



U Dubrovniku  
održani  
Dani Belupa  
i obilježena  
35. obljetnica  
kompanije **Str. 4 - 5**

Primjena Pravilnika o poticanju  
razvoja inovativnosti i unapređenju  
poslovnih procesa u Podravki

Kako lakše opisati  
i dostaviti prijedlog  
inovacije? **Str. 3**

ISSN - 1330-5204

Godina XLV • Broj 1815 • Petak, 3. studenoga 2006.



# PODRAVKA

LIST DIONIČKOG DRUŠTVA 'PODRAVKA' KOPRIVNICA



Prof. Zlata Bartl primila povelju i ključ grada od Ivana Pala i Zvonimira Mršića

"To je priznanje i Podravki i svim mojim suradnicima

Nakon počasnih građana - dr. Aloisa Mocka i dr. Žarka Dolinar te nakon inicijative Podravkine Udruge branitelja da se profesorica Bartl proglaši počasnom građankom, koprivnički gradski vijećnici nisu mogli donijeti časniju, moralniju i pravedniju odluku. Obrazloženje odluke je kratko, ali Zlatina djele su prevelika, ne samo za Podravku, Koprivnicu već i za Hrvatsku. Uz pomoć svojih suradnika, najomiljenija Podravkina profesorica osmisila je - unatoč skromnim tehnološkim mogućnostima - prvo dehidratizirane juhe, a potom, kao što voli reći "smućala" planetarni proizvod - Vegeta, koja je pod rednim brojem 071067 registrirana u tadašnjem Sanitarnom inspektoratu 6. siječnja 1961. godine.

- Zahvaljujem Gradu Koprivnici na tome da sam proglašena počasnom građankom i to je za mene veliko priznanje, ali ujedno to je priznanje svim mojim suradnicima i svim Podravkašima koji i danas stvaraju te razvijaju ovu veliku hrvatsku tvrtku. Iako sam rođena u Sarajevu, od 1955. godine živim u Koprivnici i smatram se Koprivničankom. Dolazak u Koprivnicu doživjela sam kao dolazak na duго željeni planet, i to ne samo zbog toga što sam dobila posao nego su me i grad i ljudi od srca prihvatali, uvijek su prema meni bili prijateljski raspoloži i volje la sam raditi i živjeti s njima.

Profesorica Bartl u četvrtak primila najveće priznanje Koprivnice

## Počasnoj građanki Zlati Bartl uručena povelja i ključ Grada

**✓ Zahvaljujući na priznanju predstvincima Grada, prof. Zlata Bartl dodala je da joj je najveće priznanje i zadovoljstvo što je Vegeta, uz zalaganje brojnih službi i pojedinaca, postala - veliki proizvod**

Piše: Boris Fabijanec  
Snimio: Nikola Wolf

U koprivničkom Domu za starije i nemoćne, u kojemu je profesorica Bartl već dvije godine štićenica, u petnaestogodišnjoj povijesti doma 2. studenoga ove godine ostao će zabilježen kao jedan od najljepših trenutaka, rekao je u ime oko 250 stanara doma direktor Darko Ledićki, uoči dodjele povelje i posebno dizajniranog ključa

koje su počasnoj građanki Koprivnici uručili predsjednik Gradske vijećnice Ivan Pal i koprivnički gradonačelnik Zvonimir Mršić.

### Mali ljudi s velikim idejama

- Koprivničanec i Podravkaš se postaje srcem, ne rođenjem, a to profesorica Zlata Bartl najbolje dokazuje. Najveća je među Podravkašima i Koprivničancima profesorica Zlata Bartl koja je sa svojim timom imala veliku ideju. Pede-

setih godina nije znalo za Koprivnicu i Podravsku ku, a nakon juha i Vegeta za naš grad zna cijeli svijet. Zlata Bartl samo dokazuje kako mali ljudi imaju velike ideje bez obzira na često neprimjerene uvjete i okruženje u kojima rade.

Profesoričino je djelo snažna poruka svima da imamo vrijednosti kojima treba dati potporu kako bismo bolje živjeli - u emotivnom govoru je, među ostalime, rekao gradonačelnik Zvonimir Mršić te također na-

glasio da je uručivanje povelje profesorici Bartl jedan od najljepših dana u njegovoj karijeri.

U poznatom skromnom stilu profesorica se još jednom zahvalila celnim ljudima grada na visokom priznanju te istaknula kako su juhe zapravo bile Podravkina ideja.

- Zahvaljujem Podravki što smo taj posao s juhama i kasnije s Vegetom dobro odradili i što mi je ta tvrtka dala dobar tim s kojim sam odlično sura-

divala - rekla je profesorica, te primivši ključ grada, nastavila: - Sada će samo pošteni ljudi ulaziti u Koprivnicu.

### 'Vu plavem trnacu' za Zlatu

U Podravki smo svi živjeli kao jedna velika obitelj, a druženje i suradnju s posla nastavljali smo i nakon njega. Ja sam oduvijek utjehu i zadovoljstvo nalazila u radu. Po prirodi sam skroman čovjek kojemu na neki način popularnost smeta - izjavila je profesorica Bartl nakon proglašenja počasnom građankom Koprivnice.

- Najveće mi je priznanje i zadovoljstvo da je dobar proizvod - Vegeta - uz zalaganje brojnih službi i pojedinaca postala - veliki proizvod - ističe profesorica Bartl.

Svečanost dodjele priznanja uveličali su zbor i dramska sekcija Kluba Mariška, a prema posebnoj želji profesorice, otpjevali su pjesmu "Vu plavem trnacu". ■



## Hrvatska mora učiti od Irske

Irci su jasno definirali svoj osnovni strateški cilj, a to je povećanje izravnih stranih ulaganja. Nije se, kao u Hrvatskoj, polemiziralo čiji je koji posao i tko je za što odgovoran, nego su zajedničkim snagama uklonjene sve prepreke koje su se postavljale na tom putu



Piše: Željko Krušelj

**A**ko Hrvatska treba učiti od boljih od sebe, a barem to ne bi trebalo biti sporno, onda je logično da se ugleda na one - najbolje! Kad je o gospodarstvu riječ, gotovo da i nema dvojbi da su najbolji Irci, čiji je uzlet i za članice Europske unije u najmanju ruku bio vrlo dojmljiv, dok je za transcijske zemlje taj primjer, bez puno pretjerivanja, gotovo usporediv s bajkom o Trnoružici koja se budi iz dugogodišnjeg dubokog sna.

**R**epublika Irska u mnogočemu je slična Hrvatskoj. Osim što su obje katoličke zemlje slične veličine i broja stanovnika, s tim da su Irci svojevrsni europski pravci i po brojnosti svoje dijasporе, prilično podudarnosti ima i u borbi za osamostaljenje. Dok je Hrvatska imala velikosrpsku agresiju, Irci su već osam desetjeka suočeni s problemom Sjeverne Irske. Za gospodarsku je usporedbu bitno, međutim, da je Irska 1984. imala preračunato 5637 eura BDP-a po glavi stanovnika, dakle slično kao Hrvatska danas, deset godina kasnije duplo više, da bi 2004. to naraslo na impozantnih 30.726 eura, po čemu je ona iznad prosjeka Unije. U tom je početnom razdoblju dug države bio čak i veći od sadašnjeg hrvatskog, da bi sada bio samo 30-ak posto BDP-a. Možda je najzanimljivije to što je ona na startu imala stopu nezaposlenosti od 15,4 posto, opet slično kao Hrvatska danas, da bi ona posljednjih godina bila neznatnih 4,3 posto, uz znatan priljev visokoobrazovane i kvalificirane radne snage iz mnogih europskih zemalja.

**V**eć i te dejmljive usporede dovoljno govore zašto se delegacija Nacionalnog vijeća za konkurenčnost, predvođena predsjednikom Darkom Marincom, a tu je od Podravkaša bio i predsjednik njenog Nadzornog odbora Mladen Vedišić, nedavno uputila baš u Irsku. Sudeći prema tekstu koji je Marinac na tu temu napisao za zagrebački Lider, hrvatski su gospodarstvenici imali što vidjeti i čuti. Postalo im je još jasnije zašto je Irska na svome putu tako uspje-

šna, ali i zašto se Hrvatska ne pomici željenom brzinom. Utješna je spoznaja, što su potvrdili i Marinčevi sugovornici, da se ništa ne postiže preko noći, što u hrvatskom slučaju znači da za veći razvojni zamah tek trebaju uslijediti godine upornog rada.

**Z**ašto je, najkraće rečeno, "keltski tigar" tako pozitivan primjer? Zato što su Irci jasno definirali svoj osnovni strateški cilj, a to je povećanje izravnih stranih ulaganja. Nije se, kao u Hrvatskoj, polemiziralo čiji je koji posao i tko je za što odgovoran, nego su zajedničkim snagama uklonjene sve barijere koje su se postavljale na tom putu. Ponajprije se to, napomje Marinac, odnosi na rušenje birokratskih prepreka, što je baš u Hrvatskoj iznimni problem, zatim davanje svih pogodnosti za razvoj proizvodnje, priлагodbu poreznog sustava i, što nije ništa manje važno, stjecanje reputacije da je Irska zemlja koja je uvijek ispunila ono što je investitorima i obećala.

**J**edan od Marinčevih sugovornika ovako je definirao zajednička pravila: "Kucatemo na vrata svakome tko bi bio prepreka u ispunjavanju svog dijela poslovнog ugovora. Nijedna institucija u zemlji ne smije ugroziti reputaciju Irske kao zemlje u kojoj su strana ulaganja dobrodošla." Ukratko, u Irskoj nije bilo naglih promjena propisa i uvjeta za one koji su spremni uložiti svoj novac. Sve je, dakle, maksimalno podređeno razvoju, pa je prva "žrtva" u tome bila javna administracija, koja je nakon reforme osjetno smanjena, a formirane su posebne institucije koje se bave isključivo razvojem i ulaganjima. Tako je i uloga irskoga Nacionalnog vijeća za konkurenčnost, u kojem sjede i dužnosnici Vlade, iznimno velika. Primjerice, svakih pola godine Vladi se podnosi izvještaj o postignutim rezultatima i predlagaju nove mјere.

**O**no što je u Marinčevu tekstu možda i najzanimljivije, tiče se sredstava koje je Irska dobivala iz raznih fondova Europske unije. Ona nisu trošena za restrukturiranje gospodarstva niti za gradnju infrastrukture, kako bi se to moglo očekivati, nego isključivo za obrazovanje. Posljedica je toga da je Irska danas jedno od svjetskih središta za razvoj softvera i visoke tehnologije, što donosi i visoku profitabilnost. Ono što je za Amerikance Silicijska dolina, to je za Euroljane sve više - Irska. Time se i Hrvatskoj na najbolji način dokazuje da je ulaganje u obrazovanje preduvjet svakog gospodarskog skoka. ■



Prof. Zlata Bartl je prije šest godina pustila u rad novu Štormicu Vegete u Koprivnici

### U povodu dodijeljenog priznanja počasne građanke Koprivnice

## Riječ-dvije o prof. Zlati Bartl i njenoj Vegeti koja je osvojila svijet

**P**rofesorica Zlata Bartl rođena je u veljači 1920. godine u Sarajevu, gdje je završila pučku školu i gimnaziju, a nakon toga 1938. godine u Zagrebu je upisala tačašnji Mudrošredni (filozofski) fakultet koji završava 1942. godine i stječe zvanje profesorice kemije, fizike, matematike, meteorologije i mineralogije. Uz materinji jezik, profesorica govori još španjolski, njemački, talijanski i francuski.

Profesorica Zlata Bartl 1955. godine dobiva posao u koprivničkoj Podravki koja je tada bila u velikim teškocama i ozbiljno se razmišljalo o njenoj likvidaciji, jer je tada preradi-

vala samo voće i povrće i nije bilo velikih izgleda da se njeni proizvodi - pekmez i slično povrće - plasiraju na tržiste. Zlata Bartl i njezin tim 1957. godine proizveli su prve Podravkine juhe od povrća, a iduće godine na tržištu se pojavljuje kokošja i goveda juha s tjesteninom, koje su i danas najzastupljenije na domaćem i inozemnom tržištu. U kojim uvjetima se tada radilo, najbolje dokazuje da su se prve vrećice Podravkinih juha, zbog nedostatka strojeva, zatvarale ručno - glaćalima. Inovativnost Zlatine ekipe najbolje se dokazala 1959. godine kada su "smučkali" Vegetu, proizvod

koji je tržište odmah prihvatio, a prisutnost Vegete na tržištu mnogih zemalja najbolje potvrđuje kvalitetu, dugoročnost i iznimnost toga najpoznatijega hrvatskog branda čije se ime udomačilo kao sinonim za dodatak jelima. Profesorica Zlata Bartl bila je, s kraćim prekidom, zaposlena u Podravki do polovice 1976. godine, kada je otišla u mirovinu i, dok joj je to zdravlje omogućavalo, redovito je posjećivala Podravku i svoje suradnike.

Profesorica Bartl osvojila je brojne nagrade i priznanja, među ostalim Zlatnu krunu Hrvatske gospodarske komore, Nagradu grada Koprivnici, visoko odlikje predsjednika Republike Hrvatske - Red Danice s likom Nikole Tesle, ali njoj je sigurno jedno od najdražih kada je Podravka 2001. godine osnovala Zakladu prof. Zlate Bartl, koja potiče stvarački i inovativni rad studenata. Naime, Zlata je oduvijek govorila kako na mladima svjet ostaje.

Vegeta je osvojila svijet, a mali ljudi velikih ideja kao što je profesorica Zlata Bartl, koju život nije mazio i pazio, primjer su samoprijegorog, nikada dovoljno nagradjenog kreatora, uvijek vrijednoga divljenja i znanstvenog poštovanja. ■

### U organizaciji Unapređenja prodaje u Petrčanima kraj Zadra održan je dvodnevni seminar za regionalne voditelje

## Edukacijom regionalnih voditelja prodaje do boljih prodajnih rezultata

**U**organizaciji Unapređenja prodaje Podravke te u suradnji s Mercuri Internationalom iz Zagreba u Petrčanima kraj Zadra održan je dvodnevni seminar za regionalne voditelje prodaje na kojemu su bila 33 Podravkaša. Osnovni ciljevi seminara kroz komunikacijske procese u radu bilo je razviti sustav učinkovitog vođenja djelatnika prepoznavajući njihove razvojne faze, razvijati osobne sposobnosti i kompetencije pri učinkovitom vođenju pojedinaca i tima, naglasiti potrebu uvođenja coachinga kao učinkovite metode individualnog razvoja

i razvoja tima, razumjeti konfliktnu situaciju i upoznati se s načinima prevencije i rješavanja te dogovoriti akcijski plan implementacije. Tijekom seminara govorilo se o promjenama u poslovnom okruženju, kako postati bolji i učinkovitiji manager, o potrebi za vodstvom u različitim situacijama i zadacima, o stilovima vodstva i uloge managera pri korištenju različitih stilova vodstva, ključnim razlozima za provođenje coachinga, o značenju otpora i razine konflikata, o uzrocima, posljedicama, načinu i strategiji rješavanja konfliktata te je svaki polaznik mo-

rao napraviti akcijski plan.

Drugi dio seminara odnosi se na team building, ali na način da su pripremljeni zadaci koji su se timski morali rješavati, a svi su se sudionici iznimno trudili dati svoj doprinos u svakoj aktivnosti. Ovakav način rada i edukacije pohvalio je i izvršni direktor Prodaje Hrvatska Marin Pucar, koji se drugog dana seminara pridružio polaznicima.

Kako je ova radionica na jednom mjestu okupila tim regionalnih voditelja, osim edukacijskih elemenata bilo je potrebno primijeniti i metode koje su omogućile brzu koheziju

grupe, a okupljanje oko iste teme omogućilo je razvijanje timskog rada.

Metode i alati koji su pokazani u teoriji, odmah su primjenjeni na konkretnim primjerima iz svakodnevnog života, a to je ujedno i rezultiralo razumijevanjem naučenog i učavanjem dodatne vrijednosti ako se počne primjenjivati u praksi. Atmosfera na seminaru bila je iznimno pozitivna s naglašenom međusobnom suradnjom, a polaznici su izrazili i želju za nastavkom edukacije, što će Unapređenje prodaje u suradnji s Mercuri Internationalom i odraditi. B. F.

Provđena sporazuma o tehničkoj pomoći i suradnji između DAI-ja (Development Alternatives Inc. USA) i Podravke

## Analizirana uspješnost dosadašnjih projekata razvoja proizvodnje povrća



Sa sastanka u Podravki (snimio B. Godek)

**U** Podravki je održan sastanak u sklopu USA-ID-ova projekta "Povećanje konkurentnosti hrvatskog agrarnog sektora" koji je u skladu sa sporazumom o tehničkoj pomoći i suradnji između DAI-ja (Development Alternatives Inc. USA) i Podravke. Sastanku održanom u petak, 27. listopada prisustvovali su voditelj predstavnštva Development Alternatives Inc. Joe L. Welsh i viši ekonomski savjetnik iz Američke agencije za međunarodni razvoj (USAID) Frederick Claps. Njihovi su domaćini bili pomoćnik predsjednika Uprave Podravke za istraživanje i razvoj Željko Đurdina i direktor službe Razvoj sировинске osnove Zdravko Matotan, a sastanku su prisustvovali i predstavnici pojedinih poljoprivrednih zadruga.

### Najavljeni novi projekti

Željko Đurdina najavio je aktivnosti kojima će Podravka podržati projekte koje sponzira Development Alternatives Inc. USA pod vodstvom Joa L.

Welsha, dok se Welsh složio da je napredak suradnje u odnosu na 2003. godinu zadržavači, jer grafovi proizvodnje pokazuju uzlaznu putanju. Budući da je riječ o programu "Razvoj proizvodnje povrća za potrebe prerade Podravke", direktor službe Razvoj sировинске osnove Zdravko Matotan u svojoj je prezentaciji analizirao uspješnost dosadašnjih projekata razvoja proizvodnje povrća. Govorio je o rezultatima koji su ostvareni na području strateških kultura rajčice, paprike i cikle. Tako je izdvojio podatak da se 2003. godine ušlo u pilot-projekt na vodnjavanja rajčice u Istri na površini od 1,5 hektara. Budući da su rezultati bili veći uz uporu manju potrošnju vode, već iduće godine projekt je realiziran na 40 hektara u suradnji sa 16 proizvođača. Također je nabavljena oprema poput sadilice, kombajna i transportnih sredstava te je postignut zapažen rast u proizvodnji, na obostranu korist proizvođača i Podravke. Zbog kišne se-

zone ove godine, urod nije bio očekivan, ali prema Matotanovim riječima, novi će projekti dovesti do planiranih rezultata. Što se tiče crvene paprike za preradu, zahvaljujući novim tehničkim rješenjima, proizvodnja se proširila, tako da su zadovoljene potrebe za tom sirovinom i osiguran je stabilan rast u proizvodnji paprike. Takav se projekt sa suvremenim plastenikom, navodnjavanjem i robotima planira primijeniti na području Podravske Slatine. Stabilna je i proizvodnja cikle, a za sada je ostalo pitanje količine i kvalitete krastavaca.

### Nominirani projekti za 2007.

Tijekom radnog dijela sastanka predstavljeni su i nominirani projekti za 2007. godinu Poljoprivredne zadruge Imbriovec, Poljoprivredne zadruge Andrijaševci te Gordana d.o.o. iz Slatine. Prošle je godine Poljoprivredna zadruga Imbriovec ostvarila dobit, a u planu je gradnja hladnjače radi skladištenja krastavaca i dru-

gog povrća kako bi se smanjili troškovi transporta. Dosadašnja iskustva u proizvodnji krastavaca planiraju se prenijeti u Poljoprivrednu zadrugu u Andrijaševcima pokraj Vinkovaca. Dragan Papac iz PZ Andrijaševci istaknuo je kako je plan utrostručiti proizvodnju i povećati broj kooperanata, a za to im je potrebna pomoć u opremanju, organizaciji i otokupu. U Gordunu d.o.o. iz Podravske Slatine iznijeli su plan proizvodnje presadnica kako bi se osigurala stabilna i kvalitetna proizvodnja te ulaganje u mehanizaciju.

U raspravi vezanoj uz nominirane projekte i daljnju suradnju, ponajprije na području uzgoja krastavaca, predloženi projekti su načelno podržani, a za konkretnu finansijsku potporu DAI-ja potrebno će biti nadopuniti projektnu dokumentaciju.

Joe L. Welsh je u ime DAI-ja zahvalio Podravki na uspješnoj stručnoj pomoći.

Ines Banjanin

## Studenti strateškog menadžmenta Ekonomskog fakulteta u Zagrebu posjetili Podravku

**Z**a svoje studijsko putovanje sedamdesetak studenata strateškog menadžmenta Ekonomskog fakulteta u Zagrebu izabrali su upravo Podravku i Koprivnicu. U Podravki ih je kao dobar domaćin ugostio Marko Ranilović, zamjenik direktora Sektora Ljudski potencijali i pravo. Zaželio je studentima ugodan boravak u Koprivnici, a posebice u Podravki te im ponudio suradnju u pogledu izrade njihovih seminarских ili diplomskih radova. Studijsko putovanje u Koprivnicu vodio je uz assistenta Domagoja Hrušku dekan Ekonomskog fakulteta u Zagrebu prof. dr. Darko Tipurić, koji je potencirao kako je ovo samo nastavak već dugoročne dobre suradnje između Podravke i Ekonomskog fakulteta u Zagrebu.

Podravka je kompanija u kojoj je lijepo raditi, a rezultat suradnje Podravke i Ekonomskog fakulteta je da onima koji to žele, a mogu nam se javiti, omogućavamo da pet studenata nakon diplomiranja i



prolaska naše selekcije mogu naći svoje mjesto u ovoj kompaniji - rekao je prof. dr. Darko Tipurić.

Podravku kao kompaniju sa

srcem i Zakladu prof. Zlate Bartl za stipendiranje studenata predstavili su Vedran Šimunović i Matija Hlebar iz Korporativnih komunikacija Po-

dravke. Poslije upoznavanja s tvrtkom studenti su razgledali pogone Vegete i Juha i polugotovih jela na Danici.

Vjekoslav Indir

Primjena Pravilnika o poticanju razvoja inovativnosti i unapređenja poslovnih procesa u Podravki

## Kako lakše opisati i dostaviti prijedlog inovacije

Piše: Vesna Žaja

**U**jednom od prethodnih brojeva Podravkinog lista temeljem Pravilnika o poticanju razvoja inovativnosti i unapređenja poslovnih procesa objavljeni su autori i njihovi prijedlozi koje je Uprava Društva ocijenila kao doprinos unutar kompanije.

**Da bi se svim kreativnim pojedincima Podravke** olakšala prijava novih ideja i omogućilo da ih što bolje opišu, oblikovan je obrazac "Prijedlog za razvoj i unapređenje", koji se može pronaći na Intranetu (Prečaci - Interni obrašci - Prijedlog za razvoj i unapređenje) ili na oglašnim pločama radnih sredina.

**Radi kvalitetnog obrazlaganja ideje, prijedlog (bilo da se šalje tiskan ili u rukopisu) obvezno treba sadržavati:**

- podatke o autoru
- opis postojeće situacije ili problema
- opis prijedloga, ideje, zamisli, rješenja, unapređenja
- procjenu ili mišljenje o očekivanoj koristi za kompaniju

**Obveznim podacima poželjno** je i korisno priložiti odgovarajuću dokumentaciju (koncept, recepturu, tehničko-tehnološku dokumentaciju, specifikacije sirovina, re-promaterijala ili proizvoda, troškove postupka unapređenja ili povećanja ušteda).

**Jedan od preduvjeta** za dobivanje novčane nagrade je da ideja ne bude poznata, realizirana ili nagradena do trenutka prijave. Pravo na nagradu se stječe ako je prijedlog ocijenjen kao doprinos inovativnosti, razvoju proizvoda, rješenju konkretnog problema ili unapređenju poslovnog procesa.

**Kriteriji na osnovi kojih Komisija ocjenjuje prijedloge su:**

- razumljivost
- izvodljivost u okviru mogućnosti
- vjerojatnost da će se realizacijom predloženog riješiti problem
- tehnička, finansijska i/ili ekomska izvedivost
- prihvatljivost za potrošača, klijenta i kompaniju
- kvaliteta s obzirom na efikasnost i korisnost za tržište
- prihvatljivost s obzirom na pravne, kulturne i etičke norme
- imidž (progresivnost, atraktivnost, korist za zajednicu, uvažavanje standarda)

**Da bi stekli što bolji uvid** i objektivno ocijenili prijedlog, članovi Komisije prema potrebi traže mišljenje stručnih službi.

**I dok nam naša memorija kazuje** kakav je svijet bio, naša osjetila kazuju kakav je svijet danas, imaginacija nam govori kakav je svijet mogao biti. Inovativnost ne ovisi isključivo o znanju, stupnju obrazovanja ili inteligenciji. Ključno obilježje kreativnog mišljenja je imaginacija.

**Svatko u kompaniji ima pravo** na svoje viđenje situacije, problema ili nedostataka. Stoga može predložiti nešto posve novo ili drugačije od onoga kakvo je do sada bilo. Prijedlozi se ne moraju ticati isključivo djelokruga rada onoga tko predlaže.

**Kreativnost ponekad izaziva otpore**, podozrivost, nerazumijevanje i čudenje okoline. Bez obzira na to, svaki zaposljenik treba znati da će njegova ideja biti dobrodošla, uvezeta u obzir i pažljivo razmatrana te nagrađena ako se ocijeni kao doprinos kompaniji.

Uostalom, da ljudi nisu činili lude stvari, ništa inteligentno nikada se ne bi dogodilo.

### Šaljite svoja rješenja!

Budući da u studenom slijedi novi ciklus vrednovanja pristiglih ideja, ne propustite priliku "skuhati" neko svoje originalno rješenje i poslati ga što prije na adresu:

**PODRAVKA prehrambena industrija d.d.  
KOPRIVNICA, Ante Starčevića 32  
Komisiji za ocjenu prijedloga za razvoj i unapređenje poslovnih procesa  
Prijedlog za razvoj i unapređenje poslovnih procesa**



**Interni natječaj**

Radite u Podravki? Skloni ste timskom radu? Spremni ste putovati?

PRIJAVITE SE NA NATJEČAJ ZA OTVORENO RADNO MJESTO:

Koordinator unapređenja prodaje (m/z) u Sektoru Marketing

Vaši novi radni zadaci na razini kompanije bit će: kreiranje i kontrola provođenja UP aktivnosti na terenu (planiranje, organizacija, kontrola i analiza uspješnosti UP aktivnosti); izrada i implementacija SMART ciljeva; analiza i izvještavanje po tržištu; izrada planograma; edukacija vanjskih suradnika i prodajne operative

**OD VAS OČEKUJEMO:**  
višu stručnu spremu, najmanje jednu godinu ravnog staja unutar Podravke, poželjno iskustvo u prodaji, aktivno poznavanje engleskog jezika ugovor i pismi, visok stupanj informatičke pismenosti (MS Office, Internet), analitičnost i sistematičnost, razvijene komunikacijske i organizacijske vještine, motiviranost i istraživački duh, spremnost na česta putovanja.

**VAŠU PONUDU I ŽIVOTOPIS DOSTAVITE NA ADRESU:**  
Podravka d.d.  
Ljudski potencijali i pravo  
(za interni natječaj)  
Ante Starčevića 32  
48000 Koprivnica  
ili u e-mail adresu: interni.natjecaj@podravka.hr  
naikasnije do 9. studenoga 2006.

**OBAVIJEŠTI****Tribina u Podravki o raku:  
"Pristup onkološkom bolesniku"**

Mjeseci studeni je mjesec borbe protiv raka i već tradicionalno, u organizaciji Lige protiv raka Koprivničko-križevačke županije, u velikoj dvorani za sastanke Podravke održat će se tribina, ovaj put na temu "Pristup onkološkom bolesniku". Predavanje će održati dr. Davorka Gazdak, a govorit će o težini onkoloških bolesti, neizvjesnosti liječenja i prognosi bolesti. Tribina će se održati u ponedjeljak 6. studenoga u 19 sati. A. V.

**Prodaja rashodovanih vozila**

Na temelju odluke o prodaji rashodovanih sredstava objavljeno se prodaja rashodovanih teretnih vozila putem javne prodaje - zatvorenim ponudama

U četvrtak, 9.11.2006. u prostorijama restorana Danice d.o.o., Đelekovečka cesta 21, Koprivnica, u 12 sati, bit će otvaranje ponuda. Ponude se primaju do 9.11. do 11.30 sati na blagajni Danice d.o.o.

Marka i tip vozila	God. proizv.	Inv. broj	Stanje	Prijedjeni	Početna kn.
1. VW LT35 2.8 TDI	2000.	3788	neispravno	278.000	24.000,00
3. Mercedes Sprinter 208 D	1996.	3810	ispravno	321.000	22.000,00
4. Mercedes 814	1996.	3558	neispravno	521.000	40.000,00

Navedena vozila mogu se razgledati od 6. 11. do 9. 11. 2006. do 11.30 sati u krugu Danice d.o.o., Đelekovečka cesta 21, Koprivnica (Božidar Pintarić). Pravo nadmetanja imaju sve pravne i finansijske osobe koje uplate jamčevinu u iznosu 10% početne cijene. Vozila se prodaju po načelu "videno-kupljeno" bez prava na nadnade reklamacije.

Porez i sve troškove prijenosa snosi kupac (22%). Kupac koji je u nadmetanju kupio vozilo dužan je isto platiti i preuzeti u roku od tri dana od održanog nadmetanja. Nakon toga roka, a u slučaju da kupac odustane od kupnje, gubi pravo na povrat jamčevine.

**KINOPREDSTAVE****Kino Velebit u Koprivnici**

2.- 8. XI. "PREKO OGRADE", američki animirani, sinkroniziran na hrvatski, u 16 sati

5. XI. "PREKO OGRADE", američki animirani, u 11 sati (nedjeljna matinija)

2.- 8. XI. "VRAG NOSI BRADU", američka komedija, u 18 i 20 sati

Nastup Tamburaškog orkestra KUD-a Podravka u "Domoljubu"

# Večer tamburaške glazbe i promocija novog CD-a

Tamburaški orkestar KUD-a Podravka i njihovi gosti još jednom oduševili koprivničku publiku

Piše: Mladen Pavković  
Snimio: Berislav Godek

Članovi Tamburaškog orkestra KUD-a Podravka prošlog su petka, pod vodstvom Krešimira Lukačića nastupili pred brojnim posjetiteljima u dvorani koprivničkog Domoljuba i oduševili ih iznimnom kvalitetom i dobro održanim repertoarom. To nije ništa cudno kad se zna da je riječ o jednom od najboljih amaterskih tamburaških orkestara u Hrvatskoj, dobitniku brojnih najviših priznanja.

**Betlesi na tamburicama**

- Odlučili smo se predstaviti s nekoliko skladbi s našeg najnovijeg CD-a - kazao je Lukačić. - Nadam se da su mnogi ostali iznijevili ovacije, a kako i ne bi kad su na njihovim repertoarima bile skladbe poput "Madžarski čardas", "Pusti se loša priča" pa sve do njihovih vlastitih. Dečki su već krenuli i u "profesionalne" vode, pa se od njih očekuju i novi uspjesi.

**Priznanje Grada Koprivnice**

Ovim koncertom, kojem je vodila Jadranka Lukš, obilježena je u velika obilježnice KUD-a Podravka - 25 godina postojanja i aktivnog djelovanja. Naime, riječ je o KUD-u jedinstvenim u našoj zemlji, koje ni u vrijeme hrvatskog Domovinskog rata nije prekidalo svoju aktivnost. Naprotiv, članovi pjevačkih zborova, likovnjaci, literati i tamburaši svih ovih godina vrlo su aktivi, a jedan od "zaštitnih znakova" KUD-a Podravka, kako je istaknuto i na ovom jubilarnom koncertu, zasigurno su baš tamburaši. I to zahvaljujući Krešimiru Lukačiću, bez čijeg entuzijazma, ali i znanja, teško da bi ovaj orkestar tijekom svih ovih godina postizao ovakve uspjehe.

**Podravkin poklon građanima Koprivnice**

## Skupina komičara u "Domoljubu"

Skupina komičara iz Zagreba gostuje u srijedu 8. studenoga u koprivničkom "Domoljubu" sa Stand Up Comedy "Sve 5". Peđa Bajković, Jadranko Glavačević, Marko Petar Oresković, Marina Orsag i Koko Živković komentiraju u svojim nastupima gotovo sve, no najdraže su im teme iz svakodnevnog života, ljubav, muškični odnosi, politika i drugo.

Počeli su u jesen 2004. u zagrebačkom klubu "Papillon" na Savi, a od ove jeseni su već na sceni najvećeg klupskog prostora u Zagrebu, u popularnoj "vornici". U međuvremenu ih je prepoznala i televizija, te pored pojavljivanja u "Shpitzi", ove sezone redovito angažiraju imaju u "Zuhra light showu".

"Podravka" je, kao poklon svom gradu, pozvala ove mlade lude da svojim talentom nasmjiju Koprivnicane.

Besplatne ulaznice mogu se podići u Domoljubu radnim danom od 8 do 15 sati, a početak predstave je u 19,30 sati.

**LIJEĆNIK ZA VAS**

Piše: dr. Ivo Belan

Miljni ljudi pate od nesanice. Ovdje su navedena četiri stručna savjeta koja mogu olakšati tu neugodnu i opasnu tegobu.

Specijalisti za poremećaje spavanja preporučuju u prvom redu ispravno uzimanje lijekova i pokušati promjeni-



Poznati hrvatski glazbenik Adalbert Marković, čije skladbe često izvode i Podravki, i koje su im donijele brojne priznajice i nagrade, među ostalim je naglasio kako je ovaj orkestar dosegao doprinos u kulturnom razvoju Koprivnice. Također je dodao i ovo: "Mlađenac zanosi zaljubljeniku u glazbu i tamburicu omogućio je slijadavanje svih interpretativnih zapreka i zahtjeva vrijedne umjetničke glazbene literature."

CD kojeg su tamburaši nedavno objavili i kojim su se predstavili na ovom koncertu, drugi je takav glazbeni uradak. Pošte je sigurno da na tome neće stati, jer već pripremaju - novi.

A da je i naš grad prepoznao vrijednost ovog KUD-a najbolje dokazati priznanje Grada Koprivnice koje će uskoro i primiti! Zašluženo! ■

**Kako si olakšati nesanicu**

oni što odvraća pažnju (televizija, rad u krevetu). Prije spavanja može pomoći neki biljni čaj, npr. od kamilene, u cilju relaksacije tijela. I valja držati na pameti: ljudi koji se zdravo hranе cijelog dana žitaricama, s došta voća i povrćem i s malo masnoće, osjećaju se bolje i spavaju bolje.

Stres često ipak igra značajnu ulogu u nesanici. U takvim situacijama dobro je pokušati promijeniti reakciju na nje.

Nije preporučljivo telesno vježbati ili jesti kasno naveče prije spavanja. Valja izbjegavati ili ograničiti kavu, alkohol i pušenje. Može pomoći topla kupačica. Može pomoći topla voda u ustama. Ova tehnika provodi polaganu, bez žarbe, kroz nekoliko minuta. Za to vrijeme usta su zatvorena. ■

je treba se posavjetovati s liječnikom.

Postoji jedna zanimljiva tehnika koju preporučuju stručnjaci, a koja također može biti od korist. Ležeći u krevetu, počevši od nogu, pa idući sve do glave, jedan po jedan mišić se napune i nakon toga opusti. Tijelo će se osjetiti više relaksirano, slično gumenoj vrpci nakon što je bila nategnuta. Također može se pokušati postići smrštenje disanjem naizmjenično kroz jednu, pa drugu nozdrvu, dok se prstom stisni i затvoriti drugi nozdrvu. Nakon toga se udahne na istu nozdrvu. Ista se ponovi i na drugoj nozdrvi. Ova se tehnika provodi polaganu, bez žarbe, kroz nekoliko minuta. Za to vrijeme usta su zatvorena. ■

je treba se posavjetovati s liječnikom.

Postoji jedna zanimljiva tehnika koju preporučuju stručnjaci, a koja također može biti od korist. Ležeći u krevetu, počevši od nogu, pa idući sve do glave, jedan po jedan mišić se napune i nakon toga opusti. Tijelo će se osjetiti više relaksirano, slično gumenoj vrpci nakon što je bila nategnuta. Također može se pokušati postići smrštenje disanjem naizmjenično kroz jednu, pa drugu nozdrvu, dok se prstom stisni i затvoriti drugi nozdrvu. Nakon toga se udahne na istu nozdrvu. Ista se ponovi i na drugoj nozdrvi. Ova se tehnika provodi polaganu, bez žarbe, kroz nekoliko minuta. Za to vrijeme usta su zatvorena. ■

je treba se posavjetovati s liječnikom.

Postoji jedna zanimljiva tehnika koju preporučuju stručnjaci, a koja također može biti od korist. Ležeći u krevetu, počevši od nogu, pa idući sve do glave, jedan po jedan mišić se napune i nakon toga opusti. Tijelo će se osjetiti više relaksirano, slično gumenoj vrpci nakon što je bila nategnuta. Također može se pokušati postići smrštenje disanjem naizmjenično kroz jednu, pa drugu nozdrvu, dok se prstom stisni i затvoriti drugi nozdrvu. Nakon toga se udahne na istu nozdrvu. Ista se ponovi i na drugoj nozdrvi. Ova se tehnika provodi polaganu, bez žarbe, kroz nekoliko minuta. Za to vrijeme usta su zatvorena. ■

je treba se posavjetovati s liječnikom.

Postoji jedna zanimljiva tehnika koju preporučuju stručnjaci, a koja također može biti od korist. Ležeći u krevetu, počevši od nogu, pa idući sve do glave, jedan po jedan mišić se napune i nakon toga opusti. Tijelo će se osjetiti više relaksirano, slično gumenoj vrpci nakon što je bila nategnuta. Također može se pokušati postići smrštenje disanjem naizmjenično kroz jednu, pa drugu nozdrvu, dok se prstom stisni i затvoriti drugi nozdrvu. Nakon toga se udahne na istu nozdrvu. Ista se ponovi i na drugoj nozdrvi. Ova se tehnika provodi polaganu, bez žarbe, kroz nekoliko minuta. Za to vrijeme usta su zatvorena. ■

je treba se posavjetovati s liječnikom.

Postoji jedna zanimljiva tehnika koju preporučuju stručnjaci, a koja također može biti od korist. Ležeći u krevetu, počevši od nogu, pa idući sve do glave, jedan po jedan mišić se napune i nakon toga opusti. Tijelo će se osjetiti više relaksirano, slično gumenoj vrpci nakon što je bila nategnuta. Također može se pokušati postići smrštenje disanjem naizmjenično kroz jednu, pa drugu nozdrvu, dok se prstom stisni i затvoriti drugi nozdrvu. Nakon toga se udahne na istu nozdrvu. Ista se ponovi i na drugoj nozdrvi. Ova se tehnika provodi polaganu, bez žarbe, kroz nekoliko minuta. Za to vrijeme usta su zatvorena. ■

je treba se posavjetovati s liječnikom.

Postoji jedna zanimljiva tehnika koju preporučuju stručnjaci, a koja također može biti od korist. Ležeći u krevetu, počevši od nogu, pa idući sve do glave, jedan po jedan mišić se napune i nakon toga opusti. Tijelo će se osjetiti više relaksirano, slično gumenoj vrpci nakon što je bila nategnuta. Također može se pokušati postići smrštenje disanjem naizmjenično kroz jednu, pa drugu nozdrvu, dok se prstom stisni i затvoriti drugi nozdrvu. Nakon toga se udahne na istu nozdrvu. Ista se ponovi i na drugoj nozdrvi. Ova se tehnika provodi polaganu, bez žarbe, kroz nekoliko minuta. Za to vrijeme usta su zatvorena. ■

je treba se posavjetovati s liječnikom.

Postoji jedna zanimljiva tehnika koju preporučuju stručnjaci, a koja također može biti od korist. Ležeći u krevetu, počevši od nogu, pa idući sve do glave, jedan po jedan mišić se napune i nakon toga opusti. Tijelo će se osjetiti više relaksirano, slično gumenoj vrpci nakon što je bila nategnuta. Također može se pokušati postići smrštenje disanjem naizmjenično kroz jednu, pa drugu nozdrvu, dok se prstom stisni i затvoriti drugi nozdrvu. Nakon toga se udahne na istu nozdrvu. Ista se ponovi i na drugoj nozdrvi. Ova se tehnika provodi polaganu, bez žarbe, kroz nekoliko minuta. Za to vrijeme usta su zatvorena. ■

**SPORT**

Rukometni turnir u Ligi prvakinja s Viborgom, Larvikom i Leipzigom

Ulaskom u Ligu prvakinja klupski cilj smo ostvarili, ali Podravka Vegeta ima i kvalitetnu ekipu i igračice s puno motiva za dokazivanje. Zato vjerujem da će svaka utakmica biti spektakl - kaže direktor kluba Marijan Domović

 Nova knjiga recepata za jela s Vegetom

# KNJIGA RECEPATA VEGETA razlog više za druženje

U organizaciji Tima za kategoriju dodaci jelima objavljena je nova knjiga recepata pod nazivom "Vegeta - razlog više za druženje", kojom se želi nagraditi vjernosti potrošača, jačati imidž marke Vegeta, te promovirati upotrebu novih proizvoda iz assortimenta Podravkih dodataka jelima, a prvensteno Vegete mediteran i Vegete pikant.

Podravka daruje ovu knjigu recepata svakom kupcu promo paketa čiji je knjiga sastavni dio. Uz knjigu recepata promo paket sadrži dvije Vegete od 250 grama, jednu Vegetu mediteran (150 g) i jednu Vegetu pikant (150 g).

Promo paket možete pronaći na prodajnim mjestima svih većih trgovачkih lanaca širom Hrvatske. Otvorite novu knjigu recepata i stvorite idealnu priliku za druženje uz Vegetu...

**Marko Marić,**  
product manager u Timu za kategoriju dodaci jelima



U promo paketu su dvije Vegete, jedna Vegeta mediteran i jedna Vegeta pikant, a u paketu kupci dobivaju besplatno i knjigu sa 91 receptom



Jedan od recepata u novoj knjizi

Podravkaši posjetili međunarodni sajam prehrane SIAL u Parizu

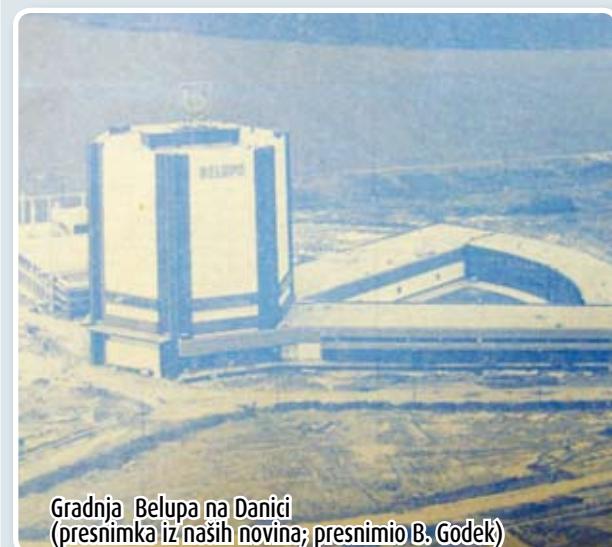
## Podravka u trendu s mesnim proizvodima

Tim Podravkine mesne industrije Danica posjetio je međunarodni sajam prehrane SIAL 2006. koji se od 22. do 26. listopada održavao u Parizu. U Danici doznajemo kako su svjetski trendovi u mesnoj industriji uglavnom gotova i polugotova jela, spremna za brzu pripremu u mikrovalnoj pećnici. Takoder jača trend manjih jediničnih pakiranja egaliziranih neto težina.

- Velika pažnja poklanja se dizajnu ambalaže, proizvodi su većinom pakirani u oslikane komercijalne kutije, plitice za mikrovalnu pećnicu te vakuum folije. I u kobasičarskom dijelu uglavnom slijedimo kretanja i tu možemo reći da Podravkina mesna industrija primjenjuje sve novitete videne na sajmu i što se tiče samih vrsta proizvoda, u absolutnom smo trendu. Neke od novosti su pakiranja mesa i povrća spremnih za kuhanje, kao i mala pakiranja svježeg mesa - doznajemo iz Podravkine mesne industrije. I. B.

Vremeplov • 1978. -1981.

## Izgradnja Belupa na Danici u Koprivnici



Prepričao: Vjekoslav Indir

Ovih dana - kada Belupo obilježava 35 godina svog postojanja - vrijedi se vremeplovom vratiti unatrag - u vrijeme početka gradnje nove tvornice Belupo na Danici. Sve je počelo 1978. godine kada su započeli prvi građevinski radovi na gradnji novog farmaceutsko-kemijskog kompleksa, odnosno tvornice lijekova na Danici. Time se željelo ostvariti objedinjavanje dotadašnje proizvodnje lijekova i farmaceutskih proizvoda na jednom mjestu. Gradnja je završena 1981. kada je nova tvornica i puštena u rad. U novim proizvodnim i poslovnim prostorima novo gradene tvornice posebno se isticao pogon sinteze aktivnih komponenata lijekova i dezinfekcijskih sredstava. U sklopu nove tvornice "Podravka - Belupo" na Danici (tada ukupne površine 20.000 kvadratnih metara) izgrađen je bio i kompleks pogona za prerađivo i formulaciju lijekova, laboratorijski prostori te prateći energetski objekti. Završetkom gradnje nove tvornice i njezinim puštanjem u rad bili su stvoreni pred uvjeti za još intenzivniji razvoj farmaceutike i kemije, što je i te kako pridonjelo afirmaciji Belupo kao svjetske kompanije kakvu je i poznajemo danas.

## RECEPT TJEDNA

# Pita od bundeve

Dva sloja prhkog tijesta i nadjev uvijek je asocijacija na slatke, voćne ili sirne pite. Za pripremu pripremite slanu, gdje se isprepliću slatkast okus bundeve, slani okus feta sira i miris metvice.

Sastojci za 8 osoba:

**Za tijesto:**  
300 g glatkog brašna tip 500 Podravka  
300 g oštrog brašna tip 500 Podravka  
2 jaja  
1 žličica soli  
300 ml mlijeka  
1 žličica praška za pecivo Dolcela  
50 ml maslinova ulja

**Za nadjev:**  
800 g očišćene bundeve  
2 žlice maslinova ulja  
2 fino nasjeckana luka  
sol



na dva dijela i razvaljajte. Jedan komad razvaljanog tijesta položite na nauljeni lim (veličine 20-34 cm), po tijestu raspoređite nadjev i poklopite drugim dijelom tijesta. Tijesto premažite maslinovim uljem i pecite do zlatnosmeđe boje na temperaturi 170 - 180°C oko 35 do 40 minuta.

**Posluživanje:**  
Pitu poslužite toplu, po želji s kiselim vrhnjem.

**Savjet:**  
Metvicu možete zamijeniti majčinom dušicom.  
Vrijeme pripreme: 1 sat i 30 minuta

**coolinarika.com**  
HRVATSKA, ZABAVA, DRUŽENJE - UVJEĆ SA SRCEM

ZAR TI NIKAD NISI BIO U KUPOVINI SA SVOJOM SUPRUGOM?



Crtaj: Ivan Haramija - Hans

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

PODRAVKA, prehrambena industrija, d.d. Koprivnica  
Berislav Godek, Vjekoslav Indir, Alen Kišić, Mladen Pavković, Branko Peroš, Slavko Petrić, Nikola Wolf

Grafička priprema i dizajn: Grafička radionica Lider pressa • Naklada: 8.300 primjeraka

Adresa: Ulica Ante Starčevića 32, 48000 Koprivnica • Telefoni: 048/651-505 (urednik), 048/651-503 (novinari)

Faks: 048/621-061 • e-mail:novine@podravka.hr • Tisk: Koprivnička tiskarnica, Koprivnica