

PODRAVKA



**Sandra Perković nova
brand ambasadorka**

SAMO PRAVA TUNA SE RAČUNA



Eva tuna je pomno odabrana u moru raznih tuna – zbog svoje visoke hranjivosti i bogatstva proteina.



Eva. Iz srca mora.

Uvodna riječ

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

Naša kompanija nastavlja uspješan trend poslovanja pa je tako u 9 mjeseci ove godine ostvarila rast prihoda od prodaje od 95 milijuna kuna, zabilježen je organski rast od 107 milijuna kuna ili 4 posto, rast prodaje uz istovremenu kontrolu operativnih troškova rezultirao je s dvoznamenkastim rastom profitabilnosti te je ostvarena neto dobit u iznosu od 186 milijuna kuna uz istovremenu kontrolu operativnih troškova poslovanja što dodatno potvrđuje uspješnost poslovanja Grupe Podravka. Riječ je o najboljem operativnom rezultatu i najvišoj operativnoj dobiti za prvih devet mjeseci u dugogodišnjoj Podravkinjoj povijesti.

Ovakvo dobri poslovni rezultati reflektirat će se i na plaće zaposlenika. Naime, nakon pregovora unutar Grupe Podravka između pregovaračkih timova poslodavca i sindikata donesene su mjere koje će dodatno poboljšati materijalni status i prava radnika Grupe Podravka. Tako će se, između ostalog, Podravkinim radnicima s najnižom plaćom ista povećati za oko 1000 kuna neto čime će se najniži koeficijent podići s dosadašnjeg 1,20 na 1,67. Među dogovorenim mjerama nalazi se i povećanje fiksnog dodatka za radnike s dosadašnjih 400 na 470 kuna neto, a isplaćivat će se i naknada troškova mjesnog prijevoza u iznosu od 170 kuna neto. Također, poslodavac će godišnje za svakog radnika uplaćivati svojevrstu štednju od 1000 kuna u 3. mirovinski stup, proporcionalno broju mjeseci koje radnik provede u radnom odnosu. Pored toga, povećat će se iznosi jubilarnih nagrada te će se povećati i novčana pomoć u slučaju smrti člana uže obitelji s dosadašnjih 2500 na 3000 kuna neto. Dogovoreno je i povećanje jednokratnog dodatka na plaću prigodom Uskrsa za 50 posto, s dosadašnjih 400 na 600 kuna neto.

„Bez zadovoljnog radnika nema niti uspješne kompanije. To za Podravku vrijedi i puno više jer oduvijek je lojalnost i povezanost između Podravkinih zaposlenika, bez obzira na radno mjesto i cjelinu u kojoj se nalazili, bila puno jača i čvršća nego što je to u ostalim tvrtkama i kompanijama, ne samo u Hrvatskoj nego i diljem svijeta.“ – izjavio je predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar.

Uz odlične poslovne rezultate te brigu o radnicima Podravka ne zaboravlja niti svoje „penziće“ te je i ove godine organizirala godišnji susret svojih umirovljenika i zaposlenika s jubilarnim radnim stažom. Podravka je jedna od rijetkih kompanija u Hrvatskoj koja za svoje bivše zaposlenike i jubilarce organizira ovakva druženja koje je kao i sva dosadašnja proteklo u odličnoj i veseloj atmosferi.

Sve u svemu, brojna gospodarska, marketinška, društvena, kulturna i sportska događanja su obilježila proteklo razdoblje, a o njima više saznajte u ovom broju naših novina. (R)

SADRŽAJ

- 4 - 13** **Vijesti**
- 14 - 15** **Kampanje**
- 16 - 17** **Tržište BiH**
- 18 - 19** **Žito**
- 20 - 21** **Belupo**
- 22 - 23** **Coolinarika**
- 24 - 25** **Lino Višebojac**
- 26 - 28** **Sport**
- 29** **Kultura**
- 30** **Recepti**
- 31** **Nagradna igra**



Postanite dio Podravkinog biltena

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



Podravka tradicionalno organizirala susret za više od 3000 svojih bivših zaposlenika, umirovljenika



Grupa Podravka i ove je godine organizirala godišnji susret svojih umirovljenika i zaposlenika s jubilarnim radnim stažom. Na tradicionalno druženje, održano ispred Tvornice juha i Vegete u Koprivnici, pozvani su svi umirovljenici, njih 3391, uz 250 zaposlenika s 30, 35 i 40 godina radnog staža u okviru

Grupe Podravka. Svjesna značaja zaposlenika za uspjeh kompanije, Podravka je jedna od rijetkih kompanija u Hrvatskoj koja za svoje bivše zaposlenike i jubilarce organizira ovakva druženja.

Na početku susreta, prisutne je pozdravio Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke te im zahvalio na vrijednom radu koji su ugradili u ostvarenje vrijednih poslovnih rezultata Grupe Podravka.

„Grupa Podravka ima jake brandove, vrhunske proizvode, modernu tehnologiju, ove godine smo ostvarili povijesno dobre financijske rezultate i u svemu tome najvažniju ulogu imaju njezini zaposlenici, kako bivši tako i sadašnji. U svakom našem proizvodu,

međusobnim odnosima, odnosima s našim partnerima i kooperantima nastojimo se voditi našim glavnim motom, a to je „Uvijek sa srcem“. Pored toga, s ponosom ističemo našu usmjerenost na kvalitetno upravljanje našim najznačajnijim kapitalom – našim zaposlenicima. Svojim sadašnjim zaposlenicima omogućavamo poticajno okruženje za učenje i napredovanje, timski rad i zajedništvo na svim razinama. Organizacijom ovakvih druženja i održavanjem kontinuiranih kontakata od srca želimo zahvaliti svima onima koji su kroz dugi radni vijek gradili i još uvijek grade sve uspješniju Podravku“ - istaknuo je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke. (R)



Rezultati poslovanja Grupe Podravka za 1. – 9. 2018. godine

Grupa Podravka nastavlja s rekordnim rezultatima poslovanja uslijed značajnog organskog rasta

Nadzorni odbor Podravke d.d. potvrdio je nerevidirane rezultate poslovanja Grupe Podravka za prvih devet mjeseci 2018. godine te izrazio veliko zadovoljstvo, zbog nastavka pozitivnih trendova poslovanja na svim razinama. Riječ je o najboljem operativnom rezultatu i najvišoj operativnoj dobiti za prvih devet mjeseci u dugogodišnjoj Podravkinoj povijesti, a valja istaknuti kako je navedeno ostvarenje rezultat organskog rasta prodaje uz istovremenu kontrolu operativnih troškova poslovanja što dodatno potvrđuje uspješnost poslovanja Grupe Podravka.

Neto dobit Grupe Podravka za prvih devet mjeseci ove godine iznosila je 185,9 milijuna kuna što predstavlja vrlo značajan rast u odnosu na usporedno razdoblje prošle godine kada je ostvareno 54,1 milijuna kuna.

Prihodi od prodaje Grupe Podravka iznosili su 3.078,3 milijuna kuna što predstavlja rast od 3,2 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, inovacija proizvodnog portfelja te širenja distribucije pojedinih kategorija.

Segment Prehrane ostvario je 2.439,0 milijuna kuna prihoda od prodaje odnosno povećanje od 2,8 posto u odnosu na usporedno razdoblje godinu ranije dok bi bez utjecaja tečajnih razlika prihodi procijenjeno bili viši 3,4 posto. U okviru navedenog segmenta gotovo svi poslovni programi ostvarili su rast prihoda od prodaje te je ostvaren rast vlastitih brandova za 3,8 posto. Najveći rast od 8,7 posto ostvario je poslovni program Dječja hrana, slastice i snack, potom poslovni program Žito i Lagris 6,1 posto te poslovni program Kulinarstvo 2,9 posto.

Drugi segment Grupe Podravka, Farmaceutika, ostvarila je 639,3 milijuna kuna prihoda od prodaje što predstavlja rast od 4,7 posto u odnosu na isto razdoblje godinu ranije dok bi bez utjecaja tečajnih razlika prihodi procijenjeno bili viši 7,6 posto. Vlastiti brandovi Farmaceutike ostvarili su rast od 4,9 posto, ponajviše uslijed nastavka trenda rasta potražnje na tržištu Rusije te uslijed rasta prihoda od prodaje na tržištima Adria regije te regije Centralna Europa. Vrijedi



Prihodi od prodaje ostvarili rast od 95 milijuna kuna



Zabilježen organski rast od 107 milijuna kuna ili 4 posto



Rast prodaje uz istovremenu kontrolu operativnih troškova rezultirao s dvoznamenkastim rastom profitabilnosti



Ostvarena neto dobit u iznosu od 186 milijuna kuna

spomenuti kako je kod najznačajnije kategorije Lijekovi na recept zabilježen značajan porast prihoda od prodaje u iznosu od 5,4 posto.

Kada je riječ o realizaciji prihoda od prodaje Grupe Podravka po regijama, najveći relativni porast u iznosu od 9 posto zabilježen je u regiji Istočna Europa te 7,2 posto u regiji Centralna Europa. Regija Adria, kao najznačajnija regija za Grupu Podravka, zabilježila je značajan rast prihoda od prodaje u iznosu od 2,3 posto odnosno povećala je prihode od prodaje za 48,7 milijuna

kuna u odnosu na isto razdoblje godinu ranije. Kada je pak riječ o cijeni dionica Podravke, u prvih devet mjeseci 2018. godine cijena dionica Podravke ostvarila je rast od 29,3 posto, dok su pritom domaći dionički indeksi Crobex i Crobex10 oboje pali 3,3 posto.

Fokus menadžmenta Grupe Podravka u nastavku godine bit će na daljnjem organskom rastu, nastavku smanjenja zaduženosti, upravljanju novčanim tokovima kao i na poboljšanju interne efikasnosti. (R)

Sandra Perković postala ambasadorica Podravkine Povezivanje hrvatskih kompanija je za jačanje imidža hrvatske

Podravka je sa svojim brandovima i proizvodima prisutna na više od 60 internacionalnih tržišta. Vegeta, kao izvorni hrvatski proizvod postao je i svojevrsni fenomen. U gotovo šest desetljeća postojanja, Vegeta je ušla u kuhinje potrošača diljem svijeta

Najbolja hrvatska sportašica svih vremena Sandra Perković i predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar, potpisali su Ugovor o suradnji kojim Sandra Perković postaje ambasadorica Podravkinih proizvoda pod brandom Vegeta Natur. Ugovor je potpisan u četvrtak 25. listopada, na skupu Dani hrvatskog turizma koji je održan na Hvaru u

organizaciji Ministarstva turizma Republike Hrvatske, Hrvatske turističke zajednice i Hrvatske gospodarske komore.

„Ponosni smo što se naša najuspješnija sportašica svih vremena Sandra Perković pridružila velikoj Podravkinjoj obitelji. Veliko nam je zadovoljstvo uz sebe vezati one najbolje koji dijele s Podravkom važne vri-

jednosti kao što su vrijedan rad, visoko postavljene ciljeve i težnja k izvrsnosti. To su temelji Sandrinih vrhunskih rezultata, ali i uspješnog poslovanja Podravke“, izjavio je prilikom potpisivanja Ugovora o suradnji predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar te poželio Sandri da ove godine zaslužno ponese titulu najbolje atletičarke svijeta.

Sandra Perković ovom je prigodom izjavila: „Uz Podravkine proizvode sam odrastala i drago mi je da poruku o kvaliteti i vrijednostima tih proizvoda mogu prenijeti drugima kroz svoj rad i sportske aktivnosti. Povezivanje hrvatskih kompanija i sportaša pomaže u promociji hrvatskih proizvoda vrhunske kvalitete u svijetu.“

Podravka je sa svojim brandovima i proizvodima prisutna na više od 60 internacionalnih tržišta. Vegeta, kao izvorni hrvatski proizvod postao je i svojevrsni fenomen. U gotovo šest desetljeća postojanja Vegeta je ušla u kuhinje potrošača diljem svijeta. U skladu s trendovima kulinarškog tržišta, Vegeta se kroz godine nadograđuje novim kategorijama među kojima je i Vegeta Natur. Proizvodi



Vegete Natur

kompanija i sportaša važno skih proizvoda u svijetu



Vegete Natur sada su unaprijeđeni novim recepturama, kombinacijom pažljivo biranog povrća i začina uz poruku „Po receptu majke prirode“. Prepoznatljiv okus kvalitete i prirodnosti donosi morska sol, kurkuma je zaslužna za zlatnu boju, a specifičnu aromu i miris kao iz vrta daje im ljupčac.

Na Danima hrvatskog turizma održan je i panel „Hrvatska - mala zemlja, veliki brend“, na kojem su, uz Marina Pucara i Sandru Perković, sudjelovali Davor Bruketa, Jadranka Primorac, Aleksandra Dojčinović, Kristijan Staničić i Božo Skoko. Marin Pucar je istaknuo kako Hrvatska svoju popularnost u turizmu i sportu treba prenijeti i na druge sfere svoje ponude, a to se posebno odnosi na snaženje imidža hrvatskih prehrambenih proizvoda. (R)





Podravka priče za strašnu noć

Veseli Halloween uz bundevu, grah i krastavce

Kakva bi to noć vještica bila, a da se ne našali na Podravkin način. Na svojim društvenim mrežama Podravka je upozoravala: u želji za što boljim provodom treba pripaziti da se ne bi postalo dio jedne od strašnih horor priča koje se tijekom Halloweena mogu odigrati. Tako je trebalo pripaziti na bundeve jer najstrašniji su kad utihnu. Kad krastavci ožive treba trčati glavom bez obzira, samo pritom paziti da se ne sretne grah u ulici brijestova.

(Lana Bosilj)



Kviki na rođendanu CCO Split

Rođendanskom slavlju City Centra One Split pridružio se i Kviki. U suradnji s kopirničkom tvrtkom Hangar 18, Kviki je u Gaming areni dijelio hrskave grickalice za sve posjetitelje. Također, tom su se prigodom gameri mogli prijaviti za sudjelovanje u nagradnom natječaju koji omogućuje besplatan ulaz na Reboot Infogamer koji će se u drugoj polovici studenog održati na Zagrebačkom Velesajmu.



CrazyRussianHacker kušao hrvatski IBO paket i zaljubio se u Podravkinu „paštjetu“

Možda vam ime Taras Kulakov na prvu ne zvuči poznato, ali vjerujemo da znate tko je "CrazyRussianHacker". Iako mu je to najpoznatiji kanal, nije jedini - ima ih čak tri, a na jednom od njih isprobao je i hrvatsku verziju IBO-a (individualni borbeni obrok) kojeg proizvodi Podravka.

Palac gore za hrvatski "paštjet"

Od konzerve sardina u ulju do čokolade, čaja i meda, u IBO paketu nalaze se brojni obroci, a Kulakova je oduševila - konzerva graha s hamburgerom:

- Ovo je toliko dobro da bih to jeo svaki dan! Veliki komadi mesa, ogromni grah, samo malo zagrijete. Apsolutno ukusno", komentirao je Kulakov.

On je već testirao IBO pakete sa svih strana svijeta, a ova hrvatska verzija dolazi u 7 paketa. Svi sadrže tri glavna obroka i nekoliko međuobroka, koji uspješno hrane vojnike tradicionalnim jelima rađenih prema ukusnoj recepturi. Tako se u svakome mogu pronaći paštete, riblje konzerve, glavno jelo (Goveđi gulaš, Grah s kobasicama, Grah s hamburgerom, Gulaš s krumpirom, Čobanac, Složenac od svinjskog mesa, Varivo od mahune s mesom) i još koji ukusni dodatak.

Kulakov se posebno oduševio Podravka paštjetom! Na trenutke djeluje kao da je začuđen što hrvatska uopće ima "paštjet", a onda je detaljno opisuje:

- Jako kremasta, malo i na "slatku" stranu, ovo je tako dobro, palac gore, komentira. S guštom je pojeo i Podravka sardine u ulju za koje preporučuje da se stave na kreker (kekse) koji također dolaze u IBO paketu.

Uz Grah s kobasicom iz konzerve, probao je i med za kojeg kaže da je odlično što je "već kristaliziran" jer ga je lakše jesti. U videu pije i čaj za koji komentira da je "slatkast, limunast, odličan" i pije "osvježavajući i jako fini" instant napitak od naranče.

Od ostalih elemenata IBO paketa, tu je i nama svima poznati "Kavabon" za koji se iznenadio da se može "žvakati", a uživao je u pločici čokolade koja mu je "djelovala gorkasto, ali je zapravo slatka". Uz suhi ananas i papaju je također uživao, kao i pureći mesni narezak sa sirom koji ga podsjeća na kobasicu.

Tko je Taras?

Nasmijava i rješava probleme

Od "lifehacks" i "uradi sam" videa, znanstvenih eksperimenata do brojnih "unboxing" videa za sve željne jednostavnog humora. Na svom najpopularnijem kanalu broji 2.2 milijarde pregleda i više od 10 milijuna pretplatnika, a ni preostala dva ne zaostaju, uključujući i kanal Taras Kulna kojem je kušao sve Podravka proizvode iz hrvatskog IBO paketa. (R)



Čokolino i Dolcela na Totalnom JoomBoosu



Treći rođendan, 500.000 pretplatnika, i najjači medijski brend koji okuplja generaciju Z i milenijalce povod je bio i za Podravkine brendove Čokolino i Dolcelu da nastupe na najvećem regionalnom YouTube spektaklu „Totalni JoomBoos“ u nedjelju 21. listopada u zagrebačkoj Areni.

Uz tisuće pripremljenih degustacijskih porcija



Čokolina, nagradne igre za posjetitelje, fotkanje na photoboothu, Podravka Dolcela počastila je sve prisutne i velikom slavljeničkom tortom.

Čast da zapali svijeće na torti pripala je velikoj svjetskoj YouTube zvijezdi KSI-ju. Uz svima dobro poznatog medvjedića Lina, gosti Totalnog JoomBoosa u Podravkinom korneru družili su se i s najvećom hrvatskom YouTube zvijezdom Dennis Domianom. Dennis je, kao najveći fan Čokolina, pokazao kako on priprema svoj najdraži obrok.

JoomBoos u Koprivnici

A točno tjedan dana prije nego što se u zagrebačkoj Areni održao Totalni JoomBoos, mladi koprivnički fanovi ovog YouTube kanala imali su prilike upoznati se sa svojim idolima Dennisom, Glorijom, 8rast9, Nikom, Franom i Leom u Koprivnici ispred dvorane Fran Galović. Popularni su JoomBoosovci, uz obavezno fotkanje s okupljenima igrali nagradne igre, dijelili autograme, a bili su prisutni i na snimanju spota nove navijačke himne RK Podravke „Dok srce kuca, Podravka“ sa Zaprešić Boysima. (R)



Nastavlja se dobra suradnja Podravke i ELFS-a

Početkom proljeća Podravka je započela suradnju s dvojcem ELFS na projektu Podravkinih legendi. Tom prigodom lansirane su majice s Podravkinim legendama, kravicom i pijevcem,

u izvedbi poznatog dvojca. Suradnja je nastavljena na predstavljanju nove kolekcije Flashback za nadolazeću jesen i zimu gdje je prepoznatljiva Podravkina kravica aplici-

rana na kuhinjske krpe i pregače te podijeljena posjetiteljima revije. Također, predstavljeni su novi proizvodi i novi dizajn ambalaže pojedinih proizvoda iz mesnog asortimana. (Lana Bosilj)



Ponovno dokaz hrvatske kvalitete

Već smo imali prilike vidjeti kako se kvaliteta vidi i čuje nadaleko, pogotovo što se tiče Podravkinih proizvoda. A da je tome tako pokazuje i još jedno pojavljivanje poznate „face“ s Podravkinim pekmezom od šljiva. Voditelj jedne o trenutno najpopularnijih Netflixovih serija „Queer Eye“, Antoni Porowski, objavio je na svom Instagram profilu selfie sa gore spomenutim proizvodom. Iako je na slici s punom teglicom finog slatkog namaza, sigurno je već nekoliko praznih uokolo. A da je bliže, već bi mu naši promotori kulinarstva pokazali dodatne trikove kako najbolje iskombinirati pekmez od šljiva s ostalim delicijama iz Podravkinog asortimana.

Hrvatski kuharski kup 2017/2018.

Natjecanjem petog kola Hrvatskog kuharskog kupa pod nazivom „Kuharski kup Slavka Večerića“, završeno je trinaesto izdanje Hrvatskog kuharskog kupa. Po prvi puta natjecanje Hrvatskog kuharskog kupa održano je u Pregradi, rodnom mjestu Slavka Večerića, proslavljenog hrvatskog kuhara koji nas je nažalost zauvijek napustio krajem prošle godine.

O Slavku su biranim riječima na svečanosti govorili i Marko Vešligaj, gradonačelnik grada Pregrade te kulinarški promotor Podravke i član Ocjenjivačkog suda Zlatko Sedlanić.

Ova dvodnevna manifestacija započela je u subotu, 29. rujna kada su sudionici počeli pripremati tri slijeda koja su sljedećeg dana bila izložena i podijeljena posjetiteljima manifestacije 48. Branje grozdja. Zadatak je bio pripremiti svečanu hladnu platu od puretine, bunceka,

kukuruzu i hrena, glavna jela od svinjskog kotleta, gljiva i krumpira te deserte od jabuka, buče, kestena i grožđa. Radove natjecatelja ocijenili su članovi Sekcije ocjenjivača HKS-a Zlatko Sedlanić, Grozdana Bohorč i Erich Glavica.

Pobjedu u ukupnom poretu odnio je Marin Pozder iz restorana Bedem iz Varaždina koji je pripremio najbolje predjelo i glavno jelo dok je u desertu za nijansu bolji bio Dario Špehar iz Hotela Plitvice na Plitvičkim jezerima. Treće mjesto pripalo je još jednom predstavniku iz Varaždina, Ivanu Tomasu iz restorana Fontana Crnković.

Svečanost proglašenja najboljih u ovoj sezoni Hrvatskog kuharskog kupa, održala se sredinom listopada u Koprivnici, dok će nova sezona Hrvatskog kuharskog kupa započeti krajem godine. (Lana Bosilj)



140 godina Crvenog križa u Hrvatskoj

Jubilarna plaketa za nesebičan doprinos

Osim velikim humanitarnim koncertom, Hrvatski Crveni križ svoju je 140. obljetnicu proslavio i prigodnim svečanim programom u Hrvatskom narodnom kazalištu. Također, proslavljeno je i 65 godina dobrovoljnog darivanja krvi u organizaciji HCK te 25 godina samostalnog nacionalnog društva. U povodu svojega 140. rođendana, Hrvatski Crveni križ zajedno sa svojim društvima uručio je 159 jubilarne plakete te 1593 zahvalnica onima koji godinama podržavaju humanitarni rad HCK. Jubilarnu plaketu Crvenog križa dobila je i Podravka, za izvanredan doprinos i nesebično pruženu pomoć u ostvarivanju ciljeva Hrvatskog Crvenog križa.

Prilikom preuzimanja plakete, Ljiljana Šapina, članica Uprave Podravke je izjavila: „Hrvatski Crveni križ je nezaobilazan i važan čimbenik, ne samo u situacijama poput prirodnih katastrofa, nego i u pružanju svakodnevnih pomoći potrebitima u našoj zajednici kroz različite programe i aktivnosti. Vaš



doprinos humanitarnom radu i djelovanju je nemjerljiv i drago nam je da kao najveća domaća prehrambena kompanija možemo

biti vaš partner u projektima kojima pomažemo potrebitima u našem društvu.“

(Lana Bosilj)



Rukometašice Podravka Vegete uključile su se u pripremu Podravkinih paketa za Crveni križ

Uz treninge i pripreme za nadolazeće utakmice, rukometašice Podravka Vegete odvojile su vrijeme i rado se uključile u pripremu Podravkinih paketa hrane za Crveni križ. U ovoj akciji udružile su snage s Podravkašima predvođeni Upravom kompanije.

U okviru projekta „Zajedno za društvo jednakih mogućnosti“, financiranog iz Fonda europske pomoći za najpotrebitije, Podravka će isporučiti 22.473 paketa hrane za potrebe korisnika Hrvatskog Crvenog križa Gradskog društva Crvenog križa Osijek, naručitelja u ovom projektu. Paketi hrane uključuju hranu za djecu do 3 godine starosti te pakete za djecu stariju od 4 godine i odrasle osobe, a iz Fonda europske pomoći za najpotrebitije (FEAD) za ovaj je projekt osigurano nešto više od 2,5 milijuna kuna.

„Drago nam je što su nam se u pripremi paketa za Crveni križ pridružile rukometašice naše Podravka Vegete zajedno sa svojim trenerom i klupskim vodstvom. Kada udružimo snage rezultati su zajamčeni. Mi smo uz njih kao glav-



ni sponzor u njihovim sportskim izazovima, a one naša podrška u projektima značajnim za zajednicu u kojoj poslujemo. Uz njihovu pomoć Podravkini paketi hrane bit će brzo spremni za isporuku korisnicima Crvenog križa“ - izjavio je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke.

„Iako imamo puno obaveza i jak ritam pripre-

ma za utakmice, rado se uključujemo u ovakve akcije. Drago nam je da možemo pomoći da paketi hrane što prije dođu do potrebitih diljem Hrvatske. Sudjelovanje u sličnim projektima uvijek nam daje dodatnu energiju i motiv u sportskim nadmetanjima“ – izjavio je Zlatko Saračević, trener rukometašica Podravka Vegete. (R)

Podravka sudjelovala u akciji Kupujmo hrvatsko u Bjelovaru

Vjerujući da je danas važnije nego ikada poduprijeti domaće gospodarstvo, Hrvatska gospodarska komora nastavila je s promocijom domaćih kvalitetnih proizvoda, putem najpoznatije nacionalne akcije “Kupujmo hrvatsko” u Bjelovaru.

Akciji su se priključili brojni hrvatski proizvođači, a Podravka je za posjetitelje pripremila degustaciju proizvoda od voća i povrća te nezaobilazno druženje s Linom koji je izazvao posebno oduševljenje najmlađih.

Cilj akcije je promocija kupovine domaćih proizvoda kako bi se stvorila svijest o važnosti poticanja domaće proizvodnje, čuvanja postojećih i stvaranja novih radnih mjesta te pomaganja rasta hrvatskoga gospodarstva. (Ana Lukčin Trakoštanec)



Grupa Podravka na Sialu u Parizu

Podravka, Žito i Lagris predstavili svoj asortiman na Svjetskom prehrambenom sajmu u Francuskoj

Svjetski prehrambeni sajam SIAL, jedan od najvećih, ove je godine u pet dana okupio svjetske izlagače iz svijeta prehrambene industrije. U Parizu se od 21. do 25. listopada među 7200 izlagača iz više od 100 različitih zemalja svijeta predstavila i Grupa Podravka. Na 250 000 kvadratnih metara kroz osam hala našli su se proizvođači hrane, među kojima su bile i kompanije Grupe Podravka, ali bilo je i oni kojih su izlagali sirovine, poput Lagrisa, izlagača svježih proizvoda te izlagači opreme za potrebe prehrambene industrije.



S ciljem učvršćivanja postojećih poslovnih partnerstava, ali i pronalaska novih, Podravka, Žito i Lagris predstavile su za više od 160 000 posjetitelja svoj asortiman. Kroz degustacije, podjele uzoraka i cooking show promotora kulinarstva potencijalnim se kupcima, dobavljačima i partnerima nudila široka paleta prehrambenih proizvoda iz kategori-

ja dodataka jelima, kondimenata, pekarskih proizvoda, žitarica, grahorica i konditorstva. Ovakvi sajmovi prilika su za pozicioniranje Grupe Podravka na prehrambenoj mapi svijeta i prepoznavanje kvalitete i potencijala koje brandovi i proizvodi Grupe Podravka imaju i zaslužuju.

(Lana Bosilj)

Analiza rezultata suradnje s Ministarstvom hrvatskih branitelja

Godinu dana od potpisivanja Sporazuma s Podravkom o suradnji otkupa proizvoda zadruga hrvatskih branitelja, u Ministarstvu hrvatskih branitelja održan je radni sastanak na kojem su analizirani ostvareni rezultati protekle sezone i dogovoren nastavak provedbe suradnje. Na sastanku su sudjelovali predstavnici Ministarstva hrvatskih branitelja, Podravke te referalnih

centara za zadruge hrvatskih branitelja.

U rujnu prošle godine potpisan je spomenuti sporazum, a u cilju pružanja podrške hrvatskim braniteljima u plasmanu njihovih proizvoda i osiguravanja redovitog otkupa proizvoda, ostvarivanja međusobnog povezivanja domaćih proizvođača, razvoja domaće poljoprivrede i udjela domaćih sirovina u gotovim proizvodima.

Suradnja u 2018. godini rezultirala je ugovaranjem otkupa više od 500 tona voća i povrća za potrebe industrijske prerade Podravke.

Na radnom sastanku dogovoreni su daljnji parametri suradnje za sljedeću sezonu. Definirane su poljoprivredne kulture koje će Podravka otkupljivati od braniteljskih zadruga (paprika, krastavci, feferoni, šljive, jabuka, pšenica itd.), razmotrene mogućnosti za unapređenje suradnje te olakšanje poslovanja zadrugama hrvatskih branitelja. Dogovoren je i način rada u novoj sezoni gdje će se fokus staviti na kulture karakteristične za određena geografska područja RH te ugovaranje suradnje s više BZ-a. Zaključeno je kako su u ovoj sezoni postignuti vrlo ohrabrujući rezultati te uspostavljeni dobri temelji za nastavak suradnje i u 2019. godini. (R)





Podravkini branitelji iz Dalmacije

U Sinju je održan sastanak predsjednika UBIUDR Podravke Slobodana Lončara sa članovima Udruge iz Regije Dalmacija na kojemu su bili i prijatelji – predsjednik Udruge hrvatskih branitelja veterana 126. brigade Boško Vladović i tajnik Udruge Filip Ratković. Tom prigodom razmatrani su problemi Podravkinih i općenito branitelja iz Dalmacije te je naglašeno kako se premalo vremena posvećuje problemima branitelja, kao uostalom i u cijeloj Hrvatskoj te se povremeno osjećaju zaboravljenima i izdanim. Ipak braniteljima niti danas ne nedostaje onaj inat i ponos te zajedništvo koje su pokazali u ratnim godinama. Uvijek su spremni pomoći potrebitima u nevolji i odreći će se svega kako bi pomogli drugima, a u toj pomoći posebno prednjače Podravkini branitelji. Prilikom druženja predstavnici sinjske 126. brigade poklonili su Slobodanu Lončaru knjigu Branimira Petričevića „Srbijanska oružana agresija na Cetinsku krajinu 1990.-1991.“.



Praćenje trendova

Prva web stranica Podravka Ugostiteljstva

U studenom 2018. godine kao rezultat više-mjesečne uske suradnje i timskog rada Službe Gastronomija i Službe digitalnih komunikacija dovršen je projekt izrade i objave web stranice Podravka Ugostiteljstva. Prateći trendove i činjenicu da u današnje vrijeme zastupljenost u digitalnom svijetu ima veliki utjecaj na popularnost i posjećenost ugostiteljskih objekata, zajednički cilj bio je upoznati širu javnost s Podravkinim restoranima Pivnicom Kraluš, Podravskom kleti i Štagljem koji su u Podravkinom vlasništvu već preko 40 godina. Vrijednost Podravkinih restorana, koji svojim izgledom i umjetničkom vrijednošću te ponu-

dom hrane odišu duhom tradicije podravskog kraja i ujedno su promotori Podravkinih proizvoda, prepoznali su mnogi stručnjaci za Ugostiteljstvo te im dodijelili brojne nagrade, međutim nisu poznati svim ljubiteljima tradicije i dobre hrane te vanjskim posjetiteljima ovog kraja. Cilj ovog projekta je bio privući nove goste u naše objekte i upoznati širu javnost o njihovoj umjetničkoj vrijednosti, njihovoj prošlosti, ponudi jela i ponuda usluga. S veseljem Vas pozivamo da i Vi posjetite našu web stranicu www.podravka-ugostiteljstvo.hr te se i sami uvjerite u rezultat našeg zajedničkog projekta. (Vlatka Findrik)

Kolumna

Piše: Maje Kušenić Gjerek

Za prste polizati

Kako se osjećate u najezdi ovih malih, zlatnih svemirskih brodova što lepršaju svud oko nas, padajući sa još zlatnijeg drveća, jeste li sretni ili sjetni zbog ove jeseni?

MENI SE NEKAKO ČINI DA TREPERIM IZMEĐU OVA DVA OSJEĆAJA, OVISNO O DANU S VIŠE ILI MANJE SUNCA.

Nitko ne može reći da se ove jeseni nismo nauživali toplog babljeg ljeta...

I vrtovi i terase cvatu još raznobojno i mirisno.

Kao i košare pune ubranih plodova.

Listopad bje zlatan i za zlatne susrete, poput onog već tradicionalnog, s Podravkinim umirovljenicima, koji je protekao u prijateljstvu i lijepom raspoloženju, potaknutom riječima iskrene zahvale svima koji su ugradili svoj trud u Podravkin svijet i njen prosperitet.

Pa su stare uspomene izmamile nove osmijehe.

I nazdravljalo se radosti druženja.

Nazdravljalo se i zbog Podravkinih rukometašica i njihovih uspjeha, posvuda, no najviše u Podravini, bilo je i veselja i vatrometa.

Nek nam i one budu razlog slavlja, u cijeloj Hrvatskoj, kao i naši nogometaši, naše zlatne djevojke.

A u rodnom nam gradu i slavlje pjesnika, kao i svake godine, ali i prozaika, još jedno međunarodno susretanje književnika, od Amerike do Poljske, u našoj Koprivnici, još jedna Galovičeva jesen, i tradicionalna, i moderna, i najdraža.

Jesen kao da je godišnje doba stvoreno za prisjećanja, ne samo na ljeto, već i na minula ljeta.

Pa sam se prisjetila početaka Galovičeve jeseni i mog skromnog udjela, u ovoj, sad uglednoj književnoj manifestaciji.

Bje to, kao u bajkama, davno, davno, pred četvrt stoljeća.

A još se sjećam, kao jučer, razgovora s vodstvom u upravi DHK o tome

kako bi se, ako želimo da Društvo hrvatskih književnika bude sunositelj, trebala razlikovati od svih ostalih, dotadašnjih hrvatskih književnih nagrada.

Predložila sam da, nebitno o kojem je žanru riječ, (nek svi budu zastupljeni, i poezija i proza), bude važno samo da je u pitanju zavičajna tematika, bilo kojeg zavičaja, kao što je to kod Galovića, u njegovoj čudesnoj lirici, bezvremena Podravina.

I bilo je prihvaćeno. I svima se dopalo.

Dobili smo i pokroviteljstvo Ministarstva kulture..

Pa je tako, tad pokrenuta, sad već tradicionalna i značajna nagrada za književnost „Fran Galović“, čini se kao i sve zbilja važno, u srcu Podravine, uz pomoć par prijatelja, zaljubljenika u njegovu kajkavsku poeziju i podršku bitnih kulturnih institucija u zemlji..

Šmrc, šmrc... Bje davno, al predivno je u što je stasala, kako je postala i međunarodna i svehrvatska.

I predivno kako to danas kolege Gregur, Pernjak i svi ostali iz sadašnjeg Ogranka DHK vode, kakve nam sve zanimljive književnike dovode i otkrivaju.

A nema prave bajke (pa ni književnog susreta)- bez „Podravke“..

Usput, kako vam se sviđa novi slogan - „Nema prave bajke, bez Podravke“

...

Dokazali su to još jednom i Podravkini kuhari, koji su spremili izvrsna jela, iz zemalja svih gostujućih književnika.

I zbog poezije, kao i zbog hrane, večer za prste polizati.

Bajka.



Imaš pravo na slatko, i to bez grižnje savjesti

Nove Dolcela slastice uvijek su dobar izbor kad poželiš nešto slatko, a ne želiš grižnju savjesti

Tko kaže da ne smiješ jesti slatko? I kad paziš na zdravu prehranu i kad održavaš liniju, itekako možeš pristati na slatke zalogaje. Uz nove Dolcela slastice, ti će zalogaji biti još i draži, a ti ćeš uživati u svakom slatkom zalogaju.

Od Browniesa do Muffina

Sigurno ima dana kad do svojih slatkih užitaka želiš na brz i jednostavan način, bez previše pripreme. Od danas možeš puno lakše uživati u ukusnim, sočnim kolačima za koje se ne moraš odreći svog vremena, a ni zdrave prehrane. Zagrizi u omiljenu teksturu čokoladnih Browniesa ili počasti društvo Mini Muffinima s chia sjemenkama. I obavezno ih napravi više. Tko god ih zagrizi, bez grižnje savjesti tražit će još.

Zasladi pa se osladi

Nova generacija Dolcela mješavina za kolače ima se čime pohvaliti. U sebi sadrži samo najkvalitetnija, cjelovita brašna zobi i pira te hranjivu quinu. Svaki Muffin i Brownie na tvom stolu imat će samo stotinjak kalorija, zato slobodno po želji odmjeri svoju dozu slatkoće. Smeđi šećer, med, agavin sirup... Što god odabereš, izvrsno će se umiješati i dodatno obogatiti tvoju čokoladnu ili voćnu rapsodiju okusa.

Brzo ispeci, sporo uživaj

Obožavaš li čokoladu, još ćeš više obožavati bogat, slojevit i pun okus Browniesa. Ako su ti chia sjemenke srcu drage, uživat ćeš u



našim Mini Muffinima i Mramornom kolaču s čokoladnim preljevom. Uz njih možeš odabrati i Kolač okusa Pina colade. Uz kratke i slatke upute, sve ove slastice pripremaju se u tren oka.

Uz Dolcela mješavine za kolače slastice se pripremaju brzo i u svim prilikama. U pauzi

na poslu, netom prije što gosti pokucaju na vrata, a najbrže, vjeruj na riječ, kad te uhvati želja za slatkim. Uvijek im možeš dodati svježe voće ili naribanu čokoladu, a jednako su slasni i vrući i hladni. Kad poželiš nešto slasno, sjeti se - uz Dolcela slastice imaš pravo na slatko! (R)



Nove Podravka bogate juhe

Podravka juhe obogatili smo novom linijom proizvoda – koju čine: Bogata juha s 5 žitarica, Bogata juha s vrganjima i heljdom i Bogata juha s ječmom i povrćem. Ukusne i okrepljujuće, nutritivno bogate, potrošačima nude okus prave domaće juhe.

Bogata juha s 5 žitarica, kako joj samo ime kaže, sadrži 5 žitarica: ječam, pir, zob, heljdu i kvinoju, koje zajedno s puno povrća čine pravo bogatstvo okusa.

Bogata juha s vrganjima i heljdom, nutritiv-

no je bogata juha, u kojoj se glavni sastojci – vrganji i heljda, savršeno sjedinjuju.

Bogata juha s ječmom i povrćem hranjiva je juha kojoj bogatstvo okusa daje ječam, jedna od najstarijih žitarica, a u kombinaciji s raznovrsnim povrćem pruža užitek u punom okusu.

Nove juhe moderni su proizvodi u trendu, brze i jednostavne pripreme, a mogu se konzumirati kao predjelo ili lagani obrok. Izvor su proteina i vlakana te sadrže mnoštvo povrća. Ne sadrže pojačivače okusa. (R)

Kampanja u Rumunjskoj

„Vegeta 100% original“

Nakon proljeća i prvog vala TV kampanje „Vegeta cook freely“ na tržištu Rumunjske, dva nova TV spota „Vegeta 100% original“ emitirat će se na većem broju postaja i u studenom. Kampanja „Vegeta 100% original“ komunicira potrošačima da čak i ako kuhanje može biti nepredvidivo, s Vegetom Chicken ili Vegeta Borsom mogu biti sigurni da će hrana biti 100% uspješna i 100% ukusna! Pod sloganom „Uživajte u autentičnom okusu piletne domaćih jela!“ Vegeta Chicken je „zvijezda“ proizvod. Pečena, pirjana, kuhana ili pržena, s Vegetom Chicken, piletina će sigurno biti ukusna!

Vegeta Bors je idealan proizvod za začinjavanje juhe, a osnovni sastojci su: pšenične mekinje koje sadrže vitamine B, beta-karoten, minerali, esencijalne aminoskislone i ugljikohidrati. Potrošači mogu uživati u autentičnom okusu domaćih juhe s četiri različita proizvoda (Bors Original, Bors s povrćem, Bors s biljem i Bors s vrhnjem). Vegeta asortiman u Rumunjskoj se kontinuirano prilagođava novim trendovima u gastronomiji, pokrećući specifične proizvode za razna jela čime se tradicionalna marka Vegeta doživljava sve više modernom i inovativnom. (R)



Kviki ponovo širi asortiman

Novi Kviki slani proizvodi dosežu nove razine hrskavosti

Nadaleko poznate najhrskavije grickalice ovih dana dobivaju pojačanje: Kviki širi svoju ponudu slanim ekstrudatima. Dosad prepoznati Štapići, Ribice, Pereci i Gricevi dobit će pojačanje u obliku sticksa i ballsa (štapići

i loptice).

S novim proizvodima dolazi i nova razina hrskavosti i to u tri različita okusa kroz tri nova proizvoda: Salty stix – s morskom soli, Ketchup stix – pravi okus kečapa i rajčice te

Cheese balls – okus pravog sira.

Kviki slani ekstrudati idealni su za snack užinu, dijeljenje u dobrom društvu ili za samostalno uživanje kad svom nepcu želite nešto neodoljivo fino. (Lana Bosilj)



Uz Lino Ladu i Podravkine marmelade oboren najslađi Guinnessov rekord

14.186 serviranih palačnika uz Podravkine slatke namaze za svjetski rekord

Na najslađi način koncu je priveden Sarajevski festivala turizma – oboren je Guinnessov rekord u pripremanju i serviranju palačnika na platou centra Skenderija. Organizatori ovog događaja su "Klub ljubitelja palačnika" i Udruženje kuhara BiH, a Podravka se pobrinula za vrhunski okus palačnika svojim slatkim namazima. Ovome kulinarском pothvatu pridružili su se kulinarski majstori i ljubitelji kuhanja i iz Slovenije, Hrvatske, Srbije, Crne Gore, Makedonije, a nekoliko njih je došlo čak iz Švedske. U povijesnom pothvatu za Guinnessa sudjelovali su i učenici Srednje stručne škole "Džemal Bijedić" Goražde, Srednjoškolskog centra Hadžići i Srednje ugostiteljsko-turističke škole Sarajevo.

Dojučerašnji Guinnessov rekord u serviranju palačnika nadmašen je za čak 1.470 palačnika. Njih čak 14.186, namazano je Lino Ladom Gold i Podravkinim marmeladama i pekmezima, a nakon toga su upisane u knjigu Guinnessovih svjetskih rekorda. Dio palačnika podijeljen je okupljenima koji su bodrili sudionike obaranja rekorda, dok je veći dio njih dostavljen socijalno ugroženim kategorijama stanovništva, domovima za nezbrinutu djecu, domovima za zbrinjavanje starijih osoba, kao i migrantima i drugima koje je ova gesta obradovala. Za distribuiranje je bila zadužena organizacija Pomozi.ba.



„Čast nam je bilo sudjelovati u ovome slatkome događanju i čestitam svima koji su doprinijeli obaranju rekorda danas. Svi prisutni su se tijekom cijeloga dana mogli zasladiti našom Lino Ladom Gold, rađenoj po premium recepturi, koju već možete pronaći u dućanima diljem Bosne i Hercegovine, a vjerujem da su najmlađi posebice uživali u druženju s našom maskotom, medvjedićem Linom. Podravka u BiH se već tradicionalno rado odaziva i pomaže poduhvate poput ovoga, a radosni smo da smo danas u timovima koji su vrijedno radili za Guinnessa mogli vidjeti veliki broj mladih ljudi, posebice učenika strukovnih škola. Čestitam svima, i ne krijemo ponos

što smo dio ekipe za Guinnessa“, rekla je Mila Zovko, direktorica marketinga Podravke BiH.

Ekipa od više od stotinu ljudi, koji su u smjenama sinkronizirano pripremali smjesu, razvijali je i naposljetku mazali Podravkinim slatkim blagom, osam sati je neprekidno radila na ovome značajnome poduhvatu uz gromoglasnu podršku okupljenih posjetitelja na platou Skenderija. Pod budnim okom sudaca koji su nadgledali tijek i regularnost ovoga slatkoga događanja, obavljeno je prebrojavanje i proglašenje novoga rekorda – 14.186 palačnika, što je za 1.470 bolje u odnosu na stari rekord iz Moskve, koji je iznosio 12.716 komada. (R)





Medvjedić Lino pomaže prebroditi strah od liječnika u „Bolnici za plișane medvjediće“

Predškolske ustanove „Ču-Ču“, marketing agencija „Republic“ i Udruženje studenata medicine u Bosni i Hercegovini „BoHeMSA“ organizirale su u Sarajevu prvu edukativno-zabavnu radionicu pod nazivom „Bolnica za plișane medvjediće“.

Kroz igru i smijeh medvjedić Lino i malișani uzrasta od četiri do osam godina proveli su nezaboravnih sat vremena u „Bolnici za plișane medvjediće“. Oni su u suradnji s pravim liječnicima pregledali i liječili, kako svoje osobne plișane ljubimce, tako i Lino medvjediće. Maskota medvjedić Lino dragovoljno je i sam na sat vremena postao pacijent, a kroz liječnički pregled ispratili su ga malișani, pod budnim okom specijalistice hitne medicine dr. Merime Šišić, te uz asistiranje studentica Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Sarajevu Lejle Ivanișević i Emine Letić. Po završetku radionice, svi malișani su dobili na poklon liječničke setove, vlastitog Lino medvjedića, kao i brojne slastice od prijatelja projekta Podravke, a i brojnih drugih pokrovitelja koji su podržali ovaj projekt.

Ekipa okupljena oko ovoga projekta namjerava na kreativan i interaktivan naćin podučiti najmlađe što treba raditi kada se neko ozlijedi, na koji naćin kontaktirati lijećnika, te što lijećnik poduzima kada smo bolesni. Radionice su zamișljene tako da se djeca kroz igru i zabavu educiraju o vaŹnosti lijećnićkog pregleda, osobne higijene i preventive te upoznaju s lijećnićkim instrumentima. Djeca aktivno sudjeluju u radu te zajedno s lijećnicima simuliraju procese lijećenja svojih medvjedića, koji se realno odvijaju u lijećnićkim ambulantama – od primanja, lijećenja i otpuštanja pacijenata. U radionicama koje će se održavati do konca ove godine diljem sarajevske Źupanije, svakog posljednjeg vikenda u mjesecu, sudjelovat će vișe od stotinu djece. (R)





Uvijek sa srcem i trkačkim izazovima

Posljednji vikend listopada u Ljubljani bio je posvećen svim trkačima i ljubiteljima trčanja. Naime, održan je 23. Ljubljanski maraton u kojemu je sudjelovao i tim trkača iz Žita i Podravke Slovenije.

Tim oduševljenih trkača prenio je prepoznatljiv Žitov i Podravkin slogan s radnih mjesta na ljubljanske ulice gdje su sudjelovali u ovogodišnjem Ljubljanskom maratonu. Njihove majice za trčanje ukrašavao je natpis: »Trčati je lako, pitaj me kako? Uvijek sa srcem.« Unatoč kišnom vremenu sportaši su uz navijanje suradnika uspješno otrčali posljednje metre i

stvorili nezaboravne trkačke uspomene. Mirko Janjatovič, koji je u Žitovoj Gorenjki zaposlen već 30 godina, uvjete za trčanje i atmosferu na trasi opisao je odličnim: „Premalo sam trenirao za ta 42 kilometra, jer sam ove godine uglavnom trčao po planinskom terenu tako da sam postignutim vremenom od 2 sata, 55 minuta i 17 sekundi prilično zadovoljan.“ Također, Gregor Nose koji je zaposlen u Žitovoj pekari Novo mesto kaže da je bilo zahtjevno, ali nezaboravno iskustvo. A nove majice svi će rado ponijeti na buduće trkačke izazove. (R)

Jedna jabuka na dan tjera doktora iz kuće van

Na Svjetski dan jabuka 21. listopada u Žitu i Podravki svi su zaposlenici dobili jabuku iz ekološke proizvodnje. Svježa zaliha vitamina ne samo da osigurava zdravlje već i više energije. Jabučnom slasticom započela je akcija promicanja zdravog načina života i zdrave prehrane među zaposlenicima.

Poznata izreka kaže da jabuka na dan tjera doktora iz kuće van. Mudrost naših predaka prepoznata je i u Žitu i Podravki Slovenije gdje su odlučili pripremiti akciju promicanja zdravog načina života i prehrane među svim zaposlenicima. Zaposlenike će jednom mjesečno, kad dođu na posao ili tijekom užine, dočekati ukusna vitaminska grickalica.

Uloga prve zdrave grickalice povjerena je jabukama iz kontrolirane ekološke proizvodnje jer su voće koje ima najbolji učinak na metabolizam i izbacivanje vode iz tijela.



Konzumiranje jabuka, između ostalog snižava loš kolesterol, regulira krvni tlak i jača srce i krvožilni sustav. Zdravlje je svakako osnova kako za dobar život tako i za uspješan rad pojedinca i organizacije. (R)

Žitovih 70 godina Na jubilarnoj Hribovca, H

Dobre okuse u Žitu stvaraju već sedam desetljeća. Prilikom svečanog jubileja druge listopadske subote na Pogačarjevom trgu usred Ljubljane održan je jubilarni Kruhfest, a prijestolnica je bila obavijena mirisom odličnih kruhova

Žito naime ove godine slavi 70. godišnjicu djelovanja tvrtke. Začeci sežu u 1948. godinu kada je tvrtka započela s poslovanjem. Početna djelatnost, mlinarstvo, kasnije je proširena pekarstvom i tjesteničarstvom, a tijekom desetljeća svoju su djelatnost nadopunjavali, proširili svoju proizvodnju diljem Slovenije, a slijedeći trendove obogatili su ponudu visokokvalitetnim i inovativnim proizvodima. Danas na policama trgovina potrošači mogu pronaći Žitovu rižu, žitarice, zamrznute proizvode, čajeve, konditorske proizvode, začine, čokoladu...

Inače, najveći udio u Žitu predstavljaju pekarska i mlinarska djelatnost koje čine čak 46 % prihoda od prodaje. Prepoznatljivost i popularnost krušnih proizvoda izgrađene su i razvijene na temeljima slovenske baštine u



om Kruhfestu miris Jelena, leljadinog s orasima, Stoljetnog...



kojoj je kruh imao važno mjesto u prehrani naših predaka i to je mjesto zadržao do danas. Tako je i proslava rođendana – jubilarni Kruhfest – obilježena najpopularnijim Žitovim kruhovima i pekarskim proizvodima. Za otvorenje događanja pobrinuli su se Janez Bojc, generalni direktor Žita, i Zoran Janković, gradonačelnik Ljubljane, svečanim rezanjem ogromnog Jelenovog kruha. Na otvaranju Kruhfesta posjetitelji su mo-

gli kušati mnoge od najprepoznatljivijih kruhova i svježe pekarsko pecivo, a o kruhu su naučili mnoge zanimljivosti: na primjer, u Žitu proizvodnja svakog kruha traje prosječno osam sati, a najbolji kruh danas napravljen je ručno. Samo u posljednjih 70 godina u Žitu je ispečeno 1,5 milijuna tona kruha i peciva. Događanje je obiteljskog karaktera tako da se uzela u obzir i animacija najmlađih. U dječjim radionicama „Od zrna

do kruha” djeca su kroz izradu i pečenje kruha mogla naučiti kako nastaje kruh. Okupljeni su također uživali u kazališnoj predstavi koju je izvela skupina uličnog kazališta Ane Monro. Na pozornicu su postavili priču o tradiciji bacanja nepoštenih ljubljanskih pekara u rijeku Ljubljanicu, ali zato što Žitove pekarice peku najbolji kruh, ostale su suhe i umjesto bacanja u rijeku, oslobođene su optužbi. (R)



Održani 25. jubilarni Dani Belupa

Belupo – više od zdravlja



U Vodicama su održani jubilarni 25. Dani Belupa, na kojima je 300 farmaceuta iz cijele Hrvatske raspravljalo o najpametnijoj investiciji koju svaki odgovorni pojedinac može napraviti – osiguranju vlastitog zdravlja.

Sudionici skupa raspravljali su i o brojnim aktualnim temama te izazovima s kojima se susreće ljekarništvo, ali i farmaceutska industrija - strateška grana hrvatskog gospodarstva. Je li održiv zdravstveni sustav u kojem 43 posto građana ne plaća dopunsko zdravstveno osiguranje, a zdravstvenu uslugu u potpunosti dobiva na teret države, hoće li zbog neodrživosti sustava police biti još skuplje, što je s katalogom usluga. O ovoj, ali i brojnim drugim temama vezanim uz održivost zdravstvenog proračuna, raspravljalo se u panelu „Osiguraj zdravlje“. Zdravstveni je proračun nedostatan, čulo se na skupu, a brojke svakom prosječnom ekonomistu pokazuju i da je neodrživ. Dopunsko zdrav-

stveno osiguranje Hrvatskom zavodu za zdravstveno osiguranje plaća manje od 1,7 milijuna građana! Za više od 700.000 građana dopunsko zdravstveno osiguranje plaća ili bi trebala platiti država, ali to na kraju samo polovično čini. Dodatna privatna zdravstvena osiguranja još nisu osobito razvijena, niti ih još uvijek ljudi percipiraju kao nešto bitno. U ovakvim financijskim okvirima, Hrvatska, na žalost, ne može osigurati ona prava koja je obećala svojim građanima koji su zbog toga često nezadovoljni zdravstvenim sustavom. U svakom slučaju, čini se da sve ide k tome da će svatko od nas morati nositi više odgovornosti za svoje zdravlje i više financijski ulagati u svoje liječenje. U suprotnom, možemo se samo naći da nekoj od dugih i sve dužih listi čekanja, a financijski limiti naših bolnica ne obećavaju da će se stanje uskoro promijeniti, zaključak je te panel diskusije.

U panel diskusiji „Kod za zdravlje“ raspravlja-

lo se o zakonskoj zaštiti originalnih lijekova i propisima o serijalizaciji, dok je u trećem bloku pod nazivom „Zdravlje iz Belupa“ predavanje održala prof. dr.sc. Ervina Bilić, dr.med., specijalistica neurologije, predstojnica Klinike za neurologiju, KBC Zagreb s nazivom „Što kada je bol neobična“. U predavanju se moglo čuti sve o nociceptivnoj, neuropatskoj te miješanoj boli te načinima njihova liječenja. Na taj se način bolesniku i boli može pristupiti kvalitetno što u konačnici dovodi do optimalnih rezultata i obostranog zadovoljstva, zaključno je kazala je prof. dr.sc. Ervina Bilić, dr.med.

Nikola Katana, mr.pharm. MBA, voditelj programa lijekova održao je prezentaciju s nazivom „Belupo – „Od A do A“, u kojoj je podsjetio na Belupova terapijska rješenja u liječenju dijabetesa, hipertenzije te infekcija.

Ana Marija Rusan, dr.med.dent., voditeljica programa bezreceptnih lijekova i proizvoda održala je predavanje s nazivom „Trendovi u samoliječenju!“, u kojem je izvijestila o najnovijim trendovima u samoliječenju te dragocjenim informacijama koje će farmaceutima zasigurno biti od pomoći u svakodnevnom radu s njihovim pacijentima.

Zaključno, ovogodišnji 25. Dani Belupa bili su prigoda da se magistrima farmacije iz cijele Hrvatske, još jednom pošalje poruka da odgovornost za budućnost i dostupnost javnog zdravstva snose svi njegovi dionici – od liječnika, ljekarnika, osiguravatelja pa sve do pacijenata te da ih se detaljnije informira o globalnom problemu sprečavanja ulaska krivotvorenih lijekova u legalni lanac distribucije, ali i zakonskim odlukama, procesima i rokovima uvođenja sustava provjere lijekova serijalizacije u ljekarne i bolnice. (R)





Lider invest 2018.

Belupova nova tvornica najveća je proizvodna investicija

„Belupov investicijski ciklus traje punih 47 godina. Samo u posljednjih 18, u gradnju i opremanje novih proizvodnih pogona, uložili smo više od milijardu kuna“, kazao je predsjednik Uprave Belupa Hrvoje Kolarić primajući nagradu za najveću proizvodnu investiciju u Republici Hrvatskoj u 2017. godini, koju dodjeljuje poslovni tjednik Lider. Riječ je o investiciji vrijednoj 534,1 milijuna kuna za gradnju i opremanje nove tvornice krutih, polukrutih i tekućih oblika lijekova, koja je zaposlila 200 novih zaposlenika. Nagradu je Hrvoju Kolariću uručila izaslanica predsjednika Vlade Republike Hrvatske te državna tajnica u Ministarstvu gospodarstva, poduzetništva i obrta Nataša Mikuš Žigman.

„Već treću godinu zaredom Lider prepoznaje, bira i nagrađuje najbolje u kategorijama velikih, srednjih i malih proizvodnih investicija. To je priznanje svim do sada nagrađenim poduzetnicima, ali i poticaj ostalima. Suprotno dojamu, poduzetnici u Hrvatskoj, posebno srednji i mali, ulaze u brojne proizvodne investicije. Samo što to ostaje ispod radara. To ovom akcijom i nagradama želimo promijeniti“, izjavio je Miodrag Šajatović, glavni urednik poslovnog tjednika Lider.

Kriteriji odabira bili su udio izvoza, broj novootvorenih radnih mjesta i suvremenost tehnologije. Uz to, investicija je morala stvoriti uvjete za zapošljavanje većeg broja ljudi, pridonijeti razvoju proizvodnje i konkurentnosti hrvatskoga gospodarstva, uvesti i razviti nove tehnologije, podići sigurnost i kvalitetu života građana, pridonijeti održivom razvoju i zaštiti

okoliša te stvoriti dodanu vrijednost.

„Od osnutka kompanije do danas Belupo je u Ludbregu, a potom i u Koprivnici otvorio 6 tvornica lijekova, mikrobiološki laboratorij te suvremeno skladište gotove robe. Zahvaljujući najsuremenijoj proizvodnoj tehnologiji godišnje se u kompaniji proizvodi 200 milijuna pakiranja različitih doza i oblika lijekova. Budući da je farmaceutika tehnološki vrlo zahtjevna grana industrije nužna su kontinuirana ulaganja, kako u proizvodne pogone i tehnologiju, tako i u ljude. Filozofija života i rada, zasnovana na kontinuiranu ulaganju kako u proizvodnju tako i u zaposlenike te tržište omogućila nam je iskorak na 20 inozemnih tržišta, na kojima danas ostvarujemo više od polovice prihoda od prodaje, kazao je po završetku svečanosti predsjednik Belupove Uprave Hrvoje Kolarić.

„Naš je cilj do 2020. godine dostići barem 1,4 posto BDP-a privatnih ulaganja u razvoj. Ministarstvo gospodarstva i drugi vladini resori će temeljem analitike podataka na raspolaganju učiniti napore da bi se unaprijedio zakonodavni okvir kojim se potiču investicije i kako bi se



omogućilo to ulaganje, kako kroz bespovratna sredstva Europske unije, tako i kroz druge vrste povlastica kako bi se potpomogli sektori gdje postoji najveći potencijal za rast produktivnosti i realan rast gospodarstva na dugi rok – kazala je Nataša Mikuš Žigman, izaslanica predsjednika Vlade RH i državna tajnica u Ministarstvu gospodarstva, poduzetništva i obrta. Deset poduzeća iz Hrvatske dobilo je nagrade Lider invest 2018. Riječ je o tvrtkama koje su u posljednjih nekoliko godina u proizvodne pogone uložile ukupno 1,13 milijardi kuna i tako nedvojbeno pridonijele rastu hrvatskoga gospodarstva.

O INVESTICIJI BELUPA:

- Tvornica krutih i polukrutih i tekućih lijekova
- Vrijednost investicije - 534.116.422 kn

Investicijskim projektom postižu se:

1. Novi prostori za proizvodnju i skladištenje
2. Nove tehnologije koje omogućuju razvoj, istraživanje i inovacije
3. Mogućnost razvoja novih tehnologija (proizvoda)



“Raw food” trend

Termički neobrađena hrana zasigurno je jedan od najboljih načina za opskrbu organizma prijeko potrebnim nutrijentima. No, važno je znati na koji način kombinirati namirnice kako bi se oni u organizmu osigurali u potpunosti.

Danas smo više nego ikad suočeni s brojnim novim trendovima u prehrani, a jedan je od njih, koji možda uzrokuje najviše kontroverzi, i trend prema sirovoj hrani. Oni pojedinci koji se hrane isključivo sirovom hranom uvjereni su u njezine zdravstvene dobrobiti te bolje opće stanje organizma, dok pobornici tradicionalnih, kuhanih obroka smatraju kako sirovojedstvo nikako nije dobro.

Kao i uvijek, istina i stajalište znanosti negdje su u sredini te se u nutricionizmu uvijek vraćamo na ona njegova tri izvorna postulata – umjerenost, raznolikost i uravnoteženost. Istina je da termički neobrađena hrana u pravilu sadrži puno više hranjivih tvari nego ona termički obrađena. No, nije sva hrana pogodna za konzumaciju u sirovu stanju, pa pojedincima svakako može prijetiti opasnost od nedostatka nutrijenata.

Ono što je također istina jest da je za uravnoteženu i raznoliku prehranu dobro pojedine obroke tijekom dana konzumirati sirove, za

što nasreću postoji jako puno načina.

Jedan od danas najpopularnijih su tzv. smoothieji – gusti napitci koji se dobiju miješanjem voća i/ili povrća s mliječnim proizvodom ili vodom. Mogu biti izvrsni kao doručak, ali i kao međuobrok, ovisno o ostalim obrocima u danu te njihovoj pripremi. Bazu u pravilu čini “snažno” voće poput jabuke, kruške ili bobičastog voća kojemu je onda najbolje dodati pojedino povrće (zeleno lisnato za zelene smoothieje, cikla za crvene itd.) te tekućinu u obliku vode ili mlijeka. Često se obogaćuju i izvorima „dobrih” masti poput orašastih plodova i sjemenki.

Još jedan odličan način uvođenja sirove hrane u prehranu je i što češća konzumacija raznovrsnih salata poput zelenih lisnatih, paprike, rajčice i sl. koje se također dodatno mogu obogatiti orašastim plodovima i sjemenkama (posebice su ukusne one pržene) te avokadom, ali i voćem, u ovo doba citrusima poput grejpa.

I ručak katkad može biti načinjen od potpuno sirove hrane. Primjerice tikvice, mrkva ili celer narezani na sitne trakice mogu poslužiti kao zamjena za tjesteninu pa uz neki ukusan povrtni umak ili umak od orašastih plodova činiti odličan ručak.

Svakako se kao hrana za međuobroke (ako želimo da bude sirova) i dalje preporuča voće. No, kako ne bismo pretjerali s unosom šećera prirodno prisutnog u voću, nije loše u pojedine međuobroke uključiti šaku orašastih plodova kako bi se izbalansirao unos hranjivih tvari.

Važno je svakako da oni koji nisu vični kombiniranju hrane te ne znaju sa sigurnošću utvrditi je li im unos hranjivih tvari i energije tijekom dana adekvatan, ne bi trebali konzumirati isključivo sirovu hranu već je kombinirati s onom termički obrađenom jer će tako povećati spektar i mogućnost unosa svih esencijalnih hranjivih tvari u organizam. (R)



Coolinarika slavi svojih najslađih 15

15 svjećica na torti Coolinarike

Slavljeničko ozračje ovoga mjeseca odiše iz svakog slova i svake fotografije na stranicama Coolinarike. Napunit ćemo 15 i prisjetiti se zajedničkog odrastanja od njezinih prvih koraka, učinjenih 2003. godine do današnje princeze koja je suvereno kročila na tron kulinarskih društvenih mreža.

Od 500-tinjak recepata objavljenih na Coolinarika stranicama u studenome 2003. godine, do današnje impozantne brojke od preko 180 tisuća korisnika i isto toliko recepata, naša je slavljenica postala prepoznatljiv brand i među vodećim kulinarским portalima u regiji.

Rođena je kao kulinarski online magazin koji je rastao zajedno sa svojim korisnicima. Zajedno smo učili kako napisati recept, kako objaviti fotografiju i razvijali ideje kako ovo mjesto učiniti još boljim, kvalitetnijim i ljepšim za razmjenu kulinarskih iskustava. Uspjeli smo kreirati cool prostor za učenje, zabavu i druženje u našoj virtualnoj kuhinji, koja ne poznaje dobne, geografske ni kulinarske granice.

Tijekom godina Coolinarika se prilagođavala novim trendovima i postala korisnička stranica s privatnim i javnim sadržajima, što je omogućilo razvijanje istinskih cool prijateljskosti koja su se održala do danas.

Svima koji ste dio ove predivne kulinarske priče, zahvaljujemo na prekrasnim godinama druženja, razmjene recepata, komentara, fotografija i svih sadržaja kojima ste obogatili stranice Coolinarike.

Proslavimo zajedno našu obljetnicu, puhni-mo 15 svjećica na torti, prisjetimo se godina iza nas i radujmo se onima koje dolaze, jer Coolinarika u 2018:

- ♥ bilježi 90 milijuna posjeta od strane 19 milijuna korisnika
- ♥ stranice su otvorene 310 milijuna puta

Coolinarika se prati u gotovo svakom kutku svijeta, a svoju veselu energiju i provjerene recepte Coolinarika dijeli i na Facebooku, Instagramu, YouTubeu, Viberu i Pinterestu.

Ove veeličke brojke dokaz su da uspješno idemo u korak s trendovima i stvaramo nešto vrijedno. Tako Coolinarika na društvenim mrežama u 2018:

- ♥ ima više od 523.000 fanova na Coolinarika Facebooku, od kojih je 15.709 novih korisnika - kao da su se registrirali svi stanovnici Samobora ili Čakovca (prema popisu stanovništva iz 2011.)
- ♥ treći najjači brand na Facebooku Hrvatska po statistikama Social Bakers stranice, a prvi u kategoriji FMCG Food Hrvatska
- ♥ 123.000 followera na Coolinarika Instagramu i 735.521 video pregleda
- ♥ svake minute netko lajka, komentira ili podijeli objavu s Coolinarika Facebooka
- ♥ svakih 6 i pol sekundi netko pogleda videorecept s Coolinarika Facebooka





Počela 13. sezona Lino višebojca



Lino višebojac svoju novu, trinaestu sezonu započeo je u Osnovnoj školi Glina. Škola je to kojoj je zbog sveukupnog dojma i najvišim ocjenama za organizaciju, navijanje, uređenje pripala čast ponovnog domaćinstva i otvaranja nove sezone. I ovog puta sve je bilo na visokom nivou. Za ponovno domaćinstvo izrađivali su nove maske i transparente s porukama ohrabrenja za svoje predstavnike razreda, naučili nove navijačke pjesme, uvježbali nove plesne koreografije i spremno ih pokazali svojim gostima igračima futsal kluba Dinamo Kristianu Čekolu i Danijelu Dekaniću. Uz potporu sportskih zvijezda, petašima Mariji Strejček i Gabrijelu Peraku nije bilo teško osvojiti najveći broj bodova na prvom višebojcu ove sezone.

Već idućeg tjedna Lino se preselio u Gorski Kotar, preciznije u Ravnu Goru. Domaćin dru-

gog višebojca bila je Osnovna škola dr. Branimir Marković. Maloj goranskoj školi Lino višebojac došao je kao naručen za proslavu Dana škole. Uz puno pjesme, veselja i sportskog navijanja, svoje sretne trenutke doživjeli su petašica Lana Liker i šestaš Filip Mufić uz svesrdnu podršku članova Hrvatske olimpijske reprezentacije iz skijaškog trčanja Gabrijele Skender i Edija Dadića.

Treća po redu škola na putu do finala Lino višebojca je Osnovna škola Veliko Trojstvo iz istoimene Općine. Predstavnica Bjelovarskobilogorske županije imala je čak četvero gostiju sportaša. Rukometašicu Ivanu Draganić, mladog nogometaša Nikolu Beljana, te dvoje lađara Tomislava Smrčeka-Čonča i Hrvoja Zemana. Posebnu pažnju i interes među natjecateljima i navijačima pobuđivali su Tomislav i Hrvoje koji se ipak bave malo neobičnim





sportom za bilogorske krajeve. Sudjelovati na neretvanskoj utrci lađa možda nije san pobjednika Lane Đipalo i Lovre Pleška, ali osvojiti finale Lino višebojca pobjedom u svojoj školi, sigurno je.

Kaja Mikačić i Teo Hrgarek, učenici 7.b razreda, pobjednici su Lino višebojca održanog u Maruševcu. OŠ Gustav Krklec bila je domaćin Lino višebojcu i sportskim gostima - rukometašicama RK Koka Varaždin, Suzani Furjan i Silviji Dedić, rukometašu RK Vidovec Borna Herencu te svjetskom juniorskom prvaku u streljaštvu Alenu Remaru koji su zdušno bodrili natjecatelje od petog do osmog razreda u predviđenim sportskim disciplinama.





Podravkaši Maja Hećimović i Ivan Betlehem osvojili drugo mjesto

Na pojedinačnom prvenstvu u kuglanju Regije sjever za juniore i juniorku do 23 godine članovi ŠKK Podravka Maja Hećimović i Ivan Betlehem osvojili su drugo mjesto.

Tim uspjehom plasirali su se na pojedinačno prvenstvo Hrvatske. U osvajanju drugog mjesta Betlehem je srušio 1116 čunjeva, čak 86 više od trećeplasiranog Ljubića, a što se tiče juniorki, osim Maje koja je osvojila drugo mjesto nastupila je i Podravkašica Ana-Marija Grčić te osvojila peto mjesto. Na žalost, nije se plasirala na pojedinačno državno prvenstvo jer iz regije idu samo četiri prvoplasirane.

(Boris Fabijanec)



Nastavak europskog rukometnog sna Koprivničanke i Kop



Dobra igra i mnoštvo aktivnosti vratili interes za rukomet

Prava rukometna euforija trese Koprivnicu, a potaknule su je rukometašice Podravka Vegete još početkom rujna, kada su pred punom dvoranom odigrale dvije fantastične utakmice i kvalificirale se u grupnu fazu EHF Lige prvakinja. Lavinu emocija začinjenu dobrom sportskom energijom ekipe i kolektivno buđenje uspavane publike zakotrljao je rezultat prvog kola, kada su se odabranice Zlatka Saračevića, veličanstvenom gostujućom pobjedom nad njemačkim prvakom Thüringerom HC, smjestile uz bok najkvalitetnijim europskim ekipama.

Tjedan dana nakon velike pobjede rukome-

tašice Podravka Vegete su u Koprivnici ugostile aktualne prvakinja Europe, mađarski Győri Audi ETO KC. Za vrhunsku atmosferu na i oko terena, doraslu tako velikom sportskom događaju, pobrinuo se glavni sponzor prehrambena kompanija Podravka. Uz već poznate taktove i riječi nove himne Rukometnog kluba Podravka Vegete Zapešić Boysi su kao i na kvalifikacijskim utakmicama atmosferu u dvorani doveli do usijanja, a ovu su prigodu iskoristili i za interakciju s mladom publikom i snimanje spota za klupsku himnu. Posebno su se prvom domaćinstvu razveselili mladi iz Koprivnice i okolice jer se glavni spozor Podravka dobrom suradnjom s youtuberima približio i millennialsima koji su držali atmosferu nekoliko sati prije, ali i nakon utakmice u dvorani, ali i izvan nje. Prva



Koprivničanci nazad na tribinama



utakmica, a ujedno i domaćinstvo nije prošlo ni bez najdražeg Lina i Kvikija koji su razveselili one najmlađe uz vrlo atraktivan facepainting za male navijače. Erupciju emocija u dvorani izazvale su rukometašice Podravka Vegete koje su odličnom igrom i više nego parirale aktualnim prvakinjama Europe. Unatoč jakoj podršci s tribina i velikoj želji, Saračevićeve su odabranice u drugom kolu upisale prvi poraz u Ligi prvakinja. Bez obzira na to pohvale na račun borbene igre tutnjile su sa svih strana baš kao i vatromet koji je ispratio optimistične i zadovoljne navijače.

Treće kolo Lige prvakinja uslijedilo je za tjeđan dana gostovanjem RK Krim Mercatora iz Ljubljane. Rukometnu je atmosferu magično začinio glavni sponzor prehrambena kompanija Podravka nastupom Indire Levak. Uz poznate hitove od kojih je u sportskim krugovima najomiljeniji 'Svijet voli pobjednike' rukometašice Podravka Vegete su hrabro grabile prema pobjedi. Manjak snage i pad koncentracije Podravkašicama su oteli jedan vrijedan bod. Unatoč neriješenom ishodu bio je to još jedan sportski dan za pamćenje.

Sa sigurnošću se može reći da se vrhunski rukomet vratio na velika vrata u Koprivnicu, a Podravka je ponovno vidljiva na europskoj rukometnoj karti. Podravke i Podravci, Koprivničanke i Koprivničanci su se nakon pet godina vratili na tribine i postali dijelom pozitivne sportske priče. Rukometašice Podravka Vegete u daljnja tri kola mogu tražiti svoju priliku za odlazak u drugi krug, a to je s ovakvom igrom itekako moguće. Europski san se nastavlja, a koprivnički pevec opet glasno zove.

(Romana Mihalec)

Svi na tribine

Podravka Vegeta traži bodove protiv Thüringera

U nedjelju, 11. studenog u 18 sati u Sportskoj dvorani Gimnazije Fran Galović održat će se utakmica 5. kola EHF Lige prvakinja. Rukometašice Podravke dočekuju gošće iz njemačkog Thüringera, koje su na gostujućem terenu pobijedile. Domaći teren i uzavrela navijačka atmosfera, kao što je bila na dosadašnjim utakmicama, ono su što djevojkama treba, stoga dođite i podržite ih u nastojanjima da osvoje bodove i nastave svoj europski san u daljnjim fazama EHF Lige prvakinja. (Lana Bosilj)



Održana Mala liga prvaka

Nogometni klub Slaven Belupo bio je domaćin odličnom projektu pod nazivom "Mala Liga prvaka", nogometnom turniru na kojem sudjeluje pet momčadi s po dvije ekipe. Osim mladih Slavenaša, danas su na glavnom terenu koprivničkog Gradskog stadiona Ivan Kušek Apaš igrali i mališani iz lju-bljanske Olimpije, Maribora, varaždinskog Luminija i sloven-ske Bistrice. Dječaci rođeni 2010. godine na jednom terenu i dječaci rođeni 2011. na drugom pokazali su svoje nogomet-ne vještine, a gledatelji su mogli vidjeti puno lijepih pogoda-ka i poteza.

Valja istaknuti da su sportski dan u Koprivnici obilježili dobar nogomet, smijeh, uživancija i maskota Lino. Naime, sponzor Slaven Belupa Podravka, mališanima je osigurao prigodne poklone koje im je dijelio popularni Lino zajedno s prvotimci-ma naše seniorske momčadi Zvonimirom Šarlijom i Brunom Bogojevićem. Oduševljeni dječaci su se slikali i igrali s našom maskotom koja će im zasigurno ostati u lijepom sjećanju. Na kraju, uživali su i mališani, njihovi roditelji i svi koji su se oku-pili na stadionu, dok je rezultat bio u drugom planu, baš kako i treba biti u tim godinama.

(Luka Šarlija)



Delimar srebrni, a Verčević i Džanko brončani na PRH slobodnim načinom

Srebro i dvije bronce rezultat je to nastupa trojice hrvata na prvenstvu Hrvatske slobodnim načinom hrvanja za uzraste kadeta i mladih seniora (U23). Na natjecanju koje se održalo protekle subote u Ludbregu, Podravka se pod vodstvom trenera Miroslava Mihalca predstavila s dva kadeta i jednim mlađim seniorom. U uzrastu kadeta Valent Delimar bio je drugi, dok je Filip Vrečević bio treći. Trećim mjestom odnosno brončanom medaljom okitio se i Domagoj Džanko, ali u uzrastu mladih seniora. Valent Delimar u kategoriji je do 60 kilograma zabilježio dvije pobjede i to nad Biščan Franom iz Slatine i Mikec Lukom iz Metalca dok je nažalost finalnu borbu izgubio od Đurić Tomislava iz

Like. Tri pobjede i poraz imao je Filip Vrečević kojemu je ovakav rezultat donio tek treće mjesto u kategoriji do 65 kilograma. Filip je u natjecanje krenuo pobjedom protiv Petrić Lea iz Ludbrega da bi u sljedećem kolu nenadano izgubio od Davida Čurila iz Ludbrega. S dvije pobjede kroz repasaž i to protiv Luke Čizmina iz Like i Josipa Blaževića iz Splita, Filip je na kraju došao do medalje brončanog sjaja. Jedinu predstavnik Podravke u uzrastu mladih seniora Domagoj Džanko s jednom je pobjedom (Jurica Cafuk, Sessvetski Kraljevac) i dva poraza (Mihael Bešenić, Vindija i Boris Štiks, Fami, Donji Mi-holjac) zauzeo treće mjesto u kategoriji do 61 kilograma. (R)





Jesen u Podravki

Članovi likovne sekcije „Podravka 72“ KUD-a Podravka, u predvorju Podravkine upravne zgrade izložili su nove radove. Radi se o osamnaest slika i nekoliko skulptura. Manje skulpture izložene su, zajedno s novim minijaturama u vitrinama ispred restorana.

Prevladava tehnika ulja na platnu, a ima i nekoliko radova slikanih na staklu u maniri naive. Veći dio radova tematski je vezan, uz radove u

polju i jesenske pejzaže koji su se iz okolnih polja i vinograda preselili na naše zidove. Slike su bogate bojama jeseni, pune okusa i mirisa raznih plodova, te je cilj da likovnjaci s ovom izložbom prenesu taj osjećaj djelatnicima Podravke - gledateljima slika i da zadrže taj osjećaj do prvih zimskih dana, kada će zidove ukasiti novim radovima.

(Vesna Martinjak)

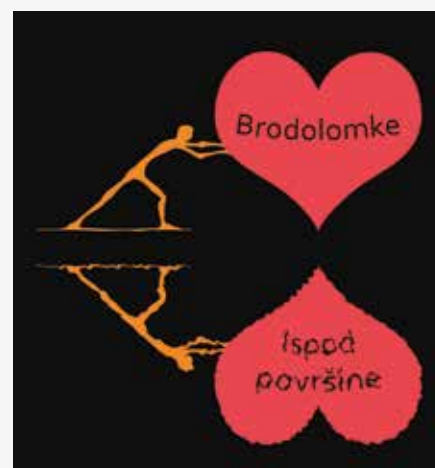


Brodolomke najbolje na Bobijevim danima smijeha

U Histrionskom domu u Zagrebu održani su VII. Bobijevi dani smijeha, festival komedija u kojem je sudjelovalo 11 predstava među kojima su bile i naše 'Brodolomke'. Osvojile su nagradu za najbolju predstavu i nagradu za najbolju žensku ulogu kojom je nagrađena Daria Lorenci Flatz.

'Brodolomke' i u studenom energično nastavljaju po Hrvatskoj s čak 9 gostovanja. Bliži nam se i Noć kazališta, a Ludenski teatar će je obilježiti s dvije uzastopne

izvedbe predstave 'Kazalište – što, kako i zašto uopće' 16.11. u Novoj Gradišci dok će u Koprivnici dramska skupina Kaotis teatralis u suradnji s udrugom volontera Podravke – PULS i Gradom Koprivnica u Domu mladih izvesti svoju nagrađivanu predstavu 'Ispod površine' 17.11. u sklopu humanitarne akcije „Zajedno za Laticu“ kako bi se prikupila dodatna financijska sredstva za potporu daljnjeg rada Latica.



PILEĆI UJUŠAK

coolinarika.com

Sastojci (za 4 osobe):

- 500 g piletine (bijelo meso bez kože)
- 4 žlice ulja
- 200 g luka
- 200 g mrkve
- 200 g korijena celera
- 100 g korijena peršina
- 1 l vode
- **2 Vegeta Natur kokoške kocke**
- **200 g Konzerviranog graška Podravka**

Noklice:

- 2 jaja
- **100 g Glatkog brašna Podravka**
- prstohvat soli
- 2 žlice nasjeckanog peršina

Meso operite i narežite na kockice.

Na zagrijanom ulju pržite sitno nasjeckani luk i naribano korjenasto povrće dok ne omekša. Dodajte piletinu i kratko sve zajedno popržite.

Zalijte vodom i kad zakipi, dodajte Vegeta Natur kokoške kocke, poklopite i kuhajte na laganoj vatri 30-ak minuta.

Od jaja, brašna, soli i peršina vilicom umiješajte tijesto za noklice.

U kipuću juhu dodajte noklice i kuhajte još 10-ak minuta.

Nakon noklica u juhu dodajte oprani i ocijeđeni grašak.



♥ Savjet:

Noklice ukuhajte tako da žlicu kojom ćete ih grabiti i stavljati u juhu držite kratko u juhi da postane vruća pa se tijesto neće lijepiti za žlicu.

Složenost: Srednje zahtjevno.

ČOKOLADNI DESERT S LINO LADOM GOLD

Sastojci:

- **1 Puding okus čokolada Dolcela**
- 3 žlice šećera
- 500 ml mlijeka
- **200 ml Šlaga 5+ Dolcela**

Za umak:

- 300 ml slatkog vrhnja
- **200 g Lino Lade Gold**
- **prstohvat Vegete Maestro chilia**

Prašak za puding pomiješajte sa šećerom i 5 žlica mlijeka da dobijete homogenu smjesu.

Preostalo mlijeko

zagrijte do vrenja, maknite s vatre i umiješajte razmućeni puding.

Kuhajte 1-2 minute uz miješanje te vruć razlijte u čaše i ostavite da se hladi.

Za umak, zagrijte slatko vrhnje, maknite s vatre, dodajte Lino ladu Gold i prstohvat chillia. Miješajte da dobijete glatki umak.

Puding poslužite prelivenu umakom.



Po želji ukasite šlagom, voćem ili čokoladnim komadićima ili nasjeckanim pistacijama, lješnjacima...

♥ Savjet:

Ako volite jači čokoladni okus, Lino Ladi Gold dodajte 200 ml slatkog vrhnja i 50 g maslaca.

Vrijeme pripreme: 20 min

Složenost: Jednostavno

Voliš naočale? 1 platiš, 2 nosiš!

Od 01.09. do 20.11.2018. za jedne kupljene dioptrijske naočale iznad 700 kn darujemo te drugima iz odabrane kolekcije.

Svim zaposlenicima PODRAVKE, te članovima njihovih obitelji odobravamo stalni **POPUST OD 20%**.

Popusti se ne zbrajaju s akcijama u tjeku.



GHETALDUS
OPTIKA

www.ghetaldus.hr



Bogdana nosi TOM FORD (FT5518), Enes nosi TOM FORD (FT4188)

Nagrada igra

Odgovori točno i osvoji prigodni paket iznenađenja

Snježana Eršetić- sretna dobitnica nagradne igre

Najsretnija u rješavanju nagradnog pitanja s točnim odgovorom Tuna salate – crvena kvinoja, divlja ruža i kus-kus je **Snježana Eršetić iz Poljoprivrede** kojoj je komisija iz Korporativnog marketinga i komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

Koji rođendan ove godine slavi Coolinarika?

Sve što je potrebno jest poslati točne odgovore, sa svojim podacima, na adresu lista: List Podravka, Ante Starčevića 32, Koprivnica, s naznakom NAGRADNA IGRA: ODGOVORI TOČNO I OSVOJI PRIGODNI PAKET IZNENAĐENJA.

Odgovore možete slati do 23. studenog, 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.

slobodnokuhaj



MOŽETE INZISTIRATI NA JAJIMA
AUTOHTONE DALMATINSKE KOKOŠI. ILI
JEDNOSTAVNO DODATI VEGETU NATUR



PO RECEPTU
MAJKE
PRIRODE

Kurkuma, ljupčac, čista jadranska sol i 480 g svježeg povrća u samo 150 g Vegete Natur dat će vašim jelima neodoljiv prirodni okus. Vegeta Natur, bez pojačivača okusa, bez aditiva, bez umjetnih bojila, samo povrće i birani začini. Po receptu majke prirode.

