



## Jadranka Kosor: Podravka treba biti lokomotiva razvoja hrvatskog poljoprivredno-prehrambenog kompleksa

**4 i 5** prof. dr. Ljubo Jurčić  
– Kriza je iza nas,  
Podravka ide punim  
jedrima naprijed

**8 i 9** Podravkina  
tvornica u  
Češkoj ima veliki  
potencijal

**12** Podravkin KUD  
ulazi u četvrto  
desetljeće rada

**24** Izvučeni  
dobitnici  
Blagdanske  
nagradne igre  
za Podravkaše



# S Vegetom se bolje jede!

BOGATSTVO  
PRIRODNOG POVRĆA  
ČINI VEGETU NATUR  
TAKO IZNIMNOM.  
DODAJTE JE U JELO I  
UŽIVAJTE U FINIM  
OKUSIMA I MIRISIMA  
KOJE PRUŽA.



IZRAVNO  
IZ  
PRIRODE



[www.vegeta.com.hr](http://www.vegeta.com.hr)



# Impressum

## NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

Podravka, prehrambena  
industrija, d.d. Koprivnica

Za izdavača: Korporativne komunikacije

Urednik: Boris Fabijanec

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

Lektura: Ivana Korošec Vujica

Grafička priprema i dizajn:  
Studio za dizajn, Podravka

Naklada: 8.000 primjeraka

Adresa: Ante Starčevića 32,  
48000 Koprivnica

Telefoni: 048/651-505

e-mail: novine@podravka.hr

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

Tisak: Koprivnička tiskarnica



Piše: Boris Fabijanec, glavni urednik

## Uvodnik

Poštovani čitatelji,  
obećano – učinjeno. Naime, kao što smo početkom prosinca obećali, ove smo godine krenuli s redizajniranim i sadržajnijim novinama na većem broju stranica. Prvi broj je pred Vama i nadam se kako će nove novine zadovoljiti Vaša očekivanja. Naravno, i dalje apeliramo na Vas, naše drage čitatelje, da napišete, kontaktirate i komentirate sve ono za što mislite da je vrijedno medijske pažnje. Kao što sam svojedobno napisao – ove stranice su posvećene Vama, a ne nama.

Posebno mi je drago da s novim brojem redizajniranih novina imamo i važnu vijest – Podravku je posjetila premijerka Jadranka Kosor sa suradnicima. Tom prigodom, premijerka je dala optimističke izjave o važnosti Podravke, ne samo za Koprivnicu, Podravinu, već i Hrvatsku. "Podravka treba biti lokomotiva razvoja hrvatskog poljoprivredno-prehrambenog kompleksa" – izjavila je, između ostaloga, predsjednica Vlade te time dala bezrezervnu podršku ljudima koji danas vode Podravku. Također, premijerka i njezini suradnici su bili vrlo zadovoljni ostvarenim prošlogodišnjim rezultatima naše kompanije, znajući u kakvim, kao što je premijerka Kosor rekla, „unatoč vrlo teškim i različitim okolnostima u kojima je kompanija djelovala“.

Koliko je Podravka važna za Hrvatsku i koliko znači za naše društvo njezin daljnji rast i razvoj te s kakvim smo se sve velikim problemima susretali u bliskoj prošlosti, govorio nam je čelni Nadzornog odbora Podravke prof. dr.

Ljubo Jurčić, rezimirajući prvih više od godinu dana predsjedanja Nadzornim odborom. Tom prigodom profesor Jurčić je podsjetio i upozorio da u našem okruženju postoje „dušebrižnici“ hrvatske ekonomije kojima je i dan danas, nažalost, interes slaba i posrnula Podravka. No, istovremeno profesor ističe da se uvijek treba postavljati pitanje – gdje je u svemu tome Podravka i optimistički najavljuje kako je kriza iza nas te da naša kompanija punim jedrima ide naprijed. Smatram da je Ljubina poruka – gdje je u svemu Podravka kristalno jasna, prije svega, za sve nas Podravkaše, a potom i one kojima je naša kompanija interesantna.

Od niza reportaža, razgovora, osvrti, novosti i obavijesti koje možete pročitati u ovom broju mene kao urednika posebno veseli nova stranica za umirovljenike – ljude koji imaju ogroman doprinos u stvaranju i razvijanju Podravke kroz njenu veliku, bogatu i burnu prošlost. Možda smo te ljude malo, ne zaboravili, već medijski zapustili pa želimo tu grešku ispraviti. Također, u ovim teškim vremenima definitivno je potrebno malo optimizma i humora. Onako za dušu. Zbog toga, u novine se vraća stranica legendarnog Feferona da barem nakratko izmamim osmijeh na lica Podravkaša.

Sve u svemu, poštovani čitatelji, nove novine su pred Vama, a kao što sam napisao, naša redakcija je otvorena za sve Vaše sugestije, komentare i toplo se nadam – i pokoji pohvalu.

U optimističkom tonu prof. dr. Ljube Jurčića srdačno Vas pozdravljam.

### CJENIK OGLASNOG PROSTORA U LISTU PODRAVKA

1/1

oglasni prostor stranice  
210x300 mm

**4.000 kn**

1/2

oglasni prostor stranice  
210x150 mm

**2.000 kn**

1/4

oglasni prostor stranice  
105x150 mm

**1.000 kn**

1/8

oglasni prostor stranice  
105x75 mm

**500 kn**



# prof. dr. Ljubo Jurčić, predsjednik Nadzornog odbora Krizu je iza nas, Podravka punim jedrima ide naprijed

Razgovarao i snimio: Boris Fabijanec

**P**rije više od godinu dana, točnije 18. studenoga 2009. godine prof. dr. Ljubo Jurčić vodio je prvu sjednicu Nadzornog odbora Podravke u svojstvu predsjednika. Komparirajući tadašnje vrijeme i Podravku danas, Jurčić kaže:

## Podravki je malo falilo da postane lak plijen „dušebrižnicima“ hrvatske ekonomije

- Tada je bio jedan generalni bijeg od Podravke, perspektiva nije bila dobra, upućivalo se na lošu financijsku situaciju, malo je falilo da Podravka kolabirala, padne, uđe u blokadu, a u suštini se nije poznavalo što se zapravo događa s kompanijom. U takvoj situaciji bio je to za mene ljudski i profesionalni izazov te sam se iz dobrih namjera prihvatio posla jer sam imao osjećaj da je Podravka u temeljnim elementima dobra kompanija. Naime, još kao student prvu posjetu jednoj kompaniji sam odradio u Podravki, a i kada su počeli razgovori o mojem angažmanu u Podravki otišao sam u jedan dućan, što inače baš i ne idem, ali sam tada u njemu vidio da je najviše brendiranih proizvoda od Podravke. Temelj svake kompanije su proizvodi, a sve ostalo dolazi i prolazi. Došao sam u kompaniju koja ima dobre proizvode, ali u ono vrijeme Podravki je financijski, organizacijski i ekonomski malo nedostajalo da se uruši i da zapravo postane lak plijen „dušebrižnicima“ za hrvatsku ekonomiju. Nije tajna da sam se za Podravku angažirao na nagovor predsjednice Vlade Jadranke Kosor i potpredsjednika Sabora Josipa Friščića i moj jedini uvjet je tada bio efikasna Podravka i da nema prodaje državnih udjela u Podravki dok sam ja tamo.

## Trebalo je odvojiti Koprivnicu od Remetinca

- Dočekali su vas brojni problemi u i oko kompanije. Što ste prvo učinili?

- Nisam očekivao da će se svi ti nago-milani problemi rješavati pravolinijski pa sam samo u ovom mojem kabinetu na Ekonomskom fakultetu obavio oko 150 razgovora i to u pravilu, nikada sa službenim osobama, dok nisam došao u Nadzorni odbor. Proces moga imenovanja je trajao više od mjesec dana pa sam u međuvremenu razgovarao sa banka-

rima, dobavljačima, konzultantima, revizorima, bivšim i sadašnjim zaposlenicima Podravke koji nisu imali nikakvu odgovornu funkciju. To je jedna metoda gdje se stvara slika bez utjecaja zainteresiranih stranaka u smislu funkcije na koju sam dolazio. Tada sam dao izjavu da nikoga ne optužujem, ali da i nikome ne vjerujem, pritom nikoga ne vrijeđajući. No, kako bih preuzeo tu veliku odgovornost morao sam stvoriti što cjelovitiju i neovisniju sliku o Podravki. Nakon toga, shvatio sam da se, prije svega, mora psihološki smiriti situacija u i oko kompanije, a paralelno s time radili smo na financijskoj konsolidaciji Podravke s bankarima kako bi prebrodili prvi udar tih problema. U to vrijeme gotovo dva mjeseca sam svakodnevno bio u Koprivnici i vodio brojne razgovore s poslovođstvom, sindikatima, lokalnim i županijskim strukturama, medijima. Sve se to radilo s osnovnim ciljem da izađemo pred Skupštinu dioničara s realnom slikom stanja u kompaniji i da omogućimo daljnji nesmetani poslovni tijek Podravke. U to vrijeme bili su brojni medijski napadi na Podravku iz kojih su stajali već spomenuti „dušebrižnici“, ali tada sam htio da se jednostavno odvoji Koprivnica od Remetinca. To smo uspjeli odraditi, ali nakon nekog vremena u onim famoznim ugovorima s OTP-om pojavljuje se INA i opet smo mi, niti krivi niti dužni, postali medijski eksponirani, ali više kao kolateralna žrtva.

## Podravka je jedna od najtransparentnijih kompanija u Hrvatskoj

- Gospodine Jurčić, kolika je zapravo financijska šteta?

- Sve u svemu, brojka od 310 milijuna kuna rizičnih transakcija se nije puno mijenjala, ali u tim momentima je trebalo imati puno znanja, iskustva, strpljivosti, tolerancije, upornosti i naravno – sreće. Donašale su se pravovremene odluke po različitim situacijama jer je trebalo preživjeti od danas do sutra. Tu želim naglasiti da svi koji su iz Podravke sudjelovali

u tim smirujućim procesima su imali dobre namjere bez obzira što su bili često sukobljeni, a i ponekad razumijevanje između mene i Uprave nije bilo potpuno. No, kada bi i dolazilo do konflikta, uvijek sam pitao – gdje je u tome Podravka? Sve u svemu, radilo se u hodu i krajem prošle godine napravljen je program dugoročnog financijskog restrukturiranja, tako da je Podravka danas financijski stabilizirana kompanija i ima osiguranu fleksibilnu financijsku stabilnost iduće tri do četiri godine, a u narednom roku se ta financijska stabilnost može još pojačati. Uprava je predložila, a Nadzorni odbor je prihvatio da se 2010. i 2011. godine koncentriramo na smanjivanje i optimalizaciju troškova, a čim bude gotovo izvješće o prošlogodišnjem poslovanju, dio poslova Uprave bit će izrada strategije o povećanju realizacije, odnosno prodaje i proizvodnje pazeći stalno na troškove. Dakle, unatoč rezervacijama, otpisima,



troškovima i štetama od 350 milijuna kuna, Podravka će i ove godine imati profit. U ovom trenutku može se reći da je Podravka jedna od najtransparentnijih kompanija u Hrvatskoj te unatoč velikim štetama koje je pretrpjela, dobit u prvih devet mjeseci prošle godine je preko 80 milijuna i ta tendencija se nastavlja i u zadnjem kvartalu prošle godine te će sukladno tome trendu biti i dobit u 2010. godini.

## Odnos OTP-a i Podravke je zasada dobronamjeran, potpuno prijateljski

### - Kakva je situacija s OTP-om?

- Činjenica je da imamo jednu veću otvorenu stavku, a to je odnos s OTP-om. Za taj odnos smo se pripremili, bez obzira kako ta transakcija završi za našu kompaniju. Čak i u najlošijoj verziji, Podravka će imati dobar pozitivan rezultat, nezabilježen unazad dvadesetak godina. Bez obzira na medijske napise, odnos Podravke i OTP-a je zasada dobronamjeran, potpuno prijateljski s obostranom tendencijom da se što više smanji šteta. U potpunosti nadziremo tu situaciju, nastojimo našim ponašanjem koliko je god moguće umanjiti tu štetu, a kada i ako šteta nastane, imamo strategiju kako upravljati tom štetom da poslovanje Podravke i utjecaj štete svedemo apsolutno na minimum. To je proces kojega se treba imati pod nadzorom i znati njime upravljati. Činjenica je da od lipnja prošle godine Nadzorni odbor i Uprava troše puno vremena na taj proces kako ne bi izmakao kontroli, a zamislite da smo to vrijeme utrošili za daljnji razvoj Podravke. Možda bi već sada imali nove strategije, investicije, realizacije, tržišta, tehnologije. No, moramo se baviti prioritetima. Sve u svemu, sada je na Upravi, sindikatima, voditeljima, direktorima i svim zainteresiranim strankama da sadašnju financijsku sigurnost iskoriste kako bi se već u 2012. godini kompanija usmjerila na rast, a ne samo na stabiliziranje.

## Komunikacija s Upravom je u dobru vjeri i namjeri

### - Prema rečenom, zadovoljni ste prošlogodišnjim rezultatima. Kako ste zadovoljni radom Uprave?

- S obzirom na okolnosti u kojima je Podravka prošle godine radila, super sam zadovoljan postignutim rezultatima. Što se pak tiče Uprave, poznato je da sam kod glasovanja za članove današnje Uprave bio suzdržan, recimo iz pedagoških razloga. Isto tako sam svojim vlasnicima obećao da će Uprava biti izabrana i čim je bila izabrana, njima sam čestitao. Izašao sam pred novinare i rekao da branim i

štitim Upravu koju je izabrao Nadzorni odbor. U to vrijeme je možda 50 ljudi razgovaralo sa mnom koji su smatrali da mogu biti potencijalni članovi Uprave. Tu je bilo puno preporuka, raznih zahtjeva, ali unatoč tim razgovorima nisam želio utjecati na izbor Uprave. Da sam se tada postavio tvrdo, onda više ne bi bila važna Podravka, već odnos između Uprave i Nadzornog odbora i opet bi se izgubio osnovni cilj – gdje je tu Podravka? Unatoč malim zastojkima i nerazumijevanjima što sam i očekivao, ali sam isto tako znao da vrijeme sve liječi, komunikacija s Upravom je u dobroj vjeri i namjeri, a kao što sam rekao, jedan od razloga uspjeha je znanje, iskustvo, tolerancija i strpljivost, a to je sve u odnosima s Upravom pokriveno. Potpuno je shvatljivo da ako klapa Nadzorni odbor, klapat će i Uprava te obratno. Nema tu neke velike filozofije. Uz to, htio bih naglasiti da je jedan od prioritetnijih zadataka današnje Uprave stvaranje podmlatka koji će voditi kompaniju za deset godina.

## Novi Pravilnik o sponzorstvu i donacijama

### - U pripremi je novi Pravilnik o sponzorstvu i donacijama. Što on donosi?

- Podravka je društveno odgovorna kompanija i u tom segmentu treba napraviti daljnji iskorak ka daljnjoj transparentnosti i jasno zacrtanim ciljevima. Pod tim podrazumijevam Podravkine aktivnosti u segmentu donacija i sponzorstva i to će biti u skladu s rezultatima kompanije. Izradit će se novi Pravilnik o sponzorstvu i donacijama koji će definirati malo čvršće ponašanje u dosadašnjim odnosima. Moj prijedlog Nadzornom odboru će biti da se usklađivanje tih odnosa provede u naredne tri godine kako bi klubovi i udruge koje su do sada dominantno

ovisile o Podravki mogli točno znati što mogu očekivati od Podravke i po kojim kriterijima to mogu dobiti. Tu prije svega, apeliram na više uključivanje Podravke u podupiranje amaterskog sporta, iako ja nisam protiv profesionalizma. No, smatram da mi kao društveno odgovorna kompanija ne možemo, primjerice, za potrebe profesionalnog nogometa kupiti igrača iz Brazila jer to je zapravo čisti biznis. Radije za te novce financirajmo 20 klinaca iz Koprivnice, Podravine. Profesionalni sport neka ide u profesionalizam. U tom segmentu Podravka može pomoći samo oko infrastrukture. Naravno, to je moj stav. Vidjet ćemo kakav će biti Pravilnik.

## U ovoj godini aktivniji i sadržajniji rad Nadzornog odbora i Uprave

### - Najavljeno je i pojačani angažman članova Nadzornog odbora u ovoj godini. Što to znači?

- U cilju boljeg nadzora, a u interesu kompanije dogovorili smo se da ćemo tijekom ove godine imati nekoliko tematskih sjednica Nadzornog odbora pa bi već u veljači, kada ćemo imati preliminarne rezultate prošlogodišnjeg poslovanja, analizirati postignuto i to po svim segmentima. Dakle, bit ćemo fokusirani samo na prodajne rezultate. U ožujku će biti tematska sjednica vezana samo za troškove, a onda u travnju ili svibnju, kada ćemo već sve znati i o prihodima i o troškovima, moći ćemo detaljnije analizirati postignute ukupne rezultate. Potom će biti tematska sjednica na kojoj će Uprava predložiti smjernice poslovne politike za 2012. godinu. Dakle, pokušat ćemo biti što kreativniji, progresivniji, sadržajniji i aktivniji te izbjegavati dosadašnje oblike sjednica u stilu da se zadovolji zakonska i pravna forma – rekao je na kraju razgovora prof. dr. Ljubo Jurčić.





## Predsjednica Vlade Republike Hrvatske Jadranka Kosor posjetila je 19. siječnja Podravku

# Podravka treba biti lokomotiva razvoja hrvatskog poljoprivredno-prehrambenog kompleksa

Piše: Boris Fabijanec  
Snimke: Berislav Godek

**P**redsjednica Vlade Republike Hrvatske Jadranka Kosor sa suradnicima – ministrima Đurom Popijačem i Brankom Bačićem te potpredsjednikom Sabora Josipom Friščićem posjetila je 19. siječnja Podravku. Tom prigodom, predsjednik Uprave naše kompanije Miroslav Vitković upoznao je premijerku s poviješću Podravke, ostvarenim rezultatima, planovima, vizijom i misijom kompanije.

- Podravka je jedna od vodećih prehrambenih kompanija u Hrvatskoj koja svoje proizvode izvozi u preko 50 zemalja svijeta, a proizvodi tvrtke mogu se naći na više od pola milijuna prodajnih mjesta. Podravka je danas stabilna kompanija koja je znatno smanjila zaduženost iz tekućeg poslovanja te istovremeno ispunjavala sve obaveze prema radnicima – naglasio je Vitković. Govoreći o doprinosu Podravke očuvanju razvoja hrvatskog gospodarstva, Vitković je naglasio kako svake godine naša tvrtka uplati 450 do 500 milijuna kuna u državni proračun, a i daljnji planovi su vezani za očuvanje zaposlenosti, daljnju internacionalizaciju te time i jačanje hrvatskog gospodarstva.

- Podravka je u prošloj godini prošla izazovno razdoblje koje je uspješno riješila i sada kreće naprijed. Naša tvrtka je danas jedna od rijetkih u Hrvatskoj koja u iduće tri, četiri godine ima fleksibilno financijsko osiguranje i ona je sigurno najtransparentnija kompanija u Hrvatskoj – istaknuo je predsjednik Nadzornog odbora Ljubo Jurčić.

Također, on je premijerki i njezinim suradnicima obećao kako se na Podravku može računati u smislu pomoći Hrvatskoj kao lokomotivu koja će povući domaću proizvodnju u poljoprivredno-prehrambenom kompleksu.

Zadovoljna onima što je čula i vidjela, premijerka Kosor je rekla:

- Veselim se što u vremenima krize

postizete dobre poslovne rezultate, a osobno me veseli što ste štedjeli gdje se moglo te istovremeno održali zaposlenost. Dobar ste primjer kako se treba raditi, posebice što ste radili u vrlo teškim okolnostima. Naša odluka o dolasku Ljube Jurčića u Podravku pokazala se dobrom i bitno je da ste uspjeli prebroditi glavne nedaće i stabilizirali kompaniju. Podržavam ideju da Podravka bude lokomotiva razvoja hrvatskog poljoprivredno-prehrambenog kompleksa jer vaša tvrtka ima veliki potencijal.

Također, predsjednica Vlade je naglasila kako je Podravka jedna od rijetkih tvrtki koja je potpisala ugovore s braniteljskim zadrugama te da je u nekoliko navrata od predstavnika tih zadruga slušala samo superlative vezane za suradnju s Podravkom.

- To je najbolji recept za hrvatske branitelje i apeliram da, u skladu s vašim mogućnostima, tu suradnju i proširite. Govoreći pak o ovogodišnjem procesu završavanja pregovora Hrvatske s Europskom unijom, premijerka Kosor je

istaknula da se tim ulaskom stvara veliki potencijal za Podravku te da će ona i dalje, kao što je uostalom i do sada u inozemstvu, promovirati i lobirati za kompaniju koja je, uostalom proglašena od posebnog interesa za Hrvatsku.

Nakon sastanka premijerke i njezinih suradnika s poslovođstvom Podravke, Jadranka Kosor je, između ostaloga, izjavila novinarima:

- Zadovoljna sam s prezentiranim podacima koje sam čula od čelnih ljudi Podravke, posebice onima vezanim za zaposlenost koja je osobito važna i meni i Vladi, ali prije svega ovome gradu i županiji. Zacrtni prošlogodišnji planovi Uprave i Nadzornog odbora Podravke su se ostvarili, unatoč različitim okolnostima u kojima je kompanija djelovala, a isto tako je važno što smo čuli da je i u budućnosti Podravka zacrtala ambiciozne planove. Ta kompanija ima izuzetno veliki potencijal i to je jako pozitivno te su vijesti o ili iz Podravke u svakom slučaju dobre vijesti za sve nas. Podravkini pozitivni rezultati su pozitivni rezultati za cijelu Hrvatsku.



## Dodijeljene nacionalne nagrade za najbolje hrvatske web stranice

# Coolinarika među najboljima u 2010. godini

**N**eovisni žiri natječaja VIDI WEB TOP 100 tradicionalno sastavljen od novinara i medijskih stručnjaka raznih hrvatskih izdavača i medijskih kuća odabrao je najbolje web stranice i projekte za 2010. godinu u području korporativnih stranica, portala, zabave, sporta, zdravlja, virtualnih zajednica, znanosti, kulture, turizma...

Coolinarika je ušla među 100 najboljih web projekata u Hrvatskoj i zauzela mjesto među 10 najboljih u kategoriji Blogovi i community servisi. Činjenica da je 2005. godine na istom natječaju proglašena najboljom od najboljih u kategoriji "Sport i zdravlje"; da je iste godine proglašena najboljom u kategoriji e-Zdravlje na natjecanju za Nagradu svjetskog summita - Hrvatska (WSA - World Summit Award), koje se odvija u sklopu globalne WSA inicijative; da ju je hrvatski informatički časopis BUG 2004. godine proglasio jednom od 25 najboljih u Hrvatskoj te joj dodijelio titulu "TOP25 HR WEB" te da je krajem studenog proglašena najboljom web stranicom u kategoriji Magazina, a osvojila je i treće mjesto u utrci za Grand Prix-veliku nagradu žirija na Web Festu 2010, govori u prilog višegodišnjeg kvalitetnog rada uredništva i njihovih suradnika, kao i korisnika koji svojom svakodnevnom aktivnošću obogaćuju stranice Coolinarike.

Ove godine ocjenjivalo se 2245 web stranica, servisa, kampanja te po prvi puta, nakon višegodišnjeg inzistiranja i zamolbi mnogih web servisa izvan Hrvatske, i web stranica s prostora bivše države, dakle cjelokupne regije.

(K.K.)

## Počelo je rušenje Galantpleta

**N** prosincu prošle godine odlučeno je da se pokrene projekt uklanjanja kompleksa građevina, poznatijih kao bivši Galantplet koje već nekoliko godina nisu u funkciji biznisa. Nakon što je Podravkin Inženjering izradio projekt uklanjanja i ishodio sve potrebne dozvole, raspisan je natječaj na kojemu je najpovoljnija ponuda bila od „Graditeljstvo Vrabelj-Capek“. Radnici te tvrtke započeli su radove 13. siječnja, a ovisno o vremenskim prilikama, završetak radova se očekuje krajem ožujka, odnosno u prvoj polovici travnja.

(B.F.)



## Pokraj Podravke jedan od najopasnijih pješačkih prijelaza u gradu



**U** Hrvatskoj svake godine pogine iznimno veliki broj pješaka i to na pješačkim prijelazima što je apsurdno, tim prije što su baš to mjesta predviđena za njihov siguran prelazak. I u Koprivnici ne rijetko se događa da neko vozilo "pokupi" pješaka na pješačkom prijelazu, kao što je to nedavno bilo na Varaždinskoj cesti.

Međutim, u našem gradu jedna od najnesigurnijih i najopasnijih zebri nalazi se u Ulici Ante Starčevića, pokraj Podravkine poslovne sedmerokatnice, gdje je već stradalo nekoliko ljudi. Svakog radnog dana, nekoliko puta dnevno, ovim putem odlazi i dolazi na posao na stotine osoba. Promet je iznimno gust i prava je sreća što do sada više ljudi nije nastradalo. Ovaj pješački prijelaz osobito je opasan zimi u ranim jutarnjim i večernjim satima, jer preglednost je vrlo slaba, gotovo nikakva.

Zbog toga se radnici Podravke pitaju, treba li se na tom prijelazu dogoditi neka teža nesreća, da se recimo, ne daj Bože, neko vozilo zaleti u skupinu pješaka pa da se tek onda na tom mjestu počnu postavljati vidljivije prometne oznake, poput pješačkog semafora ili sličnih prometnih svjetala?

Osim ovog, nesigurnih i opasnih pješačkih prijelaza na koprivničkim ulicama ima još pa je krajnje vrijeme da netko i o tome povede računa.

(M.I.P.)



# Tvornica Podravka - Lagris Češka Podravkina tvornica u Češkoj ima veliki potencijal

Piše i snimio: Boris Fabijanec

**P**odravkina tvornica Lagris iz Dolni Lhote u Luhačovicama prostire se na gotovo 4 hektara. Akviziciju te tvornice Podravka je napravila 2002. godine, a osnovna proizvodnja te tvornice je čišćenje i pakiranje riže i mahunarki te asortiman na bazi instant krumpira. Ovu Podravkinu tvornicu karakteriziraju velike količine zapakiranih proizvoda jer samo ove godine proizvest će se oko 22.000 tona odnosno gotovo 42 milijuna komada različitih pakiranja. Tvornica je ponosan nositelj već 5 godinu uzastopno IFS standarda sa ocjenom „high level“. Također, u toj tvornici je unazad nekoliko godina učinjen veliki pomak u efikasnosti proizvodnje, uštedama i troškovima pa je tako, primjerice 2005. godine bilo zaposleno u proizvodnji 80 radnika, a danas ih je 47, s time da se 2007. preselila cjelokupna proizvodnja iz Slovačke u ovu tvornicu. U 2010. su neki Lagrisovi proizvodi osvojili nova tržišta, poput Mađarske i Rusije, a uskoro će se pojaviti i na tržištima jugoistočne Europe. Uzlaznu poslovnu putanju te tvornice prepoznala je Uprava Podravke.

## Radnici su transparentno informirani o poslovanju tvornice

**U**Lagrisu je i zanimljiv način organizacije poslovanja u kojoj svaki radnik može zaslužiti plaću i dodatne stimulacije proporcionalno učinku na radu, a to znači da može ostvariti i prekovremene sate rada. Prema češkom zakonu limit prekovremenih sati je 150 godišnje po zaposleniku, a iznad toga radnik može samoinicijativno tražiti dodatne prekovremene sate do 416 sati godišnje. Taj, uvjetno rečeno, kapitalistički model organizacije posla već godinama uspješno funkcionira u Lagrisu. Što se pak tiče radničkih prava, tvornica nema sindikat, već radnici prema zakonu tajnim izborima biraju člana Nadzornog odbora, a preko kojega mogu biti transparentno informirani o poslovanju tvrtke. Aktualni član Nadzornog odbora ispred zaposlenika, je Vlasta Filakova, zaposlenica u odjelu nabave i izvoza. Ona je inače zaposlen-



Glavni direktor Nikola Nakić

ica sa najviše staža u Podravki – Lagris a.s. i s punim pravom možemo reci da je ta časna funkcija došla u prave ruke.



Ulaz u tvornicu Lagris



## Nove investicije za povećanje daljnje efikasnosti

**T**ek dolaskom prošle godine Dalibora Kezelea za predsjednika Uprave Podravke – Lagris a.s. u Češkoj znatno su se pojačale veze s koprivničkom centralom Podravke i prepoznat je potencijal naše tvornice pa su tako i pokrenute određene tehnološke investicije u tu tvornicu. Prošle godine kupljen je novi stroj za pakiranje riže i mahunarki u kartonske kutije, a ove godine smo u tijeku s velikom investicijom. Riječ je o izgradnji nove tehnologije skladištenja mahunarki. Tom investicijom ćemo izaći iz najma skladišnih prostora u okolnim mjestima i postići ogromne uštede. Zahvalni smo Upravi što je odobrila tu investiciju, a koja će prema svim našim analizama vrlo brzo vratiti uloženo i povećati daljnju efikasnost tvornice. Također, tom investicijom pokazujemo češkoj javnosti da se Podravka - Lagris ima i dalje namjere razvijati, biti ozbiljan igrač na tom tržištu i da na nas mogu dugoročno računati. Dakle, nismo jedni od onih prolaznih poduzeća kojima je u interesu brzi profit te potom gašenje proizvodnje ili prodaja tvrtke – ističe glavni direktor Lagrisa Nikola Nakić koji od 2005. godine radi u toj tvornici.



Izgradnja novih silosa

## Uzlazni trend u Češkoj Lagris želi proširiti i na ostala izvozna tržišta

**P**rosječna plaća radnika u proizvodnji je oko 550 eura, nešto manja od češkog prosjeka. Naši ljudi u proizvodnji su zadovoljni ovakvim načinom obračuna plaća, za njih je to motivirajuće jer primjerice, kada smo imali akciju u Tesco, gdje smo u vrlo kratkom roku morali proizvesti oko 1.000 tona riže, svaki taj radnik u procesu je znao koliki će biti njegov ekvivalent u tom biznisu. Radnici postaju napeti kada nema posla jer onda direktno u tom mjesecu osjete na plaći. Osim toga, kada već govorimo o plaći, u Češkoj ne postoji pojam neto plaće. Tu svi govore o bruto 1 plaći jer oni i onu razliku od u neta i bruta 1, a koja se inače također kao i u Hrvatskoj uplaćuje u razne fondove, smatraju svojom plaćom – ističe Nakić. Prema viđenom i rečenom u Lagrisu ta tvornica zaista ima svijetlu budućnost. Naime, Lagris je danas na češkom tržištu lider u prodaji grahorica, a na drugom mjestu s programom riže. Takav trend žele proširiti i na ostala izvozna tržišta te ne sumnjamo da će i taj posao uspješno odraditi jer u konačnici, riječ je o motiviranoj i stručnoj ekipi koja i te kako zna svoj posao.



Pakiranje riže



Pakiranje grahorice



# Zoran Milanović, transportni radnik Logistike

## Niti nakon 25 godina rada u transportu mlađe kolege me teško mogu nadmašiti

Piše: Vjekoslav Indir  
Snimio: Berislav Godek

**V**eliki je broj Podravkaša koji svakoga dana putuju na posao u Podravku. Koliko se teško dignuti rano u jutro i nekoliko sati prije no što se treba biti na radnom mjestu, znaju samo oni koji putuju iz udaljenijih mjesta. Jedan od takvih Podravkaša je i Zoran Milanović radnik Logistike koji punih 20 godina na posao u Koprivnicu putuje iz Bjelovara.

- Kako bih stigao na posao putujem i vlakom i autobusom, a i supruga me dio puta vozi. Imao sam nekada prije direktnu vezu autobusom koji je išao preko Križevaca i njim sam nekih 4 godine putovao. Zatim sam se par godina vozio „šinobusom“ koji je išao za Mađarsku. To mi je odgovaralo jer sam u vlaku i malo odrijemao, a kondukteri su me u Koprivnici probudili. Nakon toga sam jedno 7, 8 godina u pola četiri išao iz Bjelovara vlakom do Križevaca. Tu sam presjedao u vlak kojim sam petnaest do 6 dolazio u Koprivnicu te čekao početak posla. Vraćao sam se natrag autobusom koji je išao iz Varaždina za Bjelovar. Kako

više tih veza nemam, sada me često vozi supruga na posao, a kući idem autobusom do Novigrada Podravskog gdje me ona pričekava te autom vozi dalje. Inače bih morao ići natrag do Križevaca te tamo čekati vlak za Bjelovar kojim sam oko 18 sati tek kod kuće – rekao je Milanović.

**Z**oran je došao iz Tuzle na odsluženje vojnog roka u Koprivnicu 1982. godine i tu ostaje. Prije 25 godina zapošljava se u Podravki na radnom mjestu u transportu gdje i dan danas radi. U početku je i živio u Koprivnici, no kada je upoznao suprugu Slavicu, preselio se u Bjelovar. Radi samo u prvoj smjeni što su mu zbog putovanja izašli u susret njegovi rukovoditelji, no on to stečeno povjerenje višestruko opravdava svojim radom. Kada smo s njime razgovarali, zatekli smo ga na ispomoći u reklamnom skladištu, gdje znade više puta doći što mu je premija za posao koji inače radi.

- Posao mi je utovar i istovar kontejnera i kamiona. Na tom poslu jedini sam koji je ostao kroz sve te godine. Posao je težak, posebice u ekstremnim uvjetima

ljeta i zime. Ako je vani 30, u kontejneru je 50 stupnjeva. U tim uvjetima ne možeš izdržati više od desetak minuta, dotakneš li željezo, možeš zaraditi opekotine. Dobivamo vodu za piće, a nekada smo preko zime dobivali i čaj. U zimi, kako nam ne bi bilo hladno, moramo se više forsirati te se i na taj način dodatno zagrijati. Nekada sam sa još trojicom kolega znao u smjeni istovariti i preko 120 tona robe na dan. Prosjek nam je uvijek bio oko 80 tona. I danas se još uvijek sam sebi divim da nemam nikakvih posljedica. Operirao sam jedino bruh i prije 13 godina lakat. Ne dam se ni danas u poslu mlađim kolegama i teško me mogu nadmašiti. Još uvijek mogu u roku od dva sata sa još jednim kolegom utovariti kontejner od 22 tone bez problema, a šleper u koji idu 66 paleta utovarimo za tri sata – ističe Zoran.

**V**edar duh prenosi na svoje kolege koji ga cijene. Na posao se ne žali, već uvijek svojim kolegama poručuje kako trebaju biti sretni da ima što više kontejnera za utovar jer kada ima njih, bit će i za plaće. Inače, zanimljivo je i njegovo ime i prezime jer je identično s jednim poznatim hrvatskim političarom. Zbog toga ga na poslu često zadirkuju, ali on to sve prima sa šalom.





# Anna Wierzchowska, direktorica Marketinga Podravke Poljska

## Uživam biti dio uspješnosti Podravke u Poljskoj

Piše i snimio: Boris Fabijanec

**M**lad i ambiciozan marketinški tim Podravke u Poljskoj vodi također mlada i perspektivna direktorica Anna Wierzchowska koja u Podravku dolazi 1. srpnja 2008. godine na poziciju brand-managera za marku Warzywko. Ove godine, točnije 1. svibnja imenovana je za direktoricu Marketinga Podravke Poljska, što znači da je Anna vrlo dobro pokazala sve svoje potencijale na prvom radnom mjestu. Govoreći općenito o poslu i zahtjevima koju su pred nju postavljeni, Anna ističe:

- Vrlo sam zadovoljna poslom kojega radim jer, prije svega, imam jako puno slobode u radu te ujedno i jako puno izazova pred sobom. Naime, krenuli smo u veliki razvojni ciklus Podravke u Poljskoj i taj zadatak je prioritet sviju nas

Podravkaša u Poljskoj da ga što bolje i kvalitetnije odradimo. Ne sumnam da ćemo u tome uspjeti jer i dosadašnji rezultati pokazuju da smo na dobrom putu, a kao što ste vidjeli, kod nas u tvrtki vlada jedna gotovo obiteljska atmosfera. Posebno mi je drago što sam dobila otvorene ruke od našeg direktora Dalibora Šijaka da sama organiziram Podravkin marketinški tim u Poljskoj i smatram da sam izabrala najkompetentnije ljude. S njima radim kao što sam rekla u jednoj obiteljskoj atmosferi, svi smo si na ti, nitko nikoga ne gleda ili tretira s visoka, svi zajedno odlično surađujemo i sve je super.

**- To znači da ste i vi zadovoljni svojom pozicijom i plaćom u Podravki?**

- Naravno, iako kao što svi govore plaća uvijek može biti veća, ali nije sve u novcima. Naime, kao što sam rekla, možda više znači rad u jednom zdravom, kvalitetnom okruženju sa suradnicima za koje znate da su spremni raditi od 0 do 24 sata ne pitajući zašto.

**- Poljsko tržište je veliko i definitivno na njemu ima još prostora za bolju marketinšku i prodajnu poziciju Podravkinih proizvoda. Koja je vaša vizija vezana za daljnji prosperitet i bolje prodajne rezultate Podravke u Poljskoj?**

- Podravka je tvrtka koja nudi vrlo kvalitetne proizvode o kojima poljski potrošači ne znaju još dovoljno. Naravno, naš najpoznatiji proizvod je Vegeta, ali uz nju, ove godine ušli smo u neke nove kategorije poput tjestenine, specijalnih dodataka, ajvara, ketchupa i koncentrata od rajčice. Moj cilj, a i cilj moje marketinške

ekipe je, da osim dodataka jelima na poljskom tržištu postanemo specijalisti i u ovim ostalim nabrojenim proizvodima, da poljskim potrošačima pokažemo i dokažemo da su i ti proizvodi visoko kvalitetni, cjenovno prihvatljivi te da ih u konačnici oni što više kupuju i konzumiraju. U tom segmentu vrlo je važan dobar link sa medijima i smatram, bez obzira što su budžeti za reklamne kampanje smanjeni, da smo medijski dobro prezentirani. Naravno, uz medije veliku važnost dajemo samim akcijama na prodajnom mjestu koje su zapravo najbolja i najneposrednija komunikacija sa potrošačima.

**- Kako stojimo s konkurencijom?**

- Ne trebam naglašavati kako je na poljskom tržištu konkurencija jako velika, prisutni su sve najveće svjetske prehrambene kompanije, ali kako se kaže – i mi konja za trku imamo. Ovdje ne govorim samo o općepoznatoj Vegeti, već ću vam dati primjer o našem ulasku s tjesteninom na poljsko tržište. Konkurenciju smo naprosto zatekli visokom kvalitetom i cjenovnom pozicijom te nas se boje i prilično respektiraju.

**- Anna, gdje vidite budućnost Podravke u Poljskoj?**

- Kao što sam rekla pred Podravkom su veliki izazovi jer potencijal poljskog tržišta je velik. Ja i moja marketinška ekipa zacrtali smo niz projekata koje nas čekaju do kraja ove i iduće godine, a izazove svi volimo. U takvom okruženju nabijenom pozitivnom energijom mi-lina je raditi, uživam biti dio uspješnosti Podravke u Poljskoj i zaista ne znam što bi se trebalo desiti da odem iz Podravke. Uostalom, za svakog marketingaša je veliki izazov da s malim budžetom napraviš veliku stvar, a vjerujte da smo dobro informirani i znamo kako naši najjači konkurenti imaju znatno veće budžete i bez obzira na to, uspijevamo ih pobjeđivati. To su stvari koje čovjeka ispunjavaju ponosom i dodatnim elanom za daljnji rad i boljitak Podravke na poljskom tržištu. – rekla je na kraju razgovora Anna Wierzchowska.



# Podravkin KUD ulazi u četvrto desetljeće rada

## Generacije talenata u srcu jedne kompanije

Razgovarala: Dijana Jendrašinkin  
Snimio: Berislav Godek



**T**radiciju dugu više od tri desetljeća, mnoštvo talenata, nemjerljiva upornost i entuzijazam ono je što krase KUD Podravku, društvo kojemu je danas na čelu Podravkašica Jadranka Lakuš. Rijetko koja hrvatska kompanija može se pohvaliti kako u jednom društvu okuplja glazbene i likovne umjetnike, pjevače, pisce koji svake godine iznova potvrđuju da osim doprinosa koji daju kompaniji u kojoj rade, svoje talente vješto iskazuju i zapaženim nastupima, izložbama i radovima. Zbog toga je potpuno opravdano bilo i provjeriti s predsjednicom Jadrankom Lakuš što nam to KUD sprema i u 2011.-oj godini u kojoj slavi vrijedan jubilej.

### KUD Podravka ove godine obilježava 30 godina od osnutka. Kako najkraće rezimirati ta tri desetljeća?

- Organizirano kulturno stvaralaštvo zaposlenika Podravke zapravo ima tradiciju dugu gotovo četrdeset godina jer je još daleke 1972. godine osnovana Likovna sekcija. Kada je 1981. godine oformljen Mješoviti pjevački zbor došlo je i do osnivanja Radničko-kulturno-umjetničkog društva u kojemu je godinu dana kasnije poniknuo i Tamburaški orkestar, da bi kasnije aktivno radile i Literarna sekcija, Fotokino klub, Radio-klub, Dramska grupa, Glazbeni orkestar i Sekcija primijenjenih umjetnosti. U KUD-u su generacije i generacije Podravkaša mogle razvijati svoju kreativnost i stvaralaštvo, a Podravka je i po tom segmentu bila prepoznata kao tvrtka koja njeguje poseban odnos prema svojim zaposlenicima. Isto tako su sekcije koje djeluju u sklopu KUD-a godinama uspješno promovale ime Podravke i svjedočile o društvenoj odgovornosti kompanije. Primjerice tamburaški orkestar pod imenom Podravka osvojio je ukupno 10 zlatnih plaketa „Tambura Paje Kolarića“ na Festivalu tamburaške glazbe Hrvatske što je najveće priznanje za am-

atersku tamburašku glazbu u našoj zemlji. Mješoviti pjevački zbor pak, iza sebe ima nagrade na županijskim i republičkim natjecanjima i zapažene nastupe u zemlji i inozemstvu. O aktivnostima članova likovne sekcije Podravka 72, posebice onim humanitarnim, napisano je stotine članaka, a literati su nositelji priznanja za odličnu suradnju s različitim udrugama širom lijepe naše. KUD i njegove sekcije, te pojedini članovi dobitnici su raznih nagrada i priznanja kako od Hrvatskog sabora kulture tako i Grada i Županije.

### Koliko danas imate sekcija i brojite članova?

- Trenutačno u KUD-u djeluju četiri sekcije i to: Tamburaški orkestar, Mješoviti pjevački zbor, Likovna sekcija „Podravka 72“ i Literarna sekcija. Okupljamo oko 150 aktivnih članova.

### Ima li danas KUD članova koji su u njemu od samih početaka?

- Raduje me da mogu dati potvrđan odgovor. U Likovnoj sekciji još su vrlo aktivni njeni osnivači Radovan Grgec i Zlatko Štrfliček, Josip Gregorić, Darko Ožegović i Vlatka Kordina, u Mješovitom pjevačkom zboru Jelena Dedić, a u Tamburaškom orkestru kao veliki uzor mladima djeluju Mirko Pintarić i Vladimir Winter. Moram spomenuti i jedan kuriozitet vezan za Tamburaški orkestar. Godinama su se u njemu mijenjali članovi, jedne zaljubljenike u tamburicu zamjenjivali su drugi, procjenjuje se da je kroz orkestar prošlo više od 300 svirača, ali je jedan čovjek uvijek bio na istom mjestu. To je Krešimir Lukačić, čija dirigentska palica nikada nije prestajala usmjeravati djelovanje orkestra.

### Ono što je zanimljivo članovi KUD-a nisu samo Podravkaši?

- Kao što je Podravka oduvijek otvorena za ljude iz raznih krajeva, tako je i KUD- svoja

vrata otvorio i zaljubljenicima u umjetnost koji ne rade u Podravki i Belupu. Zbog toga je i danas okupljalište vrijednih kulturnih amatera različitih struka, zanimanja, dobi, od učenika, studenata, zaposlenika, do umirovljenika iz Koprivnice i okolnih mjesta koje povezuje zajednička ljubav prema glazbi, lijepoj riječi, likovnom izričaju te želja za druženjem.

### Ovo je prilika i za one dosad neodvažne, a koje sigurno zanima da im se kaže, kako se može postati članom KUD-a?

- Zavisno od vlastitih afiniteta treba se javiti predsjednicima sekcija. To su Du-bravka Nevjestić – Mješoviti pjevački zbor, Ivana Večenaj- Tamburaški orkestar, Zvonko Koščak –Likovna sekcija i Domagoj Švabek-Literarna sekcija. Naravno su uključivanje u zbor i orkestar treba proći audiciju, za ostale sekcije predložiti svoje radove. Detaljnije informacije mogu se dobiti i kod tajnice KUD-a Ane Vranar. Neka ovo bude i poziv onima koji imaju sklonost prema bilo kojoj vrsti umjetnosti, koji žele osmisliti svoje slobodno vrijeme i dio sebe darovati drugima.

### Što za Podravku kao kompaniju koja ističe svoju društvenu odgovornost znači imati KUD? Koliko se zapravo kompanija može takvim nečim pohvaliti?

- Podravka godinama nije samo sinonim kvalitete svojih proizvoda, nego i iznimna odnosa prema svojim zaposlenicima, okolišu, društvenoj zajednici. Baš kao što to dolikuje kompaniji sa srcem. Zbog toga i ne čudi što je ostala jedna od rijetkih u Hrvatskoj koja je u svom okrilju zadržala kulturno-umjetničko društvo kakva su nekada imale gotovo sve veće tvrtke na ovim prostorima. No, na jednome mjestu čak nekoliko kulturno-umjetničkih sekcija, ne znam koja to kompanija danas ima. Podravka je, moramo priznati, oduvijek bila drugačija od ostalih s nemjerljivom brigom za svoje zaposlenike.

### Vjerujem da je planova za 2011. mnogo. Možete li barem podastrijeti neke od vaših prioriteta?

- Uz već uobičajene aktivnosti, koncerte, smotre, kolonije, izdavanje knjige literarnih radova, sudjelovanje na manifestacijama koje organiziraju Grad, Županija, Zajednica kulturno-umjetničkih udruga koprivničko- križevačke županije, te Hrvatski sabor kulture, želimo primjereno obilježiti veliki jubilej – 30. obljetnicu djelovanja KUD-a Podravka. Razmišljamo o velikoj priredbi koja bi okupila bivše i sadašnje članove, poznate goste koji su ponikli u KUD-u ili surađivali s njim, a na kojoj bi se zaslužnima za opstojnost i dobre rezultate zahvalili priznanjima i široj javnosti predložili kakvo bogatstvo ideja, talenata, volje i pozitivnih emocija u sebi nose kulturni amateri koji vrlo profesionalno obogaćuju život kompanije, grada, Hrvatske...Vjerujem da ćemo uspjeti ostvariti naše planove i pokazati kako je naše stvaralaštvo godinama sa srcem u kompaniji sa srcem.



## Nogometaši Slaven Belupa krenuli s pripremama

Kao i većina prvoligaša i naš nogometni klub Slaven Belupo krenuo je s pripremama za proljetnu sezonu. To je bila i prigoda da se prilikom prve prozivke igračima, a i nogometnoj javnosti obrate direktor kluba Robert Markulin i trener Mile Petković. Kako su tom prilikom istaknuli, krenuli su u prvenstvo sa željom da ponovno pokušaju ostvariti plasman u Europu. Na žalost, kako to često biva, jedno su realnosti, a drugo su želje. Sportskih motiva i ambicija imaju i dalje te se zbog toga ne mogu zadovoljni s dosadašnjim devetim mjestom na tablici, očekuju da se taj plasman popravi. Analizirane su i otklonjene uočene dosadašnje greške i nedostaci u radu.

-Trebalo je vremena da se sve posloži

i vjerujem da će na proljeće biti bolje - rekao je Markulin.

Istaknuto je i zadovoljstvo u dosadašnjem radu s mlađim kategorijama koji je počeo davati rezultate. Ukazano je kako se i iz godine u godinu popravljaju uvjeti na Gradskom stadionu i UEFA je upravo Slaven Belupo isticala kao pozitivan primjer. U tim nastojanjima do početka prvenstva bit će natkrita tribina prema zahtjevima licenciranja za više od 1000 mjesta, preostalo je samo još stavljanje krova od pleksiglasa. Od predstojećih aktivnosti kluba najavljeno je da će se ući u projekt izgradnje nogometnog kampa u Koprivnici.

-Napraviti ćemo jedan pravi kamp sjeverne regije (Koprivnica, Čakovec, Bjelovar, Virovitica) kako bismo dobivali što više igrača iz vlastite škole - istaknuo je Markulin.

(V.I.)



## RK Podravka Vegeta I ove godine visoko zacrtani ciljevi

Rukometašice Podravke vegete su u punom pogonu. U regionalnoj ligi startale su pobjedom u Zaječaru, a danas su domaćice ekipe Budućnosti. Bez obzira na brojne probleme s kojima se susreću i ove godine su zacrtani ciljevi visoki.

-Imamo za cilj osvojiti i prvenstvo i kup. Cilj nam je također otići na završnicu regionalne lige. Prošle godine smo bili treći, a sada bi željeli napraviti korak više i ući u finale. S ovim utakmicama regionalne lige i prvenstva radimo određenu selekciju i pripremu za jesen kako bi sa što kvalitetnijom ekipom krenuli u europska natjecanja. Dosadašnje povratne informacije s europskih terena i drugih trenera su izuzetno pozitivne na igru naših rukometašica i u tom kontekstu nam je i dobar znak što nas je Krim koji ulazi u drugi krug i koji ima cilj polufinale Lige prvaka uzeo za sparing partnera - naglašava nam trener Neven Hrupec. Direktorica kluba Božica Palčić dodaje kako se uvelike pristup igri rukometašica u odnosu na prije promijenio i kako je itekako vidljiva

borbenost i želja za što boljim rezultatom. Kada je ovo sportsko rukovodstvo kluba preuzelo klub u šestom mjesecu prošle godine, imali su pred sobom puno posla. Morali su tada složiti doslovce u pola sezone ekipu, iako se ona u pravilu slaže početkom godine te ostvariti zacrtane ciljeve. U tome su definitivno uspjeli i klub danas potpuno drugačije diše i funkcionira. Uvjeti i okruženje za normalni rad i postizanje kvalitetnih rezultata stvara i nova Uprava kluba na čelu s predsjed-



## Novo priznanje Blanki Vlašić

Europsko udruženje sportskih novinara (UEPS) proglasilo je hrvatsku atletičarku Blanku Vlašić i njemačkog vozača Formule 1 Sebastiana Vettela za najbolje sportaše Europe u 2010. godini. Blanka je drugi puta zaredom proglašena najboljom sportašicom Europe od strane UEPS-a i to vrlo premoćno. Najbolja svjetska atletičarka Blanka Vlašić dobila je 121 glas, druga je belgijska tenisačica Kim Clijsters sa 56 glasova, a treće mjesto dijele talijanska plivačica Federica Pellegrini i njemačka alpska skijašica Maria Reisch, koje su dobile 53 glasa.

Ovo je četvrto priznanje od inozemnih sportskih novinara za hrvatsku rekorderku u skoku vis koja je usto nominirana za nagradu Laureus World Sportswoman of the Year, za najbolju sportašicu godine, prema glasovima svjetskih medija.

Nagrade Laureus World Sports kojima se odaje priznanje za sportska postignuća tijekom kalendarske godine 2010. prvo-razredna su počast na međunarodnom sportskom kalendaru. Pobjednici proglašeni temeljem glasova akademije Laureus World Sports, najmjerodavnijeg sportskog žirija sačinjenog od 46 najboljih sportaša i sportašica svih vremena, bit će predstavljeni na ceremoniji dodjele nagrada koja će se prirediti u Abu Dhabiju u ponedjeljak, 7. veljače.

Osim Blanke, za nagradu Laureus World Sportswoman of the Year za sportašicu godine nominirane su i tri tenisačice, trostruka osvajačica nagrade Laureus Serena Williams, Belgijanka Kim Clijsters i svjetski br. 1, Dankinja Caroline Wozniacki, te američka skijaška zvijezda Lindsey Vonn i britanska atletičarka Jessica Ennis.

Hrvatska je dosada već imala dobitnicu nagrade Laureus Sportswoman of the Year za sportašicu godine i to Janicu Kostelić 2006. godine. (J.L.)

nikom Krunoslavom Bešvirom tako da je pred nama svakako zanimljiva rukometna godina. U klubu su ovih dana započeli i sa upisivanjem novih članova. Članom tako mogu postati svi zainteresirani bez obzira na godine uz jedini uvjet da popune pristupnicu i uplate članarinu. Ona je za sve do devetnaest godina starosti 40, a za one starije 60 kuna. (V.I.)

Dosta Vam je sadašnjeg posla?

## Spremni ste na nove izazove?

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

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

### Strojar (m/ž)

1 izvršitelj

Belupo d.d.  
Proizvodnja  
Održavanje i Energetika  
Energetika Koprivnica

Mjesto rada: Koprivnica

Vaši radni zadaci bit će:  
/ održavanje industrijskih postrojenja:

- kompresori
- kotlovi
- vodovodne instalacije
- toplovodne instalacije
- rashladni sistemi

Od Vas očekujemo:

/ SSS ili KV (zanimanje: strojobravar, elektrotehničar ili srodno zanimanje) / položen ispit za rukovatelja energetskim postrojenjem / poželjno 5 godina radnog iskustva / odgovornost i samostalnost u radu / sklonost timskom radu

Ukoliko želite nastaviti daljnji razvoj karijere unutar kompanije i prihvatiti izazove novog radnog mjesta Strojar, a što će ovisiti o iskustvu odabranog kandidata, u okviru Održavanje i Energetika, s mjestom rada u Koprivnici, molimo Vas da svoju ponudu i životopis pošaljete najkasnije do **28. siječnja 2011.** 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)

## Obavijest o prodaji deterđenta

Odjel PRIGODNE PRODAJE obavještava radnike Podravke da organizira prodaju deterđentata proizvođača SAPONIA - Osijek, uz mogućnost plaćanja na 3 rate putem ustega na plaći i to:

a) Detergent FAKS aquamarine, pakiranje 10 kg  
po cijeni od **103,32 kn/pakiranje**

b) Detergent RUBEL, pakiranje 10 kg  
po cijeni od **86,10 kn/pakiranje**

c) Omekšivač Ornel Romance, pakiranje 5 litara  
po cijeni od **35,67 kn/pakiranje**

d) Ornel 4 x koncentrat Calming, pakiranje 5 litara  
po cijeni od **59,04 kn/pakiranje**

e) Tipso extra, pakiranje 5 litara  
po cijeni od **38,75 kn/pakiranje**

f) Likvi automat tabs 4u1 (32 kom), pakiranje  
po cijeni **44,46 kn/pakiranje**

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti najkasnije do **27. 01.**

tel 651 781 ili 651 954

e mail: [mirjana.cahunek@podravka.hr](mailto:mirjana.cahunek@podravka.hr)

Napomena: Podjela deterđenta vršiti će se **2. 02.** od **13.30** do **15.30** sati u dvorištu Galantpleta, Kolodvorska 1.



## Club Adriatic

REZERVIRAJTE SVOJOJ OBITELJI LJETOVANJE NA 10 RATA PO SUPER CIJENAMA!!!

### Depadanse hotela Alem\*\* - Baško Polje

polupansion po osobi/na dan 186,00 kn  
(doručak Buffet + večera 3 jela po izboru)



#### Slobodni termini:

2. - 9. 07.  
23. - 30. 07.  
6. - 13. 08.

U cijenu je uključeno:

- Prijava 3,00€ po osobi na dan dolaska
- Boravišna pristojba 0,98 € po osobi na dan (odrasli)  
0,49 € po osobi na dan (djeca 12-18 g)
- Osiguranje 0,05 € po osobi na dan

Popust:

- Odrasli na dodatnom ležaju 20%
- Djeca do 12 g na dodatnom ležaju GRATIS
- Drugo dijete do 12 g na zajedničkom ležaju 50%

Na zapadnom dijelu Makarske rivijere, samo jedan kilometar južno od Baške Vode, u gusnoj borovoj šumi smješteno je u Turističko naselje Baško Polje.

### Hotel Komodor\*\* - Orebić

polupansion po osobi/na dan 135,00 kn  
(doručak Buffet + večera 3 jela po izboru)



#### Slobodni termini:

2. - 9. 07.  
23. - 30. 07.  
6. - 13. 08.

U cijenu je uključeno:

- Prijava 3,00€ po osobi na dan dolaska
- Boravišna pristojba 0,98 € po osobi na dan (odrasli)  
0,49 € po osobi na dan (djeca 12-18 g)
- Osiguranje 0,05 € po osobi na dan

Popust:

- Odrasli na dodatnom ležaju 20%
- Djeca do 12 g na dodatnom ležaju GRATIS
- Drugo dijete do 12 g na zajedničkom ležaju 50%

Na poluotoku Pelješcu, 2,5 km od turističkog ljetovališta Orebić te nasuprot grada i otoka Korčula smjestio se hotel Komodor. Izgrađen je u sklopu turističkog naselja u kojem se nalaze bungalovi te auto kamp. Nalazi se u neposrednoj blizini plaže.

Informacije i rezervacije isključivo do 31.01.2011. na tel. 651 – 781 ili e mail: [mirjana.cahunek@podravka.hr](mailto:mirjana.cahunek@podravka.hr)

651 – 954 ili e mail: [tomislav.rogelj@podravka.hr](mailto:tomislav.rogelj@podravka.hr)

PLAĆANJE NA 10 RATA PUTEM USTEGA NA PLAĆI!!!



# Novi čaj aronija i crni ribiz zdravlje u jednoj šalici

Današnji moderni čovjek sve više teži očuvanju i poboljšanju zdravlja i zbog toga koristiti namirnice čija dodana vrijednost proizlazi iz njihovih prirodnih svojstava ili namirnice koje dobivaju na vrijednosti dodavanjem određenih zdravih sastojaka. Zato ne čudi da sve češće poseže i za šalicom čaja koji zbog svojih prirodnih sastojaka ima brojna pozitivna svojstva na organizam, a uz to prilikom konzumacije stvara osvježavajući, stimulirajući ili umirujući efekt. Čajem se i zimi i ljeti organizmu može dati dovoljna količina energije, poletnosti ili opuštenosti. Kompanija sa srcem, Podravka sa svojom širokom paletom čajeva nudi bogatstvo zdravlja, okusa, mirisa, jednom riječi uživanja koje se mogu pronaći u jednoj šalici. Odnedavno je paleta čajeva obogaćena novim proizvodom, jedinstvenim na tržištu Hrvatske, a to je ARONIJA I CRNI RIBIZ. Čaj s okusom aronije i crnog ribiza je mješavina osušenog, fino mljevenog ljekovitog bilja i voća. Priprema se vrlo jednostavno- filter vrećicu treba preliti s 2,5 dl kipuće vode i poklopiti te nakon osam minuta izvaditi filter-vrećicu.

Aronija je sve popularnija biljka koja se zbog bogatog sastava minerala i vitamina iz Sjeverne Amerike rasprostranila po cijelom svijetu. Plod aronije čija energetska vrijednost u 100 g iznosi 47 kcal, sadrži vitamine A, B i C, mangan, biofenol, tanin, flavonoid i antocijan, a bogat je i željezom, cinkom, magnezijom te većom količinom prehrambenih vlakana. Svakako je čaj od aronije vrlo ljekovit i okrepljujući napitak koji se preporuča piti i starijima kao i mlađim osobama. Povoljno djeluje na imunološki sustav, na otpornost organizma te poboljšavanje krvne slike. Pripremljeni napitak je tamno crvene boje, bogatog voćnog mirisa i okusa, prikladan za konzumiranje u svim prilikama. Dakle, kao i ostali Podravka čajevi, aronija i crni ribiz treba se koristiti u svim godišnjim dobima i u svako doba dana, a ne samo u sezoni gripa i prehlada. Čaj ujutro budi, osvježava dah i misli, u podne nakon obilnog ručka obnavlja i čisti organizam, navečer prije spavanja opušta od naporna dana, umiruje i uspavljuje. Zimi šalica toplog Podravka čaja grije i opušta, a u vrućim ljetnim danima kao hladni napitak djeluje osvježavajuće na organizam. (J.L.)



## Akcijska prodaja čevapčića

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike prodaje o AKCIJSKOJ PRODAJI čevapčića 3/1 (istek roka trajnosti 05. 02. 2011.) proizvođača Danice d.o.o. po cijeni od 75,00 kn.

Plaćanje na 3 rate putem ustega na plaći.

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti na: tel 651 781 ; 651 954 ili na e- mail: [mirjana.cahunek@podravka.hr](mailto:mirjana.cahunek@podravka.hr) najkasnije do 27. 01. 2011.

Podjela će se vršiti 28. 01. 2011 pred skladištem 163, Kolodvorska (kod Galantpleta) od 14. 00 – 15. 30 sati.

## PODRAVKIN RESTORAN

### JELOVNIK ZA SIJEČANJ

**21.01.2011. petak**  
sarma, pire krumpir, kolač

**24.01.2011. ponedjeljak**  
vojnički grah, salata

**25.01.2011. utorak**  
junetina sa šampinjonima,  
pirjana riža, salata

**26.01.2011. srijeda**  
pohana puretina, pirjano povrće,  
salata

**27.01.2011. četvrtak**  
svinjetina u saftu, tijesto, salata

**28.01.2011. petak**  
prženi oslić, kelj na lešo, salata

**31.01.2010. ponedjeljak**  
varivo grah s tijestom,  
hamburger, salata

**01.02.2011. utorak**  
đuveđ rizi-bizi, salata

**02.02.2011. srijeda**  
kuhana junetina, umak od  
hrena, pire krumpir

**03.02.2011. četvrtak**  
pileći paprikaš, tijesto salata

**04.02.2011. petak**  
mađarski gulaš

# Školjkaši, rakovi, glavonošci

Autor: Željko Šatović, <http://www.coolinarika.com/klub/zsatic/>

Školjkaši i rakovi imaju nešto što ribe nemaju. Oklop, školjku koju treba otvoriti, oklop u koji treba ući. I glavonošci nemaju nešto što ribe imaju, nemaju kosti. Taj komadić "plastike" iz lignje ili taj komadić "stiropora" koji služi papigama da oštire kljunove, nema nikakve veze s kostima.

**Školjkaše** se redovito spominje kao jak afrodizijak. Jedan od razloga bi mogao biti i taj što se iza tvrde, kamene ljuštore nalazi slastan zalogaj. Česta je zbrka oko imena školjkaša. Na jednom dijelu Jadrana se zovu ovako, a na drugom onako. Zato treba putovati i učiti...

**Dagnje** imaju sličnu sudbinu kao i šampinjoni tj. plemenite pečurke. Ovaj ukusan i kvalitetan školjkaš kao da je podcijenjen. Svi bi zabranjene prstace ili prnjavice, kunjke, a kao da nešto nedostaje dobroj staroj "pidoči". Gomile su priča oko toga kad se trebaju vaditi dagnje. Za punog mjeseca, bez mjeseca... Jedno je sigurno, na ponoć dagnji utječe više faktora nego što to mi mislimo.

**Kamenica** je iz obitelji najpoznatijih i najraširenijih jestivih školjkaša u svijetu. Po izgledu je neugledna, ali zato po hranjivom sastavu svog mesa zauzima prvo mjesto. Svuda u svijetu je delicatna i zdrava hrana. Pretežno se jede u svježem stanju s malo limunovog soka. Najukusnije su u zimskim mjesecima. Najpoznatije su iz Malostonskog zaljeva i Limskog kanala.

**Jakopska kapica** je ukusan školjkaš koji je dobio ime po sv. Jakovu, čiji je atribut, i u svim europskim jezicima ima neke veze sa sv. Jakovom ili hodočasnicima (saint Jaques). Simbol je Santiaga de Compostele, grada na sjeverozapadu Španjolske koji je nakon Jeruzalema najvažnije mjesto hodočašća zapadnih kršćana. Hodočasnici su na kapi nosili školjku kao znak da su došli iz daleka.

jizbirljiviji će reći da je najfiniji rak, grmalj, kosmej. Ima malo mesa, ali taj je miris i okus nezamjenjiv.

**Škampu** je znanstveno ime "norveški" rak, ali nema do našeg velikog pravog kvarnerskog škampa ulovljenog u vršu. Lov vršama je jedini "kulturni" način lova. Veliki škampi su ulovljeni, a mali ostavljani da narastu.

Svi vole **lignje**. Od kontinentalaca koji ih vole zato što nemaju kostiju do turista koji znaju da s porcijom pohanih liganja i pommes fritesa neće ostati gladni. Pa makar na cjeniku pisalo "tinten fish", riba tinta. Osnovna jela s lignjama svima su znana: rižoto, na gradele, frigane, lešo ili s krumpirima.

Na većoj su cijeni manje **sipe** jer su velike žilavije. Ako odlazite u lov sipa ostima, morate znati za jednu zanimljivost. Mužjak je vidno manji od ženke. Kad se mužjak i ženka nađu zajedno, ostima treba tući najprije mužjaka. Postupi li se obratno, mužjak će pobjeći, a ženka ne.

*Gotovo sve iz mora je jestivo i ukusno. Ježinac i vlasulja, trp i poneka alga, a tek školjkaši, rakovi, glavonošci... o njima da i ne govorimo.*

## Kunjke

**ili mušule** imaju debele, izbrazdane i nesimetrične školjke. Daleko su najbolje na žaru, zapravo na vatri. Imaju na sredini kao mali poklopac koji se elegantno otvori da bi se došlo do ukusnog mesa. Neki će reći da im je žilavo. Gluposti! Pa čemu služe zubi? Kunjka je moj najdraži školjkaš. Prnjavice su okruglaste i naborane, dok su kućice koje Talijani zovu vongole, glatke i manje.

**Rakovi** su druga priča. Naša dva najveća raka su jastog i hlap. Jastog nema klijesta, hlap ima. Samo toliko. Pravi znalci uvijek će se prije odlučiti za škampe, no oni na-

**Hobotnica** je uvijek bila poznatija po svom izgledu, legendama o strahovitoj snazi i veličinama nego po vrijednosti svog mesa. Cijelo joj je tijelo jedan mišić. Ribari su nekad mislili da rakovi umiru od straha kad se nađu s hobotnicom ulovljeni u vršu. Ipak radi se o papagajskom kljunu i otrovu koji ubija rakove, a boli i kad ugrize nesmotrenog čovjeka.

Hobotnica nije uvijek bila jednako tražena i cijenjena. Izgleda da joj u vrijeme dijeta i zdrave hrane cijena raste.





# Kuhar Dragan Visković preporučuje:



Šef kuhinje restorana „Domino“ u Dramlju rođen je 1964. Godine u Makarskoj, gdje je i završio Srednju ugostiteljsku školu – smjer kuhar, a potom u tadašnjem opatijskom Saveznom centru za unaprjeđenje ugostiteljstva stekao peti stupanj obrazovanja. Prva radna iskustva stekao je u Hotelima Tučepi, nakon toga do 1996. godine radio je u Njemačkoj u više renomiranih restorana. Potom se vraća u Dramalj te do danas radi u restoranu „Domino“. Od tadašnjih četiri zaposlenika „Domino“ je narastao do jednog renomiranog restorana sa deset zaposlenih koji rade tokom čitave godine. U bogatoj kulinarskoj karijeri koja traje već 28 godina Visković je sudjelovao i to vrlo uspješno na raznim natjecanjima te prezentaciji i promociji hrvatske kuhinje u zemlji i inozemstvu.

## Gdje ste i kada stekli prvo iskustvo u kuhanju i po čemu ga najviše pamtite?

- Prvo iskustvo sam stekao još kao dječak s obzirom da sam uvijek nešto po kući eksperimentirao, a sjećam se i mojih prvih njoka koji su se raspadali jer sam zaboravio u njih staviti jaja. Ipak je to bilo kada sam pohađao peti razred osnovne škole.

## Koje je vaše najveće dosadašnje priznanje, uspjeh?

- Već jedanaest godina promoviram hrvatsku kuhinju u Mađarskoj, a i redovito sudjelujem u svim prezentacijama Hrvatske u inozemstvu, kako privatno, tako i preko Hrvatskog kuharskog saveza. Uz brojne nagrade i priznanja na natjecanjima ipak mi je najdraža nagrada Grada Crikvenice.

## Kvarnerske lignje na buzaru

### Sastojci (za 4 osobe)

1 kg kvarnerskih lignji  
0.5 l ribljeg temeljca  
2 oguljene rajčice  
1 žlica koncentrata rajčice Podravka  
1 dl bijelog vina  
4 kapule  
4 režnja češnjaka  
1 lovorov list  
1 žlica krušnih mrvica  
sol, papar  
Vegeta Mediteran  
1 dl prošek

### Priprema:

Lignje očistite, narežite na kolutiće te popirajte na sitno nasjeckanoj kapuli uz dodatak ostalih začina. Podlijte ribljim temeljcem, vinom i prošekom, povežite krušnim mrvicama. Kuhajte dok lignje ne omekšaju. Začinite te poslužite uz kuhanu palentu.



## Koja jela najviše volite pripremati i za koga?

- Najviše uživam pripremajući neka nova jela prvenstveno za svoje kolege na poslu jer su oni najbolji degustatori, ali ujedno i kritičari.

## Bez kojih namirnica/začina ne možete zamisliti dan u kuhinji?

- Moj svakodnevni posao je najčešće vezan uz dnevno svježu ribu uz koju dosta koristim začine i mirodije iz vlastitog vrta. Također u svakodnevnom poslu koristim i proizvode Podravke koji mi koriste kao dobra baza dok pripremam svoje kreacije.

## Preferirate li modernu ili tradicionalnu kuhinju?

- Volim modernu kuhinju u nekim okvirima, ali se ipak radije držim tradicionalne kuhinje slušajući i prateći povratne informacije od gostiju koji preferiraju tradicionalnu mediteransku

## Torta Frankopan

### Sastojci:

2 lisnata tijesta Podravka  
6 žumanaca  
6 žlica šećera  
1 konzerva kompota od breskvi Podravka  
8 dag grožđica  
15 dag badema  
muškatni oraščić, cimet, ružina vodica  
2 dl slatkog vrhnja  
2 dl vrhnja za šlag Dolcela  
1 žlica gusneta Dolcela  
12,5 dag maslaca

### Priprema:

Razvaljajte lisnato tijesto te ispecite kore. U slatko vrhnje dodajte žumance, šećer, žlicu škrobnog brašna te kuhajte na pari dok se krema ne zgusne. Smjesu ohladite te u nju dodajte nasjeckane prepržene bademe, namočene grožđice i ostale začine pa na kraju maslac i napravite kremu. Na pečene kore slažite kremu, stavite kompot od breskvi te ukasite šlagom.



kuhinju.

## Koju svjetsku kuhinju smatrate najzanimljivijom?

- Pa mislim da je kao i većini kolega francuska kuhinja neprikosnovena zbog svoje povijesne i kulturne tradicije pripremanja hrane.

## Koji je vaš idealan ručak ili večera, od predjela do deserta?

- Za početak jedna dobra marinada od grdobine sa prepečenim kukuruznim kruhom, zatim fina juha od škampi i grdobine, dobar komad ribe na gradele sa blitvom i krumpirom te za kraj jedan komadić Frankopan torte.

## Vaš savjet početnicima u kuhinji.

- Kod mene je trenutno sedmero učenika na stručnoj praksi, svima jednako pristupam i savjetujem da je jedino jako važno voljeti ovaj posao jer bez toga svaki drugi savjet je nepotreban.

# Bogati program „Noć muzeja u Koprivnici“ zahvaljujući Podravki



**B**ogati program događanja muzejske akcije „Noć muzeja u Koprivnici“ započet će u Galeriji naivne umjetnosti u Hlebinama gdje će 28. siječnja u 18.00 sati biti otvorene izložba „Podravkini pevci u noći muzeja“ kojom će Muzej grada Koprivnice započeti programe obilježavanja 80 godina hrvatske naivne umjetnosti 1931. – 2011. godine te ukazati na potrebu kvalitetnog muzejskog izlaganja priče o velikim majstorima hrvatske naivne umjetnosti koji su u 20. stoljeću obilježili i u svijetu predstavili umjetnost Hrvata. Druženje uz muzejsku izložbu slika i skulptura iz Zbirke umjetnina Podravke, uz vruće ‘Podravkine’ čajeve i kuhano vino, kraljevski kuhar i promotor kulinarstva Zlatko Sedlanić predstaviti će posjetiteljima izložbe tradicijske i nacionalne delicije na temu pijetla, odnosno Podravskog pevcu.

– Ovogodišnji program događanja muzejske akcije „Noć muzeja u Koprivnici“ zahvaljujući partnerskoj suradnji s lokalnom zajednicom bit će znatno bogatiji nego prethodnih godina, između ostaloga, zahvaljujući i Podravki koja je ovoj akciji pristupila na tradiciji ‘zlatnih godina’ druge polovice prošlog stoljeća kada je upravo Podravka bila prepoznata kao kulturni mecena i podupiratelj važnih kulturnih projekata. – ističe ravnateljica koprivničkog Gradskog muzeja Draženka Jalšić - Ernečić. U koprivničkom Starom magistratu izložbom „Cvjetna noć muzeja u Koprivnici“ u 20.00 sati drugom izložbom cvijeća predstaviti će se Sekcija cvjećara

Udruženja obrtnika Koprivnica, a u Galeriji Koprivnica izložbom „Akvizicije Galerije Koprivnica 2005.-2010.“ započinje ovogodišnja izložbena sezona. Izložiti će se radovi koje su autori darovali koprivničkom muzeju i Galeriji Koprivnica. Uz nove slike iz zbirke Galerije Koprivnica, Hello English Language Club Koprivnica podsjetit će nas na psihodelični rock grupe The Doors, četrdeset godina smrti Jima Morrisona (1943. – 1971.) i njegovu poeziju. Muzej grada Koprivnice podijelit će prigodne Zahvalnice donatorima, a kao kulminacija Noći muzeja u ‘Galeriji Koprivnica’ bit će podjela počasne zahvalnice donatoru, talijanskom umjetniku Ugu Maffiju oko 23.00 sata te zajedničko potpisivanje grafičko – poetske mape “Obale” koju je objavio Muzej grada Koprivnice kao rezultat međunarodne kulturne suradnje hrvatske književnice Enerike Bijač i talijanskog slikara Uga Maffija.

Za ova događanja Grad Koprivnica i Podravka osigurat će besplatne autobusne linije koje će svakih sat vremena voziti na relaciji javna skulptura “Pijetla” Zvonimira Lončarića ispred Poslovne zgrade Podravke – Galerija Hlebina – Stari magistrat – Galerija Koprivnica. Svakog stotoga posjetitelja Galerije Hlebina, Starog magistrata i Galerije Koprivnica Podravka će darivati prigodnim poklon-paketima, dok će svaki tisućiti posjetitelj dobiti na poklon reprodukciju slika s posvetom i originalnim potpisom starih majstora hrvatske naivne umjetnosti Ivana Večenaja i Mije Kovačića. **(B.F.)**

## Ulja na platnu Ljubice Capek



Ispred restorana prehrane Podravke postavljena je izložba slika Ljubice Capek iz Glogovca. Ljubica je umirovljenica Podravke, koja je radni vijek provela u koprivničkoj Tiskarnici. Tek nakon odlaska u mirovinu mogla se posvetiti svojoj velikoj ljubavi, slikanju. Polaznica je koprivničkog likovnog kruga „Paleta“, a u Podravki je izložila ulja na platnu s motivima pejzaža, cvijeća i mrtve prirode. Izložba se može pogledati u iduća dva tjedna. **(A.V.)**

## Poštanska marka posvećena poginulim Podravkinim braniteljima

**U** subotu, 15. siječnja, na 19-tu obljetnicu Međunarodnog priznanja Hrvatske, u poštanskom uredu u Koprivnici u uporabi je bio prigodan poštanski žig posvećen 18-torici poginulih Podravkinih branitelja s natpisom: Da se ne zaboravi sjećanje na 18 poginulih branitelja Podravke. Poštanski žig bit će promjera 33 mm, a izrađen je na inicijativu Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke (UBIUDR).

To je već drugi prigodni poštani žig kojeg su inicirali Podravkini branitelji, sve s ciljem da se ne zaborave oni koji su sudjelovali u hrvatskom Domovinskom ratu, odnosno koji su dali svoje živote za slobodnu, samostalnu i neovisnu hrvatsku državu. **(V.I.)**



# Od Vegete u domaćoj kuhinji napravili smo i Vegetu u internacionalnoj kuhinji

Ivanka Biluš

Piše i snimio: Vjekoslav Indir

Godine 1961. počela sam raditi u zagrebačkome gradskome Zavodu, odnosno Centru za ekonomiku domaćinstva, na mjestu današnje Varteksove zgrade na Trgu bana Jelačića, koji je 1967. preseljen u Berislavićevu, današnji Podravkin Gastrocentar. Uz ostalo, educirali smo građane kako da osuvremene stanovanje, kuhanje i prehranu. Sa svim vodećim prehrambenim poduzećima toga vremena pa i s Podravkom, surađivali smo da bismo stanovništvo uputili kako da primjenjuje nove tehnologije, kućanske aparate i moderne prehrambene proizvode koji su tada tek uvedeni na tržište. Tako smo među potrošačima provodili "slijepa" organoleptička ocjenjivanja jela pripremana sa Vegetom i jela bez nje, a već 1962. godine, primjerice, Vegetu smo aplicirali u recepte za lonce Kontamata, kasnije Končara. Od tada smo osmislili na stotine recepata, pogotovo kada je naš Centar 1976. godine, jer prema tadašnjim propisima više nismo mogli raditi samostalno budući da smo imali manje od 15 zaposlenih, ušao u sastav Podravke – prisjeća se Ivanka Biluš, koja je godinama vodila Podravkin Centar za istraživanje i unapređivanje prehrane, odakle je 1997. godine formalno, a 2000. godine i praktično otišla u mirovinu.

Četvrt stoljeća TV-serijala „Male tajne velikih majstora kuhinje“ prije nego su se udružili s Podravkom, održavali su besplatne tečajeve o kuhanju pa i o tome kako koristiti Vegetu, za novinare su pripremali informacije i recepture koje su počele izlaziti i u časopisima, primjerice "Studiju", "Svijetu" i sličnima. Pogotovo je to pojačano kada se 1974. godine počeo gotovo neprekinuto za idućih četvrt stoljeća emitirati TV-serijal "Male tajne velikih majstora kuhinje". Isprva se snimao u studiju Croatia filma, kasnije, noću, da se ne bi smetalo redovitim poslovima u tada novome, modernome hotelu "Intercontinental Zagreb", a kasnije na terenu i kod nas u studiju, Centru u Berislavićevoj. Vrsni redatelj Angel Miladinov započeo ga je i osmislio redateljski, a njegov su posao nastavili Saša Zalepugin, Branko Ivanda... Serijal su vodili Oliver Mlakar, glumci Ivo Serdar i Sanja Marin, a uz brojne kuhare, najdulje je u gastroshowu sudjelovao Stevo Karapandža, postavši i sam svojevrsnom zvijezdom, kakve su nekada, izravno s estrade, također "kuhale" u "Malim tajnama...". Zbog tadašnje tehnologije, serijal se snimao i po godinu dana un-

aprijed pa se događalo, primjerice, kada je iznenada umro Serdar, da se morao ponovno snimiti cjelogodišnji materijal.

- Svake se godine samo u serijalu predstavilo po 20-30 novih recepata s Vegetom, ukupno više od 500-600. Neprestano smo inovirali i nacionalnu, a kasnije i internacionalnu kuhinju, dakako, s dodatkom Vegete. Marketing nam je zadavao vrlo ambiciozne zadatke pa smo tako već potkraj sedamdesetih i početkom osamdesetih godina nastupali i na kölnskoj Anugi, najvećemu svjetskom sajmu prehrane, gdje smo također nastupili s Vegetom. Na brojnim smo se sajmovima po domovini i po svijetu predstavljali s pomno osmišljenim i dobro prihvaćenim jelima koja su kasnije s razlogom postala Vegetina kuhinja – kaže gospođa Biluš.

Vegetina kuhinja uvijek se prilagođavala aktualnim vremenima. Nesumnjivo su popularnosti samoga proizvoda pridonijeli i brojni prospekti, katalogi, a i vrlo popularne i visokonakladne knjižice i knjige s Vegetinim receptima. Sve je to utemeljeno na brojnim marketinškim istraživanjima. Podravka je već sredinom šezdesetih pa sedamdesetih i idućih desetljeća predvodila u marketingu, a Ivanka Biluš se prisjeća tijekom godina izuzetno dobre i zanimljive suradnje s mnogim kolegama - Krstom Milošićem, Ivicom Vitkovićem, Jasenom Vrhovski, Davorom Marjanovićem, Zvonkom Pavlekom, Boltom Špoljarom i brojnim drugima, zatim kolegicama iz Centra Božicom Mirić, Cirilom Rode, Ivankom Božić, Ljiljanom Šprem te brojnim vanjskim suradnicima kao što su Stanko Babić, Stanko Erceg, Božica Brkan itd.

**-Čim bismo zaokružili neku tematsku cjelinu s recepturama, objavili bismo ih – prisjeća se Ivanka Biluš.**

Potrošači su također sudjelovali u Podravkinim akcijama i nagradnim igrama, šaljući ambalažu, recepte. Kasnije, kako je jačao gastro program, sudjelovalo je još više kuhara i restorana te restorana društvene prehrane. Zanimljivo je da su mnogi od kuhara i bivši učenici gospođe Ivanke, kada je radila na programima kvalifikacija. No, iako su danas i Vegeta i Vegetina kuhinja vrlo moderne i profinjene, u minulim su se desetljećima itekako prilagođavale aktualnim vremenima. Za Domovinskoga rata, primjerice, iz današnjega Gastrocentra izlazili su savjeti kako si pomoći u

slučaju nestanka struje, pline ili nekih namirnica.

**- Osjećali smo to svojom moralnom obavezom, prisjećajući se kako su na tržnicama poslije emitiranja vrlo popularne Vegetine TV-emisije nestajale namirnice koje bismo preporučili u našem receptu** – govori gospođa Biluš.

Kroz Vegetu razvijali smo kulinarstvo u restoranima, a i u svakoj kući.

Dakako, i gospođa Biluš i Centar radili su ne samo za Vegetu, nego i za druge proizvode Podravke. Rado se prisjeća kako su s izlagačkih sajamskih štandova "nestajali" njihovi proizvodi, kako se i konkurencija divila okusu sarma s Podravkina štanda te kako su za njima uzvikivali "Fant, Fant, fantastično...".

Ivanka i danas s velikom ljubavlju priča o kuhinji, Podravki i svim našim proizvodima.

- Uvijek su me strani novinari pitali "zašto u domaćoj kuhinji imate bolja jela nego u restoranima, zašto ta domaća jela ne pripremate?". Tome sam i ja uvijek težila - hajde da prezentiramo baš tu našu domaću kuhinju. Od Vegete u domaćoj kuhinji napravili smo i Vegetu u internacionalnoj kuhinji. Tako smo kroz Vegetu razvili kulinarstvo u restoranima, a i u svakoj kući. Recepti koje smo tiskali nekada kao i danas, svjedoci su toga uspjeha.





## Sklerozna popevka

Saki početak već je i kraj.  
Tri koraka naprej, četiri nazaj.  
A kad odrasteš, utvaraš si tad ...  
Kak navek buš ostal spameten i mlad.

Kad jednoga dana, o kakve li bruke,  
Postale jesu prekratke ti ruke.  
Ak hoćeš čitat, oči ti fale.  
I furt po hiži iščeš očale.

Tak fino polehko počne skleroza.  
Najprije v zubima paradentoza,  
Pak onda uz muku i veliku vezu,  
Od socijale dobiš kakvu-takvu protezu.

Na glavi polako kosa otpada,  
Al zato ti rastu brki i brada.  
Nakraju nekaj zaštopa ti vuha.  
Ništ nikog ne razmeš, čistem si gluh.

Celi dan iščeš kud kaj deneš.  
Jer sve pozabiš čim se okreneš.  
Ni noge ti više ne pomažu kak predi.  
Pomažeš si botom, al kaj ti to vredi.

V kolenu škripi kak da je hrđa,  
A kičma je bormeš saki dan tvrđa.  
Ruke ti drščeju, noge otiču,  
Pa stokrat pričaš svima istu priču.

V križima išijas, v kuku artrit.  
V črevima sračka, veliju kolitis.  
Pluća ti sviraju kakti trumbete.  
Trbuh ti raste kak da rodiš dete.  
Koža ti gruba kak šmirgl papir.  
Po licu ti bore kak da si vampir.

Kaj seksa se tiče i tu smo slabi.  
V našimi leti to se ne rabi.  
Nigdo za tobom se ne bu okrenul.  
A gdo se okrene, bormeš je skrenul.

Škodi ti slano, nemreš jest masno.  
Svi ti zamjere ak prdneš glasno.  
I zato su zmislili te staračke hiže.  
Da starost mladima tlaka ne diže.

Nepoznati autor

## Kako impresionirati

### Ženu

Počasti je bocom finog vina i večerom. Nazovi je. Zagrlj je. Iznenadi je. Udijeli joj kompliment. Nasmij joj se. Slušaj je. Smij se s njom. Plači s njom. Odvedi je na romantično mjesto. Ohrabri je. Vjeruj u nju. Moli se s njom. Moli se za nju. Mazi je. Idi s njom u šoping. Pokloni joj nakit. Daruj joj cvijeće. Piši joj ljubavna pisma. Idi na kraj svijeta i natrag za nju.

### Muškarca

Pojavi se gola. Ponesi čvarke s lukom. Ne zaklanjaj pogled na televiziju.

## 7 mudrih jutarnjih izreka

1. Pušenje skraćuje cigaretu.
2. Neki piju od veselja, drugi od žalosti, a treći od jutra!
3. Rođendani su korisni. Što ih više imaš duže živiš!
4. Neke pogreške su tako zabavne da ih je šteta napraviti samo jednom!
5. Kada se sretnu radnici igraju nogomet. Kada se sretnu šefovi, igraju tenis. Kada se sretnu direktori, igraju golf ... Što je funkcija veća, loptice su manje!
6. Neki šefovi su kao oblaci. Kad oni odu dani su prekrasni!
7. Alkohol ne rješava probleme. S druge strane niti mlijeko također!

Na večer, muž se uvlači ženi u krevet i strasno joj šapuće na uho :

- "Nemam gaće !"

Žena na to odgovara :

- "Pusti me da spavam . Sutra ću ti oprati jedne!"

Zvoni telefon u uredu i javlja se djelatnik.

-Halo?

-Dobar dan ja bi trebala Stjepana.

-Nema Stjepana, ovdje Damir.

-A oprostite onda sam krivo dobila.

-Ma dobro ste dobili, ali ste krivo nazvali.

DALEKO JE SUNCE...



**SIJEĆA...**

Maus



# Susret s... Arsenom Dedićem, autorom za sva vremena

## Neke stvari ne govore se svima...



**A**rsen Dedić je čovjek brojnih zanimanja – pjesnik, pjevač, skladatelj, producent, aranžer pa čak i slikar. Njegovi nastupi uvijek pogađaju u bit i istovremeno govore o općem i najintimnijem u nama. No, iako je već prošao sedamdesetu godinu života i 50 godina umjetničkog djelovanja, prebolio tešku bolest, i dalje radi i nastupa "kao nikad u životu", kao u najboljim godinama. Međutim, na sve ono što radi i stvara, a riječ je o monumentalnom opusu, svi oni koji se s njime druže ili su ga imali prilike čuti kako govori, na svoj cjelokupni rad uvijek manje – više odmahuje rukom i kaže: "da, ja sam nedjeljni slikar kao Churchill", ili "nema se tu ništa reći, sve dolazi jedno s drugim"...

Arsen je jednostavno Arsen, autor za sva vremena. Često je gostovao i u Koprivnicu. Svojedobno smo ga ugostili i na Podravkinoj tribini "43 minuta sa", kada je bio gost zajedno sa svojim prijateljem i suradnikom Zvonimirom Golobom, rođenim Koprivničancem. Iako je od tog nastupa prošlo relativno puno vremena i danas ga se sjeća, prije svega zbog Goloba.

- Zvonko mi nedostaje u životu. Pisao je sjajne pjesme, prepoznao je pjesnika u meni i bio je jedan od najzaslužnijih što su me primili i u Društvo književnika. Drago mi je što ga je, sada kad ga nema, Podravkina Udruga branitelja prigrllila, što vodi brigu da se njegovo ime ne zaboravi. To je čovjek koji je iznimno značajan za hrvatsku književnost, ali i za šansonu. Čujem da je u Koprivnici, opet na poticaj vaše Udruge, dobio i svoju ulicu, pa se pitam: što čeka Zagreb? – rekao nam je Arsen, koji je surađivao i u Podravkinoj poznatoj tv-emisiji "Male tajne velikih majstora kuhinje".

- I u našem domu često se "troše" Podravkine juhe, ali i ne samo one. Iskreno mislim da je pun pogodak bila moja najavna pjesma u toj emisiji, da je naprosto bila zaštitni znak, kako su neki rekli, a ako se sjećate ide ovako: "... Ali nekih stvari ima, što ne govore se svima, što se samo nekom šapnu, ti znaš!". Mnogi ne znaju da je njegova pjesma "Odlaze dječaci", koju je nadahnuto otpjevala Gabi Novak na neki način povezana i

s – Koprivnicom. O tome Arsen kaže:

- Jedne večeri, tijekom hrvatskog Domovinskoga rata, Gabi i ja gledali smo na televiziji jednog dječaka iz Koprivnice koji je odlazio u rat. Bio je "klinac", dječarac. Ženio je jednu malu curicu, koja je bila još "dijete". Odjenula se u svečanu haljinu... Nakon vjenčanja on odlazi... Ona je ostala s malim buketom... Stoga sam napisao "Odlaze dječaci, a vraćaju se ljudi". Vjerojatno se taj mladić, hrvatski branitelj, vratio kao ozbiljan, pametan i umoran. Tu pjesmu snimili smo u jednom malom studiju u Zagrebu, a sve kolege koje sam pozvao vrlo rado su se odazvale. Mene je iznimno pogodilo kad sam gledao te mlade ljude, koji su riskirajući živote, odlazili na front. Što sam ja u ratu sve izgubio? Neću imenovati nikoga, već ću samo reći da mi je i majka umrla u vrijeme rata! Pitamo ga još, kada ćemo ga ponovno vidjeti i čuti u Koprivnici?

- Zadnji put sam bio, prije dvije godine, na vašem Festivalu hrvatske šansone "Zvonimir Golob". Bila je to sjajna manifestacija. U međuvremenu je bilo nekih poziva, ali kad ću doći – vidjet ćemo. Možda uskoro: Gabi, Matija i ja! (M.I.P.)

## Popis memorijalnih obilježja Domovinskog rata

**M**inistarstvo kulture, Uprava za zaštitu kulturne baštine Zagreba pokrenula je izradu popisa memorijalnih obilježja Domovinskog rata na području Republike Hrvatske, u svrhu prikupljanja podataka o memorijalnim obilježjima hrvatskog Domovinskog rata i osnivanju centralne baze podataka. Ovi podaci potrebni su kako bi se stekao uvid u baštinu koja je vezana uz stvaranje hrvatske države te izradili kriteriji za vrednovanje koji će biti osnova za donošenje akta o registraciji i upisivanje u registar zaštićenih kulturnih dobara. Na Koprivničko – križevačkom području izrada Popisa memorijalnih obilježja povjerena je Zavodu za prostorno uređenje Koprivničko – križevačke županije koji su već prikupili i objavili popis. On obuhvaća veliki broj podignutih spomenika, spomen križeva, spomen ploča i drugo.

Najviše spomen obilježja podigle su udruge proizašle iz Domovinskoga rata, među kojima se poglavito ističe Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskoga rata Podravke (UBIUDR). Osim niza spomen obilježja poginulim hrvatskim braniteljima, članovi naše Udruge postavili su i više spomen ploča, ali i spomen križeva, od kojih je najznačajniji onaj na koprivničkom groblju - "Bili su prvi kad je trebalo". U ovoj publikaciji osobito je zapažena njihova inicijativa oko podizanja spomen kapelice unutar predvorja poslovne sedmerokatnice, što nema ni jedna tvrtka u Hrvatskoj. Po riječima Mladena Pavkovića, predsjednika UBIUDR Podravka, inicijatora podizanja najvećeg broja spomen obilježja u Koprivničko – križevačkoj županiji, ali i šire, zahvaljujući našoj Udruzi podignute su spomen ploče, križevi, spomen obilježja i spomen ploče i u Vukovaru, Kninu, Ludbregu, Varaždinu, Ždali, Lipiku te na Trokutu, odnosno novljanskom bojištu.

- Iznimno smo sretni i ponosni što je napokon i jedna državna kulturna institucija priznala i pohvalila naše dugogodišnje djelovanje, sve pod motom – da se ne zaboravi! naglasio je čelni čovjek naše Udruge, dodajući da će se s ovom aktivnošću nastaviti i dalje jer oni koji su dali živote za slobodu, samostalnu i neovisnu hrvatsku državu nikada ne smiju biti zaboravljeni. (V.I.)

# Donacija Podravke i Coolinaričara za Dječji dom u Zagrebu

Prije godinu dana pokrenuta je inicijativa korisnika Coolinarike na čelu s dragom bakom „todebo“ da posjete Dječji dom u Nazorovoj ulici i razvesele djecu svojim slatkim kulinariskim kreacijama. Gotovo godinu dana nakon toga razvija se druženje Coolinaričara s djecom iz Dječjeg doma u Selskoj ulici u Zagrebu. Osim kreativnih radionica s djecom, poput onih gdje su se pekale palačinke ili radili ukrasi za bor i Coolinaričari iz dalekih krajeva šalju darove, kolače, odjeću pa i novac za potrebe doma i djece. Na Božićnu radionicu, na kojoj su se radile rafaelo kuglice, keksi, prhki snjegovići i medenjaci, uključila se i Podravka koja je svojim poklon paketima svakog od 53 štićenika doma razveselila njima najdražim Čokolinom, kao i Kviki grickalicama, Lino ladom, ledenim čajevima i Lerovitom.

-Družeći se na Coolinarici u "Klubu Selska 132" uspjeli smo se okupiti još od akcije Nazorova, iza čega je slijedio Sv. Nikola pa nadalje. Naš klub broji oko 50 članova plus muževi, očevi, djeca, majke koji nisu članovi Coolke. Zahvaljujući Coolinarici i njenim članovima, dosta djece pokazuje interes za kulinarstvo u smislu svojeg budućeg zanimanja. Bilo je to predivno druženje, ni prvo ni zadnje, u skladu sa sloganom "Hrana, zabava, druženje" – rekla nam je baka „todebo“, inicijator ovakvih kvalitetnih druženja.

-Kada smo prihvatili suradnju s Coolinaričarima i djeca i djelatnici dobili su nove prijatelje i suradnike. Kao prijatelji, Coolinaričari dio svog slobod-

nog vremena, puno volje, truda i ljubavi koriste na način da organiziraju različite aktivnosti za djecu, od skupljanja i pakiranja poklona za protekle blagdane, pečenja kolača i slastica do planiranja različitih aktivnosti u domu. Kao suradnici, putem aktivnosti u domu i druženja s djecom posredno učestvuju u odgoju djece i time pokazuju zavidnu razinu odgovornosti prema odgoju budućih generacija. Dom nije i ne smije biti zamjena za obitelj, ali je Dom mjesto gdje će djeca usvojiti većinu kako obiteljskih vrijednosti tako i vrijednosti života općenito. Dom je mjesto gdje će između ostalog naučiti pomagati jedni drugima i naučiti da ono što imaju trebaju podijeliti s nekim kome je to potrebno kao što to čine Coolinaričari – izjavila je Đurđa Čačić, predstojnica Dječjeg doma u Selskoj ulici.

Od početnog odlaska u Nazorovu ulicu pa do danas, svim susretima rado se odaziva i „sephia“ koja je zahvalna Coolinarici što joj je otvorila nove prozorčice, dala neka nova poznanstva, nove vidike i nova prijateljstva i što ne može zamisliti dan a da bar malo ne zaviri na njezine stranice.

- Hvala što sam mogla i što ću i dalje moći biti dio ekipe koja će donositi radost djeci i svima kojima je to uskraćeno. Nastojat ćemo i dalje svojim kolačićima punim ljubavi ulaziti u srca, jer to je nešto što će svakoga veseliti – rekla nam je uvijek vedra „sephia“.

Naravno, druženja se nastavljaju i nadalje tijekom ove godine u vrijeme karnevala, a jednako tako Podravkini

gastro promotori izazvani su od djece na proljetno pripremanje gulaša. Kako bi baka „todebo“ rekla – „Kreativnosti nam ne nedostaje, a veliko srce čini čuda“. (K.K.)

## Podravkina Coolinarika u kampanji „Dom ispunjen osmijehom“

Internetna kampanja „Dom ispunjen osmijehom“ SOS Dječjeg sela Hrvatska početkom godine uspješno je privedena kraju. Cilj kampanje koja je trajala od 2. studenoga 2010. do 2. siječnja 2011. godine bio je prikupiti novac namijenjen za godišnje režijske troškove jedne SOS kuće u vrijednosti od 35.000 kuna. Tijekom dva mjeseca kampanje prikupljena su planirana sredstva, ali i više od toga jer su ovom akcijom pokriveni godišnji troškovi za tri kuće u SOS Dječjim selima za 2010. godinu. Tijekom kampanje, građani su na jasan, zanimljiv i atraktivan način kontinuirano bili upoznati s tijekom kampanje putem interaktivne i informativne web prezentacije koja je bila dostupna na portalu SOS Dječjeg sela Hrvatska. Kampanja je prezentirana i na društvenim mrežama Facebook i Twitter. Kampanju su u pružanju medijskog prostora podržale brojne tvrtke i mediji postavljanjem banneri na svojim web stranicama, postavljanjem vijesti, slanjem newslettera i obavijesti te oglasima u tiskovinama i uplatama. Među njima je bila i Podravkina Coolinarika.

- Zahvaljujemo u ime naše djece Podravkinj Coolinarici što je podržala i pomogla kampanju te omogućili da dođemo do cilja te se nadam da ćete nas u 2011. godini također podržavati u našim akcijama – rekla je asistentica Nacionalne direktorice SOS Dječjeg sela Hrvatska Branka Mihaljinec. (K.K.)





# Okrugli stol – sjećanje na Ivana i Josipa Generalića

U druga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke (UBIUDR), pod pokroviteljstvom Ministarstva kulture Republike Hrvatske i Koprivničko – križevačke županije organizirala je u Podravki "Okrugli stol – sjećanje na Ivana i Josipa Generalića". Bila je to prigoda da se ponovno nešto više progovori o dva vrhunska slikara, a poglavito o najvećem hrvatskom slikaru izvorne provenijencije, a svakako najpoznatijem hrvatskom slikaru u svijetu – Ivanu Generaliću, koji je u Galeriji Hlebine hrvatskom narodu ostavio iznimno vrijedna djela. Sjećanje na Ivana Generalića organizirano je na sam dan njegova rođenja – 21. prosinca. Rođen je 1914. godine, a umro 1992. godine. Međutim, je li to sudbina ili nešto drugo, njegov sin Josip umro je 22. prosinca 2004. Godine na rođendan svoje supruge.

Na "Okrugli stol", kojeg su među ostalim svojim dopisima podržali i dr. Ivo Josipović, predsjednik Republike Hrvatske, Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti – Razred za likovne umjetnosti (HAZU), Matica Hrvatska, Hrvatski sabor kulture, ministri Tomislav Ivić, Radvan Fuchs, Gordan Jandroković, Vladimir Crnković, ravnatelj Muzeja naivne umjetnosti i drugi, nije se željelo baviti likovnom kritikom ni revalorizacijom djela Ivana i Josipa Generalića, iako se i te kako može žaliti što se o njihovoj umjetnosti do danas ni približno nije reklo u onoj mjeri kako



to ona zaslužuju. Skup je u ime Podravke, a u nazočnosti obitelji Generalić, pozdravio član Uprave Krunoslav Bešvir, dok su još govorili i dožupan Ilica Pal, slikar Mijo Kovačić, načelnik Općine Hlebine Hrvoje Gaži, predsjednik Ogranka MH Dražen Ernečić, odvjetnik Stjepan Bićan, slikari Milan Generalić, Mladen Večenaj, Zvonko Sigetić i drugi.

UBIUDR Podravka je svojedobno na obiteljskoj kući Generalić u Sigecu postavila i spomen ploču na sjećanje na Ivana Generalića.

Ova dva velikana bila su vezana i uz Podravku. Tako je među ostalim naša tvrtka sudjelovala i u izgradnji aneksa Galerije Hlebine, gdje su već 25 godina smještena darovana djela Ivana Generalića, a svojedobno je u predvorju poslovne sedmerokatnice postojala i soba u kojoj su se mogli razgledati crteži ovog umjetnika. Međutim, nezaboravna je Generalićeva slika "Pevac" koja je također u vlasništvu

kompanije.

Na početku stvaranja hrvatske države njegov sin Josip dao je izniman doprinos, poglavito kad je bilo riječi o humanitarnim akcijama.

Sjećajući se Ivana Generalića o kojem sam objavio i knjigu "Generalić – ja sam general" (Koprivnica, 1994.) treba se podsjetiti da se rodio kao najstariji sin Terezije Generalić, u hlebinskom sokaku Crnilo, gdje su stanovali puki siromasi, u kući koja je imala slamnati krov, uzak hodnik, mali prozorčić, zemljani pod i koja je služila kao kuhinja, spavaonica, štagalj, staja i sve ostalo.

- Vječno sam hodao bos jer sam cipele obuvao samo po najgoroj zimi, pa bi mi se noga već od mala grozno proširila. Eto, vidite i kad sam bio najveći bogec, živio sam na velikoj nozi – pričao je Ivan.

Generalići su mogli živjeti u bilo kojoj svjetskoj metropoli, ali do kraja života ipak su ostali na podravskoj zemlji.

O tome je Ivan rekao:

- Volim svoju podravsku zemlju koju nikada neću napustiti i na kojoj sam jak i svoj. Ako se maknem s nje postajem slabiji i

zato su svi moji motivi samo podravski!

Često su ga pitali, zašto slike naivnih umjetnika imaju sjajnu prođu, a on bi odgovarao:

- Zato što smo mi jednostavni i što nas svi razumiju. U našim je slikama život, a svatko, bez obzira na to je li dječak ili odrastao čovjek, bogataš ili siromašak, Europljanin ili Afrikanac,

pronađe na tim motivima i dio svojega života.

Jednom mu je netko rekao da je drugi Pieter Brueghel (najveći flamanski realist iz XVI. stoljeća).

- A tko je taj gospodin? – pitao je naivno i natjerao one koji su čuli što je rekao da prasnu u smijeh.

- Slično slikate, oponašate ga... pokušali su ga izvaditi iz neprilike eksperti, ali je on, po sjećanju Pere Zlatara, i dalje tjerao svoje:

- Ne, njega nikada nisam vidio u Hlebinama!

Sve u svemu, u slikama Ivana i Josipa Generalića pronašli smo i dio svojega života, pa je i to jedan od razloga da im beskrajno kažemo hvala.

Njih više nema, ali njihova su djela ostala i ostat će nadahnuće brojnim generacijama – čulo se na "Okruglom stolu", koji će se od sada organizirati tradicionalno, svake godine. (M.P.)



## Podravka na Humanitarnom sajmu u Varšavi

Veleposlanstvo RH u Varšavi prihvatilo je sudjelovanje na Charity Bazaaru - Humanitarnom sajmu, u organizaciji udruge SHOM (spouses of head of mission, supruge šefova misija). Charity Bazaar je sajam humanitarnoga karaktera koji se već nekoliko godina održava u prestižnom hotelu Marriot u Varšavi. Cilj sajma je prikupiti sredstva koja se koriste za financiranje humanitarnih projekata, usmjerenih prvenstveno djeci i ženama na području zdravlja, obrazovanja i stjecanja stručnih vještina. Na izložbenom prostoru sajma Podravka se predstavila sa svojim džemovima koji su bili hit sajma. A o dobroj i kvalitetnoj suradnji Podravke u Poljskoj i našega veleposlanstva u toj zemlji, najbolje dokazuje pismo zahvale hrvatskog veleposlanika u Poljskoj Ivana Del Vechia:

Poštovani g. Šijak,  
Želim se ovom prilikom srdačno zahvaliti na vrijednoj donaciji koju nam je Podravka omogućila za potrebe Charity Bazaar-a -humanitarnog sajma, na kojem je ove godine sudjelovalo 50 zemalja.  
S ponosom možemo konstatirati da smo prikupili 4.551,00 PLN, za što vjerujemo da će biti vrijedan doprinos namijenjen u humanitarne svrhe. Podravkini džemovi bili su „hit“, kao i pregače i toplinske rukavice, te su omogućile odličnu prezentaciju hrvatskog proizvoda.  
Zahvaljujemo na vrlo uspješnoj suradnji i pomoći koju pružate veleposlanstvu Republike Hrvatske u Varšavi.

S izrazima dubokog štovanja,

Ivan Del Vechio  
veleposlanik

# Izvučeni dobitnici Blagdanske nagradne igre za Podravkaše Panasonic LCD televizor dobila je Karmenka Ivančan



Od 15. studenoga 2010. do 14. siječnja 2011. godine trajala je Blagdanska nagradna igra za Podravkaše u kojoj su naši zaposlenici kupivši u bilo kojoj trgovini na području Hrvatske Podravkine proizvode u vrijednosti od 50 kuna mogli sudjelovati u nagradnoj igri. Više od 2.000 kuverti došlo je na adresu Podravkinog Marketinga te je 17. siječnja održano izvlačenje pod budnim okom tročlane komisije u sastavu – Vladimir Prosenjak, Ivana Alvir i Marijan Katić. Nagrađene je izvukla Milica Sinković, a prvu nagradu – Panasonic LCD televizor TX-L32C2EA dobila je Karmenka Ivančan. Dobitnici nagrada s mjestom u Koprivnici iste mogu preuzeti u koprivničkom Reklamnom skladištu, a dobitnici s mjestom rada izvan Koprivnice na regionalnim skladištima (B.F.)

**2. nagrada - 4 nagrade BATERIJSKI USISAVAČ ZB 2812:** Željka Horvat Mikulčić, Nadica Gašparić, Ivanka Lukač, Nikola Tomas, **3. nagrada - 5 nagrada MIKROVALNA ELECTROLUX EMS21400S:** Stanislav Hrenić, Verica Hrenić, Branka Mesarić, Gordana Grobrenski, Maja Vajdić, **4. nagrada - 5 nagrada KOŠARA MESNIH PRERAĐEVINA DANICE D.O.O.:** Dunja Fijačko, Ana Ribić, Nataša Gazdek, Milica Sinković, Dragica Megla **5. nagrada - 50 nagrada KIŠOBRAN VEGETA + FLEECE DEKA:** Silvana Borojević, Ljiljana Peti, Andrija Jurjević, Josip Ivanuš, Marija Jakupec, Igor Celinger, Josip Ivanuš, Dubravka Hlebar, Danijel Bazdan, Nadica Gašparić, Zrinka Blažek Džendžo, Davorka Gajari, Kruno Botko, Sanja Zagorščak, Božica Deverić, Lidija Balaško, Josip Zadro, Vlatka Milaković, Željka Šajatović, Renato Lončarić, Đuro Molnar, Andreja Blažeković, Lidija Šalamon, Valentina Pintarić, Božidar Petika, Vesna Polak, Gordana Barčanec, Sanja Krvar-Marković, Vjekoslav Lukanec, Barica Posavec, Marko Marić, Sonja Betlehem-Bebek, Nina Horvat, Mirjana Kleminec, Milivoj Škrbelin, Sonja Havaić, Vesna Grobrenski, Milan Mojčec, Željka Namjesnik, Željka Vujčec, Kruno Butko, Julijana Virovec, Maja Milošević, Ružica Petrovčić, Mirjana Miletić, Alenka Sobota, Nataša Kemić-Matijević, Krešimir Vutuc, Željko Trtnjak, Nina Domes, **6. nagrada - 50 nagrada MAJICA EVA ŽENSKA + TUNA KOM. U MASL. ULJU 4x80g:** Marija Slukić, Irena Balaško, Mario Vrhoci, Sonja Dukarić, Valentina Pintarić, Vesna Habota, Mara Masatović, Vesna Križić, Anita Pintarić, Mirjana Pianec, Dubravka Horvat, Bosiljka Bagarić, Sanja Zagorščak, Zoran Bači, Tonči Buble, Marijana Matijaković, Irena Repić-Blažeković, Slavica Dumović, Lana Pintarić, Maja Milošević, Jurica Balaško, Marko Marić, Kruno Botko, Zdenko Pap, Božidar Androci, Goran Pezelj, Željka Burić, Marijan Česi, Jadranka Tatarević, Đuro Molnar, Slavko Capek, Štefica Lukanec, Ankica Šegerc, Blaženka Jalšovečki, Ružica Indir, Zvonimira Janušić, Andreja Perić, Željko Tratnjak, Pavel Katalenić, Maja Puhalo, Emina Fabac, Valentina Hajdinjak Banek, Marija Blažek, Ljiljana Peti, Nevenka Marić, Milica Bubalo, Josip Ivanuš, Barica Posavec, Jasna Šestak, Nadica Bužić, **7. nagrada - 30 nagrada SET ZA MIKS DOLCELA + TRAKA ZA STOL DOLCELA:** Anita Pintarić, Petar Vukajlović, Nenad Oberan, Ivančica Štefekov, Miroslav Habek, Ksenija Horvat, Davorka Pravica, Boška Marijević, Zrinka Kukovec, Ivana Vukajlović, Ivana Lukanec, Željko Trtnjak, Tanja Hlevnjak, Božidar Androci, Andrijana Šapina, Blaženka Jalšovečki, Anita Štefulj, Ružica Latin, Marijana Kljaić, Mira Valent, Anica Šegerc, Mirjana Pianec, Karmenka Tomašek, Brankica Delimar, Vesna Križić, Damir Mikotić, Vlatka Martinović, Goran Čisar, Marija Takač, Maja Milošević, **8. nagrada - 300 nagrada ŠKOL.SET+ SET 4 ZDJEL. POD. PROVITA FI 14CM 09:** Miloš Selak, Vladimir Glad, Marina Jurišić, Alvin Krt, Zdravka Mikec, Edita Kordeš, Anica Švabek, Josip Bilić, Slavica Majdak, Jela Ljevar, Kristina Škot, Maja Raščanec, Andreja Perić, Nataša Kemić - Matijević, Katarina Večerina, Irena Papic-Blažeković, Marko Bačić, Zlatko Kolarek, Klaudia Pujas, Davor Sabolić, Marija Jagec, Ivana Lukanec, Iva Orošić-Crnjak, Marija Horvat, Franjo Orlović, Marina Vitelić, Božidar Đurđa, Davor Premužak, Ivančica, Štefekov, Josipa Mesarov, Tomislav Balija, Verica Kelek, Maja Milošević, Vesna Bačić, Zlatko Kolarek, Klaudia Pujas, Davor Sabolić, Marija Jagec, Ivana Lukanec, Iva Orošić-Crnjak, Marija Slukić, Vesna Maltarić, Ivka Knapić, Marija, Sabolić, Kazimir Gajski, Dubravka Grošić, Mirjana Sobočanec, Sanja Kelek, Stanko Pintarić, Andreja Strelec-Dučak, Renata Zorko, Nikola Podravac, Zdenka Maslak, Biserka Đura, Slavko Capek, Zdenka Kuzmić, Fadil Hadži - Selimović, Slavica Majdak, Draga Kukec, Dubravka Hlebar, Stjepan Križan, Milica Petrić, Šajn Ružica, Božica Salajec, Brankica Vulić, Katarina Tetec, Ruža Pintarić, Andreja Šimić, Dario Pavešić, Davor Frol, Branka Frleta, Željka, Šajatović, Branka Katinčić, Draga Jakupić, Marija Horvat, Zlatica Lončar, Sanja Hrženjak, Vesna Perković, Božica Bebek, Jasna Vurovec, Višnja Rudelić, Nada Bukvić, Edita Kordeš, Jasminka Grbac, Ranko Pavleš, Jasenka Cvrtila, Damir Valent, Sonja Havaić, Brankica Radmanić, Gordana Grobrenski, Barbara Zekanović, Ivan Bukovčan, Zoran Bači, Biserka Matekalo, Vesnica Samardžić, Štefica Lukanec, Jadranka Belčić, Marija Trepotec, Andreja Evačić, Marijan Mesar, Jasenka Puhalo, Miro Kukec, Mario Kobetić, Mara Janjić, Borna Koluder, Karmenka Tomašek, Sonja Betlehem-Bebek, Jasminka Bezjak, Vukajlović Petar, Sandra Horvat, Josip Kolić, Ružica Sedeč, Kristina Brgles, Davorka Pravica, Marica Ogrinec, Vesna Godek, Vesnica Bebek, Miroslav Imbrišević, Katika Hudak, Draženka Jurić, Miroslav Vusić, Zdenko Marić, Irena Balaško, Vesna Perković, Hrvoje Mršić, Anka Đordan, Marija Šimeg, Marina Horvat, Kruno Botko, Dražen Hegedušić, Dragica Soče, Emina Vuljanko, Željka Namjesnik, Dalibor Laloš, Nevenka Bukvić, Krunoslav Večenaj, Andrijana Đuranek, Karmenka Ivančan, Gordana Peradin-Lukčin, Zlatko Betlehem, Marina Senjan, Vesna Ledinski, Denis Habek, Ranko Šegerc, Ivana Zadro, Snježana Čabreja, Ljerka Maurus, Višnja Rudelić, Denis Krsnik, Sanja Zagorščak, Jelena Smetiško, Vladimir Glad, Sonja Dukarić, Zvonimira Janušić, Stjepan Petričević, Roberta Banek, Zrinka Wolf, Božica Halavuk, Željka Vujčec, Zdenka Dropulja, Dragan Drezgac, Ivan Lukač, Nevenka Žagač, Lana Horvat, Zlatica Katalenić, Maja Puhalo, Božica Bebek, Tomislav Hegedušić, Blaženka, Vinković, Anica Čizmak, Nada Krček, Gordana Bahat, Marijana Mihalić-Balog, Zdenko Pop, Slavko Harambaša, Kata Trojak, Renata Kovač, Ružica Šajn, Slavko Miletić, Zvonimir Kelek, Franjo Marković, Ankica Nemedan, Milica Prvčić, Ljiljana Peti, Jasna Vurovec, Jasna Vrbanić, Damir Jakupec, Mirica Jug, Gordana Bojanić, Vesna Polak, Ljubica Biškup, Tatjana Todorčić-Toth, Vesna Golubić, Mario Sačer, Nevenka Marić, Ivana Novak, Nikola Andrašek, Nataša Votuc, Dubravka Nevjestić, Andrija Krček, Ružica Latin, Marica Laloš, Marijana Barberić, Marijan Glavica, Gordana Mijajlović, Marica Muktik, Ljiljana Mešnjak, Anita Tomec, Štefani Vargović, Nenad Henezi, Jadranka, Tatarević, Vesna Grobrenski, Jasenka Kramarić, Ljiljana Mešnjak, Marina Jurišić, Anita Petras, Predrag Mihavlović, Josip Jurić, Snježana Gašparić, Dubravka Ivanuš, Ankica Ravlić, Anica Dotov, Tihomir Bebek, Radojka Golenja, Ljubica Čukec, Zoran Knapić, Božidar Petika, Slavica Flis, Vladimir Kruselj, Darko Jurčević, Ratko Petak, Ljiljana Đurd, Ankica Kolar, Tomislav Gerić, Ante Mikulandra, Željka Bakša, Nadica Bužić, Nenad Oberan, Marko Marić, Ana Ribić, Vlatka Martinović, Mira Valent, Mario Vrhoci, Andrijana Šapina, Nataša Kemić-Matijević, Marija Takač, Petar Vukajlović, Tanja Vuk, Josip Zadro.



studena.



www.podravka.com