

PODRAVKA



**Sretan Božić i uspješnu
Novu godinu!**

fant

Novogodišnje sarmice s aromatičnim pireom od krumpira



Sastojci

4
osobe

2 Fanta za punjenu papriku i sarmu

700 g mljevenog mesa
(teletina, svinjetina)

1/4 žličice Timijana sušenog Podravka

1 glavica kiselog kupusa

4 ploške Pancete Podravka

2 žlice ulja

Prilog:

1 Pire krumpir Podravka

400 ml vode

200 ml mlijeka

50 g maslaca

1 žličica soli

malo Muškatnog oraščića Podravka

2 češnja češnjaka



Sadržaj vrećice Fanta pomiješajte sa 100 ml vode i ostavite stajati nekoliko minuta. Mesu dodajte pripremljeni Fant i timijan pa sve dobro promiješajte. Listove kupusa odvojite, a za sarmice odaberite one koji su manji. Na svaki list kupusa stavite žlicu mesnog nadjeva i savijte u sarmice. U širu vatrostalnu nauljenu posudu položite sarmice u jednom sloju, a preko njih posložite ploške pancete. Ulijte vode toliko da pokrije sadržaj, poklopite i pecite oko 1 sat u pećnici zagrijanoj na 200 °C. Potkraj otklopite da se sarmice lagano zapeku.

Dok se sarmice peku, pripremite pire. Vodu posolite i zagrijte. Kad zakipi, maknite s vatre, dodajte mlijeko i maslac i lagano miješajte. Kad se maslac otopi, umiješajte sadržaj vrećice za pire i pustite neka odstoji 1 – 2 minute.

Dodajte protisnuti češnjak, muškatni oraščić i ponovo promiješajte.

Ukusne sarmice poslužite s aromatičnim pireom.



Savjet:

Kiseli kupus koji vam je preostao možete narezati i posložiti po dnu posude prije nego što položite sarmice. Ako su listovi kupusa preveliki, prerežite ih napola i nadijevajte na isti način.



Vrijeme pripreme: 70 minuta
Složenost: srednje složeno

PODRAVKA

www.podravka.com

Sadržaj

86,80% vlasništva žita

5. Coolinarika na Viber Chatu



6. 2. Dan otvorenih vrata



7. Zdrav odmor by
Luka Nižetić
8. Karmen Šafar Vondraček
– najtajnica

2. Dan Podravkinih inovacija



10. Studenti u Podravkinom
restoranu

11. Ljudski potencijali



12. Vijesti

13. Razgovor – Romana
Zlatar-Vulić

14. Internacionali

16. Novi proizvodi –
Lino kašice

Lino višebojac



20. I ja sam Podravkaš

Blagdanski stol s Coolinarikom

28. Kultura

29. Sport

30. Obavijesti

31. Križaljka

Sretan Božić i
Nova 2016. godina!



Uvijek sa
Srcem
PODRAVKA

Podravka vlasnik 86,80 posto dionica Žita

Sukladno odredbama Zakona o tržištu kapitala i Pravila Zagrebačke burze, društvo PODRAVKA d.d., Ante Starčevića 32, Koprivnica, OIB: 18928523252 (u daljnjem tekstu: PODRAVKA ili preuzimatelj), objavljuje rezultat ponude za preuzimanje svih dionica društva ŽITO prehrambena industrija, d.d., Šmartinska cesta 154, 1000 Ljubljana, Slovenija (u daljnjem tekstu: Žito d.d.) oznake ZTOG i ISIN koda SI0031108440.

Članovi Nadzornog odbora:
predsjednik Miroslav Klepač,
zamjenik predsjednika Petar Vlaić,
Ivan Galović i Rajko Stanković.

Žito d.d. je izdavatelj 355.792 redovnih slobodno prenosivih dionica na ime, izdanih u nematerijaliziranom obliku i upisanih u središnjem registru vrijednosnih pa-



pira kod KDD - Centralni klirinško depotni društvo, d.d., Ljubljana. Navedenim dionicama trguje se na organiziranom tržištu vrijednosnih papira - Ljubljanskoj burzi, d.d. Ponuda za preuzimanje trajala je od 23. listopada 2015. godine do 23. studenog 2015. godine u 12 sati. Ponudu je prihvatilo 4.291 dioničara, koji su zajedno bili imatelji 125.434 dionica Žita d.d., što predstavlja 35,25 posto svih izdanih dionica Žita d.d.

Podravka sada ima, zajedno sa 183.386 dionica Žita d.d., koje je imala na dan objave ponude za preuzimanje, ukupno 308.820 dionica Žita d.d., što predstavlja 86,80 posto svih izdanih dionica Žita d.d.

U skladu s navedenim kao i s uvjetima ponude za preuzimanje te prospekta, PODRAVKA izjavljuje da je ponuda za preuzimanje dionica društva ŽITO, d.d. uspjela. (R)

Vegeta.hr i Podravka.hr – najbolje web stranice u 2015.

Podravka je još jednom dokazala da kreira trendove i kada je digitalno komuniciranje u pitanju i to s čak dvije osvojene Masterweb nagrade u kategoriji Najbolje korporativne web stranice 2015.

Na konferenciji Web: Strategija 16 – Laboratorij digitalnog marketinga, događanju koje okuplja vodeće stručnjake iz područja IT-a i digitalnog marketinga te nagoviješta buduće trendove, dodijeljene su Masterweb nagrade i uručena priznanja najboljima, među kojima je i Podravka. U kategoriji Najbolje korporativne web stranice 2015 među tri nagrađena rješenja su dvije Podravkine web stranice: Vegeta.hr (izvođač: Nivas d.o.o.) i Podravka.hr (izvođač: Web.burza).

„S tehničke strane gledano, smatramo da je stranica Vegeta.hr zaslužno na prvom mjestu jer koristi responsive pristup koji omogućava korisnicima jednako iskustvo bez obzira kojim preglednikom ili na kojem uređaju gledaju sadržaj. Obiluje novitetima



kao što su inteligentni interaktivni sadržaji “Mood Food”, a njihova posebnost leži u istraživanju tržišta i suradnji sa psihologom u kojemu su raspoloženja i prehrana povezani kroz napredne algoritme“, jednoglasno je mišljenje stručnog žirija.

Kako je stručni žiri Masterweb nagrada naglasio, korporativne web stranice moraju odražavati svijest kompanije o važnosti nastupa na webu i prezentacije sadržaja, prije svega zanimljive poslovnim posjetiteljima. Budući da se ta svijest u Hrvatskoj vrlo često ne prepoznaje, ovogodišnji dobitnici upravo su zbog drugačijeg načina pristupanja web prezentaciji kompanije ili brenda zaslužili nagrade.

Coolinarika i na Viber Chatu

Podravka se pridružila Viberu koji je na Cvjetnom trgu u Zagrebu promovirao svoj novi sticker-paket “Freddie i Eve stupaju u brak”, inspiriran jedinstvenom ljubavnom pričom s ovih prostora. Veliko događanje Podravka je podržala putem novog komunikacijskog kanala Coolinarika Viber Public Chata, prvog takvog kanala u Hrvatskoj te se pridružila popularnoj chat aplikaciji koja broji više od 650 milijuna korisnika na svijetu.

Inspiraciju za nastanak nove kolekcije popularnih Viberovih “sličica” pružila je dirljiva ljubavna priča na daljinu “para iz Mostara” – Ivana Rozića, koji je trenutno na radu u dalekom Shenzhenu u Kini i njegove zaručnice Jelene Božić koja studira u Zagrebu. U čast njihove ljubavi i skorog vjenčanja, Viber je prihvatio Ivanov prijedlog i osmislio potpuno novi sticker-paket, s omiljenim likovima Freddiejem i Eve koji, u ovom zanimljivom aranžmanu – staju pred oltar, kao jedinstven poklon Jeleni od Ivana.

Posebnu ulogu u simpatičnom scenariju događaja, koji je Jeleni kao potpuno iznenađenje priredila njezina “jača polovica” uz podršku mobilne aplikacije, imala je poznata hrvatska glazbena zvijezda Petar Grašo čije je sudjelovanje na događanju omogućila Podravka. Poznati pjevač pozdravio je zaljubljeni par na oba kontinenta izvedbom svog velikog hita “Moje zlato”, a emotivna priča uživo je bila dostupna i na novom komunikacijskom



kanalu Podravke, Coolinarika Viber Public Chatu. Brojne sudionike romantične priče Podravka je razveselila Viber muffinima, posebno osmišljenima za ovu prigodu i toplim čajem. Čitavo događanje u obliku video sadržaja obišlo je svijet putem Viberove mreže te postati dostupno među više od 664 milijuna korisnika Viberove aplikacije.

Podravka je otvaranjem novog komunikacijskog kanala još jednom potvrdila inovativnost i spremnost za uključivanje kako u kulinarske tako i u digitalne trendove. Putem Coolinarika Public Chata svi ljubitelji hrane, zabave i druženja moći će pratiti novitete iz Podravkinog bogatog asortimana proizvoda te sudjelovati u brojnim kulinarskim pričama. (R)

Dolcela mobilna aplikacija „Slatki trenuci“

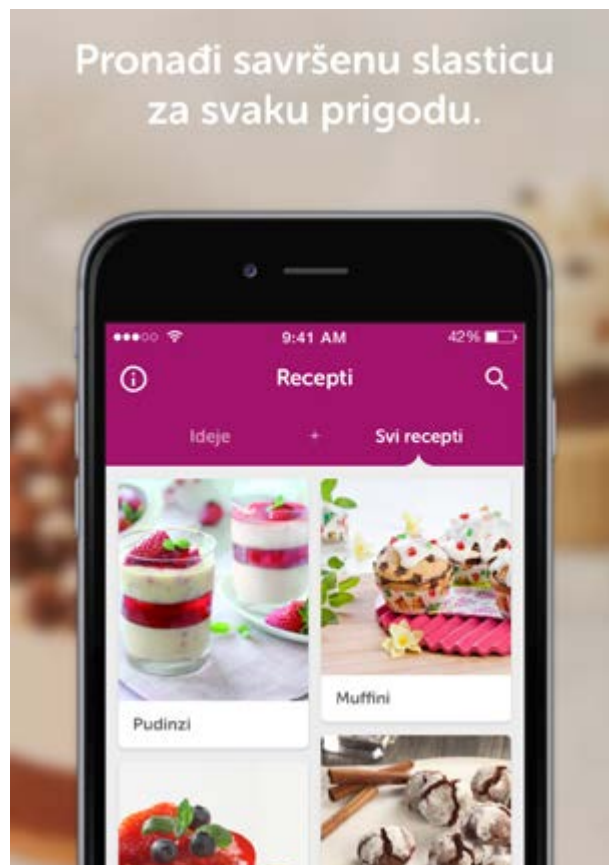
Dragi svi, Dolcela je za sve nas pripremila nešto novo, zabavno i inspirativno – mobilnu aplikaciju „Slatki trenuci“. Kroz aplikaciju vam nudimo idealne recepte za svaku prigodu i za svako društvo. Ulovite savršen trenutak kamerom i dopustite Dolcela aplikaciji da odabere idealnu slasticu za vas....

Kroz zabavnu interakciju i uz pomoć tajnih, “slatkih algoritama”, uvijek ćete znati koja slastica je savršena za koju prigodu, posebne male trenutke ili pak velika slavlja.

Inovativna mobilna aplikacija Dolcela Slatki trenuci donosi: pregršt recepata i videovodiča, listu za kupovinu, inspiraciju za slastice, zabavni dio fotografiranja uz prijedloge slatkih recepata.

Naravno, cijela priča protkana je i humanom notom. Za svaki download mobilne aplikacije Dolcela, Podravka i Hrvatski kuharski savez doniraju jedan kolačić institucijama diljem Hrvatske. Zato vas pozivamo da i vi budete dio ove tople blagdanske priče i preuzmete Dolcela slatku aplikaciju.

Slatke blagdane svima želi Dolcela!



Radost blagdanskog druženja



Predblagdansko raspoloženje i radost darivanja u našoj kompaniji jasno se osjetila ovoga tjedna u cijeloj Podravkinoj poslovnoj zgradi u Koprivnici.

Jedan od glavnih razloga je glasno dječje veselje, koje je ispunilo zgradu, jer djeca Podravkaša posjetila su Podravku i svoje roditelje na njihovim radnim mjestima. Zbog velikog interesa djece i roditelja, Podravka je ponovno širom otvorila vrata za djecu svojih zaposlenika, organiziravši druge po redu Dane otvorenih vrata

ove godine. Događaj namijenjen djeci naših zaposlenika obilježio je program, upriličen u Podravkinoj kino dvorani i u restoranu društvene prehrane.

Program je bio ispunjen nizom slatkih iznenađenja za najmlađe koje bismo s pravom mogli nazvati pravim Podravkašima. Naime, baš oni znaju odgovore na pitanja poput onih koji je prvi Podravkin proizvod, kako je nastala Vegeta, gdje nastaju Kviki grickalice ili Podravka juhe i koji su sve proizvodi pod brandom

Lino. A upravo najviše dječjih osmjeha izmamio je Lino, koji je dočekao djecu, igrao se i bojavao s njima u posebno osmišljenoj Lino igraonici te se družio i zabavljao tijekom njihovog posjeta Podravki. Posjet je imao i pomalo edukativan karakter, jer osim što su djeca sudjelovala u kreativnim radionicama u kojima su uz glazbu, Dolcelinim dekorima za slastice ukrašavala božićne kuglice, imali su prilike od prometne policajke čuti i o pravilima sigurnosti i ponašanja u prometu. Predblagdansko se druženje teško može zamisliti bez Djeda Mraza pa se i on zajedno sa svojim pomoćnicama odazvao veselom susretu. Zabava začinjena glazbom, uz puno smijeha, obiljem darova, slatkih i slanih grickalica i slasnim zalogajima iz „radionice“ Podravkinih promotora kulinarstva, rezultirala je jedinstvenim božićnim dekoracijama i nezaboravnim danima za Podravku, djecu i roditelje. Nakon ovih susreta, Podravka je bogatija za jedinstvene ukrase na svom božićnom drvcu, djeca su bogatija za nove spoznaje i nezaboravne trenutke druženja, a roditelji Podravkaši ispunjenih su srca doživjeli dan neprocjenjive vrijednosti. (I.L.)



Zdravi obrok by Luka Nižetić oduševio koprivničke osnovce

Visoko palac gore za zdrave obroke u školskoj prehrani podignuli su učenici koprivničke OŠ Braća Radić. Čvrste argumente za to imali su u vlastitom pozitivnom iskustvu. Njihova škola je, naime, jedan od sudionika pilot projekta uvođenja zdravih školskih jelovnika kojeg su prije četiri godine pokrenuli Podravka i Grad Koprivnica i koji daje odlične rezultate. Od 900 učenika OŠ Braća Radić u školsku kuhinju redovito ih ide gotovo 80 posto, a ocjene koje daju jelima pripremljenima uz savjete nutricionista i kulinarskih stručnjaka Podravke kreću se uglavnom iznad 4.

Na stranu učenika koji se žele zdravo hraniti u školskim kuhinjama i kojima nisu odbojni kelj, blitva, brokula, proso i ječmena kaša stao je i Luka Nižetić koji u sklopu projekta Zdravi odmor priprema jela s namirnicom mjeseca. U Spikaonici koju je u suradnji s Hrvatskim debatnim društvom organizirao Večernji list negacijska grupa učenika iz Zagreba tako gotovo i nije imala šanse, jer su domaćini uspješno obranili svoj stav o važnosti organizirane i zdrave prehrane za vrijeme nastave. I zdravi obrok- rižoto od puretine i paprike koji je Luka spravljao pred radoznalim dječjim očima potvrdio je tezu da se u školi može jako fino jesti. Više od 400 porcija razgrabljeno je u tili čas, a pravi začini cijeloj atmosferi dala je djevojčica Ida Geto koja je zapjevala nekoliko Lukinih pjesama dok je on kuhao. Luka je prihvatio glazbenu rukavicu izazova pa je s kuhačem u ruci djeci podario i



nekoliko stihova svoje omiljene pjesme. „Oduševila me ova koprivnička škola i poprilično zrela razmišljanja učenika o zdravoj prehrani. Nadam se da će i druge škole u Hrvatskoj slijediti ovaj pozitivan primjer i da će edukacija putem Zdravog odmora razbiti neke dječje predrasude o tome da zdravo nije fino. I pizza koju oni obožavaju može se prirediti na zdrav način što ćemo i pokazati u nekoj od sljedećih škola domaćina predstavljanja projekta“ - istaknuo je Luka Nižetić. Kulinarski savjeti popularnog pjevača mogu se naći na web stranici Zdravi odmor (www.zdraviodmor.hr) na kojoj se nalazi i niz korisnih tekstova o prehrani djece s ciljem edukacije djece, roditelja i nastavnika. Projektom Zdravi odmor Podravka nastoji širiti svijest o važnosti školskog obroka, o potrebi njegove usklađenosti s pravilima ispravne prehrane te doprinijeti poboljšanju prehrambenih navika učenika. (R)

Afterwork party uz Vegetu – pun pogodak

Afterwork party još jednom je oduševio mnogobrojne Podravkašice i Podravkaše, a ovoga puta u glavnoj ulozi našao se Podravkin najpoznatiji brend Vegeta. Bogat sadržaj privukao je zaposlenike da se opuste na kraju radnog dana. Na samom ulazu u bar posjetitelji su izabrali karticu sa svojim ‘moodom’, ovisno o svom raspoloženju – samo dobra vibra, party animal, supermen, mozak bye bye i leptirići u trbuhu – a u baru su ih dočekali Podravkini promotori kulinarstva, svaki od njih pripremajući po jedno jelo koje odgovara određenom moodu. Na velikom platnu prikazan je i video s dogovorštinama sa seta na snimanju novog Vegetinog reklamnog spota, a na interaktivnom terminalu PandoPadu mogla se istražiti nova Vegetina kampanja, poslati e-razglednica ili pak selfie kao likovi iz Vegetinog spota ili popularni Vegetin kuhar. Velik interes izazvalo je i izvlačenje igre na sreću pa je tako dvadeset najsretnijih osvojilo vrijedan Vegetin



paket. Na afterparty došao je i poseban gost iznenađenja, poznati hrvatski pjevač Petar Grašo, koji je spremno pozirao za sve koji su se poželjeli fotografirati s njim. Red smijeha, red dobre zabave, red zanimljivog sadržaja, a sve to začinjeno Vegetom, pokazalo se kao pravi recept za uspješan afterwork party, što su dokazale pozitivne emocije i nasmiješena lica zadovoljnih Podravkašica i Podravkaša. (R)

Karmen Šafar Vondraček EA nagrada za najbolju hrvatsku tajnicu

Karmen Šafar Vondraček, tajnica članice Uprave Podravke Olivije Jakupec, ovogodišnja je dobitnica nagrade EA za najbolje hrvatske tajnice. Nagrada je to koju od 1996. godine dodjeljuje Nacionalna strukovna udruga Hrvatska poslovna tajnica – HPT i to u kategorijama malih, srednjih i velikih tvrtki te proračunskih i neprofitnih organizacija. Ovogodišnja dodjela i to dvadeseta po redu, održana je u zagrebačkom hotelu Esplanade, na kojoj je Karmen Šafar Vondraček proglašena jednom od pet dobitnica koje ravnopravno dijele EA nagradu.

“Uživam u svakom radnom danu, uvijek nastojim usvojiti nova znanja i vještine te pohađam razne oblike stručnog usavršavanja na tečajevima, seminarima i raznim predavanjima. Nove i pozitivne promjene, zdrava radna sredina te profesionalnost u međusobnim odnosima, komunikaciji i suradnji su mi vrlo snažna motivacija



kako u životu, tako i u radu i iznimno sam ponosna što su u meni prepoznali kvalitete koje treba imati najbolja tajnica“ - izjavila je ovogodišnja dobitnica EA nagrade za najbolju hrvatsku tajnicu Karmen Šafar Vondraček.

Po struci novinska izjestiteljica, Karmen odlično govori engleski jezik, kolege i nadređeni opisuju je kao pozitivnu, vedru, strpljivu, odlučnu, smirenu i organiziranu osobu, a ona samu sebe smatra sretnicom jer ju je posao tajnice članice Uprave Podravke vezao uz rodni grad Koprivnicu i posao koji voli. (R)

Tradicionalno druženje umirovljenika i jubilaraca tvornice Kalnik

Na tradicionalnom druženju umirovljenika i jubilaraca Podravkine tvornice Kalnik u Varaždinu okupilo se 50-ak bivših radnika te desetak ovogodišnjih jubilaraca koje je pozdravila direktorica tvornice Slavica Kolesar. Tom prigodom ona se zahvalila našim umirovljenicima te ih upoznala s ambicioznim planovima, dobrim poslovnim rezultatima i investicijama te tvornice.

„Očekujem da ćemo ostvariti proizvodnju od oko 12.800 tona te naravno dobre poslovne rezultate. Trendovi su pozitivni, troškovi proizvodnje se smanjuju, efikasnost je veća. Najveću zaslugu u svim tim pozitivnim procesima imaju zaposlenici Kalnika, timski rad svih ljudi, i u tvornici, i u svim cjelinama koje nas prate i omogućavaju da se ti rezultati ostvaruju. Dobili smo maksimalan iznos povrata sredstava iz EU fondova, proizvodnja raste dvocifreno i istovremeno te brojke bilježimo u smanjenju troškova proizvodnje, pomlađujemo kadrove i mislim da Kalnik ima svjetlu perspektivu“ – istaknula je direktorica Kolesar.

Umirovljenike i jubilarce pozdravio je i stariji potpredsjednik za Lanac opskrbe Ivan Galović te direktor sektora Proizvodnja Zlatko Ećimović.

„Kao što ste imali priliku čuti tvornica raste i ovo je dobar nastavak onoga što ste vi godinama radili



u Kalniku. Uspjeli smo realizirati velike investicije iz EU fondova zahvaljujući, prije svega, domaćoj pameti“ – naglasio je Galović.

A kako danas izgleda pogon proizvodnje u Kalniku umirovljenici su imali priliku pogledati te su sa zadovoljstvom komentirali da je učinjen veliki pomak u modernizaciji i uvjetima rada te da je to zapravo nebo i zemlja u odnosu kako je bilo nekada, a kako je danas. Tijekom veselog druženja u tvorničkom restoranu posebno se zahvalilo i ovogodišnjim jubilarcima, a to su: Željka Botić, Natalija Martinčić i Davor Vrbanić za 20 godina rada; Robert Kelemenić, Štefica Sokol, Anica Šmic, Srećko Vrbanić i Vesna Žunek za 25 godina rada; Nadica Harmas, Krešimir Keretić, Petar Križmarić, Mladen Melnjak, Katica Varga i Darko Vincek za 30 godina rada, a najveći pljesak dobila je Zdenka Vrčec za 35 godina rada u Kalniku. (B.F.)

Otvoriti um i razmišljati slobodno

Na drugom Podravkinom danu inovacija predstavilo se 12 sektora, a 23 prezentera u obliku kratkih pitchinga, pokazali su na kakve su sve inovativne načine pomakli granice u poslovanju. Mnogima su se baš u petak 13. studenoga na Drugom InnoDayu Podravke „upalile lampice“ pa su se kroz igru i stvorili temelji za realizaciju nekih novih ideja koje su iznijeli kroz sudjelovanje u igri „Zamijeni žarulju za ideju“.

Bacanjem žarulje i ovoga je puta službeno otvorio Dan Podravkinih inovacija predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić:

- U slobodi razmišljanja možemo doći do nečeg poticajnog za nas. Cilj ovoga dana inovacija je navesti nas na drugačije razmišljanje, ali ne samo danas, nego sve ostale dane u godini. Već i sama pobuda da o nečemu razmišljamo je veliki pomak, a ako rezultira nečim korisnim – to je uspjeh. Podravka pruža podlogu za razvoj, testiranje i lansiranje inovativnih ideja, koje će nam omogućiti da se udaljimo od konkurencije. Drugi dan inovacija govori nam da imamo potencijala, znanja, iskustva i međusobnu komunikaciju, rekao

je predsjednik Uprave poručivši –

Budite dovoljno hrabri i borite se za svoju ideju!

Sve postojeće i buduće Podravkine inovatore razveselila je objava da je Uprava Podravke na svojoj posljednjoj sjednici usvojila pravilnik kojim je regulirano poticanje i nagrađivanje ideja. Na temelju pravilnika omogućit će se razvijanje dodatnih procesa te reguliranje i transparentno praćenje cjelokupnog postupka kroz digitalni sustav - od donošenja ideje do njezine realizacije.

Inicijatorica pokretanja otvorenih inovacija u Podravki, mr.sc. Jasmina Ranilović, direktorica sektora Istraživanje i Razvoj osvrnula se na početak razvoja ideje o inovacijama i nastanak projekta, a manager za otvorene inovacije Emir Džanić predstavio je novi pravilnik. Klub otvorenih inovacija te najavio daljnje planove jačanja kapaciteta i predstavljanja novih ideja kao i ciljeve stvaranja kulture i izgrađivanja sustava. Klub je obogaćen s još 23 Podravkaša.

Greške su dopustive, ako iz njih učimo

Tijekom Dana inovacija vidjeli smo različite inovativne projekte, raspoređene u tri bloka - We make iT happen, Pushing the limits i Taking you forward.

Trodnevni uvod u Dan inovacija obilježile su degustacije novih proizvoda, a centralni dio događanja bila je panel rasprava na kojoj su vanjski partneri i suradnici potaknuli raspravu o važnosti stvaranja inovativne kulture. Na panel raspravi, uz člana Uprave Podravke Miroslava Klepača, direktoricu sektora Istraživanje i razvoj Jasmine Ranilović i Jiu Jess Xufeng iz Tajništva Grupe Podravka, sudjelovali su - Ivan Vidaković, predsjednik Uprave Microsoft Hrvatska, Hrvoje Hadžić, manager za inovacije i razvoj poslovanja Ericsson Nikola Tesla te prof.dr.sci. Ian Sutherland, prodekan za doktorske studije IEDC Bled. Upravo je dr. Sutherland na početku rasprave pojasnio razliku između inovacija i kreativnosti te svoje viđenje kulture kreativnosti. Sudionici iz Microsofta Hrvatske i Ericsson Nikole Tesle iznijeli su svoja iskustva vezana uz kulturu inovacija i sustav nagrađivanja te zaključili kako ne postoji jednostavan i univerzalan model. Ideje je u poslovnom svijetu moguće kopirati, ali sam model provedbe je nemoguće, jer uključuje kompleksan set alata te kulturu kompanije, rekao je Ian Sutherland. Sugovornici su se složili i kako su neuspjesi često jednako poželjni i važni kao i uspjesi, ako iz njih učimo, te ako uspjehe nagrađujemo. Tako je važna podrška kolega i prihvaćanje najboljih ideja u praksi. Ovaj Innovation Day, kao i prethodni, organizirao je Tim za otvorene inovacije, kojeg čine Emir Džanić, Snježana Šlabek, Zlatko Ećimović i Sanja Garaj Miloš. (I.L.)



Studenti u Podravkinom restoranu društvene prehrane

Početkom prosinca 220 studenata Sveučilišta Sjever u Koprivnici hrane se u Podravkinom restoranu društvene prehrane. Rezultat je to natječaja koji je raspisalo Ministarstvo obrazovanja, znanosti i sporta, a na koji se Podravka prijavila u rujnu ove godine. U skladu s Pravilnikom o uvjetima i načinu ostvarivanja prava na pokriće troškova prehrane studenata, članovi Nacionalnog povjerenstva za kontrolu prehrane studenata obišli su Podravkin restoran te se uvjerili da zadovoljava propisane uvjete.

Studenti tako u Podravkinom restoranu imaju pravo na dva obroka dnevno, ručak i večeru, a mogu birati između tri različita menija, propisana od strane Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta, od kojih je jedan



vegetarijanski. S obzirom da se u istom restoranu hrane i zaposlenici Podravke, studenti imaju određeno vrijeme za ručak i večeru, a dio njih ima pravo na obroke i vikendom. Za studente je organizirana i posebna linija na kojoj se koriste studentske „iksice“, kao i pedesetak posebno odvojenih sjedećih mjesta. Pored toga, studentima je omogućen ulaz kroz istočnu portu Podravke, također na posebnoj liniji. (R)

Studenti i profesori Fakulteta strojarstva i brodogradnje iz Zagreba u Podravki

Studenti četvrte i pete godine usmjerenja Termotehnika i Procesna tehnika uz pratnju profesora i tehničkog osoblja Podravke obišli su energetska postrojenja tvornice Mesna industrija Danica, Dječja hrana te Belupo. Dobrodošlicu su im poželjeli direktor službe Tehničke usluge Ivan Husnjak i voditelj Centralne energetike Kristijan Štefanec. Upoznali su ih s Podravkom, prvenstveno iz aspekta energetike, osvrnuvši se između ostalog i na regulativu i strateške investicije s ciljem povećanja efikasnosti sustava.



Kako bi studenti stekli konkretan uvid u praktično djelovanje, čiji je cilj ušteda kroz tehnološke procese, Podravku je predstavio kroz prizmu ekološke prihvatljivosti, energetske učinkovitosti i ekonomske isplativosti. Na predmetnim postrojenjima vidjeli su industrijske energetske sustave i opremu u stvarnome radu te su uvidjeli značaj pravilnog dimenzioniranja i optimiranja istog.

Studente su zanimali odgovori vezani uz mjerenje i praćenje potrošnje, o čemu također Podravka vodi brigu, budući da je tijekom tri godine došlo do znatnog smanjenja cjelokupne potrošnje. Jedan od razloga je i što zaposlenici suočeni s mjerenjima, više pažnje obraćaju na potrošnju, a time i na uštede.

„Planiranje i optimiziranje procesa je budućnost“, zaključio je Kristijan Štefanec.

Posjetom studenata i profesora Fakulteta strojarstva i brodogradnje iz Zagreba uspostavljena je suradnja s još jednom obrazovnom institucijom, gdje se izučavaju nastavni kolegiji u području energetike, procesne tehnike i slično te je izražena obostrana nada da će se suradnja nastaviti na konkretnim primjerima iz tih područja. (R)

„Grupa Podravka veliki je potrošač i troši oko 150 milijuna kilovat sati godišnje, ali ujedno vodi brigu o održivosti i energetske mjerama. Uspoređujući se s kompanijama u okružju, svi za sebe naravno misle da su najbolji, ali mi imamo argumente za to, a to dokazuju i naši rezultati poslovanja.“, rekao je Ivan Husnjak.

Proces „Vođenje godišnjih razgovora“

U siječnju ponovno kreće proces

Vođenje godišnjih razgovora proces je kojim se želi potaknuti povratna informacija vezana uz radni učinak zaposlenika, a sastoji se od pogleda unatrag – što je postignuto, odnosno koji su ciljevi ostvareni i u kojoj mjeri u proteklom razdoblju, i pogleda unaprijed – koji su budući ciljevi zaposlenika i što još može napraviti kako bi poboljšao svoj radni učinak. U proces Vođenja godišnjih razgovora, koji se sastoji od vlastite procjene učinka i kompetencija i procjene nadređenog te razgovora, uključeni su Uprava, direktori sektora i službi, pomoćnici direktora, voditelji odjela te pojedine funkcije iz sektora Tržište RH, Proizvodnja i Marketing.

Neovisno o samoprocjeni i procjeni učinka i kompetencija zaposlenika, najveći naglasak stavlja se upravo na razgovor kao najvažniji dio cjelokupnog procesa. Rezultat razgovora su usuglašeni i postavljeni poslovni i razvojni ciljevi zaposlenika. Kako bi se što lakše i točnije postavili razvojni ciljevi, od sljedeće godine kao podloga poslužit će izvještaj Zaokreta 360.

Tijekom prosinca održavale su se kratke edukacije na različite teme, a sve kako bi se olakšao proces razgovora uključenim zaposlenicima. Neke od tema koje će biti pokrivene edukacijama uključuju komunikacijske vještine i vještine aktivnog slušanja, davanje i primanje povratne informacije te postavljanje poslovnih i razvojnih ciljeva. Edukacije su prilika zaposlenicima koji su već bili uključeni u proces da se podsjetite na ključne segmente, dok za zaposlenike koji su prvi put uključeni predstavljaju



sastavni dio uključivanja u proces.

S procesom „Vođenja godišnjih razgovora“ započet će se u siječnju 2016., prvo samoprocjenom učinka i kompetencija, zatim procjenom nadređenog te, zaključno, razgovorom. Vjerujemo kako će svi uključeni zaposlenici prepoznati priliku te izuzetno odgovorno i savjesno pristupiti procesu, kao i svaki put do sada.

Što ako niste uključeni u proces „Vođenje godišnjih razgovora“?

Povratna informacija o radnom učinku izuzetno je bitna svakom zaposleniku. Ona nam pruža mogućnost korigiranja i usmjeravanja na prioritete, ali i da sagledamo sebe, svoje zadatke i način njihova izvršenja iz perspektive nadređenog. Iako je proces „Vođenja godišnjih razgovora“ strukturiran pristup davanju i primanju povratne informacije, traženje povratne informacije nipošto nije ograničeno samo na taj proces.

Odgovornost je svakog zaposlenika tražiti povratnu informaciju o svom radu od svog nadređenog, ali i biti je spreman čuti i prihvatiti. Traženjem povratne informacije, pokazujete kako Vam je stalo do posla koji obavljate te kako ste spremni uložiti dodatni trud i pokazati najbolje od sebe.

Studentima FER-a 1.500 kuna stipendije

U današnjem poslovnom svijetu, informatička podrška sve je važnija. Kako bismo kao kompanija privukli mlade ljude informatičke struke, objavili smo natječaj kojim omogućavamo stipendije studentima FER-a.

Za mjesečnu stipendiju u iznosu 1.500 kuna uz mogućnost zapošljavanja u kompaniji po završetku studija do 15. siječnja 2016. godine mogu se prijaviti studenti redovito upisani u 1. ili 2. godinu diplomskog studija pojedinih programa Fakulteta elektrotehnike i računarstva zanimljivih našoj kompaniji.

Osim u biltenu, oglas u cijelosti možete preuzeti na Internet i Intranet stranicama kompanije.

GRUPA PODRAVKA jedna je od najvećih prehrambenih kompanija sa sjedištem u srednjoj, istočnoj i jugoistočnoj Europi i druga po veličini farmaceutska kompanija u Hrvatskoj. Prisutni smo kroz 25 društava u 17 država te 17 predstavništava u 14 država, a naši proizvodi prodaju se u više od 40 zemalja širom svijeta. Naš dugotrajni uspjeh i porast prisutnosti na međunarodnim tržištima rezultat su znanja, predanosti i jake motivacije svih naših zaposlenika. Naše vodeće marke Podravka i Vegeta, dostupne su na svim kontinentima.



Prijavite se za stipendiju!

Ako ste: student diplomskog studija Fakulteta elektrotehnike i računarstva s aktivnim znanjem engleskog jezika

Nudimo Vam:

/ mjesečnu stipendiju u iznosu 1.500 kn / mogućnost zapošljavanja po završetku studija / rad na poticajnim zadacima

Od Vas očekujemo:

/ redovito upisanu 1. ili 2. godinu diplomskog studija nekog od sljedećih programa Fakulteta elektrotehnike i računarstva Sveučilišta u Zagrebu:

-Informatička i komunikacijska tehnologija

profil: Telekomunikacije i informatika

-Računarstvo

profil: Programsko inženjerstvo i informacijski sustavi

profil: Računalno inženjerstvo

/ aktivno znanje engleskog jezika

Kako se prijaviti:

Svoj životopis, motivacijsko pismo, potvrdu o redovnom upisu u godinu i ovjereni prijepis ocjena pošaljite do **15. siječnja 2016.** godine na e-mail: stipendija@podravka.hr

U Grupi Podravka vodimo se načelima jednakih mogućnosti zaposlenja za sve, protivimo se bilo kakvom obliku diskriminacije te potičemo ravnopravnost i zaštitu ljudskih prava svih zaposlenika.



Njemački stručnjaci u Podravki

Predstavnici KIN instituta, dr. Axel Graefe, CEO i Marc Heyer, project manager, posjetili su Podravku. Riječ je o njemačkom Prehrambenom institutu iz Neumünstera koji se bavi edukacijom, savjetovanjem te pružanjem usluga iz područja prehrambene tehnologije, razvoja proizvoda i kontrole kvalitete.

KIN institut jedan je od vodećih europskih instituta na tom području i upravo je ove godine proslavio 50 godina postojanja.



S predstavnicima Podravke iz sektora Istraživanje i razvoj, na čelu s dr. sc. Jasminom Ranilović, direktoricom sektora, razgovarali su o postojećim projektima kao i o mogućnostima proširenja suradnje. Jedna od tema razgovora odnosila se i na područje edukacije zaposlenika Podravke kroz specijalizirane i prilagođene programe. (R)

Podravkašice na CONPASTI 2015.

U Karlovcu je održan Međunarodni kongres tjesteničarstva CONPASTA 2015. u organizaciji tvrtke Robinson i uz pokroviteljstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Ova tradicionalna manifestacija okupila je stručnjake s područja tjesteničarstva, proizvođače, hotelijere, kuhare te profesore i učenike u cilju edukacije i prezentacije najnovijih dostignuća u tjesteničarstvu i njihovih primjena u svakodnevnoj gastronomiji i prehrani. Tijekom cjelodnevnog trajanja vrhunski kuhari iz Hrvatske, Slovenije i Indije pripremali su razna jela na bazi tjestenine, a učenici srednjih škola kuharskog usmjerenja sudjelovali su u natjecateljskom dijelu programa. Paralelno se održavao i stručni dio kongresa na kojem su usmenim izlaganjem sudjelovali i stručnjaci iz Podravkinog sektora Istraživanje i razvoj - Helena Tomić-Obrdalj, univ.spec. održala je predavanje na temu „Generacija millennials, gastronomija i tjestenina“, dok je Maja Vidaković, univ.spec. održala predavanje na temu „Tjestenina i pravilna prehrana“. (M.V.)

Lino nagradio najbolje male plivače u Hrvatskoj

Najvećem plivačkom natjecanju za najmanje plivače u Hrvatskoj koji se pod nazivom “Sisak mali - Memorijal Miriana Vasilj” održao na sisačkim bazenima. Pridružio se i medvjedić Lino. Za sve male plivačice i plivače, a bilo ih je više od 400 u dobi od 7 do 11 godina iz 16 hrvatskih klubova priredio je slatke poklone. Za rekorde i najuspješnije natjecatelje ovog tradicionalnog, 11. po redu natjecanja, Lino je imao posebno iznenađenje – svoju malu plišanu maskotu. Djeca su s velikim oduševljenjem dočekala druženje s medvjedićem Linom kojemu je uz bazen bilo poprilično vruće, ali je sve izdržao na radost malih obožavatelja.

U uvodu ove prekrasne plivačke smotre za najmlađe, domaćin natjecanja Plivački klub Sisak Janaf obilježio je vrijedan jubilej, dvadeset godina djelovanja. Tom prilikom su uručena prigodna priznanja pojedincima, udrugama i tvrtkama koji su svojim radom i djelovanjem dali doprinos djelovanju Kluba, među kojima je i Podravka. (J.L.)



Romana Zlatar-Vulić, menadžerica potkategorije Povrće i Zamrznuti proizvodi

Obrazovanje pruža mogućnost za osobni razvoj



Vođena stalnom željom za znanjem, konstantnim obrazovanjem i usavršavanjem, Romana Zlatar-Vulić tijekom 25 godina prevalila je put u Podravki od svog prvog sezonskog posla, preko rada u Računovodstvu pa do mjesta menadžerice potkategorije.

„Po završetku srednje ekonomske škole, zbog financijske nemogućnosti plaćanja studiranja, radni staž sam započela u Podravki 1989. godine kao sezonac na raznim poslovima i u raznim proizvodnim pogonima. Bilo je to korisno životno iskustvo, jer mi je dalo uvid u način kako posao funkcionira na svim razinama.“

Potaknuta ambicijom i potrebom za usavršavanjem, uz stipendiju kompanije, do sada je završila Visoku poslovnu školu na Ekonomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, diplomirala je na četverogodišnjem fakultetu također na Ekonomskom fakultetu te u konačnici osobno uložila u dodatno akademsko obrazovanje, upisavši poslijediplomski studij Marketinški menadžment. Odličan prosjek na poslijediplomskom studiju i položeni svi kolegiji za manje od godinu dana, izuzetan su i hvalevrijedan rezultat.

Specijalistički poslijediplomski rad vezan uz društveno odgovorno poslovanje

Romana je manager potkategorije Povrće i Zamrznuti proizvodi u Kategoriji osnovna hrana. Radi u timu zaduženom za povrće, voće i mlinarske proizvode, a nedavno je obranila specijalistički poslijediplomski rad u kojem se bavi „Ulogom i značajem korporativnih komunikacija u kontekstu društveno odgovornog poslovanja“.

Zašto baš ta tema i koji joj je cilj?

„Cilj je prikazati djelokrug aktivnosti korporativnih komunikacija na području društveno odgovornog poslovanja na primjeru Podravke kao poduzeća koje uspješno podržava, potiče i provodi program društvene odgovornosti i u kojoj je društveno odgovorno poslovanje integrirano u procese i aktivnosti poslovanja. Polazeći od činjenica vezanih uz prednosti konzumacije povrća („funkcionalna hrana“ koja pozitivno djeluje na zdravlje ljudi) na primjeru Podravke, željela sam istražiti i steći uvid u sveukupnu problematiku u smislu posljedičnih reakcija percepcije i upoznatosti potrošača. Izabrala sam konkretnan primjer grupe proizvoda od rajčice i priloga za jelo na bazi povrća, koji se odlikuju posebnostima, svojstvenih samo njima, a višenamjenskog su karaktera u smislu komparativnih prednosti koje bi se uspješnije mogle iskoristiti u komunikaciji s javnosti i interesnim skupinama. Rezultirale bi mnogostrukim koristima za Podravku, potrošače i ostale interesne grupe (posebice s aspekta suradnje s kooperantima s ovih prostora) te na koncu i koristima u smislu cjelokupnog

rasta i razvoja gospodarstva lokalne zajednice i gospodarstva na razini cijele zemlje.

Koji je tvoj osobni motiv u školovanju i radu?

„Obrazovanje pruža mogućnost za daljnji osobni razvoj, upotpunjavanje znanja i vještina. Sve to ima smisla ukoliko se stečeno znanje može involvirati na području pronalaženja kvalitetnih rješenja u daljnjem radu na moje zadovoljstvo, ali i poslodavca. Naime, satisfakcija je ako će se moja znanja i vještine koristiti u određenim segmentima rješavanja poslovnih zadataka i promicanja uspješnosti naše kompanije. Smatram da su za značajniji uspjeh u karijeri prije svega važni znanje, visoko obrazovanje, predan rad i prilagodljivost, no praksa nam pokazuje da to nije dovoljno. Podrška neposredno nadređene osobe, također je ključna: izuzetno je važno da dobar menadžer prepozna potencijal zaposlenika. Kao i u svemu ostalom, i tu treba imati i malo sreće da radite s dobrim liderima koji imaju hrabrost dati šansu svojim ljudima.“

Romana za sebe kaže da je komunikativna osobu, sklona timskom radu, a naravno, voli i sport – posebice rukomet koji je 12 godina trenirala u RK Podravka. Dobru glazbu ističe kao idealan način opuštanja, a zbog mnogih obveza malčice je zapostavila svoju veliku ljubav od mladenačkih dana – amatersko slikanje. Zapravo, mnogi bi se od nas mogli naći u tom šturom opisu, ali njezina upornost i želja za stalnim znanjem izdvaja je među mali postotak ljudi koji svojim primjerom pokazuju kako slijediti životni san, odricanjem ga pretvoriti u stvarnost i uhvatiti se ukoštac sa svim postavljenim izazovima. (I.L.)

Vlasnici trgovačkih lanaca iz Srbije posjetili Podravku

Vlasnici i menadžeri trgovačkih lanaca iz Srbije posjetili su sjedište Podravke u Koprivnici i obišli tvornicu Vegete. U trodnevnom posjetu, oko četrdeset predstavnika iz različitih regija širom Srbije imali su priliku upoznati se s centralom kompanije kao i osnovnim procesima koji se provode tijekom proizvodnje i stroge kontrole kvalitete proizvoda.

„Posjeta Koprivnici je sjajna prilika da se učvrste i dalje razvijaju dobri odnosi koje imamo s našim partnerima iz Srbije. Podravkine proizvodi su na tržištu Srbije prisutni od 2001. godine. U portfelju imamo preko 200 različitih artikala među kojima su najtraženiji i najprodavaniji: Vegeta, Podravka juhe, Lino dječja hrana, Eva” – kaže Goran Pezelj, direktor Podravke u Srbiji.



Delegaciju iz Srbije predstavljale su kompanije: Maxi commerc Veternik, Goga Novi Sad, BB Trade Žitište, HBC system, Trnava promet, Morava, Harizma pro team, Premija Internacional, Najax, Metalac Proleter, Marmil Pirot, Lovopromet Niš, RIČ Prokuplje, Aleksandrovic Negotin, 7. Jul trgovina Vranje, Mak Luks Knjaževac, Amigo Boljevac, AS Niš, Trend commerce, Žinasa, Luki komerc, Medius i Mačak M&D.

Gosti iz Srbije upoznali su se sa širokom paletom Podravkinih proizvoda i izrazili spremnost za proširenjem suradnje. (Ž.B.)

PODRAVKA KINA

Uspješan nastup na najvećem sajmu prehrane u Kini

Podravka je samostalno sudjelovala na najvećem sajmu prehrane u Kini - 19. FHC China sajam u Šangaju, kao jedini izlagač iz Hrvatske. FHC China je svake godine sve veći pa je tako ove godine prisustvovalo 2.150 izlagača iz 66 različitih zemalja, a broj posjetitelja premašio je 68.000. U tri dana Podravka je privukla izuzetan interes kineske populacije za asortiman proizvoda, ali i za Podravkine maskote, poput Lino medvjedića. Uvelike je pomogla i Podravkina korporativna crvena boja koja se u Kini tradicionalno veže uz sreću i boljitak te srce koje u toj zemlji označava toplinu i snagu. Vrlo je važno reći kako većina Kineza ne zna gdje se nalazi Hrvatska pa je uspjeh Podravke još i veći.



Uspostavljeni su kontakti s više tisuća potencijalnih potrošača putem promotivnih letaka te dvjestotinjak kontakata s potencijalnim kupcima i distributerima. Podravka je bila jedini izlagač iz Hrvatske, a izlagala je u istom paviljonu s gospodarskim komorama Njemačke, Italije, Španjolske, Austrije, Turske... Uvjereni smo kako će sudjelovanje na navedenom sajmu uvelike pomoći ostvarenju zacrtanih planova na tom izuzetno zahtjevnom, ali i potentnom tržištu. (R)

PODRAVKA SLOVAČKA

Naši proizvodi na Božićnom sajmu u Bratislavi

U Bratislavi je održan Božićni sajam koji tradicionalno organizira Međunarodni klub žena. Sajmom se simbolično otvara božićna sezona, a cijeli događaj je humani-

tarnog karaktera te se skupljaju financijska sredstva za podršku raznim dobrotvornim projektima. Ove godine je sajam svečano otvorio ministar vanjskih poslova i europskih poslova Slovačke Republike Miroslav Lajčák. Sajmu su prisustvovali predstavnici 30 zemalja svijeta te su prezentirana tradicionalna jela i domaći proizvodi zemalja izlagača.

Na štandu hrvatskog Veleposlanstva su se, između ostaloga, prezentirali te prodavali i proizvodi Podravke – nezaobilazna Vegeta, bujoni, proizvodi na bazi rajčice, koncentрати od rajčice te posebno među djecom omiljena Lino lada. (R)

PODRAVKA BOSNA I HERCEGOVINA

Medvjedić Lino izmamio osmijehe u Mostaru

Nakon Sarajeva i Bijeljine, medvjedić Lino svojom posjetom obradovao je mališane koji trenutno borave u Regionalnom medicinskom centru „Dr. Safet Mujić“ i Sveučilišnoj kliničkoj bolnici u Mostaru.

„Vidjeti osmijeh na licima dječaka i djevojčica koji, na žalost, blagdanske dane provode u medicinskim ustanovama je neprocjenjivo. Pored najmlađih, na ovaj način pokušavamo pružiti potporu roditeljima koji se suočavaju s brigom o zdravlju svoje djece. Nadamo se da će mališani uskoro biti u svojim domovima, te da smo im bar malo uljepšali boravak ovdje“, istakla je Mila Zovko, direktorica marketinga Podravke u BiH.

Svojim svakodnevnim radom, pored brige o njihovom zdravlju, pedijatrijski odjeli nastoje djeci ublažiti strah od boravka u bolnici i učiniti ga što ljepšim, ali i rodi-



teljima pružiti sigurnost i oslonac. Ovakve posjete im pomažu da obogate zabavni sadržaj za djecu. Pored posjete Pedijatriji u Bijeljini i Sarajevu, te dvije medicinske ustanove u Mostaru, Podravka u BiH će u narednim danima posjetiti i pedijatrijske odjele bolnica u Bihaću, Banjaluci, Tuzli, Zenici i Istočnom Sarajevu te će i u budućnosti nastojati pomagati da boravak djece u bolnicama bude što ugodniji. (M.Z.)

PODRAVKA RUSIJA

Zimski dobrotvorni sajam s Podravkom i Vegetom

U svrhu podrške humanitarnim akcijama koje organizira Međunarodni ženski klub (The International Women's Club of Moscow) Podravka je bila jedna od sudionika Zimskog dobrotvornog sajma (Winter Bazaar 2015) u Moskvi.

U organizaciji Veleposlanstva RH u Moskvi, Podravka je uz još nekoliko kompanija iz Republike Hrvatske daro-

vala veću količinu svojih proizvoda iz asortimana pod brandovima Podravka i Vegeta koji su se prodavali po akcijskim, prihvatljivim cijenama.

Prodajom doniranih proizvoda Veleposlanstvo je prikupilo 57.290 rubalja, a sudjelovanjem u lutriji i dodatan novac, kao dio sume koju će Međunarodni ženski klub u Moskvi donirati institucijama za skrb o djeci, djeci u siromašnim obiteljima i djeci na bolničkom liječenju te odraslim osobama kojima je potrebna pomoć, kao što su umirovljenici, beskućnici i izbjeglice.

Hrvatski proizvodi su na visokoj cijeni među ruskim kupcima, budući da su bili vrlo brzo rasprodani. Podravka će i dalje, kao socijalno odgovorna kompanija podržavati ovakav vid dobrotvornih akcija, s ciljem pomaganja onima kojima je pomoć najpotrebnija na prostorima Ruske Federacije i šire. (R)

PODRAVKA ČEŠKA

Prezentacija hrvatskih jela

Podravkini specijalisti kulinarstva Zlatko Sedlanić i Zoran Delić prezentirali su češkom kupcu razne mogućnosti pripreme jela u mediteranskom duhu te predstavili domaća, hrvatska jela na moderan način. Cilj ovog predstavljanja je promocija i razvoj Podravkinog poslovanja na tržištu Češke, a Podravka na ovaj način želi kupcima prikazati mogućnosti pripreme jela s Podravkinim proizvodima na brz i kvalitetan način.

Zlatko i Zoran još su jednom pokazali svoje umijeće, kojim je kupac bio izuzetno zadovoljan, budući da je izrazio želju da viđeno na prezentaciji iskoristi u svrhu poboljšanja kulinarske ponude. Također je dogovoren



nastavak suradnje utemeljen na zajedničkoj promociji. Kroz edukativno praktičnu prezentaciju zajedno s kuharima iz restorana u Češkoj, predstavljena su jela poput paste od slanutka, salate od ječmene kaše s bučnim uljem, crikveničke maneštre, podravskog piceka, okruglica od soma, purica u lignji na mediteranski, itd. (R)

Za siguran i sretan početak

Lino voćne kašice, voćno žitne kašice i voćne kašice sa sirom

Podravka je vodeći proizvođač dehidrirane dječje hrane već više od 45 godina, a svi naši proizvodi nose garanciju sigurnosti, hranjivosti i kvalitete.

Lino brand je sinonim za dječju hranu na području Adria regije, dok Lino medvjedić predstavlja najpoznatiju ikonu u kategoriji dječje hrane kojoj roditelji vjeruju, a djeca ga obožavaju zbog svog vrlo simpatičnog i zabavnog karaktera. Iskorak Lina u nove kategorije Lino gotovih voćnih kašica i Lino žitnih kašica bio je sasvim logičan jer su nam brojna istraživanja pokazala da naši potrošači baš to očekuju od Lina. Ujedno je to i kategorija koja nam je nedostajala u asortimanu, kako bi pokrili dohranu beba i djece od najranije dobi, a to znači od navršenog 4 mjeseca pa na dalje. Ovakvim pristupom i lansiranjem

novih potkategorija dječje hrane cilj nam je dodatno ojačati položaj Lino branda u kategoriji dječje hrane kao prvog majčinog izbora hrane za bebe.

Danas na tržištu postoji brojna konkurencija, ponuda je raznolika, potrošači su sve više informirani i točno znaju što žele, a pogotovo je to izraženo kada su djeca u pitanju, tu nema kompromisa. Svaki roditelj za svoj dijete želi samo najbolje – zdrav, uravnotežen i kvalitetan obrok, a da je ujedno lagan za pripremu, kako bi roditelji imali što više slobodnog vremena za svoje dijete i da to vrijeme provedu što kvalitetnije – u igri, zabavi, šetnji. Kako bi odgovorili na zahtjeve potrošača, Lino nudi čak i onima najzahtjevnijima nove Lino proizvode – Lino gotove voćne kašice i Lino žitne kašice.

Prvi put u povijesti korišten probiotik

Lino žitne kašice za Podravku su bile pravi izazov jer je prvi puta u povijesti Podravke korišten probiotik. Sam proces razvoja proizvoda trajao je dvije godine i to je odrađeno zajedničkim snagama Podravke i vanjskih suradnika (pedijatar, nutricionista, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu). Osim razvoja proizvoda, potrebno je bilo napraviti i prilagodbe u tvornici, što nije bilo moguće bez dodatnih investicija u novu opremu. U Tvornicu Dječje hrane investirana su značajna sredstva, od čega je samo jedan dio financiran iz EU fondova (1.000.000 kn), dok je ostatak financiran iz vlastitih sredstava. Kompletna instalacija i ugradnja nove opreme bila je izrazito zahtjevnja i trajala je više od mjesec dana.



Vlatka Mihoci – Specijalist za outsourcing, Valentina Banek Hajdinjak – Tehnolog specijalist (Dječja hrana), Martina Lazar – Manager kategorije (Dječja hrana), Branimir Perković – Voditelj odjela Investicije, Emilija Petrović – Tehnolog specijalist (Dječja hrana), Maja Pezelj Stunja – Direktor kategorije (Lino svijet)

Sastav kašica potiče metabolizam probiotika

Kao rezultat dugotrajnog rada, nastala su tri nova proizvoda – Lino 3 žitarice (riža, proso, heljda), Lino riža s bananom i Lino riža s jabukom i mrkvom. Naša nova linija proizvoda sadrži kulturu BB12 (Bifidobacterium lactis) – bifidobakterija koja je prirodno prisutna u probavnom traktu dojene djece i koja ima povoljan učinak na imunitet. Klinička studija (napravljena na Prehrambeno-biotehničkom fakultetu) dokazala je da sastav naših kašica potiče metabolizam probiotika koji zato imaju bolje antimikrobno djelovanje, bolju sposobnost preživljavanja u nepovoljnim uvjetima probavnog sustava, te sposobnost povećanja ukupnog broja „dobrih“ bakterija u probavnom sustavu.

Proizvodi ne sadrže gluten, bez dodanog su šećera, izvor su vitamina i minerala neophodnih za normalan rast i razvoj djeteta. I još jedna vrlo bitna činjenica je da sadrže zamjensko mlijeko pa se pripremaju s vodom.

Lino voćne kašice – novost u Lino asortimanu i potpuno nova potkategorija proizvoda za Podravku. Proizvodi su razvijani na način da smo odabrali samo najbolje i najfinije voće kako bismo dobili najkvalitetnije proizvode. Nakon što smo razvili i odabrali 13 proizvoda,



Nove Lino kašice

Nose osmijeh na lice!
Kruška, jabuka, banana...
Zdravo voće svakog dana!
Plodovi zreli, sočni i fini
To su pravi vitamini!

možemo reći da imamo kvalitetne i nutritivno visokovrijedne proizvode, a ono što je posebno – karakterizira ih fini okus, kao i svu Lino dječju hranu. Po tome Lino dječja hrana i jest jedinstvena.

Nakon dugog procesa odabira proizvoda, potrošačima danas nudimo 13 raznovrsnih okusa, koje možemo podijeliti u 3 manje kategorije – **Lino voćne kašice, voćno žitne kašice i voćne kašice sa sirom.**

Sve Lino kašice su bez glutena, s visokim udjelom voća, kontroliranog podrijetla i kvalitete. Idealne su za početak dohrane i uvođenje novih okusa. Jedna od glavnih karakteristika, izuzetno važna u današnje vrijeme je što su vrlo jednostavan i praktičan obrok, čak i izvan kuće.



Veselje i pozitivne emocije se nastavljaju

OŠ Zdenka Turkovića, Kutjevo: Šareni Lino snovi

Pet stotina osnovaca iz Kutjeva od početka studenog sanja veselije i šarenije snove. U njih su u pratnji medvjedića Lina ušetali rukometaši Nexea Perica Lelić, Marko Mrdenović i njihov trener Zdenko Kordi. Omiljeni sportaši dočekani su s crveno-bijelim crtežima na dječjim licima, a uz točkice i prugice tu su se našla i srca, leptirići, zastave...

Usto čulo se glasno navijanje i vesela pjesma, sjajan okvir za drugi po redu Lino višebojac u OŠ Zdenka Turkovića. U njemu su se uz rukometaše koji su se odlično snašli u ulogama košarkaša, nogometaša i „lokomotive“ koja vuče uže, ponajviše istakli Leona Zorić i Marinko Kljajić izazivači iz publike te Matej Belaj koji je do pobjede u Lino više-

bojcu došao nakon pripetavanja u nogometu s Brunom Radunovićem. Zabljesnuli su i Enny Martinović koja je bila najbolja među djevojčicama, Antun Barbir autor pobjedničkog literarnog rada te kreativne djevojčice Vana i Romea koje su nagrađene za najljepše maske.

OŠ dr. Andrije Mohorovičića, Matulji: Poraz u Matuljima nogometaši Rijeke dočekali s osmijesima

Poput nekoliko stotina vrhunskih hrvatskih sportaša koji su u proteklih deset godina dijelili sportsku radost i pobjednički duh s osnovcima širom Hrvatske i nogometaši Rijeke Mato Maleš, Marin Tomasov i Ivan Močinić obukli su majice Lino višebojca. To je silno razveselilo 550 učenika OŠ dr. Andrije Mohorovičića u Matuljima koji su svojim sport-

skim uzorima i njihovom domaćinu medvjediću Linu priredili urnebesni doček. Simpatije navijača otišle su na drugu stranu tek kada je Martina Josipović pričala o svom svijetu kao ružinom pupoljku te kada su na teren izašli izazivači iz publike Jovana Topović i Nikola Džaja.

Oni su ipak branili čast škole i njihova pobjeda u nogometnim penalima izazvala je prave ovacije. Mato, Marin i Ivan poraz su dočekali s osmijesima, jer važno je bilo djeci pružiti veselje i pozitivne emocije koje će dugo pamtit. Nezaboravni su bili i maštoviti transparenti te maske s raznim Lino porukama, plesni vlakić kojeg je po cijeloj dvorani kao lokomotiva vukao Ivan Močinić, te dvostruko pripetavanje u kojemu je Marta Šimić nadmašila Luciju Milohnić, a Dominik Simčić pobijedio Eugena Stavera.





OŠ Stjepana Ilijaševića Oriovac: Osnovci Oriovca ispjevali Lino bećarac

Školski hodnici OŠ Stjepana Ilijaševića ispričali su uoči Lino višebojca prelijepu sportsku priču. Svakom sportu bio je posvećen barem jedan pano, predstavljeni su velikani hrvatskog sporta poput Ivaniševića, a Lino je na šahovskoj ploči pretvoren u figure. Višetjedne pripreme vidjele su se i na prelijepim transparentima među kojima se isticao onaj s Linom u slavonskoj nošnji i stihovima bećarca kojeg su izradili učenici 8. razreda iz Slavonskog Kobaša koji su za to i nagrađeni. Za likovni izričaj škola je stoga dobila desetke s tri zvjezdice. Mali Slavonci pokazali su da su i dobri sportaši u što su se uvjerile i gošće košarkašice ekipe Brod na Savi Mihaela Lazić, Marina Akšanović-Čurković i Edita Poljac koje su pobjedničke pehare uručile Lauri Sudar i Antoniu Milošu. U finale će i učenik trećeg razreda Dominik Jurić koji je oduševio svojim plesnim umijećem, a u konkurenciji je i Valentina Pesić koja je nagrađena za najbolji literarni rad.

OŠ Antuna i Ivana Kukuljevića u Varaždinskim Toplicama: Varaždinske Toplice dobile Lino vlak

Iako nemaju željezničku prugu Varaždinske Toplice dobile su vlak. Veseli, rasplesani sa stotinjak malih putnika koji su umjesto karte pokazivali crteže Lina. U jednu kompo-

ziciju ukrkali su se i Mihael Bešenić hrvač Vindije, juniorski i seniorski prvak Hrvatske slobodnim stilom i Lucija Pokos atletičarka Slobode iz Varaždina, proglašena najboljom mladom atletičarkom u Hrvatskoj. Pokretačko gorivo bila je pjesma Happy i silna radost koju su osjetili učenici na svom prvom Lino višebojcu. Vlakić koji je vijugao po cijeloj dvorani nije omeo natjecatelje, posebice ne malenu Helenu Svetec, učenicu petog razreda koja je osvojila čak 150 bodova. Uz nju na pobjedničko postolje stao je i njen vršnjak Matej Ratković koji je u razigravanju pobijedio osmaša Karla Detelja. Pobjedničko veselje osjetili su i Ana Anđel i Dario Dimitrovski, navijači koji su dobili priliku za ogled s Lucijom i Mihaelom, svojim sportskim uzorima koji su i sami bili učenici ove škole te

učenica petog razreda Ana Čukelj koja je najbolje opisala dječji svijet bez slomljenih srca.

OŠ Braća Radić Koprivnica: Po- bjednici iz istog razreda

Najveća škola u Županiji, OŠ Braća Radić svoj je Lino višebojac morala održati u sportskoj dvorani Gimnazije Fran Galović, jer je školska dvorana premala za 900 učenika. Rijetka mogućnost okupljanja svih učenika i nastavnika izazvala je veliko veselje koje su svojim dolaskom povećali i sportski gosti nogometaš Slaven Belupa Vinko Međimorec, rukometašica Podravka Vegete i hrvatska reprezentativka Ana Nikšić, peti kadet svijeta u hrvanju Filip Frankol i veslač Damir Martin, svjetski i europski prvak i osvajač olimpijskog srebra. Druženje s uspješnim sportašima dao je vjetar u leđa višebojcima koji su uložili maksimum talenta, upornosti i volje u osvajanje bodova pred vatrenim navijačima iz svoje škole. Najuspješniji u tome bili su Ivijan Svržnjak i Ines Kolar, oboje učenici 8. razreda. Posebne uspomene s koprivničkog Lino višebojca nose Jan Tisaj koji je u trčanju nadmašio Anu i Damira, Gabrijela Horvat koja je u nogometnim penalima bila bolja od Filipa i Vinka, Ena Omrčen Čeko koja je na najljepši način opisala svoj dječji svijet te Vito Ruk i Lea Horvat nagrađeni za maske. Veselom događanju poseban obol dali su pripravnici Podravke koji su zajedno s djecom zaplesali po cijeloj dvorani te se sa sportskim gostima ogledali u potezanju užeta. (J.L.)



Održan još jedan natječaj „I ja sam Podravkaš“

Zaposlenike koji svakodnevnim trudom i zalaganjem pokazuju da žive Podravkine vrijednosti ponovno nagrađujemo kroz natječaj „I ja sam Podravkaš“. Natječaj pruža priliku svim zaposlenicima da nominiraju svoje kolege, podređene ili nadređene koji su u protekloj godini doprinijeli uspjehu naše kompanije, dok kompanija ima priliku prepoznati i nagraditi one najbolje među nama. Od ukupno 384 pristiglih nominacija, nagrađeno je 28 zaposlenika koji su se kroz procjene vrijednosti i argumentaciju onih koji su ih nominirali posebno istaknuli:

Stjepan Žagač, domar u Food solutionu; **Goran Klič**, specijalist za integriranje i razvoj e-procesa, i **Nenad Škvorc**, informatičar za korisničku podršku iz Informatike; **Marija Cvetinić**, tehničar u istraživanju i razvoju; **Vesnica Samardžić**, voditelj poslova analize u Kontrolingu; **Marija Jagec**, organizator prijema i dostave pošte u

Korporativnoj administraciji; **Zlatko Sedlanić**, specijalist kulinarstva u Korporativnim i marketinškim komunikacijama; **Milan Martinović**, specijalist za obračun plaće u Korporativnom računovodstvu i porezima; **Silvija Podoreški**, manager potkategorije u Marketingu; **Danijela Bušić**, referent prodaje u Tržištu RH; **Marica Gačan**, radnik u proizvodnji u Tvornici Danica; **Kristina Šimek**, predradnik u Tvornici Kalnik; **Ivka Škvorc**, radnik u proizvodnji u Tvornici Koktel peciva; **Vesna Kosec**, radnik u proizvodnji u Tvornici juha i Vegete; **Josip Makar**, radnik u proizvodnji u Tvornici Studenac; **Nevenka Kolar**, radnik u proizvodnji u Tvornici voća; **Siniša Novak**, samostalni inženjer održavanja u Tehničkim uslugama; **Davor Zagorac**, viši referent u Outsourcingu; **Mario Vrbanić**, samostalni referent u Nabavi; **Andreja Gašparić**, planer ponude u Planiranju lanca opskrbe; **Zejda Radek**, viši referent u Proizvodnji u Lagrisu; **Sanela Hasanić**, koordinator unapređenja prodaje u Prodaji Tržišta Bosne i Hercegovine; **Ninoslava Cenić**, referent u Prodaji na Tržištu Srbije; **Anita Pajk**, viši referent u Prodaji na Tržištu Slovenije; **Bosiljka Bečić**, analitičar tržišta u Prodaji na Tržištu Crne Gore; **Irina Safronkina**, product manager u Marketingu na Tržištu Rusije; **Silvio Baronić**, rukovoditelj u Informatici u Belupu i **Franjo Marković**, voditelj u Tržištu RH, također u Belupu.

Branko Maltarić, organizator proizvodnje u Danici

Negativnosti treba sagledati iz pozitivne perspektive

Branko Maltarić jedan je od nagrađenih u prošlogodišnjem natječaju „I ja sam Podravkaš“, a kao jednu od njegovih osobina uz mogućnost prilagođavanja novonastalim situacijama i traženje optimalnih rješenja, kolege su navele i širenje pozitivne atmosfere na okolinu. U Podravki radi 30 godina, odnosno od završetka školovanja. „Jedini privremeni prekid rada u Podravki bio je odlazak u vojsku i sudjelovanje u ratu. Poslovi koje sam radio bili su poslovi radnika u proizvodnji (NKV, KV, VKV), skladištara sirovina, repromaterijala i ovitaka, zatim organizatora proizvodnje i vođenja proizvodnje u kobasičarni. Poslovne obaveze trenutno su mi vezane uz organizaciju proizvodnje trajnih i polutrajnih kobasica, gdje obavljam narudžbe sirovina, repromaterijala za proizvodnju, aplikacije i još puno toga.“

S kojim se problemima susrećete na poslu, a što vas motivira u radu?

Na pitanje o problemima na poslu mogu reći da ih uvijek ima i da će ih i biti, jer je to sastavni dio svakog posla, ali bitno ih je što kvalitetnije otkloniti i sve negativnosti treba sagledati iz pozitivne perspektive, kako bi iznašli najbolje rješenje i kako bi posao uspješno funkcionirao. Za motiviranost u poslu potrebno je mnogo stvari. Ono što mene motivira je dobra radna okolina,



dobar timski rad i uspješno obavljanje svakodnevnih radnih zadataka. To je dobar osjećaj koji nas obuzme nakon nekog postignuća, zatim uvažavanje kolega na poslu i nadređenih i na kraju stjecanje dobrog i pozitivnog iskustva.

Na koji način provodite slobodno vrijeme izvan posla?

„U slobodno vrijeme, odnosno koliko slobodnog vremena uspijem odvojiti, nastojim se baviti sportskim aktivnostima, a to je prije svega nogomet te povremeno i trčanje. No najveće mi je zadovoljstvo opuštanje uz glazbu, odnosno moj najomiljeniji muzički instrument - harmoniku. Posebno me oraspoloži kad uspijem povremeno zasvirati s prijateljima tamburašima koji također vole glazbu i njome se rekreativno bave.“ Govoreći o glazbi, Branko se prisjeća brojnih anegdota iz kojih bi mogla proizaći i knjiga pa tko zna što budućnost nosi. (I.L.)

Ivan Lovrić, vozač motornog vozila

Svaki posao treba odraditi pošteno i profesionalno

„Svaki moj kontakt s njim bio je izuzetno ugodan, nadasve korektan i konkretan. Kolega Lovrić ne samo da vodi brigu o vozilima, već vodi brigu i o nama kao vozačima da dobijemo adekvatno vozilo, da nas svaki put vozilo čeka čisto i punog rezervoara te da na put krenemo u savršenim voznim uvjetima. Izuzetno je ugodan u komunikaciji, uvijek spreman pomoći, izaći ususret i odgovarati na bezbrojna pitanja s beskrajnim strpljenjem.“

Zanimljiv poslovni i životni put ima Ivan Lovrić. Nakon završetka škole 6 je godina radio u INA-i na bušotinama, potom se aktivno uključio u obranu Hrvatske te ima više od 1.000 dana sudjelovanja u Domovinskom ratu.

Kao vozač zapošljava se u Podravki 1994. godine, zatim 10 godina radi kao dostavljač pošte, a unazad 10 godina u Odjelu za upravljanje vozilima. O svom poslu kaže:

„Prvi dio moga posla je onaj uredski, gdje se elektronskim putem obavljaju rezervacije vozila za službeni put, unos i obrada podataka te ostali uredski poslovi i papirologija koja ide uz to. Drugi dio ćemo nazvati vanjski, tehnički dio posla koji je vezan za kompletnu brigu o 15-ak službenih vozila, dakle sve ono što je potrebno da bi vozilo bilo potpuno spremno za službeno putovanje. Nakon toga obavljam primopredaju istih vozila korisni-



cima koji su tražili rezervaciju. Da bi sve skladno funkcioniralo trudim se pojednostaviti rješavanje svakodnevne problematike kako bi se izbjegli prazni hodovi i postiglo smanjenje troškova jer svaki pa i naizgled manje važan posao treba odraditi pošteno i profesionalno. Također, želim istaknuti da imam podršku i pomoć najbližih suradnika u Odjelu upravljanja vozilima, a želim se i zahvaliti svima na nominaciji i dobroj poslovnoj suradnji.“

Čime se Ivan bavi u slobodno vrijeme?

S obitelji živim na imanju s vrtom i voćnjakom, gdje od ranog proljeća pa sve do zime uvijek ima posla. Kraj nas je odmah šuma koja je puna bioraznolikosti pa je stoga zanimljiva svima koji vole šetnje u prirodi. Zemlja koju obrađujemo daje nam mir i zdravu hranu pa je ona za nas blago koje treba negovati i čuvati. Čista voda, zemlja i zrak preduvjeti su za zdrav i dug život“ (B.F.)

Zdravko Pajnić, predradnik proizvodnje

Za uspješan posao treba dobra i kvalitetna ekipa

„Radnik koji zna raditi na svim radnim mjestima u tvornici. Svaki zadatak obavlja precizno, rado prihvata odgovornosti i izvršava ih. Nikad mu nije teško ako je potrebno ostati duže na radnome mjestu ili doći odraditi posao u subotu. Dobro obučava pripravnike, što su svojim polaganjem i dokazali.“ U ovih par rečenica zapravo je sve rečeno o Zdravku Pajniću kao radniku Podravke koji od 1991. godine stalno radi u tvornici Kokteli.

„Svih ovih godina u Koktelima moram reći da sam zadovoljan s poslom bez obzira što radim u tri smjene. Na mom radnom mjestu važna je koncentracija jer radim na ekstruderu s ekipom koja je više nego dobra. Usko surađujemo s ekipom iz Razvoja jer stalno se kreiraju neki novi proizvodi te je kod nas uvijek dinamično. Prva liga! Nije nam monotono, a najvažnija je dobra ekipa kako bi uspješno izvršili radne zadatke.“, ističe Zdravko te nastavlja:

„Ovom prilikom bih se htio posebno zahvaliti svima koji su me nominirali za ovu nagradu koja mi puno znači iako opet moram naglasiti da za uspješan posao treba dobra i



kvalitetna ekipa.“

Čime se Zdravko bavi u slobodno vrijeme?

„Živim u Jagnjedovcu te imam kuću i veliku okućnicu pa se, između ostalog, bavim uzgojem cvijeća. Volim takav stil života u prirodi i doma si napunim baterije pa kada dođem na posao uvijek mi kažu: Pa otkuda tebi takav elan? Naime, takav sam po naravi jer sve što radim, radim sa srcem i dušom. Moje kćeri Helena i Paula, isto me znaju povremeno zafrkavati otkuda mi ta silna energija i entuzijazam. Ma čovjek u životu treba misliti i raditi pozitivno, samo neka je zdravlja i sve stvari u konačnici dođu na svoje mjesto“, rekao je Zdravko. (B.F.)

Željka Martinec, radnica u proizvodnji

Ne postoji riječ ne može

„Savjesno izvršava sve poslovne izazove, korektna prema kolegama i nadređenima. Ima obzira prema potrošnji materijala tj. uštedi i sklona je predlaganju ideja koje bi dovele do manjeg trošenja vremena i materijala u realizaciji proizvodnog procesa i pomaže drugima svojim savjetima. Svaki svoj zadatak ispunjava predano, na vrijeme te najbolje što umije. Na poslu daje svoj maksimum i nikad ne odbija pomoći svojim kolegama i kolegicama u pogonu.“ Već ovo obrazloženje dovoljno govori o kakvoj osobi je riječ. Naime, Željka Martinec je skromna i samozatajna radnica koja već 22 godine radi u Podravki. Gotovo klasičan radni vijek – od sezone na Kinder jajima, potom pripravnice do današnje majstorice na stroju u Tvornici juha i Vegete.

„Puno mi znači ova pohvala od ljudi s kojima radim i svaka čast na nagradi, ali meni je najveća nagrada zadovoljstvo ljudi u poslovnom okruženju“, skromno ističe Željka.

Govoreći kako je bilo raditi nekada, a kako je danas kaže:

„Naravno, nekada nas je u proizvodnji bilo puno više, ali automatizacijom proizvodnih procesa broj radnika se



smanjivao. Danas je puno posla, puno se traži i čovjek mora biti stalno koncentriran. Također, osjećam da se nekako promijenio i odnos među ljudima, kao da smo svi mi postali dio te automatizacije, kao da se izgubila ona društvenost i povezanost među nama. Bez obzira na sve i danas kao i svih ovih godina provedenih u Podravki radim i ponašam se u skladu – ne postoji riječ – ne može.“

Rad u tri smjene je uvjetovao i određena prilagođavanja u obiteljskom životu pa tako Željka ističe da su joj djeca Karla i Borna prioritet, a kada se nađe slobodnog vremena najviše voli uživati u bicikliranju i boravku u prirodi. (B.F.)

Adrian Śliwiński, regionalni predstavnik Podravke u Poljskoj

Atmosfera na poslu je najvažnija stvar

Podravkaši su u lanjskom natječaju „I ja sam Podravkaš“ prepoznali veliki doprinos kolega i s drugih tržišta. Među njima je Adrian Śliwiński iz Poljske, za kojega navode da je pravi primjer pravog Podravkaša.

„U Podravki radim proteklih pet godina, otkada sam se sredinom 2010. godine zaposlio na mjestu trgovačkog predstavnika. Nakon četiri godine rada u našoj kompaniji, sretan sam što su me kolege uvrstile među najbolje Podravkaše.“

U razdoblju od 2012. do 2015. godine Adrian je bio najbolji prodajni predstavnik u regiji centralne Poljske. Zahvaljujući dosadašnjim dobrim prodajnim rezultatima koje je ostvarivao, u studenom ove godine napredovao je na mjesto regionalnog predstavnika Podravke u Poljskoj.

„Uz uspjehe, tu su naravno i problemi s kojima se susrećemo u radu, a to je prije svega specifičnost poljskog tržišta, a uz to, imamo i veliku konkurenciju.“

Što vas motivira u poslu?

Volim svakodnevne kontakte s brojnim suradnicima pri čemu nastojim naučiti nešto novo i sagledati različite perspektive, a moj posao mi to dopušta i omogućuje. Ne bojim se izazova i kao što uobičajamo govoriti u Poljskoj – plivanja uz struju. Volim nove zadatke i pokušavam raditi svoj posao najbolje što znam.



Zašto pridajete veliku pažnju atmosferi na poslu?

Po mojem je mišljenju atmosfera na poslu zapravo najvažnija stvar. Pozitivno radno okruženje doprinosi da se zaposlenici osjećaju dobro od trenutka kada dođu na posao, jer je to zapravo motivacija koja traje tijekom čitavog dana. Dakle, bitno mi je voditi brigu o atmosferi u poslovnom okruženju, od odnosa s mojim suradnicima, do dobre suradnje s partnerima. Također želim doprinijeti našim prodajnim rezultatima i uvesti neke novosti na prodajnom tržištu, jer smatram da naši proizvodi imaju veliku prednost u Poljskoj.

Uz posao, koji su vam još interesi?

Volim gledati dobre filmove, igrati nogomet, izaći s mojom zaručnicom i družiti se s prijateljima. U slobodno vrijeme sam trener lokalnog nogometnog tima pod nazivom „Znicz Pruszków 1“ i imam licencu trenera UEFA C. (I.L.)

Anamarija Bartolinčić, Belupova stručna suradnica za intelektualno vlasništvo

Sretna sam što sam okružena ljudima velikog srca



Radeći u Belupu, Anamarija Bartolinčić objavila je 6 znanstvenih radova, bila jedan od autora na 8 патената te sudjelovala na brojnim skupovima i kongresima, izlažući svoja istraživanja u Hrvatskoj i inozemstvu. Pohađala je brojne međunarodne tečajeve i usavršavala znanje potrebno za obavljanje posla u Odjelu analitike. U Službi istraživanja izradila je magistarski rad “Enantioselektivna analiza lijekova tekućinskom kromatografijom na kiralnim nepokretnim fazama” koji je obranila 2004. godine i stekla titulu magistra prirodnih znanosti.

„U Belupu radim 15 godina. Prvih 6 godina radila sam u laboratoriju Službe istraživanja, a nakon dvije godine unaprijeđena sam na radno mjesto rukovoditelja Odjela analitike. Bilo je to vrlo intenzivno i dinamično razdoblje u kojem sam stekla čvrste osnove i znanje analitičke kemije u farmaceutskoj industriji i naučila puno o razvoju lijekova. Od 2006. sam u Razvoju poslova i registracijama na radnom mjestu stručnog suradnika za intelektualno vlasništvo. Uz to sam od 2007. do 2009. bila tajnica Tima za potfelj, mjesta s kojeg najčešće dolaze ideje

o tome koji bi se od “blockbuster” lijekova mogao naći u Belupovom portfelju.”

Koje su vam poslovne obaveze na trenutnoj poziciji?

Moj je posao provjeriti stanje patentne zaštite na Belupovim tržištima koja su zainteresirana za uvođenje proizvoda. Prvi je korak upoznati se sa željenim proizvodom i saznati na kojim je sve tržištima i kada registriran, koji su registrirani oblici, doze i indikacije. Slijedi pretraživanje baze podataka, patentne literature i izvještaja patentnih zastupnika s tržišta te izrada patentnog izvještaja. Nakon tisuće pregledanih i procijenjenih патената završni rezultat rada je patentni izvještaj koji daje pregled svih патената koji su prijavljeni na pojedinim tržištima. Nakon što se pregleda registracijski dosje potencijalnog partnera, moj je posao dati mišljenje krši li njihov proizvod patent neke treće osobe na željenom tržištu. Smatram da nije potrebno posebno naglašavati koliku odgovornost nosi sa sobom davanje takvog mišljenja. Ukoliko patentni izvještaj nije besprijekorno napravljen ili je mišljenje pogrešno te dođe do kršenja intelektualnog vlasništva treće strane, posljedice bi mogle biti negativne po kompaniju.

Kako doživljavate takve poslovne izazove i veliku odgovornost, a što vas motivira?

Greška se u mojem poslu ne smije dogoditi i zato je potrebna velika temeljitost, samokritika, odgovornost i mogućnost sagledavanja problema iz više aspekata. Svakom novom patentnom pretragom i svakim novim proizvodom naučim nešto novo i iako radim ovaj posao već godinama, još uvijek me intelektualno jako stimulira. Osobni mi je cilj da svaki

patentni izvještaj bude još bolji od prethodnog. Najveće zadovoljstvo i motivaciju mi predstavlja kada nakon silnog truda i rada mojih kolega i mene, jedan od “mojih” proizvoda izađe na tržište.

Što radite u slobodno vrijeme?

Kada ne radim, u potpunosti sam posvećena svojoj djeci - desetogodišnjoj kćeri i šestogodišnjem sinu. Njih su dvoje moj najveći osobni uspjeh. Veliko zadovoljstvo mi predstavlja volontiranje u Udruzi roditelja vitalno ugrožene djece Kolibrići koju sam s još 3 mame osnovala 2011. godine. Cilj udruge Kolibrići je pružanje moralne, savjetodavne, humanitarne i svake druge potrebne pomoći vitalno ugroženoj djeci i članovima njihovih obitelji. Budući da sam i sama majka jednog Kolibrića znam s kojim se problemima i nedoumicama susreću roditelji djeteta koje je životno ugroženo i trudim se svojim znanjem i iskustvom pomoći im da što bezbolnije prođu kroz takav težak period njihovog života. Koristim priliku zahvaliti Belupu što mi omogućuje da unatoč zahtjevnoj obiteljskoj situaciji i dalje ostvarujem sebe u poslovnom smislu i pridonosim kompaniji i društvu. Moja je sreća što radim u kompaniji s velikim srcem koja vodi brigu o svojim zaposlenicima, sretna sam što sam okružena ljudima velikog srca. Zahvalu upućujem direktoru Razvoja poslovanja i registracije Damiru Bijaču i njegovoj pomoćnici Mirni Briški koji su omogućili i podržali moju želju da i dalje radim, kao i mojim kolegicama i kolegama koji su uvijek imali razumijevanja i strpljenja za mene. Veliko hvala svima koji su upravo mene prepoznali kao osobu koja živi Podravkine/Belupove vrijednosti. (I.L.)

Blagdanski stol s Coolinarikom

Očaravajuća pašteta



Sastojci: 25 g maslaca, 1 manja glavica luka, 1 češanj češnjaka, 1 Čajna pašteta Podravka (95g), 1 žlica konjaka, 1 žlica kiselog vrhnja, 30 g pistacija

Priprema

1. Na zagrijanom maslacu popecite sitno narezani luk do zlatnožute boje. Dodajte nasjeckani češnjak i još kratko popecite. Maknite s vatre, prebacite u manju posudu i pustite da se ohladi.
2. Umiješajte u paštetu, dodajte konjak, vrhnje i 2/3 pistacija. Sve zajedno dobro izmiješajte.
3. Paštetu premažite po integralnom kruhu ili krekeru.

Posluživanje

Poslužite posuto preostalim pistacijama.

Savjet

Pistacije možete zamijeniti krupno nasjeckanim bademima.

Francuska salata

Sastojci (4 osobe): 450 g Zamrznute mješavine povrća za francusku salatu Podravka, sol, 50 g Kiselih krastavaca Podravka

Za salatni preljev: 90 g majoneze, 1 žličica Senfa estragon Podravka, 100 ml kiselog vrhnja, sol, Crni papar mljeveni Podravka,



Priprema

1. Zamrznutu mješavinu povrća stavite u kipuću posoljenu vodu, a kad ponovo zakipi, kuhajte 10 minuta.
2. Kuhano povrće ocijedite i ohladite.
3. Majonezu pomiješajte sa senfom, vrhnjem, soli i paprom i dodajte ohlađenom povrću.
4. Dodajte krastavce i sve zajedno lagano promiješajte.

Posluživanje

Salatu ohladite i poslužite kao prilog uz hladne nereske i pečena mesa.

Savjet

Po želji možete umiješati i žlicu nasjeckanog peršina.

Juha od cvjetače i camemberta





Sastojci (4 osobe): 800 g cvjetače, 500 ml mlijeka, sol, Bijeli papar Podravka, 100-150 ml malo masnog vrhnja, 225 g Camembert sira narezanog na komadiće, 1-2 žlice maslinova ulje, 1 žlica Vegete

Priprema

1. U posudu za kuhanje stavite cvjetice cvjetače, mlijeko, vodu, senf i Vegetu. Kuhajte na laganoj vatri oko 20 minuta dok cvjetača ne omekša.
2. Malo posolite, popaprite i još kratko prokuhajte.
3. Kratko ohladite pa sve sastojke usitnite.
4. Juhu vratite na vatru, umiješajte vrhnje i kratko prokuhajte.
5. Dodajte maslinovo ulje i sir Camembert narezan na manje dijelove.

Posluživanje

Poslužite ukrašeno cvjetićima cvjetače, a možete i posuti svježe naribanim lješnjacima.

Savjet

Prije posluživanja u juhu možete dodati 2-3 žlice limunova soka.

Kupljenu cvjetaču čuvajte u hladnjaku u papirnoj ili plastičnoj vrećici najduže 3-5 dana. Položite je sa stabilijom prema dolje kako bi izbjegli nakupljanje vlage.

Mala tajna

Želite li ovoj nježnoj juhi dodati osebujan pikantni okus, na početku pripreme dodajte žlicu senfa rustica Podravka i dalje pripremajte po receptu.

Blagdanski rižoto s bakalarom



Sastojci (4 osobe): 600 g fileta bakalara, 250 g Riže Arborio Podravka, 1 komorač, 150 ml slatkog vrhnja, 200 ml bijelog vina, 50 ml prošeka, 60 ml maslinova ulja, sol, Crni papar mljeveni Podravka, 1 žlica nasjeckanog kopra, 1 žličica Senfa estragon Podravka, 1 žličica nasjeckanog ružmarina, 1 žlica Vegete Mediteran

Priprema

1. Ploške komorača posolite i kratko popecite na zagrijanom ulju. Odložite ih na tanjur.
2. Na istom ulju popecite narezane odreske bakalara, dodajte Vegetu mediteran, podlijte vinom, dodajte napola kuhanu rižu, nasjeckani ružmarin i pustite da se kratko pirja.
3. Rižoto podlijte prošekom i sve lagano protresite. Dodajte vrhnje pomiješano sa senfom, posolite i popaprite.
4. Po rižotu posložite pečeni komorač, poklopite i ostavite stajati oko 5 minuta.

Posluživanje

Prije posluživanja rižoto pospite nasjeckanim koprom.

Savjet

Na kraju pirjanja rižotu možete dodati 1-2 žlice limunova soka.

Arborio riža odličan je izbor za pripremu rižota jer sadrži visoki udio škroba koji se miješanjem i podlijavanjem oslobađa i stvara kremastu strukturu rižota te je i razlog apsorpcije velike količine vode bez posebnog produljenja perioda kuhanja.

Nadjevena purica



Sastojci (8 – 10 osoba): 1 purica (3 do 4 kg), 1 pureća jetrica, 2-3 žlice limunova soka, 100 ml ulja, 1 glavica luka, 300 g mljevena mesa, 100 g Riže okruglo zрно Podravka, 2-3 suhe smokve, 50 g pinjola, sol, Crni papar mljeveni Podravka, Klinčić cijeli Podravka, Cimet mljeveni Podravka, 150 g kuhanoga i očišćenoga kestena, 1 jaje, 2 žlice Vegete

Priprema

1. Očišćenu i opranu puricu premažite iznutra i izvana žlicom Vegete, a iznutra i limunovim sokom.
2. Na 3 žlice ulja propirjajte nasjeckani luk, dodajte mljeveno meso, usitnjene jetrice, opranu rižu i žlicu Vegete. Sve zajedno pirjajte oko 15 minuta, a zatim ohladite.
3. Ohlađeno pirjano meso začinite cimetom, klinčićem, paprom, a zatim umiješajte usitnjene kestene i smokve.



Na kraju dodajte popečene pinjole, razmućeno jaje i sve dobro promiješajte. Nadjev po želji možete još malo posoliti.

4. Ovim nadjevom napunite puricu (otvore zatvorite čačalicama) i stavite je u odgovarajući lim. Preostalo ulje zagrijte, prelijte pripremljenu puricu i pecite u pećnici zagrijanoj na 180-200°C oko 3-4 sata.

5. Pečenu puricu ostavite neka se malo ohladi (oko 10 minuta), a zatim je narežite.

Posluživanje

Nadjev poslužite kao prilog uz meso, a jelu možete dodati i salatu.

Savjet

Ovim nadjevom možete puniti pureća prsa i tako pripremiti nadjevenu roladu.

Novogodišnje sarmice s aromatičnim pireom od krumpira



Sastojci (4 osobe): 2 Fanta za punjenu papriku i sarmu, 700 g mljevenog mesa (teletina, svinjetina), ¼ žličice Timijana sušenog Podravka, 1 glavica kiselog kupusa, 4 ploške Pancete Podravka, 2 žlice ulja

Za prilog: 1 Pire krumpir Podravka, 400 ml vode, 200 ml mlijeka, 50 g maslaca, 1 žličica soli, malo Muškatnog oraščića mljevenog Podravka, 2 češnja češnjaka

Priprema

1. Sadržaj vrećice Fanta pomiješajte sa 100 ml vode i ostavite stajati nekoliko minuta. Mesu dodajte pripremljeni Fant i timijan pa sve dobro promiješajte.

2. Listove kupusa odvojite, a za sarmice odaberite one koji su manji. Na svaki list kupusa stavite žlicu mesnog nadjeva i savijte u sarmice.

3. U širu vatrostalnu nauljenu posudu položite sarmice u jednom sloju, a preko njih posložite ploške pancete. Ulijte vode toliko da pokrije sadržaj, poklopite i pecite oko 1 sat u pećnici zagrijanoj na 200 °C. Potkraj otklopite da

se sarmice lagano zapetu.

4. Dok se sarmice peku, pripremite pire. Vodu posolite i zagrijte. Kad zakipi, maknite s vatre, dodajte mlijeko i maslac i lagano miješajte.

5. Kad se maslac otopi, umiješajte sadržaj vrećice za pire i pustite neka odstoji 1 – 2 minute. Dodajte protisnuti češnjak, muškatni oraščić i ponovo promiješajte.

Posluživanje

Ukusne sarmice poslužite s aromatičnim pireom.

Savjet

Kiseli kupus koji vam je preostao možete narezati i posložiti po dnu posude prije nego što položite sarmice.

Ako su listovi kupusa preveliki, prerežite ih napola i nadijevajte na isti način.

Čokoladni borići



Sastojci

Za biskvit: 100 g maslaca, 100 g čokolade, 60 g Pšeničnog glatkog brašna Podravka, 40 g Kakaa u prahu Dolcela, 1 žličica Praška za pecivo Dolcela, 4 jaja, 150 g šećera
1 Vanilin šećer Dolcela

Za kremu: 100 g maslaca, 100 g Lino lade nougat, 150 g mascarponea

Za dekoraciju: 200 ml Šlaga 5+ Dolcela, Šareni mix Dolcela

Priprema

Za biskvit:

1. Maslac otopite, dodajte čokoladu natrganu na kockice i miješajte da se čokolada otopi.

2. Brašno pomiješajte s kakaom i praškom za pecivo.

3. Jaja, šećer i vanilin šećer miješajte električnom miješalicom dok se šećer ne otopi i dok ne dobijete gustu, pjenastu smjesu. Uz miješanje ulijte pripremljenu čokoladu s maslacem. Na kraju lagano umiješajte smjesu brašna i kakaa.

4.

Smjesu izlijte u tepsiju (32x18 cm) koju ste prethodno premazali maslacem i posuli brašnom. Pecite u pećnici



zagrijanoj na 180 °C oko 30 minuta.

5. Kremu premažite preko ohlađenog biskvita. Vilicom lagano prijedite preko kreme kako biste dobili valovite nabore.

Za kremu:

1. Maslac sobne temperature i Lino ladu nougat izradite električnom miješalicom te umiješajte mascarpone.

Posluživanje

Ukrasite šlagom i šarenim miksom Dolcela.

Savjet

Umjesto Lino lade nougat upotrijebite Lino ladu milk za odličnu bijelu kremu.

Svečani kolač sa suhim voćem



Sastojci: 3 jaja, 50 ml mlijeka, 1 Limun šećer Dolcela, 125 g maslaca, ½ žličice Cimeta mljevenog Podravka, 1 Biskvit fantazija Dolcela, 100 g suhih brusnica, 50 g suhih marelica, 50 g kandiranog ananasa, 100 g kandirane papaje, 50 g groždica, 60 g grubo nasjeckanih badema

Priprema

1. Jaja, mlijeko i limun šećer pomiješajte, dodajte omekšali maslac, cimet i mješavinu za biskvitna tijesta. Smjesu izradite električnom miješalicom i na kraju umiješajte kandirano voće i bademe.
2. Smjesu izlijte u kalup (30 cm x 10 cm) obložen papirom za pečenje i pecite oko 30 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C.

Posluživanje

Kolač ohladite u kalupu, pospite šećerom u prahu i poslužite.

Savjet

Kandirano voće po potrebi narežite.

Svečana torta



Sastojci

Za biskvit: 6 jaja, 100 g šećera, 50 g Pšenično oštro brašno Podravka, 30 g Gussnela Dolcela, 20 g Kakaa u prahu Dolcela, 1 Prašak za pecivo Dolcela, 5 žlica mlake vode, 3 žlice ulja

Za kremu: 300 ml mlijeka, 200 ml slatkog vrhnja, 1 Krema za kolače vanilija Dolcela, 400 g Šlaga 5+ Dolcela, 150 g Nadjeva od višanja Podravka

Priprema

1. Bjelanjke izmiješajte električnom miješalicom u čvrsti snijeg, a zatim umiješajte šećer. U smjesu lagano umiješajte jedan po jedan žumanjak. Brašno pomiješajte s Gussnelom, kakaom i praškom za pecivo. Na kraju dodajte i lagano umiješajte mlaku vodu i ulje.
2. Polovicu smjese izlijte u kalup za torte (Ø 26 cm) obložen papirom za pečenje i pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C 25 minuta.
3. Tako ispecite i preostalu polovicu smjese. Od oba biskvita odrežite 1/3 tako da njihovim spajanjem dobijete treći biskvit.
4. Preko prvog biskvita prelijte pola nadjeva od višanja.
5. U posudu ulijte hladno mlijeko, dodajte slatko vrhnje i sadržaj vrećice kreme. Miješajte električnom miješalicom srednjom brzinom (2 - 3 minute) dok ne dobijete kremu. Odmah nanosite na ohlađeni biskvit.
6. Prekrijte spojenim biskvitom i premažite preostalim nadjevom od višanja. Šlag 5+ istucite u čvrsti šlag i njime premažite biskvit i prekrijte preostalim biskvitom.
7. Preostalim šlagom premažite cijelu tortu.

Posluživanje

Tortu ukrasite, dobro ohladite i poslužite.

Savjet

Za lakše rezanje torte nož prethodno namočite u toplu vodu.

KUD Podravka uvećao proslavu Rodoljuba

Ženski vokalni sastav pod ravnanjem dirigentice Ariane Šandl i Tamburaški orkestar KUD-a Podravka pod ravnanjem dirigenta Jurice Hrenića gostovali su u Virovitici na obilježavanju 135 godina postojanja Hrvatskog pjevačkog društva "Rodoljub".

Uz KUD Podravku i domaćine, na koncertu pod nazivom "Rodoljub i prijatelji" održanom u Kazalištu Virovitica, nastupili su i mješoviti pjevački zbor Hrvatskog pjevačkog društva "Lipa" iz Osijeka i Hrvatsko obrtničko radničko kulturno-umjetničko društvo „Golub“ iz Bjelovara. Brojna publika toplo je pozdravila sve izvođače,



a Podravkaši su dobili poziv za suradnju s društvom iz Bjelovara. Nakon koncerta domaćini su ljubazno ugostili sve sudionike uz kasnu večeru i zvuke tamburice. (J.L.)

Nova zbirka pjesama „Podfutrani mesec“ Sanje Damjan

U koprivničkom Domu mladih predstavljena je zbirka kajkavske poezije "Podfutrani mesec" članice Podravkine Literarne sekcije Sanje Damjan. Zbirku su predstavili Ernest Fišer i Maja Gjerek Kušenić, a stihove iz zbirke pjesama pročitali su Ivan Picer te sama autorica. Također, o zbirci i općenito kajkavskoj poeziji na svečanosti je govorio poznati hrvatski književnik Božidar Prosenjak, a za glazbeni ugođaj na promociji pobrinuo se autoričin suprug Zoran.

Mnogobrojni u koprivničkom Domu mladih mogli su uživati u kajkavskoj poeziji Sanje Damjan koja je i ovom zbirkom pokazala velik talent i predanost kajkavskom izričaju. Također, tijekom promocije autorica se zahvalila svima koji su joj pomogli pri izdavanju ove knjige,



među kojima je veliku potporu dao i Grad Koprivnica. Uspješna poetska večer završila je predstavljanjem pjesme „Na putu“ koja je zajednički projekt autorice i njezinog supruha.

Inače, Podravkašica Sanja je poznata po sudjelovanjima na brojnim recitalima, a više puta je i nagrađivana za svoj osebujni književni izričaj pa tako i u budućnosti očekujemo od Sanje još nekih novih i uspješnih književnih djela. (R)

Zima u umjetničkim očima

„Zimske čarolije“, naziv je tematske izložbe koju je likovna sekcija „Podravka 72“, KUD-a Podravka priredila u Podravkinom izložbenom prostoru. Izloženo je 15 radova u različitim slikarskim tehnikama u kojima autori: Branka Šinko, Vesna Martinjak, Brigita Benjak, Ljerka Bojovski, Alen Gjerek, Stanko Gjerek, Štefanija Varović, Marina Dvorski, Barbara Percač, Marica Jalšovec, Marta Rušak, Anđelko Brkić i Ivan Rođak, iskazuju svoj umjetnički doživljaj zime i blagdana. Izložba koja je ujedno i prodajnog tipa, ostaje otvorena do sredine siječnja. (J.L.)



RK PODRAVKA VEGETA

Podravkašice jesenske prvakinje

U zaostaloj utakmici desetog kola Prve HRL za žene rukometašice Podravke Vegete s uvjerljivih su 28:17 na domaćem terenu svladale Split 2010 te riješile pitanje jesenskih prvakinja. Naime, nakon pobjede u derbiju prvenstva protiv riječkog Zameta 28:20 u utakmici gdje Riječanke nisu imale nikakve izgleda, Podravkašice su dočekale Split 2010, a pobjeda je značila prvo mjesto te miran odmor nakon prvog dijela sezone.

I na utakmici protiv Splitske rukometašice Podravke Vegete su nastavile u žestokom tempu kao i protiv Zameta te već nakon prvog dijela utakmice imale prednost od 18:7. Dominacija Podravkašica nastavila se i do kraja susreta, a prednost od 11 pogodaka samo je dokaz superiornosti domaće ekipe.

12 pobjeda i jedan poraz učinak je Podravkašica u jesenskom dijelu prvenstva. S 24 boda vodeća su ekipa Prve HRL za žene, dok prvi pratitelji, Lokomotiva i Zemet, imaju 23, odnosno 21 bod.

Nastavak prvenstva zakazan je za 30. siječnja iduće godine kada Podravka gostuje u Sesvetama, no prvi izazov Podravkašice očekuje već 9. siječnja u osmini finala Kupa pobjednica kupova protiv francuskog Issy Paris Handa. (B.F.)

NK SLAVEN BELUPO

Velik bod u Rijeci

Jednom od najboljih ovosezonskih partija nogometaši Slaven Belupa osvojili su bod na vrlo teškom gostovanju u Rijeci. U utakmici dvadesetog kola Prve lige Riječani su u 25. minuti preko Tomasova stigli do vodstva, no u 71. Arap postavlja konačnih 1:1. Posljednjih pet međusobnih ogleda završilo je bez pobjednika, a ove dvije momčadi već su se u dva navrata susrele ove sezone. Prvi dvoboj u Rijeci završio je rezultatom 3:3, dok su u Koprivnici strijelci zakazali.

Neriješenim ishodom Slavenaši su nastavili pozitivan niz rezultata te ostali na sedmoj ligaškoj poziciji. S četiri osvojena boda u posljednja dva prvenstvena susreta ukupni zbroj povisili su na 21, samo bod manje od



šestoplasiranog Intera. Posljednji ovogodišnji dvoboj te ujedno i posljednju utakmicu jesenskog dijela prvenstva, Slaven Belupo odigrat će 20. prosinca na koprivničkom Gradskom stadionu protiv petoplasirane momčadi Lokomotive. (B.F.)

Kuglači Podravke ponovno na okupu

Prije pet godina, muška ekipa Športskog kuglačkog kluba Podravka prešla je pod okrilje Grada Koprivnice, promijenila naziv kluba, zadržala tadašnji status drugoligaša i kao Podravka nestala s kuglačkih borilišta. Kako iduće godine ŠKK Podravka Koprivnica slavi 50 godina postojanja, a muška ekipa je bila osnivač kluba, ove godine, sredinom ljeta, došlo je do inicijative o ponovnom okupljanju i aktiviranju muške ekipe ŠKK Podravka. Ekipa se sakupila, a sačinjavaju je **treneri: Ljubomir Oroz i Tomislav Trošelj, igrači: Marijan Česi, Miroslav Šaško, Josip Čizmešija, Saša Štefić, Boris Ivaniš, Nenad Mihajlović, Ivan Betlehem, Ivan Sršić, Matija Benotić, Zlatko Ružman i Zlatko Betlehem**. Muški ŠKK Podravka Koprivnica registriran je i natječe se u 3. Hrvatskoj ligi sjever. Želje i ambicije kluba su osvajanje prvog mjesta i plasman u viši rang, Drugu ligu, a predvođeni kapetanom Zlatkom Betlehemom daju svoj maksimum i napreduju iz utakmice u utakmicu.



Bez sumnje najbolji pojedinac kluba je kapetan Betlehem koji je osvojio prvo mjesto na županijskom pojedinačnom prvenstvu, potom šesto na regionalnom prvenstvu te se plasirao na pojedinačno prvenstvo Hrvatske. U Splitu su održane kvalifikacije pojedinačnog prvenstva Hrvatske za seniore i seniorke u kuglanju. Prošlogodišnji prvaci i plasirani s regionalnih natjecanja borili su se, po 32 u obje konkurencije, za 16 mjesta koje vode u završnicu pojedinačnog prvenstva Hrvatske za seniore i seniorke. U muškoj konkurenciji nastupio je Zlatko Betlehem koji je srušio ukupno 1230 čunjeva i osvojio 4. mjesto i time izborio nastup u završnici prvenstva Hrvatske. Uspjeh je time veći jer Zlatko dolazi iz treće lige. (B.F.)

Jelovnik za prosinac 2015. godine

21.12.2015. ponedjeljak
22.12.2015. utorak
23.12.2015. srijeda

Varivo grah s kiselim repom, kuhani hamburger
Đuveđ, rizi-bizi, salata
Pečena svinjetina, krumpir slani, salata

Oglas za prodaju rashodovanih vozila

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

JAVNE PRODAJE-ZATVORENIM PONUDAMA

Dana 12.01.2016.g. u prostorijama Vanjskog transporta, Đelekovečka cesta 9, Koprivnica u 12.00 sati. Ponude se primaju do 11.30 sati u uredu Vanjskog transporta (Milan Kuparić).

• Marka i tip vozila: **VW CADDY 2.0 SDI**; vrsta vozila: **TERETNO**, Inv br.: **618865**, God proiz.: **2005.**, stanje vozila: **NEISPRAVNO**, Početna cijena: **18.500,00 kn**

Vozilo se može razgledati **12.01.2016.** u dvorištu V.transporta, Đelekovečka cesta 9, Koprivnica (Milan Kuparić, Josip Galić) od 8.00 do 11.00 sati.

Pravo nadmetanja imaju sve pravne i fizičke osobe koje uplate jamčevinu u iznosu 10% početne cijene. Vozila se prodaju po načelu <VIĐENO-KUPLJENO> bez prava na naknadne reklamacije.

Porez i sve troškove prijenosa snosi kupac (25%). Kupac koji je u nadmetanju kupio vozilo, dužan je isto platiti i preuzeti u roku tri dana od održanog nadmetanja. Nakon toga roka, a u slučaju da kupac odustane od kupnje, gubi pravo na povrat jamčevine.

MODA Marina

s.Oliver
30-50% popusta
na žensku odjeću

s.Oliver
30-50% popusta
na mušku odjeću

s.Oliver
30% popusta
na dječju odjeću

NIKE
30-50% popusta
na tenisice dio asortimana

LISCA
dio asortimana
30% popusta
ženskih kompleta i grudnjaka

adidas
30-50% popusta
na tenisice dio asortimana

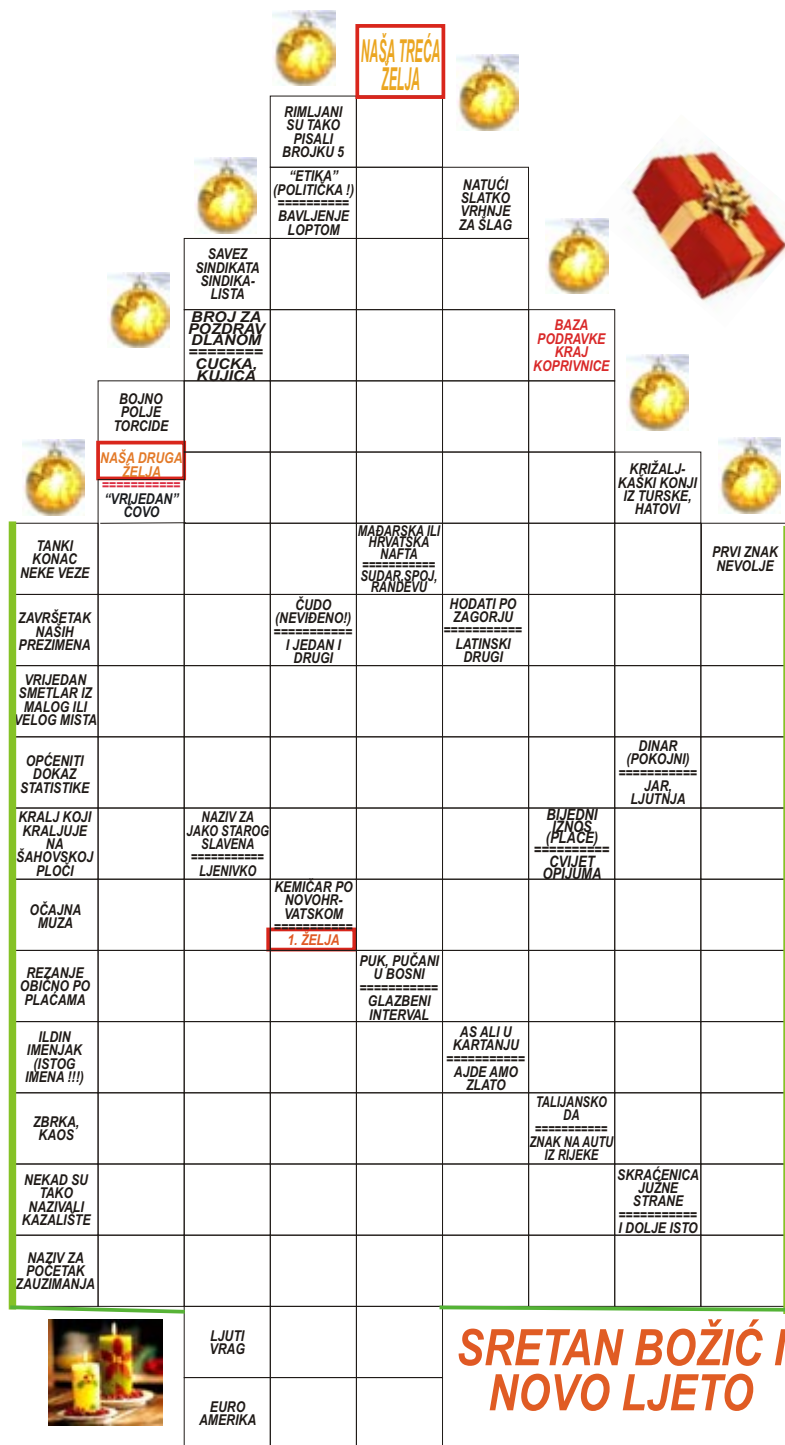
GLO-STORY
30% popusta
dio asortimana

rieber
30% popusta
na čizme dio asortimana

Čestit Božić i Sretna Nova Godina!

Koprivnica, Opatička bb, tel: 091/1644-003 | Križevci, Ulica bana Jelačića 3, tel: 091/1644-005

*popusti se odobravaju na sve vrste plaćanja



Impressum

Novine dioničkog
društva Podravka

PODRAVKA, PREHRAMBENA
INDUSTRIJA D.D. KOPRIVNICA

Ante Starčevića 32
48 000 Koprivnica
TEL. 048 651 505
E-MAIL:
novine@podravka.hr

ZA IZDAVAČA:
Korporativne i marketinške
komunikacije

REDAKCIJA LISTA:
Boris Fabijanec,
Lana Kasumović - Žigo
Jadranka Lakuš,
Ines Lukač

LEKTURA:
Tea Cikojević Prlić

GRAFIČKI PRIJELOM:
Studio za dizajn

TISAK:
Printera

List "Podravka"
čitajte i na:
www.podravka.com

Otkrijte novi skriveni pojam

Najsretniji u rješavanju skrivenog pojma – bundeva u prošloj križaljci je **Jadranko Perko iz Belupa, Kontrola faktura** kojemu je komisija iz Korporativnih i marketinških komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

Zabavite se rješavanjem naše nove nagradne križaljke, a odgovor koji zaista nije težak i tražene podatke pošaljete na priloženom kuponu na adresu: List Podravka, Kolodvorska bb, s naznakom ZA NAGRADNU KRIŽALJKU. Kupone možete slati do 15. siječnja, a ime nagrađenog će biti objavljeno u idućem broju lista Podravka.

**SRETAN BOŽIĆ I
NOVO LJETO**

Nagradni pojam:

Ime i prezime:

Radna cjelina:

slobodno kuhaj



mašta je tvoj jedini recept

Kad uđeš u kuhinju, neka mašta bude tvoj jedini recept. Vjeruj svojim osjetilima i uzdaj se u Vegetu. Jer ona ti jamči da te na kraju kuhanja uvijek očekuje savršen okus. Kad uđeš u kuhinju, slobodno kuhaj.

S Vegetom se bolje jede!

