

Broj 2 / godina XI / Zagreb / travanj 2011.

GOST

GLASILO UDRUŽENJA UGOSTITELJA ZAGREB

*5. redovna sjednica
Upravnog odbora*

SAN o banci

*Dan Obrtničke
komore*

*Cjeloživotno
obrazovanje*

Dođite u DUBRAVU

*Razgovor s
predsjednikom
OKZa*





GLASILO UDRUŽENJA UGOSTITELJA ZAGREB

Broj 1, veljača 2011.

Nakladnik:

Udruženje ugostitelja Zagreb 10000 Zagreb, Radauševa 3

Tel/faks: 236 02 02; 236 02 03

e-mail: zg-ugostitelj@zg-ugostitelj

Glavni urednik:

Nenad Šepak, predsjednik Udruženja

Odbor za informiranje:

Darko Belušić, Martina Dumančić, Miroslav Grubeša, Frantz Letica i Zlatko Puntijar

Pročelnik Odbora za informiranje:

Darko Belušić

Dizajn i priprema:

Ivan Delić

Tehnička organizacija:

Izdavački i uslužni obrt "Bela"

Fotografije:

Arhiv HOK-a

Tisak:

Vjesnik d.d. Slavenska avenija 4 10000 Zagreb

Naklada:

3000 primjeraka

novosti iz udruženja

5. redovna sjednica Upravnog odbora

5. travnja 2011. godine je održana redovna sjednica Upravnog odbora Udruženja pod predsjedanjem predsjednika Udruženja gospodina Nenada Šepaka...

Informatički tečaj za obrtnike

Udruženje ugostitelja Zagreb je na 5. sjednici Upravnog odbora, održanoj 5. travnja 2011. godine donijelo Odluku o prihvaćanju ponude Obrtničkog učilišta - ustanove za obrazovanje obrtnika...

Tečaj za poboljšanje poslovanja i podizanje nivoa kvalitete u ugostiteljstvu

"Savršeni stili života za vas i vaše goste" Upravni odbor je prihvatio ponudu Turke „Regis vita d.o.o.“ iz Zagreba za organizaciju tečaja i predavanja kvalitete mrija poslovanja u našim lokalima...

Obrtničke sportske igre u Prinosu

U kojoj točki se obavlja članstvo u pripremanju sportista članova našeg Udruženja za ulazno natjecanje na odabir na Obrtničke sportske igre u Prinosu...

Sjedinje - gospodin Zlatko Mitešić - SVE O KAVI I KAVI SVJETSKOM POKROVAČKOM BRANU, PRIPREMA I SERVIRANJE, SERVISIRANJE I ČISTOČA APARATA

Čerčvak - gospođa Renata Lovrenčić - DEKORACIJA STOLA I LOKALA

Petak - gospodin Goran Grabovac - UBEREŠKE STOLA PIRINČIM DEKORACIJAMA I SA SALVETAMA, a gospodin Dražen Pribičević - PRIPREMA I OZNAKA KORTELA IZ VOĐIC KROZ KORTELE

Na kraju će za potpisivanje tečaja biti upućeni i predavači uvođenja u pristup, rovanju i položenoj tečaju

Ubrtneke sportske igre u Prinosu

U kojoj točki se obavlja članstvo u pripremanju sportista članova našeg Udruženja za ulazno natjecanje na odabir na Obrtničke sportske igre u Prinosu...

Za sve informacije možete kontaktirati stručnu službu Udruženja na adresi: UDRUŽENJE UGOSTITELJA ZAGREB Zagreb, Radauševa 3

Tel/faks: 01 2360 202, Telefaks: 01 2360 203 E-pošta: zg-ugostitelj@zg-ugostitelj.hr

PREDAVANJE U HOKU

FINANCIJSKO UPRAVLJANJE - temelj poboljšanja kvalitete poslovanja

Na inicijativu predsjednika HOK-a, dana 25. veljače 2011. u organizaciji Hrvatske obrtničke komore održan je sastanak u prostorijama HOK-a za sve predjednike Područnih obrtničkih komora i Udruženja obrtničkih komora i za sve predjednike Nadzornih odbora koji djeluju u komersnom sustavu...

ma pred ulazak Hrvatske u EU, kao i korištenje već sada dostupnih europskih pristupnih fondova. Pri tome je već sada određena izdava izdava kontrola korištenja sredstava svih fondova na radnom terenu. Dobri sustav financijskog upravljanja završava se na četiri zakona, istaknuto je u predavanju.

1. Prinosan 2. Sustav upravljanja 3. Društveni ugovor i 4. Usklađivanje odgovornosti.



Čili predavanja je bio uskladi sudionici na financijsko upravljanje kao odgovornosti, uloženo i transparentnosti, radnju za koju će se uskladi potpisivati posebna izjava od razni Udruženja i HOK-ova, kojim se prihvaća odgovornost i sposobnost upravljanja komersnim sredstvima.

Osim toga izjaviti su podaci o planovima klade za ovu godinu, vezane za potpore raznim obveznicima u kojima su i obrtnici važan dio. Velike financijske brojke su bile u pitanju, izdane u 2011. milijuna kuna od kojih su na pet tisuća obrtničkih zajednica, namina obrtnička dodijeljena 253 milijuna kuna. Osim toga izjaviti su podaci o planovima klade za ovu godinu, vezane za potpore raznim obveznicima u kojima su i obrtnici važan dio. Velike financijske brojke su bile u pitanju, izdane u 2011. milijuna kuna od kojih su na pet tisuća obrtničkih zajednica, namina obrtnička dodijeljena 253 milijuna kuna. Osim toga izjaviti su podaci o planovima klade za ovu godinu, vezane za potpore raznim obveznicima u kojima su i obrtnici važan dio. Velike financijske brojke su bile u pitanju, izdane u 2011. milijuna kuna od kojih su na pet tisuća obrtničkih zajednica, namina obrtnička dodijeljena 253 milijuna kuna.

4 2011. 1. broj 2. veljača 2011.

5. redovita sjednica Udruženja

Str. 4



U prošlim brojevima počeli smo pisati o stanju u obrtničkoj banci. Sjete se kako su bila lijepa vremena kada smo trebali hitno gotovinu. Ili čestito je arhivirati koju (isto zebeno) i odmah, drugi dan, na ruke dojmima, novca u našoj poslovnici, stane obrtne sredstava, u zgradi Matice, ulica 49/1. Trebala nam je samo pomoć naših kolega, točnije njihov potpis garancije, u prodajnicama poslovnice, i vi ste riješili financijske probleme.

Što se je to dogodilo s našom bankom i našim dioncima? To je zapegnuto "dionika naših obrtničkih" što je podoklo noga u svijetu? Kako se dogodilo da naša obrtnička lova isplati nastane kao da je nekada "nije bilo" imali smo u našoj banci veliku svotu novca u vidu dionica kojima smo željeli osigurati našu obrtničku banku, kojim smo dali potpis i mogućnost da završe na nogu, a mi smo jaši!

Nekoliko je traka u Državi Danski koji su obrtnici u banci i prije u srednjosti, tako i sada, u banci, imali velikih posuđa, zovemo to kredita, koji su osak nepodmireni, i što sad? Nek zvuči kolega kako propuću banke njihov dugovi - krediti nisu izbiti. Morat će ih uredno vratiti zajedno s kamatama. Nama prednjače dugovanja s dioncima koje imaju u svojem vlasništvu, one im sada vrijede manje od role toalet papira, jer toalet papir vrijedi, može se ugotoviti...!

Bila su to lijepa vremena koja su počela jako davno, još za Austro-Ugarske monarhije. Izgleda kroz rešene i držane punih stotak godina. Mudi su bili moći stati koljice obrtnici od kojih smo naslijedili ideje, zadržane, pametna i doba, kako rečeno za njih, i danas za nas.

Što se to danas događa? Je li to zažala vijediti koja je postojala, bi i ona podigla nogu da je potpuno, bi je neto drugo bilo po svijetu? Obrtnici znaju saditi, znaju gospodari i znaju svoj novčić okrenuti tri puta prije nego im ode u ruku, ali ne znaju rukovati s dioncima. Ne znaju kako su igre s dioncima ipak važne, velika kump.

Jedino i pravo pitanje koje možemo postaviti je: "Koji je bio hadzone odob kad mu je pod nosom u vremenu od dvije godine isplatio i ostao u znak skoro 40 milijuna, što je redno? ... Ili čestito je arhivirati koju (isto zebeno) i odmah, drugi dan, na ruke dojmima, novca u našoj poslovnici, stane obrtne sredstava, u zgradi Matice, ulica 49/1. Trebala nam je samo pomoć naših kolega, točnije njihov potpis garancije, u prodajnicama poslovnice, i vi ste riješili financijske probleme.

6 2011. 1. broj 2. veljača 2011.

San o banci

Str. 6



Dan Obrtničke komore Zagreb

Priznanja zaslužnim obrtnicima - promovirano 80 novih majstora

Obitnica komora Zagreb (OKZ), 23. ožujka ove godine, obilježila je Dan komore, 16. godišnjicu obnove i uspostave rada, prigodnom svečanosti na kojoj su zaslužnim obrtnicima dodijeljena priznanja i nagrade te uložene diplome kandidatima koji su poručili majstorske ispite

Predsjednik OKZ-a Ivan Obad rekao je da Komora mora svoje aktivnosti uskladi zahtjevima europske tržišta odnosedno prilagoditi svoj ustroj potrebama obrtnika za upravljanjem s europskim propisima. Obad je istaknuo kako je u prvom pitanju koje možemo postaviti je: "Koji je bio hadzone odob kad mu je pod nosom u vremenu od dvije godine isplatio i ostao u znak skoro 40 milijuna, što je redno? ... Ili čestito je arhivirati koju (isto zebeno) i odmah, drugi dan, na ruke dojmima, novca u našoj poslovnici, stane obrtne sredstava, u zgradi Matice, ulica 49/1. Trebala nam je samo pomoć naših kolega, točnije njihov potpis garancije, u prodajnicama poslovnice, i vi ste riješili financijske probleme.

bio nazican dananjim svečanosti. Obad je kao primjer dobre suradnje s gradom naveo smanjenje spomenike rente i snižavanje zakupa za tradicijske i dedičtama djelatnosti. Predsjednik Hrvatske obrtničke komore Dragutin Ranogajec istaknuo je da je Obrtnička komora Zagreb naša najveća podružna obrtnička komora, koja obuhvaća 15 udruženja obrtnika u Gradu Zagrebu i zagebačkom prietnu, gdje je aktivna četvrtina ukupnog broja hrvatskih obrtnika.

Priznanje se godišnje OKZ predstavlja kao institucija koja kvaliteto, kontinuirano zastupa interese svojih članova na lokalnoj i regionalnoj razini te ulaže značajne napore u promociju i edukaciju postojećih te budućih obrtnika. Drago mi je da su u našem broju novi majstori koji su posljednjih mjeseci uskladi dodati nagode, potpuzili zahtjeve majstorske ispitne i time dokazali da su vrtni znali u svojem poslu. "Za dionice, molim promociju i postignute rezultate, inovacije i promociju obrtničke."

8 2011. 1. broj 2. veljača 2011.

Dan Obrtničke komore Zagreb

Str. 8

RAZGOVOR S POVODOM



IVAN OBAD
predsjednik Obrtničke
komore Zagreb

Gospodine Predsjedniče, kako vi gledate na zmožnost proslave Dana naše Obrtničke komore Zagreb?
O zmožnosti uvažavanja Obrtničke komore Zagreb kao partena u mnogobrojnim aktivnostima, svjedoče detaljni dragi gosti, od najvrijednijih državnih tijela do lokalne razine, skola te predstavnika obrtničkog komorskog sustava.

Kako je organizirana naša Komora?
Podjela u vas da Obrtnička komora Zagreb okuplja i predstavlja obrtnike s područja Grada Zagreba i Zagrebačke bananine. Organizirana smo kroz rad 15 udruženja, a po broju obrtnika najveća smo komora u državi i predstavljamo gotovo 1/3 svih obrtnika.

Što Komora čini na poboljšanje kvalitete školovanja naših budućih obrtnika te na unapređenje provedbe cjeloživotnog obrazovanja?

Ustajanje unutar Komore?
Vlada RH je obvezala obrtnički komorski sustav na provedbu reforme koja će ispuniti zahtjeve cijele iduće poljudine za organizaciju ustajanja među države, jer smo u usporednom smislu od zastane reforme komorskog sustava, pogotovo dana u vezanim gospodarstvenim uvjetima.

Recite nešto o partnerskim odnosima s Komorom u zemlji i inozemstvu i što to znači za naše obrtnike?
Moramo držati partnerske odnose s komorama u RH, kao i s komorama iz susjednih zemalja i EU. Ovine se otvara pri obrtnicima koji će, ulaskom u EU, znati nositi s konkurentnijim pripremami za nove tržišne uvjete.

Kakvi su pogledi Komore na sredstva iz fondova EU i koje je naša zadaća?
Hrvatska obrtnička komora mora odigrati važnu ulogu u korištenju sredstava EU fondova za razvoj obrtništva. Neki mora pripremiti obrtnika za ulazak u Europsku uniju u tehnološkom, edukacijskom i informacijskom smislu zbog konkurentnosti na otvorenom europskom tržištu.

Što čini Komora za gospodarski oporavak RH?
U suradnji s Gradom i zagrebačkom Županijom, održavamo značajne rezultate a ja ću u stvari i samo neke: - smanjenje spomeničke rente u Gradu i gradovima zagrebačke Županije, posebice za tradicijske i deficitarne obrte, dok su u nekim jedinicama postojali uslobođeni.

Grad je snizio zakupnine za 40% za 21 tradicijsku i deficitarnu djelatnost za obrtnike
- Grad Zagreb daje u zakup nakon povoljnijih nagodaja ulogu svih obrtnicima pod povoljnijim uvjetima.

Grad Zagreb daje u zakup nakon povoljnijih nagodaja ulogu svih obrtnicima pod povoljnijim uvjetima.
- Grad Zagreb daje u zakup nakon povoljnijih nagodaja ulogu svih obrtnicima pod povoljnijim uvjetima.

Grad Zagreb daje u zakup nakon povoljnijih nagodaja ulogu svih obrtnicima pod povoljnijim uvjetima.
- Grad Zagreb daje u zakup nakon povoljnijih nagodaja ulogu svih obrtnicima pod povoljnijim uvjetima.

Poštovane kolegice i kolege,

Prošla su dva mjeseca od zadnjeg broja Gosta a oko nas sve vrvi od odgađanja. Iza nas su ostale dvije sjednice Upravnog odbora, nekoliko sjednica sekcija koje vode pročelnici, i sve one prate tekuću problematiku. Za nama je i velebna proslava Dana Obrtničke komore Zagreb s novim sazivom skupština. Komora je nagradila prigodnim odličjima i svoje laureate. Iza nas je ostao međunarodni sajam obrtništva u Minhenu, u Bavarskoj i već tradicionalno nastupanje Hrvatske obrtničke komore sa svojim štandom. To je mjesto prvenstveno edukacije naših obrt-

umjesto 23% pa gdje je onda logika za koju nema opravdanja da se takva odluka ne primijeni i na ugostiteljske usluge? Kamo spadamo mi ugostitelji, zar nismo i mi nezaobilazni dio te gospodarske grane? Nadamo se kako će država i vlada uočiti te anomalije prije ulaska u EU.

Od događanja trebamo svakako spomenuti i međunarodni sajam obrtništva u Zagrebu na kojem je glavna tema "Foruma" bila relacija Slovenija i Hrvatska. Slovenci su nam ukazali tom prilikom na probleme koje su oni imali prilikom ulaska u EU i njihove nam preporuke za bolje i lakše savladavanje prijelaznog perioda nakon ulaska u EU.

Treba svakako vidjeti, što je i slijepcima jasno kako „u tom kolaču i slatkoj priči o EU“ je samo borba za jeftine resurse i plasman svojih roba. Poznato je u našem narodu: "Uvijek poslije zobi dolazi bič"! Tko nekome nešto daje a da mu ne uzme barem dvostruko?

O našoj obrtničkoj banci nije potrebno više govoriti, jer po svemu sudeći će cijela priča završiti na sudu, samo je pitanje hoće li ruka pravde moći stići one koji su zamočili ruke duboko u pekmez.

Edukacija je stalna briga Udruženja i Komore. Uz seminarska predavanja za podizanje kvalitete imamo i organizirani edukativni pristup elektroničkog obrazovanja.

Možda još na kraju samo da Vam dragi kolege poželim mnogo uspjeha u pripremi sezone koja nam dolazi. Po prvim pokazateljima koje donosi ulazak gostiju za Uskrs, produženi vikend vezan uz praznike u Sloveniji i praznovanje 1. svibnja kao praznika rada imamo dobrih izgleda za stvarno dobru turističku sezonu, ili turističku žetvu. Tu nam idu na ruku i previranja odnosno buđenje arapskih naroda iz letargijskog sna u kojem se nalaze, što pak izaziva „sigurnost dolaska“ na odmor u mirnu i lijepu Hrvatsku.

Možda još samo mali osvrt na daljnje i neprestano žaljenje neloyalne konkurencije velikih trgovačkih centara gotove gastro ponude, ali i sive ekonomije divljih keteringa u gradu.

**Predsjednik udruženja
Nenad Šepak**

Razgovor s Ivanom Obadom

Str. 10



Posjetili smo sajmove

Str. 14



nika, mjesto transfera ideja, znanja i tehnologije, ali i mjesto sklapanja novih poslova, partnerstva i otvaranja tržišta.

Posebnost su za nas ugostitelje važni relevantni podaci i parametri koji utječu na posao kolega iz Bavarske. Tako smo doznali kako je njihov PDV svega 8 %, ulazne stavke potrošnih materijala su jeftinije za nekih 30 %, jedino što je najamnina daleko veća kod njih nego kod nas. U cijenama naših usluga, dakle konkretno su skuplji za najmanju ruku 40 % što nas dovodi do razmišljanja: "Jesmo li mi ružna pačad Hrvatskog gospodarstva o kojem država govori kako je turizam nezaobilazna gospodarska (ako ne i glavna) grana. Te je usluge noćenja oporezovala s 10%,



5. redovna sjednica Upravnog odbora

5. travnja 2011. godine je održana redovna sjednica Upravnog odbora Udruženja pod predsjedanjem predsjednika Udruženja gospodina Nenada Šepaka. Uz razmatranje tekuće problematike iz rada Udruženja koja je bila na Dnevnom redu vrijedno je široj javnosti podastrijeti i neke vrlo važne informacije. Kako ne bi polemizirali o svim materijalima iz rada sjednice UO redakcija Gosta izvodi za članove Udruženja samo one najvažnije točke.

Informatički tečaj za obrtnike

Udruženje ugostitelja Zagreb je na 5. sjednici Upravnog odbora, održanoj 5. travnja 2011. godine donijelo Odluku o prihvaćanju ponude Obrtničkog učilišta – ustanove za obrazovanje odraslih.

Obrtničko učilište iz Zagreba je u suradnji s Obrtničkom komorom Zagreb i udruženjima iz grada Zagreba i Zagrebačke županije organiziralo informatičke tečajeve za članove Udruženja financirane iz bespovratnih sredstava Ministarstva gospodarstva, rada i poduzetništva u okviru projekta „Obrazovanje u obrtništvu – Informatičko obrazovanje Obrtnika“. Projekt uključuje osnovni i napredni tečaj, a ugostitelj bi za tečaj participirao iznos od 200,00 kn.

Ukoliko ste zainteresirani, molimo Vas da nam se što prije javite, kako bi Obrtničkom učilištu mogli prijaviti broj obrtnika za tečaj.

Tečaj za poboljšanje poslovanja i podizanja nivoa kvalitete u ugostiteljstvu "Savršen stil života za vas i vaše goste"

Upravni odbor je prihvatio ponudu Tvrtke „Regis vita d.o.o.“ iz Zagreba za organizaciju tečaja i podizanja kvalitete nivoa poslovanja u našim lokalima. Renomirani predavači upoznati će Vas sa serviranjem, enologijom, organizacijom evenata, bon-tologijom, dekoracijom i uređenjem, umjećem spravljanja koktela i temeljnim znanjima barista.

Tečaj bi se imao održati u prostorijama, točnije u velikoj dvorani Udruženja kroz pet dana a sadržao bi predavače za svaku temu posebno. Teme bi išle svaki dan druga i to slijedećim redom.

Ponedjeljak – gospođa **Biba Salata**: predavanje o temi HIGIJENA UGOSTITELJSKOG OBJEKTA i BON - TON U POSLOVANJU, a SERVIRANJE će održati gospodin **Srđan Žitković**.

Utorak – gospodin **Željko Suhodolnik** će održati predavanje na temu ENOLOGIJA - SVE O VINU

Srijeda – gospodin **Zlatko Miletić** – SVE O KAVI KAO SVJETSKOM POTROŠAČKOM BRANDU, PRIPREMA I SPRAVLJANJE, SERVIRANJE I ČISTOĆA APARATA

Četvrtak – gospođa **Renata Lovrenčić** - DEKORACIJA STOLA I LOKALA

Petak – gospodin **Gordan Grahovac** - UREĐENJE STOLA PAPIRNOM DEKORACIJOM I SA SALVETAMA, a gospodin **Dražen Pribičević** - PRIPREMA I IZRADA KOKTELA UZ VODIČ KROZ KOKTELE

Na kraju će za polaznike tečaja biti upriličena i predaja uvjerenja o prisustvovanju i položenom tečaju

Obrtničke športske igre u Primoštenu

U kojoj točki se obavještava članstvo o pripremama športaša članova našeg Udruženja za izlučno natjecanje za odlazak na Obrtničke športske igre u Primošten. Te takozvane pred kvalifikacije će se održati 5. i 6. svibnja.

Za sve informacije možete kontaktirati stručnu službu Udruženja na adresi:

UDRUŽENJE UGOSTITELJA ZAGREB
Zagreb, Radauševa 3

Telefon:

01 2360 202, Telefaks: 01 2360 203

E-pošta:

zg-ugostitelj@zg-ugostitelj.hr



U prostorijama Udruženja počeo seminar

"Savršen stil za Vas i Vaše goste"

U prošlom broju pisali smo o suradnji našeg Udruženja i tvrtke "Regis Vita", o poboljšanju poslovanja naših kolega članova Udruženja. Svemu je prethodilo potpisivanje "Ugovora o suradnji" nakon čega su bili stvoreni preduvjeti za niz edukativnih predavanja. Bili smo nazočni cijelom serijalu, točnije svim predavanjima koja su trajala pet dana.

Prva predavanja su počela u ponedjeljak u velikoj dvorani Doma ugostitelja u 8 i 30. Jedina pogreška je bila što su predavanja počela rano ujutro tako da su naši kolege polaznici bili pomalo neispavani. Trebalo ih je razumjeti, jer mnogi od njih su radili i do kasno u noć tako da je jutarnja snenost i razumljiva. Udruženje je priskočilo u pomoć jutarnjom kavicom i polako je sve, uz poštivanje "akademske četvrti", sjelo na svoje mjesto.

Odmah moramo iznijeti kako je seminar ili tečaj bila prava vrijednost za sve nas ugostitelje tako da smo odlučili cijeli tečaj vam iznijeti odvojeno: jedna tema - jedan broj.

Prije samog početka sve nazočne pozdravio je predsjednik Udruženja gospodin **Nenad Šepak** i gospođa **Čihoratić Višnja**, executiv direktor tvrtke "Regis Vita". U uvodnim riječima svim polaznicima je ukratko iznesen sadržaj predavanja, a zatim su bili predstavljani voditelji seminarских tema tečaja. "Bontologiju" je vodila gospođa **Biba Salata**, a "Serviranje" gospodin **Srđan Žitković**.

Svoje predavanje je gospođa Biba Salata podijelila na nekoliko dijelova:

- izgled lokala i osoblja,
- higijena lokala i osoblja,
- bon ton osoblja,
- i na samom kraju bon ton gostiju.

Svaka navedena tematska jedinica bila je podsjetnik, mali *šalabahter* za nas ugostitelje makar smo svi mi majstori zanata, barem tako mislimo. Osvježili smo svoja znanja, provjerili ih i utvrdili-potvrdili tako da smo poslije tečaja bili zadovoljni.

Dobili smo nove **ideje o uređenju lokala, dekoriranju istog, te o odijevanju našeg osoblja.**


O higijeni lokala i osoblja nikada dosta predavanja, nikada dosta pažnje i

budnosti, jer higijena je ipak osnovica sveukupnog dobrog, sigurnog i zdravog poslovanja, a što se odražava u kasnijim pričama gostiju.

Bon ton osoblja je također jedan vrlo važan čimbenik o kojemu ovisi mnogo, ako ne i najviše, u uspješnom poslovanju. Ljubaznost, korektnost i poznavanje svih pravila i regula bon tona veliki je korak ka uspješnom prihvaćanju i usluzi gosta.

Bon ton gostiju je vezan i isprepliće se i nadopunjuje s odnosom i ponašanjem osoblja. Ti odnosi neri-

jetko dovode i do sukoba što se kod osoblja ne smije odraziti kao nespornost i neznanje, već osoblje mora biti katalizator, mora svojim znanjem biti nenametljivo i mora pokriti i eventualno neznanje gostiju tako da ne naruši dignitet gosta i lokala.

Sva predavanja su bila zanimljiva i korisna, te su nam ukazala da trebamo voditi računa o pojedinostima, koje dobro pripremljene i obavljene, čine jednu cjelinu uspjeha kako kod gosta tako i kod ugostitelja. 



Čihoratić Višnja, executiv direktor tvrtke "Regis Vita"



Voditeljica tečaja "Bontologije" gospođa Biba Salata



San o banci (2)

U prošlom broju počeli smo pisati o *starom snu obrtnika*, o našoj obrtničkoj banci. Sjetite se kako su bila lijepa vremena kada smo trebali hitno gotovinu, ili *cash* (što je anglizam kojeg često rabimo) i odmah, drugi dan, na ruke dobili novac u našoj poslovnici stare obrtne štedionice, u zgradi Matice, Ilica 49/1. Trebala vam je samo pomoć vaših kolega, točnije njihov potpis garancije, u prostorijama poslovnice, i vi ste riješili financijske probleme.

Bila su to lijepa vremena koja su počela jako davno, još za Austro-Ugarske monarhije i trajala kroz režime i države punih stotinjak godina. Mudri su bili naši stari kolege obrtnici od kojih smo naslijedili ideje, zdrave, pametne i dobre, kako nekad za njih, tako i danas za nas.

Što se to danas događa? Je li to žaba vidjela konja na potkivanju, te i ona podigla nogu da je potkuju, ili je nešto drugo bilo po srijedi?

Obrtnici znaju raditi, znaju gospodariti i znaju svoj novčić okrenuti tri puta prije nego im ode iz ruke, ali ne znaju rukovati s dionicama. Ne znaju kako su igre s dionicama ipak velika, velika lutrija.

Što se je to dogodilo s našom bankom i našim dionicama? Tko je „nasapunao“ dasku našim obrtnicima? Tko je podvalio rog za svijeću? Kako se dogodilo da naša obrtnička lova ispari i nestane kao da je nikada i nije bilo? Imali smo u našoj banci veliku svotu novca u vidu dionica kojima smo željeli imati našu obrtničku banku, kojoj smo dali poticaj i mogućnost da stane na noge, a ona je pala!

Nešto je trulo u Državi Danskoj!


Obrtnici su kao i prije u štedionici, tako i sada, u banci, imali velikih posudbi, zovimo to kredita, koji su ostali nepodmireni, i što sad?

Nek znaju kolege kako propašću banke njihovi dugovi - krediti nisu

izbrisani. Morat će ih uredno vratiti zajedno s kamatama. Nema prebijanja dugovanja s dionicama koje imaju u svojem vlasništvu, one im sada vrijede manje od role toalet papira, jer toalet papir vrijedi, može se i upotrijebiti...!

Postavlja se pitanje kako se uprava banke mogla ponašati poput pijanih milijardera, kupovali su se Lexusi (ne jedan već dva), slijedi uređenje poslovnicu koje bi bile jeftinije da smo ih radili od suhog zlata. Cijena uređenja prostora sliču slučaju farbanja tunela na autocesti RH, kojih je ofarbana površina šira i duža od same auto ceste. Možda primjer nije najbolji, ali uskoro ćemo znati više kad "Uskoci" počnu raditi svoje.

Jedino i pravo pitanje koje možemo postaviti je: "Gdje je bio Nadzorni odbor kad mu je pod nosom u vremenu od dvije godine isparilo i otišlo u zrak skoro 40 milijuna, što je radio?" ... ili je i tu bila prisutna umreženost, raznih veza i vezica dobro nama znanih iz doba „SANADERIZMA“ u Hrvatskoj?

Imat ćemo nove vijesti u srijedu sa sastanka Udruge dioničara koji se bore i poduzimaju sve kako bi se spasila obrtnička imovina, i kako bi se krivci doveli pred lice obrtnika i pred lice pravde. 





FINANCIJSKO UPRAVLJANJE - temelj poboljšanja kvalitete poslovanja

Na inicijativu predsjednika HOK-a, dana 25. veljače o.g. u organizaciji Hrvatske obrtničke komore održan je sastanak u prostorijama HOK-a za sve predsjednike Područnih obrtničkih komora i Udruženja obrtnika, kao i za sve predsjednike Nadzornih odbora koji djeluju u komorskom sustavu. Tema sastanka je bila "Financijsko upravljanje sredstvima".

Skupom je predsjedavao predsjednik HOK-a gospodin **Dragutin Ranogajac**. Nazočili su još predsjednik NO HOK-a gospodin **Božo Gusić** i glavni tajnik komore, gđa **Mira Čegec**. Gosti predavači su bili gđa **Tihana Kraljić**, državna tajnica Ministarstva gospodarstva, rada i poduzetništva, zatim gđa. **Ivana Maletić**, državna tajnica Ministarstva financija i gđa **Ivana Jakir-Bajo**, ravnateljica Uprave za izvršenje državnog proračuna iz Ministarstva financija.


U predavanju koje su održale najavljene predavačice najviše se govorilo o financijskom upravljanju i kontroli, kao i državnim poticaji-

ma pred ulazak Hrvatske u EU, kao i korištenje već sada dostupnih europskih pristupnih fondova. Pri tome je već sada uočena izrazito izražena kontrola korištenja sredstava svih fondova na našem teritoriju. Dobri sustav financijskog upravljanja zasniva se na četiri zakona, istaknuto je u predavanju:

1. Proračun
2. Sustav upravljanja
3. Državnu reviziju
4. Fiskalnu odgovornost.

Cilj predavanja je bio ukazati sudionicima na financijsko upravljanje kao odgovornu, učinkovitu i transparentnu radnju za koju će se uskoro potpisivati posebna izjava na razini Udruženja i POK-ova, kojom se prihvaća odgovornost i sposobnost upravljanja komorskim sredstvima.

Osim toga iznijeti su podaci o planovima Vlade za ovu godinu vezano za potpore raznim nositeljima u kojima su i obrtnici važan čimbenik. Velike financijske brojke su bile u pitanju, izražene u 1,261 miliona kuna od kojih su na pet tisuća obrtničkih zahtjeva, nama obrtnicima dodijeljena 253 miliona kuna. Osnovni kriterij je bilo solidno financijsko poslovanje protekle godine, namirena sva potraživanja prema državi, radnicima i poslovnim komitentima.

Sve ove informacije koje smo saželi u ovom tekstu možete naći objavljene na Web stranici Ministarstva financija RH, a javni pozivi za narednu potporu su objavljeni u šest brojeva dnevnika „Vjesnik“ dok se ostale informacije mogu dobiti pozivom na telefon 01/6166-111. 





Dan Obrtničke komore Zagreb

Priznanja zaslužnim obrtnicima - promovirano 80 novih majstora

Obrtnička komora Zagreb (OKZ), 23. ožujka ove godine, obilježila je Dan komore, 16. godišnjicu obnoviteljskog rada, prigodnom svečanošću na kojoj su zaslužnim obrtnicima dodijeljena priznanja i nagrade te uručene diplome kandidatima koji su položili majstorske ispite

Predsjednik OKZ-a **Ivan Obad** rekao je da Komora mora svoje aktivnosti uskladiti zahtjevima europskog tržišta odnosno prilagoditi svoj ustroj potrebama obrtnika za upoznavanjem s europskim propisima. Obad je istaknuo kako je Vlada u programu gospodarskog oporavka prihvatila inicijative komorskog sustava pa je tako u saborskoj proceduri novi Zakon o zakupu i prodaji poslovnih prostora na temelju kojeg će regionalne i lokalne samouprave moći neposredno prodavati ili davati u zakup poslovne prostore obrtnicima.

Čelnik OKZ-a istaknuo je i dobru suradnju s Gradom Zagrebom čiji je gradonačelnik **Milan Bandić**

bio nazočan današnjoj svečanosti. Obad je kao primjere dobre suradnje s gradom naveo smanjenje spomeničke rente i snižavanje zakupnina za tradicijske i deficitarne djelatnosti.

Predsjednik Hrvatske obrtničke komore **Dragutin Ranogajec** istaknuo je da je Obrtnička komora Zagreb naša najveća područna obrtnička komora, koja okuplja 15 udruženja obrtnika u Gradu Zagrebu i zagrebačkom prstenu, gdje je aktivna četvrtina ukupnog broja hrvatskih obrtnika.

Proteklih se godina OKZ profilirala kao institucija koja kvalitetno, kontinuirano zastupa interese svojih članova na lokalnoj i regionalnoj razini, te ulaže značajne napore u

promociju i edukaciju postojećih te budućih obrtnika. Drago mi je da su s nama brojni novi majstori koji su posljednjih mjeseci uložili dodatni napor, položili zahtjevne majstorske ispite i time dokazali da su vrsni znalci u svojem poslu. "Od danas, nakon promocije vi postajete elita obrtništva – majstori. To je vrhunac obrazovanja u obrtništvu, a vi ste lideri svoje struke i zbog vas smo danas ponosni.", kazao je Ranogajec.

Na obilježavanju Dana OKZ-a zaslužnim obrtnicima dodijeljena su nagrade i priznanja, a majstorske diplome primilo je stotinjak majstora koji su jesenas položili majstorske ispite.

Najviše priznanje Komore je Zlatna statua s pisanim priznanjem:

1. **Dragutin Škrlec** - za dugogodišnji uspješan rad u tijelima komorskog sustava i osobni doprinos na zaštiti i razvoju obrtništva.
2. **Josip Rajaković** - za postignute poslovne rezultate, inovacije i promidžbu obrtništva.
3. **Vlado Crkvenac** - za doprinos

u razvoju komorskog sustava i za očuvanje zlatarske struke.

4. **Vladimir Križek** - za postignute poslovne rezultate te za očuvanje tradicije i promociju zlatarske struke.

Zlatna plaketa s pisanim priznanjem:

dodjeljena je uglednim i časnim obrtnicima za dugogodišnji rad u tijelima, odborima, cehovima i komisijama Komore te osobama zaslužnim za razvoj obrtništva.

1. **Marijan Špoljar** - obrtnik iz Zaprešića, - za dugogodišnji uspješan rad i promidžbu obrtništva.

2. **Franjo Broz** - obrtnik iz Sesveta - za rad u tijelima komorskog sustava i doprinos u unapređenju struke.

3. **Josip Grubešić** - obrtnik iz Vrbovca - za ostvarene poslovne rezultate i širenje poslovnog programa i tržišta.

4. **Darko Belušić** - Bela, dugogodišnji obrtnik iz Zagreba - za izniman doprinos u razvoju komorskog sustava i ugostiteljske struke.

5. **Spomenka Krebsz** - obrtnica iz Zagreba - za dugogodišnji rad u tijelima komorskog sustava i promociju frizerske struke.

Zlatni krug Obrtničke komore Zagreb s pisanim priznanjem:

dodjeljena je udruženjima obrtnika za ostvarene posebne rezultate u zaštiti i promicanju obrtništva, obrtničkog obrazovanja, organiziranja sajamskih priredbi, modnih revija te raznih drugih aktivnosti.

1. **Udruženje prijevoznika Zagreb**

2. **Udruženje auto taxi prijevoznika Zagreb**

3. **Udruženje obrtnika Samobor**

4. **Udruženje obrtnika Jastrebarsko**

5. **Udruženje obrtnika Vrbovec**

Zlatna diploma Obrtničke komore Zagreb:

dodjeljena za dugogodišnji uspješan rad na promidžbi obrtništva, sudjelovanju na sajmovima i revijama, te osobama koje su svojim radom doprinijele razvoju obrtništva Grada Zagreba i Zagrebačke županije.

1. **Valent Pukšec**

2. **Ivan Masnjak**

3. **Josipu Kajbi**

Srebrna diploma Obrtničke komore Zagreb

dodjeljena za osobni doprinos u realizaciji programa očuvanja i poticanja obrtništva.

1. **Stjepan Bukovina** iz Zaprešića

2. **Mirza Šabić** iz Zagreba

3. **Stjepan Kelčec** iz Ivanić Grada

4. **Čedomir Klasnić** iz Ivanić Grada

Na prijedlog Odbora za strukovnu izobrazbu, Upravni odbor Obrtničke komore Zagreb dodjeljuje **novčane nagrade u iznosu od 5.000,00 kuna za pomoć u radu i školovanje učenika za strukovna zanimanja.**

Ove godine novčane nagrade primili su

1. **Srednja škola Jatrebarsko, Đurđica Lončarić, ravnateljica škole**

2. **Obrtnička i industrijska graditeljska škola iz Zagreba, Anto Vidović** 





IVAN OBAD
predsjednik Obrtničke
komore Zagreb

Gospodine Predsjedniče, kako vi gledate na značaj proslave Dana naše Obrtničke komore Zagreb?

O značaju i uvažavanju Obrtničke komore Zagreb kao partnera u mnogobrojnim aktivnostima, svjedoče današnji dragi gosti, od najviših državnih tijela do lokalne razine, škola te predstavnika obrtničkog komorskog sustava.

Kako je organizirana naša Komora?

Podsjetit ću vas da Obrtnička komora Zagreb okuplja i predstavlja obrtnike s područja Grada Zagreba i Zagrebačke županije. Organizirani smo kroz rad 15 udruženja, a po broju obrtnika najveća smo komora u državi i predstavljamo gotovo ¼ svih obrtnika.

Što Komora čini na poboljšanju kvalitete školovanja naših budućih obrtnika te na unapređenju provedbe cijeloživotnog obrazovanja?

OKZ na temelju višestoljetne tradicije cehova nastoji zaštititi interese obrtništva, stvara što bolje uvjete za školovanje učenika za obrtnička zanimanja, uz programe cijeloživotnog učenja neophodnih za daljnji razvoj.

Zbog važnosti cijeloživotnog obrazovanja OKZ putem Obrtničkog učilišta osmišljava i provodi programe osposobljavanja i usavršavanja obrtništva

Osvrnite se na suradnju Komore s lokalnom upravom i Ministarstvom?

OKZ u suradnji s Gradom i Županijom zagrebačkom, te Ministarstvom gospodarstva rada i poduzetništva, ostvaruje niz projekata:

- uključeni smo u provedbu Programa gospodarskog oporavka Vlade republike Hrvatske kroz mjere reformi Hrvatske obrtničke komore u njejoj prilagodbi za europsko tržište i potrebe cjelokupnog obrtništva.

Kako Vlada RH i Vi osobno gledate na organizacijsko

usitnjavanje unutar Komore?

Vlada RH je obvezala obrtnički komorski sustav na provedbu reforme koja će ispuniti zacrtane ciljeve. Ideje pojedinaca za organizacijsko usitnjavanje nisu dobre, jer idu u suprotnom smjeru od zadane reforme komorskog sustava, pogotovo danas u otežanim gospodarskim uvjetima.

Recite nešto o partnerskim odnosima s Komorama u zemlji i inozemstvu i što to znači za naše obrtnike?

Moramo jačati partnerske odnose s komorama u RH, kao i s komorama iz susjednih zemalja i EU. Ovime se otvara put obrtnicima koji će se, ulaskom u EU, znati nositi s konkurencijom i pripremiti se za nove tržišne uvjete.

Kakvi su pogledi Komore na sredstva iz fondova EU i koja je naša zadaća?

Hrvatska obrtnička komora mora odigrati važnu ulogu u korištenju sredstava EU fondova za razvoj obrtništva. HOK mora pripremiti obrtnika za ulazak u Europsku uniju u tehnološkom, edukacijskom i informatičkom smislu zbog konkurentnosti na otvorenom europskom tržištu.

Što čini Komora za gospodarski oporavak RH?

U suradnji s Gradom i zagrebačkom Županijom, ostvarujemo značajne rezultate a ja ću navedi samo neke:

- smanjenje spomeničke rente u Gradu i gradovima zagrebačke Županije, posebno za tradicijske i deficitarne obrte, dok su u nekim jedinicama potpuno oslobođeni.
- Grad je snizio zakupnine za 40% za 21 tradicijsku i deficitarnu djelatnost
- značajno su smanjene mjesečne cijene parkiranja u Gradu Zagrebu za obrtnike
- Grad Zagreb daje u zakup nakon ponovljenih natječaja zakup istih obrtnicima pod povoljnijim uvjetima.
- Grad Zagreb i zagrebačka Županija će i ove godine osigurati bespovratna sredstva za poticanje obrtništva i nastupe na sajmovima.
- OKZ je važan partner u projektima Grada i Županije kao što su:
 - «Lokalna partnerstva za

zapošljavanje» s Hrvatskim zavodom za zapošljavanje.

- Izrada Strategije razvoja zagrebačke Županije 2012-2013.

A što je sa školovanjem za obrtnička zanimanja?

Grad i Zagrebačka županija niz godina potiču obrazovanje u obrtništvu putem stipendija učenicima za tradicijska i deficitarna zanimanja. Obrtnici Grada Zagreba i zagrebačke Županije sa svojim zaposlenicima čine 22% ukupno zaposlenih u obrtima po županijama u Republici Hrvatskoj.

Grad i Zagrebačka županija su prepoznali važnost obrtništva i kroz partnerski odnos, te su obrtnici uključeni u sva značajnija tijela i radne skupine gdje obrtnici idejama i prijedlozima pridonose konkretnim programima koje Grad i Županija kreiraju za obrtništvo.

Razvoj, zaštita obrtništva i razvoj obrazovnog sustava za obrtnička zanimanja jedna je od najvažnijih zadaća Obrtničke komore Zagreb.

OBRTNIČKI CENTAR, čiji idejni pokretač je OKZ prepoznat je kao centar izvrsnosti i obrazovanja s pratećim sadržajima važnim za obrtništvo, za Grad, Županije, regiju, kao i cijelu RH.


Što je Komora učinila u pripremi proslave svog Dana?

Dan Komore je prigoda da uručimo vrijedna priznanja našim zaslužnim obrtnicima koji su svojim volonterским radom i zalaganjem u tijelima, odborima i komisijama udruženjima obrtnika, Obrtničke komore Zagreb, Hrvatskoj obrtničkoj komori, Grada Zagreba i zagrebačke Županije doprinijeli razvoju, zaštiti i promicanju obrtništva.

Osim toga moram istaknuti i slijedeće:

„Osobita mi je čast i zadovoljstvo bilo pozdraviti i predstaviti danas 80 naših obrtnika koji su položili majstorski ispit i kojima smo danas svečano uručiti majstorske diplome“

U ime čitatelja Gosta zahvaljujem Vam se na ovom razgovoru.

Hvala i Vama uz pozdrav vašim čitateljima i svim obrtnicima ugostiteljima. 



Posjet VELPROMU

Odmah poslije sjednice Upravnog odbora Udruženja dana 5. travnja 2011. pod točkom razno bila je i pozivnica na službeni sastanak u "Velpromu". Isti je bio upriličen za članove Skupštine, Upravnog odbora, Nadzornog odbora i pročelnike svih sekcija Udruženja. Pozvani smo bili u kurtoazni posjet u tvrtku "VELPRO" iz Zagreba, Kovinska 1.

Udruženje je dobilo pozivnicu za poslovni sastanak na kojem nas je tvrtka "VELPRO" željela predstaviti i pokazati svoju novu poslovnicu, odnosno poslovni centar.

Kako i priliči, domaćin se je želio predstaviti u svjetlu svoje ekonomske politike. Želio je predstaviti svoj cjelokupni program i plan rada.

Upravo tako su nam se i predstavili. Uz prigodnu riječ, domaćina kojom se tvrtka predstavila krenuli smo u razgledavanje poslovnih prostora i objašnjenje načina poslovanja.


Tvrtka Velpro želi poslovati prvenstveno s profesionalcima, kako i sam njen slogan i govori, želi na jednom mjestu objediniti cjelokupni asortiman potreba, prvenstveno za ugostiteljstvo.

Isto tako tvrtka nas je u predstavljanju upoznala sa svojom poviješću, gdje ponovno ističu kako im je cilj poslovanja prvenstveno zadovoljiti potrebe hotelijerstva i ugostiteljstva, trgovačkih društava i javnog sektora. Posjeduju 18 lokacija diljem države koje su otvorene za veleprodaju i potrebe prije spomenutih kupaca.

U tom području žele biti kurentni po prilagođenim potrebama i ponuđenim asortimanom roba s geslom "Sve na jednom mjestu"!

Glavnina poslovnog prostora ipak je posvećena gastro programu u kojem je širok asortiman pića, voća, povrća svježeg izbora asortimana više od 12000 artikala. Velik poslovni zahvat koji je Velprom riješio, je dostava roba u kuću kroz 24 sata po telefonskoj narudžbi. Isto tako tvrtka se hvali kako je u svoj posao implementirala i HACCP sustav.

Samim time tvrtka potvrđuje izvrsnost u poslovanju u skladu sa suvremenim svjetskim standardima u sustavu maloprodaje i veleprodaje.

Napomena: Ovo je samo mali dio iznijetog. U slijedećim brojevima očekujemo detaljnije predstavljanje tvrtke. 



ZNANJE je moć - čovjek

Cjeloživotno obrazovanje se nadograđuje i nadopunjuje u redovitom obrazovnom sustavu koje pak ima krunu svega, a to je priprema za majstorski ispit i sam majstorski ispit

O obrazovanju ili edukaciji, kako vam se više sviđa slušamo na svakom koraku. Slušamo od rođenja. Govore nam naši roditelji, tete u vrtiću, naši učitelji, profesori..., i da sada ne nabrajamo. "ZNANJE JE MOĆ" vrijedilo je i vrijedi i vrijedit će uvijek. To je jedino što vam nitko ne može uzeti i ukrasti. Što god ste u glavu stavili, to vam ostaje i to vrijedi. Slijedi i ona "ČOVJEK UČI DOK JE ŽIV"! Zaista je tako! Učimo cijeli život, gradimo nova zdanja na starim temeljima, proširujemo znanstvene horizonte i tako nema kraja lamentiranju.

U stvarnosti je sasvim drugačije, najprije moraš učiti i to "moraš" nas prati kroz život. Mnogi od nas su zaista željni znanja, željni učenja i posvećuju se tome, ako baš želite: "Kroz čitav život"!

Tamo još prije Krista rekao je stari grčki filozof "panata rei", sve se kreće sve se mijenja, tako je i naša struka podložna promjenama. Podložna je tehnološkim novostima, podložna je promjenom kulture života, promjenom jedenja, pijenja,

a posljedica toga su nam potrebna nova znanja, velika praksa koja se treba nadopuniti svim tim novostima.

Glede toga smo u komorskom edukativnom ili obrazovnom sustavu predvidjeli osobnu nadogradnju naših članova i njihovih djelatnika.

Dobili smo nove majstore kuhare, konobare i slastičare

Cjeloživotno obrazovanje se nadograđuje i nadopunjuje u redovitom obrazovnom sustavu koje pak ima krunu svega, a to je priprema za majstorski ispit i sam majstorski ispit.

U prošlom broju smo pisali o značaju pripreme i o samom majstorskom ispitu dok ćemo vam sada samo pokazati naše nove majstore i majstorice slastičare, kuhare i konobare.

Majstori konobari koji će moći voditi samostalno poslove voditeljstva ugostiteljskih objekata su novi naše kolege. Polagan je majstorski ispit iz stručnih, teoretskih i praktični dijelova za natkonobara koji je održan u proljetnom roku 6. travnja 2011. godine.





uči dok je živ

Konobar je jedna od najvažnijih slika iz ugostiteljstva koju gost dobije nakon izlaska iz ugostiteljskog objekta. On je taj koji ostavlja cjelokupni dojam ponude, on je taj koji predstavlja objekt, kartu jela i pića, a sve to na kraju on mora i prodati, jer od njegove naplate zavisi cjelokupno poslovanje objekta, te iz toga se daje zaključiti vrijednost pravog konobara.

O njegovom izgledu, njegovoj kvalitetnoj prezentaciji ponude, primanju i isporuci narudžbe, naplati i ispraćaju gosta ovisan je ugostiteljski objekt, hoću istaknuti: "Ovisan je financijski rezultat cjelokupnog poslovanja"!

Kako bi taj posao bio što bolje obavljen potrebno je stalno školovanje, potrebna je stalna vježba naučenih znanja i to tako da to postane zaista prava vještina koja se onda preslikava u poslu kao rutina.

Osim toga pored zastupljenosti i rutinskim ispunjenjem svih ugostiteljskih radnji još je važno kako natkonobar mora poznavati i druga znanja vezana uz posao. Tu ide

svakako organizacija ekonomičnog poslovanja, stvaranje i priprema normativa, izračunavanje i kalkulacija čistog računa, a to je već čista matematika. Poznavanje tih znanja daje čovjeku prije svega veliku sigurnost u poslu, sigurnost u sebe samoga i znanje da čovjek može u određenim situacijama računati sa sobom. Kod toga onda slijedi da se kao takav može osobno predstaviti u potražnji posla i adekvatno tome preuzeti i ponudeno, te pružiti poslodavcu sigurnost u prihvaćanju ponude.


Naša Komora je organizirala doškolovanje konobara za majstore natkonobare, te smo nakon položenih ispita dobili nova lica koja su proširili svoja znanja.

Kao što su ispitu pristupili kandidati za majstore konobare, tako su i 19. travnja polagali ispite za majstore kuhare, odnosno slastičare. Kuhari su položili ispit iz svih teoretskih i praktičnih znanja i samim time stekli novu diplomu, te postali majstori kuhari.

Majstorski ispiti za kuhare i slastičare izuzetno su važni u poslovnoj karijeri profesionalnih osoba koje se bave

ovim strukama. Diploma majstora daje im mogućnost vođenja poslovanja, samostalnog rada u vlastitim obrtima i tvrtkama i stručnog priznanja koje je ocijenila Komisija od pet članova. Diploma majstora priznata je u Europskoj Uniji kao najviša razina dokazane stručnosti u zanimanju kuhar i slastičar.

Diploma majstora u Hrvatskoj također je cijenjena ali ne dovoljno. Upravo majstorsko zvanje garantira korisniku usluge vrhunsku kvalitetu proizvoda i odgovorno poslovanje vlasnika tvrtke koju vodi majstor. Preporučamo stručnjacima kuharima i slastičarima da steknu diplomu majstora prije ulaska u Europsku Uniju jer jedino im diploma majstora daje dignitet struke i priznanje stručnosti. Majstorski ispit može se prijaviti u Obrtničkoj komori Zagreb nakon završene škole u struci i 2 godine radnog iskustva u struci ili nakon 3 godine rada u struci sa završenom nekom drugom srednjom školom. (npr. škola kuhara a 3 g radnog iskustva na poslovima slastičara).

Informacije o polaganju majstorskih ispita mogu se dobiti pozivom na broj telefona 01/48 06 545 i 01/48 06 554, ili na web stranici www.okz.hr 



63. Međunarodni sajam obrtništva u Münchenu

Predstavljene proizvodi hrvatskih obrnika

**INTERNATIONALE
HANDWERKSMESSE**

Na 63. međunarodnom sajmu obrtništva (IHM), koji je održan u Münchenu, među više od tisuću izlagača sudjelovalo je i 13 hrvatskih obrtnika u organizaciji i uz sufinanciranje Hrvatske obrtničke komore. To je 19. nastup hrvatskih obrtnika na tom najvećem obrtničkom sajmu u Europi, koji je bio održan od 16. do 22. ožujka 2011. godine



Hrvatski izlagači, od kojih je 10 izlagalo prvi put, na zajedničkoj izložbenoj površini od 40 četvornih metara predstavili su proizvode iz raznih djelatnosti kao što su namještaj i oprema od inoksa i drveta, alati za obradu metala, strojevi za izradu beskonačnih žljebova, sadnice, izvorne istarske biljke, uporabni i ukrasni predmeti od recikliranog stakla, suvenirni itd. Sajam u Münchenu odvijao se na 60.100 četvornih metara, a nastupilo 1.058 izlagača iz 26 zemalja. Predsjednik HOK-a **Dragutin Ranogajec** istaknuo je kako je zadržan isti broj hrvatskih izlagača kao prošle godine, a bitnim drži to što 10 izlagača iz Hrvatske u Münchenu nastupa prvi put.

Dodao je da je obrtnicima dobro vidjeti što radi konkurencija kako bi mogli unaprijediti svoju proizvodnju. Ocijenio je da je za hrvatske obrtnike problem ne samo gospodarska nego i društvena kriza koja se očituje u pojavi neplaćanja što, kako je rekao, prvo treba riješiti. Državna tajnica u Ministarstvu gospodarstva, rada i poduzetništva **Tihana Kraljić** istaknula je kako se obrtnici i poduzetnici moraju okrenuti stranim tržištima te da su sajmovi prilika za to. Najavila je da će Ministarstvo i HOK raditi na vraćanju broja izlagača iz prethodnih godina.



53. Međunarodni obrtnički sajam u Zagrebu

Najveća nacionalna izložba

53. Međunarodni obrtnički sajam u Zagrebu ima tradiciju dugu preko pola stoljeća, najveći je i središnji poslovni događaj obrtnika i malih poduzetnika u Hrvatskoj i mjesto je poslovnih susreta proizvođača, potrošača i poslovnih partnera



Sajam obrtništva u tradicionalnom proljetnom terminu okupio je veliki broj obrtnika, malih i srednjih hrvatskih poduzetnika koji predstavljaju svoje proizvode i usluge, pokazujući posjetiteljima sve svoje mogućnosti i umješnost. Najveća nacionalna izložba hrvatskih obrtnika, promovira novitete već afirmiranih obrtnika, ali je ujedno izuzetna prilika za mlade obrtnike koji započinju svoj samostalni rad ili već rade u nekoj od obrtničkih radionica.

U stručnom dijelu sajma održan je i Obrtnički forum – susret obrtnika s predstavnicima Vlade Republike Hrvatske, a punu potporu sajmu i ove godine dala je Hrvatska obrtnička komora. Ministarstvo gospodarstva, rada i poduzetništva dodijelilo je nagradu "Vrijedne ruke" koja se tradicionalno dodjeljuje najboljem poduzetniku/izlagaču/obrniku za najbolji proizvod.





Cro TOUR, InGa, Vinovita i Hotel&Gastroteh



Cro TOUR - sajamska priredba namijenjena turizmu

Na jednom je mjestu okupili turističke agencije, touroperatori, vlasnici hotela, restorana, kampova i ostalih turističkih sadržaja. Ove godine naglasak je bio na posebnim

oblicima turizma kao što je na primjer zdravstveni turizam. S tim u svezi održana je i **Konferencija industrije zdravstvenog turizma**

Turistička zajednica Grada Zagreba predstavila je program **Zagreb – kakvog ne poznajete** i značajan projekt **Kultura turizma**.

Na ovogodišnjem sajmu posebno su se aktivirali studenti turizma iz Udruge studenata turizma ZSM-a.

Cro Summer Job – Pronađi savršen posao bio je poziv Udruge studenata turizma te prezentirali novu ponudu pod nazivom **Zagreb za mlade**, gdje su nas upoznali s neistraženim lokacijama, originalnim i tradicionalnim mjestima, specijalitetima i ostalim nezaobilaznim mjestima grada Zagreba.

InGa – 3. međunarodni sajam hrane, pića i gastronomskih inovacija

Najznačajnija manifestacija ove vrste u regiji, organizira se s ciljem pred-


stavljanja novih trendova i inovacija u gastronomiji, te proizvodnji hrane i pića.

Sajam je pratio vrlo kvalitetan i sadržajan **program stručnih skupova**, prezentacija i izložbi od kojih izdvojamo: Natječaj, izložba i degustacija – „Zlatne ruke“, jednodnevno natjecanje na kojem je sudjelovalo 12 najboljih kuhara Hrvatskog kuharskog saveza po rang listi za 2010. godinu.

Na sajmu VINOVITA sveobuhvatno je prezentirano vinogradarstvo i podrumarstvo

Sajmu vina prethodila je manifestacija, **Međunarodno ocjenjivanje vina** koja se već šestu godinu, kao jedina u Republici Hrvatskoj, odvija pod visokim pokroviteljstvom OIV-a, Međunarodnog ureda za vino i lozu iz Pariza.

HOTEL&GASTROTEH – međunarodni sajam hotelsko ugostiteljske opreme i cateringa

Sajam je bio namijenjen proizvođačima i distributerima hotelske i ugostiteljske opreme, proizvođačima HoReCa programa, financijskim i consulting organizacijama, strukovnim udruženjima i poslovnoj publici: hotelijerima, restoraterima, investitorima u turistički sektor, poduzetnicima i djelatnicima u ugostiteljsko-turističkom sektoru. 

Na Zagrebačkom velesajmu od 23. do 26. ožujka 2011., održani su specijalizirani sajmovi:

CroTOUR

4. međunarodni sajam turizma

InGa

3. međunarodni sajam hrane, pića i gastronomskih inovacija

VINOVITA

16. međunarodni sajam vina i opreme za vinarstvo i vinogradarstvo

HOTEL&GASTROTEH

međunarodni sajam hotelsko-ugostiteljske opreme i cateringa



Međunarodna konferencija o obrtništvu u EUROPSKOJ UNIJI

Hrvatska bi trebala biti u mogućnosti nositi se s pritiscima konkurencije unutar Unije, pod uvjetom da provede temeljne strukturne reforme kao što je rezanje javne potrošnje, reforma radnog prava i poboljšanje poslovne klime, kazao je veleposlanik **Paul Vandoren**, šef Delegacije Europske unije u Hrvatskoj 21. Ožujka na **međunarodnoj konferenciji „Obrtništvo u Europskoj uniji“**, održanoj u Hrvatskoj obrtničkoj komori.

Vandoren je kazao kako država mora otvoriti prostor za izravna strana ulaganja te poboljšati ukupnu investicijsku klimu u zemlji. Govoreći o procesu integracije Hrvatske na jedinstveno tržište EU, obrtnicima i poduzetnicima je poručio da ulože više napora u istraživanje svojih mogućnosti i analizu tržišta EU, kako bi definirali specijalizirane segmente tržišta u kojima imaju komparativne prednosti.

Predsjednik Hrvatske obrtničke komore **Dragutin Ranogajec** je istaknuo kako je u ovom trenutku hrvatsko obrtništvo na pola puta, kada je riječ o spremnosti za ulazak u EU. Najavio je i novi projekt odobren Hrvatskoj obrtničkoj komori, vrijedan 4 milijuna kuna u okviru

programa IPA. Riječ je o projektu prekogranične suradnje Hrvatske i Slovenije u kojem će hrvatski i slovenski obrtnici razmjenjivati poslovna iskustva i tehnologiju u području obnovljivih izvora energije.

-Da bi mogli dobro iskoristiti sredstva koja Unija usmjerava za regionalni razvoj i konkurentnost gospodarstva, grant sheme trebaju biti programirane po mjeri potreba lokalnog gospodarstva i za to ćemo se zalagati u našim kontaktima s relevantnim ministarstvima, kazao je Ranogajec.

O iskustvima slovenskih obrtnika na konferenciji je govorio **Štefan Pavlinjek**, predsjednik Obrtno-podjetničke zbornice Slovenije. Kao neke od prednosti članstva u EU izdvojio je mogućnost korištenja strukturnih fondova, jeftiniji i brži pristup novim tehnologijama i znanjima, ukidanje carinskih i ostalih troškova na granicama, lakšu trgovinu i promet, više platne discipline i poslovne etike. O poduzetim mjerama Slovenije za pripremu malog gospodarstva za uvjete u EU i korištenje sredstava EU fondova izlaganje je održala **mag. Edita Granatir Lapuh**, direktorica Uprave za poduzetništvo i konkurentnost u Ministarstvu za gospodarstvo Republike Slovenije. **Mag. Vinka Soljačić** iz Uprave za unutrašnje

tržište Slovenije govorila je o harmonizaciji tehničkog zakonodavstva, s posebnim naglaskom na slobodan protok roba.

Tihana Kraljić, državna tajnica u Ministarstvu gospodarstva, rada i poduzetništva RH govorila je o mjerama Vlade RH za prilagodbu gospodarstva poslovanju u EU i korištenju raspoloživih fondova. -Vlada RH i Ministarstvo gospodarstva, rada i poduzetništva ne zaostaju u ničemu, kada je riječ o poticanju malog i srednjeg gospodarstva, a kada je riječ o prilagodbi propisa s EU, hrvatsko zakonodavstvo u potpunosti je usklađeno s regulativom Europske unije. Jedino što nedostaje je prijenos informacija prema poduzetnicima, dodala je Kraljić. Što se tiče pretpristupnih fondova, Kraljić je napomenula da je najvažnije osposobiti kadrove koji će raditi na provedbi projekata za povlačenje sredstava. Pozvala je Hrvatsku obrtničku komoru da se na razini udruženja obrtnika i područnih obrtničkih komora uključi u provedbu Operativnog program razvoja regionalne konkurentnosti, kako bi sagledala strukturu obrtništva i prepoznala koji su to obrti koji imaju prosperitet u EU, koji će obrti biti izloženi konkurenciji, a koji neće. 

Ponuda velika potražnja skromna



Sajmu su nazočili pored predstavnika Hrvatskog zavoda za zapošljavanje i predstavnici Obrtničke komore Zagreb, Predsjednik Komore g. Ivan Obad, tajnik OKZ g. Miran Šojić te mnogi predstavnici Udruženja OKZ. Naše Udruženje je predstavljao na otvorenju sajma naš predsjednik g. Nenad Šepak uz kolege ugostitelje obrtnike




Sajam poslova (koji je održan 30. ožujka ove godine u Hypo centru, Slavenska avenija 6, u Zagrebu) mjesto je na kojem se susreću ponuda i potražnja radnih mjesta, a premda je trenutno ponuda daleko veća od potražnje nadamo se da će barem dio posjetitelja ovdje pronaći posao, rekla je ravnateljica Hrvatskog zavoda za zapošljavanje (HZZ) **Ankica Paun Jarallah**.

Podsjetivši da je lani preko 122.000 ljudi pronašlo posao uz pomoć i posredovanje HZZ-a, Paun Jarallah istaknula je važnost partnerstva svih ustanova i udruga koje sudjeluju u projektu Sajma poslova – od Obrtničke i Gospodarske komore, preko poslodavačkih udruženja, do obrazovnih institucija i lokalne uprave.

Sajam je otvorio državni tajnik Ministarstva gospodarstva, rada i poduzetništva **Krešimir Rožman** naglasivši kako se unatoč krizi

moraju osigurati sredstva za poticanje projekata zapošljavanja. Veliki rast nezaposlenosti jedan je od najvećih problema hrvatskog društva a za okretanje tog negativnog trenda u rast zapošljavanja nužno je usklađeno djelovanje niza čimbenika, što nije nimalo lako postići, naglasio je Rožman.

Na ovogodišnjem Sajmu poslova sudjeluje preko 100 izlagača – poslodavaca i obrazovnih ustanova, koji na izložbenim pultovima predstavljaju svoje potrebe za radnicima i mogućnosti za cjeloživotno obrazovanje. Osim toga, HZZ – Područna služba Zagreb, Grad Zagreb, Zagrebačka županija i njezini gradovi na pultovima promoviraju svoj rad, usluge i programe.

Ove godine na sajmu se nudilo 1.050 poslova. Lani su poslodavci nudili 880 slobodnih radnih mjesta. Prema anketnom istraživanju 49 posto posjetitelja uspjelo je kontaktirati s poželjnim poslodavcem, a mnogi od njih uspjeli su dobiti posao. 





Blagdan, blagdanski stol, vjera, znanje i tradicija

Uskrs je najradosniji dan i najslavniji blagdan kršćanstva. On je blagdan svih kršćanskih blagdana! Kršćansko bogoslužje i liturgija prožeti su klicanjem: aleluja (što na hebrejskom i aramejskom jeziku, kojim je govorio i Isus, znači: slavite i hvalite Gospodina)

Crkvena zvona koja su na Veliki četvrtak u znak žalosti zbog Isusove smrti umuknula, sada ponovno radosno zvone. Hrvatska riječ *Vazam* ima isti korijen kao i aramejska riječ *Pasah*, *Vasah* a koja znači „prolazak Gospodnji“, kao uspomenu na događaj kada su židovski prvorođenci u Egiptu bili pošteđeni u zamjenu za vazmeno janje. U kršćanskoj tradiciji Krist se je poistovjećivao s tim vazmenim janjcem, čijom su krvlju ljudi oslobođeni od smrti i grijeha.

U europskom prostoru Uskrs se slavi u vrijeme kad se život budi iz zimskog sna i mrtvila. Od sredine Srednjeg vijeka u predvečerje Uskrsa blagoslivljala se je vatra ili oganj zapaljen kremenom kao simbol izvornosti. Blagoslivljala su se i jela, jaja i kruh,

kao simboli naravnog i nadnaravnog života. Krist je naime, došao na svijet kako bi svi ljudi imali život i to život u izobilju.

Jaje je simbol života poznato i u tradiciji grčke i rimske antike. Zbog toga sveti Augustin (354-430) ističe kako je „nada u jajetu u kojemu se ne primjećuje život, ali je život već tu, iako se ne primjećuje, ali se ipak životu nada“. Jaje predstavlja klicu novog života. Zbog toga su se u vrijeme baroka jaja ukrašavala raznim raskošnim živopisnim bojama, a kao izvor radosti za djecu jaja su se skrivala i tako dovodila u vezu sa zečićima, ili kunićima. Tako je uskrsni zeko postao jedan od najpoznatijih uskrsnih simbola, a najmlađima najpoželjniji čokoladni dar. Zec je, naime, u pretkršćansko doba bio simbol plodnosti, a u anglosaksons-

kim zemljama i simbol utjelovljenja božice plodnosti. Zečevi su oduvijek bili poznati kao životinje koje imaju veliku mogućnost reprodukcije, te je zbog toga simbolika zeca kao simbola rađanja novog života bila posve logična. Prvi simboli zečića kao simbola Uskrsa pojavili su se u Njemačkoj u XVI. stoljeću i odatle su preplavili cijeli svijet.

Jaja ukrašena najšarolikijim bojama, nazvanim pisanicama, potječu od slavenske riječi pisati, a što pak znači slikati, tako da su pisanice zapravo „oslikana jaja“. Poznato je kako se za Uskrs ukrašavaju jaja, ali je manje poznato kako je taj običaj preuzet od poganskih naroda, te da predstavlja život, odnosno Uskrsnuće Isusa na novi život koji više ne prestaje. Jaje je kao simbol postojao i prije pojave kršćanstva, kada su ljudi u proljeće jaje razmjenjivali kao simbol novog života i rađanja.

Kako su jelo i piće temeljne odrednice ljudske egzistencije, to su posvećeni kruh i jelo pružali blagovanje onima koji su živjeli božanskim i vječnim životom. Tako je nastao običaj da se uskrsni zeko darivao dječacima, a kokoš djevojčicama. Drvo predviđeno za posvetu vatre nosili su mladići i nosili ga kao baklju na misu

uskrsnuća. Igra s jajima u igri „razbija-nja jaja“ također se uklapa u tradicio-nalnu dinamičnu uskrsnu radost.

Još jedan običaj je ostao u tradiciji uskrsnih običaja u hrvatskom narodu. Dugo vrijeme korizmenog posta stvorilo je običaj da se od kolača zaslađenog šećerom ili čokoladom oblikuje tzv. „uskrsni Jaganjac“, koji se poslužuje kod svečanog objeda ili jela u uskrsno vrijeme.

Uskrsna svijeća koja se pali kod primanja sakramenta krštenja, prve pričesti ili vjenčanja, a koja se pali

na ognju zapaljenom u uskrsnoj noći, svijetli u kršćanskim domovima prigodom blagovanja i tako podsjeća vjernike na Krista „svjetlo koje je došlo na ovaj svijet“.

Jutarnji Božji Blagoslov

Posebna draž Uskrsa spada jutarnji blagoslov jela. Po tradiciji domaće spremaju košaricu jela koja se nosi u crkvu na Božji blagoslov. Košarica je već prema lokalitetu Lijepe naše sadržavala jela koje se kod kuće spre-malo za taj naš veliki blagdan..

Tako se najprije stavljala salveta na koju se onda stavlja mali komadić kuhane ili u kruhu pečene šunke, negdje pršut, a zatim je obavezno išao hren, mladi luk i rotkvića, domaća pogača, pinca, ili kuglov, a obavezne su i kuhana jaja, odnosno obojene i svečano ukrašene pisanice. Nikako se nije smjela zaboravit sol, vino i rakija. Od slatkih stvari tu su bili razni sitni kolačići i obavezno orehnjača i makovnjača od diganih (diza-nih) kolača. Ne smijemo zaboraviti pripremu posebnih uskrsnih peciva koja se po svojoj raznolikosti oblika i vrstama ne može mjeriti, s božićnima, ali je važan sastavni dio uskrsnog obrednog jela i razlikuje se od regije do regije. Većina jela pripremala se na Veliku subotu. Nezaobilazni su buhtli s pekmezom!

Zagorje i Podravina su poznati s uskrsnjim pecivom zvanim vrtanj ili vertanj. Radio se od miješanog brašna (pšeničnog i kukuruznog), a osobita je oblika - poput krnje osmice, kojoj nedostaje veći dio jedne polovice. Dalmacija je pekla sirnice i pletenice u koje bi se zabolo jaje. Mijesilo se i peklo u subotu kao i pinca, kolač od bijelog brašna, mlijeka, jaja, šećera i masnoće.

I sad na kraju moramo reći što je važno znati kako su od kraja do kraja neki nosili na Blagoslov sve što se je spremilo kod kuće, ali danas domaćice nose na Blagoslov pomalo od svega.

Zajuttrak ili doručak

Sve jelo s Blagoslova ide na stol uz preporuku i prijenos Božjeg bla-goslova svim ukućanima, a tu se misli na one koji nisu mogli biti zbog bolesti, ili nekog drugog razloga nazočiti Svetoj misi. Najprije se moli, a zatim stariji dižu Uskrsnu zdravicu uz domaći liker ili rakijicu i onda slijedi pravo uskrsno blagovanje: francuska salata, šunka, hren, crvena rotkva, mladi luk i pogača (kruh). Obavezno je slijedilo, prvenstveno između mladih, razbijanje pisanica.

U slijedu uz kuglov, pincu, ili Uskrsnu granu obično se pije kakao, odnosno bijela kava. Stariji znaju popiti i čašicu vina. Važno je još spomenuti kako su sve mrvice i ostaci, koji se nisu pojeli, nisu bacali već zakopavali, spaljivali i sl. Uz taj dio običaja su vezana mnoga narodna vjerovanja i sujevjerja.



Ručak - objed

Ručak je jednako svečan kao i doručak i za njega imamo različitosti u pojedinih dijelovima zemlje. Ručak najčešće počinje predjelom koje sačinjavaju šunka i kuhana jaja preostali od doručka, a zatim slijedi domaća juhica od peradi ili junetine s rezancima. Poslije juhe se obično služi kuhana junetina i umak od paradajza, hrena ili kopra, te malo pire krumpira. Ide zatim pečenje, janjetina s mladim krumpirima uz mladi luk i obaveznu miješanu zelenu, radić i matovilac salatu. Rado je viđena dalmatinska rikula i "mišancija". U nekim dijelovima zemlje domaćice znaju složiti i perad s mlincima. Sve te delicije prati fino domaće vino. Po ručku služe se domaći kolači.

Večera

Nakon obilnog i kaloričnog ručka domaćice slažu i stol za večeru gdje je na stolu prisutno kombinirano jelo od ručka i doručka.

Neki od tih starih običaja spravljanja i blagovanja naših jela su se vremenom izgubili, a neki su se ipak uspjeli održati sve do danas. Bogatstvo raznovrsnost naše domaće gastro ponude treba čini raznovrsnost lokaliteta, ali i mašte naših praprabaka, baka, naših majki i žena, a njoj nema



kraja! To su razlozi koji naš blagdanski stol kvalitetom i raznolikošću čine ravnopravnim sa svakim stolom u svijetu. Važno je, na kraju, istaknuti kako

je „naš stol“ bio uvijek popraćen dobrom domaćom kapljicom za odrasle, a najmlađi su konzumirali prirodne, kod kuće spravljene voćne sokove po izvornoj staroj domaćoj recepturi. 🇭🇷

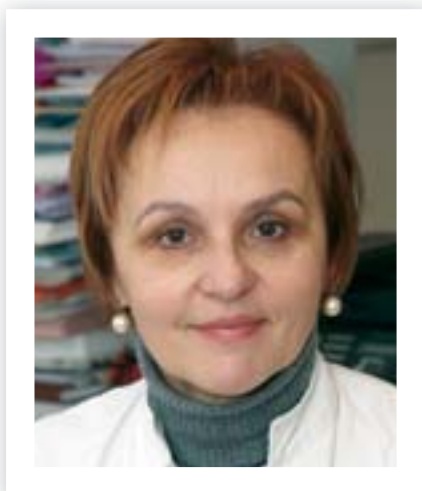


Slastičarna
M&M



Bolna stopala

Ravna stopala su posljedica uspravnog stava, načina života i ljudskog rada. Radi se o estetskoj mani koja može uzrokovati teške poremećaje statike tijela i na kraju invalidnost



Rubriku uređuje
dr. BLAŽENKA NEČIĆ
specijalist fizijatar

Rad u ugostiteljstvu zahtijeva svakodnevno višesatno stajanje i hodanje. Pretpostavlja se da čovjek svakodnevno učini od 7000 do 20000 koraka. Radi se o aktivnosti koje opterećuju zglobove, posebice nožne, i stopala.

STOPALA su oslonac cijelog tijela, to je biološka struktura koju koristimo u kretanju, a služi kao spona prema okolini omogućujući nam ostvarivanje i održavanje uspravnog stava i hoda.

Stopalo čitavim donjim dijelom nosi težinu tijela. Nasljeđe utječe na oblik i funkciju stopala ali je njegovo oblikovanje stalan proces tijekom cijelog života i ovisi o našem ponašanju, poslovima i aktivnostima koje obavljamo.

Radna mjesta vezana za neprestalno stajanje i hodanje uzrokuju otežavanje normalne

cirkulacije krvi u nogama, a kao posljedica javlja se slabljenje mišića. Slabi mišići ne mogu držati svodove stopala koji se zbog toga spuštaju i dovode do deformacije i boli u zglobovima stopala, potkoljenicama, kukovima i kralješnici.

Zbog svoje funkcije i pozicije stopala su izložena brojnim i raznolikim ozljedama, oštećenjima, upalama i deformacijama. Najčešće su to spuštenu svodovi i ravna stopala, halux ili čukalj, metatarzalgija, bolna peta, upala i ozljeda Ahilove tetive, ozljede i bolovi u nožnim zglobovima, upala tetiva i bubrega poradi prenaprezanja.

SPUŠTENI SVODOVI i RAVNA STOPALA najčešće su promjene na stopalima. Svodovi stopala u pravilu popuštaju postupno. Na pojavu ovih deformacija utječe nasljeđe ali i debljina odnosno prekomjerna tjelesna težina, fizička neaktivnost, nepravilna aktivnost i neodgovarajuća obuća.

Osobe sa ravnim stopalima i spuštenim svodovima imaju otežano hodanje i stajanje, brže se umaraju, tuže se na bolove u nogama, a ponekad i u koljenima, kukovima i križima. Ravna stopala mogu uzrokovati deformaciju prstiju, upalu i zategnutost Ahilove tetive, metatarzalgiju, petni trn, čekić prst, plantarni fascitis, stres prijelom goljeničke kosti, trkačko koljeno i bol u križima. Spuštena stopala dovode do promjene veličine stopala, povećanja broja obuće te istrošenost unutarnjeg dijela cipele.

Stopala treba paziti cijeli životni vijek kako bi spriječili komplikacije u starijoj životnoj dobi. To postizemo nošenjem anatomskih ili ortopedskih uložaka, kod djece u korektivne svrhe, a kod odraslih je njihova uloga pasivna i služi za rasterećenje i potporu stopala.

Kako bi se spriječila progresija deformiteta i postigla korekcija neophodno je izvoditi vježbe, za cirkulaciju i jačanja mišića stopala, koje održavaju fiziološke svodove stopala. Preporučuje se tjelesna aktivnost, prije svega plivanje i korekcija lošeg držanja. Pravilno izvedene vježbe daju dobre rezultate u prevenciji i liječenju.

Ravna stopala su posljedica uspravnog stava, načina života i ljudskog rada. Radi se o estetskoj mani koja može uzrokovati teške poremećaje statike tijela i na kraju invalidnost.

LIJEČENJE stopala treba započeti što ranije, tj. na pojavu prvih znakova bolesti. Pravovremen početak liječenja skraćuje dužinu oporavka. Cilj liječenja je ublažiti ili


ukloniti boli, kontrolirati upalu, pospiješiti cijeljenje i kontrolu nad daljnjim svakodnevnim i radnim aktivnostima.

Tegobe stopala je **BOLJE SPRIJEČITI NEGO LIJEČITI**, pa se stoga preporuča:

Savjeti za pravilan izbor obuće

- ◆ Prsti moraju imati dovoljno mjesta
- ◆ Potpetica treba biti visine 3 do 4 cm, čvrsta i stabilna
- ◆ Potplat treba biti čvrst i elastičan da ublaži dokorak
- ◆ Nositi individualno rađene anatomske uloške
- ◆ Materijal mora biti prirodan da stopalo može "disati"
- ◆ Kupujte cipele poslijepodne, stopala su ujutro manja i tokom dana otiču
- ◆ Prilikom kupnje isprobajte obje cipele
- ◆ Veličina noge, a osobito širina, mijenja se tijekom godina
- ◆ Tijesne cipele proširiti kod postolara ili ih pokloniti

Savjeti za zdrava stopala

- ◆ Svakodnevno njegovanje stopala
- ◆ Medicinskim vježbanjem jačati mišiće stopala i provoditi ih svakodnevno
- ◆ Održavati umjerenu tjelesnu težinu
- ◆ Odmor provoditi laganim šetnjama, plivanjem i vožnjom bicikla
- ◆ Izbjegavati dugotrajne šetnje
- ◆ Hodati u prostornoj i stabilnoj obući s niskom potpeticom i čvrstim i elastičnim potplatom
- ◆ Anatomske uloške nositi kod prfomjene svodova stopala
- ◆ **POTRAŽITE SAVJET LIJEČNIKA** kada imate bolove u stopalima. 

Sva vaša pitanja iz područja fizikalne medicine i rehabilitacije pošaljite na adresu Udruženja s naznakom:

Za „Gost“ – Zdravlje



Blagodati limuna

Limuns (*citrus*) je je čudotvoran proizvod za ubijanje kancerogenih stanica.

Snažniji je 10000 (deset tisuća) puta od kemoterapije.

Zašto mi ovo saznajemo tek sada?

Zato što postoje laboratoriji koje su zainteresirani za proizvodnju jedne sintetičke verzije koja će im donijeti ogromnu zaradu.

Vi od sada možete pomoći jednom prijatelju obavještavajući ga da je limunov sok blagotvoran za sprječavanje te bolesti. Njegov ukus je ugodan i ne stvara one strašne posljedice kao kemoterapija.

Ako imate mogućnosti, zasadite limunovo drvo na terasi ili u vrtu.

Koliko ljudi umire dok se ljubomorno čuva ova tajna, da ne bi bili pogođeni multimilijunaši velikih korporacija.

Kao što znate, stablo limuna je nisko, ne zauzima mnogo prostora i poznato je po svojim raznolikim plodovima.

Možete uzimati limun na razne načine: možete jesti plod, cijediti ga i pravite razna pića i kolače. Pripisuju mu se razna svojstva, ali najpovoljniji efekt ima na ciste i tumore.


Ova biljka je dokazani lijek protiv svih tipova raka.

Smatra se također da je on antimikrobni agens širokog spektra protiv bakterijskih infekcija i gljivica, da je efikasan protiv internih parazita i crijeva, da regulira veoma visoki krvni tlak i živčane poremećaje i djeluje antidepresivno. Izvor ove informacije je fascinantno: on potiče od jednog od najvećih proizvođača lijekova na svijetu, koji tvrdi da posle više od 20 godina rada u laboratoriju od 1970. god. je konstantirano da limun uništava maligne stanice u dvanaest vrsta raka, među kojima je rak debelog crijeva, dojke, prostate, pluća i gušterače.

Sastojci ove biljke su pokazali da djeluju 10000 (deset tisuća) puta bolje od Adiamicina, kemoterapeutske droge za usporavanje rasta kancerogenih stanica.

Ono što je još iznenađujuće je to što limun uništava kancerogene stanice, a ne utiče na zdrave stanice.

Znanstveni institut za zdravlje, L. L. C. ; 819 N. Koz ul., Baltimore, MD, 1201.

Institut de Sciences de la Santé ; L. L.L., 819 N. Causez Street, Baltimore, MD 1201. 



Priča iz Mikulića: Pikado klub "Bistro Janje"

Mali šport ZA VELIKE USPJEHE

Pored bavljenja svojim poslom, ugostiteljstvom, neki od naših kolega ugostitelja ozbiljno se bave i športom. Sudjeluju na svim našim športskim natjecanjima, kako u Udruženju tako i na športskim igrama OKZ i HOKa. Međutim ima ih nekolicina, kao što su kolege Franz Letica (sadašnji pročelnik za šport Udruženja) i Miroslav Grubeša (bivši pročelnik za šport u Udruženju) koji se bave športom na višoj razini. Osim što sudjeluju i organiziraju razne malonogometne turnire ali pokrenuli su i osnovali klubove "malih športova" u svojim lokalima. To su šah, bridž i elektronički pikado. U ovo broju donosimo Vam priču iz Mikulića.

Kolega **Grubi** kako ga zovemo ili službeno gospodin **Miroslav Grubeša** u svome bistrou "Janje" Mikulići 151 osnovao je športski klub pod nazivom pikado klub "Bistro Janje" već danas davne 1995. Otada klub iz godine u godinu, korak po korak napreduje da bi zadnjih godina postigao respektabilne rezultate i došao na športski vrh.

1997. godine, dakle za samo dvije godine od osnutka, PK "Bistro Janje" postao prvak Hrvatske u "C" kategoriji i prešao u viši rang natjecanja, u "B" kategoriju u kojoj je ponovno prvak Hrvatske za 2002. i 2006. godinu.

Klub je ujedno i višestruki Županijski prvak Hrvatske u svim kategorijama.

Vrijedno je spomena kako su šest igrača i tri igračice kluba vrhunski sportaši po ocjeni Hrvatskog olimpijskog odbora.

PK "Bistor Janje" dobio je posebno priznanje Zagrebačkog športskog saveza za izuzetan doprinos u osvajanju 4 zlatne i 1 brončane medalje Hrvatske reprezentacije na Europskom prvenstvu u Švicarskoj.

Vrhunac je uslijedio 2010. godine kada je PK "Bistro Janje" osvojio klupsko prvenstvo Europe.

U Senju je održano ekipno prvenstvo Hrvatske 2011. Na natjecanju je nastupilo 96 ekipa sa 670 pikadista iz cijele Hrvatske. Bilo je to najmasovnije pikado natjecanje



ikada organizirano u Hrvatskoj s izuzetkom Svjetskog prvenstva 2009. godine u Zadru gdje je nastupilo blizu 3.000 pikadista iz cijeloga svijeta.

Na tom natjecanju zagrebački PK "Bistro Janje" postao je dvostruki prvak Hrvatske, što će reći da su se titulom prvaka hrvatske okitili i ženska i muška ekipa.

Pikado klub Bistro Janje iz Zagreba najveći je slavjenik 18. ekipnog prvenstva Hrvatske koje je od 15. do 17. travnja 2011. održano u Sportskoj dvorani "Robert Barbić Beli" u Senju. Njihova muška ekipa "Janje Alfa Team" osvojila je naslov prvaka Hrvatske u muškoj konkurenciji, dok su djevojke iz

ekipa "Janje Alfa Women Team" slavile u konkurenciji dama. Od ukupno 12 pehara koliko ih je podijeljeno u Senju, polovica je završila u Zagrebu.


Trijumf "Janje Alfa Teama" nikoga nije iznenadio s obzirom da su oni aktualni klupski prvaci Europe, a u svojim redovima imaju **Borisa Krčmara**, aktualnog svjetskog i dvostrukog europskog prvaka u elektroničkom pikadu. Uz **Krčmara** i **Pavlovića** za Janje Alfa Team su nastupali još **Igor Špehar**, **Ivano Krusha**, **Dražen Vranjković**, **Perica Konforta** i **Ivan Petric**.

Niti pobjeda ekipe "Janje Alfa Women Team" u konkurenciji dama nije iznenađenje, jer

u svojim redovima imaju čak tri reprezentativke. **Ivana Čavar**, **Vlatka Lešić** i **Anita Zidar** koje su opravdale svoj status, a četvrta igračica je bila bivša reprezentativka **Martina Domšić**.

O njihovoj dominaciji na ovom natjecanju sve će reći podatak da nisu doživjele niti jedan poraz, dok su najveće konkurentice, splitsku ekipu "Dani", savladale čak tri puta. U finalu su slavile rezultatom 9:7.

To je dokaz kako se i u malim lokalima može naći mjesta za zabavu, rekreaciju, ali i amatersko bavljenje športom i postizanje vrhunskih rezultata.

Bravo Grubi i naše čestitke na postignutim uspjesima. 



Dodite u DUBRAVU



*U srcu stare i nove Dubrave, brojčano najmnogoljudnije općine u gradu, odlučili smo Vam predstaviti našeg kolegu gospodina **Franza Leticu** i njegov lokal **"FL"***

Obiteljski obrt ugostiteljstvo je otvorio otac kolege Franza, gospodin Letica senior davne 1995. godine. Nakon očeva napuštanja obrtničke radnje na istoj adresi i u istom, vlastitom prostoru, obrt je nastavio voditi kolega Franz. To je sada, slobodno možemo reći, ozbiljno stvaranje obiteljske obrtničke ugostiteljske tradicije.

Lokal posluje pod nazivom cafe bar "FL" i ima jako dobro uhodanu ponudu. Nije tipičan cafe lokal koji se orijentira na mlade uz jako "nafrljenu" glazbu, već naprotiv, on je podređen svojom ponudom različitim generacijama, ako gledamo na dobnu starost gostiju. Prostora ima za sve, a posebnost je prostor za športski orijentirane goste kojima je omogućio praćenje svih športskih događanja putem velikih monitora. Iznenadili smo se tijekom razgovora kad je Franz sve goste, gledatelje prijeno-

sa utakmice koju je igrala HR reprezentacija, počastio čevapima. To je jedan plemenit, a ujedno i mudar poslovni potez, čestitke na njemu našem Franzu.

Internet

Franz ima poseban prostor za Internet gdje gosti lokala mogu surfati do mile volje, zabaviti se ili obaviti posao ukoliko su "poslovnjaci". Znači da lokal želi udovoljiti i poslovnim ljudima.

Pušenje

Franz se pripremio i za pušače kojima je uz atestirani prostor omogućio neometano uživanje u njihovoj "bolesti" – konzumiranju duhana i prerađevina.

Terasa

Gospodin Franz Letica je za svoje goste pripremio i posebnu otvorenu, ali natkrivenu, terasu na kojoj gosti mogu uživati u svježem zraku, ponudi lokala, ali i panoramskom pogledu na dio



Dubrave. Osim toga svoje vrijeme mogu ugodno iskoristiti u druženjima uz veliki TV monitor.

Sala za šport

Rijetkost je športska sala koja daje ljudima mogućnost igranja pikada iz razonode, a imaju mogućnost učlaniti se u klub i kao članovi kluba nastupati na pikado natjecanjima. Osim dva velika pikada tu su i stolovi za šah i kartanje. To je već preraslo u klub i gosti se tako i osjećaju. Svi posjetitelji su obvezni pridržavati se kućnog reda, kulturno se ponašati, ne ulaziti u konflikte i ne pokušavati igrati za novac.

Mali nogomet

Gospodin F.L. vodi i svoj malonogometni klub koji redovito trenira dva puta tjedno u Dubravi, odnosno u Maksimiru. Dečki treniraju i natječu se na gotovo svim malonogometnim turnirima u gradu i županiji. Nismo željeli ispitivati i zapisivati uspjehe na natjecanjima jer smo ostali zatečeni brojnim peharima koji krase vitrine športske sale. Važno je napomenuti kako gospodin F.L. nije samo ugostitelj koji "grabi" novac već i mnogo toga daje svojim gostima.

Još jedna napomena koju moram spomenuti je ta, a na njoj je inzistirao i osobno kolega Franz, a to je

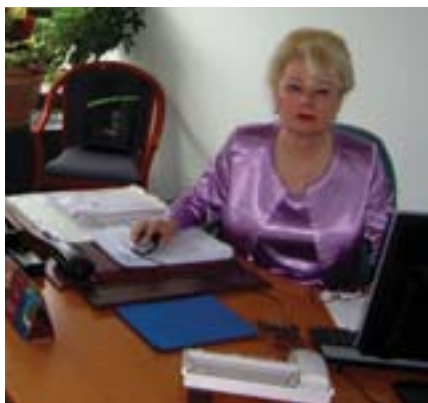
kako se u njegovom lokalnu se sluša samo naša izvorna i zapadnjačka glazba. Ne pušta se i ne može se slušati nikakav "turbo" ili ti neki drugi, tamo s istoka uvezeni folk pod imenom "narodnjaci".

Na pitanje zašto?, odmah odmah smo dobili odgovor: "Ta vrsta glazbe ili glazbotvorenine nema mjesta u mom lokalnu jer smo previše patili radi te vrste glazbe i od njenih ljubitelja".

Na kraju, samo bi mogli poželjeti još više takvih kolega koji rade i cijelo vrijeme su vezani uz svoj posao i lokal. Još samo, želimo napomenuti kako je gospodin Franz aktivan član našeg Udruženja i pročelnik naše športske sekcije. 🇫🇷



Aktivnosti DRŽAVNOG INSPEKTORATA u 2010. godini (2)



**U prošlom broju pod istim naslovom "Aktivnosti državnog inspektorata" tehničkom pogreškom smo dali krivi navod, a točan glasi: Mr. sc. Jasenka Štiglec
Državni inspektorat
Služba nadzora u području, prometa, roba i usluga
Odjel ugostiteljstva i turizma
Načelnica odjela**

Ukoliko se radi o objektima u kojima se pružaju usluge smještaja, tada treba osim dokaza o otklanjanju nedostataka utvrđenih inspeksijskim nadzorom (nevedenog pod točkom 1.) dostaviti i **dokaz o uplati 2.000,00 kuna za svaki objekt, odnosno smještajnu jedinicu u objektu, ali najviše do 100.000,00 kuna u korist državnog proračuna.** Slične ovlasti gospodarski inspektor ima i kada u inspeksijskom nadzoru utvrdi da se ugostitelj ne pridržava propisanoig radnog vremena.

Tako su u navedenim slučajevima, pravne i fizičke osobe u **61 slučaju** otkupile mjere zabrane pružanja ugostiteljske usluge i mjere pečačenja, te je s tog osnova, **uplaćeno u državni proračun 1.466.000,00 kuna.**

Pored navedenog, **značajna novina**, koja je propisana u Zakonu o ugostiteljskoj djelatnosti, a u cilju spriječavanja sive ekonomije, je i **zabrana oglašavanja odnosno reklamiranja nelegalnog pružanja ugostiteljskih usluga neposredno ili posredno, putem javnih glasila,**

interneta, promidžbenog materijala i sl., te su za prekršitelje propisane novčane kazne u iznosu od 10.000,00 do 50.000,00 kuna, ali i oduzimanje imovinske koristi pribavljene prekršajem. Na sličan način navedena problematika propisana je i u Zakonu o pružanju usluga u turizmu. Prema izvještajnim podacima, do sada su, u **51 slučaju** sankcionirane osobe glede reklamiranja nelegalnog pružanja ugostiteljskih usluga, ali i usluga u turizmu.

U sklopu mjera i akcija koje je proveo Državni inspektorat, proizlazi da su inspektori Državnog inspektorata **u razdoblju od 1. siječnja do 15. listopada 2010. godine** obavili **ukupno 50.560 inspeksijskog nadzora** odnosno 34% više u odnosu na isto razdoblje prethodne godine, u kojima je utvrđeno **ukupno 17.968 raznih povreda propisa**, odnosno 33% više u odnosu na isto razdoblje prethodne godine. Od tog broja inspeksijskog nadzora, u 34.923 inspeksijska nadzora nisu utvrđene povrede propisa, što znači da je **69% nadziranih subjekata i objekata poslovalo u skladu s propisima.**

Protiv prekršitelja nadležnim prekršajnim sudovima podnesena su **7.653 optužna prijedloga** za pokretanje prekršajnih postupaka, odnosno 23% više u odnosu na isto razdoblje predhodne godine. Uz navedene optužne prijedloge, inspektori su podnijeli prekršajnim sudovima i 537 prijedloga za oduzimanje protupravno stečene imovinske koristi, u ukupnom iznosu od 21.587.982,52 kune. Protiv prekršitelja inspektori su donijeli **973 prekršajna naloga**, odnosno 262% više u odnosu na isto razdoblje predhodne godine, u ukupnom iznosu od 4.006.140,00 kuna, odnosno 271% više u odnosu na isto razdoblje predhodne godine. Naplaćeno je 5.604 kazni na mjestu izvršenja prekršaja, odnosno 1% više u odnosu na isto razdoblje predhodne godine, u ukupnom iznosu od 8.638.400,00 kuna, odnosno 7% više u odnosu na isto razdoblje predhodne godine. Pored prekršajnih mjera, inspektori su donijeli i 5.403 razna upravna rješenja, što je istovjetno kao i u istom razdoblju prethodne godine.

Inspektori Državnog inspektorata donijeli su veliki broj usmenih rješenja na zapisnik. Tako su u 2.119 slučajeva, inspektori odmah rješenjima spriječili daljnji nelegalni trad u ugostiteljstvu i turizmu, što je u odnosu na isto razdoblje predhodne godine 11% više. Ova usmena rješenja u 308 slučajeva izvršena su pečaćenjem prostorija, prostora, uređaja i opreme, dok su ostala rješenja izvršena na drugi pogodan način, tj. novčanim kaznama, a u skladu s predloženom metodologijom rada.

Posebna pažnja bila je posvećena nelegalnom iznajmljivanju smještajnih objekata u domaćinstvima građana. Tako su u navedenom razdoblju, inspektori obavili 11.891 inspekcijski nadzor u domaćinstvima građana koji su pružali usluge smještaja turistima, a u kojima je utvrđeno 3.411 različitih povreda propisa. Te je u 523 slučaja odmah spriječeno nelegalno pružanje takvih usluga (63 objekta su pečaćena, a 460 je izvršeno na drugi pogodan način, tj. novčanim kaznama). Od navedenog broja inspekcijskih nadzora, gospodarski inspektori obavili su 203

inspekcijska nadzora pružanja usluga smještaja u smještajnim objektima koji su u vlasništvu stranih državljana, te su u 87 slučajeva utvrdili nelegalno pružanje usluga smještaja, a što je 107% više nego u istom razdoblju predhodne godine.

Inspektori Državnog inspektorata su u navedenom razdoblju od prekršitelja, koji se nisu pridržavali zakona, neposredno uprihodili u državni proračun ukupno 19.291.817,40 kuna s osnovna naplaćenih kazni, te naplatom utvrđenog iznosa protupravno stečene imovinske koristi prekršajnim nalogima. Pored navedenog, u optužnim prijedlozima podnesenim protiv prekršitelja, inspektori su predložili prekršajnim sudovima i oduzimanje protupravno stečene imovinske koristi


u ukupnom iznosu od 21.587.982,52 kune.

Od ukupnog broja utvrđenih povreda propisa, najveći broj tih povreda je utvrđeno u ugostiteljskim objektima iz skupine **Barovi (4.312)**, zatim kod pružatelja ugostiteljskih usluga u domaćinstvu i seljačkom domaćinstvu (**3.422**), te u ugostiteljskim objektima iz skupine **Restorani (1.808)**.

U navedenom razdoblju, najčešće povrede iz područja ugostiteljstva, odnosile su se na: bespravno kampioniranje (1.067); rad bez upisa u propisani registar, odnosno rad bez propisanih uvjeta (430) nedostatke u ispunjavanju propisanih uvjeta (914); cijene usluga (849); normative (988); nepridržavanja propisanog radnog vremena (285); nevođenja knjige žalbi (411); ne isticanje vrste ugostiteljskih objekata (344);



U navedenom razdoblju česte su bile povrede iz područja ugostiteljstva, a neke od njih odnosile su se na dopuštenje konzumacije alkoholnih pića osobama mlađim od 18 godina

prilikom oglašavanja i reklamiranja usluga i isticanja poruke u komercijalnom poslovanju, korištenje vrste, odnosno i kategorije, te posebno standarda i oznake kvalitete koja nije utvrđena rješenjem (117); oglašavanja ili reklamiranja putem javnih glasila i sl. pružanje ugostiteljskih usluga, odnosno objekata, bez ispunjavanja uvjeta (51); usluživanja, odnosno dopuštenje konzumacije alkoholnih pića osobama mlađim od 18 godina (160); ne isticanje na vidljivim mjestima oznake o zabrani usluživanja, odnosno dopuštenja konzumiranja alkoholnih pića osobama mlađim od 18 godina (345); pružanje ugostiteljskih usluga koje nisu utvrđene rješenjem (47); i dr. 

Zakon o posebnoj mjeri naplate

Sukladno dopisu Hrvatske obrtničke komore te podacima preuzetim sa stranica Porezne uprave Ministarstva financija RH (<http://www.porezna-uprava.hr>), navodimo osnovne podatke o primjerni Zakona o posebnoj mjeri naplate poreznog duga uzrokovanog gospodarskom krizom.

Dana 8. travnja 2011. Hrvatski sabor donio je Zakon o posebnoj mjeri naplate poreznog duga uzrokovanog gospodarskom krizom i očekuje se njegova objava u Narodnim novinama. Zakonom je kao instrument naplate dospjeloga i nepodmirenoga poreznog duga nastalog do 31. prosinca 2010., odnosno kao jednokratna mjera pomoći poduzetnicima s problemima u likvidnosti, uvedeno reprogramiranje poreznog duga pod za to predviđenim uvjetima.

Porezni dug, u smislu Zakona, jest dospjeli i nenaplaćeni porezni dug

nastao do 31. prosinca 2010. s osnove poreza, carina, trošarina i doprinosa, osim doprinosa za mirovinsko osiguranje osiguranika pojedinca i doprinosa za mirovinsko osiguranje za starost na temelju individualne kapitalizirane štednje, a sastoji se od glavnice i kamata.

Reprogramiranje duga obuhvaća: porez na dobit, porez na dodanu vrijednost, porez na dohodak, porez na promet nekretnina, doprinose, trošarine i carine.

Neće se reprogramirati dug za javna davanja s osnove lokalnih poreza, spomeničke rente, doprinosa komorama, članarine turističkim zajednicama, novčanih kazni i pristojbi.

Zakon se isključivo primjenjuje na naplatu poreznoga duga poduzetnika, koji pisani i obrazloženi zahtjev za reprogramiranje naplate poreznoga duga može ispostaviti Porezne uprave nadležnoj prema sjedištu pravne osobe, odnosno prema prebivalištu ili uobičajenom boravištu fizičke osobe, podnijeti u roku od 90 dana od dana stupanja na snagu Zakona.

Zahtjev za reprogramiranje naplate poreznog duga mora sadržavati:

- prijedlog načina reprogramiranja naplate poreznog duga (u cijelosti ili djelomično) i prijedlog razdoblja reprogramirane naplate poreznog duga,
- osobni identifikacijski broj (OIB) poduzetnika,
- poslovni i financijski plan poduzetnika za razdoblje za koje se traži reprogramiranje,
- razloge zbog kojih je nastao porezni dug,
- podatke o strukturi vlasništva poduzetnika,
- podatke o povezanim društvima,
- podatke o sudskim postupcima koji imaju utjecaj na poslovanje poduzetnika,
- prijedlog instrumenata osiguranja naplate poreznoga duga (dobrovoljno založno pravo na dionicama i poslovnim udjelima društva, založno

pravo na nekretninama, bankarsku garanciju i dr.).

Radi olakšavanja podnošenja zahtjeva te veće učinkovitosti u provedbi postupka po zahtjevu, kreiran je obrazac Zahtjev za reprogramom poreznog duga. Zahtjev je formom prilagođen potrebama podnošenja zahtjeva posebno pravnih osoba, a posebno fizičkih. Obrazac je kreiran u skladu sa Zakonom, a sadrži i priloge koje poduzetnici ispunjavaju podacima o djelatnosti i poslovanju.

Navedeni obrazac može se naći na web stranici www.porezna-uprava.hr, a može se podići i u ispostavi Porezne uprave.

Uvjet za postupanje po navedenom zahtjevu jest uredno izvršavanje novih obveza dospjelih nakon 1. siječnja 2011., a za poduzetnika pravnu osobu, koji je u razdoblju od 1. listopada 2008. imao porezni dug, još i činjenica da u isto vrijeme nije isplaćivao dividende, udjele u dobiti ili predujam dobiti.

Urednim poreznim obveznikom nakon 1. siječnja 2011. smatra se onaj poduzetnik čije su uplate tijekom 2011. s osnove poreznog duga nastalog u 2011. jednake zaduženju toga poreznog duga u 2011. ili koji je do podnošenja zahtjeva u cijelosti podmirio to zaduženje.

Poduzetniku koji je u razdoblju od 1. listopada 2008. isplaćivao dividende, udjele u dobiti ili predujam dobiti, a u isto je vrijeme imao porezni dug, zahtjev će se odbaciti.

U postupku rješavanja po zahtjevu poduzetnici su dužni uskladiti svoje evidencije s Poreznom upravom i Carinskom upravom.

Za dodatne informacije poduzetnici se mogu obratiti nadležnom područnom uredu ili ispostavi Porezne uprave.

Za sva pitanja možete se obratiti u Udruženje ugostitelja Zagreb, Radauševa 3, Zagreb, ili telefonom: 2360 202.





Taxi CAMEO na zagrebačkim ulicama

Dugo obećavana novost je curila kroz javne medije i napokon nakon dugih najavlivanja početka dolaska, te opravdavanja nedolaska različitim tehničkim problemima, evo ga: "U Zagrebu se pojavio toliko dugo najavljivan riječki auto Taxi Cammeo".

Taxi Cammeo moći će se pozvati na besplatni broj 1212. Početna vožnja stoji 15 kuna za prva dva kilometra, a svaki sljedeći stoji pet kuna. Tarifa će vrijediti 24 sata. Vožnja taksijem moći će se plaćati i karticama. Sva vozila opremljena su besplatnim bežičnim internetom i dječjim sjedalica, a svaki će putnik moći dati primjedbu, prijedlog ili pohvalu. Ako nije zadovoljan vožnjom ili vozačem, moći će uslugu reklamirati tijekom vožnje i ne platiti je prema riječima pomoćnika pročelnika Gradskog ureda za prostorno uređenje, izgradnju grada, graditeljstvo, komunalne poslove i promet gospodina Mije Bezera.

Jutro, 22. travanj, šest je sati, otvoren je u Zagrebu prvi dispečerski centar Cammeo taxija na Radničkoj cesti 27. Posloženo je ko po špagi 76 komada novih Škoda – Octavija,

obojenih žuto-bijelo, "friško opranih, zglancanih" i spremnih za bitku za mušterije u Zagrebu.

Krenulo je: "Taksi vozač g. Igor Tkalec, prva vožnja za Cammeo. Vozi mušteriju za zračnu luku Pleso. Jeftina cijena kojom su se i kupci usluge iznenadili!"

Vlasnik tvrtke "Taxi Cammeo" g. Kosta Minovski je postavio taxi u Rijeci i u Osijeku, a u Zagrebu će posao voditi njegov sin, direktor tvrtke g. Vladimir.

Bila je velika navala na jeftini prijevoz taksijem, te je centar bio zatrpan pozivima i nije mogao odgovoriti zahtjevima mušterija. Za to vlasnik g. Kosta Mitevski okrivljuje gradske vlasti, jer navodno nisu dale dovoljan broj koncesija. O toj politici mi ne možemo i ne želimo raspravljati. Pozdravljamo niže cijene koje će popraviti vožnju u svim aspektima. Ljudi će više koristiti jeftiniji taxi prijevoz, a konkurirat će cijenom i javnom šinskom odnosno gumenom cestovnom prijevozu, pogotovo kad se vozi više osoba.

Za pretpostaviti je kako će dosadašnji "monopolist" Udruženje obrtnika, "Radio taxi Zagreb" odgovoriti neželjenoj konkurenciji vjerojatno nižom cijenom, jer u ostalim segmen-

tima taxi usluge naši kolege obrtnici su bili solidni: kulturno se ponašali itd. Bilo je i među njima raznih anomalija kao preračunavanje, vožnja bez računa i upaljenog taximetra, ali gdje ih nema?, a i to sve je ljudski. U svakom žitu ima i kukolja, a takvo kancerogeno tkivo brzo se otkriva i odstranjuje.

Na izazov, "na cesti bačena rukavica" Cammeo taxi-ja uslijedit će vrlo brzo odgovor preko sto godina stare obrtničke asocijacije "Radio taxi Zagreb".

Kako će to sve funkcionirati u gradu i na cesti, hoće li to nadmetanje potrajati i koliko će trajati, to ćemo tek vidjeti. Činjenica je da konkurencija uvijek podiže kvalitetu usluge, ponašanja taxista, kvalitetu prijevoza i slično, a tržišno natjecanje je u interesu sviju nas građana Zagrepčana, turista i poslovnih ljudi koji dolaze u naš grad. Konačno, dolazak konkurencije je veliki napredak za Zagreb. Niža cijena usluga izazvana konkurencijom potaknuti će ljude da više koriste taxi prijevoz., a to će reći: "stvoriti taksi kulturu i naviku vožnje taksijem" uz zajednički slogan "brzo, sigurno i jeftino". Živi bili i vidjeli!



Otvoren centar "CVJETNI"

U četvrtak, 7. travnja, točno u 11 sati, svoja vrata je otvorio novi stambeno-poslovni kompleks "Cvjetni" investitora Hoto grupe-gosp. Tomislava Horvatinčića. Cvjetni je u najuže središte Zagreba donio novih 50-ak trgovina, barova, restorana te će otvoriti novih 715 radnih mjesta, kako je spomenuo osobno investitor, gospodin Horvatinčić.

Bili smo svjedoci dugih stalnih svakodnevnih prepirki koje su se vodile na ulici, u gradu, oko gradnje i rušenja kod Preradovićevog trga i Varšavske ulice. Sporan za one koji su demonstrirali bio je projekt investitora g. Tomislava Horvatinčića koji je želio, kako sam kaže: "Oplemeniti grad". Želio ga je oplemeniti s jednim novim sadržajem u centru grada nalik na svjetske trendove. Trebao je to biti novi gradski sadržaj unutar starog gradskog bloka omeđenog s juga Varšavskom, sa zapada Gundulićevom, sa sjevera Ilicom, a s istoka Preradovićevim trgovom. U projektu je bila predviđena i velika garaža s ulazom i izlazom na pješački dio Varšavske ulice revitalizirane u vri-

jeme gradonačelnikovanja gđe Marine Dropulić, normalno plaćenog sredstvima poreznih obveznika.

Horvatinčić je predvidio porušiti taj dio Varšavske, nekoliko stabala, ali i sve one "štakorbarnike" unutar spomenute zone. Želio je napraviti svjetski prepoznatljiv dio grada s reprezentativnim stanovima, trgovinama, ugostiteljskim sadržajima i slično. Za projekt je ishodio uz pomoć gradskih otaca sve potrebne dozvole. Međutim, tu je došao u sukob s različito "ofarbanim udrugama" koje nisu željele takovo ostvarenje njegovih ideja. Bilo je parola *zelenih* i fizičkog danonoćnog čuvanja i zaštite prostora, ali Horvatinčić je stari lukavi i pametni mačak. Naposljetku je uspio! Zagreb je dobio, zahvaljujući Tomići, prekrasan centar, "Cvjetni", *plazu* ili kako to god mi nazvali. Dobio je novi prepoznatljiv dio, novu svjetski mjerljivu i usporedivu vedutu Grada.

Otvorenje „Cvjetnog“ je usprkos kočenjima raznoraznih „demonstranata i zaštitarskih udruga“ ugledalo svoj dan. Otvorile su se trgovine raznih svjetskih brendova, svjetske marke i markice za kojima Zagreb još uvijek pati. Stigao je i HM i evo gužve. Gužvanje je napravio ženski dio gradske populacije.

Investicija je vrijedna 108 milijuna eura i ima tri cjeline: javna gradska šetnica za kupovanje (shopping), a pripada modi, obući, ekskluzivnoj galanteriji i kozmetici. i cjelodnevnoj zabavi s brojnim sadržajima za građane. Drugu cjelinu čini rezidencijalni blok s 56 luksuznih stanova, a treću kompleks podzemnih garaža s 320 javnih i 106 privatnih parkirnih mjesta.

Supermarket Konzum unutar Cvjetnog radit će od 7 do 22 svakim danom, te od 7 do 19 nedjeljom. Ugostiteljski lokali bit će otvoreni svakim danom od 7 do 23. Pojedini lokali radit će i do dva u jutro. Ostale trgovine imaju radno vrijeme od 9 do 21 svakim danom te od 10 do 19 nedjeljom.

Stari ugostitelji su ostali na ulazu gdje su bili i nekada. Vidjet ćemo nove sadržaje kad se svi prostori popune.

Osobno, i ja sam za gradnju i izgradnju. Neka se gradi, neka se vrti lova, a za zakonitost i regularnost projekta neka se brinu oni koji su za to zaduženi, a ne nekakvi samonikli ulični čuvari i zaštitari. Pravna država mora postojati. Ja sigurno o tome ne želim voditi brigu i računa.