

PODRAVKA



**Grupi Podravka rekordnih 19
Superior taste award odličja**

60

NEZABORAVNI

okusi

60 GODINA



Kad je od srca, to se pamti.



www.podravka.com

Uvodna riječ

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

Za početak – vesela vijest. Krenuli su pregovori između poslodavca i sindikata o izmjenama i dopunama Kolektivnog ugovora Grupe Podravka. Predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar podržao je napore da se poboljša status radnika: „Podravka nije obična firma, Podravka je institucija i tako se prema njoj moramo svi i odnositi te u skladu s tim njegovati i čuvati njene vrijednosti. Za uspješne rezultate najvažniji je radnik, a zadovoljan radnik pretpostavka je za ostvarenje uspješnih rezultata.“

Uz to, prvi čovjek Podravke je naglasio spremnost pregovaračkog tima poslodavca da se poboljša materijalni status radnika prvenstveno putem korekcija osnovne plaće i dijela fiksnog dodatka na plaću.

Također, Uprava Podravke je donijela odluku da se tijekom sezone, uslijed povećanih poslovnih aktivnosti, povećanog obujma proizvodnje te posljedično i povećanih isporuka robe kupcima, isplati povećani učinak za tri mjeseca, počevši od 1. lipnja za radnike sektora Proizvodnja i Logistika, a koji ovise o realizaciji zadanih ciljeva. Nakon toga, napraviti će se analiza efekata te dogovoriti daljnji koraci kako bi se definirao trajan model.

Kada smo već kod odluka Uprave, onda treba naglasiti kako će se i ove godine radnicima isplatiti regres od 100 kuna bruto po danu godišnjeg odmora. Neoporezivi dio regresa u iznosu od 1.000 kuna obračunat je zajedno s plaćom za svibanj, a preostali oporezivi dio zajedno s plaćom za lipanj.

Podravka planira do 2022. godine ostvariti 100 posto udio domaćih sirovina u gotovom proizvodu, a da bi to ostvarila kontinuirano unapređuje svoju poljoprivrednu proizvodnju i ulaže u poboljšanje kvalitete tla, nabavu specijalne opreme i strojeva. Tako je u sklopu berbe graška koja se odvija na Podravkinim poljima, predstavljen novi kombajn, vrijedan 3,75 milijuna kuna, koji omogućava mehaniziranu berbu graška. Ovom investicijom za koju je 50 posto sredstava osigurano iz fondova Europske unije značajno se podiže učinkovitost berbe. Proizvodnja graška organizirana je na površinama u blizini tvornice tako da ubrani grašak izravno odlazi u tvornicu te u roku od 3 do 5 sati bude prerađen u gotovi konzervirani grašak. Na taj način se zadržavaju sve glavne osobine svježeg zrna graška, a količina hranjivih tvari u konzerviranom grašku tek se neznatno razlikuje u odnosu na svježi.

Što je najbolje nakon cijelotjednog rada u Podravki, nego pozvati prijatelje na roštilj tijekom vikenda. Za dobar roštilj najbitnija je kvaliteta proizvoda, a kobasice, čevapi, pljeskavice, Vegeta, senf i ajvar naše Podravke garancija su uspješnosti svakoga roštilja – od majstorskog do početničkog. Sezonu roštiljanja Podravka je otvorila svojim prepoznatljivim i kvalitetnim proizvodima, a svima Vama, drage Podravkašice i Podravkaši, toplo ih preporučamo. (R).

SADRŽAJ

- 4 - 7** **Vijesti**
- 8 - 9** **Lino višebojac**
- 10 - 11** **I ja sam podravkaš**
- 12 - 14** **Kampanje**
- 15** **Novosti**
- 16 - 17** **Kampanje**
- 18** **Tržište RH**
- 19** **Vijest**
- 20** **Žito**
- 21** **Belupo**
- 24** **Udruga Puls**
- 25** **Zlatna dob**
- 26** **Lino višebojac**
- 27 - 29** **Sport**
- 30** **Recepti**
- 31** **Kultura**
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:

Lana Bosilj, Boris Fabijanec

Lektura:

Lana Bosilj

Grafička priprema:

Miroslav Miletić

Tisak:

Printera

List Podravka čitajte i na:

www.podravka.hr

U roku od 3 do 5 sati ubrani grašak prerađuje se u gotov konzervirani grašak

Podravka planira do 2022. godine ostvariti 100% udio domaćih sirovina u gotovom proizvodu

Prema strateškom cilju Sektora poljoprivrede, Podravka planira do 2022. godine ostvariti 100% udio domaćih sirovina u gotovom proizvodu, a da bi to ostvarila kontinuirano unapređuje svoju poljoprivrednu proizvodnju i ulaže u poboljšanje kvalitete tla, nabavu specijalne opreme i strojeva.

Predstavljen novi kombajn

U sklopu ovogodišnje berbe graška koja se odvija na Podravkinim poljima, predstavljen je novi kombajn, vrijedan 3,75 milijuna kuna, koji omogućava mehaniziranu berbu graška. „Ovom investicijom za koju je 50 posto sredstava osigurano iz fondova Europske unije značajno podižemo učinkovitost berbe. Svojim odličnim performansama, kombajn omogućava kvalitetnije i brže branje te značajno smanjuje primjese u ubranom grašku. Ove godine, grašak je zasijan na 115 hektara te se očekuju prinosi od 5,2 tone graška po hektaru. Podravkin grašak proizvodi se na 95 posto površina u vlasništvu Podravke, dok 5 posto čine površine kooperanata,“ istaknuo je direktor Sektora poljoprivrede Zdravko Dimač. Podravkini tehnolozi redovito provode po-



kusna ispitivanja sortimenta graška kako bi samo najkvalitetnija zrna graška činila gotov proizvod – konzervirani grašak. Tri godine zaredom rade se testiranja određene sorte nakon čega se odlučuje zadovoljava li sorta i hoće li krenuti njezina proizvodnja. Time se, ovisno o rezultatima ispitivanja, osvježava sastav sorti koje se proizvode i biraju se one koje su najotpornije na vanjske utjecaje, a ostvaruju visoki prinos te imaju zrno najveće kvalitete.

Proizvodnja graška organizirana je na površinama u blizini tvornice tako da ubrani grašak izravno odlazi u tvornicu te u roku od 3 do 5 sati bude prerađen u gotovi konzervirani grašak. Na taj način se zadržavaju sve glavne osobine svježeg zrna graška, a količina hranjivih tvari u konzerviranom grašku tek se neznatno razlikuje u odnosu na svježi.

Sav grašak prerađuje se u tvornici Kalnik

Prerada graška odvija se u tvornici Kalnik koja od 1967. godine posluje u sastavu Podravke kada počinje snažan razvoj tvornice. Podravka je u zadnjih nekoliko godina investirala u proizvodnju i nove linije što je rezultiralo povećanjem proizvodnje i kontinuiranim uvođenjem novih proizvoda.

Slavica Kolesar, direktorica Podravkine tvornice povrća Kalnik u Varaždinu izjavila je: „Nakon nedavne modernizacije proizvodne linije steriliziranog povrća, tvornica ostvaruje rast u gotovo svim prerađenim kategorijama, uz smanjenje potrošnje energenata i vode. Dnevno se u tvornici prerađuje između 110 i 130 tona gotovih proizvoda, a ove je godine planirana proizvodnja od oko 15.000 tona.“ (R)



Pregovori o izmjenama i dopunama Kolektivnog ugovora Grupe Podravka

Uprava Podravke i sva tri sindikata koja djeluju u Grupi pokrenuli su pregovore kojima uređuju međusobne odnose o izmjenama i dopunama Kolektivnog ugovora Grupe Podravka. Kolektivnim ugovorom dodatno se osnažuju prava zajamčena Zakonom o radu, što je preduvjet za uspješnije i kvalitetnije poslovanje kao i za još homogenije odnose unutar same Grupe Podravka.

Na sastanku, održanom u petak 8. lipnja, pregovarački timovi obje strane, i poslodavca i sindikata, usuglasili su tijekom daljnjih aktivnosti.

Predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar nazočio je potpisivanju protokola pregovora i podržao napore da se poboljša status radnika.



„Ono što od prvih dana naglašavamo, Podravka nije obična firma, Podravka je institucija i tako se prema njoj moramo svi i odnositi te u skladu s tim njegovati i čuvati njene vrijednosti. Za uspješne rezultate najvažniji je radnik, a zadovoljan radnik pretpo-

stavka je za ostvarenje uspješnih rezultata“, istaknuo je predsjednik Uprave te naglasio spremnost poslodavca da se poboljša materijalni status radnika prvenstveno putem korekcija osnovne plaće i dijela fiksnog dodatka na plaću.

Ususret drugom sastanku pregovaračkih timova, Uprava Podravke donijela je odluku da se tijekom sezone, uslijed povećanih poslovnih aktivnosti, povećanog obujma proizvodnje te posljedično i povećanih isporuka robe kupcima, isplati povećani učinak za tri mjeseca, počevši od 1. lipnja za radnike sektora Proizvodnja i Logistika, a koji ovise o realizaciji zadanih ciljeva. Nakon toga, napraviti će se analiza efekata te dogovoriti daljnji koraci kako bi se definirao trajan model. (R)

Održana Glavna skupština društva Podravka d.d.

Na danas održanoj Glavnoj skupštini Podravke d.d., kojoj je nazočilo 5.500.169 glasova, što čini 77,25 % temeljnog kapitala Društva, usvojena su godišnja financijska izvješća društva Podravka i Grupe Podravka te Izvješće Nadzornog odbora Društva o obavljenom nadzoru vođenja poslova društva Podravka d.d. u 2017. godini.

Glavna skupština usvojila je prijedlog Uprave i Nadzornog odbora o isplati dividende u bruto iznosu od 7,00 kuna po dionici. Tako će se gotovo 50 milijuna kuna od neto dobiti u iznosu od 86.437.219,04 kuna ostvarene u 2017. go-

dini isplatiti dioničarima, dok će se od preostalog iznosa neto dobiti 4.321.860,95 kuna rasporediti u zakonske rezerve, a ostatak se prenosi u ostale rezerve. Dividenda će dioničarima biti isplaćena 10. kolovoza 2018. godine. Uprava i Nadzorni odbor su dobili razrješnice za poslovnu 2017. godinu, a Glavna skupština je donijela i Odluku o izboru članova Nadzornog odbora Društva. Dana 7. rujna 2018. istekom mandata prestaje članstvo u Nadzornom odboru Podravke d.d. dosadašnjim članovima Nadzornog odbora, osim Ivani Matovina kojoj mandat traje do 29. lipnja 2021. i Kseniji Hor-

vat, čiji mandat traje do 30. lipnja 2019.

Za članove Nadzornog odbora na mandat od 4 godine, od 8. rujna 2018., izabrani su Dubravko Štimac, Petar Vlajić, Petar Miladin, Damir Grbavac, Luka Burilović, Krunoslav Vitelj i Dajana Milodanović.

Za obavljanje revizije financijskih izvještaja matičnog društva Podravka d.d. i njezinih povezanih (ovisnih) društava, te za reviziju konsolidiranih financijskih izvještaja grupe Podravka za poslovnu 2018. godinu imenovana je ovlaštena revizorska tvrtka KPMG Croatia d.o.o. (R)

Suradnja s braniteljskim zadrugama

Do sada dogovoren otkup 7.000 tona sirovina za Podravkine proizvode

Ministar hrvatskih branitelja Tomo Medved i predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar sastali su se sa svojim suradnicima te predstavnicima referalnih centara za zadruge hrvatskih branitelja kako bi zajednički analizirali provedbu Sporazuma o suradnji između Ministarstva i Podravke u realizaciji potencijalnog otkupa proizvoda zadruga hrvatskih branitelja za potrebe prerade koji je potpisan u rujnu 2017. godine.

Od potpisa Sporazuma kojem je cilj pomoći braniteljskim udrugama i OPG-ovima u proizvodnji, sigurnom plasmanu i naplati njihovih proizvoda po unaprijed poznatim uvjetima, braniteljska populacija direktno za Podravku proizvodi 400 tona, a indirektno preko organizatora dodatnih 6.600 tona voća, povrća i žitarica.

Partnerska suradnja između hrvatskih branitelja i vodeće domaće prehrambene kompanije te Ministarstva hrvatskih branitelja kao posrednika istaknuta je kao pozitivan primjer suradnje s vrlo jasnom vizijom, rezultatima i potencijalima.

Ministar hrvatskih branitelja Tomo Medved naglasio je kako je iznimno ponosan na ono što je do sada napravljeno: „Ovo nije samo jedan od formalnih sporazuma bez rezultata. Napravljen je ogroman iskorak. Ocjene hrvatskih branitelja na terenu su izvrsne i Podravka je u braniteljskoj populaciji prepoznata kao prijateljska kompanija koja prepoznaje njihov potencijal. Ovo je početak dugoročnog, složenog i pozitivnog pristupa oporavku, rastu i gospodarskom razvoju kakvom teži Vlada Republike Hrvatske. Na do-

brom smo putu. Ohrabreni ovime što smo napravili, s ponosom nastavljamo dalje.“

„S pozitivnom energijom ušli smo u proces u Podravki i napravljeno je puno dobrih stvari“, istaknuo je predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar zahvalivši ambicioznim hrvatskim braniteljima koji su se uključili u ovaj projekt. „Podravka uvijek pruža ruku domaćim proizvođačima. Imamo jasnu perspektivu i potencijal. Najbolje primjere treba istaknuti, prezentirati i još ih više poticati, kako bi usmjerili i potaknuli što više hrvatskih branitelja na djelovanje. Otvorena pitanja koja su se pojavila na terenu samo su nam poticaj za poboljšanje realizacije sporazuma u narednom razdoblju te zajednički stvaramo pozitivno nacionalno i društveno okruženje.“ (R)

Podravka osvojila rekordnih 19 odličja Superior Taste Award – najcjenjenije nagrade

Do sada najviše Podravkin nagrađeno prestižnim odličjem

Podravka je i ove godine zabilježila veliki uspjeh na međunarodnom ocjenjivanju kvalitete te se okitila s 19 odličja Superior Taste Award, najcjenjenije nagrade u segmentu prehrane u svijetu. Ovogodišnjim uspjehom nadmašila je prošlogodišnjih 18 odličja te ponovno potvrdila izvrsnost okusa u kategorijama u kojima su se natjecali. Pored toga, čak 7 Podravkinih proizvoda dobilo je maksimalnu ocjenu, 3 STA zvjezdice, što je najviše od kada se Podravka prijavljuje na ovo međunarodno ocjenjivanje kvalitete.

Podravka limun i limeta čaj i Podravka Urosal uvin čaj su uz 3 STA zvjezdice osvojili i kristalne nagrade koje se dodjeljuju proizvodima koji su 3 godine za redom ocijenjeni najvišim STA odličjem. Vegeta Maestro Dimljena Paprika, Podravka krem juha brokula cvjetača, Lino lada gold, Žito – Stoljački kruh od pira s chia sjemenkama i Žito Heljadin kruh s orasima osvojili su 3 STA zvjezdice.

Pored toga, znakom Superior Taste Award ove godine okitili su se i Vegeta Natur, Eva fileti u maslinovom ulju, Mirela sardine u biljnom ulju, Salut, Žito kruh s orasima, Eva sardine u biljnom ulju, Podravka Alpska juha, Dolcela brownies, Corned beef, 1001 CVET vrući đumbir s limunom čaj te 1001 CVET bio bebe čaj i 1001 CVET biljni čaj planinski.



Odličja Superior taste award uručuju se onim proizvodima koji uspješno prođu slijepa testiranja koja provodi žiri sastavljen od vrsnih svjetskih chefova i sommeliera, pri čemu među ostalim, osobitu važnost pridaju ocjeni okusa, mirisa, teksture i izgleda proizvoda.

„U jakoj konkurenciji međunarodnih brandova, Podravka je i ove godine ostvarila izvrstan uspjeh na ocjenjivanju te smo izrazito ponosni na činjenicu da različiti žiriji potvrđuju izvrsnost naših proizvoda iz godine u godinu. Inovativnost, kreativnost

ade u segmentu prehrane u svijetu

nih proizvoda ličjima



i izvrsnost te prepoznavanje potreba naših potrošača i tržišta osnova su našeg poslovanja i pristupa razvoju novih proizvoda i okusa. Rezultati ovogodišnjeg ocjenjivanja potvrđuju da smo u tome vrlo uspješni, te nas motiviraju da i dalje istražujemo i razvijamo nove okuse i proizvode koji će zadovoljiti potrebe naših potrošača na više od 68 tržišta diljem svijeta.“ – istaknula je

prilikom preuzimanja kristalnih odličja Tanja Jelača, voditeljica kategorije proizvoda u Podravki.

Podravka od 2008. godine sudjeluje na natjecanju Superior Taste Award te iz godine u godinu osvaja sve više odličja za kvalitetu, okus i dizajn svojih proizvoda. U periodu od 2008. do 2018., Podravkini su proizvodi nagrađeni s čak 110 nagrada Superior Taste Award.

Superior Taste Award

Osnovne informacije o nagradi

Superior Taste Award dodjeljuje International Taste & Quality Institute – iTQi sa sjedištem u Briselu. iTQi je vodeća svjetska organizacija posvećena isprobavanju i promoviranju superiornih proizvoda iz sektora hrane i pića.

Kompanije iz više od 120 država svijeta trenutno konkuriraju za ovu prestižnu nagradu.

Nagradu Superior Taste Award dodjeljuje žiri koji čine suci iz 15 prestižnih europskih kulinarskih udruženja i udruženja sommeliera: Maîtres Cuisiniers de France, Academy of Culinary Arts, Hellenic Chefs' Association, Académie Culinaire de France, Verband der Köche Deutschlands, Federación de Asociaciones de Cocineros de España, Federazione dei Cuochi Italiana, Årets Kock of Sweden, Euro-Toques, Gilde Van Nedrlandse Meesterkokks, Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal, Craft Guild of Chefs, Turkish Cooks Association, World Master Chefs Society (WMCS) i Association de la Sommellerie Internationale (ASI).

Proces ocjenjivanja je rigorozan, a obuhvaća senzorsko ocjenjivanje uz pomoć metode slijepog isprobavanja proizvoda fokusiranog na intenzitet okusa samog proizvoda bez uspoređivanja sa drugim proizvodima.

Proizvodi koji na ocjenjivanju postignu rezultat veći od 70% nagrađuju se sa Superior Taste Award po slijedećem principu: Dodatno, proizvodi koji 3 uzastopne godine od strane 3 različita sastava žirija budu ocijenjeni sa 3 zvjezdice dobivaju i Crystal Taste Award, a proizvodi koji unutar 10 godina budu 7 puta ocijenjeni sa 3 zvjezdice dobivaju Diamond Taste Award.

Podravka rezultati

Podravka sa svojim proizvodima na ocjenjivanju za Superior Taste Award sudjeluje kontinuirano od 2008. godine. Prvi proizvod koji je 2008. dobio Superior Taste Award je Podravka goveđi gulaš, a nakon njega i cijeli niz pojedinačnih proizvoda iz svih kategorija Podravkinog asortimana (dodaci jelima, juhe, ajvar, pasirana rajčica, Lino lada, Dolcela pudinzi, izvorska i mineralna voda, sokovi, čajevi, mesni proizvodi, brašno, kruh...). U periodu od 2008. do 2018. Podravkini proizvodi su nagrađeni ukupno sa čak 109 nagradom Superior Taste Award.

2016. godina je rekordna i po broju pojedinačnih nagrada (23) i po specijalnoj nagradi za Podravka čaj Limun limeta koji je 3 godine za redom (2014, 2015. i 2016.) od strane 3 žirija različita sastava ocijenjen sa ocjenom većom od 90% što mu osigurava poseban status i Crystal Taste Award.

U 2018. godini Podravka je osvojila ukupno 18 Superior taste nagrada za Podravka i Žito proizvode, od čega ih je čak sedam ocijenjeno sa najvišim ocjenama i nagrađeno sa 3 zvjezdice, što 2018. godinu čini rekordnom po broju proizvoda ocijenjenih sa 3 zvjezdice. Dodatno ove godine Podravka Urosal/ Uvin čaj osvaja Crystal taste award (treći puta je nagrađen s tri zvjezdice). Pridružuje se ranijem dobitniku Crystal taste nagrade Podravka Limun i limeta čaju. Važno je spomenuti kako je ove godine Podravka limun i limeta čaj ponovno nagrađen s tri zvjezdice, čime je na putu prema budućem osvajanju prestižne Diamond taste nagrade.



Još jedna uspješna sezona

Finale 12. Lino višebojca u Nedelišću

12.000 osnovnoškolaca
sudjelovalo u sportskim
natjecanjima Lino višebojca
u sezoni 2017/2018.

U subotu, 26. svibnja 2018., u Osnovnoj školi Nedelišće održano je finale 12. sezone Lino višebojca na kojem su sudjelovala 24 najbolja višebojca iz 19 osnovnih škola iz svih hrvatskih županija. Najboljih 12 djevojčica i 12 dječaka, pobjednika dosadašnjih natjecanja u 12. sezoni, odmjerilo je snage u nogometu, košarci, atletici, skakanju u vrećama i povlačenju užeta.

Finalna natjecanja, prigodnim su govorima otvorili ravnatelj Osnovne škole Nedelišće Ivica Paić, načelnik općine Nedelišće Darko Dania, član Uprave Podravke Marko Đerek te glavni urednik Sportskih novosti Mario Zorko.

Dugogodišnji projekt sa zavidnim rezultatima

U pozdravnom govoru natjecateljima, Marko Đerek, član Uprave Podravke je istaknuo: „Jako mi je drago biti ovdje s vama i što je toliko puno vas prepoznalo Lino višebojca kao odličan projekt koji u djeci njeguje sportski i natjecateljski duh uz mnoštvo za-

bave i druženja! Vaš osmijeh i veselje najveća su nagrada našem Linu i svima nama u Podravki. Današnjim finalem, završavamo 12. sezonu Lino višebojca, najvećeg učeničkog sportsko-zabavnog projekta koji je prepoznat i izvan granica Lijepe naše. U ovih 12 godina smo, uključujući i današnji, održali 295 Lino višebojca na kojima je sudjelovalo više od 270.000 djece iz 283 osnovne škole diljem Hrvatske.“

Gimnastički nacionalni centar Aton u Nedelišću bilo je premali za sve školarce i njihove roditelje koji su gromoglasnim navijanjem došli podržati sve finaliste, a posebno svoje favorite.





Ovogodišnji pobjednici su Sara Franić iz OŠ Dragutin Lerman iz Brestovca i Nikša Šegović iz OŠ Nedelišće iz Nedelišća.

Podrške starijih i iskusnijih nije nedostajalo

Male sportaše svojim su dolaskom podržali i poznati sportaši: Branko Ivanković, nogometni trener koji je kao član stručnog stožera hrvatske nogometne reprezentacije osvojio broncu na svjetskom prvenstvu u Francuskoj; juniori NK Dinamo kapetan

Tom Alen Tomić, Josip Šutalo i Roko Baturina, Snježana Petika, najtrofejnija i najbolja hrvatska rukometašica koja trenutno trenira RK Podravku; Korina Karlovčan, perspektivna mlada rukometašica RK Podravke i juniorska reprezentativka, Kristina Tomić, prvakinja Europe u taekwondou i Deni Andru Razić, osvajač bronce na europskom prvenstvu u taekwondou.

Nakon napetih sportskih natjecanja, svi prisutni zabavili su se uz hitove Zsa Zsae i Damira Kedže. (R)





//

*Tijekom 32 godine
radnog staža
provedenog u Podravki,
do danas je prošao
gotovo sve vezano uz
mesnu industriju*

ZDENKO FRANJKIĆ

SA SRCEM IZ KOPRIVNICE

Nogometaš, pjevač i glumac u jednom

Sigečanin koji već 32 godine, od prvog dana radnog staža, stiže na posao u Podravku jedan je od prvih Podravkinih stipendista. Zdenko je kao srednjoškolac dobio Podravkinu stipendiju kao član prve generacije stipendista za zanimanje mesar/kobasičar. Kroz naredne 32 godine radnog staža provedenog u Podravki, do danas je prošao gotovo sve vezano uz mesnu industriju, a trenutno radi u proizvodnji Danica u istoimenoj poslovnoj zoni u Koprivnici.

Tko je Zdenko Franjkić

Zadnjih tjedana Zdenka prepoznaje više ljudi, a obraćaju mu se s osmijehom na licu. Zdenko Franjkić Podravkin je Mišo Kovač, zahvaljujući utjelovljenju istoimenog izvođača na Korporativnim igrama u Baškom polju. A da do toga nije slučajno došlo pokazuje to što je Zdenko vrlo aktivan na pjevačkom, glumačkom i sportskom polju, tako da ne čudi da je njegov talent prepoznat.

Nakon što završi posao, Zdenko postaje član KUD-a Sigečko srce, gdje je u dvije sekcije: i onoj glumačkoj, ali i pjevačkoj. Isto tako, Zdenko je i član veteranske nogometne ekipe te pjeva u crkvenom zboru. A kad nađe vremena, i ono posluži, biciklira sa suprugom.

Muzikalan nogometaš

Kako je otac dvoje djece, suprug i vrlo aktivan na svim poljima, ima savjet za sve: „Planiranje je ključ svega. Dobra organizacija omogućuje bavljenje s različitim stvarima, bez problema. Tako se sve može stići: i baviti se vlastitim aktivnostima, ali i posvetiti se obitelji i dobro odrađivati radni dio“.

Prije 15 godina Zdenko se intenzivnije počeo baviti nogometom. Postao je član veteranske ekipe koja se natječe u 2. veteranskoj ligi pri Nogometnom savezu Koprivničko-križevačke županije. U početku je bio aktivniji, no s vremenom je smanjio sportski dio kako bi se posvetio svojim drugim ljubavima: glazbi i glumi.

Danas se dečki jednom tjedno okupljaju na utakmicama, a kroz ovih 15-ak godina, koliko Zdenko igra sa suigračima, nekoliko su puta uspijevali stići do samih završnica prvenstva.

Članstvo u KUD-u

Prije dvije godine Zdenko je postao član KUD-a Sigečko srce: „Kako sam iz Sigeca, mnoštvo mojih prijatelja članovi su KUD-a. Tako sam krenuo i ja: sredina je zdrava i dobro je društvo, a volim glazbu i glumu“. Dodaje, kako ima dosta posla oko pripremanja novih skečeva i predstava za koje su sve više zainteresirani i preko granice, u susjednoj Sloveniji. S obzirom da je član i glumačke i pjevačke sekcije KUD-a, nakon što završi jedna, osta-

je na drugoj probi.

„Zdravlje je na prvom mjestu: moje osobno i od obitelji, ali i prijatelja. Ako bude zdravlja, bit će i sveg ostalog“, kaže Zdenko dodajući kako planira nastaviti s aktivnom životom i dalje. Tako da, ako mislite da je teško sresti Mišu Kovača na ovim prostorima, dođite na koji nastup KUD-a Sigečko srce, ili na koju veteransku utakmicu, možda vam i zapjeva svima dobro znane stihove. (Lana Bosilj)

Podravkin
Mate Mišo
Kovač





fant

Pileći file u UMAKU OD SIRA

  25 min  4 obroka

SASTOJCI

- 4 pileća filea (oko 500 g)
- Sol
- Vegeta Maestro crni papar
- 50 ml bijelog vina
- 3 – 4 žlice maslinova ulja

Za prilog:

- Povrće (brokula, mrkva, zelene mahune)

Za umak:

- 1 Fant umak od sira

PRIPREMA

- 1 Pileće filee stavite u posudu, posolite, pospite mljevenim paprom, ulijte vino i ulje te ostavite kratko marinirati.
- 2 U posoljenoj vodi skuhajte povrće i ocijedite ga. Za umak sadržaj vrećice Fanta uspite u 300 ml mlake vode i miješajte pjenjačom dok ne zakipi. Kuhajte na laganoj vatri 5 minuta, neprestano miješajući.
- 3 Meso stavite na zagrijanu tavu i popecite s obje strane do zlatno rumene boje. Piletinu i povrće prelijte umakom od sira i poslužite.

Savjet: Kuhano ocijeđeno povrće možete posuti Vegeta Maestro češnjakom u granulama i još lagano zagrijati na tavi premazanom maslinovim uljem.

Vrijeme pripreme: 25 minuta
Složenost: jednostavno

fant umak od sira

Vegeta Maestro

bez dodanih pojačivača okusa

Dobar tek!



Uz Fant kupite iskustvo i vrijeme!

Omiljeni brend za moderna i tradicionalna jela u novoj kampanji

Podravkin Fant, generacijama je omiljena mješavina za pripremu jela koja obogaćuje svačije kulinarско umijeće, smanjuje vrijeme pripreme obroka, a jelima jamči savršen okus. Fant je brend koji ima ideju za svaki dan, a uz tradicionalni asortiman, Fant ima i veliku ponudu jela iz modernog asortimana.

„Fant mješavine za pripremu jela obožavaju kulinarско umijeće, olakšavaju pripremu jela i značajno skraćuju duljinu kuhanja. Da su potrošači prepoznali Fant kao „saveznika“ u kuhanju potvrđuje i činjenica da je on vodeći brand mješavina za pripremu jela u Adrija regiji.

Prepoznajući trendove i osluškajući potrebe naših korisnika upotpunili smo liniju Fant mješavina za pripremu jela novim modernim asortimanom s recepturama koje ne sadrže dodane pojačivače okusa te smo redizajnirali svima već dobro poznate Fant mješavine za tradicionalna jela.“ – rekla je Marinka Akrap, direktorica Korporativnog marketinga i komunikacija u Podravki.

Nedavno je predstavljena nova komunikacijska platforma za Fant na temelju kre-

ativnog koncepta agencije Real grupa uz redatelja Mara Pitarevića. Kako predstaviti brend kojeg skoro svi znaju i kako ga približiti onima koji ga nisu možda do sada otkrili? Uz novu kampanju koja daje odgovor na pitanja – mogu li se kupiti iskustvo i vrijeme?

„Ova kampanja je baš ono što Podravka i Fant trebaju: jednostavno i u glavu! Može li se iskustvo kupiti? Ili vrijeme? Ne, osim ako imate fantastični Fant s kojim je i to moguće. Serija kratkih reklama u kojima protagonisti koji su neiskusni ili nemaju vremena da spremе super obroke ipak uspijevaju zato što imaju Fant. I sve podcrtano legendarnim i prepoznatljivim Fant zvučnim potpisom.

Savršeno. Kao redatelju, ključna mi je bila suvremenost i jednostavnost. U ovim kratkim reklamama mora na brz i jednostavan način biti jasno za koga je Fant i koje je njegovo obećanje. Zahvale Igoru Vukoviću za divnu kameru.“ – izjavio je Mara Pitarević, kreativni direktor za Podravku i redatelj na produkcijskom projektu TV kampanja snimljena je u Zagrebu na dvije lokacije uz produkcijsku kuću Val, a Real grupa je lansirala za Podravku kampanju koja sadržava 4 spota za fantastično fina jela. Spotovi će se sezonski izmjenjivati, a kampanje možete pogledati na Youtube kanalu Podravke. (R)

REZULTATI KAMPANJE

SUPER HRANA IZ JADRANA!



1.084.674

pregleda spota na YOU TUBE-u
(cilj je bio 250.000)



78%

zamijećenost
reklame

PERCIPIRANE PORUKE

Zdrava hrana	36%
Poticanje na konzumaciju	27%
Iz Jadranskog mora	15%
Kvalitetan proizvod	11%



Prosječna ocjena reklame:

„SVIĐA MI SE”



Brand Eva je tijekom ožujka u Hrvatskoj, u sezoni Uskršnje potrošnje ribe u konzervi, lansirao novu kampanju - **Superhrana iz Jadrana**, s moržem Šimom u glavnoj ulozi koja je razvijena u suradnji s agencijom BBDO. Ključne poruke kampanje o prehrambenim vrijednostima sardina bile su usmjerene prema mlađim potrošačima pa je stoga i kampanja fokusirana na digitalne medije, a o tome koliko je bila uspješna govori i podatak da je samo na YOU TUBE-u **spot pregle-**

dan više od milijun puta!

Prema istraživanju Hendala, u Hrvatskoj zapaženost kampanje bila je visokih 74%, a prosječna ocjena reklame je „Sviđa mi se”, vjerojatno najviše zbog angažmana glavnog glumca, morža Šime koji je u najnovijoj Eva reklamirao svoju glumačku karijeru.

Svi fanovi morža Šime, i oni koji će to tek postati, spot mogu pogledati na You Tube-u pod nazivom Super hrana iz Jadrana.



Za prave frajere i frajerice – stigle su Lino tetovaže

Doručak je nesumnjivo najvažniji obrok u danu. Taj prvi obrok ima važnu zadaću – razbuditi nas i dati nam snagu i energiju s kojom krećemo u novi dan. Kako je scenarij preskakanja doručka odavno nedopustiv – prvi obrok jednostavno mora biti neodoljivo ukusan i zabavan. Zato su tu naše Lino žitarice – za doručak koji se ne propušta!

Doručak je postao „najfrajerskiji“ obrok

Osim što je najvažniji obrok u danu, doručak je službeno postao i „najfrajerskiji“ obrok u danu.

U omiljenim Lino žitaricama – Lino crunch duo, Lino njammy i Lino pillows – sada na poklon dolaze i naj-cool Lino tetovaže. I to čak pet različitih tetovaža, kojima možeš izraziti svoju osobnost, čeka te u baš svakoj kutiji. Zabava je tako zagarantirana jer je „Lino tetoviranje“ potpuno bezbolno, neškodljivo i svakako šareno i slatko.

Pravi frajeri kraj školske godine sigurno će htjeti obilježiti prigodnom **Lino pa-pa tetovažom**.

Vječni romantici sigurno će poželjeti **Lino tetovažu sa srcima**, a ako ih dopadne koji duplji – ne sumnja-



mo da će ju pokloniti svojoj simpatiji.

Frajerice će Lino tetovaže garantirano staviti na rame ili leđa, da malo viri ispod kose ili majice, a ekipa koja nestrpljivo čeka odlazak na more jedva će dočekati da u svojim žitaricama dobije **tetovažu Lino ronioca**.

Sportski tipovi, osim što će svako jutro pojesti pun tanjur Lino žitarica s mlijekom, ponosno će pokazivati svoje mišiće koji su ovog ljeta obavezno ukrašeni **te-**

tovažom Lina na biciklu koji poziva na akciju.

Frajerice i frajeri koji znaju da u životu ne treba žuriti, smireno će otvarati svaku novu kutiju Lino žitarica, sve dok ne nađu za sebe idealnu **Lino Zzzzz tetovažu**.

I... to su jedine tetovaže zbog kojih se mame neće ljutiti, dapače, ako su mame prave frajerice, staviti će si i one jednu! (R)



Kviki navijačka groznica



Svjetsko prvenstvo u nogometu jedna je od gorućih tema ovih dana, a tako će biti i sljedećih tjedana. A kakvo bi to prvenstvo bilo koje ne bi bilo upotpunjeno Kviki grickalicama. Za sve one koji se još možda nećaju bi li ih uzeli ili ne, Kviki je odlučio dodatno

ih motivirati: osim izvrsnog okusa koji paše uz sva alkoholna i nealkoholna pića koja se tijekom gledanja utakmica konzumiraju, u odabranim prodavaonicama bit će nagradna igra. Tako će Kviki podijeliti Vespu primaveru 50R, tri Playstationa 4 Pro, Samsung mobitele i odlične poklon pakete...

A na teren, povodom Prvenstva ulaze i dva nova Kviki okusa: prvo pojačanje čini Kviki gric pikant, za sve koji vole ljuto, a drugi je Kviki navijački mix, šampion hrskavosti. On stiže u kombinaciji hrskavih pereca i drugih, prigodnih oblika grickalica, a idealan je za veće navijačko društvo. (Lana Bosilj)





Dolcela na internacionalnim tržištima

Prisutnost Podravkinih kolača i u Americi

Dolcela je na tržištu SAD-a napravila značajan iskorak ulaskom u novu kategoriju zamrznutih gotovih kolača. Lansirano je 10 vrsti gotovih kolača i torti pod brandom Dolcela. Razlog tog iskoraka leži u činjenici da tržište gotovih zamrznutih slastica kontinuirano raste, a Dolcela ima kvalitetne proizvode koje može ponuditi a koji su u skladu s trendovima koji se pojavljuju. Smanjuje se broj potrošača koji su spremni samostalno pripremati kolače kod kuće, što zbog ubrzanog načina života, što zbog nezainteresiranosti ili manjka slobodnog vremena, a gotovi kolači odgovor su na njihove potrebe i želje.

Ponuda Dolcela kolača na tržištu SAD, sastoji se od 8 vrsti torti, pakiranih kao cijele torte ili po 2 komada u kutijice poput choco mousse torte, parfe, sezonske, torte od višnje, voćne pite, zacher torte (kao jedne od najpoznatijih internacionalnih slastica), te kremšnita pakirane po 2 komada u kutijicu, kao jedne od najpopularnijih slastica.

Prema prvim podacima prodaje rezultati su više nego dobri, prva isporuka je rasprodana, a tijekom ovog mjeseca planirana je i druga isporuka. Prva prodaja realizirana je u tzv. etničkom segmentu gdje potrošači traže proizvode poput kremšnita koji su povezani sa našom regijom. Dolcela gotovi kolači i torti, ručno su izrađene, odlikuju se domaćim okusom, te širokim asortimanom najprodavanijih slastica.



Dolcela gotove zamrznute slastice koje je moguće pronaći u SAD-u:

- Dolcela choco mousse torta
- Dolcela pita sa šumskim voćem
- Dolcela torta od vanilije 800g
- Dolcela čokoladna torta 300g
- Dolcela parfe kocka 350g
- Dolcela sacher torta 350g
- Dolcela sezonska torta 350g
- Dolcela torta od višnje 400g
- Dolcela kremšnita 340g
- Dolcela zagrebačka kocka 340g

Pobjednička ekipa

I Podravka ima svoju Pobjedničku ekipu za nadolazeće svjetsko prvenstvo koja se sastoji od tri dobita okusa trajnih kobasica: čajne, srijemske i kulena. Praktično pakiranje od 150 g narezaka idealno je za svaku priliku, a posebno za druženja uz utakmicu gdje svatko može izabrati svoj okus. Pakiranje od 150 g spremno je za trenutnu konzumaciju. (R)



Uživaj i grilaj

Sezona roštiljanja uz nezaobilazne proizvode

Lijepo i sunčano vrijeme idealno je za obiteljska i prijateljska druženja na otvorenom uz roštilj. Da bi roštiljanje bilo što uspješnije, treba vam i kvalitetne namirnice, a za to se pobrinula Mesna industrija Danica.

Njezin grill kobasičarski asortiman uvijek ispada savršeno. Grill kobasice u novom modernom dizajnu i prilagođenom gramaturom 320 g za 2-3 obroka. Neizostavan dio veselih druženja u proteklih par godina postale su Podravka Grill kobasice koju čini idealna kombinacija najkvalitetnijeg svinjskog i goveđeg mesa s posebnim dodatkom chilli papričica.

Sve što pravi piviljupci vole nalazi se u jednom savršenom proizvodu – pivske kobasice! Ove sočne mesne kobasice nastale su pomnim kombiniranjem kvalitetnog svinjskog mesa te biranih začina, a posebnost im daje dodatak omiljene zlatne tekućine koja sljubljuje sve čarobne arome. Prijat će vam iz tave ili s roštilja, a bit će idealan par svim vrstama piva.

Gurmanske kobasice namijenjene su pravim znalcima, ljubiteljima kobasica koji znaju cijeniti pravu kvalitetu i okus. Blagog su okusa što ih čini prikladnima za cijelu obitelj gurmana, od najmlađih do najstarijih članova. Mogu biti pripremljene na roštilju ili u tavi, upotunjene senfom ili ajvarom, složene s raznim prilogima, kombinacija je bezbroj.

Najbolje varijacije mljevenog mesa

Svima je dobro poznato da nema roštilja bez ukusnih čevapčića. Unaprijed zamrznuti, praktični i brzi za pripremu, sastoje se od najkvali-

tetnije mješavine svinjskog i goveđeg mesa uz dodatak začina kako bi rezultat bio pouzdan okus ujednačene kvalitete. A kada vam nedostaje vremena za pripremu kvalitetnog ručka ili večere posignite za Podravka pljeskavicama. Pljeskavice su proizvedene od biranog goveđeg i svinjskog mesa uz dodatak biranih začina i luka. Unaprijed zamrznute praktične su i brze za ručak ili večeru. Tu su i pljeskavice pikant, proizvedene od biranog goveđeg i svinjskog mesa te začinjene s vidljivim komadićima crvene paprike.

Velik izbor Podravkinih dodataka jelima

Jeste li znali da je, statistički, vratina najčešći odabir za roštiljanje? Možda ste mislili da su u pitanju čevapi ili kobasice, ali vratina je ipak pobjednica svakog ukusnog roštilja. A što pobjednici vole? Pobjedničko društvo! Osvojite naklonost prijatelja i vlastitog nepca uz Vegeta Grill vratinu. Na omiljeni komad roštiljskog mesa dodajte Vegeta Grill vratinu i promatrajte reakciju ljudi oko sebe. Prvo začuđenost, onda uzdah pa eksplozija oduševljenja. Ima li boljeg recepta?

Za ljubitelje tradicionalnog roštilja tu je Vegetu Grill Classic koju ponosno dodajte na meso i svima otkrijte svoju „tajnu“ fantastičnog, sočnog roštilja. Vegetu Grill Classic možete iskoristiti za sve vrste mesa i povrća koje pripremate na roštilju. Patlidžani i tikvice za prilog, pilećina, čevapi, vratine i kobasice za glavno jelo. Sve što vam padne na um. Svojom kombinacijom začina Vegeta Grill Classic ističe prirodne okuse namirnica.

Svaki ljubitelj pikantnog zna da postoje oni začini koji su samo ljuti i oni koji su ljuti, ali i ukusni. Vegeta Grill pikantno pečenje odličan je izgovor da pozovete prijatelje za stol i pojasnite im u čemu je točno razlika. Bit će im jasno na prvo kušanje! Na prave prijatelje teško se naljutiti, ali ih je zato lako okupiti za stol uz malo ljuću, pikantniju hranu, posebice uz ukusno pečenje. Vegeta Grill pikantno pečenje bit će uživancija za iskusne, test za one hrabre, a oni koji su se tu slučajno zatekli, otkrit će nešto o sebi što nisu ni znali.

Dopustite svojoj mašti da poleti na kril(c)ima inspiracije i pripremite meso peradi koje će očarati vas i vaše prijatelje za stolom. Bez puno muke i razmišljanja, Vegeta Twist savršeno će zaokružiti okus mesa kojeg pripremate i dati mu sočnost. Vegetu Twist za piletinu upotrijebite uz svaku poznatu kombinaciju iz bakine bilježnice s receptima te uz sve one nove recepte koje ćete tek istražiti. Od pečenja ili prženja na tavi, umaka i rolada, do osvježavajućih salata i ukusnih složenaca.

Neizostavna hrskavost

Malo koje jelo je toliko zabavno kao što su to hrskavi krumpirići! Uz Vegeta Twist za hrskave krumpiriće postanite predsjednica ili predsjednik odjela za hrskavost, neka vam ljudi čestitaju na zasluženju poziciji. Pecite ih na ulju ili u pećnici ili pak bez masnoća. Potrebno je zaista malo truda da pripremite svima omiljen prilog i za stol donesete ne samo dobro jelo, nego i dobro raspoloženje.





Salata je neizostavni prilog koji poboljšava svako mesno jelo. No, jeste li se ikad zapitali što je to što poboljšava salatu? Da biste pripremili salatu čarobnog okusa ne trebate poznavati i bacati čini, dovoljna će biti Vegeta Twist za salatu. Vegetu Twist za salatu možete koristiti u svim salatama. Zeleni hrskavi listovi, svježa sočna rajčica, hladno kuhano povrće, s maslinovim, bučinim ili suncokretovim uljem. Izazivamo vas da pripremite dosad neviđenu kombinaciju povrća i svojim salatama začarate cijelu obitelj i prijatelje! Svi do sada nabrojeni proizvodi dat će poseban okus i štimung tijekom roštiljanja, ali uz sve to za vrhunski roštilj ne smije se zaboraviti Podravkin senf i ajvar. Podravka senf ima sjajnu, glatku teksturu iz razloga što se završni korak proizvodnje obavlja na tradicionalnim kamenim mlinovima,

a što mu daje još više na posebnosti. Može se koristiti kao prilog uz kobasice, hrenovke ili roštilj, za premazivanje i mariniranje mesa prije pečenja te pripremu salatah preljeva. A tajna dobrog ajvara je u kvaliteti paprika, a Podravka u proizvodnji ajvara koristi samo jedinstvene autohtone sorte paprike nazvane Podravka i Slavonka. To su jedine hrvatske paprike upisane u registar sorti Europske unije, a nastale su kao plod iskustva, visoke stručnosti i desetogodišnjeg istraživanja Podravkinih stručnjaka. Kako bi se ta dobra svojstva očuvala u ajvaru, važno je da paprike stignu u tvornicu što svježije. Naše paprike u prerađu stižu već tri sata nakon branja i zato je Podravka ajvar bogat je prirodnim nutrijentima, uvijek fin i uravnotežene arome. Ne sadrži konzervanse i bez glutena je, samo 100

posto okusa - ljutog ili blagog, kako već volite. U svakom slučaju i u svakom jelu, Podravka ajvar vam jamči uživanje u vrhunskom, domaćem i omiljenom okusu u kojem se krije inspiracija za mnoge nove fine obroke.

(Boris Fabijanec)





Tržište RH Djelatnici mjeseca za svibanj

U svibnju mjesecu odrađuju se posljednje, završne, pripreme za predstojeću sezonu koja svake godine ima izniman značaj u ostvarenju cjelokupnog rezultata Tržišta RH, a samom time i cijele kompanije. Radna temperatura raste s porastom vanjskih temperatura zraka i kompletna prodajna operativa s nestrpljenjem iščekuje početak pune sezone i novih prilika za dokazivanje, a najbolji za SVIBANJ I DJELATNICI MJESECA su:

♥ **GORAN KOKIJER**, Trgovački predstavnik, Regija Sjeverozapadna Hrvatska – titulu DJELATNIKA MJESECA za svibanj zaslužio je marljivim i predanim radom, ističe se iz mjeseca u mjesec svojim zalaganjem i titula mu je često puta izmakla za koju nijansu, ovog mjeseca je uspio, a komentar na proglašenje je: „Uskoro, za dva mjeseca proći će 30 godina rada na poslovima UP-a i TP-a. Uspoređivati vremena s početka sa sadašnjošću gotovo je nemoguće, ali ono što je ostalo isto velika je volja i ljubav prema poslu koji radim, a uz nesebičnu pomoć i suradnju sa svim kolegicama i kolegama bilo na terenu ili u centrali, nijedna

prepreka ne čini se nerješiva, nikakvi ciljevi i zadaci neostvarivi i zato svima veliko hvala!“

♥ **ZLATKO MUDROVČIĆ**, Trgovački predstavnik, Regija Slavonija – Osim ostvarenjem osobnog plana prodaje, istaknuo se kroz veliki broj samoinicijativno postavljenih dodatnih izlaganja i promotivnih materijala čime je zaslužio titulu DJELATNIKA MJESECA za svibanj, po proglašenju prenosimo i izjavu: „Ostvariti ciljeve prodaje na turbulentnom tržištu moguće je samo kontinuiranom obradom prodajnih mjesta i dobrim odnosima sa osobljem u trgovini. U realizaciji su mi pomogli prodajni alati - Push, POS materijali“

♥ **TOMISLAV NAGLIĆ**, Trgovački predstavnik, Regija Istra i Kvarner – za svibanj titulu DJELATNIKA MJESECA zaslužio nosi i kaže: „Čast mi je i zadovoljstvo što sam svojim radom i zalaganjem zaslužio da budem djelatnik mjeseca svibnja. To postignuće daje mi dodatni poticaj, a ujedno i obvezu, da i u budućnosti nastavim u istom pravcu. Zahvaljujem svom voditelju u kojem imam veliku

pomoć te samim time smatram da je ovo i njegov uspjeh!“

♥ **NIKOLČE CVETANOVSKI**, Unapređivač prodaje, Regija Središnja Hrvatska – titulu DJELATNIKA MJESECA svibnja zaslužio je svojim predanim radom, pravovremenim izvršavanjem povjerenih mu zadataka, uvijek spremno odgovara svim izazovima koji se javljaju na prodajnim mjestima u svrhu ostvarenju ciljeva, izjavljuje: „Ovo priznanje u meni izaziva podijeljene osjećaje: zadovoljstva, časti i obaveze. Časti i zadovoljstva utoliko što je prepoznat moj doprinos u realizaciji poslovnih ciljeva kompanije od samih kolega s regije, a obaveza nastaviti kontinuirano raditi u konačnici za vlastiti boljitak i prosperitet kompanije. Hvala!“

♥ **ANTE MALEŠ**, Trgovački predstavnik, Regija Dalmacija – prvi puta nosi titulu DJELATNIKA MJESECA, a po zasluženom proglašenju reče sljedeće: „Zaista sam počašćen biti DJELATNIKOM MJESECA. Ovo mi je prvi puta i truditi ću se biti opet jer osjećaj je predivan!“
(Goran Miloš)

Jurica Štimac proglašen Najboljim kontrolerom 2018.

U četvrtak, 7. lipnja 2018. u hotelu Westin u Zagrebu održana je 9. Kontroling konferencija u organizaciji Poslovne učinkovitosti. Ova konferencija održava se pod visokim pokroviteljstvom predsjednice Republike Hrvatske, Kolinde Grabar - Kitarović i Ministarstva financija Republike Hrvatske.

Jurica Štimac, zamjenik direktora sektora Kontroling Podravke proglašen je Najboljim kontrolerom 2018. godine. Nagrada je dobivena za implementaciju transformacije u izvještavanju uvođenjem Dashboard sustava na Microsoft Power BI tehnologiji. Godišnja nagrada „NAJBOLJI KONTROLER – THE BEST CONTROLLER“ je jedna od inicijativa poduzeća Poslovna učinkovitost kojom želi prepoznati i istaknuti primjere izvrsnosti u kontrolingu.

Jurica je izabran od strane stručnog žirija kojeg čine: Hrvoje Patajac, direktor kontrolinga, Adris grupa d.d., Siniša Resanović, izvršni direktor korporativnog kontrolinga, Atlantic grupa d.d., Nikola Cvjetković, CFO, član uprave, AWT international d.o.o. te Sandra Janković, redovita profesorica, FMTU, Sveučilište u Rijeci.

Prilikom uručjenja nagrade Jurica je istaknuo doprinos razvojnog tima Kontrolinga, te drugih kolega iz Kontrolinga i Informatike u realizaciji projekta. U izlaganju koje je uslijedilo sudionicima konferencije prezentirao je projekt implementacije izvještaja Kontrolinga u Power BI te efekte koje je ostvario na procese izvještavanja i Kontrolinga općenito. Izlaganje je izazvalo velik interes sudionika konferencije koji su mnoš-



tvom pitanja dokazali koliko je ova tema aktualna te potvrdili iskorak koji je napravio Kontroling uspješnom realizacijom projekta.

Ovo je veliko priznanje, kako za Juricu tako i za Podravku te čitav Kontroling Podravke koji postavlja trendove u razvoju struke. (R)

Kolumna

Piše: Maje Kušenić Gjerek

Moda poznate kvalitete

Koliko toga ulazi danas u modu i koliko toga još brže iz nje izlazi!

Kad smo već kod mode, jeste li vidjeli kombinacije za ovo ljeto?

Naša domaća licitarska srca su sasvim elegantno šarena, prema novim odjevnim prijedlozima za plaže i uokolo.

Ali, kao da je i to moda koja već prolazi.

Što mislite, izlazi li prava kvaliteta iz mode?

Opip svile, finog samta ili dobrog štofa pod prstima...

Ili iz književnosti, omiljenih jela?

Nekako se čini da smo za okuse svi najsigurniji da volimo one poznate, tradicionalne, okuse domaće kuhinje, koji rastapaju nepce...

Za nas koji pripadamo generaciji koju je „hranila“ Podravka, dajući radna mjesta našim roditeljima, osim sjećanja na maminu i bakinu nedjeljnu juhu, postoje i draga sjećanja na prve Podravkine juhe iz vrećice, baš ovakve, kokoške i goveđe, kakve su postale Podravkini legendarni proizvodi.

Uz, naravno, neusporedivu Vegetu te kokošju paštetu i goveđi gulaš, čiji su prepoznatljivi, puni okusi odavno postali dio tradicije u pripremi brzih, ali slasnih jela, u Podravini i šire.

Oduvijek volim za zajuttrak kokošju paštetu na kruhu ili pecivu, još uz malo svježih paprike i paradajza.. A tek Podravkin goveđi gulaš, uz malo skuhanog tjestenine ili krumpira, za čas se pretvara u odlično glavno, zapravo domaćeg okusa jelo, kojem treba još samo dobra salata!

Kvaliteta je drugo ime ovih legendarnih proizvoda, a sada i respektabilna tradicija.

Pravi način da se proslavi 60 godina naše prehrambene industrije!

Nedavno sam ponovno imala čast biti predsjednicom prosudbenog odbora za odabir najboljih literarnih radova, pristiglih na natječaj ovogodišnjeg Lino višebojca.

I kolegice iz komisije volontiraju, jer čitanje dječjih radova dovoljna je nagrada.

Uvijek me iznova dirne takav bliski susret s dječjim svjetovima, posebno onima mašte.

Svijet kakvog žele, uvijek je prepun ljubavi i lišen bola, ali i ispunjen slasticama koje rastu na drveću, potocima Linolade i cvjetovima od različitih krema...

Taj svijet uvijek ima i poznati, slatki okus dječje rasonode, koja povezuje radost s vožnjom na toboganu, ali i omiljenom poslasticom, s koje se smiješi medvjedić Lino!

Čini se kao da nam šalju poruku kakvo bi lijepo i zabavno mjesto bio Lino Slatki Park i koliko bi radosti donio djeci, barem kao onaj djelić svijeta koji može biti po njihovom, ali i po našem, svih nas koji volimo ostvarenje lijepih snova, a posebno onih za djecu...

Jer, kao ni kvaliteta, ni mašta nikad ne izlazi iz mode!

A djeca su sigurno najbliže njenom izvoru.

Oni samo sklope oči i zamišljaju ono što žele. Neki i zapišu, vrlo talentirano! Možda je baš na taj način nastala kvaliteta, kao upornost onih koji nisu odustajali od svojih snova.

Ili su se prepoznali u tuđima, u njihovoj plemenitosti i važnosti i pomagali da zažive.

Možda je premalo trenutaka kad se vraćamo djetetu u sebi i njegovim sjećanjima, jer bi zasigurno na svijetu bilo više radosnih kutaka za nas sve, a posebno najmlađe, čija srca još rastu.. Sretno!





Golema čokoladna rolada Gorenjka za slatke, dobrotvorne osmijehe

Već je devetu godinu zaredom Lions klub forum Ljubljana u suradnji sa Žitovom Gorenjkom organizirao dobrotvorni događaj na Stritarjevoj ulici u Ljubljani: najveću Lions slasticu. Kupnjom slatkog paketa u kojem su bili prvorazredna čokoladna rolada s punjenjem od naranče Gorenjka i Cedevita posjetitelji su namijenili sredstva zavodu Pod strehco.

Izvrсна, golema čokoladna rolada Gorenjka, koja je sa svojom dužinom od 100 metara težila čak 230 kilograma, napunila je ljubljansku Stritarjevu ulicu u strogoj staroj gradskoj jezgri slovenskoga glavnog grada. Zasladiła je brojne prolaznike, uključujući tur-

iste i štíćenike Centra za usposabljanje, delo in varstvo Dolfke Boštjančič iz Drage. Slatka rolada također je imala dobrotvornu notu. Prodajom čokoladne poslastice prikupljeno je 4000 eura sredstava za dobrotvorne svrhe. Sredstva prikupljena ove godine namijenjena su zavodu Pod Strehco, i to za fond besplatnih obroka za socijalno ugrožene osobe koje ne mogu same kupiti topli obrok.

„Iza nas je prekrasan događaj pun slatkog užitka i dobrotvornih osmijeha. Mi u Žitu posebno smo zadovoljni kada naši proizvodi pomažu ublažavanju nevolja socijalno ugroženih. Ponosni smo što već devetu godinu zaredom sudjelujemo u najvećoj Lions

slastici i dobrotvornom slatkom roladom Gorenjka uljepšavamo dan ugroženim osobama“, istaknuli su u Žitu.

Ovogodišnju golemu čokoladnu roladu Gorenjka izradilo je 13 Gorenjkinih radnica za osam sati, a sastojala se od 130 kilograma biskvita, 40 kilograma punjenja od naranče, 50 kilograma čokoladne kreme i 10 kilograma preljeva od kakaa. Za njezinu je izradu tako bilo potrebno 5 kilograma čokolade u prahu, 8 kilograma kakaa u prahu, 40 kilograma punjenja od naranče, 35 kilograma pšeničnog brašna, 45 kilograma šećera, 9 kilograma jaja u prahu, 25 kilograma biljne masti i 1 kilogram praška za pecivo. (Nina Rus Turuk)

Čajevi 1001CVET među najpouzdanijim brandovima

Čajevi 1001CVET već su devetu godinu zaredom u svojoj kategoriji osvojili nagradu Trusted brand 2018, odnosno najpouzdaniji brand. Istraživanje je proveo časopis Reader's Digest Slovenia među svojim potrošačima i čitateljima.

Čajevi 1001 CVET su visokokvalitetni proizvodi s dugogodišnjom tradicijom i vodećim položajem na domaćem, slovenskom tržištu. To već devet godina zaredom potvrđuje dodjela naziva Trusted brand, odnosno najpouzdanijeg branda, koji 1001CVET prima u kategoriji čajeva. U ovogodišnjem istraživanju Trusted Brand 2018 sudjelovalo je 5000 pretplatnika časopisa Reader's Digest Slovenija, a brand 1001CVET dobio je 35,2 % svih glasova. To je ponovna potvrda iznimna povjerenja potrošača, a glavni je cilj istraživanja bio utvrditi kojim domaćim i stranim brandovima te osobnostima Slovenci najviše vjeruju.

Lani su čajevi 1001CVET dobili novu ambalažu i poboljšane filter vrećice. „Redizajnom i ulaganjem u proizvodnju za osuvremenjivanje ambalaže čajeva u Žitu željeli smo učvrstiti prepoznatljivost tog proizvoda na trgovačkim policama i zadržati vodeću poziciju u segmentu prodaje voćnih čajeva na slovenskom tržištu. Drago nam je što su nam



potrošači i ove godine dodijelili potvrdu povjerenja u naše čajeve i što smo dobili naziv Trusted brand“, rekla je povodom primitka nagrade Manuela Ferencic Meden, direktorica proizvodnje u Gradišću.

(Nina Rus Turuk)



Zvezdani koraci Belupovih Danica

Njih 10 nisu samo najbolji u svojim kategorijama. Oni su najbolji u jednoj. Oni su ljudi koji vole Belupo bez obzira koju karakteristiku manje ili više pokazuju svijetu

Igor Kolarović, Zorica Zujić Žeravica, Jasmina Šatvar-Kiš, Marija Glavanović, Bojan Premužić, Igor Ceilinger, Kristina Janeković –Petras, Barbara Pejnović, Dubravka Tenšek i Mario Frančić dobitnici su nagrade Danica u šest kategorija (povjerenje, zadovoljstvo, kreativnost i inovativnost, strast, lojalnost) natječaja Poznajem ljude.

Proglašenje dobitnika i uručenje nagrade Danica upriličeno je na svečanosti Godine otvorene tvornice održane za sve belupovce 11. svibnja u krugu tvornice na Danici u Koprivnici.

Inače, prošlo je godinu dana od službenog

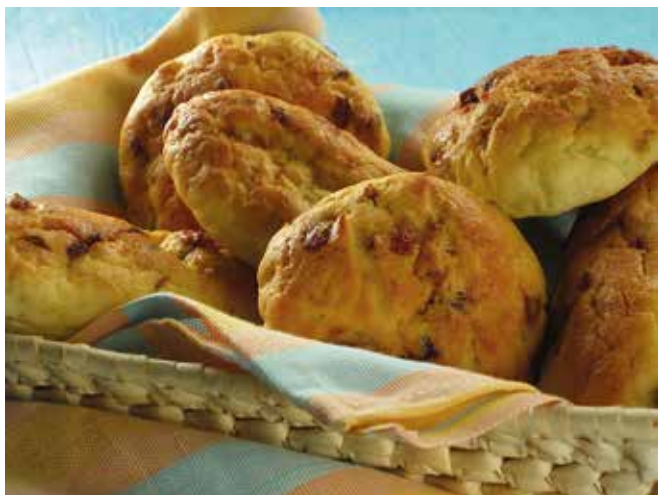
otvorenja Novog mjesta proizvodnje, najveće greenfield investicije u Hrvatskoj u koju je uloženo 535 milijuna kuna. U tih dvanaest mjeseci svi su belupovci i belupovke izravno i neizravno otvarali novu tvornicu predano radeći na pokretanju proizvodnje u novim pogonima. Time smo svi zajedno proslaviti viziju, ustrajnost i vjeru zaposlenika Belupa, koja je utkana u svaki razvojni korak kompanije.

Po dolasku i okupljanju belupovaca uz piće dobrodošlice, predsjednik Kolarović održao je pozdravni govor: „Bilo bi jednostavno reći da je Belupo uspješna hrvatska farmaceutska tvrtka. Bilo bi to ispravno i u istom trenutku itekako nedostavno. Istina jest da je Belupo prepoznatljiv hrvatski brend koji dokazuje da unatoč globalnim promjenama mudro biranje strateških ciljeva i stalno promišljanje razvoja donose uspjeh. Ipak, za uspjeh, potrebno je puno više od toga. Više od poslovnog planiranja i dobre procjene. Potrebno je više od poslovanja, više od tržišne niše

u kojoj djelujemo. Potrebno je imati ljude koji svemu što radimo daju smisao. Imati vas – istinske belupovce koji prepoznaju dobre poslovne prilike i u svojoj radnoj sredini pokreću inicijative, ljude koji donose pozitivne promjene i stvaraju dodanu vrijednost našoj kompaniji“, između ostalog naglasio je predsjednik Uprave Belupa Hrvoje Kolarović.

Zato je u potpunosti istinito ono što je poručio Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke. „Kad sam ušao večeras u ovu dvoranu zbog energije i pozitivne malo sam bilo ljubomoran na kolegu Kolarovića.“ Iskreno je rekao Pucar. A iskreno bi to rekli i mnogi drugi predsjednici velikih korporacija koji i zanemarujući poslovne rezultate u puno stvari mogu i trebaju učiti od Belupa i belupovaca. Sljedeća Belupova nagrada Danica bit će dodijeljena za tri godine, 2021., na 50. rođendan Belupa.

Nakon dodjele nagrada natječaja Poznajem ljude uslijedila je svečana večera i zabava uz glazbu i ples do ponoći. (R)



Doručak na travi. Ili ručak. Ili brunch.

Sve ljepše vrijeme mami nas na uživanciju u prirodi. Hlad zelene krošnje, lagani povjetarac koji miluje lice, bosa stopala na travi i jedan karirani stolnjak gotovo je sve što je potrebno za savršeni piknik. Ostatak, naravno, čini klop

Tajna uspjehnog piknika krije se u dobroj pripremi i planiranju. Košaru za piknik valja napuniti namirnicama koje se lako konzumiraju – po mogućnosti rukama, ne zahtijevaju držanje na hladnom i postoje su konzistencije.

Iskoristite sunce, jedan slobodan dan i uživajte nam u zelenilu, dobrom društvu i slasnim zalagajima!

Nije zgorega voditi računa o tome da su koliko-toliko lako probavljive jer puno ćete lakše trčati za frizbijem, vlastitim djetetom, psom koji vam je oteo deku ili kakvim zgodnim mladićem ako nemate onaj osjećaj težine u želucu. :)

Prezentacija je bitna

Umjesto teških tanjura, ponesite jednu drvenu daščicu. Na nju poslažite suhomesnate proizvode, sireve, malo maslina, otvorite najdražu pašteticu i pripremite mali nož za mazanje i drvene štapiće ili čačkalice.

Orasi, bademi i indijski oraščići obavezno neka nađu svoje mjesto na daščici.

Piknik kiflice također su dobra ideja, neka se za svakoga nađe ponešto. Slani muffini podjednako su praktično rješenje. Klinci će obožavati varijacije na tu temu.

Staklenke su zakon!

Najfiniji umak za salatu možete smutiti kod kuće i pohraniti u malu staklenku. Salatu



operite, dobro osušite i zatvorite u plastičnu posudu, a na pikniku je samo prelijte umakom – i svježa salatica je spremna! Dodate li u nju malo narezanih jagoda ili šaku orašida i sušenih brusnica, dobili ste pravu deliciju. Teglica ajvara usrećit će sve one koji vole guštati u rukama otrgnutom komadu domaćeg baguetta premazanog deebelim slojem ovog namaza, u društvu punomasnog zrelog sira i sušene šunkice. Posebna žličica za ajvar je must-have. I neka bude samo jed-

na, al' neka se obavezno dijeli! Jer Podravka ajvar ne voli kada ga se svojata, on je tu za cijelu ekipu.

U praznu staklenku možete staviti i kolut papirnato ručnika (skratite ga na veličinu staklenke) i potom ulijte malo vode u koju ste umutili nekoliko kapi nježnog sapuna. I dobili ste retro piknik vlažne maramice!

Iskoristite sunce, jedan slobodan dan i uživajte nam u zelenilu, dobrom društvu i slasnim zalagajima! (R)

Aktivnosti likovnjaka KUD-a Podravka diljem Županije

Likovna kolonija u Ferdinandovcu, pod nazivom 3 FOL (Ferdinandsko okupljanje likovnjaka), održana je povodom dana općine Ferdinandovac. Na toj su koloniji sudjelovale Marija Stipan, Vesna Martinjak i Štefaniya Varović koje su sa slikama podravskog kraja predstavile i promovirale likovnu sekciju KUD-a Podravka.

Povodom 40. obljetnice Župe Presvetog Trojstva u Reki bila je i slikarska kolonija na kojoj je nesebičan doprinos dalo devet slikara likovne sekcije „Podravka 72“ KUD-a Podravka, čiji će radovi biti na aukciji, a prikupljena sredstva će pomoći u realizaciji projekata Župe Reka.

Održana je i 9. Županijska likovna kolonija, čiji je domaćin bila Udruga „Kloštraska paleta“ iz Kloštra Podravskog, organizator županijska Zajednica kulturno-umjetničkih udruga, a pokrovitelj Koprivničko-križevačka županija. Na koloniji je sudjelovalo tridesetak likovnih amatera iz osam Udruga, a među njima i tri slikarice KUD-a Podravka. (R)iji su-



djelovalo je 30 umjetnika iz 8 udruga. Među 8 udruga sudionika likovne kolonije bila je i udruga „Peski-Art Đurđevac“, a članovi ove udruge dali su značajan doprinos uspješnosti kolonije. Na likovnoj koloniji u Kozarevcu sudjelovali su slijedeći članovi „Peski-Arta“: Petar Petrović, Nadica Markov, Marija Stipan, Verica Babec, Đuro Škurdija, Mirko Horvat, Ivan Rođak, Mirko Markešić i Franjo Mihočka. Likovnu koloniju otvorio je načelnik Općine Kloštar Podravski Siniša Pavlović, a u kratkom kulturno-umjetničkom progra-

mu nastupile su članice Glazbenog sastava „Gorbonuk“ iz Kloštra Podravskog. Na završetak i zatvaranje likovne kolonije došla je pozdraviti sudionike i podijeliti zahvalnice i predsjednica Zajednice kulturno-umjetničkih udruga Koprivničko-križevačke županije gosoda Nada Šešić koja je naglasila važnost kulturnog amaterizma za razvoj zdravog društva i doprinos kulturnog amaterizma kvaliteti života svakog pojedinca, ali i društva u cjelini, stvaranju pozitivnog ozračja i zadovoljstva među ljudima. Zahvalila je svima koji djeluju u udrugama kulturnog amaterizma, svim sudionicima i organizatorima 9. Likovne kolonije, članovima „Kloštranske palete“, ali i najavila održavanje i 10. jubilarne likovne kolonije kojoj bi prema dogovoru i najavama domaćin trebala biti upravo udruga „Peski-Art Đurđevac“. Likovnu koloniju obišao je i dugogodišnji tajnik, osnivač i svojevrsni „spiritus movens“ domaćinske udruge „Kloštranske palete“ gosp. Mato Zeman kojem je ovo bilo praktično prvo pojavljivanje u široj javnosti nakon odsutnosti zbog teške bolesti.



ŽVS KUD-a Podravka

Idemo na državno u Rovinj

Ženski vokalni sastav KUD-a Podravka sudjelovao je krajem svibnja, na XV. Županijskoj smotri malih vokalnih sastava u Muzeju grada Đurđevca u natjecateljskoj kategoriji slobodni stilovi i žanrovi.

Selektor Hrvatskog sabora kulture Tomislav Habulin, mag.mus, imao je pune ruke posla jer se natjecalo u tri različite kategorije i trebalo je odabrati najbolje. Ženski vokalni sastav nije dobio niti jednu kritiku vezano na izvedbu, a odlični komentari Habulina samo su potvrda da se ide u dobrom smjeru.

Svega ovog ne bi bilo da nije dirigentice prof. Darije Kivač, koja je vrlo kratko sa sastavom, nešto manje od tri mjeseca, i koja je dobrim odabirom skladbi i stalnim probama, naravno, uz trud i zalaganje članica, uspjela dovesti sastav u natjecateljsku i pobjedničku formu.



Ženski vokalni sastav KUD-a Podravka ide na državno natjecanje u Rovinj u listopadu ove godine. (Mirjana Pandur)



NK Slaven Belupo i RK Podravka Vegeta podržali humanitarnu akciju „Ubaci i ti za tricicu iz kolica“

Pulsovci su prikupljali dobrovoljne priloge za kupnju sportskih invalidskih kolica za Košarkaški klub osoba s invaliditetom Koprivnica na različitim aktivnostima u Koprivnici i okolini.

Humanitarnu akciju „Ubaci i ti za tricicu iz kolica“ podržali su i nogometni klub Slaven Belupo te rukometni klub Podravka Vegeta. Na završnim utakmicama koje su se odigrale u svibnju Koprivnici, Pulsovci su prikupljali dobrovoljne priloge te je prikupljen dovoljan iznos za kupnju specijaliziranih invalidskih kolica za igranje košarke u kolicima čime je uspješno završena ova humanitarna akcija. Iz Pulsa zahvaljuju klubovima na podršci i vesele se novim suradnjama kroz buduće akcije.

Pulsovci podržali humanitarnu biciklijadu koju je organiziralo Društvo multiple skleroze KC-KŽ županije

Društvo multiple skleroze Koprivničko-križevačke županije, uz pratnju Biciklističkog kluba „Rotor“ organiziralo je 1. humanitarnu biciklijadu „Biciklirajte s nama, biciklirajte za one koji ne mogu“ koja se održala u nedjelju, 27. svibnja. Pulsovci su pomogli u podjeli majica i prikupljanju startnina, a i sami su biciklirali te uživali u zajedničkom popodnevnom druženju sa sudionicima biciklijade. U akciji je u pratnji svoje mame i Pulsovke Milene, sudjelovala i najmlađa članica Udruge Puls, slatka Tia Hiržin.



Održano predavanje u Gimnaziji Fran Galović

Na poziv Volonterskog centra Koprivnice, Udruga Puls, Udruga Osmijeh-terapijsko jahanje i Halliwick- terapijsko plivanje održali su predavanje na temu volontiranja učenicima koprivničke gimnazije. Učenci su imali prilike saznati sve o zakonskim odredbama, motivaciji te prednostima i mogućnostima volontiranja u lokalnoj zajednici.

„Korak po korak“ u Đurđevcu

Akciji pod nazivom „Korak po korak – zajedno za multiplu sklerozu“ u organizaciji udruge A je to art – Podravina, a s ciljem obilježavanja Svjetskog dan aoboljelih od multiple skleroze priključili su se i Pulsovci. Na Trgu sv. Jurja u Đurđevcu održane su sportske igre u organizaciji Osnovne škole Grgura Karlovčana i Dječjeg vrtića Maslačak, nakon čega je stotinjak sudionika krenulo na humanitarnu utrku ulicama grada. Za najmlađe sudionike sportskih igara Pulsovci i Podravka su osigurali slatke poklon pakete Podravkinih proizvoda.





Održana Skupština Udruge „Zlatna dob“

U hotelu „Podravina“ održana je Skupština Udruge Podravkinih i ostalih umirovljenika „Zlatna dob“ na kojoj su usvojeni godišnji i financijski izvještaji za 2017. te planovi rada za 2018. godinu.

Otvarajući Skupštinu predsjednica Udruge „Zlatna dob“ Ana Milek je izjavila:

„Bez ljubavi se ne može živjeti i dobri ljudi čine svijet. Mi smo Udruga stara nepunih godinu dana i zahvaljujući, prije svega, našoj Podravki uspjeli smo opstati te se nadam da će nas i dalje u našem radu Podravka podržavati. Neka nas i dalje u našem radu vodi nada i idemo, kao što smo nekada govorili, u nove radne pobjede.“ Financijski planovi te programi rada su na Skupštini jednoglasno usvojeni.

Inače, Udruga „Zlatna dob“ je osnovana 18. srpnja 2017. godine i od tadašnjih 30-ak članova Udruge, danas ima 250 članova. Udruga se ponajviše bavi socijalnim programima – nabavom drva i prehrambenih potrepština kako bi njezini članovi mogli koliko-toliko lakše živjeti te organizacijom izleta po vrlo povoljnim cijenama koje se mogu platiti u nekoliko rata. Kao što je rečeno na Skupštini, osnova njihovog rada je kvalitetniji život Podravkin i ostalih umirovljenika iz Koprivničko-križevačke županije te će na tome i dalje inzistirati, a predstavnici Grada Koprivnice i Županije su im obećali da će im pomoći u njihovom radu. (Boris Fabijanec)

Budi strpljiv sa mnom

Budi strpljiv sa mnom, kada mi kosa sjedi
Budi strpljiv sa mnom, kada mi lice bljedi.
Budi strpljiv sa mnom, kada mi drhte ruke
Budi strpljiv sa mnom, jer to je od velike muke.
Budi strpljiv sa mnom, kada ne vidim dobro oko sebe
Budi strpljiv sa mnom, dopusti da se naslonim na tebe.
Budi strpljiv sa mnom, kada stalno zanovjetam
Budi strpljiv sa mnom, jer dobro znaš da za prav nikome ne dam.
Budi strpljiv sa mnom, kada hodati ne mogu
Budi strpljiv sa mnom, jer ne osjećam svoju nogu.
Budi strpljiv sa mnom, kada mi poteku suze
Budi strpljiv sa mnom, primi me za ruku da mi lakše bude.
Budi strpljiv sa mnom SINE,
Budi strpljiv sa mnom, sve dok se ne vinem u Rajske visine.
Budi strpljiv sa mnom, jer Ja ću onda moliti za te, sine i moj brate,
da se NETKO i za tebe pobrine.

(Ana Milek)

Ponuda mesa za članove Udruge Zlatna dob

U organizaciji Udruge Zlatna dob i tvrtke Promess na ponudi je svježe pileće meso. Cijena pilića pakiranog sa iznutricama u pvc ambalaži je 20 kuna za kilogram, a pakiranja su 6, 10 i 15 kilograma.

Bijelo meso- prsa(sa kostima)-31,00 kn/kg
Batak/zabatak- 26,00 kn/kg
Krila 25,00 kn/kg
Leđa 6,00 kn/kg
Jetrica 18,00 kn/kg
Želuci 20,00 kn/kg

Nogice 4,00 kn/kg

Patka svježa cca 2-3 kg, prodaje se 45,00 kn/kg, domaći kunić svježi cca 1,5 kg za 49,00 kn/kg, a kokoš za juhu svježa cca 2,5 kg po 20,00 kn/kg.

U ponudi su također svježe pileće pljeskavice po 38,00 kn/kg, pakiranje 1 kg/100 gr, marinirana pileća krilca pakiranje 1 kg po 27,00 kuna, pileći file po 49,00 kn/kg te iskošeni batak/zabatak po 40,00 kn/kg.

Tvrtka Promess također nudi za članove

Udruge Zlatna dob sok od aronije po 70,00 kn/l i bućino ulje po 80,00 kn/l.

Komadno meso se pakira po 5 kg (min 3 kg) po artiklu, iznutrice po 1 kg, a patke, kunići i kokoši po komadu. U cijenu je uračunat porez i transport, a plaćanje je moguće u tri rate. Prijave za meso, bućino ulje i sok od aronije se primaju u prostorima Udruge, Duga ulica 4 ili na broj mobitela 0996790472, a naručeno meso će biti isporučeno 20. lipnja u prostore Udruge u 9 sati. (Boris Fabijanec)



Završena četvrta sezona Lino višebojca u Bosni i Hercegovini

Uručenjem poklona najuspješnijim školama završena je IV. sezona Lino višebojca u Bosni i Hercegovini, a ove godine najuspješnije višebojce organizirale su osnovne škole iz Čitluka, Istočnog Sarajeva i Visokog



Natjecateljski dio četvrte sezone u organizaciji Podravke i Sportskih novosti započeo je krajem veljače u OŠ „Safvet - beg Bašagić u Visokom, a završio krajem travnja višebojcem u OŠ Fra Didaka Buntića u Čitluku. Ove dvije škole, kao i OŠ „Aleksa Šantić“ iz Istočnog Sarajeva svojim su kulturno – umjetničkim stvaralaštvom, fer navijanjem, sportskim rezultatima te izvrsnom organizacijom proglašene najuspješnijima od ukupno osam škola koliko ih je sudjelovalo u IV. sezoni Lino višebojca u Bosni i Hercegovini.

Dodatna nagrada za poseban trud, bez obzira na uvjete

Za tri najbolje ocijenjene škole, uzimajući u obzir ocjene za kulturno-umjetnički program, transparente, gostoprimstvo, maske, navijače i Linograd, osigurani su novčani iznosi u vrijednosti od po 1.500 KM. Osnovna škola Fra Didaka Buntića iz Čitluka 21. svibnja je prigodnom svečanosti obilježila Dan škole, a u ime Podravke, novčanu donaciju, ravnatelj Marinu Kappularu, je uručila Ivana Ramljak. Podravka je odlučila posebno nagraditi OŠ „Mahala“ iz Sanskog Mosta, donacijom u iznosu od



500 KM, budući da je usprkos vanrednim vremenskim uvjetima na dan kada se održavao Lino višebojac u ovoj školi, odaziv učenika i nastavnog osoblja bio stopostotan.

Nagrade za najbolje među natjecateljima i literatima

Nakon objedinjenih ocjena stručnog žirija koji je pratio sve događaje, osim najboljih škola, prigodnim poklonima su nagrađeni i najuspješniji učenici natjecatelji te autori najboljih literarnih sastavaka. Najbolje natjecatelje, te učenike koji su napisali najbolje literarne sastavke Podravka je obradovala prigodnim poklonom - tabletima.

Lino višebojac je projekt koji se i ove godine realizirao pod pokroviteljstvom Federalnog ministarstva obrazovanja, nauke, kulture i sporta, Ministarstva prosvjete i kulture Republike Srpske, pet županijskih/kantonálnih ministarstava i pedagoških zavoda te uz medijsku podršku Sportskih novosti, a ove godine je organiziran u Visokom, Tesliću, Gračanici, Sanskom Mostu, Ljubuškom, Mostaru, Istočnom Sarajevu i Čitluku. (R)

Podravka Vegeta: Prvakinje države 24. puta

Natjecateljska sezona 2017/18. završila je za Podravku Vegetu u odličnom raspoloženju. Nakon zadnje prvenstvene utakmice kod kuće sa Splitom 2010. prigodom predaje pehara za osvojeno prvenstvo otvoren je i pjenušac i stvoreno lijepo ozračje primjereno sportu: lijepim stvarima treba se radovati. Tako je sezona okrunjena važnim uspjehom: prvak države ima pravo sudjelovanja u europskim natjecanjima više kategorije (Liga prvakinja i EHF kup). Kad se tome pridodaju veliki uspjesi mlađih naraštaja zadovoljstvo je tim veće.

Slijedi vrijeme promjena

Lipanj je mjesec u kojem se privremeno gasi rukometni žar i nastupa mjesec dana odmora i preslagivanja. Ekipa Podravke Vegete koja je odigrala ovu sezonu više nikada neće igrati u istom sastavu. Tako je svake godine. Odlasci i dolasci su neminovni. Prijašnjih sezona taj promet bio je skroman, jer skromna su i sredstva kojima klub raspolaže. Ove godine uz veći broj odlazaka, veći je broj i dolazaka. Zasad, jer nije još sve "zaokruženo".

U proteklih 30-ak dana za Podravku Vegetu potpisala je još jedna Ruskinja. To je vanjska igračica (srednja/desna) Natalija Čigirinova, a 25. svibnja klub je pismeno obavijestila i Marijeta Vidak da odlazi u inozemstvo. Tako je zaključena lista odlazaka: Vidak, Dežić, Kapitanović, Toth, Krsnik više neće nositi dres Podravke Vegete.

Ostaje do 30. lipnja 2020. Jukić, a do 30. lipnja 2019. ostaju Mrđen, Ilnjeva, Karlovčan, Pavlović, Ećimović, T. Petika, Popović, Džono, Debelić i Turk.

Novo pridošle igračice do 30. lipnja 2020. su Čigirinova, Zdravec i Milosavljević, a do 30. lipnja 2019. Risović i Jožekova.



Predstavljen novi trener Zlatko Saračević

RK Podravka Vegeta dobila je novog trenera: bivšeg igrača, dugogodišnjeg rukometnog trenera i znalca, Zlatka Saračevića.

S ciljem plasmana u Europu, jačanjem Kluba i vraćanja na put s dobrim rezultatima, ne samo na nacionalnoj razini, već i europskoj, kompletiran je igrački kadar za novu sezonu, kao i stožer Kluba.

„Zajedno smo, vodstvo Kluba i ja, odlučili ući u ovaj projekt, krenuti u boljem smjeru već od sljedeće sezone, pokazati da Podrav-

ka Vegeta može i hoće. Dolazim iz prvaka Hrvatske u prvaka Hrvatske i znam što me očekuje: krv, suze i znoj“, rekao je Saračević na predstavljanju u Klubu dodajući kako ne želi ništa obećavati, ali da će učiniti sve da se Klub već od jeseni digne jednu stepenicu više.

(Ivo Čičin-Mašansker, Lana Bosilj)



Krenule pripreme za novu sezonu, Ivković i dalje trener

Slavenaš Katić karijeru nastavlja u Škotskoj

Nikola Katić, dosadašnji stoper Slaven Belupa u novoj će sezoni braniti boje škotskog velikana Glasgow Rangersa, a trener će mu biti legendarni nogometaš engleskog Liverpoola Steven Gerrard. Nikola je potpisao četverogodišnji ugovor, a bit će, nakon Dade Prše, Nikice Jelavića i Nike Kranjčara, četvrti Hrvat koji će braniti boje Rangersa.

Šesto mjesto u Prvoj HNL

Šesto mjesto i 43 osvojena boda ovogodišnji je saldo Slaven Belupa u Prvoj HNL. Trener Farmaceuta Tomislav Ivković kojemu je Uprava kluba nedavno produžila ugovor ističe: „Završili smo sezonu na najbolji mogući način osvojivši najviše bodova od kada se igra Liga 10. Također, devet igrača je u kadru iz omladinske škole, što je velika stvar za svaki klub.“

Inače, na Gradskom stadionu je u tijeku rekonstrukcija terena nakon koje više ne bi trebalo biti problema kada padne jača kiša. Osim toga, nakon više mjeseci izabran je novi glasnogovornik kluba – Luka Šarlija.



Krenule pripreme za novu sezonu

Održano je prvo okupljanje igrača Slaven Belupa te su krenule pripreme za novu sezonu. Sve do 2. srpnja Slavenaši će trenirati u Koprivnici, a onda odlaze na dvotjedni udarni dio priprema u Sloveniju. Potom se vraćaju u Koprivnicu gdje nastavljaju trenirati sve do početka prvenstva krajem srpnja. (Boris Fabijanec, Lana Bosilj)



Ekipe Melindice pobjednik Ljetne lige u kuglanju

Na koprivničkoj Kuglani tijekom svibnja odigravana je Ljetna liga u kuglanju na koju se prijavilo osam ekipa. Razigravanjem po skupinama u polufinale su se plasirale ekipe Voćari, Podravka 1, Elektra 2 i Melindice. U polufinalu Voćari pobjeđuju Podravku 1 s 2:1, a Melindice Elektru 2 s 3:0. U borbi za treće mjesto Podravkaši su bili bolji od Elektraša 2:1, a u finalu Melindice dokazuju svoju superiornost na turniru i pobjeđuju Voćare 2:1. Za prvake su nastupili: Saša Štefić, Melinda Petrić, Goran Šegrec i Željka Orehovec. (Boris Fabijanec)



Kuglački turnir u povodu Dana državnosti

U organizaciji Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke u koprivničkoj Kuglani održat će se 23. lipnja s početkom u 10 sati turnir u kuglanju. Prijave ekipa (tri člana) 2 x 30 bacanja + čišćenje primat će se kod predsjednika UBIUDR Podravke Slobodana Lončara do 16. lipnja kako bi se turnir i prigodni domjenak nakon njega mogli što kvalitetnije organizirati. Stoga se pozivaju svi članovi Podravkine braniteljske Udruge da se odazovu u što većem broju kako bi kroz sportske aktivnosti obilježili praznik Dan državnosti. (Boris Fabijanec)

Mlađi pioniri Slaven Belupa prvaci regije Sjever

Mladi nogometaši Slaven Belupa, dječaci rođeni 2005. godine, osvojili su pod vodstvom trenera Gorana Volfa, prvenstvo regije Sjever. U zadnjem kolu pobjedom nad Međimurjem na koprivničkom Gradskom stadionu rezultatom 3:1 mlađi pioniri koprivničkog prvoligaša osigurali su prvo mjesto te je veliko slavlje moglo početi. Pogotke za postigli su Zvonarek, Glavnik i Pigac.

„Čestitam svojim igračima na ovom iznimnom uspjehu. Pokazali su tijekom cijele sezone da su vrlo talentirani nogometaši koji imaju izraženu volju za radom i na kraju je to

kroz naslov prvaka stiglo na naplatu. Sretan sam što sam u ruke dobio ovu skupinu mladića i što smo za sav trud, rad i odricanje nagrađeni prvim mjestom.“, rekao je Goran Volf.

Tijekom cijele sezone mladi Slavenaši su upisali tek dva remija i jedan poraz uz 19 pobjeda. Isti učinak imali su i vršnjaci Varaždina pa je presudio bolji međusobni omjer. S obzirom na to da su Slavenaši u Koprivnici slavili s 2:0, a da je u Varaždinu bilo 1:1, naslov je pripao Farmaceutima.

(Boris Fabijanec)

Kadeti Slaven Belupa srebrni u Iloku

Mladi nogometaši Slaven Belupa pod vodstvom trenera Dalibora Gorupića i Gorana Volfa osvojili su odlično drugo mjesto i srebrnu medalju na 20. Međunarodnom memorijalnom turniru kadeta 'Tomislav Bošnjak' u Iloku, a vratar Slavenaša Jasmin Ramaj proglašen je najboljim vratarem turnira..

Pobjedama od 1:0 nad Širokim i Osijekom te utakmicom bez pogodaka s Vukovarom mladi su Farmaceuti osvojili prvo mjesto u skupini. Gol Širokom zabio je Jakupak, a Osijeku Krancbinder. U finalu protiv kadeta zagrebačkog Dinama nedostajalo im je sportske sreće i minimalno su poraženi s 1:0.

(Boris Fabijanec)



Međunarodni košarkaški vikend

Po 11. puta održan memorijalni turnir „Goran Plavec“

Iza nas je još jedan memorijalni košarkaški turnir „Goran Plavec“ koji je kroz dva dana ponudio puno dobre i kvalitetne košarke, izjednačenih utakmica i ugodnog druženja. U organizaciji KK Koprivnica, a pod pokroviteljstvom Grada, ove se godine igralo u kategorijama predkadeta i kadeta.

Na turniru je, kao i prošlih godina, sudjelovalo oko stotinu natjecatelja iz Mađarske i Hrvatske: ekipe iz Kapošvara, Zagreba, Čakovca, Križevca, Ludbrega i Koprivnice.

U finalu predkaderskog dijela turnira sastale su se ekipe KK Koprivnica i KK Mladost iz Zagreba.

Prvo je mjesto zasluženno osvojila ekipa KK MLADOST koja je na cijelom turniru pokazala najviše.

U kadetskom dijelu turnira, gdje su ekipe igrale sistemom svaki sa svakim, najviše je pokazala također ekipa KK MLADOST iz Zagreba i zasluženno osvojila prvo mjesto.

Koprivničanci među najboljima

Na utakmicama je bilo mnoštvo talentiranih i kvalitetnih košarkaša i teško se bilo odlučiti tko je od njih najviše pokazao na ovogodišnjem memorijalu. No košarkaš KK Koprivnice, Adi Stajku proglašen je najboljim igračem turnira, kao i najboljim strijelcem s postignutih 59 koševa u kategoriji mlađih kadeta.

Na kraju turnira dodijeljene su i nagrade za najbolju petorku u obje konkurencije. U predkaderskim su se našla čak dva igrača Koprivnice: Dorijan Lončarić i Tomislav Benotić, dok je u kadetima zabljesnuo Juraj Balaško.

Na memorijalnoj utakmici turnira skupili su se Goranovi suigrači iz Križevaca i Koprivnice koji su već sakupili dosta godina i nešto prekomjernih kilograma težine, no pokazali su u jednoj zanimljivoj utakmici da još uvijek imaju volje i znaju igrati košarku.

Na kraju, zahvala svima koji su pomogli da se



ovaj turnir održi, i koji će pomoći da se održi i sljedećih godina. Do sljedeće godine.

(Dražen Jalšovec, Lana Bosilj)



VRATINA S ROŠTILJA

Sastojci (za 4 osobe):

- 1 kg deblje narezane vratine (2 cm)
- 1 Vegeta Grill vratina 30g
- 200 ml tamnog piva
- 30 ml ulja
- Ajvar blagi Podravka

Vratinu pospite Vegetom grill vratina i pustite da odstoji 30-ak minuta.

Pecite na zagrijanom roštilju na laganoj vatri povremeno okrećući i podlijevajući pivom dok meso ne dobije lijepu boju. Uklonite s roštilja, narežite je na komade i držite dobro poklopljeno do posluživanja kako bi se okusi još bolje proželi.

Poslužite s pečenim povrćem s roštilja i blagim ajvarom.

♥ Savjet:

Na žar od roštilja ispod mesa stavite 1-2 grančice ružmarina kako bi meso dobilo još bogatiju aromu.

Također je vrlo bitno da svakom komadu vratine zarežete opnu kako vam se meso prilikom pečenja ne bi skupilo.

Vrijeme pripreme: 30 minuta + vrijeme mariniranja

Složenost: Jednostavno.



RIBA NA ROŠTILJU S RAJČICOM I LUKOM

Sastojci (za 4 osobe):

- 4 veće orade ili brancina (oko 400 g komad)
- 1 Vegeta Grill češnjak 30g
- 400 g mini rajčica
- 100 g luka
- 4 mlada luka
- 3 češnja češnjaka
- 75 ml maslinovog ulja
- 2 žličice naribane limunove korice
- Sol
- Vegeta Maestro crni papar

Ribe očistite, operite, posušite papirnatim ubrusom i dobro natrljajte iznutra i izvana s Vegetom grill češnjak. Pustite ih da odstoje 30-ak minuta.

Na dobro zagrijan i maslinovim uljem premazani roštilj stavite ribu, pa je ovisno o veličini pecite sa svake strane 5-8minuta.

Ribu izvadite na tanjur sa strane i ostavite na toplom.

Na istu ploču roštilja stavite luk narezan na ploške i mini rajčice, popecite dok ne omekšaju i dobiju lijepu boju. Dodajte na tanje ploške narezani mladi luk, još kratko popecite, pa povrće rasporedite po ribi.

Pospite grubo mljevenim paprom, protisnutim češnjakom, naribanom limunovom koricom i prelijte preostalim maslinovim uljem.



♥ Savjet:

Ribu treba dobro osušiti prije stavljanja na roštilj, a tijekom pečenja se više puta premazuje grančicom ružmarina umočenom u maslinovo ulje što će joj dati sočnost i odličan okus.

Vrijeme pripreme: 30 minuta + vrijeme mariniranja

Složenost: Jednostavno.

U srpnju predstave pod zvjezdanim nebom



Festivalom posvećenim amaterskom kazalištu, Ludens teatar zatvorio sezonu u Domu mladih. Publiku, kroz srpanj, čekaju predstave pod zvjezdanim nebom.

Iza koprivničkog Ludens teatra, još je jedna uspješna kazališna sezona. Otvorena premijerom predstave „Sjećanje vode“, zatvorena je u znaku Vikenda amaterskog kazališta i velikog uspjeha najstarije skupine Dramskog studija, Kaotis teatralis, na 58. FHKA-i.

Ludens teatar nastavlja s radom, te koprivničku publiku čekaju četiri predstave na ovogodišnjem Ljetu u Ludensu. Mala ljetna scena smijeha, seli predstave iz Doma mladih u njegov atrij, a predstave će biti na rasporedu svake sr-



panjske srijede od 21:00 sat. Ovogodišnje Ljeto u Ludensu otvara Luka Vidović i njegov „Magic family show“, a na Ljetu u Ludensu, bit će izvedena i jedna od najvećih uspješnica Ludens teatra, predstava „Nemreš pobjeć od nedjelje“, koja je obilježila sezonu 2009./2010. Ostatak programa očekuje se u drugoj polovici lipnja.

Ulaznice za sve predstave na Ljetu u Ludensu moći će se kupiti u Šarenom Dućanu, Hotelu Podravina, Le Petit Caféu te u uredu Ludens teatra (Trg bana Josipa Jelačića 6 / 2. kat). Pojedinačna cijena ulaznica iznositi će 40,00 odnosno 50,00 kuna, ovisno o predstavi.

(Ena Bebek)



Nagradna igra

Odgovori na nagradno pitanje i osvoji Podravkin paket iznenađenja

Iskoristite svoje moždane vijuge, zabavite se i usput osvojite Podravkin paket iznenađenja. Sve što je potrebno jest odgovoriti točno na nagradno pitanje, a svoj odgovor poslati sa svojim podacima na adresu lista: List Podravka, Ante Starčevića 32, Koprivnica, s naznakom NAGRADNA IGRA: „ODGOVORI NA NAGRADNO PITANJE I OSVOJI PODRAVKIN PAKET IZNENAĐENJA“.

Odgovore možete slati do 9. srpnja, 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.

Katica Četojević - sretna dobitnica nagradne igre

Najsretnija u rješavanju rebusa s točnim odgovorom, „Kokošja juha, goveđa juha, goveđi gulaš i kokošja pašteta“ je Katica Četojević iz Pogona poslova dorade kojoj je komisija iz Korporativnog marketinga i komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

Koliko je Podravkinih proizvoda osvojilo Superior taste award?

Navijaj i Kviki grickaj!

