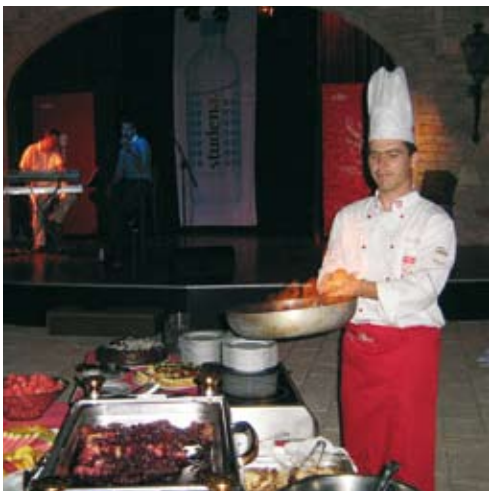
GODINA XLIX, Broj 1944, Petak 30. srpnja 2010.
LIST DIONIČKOG DRUŠTVA 'PODRAVKA' KOPRIVNICA

PODRAVKA

Studena i Podravka dio su Umaga

Optimalizacija organizacijske strukture Podravke (5)
Sjećanje na prof. Zlatu Bartl (11)



Voće na dohvat ruke

Tko hoće zdravo voće može ga pronaći u novom, praktičnom pakiranju Podravka voćnih kompota. Ponesite ih u svakoj prilici, na posao, na izlet ili u školu. Iznenadite sebe, obitelj i prijatelje laganim voćnim desertom ili prirodnim međuobrokom na dohvat ruke.

Iz prirode. Od srca.

PODRAVKA

www.podravka.com

IMPRESSUM

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

PODRAVKA, prehrambena industrija, d.d. Koprivnica

Za izdavača: Dijana Jendrašinkin

Urednica: Ines Banjanin

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

Lektura: Ivana Korošec Vujica

Grafička priprema i dizajn: www.borisbenko.com

Naklada: 8.000 primjeraka

Adresa: Ante Starčevića 32, 48000 Koprivnica

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

Faks: 048/621-061

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

Tisak: Kersch Offset

Cjenik oglasnog prostora u listu 'Podravka'

(1/1)
oglasni prostor cijele stranice
200 x 275 (+3) mm
2.000,00 kn

(1/2)
oglasni prostor polovice stranice
80 x 231 mm ili 165 x 115 mm
1.000,00 kn

(1/3)
oglasni prostor na zadnjoj stranici
108 x 150 mm
700,00 kn

(1/4)
oglasni prostor četvrtine stranice
80 x 110 mm
500,00 kn

Piše: Ines Banjanin, glavna urednica

Uvodnik

Drage Podravkašice i Podravkaši,
pred vama je zadnji broj lista „Podravka" koji izlazi prije kolektivnog godišnjeg odmora, ali ne i posljednji ovoga ljeta. A kako bi proveli što ugodniji i opušteniji odmor, Podravka je i ove godine omogućila isplatu regresa. Bez obzira jeste li ga planirali za svoje ljetovanje ili koju drugu namjenu i ove nam je godine na plaći isplaćen iznos od 100 kuna bruto po danu godišnjeg. Ne mogu a da ne napomenem kako u vrijeme kada sve više slušamo o dodatnim zaduženjima na razini države, ali i ostalih poslovnih subjekata, ovo je jedna iznimno pozitivna vijest za sve nas Podravkine zaposlenike. I ovoga je puta vodstvo naše kompanije opravdalo slogan koji nas prati, a to je – kompanija sa srcem.

Sljedeći broj novina izlazi već s prvim danima rujna, do kada će kompanija već funkcionirati u skladu s organizacijskim promjenama, koje su trenutno u tijeku. Naime, u kompaniji se provode organizacijske promjene čiji je cilj racionalizacija troškova i optimalizacija pojedinih procesa. Tako promjene koje se odnose na Podravku d.d. podrazumijevanju umjesto dosadašnja 23 sektora smanjenje na 16 sektora, a više o tome možete pročitati na 5. stranici.

Budući da je pred nama dva tjedna odmora, donosimo vam i događanja koja će u narednom razdoblju obilježiti ljeto u Umagu, gdje je započelo 21. izdanje ATP Studena Croatia Open Umag. Zateknete li se u blizini, vjerujem da ćete iz bogatog zabavnog sportskog, turističkog i naravno, kulinarskog programa pronaći nešto za sebe.

Ako ste u vrijeme najvećih vrućina tijekom srpnja prolazili ulicom Ivana Česmičkog u Koprivnici, niste mogli ne primijeniti kolone traktora koji su natovareni pšenicom čekali na otkup ovogodišnjeg roda. Sezona u toj Podravkinoj tvornici u punom je jeku, ali ne samo u otkupu žitarica, već i u samoj mlinskoj proizvodnji. Stoga su naši novinari posjetili tvornicu Mlina, gdje se trenutno radi u smjenama bez prestanka. Također su otkrili kako teče proces od otkupa pšenice do konačnog mlinskog proizvoda, od kojih su čak tri takva proizvoda nagrađena priznanjem Superior Taste Award, što ih je svrstalo u sam vrh prepoznatih visokokvalitetnih prehrambenih proizvoda. Reportažu o Podravkinom mlinu kroz stoljeća do danas možete pročitati na 6. i 7. stranici.

Već se neko vrijeme u kompaniji sve više govori o pokretanju vlastite poljoprivredne proizvodnje, a trenutno je u tijeku stvaranje preduvjeta za to. Više o temi razvoja vlastite proizvodnje sirovina za postojeće tvornice, kao i o predstojećem Danu rajčica u Umagu, doznajte u razgovoru s project managerom iz Podravkine Nabave Zdravkom Matotanom.

Možda vam je još uvijek svježe sjećanje na školske klupe, naročito ako ste ove godine proslavili neku od obljetnica mature. U Podravki ste tijekom ovog mjeseca mogli sresti neka nova lica ako ste zakoračili u Podravkinu Informatiku ili ste se našli u krugu neke od tvornica. Riječ je o učenicima koji obavljaju stručnu praksu u našoj kompaniji. U razgovoru s tim mladim ljudima čuli smo samo pozitivna iskustva, a neki od njih možda će po završetku školovanja baš tu pronaći i svoje radno mjesto, jer mnogima od njih upravo je to i želja. Podravkine praktikante možete upoznati na 12. i 13. stranici. Od ostalih novosti koje vam donosimo u ovom broju novina izdvojila bih još i izgradnju logističkog centra u Širokom Brijegu kojega je posjetio i predsjednik Uprave Podravke Miroslav Vitković. Tamo se, kako doznajemo, sve radnje odvijaju prema predviđenim planovima, a po završetku projekta poslovni će se procesi odvijati u adekvatnim prostorima, a uz značajnije uštede u troškovima.

Podsjećam vas još samo da provjerite da li se vaše ime nalazi među dobitnicima u nagradnoj igri Podravkine mesne industrije Danica, a odlučite li se ipak okušati u roštiljanju, pronađite savjet na stranicama Coolinarike i ne zaboravite za bolji okus jela dodati i „žlicu Vegete".

> Podravka će i ove godine na sebi svojstven način obogatiti umaški turnir ATP Studena Croatia Open

Studena i Podravka dio su Umaga

Turnir ATP Studena Croatia Open Umag koji već peti put za redom u svom naslovu nosi ime Studene, započeo je 26. srpnja ove godine. Koncert Tonyja Cetinskog i najboljih izvođača showa "Hrvatska traži zvijezdu" održan uoči otvorenja proteklog vikenda, bio je svojevrsni uvod u ovu sportsko-turističku manifestaciju.

Dvadesetprvo izdanje umaškog turnira traje do 1. kolovoza 2010. godine, a i ovoga puta objedinjuje vrhunski sport i turističku ponudu pa s pravom slovi za najvažniji društveni događaj ovog ljeta. Ljubiteljima tenisa ove je godine ponuđena mogućnost kupnje on-line ulaznica na redizajniranoj internetskoj stranici, a oni koji ne uspiju doći do umaških terena, moći će pratiti izravno emitiranje 13 mečeva na tri kontinenta.

Podravka se u organizaciju turnira nije uključila samo financijskim sredstvima, već i svojim proizvodima i raznovrsnim programima kako bi predstavila našu kompaniju i na sebi svojstven način obogatila ovaj turnir. Studena i Podravka godinama su dio umaškog turnira, čiju je posebnost Podravka prepoznala na samom početku održavanja ove manifestacije. Suradnja koja traje godinama prerasla je poslovne okvire i izrasla u prijateljski odnos, a tome svakako pridonosi i činjenica da je Podravka u Umagu gotovo domaća kompanija, koja ima svoju tvornicu za preradu rajčice.

Suradnjom na ATP Studena Croatia Open Umag Podravka i Istraturist nastavljaju svoje dugoročno i sve kvalitetnije partnerstvo koje iz godine u godinu još čvršće povezuje ove dvije poznate hrvatske kompanije. Podravku i Istraturist veže i komercijalno partnerstvo pa se Podravkini proizvodi nalaze u svakodnevnoj ponudi njihovih ugostiteljskih i smještajnih objekata. Osim toga, partneri su i u projektu izgradnje imidža grada Umaga kao poželjnog i prepoznatljivog mjesta za odmor, rekreaciju i zabavu. Stoga je i očekivano da je Umag prerastao epitet samo turističke destinacije te svake godine posjetiteljima tijekom održavanja turnira nudi sve više sadržaja i sve bolji i kvalitetniji program.

Tako će u još više dana održavanja ove manifestacije biti organiziran veliki broj evenata, a sam događaj izvrsna je prilika za promociju turizma, kao i naše kompanije. Inače, ATP Studena Croatia Open Umag sinonim je za jedno od najzanimljivijih profesionalnih muških turnira u Europi u klasi International series organizacije ATP. Osnovni cilj organizatora ove je godine bio osigurati prisutnost hrvatskih igrača i igrača visoko pozicioniranih na ATP ljestvici. Stoga i ove godine okuplja najpoznatija imena svjetskog tenisa poput branitelja prošlogodišnjeg naslova i 5. igrača svijeta Nikolaya Davidenka, zatim Jurgena Melzera, Juan Carlosa Ferrera, Alexandera Dologopova, Philippa Petzschnera, Juan Ignacia Chela i domaćih igrača Ivana Ljubičića, Ive Karlovića i Maria Ančića.

Ovogodišnji ljetni zabavni program nije stao u samo sedam dana održavanja ATP turnira, nego se proširio na mjesec dana kontinuirane zabave koja traje od 17. srpnja do 14. kolovoza. Ljetni zabavni dio ukupno traje pet tjedana, počevši od 17. srpnja kada je na ATP stadionu održavan Istrian Gourmet&Jazz Festival, a od 25. srpnja do sredine kolovoza redaju se najbolji DJ-i te će se održati još pet mega koncerata. Tako će 4. kolovoza posjetitelje razonoditi Parni valjak, 5. kolovoza Kiril Dzajkovski, 7. kolovoza Teresa Garsia i Cubismo, 11. kolovoza Vaya Con Dios i 14. kolovoza Gipsy Kings.

Broj sektora s 23 smanjen na 16

> Organizacijske promjene u cilju racionalizacije troškova i optimalizacije pojedinih procesa provode se kroz objedinjavanje u snažnije organizacijske cjeline

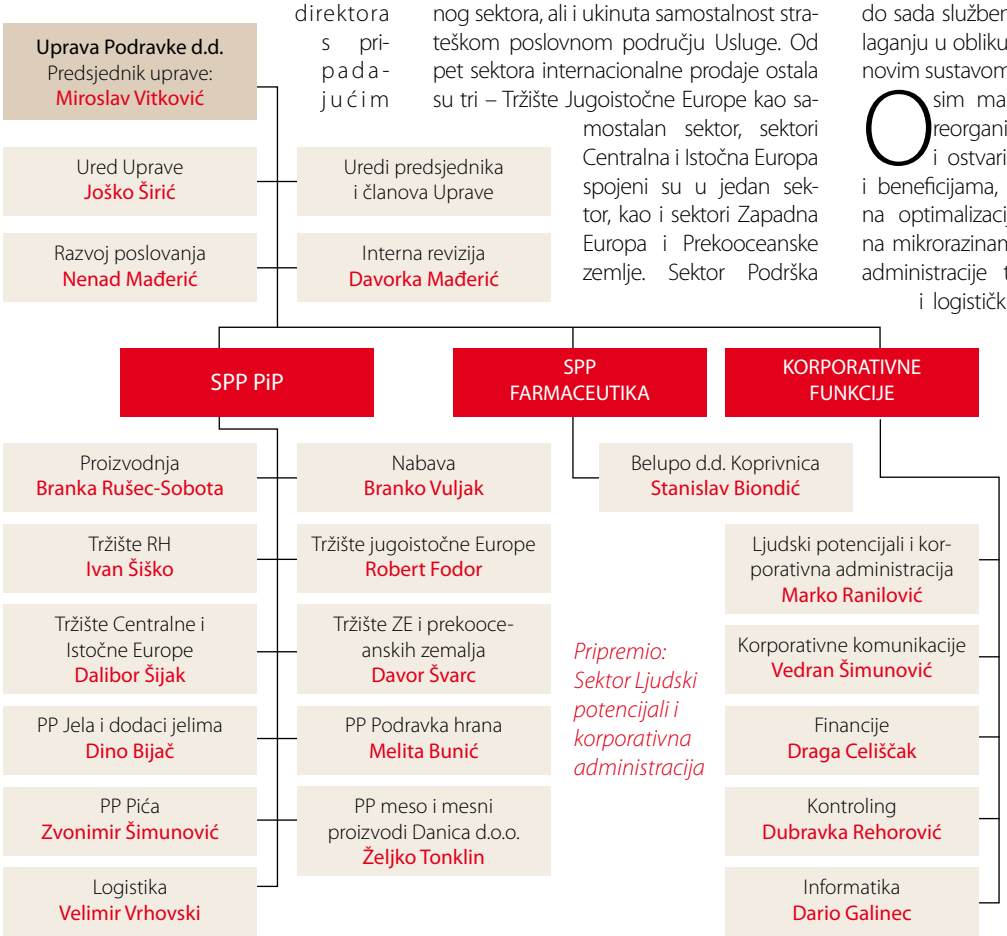
Podravkina Uprava nastavlja s provođenjem aktivnosti započetih u svibnju ove godine, usmjerenih unapređenju procesa i organizacijske strukture te ostvarivanju ušteda na svim razinama u svim poslovnim funkcijama.

Restrukturiranje Grupe Podravka u ovoj fazi usmjereno je na formiranje makro i mikro organizacijske strukture koja odgovara potrebama poslovnih procesa te zahtjevima i promjenama tržišta. Intenzivne organizacijske promjene s ciljem racionalizacije troškova i optimalizacije pojedinih procesa provode se kroz objedinjavanje u snažnije organizacijske cjeline. Promjene koje se odnose na matično poduzeće Podravku d.d. podrazumijevaju umjesto dosadašnja 23 sektora i isto toliko izvršnih direktora, smanjenje na 16, čime je smanjen i broj izvršnih direktora s pripadajućim plaćama i beneficijama koje proizlaze iz menadžerskih ugovora. Najznačajnije promjene dogodile su se u korporativnim funkcijama, sektorima internacionalne prodaje, proizvodnji te komunikaciji s tržištem i potrošačima. Tako su financijski sektori Riznica i Računovodstvo spojeni u sektor Financije, čime je smanjen i broj službi unutar mikroorganizacije novog sektora. Sektor Strateški razvoj „spušten" je na razinu upravljačke službe pod nazivom Razvoj poslovanja, a sektor Podrška poslovnim programima u svojem većem dijelu spojen je sa sektorom Korporativne komunikacije te je i unutar novog sektora značajno smanjen broj službi.

Još u travnju 2010. godine sektor Usluge i korporativna administracija pripojen je sektoru Ljudski potencijali čime je također smanjen broj službi unutar novoformiranog sektora, ali i ukinuta samostalnost strateškom poslovnom području Usluge. Od pet sektora internacionalne prodaje ostala su tri – Tržište Jugoistočne Europe kao samostalan sektor, sektori Centralna i Istočna Europa spojeni su u jedan sektor, kao i sektori Zapadna Europa i Prekooceanske zemlje. Sektor Podrška proizvodnji pripojen je cijelom sektoru Proizvodnja. Osim spajanja na razini sektora, provedene su i promjene na mikrorazinama unutar novih sektora, čime je značajno smanjen i broj upravljačkih pozicija 2. razine – razine direktora službi. Time se želi postići optimalizacija procesa, odnosno eliminiranje dupliranja procesa te postizanje ušteda na svim razinama.

Osim ušteda koje će se postići smanjivanjem broja upravljačkih pozicija, dodatne uštede postignute su i smanjivanjem plaća i ukidanjem beneficija izvršnim direktorima. Uz to, smanjuje se i broj službenih vozila koja su dana na korištenje pojedinim direktorima. Tako će uz Upravu, samo izvršni direktori imati na raspolaganju automobile kao beneficiju. Korištenje službenih automobila za sve ostale korisnike kojima je do sada službeni automobil bio na raspolaganju u obliku beneficije, bit će uređeno novim sustavom upravljanja vozilima.

Osim makroorganizacije, prve faze reorganizacije na mikrorazinama i ostvarivanja ušteda na plaćama i beneficijama, Podravku očekuje dodatna optimalizacija procesa i organizacije na mikrorazinama, a posebno u području administracije te prodajno-distributivnih i logističkih procesa. U skladu s izmjenama procesa, također će se provesti i restrukturiranje radne snage na način da odgovara strukturi i veličini poslovne aktivnosti. U fokusu restrukturiranja bit će povećanje efikasnosti i efektivnosti, maksimalno korištenje internih resursa gdje god je to moguće te daljnji izlazak iz nematičnih djelatnosti. Zbog jačanja i širenja matičnih djelatnosti ljudski će se resursi, kao i materijalni, usmjeravati u produktivne, profitabilne i dugoročno održive aktivnosti Grupe Podravka.



Priča o mlinu
kroz stoljeća do danas

Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

Teško je tijekom srpanjskih vrućina ne uočiti gužve koje nastaju uz naše silose i mlin. Zato smo i odlučili krenuti u Podravkin mlin i našu tvornicu za koju nam s ponosom tehnički direktor pripreme i finalizacije Mlina Stjepan Lalek ističe da ima tradiciju meljave žita i više od stotinjak godina.

Poznato je da je na lokaciji današnjeg Podravkinog mlina izgrađen potkraj 19. stoljeća paromlin, točnije 1894., a već 1900. pao je pod stečaj, no meljava nije stala. Prije njega postojao je i gradski mlin na potoku Koprivnica. U povijesnim dokumentima prvi puta se jedan mlin u Koprivnici spominje 1414. godine i bio je također smješten na potoku Koprivnica. A od 17. stoljeća, dakle od prestanka turske opasnosti do danas, mlinarstvo je izrazito bilo prisutno u našem kraju kao značajna gospodarska djelatnost. Neumornost te neophodne meljave žita čija brašna i njihove mješavine završavaju u mnogim delicijama, vidljiva je i danas u tradiciji i kvaliteti proizvoda koje stvaraju ovi vrijedni i marljivi Podravkaši.

Ni u vrijeme velikih vrućina, kada je i jedan dio zaposlenika zbog toga mogao ranije otići s posla, radnici u Mlinu nisu prestajali spremati i mljeti žito. Naravno, sezona je u tvornici u punom jeku, ne samo u otkupu žitarica, već i u samoj mlinskoj proizvodnji.

Na samoj istovarnoj rampi, iako je otkup već pri kraju, dočekala nas je uobičajena gužva traktora s prikolicama iz kojih su se istovarivale posljednje količine ovogodišnjeg uroda. Prašina je tu neminovnost u zraku kud god da se okrenete i zbog toga, kako nam je pojasnila direktorica Mlina i Pekare Vesna Škoda, radnici koji tu rade primaju dodatak na svoju plaću za vrijeme koje provedu u tako otežanim uvjetima rada.

Uz vrućinu i prašinu uvjeti su uistinu teški, no ušavši u silos situacija se mijenja i nije nam više bilo toliko vruće. Razlog je betonska građevina koja ipak štiti od vanjskih uvjeta i daje ugodniji ambijent. Tehnički direktor Lalek s dosadašnjim tijekom otkupa, a posebice zbog uvjeta koji su prethodili žetvi izrazio je svoje zadovoljstvo. U silose Mlina pristiglo je dvije tisuće i petstotina tona uljane repice. Pšenice je otkupljeno preko dvadeset tisuća tona i sva će završiti u preradi Mlina. Ove količine rezultat su kontinuiranog prijema kojeg je Mlin organizirao i proveo u suradnji sa služ-

> Podravkin mlin ima tradiciju meljave žita koja traje već više od sto godina

> Marljivi mlinari Podravkaši, njih stotinjak u Mlinu, nastavljaju prekrasnu priču o meljavi najvrednijih zrna ubranih s podravskih polja i brašnu kroz stoljeća sve do danas

bama Nabava primarnih sirovina i Prodaja mlinsko-pekarskih proizvoda. Uz mlin u Koprivnici, Podravka ima i mlin u Novigradu Podravskom u kojem je također organiziran prihvat pšenice, ali isključivo na polog. Tamo je našlo smještaj tisuću i tristo tona pšenice s tog kraja. Kako je dovoz pšenice pri kraju, pomislili smo da će sad radnici moći predahnuti, ali ne… u Mlinu neće stati ni kada će većina nas na kolektivni godišnji odmor. I dalje će se ovdje raditi u četverosmjenskom rasporedu i otkupljivati raž iz ovogodišnje žetve (oko 900 tona). Dakle, svih stotinjak radnika ove tvornice nastavit će svoj posao gotovo u istom tempu.

Direktorica je naglasila kako se proizvodnja u Mlinu zaustavlja samo u proljeće kada se provodi neophodni remont. U samoj preradi već postoje klimatizirani uvjeti proizvodnje koji su nužni zbog elektronike koja upravlja većinom proizvodnih procesa. Ulaganja u ovu tvornicu koja su učinjena unatrag proteklih vremena daju vidljive rezultate u kvalitetnijim uvjetima rada, ali i kvaliteti finalnih proizvoda koje plasira ova tvornica. Početkom ove godine završena je i posljednja u nizu takvih investicija s kojom su čelni ljudi tvornice itekako zadovoljni, a to je nova miješalica za specijalne smjese koje se tu pripremaju.

Ušavši u novu mješaonicu koja je uređena u prostorima stare pivovare dočekali su nas gotovo idealni temperaturni uvjeti za ove vruće dane. Nekadašnja pivovara danas pruža idealno mjesto za skladištenje brašna i rad tog novog postrojenja za pripremu specijalnih smjesa. Između njih posebno treba izdvojiti tri mješavine: Mješavina za krafne, Mješavina za kukuruzni kruh i Mješavina za kruh sa sjemenkama. Upravo će one sljedeće tri godine na svojoj ambalaži nositi internacionalno prepoznatljiv znak Superior Taste Award u čiji proces ocjenjivanja mogu ući samo proizvodi onih kompanija koje posjeduju i rigorozno poštuju certifikate kontrole kvalitete. A upravo su takvi uvjeti uz poštivanje svih certifikata za proizvodnju hrane u toj novoj mješaonici. Važnost nagrade za ove mješavine je da ih znak kvalitete "Superior Taste Award 2010", etablira među visokokvalitetne prehrambene proizvode. Iz nove mješaonice mješavine dolaze u pakirnicu u kojoj se u užurbanoj atmosferi pakiraju u prepoznatljivu ambalažu. Tu se proizvodnja odvija u tri smjene. I tako i po vrućini i prašini, dan i noć, marljivi mlinari Podravkaši, njih stotinjak u Mlinu, nastavljaju prekrasnu priču o meljavi najvrednijih zrna ubranih s podravskih polja i brašnu kroz stoljeća sve do danas. Kvalitetom svojih proizvoda ne samo da su uspjeli osvojiti domaće kupce, već su dobivenim priznanjima pokazali da su sposobni osvojiti i najprobranija nepca i u Europi.

Razgovor:
prof. dr. sc.
Zdravko
Matotan

Razgovarao: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

Vizualni identitet Podravke često je vezan baš uz povrće

> U planu je rješavanje zakupa državnog poljoprivrednog zemljišta na područjima jedinica lokalne samouprave koprivničkog područja

Ovih dana svjedoci smo kako se u kompaniji ponovo sve više govori i razmišlja o pokretanju vlastite poljoprivredne proizvodnje. Dan povrća, kao i predstojeći Dan rajčice te ovogodišnji otkup pšenice bila su neka od pitanja na koja smo potražili odgovore od Zdravka Matotana, project managera iz sektora Nabave.

Završeni su „Dani povrća", kratak osvrt na događanja na njima te što oni znače za Podravku?

- Kao promotivno-edukativna manifestacija, Dan povrća Koprivničko-križevačke županije kontinuirano se odvija već šest godina i od samog pokretanja u sve aspekte manifestacije – organizacijske, edukativne i promotivne, Podravka je značajno uključena. Vizualni identitet Podravke često je vezan baš uz povrće, prirodne i zdrave namirnice koje su sastavni dio mnogih Podravkinih proizvoda i ovakve manifestacije koje promoviraju domaće, prirodno i zdravo, Podravka bi mogla promotivno i bolje iskoristiti. Nastojat ćemo do godine osmisliti kreativniju prezentaciju Podravke da na sljedećim Danima povrća Podravka bude opet centar događanja na glavnom koprivničkom trgu. Ovakve manifestacije, a posebice stručni skup imaju značajan utjecaj na razvoj proizvodnje povrća našeg kraja, kako povrća namijenjenog za svježu potrošnju, tako i onog za preradu što je za Podravku od izuzetnog značenja. U ostalom i stručni dio prvog Dana povrća 2005. godine koji je organiziran zajedno s Hrvatskom akademijom znanosti i umjetnosti bio je posvećen proizvodnji povrća za preradu.

Podravka je zakupila poljoprivredno zemljište u nekadašnjoj vojarni. Što se namjerava uzgajati i namjerava li se nastaviti korištenje i drugog poljoprivrednog zemljišta u okolici?

- Prošle smo godine na neki način započeli s revitalizacijom vlastite poljoprivredne proizvodnje i na dijelu državnog poljoprivrednog zemljišta kojim sada upravljaju jedinice lokalne samouprave imali zasnovanu proizvodnju graška i graha mahunara. Ove smo godine u jednogodišnji zakup dobili državno poljoprivredno zemljište na području općina Đelekovec i Hlebine koje je inače programom gospodarenja državnim poljoprivrednim zemljištem predviđeno za dugogodišnji zakup. Uz te površine sporazumom na korištenje od MORH-a smo dobili i poljoprivredno zemljište bivšeg vojnog gospodarstva uz vojarnu u Koprivnici te na njima kao i vlastitom poljoprivrednom zemljištu na Danici zasnovali proizvodnju povrća i žitarica. Zemljište bivšeg vojnog gospodarstva Koprivnica nekoliko godina nije obrađivano, na korištenje smo ga dobili tek krajem travnja pa jedino što se moglo ove godine posijati na tim površinama je kukuruz. I s drugim jedinicama lokalne samouprave koprivničkog područja smo u kontaktu vezano za izradu programa gospodarenja državnim poljoprivrednim zemljištem i vjerujem da ćemo veći dio zemljišta predviđenog za dugogodišnji zakup moći koristiti već od proljetne sjetve.

Znači li sve to da se Podravka ponovno vraća poljoprivrednoj proizvodnji za vlastite potrebe?

- Za sada radimo na stvaranju preduvjeta za pokretanje vlastite poljoprivredne proizvodnje, a to je rješavanje pitanja korištenja državnog poljoprivrednog zemljišta. Nadam se da ćemo taj dio aktivnosti uspješno dovršiti do kraja godine do kad bismo morali imati i jasnu viziju i razrađen program korištenja zemljišta te način na koji će se zemljište obrađivati, da li akvizicijama određenih postojećih resursa, korištenjem vanjskih usluga ili ulaganjima u vlastitu mehanizaciju. U svakom slučaju, razvijat će se vlastita proizvodnja sirovina za postojeće tvornice.

Za potrebe sirovina Podravka je i do sada imala kooperativne odnose sa poljoprivrednim proizvođačima. Hoće li se ta suradnja nastaviti i na koji način?

- Uz razvoj vlastite poljoprivredne proizvodnje nastojat će se podići razina i obim suradnje s lokalnim poljoprivrednim proizvođačima. Na neki način gašenjem vlastite kooperacije lokalni su poljoprivrednici ostali bez ozbiljnih partnera u plasmanu svojih poljoprivrednih proizvoda. Do ukidanja vlastite kooperativne proizvodnje glavnina poljoprivrednih proizvoda podravskog sela plasirala se preko Podravke, a isto tako kooperanti su snabdijevani potrebnim repromaterijalom što je za njih ekonomski bilo znatno prihvatljivije nego danas kad većinu moraju kupovati gotovinom. Kvalitetnim kooperativnim odnosima brži je bio prijenos novih znanja i tehnologija u proizvodnju što je utjecalo na razvoj sela. Stagnacija poljoprivredne proizvodnje na našem selu uvjetovana je nestankom tih kooperativnih odnosa pa ako se želi sačuvati selo od daljnje stagnacije, te bi kooperativne odnose trebalo ponovo uspostaviti na jednoj još višoj razini.

U tijeku je otkup žita u naše silose, vaš komentar na kvalitetu ovogodišnje pšenice.

- Ovogodišnja proizvodna godina izuzetno je bila loša za proizvođače pšenice. Prvenstveno pod utjecajem nepovoljnih klimatskih prilika, prije svega velikih količina oborina u kratkom periodu i relativno malo sunčanih dana tijekom vegetacije žetva je kasnila, prinosi su znatno smanjeni, a kvaliteta zaprimljene pšenice lošija je nego prethodnih godina. Na smanjenje prinosa i kvalitete značajan utjecaj imala je razina primijenjene tehnologije. Zbog intenzivnih oborina dio biljnih hranjiva primijenjenih gnojidbom je ispran i postao nedostupan korijenu, zakorovljenost usjeva zbog zakašnjele žetve bila je veća nego prethodnih godina, a zbog visoke vlage intenzitet bolesti klasa na većini usjeva veoma jak. Na tlima prirodno niže plodnosti uz reduciranu gnojidbu i uz nekorištenje pravilne zaštite od korova, štetnika i bolesti prinosi i kvaliteta proizvedene pšenice bili su znatno niži nego na onima gdje je tehnološka razina proizvodnje bila viša.

Predstoje nam i „Dani rajčice" u Umagu…

- Dan rajčice ove će se godine 5. kolovoza po 13. put za redom održati u Umagu. Slično kao i Dan povrća u Koprivnici i ova manifestacija ima edukativni i promotivni karakter. U prijepodnevnim satima o Gradskoj će se vijećnici održati stručni skup na kojem će se analizirati stanje ovogodišnje proizvodnje rajčice te će domaći stručnjaci i gosti iz Italije nastojati svoja znanja i iskustva iz proizvodnje rajčice za preradu prenijeti proizvođačima. Nakon stručnog skupa obići će se proizvodne i pokusne površine pod rajčicom u okolici Umaga gdje će se proizvođači upoznati s novim sortimentom i suvremenim tehnologijama proizvodnje te izmijeniti svoja iskustva iz proizvodnje. Večer je rezervirana za Feštu od rajčice, svojevrstan unikatni, prepoznatljivi turistički proizvod grada Umaga i Podravke na kojem se dosadašnjih godina okupljalo više tisuća gostiju. Uz zabavni program i tradicionalno kuhanje jela na bazi rajčice u velikim posudama na glavnom umaškom trgu i njihova promotivna prodaja u humanitarne svrhe, održat će se izbor najveće i najbolje istarske rajčice te niz zabavnih igara vezanih uz rajčicu i Podravkine proizvode od rajčice za sve kategorije posjetitelja.

Koje još aktivnosti planirate do kraja ove godine?

- Od predstojećih aktivnosti do kraja godine na prvom je mjestu svakako rješavanje zakupa državnog poljoprivrednog zemljišta na područjima jedinica lokalne samouprave koprivničkog područja gdje su do sada te aktivnosti bile usporene i izrada programa njihova korištenja. Nadalje u planu je izrada studije i operacionalizacija programa vlastite voćarske proizvodnje na budućoj plantaži Farkašić i povrćarske proizvodnje kod Sigeca te pokretanje proizvodnje rajčice za preradu na području južne Istre gdje je u tijeku postupak dobivanja na korištenje poljoprivrednog zemljišta u sklopu vojnog poligona „Marlera" kod Ližnjana.

Gradnja Podravkinog LC-a u Širokom Brijegu napreduje prema planu

Predsjednik Uprave Podravke Miroslav Vitković obišao gradilište Logističkog centra u Širokom brijegu

Gradnja Podravkinog logističkog centra u Širokom Brijegu u Bosni i Hercegovini, bez obzira na vremenske i ekonomske okolnosti napreduje prema predviđenom planu. U to su se uvjerili predsjednik Uprave Podravke Miroslav Vitković i direktor Logistike Velimir Vrhovski prilikom svojeg boravka 15. srpnja u Širokom Brijegu.
Završetkom izgradnje ovog centra veličine 1500m2 s 2100 paletnih mjesta, prostorom za pakirnicu i 500m2 uredskog i ostalog funkcionalnog prostora, a koji se gradi u suradnji s tvrtkom PODIN d.o.o. Široki Brijeg, do kraja ove godine Podravka d.o.o. Sarajevo konačno će poslovati u adekvatnim prostorima, a uz značajnije uštede u troškovima.
Ovom se gradnjom zatvaraju sva otvorena potraživanja iz prošlosti, a aktivira se pravo na dodijeljeno zemljište od općine Široki Brijeg još 1996. godine kada je i krenula ideja o gradnji logističkog centra. Nažalost, mnoge su okolnosti utjecale na to da se s gradnjom ne krene i ranije pa je Podravka uz nekoliko selidbi na razne lokacije u posljednjih desetak godina koristila neodgovarajuće prostore bivše robne kuće, zatvarajući svoja potraživanja iz ranijih razdoblja.
Podravka d.o.o. Sarajevo u opskrbi tržišta BiH logistički vrši podršku iz tri logistička centra i to Sarajevo, Banja Luka i Široki Brijeg. U Sarajevu se u novim prostorima posluje od 1. srpnja 2005. godine, a u Banja Luci od 1. lipnja 2007. godine. Iz Širokog Brijega logistički se pokriva područje čitave Hercegovine i dijela srednje Bosne što je u ukupnom poslovanju 31% prihoda. Na ovoj lokaciji nalazi se sjedište sektora Logistike, Marketinga i računovodstva te prodajne regije III Hercegovina. Ukupno je danas u tom profitnom centru 41 zaposlenik od 99 stalno zaposlena djelatnika.

O gradnji centra, aktualnostima u poslovanju kao i o kretanjima na tržištu iscrpno su goste izvijestili direktor poduzeća Josip Canjar, zamjenik direktora Slobodan Božić i direktor logistike Mario Hrkač. *(J. C.)*

Prijem za delegaciju RK Podravka Vegeta

U prostorijama Koprivničko-križevačke županije župan Darko Koren organizirao je prijem za delegaciju vodstva Rukometnog kluba Podravka Vegeta, na čelu s predsjednikom Upravnog odbora Krunoslavom Bešvirom.
U delegaciji RK Podravka Vegeta još su bili članovi Uprave kluba Ivo Čičin Mašansker, Jasmina Stričević i Dragan Habdija, direktorica RK Božica Palčić i novoizabrani trener Neven Hrupec. Uz župana, susretu su prisustvovali i njegova dva zamjenika Darko Sobota i Ivan Pal te Vladimir Šadek, pročelnik službe ureda župana. Nakon osvajanja Hrvatskog prvenstva i kupa, nastavljen je kontinuitet uspjeha u konkurenciji hrvatskih ekipa, a u jeku su i pripreme Rukometnog kluba Podravka Vegeta za novu sezonu. Prijem je ujedno iskorišten i za razgovor o daljnjim planovima i osvrt na nedavne uspjehe kluba. U svom uvodu župan Darko Koren istaknuo je kako mu je posebno drago što je došlo do ovog susreta te je čestitao na uspjesima koje klub postiže. Naglasio je činjenicu kako sve ono što Podravka čini na razvoju ovog sporta ne čini ni jedna kompanija u Hrvatskoj, a ulogu RK Podravka Vegeta vidi kao nositelja razvoja rukometa u našem kraju. Predsjednik Uprave RK Podravka Vegeta Krunoslav Bešvir zahvalio je na pozivu i podršci koju klubu sve više daje i grad i Županija. Zatim se osvrnuo na trenutno stanje u klubu, na netom održani ždrijeb za Ligu prvaka, novog trenera te je istaknuo ciljeve kluba:
- Odlučili smo da ne smanjujemo sportske ambicije i da zadržimo dominaciju u ženskom rukometu. Uz to, namjera nam je približiti RK Podravka Vegeta građanima Koprivnice tako da se ljudi vrate u dvorane i bodre igračice u našim nastojanjima za što bolji plasman i u domaćem prvenstvu, ali i u predstojećoj Ligi prvaka.
Bio je ovo jedan srdačan i hvalevrijedan susret na kojemu su dogovorene i daljnje međusobne suradnje na rješavanju postojećih problema te je utvrđeno zajedničko nastojanje na promociji RK Podravka Vegeta i popularizaciji rukometa.

Piše: Vjekoslav Indir
Snimio: Berislav Godek

> Mali ljudi velikih ideja, kao što je profesorica Zlata Bartl, zauvijek će biti primjer divljenja i znanstvenog, te povrh svega, ljudskog poštovanja

Prošle su dvije godine od kada nas je napustila omiljena Podravkina profesorica

Na današnji dan prije dvije godine nakon duge i teške bolesti preminula je profesorica Zlata Bartl, počasna građanka Koprivnice, Podravkina znanstvenica stručnjakinja, koja je krajem '50-ih s ekipom Podravkinih djelatnika kreirala prve dehidrirane juhe te svjetski poznati proizvod Vegetu. Nemjerljive su zasluge samozatajne i inovativne profesorice Bartl koja je sa svojim timom stručnjaka zaslužna za stvaranje najpoznatijeg i najprodavanijeg Podravkinog proizvoda. Rezimirajući sve što je prošla u životu, simpatična profesorica je svojedobno rekla:

- Cijeli život sanjala sam da stvorim nešto što će biti korisno. Ne mislim tu samo na Vegetu jer sam često puta razmišljala o mineralima i da se više posvetim tom segmentu znanstvenog proučavanja. No bez obzira na sve, normalno da sam zadovoljna onim što sam postigla i što su se ljudi u Podravini prema meni tako lijepo ophodili, a onim zločestima neka sudi Bog. Ne bih mijenjala svoj život jer sam uvijek bila sretna kada sam nešto stvarala. Bila sam nemirnog duha, voljela sam puno učiti, čitati, proučavati neke stvari koje nisu bile u mom „fahu" pa i po cijenu nespavanja.

A nakon što je 2006. godine proglašena počasnom građankom Koprivnice, profesorica Bartl je u svom poznatom skromnom stilu izjavila:

- Zahvaljujem gradu Koprivnici što sam proglašena počasnom građankom i to je za mene veliko priznanje, ali ujedno to je priznanje svim mojim suradnicima i svim Podravkašima koji su, a i danas stvaraju te razvijaju ovu veliku hrvatsku tvrtku. Iako sam rođena u Sarajevu, od 1955. godine živim u Koprivnici i smatram se Koprivničankom. Dolazak u Koprivnicu doživjela sam kao dolazak na dugo željeni planet i to ne samo zbog toga što sam dobila posao, već taj grad i ti ljudi koji su me od srca prihvatili oduvijek su bili prijateljski raspoloženi i voljela sam raditi i živjeti s njima. U Podravki svi smo živjeli kao jedna velika obitelj, a druženje i suradnju s posla nastavljali smo i nakon njega. Oduvijek sam utjehu nalazila u radu, ne da bi me netko poslije toga rada glorificirao, već da stvarno nešto napravim. Po prirodi sam skroman čovjek kojemu na neki način popularnost smeta. Vegeta je osvojila svijet, a mali ljudi velikih ideja kao što je profesorica Zlata Bartl koju život nije mazio i pazio primjer su samoprijegornog kreatora, uvijek vrijednoga divljenja i znanstvenog te povrh svega, ljudskog poštovanja.

Otišla je najveća među nama, profesorica Zlata Bartl. Skromna, tiha, samozatajna, inovativna, osoba koja je u najtežim trenucima iskoristila priliku koja joj je pružena u Podravki i Koprivnici da znanjem i inovativnošću stvori pretpostavke i temelje za današnji rast i razvoj tvrtke, grada i županije. Za života je učinila djela koja nam moraju i trebaju biti smjer i putokaz kako u budućnosti graditi i Podravku i Koprivnicu pa i Hrvatsku, a to je, dakle, samo utemeljeno na znanju, samo podređeno timu i uvijek u interesu opće dobrobiti i razvoja, a ne na vlastitu korist. Za mene kao novinara bila je velika čast poznavati profesoricu i u brojnim druženjima s njom osjetiti dobrotu kojom je zračila. Zlata je definitivno pokazala da ljudi velikih ideja žive skromno, ne zamaraju se materijalnim dobrima jer ipak ima nešto i u duši. *(B. F.)*

Ove godine u Podravki će praksu obaviti 327 učenika

U Podravki praksu svake godine obavlja relativno veliki broj učenika i studenata. Nije to samo puka obveza nego je i usavršavanje, a s obzirom na to da naša kompanija raspolaže i uvjetima kakvi se samo poželjeti mogu, mnogi dolaze i odlaze iznimno zadovoljni.

Stručna praksa obavlja se i u Podravkinoj Informatici

Praktična nastava sastavni je dio obrazovnog programa

Piše: Mladen Pavković, Snimio: Berislav Godek

- Oduševljen sam Podravkom. Zahvaljujući praksi koju obavljam u ovoj kompaniji stekao sam gotovo očaravajući uvid u dio Podravkina poslovanja. Meni se sve to čini kao san. Volio bih, kao moj tata, koji je trenutačno zaposlen na Mesnoj industriji, jednog dana biti i zaposlenik Podravke. Istina, na usavršavanju sam bio kratko, ali uvidio sam da Podravka raspolaže s iznimno kvalitetnim stručnjacima, od kojih smo, istina u relativno kratkom vremenu i te kako mnogo naučili – rekao nam je Boris Bahić, koji se školuje za zanimanje tehničara za elektroniku, u Srednjoj strukovnoj školi u Đurđevcu, a kojeg su pohvalili i njegovi mentori u Informatici.

Stručna praksa, odnosno praktična nastava sastavni je dio obrazovnog programa. Vrijeme obavljanja praktične nastave i fond sati ovisi o zanimanju za koje se učenik školuje. Najveći broj sati stručne prakse imaju strukovna zanimanja, a temelje se na odredbama Zakona o srednjem školstvu, pojasnila nam je voditeljica Podravkinog odjela Edukacije i razvoj Tatjana Jukić te nadodala da smo i ovog ljeta prihvaćali i prihvaćamo praksu u našoj kompaniji za zanimanja: elektromehaničar, strojobravar, slastičar i pekar, elektroničar-mehaničar, elektroinstalater i mesar. Tijekom protekle školske godine imali smo i minimalan broj zanimanja instalater grijanja i klimatizacije te tokar, ali praktikante za ta zanimanja Podravka više neće moći prihvaćati.

- Čini se da bi "svi" željeli provesti praktičnu nastavu u Podravki, a to je nemoguće, rekli su nam u Kadrovskoj službi. No, ove godine kod nas će praksu obaviti 327 učenika. Jednog dana kad će možebitno tražiti zaposlenje u Podravki i ta će im preporuka dobro doći.

Praktikanti su smješteni u organizacijske cjeline koje odgovaraju njihovu zvanju. Dobivaju i mentore koji su odgovorni za njih. U našoj se kompaniji praksa odvija u Proizvodnji, Informatici, tvornicama, "Podravskoj kleti", Pivnici, Cateringu, PP Hrani, PP Pićima, Dodacima jelima i kontroli kvalitete, Mesnoj industriji Danica te

Tvornici Studenac u Lipiku. Nije samo Boris Bahić pričao lijepo o danima koje je proveo na praksi u Podravki. To smo čuli i od mnogih drugih, prije svega od Mateja Lončara, Ivane Polščak, Monike i Andreje Vagaj, Karla Pavešića, Dragutina Kuštera, Ivana Hrena...
U Mesnoj industriji Danica tijekom protekle školske godine na naukovanju za mesara bilo je devetnaest učenika, dok je praksu obavljalo i 20 učenika za rukovatelja prehrambenim strojevima, a nekoliko i za druga zanimanja, kao što su prehrambeni tehničar, prodavač, upravni tehničar i drugo.
- U usporedbi s prijašnjim vremenom možemo reći da se broj učenika obrtničkih zanimanja smanjio i do četrdeset posto, kazala je Tatjana Jukić. Razlog smanjenju pojedinih obrtničkih zanimanja, kao što su stolar, soboslikar, tokar i slično, prije svega leži u činjenici što je došlo do reorganizacijskih promjena u kompaniji te gašenja određenih dijelova Održavanja. Broj učenika ostalih zanimanja u prosjeku je ostao isti. Pojedina zanimanja bilježe i povećanje, što je posljedica povećanog broja upisa učenika u srednje škole (npr. kuhara i konobara).
Što se tiče Belupa, direktorica Ljudskih resursa Jasenka Maltarić-Dujnić rekla nam je da tijekom godine kroz Belupo prođe 50 do 60 praktikanata, učenika i studenata različitih škola i fakulteta. Dolazi im i nekoliko polaznika Obrtničke škole.

Tijekom godine kroz Belupo prođe 60-ak praktikanata

- Farmaceutski tehničari, njih dvadesetak, provedu kod nas oko tjedan dana. Tijekom ljetnih praznika na praksi će biti oko 25 učenika i studenata u trajanju od 40 do 160 sati, objasnila je Maltarić-Dujnić.
Svi oni koji obavljaju praksu imaju pravo na topli obrok te na nagradu za obavljanje stručne prakse, što je definirano i Kolektivnim ugovorom.
U razgovoru s nekima od praktikanata na Belupu, među ostalim smo saznali da im svaki dolazak u kompaniju mnogo znači, te gotovo svi ponavljaju – joj, da nam je i zaposliti se u jednoj ovakvoj kompaniji!

Belupova direktorica Ljudskih potencijala Jasenka Maltarić-Dujnić: Tijekom ljetnih praznika na praksi će biti oko 25 učenika

Podravka svojim zaposlenicima isplatila regres

Slijedeći slogan koji prati našu kompaniju, njezino je vodstvo potvrdilo zašto smo kompanija sa srcem. Podravka je jedna od rijetkih domaćih kompanija koja je i ove godine unatoč globalnoj gospodarskoj krizi koja nas okružuje, omogućila zaposlenicima Grupe Podravka koji imaju pravo na godišnji odmor isplatu regresa. Njima pripada jednokratni dodatak na plaću od 100 kn bruto po danu godišnjeg odmora na koji radnik ima pravo u kalendarskoj godini.

Prema odluci Uprave pravo na isplatu ostvarili su radnici koji su u radnom odnosu na dan 1. svibnja 2010. godine, te im je isplaćen neoporeziv dio regresa u iznosu od 1.000,00 kn u lipnju (14. lipnja.), dok je preostali oporeziv dio isplaćen u srpnju (14. srpnja.).
Radnici društava Grupe Podravka koja su potpisnici Kolektivnog ugovora ostvaruju pravo na regres prema čl. 64. stavku 1. Kolektivnog ugovora Grupe Podravka.
Za društva koja nisu potpisnici Kolektivnog ugovora isplata neoporezivog regresa je s plaćom za lipanj u srpnju.
Trošak regresa za 5.368 radnika Grupe Podravka Hrvatska iznosi ukupno 16,5 milijuna kuna.

Nagrađeni potrošači Eva ribljih konzervi

Poznata su imena dobitnika u nagradnoj igri „Upecajte EVA nagrade u prodavaonicama Konzuma" koja se odvijala u Konzumovim trgovinama diljem Hrvatske od 4. lipnja do 18. srpnja.

U Podravki je 20. srpnja upriličeno izvlačenje dobitnika koje je pratila komisija koju su činili javni bilježnik Nikola Bakrač, Brankica Basta iz agencije Hi-tech te Mirjana Perlok i Martina Ferenčić iz Podravke.

Dobitnici glavnih nagrada, Konzumovog poklon bona u vrijednosti od 2.000 kuna su Jadranka Stipčević iz Splita, Andrej Rendić iz Zadra, Duško Nikoli iz Pakraca, Zdravko Fazon iz Belice i Tanja Oto iz Preloga. Po 15.000 kuna na Diners Club kartici dobili su Denis Vrhovski iz Zagreba i Sonja Ognjačević iz Zagreba, a po 50.000 osvojili su Ivan Vincelj iz Pregrade i Danijel Dreven iz Varaždina. Od ranije su poznata imena dobitnika tjednih nagrada koji su osvojili poklon bonove u vrijednosti od 2.000 kuna. Tjedne nagrade od 10. lipnja i 17. lipnja osvojile su Marija Maček Mulić iz Krapine i Mirta Del Fabro iz Zagreba, a dobitnice od 1. srpnja, 8. srpnja i 15. srpnja su Ana Plic Cazin iz Zagreba, Mila Raff iz Osijeka i Davorka Sever iz Vukovine.

U telefonskom razgovoru s dobitnicama doznajemo da su nagrade završile kod vjernih potrošačica, jer kako i same kažu, Eva je prilikom kupnje ribljih konzervi njihov prvi odabir.

Za sudjelovanje u nagradnoj igri bilo je potrebno kupiti bilo koja tri proizvoda iz asortimana Eva ribljih konzervi u trgovinama Konzuma i poslati SMS s brojem računa i osobnim podacima. Prema riječima voditeljice grupe proizvoda Tanje Španiček, ovo je prvi puta da se takva nagradna igra odvija slanjem SMS poruka, a pristiglo je gotovo 6.000 poruka.

Na licu mjesta provjereni su računi pošiljatelja u Konzumu, a sretnim dobitnicima preostaje samo zaželjeti ugodno trošenje osvojenih iznosa.

Imena svih dobitnika glavnih i tjednih nagrada objavljena su i na www.podravka.hr.

> 50.000 kuna u zajedničkoj nagradnoj igri Podravke i Konzuma potrošačima iz Pregrade i Varaždina

Dobitnici u nagradnoj igri S.O.S. kuharica - Neka ljeto traje duže uz Podravku

Ime i prezime	Organizacijska cjelina
1. Vesna Bačić	Tržište RH, Zagreb, Podravka
2. Predrag Mihajlović	Logistika, Belupo
3.Jela Ljevar	Tvornica Studenac, Lipik
4. Jasna Kovač	Logistika,Belupo
5. Davor Popijač	Ljudski potencijali i korporativna administracija, Podravka
6. Milica Sinković	Studio za dizajn, Podravka
7. Nataša Piskač	Nabava, Danica
8. Maja Večenaj	Razvoj proizvoda, dječja hrana, Podravka
9. Ivančica Kučanda	Financije, Danica
10. Maja Ganžulić	Nabava, Danica
11. Ivan Mandić	Informatika, Podravka
12. Biljana Matković	Razvoj proizvoda, Danica
13. Ružica Šajn	Računovodstvo, Podravka
14. Igor Ceilinger	Kontrola kvalitete, Belupo
15. Zvonko Sigetić	Korporativni i opći poslovi, Podravka
16. Kristina Brgles	Računovodstvo, Podravka
17. Danijel Bazdan	Tržište RH, Podravka
18. Vladimir Tkalec	Odjel zaštite i korporativne sigurnosti, Podravka
19. Snježana Vlahović	Nabava, Danica
20. Marija Trepotec	Podravka inženjering d.o.o.
21. Mirjana Maltarić	Non-stop, Danica
22. Jasna Vurovec	Računovodstvo, Podravka
23. Jelena Smetiško	Razvoj, Belupo
24. Katica Juranek	Razvoj proizvoda, Danica
25. Irena Balaško	Proizvodnja, Danica
26. Milan Stojčević	Prodaja i distribucija Pića, Podravka
27. Jadranka Tudić	Tvornica Juha, Podravka
28. Jelena Skupnjak	Razvoj proizvoda, Danica
29. Bernardica Sigetić	Riznica, Podravka
30. Mario Vrhoci	Informatika, Podravka
31. Barbara Petras	Kontroling, Podravka
32. Vesna Popijač	Kontrola kvalitete, Podravka
33. Blaženka Kotrošić	Računovodstvo i Riznica, Belupo
34. Oliver Drvosek Kihas	Nabava, Podravka
35. Davor Frol	Tržište RH, Podravka
36. Lidija Votuc	Logistika, Podravka
37. Ivana Korošec Vujica	Korporativne komunikacije, Podravka
38. Lidija Balaško	Tržiške RH, Podravka
39. Bosiljka Bagarić	Tržište RH, Podravka
40. Josip Petras	Korporativni i opći poslovi, Podravka

Piše: Dipl. ing. Sandra Krstev Barać
Izvor: www.zdravobudi.hr

Trikovima protiv mamurluka

> Mamurluk se povezuje s gubitkom pamćenja, smanjenom sposobnošću snalaženja u prostoru te slabijim vidom što vas čini potencijalno opasnim za sebe i okolinu i dan nakon fešte

Sezona godišnjih odmora je započela, a s njome i vrijeme opuštanja mišića i ponajviše uma. No, kako poslovne brige odlaze u zaborav, vrlo često proporcionalno raste unos alkoholnih pića pa ljeto postaje sve samo ne odmor za vašu jetru. Čaša vina poslije ručka, jedno pivo na plaži ili koktel uz zalazak sunca ne predstavlja problem, štoviše čak pruža zdravstvene benefite u vidu smanjenog rizika od kardiovaskularnih bolesti i postizanja dugovječnosti, no pretjerivanje u alkoholu značajno smanjuje mentalne i tjelesne sposobnosti, a mamurluk dan poslije dovoljan je da vam uništi i nekoliko dana toliko očekivanog odmora. No, nisu samo glavobolja, vrtoglavica i bol u želucu pratitelji „alkoholne nezasitnosti" – mamurluk se, naime, povezuje s gubitkom pamćenja, smanjenom sposobnošću snalaženja u prostoru te slabijim vidom što vas čini potencijalno opasnim za sebe i okolinu i dan nakon fešte.

Mudrošću odagnajte mamurluk

Osim najočitijeg načina sprečavanja mamurluka – umjerenosti u piću, postoje neki trikovi koji mogu pomoći u borbi protiv ove neugodne posljedice. Prije svega alkohol kombinirajte uz jelo. Hrana usporava apsorpciju alkohola sprečavajući nagli rast alkohola u krvi, a samim time i želju za neprestanim točenjem čaše. Ako niste u situaciji u kojoj se jede, barem posegnite za grickalicama koje sadrže zdrave masnoće poput orašastih plodova i sjemenki. Povoljan učinak će imati i med i sok od rajčice bogati fruktozom, šećerom koji omogućuje učinkovitije metaboliziranje alkohola. Ako na kraju večeri niste ništa „prizalogajili" uz pića, još uvijek možete ublažiti posljedice grickanjem nekoliko krekera i unosom voćnog soka prije spavanja.

Mudar odabir pića još je jedan način kako možete odagnati mamurluk. Smatra se da bezbojna pića poput votke ili džina uzrokuju manje mamurluka u usporedbi s tamnim brendijem, crnim vinom ili rumom. Obojena pića, naime, sadrže tvari koje su zaslužne za okus, boju i aromu pića no koja, prema istraživanjima, potiču i nastanak glavobolje. Vrlo jednostavan način borbe protiv mamurluka je i obilna hidracija. Slijed koji se sastoji od pravilne izmjene čaše alkoholnog pića i čaše mineralne vode neće samo prepoloviti unos alkohola, već i umanjiti, ako ne i spriječiti posljedice diuretičkog učinka alkohola – glavobolju, suha usta i vrtoglavicu.

Jutro poslije: liječenje mamurluka

Ako se ipak probudite s osjećajem kao da se vozite u zabavnom parku, potrebno je odmah poduzeti „mjere spasa". Iako niti jedna randomizirana studija ne govori tome u prilog, iskustvo pokazuje da je simptome mamurluka moguće ublažiti unosom tekućine i kofeina.

Najbolje rezultate pokazuje ispijanje pića koje sadrži minerale i elektrolite (poput izotoničnih napitaka), jer uspješno liječi dehidraciju uzrokovanu alkoholom. Kofein, primjerice iz kave, može također obuzdati glavobolju zbog svog učinka na konstrikciju arterija – no pritom je nužno unositi i više vode jer je i kofein diuretik.

Jedemo vani -
Sezona roštilja i piknika

Proljeće i ljeto donose veliki ugođaj boravka na otvorenom - započinje sezona roštilja, piknika i iznad svega druženja. Prednosti roštilja i piknika su brojne. Prvo, neformalnost takvih susreta, jer sve je prirodno i spontano, nema kompliciranih jelovnika, višesatnog rada i umora od kuhanja. Oni pametni koriste plastične tanjure, oni dobro organizirani (što je inače običaj kod pozivanja većeg broja ljudi na roštiljadu, svuda u svijetu) naručuju prijateljima što da sa sobom ponesu. To je onda pravi užitak za sve, osobito domaćicu. Stolovi su prepuni različitih salata i priloga i naravno, the last but not the least: divnih kolača (s jednom dozom zdrave konkurencije). Ima mnoštvo prednosti zaista, ali još je jedna od posebne važnosti - roštilj je apsolutno Njegovo carstvo. Ženama je dozvoljeno da pripremaju meso ili ribu, mogu gledati i komentirati, naslušati se onih brojnih "a ja to ovako" koje ponekad prijeđu u vrlo ozbiljna razmatranja, ali ljutnja zbog vlastitog nerazumijevanja ili podcjenjivanja znanja o pečenju na roštilju polako jenjava s čašicama bevande ili piva kao obvezatnim radnim uvjetima majstora roštilja.

Ustvari, uopće nije lako ispeći i napraviti meso na žaru koje će biti mekano i sočno, ali i dobro začinjeno.

Priprema i začinjanje mesa - postoje dvije škole. Oni koji začinjaju i sole prije pečenja i oni koji mažu meso ili ribu dok je na gradelama, ali sole i papre tek kada je izvade na tanjur. Probala sam jedno i drugo, ali čini mi se da su svinjetina, piletina, puretina, janjetina, zatim pljeskavice i ćevapčići bolji ako se prije začine. To apsolutno vrijedi i za ribu. Govedina i teletina (posebno jetrica) mnogo su mekši ukoliko se sole nakon pečenja, kada ih treba još malo podušiti (bilo poklopcem ili alu folijom), pustiti na toplom barem desetak minuta da omekšaju.

Od američkog načina pečenja na roštilju, koji, za moj ukus, previše pliva u umaku, vrijedi preuzeti začinjanje svinjskih rebaraca, krmenadli, vratine, svježe pancete - flama. Ta marinada, prilagođena našim ukusima, na moj način izgleda ovako: nasjeckati i izmiješati 2 češnja češnjaka, ljutu papričicu, grančicu ružmarina, svježeg mažurana, list lovora, sok od pola limuna, žličicu smeđeg šećera, soli, papra i 1 dcl maslinovog ulja. S tim dobro istrljati meso, ostatkom ga preliti, poklopiti i držati nekoliko sati (čak i cijeli dan) prije nego se stavi na roštilj. Kada pripremamo rebarca i trbušinu (flam) koje inače treba isjeći na lijepe komade, od porcije, zamolim majstora da ih peče na laganoj vatri, odnosno malo udaljenije od žeravice i obavezno poklopi s alu folijom. Za njih nema brzine - moraju se peći, opet zavisno od veličine, ali najmanje 40 - 50 min. Pri tome se moraju mazati (uzeti grančicu ružmarina ili kist za kuhanje) svojom marinadom kojoj se dodaje pivo.

Argentinci, Toskanci i Amerikanci mogli bi nastaviti prepirku do besvijesti čiji je steak odnosno fiorentina najbolji. Svi su u pravu. Međutim rase naših goveda su drukčije i nemamo posebne hladnjake za odležavanje mesa (mada i to polako dolazi). Koliko se radi o prevažnim stvarima, vidi se iz postojanja Statuta Akademije za Fiorentinu, (osnovanog 1991.) odakle citiram:

"Za fiorentinu se uzima lumbalna bržola odraslog teleta (juneta) rase chianina. Mora odležati 5 - 6 dana. Meso se siječe u lumbalnom dijelu tako da je na jednoj strani file, na drugoj kontrafile, a u sredini ostaje kost u obliku slova T. Debljina mesa mora biti od 2 do 3 cm, težina od 600 do 800 g. Peče se na svakoj strani po pet minuta, bez ikakvog začinjanja, na gradelama položenim na jakoj žeravici (po mogućnosti od hrastovog drveta) na udaljenosti 20-ak cm od vatre. Bržolu treba okrenuti samo jednom i to s kuhinjskom paletom, bez probadanja. Izvana mora biti smeđe pečena, a iznutra ružičasta. Služi se na tanjuru čije dno se namaže maslinovim uljem. Posoli se, popapri svježe samljevenim paprom."

Puno puta smo napravili ovakvu fiorentinu, ali moja iskustva, kod naše govedine su takva da meso treba pustiti da malo stoji nakon pečenja, dobro pokriveno. U jednoj gastro emisiji snimljenoj u Argentini vidjela sam da preporučuju to mirovanje, čime se meso dodatno omekšava.

E, upravo u ovim bitnim nijansama vidi se majstorstvo onog koji peče na žaru - da zna napraviti pravu jačinu i količinu žeravice, da zna postaviti meso na gradelama, da ga ne muči previše nabadanjem, stiskanjem i okretanjem i da zna kada ga treba ukloniti s vatre.

Pripremači imaju isto tako važnu ulogu - meso treba znati kupiti, tražiti kod svih vrsta bržola da su prošarane masnim dijelovima, napraviti prave mješavine mesa (npr. nešto telećih kotleta koji su u našim krajevima vrhunske kvalitete, svinjske vratine, svježe pancete ili rebaraca, juneće fiorentine ili steaka, domaćih hamburgera namijenjenih najmlađima koji neće biti puni soli i papra, pilećih krilaca), treba znati i fino začiniti to meso, pronaći marinade i začine koji svakom od njih pašu. I nikada zaboraviti da su piknik i roštiljanje namijenjeni prijatnom druženju, uživanju u lijepom vremenu i prirodi te neformalnostima. I uvedite praksu (ako kod vas ne postoji) pomaganja u pripremi stvari i donošenja hrane i pića. Bit će svima lakše i što je najvažnije, ovakvih druženja bit će mnogo više.

Autor: Damira Skanski - http://damira1.coolinarika.com/

Savjet:
Svinjski file prije pripreme očistite od žilica

Ražnjići za dobre prijatelje

> Specijalne ražnjiće s palentom pripremite za najdražu ekipu! Po čemu su tako posebni? Rolice od mesa lijepo će popuniti rastopljeni sir, a zanimljiv je i prilog: ploške od palente pečene na grillu. Poslužite uz rikulu i s puno svježeg povrća.

Priprema:

1. Vodu zakipite, posolite i maknite s vatre. Umiješajte kukuruznu krupicu i maslac.
2. Posudu vratite na vatru i uz stalno miješanje nastavite kuhati 5-6 minuta. Vruću palentu istresite na nauljeni pleh veličine 25×30 cm i ostavite da se ohladi.
3. Svinjski file narežite na odreske i malo potucite. Sir narežite na deblje štapiće.
4. Na svaki odrezak stavite štapić sira. Odreske savijte i pospite Vegetom Twist grill.
5. Rolice mesa sa sirom i male rajčice naizmjence nabodite na drvene štapiće. Pecite na zagrijanoj rešetki roštilja sa svake strane oko 4 minute.
6. Istovremeno na rešetku stavite i palentu narezanu na ploške.

Sastojci za 4 osobe:

600 g	svinjskog filea
2 žličice	Vegete Twist grill
200 g	malih rajčica
200 g	sira edamera

Za prilog:

800 ml	vode
30 g	maslaca
200 g	Kukuruzne krupice
	Podravka
1 žličica	soli

Posluživanje:
Pečene ražnjiće poslužite s palentom i rikulom.

Vrijeme pripreme: 50 min
Energetska vrijednost po obroku:
837 kcal / 3499 kJ

Otkup svježe industrijske jabuke

Podravka d.d. će za potrebe svoje tvornice Voće vršiti otkup svježe industrijske jabuke.
Otkup počinje 16.08.2010.
Prijem jabuke vrši se svakog dana (osim subote i nedjelje) od 07.00 do 14.00 sati.
Cijena 0,65 kn/kg dovezeno u krug tvornice Voće.
Plodovi moraju biti čisti, zdravi i bez stranih primjesa. Truli i natruli plodovi se neće preuzimati.
Plaćanje u roku 30 dana preko štedne knjižice ili tekućeg računa otvorenog u Podravskoj banci.
Za sve dodatne informacije obratite se na telefon 048 651 332.

Otkup svježe šljive

Podravka će za potrebe svoje tvornice Voće vršiti otkup svježe šljive Bistrice i sorte slične Bistrici.
Otkup počinje 16.08.2010.
Prijem šljive vrši se svakog dana (osim subote i nedjelje) od 07.00 do 14.00 sati.
Cijena 2,30 kn/kg dovezeno u krug tvornice Voće. Različite sorte moraju biti odvojene.
Plodovi moraju biti čisti, zdravi i bez stranih primjesa. Truli i natruli plodovi se neće preuzimati.
Plaćanje u roku od 30 dana preko štedne knjižice ili tekućeg računa otvorenog u Podravskoj banci.

Pripremio: Marketing voća, povrća i kondimenata

Podravka kompoti u čašicama – breskva i voćni koktel

Tko hoće zdravo voće, može ga pronaći u novom praktičnom pakiranju Podravka voćnih kompota. Praktični i atraktivni kompoti u čašicama novi su proizvodi kojima još jednom dokazujemo kvalitetu i inovativnost Podravka kompota. Podravka potrošačima nudi dvije vrste kompota u čašicama – breskvu i voćni koktel u duopack pakiranju – 2x120 g.
Kompot breskva pripremljen je od kvalitetne, svježe, optimalno zrele breskve sorte Clingstone, dok je Voćni koktel pripremljen od kockica breskve i kruške te polovica trešnji. Breskva je bogata beta-karotenom i vitaminom C, a obiluje i kalijem i fosforom. Kruška je izvanredan izvor prehrambenih vlakana, osobito pektina i bioflavonoida. Dobar su izvor vitamina C, bakra, kalija te vitamina B skupine. Trešnje sadrže sve vitamine i minerale, iako u manjim količinama.
Voće u kompotima zaliveno je laganim sirupom i pakirano u hermetički zatvorene plastične posudice. Na ovaj način konzervirano voće, koje je sačuvalo čvrstoću te karakterističan okus i miris, predstavlja idealan, brz i zdrav voćni obrok. Kompoti u čašicama idealni su za međuobrok koji se može ponijeti za konzumaciju u uredima, školama, vrtićima, na putovanju ili kao manji obrok koji se može poslužiti kod kuće.
Na ambalaži proizvoda istaknut je podatak o GDA vrijednostima, koji potrošačima daje korisnu informaciju o tome koliku će energetsku vrijednost unijeti u organizam konzumacijom ovog proizvoda, u odnosu na preporučene dnevne količine. Proizvodi se mogu konzumirati kao samostalan voćni obrok ili se kombinirati sa sladoledom, pjenicom, pudingom ili drugim slasticama. U današnjem užurbanom tempu života sve više tražimo praktične i zdrave proizvode koji se mogu odmah konzumirati. Kompoti u čašicama dostupni su tijekom cijele godine u svakoj prilici, a proizvedeni su od najkvalitetnijeg voća i najkvalitetnijih sastojaka. Voće iz kojeg se proizvode Podravka kompoti ubrano je točno u pravom trenutku, pa je prirodno slatkog okusa. Ono nam daje energiju, veliki je izvor ugljikohidrata i vlakana koji su ključan izvor energije za dnevne aktivnosti te ne sadrži masti. S kompotima u čašicama na jednostavan način možemo u organizam unijeti pet obroka voća na dan.
Iznenadite sebe, obitelj i prijatelje laganim voćnim desertom ili prirodnim međuobrokom na dohvat ruke.

Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

Vina našeg kraja

U nastojanju da predstave i promoviraju proizvođače vina s područja naše županije, Zajednica vinogradara, vinara i voćara Koprivničko-križevačke županije zajedno s Podravskom kleti organizirala je degustaciju vina koprivničko-križevačkih vinara.
Zajednički je cilj da se što više vina našega kraja nađe na vinskim kartama ugostiteljskih objekata diljem županije.
Iako je tog dana bilo izrazito vruće, hladovina koju je pružalo okolno ukrasno raslinje Podravske kleti bilo je dovoljno da se na terasi Kleti okupi devet najpoznatijih vinara našeg kraja koji su ponudili dvanaest različitih vrsta vina. S nekoliko uvodnih riječi, svoja su vina osobno predstavili vinari Alen Ban, Marijan Matočec, Petar Cik, Marijan Grudić, Martin Klasan, Zdravko Podolski, Josip Bubalo, Zlatko Sonešajn i Dragutin Kamenjak. Uz vrhunska vina, u kulinarskoj ponudi Podravske kleti dominirali su specijaliteti našega kraja. Na ovoj je degustaciji Podravska klet pokazala kako se u njezinom prekrasnom ambijentu uživa u spoju vrsnih delicija i vrhunske kapljice ovog podneblja.

CHEVROLET JE HIT – PROVJERITE ZAŠTO!!!

LACETTI 1,4 16V 5 vrata
64 577 kuna

Ponuda uz koju ćete uštedjeti

3 GODINE ILI 100.000 KM Jamstva

OPREMA: dva zračna jastuka, klima, abs, centralno i daljinsko zaključavanje, el.podizači prozora prednji, cd radio....

CHEVROLET

AUTO ŠATRAK D.O.O.
Koprivnica | Bjelovarska cesta 18 | Tel.: 048/642-020 | Fax.: 048/642-010;
Virovitica | Vukovarska cesta 2 | Tel.: 033/803-366 | Fax.: 033/803-367

Slika modela je simbolična. Cijena je vezana uz tečaj eura 1 EUR = 7,245 kn prema prodajnom tečaju RBA na datum 06.07.2010. te se obračunava na dan uplate vozila prema aktualnom prodajnom tečaju eura kod RBA. Prosječna potrošnja goriva 5,1 l/100km. Prosječna vrijednost emisije CO2 195 g/km.

WWW.SATRAK.HR/CHEVROLET

Da, uzimam!

Do 31. srpnja iskoristite Opelovu ponudu za samce i vjenčane.

U srpanjskoj Opelovoj akciji možete ostvariti velike popuste na svim Opelovim modelima. Korisnike Crediflex financiranja povrh toga očekuju i navedene dodatne pogodnosti. Posjetite ovlaštenog Opel partnera, zatražite procjenu vrijednosti svog rabljenog vozila te iskoristite i mogućnost zamjene „staro za novo".

! Popust do 37 000 kn!

Pogodnosti uz Crediflex financiranje:
Gratis troškovi registracije i tehničkog pregleda
Gratis osnovno osiguranje za prvu godinu*
Gratis troškovi javnog bilježnika i obrade kredita
Odgoda početka plaćanja 3 mjeseca

www.opel.hr

CrediFlex

Auto Šatrak - ovlašteni Opel partner
Koprivnica, Bjelovarska cesta 18, tel. (048) 642 020, opel.kc@satrak.hr
Virovitica, Vukovarska cesta 2, tel. (033) 803 366, opel.vt@satrak.hr | **www.satrak.hr**

Prosječna kombinirana potrošnja goriva i emisija CO_2: Opel Corsa 4,6-6,9 l/100 km, 124-166 g/km; Opel Astra Classic III 4,6-6,6 l/100 km, 144-173 g/km; Opel Astra Sedan 4,8-9,5 l/100 km, 130-242 g/km; Opel Zafira 5,7-9,6 l/100 km, 138-230 g/km. Prikazana vozila su ilustrativna. Popust od 37 000 kn možete ostvariti pri kupnji akcijskog modela Opel Zafire Enjoy. Financiranje kupnje vozila putem Crediflexa: godišnja kamatna stopa: 8,99%, promjenjiva (EKS 9,35%). * Troškovi osnovnog osiguranja u iznosu 50% od pune premije su besplatni. Ukoliko stranka ne posjeduje ranije stečeni bonus ili je isti manji od 50%, snosi razliku cijene police.

Podravkin domjenak u povodu otvorenja filmskog festivala u Puli

U povodu službenog otvorenja 57. festivala igranog filma u Puli, Podravka je upriličila VIP domjenak u hotelu Histria na kojemu su se okupila poznata imena iz svijeta filma. Budući da je Podravka sponzor ovog festivala, Podravkini su promotori kulinarstva nakon službenog otvorenja održanog u Areni, pokazali svoja kulinarska umijeća ponudivši gostima filmske branše specijalitete s Podravkinim proizvodima. Za osvježenje tijekom tople pulske večeri brojnim je gostima dobro došla Studena. Festival igranog filma u Puli najstariji je i najposjećeniji filmski festival u Hrvatskoj te "jedan od tri najbolja i najspektakularnija festivala na otvorenom u Europi". Festival je trajao do 24. srpnja, a tijekom festivalskih dana gledatelji su mogli uživati u projekcijama novih hrvatskih i najboljih svjetskih filmova. Također se prikazaoi izbor kratkih filmova te najbolje od Dana hrvatskog filma, a dodijeljene su i filmske nagrade te predstavljeni svi hrvatski igrani filmovi u nastanku.

CRTA: Ivan Haramija - Hans

City After Work Party... piknik u gradu s Vegetom

City After Work Party zabavna je strana posla. Riječ je novom obliku kvalitetnog provođenja slobodnog vremena u gradu, novom trendu i kulturi ugodnog druženja. S Vegetom slatka paprika mix pripremljen je u slovenskom poslovnom centru BTC piknik u gradu.

Nakon napornog radnog dana piknik u gradu bio je pravi događaj lipanjskog sunčanog popodneva, gdje su se pripremali ukusni specijaliteti na žaru, začinjeni s Vegetom slatka paprika mix.

Vegeta slatka paprika mix je do potpunosti uravnotežen i zaokružen dodatak jelima, koji uz crvenu papriku sadrži i druge začine, a može se upotrebljavati prilikom pripreme svih jela kojima bismo obično dodali slatku papriku. Ljubiteljima zdrave hrane puno će značiti da je Vegeta slatka paprika mix proizvod bez ikakvih umjetnih sastojaka.

Za posjetitelje „gradskog piknika" bila je organizirana i nagradna igra pa su sudionici dobili na dar i pakiranje Vegete slatka paprika mix i knjižicu s receptima, kako bi lakše ostvarili svoje kulinarske kreacije u vlastitoj kuhinji.