

Pola stoljeća proizvodnje mesnih konzervi u Podravki

Str. 4 - 5



Primjenom najnovije Microsoft UC tehnologije u Podravki znatno smanjeni troškovi komuniciranja

Str. 3



ISSN - 1330-5204

Godina XLVI • Broj 1857 • Petak, 26. listopada 2007.



PODRAVKA

LIST DIONIČKOG DRUŠTVA 'PODRAVKA' KOPRIVNICA

Podravka na sajmu ANUGA u Kölnu

Podravka predstavila novi proizvod Vegeta natural, univerzalni dodatak jelima vrhunske kvalitete, te asortiman fixe va



Podravkini promotori kulinarstva Branko Takač i Zoran Delić pripremali su kulinarske prezentacije jela s Vegetom natural i fixe vima, a brojni posjetitelji rado su ih degustirali

Tekst i snimke:

Marina Štefotić
koordinatorka promotivnih
aktivnosti u Marketingu

Najveći svjetski sajam prehrane ANUGA održan je po 29. puta u Kölnu od 13. do 17. listopada. Svoje proizvode predstavilo je 6.607 izlagača iz 95 zemalja na prostoru od 304.000 kvadratnih metara. S udjelom inozemnih izlagača od 83 posto ANUGA se pokazala internacionalnijom nego ikada do sada. Kroz 11 paviljona prošlo je 163.000 stručnih posjetitelja iz 175 zemalja.

Novi trend Wellfood

Novi pojam na području proizvodnje hrane je Wellfood - trend prema zdravoj prehrani s jedne strane i osjećaju zdravlja i fitnesa. Više od 1.180 izlagača predstavilo je svoje Health & Functional Food proizvode što je 70 posto više nego na istom sajmu prije dvije godine.

Uz izlaganje proizvoda, uglavnom prehrambenih, svakodnevno su organizirani broj-

ni seminari, prezentacije i radionice.

U ponedjeljak 15. listopada održano je predstavljanje hrvatske prehrambene industrije pod nazivom "Hrvatska pred ulaskom u EU - razvojne mogućnosti hrvatske prehrambene industrije". Forum su organizirali Generalni konzulat RH i Privrednakomora pokrajine SRW. Podravkin izložbeni prostor posjetili su predstavnici Generalnog konzulata u Düsseldorfu - generalna konzulica Katarina Trstenjak, Ministarstva vanjskih poslova i europskih integracija, Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva.

Hrvatsku je - uz Podravku - na Anugi predstavljalo još šest izlagača: Kraš, SMS, Agrokor, Jamaica Rijeka, Kralj Bar-Vil Zaprešić te Hrvatska gospodarska komora.

Izložbeni prostor Podravke bio je smješten na 99 četvornih metara. Otvorenost i preglednost izložbenog prostora bili su osnovna baza koncepta cijelog idejnog rješenja.

Koncepcija izlaganja Podravke bazirala se na predstavlja-



Podravkini proizvodi Vegeta natural i asortiman fixe va izloženi na sajmu na Anugi u Kölnu

nju novog proizvoda Vegete natural kao univerzalnog dodatka jelima vrhunske kvalitete koji ne sadrži pojačivače okusa. Također, predstavljen je i asortiman fixe va pod markom Vegeta u novoj ambalaži.

Kulinarske prezentacije

Uz atraktivni izložbeni prostor komuniciralo se s poslovnim publikom i posjetiteljima sajma putem kulinarskih prezentacija jela s Vegetom natural i fixe vima na samom štandu. Recepti su izrađeni u Kulinarskom centru Podravke a jela su pripremali Podravkini promotori kulinarstva Branko Takač i Zoran Delić. Partneri Podravke koji su posjetili izložbeni prostor bili su: Metro Grupa, Rewe Grupa, Kaufland, Citti, Importhaus Wilms te Fa. Nergiz GmbH Gronau, Fa. Kreis Innsbruck, Fa. Kelmenci GmbH Ratingen, Fa. Medi-Food GmbH München, Fa. Edex Nizozemska, a naš štand posjetili su i Podravkini partneri iz Australije (Marco Polo), SAD-a, Rusije, Velike Britanije, Ujedinjenih Arapskih Emirata, Poljske, Grčke i dr. ■

NAŠA POSLA**Na vrhu po odljevu mozgova, na dnu po korištenju stručnjaka**

U inozemstvo odlazi 29,4 posto onih koji završavaju visoko obrazovanje, po čemu je Hrvatska europski rekorder, a odmah iza nje je i Bosna i Hercegovina



Piše: Željko Krušelj

Još jedno veliko međunarodno istraživanje u čijoj je pozadini Svjetska banka suočava nas sa spoznajom s kojom se nije baš ugodno suočiti. Nema, naime, nikakvih dilema o tome da bi Hrvatska željela biti zemlja znanja, budući da je to najbolji način ostvarivanja visokih stopa gospodarskog rasta, ali neki je trendovi u tome vrlo ozbiljno putavaju. Istraživanje o odljevu mozgova, dakle visokostručnih kadrova, napravljeno na svjetskoj razini, pokazuje da je Hrvatska u tome prva u Europi.

Taj problem postaje nešto jasniji ako se ima na umu da je zemlja još nedugo bila istodobno suočena s ratom i tranzicijom, sa svim negativnim posljedicama na socijalnu strukturu društva. Ukazivalo je na to i pred tri godine provedeno istraživanje instituta "Ivo Pilar", gdje je uočeno da 75 posto studenata razmišlja o odlasku iz zemlje, a motivi su se kretali od znanstvenog usavršavanja do većih plaća i boljih uvjeta rada. Činjenica da je svaka treća osoba s fakultetskomp diplomom i realizirala takvu mogućnost mora zabrinuti sve hrvatske državne i obrazovne institucije, ali ih i mobilizirati na ispravljanje uočeno stanja.

Prečiznije rečeno, u inozemstvo odlazi 29,4 posto onih koji u Hrvatskoj završavaju visoko obrazovanje. Od toga ih se naknadno tek manji dio vraća u zemlju, na što bitnije ne utječu ni pozivi resornog ministarstva i neke stimulativne mjere koje im se osiguravaju. Zacijelo je slučajno da je iza nas na toj "crnoj" tablici Bosna i Hercegovina s 28,6 posto onih koji odlaze s diplomom, s obzirom da je prolazila isti put kao i Hrvatska. Pri vrhu su i druge zemlje regije: Makedonija s 20,9 posto, Albanija s 20 posto te Srbija sa 17,4 posto, a nešto je povoljnija situacija samo u Mađarskoj s 12,1 posto. Usporedbe radi, normalnom se migracijom visokostručnih kadrova smatra ona između pet i deset posto, u kojim su okviri i gotovo sve stare članice Europske unije.

Razgovor: Ante Bilić, direktor Prodaje Hrvatska - Regija Istra**Još jedna uspješno odrađena sezona u Istri**

Razgovarao i snimio: Boris Fabijanec

Ante Bilić je već više od 30 godina Podravkaš. Zaposlio se u Koprivnici 1. travnja 1976. godine u tadašnjem Ekonomskom centru kao rukovoditelj plana i analize. Nakon više od godinu i pol koprivničkog radnog staža odlazi u umašku tvornicu Povrće gdje radi na poslovima plana i analize, ekonomsko-financijskim, te općim poslovima. U svibnju 1989. godine prelazi u Robni promet tadašnjeg Podravkinog Marketinga i vodi prodaju na području Istre. Prije tri godine ta tržišna regija postaje samostalna i Ante postaje direktor. Komparirajući prodaju na istarskom tržištu nekad i danas, Ante kaže:

- Prodaja prije gotovo dvadesetak godina i danas nema veze jedna s drugom. Iako je Podravka i tada bila jedna eminentna kuća kao i danas, koncem osamdesetih i početkom devedesetih godina organizacija terena u Istri je uvjetovala da smo imali odnose sa svega 12 kupaca. Svi su oni bili organizirani u trgovačku zajednicu "Istranka", te je zapravo tadašnja organizacija trgovine počivala na tom velikom sustavu bivših SOUR-a, jer su oni bili isključivi faktori veleprodaje, maloprodaje, ugostiteljstva, turizma. Dakle, u tim okolnostima mi smo tada imali samo četiri terenska izvršitelja (Silvio Stelko, Miljenko Haupfeld, Mauricio Faraguna i Ernest Hrvatinić). Od tih polaznih prodajnih osnova danas smo došli do oko 50 izvršitelja - 30-ak u skladištima i logistici u Umagu, Pože i Rovinjskom Selu, te 20-ak u prodaji.

Velike amplitude u sezoni

• S obzirom na specifičnost istarskog tržišta, u kojemu segmentu Podravka ostvaruje danas veće promete - u gastru ili retailu?

- Četvrtinu prometa od ukupnog biznisa u Istri ostvaruje-



mo u gastro segmentu što u ukupnom prometu na tržištu Hrvatske čini oko 12 posto, a tendencija je da iz godine u godinu raste. Istarsko tržište je definitivno prevažno za Podravku, s udjelom u nacionalnoj prodaji od oko 8,5 posto i ono je jedno od najrazvijenijih u Hrvatskoj, a tu je i najveća konkurencija. Ona se posebice odražava u našem najsuptilnijem nastupu - gastro tržištu. To je tržište izuzetno senzibilno, a to prije svega znači da je cjenovno osjetljivo. Najveći broj naših kupaca svoje potrebe zadovoljava putem javnih natječaja i tu je interesantno da sve robne grupe, ako hoćete reći, moraju imati prolaznost cijena. Zbog toga smo često u prilici da moramo prodavati "mercedes po cijeni fiće", kako bismo surađivali s partnerima. S druge pak strane, kada je riječ o politici i retail programu i Podravkinim brandovima, onda potrošač želi sebi i svojoj obitelji izabrati najbolje i najkvalitetnije, te tu nemamo cjenovnih problema. Međutim, gost u hotelu ili restoranu će konzumirati ono što mu kuhar i konobar serviraju na tanjuru i tu nema priče o brandu. Dakle, svi ugostitelji najvjerovatnije zbog profinitnih interesa nastoje pošto-poto nabaviti najjeftinije proizvode. Izuzevak, u toj priči su neki vrhunski objekti u Istri. Kada još govorimo o specifično-

sti istarskog tržišta, onda je ono izuzetno sezonsko. Postoje velike amplitude u prodaji ljeta - zima, te u prvom kvartalu radimo velike pripreme za sezonu, u drugom kvartalu počinje ožiljavanje, u trećem je samo pitanje distribucije. Osim toga, istarsko tržište je vrlo zahtjevno i u pogledu logistike, jer kod najvećeg broja naših partnera mora funkcionirati "just in time". To znači - ili ćeš funkcionirati i raditi, ili ćeš gledati kako neki drugi rade. Tu greške ne smije biti, a to se posebno manifestira u ljetnim mjesecima kada najveći broj naših kupaca inzistira da se roba dovede u ranim jutarnjim satima, ali i u nekim većim istarskim gradovima nabava i dostava su limitirani ulazom u grad s teretnim dostavnim vozilima najkasnije do devet sati ujutro. Bez obzira na te specifične zahtjeve naših kupaca, trudimo se da kvalitetno servisiramo partnera, uvažavajući svaku narudžbu, pa čak i često minimalne količine, jer kupac u gastro kada se odlučio za naše proizvode, nema izbora kao što ima kupac u retailu. On je to planirao i računao na našu dostavu, a naša je poslovna filozofija oduvijek bila da ga ne izneverimo.

Partnerski i prijateljski odnosi

• Prema podacima Hrvatske turističke zajednice, od

siječnja do rujna u našoj zemlji je boravilo više od 9,5 milijuna turista koji su ostvarili oko 54 milijuna noćenja. Naravno, predvodi Istra sa više od 2,6 milijuna gostiju i gotovo 18 milijuna noćenja, što je u toj regiji rast od 4 posto u odnosu na prošlu godinu. Kako su se ti turistički rezultati reflektirali na Podravkinu prodaju u Istri?

- U prvih devet mjeseci ove godine ostvarili smo planirane rezultate, a i sezonu smo dobro odradili, bez obzira na svu njezinu zahtjevnost. Tu prije svega treba spomenuti veliki trud prodajnog i distributivnog osoblja koje zasigurno ima izgrađen stav za uspjeh i vjeru da to mogu postići. To znači vjera u sebe i svoju kompaniju, stvaranje pravog okruženja i atmosfere, te takvi odnosi sa suradnicima da njih involvirati i usmjeriti u tom pravcu. Također, za uspjehnost biznisa treba imati i održavati prava poznanstva, dakle da se družiš s ostalim pravim, uspješnim ljudima, te da na neki način biraš mjesta gdje i s kim ćeš se susresti. Osim toga, ja sam u životu uvijek prihvaćao i aktualne trendove i prilagođavanja situaciji, jer da nisam ne bi se održao na ovoj poziciji u svim tim godinama, a mislim da sam jedan od rijetkih koji je ostao na ovoj poziciji u prodaji do sada. A to znači da sam svaki dan učio nešto novo i prilagođavao se izazovima. Osim toga, s partnerima sam uvijek pokušavao izgraditi ne samo poslovne, već i prijateljske odnose te imao odgovore na sva pitanja koja su se od mene tražila. Također, uvijek sam znao prepoznati priliku, a to znači da sam vodio računa o situaciji koja je mogla stvoriti priliku za uspjeh. U poslu sam uvijek bio odgovoran i uvijek sam forsirao aktivno djelovanje, bez obzira na okolnosti. Hoću reći, uvijek sam bio spreman na rizik jer tko ne riskira, ne profitira - rekao je na kraju razgovora doajen Podravkine prodaje Ante Bilić. ■

U Koprivnici održan prvi Sajam poslova

Organizaciji Hrvatskog zavoda za zapošljavanje u Koprivnici je održan prvi Sajam poslova u Pučkom otvorenom učilištu. Prvi ovakav sajam poslova za cilj imao je omogućiti bolju usklađenost ponude i potražnje na tržištu rada. Ovim se putem predstavilo dvadesetak uspješnih poslodavaca s područja Koprivničko - križevačkog županije te predstavnici institucija koje se bave problematikom zapošljavanja. Sajam poslova obišao je veliki broj posjetitelja - nezaposlenih osoba, studenata i maturanata. Ostvarenju ovog projekta svojim su sudjelovanjem pridonijeli i Podravka, Danica i Belupo u svojstvu izlagača, te Podravka kao sponzor domjenka koji je organizi-

ran za uzvanike. Veliki video zid izlagači su iskoristili za svoje predstavljanje, a Podravka i Belupo pripremili su video spotove, korporativne filmove i prezentacije za prikazivanje. Na prvom Sajmu poslova održan je i okrugli stol na temu cjeloživotnog učenja, a u čemu koprivničko Pučko učilište prednjači u državi.

U Koprivničko - križevačkoj županiji do 30. rujna na Zavodu za zapošljavanje evidentirano je 6.325 nezaposlenih osoba, što je 14 posto manje od lanjskog prosjeka, a i 11 posto manje od državnog prosjeka, a ujedno je i najmanja nezaposlenost u zadnjih osam godina. Oko 800 osoba odrasle dobi trenutno prolazi osnovnoškolsko obrazovanje u Pučkom

učilištu u Koprivnici, koji kasnije mogu polagati pedesetak verificiranih strukovnih programa, rečeno je na prvom Sajmu poslova u Koprivnici kojem je

prisustvovalo najviše studenata i koji su tom prilikom izrazili želju da se zaposle u većim koprivničkim poduzećima poput Podravke i Belupa. V. Indir



Veliko zanimanje mladih na sajamskom prostoru Podravke, Danice i Belupa (snimio M. Wolf)

Primjenom najnovije Microsoft UC tehnologije znatno smanjeni troškovi komuniciranja prema našim internacionalnim uredima

Pozivi prema i između internacionalnih ureda za "0" kuna

Mario Vrhoci uz novu opremu za komuniciranje s Podravkinim internacionalima

Da bi Podravka uspješno ostvarila svoju viziju i misiju, svi njeni djelatnici trebaju ispuniti vlastitu viziju i misiju. Tako je i misija Podravkine Informatike "Doprinijeti poslovnom uspjehu kompanije korištenjem informacijskih i komunikacijskih tehnologija" dok je vizija "Biti inovativna i fleksibilna organizacija koja kvalitetno, brzo i cijenom konkurentno predviđa i zadovoljava potrebe kompanije i svojih korisnika". Iz toga je proizlazio projekt koji je za cilj imao smanjenje troškova komuniciranja u Grupi Podravka. Dobrim dijelom projekt je uspješno realiziran sklapanjem novog ugovora s telekom operaterom i zamjenom postojećih komunikacijskih tehnologija s jeftinijima i bržima. Projektom su ostvarene znatne uštede i povećane su brzine komunikacijskih veza između naših ureda u Hrvatskoj. Međutim, u našem zahtjevu za znatnim smanjenjem troškova komuniciranja i povećanjem kvalitete i količine usluga prema i između Podravkinih internacionalnih ureda niti jedan telekom operater nije zadovoljio naša željena očekivanja. Štoviše, situacija na međunarodnom telekomunikacijskom tržištu je takva da je teško očekivati bilo kakve promjene u srednjoročnom razdoblju. Stoga je Informatika vlastitim snagama kreirala pronaći rješenje koje će pomoći da smanjimo troškove komuniciranja prema našim internacionalnim uredima.

Ugovor s Microsoftom EA

Ove godine sklopili smo s Microsoftom EA ugovor o korištenju zadnjih verzija Windows operativnog sustava i Office aplikacija na računalima u Grupi Podravka pa nam isti ugovor omogućava da nesmetano koristimo UC tehnologiju i na računalima po našim in-

ternacionalnim uredima. Implementacijom MS UC-a u Podravku omogućeno je komuniciranje s internacionalnim lokacijama i između njih po "0" kuna korištenjem postojećih internetskih veza. Telefoniranje se može ostvariti korištenjem računala ili UC telefona. Neki od korisnika ove tehnologije dobit će telefonski broj i bit će povezani na našu telefonsku centralu pa će prema njima biti moguće ostvariti i poziv iz Podravkinih klasičnih ili mobilnih telefona također po "0" kuna. Tako, na primjer, direktori internacionalnih lokacija imaju dodijeljene Podravkine interne telefonske brojeve i pozivi im zvone na njihovim računalima ili UC telefonima dok u isto vrijeme osobama koje ih pozivaju poziv izgleda kao da su oni smješteni u Koprivnici. Preduvjet

Rekli su o novoj Microsoftovoj tehnologiji:

Goran Markulin, član Uprave, zadužen za internacionalna tržišta

Kako smo po svim internacionalnim lokacijama u konstantnoj borbi za svakog kupca, a svako smanjenje troškova poslovanja daje nam priliku da budemo konkurentniji, podržavam napore Informatike da implementira ovu novu Microsoftovu tehnologiju koja će nam smanjiti troškove. Ja i moji suradnici svakodnevno održimo nekoliko telefonskih sastanaka sa svojim direktorima koji se nalaze u našim internacionalnim lokacijama i odnedavno koristimo ovu novu tehnologiju. Vjerujem da ćemo dosljednim korištenjem svih mogućnosti koje nam ona pruža ostvariti znatne uštede u telekomunikacijskim troškovima, smanjiti troško-

ve putovanja, te znatno ubrzati naše poslovanje.

Nataša Stanić Mitsios, direktorica marketinga u Podravki Australija

Nova mogućnost komuniciranja, koju nam je omogućio MS Communicator, izuzetno je poboljšala našu komunikaciju sa centralom u Koprivnici na svim nivoima. Najlakše je to objasniti na primjeru da je Australija udaljena od Koprivnice ne samo velikom razdaljinom nego i vremenskom razlikom koja je 8 sati ljeti i 10 sati zimi. Na kraju našeg radnog dana imamo malo vremena da e-mailom razčistimo sva hitna odgovorna pitanja, obično bi ti e-mailovi bili odgovoreni tek nakon par sati, kada nas više nema na poslu. Sada koristimo komunikator bez loše

savjesti o velikim troškovima i puno toga riješimo isti dan. Sve pohvale IT ekipi, koja je u svakom momentu izuzetno brzo rješavala sve početne tehničke poteškoće.

Dejan Sluikić, direktor tržišta Pribalitka (Letonija):

Iako MS Komunikator koristim svega tri tjedna, izuzetno sam zadovoljan njegovom primjenom. Tipkanje brojeva postalo je prošlost. Brzina uspostavljanja komunikacije je odlična i nemam problema sa šumovima u komunikacijskom kanalu. Budući da MS Komunikator ne koristim niti puni mjesec ne mogu točno reći kolike su uštede. TK troškovi su do sada bili znatna stavka u troškovima Predstavništva, stoga smatram da je implementacija toga sistema veliki korak naprijed. ■

za ostvarenje veze je da ti pozivani UC korisnici imaju upaljeno računalo i da su spojeni na naš UC server s MS Communicator aplikacijom. Stoga bilo tko u Hrvatskoj može telefonom nazvati te osobe kao da poziva nekog drugog djelatnika koji radi u uredu u Koprivnici.

Velike mogućnosti nove tehnologije

Primjenom ove tehnologije moguće je održavati razne sastanke, edukacije, konferencije i skupove gdje svi prisutni mogu biti "on-line" spojeni na taj događaj korištenjem svojeg računala iz svog radnog okruženja, iz bilo koje sobe za sastanke u Hrvatskoj ili inozemstva, od kuće, ili neke druge lokacije koja ima Internet pristup. Primjenom ove tehnologije vrijeme i novac se ne gube putujući do lokacija gdje se održavaju takvi skupovi i sastanci, nema troškova smještaja, a radno vrijeme se produktivnije iskorištava.

Ova tehnologija omogućuje i "Rad izvan ureda" jer svatko tko ima Internet vezu može u svojoj kući primati i pozive koji mu dolaze na telefon u uredu. Korisnici mogu imati telefonsku sekretaricu na svojoj fiksnoj telefonskoj liniji integriranu s mail sustavom, a time će se spriječiti gubljenje poslovnih prilika koje se dešavaju ne javljanjem na pozive. UC tehnologija omogućava i prikaz statusa potencijalnih sugovornika na ekranu pozivatelja, da li je korisnik za računalom (telefonom), da li je odsutan, na sastanku, na godišnjem odmoru i sve je povezano s Podravkinim telefonskim imenikom.

Proširenje projekta

Do kraja godine je u ovaj projekt predviđeno uključivanje svih zaposlenika iz internacionalnih ureda i iz Hrvatske koji međusobno komuniciraju s ciljem da se maksimalno smanje internacionalni telekomunikacijski troškovi.

Ovim putem se zahvaljujem svim ljudima koji su pomogli da se ovaj projekt realizira u ovako kratkom vremenu kako svojom tehničkom pomoći tako i svojim sudjelovanjem u testiranju i korištenju ove tehnologije. Nadalje, pozivam sve Podravkine djelatnike koji intenzivno komuniciraju s inozemstvom, a još nisu uključeni u ovaj projekt, da mi se jave te da njihovim uključenjem svi maksimalno komuniciramo po "0" kn i time postajemo produktivniji i konkurentniji. Svim ostalim djelatnicima želimo uspješno komuniciranje po "0" kn između Podravkinih ureda u Hrvatskoj jer će nakon završetka implementacije VPN Total usluge T-Com-a i to biti moguće.

Mario Vrhoci voditelj projekta implementacije Microsoft UC tehnologije u Podravku

U Zagrebu održana 6. međunarodna konferencija o poslovnim procesima

Razvijanje procesnih znanja u svrhu povećanja konkurentnosti i profita

U zagrebačkom Sheratonu ovoga je tjedna održana dvodnevna Međunarodna konferencija o poslovnim procesima koja je po šesti puta predstavila kako su menadžeri u gospodarstvu i javnom sektoru primijenili nove poslovne modele i kako razvijaju procesna znanja u svrhu povećanja konkurentnosti i profita.



Konferenciju je otvorio prof. Slavko Vidović, direktor InfoDoma, tvrtke organizatora konferencije, nakon čega je predsjednik Uprave Podravke i predsjednik Nacionalnog vijeća za konkurentnost Darko Marinac održao uvodno predavanje. Njegovo je predavanje bilo usmjereno na uspoređivanje hrvatske konkurentnosti s državama EU, posebno s njezinim najnovijih šest srednjoeuropskih članica. Premda ta usporedba za sada nijeimalo laskava za nas, Marinac je istaknuo da imamo i blistavih trenutaka. Tako nas je Svjetska banka proglasila top-reformatorom u 2007.

Tijekom konferencije izmijenilo se za govornicom osamdesetak hrvatskih i inozemnih stručnjaka iz gospodarstva i državne uprave te sveučilišni profesori iz područja menadžmenta, informatike i komunikacija. Oni su se fokusirali na ključna pitanja s kojima se susreću menadžeri - primjerice kako profitirati iz poslovnih procesa ili kako provesti inovacije poslovnih procesa pri

uvodenju elektroničkog poslovanja.

Osim teoretskog dijela, u sklopu Konferencije na predavanjima i interaktivnim radionicama bili su prezentirani brojni primjeri uspješnog upravljanja poslovnim procesima u hrvatskim kompanijama, državnoj upravi i pravosuđu te aktualni alati koji kompanijama pomažu u upravljanju i inoviranju njihovih poslovnih procesa.

Ovogodišnja Business Process Conference 2007., koja se održala pod visokim pokroviteljstvom Vlade Republike Hrvatske te Business Process Management Instituta, ugostila je više od 400 sudionika iz javnog, gospodarskog i znanstvenog sektora, a održana je pod motom "Transformacijom poslovanja do tvrtke znanja". Razvoj i primjena znanja o upravljanju poslovnim procesima pretpostavka je za kvalitetno umrežavanje tvrtki te povećanje konkurentnosti hrvatskog gospodarstva u cjelini.

Među ključnim govornicima na konferenciji bio je i Zdravko Šestak, član Uprave Podravke. I. B.

Zaklada "prof. Zlata Bartl" sudjelovala na Sajmu stipendija u Hrvatskoj

U srijedu, 24. listopada 2007. godine, svrha i ciljevi Zaklade "prof. Zlata Bartl" predstavljeni su na najvećem Sajmu stipendija u Hrvatskoj, koji je i ove godine održan u prostorima Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu, u organizaciji Instituta za razvoj obrazovanja. Glavni cilj Sajma stipendija je promicanje važnosti stipendija za povećanje pristupa visokom obrazovanju jer stipendije imaju ključnu ulogu u uklanjanju financijskih prepreka u visokom obrazovanju te izravno utječu na povećanje broja visokoobrazovanih. Na taj način stipendije pripomažu daljnjem gospodarskom razvoju Hrvatske te stvaranju društva temeljenog na znanju.

Promocija Zaklade "prof. Zlata Bartl" te četvrtog Natječaja raspisanog 19. listopada studentima i svim posjetiteljima bila je interaktivnog karaktera putem promotivnog štanda Podravke te izravnog pristupa internetskim stranicama Zaklade. Od 10 do 16 sati Podravkin je štand, u potrazi za novim mogućnostima financiranja diplomskih i poslijediplomskih studija, posjetilo nekoliko tisuća studenata s različitim hrvatskih fakulteta. Većina posjetitelja osobit je interes iskazala za novoobjavljeni natječaj Zaklade "prof. Zlata Bartl" odnosno stipendije i potpore namijenjene isključivo promicanju i poticanju stvaralačkog i inovativnog znanstveno-istraživačkog rada među visokoobrazovanim mladim ljudima.

Institut za razvoj obrazovanja organizirao je Sajam stipendija već treću godinu za redom, a na ovogodišnjem događaju očekivano je premašena brojka od 6000 posjetitelja. Riječ je o jedinstvenom događaju od nacionalnog značaja na kojem je na jednom mjestu predstavljeno više od 70 stipendija i drugih oblika financijske potpore dostupnih hrvatskim građanima za visoko obrazovanje u Hrvatskoj i inozemstvu.

Matija Hlebar

PODRAVKA NA BURZI

Trezor nema utjecaja na kretanje cijene

Piše: **Mario Gatar**, burzovni analitičar Poslovnog dnevnika info-puls@zg.hinet.hr

Prateći dionice Podravke posljednjih tjedana lako je uočiti dvije konstante koje više-manje redovito prate trgovinu. Prva je neobičajeno intenzivna aktivnost trezora, koji sustavno gradi svoju poziciju u vlasničkoj strukturi i posljednjim je potezom (kupnjom nešto manje od 11 tisuća dionica) stigao do 0,83% vlasničkog udjela. Prema tržišnim cijenama, taj je paket te-

žak više od dvadeset milijuna kuna, što je poprilično respektabilan brojka, i otprilike korespondira s kategorijom ostvarene dobiti tvrtke u prvih šest mjeseci ove godine.

Share buyback, iliti otkup vlastitih dionica, u teoriji djeluje pozitivno na cijenu dionica, no u ovom slučaju značajnijih učinaka zapravo i nije bilo. U posljednja tri tjedna cijena dionica bila je unutar relativnog oscilacijskog raspona (520 - 540 kuna), ne nudeći previše razloga za zadovoljstvo.

Datum	Vrijednosnica	Cijena	Promet
17.10.2007	PODR-R-A	534.98	868,945.42
18.10.2007	PODR-R-A	530.01	4,418,068.16
19.10.2007	PODR-R-A	530.00	1,464,623.01
22.10.2007	PODR-R-A	520.01	335,267.50
23.10.2007	PODR-R-A	533.77	2,800,263.21
24.10.2007	PODR-R-A	529.98	1,739,376.56

Cijena

Promet

PODR-R-A 17.24.10.2007.

Godišnji sastanak Hrvatskog društva za hipertenziju održan u Podravki

U Podravkinjoj konferencijskoj dvorani održan je 19. listopada godišnji sastanak Hrvatskog društva za hipertenziju. Ovom je prilikom promoviran nacionalni program za smanjenje unosa soli kao jedan od ključnih razloga povišenog krvnog tlaka, koji je pod pokroviteljstvom Akademije medicinskih znanosti Hrvatske raden zajedno s Hrvatskim društvom za aterosklerozu. Govorilo se i o novim smjernicama u liječenju dijabetičara te o ulozi diuretika u liječenju hipertoničara.

Na skupu je bilo govora o novim smjernicama za liječenje hipertoničara koje su ovog lipnja objavljene u Milanu, te o novim smjernicama za liječenje dijabetičara.

Na ovom stručnom skupu predstavio se i Belupo predava-njem pod nazivom "Diuretici u liječenju hipertenzije". Glavni sponzori sastanka bili su Podravaa i Belupo.

Godišnji sastanak Hrvatskog društva za hipertenziju održan u Podravki

U Podravkinjoj konferencijskoj dvorani održan je 19. listopada godišnji sastanak Hrvatskog društva za hipertenziju. Ovom je prilikom promoviran nacionalni program za smanjenje unosa soli kao jedan od ključnih razloga povišenog krvnog tlaka, koji je pod pokroviteljstvom Akademije medicinskih znanosti Hrvatske raden zajedno s Hrvatskim društvom za aterosklerozu. Govorilo se i o novim smjernicama u liječenju dijabetičara te o ulozi diuretika u liječenju hipertoničara.

Na skupu je bilo govora o novim smjernicama za liječenje hipertoničara koje su ovog lipnja objavljene u Milanu, te o novim smjernicama za liječenje dijabetičara.

Na ovom stručnom skupu predstavio se i Belupo predava-njem pod nazivom "Diuretici u liječenju hipertenzije". Glavni sponzori sastanka bili su Podravaa i Belupo.

Prvih pola stoljeća Podravkinih mesnih konzervi

Podravkine mesne konzerve - zahvaljujući tradiciji, tehnologiji i kontroli - danas su proizvod koji kupci na domaćem i brojnim stranim tržištima prepoznaju i rado kupuju

Pripremio: **Vjekoslav Indir**
Slike: **Berislav Godek**

Pola stoljeća od početka proizvodnje mesnih konzervi u Podravki jubilej je koji u svakom pogledu zavrđuje pozornost. Prigoda je to da se danas ukaže i na velike napore, ulaganja i odricanja tijekom svih tih godina, kako bi firma u kojoj se danas proizvode najkvalitetniji proizvodi od mesa postala i ostala jedna od najrespektabilnijih mesoprerađivačkih industrija u ovom dijelu Europe. Podravkine mesne konzerve - zahvaljujući upravo toj dugogodišnjoj tradiciji, suvremenoj tehnologiji, kao i sustavnoj kontroli - danas su visokokvalitetan i vrijedan proizvod što kupci na domaćem i brojnim stranim tržištima prepoznaju i rado kupuju.

U početku bijaše - govedi gulaš

A sve je započelo davne 1957. godine, prvo u uvjetima laboratorijske proizvodnje iz koje je potom niknuo i u svijet otišao još jedan Podravkin lider proizvod - govedi gulaš. Te su godine u Podravkinom laboratoriju obavljani pokusi i prva probna proizvodnja dobivanja mesnog ekstrakta od govedeg i kokošjeg mesa te proizvodnja govedih i kokošjih juha u kesicama i briketima, kao i gulaš juhe. U laboratorijskim uvjetima napravljene su i prve mesne konzerve: simental konzerva s kuhanim goveđim mesom, pileći paprikaš i kokošja pašteta. Bili su to počeci uz kojega su svakako zanimljiva sjećanja tadašnjih poslovođa Stjepana Miloša, Mije Treščec i Stjepana Bajke o samoj proizvodnji mesnih konzervi, kao neposrednih sudionika tih povijesnih događanja.

"Govede meso dovozilo se iz pogona 3 (klaonica), ručno se rezalo na kocke, a zatim stavljalo u duplikatore gdje se nakon kuhanja od oko 4 sata kutlačama odvajalo meso od bujona, koji se odvozio na susjednu liniju na ugušćivanje, tako da se od 100 litara bujona (mesne juhe) dobilo oko 1,8-2 kg mesnog ekstrakta. Umak se posebno pripremao prema zadanoj recepturi. Slijedila je faza pu-



Proizvodnja mesnih konzervi prije nekoliko desetljeća

njenja, u kojoj su radnice ručno u limenke stavljale komade kuhanog mesa, ulijevale pripremljeni umak, (s izuzetnim osjećajem za preciznost), nakon čega su limenke zatvarane na poluautomatskoj zatvarači (20-30 kom./min., te 60 kom./min)." I tako je krenulo s prvih 255 tona mesnih konzervi već 1958. godine. Godine 1959. završena su investicijska ulaganja u modernizaciju ondašnje klaonice, što je omogućilo kvalitetnije snabdijevanje pogona mesnih konzervi sa svježim goveđim mesom. Iste godine tržište je ugledao proizvod haše, a u laboratoriju su rađeni pokusi na novim proizvodima (marinirana govedina). U to vrijeme proizvodnja mesnih konzervi odvijala se u tzv. Pogonu I i II, a ostali pogoni vezani uz meso bili su Kobasičarna i Klaonica (pogoni III i IV), sve međusobno dislocirano. Proizvodnja mesnih konzervi te se godine povećala na 395 tona. Asortiman se stalno proširivao, zahvaljujući ponajprije neumornom stručnom radu Podravkinih istraživačkih timova. Istovremeno svake se godine realizirala i poneka investicija vezana uz mesni program. Tako je 1960. kupljeno 5 novih duplikatora, 1963. puštena u rad obnovljena hladnjača, 1965. izvršena je rekonstrukcija klaonice, nabavljen separator za mesni ekstrakt, stroj za pranje i brisanje limenki,

faze (prerada mesa i proizvodnja mesnih konzervi) čija je izgradnja okončana i puštena u rad 1977. godine, na 30-godišnjicu postojanja Podravke, te je uslijedilo preseljenje proizvodnje mesnih konzervi na novu lokaciju. Time su bili stvoreni uvjeti da na jednom mjestu, na pogodnoj lokaciji, bude zaokružen čitav mesni kompleks, sa svim popratnim potrebnim pogonima, energanom, trafostanicom i drugim infrastrukturama. Na tih 14.000 kvadratnih metara proizvodnog i skladišnog prostora moglo se godišnje proizvesti 11.000 t govedih konzervi, 2.500 t proizvoda od kokošjeg mesa, 1.000 t smrznutih mesnih proizvoda i 120 t mesnog ekstrakta. Ovako zaokružen i opremljen mesni kompleks spadao je tada među najsuvremenije tehnološke i organizacijske cjeline ne samo u tadašnjoj državi, nego i puno šire.

Moderna tehnološka cjelina

I zaista, s tako suvremenom tehnološkom opremom, uz iskustvo starijih, ambicioznost i elan mladih stručnjaka, došlo je do razvoja i proizvodnje niza novih proizvoda: gotovih jela na bazi govedeg, svinjskog i kokošjeg mesa, pašteta raznih okusa i pakiranja, gotovih mesno-povrtnih jela, smrznutih gotovih jela, kondenziranih juha u limenci i sl. Moderni pogon, savršena zdravstvena i higijenska kontrola u svim faza-



Proizvodnja Podravkinih mesnih konzervi na modernoj tehnologiji i u uvjetima prema svjetskim standardima

ma proizvodnje, stručan tehnološki i tehnički kadar zadovoljili su stroge propise inozemnih inspekcija, te uz već prije postojeći izvozni broj HR 139, omogućen je još veći izvoz konzervi a posebice govedeg gulaša na probirljivo tržište Europe (Engleska, Njemačka, Švicarska, Grčka, Italija), a nešto kasnije i na tržište SAD-a, Kanade i Australije. Period od

1987., pa sve do današnjih dana obilježen je daljnjim širenjem asortimana s naglaskom na jela od usitnjenog mesa, te jela na bazi kokošjeg i pilećeg mesa. Tako su nastali: mesni ragu bolognese, pileće okruglice u umaku od rajčica, pileće okruglice u lovačkom umaku, mesni ragu sa šampinjonima, čardaš pašteta i podravska pašteta, složenac sa svinjetinom, papri-

kaš sa svinjetinom, te brojna jela za vanjska tržišta.

Visoki standardi

Osim stručnih razvojnih timova, te marljivih i savjesnih djelatnika u svim fazama proizvodnje, nezaobilazni segment za dobivanje kvalitetnog i zdravog proizvoda bila je uvijek, a to je i danas, funkcija kontrole kvalitete. U čitavoj

povijesti razvoja mesnih konzervi proizvodnja kvalitetnog i za ljudsku prehranu zdravstveno ispravnog proizvoda bio je primaran cilj. Od 1998. svi segmenti proizvodnje vođeni su i kontrolirani putem HACCP-sustava, a od 2005. Danica je posjednik Certifikata ISO 9001:2000, kojim se potvrđuje da se razvoj, proizvodnja, prodaja i distribucija mesnih pro-

izvoda obavlja prema propisanim svjetskim standardima. Podravkine mesne konzerve oduvijek su na ocjenjivanju kvalitete bile dobitnice visokih priznanja.

Govedi gulaš - Izvorno hrvatsko

Valja posebno istaknuti da je Podravkin brand proizvod govedi gulaš dobio pravo korištenja znaka izvorno hrvatsko, kao proizvod koji zadovoljava visoke standarde potvrđene analizama i certifikatima u neovisnim ustanovama izvan Hrvatske i koji zbog svoje polustoljetne tradicije i nepromijenjene vrhunske kvalitete zaslužuje nositi taj znak autentičnosti i kvalitete, a radi se o izvornom hrvatskom proizvodu, produktu hrvatskog znanja i iskustva.

Investicije i modernizacija

Nakon što su krajem 2000. godine završena investicijska ulaganja u proširenje tehnološkog modernizaciju pogona za proizvodnju svih basisčarskih i suhomesnatih proizvoda, krenulo se u nabavku suvremene tehnološke opreme za pogon Mesne konzerve. Tako je 2003. nabavljena linija za proizvo-

dnju smrznutih gotovih jela na bazi usitnjenog mesa, 2005. nabavljena linija za pakiranje konzervi, a 2006. kupljene su linije za proizvodnju govedeg gulaša i ostalih gotovih jela u limenkama, linija za punjenje pašteta u al-seal posudice, kao i novi autoklavi za sterilizaciju konzervi.

Danas se uz visoko obrazovane stručne kadrove raznih profila (tehnoz, veterinari, mikrobiolozi), koji vode brigu o visokoj razini kvalitete proizvoda, proizvode četiri grupe proizvoda. To su gotova jela u koja se ubraja i govedi gulaš, konzerve od usitnjenog mesa, paštete i smrznuta gotova jela.

I kao kruna razvoja od govedeg gulaša prije pola stoljeća Podravkina mesna industrija Danica je ovih dana za svoju kvalitetu primila certifikate halal kvalitete za proizvode bazirane na purećem, kokošjem, pilećem i goveđem mesu. Time je Danica ušla u obitelji halal tvrtki koje mogu plasirati svoje proizvode na tržišta koja uvijek zahtijevaju Halal certifikat. Tim certifikatom otvaraju se brojne mogućnosti uspješnih izvoznih poslova, posebice i u arapske zemlje. ■

Čokolino višebojac na Krku

Natjecanje Čokolino višebojca održano 18. listopada u OŠ "Fran Krsto Frankopan" u Krku odvijalo se u dvorani srednjih škola pa su uz učenike osnovne škole podršku s tribina pružali i srednjoškolci, a u kulturno-umjetničkom programu sudjelovali su učenici svih područnih škola koje djeluju pri matičnoj školi. Pobjednica među djevojčicama je Mia Mrakovčić iz sedmog razreda, dok je najbolji među djecom bio učenik petog razreda Bruno Žic. Gosti su bili rukometaš Mirza Džomba i pjevač Dražen Turina Šajeta koji su svojim aktivnim sudjelovanjem, poput skakanja u vrećama, izvođenjem slobodnih bacanja i penala, potezanjem užeta i pjevanjem - oduševili prisutne.

Slijedeći broj našeg lista izlazi u petak, 9. studenoga

Susret s Podravkinim jubilarcem Frankom Grižančićem iz Tvornice Povrće u Umagu

Četrdeset godina u istoj tvornici

Kada cijeli svoj radni vijek provedete u jednoj tvrtki, i to čak 40 godina, onda je to u svakom slučaju za svaku pohvalu. Riječ je o radniku Podravkine Tvornice Povrće u Umagu Franku Grižančiću. Franko se u toj tvornici kao sezonac zaposlio 1967. godine radeći u proizvodnji i on je zapravo tada bio osmi djelatnik te tvornice koja je djelovala u sklopu Mirne Novigrad, a primarna proizvodnja bila je ri-ba. Tek malo se preradivala rajčica. Dodatnim školovanjem Franko postaje radnik na održavanju i na tom mjestu radi i danas. Naravno, u 40 godina rada bilo je puno lijepih, a povremeno i manje lijepih tre-

nutaka. Ovaj simpatični čovjek i dalje je pun životnog optimizma te kao iz topa odgovara na pitanje kada mu je bilo naj-ljepše raditi?

- Iskreno govoreći, najteže i najbolje je bilo raditi od 68. do 85/86. godine. Radnici su bili zadovoljni, dobri osobni dohodci, kvalitetni međuljudski odno-si, a i mi smo bili puno mlađi... Tvornica se razvijala, nikome ni-je bilo teško raditi. Kolega i ja smo bili na održavanju i radi-li smo smjene po 12 sati, a ti-jekom sezone radilo se i nedjel-jom, pa čak ponekad i po 18 sa-ti. Nije se pitalo za radno vrije-me, a taj je prekovrni rad bio i dobro plaćen. Jednom mi je kra-jem sezone tadašnji direktor Ta-

dija Olujić rekao da sam dobio i više od njega...

- Dobro, Franko, nakon 40 godina staža, koji su vaši planovi. Hoćete li u mirovinu?

- Uvijek su moje namjere bile da iz Podravke odem u redovnu mirovinu, ali bojim se da moj plan baš i neće biti u potpunosti ostvaren...

- Pa Podravka je uvijek imala senzibiliteta za svoje radnike...

- Dobro, slažem se, i stoga sve više razmišljam da uđem u Podravkin plan otpremnina, ako će to biti moguće. Ne bi imalo smisla da odem u prije-vremenu mirovinu za koju sa-mi znate koliko je niska te da pod stare dane jedva vežem kraj s krajem.



- Što bi s obzirom na vaše du-gogodišnje radno iskustvo poru-čili mladim Podravkašima?

- Mladim Podravkašima jed-nostavno treba borba za priznan-je i očuvanje Podravke i njezinog radništva. Kratko i jasno, to bi-bila moja poruka mladima s ti-me da ne zaborave koliko smo se mi stariji Podravkaši odriicali kako bi Podravka bila danas re-spektabilna i priznata prehran-bena kompanija u Hrvatskoj, a i u svijetu - rekao je na kraju razgovora Franko Grižančić.

B. Fabijanec

Nekadašnji asortiman



Današnji asortiman Podravkinih mesnih konzervi



MOJ HOBI

U mladosti vrsna atletičarka, a danas peče izvrsne torte za djecu

Piše: **Slavko Petrić**
Snimio: **Berislav Godek**

U Podravkinim novinama početkom devedesetih godina čitamo: "Srbi najbolja pionirka", "Snježana Srbi najuspješnija", "Srbiš prva s rekordom staze", "Pro-novno najbolja u Hrvatskoj"... i još sličnih rečenica koje govore o uspješnoj Podravkinjoj dugo-prugašici. Njene trkačke spo-sobnosti još od osnovne škole zapažene su i u Atletskom klubu Podravka, gdje je Snježana pod vodstvom trenera Kuhari-ća provela pet godina i postigla svoje najbolje rezultate u junior-skoj konkurenciji. Najupečatli-

viji bio je prvi Kros Sportskih novosti 1981. godine u maksi-mirskoj šumi u Zagrebu i prva pobjeda među 517 trkačica na tisuću metara. Naporni trenin-zi na stadionu, srednjoj školi i trčanje u koprivničkoj Crnoj go-ri donose rezultate i Snježana se svrstava u red najboljih mla-đih hrvatskih dugoprugašica. U Medulinu prvi puta, u Osi-jeu drugom prilikom osvaja i državni naslov, postavlja rekord staze na 3000 metara na Yassa maratonu u Varaždinu, pobje-đuje i za klub na ligaškim na-tjecanjima u Zagrebu, Karlov-cu, Osijeku... Trčala je na sta-zama od Ptuja, Medulina do Čačka, gdje je bila sedma na

jugoslavenskom krosu, ali ako joj je dragi prvi kros i pobje-da, najdraže su joj ipak doma-će utrke za Dan grada u Kopri-vnici na kojima je tri puta bi-la pobjednica. U to vrijeme bi-la je toliko uspješna da se kao "nepopularna" atletičarka kraj rukometašica i nogometaša na-šla treća na listi najboljih spo-rtaša grada 1984. godine. Uzori u trčanju bili su joj tada Zdrav-ković i kasnije Zorko, atletičari iz njezinog "faha". Trčala je do-bro i na 800 i 1500 metara, ali se s "kraljicom sportova" mora-la oprostiti zbog ozljede Ahilo-ve tetive okusivši tek nekoliko utrka u seniorskoj konkurenci-ji. S atletičarima, pravim sport-

skim zaljubljenicima, osjetila je čari življenja i unatoč "ubita-čnim" treninzima, nizanju ki-lometraže. Srednju školu pre-hrambenog smjera završila je Snježana u Koprivnici, praksu obavila na Podravkinom Voću, a pripravnički posao na Juhama najprije kao majstor na stroju. Već na starim Juham bila je u skladištu, a danas je dvije go-dine u izvoznom skladištu svih Podravkinih roba. Rad u dvije smjene, putovanje na posao sku-terom, radna su svakodnevica ove nekadašnje sportašice.

Dok se Snježana bavila atletikom niti sanjala nije da će je danas toliko zaokupiti pečenje torti i uzgajanje cvijeca. Speci-

jalnost su joj torte za djecu ko-je ima slikovno ovjekovječene, a sprema ih za prijatelje i znan-ce prigodom rođendana mališa-na. Sve su one njene kreacije, a Miki Maus, Ninja kornjača, me-dike, peseki, auti, njezin su ra-skošni repertoar. Uživa u tome da nikome ne može odbiti peče-nje, jer zna da se djeca tome ve-sele i uživaju. Može ih raditi u bilo koje vrijeme pa i u dva u noći. Cvijecje obožava na način da joj nije "štos" kupovati već osobno ga uzgajati od pelcera koje najviše crpi u dobrosusjed-skoj razmjeni. Uvijek raspolože-na, spremna na šalu, duhovita, otkriva nam na kraju jednu svo-ju slabost - voli jesti čokoladu



i to onu s rižom. Voli i glazbu. Snježana je maštala da postane profesorica tjelesnog odgoja, a danas s velikom radošću peče dječje torte i uživa kao nekad u trčanju. ■

KUTAK ZA UMIROVLJENIKE

Deklaracija o poboljšanju položaja umirovljenika

Piše: Željko Šemper

Na Međunarodnoj konferenciji "Europa - i za umirovljenike" održanoj u Zagrebu uz Europsku federaciju umirovljenika (FERPA) bili su i predstavnici sindikata umirovljenika iz Austrije, BiH, Crne Gore, Hrvatske, Italije, Kosova, Mađarske, Makedonije i Srbije. Na dnevnom redu bili su problemi umirovljenika: Kupovna moć umirovljenika Europe, Borba protiv siromaštva, Reforme mirovinskih sustava - posljedice po nove umirovljenike, Usklađivanje mirovina i Zakonski status sindikata umirovljenika u regiji. Nakon cjelodnevnog rada i izlaganja svih predstavnika država o problemima umirovljenika usvojena je zajednička Deklaracija o poboljšanju položaja umirovljenih radnika.

Polazeći od činjenica da rad postoji radi čovjeka i da mu je 1. cilj čovjek, da je rad temeljno mjerilo svih ljudskih vrijednosti u društvu socijalne pravde, svaki čovjek ima pravo na zasluženu plaću koja proizlazi iz njegova rada, jednako kao i na mirovinska primanja koja će mu jamčiti dostojanstven život. Mirovinska primanja stečena temeljem rada i uplaćenih doprinosa tijekom staža osigurana ne mogu se stoga izjednačavati sa socijalnim davanjima ili dodjelom povlastica, što treba razlikovati u položaju umirovljenika u pojedinim državama.

2. Sklad između rada i kapitala u stvaranju nove vrijednosti i mogućće je uspostaviti provedbom načela međugeneracijske i svake druge solidarnosti među ljudima, uz poštovanje ljudskog dostojanstva svake osobe, što vlade u svakoj državi trebaju utvrditi nacionalnim socijalnim modelom prema postavkama sadržanim u Europskom socijalnom modelu utemeljenom na Povelji o ljudskim pravima Europske unije i drugim relevantnim direktivama i standardima.

3. Mirovinska primanja ostvarena za puni radni staž i staž osiguranja u skladu sa zakonom morala bi svakoj umirovljenoj osobi biti dostatna za život dostojan čovjeka, a što treba jamčiti vlada svake demokratske države. Odlazak u mirovinu ne smije stoga biti sinonim za siromaštvo. S tim ciljem naglašava se da je uvriježeno stajalište u Europi da bi minimalna mirovina za umirovljene radnike trebala biti jednaka minimalnoj plaći.

4. Siromaštvo većine starijih osoba u sadašnjem trenutku društvenog razvoja posljedica je nedosljedne primjene načela socijalne pravde koja dovodi do velikih društvenih podvođenosti, a što je u znatnoj mjeri izraženo i u sve većem jazu između visine plaća zaposlenih i visine mirovine čime se narušava kohezija stanovništva. Kupovne su mogućnosti umirovljenika sve manje, jer mirovine ne prate rast plaća zaposlenih, a visina mirovinskog primanja ne znači samo materijalnu sigurnost nego ima i etičku vrijednost koja se osobito ogleda u čovjekovoj slobodi kao bitnom uvjetu za očuvanje ljudskog dostojanstva na razini kulturnog i gospodarskog doseg a državama Europske unije.

5. Sukladno načelu o prijeko potrebi ostvarivanja ljudskih prava kao skupu osnovnih osobnih, političkih, gospodarskih, socijalnih i kulturnih prava i sloboda ljudi u europskom demokratskom društvu u 21. stoljeću, kad se osobito promiče sustav vrijednosti civilnog društva, sindikati umirovljenih radnika osobito će uzastojati u zahtjevima za poboljšanje položaja umirovljenika u svojim zemljama, a ponajprije da se zakonima i drugim propisima osigura starijim osobama jednakopravnost s drugim skupinama stanovništva, da se starije osobe ne marginaliziraju i ne diskriminiraju u pravima na sudjelovanje u svim društvenim zbivanjima, te da ih se zaštiti od svih oblika zlostavljanja.

6. Od osobitog je značenja da se unaprijedi kvaliteta, sigurnost i dostupnost svih javnih servisa svim građanima, a osobito umirovljenicima i starijim osobama. Potrebno je izboriti se da se zdravstvenim propisima utvrdi obveza države za osiguranje besplatnih godišnjih sistematskih liječničkih pregleda osoba starijih od 65 godina, te da se osobita skrb posveti njihovom zdravlju, da se nužnim reformskim zahvatima u zdravstvu i zdravstvenom osiguranju ne umanjuju umirovljenička prava na zdravstvenu skrb i lijekove.

7. Umirovljeni radnici imaju i dalje pravo na rad sukladno svojim mogućnostima, te i na puno pravo sudjelovanja u odlučivanju o svojoj i sudbini društva.

KINOPREDSTAVE

Kino Velebit u Koprivnici

25. - 31. X. "KUKUCI", američki triler - u 18 sati

25. - 31. X. "ZVJEZDANA PRAŠINA", američka pustolovna bajka - u 20 sati

JELOVNIK

- | | |
|---------------------|--|
| 29. 10. ponedjeljak | - Varivo grah s kiselim zeljem, kobasica, salata |
| 30. 10. utorak | - Đuveč, riži-bizi, salata |
| 31. 10. srijeda | - Pohana pureća prsa, dinstani krumpir, salata |
| 5. 11. ponedjeljak | - Varivo na seljački, hrenovke, voće |
| 6. 11. utorak | - Kuhana svinjetina, umak od hrena, pire krumpir |
| 7. 11. srijeda | - Pečena junjetina, krpice sa zeljem, salata |
| 8. 11. četvrtak | - Svinjetina u saftu, pirijana riža, salata |
| 9. 11. petak | - Juha, prženi oslić, krumpir-salata |

Galovićeva jesen u Koprivnici i Peterancu

Višednevno druženje s pjesnikom i stihovima



Ovogodišnja književna manifestacija Galovićeva jesen, koja je održana 13. put, obilovala je brojnim kulturnim događanjima. Dva dana govorilo se o Franu Galoviću i to ne samo u dvorani koprivničke Knjižnice i

čitaonice, koja nosi njegovo ime, već i u kafićima, ali i na samom središnjem trgu, gdje su mladi pod kišobranima - čitali. Ljubitelji pisane riječi mogli su se družiti s nekoliko umirovljenika, među kojima su bili Edo Popović, Daša

Drndić, Kristijan Vujičić, dr. Milivoj Solar, Sibila Petlevska i drugi. Organizator je mislio i na najmlađe. Za njih su organizirane radiofonske radio-nice. Najsvečanije je ipak bilo prošle subote - u ugostiteljski objekt Kuglana gotovo se i nije moglo ući, bio je prepun mladih. Književnici Daši Drndić uručena je nagrada "Fran Galović". Dobila ju je za dokumentarni roman "Sonnenschein". Helena Burić nagrađena je u kategoriji on-line kratke horror priče. Drugi je bio Dario Rukavina, a treći Želimir Alvac. Nagradivalo se i za najbolji blog. Nagradu je dobio Virgil Vukušić.

Frana Galovića nisu zaboravili niti u njegovom rodnom mjestu



Književnost u Knjižnici "Fran Galović" i na - trgu (snimio N. Wolf)

Peterancu, gdje će danas početi priredbe njemu u čast, a najsvečanije će biti u nedjelju u Društvenom domu kada će u 18 sati biti održan recital pod nazivom "S Galovićem u srcu i mislima", a na kojem će nastupiti: Vedran Mirkota, Davor Dretar Drele, Miro Švenda Žiga i drugi. Ml. P.

Coolinarika na Galovićevoj jeseni

Na književnom događanju u Kuglani dominirala je i književnost, ali uz to tamo se i - jelo. Za to se pobrinula Podravka, a voditeljica Coolinarike Karmela Karlović o tome kaže:

- Da li zbog broja 13 ili činjenice da smo velikim koracima zakoračili u 21. stoljeće, ovogodišnje izdanje Galovićeve jeseni, koje je održano 19. i 20. listopada bavilo se tematikom

straha i tjeskobe offline i online. Ovakvim inovativnim pristupom književnosti u novim medijima pridružila se i Coolinarika svojom "Večericom iz horror kuhinje". Recepture nisu bile na bazi kapljica zmijskog znoja, krila šišmiša ili krokodilskih ljuski, već vrlo jestive kreacije koje su imale samo prigodnu prezentaciju. "Vještini zeleni muffini", "Čarobnjakov šerić", "Košarice koje te

gledaju", "Strašni kolačići", kolač "Paukova mreža" i "Kolačići grobke" samo su nazivi nekih od Coolinarikinih horror zalogačića.

Iako je i uređenje unutarnjeg prostora u crno-crvenim bojama s paucima i šišmišima više odgovarao romanima Edgara Allana Poea, dodjela nagrada i after writer party ipak su završili happy endom. Čestitke organizatorima na pošto-



vanju tradicije, ali i novim inovativnim idejama te vrlo smjeloj pomaku u prezentaciji književnih djela putem novih medija.

Dodijeljene ovogodišnje glazbene nagrade "Domagoj"

Mate Mišo Kovač, Arsen Dedić, Gabi Novak, Višnja Korbar, Psihodom pop i posthumno Đorđe Novković dobitnici su ovogodišnje glazbene nagrade "Domagoj", koja im je u utorku uručena u Hrvatskom društvu skladatelja u Zagrebu.

Nagradu sedmu godinu zaredom dodjeljuje Udruga branitelja, invalida i udovica Domo-vinskog rata Podravke i Udruga branitelja Ina-Naftaplin za služnim glazbenicima koji su se istaknuli domoljubnim pje-



smama i humanitarnim nastupima.

- Na taj način želimo zahvaliti glazbenicima što su se spre-

mno odazvali na poziv branitelja i hrvatskih stradalnika i u najtežim trenucima darovali nam svoje pjesme - rekao je

U Domu za starije i nemoćne osobe u Koprivnici

Likovna kolonija i izložba Marije Stipan

U Domu za starije i nemoćne osobe u Koprivnici održana je šesta likovna kolonija "Jesen 2007" na kojoj je sudjelovalo 16 podravkinih slikara pod vodstvom Josipa Gregurica, našeg istaknutog i poznatog slikara.

Jednodneva likovna kolonija održana je u svrhu prikupljanja slika za opremanje domskog prostora. Ukupno je prikupljeno 25 slika što je značajni doprinos ovoj već tradicionalnoj akciji. U koloniji su sudjelovali slikari i kipari koji su i članovi Likovne sekcije "Podravka 72": Nada Dombaj, Barbara Percač, Josip Gregurić, Radovan Grgec, Đuro Jaković, Zlatko Kolarek, Dragutin Kovačić, Ivan Rodak, Marija Stipan, Nada Zlatar, Martin Đukin, Stjepan Đukin, Josip Žagar, Marica Jalsovec i Vlasta Klasić.

U sklopu ove kolonije bilo je i otvorenje samostalne izložbe slika Marije Stipan, članice likovne sekcije Podravka 72. Marija je izložila 40-ak slika, ulja na platnu i akvarela, a to joj je deveta samostalna izložba koja će biti otvorena mjesec dana. N. Z. L.

Josip Bobovec izlaže u Podravki

Izložbom slika ispred restorana prehrane u Podravki Koprivnica predstavio se slikar Josip Bobovec iz Koprivnice. Unatrag tri godine, koliko se bavi slikarstvom, naslikao je veći broj slika na kojima prikazuje cvijete, mrtvu prirodu, pejzaže, pa i sakralne motive. Član je likovne udruge "Likresa" koja djeluje u KUD-u "Ivan Vitez Trnski" iz Novigrada Podravske. Do sada je sudjelovao na nekoliko skupnih izložbi Udruge, a svoju prvu samostalnu izložbu priredio je u Poslovnici Podravske banke na Tarašćici u Koprivnici. A. V.

SPORT

Izbor rukometaša godine u Hrvatskoj

Svitlana Pasićnik najbolja rukometašica

Izbor najboljih hrvatskih rukometaša uprotekloj natjecateljskoj sezoni održan je u organizaciji Sportskih novosti i Rukometnog saveza Hrvatske prošle nedjelje u zagrebačkom hotelu Sheraton. Po drugi puta za najbolju rukometašicu u državi izabrana je igračica Podravke Vegete Svitlana Pasićnik, koja je jedna od naj-

boljih Podravkinih rukometašica s kojima je osvojila dvostruki hrvatski naslov i igrala u finalu Kupa EHF-a. U reprezentaciji bila je najbolja i najzaslužnija je za plasman u drugi krug Svjetskog prvenstva održanog u Rusiji i za uspješno prijedene kvalifikacije za Europsko prvenstvo u Švedskoj. Među pet najboljih hrvatskih

rukometašica uz Svitanu Pasićnik plasirale su se još Maide Arslanagić iz Lokomotive, Barbara Stancin, Miranda Tatari i Kristina Franić iz Podravke Vegete. Za najboljeg rukometaša proglašen je Ivano Balić, za najuspješnijeg trenera Lino Červar, dok su sucima godine proglašeni Vladimir Sokol i Josip Posavec. S. P.



Prva hrvatska nogometna liga - 12. kolo

Pobjeda za ponovno treće mjesto na tablici

SLAVEN BELUPO - OSIJEK 2:0

Oko 1.000 gledatelja na koprivničkom Gradskom stadionu ozbiljno se priblojavalo gostovanja ekipe Osijeka, jer još im je ostalo u sjećanju nedavno gostovanje Cibali je koja je, zahvaljujući opuštanju Koprivničana, uspjela osvojiti bod. Uz to, Slavenaši su u utakmici 12. kola nastupili bez trojice standardnih napadača - Kresinger je ozlijeđen, Vručina je požužteli, a oporavljenji Šehić se našao na klupi tek da popuni broj. Zbog toga je trener Slavenaša Krunoslav Jurčić u igru od prve minute postavio jedinog preostalog klasičnog napadača, 17-godišnjeg Franju Tepurića, koji je prvi puta započeo utakmicu u prvoligaškoj konkurenciji. Gosti su najavlivali da u Koprivnicu dolaze po pobjedu, a to je zapravo pružilo dodatne motive domaćim igračima.

Na početku utakmice Slavenaši su krenuli otvoreno i napadački pa već u 4. minuti prijeti Tepurić, a potom Poljak, no ne pogađaju vrata Skendera. Osjećani uzvraćaju preko



ru, međutim stiže ga Lopes i krajnjim naporom izbacuje loptu u korner. Do kraja susreta Osijekov je trener Lončarević pokušao izmjenama probuditi svoju momčad, ali čvrstom i sigurno igrom Slavenaši su uspješno odoljevali gostima. Koprivničanci su tako osvojili važne bodove i zauzeli treće mjesto prvenstvene ljestvice i - nisu ponovili grešku iz prethodnog kola, što znači da se nisu opustili u drugom poluvremenu. Zalaganjem i čvrstinom uspjeli su pobijediti neugodne Osjećane i domaćoj publici predstaviti odličnog mladog napadača Tepurića za kojega je zaista šteta što nije postigao svoj prvi prvenstveni pogodak. No, to je pitanje trenutka.

- Drago mi je što smo pobjedu ostvarili čvrstom igrom i nadam se da ćemo tu čvrstocu zadržati i u utakmicama koje slijede. Do sad smo pobjeđivali uglavnom uz lepršavu igru, no dobro je znati da momčad može odigrati i ovako te ostvariti cilj - rekao je nakon utakmice Jurčić. U idućoj prvenstvenoj utakmici - s Međimurjem u Čakovcu - zbog trećeg žutog kartona izvan konkurencije će biti dvojica važnih prvotimaca, Poldrugač i Jurić, ali Koprivničanci se optimistički spremaju za to gostovanje na kojemu žele ponoviti čvrstinu i sigurnost s koprivničke utakmice.

B. Fabijanec

Hrvatski nogometni kup - osmina finala Slavenaši u četvrtfinalu Kupa

SLAVEN BELUPO - POMORAC 1:0

U osmini finala Hrvatskog nogometnog kupa nogometaši Slaven Belupa ugostili su na koprivničkom Gradskom stadionu drugoligaša Pomorca iz Kostrene. Nekoliko stotina gledatelja očekivalo je čistu pobjedu domaćina

do koje su oni i došli, ali uz puno truda i zalaganja. Naime, teren koprivničkog stadiona bio je natopljen kišom koja je bez prestanka padala dva dana, pa su igračica bili znatno otežani uvjeti za igru, a i gosti iz Kostrene su igrali klasični bunker.

Značajka prvog poluvremena je izrazita nadmoć Slavenaša, ali lopta nikako da uđe u mrežu inate vrlo dobrog gostujućeg vratara Mancea. Prigode su u samom početku propustili Čaval, Pol-drugač i Poljak. Potom odlična akcija Jajala koji je u solo prodoru prešao nekoliko gostujućih igrača, ali njegov udarac Mance brani. Nakon odmora Koprivni-

čanci kreću još agresivnije u utakmicu što se isplatilo u 48. minuti. Čaval prolazi po lijevoj strani i upućuje udarac s ruba kaznenog prostora. Lopta se od lijeve vratnice odbila u teren, gdje ju je dočekao Vručina i pogodio mrežu Pomorca. Slavenaši su rutinirano priveli utakmicu kraju te s minimalnom prednošću ušli u četvrtfinale Kupa. B.F.

Prva hrvatska liga kuglača - 5. kolo

Visok poraz uz rekord kuglane u Osijeku

Konikom - Podravka 7:1 (18,5:5,5) 3727:3476

Kuglači osječkog Konikoma, inače dopravnici države, bili su vrlo motivirani protiv svojih čestih sparing-partnera u pripremnom razdoblju. Domaći kuglači u sjajnoj igri postavili su fantastičan ekipni rekord kuglane na Pampasu s prosječkom od 621 čunja. Naravno da Podravkaši nisu mogli do bodova, ali pružili su dobar otpor velikom favoritu i bili su dostojan partner domaćoj momčadi. Čak su u prve dvije serije bili nadomak neriješenog rezultata. U prvoj seriji Vučić je uvjerljivo izgubio od slovenskog reprezentativca Mahkovicca, dok je Zlatko Ružman u dramatičnoj završnici nesretno izgubio za čunji. U drugoj seriji Zdravko Mikošić je nadigrao Lišku i osvojio počasni poen za Podravku, dok je Pigac bio daleko od iznenađenja protiv najboljeg igrača utakmice Majerusa sa 645 čunjeva. U završnici ni Bionda, ni Grošanić sa slabijim rezultatima nisu bili do-rasli slovensko-hrvatskoj reprezentativnoj kombinaciji Stoklas -

Mušanić. Podravka je u ovom susretu bila bez ponajboljeg igrača Zlatka Betlehema, koji će nažalost imati stanku minimalno tri tjedna, jer mu je na treningu puknuo mišić.

Slijedeće subote na konačno rekonstruiranoj kuglani u Bjelovaru u 7. kolu odigrati će se derbi začelja Podravka - Imotski, dvije ekipe koje još nisu osvojile ni bod.

Kuglačice ne igraju, već odgađaju utakmice

Kuglačice Podravke opet su odgovodile još jednu utakmicu. Zbog toga što još u subotu nije bila potpuno završena kuglana u Bjelovaru, odgođena je utakmica Podravka - Split. Odgođena je za 25. studenoga i utakmica 6. kola Zagreb - Podravka, koja se trebala igrati slijedeće subote. Razlog je međunarodna utakmica juniorki između Hrvatske i Njemačke u Rijeci na kojoj će igrati igračice iz oba kluba, Ana Belec iz Podravke i Ines Maričić iz Zagreba.

OVE NEDJELJE PRVA UTAKMICA RUKOMETAŠICA U LIGI PRVAKINJA PODRAVKA VEGETA - RIBARROJA

Španjolske prvakinja Ribarroja biti će u nedjelju u Koprivnici suparnice rukometašicama Podravke Vegete u prvoj utakmici Lige prvakinja. Utakmica će se odigrati u novoj gimnazijskoj dvorani na Lenišu, a početak će u 17,45 sati. Na tiskovnoj konferenciji uoči ovog susreta trener Podravke Vegete Zdravko Zovko rekao je da će u ovaj susret ući u punom sastavu, jer su oporavljene igračice koje do sada nisu mogle igrati zbog ozljeda. Zovko ističe da je Podravka jaka, ali da to treba dokazati i sa Španjolkama, koje igraju dinamičan rukomet i često pobjeđuju u gostima. S nedjeljne utakmice bit će i televizijski prijenos. S. P.

Trener rukometašica Podravke Vegete Zdravko Zovko pred susret s Ribarrojom

Vjerujem da ćemo spremno krenuti u pohod na Europu

Zdravku Zovku, koji je što igrački što trenerski 18 godina sudionik Lige prvaka, nedjeljni susret sa Španjolkama u prvom kolu najkvalitetnijeg natjecanja rukometašica na klupi Podravke Vegete bit će posebni izazov, jer će to biti i njegovo vlastito dokazivanje i potvrđivanje kvalitete hrvatskih prvakinja u Europi. A posla u Koprivnici prihvatio se prepoznajući u Podravkinjoj ekipi potencijal za europske domete. Jedanaest godina nakon osvajanja jedinog europskog naslova Podravkine rukometašice pred odgovornom su zadaćom ponovnog traženja puta prema vrhu u natjecanju Lige prvakinja. U kvalifikacijskoj grupi europskim prvakinjama danskim Slagelsom, mađarskim Györom i španjolskim Ribarrojom to neće biti nikako lako ostvariti, a Zdravko Zovko o Podravkinim izgledima kaže:

- U natjecanje Lige prvakinja moramo ući oprezno, ali i s velikom željom da budemo među dvije ekipe koje će nastaviti natjecanje nakon prvog kruga. Svjesni toga da je kvaliteta u vrhu europskog rukometa prejaka i da svi klubovi s jednakim pravom razlikuju da budu najbolji u Europi. Znamo da nas očekuje grevitava borba kako bismo u prvom krugu zaузeli mjesto za daljnje igranje. Kažu, Slagelse nije u formi, ali je europski prvak, Györ polufinanalist, a pojačana Ribarroja bit će veliki suparnik. Sve govori da je nas zapala i najteža grupa. Mi smo možda i favoriti u sjeni, ali slabih nema. Za daljnji prolaz moraju se poklopiti i neke druge stvari. Od prvog kruga mi priželjkujemo maksimalni rezultat - kaže Zovko.

Za to ekipa je pripremljena i odaje dojam nekog novog sastava europskih kontura. Da li će se dominacija u domaćem prvenstvu ogledati i u kvaliteti europskih utakmica? - Ribarroja ima koncentraciju rukometne kvalitete, a sada s Maidom Arslanagić i Jugoslavkom Medved biti će još jača. Znači, očekuje nas teška utakmica. Što se tiče našeg novog načina igranja, koji počiva na brzini izvođenja akcija, smatram da on mora donijeti napredak. Imamo visoki ritam i igračice su za njega dobro pripremljene. Ovogodišnja liga velika je prilika za ovu ekipu koja već nekoliko godina traži izlaz u sam vrh europskog rukometa. Premda smo se mučili s ozlijeđenim rukometašicama, a i sada imamo takvih, vjerujem da ćemo do nedjelje svi biti spremni za osvajanje prvih bodova u ligaškom sustavu koji nam pogoduje i moramo ga iskoristiti - zaključio je trener Podravke Vegete Zdravko Zovko. S. Petrić

Croatia cup za rukometašice

Hrvatska prva u Samoboru

U konkurenciji Češke, Slovenije i Makedonije rukometašice Hrvatske osvojile su pobjednički pehar na Croatia cupu održanom prošlog vikenda u Samoboru. Hrvatska, koju vodi izbornik Josip Šojić, pobjeđila je prvo Sloveniju sa 36:27, Češku sa 36:24, a Makedoniju s visokih 44:25. Odličnim nastupima reprezentacije na ovom turniru veliki doprinos pružila su igračice Podravke Vegete Ivana Jelčić, Kristina Franić, Anita Gaće, Maja Zebić i Maja Kožnjak koje su bile među istaknutijim reprezentativkama na samoborskom kupu. S. P.





Novost u liniji Podravkinih marmelada

Marmelada brusnica - okus domaće marmelade

Marmelada Brusnica novost je u liniji Podravka marmelada. Proizvedena je bez dodatka konzervansa, umjetnih aroma i sladila, te od pomno biranog voća bogate arome. Ukusan je i zdrav slatki zalogaj s jedinstvenom bogatom aromom koju poznajemo iz domaćih marmelada.

Brusnica je bobičasto voće, izuzetno bogato vitaminom C i antioksidansima, dokazanog antibakterijskog učinka. U suvremenom užurbanom



svijetu nema više vremena za pripremu domaće zimnice, a Podravka marmelada brusnica upravo je onakva prirodna i ukusna kakvu biste i sami spravili.

Industrijskom preradom voće često izgubi svoj prirodni okus. Niti jedna naknadno dodana aroma ili aditiv ne može zamijeti originalni okus zdravog i zrelog voća. Međutim, puni voćni okus i bogata aroma sočnih crvenih bobica sačuvani su u Podravkinoj marmeladi brusnica. **I. B.**

Promotivna kampanja +25% gratis čajeva

Promotivna kampanja +25% gratis čajeva u kojoj se potrošačima nudi pet vrećica čaja više po istoj cijeni traje od 1. studenoga 2007. do 1. ožujka 2008. godine. Sastoji se od aktivnosti dodatnih izlaganja na promo "Podravka" stalku i bočnoj polici te medijalne kampanje u tisku u tom razdoblju. Kampanjom su obuhvaćeni indijski čaj (37,5 g), kamilica (25 g), šipak (75 g) i zeleni čaj (50 g).



Akcija prodaje uz prim zamrznutog povrća i gotovih jela

Od 2. studenoga do 1. prosinca provodit će se akcija prodaje uz prim za proizvode iz asortimana Podravkinog zamrznutog povrća i gotovih jela. U akciji nagrađivanja potrošača na prodajnom mjestu održat će se ukupno 100 akcija prodaje uz prim u kojima potrošači mogu osvojiti zdjelu za mikrolavnu, vatrostalnu zdjelu, žlicu za serviranje, kuhinjsku krpu i termo vrećicu.

Promotivna prodaja Clicsa u Podravkinom diskontu

Lino je za Podravkaše pripremio promotivnu prodaju kako bi bolje upoznali Clicse. Promotivna prodaja Clicsa u Podravkinom diskontu trajat će do kraja ovog mjeseca. Clics je belgijski izum, predstavljen europskim trgovinama 2001. godine. Riječ je o novoj, konstruktivnoj i edukativnoj igrački prikladnoj za dob od 4 do 12 godina. Clicsi su dostupni u raznim bojama i jamče ugodnu zabavu, jer djeci svih dobnih skupina omogućavaju ugodno provedeno vrijeme sve dok ne završe započeto i osvajaju srca u više od 25 država svijeta. Inače, Clicsi su druga nagrada u nagradnoj igri "Lino te vodi u Gardaland" pa je Lino za Podravkaše pripremio promotivnu prodaju kako bi bolje upoznali Clicse.



RECEPT TJEDNA

Jambalaya

Jambalaya je najpoznatije i najtipičnije jelo žitelja Louisiane od mesa, povrća i riže. Jelo je europsko - karipsko - afričkog porijekla, a ova verzija je prihvaćena tek nedavno.

Sastojci za 4 osobe:

120 g luka
100 g stabljike celera
130 g zelene paprike
2 žlice ulja
150 g pikantne svinjske kobasice
2 češnja češnjaka
300 g riže dugog zrna
pola žličice kajenskog papra
200 g oguljene i nasjeckane rajčice
400 g račića (bez ljuske)
1 pileća kocka Podravka
500 ml vode
400 g nasjeckanog kuhanog pilećeg mesa



Priprema:

Luk, stabljiku celera i papriku narežite i kratko popecite na zagrijanom ulju. Dodajte kobasicu narezanu na kolutiće i protisnut češnjak te nastavite peći još oko 2 minute. Dodajte rižu, kajenski papar, rajčicu, račiće i kocku te podlijte toplom vodom. Kad zakuhate, poklopite, smanjite vatru i kuhajte od 12-15 minuta uz povremeno miješanje dok riža ne omekša. Dodajte pileće meso te još kratko prokuhajte.

Posluživanje:

Pripremljenu jambalayu stavite u široke zdjelice i poslužite odmah.

Savjet: Račiće možete zamijeniti očišćenim repovima škampa. Vrijeme pripreme: 45 minuta.

coolinarika.com
HIVAN, ZABAVA, DRUŽENJE - UVJEK SA SRCEM



KARIKATURA



Crta: Ivan Haramija - Hans

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

PODRAVKA, prehrambena industrija, d.d. Koprivnica

Za izdavača: Vedran Šimunović • Glavni i odgovorni urednik: Branko Peroš • Redakcija lista: Ines Banjanin, Boris Fabijanec, Berislav Godek, Vjekoslav Indir, Mladen Pavković, Branko Peroš, Slavko Petrić, Vedran Šimunović, Nikola Wolf
Grafika priprema i dizajn: Grafička radionica Lider pressa • Naklada: 8.000 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 • Tisak: Koprivnička tiskarnica, Koprivnica