



[www.podravka.com](http://www.podravka.com)

# PODRAVKA

Godina XL  
Broj 1549 Petak 2. ožujka 2001.



Veleposlanici  
Ukrajine,  
Rumunjske, Češke,  
Slovačke i Kine u  
Hrvatskoj posjetili  
Podravku

List dioničkog društva "Podravka" Koprivnica



Podravka potpomogla  
karnevale u Koprivnici  
i Kraljevici  
4. str.

Danica ponovo izvozi  
junetinu  
2. str.

## Aktualno

Sretan put  
u Ukrajinu!

Piše: Jadranka Lakuš

Posjet veleposlanika Ukrajine, Rumunjske, Češke, Slovačke i Kine Podravki u organizaciji Koordinacije hrvatskih društava prijateljstva u četvrtak 1. ožujka bila je mnogo više od protokolarnog susreta. U razgovoru sa zamjenikom predsjednika Uprave Željkom Durdinom i članom Uprave Davorom Ćimaroni veleposlanici su iskazali dobro poznavanje Podravke (deklarirali su se kao vjerni potrošači Vegete, a poneki priznali da zdravlje duguju Belupovim lijekovima), te ponudili pomoć u sirenju njenih poslova u svojim zemljama. Tako je veleposlanik Ukrajine Anatoliј Šostak podvukao da zbog velikih sličnosti u prehrambenim navikama Podravki proizvodi imaju šansu u njegovoj zemlji.

- Šta je što malo kasnije s ulaskom na naše tržište, ali ste dobro došli, jer imate europsku kvalitetu i niže cijene od konkurenčije. Drago nam je što ćete uskoro otvoriti svoje predstavništvo u Kijevu, ali nemojte zaboraviti ni druge velike gradove i regije. Za paketičem Vegete proizvedenim u Koprivnici, mora slijediti dječja hrana, a onda lijekovi. Sretan vam put - podvukao je Šostak. Zadovoljstvo s otvaranjem predstavništva u Rumunjskoj koje će ubrzati prerasti u poduzeće izrazio je dr. Constantin Girda upozorivši da su Rumuni izrazito zainteresirani za prirodne lijekove. Češki veleposlanik dr. Jiří Kudela založio se da uz Vegetu Podravka u većim količinama plasira i ostale proizvode, posebice farmaceutske. Interes za asortiman Belupa iskazao je i veleposlanik Slovačke Jan Petrik upozorivši uz to da na tržištu ove zemlje veliku šansu imaju i slastice. Zhi Zhaolin iz NR Kine ponudio je pomoć savjetniku za trgovinu u kineskoj ambasadi u osvajanju velikog tržišta svoje zemlje.

- Dolazim iz sjeverne Kine i siguran sam da bi se Vegeta dobro uklaplila u naš način prehrane, te da bi uz to dobru produžimali i reumatski lijekovi. Nemojte čekati, sve značajne svjetske kompanije prisutne su u Kini i ne vidim razloga da medju njima ne буде i Podravka - rekao je na tečnom hrvatskom gospodin Zhaolin.

## U Koprivnici održan dvodnevni "Gastronaut susret"

# Podravski specijaliteti za hrvatske kulinarske znalce



Poznati hrvatski ugostitelji upoznali su bogatstvo tradicionalne podravske kuhinje

Piše: Mladen Pavković

Snimio: Nikola Wolf

Ako je suditi po brojnim komplimentima koje su tijekom prošlog tjedna na račun tradicionalne podravske kuhinje uputili najistaknutijim ugostiteljima Hrvatske koji su bili gosti "Podravke", onda se sa sigurnošću može reći da se osim u prirodnim ljepotama našega kraja i te kako može uživati u raznoraznim specijalitetima naših baka koje su znale što najviše odgovara ljudima dobrog apetita! Naime, zahvaljujući klubu "Gastronaut", naši gosti u hotelu "Podravina" i u drugim "Podravkinim" ugostiteljskim objektima bili su predstavnici ugostiteljskih objekata koji su se tijekom prošle godine plasirali među stotinu najboljih u zemlji, a to nije bilo ni lako ni jednostavno.

- Osobito nas raduje da su i tri "Podravkina" ugostiteljska objekta - "Štagelj", "Podravsk a klet" i "Pivnica"

- također ušli među prvih pedeset. Uspjeh je tim već što je danas vrlo teško zadovoljiti svakoga gosta, a i konkurenčija među ugostiteljima je vrlo velika - kazao nam je direktor "Podravkinog" Ugostiteljstva Slavko Dedi.

Uz naš Gastro-tim, na čijem je čelu m. Davor Perkov, možda najveći teret u dvodnevnoj prezentaciji starih podravskih jela i pića podnijeli su zaposlenici hotela "Podravina", a njihova direktorka Đurđa Marković nije kriла svoje zadovoljstvo prezentiranjima:

- Svi su isticali ukusno pripremljena jela, a za to u prvom redu treba pohvaliti naše kuhrske osoblje, koje je predvodio Stevica Bugar. Riječ je o jednom od najboljih i najistaknutijih kuharu našega kraja. On je gostima i posjetiteljima i objašnjavao kako se koje je jela i priprema, te koja vina uz ta jela najbolje odgovaraju.

A šef kuhinje, Stevica Bugar, rekao

nam je kako mu ni jedno od tih jela nije bilo teško pripremiti, dapače, to mu je činilo zadovoljstvo. A od jela osobito je istaknuo:

- Prije svih, preporučam gostima "Vegetin odrezak", zatim Koprivničke fakine, lovački gulaš i kukuružnjake. "Koprivnički fakini" su izvorno jelo stare podravske kuhinje, a za njihovu pripremu potrebno je mljeveno svinjsko ili pureće meso od kojeg se prave medaljon nadjeveni suhom šljivom. Kao dodatak boljem okusu upotrebljava se i rakija šljivica, što je za mnoge bilo iznenadnje!

Kukuružnjaci su pak naš stari podravski desert! Od kolača bih još izdvojio i štrukle od repe. Sva ta i druga jela mogu se po narudžbi dobiti i u našem hotelu.

Najpoznatiji hrvatski ugostitelji na dvodnevnoj reviji starih podravskih jela i pića obišli su i našu pivnicu "Kraluš" i "Podravsku klet", a razgledali su i brojne kulturno - povijesne

znamenitosti našega kraja.

Mnogi od njih rekli su kako će se baš zbog nezaboravnih užitaka u hrani vrlo brzo vratiti, jer kako nam je kazao jedan gost, nije znao da ovaj kraj, osim "Vegete", ima i takve specijalitete. Istina, jedan dio starih podravskih jela svojedobno je prezentiran i putem rado gledane tv-emisije "Male tajne velikih majstora kuhinje", ali kad ta i druga jela pripreme sami Podravci, onda je to ipak nešto drugačije.

Održana je i tribina na kojoj se također govorilo o umijeću pripreavljanja nezaboravnih ovadašnjih užitaka u hrani.

Sve u svemu, svatko tko je u ova dva dana prošloga tjedna bio gost kulinarске manifestacije, iz Koprivnice sigurno nije otisao - gladan, a bome ni zedan!

Za glazbeni ugoda u hotelu pobrnuo se cijenjeni tamburaški sastav "Kraluš".

## Razgovor sa Zoranom Bakližom, direktorom Sektora prodaje za srednju Europu

# Iskoristit čemo šansu koju nam daje potpisivanje ugovora o slobodnoj trgovini s Mađarskom

Razgovarala: Jadranka Lakuš

Hrvatska i Mađarska potpisale su nedavno ugovor o slobodnoj trgovini koji će se početi primjenjivati od 1. travnja. O tome kako će se to odraziti na poslovanje Podravke razgovarali smo sa **Zoranom Bakližom**, direktorom Sektora prodaje za srednju Europu.

- Potpisivanje ugovora o slobodnoj trgovini za Podravku ima višestruko značenje. Pojasnite najbitnija.

- **Ponajprije**, Hrvatska postaje punopravnitrgovački partner Mađarskoj, a nadalje time se otvara i mogućnost bržeg potpisivanja ugovora s drugim zemljama CEEFTA-e što je Podravki izuzetno interesantno jer se naše fokusirano srednjeeuropsko tržište poklapa s interesnom zonom Vlade koja namjerava ubrzati potpisati ugovore s Češkom, Slovačkom i Poljskom, a nakon toga s Rumunskom i Pribaltikom. Dakle, ovim ugovorom stvaraju se pretpostavke za povoljniji pristup i konkurenčnost bavarskih, a time i Podravkih proizvoda na mađarsko tržište. To naravno ne znači da ćemo mi po stupanju ugovora na snagu odmah automatski potjeti kako puno prodavati i da ćemo biti puno uspješniji nego do sada. Zapravo, sadri smo dobili pretpostavke da prodajemo više i da postižemo bolje rezultate uz sve one elemente na tržištu koji moraju biti zadovoljeni - distribucija, assortman i kvalitetna proizvoda, adekvatna cijenova politika, izbjegavanje desortiranosti,



Zoran Bakliža

povećavanje poznatosti marke, veće ulaganje u marketing. To će omogućiti da s našim ključnim proizvodima, "Vegeta" i "Podravka jela", stanemo uz bok našim najvećim konkurentima kao što su svjetske tvrtke Knorr i Maggi, te lokalnim proizvođačima, i uđemo u normalnu tržišnu utakmicu. Jer, dosadašnji 30 posto carine automatski nas je svrstalo u inferioran tržišni položaj pri čemu je s jedne strane trpjela matica koja se morala svojim kalkulacijama ponekad odricati da dobiti ili čak ulaziti u negativnu maržu da bi se zbog određene politike na nekom tržištu održao proizvod, a s druge strane stradavao je naš vanjski biznis jer nikad nismo mogli dobiti puni assortman i najpovoljniju cijenu kako bi se mogli nositi s konkurenčnjima.

- Ipak, čini se da zbog samih odreda-

ba ugovora o slobodnoj trgovini on Podravki neće donijeti toliko prednosti kao što će se dogoditi proizvođačima u drugim granama?

- **Potpisani ugovor baziran je na triliste - na Alisti su proizvodibez ograničenja i bez carina i tu Podravkinib proizvoda nema. Na B listi nalaze se jube i slični proizvodi, a tu je carina 4 posto, bez količinskih ograničenja. To jeznačajni napredak, jer smo do sada imali preko 30 posto carine. Omo-gućava nam se, dakle, da naša kalkulacija bude pozitivnija i da se više okrenemo tim proizvodima i nastojimo ih više plasirati na tržištu i da više ulažemo u te proizvode na mađarskom tržištu. Na C listi su proizvodi koji će se razmjenjivati po sniženim carinama, ali prema ograničenim količinama tij. kontingentima, a tu je "Vegeta". Ona je surstana na carinu stopu od 6 posto i godišnju količinu od 900 tona. Bez obzira na proizvodnju u našoj tvornici u Mobaču, to nam je značajno jer se jedan dio "Vegete" kao što su doze, limenke i posipači i dalje uvozi iz Koprivnice. Znači i tu ćemo biti konkurenčniji i profitabilniji. Ali valja voditi računa da istu količinu od 900 tona neki mađarski konkurent može uesti na hrvatsko tržište i da Maggi i Knorr sa svojim proizvodnjama u Mađarskoj mogu doseći razinu mađarskog proizvoda i konkurrirati nam kod kuće. Dakle, liberalizacija kojoj se teži ne ide na ruku samo nama nego i drugima i zato se moramo pripremiti.**

- Konkurenčija je u ovim uvjetima i dobro došla, jer i Podravku može natjerati na efikasniju rad i suvremeniju pristup tržištu, zar ne?

**Konkurenčije se ne trebamo bojati, iako je snažna, jer ona tijera proces daljnje razvoja me-nadžmenta i potiče ih da zajedno sa svim zaposlenima budu bolji i jači. Mi nismo amateri snažni smo na hrvatskom tržištu na kojem dominiramo - i to treba činiti i u budućnosti - i procjenjujem da će pozitivni efekti ugovora kojeg je potpisala hrvatska Vlada nadmašiti negativne trendove koji će se bez obzira na našu kvalitetu pojavit na domaćem tržištu.**

- Da li to znači da smo se dobro pripremili za predstojeće promjene?

**Dobra je strana Podravke da neke stvari pokušava previdati i da se uključujemo i u pripremu nekih gospodarskih odluka. Konkretno, Podravka International u Mađarskoj još je prije dvije godine sudjelovala u pripremi razgovora koje su vodili naši i mađarski politički i privredni predstavnici. Imali smo priliku dati mišljenje naših proizvodnih i prodajnih firmi i čuti informacije koje omogućavaju predvi-danje odgovora mađarskih proizvođača prema hrvatskom tržištu. Na temelju toga unaprijed smo planirali određene poteze s aspekta mogućnosti pojačanog pritisaka na tržištu kao što je bolje pozicioniranje u multinacionalnim lancima, proširenje assortmana, veće ulaganje u marketinške aktivnosti, pojačati smo aktivnosti prema potrašačima kako bismo povećali poznatost marke. Dakle, namjeravamo ozbiljno iskoristiti šansu koju nam je pružila hrvatska Vlada potpisivanjem ugovora o slobodnoj trgovini s Mađarskom.**

## Podravka na sajmu u Solunu

# Pripreme i degustacije jela s Vegetom

Od 2. do 5. ožujka u grčkom gradu Solunu održava se veliki međunarodni sajam na kojem sudjeluje i Podravka. U suradnji s distributerom, kompanijom Parassis Stoyannis, Podravka prezentira raznolike mogućnosti pri-

prema jelu s Vegetom. Svakodnevno se pripreduju degustacije jednostavnijih jela pripremljenih s popularnim dodatkom jelima, a za posjetitelje je pripremljen i zanimljiv promotivni materijal. Prije odlaska u Solun Podravkine

predstavnice Karmen Galović i Vlatka Filipčić - Pros iz Tima za projekte u Prodaji sudjelovale su u Ateni u razgovorima hrvatskih i grčkih gospodarstvenika organiziranih u sklopu posjeta premjera Ivice Račana ovoj zemlji.

## Kadrovske promjene u Belupu

Odlukom Uprave Belupa za direktora Službe prodaje farmaceutike imenovan je **Vladimir Martinaga**, dosadašnji direktor tvornice u izgradnji. Njegov pomoćnik bit će **Miroslav Nevjistić** koji je do sada obavljao dužnost direktora Službe prodaje farmaceutike Belupa.

## Nakon dvomjesečne stanke

# "Danica" ponovno izvozi junetinu

Nakon dvomjesečne stanke izvana zabranom izvoza u zemlje Europske unije zbog pojave kraljeg ludila "Danica" je ponovno počela plasirati juneće meso u Italiju. Prve količine odvezene su 27. veljače dugogodišnjim kupcima u Trst - firmama Cerere i Ergos. Juneće meso (tzv. milanski rez) namijenjeno je u konzervi maloprodajama u Lombard-

diji i Toskani gdje se meso Podravkine mesne industrije godinama dobro prodavalо.

- Iako nam država ne daje nikavu stimulaciju za izvoz govedeg mesa, za razliku od drugih zemalja slobodnih od BSE (primjerice, Slovenija svoje izvoznike stimulira sa 30 posto), poduzeli smo sve da obnovimo naš izvoz. Uspjelo nam je to u prilično kratkom

roku, jer praktički u siječnju i ranije nismo izvozili zbog procedura oko pribavljanja dozvola, a sada smo, unatoč svim problemima, krajem veljače započeli s plasmanom mesa u Italiju. Prve količine nisu velike, ali glavno je da probijemo led - rekla nam je Branka Bedeković, voditeljica izvoza "Danice".

Osim za "Danicu", obnavljanje

izvoza dobra je vijest i za domaće uzgajivače goveda. Jer za klanje se koristi isključivo domaća ju-nad, a prema riječima referenta izvoza Josipa Jagarina, ona se nabavlja kod provjerjenih višegodišnjih dobavljača. Ovaj put to su bili "Podravsko gospodarstvo" i Širjan, a i ubuduće će se stoka nabavljati s područja koprivnčko - križevačke županije.

## Pogled iznutra

# Gruda zemlje



Piše: Zvonimir Mršić

Jedan od važnijih projekata Ministarstva za obrt, malo i srednje poduzetništvo odvija se pod nazivom "Gruda snijega". Projekt je namijenjen dugoročnom kreditiraju obrtnika, malih i srednjih poduzetnika za proširenje i razvijanje posla. Za razliku od "rolling stonesa" koje svakodnevno kroz kotrjanjem postaje sve manje i manje, gruda snijega kotrjanjem, ako ima snijega i ako je povoljna (radna) temperatura, postaje sve veća i veća, a u konačnici i lavina može nastati od grude snijega.

Budući da se Podravina nalazi između brdovitih, snježnih pro-planaka i "tvrdi stijene" te samim time, posebno ve zime, nema niči dovoljno snijega da zavaljamo jednu grudu, niti imamo kamenja za rolanje ostaje nam tek zemlja podravka, tvrdi i plodna.

Na toj zemlji i od te zemlje nastala je Podravka. U nastajanju, razvoju i rastu pretočeno je iškustvo i način "ophodenja" i obradivanja zemlje.

Uz zemlju je vezana sudska posjednika, zemlju je trebalo tako obradivati da daje maksimalno koliko može, ali da se njeni potencijali sačuvaju i za slijedeću godinu. Da bi na zemlji rodilo treba zaorati brazdu, izrahliti zemlju, ali ne previše, odabrat najpovoljniju kulturu za sadnju, kak bi po domaći rekli - "zagnojiti", posaditi, i voditi brigu kako raste da bi žetva bila uspješna i bogata. Stari ljudi će reći da su zemlji prilazili kao ženi, a kad bi u svoju težačku ruku uzelu grudu zemlje osjetili bi kako zemlja diše i kako joj bilo kuca.

Zemlji se nije smjelo niti previše uzimati niti je bilo dobro do davati joj više od potrebnog. A zemlja je svom gospodaru vraćala onom mjerom kako se on o njoj brinuo. Više ljubavi, pažnje i brije zemlja je uzvraćala izdašnjim ili kvalitetnijim uromod. Prave gazde imale su "portfelj" zemlje različite kvalitete i plodnosti, jer livadu neće sijati na kvalitetnoj zemlji, a sijeno je trebalo, i dobro su znali "bilancirati" svoje potrebe da komore i parme budu pune, a blago sito. Prave gazde cijenile su se po štaglju i štalici, a ne po fasadi i kućici. Poznata je narodna mudrost da štalač gradi kućicu, a ne obrnuto.

I ujviek i iznova gazde bi se vraćale svojoj grudi zemlje, mrveći ju među prstima, razmisljajući o njoj, razgovarajući s njom i sa samim sobom o toj grudi zemlje uz koju je sudsinski vezan, o kojoj ovisi on i njegova obitelj.

## Pogled u prošlost

# Iz čega je i na kakvu temelju izniknula današnja "Podravka"

Piše: **Zdravko Wolf**, jedan od nasljednika braće Wolf, utemeljitelja prehrambene industrije u Koprivnici

Ovaj tekst govori o oranicima na kojoj je zaorana, sjemenu kojim je zasijana, o odricanju, patnjama i znoju kojim je zaliđevana, nikla i izrasla prehrambena industrija "Podravka" u Koprivnici.

Podatke o nastanku "Industrije konzervi braće Wolf" iznosi i opisuje gospoda Marija Wolf, supruga Marijana, koja je neposredna sudionica u stvaranju i izgradnji spomenute tvornice za preradu voća i povrća Koprivnici, a koja se nalazila na uglu sadašnje Ulice Ante Starčevića i Kolodvorske ulice. Tvornica je 1947. konfiskacijom cjeplukopne imovine zamjenjena vlasnicima i provala se "Podravka".

Braća Matija i Marijan Wolf, sinovi su oca Rudolfa i majke Franje, koja potječe iz obližnjeg Kuzminca. Sinovi nastavljaju razvijati već uhodane poslove trgovine i željeznicu proširujući ih otkupom voća i povrća.

Zahvaljujući otkupu zemaljskih plodina uvekli su bili od koristi vrijednije podravskome seljaku, jer su upravo zahtijevali toj djelatnosti poljoprivredni proizvođači dolazili do sredstava za život. To je u ona teška vremena rata i poraća bila prava blagodat. Braća Wolf su također zapošljavali i veći broj radnika.

Iz dana u dan, od mjeseca do mjeseca pogon raste i proširuje se pod nazivom "Industrije konzervi braće Wolf". Nakon oslobođenja 1945. god, u roku od dvije godine dovršava se montaža tvorničkoga postrojenja, koje braća Wolf uz velike fizičke i administrativne teškoce dopremaju iz Sarajeva.

### Stradanja obitelji Wolf

Nakon mukotrpna rada i zalaganja počinje pojačana proizvodnja koju u stopu prate stradanja, prijetnje, provokacija i progoni usmjereni prema uspješnim poduzetnicima braći Matiji i Marijanu.

Tada, u tim teškim i mračnim vremenima poraća, svij marljivi i ugledni ljudi koji su nešto posjedovali preko noći postajali su zloglasni prijestupnici, okupatori, burzui i eksploratori koji su bili bez ikakvih rezultata istrage. Cilj saslušavanja bio je zastrasti i slomiti snagu duha tih ljudi.

**5.12.1946. noc je Sv. Nikole, koji raznosi darove, a nama donosi davle.**

Dvoristem odzvivanju mukli koraci, kao da sile za spavanje smak svijeta. Bilo je osam sati, tek sam djecu smjestila u krevet na spavanje.

Provirim kroz prozor, a dvoniti puno mlijice. Jedan odred odlazi u zgradu tvornice, drugi u strojarnicu, a treći nahrapio u kuću.

Radnici pogodeni tim dogadajem organizirali su se i namjeravali otici u Bjelovar da zatraže oslobadanje svoga poslodavca. Dva kamiona radnika kojima se pridružila Marijanova supruga Marija, službenica gospoda Knez i supruga brata Matije krenuše put Bjelovaru. Kako krenuli, tako se i zaustavili. Nailazeći pokraj zgrade Narodnoga odbora ispriječila se milicija, grupa ljuditih civila, a na čelu drugarica sa smajserom u ruci. Napali su radnike pogndrim rječima, zlogukim prijetnjama uz opomenu što će im se dogoditi, ne budu li se smješta vrati na posao i prestali s misijom spašavanja burzuija, kapitalista i eks-platatora.

Prijetnje naoružanih uvijek su jače od namjera onih bez oružja u ruci. Naoružani gotovo uvijek u prvoj rundi pobijuđaju. To je potvrdio i pokušaj radnika da spase svoga poslodavca. Velika nuda radnika i obitelji su se spasiti svoga poslodavca iz zatvora, kojemu su u prilog bili spremni svjedočiti, time je propala. Snagom prijetnji i oružju bili su prisiljeni na uzmak.

Drugi dan gospoda Knez, Šogerac i ja, nastavljaju tužnu ispunjavajuću gospoda Mariju, dobivaju poziv da se smješta jave u OZNU. Raspoložene su u odvojene scene uz naoružanu stražu, a ispitivanje je trajalo četiri sata. Tražilo se ime organizatora odlaska u Bjelovar. Otpuštene su bez ikakvih rezultata istrage. Cilj saslušavanja bio je zastrasti i slomiti snagu duha tih ljudi.

**5.12.1946. noc je Sv. Nikole, koji raznosi darove, a nama donosi davle.**

Dvoristem odzvivanju mukli koraci, kao da sile za spavanje smak svijeta. Bilo je osam sati, tek sam djecu smjestila u krevet na spavanje. Provirim kroz prozor, a dvoniti puno mlijice. Jedan odred odlazi u zgradu tvornice, drugi u strojarnicu, a treći nahrapio u kuću.

Marijan Wolf bio je optužen da je čitao letak koji su napisali i raspacavali mladi ljudi koji su "djelovali" u okviru Kriza-sko-ustaške grupe. Okrivljen je da je letak trebao predati nadležnim službama.

Suvišno je spomenuti da je osuden bez dokaza, jer navodni očevidec, koji je navodno dao pismeni iskaz, nije se pojavit u svjedočio u sudnicu. No sudac izjavljuje kako i nije potreblja njegovu prisutnost, budući da posjeduju njegovu pismenu izjavu datu na prvom sastušanju.

Istina jest da optuženi Marijan Wolf niti je letak vidio, još manje čitao. Kazna slijedi: osim cjeplukopne konfiskacije imovine osuden je na devet mjeseci prisilno-ga rada.

Slijedi privaranje njegova brata Matije koji je 8.5.1947. optužen radi navodne suradnje s Nijencima. Premda su braća Wolf zbog svoga prezimena bili pozivani da vrijeme rata pristupe Nijencima, nisu popustili pritiscima i nikada to nisu učinili.

Treba spomenuti da su zbog punudene nesudržine u nekoliko navrata bili zatriveni i ustaške vlasti pod optužbom da pomažu partizanima. Optužena braća Wolf stavljena su na spisak za Jasenovac, ali su nakon velikih napora prijatelja spaseni.

Matija, koji sjedi u zatvoru, milicija do-

kažnjavanja braće Wolf samo su dodatni primjeri takvih procesa i njihovih jedinih ciljeva: oplačkati ono što je velikom mukom, dugogodišnjim radom i marom teško stečeno.

Krajem 11. mjeseca 1946. Marijan Wolf je uhapšen i transportiran u zloglasni bjelovarski zatvor, gdje je noć gutala zatvorenike. Razlog hapšenja nije bio poznat onima koji su uhićivali, niti je bio predocen uhapšeniku. Povod uhićenja trebaju policijski organi tek izmisli i montirati ga uz ime, a razlog je imovina obitelji Wolf.

Radnici pogodeni tim dogadajem organizirali su se i namjeravali otici u Bjelovar da zatraže oslobadanje svoga poslodavca.

Dva kamiona radnika kojima se pridružila Marijanova supruga Marija, službenica gospoda Knez i supruga brata Matije krenuše put Bjelovaru. Kako krenuli, tako se i zaustavili. Nailazeći pokraj zgrade Narodnoga odbora ispriječila se milicija, grupa ljuditih civila, a na čelu drugarica sa smajserom u ruci. Napali su radnike pogndrim rječima, zlogukim prijetnjama uz opomenu što će im se dogoditi, ne budu li se smješta vrati na posao i prestali s misijom spašavanja burzuija, kapitalista i eks-platatora.

Prijetnje naoružanih uvijek su jače od namjera onih bez oružja u ruci. Naoružani gotovo uvijek u prvoj rundi pobijuđaju. To je potvrdio i pokušaj radnika da spase svoga poslodavca. Velika nuda radnika i obitelji su se spasiti svoga poslodavca iz zatvora, kojemu su u prilog bili spremni svjedočiti, time je propala. Snagom prijetnji i oružju bili su prisiljeni na uzmak.

Drugi dan gospoda Knez, Šogerac i ja, nastavljaju tužnu ispunjavajuću gospoda Mariju, dobivaju poziv da se smješta jave u OZNU. Raspoložene su u odvojene scene uz naoružanu stražu, a ispitivanje je trajalo četiri sata. Tražilo se ime organizatora odlaska u Bjelovar. Otpuštene su bez ikakvih rezultata istrage. Cilj saslušavanja bio je zastrasti i slomiti snagu duha tih ljudi.

**5.12.1946. noc je Sv. Nikole, koji raznosi darove, a nama donosi davle.**

Dvoristem odzvivanju mukli koraci, kao da sile za spavanje smak svijeta. Bilo je osam sati, tek sam djecu smjestila u krevet na spavanje. Provirim kroz prozor, a dvoniti puno mlijice. Jedan odred odlazi u zgradu tvornice, drugi u strojarnicu, a treći nahrapio u kuću.

Marijan Wolf bio je optužen da je čitao letak koji su napisali i raspacavali mladi ljudi koji su "djelovali" u okviru Kriza-sko-ustaške grupe. Okrivljen je da je letak trebao predati nadležnim službama.

Suvišno je spomenuti da je osuden bez dokaza, jer navodni očevidec, koji je navodno dao pismeni iskaz, nije se pojavit u svjedočio u sudnicu. No sudac izjavljuje kako i nije potreblja njegovu prisutnost, budući da posjeduju njegovu pismenu izjavu datu na prvom sastušanju.

Istina jest da optuženi Marijan Wolf niti je letak vidio, još manje čitao. Kazna slijedi: osim cjeplukopne konfiskacije imovine osuden je na devet mjeseci prisilno-ga rada.

Slijedi privaranje njegova brata Matije koji je 8.5.1947. optužen radi navodne suradnje s Nijencima. Premda su braća Wolf zbog svoga prezimena bili pozivani da vrijeme rata pristupe Nijencima, nisu popustili pritiscima i nikada to nisu učinili.

Treba spomenuti da su zbog punudene nesudržine u nekoliko navrata bili zatriveni i ustaške vlasti pod optužbom da pomažu partizanima. Optužena braća Wolf stavljena su na spisak za Jasenovac, ali su nakon velikih napora prijatelja spaseni.

Matija, koji sjedi u zatvoru, milicija do-



U arhive: počeci primitivne prerade voća u firmi "Braća Wolf" neposredno pred II. svjetski rat

Marijan, kojega ponovno dovode u zatvor. Matija dosudjuju kaznu zatvora od šest mjeseci i, dakako, konfiskaciju cijene njegove imovine.

Temeljem rješenja Predsjedništva Vlade NR Hrvatske od 1947. sva njihova imovina prelazi u korist opće narodne imovine uz zabilješku da tom imovinom od tada upravlja tvornica za preradu voća pod imenom "Podravka".

Nama, suprugama i djeci, starjelim roditeljima predoze teški dani. Braća Marijan i Matija Wolf, hranitelji obitelji su u zatvoru. Mi smo uz sveopću neimastnu izloženi nepristupljivim prijetnjama i surovim maltretiranjima.

Postali smo posve obespravljeni, nezadovoljni, pričinjali su nam kojekakve nedopostope. Jednoga je dana ponestalo vode i necaknjući se uputiti s kantom da uzme vode iz tvorničke zgrade. Tamo joj pristup zapriječi drugarica rječima: "Marš, mala, ovo više nije vase!"

Budim je jednog jutra u kuhinju poplavljenu vodom koja teče sa stropa u snažnim mlažovima. Netko je u katu iznad otvori pipu i puštu da curi. Je potrebno upitati zašto?

Igram slučaju odlazim na tavan prostiru rublje, a jedna krovna greda je u plamenu. Trebali smo biti okrivljeni za palež. Vrat me je hrano, ali ni taj komadić zemlje nisu nam dopustili obradivati, jer im je "trebalо za proširenje ekonomije".

Stiskali su nas sa svih strana, nisu nam dati dis. Uvidjevši da nam nema mira niti života u Koprivnici, odlučili smo se odseliti bilo kamo. Na rubu izdržljosti svijetljeno krećemo put Rijeke gdje nas je prihvatala jedna prijateljska ruka.

23.11.1949. počeli smo preostalo imovinu pakovati za selidbu, naravno, pod pristrom UDBE i milicije "kako ne bismo osteli nešto što više nama ne pripada".

Sjelo smo u vlak i krenuli put novog života. Stigavši u Rijeku dočekao nas je

tmuran dan te snažna, hladna i gusta riječka kiša. Nismo znali je li više tuge u nama ili posvuda oko nas. Kao da su svijet putili zastrti!

Mnoge su nelagode izbjegle nakon što smo usli u prostraniji stan, devetoro nas, dvije obitelji braće Marijan i Matije Wolfa.

Bila je prava radost da nas nitko ne nadzire i da nam nitko ne prijeti. S vremenom smo se zaposlili jedan po jedan i započeo je normalniji život.

Više nam nisu imali što oduzeti. Novi komunistički vlastodršci grada Koprivnice posebno su otimanju obavili vrlo temeljito. Stoga smo prestali bivati zanimljivi tim otimačima naše imovine. Ipak nisu nam mogli oteti našu dušu niti marljive ruke. Radili smo i suprug i ja, djeca su studirala i pomalo se javlja novi granat i nastavak opljačkanih obitelji Wolf. Oporavljamo se te strpljivošću, samoprijegorom i marljivim radom stajemo na vlastite noge.

Iskaze koje ste pročitali zapisala je svojom rukom, lijepim rukopisom, jasnog rečenicom i svojom čestitošću časna i ponosa gospoda Marija Wolf. Ona nije uspjela dočekati nikakvu satifikaciju, naknadu ili ispruku iz ustiju novih vlasnika "Podravke". Svoje je oči zauvječ sklopila 1995. godine.

To je dio istinite priče koju govorio o časnoj i dramatičnoj sudbini pionira današnje prehrambene industrije "Podravke", govorio o pitanjima i stradanjima kroz koje je za vrijeme komunizma prolazila čitava brojna, složna i radna obitelj Wolf. Priča je to koja govorio o vrijednim osnivačima "Industrije konzervi braće Wolf" u Koprivnici, koja je prerasla u današnju "Podravku".

Ovaj zapis objavljujemo u želji da podsjetimo javnost o dijelu prošlosti, koji je, vjerojatno, pau u zaborav, a što ne bismo smjeli zaboraviti.



## naša posla

# Potresna priča obitelji Wolf

Piše: **Željko Krušelj**, gost - kolumnist "Večernjeg lista"

Ovih je dana na "Podravkinu" adresu stiglo zanimljivo pismo. Poslali su ga članovi obitelji Wolf, iz čije je "industrije konzervi" nastao koprivnički prehrambeni div. Priča je vrlo potresna, ali i politički poučna, jer ukazuje u kojim se okolnostima radala poslijeratna "Podravka".

Obitelj Wolf u međuratnom se razdoblju bavila trgovinom u obližnjem Kuzmincu, a zatim sve više i otkupom voća i povrća. U politiku se nisu uputili, što je 1941. zamjera ustaški, a 1945. i komunistički režim. Kupivši zemljište na uglu današnje Starčevićeve i Kolodvorske u Koprivnici, braća Marijan i Matija su upravo u prve dvije godine sagradili i pogon za izradu konzervi, koji je bio poznat pod nazivom "pekmezara". Zaposlili su i nekoliko desetaka radnika.

No, upravo kad je postrojenje bilo

preostalo im je samo da što prije oduzim Koprivnici. Novi su dom pronašli u Rijeci. Koliko je sve to bilo traumatično, govoriti i podatak da su desetjeljima kasnije izbjegavali uopće i posjetiti grad u kojem su "posjeli sjeme" najpoznatije hrvatske prehrambene industrije. Indikativno je i to da je spomenuto pismo stiglo tek 54 godine nakon opisanih progona.

Kako danas tumaćiti nevolje obitelji Wolf? Njihova je sudbina bila tipična za boljevičko razdoblje komunističkog režima, prepoznatljivog upravo po svakovrsnim represijama i otimačinama. Oni su platili i celi političkih neistomišljivina, no to i nije bilo presudno. U to je vrijeme, usporedive radi, privatna tiska rada oduzeta i Koprivničancu Valku Lorbocu, čije je postrojenje tijekom rata djelovalo na partizanskom Papuku. Ri-

gidna totalitarna ideologija, koja je prisvojila sve gospodarske resurse, nije razlikovala "nase" i "njihove". Svi su u hipu mogli postati "narodnim neprijateljima".

Zanimljivo bi, međutim, bilo pretpostaviti što bi se s tadašnjom "tvornicom konzervi" događalo da su braća Wolf ostala njenim vlasnicima. Pitanje je, dakle, bi li to malo privatno poduzeće dobitilo podršku tadašnje političke vlasti za kreditne koji su krajem pedesetih omogućili nove proizvodne pomake. Još je važnija druga dilema: bi li se starci vlasnici znali strateški preorientirati na program juha, a ubroj i vegetete, na kojemu je i izrasla današnja "Podravka"? Bi li se tu, napsjetku, našlo mjesto za karizmatske gospodarstvenike, tehnologe i inovatore poput Gažija, Trojaka i Zlate Bart?

Sve su to samo hipetička pitanja, jer je povijesni hod neumoljivo išao u drugom pravcu. Iako se toliku nepravdu nikada ne može nadoknaditi, obitelj Wolf ima pravo na odredbene potstote fondovskih dionica rezerviranih upravo po odredbama zakona o denacionalizaciji. Dakako, današnja se vlasnička struktura ne može prilagodavati stanju od prije pola stoljeća, niti je moguće vratiti oduzete nekretnine. Bilo bi, ipak, poželjno da današnje poslovodstvo, kao moralni čin, ugosti obitelj Wolf, pokazujući koliko cijeni njihov doprinos "Podravkinu" razvoju, te da im u stručnom pogledu pripomognu da država ispunjava ono na što se zakonski obvezala. Saznajemo, takoder, da je već pokrenuta i inicijativa da se po braći Wolf nazove i jedna od koprivničkih ulica.

## Zabilježeno u Sektoru Opći poslovi

# Kvalitetu posla podići na višu razinu uz smanjenje troškova

Piše: Mladen Pavković

Sektor općih poslova "Podravke" zapošljava više od tri stotine zaposlenika u nekoliko radnih cjelina, službi i odjela, kao što su nadzor i obrana, tehnička zaštita, telekomunikacije, zaštita od požara, opći poslovi, čišćenje i sanitarni poslovi i još neki poslovni. Na čelu ovoga sektora odnedavna je mr. Neven Magdić, dok je njegov zamjenik Stjepan Križan.

*- U ovom kratkom vremenu otkako sam u ovom sektoru uspio sam se, zajedno sa svojim suradnicima, na određeni način upoznati s cjelokupnom problematikom. Mislim da ima dovoljno mogućnosti, ali i želje, da se kvaliteta posla podigne na jednu višu razinu, ali i da se smanji dio troškova, u čemu smo već i uspjeli - rekao je na početku razgovora Neven Magdić.*

Ovaj će se sektor, prema nekim predviđanjima, ubuduće razvijati u nekoliko pravaca, a to će jednim dijelom odrediti i zakonski okviri, pogotovo kod Službe nadzora i obra-

ne. U ovom trenutku nije ništa riješeno, a sve službe koje ovdje trenutačno djeluju i te kako su potrebne. Samo se traži model da budu, kako je već rečeno, jeftinije i kvalitetnije.

*- Okrenuli smo se jednom timskom radu. Svakog tjedna redovno održavamo sastanke s rukovodiocima pojedinih službi i mislim da je to već sada donijelo odredene rezultate. Djelujemo kao homogena cjelina. Organizacionih problema, koje smo počeli rješavati, nije imao. Tako primjerice jedan, istina manji broj, naših zaposlenika radi (posuđeni su) u pojedinim proizvodnim pogonima. Moramo vidjeti s tim nadležnim službama što ćemo s tim ljudima, kako bi ih adekvatno zbrinuti. Jedno vrijeme nije se čak ni znalo gdje su ti ljudi i tko je ustvari odgovoran za njih.*

Služba za nadzor i obranu i Služba za zaštitu od požara zakonski su odredene. One su nužne. Jedna je zaštitarska koja štiti imovinu i građevine, dok ova druga mora imati određeni broj kvalificiranih vatrogasaca. Svaka dva-



Neven Magdić

tri mjeseca dolaze inspekcije koje kontroliraju ova dva uistinu neophodna sustava. Dosad, nasreću, nisu imali primjedbi.

*- U našu službu, među ostalim, spada i parkiralište. Ono je veliki problem. Jednom broju ljudi Uprave je odobrila da svoje automobile parkiraju na posebna mesta, koja su ogradaena lancima. Imamo prijedlog da se parkiralište*

*dovede u red, ali Uprava će tu imati zadnju riječ. Činjenica je da je broj mjesto na parkiralištu preveliki, bez obzira što "Podravka" parkiraju svoja vozila i na susjedna parkirna mjesta nedaleko turke. Jedno od rješenja bilo bi da iz pojedinih mesta voze lokalni autobusi. Tada bi, pretpostavljamo, manje ljudi dolazilo na posao osobnim automobilima.*

*uvesti sustav za automatsko registriranje ulaska i izlaska zaposlenika. To će, uz ostalo, unaprijediti i kvalitetu našeg servisa na portama.*

Direktor Sektora općih poslova također je pripomenuo kako nisu zadovoljni dosadašnjim uredjenjem tvorničkog kruga.

*- On nije loše uređen, ali uvijek može biti bolje. Stoga smo ovih dana sazvali sastanak s pojedincim direktorima pogona, pa ćemo svi zajedno pridontjeti da nam tvornički krug ubuduće ostavlja još lijepšu sliku, tim prije što našu tvornicu često obilaze razne ekskurzije, poslovni partneri i drugi.*

Uželji da se što bolje upoznaju sa zaposlenicima Sektora općih poslova, kojih, kako rekosmo, ima više od tri stotine, dosad su čelnici ove radne cjeline gotovo sa svima održali radne sastanke i upoznali se s radnicima.

*- Na taj način čuli smo njihove želje, ali i probleme. Najbolje je na izravan način kontaktirati s ljudima. Prebjeli smo im poruku da sve servise koje obuhvaćamo pokušamo učiniti što kvalitetnija. Osim toga, rekli smo im otvoreno da smo došli i sniziti troškove koliko je god to moguće. Vjerujemo da ćemo uspjeti u tome, tim prije što smo na pojedinim poslovima, s istim brojem ljudi, napravili više, uz manje troškove.*

## Fešta dječjih maškara u Kraljevcima

# Urnebesnoj zabavi najmlađih pridružila se i Podravka

Piše: Davor Perkov  
Snimila: Lidija Fogel

Nedavno je u karnevalskom ozračju Kvarnera održana i tradicionalna Velika dječja reduta u pitoresknoj Kraljevcima. Vrijedni organizatori, među kojima su prednjačili Osnovna škola iz istog mesta i ugostiteljski objekt "Robi", i ove su godine, uz pomoć brojnih

sponzora razveselili preko 1000 mališana i njihovih roditelja. Urnebesnoj zabavi najmlađih pridružila se i Podravka odnosno njezina maskota medvjed Lino koji je podijelio tridesetak poklon paketa kao nagrada za tombolu, izvlačio je sretne dobitnike, citao sloganе o našim proizvodima, zabavljao djeцу, dijelio Lino bombo, linoladu, kviki pecivo te priopname go točiti djece osvježavajuće napitke iz programa Deit.

Ovu uspješnu propagandnu akciju,

koju su zapaženo popratili lokalni mediji, zajednički su, uz koordinaciju Gastro-tima, organizirali marketing timovi za programe voća i snack te tim za proizvode pod markom Lino. Najveći teret je ipak bio na plećima naše kolegice Lidije Fogel iz predstavništva Podravke u Rijeci koja je izvrsno obavila sve zadaće a posebno je iskazala profesionalno razumijevanje za brojna pitanja kraljevičkih mališana o našim proizvodima s kojima su se upoznali na ovoj nezaboravnoj priredbi.



Mališani pod maškama i Podravka s prigodnim darovima učinili su u Kraljevcima nezaboravnu karnevalsku priredbu

## Susret: Alemka Dunaj, voditeljica Centralnog mikrobiološkog laboratorija

# Kontrola sirovina i proizvoda važna je karika u proizvodnom lancu "Podravke"

Piše: Boris Fabijanec

Rodena Križevčanka Alemka Dunaj nakon završetka Prehrambeno-bioteknološkog fakulteta zapošljava se u koprivničkom Srednjoškolskom centru a nakon tri godine rada dolazi u "Podravku" gdje kao tehnolog počinje raditi u Centralnom mikrobiološkom laboratoriju. Kao što kaže, u 21 godini radnog staža u "Podravki" prošla je gotovo sva radna mjesta u laboratoriju da bi prije nekoliko godina postala voditeljica Centralnog mikrobiološkog laboratorija. O značajnom radu 20-ak zaposlenika, od kojih je šest s visokom stručnom spremom, a ostali sa srednjom spremom u tom laboratoriju, Alemka kaže:

- U proizvodnji i završnoj fazi izrade proizvoda "Podravki" mora, prije svega, zadovoljiti različite propise i zahtjeve koje postavljaju države da bi zaštite zdravljje potrošača. Dakle, prije puštanja u promet namirnica mora

biti provjerena da zadovoljava i propisane mikrobiološke kriterije. To je prvi i osnovni zadatak našeg laboratorija. Cijela konceptacija mikrobiološke kontrole proizvoda ima nekoliko nivoa: od kontrole sirovina i kontrole svih faza i aspekata proizvodnje - kontrola higijene radnika, održavanje čistoće strojeva i prostora, preko kontrole poluproizvoda pa do kontrole



Alemka Dunaj

finalnog proizvoda koja mora u končnici "potvrditi" sve ono što je ranije pregledano.

- To je u principu vrlo zahtjevan i odgovoran posao gdje zapravo ne smije biti grešaka?

- Grešaka u našem radu ne smije biti, jer mi kontroliramo greške u proizvodnji, sirovinama i proizvodu. Ako ima grešaka u sirovini, naš je posao da utvrdimo i da s takvom sirovinom ne idemo proizvodnju.

- Za kvalitetan posao trebaju kvalitetni ljudi i dobri uredaji. Kakva je situacija s tim u vašem laboratoriju?

- Mikrobiološka kontrola je vrlo tradicionalna kontrola i uz sva nastojanja da se u tom segmentu nešto promijeni i usavrši u smislu automatizacije i brzine kontrole vrlo malo se može uraditi. Prije svega, mikroorganizmu treba vremena da naraste kako bi se mogla pratiti njegova fiziološka i bio-kemijska svojstva preko kojih se može prepoznati. Nažalost, zaista se ne može puno uraditi na ubrzanju kon-

trole. Inače, mi radimo u laboratoriju koji je opremljen prije više od 30 godina i većina opreme je dotrajala. Ovih dana počet će rekonstrukcija laboratorija, a da bismo održali tradicionalnu prepoznatljivu i rigoroznu kontrolu po kojoj je "Podravka" poznata, kako u Hrvatskoj tako i u inozemstvu, bit će potrebno investirati i u određenu novu opremu za naš laboratorij.

- Umikrobiološkom laboratoriju kontroliraju se sirovine i proizvodi i za domaće i za inozemno tržište. Postoje li kakve razlike u kontroli za određena tržišta?

- Kontrola proizvoda za inozemna tržišta nije zahtijevnija, ali se po nekim parametrima razlikuje. Metodika kontrole je slična, ali su dozvoljeni nivoi prisustva određenih kontaminata različiti. Različite zemlje, različite regulative i mi moramo znati što vrijedi u pojedinoj državi i prema tome kontroliратi proizvode za određeno tržište.

- Gospodo Dunaj, jeste li zadovoljni svojim poslom?

- Pa više od 20 godina radim u tom laboratoriju. Očito da sam zadovoljna s radnim mjestom jer onaj tko nije zadovoljan mijenja radno mjesto. To je važan i zahtjevan posao u kojem se stalno događaju neke promjene,

nastaju nove situacije, uvođe se nove metode rada i tehnologije, uvijek se mora učiti i nadogradivati. "Podravka" je uvijek bila prepoznatljiva po svojoj kontroli kvalitete proizvoda, ali unatrag nekoliko godina mislim da se premalo ulaže u nove kadrove i opremu vezanu za naš posao. U laboratoriju radi jedna grupa ljudi koja već pomalo "star" je na tom poslu, a novih, mladih snaga nema.

Točnije, dolaze novi mladi visokostručni ljudi, ali novih mladih radnika srednje stručne spreme nema, a za kvalitetnu kontrolu treba nekoliko godina učiti i pokazivati ljudima da se stvoriti radnik u kojem može imati povjerenja. Inače, mi zaposleni u laboratoriju više nego dobro se pozajmimo, funkcioniрамo odlično, znamo za gotovo sve naše mane i vrline. Ovaj laboratorij je dobro povezan s proizvodnjom i skladistištem, odlično funkcioniramo i suradujemo. Naravno, za dobro urađen posao potrebna je, prije svega, dobra povezanost svih segmenta u proizvodnji kako bi se dobio što bolji i kvalitetniji proizvod, a najveća je nagrada zadovoljstvo potrošača - rekla je na kraju razgovora voditeljica Centralnog mikrobiološkog laboratorija Alemka Dunaj.

## Reportaža: Jedan radni dan s trgovačkim predstavnikom - unapređivačem prodaje Mladenom Damom

# Trgovački predstavnik glavni je ambasador "Podravke" na terenu

Tekst i snimke: **Boris Fabijanec**

Nakon višemjesečnih priprema početkom ove godine došlo je do reorganizacije "Podravkine" prodaje u Hrvatskoj pa su tako u sklopu regija trgovaca predstavnici dodijeljene tzv. mikro-regije. Osnovni cilj ovakve podjele terena je što bolja prisutnost proizvoda naše tvrtke na gotovo svim prodajnim mjestima u Hrvatskoj. A kako zapravo izgleda prodaja naših proizvoda, pokušali smo saznati krenuvši na put s trgovackim predstavnikom - unapredjivačem prodaje **Mladenom Damom** pod čijom je domenom mikro-regija unutar Regije sjeverozapadne Hrvatske koja se proteže od Virja, Đurdevca i Pitomača s pripadajućim mjestima lijevo i desno od tog zacrtanog poteza. Nakon kratkog brikinga i dogovora u kopričnivom centru "Podravkine" Prodale, "oboruzan" lager-listom, novim proizvodima, marketinski materijalom te stalcima za proizvode "Ferrera", Mladen Dam kreće na put. Prešlog tjedna s njim je u petak bio i novinar - za potrebe ove reportaže. Taj dan, prema planu, Mladen obilazi prodajna mjesta u durdevacke "Slogu" u Kloštru Podravskom i Pitomači te veliki prodajni centar KTC-a u Pitomači.

Vozeci prema Kloštru, Mladen Dam objašnjava kakav je zapravo njegov posao.

- Trgovaci predstavnik - unapredjivač prodaje osim što prodaje mora paziti na naplatu kod svakog kupca, a uz to mora organizirati i nadgledati izloženost i zastupljenost "Podravkih" proizvoda na prodajnim mjestima te placiranje, točnije pozicije proizvoda u trgovinama. Unatoč tome što je taj posao prilično zahtjevan, ja ga volim i smatram da taj posao ne može raditi osoba koja ne voli "Podravku", koja uistinu nije pravi "Podravkaš", a u profesionalnom i moralnom smislu to moraju biti kvalitetni ljudi. Po meni su to glavni uvjeti da taj posao netko radi i izdrži, jer ritam posla je vrlo dinamičan, svakodnevno ima puno poslovnih obaveza i zaista taj posao treba uistinu voljeti.

- Pomalo je uvriježeno mišljenje u "Podravki" kako se na vašem radnom mjestu može zaraditi puno novaca. Kako vi to komentirate?

- Ja u svojoj mikro-regiji indirektno i



Mladen Dam - za velike kupce roba se naručuje i osobnim prijenosnim računalom (note book)

direktno obrađujem više od 100 prodajnih mjeseta, a to znači svakodnevno veliki amgažman u kojemu se ne pita za radno vrijeme. S obzirom na promet, prodaju, efikasnu naplatu, zastupljenost assortmana koju ja i kolege ostvarujemo za "Podravku" i imidž kojeg mi kao predstavnici naše tvrtke stvaramo kod kupaca, mislim da smo solidno plaćeni za naš rad s obzirom na tešku gospodarsku situaciju u Hrvatskoj. Mi smo zaista s našim kupcima ostvarili ljudske i profesionalne odnose, uzajamno se poštujemo, ne precijenjujemo mogućnosti niti jednog od njih, a to znači da ne koristimo terminologiju uvaljivanja robe, jer to je neetično, kratkog daha i neprofesionalno.

A da postoji uzajamni korektan i fer odnos između kupaca i "Podravkinog" predstavnika uvjerljivo smo se već u "Sloginoj" prodavaoni broj 20 u Kloštru Podravskom. Ljubazna poslovotvornica prodavaonice Nevenka Siladić i osoblje zaista su vrlo toplo i spontano primili Mladenom Damom. Uslijedila je provjera zastupljenosti "Podravkih" proizvoda na policama te pisaranje narudžbe. Unatoč tome što je ta prodavaonica relativno mala, začuduje da u njoj možete kupiti gotovo sve proizvode naše tvrtke. Nakon završene posla, krećemo dalje. "Slogina" prodavaonica 42 u Pitomači još je manja, ali prilično dobro opskrbljena. Naime, i u jednoj i u drugoj prodavaonici, a i u trećoj prodavaonici "Sloge" koju smo toga dana obišli, zaista ima puno proizvoda naše tvrtke. Također, toga dana Mladen Dam upoznao je poslo-

vode prodavaonica s novim proizvodima "Fanta" - umak za pečenje i lovački umak. Naravno, uslijedile su narudžbe tih proizvoda.

A "šećer na kraju" obilaska terena bio je prodajni centar "KTC-a" u Pitomači. Tu zaista ima posla za Mladenom Damom. Naime, za tradicionalno velike narudžbe te tvrtke potrebno je osobno računalo s kojim je "Podravkin" predstavnik direktno spojen s centralom naše tvrtke. Uz narudžbu, bilo je potrebno dobro pogledati prodajno mjesto, ocijeniti izloženost proizvoda naše tvrtke, a uz pomoć honorarne suradnice Ksenije Pajške, vrlo brzo je postavljan novi stalak "Ferrera" i to na udarno mjesto u prodajnom centru. Da se zaista radi o značajnom kupcu možda najbolje pokazuje to što se narudžba pisala oko dva sata. Zaista treba kvalitetno i s mjerom odraliti taj posao, a pod tim se podrazumijeva ne stvarati veliku lager-listu te ujedno imati dovoljnu količinu "Podravkih" proizvoda do idućeg obilaska. Inače, zajedno s proizvodima "Ferrera", konzervi proizvoda "Danice" i pićima "Studenta" trgovacki predstavnik - unapredjivač prodaje nudi više od 680 artikala.

Već se dobrano sputio mrak kada smo izlazili iz "KTC-a" u Pitomači. No, ako ste pomislili da je radni dan Mladenom Damu gotov, prevarili ste se. Naime, nakon dolaska kući treba se još odrediti i ažurirati kompletna papirometrija, što prije ispostaviti zaključnice kako bi "Podravki" proizvodi na vrijeme stigli do kupca. Zaista se u ovom poslu ne pita za radno vrijeme.



Podravki proizvodi nalaze se u svim prodavaonicama na istaknutim mjestima

Što o suradnji s "Podravkom" misle poslovode nekih prodavaonica koje smo obišli?

**Nevenka Siladić**, poslovoda prodavaonice "Sloga" broj 20 Kloštar Podravski:

- Izuzetno sam zadovoljna s "Podravkom" i njezinim ljudima koji obrađuju ovaj naš teren. Zaista nemam nikakav prigovor, "Podravkin" predstavnik nas stalno posjećuje, ima brigu oko assortmana i zastupljenosti, isporuke robe su pravovremene, a za "Podravkine" proizvode zaista ne treba neka posebna reklama. Njihova kvaliteta je dobro poznata u našem mjestu i osim već standardne kupovine "Vegete", vaših juha, brašna, dječje hrane, sve veću produku kod nas imaju i ostali, možda manje poznati proizvodi "Podravke".

**Ljiljana Prodanović**, poslovoda prodavaonice "Sloga" broj 42 Pitomača:

- Super dobra suradnja s vašim ljudima je tradicionalna. Kao što su vaši proizvodi tradicionalno dobre i stalne kvalitete, isto tako su i predstavnici "Podravke" dragi ljudi koji nam pomažu u izboru proizvoda. S obzirom na to da "Podravka" svako malo izlazi na tržiste s nekim novim proizvodom, vaši predstavnici nas educiraju, daju nam odredene savjete, što nam puno znači u našem poslu. Zaista jedna izuzetno korektna profesionalna poslovna suradnja u kojoj smo uspjeli izgraditi osim poslovnog i određeni prijateljski odnos s predstavnikom "Podravke". Ja i moje djelatnice u prodavaonici zaista smo jako zadovoljne s Mladenom Damom.

**Davor Jakopčić**, poslovoda "KTC-a" u Pitomači:

- Mislim da je suradnja s "Podravkom" vrlo stručna, korektna i uspješna, vaši ljudi koji obrađuju ovaj teren predstavljaju svoju kuću na nivou, s njima zaista nikada nismo imali problema. Roba koju naručimo dolazi na vrijeme, assortiman je velik i mi se trudimo da sve te proizvode "Podravke" prodamo. Uostalom, "Podravka" zaista nema neku konkurenčiju u određenim proizvodima. Također, zanimljivo je i to da novi proizvodi "Podravke" imaju dobru produku kod nas, prije svega zahvaljujući vašem dobrom marketingu i trudu prodajnog osoblja "Podravke", ali i mi se trudimo da ti proizvodi nadu mjesto kod potrošača. Zaista je užitak raditi i suraditi s "Podravkom" i njegovim ljudima.

## Iz podružnice Sindikata PPDIV-a

# Izglasano nepovjerenje Ani Katani

Na sindikalnom skupu Podravkine podružnice Sindikata PPDIV-a održanom u ponedjeljak 26. veljače, na kojem su povjerenici trebali razgovarati o aktualnoj tematici u kontekstu osnivanja trećeg sindikata u Podravki, na dnevnim red je uvršteno i izglasavanje povjerenja višegodišnjoj glavnoj povjerenici **Ani Kata-ni**. Od prisutnih 34 sindikalna povjerenika njih 19 svoje joj je povjerenje uskratilo. Prema poslovniku podružnice, do novih sindikalnih izbora dužnost glavnog povjerenika obnova će dosadašnji Katanin zamjenik **Mario Relja**, a za njegovu zamjenicu na skupu je izabrana **Štefanija Ormanec**. Izvanredni sindikalni izbori trebali bi se održati unutar sljedećih nekoliko mjeseci. |H. Š. J.

## Novost na sindikalnoj sceni u Podravki

# Osnovan je SINPOD

SINPOD je kratica od "Sindikat radnika koncerna Podravka", trećeg sindikata koji je nedavno osnovan u Podravki. Utjemeljitelji SINPODA jesu deset dosadašnjih članova Podravkine podružnice PPDIV-a, pretežno i povjerenici toga sindikata. Prvi potez koji je novi sindikat učinio jest, naravno, poziv zaposlenicima da se u njega učlane, a kao razloge za to nude, među ostalim, učinkovitije kolektivno pregovaranje, stvaranje strajkačkog fonda, formiranje blagajne uザjamne pomoći, novčanu pomoći i pravnu zaštitu članovima. Poziv je prije svega upućen nezadovoljnim članovima (dosad?) najvećeg sindikata u Podravki, od kojeg se SINPOD zapravo i odvojio. Do izbora sindikalnih povjerenika SINPODA u Podravkinim organizacijskim cjelinama i izbora njegovog predsjednika, ovlašteni zastupnik novog sindikata bit će **Božidar Flis**. |H. Š. J.

## Kolektivni pregovori

# Ništa nova

Na sastanku predstavnika Uprave i Podravkinih sindikata održanom u srijedu 21. veljače nije postignut nikakav dogovor o izmjenama Kolektivnog ugovora, što traže sindikati. Tek je određeno da će se novi sastanak održati 7. ožujka, kada bi predstavnici Uprave pregovaračkom timu sindikata trebali iznijeti svoj prijedlog visine tzv. regresa, što je u ovom trenutku prioritetna pregovaračka tema za sindikate. |H. Š. J.

## Susret s pjesnikinjom i predsjednicom Literarne sekcije KUD-a "Podravka" Marijom Hegedušić

# U potrazi za suncem

Piše: Hrvoje Šlabeck

Od malih nogu u **Mariji Hegedušić** titra poetska struna, od djetinstva je potreba za čuvanjem lirske doživljaja nagona na pisanje pjesama, na bilježenje svojeg unutrašnjeg emocionalnog života. Ta pjesnikinja, koja živi u selu poznatom po likovnim stvaraocima - danas i predsjednica Literarne sekcije KUD-a "Podravka" - svoje davačne snove ostvarila je ove godine izdavanjem zbirke pjesama "Suncе na mom nebu", zbirke sa snažnim autobiografskim pećatom, s pjesmama posvećenima prirodi, pokojnom suprugu, djeci i unucima, posvećenima sve-mu što čini Marijin život.

Rodena na padinama Bilogore, u Sirovog Kataleni kod Đurđevca, Marija je svoja prva pjesnička nadahnica pronašla u prirodi, što nije promijenio niti odlazak zamuz u ravnicaške Hlebine:

- Ja *jako volim prirodu, a priroda sama je čista poezija, samo je treba dobro vidjeti. Još u školi sam bila član literarne sekcije i još u školi trebali smo pisati pjesmice za Majčin dan, za Novu godinu, u čemu sam se isticala. Kasnije se nisam puno bavila pisanjem, ali često sam zapisala pokoji stih, pokoju kiticu. Intenzivije sam se počela baviti pjesništvom od 1995. godine. To je bila prijelomna godina u mom životu: bila sam u bolnici na operaciji. U dugim danima čekanja tamo sam napisala pjesmu "U bolniči".*

Kao što je osobna nesreća i boravak u bolnici bio konacan poticaj intenzivnijem bavljenju pjesništvom, tako je i jedna obiteljska tragedija desetak godina prije toga trajno obilježila Marijinu poeziju, kroz koju se proteže potraga za svjetlošću, za suncem u tami života. Gubitak supruga u njezinoj 35. godini života taj je trajni pečat, uzrok sjetnosti i tugaljivosti njezinih pjesama. Suprug Ivan Hegedušić, tamboara i slikar, posthumni je ilustrator

zbirke pjesama svoje supruge. Gledajući ilustracije i čitajući pjesme iz zbirke "Suncе na mom nebu", gotovo je nemoguće razlučiti ilustriraju li crteži pjesme ili su one izrasle na motivima crteža.

Na poticaj svojih prijateljica, kojima je čitala stihove, Marija Hegedušić učlana je 1998. godine u Podravkinu literarnu sekciju. Iduće godine u zajedničkoj zbirki "Podravski venec" izšlo joj je nekoliko pjesama. Prošle godine izabrana je i za predsjednicu sekcije, a nedavno joj je izdana i prva samostalna zbirka pjesama.

- Za pisanje *odvajam posebno vrijeme. Kad su svи poslovni gotovi, kad svи odu spavati, kad se sve smiri, tada u miru i tišini ja pišem. Prvi slušatelji mojih novih pjesama su članovi Podravkinske literarne sekcije, koji je srođena kao jedna familija. Jedan pred drugim možemo čitati lakše nego pred svojima doma. S nestrljenjem očekujemo dojmova, a ima i kritika: "Ovo je dobro, ovo nije." Sastajemo se, nas dvadesetak članova sekcije, svakog četvrtka u Podravki i nikad nismo izostali. Volimo se sastajati, lijepo nam je - recitiramo vlastite pjesme ili pjesme drugih pjesnika, Galovica, Jesejina...*

U tisku je trenutačno nova zajednička zbirka članova Literarne sekcije, koja će nositi naslov "Mjesečeve tkanje", Podravkinsi literati održavaju i zajedničke recitale poezije, kakvih je bilo dvadesetak u proteklih godinu dana. U posebnom sjecanju, kaže Marija, ostao im je ovogodišnji nastup za Valentinvino u koprivničkom Domu umirovljenika: - *To je bio prekrasan doživljaj, ljudi su plakali.*

Upravo takvi doživljaji poticaj su Mariji da, nakon dve pjesničke samotljavnosti prekinute publiciranjem svoje prve zbirke, razmišlja o novoj zbirici. Naročito joj je draga i to što su je njezini Hlebinčani srdaćno prihvativi, u lijepom broju pozitivnoj nedavnoj promociji "Suncе na mom nebu".



**Marija Hegedušić:**

## Sreća

*Vlovil me je crni čemer, kmica debela, vu tem teškem mukotrpnom življenu nigdar neje onak, kak bi sama stela.*

*Celi život sreću iščem, a lada mi vu mrtvice zajde i se bure i oluje treba preći da se njen iverak najde.*

*Al je sreća zvarala me, kak ftica z grane fletno odletela još prije neg' kaj sem ju ja prijeti despela.*

*Drugi ti kotač vrtiju od rođenja pa do smrti, još ga sam okrenul nesi a več moras brže vrmti.*

*Zato grabi se pred sebom prije neg bu došel kraj, se kaj 'očes ti imati sam vloviti moraš - znaj.*

*Zgrabilas sem jen iverak i neću ga nikom dati, 'oču čvrsto - objeruke da me on do smrti prati...*

(Iz zbirke "Suncе na mom nebu", 2001. godine)

## Humanitarna akcija

# Pomoć Kninjanima

Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata djelatnika "Podravke", na poticaj svoje Poredružnice u Mesnoj industriji, pokrenula je humanitarnu akciju pod nazivom "Pomožimo gladnim Hrvatima u Kninu". Naime, sličnu akciju nedavno su organizirali Vukovarci koji su za gladne u Kninu

već prikupili oko 5000 kuna. To su, istina, simbolična sredstva, ali tom je prigodom rečeno kako "gladni pomažu gladnima"! Stoga je i upućen apel da se pomognе Kninu gdje mnogi isključivo žive od humanitarne pomoći, na rubu egzistencije.

Branitelji "Podravke" ovih će da-

na prvo među svojim članstvom, a potom i među ostalima radnicima, prikupljati finansijska sredstva za ovu humanitarnu namjeru. Tko će željeti moći će se upisati na poseban formulär i od svoje plaće odvojiti deset ili više kuna.

Akcija će trajati do sredine ožujka.

## Liječnik za vas

# Debljanje zbog masti i ugljikohidrata

Piše: dr. Ivo Belan

Mnogi ljudi vjeruju da šećeri i drugi ugljikohidrati pridonose većem uzmjemanju hrane i debljanju. Međutim, usprkos ovog raširenog, popularnog mišljenju, postoji malo direktnih dokaza da debeli ljudi jedu prekomjerne količine slatke hrane. Brojne studije pokazuju obrnut odnos između količine konzumiranog šećera i stupnja prekomjerne tjelesne težine.

Valja istaknuti da se prekomjerne masti u prehrani uskladištu, nagonjavaju u organizmu brže i više nego

najdražih vrsta hrane. Utvrđeno je da su debeli muškarci navodili ugljikohidratne hrane bogatu bjelančevinama i masocama (obroci s mesom), dok su debele žene navodile pretežno obroke s ugljikohidratima i mastima (slatkiše, torte, uštipke).

Sklonost ugljikohidratima, dakle slatkoj hrani, nije bila standardna karakteristika debelih ljudi. Primarna značajka tog dijela populacije bila je sklonost namirnicama koje su bogat prekomjerne tjelesne težine.

Razumljivo, izrazito prekomjerno

konzumiranje energije u bilo kojem obliku, uz smanjenu potrošnju, ipak rezultira nagomilavanjem masnog tkiva u tijelu.

## Riječ stručnjaka

# Ljekovitost zelenog čaja

Piše: mr. Zlata Vučelić

Čaj je sigurno najpopularniji bezalkoholni napitak na svijetu. Postoje tri kategorije čaja: zeleni (osušeni lističi biljke Camellia sinensis), oolong čaj (kratko fermentirani a zatim preprženi lističi) i crni čaj (fermentirani i osušeni lističi). Istraživanja su pokazala da su sve tri vrste čajeva ljekovite, s tim što je najveća ljekovitost zelenog čaja, a najmanja crnog čaja.

Kao ljekovite tvari u čaju naročito su važni flavonoidni spojevi (catehini, flavonoli, flavini) za koje je dokazano da su jaki prirodni antioksidansi koji djeluju antikancerogeno i antioksidativno. Poznato je da slobodni radikali (vrlo reaktivni spojevi) iz okoliša mogu izazvati niz reakcija koje mogu uzrokovati oštećenja DNK i stanične membrane, što dovodi do raznih oboljenja, multiple skleroze i autoimmunoloških bolesti. Dokazano je da su flavonoidni spojevi djelotvorni protiv slobodnih radikalima od vitamina C i vitamina E. Znanstvene studije (in-vivo) pokazuju da nakon pijenja čaja dolazi do antioksidativne djelotvornosti u krvi. Najveća djelotvornost uočena je nakon pijenja zelenog čaja - bila je za 1,5 puta viša nego nakon pijenja crnog čaja.

Epidemiološke studije u Japanu pokazuju da je smrtnost zbog raka želuca, pluća i jetre manja kod stanovnika Shizuoka, područja gdje se zeleni čaj proizvodi i piće u većim količinama nego kod stanovnika koji piju manje zelenog čaja. To su potvrdili i pokusni na životinjama. Projedini sastojci čaja (kvercitin, kamferol i miricitin) sprečavaju razvoj raka kod životinja, kojima na umjetni način izazvan rak.

Za čaj je dokazano da ima antimikrobične i dezodorirajuće djelovanje. Epidemiološke studije u Japanu pokazuju da kod školske djece, koja žive u područjima gdje se čaj uzgaja i više pije, ima manje slučajeva kvarenja Zubu nego kod djece koja žive u drugim područjima. Naime, neki sastojci čaja zaštićuju zube od karijesa. Oni sprečavaju rast bakterija, koje uzrokuju kvarenje Zubu i inhibiraju enzime u ustima koji razgradjuju preostali skrob na šećere. Time se smanjuje stvaranje kiseline u ustima i oštećenje Zubne cakline.

Primjereno je da čaj poboljšava svježinu dah-a utvrđeno je da neki spojevi iz zelenog čaja imaju dezodorirajuće djelovanje - čak jače od natrijevog bakarnog klorofilina koji se za to koristi. To pruža mogućnost korištenja praha ili ekstrakta zelenog čaja u proizvodima kozmetičke industrije, na primjer, u Zubnim pastama, vodama za ispiranje ustiju, osjećivačima dah-a ili pak u žvakacim gumama. Kinezi već 10 godina koriste ekstrakt zelenog čaja u pastama za zube i šamponima.

S obzirom na dobru antioksidativnu sposobnost, ekstrakt zelenog čaja dobro je koristiti za usporavanje starenja naše kože. Preporučuje se uzimati ga u obliku napitka, ali i koristiti ga u kozmetici u sastavu zaštitnih krema za njegu kože. Nadalje, danas se na tržištu nalaze zdravi napici koji sadrže ekstrakt zelenog ili crnog čaja, a preporučuje se dodavati te ekstrakte i drugim prehrabimbenim proizvodima ili dodacima hrani koji se time mogu nazvati "zdravom hranom".

Treba upozoriti da ne treba pretjerivati u pijenju prevelikih količina čaja, jer u nekim slučajevima to može dovesti do zdravstvenih problema. Naime, neki spojevi iz čaja (polifenoli) mogu smanjiti apsorpciju željeza u probavnom traktu tako što vežu željezo u netopive komplekse koji naš organizam ne može probaviti.

Dokazano je da čaj može smanjiti apsorpciju željeza iz farmaceutskih preparata koje uzimamo, dok na preparate željeza vezane u hemoglobin iz mesu ne djeluje. Zato se preporučuje u takvima slučajevima uz čaj uzimati vitamin C ili mljeko, što će smanjiti inhibitorno djelovanje na željezo. Isto tako ne preporučuje se farmaceutske preparate željeza piti s čajem - najbolje ih je piti s vodom, što inače vrijedi i za pijenje svih lijekova. Jedna epidemiološka studija pokazuje da nema tih negativnih pojava anemije ako se ne pije više od 3,5 šalica čaja na dan.

Nije zgoreće napomenuti da pijenje zelenog čaja pomaže pušačima pri odvikavanju od pušenja.



## Društvena prehrana

# Jelovnik

**5. 3. ponedjeljak:** - Varivo grah na podravski, hrenovke, feferoni

**6. 3. utorak:** - Pečeni pureći batak, mlinci, salata,

**7. 3. srijeda:** - Varivo špinat, kobasica, krumpir pire,

**8. 3. četvrtak:** - Duveč, pirjana riža, salata

**9. 3. petak:** - Juha, pohani oslic (file), krumpir salata

## NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

Osnivač i izdavač:

PODRAVKA, prehrabrena

industrija, d.d. Koprivnica

Direktorica Službe za interno

komuniciranje:

Jadranka Lakuš

Glavni i odgovorni urednik:

Branko Peroš

Redakcijska lista:

Boris Fabijanec, Mladen Pavković,

Branko Peroš, Slavko Petrić i Hrvoje

Slabeck

Fotograf:

Nikola Wolf

Grafički dizajn:

Jana i Ivana Žiljak, FotoSoft

Graphicke urednje:

Vanesa Grgić

Tisk:

Koprivnička Tiskarnica d.o.o.

Koprivnica

Naklada:

8300 primjeraka

List izlazi svakog petka i primaju ga svi radnici besplatno.

Adresa uredništva:

Ulica Ante Starčevića 32,

48000 Koprivnica

Telefoni - direktni:

651-505 (urednik)

651-503 (novinari)

Faks: 621-061

e-mail: novine@podravka.hr

## Sport

### Prva hrvatska nogometna liga

# Razočarenje u početku proljetnog prvenstva

**Slaven Belupo - Cibalia 0:0**

Piše: Boris Fabijanec

Unatoč prohladnom vremenu više od 2500 gledatelja okupilo se na koprivničkom Gradskom stadionu vjerujući da će domaći nogometari, koji su u ovom susretu slovili kao favoriti, osvojiti tri prvenstvena bodova. No, po ne znatiški put opet se pokazalo da je u nogometu jedino sigurno - okrugla lopta. Nogometari Slaven Belupa svojski su se trudili u prvom poluvremenu, ali čvrsta obrana Vinkovčana nije dopuštala nikakvo iznenadenje. Koprivnički napadnici Posavec, Jurčec i Dodik imali su nekoliko prigoda, posebice ovaj zadnji koji je mogao još jed-

nom dokazati zašto je najbolji strijelac prvenstva, ali nije islo. "Krvci" za to su zasigurno ponajviše obrambeni igrači Cibalije, ali mora se priznati - Koprivničancima je manjkalo sportske sreće. Možda bi napad Slaven Belupa bio i bolji da se u 17. minuti nakon grubog starta Križanovića nije ozlijedio Perković.

Nervozna, dekoncentrirana igra i povremeno nespretni poteci nastavljaju se i u drugom poluvremenu. Vidjevši da je "5 do 12" trener Koprivničanaca Mladen Frančić u 70. minuti uvodi u napad Gorana Geršaka, ali ni to ne pomaže. U novinarskim statistikama ostat će zabilježene prilike Dodika, Jurčeca, Geršaka i Posavca, a pred kraj utakmice i gosti imaju izgledne prilike - u 77. minuti Meštrović iz slobodnog udar-

ca šalje projektil koji je prohujao blizu gornjeg lijevog kuta domaćeg vratarstva Sololuma, a u samoj završnici utakmice opasnim udarcem Slaven Belupo je priprjetio Bogdan. Srećom, lopta je prošla kraj gola.

Što je bilo, bilo je. Trener Frančić zaista je imao puno toga za reći igračima nakon utakmice. Promrzi gledatelji napustili su stadion nezadovoljni proljetnom premijerom koprivničkih nogometara, za koje su čelnici kluba nedavno istaknuli da imaju najbolji sastav od kada je Slaven Belupo u Prvoj ligi... No, na greskama se uči pa će trener Frančić i stručni stožer kluba pronaći recept za dobru igru ove nedjelje kada Koprivničanci idu na tradicionalno neugodno gostovanje na riječku Kantridu.



Na početku proljetnog prvenstva Slavenaši se nisu iskazali

### Prva A liga kuglačica

# Deklasirale Zagreb

Piše: Željko Šemper

**PODRAVKA - ZAGREB 7:1 2799:2604**

Sedamnaesto kolo kuglačkog prvenstva Hrvatske može se nazvati "kolo derbija". U Rijeci sudar vodećeg Osijeka i drugoplasiранe Rijeke završio je 8:0 pobjedom Rijeke i smjenom na vrhu ljestvice. U Koprivnici dvoboj trećeplasiranog Zagreba i četvrtve Podravke bio je "mali" derbi, a završio je vrlo bitnom, sjajnom 7:1 pobjom Podravkaša, a suparnici su takoder zamijenili mjesto na prvenstvenoj ljestvici. Poslije ovog kola redoslijed je slijedeći: 1. Rijeka 25 bodova, 2. Osijek 25, 3. Podravka 22, 4. Zagreb 22 boda.

Zagreb je u Koprivnicu došao po dva ključna boda u borbi za titulu prvaka Hrvatske, jer mu u slijedeća dva kola u Zagreb dolaze zaredom Rijeka, pa Osijek. Sa šest osvojenih bodova Zagreb bi se probio na vrh ljestvice i vjerojatno osvojio titulu prvaka. Mlada, odlična ekipa Zagreba imala je i veliku podršku svojih broj-

nih bučnih navijača, koji su ostvarili premoć u gledalištu. Ali bitno se ipak rješavalo na stazama. Na startu Vesna Žunek dobiva poen, dok Melita Horvat gubi od sjajne reprezentativke Širokanović, rezultat je 1:1 i +25 činjeva za gošće. U drugom paru Ljiljan-a Picer i Verica Vučić odličnom igrom i rezultatima "samlijeli" su svoje protivnike i trasirale put u sigurnu pobedu. Podravka je poveila s 3:1 i velikih 76 činjeva prednosti. Prava poslastica, sudač reprezentativki stiže na kraju: Željka Orehovec i Marija Zver potpuno su utisale prebućnu zagrebačku navijačku skupinu. Naše reprezentativke odigrale su fantastično, u maniri najboljeg svjetskog para i deklasirale su zagrebačku kombinaciju Gruber-Jaguš. Postigle su sjajne, svjetski vrijedne rezultate: Orehovec 509, Zver 511. Fantastičan tandem udara točku na veliku 7:1 pobjedu sa +195 činjeva.

Jedini minus mogu dobiti koprivnički ljubitelji kuglanja, koji se nisu odzvali pozivu svojih kuglačica. Šteta, propustili su vidjeti vrhunski kuglački predstavu s nizom odličnih rezultata.

U subotu Podravka odlazi na teško i vrlo neugodno gostovanje u Vrbovsko,

ekipu koja je već iznenadila i uzela po bod Zagrebu i Rijeci.

Osim je slobodan, a u Zagrebu se igra novi derbi, Zagreb - Rijeka. Pobjedi li

Rijeka, sve će biti gotovo, postat će prvak Hrvatske.

Rezultati: Žunek - Horvat 1:0 (445:423), Horvat - Širokanović 0:1 (417:464), Picer - Juras 1:0 (479:433), Vučić - Strbab 1:0 (438:383), Orehovec - Gruber 1:0 (509:449), Zver - Jaguš 1:0 (511:452).

Izjava Marka Kujundžića, trenera Zagreba: - Čestitam Podravkašicama na visokoj pobjedi i sjajnim rezultatima. Iako smo se potajno nadali da možemo napraviti iznenadenje, ipak je to bila samo cista teorija. Po meni, sa Željkom u sastavu Podravka je najkompletnija i najbolja ekipa u Hrvatskoj. Šteta što ste jesenski dio odigrali bez nje, jer ona je pravi voda ekipa. Vašim porazom u Rijeci i našim danas u Koprivnici prekinuti su naši snovi o naslovu prvaka Hrvatske.

### Uzvratna utakmica četvrtfinala Hrvatskog kupa

# Očekivano visoka pobjeda - s mislima na Leipzig

**Zamet - Podravka Vegeta 16:34 (8:14)**

U uzvratnoj utakmici četvrtfinala rukometnog Kupa hrvatske za žene rukometnice Podravke Vegete deklasirale su na gostovanju u Rijeci rukometnice Zameta. Nakon +12 golova razlike za Podravkašice ostvarenih u Koprivnici, riječki susret trebao je biti formalnost. No, raspoložene Koprivničanke dale su si oduška i u uzvratnoj susretu te su se sve upisale u listu strijelaca. Razigranom i maštovitim napadima, čvrstom obranom već u prvom poluvremenu dokazuju tko su gazdare hrvatskih rukometnih parketa. Riječanke zaista nisu imale nikakve sanse nitи da ostvare časnički rezultat, jer je ipak riječ o ekipama "s razmakom" od nekoliko klasa. Na kraju, +18 golova razlike za Koprivničanke i još jedan susret kao dokaz da višestruke prvakinje Hrvatske zaista u našoj državi nemaju dostojevine protivnica.

A očekivanjima u susretu s Leipzgom trener Koprivničanici Ivica Pal kaže:

- Očekujem vrlo tešku i neizvjesnu utakmicu, jer se ipak radi o jednoj od ponajboljih ženskih rukometnih ekipa.

Naime, Leipzig je momentalno na drugom mjestu u njemačkoj Prvoj ligi, a u osminu finala Kupa EHF-a izbacili su vrlo kvalitetne Norvezenke. Unatoč tome što nismo favoriti, taj nas susret motivira i sigurno će moje igračice pružiti maksimum. Osim Juričke, sve ostale igračice su O K, a ja vjerujem da će nam naša vjerna koprivnička publika pomoći da izborimo pobedu u tom susretu.

**B. F.**

### Karate klub Podravka

# Niz uspješnih nastupa

Na nedavno održanom međunarodnom Kupu Samobora u vrlo jakoj konkurenциji između pedesetak natjecatelja Podravkin karatist Boris Bačanec osvojio je prvo mjesto u kategoriji učenika do 44 kilograma. Uspješan niz nastupa i pobjeda kadeti i kadetkinje Podravke dokazali su i 25. veljače na regionalnom prvenstvu karatista u Nedelišću. Osvojili su gotovo sve što se dalo osvojiti. Prva mjesta u svojim kategorijama osvojili su Marko Lopatnik i Marko Švagelj, druga mjesta Maja Puž i Marko Višnjić, a treća mjesta Gorana Višnjić i Perica Keser. Rezultati s tog natjecanja samo su dokaz kako se u karate klubu Podravka vrlo ozbiljno i sustavno radi s mladim naraštajima.

**B. F.**

### Prva B liga kuglačica

# Iz pobjede u poraz

**BELMA - JEDINSTVO 3:5 2354:2365**

Kuglačice Belme izgubile su na kuglani u Koprivnici već dobivenu utakmicu protiv slabe ekipe Jedinstva iz Šiski. Desetak hitaca prije kraja Belmice su imale pobjedu u rukama, ali gošće su u zadnjim trenucima utakmice dobole poklon s neba: Hirjančić i Kušenec su nevjerojatnim promašajima - čak 13 kugli otišlo je u prazno! - gurmule dva boda na konto Jedinstva. Ivana Hirjančić bila je sjajna sve do pred kraj, ipak sa 432 čunja bila je igračica utakmice.

Ostali rezultati: Dušić 399, Tuba 381, Pašica 350, Milas 410, Kušenec 382.

### Druga liga sjever kuglača

# Pobjeda, pa poraz

**ŽELJEZNIČAR - PODRAVKA 3:5 5031:5032**

**ZDENKA - PODRAVKA 5:3 4918:4909**

Kuglači Podravke odigrali su u tri dana dvije dramatične utakmice: u Čakovcu su pobijedili Željezničar sa 5:3. U neizvjesnoj utakmici do zadnjih hitaca bili su bolji od domaćih kuglača samo za jedan čunj. Rezultati: Bakač 857, Štefoić 813, Vučić 846, Trošelj 831, Betlehem 882, Grošanić 803.

U subotu su pak gostovali u Velikim Zdencima, gdje su na nemogućim stazama u slaboj utakmici izgubili s 5:3, iako su poveli 2:0 i imali +59 čunjeva. Na kraju bilo je 3:3, ali su Podravkaši ostali kratki za jednu postavu, pa je lider na prvenstvenoj ljestvici neočekivano ostao bez bodova. Rezultati: Bakač 845, Vučić 861, Trošelj 792, Štefoić+Vajdić 377+395, Betlehem 830, Grošanić 809.

## Novo na tržištu

# Četiri nova Fanta

Iz Tima za marku "Podravka jela" stižu viesti o novim proizvodima lansiranim na tržište iz grupe "Fant". To su **Fant - lovački umak**, **Fant - umak od gljiva**, **Fant - umak za pečenje** i **Fant - umak bolognese**.

Fant - lovački umak okusa šumskih gljiva zaokružen je aromom borovnice i drugih začina, pa se dobro slaže s klasično pripremljenim mesom divljači. Uz ovaj umak okusa "a' la vild" mogu se koristiti i jela od drugih vrsta mesa.

Fant - umak od gljiva s dominantnim okusima gljiva, harmonično zaokruženim okusom slanine, luka, papri i drugih začina daje specifičnost prilozima od tjestenine, rize, krumpira ili domaćim okruglicama, a uz kuhanja ili pečenja mesa bit će pravi gurmansi užitak. Za svečane prilike može se opremiti dodatkom vrhnja, maslaca ili konjaka.

Fant - umak za pečenje privlače je zlatnosmeđe boje, s prijatnim okusom pečenog mesa i dobro komponiranog začinskog bilja koji će upotpuniti pečenja i pečene odreske od svih vrsta mesa.

Fant - umak bolognese sadrži komadiće pirjanog mesa harmonično dopunjениh povrćem i vezanih u rafinirano začinjen umak. Poslužuje se uz raznovrsne tjestenine, rižu, palentu ili krumpir.



Bogatoj paleti Fantova pridružila su se još četiri fantastična okusa

## Iz Podravkine Pekarnice

# Za fašnik 8000 krafni

Noćna i jutarna smjena slastičara Podravkine Pekarnice morala je 27. veljače raditi udarčići kako bi zadovoljila sve zahtjeve za isporukom krafni - tog dana ispečeno je više od 8000 krafni. Stari podravski običaj pečenja "fašnijskih krafalino" brojne kopričničke domaćice prepuštale su Podravki znajući da će dobiti slasticu provjerene kvalitete po pristupačnim cijenama. Krafne su se od ranog jutra prodavale i u brojnim ugostiteljskim objektima, pa za zaposlenike u Pekarnici nije bilo ni minute odmora. Stalno zaposlenima dobro je došla pomoć učenica na praksi, koje prema riječima šefa proizvodnje Darka Vidovića vrlo dobro obavljaju sve poslove. Da ovim mladim djevojkama ništa nije teško uvjerili smo se i na primjeru Valentine Jurjević, učenice 3. razreda slastičarskog usmjerjenja u Obrtničkoj školi, koja je na praksi već drugu godinu, a na "fašnjek" je velikom brzinom punila krafne pekmezom.

- Ovdje se jako puno radi, posebice ovih dana kada imamo velike narudžbe za krafne, ali sam zadovoljna. Puno sam naučila, pa i doma pripremam

krafne i druge kolače - rekla nam je Valentina.

Osim u utorak, pojačana proizvodnja krafni bilježena je gotovo cijeli protekli tjedan, jer su se zahtijevajući zajedničkoj akciji s Pivnicom stalno prodavale povećane količine. Dnevno je iz Pekarnice odlazio po 1000 krafni, u subotu ih je otpremljeno

3000, a u nedjelju čak 4000. Tako velika potražnja dala je signal Pekarnici da u suradnji s Istraživanjem i razvojem te Marketingom testira reakcije potrošača na mogućnost kupnje smrznutih krafni i njihovu pripremu u vlastitom domu. Rezultati istraživanja pokazat će da li je opravданo uvođenje novog proizvoda.



Podravkini pekari su ove fašničke dane pekli krafne dan i noć da bi namirili tisuće i tisuće kupaca

## Gastro promotori savjetuju:

### Rižoto s dagnjama

(za 4 osobe)

#### Sastojci:

30 dag riže, 40 dag očišćenih dagnji, 1 dl maslinovog ulja, 1 glavica crvenog luka, 3 češnjača, 20 dag pelata (rajčice), 1,5 dl bijelog vina, sol, papar, kosani peršin, 2 žlice Velete Twist za ribu.

#### Priprema:

Na ugrijanom maslinovom ulju svijetlo popržite nasjeckani luk, dodajte nasjeckan češnjak, pa odmah nakon toga i očišćeno meso dagnji.

Sve lagano popržite pa dodajte Podravkine pelate narezane na sitne kockice.

Umiješajte sirovu rižu, začinite solju, paprom, Vegetom Twist i pirjajte na laganoj vatri podlijevajući bijelim vinom i ribljim temeljem. U prigotovljeni rižotu dodajte kosani peršin, po želji ribani sir parmezan i poslužite.

Dobar tek želi vam vaš gastro-promotor **Viljam Cvek**.





# KUPON 2

## Nagradna igra

### NAJBOLJI PRIJATELJ!

Vrijeme čaja za Vas može biti i vrijeme darivanja. Pošaljite logotip Podravka čaj s bilo koje kutije čaja u omotnici s kuponom iz novina na adresu Podravka Marketing Tim za voće, snack i čaj A. Starčevića 32. Omotnice s kuponom i logotipom Podravka čaja možete ubaciti i u posebne kutije s naznakom "Podravka čaj - najbolji prijatelj" ispred restorana društvene prehrane u poslovnoj sedmorokatnici i na Danici, na Tin baru i na porti Belupa.



**SUPER NAGRADA KOMPLET ŠALICA ZA ČAJ.**  
Dobitnici tjednih nagrada su:

1. paket čajeva + šalica za čaj - Alen Bruneč, Peteranska c., Koprivnica
2. paket čajeva + lončić za čaj - Stjepan Zvonar, Tvornica dječje hrane
3. paket čajeva + pogača - Ljiljana Peti, Logistika

Dobitnike je izvukla komisija u sastavu: Nevenka Marić, Branko Ivček i Jadranka Lakus, a nagrade se mogu podići u Timu za voće, snack i čaj, 1. kat poslovne zgrade.

**USPJEŠNO SE UKLJUČUJEM U PROCES GLOBALIZACIJE! OVO MI JE VEĆ TREĆA GLOBA ZA POGREŠNO PARKIRANJE!**



Crt: Ivan Haramija - Hans