

PODRAVKA

Broj 1957

GODINA L

Petak 4. ožujka 2011.

List dioničkog društva
"PODRAVKA" KOPRIVNICA



Najbolji siječanjski prodajni rezultati u povijesti Podravke

4 i 5 Ivan Mesić –
Podravkinci pravnici
imaju veliko znanje i
iskustvo

6 Nadzorni odbor
analizirao prihode
i nove proizvode

9 Trideset godina
lipičke tvornice
Studenac

14 Preminuli Ante
Babić i Zita
Bešenić

Slatki okus karnevala



www.podravka.com

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 Jendrašinkin, 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

P oštovani čitatelji,
na žalost, u ovom broju novina
javljamo tužne vijesti. Preminuli
su dragi Podravkaši – Ante Babić i Zita
Bešenić, ljudi koji su svaki u svom se-
gmentu djelovanja ostavili neizbrisive
tragove. Vrijeme u kojemu je Ante Babić
vodio kompaniju zapisano je u povijesti
Podravke kao najintenzivniji investicijski
ciklus, u kojemu su realizirani veliki pro-
jekti poput nove tvornice Vegete i Be-
lupa, SAP te tvornica Vegete u Poljskoj.
Samo za te navedene projekte utroše-
no je oko 700 milijuna kuna. Ante Babić
je bio jedan od onih pravih Podravkaša,
u istinskom smislu riječi, koji vjeruju u
snagu i jedinstvo Podravke te u njenu
budućnost. Svoj višegodišnji radni staž,
točnije preko 40 godina, ugradio je u taj
smisao. S druge pak strane, meni kao
novinaru Podravke bila je velika čast i
zadovoljstvo što sam radio i surađivao
sa Zitom Bešenić, skromnom i samozna-
tajnom ženom koja je imala veliko srce i
izuzetnu snagu pisane riječi. Uživali smo
u punoći njezinih reportaža, razgovora i
komentara. Sve su to bili tekstovi koji,
kako mi novinari kažemo, imaju dušu i
posebno sam ponosan što sam puno
toga naučio od naše drage Zite, defi-
nitivno jedne od doajena koprivničkog
novinarstva. Hvala im na svemu što su
učinili za nas kao Podravkaši, kao prija-
telji, kao ljudi velike duše i srca.
Sa ciklusom tematskih sjednica krenuo

je i Nadzorni odbor koji je analizirao pri-
hode i nove proizvode. Ozračje na sjed-
nici je bilo odlično, a da Podravka plovi
punim jedrima po još uvijek uzburka-
nom gospodarskom moru dokazuje i
podatak rečen na sjednici, kako je naša
tvrtka u siječnju ove godine ostvarila
najbolji rezultat u povijesti Podravke.
Tko onda kaže da je siječanj „mjesec ki-
selih krastavaca”? Zadovoljstvo rezulta-
tima i općenito jednim novim, kvalitet-
nijim i profesionalnijem pristupu radu
Uprave i Nadzornog odbora ne krije
prof. dr. Ljubo Jurčić te najavljuje kako
će se i ovaj mjesec održati tematska
sjednica na kojoj će se analizirati troško-
vi. Samo naprijed.

Optimizma ne nedostaje niti tajniku
Društva Ivanu Mesiću koji duboko vje-
ruje kako se anomalija poput afere Spi-
ce Podravki više nikada neće dogoditi.
Nije tu samo riječ o kvalitetnijim zaštit-
nim mehanizmima trošenja novca, već
i o nekom novom, savjesnijem i odgo-
vornijem pristupu poslu. Naime, kada
se jednom opečeš, pušeš i na hladno.
Ako ste mislili da smo zaboravili, pre-
varili ste se. Dakle, svim Podravkašica-
ma ovom prilikom čestitamo 8. ožujka
– Dan žena te se nadamo da će toga
dana i kolege Podravkaši imati malo
više razumijevanja za svoje kolegice na
poslu koje su, moramo iskreno priznati,
u našoj tvrtki brojnije.
Pozdrav od srca.

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

Ivan Mesić, tajnik Društva Podravkini pravnici imaju veliko znanje i iskustvo

Piše: Boris Fabijanec, Snimke: Berislav Godek



Nakon završetka Pravnog fakulteta u Zagrebu Ivan Mesić se početkom 2003. godine kao pripravnik zapošljava u Belupu, gdje uspješno odrađuje pripravnički staž te počinje raditi kao stručni suradnik za pravne poslove. U studenom 2008. godine prelazi u Podravku na mjesto direktora Službe Pravni poslovi. Prošle godine u kolovozu imenovan je za tajnika Društva. Govoreći o dosadašnjem radnom, a i ljudskom iskustvu u kompaniji Mesić ističe:

- S obzirom da sam u Podravki prvo počeo raditi u Belupu, uspješnoj farmaceutske tvrtke u kompaniji, za Podravku i Belupo pomalo sam i emotivno vezan zbog mog prvoga radnoga mjesta i kako su me ljudi prihvatili, a i posebice u kontekstu toga što sam još radeći u Belupu 2008. godine položio pravosudni ispit koji je izuzetno važan za moju daljnju profesionalnu karijeru. Osim toga, odlično sam surađivao s pravnicima te tvrtke, posebice s Irenom Barišić i Brankom Perković. Prije dolaska u Podravku nažalost puno toga lošega sam slušao o pravnoj službi kompanije, a te glasine su po meni imale nezaslu-

ženu razinu. Prihvatio sam se vođenja te službe i dosta sam se angažirao oko toga jer htio sam osvježiti ekipu i dokazati da smo dorasli svim zahtjevima koja pravna struka nalaže. Ujedno je to bio i veliki ljudski i profesionalni izazov za mene. Što se tiče organizacije službe ona se bazira na tri odjela – pravno zastupanje, ugovaranje i intelektualno vlasništvo. Ovo potonje je bila novost za mene jer intelektualnim vlasništvom u Hrvatskoj se bavi vrlo malo pravnika. U tom segmentu sam puno toga upoznao, a i općenito u Podravki možeš upoznati široki spektar prava i baviti se time. Mislim da pravnici izvan tvrtke jednostavno ne mogu pojmiti koliki spektar pravnih aktivnosti postoji u našoj tvrtki.

Pravna služba u rekordnom roku rješava predmete

Tijekom 2009. i 2010. godine napravili smo puno posla u našoj službi, prvenstveno se oslanjajući na vlastite snage jer smo otkazali dosta ugovora koje smo imali s odvjetničkim kućama. Naime, smatrali smo da istu, ako ne i bolju pravnu uslugu možemo dobiti iznutra, dakle od naših pravnih stručnjaka, a da ne govorim kolike su napravljene uštede u tom segmentu. Uz to, mojim dolaskom u Pravnu službu Podravke bilo je 13 djelatnika, a uskoro ih je bilo upola manje, što našom voljom, što time jer neki nisu mogli pratiti radni ritam i tempo koji smo nametnuli. Bez obzira na sve to ekipa je uspijevala već u samim počecima rješavati predmete u rekordnom roku koji su godinama skupljali prašinu i to smo rješavali na zadovoljstvo Podravke, dakle u našu korist.

Dakle, percepcija o neučinkovitosti Podravkine Pravne službe nema smisla?

- Percepcija kako mi uvijek gubimo slučajeve apsolutno nema osnove. Možemo razgovarati o svemu pa i o kritikama koje su ponekad čak i oprav-

dane, ali se ne slažem s konstatacijom kako pravnici u Podravki ne valjaju. U toj službi ima puno dobrih i kvalitetnih ljudi s velikim znanjem i iskustvom koji se bave značajnim opsegom posla i taj posao uspješno rješavaju.

Vi ste vodili Pravnu službu u vrlo nezgodno vrijeme za Podravku – eskalaciju afere Spice?

- Činjenica je da smo odrađivali jako dobre pravne poslove i u vrijeme kada se zahuktala afera Spice i u to vrijeme biti u Podravkinoj Pravnoj službi stvarno nije bilo lako. Zbog svega toga za moje daljnje napredovanje u karijeri apsolutno je zaslužna moja Pravna služba te se nadam da je Uprava prepoznala moj angažman u kontekstu službe i predložila me na mjesto tajnika Društva.

Osjeća se znatno bolja i kvalitetnija suradnja članova Uprave i Nadzornog odbora

Kada spominjete opseg poslovanja, zanima me koji su poslovi tajnika Uprave?

- Na ovo pitanje je teško odgovoriti jer sada prolazimo kroz neko prijelazno razdoblje. Za sada radim na poslovima koordinacije Uprave, svim mogućim pravnim poslovima i aktima vezanih uz njih – sjednice, odluke, zapisnici. Uz to, koordiniram rad s odvjetničkim uredom Crnić – Matić koji su prvenstveno angažirani zbog općepoznate afere Spice. Inicijalna ideja oko njihovog angažiranja je bila da budu Podravkini opunomoćenici pred Uskokom i s njima izuzetno dobro surađujemo. Naime, ne treba podsjećati da je gospodin Crnić bio ministar pravosuđa i predsjednik Vrhovnog suda, a gospodin Matić je, između ostaloga, i predsjednik Glavne skupštine Podravke. Uz koordinaciju rada Uprave, od nedavno sam počeo pratiti i rad Nadzornog odbora kako bih se upoznao s načinom i koncepcijom njihovoga rada. Ovdje bih pak htio



istaknuti kako se na tim sjednicama sve više osjeća pozitivno ozračje, znatno bolja i kvalitetnija suradnja članova Uprave i Nadzornog odbora. U prilog tome ide i inicijativa o održavanjima tematskih sjednica od kojih je jedna i nedavno održana na temu prihodi i novi proizvodi. Članovi Nadzornog odbora apsolutno su „zagrijani“ da analiziraju i dobre i loše strane poslovanja Podravke s osnovnim ciljem kako bi naša kompanija u budućnosti bila još bolja.

Polako, ali sigurno idemo prema uspješnom rješavanju afere Spice

Spomenuli ste angažiranje odvjetničkog ureda Crnić – Matić u aferi Spice. Gdje je danas Podravka u toj aferi?

- Po mom skromnom sudu, uz onaj gutaj koji smo iskazali 2009. godine i s uspješnim prošlogodišnjim rezultatima koji su nezabilježeni u novijoj povijesti Podravke, mislim da idemo ka uspješnom rješenju te afere i općenito te neugodne situacije. Za Podravku je ključno pitanje 10,6 posto dionica koje su predmet pravnog odnosa sa OTP-om. Smatram da polako, ali sigurno idemo prema uspješno konačnom rješenju te afere na dobrobit Podravke. Duboko vjerujem da na kraju to neće ispasti toliko loše kako je to sve na početku izgledalo, posebice u kontekstu senzacionalističkih medijskih pisanija kako je Podravka na koljenima.

Podravka je danas na pravom i sigurnom poslovnom putu

Vaš optimizam ima osnove, a to dokazuje i nedavna uspješna realizacija kredita koji je Podravka dobila po povoljnim uvjetima.

- Tako je jer taj kredit dokazuje da Podravka i dalje ima vrlo dobar kreditni rejting kod banaka, a i nedavna procjena Erste Banke koja nam diže cijenu dionica na 375 kuna i stavlja preporuku - kupiti dokazuje da je Podravka na pravom i sigurnom poslovnom putu. Uz to, ostvareni rezultati u siječnju, najbolji u povijesti Podravke, dokazuju da se u našoj kompaniji zna raditi i ponašati. Možda su mediji svojedobno bili žestoki u tvrdnjama da se Podravki morala dogoditi afera Spice kako bi se Podravkašii osvijestili. Ne slažem se s tako žestokom tvrdnjom, ali činjenica je kako je ta afera upalila neki alarm u svima nama koji živimo u Hrvatskoj, a naravno, najviše nama Podravkašima. Više i ozbiljnije se počelo raditi na kontroli troškova, okretanju i

bavljenju biznisom. Imamo stručne ljude i kvalitetne proizvode i to je neupitno za Podravku. U tvrtki se treba ponašati domaćinski i odgovorno jer svi smo mi usko vezani za prosperitet kompanije

Može li se više Podravki dogoditi afera takvih razmjera?

- Gledajte, mislim da nakon svih provedenih zaštitnih mehanizama koji danas postoje u Podravki, takvu aferu je gotovo nemoguće više ponoviti. Poznaajući koje je danas ozračje u tvrtki i način rada ove Uprave, smatram da se takva poslovna anomalija više nikada neće ponoviti.

Idemo malo na lakše teme. Opće je poznato da ste veliki zaljubljenik u nogomet.

- Nogomet igram od malih nogu, još kao pionir sam došao u Slavenovu školu nogometa. Dolaskom Ivana Bedija u Koprivnicu znatno se pokrenula ta Slavenova nogometna priča, a ja sam čak trenirao u drugoj momčadi Dinama tijekom studiranja u Zagrebu. To mi je prekrasno iskustvo jer sam imao prilike trenirati s nekim igračima koji su kasnije napravili vrhunsku karijeru, poput Igora Cvitanovića, Tome Šokote ili Josipa Šimića. Nogomet je moja prva i najveća ljubav i danas, koliko mi moja ozljeda koljena dopušta, pokušavam rekreativno igrati. Uživam u malom nogometu i moram pohvaliti malonogometnu ekipu Podravke za koju igram da je uspjela čak osvojiti turnir Hrvatskog telekoma na nogometnoj akademiji Silvija Marića, a ja sam proglašen najboljim igračem turnira. Uz no-

gomet bavim se vaterpolom, tenisom i skijanjem, naravno koliko mi to slobodno vrijeme omogućuje - rekao je na kraju razgovora Ivan Mesić.



Sjednica Nadzornog odbora Analiza ukupnih prihoda i uvođenja novih proizvoda

Piše: Boris Fabijanec
Snimka: Nenad Zetović

Prva u nizu najavljenih tematskih sjednica Nadzornog odbora koja je nedavno održana na dnevnom redu imala je analizu ukupnih prihoda po robnim grupama, po proizvodima te isto tako članovi Uprave i izvršni direktori informirali su članove Nadzornog odbora o novim prošlogodišnjim i planovima o uvođenju novih ovogodišnjih proizvoda Podravke. Naime, sve se više mijenjaju ukusi potrošača, tržišta su sve otvorenija i konkurentnija te ako se ne prate tehnološki trendovi s jedne te ukusi potrošača s druge strane i ponašanje konkurencije na trećoj strani, onda bi Podravka vrlo brzo mogla doći u probleme. Zbog toga, treba biti inovativan, konkurentan, fleksibilan i proaktivan.



-Zadovoljan sam ovim sastankom, prije svega, zbog zadovoljnih lica članova Nadzornog odbora i Uprave jer Nadzorni odbor ne može o svemu znati što i kako se radi u Podravki, a isto tako i članovi Uprave su koncentrirani na svoju poslovnu domenu koju pokrivaju pa im može promaći što se događa u cijeloj Podravki. Ovaj sastanak je pokazao kolika je širina i veličina Podravke jer nju čine brojni brandovi koji su jedan bolji od drugoga. Dakle, ako se netko u prošlosti zaigrao Podravkom kao

tvrtkom i njezinim papirima, to ne znači da onaj stroj ili radnik koji radi na njemu te kvalitetni proizvod kojega proizvodi je izgubljena vrijednost. Podravka je definitivno danas jedna od najboljih, ako ne i najbolja kompanija u Hrvatskoj – rekao je nakon sjednice predsjednik Nadzornog odbora prof. dr. Ljubo Jurčić.

Prema najavama Ljube Jurčića i tijekom ožujka nastavit će se s tematskim sjednicama Nadzornog odbora, a iduća tema bit će analiza troškova.

Časnici Oružanih snaga s vodstvom Podravke

Piše: Dijana Jendrašinkin, Snimka: Berislav Godek



Predsjednik Uprave Podravke Miroslav Vitković sa suradnicima primio je polaznike trinaestog naraštaja Ratne škole „Ban Josip Jelačić“, inače najviše vojno obrazovne institucije u Hrvatskoj. Predstavivši im ukratko kompaniju i iznimno dobre rezultate koje ostvaruje u posljednje vrijeme, napomenuo je kako MORH i Podravka imaju neraskidivu suradnju još od početaka stvaranja hrvatske države i aktivne uloge u prehrani naše vojske tijekom Domovinskoga rata. -Poznato je kako je Podravka bila jedna od najznačajnijih čimbenika uspješne obrane i to kvalitetnom, zdravom i pouzdanom

prehranom vojnika. Članstvom Hrvatske u NATO savezu usvojeni su standardi hrane za vojnike, a Podravka udovoljavanjem najviših normi ostvaruje značajne udjele u prehrani hrvatske vojske – istaknuo je predsjednik Uprave Podravke Miroslav Vitković.

O kompaniji je nazočnima govorio i član Uprave Podravke Krunoslav Bešvir te također pojasnio aktivniju suradnju s MORH-om, ali i mogućnosti daljnjega razvoja naših proizvoda za potrebne vojske. Časnici koji pohađaju školu su osim iz Oružanih snaga Republike Hrvatske i iz Bosne i Hercegovine, Republike Makedonije, Protuobavještajne agencije i MUP-a, a predstavljeni su im i individualni borbeni obroci (IBO) koje za potrebe MORH-a radi Podravka. Direktorica razvoja senzoričke i nutricionizma Davorka Gajari kazala je kako su Podravkini proizvodi (IBO) specijalno razvijeni za standarde koje traži NATO i zadovoljavaju sve norme vojne prehrane. Važnom je istaknula i činjenicu kako za dobivanje poslova suradnje s MORH-om su i mogućnosti izrade potrebnih certifi-

kata, specifikacija i ostale dokumentacije potrebne za slanje prehranbenih proizvoda u strane zemlje. Podravka sve to, rečeno je ispunjava.

Inače, časnici su pokazali iznimno veliko zanimanje za Podravku i unaprijeđenjem suradnje jer zasad se Podravkini proizvodi nalaze u svakodnevnoj prehrani hrvatskih vojnika u mirovnim misijama u Afganistanu (ISAF), Golanskoj visoravni (UNDOF) i Kosovu (KFOR), a donedavno su bili i u Chadu. Poznato je da su Podravkini standardni cjelodnevni suhi obroci vrlo traženi i od strane stranih vojski kod obavljanja zajedničkih vojnih misija u kojima često dolazi i do razmjene cjelodневnih suhih obroka među vojnicima različitih zemalja. -Drago mi je što sam čuo kako je osobno vaša želja da Podravka bude što zastupljenija svojim proizvodima kako u hrvatskoj vojsci, makedonskoj, tako i u BiH. Potvrda nam je to kako ste zadovoljni onim što za vas proizvodimo – istaknuo je Vitković.

Inače, na sastanku su bili i predstojnik ureda Uprave Joško Širić, asistent predsjednika Uprave Dragan Habdija te direktor Gastro prodaje Marko Csik koji je iznio presliku dosadašnje suradnje Podravke i MORH-a. Polaznici Ratne škole posjetili su i tvornicu Juha i Vegete. Sastavni dio njihove naobrazbe studijska su putovanja, a za jedno od njih izabrali su i našu kompaniju. Školovanje u Ratnoj školi traje godinu dana.

Podravka na Financijskoj konferenciji u organizaciji studentske udruge OIKOS

Piše i snimila: Dijana Jendrašinkin

Studentska udruga OIKOS u suradnji s Ekonomskim fakultetom u Zagrebu, 18. veljače održala je Financijsku konferenciju kojoj je prisustvovala i Podravka. Uz predstavljanje kompanije, Podravkini predstavnici iz sektora Ljudski potencijali i korporativna administracija te Poslovni program hrana, pred studente su postavili izazove u obliku poslovnih slučajeva. Reprezentativni timovi studenata iz Univerziteta Maribor, Univerziteta Beograd,

Univerziteta Sarajeva, Univerziteta Crne Gore, Zagrebačke škole ekonomije i managementa te Ekonomskog fakulteta u Zagrebu rješavali su poslovne slučajeve na temu „Interna komunikacija“ iz područja upravljanja ljudskim potencijalima te „Ljeto s Podravkom“ iz područja marketinga. Najuspješnijim timovima, nakon prezentacije rješenja, uručeni su poklon paketi Podravkinih proizvoda. Udruga OIKOS Zagreb prva je hrvatska lokalna podružnica međunarodne studentske organizacije OIKOS International, koja se bavi održivom ekonomijom i menadžmentom. OIKOS International

osnovan je 1987. godine na Ekonomskom i Pravnom fakultetu, u sklopu prestižnog Sveučilišta St. Gallen u Švicarskoj.

Dodjela nagrada - Interni e-tečaj „Sigurnost hrane“

Piše: Vjekoslav Indir

Snimka: Berislav Godek

Za prvih pedeset zaposlenika koji su uspješno završili interni e-tečaj „Sigurnost hrane“ u konferencijskoj dvorani poslovne sedmerokatnice upriličena je podjela simboličnih nagrada, majica s natpisom „Sigurnost hrane“. Bila je to prilika da se autori ovog tečaja zahvale svima za sudjelovanje u nagradnoj igri, a također da se posebno zahvale i sedamnaestorici Podravkaša koji su sudjelovali u testiranju e-tečaja jer su upravo oni prije lansiranja samog e-tečaja isti testirali te svojim sugestijama pridonijeli njegovoj izradi. Da podsjetimo ovaj e-tečaj zajednički je rad stručnjaka iz sektora Poslovne kvalitete i Ljudskih potencijala.

Voditeljica sustava sigurnosti hrane iz Podravkine Poslovne kvalitete Nina Puhač Bogadi tom prilikom naglasila je zašto je upravo važno poznavati osnove sigurnosti hrane u našoj kompaniji.

- Za to su tri dobra razloga. Kao prvo svi smo zaposlenici u prehrambenoj industriji. Svi mi direktno ili indirektno sudjelujemo u provedbi sigurnosti hrane. I na kraju, što smo iz dugogodišnje implementacije spoznali da sigurnost hrane predstavlja poslovni bonton prehrambene industrije, dakle naše kompanije.



Predstavnici Podravkinih branitelja na sastanku kod ministra Tomislava Ivića

Piše i snimio: Vjekoslav Indir

Ministar obitelji, branitelja i međugeneracijske solidarnosti prof. Tomislav Ivić i državni tajnik ministarstva mr. Zoran Komar primili su u Zagrebu u radni posjet Mladena Pavkovića, predsjednika Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke (UBIUDR) i Željka Vugrinca, predsjednika Podravkine Zakladne uprave „Uvijek sa srcem“. Tema razgovora je bila: problemi zaposlenih hrvatskih branitelja. Predsjednik UBIUDR je istaknuo da osim velikog broja nezaposlenih, sve veće probleme imaju i oni koji su zaposleni i redovno primaju plaće. Naime, ljudi koji su od prvih dana stali u obranu Domovine traže da im se omogući dobivanje po-

voljnih kredita, da ih se ne „šikanira“, da se pronađe način zapošljavanja pa čak i na određeno radno vrijeme njihovoj djeci i suprugama te da oni koji su 1991. bili prvi kad je trebalo ne mogu dobiti otkaz, ako kojim slučajem tvrtka dođe u takvu poziciju.

Pored toga, dogovoren je i posjet ministra i državnog tajnika Podravki, gdje će se uskoro sastati i s većom skupinom članova Podravkine Udruge. Ministar Ivić još je jednom pohvalio rad UBIUDR Podravka, koja se po svojim aktivnostima svrstava među najaktivnije u Hrvatskoj, a tome je umnogome zaslužna i sadašnja Uprava, te istaknuo dobar rad Podravkine Zaklade „Uvijek sa srcem“.



Podravka d.o.o. Sarajevo Novi i moderni logistički centar u Širokom Brijegu

Piše i snimio: Boris Fabijanec

Početak godine Podravkaši iz Širokog Brijega uselili su se u nove funkcionalne i moderne prostore logističkog centra. Skladišni prostor i pakirnaica od oko 2.400 te uredski prostori oko 400 četvornih metara nakon višegodišnjeg sna Širokobriježana napokon su ostvareni. U skladištu je više od 2.000 paletnih mjesta, funkcionalne prilazne rampe te prostor predviđen za hladnjaču. Ideja o izgradnji logističkog centra je još od 1996. godine i nažalost brojne su okolnosti utjecale da se ne krene ranije s gradnjom. No, ipak je ideja



Novi i moderan logistički centar

realizirana i sada u Širokom Brijegu imamo vrlo moderan i funkcionalan logistički centar kojega se ne bi postidjele niti najveće svjetske kompanije, a Podravka svojom reputacijom na ovim našim prostorima definitivno zaslužuje ovakav lijepi centar – s ponosom ističe direktor Logistike Po-

dravke u Bosni i Hercegovini Mario Hrkač.

Inače, Podravka d.o.o. Sarajevo u opskrbi tržišta Bosne i Hercegovine distribuira proizvode iz tri logistička centra i to Sarajevo, Banja Luka i Široki Brijeg. U Sarajevu se u novim prostorima posluje od 1. srpnja 2005. godine, u Banja Luci od 1. lipnja 2007. godine, a iz Širokog Brijega od početka ove godine. Širokobriježani logistički pokrivaju čitavu Hercegovinu i dio srednje Bosne. Na toj lokaciji nalazi se sjedište sektora Logistike, Marketinga i Financija te prodajne regije III Hercegovina. U tom centru je danas stalno zaposleno 40-ak djelatnika od 100-njak koliko ih ima u Podravki d.o.o. Sarajevo.

Podravkina prodajno-marketingška operativa na tržištima može sve odraditi

Piše i snimio: Boris Fabijanec

S ciljem što bolje pripreme za lansiranja novih proizvoda iz Poslovnog programa Podravka hrana, u hotelu Monument koji se nalazi u Nacionalnom parku Kozara održana je marketinško-prodajna radionica s tržištima Hrvatske, Slovenije, Bosne i Hercegovine, Makedonije, Srbije i Crne Gore. Direktore prodaja i marketinga tih Podravkinih tržišta na radionici je pozdravio član Uprave naše tvrtke Krunoslav Bešvir te tom prigodom istaknuo kako Podravkina prodajno-marketingška operativa na tržištima može sve odraditi. Radionica je započela s analizom prošlogodišnjih rezultata i osvrtom na plan za 2011. godinu te uvodom u novi sustav praćenja uspješnosti novih proizvoda. Tijekom dvodnevne radionice su prezentirani proizvodi koji će biti lansirani na tržišta iz kategorija Lino dječje hrane, Dolce, EVA programa i Priloga jelima.

Najzanimljiviji i centralni dio radionice su bile prezentacije novih proizvoda koji uskoro kreću na navedena tržišta. U tom kontekstu je i završila radionica, u pozitivnom iščekivanju da prvi kamioni s novim proizvodima krenu put tržišta i nađu mjesto u domovima Podravkinih potrošača na području bivše Jugoslavije.



Marketinško prodajna radionica na Kozari

Peta konferencija radničkih vijeća Sindikata PPDIV

Piše: Vjekoslav Indir

Konferencijska dvorana upravne zgrade Podravke bila je mjesto održavanja pete po redu konferencije radničkih vijeća Sindikata PPDIV. Kako idućeg mjeseca predstoje šesti po redu izbori za radnička vijeća, a u kojima sudjeluje ovaj sindikat, bio je to povod da se organizira ova konferencija. Okupilo se tako u Podravki preko stotinu delegata iz najznačajnijih hrvatskih prehrambenih kompanija. Konferenciju je otvorio predsjednik Sindikata PPDIV Josip Pavić koji je tom prigodom istaknuo kako ove godine postoji veliki interes za izbore u radnička vijeća, posebice kroz radničke, odnosno nezavisne liste. Razlog takvih lista vidi u želji pojedinaca da uđu u nadzorne odbore. Također je napomenuo kako se i mnogi sindikati odriču izbora za radnička vijeća te njihovi sindikalni povjerenici preuzimaju tu ulogu, a da pritom nisu svjesni važnosti suodlučivanja. Uloga sindikata, naglasio je Pavić, trebala bi biti da gradi prava i bori se za njih, a radničko vijeće bi to moralo podržavati i pratiti. Posebna zanimljivost ove konferencije radničkih vijeća bilo je uvodno predavanje dr. Viktora Gotovca s katedre radnog i socijalnog prava zagrebačkog Pravnog fakulteta. On je govoreći o razvoju suodlučivanja u Hrvatskoj, istaknuo kako hrvatsko radno zakonodavstvo sve više primjenjuje iskustva europskoga u kojemu se smanjenje broja članova sindikata i njihovog značenja u borbi za radnička prava nastoji nadoknaditi povećanjem uloge i prava radničkih vijeća. Na kraju konferencije uslijedila je rasprava nazočnih delegata o njihovim iskustvima u dosadašnjem radu u radničkim vijećima, nadzornim odborima, skupovima radnika te odnosa s upravama svojih poduzeća.

Trideset godina lipičke tvornice Studenac

Piše i snimio: Vjekoslav Indir



Nova linija za punjenje sokova

Sjećate li se nekadašnje reklama za naš lipički Studenac - Veseli i zdravi bili, lipički Studenac pili koja se još uvijek može pronaći na reklamnim materijalima iz tih vremena. Počeci punjenja mineralne vode u Lipiku sežu još tamo davne 1875. godine. Ta stara punionica mineralne vode nalazila se u staroj lipičkoj povijesnoj jezgri u okviru Banje Lipik. Sedamdesetih godina započeli su razgovori Podravke i Banje Lipik o mogućnostima poslovno-tehničke suradnje. Ti razgovori rezultirali su da se s početkom 1971. godine Banja Lipik integrira u Podravku te se tako već punih četrdeset godina u asortimanu Podravke nalazi i mineralna voda Studenac. Podravka je tada uz punionicu preuzela i ugostiteljsko-turističku djelatnost u kojoj su se nalazili hotel sa 42 ležaja, restoran i kavane s 550 sjedišta, olimpijski bazen, vrtlarija i preko 20 hektara parka. Proizvodnja mineralne vode tada se izvodila na zastarjelim strojevima i u neadekvatnim prostorima. Bila je to vrlo primitivna proizvodnja koju je obavljao veliki broj radnika. Nije bilo adekvatnog skladišta tako da je za skladište poslužila

i kino dvorana, a plastični sanduci su bili poslagani u parku. U tom starom pogonu bila je samo jedna poluautomatska linija za punjenje na kojoj su se punili i sokovi i mineralna voda. Zbog svega toga u Podravki se odlučuju za gradnju nove punionice u kojoj bi se povećali kapaciteti i ujedno osuvremenila oprema te se na lokaciji na kojoj se tvornica danas nalazi započinje s gradnjom potpuno nove i moderne punionice. Ta nova punionica svečano se i otvara 15. studenoga 1980. godine. U njoj se pored stare linije koja je preseljena sa stare lokacije instalira i još jedna nova linija punjenja. S njih su tih godina silazili lipički Studenac i sokovi Tin.

- Danas se u tvornici uz proizvodnju paralelno odvijaju i neophodni godišnji remont. Puni se voda i Lero ledeni čajevi. Remont je neophodan kako bismo se pripremili za udarnu sezonu koja je pred nama - govori nam Vlasta Šepetavec, v.d. direktorica tvornice Studenac koja je ponovno vođenje ove Podravkine tvornice preuzela odlaskom dosadašnje direktorice Vesne Tomac-Vukmanović na porodijski dopust.

Pomalo sa sjetom se Vlasta prisjeća tih godina kada je započela proizvodnja u novoj tvornici na današnjoj lokaciji u Lipiku. Jedna je i od jedanaestorice radnika koji od otvorenja ove tvornice i danas u njoj rade. Za nesebičan rad u tvornici 2001. godine nagrađena je nagradom Grada Pakraca, a 2004. i nagradom Grada Lipika.

- Proizvodni dio u kojemu danas imamo pet linija za punjenje preselio se s godinama širenja kapaciteta tvornice u nekadašnji skladišni dio, a priprema proizvodnje ostala je na istom mjestu sve do današnjih dana. Kasnije je još puno toga u tvornici i oko nje napravljeno, dograđeno, no jezgra tvornice je ostala od tih početaka. Izgrađen je tako i novi skladišni prostor, a i niz drugih zgrada - ističe Vlasta.

U tadašnjoj tvornici radilo je 122 stalno zaposlenih i 65 sezonaca, danas u tvornici radi 118 radnika. Tvornica Studenac gotovo uvijek radi u tri smjene i jedino razdoblje od svoje izgradnje kada nije radila bilo je za vrijeme Domovinskog rata. Punjenje je u njoj zaustavljeno 25. rujna 1991., a nastavljeno 14. srpnja 1992. godine, s time da se je od svibnja te iste godine tvornica uređivala od velikoga granatiranja i devastiranja koje je pretrpjela. Sasvim sigurno četrdeset godina u Podravki te trideset godina od početka proizvodnje na današnjoj lokaciji koje su iza tvornice Studenac pokazuju njezin uspješan rad kroz sva ova vremena, kao i svih ljudi koji su u nju na bilo koji način uložili dio sebe. Neka tako ostane i dalje i neka Studenac bude svijetli primjer razvoja svakog dijela naše kompanije.



Tvornica Studenac osamdesetih



...i danas

Podravka Kosovo

Podravka jedna od najmoćnijih kompanija na kosovskom tržištu

Piše i snimio: Boris Fabijanec



Mali ali efikasni tim, kosovskih Podravkaša

U cilju ostvarivanja što boljih prodajnih rezultata, početkom 2005. godine Podravka je u Prištini otvorila predstavništvo u kojemu danas radi desetak zaposlenika, predvođeni direktorom Ilirom Kosovom. Podravka i njezini kvalitetni proizvodi dugo su prisutni na Kosovu i postali su dio gotovo svakodnevne potrošnje vjernih potrošača pa se tako nastavlja jedna lijepa tradicija ostvarivanja kontinuiranih višegodišnjih rasta prodaje i pozicioniranja Podravkinih proizvoda kao lidera na tom tržištu. A to pak svrstava Podravku kao jednu od najmoćnijih kompanija u prehrambenoj industriji na kosovskom tržištu.

Apsolutni lideri na tržištu – Kokošja juha i Goveđi gulaš

- Apsolutni lideri na našem tržištu u svojim kategorijama su Kokošja juha s tjesteninom i Goveđi gulaš, a kategorija s čijim rezultatima se najviše ponosimo je kategorija Dodaci jelima, odnosno Vegeta. U prodaji Vegete još od 2004. godine ne propuštamo dvocifreni rast svake godine, a predviđanja za 2010. godinu bila su na razini od dvadesetak posto veće prodaje u usporedbi s 2009. godinom. Predviđena prodaja za 2010. godinu u količini je nekoliko puta veća nego što je prodano 2004. godine. Uz navedene proizvode, vrlo dobre poslovne rezultate postižemo u prodaji kategorija Podravka jela i Dječja hrana, a sve to je rezultat odlične suradnje sa službama u koprivničkoj centrali

Podravke i kvalitetne suradnje s našim višegodišnjim poslovnim partnerom – distributerom Elkos group iz Peći. Sve u svemu, uzlazni trend prodaje Podravkinih proizvoda na našem tržištu se uspješno nastavlja i dalje – ističe Ilir Kosova.

Podravka je i na Kosovu pokazala svoje veliko srce

Koliko je teško na tom tržištu ostvarivati dobre prodajne rezultate i štoviše biti lider u svojim kategorijama dokazuje i podatak da je Kosovo kao novostvorena država ekonomski među najnerazvijenijim državama u Europi. Prosječna neto plaća je 250 eura, a stopa nezaposlenosti preko 40 posto. Čak 30 posto BDP-a ovisi o dijaspori i stranim donacijama. Prema izvještaju Svjetske banke u 2010. godini primjetljiv je pozitivan trend ekonomskog razvoja te rast od 5 posto BDP-a u odnosu na 2009. godinu, a taj rast je, prije svega, omogućen radom državnih institucija i velikom podrškom Europske unije i SAD-a. No, i u ovako teškim ekonomskim uvjetima i lošem standardu sklonost prema Hrvatskoj i hrvatskim proizvodima je vrlo velika. U tom kontekstu treba naglasiti kako Podravka nema bez razloga simbol – srce pa je tako preko humanitarne organizacije Majka Tereza u Prištini donirala dječju hranu za djecu s posebnim potrebama. Također, u toj državi je prisutna i velika konkurencija u prehrambenoj branši, gdje su uz Nestle, prisutni i najveći grčki, turski i srpski prehrambe-

ni lideri. Unatoč velikoj konkurenciji, Podravka i dalje čvrsto gradi svoje pozicije na tržištu.

Marketinško-prodajna ekipa Podravkaša nastavlja uspješan trend jačanja pozicije na tržištu

Mala, ali kvalitetna ekipa Podravkaša vrlo dobro poznaje to tržište i provodi sve potrebne prodajno-marketinške radnje s ciljem daljnjega jačanja pozicija Podravkinih proizvoda. Od brojnih marketinških aktivnosti treba izdvojiti da je Podravka glavni sponzor najgledanije kulinarske emisije u toj zemlji pod nazivom „Dicka po zihet“ (Nešto se kuha) koji se emitira na nacionalnoj televiziji RTV21 od 2007. godine. U toj vrlo gledanoj emisiji gostuju najpoznatije osobe iz gospodarskog, političkog, kulturnog i sportskog života Kosova. Sve u svemu, na tom tržištu Podravka je klasificirana kao „trend setter“ kompanija te time iskazuje veliki potencijal. Kroz nove inovativne proizvode koji pojednostavljaju pripremu i kuhanje jela, dugogodišnju tradiciju i vrijedne Podravkaše, nastaviti će se trend jačanja pozicije Podravke na tom tržištu i pridobivanja novih potrošača. Ekipa Podravke je spremna na nove poslovne izazove jer je i za ovu godinu zacrtan ambiciozan poslovni plan kojega će u skladu s dobrom tradicijom bez sumnje kosovski Podravkaši, ne samo ostvariti, već i prebaciti.





Lino višebojac u OŠ Selnica

Rezervna igračica na pobjedničkom postolju

Piše: Jadranka Lakuš, Snimke: Sportske novosti



Proglašenje pobjednika Lino višebojca u OŠ Selnica učenica sedmog razreda Katarina Sić dočekala je s nevjericom, a onda je iz njenih očiju potekla bujica suza. Ni zagrljaji prijateljica ni stisak ruke nastavnice tjelesnog nisu ih mogli zaustaviti. Plakala je i na pobjedničkom postolju kada joj je Maja Kožnjak rukometašica Podravka Vegete predala pehar. Tek nakon desetak minuta uspjela je promucati:

- Još uvijek ne vjerujem da sam najbolja, bila sam rezerva, nastavnica me uvrstila u ekipu nakon što se Pavla Jurović razboljela i stvarno nisam očekivala da ću nešto postići. Ne bavim se sportom, ranije sam malo igrala nogomet i ovo je prvi pehar kojeg sam osvojila.

- rekla nam je Katarina.

Za razliku od nje pobjednik kod dječaka Dominik Bistrović, najviši od svih natjecatelja, iako tek u šestom razredu, veselo je skakao po dvorani, grlio se s ostalim višebojcima ne skidajući osmijeh s lica. Vazio je za favorita, na mnogim transparentima šarenim slovima bilo je ispisano njegovo ime i tu podršku je opravdao osvajanjem 140 bodova. Neskriveno veselje podijelio je s drugim sportskim gostom selničkog Lino višebojca, višestrukim juniorskim prvakom Europe u speedwaju Juricom Pavlicom.

Osim pobjednicima u višeboju i Lauri Novak, autorici najboljeg rada koja je poželjela svijet prepun dobrih prijatelja, Lino višebojac pružio je puno radosti i ostaloj djeci iz Selnice. Učenicima osnovne škole koji su uz maštovite plakate i transparente pripremili i raznovrsne kostime i maske, pridružili su se i mališani iz tamošnjeg dječjeg vrtića. Male Međimurce bilo je lako svrstati po razredima jer prvačići su se pretvorili u male Liniće, drugi razredi su se okitili šarenim cvjetovima, treći su bili gljivice, četvrti ponosno predstavili svoju eko školu, petaši su nosili kape s imenima višebojaca, šestaši su se okitili crveno bijelim rekvizitima hrvatske reprezentacije, a najstariji učenici obukli su crvene, odnosno plave majice svojih razreda. Uz glasno navijanje pružili su prekrasan dekor za još jedno nezaboravno Lino druženje.



Podravkini likovnjaci predstavljaju hrvatsku naivu u Italiji

Piše: Jadranka Lakuš

Članovi likovne sekcije Podravka 72, Josip Gregurić, Stjepan Pongrac, Zdravko Šabarić i Zlatko Štrfiček izložili su svoje radove- 30 ulja na staklu s motivima iz Podravine, u veleposlanstvu Republike Hrvatske u Rimu. Uz nazočnost mnogobrojnih veleposlanika stranih država, izaslanstava, vojnih atašea, prijatelja Hrvatske, rektora Svetog

Jeronima u Rimu, te župana Koprivničko-križevačke županije Darka Korena i direktora županijske Turističke zajednice Zdravka Mihevca o samoj izložbi, autorima te povezanosti izložbe s projektom „Pisanice od srca“ govorio je veleposlanik RH u Rimu Tomislav Vidošević. Naime, lanjsko oslikavanje „Pisanice od srca“ za Svetog Oca Benedikta XVI u rimskoj

Galeriji Sordi izazvala je neskriven interes javnosti pa je hrvatski veleposlanik poželio i šire predstaviti podravsku naivu. Izložba radova četiri autora, otvorena 22. veljače u galerijskom prostoru veleposlanstva, nakon mjesec dana bit će preseljena u pokrajinu Molise gdje živi hrvatska manjina, a potom u Trst u hrvatsko konzularno predstavništvo.



Svečano otvorenje u hrvatskom veleposlanstvu

Prva izložba „Zastave Europske unije“

U četvrtak, 10. ožujka u 14,15 sati u Izložbenom prostoru "Glavne ulice škole" Gimnazije "Fran Galović" u Koprivnici, bit će svečano otvorena prva u nizu izložbi s naslovom "Zastave Europske unije".

Na izložbi, koju organizira Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke (UBIUDR), u suradnji s Županijskim savjetom za europske integracije Koprivničko-križevačke županije i Gimnazijom "Fran Galović", a pod visokim pokroviteljstvom Ministarstva vanjskih poslova i europskih integracija, bit će izložene sve zastave Europske unije, s ciljem da se prije svega mladi što više upoznaju s jedinstvenom međuvladinom i nadnacionalnom zajednicom europskih država, među kojima će se uskoro naći i Republika Hrvatska.

Pored 27 zastava članica Europske unije, bit će izložene i zastava EU, zastava Republike Hrvatske, te zastava Podravke, kompanije čiji se proizvodi već prodaju u zemljama Europske unije.

Izložbu će otvoriti prof. Ivan Pal, dožupan i predsjednik Županijskog savjeta za europske integracije, dok će još govoriti i Mladen Pavković, predsjednik UBIUDR, mr.sc. Vjekoslav Robotić, ravnatelj koprivničke Gimnazije i predstavnici ministarstva Vanjskih poslova RH. (V.I.)

2. festival hrvatske šansone Zvonimir Golob

Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke (UBIUDR) u suradnji s Općinom Hlebina organizira, pod pokroviteljstvom Ministarstva kulture RH i Koprivničko – križevačke županije, u utorak, 22. ožujka u Galeriji naivnih umjetnosti u Hlebinama u 19 sati "2. festival hrvatske šansone Zvonimir Golob".

Nastupit će: Hrvoje Hegedušić, Mladen Medak Gaga, Ksenija Erker, Kostadinka Velkovska i Toni Eterović, Mirko Švenda Žiga, Alen Slavica, Darko Domijan, Ivica Pepelko, Lada Kos i Lela Margitić, Toni Janković ex Divlje jagode, Elvira Voća i

Stjepan Mihaljinec, grupa "Stidljiva lju-bičica", Mladen Burnać, Gordana Evačić, Paola Jusić, Azzurro, Stjepan Križan, Nano Prša, Mirjana Pospis, Mario Filipi, Ivan Martić, Hrvoje Novinc, Danijel Borščak, Tajana Tolić, Slobodan Mišević i Ivo Kovač Kaj. Voditelj će biti Siniša Kovačić.

Prihod od ulaznica namijenjen je u humanitarne svrhe, za Hendrika, slijepog dječaka, s posebnim potrebama, o kojem skrbi samohrani otac, hrvatski ratni vojni invalid.

Ulaznice po cijeni od 30 kuna mogu se nabaviti u Šarenom dućanu, ili u Udruzi "Hrvatsko srce". (M.I.P.)

Proглаšenje najboljih sportaša Koprivničko-križevačke županije

Najbolje sportašice u županiji

Podravkašica Željka Orehovec i

Rukometni klub Podravka Vegeta

Piše: Vjekoslav Indir, Snimka: Berislav Godek

U đurđevačkom hotelu Picok Zajednica sportova Koprivničko-križevačke županije proglasila je najuspješnije sportašice i sportaše te sportske klubove naše županije za proteklu godinu. Ovogodišnji izbor okupio je veliki broj sportaša, ali i sportskih djelatnika koji su s velikim nestrpljenjem očekivali nominacije te proglašenje najboljih. Iz ruku župana Darka Korena plaketu za najbolju žensku ekipu primile su rukometašice Podravke Vegete. Ujedno je iz Rukometnog kluba Podravka potekla i perspektivna mlada sportašica Ivana Kapitanović. Za najbolju sportašicu županije proglašena je Podravkašica

Željka Orehovec iz Športskog kuglačkog kluba Podravka. U muškoj konkurenciji najbolja muška ekipa je Motociklistički klub Križevci, najperspektivniji sportaš je Fabijan Brčić iz Tae kwon do kluba Radnik, a najbolji sportaš je Pero Tomas iz Društva za fitnes i aerobik Koprivnica. Kod sportaša s invaliditetom najuspješnija je ženska sportska ekipa iz Đurđevca, a najbolja sportašica Marija Fuček iz Đurđevca, dok je najbolji sportaš Anđelko Rora iz Koprivnice. Za najboljeg sportskog trenera proglašen je Zoran Jandroković iz Križevaca, a iz Križevaca također dolazi i ovogodišnji najbolji sportski djelatnik Anton Bednaić.

Prijateljska nogometna utakmica

Podravkaši bolji od veterana Slavena

Piše: Boris Fabijanec, Snimka: Berislav Godek

Na pomoćnom igralištu Slaven Belupa odigrana je zanimljiva prijateljska utakmica između ekipe Podravke i veterana Slaven Belupa. Unatoč hladnom vremenu okupilo su se brojni nogometni „kibici“ i uživali u potezima nogometaša obiju ekipa koji su pokazali da nisu zaboravili igrati nogomet. Povelj su Slavenaši eurogolom Ignaca Lončareka. Vratar Podravkaša Marin Pucar loptu nije niti vidio. Slab i nedorečen nastup u prvom, Podravkaši nadoknađuju u drugom poluvremenu, kada Milan Šarlija zabija za izjednačenje, a pobjedu u susretu donosi nekoliko minuta prije kraja utakmice Ivan Mesić. U oba slučaja vratar Slavena Berislav Slukić samo je nemoćnim pogledom ispratio loptu u mreži.



8. Međunarodni turnir "ZLATNI PIJETAO"

U Tradicionalni Međunarodni turnir Grada Koprivnice u hrvanju grčko-rimskim načinom za dječake «Zlatni pijetao» održat će se ove subote, 05. ožujka u Sportskoj dvorani koprivničke Gimnazije «Fran Galović». Turnir počinje u 10 sati, a u 13 sati predviđeno je svečano otvorenje.

Hrvači «Podravke» prošlogodišnji su ekipni pobjednici te vjerujemo da će i ove godine naši dječaci ostvariti izvrsne rezultate i osvojiti mnoštvo medalja.

Ove godine Hrvatski športski klub «Podravka» obilježava 80 godina postojanja te pozivamo Koprivničance da dođu u dvoranu, bodre naše hrvače i zajedno s nama obilježe ovaj veliki jubilej. Ulaz u dvoranu je besplatan za sve posjetitelje. (V.I.)



24. 10. 1938. – 25. 02. 2011.

Ante Babić



Nakon duge i teške bolesti u 73. godini života napustio nas je Ante Babić i krenuo stazom uspona od gnijezda do zvijezda. Ante je bio nesebični čovjek, koji je uvijek bio spreman saslušati druge i pomoći koliko god je to bilo moguće. Zarazna osmijeha, uvijek dobre volje i široka srca ovaj čovjek je znao privući čovjeka. Zato je stvorio širok krug prijatelja i bio uvijek cijenjen, rado viđen i pozivan u društvo. Ante Babić rođen je 24.

listopada 1938. godine u Imotskom. U Podravki se zaposlio 6. ožujka 1959. godine, a uz rad je diplomirao na zagrebačkom Strojarskom fakultetu. Njegovi ljudski i poslovni potencijali ubrzo su prepoznati pa već sedamdesetih godina koordinira velike razvojne i investicijske projekte u Podravki. Bio je direktor proizvodnje i tehničke operative, potom industrijske proizvodnje, direktor Centra za tehničko-tehnološki razvoj, direktor Instituta, član Poslovnog odbora zadužen za razvoj investicije, stručni suradnik za investicije i inovacije, direktor razvojnih programa, direktor FC Istraživanja i razvoj, a od 1. svibnja 1996. godine voditelj je Tima za restrukturiranje Podravke za profitabilan rast. Godinu dana kasnije, točnije 26. rujna 1997. godine imenovan je za predsjednika Uprave Podravke i tu dužnost obnaša sve do 30. lipnja 2000. godine. Zahvaljujući prije svega, stručnošću, predanim radom i velikim senzibilitetom za suradnike i poslovne partnere, Ante je znao motivirati svoje suradnike, a ujedno s poslovnim partnerima stvoriti ne samo profesionalni, već i prijateljski odnos.

Njegovo vrijeme vođenja Podravke ostat će upamćeno po najvećem investicijskom ciklusu u povijesti kompanije. Naime, realizirana je nova tvornica Vegete u Koprivnici vrijedna više od 220 milijuna kuna, uspješno je uveden novi integralni informacijski sustav SAP vrijedan 71 milijun kuna, 2000. godine započela je s radom nova tvornica lijekova Belupo u Ko-

privnici vrijedna gotovo 280 milijuna kuna, a u poljskom Kostrzynu te iste godine otvorena je nova tvornica Vegete vrijedna gotovo 125 milijuna kuna.

Ante Babić je bio jedan od onih pravih Podravkaša, u istinskom smislu riječi, koji vjeruju u snagu i jedinstvo Podravke te u njenu budućnost. Svoj višegodišnji radni staž ugradio je u taj smisao.

Naravno, Ante je ipak živio, prije svega, za svoju obitelj, za svoje djecu Du-bravku i Tomislava, suprugu Ružicu i unuke – Paulu, Vilmu i Helgu kojima je poklanjao svu svoju ljubav i nježnost. Oni su mu to nesebično uzvraćali, često puta imajući puno razumijevanja za njegovu veliku predanost poslu zbog koje je puno izbjivao od kuće.

Svim Podravkašima, koji su te poznavali i poštovali, dragi Ante, nedostajat će tvoj osmijeh, tvoja spremnost da nesebično pomogneš, savjetom ili djelom jer bio si čovjek velike duše.

Dragi Ante, iako si svima nama, svojoj obitelji, svojim prijateljima i suradnicima ispunio život svojom plemenitošću, iza tebe ostaje velika praznina i tuga što te više nema među nama.

Hvala ti na svemu što si učinio za nas kao Podravkaš, kao prijatelj, kao čovjek velike duše i srca.

Laka ti bila ova hrvatska zemlja koju si toliko volio i počivao u miru Božjem. (B.F.)

Smrt

Zemlja je smrtnim sjemenom posijana
Ali smrt nije kraj jer smrti zapravo i nema
I nema kraja
Smrću je samo obasjana
Staza uspona od gnijezda do zvijezda

Mako Dizdar

1937. - 2011.

Zita Bešenić

Na put bez povratka otputovala je Zita Bešenić, dugogodišnja novinarka lista Podravka, jedna od doajenki ovdašnjeg novinarstva. Umrula je 26. veljače, a sahranjena je skromno, kako je i živjela, na koprivničkom Gradskom groblju „Sv. duh“ dva dana kasnije, 28. veljače 2011. godine.

U našoj se kompaniji zaposlila sredinom 1979. godine te je ostala raditi sve do 1997. godine, kada odlazi u mirovinu. Prije zapošljavanja u Podravki

radila je kao novinar i u Glasu Podravine i Prigorja.

Pamtit ćemo je po skromnosti, samozatajnosti, susretljivosti i lijepoj, ljudskoj komunikaciji. Surađivala je i u nekim drugim listovima i časopisima, a najviše od svega zanimala ju je književnost. Kada god je imala vremena, uvijek ste je mogli vidjeti s knjigom u ruci. Malo je tko pročitao toliko knjiga kao ova naša kolegica. Bavila se i prevođenjem, poglavito s francuskog.

Tijekom dugogodišnjeg rada voljela je pomagati mladima, bila im je uzor i savjetnik. Na njih je prenosila svoje

bogato iskustvo i znanje. Međutim, nakon odlaska u mirovinu, za ovu savjesnu i skromnu ženu vrijeme kao da je stalo. Najviše je skrbila o majci, a život se na kraju teško poigrao njezinom sudbinom. Istoga dana kad je umrla njezina majka, od tuge i žalosti umrla je i Zita. Tako smo u jednome danu bili nazočni na dva pogreba – kćeri i majke, što se rijetko događa. (M.I.P.)



Dolcela Muffins s nadjevom od višanja 385g

Novi Dolcela Muffins s nadjevom od višanja!

Dolcela vam uz već poznati Muffins i Čokoladni muffins, nudi i novi - Muffins s nadjevom od višanja.

Priprema je praktična i vrlo jednostavna jer je potrebno dodati: 1 jaje, 50 ml ulja, 125 ml vode.

Pakiranje sadrži: mješavinu za kolač, nadjev od višanja i kalupe za muffine. Nadjev od višanja je proizvod punog okusa sa finim višnjama. Pakiranje je dostatno za 12 muffina.

Uživajte u novom okusu.



Dolcela Premium puding nougat

Novi Dolcela Premium puding nougat! Dolcela Premium linija pudinga, uz omiljene okuse Bourbon vanilije i omiljene čokolade, donosi novi neodoljivi okus nougata.

Puding Nougat je savršen spoj najfinijih lješnjaka i omiljene čokolade koji se topi u ustima i oduševljava svojim opojnim mirisom i kremastim okusom. Priprema je brza i jednostavna, jer je potrebno dodati 500 ml mlijeka i 50 g šećera te kuhati samo 1-2 minute.

Uživajte u ovoj vrhunskoj deliciji.

PODRAVKIN RESTORAN

JELOVNIK ZA OŽUJAK

07.03.2011. ponedjeljak
Fino varivo, hrenovke, voće

08.03.2011. utorak
Pečenica, restani grah, salata, krafna

09.03.2011. srijeda
Pohani oslić, krumpir slani, salata

10.03.2011. četvrtak
Junetina sa šampinjonima, riža, salata

11.03.2011. petak
Vinski gulaš, kolač

14.03.2010. ponedjeljak
Varivo grah s kiselim repom, rolana lopatica

15.03.2010. ponedjeljak
Umak bologneze, tijesto špageti, salata

16.03.2010. ponedjeljak
Pohana svinjetina, krumpir dinstani, salata

17.03.2010. ponedjeljak
Pečena piletina, hajdinska kaša, salata

18.03.2010. ponedjeljak
Prženi oslić, kelj na lešo, salata

Pokladnice, "fashinzki kraflini"

Pokladnice, krafne, kraflini, krofne, uštipci, fritule, a nisu daleko ni fanjci, a ni poderane gaće...



Kad počinjem pisati o nekom posebnom jelu ili kolaču, uvijek prvo konzultiram "z-kup szlosenu zagrebečku SZOKACHKU KNIGU". Izdana je 1813. "vu Zagrebu" od kanonika kaptolskog Ivana Birlinga, a u reprintu se pojavila 2002., zaslugom gospodina Puntijara kojem ovako još jednom posebno zahvaljujem na trudu.

U toj kuharici može se provjeriti kakvo je bilo stanje gastronomije, kakvi su bili recepti, a posebno, kakvim se jezikom pisalo i govorilo u tadašnjem Zagrebu.

Ta kuharica nudi sedam različitih recepata za krafne, a među njima

Germanisti kažu da se krafna označava s tri različite njemačke riječi: Berliner, Krapfen i Pfannkuchen.

su i "fashinzki kraflini". Dakle, za poklade, na fašnik u Zagrebu, pokladnice se nude najmanje 200 godina.

Ali, nije tu ni početak ni kraj tog jednostavnog kolača. Njegov početak, kao i početak svih srodnika i rođaka, u zajedničkom je načinu pripremanja. Prženju u dubokom ulju i /ili u ne baš tako dubokom, ako ga nema dovoljno. Naravno, prži se i u masti. Naši stari kontinentalni recepti redovito spominju prženje u masti.

Povjesničari hrane kažu da je prethodnik svih tijesta bačenih u masnoću starorimska scriblita koju je opisao Katon u O poljoprivredi. A i okruglice od brašna i sira - globi, koje se poslije prženja pre-

liju medom i makom nisu daleko.

Pokladnice u današnjem obliku imaju vjerojatno podrijetlo iz Srednje Europe. Iz Njemačke su se širile na sve strane. Germanisti kažu da se krafna označava s tri različite njemačke riječi, ne računajući dijalektalne varijante. Berliner, Krapfen i Pfannkuchen. Ali, Pfannkuchen je palačinka u južnoj Njemačkoj. U Berlinu ista riječ označava krafnu, dok je krafna u Hamburgu - Berliner.

Preko Nizozemske dolazi i u Ameriku gdje doughnut postaje nacionalni simbol.

A verzija s rupom u sredini, zaštitni je znak policije. Nema ni filma ni serije u kojoj policajci ne jedu kolute!

U Europi krafne, uštipci ili fritule jele su se i jedu se za vrijeme karnevala, fašnika, poklada. Ali i za Božić i za druge svetkovine. Ne znam u čemu je pravi razlog, ali možda iz praktičnih razloga. Takve se slastice rade relativno jednostavno, svi ih vole, a i mogu se spremati u većim količinama. Nisu ni posebno skupe pa se mogu i dijeliti. Nekako se baš te slastice često uspoređuju. Po onom poznatom principu da se tuđe hvale, a kad susjeda ode, onda se krene s kritikama. "Ove joj godine nisu tako dobre."

To što joj povjesničari određuju njemačko podrijetlo nimalo nas ne tre-

ba uzbuđivati jer je sigurno i kod nas autohtona. Pokladnica, uštipak, fritula toliko je prvotna slastica da je mogla nastati na više mjesta istovremeno. Pa, ustvari, kad se mijesi kruh, i kad se gladnoj djeci jedan dio tijesta odvoji i baci u vruće ulje, i to je to. I to su poderane gaće, fanjci ili zlarinski prspalji bake Uljice.

A ako ste pravi istinski ljubitelj pokladnica, vidimo se na Turopoljskom fašniku u Velikoj Gorici. Obarat će se i Guinnessov rekord u brzom jedenju krafna. Aktualni rekorder je za tri minute pojeo pet krafna. Ali pazite se! Sakupljači grafitu zapisali su i ovaj grafit: "Prošle noći sam sanjao da sam pojeo ogromnu krafnu, a kad sam se probudio, nisam mogao naći jastuk."



Kuhar Robertino Vozila preporučuje:



Šef kuhinje restorana u opatijskom hotelu „4 opatijska cvijeta“ ima višegodišnje iskustvo u kulinarstvu, a i osvajač je brojnih priznanja u zemlji i inozemstvu.

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

- Prva iskustva sam stekao u bivšem restoranu Bevanda na Voloskom. Ljudi koji su tada radili tamo, način kako su radili i odnosili se prema gastronomiji su razlog da sam zavolio taj poziv koji i danas sa užitkom radim.

Koje je vaše najveće dosadašnje priznanje?

- Najveće priznanje je kada vam osoba koja uživa u vašoj hrani kaže da je to - to. Što se tiče drugih priznanja, lijepo je kada čitate o sebi u novinama te znate da vaš rad ima jačinu. Izašao sam u

Teleći rolani orah

Sastojci:

teleći orah 20 dkg
kiselik krastavci Podravka
koromač
hamburger Podravka
pelati Podravka
kapula
celer
mrkva
sol
papar
Vegeta



Nacional Postu, Wasington Timesu, u Travel Tipsu-najprestižnijim američkim novinama za turiste. Moji recepti su objavljeni i u austrijskom Stainersu. No, opet naglašavam gurman koji uživa u vašoj hrani je najveće priznanje.

Koja jela najviše volite pripremati i za koga?

- Kao šef kuhinje radite za sve goste i uvijek se želim dokazati da svima što bolje i ukusnije priprelim jelo. Top namirnice su preduvjet za vrhunsko jelo. No, ipak najviše uživam kuhati mojim sinovima, od kojih jedan već ima želju da postane kuhar.

Bez kojih namirnica ili začina ne možete zamisliti dan u kuhinji?

- Domaće maslinovo ulje. Što se tiče začina, svako jelo potražuje svoju vrstu začina, tako da koristim puno njih, ali ovisno o jelu. Naravno, u mojoj kuhinji je neizostavna Vegeta.

Preferirate li modernu ili tradicionalnu kuhinju?

- Tradicionalnu. Kada uživam u hrani želim je osjetiti bez puno primjesa i inovacija. Kada radim kulinarski show, onda se radi moderno, sljubljuje se i nemoguće, rade se razni dizajni jela. No, sve to ovisi gdje radite i kakvu strukturu ljudi očekujete. Ima puno jela gdje mi ješam moderno sa tradicionalnim.

Koju svjetsku kuhinju smatrate najzanimljivijom?

- Mnogi bi rekli francusku. Ja ne jer sam skoro 15 godina radio po bijelome svijetu, od restorana do elitnih jahti. Imam

Priprema:

Teleći odrezak potučemo, začinimo te ga punimo kiselim krastavcem, hamburger pancetom i blanširanim koromačem. Zarolamo ga i čačalicom osiguramo. Na tavi ga pržimo da dobije boju sa svih strana te ga potom stavimo u pećnicu oko 10 minuta na 200 c. Za to vrijeme u tavi sotiramo kapulu, mrkvu, celer te kockice rajčice. Začinimo te dok meso nije gotovo lagano dinstamo. Posložimo na tanjur i dekoriramo. Dobar tek!



moju kombinaciju mediteranske kuhinje oplemenjenu znanjem iz kuhinje istoka i što me fascinira spoj meksičke hrane i lucidnosti Kariba. Tamo što sam vidio i naučio, to je raj za nepce.

Vaš idealni ručak ili večera, od predjela do deserta?

- Volim sve na žlicu, ali kada radim svojim dragim onda tradicionalno-hobotnica na salatu, gusta juha od grdobine sa povrćem, crni njoki od sipe sa škampima, odresci Orhana na žaru (Gof) sa blitvom te kuhani istarski krafni sa sirom.

Vaš savjet početnicima u kuhinji?

- Kao mentor u kuhinji, prije svega, bih promijenio način rada u školama jer naša djeca moraju od prvog dana zavoljeti ovo zvanje. Mora biti više povezana škola sa majstorima u hotelima i restoranima. Ovo nije posao jer ako ga ne voliš svim srcem, teško je raditi kada drugi uživaju. Biti kuhar je stil života, zato mlade naraštaje treba educirati o svemu, o svim zamkama ovoga zvanja i svim prednostima koje zvanje kuhara nosi.

Božo Pintarić, tehničar-tehnolog

Sretni smo što imamo Podravku

Piše: Mladen Pavković, Snimka: Nedeljko Bahić

Jedan od dugogodišnjih radnika Podravke je i Božo Pintarić. Zaposlen je u Mesnoj industriji Danica. Iza njega su 34 godine radnog staža. Ni sam se ne sjeća koje je sve poslove obavljao, no već duže vrijeme radi kao organizator transporta.

- Završio sam srednju školu u Petrinji. Po zanimanju sam tehničar-tehnolog. Možda će nekima danas izgledati čudno, ali nekada je Podravka slala svoje radnike i u škole izvan Koprivnice, pa je tako skupina Podravkaša, među kojima sam bio i ja, otišla na školovanje u grad koji je također imao poznatu mesnu industriju – Gavrilović, gdje smo obavljali praksu. Bili smo mladi, pa nam ništa nije bilo teško – kazao je.

U početku je radio u smjenama, dok sada radi samo u prvoj. Pitamo ga kakav je smjenski rad, poglavito u Mesnoj industriji, gdje se svakodnevno radi na određenim temperaturama?

- Nekada je bilo teško. Unutra, u radnim prostorima „zima“, a kad izađeš van – toplo. Možete misliti kako promjena temperature utječe na zdravlje. Ljudi su često odlazili na bolovanja. Danas je ipak malo drugačije. Puno se više skrbi posvećuje uvjetima rada pa vjerujem da ima i manje bolovanja. Ali, da nije lako raditi u smjenama – nije.

Božo je od onih radnika koji uvijek vide „svjetlost u tunelu“. Naime, danas se mnogi žale, osobito na tešku gospodarsku situaciju u državi, a on kaže:

- Uvijek može biti gore! Sretni smo što imamo Podravku, što redovno primamo plaće, što imamo topli obrok. Oni koji svaki dan „kukaju“, neka malo pogledaju oko sebe – svaki čas čujemo ili čitamo kako radnici rade, a mjesecima ne primaju plaće, ili im pak tvrtke završavaju u stečaju. Zahvaljujući novom rukovodstvu, na čelu s Miroslavom Vitkovićem, naša se tvrtka preporodila. Treba još malo izdržati i bit će bolje.

A kako gleda na smanjenje troškova, odnosno na štednju?

- Radnici nemaju na čemu štedjeti. Oni su, zapravo, uvijek štedjeli. Nije nam bilo pravo kad smo pred Podravkom vidjeli

veliki broj osobnih vozila, što je svaki „direktorčić“ imao Podravkin auto. Sada ni toga više nema. Oni u proizvodnji misle kako ima mnogo administrativnih radnika, ali zaboravljaju da jedni moraju proizvoditi, a drugi prodavati. Najgore je kad se radi za skladišta. Dakle, u Podravki za svakoga ima mjesta, a poglavito za one koji odgovorno i kvalitetno obavljaju svoje radne zadatke.

Međutim, podsjećamo ga kako je naša kompanija nekada bila među prvima u zapošljavanju...

- Vremena su se i po tom pitanju na žalost promijenila. Žao mi je što se u Podravki više ne zapošljavaju djeca naših radnika. Eto, ja bih predložio Upravi da učini sve na tom području.

A kada mu je bilo najteže?

- U vrijeme hrvatskog Domovinskoga rata. Tada smo često radili i pod uzbunama. No ponosni smo što smo na desetine tisuća paketa suhomesnatih proizvoda radili za hrvatsku vojsku. Lijepo je danas čuti – Podravka je prehranila one koji su

bili na prvim crtama obrane!

Pitamo ga i što mu nedostaje, osobito kad je posao u pitanju?

- Nedostaju mi druženja. Eto, nakon završenog radnog vremena svatko juri svojoj kući. Nekada nije bilo tako. Puno više smo se družili, razgovarali o svemu i svačemu. Danas razgovori počnu i završavaju politikom. Predložio bih također da se za radnike povremeno organiziraju i neke kulturne i športske manifestacije.

Ovaj marljiv i vrijedan radnik na posao svakodnevno dolazi iz Kunovec Brega. Je li mu teško putovati?

- Kad se nešto mora, nije teško. I supruga mi je godinama bila zaposlena u Podravki, a i sin mi također tu radi. Može se kazati da sam jedan od sretnijih čija je cijela obitelj, obitelj Podravkaša. Što bi mi bez naše kompanije?

Na kraju nam je rekao da nema neki osobiti hobi. Tu i tamo zna otići na pikado.

- Šteta što su me godine „pritisnule“ pa se više ne mogu toliko posvetiti športu kao prije.



Ivan Brezovec, skladištar Cijeli radni vijek u Podravki

Piše: Vjekoslav Indir, Snimka: Berislav Godek



Skladištar u varaždinskom Kalniku Ivan Brezovec jedan je od Podravkaša s najdužim radnim stažem. Iza njega je, ni manje ni više, nego 44 godine rada u našoj kompaniji. Tako respektabilan radni staž je za samu pohvalu jer biti dio jedne kompanije više od 40 godina zapravo govori o uskoj povezanosti i dubokom osjećaju pripadnosti Podravki. Zapravo, kako i glasi slogan Podravke - od srca srcu. Samo 6 mjeseci radio je u Kalniku prije njegove integracije davne 1967. godine u Podravku. Radio je, kako nam prilikom susreta s njim zadnjeg njegovog dana rada u Podravki prije odlaska u zasluženu mirovinu, na puno različitih poslova prije ovog zadnjega na kojemu je proveo više od tridesetak godina. Bio je tako i u proizvodnji, ali i u administrativnom dijelu tvornice. Kako smo doznali, tijekom svih

tih godina uvijek je bio među najboljim radnicima ove tvornice kojima nikada nije bilo ništa teško. To su vam zapravo oni radnici za koje kažu - Katica za sve. Odluku o mirovini je donio jer kako kaže treba jedanput i stati, dosta je.

- Ono što se je od tada pa do danas radilo u tvornici su proizvodnja krastavaca. U početku se u tvornici sve radilo ručno. Bio je tu veliki broj žena koje su sve pakirale ručno. Danas je rad u tvornici automatiziran i time olakšan. U svom radu nisam imao nikakvih problema. Kako se u počecima u Kalniku samo prerađivalo u sezoni povrća, bila su razmišljanja da to bude samo tvornica sezonskog karaktera, što je razumljivo bilo loše prihvaćeno, posebno kod velikog broja stalno zaposlenih ljudi kojih je tada bilo više od 300. No, kroz godine rada popunjavali su se kapaciteti tvornice, uvela se proizvodnja senfa, sušare, radili smo sušenu voćnu kocku za vojsku, kasnije je došao hren te pakiranje feferona što se moglo raditi i preko zime, kada se nije pakiralo povrće - prisjeća se Ivan te nastavlja kako su se u starom Kalniku prije integracije radili i kvalitetni kompoti od šljive, marelice, breskve i višnje. Ivan se prisjeća i svih investicija, od gradnje skladišta tehnike, kompletnog novog sanitarnog čvora, nove hladnjače, linije ajvara. Prije su glavni proizvodi tvornice bili krastavci, a sa tom linijom to je postao ajvar. Tijekom svih godina rada nikada mu nije bilo teško ostati i duže izvan redovnog radnog vremena, posebice kada bi sezona otkupa i prerada povrća bila u jeku. Naime, svi su tada u Kalniku bili svjesni da se posao jednostavno treba odraditi. No, kako kaže, bilo je i puno lijepih trenutaka, a jedan od njih posebno pamti:

- Ono što mi je najviše ostalo u sjećanju je nagrada koju sam dobio kao najbolji radnik. Bilo je to deset dana u Češkoj osamdesetih godina. Ostalo mi je to u sjećanju kao i sva nekadašnja druženja koja su bila u tvornici. Nekada smo bili zadovoljniji, danas živimo nekako puno napetije. Nekada nismo toliko bili vezani za te kompjutere i televiziju te smo se više družili.

Odlazeći kaže kako misli da Kalnik danas ima sve uvjete za dobru budućnost. Živi u Kučanu pored Vraždina gdje se sada ubuduće namjerava u potpunosti posvetiti obitelji, okućnici te šetnjama i putovanjima sa suprugom.

- Mislim da kada bih se ponovno zapošljavao izabrao bih opet Kalnik i Podravku - rekao nam je na kraju.

Oprostili smo se od njega sa željom da ga prati zdravlje i da proživi još puno umirovljeničkih godina jer ih je zasigurno zaslužio, a s obzirom na to kako još uvijek Ivan vitalno djeluje, ne sumnjamo da će i u mirovini znati naći zanimacije kao što je znao uspješno, korektno i nadasve profesionalno odrađivati posao u Podravkinom varaždinskom Kalniku.



Kako radi burza

U Afričko selo, došao gospodin, lijepo obučen, odsjeo u jedinom hotelu koji je postojao u selu i objavio na cijeloj stranici lokalnog lista da kupuje majmune i plaća za svakog majmuna kojeg mu donesu 10\$.

Seljaci koji su znali da je šuma puna majmuna, pojuriše loviti majmune i čovjek ih je uredno isplaćivao, kako je i objavio. Kad je ostalo malo majmuna i postalo ih teško uloviti, seljaci su ih prestali donositi. Gospodin je tad obećao 20\$ za majmuna i seljaci su ih potrcali loviti. Opet su majmuni ponestali i gospodin je povećao cijenu na 25\$ i lovci su ulovili onih nekoliko preostalih, ali i tome je došao kraj. Sad je gospodin obećao 50\$, ali majmuna više nije bilo

On je otputovao i njegov partner se uputio seljacima i rekao: - Pogledajte ove kaveze, puni su majmuna koje je moj šef kupio za svoju kolekciju. Predlažem vam da ih kupite za 35\$ i kad se šef vrati on će vam ih kupiti za 50\$, što je bila posljednja cijena. Seljaci skupiše ono što su uštedjeli cijelog života i kupiše hiljade majmuna koji su bili po kavezima očekujući povratak gospodina.

Od tog dana nisu više vidjeli ni jednog ni drugog.

U selu su ostali majmuni, oni u kavezu i oni izvan njega.

Sad imate jasnu viziju kako funkcioniraju financijske burze!

Bračni par kod doktora

Doktor je prvo pregledao muža:

- Izgleda da je sve u redu sa Vama, imate li nekih problema?"
- Paaa doktore, ništa posebno, ali kada vodim ljubav sa ženom prvi put, onda je sve OK, ali kada krenemo u drugu rundu, onda počnem da se jako znojim i to mi malo smeta"

Nakon toga doktor pregleda ženu:

- I vi izgledate dobro, ali Vaš muž mi kaže da kada vodite ljubav prvi puta onda je sve OK, a drugi put se jako znoji...?!

- Da li možda znate zašto?

- Žena: " Naravno da znam doktore. Prvi put je u siječnju, a drugi u kolovozu!!!

Pita žena muža

- Što ti se najviše sviđa na meni, moje lijepo lice ili moje seksi tijelo?

Muž je pažljivo odmjeri od glave do pete pa natrag ...

- Najviše mi se sviđa tvoj nenadmašni smisao za humor.

Dva zagorca pecaju i piju gemišt

Štef reče: "Mislim, da se bum razvel od svoje žene, već dva meseca nije progovorila z menom."

Joža peca, razmišlja, pije gemišt, i kaže:

"Rađe se premisli Štef, takvu žensku je teško najti."

Mudrosti sa zida

- Ako muž ženi otvara vrata auta ili mu je novi auto ili mu je nova žena.

- Ima žena koje tvrde da su svi muškarci isti. Zar to nije malo previše iskustva ???

- Žena hoće da u ljubavi doživi roman, a muškarac kratku priču .

- Seks je poput snijega - nikad ne znaš koliko ćeš centimetara dobiti i koliko će dugo trajati ...

- Mijenjam cimera koji hrče za cimericu što uzdiše.

- Preljub = dvoje pogrešnih ljudi rade pravu stvar.

- Kad ugleda ženu muškarac postane lovac. Kad ulovi ženu, muškarac postane plijen.

- Vodite ljubav, a ne rat. A možete i oboje - vjenčajte se.

- Voli bližnjeg svog, ali pazi da te pri tom ne uhvate !

- Ljubav je slijepa, zato se zaljubljeni toliko pipkaju.

- Brak je ono što dolazi poslije života, a prije smrti.

- Djevojke postaju žene kada duboko u sebi spoznaju čvrst razlog za to.

- Gore s haljinama, dolje s hlačama.

- Mineri, djevice i padobrancii griješe samo jednom !

- Ah, kad te nema u blizini, nisu mi sve ovce na broju !

- Ljubi djecu žene svoje, možda je koje i tvoje !

- U početku se djevojkama govori: Janje moje, pile moje malo ... Kasnije te životinje odrastu.

- Da mi je ženska pamet pa da se malo odmorim !

Vučja poza

Dođe čovjek kod ginekologa i kaže:

- Doktore žena mi je trudna.

Doktor: - Pa, to je odlično.

- Znam, ali kakav će biti moj seksualni život ovih devet mjeseci.

- Pa, prva tri mjeseca se možete isto kao i do sada, druga tri mjeseca samo pseća poza, a zadnja tri mjeseca vučja poza.

- Pa, doktore hvala vam. Samo mi nije jasno kakva je to vučja poza.

- Pa, to ti je ono, sjediš pored rupe i zavijaš.



Susret s... Oliver Mlakar, poznati televizijski voditelj

Piše: Mladen Pavković



Jako volim kuhati i to uvijek s Vegetom

Jedan od najboljih i najhvaljenijih voditelja Hrvatske radio-televizije Oliver Mlakar već je nekoliko godina u mirovini, ali – neda se. Najčešće vodi razne zabavne priredbe, a tek tu i tamo, nažalost, možemo ga vidjeti i na malim ekranima. Mnogi ga pamte i kao jednog od glavnih promotora Vegete, odnosno emisije “Male tajne velikih majstora kuhinje”, koja je godinama s iznimnim uspjehom prikazivana na televiziji, a u kojoj je sudjelovao i kuhar Stevo Karapandža.

- Kad smo krenuli s “Malim tajnama velikih majstora kuhinje” nisam mogao ni naslutiti da će u tolikoj mjeri pobuditi pozornost publike i medija. Prolazeći gradom, često su me zaustavljali, osobito žene i pitale za neki recept ili savjet. No, svi su znali i znaju za Vegetu, tako da smo Stevo i ja određeno vrijeme na neki način bili i mali zaštitni znakovi vaše kompanije koja ima itekako lijepi slogan – Od srca srcu – rekao je.

Jeli to znači da niste samo “televizijski kuhar”, već da znate nešto pripremiti i kod kuće, za svoj obitelj?

- Uz Stevu Karapandžu vrlo sam mnogo naučio o pripremanju raznih jela. Moja supruga me često “testira” znam li ovo znam li ono. Ako nešto ne znam nazovem Stevu... Da, jako volim kuhati. Ali uvijek s – Vegetom!

Relativno često ste kao voditelj gostovali i u Koprivnici...

- Najviše na poziv Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke. Vodio sam gotovo sve festivale “Od srca srcu” koje je organizirala ova udruga. Često sam se pitao, odakle vam toliko ideja, snage i upornosti da kao udruga priređujete i tako uspješne zabavne manifestacije koje su po svojoj kvaliteti i izvođačima na republičkoj razini. Zbog toga me svaki poziv Podravkinih branitelja uvijek raduje i ako ću biti u mogućnosti uvijek ću se rado odazvati.

Mnogi vas još pamte i kao voditelja Kviskoteke...

- To je bila zaista popularna emisija. Radio sam je srcem, kao i sve čega se primim u životu. Ljudi me često pitaju, što mislim o ovim emisijama koje sada idu na Hrvatskoj televiziji, a koje vodi glumac Tarik Filipović. Gotovo ih ne gledam, ali što da vam kažem, osim da o svojim kolegama uvijek mislim – sve najbolje.

Nije vam žao što su vas ipak “prerano” poslali u mirovinu?

- U mirovinu sam otišao kad sam morao. Godine su tu... Ali, još sam uvijek mogao raditi, čak i bolje nego prije jer sam sada rasterećeniji, ali i sigurniji i iskusniji. Na televiziji su drugog mišljenja pa su mene, ali i neke druge poznate kolege nakon odlaska u mirovinu – “zaboravili”.

Došli su mladi, ljepši, iako mi se čini da su vrijednosti ipak malo zamijenjene kad se govori o godinama, a ne o kvaliteti. Nije važno koliko tko ima godina, već kako obavlja svoj posao. U svijetu velike i iskuse voditelje nitko ne miče s ekrana, bez obzira na godine. Rade tako dugo dok mogu. A ja mislim da mogu!

Jeste li ljuti što vas više ne zovu na Hrvatsku televiziju?

- Ni govora. Tamo sam proveo svoje najljepše godine. Nisam ljut ni na koga. Možda je netko ljut na mene, ne znam, ali za mene je još uvijek prava enigma zbog čega trenutačna urednička postava nema interesa ne samo za mene, nego i za takve kao što sam ja.

Zbog čega ste s obitelji odselili iz Zagreba u Samobor?

- Tamo je mirnije, nema velike gužve kao u Zagrebu. Osim toga, supruga i ja veliki smo ljubitelji pasa. Uzgajamo ih godinama. Pse trebate svakodnevno voditi u šetnju, a meni se više nije dalo da ih vodim po prljavim zagrebačkim pločnicima. I tako malo, po malo odlučili smo da se preselimo. I nismo požalili. Lijepo nam je. No, ja Zagreb i dalje volim.

Kada bi se sutra rodili...

- Opet bih izabrao isto. Bio bih – voditelj.

Što je ipak tajna vašeg uspjeha?

- Ne bih znao točno odgovoriti. Radeći na televiziji ljudi vas prepoznaju, vole, ali sva ta slava ima i neku svoju drugu stranu. Nije sve tako sjajno i bajno kako se nekima čini. Ljudi vole umjerenost, iako danas i agresivni dobro prolaze.

Ne čini li vam se da su mladi nestrpljivi, da bi sve preko noći, a vi ste primjerice godinama gradili karijeru?

- Imate pravo. Mladi što žele, žele odmah. Oni žele biti urednici, glumci, voditelji, pjevači... I u svemu misle da su najbolji i najpametniji. Treba se fokusirati na određeni posao. Ali, mene malo tko dođe pitati za savjet...

Tko je vaš prvi kritičar, čije kritike osobito uvažavate?

- Moj najveći kritičar je moja supruga Dunja koja me prati od početka karijere. Rijetko kad ima neku lijepu riječ, često mi kaže – pa, mogao si ti to i bolje!

10. memorijalni malonogometni turnir Danice

Piše: Vjekoslav Indir, Snimka: Berislav Godek

Podravkina mesna industrija Danica je u Koprivnici organizirala uspješni deseti po redu memorijalni malonogometni turnir posvećen poginulim braniteljima, radnicima Danice, Darku Ozmeću i Miroslavu Blažeku Uz domaćina, tu su se još okupile i ekipe Branitelja Koprivničko-križevačke županije, Pravosuđa te Belupa. Nakon međusobnih odmjeravanja snaga prvo mjesto pripalo je domaćinima - ekipi Danice. Za

najboljeg vratara turnira proglašen je Zlatko Hiržin iz Danice. Najbolji strijelac je bio Božo Prka iz Pravosuđa, a za najboljeg igrača ovogodišnjeg turnira proglašen je Boris Kosir još jedan od nogometaša Danice. Inače, pobjednička ekipa domaćina nastupala je u vrlo



jakom sastavu: Hiržin, Kosir, Ledinski, Dlaka, Franjkić, Jagić, Mladenović, Malta-rić, Andrašić, Bukvić, Laoš i Krstitović.

Pikado turnir Podravkinih branitelja

Piše: Vjekoslav Indir, Snimka: Berislav Godek

U Koprivnici je Pikado klub Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke organizirao vrlo uspješni turnir u čast 18 poginulih branitelja Podravkaša. Ovogodišnji turnir okupio je pedesetak sudionika. Prije samog početka turnira odana je počast poginulim Podravkašima paljenjem svijeća na spomen obilježju u Podravki. Turnir su zajednički otvorili Mladen Pavković, predsjednik UBIUDR Podravke, Željko Vugrinec, predsjednik Podravkine Zaklade uprave „Uvijek sa srcem“ te Petar

Kopornić, predsjednik Pikado kluba UBIUDR Podravke. Nakon zanimljivog natjecanja u muškoj konkurenciji najuspješniji su bili Mario Filipić, Ivan Božin i Krešimir Križaj. U ženskoj konkurenciji najbolje su bile Suzana Tkalec, Anita Lalić te Marina Medak. Pikado klub ujedno poziva sve zainte-



resirane ako se žele priključiti klubu i okušati se u pikadu da se mogu prijaviti Petru Koporniću na telefon 652 326 ili mobitel 098 275 643

Uspješna tribina s don Anđelko Kaćunkom

Piše: Vjekoslav Indir, Snimka: Berislav Godek



U prepunoj dvorani koprivničkog „Nautilus“, gdje se dva puta mjesečno u organizaciji Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke održavaju tribine koje vodi Mladen Pavković, gostovao je don Anđelko Kaćunko.

Riječ je o svećeniku koji je tijekom zadnjih godina iznimno popularan, a tome su pored njegovih živih i nadasve zanimljivim tribinama doprinijele i kolumne koje svakodnevno piše i objavljuje. Urednik je i suautor nekoliko knjiga, a osobito su bile zapažene njegove samostalne knjige, od kojih poglavito treba izdvojiti onu s nazivom „Moji topnički dnevnik“. Dobitnik je i nagrade Hrvatskog društva katoličkih novinara za novinara 2008. godine.

Tijekom tribine Kaćunko se osobito osvrnuo na junake hrvatskog Domovinskoga rata.

- Nema većih i značajnijih od onih koji su dali svoje živote za slobodnu, sa-

mostalnu i neovisnu hrvatsku državu. Međutim, pogledajte danas kako se gleda na Domovinski rat, na junake koji su u trapericama i gotovo goloruki jurišali na agresora? Žalostan sam kada sve to vidim, a nisam pristalica ni ovih i ovakvih demonstracija koje vode anarhiji, a manje boljitku.

Založio se za geslo: Bog- Obitelj- Domovina, ali i za ono: moli-radi-rađaj. Za njega je ključan odgoj u obiteljima jer je ona naprosto škola u malom, temelj svega.

- Drago mi je što u Podravini imate Podravku. Niste ni svjesni što bi dali moji Ličani da imaju jednu takvu kompaniju, kompaniju sa srcem. Zbog toga, čuvajte ovo blago – poručio je.

Lino[®] lada

NOVO



- ✓ 13% lješnjaka
- ✓ izvor vitamina E



www.podravka.com

Prapodravci vladaju Koprivnicom

Piše: Jadranka Lakuš, Snimke: Berislav Godek

Kako bi spriječila najavljeni prosvjed građana, koprivnička vlast odlučila je dobrovoljno predati upravljanje Gradom. Ključeve grada u utorak, 1. ožujka gradonačelnik Zvonimir Mršić predao je skupini Prapodravci koja je proglasila Fašničku republiku. Prapodravci će vladati Koprivnicom najmanje tjedan dana i za to vrijeme podupirat će sve vesele i zabavne projekte, kao i manifestacije usmjerene podizanju raspoloženja građana. Nastojeći dodatno razveseliti mlado i staro u Koprivnici, uz pomoć Turističke zajednice grada organizirat će i veliku Fašničku povorku koja će gradskim ulicama proći u subotu 5. ožujka. Maskirane grupe krenut će u 14 sati s parkirališta Podravke, da bi se po dolasku na Zrinski

trg predstavile sa svojim programima. Za nagradu tu će se moći osladiti Podravkinim krafnama s Lino ladom nougat i Marelicom s okusom ruma, popiti čaj ili kuhano vino, a potom će sudjelovati u suđenju Fašniku koji je optužen za sve nedaće građana u prošloj godini. Nakon fešte na središnjem gradskom trgu velike maškare će zabavu pronaći

u Hotelu Podravina, gdje će se oko 18 sati održati i izbor najdeblešega kraflina, a djeca i osnovnoškolci u Domu mladih. Prema zamisli organizatora Društva naša djeca Koprivnica u Domu mladih

najprije će se od 16 sati zabavljati najmlađi, a na Dječjem maskenbalu nastupit će plesne grupe dječjih vrtića Tratinčica i Smiješak, Ola, la i koprivničke mažoretkinje. Potom od 19, 30 slijedi diskač pod maskama na koji Dječje gradsko vijeće poziva sve učenike viših razreda osnovnih škola. Fašničkoj atmosferi koja će ovih dana zavladati Koprivnicom doprinos će dati i izložbe dječjih likovnih radova pod nazivom „Fašnik u dječjim očima“ koje će biti postavljene u predvorjima koprivničkih tvrtki, među kojima je i Podravka.



vati u suđenju Fašniku koji je optužen za sve nedaće građana u prošloj godini. Nakon fešte na središnjem gradskom trgu velike maškare će zabavu pronaći

Jelovnici osnovnoškolskih kuhinja Grada Koprivnice

Piše: Vjekoslav Indir
Snimka: Berislav Godek

Podravkin Gastronomski centar Štagelj bio je mjesto održavanja zanimljive radionice organizirane za djelatnike osnovnoškolskih kuhinja Grada Koprivnice. Bila je to u stvari svojevrsna priprema za implementaciju Podravkinog pilot jelovnika - projekta jedinstvenih jelovnika osnovnih škola Grada Koprivnice kojega su Podravkini stručnjaci osmislili, a kuhari restorana za ovu prigodu i pripremili. Radionica je prvenstveno organizirana za djelatnike kuhinja, odnosno djelatnike izravno zadužene za školske obroke koji su se tako na najizravniji način mogli uvjeriti u kvalitetu vrijednosti samoga projekta. Našli su se tu predstavnici OŠ Antun Nemčić Gostovinski, OŠ Braća Radić, OŠ Đuro Ester, COOR Podravsko sunce te Upravnog odjela za društvene djelatnosti Grada Koprivnice. O

projektu jedinstvenih jelovnika za osnovne škole govorila je direktorica razvoja senzoričke i nutricionizma Podravke Davorka Gajari. Ujedno je najavila i iduću radionicu koja će za cilj imati upoznavanje nastavnika i roditelja sa ovim pilot projektom. Za sve učesnike radionice organizirana je

i prigodna degustacija pripremljenih jela namijenjenih upravo za buduće jelovnike osnovnoškolskih kuhinja. Na kraju, u završnoj diskusiji djelatnici školskih kuhinja istaknuli su veliko zadovoljstvo ponudnim projektom te budućom suradnjom s Podravkom.



studena.



www.podravka.com