

Godina XLII
Broj 1648 Petak 14. ožujka 2003.

List dioničkog društva "Podravka" Koprivnica



Uspješni nastup Podravke na najvećem turističkom sajmu u Berlinu i na sajmu prehrane u Švedskoj
3. i 4. str.



U Koprivnici počela s radom Podravkina menadžerska akademija
2. str.

Ministar Božidar Pankretić sa suradnicima posjetio Podravku

Podravku ćemo uklopiti u strateške projekte razvoja hrvatske poljoprivrede

Piše: **Jadranka Lakuš**
Snimio: **Nikola Wolf**

Jedna od središnjih tema ovogodišnjeg gospodarsko-agroforuma u Zagrebu je povezivanje prehrambeno-prerađivačke industrije i poljoprivrede u Hrvatskoj, a uloga i značaj Podravke u tim procesima neobično su važni. To je prilikom posjete Podravki 7. ožujka istakao ministar poljoprivrede i šumarstva **Božidar Pankretić**, napomenuvši da ga stoga posebno zanimaju dosadašnja iskustva koprivničke tvrtke u osiguravanju domaćih sirovina za proizvodnju kvalitetne hrane. O tome su ministru govorili zamjenik predsjednika Uprave **Željko Đurđina**, izvršni direktori **Dušan Tomašević**, **Milivoj Šifkorn** i **Tomo Trošelj**, te koprivničko-križevački župan **Josip Friščić** i gradonačelnik Koprivnice **Zvonimir Mršić**. Župan Friščić i izvršni direktor SPJ Mlinovi i pekara Tomo Trošelj tako su istakli da zbog pravovremenih dogovora i pridržavanja utanačenih pravila igre u koprivničkom kraju nikada nije bilo ni bura ni buna zbog otkupa pšenice, a Milivoj Šifkorn naglasio je da je zahvaljujući uvođenju poticaja za proizvodnju povrća, za što je lobirala i

Podravka, od strane ministarstva poljoprivrede i pojedinih županija izrazito porastao interes domaćih proizvođača. Podravka više nema problema u ugovaranju potrebnih količina povrća, a kad bi se slično dogodilo i s voćem potrebe za uvozom znatno bi se smanjile, čulo se u razgovorima. Dušan Tomašević zahvalio se ministarstvu što je odobravanjem interventnog uvoza goveđeg mesa iz Australije krajem prošle godine omogućeno Mesnoj industriji Danici da prevlada nestašicu sirovina izazvanu pojavom BSE u Europi, a time i ostvarenje dobrih rezultata, te se založio za poboljšanje sustava poticaja u domaćoj proizvodnji stoke. A gradonačelnik Mršić govoreći o dobroj suradnji Podravke i lokalne zajednice podvukao je da je jedan od uvjeta korištenja gradskih poticaja za proizvodnju povrća i voća ugovor s Podravkom.

Ministar Pankretić i njegov pomoćnik **Josip Hrala**, zadovoljni susretom sa svojim domaćinima izrazili su želju da s Podravkinim Razvojem poslovanja posebno razgovaraju o tome kako Podravku uklopiti u strateške projekte razvoja hrvatske poljoprivrede i s njom povezane prerađivačke industrije.



Ministar Pankretić i njegovi suradnici u Podravki dočekani s pohvalama za dosadašnju suradnju i s konstruktivnim prijedlozima

Obilježeno 10 godina uspješnog poslovanja Podravke u Mađarskoj

Podravka i Vegeta povezale Hrvatsku i Mađarsku

Piše: **Jadranka Lakuš**
Snimio: **Nikola Wolf**



Muzej lijepih umjetnosti na Trgu velikana u samom središtu Budimpešte Podravka je u srijedu 12. ožujka pretvorila u hram kulinartva. Uz slike i skulpture vrhunskih svjetskih i domaćih majstora koje predstavljaju nacionalno blago predstavljene su posebne vrijednosti Podravke kao kompanije koja daje jedinstveni pečat razvoju gastronomije i Hrvatske i Mađarske, koja razvijajući gospodarsku suradnju daje najčvršće temelje povezivanju dviju susjednih zemalja, koja svojim poslovnim partnerima odaje zahvalnost za suradnju kroz događa-

nja priređena na najvišoj, pomalo glamuroznoj razini, koja njegujući i podupirući projekte u kulturi pokazuje i društvenu odgovornost.

Povod za svečanost, nezabilježenu u Muzeju lijepih umjetnosti, bilo je obilježavanje 10. obljetnice uspješnog poslovanja Podravke Internationala u Mađarskoj. Odziv gostiju - među kojima su bili brojni uglednici iz mađarskog i hrvatskog gospodarskog i političkog života, poput ministra za europske integracije RH **Nevena Mimice**, potpredsjednika Hrvatskog sabora **Baltazara Jalšovca**, zastupnika **Vesne Pusić** i **Ive Škrabala**, predsjednika interparlamentarne unije Mađarskog parlamenta **Fazakos Sza-**

bolcsa i njegovog kolege u tom parlamentu **Istvana Koblera**, glavnog direktora državnog ureda za investicije, trgovinu i razvoj dr. **Petera Lednitzkya**, te predstavnika konzularnog zbora u Mađarskoj - pokazao je da proslava ovog jubileja daleko nadmašuje okvire same kompanije. Podravkino poslovanje u Mađarskoj, jedinstveni je zaključak, putokaz je svima kako Hrvatska treba koračati prema Europskoj uniji. To je potvrđeno i dodjelom ISO certifikata 9001 koji dokazuje da se svi poslovni procesi Podravke u Mađarskoj odvijaju u skladu s najvišim standardima kvalitete.

(Opširnije na 2. stranici)

Obilježena 10. godišnjica poslovanja Podravke u Mađarskoj

Podravkino poslovanje u Mađarskoj - putokaz za Europu

Piše: **Jadranka Lakuš**
Snimio: **Nikola Wolf**

Podravka i Vegeta prisutne su u Mađarskoj već četiri desetljeća i doživljavaju se kao simboli kvalitete, a desetgodišnje poslovanje poduzeća Podravka International kft etabliralo je koprivničku kompaniju kao značajni most povezivanja hrvatskog i mađarskog gospodarstva. Danas Podravka u Mađarskoj - uključujući tvornicu dodataka jelima i monozačina u Mohaču - zapošljava 130 ljudi, a plasmanom čak 189 vlastitih proizvoda, te ekskluzivnom distribucijom asortimana svjetski poznate firme Heinz i hrvatskih tvrtki Kraš i Adria ostvaruje značajnu dobit.

To je pozdravljajući goste na svečanosti u Muzeju lijepih umjetnosti u Budimpešti istakao **Dražen Pros**, direktor Podravkinog Internacionala u susjednoj zemlji. A gosti su uzvratili brojnim komplimentima, koji nisu bili izraz puke kurtoazije, nego stvarnog priznanja Podravkine uloge u razvoju hrvatsko-mađarske suradnje. Tako je predsjednik interparlamentarne unije Mađarskog parlamenta **Fazakas Szabolc**, izražavajući zadovoljstvo napretkom parlamentarnih odnosa između dvije zemlje, podvukao da je Mađarska, koja je na pragu Europske unije, spremna pomoći istom koraku Hrvatske između ostalog i zbog uspješne gospodarske suradnje kojoj izrazito doprinosi Podravka. Predsjednik

društva hrvatsko-mađarskog prijateljstva i zastupnik u mađarskom Parlamentu **Istvan Kobler** istakao je da gastronomija ima ulogu spajatelja ljudi i država, a da Podravka u tome ima posebnu misiju jer u Mađarsku donosi hrvatski ambijent. Dr. **Peter Lednitzky**, glavni direktor ITD Hungary (državnog ureda za investicije, razvoj i trgovinu) pohvalio je ne samo Podravkina ulaganja u mađarsko gospodarstvo nego i dobre ljudske kontakte koje kompanija njeguje u ovoj zemlji. Prema mišljenju zastupnice **Vesne Pusić**, kroz suradnju s Podravkom mađarski partneri počeli su surađivati s onim što je u Hrvatskoj najbolje, a političari bi trebali, učeći od menadžera, stvoriti još bolje odnose između dvije zemlje.

Politički i gospodarski odnosi između Mađarske i Hrvatske nikada nisu bili bolji nego danas, a za to su najzaslužniji gospodarstvenici među kojima je i Podravka koja pokazuje kako se ide u Europu, ustvrdio je potpredsjednik Hrvatskog sabora **Baltazar Jalšovec**, koji je na svečanosti uručio poklon direktoru Podravkinog Internacionala Draženu Prosu. Govoreći na tečnom mađarskom zastupnik **Ivo Škrabalo** istakao je da je Podravka izrasla u veliku srednjeeuropsku tvrtku zahvaljujući znanju svojih ljudi. Posebno je dojmljiv bio **Neven Mimica**, ministar za europske integracije koji je pored ostalog rekao:

- Da ideje o europskom povezivanju nisu samo mrtva slova na papiru, najbolje pokazuju Podravka i njeni partneri ovdje u Mađarskoj i ja im na tome čestitam. Očito je da se kompanije ne dijele na velike i male nego na one koje prepoznaju izazove budućnosti i na one kojima to ne uspijeva. Podravka je uvidjela što znače mogućnosti stvaranja velikog europskog tržišta još onda kada nitko u Hrvatskoj nije o tome ozbiljno razmišljao. Sada kada Hrvatska žuri prema Europskoj uniji, za što smo već podnijeli zahtjev, trebaju nam poslovni potezi poput Podravkinih da nam pomognu u ostvarenju tog cilja. Jer, jasno je da Hrvatsku u Europsku uniju neće unijeti ni Vlada, ni Sabor, ni ministri nego njeni građani i kompanije kao Podravka koji shvaćaju smisao i uvjete djelovanja u zajedničkoj Europi.

Posebno priznanje Podravkinom poslovanju u Mađarskoj stiglo je iz ruku **Janosa Zrupka**, direktora Det Norske Veritasa za Mađarsku koji je zamjeniku predsjednika Uprave

ve Željku Đurđini uručio certifikat ISO 9001. **Željko Đurđina** naglasio je tom prilikom da certifikacija potvrđuje sustavnu brigu Podravke o kvaliteti svih poslovnih procesa i da ujedno obvezuje na daljnje unapređenje odnosa s poslovnim partnerima i potrošačima.

Svečanosti obilježavanja 10. obljetnice poslovanja Podravkinog poduzeća u Mađarskoj prisustvovali su i članovi Uprave i Nadzornog odbora Podravke koji su u toku dana održali i sastanak s menadžmentom Internacionala, odavši im pored ostalog priznanje za postignute rezultate.

* * *

Izuzetnu atmosferu koja je vladala na svečanosti obilježavanja 10. obljetnice poslovanja Podravkinog poduzeća u Mađarskoj, kojoj su uz odabir neuobičajenog, vrlo otmjenog mjesta, doprinosili odlična glazba, maštoviti cvjetni aranžmani, odabrane gastronomske delicije, zanimljivi cooking show Viljama Cveka i Dražena Đuriševića, dodatno je podigla i informacija koju je sudionicima predočio predsjednik Podravkine Uprave Darko Marinac. U povodu 10 godišnjeg jubileja Podravka je odlučila pomoći restauraciju dva umjetnička djela u vlasništvu Muzeja lijepih umjetnosti. Za tu namjenu izdvojeno je 1,5 milijuna forinti.



Nakon mađarskih kuhinja, Vegeta i Podravka osvojile su i pročelje Muzeja lijepih umjetnosti u Budimpešti



Bez torte nije prošla ni svečanost u glavnom mađarskom gradu



Stručnjaci DNV i Podravke ponosni zbog još jednog ISO certifikata



Članovi Uprave i Nadzornog odbora zadovoljni poslovanjem mađarskog poduzeća

Proradila Podravkina menadžerska akademija

Podravka prepoznala znanje

Svega dva tjedna po potpisivanju ugovora između Podravke i Ekonomskog fakulteta zagrebačkog Sveučilišta o utemeljenju Podravkine menadžerske akademije (Pomaka), u petak su počela predavanja u zgradi koprivničkog Veleučilišta. Na otvorenju bili su viđeniji ljudi i s jedne i s druge strane, od dekana Ekonomskog fakulteta dr. Ivana Lovrinovića i voditelja jednog od edukativnih programa dr. Darka Tipurića, do članova Podravkine Uprave Damira Polančeca i Davora Cimaša te direktora Ljudskih potencijala Branka Kučana. Otvorenju su prisustvovali i koprivnički gradonačelnik Zvonimir Mršić i

direktor Pučkog otvorenog učilišta, u čijem je okrilju Veleučilište, Josip Nakić - Alfirević.

U prvoj fazi, koja je počela u petak, programu Temelji poslovne administracije (FBA) pristupilo je tridesetak Podravkinih menadžera, a već su u prilici slušati predavanja vrhunskih ekonomskih stručnjaka poput dr. Velimira Srića ili ministra gospodarstva Ljube Jurčića. FBA je programiran u suradnji s Fakultetom, pokriva "tvrda" menadžerska znanja poput općeg menadžmenta, upravljačkog računovodstva, marketinškog menadžmenta, strateškog menadžmenta i globalnog menadžmenta. Isto toliko Podravki-

nih menadžera uskoro će pohađati program Lider, koji će pokriti "mekša" menadžerska znanja, poput lideršipa, motivacije, nagrađivanja, komuniciranja i ostaloga.

Dekan Ekonomskog fakulteta dr. Lovrinović na otvorenju je kazao kako je Pomak početak nove predavačke prakse, jer profesori se više neće držati svojih ureda, fakultetskih hodnika i katedra.

- Podravka je kao vodeća prehrambena kompanija prepoznala da bez znanja ne može graditi perspektivu - dometnuo je Lovrinović, a na njegove riječi nadovezao se gradonačelnik Mršić izražavajući zadovoljstvo što Koprivnica razvija kanale visokog obrazovanja, među ostalim zahvaljujući i Podravki.

H. Š.



Otvorenje "Pomaka" označilo pomak u koprivničkom visokom obrazovanju

Podravka na ITB-u - najvećem svjetskom turističkom sajmu u Berlinu

Fešta za oči i nepce

Piše: **Branka Dronjić**

Prvim nastupom na najvećem svjetskom turističkom sajmu u Berlinu, organiziranom nakon potpisivanja ugovora o dugoročnoj suradnji s Hrvatskom turističkom zajednicom, Podravka je preuzela ulogu lokomotive u razvoju hrvatskog gastronomskog branda.

Teško će biti zemlji partneru na idućoj međunarodnoj burzi turizma nakon ovogodišnjeg nastupa Hrvatske u Berlinu, organiziranog

na svečanosti otvaranja ITB-a za do sada najveći broj uzvanika, prokomentirali su najviši dužnosnici najvećeg svjetskog turističkog sajma. Jer, Hrvatska se na najbolji mogući način predstavila svijetu, prezentirajući slike najčišćeg mora na Mediteranu, te kroz pjesmu i ples raznolikost, tradiciju i kulturno bogatstvo svojih regija, a potom i gastroponudu nacionalne kuhinje za 4500 predstavnika turističkog biznisa iz čitavog svijeta.

Ovo je prva manifestacija u koju se službeno uključila Podravka, nedav-

no potpisivaši s Hrvatskom turističkom zajednicom ugovor o dugoročnoj suradnji, izjavio je za Podravkin list naš gastropromotor Vili- jam Cvek, koji je zajedno sa Stan- kom Ercegom bio voditelj gastro- tima u Berlinu, sačinjenog od 20 najeminentnijih hrvatskih kuhara, što su za goste svečanog otvaranja ITB priredili dosad neviđen kulinarski doživljaj - pravu feštu za oči i nepce, načinjene od brojnih maštovito spravljenih i aranžiranih hrvatskih speci- jaliteta, primamljivog izgleda i okusa s vatrometom najljepših boja.



Podravkin stol sa šezdesetak hrvatskih jela za 4500 predstavnika turističkog biznisa iz čitavog svijeta

- U Berlinu smo gostima ponudili čak 60-tak izvornih hrvatskih jela, prezentiranih na 12 velikih banquet stolova i spravljenih na jedan nov, suvremen i lepršav način, strogo vo- deći računa da budu zastupljena jela iz čitave naše zemlje, od Umaga do Dubrovnika, pa sve do Vukovara, Gorskog kotara i Like, jer kroz tanjur se može prikazati prošlost, sadaš- njost i budućnost jednog naroda, nastavio je Cvek i dodao: - To je tek početak jedne lijepe bajke, u koju će se sve više uključivati hrvatski kuha- ri, jer od naših jela moramo stvoriti gastronomske brandove, a pritom ne moramo ništa izmišljati, nego se samo ugledati na naše susjede u Italiji, Austriji, Mađarskoj i Poljskoj koje se prepoznaju i po određenim jelima.

Stoga se suradnja između Podravke i Hrvatske turističke zajednice, a ne- posredno i Ministarstva turizma, sma- tra naš sugovornik, mora proširiti na Ministarstvo poljoprivrede i sve viso- koškolske institucije, kako bi se što lakše postigao taj cilj, jer Podravka ima velika iskustva u promociji hrvatske kuhinje u inozemstvu i pre- uzima ulogu lokomotive u razvoju hrvatskog gastronomskog branda.

A da je hrvatska kuhinja veličan- stvena, na majstorski su način poka- zali to i u Berlinu naši kuharski virtuoz, iznenadivši bogatstvom i raznovršnošću hrvatskih jela, ali i kreativnošću i maštovitošću u izradi naših specijaliteta i najizbirljivije ga- stronomske znalce.

- Zbog toga me ljuti kad se opte-

rećujemo time je li riječ o nekom našem jelu, proizvodu ili namirnici, umjesto da kažemo ta se jela već stoljećima spravlja u našim pro- storima i da se radi o hrvatskom jelu ili proizvodu. Uostalom, Talijani su prisvojili rajčicu donesenu iz Ameri- ke prije 150 godina ili pak tjesteninu koju je brodom na obalu Italije dove- zao naš Korčulanin Marco Polo, a stjecajem okolnosti mogao je doplo- viti i do naše obale - kaže Cvek. Zato je vrijednost ovakvih promocija uto- liko veća što se kroz marke Podrav- kinih proizvoda preko turizma pro- movira hrvatska gastronomija i ne stvara samo slika o turističkoj ponu- di, nego i o proizvodima zemlje, prepoznatljivim u svijetu poput Ve- gete. Podravka je stoga svim gostima na svečanom otvaranju ITB-a uz vre- ćicu Vegete darovala letak sa četiri recepta na njemačkom jeziku, te još 12 recepata, spakiranih u posebnu kutiju, objavljenih na njemačkom i na engleskom jeziku, preuzevši ulo- gu glavnog promotora hrvatske ga- stronomije. Nastup na svakom slije- dećem turističkom sajmu za Podrav- ku će zbog toga biti dodatni izazov u približavanju hrvatske kuhinje svije- tu, za koju svjetski gastronomski stručnjaci kažu da može ići u korak s tradicionalnom i modernom francuskom kuhinjom i ne mora se prilagođavati nikakvim trendovima, jer mediteranski način prehrane danas prihvaćen u svijetu kao životna filo- zofija već stoljećima živi upravo na našim prostorima.

Priopćenje sa 6. sjednice Nadzornog odbora Podravke d.d.

Nadzorni odbor Podravke d.d. jednoglasno je odlučio da Uprava društva u što kraćem roku pripremi konačni prijedlog modela otkupa povlaštenih dionica Europske banke za obnovu i razvoj (EBRD). To je zaključak 6. sjednice Nadzornog odbora Podravke d.d. održane u četvrtak 6. ožujka 2003. godine u Zagrebu. Naime, EBRD je, nakon što je ispunila svoju ulogu tranzicijskog dioničara, odlučila - sukladno svojoj poslovnoj politici - povući se iz vlasničke strukture Podravke d.d.

naša posla

Srbijanski atentat ugrožava i hrvatsko gospodarstvo

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



Dok se u srijedu oko 18 sati u Muzeju lijepih umjetnosti u sa- mom središtu Budimpešte pripre- mao glamurozni početak Pod- ravkine prezentacije, u zgradi s druge strane trga spuštana je za- stava na pola koplja. Tamo se, dakako, nalazi veleposlanstvo pre- imenovane državne zajednice Sr- bije i Crne Gore, koje je, što je također zanimljivo, s tri i pol sata zakašnjenja reagiralo na službenu objavu da je srbijanski premijer Zoran Đinđić podlegao ranama za- dobivenim u 12,25 sati u profesio- nalno izvedenom atentatu u dvori- štu Vlade.

Taj nemili događaj, koji će imati dalekosežne posljedice po cijelu regiju, još je jednom ironično pod- sjetio na dvojbe međunarodne za- jednice o tome kako da imenuje područje bivše jugoslavenske fe- deracije. Između termina jugoi- stočna Europa i zapadni Balkan,

službeni je Bruxelles bliži onom potonjem. Beogradski atentat na premijera Đinđića još je jednom potvrdio da je administracija Eu- ropske unije, barem po mentalite- tima, dobro procijenila što to po- družje ne želi lišiti te toliko omra- žene balkanske stigme.

Kako mi u Hrvatskoj možemo gledati na najnovija beogradska zbivanja? Nema dvojbe da će po- najviše pogriješiti upravo oni koji se zlurado podsmjehuju krvavim srbijanskim razračunavanjima. Kri- tički odnos prema srbijanskoj po- litičkoj eliti ipak ne smije zamagliti činjenicu da je premijer Đinđić bio simbol i možda i jedini istinski "motor" pokušaja demokratizacije i europeizacije Srbije. Veliko je pitanje koliko je u tome uspio, jer su brojne okolnosti bile uperene protiv njega i vladajućeg DOS-a. Nasljeđe Miloševićeva režima toli- ko je snažno da onemogućava

ozbiljnije promjene, a cijeli je po- litički i gospodarski sustav pre- mrežen organiziranim kriminalom.

Ugledna beogradska povjesničar- ka Ljubinka Trgovčević u prvom je komentaru atentata ustvrdila da su Đinđić i njegovi koalicijski partne- ri najviše pogriješili što nakon 5. listopada 2000., kad je u uličnim neredima pao Milošević, nije na- pravljena "lustracija" koja bi očisti- la policiju, vojsku, pravosuđe i obavještajne službe od "stupova starog režima". Dio onih koji su radili protiv daljnje demokratizaci- je Srbije, a samim tim i protiv Đ inđićeva kabineta, ne samo da su ostali na svojim pozicijama, nego su i napredovali. Naime, njima je zaštitu davao dosadašnji srbijanski predsjednik Vojislav Koštunica, pravdajući to "očuvanjem legalite- ta".

Zato se i moglo dogoditi da dva tjedna unazad na Đinđića bude

pokušan atentat na autocesti, a da atentator odmah bude pušten na slobodu, jer mu je, kako je obja- vljeno, u pritvoru kao "trgovačkom putniku" bila "ugrožena egzisten- cija". Nikome nije jasno ni kako je Đinđić u srijedu mogao izaći u dvorištu Vlade iz automobila, bu- dući da taj otvoreni prostor sam po sebi sličí kakvoj streljani. Takvi su apsurdi značajni, jer bi izvanredno stanje, ukoliko ubojice i njihovi naredbodavci ne budu uhićeni, mo- glo voditi u još veći kaos i pokušaj državnog udara. Idućih će se tjeda- na vidjeti ide li Srbija doista prema euroatlantskim integracijama, ili se definitivno vraća na "brdoviti Bal- kan".

Ukoliko krene onaj nepovoljniji scenarij, i Hrvatska će platiti viso- ku cijenu toga što je granična ze- mlja sa Srbijom. Najteži će udarac primiti gospodarstvo, budući da se opet mogu poremetiti odnosi koji

su mukotrпно stvarani u posljed- nju godinu-dvije. U najneizvjesni- joj je situaciji trenutno Todoricev Agrokor, koji je nedavno puno uložio u kupnju tvornice Frikom.

Podravka, koja iz godine u godi- nu u Srbiji širi prodajnu mrežu, ali i pokušava kupiti neku tamošnju tvrtku, također ne može spokojno gledati na spomenutu "kaubojadu" i eventualni povratak ultranacio- nalista na vlast. Naime, ako prevla- da nedemokratska opcija, Srbija bi opet mogla dobiti gospodarske san- kcije, a u tim okolnostima posao se ne može ozbiljno voditi. Ako zna- mo koliko je Srbija važna za dugo- ročni razvoj Podravke, jasno je da i hrvatske vlasti moraju učiniti sve kako bi pripomogle normalizaciji stanja u Beogradu, ali i pružile potporu Agrokoru, Podravki i svim ostalim tvrtkama koje su tamo ulo- žile znatna sredstva. Sve bi ostalo bio rad u korist vlastite štete.

Uspješno predstavljanje Podravke dalmatinskim hotelijerima

Podravka partner u stvaranju hrvatskog turističkog proizvoda

Piše: **Jadranka Lakuš**
Snimio: **Nikola Wolf**

Nakon istarskih i dalmatinski su hotelijeri upoznati s ovogodišnjom korporativnom gastro ponudom Podravke. Presentacija je organizirana u Splitu za vrijeme održavanja sajma GAST 2003, a prisustvovali su joj vodeći ljudi eminentnih turističko - hotelijerskih kuća iz regije. Prvi put oni su imali priliku na jednom mjestu sagledati svu širinu Podravkine gastro ponude od već uobičajenih proizvoda pod markom Vegeta i Podravka, Studene i Studenca, asortimana mesne industrije Danica, zatim Lagrisa, smrznutog programa Italicea, niza proizvoda Nestlea i ostale trgovačke robe do Belupovih proizvoda za čišćenje, pranje i dezinfekciju. Dio tih proizvoda, kako je istakao **Nediljko Baričić**, direktor



Miroslav Vitković ponudio je dalmatinskim hotelijerima partnerski odnos s Podravkom

prodaje gastro programa za tržište Hrvatske i jugoistočne Europe, osmišljen je u suradnji s kupcima, a svi imaju visoku kvalitetu koja garantira da će gosti u hotelima doista moći uživati u hrani kao jednom od važnih segmenata u ukupnoj turističkoj ponudi. Podravka zapravo svojom gastro ponudom preuzima odgovornost za hranu koju će konzumirati hotelski gosti, odnosno - prema riječima izvršnog direktora za tržište Hrvatske i jugoistočne Europe **Miroslava Vitkovića** - postaje partner s kojim se kreira hrvatski turistički proizvod. Podloga tome su ne samo visoko kvalitetni proizvodi proizvedeni prema ISO standardima i u skladu s HACCAP sustavom, nego i stalna i sigurna distribucija, te niz specifičnih pogodnosti za kupce, od edukacija kuhara i slastičara do njihovog opremanja uniformama i priborom.

A kako na takvu ponudu reagiraju kupci najbolje potvrđuju njihove izjave:

Stiven Bralo, Solaris d.d. Šibenik: - Nekoliko sam mjeseci direktor nabave, ali mi je poznato da Solaris i Podravka surađuju već godinama. Doduše, lani nismo koristili široki asortiman, nego samo vodu, linoladu, šećer. Novi vlasnik Solarisa postavio je novu organizaciju, daje novi smjer u poslovanju, lani smo renovirali hotele Meridien i Mirage, ulažemo u klimatizaciju svih objekata, napravili smo Wellness centar od pet bazena s hidromasažom, tako da očekujemo znatno povećanje broja noćenja i veći udio gostiju iz zapadne Europe. U fazi smo dogovaranja opskrbe hranom, upućuje nam se dosta poziva na prezentacije, a na neke se i ne odazivamo. Podravkina mi se prezentacija dopala, vide se suvremeni trendovi u poslovanju, korak ste do Europe, bolji od brojnih konkurenata - uvoznika i stranih proizvođača i nitko nema takav zajednički nastup. Ovog trena ne mogu vam točno reći što ćemo i koliko kupovati od Podravke, ali se nadam da ćemo proširiti suradnju u odnosu na prošlu godinu.

Mate Visković, šef nabave Hoteli Tučepi: - Već pet godina surađujem s Podravkom i koristimo dosta širok

asortiman, od konzerviranog povrća, juha, umaka, mesnih proizvoda Danice, Studene, Dolcelinih proizvoda, lani smo kupovali i dio smrznutog programa, a ove godine očekujemo i više. Suradnja s Podravkom je vrlo korektna, zadovoljni smo isporukom, te mogućnošću edukacije našeg osoblja. Primjerice, prošle godine je vaš gastropromotor Viljam Cvek u našim objektima imao prezentacije za kuhare i slastičare cijele grupacije Sunce, što je jako dobro prihvaćeno. Naša tvrtka u dva hotela i jednom apartmanskom naselju ima 1800 kreveta, uložili smo šest milijuna eura u adaptaciju hotela Alga kako bi dobio četiri zvjezdice i doista nam je važno da u poboljšanju kvalitete usluga i povećanju broja gostiju možemo računati na Podravku. Pogotovo što će se zahvaljujući zajedničkom korporativnom nastupu i ranim pripremama za turističku sezonu svi poslovi odvijati brže i lakše.

Josip Škrabić, direktor nabave Hotela Makarska: - Naša kuća u svoja tri hotela ima 1500 ležajeva, a na jesen ćemo postojeće paviljonsko naselje pretvoriti u ekskluzivni all inclusive objekat, najbolji ove vrste u Hrvatskoj. S Podravkom imamo dugogodišnju suradnju, ja ovaj posao radim devet godina i na neki način Podravku sam naslijedio od kolega. Trošimo gotovo vaš cjelokupni asortiman, odlično surađujemo s vašim gastropromotorima, ponajviše Viljemom Cvekom, zatim Davorom Perkovom, Davorkom Jajić, Mirom Babićem. Primjerice, lani je u našim hotelima organizirana prezentacija vaših proizvoda i cooking showu za cijelu makarsku rivijeru, a dobili smo i gastro uniforme za osoblje. Za ovu smo godinu već dogovorili da Studena i Studenac budu ekskluzivne vode u našim hotelima, a računamo i na povećanu potrošnju svih ostalih Podravkinih artikala. Mi zapravo Podravku doživljavamo kao prijatelja, a tek onda kao partnera. Veže nas puno više od kupoprodaje. Stoga Podravkašima poručujem da dio svog odmora provedu u našim hotelima, jer će se tu osjećati ugodno uz visoko profesionalne usluge i prijateljsko okruženje.

Međunarodni sajam prehrane Elmia Food Mart od 4. do 6. ožujka u Švedskoj

Uspješan nastup Podravke

Piše: **Mario Hudić**
Snimio: **Hrvoje Mikulčić**

Sajam Elmia Food Mart održava se svake dvije godine i najveći je sajam prehrambenih proizvoda na području Skandinavije. Održava se u švedskom gradu Jönköpingu (117.000 stanovnika), na pola puta između Stockholma i Kopenhagena. Ove godine na sajmu se predstavilo 276 izlagača na 8.000 m², od čega oko 25% izlagača sa sjedištem izvan Švedske.

Najveći broj posjetitelja Elmia Food Marta upravo je iz redova trgovaca i veletrgovaca, a ovaj je sajam mjesto susreta za sve važne proizvođače i kupce na prehrambenom tržištu Skandinavije.

Na sajmu je prvi put samostalno nastupila i Podravka uz jaku logističku potporu distributera, firme "Plivit trade" iz grada Västervika, koja bilježi stalan rast realizacije Podravkinih proizvoda na etno tržištu, a nedavno plasira Vegetu i u najveći švedski maloprodajni lanac ICA.

Na našem štandu, koji je bio uređen u znaku Vegete, svakodnevno od 10 do 18 sati trajao je cooking show u kojem je gastro promotor Dražen Đurišević pripremao različita jela sa Vegetom, Vegeta Twistevima, ajvarom, senfom i ostalim Podravkinim proizvodima. Losos s Vegetom, teletina s povrćem, pileтина itd. pripremljeni s Podravkinim proizvodima oduševila su švedske potrošače, a kolika je bila potražnja za njima govori i podatak da se dnevno podijelilo više od 1.000 obroka! Okus tradicionalnih švedskih recepata oplemenjen Vegetom i drugim "Podravkinim" proizvodima predstavljao je vrhunski kulinarski doživljaj svim posjetiteljima sajma. Posjetiteljima su dijeljeni i Vegetin letak s receptima na švedskom jeziku te uzorak Vegete (18 g) kako bi i

sami kod kuće mogli pripremiti neki recept s Vegetom.

Ostvaren je veliki broj kontakata s kupcima iz etno segmenta, ali i menadžerima nabave velikih švedskih trgovačkih lanaca kao što su ICA, Coop i Axfood što je vrlo važno budući da u decentraliziranom sustavu nabave oni mogu direktno povući proizvod sa centralnog skladišta na svoja prodajna mjesta.

Taj proces je upravo u tijeku u najvećem švedskom lancu ICA čiji su predstavnici naglasili da uz odgovarajuću marketinšku potporu Vegeta ima velike šanse za uspjeh na generalnom švedskom tržištu. Potvrda toga su i prve narudžbe Vegete na samom sajmu od strane nekoliko voditelja nabave ICA hipermarketa nadležnih za tu kategoriju proizvoda, dok je dosta njih istaknulo da Vegeta već zauzima mjesto na njihovim policama.

Marketinške aktivnosti su već započele i nastavit će se tijekom cijele godine, a nastup na ovom sajmu je također pokazao spremnost "Podravke" da agresivnije nastupi u cijeloj Skandinaviji i ove godine ostvari dvocifreni rast prodaje na tim zahtjevnim tržištima.

Događanja na našem štandu - a naročito velik broj posjetitelja na degustacijama - zaintrigirala su i novinare nekoliko švedskih visokotiražnih časopisa poput "Expressa" koji su, nakon razgovora s ljudima iz "Podravke" iz firme "Plivit trade" pripremili reportaže o našoj kompaniji i započetom ulasku Vegete u velike trgovačke lance ICA i Coop.

Ovim nastupom željeni ciljevi vrlo su uspješno ostvareni, a također je i dodatno podignut rejting "Podravke" i njenog distributera "Plivit trade" koji su pokazali da zajednički mogu uspješno plasirati naše proizvode ne samo u etno segmentu, već i u velikim lancima na švedskom tržištu.



Na Podravkinom štandu u Švedskoj okupljao se velik broj posjetitelja i poslovnih partnera

Internet stranice Vegete za tržište Srbije i Crne Gore

Podravka je okrenuta potrošačima diljem svijeta. Njezina svjetski poznata robna marka Vegeta sada ima i svoje Internet stranice na tržištu Srbije i Crne Gore. Na adresi www.vegeta.podravka.co.yu mogu se pronaći informacije o marki Vegeta, recepti s Vegetom, intervju sa prof. Zlatom Bartl koja je davne 1958. s timom stručnjaka stvorila Vegetu, a korisnici se mogu prijaviti na e-newsletter "Vegetine kulinarske novosti" ili pogledati emisije Malih tajni. U tijeku je i nagradna igra u kojoj svi korisnici koji se prijave na e-newsletter "Vegetine kulinarske novosti" kao mali znak pažnje dobivaju knjižicu recepata "Male tajne".

Zabilježili smo u Odjelu za održavanje zelenih površina

‘Nitko ne može raditi jeftinije’

Piše: **Hrvoje Šlabek**
Snimio: **Nikola Wolf**

- Naš ‘pogon’ na godinu stoji nekoliko stotina tisuća kuna i vjerojatno je najjeftiniji u Podravki. U zadnje vrijeme puno se priča o ‘*outsourcingu*’, a ja sa sigurnošću mogu reći da naš posao nitko izvana ne bi radio tako jeftino kao mi sami. Kad bi Podravka plaćala tržišnu cijenu za ove poslove, godišnja svota popela bi se na milijune kuna - rekao nam je **Zdravko Višnjic**, koji je na čelu ekipe od osmorice momaka iz Odjela za održavanje zelenih površina.

Jeftinoća toga ‘pogona’ svakako leži u ‘šparnom’ poslovanju jer dečki, kako

su nam rekli, čuvaju opremu i strojeve, sami popravljaju kosilice, pa čak i ‘pelcanjem’ stvaraju dio presadnica. No, domeću kako su im i plaće male. Doduše, prije dvije godine nova ekipa na čelu Općih poslova - a puni su riječi hvale prema direktoru Nevenu Magdiću i njegovom zamjeniku Stjepan Križanu - podigla im je plaće s koeficijenta 1,20 na 1,47. Malo, ali važno je da bude redovito i da je posao stalan - komentiraju dečki.

Osim što je stalan, posao je obiman, a prostire se na čak 25 hektara površine(!) Podravkinih pogona i njihova okoliša u Starčevičevoj i na industrijskoj zoni Danici što održavaju. Upravo ovih dana s čišćenja snijega prešli

su na pripremu za proljetne radove, a na pomolu je već i skora košnja trave.

- Prije 24 godine, kada sam došao u Podravku na ove poslove, o uređenom okolišu teško je moglo biti riječi. Danas možemo govoriti o kultiviranim površinama i o parkovima jer sve mora biti reprezentativno uređeno budući da u Podravku dolaze mnogi gosti - kazao je Višnjic i u šali dometnuo kako izvana sve mora biti lijepo, pa i ako unutra sve “ne štima” potpuno.

Kao potvrdu da tu sve ‘štima’, Višnjic spominje nagrade Hrvatske turističke zajednice Zeleni cvijet. Preklani i lani, naime, Belupov okoliš proglašen je najljepšim okolišem jedne tvrtke u kontinentalnoj Hrvatskoj, dok je PRC preklani bio prvi, a lani drugi.

- Mi smo tihi i radimo svoj posao - odgovara na pitanje jesu li dobili kakvu pohvalu zbog toga uspjeha. Ističe kako su se jesenas uselili u montažnu zgradu u zaleđu stare pivovare te napokon dobili svoje urede. U stakleniku, kako zovu svoju kućicu, presađuju cvijeće, drže dio opreme, a opremljeni su i kompjutorom, kao “*alatom*” za administrativna izvješća.

U jednom takvom izvješću pobrojani su planovi Odjela za uređenje zelenih površina za ovu godinu u sedamnaest točaka. Izdvajamo nekoliko: krčenje šiblja sa sječom i slaganjem na stranu, orezivanje i proreda granja drveća, zaštita mladog drveća od bolesti, prihrana travnjaka mineralnim gnojivom, pljevljenje ukrasnoga grm-

lja, proljetno čišćenje travnjaka od lišća, šiblja, smeća i drugog otpada, zamjena kancelarijskoga cvijeća prema potrebi...

Da, Odjel vodi brigu i o 180 posuda sa cvijećem u Podravkinim uredima, a obveza im je da ga jednom tjedno, u poslijepodnevnim satima, obidu i zaliju, obrišu prašinu i učine sve ono što biljke traže. A dečki, smije se Višnjic, znaju sa cvijećem, kao što znaju, kad to prilika zahtijeva, i srušiti suho stablo.

Godišnji investicijski budžet ‘težak’ im je točno 12.000 kuna, za što mogu kupiti dvije-tri amaterske kosilice za travu. Profesionalnu kosilicu - traktor drže u kamionskoj prikolici kojom je voze na Danicu.

- Prikolicu zovemo ‘neregistrirani cirkus’ i svaki se put nadamo kako nas policija neće zaustaviti - kazao je

Višnjic, a na pitanje zašto Podravka ne registrira to vozilo, odgovara znakovitim odmahivanjem rukom i riječima kako se takva starudija niti ne može registrirati...

No, za prijevoz sadnica iz rasadnika u Lučkome kod Zagreba ne treba im “neregistrirani cirkus”, a novu pošiljku kombijem će dovesti idući tjedan. Proljetna sadnja maćuhica u žardinjere na vratima je, a obnovit će se i Podravkino srce pred sedmerokatnicom, prvi put zasađeno lani. Oko pet tisuća novih sadnica svakoga proljeća, i još toliko s jeseni, posadi osmeročlana ekipa Odjela za održavanje zelenih površina. Za sve ostale poslove, zaključio je Višnjic, dobro bi im došla nova četvorica kolega, ako Odjel već ne može brojati 16 ljudi kao prije koju godinu, kada je bio zadužen za nekoliko hektara manje površina.



Dečki iz Odjela za održavanje zelenih površina u proljetnoj akciji

Foto-kritika

Stepenice za slomiti nogu

Pravo je čudo kako još nitko nije slomio nogu na stepenicama na ulazu u Podravkine urede u Kolodvorskoj ulici kod podvožnjaka. Još je veće čudo kako su one potpuno uništene svega nekoliko godina po renoviranju bivših Izvorovih prostorija kad su uređene i stepenice, ali mora da su izrađene od vrlo lošeg materijala. U svakom slučaju, valja se sjetiti narodne “Bolje spriječiti nego liječiti!” i nešto poduzeti da se ova “crna točka” eliminira.

Nadamo se da će ovo novinsko upozorenje utjecati na mjerodavne da reagiraju i da se ova ruina od stepenica popravi.



Oprezno po razvalinama!

www.podravka.com: Chat s dr. Ignacom Kulierom na temu mršavljenja

Jedite manje, krećite se više!

Piše: **Hrvoje Šlabek**

Lakonska rečenica iz naslova zaključak je gotovo trosatnoga chata na temu mršavljenja s poznatim hrvatskim nutricionistom i stručnjakom za prehranu dr. **Ignacom Kulierom** na Podravkinim internetskim stranicama. Može se činiti banalnim, no isto tako potvrditi kako je recept za rješavanje viška kilograma (zbog boljšeg zdravlja i životne vedrine) veoma jednostavan, a samo ga valja dosljedno primijeniti.

Prvi je put Podravkin chat išao direktno na njezinim internetskim stranicama (www.podravka.com), a u nje ga se uključio 61 posjetitelj. Cijeli internetski razgovor, pak, pratile su 764 osobe, a Podravkinie stranice u utorak između 12 i 15 pregledalo je čak 68.313 posjetitelja.

Dr. Kulier morao je za sat produžiti predviđeno vrijeme odgovaranja na pitanja zainteresiranih. Najviše ih je bilo iz Hrvatske, no uključili su se i Marko iz Švicarske, Đorđe iz Beograda i Mujo iz Sarajeva, što je čitavoj priči dalo internacionalnu dimenziju.

Koordinatorica za internetsku i intranetsku komunikaciju Tanja Gligorović kazala nam je kako će novi chat na Podravkinom siteu biti za otprilike mjesec dana, a pitanja će se prvi put moći postavljati i putem SMS-a i tako zainteresiranima omogućiti da ne moraju sjediti za svojim kompjutorima, a ipak dobiti odgovore na pitanja.

Izdvajamo najzanimljivije dijelove

chata s dr. Kulierom, a čitav se može pročitati na Podravkinim internetskim stranicama.

Pitanje: Koja je dijeta znanstveno najutemeljenija?

Dr. Kulier: Dosad je registrirano više od 200 dijeta, a ta brojka i dalje raste. Niti jedna ne nudi definitivno, a još manje pravo rješenje. Početni dobri rezultati redukcije težine u pravilu se kasnije pokvare, pa se težina može čak i povećati. Zapravo, dijete vode u zatvoreni krug.

Pitanje: Koji su uzroci debljine?

Dr. Kulier: Uzroci su brojni, a mogu biti psihološke prirode ili zbog preobilnih obroka, pa i prevelikog njihovog broja. U suštini se radi o prevelikom unosu kalorija s jedne strane, i premalom utrošku s druge strane. Višak kalorija taloži se u obliku sala, kod muškaraca na trbuhu, a kod žena



Dr. Ignac Kulier i Tanja Gligorović za Podravkina chata

na bokovima. Naslagano salo teško se skida. Poseban je problem kod tzv. emocionalnih izjelica, koji noću ustaju zbog jela, a sve zbog frustracija, strahova, depresije, tjeskobe... Ovaj oblik sve je evidentniji i kod nas.

Pitanje: Koje meso ne smijem jesti kada sam na dijeti?

Dr. Kulier: Ne smijete jesti masno meso, što znači svinjetinu i govedinu, a možete jesti puretinu i piletinu bez kože.

Pitanje: Koja su drastična sredstva za mršavljenje i jesu li djelotvorni flasteri za mršavljenje?

Dr. Kulier: To su efedra (mahuang) ili kineski čaj, kombinacija s kofeinom, fen-pfen i slični preparati koji spadaju u skupinu stimulativnih sredstava, ali istovremeno su potencijalno opasni zbog sporednih učinaka. Takva sredstva nisu preporučljiva, jer osobu dovode praktički na rub života, a to se zbog nekoliko kilograma manje ne isplati. Preporučujem tjedno gubiti maksimalno pola do jednoga kilograma. Flasteri su, pak, marketing, a manje učinkovito sredstvo, jer je teško očekivati da mogu skinuti naslage sala.

Pitanje: Je li seks dobar za mršavljenje?

Dr. Kulier: Naravno, ali možda se i varate kad je riječ o muškarcima, jer se mnogi unatoč seksu - debljaju.

I, na kraju, jedan je Paško zatražio savjet kako da se udeblja, jer jede koliko može, a efekata nikakvih. Recept dr. Kuliera jest: toplo punomasno mlijeko ujutro i navečer, s udrobljenim bijelim kruhom i uz dodatak mljevenih oraha.

Obavijest

Prijave za dodatno osiguranje do 1. travnja

Novi krug prijava za dodatno osiguranje “Podravkaša” i članova njihovih obitelji traje do konca ovoga mjeseca, doznali smo u Službi za osiguranja. Nude se četiri mogućnosti mjesečnih premija (uplata za osiguranje), koje se obustavljaju od plaća, i isto toliko osiguranih svota za slučaj nezgode. Za najnižu mjesečnu premiju od 14,20 kuna, osigurana svota za slučaj stopostotnog invaliditeta jest 108.000 kuna, za slučaj smrti od bolesti 18.000 kuna, a od nezgode 36.000 kuna. Najviša ponuđena premija jest 41,45 kuna, u kojem je slučaju osigurana svota za slučaj stopostotne invalidnosti 450.000 kuna, za smrt od bolesti 30.000 kuna, a od nezgode 150.000 kuna. Preostale dvije ponuđene premije su 17,90 i 28,60 kuna, u kojem su slučaju osigurane svote između gore navedenih svota. Usto, osiguranje jamči dnevnu naknadu za bolničko liječenje, ako je osiguranik u bolnicu dospio zbog nezgode.

Ovakva vrsta dodatnoga osiguranja pokriva nezgode “Podravkaša” 24 sata dnevno, a jedini je uvjet da nesreći nije kumovao alkohol ili droga. Osim radnika Podravke, mogu se osigurati i supružnici te djeca koja žive u zajedničkom kućanstvu.

Direktor Službe za osiguranja Ivica Tomić preporučuje “Podravkašima” neka dobro razmisle o dodatnom osiguranju od nezgode: - Osiguranje jest trošak, ali samo dotle dok ne dođe do nezgode.

Obrasci za prijavu dodatnog osiguranja mogu se podići na radničkoj porti sedmerokatnice, na porti Tvornice juha, na Danici, Belupu te na portama tvornica u Varaždinu, Lipiku, Umagu i Poreču. Popunjeni obrazac valja dostaviti do 1. travnja u sobu br. 302 Podravkine poslovne sedmerokatnice ili je poslati na adresu: Podravka, A. Starčevića 32, za Službu za osiguranje, soba br. 302. Sve dodatne informacije mogu se dobiti na telefonu broj 048/651-661.

H. Š.

U sjedištu Podravke u Koprivnici, te tvornicama Kalnik, Studenac i Povrće
Umag obilježen Dan žena

Uz zahvalnost žene uputile i prijedloge Upravi

Iako žene u Podravki u posljednje vrijeme dobivaju sve više prilika za obavljanje rukovodnih i izvršnih funkcija, pa je tako jedna žena članica Uprave, jedna izvršna direktorica SPJ, četiri se nalaze na čelu korporativnih funkcija, jedna je izvršna direktorica tržišta, a nekoliko njih su direktorice tvornica - ipak je većina najodgovornijih i najbolje plaćenih mjesta rezervirana za muškarce. Rijetke su sredine poput Danice u kojima broj rukovodnih funkcija koje obnašaju žene nadmašuju one koje su u nadležnosti muških.

Ovi podaci čuli su se u Podravki 7. ožujka prilikom gableca, što ga je Uprava uz čestitku za Međunarodni dan žena darovala svim zaposlenicama, ali ne kao feministička kritika nego kao podrška procesu izbora i imenovanja većeg broja žena (koje čine gotovo polovinu ukupno zaposlenih) na rukovodne funkcije. Na gablecu kojem se u Koprivnici odazvalo čak 2390 žena, razgovaralo se

i o potrebi još većeg ulaganja u školovanje i obrazovanje žena s obzirom na to da dio njih zbog majčinstva ili nepovoljnih obiteljskih prilika nije mogao redovno završiti više škole ili

fakultete. Neka svoja promišljanja žene su priopćile i članu Uprave Davoru Cimašu koji im se pridružio u restoranu i čestitao Međunarodni dan žena (*na slici*).



Podravkina Likovna sekcija izlaže u Križevcima

Izložba slika i skulptura u novootvorenoj galeriji “Emiart”

Koliko su slike i skulpture članova Podravkine likovne sekcije cijenjene, jasno govori činjenica da su upravo oni pozvani da svojim umjet-

ničkim djelima budu prvi na otvorenju nove privatne galerije nazvane «Emiart» u Križevcima, u Jankovečkoj ulici br. 20. Skupnom izložbom

predstaviti će pedesetak radova, izložba će biti prodajnog karaktera, a otvorenje je u subotu 15. ožujka u 19 sati.

A. V.

Beletristička knjižnica Podravke	Prodajne izložbe knjiga u Podravki
Nove knjige	Međusobna dobra suradnja izdavačke kuće «Stanek» d.o.o. iz Varaždina i Podravke d.d. oko prodajnih izložbi knjiga uspješno se nastavlja. Budući da ova izdavačka kuća ima zaista širok izbor knjiga, te da se radnicima Podravke knjige prodaju na otplatu i do 10 mjesečnih rata, ne čudi velika zainteresiranost za kupnju, jer «Stanek» je učinio sve da približi knjigu radnicima - uz otplatu i do 10 rata, nudi i popust za gotovinu do 30%.
	Nova prodajna izložba knjiga kod restorana društvene prehrane Podravke održat će se 17., 18., 19. i 20. ožujka (ponedjeljak, utorak, srijeda i četvtak). U Belupu (na porti) prodajna izložba knjiga bit će u petak 21. ožujka. Za radnike Tvornice Linolade prodajna izložba knjiga bit će u ponedjeljak 24. ožujka, a u utorak, 25. ožujka prigodna prodaja knjiga organizirat će se u Tvornici Vegete i Mesnoj industriji Danica.

D. N. A.

A. V.

Kazališna predstava u “Domoljubu”

Arijana Čulina:
“ Nemoj se rodit ka žensko”

Za kazališnu predstavu Arijane Čuline “Nemoj se rodit ka žensko”, koju je sama i režirala te igra zajedno sa Snježanom Sinovčić-Šiškov, još uvijek se traži karta više u kazalištima gdje se predstava prikazuje. Koprivnička publika imat će priliku ovu predstavu, punu humora, vidjeti 20. ožujka s početkom u 19 sati. Cijena ulaznice iznosi 40 kn.

Prodaja rashodovanog vozila

Podravka d.d.
SPJ Mlin i pekara
Služba za komercijalne poslove

Na osnovi statuta poduzeća Podravka d.d. objavljuje se prodaja rashodovanog pekarskog vozila putem javne prodaje - zatvorenim ponudama dana 21. 3. 2003. u prostorijama Pekare, Koprivnica, A. Starčevića 32, u 12 sati. Ponude i uplata jamčevine primaju se do 11 sati na blagajni Podravke.

Prodaje se pekarsko vozilo Zastava 50.8/D, neispravno, proizvedeno 1987. godine, početna cijena 4.000,00 kuna.

Navedeno vozilo može se razgledati 21. 3 .2003. u dvorištu Podravke ispred Pekare od 8 do 11 sati.

Pravo nadmetanja imaju sve pravne i fizičke osobe koje uplate jamčevinu u iznosu od 20% početne cijene.

Vozilo se prodaje po načelu viđeno-kupljeno bez prava na naknadnu reklamaciju.

Porez i sve troškove prijenosa snosi kupac.

Kupac koji je u nadmetanju kupio vozilo, dužan ga je platiti i preuzeti u roku tri dana od održanog nadmetanja. Nakon tog roka, a u slučaju da kupac odustane od kupnje, gubi pravo na povrat jamčevine.

Podravka - SPJ Mlin i pekara

Obavijesti

Podjela ulja

Obavještavamo radnike Podravke koji su naručili jestivo ulje da će podjela biti 21. 3. od 13.30 do 15.30 sati u dvorištu Galantpleta za sve radnike koji su naručili.

Podjela pilećeg mesa

Obavještavamo radnike Podravke koji su naručili pileće meso da će podjela biti u dvorištu Galantpleta od 13.30 do 15.30 sati prema slijedećem rasporedu:

19. 3. (srijeda): Belupo, Danica, Dječja hrana, Društvena prehrana, Ugostiteljstvo, Energetika, Informatika, Inženjering, Tvornica juha, Tvornica Vegete, Kokteli;

20. 3. (četvrtak): Kontroling, Korporativno komuniciranje, Lino lada, Logistika, Ljudski potencijali, Marketing, Voće, Održavanje, Opći poslovi, Podravski mlinovi, Poni, Pravni poslovi, Prodaja, Razvoj i tehnologija, Riznica, SPJ, Studenac, Koprivnička tiskarnica, Tržište RH, Nabava, Upravljanje materijalima, Zaštita i nadzor.

Prodaja drva za ogrjev

Obavještavamo radnike Podravke da Odjel za standard organizira za radnike Podravke prodaju ogrjevnog drva bukva - hrast (cjepanice), proizvođača JP Hrvatske šume, cijena 170, 00 kn / prm istovareno na adresi i mjestu koje odredi kupac. Rok isporuke za ogrjevno drvo je 10. kolovoza 2003.

Predbilježbe za ogrjevno drvo primaju se na tel. 651 - 781 do 1. travnja 2003. godine.

Prodaja sireva

Obavještavamo radnike Podravke da Odjel za standard organizira prodaju sireva proizvođača Ludbreške mljekare “Antun Bohnec” iz Ludbrega, uz mogućnost plaćanja na dvije rate. Na ponudi su slijedeće vrste sireva:

a) gouda blok (polutvrdi sir bez kore) blok od 1,3 do 1,5 kg, cijena 36,60 kn/kg
b) maxi edamer blok od 1.5 kg, cijena 36,60 kn/kg
c) “dimko” (masni topljeni sir za rezanje - dimljeni, zeleni papar), pakiranje 1 kg, cijena 36,60 kn/kg.

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti najkasnije do 20. 3. na tel. 651 - 781.

Prodaja smrznutih pekarskih proizvoda

Obavještavamo radnike Podravke da Odjel za standard organizira prodaju smrznutih pekarskih proizvoda proizvođača Podravkine Pekare uz mogućnost plaćanja na tri rate:

A) Domaći klipić 50 g (polupečeno), 40 kom. u pakiranju, cijena 44,00 kn
B) Tijesto za pizzu 300 g (polupečeno), 6 kom. u pakiranju, cijena 38,94 kn
C) Pizza miješana 200 g (polupečeno), 16 kom. u pakiranju, cijena 120,48 kn
D) Torbica sa sirom 80 g (nepečena), 40 kom. u pakiranju, cijena 116,00 kn
E) Torbica s višnjama 80 g (nepečena), 40 kom. u pakiranju, cijena 116,00 kn
F) Kolač s marmeladom 70 g (nepečen), 90 kom. u pakiranju, cijena 261,00 kn
G) Roščić s marmeladom 70 g (nepečen), 40 kom. u pakiranju, cijena 116,00 kn
H) Roščić s linoladom 70 g (nepečen), 45 kom. u pakiranju, cijena 130,50 kn
I) Lino punjeno pecivo 100 g, 20 kom. u pakiranju, cijena 58,00 kn
J) Torbica sa šunkom 100 g, 50 kom. u pakiranju, cijena 145, 00 kn
K) Croissant 35 g (nepečen), 90 kom. u pakiranju cijena 88,20 kn
L) Crni baget kruh 250 g (polupečen), 20 kom. u pakiranju, cijena 60,80 kn
M) Bijeli baget kruh 250 g (polupečen), 16 kom. u pakiranju, cijena 48,64 kn
N) Kukuruzni baget kruh 250 g (polupečen), 20 kom. u pakiranju, cijena 68,40 kn
O) Baget kruh sa sjemenkama 250 g (polupečen), 20 kom. u pakiranju, cijena 68,40 kn.

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti najkasnije do 20. 3. na tel. 651- 781.

Društvena prehrana Jelovnik	
17. 3. ponedjeljak	- Varivo grah s tjesteninom, rolana lopatica, salata
18. 3. utorak:	- Junetina na lovački, kukuruzni žganci, salata
19. 3. srijeda:	- Samoborski kotlet, krumpir pire, salata
20. 3. četvrtak:	- Pečeni pureći batak, hajdinska kaša, salata
21. 3. petak:	- Sarma, slani krumpir, kolač

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

Osnivač i izdavač: PODRAVKA, prehrambena industrija, d.d. Koprivnica	Tisak: Koprivnička tiskarnica d.o.o. Koprivnica
Direktorica Službe za interno komuniciranje: Jadranka Lakus	Naklada: 8300 primjeraka
Glavni i odgovorni urednik: Branko Peroš	List izlazi svakog petka i primaju ga svi radnici besplatno.
Redakcija lista: Boris Fabijanec, Mladen Pavković, Branko Peroš, Slavko Petrić i Hrvoje Šlabek	Adresa uredništva: Ulica Ante Starčevića 32, 48000 Koprivnica
Fotograf: Nikola Wolf	Telefoni - direktni: 651-505 (urednik) i 651-503 (novinari)
Graficki dizajn: Jana i Ivana Žiljak, FotoSoft	Faks: 621-061 e-mail: novine@podravka.hr

Novi Podravkini proizvodi

Pileća miniko, Pureća miniko i Pariška miniko kobasica

Mesni asortiman Daničinih proizvoda proširen je novim proizvodima iz programa obarenih kobasica u krančnom crijevu. Od sad se uz Pileću ekstra, Pureću ekstra i Parišku ekstra kobasicu te Pileću mini, Pureću mini i Parišku mini kobasicu, na tržištu mogu pronaći **Pileća miniko**, **Pureća miniko** i **Pariška miniko** kobasica.

Miniko proizvodi oblikovani su poput polumjeseca, a prodaju se komadno. U privlačno dizajniranim ovicima žute, plave i crvene boje uočljivi su u vitrinama trgovina. Zbog svojeg su promjera od oko 4,3 cm i težine od 300 grama prihvatljivi potrošačima jer su pogodni za upotunjavanje kanape sendviča. Rok upotrebe im je 45 dana na temperaturi do 4 stupnja Celzijusa. Maloprodajna cijena u Daničinih prodajnim objektima Pileće miniko u žutom ovitku je 9,25 kuna,



Novi proizvodi iz Danice - privlačni za oko, ukusni za nepce

Pureće miniko u plavom ovitku je 10,67 kuna, a Pariške miniko u crvenom ovitku je 11,50 kuna.

Osim za pripremu sendviča, preporučujemo ih kao dopunu ukusno aran-

žiranim mesnim pladnjevima prilikom obilježavanja različitih proslava i priprema zabava svima koji uživaju u mesnom zalogaju.

Ines Banjanin

Dva nova okusa Dolcela pudinga

Puding je vrlo omiljena slastica koja nas svojim okusom i mirisom podsjeća na sretne dana djetinjstva.

Dolcela je postojeću paletu pudinga proširila novim okusima **dinje** i **lješ-**

njaka koji će vas potaknuti na kreiranje finih laganih slastica.

Novi okusi su proizašli kao rezultat istraživanja provedenog u domaćinstvima širom Hrvatske.

Proizvodi se ovih dana uvode na tržište Hrvatske, Slovenije, BiH, Makedonije i Jugoslavije. Uvođenje proizvoda na hrvatsko tržište bit će popraćeno letkom s receptima slastica pripremljenima od novih okusa.

Puding okusa dinje je nešto sasvim novo i drugačije, nešto što do sada nije postojalo na našem tržištu. Bogata i prepoznatljiva aroma kao i punoća okusa pružit će vam užitak kao kad jedete slasnu, zrelu dinju.

Ukoliko ste, pak, ljubitelj lješnjaka uživat ćete u bogatom, slasnom ukusu pudinga okusa lješnjak. Odlična aroma, prilagođena potrošaču navest će vas da probate, a onda i postanete vjeran potrošač ovog proizvoda.

Oba proizvoda pripremaju se sa 0,5

l mlijeka, a ukoliko želite još bogatiji i kremastiji desert možete dio mlijeka zamijeniti s vrhnjem. Možete ih poslužiti kao samostalnu slasticu s preljevom ili uz šlag pjenu, ali i kao nadjev za torte, rolade, ili palačinke, te za pripremu krema za kolače ako im dodate razrađeni margarin.

Maštovitim kombiniranjem ova dva okusa kao i već postojećih pudinga pripremit ćete brzu i ukusnu slasticu koja će razveseliti djecu i ostale članove vaše obitelji.

Sabina Tušek,
marketing Dolcela

Umak od rajčice s maslinama

Na tržište izlazi još jedan novi Podravkin proizvod iz kategorije kondimenata - **umak od rajčice s maslinama**, 350 g upotpunit će paletu gotovih umaka na bazi rajčice.

Kombinacija rajčice, zelenih i crnih maslina, crvenog luka i raznih začina daje ovom proizvodu specifičan mediteranski okus.

Koristi se kao hladni ili topli umak

uz tjesteninu, rižu, krumpir, kuhano i pečeno meso.

Umak od rajčice s maslinama nastavlja trend zdravih proizvoda na bazi povrća, bez konzervansa, odličnog okusa i vrhunske kvalitete.

Vjerujemo da će i ovaj proizvod pronaći svoje mjesto kod poklonika istinskog gurmanskog doživljaja.

Ana Ernečić, product manager
SPJ Voće i povrće

Recept tjedna:

Rezanci s piletinom

Potrebne namirnice:

40 dag pilećeg bijelog mesa
40 dag paprike
2 žlice ulja
peršin list
2 dag maslaca
1,5 dl kokošje Podravka juhe
50 dag širokih rezanci
5 dag parmezana
1 režanj češnjaka
sol, papar, kumin, ljuta crvena paprika

Priprema:

Piletinu narežite na kockice i popržite oko 2 minute dodajte narezanu papriku, još malo pržite. Dodajte kumin, sol, češnjak i peršin te pirjajte zalijevajući juhom. Pomiješajte s kuhanim rezancima, začinite po želji i pospite parmezanom.

Dobar tek želi vam
gastro promotor
Dražen Đurišević**Foto - bilješke**

Degustacije i akcije u Daničinom Non stopu kraj Gradske tržnice

Piše: **Ines Banjanin**Snimio: **Nikola Wolf**

Mesna industrija Danica d.o.o. svakodnevno priređuje degustaciju proizvodnog programa od 8 do 14 sati u Non stopu kod Gradske tržnice. Akcija je započela 10. ožujka, a trajat će do početka proljeća, 21. ožujka 2003. godine.

Na posebnoj su ponudi pivska kobasica i roštilj kobasica, pakirane u kutijama sa po pet komada. Cijena im je umanjena za 10 posto, a uz kupljeni proizvod svakog potrošača očekuje i poklon.

Za ovu je prigodu posebno uređen prilaz u trgovinu, a potrošači mogu degustirati upravo pečene kobasice koje se pripremaju na roštilju izravno pred potrošačima (*na slikama*). Kobasice namijenjene degustaciji u Non stopu uvijek su tople jer je za njihovu pripremu dovoljno samo pet minuta.

Pivska i roštilj kobasica također su na svakodnevnoj ponudi u Podravkinim ugostiteljskim objektima. Osim što ih preporučujemo za pečenje na roštilju, pogodne su za brzu i jednostavnu pripremu u vašoj kuhinji, na tavi s malo masnoće. Izvrsne su s ajvarom, pindurum ili mladim lukom kao prilogom.



Crta: Ivan Haramija - Hans