



PODRAVKA

Podravkini pripravnici spremni na nove izazove



Podravkini proizvodi od rajčice osvojili nagradu "Proizvod godine" u Poljskoj (5)
Pogon doradnih poslova prilagođen radnicima (6)



Eva. Iz srca mora.

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

Lektura: Ivana Korošec Vujica

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



Uvodnik

Korporativne sportske
igre prilika su ne samo da
pokažete kako dobro baratate
loptom za nogomet, odbojku
ili lopticom za stolni tenis,
nego i za zbližavanje kroz
druženje i sport

Drage Podravkašice i Podravkaši, često sam imala priliku čuti kako se ljudi međusobno zbliže u vrijeme kada se zajednički moraju nositi s nekim problemima. Činjenica je da je kriza, koju na žalost svi osjećamo, problem s kojim se moramo nositi kako najbolje znamo, ali je možda i prilika da to učinimo zajednički, a ne svatko sam sa sobom. Podijeljeni problemi ipak su napola lakši pa podijeliti probleme s bliskim ljudima, reći na glas ono što smeta, možda bi mogao biti prvi korak, jer savjeti ili mišljenje uvijek dobro dođe.

Ako smo već u situaciji da sami moramo nositi teret, uvijek se sjetim poslovice koju sam prvi puta pročitala prije petnaestak godina u romanu "Pohane zelene rajčice", a glasi otprilike – ako ti život daje samo limune, napravi limunadu.

Nije uvijek jednostavno, ali i to je život, zato izvucimo iz njega najbolje. A dobra stvar koja nam predstoji su korporativ-

ne sportske igre. Prilika je to ne samo da pokažete kako dobro baratate loptom za nogomet, odbojku ili lopticom za stolni tenis, nego i za zbližavanje kroz druženje i sport. Osobno se veselim ponovnom susretu s kolegicama s drugih tržišta, a Vama, dragi Podravkaši, želim da sklopite čim više poznanstava.

Više informacija o predstojećim korporativnim sportskim igrama možete pročitati na 19. stranici.

Od ostalih Vam sadržaja donosimo osvrt na susret predsjednika Uprave s pripravnicima i novim zaposlenicima te izbor najbolje pripravnice u 2008. godini, a videoprilog možete pogledati na www.podravka.hr.

S radom je započeo pogon za doradne poslove, likovna sekcija "Podravka 72" aktivno djeluje, a tržište Crne Gore ostvaruje planirane rezultate. I na kraju, premda je još gotovo mjesec dana do Uskrsa, svejedno razmislite gdje želite potrošiti svoju uskrsnicu.

Glavna urednica: Ines Banjanin

Poštovani čitatelji, budući da ste izrazili interes za marketinškim oglašavanjem u listu "Podravka", od sljedećeg Vam broja novina nudimo tu mogućnost.

Pozivamo Vas da svoje proizvode ili usluge ponudite širokom broju čitatelja i kontaktirate uredništvo lista "Podravka" na broj telefona 048 651 220.

List "Podravka" izlazi dva puta mjesečno u nakladi od 8.000 primjeraka, a osim što ga besplatno primaju Podravkine zaposlenice, šalje se na adrese Podravkinih umirovljenika, poslovnih partnera i suradnika.

Cjenik oglasnog
prostora u listu 'Podravka'

(1/1)

oglasni prostor cijele stranice
165 x 225 mm
2.000,00 kn

(1/2)

oglasni prostor polovice stranice
80 x 225 mm
1.000,00 kn

(1/4)

oglasni prostor četvrtine stranice
80 x 110 mm
500,00 kn

Podravkini pripravnici spremni na nove izazove

Susret predsjednika Uprave Podravke Zdravka Šestaka s pripravnicima i novim zaposlenicima protekao je u iznimno ugodnoj i opuštenoj atmosferi u gastronomskom centru Štagelj. Prilikom njihovog predstavljanja mogli su se čuti komentari kako je vrijednost pripravničkog programa što se novi zaposlenici imaju priliku upoznati i time stvoriti preduvjete za buduće kontakte. Premda dolaze iz različitih poslovnih cjelina, zajednička im je kompanija u kojoj imaju priliku realizirati svoje poslovne ambicije u dinamičnom okruženju.

Ovo je peta godina kako se provodi pripravnički program koji se sastoji od specijalističkog i općeg programa pripravnništva. - Pripravnički su programi dobrodošli jer je bitno da čim više ljudi dobije informacije o izazovima pred kojima se kompanija nalazi. Bez mladih nema novosti, bez posla nema rezultata, a bez rezultata nema niti

pozicija, rekao je predsjednik Uprave u svojem obraćanju dodajući:

- Nova je Uprava donijela pomake i smanjila troškove do određene mjere, jer uštedjeti se može ako se ne financiraju neopravdani razvojni projekti niti ono što nema veze s poslovanjem. Podravkini su proizvodi broj jedan ili dva na gotovo svim tržištima, naši su brandovi prepoznati i traženi i ključno je zadržati naše tržišne udjele. Nema puno kompanija koje toliko ulažu u ljude i lokalnu zajednicu i mi ćemo to nastaviti, ali ne u tim omjerima. Bitno je prepoznati najbolje i na njih se usmjeriti, rekao je predsjednik Uprave.

Pripravnicima i novim zaposlenicima poručio je da uz puno rada ulože svoje emocije, energiju i vjeru u kompaniju u kojoj rade i tako ćemo se održati u vrijeme krize, jer ako ne vjerujemo, zašto smo tu...

Uspješnu karijeru pripravnicima je poželio

pripravnik Uprave Danica d.o.o. Željko Tonklin poručivši im kako put koji vodi do uspjeha ne mora nužno biti dugačak.

Susret je ujedno bio i prilika da Ana Đidara predstavi svoj pripravnički rad na temu "Druga strana Balance Scorecarda". Naime, Ana je prema svim osnovnim kriterijima sektora Ljudski potencijali proglašena najuspješnijom pripravnicom u 2008. godini. Njezin je mentor, direktor sektora Tržište Istočne Europe Davor Popović pripravnicima poželio da i nakon 20 godina budu jednako zadovoljni onim što im je dala kompanija kao i onim što su oni dali kompaniji. Prva generacija pripravnika s kojima se Zdravko Šestak susreo otkada je predsjednik Uprave, zauzvrat mu je pripremila iznenađenje uručivši mu prigodan poklon. Zajednički su mu izrazili zahvalu na prilici koju su dobili, poručivši da su baš kao i naša kompanija, spremni na nove izazove.

Piše: Ines Banjanin, Snimio: Berislav Godek



> Uz puno rada, emocija, energije i vjere u kompaniju može se prebroditi vrijeme krize

Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

Zbrinjavanje neopasnog industrijskog otpada



Na nedavno održanoj sjednici HGK Županijske komore Koprivnica koprivnički su gospodarstvenici razmatrali problematiku zbrinjavanja neopasnog industrijskog otpada. Cijenama zbrinjavanja otpada koje koprivnički Komunalac naplaćuje koprivničkim gospodarskim subjektima kao i s načinom obračuna količina ne mogu biti zadovoljni. Ključni je problem, kako je istaknuto, što Komunalac obračun odvoza otpada računa po četvornom metru poslovne površine gospodarskih subjekata. Upravo na tom tragu u svojem je uvodnom govoru predsjednik ŽK Koprivnica Miroslav Vitković istaknuo kako ti troškovi najizraznije utječu na proizvodnju, zbog čega pojedine tvrtke ne mogu biti konkurentne na tržištu. Upozorio je također da su sadašnji način obračuna i cijene neodrživi troškovi kojima se unaprijed opterećuju i gradnje budućih proizvodnih pogona kojima je u ovim uvjetima jedino moguće otvarati nova radna mjesta. Da u koprivničkom gospodarstvu već dugo ima problema vezanih uz odvoz krupnog otpada, kao i uz sustav otpadnih voda i komunalnog doprinosa upozorio je i predsjednik Uprave

Belupa Stanislav Biondić. O cijenama odvoza smeća i drugih komunalnih izdataka koje utječu na poslovanje govorio je i predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak.

- Stručne službe Podravke napravile su analizu uvjeta poslovanja u svim gradovima u kojima imamo proizvodne lokacije. Koprivnica je najnekonkurentniji grad za poslovanje, jer niti u jednom gradu ne postoje dvostruka mjerila, a u ovom gradu postoje i jedni su jednakiji od drugih. To ne doprinosi razvoju, rekao je Zdravko Šestak koji je prisutne upozorio da usporedni podaci o cijeni poslovanja Podravke u Koprivnici i drugim hrvatskim gradovima djeluju kao hladan tuš.

U raspravi su sudjelovali i drugi rukovodioci gradskih gospodarskih subjekata, a složili su se da je potrebno odustati od kvadrata i za obračun uzeti prostorni metar otpada. To je važno i zbog motivacije za ulaganje u preskotejnere koji će mehanički prešati otpad, a time će se smanjivati i količine otpada za odvoz na odlagalište, čime će se pak smanjiti izdaci za ovu namjenu i pojeftiniti poslovanje.



Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

Francuski studenti posjetili Podravku

Dvadesetak studenata Francuskog sveučilišta ISNAB - Institut des Sciences de la Nature et de l'Agroalimentaire de Bordeaux u okviru svog studijskog putovanja u Hrvatsku posjetilo je i Podravku. Nakon upoznavanja s

kompanijom i Podravkinim proizvodnim asortimanom, francuski studenti imali su priliku razgledati i poluindustrijski laboratorij. Tijekom posjeta studenti su iskazali veliko zanimanje za Podravku i njezine proizvode.

Podravkini proizvodi od rajčice osvojili nagradu "Proizvod godine" u Poljskoj

Asortiman proizvoda Podravkine sjeckane rajčice i pelata osvojio je priznanje proizvoda godine na tržištu Poljske - "Proizvod Roku 2009". "Proizvod Roku" je neovisno istraživanje u kojem, isključivo potrošači koji su isprobali neki proizvod, mogu dati ocjenu njegove kvalitete, izgleda i upotrebljivosti. Dizajn proizvoda, kao i brand pod čijim se imenom proizvodi, važni su faktori prilikom izbora proizvoda kod kupovine. Proizvodi od rajčice pod markom Podravka visoke su kvalitete, u prepoznatljivoj

ambalaži i cjenovno konkurentni, što su i sami potrošači prepoznali, izdvojivši Podravkinu rajčicu iznad konkurencije. Podravkina sjeckana rajčica na tržištu Poljske prisutna je od 2006. godine, dok su pelati novi proizvod na tom tržištu. Ovom nagradom još je jednom potvrđen status najprodavanijeg novog proizvoda u kategoriji i poznatost marke Podravka na tržištu Poljske. Osvajanjem ovog priznanja Podravka dobiva pravo apliciranja znaka "Proizvod Roku" na ambalažu proizvoda i korištenja u oglašavanju.



Piše: Matija Hlebar

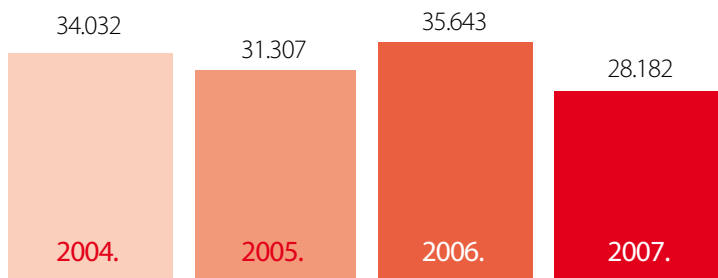
Smanjenje utjecaja na klimatske promjene u Podravki

Emisije stakleničkih plinova u Podravki dominantno su emisije ugljikovog dioksida (CO₂) koje su i tijekom 2007. godine činile više od 99% ukupnih emisija. Ove emisije nastaju izgaranjem goriva u energanama za proizvodnju toplinske energije, proizvodnim procesima i motorima službenih vozila. Sve ostale emisije u odnosu na emisije CO₂ su zanemarive. Emisije stakleničkih plinova glavni su uzrok klimatskih promjena. Na svjetskoj razini emisije se nastoje kontrolirati Okvirnom konvencijom Ujedinjenih naroda o promjeni klime i Protokolom iz Kyota. Kao rezultat tih nastojanja doneseni su različiti nacionalni i međunarodni zakoni te sustavi poticaja (primjerice trgovanje emisijama glavnog stakleničkog plina - CO₂). Krajnji cilj svih aktivnosti je nadzor ukupnih količina emisija stakleničkih plinova i nagrađivanje njihovog smanjenja. Zato je danas jedan od najvećih izazova koji očekuje hrvatsko gospodarstvo u

razdoblju do 2012. usklađivanje s Protokolom iz Kyota o 5%-tnom smanjenju emisija CO₂ u usporedbi s baznom 1990. godinom. Ovaj izazov proizlazi iz činjenice da je Hrvatska bila obavezna ratificirati Protokol iz Kyota u procesu pridruživanja EU. Tako je sada hrvatsko gospodarstvo suočeno sa situacijom u kojoj će tijekom gospodarske krize morati drastično smanjivati emisije CO₂, što zahtijeva značajne promjene tehnoloških i proizvodnih procesa, a samim time i dodatna ulaganja.

U Podravki se emisije nastoje djelotvorno smanjiti u svim fazama poslovanja putem pažljivog projektiranja energetskih postrojenja i tehnoloških procesa, racionalnog i učinkovitog vođenja procesa pretvorbe energije te redovitog i kvalitetnog održavanja. Tako su emisije znatno smanjene u razdoblju od 2004. do 2007. godine, što jasno pokazuje stupčasti grafikon:

Podravkine emisije CO₂ u okoliš (u tonama)



Kako bi se emisije stakleničkih plinova iz Podravke kretale u zakonski dozvoljenim granicama, one se redovito kontroliraju i mjere od strane ovlaštenih poduzeća, a objedinjene informacije potom šalju u Registar onečišćavanja okoliša. Podravka redovito plaća naknade za svoje emisije u okoliš Fondu za zaštitu okoliša i energetska učinkovitost.

Daljnje smanjenje emisija stakleničkih plinova u Hrvatskoj može se ostvariti samo mudrom politikom donošenja zakona koji će djelovati poticajno, a ne sankcioniranjem. U hrvatskom gospodarskom okruženju u prvom je redu potrebno sustavno pristupiti stvaranju zakonodavnog okvira koji neće samo štiti okoliš, već će poticati cjelokupan održivi razvoj, a da se pri tome ne ugrozi konkurentnost gospodarstva.

Piše: Ines Banjanin

Snimio: Berislav Godek



Pogon doradnih poslova prilagođen radnicima

Dokazujući još jednom status kompanije koja skrbi o svojim radnicima, Podravka je osnovala pogon za doradne poslove u kojemu od ožujka radi 20-ak radnika na jednostavnijim poslovima. Riječ je o novoustrojenom pogonu u kojemu su svoje radno mjesto pronašli zaposlenici koji prema medicinskoj dokumentaciji i stručnom mišljenju Hrvatskog zavoda za zdravstveno osiguranje (HZZ-O) mogu obavljati poslove u skladu sa svojim fizičkim sposobnostima. Prema riječima direktora sektora Ljudski potencijali Marka Raničevića do sada su takve poslove uglavnom obavljali studenti preko student servisa, a osnivanjem ovog pogona, postignute su uštede u poslovanju i ujedno zbrinuti radnici sa smanjenim radnim sposobnostima.

- Dobrovoljan prelazak prihvatila je većina radnika kojima je ta mogućnost ponuđena. Formirana su radna mjesta s posebnim opisima poslova u kojima su definirani poslovi koje ti radnici mogu obavljati. Većina radnika je zadržala svoj koeficijent složenosti radnog mjesta i gotovo da i nije bilo korekcije koeficijenata, a time niti odstupanja u plaći tih radnika. Kod radnika koji su ispunili uvjete propisane Kolektivnim ugovorom priznato je pravo na plaću na osnovi zaštite standarda.

Pogon djeluje unutar sektora Proizvodnja, a organizator poslova je Nikolina Notersberg. Trenutno su u njemu zaposlenici iz sektora Proizvodnja, a u planu je mogućnost proširenja pogona i na isti način zbrinjavanje zaposlenika iz drugih radnih cjelina.

Radnicima nije propisana norma, kaže Nikolina Notersberg te dodaje kako posao nije težak, ali gotovo jednako je važno da im ne bude zamoran i monoton.

Nikolina Lončar iz Koprivnice pobijedila na splitskom Gastu



Usuradnji s Hrvatskim kuharskim savezom, čiji je generalni pokrovitelj Podravka, već tradicionalno je na Sajmu Gast u Splitu organizirano kulinarско natjecanje CRO TOP 10 na kojem pravo sudjelovanja ostvaruje deset najboljih hrvatskih kuhara prema rang listi HKS-a za proteklu godinu. Uz vješte ruke svojih pomoćnika 10 se kuharskih majstora natjecalo ispred gledatelja u dvije kvalifikacijske skupine pripremajući jedno jelo, a pet najbolje plasiranih natjecatelja ušlo je u finalni dio. Na ovom prestižnom natjecanju prvo mjesto i titulu najbolje osvojila je Nikolina Lončar iz restorana "Zlatan" iz Koprivnice te je nagrađena „Zlatnom kaciolom“ i novčanom nagradom od 7.500 kuna.

Uz zadane namirnice za pripremu jela moglo se koristiti i druge namirnice iz natjecateljskog paketa čiji su sadržaj natjecatelji saznali tek neposredno prije natjecanja, kako bi do izražaja došla njihova kreativnost i snalažljivost. Među tim namirnicama bili su i neki Podravkini proizvodi (primjerice proizvodi od rajčice) kojima su vrhunski kuhari poboljšavali okus svojih delicija. Također neki od kuhara natjecali su se u odorama na kojima se isticao logo Podravke i Vegete. (B. P.)

Dosta Vam je sadašnjeg posla?

spremni ste na novi izazov?

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

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

Tehnički direktor za energetiku i održavanje (m/ž)

1 izvršitelj

Danica d.o.o.

Poslovni program Meso i mesni proizvodi

Ured Uprave

Vaši radni zadaci bit će:

/ osiguranje svih oblika energije za sve proizvodne pogone i poslovne prostore / osiguranje održavanja postrojenja toplinske i elektro energije / održavanje sustava za obradu otpadnih voda i osiguranje ekološkog zbrinjavanja u skladu sa zakonskim odredbama / upravljanje i koordinacija procesa planiranja investicijskih ulaganja te sudjelovanje u izradi plana investicija / upravljanje poslovima procjene investicijskih ulaganja te analiziranje rezultata ulaganja / rad na smanjenju troškova proizvodnje i distribucije energije, kao i uvođenju ušteda / praćenje provođenja tehničke ispravnosti rada postrojenja / praćenje osiguranja provedbe svih zakonskih propisa i inspekcija / drugo prema potrebi posla

Od Vas očekujemo:

/ VSS, dipl. ing. strojarstva / najmanje 5 godina radnog iskustva na sličnim poslovima / napredno znanje engleskog jezika / izvršno znanje rada na računalu / dobre komunikacijske i organizacijske sposobnosti / spremnost na dodatna usavršavanja / sklonost timskom radu

Ukoliko želite nastaviti daljnji razvoj karijere unutar kompanije i prihvatiti izazove novog radnog mjesta u Uredu Uprave na poslovima Tehničkog direktora za energetiku i održavanje, u sklopu članice grupe Danica d.o.o., molimo Vas da svoju ponudu i životopis pošaljete najkasnije

do 22. ožujka 2009. godine na adresu:

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

ili e-mail: ljudski.potencijali@podravka.hr



> Razgovor s direktorom tržišta Crne Gore **Danijelom Kocijanom**

> Podravkini proizvodi dostupni potrošačima gotovo na svakoj trgovačkoj polici u Crnoj Gori

Kontinuirani rast na crnogorskom tržištu

Razgovarao: Boris Fabijanec



U posljednjih nekoliko godina na tržištu Crne Gore primjetan je potencijal i trend gospodarskog rasta koji se očekuje i u skoroj budućnosti. Razvoj tržišta, a prvenstveno trgovine koja je Podravki kao prehrambenoj kompaniji najzanimljivija, prati trendove zemalja u regiji koje su već prošle ili prolaze sličan razvojni put. Više o tome i potencijalima crnogorskog tržišta direktor Podravke Crna Gora Danijel Kocijan kaže:

- Tu prvenstveno mislim na izrazito brzu i dinamičnu koncentraciju trgovine kroz razvoj i okrupnjavanje maloprodajnih lanaca što je u posljednje dvije godine dosta izraženo. Podravka prati sve što se događa na tržištu te se organizacijski prilagođavamo novim zahtjevima i potrebama da bismo što kvalitetnije servisirali naše kupce, a ujedno bili dostupni našim potrošačima te zadovoljili njihove potrebe u najvećoj mogućoj mjeri.

Kako je organizirana Podravkina prodajna operativa u Crnoj Gori – koliko ljudi i kako pokrivaju tržište?

- Trenutno je u našem poduzeću zaposleno 20 djelatnika koji su organizirani u četiri sektora. Od toga je izravno u prodaji najviše zaposlenih te kroz sales force i merchandising, kao i direktno kroz veleprodajne kanale servisiramo cijelo tržište, a naši su proizvodi potrošačima dostupni gotovo na svakoj polici u Crnoj Gori. Osim prodajne organizacije i marketinga, imamo brzu i efikasnu logističku podršku te proizvode dostavljamo na police u najkraćem mogućem roku. Sve poslovne aktivnosti usmjerene su prema našim potrošačima i prodajnom mjestu kao prvoj ili zadnjoj točki komunikacije.

Koje Podravkine marke imaju najbolje rezultate prodaje i postoji li mogućnost daljnjeg širenja prodajnog asortimana?

- Podravka je na tržištu Crne Gore prisutna u gotovo svim kategorijama koje kao kompanija imamo u ponudi te u većini njih držimo lidersku poziciju na tržištu. Tu bih prvenstveno istaknuo Podravkine juhe, dječju hranu Lino, riblje proizvode pod markom Eva i svakako naš najznačajniji brand Vegetu. Osim već dobro znanih brandova i kategorija po kojima smo prepoznatljivi u Crnoj Gori, Podravka razvija i ulaže u kategorije novih proizvoda i brandova kao što su žitarice za djecu Čokolino, gdje donosimo nove trendove i razvijamo navike potrošnje kod crnogorskih potrošača. Značajne poslovne rezultate ostva-

rujemo i u prerađevinama voća i povrća, slasticama i čajevima. Potencijal crnogorskog tržišta kao i preferencije potrošača prema Podravkinim proizvodima i markama omogućuju nam širenje asortimana u nove kategorije koje su zanimljive tržištu. Širimo i asortiman mesne industrije Danica u vidu gotovih jela, narezaka i pašteta te između ostalog i goveđeg gulaša, koji je vrlo dobro prihvaćen od strane tržišta.

Kakvi su prošlogodišnji prodajni rezultati i vaša ovogodišnja poslovna očekivanja?

- Distributivni potencijal koji ostvarujemo te kontinuirana marketinška ulaganja u

naše brandove i potrošače dovela su nas do respektabilnih stopa rasta u posljednjih nekoliko godina te nam je prošla poslovna godina bila jedna od uspješnijih od osnivanja poduzeća u Crnoj Gori 2002. godine. Premda je ova godina karakteristična utjecajem globalne krize čiji će se efekti osjetiti i na crnogorskom tržištu te će biti zahtjevno poslovati u takvim novonastalim okolnostima, za očekivati je da ćemo ostvariti definirane planove i poslovne ciljeve. Planovi jesu ambiciozni, ali isto tako je i Podravkina ekipa u Crnoj Gori ambiciozna i optimistična, rekao je na kraju razgovora Danijel Kocijan.



Pregled prodavaonica na kojima će radnici moći realizirati dar u naravi:

VLASTITE PRODAVAONICE PODRAVKE I DANICE:

Prodavaonice Podravke u Koprivnici:

DISKONT 1 - A. Starčevića 32, tel 651- 403

DISKONT 3 (Kifla) - Trg slobode 6, tel 622- 248

UMJETNIČKA RADIONICA - dvorište Muzeja prehrane, tel.222-009

Prodavaonice Podravke u Varaždinu, Zagrebu i Lipiku:

VARAŽDIN - PRODAVAONICA 1 - u tvornici Kalnik

ZAGREB - PRODAVAONICA - Radnička cesta 224

LIPIK - maloprodaja Lipik - u tvornici Studenac

Prodavaonice Danice u Koprivnici:

NON STOP, Đ. Estera 1, tel.624-121

KIOSK, Đelekovečka 21, tel. 647-065

DISKONT 3 - Kaufland, tel. 644 -892

Prodavaonice KTC-a u Križevcima, Bjelovaru, Koprivnici, Požegi, Virovitici, Pitomači, Sisku, Kutini, Vrbovcu, Zaboku, Slatini, Ivancu, Čakovcu i Pakracu

Prodavaonice PLODINA u Rijeci, Kostreni, Umagu, Puli, Labinu, Zadru, Šibeniku, Zagrebu, Koprivnici, Varaždinu, Sisku, Osijeku, Virovitici, Čakovcu, Križevcima, Splitu i Poreču

Prodavaonice KONZUMA - bilo koja prodavaonica Konzuma i Kozma - uz bon Konzuma na kojem je upisano ime i prezime radnika

Uskrsnica od 400,00 kuna u naravi

> U skladu s Kolektivnim ugovorom Uprava Podravke d.d. donijela je Odluku o jednokratnom dodatku na plaću u visini od 400,00 kuna u naravi

Pravo na uskrnicu ostvaruju radnici koji su u radnom odnosu u Grupi Podravka Hrvatska s danom 1. ožujka 2009. godine, osim radnika s posebnim ugovorima i radnika upućenih na rad u inozemstvo. Dar u naravi moći će se realizirati u razdoblju od 6. travnja 2009. godine do 31. svibnja 2009. godine.

Dar u naravi moći će se uz potvrdu u vrijednosti od 400,00 kn po izboru podići u maloprodaji Podravke (uključujući Umjetničku radionicu) i Danicu te u trgovačkim lancima KTC, Plodinama i Konzumu. Za podizanje dara u naravi u maloprodaji Podravke i Danice te u trgovačkim lancima KTC i Plodinama radnicima će biti uručena potvrda s nazivom prodavaonice, a obveza radnika je na poleđini potvrde ispisati tražene podatke, na blagajni predložiti osobnu iskaznicu radi provjere podataka te se potpisati na spiskovima u prodajnim mjestima.

Za podizanje dara u naravi na prodajnim mjestima Konzuma radnicima će biti uručena potvrda na ime i prezime s datumom rođenja tiskana u Konzumu. Pri preuzimanju robe na prodajnim mjestima Konzuma radnik potpisuje potvrdu uz predodjenje osobne iskaznice radi provjere podataka.

Osobe zadužene za podizanje potvrda podignut će ih na blagajni u Podravki te u suradnji s voditeljima evidencija organizirati podjelu radnicima. Nakon podjele, obveza je osobe zadužene za podizanje potvrda da ovjereni spisak s potpisima radnika o preuzetim potvdama vrati na blagajnu.

Piše: Branko Peroš

Podravkina likovna sekcija - tradicija i budućnost

> Amateri koji djeluju kao članovi Podravkine likovne sekcije, kao i ostali predstavnici izvorne umjetnosti Podravine, potrebu za umjetničkim užtkom pretvorili su u strast

Likovna sekcija "Podravka 72" najstarija je sekcija amaterskog stvaralaštva u okviru Kulturno umjetničkog društva Podravka, što se lako može "provjeriti" budući da je godina njezinog osnivanja u samom nazivu sekcije. Dakle, ova Podravkina likovna sekcija ušla je u 37. godinu uspješnog organiziranog djelovanja, a kroz nju je za tih godina prošlo čak oko dvije stotine likovnih djelatnika, pretežito slikari i nešto manje kipara, koji su ostavili traga – neki više, drugi manje – na likovnom podravskom nebu. Amateri koji djeluju kao članovi Podravkine likovne sekcije, kao i ostali predstavnici izvorne umjetnosti Podravine, potrebu za umjetničkim užtkom pretvorili su u strast, a potom u naviku i zadovoljavanje svojih estetskih potreba – zapisano je u monografiji objavljenoj 2002. godine u povodu 30. obljetnice djelovanja Podravkine likovne sekcije.

Iako je, po nekima, "zlatno doba" hrvatske naivne likovne umjetnosti iza nas, velik broj likovnih stvaralaca koji djeluju u Podravini, govori upravo suprotno i potvrđuje da je likovnost na ovim prostorima nešto prirodno i duboko ukorijenjeno, kako kod starijih, tako i kod mlađih autora. Da likovni izričaj u ovom dijelu Hrvatske nije u opadanju, govori i podatak da je danas u Likovnoj sekciji "Podravka 72" sedamdesetak slikara i kipara, od kojih je barem pedesetak vrlo aktivnih, a svake godine učlanjuju se i novi. Njihova ak-

tivnost izražena je kroz sudjelovanja na izložbama (samostalnim i skupnim), te na sve popularnijim likovnim kolonijama, koje uglavnom imaju humanitarni i donatorski karakter, a na koje se mnogi slikari rado odazivaju upravo zato da bi iskazali svoju humanitarnost, ali i da bi se družili u nekom ugodnom ambijentu i zajednički stvarali svoja djela koja će potom krasiti i oplemenjivati neke prostore. Tako su u prošloj godini članovi Podravkine likovne sekcije sudjelovali na desetak većih likovnih kolonija – u Križevcima, Bakovčicama, Ludbregu, u Hlebinama, zatim na Ješkovu, Goli, u Sekulinama (Molve), potom u Aršanju (Pitomača), te u koprivničkom Domu za starije osobe, a uz to, na više kolonija Podravkini slikari i skulptori sudjelovali su pojedinačno.

Što se izložbi tiče, riječ je uglavnom o samostalnim izložbama koje priređuju sami slikari i to diljem Hrvatske, a zajednički nastupi organizirani u su tek u dvije-tri prigode. Veliko okupljanje podravskih slikara, pa tako i onih iz Podravkine likovne sekcije, svakog je ljeta na manifestaciji "Podravski motivi" gdje izlažu svoja likovna djela i predstavljaju ih posjetiteljima. Također, nekoliko članova naše sekcije sudjeluje i na susretima neprofesionalnih stvaratelja, u organizaciji Hrvatskog sabora kulture, koji su prošle godine održani u Križevcima. Ipak, najveća akcija Likovne sekcije "Podravka 72" svake je godine organizacija velike zajedničke izložbe gotovo



> U prošloj su godini članovi Podravkine likovne sekcije sudjelovali na desetak većih likovnih kolonija



> U Likovnoj sekciji "Podravka 72" djeluje sedamdesetak slikara i kipara, a svake se godine učlanjuju novi

svih članova sekcije pod nazivom "Smotra". Potkraj prošle godine "Smotra" je organizirana u Galeriji Molvaskog likovnog kruga, gdje su svoje radove, slike i skulpture, izložila 42 člana Podravine sekcije.

No, upravo tim podatkom da je godišnja smotra Podravkinih likovnjaka organizirana u Molvama, a prije toga u Đurđevcu i Križevcima, predsjednik Likovne sekcije "Podravka 72" Zlatko Štrfiček ukazuje na najveći problem s kojim se suočavaju Podravkini likovni stvaraoci - nedostatak prostora za izlaganje.

- Ranije je u Podravki postojala galerija u kojoj su se redovito održavale izložbe pa tako i godišnja smotra najboljih radova, a otkako je prije nekoliko godina ta galerija preuređena, mi smo ostali bez prostora za izlaganje. No, ne samo da nemamo adekvatni prostor za izložbe u Podravki, slikari naivnog izričaja nemaju ga ni u Koprivnici, pa su za to ostale samo galerije u Molvama i u Goli i neki manji izložbeni prostori. A to



je, s obzirom na bogatstvo i tradiciju likovnog stvaralaštva na ovim našim prostorima premalo i preskromno, ističe Štrfiček.

Osim na problem nedostatka izložbenog prostora, Zlatko Štrfiček ukazuje i na problem nedostatka financijskih sredstava za veće aktivnosti sekcije, budući da su donacije sponzora Podravke smanjene, te dodaje: - U našoj sekciji donijeli smo odluku da plaćamo simboličnu članarinu

od 60 kuna godišnje, čime naši članovi postaju više "vezani" za našu sekciju, a ujedno se ta mala sredstva koriste za financiranje nekih potreba sekcije, koje nije moguće pokriti sredstvima sponzora. No, unatoč sve izraženijim problemima, uvjeren sam da će aktivnosti Likovne sekcije "Podravka 72" ubuduće biti još veće i da će se za nas slikare još dosta čuti, zaključio je predsjednik Podravkine likovne sekcije.

Pripravnici uključeni u e-learning program



> Važnost pravilnog usmjeravanja novozaposlenih

Pripravnički program u Podravki odnedavno je nadopunjen novim sadržajem. Prva generacija pripravnika i novozaposlenih ovih je dana započela s internim e-learning pripravničkim programom, pripremljenim od seta pomno izabranih e-tečajeva.

U Ljudskim potencijalima ističu važnost pravilnog usmjeravanja novozaposlenih na samom početku razvoja karijere te se nadaju da će ovim programom pripravnicima ukazati važnost cjeloživotnog učenja i usmjeriti ih da se kod učenja, koji je neizostavni dio svake karijere, koriste novim tehnologijama. Na takav im se način ujedno ukazuje i na važnost proaktivnog pristupa stjecanju novih znanja.

Kako se radi o mladim visokoobrazovanim zaposlenicima višim radu s informacijsko-komunikacijskim tehnologijama, e-pripravnički program prihvaćen je izuzetno dobro budući da se radi o generaciji koja je već tijekom studija bila uključena u razne e-procese ISVU sustava: od elektroničke prijave ispita pa do e-učenja.

U uvodnim radionicama Vanja Čulić i Snježana Šlabek iz Ljudskih potencijala objasnile su pripravnicima koncept ovakvog načina učenja te su ih detaljno upo-

znale s njihovim programom, pravima i obavezama. Pripravnicima je tijekom jednogodišnjeg samostalnog polaganja e-programa dodijeljena podrška mentora koji će pratiti njihov rad te im pružiti potrebnu podršku. Pripravnici će tako naučiti vještine upravljanja vremenom, projektima, metode odlučivanja, određivanje prioriteta u poslu, važnost timskog rada, vještine prezentiranja, kao i važnost komunikacijskih vještina poput upravljanja emocijama na poslu, govora tijela, empatije u poslu i sl. Praksa u poslovnom svijetu upravo pokazuje da je, bez obzira na stručnost i sposobnost, za uspjeh gotovo uvijek potrebno i dobro poznavanje poslovnih i komunikacijskih vještina.

Sam e-program obiluje interakcijama i simulacijama te konstantno traži aktivno sudjelovanje polaznika. Prije početka svakog tečaja pripravnici pišu preliminarni test koji klasificira trenutno poznavanje određenog područja. Tek nakon dobivenih rezultata polaznik pristupa samim lekcijama te na kraju opet piše završni test. Na takav način polaznik sam mjeri svoj napredak, a osoblju HR-a to je važna informacija koja ukazuje na učinkovitost ovakve metode učenja.

Studenti izrazili interes za zaposlenjem u Podravki i Belupu

Studenti koji su posjetili 4. Student Future Day u organizaciji Career Centra Zagrebačke škole ekonomije i managementa pokazali su veliki interes za obavljanjem stručne prakse, privremenim studentskim poslovima, pripravništvom te stalnim zaposlenjem u Podravki i Belupu. Student Future Day zamišljen je kao susret studenata ove škole s renomiranim hrvatskim kompanijama, kojih je ove godine sudjelovalo 25, a cilj mu je izravno komuniciranje predstavnika kompanija sa studentima. Na taj se način ujedno stvaraju i nova poznanstva između studenata i predstavnika kompanija. S Grupom Podravka studente su upoznale predstavnice Ljudskih potencijala iz Podravke i Belupa. Obje kompanije izlagale su na zajedničkom štandu na kojem su, uz promotivne materijale i izvješća bili izloženi Podravkini i Belupovi proizvodi.

Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

Prepoznavanje potreba potrošača od strateške je važnosti za kompaniju

Biljana Ćustić obranila je krajem prošle godine specijalistički rad na temu „Istraživanje potrošača u ranim fazama razvoja novog prehrambenog proizvoda: metode za razumijevanje sklonosti i ponašanja potrošača“ u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Food Management na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu te stekla akademski naziv sveučilišna specijalistica za upravljanje hranom.

Biljana radi u Podravki pet godina, od toga tri godine u Razvoju juha i polugotovih jela, a posljednje dvije godine u današnjem Razvoju tehnologije, senzoričke i nutricionizma. Kako i sama kaže, već tijekom studija pružio joj se uvid u područje razvoja novih prehrambenih proizvoda pa joj je slijedom tog i tema iz tog područja bila izrazito atraktivna što je prevagnulo i kod odabira teme njezinog rada.

U svom radu Biljana je polazila od pretpostavki kako je u današnje vrijeme uspješan razvoj i marketing novih proizvoda prepoznat kao temeljni put do dobiti i opstanka kompanije na današnjem turbulentnom tržištu. Čak se i prema nekim konzervativnijim procjenama smatra da u sektoru prehrane i pića 40 do 50 posto novih proizvoda doživi neuspjeh u prvoj godini pojavljivanja na tržištu. Promjene u potrebama potrošača, potreba za različitosti među proizvodima, razvoj tehnologije, pojačan pritisak konkurencije i skraćivanje životnog vijeka proizvoda doveli su do pojačanja aktivnosti razvoja novih proizvoda. Potrošački vođen razvoj koji uključuje potrošače tijekom cijelog procesa prepoznat je kao važna strategija koja vodi do veće prihvatljivosti novih proizvoda od strane potrošača. Preporučuje se da timovi uključe istraživanje potrošača u ranim fazama razvojnog procesa kako bi lakše prepoznali i usavršili željene karakteristike novog proizvoda, smanjili troškove razvoja i skratili vrijeme do izlaska proizvoda na tržište.

Prepoznavanje potreba potrošača, posebno u ranim fazama razvoja proizvoda, od strateške je važnosti. Istraživanja u prehrambenoj industriji pokazala su da se istraživanje potrošača nedovoljno primjenjuje, djelomično zbog nedovoljnog poznavanja mogućnosti različitih metoda istraživanja potrošača. Tako njezin rad istražuje mogućnosti više metoda i tehnika za razumijevanje sklonosti i ponašanja potrošača koje se koriste u ranim fazama procesa razvoja novog proizvoda: metoda fokus grupa, „emphatic design“ metoda, „lead user“ metoda, „Zaltman metaphor elicitation“ metoda, „conjoint analysis“ metoda, „information acceleration“ metoda i „information pump“ metoda. Također, u samom radu je i detaljno objašnjena upotreba metode fokus grupa pomoću stvarne studije slučaja koja ispituje stavove i preferencije potrošača prema dehidriranim juhama, provedenom za potrebe razvoja novih Podravkinih juha „Okus prirode“.

> Specijalistički rad istražuje mogućnosti više metoda i tehnika za razumijevanje sklonosti i ponašanja potrošača



Obiteljski ručkovi

po cijeni od 55,00 kuna u
Pivnici "Kraluš" i Podravskoj kleti
(vikendom od 11 do 16 sati)

> Pivnica 'Kraluš'

Subota i nedjelja 14. i 15. ožujka

JELOVNIK 3: Bistra juha Podravka, bečki odrezak od svinjetine, pomfrit, zelena salata, pijane palačinke, kruh

JELOVNIK 4: Krem juha Podravka, pileći file u umaku od sira, kroketi, miješana salata, savijača s jabukama, kruh

Subota i nedjelja 21. i 22. ožujka

JELOVNIK 5: Krem juha Podravka, pureći punjeni odrezak, kroketi, zelena salata, palačinke s Lino namazom, kruh

JELOVNIK 6: Bistra juha, svinjski kotlet na žaru, zapečeni grah, zelje salata, savijača s višnjama, kruh

> Podravska klet

Subota i nedjelja 14. i 15. ožujka

JELOVNIK 1: Bistra juha Podravka, Podravski popečki sa šampinjoni-ma, restani krumpir, salata od zelja, palačinke s marmeladom, kruh

JELOVNIK 2: Bistra juha Podravka, lignje pohane, pomfrit, tartar umak, bregovska pita, kruh

Subota i nedjelja 21. i 22. ožujka

JELOVNIK 3: Bistra juha Podravka, bečki odrezak od puretine, pomfrit, zelena miješana salata, savijača s višnjama, kruh

JELOVNIK 4: Bistra juha Podravka, pileći file u umaku od sira, kroketi cmok, zelena miješana salata, savijača s jabukama, kruh

Akcijska prodaja sireva, ribe i mesa

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike Grupe Podravka da organizira sljedeće prodajne akcije uz mogućnost plaćanja na tri rate:

USKRŠNJA AKCIJSKA PRODAJA POLUTVRDIH SIREVA

proizvođača Vindije Varaždin:

- Varaždinec (1600 – 1800 g) – 39,13 kn/kg
- Tilzit 2,5 kg – 39,13 kn/kg
- Edamac 2,5 kg – 39,13 kn/kg
- Gouda 2,5 kg – 39,13 kn/kg
- Varaždinski trapist 1,5 kg – 52,16 kn/kg
- Bouvidur (tvrdi kravljir sir) 2,5 kg – 68,32 kn/kg
- Grabancijaš (slani sir u salamuri), kantica 1 kg – 45,75 kn/kg

PRODAJA SMRZNUTE RIBE

- Lignja patagonica cijela (nečišćena), pakiranje 3 kg – 87,00 kn/pakiranje
- Oslić bez glave, pakiranje 3 kg – 76,50 kn/pakiranje
- File oslića, pakiranje 3 kg – 101,70 kn/pakiranje
- Panirani file oslića, štapići, pakiranje 3 kg – 76,50 kn/pakiranje
- Škarpina bez glave, pakiranje 3 kg – 89,70 kn/pakiranje
- Skuša, pakiranje 3 kg – 47,70 kn/pakiranje
- Papalina, pakiranje 6 kg – 60,00 kn/pakiranje
- Morski pas, odresci, pakiranje 3 kg – 82,50 kn/pakiranje
- Plodovi mora, pakiranje 3 kg – 126,00 kn/pakiranje
- Losos odrezak, pakiranje 3 kg – 128,10 kn/pakiranje
- Hobotnica, pakiranje cca 3 kg – 135,00 kn/kg
- Panirana lignja-kolutići, pakiranje 3 kg – 85,50 kn/pakiranje
- Panirano meso raka, pakiranje 3 kg – 105,00 kn/pakiranje
- Šaran, svježi, 3 kg i više – 29,90 kn/kg
- Pastrva, svježa, pakiranje cca 3 kg – 102,00 kn/pakiranje
- File soma smrznuti, pakiranje 3 kg – 105,00 kn/pakiranje

PRODAJA USKRŠNJEG PROGRAMA MESA proizvođača Danice d.o.o.

- Šunka rolana VP (cijela) po cijeni od 47,35 kn/kg
- Lopatica rolana VP do 1500 g po cijeni od 37,66 kn/kg
- Vrat svinjski dimljeni VP do 1500 g po cijeni od 50,81 kn/kg

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti najkasnije do 20. ožujka na telefon: 651 781 ili 651 954 i na e-mail: mirjana.cahunek@podravka.hr



> Podravska klet Korizmena ponuda jela

U Podravskoj kleti u tijeku je posebna ponuda "Korizmenih jela" od ribe. Ponuda jela po prigodnim cijenama traje do 13. travnja:

- Svježa orada sa žara, slani krumpir na maslacu - **60,00 kn**
- Svježi brancin sa žara, slani krumpir na maslacu - **60,00 kn**
- Svježa pastrva sa žara - **75,00 kn/kg**
- Lignje pohane, slani krumpir na maslacu - **35,00 kn**
- Lignje pržene, slani krumpir na maslacu - **35,00 kn**
- Slani krumpir na maslacu - **8,00 kn**
- Slani krumpir na maslacu s blitvom - **12,00 kn**
- Tartar umak - **8,00 kn**



> Niz čimbenika djeluju kao triger u nastanku migrena: hormoni, prehrana, kao i neki lijekovi

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

Migrena – smanjuje kvalitetu života

Migrena je kronično stanje s povremenim epizodama ataka glavobolje udruženih s različitim kombinacijama mučnine, povraćanja, fotofobije, fonofobije, i aure. Aura je fokalni neurološki simptom, obično vidni, koji se nalazi u 20% ataka. U općoj populaciji više od 10% ispitanika ima migrenu.

Migrene se klasificira u dvije velike skupine: migrena bez aure i migrena s aurom. Migrena s aurom može biti: migrena sa tipičnom aurom, migrena s prolongiranom aurom, obiteljna hemiplegična migrena, basilarna migrena, migrena aura bez glavobolje i migrena s akutnim nastupom aure.

Moguće komplikacije migrene su: migrenski status i migrenske infarkcije. Pozitivnu obiteljsku anamnezu ima 50% bolesnika. Istraživanja upućuju na autosomno dominantno nasljeđivanje. Niz čimbenika djeluju kao triger u nastanku migrena: hormoni, prehrana, psihogeno, fizikalni uvjeti, vezano uz smetnje sna i neki lijekovi.

Hormonski status ima značajnog upliva u manifestaciji migrene. Uočava se korelacija sa menstruacijom, ovulacijom, primjenom oralnih kontraceptiva i hormonskih nadomjestaka.

Pojedini prehrambeni proizvodi se dovode u vezu s nastankom migrene: alkohol, hrana bogata nitritima, soli glutamata, pikantni sir, izostanak obroka.

Psihogeni uzroci migrene su: stres, vrijeme nakon stresa, anksioznost, tjeskoba i depresija.

Navode se i brojni fizikalni čimbenici koji mogu provocirati nastanak migrene kao što su: bljesak, blješteće svjetlo, vidne stimulacije, fluorescentna svjetlost, mirisi, promjene vremena, izrazita visina.

Kao mogući provocirajući čimbenici navode se i nedostatak sna i neučimljeni san. Ali i drugi uvjeti kao što su: trauma glave, fizički napor, umor.

Lijekovi se također dovode u svezu s nastankom migrene: nitroglicerina, histamin, reserpin, hidralazin, ranitidin, estrogen.

Pojava glavobolje zahtijeva dodatnu di-

jagnostičku obradu u slučajevima: posve neočekivane glavobolje, promjene intenziteta i trajanja glavobolje, promjena lokalizacije boli, glavobolja uz povišenu tjelesnu temperaturu i ukočeni vrat, pojava neuroloških znakova i simptoma, kao i u slučaju mentalnih promjena, pojave edema papile, te u slučajevima novonastale glavobolje u bolesnika s neoplazmama i HIV-om. Koristi se neurološka dijagnostička obrada (transkranijalni dopler i elektroencefalografija) i neuroradiološka obrada (kompjuterizirana tomografija i kada je to potrebno magnetska rezonancija). U slučajevima kada to zahtijeva klinička slika, učini se i lumbalna punkcija radi analize likvora. Liječenje migrene provodi se: analgeticima posebno nesteroidnim analgeticima, triptanima (nasalno, sublingvalno, oralno), preparati ergotamina i dihidroergotamina (nasalno, rektalno, oralno). Često je potrebna i dodatna primjena antiemetika.

U akutnoj fazi migrene lijek izbora su triptani: sumatriptan, zolmitriptan, rizatriptan, naratriptan, eletriptan i almotriptan.

Za lisnato tijesto nazovi 729

> Lisnato je tijesto prvi rođak vučenog tijesta i njegovo se arapsko porijeklo ne može sakriti



Autor: Željko Šatović, G.U.L.A (<http://zsatovic.coolinarika.com/>)

Kako su sagrađene piramide? Tko je iskopao kanale na Marsu? Zašto kruh namazan marmeladom uvijek pada na namazanu stranu? To su beznačajna pitanja u usporedbi s tajnom lisnatog tijesta. Kako se to tijesto "lista"? Tko je to izmislio? Kako to da podnosi i zamrzavanje? Kako se postiže taj božanstveni okus u ustima? To su pitanja! Definicija kaže da je lisnato tijesto vrsta koja nastaje od brašna, vode i masnoće. Obično maslaca. U stvari lisnata struktura nastaje preslagivanjem. Nastaju slojevi sa i bez maslaca i zahvaljujući masnoći počinju se u pećnici odvajati. Ali važna je stvar da tijesto mora stalno odlaziti u hladnjak na "odmaranje" jer maslac ne smije biti topao. Čak ni ruke ne bi trebale biti tople pa ih pravi majstori svaki čas stavljaju u hladnu vodu. Optimalna temperatura je oko 15 stupnjeva i ako se toga držite, sve će biti u redu.

A ono što je najzanimljivije je broj slojeva, listića lisnatog tijesta. Kad se tijesto preklopi "na tri" nastaju tri sloja, pa ponovno puta tri, pa ponovno puta tri... Uglavnom samo u šest ponovnih preklapanja i stavljanja u hladnjak dolazimo do brojke 3x3x3x3x3x3 što iznosi 729 listića. Starija metoda govori da tijesto

treba preklopiti "na dva", ali ponovljeno devet puta u konačnici iznosi 512 listića.

Lisnato je tijesto prvi rođak vučenog tijesta i njegovo se arapsko porijeklo ne može sakriti. Ali.. dok ostatak svijeta razmišlja kako je nastalo lisnato tijesto, Francuzi odavno znaju da ga je izmislio Claude Gellée. Slikar i slastičar ili točnije slastičar koji je postao slikar. Potpuno su u to uvjereni i u svim knjigama ponosno se hvale autorstvom tog genijalnog tijesta. Samo što još ne znaju da li je lisnato tijesto izmislio prije ili poslije podne. Uglavnom jedna priča ide tako da je mali Claude učio za slastičara te već s dvanaestak godina ostao bez roditelja. Odgojio ga je brat, a priključen ekipi kuhara i slastičara krenuo je u Italiju i tamo se zaposlio kod slikara Agostina Tassia. Kuhao je, ali i miješao boje što je tada bio gotovo isti posao. Za pola boja koristila su se npr. jaja, a i druge jestvine. I baš je tada izmislio lisnato tijesto - pâte feuilletée, a i karijera mu je krenula drugim smjerom. Postao je slikar.

Druga podjednako apokrifna priča još je patetičnija. Claudu je otac bio teško bolestan pa je zamijesio posebno fini kruh s masla-

cem. Kad je kruh bio pečen, primijetio je da je potpuno drugačiji i sav u listovima. Priča kaže da se to dogodilo oko 1645. godine.

Dok se Francuzi trude i trude izmisliti gastronomsku povijest, Englezi samo tresnu knjigom o stol. U knjizi The English Housewife Gervase Markham donosi recept za jednu varijantu lisnatog tijesta i to 1615. godine.

Talijani su ipak ovoga puta bili skromniji pa tvrde da su samo usavršili izum.

Ali ništa im to ne pomaže jer pravi znanstvenici ipak daju prednost Arapima i Turcima u izmišljanju lisnatog, ali i vučenog tijesta ili jufki. Charles Perry u članku o povijesti baklave iznosi dokaze da su za te vrste tijesta zaslužni kuhari u sultanskim kuhinjama palače Topkapi. A ako je to istina, znači da smo mi, u krajevima osvojenim od Turaka, okusili lisnato tijesto puno prije od ostatka Europe. Kao što se sigurno u Slavoniji i Bosni prije kafenisalo nego u Veneciji i Beču. Isto tako je vjerojatno da se lisnato tijesto proširilo u Europu i preko Španjolske koja je stoljećima bila u vlasti Arapa. Samo letimičan pogled na tržnice Bliskog istoka daje jasnu sliku tko je majstor u lisnatom tijestu i kolačima koji se od njega rade.

Zašto su bake cool?

Osim što čuvaju djecu dok vi marljivo radite u svojoj kompaniji, bake su cool i iz mnogih drugih razloga. One su prave akrobate u snalaženju da iz gotovo ničega nastane nešto. Bake su čarobnjaci koji će nam u ovo vrijeme svekolike štednje trebati i više. One su postale traženi savjetodavci i na internetu. Na web stranicama www.oxfam.org.uk možete pogledati videosavjete Green Granny, ekološki osviještene bake. Ona od ostataka kruha radi prefini engleski puding i daje savjete kako uštedjeti.

Bake su i poduzetnice. Na francuskim web stranicama www.goldenhook.fr možete sami odabrati model vunene kape, odabrati boje i vrstu vune, a naravno i baku koja će je za vas naštrikati. Gotovu, unikatnu kapu dobivate na kućnu adresu, a možete iznenaditi i prijatelje originalnim poklonom.

Na švicarskoj web stranici www.netgranny.ch možete zamoliti

jednu od 15 baka da za vas naštrika originalne čarape, dok na web stranicama danske kompanije Mormor.nu, (u prijevodu „baka sad“) www.mormor.nu možete kupiti retro odjeću i obuću za djecu do pet godina koju su naštrikale, pogađate, naravno bake. Najmlađa zaposlenica ove kompanije ima više od 65 godina. One, osim što štrikaju, također pričaju i bajke koje možete poslušati na ovoj web stranici. Ukoliko želite, možete donirati staru odjeću svojeg djeteta kako biste pomogli drugoj djeci u svijetu.

Pitajte bake kako se snaći u krizi. Dobit ćete, sasvim sigurno, mnoštvo korisnih savjeta, a isto pitanje postavili smo i Coolinarikinim posjetiteljima na forumu pod temom „Cool savjeti naših baka“. Pročitajte što se skrivalo u škrinjici zlatnih savjeta baka Coolinaričara. A o djedovima... nekom drugom prilikom. (T. G.)



Autor: zafrkana (<http://zafrkana.coolinarika.com/>)

Lisnata rolada

Priprema:

1. Na ulju popecite nasjeckani luk.
2. Dodajte mljeveno meso, 50 ml mineralne vode, nasjeckane rajčice i sve začine pa pirjajte na srednje jakoj vatri dok tekućina ne ispari (oko 15 minuta). Ostavite da se ohladi 15-ak minuta.
3. U jednu posudu stavite narezanu krišku kruha, jedno jaje i bjelanjak, na sitno nasjeckani kisel krastavac i ostatak mineralne vode i ostavite da se kruh natopi.
4. Namočeni kruh dobro izgnječite rukama da dobijete finu smjesu.
5. Dodajte mljeveno meso i promiješajte.
6. Preostala jaja skuhaite, ohladite i ogulite.
7. Lisnato tijesto tanko razvaljajte, stavite nadjev, rasporedite cijela jaja i smotajte u štrucu.
8. Premažite žumanjkom i pecite na 200°C oko 30 minuta.

Savjet:

U smjesu možete dodati žlicu nasjeckanog peršina

Sastojci za 4 osobe

250 g zamrznutog Lisnatog tijesta Podravka
 Za nadjev:
 2 žlice ulja
 135 g luka
 300 g miješanog mljevenog mesa
 100 ml prirodne mineralne vode
 Studenac
 250 g rajčica
 sol
 papar
 1 žličica crvene paprike u prahu
 1 žličica Vegete pikant
 1 žličica Vegete
 1 kriška kruha (ili 1 žemlja)
 6 jaja
 25 g kiselih krastavaca Podravka

Posluživanje:

Poslužite uz pire krumpir i salatu po izboru.

Vrijeme pripreme: 70 min

Zahtjevnost: srednje zahtjevno

Energetska vrijednost obroka:
 582 kcal / 2433 kJ

Čokolino višebojac u Humu na Sutli i u Novoj Gradiški



Treća sezona Čokolino višebojca nedvojbeno potvrđuje da zajednički projekt Podravke i Sportskih novosti pobuđuje silnu pozitivnu energiju kod djece, da im pruža ogromnu radost i potiče njihovu kreativnost. No, očito je da velike pobornike dobiva i kod nastavnika, koji se uz Čokolino višebojac pretvaraju u veliku veselu djecu i sve ih više dolazi na Čokolino višebojac oslikano crveno-bijelim bojama i s navijačkim rekvizitima kakve imaju i njihovi učenici. Spoj nogometne legende i najmlađeg igrača prve hrvatske nogometne lige pokazao se dobitnom kombinacijom Čokolino višebojca u OŠ Viktora Kovačića u Humu na Sutli.

Dolazak Zvonimira Bobana i Mateja Delača zapalio je vatru u srcima učenika. I kada su voditelji nakon dva i pol sata sportske borbe označili kraj još jednog Čokolino višebojca, dvorana se nije praznila. Sedmaši su slavili pobjede svojih novih heroja Nine Cerovski i Josipa Mužara, najbolje prijateljice grlile su Dariju Turner koja je napisala najbolji rad na temu "svijet po tvom", mali plesači Lara Špiljak

i Timon Spiegl radovali su se informaciji da ih je njihov ples kandidirao za nastup u finalu, a najmlađi su se sladili Čokolino namazom kojeg su „zaradili“ žestokim potezanjem užeta. Učiteljica Milica ponosno se slikala sa svojim razredom kojeg je maštovito pretvorila u najbolju navijačku skupinu, a u kojoj je zbog posebnog dojma paketom Čokolino proizvoda nagrađen Dario Barišić.

Uz školski zbor OŠ Ljudevita Gaja u Novoj Gradiški pjevala je cijela škola, a pridružili su se i gosti - vatreni nogometni reprezentativci Goran Vlaović i Zvonimir Boban te atletičarka Marija Iveković. Stvorena je uzavrela atmosfera koja kao da je dodatnim gorivom napunila sve natjecatelje koji su danima iščekivali višeboj. Pobjednica Dora Zečević ostvarila je rekordnih 160 bodova, a pobjednik u muškoj konkurenciji Luka Vidošić izabran je kroz dodatno natjecanje u izvođenju rukometnih penala. I dok Dora i Luka počinju sanjati svoj sportski san, Barbara Ptačnik koja je napisala najbolji rad na temu "svijet po tvom" priželjkuje dolazak na veliko finale u Koprivnicu. (J. L.)



Tradicionalno najbolji Podravkini sportaši

Organizaciji Zajednice športskih udruga grada Koprivnice proglašeni su najuspješniji sportaši i sportski kolektivi Koprivnice u 2008. godini. Najsportašica grada Koprivnice za prošlu godinu je kuglačica Podravke Željka Orehovec, a u muškoj konkurenciji napadač Slaven Belupa Bojan Vručina. Željka je s kuglačicama Podravke osvojila prvenstvo Hrvatske, proglašena je najboljom igračicom Europske lige, a najveći prošlogodišnji uspjeh je bilo njezino osvajanje naslova svjetske prvakinja. Bojan je pak najbolji igrač Slaven Belupa i najbolji strijelac Prve HNL.

- Izlasci u Europu već tri godine zaredom dokazuju kako je Slaven Belupo dobra i stabilna momčad, a meni osobno ova nagrada je motivacija za dalje, izjavio je Bojan Vručina.

Među klubovima najbolje su rukometašice Podravka Vegete i nogometaši Slaven Belupa. Titulu najperspektivnijih ponijeli su rukometašica Podravka Vegete Marta Žderić i Podravkin hrvač Sandro Frankol. Najsportaš s invaliditetom za 2008. godinu je Slavko Kuzmić, a sportska ekipa osoba s invaliditetom Klub Latica.

Na tradicionalnom proglašenju najboljih sportaša Podravine i Prigorja za 2008. godinu u Križevcima, Podravkinci su sportaši također proglašeni najboljima. (B. F.)



Prvi profesionalni ugovori za sedam mladih Slavenaša

Predsjednik Uprave Slaven Belupa Stanislav Biondić potpisao je sa sedam mladih igrača Slaven Belupa njihov prvi profesionalni ugovor. Golman Silvio Rodić te igrači Vedran Purić, Mateas Delić, Mato Jajalo, Franjo Tepurić, Elvis Kokalović i Mario Gregurina do sada su igrali pod stipendijskim ugovorima,

koje su potpisali prije nekoliko godina. Svi su oni prošli Slavenovu školu nogometa, a potpisom prvog profesionalnog ugovora koji važi do 30. lipnja 2013. godine u koprivničkom prvoligašu su očito napravili dobar posao, jer su navedeni igrači svojim igrama opravdali dosad uloženo u njih. (B. F.)

Podravkine sportske igre u Solarisu



Sportske igre Podravke održat će se od 23. do 26. travnja u hotelskom naselju Solaris, Šibenik. Ovo su drugi takvi susreti Podravkinih zaposlenika, a ove je godine predviđeno sudjelovanje oko 900 zaposlenika Grupe Podravka, odnosno 15 posto djelatnika iz svake radne cjeline. Organizirani polazak zaposlenika autobusom predviđen je za četvrtak, 23. travnja, prema rasporedu o kojem će naknadno biti obaviješteni. Autobusi koji će do Solarisa prevoziti Podravkaše s područja

Hrvatske polaziti će iz Koprivnice, Osijeka, Umaga, Splita, odnosno iz drugih mjesta u kojima Podravka ima svoje lokacije. Tijekom petka i subote održat će se sportska natjecanja, a najuspješnije očekuju medalje. Povratak iz Šibenika je u nedjelju, 26. travnja, nakon doručka. Uz smještaj u Solarisu sudionici će imati puni pansion. Za sudjelovanje na Korporativnim sportskim igrama djelatnici se mogu prijaviti voditeljima svojih radnih cjelina najkasnije do 20. ožujka 2009. godine. (M. M.)

> Kutak za umirovljenike

Od 1. siječnja mirovine veće za 2,3 posto

Upravno vijeće Hrvatskog zavoda za mirovinsko osiguranje donijelo je odluku o usklađivanju mirovina za 2,3 posto. Prema službenim podacima Državnog zavoda za statistiku potrošačke cijene u drugom polugodištu 2008. u odnosu na prvo polugodište 2008. godine porasle su za 1,7 posto, dok su plaće u istom razdoblju porasle za 2,9 posto. Tako će prema nepovoljnoj tzv. "švicarskoj" formuli $(1,7 + 2,9 : 2 = 2,3)$ dosadašnja prosječna mirovina od 2.127 kuna od 1. siječnja porasti za 49 kuna. Aktualna vrijednost mirovine s dosadašnjih 56,30 kuna se kod izračuna mirovine povećava na 57,59 kuna za jedan osobni bod. Ovo povećanje bit će isplaćeno u travnju za mjesec ožujak zajedno s razlikom za siječanj i veljaču.

Isto tako povećava se i dosadašnja aktualna vrijednost mirovine za najniže mirovine s dosadašnjih 54,58 kuna na 55,84 kuna po godini staža. S obzirom na razinu hrvatskih plaća, kada čak 70 posto zaposlenika ima plaću ispod prosjeka države, sve će više budućih umirovljenika biti korisnici najniže mirovine, koja će im biti povoljnija od zarađene prema uplaćenim doprinosima. Tako bi ženi, koja sada ide u starosnu mirovinu s 35 godina staža i 60 godina života, najniža mirovina iznosila 1.954,40 kuna, a muškarcu za 40 godina staža i 65 godina života 2.233,60 kuna. Ženi koja bi sada otišla u prijevremenu starosnu mirovinu pet godina ranije s 30 godina staža i 55 godina života, dobila bi najnižu mirovinu od 1.524,43 kune, a muškarac s 35 godina staža i 60 godina života 1.778,50 kuna. Tu je uračunato i umanjenje mirovine od maksimalnih devet posto za pet godina ranijeg odlaska u mirovinu. (Ž. Š.)

> Izložba

Snimio: Berislav Godek

Škrinjica ručnih radova



U izložbenom prostoru predvorja restorana prehrane Podravke može se razgledati još jedna zanimljiva izložba. Naime, Marijana Gaži, članica Likovne sekcije KUD-a Podravka, koja je zaposlena u Umjetničkoj radionici Muzeja prehrane, izložila je vezene ručne radove. To joj je prva ovakva izložba, a inače se uspješno bavi i slikanjem i to u različitim tehnikama, kao što su ulja na platnu, pasteles, kreda u boji... Motiv joj je priroda, pretežno pejzaži. Marijana nam je rekla da je vezene ručne radove počela

raditi s namjerom da sačuva i pokaže dio kulturne baštine koja je stavljena u ladice, u škrinje naših baka. Počela je sakupljati mustre i preslikavati ih na platno. Za nju je ručni rad također jedna vrsta umjetnosti, ali koju nove tehnologije poput interneta sve više zapostavljaju. Ona je otvorila škrinjicu ručnih radova koju je jednostavno nazvala "Ručni rad otrgnut od zaborava", u želji da i drugi krenu njezinim stopama, odnosno da počnu izrađivati vezene stvari kako uistinu ne bi sve otišlo u zaborav. I u tome je uspjela. (M. P.)



Za zdraviji okoliš – sobno zelenilo



Na radnom mjestu provodimo trećinu dana. Zato nam je uz dobre odnose s kolegama važno i dobro ozračje u radnim prostorijama, a tome može pomoći sobno bilje. Ljudi u prostorijama s biljkama su rjeđe bolesni, manje napeti, motiviraniji, koncentriraniji i kreativniji.

Istraživanja dokazuju da neke biljke za rast i razvoj koriste toksine koje često susrećemo u radnom i kućnom okolišu – formaldehid, trikloretilen, benzol te ugljični dioksid. Biljke koje pomažu detoksikaciji

prostora su: filodendron sa srčolikim listovima, filodendron slonovsko uho, mirisni zmajevac (drvo života), bršljan, zeleni ljiljan, zmajevac, fikus benjamin, zlatni puzavac, spatifilium (mirni ljiljan), lijeni filodendron, Aglonema, sobna palma, sanseverija (svekrvin jezik) te obrubljeni zmajevac.

Većina biljaka s liste za detoksikaciju prostora porijeklom su iz tropskog i suptropskog pojasa. Listovi su im prilagođeni rastu u sjenovitim područjima, što ih čini pogodnima za uzgoj u zatvorenom. (T. V.)

**A HOĆE LI SE I MOJA MJESEČNA PLAĆA
SASTOJATI OD JEDANAEST BROJAKA ?**



Podravkin restoran

Jelovnik za ožujak

16.03. ponedjeljak

Varivo mahune, hrenovke, voće

17.03. utorak

Svinjetina u saftu, tijesto, salata

18.03. srijeda

Pohana puretina, pirjano povrće, salata

19.03. četvrtak

Juneći ragu, pirjana riža, salata

20.03. petak

Juha, prženi oslić, grah salata

23.03. ponedjeljak

Varivo grah s kiselim repom, hamburger

24.03. utorak

Junetina na lovački, tijesto, salata

25.03. srijeda

Frankfurtsko pečenje, dinstani krumpir, salata

26.03. četvrtak

Pečena piletina, hajdinska kaša, salata

27.03. petak

Špek fileki, krumpir pire, salata