



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

Koprivnica, 14. listopada 2016. godine

PRIOPĆENJE ZA MEDIJE

Podravka predstavila novi segment poslovanja *Food Solution*

Kontinuirano unapređuje i razvija proizvode te prilagođava servis potrebama klijenata

Danas je u Podravki predstavljen novi segment poslovanja pod nazivom *Food Solution* kojim Podravka želi napraviti iskorak u Gastro segmentu, svojim kupcima olakšati posao i pomoći im da kupnjom novih proizvoda postignu trajnu kvalitetu svoje usluge uz određene uštede u poslovanju.

Nedavno sagrađena tvornica *Food Solution*, specijalizirana za proizvodnju svježe pripremljenih gotovih i polugotovih jela, prostire se na oko 1500 m² te raspolaže najsuvremenijom i najkvalitetnijom opremom za pripremu i kuhanje hrane. Rađena u skladu s najvišim internacionalnim standardima u prehrambenoj industriji i pri pripremi hrane strogo se pridržava svih ISO i HACCP planova i procedura, te ostalih propisanih procedura u sustavu sigurnosti hrane.

Trenutno je u ponudi 130 različitih proizvoda (jela) koji su namijenjeni, između ostalih, institucijama kao što su vojska i policija, bolnice, toploteke u trgovačkim lancima te kompanijama koje imaju vlastite korporativne restorane. U ponudi su juhe, hladna predjela, umaci i dresinzi, topla predjela, glavna jela, marinirano svježe meso, prilozi i deserti. Riječ je o svježe pripremljenim/kuhanim/pečenim gotovim ili polugotovim jelima, visoke kvalitete sirovina i okusa u koja se ne dodaju stabilizatori, konzervansi ni dodatni aditivi. Posebnim pravilima pripreme i pakiranja te pridržavanja određenih temperaturnih režima postiže se trajnost, a da pri tome ne dolazi do gubitka kvalitete u nutricionističkom pogledu te okusu i mirisu hrane.



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

„Podravka i ovaj put preuzima ulogu trendsettera i uvodi potpuno novi koncept poslovanja na tržište. Jedinstvenost ovog projekta je što se ne nudi samo proizvod već i podrška, servis i savjetovanje u radu, koja je kupcima itekako potrebna. S obzirom na vrlo pozitivne reakcije od strane domaćih kupaca te upite i iz drugih zemalja, namjera nam je od ovog programa stvoriti novi internacionalni biznis.“ - istaknuo je predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić prilikom današnjeg predstavljanja Food Solution programa.

Peter Fuchs, stariji potpredsjednik za *Food Solution* dodao je: “Food solution podrazumijeva potpuno novi gastro segment u kojem, osim samih visokokvalitetnih proizvoda, želimo kupcima prenijeti i potreban „Know-How“ kako proizvode koristiti te im pružati usluge u pripremi jelovnika, organizaciji kuhinjskih poslova i osoblja te planiranju u ulaganjima u kuhinjsku opremu.

Podravka je kao društveno odgovorna kompanija i na vlastitom primjeru pokazala dobrobiti novog rješenja. Naime prezentacija novog poslovnog segmenta održana je u Podravkinom novouređenom restoranu društvene prehrane u koji je uloženo oko 4 milijuna kuna čime je značajno podignuto zadovoljstvo svih zaposlenika. Podravkini zaposlenici tako svakodnevno mogu birati između tri različita jelovnika, tri različite gotove salate, dvije vrste svježih salate te dvije vrste deserta, a trošak za radnika se, ovisno o kombinaciji jela, kreće na razini od 5 do 10 kuna.