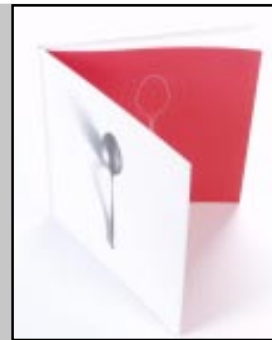




Ljudi će uvijek jesti juhu, a Podravkine su već 45 godina najbolje!  
2. str.



Brojne nagrade za Podravkina godišnja izvješća  
3. str.

## Aktualno

### Uspješno predstavljanje Podravke financijašima

Piše: **Jadranka Lakuš**

Međunarodna konferencija o poticanju izvoza koju je u Cavtatu organizirala Hrvatska banka za obnovu i razvoj (HBOR) za Podravku je bila dobra prilika za prezentiranje mogućnosti za rast u izvozu. Jer, osim domaće financijske javnosti, predvođene ministrom financija Matom Cirkvencom, tu su bili predstavnici niza jakih europskih banaka i investitora, i među njima za Podravku posebno značajnih agencija za poticanje razvoja u regiji kao što su EX - IN Banka, EIB - evropska investicijska banka, te KfW (njemačka agencija za rast u izvozu).

S obzirom na to da smo nedavno s HBOR-om započeli surađivati na projektu modernizacije tvornice Podravka jela očekujemo nastavak suradnje i na drugim projektima koji će povećati našu profitabilnost i efikasnost, te konkurentnost na zahtjevnim ino tržištima - rekla je članica Uprave Nevenka Cerovsky koja je sudjelovala i na okruglom stolu o razvoju tržišta kapitala u regiji organiziranom u sklopu Euromoney konferencije, održane također ovog tjedna u Cavtatu, a na kojem je govorio i potpredsjednik Vlade RH Slavko Linić.

Nevenka Cerovsky govorila je o Podravkinjoj uspješnoj praksi korištenja novih mogućnosti i načina financiranja čime su sniženi troškovi financiranja i osigurana brz i fleksibilan pristup kapitalu potrebnom za razvoj Podravke.

## Još jedna potvrda kvalitete poslovnih procesa u Podravki

# Certifikat kvalitete za SPJ Voće i povrće



Izvršni direktor SPJ Voće i povrće Milivoj Šifkorn ponosno pokazuje certifikat ISO 9001:2000 što mu ga je predao Krešimir Paliska

Piše: **Jadranka Lakuš**  
Snimio: **Nikola Wolf**

Certifikacijski audit kojeg je u SPJ Voće i povrće obavila certifikacijska kuća Det Norske Veritas (DNV) potvrdio je da se svi poslovni procesi u razvoju, proizvodnji i prodaji proizvoda od voća i povrća te čajeva odvijaju u potpunosti u skladnosti s normom ISO 9001:2000. Stoga je i ovoj SPJ dodijeljen certifikat kvalitete. Svečano uručenje obavljeno

je u sklopu Rooibos partya, održanog 24. listopada u elitnom zagrebačkom klubu Hemingway.

- Zadovoljan sam što Podravka nastavlja certifikaciju svojih profitnih centara, a posebice što svečanost uručenja možemo spojiti s promocijom jednog novog kvalitetnog proizvoda kao što je rooibos čaj - podvukao je direktor certifikacije DNV za jadranske zemlje Krešimir Paliska uručujući ISO certifikat predsjedniku Uprave Podravke Darku Marinu

i izvršnom direktoru SPJ Voće i povrće Milivoju Šifkornu.

Prema riječima Darka Marina, dobiveni ISO certifikati potvrda su mogućnosti Podravke da svoje proizvode već sada prodaje u europske zemlje, a po mišljenju Milivoja Šifkorna, potrošačima i poslovnim partnerima garantiraju stalnu visoku kvalitetu proizvoda koji dolaze iz tvornica u Umagu, Varaždinu i Koprivnici, a koji su odličan spoj tradicije i suvremenih trendova u prehrani.

A najbolji dokaz brige o kvaliteti i zahtjevima potrošača predodređen je brojnim poslovnim partnerima, suradnicima i gostima Podravke kroz prezentaciju novog proizvoda Rooibos čaja koja je osmišljena u duhu Afrike odakle i potječe ovaj vrsni napitak. Atmosfera, zanimljivi sadržaji, a nadalje opuštajući okus čaja prisutnog već u 135 zemalja, koji s Podravkom prvi put dolazi u Hrvatsku, osvojili su prisutne. (Opširnije o promociji na 4.stranici)



## Razgovor s direktoricom marketinga Podravka jela Vlatkom Martinović u povodu jubileja Podravkinih juha

# Nova tvornica za 45. rođendan

Razgovarao: **Hrvoje Šlabek**

Od 1957. godine, kada je Podravka počela proizvoditi juhe u vrećicama, do danas ti su proizvodi, uz Vegetu, postali njezinim zaštitnim znakom i u poslovnom smislu, opet uz Vegetu, najvažniji. Prije nekoliko godina iz juha se rodila čitava nova kategorija polugotovih proizvoda koja se zove Podravka jela, a u nju, osim juha, spadaju tjestenina i rižota Talianetta te posebni dodaci jelima Fantovi.

No, iako je potražnja juha u vrećicama dosegla svoj vrhunac, daleko od toga da je stvar prošlosti. Nova tvornica koja niče na Danici svjedoči da Podravka od tog programa i dalje puno očekuje. Iako ta očekivanja ne rastu na 45-godišnjoj tradiciji, već prije na ekonomskim pokazateljima, činjenica dugovječnosti Podravkinih juha barem ih malo pothranjuje. U razgovoru s direktoricom marketinga Podravka jela **Vlatkom Martinović** malo smo otkrili vrata prošlosti, vidjeli kako je danas i dobili naznake što će Podravka s juhama činiti do nekog novog jubileja.

### Marketingom do potrošačkih tanjura

- Zbog čega su Podravka juhe prerasle u Podravka jela?

- Kategorija juha više nema tako jaku industrijsku privlačnost kao što je imala nekada te je tržište juha u vrećicama i briketima stalno i ne raste. Svjetski trendovi i tržišna situacija pokazuju kako su industrijski privlačnije instant-juhe, polugotova jela i specijalni dodaci jelima. Zbog toga smo napravili prekretnicu u razvoju te grupe proizvoda i razvili čitav niz još praktičnijih proizvoda za potrošača.

- Prije 45 godina juhe su u vrećicama, dakle, imale rastuću industrijsku privlačnost kao što to danas imaju



Vlatka Martinović

drugi proizvodi. Iz toga proizlazi da Podravka stalno prati mijene na tržištu i prilagođava im se. Je li to točno?

- Točno. Prve Podravkine juhe pojavile su se na Zagrebačkom velesajmu 1957. godine. Bile su to četiri povrtne juhe, a iduće godine pojavljuju se i današnji "bestseler" - kokošja juha s tjesteninom, uz također "klasičnu" govedu juhu. Kokošja juha je nadmašila te i danas čini oko 45 posto prodaje juha na svim tržištima.

- Juhe su uskoro postale proizvodi po kojima je Podravka postala prepoznatljiva, naravno, uz nezaobilaznu Vegetu. Čemu zahvaliti takav uspjeh?

- Već 1968. godine Podravka u svoje poslovanje uvodi marketing kao način poslovanja te product management koji vodi brigu o proizvodu od ideje do komercijalizacije. Upravo te godine "slučaj juha" došao je na međunarodnu scenu jer je Podravka ušla u "Top 20" kao jedan od najuspješnijih marketinških slučajeva u svijetu. To je bio izazov da se tako nastavi, pa su 70-tih godina prošloga stoljeća krenule velike nagradne igre.

Takvo komuniciranje s potrošačima Podravka je prva pokrenula, a ostali je zatim kopirali. No, i do dan-danas u tome smo ostali originalni, prepoznatljivi i jedinstveni. Zahvaljujući tome, ali i stalnom inoviranju asortimana, Podravkine su juhe postale to što su i danas. To što je Podravka sinonim za hranu dobrim dijelom zahvaljuje juhama. Prema jednom nedavnom istraživanju, gotovo polovicu domaćih potrošača Podravka asocira na juhe.

- "Podravkin zlatni pijetao" ili "Zlatna žlica" čuvane su Podravkine nagradne igre. Trenutačno je u tijeku jubilarna, u povodu 45. rođendana juha. Kako je ona koncipirana?

- Osim u Hrvatskoj, nagradna igra ide i u Makedoniji, prvi put nakon rata, te u Bosni i Hercegovini. Željeli smo jubilej iskoristiti kao priliku da potrošačima darujemo ono što je prepoznatljivo za Podravku. Dakle, umjesto, primjerice, automobila, nudimo 45 istovjetnih glavnih nagrada, što dosad nismo imali. One se sastoje od jubilarnog zlatnika "Podravkino srce", štednjaka, perilice posuđa, zdjele za kuhanje, pribora za jelo, platnenog seta i proizvoda. Najviše me veseli što će ove godine odaziv potrošača nadmašiti sve rekorde.

### Nadmašiva Podravkina koka

- Osim na domaćem tržištu, Podravkine juhe žive i na stranima. S kakvim uspjehom?

- Internacionalizacija počinje devedestih godina prošlog stoljeća, kada je hrvatsko tržište postalo za nas premalo. Juhe su bile druga Podravkina marka, nakon Vegete, koja se otisnula u svijet. Danas juhe u vrećicama koriste potrošači u tridesetak zemalja.

- Poznato je kako se Podravka prilagođava lokalnim ukusima, pa tako

prodaje i specifične juhe u pojedinim zemljama...

- Da, u Rusiji možete kupiti boršč ili šči, u Češkoj i Slovačkoj nudimo gulaš-juhu, dvolitrene juhe... okuse prilagođavamo potražnji na tržištu. U Mađarskoj, recimo, najprodavanije su juhe s okruglicama, poput svečane, bečke, tirolske itd. No, vodeća u gotovo svim zemljama je "klasična" kokošja juha s tjesteninom.

- Kako tumačite njezinu dugovječnost?

- Stvar je u domaćem okusu te juhe, u čemu se Podravka razlikuje od konkurencije. Kad smo testirali proizvode prije ulaska na europsko tržište, pokazalo se kako se naša juha izdvaja i prepoznaje.

- Nedavno su se na tržištu pojavili i Podravkini proizvodi za vegetarijance...

- Počeli smo lani, a sada već imamo četrnaest proizvoda za vegetarijance, bilo da su postojeći, bilo da smo razvili potpuno nove, poput povrtne juhe sa zvjezdicama Zlatke ili Fini-Mini mediteranske juhe.

### Juhe Fini-Mini ušle u udžbenik

- Koliko Podravka ima juha u svome asortimanu?

- Toliko da nam ih je teško sve prebrojiti. Usto, gotovo iz dana u dan povećavamo asortiman, pa brojka koju ću danas reći možda sutra neće vrijediti. Ove ćemo godine, primjerice, u inovacijama nadmašiti 1999. godinu, kada su Podravka jela bila najinovativnija Podravkina marka. Ukupno, juha u vrećicama i kockama sada imamo oko 90 vrsta na svim tržištima, a velikih pakiranja za gastro-tržište još dvadesetak.

- Tu su i instantne juhe Fini-Mini, koje su na tržištu već nekoliko godina. Kako su prihvaćene?

- Razvijali smo ih 1998. godine, a na tržište lansirali iduće godine. Veseli nas što su naše juhe već postale sinonim za čitavu kategoriju, odnosno potrošači sve instant-juhe nazivaju Fini-Mini. Usto, kao pozitivan primjer lansiranja nove vrste proizvoda ušli smo u marketinški udžbenik Jozze Previšića i Stjepana Bratka kao "Slučaj Fini-Mini juha". Svoje mjesto već pronalaze i u ugostiteljskim objektima u sjeverozapadnoj Hrvatskoj, pa očekujemo da će se uzlazni trend juha Fini-Mini nastaviti.

- Kakva je budućnost marke Podravka jela? Hoće li se udjel juha sve više smanjivati, a ostali programi rasti?

- Povijest juhe je veoma stara, a juhe će se i dalje pripremati i konzumirati. Jedino je pitanje u kojem obliku. Svjetski trendovi pokazuju kako raste potražnja za gotovim tekućim juhama. Podravka to zna i ima na umu. Imamo mnogo novih projekata na kojima radimo, a jako nam je bitno što je u godini našega jubileja počela izgradnja nove tvornice juha. Upravo je to najbolji odgovor na pitanje što Podravka namjerava ubuduće činiti sa svojim juhama.

## Kratka povijest Podravkinih juha 1957. -2002.



### Od prvih vrećica do nove tvornice

**1957.** - iz Podravkina laboratorija izlaze prve četiri juhe u vrećicama: od povrća s krupicom, od graška, od gljiva s tjesteninom i od gljiva s krumpirom; predstavljene na jesenskom Zagrebačkom velesajmu, te godine prodano ih 47 tona

**1958.** - rođena kokošja juha s tjesteninom, bestseller i dan-danas, te druga "klasična" juha, goveda s tjesteninom; prvi oglas u Vjesniku u srijedu - "Podravka juha rado se kuha"

**1964.** - izašlo deset novih juha - francuska, proljetna, lovačka i krem-juha od gljiva prodaju se i danas; prvi TV-spot za kokošju juhu "Jutarnja gimnastika"

**1968.** - Podravka dobiva međunarodno priznanje "Top 20" za juhe

**1969.** - prve juhe s mesnim okruglicama: bečka i mesna domaća - i danas lideri ne samo na domaćem tržištu

**1971.** - prva nagradna igra: "Šapat ide od uha do uha, najbolja je ipak Podravka juha"

**1975.** - izlazi svatovska juha, danas lider na mađarskom tržištu

**1988.** - rođene poznate slavenska i dalmatinska juha

**1992.** - uvedene juhe Zlatka u povodu 35. rođendana juha - ove godine, za 45. rođendan juha, asortiman im je proširen, a ambalaža redizajnirana

**1994.** - započinje internacionalizacija Podravke - juhe slijede Vegetu u osvajanju srednjoeuropskog tržišta

**1996.** - najuspješnija marketinška akcija u Hrvatskoj 90-tih godina prošlog stoljeća: "Osvojite Podravkinog zlatnog pijevca"

**1999.** - na tržištu se pojavljuju prve hrvatske instant juhe Fini-Mini - postaju sinonimom za kategoriju

**2002.** - jubilarna nagradna igra "Podravka juhe - za vjernost srcu"; Podravka jela dobivaju certifikat kvalitete ISO 9001:2000; počinje izgradnja nove tvornice juha na Danici



Zlatka juhe lansirane su 1992. godine, a u godini 45. jubileja te su juhe redizajnirane i proširen im je asortiman



**Brojne nagrade za Podravkina godišnja izvješća****Malo zvono Podravkinom godišnjem izvješću**Piše: **Jadranka Lakuš**

Na ovogodišnjem Festu 2002., jubilarom 10. po redu festivalu oglašavanja, održanom prošlog vikenda u Opatiji Podravkino godišnje izvješće za 2001. godinu proglašeno je najboljim u svojoj kategoriji, a autorima - dizajnerskoj kući Bruketa & Žinić pripala je nagrada Malo zvono. Uz to na ovom godišnjem skupu hrvatskih stručnjaka za tržišno komuniciranje koji je okupio oko 2000 sudionika za fotografije u Podravkinom izvješću fotografu Marinu Topiću uručena je autorska nagrada.

Ovo je po drugi puta da tandem **Davor Bruketa** i **Nikola Žinić** osvaja Malo zvono za Podravkino izvješće s obzirom da je ista nagrada na lanjskom Festu dodijeljena godišnjem izvješću za 2000. godinu. Da podsjetimo to izvješće bilo je uz to finalista i uvršteno je u postavu izložbe na Internacionalnom bijenalu grafičkog dizajna u Brnu, jednom od najduže održavanih događaja ove vrste u svijetu kojem su glavni organizatori Ministarstvo kulture Češke Republike i Moravian Gallery iz Brna. Zatim kao finalista odabran je u natječaju na koji je pristiglo oko 20.000 radova iz vodećih svjetskih agencija, studija, arhitektonskih, filmskih i produkcijskih tvrtki i uvršteno je u Annual 2002 **British Design & Art Direction, London, Velika Britanija** koje već 40 godina postojanja kao profesionalna udruga postavlja kreativne standarde, educira i inspirira novu kreativnu generaciju, te promovira važnost dobrog dizajna. Primilo je i **Red Dot Award u Essenu** u njemačkom natječaju u kreativnom i komunikacijskom dizajnu jednom od najbitnijih i najvećih te vrste u svijetu, na koji se svake godine prijavi oko 4000 radova iz četrdesetak zemalja, a stručni žiri među njima izdvoji



Naslovnica godišnjeg izvješća za 2001. dvjestotinjak najboljih. Izvješće 2000. uvršteno je i u Design Annual 43 **Communication Arts Magazina, Menlo Park, USA** - časopisa namijenjenog dizajnerima, umjetničkim direktorima i studentima, osnovanog 1959. a koji je najveći dizajnerski časopis na svijetu koji prikazuje najbolje radove s područja grafičkog dizajna, promocije, ilustracije, fotografije i interaktivnog dizajna, te svake godine izlazi u osam izdanja s nakladom od oko 74.000 primjeraka. A izvješće za 2001. godinu okitilo se nedavno i broncom u kategoriji grafičkog dizajna za godišnja izvješća na **Young Guns 2002, Surry Hills, Australija**. To je natječaj za mlade dizajnere sa novim idejama na kojem nije bitno njihovo iskustvo, a suci su isto tako mladi ljudi, ali već priznati za svoj rad. Natjecanje ima tri cilja - pružiti mladim profesionalcima vjerodostojan i pošten natjecaj, ohrabriti globalno poboljšanje kvalitete dizajnerskih radova i pomoći rastu talentiranih mladih profesionalaca u reklamnoj i dizajnerskoj industriji.

**Razgovor s povodom: Jitka Pjatkanova, direktorica prodaje Češka****Lagris je bitno ojačao našu pregovaračku poziciju u Češkoj**

Od službenog preuzimanja tvrtke Lagris u Češkoj proteklo je već mjesec dana, pa nas je zanimalo kako se taj poslovni korak odražava na poslovanje Podravka Internationala u Češkoj. Odgovore smo potražili u razgovoru s direktoricom prodaje **Jitkom Pjatkanovom**.

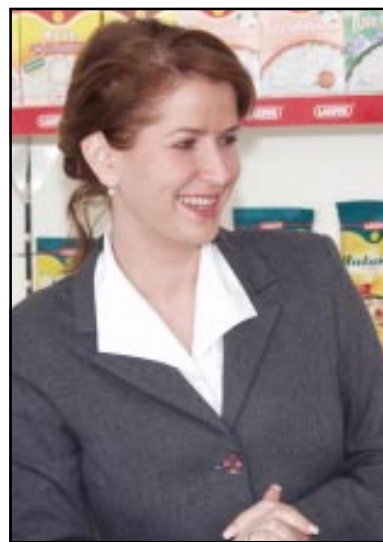
- *Da li se na tržištu Češke već osjećaju promjene nakon preuzimanja Lagrisa?*

- Za direktne promjene malo je prerano, međutim nakon objavljivanja informacija u novinama i ostalim medijima, dosta naših kupaca zvalo nas je, tražeći dodatne informacije, tako da je akvizicija pokazala da će doći do jačanja Podravke na ovom tržištu, odnosno da ćemo zajedno s Lagrisom biti respektabilan dobavljač hrane. Konačno, to je i bio naš motiv i strategija za preuzimanje Lagrisa.

- *Kako Podravkini kupci, posebice oni najveći, doživljavaju ovaj poslovni korak?*

- Pa već sam rekla da nas je puno kupaca kontaktiralo, jer se i oni vrlo dobro pripremaju za godišnje pregovore. Mi ćemo sada prodavati zajednički asortiman. Naša intencija, štoviše i zadatak, je smanjenje troškova, posebice na trade marketingu (ulazne takse, prodajno mjesto itd.). S druge strane i međunarodni trgovački lanci pokušat će iskoristiti svoju jačinu, kako bi "bolje prošli" kod tih pregovora.

Bit će to u svakom slučaju teški pregovori, ali prednosti su ipak na našoj strani, a veliki adut je da



Jitka Pjatkanova

samo se sada s prometom približili svjetskim kompanijama.

- *Da li ima i nekih reakcija krajnjih potrošača?*

- Osim sporadičnih, za sada još ne, s obzirom na to da još nismo krenuli u medijsko komuniciranje da Podravka International i Lagris zapravo pripadaju jednom koncernu te da se asortimani međusobno nadopunjuju. To će biti jedan od prvih zadataka našeg marketinga da krajnjim potrošačima prenese pozitivnu sinergiju ove akvizicije. Kod toga prvenstveno mislim na inovacije, proširenje kategorije polugotovih i gotovih jela na bazi riže, kao i na cluster-se povezane na osnovni proizvod riže i suhih plodova.

- *Kako se prodajna operativna Podravke prilagodila ovoj novini, odnosno hoće li sada i prodajna operativna Lagrisa brinuti i o osta-*

*lim Podravkinim proizvodima?*

- U fazi je inkorporiranje Lagrisa u koncern Podravka. Jedan od zadataka je organizirati najefikasniju prodajnu operativu. Svjetske firme u srednjoj i istočnoj Europi imaju standard da troškovi prodaje ne prelaze 11 % ukupnog prometa. Naš cilj je smanjiti troškove prodaje ispod ovog standarda. U svakom slučaju jedna prodajna operativna prodavat će i Lagrisov i Podravkin asortiman. Kod toga ćemo posebno pažnju posvetiti ključnim kupcima i kategorijama.

Najbitnija stvar nam je zadržati visoku efikasnost uz što je moguće niže troškove.

- *Možemo li i kada očekivati plasman Lagrisovih proizvoda i na druga tržišta, odnosno izvan Češke i Slovačke?*

- Akvizicija Lagrisa bila je tržišno orijentirana za tržište Češke i Slovačke, što je u skladu sa strategijom Podravke za ta tržišta. Međutim od samog početka razmišljali smo i o internacionalizaciji businessa Lagrisa. To znači da želimo taj asortiman, gdje god je to moguće, plasirati na ostala tržišta na kojima je Podravka prisutna. U skladu s tim razmišljanjem, prošlog tjedna prezentirana je firma Lagris i njezin asortiman u Podravki u Koprivnici uz degustaciju proizvoda svim izvršnim direktorima tržišta, kolegama iz instituta, strateškog razvoja, marketinga i gastro sektora. Zajednički zaključak je da ćemo pokušati, naročito u gastro segmentu, asortiman Lagrisa uspješno lansirati i na ostala tržišta.

**naša posla****Četvrtina Belupovih dionica za nove akvizicije**Piše: **Željko Krušelj**, gost - kolumnist "Večernjeg lista"

Nadzorni odbor Podravke nedavno je potvrdio odluku posloводства o prodaji 25 posto dionica Belupa. Ta će emisija Belupovih dionica, kako je objavljeno, biti uvrštena u prvu kotaciju Zagrebačke burze, gdje se trguje i Podravkinim vrijednosnicama. Cijeli će posao organizirati i provesti Privredna banka. Tome će prethoditi javna ponuda, za koju se pretpostavlja da će najviše interesa pokazati obvezni mirovinski fondovi, budući da oni i po svojim pravilima poslovanja ulaze samo u kupnju dionica i obveznica koje nisu odviše rizične. Naime, ti su fondovi dosad mahom trgovali državnim obveznicama, budući da imaju sigurnu naplatu. Koprivnička farmaceutika spada u onaj mali krug hrvatskih tvrtki koje iz godine u godinu iskazuju dobre poslovne rezultate, tako da je tim kupcima gotovo zagarantirana dobit.

U javnosti se postavlja i pitanje o tome tko garantira da će kupci biti mirovinski ili, eventualno, investicijski fondovi, a ne, recimo, Belupovi izravni konkurenti, poput zagrebačke Plive ili nekih inozemnih kompanija?

Unaprijed je jasno da u dioničarskom sustavu takve garancije ne mogu postojati, ali će Podravkino posloводство, prema neslužbenim spoznajama, destimulirati sve ono što se po stručnoj terminologiji moglo smjerati u "neprijateljsko preuzimanje", odnosno stvaranje farmaceutske monopolna na hrvatskom tržištu.

Riječ je o tome da će se prodaja dioničarskog udjela navodno ograničiti na pet posto, tako da se farmaceutskim tvrtkama neće isplatiti ulaganje u taj posao, budući da na temelju njega ne bi imale ni predstavnika u Nadzornom odboru, niti bi mogle bitnije utjecati na Belupovu poslovnu i razvojnu politiku. Uz to, kako ovih dana piše "Večernji list", pristup Belupovim dionicama isprva neće imati građani, već će se oni moći uključiti tek kada ih, i ako ih, oni prvotni kupci, dakle ranije spominjani fondovi, odluče plasirati na burzi. Time se bitno smanjuju spekulativne mogućnosti, primjerice da privatna lica kupuju te dionice za pojedine tvrtke ili da pojedinci pokušaju pribaviti znatnije dioničarske pakete.

Uprava Podravke u tom je smislu također vrlo određena. Iz sedmerokatnice se poručuje da bojazni o ozbiljnijem mijenjanju vlasničke strukture ipak ne bi trebalo biti. Čak i kad bi se netko dosjetio kako da stekne sve dionice koje bi ušle i tržišni optičaj, sve strateške odluke ostale bi u Podravkinoj domeni. Naposljedju, prodaja bi, ukaže li se takva potreba, išla samo do 49 posto, kako bi koprivnička tvrtka zadržala kontrolni paket, a opet bi se inzistiralo i na petpostotnim dioničarskim "obrocima".

Svaki plasman koji bi prelazio taj postotak bio bi rizičan za samu Podravku, jer je primjer nekadašnje prodaje Panonske pivovare potvrdio da je gubitak kontrolnog paketa dugoročno daleko nepovoljniji, moglo bi se kazati i pogibelniji, od prvotno ostvarene novčane dobiti. Drugim riječima, tako dugo dok Podravka ostvaruje proboje na brojna inozemna tržišta, koji podrazumijevaju velike akvizicije i skupi marketing, Belupo joj je neophodan da bi održavala financijsku stabilnost. Takvu temeljnu poslovnu spoznaju, potvrđenu i u Podravki-

nim završnim računima u nekoliko proteklih godina, ne treba brkati s lokalpatriotizmom ili interesima pojedinih grupa i političkih stranaka.

Dakako, lokalna će se javnost prvo zapitati zar je uopće i neophodno da se dio Belupa nađe na burzi? Podravkini stručnjaci tvrde da je to daleko najpogodniji i najjeftiniji način za prikupljanje novca potrebnog za daljnje razvojne planove. Knjigovodstvena vrijednost koprivničke farmaceutske tvrtke relativno je mala, no izlazak na burzu nekoliko bi je puta povećao. Za četvrtinu dionica dobilo bi se, prema realnim pretpostavkama, barem 25 milijuna dolara, zahvaljujući čemu bi se izbjeglo podizanje novih bankovnih kredita.

Taj bi novac, na gađa se, mogao biti dobro iskorišten na dva načina. Pojedini su mediji već objavili da bi se Podravka rado nagodila s Europskom bankom oko njena izlaska iz tvrtke, budući da sporazum o njenih 10,53 posto privilegiranih dionica stvara prilično nezadovoljstvo ostalih dioničara. Otkup tog paketa, koji Podravku na isplati dividendi godišnje stoji više

od 15 milijuna kuna, iznosio bi otprilike nekoliko koliko bi Podravka ostvarila upravo prodajom 25 posto Belupa.

Ukoliko taj plan, za koji navodno postoji i načelna suglasnost vodstva EBRD-a, iz nekog razloga ipak ne bi bio realiziran, spomenuti bi se novac, primjera radi, mogao korisno utrošiti u novu akviziciju u Češkoj, što bi dodatno učvrstilo Podravkinu poziciju u Srednjoj Europi. Radi se o prehranbenoj tvrtki, s čijim se imenom iz razumljivih razloga ne ide u javnost, koja ima razgranatiju proizvodnju i veći tržišni udjel od nedavno preuzetog Lagrisa. Moguće su, na koncu konca, i akvizicije u jugoistočnoj Europi, s obzirom da je Podravka ponajprije zainteresirana za neke tvrtke u Srbiji, kao i za jačanje vlastite distributivne mreže.

U ovome je trenutku izvjesno da bi se Belupove dionice mogle pojaviti na burzi odmah nakon novogodišnjih blagdana, a zainteresirani će se fondovi u međuvremenu imati prilike upoznat i sa svim detaljima toga financijskog projekta.



Foto - reportaža

# Rooibos party u zagrebačkom klubu Hemingway

Zvukovi afričkih udaraljki, oslikana tijela plesačica, kolonijalni šeširi, »tigrice« s maštovitim koktelima s Rooibos čajem - stvorili su prošlog četvrtka neobičnu atmosferu u klubu Hemingway koji se sve više pretvara u kulturno okupljalište visokog zagrebačkog društva. Duh Afrike osjećao se na svakom koraku, pa kad je sudanski perkusionist Sam Bushara zasvirao na bongosima i kongu, mogao se gotovo namirisati povjetarac s južnoafričkih visoravni koji miluje grančice biljke rooibos. Afričkom ugodaju doprinosile su i manekenke za ovu priliku obučene u kostime divljih zvijeri s ovog kontinenta (samo nakratko zamijenile su ih kolonijalnim šeširima autorice Dubravke Prpić), ali koje su posve pitomo nudile koktele s čajem koji tek kreće u osvajanje Hrvatske. A taj početak suđeci po reakcijama gostiju bio je odličan, pa nije čudo što su predstavnicima SPJ Voće i povrća i zagrebačke agencije TF Marketing koji su osmislili ovo događanje sa svih strana stizale čestitke.



Vjerujete li da su samo o čaju pričali pomoćnik ministrice obrane Mladen Ružman, član Uprave Podravke Davor Cimaš i koprivničko-zagrebački novinar Siniša Kovačić?



Polaznica Likovne akademije Natalija Manojlović maštovito je afričke tonove prenijela na tijela manekenki



Pozivu na čaj izvršnog direktora TF Marketinga Drage Perića nije odolio ni poznati plivač Gordan Kožulj



Timski rad donio je certifikat kvalitete, ali i timsko zadovoljstvo koje je potencirala atmosfera na uspješnom Rooibos partyu



Okusima Afrike nisu odoljele ni ministrica pravosuđa Ingrid Antičević Marinović, saborska zastupnica Milanka Opačić, psihologinja Gordana Flander Buljan i vlasnica modne agencije Suzy Josipović, a što su rekle Darku Marincu i Milivoju Šifkornu ostaje tajnom

## Mala škola o čaju

# Rooibos čaj - prirodni put za održavanje vašeg zdravlja i vaše vitalnosti

Piše: dipl. inž. **Majda Pavić**  
SPJ Voće i povrće - Razvoj proizvoda od voća, povrća i čaja

### ŠTO JE ROOIBOS?

U cijelom svijetu Japanci su poznati kao jedna od nacija s najduljom tradicijom konzumiranja čaja, a slove kao vrlo izbirljivi potrošači u pogledu kvalitete i okusa.

Zato i ne čudi činjenica da su u vrlo kratkom razdoblju postali najveći obožavatelji relativno novog čajnog napitka na njihovom tržištu - **Rooibos čaja**.

Domovina ove jedinstvene biljke, koja se najviše koristi za pripremu čajnog napitka, poznate još pod nazivima red-bush, rotbush ili crveni čaj, crveni grm je sušna visoravan Južnoafričke Republike, oko 250 km od Cape Towna.

Ondje je prvo zamijećena, a danas i kultivacijom uspijeva ova biljka, tamo gdje zbog specifičnih uvjeta, kao što su viša nadmorska visina, pješčano tlo i suha klima s malo padalina, ne uspijeva

### Elikzir života s visoravni južne Afrike - za zdraviji i sretniji život

niti jedna druga vrsta. Zanimljivo je napomenuti da pokušaji kultivacije nisu uspjeli niti u jednom drugom području svijeta osim u ovoj južnoafričkoj pokrajini gdje biljku jedino pronalazimo i kao samoniklu.

**Rooibos** je grm visine 0,5-1,5 m s dugačkim igličastim listićima. Kao sirovina u komercijalne svrhe koriste se fermentirani, osušeni i usitnjeni listići.

Komercijalno se Rooibos počinje upotrebljavati tek početkom 20. stoljeća.

### SVESTRANA PRIMJENA I DJELOVANJE ČAJA I OSTALIH PRIPRAVAKA ROOIBOSA

Izvanredna svojstva Rooibosa već su dugo poznata starijima tamošnjih krajeva koji su ga koristili kao ljekoviti i osvježavajući napitak već dugi niz stoljeća.

U zadnjih nekoliko godina Rooibos je postao hit na svjetskom tržištu s proizvodnjom od preko 3.000 tona godišnje

i izvozom u 135 zemalja svijeta.

*Čime je Rooibos zaslužio takvu popularnost?*

Prvenstveno specifičnim i osvježavajućim okusom čajnog napitka, bogatim mineralnim sastavom pripravaka, te stoga izvanrednim zdravstvenim djelovanjem kao i raznovrsnošću primjene.

Najnovija istraživanja potvrdila su još jedno spektakularno otkriće. Rooibos produljuje život!

Naime, enzim Superoksid dismutaza (S.O.D.), koji se oslobađa pri višim temperaturama, veže na sebe slobodne radikale nastale kao nusprodukt normalnih tjelesnih funkcija, koji osim što djeluje kao snažni antioksidans i usporava proces starenja, istovremeno preventivno djeluje na mnoge bolesti izazvane djelovanjem slobodnih radikala, kao što su arteroskleroza, dijabetes, očna mrena, artritis, čak i kao preventivna raka.

Zbog antialergijskog efekta Rooibos zauzima među pomoćnim ljekovitim sredstvima posebno mjesto. Posebno pomaže kod alergija na pojedine sastojke namirnica, alergija na pelud, te kod astme i kožnih alergijskih ekcema.

Flavonoidi iz Rooibosa smanjuju histaminski gubitak našeg imunog sustava. Dokazano je, a i iskustveno potvrđeno, da je Rooibos zbog svog izrazito bogatog mineralnog sastava, kao i važnih esencijalnih elemenata te niskog učešća tanina koji inače sprečava apsorpciju mikroelemenata, vrlo efikasno primjenjiv kod mnogih tegoba.

Rooibos čaj održava vaše zdravlje i vitalnost. Rooibos čaj je napitak velikog užitka i osigurava zdravlje ljudi.

Rooibos čaj ne sadrži umjetne boje, aditive, konzervanse i kofein. Izrađen je iz potpuno prirodnog materijala.

Japanske, njemačke i južnoafričke

znanstvene institucije utvrdile su da je Rooibos čaj zdravi proizvod zbog slijedećih pogodnosti:

- MAGNEZIJ u čaju ima ulogu u očuvanju zdravlja živčanog sustava i djeluje umirujuće. Šalica čaja prije spavanja osigurava miran san, smiruje nervozu, a pomaže čak i kod blage depresije.

- ŽELJEZO, važno za osobe koje pate od anemije. Preporučuje se Rooibos ne samo zbog bogatog udjela željeza (0,07 mg na 200 ml čaja), već i zbog dodatnih mikroelemenata koji pospješuju apsorpciju, te vrlo niskog udjela tanina, koji ju inače otežava, a uz to ne uzrokuju probavne smetnje, zatvore, bojanje stolice i sl.

- KALCIJ i FLUOR koji imaju vrlo važnu ulogu u održavanju i jačanju zubi i kostiju.

- KALIJ i BAKAR koji su neophodni u regulaciji metaboličkih procesa u tijelu.

(Nastavlja se)



**Prva hrvatska konferencija "Ekoinženjerstvo 2002."**

# Uspješna prezentacija Podravke

Prva hrvatska konferencija "Ekoinženjerstvo 2002." održana je u Plitvicama od 22. do 24. listopada 2002. na kojoj je sudjelovalo više od 200 najeminentnijih stručnjaka iz Hrvatske kao i gosti iz inozemstva. Organizatori skupa bili su Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa te Hrvatski inženjerski savez. Namjera organizatora bila je da se okupe znanstvenici i stručnjaci iz različitih područja djelovanja kako bi svojim radovima dali uvid u postojeće stanje okoliša.

Konferencija je bila podijeljena u tri tematske cjeline. U okviru prvog dijela prikazani su pristupi rješavanju zaštite okoliša uvođenjem novih za okoliš prihvatljivijih "čistijih proizvodnja". Čistija proizvodnja prebacuje težište brige o okolišu sa zbrinjavanja posljedica (otpad i emisije u zrak i vodu) na sprečavanje njihova nastanka u samom tijeku proizvodnog procesa.

Drugi dio dao je pregled djelovanja u području inovativnih rješenja za

postojeća zagađenja u okolišu.

Treći dio ukazao je na probleme etike u zaštiti okoliša, zatim na zakonske i normativne okvire djelovanja te obrazovanja stručnjaka s područja upravljanja okolišem.

Zbog velikog interesa nemoguće je bilo kongres organizirati na način da svi usmeno predstave svoje radove tako da su prezentacije bile podijeljene osim po temama na plenarna predavanja, usmena priopćenja i posterska priopćenja. Tako je bilo izlo-

ženo ukupno 140 posterskih priopćenja. Prema glasanju sudionika simpozija, najboljim je proglašen posterski prikaz Podravke - Razvoja ekologije, autora Daniela Fištera pod naslovom "Novi način odvodnje i pročišćavanja otpadnih voda na industrijskoj zoni Danica, Koprivnica". Ovo priopćenje izazvalo je veliki interes stručnjaka prvenstveno stoga što daje prikaz stvarnog djelovanja u zaštiti okoliša u gospodarstvu.

Konferencija je u potpunosti uspje-

la u svojoj namjeri, što je posebno došlo do izražaja na samom kraju gdje su u otvorenom razgovoru za okruglim stolom iznesene mnoge zanimljive opaske koje bi trebale potaknuti efikasnije rješavanje problema u pogledu zaštite okoliša, a jednodušna je zaključak da su ovakvi skupovi neophodni želimo li zaštititi naš okoliš.

Ovim uspješnim nastupom Podravka je još jednom dokazala da je u samom vrhu gospodarstva ovog dijela Europe.

## Dionice Belupa u javnoj ponudi

**Podravkin Nadzorni odbor dao je suglasnost na Odluku Uprave o davanju dionica Belupa d.d. u javnu ponudu te njihovu uvrštenju na prvu kotaciju Zagrebačke burze. Prema toj Odluci, javnom ponudom u Hrvatskoj prodat će se 25 posto Belupovih dionica. Agent javne ponude, koji će je organizirati, pripremiti i provesti jest zagrebačka Privredna banka, a nakon provedbe ponude, Belupove dionice uvrstit će se na prvu kotaciju Zagrebačke burze.**

### Održan skup radnika Koprivničke tiskare

## Radnici traže zamrzavanje pregovora s Bilokalnik-Ipom

Na skupu održanom u utorak radnici Koprivničke tiskare zatražili su od direktora Nemačićnoga poslovanja Marka Ećimovića da se zamrznu pregovori o prodaji Koprivničke tiskare Bilokalniku-Ipi sve dok ne bude poznat novi vlasnik toga poduzeća. Pregovori Podravke i Ipe, o kojima je u petak pisao "Večernji list", zabrinuo je radnike Tiskare te su na skupu od Ećimovića, koji je sudjelovao u pregovorima, tražili informacije o njihovu tijeku.

On je kazao kako je tiskarska djelatnost među onima koje Podravka ne namjerava razvijati, pa su vlasnici Podravke dali nalog da se Tiskara proda.

- Bilokalnik-Ipa je dosad najbolji ponuđač za kupnju, a složili su se da se Tiskara i dalje razvija, da svake godine zaposli nekoliko novih ljudi te da poštuje postojeći Podravkin kolektivni ugovor - kazao je Ećimović radnicima i dometnuo kako će Ipa morati ponuditi i razvojni program. U prijelazne tri godine, pak, Podravka bi zadržala 40 posto vlasništva Tiskare kako bi mogla intervenirati u zaštiti radničkih prava, ustvrdio je Ećimović.

Radnici nisu pristali na argumentaciju kako nije važno tko će biti novi vlasnik Bilokalnik-Ipe, pa su zatražili zamrzavanje pregovora o prodaji Tiskare toj tvrtki, koja također traži svoga novog vlasnika.

### Zabilježeno u Odjelu općih usluga

## Podravkine "poštarice" zatrpane tisućama pošiljaka

U Podravki već godinama uspješno djeluje Dostava, koja se nalazi u sastavu Općih usluga, a na čijem se čelu nalazi Zdravko Puž. U tom malom odjelu zaposleni su: Ivanka Petak, Marija Jagec, Marija Palaš, Vesna Križić, Vladica Kovačić, Stevo Petric i vozač Ivan Lovrić. Oni tijekom mjeseca u prosjeku prime, razvrstaju i dostave oko 30.000 raznovrsnih pošiljaka.

- Kad se u Podravki organizira neka nagradna igra za potrošače, dnevno pristigne i do 20 vreća pošte - kaže Puž. - Međutim, nema nikakvih problema da se sve obavi profesionalno i na vrijeme. Po poštu se odlazi dva puta dnevno, a svi oni koji trebaju prime je od 9,30 do 10,30. Nemamo pritužbi, a to je najbolji znak da se radi dobro. Nabavili smo i suvremeni stroj za frankiranje pošte, tako da barem zasad možemo biti zadovoljni uvjetima rada. Ono što osobito treba istaknuti je to da neprestano nastojimo smanjiti troškove, tako da često sami dostavljamo onu poštu za koju nam ne treba posrednik. Na taj način dosad smo smanjili troškove za oko 20 posto.

Osim odjela Dostave, u sastavu Općih usluga još se nalazi fotokopiranje, zatim odjel Održavanja poslovne zgrade i vođenje skrbi o službenim automobilima.



Odjel Dostave i ovih je dana "zatrpan" poštom, jer u toku je jedna od brojnih nagradnih igara za potrošače

Jedna od najiskusnijih radnica ovog odjela je Ivanka Petak, koja na Dostavi radi oko 27 godina. Kad je počela raditi ovaj posao kaže da je bilo mnogo manje pošiljaka, ali mnogo više radnika!

- Ne mogu reći da nas je sada premalo. Dobrom raspodjelom posla sve stignemo obaviti. No, problem se javlja kad netko ode na bolovanje, ili iz nekih drugih razloga ne dođe na posao. Tada nam priskoče u pomoć ostali radnici iz Općih usluga - veli Ivanka.

Djelatnici ovog odjela umnogome se pridržavaju "pravila službe". Čak i

vode, iako po zakonu ne trebaju, posebnu knjigu za preporučena pisma, a u više su navrata skretali pozornost svima onima koji šalju poštu na koji se način ispravno pišu adrese, jer na taj način također se smanjuju troškovi.

- Još jednom skrećemo pozornost da pošta svakodnevno odlazi iz Podravke u 13,30 sati. Dakle, to je zadnji rok za predaju pošiljaka - rekli su nam.

Saznali smo također da se zna dogoditi da poneko pismo i "zaluta", ali to nije često i vrlo brzo se ispravlja.

**MI. Pavković**

### Susret: Miro Kukec, tehnički direktor nove Tvornice Vegete

## Uz redovni posao, upoznaje goste s novom tvornicom

Piše: **Ines Banjanin**

Svi koji prate Podravkin list mogli su često vidjeti sliku **Mire Kukeca**, ali mnogi se s razlogom pitaju tko je on. Naime, na objavljenim fotografijama nalazi se zajedno s gostima i posjetiteljima koje je vodio kroz pogone nove Tvornice Vegete.

Miro Kukec s radom u Podravki upoznao se još tijekom svojeg studija kada je radio kao sezonski radnik na Mesnim konzervama, a u Podravki se zaposlio 1995. godine kao projektant u Inženjeringu nakon što je stekao zvanje diplomiranog inženjera strojarstva. Ubrzo nakon toga uključio se u projekt nove Tvornice Vegete gdje je sudjelovao u tehnološkom projektu razmjesta-va opreme, montaži i spajanju postojećih strojeva na nove linije i robote za što je bilo potrebno tehničko znanje. Danas radi kao tehnički direktor i samo mu je jedan od zadataka upoznavanje

gostiju s radom nove Tvornice Vegete. U poslu mu je potrebno i dobro poznavanje engleskog jezika pa tako uz obaveze na poslu pohađa i sedmi stupanj engleskog.

- Ovo je nova visoko automatizirana tvornica i uglavnom svi gosti koji dođu u Podravku obavezno je posjete, a moje je zaduženje predstaviti im tvornicu od 17 tisuća kvadratnih metara u kojoj se proizvodi klasična Vegeta u pakiranjima od 75 grama do dva kilograma, u vrećicama, limenkama, skupna pakiranja te program za velike potrošače.

- Kako izgleda put kojim provodite goste i što sve saznaju o tvornici?

- Put ovisi o veličini grupe gostiju i vremena koje imaju za obilazak. U tom obilasku oni bi trebali steći dojam o tvornici koja je visoko automatizirana u svim segmentima i ima 150 zaposlenika koji rade u dvije smjene.

Gosti upoznaju tvornicu slijedeći tok materijala od ulaska sirovina u tvorni-



**Miro Kukec**

cu, skladištenja i miješanja Vegete, laboratorijske kontrole svih ulaznih sirovina i svake izmiješane šarže Vegete. Samo ispravna Vegeta može u proces

pakiranja, gdje na kraju procesa izlazi kao gotova roba koja se skladišti i čeka spremna da ode na tržište do krajnjeg korisnika. Zanimljiva je posjetiteljima ta visoka automatiziranost koja je prisutna u svim fazama. Tako sistem za automatsko upravljanje skladišta vodi brigu o skladištenju i transportu sirovina, ambalaže i gotove robe, povezan je sa sistemom za miješanje koji po zadanoj recepturi izmiješa Vegetu, kao i sa automatskom linijom za pakiranje Vegete koja vrećice pakira u kutije i slaže na palete.

Ova tvornica specifična je po tome što je u zadovoljenju zahtjeva tehnologije proizvodnje Vegete i velikih kapaciteta korištena visoko automatizirana tehnika.

Ponekad je naporno upoznavati ljude s radom tvornice, jer nas zna posjetiti i po nekoliko grupa dnevno. Osim toga, moj je zadatak voditi brigu o svemu što se događa u tvornici, omogućiti nesmetan rad cijele tvornice, pratiti proizvod-

nju i ostvarenje tjednih, mjesečnih i godišnjih planova, s organizatorima dogovarati dnevne i tjedne planove, pratiti zalihe sirovina, ambalaže i gotove robe, rješavati probleme u procesu miješanja, pakiranja ili skladištenja, koordinirati s ostalim službama u Podravki od nabave, prodaje, planiranja, održavanja, logistike, zaštite na radu, zaštite od požara, i mnoge druge. Također sam uključen u tim koji radi na projektu preseljenja Podravka jela na novu lokaciju pa mi to oduzima dosta vremena.

- Čime se bavite u slobodno vrijeme?

- Zanimaju me računala i informatika, ali zbog nedostatka vremena ne mogu im se posvetiti kao prije. Sve svoje slobodno vrijeme provodim sa sinom Petrom koji ima tri i pol godine i koji voli biti vani na svježem zraku i zahtijeva puno pažnje. Budući da s obitelji stanujem u zgradi, često posjećujemo roditelje koji imaju veliko dvorište gdje se on može igrati ili odlazimo u vinograd u Draganovcu. Prije sam se aktivno bavio nogometom i igrao za "Lokomotivu" (Koprivnica) i "Podravec" (Torčec), ali od sporta su mi ostale još samo uspomene i povrede tako da se više ne mogu njime ozbiljnije baviti.



**U Poznanu je prošlog tjedna održan Invest hotel 2002. - velika sajamska priredba proizvoda i usluga s područja hotelijerstva i gastronomije u sklopu kojega je održan i 2. Kulinarski kup Poljske pod pokroviteljstvom Podravke Gastro - Varšava**

## Podravka na najvećem gastronomskom sajmu u Poljskoj

Piše i snimio: **Davor Perkov**

Poznan, grad na rijeci Warty sa preko 500.000 stanovnika u zapadnoj Poljskoj, najveće je sajamsko središte ove velike europske države. Od 24. do 27. listopada bio je domaćin velike turističko-gastronomске priredbe na kojoj su održani Tour salon 2002. - 13. Međunarodni salon turizma, Invest Hotel 2002. - izložba hotelsko-gastronomskih proizvoda i usluga, Aktiv 2002. - sajam sportske opreme te Festival regionalnih kuhinja na kojemu su najveću pozornost privukla kulinarska natjecanja: 4. izbor za titulu «Velikopoljskog kuhara godine», 2. Kulinarski kup Poljske i 11. svjetsko prvenstvo mladih slastičara.

Najreprezentativniji događaj u branši, kojemu je ove godine Hrvatska bila zemlja partner, vidjelo je preko 30.000 posjetitelja, među njima i oko 500 novinara za koje su djelomice profesionalno brinuli i djelatnici predstavništva Hrvatske turističke zajednice u Varšavi. U središnjem dijelu turističkog paviljona organizirali su najveći i najljepši izložbeni prostor na kojemu su brojni Poljaci osim vrhunskih brošura i prospekata s kojih su ih mamilе fotografije naših prirodnih atrakcija, mogli isprobati mediteranske gastronomске delicije i zabaviti se uz program šibenske klape «Bonaca».

Zbog ukupne važnosti ove manifestacije u Poznanu, Podravkina je gastro služba u Varšavi odlučila samostalno izlagati u paviljonu na kojemu su se u okviru Invest Hotela 2002. predstavili proizvođači i pružatelji usluga s područja hotelijerstva i gastronomije. Na nevelikom, lijepo uređenom izložbenom prostoru u stilu stare hrvatske klijeti, predstavnici Gastro marketinga i prodaje u Poljskoj prezentirali su novi katalog proizvoda za velike potrošače i uzorke proizvoda:

Vegeta u kanticama od 1, 2, 5 i 10 kg, 7 okusa Vegeta Twista u vrećicama od 450 g, 20-ak juha u omotima, umaci, 17 mono začina, ajvar, senfovi, kečap i krastavci pod markom Garnello.

Gastro program se u kontekstu širenja internacionalizacije poslovanja Podravke u Poljskoj razvija i u smjeru poboljšane komunikacije s tim specifičnim segmentom tržišta. Utemeljen je Kulinarski klub koji periodično izdaje i prigodni magazin za profesionalne kuhare (www.kulinarium.pl) dok je univerzalnost interneta Podravka gastro u Varšavi iskoristila za promidžbu i na web-stranicama o poljskoj gastronomskoj ponudi (www.papaja.pl).

Posebno je bilo atraktivno u paviljonu na kojemu su se održavala uzbudljiva i za publiku atraktivna kulinarska natjecanja.

Podravka Gastro je bila glavni pokrovitelj 2. Kulinarskog kupa Poljske kao i 4. natjecanja za titulu «Velikopoljskog kuhara godine» koje su organizirali Velesajam u Poznanu, gastro-

nomska komora Velikopoljskog vodstva te Nacionalna udruga poljskih kuhara i slastičara. Logo Podravke Gastro bio je istaknut na svakom koraku, poljski kuharski meštri su pri izradi jela koristili Vegetu i druge naše proizvode noseći pritom crvene kuharske pregače sa našim znakovljem a na večernjoj gala-svečanosti proglašenja pobjednika direktoru Davorinu Gojkoviću je pripala čast da na pozornici najboljem kuharu osobno uruči najvredniju nagradu - turističko putovanje po izboru dobitnika!

Gospođa Barbara Surma, direktorica hotela «Park» u Poznanu i članica Velikopoljske gastronomске komore rekla nam je na kraju: «Zahvaljujemo od srca Podravki što nam je pomogla da ovako kvalitetno organiziramo kulinarsko natjecanje na kojemu su uz najveće poljske zvijezde mladi kuhari mogli puno naučiti. Svi znamo za Vegetu i Jadran, bila je ovo originalna promidžba vaše zemlje i njenog popularnog proizvoda poljskim ugostiteljima i hotelijerima.»



Poljski kuharski majstori u pri izradi jela koristili Vegetu i druge naše proizvode noseći pritom crvene kuharske pregače s Podravkinim znakovljem

### Liječnik za vas

## Laki način da se ostane fit za cijeli život

Piše: **dr. Ivo Belan**

Danas znamo da naporna tjelovježba nije neophodna za postizanje boljeg zdravlja za skidanje prekomjerne težine i poboljšanje kondicije. Treba prekinuti s raširenim mišljenjem da "bez bola nema napretka". Prema rezultatima istraživanja postoje laki načini postizanja dobre kondicije za čitav život.

**Možete poboljšati razinu kondicije pomoću umjerene svakodnevne fizičke aktivnosti.** Stručnjaci definiraju kondiciju (fitnes) kao "sposobnost obavljanja dnevnih poslova sa snagom i živahnošću, bez pretjeranog umora i s puno energije". Čak i nakon godina sjedećeg životnog stila, ljudi mogu postići tu razinu kondicije ako redovito obavljaju umjerenu fizičku aktivnost. Svatko može skupiti ekvivalent od dnevnih 30 minuta umjerene tjelovježbe; 15 minutni žustri hod, rad u vrtu 20 minuta ili vožnja bicikla 35 minuta, donijet će željene rezultate. Izaberite aktivnost koju volite i nje se držite.

**Umjerena fizička aktivnost donosi važne zdravstvene koristi.** Velik postotak odraslih osoba ne obavlja minimum od 30 minuta umjerene fizičke aktivnosti.

Puno je ljudi koji su potpuno neaktivni. Sjedeći stil života se čak i pogoršava kako starimo. Naširoko proširena neaktivnost pridonosi nepotrebnim oboljenjima i prijevremenoj smrti.

Međutim, umjerena tjelovježba može nas zaštititi od mnogih oboljenja:

- **Srčanožilne bolesti.** Ispitivanja su potvrdila da redovito tjelesno vježbanje povećava razine "dobrog", a smanjuje razine "lošeg" kolesterola u krvi, smanjuje povišeni krvni tlak, proširuje glavne srčane žile i pomaže u stvaranju novih malih kapilara u srčanom mišiću. Povećava se količina enzima koji otapa krvne ugruške, što može izazvati infarkt srca. Rezultati nedavne studije pokazuju da su osobe koje su poboljšale svoju kondiciju pomoću tjelovježbe imale 64 posto manju smrtnost od srčanožilnih bolesti, u usporedbi s onima koji su ostali i nadalje bez kondicije.

- **Rak debelog crijeva.** Nekoliko velikih istraživanja u raznim krajevima svijeta pokazalo je da redovita fizička aktivnost značajno smanjuje rizik od raka debelog crijeva.

- **Šećerna bolest.** Milijuni ljudi su pogođeni šećernom bolešću, češće oni koji su debeli i provode uglavnom sjedeći način

života. Na stotine tisuća ih umire svake godine od komplikacija dijabetesa. Redovita tjelovježba kontrahira tjelesne mišiće, što poboljšava metabolizam glukoze u njihovim stanicama. Osim toga, tjelovježba pomaže da se smanji trbušno masno tkivo, za kojeg mnogi stručnjaci vjeruju da je veliki rizični faktor za šećernu bolest.

- **Osteoporoza.** Tjelovježba koja uključuje nošenje svoje vlastite težine, kao što je hodanje, ples itd. pomaže u sprečavanju pojave osteoporoze - gubitka koštane mase. Stariji ljudi koji tjelesno umjereno vježbaju doživljavaju daleko rjeđe padove i lomove kostiju nego oni koji žive uglavnom sjedeći.

- **Potištenost i zabrinutost.** Redovna umjerena do snažna tjelovježba može olakšati depresije i zabrinutosti i to na taj način što potiče lučenje određenih hormona u mozgu, koji poboljšavaju raspoloženje. Tjelovježba pridonosi osjećaju općeg zadovoljstva.

Nikad nije prekasno da se započne biti fizički aktivan. Srednja životna dob je kad većina ljudi obično sklizne u fizičku pasivnost. Stariji ljudi također mogu profiterati od redovnog umjerenog tjelesnog vježbanja.

### Održana 9. Galovičeva jesen

## Na spomen pjesniku recitirali i Podravkini literati

Na pjesničkoj večeri u sklopu kulturno-književne manifestacije 9. Galovičeve jeseni u "Štaglju" su prošlog četvrtka nastupili pjesnici Pajo Kanižaj, Sanja Pilić i Božidar Prosenjak, a svoje su radove izveli i članovi literarne sekcije KUD-a Podravke. Predvođeni predsjednicom sekcije Marijom Hegedušić uklopili su se u pjesničko prisjećanje na velikog Galoviča u opuštenoj atmosferi Podravkinog restorana "Štagelj".

U petak je, pak, u "Domoljubu" prof. Milivoj Solar predstavio Galovičevu zbirku "Z mojih bregov" u izdanju koprivničkog ogranka Matice hrvatske, proglašeni su pobjednici natječaja literarnih i likovnih radova učenika inspirirani djelom velika pjesnika. Galovičevu nagradu za najbolje književno djelo zavičajne tematike u 2001. godini dobio je varaždinski prof. književnosti i pjesnik Vladimir Korotaj za zbirku pjesama na kajkavskome dijalektu "Gosenica za vratom". Tom prigodom nastupio je mješoviti pjevački zbor KUD-a Podravke.



Predsjednica Podravkinih literata Marija Hegedušić recitira na "Galovičevoj jeseni"

lektu "Gosenica za vratom". Tom prigodom nastupio je mješoviti pjevački zbor KUD-a Podravke. **H. Š.**

### Likovna sekcija "Podravka 72" obilježava 30 godina postojanja

## Promocija monografije i koncert

Likovna sekcija "Podravka 72" idućeg će petka, 8. studenoga, obilježiti veliku obljetnicu - 30 godina postojanja i aktivnog rada. Za tu prigodu tiskana je Monografija o sekciji, bogato opremljena knjiga u kojoj su obuhvaćeni svi članovi od početaka do danas, na 225 stranica sa 90 kolora te 50 crno-bijelih fotografija.

U Izložbenom salonu Podravke, s početkom u 17 sati, bit će otvorena izložba slika i skulptura autora koji su zastupljeni u knjizi, a u dvorani "Domoljuba" istoga dana u 18 sati održat će se promocija Monografije i koncert u kojem će sudjelovati ostale Sekcije KUD-a "Podravka": Mješoviti pjevački zbor, Tamburaški orkestar i Literarna sekcija. **I.A. V.**

### Obavijesti

#### Tečaj engleskog jezika

Molimo zaposlenike kojima je zbog potreba posla potrebno usavršavanje znanja engleskog jezika (konverzacija i poslovni) da se jave u Zapošljavanje i razvoj kadrova do 8. studenoga 2002. na telefon 1160.

Potrebno je predznanje najmanje petog stupnja. Tečaj bi se održavao petkom, subotom i nedjeljom.

#### Podjela piletine, patki i gusaka

Odjel za standard radnika obavještava radnike koncerna Podravka da će podjela proizvoda Promess - Mala Subotica (pilići, patke, guske) biti 8. studenoga od 13.30 do 15.30 sati u dvorištu Galantpleta za sve radnike koji su ove proizvode naručili.

Odjel za standard radnika



Društvena prehrana

## Jelovnik

<b>4. 11. ponedjeljak:</b>	- Varivo grah s kiselim kupusom, kobasica, kolač
<b>5. 11. utorak:</b>	- Pileći paprikaš, tjestenina, salata
<b>6. 11. srijeda:</b>	- Pohana svinjetina, dinstani krumpir, salata
<b>7. 11. četvrtak:</b>	- Juneći ragu, pirjana riža, salata
<b>8. 11. petak:</b>	- Kobasica - pečenica, seljački krumpir, salata

### NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

**Osnivač i izdavač:** PODRAVKA, prehrambena industrija, d.d. Koprivnica  
**Direktorica Službe za interno komuniciranje:** Jadranka Lakuš  
**Glavni i odgovorni urednik:** Branko Peroš  
**Redakcija lista:** Boris Fabijanec, Mladen Pavković, Branko Peroš, Slavko Petrić i Hrvoje Šlabek  
**Fotograf:** Nikola Wolf  
**Grafčki dizajn:** Jana i Ivana Žiljak, FotoSoft

**Grafčka urednica:** Vanesa Grgić  
**Tisak:** Koprivnička tiskarnica d.o.o. Koprivnica  
**Naklada:** 8300 primjeraka  
 List izlazi svakog petka i primaju ga svi radnici besplatno.  
**Adresa uredništva:** Ulica Ante Starčevića 32, 48000 Koprivnica  
**Telefoni - direktni:** 651-505 (urednik) i 651-503 (novinari)  
**Faks:** 621-061  
**e-mail:** novine@podravka.hr



**Foto-bilješke****Sajam knjiga na gradskom trgu**

Na središnjem koprivničkom trgu krajem prošlog tjedna održan je treći po redu Sajam knjiga, kojeg je pod pokroviteljstvom Koprivničko - križevačke županije i Grada Koprivnice organizirala tvrtka Gazele d.o.o.

Okupilo se više od tridesetak nakladničkih kuća iz cijele Hrvatske, a brojni posjetitelji mogli su tijekom četiri dana održavanja ove priredbe, koja je bila povezana i uz 9. Galovićevu jesen, kupiti knjige uz znatne popuste. **IM. P.**

**Sutra je blagdan Svih svetih****Cvijeće i svijeće za Podravkine branitelje**

U petak 1. studenoga, na blagdan Svih svetih, sjetit ćemo se svojih namilijih kojih više nema, koji mirno počivaju na groblju, te im uz molitvu zapaliti svijeće.

Na lijepo uređenom koprivničkom Gradskom groblju na Spomendan mrtvih okupit će se tisuće ljudi da bi odali počast svojim bližnjima.

I članovi Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata djelatnika Podravke toga će dana zapaliti svijeće na Spomen križu "Bili su prvi kad je trebalo" te položiti vijenac za 18 poginulih Podravkinih branitelja, ali i za sve one koji su dali živote u obrani domovine.

Naši će branitelji svijeće zapaliti i podno spomen - obilježja koja su podigli u Koprivnici, ali i drugim gradovima. **IM. P.**



Branitelji UBIUDR-a Podravka pale svijeće i sjećaju se svojih suboraca kod Križa na Gradskom groblju kojeg su sami podigli

**U Varaždinu održano savjetovanje i prvi susret profesionalnih vatrogasaca u gospodarstvu Hrvatske****Podravkine vatrogasci - prvi**

Udruga profesionalnih vatrogasaca i zaposlenika na poslovima zaštite od požara u gospodarstvu Hrvatske u okviru programa rada organizirala je savjetovanje i prvi susret profesionalnih vatrogasaca u gospodarstvu Hrvatske.

Domaćin ovoga skupa bio je Varteks iz Varaždina.

Na savjetovanju su obrađene ove teme:

- Hrvatsko vatrogastvo danas i sutra - govorio je predsjednik Hrvatske vatrogasne zajednice Teodor Fricki;

- Inspeksijski nadzor ZOP-a i vatrogastva u gospodarstvu Hrvatske - prezentirao je Mato Mrvelj, načelnik inspekcije vatrogastva u MUP RH;

- Osposobljavanje i uvježbavanje vatrogasaca - prezentirao je načelnik Učilišta vatrogastva i civilne zaštite Branko Smrekar.

S obzirom na zanimljivost tema savjetovanju se odazvao iznenađujuće velik broj ljudi koji profesionalno rade na poslovima ZOP-a.

Drugi dio susreta odvijao se u natjecateljskoj atmosferi. Prvo mjesto u kategoriji profesionalnih vatrogasaca u gospodarstvu osvojila je ekipa Podravke, drugo mjesto ekipa INA Naftaplina Sisak, a treće mjesto zauzela je ekipa Varteksa.

Većina prisutnih izrazila je mišljenje da bi ovakve skupove trebalo organizirati češće, jer se razmjnom iskustva i stručnim savjetovanjima dolazi do kvalitetnije i uspješnije zaštite od požara i vatrogastva. **S. Varmuža**

**Sport****Prva hrvatska nogometna liga - 12. kolo****Tri velika boda otišla u Veliku****SLAVEN BELUPO - KAMEN INGRAD 1:2 (1:1)**

Više od 2.500 gledatelja okupilo se na koprivničkom Gradskom stadionu nadajući se kako će nogometaši Slaven Belupa nastaviti pobjednički niz. Optimističke izjave na tribini u stilu kako sa ova tri osvojena prvenstvena boda - nitko nije dvoumio da će koprivnički nogometaši pobijediti i osvetiti se za poraz u Velikoj - Slaven Belupo pretendira i za sam vrh ljestvice. No, rasplet na travnjaku pokazao je nešto sasvim drugo.

Krenulo je odlično za domaće nogometaše. Od prve minute izabranici Rajka Magića igraju agresivno, prijeteći gostujućem vrataru Galinoviću. Takva angažirana i agresivna igra isplatila se u 5. minuti. Božac dugom loptom pronalazi Ferenčinu pred šesnaestercem Kamen Ingrada koji ubacuje do Geršaka. Uslijedio je jak i precizan udarac i mreža gostiju se trese - 1:0 za Slaven Belupo. Nakon pogotka ponavlja se ista priča nedavno viđena u utakmici protiv Šibenika. Domaći nogometaši zadovoljni vodstvom polako se povlače na svoju

sredinu terena pa gosti polako, ali sigurno preuzimaju inicijativu. Ipak, u 20. minuti Geršak u šesnaestercu gostiju, Gusić igra rukom i još rukama zaustavlja Geršaka, ali sudac Nikola Petir iz Kašine na opće čuđenje gledatelja svira prekršaj Geršaka u napadu. Kasnijim razvojem utakmice vidjet će se da je to bio vrlo važan moment u kojemu suci uskraćuju Slaven Belupo. Desetak minuta kasnije napadač Kamena Zekić neugodno tuče, ali srećom lopta prolazi kraj vratiju. Minutu kasnije brza akcija Slaven Belupa, u izglednoj prilici je Geršak, ali puca u vratara Galinovića. I pred kraj poluvremena pogodak za goste. Kralj ubacuje visoku loptu pred vrata Slaven Belupa, skače Vuica i glavom pogađa mrežu Solomuna. Još se negodovanje domaćih navijača na tribinama nije stišalo, a u stopostotnoj prigodi se našao Zekić. Prodro je po desnoj strani i izašao sam pred Solomuna, ali koprivnički vratar brani udarac najopasnijeg napadača Kamen Ingrada.

Da je Zekić opasan pokazao je u 49. minuti kada pogađa mrežu Slaven Belupa. Vidović je prošao po desnoj strani, ubacio visoku loptu na drugu vratnicu, gdje se našao Zekić i preciznim udarcem svladao Solomuna. Vidjevši da je "voda došla do grla" Koprivničanci pojačavaju pritisak na vrata Kamen Ingrada. No, bili su to sve jalovi napadi koje su znali zaustaviti gostujući nogometaši. Bilježimo tek dvije izgledne prilike i to iz prekida. U 65. minuti iz slobodnog udarca odlično puca Višković, ali još ljepšom paradom njegov udarac brani Galinović. U sudačkoj nadoknadi Kosić puca iz slobodnog udarca, ali njegovu loptu zaustavlja greda. Šeta. Na kraju, pobjeda gostiju u kojoj je prilično kumovao sudac Nikola Petir.

Protiv Kamen Ingrada za Slaven Belupo su igrali: Solomun, Amičić (od 53. Kosić), S. Bošnjak, Božac, Jurić, Medimorec (od 69. Jurčić), Posavec (od 60. Filipović), Ferenčina, Višković, Geršak i Dodik. **B. F.**

**Kuglanje - Kuglačice Podravke izgubile u Rijeci****Rijeka bolja u derbiju****Rijeka - Podravka 6:2 (3335:3182)**

Piše: **Željko Šemper**

Najveći derbi kuglačkog prvenstva Hrvatske završio je pobjedom Rijeke 6:2, iako je sam početak pripao kuglačicama Podravke. Rijeka je, nakon osvajanja titule viceprvaka Svjetskog kupa, pokazala sjajnu formu i sasvim zasluženo osvojila bodove. Podravka je dobro krenula, stekla obećavajuću prednost, ali u drugom paru sve je "proliveno" i prednost je otišla na stranu domaćih kuglačica.

U prvom paru Marija Zver i Đurđica Lukač krenule su odlično, Podravka je povela sa 2:0 i stekla značajnu prednost od 77 čunjeva. Maja je nadigrala iskustvu Šopić, dok je Lukač iskoristila jedinu slabu točku u domaćem sastavu - reprezentativka Bartolović imala je dosta problema, srušila je samo 484 čunja. To je bio i jedini rezultatski

podbačaj kod domaćih kuglačica, dok je preostala petorka s prosjekom od 570 čunjeva odigrala sjajno.

Drugi par Podravke bio je najslabija karika koprivničkog sastava, tu je Rijeka poništila prednost Podravke, te stekla značajnu prednost (+49) za završnicu. Ljiljana Picer i Marina Miklošić, baš kao i u Češkoj, pokazale su mnogo slabosti u igri u gostima i to je bio najveći problem koprivničkog sastava. Reprezentativni tandem domaćih Mikac - First znao je to dobro iskoristiti i preokrenuti rezultat u svoju korist. Rezultat je izjednačen na 2:2, a od -77 čunjeva Rijeka je stigla do +49 čunjeva.

U završnici utakmice mlada Melita Valentić nije se mogla suprotstaviti iskustvoj Elviri Ban, sa ravnih 600 čunjeva, najboljoj pojedinki derbija. Poslastica za gledatelje bio je "sudar" dviju reprezentativnih kolegica - Biserka Perman protiv Željke Orehovec. Željka je

odličnom igrom na tri staze bila bolja, u stalnom vodstvu sve do posljednje četvrtine, kad je Biba uspjela s nekoliko "devetki" poraz pretvoriti u pobjedu. Na kraju Rijeka je sasvim zasluženo pobijedila rezultatom 6:2 i velikom, neugodnom razlikom od 153 čunja. Mora se priznati da Rijeka ima sjajnu ekipu, to je već drugu godinu zaredom viceprvak Svjetskog kupa, koja u svojim redovima ima reprezentativni kvartet i dvije sjajne klupske igračice Šopić i Ban. Kao i uvijek Rijeka, unatoč dva startna poraza na gostovanju, ostaje glavni favorit u borbi za titulu prvaka države. Podravki preostaje da u nastavku prvenstva poboljša formu, koja zbog već poznatih problema s kuglanom, nije kakva bi trebala biti.

Ove subote, 2. studenoga, u 15 sati u Koprivnici gostuje zagrebačko Sunce. Valjda će "sunce" nakon loše serije (INA, Češka, Rijeka) popraviti konto koprivničkih kuglačica!

Rezultati: Šopić - Zver 0:1(544:584), Bartolović - Lukač 0:1(484:521), Mikac - Picer 1:0(558:500), First - Miklošić 1:0(569:501), Ban - Valentić 1:0(600:512), Perman - Orehovec 1:0(580:564).

**Druga liga sjever - kuglači****Lokalni derbi Podravkašima****Željezničar - Podravka 1:7 (3190:3408)**

Trebao je to biti pravi, neizvjesni lokalni derbi starih rivala Podravke i uvijek napaljenih "željezničara". Ali od derbija ni "d", bila je to igra "na jedan gol". Podravkaši su odlično odigrali, opet su išli iznad 3400 čunjeva, uz prosjek od 568 čunjeva. "Željo" je imao i peh - uz to što su kasnili s pripremama, njihov u subotu najbolji igrač Votuc (568) baš je "naletio" na raspoloženi domaćeg kapetana Tomislava Trošelj, sa 603 čunja najboljeg igrača derbija. Da baš ne pukne "petarda" od 8:0, za domaćina je Miser pobjedom nad Miklošićem uspio osvojiti počasni poen.

Slijedeću utakmicu kuglači Podravke igraju tek 10. studenoga, kad u Koprivnicu stiže varaždinski Varteks.

Rezultati: Bakač 585, Trošelj 603, Gregurina 535, Vučić 581, Betlehem 560, Miklošić 544.

**Druga liga istok - kuglačice****Konikom bolji od Belme****Belma - Konikom 2:6 (2998:3079)**

Osječki Konikom opravdao je ulogu favorita u "sudaru" sa Belmom, čije igračice tek pomalo dolaze k sebi nakon poznatih problema s kuglanom. Iz kola u kolo vidi se napredak u igri i rezultatima, gdje još uvijek ima dosta oscilacija. Reprezentativne juniorke sestre Šarić iz Konikoma (T. Šarić 520, B. Šarić 562, V. Šarić 539) bile su prevaga u ovoj utakmici, koja je završila njihovom zasluženom pobjedom. Sa samo jednom raspoloženom igračicom Vesnom Galović (560) i četiri rezultata ispod 500 više od časnog poraza nije se ni moglo.

Rezultati: Belec 496, Tuba 478, Hirjanić 506, Galović 560, Milas 473, Široki 485.

**Šah****U povodu Dana grada - veliki šahovski turnir**

Šahovski klub "Podravka" organizira veliki šahovski turnir u sklopu Dana grada Koprivnice pod nazivom "Koprivnica 2002". Turnir će se održati u nedjelju 3. studenoga s početkom u 10 sati u restoranu "Klas", a igrat će se tzv. "švicarac" od 9 kola s tempom 10 minuta po igraču. Očekuje se dolazak stotinjak igrača iz Hrvatske, Mađarske i Austrije, a prijave su na dan natjecanja između 8,30 i 9,30 sati. Angažirano je 20-ak sponzora koji su donirali 40 vrijednih nagrada. Kotizacija je 60 kuna po igraču, a za članove kluba 45 kuna po igraču što podmiruje troškove organizacije.

**D. Škrobot**



**"Razglednica" sa Sicilije**

# Komplimenti za Podravku na gastronomskom kongresu na Siciliji

Piše: **Viljam Cvek**

Od 21. do 24. listopada u Palermu na Siciliji - talijanskom dragulju koji plijeni svojim prirodnim ljepotama i bogatom kulturnom prošlošću i gdje očaravajuće mirise limuna i naranči nadopunjuju predivni cvjetovi hibiskusa i bugenvilija, veličanstveni kaktusi i nepregledna polja zasađena vinovom lozom i maslinom - u prestižnom hotelu Zagarella palace održan je 23. nacionalni kongres talijanske federacije (F.I.C.). Tema kongresa, koji je okupio 1200 najboljih gastronomi iz Italije i delegacija iz Engleske, Perua, Francuske, Švicarske, Njemačke, Austrije, Kanade, Izraela, Kube i Hrvatske, bila je "Mirisi i okusi zemlje i mora - Sicilije".

Hrvatsku su predstavljali Viljam Cvek i Anton Čehić, gastronomi iz Rovinja, koji su pored ostalog i redovni članovi talijanske federacije kuhara i nosioci njihovog prestižnog priznanja Collegium Cocorum.

Na kongresu, čije je otvaranje bio poseban doživljaj jer su svi prisutni nosili bijele bluze i visoke kuharske kape, hrvatskim je meštrima direktor za Europu Svjetske udruge kuhara (WACS) Brian Cotteril uručio povelju Collegium Cocorum.

U raspravi je pak naglašeno da svaka turistička zemlja mora njegovati i po-

štovati svoju tradiciju, kulturu, korijene, a samim time i svoju gastronomsku baštinu te da nacionalna kuhinja svake zemlje mora počivati na svojim izvornim proizvodima i jelima svake regije.

Hrvatska ekipa je za stotinjak kolega priredila predstavljanje dijela naše bogate gastronomske ponude iz kontinentalnog dijela zemlje i Istre. Prvu večer priredena je maneštra od bobiči, žgvacet sa fužima, janjetina na padelu, istarski brudet, kuhana ovčetina, fritule i štrudel sa smokvama, a druga je večer bila u znaku Podravke

s čijim su proizvodima - juhama, umacima, Vegetom, ajvarom, senfom i hrenom napravljena ukusna jela koja su dobila niz komplimentata. Tom je prilikom podijeljeno 20-ak knjiga Viljama Cveka "Kreativna kuhinja s okusom Mediterana" i prigodni pokloni Podravke.

Zadnji je dan kongresa za sve sudionike održana svečana misa u crkvi Svetog Franje (koji je zaštitnik kuhara), zatim svečani mimohod gradom. Na kraju su prezentirane bajkovite delicije sa Sicilije što je popraćeno i spektakularnim vatrometom.



Brian Cotteril uručuje povelju Collegium Cocorum Viljamu Cveku



I talijanski kuhari žele kuhati s Vegetom

## Recept tjedna:

Originalni recepti ne moraju nastati samo slučajno ili fokusirano u prehranbenim laboratorijima. O tome svjedoči i pismo inž. Otta Bartoša iz Bratislave, u kojem daje svim kulinarima recept za specijalitet za dodatak raznim jelima. Probajte!

### Ulje Vegeta

2 žličice Vegete zalijte sa 2 dl kvalitetnoga biljnog ulja, najbolje s maslinovim uljem, zagrijanim otprilike na 40-50 °C. Uz povremeno miješanje ostavite ga odstajati 3-5 dana i zatim ga ocijedite. Odlično je za salate! Za

one koji vole malo pikantnije, možete u ulju sa Vegetom ostaviti i 1-2 čili papričice.

### DOPUNE JELIMA Umak od češnjaka za riblja jela

2 velika češnja češnjaka, 2 žlice maslaca, 2 žlice glatkog brašna, 2 žličice Vegete Twist za ribe, 3 dl ribljeg ujuška ili mesne kocke Podravka, 1 dl bijelog vina.

Češnjak očistite i cijele češnje popržite na maslacu. Pržite ih dok ne

omekšaju, odnosno dok ne poprime ružičastu boju. Meki češnjak ohladite. Na drugom dijelu maslaca popržite brašno i također ohladite. U hladnu zapršku prognječite češnjak, dodajte Twist za ribe i ulijte ujušak i vino. Sve dobro razmutite penjačom i na srednjoj temperaturi ostavite da zakipi. Umak poslužite uz ribu, ali isto tako je okusan i uz krumpir ili tjesteninu.



N A G R A D N A I G R A

## OTKRIJTE SVIJET

*Lino lada*

**Nagradna igra za zaposlenike i umirovljenike Podravke**

**OTKRIJTE SVIJET - LINO LADA** KUPON 1

**PITANJE 1. KOLA:**  
Koji je glavni protagonist na svim Lino lada etiketama

Ime i prezime \_\_\_\_\_  
Organizacijska cjelina \_\_\_\_\_  
Telefon \_\_\_\_\_

Kupone s odgovorima pošaljite s naznakom "za nagradnu igru" na adresu - Operativni marketing SPJ Lino, Dolcela, Kviki, A. Starčevića 32, 48000 Koprivnica ili ih stavite u kutije koje se nalaze na istočnoj porti Podravke, porti Danice, porti Belupa i ispred restorana društvene prehrane u poslovnoj zgradi.

Nagrade: 3 slatka poklon paketa u svakom kolu.

31. LISTOPADA  
SVJETSKI  
DAN  
ŠTEDNJE

PRIPISALA SAM VAM LIJEK U SKLADU S  
PROKLAMIRANOM ŠTEDNJOJ U ZDRAVSTVU!

Crta: Ivan Haramija - Hans