

Rezultati
poslovanja
Grupe Podravka
u prvom
polugodištu
ove godine Str. 2



Podravkini
gastro -
olimpijci
u Pekingu

Str. 8



ISSN - 1330-5204

Godina XLVII • Broj 1891 • Petak, 22. kolovoza 2008.



PODRAVKA

LIST DIONIČKOG DRUŠTVA 'PODRAVKA' KOPRIVNICA

IN MEMORIAM

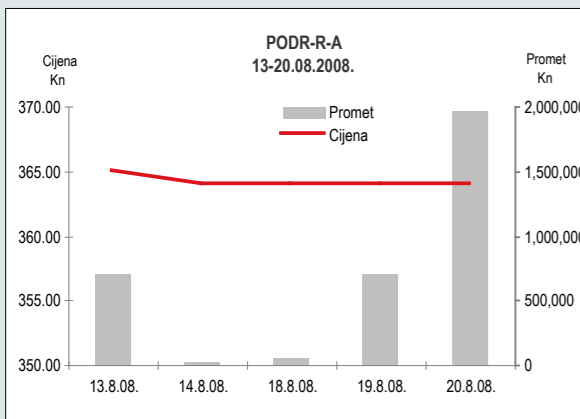
Prof. Zlata Bartl

1920. - 2008.



PODRAVKA NA BURZI

Datum	Vrijednosnica	Cijena	Promet
13.8.2008	PODR-R-A	365.00	711,160.14
14.8.2008	PODR-R-A	364.00	22,953.35
18.8.2008	PODR-R-A	363.99	58,607.92
19.8.2008	PODR-R-A	364.00	704,404.28
20.8.2008	PODR-R-A	363.96	1,972,076.53



Otkup šljiva i jabuka za potrebe industrijske prerade u Podravki

Druga polovica osmog mjeseca već je uobičajeno vrijeme kada u Podravkinoj tvornici Voće započinje otkup svježih šljiva i svježih industrijskih jabuka. Voće je to koje je neophodni sastojak slatkih Podravkinih proizvoda iz asortimana voćnih preradevinu Tvornice Voće, odnosno pekmeza i marmelada. Svake se godine otkupljuju od voćara našeg kraja velike količine ovog voća. Tako su već i ovih prvih dana otkupa bili redovi na prihvatu što je zabilježila i naša kamera u krugu Tvornice Voće.

S otkupom i prihvatom prvih količina ovog voća su zadovoljni u Tvornici Voće, što nam je i potvrdila direktorica Branka Rušec - Sobota koja nam kaže kako će otkup trajati sve dok će biti zainteresiranih ponuđača ove sirovine. Namjera je otkupiti sve ponudene količine, a otkup se i dalje obavlja svakog radnog dana, osim subote i nedjelje, od 7 do 14 sati. Cijena za kilogram čistih i zdravih svježih jabuka je 0,65 kuna za kilogram, dok se za čiste i zdrave plodove šljiva plaća 2,50 kn/kg. Otkup se obavlja u krugu Tvornice Voće, a za sve one koji žele dodatne informacije vezane uz otkup na raspolaganju im je telefon 048/651 332. V. Indir



Svježije šljive i jabuke ovih dana stižu u većim količinama u Tvornicu Voće (snimio N. Wolf)

IN MEMORIAM Prof. Zlata Bartl

Otišla je omiljena Podravkina profesorica Zlata Bartl

Na koprivničkom Gradskom groblju 1. kolovoza pokopana je profesorica Zlata Bartl, Podravkina stručnjakinja i znanstvenica koja je krajem pedesetih s ekipom Podravkinih djelatnika kreirala prve dehidrirane juhe te svjetski poznati proizvod Vegete. Profesorica Zlata Bartl preminula u koprivničkoj bolnici 30. srpnja u 88. godini života, nakon duge i teške bolesti. Na posljednjem ispraćaju omiljene profesorice okupili su se mnogobrojni Podravkaši, prijatelji, poštovatelji i rodbina profesorice. Od Zlate Bartl oprostili su se potpredsjednik Vlade Republike Hrvatske Damir Polančec i predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak. Oni su istaknuli zasluge, samozatajnost i inovativnost profesorice Bartl, koja je sa svojim timom stručnjaka zaslužna za stvaranje najpoznatijeg i najprodavanijeg Podravkinog proizvoda - Vegete, a zahvaljujući tome i za prerastanje Podravke u kompaniju od međunarodnog značenja.



Od profesorice Zlate Bartl na koprivničkom Gradskom groblju oprostili su se brojni Podravkaši i svi koji su je poštovali

Profesorica Bartl je bila jedna izuzetno skromna osoba, uvijek je govorila o timu kojeg je vodila, a nikad o sebi u prvom licu jednine. To je i te kako dobra pouka i za nas, današnje generacije. Taj tim je zajedno s njom kreirao tada revolucionaran proizvod Vegetu, ona je ključan proizvod koji je prerastao u brand kojeg poznaje cijela Europa, pa i šire. Uvijek je govorila o izvr-

snosti i Podravka je zbog toga osnovala Zakladu i nazvala ju po njenom imenu. Ta zaklada ima zadatak da pomaže, daje potpore izvrsnim studentima dodiplomcima i postdiplomcima i po tome mislimo da je to jedan trajan način kakav ime profesorice Bartl zasigurno

je zaslužuje, istaknuli su u oproštajnim govorima Zdravko Šestak i Damir Polančec. Uz zvuke "Solvegine pjesme" od omiljenog profesorčinog kompozitora Edwarda Griega Zlata Bartl je pokopana na koprivničkom Gradskom groblju. ■



u Sarajevu. Na nagovor sestre Zlata je otišla na pregled gdje liječnik konstatira povratak bolesti i napačena Zlata ponovo nastavlja mukotupan život okovana u "koritu" Uz sestriču njevu Zlata ne gubi vrijeme, već s velikim žarom proučava stručne knjige, istovremeno prateći svakodnevno oglase o raspišanim radnim mjestima. Konačno, u jednim od njih Zlata pronalazi oglas kojim koprivnička "Podravka" traži kemijskog tehničara za rad u laboratoriju. Uza sva dotadašnja goraka iskustva i hod po trnju, napisala je molbu... i dva dana nakon toga dobila je posao u

koprivničkoj "Podravki". Dolazak u Koprivnicu doživjela je kao susret s novootkrivenom planetom, ne samo zbog dobivenog posla, nego i zbog ljudi koji su ovdje živjeli kao u velikoj obitelji i koji su puno truda i mara unosili u svakodnevni posao. "Činilo mi se da sam u Podravki naišla na nekakva druga bića, ugodna, radniša, nesebična i za vrlo kratko vrijeme shvatila sam što trebam raditi; počela sam se osjećati dijelom tih ljudi i sredine koja me je izuzetno lijepo prihvatila. Zaljubila sam se u Podravku i njezine ljude na prvi pogled... izja-

vila je jednom prilikom. Te davne 1956. godine Podravka je bila u velikim teškoćama i trebalo je brzo nešto učiniti da se oživi i poveća proizvodnja. Naime, tadašnja je koprivnička pekmezara samo prerađivala voće i povrće i sve je izgledalo bez neke izglednije budućnosti za plasman na značajnija tržišta. Zlata se odmah pokazala vrlo marljivom i punom elana te joj je vrlo brzo ponudeno mjesto šefice laboratorija. Bilo je to vrijeme kada su ona i njezini suradnici radili često do kasna u noć. Tadašnje rukovodstvo i Zlata često su razgovarali o tome što bi novo valjalo napraviti kako bi se postiglo nešto više od pekmeza i sušenog povrća. Najviše se govorilo o mogućnostima proizvodnje dehidriranih juha... i 1957. na Jesenskom zagrebačkom velesajmu Podravka se pojavljuje sa četiri juhe od povrća. Nitko od kupaca nije niti slutio da su se te prve vrećice juha, zbog nedostatka adekvatnih strojeva - "zavarivale" glacialima! Već u proljeće naredne godine počela je proizvodnja klasičnih juha: kokošje juhe s tjesteninom te govede juhe s tjesteninom, koje su vrtlogom brzine osvojile potrošače zbog mogućnosti brze pripreme i "domaćeg" okusa. I danas su te juhe među najzastupljenijima na domaćem i stranom tržištu, a proizvodnja jušnih koncentrata omogućila je uskoro i proizvodnju prvih mesnih konzervi u Podravki. Inovativnost Zlatine ekipe

najbolje se dokazala 1959. godine kada su "smučkali" Vegetu, proizvod kojega je tržište odmah prihvatilo, a prisutnost Vegete u ovih pedesetak godina na svim kontinentima najbolje dokazuje kvalitetu, dugoročnost i iznimnost toga najpoznatijeg hrvatskog branda čije se ime udomaćilo kao sinonim za dodatak jelima. Vegeta je jedan od najuspješnijih primjera kreativnosti i entuzijazma Podravkinih kadrova. Profesorica Zlata Bartl bila je, s kraćim prekidom, zaposlena u Podravki do polovine 1976. godine kada je otišla u mirovinu, i dok joj je to zdravlje omogućavalo redovito je posjećivala Podravku i svoje suradnike. Rezimirajući jednom prilikom što je sve prošla u životu, profesorica Zlata Bartl je rekla: - Cijeli život sanjala sam da stvorim nešto što će biti korisno. Eto, to mi je uspjelo s Vegetom. Normalno da sam zadovoljna onim što sam postigla i što su se ljudi u Podravini pre-

ma meni tako lijepo ophodili. 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. Vegeta je osvojila svijet, a mali ljudi velikih ideja kao što je bila profesorica Zlata Bartl, koju život u mladosti nije mazio i pazio, primjer je samoprijegornog kreatora, uvijek vrijednog divljenja i znanstvenog priznanja te povrh svega - ljudskog poštovanja. Životni put i djelo Zlate Bartl jedinstven je prije svega puninom, koju čini broj ljudskih i radnih osobina na temelju kojih je možemo definirati, bez imalo pretencioznosti kao izvrsnost par excellence. Njezin život i djelo u današnjem pragmatičnom svijetu naprosto strše zbog, danas rijetkih, iznad svega ljudskih obilježja, kao što su odgovoran, pošten i iznad svega humani odnos prema ljudima, poslu i životnom okruženju.



Prof. Zlata Bartl otvorila je 2000. godine novu Podravkinu tvornicu Vegete u Koprivnici



Predsjednik Stjepan Mesić uručio je Zlati Bartl visoko odličje - Red Danice s likom Nikole Tesle



Zlata Bartl proglašena je 2006. godine počasnom građankom Koprivnice

Profesorica zlata Bartl, dobitnica je mnogih najviših državnih i lokalnih nagrada i priznanja, između kojih treba izdvojiti:

- 1972. godine: nagrada Srebrno srce Podravke,
 - 1985. godine: nagrada za tehničku kulturu Hrvatske,
 - 1987. godine: spomenica Podravke za životno djelo,
 - 1996. godine: nagrada za životno djelo za višegodišnji rad i izuzetna dostignuća grada Koprivnice,
 - 1997. godine: Povelja povodom 50. obljetnice Hrvatske zajednice tehničke kulture za dugogodišnji i izniman doprinos razvitku i promicanju tehničke kulture,
 - odlikovanje: visoko odličje predsjednika Republike Hrvatske Red Danice s likom Nikole Tesle,
 - 1998. godine: primila je Zlatnu kunu za životno djelo Hrvatske gospodarske komore
 - 2001. osnivanje Zaklade "prof. Zlata Bartl"
 - 2006. godine proglašena je počasnom građankom Koprivnice
- 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 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 su mene od srca prihvatili, ljudi su oduvijek 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 nje. Ja sam oduvijek utjehu nalazila u radu, ne da bi me netko posljuje toga rada glorioficirao, već da stvarno nešto napravim. Po prirodi sam skroman čovjek kojemu na neki način popularnost smeta - u svom poznatom stilu izjavila je profesorica Zlata Bartl nakon što je proglašena počasnom građankom Koprivnice.



Zlata Bartl primila je Zlatnu kunu za životno djelo Hrvatske gospodarske komore



Podravkini gastro - olimpijci u Pekingu

Za sportski uspjeh na Olimpijskim igrama zdravom prehranom brine profesionalni tim vrhunskih Podravkinih kuhara. U pekiškom hotelu Zhaolong, gdje je smještena Hrvatska kuća, od 8. do 24. kolovoza tim Podravkinih promotora kulinarnosti priprema vrhunske gastronomske specijalitete svim posjetiteljima Hrvatske kuće. Dražen Đurišević, Zlatko Sedlanić, Mišel Tokić, Branko Takač, Zoran Delić i Tomislav Lončar brinu da naši vrhunski sportaši i gosti uživaju u hrani na koju su navikli kod kuće.

Pod motom "Hrvatska - domovina Marka Pola", Hrvatska kuća predstavlja svojevrstni servis svim hrvatskim građanima koji se za vrijeme OI zateknu u Pekingu, a ujedno je idealno mjesto za promidžbu hrvatskog turizma, kulture i gastronomije.

Gastro tim priprema na stotine obroka dnevno, a na jelovniku se mogu naći podravski



Podravkini promotori kulinarnosti u Pekingu



Snimka za uspomenu s hrvatskom osvajačicom brončane medalje u streljaštvu Snježanom Pejić

popečki, gorički gulaš, bregovska pita, zagorski štrukli, slavonski čobanac, hobotnice, brudet, istarski žgvacet i druga jela.

Zahvaljujući Podravkinim promotorima kulinarnosti, vrhunskim gastro-majstorima, Hrvatska kuća u Pekingu miriše na domaću hranu, a Zlatko Sedlanić je poručio da će podravski gastro-olimpijci pokušati naći vremena da nauče nešto i iz kuhinje svojih kineskih domaćina.

- Ovdje su prije nas stigle dvije palete od 400 kilograma s Vegetom, umacima, juhama, senfom, ajvarom, smjesama za kolače... Svježe namirnice, dakle, ni meso, nismo smjeli nositi iz Hrvatske. Ali mi smo u avionu, od Zagreba preko Istanbula do Pekinga, "prošvercali" nešto pršuta, slavonskoga kulena i paškog sira, rekao je Dražen Đurišević. Također dodaje kako se u trgovini može kupiti voće i povrće dobre kvalitete po hrvatskoj cijeni.

Podravkini kuhari važna su podrška brojnim uzvanicima, sportašima i novinarima u Hrvatskoj kući jer, kao i prije četiri godine u Ateni, brinu o ponudi toplih, domaćih obroka. **I. Banjanin**

Ugostiteljska ponuda "Podravske kleti" i Pivnice "Kraluš"

Vikendom obiteljski ručkovi

Podravkino Ugostiteljstvo pripremi je ovog ljeta nekoliko novosti koje će sigurno razveseliti goste i podići kvalitetu usluge u poznatim i rado posjećenim ugostiteljskim objektima Pivnici "Kraluš" i "Podravskoj kleti".

Jedna od novosti je i ta da se vikendima, znači subotom i nedjeljom, gostima nude obiteljski ručkovi po pristupačnim cijenama.

Ovog vikenda za obiteljski ručak i Pivnica "Kraluš" i "Podravska klet" nude:



Obiteljski ručkovi u Pivnici Kraluš za ovaj vikend:

JELOVNIK I

Juha Podravka
Pohani kotlet sa hrenom
Pomfrit
Miješana salata
Palačinke s Lino - namazom
Kruh

Cijena: 43,00 kn

JELOVNIK II

Juha Podravka
Pileći file u umaku od sira
Kroketi
Zelje salata
Kruh
Savijača s jabukama

Cijena: 50,00 kn

Obiteljski ručkovi u Podravskoj kleti ovog vikenda:

JELOVNIK V

Krem juha Podravka
Punjeni pohani svinjski odrezak
Restani krumpir
Zelena miješana salata
Kruh
Palačinke s marmeladom

Cijena 55,00 kn

JELOVNIK VI

Bistra juha Podravka
Pržene lignje
Kuhani krumpir
Tartar
Kruh
Savijača s višnjama

Cijena 55,00 kn



RECEPT TJEDNA

Smokve u crnom vinu

Iskoristite sezonu smokava koje, osim za deserte, možete iskoristiti i za pripremu nevakadašnjih predjela. Punjene mascarpone sirom i pršutom u umaku od crnog vina, meda i začina nikoga neće ostaviti ravnodušnim.

Sastojci za 4 osobe:

8 smokava, 200 g mascarpone sira, 1 žličica aceto balsamica 40 g pršuta, 200 ml crnog vina, 100 ml vode, 1 zvjezdica anisa, korica cimeta
1 žličica cvjetnog meda Podravka, pola žličice Vegete mediteran
1 žličica gussneta Dolcela
50 ml vrhnja

Priprema:

Oprane smokve pri vrhu zarezite, a zatim malom žličicom napravite "džepiće". Mascarpone pomiješajte s ace-



tom balsamicom i pršutom narezanim na kockice. Ovom mješavinom nadjenite pripremljene smokve.

Za umak vino pomiješajte s vodom. Dodajte zvjezdicu anisa, koricu cimeta, med i Vegetu mediteran. Neka sve to zakipi, a zatim stavite smokve. Zajedno kuhajte oko 8 minuta, smokve izvadite i stavite na toplo mjesto. Iz mješavine s vinom maknite anis i koricu cimeta. Dodajte Gussnel razmu-

ćen u malo vode, vrhnje i zajedno prokuhajte.

Posluživanje:

Pripremljenim umakom prelijte smokve i poslužite uz popečeni kruh ili kreker.

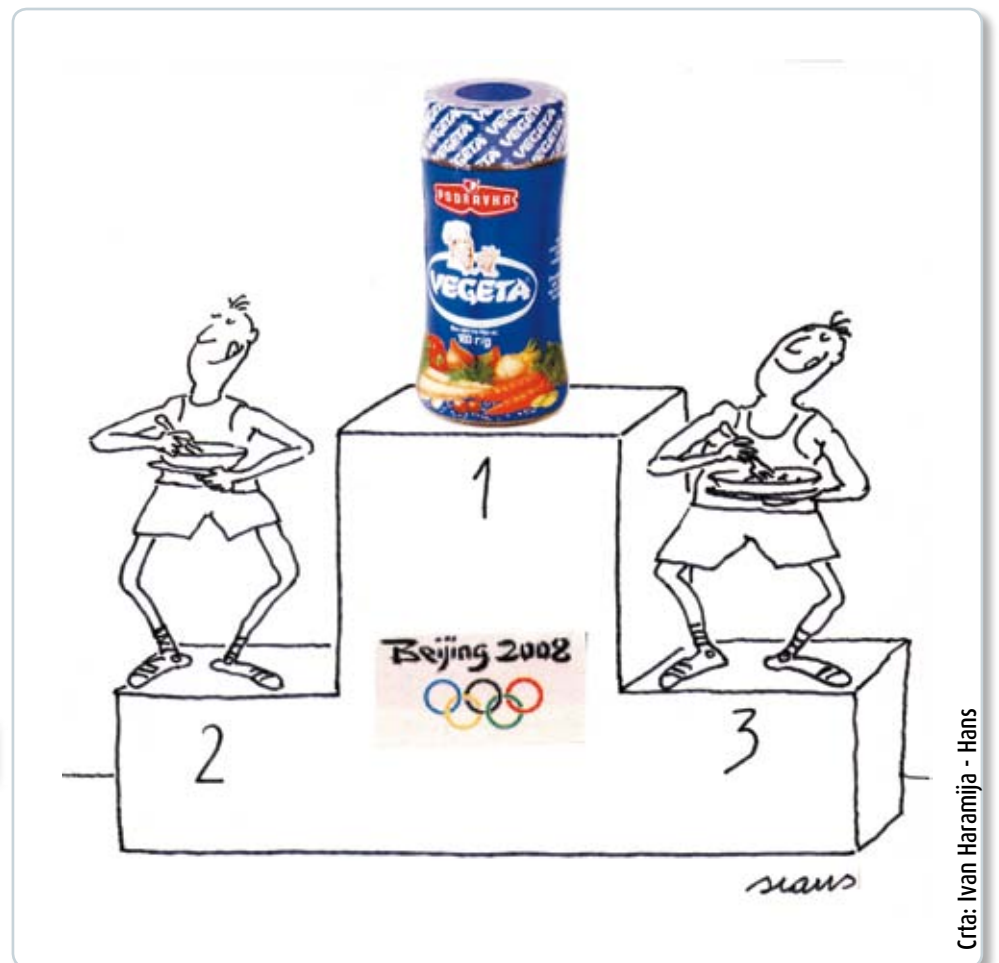
Savjet:

U umak možete dodati i malo proška. **Vrijeme pripreme:** 25 minuta.

coolinarika.com
HRANA, ZABAVA, DRUŽENJE - UVAJEK SA SRCEM



KARIKATURA



Crta: Ivan Haramija - Hans

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

PODRAVKA, prehrambena industrija, d.d. Koprivnica

Za izdavača: Vedran Šimunović • Glavni i odgovorni urednik: Branko Peroš • Redakcija lista: Ines Banjanin, Boris Fabijanec, Berislav Godek, Vjekoslav Indir, Mladen Pavković, Branko Peroš, Slavko Petrić, Vedran Šimunović, Nikola Wolf
Grafička priprema i dizajn: Grafička radionica Lider pressa • Naklada: 8.000 primjeraka
Adresa: Ulica Ante Starčevića 32, 48000 Koprivnica • Telefoni: 048/651-505 (urednik), 048/651-503 (novinari)
Faks: 048/621-061 • e-mail: novine@podravka.hr • Tisak: Koprivnička tiskarnica, Koprivnica