



PODRAVKA

Podravka će otkupljivati proizvode iz braniteljskih zadruga



(7) Do sada korigirano 814 koeficijenata NKV radnika
(8) Podravkina Pivnica Kraluš vraća se na staze stare slave

čokolino®



svijet po tvom



Uvodnik

Drage Podravkašice i Podravkaši, iznimno nam je drago što ste sa zanimanjem popratili prvi broj u ovoj godini i nadam se da ćemo Vaše zanimanje zadržati u jednakoj mjeri, pišući o temama koje Vas najviše zanimaju

IMPRESSUM

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

PODRAVKA, prehrambena
industrija, d.d. Koprivnica

Za izdavača: Dijana Jendrašinkin

Urednik: Ines Banjanin

Redakcija lista: Ines Banjanin,
Boris Fabijanec, Berislav
Godek, Vjekoslav Indir, Dijana
Jendrašinkin, Mladen Pavković,
Branko Peroš, Nikola Wolf

Grafička priprema i dizajn:
www.borisbenko.com

Naklada: 8.000 primjeraka

Adresa: Ulica Ante Starčevića
32, 48000 Koprivnica

Telefoni: 048/651-220 (urednik)
048/651-503, 651-505 (novinari)

Faks: 048/621-061

e-mail: novine@podravka.hr

Tisak: Kersch Offset

S trepnju s kojom smo očekivali Vaše reakcije na list "Podravka" u novom ruhu, zamijenilo je istinsko veselje. Naime, primili smo puno čestitki, pohvala, odgovarali na vaša pitanja vezana uz izlaženje i koncepciju lista, a isto tako prihvatili smo naknadne sugestije i kritike, kako bismo iz broja u broj bili sve bolji. Na tome Vam svima od srca zahvaljujemo. Iznimno mi je drago što ste sa zanimanjem popratili prvi broj u ovoj godini i nadam se da ćemo Vaše zanimanje zadržati u jednakoj mjeri, pišući o temama koje Vas najviše zanimaju.

Između ostalog, zanimalo Vas je hoćemo li ubuduće zadržati ovaj format, dizajn lista, kontinuitet izlaženja i kakav je omjer troškova spram dosadašnjih.

Odlučili smo se voditi za Vašim željama, koje smo i uvažavali prilikom odabira formata, kvalitete papira, dizajna i ostalog, tako da će se naše novine nadalje tiskati u ovom obliku, naravno, uz stalnu tendenciju ka boljemu.

Izlaženjem svakog drugog petka u mjesecu u ovom formatu, te pozivom Podravkašima da svojim angažmanom pridonose kreiranju novina, postigli smo znatne uštede, što nam je također bio jedan od zadataka i cilj kojim smo u konačnici vrlo zadovoljni.

U ovom broju novina možete doznati više o projektu otkupa proizvoda zadruga hr-

vatskih branitelja za Podravkine potrebe industrijske prerade, kojega su potpisali predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak i potpredsjednica Vlade RH, ministrica Jadranka Kosor.

Donosimo Vam osvrt na društveno odgovorno upravljanje potrošnjom plina, te odgovor na pitanje što učiniti u doba krize u gospodarstvu. Možete donznati i zanimljivost iz Coolinarikine, te novosti iz Informatike, gdje je u tijeku implementacija projekta Upravljanje ispisom, koji obuhvaća upravljanje i nadzor nad cjelokupnim ispisno-kopirnim okruženjem.

Također i u ovom broju možete čitati razgovore sa Podravkašima, a novinar Boris Fabijanec prenosi Vam ugođaj iz Pivnice Kraluš.

Mjesec je obilježilo i nekoliko kulturnih manifestacija, u kojima su sudjelovali članovi Podravkine likovne sekcije, a naš se list može pohvaliti dobivenim priznanjem Gradskog društva Crvenog križa.

Na kraju bih htjela još zahvaliti svima koji su nam se obratili elektronskom poštom, telefonskim pozivima, osobno ili sms porukama, te svima koji su se odazvali našem pozivu na suradnju.

Javljajte nam se i dalje, naš list je ogledalo naše kompanije u kojemu se očitava odraz svih nas.

Glavna urednica: Ines Banjanin

Podravka će otkupljivati proizvode iz braniteljskih zadruga

> Podravka se uključila u program zapošljavanja branitelja i obavezala se otkupljivati proizvode iz zadruga hrvatskih branitelja

Podravka i Ministarstvo obitelji, branitelja i međugeneracijske solidarnosti surađivat će u realizaciji projekta otkupa proizvoda zadruga hrvatskih branitelja. Time je zajamčen otkup proizvoda iz braniteljskih zadruga za Podravkine potrebe industrijske prerade, a siguran plasman robe u današnjem turbulentnom vremenu od iznimnog je značaja. S time su se složili i Siniša Novosel iz Virovitice i Zdravko Mikec iz Pitomače, hrvatski branitelji i zadrugari, s kojima Podravka već surađuje.

Trogodišnji sporazum o suradnji potpisali su predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak i potpredsjednica Vlade RH i ministrica Jadranka Kosor.

- Sporazum predstavlja okretanje nove stranice u programu zapošljavanja branitelja u segmentu zadrugarstva i njime sam veoma zadovoljna, jer je na korist

braniteljima. Gotovo bih rekla da je povišeni događaj, jer je prvi puta kompanija vrlo aktivno uključena u ovakav program zapošljavanja i otvara vrata za dodatno zapošljavanje i stabilnu budućnost, što je iznimno važno u ovim vremenima, a Podravka je razumjela poruku koju Ministarstvo odašilje javnosti, rekla je ministrica Kosor, nadodavši kako u Hrvatskoj trenutno djeluje 267 braniteljskih zadruga. Većinu njih Ministarstvo je potpomoglo nepovratnim financijskim sredstvima.

Braniteljske su zadruge projekt u okviru programa stručnog osposobljavanja i zapošljavanja nezaposlenih branitelja i prošle su godine osnovane 73 zadruge, a ove je godine u planu osnivanje 60 zadruga hrvatskih branitelja.

- Podravka je svoju socijalnu osjetljivost ovoga puta iskazala brigom o braniteljima okupljenim u braniteljskim zadrugama. U

poslovanju prehrambene industrije potrebna je sigurnost, jer mijenjaju se i cijene i dostupnost sirovina, a ovom sinergijom ta je sigurnost zajamčena. Podravka se u ovom slučaju daje kao prodajni kanal braniteljskim zadrugama, rekao je predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak, te dodao kako je zadovoljstvo potpisati sporazum koji kooperantima osigurava posao i stručnu podršku u proizvodnji i uzgoju sirovina.

Ministrica Kosor najavila je formiranje tima koji će unutar Ministarstva koordinirati ovim projektom, a ponudit će suradnju ministarstvima poljoprivrede i gospodarstva, kako bi se povezivanjem ubrzala rješenja problema s kojima se branitelji susreću, poput primjerice dobivanja zemljišta. Nakon potpisivanja sporazuma, ministrica je obišla proizvodne pogone Tvornice Vegeta u Koprivnici.



Piše: Ines Banjanin,
Snimio: Berislav Godek

U okviru svojeg studijskog putovanja, dvadesetak studenata poslijediplomskog studija Europskih integracija i regionalizma posjetilo je Podravku. Postdiplomanti iz četrnaest europskih zemalja, svaki modul slušaju i polažu ispite na drugom sveučilištu. Studij je zamišljen i kao studij koji osobito pomaže obrazovanju stručnjaka u novim zemljama Europe i daje uvid u pravno i institucionalno djelovanje Europske unije. Suorganizator studija je Pravni fakultet Sveučilišta u Zagrebu, zajedno sa sveučilištima u Grazu, Bolzanu, Barceloni i Luxemburgu. Studenti su predvođeni dekanom Pravnog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu dr. Josipom Kregarom u okviru terenske nastave posjetili Koprivnicu i Podravku gdje su se imali priliku upoznati s radom i poslovanjem naše kompanije. Polaznike studija u Podravki su dočekali predstavnici Korporativnih komunikacija, te su im nakon upoznavanja s Podravkom, odgovarali na pitanja, budući da su studenti izrazili veliko zanimanje za djelovanje naše kompanije u globalnom okruženju.

Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

Studenti iz četrnaest europskih zemalja posjetili Podravku



Uređaj za siguran ispis

Piše: Vjekoslav Indir
Snimio: Berislav Godek



U Podravki je u tijeku implementacija projekta pod nazivom Upravljanje ispisom, koji obuhvaća upravljanje i nadzor nad kompletnim ispisno-kopirnim okruženjem (printeri, faksovi, skeneri, kopirke). Projekt provodi sektor Informatika uz podršku Uprave Podravke.

- Ciljevi projekta su smanjenje operativnih troškova (nabavnih troškova i troškova održavanja), podizanje razine usluge prema poslovnim korisnicima te nove funkcionalnosti, poput sigurnog ispisa „follow me“ i „scan to E-mail“. Sigurni ispis ostvaruje tako da ispis izlazi na uređaju tek nakon autorizacije na pripadajućem terminalu pomoću kartice kako bi se izbjegla mogućnost zamjene dokumenata i neovlašteno posjedovanje tuđih. Za autorizaciju se koriste iste kartice kao i za evidenciju ulaza i izlaza. Iznimno se može koristiti i dodijeljeni pin u slučaju da korisnik zaboravi karticu ili za ispis iz SAP-a, kada više korisnika koristi isti „username“ za SAP prijavu. „Follow me“ funkcionalnost omogućuje korisnicima da dobiju svoje dokumente na bilo kojem uređaju u sustavu,

dovoljno je da se autoriziraju na tom uređaju – ispis slijedi korisnika. Pomoću „Scan to E-mail“ funkcionalnosti ovih uređaja izbjegava se nepotreban ispis materijala u papirnatom obliku, a moguće ih je skenirati i poslati u elektronskom obliku e-mailom. Isto tako, novo rješenje omogućuje transparentan pregled nad troškovima i mogućnost alociranja po mjestu troška na bazi stvarne količine ispisanih listova papira, objašnjava voditeljica projekta iz Informatike Ksenija Godek.

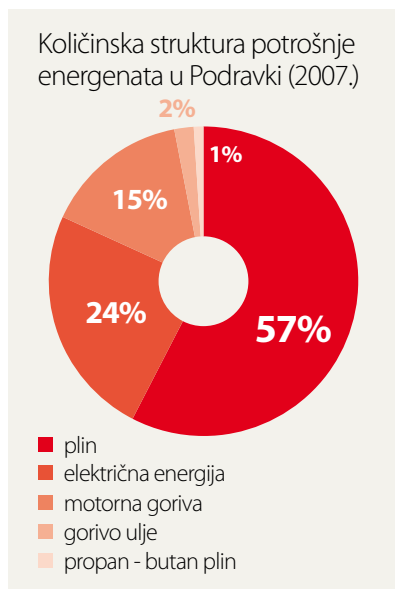
Uređaji će se najprije implementirati u Podravkinju upravnoj zgradi i Informatici u Koprivnici.

Unaprijeđena je i funkcija bivše fotokopiraone – sadašnjeg „copy room-a“ u podrumu gdje se nalaze dva multifunkcijska uređaja predviđena za masovno kopiranje i ispis. Preporuka je da se za kopiranje i ispis dokumenata s više od sto stranica koriste usluge „copy room-a“, kao i za neuobičajeni ispis poput naljepnica i koverti. Na taj će se način izbjeći gužve na uređajima po katovima i eventualni problemi s nestandardnim formatima.

Piše: Matija Hlebar

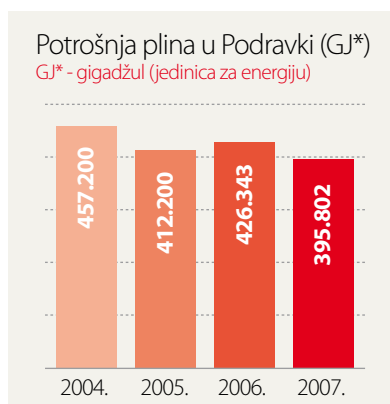
Podravka društveno odgovorno upravlja potrošnjom plina

Potrošnja različitih oblika energije u Podravki proizlazi iz karaktera prehrambene i farmaceutske industrije, a postojeća tehnologija najviše zahtijeva plin. Najveća zastupljenost plina u proizvodnji proizlazi iz prisutnosti različitih toplinskih procesa kao što su kuhanje, sušenje, termička obrada, sterilizacija i drugo. Stoga se više od polovice ukupno potrošene energije u Podravki, odnosi na plin koji se koristi za proizvodnju toplinske energije. Ovakva dominantna važnost plina kao energenta jasno je vidljiva iz sljedećeg grafikona "torte":



U skladu s opisanom energetsom bilancom, smanjenje potrošnje plina važan je cilj Podravke, jer postoji duboko razvijena svijest o izravnom utjecaju njegove potrošnje na društvenu zajednicu i okoliš. Zato su nastojanja za smanjenjem potrošnje plina vidljiva kod samog projektiranja, modernizacije i održavanja svih energetskih postrojenja, prilikom kojih se koriste sve efikasnija rješenja. Također se vodi neprekidna briga o smanjenju relativne potrošnje plina po jedinici proizvoda, a time i o smanjenju emisija stakleničkih plinova u okoliš.

Provođenjem sveobuhvatnih mjera za racionalnu upotrebu plina kao strateškog energenta, njegova potrošnja je u razdoblju od 2004. do 2007. godine smanjena za više od 13 %, o čemu zorno svjedoči stupčasti grafikon koji slijedi:



Na činjenicu koliko je Podravka veliki potrošač plina ukazuje i podatak da je na razini Grada Koprivnice, u 2007. godini, sudjelovala u ukupnoj potrošnji plina s visokih 23,6%, dok je u potrošnji svih gospodarskih subjekata sudjelovala s 41,5%. U tom kontekstu, Podravka ima veliku odgovornost prema društvenoj zajednici u kojoj djeluje, a osobito u kriznim slučajevima. Tako je i u posljednjoj plinskoj krizi koja je nedavno potresala Hrvatsku, Podravka odgovorno smanjila svoju potrošnju plina za više od 50%. Na taj je način dala svoj doprinos stabilnoj opskrbi plinom cijele lokalne zajednice i zaštićenih potrošača (kućanstava, bolnica, vrtića i škola).



Priznanje listu "Podravka" za praćenje aktivnosti Crvenog križa

Na Skupštini Gradskog društva Crvenog križa Koprivnica, dr. Dražen Sačar zahvalio je medijima koji prate aktivnosti ove humanitarne organizacije te uručio priznanja predstavnicima lista Podravka, dopisništvima HTV-a i Večernjeg lista, te Radio Koprivnici i Radio Dravi. Posebna su priznanja ranije uručena u prigodi obilježavanja 130. godišnjice rada Hrvatskog Crvenog križa Glasu Podravine i Podravskom listu.

Govoreći o uspješnom djelovanju koprivničke organizacije Crvenog križa dr. Sačar posebno je istaknuo dvije djelatnosti koje su već dugi niz godina okosnica rada Crvenog križa, a to su socijalna potpora stanovništvu i dobrovoljno darivanje krvi, te je pritom u nekoliko navrata spomenuo Podravku koja je nezaobilazna u realizaciji njihovog programa rada. Primjerice, Crveni križ pruža pomoć osobama u socijalnoj potrebi (oko 1550 osoba), a paletu prehrambenih proizvoda uglavnom čine donirani proizvodi Podravke ili kupljeni po vrlo povoljnim uvjetima. Što se pak tiče dobrovoljnog darivanja krvi, u Podravki je još 1960. godine inicijativom nekoliko aktivista, predvođenih Ljudevitom Husnjakom, osnovana prva organizacija dobrovoljnih davalaca krvi na koprivničkom području i do danas, Podravkini i koprivnički dobrovoljni darivatelji krvi svrstali su se među najuspješnije darivatelje krvi u našoj zemlji pa koprivnička bolnica nikada nije ostala bez potrebnih zaliha. Tijekom prošle godine na području koje pokriva koprivničko društvo Crvenog križa, prikupljeno je 3910 doza krvi, što je znatno više od planiranog, a u toj su humanoj brojki, veliki obol dali dobrovoljni darivatelji iz Podravke i Belupa. (B.P.)

Piše: Boris Fabijanec, Snimio: Berislav Godek

Do sada korigirano 814 koeficijenata NKV radnika

O d 2006. godine temeljem Kolektivnog ugovora usklađuju se koeficijenti za radnike NKV stručne spreme koji navrše 18, odnosno 28 godina radnog staža pa su za te radnike usklađivani i s 1. siječnja ove godine.

Prvi puta ovakva usklađivanja bila su u siječnju 2006. na temelju izmjena Kolektivnog ugovora, koji je uz povećanja osnovne plaće, regresa, jubilarnih nagrada i ostalih materijalnih prava za sve radnike Podravke, donio i novost - poravnanje u tarifnom dijelu sustava, što znači da je utvrđen minimalni koeficijent složenosti radnog mjesta za radnike NKV stručne spreme. Pozitivni iskorak ove izmjene Kolektivnog ugovora

kreće se prema poboljšanju materijalnog položaja radnika, ne stavlajući naglasak samo na povećanje osnovne plaće.

Tom izmjenom NKV struktura radnika, osim zajamčenog minimalnog koeficijenta 1,37, dobiva i povećanje plaća kroz porast koeficijenata koje ovisi o godinama radnog staža.

Tada su radnici s navršenih 18 godina radnog staža dobili povećanje koeficijenta na 1,67, odnosno s navršenih 28 godina koeficijent 1,77 čime su NKV radnici koji do tada nisu imali mogućnost povećanja plaće, dobili trajno povećanje plaća kroz porast koeficijenta temeljeno na radnom stažu. U siječnju 2006. godine 538 radnika Podravke i Danice dobilo je veći koeficijent zahvalju-

jući tim izmjenama Kolektivnog ugovora. U srpnju iste godine, još jednom se provodi poravnanje za NKV stručnu spremu prema navršenim godinama radnog staža i tada je korigirano još 74 koeficijenata.

U 2007. godini korekcije su u dva navrata provedene za 90 NKV radnika, a od 2008. godine korekcije se provode jednom godišnje pa ih je u siječnju te godine korigirano 49, a ove godine korekciju je dobilo još 63 radnika.

Dakle, od početka poravnanja, od siječnja 2006. pa do zadnjeg poravnanja u siječnju 2009., korigirano je 814 koeficijenata NKV radnika, čime im je poboljšana razina socijalnih prava.



> Andrija Remenar

- Od 1989. godine radim u Podravki počevši u proizvodnji Lino-lade, a potom u razvoju sirovinke osnove, gdje radim na pokusnim poljima na Danici. Početkom ove godine koeficijent plaće mi je korigiran s 1,60 na 1,67 i to je dobro. Naime, osim povećanja plaće, vrlo je važno i što Podravka svaki mjesec poštiva datume isplate plaća, a gledajte koliko danas radnika dobiva otkaze i koliko ih čeka na nekoliko zaostalih plaća... Uz to, zahvalan sam Podravki što plaća moje srednjoškolsko obrazovanje koje će mi po završetku stvoriti priliku za neki bolje plaćen posao u kompaniji, ističe Andrija Remenar.



> Brankica Matijašec

- Od 1987. godine radim kao NKV radnica u Podravki. Radila sam 16 godina na juhami, potom u vešeraju pa u kuhinji, a 1. lipnja prošle godine radim u skladištu 50. Od 1. siječnja ove godine korigiran mi je koeficijent plaće s 1,67 na 1,77 i s time sam zadovoljna, makar bi moglo biti i bolje. Sada imam 28 godina staža i 45 godina pa je još daleko do mirovine, a djecu treba školovati, doznajemo od radnice u Logistici Brankice Matijašec.

Ruku na srce, uz ne tako velikog financijskog povećanja plaće, ipak je znatno bitnija ona psihološka komponenta da radnik Podravke nije i ne smije biti zaboravljen jer uz povećanja osnovne plaće i redovne isplate, regresa, jubilarnih nagrada i još nekih benefita, poput plaćanja Andrijinog školovanja, važno je imati na umu već onu pomalo otrcanu, ali važeću premisu - samo zadovoljan radnik je dobar radnik.

> U Pivnici se uvijek dobro jelo

Podravkina Pivnica Kraluš vraća se na staze stare slave

Piše: Boris Fabijanec, Snimio: Nikola Wolf

O d 1972. godine, definitivno jedan od najboljih ugostiteljskih objekata u Koprivničko-križevačkoj županiji – Pivnica Kraluš, u sastavu je Podravke. Taj kulturni ugostiteljski objekt imao je svoje uspone i padove, ali se u konačnici uvijek dočekao na noge. Naime i u zadnjem procesu restrukturiranja, pivnica kao simbol Podravke, Koprivnice pa i Podravine, nije imala neke značajnije zahvate u smislu novoga imidža, ali se raznim načinima pokušalo poboljšati poslovanje, kako bi u konačnici taj objekt pozitivno poslovao te ostvarivao dobit.

Uprava Podravke dala je priliku ugostiteljstvu da određenim internim restrukturiranjem i novim idejama dođe na staze stare slave. Zbog tih zacrtanih ciljeva, 15 Podravkaša zaposlenih u pivnici, započelo je s nizom akcija kojima je osnovni cilj privući goste. Tako je u Pivnici Kraluš već duže vremena osvježeni jelovnik tog kulturnog objekta, primjeren upravo nazivu – pivnica. Neupitna kvaliteta jela u pivnici još je dodatno povećana, ponuda je obogaćena i pred goste je stavljen jedan novi asortiman jela, a cilj svega toga je, naravno, povećanje prometa.

Osnovni koncept novog jelovnika su pravo tzv. pivnička jela pa se tu, između ostaloga, mogu naći pileća jetrica u špek-u, pacani svježiji pečeni buncek, kuhane dimljene kobasice, domaće pečenice, svinjska rebrica, meso iz lodrice, carsko

meso, jetrica sa žara, pogačice sa čvarcima, suhi goveđi jezik, dakle sve ono što se uklapa u pivničku ponudu. Činjenica je da su nova jela u pivnici odlična, a nisu skupa. Primjerice, pladanj Pivnica koji sadrži pečenicu, svinjska rebrica i carsko meso stoji svega 29,90 kuna, pileća prsa u pivskom tijestu su 25 kuna, kao i pureći odrezak sa žara, a gotovo zaštitni znakovi dobrog jela sa žlicom – grah na podravski stoji 18 kuna, a špek fileki 19,90 kuna.

Uz ljubazno osoblje i neponovljiv ambijent, svaki gost u pivnici može se dobro najesti za male novce.

Pored ovih jela, najvažniju ulogu u prezentiranju naših objekata imaju ljudi, ugostiteljski zaposlenici koji svakoga gosta dočekuju sa smiješkom, kvalitetno poslužuju, kako bi gost, kada ode iz pivnice mogao reći – bio sam tamo, osoblje je bilo ljubazno, ponovno ću se vratiti, a ono što je najbitnije, nisam niti skupo platio. Mi želimo raditi i naša radna mjesta ovise samo o nama, o nikome drugome. Opstati možemo samo ako se nastavimo truditi biti još bolji i konkurentniji na tržištu. Potencijala ima, bez obzira na to što živimo u vremenima financijske krize i stezanja remena, što se osjeća i u našoj pivnici, naglašava poslovođa Kraluša Andrija Krček.

Tijekom prosinca u Pivnici Kraluš već tradicionalno organizirani su gastronomski dani pod nazivom «Dani kolinja», pri



> Podravkini gableci u pivnici odlično su prihvaćeni, a sva jela na ponudi su neupitne kvalitete i pristupačnih cijena



> Najvažniju ulogu u prezentiranju imaju ugostiteljski zaposlenici koji svakoga gosta dočekuju sa smiješkom



čemu su gosti mogli uživati u brojnim delicijama. Neka od tih jela ostala su i dalje na jelovniku pivnice poput čvaraka, krvavica i domaćih kobasica. Šteta što na tim danima nije bilo tradicionalnih nastupa podravskih mužaša, kako bi ugođaj bio još potpuniji. No, to su dodatni troškovi koje je teško kasnije nadoknaditi. Kako bi dodatno privukli goste, u pivnici se mogu naručiti i Podravkini «gableci» po cijeni od 15 kuna, a prema riječima Andrije Krčeka, oni su jako dobro prihvaćeni. Neupitnu kvalitetu kuhinje Kraluša dokazuje i to da se od početka ove godine i rukometašice Podravke Vegete svakodnevno prehranjuju u tom objektu, a znamo koliko je zahtjevna prehrana sportaša. Bez daljnjega, pivnica ima svoje stalne goste, a to su najviše Podravkini «penzići» i ponajviše zbog njih na šanku pivnice se mogu naći i naše nove, redizajnirane novine. Također, subotom i nedjeljom u pivnici možete naručiti i obiteljski ručak po cijeni od 55 kuna i vje-



rujte, vrlo izdašno ćete se najesti. Glavni «krivci» za dobro jelo u pivnici su voditeljica kuhinje Suzana Petrović te kuhari – Ivo Đureta, Ana Kolarić i Milanka Jović. Sve navedeno dokazuje da su Podravkini ugostitelji na dobrom putu, da u tom sektoru rade ljudi od znanja, kvalitete i dobrih ideja, te da zacrtani ciljevi, Uprave Podravke i zaposlenika Podravkinog ugostiteljstva pokazuju rezultate.

Podravki 468.000 kuna od Ministarstva poljoprivrede



> Suvremeni Podravkin poluindustrijski laboratorij daje izvanredne mogućnosti vezane uz razvoj proizvoda

Piše: Boris Fabijanec, Snimio: Berislav Godek

U rujnu prošle godine Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja raspisalo je javni natječaj za dodjelu nepovratnih namjenskih sredstava za sufinanciranje projekata u području prehrambene industrije. Cilj natječaja bio je poticanje razvoja prehrambene industrije Republike Hrvatske i povećanje njezine konkurentnosti u globalnom okruženju. Za sufinanciranje je određeno pet prioriteta: izrada planova za unaprjeđenje objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla, uvođenje sustava analize opasnosti u kritičnim kontrolnim točkama (HACCP sustava) u objekte za proizvodnju hrane i hrane za životinje, modernizacija tehnoloških procesa i uvođenje novih tehnologija, uvođenje sustava gospodarenja otpadom i sustavom obrade otpadnih voda u prehrambenoj industriji te opremanje laboratorija za potrebe prehrambene industrije.

Na natječaj, kojim su se osim za nove projekte, dodjeljivala retrogradno i sredstva za već ostvarene troškove, stigla je 221 prijava, odobreno je 79 projekata, a ukupan iznos potpora iznosio je 19,86 milijuna kuna. Među odobrenim projektima je i Podravkin poluindustrijski laboratorij, odnosno sufinanciranje njegove izgradnje i opremanja, koji je pušten 20. veljače 2008. godine u rad.

Temeljem Ugovora o sufinanciranju projekta «Modernizacija tehnoloških procesa i uvođenje novih tehnologija» potpisanog između Podravke i Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja krajem prosinca prošle godine na Podravkin je račun sjelo 468.000 kuna iz državnog proračuna.

Najzaslužniji za uspješnu provedbu sufinanciranja poluindustrijskog laboratorija i dobivanja bespovratnih sredstava od države su direktor Službe razvoj tehnologije, senzoričke i nutricionizma Davor Janjatić

i voditelj projekta Domagoj Matković.

Iako zbog velikog broja odobrenih projekata iznosi po projektu nisu posebno veliki, htio bih naglasiti da su to nepovratna sredstva koja će itekako dobro doći Podravki. Osim Podravke, dobivnici subvencija su i skoro sve druge veće hrvatske prehrambene kompanije te je i s te strane značajno da se Podravka kao najveća među njima ponovno našla u odabranom društvu, zadovoljno je istaknuo Davor Janjatić.

Inače, suvremeni Podravkin poluindustrijski laboratorij u kojega je investirano oko pet milijuna kuna, daje nove izvanredne mogućnosti vezane uz razvoj proizvoda. Omogućava brzo utvrđivanje tehnološke i ekonomske izvedivosti ideja u koncepte i nove proizvode. Uz to, laboratorij se koristi za proizvodnju manjih količina proizvoda namijenjenih za interna ocjenjivanje i testiranje tržišta.

Piše: voditelj ekologije Daniel Fišter

Održivi razvoj u doba krize

> U vrijeme smanjene potrošnje kada kupci pozornije biraju proizvode, osobito je važno društveno odgovorno ponašanje

Financijska i gospodarska kriza uzele su zamah u cijelom svijetu. Tako i kod nas kriza se već osjeća. Što činiti u doba krize u gospodarstvu? To pitanje postavljaju si praktično sve tvrtke. Logična reakcija je smanjenje troškova kako bi se prevladala kriza. U toj želji za smanjenjem troškova javlja se kobna opasnost koju mnogi nisu shvatili. Kad se govori o smanjenju troškova prvo su na udaru troškovi povezani s održivim razvojem, odnosno s društveno odgovornim ponašanjem. Velika većina odgovornih ljudi u gospodarstvu ne zna što pojmovi održivog razvoja i društveno odgovornog ponašanja zapravo znače. Održivi razvoj kao i društveno odgovorno ponašanje sastoji se od tri osnovne sastavnice.

- Ekonomske komponente – stvaranje materijalnih uvjeta za zaposlenike i razvoj tvrtke
- Zaštite okoliša uključivo dobavni lanac i utjecaj gotovog proizvoda tijekom vijeka trajanja kao i poslije njega
- Društvene komponente kojom se ispunjavaju potreba ljudi koji stvaraju, za koje se stvara i društva u cjelini

Kod smanjivanja troškova najčešće je prvo na udaru održivi razvoj kao trošak koji ne donosi izravnu dobit te je zato „nepotreban“. Takav način razmišljanja kratkovidan je i zapravo predstavlja izravni udar na opstojnost tvrtke.

U doba kad je potrošnja realno smanjena i kad potrošači pozornije biraju proizvode koje kupuju, osobito je važno društveno odgovorno ponašanje, odnosno pridržavanje principa održivog razvoja. Svaka tvrtka koja zanemaruje održivi razvoj, zapravo dugoročno nanosi sebi nenadoknadivu štetu i malo je vjerojatno da će „preživjeti“ krizu iako u prvi čas ostvaruje određene uštede zanemarivanjem osnovnih principa održivosti.

Održivi razvoj reflektira se također i u odnosu tvrtke prema vlastitim djelatnicima. U osnovi tog odnosa je zadovoljstvo djelatnika jer je to ujedno i osnovni uvjet da djelatnici daju svoj maksimum. Zadovoljstvo djelatnika moguće je postići na više načina. U doba krize i teškoća osnovno je da djelatnici znaju i osjećaju da je teret teškoća pošteno podijeljen i da su njihovi napori u doprinosu sanacije tvrtke primijećeni i cijenjeni. U protivnom, očekivati maksimalni doprinos djelatnika u sanaciji tvrtka nerealno je, a oporavak tvrtke bez aktivnog učešća djelatnika nemoguć je. Javna podrška održivom razvoju jednoglasna je od razine države do razine tvrtki. Međutim, kada se dolazi do konkretizacije principa održivog razvoja, do izražaja dolazi nerazumijevanje zašto bi



bilo potrebno „trošiti“ kad postoje „važnije“ potrebe. Za sada je iz HRPSOR-a istupila samo jedna tvrtka, ali pitanje je hoće li tako i ostati i hoće li se članstvo povećavati i to tvrtkama koje istinski poštuju održivi razvoj jer bez održivog razvoja odnosno društveno odgovornog ponašanja nema ni izlaska iz krize. Tvrtke koje to nisu shvatile neće izaći iz krize već će neminovno propasti jer će ih tržište izbaciti zbog nepoštivanja potreba svojih dionika, tj. svojih djelatnika, dobavljača, potrošača i društva u cjelini.

Piše: Mladen Pavković, Snimio: Berislav Godek

Svježi zrak, hodanje i druženje...

> Koprivnički planinarski put do sada je obišlo oko deset tisuća planinara



U predvorju restorana prehrane Podravke kontinuirano se mogu vidjeti prigodne izložbe, koje razgleda veliki broj Podravkaša, ali i gostiju. Nedavno je priređena i izložba o radu Hrvatskog planinarskog društva "Bilo" iz Koprivnice, koje okuplja članove u nekoliko sekcija, a čiji je predsjednik Ivica Kušek. Društvo je lani proslavilo 80. obljetnicu postojanja i djelovanja, a od 7. studenoga 1976. održava se i Koprivnički planinarski put (KPP). Put povezuje dva gorja: istočne obronke Kalnika i Bilogoru. Tajnica društva Antonija Genc, iz Podravke, među ostalim nam je rekla da je ovaj put dosad obišlo oko deset tisuća planinara.

- Također održavamo planinarsku kuću "Rudi Jurić" koja je otvorena svake prve nedjelje u mjesecu, gdje se članstvo aktivno okuplja na akcijama uređenja, edu-

kacije i planinarskog druženja, kazala je, te dodala kako imaju oko 270 članova, među kojima je i oko pedesetak iz Podravke.

Nema tjedna da se netko ne želi učlaniti, a učlanjenje je vrlo jednostavno. Dovoljno se javiti Antoniji na interni telefon 1486 i ona će svakome objasniti što i kako dalje, a dobrodošli su svi.

- Svi koje veže ljubav za planine, svježi zrak, hodanje i druženje, dobro su došli, rekla je.

Svakog se četvrtka, od 18 do 19 sati, okupljaju na planinarskom sastanku u Društvenim prostorijama u podrumu zgrade HRT-a Šenoina 1, a gotovo svakog mjeseca organiziraju neki izlet. Pretežno su to jednostavni izleti, od kojih su neki već tradicionalni, poput Vincekovog pohoda u Međimurje. Lani su organizirali blizu četrdesetak izleta, u

kojima je sudjelovalo oko 800 izletnika.

U društvu su nam rekli da pripremaju za tisak i monografiju "80 godina HPD 'Bilo' u Koprivnici" autora dr. Milivoja Kovačića, dugogodišnjeg člana i predsjednika. Nadaju se da će se promocija održati u ožujku, a dobro došli su i svi koji mogu pomoći realizaciji ovog djela.

Antonija je članica društva od 2002. godine i kaže kako je nije trebalo posebno nagovarati, jer iznad svega voli prirodu.

- Čovjek se u prirodi preporodi. Dosad sam prošla mnoge hrvatske i slovenske planine, od kojih bih posebno istaknula Velebit, naš najviši vrh Dinaru i Triglav, neke planine u Austriji i Mađarskoj i pozivam ostale Podravkaše da nam se pridruže, kazala je.

Obrazovanje i razmjena poslovnih iskustava



Danijel Kocijan, direktor tržišta Crne Gore završio je program u okviru Cotrugli business school CBA pod nazivom Management development program.

- Taj sam program za razvoj menadžerskih vještina prema procjeni sektora Ljudski potencijali i mojih pretpostavljenih, odabrao kao najkorisniji u mojem sadašnjem radu i izazovima u daljnjoj karijeri. Zahvalan sam Podravki, koja je pokazala da brine o svojim kadrovima, te prepoznaje potrebu za dodatnim obrazovanjem i razvojem određenih vještina nužnih u dugoročnom poslovnom razvoju. Predavanja su se održavala u Zagrebu, Ljubljani, Beogradu i Sofiji u razdoblju od oko šest mjeseci.

- Specifičnost predavanja su izrazita interaktivnost, odnosno rad u grupama s konkretnim zadacima i praktičnim primjerima iz po-

slovanja. Kako su se predavanja odvijala u više gradova, imao sam priliku upoznati menadžere iz drugih kompanija u regiji iz oblasti prehrane, telekomunikacija, financija, uslužnih djelatnosti... te sa njima razmijeniti poslovna iskustva. Praktični je dio nadopunjen teorijskim znanjem, što je zajedno dalo široku i kvalitetnu sliku o različitim modelima upravljanja pojedinim segmentima kompanije. Kako se stečena znanja mogu primijeniti u praksi?

- Stečena su znanja primjenjiva u svim segmentima poslovanja kompanije, jer navedeni primjeri i teorijske postavke mogu se primijeniti na gotovo svaki od poslovnih izazova s kojima se susrećemo. Osobno me se najviše dojmio modul koji se odnosio na leadership i na upravljanje ljudima, za koje smatram da su najvrjedniji kapital svake kompanije pa tako i Podravke, rekao je Danijel Kocijan.

Dosta Vam je sadašnjeg posla?

spremni ste na novi izazov?

Radite u Podravki? Odgovorni ste i sistematični? Prilagodljivi ste i skloni timskom radu?

Prijavite se na **interni natječaj** za radno mjesto:

Pomoćnik skladištara (m/ž) 2 izvršitelja

Belupo d.d.
Prodaja i logistika
Skladišno poslovanje

Vaši radni zadaci bit će:

/ rukovanje lijekovima u skladištu lijekova za domaće tržište / priprema isporuka za otpremu lijekova kupcima / kontrola točnosti pripremljene isporuke / drugo prema potrebi posla

Od Vas očekujemo:

/ SSS, farmaceutski ili kemijski tehničar / znanje engleskog jezika / znanje rada na računalu / sistematičnost / odgovornost i prilagodljivost / sklonost timskom radu

Ukoliko želite nastaviti daljnji razvoj karijere unutar kompanije i prihvatiti izazove novog radnog mjesta u domeni Prodaje i logistike na poslovima Pomoćnika skladištara u cjelini Skladišno poslovanje, u sklopu članice grupe Belupo d.d., molimo Vas da svoju ponudu i životopis pošaljete najkasnije **do 8. veljače 2009. godine na adresu:**

Belupo d.d.
Razvoj ljudskih potencijala (za interni natječaj)
Josipa Vargovića 4
48000 Koprivnica

e-mail: kadrovi@belupo.hr



Dosta Vam je sadašnjeg posla?

spremni ste na novi izazov?

Radite u Podravki? Spremni ste na kontinuirano usavršavanje i osobni razvoj? Skloni ste timskom radu?

Prijavite se na **interni natječaj** za radna mjesta u domeni Toplinske energetike ili u domeni Rashladne energetike:

Strojar ATK / Strojar 1 izvršitelj za svako radno mjesto

Danica d.o.o.
Odjel energetike

Vaši radni zadaci bit će:

U okviru Toplinske energetike
/ vođenje, održavanje, popravak te remont ili rekonstrukcija postojećeg postrojenja za proizvodnju pare uz vođenje brige o dostatnoj i ekonomičnoj proizvodnji pare te o sigurnosti postrojenja / obilazak pogona radi kontrole ispravnosti instalacija i grijaćih tijela / provođenje tehničko-tehnoloških normi te zakonskih i higijenskih standarda / rad u četiri smjene / i drugo prema potrebi

U okviru Rashladne energetike

/ vođenje, održavanje, popravak te remont ili rekonstrukcija postojećeg rashladnog postrojenja uz vođenje brige o ekonomičnosti istog te o sigurnosti postrojenja / obilazak pogona radi kontrole ispravnosti rashladnih tijela / provođenje tehničko-tehnoloških normi te zakonskih i higijenskih standarda / rad u četiri smjene / i drugo prema potrebi

Od Vas očekujemo:

/ SSS / V. stupanj stručne spremlje tehnike (strojogradar, strojogradar te ostale struke) / 3-5 godina radnog iskustva u struci / za rad u Toplinskoj energetici položen ispit za strojara parnih kotlova s automatskom komandom (ATK) / za rad u domeni Rashladne energetike položen ispit za strojara kompresorskih stanica / stručnost, preciznost i odgovornost / samostalnost u radu / pravovremeno i kvalitetno izvršavanje zadanih poslova prema radnom nalogu

Ukoliko želite nastaviti daljnji razvoj karijere unutar kompanije i prihvatiti izazove opisanih radnih mjesta u okviru Poslovnog programa meso i mesni proizvodi na poslovima Strojar ATK te poslovima Strojar u Odjelu energetika, u sklopu članice grupe Danica d.o.o., molimo Vas da svoju ponudu i životopis pošaljete najkasnije **do 8. veljače 2009. godine na adresu:**

Podravka d.d., Ljudski potencijali (za interni natječaj Danica),
Ante Starčevića 32
48 000 Koprivnica

e-mail: interni.natjecaj@podravka.hr



Održan festival ratnog igranog filma



Festival ratnog igranog filma pod pokroviteljstvom Jadranske Kosor, potpredsjednice Vlade RH i ministrice obitelji, branitelja i međugeneracijske solidarnosti u Koprivnici je održan u siječnju.

Festival u povodu obljetnice međunarodnog priznanja Hrvatske organizirala je Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke i Pučko otvoreno učilište iz Koprivnice.

Predsjednik UBIUDR-a i direktor Festivala Mladen Pavković tom je prigodom rekao kako je Festival jedinstven u Hrvatskoj i svijetu jer prikazuje isključivo filmove s ratnom tematikom.

Branitelji Podravke na svečanom otvorenju dodijelili su i priznanja. Dobitnik Velike Zlatne plakete Branko Lustig producent "Schindlerove liste" i "Gladijatora", za koje je dobio dva Oscara, u telefonskom je javljanju rekao kako se iznimno raduje ovom priznanju, jer dolazi od hrvatskih branitelja.

Prigodne zahvalnice UBIUDR uručene su redateljima Jakovu Sedlaru i Nevenu Hitrecu čijim je filmom "Bogorodica" i započeo festival. Svečano su otvorenje svojim pjesmama obogatili Miroslav Evačić i Čardaš Blus Band te Mirko Švenda Žiga, a gledatelji su imali priliku vidjeti i filmove iz Njemačke, SAD-a, Srbije, Bosne i Hercegovine i drugih zemalja.

Obavijest o prodaji piva

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike Podravke o prodaji piva Tuborg Christmas Brew, tamnog zimskog piva dobivenog vrenjem tri vrste slada, tamnozlatne boje te 5,6% alkohola. Pakiranje je 4 pack (16 boca piva po pola litre) po cijeni od 60,00 kn, a plaćanje na 3 rate. Prodaja će se odvijati 2. veljače od 13.30 do 16 sati na parkiralištu ispred pivovare Carlsberg na Danici. Za kupnju su potrebne radne iskaznice Podravke, a ambalaža nije potrebna.

Obavijest o prodaji deterdženta

Deterdžente proizvođača Saponia - Osijek, Podravkaši mogu kupovati uz mogućnost plaćanja na 3 rate putem ustega na plaći. Predbilježbe su do 5. veljače (651-781 ili 651-954, e-mail: mirjana.cahunek@podravka.hr). Podjela će biti 10. veljače od 13.30 do 15.30 sati u dvorištu Gantpleta, Kolodvorska 1.

- deterdžent Faks aquamarine, 10 kg - 102,48 kn/pakiranje
- deterdžent Rubel, 10 kg - 85,40 kn/pakiranje
- omekšivač Ornel Romance, 5 litara 35,38 kn/pakiranje
- Ornel 4 x koncentrat Calming, 5 litara - 58,56 kn/pakiranje
- Tipso extra, 5 litara - 38,43 kn/pakiranje
- Likvi automat tabs 4u1 (32 kom) - 44,00 kn

Prodaja ogrjevnog drva

Zainteresirani za kupnju ogrjevnog drva (cjepanica):

- bukva/grab po cijeni 235,00 kn/prm i
- hrast 220,00 kn/prm, uz plaćanje u 6 rata i rok isporuke 90 dana od narudžbe, mogu se predbilježiti na telefon: 651-781 ili 651-954 i na e-mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

Kupovina u trgovačkim centrima Peveca

Podravkinci zaposlenici mogu kupovati u trgovačkim centrima tvrtke "Pevec" na području cijele Hrvatske proizvode iz svoje ponude uz popust do 5 posto te mogućnost otplate do 12 rata putem ustega na plaći. Zainteresiranim je radnicima za kupnju potrebna potvrda o kreditnoj sposobnosti koju mogu dobiti u Službi ustega/Obračunu plaća. Plaćanje: do 1500,00 kn na tri rate, od 1500,00 kn do 3000,00 kn na šest rata, iznad 3000,00 kn do dvanaest rata – uz ovjeru predračuna u Službi ustega/Obračunu plaća.

Izložba "Zastave Europe"



U povodu Međunarodnog priznanja RH, u Osnovnoj školi Bakovčice otvorena je izložba "Zastave Europe", koju je pod pokroviteljstvom Grada Koprivnice, organizirala Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke (UBIUDR) i Mjesni odbor Bakovčice.

Izložbu je otvorila Vesna Želježnjak, dogradonačelnica Grada Koprivnice, a u prigodnom programu sudjelovali su i članovi KUD-a Koprivnica.

Na izložbi su prvi put izložene sve zastave Europe, koje su prikupili branitelji Podravke. Osim toga, UBIUDR će u skoroj budućnosti pokušati osnovati i muzej zastava pa su već započeli prikupljanje zastava cijeloga svijeta.

Ova izložba bit će postavljena i u nekim gradovima diljem Hrvatske, a zanimanje za nju već su iskazale i neke kulturne ustanove u Mađarskoj, BiH i Austriji. (M. P.)

Piše: Doc.dr.sc. Marina Titlić, spec. neurolog
www.zdravobudi.hr



> Prije odlaska u saunu potrebno je konzultirati liječnika

Sauna – prednosti i mane – oprez!

Sauna potječe iz skandinavskih zemalja i proširila se diljem svijeta, a danas je sastavni dio svakog boljeg centra za uljepšavanje. U zatvorenoj prostoriji s povišenom temperaturom organizam izlučuje otrove.

Osnovna obilježja – temperatura i vlaga
Sauna je prostorija visoke sobne temperature, značajno iznad tjelesne temperature. Vlažnost prostora je 10 do 15 %, a visina klupe na kojima se sjedi ujedno određuje i visinu temperature. Vrste sauna: klasična finska, infra saune, bio saune, parne saune i dr.

Priprema za saunu

Prije ulaska u saunu, potrebno je skinuti šminku s lica i iščešljati kosu kako bi se oslobodila gela i laka te se otuširati, kako bi se odstranili znoj, masnoća i nečistoća. Koža i kosa moraju biti čisti kako bi se

koža i kosa oslobodili toksina.

U saunu se ulazi vlažne kože (bolje se podnosi toplina). Izlaganje sauni počinje se s 5 minuta i svako sljedeće izlaganje produžuje se za 5 do ukupno 20-25 minuta.

Nakon izlaska iz saune potrebno se ponovno tuširati mlakom vodom. Uputno je, kada se naviknemo, nakon tuširanja ponovno ući u saunu na nekoliko minuta i tako nekoliko puta. Time se potiče cirkulacija i jača organizam. Nakon toga, slijedi izmjenično tuširanje toplom i hladnom vodom, od stopala prema gore. Slijedi opuštanje tijela, potom i sušenje tijela i na kraju odmaranje u trajanju 10-30 minuta, omotani pokrivačem. Tijekom odmaranja pije se što više tekućine, najbolje vode obogaćene mineralima, čaj ili sok.

Što se događa u sauni?

U sauni se kapilare šire, pore se otvaraju i tijelo se obilno znoji. Znoj brzo ispari jer je razina vlage niska. Time se odstranjuju otpaci i štetni toksini. Tjelesna temperatura povisuje se za oko dva stupnja. Kao posljedica povećanja tjelesne temperature ubrzava se metabolizam, frekvencija srca, šire se dišni putovi, bolje se diše i dobiva se više kisika. Nagle promjene temperature šire i stežu krvne žile, tako se poboljšava elastičnost i cirkulacija. Djeluje opuštajuće. Obilno znojenje čisti kožu što je dobro za svaki tip kože, posebno za masnu kožu te povoljno djeluje na tonus kože.

Cool Dalmatinijada

> Okupljanja korisnika Coolinarike krenula su na inicijativu samih korisnika u travnju 2007. Do danas je održano preko 10-ak susreta po gradovima Hrvatske, kao i u Srbiji, Bosni i Hercegovini te Makedoniji. I to nije konačan broj! Donosimo ugođaj sa susreta u Splitu.



Piše: muriskova

(<http://muriskova.coolinarika.com/>)



Vidimo ovih dana cool susreti na sve strane, a mi iz Splita i Dalmacije totalno zakazali... Malo šuškanja s ivloncom i Agathom, i odluka je pala! Javite se s prijedlozima, kada bi kome odgovaralo, naravno ostavili bismo susret za prvi ili drugi mjesec. "U dvanaestom smo svi prezauzeti", stajalo je u postu kojim je 23. studenoga prošle godine na Coolinariki otvorena nova tema Cool Dalmatinijada. Iako me post zainteresirao, ni slutila nisam kako će se s Cool Dalmatinijadom gotovo dva mjeseca kasnije, otvoriti jedno novo poglavlje u mom životu, prepunom stranicama ispisanih, ne samo o ljubavi prema kuhanju koja nas je do sada povezivala, već i o prijateljstvu. Iako naše prijateljstvo jest friško i relativno kratko, vjerujem da će se svi koji su bili (i ostali) dio Dalmatinijade, složiti sa mnom kako je subotnje druženje u Splitu neprocjenjivo iskustvo, jedno od onih čija se vrijednost čuva i pamti tijekom cijelog života.

Sad kad sam napisala bit svega, red je da i pojasnim kako je Cool Dalmatinijada održana u Splitu, u konobi "Matejuška". Organizatorice okupljanja u Splitu - ivlonca, agatha i MadameVisage savršeno su odradile svoj posao, a ja sam, govorit ću u svoje ime, ispekla tek koji kolačić i s velikim iščekivanjem krenula prema Splitu.

"Matejušku", konobu u centru Splita nije bilo teško pronaći, a u autentičnom dalmatinskom ambijentu Cool Dalmatinijada lagano se zahuktavala. Nasmiješena lica mojih online prijateljica, uz srdačan stisak ruke, polako su se vezivala uz njihova korisnička imena na Coolinariki. Tu su bili MadameVisage, ivlonca3, agatha, nerazdvojni mladi bračni par MiraLi i SašaLi, MALAVJEVERICA, jajokukica (koja je stigla iz Zagreba), anita, kolacarica, mure, hanibani, zoranaB, Little-fish, elmap, moja malenkost te nekoliko drage djece - cool podmladak. Prije nego li sam se i snašla, navukla sam mornarsku majicu (hvala Sneca, Babuci

i Jovancica iz Novog Sada), cure su me iznenadile poklonima - ušećerenim bademima, suhim smokvama, licitarskim srcima... - među kojima je bila i crvena cool majica, dar Coolinarike kojoj u ime svih zahvaljujem. O iću i piću koje je nadolazilo sa svih strana, mogla bih pisati romane. Specijaliteti kuće - salata od hobotnice te bili i crni rižoto - prijali uz domaće crno i bijelo vino, a od ostalih delicija ja ću izdvojiti arambašiče koje je ivlonca3 donila u bronzinu i višku pogaču jer ta sam jela probala prvi put u životu i zaljubila se u njih. No, ne smijem zaboraviti ni čokoladnu, odnosno, hit tortu koju je ispekla MALAVJEVERICA i tortu Teatar od mure čija feta vridi više od zlata! Dakako da je splitsku Dalmatinijadu zasladilo još niz slasnih zalogajčića tako da je cijeli dan proletio u trenu kao da se poznajemo godinama. Ma nitko ne bi rekao da nam je bilo prvi put! Prvi, no ne i zadnji, znam da ćete se složiti sa mnom! Ljudi, kad ćemo opet?



Davanje je novo uzimanje, a dijeljenje novo davanje

Ponekad se čini da se stvari promijene preko noći, a činjenica je da samo dovoljno dugo nismo prepoznali signale koji su upućivali na promjenu. Tako su „preko noći“ stasale kompanije te kupci/potrošači koji spadaju u generaciju „G“ (od GENEROSITY = velikodušnost, a ne „GREED“ = pohlepa). Ovakav način razmišljanja postaje jedan od vodećih u društvenom i poslovnom razmišljanju.

Potreba za takvim načinom razmišljanja poklapa se s, ne tako davnim, nastankom internetske kulture sudjelovanja u kojoj pojedinci u velikom broju velikodušno s drugima dijele svoje mišljenje i iskustvo o zajedničkim temama, kreiraju i daju svoje sadržaje npr. video materijale i fotografije na korištenje drugima i sudjeluju u kreiranju raznih drugih sadržaja na internetu.

Ustvari, za mnoge je strast za dijeljenjem postala novi statusni simbol, a kompanije bi u tome trebale naći svoje mjesto. Zašto? Projekti generacije „G“ su kreativni jer nastaju iz srca i stvarne želje da se pomogne i što je svakako važno, nisu skupi. Kupci će znati cijeniti takve kompanije, a osuđivat će s druge strane rasipnost na nemaštovitim, neefikasnim i već viđenim projektima što će se najbolje primijetiti na lojalnosti brandovima i broju prodanih proizvoda.

Nedavno održana humanitarna akcija Coolinarike upravo je jedan takav „G“ projekt kojim je Podravka donirala ustanove iz šest država regije te u akciju uključila sve posjetitelje Coolinarike.

(T. G.)

Uručena donacija kuhinjskih aparata „SOS Dječjem selu“

> Podravkin kulinarski web site Coolinarika.com u suradnji sa svojim posjetiteljima uručio donaciju kuhinjskih aparata „SOS Dječjem selu“



Darivanjem kuhinjskih aparata „SOS Dječjem selu“ završena je humanitarna akcija „Slijedi svoje srce“. Akciju je organizirao Podravkin kulinarski web site Coolinarika.com, a vrijedne uređaje je u ime Podravke uručio Josip Canjar, direktor Podravke BiH.

Zahvalni smo posjetiteljima i ljubiteljima kulinarskih vještina koji su dali svoj doprinos postavljanjem novih recepata na web site, pa smo time ovu humanitarnu akciju završili u rekordnom vremenu. Sretni smo što je Podravka kroz ovaj projekt uključila više ustanova i pružila pomoć tamo gdje je zaista najpotrebnije. Ovom donacijom kuhinjskih aparata želimo opremiti kuhinje u kućama „SOS Dječjeg sela“ i time doprinijeti još boljim uvjetima stanovanja za djecu. Podravka je i do sada podržavala „SOS Dječje selo“ i siguran sam da ćemo i u budućnosti podržavati ovu organizaciju“, istakao je Josip Canjar, direktor Podravke BiH. Donaciju su primili Suada Čolić, direktorica „SOS Dječjeg sela“ i Amir Omanović, nacionalni direktor SOS Kinderdorf BiH, koji su izrazili svoju zahvalnost.

„Kao organizaciji koja se velikim dijelom oslanja na podršku šire zajednice, ovakva vrsta potpore je više nego dragocjena. Setovi kuhinjskih aparata koje je Podravka

odlučila donirati upravo nama, bit će velika pomoć našim porodicama. Mi smo vrlo ponosni na našu dosadašnju suradnju sa Podravkom, koja je na različite načine podržavala rad SOS Dječjeg sela Sarajevo, te smo sigurni da će se suradnja nastaviti i ubuduće“, rekla je Suada Čolić, direktorica SOS Dječjeg sela Sarajevo. U humanitarnoj akciji koja je trajala od 15.12.2008. do 15.01.2009. sudjelovali su mnogobrojni posjetitelji Coolinarike. Oni su svojim aktivnostima, unošenjem oko 1.500 recepata, gotovo 12 i pol tisuća fotografija, te više od 56 tisuća komentara i blizu 18 tisuća postova na forumu, pridonijeli ispunjenju cilja akcije - darivanju onih kojima je to najpotrebnije. Sve te aktivnosti punile su jedno veliko srce dobrote na početnoj stranici Coolinarike do ostvarenja cilja, a on je bio prikupiti 100.000 srca.

Osim „SOS Dječjem selu“, kuhinjskim aparatima Podravka daruje i Sigurnu kuću u Vukovaru u Hrvatskoj, Oazu sigurnosti Kragujevac iz Srbije, Dječji dom Mladost Bijela iz Crne Gore, Ženski centar Dera e Hapur Priština s Kosovom i Krizen centar Nadež Skopje iz Makedonije. Podravka vjeruje kako će darovani kuhinjski aparati biti od velike koristi i pomoći, te olakšati pripremu ukusnih jela.



Čokolino višebojac u rasadniku sportskih talenata

Nakon stanke zbog zimskog školskog raspusta, karavana Čokolino višebojca nastavila je putovanje. Prva škola domaćin u 2009. godini bila je OŠ Brezovica, poznata po tome da su je nekada pohađali neki vrhunski hrvatski sportaši. Na poziv Sportskih novosti i Podravke stoga su se malim višebojcima pridružili hrvatski plivački reprezentativac Saša Imprić koji uz razne rekorde na 200 metara mješovito, u svojoj riznici čuva i srebro s Evropskog prvenstva, te braća Žugaj uspješni hrvatski hrvači. Jedan od blizanaca Neven, lani se i službeno okitio naslovom najboljeg hrvača u zemlji, a osvajanju laskave titule najviše je doprinijela zlatna medalja s Vojnog svjetskog prvenstva. Njegov brat Nenad na istom se prvenstvu okitio bronzom, a u hrvanju grčko-rimskim stilom za svoj klub Lika, obojica osvajaju bodove u državnom prvenstvu. Svoje junake školarci su dočekali burnim pljeskom, a nastavnici su razdragano objašnjavali što su nekada predavali, danas iznimnim sportskim ličnostima. Svojim đacima su poručili neka nastave Sašinim, Nevenovim i Nenadovim stopama, a svi višebojci svojski su se trudili iskazati svoje sportske vještine. Tim više što ih je budnim okom pazio legendarni kapetan vatrenih Zvonimir Boban koji je i ovu priliku iskoristio da svoje znanje i ljubav prema sportu prenese na mlade. Na kraju za pobjednika u obje kategorije bilo je potrebno razigravanje, a pobjedničke pehare u svojim su rukama zasluženo uzdigli Lucija Potočki i Karlo Bartolec. Uz poklon pakete Čokolina oni su osvojili pravo nastupa u finalu, na što ozbiljno računao i Martina Blažinec autorica najboljeg rada na temu „svijet po tvom“. (J. L.)

Vino i slike

Vino i slike, privukli su posjetitelje u Podravsku klet kako bi obilježili Vincekovo – dan vina i trseka. Okupljeni gosti, izazvali su nepca vrhunskim lločkim vinima te vinima iz vinoteke Darka Pernjaka, našeg poznatog vinara. Naime, u Podravskoj kleti održana je prezentacija hrvatskih vina, a najveću pažnju izazvao je Traminac lločki s okusom ruže, vino za koje kažu da je najaromatičnijeg okusa koji doslovno asocira na miris ruže. No, bile su tu i druge vinske sorte pa nezapažen nije ostao niti Cabernet franc iz lloka, graševina i niz drugih. Prezentacija

vina je uspjela, ako je suditi po atmosferi koja je dominirala te večeri.

Događaju su se pridružili i Podravkini slikari s lovačkim motivima. O slikarima i likovnoj sekciji „Podravka 72“, govorio je njezin predsjednik Zlatko Štrfček, a izložbu je otvorio direktor Ugostiteljstva Stjepan Križan. Slikari koji su sudjelovali su: Slava Blažeković, Radmila Bošnjak Kolarek, Zlatko i Željko Kolarek, Marica Jalšovec, Đuro Jaković, Dragutin Kovačić, Marija Stipan, Nada Zlatar, Tomislav Grabar, Stjepan Pongrac, Zlatko Štrfček i Zvonko Koščak.

(N.Z.L.)



Oslikavanje velikih uskršnjih jaja u Hlebinama

Oslikavanje velikih uskršnjih jaja projekt je koji potpomaže Turistička zajednica naše županije, a sastoji se u oslikavanju hiperdimenzionalnih „pisanica“, u maniri naive. U projekt su se uključili slikari likovne sekcije „Podravka 72“ Josip Gregurić, Radovan Grgec, Zlatko Štrfček, Zlatko i

Željko Kolarek, Branko Matina, Tomislav Grabar, Radmila Bošnjak Kolarek, Stjepan Pongrac i Ljerka Tropšek. Samu ideju podržala je i Hrvatska turistička zajednica financiranjem spomenutog projekta, koji je poprimio internacionalne razmjere, jer će velika uskršnja jaja biti postavljena na trgovima Milana, Madrida, Klagenfurta, Bratislave, Zagreba i Koprivnice. Jaja-pisanice su impozantnih dimenzija 2 x 1,50 m, a oslikavaju se u Hlebinama, kolijevci naivne umjetnosti.

Cilj je ovoga projekta postati hrvatska specifičnost i atrakcija koja će ujedno biti pozivnica turistima da posjete našu zemlju, ali i promocija naivnog slikarstva Hrvatske i cijele županije. (N.Z.L.)





> Biblioteka Premijera (EPH)

Boris Dežulović - Jebo sad hiljadu dinara

Poznati splitski novinar Boris Dežulović nadahnuto i nadasve duhovito, donosi romansirani prikaz jednog događaja iz vremena hrvatsko-bošnjačkog sukoba u Bosni i Hercegovini, iz ljeta 1993. godine. "Jebo sad hiljadu dinara" topla je i humana priča o besmislu rata, o ulozi koju uniforma ima u životu vojnika te o stvarima koje nas povezuju, ali i razdvajaju. U ovom kratkom djelu oduševit će du-

hovitošću, te kompleksnom karakternom izgradnjom svih likova. Radnja se odvija tijekom samo jednog ljetnog dana, od sumraka do zore u Bosni, gdje se susreću dvije skupine vojnika – Hrvata i Bošnjaka. A istovremeno doznajemo kojim čudnim okolnostima ih je rat sakupio na istom mjestu. Boris Dežulović se dokazao kao vrstan kolumnist Globusa i urednik satiričnog lista Feral Tribune. (TV)

Noć muzeja



U Muzeju grada Koprivnice u petak 30. siječnja odvijat će se Noć muzeja, u okviru istoimene akcije koju organizira Hrvatsko muzejsko društvo u gotovo 70 hrvatskih muzeja i galerija.

Muzej i Podravka nastavljaju suradnju započetu prošle godine pa će se posjetitelji i ovoga puta moći okrijepiti Podravkinim toplim čajevima te voćnim rakijama Obiteljskog obrta "Tepka".

Noć muzeja traje od 18 sati do 1 sat iza ponoći, ulaz je besplatan, a koprivnički

Muzej akcijom pod nazivom "Kapa, šal, rukavice - i trk u Muzej grada Koprivnice!" poziva prijatelje, suradnike i posjetitelje na druženje uz tematsku izložbu "Slastice u Koprivnici". Posjetitelji će kroz izložbu voditi koprivnički obrtnici slastičari i kustosi, a kolači iz koprivničkih slastičarnica „Zagorje“ i „Korzo“ te slastice "Podravka Dolcela" moći će se i kušati.

Muzej želi ukazati i na loše stanje u izložbenim dvoranama u kojima od 1963. godine nema grijanja.

Kino 'Velebit'

Program za veljaču

30.01. do 4.02.

16:00 "Priča o mišu zvanom Desperaux", u nedjelju, 1. veljače i u 11 sati (matineja)

18:00 "High school musical 3: Maturanti"

20:00 "Sumrak"

05. do 11.02.

16:00 "Priča o mišu zvanom Desperaux", u nedjelju, 8. veljače i u 11 sati (matineja)

05. do 08.02.

18:00 "Seks i grad"

20:15 "Vitez tame"

09. do 11.02.

18:00 "Mamma Mia"

20:15 "Opsesija"

od 12. do 18.02.

16:00 "Grom"

18:00 "Reci da"

20:00 "Spaliti nakon čitanja"



Podravka - U istom loncu

Potkraj prošle godine na 1. programu Hrvatske televizije počelo je emitiranje novog serijala zabavno-edukativnih kulinar-skih emisija pod nazivom "U istom loncu", a jedan od sponzora emisije je Podravka. U svakoj emisiji, koje imaju natjecateljski i humanitarni karakter, natječu se dvije ekipe u pripremanju biranih jela – jednu ekipu čine poznati profesionalni hrvatski kuhari, a drugu izazivači (kuhari amateri) koji dolaze iz raznih krajeva naše zemlje, te obje ekipe pripremaju istovrsno jelo (uglavnom neki regionalni specijalitet), koje ocjenjuje tročlani žiri. No, na kraju su obje ekipe

zadovoljne, jer su i sebi i gledateljima, uz pripremanje raznih delicija, priredile četrdesetak minuta zabavnih trenutaka, a uz to osvajaju i novčanu nagradu sponzora – jednu nagradu dodjeljuje Podravka, a drugu Gorenje. Međutim, nagrada koju osvajaju profesionalni kuhari ne ide njima "u džep", već u humanitarne svrhe.

Emisija "U Istom loncu" emitira se svake subote i nedjelje na prvom programu HTV-a u predvečernjim satima, a vodi je Mirko Fodor. Emisije prate i Podravkini reklamni spotovi čiji je moto "Podravka vas nagrađuje od srca". (B. P.)



POSLOVNA TAJNA



CRTA: Ivan Haramija - Hans

Podravkin restoran

Jelovnik za veljaču

02.02. ponedjeljak

Varivo grah podravski,
kobasica, salata

03.02. utorak

Junetina na lovački,
tijesto, salata

04.02. srijeda

Samoborski kotlet,
krumpir pire, salata

05.02. četvrtak

Pureći paprikaš, riža sa
šampinjonima, salata

06.02. petak

Vinski gulaš, kolač

09.02. ponedjeljak

Varivo grah s kiselim
kupusom, kuhani hamburger

10.02. utorak

Umak bologneze, tijesto
špageti, salata

11.02. srijeda

Pečena svinjetina, krpice
sa zeljem, salata

12.02. četvrtak

Junetina u saftu, riža s
povrćem, salata

13.02. petak

Varivo kelj, kobasica, kolač