

GODINA XLIX, Broj 1942, Petak 2. srpnja 2010.  
LIST DIONIČKOG DRUŠTVA 'PODRAVKA' KOPRIVNICA



# PODRAVKA

## Uspješna kampanja prerade graška u Tvornici Kalnik



Kvaliteta i jedinstvenost Vegete Natur prepoznata u Poljskoj (4)

Podravka – Best Buy Award No. 1 (6-7)





**Prepustite se vrtlogu okusa  
Podravka sladoleda!**

## IMPRESSUM

NOVINE DIONIČKOG  
DRUŠTVA PODRAVKA

PODRAVKA, prehrambena  
industrija, d.d. Koprivnica

Za izdavača: Dijana Jendrašinkin

Urednica: Ines Banjanin

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

Lektura: Ivana Korošec Vujica

Grafička priprema i dizajn:  
www.borisbenko.com

Naklada: 8.000 primjeraka

Adresa: Ante Starčevića 32,  
48000 Koprivnica

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

Faks: 048/621-061

List 'Podravka' čitajte i na  
www.podravka.com

Tisak: Kersch Offset



Piše: Ines Banjanin, glavna urednica

# Uvodnik

**D**rage Podravkašice i Podravkaši, mnogi od vas koji upravo čitate naše novine sudjelujete u kreiranju ili prodaji naših proizvoda. Bez obzira je li riječ o njihovoj recepturi, konačnom izgledu, pakiranju, poziciji na polici ili distribuciji, svima nam je, vjerujem, čast što su potrošači naše proizvode izabrali kao najbolji izbor u omjeru cijene i kvalitete. Podravkine proizvodi dobitnici su certifikata BestBuy Award, kojega mogu koristiti samo odabrani proizvodi vrhunske kvalitete i odlične cijene. Istraživanje je pokazalo kako su upravo takvi proizvodi izašli s linije na kojoj možda baš vi radite.

Stoga i na uvodnim stranicama novina govorimo o jednom od tih proizvoda, a to je Podravka konzervirani grašak. Novinarska je ekipa krenula na put koji započinje na podravskim i međimurskim poljima, vodi do tvornice u varaždinskom Kalniku, gdje se grašak prerađuje i završava na policama trgovina. Zanima li vas „put graška“, doznajte više na 5. stranici novina.

U prošlom broju novina predstavili smo Podravka juhe, koje se na polici ističu plavom oznakom BestBuy, kao svojevrsnim znakom za potrošače da odabirom neke od Podravkinih juha u vrećici neće pogriješiti. Više o drugim proizvodima, dobitnicima oznake BestBuy, možete čitati na 6. i 7. stranici naših novina.

Studenac je također jedan od dobitnika i gotovo da bismo ga mogli nazvati pobjednikom među pobjednicima, jer je dobitnik čak tri zvjezdice, što je najviša ocjena koju proizvod u ocjenjivanju za Superior Taste Award može osvojiti. Podsjećam kako je upravo u tijeku medijska kampanja za Studenac. Vjerujem da ste vidjeli TV spot i ako niste prije znali, nadam se da ste ovog ljeta otkrili zašto iza svakog uspješnog gemišta stoji upravo Studenac.

Govoreći o uspjehu Podravkinih proizvoda kod potrošača, ali i kod stručnjaka, pohvalit ćemo se još jednim, a to je priznanje za hit proizvod široke potrošnje koje je Vegeta Natur dobila u Poljskoj.

Razlog je to za čestitke svim Podravkašima, koji na bilo koji način dajete svoj doprinos, jer premda su nagrade dodijeljene proizvodima, one su u konačnici priznanje svima vama koji ste zaslužni za njihovo lansiranje, proizvodnju, plasman...

**K**ao uvod u ovo ljeto i događanja pred nama, u Zagrebu je održana konferencija za novinare u povodu održavanja ATP turnira Studena Croatia Open Umag. O bogatom umaškom programu i očekivanjima doznajte već na sljedećoj stranici novina.

Osim sponzorstva turnira koji u svojem nazivu nosi ime Studene, Podravka podržava niz projekata. Tako je Lero bio zlatni sponzor CMC festivala održanog u Vodicama, a program pića podržat će i Pulski festival. Iza nas je još jedna Picokijada, a pred nama Podravski motivi.

Od ostalih događanja, u listu „Podravka“ možete pročitati više o radovima koji su u tijeku u Tvornici Voće, a podsjetimo se i kako je u Podravki održan sastanak predstavnika Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, načelnika općina te predstavnika Županije, Grada i Podravke na kojemu se između ostalog razgovaralo i o revitalizaciji agrarnog sektora u Podravki.

Sljedeći broj lista Podravka izlazi 16. srpnja, a do tada predlažem da zakoračite u mirise Mediterana. Naime, na stranicama Coolinarike možete doznati više o začini, ali niste znali na koji ih još način možete ukomponirati u svakodnevna jela, koja će dobiti novi mediteranski okus.

## Cjenik oglasnog prostora u listu 'Podravka'

(1/1)

oglasni prostor cijele stranice  
**200 x 275 (+3) mm**  
**2.000,00 kn**

(1/2)

oglasni prostor polovice stranice  
**80 x 231 mm ili 165 x 115 mm**  
**1.000,00 kn**

(1/3)

oglasni prostor na zadnjoj stranici  
**108 x 150 mm**  
**700,00 kn**

(1/4)

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





## Inovacija među prehrambenim proizvodima

Nakon što je u Češkoj pobijedila na prestižnom nezavisnom natjecanju Izbor potrošača – Najbolja novina 2010. godine, Vegeta Natur u Poljskoj je proglašena Hit FMCG proizvodom 2010. prema izboru utjecajnog časopisa za trgovce Życie Handlowe.

Vegetu Natur najboljom novinom ocijenili su direktori prodaje lanaca Selgros, Tesco, Tradis i Nielsen, koji su birali proizvode s najvećim potencijalom zarade. U izboru za nagradu za hit proizvod široke potrošnje ocjenjivački sud u obzir je uzimao originalnost i kvalitetu proizvoda, njegovu dostupnost u trgovinama, cijenu, pakiranje i prodajnu podršku. Nagrade su dodijeljene na svečanoj ceremoniji koja se 16. lipnja održala u Varšavi:

- Iznimno smo zadovoljni što je naš novi proizvod Vegeta Natur stekao takvu popularnost među kupcima, a trgovcima donio opipljivu korist, rekla je tom prigodom direktorica marketinga Podravke u Poljskoj Anna Wierchowska, dodavši kako je dobivena nagrada potvrda visoke kvalitete proizvoda pod markom Vegeta koja je poznata diljem svijeta. "Hit FMCG" organizira časopis "Życie Handlowe" s ciljem odabira najprodavanijih proizvoda koji su u određenom periodu donijeli najveći profit trgovinama. U ovogodišnjem izdanju časopisa ocijenjeno je 187 proizvoda 77 proizvođača i distributera u 27 kategorija.

Vegeta Natur potpuno je novi proizvod u segmentu univerzalnih začina, koji je nadahnut prirodom i namijenjen svima koji žele uživati u okusu, a pridaju važnost zdravoj prehrani. Proizvod sadrži samo prirodne sastojke bez umjetnih aditiva i konzervansa, a zahvaljujući posebno odabranoj aromatičnoj mješavini povrća Vegeta Natur jamči prirodni okus jela i užitak u kuhanju.

## ATP turnir Studena Croatia Open – zaštitni znak Umaga

U maški ATP turnir Studena Croatia Open zakoračio je u svoje treće desetljeće održavanja. U zagrebačkom hotelu Westin u četvrtak je u povodu održavanja turnira održana prva službena konferencija za medije.

Prema riječima državnog tajnika u Ministarstvu turizma Ive Muje, od ovogodišnjeg se turnira očekuje prvorazredna sportska te turističko-zabavna manifestacija koja pridonosi kreiranju Hrvatske kao turističke zemlje.

Posebnost turnira prepoznala je Podravka koja je od početka prisutna u Umagu, a prema riječima direktorice Korporativnih komunikacija Dijane Jendrašinkin, ovo je četvrta godina kako turnir nosi naziv Studena Croatia Open. Suradnja koja traje godinama tako je prerasla poslovne okvire i izrasla u prijateljski odnos, a tome svakako pridonosi i činjenica da je Podravka u Umagu gotovo domaća kompanija, koja ima svoju tvornicu. Stoga je opravdano očekivanje da je Umag prerastao epitet turističke destinacije i iz godine u godinu tijekom održavanja turnira nudi još više i bolje.

Predsjednik HTS-a Radimir Čačić istaknuo je kako dugogodišnja tradicija održavanja turnira zaslužuje poštovanje, a umaški turnir ima veliki utjecaj u svijetu tenisa. Potvrdio je to i direktor turnira Vanja Božićković, koji je otkrio kako se u vrijeme održavanja turnira u Umagu, održavaju još dva značajna turnira, međutim, upravo će ovaj umaški okupiti najpoznatija lica u svijetu tenisa. Dogradonačelnik Umaga Mauro Jurman

u ime domaćina, grada Umaga, podsjetio je kako je nakon dva desetljeća održavanja turnir zaštitni znak Umaga, a sam grad destinacija za sport i razonodu.

Na konferenciji je sudjelovao i izbornik hrvatske teniske reprezentacije i pobjednik prvog ATP turnira u Umagu Goran Prpić te predsjednik Uprave Istraturista Željko Kukurin:

- Osnovni cilj organizatora ove je godine bio osigurati prisutnost hrvatskih igrača i igrača visoko pozicioniranih na ATP ljestvici. Osim toga željeli smo u više dana ponuditi još veći broj evenata, proširiti listu sponzora te koristiti događaj za promociju turizma. Do sada smo na dobrom putu ka ostvarenju tih ciljeva, rekao je Kukurin, najavivši otvorenje turnira koncertom Tonyja Cetinskog i najboljih izvođača showa "Hrvatska traži zvijezdu" 24. srpnja.

Tako će ljetni zabavni dio ukupno trajati pet tjedana, počevši od 18. srpnja na ATP stadionu održavanjem Istrian Gourmet&Jazz Festival, a od 25. srpnja do sredine kolovoza redat će se najbolji DJ-i te se održati još pet mega koncerata i to Parni valjak, Kiril Dzajkovski, Teresa Garsia i Cubismo, Vaya Con Dios i Gipski Kings.

Osim sudjelovanja najboljih igrača iz Top 20, poput Nikolaya Davydenka, Ivana Ljubičića, Jurgena Melzera, Juana Carlosa Ferrera, zatim domaćih Ive Karlovića i Maria Ančića, neke od novosti ovoga turnira su izravno emitiranje 13 mečeva na tri kontinenta, mogućnost kupnje on-line ulaznica te redizajnirana internetska stranica.



> ATP turnir Studena Croatia Open održava se od 26. srpnja do 1. kolovoza



Piše: Vjekoslav Indir, Shimio, Benislav Godek

> **Proizvodnja konzerviranog graška odvija se na najnovijoj tehnologiji s kojom raspolaže tvornica**

# Uspješna kampanja prerade graška u Tvornici Kalnik

U lipnju se u Podravki tradicionalno ostvaruju uspješne kampanje prerade graška. Kako bismo se i ovog puta na licu mjesta u to uvjerili, naš je put započeo jednog sunčanog lipanskog jutra na polju graška, nastavio se u Tvornici Kalnik i završio u samoj trgovini.

Zastali smo u okolici Đelekovca, gdje smo naišli na polja zasađena graškom, koji se tu sije već tradicionalno. Grašak se danas uzgaja gotovo u cijelom svijetu i dobro uspijeva u krajevima s prohladnom i vlažnom klimom. Kako se može jednostavno konzervirati, upotrebljava se tijekom cijele godine. Doznajemo da se danas proizvodnjom te poljoprivredne kulture bavi sve više obiteljskih gospodarstava. U samom uzgoju graška proizvođači koriste posebno odabrane i selektirane sorte graška koje jamče vrhunski proizvod koji zahtijeva današnja tehnologija proizvodnje, ali i kupci kao krajnji korisnici.

Na samim poljima zatekli smo mlade, sočne plodove, spremne za put prema Kalniku. Iako smo očekivali i kombajn u berbi, morali smo se uputiti na drugu stranu Drave, u Međimurje da bismo ga vidjeli. Na poljima Agromedimurja

berba je bila u punom jeku. Modernim kombajnima za grašak sakupljaju se zrna koja se zatim u vrlo kratkom roku od branja prevezu do varaždinske tvornice na daljnju obradu.

Krenuli smo i mi za graškom put tvornice. Stigavši do Kalnika, zatekla nas je velika gužva na mjestu istovara, odakle grašak kreće u preradu. Sama proizvodnja konzerviranog graška odvija se na najnovijoj tehnologiji s kojom raspolaže tvornica, tako da se ubrani grašak u što kraćem vremenu tehnološki obrađuje na najsuvremeniji način, konzervira i pakira u limenke uz sačuvana sva svoja organoleptička svojstva, kao da je upravo ubran. Da bi se sve to ostvarilo, tvornica trenutno radi u četiri smjene. Sav grašak će se preraditi i kao gotov kvalitetan finalni Podravkin proizvod krenuti put tržišta, objasnila je direktorica Podravkine tvornice Kalnik Slavica Kolesar, dodavši kako će se ove godine s podravskih i međimurskih polja u Kalniku preraditi više od tisuću tona graška. Inače, počeci industrijske prerade graška u Podravki sežu od nacionalizacije "Industrije konzervi braće Wolf" u Koprivnici 1946. godine, kada se prvi put spominje konzervira-

nje povrća. Integracijom Kalnika iz Varaždina u Podravku 1967. godine započinje suvremena industrijska prerada povrća u našoj kompaniji. I danas se mnogo ulaže u ovu tvornicu, u što smo se imali prilike i uvjeriti. Modernizacijom pogona koja je u tijeku uvelike se povećavaju kapaciteti, a time se iz godine u godinu ostvaruje sve veća prerada povrća. Potrošači su procijenili da Podravkin grašak nudi najbolji omjer cijene i kvalitete, za što je nagrađen priznanjem "Best Buy Award", čiji znak i nosi. Slijedom toga i sami smo se uvjerili u vrhunsku tehnologiju prerade graška iz koje izlazi visokokvalitetni proizvod u kojem možete uživati tijekom cijele godine, kada god poželite.





Piše: Vjekoslav Indir

# Za Hrvate je Podravka “Best Buy Award” No.1

**U** današnje vrijeme prilikom kupnje nastojimo za svoj novac dobiti što veću vrijednost. Zato daleko više važemo cijenu i kvalitetu onoga što nam se nudi. Kako bi nam olakšao izbor, „Best Buy Award“ fokusiran je na ono što danas kupce najviše i najčešće zanima – što mi se na tržištu nudi uz najbolju cijenu i odličnu kvalitetu.

Dakle, „Best Buy Award“ svojim istraživanjem i certifikatom potrošačima omogućuje prepoznavanje onih proizvoda i usluga koji nude najbolji omjer cijene i kvalitete. Ovo priznanje na hrvatskom tržištu znanstvenom metodom rangira i utvrđuje proizvode i usluge na temelju njihove kvalitete, ali i cijene. Kupcu je to znak da izabrani proizvod za uloženi novac nudi najviše, a menadžmentu kompanije to je svojevrsno priznanje koje će cijeliti njihovi vlasnici, investitori, a u konačnici oni koji su i najvažniji – kupci.

„Best Buy Award“ je certifikat iza kojeg stoji vodeća svjetska revizorska i konzultantska kuća PricewaterhouseCoopers te vodeći europski centar za istraživanje tržišta GfK. Operativno, „Best Buy Award“ u Hrvatskoj zastupa i projekt nagrađivanja provodi tvrtka Axios d.o.o., konzultant vodećih hrvatskih i međunarodnih tvrtki, koja je ujedno i nositelj prava na „Best Buy Award“ certifikat. Riječ je o certifikatu i medalji kojom se označavaju proizvodi i usluge na tržištu koji nude najveću vrijednost za novac (eng. „Best Buy“).

I zato kad pri vašoj sljedećoj kupnji na nekom proizvodu ili usluzi uočite plavi znak „Best Buy Award“ znat ćete da on nudi najbolji omjer cijene i kvalitete na tržištu. Možete biti sigurni da je riječ o jedinstvenom proizvodu odnosno usluzi kojeg su hrvatski potrošači odabrali kao najboljeg među najboljima kada je riječ o omjeru cijene i kvalitete. Ovo istraživanje u Hrvatskoj provedeno je prvi puta ove godine u siječnju i to po posebnoj metodi „Deep Mind Awareness“. Inače se kod ovakvih istraživanja najčešće koristi metoda „Top of Mind awareness“ odno-

sno metoda u našem govoru prihvatljivija kao „na vrhu jezika“. Primjerice, ako kažemo „slatko gazirano piće“, ono što vam prvo padne na pamet, bez ikakvog dubljeg promišljanja, to je za vas „Top of mind“ brand u kategoriji gaziranih sokova. No, kod „Best Buy Award“ istraživanja nije se željelo da potencijalni potrošači kažu ono što je njima prvo na pameti, već da dobro promisle, odvažu svoju misao i da tada, nakon pomnog razmišljanja, na temelju njihovog vlastitog iskustva, kažu što je po njima pravi „Best Buy“ proizvod ili usluga u određenoj kategoriji.

Iako je cijelo prvo „Best Buy Award“ istraživanje provedeno na više od 150 kategorija i potkategorija, do posebno zanimljive top liste došlo se prvim, uvodnim pitanjem iz ovog jedinstvenog istraživanja, a koje je glasilo: „Koji biste proizvod ili uslugu, ili kojeg biste proizvođača ili davatelja usluge u Hrvatskoj izdvojili kao onog koji pruža istovremeno vrhunsku kvalitetu, ali i povoljnu cijenu?“. Prema tom istraživanju, Hrvati najboljom kupnjom smatraju u prvom redu i na pr-

vom mjestu Podravku. Uz taj rezultat, Podravkine će proizvodi također nositi i znak najbolje kupnje i to u kategoriji konzerviranih gotovih jela, u kategoriji dodataka jelima - Vegeta, a nosit će ga i Podravka juhe, Podravka konzervirano povrće, Podravka kompoti, žitarice za doručak (Provita i Lino), Podravkine priloge jelima (ajvar, hren i sl.), Lino dječja hrana (pahuljice) te Eva riblje konzerve.

- Ovim smo priznanjem dobili pozitivnu potvrdu stavova potrošača o cijeni i kvaliteti, ključnim faktorima za donošenje odluke o kupnji. Priznanje BestBuy je, kao što je poznato, nepristranog je karaktera temeljeno na znanstvenoj metodi u rangiranju brandova. Podravka je brandovima Lino i Provita u kategoriji pahuljice za doručak, postigla višestruko bolje rezultate od renomiranih globalnih



brandova, koji u svoje promotivne aktivnosti ulažu velike sume novaca. Tako su iza nas ostali brandovi poput Nestlea, dr. Oetkera, Kellogg'sa. U današnjem svjetlu negativnih gospodarskih kretanja i pada životnog standarda potrošači traže više vrijednosti za svoj novac. Danas je povoljan odnos cijene i kvalitete važniji nego prije, radi čega i priznanje najpovoljnije kupnje još više dobiva na značaju. Takvo priznanje nas iznimno motivira i uvjerava kako nas čeka svijetla budućnost, rekao je direktor marketinga dječje hrane, žitarica i kremnih namaza Vedran Kelek. Prema riječima direktorice marketinga voća, povrća i kondimenata Dunje Milošić Odobašić, ovom smo nagradom dobili nepristran dokaz da upravo Podravka kompoti nude najveću vrijednost za novac u kategoriji konzervi-

ranog voća te da smo uvijek ispred konkurencije.

- Best Buy Award potvrda je dobre kupnje, stoga i vi uživajte u djeliću prirode s raskošnim Podravka kompotima. Ujedno nam je drago da su kupci prepoznali i Podravkino konzervirano povrće kao kvalitetno, cjenovno pristupačno te da smo napravili određeni odmak od konkurencije, a ujedno zadržali i status najboljih. Zato neka i vaš prvi izbor bude Podravka povrće, jer mi nudimo tradiciju i kvalitetu.

Best Buy Award je certifikat koji mogu nositi samo odabrani proizvodi i usluge vrhunske kvalitete i

odlične cijene. Stoga pri svojoj sljedećoj kupnji svakako potražite Podravkine proizvode s Best Buy Award znakom i uvjerite se i sami zašto su oni "best buy" za sve hrvatske potrošače.



> Već pri sljedećoj kupnji potražite Podravkine proizvode s Best Buy Award znakom i uvjerite se zašto su oni "best buy" za sve hrvatske potrošače





Mr. sc. Davorka Gajari,  
voditeljica Podravkinog  
Odjela senzoričke i  
nutricionizma





Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

# Unaprjeđenje senzorskih ispitivanja u kontroli kvalitete

**P**rehrambeni proizvodi moraju zadovoljiti potrošače svojim nutritivnim sastavom, svojstvima, funkcijom, praktičnošću, ali i organoleptičkim karakteristikama. Stabilan i postojan senzorski program u kontroli kvalitete zahtjev je u svim kompanijama koje se obvezuju na proizvodnju proizvoda visoko postojane kvalitete. Prvi korak prema utemeljenju pouzdanog senzorskog programa je razvijanje svijesti o važnosti senzorskog ispitivanja. Upravo u tom nastojanju Podravkini stručnjaci su učinili i određene pomake u poboljšanju ovog sustava u našoj kompaniji. Što je to u tom segmentu u Podravki unaprjeđeno upitali smo voditeljicu Podravkinog Odjela senzoričke i nutricionizma iz Sektora podrške poslovnim programima mr. sc. Davorku Gajari, dipl. ing.

**Što obuhvaća senzorska kontrola u pogonskim laboratorijima za kontrolu kvalitete?**

- Dnevna kontrola kvalitete uz niz fizikalno-kemijskih analiza podrazumijeva i kontrolu organoleptičke kvalitete. Organoleptička kvaliteta procjenjuje kvalitetu proizvoda iz redovite proizvodnje u svrhu provjere njihove postojanosti i osiguravanja svojstvene kvalitete proizvoda. Ova kontrola je dio plana kontrole i provodi se po principu kušanja proizvoda uspoređujući ga pri tom sa standardom.

Što je bio cilj pokretanja programa unaprjeđenja senzorske kontrole proizvoda?

- Cilj unaprjeđenja dosadašnje metodologije je povećati objektivnost i učinkovitost senzorske kontrole, zadovoljavajući ujedno osnovne principe pogonske kontrole: jednostavnost i brzina. Program unaprjeđenja ove metodologije započeo je 2008. godine pokretanjem preventivne radnje od strane Službe kontrole kvalitete, a sve kako bi se broj prigovora na organoleptičku kvalitetu smanjio na najmanju moguću mjeru. Izvršitelj preventivne radnje je Odjel senzoričke i nutricionizma, u našoj kompaniji

nadležan za stručnu senzorsku procjenu uz pomoć testiranih i treniranih senzorskih ocjenitelja čija se osjetila koriste kao alat u dnevnim ispitivanjima kvalitete sirovina i proizvoda. Ključ razvoja ovog područja i uspjeh senzorskog programa u kontroli kvalitete je prepoznavanje njegove vitalne uloge. To je prvi preduvjet koji je velikim dijelom ispunjen pokretanjem preventivne radnje od strane direktorice Kontrole kvalitete, dr. Jasmine Ranilović. Drugi preduvjet je osiguravanje stalne podrške proizvodnje i menadžmenta.

**Kako ste započeli s implementacijom programa?**

- Razdoblje pripreme ovog programa odnosilo se na prikupljanje teoretskih saznanja kroz pretraživanja dostupne literature, stručnih i znanstvenih radova iz tog područja. Primjena svjetskih iskustava u dijelu svakodnevne kontrole organoleptičke kvalitete i njihova prilagodba u uvjete naše proizvodnje rezultirala je izradom plana programa. Plan podrazumijeva četiri osnovne faze i to: odabir panela koji objedinjava zaposlenike pogonskog laboratorija i same proizvodnje, definiranje standarda i senzorske specifikacije, trening panela i odabir metode za svakodnevnu senzorsku procjenu. Eksperimentalna implementacija programa podrazumijevala je odabir jednog proizvoda i proizvodnje za što je odabrana tvornica Koktel peciva. Svaka od navedenih faza programa predstavljala je izazov zbog svoje složene izvedbe i zbog uključivanja većeg broja zaposlenika iz različitih cjelina ne zanemarujući pri tome i neizvjesnost ishoda.

**U kojoj je fazi danas realizacija projekta i gdje će se on sve primjenjivati?**

- Danas možemo sa zadovoljstvom reći da je svaki pojedini zaposlenik koji je sudjelovao u ovom dijelu programa svoje zadaće obavio visoko profesionalno i motivirano, a samo s interesom kako unaprijediti proces, proizvoditi kvalitet-

nije i na koncu naučiti nešto novo. Rezultati ovog eksperimentalnog dijela programa pokazali su nam svu zahtjevnost njegove implementacije, ali i da smo na pravom putu njegovog kvalitetnog utemeljenja. Danas smo u početnoj fazi implementacije senzorskog programa koji se nastavlja u tvornici Koktel peciva, a zatim se proširuje na ostale tvornice. Vremenski aspekt ovog programa pretpostavlja višegodišnje razdoblje njegove prilagodbe svakoj pojedinoj tvornici i grupi proizvoda.

**Koja je dobivena vrijednost primjenom ovog programa unaprjeđenja?**

- Jednom uvedeni i zaživjeli program egzistirat će u svakom pojedinom proizvodu u skladu s njegovim životnim vijekom. Za uspješno postavljen program važna je postojana tehnička podrška od strane senzorskih profesionalaca, drugim riječima utemeljenjem programa zadaća našeg odjela ne završava. Osim toga, za nas je izazov doprinijeti utemeljenju stabilnih i pouzdanih senzorskih programa u našoj kompaniji. Vrijednost koju dobivamo ovim programom je jedinstveni senzorski opis svakog pojedinog proizvoda, pouzdani standard, specijalizirana panel grupa i objektivna kontrola organoleptičke kvalitete. Sve navedeno je samo s jednim ciljem, a to je postojana kvaliteta naših proizvoda.

**> Svaki zaposlenik koji je sudjelovao u ovom dijelu programa svoje je zadaće obavio visoko profesionalno i motivirano**

## Radovi u Tvornici Voće donijet će znatne uštede

U najstarijoj Podravkinoj tvornici Voće u Koprivnici u tijeku su radovi koji će rezultirati postizanjem značajnije racionalizacije i smanjenjem potrošnje energenata, prvenstveno vode. Time se ostvaruje strategija financijske održivosti i ekološki prihvatljive budućnosti ove tvornice. Početkom lipnja počeli su radovi na rekonstrukciji stanice za prihvati i transport jabuka, izjavila je Branka Rušec-Sobota, direktorica tvornice Voće, koja je i objasnila kako je dosadašnji način prijema voća tijekom sezone zahtijevao mnogo napora zaposlenika ove tvornice, kao i dobavljača voćnih sirovina. Tako je istovar, koji se uglavnom odvijao ručno, bio najzahtjevniji dio posla. Fizički je to bio vrlo zahtjevan i naporan posao, a uz to je i jako dugo trajao te je bio neefikasan u proizvodnji. Štoviše, uzrokovao je dugotrajna čekanja vozila na istovar u dugim kolonama ispred ulaza u tvornički krug. Kako bi se sve to promijenilo, pristupilo se modernizaciji kojom će se u tom dijelu proizvodnje izvršiti građevinska i strojarska poboljšanja, koja će već u ovoj sezoni omogućiti lakši i brži prijem i istovar sirovina, maksimalno skratiti vrijeme prerade od istovara do skladišta i bitno uštedjeti energente potrebne kod tehnološkog procesa prerade. Građevinska konstrukcija vanjskih dijelova boksova za prihvati svježih jabuka dobit će i novi tehnološki sustav za vodeni transport jabuke. Time će se dosadašnji "otvoreni vodeni sustav za transport jabuka" zamijeniti s modernijim "zatvorenim vodenim sustavom". Voda će se višekratno koristiti u re-cirkulacijskom toku čime se znatno smanjuje i njezina potrošnja. Uz transportne vode sakupljat će se i takozvana rashladna voda koja sudjeluje u procesu hlađenja voćne mase, a time će se ujedno i dodatno doprinijeti uštedi te njezinom racionalnom korištenju. Tako će se novim načinom transporta zadovoljiti i najzahtjevniji standardi koji se primjenjuju u prehrambenoj industriji. (V.I.)



Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

## Podravka pomogla obitelji Peroš iz Krapine

Potaknuti medijskim napisima o nezavidnim životnim uvjetima u kojima se našla obitelj Peroš iz Krapine, Podravka se odlučila odazvati njihovoj molbi za pomoć. S troje maloljetne djece (11 mjeseci, 3 i pol te 13 i pol godina) u obitelji Peroš zaposlen je samo otac, dok je majka kod kuće s djecom.

- Kada sam ranije tražila posao, govorili su mi da traže mlađe, a danas ne mogu zbog djece, posebice jer sa sinom idemo na govorne vježbe, govori Mirjana Peroš prilikom našeg dolaska u podrumske prostorije kuće u kojoj su danas podstanari. U dvjema prostorijama koje su im i dnevni boravak, radna i spavaća soba za njih petero, na zidovima je vidljiva vlaga, a stanodavac im je najavio kako se početkom srpnja trebaju iseliti.

- Sudjelovao sam u Domovinskom ratu i hrvatski sam branitelj, ali nemam pravo na stan ili kuću jer nisam, hvala Bogu, ranjen, zatočenik logora ili invalid, a po tim se kriterijima može dobiti stambeni prostor od Ministarstva hrvatskih branitelja. Nemamo svoj vlastiti dom, već se moramo seliti od stana do stana. Promijenili smo do sada 6 stanova i 3 kuće, a u prethodnoj kući nije bilo grijanja pa smo se morali seliti kad je došla zima. Radim kao zaštitar i primam plaću od 2500 kuna, tražio sam bolje plaćen posao, ali svugdje kažu da otpuštaju ljude, a ne da bi primali nove zaposlenike. Imam kredite koje sam morao uzeti za kupnju kreveta,

namještaja, ormara jer nam je trebao namještaj za podstanarski život. Drugi kredit otplaćujem za rabljeni auto potreban za prijevoz djece doktoru. Mjesečno plaćamo stanarinu 1500 kuna i dodatno režije i kada se sve to zbroji, ništa nam ne ostane za hranu, govori nam Franjo Peroš čija je najveća želja pronaći adekvatan smještaj u kojemu bi obitelj mogla živjeti.

S toga je Podravka i na ovom primjeru odlučila pokazati kako je kompanija sa srcem. Franjo i Marijana zamolili su za pomoć u hrani, pri čemu im je najveća želja bila Čokolino, za njihovu malu djecu. Osim toliko željenog Čokolina, Podravka je donirala i pahuljice za doručak, polugotova jela i dehidrirane juhe, konzervirane mesne i riblje proizvode te konzervirano povrće, sokove i druge proizvode iz svog asortimana. Tu donaciju su im u Krapini, ali ne u kući jer vlasnik to nije dozvoljavao, već u parku pretovarujući je u njihov auto, uručili predstavnici Podravkinih Korporativnih komunikacija.

- Iznenaden sam ovom nesebičnom gestom i količinom hrane koju nam darujete, tako da o tome sada nećemo morati neko vrijeme brinuti. Hvala vam... zbilja ste kompanija sa srcem – rekao nam je dirnut Franjo Peroš prilikom preuzimanja donacije.

Ako želite i Vi pomoći obitelji Peroš, osim hrane i potrepština za djecu, možete im i uplatiti sredstva na žiro račun 2360000 - 1000000013, poziv na broj 3110730252.



## Studena za okrepu sportašima

Poznata je važnost vode za skladno funkcioniranje svih procesa u organizmu, a naročito za sportaše pa je Podravka donirajući Studenu podržala održavanje seminara borilačkih sportova u kopriivničkoj gimnaziji.

Pokazni trening vodili su Aleksandar Pupac (trener HR reprezentacije tajlandskog boksa i trener muay-thai kluba Spartan iz Zagreba), Danijel Balog (trener muay-thai kluba Spartan), Viktor Zaman (HR reprezentativac i svjetski amaterski prvak), Tomislav Sučić (višestruki prvak države), a sudjelovali su članovi kopriivničkog kluba tajlandskog boksa Samurai u kojemu svoje slobodno vrijeme provodi i nekoliko Podravkaša.

-Tajlandski boks naziva se još vještinom s osam oružja, pojasnio je trener Vinko Peharda, dodavši kako je riječ o vrlo atraktivnom sportu, koji je do sada privukao dosta zainteresiranih. Vinko je također zahvalio na podršci Studenoj, koja je prema njegovim riječima neophodno osvježanje nakon napornih treninga. - U Koprivnici djeluje 5 sportskih klubova u kojima se mogu razvijati sportske borilačke vještine, ali problem je što se ljeti zatvaraju vrata dvorana pa smo do jeseni primorani treninge održavati na otvorenom, rekao je Vinko, izrazivši nadu da će uskoro stalni članovi kluba, iz rekreativnog sporta, zakoračiti i u natjecateljske vode.



**N**a konferenciji za novinare održanoj u prostorima Europskog doma u Zagrebu predstavljen je Nacionalni program 57. festivala igranog filma u Puli te tijekom priprema za ovogodišnje izdanje festivala u srpnju. Podravka se uključila u sponzorstvo festivala pa će tijekom njegovog trajanja biti prisutan Podravkin program pića, a za samu večer otvaranja Podravka će prirediti gastro show.

U Nacionalnom natjecateljskom programu 57. festivala igranog filma u Puli naći će se deset filmova, od čega sedam u glavnoj sekciji, a tri u sekciji manjinskih koprodukcija (u kojoj konkuriraju za 3 posebne Zlatne Arene, nagradu Zlatna vrata Pule i posebne nagrade hrvatske i inozemne kritike te mladih filmofila).

Zanimljivo je da ove godine tematski dominiraju filmovi o ljubavnim problemima i preljubu. Festival će biti otvoren nezavisnim filmom, znanstveno-fantastičnom dramom *The Show Must Go On* debitanta Nevija Marasovića.

## Lero – zlatni sponzor CMC Festivala u Vodicama

**U**Vodicama je sredinom lipnja održan CMC Festival, čiji je zlatni sponzor bio Lero. Podravka je na festivalu predstavila svoj brand iz asortimana pića – Lero, koji je mnogobrojnim izvođačima i gostima pružio osvježanje tijekom cijelog dana, ali i noći, jer su u kasnim večernjim satima održani brojni koncerti. Naime, festival je započeo zabavom dobrodošlice u klubu Makina uz koncert Igora Cukrova. Prvog službenog dana CMC Festivala Crvena jabuka pred publikom je izvela svoje najveće hitove. Centralni događaj – revijalni dio festivala, održan je u subotu, a zabava koja je potrajala do dugo u noć zaokružena je glazbenom poslasticom, koncertom Novih fosila te piromuzičkim vatrometom, koji je prisutne ostavio bez daha. Očito su Vodičice 18. i 19. lipnja bile „in destinacija“, jer su se okupila najznačajnija imena domaće estrade poput Colonie, Vlatke Pokos, grupe Feminem, Tedija Spalata i drugih te mlade snage poput Bojana Jambrošića i pobjednika druge sezone showa Hrvatska traži zvijezdu. Za sve njih, kao i turiste koji su se našli tog

vikenda u Vodicama Podravka je osigurala dovoljne količine Lera, koji se svojim voćnim okusima pokazao i kao izvrsna okrepja.

Inače, CMC Festival nastao je na inicijativu izdavačke kuće Croatia Records, Hrvatske diskografske udruge te CMC Televizije, a osmišljen je kao revijalni festival hrvatske diskografije, koji je po svojoj koncepciji prvi i jedini takve vrste kod nas. Okuplja priznate domaće glazbenike koji se uključuju na poziv matičnih izdavačkih kuća, a zaključujući prema reakcijama, prepoznat je kao jedan od relevantnijih glazbenih događaja godine, koji je opravdao, ali i nadmašio očekivanja organizatora.





> Podravka je više nego do sada spremna razvijati kooperaciju s poljoprivrednicima

## Revitalizacija agrarnog sektora u Podravki

U Podravki je održan sastanak predstavnika Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, načelnika općina te predstavnika Županije, Grada i Podravke. Tema sastanka bila je program gospodarenja poljoprivrednim zemljištem u vlasništvu Republike Hrvatske i revitalizacija agrarnog sektora u Podravki. Nakon uvodnih riječi project managera Zdravka Matotana o programu raspolaganja državnim poljoprivrednim zemljištem, načelnici općina Koprivnički Bregi, Legrad, Đelekovec, Novigrad Podravski, Hlebine i Peteranec izvijestili su državnog tajnika Josipa Kraljičkovića i ravnatelja Uprave za poljoprivredno zemljište Željka Vinceka o

površinama poljoprivrednog zemljišta predviđenog za dugogodišnji zakup te trenutnoj fazi ishođenja dokumentacije potrebne za pokretanje natječaja.

Državni tajnik Josip Kraljičković na ranije održanom sastanku s direktorom sektora Nabava Brankom Vuljakom i direktorom službe Nabava primarnih sirovina Zlatkom Đelekovčanom upoznat je s programom revitalizacije agrarnog sektora u Podravki.

- Podržavamo ovaj program i nastojanje Podravke da se uključi u proizvodnju, jednako kao što podržavamo razgovore između Podravke i predstavnika općina. Podravka je više nego do sada spremna razvijati kooperaciju s poljoprivrednicima i mogu zaključiti

kako će se time slika sela mijenjati na bolje, rekao je državni tajnik Kraljičković, uputivši načelnicima molbu za bržom komunikacijom, kako bi se natječaji proveli čim ranije.

Govoreći o raspolaganju poljoprivrednim zemljištem u vlasništvu države napomenuo je kako se tim zemljištem raspolaže na temelju programa raspolaganja, a program donose jedinice lokalne samouprave uz suglasnost Ministarstva, koje putem javnog natječaja prodaje i daje u zakup državno poljoprivredno zemljište. Također je napomenuto da ako jedinice lokalne samouprave ne donesu Program u propisanom roku, tada će to učiniti Agencija za poljoprivredno zemljište u njihovom trošku.

## Analiza rizika u području sigurnosti hrane

Hrvatska agencija za hranu (HAH) organizirala je u lipnju u Osijeku svečanu konferenciju pod nazivom "Analiza rizika u području sigurnosti hrane". Skupu su prisustvovali i predstavnici Podravke iz službi Kontrole kvalitete i Poslovne kvalitete.

Svečanom konferencijom, organiziranom pod pokroviteljstvom predsjednice Vlade RH Jadranke Kosor, Hrvatska agencija za hranu obilježila je pet godina rada i postojanja. Na konferenciji su sudjelovali predstavnici agencija i ministarstava iz područja sigurnosti hrane, proizvođača, potrošača, sveučilišta te istraživačkih instituta, sveukupno više od 130 stručnjaka i znanstvenika iz Hrvatske i inozemstva. Od inozemnih sudionika svakako treba istaknuti izvršnu direktoricu Europske agencije za sigurnost hrane (EFSA-e), Catherine Geslaine Lanéelle, predstavnike Agencija za sigurnost

hrane iz Mađarske i BiH te visoke predstavnike Ministarstva poljoprivrede i Zavoda za javno zdravstvo Republike Slovenije.

Cilj konferencije bio je stvaranje platforme za stručnu raspravu te unapređenje načina upravljanja rizikom, procjene rizika i komunikacije o riziku, sa svrhom izgradnje pouzdanog sustava sigurnosti hrane i zaštite potrošača u Hrvatskoj i regiji, temeljem iskustava zemalja članica Europske unije.

Eminentni znanstvenici i stručnjaci podijelili su svoja viđenja o temama vezanim uz procjenu rizika, nove tehnologije i rizike u nastajanju, utjecaje klimatskih promjena na sigurnost hrane i percepciju rizika kod potrošača. Konferencija je dala poticaj kvalitetnijoj razmjeni znanstvenih i stručnih postignuća te osnaživanju suradnje između svih zainteresiranih strana uključenih u sustav sigurnosti hrane. (D. K.)



# Društvo dobrovoljnih darivatelja krvi Podravka

Društvo dobrovoljnih darivatelja krvi Podravka u povodu 50 godina postojanja održalo je u hotelu Podravina svoju svečanu sjednicu. Društvo je svoju aktivnost u Podravki započelo još davne 1960. godine s dvadesetak članova, istaknula je predsjednica Društva Danica Martinaga te dodala: - Danas s ponosom ističemo da u Podravki postoji veliki broj darivatelja najdragocijenije tekućine. Od njih je do sada 125 puta krv dao 1 darivatelj, više od 100 puta krv je dalo 9 darivatelja, više od 75 puta krv je dalo njih 27, a više od 50 puta krv je dalo 116 Podravkaša. Isto tako, dvije su žene dale krv više od 55 puta, 3 su dale krv više od 50 puta, a 14 žena dalo je krv više od 35 puta. Svi ovi podaci pokazuju trend rasta darivatelja što dokazuje da je humanost naših radnika na vrlo visokoj razini. Njihov broj drži nas na samom vrhu u našem gradu i županiji, ali i u Republici Hrvatskoj. To je rezultiralo priznanjima i organizaciji i pojedincima, poput priznanja

predsjednika RH s najvišim državnim odličjem – Red Danice Hrvatske s likom Katarine Zrinski, zatim priznanja Hrvatskog Crvenog križa, Grada Koprivnice i Gradskog društva Crvenog križa. Treba istaknuti da su ovakvi podaci rezultat angažmana niza pojedinaca, naših radnika, koji se uz dobrovoljno darivanje krvi angažiraju na motiviranju ljudi da daju krv, na brizi oko okupljanja darivatelja, kao i održavanju izuzetno dobre suradnje s Gradskim društvom Crvenog križa. Istaknula bih i veliko razumijevanje rukovodnih struktura Podravke koje omogućuju organiziranje akcija darivanja krvi u Podravki. Proslavi ovako velikog jubileja Društva priključili su se i brojni gosti, među kojima i dr. Čedomir Maglov, specijalist transfuzijske medicine HZZ-TM-a iz Zagreba, dr. Lijlana Šajatović-Ivanković, predsjednica županijskog društva Crvenog križa, dr. Dražen Sačar, predsjednik Gradskog društva Crvenog križa i Krunoslav Bešvir, član Uprave Podravke. (V.I.)



## Mobilna telefonija

Poštovani korisnici mobilne telefonije! Krajem lipnja isteklo je šest mjeseci od početka novog ugovora o telekomunikacijama, čime je završio period u kojem su svi zaposlenici naše kompanije u Hrvatskoj, korisnici mobilne telefonije, imali besplatno uključenu opciju UNLIMITED. Ta je opcija donosila mogućnost pozivanja svih brojeva iz T-mobile mreže po 0 kn, bez troška uspostave poziva.

Na temelju navika telefoniranja svakog pojedinog mobilnog broja – analizom zadnjih 6 mjesečnih računa izračunato je da nekim korisnicima ta usluga nije od koristi, tj. da je mjesečna cijena te opcije veća od mjesečne potrošnje prema T-mobile mreži. Tim korisnicima je radi manjeg mjesečnog računa opcija UNLIMITED od 1. srpnja isključena. Ostalim korisnicima kod kojih je opcija isplativa – ostaje uključena i nakon 1. srpnja i bit će im naplaćena iz mjesečnog limita.

Cijena telefoniranja unutar kompanije (pozivanje na mobilne i fiksne telefone) i dalje se ne mijenja – ostaje besplatna.

Za više informacija možete se obratiti informatičaru za opću podršku Jadranki Zagorščak, tel. 048 651 958.

Dražen Hegedušić  
ICT direktor - Informatika

## Izložba Likovne sekcije "Podravke" u Lipiku

U okviru tradicionalne kulturne manifestacije "Lipanj u Lipiku", koji se održava 10. godinu za redom i na kojoj su već nastupili tamburaši i pjesnici KUD-a "Podravka", predstavila se izložbom slika i Likovna sekcija. U prostoru Multikulturalnog centra u sklopu knjižnice u Lipiku, na izložbi je sudjelovalo 33 autora s isto toliko slika. Iscrpan osvrt o radu i na likovno stvaralaštvo članova Likovne sekcije dao je prof. Pero Markić. Prisutnima se obratio predsjednik Likovne sekcije "Podravke" Zvonko Koščak koji se osvrnuo na dugogodišnje djelovanje i podsjetio kako se bliži 40. obljetnica postojanja sekcije. Programu otvorenja izložbe svoj doprinos dao je i trenutni predsjednik Literarne sekcije "Podravke" Domagoj Švabek prigodnim recitalom. Izložbu je otvorio gradonačelnik grada Lipika Antun Haramija, a u međusobnom darivanju, domaćinima je u znak zahvalnosti svoje djelo poklonila tajnica i članica Likovne sekcije Marina Dvorski. (N.Z.L.)



## Obavijest o prodaji smrznute ribe

Odjel prigodne prodaje za radnike Grupe Podravka organizira prodaju smrznute ribe uz mogućnost plaćanja na tri rate. Na ponudi su sljedeće kategorije proizvoda:

- 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 riblji štapići, pakiranje 3 kg – 76,50 kn/pakiranje
- Škarpina file, pakiranje 3 kg – 114,00 kn/pakiranje
- Papalina, pakiranje 6 kg – 60,00 kn/pakiranje
- Morski pas odrezak, pakiranje 3 kg – 82,50 kn/pakiranje
- Hobotnica, pakiranje cca 3 kg – 117,00 kn/kg
- Panirano meso raka, pakiranje 3 kg – 139,50 kn/pakiranje
- File soma smrznuti, pakiranje 3 kg – 105,00 kn/pakiranje
- Domaći šaran očišćeni, smrznuti, 3 kg i više – 19,99 kn/kg
- Domaći som očišćeni, smrznuti, 3 kg – 6 kg – 29,99 kn/kg

Radnici zainteresirani za kupnju mogu se predbilježiti najkasnije do 8.7.2010. na tel. 651 781 i 651 954 ili na e-mail: mirjana.cahunek@podravka.hr  
Podjela smrznute ribe odvijat će se 14.7. od 13.30 – 15.30 sati u dvorištu Galantpleta, Kolodvorska 1.



## Lino na Luninom festivalu

U ljubljanskom se parku Tivoliju već 4. put zaredom održavao Lunin festival. Jednodnevni besplatni događaj u lipnju ove je godine privukao je 20 000 djece i roditelja. Na više od 40 pozornica djeca su uživala u zabavnim društvenim i sportskim igrama te oduševljeno stvarala prave male umjetnine na brojnim radionicama koje je festival nudio.

Luninom festivalu priključila se i Podravka pa su se djeca i roditelji u Linovoj zemlji sladili palačinkama s Lino ladom te naučili plesati Lino ples. Djeca su neizmjereno uživala u sastavljanju Lino kockica i bojanju Lino bojanke, a najveći osmijeh na lica djece donio je sam Lino. Svojom srdačnošću i razdraganošću odveo je djecu u svoj bajkoviti svijet plesa, zabave i igre te im time uljepšao bezbrižan nedjeljni dan.

## Promotivna kampanja i Nagradna igra za Podravkaše: "SOS kuharica – Neka ljeto traje duže uz Podravku"

U razdoblju od 15.6. do 15.8.2010. godine provodi se kampanja za Podravka gotova jela pod nazivom "S.O.S. kuharica - Neka ljeto traje duže uz Podravku". Kampanja se sastoji od 5 različitih radiospotova i 5 različitih oglasa u dnevnom tisku (24 sata) te raznim sadržajima na web-stranici [www.coolinarika.com](http://www.coolinarika.com), a na prodajnim mjestima vas očekuju primamljive cijene.

Kampanja je koncipirana kao S.O.S. kuharica – Podravka gotova jela vam omogućuju da bolje iskoristite svoje slobodno vrijeme. Tijekom ljetnih mjeseci nemojte se zamarati što ćete, kada, kako i koliko dugo kuhati, pronađite Podravka gotova jela na prodajnim mjestima po LIETNOJ SUPER CIJENI i ručak je gotov za čas, a na vama je samo da uživate u svom ljetnom odmoru.

**Pripremaite ukusne i brze obroke i sudjelujte u nagradnoj igri za Podravkaše u kojoj možete osvojiti 50 obiteljskih S.O.S. paketa Danice koji će vam omogućiti da više vremena posvetite svom zasluženom odmoru.**

### Uvjeti sudjelovanja u nagradnoj igri:

- Na prodajnim mjestima kupite proizvode Podravka konzerviranih gotovih jela i mesnih umaka u visini od 30 kn.
- Pošaljite račune s osobnim podacima (ime, prezime, broj telefona i naziv organizacijske cjeline) na adresu: Danica d.o.o.; Za nagradnu igru – "SOS kuharica – Neka ljeto traje duže uz Podravku", Marketing, Đelekovečka cesta 21; 48000 Koprivnica.
- Trajanje nagradne igre od 1. do 25. srpnja (priznaju se svi računi u navedenom periodu).
- Izvlačenje dobitnika bit će 26. srpnja.
- Dobitnici će biti obaviješteni telefonskim putem 28. srpnja, a imena dobitnika bit će objavljena u listu Podravka 30. srpnja.

Dosta Vam je sadašnjeg posla?

## Spremni ste na nove izazove?

Radite u Podravki? Snažljivi ste i organizirani? Komunikativni ste i spremni na timski rad?

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

### Pomoćni radnik (m/ž)

**1 izvršitelj**  
Belupo d.d.  
Prodaja i logistika  
Logistika  
Skladišno poslovanje

#### Vaši radni zadaci bit će:

/ kontrola točnosti pripremljene robe prije utovara / kvalitetan i brz utovar, istovar i slaganje robe / unutarnji transport i rukovanje robom / pravovremeno i kvalitetno izvršavanje zadanih poslova prema radnom nalogu / drugo prema potrebi posla

#### Od Vas očekujemo:

/ SSS / prednost je položen stručni ispit za vozača viličara / komunikativnost i organiziranost / razvijene psihomotoričke sposobnosti / sklonost timskom radu

Ukoliko želite nastaviti daljnji razvoj karijere unutar kompanije i prihvatiti izazove novog radnog mjesta u sklopu članice grupe Belupo d.d. u cjelini Prodaja i logistika na poslovima Pomoćnog radnika u odjelu Skladišno poslovanje, molimo Vas da svoju ponudu i životopis pošaljete najkasnije do **09. srpnja 2010.** godine na adresu:

Belupo d.d.  
Razvoj ljudskih potencijala  
(za interni natječaj)  
Josipa Vargovića 4  
48 000 Koprivnica

ili e-mail: [kadrovi@belupo.hr](mailto:kadrovi@belupo.hr)







# SOS KUCHARICA!

- Podravka Goveđi gulaš
  - Prilog po želji
  - Priprema 2 min
  - Za 4 osobe
- = jako ukusan i brz obrok  
+ više vremena za  
kupanje i ronjenje



## LJETNA SUPER CIJENA

Neka ljetno traje duže uz Podravku!



[www.podravka.com](http://www.podravka.com)

# Mirisno bilje Mediterana

> Marokanski čaj od mente (ali s malo manje šećera) gdje se zelenom čaju dodaje mnogo svježije mente, možete i sami napraviti

Dovoljno je zatvoriti oči, pomirisati grancicu ružmarina ili lavande pa da nas preplavi toplina sunca i miris mora. Priroda Mediterana bogato nas je obdарила mnoštvom mirišljavog samoniklog bilja čija je upotreba toliko mnogostruka da se o njemu može govoriti kao o ljekovitom bilju široke upotrebe u narodnoj medicini i farmakološkoj industriji, kao prekrasnom ukrasnom bilju koje se sve više koristi u hortikulturi i naravno, začинима hrani. To je ono po čemu se osjeti razlika između mediteranskog i kontinentalnog jela – procedure pripreme i sastojci nekog jela mogu biti gotovo isti, ali upotreba nekog od začina dat će im drugačiji okus i miris. Vrijedi pokušati barem navesti neka iskustva i doživljaje – uvjerena sam da će prilozi svestranih Coolinaričara upotpuniti i ovaj članak.

**Ružmarin** – nezamjenjiv začín za meso i ribu na žaru te mesna pečenja, osobito janjeća. Pomiješan s ostalim travama – timijanom, mažuranom i češnjakom posebno će obogatiti mesa na žaru poput janjetine, svinjskih rebara, svih vrsta kotleta, pilećih krila i općenito piletine. Kod pečenja na žaru preporučujem i premazivanje grancicom ružmarina umočenom u smjesu tučenog maslinovog ulja i soka od limuna (za veću ribu), maslinovog ulja i piva (za svinjetinu) te maslinovog ulja i bijelog vina za ostale vrste mesa.

**Lovor** – koristi se posvuda – jelima od mahunarki daje prijatan okus, nezamjenjiv je kod divljači i njihovih umaka, izvanredan kod miješanih ražnjića gdje se stavlja pokraj dijelova kobasice ili jetrice. U Španjolskoj, Francuskoj, Italiji i Grčkoj koristi se i u jelima od ribe dajući im odličan okus. Posebno treba istaći umake alla marinara od dagnji te različitih vrsta brodetta i bouillabaisse. Nezamjenjiv začín kod brudeta od ugora, murine ili jegulja te kod svih jela od bakalara.

**Bosiljak** – stvoren za kombinacije s rajčicama. Čuvena salata Caprese, gdje se nareže na velike kriške rajčica, dobro posoli, popapri i prelije maslinovim uljem i listićima bosiljka, na koje se složi na kriške narezana mozzarella di bufala, osvojila je bogatstvom ukusa i mirisa cijeli svijet. Odličan je u svim ljetnim salatama, treba ga umiješavati u pečeno povrće (uvijek na kraju pred samo

posluživanje), bitan je sastojak čuvenih talijanskih jela poput balancana alla parmigiana, caponate, peperonade te brojnih umaka za paštu. Najpoznatiji je pesto genovese koji se prodaje i u teglicama. Ali, napravljen kod kuće, od svježeg bosiljka, nešto je sasvim drugo.

**Kadulja** – odlična je s telećom jetricom, tek okrenutom na maslacu, jer odnese karakterističan okus jetrice. U Italiji su poznati ravioli ili njoki začínjeni samo maslacem, kaduljom i sirom, a vrijedi probati stari talijanski recept gdje se veći listovi kadulje lagano zabrašne, prže na trenutak u vrućem ulju, ocijede na papiru i pospu solju i s malo šećera. Odličan aperitiv!

**Divlji koromač** – također vrlo karakterističan mediteranski začín. List mladog koromača odličan je s mladim graškom i bobom, obogaćuje proljetne juhe od povrća. Sicilijanci imaju čvenu paštu sa srdelama i koromačem. Njegove sjemenke kao i one od veoma sličnog anisa koriste se za masna jela jer pomažu probavi, a koriste se i za pripremanje vrlo prijatnog čaja.

Svježe listiće **kopra**, po izgledu veoma sličnom koromaču, ali potpuno drukčijeg okusa, nalazimo naročito u grčkoj kuhinji za začínjanje njihovih brojnih salata, pilava i jela od mesa, ribe i mahunarki. Nezamjenjiv je kod konzerviranja povrća, gljiva u octu.

**Mažuran** – zbog svog limunkastog okusa mnogo je delikatniji od origana. Služi za

začinjanje mesnih jela. Navikli smo da je origano bitni začín pizze i pogača. Pokušajte začíniti višku pogaču origanom i ružmarinom, dodati po koju maslinu!

**Timijan** – Thymus vulgaris i Thymus serpyllum (majčina dušica) je uz ružmarin, lovor, mažuran, kadulju i bosiljak glavni sastojak čuvene mješavine Herbes de Provence. Odličan začín mesu i ribi na žaru, osobito janjetini. Dodaje se i jelima od divljači. Kažu da ne postoji bolji čaj za probavu od majčine dušice, tim više što osušeni listići ne izgube svoj miris i kvalitetu poput ostalih trava.

**Kapare** – upotrebljavaju se kapare u octu, ali za umake gdje ne želite kiselski okus, odlične su kapare u soli (treba ih pažljivo isprati). Ukratko, za sva jela od ribe koja su mokra i sočna, posebno za umake za tjestenine, nećete pogriješiti ako dodate kapare. Odlične su u ljetnim miješanim salatama, namazima, marinadama.

**Metvica (menta)** – listići položeni na desertima od malina, jagoda, šumskog voća, na pjenicama od voća, posebno jagoda i limuna, voćnim sladoledima – mnogo su više od mirisnog ukrasa. Za začínjanje slanih jela prikladnija je Calamintha erbaacea (tal. mentuccia) – daje poseban okus pečenom povrću, umacima za paštu na bazi povrća poput patlidžana, rajčica, boba. Marokanski čaj od mente (ali s malo manje šećera) gdje se zelenom čaju dodaje mnogo svježije mente, možete sami napraviti.

Autor: damira1 - <http://damira1.coolinarika.com/>







Poslužite  
uz kuhani mladi  
kelj na lešo

# Skuše u marinadi

> Plavoj ribi pripisuju: pomlađivanje, dobro raspoloženje, jačanje mišića i zaštitu od kolesterola. U prvom redu jadranskih plavih riba stoji skuša. Filetiranu i ispečenu skušu marinirajte i... poslužite uz kelj na lešo

## Priprema:

- 1 Ribe dobro očistite i filetirate.
- 2 Posolite ih i uvaljajte u brašno.
- 3 Pripremljene komade ribe pecite na zagrijanom ulju sa svake strane po nekoliko minuta.
- 4 Ribe kratko ocijedite i stavite nekoliko minuta na upijajući papir, a zatim ih posložite u vatrostalnu posudu.
- 5 Od maslinova ulja, soli, papra, Vegete mediteran, protisnutog češnjaka, ploški luka, lovorovog lista, ružmarina, vode, kapara i kvasine pripremite marinadu.
- 6 Kratko je prokuhajte, ohladite, prelijte po ribi te ostavite 1 - 2 dana u hladnjaku.

## Sastojci za 4 osobe:

500 g skuša  
sol  
50 g Pšeničnog glatkog brašna  
tip 550 Podravka  
ulje za pečenje

## Za marinadu:

100 ml maslinova ulja  
sol  
papar  
1 žličica Vegete mediteran  
2 češnja češnjaka  
60 g luka narezanog na ploške  
1 lovorov list  
1 graničica ružmarina  
200 ml vode  
kapare  
200 ml vinskog octa ili kvasine

## Vrijeme pripreme:

40 minuta

## Energetska vrijednost na 100 g:

9524 kcal / 2190 kJ

**Savjet:** Marinadu možete čuvati nekoliko dana u staklenoj posudi

## Dostupnije no što ste uopće mogli pomisliti!

Opelov Servis 4+ nudi Vam idealno rješenje za održavanje Vašeg Opela starijeg od 3 godine po izuzetno povoljnim cijenama! Iskoristite sve prednosti koje Vam nudi usluga ovlaštenog servisa, jer Vaš Opel zaslužuje samo originalne dijelove, posebne alate i vrhunski obučene servisere!

**! Posebna ponuda za vozila starija od 3 godine!**

	Corsa C	Astra F
Izmjena ulja i filtera ulja	330 kn	285 kn
Izmjena svječica	185 kn	185 kn
Izmjena filtera kabine	195 kn	195 kn
Izmjena filtera zraka	od 150 kn	135 kn
	Astra G	Astra H
Izmjena ulja i filtera ulja	330 kn	330 kn
Izmjena svječica	185 kn	185 kn
Izmjena filtera kabine	235 kn	235 kn
Izmjena filtera zraka	150 kn	od 150 kn

Navedene cijene su predložene maloprodajne cijene, uključuju rad, originalne dijelove i PDV. Ova ponuda vrijedi od 1. 6. 2010. do zaključenja, a dostupna je isključivo kod ovlaštenih Opel partnera koji sudjeluju u programu Servis 4+. Ove posebne ponude vrijede samo za servisne usluge navedene na web stranici [www.opel.hr](http://www.opel.hr), odnosno za vozila starija od 3 godine opremljena benzinskim motorima Astra F 1.4 i 1.6, Astra G 1.2, 1.4 i 1.6, Astra H 1.4 i 1.6, Corsa B 1.0, 1.2 i 1.4, Corsa C 1.0 i 1.2 te dizelskim motorima Astra H 1.7 i Corsa C 1.3. Izmjena ulja i filtera ulja uključuje ulje 10W40. Opel zadržava pravo promijeniti ili otkazati ovu ponudu u bilo kojem trenutku. Kako biste doznali više informacija o modelima i pojedinačnim cijenama usluga molimo Vas da se obratite svom ovlaštenom Opel partneru uključenom u program. Ova ponuda se ne može kombinirati s ostalim komercijalnim ponudama, a fotografije vozila su ilustrativne.



servis **4** plus

Wir leben Autos.

**Auto Šatrak** - ovlašteni Opel partner  
Zagreb - Maksimir, N. Božidarevića 13,  
tel. (01) 2331 355, [opel.zg@satrak.hr](mailto:opel.zg@satrak.hr)  
Koprivnica, Bjelovarska cesta 18,  
tel. (048) 642 020, [opel.kc@satrak.hr](mailto:opel.kc@satrak.hr)  
Virovitica, Vukovarska cesta 2,  
tel. (033) 803 366, [opel.vt@satrak.hr](mailto:opel.vt@satrak.hr)  
[www.satrak.hr](http://www.satrak.hr)

# Boutique HELINO

BASARIČEKOVA 9

## POPUST NA CJELOKUPNI ASORTIMAN

OBROČNA OTPLATA DO 5 RATA



# 10%

DODATNI  
POPUST ZA  
ZAPOSLENIKE  
PODRAVKE

## Izložba slika Radmile Bošnjak Kolarek

U vitrinama ispred restorana prehrane u Podravki postavljena je izložba slika Radmile Bošnjak Kolarek iz Hleblina, članice Podravkine likovne sekcije "Podravka 72".

Radmila Bošnjak Kolarek u svom je slikarskom stvaralaštvu priredila deset samostalnih izložbi, a sudjelovala je na brojnim likovnim kolonijama. Prošle godine obilježila je 20 godina aktivnog članstva u sekciji. U Podravki je izložila uglavnom ulja na platnu na kojima je oslikala cvijeće i motive prirode, a izložba se može razgledati u naredna dva tjedna. (A. V.)





# Sada imate ono što drugi nemaju.



## INOVA PAKET

Sadrži potpunu uslugu prodaje, servisiranja,  
osiguranja i financiranja Vašeg vozila.

Pri kupnji novog vozila dobro je misliti na sve.

Kako bismo Vam omogućili bezbrižnu vožnju, osmislili smo INOVA paket koji Vam pruža dodatne mogućnosti:

- održavanje po najpovoljnijoj cijeni
- do 7 godina jamstva na kupljeno vozilo
- najpovoljnije financiranje
- asistencija 0-24h
- osiguranje vozila
- briga o gumama

Jednostavno, kupite novo vozilo u AutoZubaku i slobodno uživajte u vožnji. Sve ostalo uključeno je u INOVA paket.

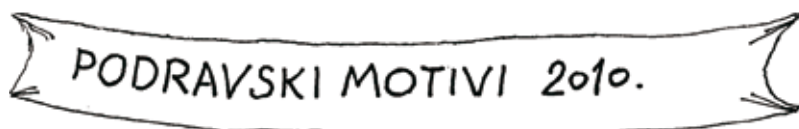
Sada doista imate ono što drugi nemaju!



## Legenda o Picokima

U Đurđevcu je ponovo uspješno uprizoreno legendarno protjerivanje turske vojske pod vodstvom Ulama-bega. Na velikoj otvorenoj pozornici uz đurđevački stari grad „Legenda o picokima“ oživjelo je više od 300 glumaca, amatera i statista, uz konjanike, plesačice, zvučne i svjetlosne efekte u režiji Krešimira Dolenčića. I ove je godine mudra starica uspjela otjerati Turke ispaljivanjem i posljed-

njeg pijetla topom. To je, kako kaže legenda, bilo protumačeno kao znak da imaju još hrane, zbog čega je Ulama-beg odustao od daljnje opsade grada te ih i zbog toga prozvao Picokima. Veliki broj posjetitelja imao je priliku uživati u brojnim kulinarskim, sportskim i kulturnim događanjima te dosada najboljem uprizorenju legende, a jedan od sponzora manifestacije bila je i Podravka.



CRTA: Ivan Haramija - Hans



NI MI VAŽNO KAJ NI KILOMETERSKI! MENI JE I  
METER, JEGERA DOSTA ZA JEN GABLEC!

## Započinju 16. Podravski motivi

Ulice i trgove u središtu Koprivnice ovog će vikenda ponovo zauzeti slikari, obrtnici, folklorne skupine i majstori kulinarstva. Po 16. puta zaredom održat će se Podravski motivi, a ključeve grada preuzet će doajeni naivnog slikarstva Ivan Večenaj i Mijo Kovačić čijim je obljetnicama rođenja posvećen dio aktivnosti. Njihove slike ljubitelji umjetnosti i štovatelji djela velikana naive moći će vidjeti na izložbama u gradskoj vjenčani i u Galeriji Koprivnica. S ostalim umjetnicima tri će se dana moći družiti na Zrinskom trgu na najvećem sajmu naive na otvorenom. Usto predviđeni su i drugi raznovrsni sadržaji kao što su demonstracije tradicijskih i umjetničkih obrta, sajam antikviteta, prikazi seoskih običaja, nastupi folklornih društava, a po prvi puta u Svilarskoj ulici održat će se hrvatsko-mađarski gospodarski sajam. Turistička zajednica grada pobrinula se i za atraktivni glazbeni program pa će tako na Podravskim motivima nastupati Zagrebački folklorni ansambl dr. Ivan Ivančan, Boris Leiner & Mišo Hrnjak (ex Vještice, ex AZRA) te Vilibald Kovač s prijateljima.

Partnersku ruku Turističkoj zajednici grada ponovo je dala i Podravka koja će na ovogodišnjim motivima prirediti niz zanimljivih sadržaja. Tako će za djecu u subotu i nedjelju od 9.30 do 11.30 te od 17.30 do 19.30 biti otvoren Lino i Kviki kutak u kojemu će se najmlađi Koprivničanci moći igrati, crtati, izlagati svoje likovne radove, zabaviti se uz dječju tetovažu te se sladiti Podravkinim proizvodima. Istovremeno odrasli će moći uživati u Studenac gemiš kutku isprobavajući razne varijante gemišta s nagrađenom mineralnom vodom. Promotori kulinarstva pripremaju i posebnu atrakciju – gradnju dvorca od muffinsa u sklopu nedjeljne izložbe kolača, sa svojim kolegama iz Hrvatske udruga kuhara ponovo će napraviti maxi palačinku, a tu je i nezaobilazni jeger koji će se ove godine pretvoriti u pravu kulinarску deliciju – posjetiteljima će u subotu biti poslužen pečen na roštilju i na rašljama te kuhan u vinu. (J.L.)