

25 GODINA PODRAVKINOG MUZEJA PREHRANE

Ideja o Muzeju prehrane datira u Podravki iz sedamdesetih godina prošlog stoljeća. Snažan tehnološki razvoj Podravke unatrag dva desetljeća utjecao je tada i na razvoj svijesti o gospodarskom, ali i kulturološkom značaju vlastitog proizvodnog entiteta. U Podravki, koja je gradila nove tvornice, integrirala u svoj sastav druge proizvodne subjekte, proširivala asortiman proizvoda zahvaljujući domaćim kvalitetnim kadrovima, ali i surađujući sve više sa svjetski renomiranim proizvođačima hrane, koja je iza sebe već imala blistave trenutke u području marketinga, a opet, u kojoj se dobro pamtilo koliko su skromni i teški bili njezini počeci, ideja o čuvanju svjedočanstava o povijesti i razvoju vlastite firme bila je vrlo dobro prihvaćena.

Od 1977. godine intenzivno se prikupljaju predmeti za budući muzej. Osim što se darivanjem i ustupanjem prikupljaju industrijski strojevi iz Podravkinih tvornica i drugih firmi, od 1977. do 1980. godine Podravka izdvaja značajna sredstva za otkup etnografskih predmeta i poljoprivrednih strojeva od privatnih osoba. Od samih početaka, naime, razmišljalo se o stvaranju multidisciplinarnog muzeja, tj. institucije koja bi temi prehrane, u istraživanjima i prezentaciji, pristupala s aspekata različitih znanstvenih disciplina. Primjer Podravkine povijesti i razvoja trebao je biti samo jedan segment unutar tako zamišljene koncepcije. Izrada idejnog projekta za izgradnju nove zgrade muzeja na području Danice povjerena je Građevinskom poduzeću Tehnika. Prema projektu kojeg su 1977. godine izradili arhitekti N. Korica, G. Topolovec i K. Marković, suvremeni muzejski kompleks trebao je biti izgrađen na 4600 m² zatvorenog, 700 m² poluzatvorenog i 5000 m² otvorenog prostora.

Prvu koncepciju za Muzej s naslovom „Razvoj tehnologije hrane od kamene sjekire do elektronskog stroja“ izradila je prof. Radmila Brlečić koja je bila i prvi „organizator Prehrambenog muzeja u osnivanju“ od 1976. godine, odnosno prvi direktor od 1979. do 1981. godine. Godine 1978. formiran je Odbor za izgradnju Prehrambenog muzeja u sastavu: P. Gaži, V. Trojak, I. Knežević, Z. Bartl, R. Brlečić, D. Dučić i I. Gjerek. U srpnju 1979. godine „Radnička konferencija SOUR-a Podravka donijela je odluku o osnivanju Radne organizacije Prehrambeni muzej u osnivanju. Za članove Savjeta imenovani su: dipl. inž. Pavle Gaži, dipl. inž. Vladimir Trojak, dipl. inž. Ante Babić, dipl. inž. Ivo Knežević, dipl. ec. Zvonko Majdančić, prof. Zlata Bartl, prof. Dragutin Feletar, prof. Franjo Horvatić i Josip Ivačić.“¹ Rješenje Republičkog komiteta za prosvjetu, kulturu, fizičku i tehničku kulturu o ispunjavanju uvjeta za rad Prehrambenog muzeja u Koprivnici, a na temelju mišljenja Muzejskog savjeta Hrvatske, dobiveno je 3. prosinca 1979. godine.

Prikupljeni predmeti skladištili su se na više lokacija, a najviše na prostoru stare Klaonice u Starogradskoj ulici, budući da su ti prostori ostali prazni nakon otvorenja nove Klaonice na Danici 1975. godine. Ivan Jazvec zaposlen je 1978. godine na radno mjesto „skladištara muzejskih eksponata“ radi potrebe obavljanja poslova organiziranja transporta eksponata,



Josip Večenaj u konzervatorskoj radionici, 1983.

evidentiranja, čišćenja i skladištenja eksponata.

Da li zbog nepovoljnijih gospodarskih prilika koje su se počele nazirati i koje su ostale u sjećanju kao „godine ekonomske stabilizacije“ ili zbog izostanka otvorenije suradnje sa „široom društvenom zajednicom“ po pitanju financiranja i stručne pomoći potrebne da bi se realizirao, mora se priznati, jedan izuzetno ambiciozan projekt, i možda, projekt koji „ide ispred svog vremena“, tek, čini se da je na samom kraju 1979. godine, početni entuzijazam i polet Podravkaša za osnivanjem specijalnog muzeja prehrane, počeo gubiti na snazi. Naime, na sjednici Savjeta muzeja 29. prosinca 1979. prihvaćen je prijedlog da se za otvorenje muzejske zbirke adaptiraju prostorije stare Klaonice. Ta je odluka značila odustajanje od izgradnje novog muzeja na Danici. Arhitektonsko rješenje za adaptaciju stare Klaonice i izgradnju novih zgrada na toj lokaciji izrađeno je u Inženjeringu Podravke (arhitekt Nebojša Subanović). Nažalost, niti taj projekt nije realiziran u potpunosti (nove zgrade nikada nisu izgrađene) nego u onoj mjeri koliko je bilo nužno za postavljanje početne izložbe.



Ekspoziti u dvorištu Muzeja prehrane, 1983.



Polaznici ljetnog kampa škole engleskog jezika "Hello" u razgledavanju etnografske zbirke Muzeja i u radionici kuhanja, 1998.

Postavu kojom je Muzej prehrane otvorio svoja vrata za posjetitelje 5. studenog 1982. godine osmislila je Smiljana Petr-Marčec, prof. etnologije i kustosica Muzeja od 1982. do 1986. godine, uz pomoć dr. Dragutina Feletara, tada djelatnika Podravkinog Centra za djelatnosti u kulturi kojem je Muzej organizacijski pripadao, te drugih Podravkaša: tehnologa, inovatora i konstruktora iz stručnih i proizvodnih Podravkinih cjelina. Izložene su dvije zbirke, etnografska koja predočava proizvodnju i preradu hrane od poljodjelskih poslova do konzumacije hrane u seoskim domaćinstvima sjeverozapadne Hrvatske krajem 19. i u prvoj polovici 20. stoljeća, i industrijska zbirka s pregledom razvoja ambalaže i izloženom cjelovitom linijom za proizvodnju juha u Podravki s kraja pedesetih godina 20. stoljeća. Kako bi izložba uopće mogla biti postavljena, od 1982. godine na poslovima „preparatora muzejskih predmeta“ zaposlen je Josip Večenaj.

Djelatnici Muzeja u nekoliko su prvih godina odradili ogroman posao. Uređeni su depoi za čuvanje predmeta, u dvorištu su postavljeni predmeti velikih dimenzija (strojevi za pokretanje vršilice, vršilica, preša za grožđe), inventirani su i stručno obrađeni svi predmeti iz fundusa. Smiljana Petr – Marčec surađuje s Muzejskim dokumentacijskim centrom u Zagrebu radi kvalitetnije razrade buduće koncepcije Muzeja, a s kolegama iz drugih muzeja u svrhu stručnog osposobljavanja preparatora, opreme konzervatorske radionice, organiziranja zajedničkih izložbi itd.

Od 1986. do 1992. godine Muzej vodi Vesna Zvonar, prof. ruskog jezika i jugoslavistike, a 1989. godine autorica ovog teksta zapošljava se kao pripravnica za radno mjesto kustosa.

Godine 1993. Muzej iz organizacijske cjeline FC Kadrovi i pravo prelazi u FC Marketing i to u sastav Umjetničke radionice čija je kreativna voditeljica Irena Kuzmić. Umjetnička radionica svoju djelatnost izrade unikatnih proizvoda za poslovno darivanje i druge potrebe marketinga od 1994. godine nadalje razvija na lokaciji Muzeja prehrane, te poslovi obiju cjelina postaju vrlo usko povezani. Istraživanja koja o kulturi prehrane, o običajima, obrtima i narodnom stvaralaštvu poduzima Muzej, sada se živo i konkretno primjenjuju u djelatnosti Umjetničke radionice, stavljajući materijalne i duhovne vrijednosti hrvatske kulturne baštine u komunikacijski opticaj. S druge strane, umještosti djelatnica Umjetničke radionice u ručnom vezenju, tkanju i kulinarstvu, odlično se uklapaju pri realizaciji tematskih izložbi Muzeja. Za proširenje djelatnosti Umjetničke radionice sredinom 90-tih godina opremaju se prostorije



S izložbe "Vez u bjeloj kuhinji", autor Ivan Lovrenčić, izvezle Irena Kuzmić i Radojka Šajatović, snimio Vladimir Kostjuk

za edukacije i degustacije, za skladište porculanskog posuđa i trgovinu, te se uređuje dvorište. Ta su ulaganja oplemenila prostor i donijela višestruke koristi i za posjetitelje Muzeja, od korištenja edukativnog prostora za predavanja i radionice kuhanja, ručnog vezenja, izrade tradicijskih ukrasa i slično, pa do mogućnosti kupnje originalno dizajniranog porculanskog i keramičkog posuđa te vezenih i tkanih proizvoda kao suvenira.

Od 1998. do listopada 2004. godine, jedan od poslova Muzeja bio je i rad na Podravkinom besplatnom telefonu za potrošače. Premda je svakodnevni živi kontakt s potrošačima oduzimao vrijeme potrebno za obavljanje drugih muzejskih poslova, istovremeno je donosio bogata saznanja i dokumentaciju, dragocjenu za muzejsku djelatnost, o Podravkinim proizvodima i svim marketinškim aktivnostima kao i o prehrambenim navikama, komentarima i zahtjevima potrošača iz čitave Hrvatske.

Od sredine 2004. godine Muzej prehrane postaje sastavnim dijelom Sektora Korporativnih komunikacija. Ponovo se više radi na prikupljanju novih predmeta (uglavnom ustupanjem), njihovom inventiranju, determinaciji i stručnoj obradi. Zaštitu muzejskih predmeta u specijalnim slučajevima obavlja Podravkino Održavanje. Aktualizira se rješavanje statusa Muzeja.

Dvadeset pet godina djelovanja Podravkinog Muzeja prehrane prigoda je ukazati na značaj pionirskog pothvata, ali i kasnijih napora ove prehrambene industrije u cilju očuvanja industrijskog i kulturnog nasljeđa u okviru specijalne teme o prehrani. Vrijednost tih napora leži, prije svega, u čuvanju i zaštiti samih predmeta unutar muzejskih zbirki, kao i građevnog kompleksa stare koprivničke Klaonice - jedinstvenog primjera industrijske arhitekture s kraja 19. stoljeća u Koprivnici, ali također i u građi sakupljenoj stručnim istraživanjima, te u izložbenoj i edukativnoj djelatnosti.



Detalj izložbe “Vuzem – od korizme do matkane nedele”, 1996.

Etnografska zbirka

Većina predmeta etnografske zbirke prikupljena je za Muzej do 1982. godine i to iz hrvatskih regija Podravine, Hrvatskog Zagorja, Međimurja i Slavonije. Manji broj predmeta potječe iz Slovenije, Bosne i Hercegovine i Srbije. Prikupljeni su alati, oruđa, sprave, posuđe i raznovrsni drugi predmeti korišteni za obradu zemlje, za sjetvu, žetvu, vršidbu, berbu, transport; za obradu namirnica mljevenjem, stupanjem, prešanjem, runjenjem, ribanjem, kuhanjem, pečenjem, kiseljenjem, sušenjem. Zbirka je kasnije dopunjavana uglavnom predmetima iz Podravine, osobito primjercima tradicijskog kruha i peciva, medicarskim alatima, vinogradarskim posudama i predmetima narodnog rukotvorstva kao što su pisanice, božićni ukrasi, tekstilni



Zaštitni radovi na parnom stroju “Nicholson”, 2005.

predmeti za opremu kuhinje. Između 803 predmeta ove zbirke, za stalnu je izložbu odabrano njih 210 koji na klasičan, ali edukativno smislen način, predočuju proizvodnju hrane na seoskim gospodarstvima sjeverozapadne Hrvatske na kraju 19. i u prvoj polovici 20. stoljeća i ujedno zorno prikazuju narodno i obrtničko umijeće potrebno za izradu alata, oruđa, sprava i posuđa. Etnografska zbirka korisna je nadopuna školskom obrazovnom programu pa ju se često koristi kao mjesto za proširivanje znanja o nekadašnjim načinima čuvanja i konzerviranja hrane, o tradicijskoj proizvodnji i preradi mlijeka, ulja, octa, vina, pripremi zimnice, pečenju kruha, upotrebi meda i voska kao i za saznanja o starim receptima i postupcima pri spravljanju hrane.

Zbirka industrijske tehnologije

Zbirku industrijske tehnologije čine strojevi korišteni u industrijskoj proizvodnji hrane (najvećim dijelom iz Podravkinih tvornica), ambalaža kao produkt industrijske proizvodnje te industrijski proizvedeni poljoprivredni strojevi. Na primjeru ove zbirke možemo učiti kako u industrijskoj proizvodnji hrane nisu bili u upotrebi samo strojevi kupovani od proizvođača strojeva već i oni nastali zahvaljujući vlastitoj pameti, pa i hrabrosti.

Od 483 predmeta izloženo je njih 86. Linija za proizvodnju mesnih juha iz 1958. godine, koja je svojevremeno značila prekretnicu u razvoju Podravke, izuzetno je vrijedno svjedočanstvo tehničke i tehnološke inovativnosti tadašnjih Podravkaša, primijenjenih i u stvaranju receptura za tada nove proizvode i u konstruktorskim rješenjima za izradu samih strojeva. Izlaganje ove linije kao i drugih strojeva i ambalaže rijedak je primjer prezentacije industrijskog nasljeđa u Hrvatskoj.

Ostali strojevi koji se čuvaju uglavnom predstavljaju samo pojedine operacije u industrijskoj proizvodnji hrane. Svaki od njih svjedok je određenog tehničkog nivoa i ima svoju priču. Među njima treba istaknuti grupu strojeva koji su sedamdesetih godina služili za pakiranje vegete u staklene bočice (strojevi za ispuhivanje, punjenje, zatvaranje i etiketiranje). Zanimljiv je i primjer njemačke „Hassie“, stroja za potpuno automatsku proizvodnju marmelade u plastičnim dozama od 20 gr., koja je u Tvornici Voća radila od 1966. do 2004. godine.

U praćenju industrijske tehnologije nezaobilazno mjesto ima ambalaža. Značenja koja ona nosi pravo su bogatstvo: od informativnog, povijesnog, tehnološkog, nutricionističkog, estetskog (vizualnooblikovnog), pa sve do emotivnog i asocijativnog.

U prvoj postavi Muzeja bila je izložena recentna ambalaža, dok je broj primjeraka ambalaže iz najranijih Podravkinih godina bio skroman. Kasnije se to uvelike promijenilo, osobito ustupanjima stare ambalaže iz Podravkinog Istraživanja i razvoja (Instituta) i donacijom ambalaže dr. Ante Rodina, ekonomskog specijalista za ambalažu i strastvenog sakupljača. Danas se u Muzeju čuva preko 400 primjeraka ambalaže iz svih Podravkinih desetljeća, od prvih staklenki za kompot, drvenih sanduka za marmeladu, limenki za konfiture, boca za voćne sirupe, preko „bayol“, „bico“ i patent staklenki, mesnih konzervi, zanimljivih pakiranja s naknadnom upotrebom (kakvu su potrošači obožavali), ambalaže iz tvornica u Sisku (Segestica), Varaždinu (Kalnik), Lipiku (Studenac), pa do suvremene ambalaže. Zbirka se kontinuirano nadopunjuje i pojedinim poklonima privatnih osoba.

Podzbirku poljoprivrednih strojeva čine traktori, strojevi za pokretanje vršilica (lokom-

bili), vršilice („dreševi“) i stabilni radni strojevi iz vremena prvih desetljeća 20. stoljeća. Za izloženi parni stroj („danfericu“) marke Nicholson iz 1912. godine, kao i za plinski stroj za pokretanje vršilice marke Hofherr-Schranz-Clayton-Shuttleworth iz 1927. godine (izložen na Podravkinom rekreacijskom centru) posjetitelji pokazuju veliko zanimanje.

Zbirka etiketa i dvodimenzionalne ambalaže

Jezgra zbirke, nastalo preuzimanjem primjeraka etiketa iz Odjela za ambalažu 1982. godine, stalno se dopunjava starim i novim primjercima zahvaljujući suradnji s pojedinim Podravkinim tvornicama, s Institutom (Istraživanja i razvoj) i Marketingom. U zbirci se nalazi 785 etiketa i vrećica, determiniranih i muzejski obrađenih, te više albuma i registratora s katalogiziranim proizvodima. Zbirka ima velik značaj za povijest Podravke, ali i za stručnjake različitih znanstvenih disciplina koji je mogu dobiti na uvid. Kako praksa pokazuje, vrlo je dragocjena i u slučajevima pravne zaštite intelektualnog vlasništva.

Zbirka propagandnog materijala

Propagandni materijal ogledalo je općeg stanja firme u nekom razdoblju. Posredstvom ove zbirke možemo pratiti razvoj propagandnih aktivnosti Podravke, od gotovo slučajnog oglašavanja u lokalnim novinama i kreiranja prvih letaka početkom 50-tih godina prošlog stoljeća, preko promišljenijeg i učestalijeg korištenja tiska, radija, kinodvorana i televizije, veće angažiranosti kod uređivanja izloga trgovina i provođenja degustacija proizvoda na terenu, korištenja raznovrsnih upotrebnih predmeta u reklamne svrhe, organiziranja nagradnih igara, do današnjih, sve sofisticiranijih načina utjecanja na odluku (potrošača) o kupnji.



Obnova skulpture „Jahačica na pijetlu“
Zvonimira Lončarića, 2005.

Zbirka sadrži oglase, letke, dopisnice, cjenike, kataloge, knjižice i knjige recepata, papirnate kape i šeširiće, značke, šaukartone, vrećice, reklamne krpe, pregače, krigle, čaše, maskote, kišobrane, dijapozitiv - ploče, crtane predloške za filmove, video - kazete, raznovrsne PVC, keramičke i porculanske predmete za unapređenje prodaje. Vezano uz ovu zbirku, postoji dokumentacija o marketinškim aktivnostima iz koje se mogu crpiti podaci i o upotrebi raznovrsnih drugih propagandnih sredstava koja nisu sačuvana u materijalnom obliku, ali su na polju propagande bila prava osvježenja.

Zbirka fotografija iz povijesti Podravke

Zbirka s oko 3500 fotografija nastala je, najvećim dijelom, zahvaljujući dr. Dragutinu Feletaru koji je sedamdesetih godina prošlog stoljeća intenzivno prikupljao građu za monografiju „Prilozi za povijest Podravke“. Monografija je objavljena 1980. godine, a fotografska građa našla je svoj stalni smještaj u Muzeju prehrane. „Isječci povijesti“ iz prošlih sedam desetljeća, bilježeni fotografskim objektivom majstora fotografa ali i samih Podravkaša, danas su vrijedni dokumenti o svim važnim segmentima rada i djelovanja: o proizvodnim procesima i postrojenjima, inovacijama, izgradnji tvornica i drugih objekata, uspostavljanju i razvoju novih službi, o proizvodima i brizi o potrošačima, sudjelovanju na sajmovima, o suradnji s poslovnim partnerima itd.

Neosporna je činjenica da neku firmu prvenstveno čine ljudi, njihovo znanje i djelovanje. Današnji nivo, opseg i značaj Podravke nije stvoren preko noći niti sam od sebe nego u njemu svoj udio nose i sve prijašnje generacije Podravkaša. Možda ponajbolje o tome svjedoče upravo fotografije.

Zbirka antiknog posuđa

Za potrebe vizualnog opremanja brojnih Podravkinih izdanja knjiga recepata, Sektor za istraživanje i promicanje prehrane (Kulinarski centar) u Zagrebu nabavljao je vrijedne primjerke antiknog posuđa. Od 1996. godine dio tog posuđa ustupljen je Muzeju prehrane u svrhu trajnog čuvanja i nadopune fundusa. Zbirka sadrži 82 predmeta od porculana, keramike, kristala, stakla, mesinga i posrebnog mesinga izrađenih u 19. i 20 stoljeću u znamenitim engleskim, njemačkim, češkim i mađarskim tvornicama. Riječ je o tanjurima, pladnjevima, žardinjerama, čašama, šalicama, servisima za posluživanje kave i čaja proizvedenim pod markama Wedgwood, Zsolnaj, WMF AG. (Württembergischen Metallwarenfabrik), Oscar Schlegelmilch, Rosenthal, Alka - Kunst Alboth & Kaiser i drugima.

Građa sakupljena terenskim istraživanjima

Od 1989. godine u Muzeju prehrane stvara se baza podataka o različitim temama iz područja kulture prehrane na temelju provedenih terenskih etnoloških istraživanja prema sastavljenim upitnicama i metodom intervjua. Zahvaljujući susretljivosti kazivača iz Koprivnice, Koprivničkog Ivanca, Kunovca, Velikog Otoka, Đelekovca, Reke, Cvetkovca, Peteranca, Ko-

Slijepa i slabovidna djeca taktilno upoznavaju izložke industrijske zbirke Muzeja, 2006.



privničkih Bregi, Štaglina, Vlaislava, Novigrada Podravskog, Virja, Gornje Velike, Hlebina, Komatnice, Sirove Katalene, Kloštra Podravskog, Kalinovca i Podravskih Sesveta obrađene su teme o pečenju kruha, o kašama, juhama, tjestenini i kolačima, mliječnim i mesnim prerađevinama, konzerviranju hrane, proizvodnji ulja i octa, pečenju rakije, o obrocima, svakodnevnoj hrani, hrani u doba gladi, hrani za pojedine godišnje blagdane i svečane prilike u životu pojedinca ili zajednice. Sakupljena je građa o sjetvi, žetvi, vršidbi, o vinogradarstvu, tradicijskom pčelarenju, lovu i sabiraštvu, seoskom graditeljstvu, gospodarskim zgradama, krušnim pećima, opremi kuhinje. Budući da se prehrana ne daje istraživati izvan životnog konteksta, sakupljeni su i zapisi o društvenom i duhovnom životu Podravaca, o običajima, vjerovanjima i narodnom stvaralaštvu. Također su istraživani medicinarstvo i slastičarstvo, fenomen upotrebe zidnih kuhinjskih krpa s tekstualnim i slikovnim porukama, jelovnik hrvatskih tinejdžera s težištem na poznavanju tradicionalnih jela. Zapisana kazivanja nekadašnjih Podravkaša donose pak podatke dragocjene za povijest pojedinih proizvodnih cjelina Podravke (pekarska proizvodnja, Tvornica Voće, proizvodnja juha i vegete, mesna industrija).

Rezultati istraživanja prezentirani su javnosti publiciranim stručnim i popularno - stručnim člancima i tematskim izložbama priređivanim u izložbenim prostorima u Podravki, u Knjižnici i čitaonici „Fran Galović“, ugostiteljskom objektu „Štagelj“ te u samom Muzeju prehrane.²

Vrlo dobra suradnja Muzeja prehrane sa školama, vrtićima, turističkom zajednicom, Muzejom grada Koprivnice, brojnim udrugama i gospodarskim subjektima iz lokalnog okruženja, ali i s fakultetima, drugim muzejima i institucijama, te turističkim agencijama iz čitave Hrvatske, odraz je velikog interesa šire zajednice za ovaj Muzej. Svake godine posjeti ga oko 7 500 posjetitelja. Osim grupa posjetitelja iz Hrvatske, Muzej bilježi brojne posjete poslovnih partnera i gostiju Podravke kao i djelatnika Podravkinih predstavništava u inozemstvu, iz Njemačke, Mađarske, Slovačke, Češke, Poljske, Rumunjske, Rusije, Ukrajine, Latvije, Srbije, Crne Gore, Bosne i Hercegovine, Slovenije, Makedonije, Švicarske, Norveške, Italije, Francuske, Turske... Tijekom nekoliko prošlih godina zabilježen je porast inozemnih posjeta turi-

stičkog karaktera (najviše iz Mađarske), a sve više poslovnih subjekata i različitih udruženja iz naše županije i Zagreba, u naš Muzej upućuju svoje goste iz Slovenije, Njemačke, Italije, Austrije, pa i Amerike i Australije.

Odnos prema industrijskoj baštini općenito se mijenja i ona se danas smatra ravnopravnim dijelom kulturnog nasljeđa. Zasluga je Podravke što već godinama u svom Muzeju s vrijednostima industrijske baštine upoznaje tisuće mladih ljudi kao i mnoge druge zainteresirane posjetitelje, stručnjake i poslovne partnere. To je i velika odgovornost da se usklađuje sa suvremenim zahtjevima muzejske djelatnosti. Pred svima koji brinu za Muzej još su stoga mnogi zadaci: digitalizacija građe, revalorizacija koncepcije Muzeja, modernizacija stalne postave u skladu sa suvremenim tehničkim i tehnološkim dostignućima, sanacija krovništva i uređenje pojedinih prostorića, a sve to u cilju poštivanja muzejskih standarda, veće dostupnosti građe i ugodnijeg boravka za korisnike i posjetitelje Muzeja prehrane.

BILJEŠKE

1. Zapisnik sa sjednice Savjeta Muzeja od 29. 12. 1979. godine.
2. Uz neke izložbe tiskani su popratni katalozi: (1990) „Počeci ekonomske propagande u „Podravki““, organizatori izložbe: Služba za djelatnosti u kulturi - Muzej prehrane i FC Marketing; (1992) „Tradicionalno podravsko vinogradarstvo“, organizatori izložbe: Odjel za djelatnosti u kulturi - Muzej prehrane i FC Marketing - Sektor za unapređenje ugoštiteljstva; (1994) „Tradicija pečenja kruha u Podravini“, organizatori izložbe: FC Marketing i Muzej prehrane; (1995) „Mamica so kruha pekli...“, organizatori izložbe: FC Marketing, Muzej prehrane, Tvornica kruha i peciva i Tvornica Kvasac; (1996) „Vuzem – od korizme do matkane nedele“, organizator izložbe: Muzej prehrane.

LITERATURA

1. Špoljar, Marijan (1982): Muzejska zbirka „Podravke“ – budući muzej prehrane; *Informatica museologica* 3-4, str. 21-23, Zagreb
2. Feletar, Dragutin (1983): Muzej prehrane „Podravka“ – start ideje industrijskog muzeja; *Podravka*, znanstveno-stručni časopis broj 1, str. 65-67, Koprivnica
3. Petr - Marčec, Smiljana (1983): O radu i razvoju Muzejske zbirke prehrane; u: *Podravski zbornik '83*, str. 102-108, Koprivnica
4. Matijaško, Nada (1993): Uz desetu godišnjicu Podravkinog Muzeja prehrane; *Muzejski vjesnik* 16, str. 110-111, Bjelovar