

LIST DIONIČARSKOG DRUŠTVA "PODRAVKA" KOPRIVNICA SIJEČANJ 2018. GODINA 56. BROJ 2043

PODRAVKA



**Obilježeno 70
godina Podravke**



MOJA
ŠALICA ČAJA
PUNA OKUSA
I MIRISA



Uzmi trenutak... otvori... osjeti snagu prirode i uvijek svjež
okus i miris sačuvan u **aroma omotaču**.

Uvodna riječ

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

U prvom ovogodišnjem broju naših novina donosimo Vam reportažu o velikoj svečanosti koja je održana u Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici u Zagrebu, a na kojoj je Podravka krajem prošle godine obilježila 70 godina poslovanja. Obilježavanje velikog Podravkinog jubileja svojim je dolaskom uveličala i predsjednica Republike Hrvatske Kolinda Grabar-Kitarović, uz brojne uzvanike iz javnog života i poslovne partnere Podravke.

Podravka je jedina hrvatska multinacionalna prehrambena kompanija s vlastitim poduzećima i predstavništvima u 25 zemalja diljem svijeta te prisutnošću proizvoda na više od 60 različitih internacionalnih tržišta. Ako smo u nešto sigurni, onda je to zasigurno kvaliteta naših proizvoda koja je kreirana uz pomoć vrlo visoke kvalitete ulaznih sirovina te strogih pozitivnih propisa i kontrola od početne do završne faze proizvodnje. Mi kao kompanija imamo ekspertizu okusa, tradiciju marki proizvoda, imamo strast prema kvaliteti i želimo da to naši potrošači osjete u svakom našem proizvodu koji izađe na tržište. Osim toga, posebno vrijedi istaknuti znanje, inovativnost i kreativnost naših zaposlenika te generirano iskustvo satkano od posebnosti mnogih tržišta na kojima posluje. Sve te snage kao i još mnoge druge, osigurat će nam da budemo predvodnik daljnjeg razvoja ukupne prehrambene industrije kako na domaćem, tako i na sve zahtjevnijem međunarodnom tržištu.

Predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar zahvalio je predsjednici Republike Hrvatske na podršci koju pruža Podravki u njenim izvoznim planovima te dodao kako će Podravka i dalje ustrajati na domaćoj proizvodnji uz poruku: „Znamo kamo idemo, jer znamo odakle dolazimo“.

Upravo tom porukom koja je činila okosnicu rođendanske marketinško-komunikacijske kampanje, Podravka želi podsjetiti na domaće vrijednosti i kvalitetu domaće sirovine koja čini temelj stvaranja Podravkinih proizvoda, danas omiljenih na tržištima diljem svijeta.

Posebno nam je drago što je Udruga volontera Podravke – PULS dobitnik Godišnje nagrade za humanitarni rad Ministarstva za demografiju, obitelj, mlade i socijalnu politiku. Ova je nagrada najveće priznanje koje Republika Hrvatska dodjeljuje za iznimna postignuća i doprinos razvoju i unapređenju humanitarnog rada.

Kao što smo nebrojeno puta pisali, Podravkinih proizvoda ima diljem svijeta pa se tako zahvaljujući Davoru Rostuharu, prvom Hrvatu koji je uspio doći do najjužnije točke na kugli zemaljskoj, možemo pohvaliti da su naši proizvodi, Lino lade milk i Fini mini juhice bili i na Južnom polu.

Već tradicionalno, brojna gospodarska, kulturna i sportska događanja obilježila su i ovo proteklo razdoblje te o njima možete čitati u ovom broju naših novina, a mi koristimo priliku da s malim zakašnjenjem, ali od srca čestitamo Podravki 70. rođendan te zahvalimo svima Vama koji ste dali svoj nesebičan doprinos u stvaranju današnje snažne multinacionalne kompanije. (R)

SADRŽAJ

04 - 05 70 godina Podravke

06 - 09 Pregled 2017.

10 - 14 Vijesti

15 Muzej prehrane

16 - 17 I ja sam podravkaš

18 - 19 Tržišta

20 Žito

21 Belupo

22 - 23 Coolinarika

24 Kultura

25 Lino višebojac

26 - 29 Sport

30 Recepti

31 Nagradna igra



Postanite dio Podravkinog biltena

Svi koji žele podijeliti svoju priču s nama, napisati nešto ili misle da postoji nešto zanimljivo što bi se moglo objaviti u biltenu, neka se jave na
e-mail: lane.bosilj@podravka.hr.

Novine dioničkog društva Podravka

PODRAVKA, PREHRAMBENA
INDUSTRIJA D.D. KOPRIVNICA
Ante Starčevića 32
48000 Koprivnica
Tel. 048/651-505
E-mail: novine@podravka.hr

Za izdavača:

Korporativni marketing
i komunikacije

Redakcija lista:

Boris Fabijanec, Lana Bosilj

Lektura:

Lana Bosilj

Grafička priprema:

Miroslav Miletić

Tisak:

Printera

List Podravka čitajte i na:

www.podravka.hr



Znamo kamo idemo, jer znamo odakle dolazimo

Velika proslava 70 godina poslovanja Podravke

Podravka je prigodnom svečanošću u Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici u Zagrebu obilježila 70 godina poslovanja. Obilježavanje velikog Podravkinog jubileja svojim je dolaskom uveličala i predsjednica Republike Hrvatske Kolinda Grabar-Kitarović, uz brojne uzvanike iz javnog života i poslovne partnere Podravke. Predsjednica Republike Hrvatske Kolinda Grabar-Kitarović ovom je prigodom izjavila: „Od male tvornice pekmeza Podravka je izrasla u prehrambenog lidera. To je velika

čast ne samo za Podravku, nego i za Hrvatsku. Ujedno, ovo je potvrda gospodarske izvrsnosti i inovativnosti na kojoj se gradi uspjeh. Čestitam na dosadašnjem poslovanju te ostvarenim rezultatima i želim Podravki uspješno svladavanje budućih izazova.“ Predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar zahvalio je predsjednici Republike Hrvatske na podršci koju pruža Podravki u njenim izvoznim planovima te istaknuo: „Podravka, kao vodeća prehrambena kompanija u regi-

ji i kompanija koja je osvojila srca potrošača diljem svijeta, naša je zajednička, uspješna hrvatska poslovna priča. To je priča o hrvatskim proizvodima koji su danas prisutni na više od 60 tržišta te nezaobilazni u tradicionalnim jelima mnogih svjetskih kuhinja, od predjela do deserta. Danas smo neizmjereno zahvalni generacijama Podravkinih zaposlenika koje su gradile Podravkine uspjehe, ali i našim poljoprivrednicima. Na kvaliteti domaće sirovine i trudu naših poljoprivrednih proizvođača temeljimo kvalitetu Podravkinih proizvoda. U tome ćemo, još snažnije ustrajati i dalje, uz poruku Znamo kamo idemo, jer znamo odakle dolazimo.“ Upravo tom porukom koja čini okosnicu rođendanske marketinško-komunikacijske kampanje, Podravka želi podsjetiti na domaće vrijednosti i kvalitetu domaće sirovine koja čini temelj stvaranja Podravkinih proizvoda, danas omiljenih na tržištima diljem svijeta. (R)







POTPISAN BRANITELJSKI SPORAZUM

Sporazumom o pravima branitelja Domovinskog rata – zaposlenika Podravke uređuju se pitanja zaštite Podravkinih branitelja. Ovaj sporazum vrijedi za sve Podravkine branitelje, a utvrđeno je kako se poslodavac obvezuje da će zajedno s Udrugom definirati program i osigurati sredstva za školovanje i obrazovanje djece branitelja, godišnje dodijeliti jednokratna sredstva za aktivnosti Udruge i programe aktivnog i medicinski aktivnog odmora.

PREDSTAVLJENA SUPISOL®

Podravka je predstavila vlastitu inovaciju, Supisol® – zamjenu za sol s 35 posto manje natrija u odnosu na običnu kuhinjsku sol.

NOVA UPRAVA I IZVRŠNI MENADŽMENT

Izabrana nova Uprave Podravke na čelu s predsjednikom Marinom Pucarom te potpredsjednici i pojedini direktori sektora.

50 GODINA NA RUSKOM TRŽIŠTU

1967. godine, u okviru dogovora razmjene između tadašnjeg SSSR-a i Jugoslavije, na rusko su tržište „zakoračili“ Vegeta, Podravka pileća juha s rezancima i goveđa juha



s rezancima te vrlo brzo stekli povjerenje među potrošačima, a danas su Podravkini proizvodi dostupni širom Ruske federacije.

PODRAVKA NA 20. MOSTARSKOM SAJMU GOSPODARSTVA

„Tržište BiH, tradicionalno smatramo jednim od najvažnijih, najvjernijih i najzahvalnijih tržišta te nam je i nastup na Sajmu stoga i značajniji“, rekao je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke.

OTVORENJE NOVE TVORNICE BELUPA

Andrej Plenković, predsjednik Vlade RH svečano je otvorio novu tvornicu Belupa u Koprivnici, najveću greenfield investiciju u Republici Hrvatskoj, u čiju je gradnju i opremanje uloženo 530 milijuna kuna, a predstavlja jedno od najmodernijih farmaceutskih postrojenja u regiji.

SURADNJA MICROSOFTA I PODRAVKE

Microsoft će biti partner u procesu digitalne transformacije Podravke na zajedničkom projektu Coolinarika, ali i u segmentu razvoja drugih inovativnih rješenja i poslovnih modela, zasnovanih na novim tehnologijama.

STIMULACIJA ZA ZAPOSLENIKE PODRAVKE

Podravka je zaposlenicima isplatila stimulaciju za ostvarene rezultate u 2016. godini, za što je izdvojeno gotovo 4 milijuna kuna.

NASTAVAK INTERNACIONALIZACIJE S KATAROM

Potpisivanjem ugovora s tvrtkom Arabian Supplies, Podravka je dobila jakog partnera koji joj omogućuje ulazak na sva prodajna mjesta u Kataru te dugoročni razvoj poslovanja na jednom od ključnih tržišta regije Bliski istok i Sjeverna Afrika.





OTVORENA PROIZVODNA LINIJA SLANUTKA U KALNIK

Od travnja, u tvornici Kalnik na novoj suvremenoj liniji za sterilizirano povrće proizvodi se sterilizirani slanutak čime je proizvodnja vraćena iz outsourcinga u domaću proizvodnju.

USPJEŠNO ZAVRŠENA 11. SEZONA LINO VIŠEBOJCA

Najbolji višebojci osnovci odmjerili su snage u Ivanić Gradu u finalu gdje su Marta i Luka ponosni nositelji titule najboljih višebojaca.

POSLOVNI PROGRAMI – TEMELJ NOVE ORGANIZACIJE PODRAVKE

Dosadašnja organizacija poslovanja zamijenjena je novom organizacijom poslovanja po Poslovnim programima čiji su glavni ciljevi povećanje suradnje marketinga i razvoja proizvoda, približavanje proizvoda tržištu, smanjenje hijerarhije, jasna podjela poslova, brži procesi, efikasnija organizacija, smanjenje vremena za reakciju na unutarnje izazove i na promjene na tržištu.

DIONIČARIMA PODRAVKE ISPLAĆENA DIVIDENDA

Odlukom Glavne skupštine dioničarima Podravke d.d. odobrena je isplata dividende u bruto iznosu od 7,00 kuna po dionici.

50 GODINA KALNIKA

2017. proslavljeno je 50 godina od ulaska Kalnika u Grupu Podravka čime je započeo Kalnikov snažan razvoj i značajne investicije u proizvodnju povrća, ali i u nove linije, što se nastavlja do danas.



Pregled 2017. godine



ODRŽAN JUBILARNI 20. DAN RAJČICE U UMAGU

20. Dan rajčice, humanitarno-kulinarški projekt u organizaciji Podravke d.d., grada Umaga i Turističke zajednice grada Umaga, dvadesetu godinu zaredom okupio je struku i ostale zainteresirane čime se usput pomoglo umaškom Domu zdravlja.

SPORAZUM O SURADNJI IZMEĐU MINISTARSTVA HRVATSKIH BRANITELJA I PODRAVKE

Ministarstvo hrvatskih branitelja i Podravka potpisali su Sporazum o suradnji u realizaciji potencijalnog otkupa proizvoda zadruga hrvatskih branitelja za potrebe prerade Podravke za razdoblje od 2018. do 2020. godine.



140 GODINA MIRNE D.D. ROVINJ

Upravo u godini kad je Mirna d.d. Rovinj obilježila 140 godina poslovanja dovršen je investicijski ciklus vrijedan 50 milijuna kuna u novu liniju za preradu i proizvodnju sardine, skuše i tune.

TRADICIONALNO GODIŠNJE DRUŽENJE UMIROVLJENIKA

Grupa Podravka je i 2017. godine organizirala godišnji susret svojih umirovljenika i zaposlenika s jubilarnim radnim stažem čime je jedina kompanija u Hrvatskoj koja za svoje bivše zaposlenike i jubilarce organizira ovakva godišnja druženja, kako bi im zahvalila na doprinosu uspjehu kompanije.

PODRAVKA POTPISALA POVELJU O RAZNOLIKOSTI

Povelja o raznolikosti je dokument koji potpisuju poslovne i druge organizacije u svrhu promocije raznolikosti kao temeljne vrijednosti modernog društva koja omogućuje dugoročni uspjeh, a potpisala ju je i Podravka.



70 GODINA PODRAVKE

Podravka je proslavila 70 godina poslovanja. Porukom „Znamo kamo idemo, jer znamo odakle dolazimo“, okosnicom rođendanske kampanje, istaknute su Podravkine vrijednosti, tradicija, sljedivost, doprinos hrvatskom gospodarstvu i društvu, kao i povezanost s potrošačima diljem svijeta.

POSJET PREDSEDNICE RH PODRAVKI

U sklopu svog radnog boravka u Koprivnici, predsjednica RH posjetila je Podravku kao perjanicu hrvatske prehrambene industrije.

DONACIJA I AKTIVNOSTI ZA POMOĆ DIGITALNOM OBRAZOVANJU DJECE

Vrijednom donacijom računalne opreme, Podravka je, uz B.T.C., Dječjem vrtiću Tratinčica u Koprivnici donirala četiri prijenosna računala, stolno računalo te opremu za ispis, kopiranje i skeniranje. Uz to, Podravka stipendira po jednog osnovnoškolca iz 18 gradova plaćajući im Algebrinu Digitalnu akademiju.



Certifikati i nagrade



Žena.hr – Podravkini proizvodi najbolji u 3 kategorije



Časopis VIDI - Potvrda uspješnosti Dolcela mobilne aplikacije



Treću godinu zaredom Podravki dodijeljen **Certifikat Poslodavac Partner**



Pivnica Kraluš i Podravska klet opet među vodećim restoranima u Hrvatskoj



Vegeta – najjači domaći brand u Adria regiji



MIXX nagrada u kategoriji Website za lino.eu web stranicu



Dvostruko priznanje Podravki na češkom tržištu



Qudal certifikat za kvalitetu Gorenjske



Certifikat **Okusi Podravine i Prigorja**



Nagrada **Trusted brand** za čajeve 1001CVET



Kampanja Šumi bombona dobila nagradu **PRIZMA**



Podravki čak 18 odličja **Superior Taste Award**



Veliko svjetsko priznanje **Mintel** iz Poljske za Podravkin ajvar



Podravki nagrada SJAJ – za afirmaciju društveno odgovornog poslovanja i održivosti



W³ nagrade za Vegetinu kampanju u Australiji



Green Frog Award za napredak u izvješćivanju o održivom razvoju



Podravka Slovačka osvojila je, po četvrti put, "**Pečać bonity**"



PULS dobitnik Godišnje nagrade za humanitarni rad



Lino posjetio mališane na onkologiji



Prigodno, u predbožićno vrijeme Lino je posjetio najmlađe stanare na odjelu onkologije na Rebru. Boravak na mjestu na kojem nitko ne bi trebao biti, a najmanje oni, Lino im je odlučio uljepšati i začiniti veseljem i zabavom. Posjetivši svakog od njih, slikajući se s njima, poklanjajući im pažnju i osmijeh sa svog medvjedeg lica unio je Božićni duh i stvorio uspomene koje će još dugo prepričavati. Sestre s odjela kažu da su posebno pripremali i s nestrpljenjem iščekivali dolazak najpoznatijeg medvjedića. Teško je reći jesu li mu se više veselili oni koji su ga već upoznali, ili oni kojima je to bio prvi, ali ne i posljednji susret s Linom.

(Lana Bosilj)



Božić s Margitom – tradicionalno na nov način

Projekt Istraživanja i razvoja s humanitarnom notom pod nazivom "Božić s Margitom – tradicionalno na nov način", uspješno je izveden u periodu od 19.-21. prosinca prošle godine. Tijekom tri dana održane su tematske radionice pečenja kolača. Tako su se pripremali prigodni blagdanski prhki kolačići i medenjaci, tradicionalni kolači od dizanog tijesta te kolači bez glutena.

Osim humanitarnog dijela prikupljanja dobrovoljnih priloga za kušanje pripremljenih kolača, ovaj je projekt imao i edukativni karakter. Tako su djelatnici Istraživanja i razvoja imali priliku naučiti Margitine tajne pečenja kolača, inače kulinarke istraživačice u Istraživanju i razvoju.

Sva prikupljena sredstva dostavit će se, prema želji organizatora projekta, Podravkinog Udruzi Puls za pomoć u daljnjem radu. (Lana Bosilj)



Lino na Zimskim bazezancijama

Više od 90 djece od početkom siječnja provelo je dva dana na Zimskim bazezancijama na bazenima Cerine. Natjecalo se u raznim disciplinama – tko brži u čamcu na vodi, skok u vis i skok u dalj na vodi, utrka na luftićima, delfin štafeta, zarobljeno plivanje u dvoje, velikoj stijeni, mostovima, rockeru, klackalici i nizu drugih poligona gdje su mališani testirali svoje vještine, spretnost, brzinu i snalažljivost.

Cijelo društvo upotunio je Lino te svima okupljenima podijelio paketiće, a zadnji dan igara pobjednicima su uručene medalje i vrijedne nagrade partnera projekta, Podravke i Wibita.

Na bazenima "Cerine" najavljene su i Ljetne bazezancije za vrijeme ljetnih školskih praznika koje djeca već sada nestrpljivo očekuju. (Lana Bosilj)



Udruga volontera Podravke

PULS dobitnik Godišnje nagrade za humanitarni rad

Udruga volontera Podravke – PULS dobitnik je Godišnje nagrade za humanitarni rad Ministarstva za demografiju, obitelj, mlade i socijalnu politiku. Ova je nagrada najveće priznanje koje Republika Hrvatska dodjeljuje za iznimna postignuća i doprinos razvoju i unapređenju humanitarnog rada.

Nagrada se dodjeljuje na prijedlog tijela državne uprave, jedinica lokalne i područne (regionalne) samouprave, neprofitnih i profitnih pravnih osoba, te fizičkih osoba, a prilikom selekcije, članovi Odbora prepoznali su

upravo Udrugu volontera Podravke – PULS kao jednog od tri dobitnika Godišnje nagrade.

Svečana dodjela nagrade održana je u prostorijama Ministarstva, a tom prilikom članica Upravnog odbora Udruge PULS Petra Čolig istaknula je: „Iznimno smo zahvalni i ponosni što je Ministarstvo prepoznalo naš rad i naše zalaganje tijekom godina, tim više što je ovo najveće priznanje na razini Republike Hrvatske. Udruga PULS je izrazito aktivna udruga te smo pokazali kako se uz dobru volju može

napraviti puno, a odricanje vlastitog slobodnog vremena kako bismo pomogli drugima donosi radost, ne samo onima kojima pomažemo, već i osobno zadovoljstvo.“

Podsjetimo, Udruga volontera Podravke – PULS dosad je inicirala ili bila partner na brojnim hvalevrijednim aktivnostima, kao što su, između ostalog, pomoć poplavljenoj Slavoniji, pomoć pri tranziciji izbjeglica, kupnja košulja za terapijsko jahanje te kupnja ljuljačke za djecu s posebnim potrebama koja je postavljena u koprivničkom gradskom parku. (R)

PULS organizirao prikupljanje donacija za Socijalnu samoposlugu

Nakon uspješne akcije „Božić svima“, u kojoj je prikupljeno 15-ak kutija hrane, higijenskih potrepština i igračaka koje su odnesene u prostorije Udruge „A je to“ u Đurđevac, Udruga volontera Podravke PULS organizirala je prikupljanje donacija za Socijalnu samoposlugu u Koprivnici. Već treću godinu zaredom, u suradnji s Gradskim društvom Crvenog križa Koprivnica u Podravkinom diskontu i Non stop diskontu (kod tržnice) postavljene su kutije u koje do kraja mjeseca možete donirati određene proizvode kako bi olakšali svakodnevni život našim potrebitim sugrađanima. Pri izlasku iz diskonta tako možete donirati hranu i higijenske potrepštine poput brašna, ulja, riže, šećera, konzervi, toaletnog papira, deterdženta za rublje, pelena itd. Kutije će biti postavljene do 31. siječnja 2018. godine. Otvaranje Socijalne samoposluge rezultat je projekta „Socijalna košarica“, financiranog iz Europskog socijalnog fonda (ESF) Europske unije kroz program Razvoj ljudskih potencijala, koji je završio prošle godine. Pokažimo još jednom svoje veliko srce i pomozimo našim potrebitim sugrađanima! (R)





Suradnja Njemačko-hrvatske industrijske i trgovinske komore i Podravke

U sklopu projekta Europskih energetskih menadžera (EUREM), međunarodnog programa za osposobljavanje energetskih menadžera, Podravku su posjetili predstavnici Njemačko-hrvatske industrijske i trgovinske komore, nosioci programa.

Projekt EUREM je standardizirani edukacijski program za osposobljavanje energetskih menadžera u okviru projekta Intelligent Energy Europe na području energetske učinkovitosti koji se provodi u 29 zemalja. U okviru EUREM-a, na području EU do sada je osposobljeno preko 3 000 energetskih menadžera koji su stekli među-

narodno priznati.

U generaciji EUREM 2015/2016. devetero je polaznika bilo iz Hrvatske, a najuspješniji u pismenom dijelu ispita, izradi energetskog koncepta te završnoj obrani stručnog rada bio je Podravkaš Ivan Husnjak.

U sklopu ovogodišnje generacije polaznika programa organiziran je posjet Podravki gdje se održalo predavanje na temu energetske učinkovitosti te obilazak energetskog postrojenja kotlovnice na drvenu biomasu Danica. Time je nastavljena uspješna suradnja između Njemačko-hrvatske industrijske komore i Podravke. (Lana Bosilj)



Studenti posjetili Kalnik

Tvornicu Kalnik Varaždin posjetilo je 30 studenata 3. godine preddiplomskog studija Prehrambena tehnologija te studenti 1. i 2. godine diplomskog studija Prehrambeno inženjerstvo PBF-a Sveučilišta u Zagrebu pod pratnjom prof. dr.sc. Branke Levaj i 5 voditelja vježbi.

Upoznavanje proizvodnih linija u našoj tvornici koje je već godinama omogućeno uvelike

pomaže studentima da teoretska znanja stečena tijekom studija na PBF-u, upotpune saznanjima iz prakse na "licu mjesta".

Posjeta je planirana u sklopu programa vježbi iz modula "Kemija i tehnologija voća i povrća" koji uključuje i terensko-tehnološke vježbe koje se izvode kao posjeta pogonima za prerađivanje voća i povrća. (R)



Marina Palfi - nova Podravkina doktorica znanosti

Krajem prošle godine mr.sc. Marina Palfi uspješno je obranila doktorsku disertaciju na Poslijediplomskom interdisciplinarnom sveučilišnom studiju Zaštita prirode i okoliša u Osijeku čime je stekla akademski stupanj doktora znanosti iz znanstvenog područja Biotehničkih znanosti, znanstvenog polja poljoprivrede.

Doktorska disertacija mr.sc. Marine Palfi naslova: „Antifungalno djelovanje eteričnih ulja i njihovih komponenti na fitopatogene gljivice u in vitro uvjetima“ daje značajan doprinos biotehničkim znanostima na području ekološki prihvatljive zaštite bilja od uzročnika bolesti. Provedena istraživanja dala su nove spoznaje o utjecaju eteričnih ulja i njihovih glavnih komponenti na značajne fitopatogene gljivice u in vitro uvjetima kao i o jačini antifungalnog djelovanja u odnosu na djelovanje odabranih fungicida. Ovo je prva doktorska disertacija u Hrvatskoj koja se bavi istraživanjima antifungalnog djelovanja eteričnih ulja i njihovih komponenti na fitopatogene gljivice. Zbog sve veće brige potrošača i proizvođača hrane za ljudsko zdravlje i zaštitu okoliša, postavlja se zahtjev za razvojem ekološki prihvatljivih metoda zaštite bilja pa je ovom doktorskom disertacijom postavljen temelj za daljnja in vivo istraživanja i moguću primjenu eteričnih ulja u poljoprivredi.

Marina Palfi zaposlila se u Podravki d.d. 1993. godine kao fitopatolog na poslovima zaštite bilja i ispitivanja kvalitete poljoprivrednog reprodukcijskog materijala. 1999. godine stekla je akademski stupanj magistra znanosti iz znanstvenog područja Biotehničkih znanosti, znanstvenog polja poljoprivrede. Trenutno radi kao stručni suradnik u službi Regulatorni poslovi, Istraživanje i razvoj. Aktivno sudjeluje na znanstvenim i stručnim skupovima. Kao autor i koautor izdala je više znanstvenih i stručnih radova te kongresnih sažetaka.

(Marina Palfi)

Nove mogućnosti za istraživanje tržišta

Sunčana Bašić postala stručna moderatorica fokus grupa

Interakciju i komunikaciju sa svojim potrošačima Podravka provodi kroz velik broj različitih kanala. Jedan od najčešćih kanala dvosmjerne komunikacije je web portal Coolinarika. Coolinarika, osim što čini iznimno veliku bazu recepata, slika i registriranih potrošača, posjeduje i vrlo velik broj korisnika prijavljenih na sudjelovanje u istraživanjima tržišta. Baza broji 37 000 registriranih korisnika voljnih sudjelovati u potencijalnim istraživanjima tržišta Podravke na nekoliko tržišta. Podravka s korisnicima Coolinarike godišnje provede 12-15 istraživanja, najčešće metodom online upitnika. Osim online upitnika, s korisnicima Coolinarike moguće je provoditi i druge metode u procesu istraživanja tržišta: isprobavanje proizvoda u kućanstvu, istraživanje na lokaciji i fokus grupe. Kako bi proširila mogućnosti u području istraživanja tržišta, Podravka je prepoznala mogućnost daljnjeg unaprjeđenja poslovanja i omogućila stručnu edukaciju Sunčani Bašić, istraživačici tržišta. Ona na svom radnom mjestu samostalno provodi interna istraživanja na potrošačima Coolinarike kvantitativnom metodom online upitnika, a kako bi Podravka mogla provoditi i kvalitativna istraživanja putem fokus grupa na korisnicima Coolinarike, Sunčani je omogućena kvalitetna stručna

edukacija za moderatora fokus grupa.

Fokus grupe su najčešća tehnika kvalitativnih istraživanja, koje predstavljaju raspravu na određenu temu, a odvijaju se na neformalan način u grupi od šest do osam ljudi okupljenih da bi izrazili svoja mišljenja i ideje u vezi s nekom zadanom temom. Grupi vodi iskusni i posebno educirani moderator, koji je posebno pripremljen za određeni projekt. Kako je uloga moderatora u ovoj istraživačkoj metodi od izuzetne važnosti, potrebna su i posebna znanja i vještine, prije svega iz područja psihologije i sociologije, koja moderator koristi u vođenju grupnih diskusija. Edukacija, provedena u suradnji s agencijom Ipsos, a osim teoretskog uključivala je i praktični dio, odnosno moderiranje fokus grupe za kategoriju juha. Moderiranjem potrošača na projektu za Podravku, Sunčana je uspješno završila edukaciju moderatora.

Ovom edukacijom Podravka je dobila osobu kvalificiranu za vođenje grupnih diskusija, čime se proširuje opseg provođenja internih istraživanja. Interna istraživanja moguće je provoditi na registriranim korisni-

cima Coolinarike, odnosno potrošačima Podravkinih proizvoda, a troškovno su znatno povoljnija od istraživanja vanjskih agencija. (Andrijana Šapina)



Dodatno obrazovanje za najbolje



Podravka je imala svoje predstavnice u petoj generaciji održavanja programa AmCham Talents. Najbolje pripravnice prethodne generacije, Tamara Jakopanec, Danijela Subotičanec i Tatjana Stjepanović kao nagradu za svoj dobar rad tijekom pripravničkog staža dobile su plaćenu edukaciju.

AmCham Talents program koje su pohađale pokrenut je 2013. s ciljem pomaganja mladim poslovnim stručnjacima u razvoju njihovih

vještina vođenja. U organizaciji AmCham-a, međunarodne poslovne zajednice u Hrvatskoj koja predstavlja interese američkih, međunarodnih i hrvatskih poduzeća, a s ciljem poboljšanja poslovanja u Hrvatskoj i povećanja konkurentnosti Hrvatske te postavljanja visokih poslovnih standarda, ovaj program dosad je okupio više od 250 mladih talenata na jednom mjestu.

Među mladim stručnjacima našle su se i tri Podravkašice koje su se svojim zalaganjem i dosadašnjim radom pokazale kao zaposlenice s visokim potencijalom te im je pružena prilika za prikupljanje praktičnog iskustva i razvoj soft vještina izravnim učenjem od lidera iz različitih industrija.

U sklopu programa, koji se održavao od ožujka do kraja prošle godine, djevojke su odslušale predavanja vezana uz praktično djelovanje te sudjelovale u izradama radova: svaka individualno i jednom grupno.

AmCham Talents program nastoji premostiti jaz između različitih industrija i doprinijeti razvoju zaposlenika s potencijalom te međusobnom umrežavanju postojećih i budućih stručnjaka čime je polaznicima pružena prilika za uspjeh ne samo na poslovnoj, već i na osobnoj razini. (Lana Bosilj)



Predstavljeni Podravskini IBO paketi u MORH-u

U Ministarstvu Obrane RH jučer je održano predstavljanje vojne opreme i vojnih prehrambenih obroka za visoku delegaciju Ukrajine i Rumunjske.

Tom prilikom Podravka je prezentirala vlastite IBO vojne pakete namijenjene prehrani vojnika tijekom vojnih misija. Podravkin Individualni borbeni obrok sastavljen je tako da zadovoljava sve nutritivne potrebe vojnika tijekom jednog dana. Sadrži više od 3000 kalorija u pravilnom omjeru proteina, masti i ugljikohidrata kako bi osigurao optimalnu prehranu vojnika na terenu.

U pratnji ministra obrane RH, Damira Krstičevića, prezentaciji je prisustvovala visoka delegacija Ukrajine, predvođena ministrom obrane te delegacija Rumunjske predvođena državnim tajnikom u rumunjskom Ministarstvu obrane.

Knjiga recepata kraljevskog kuhara

„Kuhajte s nama“ Zlatka Sedlanića

Zlatko Sedlanić prije četiri godine napisao je knjigu recepata pod nazivom „Kuhajte s nama“ gdje se nalazi velik izbor jela inspiriranih Podravinom i onime što se u njoj može naći. Tako s višegodišnjim kraljevskim kuharom možete zaploviti podravskim krajem i isprobati mnoštvo jela, različite zahtjevnosti.

„Prilikom izbora jela koja vam predstavljam na narednim stranicama, vodio sam se maštom, kreativnošću, ali i jednostavnošću i brzinom pripreme koja nam je svima važna u ovo vrijeme brzoga življenja. Recepti su namijenjeni kulinarским amaterima, koje uvijek rado savjetujem i educiram, kao i profesionalcima kojima mogu poslužiti kao inspiracija. Zato su obuhvaćena jednostavna jela do onih zahtjevnijih, ali opet temeljena na tradiciji i prilagođena suvremenoj kuhinji.

Jedan, svakako važan cilj bio mi je i očuvanje hrvatske kulinarske tradicije, a birao sam jela



za koja su moji prijatelji i gosti tražili savjete i recepte. Stoga ću ih s radošću podijeliti i s vama u ovoj knjizi recepata.

Nadam se da ćete u obilju domaćih namirnica pronaći dovoljno mašte da se otisnete u plovību Panonskim morem uživajući u harmoniji okusa naše bogate kulinarske tradicije, rekao je Sedlanić u predgovoru.

Zahvaljujući Podravki, knjiga je, nakon četiri godine ponovno tiskana te se nalazi u slobodnoj prodaji u Podravkinom diskontu po cijeni od 22 kune. (Lana Bosilj)

Kolumna

Piše: Maje Kušenić Gjerek

Srce koje raste

Postoje dani kad mi na pamet padaju samo slasna jela koja bih rado pojela, a ne smijem, posebno u ovo postblagdansko vrijeme kad bi trebalo postiti bar malo, makar zdravlja radi,

a kad ono misli „drumom“, a puste želje – „šumom“ – poslastica!

I kao za napast, tek što je voljena kći javila da hladi super-kolač, a već stiže poruka od prijateljice, kojoj sam čestitala rođendan, nek „navrnem“ – na njenu lavinu na brdima od čokoladne kreme (znate na kakve mislim, one neodoljive).

Pa ti sad budi karakter!

Zamišljam kriške kolača kako se poput lego kockica povezuju u nizove i pune ono malo što je preostalo od mog struka...

Da se smirim, pojest ću samo par slanah grickalica, dva-tri pereca ili štapića i onda se vraćam pisanju...

Eh, da, pojela sam cijelu šaku pereca i suhih grožđica i popila kakao napitak da se utješim, svjesnom i pohvalnom odlukom na početku nove godine!

No, sad sam tu i posvećujem se temama koje više priliče, hm, recimo, ozbiljnoj književnici i manje ozbiljnoj domaćici, koja srećom zna surfati...

Prvo, što nam je još, osim nove/stare čežnje za slapovima šećera, novo u ovoj - novoj nam godini?

Možda povratak još većeg poštovanja i interesa za ono što je minulo, a ugrađeno je u našu sadašnjost u obliku tradicije i kulture prehrane, odnosno spravljanja jela koje oduvijek volimo i želimo da u njima uživaju i naši potomci.

Ovaj trend povratka iskonskim vrijednostima, nesumnjivo, u neraskidivoj je vezi s povećanjem svijesti o našoj odgovornosti prema Zemlji i potre-

bom za očuvanjem dragocjenih darova.

Hrvatska je još uvijek veliki vrt zdrave hrane, a Podravka srce u njegovom središtu. Kako je to srce raslo kroz sedam desetljeća, nadahnuto svjedoči i njen Muzej prehrane i nikakvo čudo što je nagrađen laskavom Poveljom! A moje srce raste kad se sjetim jela iz djetinjstva, posebno maminog voćnog kolača, sjećanje na čiji okus još uvijek izaziva u meni zanos, Kolači, kolači! Opet su se prošvercali u tekst poput slatkih tipfelera!

No slasna sjećanja povezana su i s nedavnim blagdanskim i (ne nužno slatkim) delicijama, ali svakako vezanim uz tradiciju i obiteljsko blagovanje u ovo doba godine.

Zahvaljujući našoj kumi-dobroj vili (jer ništa bez Vlatke i jedne male, lijepe tajne vezane uz kulinarstvo Podravke), uživali smo u odličnoj sarmi i još boljoj paštici, uglavnom, poklon za prste polizati...

Ne znam što mi je danas – hrana pa samo hrana!

Čak primjećujem da, između rečenica, mjerkam suho licitarsko srce koje sam skinula s jelke.

Sigurna sam da nakon ovog više ne sumnjate koliko je moja ljubav prema omiljenoj tvornici hrane iskrena. Jer odlično kuha, prava Podravka!

A da završim tekst u ozračju potpune iskrenosti, moram priznati da ću, ma koliko se borila, nakon što potpišem posljednju rečenicu ovog teksta, sa smiješkom krenuti prema frižideru i kraljevstvu kreme od pudinga u već ranije spomenutom super-kolaču. Da se nagradim!





Muzej prehrane Podravka

Uspješan završetak stare i aktivan početak nove godine

Muzej surađuje s različitim interesentima, s kojima je dosad imao uspješne suradnje, što će nastaviti i u nadolazećem razdoblju, počevši s manifestacijom Noć muzeja 2018.

Godina za nama donijela je Muzeju prehrane još jednu potvrdu njegove prepoznatosti i važnosti, ponajprije u lokalnoj zajednici. Na proslavi 50 godina Udruženja obrtnika Koprivnica podijeljene su povelje. Među dobitnicima povelje našao se i Muzej prehrane, i to ne slučajno: zahvaljujući dugogodišnjoj suradnji, s posebnim naglaskom na dosad tri održana događanja u međusobnoj suradnji. Tako su 2012., 2013. i 2015. godine cvjećari imali priliku predstaviti, u sklopu Noći muzeja, svoje radove u Muzeju prehrane. S obzirom da vrlo uspješno izvedene projekte, povelja Udruženja došla je kao šlag na tortu višegodišnje suradnje.

Ranijih godina Muzej je surađivao prvenstveno sa starijim zanatima i obrtima kao što su medičari, slastičari, kovači s obzirom na to da Muzej posjeduje velik broj eksponata vezanih uz spomenute obrtnike. No tijekom godina, dolaskom novih obrtnika kao što su cvjećari, došlo je produbljivanja suradnje kroz intervjue i izložbe. Već spomenute izložbe cvjećara održane su u sklopu Noći muzeja, danas nezaobilaznog događanja u siječnju.

Sportski duh Podravkaša

I ove godine održava se Noć muzeja, a Podravkin Muzej prehrane tom prigodom priprema



izložbu i popratni program. Kako je ove godine tema sport, Muzej će se predstaviti programom vezanim uz bogatu povijest i djelovanje devet sportskih klubova koji u svom nazivu nose ime Podravke, odnosno Belupa. To su: Hrvачki klub Podravka, Karate klub Podravka, Kuglački klub Podravka, Nogometni klub Slaven Belupo, Rukometni klub Podravka Vegeta, Stolnoteniski klub Podravka, Streljački klub Podravka, Šahovski klub Podravka i Športsko ribolovni klub Podravka.

Izložbom i projekcijama odabranih utakmica i natjecanja posjetitelji će se podsjetiti na vrhunska sportska postignuća i vrijedna odličja koja su ostvarili Podravkini sportski klubovi i

pojedini njihovi sportaši. Tijekom cijele večeri klubovi će organizirati prezentacije, demonstriranja pojedinih sportova i davati informacije o treninzima, mogućnostima ućlanjenja u klubove i sl., a sve u svrhu popularizacije sporta i sportskog duha.

Sportski duh upravo je ona osobita odlika sportaša, koja kroz igru, natjecanje, disciplinu i vještinu, njima, ali i drugima u njihovom društvenom i radnom okruženju, čini život sretnijim. Bez obzira jesu li rekreativci, amateri ili profesionalci, sportaši u kompaniji Podravka imaju podupiratelja sa srcem koji sportski duh zna cijeniti, njegovati i promicati. (Nada Matijaško, Lana Bosilj)



//

***Dok ne kuha, Zlatko
voli provoditi vrijeme
u svom voćnjaku
i vinogradu koji
mu služe kao zona
opuštanja. Sve
poslove obavlja
sam, od rezidbe do
cijepljenja i brige o
voćkama i trsovima***

ZLATKO SEDLANIĆ

SA SRCEM IZ KOPRIVNICE

Mnoštvo vježbe, učenja, istraživanja, isprobavanja ono su što čini majstora

Podravkin promotor kulinarstva, poznat kao Profa svoju karijeru započeo je, ni ne sluteći, već u osnovnoj školi. Kao drugašić pripremio je dinstani krumpir s crvenom paprikom i Vegetom, a pod budnim okom bake pomagao je s jednostavnim kuhinjskim poslovima. Točka na „i“ bilo je domaćinstvo u 7. razredu nakon kojeg je odlučio posvetiti se kulinarstvu.

Kroz karijeru prošao je od luksuznih restorana, bilo hrvatskih bilo inozemnih, raznih natjecanja do kuhanja za najviše državnike, ali i predavanja mlađim naraštajima. Iako je prošao najraznovrsnije kuhinje, kazao je kako smatra da riblji restoran nudi najviše: „Podravac sam, i možda je čudno, no riblji restorani nude široku paletu delikatnih jela i tamo mi je uvijek bilo lijepo raditi“, kaže Sedlanić.

Spremnost na neočekivano

Tijekom karijere susreo se s raznim situacijama, a jedna od njih dogodila mu se u privatno vrijeme. Kako voli pripremati razne delicije, za jedan je rođendan pripremio bijele bubregre u umaku od češnjaka, šampinjona i bijelog vina, deliciju koja ne

prija svakome. No zamamnog izgleda, jelo je privuklo goste, ponajprije djecu koja su krenula međusobno razgovarati kako je jelo ukusno i dobrog izgleda, da se sigurno radi o teletini. Kako je to čuo, prenio je i ostalim gostima kako se radi o teletini, a pravu istinu otkrio im je tek kad su krenuli kućama kako ne bi propustili deliciju zbog averzije prema namirnici koju zapravo ne poznaju.

Iako uvijek ima nepredviđenih situacija i na njih čovjek mora biti spreman, Profa kaže da je za dobra jela potrebno mnoštvo truda, znanja, ali ponajprije vježbanja i usavršavanja. Tako svaki slobodan čas, koji ne provodi na poslu bez fiksnog radnog vremena, provodi istražujući i učeći nove trikove i kombinacije kojima bi dalje mogao impresionirati.

Zlatko zvan Profa

S obzirom da je završio i pedagoško-psihološko obrazovanje kako bi mogao predavati u školi, unutar tima dobio je nadimak Profa: „Kad sam počeo raditi s Tokićem i Delićem, još sam predavao i u srednjoj školi. Često sam žurio i kad bi me vidjeli u trku znali su jedan drugoga pitati kamo opet jurim, pa bi se našalili i rekli kako sam ja profa, da me djeca u školi čekaju. Uz to, dečki su uvijek imali poštovanje s obzirom da sam stariji, tako da im je Profa baš odgovaralo.“, dodao je.

Kulinarstvo
kao način
života

Slobodno vrijeme među voćkama

Zlatko je zaljubljenik u kuhinju, ali i u voćarstvo i vinogradarstvo. Dok ne kuha, voli provoditi vrijeme u svom voćnjaku i vinogradu koji mu služe kao zona opuštanja. Sve poslove obavlja sam, od rezidbe do cijepljenja i brige o nasadima. U njegovom voćnjaku moguće je pronaći razne voćke, od starinskih sorti jabuka i krušaka koje želi sačuvati s obzirom na skoru iskorištenost, do šljiva i japanskih jabuka.

Rođendanske zabave rezervirane su za Zlatko specijalitete

Radno vrijeme kulinarskog promotora ovisi o prilikama, tako da svakodnevno kuhanje Zlatko prepušta ženi i punici. No kad se radi o rođendanima i zabavama, kaže da je posrijedi potpuno drugačija priča: od jutra do kad se gosti ne počnu skupljati, Zlatko je za štednjakom i priprema specijalitete po vlastitom guštu kojim svaki puta ispočetka oduševljava. (Lana Bosilj)





Tržište RH

Djelatnici mjeseca i četveromjesečja

Prva etapa nagrađivanja najboljih djelatnika na Tržištu RH iznjedrila najdjelatnike prosinca i najbolje u jeseno-zimskom periodu 2017.

U samom finišu poslovne 2017., svojim radom i uspjehom istaknuli su se prodajni operativci Tržišta RH – djelatnici mjeseca prosinca. Titulom za kraj godine okitili su se:

- ZORAN ŠPOLJARIĆ, Unapređivač prodaje, Regija Sjeverozapadna Hrvatska – obrađuje prodajna mjesta na području Koprivnice; u prosincu se posebno istaknuo s 88 dodatnih gratis izlaganja proizvoda, najboljom prosječnom ocjenom izgleda prodajnih mjesta te kontinuirano vrhunskim odnosom prema radu, komunikaciji s kolegama i davanju povratnih informacija te kod odrađivanja zamjena u vrijeme godišnjih odmora.

- GORAN ŠUSTIĆ, Trgovački predstavnik, Regija Slavonija – zadužen za teren Đakova; osim ostvarenog osobnog plana prodaje i natprosječne ocjene prodajnih mjesta, posebno se istaknuo vrlo dobro odrađenim repozicioniranjem naših proizvoda i osvajanjem dodatnog prostora na policama u tradicional trade-u te postavljanjem dodatnih



pozicija kod ključnih kupaca.

- ROBERT UJČIĆ, Trgovački predstavnik, Regija Istra i Sjeverno Primorje – na području Rijeke iz mjeseca u mjesec dodatno podiže letvicu kroz kvalitetu i učinke svog rada, prednjači u samoinicijativnom postavljanju dodatnih pozicija kod ključnih kupaca; predanost radu je prepoznata i kolega je po treći put odabran za Djelatnika mjeseca u svom prodajnom timu.

- MIRO PRGOMET, Trgovački predstavnik, Regija Dalmacija – obrađuje prodajna mjesta na području Makarske; osim ostvarenjem prodajnih planova i natprosječnim ocjenama prodajnih mjesta, svojom susretljivošću, pouzdanošću i otvorenošću ističe



se kako u odnosu s kupcima tako i prema kolegama u prodajnom timu Dalmacije; po drugi put zaredom Djelatnik mjeseca.

- SINIŠA NOVAK, Trgovački predstavnik, Regija Središnja Hrvatska – ističe se proaktivnošću i uvijek je spreman odraditi „korak više“ za ostvarenje poslovnih ciljeva Kompanije: „Izuzetna mi je čast biti izabran za djelatnika mjeseca Regije Središnja Hrvatska. Radim „manja“ prodajna mjesta na terenu Zagreb-centar i Zagreb-zapad, ali bez obzira na veličinu prodajnih mjesta uvijek se pronađe mogućnost za odraditi poneku „gerilu“ ili uzeti pokoje lice više na polici i potisnuti konkurenciju.“

(Hrvoje Biluš)

Najbolji od najboljih – djelatnici četveromjesečja

Po završetku ove jesensko – zimske prodajne etape, među dosadašnjim najdjelatnicima mjeseca odabrani su najbolji od najboljih – kolege koji su posebno prepoznati, ne samo kao mjesečni pobjednici već i prema kontinuiranom vrhunskom doprinosu po-

slovnim uspjesima Tržišta RH.

Djelatnici četveromjesečja na Tržištu RH su:

- ZORAN ŠPOLJARIĆ, Unapređivač prodaje, Regija Sjeverozapadna Hrvatska;
- IVICA EREŠ, Trgovački predstavnik, Regija Slavonija;

- ROBERT UJČIĆ, Trgovački predstavnik, Regija Istra i Sjeverno Primorje;
- MIRO PRGOMET, Trgovački predstavnik, Regija Dalmacija;
- TOMICA RODIĆ, Unapređivač prodaje, Regija Središnja Hrvatska

Predstavljeni marketing programi za tržišta

Jačanje Podravke u susjedstvu

Kao i prethodnih godina, početak nove kalendarske godine sa sobom donosi prezentiranje marketing programa po tržištima na kojima Podravka posluje. Svako tržište prezentira ključne kategorije u kojima planira ostvariti ulaganja, a sve s ciljem povećanja informiranosti o događanjima na tržištima i kvalitete zajedničkih projekata.

Jedno od tržišta koje je prezentiralo svoj program jest tržište Srbije.

„Tržište Srbije prilično je rascjepkano i vidne su regionalne razlike u razini informiranosti i platežnoj sposobnosti kupaca. U odnosu na tržište Slovenije i Hrvatske, na kojima sam radio, u Srbiji je veća i jača tradicionalna prodaja.“, kaže Ivan Prtorić, direktor Podravke d.o.o. Srbija.

Na mjesto direktora došao je u listopadu prošle godine. S obzirom na početke u Podravki, kao unapređivač prodaje i prodajni predstavnik, kasnije menadžer izvoznih tržišta u jednoj hrvatskoj kompaniji stekao je iskustvo rada na terenu, ali i upoznao različita tržišta. Stečenim iskustvom stasao je do direktora prodaje u Sloveniji, odakle je stigao nazad u Podravku „lako manje kupovne moći u odnosu na slovenskog i hrvatskog potrošača, srpski potrošač prati trendove u načinu života i prehrane pozitivno reagira na novine, dok cjelokupno tržište pokazuje otvorenost i spremnost za daljnje razvijanje. Uz sinergičan i agresivniji



marketing, lokalno prilagođen, otvara se prostor za uvođenje novih proizvoda i proširenje postojećeg bloka Podravkinih proizvoda. Uz širenje asortimana, cilj ovakvog nastupa je i pozicioniranje kompanije kao proizvođača kvalitetnih i jakih brandova koji su usklađeni s afinitetima potrošača“, kaže Prtorić, dodajući kako je u Srbiji moguće pronaći proizvode svih Poslovnih programa, ali su poneke kategorije i brandovi jači od ostalih.

„I dalje su najprepoznatljiviji Lino, Eva i Vegeta brand koje poznaju generacije potrošača. Lino je, u segmentu dječje hrane, najjači s više od 72 posto udjela na tržištu. Pozicioniran je kao i

na tržištima u regiji.", ističe Prtorić kazavši kako je dječja hrana kategorija koja nosi mnogo profita i u koju i dalje treba ulagati. Također, Eva zauzima najveći udio u realizaciji svih kategorija u Srbiji s imidžom lider pozicije koju planira zadržati i dalje. Pritom naglašava kako će, uz spomenute brandove nastojati novo uvedene proizvode maksimalno pozicionirati. „I ove godine smo pred već poznatim cjenovnim izazovom. Inovativnim pristupom i kontinuiranom komunikacijom želimo potrošačima postati sinonim kvalitete“, dodaje, uz naglasak da je želja zadovoljiti očekivanja potrošača, ali i Podravke. (Lana Bosilj)

Predblagdanski obilasci najmlađih

Medvjedić Lino posjetio pedijatrijske odjele diljem BiH

U sklopu predblagdanskih posjeta bolnicama širom Bosne i Hercegovine, medvjedić Lino i predstavnici kompanije Podravka obišli su nekoliko gradova. Tamo su najmlađe obradovali poklonima i zagrljajima, uz nezaobilazno fotografiranje s medvjedićem Linom.

Uz osmijeha i radost, mališanima su uručeni pokloni uz želje za što brže ozdravljenje, a u posjeti su jednako uživali i roditelji, kao i bolničko osoblje.

Tijekom svog proputovanja, Lino je posjetio pedijatrijske odjele dvije mostarske bolnice, odjel Klinike za dječje bolesti Univerzitetskog kliničkog centra Tuzla, pedijatriju Univerzitetskog kliničkog centra Republike Srpske, bolnicu Sveti vračevi u Bijeljini te pedijatriju Univerzitetskog kliničkog centra u Sarajevu, Zenici, Banja Luci i Istočnom Sarajevu.

Veselili su mu se i mališani u Maičinom selu u

Međugorju, dječjem domu Rada Vranješević, jedinom organiziranom obliku socijalne zaštite za djecu u Republici Srpskoj te u Dječjem SOS selu BiH.

Ove posjete diljem BiH tradicija su koju u Podravki u BiH štiju i žele nastaviti u i narednim razdobljima.

„Podravka u BiH želi vratiti zahvalnost i ljubav zajednici u kojoj posluje dugi niz godina te nastoji omogućiti podršku svoj djeci u što većem broju lokalnih zajednica kroz razne vrste aktivnosti među kojima je i ova“, istaknula je Mila Zovko, direktorica marketinga Podravke u BiH. Ovakve posjete miču, barem na tren, surovu stvarnost iz života malih bolesnika i štićenika domova, a cilj im je ublažiti strah djece i obogatiti im svakodnevnicu zabavnim sadržajem i pozitivnim mislima, druženjem s Linom.

(Lana Bosili)





Vesela dječja zabava s Djedom Božićnjakom

I ove godine dobru je djecu Žitovaša i Podravkaša u prosincu posjetio dobri djed Mraz. U Festivalskoj dvorani Ljubljana djeca do 10 godina i njihovi roditelji gledali su novogodišnju predstavu »Muca copatarica«. Nakon predstave Djed Božićnjak razveselio ih je svećanim darovima. Kako bi atmosfera bila još veselija, pobrinuli se maskote Šumi i Lino. Zabava se nastavila sa slatkim palačinkama i ukusnim dječjim čajevima 1001CVET. Djeca su također uživala u razbijanju šarenih Šumi pinjata koje su krile slatka iznenađenja. Kako bi uspomene na zabavu ostale zabilježene u obiteljskim albumima, bio je pripremljen poseban fotobox za obiteljsko fotografiranje. (Nina Rus Turuk)



Gorenjka na Slovenskom sajmu knjige

Uz čitanje prija komadić čokolade

Na ovogodišnjem, već 33. Slovenskom sajmu knjige koji se održao u Ljubljani, izdavači su predstavili najnovija i najpopularnija izdanja knjiga, a kao gostujuća općina imala je svoj vlastiti izložbeni prostor i Radovljica. Osim s književnim uspješnicama, posjetitelji su se mogli upoznati i s kulturnom baštinom i raznolikim kulinarstvom gostujućeg grada. Budući da i u općini Radovljica posluje tvornica Gorenjka čokolade, posjetiteljima sajma u izložbenom prostoru Radovljice svaki je dan bilo omogućeno da se zaslade Gorenjka čokoladom. Kod zabavnih aktivnosti najmlađe je pratila maskota, Gorenjkina djevojčica, a u okviru sajma održana je i nagradna igra Radol'ca. Sretni dobitnik dobio je 7 kilograma tešku golemu čokoladu Gorenjka velikanka, a pobjednik će imati priliku razgledati tvornicu čokolade u Lescama. (Nina Rus Turuk)



Novost na ulazu upravne zgrade Žita

Defibrilator za spašavanje života

U sklopu europskog dana oživljavanja početkom studenog kupljen je dragocjeni uređaj AED-defibrilator koji inače spašava mnoge živote. Defibrilator je stavljen na vidljivo mjesto na ulazu u upravnu zgradu Žita u Ljubljani. Prema potrebi mogli bi ga koristiti i prolaznici jer je na ulazu uvijek čuvar odnosno recepcionar.

Prilikom kupnje uređaja osiguran je besplatan tečaj osnovnih postupaka oživljavanja pomoću AED-a. Mnogima je prva pomisao kako se ne bi usudili koristiti uređaj. Ali neopravdano jer je uređaj izrađen tako da vodi

korisnika kroz ispravne korake oživljavanja s glasovnim uputama. Ako uporaba nije ispravna, električni impulsi neće biti aktivirani. Kad se vrata ormara otvore, uključi se jako glasna sirena i svjetlo upozorenja, stoga se vrata ne smiju otvarati ako ne postoji potreba. Ali ako je to potrebno, onda ova sirena upozorava na spašavanje od zastoja srca. Nadamo se da defibrilator nikad neće trebati. Ali ako se nekome dogodi nepredvidiva situacija, sudionici će moći pravilno postupiti. Svako od nas dužan je pomoći nekome tko se nađe u takvoj nevolji. (Jelka Rozman)



Održani simpoziji u Splitu, Osijeku, Sisku i Zagrebu

Kraj poslovne godine u društvu prijatelja i partnera

Krajem svake poslovne godine Belupo već tradicionalno za farmaceute organizira simpozije o samoliječenju i sigurnosti pacijenta. Ove su godine održani u Splitu, Osijeku, Sisku i Zagrebu.

Samo neke od aktualnih tema i predavanja prvog simpozija odnosile su se na ozljede rekreativnih sportaša i liječenju lokalnim pripravcima poput ibuprofena u obliku gela i spreja, korištenje paracetamola u optimalnim analgetskim dozama za postizanje očekivanog učinka u analgeziji, važnost pravilne primjene antibiotika u liječenju akutnih respiratornih infekcija.

Glavna tema drugog simpozija odnosila se na ozljede lokomotornog sustava, s nezaobilaznom temom prehrane onkološkog bolesnika gdje je prezentirana mogućnost terapije Nutrixom i Nutribelom.

Odlična posjećenost i zanimljive teme na trećem simpoziju održanom u Sisku otvorile su veliko zanimanje i interakciju o svakodnevnim pitanjima koje muče pacijente. Bila je to prilika da svi zajedno razmijene svoja svakodnevna iskustva i aktualna medicinska saznanja.

Zagrebačkom simpoziju prisustvovalo je više od 400 sudionika i uz adventski ugođaj slušalo zanimljiva predavanja o ozljedama rekreativnih sportaša gdje je naglašena važnost edukacije o vlastitoj brizi za zdravlje i očuvanje istog. Također, prisutnima su prezentirane studije koje pokazuju kako primjena antibiotika ne skraćuje trajanje simptoma



prehlade niti prevenira nastup sekundarnih bakterijskih komplikacija.

Sva su četiri simpozija, različitih tema i pre-

davača, još jednom doprinijela odličnoj suradnji ljekarnika i Belupa u zajedničkom cilju očuvanja zdravlja i sigurnosti pacijenta. (R)

Belupo dobio proizvodnu dozvolu i GMP certifikat za novu Tvornicu krutih, polukrutih i tekućih oblika lijekova

Agencija za lijekove i medicinske proizvode Republike Hrvatske, krajem protekle godine, Belupu d.d., izdala je Proizvodnu dozvolu, čime je potvrdila da Tvornice krutih polukrutih i tekućih oblika lijekova ispunjavaju sve zakonski postavljene uvjete vezane uz prostor, opremu, zaposleno osoblje i dokumentaciju te da primjenjuju sva načela dobre proizvođačke prakse. Proizvodnom dozvolom obuhvaćeni su svi Belupovi novoizgrađeni pogoni čime je omogućeno da lijekovi proizvedeni u novoj tvornici budu pušteni u promet.

Osim Proizvodne dozvole, Belupu je izdana i nova Potvrda o provođenju dobre proizvođačke prakse (GMP), koja predstavlja osiguranje da se svi proizvodni postupci za lijekove i /ili ispitivanje lijekove proizvode u skladu s dobrom proizvođačkom praksom i Proizvodnom dozvolom.



Ovime Belupo, još jednom, potvrđuje kako je farmaceutska kompanija koja udovoljava najvišim europskim regulatornim standardima te pacijentima osigurava sigurne, djelotvorne i kvalitetne lijekove. (R)



Pravo je vrijeme za slasne fritule

Uživajte u sezoni prženih karnevalskih kolača!

Danas postoji nekoliko glavnih grupa u koje bi mogli podijeliti karnevalske pržene kolače. Od onih koji podrazumijevaju svježiji kvasac, poput krafni, onih s praškom za pecivo poput fritula, do onih s jednostavnim tijestom poput kroštula

Tradiciju prženih kolača započeli su stari Rimljani. Tijekom slavljenja Saturnovog hrama veliki broj prisutnih trebalo je počastiti nekom jeftinom i brzom poslasticom. Tako se krenulo s prženjem pogačica od brašna, šećera i vode. Uostalom, u to zimsko doba godine priroda je vrlo škrtla i ne nudi veliku ponudu svježih namirnica. Ovom početnom trojstvu "brašno-šećer-voda" kasnije je dodan kvasac, med, suho voće, marmelada, pa sve do čokolade i jogurta.

U Europi krafne, uštipci ili fritule jele su se i jedu se za vrijeme karnevala, fašnika, poklada. Ali i za Božić i za druge svetkovine. Nije poznato u čemu je pravi razlog, ali moguće da se radi o praktičnosti. Takve se slastice rade relativno jednostavno, svi ih vole, a i mogu se spremati u

većim količinama. Nisu ni posebno skupe pa se mogu i dijeliti.

Pokladnica, uštipak, fritula toliko je prvotna slastica da je mogla nastati na više mjesta istovremeno. To što joj povjesničari određuju njemačko podrijetlo nimalo nas ne treba uzbuđivati jer je sigurno i kod nas autohtona. Pa, ustvari, kad se mijesi kruh, i kad se gladnoj djeci jedan dio tijesta odvoji i baci u vruće ulje, to je to. I to su poderane gaće, fanjci ili zlarinski prspalji bake Ulije. Danas postoji nekoliko glavnih grupa u koje bi mogli podijeliti karnevalske pržene kolače. Od onih koji podrazumijevaju svježiji kvasac, poput krafni, onih s praškom za pecivo poput fritula, do onih s jednostavnim tijestom poput kroštula. Ako želite da su vam fritule okrugle, kada vam je tijesto spremno za prženje učinite sljedeće. Ako ste dešnjak, lijevom rukom uhvatite tijesto u šaku pa ju stisnite tako da vam je palac izvana. Između kažiprsta i palca pojavit će se kuglica koju ćete s nauljenom žlicom odvojiti od stisnute šake i položiti u toplo ulje da se prži pa tako ponavljati dok ne potrošite tijesto.

Pržite u dubokom ulju i /ili u ne baš tako dubokom, ako ga nema dovoljno. Naravno, prži se i u masti. Naši stari kontinentalni recepti redovito spominju prženje u masti.

Za fritule, umjesto grožđica, možete upotrijebiti na manje komadiće narezane suhe šljive, a umjesto rakije lozovače, upotrijebite šljivovicu

kako bi alkohol pri prženju spriječio pretjerano upijanje masnoće. Osim moćne zaštite rakije, bitno je da se u posudu s uljem ne utrp previše fritula pa ako ubacite previše komada, temperatura ulja će pasti i one se više neće pržiti, već će samo upijati ulje i namakati se u njemu.

Fritule ne moraju biti savršene oblikom, a po ukusu nude brojne mogućnosti. Neki u istu svrhu koriste jabuke, jogurt, vrhnje. U tijesto za fritule mogu se dodati grožđice i suhe smokve, orasi i bademi. Uživajte u prženju, ali prvenstveno u jedenju masnih i slasnih karnevalskih kolača.

Sad je vrijeme za to! (R)



Fritule ne moraju biti savršene oblikom, a po ukusu nude brojne mogućnosti. Neki u istu svrhu koriste jabuke, jogurt, vrhnje. U tijesto za fritule mogu se dodati grožđice i suhe smokve, orasi i bademi

Fritule

Sastojci:

- 300 g Mješavina za krafne Podravka
- 1 Prašak za pecivo Dolcela
- 300 ml jogurta
- 1 Limun šećer Dolcela
- 1 Vanilin šećer Dolcela
- 1 manja jabuka
- 2 žlice rakije
- Vegeta Maestro cimet mljeveni

Za posluživanje:

- Lino lada milk
- Lino lada nougat

Priprema:

1. Mješavinu za krafne pomiješajte s praškom za pecivo.
2. Dodajte jogurt, limun šećer, vanilin šećer, oguljenu i naribanu jabuku, rakiju i cimet. Sve zajedno izmiješajte električnom miješalicom u glatko tijesto i ostavite stajati oko 20 minuta.
3. U zagrijano ulje žličicom stavljajte peći fritule. Fritule pržite dok ne dobiju lijepu žutu boju.
4. Stavljajte ih na upijajući papir, a zatim uvaljajte u kristal šećer, cimet šećer, vanilin šećer u prahu, Lino ladu milk ili nougat...



Savjet:

Za pripremu fritula ulje mora biti dobro zagrijano. Prije početka pečenja žličicu uronite u ulje kako vam se smjesa za fritule ne bi lijepila za žličicu. Kad počnete peći fritule, odmoreno tijesto više nemojte miješati.

Fritule sa suhim šljivama i marcipanom

Sastojci:

- 400 g Mješavine za krafne Podravka
- 1 vrećica Kvasca instant Dolcela
- prstohvat klinčić u prahu
- prstohvat Vegeta Maestro cimeta mljevenog
- 150 g naribane jabuke
- 2 žlice voćne rakije
- 350 ml mlakog mlijeka
- 100 g sušenih šljiva (bez koštica)
- 50 g marcipana
- ulje za prženje

Za posluživanje:

- šećer ili čokoladni umak

Priprema:

1. Mješavinu za krafne pomiješajte sa suhim kvascem, klinčićem i cimetom.
2. Dodajte naribanu jabuku, rakiju i mlijeko pa pomoću električne miješalice umijesite glatko tijesto.
3. Na kraju lagano umiješajte narezane šljive i marcipan narezan na kockice. Smjesu ostavite mirovati oko 30 minuta na sobnoj temperaturi.
4. Smjesu grabite žlicom i pržite u dubokom ulju do zlatnožute boje.

Posluživanje:

Poslužite posute šećerom ili čokoladnim umakom.

Savjet:

Nakon što ste smjesu pripremili, nemojte je više miješati, već je samo uzimajte žlicom prije prženja.



Pikantne fritule

Sastojci:

- 400 g Mješavine za krafne Podravka
- 2 Vanilin šećera Dolcela
- 1 Kvasac instant Dolcela
- 1 žličica Vegeta Maestro chilija
- 1 žlica Kaka u prahu Dolcela
- 3 žlice likera od naranče
- 400 ml tekućeg jogurta
- Za posipanje: šećer u prahu

Priprema:

1. Mješavinu za krafne pomiješajte s vanilin šećerom, suhim kvascem, mljevenim čilijem i kakaom.
2. Dodajte liker, jogurt i pomoću električne miješalice umijesite glatku smjesu, pa ju ostavite na toplom 30 minuta da se diže.
3. U duboko zagrijano ulje žličicom stavljajte peći fritule, nakon što ste žlicu umočili u ulje da se tijesto ne lijepi.
4. Fritule pržite dok ne dobiju lijepu zlatnosmeđu boju. Pečene fritule izvadite na upijajući papir.

Posluživanje:

Lagano ih pospite šećerom u prahu i poslužite.



Savjet:

Ako ste ljubitelj ljutine, ove pikantne fritule možete poslužiti i uz chilli umak ili jednostavno pokapajte s nekoliko kapi tabasca.

Koncert Maestru u čast

Glazba dirnula sve prisutne

Suze i radost uz vrhunsku glazbu obilježili su 4. po redu koncert "Maestru u čast" kojim se Tamburaški orkestar KUD-a Podravka prisjeća svog dugogodišnjeg dirigenta i velikog glazbenog pedagoga Kreše Lukačića. U prepunoj dvorani Domoljuba gotovo nije bilo posjetitelja u čijem oku nije zaiskrila suza kada je Krešin sin Marko, koji je i sam godinama svirao u Podravkinom orkestru, zapjevao pjesmu „Otišo je otac moj polako“ ili kada je supruga Božica dirljivim riječima zahvalila brojim glazbenicima što njeguju uspomenu na svog Maestra. Osmijehe su pak izazvali nastupi mladih glazbenika Klaudije, Patrika i Leonarda



Ivačića, tamburaških sastava Harme, Čivije, Štimung, Cure iz centra, ŽVS Podravka, BeHaVe tria te solista Stele Strnad, Marka Košutića i Ane Mađer. Mnogi su i zapjevali uz popularne pjesme kao što su „Vilo moja“, „Ak sem ti srceko ranil“, „Tvoja zemlja“, „Sretan Božić svakome“ ili pljeskali u ritmu J. Lennona, G. Michaela i Z. Potočnika. Tradicionalni koncert Maestru u čast, kojeg je s puno topline vodila Jadranka Lakuš, po prvi puta je bio u Božićnom izdanju. Na

repertoaru su se našle i Božićne skladbe i blagdanski stihovi članova Literarne sekcije KUD-a Podravka. Posebnu notu ovom iznimnom kulturnom događanju dala je i praižvedba dvije kompozicije koje je skladao dirigent Jurica Hrenić. Za Elegiju skladanu na stihove Frana Galovića i Badnju večer zasigurno će se još čuti, baš kao što i koncert „Maestru u čast“ mora postati kulturno događanje tamburaške glazbe u Podravini. (R)

Zakazana prva gostovanja u 2018. godini

U novu godinu Ludens teatar ulazi s novim gostovanjima

Jedanaestu sezonu u Ludens teatru otvorila je nova predstava „Sjećanje vode“ u režiji Franke Perković. Predstava je premijerno izvedena 11. studenog 2017. godine, a koprivnička publika ju je mogla pogledati dan nakon, 12. studenog.

Nakon koprivničkih izvedbi, predstava je gostovala u Novoj Gradiški i Vukovaru, a na početku 2018. godine, moći će ju pogledati i publika u Slavonskom Brodu (29.1.2018.), te publika u Zagrebu (4.2.2018.). Predstava govori o tri sestre (Bojana Gregorić Vejzović, Ivana Krizmanić, Iskra Jirsak) koje se susreću uoči majčinog sprovoda u kući svoga djetinjstva. Mary, liječnica, pokušava razriješiti davno potisnutu traumu; Theresa, vlasnica trgovine zdravom hranom i homeopatskim pripravcima, ljuta je jer je sama brinula o bolesnoj majci; Cathrine, neutaživo je željna pažnje i opsjednuta muškarcima. Njihovi se muški partneri (Goran Grgić, Ivan Grčić) teško snalaze u tom paklenom trokutu i upravo su situacije konflikata između intenzivnih sestara i pomalo zatečenih muškaraca mjesta najbritkijeg britanskog humora kojim je ovaj komad izuzetno vješto protkan. Njihova su sjećanja



varljiva, ponekad razorno bolna, ponekad razorno smiješna, no i suze i smijeh ostvaruju svoju katarzičnu funkciju i pomažu trima ženama da ponovo uspostave zagubljenu bliskost. (Ena Bebek)



Veselje u Podravini

Predblagdanski Lino višebojac u Sokolovcu

Za prvi puta, „sve je bilo
odrađeno spretno, i kao u
bajci završilo je sretno“

Veselje i zabavu, kakva priliči blagdanskom
prosincu, donio je Lino sa svojim prijateljima
u Sokolovac. Po prvi puta, matična škola So-
kolovac i ostale područne škole: Velika i Mala
Mučna, Srijem, Veliki Botinovac imali su pri-
like družiti se s Linom, natjecati se u sporto-
vima i prikazati vlastito kulturno-umjetničko
stvaralaštvo.

Kako Lino nikad ne dolazi sam, u goste je
poveo rukometašice RK Podravka Vegete
Magdalenu Ećimović, golmanicu te Korinu
Karlovcu, lijevo krilo. One su pomagale vi-
šebojcima da daju sve od sebe, a najviše su
pomogle Oliveri Vitanović iz sedmog razreda
i Mateu Koršić iz šestog razreda koji su se, na-

kon odlične sportske izvedbe, okitili titulama
pobjednika u Sokolovcu.

Atmosferu je cijelo vrijeme podizala budna i
razigrana publika, no najglasniji, s konstan-
tnom podrškom svojim školskim kolegama
bili su navijači matične škole iz 4. c. Za naj-
ljepši transparent pobrinuli su se osmaši ma-
tične škole, dok je nagrada za najbolju masku
pripala područnoj školi Srijem.

Da rukometne gošće nisu stigle samo bodriti
višebojce, već se i same boriti, pokazale su u
nogometnom i rukometnom izazovu. Protiv
Korine se borila šestašica Maja Sanković koja
ju je nadigrala u rukometu, dok je u nogo-
metu Korina pobjeđena od Petra Krijaka iz
šestog razreda.

Lino je nagradio i literarni rad Laure Milin-
ković u čijem svijetu „sve bi bilo obrađeno
spretno, i kao u bajci završilo bi sretno“.

(Lana Bosilj)



Plan i program za nogometnu 2018.

Izvanredna Skupština Slaven Belupa

Na izvanrednoj Skupštini Slaven Belupa jednoglasno je usvojen program rada i financijski plan za ovu godinu koje je prezentirao predsjednik kluba Hrvoje Kolarić. „Za dugoročniju financijsku stabilnost ključno je pronaći nove sponzore i donatore te tako smanjiti postotak ovisnosti o prihodima od prodaje igrača jer su to prihodi koje je jako teško planirati. Što se pak tiče sportskog segmenta, želimo se pojačati igračima na pozicijama koje su deficitarne te formirati ekipu koja bi se u idućoj sezoni bila spremna boriti za gornji dom prvenstvene tablice. Također, želimo u klub dovesti najtalentiranije igrače do 18 godina. Želimo zadržati i kvalitetu rada u prvoj ekipi te pojačati individualni rad s mlađim igračima koji su najveća perspektiva ovog kluba i nastaviti suradnju s NK Koprivnicom u kojoj će igrati izlazno godišće juniora te iz koje će dvojica najboljih dobiti šansu na pripremama Slaven Belupa. I dalje će veliki naglasak biti na Školi nogometa koja bi trebala svake godine „izbacivati“ barem po tri igrača za prvu ekipu.“, objasnio je Kolarić.

Što se pak tiče infrastrukturnih zahvata, u klubu planiraju u suradnji s HNS-om i gradom Koprivnicom potpunu obnovu glavnog terena u svibnju i lipnju što uključuje novu drenažu, instalaciju za grijanje terena i novi travnjak. Također, zamijenit će se dotrajala umjetna trava onom najnovije



generacije. U suradnji s Gradom nabavit će se uređaj za bušenje terena te novi traktor s priključcima koji bi imao i ralicu za snijeg, a mogli bi ga koristiti svi nogometni tereni u gradu.

Kao što je rečeno na Skupštini planira se i gradnja tribina.

„Cilj nam je napraviti idejni projekt za sjevernu tribinu sa svim licenciranim i propisanim uvjetima te sa svim pripadajućim i odgovarajućim prostorijama. A u planu nam je i izrada idejnog projekta za istočnu tribinu u visini pet redova.“, najavio je na Skupštini Hrvoje Kolarić.

Za nove članove Skupštine jednoglasno su izabrani Darijan Kocijan i Darko Ledinski. (Boris Fabijanec)

Noć muzeja posvećena Muzej grada rukometna izložbu Po



Rukometašice Podravke Vegete nakon 12 odigranih utakmica prvog dijela 1. HRL nalaze se na drugom mjestu, s istim brojem golova kao i Lokomotiva Zagreb, ali slabijom gol-razlikom. U zadnje dvije utakmice prošle godine pobijedile su u Koprivnici Sesvete Agroproteinku i Petason Vranjic. Zadnju, pak, utakmicu prvog, tzv. jesenskog, dijela prvenstva odigrat će 3. veljače na gostovanju sa Splitom.

Međutim, tjedan dana ranije putuju u Umag na (jednu) utakmicu osmine finala Kupa. Ovosezonski je cilj osvojiti i Kup i prvenstvo, pa se očekuje plasman na završnicu Kupa. Četvrtfinalne utakmice igrat će se 28. ožujka, a završnica (polufinale i finale) u Umagu od 10. do 12. svibnja.

Početak veljače, nakon magnetne rezonance, trebao bi pokazati kakvo je stanje ozljede Dore Krsnik i prognozu kada bi mogla ponovno zaigrati na (srednjoj) vanjskoj poziciji, gdje se njen izostanak jako osjetio. U međuvremenu ozlijeđena vanjska igračica Ana Toth oporavila se i redovito trenira.

A vanjskoj igračici Marijeti Vidak stiglo je priznanje Hrvatskog rukometnog saveza i



Kuglači Podravke osvojili Županijski kup

U finalu Županijskog kupa kuglači Podravke pobijedili su ekipu Elektre iz Križevci rezultatom 5:3.

Podravka je srušila 3213 čunjeva, a Elektra 3178. Bodove za Podravku osvojili su Miroslav Šaško s 565 srušenih čunjeva koji je ujedno bio i igrač utakmice, potom Ivica

Uremović s 541 čunjem i Goran Šegerec s 542 čunja, dok su bodove izgubili Zvonimir Horžitzky s 510 čunjeva, Marijan Česi s 534 i Zlatko Betlehem s 521 čunjem.

Pobjedom u Kupu kuglači Podravke stekli su pravo nastupa na Kupu Regije sjever. (Boris Fabijanec)

Posvećena sportu

Podravka organizira veliku izložbu, Muzej prehrane Podravkinih sportskih klubova



Sportskih novosti: nominirana je u izboru najbolje rukometašice prošle godine. Očekivano je najboljom proglašena igračica skopskog Vardara, nekad i Podravke Vegete, Andrea Penezić, a Vidak je u izboru sportskih novinara zauzela 3. mjesto. Čestitamo! Iako u siječnju nije bilo utakmica (osim turnir podmlatka), aktivnost nije zaustavljena. Tako su svi Podravkini treneri sudjelovali u Poreču na seminaru trenera za dobivanje, to jest potvrđivanje licenci.

Predsjednici poklonjen dres

Direktorica RK Podravka s.d.d. Božica Palčić, prigodom boravka u Koprivnici predsjednice RH u Koprivnici, bila je u izaslanstvu predstavnika koprivničko-križevačkog sporta i tom prigodom predala je predsjednici dres Podravke Vegete.

A u akciji Lino višebojac u osnovnoj školi u Sokolovcu sudjelovale su rukometašice Korina Karlovčan i Magdalena Ećimović pridonijevši tako radosti malih školaraca ovoj sjajnoj akciji koji su pokrenule i održavaju Sportske novosti, a od početka je Podravka d.d. glavni sudionik i organizator.

Muzej: Zlatno doba RK Podravke

Prije blagdana RK Podravka s.d.d. izdala je kalendare sa slikama Podravke Vegete i djevojčica iz Podravkine rukometne škole. Vrlo

uspjele kreacije tražene su i kalendari više u domovima.

Iz godine u godinu tako kalendari polako odlaze u povijest, kao i sve drugo što je godinama stvarano. Na taj dio sportskoga života podsjetit će ove godine Noć muzeja posvećena sportu, inicirano i održavanjem Europskog prvenstva rukometaša u Hrvatskoj. U Muzeju grada u Koprivnici od 26. siječnja građani će moći razgledati izložbu zlatnih godina RK Podravke. Izložba sadrži dokumente, pehare, slike, novinske izreske, značke, medalje, projekcije filmova, slajdove, kataloge, s posebnim naglaskom na osvajanje naslova prvakinja Europe 1996. godine. Podravkinjoj povijesti bit će posvećene četiri muzejske prostorije u prizemlju muzeja, a jedna od tih prostorija bit će izložbeni prostor osobne, 60 godina skupljane, arhive vašeg potpisnika.

U manjem obujmu RK Podravka s.d.d. istoga dana predstavlja se na skupnoj izložbi Podravkinih sportskih klubova u Podravkinu Muzeju prehrane u Koprivnici, gdje će uz izložbu pehara, medalja i dokumenata biti održan i prikaz sportova. (Ivo Čičin Mašansker)





Predblagdanski zajednički trening hrvača Kompletna hrvačka obitelj na jednom mjestu

Kako i priliči u vrijeme blagdana, 150 aktivnih članova hrvačke obitelji Podravke odradilo je posljednji zajednički trening u 2017. gdje su pokazali što su naučili u svojim grupama kroz godinu.

Već tradicionalni trening posjetio je Djed Božićnjak, uveseljavajući prije svega najmlađe. Prezentirane su usvojene vještine, ali i rezultati članova Kluba kroz godinu.

Prema svemu viđenom, kako na treningu tako i tijekom godine, 2017. bila je još jedna uspješna godina za hrvače. Kroz 35 natjecanja nastavljen je tradicija osvajanja brojnih medalja u svim uzrastima, kako na domaćoj tako i na stranoj sceni. Na međunarodnim turnirima unutar Kluba osvojeno je 117 medalja, od čega 37 zlatnih,

28 srebrnih i 52 brončane. Deset nastupa ostvareno je na službenim prvenstvima Hrvatske prilikom čega su osvojene 52 medalje: 12 zlatnih, 6 srebrnih i 8 brončanih.

Od reprezentativnih nastupa zabilježeno ih je osam: s muškim seniorima i juniorima, a Valentina Starčević četiri je puta nastupila sa ženskom kadetskom reprezentacijom.

Dva hrvača nastupila su i na Prvenstvu Europe gdje su ostvarili dobar rezultat što ih je dovelo do financiranja sredstvima iz HOO.

Također, ekipa Podravke u uzrastu starijih dječaka na Prvenstvu Hrvatske slobodnim načinom osvojila je prvo mjesto.

Sumirajući sve nastupe u godini, Hrvatski klub Podravka u 2017. ukupno je osvojio 151 meda-

lju, odnosno 50 zlatnih, 36 srebrnih i 65 brončanih medalja.

Brojne osvojene medalje pokazatelj su nastavka dugogodišnjeg kvalitetnog rada u Klubu. Kvaliteta je pokazana i u organizaciji 14. Međunarodnog turnira grada Koprivnice «Zlatni pijetao».

Tijekom godine uspješno je nastavljen Projekt Kluba, odnosno Program univerzalne sportske škole hrvačkog kluba Podravka koji se dva puta tjedno u trajanju od 45 minuta odvija u dvorani Kluba, a namijenjen je djeci predškolske dobi. Sve aktivnosti vezane za njegovu realizaciju u funkciji su cjelokupnog razvoja djeteta i poticanje na razvoj motoričkih sposobnosti. (Vedran Blažeković, Lana Bosilj)

Josip Benko zlatni, a Filip Zadravec srebrni na Božićnom turniru u Zagrebu

Hrvači Podravke, njih šestero pod vodstvom trenera Miroslava Mihalca nastupili su na posljednjem turniru u 2017. i to u Zagrebu na tradicionalnom, 26. po redu Međunarodnom Božićnom turniru koji se u organizaciji Hrvatskog hrvačkog saveza i Saveza hrvačkih sportova Grada Zagreba održao u dvorani SŠD "Peščenica". Kao i na prijašnjim turnirima, pravo nastupa imali su samo hrvači u uzrastima starijih dječaka i kadeta koji su kroz kvalifikacije stekli pravo nastupa. Konkurencija i kvaliteta na ovogodišnjem turniru bila je jaka, a nastupilo je ukupno 33 ekipe i 198 natjecatelja iz Slovenije, Grčke, Srbije, Hrvatske, Mađarske, Češke, Rumunjske, Poljske, Moldavije, Italije, Bugarske i Hrvatske. U konkurenciji starijih dječaka, odnosno 85 natjecatelja, Podravku su pred-

stavljala četvorica hrvača. Najuspješniji je bio Josip Benko koji je u kategoriji do 59 kilograma osvojio prvo mjesto s tri glatke pobjede.

Jednu stepenicu niže, odnosno sjajno drugo mjesto osvojio je Filip Zadravec u kategoriji do 73 kilograma. On je natjecanje počeo s tri vrlo uvjerljive pobjede. Finalnu borbu je, nažalost izgubio protiv vrlo dobrog predstavnika iz Italije.

U izuzetno jakoj konkurenciji do 53 kilograma Ivan Adžaga plasirao se na osmo mjesto. Zabilježio je jednu pobjedu i dva poraza.

Karlo Mijatović je u kategoriji do 66 kilograma izgubio svoju prvu borbu, a kako njegov protivnik nije došao do finala, njemu je bilo i onemogućeno daljnje natjecanje kroz repasaž.



U uzrastima kadeta nastupilo je ukupno 113 natjecatelja, a Podravku su predstavljali Filip Verčević i Valent Delimar. Filip Verčević nastupio je u kategoriji do 58 kilograma u kojoj je osvojio sedmo mjesto. Valent Delimar imao je samo jednu borbu u kategoriji do 50 kilograma koju nisu uspio dobiti. (R)

Košarkaški klub Koprivnica

Koprivnički mladi košarkaši drugi na jakom međunarodnom turniru

Uz kratki prekid preko Božićnih i Novogodišnjih blagdana, košarkaški Koprivnice kontinuirano se spremaju za nastavak sezone. Svih šest klupskih selekcija trenira i pojačano, pošto su blagdani prilika za kvalitetniji rad, jer su sportske dvorane slobodne od odvijanja školske nastave. Uz treninge, igraju se utakmice i postižu odlični rezultati. Tako su mlađi kadeti kluba, bili pozvani na jaki Međunarodni košarkaški turnir NOVA 2018. u Čakovcu. Koprivnički košarkaši sjajno su se prezentirali. U konkurenciji domaćih prvoligaških (Dubrava, Zadar) i drugoligaških ekipa te jakih ekipa iz Austrije, Mađarske i Slovenije osvojili su odlično drugo mjesto. Dečki iz Koprivnice bili su oduševljeni što mogu zaigrati na turniru protiv ekipa renomiranih prvoligaških klubova. To je za njih bio doživljaj i veliki izazov, pa su uz košarkaško znanje pokazali i veliko htjenje i to je u konačnici donijelo ovako dobar rezultat.

(Dražen Jalšovec)



Uspješan završetak prvog dijela sezone

Rukometaši su Božić i Novu Godinu dočekali u slavljeničkom duhu obzirom da su seniori RK Koprivnica Hangar 18 nakon jesenskog dijela sezone zauzeli prvu poziciju u poretku na tablici s pet bodova više od drugoplasirane Ilove koju su u zadnjem kolu jesenskog dijela svladali rezultatom 35:27.

U sezonu se ušlo ambiciozno i sa željom osvajanja, tj. zauzimanja prvog mjesta u 3.HRL sjever kako bi od iduće godine prešli u viši rang natjecanja. Pozicija prvoplasiranog i pobjeda nad direktnim konkurentom dovela je korak bliže k ostvarenju cilja. Nadamo se da će se sezona nastaviti u istom ritmu kako bi se ambicije i želje ostvarile. (Barbara Stančin)

Kuglačice Podravke pobijedile Zagrepčanke

U Koprivnici je odigrano redovito kolo Prve HKL između ŠKK Podravke i ENDI-Tekstilaca iz Zagreba u kojemu su domaće kuglačice pobijedile 6:2, u omjeru čunjeva 3267:3138. Najbolja igračica bila je Vedrana Šimunić koja je srušila 580 čunjeva, s velikim rezultatom od 220 u čišćenju. Trenerica Željka Orehovec dobro je posložila ekipu koja je u konačnici došla do vrlo važnih bodova. (Boris Fabijanec)



SALATA OD PROSA, ŠPINATA, BRUSNICA I NARA

Sastojci (za 4 osobe):

- 150 g Prošene kaše
- Zlato polje**
- 70 g lista špinata
- 50 g brusnica
- 1 nar (oko 150 g)
- 70 g oraha
- Za preljev:
- 50 ml maslinova ulja
- 2 žlice jabučnog octa
- 1 žlica Senfa Estragon
- Podravka**
- 1 žlica cvjetnog meda
- sol
- **Vegeta Maestro crni papar**



Proso skuhaite u posoljenoj vodi (15 minuta), ocijedite, razrahlite vilicom i ostavite da se ohladi.

Ohlađenom prosu dodajte špinat narezan na rezance, orahe, grubo narezane brusnice i nar.

Prelijte pripremljenim preljevom od maslinova ulja, jabučnog octa, senfa, meda, soli i papra. Sve lagano promiješajte.

Salatu ukasite grubo narezanim orasima, brusnicama i sjemenkama nara i poslužite odmah.

♥ **Savjet:** Salatu poslužite odmah.

Vrijeme pripreme: 25 minuta.

Složenost: Jednostavno.

ČUDOTVORNI ČAJ ZA DETOKS

Sastojci (za 2 osobe):

- 500 ml vode
- 1 komad svježeg đumbira (4 cm)
- 2 štapića Vegeta Maestro cimeta u kori
- 1 žličica Vegeta Maestro kurkume
- ocijeđeni sok 2 limuna
- 1-2 žličice meda od bagrema



Da čudotvorni napitak postoji možda ste još u djetinjstvu prestali vjerovati no ukoliko pripremite fini čaj od najboljeg spoja sastojaka kao što su đumbir, kurkuma, cimet, meda i limun učinit će čudo nakon blagdan-skog jelovnika.

Đumbir ogulite, narežite na ploške i prelijte vodom. Zakuhaite, smanjite plamen i kuhajte nekoliko minuta. Dodajte štapić cimeta i kurkumu pa nastavite kuhati još 10

minuta.

Procijedite, malo ohladite (60 °C), dodajte med, promiješajte da se med otopi.

U mlaki napitak dodajte ocijeđeni limun i poslužite ukrašeno ploškama limuna.

♥ **Savjet:** Med i limun dodajte u topli ali ne vrući čaj da se ne unište vrijedni sastojci.

Vrijeme pripreme: 15 minuta.

Složenost: Jednostavno.

Prodaja rashodovanih vozila

Na osnovi statuta poduzeća Podravka d.d. objavljuje se prodaja rashodovanih motornih vozila putem

JAVNE PRODAJE - ZATVORENIM PONUDAMA

Dana 6. Veljače 2018. 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).

Red. br.	Marka i tip vozila	Vrsta vozila	Inv. br.	God. proiz	Stanje vozila	Početna cijena kn
1.	IVECO STRALIS 430	hladnjača+rampa	616233	2006	Ispravno	75.550,00
2.	IVECO STRALIS 430	hladnjača+rampa	616227	2006	Ispravno	75.550,00

Vozila se mogu razgledati 6. veljače 2018. u dvorištu Vanjskog transporta, Đelekovečka cesta 9, Koprivnica od 8-11 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. (R)

Nagrada igra

Riješi rebus i osvoji Podravkin paket iznenađenja

Iskoristite svoje moždane vijuge, zabavite se i usput osvojite Podravkin paket iznenađenja. Sve što je potrebno jest riješiti rebus, dobiveni pojam poslati sa svojim podacima na adresu lista: List Podravka, Ante Starčevića 32, Koprivnica, s naznakom NAGRADNA IGRA: RIJEŠI REBUS I OSVOJI PODRAVKIN PAKET IZNENAĐENJA.

Odgovore možete slati do 9. veljače, a najsretniju/najsretnijeg od vas, s točnim odgovorom, izvući će redakcija Lista. Ime dobitnice/dobitnika nagradnog paketa iznenađenja objavit ćemo u sljedećem broju lista Podravka.

Jasenska Travanić - sretna dobitnica nagradne igre

Najsretnija u rješavanju rebusa s točnim odgovorom „Božićna jelka“ je Jasenska Travanić iz Proizvodnje Danica kojoj je komisija iz Korporativnog marketinga i komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.



NOVE
figurice **Lino**[®]
u svakom
pakiranju



SKUPI
SVIH **5**



Kad narasteš, budi što želiš

