



PODRAVKA

Godina XLI
Broj 1622 Petak 30. kolovoza 2002.

List dioničkog društva "Podravka" Koprivnica



Izaslanstvo grada
Brodnice u Poljskoj
posjetilo Koprivnicu
i Podravku



Rukometašice
Podravke Vegete
pobjednice su
Interlige
"Zlatni rukomet"
7. str.

Zainteresirani
i za
gospodarsku
suradnju s
Podravkom

Piše: **Alen Kišić**
Snimio: **Nikola Wolf**

Podravku su u srijedu posjetili predstavnici poljskog grada Brodnice koji su bili u dvodnevnom posjetu Koprivnici s namjerom širenja kulturne i gospodarske suradnje. U izaslanstvu su bili zamjenik gradonačelnika Zdzislaw Brazkiewicz, pročelnik Odjela za strategiju promidžbe grada Krzysztof Hekert, te novinar Bogumil Drogorob. Njih su primili i upoznali s radom Podravke direktorica pripreme izvoza za Poljsku Snježana Sirovec, te član koprivničkog Gradskog poglavarsva Zdravko Gašparić, inače voditelj nabavnih poslova u Podravki.

Snježana Sirovec je istaknula kako je Poljska vrlo bitno Podravkino tržište koje je sa 11 posto ukupne prodaje iza domaćeg hrvatskog drugo Podravkino najveće tržište, a prvo izvozno. No, dosad je Podravka prepoznatljiva na poljskom tržištu uglavnom po Vegeti, pa je cilj u predstojećem razdoblju povećati prodaju i ostalog dijela bogatog Podravkinog proizvodnog asortimana.

Zamjenik gradonačelnika Brodnice Zdzislaw Brazkiewicz, zahvaljujući na ugodnom prijemu, istaknuo je kako su Brodnice grad na sjeveroistoku Poljske, 180 km udaljen od Varšave, sa 30 tisuća stanovnika, a okolica ima razvijenu poljoprivredu. U sklopu suradnje s gradom Koprivnicom Brackiewicz je ponudio suradnju i s Podravkom upravo nudeći poljoprivredne proizvode.

Pri kraju posjeta Podravki poljsko je izaslanstvo posjetilo i novu Tvornicu Vegete na Danici (na slici iznad naslova).

Suradnja Podravke i Nestléa

Vodeći ljudi Nestléa posjetili Podravku



Nova Podravkina Tvornica Vegete ostavila je povoljan dojam na vodeće menadžere najveće svjetske prehrambene kompanije

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

Glavni i izvršni direktor Nestléa **S. A. Peter Brabeck-Letmathe**, izvršni potpredsjednik Uprave Nestléa **S. A. Lars Olofsson** i regionalni direktor Nestléa za zemlje bivše Jugoslavije **Thomas Koeny** posjetili su ovog tjedna Podravku. U utorak navečer razgovarali su s predsjednikom Uprave Podravke **Darkom Marincom** i članom Uprave **Damirom Polančecom**,

a u srijedu rano ujutro razgledali su novu Tvornicu Vegete na Danici.

U središtu pažnje bila je suradnja dviju kompanija temeljena na ugovoru o distribuciji potpisanom u travnju ove godine, a kojim je Podravka postala ekskluzivni distributer Nestleovih proizvoda u narednih pet godina na tržištu Hrvatske, Bosne i Hercegovine, Srbije, Crne Gore, Kosova i Makedonije. Realizacija ovog ugovora bi samo u slijedećoj godini, prema

očekivanjima, trebala donijeti promet veći od 500 milijuna kuna, a otvara i mogućnosti dodatne suradnje u proizvodnji i distribuciji i na drugim tržištima.

Posjet čelnih ljudi najveće svjetske prehrambene kompanije - koju je u švicarskom gradu Veveyu, gdje i danas ima sjedište, davne 1867. godine utemeljio farmaceut Henri Nestlé, poznate po nizu brendova kao što su Maggi, Nescafe, Buitoni, Perrier, Friskies, Nestea, koja u 84 države ima

468 tvornica i zapošljava oko 230.000 ljudi te koja bilježi stalni rast; u prvom dijelu ove godine prodaja je porasla za 7,2 posto i donijela 44.219 milijuna švicarskih franaka - potvrđuje uvažavanje Podravke kao partnera. Stoga su i Darko Marinac i Damir Polančec izrazili veliko zadovoljstvo susretom i razgovorima, te činjenicom da je Tvornica Vegete ostavila osobiti dojam na goste koji se ubrajaju u najutjecajnije svjetske menadžere.

Intervju: Dragan Habdija, izvršni direktor SPJ Vegeta i SPJ Podravka jela

Počinjne izgradnja nove tvornice Podravka jela

Razgovarala: **Jadranka Lakuš**
Snimio: **Nikola Wolf**

Sredinom rujna bit će na prigodnoj svečanosti iskopana prva lopata zemlje na novom Podravkinom gradilištu i tako označen početak gradnje nove tvornice juha. Razlozi ulaska u ovaj značajni investicijski projekt bili su povod za razgovor s izvršnim direktorom SPJ Vegeta i Podravka jela **Draganom Habdijom** koji je otvoreno progovorio i o ostalim aktualnostima u cjelinama kojima je na čelu.

Povoljni poslovni rezultati

- *Kako ocjenjujete ovogodišnje poslovne rezultate SPJ kojima ste na čelu?*

- Generalno gledajući poslovni rezultati su gotovo u okviru budžetiranih, odnosno postavljenih u biznis planu za 2002. godinu. Za sedam mjeseci čak bih mogao i reći da su nešto povoljniji poslovni rezultati SPJ Podravka jela, ali sam zadovoljan i s poslovanjem SPJ Vegeta. No želim istaći da su naročito povoljna kretanja za SPJ Podravka jela na hrvatskom tržištu i na tržištu zemalja bivše Jugoslavije gdje se biznis planovi ostvaruju u cijelosti. Problemi su nam se javili u zapadnoeuropskim zemljama gdje je pojava kravlje ludila utjecala i na rezultate Podravka jela, zatim na području našeg strateškog tržišta a to je Poljska gdje smo izloženi ogromnim udarima konkurencije u dodacima jelima. Posebno sam zadovoljan i s poslovanjem na tržištu istočne Europe. To je naravno zadovoljstvo prodajnim rezultatima koji se u konačnici reflektiraju na račun dobiti i gubitka SPJ. S druge strane, ono što smo sami mogli učiniti u SPJ također bilježi pozitivne pomake. Točnije, uočljiv je trend smanjenja proizvodnih troškova sa stanovišta materijala, sirovina, ambalaže, gdje su neki naši potezi rezultirali smanjenjem troškova, primjerice, uvođenjem višeznačajne ambalaže, smanjenjem broja etiketa. Vidljivo je da se u proizvodnji vodi briga i o ostalim troškovima koji sami za sebe možda i nisu veliki, ali kad se zbroje daju značajnu uštedu. Ako se takav trend nastavi, a sve činimo da tako i bude, vjerujem da ćemo ostvariti biznis plan koji je prilično ambiciozan. A što se tiče ostalih troškova koji bitno utječu na rezultate poslovanja ove dvije SPJ kojima sam na čelu a koji su izvan naših kompetencija moram primijetiti da su dosta visoki. Mislim dakako na troškove korporativnih funkcija, koji po svoj prilici nisu visoki jer ljudi previše troše, nego zato što nam njihova organizacija nije adekvatna. Stoga već dulje vrijeme predlažem nadležnima reorganizaciju korporativnih funkcija kako se ne bi isti ili slični poslovi radili na nekoliko mjesta kao sada. Tako bi ti troškovi bili manji što bi

**Dragan Habdija**

rezultiralo većim profitom ove i drugih SPJ.

Reorganizacije u inozemstvu

- *Da li su i organizacijske promjene u Poljskoj i Mađarskoj gdje također posluju tvornice za koje ste nadležni u toj funkciji, odnosno zašto se točno u njih krenulo?*

- Sredinom ove godine u Poljskoj su razdvojeni proizvodnja u Kostrzynu od trgovačkog dijela u Varšavi, tako da sada tamo imamo dva poduzeća sa svojim rukovodstvima koja odgovaraju za poslovanje, i sa nadzornim odborima koji ih kontroliraju. To smo napravili da bismo dobili čiste račune; mi u Kostrzynu očekujemo profit, a od poduzeća u Varšavi očekujemo da planirane količine plasira na poljsko tržište. U Mađarskoj smo išli obrnutim putem, tamo su dva pravna subjekta, trgovački u Budimpešti i proizvodni u Mohaču, zbog poslovnih razloga i smanjenja troškova spojeni u jedan i sada u sklopu Podravke u Mađarskoj imamo jedno poduzeće sa dvije poslovne jedinice. Reorganizaciju smo radili ne da bi bila sama sebi svrhom nego zbog biznisa, interesira nas mogućnost preciznog utvrđivanja doprinosa svakog dijela ukupnim rezultatima Podravke. Dakle, ideja vodilja bila je dobiti transparentnu organizaciju u kojoj će se točno znati kamo se novci ulažu, zašto nešto ne ide i što treba napraviti da bi se ostvario biznis plan.

Vegeta i juhe - okosnica Podravke

- *Kako se to odrazilo na zaposlenost, da li i nadalje vaše SPJ imaju najveći broj zaposlenih?*

- Kada sam prošle godine preuzeo ove SPJ u njima je bilo ravno 1000 ljudi, a sada nas je 980. Neki ljudi su otišli u druge Podravkine cjeline, neki u druge tvrtke, nešto smo u inozemstvu smanjili broj zaposlenih. A to što smo najbrojniji proizlazi iz toga što su ove dvije strateške poslovne jedinice izuzetno bitne za Podravku, jer se na njima s jedne strane Podravka i razvila, a s druge strane tu se ostvaruje gotovo 40 posto Podravkinog prihoda, odnosno ako se gleda profit naša participacija je vrlo velika, jednako

kao što je i velika participacija u pokrivanju svih troškova korporacije.

Izgradnja nove tvornice juha

- *Ove godine SPJ Podravka jela ulazi u veliku investiciju - izgradnju nove tvornice juha. Zašto se ide u ovaj projekt i u kojoj je on fazi?*

- Već prošle godine, čim smo osnovali SPJ u Podravki, došli smo do saznanja kako tko točno posluje i koliko doprinosi Podravki. SPJ Podravka jela je izuzetno bitna za Podravku i nisam se mogao pomiriti s činjenicom da ona bude u gubitku. Pokušali smo razjasniti zašto. Pokazalo se da mi juhe i ostale proizvode ove SPJ prodajemo u velikom broju zemalja uz velike napore, jer zbog poprilično zastarjele tehnologije nisamo konkurentni tamošnjim proizvođačima, odnosno multinacionalnim kompanijama. Događalo se stoga da smo prodavali i s gubitkom, odnosno da su konkurenti bili jeftiniji. Da bismo se mogli tući s Maggijem, Knorrom, Galina Blancom i ostalim konkurentima moramo proizvoditi jeftinije juhe nego što to omogućava sadašnja tehnologija. Stoga smo lani prišli izradi cost benefit analize i investicijskoj studiji s nadležnima u Podravki, dobili smo suglasnost i Uprave i Nadzornog odbora, stupili smo u kontakt s dobavljačima tehnologije i opreme i izvođačima radova, imamo ponude, trenutno smo u fazi ishođenja svih potrebnih suglasnosti državnih organa i građevinske dozvole i po svojoj prilici, ako nas ne spriječi neka viša sila, nadam se da ćemo sredinom rujna krenuti s izgradnjom.

Najsuvremenija tehnologija i oprema

- *Koliko mi je poznato, riječ je o vrlo suvremenoj tvornici, sa suvremenom tehnologijom koja neće omogućiti novo zapošljavanje, nego će čak zahtijevati manji broj zaposlenika od sadašnjeg u proizvodnji juha...*

- Posve je razumljivo da gradimo vrlo suvremenu tvornicu, tehnološki na visokoj razini poput tvornice Vegete pored koje će se graditi i s kojom će koristiti neke zajedničke resurse. To je tzv. suha tvornica, tj. nema mokre tehnologije, a budući da su predviđeni najsvremeniji strojevi renomiranih evropskih kompanija oni neće zahtijevati toliko broj radne snage kao postojeći u staroj tvornici juha koja je posljednji put temeljito rekonstruirana još 1969 godine. Stoga će tu trebati kvalificirana radna snaga, obučena i tehnološki i informatički, a manji broj ljudi je danak razvoju tehnologije i podizanju razine naše konkurentnosti, a time i stvaranju veće zarade od sadašnje.

Otpuštanja radnika neće biti

- *Da li to praktički znači da će se u SPJ Podravka jela javiti višak zaposlenika i kako se taj problem misli riješiti?*

- Podravka nikada nije, a vjerujem ni neće otpuštati radnike. Naša kompanija vodi brigu o radnicima i to će biti slučaj i sada. Na sadašnjim prostorima tvornice juha postaviti ćemo neke druge sadržaje, tu ćemo čak ostaviti dio proizvodnje juha ili nekih faza proizvodnje tako da će dio ljudi tu ostati raditi. Pored toga, neke druge proizvodne cjeline u Podravki idu u određena proširenja i tu će trebati radnika. Ne smije se nadalje zaboraviti ni na planirano širenje programa Vegete koje zahtijeva također veći broj radnika od onog trenutno zaposlenog u novoj tvornici. U strategiji poslovanja imamo predviđenu i proizvodnju za druge, odnosno proizvodnju tzv. kućnih marki što znači da će ljudi biti zbrinuti na razne načine o kojim je za sada prerano govoriti

- *Kada se može očekivati početak rada nove tvornice juha?*

- Dinamika izgradnje umnogome ovisi i o vremenskim prilikama, ali ako to dozvoli vrijeme u listopadu i studenome, onda će otvorenje biti za Dan državnosti slijedeće godine.

Veliki jubilej juha

- *Da li je početak izgradnje nove tvornice juha namjerno ili slučajno predviđen u godini velikog jubileja-45. obljetnice Podravka juha?*

- Sila nas je natjerala da moramo graditi tvornicu, a lijepo je što je to vezano uz značajni Podravkin jubilej. No, pošteno moram reći da je to samo slučajnost. Možda bi se ta tvornica da je postojala ovakva profitna organizacija gradila i prije, ali ne želim o tome raspravljati. Sada je jasno da nas okruženje i poslovni razlozi tjeraju na ovakvu investiciju. Podravka ne može opstati i razvijati se bez vlastitog suvremenog postrojenja u kojem će kontrolirati kvalitetu i imati produktivnost koja omogućava konkurentnost. Stara tvornica je ograničavajući faktor i dobro je što smo krenuli u izgradnju nove, a to što se to baš poklopilo s velikim jubilejem je, ponavljam, lijepa slučajnost.

- *A kako će se obilježiti veliki jubilej?*

- Jubilej ćemo pored ostalog obilježavati i marketinškim aktivnostima. Za potrošače pripremamo promotivno-nagradnu akciju pod nazivom *Podravka juhe - Za vjernost srcu* u kojoj ćemo podijeliti čak 2045 nagrada. Od toga je broj onih glavnih jednak broju godina postojanja Podravka juha - dakle 45, a to će biti zlatnik Podravkino srce zajedno s opremom za kuhinju i poklon paketom proizvoda Podravka. Oprema za kuhinju sastoji se od perlice suđa i kombiniranog štednjaka Electrolux, porculanskog servisa za jelo Podravka, pribora za jelo, zdjele za kuhanje i platnenog seta Podravka. Uvjet za sudjelovanje u nagradnoj igri je slanje pet različitih vrećica Podravka juha na našu adresu. Akcija će trajati od 16. rujna do 31. listopada, a u sklopu nje provest ćemo i prodajne akcije uz prim na gotovo 150 malo-prodajnih mjesta, te predstaviti nove Zlatka juhe i novi dizajn ambalaže Zlatka juha.

Podravkin periskop

Voda u boci

Piše: **Vlado Markota**
Sektor za razvoj poslovanja

Ljeto je najbolji period za proizvođače gaziranih pića, sokova i mineralnih voda. Neki od njih prodaju i do 80 % svoje godišnje prodaje u tri vruća ljetna mjeseca. Za napad na tržište slijedećeg ljeta počinjnu se spremati već u jesen tekuće godine. Pripremaju reklamne kampanje, dizajn strategije, a prije svega razmišljaju o boji i obliku svojih boca. Pokazuje se da ove dvije zadnje stvari mogu bitno odrediti uspjeh ili neuspjeh marke na tržištu. Prije samo pet godina sve su mineralne vode izgledale jednako: sve su se prodavale u prozirnim bocama. Njihov oblik, koji se smatra bitnim dijelom imagea marke, nije se mijenjao godinama. Danas proizvođači mijenjaju boce gotovo svake godine, prilagođavajući ih očekivanjima tržišta, dobijenim istraživanjima mišljenja velikih grupa potrošača. Čak i takve vode kao što su Evian, Perrier i Vittel, koje se smatraju vrlo konzervativnima i koje koriste tu svoju konzervativnost i nepromjenjivost u svojim promidžbenim kampanjama, rade na moderniziranju logotipa i uvode nove veličine pakiranja.

Police trgovina se više ne pune isključivo transparentnim bocama. Prema većini istraživanja tržišta, kako u SAD tako i u Europi, potrošači smatraju boce plave ili zelene boje mnogo prikladnijima za pakiranje vode od prozirnih boca. Čini se da voda u takvim bocama više privlači potrošače i da djeluje više osvježavajuće. Mijenjaju se također i oblici pakiranja. Sve donedavno se negazirana voda prodavala u bocama ravnih linija, dok su trbušaste boce bile rezervirane za gaziranu vodu i gazirana pića. Danas se i negazirana voda sve više pakira u trbušaste boce. Takva ambalaža je bolje prihvaćena od strane potrošača, jer ih podsjeća na kapljicu vode, a i boce takvog oblika se u očima potrošača doimaju 10 % većima od boca s ravnim obrisima. Još jedna prednost koju potrošači vide kod staklene boce u odnosu na plastična pakiranja je ta da boca, i kada je mokra, teže isklizne iz ruke od plastičnog pakiranja koje je mekano i podložno deformiranju.

Proizvođači sokova također sve češće mijenjaju pakiranja. U zadnje tri godine broj europskih potrošača zainteresiranih za sokove u staklenoj boci porastao je za 47 %. Jedan od razloga je značajan porast ekološke svijesti potrošača, koji vjeruju da kupnjom proizvoda u staklenoj boci, koju kasnije vrata u trgovinu, više brinu o okolišu. Drugi važan razlog je taj da sokovi u neprozirnim kartonskim pakiranjima (tetrapak), ostavljaju dojam na potrošača da kupuje "mačka u vreći". Prozirna staklena boca omogućuje da se jasno vidi sadržaj i da se prepoznaju eventualno dodani komadići voća, te da se vidi boja i gustoća soka. Ispitivanja potrošača su pokazala, da je za oko 78 % ispitanika vrlo važno da mogu vidjeti kakav sok je unutar ambalaže.

Ital-ice Poreč

Rekordna proizvodnja kroasana

Tekst i snimka: **Jadranka Lakuš**

Osim po sladoledu Ital-ice - ovogodišnja Podravkina akvizicija u Poreču - sve je poznatiji i po proizvodnji smrznutih kolača. Ovog ljeta pravi su hit smrznuti kroasani za kojima potražnja već nadmašuje kapacitete komora za fermentaciju i zamrzavanje. Dnevno iz tvornice izlazi od 15.800 do 16.000 komada 35 gramskih kroasana namijenjenih hotelima u Poreču i okolici, te Rijeci, što je rekordna proizvodnja u četvorogodišnjoj tradiciji pripreme ove slastice.

- Naši stalni kupci gotovo iz dana u dan povećavaju narudžbe, pa smo

stoga organizirali produženi rad u proizvodnji. Slastičarke rade i po 12 sati dnevno, nisu imale odmora ni u dane kad su ostali zaposlenici Podravke imali takozvani produženi vikend, ali tim marljivim ženama ništa nije teško. One svaki dan obrade oko 500 kilograma smjese, tu naravno ima i dosta ručnog rada, a sve što naprave odmah ide na tržište jer zbog visokih zahtjeva kvalitete u proizvodnji kroasana ne stvaraju se zalihe. U ovim ljetnim mjesecima kada imamo povećanu potražnju za doista vrhunskim kroasanim dobro bi nam došla još koja slastičarka, ali na ovom području nedostaju takvi stručni kadrovi - ističe voditeljica proizvodnje **Vesna Dami-**

jančić, jedna od najiskusnijih zaposlenica u Ital-iceu (ovdje je praktički od samih početaka djelovanja tvrtke) koja kad "zagusti" i sama priskoči u proizvodnju kroasana. Jer ovdje vrijedi moto - sve za kupca, pa i nije bitno što se u nečijem opisu radnih zadataka i ne nalaze neki poslovi.

Rekordna proizvodnja kroasana u posebnom odjelu za kolače, u kojem se još proizvodi pet vrsta torti, sve traženije lisnato tijesto i dnevni kolači za slastičarnicu koja posluje odmah uz tvornicu, naznačuje mogućnost širenja programa Ital-icea. Pri tome mladi stručnjaci koji vode Ital-ice ozbiljno promišljaju o sinergiji s ostalim proizvodnim dijelovima Podravke.

Posjet zaposlenika Podravke International Bratislava sjedištu kompanije

I mi u Slovačkoj radimo sa srcem!



Podravka International Bratislava ostvarila je lani promet od 217 milijuna kruna, a ovogodišnja realizacija pokazuje da će ta brojka u 2002. godini biti nadmašena. Podravkini proizvodi, a posebice lider Vegeta čiji je indeks distribucije čak 98 posto, dobro se prodaju, pa direktor Internacionala **Željko Tonklin** ne krije zadovoljstvo rezultatima.

- Vegeta je prisutna na gotovo svim prodajnim mjestima u Slovačkoj, a dobro su zastupljena i Podravka jela. Raduje nas rast prodaje Talianette gdje vidimo mogućnost još većeg prometa. Razvili smo suradnju sa svim značajnim trgovačkim lancima kako domaćim tako i stranim, a izdvojio bih dobre odnose s Tescom i Metroom - ističe Tonklin.

Iza dobrih poslovnih rezultata stoji zalaganje i rad trideset zaposlenika koji su za svojevrstu nagradu dobili višednevni boravak u Koprivnici i Hrvatskoj. Naravno u središtu pažnje bio je posjet sjedištu Podravke (na slici) gdje im je dobrodošlicu izrazio član Uprave **Davor Čimaš** izražavajući uvjerenje da će im ovaj boravak biti poticaj za dodatni entuzijazam u prezentaciji Podravke u Slovačkoj.

Zaposlenici iz Slovačke obišli su i novu Tvornicu Vegete, a svoje dojmove prenijeli su ovim riječima:

Jozefina Žatkova, rukovoditelj računovodstva: - Treći put sam u Podravki, ali sam tek prvi puta posjetila Tvornicu Vegete. Nisam očekivala tako modernu tvornicu, svidjelo mi se i za mene je veliki doživljaj ovaj posjet sjedištu firme u kojoj radim 3,5 godine.

Norbert Stanček, direktor prodaje: - U Podravki sam već pet godina, jako sam zadovoljan svojim poslom i posebno šansom za napredovanje koju sam ovdje dobio. O Podravki puno znam, ali ovaj posjet je prilika za daljnje učenje i dobra motivacija i meni i svima ostalima za još veće zalaganje u ostvarenju postavljenih zadataka. I mi u Slovačkoj radimo kao pravi Podravkaši sa srcem.

J. L.



Unatoč pojačanom radnom tempu, u odjelu za slastice vlada vedro raspoloženje

naša posla

Podravka se potvrdila kao Nestleov dugoročni partner

Piše: **Željko Krušelj**, gost - kolumnist "Večernjeg lista"

Prilično je neuobičajeno da prvi čovjek najveće prehrambene korporacije u svijetu osobno posjećuje jednu, iz njegova ugla, manju tvrtku, i to negdje na jugoistoku Europe. Peter Brabeck-Letmathe, glavni i izvršni direktor švicarskog Nestlea, sa svojim je suradnicima, međutim, doputovao u Koprivnicu da bi razgovarao s poslovodstvom Podravke i obišao novu tvornicu Vegete. Pritom je, u pratnji svoga domaćina Darka Marinca, predsjednika Uprave Podravke, helikopterom preletio grad i industrijsku zonu na Danici, a osjetio je i svu draž lokalne kuhinje u Podravskoj kleti.

Cijeli je Brabeckov boravak u Koprivnici bio relativno kratak, ukupno trinaestak sati, budući da ga je već čekao nastavak poslovnog putovanja. Uzme li se, pak, u obzir da Nestle ima nekoliko stotina tvornica diljem svijeta, jasno je da njegov glavni i izvršni direktor često ne može toliko vremena odvojiti da bi posjetio i dijelove vlastite korporacije. No, možda je i bitnije od toga da su i Podravka i grad koji je njeno sjedište na Brabecku

ostavili vrlo povoljni dojam, neusporediv s onim koji je već uobičajen u postkomunističkim i tranzicijskim državama.

Jednako je tako poslovodstvo koprivničke tvrtke bilo impresionirano Brabeckom kao ličnošću, pogotovo u kontekstu njegove poslovne biografije. Bit je priče u tome što je taj 58-godišnji Austrijanac, koji je u Beču diplomirao vanjsku trgovinu, cijeli svoj radni vijek vezan uz Nestle. Počeo je kao obični trgovački putnik, naučio nekoliko svjetskih jezika, zatim niz godina bio predstavnik Nestlea u raznim južnoameričkim i europskim zemljama, da bi se prije petnaestak godina počeo polako penjati na hijerarhijskoj ljestvici u sjedištu korporacije.

Osim što je od 2001. na samom vrhu Nestlea, Brabeck je i član nadzornih odbora nekoliko poznatih kompanija i banaka, kao i međunarodnih institucija koje se bave gospodarskim razvojem. Dakle, u svojoj prebogatijoj karijeri ništa nije preskakao, već su mu jedina "špaga" bili vlastiti poslovni uspjesi, budući da ih je stalno potvrđivao i

nadograđivao. Utoliko je Brabeckova biografija poučna i mnogim hrvatskim menadžerima, koji su duboko uvjereni da najprije trebaju steći status i materijalne beneficije, a tek onda razmišljati o poslovnim rezultatima.

Jasno, Podravkine zaposlenike najviše zanima zašto je tako ugledni gost uopće i posjetio Koprivnicu? Znači li to, kako se ponegdje šušalo, da se sprema i neka pozamašna akvizicija? Drugim riječima, hoće li div koji godišnje obrne 50 milijardi dolara "progutati" i Podravku? Ako je suditi prema prvim informacijama, takva su strahovanja sasvim nepotrebna. Brabeck nije došao kupiti Podravku, niti neki njen dio, nego je želio osobno ocijeniti kakav je stručni i tehnološki potencijal te koprivničke tvrtke, budući da ona od 1. siječnja 2003. postaje njen službeni distributer na tržištima bivše jugoslavenske federacije.

Treba, naime, znati da Nestle u narednom razdoblju očekuje najveći rast prodaje upravo u istočnoj i jugoistočnoj Europi, pa je iznimno važno tko su mu u toj regiji glavni poslovni partne-

ri. Budući da Podravka također ima velike ambicije na tim prostorima, gdje u ovome trenutku od svih prehrambenih kompanija ima i najrazvijeniju proizvodnu i prodajnu infrastrukturu, razumljivo je da su obje strane ocijenile kako će najbolje rezultate ostvariti jačanjem suradnje, a ne međusobnim iscrpljivanjem. Distribucija Nestleove robe djelomice je i započela, a već se razmišlja i o tome da se popis proizvoda još dopuni. Navodno je otvorena i mogućnost da Podravka preuzme i dio asortimana na slovenskom tržištu, koje je trenutno drukčije organizirano. Idućih će se tjedana vidjeti je li Brabeck i u tom segmentu "dao mig" svojoj operativi.

Razgledanje tvornice Vegete može se, pak, protumačiti i Nestleovim kalkulacijama o tome kome će, ukoliko se ukaže potreba, ponuditi licencnu proizvodnu onih svojih proizvoda čija bi doprema iz vlastitih tvornica bila preskupa. Švicarska korporacija to čini i u drugim dijelovima svijeta, povećavajući tako vlastitu tržišnu efikasnost. Kako bi riječ ponajprije mogla

biti o juhama, razumljivo je da i Nestle zanima na kojoj će tehnološkoj razini biti buduća Podravkina tvornica, čije su pripreme za početak gradnje uglavnom okončane. Uz to, Podravka je u jugoslavenskom razdoblju već uspješno i proizvodila Maggi juhe, no taj je ugovor izgubio smisao ratom i raspadom te države. Sada, kada carinske barijere na tim tržištima, zahvaljujući WTO-u, a uskoro CEFTA-i, ubrzano nestaju, takav bi oblik suradnje opet mogao biti interesantan i jednoj i drugoj strani. Podravka bi zaposlila svoje kapacitete, a Nestleu bi u takvoj automatiziranoj tvornici zacijelo bila ponudena prihvatljiva cijena po jedinici proizvoda.

Naposljetku, Brabeckov će se posjet Koprivnici odraziti i na brojne Podravkine poslovne partnere. Tvrtka s kojom Nestle komunicira na tako visokoj razini, pogotovo u kontekstu ranije potpisanog ugovora u distribuciji, izaziva nemali respekt. Zacijelo će biti nešto lakše sklapati nove poslove, ali i kupiti Podravki interesantne tvornice u inozemstvu.

Zabilježeno u Tvornici Povrće Umag**Strojevi gotovo i ne staju, a radnici imaju 12-satno radno vrijeme**Tekst i snimke: **Jadranka Lakuš**

Pojačani radni tempo u umaškoj Tvornici Povrće nastavljen je i u drugom tjednu kampanje otkupa i prerađivanja rajčice. Kamioni i traktori dovoze svježe ubranu rajčicu s istarskih polja (pod ovim povrćem nalazi se oko 90 hektara) svakodneвно između 6 i 18 sati i ona odmah ide u preradu. Strojevi se praktički ne zaustavljaju, a radnici unatoč velikoj vrućini dobro izdržavaju 12-satno radno vrijeme.

- Namjeravali smo zaposliti četrdesetak sezonača, međutim interes je bio daleko manji. Nije ovo Koprivnica gdje na svako slobodno radno mjesto reflektira i po desetak ljudi, tu su ljudi pronašli privremeni posao u turističkim djelatnostima ili pak susjednoj Italiji, tako da je vrlo teško naći proizvodnog radnika. No snalazimo se, uveli smo produženo radno vrijeme od 12 sati i moram pohvaliti sve zaposlenike da doista marljivo i bez ikakvih problema izvršavaju sve radne zadatke - ističe direktor tvornice **Milislav Manjić**.

A kako radnici komentiraju pojačani ljetni rad:

Franka Drandić: - Već 25 godina radim u tvornici i zadovoljna sam što je ova sezona dobra, iako zbog manjka radnika moram raditi i po 12 sati dnevno. Nije nam lako jer je jako vruće, a ako otvorimo prozore veliki je propuh. Dobro je da su nam sokovi i Studenac nadohvat ruke, jer bez stalnog uzimanja tekućine ne bismo izdržali. Evo i moja kćerka se tu zaposlila, radi fizički teške poslove, ali što je tu je, moramo raditi. Ja sam čak i odlazak na operaciju odgodila za jesen, nadam se da ću izdržati do tada. Snagu nastojim prikupiti u svakodnevnim šetnjama, uostalom vani je daleko ugodnije nego sjediti u stanu.

Darinka Šepić: - Od 1975. godine radim u tvornici, obavljala sam gotovo sve poslove. Trenutno radim na liniji za sterilizaciju, u ovim vrućim danima uvjeti su stvarno teški, nakon 12 sati neprekidnog rada javlja se umor, ali mi stariji radnici na sve smo navikli. Sada su nam nešto povećane plaće, ja



Prerada rajčice odvija se pri velikim vrućinama

zaradim oko 2700 - 2800 kuna, pa nam je to mali poticaj. A kod kuće se malo odmorim uz cvijeće.

Mario Topolko: - U Umag sam došao iz Koprivnice da obavim pripravnički staž kao strojobravar u tvornici, a onda ostao u proizvodnji u kojoj je trebalo ljudi, jer mi se sviđalo. Već sam

dvije godine ovdje, poprilično sam se udomaćio, ljudi su me dobro prihvatili, stanujem kao podstanar s ostalim dečkima iz Koprivnice koji tu rade. U tvornici radim sve što treba. Sada u sezoni i po 12 sati, a neki put i više na dan, doma se odem najestiti i naspavati, malo imam od

mora, svega sam se nekoliko puta okupao. Ali ne žalim se, jer najvažnije je imati posao.

Uz nedostatak radne snage u sezoni, tvornicu muče i određeni tehnološki problemi koji bi se u idućem razdoblju trebali rješavati investicijskim zahvatima, a što bi zatim rezultiralo smanjenjem troškova održavanja.

Prema riječima Milislava Manjića, nužnim investicijama u tehnologiju osigurao bi se kontinuitet postojeće proizvodnje i omogućio razvoj novih proizvoda. Kupci sve više vode računa o zdravoj prehrani, a Podravkine proizvodi na bazi rajčice proizvedeni su bez konzervansa i imaju stopostotnu zdravstvenu ispravnost. Stoga i ne čudi podatak da proizvodi tvornice bilježe rast prodaje u ovoj godini, a posebice lider - koncentrat rajčice u tubi. Inače, 85 posto proizvoda prodaje se na domaćem tržištu i to u sve većoj konkurenciji uvoznih artikala (od kojih su mnogi lošije, čak i upitne kvalitete, pa time i jeftiniji), dok se preostali dio izvozi.



Milislav Manjić



Franka Drandić



Darinka Šepić



Mario Topolko

Susret: Rajka Goger Jurdana, voditeljica pripreme rada i skladišnog poslovanja u umaškoj Tvornici Povrće**Puno se radi da bi se održali**Tekst i snimka: **Boris Fabijanec**

Zagrepečanka **Rajka Goger Jurdana** diplomirala je na Agronomskom fakultetu u Zagrebu te se prije četiri godine zaposlila u Podravkinoj umaškoj Tvornici Povrće. Osnovni razlog Rajkinog dolaska u Umag bila je udaja, ali kao što ističe vrlo brzo se uklopila u tu specifičnu istarsku sredinu. S obzirom na to da umaška Tvornica Povrće iz dana u dan sve bolje i kvalitetnije posluje, zanimalo nas je kakav je zapravo posao Rajke Goger Jurdane.

- Kao voditeljica pripreme rada i skladišnog poslovanja radim tjedne i mjesečne planove za tvornicu, koordiniram nabavu sa centralnom nabavom u Koprivnici, vodim skladišno poslovanje pa sam u stalnom kontaktu sa skladištarima i pratim njihov posao. Uz sve to, vodim i kooperaciju vezanu za proizvodnju industrijske rajčice. Dakle, kompletno planiranje i nabava, rukovođenje skladištima i kooperacija i otkup zapravo pada na moja leđa i jednog referenta

- Kakve su promjene u tvornici unatrag četiri godine koliko radite ovdje?

- Kada sam došla u tvornicu, počela sam raditi na mjerenju suhe tvari. Tada još nije bilo berbe industrijske rajčice kombajnima, već se sve radilo ručno. Nakon toga, nabavlja se jedan, a u naredne dvije godine još tri kombajna. Iz toga se vidi kako se intenzivira uzgoj rajčice u Istri. Rekordna godina otkupa bila je 2000. godina kada smo otkupili oko 8.000 tona.



Rajka Goger Jurdana

Međutim, s obzirom na brojne probleme s kojima su se suočavali poljoprivrednici - nedostatak navodnjavanja, suše, potom krivi pristup prema njima, jer su se neke odluke krivo prezentirale, sve je to rezultiralo smanjenjem proizvodnje industrijske rajčice. No, početkom ove godine naš SPJ Voće i povrće povećao je aktivnosti prema kooperantima, angažirala se Podravka u suradnji s Istarskom županijom i gradom Umagom da poljoprivrednici dobiju nekakve državne poticaje i mislim da ćemo dobiti planirane količine s površina koje su zasade rajčicom. No, to i dalje nije dovoljno za proizvodnju, jer očekujemo s područja Istre oko 3.000 tona, a za proizvodnju nam treba oko 8.000 tona. U svakom slučaju, kontakti s poljoprivrednicima su iz godine u godinu bolji, dobro poznajem sve naše kooperante i njihove probleme te proizvodne potencijale jer ih često puta obilazimo.

- Govorite o osnovnoj proizvodnji u Povrću. Kakva je situacija s proizvodnjom čajeva i maslina?

- Što se tiče maslina, one stalno drže nekakvu godišnju konstantu, oko 90 tona se proizvede i proda. Čajevi su pak unazad 10-ak godina u strašnom padu jer smo s nekadašnjih 300 prodanih tona došli na ispod 100 tona.

Nedavno smo izvršili redizajn ambalaže koji je vrlo prepoznatljiv te se nadam da će se prodaja znatno povećati jer ipak na čajevima ostvarujemo veliki profit.

- Rekli ste da neke stvari nisu bile dobro iskomunicirane s kooperantima tvornice. Najvjerojatnije ste mislili na raznorazne priče kako će Podravka dezinvestirati umašku tvornicu Povrće. Kakva je situacija danas?

- Sada se intenzivno prezentira od naših vodećih ljudi da nema nikakvog govora o zatvaranju i prodaji tvornice te da Podravka ne odustaje od proizvodnje u Povrću. Međutim, ako ne uspijemo realizirati zacrtane planove, Podravka će i dalje biti zainteresirana za taj proizvodni program, samo se ne zna na kojoj lokaciji će se raditi. Dakle, od svih nas u Povrću se očekuju rezultati, a moram vam reći da se radi jako puno. Svi smo angažirani, ima puno prekovremenih sati i zaista se trudimo da napravimo najbolje što možemo.

- Puno prekovremenih znači da imate i veće plaće?

- Na žalost, to ne znači, jer još uvijek nismo pozitivni, ali nam je rečeno od naših rukovoditelja da ukoliko će rezultati biti bolji da možemo razgovarati o povećanju plaća. No, pozitivno

je slijedeće: neki sezonski radnici koji su bili kod nas i po desetak godina sezoni nedavno su primljeni u stalni radni odnos, te su korigirani koeficijenti za radnike u proizvodnji.

- Jeste li vi zadovoljni svojim primanjima?

- Mislim da su to male plaće za jednog voditelja, koji ima 3.800 do 4.000 kuna. To je stvarno malo, a puno se radi. Osim toga, život u Umagu je užasno skup. Usporedbe radi, kilogram mljevenog mesa u Zagrebu košta 42 kune, a u Umagu 62 kune. Srećom što moja obitelj živi u vlastitom stanu, jer zaista ne mogu zamisliti kako bismo živjeli da smo podstanari. Ima nekoliko radnika koji su došli iz Koprivnice raditi u Umag i s tom svojom plaćicom te podstanarskim statusom jedva krpaju iz mjeseca u mjesec...

- Unatoč maloj plaći, što za vas znači raditi u Podravki?

- U svakom slučaju Podravka je respektabilna tvrtka i čovjeku imponira što je dio tog koncerna. No, u Koprivnici Podravka znači jako puno, a ovdje u Umagu, u Istri to je nekako malo manje izraženo. Bez obzira na to, ja sam Podravkaš i kupujem sve Podravkine proizvode bez daljnega. To nije samo fraza, jer zaista znam kako se radi, kakve su kontrole i kakva je kvaliteta naših proizvoda.

Posjetili smo mr. Ružicu Fiala, poznatu Podravkinu inženjerku, danas u mirovini

Podravkin pekmez od šljiva - nedavno proglašen izvornim hrvatskim proizvodom - Ružičinih je ruku djelo

Piše: **Mladen Pavković**
Snimio: **Nikola Wolf**

Malo je onih, pogotovo starijih radnika, koji ne poznaju ili nisu čuli za mr. **Ružicu Fiala**. Riječ je o ženi koja se zaposlila u Podravki 1961. godine. U to vrijeme, prema njenim riječima, naša je tvrtka napravila jedan veliki potez, a taj je bio da je počela u svoje redove pozivati i diplomirane inženjere kako bi podigla razinu kvalitete. Kad je ona došla, u Podravki još nije bilo ni desetak inženjera!

Ružica je danas u mirovini, a posjetili smo je da bismo porazgovarali o - pekmezu. I to o Podravkinom pekmezu od šljiva koji je nedavno Hrvatska gospodarska komora proglasila izvornim hrvatskim proizvodom.

Pekmez od šljiva bio je jedan od važnih Podravkinih proizvoda, a za taj se proizvod s pravom može reći da je Ružičinih ruku djelo!

- U potrazi za novim idejama i proizvodima došli smo i do pekmeza od šljiva. Taj se proizvod u ono vrijeme pripremao u gotovo svakom našem domaćinstvu. Budući da je bio vrlo popularan i tražen i mi smo ga htjeli "usvojiti". To je naše izvorno djelo, a ja sam njegov autor. Kako smo došli do Podravkinog pekmeza od šljiva? S raznih strana, u Podravini, donijeli smo dvadesetak bočica ovoga pekmeza, zatim smo organizirali degustaciju, ocijenili uzroke koje želimo postići i usredotočili se prema kvaliteti kojoj smo težili. Možda vam danas to izgleda jednostavno, ali ipak nije bilo tako. Dvoulmili smo se, primjerice, mora li pekmez sadržavati kožice ili ne? Bilo je zagovornika i za jedno i za drugo. Na kraju, dobila sam konkretan zadatak da o tome odlučim ja i da pekmez krene u proizvodnju. Mučila sam se oko dva mjeseca. Nепrestano je ispadala marmelada od šljiva i slično. Kad sam mislila da ću morati "kapitulirati", i da ja to ne znam napraviti za industriju - uspjela sam se dosjetiti jednog tehnološkog "šosa", koji vam nažalost ni danas ne mogu otkriti. To je jedan tehnolo-



Ružica Fiala

ški dodatak koji sam stavila u marmeladu kako bi ona postala - pekmez! Kad smo drugi dan pripremili degustaciju, svi su bili oduševljeni i rekli da može u proizvodnju. Od tada pa do danas ovaj se pekmez ne mijenja! - ispričala nam je Ružica Fiala.

Pekmez se od početka pakira u staklenke, kao i danas, jedino se u početku preko poklopca stavljala mala karirana crveno - bijela krpica koju su zavezali gumicom, kao što su to radile i naše bake.

- Kroz neko vrijeme to nam je bilo skupo, pa smo prešli na papirnate krpice. Međutim, to se pokazalo loše. Tada se došlo do nove ideje, da crveno - bijeli karo bude sam poklopac! To i danas imate na tržištu. Inače, receptura je od početka ista. Jedno je bilo napraviti sve u laboratoriju, a drugo to isto ponoviti u proizvodnji. Postrojenje je bilo staro, pumpe slabe, a proizvod tri puta gušći od naše postojeće marmelade. Obično sam rekla radnicima na "Voću" što treba uraditi, a oni su svim idejama također dali svoj doprinos.

Kad se Podravkin pekmez od šljiva 1975. pojavio na tržištu to je bilo pravo iznenađenje. Ljudi na-prosto nisu vjerovali da je to industrijski proizvod. Naime, jedno je raditi male, a drugo velike količine.

- Bilo je tu još problema - nastavila je Ružica. Jedan je bio i rela-

tivno neprihvatljiva cijena za tržište, budući da je bio iznimno kvalitetan, s mnogo voća. Osim toga, problem je bio pravilnik o kvaliteti kojeg nismo imali, a morali smo ga donijeti. Samo taj posao trajao je dvije godine. Ali... sve smo na kraju uspjeli svladati i kao što vidite, pekmez od šljiva s uspjehom se zadržao i dan-danas i mogu reći da kao takav gotovo i nema pravu konkurenciju.

No, nije samo pekmez od šljiva djelo ove zapažene Podravkašice. Kroz njezine ruke uistinu su prošli mnogi proizvodi, a kad smo je zamolili da nam otkrije barem još jedan za kojeg ima najviše zasluga, rekla je da je to - mesni ragu!

- Moram vam reći da sam tada radila gotovo sve, jer sam u "Razvoju" bila jedini tehnolog uz prof. Zlatu Bartl!

No, jedno od težih razdoblja njezina života bio je odlazak u mirovinu. Na to se dugo nije mogla priviknuti.

- Bilo mi je vrlo teško kad sam morala otići, tim prije što sam mislila da ću imati prilike još jedno vrijeme raditi. Moj suprug je također radio u Podravki, bio je agronom. Nažalost, umro je, a to me također teško pogodilo. Otkako sam otišla iz tvrtke u kojoj sam provela čitav svoj radni vijek, više me nitko i ne zove. Čujem da su tako prošli i mnogi drugi zaslužni Podravkaši. Nije li to žalosno? Drago mi je što ste me vi sada posjetili, jer me ranije nitko nije ni pitao kako je zapravo nastao pekmez od šljiva? A riječ je o našem strateškom proizvodu! O svemu posjedujem i određenu dokumentaciju. Bila sam duboko razočarana kad ste u vašem listu nedavno pisali o pekmezu od šljiva (kad je dobio znak "Izvorno hrvatsko"), a da mene nitko nije spomenuo. Zašto se više ne govori i piše o onima koji su izgradili Podravku? Podravka je izgrađena znanjem i s puno srca! Voljela bih da se i danas radi na takav način. Ljudi koji svoj posao obavljaju sa srcem, uvijek će imati uspjeha - rekla je na kraju mr. Ružica Fiala.

U Koprivnici održan susret invalida iz 17 gradova

Ugodno i korisno druženje

Prošlog petka u organizaciji Udruge invalida Koprivničko-križevačke županije održan je 10. jubilarni susret invalida "Koprivnica 2002" na kojem su sudjelovale udruge iz Varaždina, Čakovca, Donje Stubice, Osijeka, Vinkovaca, Slavonskog Broda, Zagreba, Đurđevca, Rijeke, Samobora, Križevaca, Zlatara, Karlovca, Daruvara, Slavonske Požege, Siska i Koprivnice kao domaćina. Ovakovi susreti postali su već tradicionalni, a svake se godine organiziraju u drugom gradu; ove godine domaćin je bio grad Koprivnica, odnosno koprivnička Udruga invalida. Na susretu je bilo oko 370 sudionika iz spomenutih gradova koji su proveli ugodan dan uz razna sportska natjecanja i druženja, te podjele zahvala i priznanja zaslužnima, a organizirana je i tombola kojom će prikupljena sredstva biti namijenjena za pomoć onima kojima je ta pomoć najpotrebnija u Udruzi invalida Koprivničko - križevačke županije. U pomoć toj udruzi uključila se i Podravka koja je donirala svoje proizvode.

Sudionike susreta pozdravio je i koprivnički gradonačelnik Zvonimir Mršić te dožupan Vjekoslav Flamanceta, a program druženja obogatili su članovi Podravkine Literarne sekcije recitacijom svojih pjesama.

A. V.

Tvornica Studenac Lipik

Spomen-obilježje poginulima u ratu

U utorak 3. rujna Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rada djelatnika Podravke postaviti će još jedno spomen-obilježje, ovaj put u Tvornici Studenac u Lipiku. Naime, iz te tvornice u Domovinskom ratu poginula su tri branitelja: Berislav Ivošević, Adolf Fogl i Petar Sić. Spomen-ploču će otkriti župan Požeško - slavonske županije Anto Bagarić, a još će govoriti gradonačelnici Lipika i Pakraca te u ime organizatora Mladen Pavković. Početak svečanosti je u 10,30 sati.

To je već petnaesto spomen - obilježje koje unatrag nekoliko godina podiže naša Udruga.

Obavijest

Prodaja rashodovanog teretnog vozila

Podravka d.d.
Prodaja Hrvatska
Koprivnica

Na osnovi statuta poduzeća "Podravka" d.d. objavljuje se prodaja rashodovanog teretnog vozila putem

javne prodaje - zatvorenim ponudama

dana 3. 9.2002. u restoranu Vanjskog transporta, Đelekovečka cesta 9, Koprivnica u 12,00 sati.

Ponude se primaju do 11,30 sati na blagajni Vanjskog transporta.

Prodaje se vozilo:

iveco turbo daily, teretno, proizvedeno 1994., karambolirano, početna cijena je 4.500,00 kuna

Navedeno vozilo može se razgledati 3. 9.2002. god. u dvorištu Vanjskog transporta, Đelekovečka cesta 9, Koprivnica (Milan Kuparić) od 8 do 11 sati. Pravo nadmetanja imaju sve pravne i fizičke osobe koje uplate jamčevinu u iznosu 10% početne cijene. Vozilo se prodaje po načelu "viđeno-kupljeno" bez prava na naknadne reklamacije.

Porez i sve troškove prijenosa snosi kupac. Kupac koji je u nadmetanju kupio sredstvo, dužan ga je platiti i preuzeti u roku tri dana od održanog nadmetanja. Nakon tog roka, a u slučaju da kupac odustane od kupnje gubi pravo na povrat jamčevine.

Kutak za umirovljenike

Priopćenje za javnost Matice umirovljenika Hrvatske

Pripremio: **Željko Šemper**

Izvršni odbor Matice umirovljenika Hrvatske na svojoj posljednjoj sjednici razmatrao je položaj umirovljenika u Hrvatskoj polazeći od prosječnih mirovinskih primanja i skorih povećanja cijena, posebno energenata plina i struje, te za javnost daje slijedeće priopćenje:

Najveći dio umirovljenika preživljava s mjesečnim primanjima između 1210 i 1700 kuna, odnosno prosječna

mirovina iznosi 1500 kuna mjesečno, što se u svjetskim razmjerima smatra "pragom siromaštva". Dodamo li tome da umirovljenici uzdržavaju i članove obitelji (bračni drug, nezaposlena djeca), preraspodjela kućnog proračuna postaje sasvim drugačija od uobičajeno praćene košare potrošnje. Umirovljenička mjesečna potrošnja odstupa od klasične potrošačke "košare" i svodi se na "košaricu" u kojoj su na prvom mjestu zastupljeni prije svega režijski troškovi. Na drugom mjestu

su troškovi skromne prehrane, radio i TV pretplata je upitna mogućnost, a novine kupuje više umirovljenika zajedno, što nažalost ni jedno istraživanje životnog standarda ne iskazuje.

Troškovi zdravstvene zaštite posebni su oblik opterećenja kućnog proračuna, jer starije osobe prosječno boluju od tri bolesti, pa se veći dio prihoda troši na higijenu i zdravlje, čime su umirovljenici dodatno opterećeni. Za ostale potrebe u kulturi, prijevozu, popravcima kućanskih apa-

rata, popravcima u stanu ili u kući uzimaju se krediti ili se jednostavno ne obavljaju. To je najnužnija umirovljenička "košarica", a sve izvan nje, nažalost luksuz ili nemiran san umirovljenika.

Najnovija poskupljenja ili njihova najava već otežavaju ili će dodatno pogoršati položaj najvećeg broja umirovljenika. Veći broj gradova i općina poskupio je komunalnu infrastrukturu, vodu, odvodnju, za pročistače, odvoz i zbrinjavanje otpada.

Poskupljuje i komunalna naknada koja obuhvaća korištenje "gradskog zraka", a stiže i novo poskupljenje plina i struje i drugih energenata, što posebno prije zime zabrinjava umirovljenike. Stoga pozivamo gradove, općine i županije da se aktivnije uključe u rješavanje problema umirovljenika i pomognu u snošenju troškova stanovanja i režija, što proizlazi iz zakonske odredbe o socijalnoj skrbi.

Vladimir Lokmer, predsjednik Matice umirovljenika Hrvatske

Razgovor s Mijom Mihalcem, predsjednikom Društva dobrovoljnih darivatelja krvi Podravka

Humanitarci kojima je darivanje krvi "ušlo u krv"

Razgovarao: **Mladen Pavković**
Snimio: **Nikola Wolf**

O članovima društva dobrovoljnih darivatelja krvi malo se govori i piše. Međutim, riječ je o ljudima koji uistinu spašavaju živote i koji nisu zaslužili da ih se stavlja na marginu.

Društvo dobrovoljnih darivatelja krvi u Podravki uspješno djeluje već 40 godina. Ima oko 1500 članova, koji svake godine daju velike količine krvi, ali posljednjih godina suočavaju se s raznoraznim problemima o čemu smo razgovarali smo s predsjednikom društva **Mijom Mihalcem**, organizatorom u Tvornici Vegete.

- Naši članovi su skromni, krv daju kontinuirano, a za to, vjerujte, ništa ne očekuju, osim možda malo poštovanja. Desetak puta godišnje ekipe zdravstvenih djelatnika dolaze u Podravku i tu se tada organizirano daje krv. U slučaju potrebe članovi odlaze, na poziv ili samostalno, u bolnicu i tamo daruju svoju krv. Naša suradnja s koprivničkom Općom bolnicom i Crvenim križom je na visokoj razini. Ovo je i prilika da pohvalim sve zdravstvene djelatnike s kojima surađujemo. Među našim članovima već ih je gotovo šezdeset prošlo brojku od preko pedeset darivanja krvi, što ujedno znači da su oslobođeni plaćanja dopunskog zdravstvenog osiguranja. Inače, najviše članova imamo iz proizvodnih cjelina, a najmanje onih koji rade u kancelarijama. U naših redovima imamo i dva rekordera: Ljudevit Husnjaka i Zdravka Vidasa - Kizdru koji su krv dali više od stotinu puta. Oni su danas u mirovini, ali bez obzira na to i dalje su naši članovi. Mnogi u njima vide određene uzore i žele im se približiti u ovim humanitarnim djelatnostima - rekao je Mihalec i nastavio:

- U Podravki trenutačno ima više muških nego ženskih darivatelja krvi. Vidimo da nam je svake godine sve slabiji odziv mladih ljudi i to nas pomalo zabrinjava. Bojimo se da ćemo s vremenom postati društvo "starih članova", a to nije dobro. Razlog tome je i taj što se s određenim bene-

ficijama darivateljima krvi stalno "eksperimentira" Eto, sada se opet nešto više pisalo o nama kad su nam željeli ukinuti participaciju za liječenje. Mnogi su u tom trenutku bili uz nas tako da se odluka vrlo brzo izmijenila, pa sada tu participaciju ne plaćaju kod muškaraca oni koji su krv dali najmanje 35 puta, a kod žena 25. S time smo dobili mnogo više nego što smo očekivali... Ja osobno krv sam dao 74 puta. Jedno vrijeme, iz zdravstvenih razloga, krv nisam mogao dati dvije godine. Ne težim nikakvom rekordu, prešao sam pedesetu i vjerujem da ću krv moći davati još najmanje desetak godina. A kako sam počeo davati krv? Pa, još u srednjoj školi. Došli su u razred i pitali ima li koga tko želi dati krv? Javilo se nas nekoliko, više onako iz "štosa". I tako je počelo. To mi je naprosto prešlo u naviku. Eto, ovog sam ljeta bio na odmoru u Splitu i "vrag mi nije dao mira" pa sam samoinicijativno otišao u njihovu bolnicu i dao krv! Želio sam usput vidjeti kako se to kod njih radi. Tijekom godina svaki dobrovoljni darivatelj krvi i te kako shvati da čini jedno veliko humano djelo, da naprosto nekome pomaže. Naša pomoć osobito je bila dragocjena u vrijeme Domovinskoga rata.

Mihalec nam je rekao i to da svaki zdrav čovjek može postati darivatelj krvi. Eto, on je prebolio i infarkt a nakon toga normalno je nastavio s davanjem ove dragocjene tekućine. No, kad samo ga pitali o konkretnoj suradnji na relaciji Društvo darivatelja krvi - Podravka, pomalo razočarano je naglasio:

- Nekada je bilo mnogo bolje. Imali smo svoje mjesto, više nas se cijenilo. Sada to ide dosta teško. Nemamo ni za izlete za svoje članove. Ranije smo više puta godišnje znali organizirati i izlete, prije svega obilazili smo društva s kojima smo surađivali a sada već godinama nismo bili nigdje. A to bi ljudima mnogo značilo. Ništa bolje, kako čujem, nije ni kod drugih. Mnoga društva u raznim tvrtka "ugasila" su se, također zbog nerazumijevanja. Postala su "višak", umjesto ponos. Nas obično zovu samo onda kad nas tre-



Mijo Mihalec

baju. Ove godine održali smo godišnju skupštinu, pa su nam platili ručak. To su lijepa druženja, ali kako rekoh, sve ih je manje, a bojim se da će i - nestati. Razlog tome je vjerojatno i taj što gotovo da i nema članova koji su na nekim višim funkcijama, koji odlučuju. Ljudi nas najviše počinju uvažavati tek kad i sami uvide da je krv potrebna njima ili nekome od članova njihove obitelji. A svatko, vjerujte, već sutra može zatrebat i nečiju krv!

Malo koja tvrtka u Hrvatskoj ima tako agilno Društvo dobrovoljnih darivatelja krvi kao što je naše. Stoga naprosto začuđuje kako ti ljudi koji spašavaju tuđe živote ipak nemaju bolji tretman. Možda su tome jednim dijelom i sami krivi, jer niti se žele, niti se znaju "gurati".

- Oni koji daju krv ništa ne traže. Međutim, drago nam je kad nas netko zapazi i kad nam, ako ništa drugo a ono kaže jedno obično ljudsko - hvala. Svaki darivatelj krvi i dalje prema našem Kolektivnom ugovoru ima pravo na dva dana odmora, što je ipak nešto. Još bi nas bilo više kad bi nam se omogućilo da barem jednom godišnje odemo negdje na izlet, da se, kao nekad, družimo s ostalim darivateljima krvi. Ali, što je, tu je. Mi ćemo krv - bez obzira na sve - rado poklanjati i dalje - rekao je predsjednik našeg Društva dobrovoljnih darivatelja krvi Mijo Mihalec.

Liječnik za vas

Malo poznati simptomi moždanog udara

Piše: **dr. Ivo Belan**

Nejasne simptome moždanog udara lako je previdjeti - dok ne bude prekasno

Veliki je broj ljudi koji svake godine budu pogođeni moždanim udarom, a mnogima se to dogodi u njihovoj mladosti. Samo u Americi godišnje ih umre gotovo 150.000, čineći moždani udar trećim po redu uzrokom smrti u zemlji. Osim toga, bezbroj osoba ostane doživotnim invalidima. Ipak, liječnici danas znaju da se velik broj života mogao spasiti i invalidnost maksimalno smanjiti da su žrtve moždanog udara samo prepoznali upozoravajuće simptome i poduzeli mjere - brzo.

Postoje dvije osnovne vrste moždanog udara. Prvo, udar može nastati kad se u mozgu pojavi krvarenje zbog prsnuća krvne žile (obično u oko 15 posto slučajeva) i nije rijetkost da završi fatalno, posebno ako je krvarenje duboko u mozgu i ne može biti lako odstranjeno. Drugo, ishemička vrsta moždanog udara (u oko 85 posto slučajeva) rezultira nakon što je došlo do smetnje ili prekida cirkulacije u nekoj krvnoj žili mozga (npr. zbog krvnog ugruška stvorenog u njoj ili doplavljenog iz nekog drugog mjesta u tijelu). Nakon toga može rezultirati permanentna paraliza ili smrt.

Otprilike pola od svih moždanih udara pokazuje upozoravajuće simptome. Povišeni krvni tlak je uključen u 50 posto moždanih udara. Također, većem riziku su izloženi pušači, oni koji boluju od šećerne bolesti, žene koje uzimaju anti-bebi pilule s visokim sadržajem estrogena, ljudi sa srčanim problemima, kao što je atrijalna fibrilacija, debeli ljudi, oni s malo fizičke aktivnosti, kao i oni s povišenim količinama kolesterola u krvi.

S više ili manje uspjeha primjenjuje se kirurška i medikamentozna terapija.

Šanse za svladavanje udara su znatno povećane kad su ljudi svjesni simptoma. Ovdje je nekoliko upozorava-

jućih znakova koje se ne smije ignorirati:

Trnci i utrnulost. Gubitak osjeta na dodir u ruci, nozi, licu ili po čitavoj jednoj strani tijela ili trnci, mogu biti prvi uočeni simptomi. Uz utrnulost pojedinog područja obično se jedna strana lica ponešto spusti, "objesi", a pojavi se i nejasno izgovaranje riječi.

Gubitak stiska šake. Odjednom, neočekivano, osobi ispadne predmet koji je držala u šaci.

"Neposlušni jezik". Neki ljudi privremeno ne mogu govoriti, neki ispuštaju nejasne zvukove ili ne razumiju što im je bilo rečeno.

"Spuštajuća zavjesa". U nekim slučajevima pred očima se pojavi mrak, pogled se zamuti ili se pričinu kao da se spustila zavjesa ispred očiju. Obično je samo jedno oko zaslijepljeno dok je drugo potpuno normalno. Ili, ovisno o položaju krvnog ugruška u mozgu, može se pojaviti zamućenje vida ili dvostruke slike. Tada se polako ta "zavjesa" može podići i vid se opet vrati na normalu.

"Gumene noge". Nesiguran hod ili teturanje na jednu stranu. Poremetnji hoda obično prethodi vrtoglavica.

Iznimno jaka glavobolja. Iznenađujuća jaka glavobolja je najizrazitiji znak moždanog udara uzrokovanog krvarenjem u mozgu.

Ako doživite bilo koji od navedenih simptoma, što vam je činiti? U prvom redu, shvatite simptome ozbiljno. Razumljivo, postoje i lažne uzbune, ali mnogo je bolje da pogriješite u procjeni, nego da žalite za propuštenim.

Drugo, djelovati treba brzo, a to znači odmah treba pozvati hitnu medicinsku pomoć. Kad napad počne vi ne znate je li to samo prolazna ishemička epizoda ili početak jakog moždanog udara.

Treće, pažljivo objasnite liječniku svoje simptome. Što više simptoma objasnite, tim će biti uspješnije liječenje.

Prve munite moždanog udara ili prolaznog ishemičkog napadaja su zlata vrijedne. Ako ih pravilno iskoristite, možete spriječiti mnogo problema i tuge, a možda i smrt.

Podravka, d.d.
Tržište RH
Koprivnica

objavljuje

INTERNI OGLAS

Nudimo dinamične poslove direktne prodaje i isporuke proizvoda iz Podravkinog programa, te zaradu koja odgovara uloženoj trudu za poslove

PRODAVAČA - VOZAČA
više izvršitelja

za područje sjeverozapadne Hrvatske
Ako ste: radnik Podravke a završetkom svog školovanja stekli ste srednju stručnu spremu (poželjno komercijalnog ili trgovačkog smjera), komunikativni, odgovorni i točni, vozači B kategorije spremni polagati C kategoriju, poznavatelji rada na osobnom računaru (PC-u), mlađe životne dobi (do 35 godina starosti)
JAVITE SE

Prijave pošaljite do **6. rujna 2002. godine** na adresu:

Ljudski potencijali
Zapošljavanje i razvoj kadrova
(za oglas)

A. Starčevića 32
48000 Koprivnica

Kandidate ćemo o izboru obavijestiti u roku od 30 dana.

Obavijesti

Podjela školskih knjiga za osnovne škole

Odjel za standard radnika obavještava radnike Podravke koji su naručili školske knjige za osnovne škole da će podjela biti u ponedjeljak 2. rujna od 14.00 do 15.30 sati u dvorištu Galantpleta.

Prodaja deterdženta

Odjel za standard radnika obavještava radnike Podravke da organizira prodaju deterdženta proizvođača Saponia Osijek, uz mogućnost plaćanja na tri rate, i to:

- Faks helizim aquamarine**, 10 kg, 108,00 kuna pakiranje
- Ornel mekši**, 5 litara, 42,00 kuna pakiranje

Prijave u Odjelu za standard najkasnije do 5. rujna na tel. 651-781.

Prodaja pilećeg mesa

Odjel za standard radnika obavještava radnike Podravke da organizira prodaju svježeg pilećeg mesa proizvođača Koka Varaždin, uz mogućnost plaćanja na tri rate, i to:

- Pile grill obrade**, pakiranje 12 kg, cijena 18,91 kn/kg tj. 226,92 kn/pakiranje
- Batak - zabatak**, pakiranje 6 kg, cijena 25,25 kn/kg, tj. 151,50 kn/pakiranje
- Prsa**, pakiranje 6 kg, cijena 27,69 kn/kg, tj. 166,14 kn/pakiranje
- File od prsiju**, pakiranje 6 kg, cijena 47,58 kn/kg, tj. 285,48 kn/pakiranje
- Jetra sa srcem**, pakiranje 6 kg cijena, 17,29 kn/kg, tj. 103,74 kn/pakiranje
- Želuci**, pakiranje 6 kg cijena, 17,29 kn/kg, tj. 103,74 kn/pakiranje

Prijave u Odjelu za standard najkasnije do 5. rujna na tel. 651-781.

Odjel za standard radnika Podravke



Društvena prehrana

Jelovnik

2. 9. ponedjeljak:	- Varivo grah s tjesteninom, kobasica, salata
3. 9. utorak:	- Juneći ragu, pirjana riža, salata
4. 9. srijeda:	- Fino varivo, hrenovka, voće
5. 9. četvrtak:	- Pohana svinjetina, dinstani krumpir, salata
6. 9. petak:	- Umak bolognese, špageti, 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
Grafički dizajn:
Jana i Ivana Žiljak, FotoSoft

Grafička 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

Sport**Interliga rukometašica "Zlatni rukomet"****Podravka Vegeta pobjednik Interlige**Piše: **Jadranka Lakuš**
Snimio: **Nikola Wolf**

Iako prve utakmice Interlige to nisu obećavale, ekipa Podravka Vegeta na kraju je postala pobjednikom ovog novog međunarodnog klupskog natjecanja. U finalu, održanom u nedjelju u koprivničkoj sportskoj dvorani Podravkašice su s vrlo uvjerljivih 11 pogodaka razlike ispratile mađarskog prvotligaša Cornexi Alcoa, odnosno onu istu ekipu od koje su izgubile u prvom kolu Interlige. Ne, nisu Mađarice u međuvremenu zaboravile igrati rukomet - a kako i bi kad u svojim redovima imaju iskusne internacionalke Siti i Deli i vrhunsku golmanicu Farkaš - nego je Jiri Zerzan uspio posložiti Podravkašice. Domaće cure igrale su poletno, borbeno, s mnogo maštovitih poteza koji su mamili pljesak gledališta. Barbara Stančin sjajno je branila, ukrotivši i dva sedmerca, Petika je postigla šest važnih pogodaka, od kojih neki mogu konkurirati za najgol, te odlično zapošljavala pivotmene, Anđa Bilobrk bila je opasna sa svih pozicija i na kraju je proglašena za najbolju igračicu finala, a Renata Hodak sa 9 pogodaka bila je prava noćna mora za mađarske golmanice. Zapravo, u svim utakmicama koje su se u sklopu završnice Interlige igrale na koprivničkom parketu od petka

do nedjelje, Podravkašice su pokazale jedan novi pristup igri koji raduje poklonike rukometnog sporta. Gledatelji su već pronašli i nove miljenice u sastavu Podravke. To su zasigurno Natalija Petrakova koja je bravuroznim obranama protiv mađarskog Győra ETO pridodala i efektni pogodak direktno sa svojeg na suprotni gol, te mlada Kristina Franić koja je sigurnim pogocima i efikasnim dodavanjima potvrdila izuzetni talent. Zadovoljstvo gledatelja najbolje izražava komentar Zlate Blažeković koja ne propušta Podravkine "tekme":

- Sviđa mi se brzina kojom se igra, zalaganje igračica, posebice onih mlađih koje dobivaju šansu. Sada nam je jaka i klupa i dobro je što na svakom mjestu imamo zamjenu, jer konkurencija sigurno doprinosi boljoj igri. Još kad se malo uigra obrana, bit će to zaista odlična ekipa.

A najzaslužniji za promjenu u Podravkinjoj igri trener Jiri Zerzan, na simpatičnoj mješavini češkog, slovenskog i hrvatskog jezika, po osvajanju pobjedničkog pehara izjavio je za list Podravka:

- Iz utakmice u utakmicu igrali smo sve bolje i bolje i zaslužno osvojili prvo mjesto u Interligi. Meni je najvažnije da igračice shvate svoju filozofiju načina igre i da je provode u cijelosti. U prvih 10 minuta finalne

utakmice igrale su po svome, rezultat je bio loš, a kada su počele ispunjavati ono što ja tražim od njih, odmah je stvorena razlika. Meni je svejedno kako se koja igračica zove, koliko godina ima, važ-no je kako igra. Obavili smo dobre pripreme, djevojke još moraju ojačati na psihološkom planu kako bismo što spremnije dočekali prvo pretkolo Lige prvakinja u kojemu se sastajemo sa slovačkim Slovanom Duslom i u kojem računam na pobjedu, odnosno drugo pretkolo gdje nas očekuje teži protivnik, ruski Akva Volgograd.

Pobjeda u Interligi i osvojeni veliki pehar kojeg je uručila hrvatska i europska mis sporta rukometašica Mia Šlogar zasigurno će osnažiti samopouzdanje Podravkašica od kojih se očekuje igranje značajne uloge u evropskom rukometu.

U finalu Interlige nastupile su: Stančin, Petrakova, Vresk 3, Hobjila 1, Harlanjuk 1, Pensa 3 (1), Palčić 3, Hodak 9 (3), Raguž 1, Čuljak 1, Bilobrk 5, Sirovec 3, Petika 6, Jurić, Tatari, Franić 1 (1)

Konačni poredak Interlige "Zlatni rukomet" 1. Podravka Vegeta, 2. Cornexi Alcoa (Mađarska) 3. Hypo (Austrija) 4. Győri ETO (Mađarska) 5. Duslo Slovan (Slovačka) 6. Koka (Varaždin, HR) 7. Baden (Austrija) 8. Raciola (Češka).

Prva hrvatska nogometna liga - 5. kolo**Dva poluvremena suprotnih predznaka**Piše: **Mladen Pavković**

U subotu su na koprivnički Gradski stadion izašli igrači Slaven Belupa i Pomorca, pred nešto više od dvije tisuće posjetitelja, noseći žutu zastavu FIFE na kojoj je pisalo *FAIR PLAY*. Bilo je to podsjećanje na svjetski dan fer pleja, a svi sportovi, pa tako i nogomet, dobrim se dijelom sastoje i od toga! Ali... kad je glavni sudac dao znak za početak utakmice, taj je slogan vrlo brzo zaboravljen i žestoko se, prije svega od strane Pomorca, krenulo u borbu za prijeko potrebne prvoligaške bodove.

Igrači Slaven Belupa u ovoj utakmici nisu smjeli ni pomišljati na prepuštanje bodova, jer bi ih poraz vodio ravno do - dna! Ali, u narednih 45 minuta gosti iz Kostrene bili su na "svakoj lopti", pa se u jednom trenutku činilo kao da ih u polju čak ima i više nego naših nogometaša. Već prvu izgledniju priliku imali su igrači Pomorca u petoj minuti, ali standardni čuvar mreže Slavena Solomun nije se dao iznenaditi. Međutim, da uistinu nešto "ne štima" u igri Slavena vrlo je brzo uočio i trener Rajko Madić, pogotovo što što su brzim kontrama gostujući igrači relativno često bili pred vratima Solomuna. Još kad se u 30. minuti povrijedio Radiček, bilo je jasno da se ovakvom igrom neće stići ni do boda, a kamoli do tri. Tragičar prvoga poluvremena bio je do tada solidan Kovačević koji je daleko od gola Primorca izgubio jednu loptu koje se "dočepao" brzi i okretni Mujanović. Prošao je poput "kamikaze" kraj nekolicine zbunjenih obrambenih igrača Slaven Belupa i onda s više od dvadesetak metara, kao na "svjetskom prvenstvu", opalio po голу. Bilo je to 1:0 za goste, a šok za domaće navijače, no oni ni nakon toga nisu prestali skandirati - "Idemo Slaven!"

- Mislio sam da ćemo im već u prvih 45 minuta napuniti mrežu, a kad tamo - još smo dobro prošli - komentirao je prvo poluvrijeme netko od gledatelja.

Međutim, u drugom dijelu gledali smo nešto drugo - posustali Pomorac i "jureći" Slaven Belupo. Više se

nije imalo što izgubiti i trener Magić ubacuje još dva nova igrača: Dodika umjesto Posavca i Raca na mjesto Crnca. Počele su se redati izgledne prilike pred vrlo dobrim vratarem gostiju, ali lopta nikako da pronade put do gola. I onda, u 70. minuti napokon veselje za domaće. Strijelac je bio Miljenko Kovačić. Zasluge za ovaj pogodak pripadaju i Ferencini koji je na sredini terena značajki uzео loptu i dodao je iskusnom Dodiku, a ovaj je majstorski uputio do strijelca izjednačujućeg pogotka. Sada je još jače iz gledalište orilo - "Idemo Slaven, idemo Slaven!"

I Slaven je krenuo po treći bod. Slika borbenog i čvrstog Pomorca iz prvog poluvremena polako se razbijala, a domaći su ih igrači počeli "razvlačiti" po terenu. Gostima se osvetilo i to što su kod vodstva od 1:0 počeli čuvati rezultat, dok su sada u panici nastojali sačuvati (barem) bod koji bi za njih, koji su još uvijek "prikovani" za dno tablice, ovoga puta bio velik "kao kuća". Ali, tko će drugi preokrenuti rezultat nego Mario Dodik, koji je uz P. Bošnjaka i Kovačića sigurno bio jedan od najboljih igrača utakmice. Baš kad je trebalo, sedam minuta prije kraja, Filipović je s desne strane "naciľjao" Dodika, a ovaj s otprilike dvadesetak metara - ravno u Knezovu mrežu! Neobranjivo! Vratar gostiju mogao je samo pogledom ispratiti loptu i kazati: došli, vidjeli i - izgubili!

Još se jednom pokazalo da se utakmica igra 90 minuta, da od dvanaest momčadi u Prvoj ligi nema slabih protivnika, te da je to liga u kojoj svatko svakoga može pobijediti, pogotovo ako "zapne" kao što je to ovaj put učinio Slaven Belupo.

Vrlo dobar sudac Vlado Svilokos iz Siska ukupno je podijelio šest žutih kartona: Mujanoviću, Paniću, Prpiću, P. Bošnjaku, Kuriliću i Dodiku.

S ovim bodovima "farmaceuti" se nalaze na osmom mjestu prvoligaške tablice sa šest osvojenih bodova, a narednu utakmicu, u subotu, igraju u Zadru.

Slaven Belupo nastupio je u sastavu: Solomun, P. Bošnjak, Crnac (Rac), S. Bošnjak, Božac, Kovačević, Ferencina, Radiček (Jurić), Posavec (Dodik), Kovačić, Filipović.



Još jedan veliki pobjednički pokal - i to u međunarodnom natjecanju - u vlasništvu je rukometašica Podravka Vegeta

Kuglačice Podravke krenule s pripremama za novu sezonu**Kugle još uvijek miruju**

Nova kuglačka sezona za kuglačice Podravke počinje za mjesec dana - tek 28. rujna. U odnosu na prošlo prvenstvo koje je zbog Svjetskog prvenstva počelo dosta ranije, sada su se Podravkašice dobro odmorile. S priprema za prvenstvo počele su 19. kolovoza, ali zasad kugle još uvijek miruju. Razlog je poznat - kuglana je dobila nove vlasnike, koji joj žele dati novi izgled. Još uvijek traje adaptacija objekta, posebno ugostiteljskog dijela i zapuštenog sanitarnog čvora. Novi izgled iznenadit će goste i navijače, a posebno će razveseliti ekipe iz ostalih gradova koji su kavu i sokove nosili od kuće, kao da idu na vikend. Nisu mogli shvatiti da je takav objekt izvan funkcije već godinu i pol dana.

- Prije desetak dana krenule smo, nakon poduzetog odmora, s fizičkim dijelom priprema za novu sezonu, od koje dosta očekujemo. Uz velike ambicije u našem prvenstvu očekuje nas i nastup u Europa pokalu, gdje želimo dostojno reprezentirati hrvatsko kuglanje. Koristili smo terene gradskog stadiona za trčanje, ali zbog lošeg vremena sada dosta radimo u teretani "Tomy-sporta", gdje smo svake godine stalni gosti. Uz naporan rad na spravi, za relaksaciju koristimo i dvoranu, gdje igramo košarku. Za novo prvenstvo moramo dobro napuniti akumulatora, jer s obzirom na promjenu sustava natjecanja po 120 hitaca očekuje nas mnogo više napora. Tko će biti bolje fizički pripremljen bit

će u prednosti, jer sustav 4 x 30 hitaca zahtijeva maksimalnu koncentraciju - rekla je Ivka Roguljić, koja će i u novoj sezoni voditi viceprvakinja Hrvatske.

U kuglanju se ne vrte veliki novci, nema spektakularnih transfera, ni velikih pojačanja. U novom prvenstvu za Podravku će uglavnom nastupiti iste igračice: Željka Orehovec, Marija Zver, Ljiljana Picer, Verica Vučić, Marina Miklošić, Rajka Brkić, Đurđica Lukač, Melita Valentić i još možda koje ime iz pričuvnog sastava Belme. S priprema nije krenula Vesna Žunek, jedna od glavnih poluga u posljednjih 12 godina, koja je najavila odlazak s kuglačkih staza.

U klubu bi bili sretni kad bi se Vesna predomisllila i nastavila igrati za kop-

rivnički sastav - s tako iskusnom kuglačicom bilo bi lakše u domaćem prvenstvu, a posebno u Europi. Mnogo se očekuje od mlade Melite Valentić, koja je dvije godine bila na dvojnoj registraciji u KK Zagreb, ali je cijelo prošlo prvenstvo odigrala za Belmu. Svojom kvalitetnom igrom i odličnim rezultatima, uz obveze na fakultetu, pokazala je zrelost i veliku perspektivnost. U ovom prvenstvu trebala bi potvrditi uočenu kvalitetu i iskoristiti ga kao dobru pripremu za svoje posljednje juniorsko Svjetsko prvenstvo slijedeće godine. Nakon fizičkih priprema kuglačice Podravke ovih dana očekuju nastavak treninga na kuglani, gdje bi trebale brusiti formu do starta u novo prvenstvo. **Ž. Šemper**

Šah**Brzopotezni turniri**

Na brzopoteznom šahovskom turniru za mjesec kolovoz u organizaciji ŠŠK Podravka, odigranom u subotu, nastupilo je šest igrača. nakon dva sata igre najviše uspjeha imao je Pavao Keglević sa 8,5 bodova, dok su iza njega bili Zvonko petrović i Mladen lazarević sa 6,5 bodova.

Nakon osam odigranih brzopotesnih turnira u vodstvu je Pavao keglević sa 145 bodova ispred Zvonka petrovića sa 132 i Mladena lazarevića sa 113 bodova.

Brzopotezni turnir za rujan odigrat će se u subotu 7. rujna u prostorijama kluba u Ulici A. Starčevića 15 s početkom u 19 sati. **D. Škrobot**

Foto - bilješka

Reklama

Na središnjem trgu u Koprivnici na krovu jedne kuće već više od trideset godina stoji reklamni natpis - Podravka. No, bez obzira na vrijeme kad je postavljena, ova je reklama još uvijek aktualna i - suvremena! Ali... već bi ipak bilo vrijeme da doživi i određenu obnovu, ako ništa drugo a ono da se osvjetli. Na taj način došla bi do još većeg izražaja i noću. Za to nisu potrebna neka velika financijska sredstva, a efekt bi bio postignut, tim prije što nigdje u gradu ne postoji neka slična Podravkina reklama.

[M. P.]



Ova reklama u centru Koprivnice odolijeva "zubu vremena" već tridesetak godina

Tvornica Voće

Otkup jabuka za industrijsku preradu

U Tvornici Voće počeo je otkup industrijske jabuke. No, po riječima direktorice tvornice Nadice Balija, zasad je otkupljeno tek nešto više od 70 tona, a planirane količine su čak deset puta veće. Ono što zabrinjava je to da, unatoč nešto većoj cijeni nego lani (55 lipa za kilogram - dostava u Tvornicu Voće), zasad nema naznaka da će se dovoljne količine jabuka prikupiti s koprivničkog područja, tako da će se krenuti u njihovu potražnju i u druge županije. Traži se tzv. stara domaća sorta jabuka (na početku zrenja), a otkup se obavlja svakog radnog dana od 7 do 15 sati.

Početkom rujna počet će i otkup šljiv - bistrice. Cijena za kilogram bit će 2,30 kuna, a u Voću kažu da će otkupiti sve ponudene količine.

[M. P.]



Recept tjedna:

Grdobina s tartufima

(za dvije osobe)

Potrebne namirnice:

- 60 dkg očišćene grdobine (rep)
- 4 dkg tartufa (bijelog)
- 0,10 l maslinovog ulja s okusom tartufa
- 0,10 l bijelog vina (malvazija)
- 4 dkg maslaca
- sol, papar, kosani peršin, češnjak,
- 0,10 l vermuta
- 1 žlica Vegete
- 20 dkg bijelih lazanja (tagliatele)

Postupak :

Grdobinu očistimo od glave, skuhamo temeljac za podlijevanje (uz dodatak mrkve, luka, celera, peršina i češnjaka). Rep grdobine režemo na tanke kotletiče, posolimo, pobiberimo i posipamo Vegetom.

U duboku tavu stavimo maslac i pustimo da se polako otopi na laganoj vatri te dodamo maslinovo ulje s okusom tartufa. U to dodamo pobrašnje-

ne kotletiče grdobine i uz postepeno podlijevanje juhom, vinom i vermutom pustimo da dobije zlatno žutu boju. Pri samom kraju dodamo peršin, češnjak i naribane tartufe.

Graniramo i poslužimo uz dodatak tagliatela ili po želji uz dodatak blitve i slanog krumpira.

Recept pripremio: **Bruno Citar** šef kuhinje konobe Parentium - Plava laguna Poreč



NAGRADNA IGRA

Više voća, manje kalorija!

DŽEMOVI LIGHT

ZASLADITE JUTRO, ULJEPŠAJTE DAN

NABROJITE TRI OKUSA PODRAVKA DŽEMOVA LIGHT KUPON 1

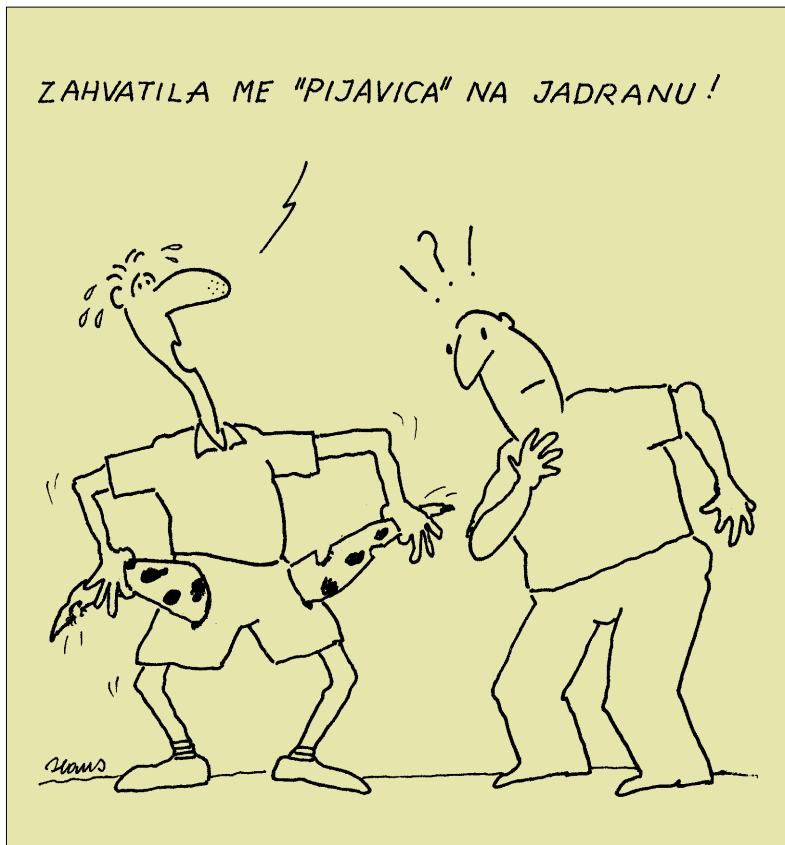
Ime i prezime _____

Organizacijska cjelina _____

Telefon _____

Kupone s odgovorima pošaljite s naznakom "za nagradnu igru" na adresu - Marketing SPJ Voće i povrće, 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 poklon paketa u svakom kolu mogu se podići u Marketing SPJ Voće i povrće



Crta: Ivan Haramija - Hans