

Priprema se Podravkin poklon češkim turistima:

Knjižica recepata biranih jela

Str. 3



Podravkinom Goveđem gulašu dodijeljeno međunarodno priznanje



Str. 3

ISSN - 1330-5204

Godina XLVII • Broj 1885 • Petak, 13. lipnja 2008.



www.podravka.com

PODRAVKA

LIST DIONIČKOG DRUŠTVA 'PODRAVKA' KOPRIVNICA

Juhe upravo ubrane iz prirode

Nove Podravkine krem juhe "Okus prirode" - pun su pogodak

Uz klasične bistre juhe, koje su najzastupljenije na tržištu, potrošači sve više konzumiraju guste i krem juhe koje mogu biti i nadopuna obroku ili samostalno jelo

Piše: Vjekoslav Indir
Snimio: Berislav Godek

Kako su ovih dana mnogi od nas puno više nego obično vezani uz male ekrane zbog Europskog nogometnog prvenstva, teško je u toj nogometnoj "ludnici" ne zamijetiti i nove televizijske reklame za Podravkine juhe. A riječ o reklamama koje odskoču od dosadašnjih jer na jedan sasvim drugi, prihvatljiviji i privlačniji način približavaju juhe vjernim potrošačima. Iz novodizajniranih vrećica Podravkinih juha kao da izlazi neodoljiv miris prirodne svježine i bogatstva okusa i mirisa prirodnih sastojaka. Stvara se ni manje ni više no osjećaj zamamnog mirisa koji nas poziva da kušamo upravo tu juhu.

Kvalitetno i praktično

U današnje doba kada moderni potrošači juha u vrećicama sve više paze na prehranu i hranjivu vrijednost svog obroka, nove Podravkine juhe i redizajnirani izgled ambalaže - velika je stvar. A radi se o novoj liniji juha pod nazivom



vom "Okus prirode".

Uz klasične bistre juhe, koje su najzastupljenije na tržištu, potrošači sve više konzumiraju guste i krem juhe koje mogu biti i nadopuna obroku ili samostalno jelo. Također žele imati juhu koja se kuha do desetak minuta,

ali u pakiranju za jednu do dvije porcije. Poradi toga u Podravki su - upravo osluškujući takve zahtjeve potrošača i prateći razvoj tržišta - razvijene nove Podravka juhe "Okus prirode". Nove juhe su kvalitetne i praktične, proizvedene isključivo od prirodnih sastojaka. Bogatog su i prirodnog okusa, prilagođene za vege-

tarijance te ne zahtijevaju dugotrajnu pripremu. Za bolji okus dodano im je ekstra djevičansko maslinovo ulje i proizvedene su bez dodanih aroma, bojila i pojačivača okusa, čime Podravka uvelike slijedi najzdravije svjetske trendove u proizvodnji zdrave i visokovrijedne hrane. Potrebno vrijeme kuhanja je 5 minuta, što je u doba kada nam je jednostavno svima premalo vremena, od velike prednosti, a jedna vrećica juhe dovoljna je za dva obroka.

Pet različitih krem juha

Ove juhe namijenjene su svima koji vole ukusnu, zdravu i prirodnu hranu, a u nedostatku vremena ili zbog navike rado koriste juhe u vrećici. Odnosi se to tako na mlade obitelji, studente, poslovne ljude i dr. Namijenjene su onima koji teže za kvalitetom i vode brigu o svom zdravlju, ali i onima kojima je dobar okus iznad svega. Dakle, sve nove Podravkine krem juhe iz linije "Okus prirode" sadrže ekstra djevičansko maslinovo ulje i mlijeko, a mogu se po želji pripremati s vodom i mlijekom.

Nove Podravka juhe "Okus prirode" na tržište Hrvatske su izašle ovog proljeća, a o svim njihovim prednostima potrošače se nastoji upoznati i kroz medijsku kampanju pod nazivom "Juhe s potpisom prirode" koja se odvija u medijima te na prodajnim mjestima. Kampanja je odradena s agencijom Bruke-ta&Žinić, a samo snima-

KOMENTARI POTROŠAČA

Snježana:

Pozdravljam svaki napor vraćanja prirodnim namirnicama pa tako i u Podravkine juhe "Okus prirode". Moja sugestija je da napravite i obiteljsko pakiranje, budući da prosječna obitelj ima četiri člana.

Vesna:

Ja sam oduševljena! Volim krem juhe, a vole ih i djeca i često puta smo ih imali na tanjuru, a sada ove Podravkine s okusom prirode i s komadima zdravog povrća zaista me vesele.

nje TV spota odvijalo se u prekrasnom okruženju samoborskih brežuljaka.

Kako je prodaja ovih juha započela početkom proljeća sadašnji porast potražnje i prodaje idu u prilog daljem razvoju ove proizvodnje. Bezbrojne su i pohvale potrošača na ove Podravkine juhe na tržištu. Zato i s pravom postoje i očekivanja za još većom proizvodnjom i realizacijom ovih juha u Podravki u predstojećem periodu, posebice nadolazeće turističke sezone.

Istinski doživljaj prirode

Podravkine juhe karakteristične su i po novom, možemo slobodno reći, zaštitnom znaku. Znak je to koji se nalazi na lijevoj gornjoj strani svake vrećice juhe i simbolizira upravo prirodno porijeklo sastojaka juhe koje su vršni Podravkini stručnjaci priredili i spakirali za vjerne potrošače. Znak je to koji će se u skoroj budućnosti nalaziti na svim proizvodima juha i bit će znak Podravkine proizvodnje prirodne, zdrave, visokovrijedne hrane isključivo iz prirodnih sastojaka.

Današnji asortiman čini pet različitih krem juha koje su oku-

som prilagođene našem podneblju. To su Krem juha od šparoga - gusta i svijetla krem juha mliječnog okusa, bogata bijelim šparogama; Krem juha od rajčice je gusta krem juha prirodnog, svježeg mirisa i boje te izraženog okusa od visokog sadržaja vrlo kvalitetne rajčice. Obogaćena je listićima mladog luka koji joj daju specifičan izgled i svježinu. Krem juha od gljiva iznimno je gusta krem juha s izraženim okusom vrganja i šampinjona upotpunjenog listićima gljiva i mladog luka. Krem juha od brokule je nadasve blaga, mliječna, gusta krem juha od brokule s pomno biranim začinima koji joj daju punoću okusa. Izgled juhe upotpunjen je vrškovima brokule zbog kojih ima izniman okus, te privlačan i atraktivan izgled. Krem juha od šampinjona, juha je specifičnog blagog zaokruženog okusa i mirisa šampinjona s pažljivo odabranim i doziranim začinima te bogata listićima šampinjona i mladog luka.

Izaberete li bilo koju od ovih juha iz asortimana novih Podravka juha "Okus prirode" - osjetit ćete istinski doživljaj prirode i zdravlja u vašem tanjuru. ■



Izvoz se temelji na 475 velikih tvrtki

Unutar ohrabrujućih gabarita kretalo se i poslovanje gospodarstva u Koprivničko-križevačkoj županiji



Piše: Željko Krušelj

Praksa je da tek sredinom godine završava obrada svih relevantnih pokazatelja gospodarskih trendova za prethodnih dvanaest mjeseci, koje na temelju završnih računa aktivnih tvrtki predanih u Finu objedinjava Hrvatska gospodarska komora. Analizira li se većina pokazatelja poslovanja u 2007., nesporno je da je to bila jedna od najuspješnijih poslovnih godina od osamostaljenja.

Potvrđuje to i činjenica da su ukupni prihodi hrvatskih poduzetnika bili veći za 13,6 posto, dobit za 21 posto, fizički obujam industrijske proizvodnje porastao za 5,3 posto, broj zaposlenih veći je za 6,1 posto, imovina poduzetnika rasla je za 16 posto, broj turističkih noćenja za 5,6 posto te izvoz za 9,2 posto, dok su plaće realno podignute za 2,6 posto. Unutar tih ohrabrujućih gabarita kretalo se i poslovanje gospodarstva u Koprivničko-križevačkoj županiji. Ono što nije bilo pohvalno, ali se po kvartalnim podacima moglo i pretpostaviti, tiče se hrvatskog uvoza, čiji je rast od 10,3 posto opet nadmašio izvoz.

Oblavljeni su podaci i prilika da se promotri trenutna struktura nacionalnog gospodarstva, koje se postupno ipak prilagođava kretanjima u Europskoj uniji. Prije svega, mali i srednji poduzetnici, što zajedno čine često spominjanu sintagmu malo gospodarstvo, 31. prosinca 2007. dosegli su broju od 83.532, što je čak 99,4 postotvih gospodarskih subjekata. Da bi trend bio još jasniji, potrebno je naglasiti da je od toga srednjih poduzetnika tek 1,9 posto. Velikih je tvrtki u Hrvatskoj sada samo 475, dakle 0,6 posto. Treba, međutim, pripomenuti da je prije dvije godine srednjih poduzetnika bilo za tisuću i pol više, a velikih za oko tisuću više, ali tada su se promijenili financijski propisi i te su tvrtke sada rangirane za sto stepenica niže. Bez obzira na te formalne promjene, prošle godine bilo je 5023 više aktivnih tvrtki nego godinu ranije.

Ne treba puno gospodarske mudrosti da bi se ustvrdilo kako

je malo gospodarstvo fleksibilnije od velikog, pa razvijene ekonomije na njemu i temelje svoj razvoj. U Hrvatskoj je, međutim, problem u tome što male i srednje tvrtke, osim što zapošljavaju značajnih 64,2 posto ukupno evidenciranih radnika, najčešće ne raspolažu dovoljnim kapitalom za brzi razvoj, pogotovo za investiranje u tehnologije koje omogućavaju izvozne poslove. Drugi je problem i u tome što su one mahom nepovezane na ne mogu asortimanom i količinama zadovoljavati potrebe inozemnih kupaca. Stvaranje klastera tek je u začetima.

Analiza poslovne 2007. potvrđuje, naime, da su velike tvrtke i nadalje temelj hrvatskog gospodarstva. Proizlazi da oni već spomenutih 99,4 posto malih i srednjih zajednički ostvaruju tek 51,7 posto ukupnih prihoda te za dvije desetine više rashoda. S druge strane, velike tvrtke ostvaruju 58,5 posto hrvatskog izvoza, a to dovoljno govori o činjenici da male tvrtke često ne raspolažu proizvodima i uslugama koji su poželjni na globalnom tržištu. Vidi se to i iz podataka da mali i srednji poduzetnici sudjeluju u investicijama s relativno skromnih 41,7 posto, vrijednost imovine doseže im ne puno većih 44 posto, a kapital i rezerve su im na zabrinjavajućih 35 posto hrvatskog gospodarstvom potencijala. Pohvalni je tek podatak da su oni odgovorniji za 45,3 posto uvoza, što znači da u ti glavina problema u velikima.

Vrlo su zanimljivi i podaci o gospodarskim domenama u kojima djeluju hrvatske tvrtke, ostvarujući u prošloj godini 339 milijardi kuna. Čak 27.291 njih, što će s pravom uzbuditi ekonomske analitičare, vezano je za trgovinu na veliko i malo, a tu je i četvrtina svih zaposlenih (144.398) s udjelom u ukupnim prihodima od 41,5 posto te 30,6 posto u dobiti. Na drugom je mjestu preradivačka industrija, čija 10.901 tvrtka zapošljava najveći broj radnika, njih 156.859, a prihodi joj dosežu 19,8 posto ukupnih prihoda. Po kriteriju ukupnih prihoda na trećem je mjestu s 11,7 posto poslovanje nekretnostima, iznajmljivanje i poslovne usluge, no indikativno je da se time bavi čak 19.749 tvrtki, uglavnom malih, i da je ta djelatnost, uz finacijsko posredovanje (0,4 posto tvrtki ima 3,4 posto udjela u ukupnoj dobiti!), zacijelo i najprofitabilnija. Naposljetku, krug ključnih domena zatvara građevinarstvo s 9022 tvrtki i 11,3 posto ukupnih prihoda i s tek za 0,5 posto manjim udjelom u dobiti. ■

Razgovor s Igorom Grozom, direktorom Prodaje Hrvatska - Regija Zagreb i središnja Hrvatska

Mlada prodajna ekipa u Zagrebu spremna je na sve tržišne izazove

Piše i snimio: Boris Fabijanec

Nakon završetka Ekonomskog fakulteta u Zagrebu, Igor Groza se 1997. godine zapošljava u Podravki i to u Poni trgovini kao unapredivač prodaje, potom kao trgovački predstavnik, kontrolor prodaje, koordinator marketinga i menadžer za ključne kupce. Novom reorganizacijom Prodaje Hrvatske koja je krenula 1. travnja ove godine Igor zamjenjuje dugogodišnjeg direktora Podravke u Zagrebu Miroslava Špoljara koji postaje direktor za prodaju programa pića, a Igor 1. svibnja postaje čelni čovjek vrlo zahtjevne prodajne regije u Hrvatskoj. I kao što je već postala Podravkina uobičajena praksa da u Prodaji Hrvatska istaknuti prodajni menadžeri prođu normalni razvojni put koji se ne može naučiti ni u jednoj školi, već isključivo na terenu, tako je već i tradicija da se u toj prodajnoj regiji, kao uostalom i na cijelom hrvatskom tržištu, bilježe iz godine u godinu dobri prodajni rezultati. O dosadašnjim ovogodišnjim rezultatima Igor Groza kaže:

- Osnovna značajka ovoga tržišta je da su tu definirana pravila igre s obzirom na to da je ovdje najjača koncentracija ključnih kupaca i trgovačkih grupacija. Mali kupci polako, ali sigurno odumiru, prelaze u veće grupacije te time gubimo one neke položaje koje smo kod njih imali prije tri, četiri godine. Također, velika je konkurencija u našoj regiji unutar kupaca pa i kroz naše prodajne programe.

• **Ima li prostora za više, bolje?**

- Naravno, prostora uvijek ima, a i još jedna od značajki naše prodajne regije je i ta da će se ove godine otvoriti veliki broj prodajnih centara, posebice u Zagrebu i okolici. To znači da nam se otvara još dodatnog prostora za bolje prodajne rezultate.

• **• To znači da je za kvalitetu posla ipak najbitniji ljudski faktor.**

- S pravom moram reći da je naša prodajna operativna najbolja, među njima je stalno prisutan natjecateljski duh - tko će prodati više i kvalitetnije pozicionirati Podravkine proizvode. Kvaliteta voditelja programa na regiji je neupitna i uz izuzetno motiviranu i ambicioznu prodajnu operativu koja je ono najbolje što ova regija ima i koja je spremna učiti, mijenjati se i usavršavati onako kako to tržište zahtijeva, to je zapravo dobna formula uspješnosti

• **Dobro, ali prodajni planovi su iz godine u godinu ambiciozniji...**

- Dobro ste rekli, ne treba sumnjati da je i plan za ovu godinu ambiciozan, a to će vam reći i naš direktor Marin Pucar koji uvijek početkom svake godine ističe kako utakmica počinje ponovno i uvijek se kaže da nas čeka teška godina. Činjenica je da su iz godine u godinu planovi ambiciozniji i kada ga čovjek gleda početkom godine, pomalo se uplaši svih tih silnih brojeva. Ipak, isto tako mi te planove uvijek i ostvarujemo, bez obzira na brojne predviđljive, ali ponekad i nepredviđljive poteškoće na koje nailazimo tijekom godine. U prodaji više nemamo vremena pričati je li plan ostvariti ili nije, već zapravo smatramo da je plan želja koja je za nas obvezujuća i svakodnevno moramo poduzimati konkretne radnje da ga ostvarimo. Kao što sam rekao, ja sam po prirodi optimist i vjerujem da ćemo zadane i ambiciozne ciljeve ostvariti. Ove godine fokus nam je definitivno prodajno mjesto i potrošač. Da bismo i dalje ostvarivali pozitivni imidž kojega Podravka ima kod potrošača, moramo biti efikasniji i bolji na način da u suradnji s marketingom odrađujemo poslove po čemu je još od nekada naša tvrtka bila poznata. Inovativnost, efikasnost, kvaliteta i fleksibilnost nam moraju biti prioriteti kako bismo ne samo zadržali naš tržišne pozicije, već ih i unaprijedili. Činjenica je da na tržištu pod našom kompetencijom su promjene gotovo svakodnevne, konkurencija ne miruje, borba na terenu i dalje nemilosrdna, ali imamo dovoljno snage, vjere i mogućnosti da naš posao odrađimo na najbolji način i da u konačnici ostvarimo profit kompaniji. Bez obzira na ambiciozan plan za ovu godinu, moja prodajna ekipa s visokom motiviranošću uspiješno ga ostvaruje - rekao je na kraju razgovora Igor Groza. ■

• **Kako stojite s naplatom?**

- U tom segmentu nemamo problema i ona je svedena u prihvatljive okvire. Najveći problem s naplatom imamo kod gastro kupaca i kupaca koji su na državnom proračunu kao što su bolnice, veleprodajnici itd. To je zapravo globalna boljka hrvatskog društva.

• **Kakva su vaša očekivanja do kraja godine?**

- Ja sam vječiti optimist, a taj optimizam temeljim na jednoj važnoj značajki Podravkaša u mojoj prodajnoj regiji. Nas sve skupa ima 112 - a riječ je o mladoj ekipi s prosječkom godina između 30 i 35 - koja je dobila povjerenje naših čelnih direktora. Mi uopće ne dovodimo u pitanje ostvarenje plana i čak ćemo postaviti još jedan veći izazov iznad toga. Puno radimo i dalje ćemo raditi na racionalizaciji troškova poslovanja. S obzirom da je prodajna ekipa mlada, dobila je životnu šansu da jednostavno mora odraditi sve izazove koji se pred njih postavljaju. Uopće ne sumnjam u moju ekipu i znam da ćemo posao odraditi na opću korist svih nas.



Poklon Podravke češkim turistima

Za češke turiste Podravka priprema poklon paket i malu knjižicu recepata biranih jela s Vegetom

Piše: Rene Bakalović

Kako promovirati Podravkine proizvode na svjetskim tržištima, nije laka zadaća. Učinkoviti medijski kanali poznati su. Intenzivne televizijske kampanje na vodećim globalnim i nacionalnim postajama sigurno su učinkovite, no one su i vrlo skupe.

Podravka je zato odlučila postojećim i potencijalnim potrošačima iz svijeta obratiti se - u Hrvatskoj. Želimo, dakle, što bolje iskoristiti činjenicu da je Hrvatska omiljena turistička destinacija i da ju se sve više prepoznaje kao vrlo zanimljivo gurmansko odredište.

Prva akcija na kojoj ćemo testirati našu novu strategiju upravo se užurbano priprema. Nacija kojoj se prvog obračuna jesu tradicionalni obožavatelji Jadrana - Česi. Za odabranu češku turistu koji ovoga ljeta dođu u Hrvatsku priprema se poklon paket i mala kuharica u čijim je receptima dobro pozicionirana Vegeta (odnosno Podravka, kako se Vegeta zove na češkom tržištu) i ajvar.

Podravka ima iskustva s takvim malim kuharicama koje se besplatno dijele na stranim tržištima. Suradnja moskovskog ureda, tehnologa i kuhara u Koprivnici, marketingom odrađujemo poslove po čemu je još od nekada naša tvrtka bila poznata. Inovativnost, efikasnost, kvaliteta i fleksibilnost nam moraju biti prioriteti kako bismo ne samo zadržali naš tržišne pozicije, već ih i unaprijedili. Činjenica je da na tržištu pod našom kompetencijom su promjene gotovo svakodnevne, konkurencija ne miruje, borba na terenu i dalje nemilosrdna, ali imamo dovoljno snage, vjere i mogućnosti da naš posao odrađimo na najbolji način i da u konačnici ostvarimo profit kompaniji. Bez obzira na ambiciozan plan za ovu godinu, moja prodajna ekipa s visokom motiviranošću uspiješno ga ostvaruje - rekao je na kraju razgovora Igor Groza. ■



Priprema i snimanje jela u Podravkinom kulinarском centru za knjižice recepata mamijenjene češkim turistima

ta - poklonjena joj je iznimna pozornost i sastavljen vrlo osobit tim. Uz kompanijski tim kuharskih majstora promotora kulinarstva, Podravka suraduje i s najvećim hrvatskim kuharskim zvijezdama. Medijski je bila osobito učinkovita suradnja prošle jeseni kada je kapetan nacionalne kuharske reprezentacije bio Ilica Štruml na hrvatskom gastronomskom tjednu u središnjoj Ujedinjenih naroda u New Yorku. Članovi kuharskog tima bili su i Podravkini kuhari, a recepti su bili osmišljeni tako da se u njima koriste kompanijski proizvodi.

Suradnja Ivice Štrumla i Po-

dravke tako se intenzivirala i pretvorila u kontinuirani zajednički rad. U postavljanju nove strategije obračanja svjetskog tržišta na domaćem terenu iskoristili smo činjenicu da je hrvatski dvostruki kuhar godine Ilica Štruml i po mami i tati porijeklom - Čeh. Ne samo što poznaje tradiciju i modernu češku kuhinju, on i govori češki. Zajednički smo analizirali gastronomske trendove u Češkoj i odabrali niz popularnih čeških jela. No te smo recepte moderno obradili. Upravo kao što to radi s jelima iz hrvatske kulinarske baštine, učinio je to Štruml i s češkima. Malo manje kalorija u

konačnici, kraći termički postupci, osobito u tretmanu povrća, nove začinske ideje i često "nagovještaj" Mediterana.

Ujakom tempu u Podravkinom Kulinarском centru u Berislavićevoj u Zagrebu početkom lipnja kuhalo se, iskušavalo, komentiralo, zapisivalo, dekoriralo, fotografiralo. Iako su zadani rokovi vrlo kratki, ni u jednom se trenutku nije odustalo od najvećih ambicija ove velike male kuharice. Danilo Dučak pratio je rad na svim segmentima, od odabira recepata do primjedbi na recepte. Danilo je akademski slikar, ilustrator, fotograf i k tome osoba opsjednuta kulinarstvom.

U Wine & Gastro Akademiji u Kaptol centru, središtu u kojem se sve češće susreću stručnjaci Podravke s hrvatskim i svjetskim gastronomskim autoritetima, vrlo su aktivni Dučak i Štruml. Dučak je Podravkine kuhare i Ivice Štrumla upoznao u New Yorku gdje je godinama živio i vrlo uspješno radio.

Podravkina češka kuharica vrlo je osobit projekt i naglašava istovremeno univerzalnost recepata, ali im daje i naglašen osobni pečat. Zato je i dizajn kombinacija vrhunskih klasičnih fotografija i ilustracijskih intervencija kojima se naglašava osobnost. To je, dakle, poklon Hrvata koji se Česima obraćaju izravno i prisno - hranom.

Nakon što se češka kuharica dokaže u praksi - ona će postati modelom za druga svjetska tržišta Podravke. ■

U Rovinju održano 16. Savjetovanje stručnjaka konditorske industrije

Žustra rasprava o novim propisima o deklariranju

Na Crvenom otoku pokraj Rovinja održano je 16. savjetovanje stručnjaka konditorske industrije Hrvatske. Uz stručnjake iz područja konditorske industrije Hrvatske, Bosne i Hercegovine, Slovenije i Srbije, savjetovanju su prisustvovali i predstavnici Prehrambeno-biotehnoškog fakulteta iz Zagreba, Hrvatske agencije za hranu, Hrvatske gospodarske komore, Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo, Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, te predstavnici proizvođača opreme za konditorsku industriju.

Pregledom uvoza i izvoza konditorskih proizvoda otvoren je stručni skup. Ita Juroš iz HGK govorila je o propisima vezanim uz hranu, te njihovim usklađivanjem s EU zakonodavstvom, dok je predstavnica Hrvatske agencije za hranu govorila o ulozi ove relativno mlade agencije u sustavu sigurnosti hrane. Uvijek zanimljivu temu, prepunu nedoumica, vezanu uz nove propise o deklariranju iznijela je Jelena Meštrić iz Ministarstva poljoprivrede. O čokoladi su vrlo nadahnuti govorili predstavnici industrije i PBF-a, dok je predstavnik HZZJZ-a prezentirao uz alergenima mlijeka i određivanju vitamina B12.

Ispred Podravkinog sektora Kontrole kvalitete i razvoja tehnologije djelatnica Centralnog fizikalno - kemijskog laboratorija (CFKL-a) Zdenka Podhraški-Relja prezentirala je zajednički rad pod nazivom "Med i mlijeko - p-testovi - Podravka". U radu je prikazano sudjelovanje CFKL-a u međulaboratorijskim poredbenim ispitivanjima (p-testovi) na primjeru meda i mlijeka u prahu. U zaključku je istaknuto da je sudjelovanje laboratorija u međulaboratorijskim poredbenim ispitivanjima jedan od važnih elemenata osiguranja kvalitete rada laboratorija i da je stalno poboljšanje kvalitete primijenjenih analitičkih postupaka moguće kontinuiranim, dugoročnim praćenjem rezultata. Rezultati ispitivanja na ukupno 19 različitih metoda, na ispitivanjem uzorcima meda i mlijeka u prahu, dokazali su osposobljenost Podravkinog CFKL-a.

Ovogodišnje 16. savjetovanje stručnjaka konditorske industrije završeno je okruglim stolom na temu deklariranja, a u raspravi su žustro sudjelovali svi sudionici.

Pripremile:
Zdenka Podhraški-Relja
i **Vesna Popijač**

SKUP RADNIKA PODRAVKE d.d.

16. lipnja 2008.g. (ponedjeljak) u 13,00 sati u restoranu Društvene prehrane Podravke

za sljedeće organizacijske cjeline:

- Ured Uprave; Uredi Predsjednika i članova Uprave; Upravljačke službe
- **SPP "Prehrana i pića":**
- Marketing; Razvoj proizvoda; Tržište RH; Tržište jugoistočne Europe; Tržište centralne Europe; Tržište istočne Europe; Tržište prekoceanskih zemalja; Tržište zapadne Europe; Upravljanje komercijalnim partnerima;
- PROIZVODNJA I: Tvornica Vegete; Tvornica juha i polugotovih jela; Služba za zajedničke poslove Proizvodnje I;
- PROIZVODNJA II: Tvornica Koktel peciva; Tvornica Dječje hrane i kremnih namaza; Tvornica voća; Mlin i Pekara;
- Logistika; Kontrola kvalitete i razvoj tehnologije; Centralna priprema i planiranje proizvodnje
- **SPP "Usluge":**
- Upravljanje uslugama: Opće usluge; DDD; Catering; Zaštita; Upravljanje vozilima; Energetika; Podravka - Inženjering d.o.o.; Održavanje
- Korporativni poslovi i projekti: Korporativni poslovi, Podravski proizvodnja još i pravu; Strateški razvoj; Korporativne komunikacije; Poslovna kvaliteta; Kontroling; Riznica; Računovodstvo; Informatika; Nabava; Poslovni nadzor.

Za redoviti skup radnika predlažemo sljedeći dnevni red:
1. Izvješće o poslovanju Podravke d.d.
2. Razvojni planovi Podravke d.d. i njihov utjecaj na gospodarstvo-socijalni položaj radnika
3. Pitanja i prijedlozi

Na skupu radnika očekujemo sudjelovanje svih članova Uprave Podravke te svih direktora sektora.

Radničko vijeće "Podravka" d.d. Koprivnica

Podravkinom Goveđem gulašu dodijeljeno međunarodno priznanje Superior Taste Award



Predstavnici Podravke Hrvoje Mikulić i Romeo Nakić preuzeli su nagradu u Bruxellesu

Na svečanosti koja je 29. svibnja u organizaciji International Taste & Quality Institute održana u Bruxellesu dodijeljene su nagrade Superior Taste Award.

Podsjetimo, Podravkin goveđi gulaš od navedene je organizacije dobio priznanje Superior Taste Award za izvrsnost okusa te samim time i za visoku kvalitetu proizvoda.



Na dodjeli nagrada sudjelovali su vlasnici kompanija, direktori, manageri prodaje i marketinga iz 50-ak zemalja svijeta - ponajviše iz Azije, Europe te Latinske Amerike a svečanost su svojom nazočnošću uveličali veleposlanici Kolumbije i Hrvatske. Od hrvatskih proizvođača priznanja su dodijeljena još i koncernu Agrokor te poduzeću Sirena - mala sirana d.o.o.

Procjena vlasnika brandova

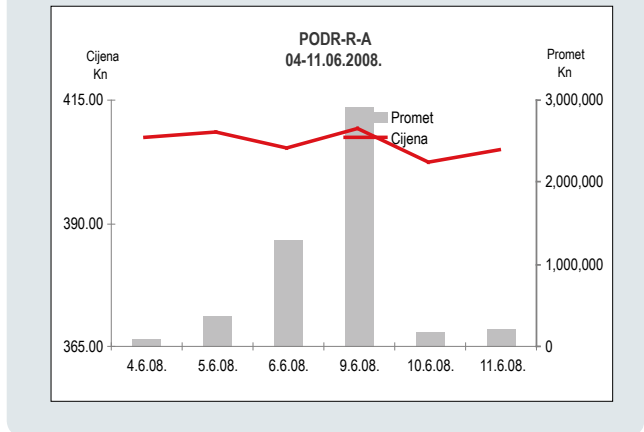
koji su ranijih godina dobili ovu prestižnu nagradu je da im je zahvaljujući komunikaciji Superior Taste Awarda prodaja nagrađenih proizvoda u prosjeku porasla za 10%.

U današnjem svijetu, gdje je zbog velikog broja proizvoda sve teže privući potrošača i pridobiti njegovo povjerenje, ova je nagrada svojevrsna garancija da se proizvod koji nosi znak Superior Taste Award po svom okusu i kvaliteti stvarno ističe u odnosu na ostale slične proizvode koji se nude na tržištu.

Superior Taste Award potvrđuje izvrsnost okusa i visoku kvalitetu Podravkinog Goveđeg gulaša prepoznatu na dvadesetak tržišta svijeta na kojima je ovaj proizvod prisutan već više od 50 godina. ■

PODRAVKA NA BURZI

Datum	Vrijednosnica	Cijena	Promet
4.6.2008	PODR-R-A	407.10	77,393.10
5.6.2008	PODR-R-A	408.00	364,703.00
6.6.2008	PODR-R-A	405.00	1,296,742.54
9.6.2008	PODR-R-A	409.00	2,915,509.90
10.6.2008	PODR-R-A	402.00	178,499.70
11.6.2008	PODR-R-A	404.40	208,719.96



Obavijest Upis studenata na redovan studij ekonomije u Centru Koprivnica

Planom upisa u prvu godinu redovnog preddiplomskog sveučilišnog studija ekonomije u Centru studija Koprivnica, utvrđeno je da se u akademskoj godini 2008/2009. upiše 200 studenata. Način prijave za razredbeni postupak je sljedeći. Prvi dio se odnosi na pretprijavu putem Internet obrasca u koji kandidati upisuju sve podatke relevantne za prijavu na razredbeni postupak, a nalazič se na službenoj Internet stranici Ekonomskog fakulteta Zagreb www.efzg.hr. Bez ispunjene pretprijave kandidati se ne mogu prijaviti na razredbeni postupak. Pretprijava će se moći obaviti od 30. lipnja do 8. srpnja zaključno do 12 sati. Drugi dio odnosi se na predaju dokumenata za konačnu prijavu na razredbeni postupak, koji će se primati u zgradi Ekonomskog fakulteta u Zagrebu, Trg J. F. Kennedyja 6, od 30. lipnja do 4. srpnja i 7. i 8. srpnja 2008. godine u vremenu od 9 do 13 sati. Dokumenti koji su potrebni za prijavu za razredbeni postupak su ovjerenne preslike svjedodžbi svih četiri razreda srednje škole, te završne maturalne svjedodžbe. Razredbeni ispit održat će se 14. srpnja 2008. godine u 9 sati u Zagrebu. Sve dodatne informacije o postupku prijave za razredbeni ispit mogu se dobiti u studentskoj referadi Centra studija u Koprivnici, Trg bana Jelačića 6, radnim danom od 15 sati do 18 sati. U studentskoj referadi može se kupiti Zbirka zadataka s razredbenih ispita. **Ksenija Krušelj**



Članovi Sindikata Podravke posjetili Kninsku tvrđavu i Zadar

Članovi Sindikata Podravke (SINPOD) prošlog su vikenda posjetili Kninsku tvrđavu, koja spada među najveće kulturno-povijesne spomenike Hrvatske. Većina nas iznenadena je bila veličinom tvrđave, koja se proteže 470 m dužinom i 110 m širinom na nadmorskoj visini od 344 metara. Po čitavoj tvrđavi vijugaju golemi zidovi i bedemi, puškarice, bojna mjesta, mračni hodnici, zden-ci, mostovi i tajni prolazi te crkva Sv. Barbare. Tvrđava je podijeljena na gornji, srednji i donji grad, a podignuta je u 10. stoljeću da bi konačni izgled dobila u 18. stoljeću. Upisana je kao spomenik nulte kategorije tj. spomenik od posebnog nacionalnog interesa. Nakon razgledavanja tvrđave, slijedilo je upoznavanje s kulturno-povijesnim znamenitostima Zadra, grada s bogatim spomeničkom baštinom svjetskog značaja, gdje smo razgledali crkvu Sv. Donata iz 9. stoljeća, Trg pet bunara i još brojne spomenike kulture kojima Zadar obiluje te jedinstvene morske orgulje na obali. A. V.

Grad Vukovar bio je u srijedu, 11. lipnja, u znaku Koprivničko-križevačke županije

Koprivničko - križevačka županija Gradu Vukovaru

Na inicijativu Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke Vukovar su posjetili brojni Koprivničanci i predstavnici Koprivničko-križevačke županije gdje je održano niz susreta, kulturna priredba, rukometna utakmica i niz drugih događanja



Piše: **Mladen Pavković**
Snimio: **Nikola Wolf**

Grad Vukovar bio je u srijedu, 11. lipnja, u znaku Koprivničko-križevačke županije! U prostorijama Gradskog poglavarstva održan je poslovnisusretizmeđu predstavnika Grada Vukovara, Vukovarsko-srijemske županije i predstavnika naše županije, kojem su među ostalim nazočili župan Božo Galić i Darko Koren sa svojim suradnicima, a na kojem su bili i predstavnici Grada Vukovara, a budući da je ovo iznimno uspjele događanje u Vukovaru inicirala Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke bio je tu i predsjednik Udruge Mladen Pavković i predsjednik Koordinacije udruga proisteklih iz Domovinskog rata Grada Vukovara Slavko Jurić.

Pomoć u obnovi Hrvatskog doma - Nakon okupacije Vukovara vaša je županija među prvima pružila ruku ranjenom gradu. Na taj način iskavano je prijateljstvo koje se neće i ne može zaboraviti. Vjerujem da ima dovoljno mogućnosti da se ono danas nastavi i na gospodarskom planu, a u našoj županiji ima niz mogućnosti da se to ostvari na različitim poljima - rekao je vukovarsko-srijemski župan Božo Galić.

Koprivničko - križevački župan Darko Koren podsjetio je pak na veliki doprinos Podravke tijekom Domovinskog rata, a osobito u zbrinjavanju većeg broja Vukovara, od kojih su neki još i danas stanovnici našeg grada ili županije. Također je rekao da je koprivnička bolnica prva primila i pružila svu



Piše: **Mladen Pavković**
Snimio: **Nikola Wolf**

skrb većoj skupini vukovarskih ranjenika. - Danas smo uz ostalo došli da posjetimo i Hrvatski dom. U njegovu obnovu Koprivničko - križevačka županija uložila je šest milijuna kuna. Radujemo se da smo među prvima uspjele ostvariti ideju da svaka hrvatska županija obnovi jedan značajni objekt u Vukovaru. Nama je pripao Hrvatski dom. To je ponovno jedna od najljepših kulturnih ustanova u Hrvatskoj. Drago nam je što smo pomogli oko njegove obnove, jer Vukovar zaslužuje to, ali i mnogo više. Vjerujem, kad nam uzvratite posjet da ćemo kroz razgovore našim gospodarstvenicima, prije svega s Podravkom, uspjeli proširiti našu suradnju - istaknuo je Koren.

Nakon vrlo uspješnog susreta u prostorijama Grada Vukovara, delegacije su se prvo uputile u Sportski dvoranu Borovo. Tamo ih je dočekala uzavrela atmosfera. Prvi puta Vukovar je ugostio najbolju hrvatsku žensku ekipu u rukometu - Podravku Vegetu. - Za nas je to veliki sportski dan. Ekipa Podravke i ŽRK Vukovar prvo su obišle Memorijalno groblje i Spomen područje Ovcara, gdje su položili vijence



Snimka za uspomenu prije revijalne i atraktivne utakmice rukometašica Podravke Vegete i ŽRK Vukovar



Domaćini i gosti ispred Hrvatskog doma u Vukovaru kojeg je obnovila Koprivničko-križevačka županija



Razgovori predstavnika Grada Vukovara, Vukovarsko - srijemske županije i predstavnika Koprivničko - križevačke županije



S otvorenja izložbe slika poklonjenih Vukovaru

MOJ HOBI

Dubravkovi video zapisi od hobija do obrta

Piše i snimio: **Slavko Petrić**

Mnogi dječaci u oda-biru "zanimanja" za dušu dvoje između sportskih i tehničkih discipli-na. Tako je bilo i s Dubravkom Ferenčakom. U početku nogomet je bio na prvom mjestu, ali je već u početku otpao zbog ozljede koja je Dubravka trajno odvratila od zelenog travnjaka. Kao pionir otišao je iz Drnja igrati u susjedni Podravec iz Torčeca, ali prijelom noge na jednoj utakmici i to je bio kraj za nogomet.

Kad nije išlo s nogometom, Dubravko je otkrio tehničku kulturu. Osim što je odmale na volio "prčkati" po mnogim stvarima, audio tehnika ga je posebno privlačila. Volio je slušati domaće i strane sastave i snimati ih, a nakon audio zapisa kod Dubravka je na red došla video tehnika, a u novije vrijeme veoma ozbiljno prati informatiku jer jedno bez drugoga je nezamislivo.

A sve je počelo s danas rado spominjanim i čudesnim fotoaparatom "Smena 8" s kojim je počeo i koprivnički legendarni fotograf Šef. Rusku

"mašinu" kupio je Dubravku otac uočivši njegove sklonosti ka snimanju. Međutim, tehnički dometi nisu se zadovoljavali s ruskom tehnikom pa je uz roditeljsku podršku po završetku osnovne škole Dubravko u ruke uzeo za njega prvi VHS MS 4. Kada je počeo raditi u Podravki, bilo je mogućnosti da i sam ojača "tehnički park", izdvojio je novac za analognu kasetu i kameru HS 8, a kada je tome priključena i kamera MINI DV zaokruženo je interesno audio-vizualno "postrojenje". Prva snimanja Dubravku su vezana za prirodu, a prvi

video player nabavljen je u Zagrebu. Radi zabave i provjere vlastitih tehničkih dosegata tu se veže i prvi dotični s kompjuterom, nekadašnjim Spectrumom, pa je došla Amiga... U danima "amaterizma" Dubravko je snimio i par priredbi, kasnije počeo snimati i filmske i video zapise da bi to 2003. godine pretočio i u obrt s privatnim video studijem.

U Podravki je već 16 godina, nakon što je odustao školovanja se u jednoj susjednoj državi. Počeo je na Kinder jajima u starom pogonu Kave, onda položio za zaštitara i na Podravki-

nim portama vidavamo ga deset godina. Prvi šef bio mu je "legendarni" Josip Balija, prvi direktor Job. Gotovo sve Podravkine porte prošao je Dubravko u svim smjenama i za praznika. Po njemu, svaki je ulaz u tvornicu specifičan i svaki nosi svoj posebni "štih" i posebnu odgovornost. Najviše "zraka udahnuo" je na Industriji mesa, sjevernoj porti, a dugo je i na Vegetinoj porti gdje smo ga i sada zatekli.

Slobodnog vremena nema, a koristio ga je nekada i za ribičiju, te za odlaske na more, što je danas sve rjeđe.



Vremena ipak mora biti za stalno usavršavanje, jer procesima informatizacije nema kraja i valja biti stalno u "formi". Na kraju razgovora iznio je zanimljivu ideju da se u Podravki osnuje društva audio-video stručnjaka i zaljubljenika u tehniku koji bi i firmi mogli biti na usluzi. ■

Održana Izborna skupština Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke

Dugački popis akcija i aktivnosti Podravkine udruge branitelja

Na Izornoj skupštini Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke, koja je održana prošlog tjedna, Mladen Pavković ponovno je izabran za predsjednika ove Udruge koja se svojim aktivnostima svrstava među najbolje i najagilnije udruge proistekle iz Domovinskog rata u proteklih godina. To su jednoglasno odlučili delegati iz Koprivnice, Lipika, Varaždina, Zadra, Splita, Ludbrega, Rijeke i Osijeka. Kad je bilo govora o proteklih aktivnostima, istaknuto je da ova Udruga na godinu ima veliki broj akcija, od kojih su mnoge i na republičkoj razini. Međutim, okosnica djelovanja Podravkinih branitelja prije svega se ogleda u pomaganju članstva te razvijanju aktivnosti članstva na očuvanju stečevina Domovinskog rata. Zahvaljujući radu Udruge, jedan dio branitelja koji je bio zaposlen na određeno radno vrijeme primljen je u stalni odnos (samo u protekle dvije godine u grupi Podravka zaposleno je 27 branitelja), a tridesetak ih je u skladu s Kolektivnim ugovorom primilo novčanu pomoć zbog težeg socijalnog položaja, odnosno teške invalidnosti nekog od članova uže obitelji. Tu je osobito istaknuta suradnja Udruge s našom Socijalnom službom koja je uvijek na zamolbu branitelja otišla na teren i obavila sve što je bilo prijeko potrebno da se pomogne.

Obrazovanje branitelja Udruga se posebno zalagala da se i razvojebrane branitelje upućuje na obrazovanje uz rad. Ove su ih godine petnaestak svojim sredstvima uputili na osposobljavanje za računalne operatore, dok je iz Podravke dosad ukupno na doškolovanje upućeno 667 branitelja. Šezdesetak članova Udruge tijekom proteklog razdoblja uspjelo je dobiti povoljnije kredite kod Podravske banke. Udruga najmanje dva puta godišnje organizira susrete s članovima obitelji poginulih, a iznimno su se istaknuli i u podizanju spomen obilježja i spomen križeva zaslužnima iz hrvatskog Domovinskog rata. Tako su ukupno dosad podigli 25 takvih obilježja u Koprivnici, ali i u Zagrebu, Arzanu, Lipiku, Ludbregu, Varaždinu i drugdje. Organizirali su i akciju dodjele priznanja Grad-juna, proglasili kronicu simbolom



Podravkine branitelje okupljaju se pred početak godišnje skupštine

Domovinskoga rata... Oko sto i pedeset svojih članova Udruge je dosad poslala na specijalističke preglede i oporavak u toplice. Branitelji Podravke organizatori su i mnogih akcija prigodom raznih blagdana i obljetnica, zatim Karavane "Da se ne zaboravi - 2500 kilometara diljem Hrvatske", humanitarnih koncerata (samo za CT uređaj za koprivničku bolnicu lani su prikupili oko 170.000 kuna!), te organiziraju davanje pomoći u odjeći i obući (po kamion ovakve pomoći darovali su Dječjem domu, Crvenom križu, Romima u Drnju i Zlebicama, kamion prehrambenih proizvoda Caritasu u Kninu i Vukovaru, itd.), zatim su se istaknuli u organiziranju sportskih susreta u malom nogometu, kuglanju, ribolovu i drugim sportovima. Čak su bili organizatori i radničkih sportskih igara. Osnovali su i registrirali prvi Pikado klub u koji je do sada sada učlanjeno 25 članova. Osobito su bili zapaženi njihovi već tradicionalni republički natjecaji za najbolju knjigu iz Domovinskoga rata, najljepšu neobjavlenu pjesmu, zatim nagrada "Domagoj" za hrvatske glazbenike koji su se istaknuli na humanitarnom planu i domoljubnim pjesmama. Ugostili su djecu iz vukovarskih osnovnih škola, priredili više likovnih kolonija, a tamo nastala djela su poklonili. Za svoje članove i članove njihovih obitelji organizirali su uspješne izlete u Opatiju, Zadar, Pulu, Plitvička jezera i druga mjesta. Organizatori su već deset godina dočekali Nove godine u Vukovaru. Udruga se može pohvaliti i da je objavila najviše knjiga iz Domovinskoga rata i hrvatske povijesti, organizirala više od stotinu izložbi na temu rata, od fotografija do karikatura i umjetničkih slika, organizirala nekoliko stotina tribina.

Mandati u Radničkom vijeću Priredila je i prvi festival ratnog igranog filma, festival zabavne glazbe, samo lani za svoje članove osigurala stotinjak godišnjih ulaznica za utakmice Slaven Belupa, snimila i prikazala više dokumentarnih filmova na temu rata, prvi put su se branitelji uključili u rad Radničkog vijeća (osvojili tri mandata), a veći dio njihove aktivnosti može se pogledati i na web stranici (www.ubidrpodravka.hr). Međutim, na Izvještajnoj skupštini, koju je vodio mr. Zdravko Mikotić, delegati su otklonili mogućnost da je ova udruga Caritas ili Crveni križ. Ona ima svoj Statut, a u njemu lijepo piše kakvim se djelatnostima ona mora baviti. A da je Udruga uistinu radila kako valja, potvrdili su i članovi Nadzornog odbora u svom izvješću. Izabornom odboru i novi članovi Nadzornog odbora i Suda časti, dok će se ostali dužnosnici na prijedlog predsjednika Udruge izabrati na prvoj sjednici Središnjeg odbora, kojeg sačinjavaju svi predsjednici Podružnica. Zanimljivo je da su sve odluke, pa tako i plan rada za naredno razdoblje, donijete jednoglasno i da je dano puno povjerenje bivšem, odnosno novom predsjedniku i onima koji vode Udrugu, koja se može pohvaliti da je svojim djelovanjem diljem Hrvatske ostvarila i veliku (besplatnu) propagandu našoj tvrtki, o čemu se malo govori i piše.

Delegacija Udruge položila je vijenac i zapalila svijeće kod spomen obilježja u krugu naše tvrtke za sve poginule hrvatske branitelje, a poglavito na 18-oricu poginulih Podravkinih djelatnika. ■

Podravkine donacije

Projekt “Knjige za bebe” obogaćen kvalitetnijim sadržajima

U Knjižnici i čitaonici “Fran Galović” u Koprivnici prošlog je petka predstavljen projekt “Knjige za bebe”. Riječ je o projektu započetom 1999. godine, u koji se Podravka uključila kao donator, zajedno s Gradskim poglavarstvom i Kulturnim vijećem Grada Koprivnice. Prema riječima ravnateljice knjižnice Dijane Sabolović Krajina, ovo je jedinstven projekt u Hrvatskoj, jer su obuhvaćena sva djeca u rodilištu, a tijekom godina postignuta je kvaliteta poklon paketa za bebe. Zahvaljujući suradnji s koprivničkim rodilištem, svako novorođeno dijete dobije na poklon slikovnicu, a majke edukativni letak s uputama zašto je važno stvoriti čitalačke navike kod djece najranije dobi, te pozivnicu za besplatno učenje djeteta. Kako je i istaknula voditeljica projekta Danijela Petrić, primijećeno je da djeca koja su u doticaju sa slikovnicama u ranoj dobi odrastanja imaju bolje rezultate u školi.

- Zahvaljujući Podravki, koja se u projekt uključila 2003. godine, te uz financijsku potporu Grada Koprivnice, svoju prvu slikovnicu dobivaju sve bebe rođene u koprivničkom rodilištu pa je tako od 2003. godine do polovice 2007. u program “Knjige za bebe” učlanjeno 4504 beba. Od ove je godine program upotpunjen novim sadržajima i kvalitetnijim izborom slikovnica - rekla je Dijana Sabolović Krajina. I. B.

OBAVIJESTI

Prodajna izložba knjiga

Nakladnička kuća IDDL-BOOK u periodu od 17. do 19. lipnja (od utorka do četvrtka) održat će prodajnu izložbu knjiga u Podravki, ispred restorana. Zaposlenici Podravke izložene će knjige moći kupiti i ustegom od plaće do deset mjesečnih rata.

Podjela pilećeg mesa

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike Podravke koji su naručili pileće meso Vindije da će podjela biti 18. 6. od 13,30 do 15,30 sati u dvorištu Galantpleta, Kolodvorska 1.

Podjela sireva

Obavještavamo radnike Podravke koji su naručili sireve Vindije da će podjela biti 18. 6. od 13,30 do 15,30 sati u dvorištu Galantpleta, Kolodvorska 1.

Prodaja pekarskih proizvoda

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike Podravke da organizira prodaju pekarskih proizvoda Podravkine Pekare, uz mogućnost plaćanja na tri rate. Na ponudi su sljedeći proizvodi:

- A) Domaći slani klipci, 50 g, (polupečeni), 40 komada u kartonu - 52,80 kn/pakiranje
 - B) Tijesto za pizzu, 300 g, (polupečeno), 12 komada u kartonu - 88,44 kn/pakiranje
 - C) Pizža miješana, 200 g, (polupečena), 16 komada u kartonu - 136,96 kn/pakiranje
 - D) Torbica s višnjama, 100 g, (nepečena), 40 komada u kartonu - 122,80 kn/pakiranje
 - E) Torbica sa šunkom, 100 g, (nepečena), 50 komada u kartonu - 159,00 kn/pakiranje
 - F) Torbica sa sirom, 100 g, (nepečena), 40 komada u kartonu - 127,20 kn/pakiranje
 - G) Roščić s marmeladom, 80 g, (nepečen), 40 komada u kartonu - 127,20 kn/pakiranje
 - H) Roščić s linoladom, 80 g, (nepečen), 45 komada u kartonu - 138,15 kn/pakiranje
 - I) Croissant, 35 g, (nepečen), 90 komada u kartonu - 84,60 kn/pakiranje
 - J) Torbica s višnjama, 45 g, (nepečena), 80 komada u kartonu - 122,40 kn/pakiranje
 - K) Hrenovka u tijestu, 110 g, (nepečena), 40 komada u kartonu - 199,60 kn/pakiranje
 - L) Pita mađarica, 500 g, (gotov proizvod) - 29,65 kn / komad
 - M) Medena pita, 500 g, (gotov proizvod) - 29,65 kn / komad
 - N) Polumjeseci s marmeladom, 40 g, (nepečeni), 168 komada u kartonu - 257,04 kn/pakiranje
 - O) Kukuruzni kruh francuz, 250 g (polupečen), 20 komada u kartonu - 121,80 kn/pakiranje
 - P) Kukuruzno pecivo, 100 g, (polupečeno), 30 komada u kartonu - 60,90 kn/pakiranje
- Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti najkasnije do 19. 6. na tel. 651-781; 651-954 ili na e-mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

KINOPREDSTAVE

Kino Velebit u Koprivnici

12. - 18. 6. “DOK NAS JACKPOT NE RASTAVI”, romantična komedija - u 17 sati

12. - 18. 6. “NIJE ZLATO SVE ŠTO SJA”, romantična komedija - u 19 sati

12. - 18. 6. “IRON MAN”, američka SF akcijska pustolovina - u 21 sat, a u nedjelju 15. lipnja i u 11 sati (matineja)

JELOVNIK

17. 6. ponedjeljak

16. 6. utorak

18. 6. srijeda

19. 6. četvrtak

20. 6. petak

Varivo na seljački, hrenovka, voće

Pureći paprikaš, tjestenina, salata

Pečenje “Štefani”, restani grah, salata

Jumetina sa šampinjonima, pirjана riža, salata

Špek fileki, pire krumpir, salata

Tamburaši Podravke na svečanom koncertu u Varaždinu

Pjevački zbor “Millenium” iz Varaždina, pod ravnanjem Ružice Kapitan, u utorak 5. lipnja svečanim koncertom obilježio je 10. obljetnicu rada i postojanja. Koncert je održan u Velikoj koncertnoj dvorani HNK u Varaždinu a na koncertu su gosti bili i tamburaši Tamburaškog orkestra KUD-a Podravka. Pod dirigentskom palicom Kreše Lukačića orkestar je svirao Pizzicato polku i Radetzky marsch J. Straussa, te Koncertno kolo J. Andrića. Gostovanje Tamburaškog orkestra KUD-a Podravka u Varaždinu rezultat je dugogodišnje suradnje voditelja našeg orkestra i varaždinskog zbora. A. V.



Mini izložba Vere Šaf

Ispred Podravkinog restorana prehrane u Koprivnici postavljena je izložba slika Vere Šaf iz Koprivnice, inače profesorice u Srednjoj školi. U Podravki je izložila dvadesetak slika u kojima prikazuje zalazak sunca, Dravu zimi, koprivnički gradski trg poslije kiše, te cvijeće - orhideje i šafrane. Uglavnom radi akrilik na platnu. A. V.

Podravkini literati na promociji romana

Članovi Literarne sekcije KUD-a Podravka obilježili su Svjetski dan zaštite okoliša. Tim povodom promoviran je roman nove članice sekcije Ane Mihoković “Let na kotačima” u Osnovnoj školi Blaža Madera u Novigradu Podravskom gdje Ana vodi školsku knjižnicu. Od rane mladosti Ana Mihoković piše pjesme u kojima ističe vrijednost ekologije - njezine pjesme govore o prirodi, te o moćnim ljudima koji okupiraju i prisvajaju prirodu kao privatnu stvar. Tako je i lirski roman “Let na kotačima” mali vapaj velike duše za prirodu. Na promociji su članovi Literarne sekcije KUD-a Podravka Ivka Kovačić, Marica Ferlindeš, Ana Kamber, Ivan Picer i Domagoj Švabek recitali svoje prigodne pjesme, a predsjednica Podravkine literarne sekcije Ivka Kovačić uručila je novoj članici Ani Mihoković zbornike pjesama članova sekcije. D. Š.

Izložba Branke Šinko

U izložbenom prostoru hotela “Jezerčica” u Donjoj Stubići samostalno izložbom slika predstavila se članica Likovne sekcije “Podravka 72” Branka Šinko. Izložila je dvadesetak slika, ulja na platnu, većih formata, a u izričaju dominiraju: krajolici, mrtve prirode i cvijeće.

N. Z. L.

Novi način prikupljanja krvi - iznad svih očekivanja

U Podravki, na tri lokacije, na akcije se odazvalo 172 darivatelja, od kojih je 147 dalo krv



Pod geslom “Redovito daruje krv” u cijelom se svijetu obilježava ovogodišnji Svjetski dan darivatelja krvi - 14. lipnja. Cilj i smisao obilježavanja ovog dana je osnažiti kod ljudi svijest o važnosti redovitog darivanja krvi i zahvaliti darivateljima krvi na njihovom daru života. Redoviti darivatelji krvi su najsigurniji darivatelji i oni čine temelj nacionalnih zalih krvi, koje osiguravaju zadovoljavanje potreba svih pacijenata kojima je potrebno transfuzijsko liječenje.

U Koprivnici je prva akcija prikupljanja krvi u organizaciji Transfuziološkog zavoda protekla iznad svih očekivanja. Naime, u Koprivnici je prošli tjedan prvi put provedena akcija prikupljanja krvi u organizaciji Hrvatskog zavoda za transfuziološku medicinu i koprivničkog Gradskog društva

tva Crvenog križa u skladu s europskim standardima. Bilo je određene zabrinutosti zbog više razloga, ali je sve prošlo na najbolji mogući način. Akcija je organizirana od 2. do 5. lipnja na lokacijama: Podravka jela i Vegeta, Podravka - Starčevićeva i Belupo te na lokacijama u gradu i drugim tvrtkama i na svim akcijama darivanja krvi odazvalo se 256 dobrovoljnih darivatelja, od kojih su redoviti darivatelji dali 219 doza krvi, a po prvi put krv je dalo čak njih 33. Čak petnaest posto novih darivatelja posebno nas raduje i ohrabruje, te daje sigurnost da i u ovim novim okolnostima prikupljanja krvi našoj bolnici i ubuduće neće nedostajati krvi.

U Podravki, na sve tri lokacije, akcijama je pristupilo 172 darivatelja, a krv je darivalo 147 darivatelja od čega je njih 28 krv dalo prvi puta. Ove se godine predvđa prikupiti oko 4000 doza krvi, što je procjena potreba koprivničke bolnice. Treba posebno istaći da smo osigurali i jamstvo da će se ona količina krvi koja se kod nas prikupi - nama i vratiti.

Pri tom valja reći da je donekle razumljivo početno nezadovoljstvo jednog dijela naših darivatelja novim načinom prikupljanja krvi, ali za pohvaliti je njihova prilagodba ovim novinama, kao i odaziv na akciju koji je nadmašio sva očekivanja. Shvaćamo i njihovu raniju naviku da su u terminu koji im je najviše odgovarao i koji su sami izabrali odlazili u djelatnost za transfuziju koprivničke bolnice i tamo dali krv. Nažalost, od sada ta mogućnost više ne postoji.

No, što se naših darivatelja tiče, redovitost njihova darivanja krvi ipak neće biti dovedena u pitanje, jer to omogućuju četiri jednodijelna redovita termina u godini, i još četiri izvanredna termina također u vremenskom razdoblju svaka tri mjeseca.

Dr. Dražen Sačar, predsjednik Gradskog društva Crvenog križa

Podravkini dobrovoljni darivatelji krvi

Akcija u Podravki u Starčevićevoj ulici:

Andrašek Nikola, Andrašić Gordana, Bartolec Miroslav, Bebek Ivan, Bedi Ivan, Besten Božica, Bezjak Jasminka, Bračko Slavko, Dolencec Dragan, Drvarić Drago, Gašpar Mladen, Gaži Ivica, Gobjković Bojan, Golub Ivan, Gunjević Mihajlo, Hajster Damir, Horvat Marko, Horvat Stjepan, Husnjak Zlatko, Ivanišević Darko, Janičar Dalibor, Janić Mirjana, Kokot Miroslav, Korosec Branko, Lončar Slobodan, Ljubić Martin, Manojlović Biserka, Matijašec Brankica, Matković Domagoj, Mihalec Ljerkica, Mihoć Đuro, Mlinar Ljubica, Nežić Siniša; Pandur Mirjana, Pavešić Željko, Peroković Mirjana, Porić Snježana, Puhalo Mladen, Ribić Ivan, Ružić Slavko, Sabolić Davor, Santi Zdravko, Salamon Dean, Špoljar Arif, Todorčić Toth Tatjana, Tomas Nikola, Turina Milan, Višnjik Zdravko, Vitanović Ljiljana, Vrbanić Tomislav, Zetović Željka i Zobec Zdenka.

Akcija u Podravki jela i Vegeta (na Danici):

Balaško Sanja, Belec Božidar, Blažeković Marijan, Brezenci Mirjana, Dujić Filip, Đukić Ivančica, Forgač Zlatko, Gjerek Alen, Grčić Gordana, Hanžek Mirjana, Horvat Josipa, Horvat Marijan, Horvatić Ljubica, Jusić Marica, Kraljić Vesna, Lazar Jadranka, Maljak Jadranka, Marjanović Ljiljana, Markušić Michael, Matovan Vlasta, Medimorec Miroslav, Nemec Jasnica, Oroš Stjepan,

Pantić Snježana, Pavešić Mirjana, Peić Sanjica, Peras Darko, Peroković Branimir, Perošić Jasna, Plantak Želimir, Puhalo Jasna, Sabolović Karmen, Samardžić Jadranka, Seretin Mirjana, Sinišek Mirela, Sremec Gordana, Stambolija Zoran, Šerbetar Vjekoslav, Šimunić Andelka, Šoštarčić Dražen, Vezjak-Fluksi Lidija i Županić Vlatka.

Akcija u Belupu:

Auer Silvija, Bedenik Miroslav, Bednaić Josip, Benotić Milka, Biškup Goran, Blažek Ivica, Bojovski Dejan, Čolig Dalibor, Čutaneć Biserka, Čorić Miljenko, Đlaka Pavica, Đurđina Slavko, Edišar Ivana, Evačić Potjeh, Grahovac Sunčana, Gregurina Marija, Habek Hrvoje, Horvat Marijan, Ištvan Marko, Jagarinec Blaž, Jakrlin Zlatko, Jakupić Slavica, Jazvec Romano, Kosce Ivan, Kosi Krunoslav, Kovač Goran, Kovač Marko, Kovačić Mirjana, Krajina Jakov, Križanić Domagoj, Legemec Tomislav, Markovinović Željko, Mikolaj Stjepan, Nad Mladen, Palčić Goran, Peras Branka, Petak Ratko, Polak Stjepan, Pomahać Aleksandra, Premunžić Bojan, Sabolek Dijana, Sabolić Siniša, Salajec Marijan, Simović Vanja, Stancić Ivančica, Šeb Medita, Štrfličić Zlatko, Švoger Siniša, Teteć Jadranka, Toplek Dragutin, Trnski Matija, Vizjak Maja i Žaja Dobroslav.

SPORT

NK Slaven Belupo

Počele pripreme koprivničkog prvoligaša



Novi trener Slaven Belupa Mile Petković obavio je 9. lipnja na koprivničkom Gradskom stadionu prvu prozivku igrača, čime su Slavenaši - prvi od hrvatskih prvoligaša - počeli s pripremama za novu sezonu. Na prvom okupljanju igrače i stručni stožer pozdravio je predsjednik Uprave Stanislav Biondić. Uz Šilkica i Bošca, kojima je istekao ugovor te traže novu sredi-

ta” nije došlo ni jedno novo zvučnije ime, no kako prijelazni rok počinje 15. lipnja za očekivati je da će se tada više znati o eventualnim pojačanjima. Kao što je nedavno u razgovoru za naše novine najavio direktor kluba Robert Markulin, Slavenaši će prvih tjedan dana trenirati kod kuće, potom od 17. do 25. lipnja su na Rogli, pa opet u Koprivnici, a od 1. do 11. srpnja u Nizozemskoj, kako bi se što bolje pripremili za nastupe u Hrvatskoj nogometnoj ligi, Kupu i Kupu UEFA-e, gdje će 17. srpnja odigrati i prvu službenu utakmicu u 1. pretkolu. Poznata je većina potencijalnih suparnika Slavena Belupa u 1. pretkolu Kupa UEFA-e za narednu sezonu. Koprivnički klub bit će prilikom ždribeja s koeficijentom od 3.826 svrstan u skupinu no-

prvici, a od 1. do 11. srpnja u Nizozemskoj, kako bi se što bolje pripremili za nastupe u Hrvatskoj nogometnoj ligi, Kupu i Kupu UEFA-e, gdje će 17. srpnja odigrati i prvu službenu utakmicu u 1. pretkolu. Poznata je većina potencijalnih suparnika Slavena Belupa u 1. pretkolu Kupa UEFA-e za narednu sezonu. Koprivnički klub bit će prilikom ždribeja s koeficijentom od 3.826 svrstan u skupinu no-

prvici, a od 1. do 11. srpnja u Nizozemskoj, kako bi se što bolje pripremili za nastupe u Hrvatskoj nogometnoj ligi, Kupu i Kupu UEFA-e, gdje će 17. srpnja odigrati i prvu službenu utakmicu u 1. pretkolu. Poznata je većina potencijalnih suparnika Slavena Belupa u 1. pretkolu Kupa UEFA-e za narednu sezonu. Koprivnički klub bit će prilikom ždribeja s koeficijentom od 3.826 svrstan u skupinu no-

Uefina inspekcija za stadione dala visoke ocjene koprivničkom Gradskom stadionu



U sklopu redovitog pregleda 15 hrvatskih stadiona Uefina inspekcija za stadione obišla je i koprivnički Gradski stadion. Razgovore s predstavnicima Slaven Belupa, grada, policije, zaštitara i svih ostalih koji se bri-

ciranje Ivančica Sudac. Svrha inspekcije je bila pregled stadiona i utvrđivanje postojećeg stanja, bilježenje poboljšanja i davanje savjeta za daljnje poboljšanje uvjeta i zadovoljavanje Uefinih standarda koji su iz godine u godinu sve viši, kako bi se dosegnula viša kategorija stadiona.

Kada je u pitanju stadion Slavena Belupa, moram reći da sam osobno doista iskreno iznenađen, impresioniran u odnosu na ono što sam osobno vidio prije tri godine i u odnosu na inspekciju Uefe prošle godine, i mogu reći da je ovaj stadion pravi primjer kako se sa stadionom ože učiniti maksimum. To je izraženo u 11 glavnih i velikih točaka poboljšanja, a govorim samo o velikim

i jako uočljivim poboljšanjima. Još jedanput čestitke Slavenu Belupu, koji je doista dao prioritet pojedinim mjerama poboljšanja na stadionu, slijedeći naše primjedbe iz posljednjih inspekcija, i doista je učinjeno sve što se moglo učiniti, a nije se kuća gradila od krova, već korak po korak, po redosljedu. Najvidljiviji su pomaci, primjerice, izgradnja rasvjetle, uvjeti za rad novinara, sustav sigurnosne kontrole, uređenje sanitarnih čvorova. Slaven Belupo je izvrstan primjer kako se stvari poboljšavaju po prioritetima - rekao je na konferenciji za novinare David Petriashvili nakon obavljene inspekcije, a Ivančica Sudac je pak naglasila kako će Slaven Belupo biti pokazni primjer kako se ostvaruju uvjeti za licencu. B. F.

Nastupi hrvaca Podravke

Reprezentativci iz Podravke reprezentativno

Hrvaci Podravke ne prestaju s nastupima, a i s uspjesima. Prošlog vikenda opet su se iskazali reprezentativci Ivan Lončarić i Filip Frankol na FILA turnirima te mladi i stariji dječaci na međunarodnom turniru u Senti. Juniorski reprezentativci Hrvatske Ivan Lončarić bio je u sastavu hrvatske vrste na turniru u Zrenjaninu u konkurenciji hrvaca iz Mađarske, Rumunjske, Bugarske i Srbije.

U kategoriji do 50 kilograma Lončarić je uvjerljivo osvojio prvo mjesto. Do finala si-gurno je svladao rumunjskog, mađarskog i srpskog predstavnika, a u završnoj borbi “pre-gazio” Bugarina Petra Georgieva i tako mu uzvratilo za poraz u finalu na turniru u Rumunjskoj.

Kadetski reprezentativac Filip Frankol bio je s hrvatskim izabranicima na međunarodnom turniru “Slovakia open” u Komarnu. Opet je nastupao u višoj kategoriji od 50 kilograma i hrvao sa znatno težim suparnicima. No, odlično se nosio s austrijskim, poljskim i mađarskim reprezentativcima i ostvario tri pobjede. Na putu do finala spriječio ga je u polufinalu kadetski prvak Hrvatske (do 54) Vedran Mitrović. Najmlađi hrvaci Podravke bili su na međunarodnom turniru u Senti, a od šest dječaka, koje su vodili treneri Mihalec i Frankol, pet je osvojilo medalje i u konkurenciji 15 klubova drugo mjesto. Zlatne medalje u Senti pripale su Filipu Vusi-



ću (32) i Christianu Milenkoviću (73), dok je drugo mjesto osvojio Filip Frankol (32) koji je u finalu izgubio od klubovog kolege Vusića. Na treća mjesta plasirali su se Nikola Horvat (29) i Matej Loinjak (32). S. P.

Susret s hrvčem Podravke Ivanom Lončarićem, juniorskim reprezentivcem Hrvatske

Junior u čijoj je riznici već 35 medalja



Piše i snimio: Slavko Petrić

Ivan Lončarić, trenutno najbolji hrvac Podravke, nakon 15 godina prvi je koprivnički borac koji je odjenue reprezentativni dres. Stalni je član juniorske reprezentacije Hrvatske koju vodi poznati Vlado Lisjak i u kojoj će Lončarić svoju kvalitetu dokazivati uskoro na Europskom prvenstvu koje će se u srpnju održati u Slovačkoj. Ovaj nadareni hrvac je iz generacije koju je prije pet godina na obnoviteljski i pobjednički put Podravkinog hrvanja poveo Vedran Blažeković, a tu su kao trenerski učitelji još i Saša Šprem, Mihalec, Frankol i Vusić. A nije Ivan imao nakanu da se bavi hrvanjem. Tek je u prolazu vidio neke borbe hrvaca, a igrao je boćnog u li-mačima Slavena do sedmog razreda osnovne škole. Čak nije ni poznaovao nikoga sa strunjače. Uporan i rđaslan brzo je prepoznat među hrvacima stručnjacima, a sve njegove kvalitete rezultirale su i reprezentativnim dresom. Uz Filipa Frankola, kadetskog reprezentativca, čini koprivnički reprezentativni dvojac što u Podravkinom hrvanju nije davno zabilježen. Plasmanom na Božićni turnir 2002. godine učinio je prvi veliki hrvacki iskorak da bi sada već bio oslonac sastava Podravke koji se opet natječe u prvoligaškoj konkurenciji. Počeo je hrvati u skupini do 30 kilograma da bi svoje najveće klupske i reprezentativne domete postigao u kategoriji do 50 kilograma.

- Vjerujem da ćemo na kraju prvoligaškog prvenstva biti četvrti u konkurenciji 12 klubova, kako smo i planirali. Imamo dobar sastav pojačan s mađarskim hrvacima od kojih tek očekujemo prave nastupe jer se radi o kvalitetnim borcima. Očekujemo da se u prvom sastavu uskoro nađu i neki dečki iz mlade ekipe koja je najbolja u Hrvatskoj To su svakako Filip Vusić, Filip Frankol, Luka Mihalec, Matej Loinjak, Alen Fodor, jako je dobar Christian Milenković... - govori Lončarić koji još ima prostora za napredovanje jer će još iduće godine (32) i Christianu Milenkoviću (73), dok je drugo mjesto osvojio Filip Frankol (32) koji je u finalu izgubio od klubovog kolege Vusića. Na treća mjesta plasirali su se Nikola Horvat (29) i Matej Loinjak (32). S. P.

Najbolji Podravkin hrvac završio je u Koprivnici srednju ugoditeljsku školu, kuhar je po struci, ali je i polaznik - po uzoru na svoga trenera Blažekovića - i Više trenerske škole u Zagrebu. Osim toga želi se obučiti i za zaštitarsku službu. U hrvanju na domaćoj strunjači vodi stalni “rat” s Varaždincem Martinom Bešničem o prestižu. Za sada su pojednakoo uspješni, ali u klubu Lončarić je bez konkurencije. Ne čudi, jer i trenira najviše i na treninge ga ne treba igrati. Klupski rad u Podravki ističe kao primjer ostalim klubovima, a Milenković kao hrvca ča pred kojim je budućnost i s kojim bi mogao “imati posla”.

Novo iz asortimana Dolcela: mješavina za palačinke

Ovih dana na policama trgovina našao se još jedan Podravkin proizvod pod markom Dolcela. To je Dolcela mješavina za palačinke, 200g.

Priprema tijesta s ovom mješavinom je vrlo laka, brza i jednostavna, a jedno pakiranje dovoljno je za pripremu 10-12 palačinki. Mješavina za palačinke Dolcela savršena je kombinacija brašna, mlijeka, jaja, šećera i soli, kojoj treba dodati samo vodu kako bi se dobilo glatko tekuće tijesto slatko - slanog okusa pa se tako može veoma dobro kombinirati sa slatkim i slanim nadjevom i - evo idealne slastice za djecu i odrasle.



Promotivna prodaja Lino instant čajeva u prodavaonicama Super Konzuma

Kupci dobivaju - Lino loptu za plažu

Od 19. 6. do 31. 7. 2008. u prodajnim centrima Super Konzuma provodit će se promotivna prodaja Lino instant čajeva u cilju jačanje imidža i poznatosti marke Lino koja ima dominantni tržišni položaj u kategoriji dječje hrane, a potkategorija dječji instant čaj je brzorastući segment u prodaji.

U ovoj promotivnoj akciji za svaki kupljeni Lino instant čaj, potrošači dobivaju - Lino loptu za plažu.

Danas nagrade u nagradnoj igri "Dolcela - 10 slatkih godina!"

Izvlačenje dobitnika u nagradnoj igri Dolcele "10 slatkih godina!" održat će se u petak 13. lipnja (danas) u gastronomskom centru "Štagelj" s početkom u 14 sati. Nagradna igra trajala je od 1. ožujka do 31. svibnja 2008. godine, a za sudjelovanje je bilo potrebno sakupiti tri kupona s parkiranja uključenih u nagradnu igru te zajedno

s osobnim podacima, adresom i brojem telefona poslati do kraja svibnja u Podravku. U nagradnoj igri mogli su sudjelovati svi građani s prebivalištem u Republici Hrvatskoj, osim zaposlenika Podravke d.d. i članova njihove uže obitelji. Dobitnike očekuju vrijedne nagrade, o čemu više u sljedećem broju.

Zabilježeno na pokusnom polju Podravkinog Razvoja sirovinske osnove na Danici

Ispitivanje novih sorti povrća za potrebe prerade u Tvornici Kalnik

Piše i snimio: Slavko Petrić

Trenutno su na pokusnom polju Razvoja sirovinske osnove Podravke na Danici u punom zamahu poslovi vezani za ispitivanje sortimenta, novih tehnologija i zaštite povrća. Prema riječima dipl. inž. Mladena Turka, direktora Službe, ove će se godine na uzgojnim površinama u pokusima testirati više desetaka novih sorti graška, paprike, krastavaca i nekih drugih povrtnih kultura koje se prerađuju ili će se u Podravki prerađivati.

Za vrijeme testiranja svojstva novih sorti se uspoređuju sa standardnim sortama koje se već nalaze u proizvodnji. Osim dobrih agronomskih svojstava sorti, izuzetno je bitna prikladnost novih sorti za dobivanje visoko kvalitetnih prerađevina u prerađbe-

nom procesu. Rezultati naših istraživanja veoma su važni za razvoj sirovinske osnove, jer samo visoka razina ekološke proizvodnje i uvođenje u proizvodnju novih i vlastitih selekcioniranih sorti može osigurati visoku kvalitetu, zdravstvenu ispravnost, sigurnost u proizvodnji te stabilnost u opskrbi povrćem po prihvatljivim cijenama - rekao nam je direktor Turka.

Na pokusnom polju na Danici zatekli smo ekipu stručnjaka koja na nešto više od 4000 kvadrata brine o nasadima u pokusnoj proizvodnji. Dipl. inž. Tamara Telic rekla nam je da je trenutno najviše pažnje posvećeno uzgoju krastavaca, grašku, grahu mahunaru, cikli i patlidžanima. Krastavci su posadeni na 200 kvadratnih metara zemljišne površine i to pet hibridnih sorti, od kojih su dvi-

je standardne a tri su usporedbe s njima.

Nama su potrebni krastavci za kiseljenje. Nakon tri berbe, iz Podravkinog laboratorija dobit ćemo ocjene kvalitete uzgojenih i preporuke za uzgoj kod kooperanata. Isti postupak obavljat ćemo i s paprikom od koje su u pokusnoj proizvodnji zasade 22 sorte, što standarda što novih. I tu će slijediti odabir plodova i mjerenje suhe tvari što će biti važno za prerađu u varaždinskom Kalniku. Od graška u pokusnoj proizvodnji je 14 hibrida. Tu nam za utvrđivanje čvrstoće zrna služi stroj tenderometer koji to mjeri. Od graha mahunara u pokusnoj je proizvodnji posađeno pet sorti, a osim spomenutih kultura u pokusnoj proizvodnji su i cikla i patlidžani - rekla nam je Tamara Telic. ■



Tehnolog Domagoj Švabek, inženjerka Tamara Telic i tehničarka Iva Orošić - Crnjak pomno prate uzgoj povrtnih kultura na pokusnom polju na Danici



RECEPT TJEDNA

Ukusna seljačka pita

Sastojci za 4 osobe:

750 g krumpira
100 g luka
10 ml ulja
500 g mljevenog mesa (mješavina junetine i svinjetine)
1 žlica mješavine češnjaka i limuna
1 goveđa kocka Podravka
pola šalice vode
125 g smeđih šampinjona
50 g dvostrukog koncentrata rajčice Podravka
250 g nasjeckane rajčice
1 žličica soli
prstohvat ružmarina
prstohvat timijana
prstohvat origana
50 ml mlijeka, 30 g maslaca
150 g naribanog sira edamera
Priprema:
Krumpire ogulite, prepolovite i kuhajte u kipućoj vodi dok ne omekšaju. Luk narezan na kockice popecite na ulju, dodajte



mljeveno meso, mješavinu češnjaka i limun, goveđu kocku i vodu. Kad meso postane mekan i rastresito, dodajte na listiće narezane šampinjone, koncentrat rajčice, nasjeckane rajčice, sol, ružmarin, timijan i origano. Sve zajedno dobro izmiješajte. Kuhajte još 5-10 minuta. Pripremljenu smjesu rasporedite u okruglu posudu za pečenje. Krumpir zgnječite, dodajte malo mlijeka i maslaca da dobijete pire. Pripremljeni pire rasporedite po mesu i na kraju pospite sirom. Ovako pripremljeno jelo stavite u pećnicu na 220°C par

minuta, dok se sir ne rastopi, a jelo ne postane zlatnosmeđe boje i lagano hruskavo.

Posluživanje:

Poslužite toplo sa zelenom salatom.

Savjet:

Umjesto crvenog mesa može se upotrijebiti pileće ili pureće meso, a umjesto svježih šampinjona konzervirane ili druge vrste svježih gljiva.

Vrijeme pripreme:

50 minuta.

coolinarika.com
Hrana, zabava, druženje - uvijek 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