

Ljeto s Podravkom

Izaberite idealnu kombinaciju Podravkinih proizvoda, recept iz S.O.S. kuharice i za pola sata uživajte u ukusnom obroku. Kuhanje nikad nije bilo brže, lakše i zabavnije. Uživajte u ljetu s Podravkom!

S.O.S.

Kuharica



4 i 5 Dino Bijač - Vegeta je naš tržišni lider

6 Otkup pšenice privodi se kraju

10 Vegeta Grill Boss - novo lice roštilja

11 Provedite ljetu s Podravkom



Kobasica fina – Dalmatina!



*Za doručak, kao hladno predjelo,
lagana večera, na piknicima,
kampiranjima, na morskom žalu ...*

Impressum

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

Podravka, prehrambena
industrija, d.d. Koprivnica

Za izdavača: Korporativne komunikacije

Redakcija lista: Boris Fabijanec,
Berislav Godek, Vjekoslav Indir, Dijana
Jendrašinkin, Jadranka Lakuš, Ines
Lukač, Mladen Pavković

Lektura: Ivana Korošec Vujica

Grafička priprema i dizajn:
Studio za dizajn, Podravka

Naklada: 8.000 primjeraka

Adresa: Ante Starčevića 32,
48000 Koprivnica

Telefoni: 048/651-505

e-mail: novine@podravka.hr

List "Podravka" čitajte i na
www.podravka.com

Tisak: Koprivnička tiskarnica



Piše: Dijana Jendrašinkin, glavna urednica v.d.

Uvodnik

CJENIK OGLASNOG PROSTORA U LISTU PODRAVKA

1/1

oglasni prostor stranice
210x300 mm

4.000 kn

1/2

oglasni prostor stranice
210x150 mm

2.000 kn

1/4

oglasni prostor stranice
105x150 mm

1.000 kn

1/8

oglasni prostor stranice
105x75 mm

500 kn

Visoka temperatura posljednjih dana je u termometrima, a uzavrela atmosfera prije godišnjih odmora vodi se u dnevno-političkom životu. Kako bilo, ustvrditi se može da je u Hrvatskoj uvijek živo, pa i kad živa dosegne 38. Naravno, ne mislim na tjelesnu temperaturu, već temperaturu zraka. Tako se bavimo zadnjih dana tko je za što odgovoran, a tko nije, tko se kome miješa u posao, tko je nešto znao, a nije obznanio itd. Dobro je rekao moj kolega neki dan kad sam ga upitala kako provodi godišnji odmor. Pa...rekao je, vrlo jednostavno, kao i ostali Hrvati. –Svako jutro ustanem, izmislim neki problem, pa ga onda idem rješavati – kazao je. Začudo sam ga isprva pogledala, nasmijala se i onda zapravo shvatila da njegova konstatacija i nije daleko od istine. Kada i nemamo neki stvarni, životno važan i u konačnici egzistencijalno bitan problem, mi ga izmislimo. Jesmo li skloni raditi problem od svega? Primjer za to je, znate već, datum izbora. Mora li

nam to biti nešto čime se danima nacija bavi kad znamo da se oni moraju održati u zakonskome roku, da ćemo najvjerojatnije na birališta do kraja godine (moguće 20. ili 27. studenog?), da datum mora biti objavljen najmanje 60 dana prije samih izbora...Doduše, datum je važan političkim struktura jer riječ je o borbi za vlast pa je bitno što prije znati za koga su građani opredijeljeni i tko će imati većinu u zakonodavnoj, a činiti izvršnu vlast. No, može li se uistinu bilo što riješiti preko noći? Teško. Za sve uvijek treba vremena, pa tako i za bilo kakve pomake koje očekujemo. A očekujemo rast gospodarstva, zapošljavanje, odnosno rješavanje stvarnih, postojećih problema. Svakome je njegov problem uvijek najveći, ma kakav u stvarnosti bio, ali budimo realni, mi zaposlenici Podravke doista ne dijelimo sudbinu kroz koju nažalost, prolaze mnogi koji rade, a ne primaju plaće ili pak, željno očekuju kakav-takav posao. Oni se doista svaki dan bude s problemom.

Dino Bijač, izvršni direktor sektora PP Jela i dodaci jelima Vegeta je naš tržišni lider

Piše: Vjekoslav Indir
Foto: Berislav Godek



Vegeta predstavlja veliki autoritet i sigurnost, kako potrošačima, tako i našim poslovnim partnerima.

Dino Bijač rođen je u Koprivnici, a nakon završenog Ekonomskog fakulteta zaposlio se u Panonskoj pivovari, današnjem Carlsberg Croatia, kao pripravnik u Marketingu. U Carlsbergu je radio i kao brend menadžer za Kaj pa Tuborg pivo te je od 2001. godine, sve do dolaska u Podravku 2006. godine, vodio cijeli Marketing pivovare. U tom razdoblju Pan je bio najbrže rastući pivski brend u Hrvatskoj, a na tržište su lansirani i Tuborg Green i Carlsberg. U Podravku je došao na mjesto Voditelja ureda člana Uprave za Marketing, s ciljem razvoja strategije i integracije Eva brenda u poslovni sistem Podravke. Nakon ostvarenih odličnih rezultata sa Evom, u jesen 2008. godine imenovan je direktorom Poslovnog programa Dodaci jelima. Od kolovoza 2010. godine, PP Dodaci jelima je upotpunjen i asortimanom Podravka jela te je imenovan na čelo sektora Poslovni program Jela i dodaci jelima.

Vegeta je naš najpoznatiji i najvažniji proizvod. Kako danas taj najpoznatiji dodatak jelima kotira na tržištu?

Vegeta je davno prerasla okvire našeg domaćeg tržišta i bori se s najjačim svjetskim igračima već dugi niz godina. U toj borbi, rekao bih da stojimo dobro jer čvrsto držimo tržišne udjele, a u protekle dvije godine lansirali smo i veliki broj novih koncepata i proizvoda u skladu sa suvremenim potrošačkim trendovima, gdje bih posebno istaknuo Natur koncept proizvoda. Lansiranja novih proizvoda odradili smo na nama strateški najvažnijim tržištima, a rezultati tih inicijativa počeli su se osjećati već tijekom prošle godine, tako da vjerujem da su stvorene dobre pretpostavke za budući rast i razvoj brenda.

Na kojim sve tržištima je Vegeta prisutna i što možemo očekivati sutra?

Prisutni smo u 40-ak zemalja svijeta,

sve od daleke Australije, Kazahstana, Amerike pa do gotovo cijele Europe. Na skoro svim tržištima Vegeta je lider u kategoriji univerzalnih dodataka jelima i predstavlja veliki autoritet i sigurnost, kako potrošačima, tako i našim poslovnim partnerima. Obzirom da uvijek želimo jačati i razvijati vlastiti biznis, pratimo navike potrošnje i tržišna kretanja pa tako i potencijalna nova tržišta na kojima bi mogli započeti sa prodajom naših brendova, ne samo Vegete.

Podravkine juhe nedavno su zasjale u novom ruhu. Kako su prihvaćene?

Prve reakcije potrošača su vrlo pozitivne. Paralelno s novim dizajnom, uvedeni su i neki novi proizvodi, a kao apsolutni novitet, nakon uspješnog lansiranja Natur koncepta sa Vegeta brendom, lansirane su Podravka Natur juhe u 4 okusa (nap. a. proizvodi bez dodanih pojačivača okusa, bojila i aroma, izuzetno bogati povrćem/gljivama). Ovim potezom Podravka je opet korak ispred konkurencije i kao najjači igrač u juham na području jugoistočne Europe, kreira nove potrošačke trendove.

U segmentu juha velika je konkurencija, značajna i od strane raznih privatnih marki, kako tu izaći kao pobjednik?

Konkurencija u juham je vrlo slična kao i ona u dodacima jelima, a čine ju multinacionalne kompanije, jake lokalne kompanije i sve više privatnih marki. U toj borbi, jedini način da i dalje budemo pobjednici je da jako dobro oslušujemo tržište i kreiramo nove trendove kroz kontinuirano lansiranje novih proizvoda i koncepata proizvoda. Moramo biti korak ispred konkurencije, jer jedino to nam omogućuje da održavamo svoju visoku, premium cijenu na polici trgovina. Obzirom da smo lideri, potrošači najviše noviteta i očekuju upravo od nas.

Po čemu se Vegeta Natur izdvaja od drugih?

Vegeta Natur zapravo je istinska inovacija i predstavlja novu generaciju dodataka jelima. Svojim sastavom i

karakteristikama u potpunosti je u skladu s modernim životnim trendovima, gdje sve više i više raste svjesnost i potreba potrošača za prirodnom prehranom. Ti trendovi značajnije su prisutni na tržištima EU, ali primjetno je da dolaze kako u Hrvatsku, tako i u zemlje u okruženju. Lansiranjem Vegete Natur otvorili smo novo poglavlje u povijesti Vegete, ali i Podravke u cjelini jer se koncept pokazao vrlo uspješnim pa ga postepeno širimo i na neke druge kategorije i proizvode unutar kompanije.

Vegeta Mix, Vegeta Twist Natur novosti su na tržištu – prve ocjene?

Ove dvije grupe proizvoda zapravo su izuzetno bitne za nas jer je s njima Vegeta jače iskoračila prema mono začimima (mixevi) i specijalnim dodacima (Twistevi) i od njih očekujemo da u narednim godinama značajno doprinese u prodajnim rezultatima Vegete. Mixevi, i to najznačajniji proizvod iz

asortimana, a riječ je o slatkoj paprici, testno je prodavan na tržištu Slovenije od kraja 2009. godine, a zahvaljujući dobrim prodajnim rezultatima koncept je proširen sa četiri nova okusa i lansiran i na ostala tržišta u regiji. Tijekom 2010. godine napravili smo iskorak sa brendom Vegeta u Poljskoj i vrlo intenzivno ušli smo u kategoriju specijalnih dodataka jelima. Obzirom da smo sa Vegetom Natur pokrenuli novi trend i da smo jedini proizvođač sa Natur linijom proizvoda, uz klasične specijale, odlučili smo iskoristiti konkurentsku prednost i potrošaču ponuditi i specijalne dodatke iz Natur linije. Prihvatljivost Natur linije pokazala se je jako dobrom tako da smo koncept Natura odlučili ponuditi i potrošačima u ostalim zemljama gdje lansiramo specijalne dodatke jelima.

Što još novog možemo očekivati iz segmenta programa Jela i dodataka jelima?

U strategiji Poslovnog programa jasno smo definirali smjerove razvoja i što ćemo raditi, kao i vremensku dinamiku projekata, pa tako pripremamo i radimo na dosta novih stvari za godine koje su pred nama. Uz ranije spomenute projekte, trenutno smo dosta aktivni i sa asortimanom Fant proizvoda gdje smo nedavno uveli liniju umaka u novom dizajnu i obogatili ju i novim proizvodima. Dodatno su u pripremi i novi proizvodi Fanta koji će uskoro, siguran sam, pobuditi dosta veliko zanimanje kod potrošača.

Pripremaju li se možda kakove akcije za potrošače, nagradne igre...

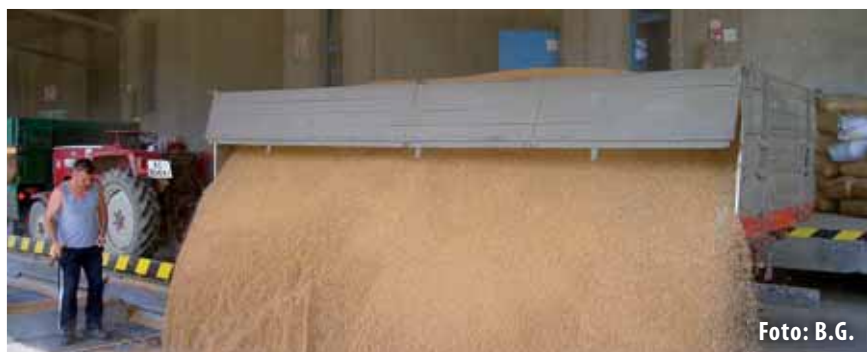
Puno se akcija radi prema potrošačima, a tako ćemo nastaviti i dalje. Obzirom da smo u srcu sezone roštiljanja, trenutno je u Hrvatskoj aktualna Podravkina grill akcija u sklopu koje se prodaju i Vegeta grill marinade i Twistevi.



Prihvatljivost Natur linije pokazala se jako dobrom tako da smo koncept Natura odlučili ponuditi i potrošačima u ostalim zemljama gdje lansiramo specijalne dodatke jelima.

Otkup pšenice privodi se kraju

Podravka je početkom srpnja počela s otkupom pšenice. Kako doznajemo ovogodišnja pšenica zadovoljava kvalitetom. Silos u Koprivnici prvih je dana otkupa bio prepun ratara koji su htjeli što prije predati pšenicu, a marljivi djelatnici koji rade na zaprimanju angažirani su puna 24 sata na dan, uključujući subote i nedjelje. Uvjeti po kojima se otkupljuje pšenica ovogodišnjeg roda, istaknuti su na prijemnom mjestu. Zamjena pšenice pak, predane u plog za mlinske proizvode i sjemensku pšenicu obavlja se u mjenjačnicama Koprivnica, Novigrad Podravski, Peteranec, PZ Imbriovec i Sokolovac. Podravka iz ugovorene proizvodnje planira otkupiti cca. 15 000 tona te kupiti još 10 000-12 000 pšenice s našeg tržišta. Kako doznajemo, Podravka ne planira uvoziti pšenicu. Ostaje još pitanje cijene, a ona će biti utvrđena ovih dana. (D.J.)



Interni Centar Procjene

Ljudski potencijali Podravke pripremaju Interni centar procjene za razvoj karijere u marketingu, a namijenjen je zaposlenicima koji već rade u području marketinga te zaposlenicima koji trenutačno rade na drugim poslovima, ali su motivirani doznati imaju li potencijala za uspješnu karijeru unutar marketinga. Podravkini zaposlenici, njihova stručnost i iskustvo oduvijek su bili najvažniji pokretač naše kompanije. Upravo su interni ljudski potencijali naš najvrjedniji resurs. Iz tog razloga za



zainteresirane zaposlenike organizirat će se interni centri procjene kroz koje se žele predstaviti mogućnosti razvoja karijere unutar različitih poslovnih funkcija u Podravki. Interni centar procjene za razvoj karijere u marketingu bit će organiziran za sve zainteresirane zaposlenike koji odgovaraju uvjetima natječaja (koji je objavljen u ovom broju na str 23), a prijave su otvorene do 17.07.2011. Više informacija o ICP-u pročitajte u oglasu ili se slobodno obratite u sektor Ljudski potencijali i korporativna administracija. (D.J.)

Dani povrća Koprivničko-križevačke županije

Na Zrinskom trgu u Koprivnici, a u organizaciji Koprivničko-križevačke županije, Grada Koprivnice, Hrvatske poljoprivredne komore, Podravke, Hrvatskog agronomskog društva - Agronomskog društva Koprivnica, Udruge proizvođača povrća Koprivničko-križevačke županije i PORE Razvojne agencije Podravine i Prigorja održan je sedmi Dan povrća Koprivničko-križevačke županije. Središnja je to manifestacija posvećena promociji povrćarske proizvodnje koja u svom sedmogodišnjem

kontinuitetu održavanja okuplja izlagače iz cijele županije s ciljem promicanja vrijednosti razvoja domaće povrtlarske proizvodnje i prerade povrća. Uz promotivno-prodajnu izložbu povrća, manifestacija nudi i stručna predavanja na aktualne teme iz područja povrtlarstva, obilazak poljoprivrednih površina zasađenih povrćem, te podjelu priznanja za najljepše uređeni izložbeni prostor. Na sajmu s prodajnim štandom na kojemu su bili naši proizvodi prerade povrća predstavila se također i Podravka. (V.I.)



Radnicima predstavljeno poslovanje

Izvešće o radu Radničkog vijeća, izmjene i dopune Kolektivnoga ugovora, te rezultati rada samo su neke od tema raspravljane na skupu radnika Podravke. Skupu je uz Uprave Podravke prevođenu predsjednikom Miroslavom Vitkovićem nazočio i predsjednik Nadzornog odbora Podravke Ljubo Jurčić. U uvodu je predsjednik Radničkog vijeća Davor Vrbek podnio izvješće o radu Radničkog vijeća Podravke. Zaposlenicima je izvješće o poslovanju Podravke iznijela direktorica sektora Financija Draga Celiščak koja je posebno naglasila pozitivne rezultate poslovanja i ostvarenje dobiti kompanije u proteklom razdoblju. Predsjednik NO Ljubo Jurčić konstatirao je kako će u ovoj godini Podravka završiti prije svega financijskom stabilizacijom iz koje bi se trebalo zatim krenuti u razvojni ciklus. Posebno je naglasio kako i radnici trebaju imati razumijevanje za situaciju u kojoj je Podravka bila i iz koje se još uvijek izvlači. Zadatak Nadzornog odbora i Uprave je sačuvati stabilnost kompanije po svim elementima. Kada se sta-



Radnici postavljaju pitanje upravi

bilnost očuva onda je sljedeći zadatak kako unaprijediti poslovanje, koliko će u tom unapređenju sudjelovati radnici, koliko vlasnici, te kako ćemo to poboljšanje rezultata rada i dijeliti istaknuo je Ljubo Jurčić. Predsjednik Uprave Miroslav Vitković odgovarajući na niz upita Podravkaša istaknuo je zadovoljstvo postignutim rezultatima kompanije od siječnja prošle godine,



Foto: B.G.

kada se je Podravka nalazila u teškoj situaciji i kada su je neki htjeli destabilizirati i privatizirati, i danas kada Podravka bilježi pozitivne rezultate i gleda u svijetlu budućnost.

-Toplo se nadam da ćemo na jesen otvoriti pregovore o većoj plaći i da ćemo svi zajedno otići na korporativne igre, rekao je na kraju skupa radnika Miroslav Vitković. (V.I.)

Ponovo dva priznanja za uspješno poslovanje u Poljskoj

Efektivna tvrtka 2009 te „Gepardi Businessa 2010“ dva su nova priznanja koja je primila Podravka Poljska, a kojima se potvrđuje kako je na tome tržištu ozbiljan konkurent te uspješna kompanija.

„Efektivnu tvrtku 2009“ dodjeljuje poduzetnički časopis „Europska tvrtka“ i riječ je o drugom izdanju nagrade u čijem je natjecanju sudjelovalo čak 944 kom-

panija, a ocjenjivanje je proveo Institut Modernog Businessa (Instytut Nowoczesnego Biznesu). Nagrađene su kompanije kod kojih je odnos neto profita i operativnih prihoda iznosio više od 5%. Valja istaknuti kako je Podravka zauzela 153. mjesto i to ispred ozbiljnih joj konkurenata Unilevera i Nestlea.

„Geparde Businessa 2010.“ poduzetnički časopis „Europska tvrtka“ dodjeljuje već

petu godinu, a u natjecanju je sudjelovalo 1005 kompanija. Nagrade su dobile kompanije koje su od ožujka 2008. do kraja ožujka 2010. povećale tržišnu vrijednost za najmanje 10%.

Podravka je na tržištu Poljske renomirana kompanija, a njezini brandovi prihvaćeni od strane potrošača kao omiljene domaće robne marke.

(D.J.)

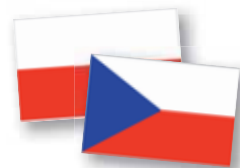
Podravki zahvalnica

Top stipendija za Top studente ove je godine doživjela vrijedan jubilej, 10-tu godinu otkako se dodjeljuju novčane potpore najuspješnijim studentima. Tom su prigodom dodijeljene i zahvale kompanijama partnerima koje su prijašnjih godina novčano podupirale projekt. U ime Podravke zahvalu je preuzela asistentica direktora sektora Ljudski potencijali Ana Đidara. Zahvalnicu joj je uručio predsjednik uprave NCL Media Grupe, Moritz Constantin Freiherr von Seefried auf Buttenheim. (D.J.)



Foto: NCL

Podravkine tvornice u Poljskoj i Češkoj imaju veliki potencijal



Piše: Dijana Jendrašinkin, Boris Fabijanec
Foto: Boris Fabijanec

Osim što ima tvrtke i predstavništva u 20 zemalja, Podravka van hrvatskih granica ima i dvije tvornice. Točnije, riječ je o tvornicama u Kostrzynu u Poljskoj, te Lagris u Češkim Luhačovicama. U Poljskoj je Podravkina tvornica Juha i Vegete, dok se u češkom Lagrisu proizvode riže i leguminoze. Uz Vegetu za poljsko i rumunjsko tržište, u tvornici u Poljskoj proizvodi se i brand Warzywko – dodatak jelima poznat u Poljskoj, potom Perfecta, a od travnja prošle godine u

tvornici se proizvodi i 25 vrsta specijala za poljsko, mađarsko, češko i slovačko tržište. U toj tvornici Podravka zapošljava 120 ljudi.

-2006. godine spojili su se Podravka Kostrzyn i Podravka International u jedinstveno poduzeće Podravka Poljska. Proizvodnja u Kostrzynu iz godine u godinu je sve veća i efikasnija, a uzlazni trend proizvodnje nastavljamo i ove godine. Dakle, povećavamo proizvodnju, smanjujemo troškove i ostvarujemo sve veću dobit. Defini-

tivno Podravka ima velike perspektive u Poljskoj, jer bilježimo veliki rast proizvodnje, imamo nove proizvode s kojima postižemo dobre prodajne rezultate. Konkurencija nas se boji jer kada mi izađemo s nekim novim proizvodom, znaju da će se na tržištu pojaviti kvalitetan i cjenovno pristupačan proizvod. Puno agresivnije i medijski eksponiranije koristimo logo Podravka i sve u svemu, Podravka u Poljskoj ide velikim koracima naprijed – naglašava Marek Reinhardt.



Lagris je danas na češkom tržištu lider u prodaji grahorica, a na drugom mjestu s programom riža. Takav trend želja je proširiti i na ostala izvozna tržišta.



Modernizacija proizvodnje i znatne uštede

Što se pak tiče Češke, Podravkina tvornica Lagris iz Dolni Lhote u Luhačovicama prostire se na gotovo 4 hektara. Akviziciju te tvornice Podravka je napravila 2002. godine, a osnovna proizvodnja te tvornice je čišćenje i pakiranje riže i mahunarki te asortiman na bazi instant krumpira. Ovu Podravkinu tvornicu karakteriziraju velike količine zapakiranih proizvoda jer samo prošle godine je proizvedeno oko 22.000 tona odnosno gotovo 42 milijuna

komada različitih pakiranja. Tvornica je ponosan nositelj već šestu godinu uza-stopno IFS standarda sa ocjenom „high level“. Također, u toj tvornici je unazad nekoliko godina učinjen veliki pomak u efikasnosti proizvodnje, uštedama i troškovima.

Dolaskom Dalibora Kezelea za predsjednika Uprave Podravke – Lagris a.s. u Češkoj znatno su se pojačale veze sa sjedištem Podravke u Koprivnici i prepoznat je potencijal tvornice pa su tako pokrenute određene tehnološke investicije. Kupljen

je novi stroj za pakiranje riže i mahunarki u kartonske kutije, a ove godine uspješno je završena velika investicija. Riječ je o izgradnji nove tehnologije skladištenja mahunarki. Investicijom pokazujemo češkoj javnosti da se Podravka - Lagris ima i dalje namjere razvijati, biti ozbiljan igrač na tom tržištu i da na nas mogu dugoročno računati. Dakle, nismo jedni od onih prolaznih poduzeća kojima je u interesu brzi profit te potom gašenje proizvodnje ili prodaja tvrtke – ističe glavni direktor Lagrisa Nikola Nakić.





Primjena novih Podravkinih proizvoda iz Vegetinog asortimana poput Vegeta marinada, Vegeta Natur Twisteva i Vegeta mixeva nezaobilazni su dodaci nove kulinarne emisije Grill Boss koja će tijekom ljetnih mjeseci odavati tajne pripreme hrane na roštilju. No, uz dobar roštilj nužna je i okrpica uz Studenu, Studenac i Lero sokove. Kroz osam tematskih emisija (prva je već pri-

– novo lice roštilja

kazana) kulinarski virtuoz chef kuhinje Marin Rendić gledatelje Nove TV i Doma TV uči kako pripremiti ukusnu hranu na roštilju, od predjela do deserata. Ujedno pokazuje i male trikove te savjete kako najbolje marinirati meso, koje dijelove mesa koristiti za pripremu roštilja, kako pripremati na roštilju ribu i plodove mora, kako poslužiti jela i zaokružiti jelovnik sa senzacionalnim desertima. U sklopu emisije chefu Rendiću pridružuje se i stručnjak za vino koji za svaki jelovnik preporučuje vrhunska vina koja se izvrsno sljubljuju s hranom koju Marin priprema za svoje goste. Vegeta Grill Boss

je smješten u predivnom vrtu u kojemu je uz nezaobilazni roštilj postavljen i stol za goste Marina Rendića koji na sam kraj svake emisije stižu kako bi uživali u hrani pripremljenoj specijalno za njih. Biker party, Pool party, Dječji rođendan, Momačka večer, Nogometna večer, pa i nezaobilazni Cool Party za korisnike Coolinarika.com – samo su neke od tema svake od emisija Vegete Grill Bossa.

Ukoliko ih propustite, emisije možete pogledati na vašoj omiljenoj online kulinarскоj destinaciji www.coolinarika.com/vegeta-grill-boss gdje ćete osim samih emisija pronaći videosavjete za pripremu roštilja i recepte iz emisije. (D.J.)



Ukoliko ih propustite, emisije možete pogledati na vašoj omiljenoj online kulinarскоj destinaciji www.coolinarika.com/vegeta-grill-boss gdje ćete osim samih emisija pronaći videosavjete za pripremu roštilja i recepte iz emisije.

Sve za najbolji roštilj daje vam Podravka!



www.vegeta.hr

Podravka je uz svaki korak najboljeg roštilja, od njegovog početka pa sve do oblizivanja prstiju.

Za najveću sočnost i najfiniji okus, meso jednostavno i brzo marinirajte s Vegeta Grill Marinadama ili s Vegeta Twistom za Grill. Nakon što se meso ispeče, za dodatni okus imate Podravka senf, ketchup ili ajvar. Jedino za što se vi morate pobrinuti je sunčan dan, dobro društvo i kvalitetno meso.



www.podravka.com

Provedite *Ljeto s Podravkom* kuhajući uz S.O.S. kuharicu

Piše: Dijana Jendrašinkin

Foto: Arhiva

Ljeto s Podravkom" naziv je promotivne kampanje koja će trajati do kraja kolovoza, a glavni komunikacijski alat za sve aktivnosti je mala S.O.S. kuharica. Zamišljena je kao pojas za spašavanje u svakoj kuhinji, odnosno u ljetnim danima izvrsna pomoć za pripremu jela koja ne iziskuju mnogo vremena za pripremu. Cilj kampanje je promovirati Podravkine proizvode koji su na većim prodajnim mjestima dodatno pozicionirani i označeni akcijskim „super cijenama“. Uz dodatak S.O.S. kuharice Podravka omogućava potrošačima da u ljetnim danima što manje vremena provedu u kuhinji.



Simpatični zaštitni znak kampanje je crveno bijeli pojas za spašavanje s loncem za kuhanje i prisutan je na promotivnim pakiranjima, tisak oglasima, S.O.S. kuharici i svim POS materijalima. Sva promotivna pakiranja Podravkinih proizvoda su u istom ljetnom izdanju: SMS Ekstra djevičansko maslinovo ulje + tjestenina gratis; Umak bolognese + tjestenina gratis; Tuna namaz 3 pack; Jetrena pašteta 2+1 gratis, Sardine 2+1 gratis – pojašnjava marketing managerica u PP Hrani Nataša Šimunović.

Upravo je Podravkina kampanja koja je u tijeku, ističe Nataša Šimunović, dokaz da se može na vrlo zanimljiv način povezati više Podravkinih brandova i kategorija (Eva, SMS, Talianetta, Mesne konzerve, Podravka tjestenina, Podravka Rajčica i Umaci, Pića) te ih komunicirati pod zajedničkim nazivom „Ljeto s Podravkom“ kroz sklop ATL i BTL aktivnosti.

Za one koji se ne zateknu na prodajnim

mjestima gdje uz posebno označene proizvode mogu dobiti S.O.S. kuharicu, mogu je pronaći na web stranicama www.podravka.com i www.coolinarika.com

Inače, riječ je o kuharici malog formata koju se može ponijeti i na ljetovanje, a pomoći će lakšem i zabavnijem kuhanju. Namijenjena je svima koji žele brzo doći do ideja za ručak i uživati u ostatku dana. Sadrži precizne upute za pripremu raznovrsnih jela koja su gotova za max.30 minuta. Za izradu recepata u kuharici, Nataša Šimunović kaže kako je zaslužan tim Promoto-

ra kulinarstva i djelatnika Kulinarskog centra koji su imali zadatak da osmisle 20-tak jednostavnih, a opet vrlo ukusnih jela, za koje su se napisali recepti, skuhala sva jela i snimili kolori. Kompletan vizual pakiranja i dizajn za kampanju odradila je dizajnerica Podravkinog Studija za dizajn Ana Katar-Novak. Kuharice nema u slobodnoj prodaji ali dostupna je na više načina; kroz prim prodaje, na web stranicama i kroz tisak oglase u novinama gdje će izaći 6 recepata iz S.O.S. kuharice. Uz to, svakom Podravkašu u idućem broju biltena poklanjamo S.O.S. kuharicu.



Podravski motivi oduševili bogatstvom sadržaja kojima je veliki doprinos dala Podravka

Ivo Josipović kuhao s Podravkašima

Piše: Jadranka Lakuš

Foto: Berislav Godek

Podravski motivi u svom su 17. izdanju predstavili ono najljepše i najvrednije što krase kraj između rijeke Drave i obronaka Bilogore – stvaralaštvo, kreativnost i marljivost ljudi. Rezultati vrijednih ruku mogli su se vidjeti na svakom koraku od sajma naivne na kojem je bilo izloženo više od 350 slika i kipova do izložbe kolača na kojoj je 25 udruga žena podsjetilo na bogatu riznicu tradicionalnih podravskih slastica. Staklopuhač, užar, kovač, vunar, sodar, sitar i drugi majstori prezentirali su stare zanate koji su spašeni od zaborava, a na Florijanskom trgu čuo se i zvuk dreša koji je zahvaljujući vrijednim članovima KUD-a Zvirišće iz Šemovaca prikazao negdašnje mlačenje žita. U dvorištu Podravske hiže žene su „šlingale“, od Podravkinog brašna delali su se mudlini, pekla kuruzna zlevanka, razvlačilo tijesto za štruklje, „sukali“ rezanci. Ova raznolikost podravskih vještina i ljubav prema očuvanju baštine zadivila je i predsjednika RH Ivo Josipovića koji nije odolao da i sam u ruke uzme mlinčenjaka ili sukača i napravi rezance za juhu, iskuša jela od koprive i medicu i pokuša s „rasovama“ tovariti slamu.

Dobro raspoložen, Ivo Josipović nije odbio poziv predsjednika Uprave Podravke Miroslava Vitkovića da zajedno ispeku jeger i označe tako početak akcije „Spravljamo po domaći“ tijekom koje je više od 500 kilograma omiljenog jegera ispečeno na roštilju i na otvorenoj vatri ili kuhano u vinu. Bila je to samo jedna od delicija koje je Podravka ove godine servirala posjetiteljima Podravskih motiva, a koja je pojedena u slast baš kao i maxi palačinka punjena marmeladom od aro-nije i Lino ladom nougat duža od 327 metara, Dolcelin renesansni dvorac u koji su kuhari ugradili čak 2000 muffinsa, 1200 croissanata te meso s roštilja s ajvarom, senfom i pinđurom, uz koje su promovirani novi proizvodi Vegeta marinade i Vegeta mixevi.



Jeger na roštilju na način predsjednika Josipa bio je najtraženija delicija Podravskih motiva.

Izvorni podravski proizvodi, kulturna baština, naivna umjetnost, vještine ljudi bogatstvo su koje nosimo u Europu i po kojima ćemo biti cijenjeni, naglasio je predsjednik Josipović.



Maxi palačinka dosegla je 327,5 metara



Renesansnu kulu napravili su Stjepan Istvan i Stjepan Žagač, a slatki Dolcela okus dali su joj kuhari ugradivši u nju čak 2000 muffinsa

Kulinarne aktivnosti Podravke na ovogodišnjim Podravskim motivima uspjele su iznad svih očekivanja zahvaljujući najbrojnijem timu kuhara okupljenom do sada u Koprivnici. U njemu su s puno dobre volje sudjelovali: predsjednik Hrvatskog kuharskog saveza Damir Crleni -hotel Turiist Varaždin, izbornik kuharske reprezentacije Hrvatske Marinko Jurešić- Istraturist Umag, predsjednik sekcije ocjenjivača HKS Miroslav Dolovčak -hotel Aristos Zagreb, Slavko Večerić, predsjednik udruge kuhara Krapinsko-zagorske županije, Biserka Dolovčak, udruga kuhara grada Zagreba, Božidar Đurinčić, hotel Picok Đurđevac, Božica Večerić, udruga kuhara Krapinsko-zagorske županije, Grozdana i Bojan Bo-

horč, restoran Fantasy Ludbreg, Ivica Brčić, Istraturist Umag, Dragan Visković, restoran Domino Dramalja, Marijan Bošnjak, predsjednik udruge kuhara Sisačko-moslavačke županije, Mirjana Šeb, restoran Klas Koprivnica, Vinko Pavlič, restoran Gradina Josipdol, Stevo Bugar, hotel Podravina, Koprivnica, Ivan Kelek, KTC Križevci, Ljiljana Kelek, Centar za obrazovanje Križevci, Josip Kolarević Strukovna škola Đurđevac, Tomislav Đukić, hotel Osijek, Ivan Đukić, restoran Lipov hlad Osijek, Nikolina Lončar, hotel Zlatan Koprivnica, Marija Kuzminski i Anđelko Levanić, hotel Turiist Varaždin, Dario Plantić Dječji vrtić Budućnost Zagreb, te Podravkini promotori kulinarstva Dražen Đurišević, Zlatko Sedlanić, Mišel Tokić i Marko

Peras. Poseban doprinos dali su kuhari Podravkinog kulinarstva Marina Paleka i Dario Horvat koji su ispekli 2000 palačinki i 2000 muffinsa.



Da su garancija najboljeg gemišta Studenac i Kutjevo potvrdili su na dobro posjećenom gemišt partiju

Lino® kutak oduševio mališane

Pozivnicu medvjedića Lina za zajedničko druženje i igru u Lino kutku na Podravskim motivima s veseljem je prihvatilo nekoliko stotina dječaka i djevojčica. Neki su poželjeli samo fotografiju s Linom, neki su crtali njegov lik na pločniku, a neki su se pretvorili u prave male umjetnike na-

stojeći se domoći nagrade za najboljeg Lino slikara. Drugima su pak više pasale igre s animatoricom, a najveća gužva je bila pri stolu za oslikavanje gdje su na licima ili rukama djece nastajala prava umjetnička djela. Dečki su se pretvarali u tigrove, spidermane, čudovišta, a na licima djevojčica nicali su cvjetići, leptiri,

zvjezdice. Dodatno veselje u Lino kutku koji se šarenio od različitih maski i maštovitih crteža donijela je i degustacija sladoleda i Lerovite, te podjela nagrada- slatkih Lino proizvoda. Najсреtniji su bili Lucija, Lorena, Jakov, Lovro i Sara Katarina čiji likovni radovi su proglašeni za najbolje, a kojima je nagrade na svečanom zatvaranju Podravskih motiva predao slikar Nikola Večenaj Leportinov.



Najbolji Lino slikari Podravskih motiva



Na oslikavanje lica trebalo je malo pričekati, ali se nitko nije žalio jer ubrzo su uz poteze kistom snovi postajali stvarnost

Intolerancija na histamin

Piše: **Davorka Gajari**

Histamin je prirodna tvar i sastojak svakog organizma. Pripada biogenim aminima i sintetizira se iz aminokiseline histidin. Najviše ga ima u koži, plućnom i živčanom tkivu te u mastocitima. Nalazi se u inaktivnom, vezanom obliku, a oslobađa se prema potrebi. Histamin je stimulator brojnih bioloških procesa poput reguliranja fizioloških funkcija u crijevu, zacjeljivanja rana i neurotransmisije. Prisutan je u različitim količinama u mnogim namirnicama. Hrana posebno bogata histaminom je: vino i pivo, fermentirani sirevi (camembert, roquefort, parmezan), pivski kvasac, riba uključujući konzerviranu, rajčica, špinat, fermentirano povrće (kiseli kupus), pileтина, suhomesnati proizvodi (šunka, kobasice), čokolada, fermentirani proizvodi soje (soja sos). Za njegovo stvaranje u hrani potrebne su slobodne aminokiseline, prisustvo određenih mikroorganizama i uvjeti koji dopuštaju bakterijsku i enzimsku aktivnost. Slobodne aminokiseline mogu biti prirodno prisutne u hrani ili mogu biti oslobođene tijekom proizvodnje ili skladištenja iz autolitičkih ili bakterijskih procesa. Zbog toga se visoka koncentracija histamina nalazi većinom u proizvodima koji su prošli mikrobnu fermenta-

ciju ili u mikrobiološki pokvarenoj hrani. Jednom stvoreni histamin se ne može uništiti jer je termostabilan i izdržava temperaturu do 200 °C. Do intolerancije dolazi uslijed povećane količine histamina ili uslijed poremećaja u njegovoj razgradnji. Kod zdravih osoba se može javiti glavobolja ili crvenilo nakon unosa velikih količina histamina. Diamin-oksidaza je glavni enzim u metabolizmu probave histamina i kod većine ljudi se brzo razgrađuje. Međutim, kod



osoba s malom aktivnošću tog enzima, postoji rizik od toksičnosti histamina. Kod njih se simptomi javljaju nakon probave malih količina histamina i mogu se manifestirati u plućima, koži, mozgu, gastrointestinalnom i kardiovaskularnom sustavu. Simptomi se javljaju vrlo brzo nakon konzumiranja određene hrane ili pića. Najčešće se javlja crvenilo kože, svrbež, glavobolja, rinitis, mučnina, povraćanje, proljev i otežano disanje. Promjene se obično spontano povuku tijekom nekoliko sati do najviše 24 sata. Ponekad se zbog akut-

nog početka s crvenilom i svrbežom ova intolerancija može zamijeniti s alergijom na hranu. Međutim, kod ove intolerancije nema znakova ugrožavanja vitalnih funkcija u smislu promjene tlaka, gubitka svijesti, izraženog gušenja, edema i sl. Općenito, kod intolerancije na hranu simptomi su slični onima kod klasične alergije, ali su blaži i kraće traju. Ovdje se također ne može govoriti o trovanju hranom unatoč nepoželjnim reakcijama.

Simptomi intolerancije na histamin se mogu smanjiti prehranom bez histamina ili uz pomoć antihistaminika. Antihistaminici ubrzavaju razgradnju i izlučivanje histamina iz organizma. Razgradnja histamina se dodatno poboljšava uzimanjem vitamina C i B6.

Smatra se da je približno 1% populacije intolerantna na histamin, a 80% tih pacijenata je srednje dobi.

U našim krajevima je najčešći uzrok ove intolerancije, konzumacija različitih vrsta, najčešće plave ribe ili njihovih konzervi u kojima je stvorena velika količina histamina. Jedina učinkovita metoda sprečavanja stvaranja histamina je skladištenje ribe na temperaturi od 4°C ili niže odmah nakon ulova pa sve do potrošnje.

Međutim često i konzumiranje neke druge hrane i pića može biti neugodno iskustvo za osobe s ovom intolerancijom. U novije vrijeme jedan od oblika prevencije uz izbjegavanje te hrane su i nadomjesti enzima koji razgrađuju histamin.

Projekt autohtone hrvatske kuhinje

Kuhari s područja koprivničko-križevačke županije nastoje obogatiti kulinarsku kartu Hrvatske i na jelovnike svojih restorana staviti što više autohtonih jela, a punu podršku u tome daje im i Podravka. To je istaknuto na natjecanju „Zlatni Picok“ kojeg je u đurđevačkom hotelu Picok priredila Udruga kuhara Koprivničko-križevačke županije. Podravka je bila pokrovitelj natjecanja na kojem su ovdašnji kuhari među kojima su bile i Ksenija Sedlanić iz Podravske kleti i Tatjana Majdak iz Pivnice Kraluš prikazali zavidnu kreativnost i spretnost u pripremi jela našeg kraja. U bogatstvima okusa i maštovitom izgledu jela mogli su uživati uzvanici ove manifestacije kojom je praktički završena ovogodišnja Picokijada, a među kojima su bili i Damir Crleni, predsjednik Hrvatskog kuharskog saveza, Darko Sobota, zamjenik župana i Slavko Gra-



Foto: J.L.

Podravka je bila pokrovitelj natjecanja na kojem su ovdašnji kuhari među kojima su bile i Ksenija Sedlanić iz Podravske kleti i Tatjana Majdak iz Pivnice Kraluš prikazali zavidnu kreativnost i spretnost u pripremi jela našeg kraja

čan, gradonačelnik Đurđevca. Oni su i uručili priznanja najboljim pojedincima, a to su Sabina Mehkek, kuharica u koprivničkom hotelu „Zlatan“, dobitnica „Zlatnog picoka“, zatim Ivan Marčinko,

kuhar đurđevačkog hotela Picok kojemu je pripao Picok sa srebrnom krijezom, te Stevo Bugar i Zlatica Gadanec iz hotela Podravina iz Koprivnice koji su osvojili brončanog Picoka. (J.L.)

Obavijest o prodaji ribe

Odjel prigodne organizira prodaju smrznute ribe uz mogućnost plaćanja na tri rate.

Na ponudi su :

- Lignja patagonica cijela (nečišćena), pakiranje 3 kg – 96,00 kn /pakiranje
- Oslíč bez glave, pakiranje 3 kg – 89,70 kn /pakiranje
- File oslića, pakiranje 3 kg – 127,50 kn /pakiranje
- Panirani riblji štapići, pakiranje 3 kg – 79,50 kn /pakiranje
- Panirana lignja kolutići, pakiranje 3 kg – 120,00 kn /pakiranje
- Škarpina bez glave, pakiranje 3 kg – 120,00 kn /pakiranje
- Skuša, pakiranje 3 kg – 70,50 kn /pakiranje
- Papalina, pakiranje 6 kg – 60,00 kn /pakiranje
- Plodovi mora, pakiranje 3 kg – 126,00 kn /pakiranje
- Morski pas odrezak, pakiranje 3 kg – 85,50 kn /pakiranje
- Hobotnica, pakiranje cca 3 kg – 138,00 kn/kg
- Panirano meso raka, pakiranje 3 kg – 118,50 kn /pakiranje
- Pastrva, svježa, pakiranje cca 3 kg – 102,00 kn /pakiranje
- File soma smrznuti, pakiranje 3 kg – 111,00 kn /pakiranje
- Šaran, svježi, 3 kg i više – 22,00 kn / kg
- Tolstolobik srebrni, 5 kg i više – 12,00 kn / kg

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti najkasnije do 21. 07. na tel 651 781 ili 651 954 i na e mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

Napomena: Podjela će se vršiti 26. 07. od 14.00 do 15. 30 sati ispred skladišta 163 (preko puta dvorišta Galantpleta), Kolodvorska 1.

Obavijest o prodaji pilećeg i purećeg mesa

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike grupe Podravka da organizira prodaju pilećeg i purećeg mesa grupe Vindija uz mogućnost plaćanja na tri rate. Na ponudi su slijedeće kategorije **svježeg pilećeg mesa:**

- A) Pilići spremni za roštilj, pakiranje 12 kg – 251,64 kn/pakiranje
- B) Pileći batak – zabatak, pakiranje 6 kg – 152,92 kn/pakiranje
- C) Krila, pakiranje 6 kg – 195,60 kn/pakiranje
- D) Prsa, pakiranje 6 kg – 224,34 kn/pakiranje
- E) File od prsiju, pakiranje 6 kg – 294,12 kn/pakiranje
- F) Želuci, pakiranje 6 kg – 121,02 kn/pakiranje
- G) Jetra sa srcem, pakiranje 6 kg – 99,66 kn/pakiranje
- H) Mlade kokoši – rasjek, smrznuto, pakiranje cca 6 kg – 15,74 kn/kg
- I) Usitnjeno meso na podlošku (smrz), pakiranje 5 kg – 107,00 kn/pakiranje
- J) Panirani pileći medaljoni 4x1 (4 kg) rinfuza, smrznuti – 179,08 kn/pakiranje
- K) Panirani pileći odresci 4x1 (4 kg) rinfuza, smrznuti – 228,28 kn/pakiranje
- L) Cordon bleu, smrznuto, pakiranje 4 kg – 243,04 kn/pakiranje

te svježeg purećeg mesa:

- A) Pureći krila cijela, pakiranje 5 kg – 126,10 kn/pakiranje
- B) Pureći krilni batak, pakiranje 5 kg – 126,10 kn/pakiranje
- C) Pureći file prsiju, pakiranje 5 kg – 307,50 kn/pakiranje
- D) Pureći odresci prsiju, pakiranje 5 kg – 319,80 kn/pakiranje
- E) Pureći file zabatka, pakiranje 5 kg – 215,25 kn/pakiranje
- F) Pureći batak, pakiranje 5 kg – 126,10 kn/pakiranje
- G) Pureći zabatak, pakiranje 5 kg – 190,65 kn/pakiranje
- H) Pureće meso filea zabatka za paprikaš, (rezano kockice) pakiranje 5 kg – 202,95 kn/pakiranje
- I) Pureći kotlet, pakiranje 5 kg – 227,55 kn/pakiranje
- J) Usitnjeno pureće meso, pakiranje 5 kg smrznuto (10 pak a 500 gr) – 153,80 kn/pakiranje
- K) Pureća roštilj kobasica pakiranje 3 kg – 110,70 kn/pakiranje

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti najkasnije do 21. 07. na tel 651 781 ili 651 954 i na e mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

Napomena: Podjela pilećeg mesa vršiti će se 27. 07. od 13.30 do 15. 30 sati, a purećeg mesa 28. 07. od 13.30 do 15. 30 sati ispred skladišta 163 (preko puta dvorišta Galantpleta), Kolodvorska 1.

PODRAVKIN RESTORAN

JELOVNIK ZA SRPANJ

18.07.2011. ponedjeljak
Fino varivo, hrenovke, voće

19.07.2011. utorak
Đuveđ, rizi-bizi, salata

20.07.2011. srijeda
Kuhana junetina, umak od hrena, pire krumpir

21.07.2011. četvrtak
Pečena piletina, hajdinska kaša, salata

22.07.2011. petak
Punjena paprika, krumpir slani, kolač

25.07.2011. ponedjeljak
Varivo grah podravski, kuhana lopatica, salata

26.07.2011. utorak
Junetina sa šampinjonima, kuhani žganci, salata

27.07.2011. srijeda
Pečenica, varivo špinat, pire krumpir

28.07.2011. četvrtak
Pureći paprikaš, tijesto, salata

29.07.2011. petak
Vinski gulaš, kolač

Bez njih ne možemo zamisliti suhe torte (one bez kreme), voćne salate, sladoledne kupove i sorbete, palačinke, suhe kekse.

Slatki umaci - zvijezde ili sporedni glumci

www.coolinarika.com

Slatki umaci neizostavan su i čaroban dodatak brojnim desertima. Nekad se čini da su postojali prije njih, pa umjesto da su umaci izmišljeni radi deserata, ovi posljednji često svoju slavu mogu zahvaliti upravo umaku. Bez njih ne možemo zamisliti suhe torte (one bez kreme), voćne salate, sladoledne kupove i sorbete, palačinke, suhe kekse. Poneki se koriste hladni, poneki topli ili vrući, ovisno i o desertu kojeg upotpunjuju.

Slatki umaci su beskrajno bogata gastro kategorija, koja se uz nekoliko osnovnih pravila i malo mašte može dalje upotpunjivati brojnim novim kombinacijama.

Po načinu pripreme slatki umaci dijele se u četiri osnovne grupe:

U prvu grupu možemo svrstati umake koji se temelje na tzv. "creme anglaise" ili klasični umak od vanilije te se vrlo često poslužuje odmah nakon pripreme. Klasična "creme anglaise" sastoji se od mlijeka, žumanjaka, šećera i vanilije te se odlično slaže s čokoladnim i drugim biskvitnim tortama, jagodama i šumskim voćem, kao i kolačima od kuhanog tijesta. Kod njene pripreme treba osobito posvetiti pažnju da su jaja svježja, da ne koristite aluminijski lonac koji kremi daje zelenkastu boju, da miješate drvenom ili plastičnom žlicom te da kremu ne zagrijavate na prejakoj vatri. Kremu od vanilije možete upotpuniti različitim dodacima, na primjer rastopljenom čokoladom ili liofiliziranom kavom. Umjesto vanilije, mlijeko se može kuhati s

dodatkom đumbira, metvice, zvjezdastog anisa, cimeta i drugih začina koji se kasnije procijede.

U ovu vrstu umaka spadaju i "lemon custard", koji umjesto mlijeka pretpostavlja vrhnje, a umjesto vanilije sok od limuna. Također, vinski šato ili "sabayon" ili po naški "zavajun", koji se priprema od žumanjaka, šećera i najčešće nekog slatkog vina (prošek). Treba ga poslužiti odmah, dok je još vruć, uz palačinke, suhe kekse ili kao zasebni desert u visokim čašama.

Druga grupa slatkih umaka ima kao glavni sastojak čokoladu. Ovi umaci se poslužuju topli, najbolje pri temperaturi između 30 i 40°C. Čine klasični par s kuhanim ili pečenim kruškama, sladoledom od vanilije, palačinkama ili u desertima poput profiterola. Za uspješno spravljanje ovih umaka potrebno je koristiti samo prvoklasne sastojke, poput tamne čokolade s najmanje 70% kakaa, a za bijelu varijantu onu s manje šećera. Mnogi se slažu da im finalni štih daje nekoliko kapi likera, poput Grand Marniera ili Kahlue. Klasični umak od tamne čokolade priprema se s mlijekom, vrhnjem, šećerom i nekoliko žlica maslaca.

Za uspješno spravljanje čokoladnih umaka potrebno je koristiti samo prvoklasne sastojke, tamnu čokoladu s najmanje 70% kakaa, a za bijelu varijantu onu s manje šećera.

Sljedeća grupa umaka ima za osnovu rastopljeni šećer. Klasični je karamel umak

od šećera, maslaca, vrhnja i vanilije. Osim kao dodatak voću, može se koristiti kao glavni sastojak za složenije umake, na primjer, uz dodatak jogurta ili likera.

Posljednja velika grupa slatkih umaka je ona koja sadrži voće, svježe, kuhano, suho, u kompotu. Nazivaju ih i francuskom riječju "coulis", koja označava guste i baršunaste umake od povrća ili voća. Takvi umaci se pripremaju od voća, šećera, vode, soka od limuna i eventualno likera, meda, jogurta, maslaca i začina (metvica, šafran, anis, cimet). Šareni i svježi odlično se slažu sa souffléima, pudinzima, panna cottom, suhim keksima, čokoladnim tortama, sladoledima. Mogu se držati u zatvorenim kutijama u hladnjaku i do tjedan dana. Ovisno o vrsti voća koju koristimo i količini šećera, voćni umaci mogu biti različite slatkoće, ali i gorkasti, trpki i kiseli.

Postoji i nekoliko slatkih umaka koje ne možemo svrstati u nijednu od gore spomenutih grupa. Umak od ruma i grožđica, kojem se dodaje mlijeko, vrhnje i šećer te koji ponekad nalazimo pod imenom "punč", a koristi se kao dodatak bread puddingu. Tu su još i dva mirisna, zimska umaka, jedan od crnog vina, uz dodatak šećera, cimeta, klinčića, muškarnog oraščića, odličan uz puding od riže i kuhane ili pržene kruške te drugi, od javorovog sirupa i kave. Neobičnog okusa je i umak od slatkog korijena ili sladića, kojeg savjetuju poslužiti uz krostate od krušaka i šljivu te druga prhka tijesta.



Kuhar Josip Vrsaljko preporučuje:

Toullipe punjeni kremom od krem sira mascarpone

Sastojci:

Za toullipe: stencil pasta

- 3 bjelanjka sobne temperature.
- 100 g šećera u prahu
- 100 g glatkog brašna Podravka
- 60 g maslaca (otopljenog)
- 1/2 žlice prirodnog ekstrakta vanilije

Krema od krem sira Mascarpone

- 500g krem sira mascarpone
- 250 g punomasnog vrhnja
- 1/2 žlice prirodnog ekstrakta vanilije
- 120 g šećera u prahu
- 1 kg smrznutog šumskog voća Podravka

Priprema:

Toullipe

- 1.Pjenasto tući bjelanjke i 50 g šećera u prahu.
- 2.Izmiješati 50 g šećera u prahu i brašno prosijati kroz fino cjedilo.
- 3.U maslac dodati ekstrakt vanilije.
- 4.Spojiti sve sastojke lagano i postupno.
- 5.Staviti u hladnjak da se hladi 1 sat.



Krema od mascarpone-a

1. Pjenasto tući punomasno vrhnje da se dobije šlag.
2. Pjenasto tući mascarpone i šećer u prahu da se dobije pjenasta struktura.
3. Spojiti tučeno vrhnje i krem sir mascarpone te dodati vaniliju

Posluživanje

1. U košarice s vrećicom za štrcanje staviti malo kreme te na nju rasporediti šumsko voće te pošećeriti sa šećerom u prahu.



Josip Vrsaljko ima dvanaestogodišnje iskustvo rada u kuhinji. Dvije godine rada iza njega je kao šefa kuhinje u hotelima s 4 zvjezdice, a profesionalni cilj mu je daljnja edukacija i usavršavanje. Kad je o obrazovanju riječ, završio je Hotelijsko-turističku školu u Zadru. Stručno obrazovanje stjecao je na Istituto Nazzareno Carpi Italija gdje je bio na tromjesečnoj specijalizaciji talijanske kuhinje. U Hrvatskoj udruzi hotelijera i restoratera

pak, pohađao je seminar za kuhara i slastičara. Josip Vrsaljko trenutačno je zaposlen kao slastičar u Hotel Clubu „Funimation Borik“. Iza sebe ima iskustvo rada u pizzeriji, hotelima i restoranima. Govoreći o tehničkim vještima

koje su kuharima i slastičarima više nego potrebne, rado ističe dobre organizacijske sposobnosti, radne navike te vještine u slastičarstvu, hladnoj kuhinji, talijanskoj kuhinji i ribljim menijima.

Još finije uz novi okus!



PREPORUČUJE
HRVATSKI KUHARSKI
SAVEZ



www.podravka.hr

Nova imenovanja u Podravki

Piše: Dijana Jendrašinkin i Vjekoslav Indir, Foto: Berislav Godek

Početkom srpnja na izvršnim pozicijama Podravke d.d. preuzete su nove funkcije i odgovornosti. Direktoricom sektora Poslovni program pića imenovana je Sanja Garaj Miloš, Dragan Habdija imenovan je za direktora sektora Ljudski potencijali i korporativna administracija, Dario Galinec za direktora sektora Logistika, dok je Velimir Vrhovski novi direktor sektora Informatika. Uz čestitke i želju kolegama za uspješnim radom, pitali smo ih što očekuju od novih zaduženja.



Sanja Garaj Miloš, direktorica sektora PP Pića

- U ovom trenutku fokusirani smo na sezonu koja je u tijeku i koordinaciju svih aktivnosti u proizvodnji, marketingu i prodaji kako bi ostvarili maksimalne efekte u prodaji cijelog programa. Ono što je izuzetno bitno u ovom razdoblju je da se ljudima na terenu pruži maksimalna podrška kako bi iz sezone pred nama izvukli maksimum i osigurali dobru bazu za godine koje su pred nama. Paralelno se odrađuje i analiza situacije na tržištu RH i ostalim tržištima koja pokazuju potencijala u prodaji pojedinih asortimana iz poslovnog programa pića. Cilj tog procesa je detektirati segmente (potkategorije, tržišta, neiskorištene potencijale) koji će biti baza za daljnji razvoj i ulaganja, a u skladu s već ranije postavljenom strategijom poslovnog programa. Unatoč tome što tržište pića u većini kategorija bilježi blagu stagnaciju – očekujemo da će u budućnosti većina kategorija ipak živnuti i da će se tu naći dovoljno prostora za sve projekte na kojima radimo. U planu je cijeli niz novih proizvoda, marketinških koncepata i aktivnosti u prodajnom segmentu koji će doprinijeti pozitivnom trendu u poslovnom programu pića.

Dario Galinec, direktor sektora Logistika

- Najprije želim zahvaliti svom prethodniku Velimiru Vrhovskom koji mi je ostavio sektor u odličnom operativnom stanju. Moj rad ići će u smjeru daljnjih unapređenja procesa u Logistici, integracije Logistike u cijeli lanac opskrbe, primjene informatičkih i analitičkih alata, povećanja efikasnosti i u smjeru još bolje suradnje sa sektorima koji se prirodno naslanjaju na sektor Logistika. Planiram napraviti analizu po svim segmentima te uvesti projektni pristup u implementaciji promjena. Neke ideje nosim sa svog prijašnjeg posla, neki su projekti u toku, a vjerujem da i unutar managementa Logistike postoji puno ideja koje čekaju realizaciju. Konačni cilj nam je povećanje kvalitete usluge uz niže ukupne troškove.



Velimir Vrhovski, direktor sektora Informatika

- Sa zadovoljstvom mogu reći kako sam postavljen na mjesto direktora dobro ustrojene radne sredine. To je vrlo solidna osnova za dalji uspješan rad i želio bih zahvaliti svom prethodniku g. Dariu Galincu na njegovom doprinosu razvoju tima informatike. Izuzetno ću cijeniti stručnost, odgovornost, inicijativu, želju za učenjem, spremnost na timski rad. Vjerujem da ću zajedno sa svim radnicima Informatike uspješno zadovoljavati potrebe kompanije. Osnovna je uloga Informatike doprinos poslovnog uspjehu kompanije korištenjem informacijskih i komunikacijskih tehnologija i tu se ništa bitno neće promijeniti. I dalje ćemo se truditi biti inovativna i fleksibilna organizacija koja kvalitetno, brzo i uz prihvatljivi trošak zadovoljava potrebe kompanije. Pratit ćemo razvoj novih tehnologija i predlagati njihovu implementaciju u cilju povećanja opsega i kvalitete IT usluga a u skladu s potrebama kompanije. Dozvolit ćemo si i poneki vizionarski iskorak i povremeno pokušati predvidjeti buduće potrebe naših korisnika.

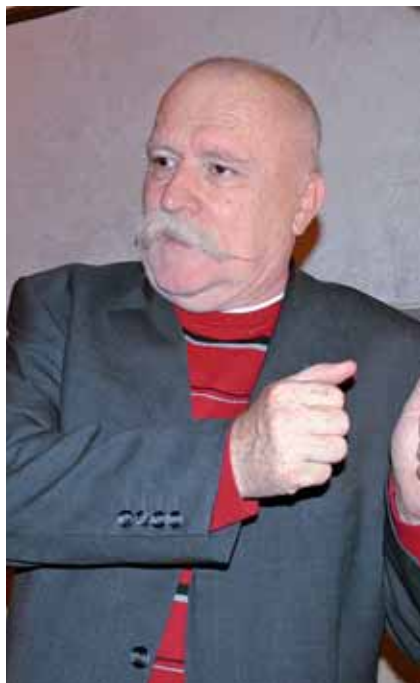
Dragan Habdija, direktor sektora Ljudski potencijali i korporativna administracija

- Preuzeo sam, po mojem mišljenju, vrlo kompleksan sektor. U njemu se naime, nalazi nekoliko različitih poslovnih procesa: upravljanje i razvoj kadrova, zapošljavanje, obračun plaća, sustavi zaštite i korporativne sigurnosti u najširem smislu, restorani, kantine, ugostiteljski objekti, Podravsko ugostiteljstvo d.o.o., upravljanje nekretninama, upravljanje osobnim vozilima, poslovna kvaliteta, pravni poslovi, opći poslovi, određeni poslovi iz domene Radničkog vijeća i sindikata, poslovi zaštite na radu i sl. Mislim da osnovni smisao moga djelovanja mora biti efikasnost i korisnost za one kojima pružamo naše usluge, bilo da se radi o internom ili eksternom karakteru tih usluga. Postupanja nam moraju biti transparentna i svakom razumljiva i jasna. Naročitu transparentnost ću od suradnika tražiti u ophođenju sa zaposlenicima. Tu ne smije biti „sivih zona“. Sve to moramo raditi uz stalnu brigu o troškovima. Uvjeren sam da ću s ekipom svojih suradnika i suradnika, koju smatram kvalitetnom, uspjeti odraditi sve zadatke koje pred nas postavlja Uprava.



Susret s... mr. Dragom Plečkom, stručnjakom za rubna područja znanosti

Piše: Mladen Pavković
Foto: Nedeljko Bahić



Ugodno je razgovarati s mr. Dragom Plečkom. Ostavlja dojam kako je i u ovim teškim vremenima "sve moguće". A on je vodeći hrvatski stručnjak za rubna područja znanosti. Obišao je brojne države svijeta, napisao desetak knjiga, snimio nekoliko stotina tv i radio emisija, često gostuje i na svjetskim skupovima i kongresima koji se bave skrivenim potencijalima u čovjeku, te novim još neshvaćenim potencijalima ljudskog uma i tijela.

- Živim u Samoboru, i mogu vam reći da sam sretan. Ovaj grad nije daleko od hrvatske metropole, tako da stignem na sve – rekao je. Već nekoliko puta susreli smo ga i u Koprivnici, pa ga pitamo o dojmovima.

- Što da vam kažem? Kad se spomene Koprivnica, odmah se pomisli na Podravku, Vegetu, juhe... Koja domaćica danas može bez vašeg popularnog dodatka jelima? Nekada sam znao svojim prijateljima u svijetu i nositi Vegetu kao poklon. Međutim, relativno puno ljudi iz vašeg kraja obraća mi se i za pomoć. Drago mi je kad mogu pomoći, bilo da se radi o djetetu, ženi ili razvojačenom hrvatskom branitelju.

- Danas se mnogi bave tzv. alternativnom medicinom...

- Da, imate pravo. Neki "liječe" i putem telefona! Što da kažem na sve to? Čudim se ljudima koji to plaćaju i ništa ne poduzimaju.

- Stječe se dojam da se time može svatko baviti?

- Da, baš tako. A ovo čime se ja bavim, i to godinama, je iznimno teško i odgovorno.

- Učili ste od mnogih...

- Još uvijek učim. U ovom poslu, u "učenju je spas". Prvi uzor mi je bio jedan budistički svećenik iz Sri Lanke. Tijekom putovanja svijetom susreo sam veliki broj poznatih i priznatih istraživača, jogije, tibetanske lame... Sreo sam praktično cijeli vrh duhovnosti i paranormalnog. Bio sam i s mnogim iscjeliteljima, kao što je na primjer brazilski čudotvorac dr. Edson, itd.

- Kakav su dojam ti poznati alternativci ostavili na vas?

- Čudesan. Naprosto ne možete vjerovati što ti ljudi mogu. Nitko ne zna objasniti odakle im moć, snaga. Nešto postoji. Eto, i sami vidite da u nekim stvarima ni suvremena medicina ne može pomoći.

- I kod nas ima ljudi koji privlače iznimnu pozornost...

- Da, ima ih. Jedan od njih je velečasni Zlatko Sudac, a drugi je Braco, moj prijatelj koji također okuplja iznimno veliki broj ljudi. Mnogi se kunu da im oni pomažu.

- Susreli ste se i s nedavno preminulim indijskim mistikom Sathayom Sai Babom...

- O, on me svaki puta oduševio. Kod njega sam bio desetak puta i načinio o njemu nekoliko filmova. Bilo je ljudi koji su govorili da se služi nekim trikovima, i tako, ali ja sam više puta gledao snimke i nikada nitko, a ne samo ja, nije mogao nešto takvoga ustvrditi. Činio je neobjašnjive stvari, iako ja nisam bio njegov sljedbenik. Za mene nije bio Bog u ljudskom tijelu, već čovjek neobične sposobnosti i velike karizme.

- Bavili ste se i djetetom. Priča se da ste u vrlo kratkom vremenu uspjeli skinuti i desetak kilograma!

- To je moguće, dakako. Moja dijeta ne zahtijeva određeni meni niti bilo kakav čudesni proizvod nego praćenje određenih principa. Uz, to neprestano tvrdim da se prije bilo kakve dijete svi visokorizični srčani bolesnici kao i svi teži bolesnici trebaju konzultirati sa svojim liječnikom.

- Nego, neki su pitali kako se može do vas, očito žele neki savjet, pomoć?

- Pa, do mene se može vrlo jednostavno. Najlakše je putem telefona: 01/3360-029 ili 098-1897-021.

- Uskoro će izbori. Možemo li vas vidjeti i na nekoj od lista, tim prije što se zna da ste se ranije angažirali i na tom planu?

- Teško. Ali nikad ne reci nikad!



Naprosto ne možete vjerovati što ti ljudi mogu. Nitko ne zna objasniti odakle im moć, snaga. Nešto postoji. Eto, i sami vidite da u nekim stvarima ni suvremena medicina ne može pomoći.



Oglasi ...

- Izgubljen je crni doberman, molimo ako ga neko vidi - neka bježi!
- Stan u centru Zagreba 130 m², vikendica na Hvaru, Mercedes CLS. Ništa ne prodajem, samo se hvalim.
- Prodajem povoljno diplome (Ekonomski, Filozofski, Arhitektura i Građevina).
AKCIJA 3+1 gratis!!!
- Mijenjam peticu sa filozofskog fakulteta, za jedinicu iz dobrostojeće familije.
- Poklanjam pudlicu. Zvati od 5 popodne do 10 navečer. Ako se javi ženski glas - spusti slušalicu!
- Potreban vidovnjak za odlično plaćen posao. On će znati gdje i kad da se javi.
- Prodajem kuću na kliznom zemljištu, nije puno prešla, uskoro 1. red uz more!
- Prodajem sinov index, tri godine star, kao nov.
- Prodajem padobran, nov, jednom korišten, neotvaran.
- Prodajem stojadina u dijelovima. Pogledati od Koprivnice do Varaždina.
- Mašem na rastancima, 10 Eura pola sata.
- Zgodna, mlada plavuša (23god), 170cm/50kg, mjere 90/60/90, neudata, imućna, dobra u krevetu i odlično kuha - prodaje motornu kosilicu.

Mujo, haljina i bicikl

Vozi Mujo bicikl i sretne Hasu.

Haso: - Otkud ti bicikl?

- Od susjede.

Haso: - Kako to, od susjede?

- Idem ja šumom i sretnem susjedu kako vozi bicikl Odjednom se skine, baci haljinu na jednu, a bicikl na drugu stranu, pa mi reče:

"Uzmi, Mujo, što ti srce želi!"

I ja ti, brate, uzmem bicikl!

Haso: - Pa dobro si napravio ... što će ti haljina!

Oženio se Crnogorac

U spavaćoj sobi, leže tako oni jedno pored drugoga i gledaju u plafon.

- "Kako se osjećaš dragi?"
- "Umoran, eto kako."
- "A što ćemo mi sada da radimo?"
- "Pa naravno da spavamo!"
- Ali ja sam navikla da me prije spavanja majka malo pomazi
- "Ma što je s tobom, gdje ću ženu sad buditi!"

Proslava mature

Skupili se prijatelji iz škole pa se dogovaraju gdje će slaviti deset godina mature.

Jedan od njih predloži:

- Idemo kod "Pere" - njihove konobarice imaju najveće sise... I odu tamo.

Skupili se ponovo za dvadesetu godišnjicu:

- Gdje ćemo?
- Idemo kod "Pere" - tamo je najbolja klop... Došla 30. godina mature...

Došla 30. godina mature...

- Gdje ćemo?
- Idemo kod "Pere" - tamo je najjeftinija cuga...

Prošlo još deset godina, i prijatelji se spremaju proslaviti 40. godišnjicu...

- Gdje ćemo?
- Idemo kod "Pere" - tamo imaju nove prozore pa nema pro-puha....

I dok dlanom o dlan, evo pola stoljeća od mature ...

- Gdje ćemo?
- Idemo kod "Pere" - tamo je hrana mekana, pa nam ne trebaju zubi ...

I najzad, ono malo preostalih okupi se da dogovori susret povodom 60. godina mature ...

- Gdje ćemo?
- Idemo kod "Pere"!

Ostali u zboru odgovaraju:

- Super, tamo nikad nismo bili!

0 plavušama

Svađaju se dvije plavuše:

- Zašto si spavala s mojim mužem?
- Pa da vidim koji je bolji.
- Glupačo! Mogla si mene pitati!

Pohvalila se plavuša prijateljici:

- Muž mi je obećao brda i doline.
- I jeli ti poklonio?
- Je, zemljopisnu kartu.

BAŠ ME BRIGA ZA ECHERICHIJU COLI!
MENE ZANIMA SAMO JEGER!



Podravka i **pula** festival

Studena će i ove godine biti službena voda najposjećenijeg hrvatskog Festivala igranog filma u Puli. Festival, a riječ je o 58. po redu počinje 16. srpnja i trajat će tjedan dana. Mnogobrojni posjetitelji će u atraktiv-

nom ambijentu pulske Arene moći uživati u 10 naslova glavne sekcije, devet manjinskih koprodukcija, 12 filmova iz regije te 20 kratkometražnih filmova. Najveća novost pak, ove će godine

biti digitalne projekcije. Podravka je prepoznala važnost pulske kulturne manifestacije pa će na dan otvorenja Festivala Podravkini promotori kulinarsva pripremati vrhunske delicije za VIP uzvanike. Pomažući ovom kulturnom događaju Podravka s pravom potvrđuje društvenu odgovornost koju ima prema zajednici. **(D.J.)**



Konferencija za novinare povodom festivala

Tamburaški orkestar svirao na Podravskim motivima

Tamburaški orkestar KUD-a „Podravka“ svirao je 15-minutni program na otvorenju Podravskih motiva. U trodnevnoj manifestaciji i sudjelovanju brojnih KUD-ova i udruga, tamburašima Podravke pripala je čast da otvore Motive. Pod ravnanjem maestra Kreše Lukačića orkestar je odsvirao prigodni repertoar, što i priliči orkestru koji je dosad osvojio deset Zlatnih i dvije Srebrne plakete na državnom natjecanju u svom 29-godišnjem postojanju. Iduće godine orkestar slavi 30 godina postojanja, a sve te godine orkestrom dirigira i vodi ga Krešo Lukačić. Činjenica vrijedna priznanja i divljenja za postojanost. **(A.V.)**



Foto: B.G.

Akcija dobrovoljnog darivanja krvi



Gradsko društvo Crvenog križa organizira akciju dobrovoljnog davanja krvi u Podravki. Svi zainteresirani za darivanje ove najdragocjenije tekućine moći će to učiniti 25. 07. 2011. u ponedjeljak u vremenu od 12 do 16 sati na lokaciji Podravkine tvornice juha i Vegete na Danici. Na lokaciji A. Starčevića u Koprivnici akcija darivanja organizirati će se zatim u četvrtak 28. 07. 2011. također u vremenu od 12 do 16 sati. Svi oni koji neće moći to učiniti u navedenim terminima mogu to učiniti i ostalih dana u prostorijama Gradskog društva Crvenog križa u Koprivnici Braće Radić 7. **(V.I.)**

SUPER POVOLJNO

LJETOVANJE U APARTMANIMA LAVANDE MALINSKA

PLAĆANJE NA 4 MJESEČNE RATE
BEZ KAMATA, USTEGA PREKO
PLATNE LISTE OD 7. DO 11. MJ.

PLAĆANJE NA RECEPCIJI

Cijena po apartmanu:

1. od 01.07.-26.08.2011. 320 kn/dan

2. od 27.08.-17.09.2011. 210 kn/dan

Veličina apartmana: cca 45 m²
Dnevna soba + blagovanje, spavaća soba,
Kupaona, hodnik i terasa
Apartmani za 2-4 osobe





mob: 091/3511-723, 091/3511-740 | tel: 051/859-999 | fax: 051/859-957 | web: www.apartments-lavande.hr | e-mail: lavande@apartments-lavande.hr

Teniska umijeća na Čokolino kupu pokazali mladi tenisači

Prvenstvo u tenisu za djevojčice i dječake do 14. godina - "Čokolino kup" održano je u Koprivnici. Bila je to prilika za odmjeravanje snaga mladih tenisača pojedinačno i u parovima. Sam turnir okuplja već godinama djecu iz cijele Hrvatske. Najuspješniji u igri parova među dječacima bili su Marko Povoljnjak iz Siska i Mislav Robić iz Zagreba. Najuspješnije djevojčice pak, bile su Anamarija Špoljarić i Miriam Šiljić iz Zagreba. Pobjednici su za svoj uspjeh primili nagrade organizatora teniskog kluba Koprivnica, te poklon pakete Podravke odnosno Čokolina - sponzora kupa. U pojedinačnoj kategoriji pobjednica i poklon paket Čokolino proizvoda kod djevojčica osvojila je Miriam Šiljić iz Zagreba, a kod dječaka pobjedničko postolje pripalo je Jakovu Martiniasu također iz Zagreba. Zadovoljstvo cjelokupnom realizacijom ovogodišnjeg turnira, a posebice postignutim



Pobjednici ponosni na svoje pehare

rezultatima naših domaćih mladih tenisača, nije krio domaćin Krešimir Šifkorn koji je ujedno bio i vrhovni sudac samog turnira. On se posebice zahvalio Podravki koja je i u ova teška i krizna vremena



Foto: B.G.

prepoznala vrijednosti ovog teniskog turnira te je stala iza njega nadajući se da će se ta suradnja Podravke i teniskog kluba Koprivnice nastaviti i ubuduće na obostranu dobrobit. (V.I.)

Gaga gost UBIUDR

Održana je još jedna uspješna tribina koju organizira Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke (UBIUDR). Gostovao je sve poznatiji kantautor iz Bjelovara Mladen Medak – Gaga, koji je bio i sudionik hrvatskog Domovinskog rata. U razgovoru s voditeljem i organizatorom Mladenom Pavkovićem bilo je riječi o Medakovom novom CD-u, radu na glumi (Gaga je uspješno napisao i odigrao jednu monodramu također posvećenu braniteljima),



Foto: Nedeljko Bahić

pisanju pjesama i drugom. U UBIUDR ističu da bez obzira na ljeto nastojat će i u ovim vrućim mjesecima organizi-

rati još neku tribinu. Na slici N. Bahića: s tribine na kojoj je gostovao Mladen Medak – Gaga. (I.V.)

Mladen Pavković objavio novu knjigu

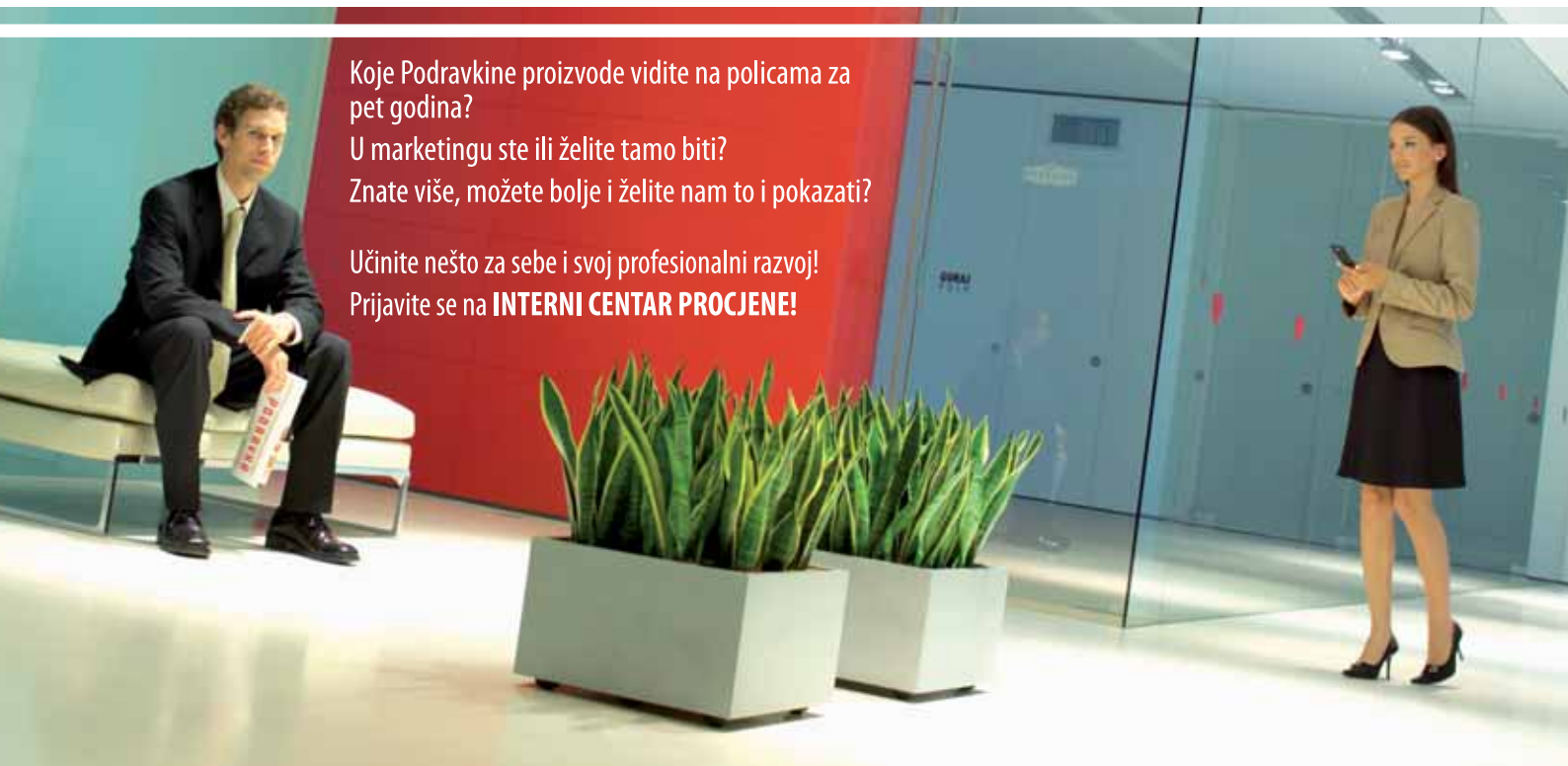
Iz tiska je izašla nova knjiga Mladena Pavkovića – "Zar smo se za to borili". U knjizi je tiskan veliki broj kolumni koje je autor objavljivao, prije svega, u Glasu Podravine i Prigorja pod naslovom "Da se ne zaboravi". Predgovor knjizi je tekst književnika Vjekoslava Kaleba "Pismo hrvatskome vojniku" u kojoj veliki hrvatski pisac iskazuje svoju ljubav prema domovini, ali i hrvatskom vojniku, koji je tijekom rata "pokazao hrabrost i plemenitost kao životni nadzor za svijet", a čija su imena pojedinačne vrijednosti i krasi najljepše

stranice hrvatske povijesti zauvijek. Pavković u svojim tekstovima neprestano nas podsjeća na zlatne stranice hrvatskog Domovinskog rata, na stvaranje hrvatske države, a poglavito na ljude koji su dali svoje živote. Stoga ova knjiga, poglavito za mlade i buduće generacije, ima iznimnu vrijednost. Knjigu je objavila Nakladnička kuća "Tonimir" u biblioteci "Humanitas", a urednik je Stjepan Juranić. Fotografiju na naslovnoj stranici snimio je Stephan Lupino. Promocija će biti početkom jeseni. (V.I.)



Razvoj karijere u marketingu...

Zainteresirani?



Koje Podravkine proizvode vidite na policama za pet godina?

U marketingu ste ili želite tamo biti?

Znate više, možete bolje i želite nam to i pokazati?

Učinite nešto za sebe i svoj profesionalni razvoj!

Prijavite se na **INTERNI CENTAR PROCJENE!**

Prijavljeni kandidati proći će inicijalne razgovore nakon čega će dobiti poziv na ICP, koji će se sastojati od niza aktivnosti na kojima će biti procjenjivane kompetencije te motivacija prijavljenih kandidata. Nakon provedenog ICP-a, svakom od kandidata biti će omogućen razvojni razgovor uz povratnu informaciju, a odabrani kandidat imati će priliku razvijati karijeru u području marketinga na novom radnom mjestu.

Osnovni uvjeti:

- ♥ VSS, diploma ekonomskog fakulteta
- ♥ aktivno poznavanje engleskog jezika te znanje rada na računalu
- ♥ izražena motivacija za rad u marketingu



Odgovornosti i zadaci koji Vas očekuju:

- ♥ planiranje marketinških ciljeva i strategije zajedno s prodajom
- ♥ razvoj i provođenje marketinških programa te usklađivanje istih sa internacionalima
- ♥ kontrola i praćenje troškova, odgovornost za marketinški budžet
- ♥ koordinacija sa svim internim funkcijama
- ♥ planiranje, praćenje, izvršavanje i vrednovanje potrošačkih i trgovačkih promocija te PR odnosa
- ♥ praćenje trendova na tržištu te analiza općih podataka o tržištu
- ♥ organiziranje i kontrola BTL aktivnosti



Svi kandidati koji žele pristupiti **INTERNOM CENTRU PROCJENE** trebaju poslati **motivacijsko pismo** najkasnije do **17.07.2011.g.** na e-mail adresu **ljudski.potencijali@podravka.hr** ili poštom na adresu: Podravka d.d., Ljudski potencijali (odjel Zapošljavanje), Ante Starčevića 32, 48 000 Koprivnica



Novi specijalitet Pivnice Kraluš

Koprivničke kobasice naziv je nove delicije Podravkine mesne industrije koju Pivnica Kraluš priprema svakog po-

nedjeljka na svojoj terasi. Tako se u središte Koprivnice vraćaju okusi i mirisi nekada vrlo popularnih kobasica na koje su u zalagajni-

cu Drava svraćali brojni stanovnici grada i okolice. Koprivničke kobasice poslužuju se ponedjeljkom od 10 do 13 sati. (J.L.)



Foto: B.G.

Ljetne igre "Do sada najboljom ikad viđenom" zabavom na bazenima

Ljetne igre za djecu oduševile su više od 150 mališana koji su se natjecali u raznim disciplinama – tko je brži u čamcu na vodi, skoku u vis i skoku u dalj na vodi, a održane su i utrka na luftićima, delfin štafeta, zarobljeno plivanje u dvojce,

kayak pol, velika stijena, twister itd. Djeca su pokazala svoje vještine, brzinu i spretnost, a najveće oduševljenje bio je veliki aquatrack poligon na plivačkom i rekreacijskom bazenu koji je gotovo začarao svu prisutnu djecu. Posljednji dan igara po-

bjednicima su uručene diplome i medalje. Najbolji su osvojili i vrijedne nagrade, a jedan od sponzora čiji su poklon paketi oduševili mališane bila je Podravka "Ovo su do sada najbolje igre", čulo se od zadovoljne djece kao i njihovih roditelja. (D.J.)



Foto: arhiva



Lino



studena.



Studenac



www.podravka.com