

PODRAVKA



**Zajedničkim radom do
najboljih rezultata**

**FRAJERICE
I FRAJERI**

**NOSE Lino[®]
TETOVAŽE.**

**I JEDU LINO
ŽITARICE**



Uvodna riječ

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

Proteklo razdoblje s pravom možemo nazvati povijesno. Naime, svi smo zdušno bodrili i pratili povijesni uspjeh naše nogometne reprezentacije koja je napravila čudo na Svjetskom nogometnom prvenstvu osvojivši srebrnu medalju zlatnog sjaja. Treba podsjetiti kako je upravo izbornik reprezentacije Zlatko Dalić uoči Svjetskog prvenstva bio na našim Korporativnim igrama u Baškom Polju i već tada najavio veliki uspjeh hrvatskih nogometaša. Nogometaši su ostvarili povijesni uspjeh, a niti naša Podravka baš puno ne zaostaje za njima. Neto dobit Grupe Podravka za prvo polugodište ove godine iznosila je 120,7 milijuna kuna što predstavlja vrlo značajan rast u odnosu na usporedno razdoblje prošle godine kada je ostvareno 24,8 milijuna kuna. Riječ je o najboljem operativnom rezultatu i najvišoj operativnoj dobiti prvog polugodišta u dugogodišnjoj Podravkinjoj povijesti, a valja istaknuti kako je navedeno ostvarenje rezultat organskog rasta bez izvanrednih utjecaja što dodatno potvrđuje uspješnost poslovanja Grupe Podravka u prvom polugodištu.

A kada već upotrebljavamo riječ povijest onda još jedna zanimljiva situacija – nedavno su Podravkini menadžeri predvođeni predsjednikom Uprave Marinom Pucarom od ranih jutarnjih sati krenuli brati krastavce na Podravkinom pokusnom polju te time simbolično pokazali značaj fokusiranosti naše kompanije na oživljavanje poljoprivredne proizvodnje u Hrvatskoj.

„Želimo da u narednih 2-3 godine naše kompletne potrebe dolaze s hrvatskih polja što sada nije slučaj, već nažalost, moramo uvoziti preko 50 posto naših potreba.“ – rekao je na polju Marin Pucar.

Podravkina Facebook stranica Coolinarika ovih je dana premašila magičnu brojku od 500.000 fanova, čime je dodatno potvrđena njezina popularnost i prepoznatost kako u Hrvatskoj, tako i u cijeloj regiji. To je uvjerljivo najveća hrvatska Facebook stranica u segmentu hrane te je s ovim novim postignućem postala treći brand na Facebooku u Hrvatskoj. Jednako važan jest i uspjeh na Instagramu na kojem je Coolinarika u nešto manje od tri godine okupila preko 100.000. fanova, dodatno potvrđujući i kroz ovu društvenu mrežu, popularnost i važnost Coolinarike.

Sve u svemu, iza nas je vrlo zanimljivo razdoblje prepuno brojnih poslovnih, društvenih i sportskih aktivnosti o čemu možete čitati u ovom broju naših novina. (R)

SADRŽAJ

- 4 - 9** **Vijesti**
- 10 - 13** **Noviteti
Kampanje**
- 14** **Navijačka stranica**
- 15 - 17** **Tržišta**
- 18** **Vijesti
Kolumna**
- 19** **Ljudski potencijali i
pravo**
- 20 - 21** **I ja sam podravkaš**
- 22** **Žito**
- 23** **Belupo**
- 24** **Udruga Puls**
- 25** **Kultura**
- 26** **Coolinarika**
- 27 - 29** **Sport**
- 30** **Recepti**
- 31** **Udruga Zlatna dob
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:

Tea Cikojević Prlić

Grafička priprema:

Miroslav Miletić

Tisak:

Printera

List Podravka čitajte i na:

www.podravka.hr



Zaposleno 110 radnika na neodređeno vrijeme

Odgovoran odnos prema svojim zaposlenicima i upravljanju ljudskim potencijalima

Podravka, kao jedna od vodećih prehrambenih kompanija u jugoistočnoj, srednjoj i istočnoj Europi, već više od 70 godina uspješno odgovara tržišnim izazovima i potrebama potrošača.

U tome ne bi bila uspješna da nije svjesna činjenice da su zadovoljni zaposlenici ključ uspjeha u postizanju odličnih operativnih rezultata i proizvodnji izvrsnih proizvoda. Upravo zato, Podravka aktivno upravlja svojim najvećim potencijalom, a to su njezini zaposlenici. Kako bi unaprijedila prava i položaj svojih radnika Uprava

Podravke nedavno je započela pregovore sa sindikatima zastupljenima u Grupi Podravka oko izmjena i dopuna kolektivnog ugovora. U današnje vrijeme, sigurnost stalnog zaposlenja višestruko se pozitivno odražava ne samo na angažman zaposlenika na radnom mjestu već i na njihov privatan život. U sklopu spomenutih pregovora donesena je i odluka o zapošljavanju 110 mladih radnika na neodređeno vrijeme.

Prilikom uručivanja ugovora o radu na neodređeno vrijeme, predsjednik Uprave Marin Pucar je istaknuo: „Ponosni smo što smo danas potpisali ugovore sa 110 naših zaposlenika koji su svojim dosadašnjim radom pokazali visok stupanj samostalnosti i odgovornosti u radu, savjesno izvršavali svoje radne zadatke te se prema kolegama



i suradnicima odnosili kolegijalno i s poštovanjem. Zadovoljan i motiviran zaposlenik svojim angažmanom na radnom mjestu kompaniji vraća višestruko uloženo i zato nam je drago da smo nagrađivanjem njihovog angažmana današnjim činom dodatno doprinijeli njihovoj motivaciji. Slijedi nam nastavak konstruktivnih kolektivnih pregovora sa sindikatima kako bi i preostalim radnicima Grupe Podravka isto tako unaprijedili njihova stečena materijalna prava.“

Najveći dio novih ugovora potpisan je s radnicima u Proizvodnji, ali i radnicima u drugim poslovnim cjelinama kao što su Logistika, Prodaja, Poslovni programi te korporativne funkcije. (R)



REZULTATI POSLOVANJA GRUPE PODRAVKA ZA 1. – 6. 2018. GODINE

Najbolji poslovni rezultat Grupe Podravka u dugogodišnjoj povijesti



Prihodi od prodaje porasli za 4,3 posto odnosno za 84 milijuna kuna



Navedeno ostvarenje rezultat organskog rasta bez izvanrednih utjecaja



Dvoznamenkasti rast profitabilnosti na svim razinama poslovanja



Ostvarena neto dobit u iznosu od 121 milijun kuna

Nadzorni odbor Podravke d.d. potvrdio je na sjednici nerevidirane rezultate poslovanja Grupe Podravka za prvo polugodište 2018. godine te izrazio veliko zadovoljstvo, s obzirom da su i u drugom tromjesečju nastavljeni pozitivni trendovi poslovanja na svim razinama. Riječ je o najboljem operativnom rezultatu i najvišoj operativnoj dobiti prvog polugodišta u dugogodišnjoj Podravkinjoj povijesti, a valja istaknuti kako je navedeno ostvarenje rezultat organskog rasta bez izvanrednih utjecaja što dodatno potvrđuje uspješnost poslovanja Grupe Podravka u prvom polugodištu. Neto dobit Grupe Podravka za prvo polugodište ove godine iznosila je 120,7 milijuna kuna što predstavlja vrlo značajan rast u odnosu na usporedno razdoblje prošle godine kada je ostvareno 24,8 milijuna kuna. Rast prodaje profitabilnog asortimana uz istovremenu kontrolu operativnih troškova rezultiralo je s dvoznamenkastim rastom profitabilnosti na svim razinama poslovanja.

Prihodi od prodaje Grupe Podravka iznosili su 2.035,1 milijuna kuna što predstavlja rast od 4,3 posto u odnosu na isto razdoblje godinu ranije. Na kretanje prihoda od prodaje najvećim dijelom je utjecao rast prihoda od prodaje u segmentu Prehrane uslijed snažnijih prodajno – marketinških aktivnosti te širenja distribucije pojedinih kategorija.

Segment Prehrane ostvario je 1.602,2 milijuna kuna prihoda od prodaje odnosno povećanje od 3,7 posto u odnosu na usporedno razdoblje godinu ranije dok bi bez utjecaja tečajnih razlika prihodi procijenjeni bili viši 4,5 posto. U okviru navedenog segmenta svi poslovni programi ostvarili su rast prihoda od prodaje te je ostvaren rast vlastitih brandova za 4,8 posto. Najveći rast od 7 posto ostvario je poslovni program Dječja hrana, slastice i snack, potom poslovni program Žito i Lagris 6,5 posto, poslovni program Kulinarstvo 4,4 posto te poslovni program Podravka hrana 4,2 posto.



Segment Prehrane ostvario je 1.602,2 milijuna kuna prihoda od prodaje odnosno povećanje od 3,7 posto u odnosu na usporedno razdoblje godinu ranije



Drugi segment Grupe Podravka, Farmaceutika ostvarila je 432,8 milijuna kuna prihoda od prodaje što predstavlja rast od 6,4 posto u odnosu na isto razdoblje godinu prije dok bi bez utjecaja tečajnih razlika prihodi procijenjeni bili viši 10,1 posto. Vlastiti brandovi Farmaceutike ostvarili su rast od 7,1 posto, ponajviše uslijed rasta prodaje na tržištu Rusije te širenja distribucije na tržištima centralne Europe. Vrijedi spomenuti kako je kod najznačajnije kategorije Lijekovi na recept zabilježen značajan porast prihoda od prodaje u iznosu od 7,9 posto.

Kada je riječ o realizaciji prihoda od prodaje Grupe Podravka po regijama, najveći relativni porast u iznosu od 10 posto zabilježen je u regiji Centralna Europa te 9,7 posto u regiji Istočna Europa. Regija Adria, kao najznačajnija regija u okviru Grupe Podravka, zabilježila je značajan rast prihoda od prodaje u iznosu od 3,4 posto odnosno povećala je prihode od prodaje za 47 milijuna kuna u odnosu na isto razdoblje godinu ranije.

Kada je pak riječ o cijeni dionica Podravke, u prvome polugodištu 2018. godine ostvarila je rast od 19,3 posto, dok su pritom domaći dionički indeksi Crobex i Crobex10 pojedinačno pali 1,4 posto i 2,7 posto. Fokus menadžmenta Grupe Podravka u nastavku godine ostaje na daljnjem organskom rastu, nastavku smanjenja zaduženosti te na poboljšanju interne efikasnosti.



Otvoreno Ljeto na Zrinskom uz Nenu Belana

Ovogodišnje Ljeto na Zrinskom, prigodni ljetni program tijekom srpnja i kolovoza u Koprivnici, započeo je koncertom Nene Belana. Pod pokroviteljstvom Podravke, Belan je zabavio mnoštvo, a za dodatni slatki štih pobrinuli su se Podravkini promotori kulinarstva s punjenim muffinima s Lino Ladom Gold.

Tijekom srpnja i kolovoza, a prije Kina pod zvijezdama, Kviki i Lino su pripremili svoje proizvode za sve gledatelje. Na zatvaranje Ljeta na Zrinskom, 18. kolovoza, Podravka dovodi Urbana&4 kako bi u istom tonu, pjesmom, zaključili ovogodišnju manifestaciju. (Lana Bosilj)



Podravka „začinila“ egzibicijski meč otvorenja ATP-a u Umagu

Egzibicijski meč odavno je zaštitni znak umaškog teniskog turnira, a ove ga je godine dodatno „začinila“ i Podravka. Glavne zvijezde egzibicije, Goran Ivanišević i Mansour Bahrami priredili su, unatoč kiši, pravi spektakl za publiku, a i Lino je pridonio dodatnom dobrom raspoloženju: darovao je sretnike iz publike.

Podravkini promotori kulinarstva tijekom trajanja turnira pripremali su ukusne delicije te su tako posjetitelji imali priliku uživati u dvostrukom zadovoljstvu –tenisu i ukusnim zalogajima. Veseli medvjedić Lino tijekom cijelog turnira zabavljao je posjetitelje i darivao ih slatkim zalogajima.

Podravka je dugogodišnji partner najvećeg hrvatskog ATP turnira, jednog od najznačajnijih sportskih i društvenih događaja u Hrvatskoj, koji je izrastao u snažnog promotora Hrvatske, njezine turističke ponude, ali i vodećih hrvatskih brandova. (Lana Bosilj)



Nagrada Regionalni Biznis Partner za najbolju kompaniju iz Hrvatske

Na svečanoj ceremoniji dodjele Regionalne nagrade Biznis partner 2018, koja je održana u Hotelu Crowne Plaza u Beogradu u utorak, 19. lipnja 2018. godine, Podravka je, kao lider Jugoistočne Europe u prehrambenoj industriji, osvojila nagradu za najbolju kompaniju iz Hrvatske „Regionalni Biznis Partner 2018.“

Godišnja nagrada Biznis Partner dodjeljuje se već 24 godine, a stvorena je s ciljem skretanja pažnje javnosti i promocije kompanija i institucija koje se u svom poslovanju rukovode visokim profesionalnim standardima, čvrstim etičkim normama iskazujući dobre poslovne rezultate. U tom razdoblju je izrasla u prestižno poslovno i javno priznanje cijele Regije.

Nagrada Biznis partner potvrda je poslovne uspješnosti i regionalne prepoznatljivosti kompanija dobitnica, a dodjeljuje se na temelju ocjenjivanja po 10 kriterija od strane



poslovnih partnera, potrošača i klijenata te rezultata nezavisnih istraživanja tržišta.

Prilikom preuzimanja nagrade, Ivan Prtorić, direktor poduzeća Podravka Srbija je istaknuo: „Veliko mi je zadovoljstvo u ime Podravke primiti nagradu Regionalni Biznis Partner 2018. Ova nagrada potvrda je uspješnosti naših kontinuiranih investicija i inovacija kojima uspješno odgovaramo na zahtjeve tržišta i stvaramo visoko kvali-

tetne prehrambene proizvode koje su naši potrošači prepoznali na međunarodnim tržištima. Iz godine u godinu ostvarujemo izvrsne poslovne rezultate uz visok stupanj profesionalnosti i etičnosti. Sve to rezultat je velikog truda i napora naših djelatnika, kao i odlične suradnje s našim partnerima i dobavljačima te širom društvenom zajednicom. Ona je ujedno i motiv da u tom pravcu nastavimo i dalje“. (R)

Pola milijuna Facebook fanova Coolinarike potvrdilo da je najveća kulinarska društvena mreža u regiji zaista cool

Barem svaki treći korisnik Facebooka i Instagrama u regiji prati Podravkine sadržaje na društvenim mrežama

„Coolinariko hvala ti što postojiš i što unosiš veselje u moj život. Čast mi je biti članom ovog prekrasnog cool društva...” – samo je jedna od izjava Facebook fanova Coolinarike koja potvrđuje da je Coolinarika zaista prva i prava adresa za kulinarske inspiracije, ali i sastavni dio života svojih mnogobrojnih korisnika koji ne kriju zadovoljstvo što su dio ove velike zajednice.

Podravkina Facebook stranica Coolinarika ovih je dana premašila magičnu brojku od 500.000 fanova, čime je dodatno potvrđena njezina popularnost i prepoznatost kako u Hrvatskoj, tako i u cijeloj regiji. Prema rezultatima Socialbakera, Facebook stranica Coolinarika uvjerljivo je najveća hrvatska Facebook stranica u segmentu hrane te je s ovim novim postignućem postala treći brand na Facebooku u Hrvatskoj.

Dodamo li činjenicu da u Hrvatskoj danas gotovo 2 milijuna građana koristi Facebook, ostvarenje od pola milijuna fanova doista je izniman rezultat. Jednako važan jest i uspjeh na Instagramu na kojem je Coolinarika u nešto manje od tri godine okupila preko 100.000. fanova, dodatno potvrđujući i kroz ovu društvenu mrežu, popularnost i važnost Coolinarike.

„Prateći opće podatke broja korisnika Facebook i Instagram mreža u regiji i uspoređujući ih s brojem fanova Coolinarikine Facebook te



Instagram stranice, s ponosom možemo istaknuti da je barem svaki treći korisnik Facebooka i Instagrama u regiji posjetio i vidio sadržaj koji Podravka i Coolinarika, uz mnogo pažnje i kulinarske ljubavi dijele s posjetiteljima ovih društvenih mreža”, izjavila je Marinka Akrap, direktorica Korporativnog marketinga i komunikacija Podravke.

Od početka ove godine, sadržaj Facebook stranice Coolinarike prikazan je više od 42.200.000 puta, dok su video recepti, inspirirani najboljim znanjima i vještinama, ali i vrhunskim proizvodima Podravke koji dolaze u različitim kombinacijama, ostvarili više od 4.000.000 pregleda.

Izniman rezultat ove Facebook stranice u koji je ugrađena neiscrpna inspiracija i kreativnost tima digitalne agencije iZone, logična je nadogradnja uspješnog upravljanja web stranicom Coolinarika koja već 14 godina predstavlja

najbolje mjesto za pronalaženje kulinarskih inspiracija. Naime, tijekom svih tih godina Coolinarika je zaista postala prepoznatljiv brand i sinonim za mjesto na kojem se dijeli kulinarska ljubav i strast, razvija kreativnost te stvara povjerenje, no i ono najvažnije - prijateljstva koja iz virtualnih nerijetko prerastaju u stvarna. Zabavan i dinamičan sadržaj prilagođen u potpunosti željama i potrebama korisnika uz odabir pravih kanala komunikacije čini web stranice Coolinarike prepoznatljivima, dok upornost i trud korisnici nagrađuju velikim brojem lajkova, komentara i shareova, zahvaljujući kojima i Facebook stranica Coolinarika nastavlja rasti doslovno iz dana u dan. Web stranica Coolinarika.com danas ima više od 179 tisuća registriranih korisnika, više od 181 tisuću objavljenih recepata kao i više od 1.396 milijuna fotografija, a svaki se dan objavljuje više od 30 novih recepata.

Korisnici o Coolinariki...

♥ Jelena Radonjić

Čestitke! Moja inspiracija su definitivno moji sinovi, kada počnu objašnjavati što im se jede pa ja onda budem Sherlock da otkrijem šta je to. Pogotovo je zanimljivo s nazivima slatkiša. E onda nastupate Vi sa svojim receptima i svi sretni i radosni!

♥ Renata Vrbos

Danas je kuhati lako kad imamo Coolinariku i Vegetu ♥, a najradije kuham svome sinu i mužu jer nikad ne prigovaraju šta sam skuhalo.

♥ Silvana Spasić

Moja vecita inspiracija i osoba koja me motiviira je moja baka od 80 godina. I dan danas obožavam otići kod nje da mi nešto spremi iako već godinama sama pripremam hranu. Puslice s orasima nešto je što najviše volim jesti kod nje i često mi ih sprema. Kada bake nema, a želim neko pripremiti neko novo jelo, pomoć potražim na Coolinarici.

♥ Ana Marković

Ja sam zahvalna Coolinarici zbog mnoštva recepata kojima sam uveselila svoje goste,

ukućane, ali i samu sebe. Jedan od najboljih ikada je pita od limuna s meringom koju sam dobila na prijedlog prijateljice, a zbog kojega sam dobila titulu vlasnice najboljeg kolača koji sam pekla za 10 godišnjicu mature. Coolinarika u ♥!

♥ Dževahira Vrbanić

Davni početak učenja kuhanja juhe je bio ubitačan, jer za griz noklice su moji tražili sataru da izrežu hahaha al polako se sve nauči, slano, slatko sve volim da jedem ja draga moja Coolinarika

Predstavljen dugoročan projekt revitalizacije proizvodnje krastavaca

Neuobičajen početak radnog dana – menadžeri od zore u polju

Sudjelovanjem u berbi krastavaca od ranih jutarnjih sati na Podravkinom pokusnom polju pored Koprivnice, Podravkini menadžeri predvođeni predsjednikom Uprave Marinom Pucarom obilježili su početak dugoročnog Podravkinog projekta revitalizacije proizvodnje krastavaca na hrvatskim poljima.

„U našoj novoj strategiji fokus smo postavili upravo na poljoprivredu i oživljavanje poljoprivredne proizvodnje u Hrvatskoj kako bismo osigurali najkvalitetniju sirovinu za potrebe naše proizvodnje. Povrtlarstvo je grana poljoprivrede koja traži manje površine što upravo odgovara veličinama naših obiteljskih gospodarstava. Domaća sirovina je najkvalitetnija jer u najkraćem roku od branja dolazi na preradu u našu tvornicu Kalnik.

Želimo da u narednih 2-3 godine naše kompletne potrebe dolaze s hrvatskih polja što sada nije slučaj, već nažalost, moramo uvoziti preko 50 posto naših potreba. Ovo polje ogledni je primjer za jedno obiteljsko gospodarstvo da dvamjeseca ima kontinuirano branje. Želimo pokazati našim OPG-ovima kako se to radi pa da ubuduće zajedno s nama kreiraju vrijednost za svoj kućni budžet, a



isto tako da postanu dugoročni kooperanti i dobavljači Podravke kako bi krastavci koji su u našim teglama dolazili s hrvatskih polja. Ovo polje veličine 1000 m² prikladno je za četveročlano obiteljsko gospodarstvo i na njemu se mogu ostvariti prinosi od oko 10 tona krastavaca što osigurava prihod od oko 50.000 kuna. Podravka svoje proizvođače prati tijekom cijelog procesa proizvodnje, od davanja sjemena, podrške u obliku potrebnog repromaterijala, razmjene stručnih znanja do sigurnog otkupa. - izjavio je ovom prilikom predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar.

Ovo je tek početak Podravkinog projekta u koji planiraju uključiti i druge dionike s kojima se zajedno može raditi na oživljavanju proizvodnje krastavaca u Hrvatskoj, pozitivno djelovati na problem iseljavanja stanovništva koje odlazi s hrvatskih polja jer im Podravka pruža potporu i perspektivu te razlog za ostanak.

U Podravkinom tvornici Kalnik u Varaždinu godišnje se ulaznih 1.400 tona krastavaca preradi u 2.170 tona gotovih proizvoda koji se potom plasiraju na tržišta Adria regije, SAD-a, Australije, Italije i MENA regije. (R)



Održan Dan polja pšenice

Podravka je i ove godine obilježila početak žetve pšenice organizacijom stručnog skupa „Dan polja pšenice“ na kojem su se okupili znanstvenici, stručnjaci i lokalni proizvođači pšenice i razmijenili znanja i iskustva.

Sukladno svojim planovima o povećanju otkupa pšenice, Podravka aktivno radi na unapređenju suradnje s kooperantima i domaćim OPG-ovima kako bi u predviđenom roku do 2022. godine ostvarila udio od 100 posto domaće sirovine u gotovim proizvodima.

Direktor sektora Poljoprivreda Zdravko Dimić, predstavio je okupljenima Strateške pravce razvoja poljoprivredne proizvodnje za potrebe Podravke te pritom istaknuo: „Mi u Podravki sustavno radimo na unapređenju naše proizvodnje, suradnje s našim dosadašnjim kooperantima te proširenju suradnje i na nove kooperante i proizvođače. Hrvatska poljoprivreda ima izniman potencijal, ali se tim potencijalom treba kvalitetno upravljati. Zato i organiziramo ovakve skupove kako bismo znanja naših stručnjaka unutar Podravke prenijeli i na naše kooperante i proizvođače koji nam onda u konačnici isporučuju sirovine baš onakve kakve trebaju biti za daljnju preradu u Podravki i proizvodnju gotovih Podravkinih proizvoda. Pratimo kapacitete tržišta, zahtjeve naših potrošača te sukladno tome planiramo našu proizvodnju i otkup pšenice. Ove godine planiramo otkupiti 40.000 tona pšenice od čega će 10.000 tona pšenice biti za potrebe naše tvrtke Žito



Ljubljana.“

Cijena otkupa pšenice još nije formirana, ali Podravka proizvođačima nudi dodatne pogodnosti koje se isplaćuju uz definiranu tržišnu cijenu. Dodaci iznose 0,03 kn/kg za ugovorenu proizvodnju, 0,01 kn/kg za predano više od 100 tona, 0,02 kn/kg za predano više od 200 tona, 0,03 kn/kg za predano više od 300 tona, 0,04 kn/kg za predano više od 500 tona. Udaljenim proizvođačima Podravka participira i u dijelu transportnih troškova.

Mr.sc. Svjetlana Matotan iz sektora Poljoprivreda govorila je o prinosima i kvaliteti aktualnog sortimenta pšenice, dok je Zlatko Đeleković direktor Nabave primarnih sirovina predstavio organizaciju otkupa ovogodišnjeg roda pšenice u Podravki. Stručno predavanje završilo je prezentacijom oplemenjivačkih programa na pšenici koju su održali predstavnici sjemenskih kuća. Nakon stručnog dijela obišlo se pokusno polje na kojem je ove godine zasijano 48 sorti pšenice iz 9 oplemenjivačkih programa. (R)

Podravka planira otkupiti 40.000 tona pšenice

Otkupne cijene 1,30 kn/kg za premium klasu do 0,90 kn/kg za pšenicu IV klase

Od ponedjeljka 2. srpnja otvorena su vrata Podravkinog silosa u Koprivnici i silosa u Virju za otkup pšenice ovogodišnjeg roda. Podravka ove godine planira otkupiti 40 tisuća tona pšenice.

Kao i prethodnih godina proizvođači mogu žitni rod prodati, predati ga na ime povrata ulaganja Podravke u zajedničku proizvodnju ili staviti u polog radi zamjene za mlinске proizvode i sjemensku pšenicu u mjenjačnicama Podravke. Na prijemnim mjestima, preuzimanje pšenice obavljat će se svakodnevno od 7 do 23 sata, uključujući i subote i nedjelje.

Cijena pšenice utvrđuje se na osnovi kvalitete pšenice (postotak proteina i hektolitarska

masa) i podijeljena je u pet osnovnih cjenovnih grupa. Tako će za pšenicu premium klase, koja podrazumijeva hektolitarsku masu od 80 kg/hl i udio proteina od 15 posto ili više, Podravka plaćati 1,30 kuna po kilogramu. Pšenica prve klase, hektolitarske mase 78 kg/hl i s udjelom proteina od 14,1 – 14,9 posto plaćat će se 1,20 kuna po kilogramu, a ona standardne kvalitete, hektolitarske mase od 76 kg/hl i proteinima od 12,5 do 14 posto otkupljivat će se po 1,10 kuna po kilogramu. Pšenicu treće klase, hektolitarske mase 74 kg/hl i proteinima od 11 do 12,4 posto Podravka će plaćati 1,00 kunu po kilogramu, dok će za pšenicu IV klase, hektolitarske mase 72 kg/hl i udjelom proteina manjim od 11 posto izdvojiti 0,90 kuna po kilogramu.

Što se tiče pšenice koja se stavlja u polog radi zamjene za mlinске proizvode i sjemensku pšenicu u mjenjačnicama Podravke u Kopriv-

nici, Novigradu Podravskom, Peterancu i Sokolovcu, u polog će se primati pšenica koja ima udio proteina 11 posto i više.

Podravka proizvođačima nudi i dodatne pogodnosti koje se isplaćuju uz definiranu tržišnu cijenu. Dodaci iznose 0,03 kune po kilogramu za ugovorenu proizvodnju, 0,01 kunu za kilogram za predanih više od sto tona pšenice, 0,02 kune po kilogramu za predanih više od 200 tona, 0,03 kune po kilogramu za predanih više od 300 tona te 0,04 kune po kilogramu za predanih više od 500 tona. Uz navedeno, udaljenim proizvođačima Podravka participira i u dijelu transportnih troškova.

Sukladno svojim planovima o povećanju otkupa pšenice, Podravka aktivno radi na unapređenju suradnje s kooperantima i domaćim OPG-ovima kako bi u predviđenom roku do 2022. godine ostvarila udio od 100 posto domaće sirovine u gotovim proizvodima. (R)



Nove Eva paštete, namaz i tuna salate Prvi izbor svih pravih gurmana

Riblje paštete i namazi oduvijek su bili najbolji prijatelji slasnih kanapea i svih malih i velikih sendviča. Jednako tako, oni su također praktičan i ukusan međuobrok. Jer, postoji li išta slasnije od velike kriške svježeg kruha ili hrskavog tosta premazanog slojem paštete ili namaza? Naravno, samo Eva paštete i namazi ovdje dolaze u obzir – one su prvi izbor svih pravih gurmana.

Tri nova premium okusa – bez ikakvih konzervansa, u tubi od 80 grama, ovog se ljeta pridružuju Eva timu. Valja ih kratko upoznati i kušati čim prije, a ljubav na prvi griz je zajamčena!

Eva pašteta od srdele

Srdela - ta sitna plava riba prava je riznica omega-3 masnih kiselina, nužnih za pravilan razvoj i rad organizma. Prepoznali smo dobrobiti ove super-namirnice i zato proizveli novu Eva paštetu od srdele. Osim što su Eva riblje paštete poznate po karakterističnom pakiranju u plavoj boji, prepoznatljive su i po svojoj mazivosti i punoći okusa. Uz našu novu paštetu od srdele znat ćete da jedete zdravo i slasno.

Eva pašteta od srdele kadulja: klasičnoj pašteti od srdele pridružili smo i kadulju, jer ova aromatična začinska biljka uspješno oplemenjuje gotovo svako jelo. Srdele i kadulja idealan su izbor za gurmane istančanih čula koji će znati kako od običnog krekeri i ove paštete napraviti kanape premium klase ili najukusniji mediteranski tost-sendvič!

Eva namaz od tune i ajvara: popularnoj tuni pridružili smo najdraži nam namaz iz staklenke – Podravka Ajvar. I rezultat je fantastičan! Prepoznatljiva aroma Ajvara podignula je namaz od tune na potpuno novu razinu, na zadovoljstvo malih i velikih gurmana. Tradicionalni okusi koje pamtimo i volimo sada su dostupni u ovoj modernoj inačici, spremni da razvesele vašu nepca.

Eva tuna salate – novi okusi u praktičnim pakiranjima

Kad god imamo priliku, rado biramo lagane ali hranjive i ukusne obroke. One koji će nas zasititi, a neće nam stvoriti onaj nepoželjni osjećaj težine. Takav, idealan obrok, predstavljaju upravo Eva tuna salate. Idealnim ih čini i to što su bogate proteinima i ne sadrže apsolutno nikakve konzervanse.

Njihove okuse Mexicana, Mediterana i Dalmatina već dobro poznajemo i volimo. Salata Mexicana svoj naziv duguje kombinaciji tune s grahom, kukuruzom i mrkvom. Sa svakim zalagajem ove salate, uživat ćete u pravoj malo gastro fiesti, s potpuno prirodnim sastojcima. Tuna Salata Mediterana uz leću, slanetak i grah obogaćena je i maslinama te maslinovim uljem. Ovi sastojci tipični su za mediteransku kuhinju, a poznato je kako se upravo ta kuhinja smatra najzdravijom. U salati tuna Dalmatina uz grah i mrkvu, posebno se ističe i dodatak maslina. Upravo slana maslina daje ovoj salati taj dalmatinski štih i u društvu s tunom savršeno zaokružuje tu morsku priču.

Ovaj ukusni trojac sada nam dolazi u novom, većem pakiranju, od 160 grama, a ovog ljeta pridružuju mu se još tri nove fantastične kom-

binacije okusa!

Eva tuna salata sa divljom rižom: Ovaj praktični obrok uz mrkvu, kukuruz i grašak obogaćen je lako probavljivom nerafiniranom divljom rižom. Njezin blag okus odlično se upotpunjuje sa aromatičnim đumbirom koji je također jedan od sastojaka koji ovu Eva salatu čini tako ukusnom i zdravom.

Eva tuna salata s crvenom kvinojom: u društvu hranjive crvene kvinoje, zasitne zelene leće i sušene rajčice ova Eva tuna definitivno će šarmirati vaše okusne pupoljke! U njoj se još nalazi miks crvene paprike, mahuna i kukuruza – pravo šarenilo boja i okusa.

Eva tuna salata s kus kusom: uz dodatak mrkve, slanutka i crvene paprike, glavne zvijezde ove tuna salate su popularna žitarica kus kus i sušena rajčica. Kus kus je gotovo neutralnog okusa, a u ovoj salati njegova zrnca nabubrila su preuzevši sokove povrća i savršeno se sljubila s tunom - za potpuni gurmanski užitak!

Pored fantastičnih kombinacija sastojaka i okusa, ono što još Eva tuna salate čini idealnim obrokom jest njihovo praktično pakiranje – posuda iz koje je salata odmah spremna za konzumaciju. Nije li to odlično?

(Boris Fabijanec)



Mamma Mia: Here We Go Again! oduševila prepunu Pulsku arenu

Uz Vegetu Natur Mamma Mia: Here We Go Again! počela svoju turneju Adria regijom



U sklopu zatvaranja Pulskog filmskog festivala u Areni održala se svečana premijera filma *Mamma Mia: Here We Go Again!* kojoj su, uz brojne gledatelje i uzvanike prisustvovali i redatelj Ol Parker, glumci Jeremy Irvine, Hugh Skinner, Josh Dylan te producentica Judy Craymer.

Premijera filma *Mamma Mia: Here We Go Again!*, za koju se tražila karta više, protekla je u odličnoj atmosferi u najljepšem kinu pod otvorenim nebom i predivnim kulisama pulskog amfiteatra. Nakon prikazivanja filma, glumci i uzvanici su se nastavili družiti uz prigodan domjenak koji je organizirala Podravka uz Vegetu Natur koja je glavni partner turneje filma u Adria regiji. Tako će promocija filma uz Vegetu Natur, osim u Hrvatskoj, biti i u Sloveniji, Bosni i Hercego-

vini, Crnoj Gori i Srbiji.

Glumci su često u svojim istupima u medijima isticali kako im je na Visu, tijekom snimanja filma, bilo prekrasno zbog prirodnih ljepota, iznimne velikodušnosti i gostoljubivosti ljudi iz Hrvatske te nezaboravnih okusa i mirisa naših jela, a jučerašnje događanje je nadmašilo sva njihova očekivanja.

„Veliko nam je zadovoljstvo što možemo podržati turneju filma *Mamma Mia: Here We Go Again!* u Adria regiji. Kvalitetna glumačka postava, vrhunska produkcija i svima dobro znane pjesme odlike su ovog dugo očekivanog mjuzikla snimanog u Hrvatskoj. U isto vrijeme kad na velika platna stiže novi nastavak filma *Mamma Mia*, u naše kuhinje dolazi nova generacija Vegete Natur. Potpuno prirodna, Vegeta Natur sadrži mor-

sku sol, devet vrsta povrća te pažljivo odabrane začine koji svakom jelu daju najfiniji okus prirode,” izjavila je prilikom premijere Marinka Akrap, direktorica korporativnog marketinga i komunikacija Podravke.

Vegeta Natur odvela devetero sretnika na premijeru

Kako je jedan od sastojaka Vegete Natur, partnera filma, ljupčac, biljka koja raste na otocima na kojima je film sniman, pripremljena je nagradna igra na Coolinarici i Facebooku. Sve što je bilo potrebno jest napisati pjesmicu o Vegeti Natur i devetero najboljih osvojilo je karte za dvije osobe za premijeru te je imalo priliku uživati u jednom od najočekivanijih filmova ove godine. (R)





Škola počinje, Lino nagrađuje!

Lino daruje novu bočicu za ljepši početak nove školske godine

Iz nove Lino boce svatko može uživati u svom omiljenom napitku. Sve što je potrebno jest kupiti jedan kilogram bilo kojih Lino proizvoda ili pakiranja (osim Lino lade i Lino džemova),

sačuvati račun, popuniti prijavnu formu na www.coko.lino.eu i nagrada je stiže. Svaka ispravna prijava dobiva, tako da nitko neće ostati žedan.

Pripazite da cjelokupna količina kupljenih Lino proizvoda bude na jednom računu i da se svi potrebni podaci jasno vide (kupljeni proizvodi, naziv prodajnog mjesta, broj računa

i datum kupnje), kako bi boca stigla brzo i sretno na kućnu adresu. A kad boca krene u upotrebu, slobodno se pohvalite prijateljima na društvenim mrežama, koristeći hashtag #lino. Lino jedva čeka vidjeti kako gasite žeđ.

Aktivnost traje od 16.7. do 16.8. 2018. godine ili do isteka zaliha i vrijedi samo za područje Republike Hrvatske. (R)

U žaru ljeta – COOL termo ruksak i nova Podravka Talianetta!



Tko želi dugo kuhati u kuhinji tijekom vrućih ljetnih dana?! Brz, jednostavan, lagan i ukusan obrok pripremljen za 15 minuta odlično je rješenje, a Talianetta tjestenine i novi proizvodi rižota, savršeni su izbor za vruće ljetne dane!

Stoga pripremite zalihe Talianetta i osvojite termo ruksak. Sve što je potrebno jest kupiti četiri Talianetta proizvoda, od kojih barem jedan mora biti novi rižoto (Talianetta Rižoto s gljivama ili Talianetta Rižoto s piletinom i kurkumom), sačuvajte račun i učitajte na Podravkinu web stranicu. Cool ruksak vam sigurno stiže na kućnu adresu!

Svaka važeća prijava je dobitna, a broj prijava nije ograničen.

Proizvodi s kojima možete sudjelovati u nagradnoj igri do 15. kolovoza ili utroška zaliha su:

- Rižoto s gljivama
- Rižoto s piletinom i kurkumom
- Talianetta sa 4 vrste sira,
- Makaroni bolognese,
- Tjestenina sa špinatom i sirom,
- Rezanci s umakom od gljiva,
- Makaroni Napoletana

Ostale detalje i pravila natječaja pronađite na Podravkinjoj službenoj web stranici: www.podravka.hr (Lana Bosilj)



Noviteti u Dolcela asortimanu

Ručno rađene torte i deserti poznatih okusa



Danas potrošači sve češće kupuju gotove kolače, a to je i jedan od razloga ulaska i širenja Dolcele u ovu kategoriju na tržištu Hrvatske. Dolcela asortiman gotovih kolača proširuje sa novim tortama i desertima u čašicama, a u svom sastavu sadrže poznate i provjerene Dolcela proizvode.

Dolcela Lino Lada torta: Okus prepoznatljive Dolcela kreme zaokružen je poznatim okusom Lino Lade. Sastoji se od tamnog biskvita napravljenog prema poznatoj Dolcela recepturi, upotpunjenog sa dva sloja kreme koja sadrži tamnu i bijelu Lino Ladu. Torta je dekorirana i bogato ukrašena s tamnom Lino Ladom.

Dolcela jaffa torta: Kombinacija je raskošnog okusa čokolade s okusom najfinije naranče. Sastoji se od tamnog biskvita napravljenog prema poznatoj Dolcela recepturi, a krema je

upotpunjena sokom naranče koji uz bogatstvo čokolade daje prepoznatljiv jaffa okus.

Dolcela Lino Lada kokos torta: Za ljubitelje kokosa Dolcela je pripremila odličnu i ukusnu kokos tortu. Sastoji se od tamnog biskvita napravljenog prema poznatoj Dolcela recepturi, a krema je upotpunjena Lino Ladom kokos i kokosovim brašnom.

Sve navedene torte ručno su izrađene i odlikuju se domaćim okusom, a idealne su za rođendane, poklone, mala i velika slavlja. Dostupne su u tri različita pakiranja: cijela torta, komad/šnita i dva komada u pakiranju.

Dolcela kremšnita: Dobro poznat okus Dolcela kremšnite može se pronaći i u obliku deserta u čašici, praktičnom pakiranju koji će svakako uljepšati dan, šetnju ili izlet. Sadrži kremu s okusom vanilije, a dekorirana je s mrvicama lisnatog tijesta.



Dolcela tiramisu: Tiramisu je jedan od najpopularnijih talijanskih deserata, po mnogima i najfiniji, a sada je dostupan na svakom koraku. Sadrži kremu s okusom vrhnja i kave. Dekoriran je piškotom i kakao prahom.

Dolcela Lino Lada desert: Čokoladni biskvit da slojevima kreme s Lino Ladom i dodatkom lješnjaka te preljevom od Lino Lade i lješnjaka.

Svi navedeni deserti su pakirani u posudice sa žličicom i spremni za konzumaciju u bilo kojem trenutku.

Ulazeći u novu kategoriju koja pokazuje veliku tendenciju rasta Dolcela svoju visoku poznatost i kredibilitet branda dodatno očvršćuje povjerenjem potrošača u okus i kvalitetu. Uz već napisano kako su Dolcela torte i deserti ručno izrađeni i domaćeg okusa te jednostavno i praktično pakirani, dodatni impuls za potrošače je i atraktivna promocijena s ciljem poticanja kupnje u većim količinama te time i povećanje navika konzumacije Dolcela slastica u svakoj prilici. Dolcela proizvodi su namijenjeni široj ciljnoj skupini potrošača – obiteljskim ljudima, tradicionalistima, zaposlenima koji nemaju vremena za pripremu kolača, potrošačima kojima kupnja kolača daje sigurnost – za mala druženja i velika slavlja, onima koji traže gotov desert ili međuobrok, samcima, manjim obiteljima koje traže porcioniranu slasticu. Naime, osnovni cilj je izgraditi položaj Dolcela branda u kategoriji gotovih slastica kao prvog izbora potrošača.

(Boris Fabijanec)

Novi proizvodi iz asortimana zamrznutog voća

Podravka zamrznuto voće omogućuje potrošačima konzumaciju voća tijekom cijele godine zahvaljujući metodi dubokog zamrzavanja kojom ono ne gubi svoje nutritivne vrijednosti. Plodovi voća su pažljivo očišćeni i pripremljeni te znatno skraćuju vrijeme pripreme raznih vrsta slastica. Novi proizvodi iz asortimana Podravka zamrznutog voća su: Šumsko voće 450g, koje se sastoji od mješavine raznog vrsta voća – kupine, crnog ribizla, crvenog ribizla i jagode, a pogodno je za pripremu smoothie-ja te kao dodatak u pripremi raznih slastica i deserata jednako kao i Malina 450g, koja također pruža razne mogućnosti upotrebe u zanimljivim i praktičnim

desertima.

Nove proizvode iz asortimana zamrznutog voća odlikuje i dodatna praktičnost primjene s obzirom da se pakiranje vrlo jednostavno i lako može zatvoriti ZIP zatvaračem nakon prvog otvaranja što omogućuje doziranje prilikom upotrebe, ponovno zamrzavanje te naknadno korištenje.

Zamrzavanje je jedan od najboljih načina konzerviranja hrane koji omogućuje očuvanje vrijednih prehrambenih sastojaka bez dodatka kemijskih konzervansa ili aditiva. Nakon odmrzavanja proizvodi su kvalitetom kao svježi jer zamrzavanjem zadržavaju izgled, boju, okus i strukturu te sve nutritivne

vrijednosti proizvoda.

Novi proizvodi iz asortimana zamrznutog voća su pod markom Podravka što potrošaču olakšava izbor prilikom donošenja odluke o kupnji jer predstavljaju garanciju kvalitete te omogućuju pripremu obroka u kratkom vremenu. (Boris Fabijanec)





Nagrađeni vjerni navijači i potrošači

Kviki – nezaobilazni dio Svjetskog nogometnog prvenstva

Nogometno prvenstvo nezamislivo je bez grickalica. A kako bi nagradio svoje vjerne potrošače i srčane navijače, tijekom trajanja nogometne ludnice, Kviki je pripremio nekoliko aktivnosti. Osim što su plasirana dva nova proizvoda, Kviki gric pikant, za one koji vole osjetiti ljutinu te Kviki navijački mix, mješavina različitih Kviki hrskavih grickalica, u odabranim je prodavaonicama napravljena nagradna igra. Tako su vjerni navijači za kupnju Kviki proizvoda mogli osvojiti Vespu, televizore, Playstatione, Samsung pametne telefone,

laptose, poklon pakete.

A kako bi se dodatno podigla svijest o Kviki asortimanu, poneke i upoznalo s njim, u sklopu kampanje pripremljeni su i video materijali. Možete ih pronaći na Joom Boos Youtube kanalu pod nazivom „Kako biti navijač“ te na Indexovom Youtube kanalu pod nazivom Nogometni test. Zahvaljujući dodatnim aktivnostima u vidu nagradne igre i video sadržaja, porastao je broja fanova na Kviki Facebook stranici te je povećana prodaja.

(Lana Bosilj)



Podravka na jedinstveni način podržala hrvatske navijače u Moskvi

Ove godine pružamo podršku brendovima Podravka i Vegeta u Rusiji provodeći nacionalnu promotivnu akciju za potrošače „Osvoji put u Hrvatsku“, a također pružamo veliku podršku Hrvatskoj nogometnoj reprezentaciji koja je zauzela drugo mjesto i osvojila srebrnu medalju na Svjetskom nogometnom prvenstvu FIFA-2018. Nikolska ulica je postala glavna i neizostavna lokacija okupljanja svih navijača u Moskvi koji su šetali gradom i pokazali mnoštvo zanimljivih navijačkih rekvizita i kreacija. Podravkini navijači posebno su se istaknuli originalnošću zbog čega nisu prošli nezapaženo na Nikolskoj ulici. Dva dana prije finalne utakmice između Francuske i Hrvatske, ekipa Podravkinih navijača obučeni u majice s crveno-bijelim kockicama privukli su pažnju svih fotografa. Noseći na glavama crvene šešire, lica obojanih u navijačke crveno-bijele boje, navijači su prošetali Nikolskom te svojim izgledom pružili veliku podršku Hrvatskoj nogometnoj reprezentaciji.



Moskovljani i gosti glavnog grada koji su došli sa svih strana svijeta i ovih dana u potpunosti preplavili ulice Moskve, s velikim zadovoljstvom su se fotografirali sa zanimljivom ekipom navijača. Slike su se proširile po cijelom svijetu te će biti lijepa uspomena na dane provedene u Moskvi za vrijeme trajanja Svjetskog nogometnog prvenstva 2018!

Podravka od srca čestita Hrvatskoj nogometnoj reprezentaciji na zanimljivoj i srčanoj igri tijekom Svjetskog prvenstva u Rusiji! Čekaju nas novi izazovi i naravno nove pobjede!

Gospodarski forum Kalinjingradska oblast – Hrvatska, perspektive suradnje



U sklopu inicijative Hrvatske gospodarske komore „Sport povezuje biznis“ od 14. do 16. lipnja u Kalinjingradu u Rusiji, održan je Gospodarski forum Kalinjingradska oblast – Hrvatska, perspektive suradnje. Na forumu su sudjelovali i predstavnici Podravke, s obzirom da se Podravka u Rusiji nalazi već više od 50 godina, a već godinama ostvaruje stabilan udio na tržištu u kategoriji univerzalnih začina. Dosadašnji udio

u iznosu od 13 posto planira povećati na 19 posto do 2022. godine.

Na dobrim temeljima koji su izgrađeni s Vegetom, čije je crveno-bijelo pakiranje i bilo posebno dizajnirano za ovo tržište, Podravka planira razvijati i ostale kategorije proizvoda i ostvarivati rast u njihovim segmentima. U narednom razdoblju fokus će tako biti na proizvodima od rajčice i tjesteninama, dok se planira porast udjela na tržištu u segmentu juha iz vrećice i specijalnim načinima.

Tržište Ruske federacije ima vrlo velike potencijale za daljnji razvoj Podravkinog poslovanja, a inicijative poput ove pod nazivom „Sport povezuje biznis“ tome dodatno pozitivno doprinose.

Nakon održanih sastanaka između brojnih hrvatskih i ruskih kompanija, Podravkini promotori kulinarstva su za sve okupljene pripremili prigodan ručak koji su zamislili kao prezentaciju specijaliteta hrvatske kuhinje te priliku za isprobavanje hrvatskih okusa i proizvoda koji tek trebaju osvojiti ruske.

Imajući na umu da su kultura i sport najsnažniji ambasadori svoje zemlje u svijetu, Podravka je također podržala projekt „Glazba uz sport“ pod nazivom „Biseri hrvatsko-ruske klasične glazbe“, a sve s ciljem unapređenja gospodarskih odnosa i suradnje između Rusije i Hrvatske. (Lana Bosilj)

Nagradna igra u Rusiji „Osvoji putovanje u Hrvatsku“

Ovog ljeta u Rusiji se ne održava samo Svjetsko nogometno prvenstvo, nego i nagradna igra Podravke, promotivna aktivnost za potrošače. Sve je prilično jednostavno: potrebno je kupiti tri proizvoda Podravke i Vegete i učitati fotografiju računa. Svatko tko se uključi u nagradnu igru dobiva poklon bon na mobitelu u iznosu od 30 rubalja, uz mogućnost osvajanja seta posuđa. Prijavljeni računi ulaze u igru gdje se svakog mjeseca izvlači glavni dobitnik koji dobiva putovanje u Hrvatsku za dvije osobe.

Zasad se na nagradnu igru prijavilo više od 600 osoba, a tek je krenula, što veseli. Nagradna igra će trajati od početka lipnja pa sve do kraja kolovoza, a dosad su već podijeljena 24 seta posuđa.

Velika podrška nagradnoj igri jest prisutnost kampanje u medijima, putem društvenih mreža, reklama, kako na televiziji tako i putem plakatnog oglašavanja, promotivnim akcijama u trgovačkim lancima, a sve s ciljem informiranja potrošača i motiviranjem za kupnju proizvoda i sudjelovanjem u nagradnoj igri. (Lana Bosilj)



Djelatnici mjeseca za lipanj 2018.

Lipanj 2018. ostat će upamćen kao „VATRENI“ mjesec u svim aspektima: dobre pripreme i rezultate iz prethodnog perioda bilo je potrebno potvrditi na polugodištu što je uz sve napore i učinjeno na zadovoljstvo svih. Rezultati rada u minulom razdoblju daju dodatnu energiju za predstojeće mjesecima u kojima se očekuje povijesni rezultat kako bi ova 2018. ostala zlatnim slovima upisana u svim knjigama i za sva vremena! U vatrenom lipnju posebno su se istaknuli i postali DJELATNICIMA MJESECA sljedeći kolege:

♥ **MARKO KOŠUTA**, Trgovački predstavnik, Regija Sjeverozapadna Hrvatska – Titulu DJELATNIK MJESECA lipnja ponio je naš mlađahni kolega, bogatog radnog iskustva i neiscrpane energije, mjesecima se ističe pomacima na prodajnim mjestima za koja je zadužen i s potpunim pravom zasluženost nosi titulu ovog mjeseca, a sam kaže: „Veliko je zadovoljstvo biti proglašen DJELATNIKOM MJESECA te se na neki način istaknuti među vrijednim kolegama. Ovo Svjetsko nogometno prvenstvo i svi pothvati naših Vatreneh će mi ostati u posebnom sjećanju pa shodno tome osjećam potrebu da zajedno sa Vatreanima nastavim natjecanje do samoga kraja, oni do svjetskog zlata, a ja do titule djelatnika kvartala! Zahvaljujem i svim kolegicama, kolegama na međusobnoj potpori i suradnji. Riječima trgovačkog gurua Dereka „Del Boya“ Trottera: *He who dares, wins!*“

♥ **ZDRAVKOVARGA**, Trgovački predstavnik, Regija Slavonija – Osim ostvarenja osobnog plana prodaje, istaknuo se kroz veliki broj samoinicijativno postavljenih dodatnih izlaganja i promotivnih materijala. Nakon proglašenja prenosimo njegovu izjavu: „Rezultat sam uspio ostvariti zbog dobrih, dugogodišnjih partnerskih odnosa s kupcima (voditeljima i trgovcima). Uz ispunjenje osobnog plana odradio sam veliki broj gratis dodatnih izlaganja i postavljanja promotivnog materijala. Treći puta u 11 mjeseci sam djelatnik mjeseca te se radujem daljnjem radu i svom doprinosu našoj kompaniji i naravno da mi je u svemu tome od velike pomoći podrška koju dobivam od direktora, voditelja i ostalih kolega, jer samo međusobnom, učestalom komunikacijom i pravovremenim informacijama tj. timskim radom možemo postići odlične rezultate.“



♥ **MIHAELA MIKOLČEVIĆ**, Trgovački predstavnik, Regija Istra i Kvarner – u lipnju, mjesecu kada pravo „ludilo“ kreće i kada se među najboljima traže bolji zasluženost titulu DJELATNIK MJESECA nosi i reče: „Velika je čast i odgovornost biti proglašen DJELATNIKOM MJESECA. Ovim putem se želim zahvaliti svim kolegama, voditelju, direktoru te svima nama koji se trudimo da naša Podravka bude lider na tržištu. Još jednom velika hvala svima koji su prepoznali moj rad i trud. Idemo dalje u nove pobjede!“

♥ **TOMISLAV GRGURIĆ**, Trgovački predstavnik, Regija Središnja Hrvatska – titulu DJELATNIK MJESECA lipnja zaslužio je osim ostvarenjem osobnog mjesečnog plana, konstantnim isticanjem kroz odrađen veliki broj samoinicijativnih dodatnih izlaganja i odličnim poslovnim odnosima na terenu koji obrađuje, a po proglašenju ističe: „Velika mi je čast što sam ponovo izabran za DJELATNIKA MJESECA. Ovaj izbor mi je veliki motiv za budući rad i izvršavanje svih postavljenih poslovnih zadataka i izazova. Sve ovo ne bi bilo moguće bez podrške kolega i nadređenih. Još jedanput hvala



svima na ukazanom povjerenju!“

♥ **MIRO PRGOMET**, Trgovački predstavnik, Regija Dalmacija – prema uhdanom običaju Miro je DJELATNIK MJESECA, nakon što je prošlog mjeseca titulu prepustio, prema *fair play-u*, i šansu da se istaknu dao ostalim kolegama s regije u lipnju je ponovno vraća u svoje vitrine, a nakon proglašenja skromno izjavljuje: „Izuzetna mi je čast biti DJELATNIK MJESECA. Uistinu je lijep osjećaj kada ono što radiš netko primijeti i za to te pohvali“. Još jednom Miro, svaka ti čast i hvala na odrađenom poslu! (Goran Miloš)

Podravka kroz nagradnu igru nagradila vjerne potrošače iz cijele BiH

Svečanim uručjenjem ključeva Golfa 7 gospođi Mirsadi Novajliji iz Sarajeva i gospodinu Davoru Teofiloviću iz Dervente, dobitnicima glavnih nagrada Vegetine nagradne igre „Kupim za sedam, i imam sve što trebam!“ proslavljen je završetak još jedne uspješne nagradne igre kojima Podravka kontinuirano zahvaljuje za vjernost i potporu potrošačima u Bosni i Hercegovini. Osim najatraktivnijih nagrada, dva Volkswagen Golf 7 automobila, Podravka je nagradila još 871 potrošača sa 17 paketa Sve za moju kuhinju (7 malih kućanskih Gorenje aparata i Vegeta proizvodi), zatim 77 paketa Sve za moj roštilj (Gorenje roštilj i Vegeta proizvodi), te čak 777 Vegeta grill setova (Vegeta Grill platneni set i Vegeta proizvodi).

„Zahvaljujemo se svim sudionicima nagradne igre na izvrsnom odazivu i ujedno čestitamo svim sretnim dobitnicima na osvojenim nagradama. Vegetina nagradna igra 'Kupim za sedam, i imam sve što trebam!' samo je jedna od aktivnosti Podravke kojima želimo



nagraditi vjerne potrošače, a raduje nas da smo ovoga puta mogli obradovati čak 873 potrošača. Dobitnicima glavnih nagrada želimo sigurnu i ugodnu vožnju“, kazao je Miran Šarlija, direktor Podravke BiH koji je uručio ključeve dva automobila Volkswagen Golf 7.

Za sudjelovanje u Nagradnoj igri sudionici su trebali kupiti Vegeta proizvoda u minimalnoj vrijednosti od 7,00 KM u razdoblju trajanja nagradne igre i poslati potrebne podatke putem SMS-a, pošte ili web stranice Vegete. (R)

Eva Cool morsko druženje

Sedmo okupljanje Podravka Coolinarika fanova

Podravka Srbija je po sedmi put okupila članove kulinarske društvene mreže Coolinarika. I ovogodišnje tradicionalno druženje je bilo u znaku ljetnih specijaliteta napravljenih od laganih i zdravih Eva proizvoda. S fanovima Podravkine kulinarske mreže ovoga puta se družio poznati voditelj Slobodan Šarenac koji se zajedno s ostalim gostima okušao u pravljenju „Šimetovog morskog čvora“ i ostalim zanimljivim aktivacijama.

Coolinarika.com je jedna od najposjećenijih internet stranica u zemljama regije s oko 180 000 aktivnih registriranih korisnika i bazom od preko 180.000 recepata. Ljubitelji kuhanja, osim što razmjenjuju recepte i kulinarske savjete, već se godinama druže na sličnim tradicionalnim okupljanjima u gradovima

široj regije.

„Milijuni ljudi svakodnevno uživaju u obrocima koji su do njihove trpeze stigli putem Coolinarika stranice. Ne raste samo broj korisnika, recepata i fotografija, raste i jača veza svih onih koji na našem portalu dijele svoja iskustva, znanje i umijeće. Sigurna sam da ste se svi već uvjerali da naš brand Eva predstavlja bogatu i zdravu riznicu različitih ribljih proizvoda. Vjerujem da će ovog ljeta, koristeći Eva proizvode, naši potrošači pripremati lagane, zdrave i ukusne ljetne obroke čije recepte mogu naći na Coolinarici“, rekla je Stana Popović, direktorica marketinga u kompaniji Podravka Srbija.

Eva proizvodi garantiraju kvalitetu i porijeklo te su pouzdan i zdrav izbor za cijelu obitelj. (R)



Eva iz Amerike obožava morža Šimu

Dobar glas daleko se čuje – ta stara narodna poslovice najbolje može opisati slijedeću priču. Naime, nedavno je naš Eva marketing tim dobio zanimljiv e-mail iz SAD-a, u kojemu Brian E. Willis iz Floride pokušava nabaviti bilo što vezano uz naš Eva brand.

Razlog je to što on svoju sedmogodišnju kćerkicu Evu od milja zove „Moj mali morž“, te da je nedavno saznao kako je maskota našega branda Eva upravo morž Šime. Pokušao je u Americi pronaći bilo što vezano uz Eva proizvode, ali nažalost, bez previše uspjeha. No, za sreću male Eve pobrinuli su se Podravkaši, te su obitelji Willis na Floridu poslali paket s majicama, Eva proizvodima i drugim promo materijalima. Sreći nije bilo kraja, posebice jer je paket stigao baš uoči Evinog rođendana!

Velika Brianova zahvalnost Eva timu Podravke i veliki osmijeh „morža Eve“ dok ponosno nosi Evinu majicu pokazuje da Šime postaje svjetski poznat, što će zasigurno pratiti i novi Eva proizvodi koji uskoro stižu na tržište SAD-a. (Boris Fabijanec)





Podravka insta legende

U sklopu online kampanje Podravka legende tijekom lipnja organiziran je Instagram natječaj „Podravka insta legende“. Bila je to prilika da se nagrade najbolje objave na Instagramu s barem jednim od 4 legendarna Podravkina proizvoda. Stavljajući hashtag

#podravkalegende, uz uvjet da je profil s kojeg se fotografija postavlja javan, dvadeset najkreativnijih objava, u skladu s pravilima, nagrađeno je prigodnom majicom s dizajnom by ELFS, retro zdjelicom i proizvodima iz legendarnog asortimana. (Lana Bosilj)



Kolumna

Piše: Maje Kušenić Gjerek

Eh, da... Ljeto! Vatreno!

Ne znam kojeg će datuma biti objavljen ovaj tekst, ali ovih dana glavna tema je nogomet! Pobjedili smo Rusiju u Sočiju, tako teško i čudesno, i upravo možda zbog toga i slavili tako slatko još duboko u noć! Hrvatska je pobjedila!

Odjednom toliko radosti, sav taj vatromet crveno-bijelih kockica i zanos zajedništva!

Ponos zbog Domovine i svih njenih ljudi koji, usprkos svim problemima, još uvijek znaju skupa biti sretni!

A žene i nogomet?

Eh, da, one kao nešto gundaju, samo taj nogomet, nogomet, zauzeti popodnevnim i večernjim terminima na tv, suprug kao u transu, previše piva i živčiranja... A zapravo, ako popričate s većinom žena, čak i onima koje tvrde da ne prate Svjetsko prvenstvo u nogometu, vrlo brzo ćete otkriti da točno znaju koga je u zadnjoj utakmici Hrvatska pobjedila, s kojim rezultatom pa čak i, kao slučajno, pamte imena dominantnih svjetskih nogometaša...

Žene su ženstvene i čvrste kao stijene.

I najglasnije viču:

„Gooo! Hrvatska! Hrvatska!“

I traje, traje taj ludi zanos, čak i pjesnici na društvenim mrežama šalju jedni drugima slike leptirića, s krilima oslikanim poput hrvatske zastave, što se inače smatra nedopustivo sentimentalnim i djetinjastim...

No da se vratimo našoj svagdašnjici.

Ne znam kako vama, ali meni je sve teže obavljati, i to, zamislite, posao koji obožavam, koji zapravo jedino znam i želim raditi... Pisati.

Ulijenilo se nešto u meni, buni se i pogledava kroz prozor, iza kojeg ljeto izvodi svoj vrel i neodoljivi pes po ulicama. Eh, da, pogađate, radije bih ležala u sjeni i brojila oblake...

A moram pročitati rukopise, jer sam u prosudbenom odboru za književnu nagradu prema kojoj osjećam posebnu odgovornost te za njih napisati i

recenzije, urediti dvije knjige kojima ću biti urednica i napisati još tri davno obećana proslava, u najkraćem mogućem roku!

Oprostite što se jadam, ali trenutno ste samo vi tu..

Kako ljeto odmiče, slično raspoloženje poprima oblik epidemije, koju jedino može ublažiti limunada s medom na litre i pokoji, grešno kalorični, sladoled.

Ovo zadnje se posebno odnosi na one koji zbrajaju kalorije prije odlaska na more i sa strepnjom pogledavaju prošlogodišnji kupaci, odgađajući trenutak kad će ga isprobati.

Nakon što su već ranije otkrili da stanu samo u najveće kratke hlače- koje ih stišću..

Ono što sam nedavno pročitala, a zbili me razveselilo, je vijest o Danima polja pšenice, susretu znanosti i prakse i mudroj odluci Podravke da do 2022. otkupljuje isključivo hrvatske sirovine, urod s naših polja, za svoje proizvode.

To je i najpoštenije prema domaćim poljoprivrednicima, ali i najzdravije i najprirodnije, svaka čast onima koji su donijeli tu odluku vrijednu zlata za sve nas!

Danas neću ništa kuhati, ne zato što je prevruće, nego takav je dan.

Puno salate, možda koja maslina i ribice iz konzerve i to je to.

Ako mi bude baš jako teško, možda samo malo špeka ili Podravkinog jegera.

Na sladoled ni ne pomišljam. Nikako! Osim, ako..eh, da..Lj!





Ljudski potencijali i pravo

Motiviranje mladih kroz osmišljene sadržaje

Na mladima svijet ostaje, rečenica je koju smo svi mnogo puta čuli, stoga ne čudi kako su upravo mladi zaposlenici jedan od najvećih fokusa u poslovanju.

Prepoznajući to, Podravka i kroz edukacijski dio programa za pripravnike i novozaposlene dodatno motivira mlade zaposlenike, omogućujući im razne dodatne vrijednosti za posao putem edukacija i radionica.

A da je taj put ispravan i prepoznat od strane korisnika, potvrđuju zadovoljna iskustva polaznika tih istih radionica i edukacija.

Lorena i Daniel, pripravnica u informatici, sada inženjerka za telekomunikacije i voditelj poslova elektroenergetike pokazuju da, bez obzira na različitost poslova, stečeno radno iskustvo ili tek prvo radno iskustvo, zajednički programi koje su polazili omogućili su im bolje međusobno razumijevanje, upoznavanje, ali i stjecanje novih vještina.

♥ Lorena Svrznjak:

„Zadnje dvije godine faksa bila sam Podravkina stipendistica te sam se

odmah nakon fakulteta zaposlila u Podravki, tako da mi je ovo prvi posao. Iako sam kroz fakultet imala prilike učiti o komunikacijskim i prezentacijskim vještinama, ovo je bila prava prilika za osvježiti naučeno. Voditeljica edukacija bila je izuzetno poticajna te nam je u opuštenoj atmosferi, kroz praktične primjere, pokazala važnosti određenih vještina i kako različita ponašanja djeluju u različitim situacijama. Također, to je bila prilika da se mi mlađi okupimo, družimo i držimo skupa. Smatram da je to dobar način da se ljude poveže i stvori ugodna radna atmosfera te da mladi vide da se netko trudi za njih.“

♥ Daniel Loth:

„Iako mi ovo nije prvi posao i već imam radnog iskustva, na ovom sam se poslu po prvi puta susreo s tim da moram prezentirati i više komunicirati s različitim ljudima, na različitim pozicijama i iz različitih sektora unutar, ali i van firme. Kako sam na edukaciji po prvi puta zapravo prezentirao, shvatio sam, što su mi i kolege potvrdile, da ja to znam i mogu, što mi je donijelo samopouzdanje za dalje, pogotovo kad znam koliko je novih projekata preda mnom.“

(Lana Bosilj)





//

Iako se ne bori, mora ostati u formi i biti u treningu, održavati se. Tako trenira u Boks klubu David, klubu koji ima višestruke prvake Hrvatske te dvije medalje s europskih prvenstava

NAIM RAMAJ

SA SRCEM IZ KOPRIVNICE

Stručni
specijalista javne
uprave i boksачki
sudac u
jednom

Podravkaš s međunarodnom sudačkom licencom s dvije zvjezdice i iskustvom suđenja na Mediteranskim igrama

Već četvrt stoljeća Naim Ramaj dio je radnog kolektiva Podravke. Kroz godine, prošao je zaista različita radna mjesta: od klaonice, preko zaštitara do pravne službe gdje je od početka ovog tisućljeća. Danas radi na mjestu pravnog referenta, no ono što ga čini netipičnim jest njegov hobi: Naim je boksачki sudac.

Kako je sve krenulo

S osnivanjem boksачkog kluba u Koprivnici Naim je krenuo rekreativno trenirati. To ne čudi jer se već dotad bavio i drugim borilačkim sportovima kao što su aikido i tajlandski bok. Kroz dvije godine boksачkih treninga, dobio je ponudu za suca. Odlučio se isprobati i u tom dijelu te je, do danas, dogurao do razine međunarodnog suca s dvije zvjezdice.

Proces stjecanja zvanja boksачkog suca

Da bi se postalo sucem u boks, potreban je mentor. Mentora dodjeljuje Hrvatski boksачki savez na principu da bude što

bliže potencijalnom sucu. S njime se pola godine radi „u prazno“: odrađuje se teorija, trenira se. Nakon toga slijedi praktični dio gdje se sude prijateljski mečevi i prvenstvo Hrvatske. To je plodno tlo za vidjeti u kojem se smjeru sudac kreće i kakav je potencijal. Naravno, kao i u svakom zvanju, postoje ispiti da bi se dobilo određeno zvanje. Najprije se polaže za mjeritelja vremena i na toj se funkciji ostaje godinu dana. Nakon toga, potrebno je položiti za suca početnika, a kroz dvije godine za nacionalnog suca. Ukoliko Savez prepozna kvalitetu i sudac zadovolji kriterije saveza, sudac se šalje na polaganje za međunarodnog suca. A postoje tri razine međunarodnog suca: od jedne do tri AIBA zvjezdice (AIBA je Međunarodni boksачki savez).

Kvaliteta se prepoznaje i cijeni

Naim je trenutno na razini međunarodnog suca s dvije zvjezdice, na što mora biti iznimno ponosan jer ih nije lako zaraditi: „Ispite plaćamo sami, i traju po pet dana: prvi dan je polaganje teorije, a nakon toga slijede četiri dana praktičnog dijela. Prilikom polaganja za dobivanje jedne zvjezdice, prolaznost je 50 posto, a za dvije 30 posto“.

A kvaliteta pojedinog suca iskazuje se angažmanima na boksачkim turnirima i me-

čevima. Tako je Naim dobio ponudu koja se ne odbija: suditi na Mediteranskim igrama ove godine: „Tjedan dana prije nego su počele Igre, dobio sam poziv u ponedjeljak, da odlučim do sutradan, želim li biti sudac na otvaranju Igara. Već u četvrtak stigla je karta i krenuo sam na put“, kaže dodajući kako se ne zna koji su kriteriji koji su presudili da ga pozovu niti, sad nakon Igara, zna kako je dosudio mečeve.

„Suđenje je rutina“

Iako se ne bori, mora ostati u formi i biti u treningu, održavati se. Tako trenira u Boks klubu David, Klubu koji ima višestruke prve Hrvatske te dvije medalje sa Europskih prvenstava što je ogroman uspjeh čak i na europskom nivou.

Na pitanje kako je to suditi velike mečeve, poput onog na Mediteranskim igrama, odgovara: „Najvažnije je shvatiti kretanje boksачa. Nakon tog je lakše. I važno je doći do trenutka uvjerenosti u točnost odluke: tad bude lakše i lakše se podnosi sve. Jednom kad dođeš na tu razinu, nije važno na kojoj razini sudiš meč“, kaže, ali dodaje da postoji uzbuđenje kad shvatiš u koji si nivo svjetskog sudačkog svijeta upao, samim pozivom na sudjelovanje u mini Olimpijskim igrama.





Gorenjka slatka nota u mjuziklu Briljantin

Gorenjka je prava ljubiteljica glazbe. Ove godine u Žitu podržavaju mjuzikl Briljantin koji je u lipnju stigao na slovenske pozornice. Golema, sedam kilograma teška čokolada Gorenjka, izvanredna mliječna čokolada s cijelim lješnjacima, ima posebno mjesto u novom mjuziklu Briljantin. Riječ je o adaptaciji poznatog mjuzikla (Grease) koji je u produkciji Jurija Franka sastavljen na slovenskom jeziku. Glumcima i plesačima Briljantina na pozornici pravi društvo ukusna Gorenjka.

No mladi talentirani glumci sladili su se Gorenjkom već na pripremama na premijeri mjuzikla. S golemom čokoladom Gorenjka sladili su se čak dva dana. Kažu kako su im uz napore vježbe slatke kalorije u obliku slasne čokolade s lješnjacima dobro došle. (R)

Uvijek povezani sa srcem

Tradicionalni piknik Žita

Zaposlenici u Žitu i Podravki Slovenija sredinom su lipnja, na sunčanu subotu, tradicionalno zauzeli Sportski park Kodeljevo u Ljubljani. Na jubilarnom pikniku suradnici su se međusobno natjecali u zabavnim sportskim igrama. Opušteno druženje uz glazbu obogatila je i grupa Marko Vozelj & mojstri, a povodom 70. godišnjice pekarstva okupljene je čekalo i slatko iznenađenje.

Turnir u malom nogometu, košarci te povlačenju užeta, pikado, tenis, jubilarne ekipne igre, vožnja go-kartima i još mnogo toga učinili su ovaj piknik pravom zabavom za sve prisutne. Sve su se ekipe hrabro borile za prva mjesta, a energije je preostalo i za plesnu zabavu uz glazbu Marka Vozlja &

mojstra. Paralelno je održan i kulinarski šou Podravkinih promotora kulinarstva koji su se pobrinuli za gurmanski rižoto i tjesteninu.

Prisutne na pikniku iznenadio je ogroman Žitov Jubilarni kruh koji je bio pripremljen za 70. godišnjicu pekarske aktivnosti u Žitu koju poduzeće slavi baš ove godine. U njega su umijesili tradiciju i inovativnost, dodali sedam vrsta žitarica i stvorili poseban kruh s gustom, mekanom sredinom, dugotrajnom svježinom i bogatim, punim okusom.

Kako bi imali trajne uspomene, svi pristupni mogli su se fotografirati u foto kutku s najboljim Žito kruhovima, temom ovogodišnjeg piknika, s obzirom na jubilarnu godišnjicu. (Nina Rus Turuk, Lana Bosilj)



Žito brašno broj 1 u Sloveniji

Da potrošači prepoznaju izvrsnost Žito brašna potvrđuje što su čak dva Žito brašna najprodavanija brašna u Sloveniji. Žito posebno bijelo brašno je broj jedan u cjelokupnoj kategoriji brašna, dok je pirovo brašno najbolje prodavano pirovo brašno u kategoriji posebnih brašna.

“Ponosni smo što su naša brašna tako popularna među potrošačima. To pokazuje njihovu kvalitetu i višenamjensku upotrebu. A ovakva priznanja daju nam dodatni vjetar u leđa za daljnji razvoj izvrsnih mlinarski proizvoda”, kažu iz Žita.

Tijekom ljetnih mjeseca ova dva brašna, posebno bijelo i pirovo, dobit će oznaku broj 1 u Sloveniji koju će s ponosom istaknuti na ambalaži.

Istraživanje je provedeno od strane Nielsena na osnovi podataka za razdoblje od prosinca 2016. do studenog 2017. za kategoriju brašna na cjelokupnom tržištu Slovenije.

Žito posebno bijelo brašno sačinjeno je od fino mljevenih zrna pšenice sa stalnom kvalitetom i višenamjenskom upotrebom. Također, prepoznatljiva je i legendarna ambalaža: bijela podloga s



ružičastim točkicama.

Također, i Žito pirovo brašno je višenamjensko i u većini recepata lako nadomješta pšenično brašno, a prvotna primjena jest za pripremanje domaćeg kruha, tijesta za pizze, pite, kekse i biskvite. Dobro je i za smjesu za palačinke te za zgušnjavanje jela. Pir je prethodnik današnje pšenice, s većim postotkom bjelanjčevina, a jelima daje puniji okus stoga je njegovo brašno idealno za sve što nastaje u domaćoj kuhinji.



13. konvencija hrvatskih izvoznika

Belupu i Podravki nagrada Zlatni ključ

Udruga Hrvatski izvoznici je u sklopu 13. konvencije hrvatskih izvoznika održane pod nazivom "Izvoz kao generator rasta i razvoja Republike Hrvatske", Belupu d.d. i Podravki d.d. dodijelila nagradu „Zlatni ključ“ za najvećeg izvoznika u Rusku Federaciju, to jest u Bosnu i Hercegovinu u 2017. godini. Konvencija je organizirana pod visokim pokroviteljstvom Vlade Republike. Nagradu je, u ime Belupa, primio predsjednik Uprave Hrvoje Kolarić, a u ime Podravke članica Uprave Podravke Ljiljana Šapina. U istoj kategoriji s Belupom bili su nominirani i Pliva te Jadran Galenski laboratorij, dok su u kategoriji s Podravkom za najvećeg izvoznika u Bosnu i Hercegovinu konkurirali Pliva i Zagrebačka pivovara.

„Tržište Ruske Federacije, na kome je Belupo prisutan pune 23 godine i s kojeg dolazi trećina prihoda s izvoznih tržišta, tržište je iznimno velikog potencijala. To je četvrto po veličini farmaceutsko tržište u svijetu, s ostvarenih 18 milijardi eura prometa u 2017. Na njemu posluje 1000 farmaceutskih tvrtki, a Belupo se nalazi na 100. mjestu na ljestvici, prema tržišnom udjelu. Povećanjem portfelja preparata i sustavnim marketinškim pristupom, Belupo u Ruskoj Federaciji ostvaruje dvoznamenkaste stope rasta prihoda od prodaje poglavito u dermatološkom i kardiološkom portfelju lijekova, kazao je po završetku Konvencije predsjednik Belupove Uprave, Hrvoje Kolarić.

Ljiljana Šapina zahvalila je žiriju na prepozna-

vanju Podravkinih napora u razvoj tržišta BiH te dodala: „Tržište Bosne i Hercegovine naše je strateško tržište te i dalje planiramo raditi na povećanju tržišnih udjela naših prehrambenih proizvoda, ali ujedno i na povećanju proizvodnje u farmaceutskoj industriji. Naše domaće tržište je premalo te svi moramo skupa raditi na olakšavanju izvoza i poticanju poduzetnika i kompanija na povećanje izvoza što se u konačnici pozitivno odražava i na bruto domaći proizvod na razini cijele države“.

Važnost izvoznika za gospodarstvo

Predsjednik Hrvatskih izvoznika Darinko Bago ocijenio je da su izvoznici najbolji dio

gospodarstva i gotovo jedini temelj na kojem se mogu graditi promjene. Kazao je da izvoznici, koji čine 15 posto poduzeća, zapošljavaju 51 posto od ukupnog broja zaposlenih, ostvaruju 62 posto investicija te 66 posto prihoda od prodaje. Nadalje, 73 posto svih ulaganja u Hrvatskoj dolazi od izvoznika, kao i 76 posto dobiti.

Nagradu 'Zlatni ključ' udruge Hrvatski izvoznici za najboljeg izvoznika 2017. godine u kategoriji velikih poduzeća dobila je Valamar Riviera, kod srednjih proizvođača fotonaponskih modula Solvis, a najbolji u kategoriji malih izvoznika i mikroizvoznika je proizvođač peći i kotlova za pelete MCZ.

(Lana Bosilj)



PULS potiče djecu i mlade na volontiranje

Volonterstvo, kao jedan oblik dobrovoljne aktivnosti koja se provodi za dobrobit nekoga drugoga i bez novčane naknade, jedan je od najsnažnijih alata koji njeguje povjerenje među ljudima, toleranciju, empatiju te međusobno poštovanje. Kroz volontiranje svojim zalaganjem i trudom utječemo na pozitivne promjene u društvu i potičemo na solidarnost kako bi svi bili ravnopravni članovi zajednice. Upravo s tim ciljem približavanja teme volontiranja našim najmlađim članovima zajednice, udruga PULS, u suradnji s udrugom za terapijsko jahanje Osmijeh i Volonterskim centrom Koprivnica ovaj je tjedan završila sa nizom predavanja u školama, na temu volontiranja. U sklopu predavanja, učenici su se upoznali s prednostima i benefitima volontiranja općenito, a predstavljene su im i mogućnosti volontiranja kroz spomenute udruge. Prezentirane su i aktivnosti koje PULS i Osmijeh provode, kako bi na konkretnim primjerima pokazali osnovnoškolcima i srednjoškolcima kako našu zajednicu učiniti boljim mjestom za život. Predavanja su održana u OŠ KC Bregi, Gimnaziji „Fran Galović“ te Srednjoj školi Koprivnica, smjer fizioterapeuti. Udruga PULS odlučila je novčanom donacijom nagraditi, odnosno pohvaliti i odati priznanje svestranjosti maturantici koprivničke gimnazije Tari Knežević, jer je izabrana sa još 49 svojih vršnjaka iz cijeloga svijeta da sudjeluje u dvotjednom programu NASA-ine škole u Houstonu, što je iznimno postignuće.

(Petra Čolig)



Udruga PULS opet pomaže



Puls se aktivno uključio u humanitarnu akciju Latica čiji je cilj prikupljanje financijskih

sredstava za adaptaciju i opremanje novog prostora Udruge na području Kampusu.

U subotu, 14. srpnja, započela je jednogodišnja humanitarna akcija „Mali korak za veliki start“. Akcija je krenula vožnjom prijatelja udruge Tomislava Gregurića iz Virja na biciklu 2 300 kilometara oko Hrvatske. Pod sloganom „2 kotača uz vas su jača“, Tomislav je krenuo na put sa željom da osvijesti ljude o potrebama osoba s intelektualnim teškoćama i djece s teškoćama u razvoju te prikupi sredstava koja će im omogućiti normalan rad.

Udruga PULS akciji se priključila donacijom prehrambenih proizvoda za Tomislava i njegovu pratnju na dvotjednom putovanju.

Također, akciji se možete priključiti donacijom na broj računa, kupnjom majice ili kilometara.

IBAN: PoBa HR4523860021552003825

KUD Podravka

Nakon mnoštva nastupa, izložbi i predstavljanja – ljetna pauza

S toplijim danima stigle su i brojne aktivnosti u KUD Podravka pa je tako Literarna sekcija sudjelovala na 37. Recitalu suvremene kajkavske poezije u Zelini. To tradicionalno okupljanje kajkavskih pjesnika u Hrvatskoj, po mišljenju mnogih, spada u red najznačajnijih i najrenomiranijih. Ponajbolje pjesme pristigle u Zelinu, uvrštene su u Zbornik recitala pa su se tako u društvu najboljih našle i naše članice i članovi i to: Ankica Bistović, Zdenka Čavić, Marija Hegedušić, Ana Jakopanec, Tereza Salajpal, Ivan Picer i Branko Mihovil Rakijašić. Tridesetak pjesama iz Zbornika recitala bilo je javno izvedeno u interpretaciji poznatih domaćih glumaca i to Ljiljane Bogojević, Vida Baloga i Zdenka Brleka, a među njima i pjesme Zdenke Čavić „Cug za zelene brege“ i Ivana Picera „Imam želo“.

Izložbe Likovne sekcije

S druge pak strane, Likovna sekcija je novom postavom slika osvježila izložbeni prostor Upravne zgrade Podravke. U



sljedeća dva mjeseca, koliko će izložba biti otvorena, Podravkaši će moći razgledati 21 sliku i tri skulpture. Slikarice, slikari i kipari likovne sekcije Podravke svu pozitivnu energiju koju su unijeli u svoja djela žele prenijeti i na djelatnike Podravke te im uljepšati dio prostora kroz koji svakodnevno prolaze. Osim

u prostoru bivšeg Studena bara, izložba se nastavlja i u vitrinama ispred restorana društvene prehrane gdje su izložene slike cvjetne tematike i nekoliko pejzaža podravskog kraja te zbirke pjesama i članci literarne sekcije KUD-a. Izložba je prodajnog karaktera, a zainteresirani za kupnju podatke o slikaru i kontakt

moгу naći ispod slike i na popisu u izložbenom prostoru. Likovna sekcija sudjelovala je i na Podravskim motivima, izlagalo je šestoro autora i to Marta Rušak, Tomislav Grabar, Zlatko Kolarek, Ivan Kovačević, Stanko Gjerek i Alen Gjerek te se tako pridružila slikarima kojih je bilo iz cijele županije.

ŽVS KUD-a Podravka

Članice Ženskog vokalnog sastava su s puno žara i elana već tradicionalno otvorile 24. Podravske motive. Iako je tema ovogodišnjih motiva bila kopriva, one nisu skidale osmijeh s lica.

Ova godina je za KUD Podravka značajna i time što je održana izborna skupština na kojoj je izabrano vodstvo KUD-a pa je tako nova-stara šefica Vesna Martinjak kojoj su članovi ukazali povjerenje drugi put zaredom.

S obzirom da je stiglo ljeto, i KUD Podravka će malo predahnuti tijekom srpnja i kolovoza, a od jeseni kreće u nove umjetničke izazove.

(Mirjana Pandur, Lana Bosilj)

Dramski studio Ludens teatra odlazi u Trebinje, dok u Koprivnici završava još jedno Ljeto u Ludensu

Nakon državnog natjecanja, skupina Kaotis teatralis predstavljat će Hrvatsku na 61. Festivalu festivala u Trebinju gdje će pokušati osvojiti „Zlatnu masku“

Nakon izvedbe predstave „Ispod površine“ u Đurđevcu na Županijskoj smotri, u Pazinu na Državnoj smotri, te u Koprivnici na Vikendu amaterskog kazališta, skupina Kaotis teatralis predstavljat će Hrvatsku na međunarodnom 61. Festivalu festivala u Trebinju. Radi se o najeminentnijem skupu dramskih amatera bivše Jugoslavije, a ova će se tradicionalna smotra najboljih ostvarenja amaterske dramske produkcije Srbije, Crne Gore,

Hrvatske, Makedonije i BiH, održati od 21. do 27. srpnja.

Dok će od milja zvani Kaotičari pokušati osvojiti „Zlatnu masku“ u Trebinju, koprivničku publiku očekuje posljednja predstava na ovogodišnjoj maloj ljetnoj sceni smijeha. Osmo Ljeto u Ludensu zatvara Vlatko Štampar. Njegov „Bratec je trd“, na rasporedu je 25. srpnja u 21:00 sat u Atriju Doma mladih.

Pojedinačne ulaznice za predstavu mogu

se kupiti u Šarenom Dućanu, Hotelu Podravina, Le Petit Caféu te u uredu Ludens teatra na novoj adresi - Trg bana Josipa Jelačića 6 / 2. kat. Pojedinačna cijena ulaznica iznosi će 40,00 kuna.

Podsjetimo, na ovogodišnjem Ljetu u Ludensu gostovao je „Magic family show“ Luke Vidovića, „Macaglu“ Dragana Marinkovića Mace, te predstava iz produkcije Ludens teatra „Nemreš pobjeć od nedjelje“. (Ena Bebek)



Trend sporo kuhane hrane

Sporo kuhano meso ne predstavlja nikakav zdravstveni rizik u smislu sigurnosti hrane budući da se sve termički obrađeno iznad 50 °C u sredini komada smatra sigurnim za konzumaciju

Trend sporo-kuhane hrane zapravo postoji još od 80-tih godina prošlog stoljeća kada se sa zdravijom hranom i zdravijim načinom pripreme hrane pokušalo oduprijeti tada sve brže rastućem trendu tzv. "fast fooda". Dugo je trebalo da taj trend jače zaživi i postane sve glasniji i sve vidljiviji u svijetu, ali kako to obično i biva, s vremenom su i ljubitelji sporo kuhane hrane došli na svoje. Osim što sporokuhana hrana obuhvaća način pripreme hrane, cijeli trend ima za cilj poticati održivost, konzumaciju lokalnih i sezonskih namirnica, smanjenje otpada hrane te zdraviji i kvalitetniji pristup prehrani i životu.

Dok je nekada sporo kuhana hrana podrazumijevala pripremu hrane u posebnim uređajima namijenjenima upravo ovakvom načinu termičke obrade, u današnje vrijeme smo dosegli stepenicu više pa sporo kuhanu hranu možemo pripremati i na drugačije načine.



"Pulled pork"

Možda i najpoznatija sporokuhana hrana je danas „pulled pork“ odnosno svinjetina koja umjesto da se priprema na tradicionalne načine, jednostavno se peče u pećnici na otprilike 150 °C između 4 i 8 sati ovisno o količini mesa, odnosno dok se meso ne počne raspadati na način da ga je moguće odvajati prstima.

"Sous vide"

Najnoviji način pripreme hrane na niskoj temperaturi dulje vrijeme naziva se „sous-vide“. Podrazumijeva stavljanje namirnica u vrećice te njihovo vakumiranje (iako ono

čak i nije nužno već se jednostavno može staviti u običnu vrećicu) te postavljanje u vodenu kupku u kojoj se održava željena temperatura te se namirnica termički obrađuje između 1 i 8 sati, ovisno o vrsti namirnice, veličini te željenom konačnom jelu. Ovakav način pripreme hrane je sve popularniji budući da se hrana priprema u vlastitom soku u zatvorenom sustavu te stoga dobivamo ravnomjerno pripremljenu namirnicu, minimalan gubitak hranjivih tvari te najsočnije moguće jelo. Temperature za mesna jela iznose između 50 i 60 °C dok se za pripremu povrća koristi nešto viša temperatura, oko 80 °C. (R)

Uspješne pripreme Slavenaša u Sloveniji



U sklopu priprema za prvenstvo nogometaši Slaven Belupa su na početku odigrali dvije prijateljske utakmice kod kuće protiv Miklinovca 8:1 te Mladosti iz Preloga 11:1, a nakon toga su otišli u Sloveniju – Roglu i Zreče na pripreme, gdje su također odigrali

nekoliko prijateljskih utakmica. Protiv rumunjske Astre pobijedili su pogotkom Puclina 1:0, potom su u slovenskom Rogatecu poraženi od ukrajinske Vorskla 2:1. Pogodak za Slavenaše postigao je Mendy. Slijedi pobjeda protiv bugarske

Verejje 2:0. Strijelci su bili Resler i Šarlija. Na svim pripremnim utakmicama trener Slaven Belupa dao je priliku svim igračima da igraju pa su tako protiv Verejje zaigrala i dva najzvučnija ovosezonska pojačanja Slaven Belupa Mateus Lima i Roei Gordana. Brazilac Mateus Lima Cruz igra na poziciji napadača, a prošle godine zabijao je golove za srpski Borac iz Čačka. U 30 utakmica mrežu je tresao osam puta. Osim u Borcu, Mateus je u svojoj karijeri igrao i za albanske FK Kukësi i KF Skënderbeu te za drugu momčad brazilskog velikana Santosu.

Izraelac Roei Gordana igra na poziciji veznjaka, a tijekom cijele svoje karijere igra u Izraelu gdje je u 168 utakmica postigao 14 pogodaka. Dodajmo da je u grupnoj fazi Europske lige i kvalifikacijama za Europsku ligu skupio 19 nastupa. Prošle sezone branio je boje Bnei Yehude iz Tel Aviva u kojoj je bio i kapetan.

O slovenskim pripremama trener Slaven Belupa Tomislava Ivkovića kaže:

„Radilo se zaista intenzivno i jako, svi u stručnom stožeru su posebno sretni jer nema nikakvih ozljeda. Na početku priprema rekao sam svim igračima da svi kreću od nule, da svi startaju s iste crte i da se svi sami moraju za sebe izboriti kako bi igrali što više i kako bi izborili prvi sastav.“

(Boris Fabijanec)

Obnova koprivničkog Gradskog stadiona

U tijeku je obnova koprivničkog Gradskog stadiona koja obuhvaća preseljenje podloge s glavnog na pomoćni teren, potom izrada nove drenaže, sustava za automatsko zalijevanje te postavljanje instalacije za grijanje koja bi trebala znatno olakšati igranje na stadionu u zimskim uvjetima te nova trava. Prvu fazu radova – iskop, drenažu i sustav zalijevanja financira Slaven Belupo, a drugu – postavljanje grijanja i novog travnjaka uz godinu dana održavanja Hrvatski nogometni savez. (B.F.)

Košarkaški klub Koprivnica – kreće i košarkaški basket 3 x 3

Popularni košarkaški basket 3 x 3, postao je olimpijski sport i iz rekreacije kreće u službene natjecateljske vode. Tako je i Košarkaški savez KC-KŽ županije zajedno sa Košarkaškim klubom Koprivnica organizirao u subotu, 09.06.2018. u Koprivnici prvi natjecateljski turnir u košarci 3 x 3. Turnir je odigran u okviru projekta „Na haklu poleti, na koš doleti“ KOPRIVNICA TOUR 2018 i prvi je iz serije ovakvih turnira.

Igralo se po službenim pravilima košarke 3x3, sa sucima i zapisničkim stolom.

Turnir je organiziran na novom vanjskom košarkaškom igralištu, pored dvorane Branimir. Na mjestu starog igrališta gdje se prije 45 godina rađala koprivnička košarka i igrali haklovi, a nakon toga i prve košarkaške utakmice pored stare Gimnazije;

Na friškom zraku igrači su se natjecali u dvije starosne kategorije.

Kategorija pretkadeta M15, gdje je nastupilo tri ekipe, a prvo mjesto osvojila je ekipa Broj 1.



Te u konkurenciji kadeta M17, gdje je nastupilo pet ekipa, a prvo mjesto je osvojila ekipa Lepi dečki.

Stručno povjerenstvo proglasilo je Tomislava Benotića (Broj 1) za najboljeg igrača u kategoriji Pretkadeta M15, dok je u kategoriji kadeta M17 za najboljeg igrača proglašen Timon Fabijanec (Lepi dečki).

Osim u haklu, košarkaši su se natjecali i u šutiranju trica.

Najbolji u tricama u kategoriji pretkadeta M15 bio je Dorijan Lončarić dok je u kategoriji kadeta M17 najprecizniji tricaš bio Luka Kuzmić.

Prvi ovakav turnir dobar je poticaj svim klubovima ovog kraja i njihovim igračima, kao i igračima koji nemaju prilike da se natječu u „pravoj“ košarci da se iskažu i u natjecanjima ovakvog formata i potaknu i druge da se bave ovim prekrasnim sportom.

Podravka Vegeta domaćin kvalifikacijskog turnira Lige prvakinja

Iako nije bilo utakmica lipanj je bio sadržajan za RK Podravku s.d.d. Najnovija vijest je da je EHF odredio Koprivnicu kao mjesto odigravanja kvalifikacijskog turnira za ulazak u grupnu fazu Lige prvakinja, tj. među 16 najboljih europskih ekipa. Ta je odluka donesena nakon što je, iako je imala pravo prvenstva, srpska ŽORK Jagodina odustala od organizacije. U Koprivnici će, dakle, uz domaćina Podravku Vegetu nastupiti i srpska ŽORK Jagodina, rumunjska Cariova i turska Muratpaša Beledyeşi.

U dvorani Frana Galović u Koprivnici pobjednice Lige prvakinja 1996. godine Podravka u polufinalu će igrati s turskim prvakinjama Muratpaša Beledyeşi SK, a pobjednica EHF kupa SCM Craiova iz Rumunjske sa srpskim prvakinjama ŽORK Jagodina.

Polufinale će se igrati u subotu 8. rujna, dok će se za treće mjesto i final igrati u nedjelju 9. rujna. Točno vrijeme igranja utakmica bit će određeno uskoro.

Samo pobjednik turnira doći će do grupnih utakmica - pobjednica grupe iz Koprivnice u nastavku natjecanja naići će na branitelja prvaka Györi Audi ETO KC, Thüringer HC i RK Krim Mercator u skupini C.

Ekipe koje osvoje drugo i treće mjesto nastaviti će svoje europske utakmice u trećem kvalifikacijskom krugu EHF kupa 3, dok će momčadi koje se nalaze na najnižoj



razini ulaze u isto natjecanje već u drugom krugu. Ove sezone u 1. krugu EHF kupa igrat će zagrebačka Lokomotiva. U EHF Challenge kupu prvi puta nastupit će ŽRK Bjelovar i varaždinska Koka.

Podravka Vegeta okupit će se krajem srpnja. Do tada će rukometašice raditi individualno, kako bi spremne dočekale testiranje. U potpunosti je stručni stožer. Zlatko Saračević novi je trener, Barbara Stančin nova trenerica vratarki, Bojan Golub kondicijski trener, a Bojan Savić je i nadalje fizioterapeut.

U kolovozu su predviđena tri turnira. Prvo 18. i 19. kolovoza Podravka Vegeta sudjelovat će

ne na Memorijalu Vinka Kandije u Ljubljani, što ga organizira Krim Mercator, a sudjeluje i Budućnost iz Podgorice. Memorijal Josipa Samaržije Bepa održat će se u Koprivnici 24. i 25. kolovoza. Sudjeluju Krim Mercator iz Slovenije, Pogon Szczecin iz Poljske, Corona Brašov iz Rumunjske i Podravka Vegeta. i, konačno, u Grudama u BiH od 29. do 31. kolovoza igrat će se turnir uz sudjelovanje domaćina Grude, Budućnosti iz Podgorice te ŽRK Bjelovara i Podravke Vegete. Nakon kvalifikacijskog turnira u Koprivnici igrat će se utakmice domaćeg prvenstva.

Ivo Čičin-Mašansker

Kadetkinje Podravke viceprvakinje Hrvatske u ribolovu

U Budakovcu pored Virovitice održan je Kadetski kup Hrvatsko športsko ribolovnog saveza. Kadetkinje Športsko-ribolovnog kluba Podravka Iva Betlehem, Lorena Blažek, Elena Šijak te rezervna natjecateljica Karla Blažek osvojile su drugo mjesto u konkurenciji trinaest ekipa iz cijele Hrvatske.

U dva dana natjecanja naše kadetkinje su prvi dan ekipno bile prve. Elena je bila treća u sektoru A, Iva druga u sektoru B te Lorena treća u sektoru C. Drugog dana natjecanja zauzele su ekipno treće mjesto te u sveukupnom poretku drugo mjesto i tako

postale viceprvakinje Hrvatske u ribolovu.

-Malo nam je falilo da osvojimo prvo mjesto, ali to je ribolov jer uz znanje treba imati i malo sreće. No, naše cure su i osvajanjem drugog mjesta pokazale kako budućnost ribolova u našem klubu ima sjajnu perspektivu te im od srca čestitam. – zadovoljno je nakon natjecanja izjavi predsjednik ŠRK Podravka Darko Rakić.



Ekipe Mlina pobjednik kuglačkog turnira

U organizaciji Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke u koprivničkoj Kuglani održan je turnir u kuglanju po sistemu 2x30 bacanja + čišćenje na kojemu je primat odnijela ekipa Mlina u sastavu Reizner, Barčanec i Podunajec. Drugo mjesto pripalo je ekipi Voća – Ribić, Šaško i Betlehem dok je treće mjesto osvojila ekipa Dorade - Kljunić, Jazvec, Zidar i Lončar. Nakon natjecanja i podjela nagrada, kuglači su nastavili druženje uz ručak i dobro raspoloženje. Tom prigodom je naglašeno kako će se i iduće godine organizirati turnir koji bi trebao postati tradicionalan te i kroz sportske aktivnosti obilježavati praznik Dan državnosti. (Boris Fabijanec)

Hrana za bogove – Podravkini proizvodi na vrhu Olimpa

Članovi Planinarskog društva Bilo iz Koprivnice, uključujući nekoliko djelatnika Podravke, ali i umirovljenih Podravkaša zaputilo se u Bugarsku i Grčku. Tamo su osvojili najviše njihove najviše planinske vrhove, bez obzira na vremenske uvjete i težinu pješačkih ruta. Za sve bila im je potrebna snaga koju su sa sobom ponijeli kako bi im Podravka i Koprivnica bile ne samo u srcu, već i podarile snagu da izdrže i uspiju u svojim naumima. (Lana Bosilj)



Hrvački klub Podravka

Mnoštvo medalja na međunarodnim turnirima

S dva međunarodna turnira završila polusezona

Hrvači HK Podravka, njih osmero, pod vodstvom trenera Miroslava Mihalca i Saše Šprema, nastupili su na 18. Međunarodnom turniru "Gospić OPEN 2018.". Ovogodišnje izdanje tradicionalnog turnira u Gospiću okupilo je preko 170 natjecatelja iz petnaest klubova iz Mađarske, Slovačke i Hrvatske. Najuspješniji Podravkaši ovog puta bili su Josip Benko i Gabrijel Mijatović koji su u svojim kategorijama osvojili prva mjesta. Filip Kuharić s tri je pobjede i dva poraza osvojio je drugo mjesto u kategoriji do 44 kilograma, a u kategoriji do 36 kilograma uzrasne skupine mlađih dječaka Ivan Benko osvojio je treće mjesto. Korak do postolja, na četvrtom mjestu završili su Karlo Mijatović i Ivan Adžaga.

Plodonosan zadarski turnir

Nakon Gospića, u Zadru je održan VII. Međunarodni hrvački turnir „Zadar OPEN 2018“, hrvački turnir za djevojčice, dječake, kadetkinje i kadete. Podravka se u konkurenciji 22 kluba te 250 natjecatelja iz Mađarske, Ukrajine, Njemačke, Slovenije, BiH i Hrvatske, pod vodstvom trenera Saše Šprema i Ivana Lončarića predstavila sa četrnaest natjecatelja: šest djevojčica i osam dječaka.

U uzrastu mlađih djevojčica početnica (2009. i 2010. godište) Lara Blažeković osvojila je prvo mjesto u kategoriji do 25 kilograma. Vida Rudić također je osvojila prvo mjesto,



ali u kategoriji do 44 kilograma. U uzrasnoj skupini početnica rođenih 2007. i 2008. godine, Podravku su predstavljale tri djevojčice. Dina Vida Horvat bila je prva u kategoriji do 40 kilograma, Jelena Mijatović druga u kategoriji do 36 kilograma, dok je u istoj težinskoj kategoriji Rajna Tot bila treća. Najstarija Podravkina hrvačica na ovom turniru, Lana Nogić u uzrastu mlađih djevojčica rođenih 2005. i 2006. godine osvojila je treće mjesto u kategoriji do 49 kilograma. Kod mlađih dječaka početnika (2009.-2010.), Podravka je imala četiri svoja predstavnika. Ali Ustundag i Tomas Kičinbači, obojica nastupom u kategoriji do 33 kilograma osvojili su brončana odličja. Filip Kuharić je također bio treći, no u kategoriji do 44 kilograma.

Kod početnika rođenih 2007. i 2008. Gabrijel Mijatović je u kategoriji do 54 kilograma osvojio treće mjesto. U uzrastu mlađih dječaka nastupili su braća Benko i Petar Sočev. Najuspješniji je bio Josip Benko koji je u kategoriji do 65 kilograma bio prvi, dok je Ivan Benko bio drugi u kategoriji do 36 kilograma, a treće je mjesto u kategoriji do 49 kilograma osvojio Petar Sočev.

S trinaest medalja, pet zlatnih, dvije srebrne i šest brončanih, hrvački klub Podravka u ekipnom plasmanu plasirao se na peto mjesto.

Završetkom turnira u Zadru, završava i polusezona te počinje zaslužen ljetni odmor, dok kadeti, juniori i senori nastavljaju s redovnim treninzima.

(Lana Bosilj)

LJETNO BOGATO VARIVO

coolinarika.com



Sastojci (za 4 osobe):

- 2 žlice ulja
- 1 crvena paprika (150 g)
- 1 Fant mješavina za fina variva
- 300 g smrznutih Zelenih mahuna Podravka
- 230 g konzerviranog Bijelog graha Podravka

Noklice:

- 1 jaje
- 2 velike žlice Glatkog brašna Podravka Sol

Na ugrijanom ulju popecite na kockice narezanu papriku i prelijte s 800 ml vode. Umiješajte sadržaj vrećice Fanta i kad zakipi, dodajte mahune i ocijeđeni grah. Kuhajte na laganoj vatri 15-ak minuta. Smjesu za noklice pripremite tako da umutite jaje, posolite i postupno dodajete brašno uz miješanje. Mekanu smjesu ostavite u hladnjaku pola sata, a zatim je izmiješajte i žličicom ukuhajte u varivo. Kuhajte sve zajedno još nekoliko minuta i poslužite toplo. Jelo možete posuti narezanim svježim bosiljkom.

♥ **Savjet:** Tijekom kuhanja možete dodati malo Passate Podravka.

Vrijeme pripreme: 40 minuta

Složenost: jednostavno.

ZAPEČENA TJESTENINA S RAJČICOM I TUNOM

Sastojci (za 3 osobe):

- 1 Fant mješavina za zapečenu tjesteninu s rajčicom i tunom
- 250 g tjestenine Fusilli Zlato polje
- 110 g Eva tune u vlastitom soku
- 100 g Kukuruz šećerca Podravka
- 100 g vrhnja za kuhanje

Sadržaj vrećice Fanta isipajte u 800 ml vode i 100 ml vrhnja. Lagano miješajući zagrijavajte dok umak ne zakipi pa kuhajte 1 minutu. U posudu za pečenje usipajte nekuhanu tjesteninu, dodajte ocijeđenu tunu i kukuruz šećerca. Prelijte pripremljenim umakom i lagano promiješajte. Pecite 30-ak minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C.

♥ Savjet:

Osim s tunom, jelo možete pripremiti i s EVA Skuša filetima u maslinovu ulju, što će obogatiti nutritivnu vrijednost jela.

Vrijeme pripreme: 40 minuta

Složenost: jednostavno.



Brojne aktivnosti članova Udruge Zlatna dob

I tijekom ljeta vodstvo Udruge Zlatna dob ne miruje pa tako, između ostaloga, apeliraju na sadašnje i buduće članove Udruge, kao i sve ljude dobre volje da su i nadalje upisi za sedmodnevne aranžmane na moru u Crikvenici i Murteru koji se trebaju realizirati u kolovozu i rujnu. Osim toga, u tijeku su upisi za izlet u Sveti Martin na Muri koji uključuje kupanje i večeru uz muziku u Gornjoj Dubravi, potom izlet u mađarski Barch, također s kupanjem i večerom uz muziku na graničnom prelazu Graničar. Organizirat će se i izlet u dolinu Neretve s branjem mandarina te u Međugorje. Potom je tu i izlet u Vukovar s kupanjem u Bizovačkim toplicama, a u planu je i izlet u Prag. S obzirom na brojne izlete, iz Udruge umoljavaju zainteresirane da su upisi hitni zbog poslova organizacije u agencijama, kao i rezervacija autobusnog prijevoza. Osim izleta, Udruga planira početkom kolovoza organizirati veliko ljetno druženje i zabavu uz dobru večeru i muziku za opuštanje te bogatu tombolu.



A da starija populacija misli i na mlađe, posebice sve zaposlenike Podravke kao i njihove članove obitelji, Udruga je omogućila da i oni mogu koristiti sve pogodnosti kao i obročnu otplatu svega što nudi ova Udruga. Inače, sve potrebne informacije o aktivnostima Udruge mogu se dobiti na broj mobitela 099 679 04 72 ili dolaskom u Udrugu Zlatna dob ponedjeljkom i petkom od 9 do 12 sati na adresi Duga ulica br. 4.

(Boris Fabijanec)

Otac i sin

Kako to starost stiže?
Pitajući oca, sin zdravicu diže.
Kratki su dani, sine.
Žubor života, svijetlo, brzo mine.
Svitanje novo čekam.
Osluškujem, nada neka...
Dašak svijeta, govor jutro
Živim. Sutra je novo sutra.
S ljubavlju grlim prirodu
čudesno sjajnu cijelu
Zahvaljujem Bogu na divnom djelu.

Gordo sam svijetom koračao ja
Misleć' blago i zlato su sreća sva.
To zabluda gorka je, sine.
Sreća, ljepota, je život,
i zemlja ta.
Svakom se jutru i suncu radujem sjajnom,
život je divan i ostat će nama tajnom.
Zahvaljujem na svakom poklonjenom danu
Svih suza je vrijedan što ka'nu
Živim, koračam u dane moje
još nada i nade postoje.

Katica Rajić Popijać

Nagrada igra

Odgovori na nagradno pitanje i osvoji Podravkin paket iznenađenja

Ovih dana krenula je jedna nagradna igra na Coolinarici vezana uz berbu rajčice. Odgovorite točno, pregledajte stranicu Coolinarike u potrazi za točnim odgovorom i usput osvojite prigodni Podravkin paket iznenađenja. Sve što je potrebno jest napisati ime nagradne igre. Točne odgovore poslati, sa svojim podacima, na adresu lista: List Podravka, Ante Starčevića 32, Koprivnica, s naznakom NAGRADNA IGRA: ODGOVORI TOČNO I OSVOJI PRIGODNI PODRAVKIN PAKET IZNENAĐENJA.

Odgovore možete slati do 3. rujna, a najsretniju/najsretnijeg od vas, s točnim odgovorom, izvući će redakcija Lista. Ime dobitnice/dobitnika prigodnog nagradnog paketa iznenađenja objavit ćemo u sljedećem broju lista Podravka.

Đurđica Međurečan - sretna dobitnica nagradne igre

Najsretnija u rješavanju nagradnog pitanja s točnim odgovorom 19 Superior Taste Award je Đurđica Međurečan iz tvornice Kokteli kojoj je komisija iz Korporativnog marketinga i komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.



Kako se zove nagradna igra na Coolinarici koja je krenula 26. srpnja, s početkom berbe rajčica u Istri?



OKUS MEDITERANA

RAJČICE IZ SRCA ISTRE



PRERAĐENE
U ROKU
24 SATA
OD BERBE

