

PODRAVKA

Broj 1981

GODINA LI

Petak 16. ožujka 2012.

List dioničkog društva
"PODRAVKA" KOPRIVNICA



Lino® - ljubav na prvi zalogaj

4 i 5 Tihana Hubicki
MBA - znanje i
motivacija za novo
vrijeme

6 Organizacijske
promjene,
najavljene uštede
u fiksnim plaćama

6 Podravkine
proizvode žele u
Kini

11 Prigodom
Uskrsa
jednokratni
dodatak na
plaću u naravi
od 400 kn

Lino[®] lada



- ✓ 13% lješnjaka
- ✓ izvor vitamina E

Impressum

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

Podravka, prehrambena
industrija, d.d. Koprivnica

Za izdavača: Korporativne komunikacije

Urednica, v.d.: Dijana Jendrašinkin

Redakcija lista: Boris Fabijanec, Berislav
Godek, Vjekoslav Indir, 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: Predsjednik Uprave Zvonimir Mršić

Uvodnik

Uspješnost poduzeća ovisi o tome koliko svaki radnik vjeruje u taj uspjeh i koliko je sam spreman svojim znanjima, vještinama, kreativnošću, inovativnošću... sudjelovati u ostvarivanju rezultata poslovanja. Neki će reći da se po načinu dolaska na posao ili rekli bi „prepoznaje se po koraku“, po izgledu lica radnika može zaključiti koliko je neko poduzeće dobro radnicima i koliko su radnici posvećeni i predani da poduzeće dobro radi. Svaka radnica i radnik Podravke važni su našem poduzeću. Želimo li biti uspješni, a posebice želimo li biti uspješniji od drugih, doprinos svakog od nas na poslu i izvan posla od velike je važnosti. Važno je što i kako radimo kad smo na svom radnom mjestu, ali jednako važno je, možda i važnije, kako o svom poduzeću, svom radnom mjestu, onome što smo danas radili, govorimo svojoj obitelji, svojim prijateljima, susjedima, pišemo na Facebooku ili Tweeteru. Ako govorimo da nam je na poslu bilo dobro, da radimo odlične proizvode, ako ih preporučujemo susjedima, ako nam je važno ima li naših proizvoda na prodajnom mjestu i jesu li dobro izloženi da ih svi kupci mogu vidjeti, naše proizvode će potrošači kupovati i koristiti. Kao predsjednik Uprave želim vam, svakome od vas radnica i radnika, poručiti koliko ste baš vi važni za našu Podravku, koliko je važna svaka Podravkašica i Podravkaš i koliko je važno da se svatko od nas baš tako osjeća. I da budemo ponosni što

nam je pružena prilika da radimo u Podravki, poduzeću koje je nastalo na odricanju radnika, na ogromnoj stvaralačkoj energiji, kreativnosti i inovativnosti. Svi oni ugradili su djelić sebe u Podravku. Postoji naša velika obaveza prema našim umirovljenicima da Podravka bude veća i uspješnija. Danas Podravka ima vlasnike, dioničare. Velike i male. Neki od nas smo mali dioničari, a veliki su mirovinski fondovi. Kada budemo odlazili u mirovinu iz tih mirovinskih fondova isplaćivat će se dio mirovine, a kakve će biti te naše mirovine, ovisi i o tome kako će poslovati Podravka. Interes svake radnice i radnika je da Podravka bude uspješna i da ga pošteno plati za njegov doprinos toj uspješnosti, ali i da vrijednost Podravke, njenih dionica, raste jer od toga će ovisiti kakve će nam biti mirovine. Podravka će biti uspješna ako ćemo dobro raditi i dobro upravljati. Ali naša uspješnost ovisi o tome koliko potrošača će se odlučiti kupiti naš proizvod, biti njime zadovoljno i postati vjernim potrošačem. Svatko od nas može dati doprinos da steknemo potrošače i da povećamo prodaju. Pozivam Vas da vjerujemo u našu Podravku i da drugima govorimo o poduzeću i o našim proizvodima, kako se stvarno bolje jede s Vegetom i kad se sa srcem kuha, kuha se Podravka juha, a tek što sve sprema fino medvjedić Lino, a da s Belupovim proizvodima mogu biti Zdravko Dren!

Vjerujem u Podravku i vjerujem u svakog od vas.

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

Tihana Hubicki, voditeljica odjela zapošljavanja Podravke

MBA znanje i motivacija za novo vrijeme

Piše: Vjekoslav Indir,
Foto: Berislav Godek



Smatram da Ljudski potencijali danas imaju snage i znanja za sudjelovanje u procesima revizije opisa poslova, postavljanja novog sustava nagrađivanja, provođenja organizacijskih promjena, daljnjeg razvijanja e-obrazovanja iz područja ljudskih potencijala, ali i drugih tema.

Tihana Hubicki voditeljica je odjela zapošljavanja Podravke, a 2011. završila je Executive MBA program poslovne škole Cotrugli. Diplomirala je psihologiju na Filozofskom fakultetu u Zagrebu. Područje upravljanja ljudskim potencijalima, u kojemu radi od početka karijere, bilo joj je logičan slijed interesa i znanja. Prvo radno iskustvo stekla je u kadrovskoj službi Podravske banke, te svoj dalji osobni razvoj nastavila prelaskom u područje FMCG industrije, u Atlantic Grupu. Pozitivna iskustva stečena u ljudskim resursima te privatne kompanije odlučila je prije pet godina primijeniti i iskoristiti upravo u Podravci te graditi svoje kompetencije usvajanjem znanja Podravke iz područja ljudskih potencijala.

Što je prevagnulo i odlučili ste se za MBA program?

Kako bih uspješno odgovorila izazovima posla Voditelja odjela Zapošljavanje

i stekla dodatne upravljačke vještine te postigla bolju upućenost u ekonomske trendove na globalnom tržištu prepoznala sam važnost dodatnog educiranja u području ekonomije. Moju odluku o odabiru Cotrugli škole učvrstila je lista eminentnih stranih, kao i hrvatskih predavača, fleksibilan program koji ne dolazi u koliziju s poslovnim obvezama te metode rada koje sam upoznala kroz selekcijski postupak kojim škola bira stipendiste. COTRUGLI Business School vodeća je poslovna škola u JI Europi i jedina poslovna škola u Hrvatskoj s međunarodno akreditiranim MBA programima. AMBA akreditacija (www.mbaworld.com) najcjenjeniji je dokaz za kvalitetu programa, polaznika i predavača. EMBA program provodi se na engleskom jeziku, kroz 18 modula raspoređenih kroz dvije kalendarske godine. Istaknula bih module poduzetništvo, donošenje odluka, marketing,

human resources menadžment, upravljanje procesima, komunikacijski menadžment, financijski i strateški menadžment, napredne financije - akvizicije i spajanja, kao posebno korisne i osobno mi interesantne. COTRUGLI Business School ušla je akreditacijom programa u elitno društvo 163 poslovne škole u svijetu i dodatno se afirmirala kao regionalni centar izvrsnosti za poslovnu edukaciju.

Želja mi je odužiti se kompaniji na ukazanom povjerenju

Što se dobiva ovom vrstom obrazovanja?

MBA program završila sam tijekom porodiljnog dopusta, a poslovima zapošljavanja vratila sam se prije više od tri mjeseca. Sigurna sam da sam dobro izabrala jer danas poslovnim preprekama pristupam bogatija za mnoga ekonomska znanja i s većom širinom. Kontakti i razmjena iskustava s polaznicima iz drugih kompanija koje sam ostvarila od neprocjenjive su važnosti za moj daljnji profesionalni i osobni razvoj. Stekla sam znanje i motivaciju za nove izazove i imam veliku želju odužiti se kompaniji za ukazano povjerenje i uloženi kapital. Kod ovakve vrste obrazovanja prednost je educiranje koje se odvija paralelno s obavljanjem poslova. Primjeri za vježbu temelje se na stvarnom iskustvu polaznika te sam stoga imala priliku naučeno primijeniti u poslovnom okruženju već slijedeći dan. Znanja stečena još tijekom EMBA programa pridonijela su i ukazivanju dodatnog povjerenja od strane menadžmenta naše kompanije te sam dobila priliku, uz kolegicu Milić, osmisлити i provesti novi projekt u području upravljanja ljudskim potencijalima, vezan uz razvoj karijere mladih stručnjaka kompanije. Projekt procjeniteljskog centra 2010. godine nagrađen je od strane kompanije MojPosao drugom nagradom "Najbolje HR prakse". Stručna komisija sastavljena od sedam članova s dugogodišnjim iskustvom u području HR-a dala nam je na taj način veliko priznanje, ali i novčanu nagradu od 40.000kn iskoristivu u svrhu naše edukacije. Izuzetno mi je drago da se centar procjena nastavio uspješno koristiti tijekom mog porodiljnog dopusta od strane mladih kolegica iz Ljudskih potencijala. Prvim procjeniteljskim cen-

trom obuhvaćeno je 40 visokoobrazovanih mladih radnika koji su iskazali interes za rad u prodaji. Tijekom 2011. kolegice su provele procjene za područje financija i marketinga.

Kakva je danas situacija u Podravki kad je riječ o obrazovanju?

Naša kompanija može se pohvaliti sa 63 magistra, 15 doktora znanosti te 22 zaposlenika sa završenim specijalističkim poslijediplomskim studijem. Na razini Grupe ukupno je 100 zaposlenih spomenutih stupnjeva obrazovanja, dok trenutačno imamo 2 polaznika i 7 zaposlenih s MBA stupnjem obrazovanja. Broj zaposlenih MBA obrazovanja povećao se dolaskom troje članova Uprave ovog obrazovanja.

HR je strateški partner menadžmentu

Koji su najčešći poslovi vezani uz zapošljavanje?

Najčešći poslovi vezani uz zapošljavanje u Podravci odnose se na postupak selekcije kandidata, provođenje psihologijskih testiranja i intervju, privlačenje kandidata za posao i održavanje imidža poželjnog poslodavca kroz sajmove poslova i direktnu komunikaciju s tržištem rada. Kanali komunikacije s tržištem rada doživjeli su značajne promjene. Danas komuniciramo s kandidatima putem Facebooka, LinkedIn-a i Twittera. Najveći dio molbi za posao danas primamo putem maila (62%), upitnika na Internet stranicama kompanije, a sve manje poštom. Sve rašireniji kanal postaju i preporuke postojećih zaposlenika jer visoku motivaciju za zapošljavanje iskazuju upravo djeca naših radnika. I sama sam dijete Podravkinih radnika, treća generacija koja radi u Podravki i smatram da je za razvoj korporacijske kulture i "duha Podravkaša" najvažnije kada roditelji svoje pozitivne dojmove i iskustva o kompaniji prenose na svoju djecu. Trenutačno Podravka d.d., odjel Zapošljavanje, zapošljava dva psihologa, dok smo ranije u kompaniji zapošljavali više osoba ovog profila, a budući opseg poslova u koje se naša struka može uključiti u kompaniji raste, pratimo trend maksimalne iskorištenosti kapaciteta. Osobno, i nakon 8 godina radnog iskustva, s jednakom voljom obavljam psihologijska testiranja, a čime psiholozi obično započinju rad u području ljudskih potencijala. Od početka karijere do danas intervjuirala sam nekoliko tisuća kandidata, ali i velik broj zaposlenika.

Svaki intervju smatram novom prilikom za upoznavanje ljudi različitih karaktera, znanja i interesa. Profesionalna selekcija za Podravku je izvor konkurentске prednosti na tržištu jer nam je cilj zaposliti ne samo dobre, već izvrsne kandidate.

U posljednjih 5 godina unutar kompanije raspisali smo i proveli 60-ak natječaja za posao čime su mnogi radnici dobili priliku promijeniti područje svoga rada i doprinijeti kompaniji na poslovima koje su procijenili interesantnijima.

Osim selekcija u svrhe zapošljavanja, prema potrebi radimo i odabir zaposlenika za pojedine poslove unutar kompanije, selekciju projektnih timova, ispitivanja stavova radnika, kao i profiliranje zaposlenika s ciljem definiranja individualnih razvojnih potreba. Tijekom prošlog mjeseca multidisciplinarni tim predstavio je Podravku na 5. natjecanju u rješavanju poslovnih slučajeva u organizaciji Alumni kluba MBA poslovne škole iz Bleda. Sretna sam što sam i ovoj generaciji imala prilike prenijeti svoja pozitivna iskustva vezana uz sudjelovanje u Podravkinom timu na 1. natjecanju u rješavanju poslovnih slučajeva, a na kojem je tim Podravka 2008. godine odnio pobjedu.

Budućnost HR funkcije u Podravki?

HR u Podravki mora biti i jest strateški partner menadžmenta u ostvarenju poslovnih ciljeva, a istovremeno partner svih zaposlenika u smislu brige o razvoju zaposlenih.

Osoba sam koja voli iskreno reći svoje mišljenje o procesima i projektima koje

vodimo. Na primjer, bila sam od početka jedan od kritičara projekta ocjenjivanja radnog doprinosa, prije svega zbog manjkavosti samog procesa. Naime, kriteriji i način ocjenjivanja moraju biti mjerljivi i realni, a to znači dobro pripremljeni kako ne bi rezultati neefikasnošću radnika. Smatram da je potrebno koristiti procese nagrađivanja radnika i menadžera s korektno i konkretno postavljenim kriterijima jer na taj način možemo pozitivno utjecati na motivaciju zaposlenih i na kraju povećati efikasnost rada. Smatram da ljudski potencijali danas imaju snage i znanja za sudjelovanje u procesima revizije opisa poslova, postavljanja novog sustava nagrađivanja, provođenja organizacijskih promjena, daljnjeg razvijanja e-obrazovanja iz područja ljudskih potencijala, ali i drugih tema. Zahvaljujući internom razvoju e-obrazovanja pokriveno je 70% ukupnog e-obrazovanja u Podravci. U tijeku je digitalizacija svih procesa u području razvoja ljudskih potencijala (zapošljavanje, izmjene sistematizacija, radnih mjesta i plaća, obrazovanje) čime se postiže transparentnost procesa kroz digitalne zapise. Krajnji cilj ljudskih potencijala jest ispuniti planove, vizije i očekivanja menadžmenta i omogućiti svakom radniku priliku za davanje maksimalnog doprinosa na svom radnom mjestu. Predviđam stoga da odjel Zapošljavanje, ali i sektor Ljudski potencijali u cijelosti, očekuje mnogo izazova koje ćemo, vjerujem, riješiti koristeći stečena znanja.



Svaki intervju smatram novom prilikom za upoznavanje ljudi različitih karaktera, znanja i interesa. Profesionalna selekcija za Podravku je izvor konkurentске prednosti na tržištu jer nam je cilj zaposliti ne samo dobre, već izvrsne kandidate.

Organizacijske promjene, najavljene uštede u fiksnim plaćama



Sjednica Uprave Podravke

Na prošlotjednoj sjednici Uprave Podravke pod predsjedanjem Zvonimira Mršića, a na kojoj su po prvi puta sudjelovali svi članovi nove Uprave, donijeto je nekoliko odluka koje se odnose na organizacijske promjene. Za novog direktora sektora Informatika imenovan je Goran Među-rečan koji na čelo tog sektora dolazi s pozicije direktora Informatike u Belupu. Osim tog imenovanja, došlo je do promjene i u sektoru Proizvodnja. Za direktora sektora Proizvodnja imenovan je

Zoran Bakliža, dosadašnji direktor Tehnologija u poslovnom programu Pića. Navedena imenovanja stupila su na snagu s danom 15. ožujka 2012. godine. Osim navedenih odluka o imenovanjima, Uprava Podravke donijela je i odluku o umanjenju ugovorenih, fiksnih plaća zaposlenika unutar Grupe Podravka. Zaposlenicima koji imaju ugovorene, fiksne plaće umanjivat će se plaće od 10 do 20 posto što će na godišnjoj razini donijeti značajne uštede u troškovima zaposlenika.

Prof. Zlata Bartl dobila svoj park

Na zagrebačkim Poljanicama prof. Zlata Bartl dobila je svoj park. Naime, 8. ožujka u Zagrebu su tri javne prometne površine imenovane prema ženama. Takvu je odluku donio Skupštinski odbor za imenovanje naselja, ulica i trgova Grada Zagreba. U obrazloženju je stajalo kako je prof. Zlata Bartl bila znanstvenica koja je radila u istraživačkom laboratoriju Podravke. Uz to, prof. Bartl, uz mnoga hvale vrijedna sjećanja, najviše ćemo pamtiti kao šeficu tima koji je izumio najpoznatiji hrvatski proizvod u svijetu Vegetu. (D.J.)

Besplatan gablec za Dan žena u Podravki



Predsjednik Uprave Zvonimir Mršić s ostalim članovima Uprave ručao s radnicima

U Podravki se tradicionalno kao i diljem cijelog svijeta obilježio međunarodni praznik Dan žena. Svojevrsno je to prisjećanje na borbu američkih žena 1909. za opće pravo glasa, kraće radno vrijeme, bolju plaću i zabranu rada djece. No, i mnogo prije toga žene su se štrajkovima i pobunama borile za svoja prava tražeći bolji i ravnopravni položaj u društvu. Obilježavanju Dana žena priključila se i Uprava Podravke koja je svim zaposlenicama Podravke upriličila besplatan gablec. U restoranu društvene prehrane u Koprivnici predsjednik i članovi Uprave Podravke bili su na gablecu zajedno sa zaposlenicima te ženama i osobno čestitali njihov dan. (V.I.)

Podravkine proizvode žele i u Kini

Podravku je posjetio potpredsjednik New Technology Business Group Phillip Ke-Hsiung Chung, inače kompanije s Taiwana koja je zainteresirana, između ostalog, za plasiranje dječje hrane na tržište Kine. Domaćini u Podravki bili su mu predsjednik Uprave Zvonimir Mršić, članica Uprave Jadranka Ivanković te direktor tržišta ZE i prekooceanskih zemalja Ivan Hegeduš koji su mu predstavili Grupu Podravka te mogućnosti koje tvrtka ima s posebnim naglaskom na internacionaliziranost. Uz to, sastanku su nazočili i predstavnici grada Koprivnice Vesna Željeznjak, Helena Hečimović i Zoran Gošek. Kako se čulo, kinesko tržište ima svojih specifičnosti, a kako je riječ o velikoj zemlji i potencijal koji bi Podravka tamo



Zoran Gošek, Vesna Željeznjak, Helena Hečimović, Phillip Ke-Hsiung Chung, Zvonimir Mršić i Jadranka Ivanković prilikom prezentacije Dječje hrane

mogla imati bio bi iznimno značajan. Osim poslovnih razgovora, održana je i degustacija Čokolina te su predstavljeni

i proizvodi poput Keksolina, Frutolina te nezaobilazni Vegeta i Pekmez od šljiva. **(D.J.)**

Kviki uskoro u novom ruhu



Vedran Kelek

Studentska kreativna radionica CROPAK održava se četvrtu godinu za redom, a ove godine 97 studenata s renomiranih akademskih institucija pretače svoju kreativnost u redizajn asortimana Kviki snacka. Na prezentaciju krativnog zadatka odazvalo se 50-ak studenata sa svojim mentorima, a posredstvom digitalnih tehnologija i uz manje poteškoće prezentaciju su putem video veza pratili i studenti u Splitu i Rijeci. U uvodnom izlaganju je direktorica tvrtke Tectus, Drena Milijević, izrazila je zadovoljstvo angažmanom Podravke u projektu. Robnu marku Kviki, njenu povijest, vrijednosti,

marketinške aktivnosti, te tržišno okruženje prezentirao je direktor marketinga dječje hrane, kremnih namaza i snacka, Vedran Kelek. Posebno je istaknuo kako se Kviki, jedan od lidera kategorije slanih grickalica, danas na tržištu bori s velikim brojem brandiranih proizvođača te sve jačim trgovačkim markama. Postavljeni zadatak je radi toga zahtjevan, ali Podravka od studenata očekuje nove i kreativne ideje. U drugoj polovici ožujka supervizori i predstavnici Podravke će odraditi pregled studentskih radova. Rok za završetak prijedloga dizajna je prvi tjedan travnja, nakon čega organizator, pokrovitelj, autori kreativnog zadatka i supervizori ocjenjuju radove. Nakon provedenog prvog kruga izbora, najbolji radovi će biti postavljeni na Kviki facebook stranici pa će i najvjernijim potrošačima Kviki snacka biti omogućeno da sudjeluju u odabiru. Kviki facebook stranica nalazi se na linku <http://www.facebook.com/Kvikisnack>. Svi koji budu htjeli sudjelovati u odabiru novog prijedloga dizajna mogu se na ovoj stranici prijaviti kao Kviki prijatelj, a u terminu od 11. do 25. travnja i glasovati za svog favorita. Koji izgled Kvikija će obilježiti zabavne trenutke današnjih generacija saznat će se na proglašenju pobjednika u svibnju u Koprivnici, a nagrađeni će dizajn biti promoviran i u sklopu Svjetskih dana ambalaže 2012, 6. lipnja u Splitu. **(D.J.)**

Hrvati vjeruju Neofenu



Ukategoriji sredstava za ublažavanje bolova Belupov bezreceptni lijek Neofen čitatelji Reader's Digesta proglasili su pobjedničkim brandom. Riječ je o europskom istraživanju Trusted Brands, koje je časopis Reader's Digest u suradnji s britanskom agencijom Wyman Dillon, u rujnu i listopadu 2011. proveo u 15 europskih zemalja, pa tako i u Hrvatskoj. U istraživanju je sudjelovalo 27.469 ispitanika. Belupov je Neofen, u kategoriji sredstava za ublažavanje bolova, treći put za redom dobitnik ove prestižne nagrade. Neofen pripada skupini nesteroidnih protuupalnih lijekova i antireumatika koji ublažavaju bolove, snižavaju povišenu tjelesnu temperaturu i djeluju protuupalno. Primjenjuje se za kratkotrajno ublažavanje blagih do srednje jakih bolova različitog porijekla: glavobolje, uključujući i migrenu, bolova u leđima, mišićima i/ili zglobovima, zubobolje, bolova koji potječu od živaca (neuralgija), menstrualnih bolova i bolova kod predmenstrualnog sindroma te bolova reumatskog porijekla. Neofen se primjenjuje i za ublažavanje tegoba uslijed obične prehlade i gripe te za snižavanje povišene tjelesne temperature.



Članica Uprave Podravke Jadranka Ivanković sa sudionicima radionice

Kuhajmo zajedno treba postati dugoročan projekt

Dalmatinska paštica, rižoto od škampi, dagnje i škampi na buzaru, file brancina u umaku od vina i bosiljka, sipa s bobom, brodet, crni rižoto, rožata i fritule – samo su neka od jela koje su pripremali učesnici druge kuharske radionice „Kuhajmo zajedno“ u Podravkinom kulinarском centru Štagelj. Ovu kuharsku radionicu, kao uostalom i prvu, organiziralo je Udruženje obrtnika Koprivnica u sklopu projekta „Radionica tradicijskih jela Hrvatske“ za koji je dobivena bespovratna potpora Ministarstva turizma te Podravka čiji su promotori kulinarstva specijalisti Mišel Tokić i Marko Peras održali radionice.

- Postoji mnogo gastro akademija, ali mi u Podravki smatramo da je upravo naša tvrtka sinonim za gastro kvalitetu. Podravkini promotori kulinarstva imaju puno iskustva i znanja o kuhinjama ovih prostora, a primjenjuju i saznanja stečena na brojnim kulinarским putovanjima širom svijeta – rekao je voditelj odjela Promocija kulinarstva Dražen Đurišević. Radionica u Štaglju bila je usmjerena na upoznavanje i izmjenu iskustava u pripremanju specijaliteta hrvatskog Jadrana, kako bi učesnici zajedno izučili jednu od najperspektivnijih kuhinja današnjice. Naravno, u toj kuhinji svoje mjesto imaju i brojni proizvodi Podravke koji daju dodatnu kvalitetu mediteranskoj kuhinji, a o čemu su učesnici radionice imali prilike naučiti. Zasigurno će stečeno znanje poslužiti polaznicima da u restoranima u kojima rade ili na nekim budućim radnim mjestima, posebice u sezoni

na Jadranu, dodatno podignu kvalitetu jela. Uz Podravkine promotore kulinarstva, gost radionice je bio i koprivnički sommelier Darko Pernjak koji je održao predavanje o sljubljivanju vina i hrane. Zadovoljna viđenim bila je i članica Uprave Podravke Jadranka Ivanković koja je učesnicima radionice, između ostalog, rekla:

- Podravka se uvijek bavila toplom kulinarском institucijom, dakle ljubavi i brigom, što pokazujemo na našem kulinarском stolu, vi kao domaćice ili kada dođemo u naše ugostiteljske objekte da se osjećamo ponosni kada dovodimo goste, da vide tu kvalitetu, bogatstvo i tradiciju te da na neki način dožive nas kao osobe, kao dijelove te tradicije i da nam se naravno ponovno i ugodno vraćaju. Nadam se da će ove radionice prerasti u dugoročni projekt koji će okupljati puno više ljudi s vaše strane, a mi ćemo biti vaš kvalitetan servis jer što će vaši rezultati biti bolji, mi ćemo biti ponosniji jer smo pomogli u stvaranju vrhunske kakvoće. I te kako zadovoljni radionicom bili su učesnici.

Zoran Mikac, kuhar u restoranu Crna gora:

- Ova radionica je odlično osmišljena kako bi potaknula mlade kuhare da se još više i bolje nastave baviti ugostiteljstvom. Uvijek je jako dobro nešto novo naučiti, a što se pak tiče tematike ove radionice – mediteranska kuhinja, mislim da je to pun pogodak. Dio tih jela imamo i u ponudi našeg restorana kao što su primjerice buzara ili plodovi mora, ali ovdje smo naučili da se takva

jela mogu pripremiti na još kvalitetniji i brži način.

Valentina Vuk, kuharica u hotelu Amalija Ludbreg:

- Dvije godine se profesionalno bavim kuharstvom i prvi puta sam na ovako odlično organiziranoj radionici na kojoj smo mogli puno naučiti, a možda još važnije, svi smo se sprijateljili i lijepo družili. Razlog zašto sam se prijavila na radionicu je taj što u ponudi našeg hotela nemamo ta mediteranska jela, a htjeli bi ih ponuditi gostima.

Rene Bariškin, nezaposleni kuhar:

- Na radionicu sam došao preko Zavoda za zapošljavanje i mislim da će mi ta radionica pomoći oko daljnjeg zaposlenja. Školu sam završio prije dvije godine i na žalost još nisam uspio dobiti posao u struci. Ova radionica je super, puno sam naučio i mislim da mi je pomogla ako ću uspjeti dobiti posao tijekom ljetne sezone na moru. Smatram da što više takvih radionica, to bolje za nas kuhare i općenito kulinaršku struku. Možemo reći da su ove radionice održane u Štaglju početak stvaranja novoga, dugoročnog projekta – Podravkine kulinarске akademije čija koncepcija rada se bazira na ponudi da se kroz edukacije i degustacije usklađuje i prilagođava specifičnim potrebama današnjeg potrošača. Uz to, kroz akademiju se ostvaruje ekskluzivan i gotovo personaliziran edukativno-hedonistički program, što je uostalom današnji trend te se također omogućuje slojevitost i dugoročno infiltriranje svih dijelova struke, od kuhara, konobara, vinara, medija do samih potrošača. (B.F.)

Pivnica Kraluš i Podravska klet opet među 100 vodećih hrvatskih restorana



Podravkina pivnica Kraluš

Definitivno jedni od najboljih ugostiteljskih objekata u Koprivničko-križevačkoj županiji su Podravkina pivnica Kraluš i Podravska klet. Možda mentalitet naših ljudi ne zna prepoznati te dragulje ugostiteljske ponude našeg kraja, ali znaju drugi. Na-

ime, i ove godine kao što već 17 godina za redom Podravska klet nosi laskavu titulu – 100 vodećih restorana Hrvatske – Restaurant Croatia. Nešto manje staža u dobivanju te prestižne titule ima Pivnica Kraluš. Direktor Podravkinog ugostiteljstva i cateringa Branko Takač

ističe važnost dobivanja te prestižne titule dvaju Podravkinih objekata koji su od 1972. godine u sastavu naše tvrtke.

- Uz neupitnu kvalitetu naših jela, najvažniju ulogu u prezentiranju Podravkinih ugostiteljskih objekata trebaju činiti ljudi, ugostiteljski zaposlenici koji svakoga gosta trebaju dočekati sa smiješkom, kvalitetno poslužiti kako bi gost kada ode i iz Pivnice, a i iz Kleti mogao reći – bio sam tamo, osoblje je bilo ljubazno, ponovno ću se vratiti. Sada već tradicionalno dobivanje ovoga prestižnoga priznanja dokazuje da smo na pravom putu, da su gosti prepoznali našu kvalitetu, a to znači da ćemo i dalje raditi na podizanju kvalitete naših usluga jer definitivno potencijal imamo – naglašava Takač.

Biti tradicionalno među 100 najboljih hrvatskih restorana dokazuje da je Podravkino ugostiteljstvo na dobrom putu, da u njemu rade ljudi od znanja, kvalitete i dobrih ideja te da će uspješno odraditi zacrtane ciljeve. **(B.F.)**

Edukacija u Srbiji i Crnoj Gori



Kolege s tržišta Crne Gore s kolegicama iz Ljudskih potencijala

Radnim posjetima tržištima Srbije i Crne Gore završen je prvi modul edukacije „HR za neHRovce“ za tržišta Jugoistočne Europe. Tako su svi kolege unutar rukovodeće strukture na navedenim tržištima prošli edukaciju i zavrjedili potvrde o sudjelovanju na prvom modulu koji je obuhvaćao raznolike teme iz područja upravljanja ljudskim potencijalima.

Program, uz ostale provedene aktivnosti na tržištima, predstavlja prvi iskorak ka intenzivnijem uključivanju korporativne funkcije upravljanja ljudskim potencijalima u procese razvoja zaposlenika na internacionalnim tržištima. Ovakav oblik interne edukacije ima za

cilj educirati zaposlenike na rukovodećim pozicijama o ključnim procesima upravljanja ljudskim potencijalima, odnosno približiti im razumijevanje HR procesa i alata koje mogu integrirati u poslovne procese i koristiti ih u

svakodnevnom upravljanju ljudskim resursima. Edukaciju je do sada prošlo 50ak zaposlenika na tržištima JIE, a plan je istim programom obuhvatiti još veći broj zaposlenika u različitim internacionalnim poduzećima i predstavništvima te razvijati sljedeće module u suradnji sa samim korisnicima edukacija. Svi daljnji moduli razvijati će se i prilagođavati u skladu s identificiranim potrebama pojedinih tržišta i zaposlenika. Program je i implementiran kako bismo u budućnosti zajednički razvijali i implementirali sustave i programe razvoja zaposlenika koji će biti u izravnoj funkciji ostvarivanja poslovne strategije.



S edukacije u Srbiji

Komunikacija i komunikacijske vještine – 2.dio

NEVERBALNA KOMUNIKACIJA

Neverbalna komunikacija odnosi se na komunikaciju bilo kojim načinima samo ne riječima: izrazom lica, gestom, pokretom, položajem tijela, tjelesnom blizinom ili udaljenosti, dodirima, tonom glasa, pogledima. Slanje i primanje neverbalnih signala odvija se neprestano prilikom komunikacije s drugim ljudima, pri čemu često nismo ni svjesni koje sve signale šaljemo, dok smo dosta svjesni primanja tuđih signala (što ne mora uvijek biti ispravno shvaćeno).

Istraživanja su pokazala kako je u izravnom razgovoru verbalni udio manji od 35%, a da se više od 65% komunikacije odvija neverbalno. Analize mnogobrojnih pregovora tijekom sedamdesetih i osamdesetih godina prošlog stoljeća, pokazale su kako je govor tijela odgo-

voran od 60-80% dojma ostavljenog za pregovaračkim stolom.

Gledanje u oči sugovornika nije stalno već varira između 30 i 70 %. Prosječno trajanje pogleda u oči je samo 3 sekunde, a prosječno uzajamno gledanje u oči je samo 1,5 sekunda! Gledanje u oči ima obvezujući utjecaj no, stalno gledanje u oči sugovorniku doživljava se kao agresivnost i izaziva nelagodu. Većina istraživača slaže se kako se riječi ponajprije koriste za prenošenje informacija, dok se govor tijela upotrebljava za priopćavanje raspoloženja. Govor tijela izravni je odraz emocionalnog stanja osobe. Svaka gesta može biti jedan pokazatelj emocije koju u određenom trenutku pojedinac doživljava. Tako primjerice muškarac svjestan da je dobio na težini mogao bi povlačiti

nabor kože ispod brade, a čovjek koji osjeća strah ili zauzima obrambeni stav, mogao bi prekriti ruke, noge ili obje. Ključ za odgonetavanje govora tijela leži u sposobnosti prepoznavanja emocionalnog stanja druge osobe slušajući ono što govori i primjećujući okolnosti u kojima to govori. Kada za nekoga kažemo da je intuitivan nesvjesno mislimo na sposobnost odgonetavanja govora tijela i uspoređivanja tih signala s verbalnim znakovima. Žene općenito bolje opažaju takva stanja od muškaraca, zbog čega se zapravo i uvriježio izraz „ženska intuicija“. Navedeno je potvrđeno istraživanjima na Harvardu u kojima se pokazalo da su žene točno odgonetnule neverbalne znakove u 87% slučajeva, dok su muškarci bili uspješni u 42% slučajeva.

Holističko (cjelovito) čitanje pokreta ukazuje na temeljne poruke:

1. ZBLIŽAVANJE – UDALJAVANJE
2. NADMOĆ – PODREĐIVANJE
3. ZAŠTITU – INDIFERENTNOST
4. SPOLNU PRIVLAČNOST
5. INTELEKTUALNU ZAINTERESIRANOST
6. MOBILIZACIJU ORGANIZMA

PORUKE U PREDJELU GLAVE PRENOSE SE

Izrazima lica, gledanjem, nagibom i pomicanjem cijele glave

LJUDI VIŠE GLEDAJU U OČI KAD

Slušaju, imaju povjerenja u sugovornika kad se osjećaju bliski sugovorniku ili kad im se sugovornik sviđa

LJUDI MANJE GLEDAJU U OČI KAD

Govore (za razliku od slušanja), rješavaju neki problem ili kad je tema osjetljiva

GOVORNIK MORA POGLEDATI U OČI SUGOVORNIKU

U početku susreta, na početku svakog odlomka u govoru, na kraju odlomka i izlaganja u cjelini, kad sugovornik sumnja ili je nezadovoljan, kad iznosi neke neobične ili manje vjerojatne činjenice

POTPUNI IZOSTANAK GLEDANJA U OČI SUGOVORNIKA INTERPRETIRA SE KAO

Negativni stav prema sugovorniku, protivljenje, neprihvatanje naredbi

NAGIB GLEDANJA

odozgor – nadmoć
odozdol – podređivanje

NAGIB GLAVE

U smjeru sugovornika interpretira se kao prihvaćanje, zainteresiranost ili podređivanje. Nagib u stranu se interpretira kao molba koju je teško odbiti.

OPĆA NAPETOST ILI OPUŠTENOST TIJELA

Opuštenost izražava sigurnost, samopouzdanje, nadmoć, a napetost izražava obrnute osobine

Neverbalni govor tijela omogućava nam prijenos neizraženih osjećaja i misli, ali i nesvjesnih osjećaja. Važno je izbjeći zamku da se postavljamo kao vrhunski tumač i uvjeravamo sebe i druge da određeni pomak usta ili očiju znači upravo ono što mu mi pripisujemo. Mnogi promatrači neverbalnog govora mogu vas iritirati uvjeravajući vas da vi mislite ono što oni misle da vi mislite. Svaku gestu i promjenu izričaja trebamo usporediti sa

svim ostalim elementima neverbalnog, kao i verbalnog govora, umjesto da se tumači odvojeno. Elementi situacije mogu utjecati na osjećaje osobe, kao i slučajne misli, asocijacije i sjećanja, te također i nelagoda ako je osoba svjesna da sve to promatra.

Ukoliko svjesno nastojimo kontrolirati svoj neverbalni govor da bi poslali poruku koju ne osjećamo istinski, to je u pravilu neuspješno, osim kod iznimno vještih glumaca. Priroda neverbalnog

govora je iskreno izražavanje, te ako i uspijemo kontrolirati neke dijelove tijela, drugi će poslati pravu poruku. Ono na čemu trebamo raditi - radi samih sebe još i više nego radi rezultata - je da kod sebe razvijemo iskrene osjećaje koje želimo prenijeti neverbalnim govorom. Verbalno i neverbalno komuniciranje trebaju biti logički povezani sa prijašnjim zbivanjem u interakciji te općom svrhom te interakcije.

KAKO NAUČITI NEVERBALNU KOMUNIKACIJU?
izvana -> unutra (misli na izvedbu)
iznutra <- van (uspostaviti stav)

Najvažnija stvar u komunikaciji je čuti ono što nije izrečeno
-Peter Drucker

Jednokratni dodatak na plaću u visini od 400,00 kn u naravi prigodom Uskrsa

Uprava Podravke d.d. donijela je Odluku o jednokratnom dodatku na plaću u visini od 400,00 kn u naravi, prigodom blagdana Uskrsa.

Pravo na uskršnicu ostvaruju radnici u radnom odnosu na dan 1. ožujka 2012. godine u društvima Grupe Podravka Hrvatska osim radnika s posebnim ugovorima i radnika upućenih na rad u inozemstvo.

Dar u naravi moći će se realizirati u razdoblju od 24. ožujka do 30. travnja 2012. godine. Radnicima će biti omogućeno podizanje dara u naravi s dvije potvrde u vrijednosti 200,00 kn po vlastitom izboru u prodavaonicama Podravke d.d., Danice d.o.o. (Koprivnica, Zagreb i Varaždin) i Umjetničkoj radionici. Svim radnicima u općini rada Koprivnica biti će automatski dodijeljena Podravkina prodajna mjesta.

Radnici u općinama rada izvan Koprivnice (Zagreb, Lipik, Varaždin, Ludbreg, Split...) će 13. i 14. ožujka 2012. godine moći izabrati da li će svoju uskršnicu

Popis prodajnih mjesta za realizaciju uskršnice 2012. godine

Podravka d.d.

- Diskont 1, A. Starčevića 32, Koprivnica, pon – pet, 7 – 20, sub 7 – 13 sati
- Diskont 3 Kifla, Trg slobode 3, Koprivnica, pon – pet, 7 – 20, sub 7 – 13 sati
- Maloprodaja Zagreb, Radnička cesta 224, pon – pet, 6,30 – 14 sati
- Umjetnička radionica, dvorište Muzeja prehrane, Koprivnica, pon – pet 8-16 sati
- Prodavaonica br. 1 u sklopu tvornice Kalnik, Varaždin, Biškupečka 60, pon – pet 7,30 – 15,30 sati

Danica d.o.o.

- Diskont I – na Danici, Koprivnica, Đelekovečka c. 21., pon - pet, 8 - 16 sati
- Diskont II (NON STOP) Đ. Estera 1, pon - pet, 7 - 19, sub 7 - 13 sati
- Diskont III (Kaufland), Koprivnica, pon - sub, 7 - 21, nedjelja 7 - 14 sati

realizirati u maloprodaji Podravke d.d. i Danice d.o.o. ili će podignuti paket u najbližem skladištu. Odabir će moći napraviti na isti način kao i 2011. godine, sami preko aplikacije evidencije radnog vremena na Intranet portalu ili potpisom kod voditelja evidencije ako nemaju pristup Intranet portalu. Radnicima koji izaberu paket omogućiti će se podizanje i podjela dara u

vidu paketa s asortimanom Podravke i Danice, u najbližem skladištu od 24. ožujka do 7. travnja 2012. godine.

Radnici će se u Podravkinim prodajnim mjestima i kod preuzimanja paketa identificirati ovjerenom potvrdom društva i osobnom iskaznicom, uz obvezu popunjavanja osobnih podataka na poleđini potvrde i vlastoručni potpis.

Podravka zamrznuti proizvodi – proljetna akcija!

Za sve one potrošače koji uživaju u pripremi i konzumaciji jela s Podravka zamrznutim povrćem, krumpirom, pekarskim proizvodima ili slasticama Podravka tijekom ožujka i travnja priprema promotivne prodaje. Na većini prodajnih mjesta ključnih kupaca svaki potrošač koji kupi bilo koji proizvod iz spomenutih grupa proizvoda bit će nagrađen s atraktivnim poklonima. Podravci će ovu mogućnost moći iskoristiti i na tri prodajna mjesta u gradu Koprivnica. To su KTC i Interspar u kojima će se promotivna akcija održati 31. ožujka od 9 do 13 sati, te Kaufland koji je na rasporedu 6. travnja od 13 do 19 sati. Potrošačima će biti na raspolaganju ljubazne hostese koje će odgovarati na sva pitanja o proizvodima kao i o provođenju same akcije.



Lino®

- ljubav na prvi zalogaj

Pripremile: Dijana Jendrašinkin i Maja Marković

Lino je jedna od najpoznatijih Podravkinih robnih marki. Obuhvaća širok asortiman proizvoda dječje hrane, kremnih namaza i žitarica za djecu. Tradicija proizvodnje dječje hrane u Podravki duža je od 40 godina, a medvjedić Lino uveseljava djecu svojim kalendarom i zanimljivim zgodbama od 1979. godine.



Lino dječja hrana

Lino pahuljice s dodatkom čokolade, lješnjaka, keksa, meda ili voća već dugi niz godina osvajaju potrošače od najranijeg djetinjstva. Naime, Lino dječja hrana uvodi se u prehranu djeteta od 6. mjeseca starosti i ostaje jedan od omiljenih obroka ili međuobroka. Proizvodnja dehidrirane dječje hrane u Podravki počela je 1970. godine prema ugovoru o poslovno-tehničkoj suradnji s njemačkom kompanijom „Dr. Ritter&Co.“ iz Koelna. Prvi proizvod na bazi grisa s čokoladom, medom i voćem proizvodili su se pod markom Aurora, te su kao suradnja hrvatske i njemačke kompanije dobili naziv Aurora Čokolino, Aurora Medolino i Aurora Frutolino.

Prema zahtjevu Podravke, na bočnu stranu kartonskog pakiranja dječje hrane, 1972. godine stavljen je lik medvjedića. Medvjedić je izabran kao omiljeni lik (igračka, maskota) djece diljem svijeta.

Godine 1974. počeo se razvijati asortiman dječje hrane na bazi žitarica, a 1978. ističe licencni ugovor s „Dr. Ritterom“ koji nije obnovljen. Tako

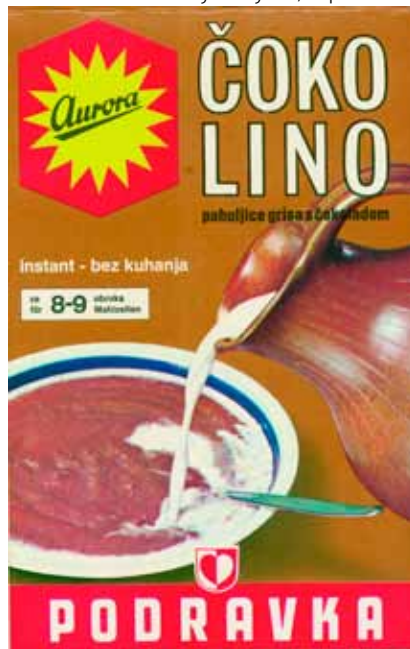
se dječja hrana više ne prodaje pod markom Aurora, a medvjedić zauzima ključno mjesto na pakiranju i postaje njen zaštitni znak.

U početku se slatki medvjedić zvao Medolino, a proizvodi su dobivali ime prema sastavu – Čokolino, Frutolino, Grisolino... Godine 1995. odlučeno je da se ime medvjedića pojednostavi u Lino, što je do tada bio zvučni i poznati nastavak u svakom nazivu proizvoda.

Od samog početka proizvodnje, dječja hrana se pakira u kartonske kutije od 200g ili 250g. Godine 1999. nakon više od 20 godina uslijedio je redizajn ambalaže, gdje se po prvi puta uz lik medvjedića pojavljuje i njegovo ime – Lino.

Tvornica dječje hrane u Koprivnici rekonstruirana je 2007. godine gdje se na najmodernijim tehnološkim linijama, uz poštivanje najstrožih higijenskih i sanitarnih uvjeta proizvode Lino proizvodi vrhunske kvalitete.

Danas se Lino dječja hrana prodaje u dvadesetak zemalja svijeta, a potroša-



či su prepoznali kvalitetne proizvode koje karakterizira brza i jednostavna priprema, odličan okus, laka probav-

ljivost i hranjivost. Lino pahuljice od žitarica bogate su mineralima i vitaminima neophodnim za rast i razvoj djeteta, bez konzervansa, umjetnih boja i ostalih aditiva. Kvalitetu Lino dječje hrane jamče pažljivo birane sirovine i njihova stroga kontrola prije samog početka proizvodnog procesa tako da su sigurnost i zdravlje garantirani.



Lino lada

Ove se godine obilježava 30 godina tvornice Lino lade, koja je u ožujku 1982. počela s probnom proizvodnjom u Koprivničkoj industrijskoj zoni Danica. Tada je Podravka proizvodila kremni namaz Kinder lada prema licenci talijanske tvrtke Ferrero. Po isteku licencnog ugovora Podravka je odlučila razviti vlastiti dvobojni kremni namaz na bazi mlijeka i lješnjaka, koji 1997. godine dobiva naziv Lino lada. Lino lada je ukusan i zdrav krem proizvod jedinstvenog okusa bogatog mlijekom i lješnjacima. Zahvaljujući energetskom sadržaju Lino lada je idealna dopuna hrani djece i sportaša, a bogata je i kalcijem što je od izuzetne važnosti za uravnoteženi razvoj djeteta. Danas u asortimanu Lino kremnih namaza imamo Lino ladu duo, Lino ladu milk i Lino ladu nougat. Tajna uspjeha Lino lade je u posebno biranim visokokvalitetnim sastojcima,

strogoj kontroli kakvoće, velikom izboru pakiranja od 30 grama do 10 ki-



lograma te atraktivnom dizajnu na kojem dominira medvjedić Lino i slijedi liniju ostalih proizvoda iz branda Lino.

Lino žitarice

Lino žitarice su najmlađa grupa proizvoda pod okriljem marke Lino. Kao dobar poznavatelj dječjih navika i želja, Lino širi asortiman proizvoda na žitarice za djecu i Mix&play žitarice.

Žitarice za djecu su hrskave, ukusne, s okusom prave čokolade i toliko jednostavne za pripremu da ih svako dijete može pripremiti samo. Lino Crunch, Lino Crocs, Lino Crisp, Lino Pillows i Lino Njammy sadrže visokokvalitetne i prirodne hranjive sastojke, dijetalna vlakna, vitamin C i vitamine B skupine te željezo i kalcij. Lino žitarice daju potrebnu energiju za početak dana i s njima se bolje i sretnije raste.

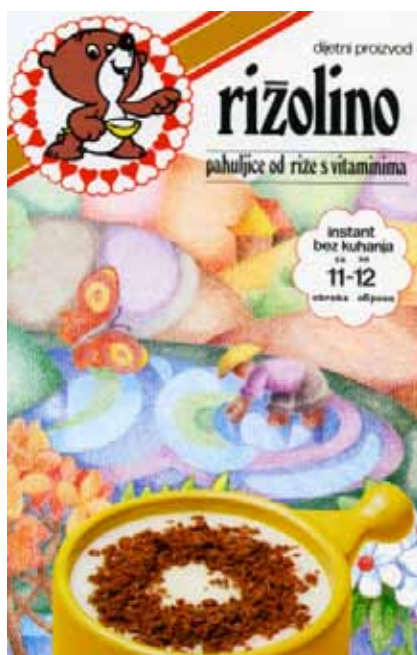
Žitarice Mix&play konzumacijski su specifičan i jedinstven asortiman visokokvalitetnih proizvoda, a čini ih miks pahuljica s dodatkom corn flakesa, mueslija, komadića voća ili čokolade. Atraktivno i moderno pakiranje ovih



proizvoda posebno je osmišljeno za tinejdžere kako bi se uz ukusne proizvode mogli zabaviti i interaktivnom igrom.

Lino kalendar

Lino kalendar je ono što povezuje sve grupe Lino proizvoda i naše vjerne potrošače od davne 1979. godine. Brižno, tijekom cijele godine skupljaju se lentice Lino medvjedića sa pakiranja proizvoda kako bi ostvarili pravo na svoj primjerak Lino kalendara. Svake godine Lino svojim zgodama uveseljava i educira više od 100.000 djece iz cijele regije. Više od 30 godina Lino nas je učio brojeve, boje, godišnja doba, igre, učio nas je druženju, toleranciji, poticao sportski duh, zdrav život i sretno odrastanje. Uz Lino ka-



lendar za 2012. godinu o ekologiji i važnosti zaštite okoliša učit će više od 120.000 djece na sedam tržišta od Hrvatske do daleke Australije.

Razvoj Lino medvjedića

Početkom proizvodnje dječje hrane medvjedić, omiljeni dječji lik, bio je smješten na bočnoj strani ambalaže u šesterokutu znaka Aurora. Nekoliko godina kasnije dizajn medvjedića poprima oblike dječjeg crteža (drvene boje na papiru). Tijekom 1978. godine medvjedić je premješten na prvu stranu kartonske ambalaže, a narednih nekoliko godina samo se izmjenjivala pozadina, odnosno krug u kojem se medvjedić nalazi. Prvi dizajner i realizator Lino crteža bio je slovenski ilustrator Miki Muster. Krajem devede-



setih godina, kada je pokrenut redizajn dječje hrane, medvjedić po prvi puta dolazi na prvu stranu ambalaže zajedno s potpisom Lino. Slova su dobila topliju, smeđu boju i razigranost. Ovim redizajnom željelo se zadržati do tada prepoznatljiva obilježja ali u modernijoj izvedbi – medvjedić Lino se pojavljuje u 3D crtežu, dobiva simpatičniji izgled i razrađen je u više poza i u raznim pokretima. Kroz godine najčešća poza medvjedića bila je kako jede hranu iz zdjelice i s ispruženom rukom i žlicom. Autor novijeg 3D medvjedića Line je crtač Ivan Čačić.



Lino višebojac u OŠ Đure Prejca Desinić **S Linom u srcu**

Podravkino toplo srce i vedrinu Lino medvjedića učenici OŠ Đure Prejca stopili su u slogan „Lino u srcu”. Na stropove školskih hodnika objesili su crveno-bijela srca, a u njihovom društvu njihale su se smeđe siluete medvjedića Lina. Crvena srca našla su se i na svim transparentima ponosno razvijenima u sportskoj dvorani. U nekim srcima samo je pisalo Lino, a u onim većima našlo se mjesta i za stihove posvećene medvjediću. Najoriginalniji je bio transparent V b razreda koji je sa srcima ispisao priču o sebi, višebojcu i svojim htijenjima. Za svoj prekrasni uradak nagrađeni su Lino višebojac grickalicama koje su uz komentare odobravanja „smazali” još dok je trajalo natjecanje. Srčeka su se rasula i licima, čelima, majicama navijača. Jedno je krasilo i obraz učenice šestog razreda Anice Rumiha koja je primila nagradu za svoj tekst o svijetu punom čokolade s lješnjacima, a za svoju kreaciju naj maske iskoristila ga je i učenica četvrtog razreda Marijeta Žnidarec. Osmišaica Ema Premužak, koja

je izabrana za izazivačicu Mihaela Vukića, osvajača srebrne medalje na svjetskom juniorskom prvenstvu u plivanju izašla je na teren sa slikom Lina na jednoj, a crveno-bijelog srca na drugoj strani lica. Svoju ljubav prema Linu dječaci i djevojčice iz Desinića potvrdili su pjesmom i plesom i prezentacijom svojih sportskih vještina. Svaka točka uvodnog programa zaslužila je pohvalu, ali sve je zasjenio dinamičan nastup grupe The Rockeri koji je svojom interpretacijom pjesme Tine Turner izborio nastup u finalu. A sve to toliko je zagrijalo srce iskusnog nogometaša Silvija Marića da nije mirovao ni jednu sekundu desiničkog Lino višebojca. Član hrvatske reprezentacije koja je osvojila broncu na svjetskom prvenstvu u Francuskoj, skakao je s djecom, zdušno bodrio svoju ekipu petih i osmih razreda, objašnjavao djevojčicama kako je najlakše izvesti penal, odmjerio snagu s petašom Leonardom Birušom.

- Presretan sam što sam već treći puta bio gost na Lino višebojcu, to je projekt koji nosi toliko pozitivne energije i veselja da nikoga ne može ostaviti ravnodušnim.

Kada sam započeo nogometnu karijeru moj veliki uzor bio je Zvone Boban, imao sam kasnije sreću igrati s njima, a sada eto uživam i u mogućnosti da sudjelujem u projektu kojeg je on pokrenuo - istakao je Silvio Marić koji je zajedno s Mihaelom Vukićem poticao male sportaše da daju sve od sebe. Nekadašnji vrhunski sportaš i mlada sportska zvijezda u usponu nagradili su i najbolje pojedince Lino višebojca u Desiniću. To su Igor Stiplošek iz osmog razreda koji je osvojio 140 bodova, te Tea Fiket, učenica šestog razreda koja je u pripetavanju bila bolja od dviju osmašica koje su poput nje zabilježile po 120 bodova - svoje sestre Lane i njene kolegice Valentine Kundih.



Lino višebojac u OŠ Josipa Kozarca u Nijemcima

Suze radosnice na postolju



Pobjedničke suze Katarine Jelić

Plavokosa i plavooka, nježna djevojčica iz petog razreda koja je spretnošću i velikom borbenašću osvojila 140 bodova, proglašenje za pobjednicu dočekala je u nevjerici. I dok je njeno ime odjekivalo sportskom dvoranom uz oduševljeni vrisak kolegica iz razreda iz očiju Katarine Jelić potekle su suze. Plakati nije prestala ni kada joj je proslavljeni gimnastičar Robert Seligman pod kišom raznobojnih konfeta uručio pobjednički pehar. Plačem od radosti, jedva je uspjela promucati, kada ju je voditelj Roberto Anić upitao što se događa. Tek poslije kad se sve polako smirilo, a glasni navijači se u predvorju sladili Lino ldom, Katarina je pojasnila da uopće nije računala na pobjedu jer je konkurencija bila vrlo jaka, a ona je procijenila da prednost imaju fizički jače i starije učenice. Katarina očito nije vjerovala da u Lino višebojcu svi imaju jednake šanse i da je najčešće za pobjedu bitno veliko srce. A djevojčica odrasla

u brojnoj, skromnoj obitelji očito ga ima. Baš kao i pobjednik kod dječaka također učenik petog razreda Ivan Pandža. Ni on se nije uplašio viših i jačih višebojaca, precizno je pogađao obruče i golove, brzo trčao i sa 130 osvojenih bodova stao na pobjedničko postolje. Pehar mu je uručio nogometaš vinkovačke Cibalijske Dino Kresinger priznajući da se on na Lino višebojcu naigrao baš kao pravo dijete. Doista u OŠ Josipa Kozarca u Nijemcima svi su se pretvorili u zaigrane Lino klince. I nastavnici koji su pjevali i plesali zajedno sa svojim učenicima i brojni roditelji koji su došli podržati svoje mališane i načelnik općine Vlado Majsinger i direktor prodaje za regiju Istočna Slavonija Damir Baković. -Uvijek iznova uživam u odličnoj Lino atmosferi. No osim što je ovaj projekt jaka emotivna priča koja kod djece i nastavnika razvija pozitivan odnos prema branovima Podravke, prvenstveno Linu, on nama na terenu pomaže u učvršćivanju pozicija s kupcima - rekao nam je Damir Baković. Učenici OŠ Josipa Kozarca ne žele ništa drugo, nego još jedan Lino višebojac u svojoj školi.

Obavijest o prodaji mesa Danice d.o.o.

Odjel prigodne prodaje organizira prodaju mesa, te proizvoda od mesa Danica, uz mogućnost plaćanja na tri rate. Na ponudi su sljedeći proizvodi:

Uskršnji program:

Dimljena rolana šunka VP (cijela) po cijeni od 50,00 kn/kg

Dimljena rolana lopatica VP (cijela) po cijeni od 38,00 kn/kg

Dimljeni svinjski vrat BK VP po cijeni od 50,00 kn/kg

Dimljena lopatica s kostima SK VP (cijela 3 – 4 kg) po cijeni od 31,50 kn/kg

Svježe meso:

Juneće meso paket 10 kg po cijeni od 576,00 kn

lopatica bez kosti 2,50 – 2,60 kg

vrat s kostima + podlopatica 2,70 – 2,80 kg

prsa 1,40 – 1,45 kg

rebra 2,15 – 2,25 kg

potrbušina 1,40 – 1,05 kg

Juneći but bez kosti, pakiranje 5 kg – 303,00 kn/pakiranje

Paket "D", pakiranje 10 kg – 613,00 kn/pakiranje

but BK – juneći 7 kg

leđa – juneća 3 kg

Svinjetina francuska obrada – 36,50 kn/kg

Svinjetina milanski rez – 40,00 kn/kg

Cijepana polovica svinjska (U) – 20,00 kn/kg

Cijepana polovica svinjska (E) – 22,00 kn/kg

But bez kosti – svinjski, pakiranje 5 kg – 232,00 kn/pakiranje

Kare svinjski, pakiranje 5 kg – 194,00 kn/pakiranje

Smrznuti program:

Danburger, pakiranje 3 kg – 113,75 kn/pakiranje

Danburger, Vegeta Twist pakiranje 4 kg – 132,11 kn/pakiranje

Dansteak, pakiranje 2,94 kg – 97,50 kn/pakiranje

Čevapčići, pakiranje 3 kg – 127,50 kn/pakiranje

Pljeskavica, pakiranje 3 kg – 102,50 kn/pakiranje

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti najkasnije do 23.03. na tel 651 781 ili 651 954 i na e mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

Napomena: Podjela mesa vršit će se 30. 03. od 13.30 do 15. 30 sati ispred skladišta 163, Kolodvorska (preko puta dvorišta Galantpleta).

Obavijest o prodaji riba

Odjel prigodne prodaje organizira prodaju ribe, uz mogućnost plaćanja na tri rate. Na ponudi su sljedeći proizvodi:

Lignja patagonica cijela (nečišćena), pakiranje 3 kg – 135,00 kn /pakiranje

Osljić bez glave, pakiranje 3 kg – 95,70 kn /pakiranje

File oslića, pakiranje 3 kg – 135,00 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 – 165,00 kn /pakiranje

Skuša, pakiranje 3 kg – 89,70 kn /pakiranje

Plodovi mora, pakiranje 3 kg – 147,00 kn /pakiranje

Morski pas odrezak, pakiranje 3 kg – 95,70 kn /pakiranje

Hobotnica, pakiranje cca 3 kg – 55,00 kn/kg

Panirano meso raka, pakiranje 3 kg – 133,50 kn /pakiranje

Pastrva, svježa, pakiranje cca 3 kg – 110,70 kn /pakiranje

File soma smrznuti, pakiranje 3 kg – 120,00 kn/pakiranje

Šaran, svježi, 3 kg i više – 25,00 kn / kg

Tolstolobik srebrni, 5 kg i više – 14,00 kn / kg

Amur, 5 kg i više – 23,00 kn / kg

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti najkasnije do 23.03. na tel 651 781 ili 651 954 i na e mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

Napomena: Podjela riba vršit će se 29. 03. od 13.30 do 15. 30 sati ispred skladišta 163, Kolodvorska (preko puta dvorišta Galantpleta).

Obavijest o prodaji sira

Odjel prigodne prodaje organizira prodaju sira, proizvođača Vindije d.d. uz mogućnost plaćanja na tri rate. Na ponudi su sljedeći proizvodi:

VARAŽDINEC (1600 – 1800 g) po cijeni 45,50 kn/kg

GOUDA cca 2,5 kg po cijeni 45,50 kn/kg

TILZIT cca 2,5 kg po cijeni 45,50 kn/kg

VARAŽDINSKI TRAPIST cca 1,5 kg po cijeni 54,00 kn/kg

BOVIDUR cca 2,5 kg tvrdi kravli po cijeni 88,50 kn/kg

CAPRODUR cca 2,5 kg tvrdi kozji po cijeni 97,50 kn/kg

OVIDUR cca 2,5 kg tvrdi ovčji po cijeni 97,50 kn/kg

GORGONZOLA sir s plemenitom plijesni, (6 x 100 g) po cijeni 62,00 kn/kom

BEL VI meki masni sir, cca 1,25 kg po cijeni 49,00 kn/kg

DIMEK, dimljeni sir cca 1,6 kg po cijeni 56,50 kn/kg

GRABANCIJAŠ, masni sir od kravljeg mlijeka u salamuri 1 kg po cijeni od 52,50 kn/pak.

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti najkasnije do 23.03. na tel 651 781 ili 651 954 i na e mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

Napomena: Podjela sireva vršit će se 29. 03. od 13.30 do 15. 30 sati ispred skladišta 163, Kolodvorska (preko puta dvorišta Galantpleta).

PODRAVKIN RESTORAN

JELOVNIK ZA OŽUJAK

19.03.2012. ponedjeljak

Varivo grah podravski,
kuh. hamburger, salata

20.03.2012. utorak

Pileći paprikaš, tijesto, salata

21.03.2012. srijeda

Ciganski odrezak, krumpir slani,
salata

22.03.2012. četvrtak

Junetina na lovački, riža sa
šampinjonima, salata

23.03.2012. petak

Pohani oslić, krumpir slani,
salata

26.03.2012. ponedjeljak

Varivo grah s kis. repom, rolana
lopatica

27.03.2012. utorak

Juneći paprikaš, kukuruz. žganci,
salata

28.03.2012. srijeda

Pohana puretina, zvjezdice s
graškom, salata

29.03.2012. četvrtak

Fileki, kolač

30.03.2012. petak

Juha, pohani som, krumpir
salata

Vegetarijanska prehrana uz Podravkine proizvode

Prema posljednjim podacima, u Hrvatskoj živi oko 150.000 vegetarijanaca, što je oko 4 % ukupne populacije.

Piše: Nataša Đorđević

Jedan od rastućih trendova u prehrani u svijetu, a tako i kod nas je vegetarijanstvo. Mnogi se, a posebno mladi ljudi, odlučuju za prehranu bez mesa. Dok se manji dio odlučuje za vegetarijanstvo iz zdravstvenih razloga, veći dio kao razlog navodi etički aspekt, odnosno smatra držanje i mučenje životinja na farmama neprihvatljivim.

Povijesni aspekt vegetarijanstva

Vegetarijanstvo je poznato od davnina, prvenstveno u Indiji, gdje je dio vjerske prakse pod nazivom ahimsa (nenasilje). Grčki filozof Pitagora još je u 6.st.pr. Krista govorio o vegetarijanstvu i promovirao ga iz nutricionističkih i etičkih razloga. U Europu dolazi zahvaljujući Englezima koji su kolonizirali Indiju. Prvo vegetarijansko društvo kojem je pripadao i Gandhi za vrijeme svog studiranja osnovano je u Londonu 1847. godine.

Vegetarijanska prehrana

Vegetarijanska prehrana je prehrana bez proizvoda životinjskog porijekla kao što su meso, perad, riba, jaja i mlijeko, a u nekim slučajevima i bez proizvoda koji u sebi sadrže sastojke životinjskog porijekla (npr. med, jaja, itd.).

Vegetarijanska prehrana je zapravo spektar prehrambenih obrazaca od semivegetarijanstva i makrobiotike do frutarijanstva i veganske prehrane s 50-100 % sirove hrane. Prehrambeni obrasci vegetarijanaca mogu značajno varirati:

Lakto-ovo vegetarijanska prehrana temelji se na žitaricama, povrću, voću, mahunarkama, sjemenkama, orašastim plodovima, mliječnim proizvodima i jajima.

Lakto vegetarijanska prehrana isključuje jaja kao i meso, ribu i perad.

Veganska prehrana isključuje jaja, mliječne proizvode i druge proizvode životinjskog porijekla.

Čak i unutar tih obrazaca postoje značajne varijacije u kojoj količini su pojedini životinjski proizvodi isključeni.

Krajnosti su frutarijanstvo gdje prehranu čini svježe i suho voće, orašasto voće i sjemenke te neke vrste povrća (uvjet je "ne ubiti" biljku) i strogi vegani koji ne konzumiraju ni med, a obično ne nose odjeću napravljenu od kože, vune i sl. te baziraju prehranu na 50-100 % sirove hrane. S druge strane postoje semivegetarijanci koji povremeno jedu ribu ili perad, ali rjeđe od jednom tjedno i uglavnom u društvenim prigodama. Vegetarijanska prehrana u širem smislu uključuje i tradicionalnu

mediteransku prehranu.

Makrobiotika se često klasificira kao vegetarijanstvo iako može uključivati ribu. Današnja makrobiotika je nadogradnja pristupa prehrani u deset faza gdje u završnoj fazi prehranu čini isključivo integralna riža. Makrobiotička prehrana sadrži 40-60 % cjelovitih žitarica, 20-30 % povrća, 5-10 % mahunarki i morskih algi. Voće, bijela riba, sjemenke i orašasto voće konzumiraju se povremeno. Meso, perad, jaja, mlijeko, rafinirani šećer, med, sladila i genetski modificirana hrana se izbjegavaju.

Raširenost vegetarijanstva

Prema posljednjim podacima, u Hrvatskoj živi oko 150.000 vegetarijanaca, što je oko 4% ukupne populacije. Također, prema istraživanju, čak 86% građana podržava vegetarijanstvo, dok ih 29% smatra da bi jednog dana i sami mogli postati vegetarijanci.

Broj vegetarijanaca u zemljama poput Indije procjenjuje se na 35%, dok su brojke u zemljama Zapada 3-7%.

Zdravstveni učinci vegetarijanske prehrane

Vegetarijanska prehrana je često povezana s nizom zdravstvenih prednosti, uključujući i niže razine kolesterola u krvi, manji rizik od bolesti srca, niži krvni tlak, manji rizik od hipertenzije i dijabetesa tipa 2.

Vegetarijanci imaju tendenciju da imaju manji indeks tjelesne mase (BMI) i niže ukupne stope oboljelih od raka. Vegetarijanska prehrana sadrži manje zasićenih masnoća i kolesterola, a ima višu razinu prehrambenih vlakana, magnezija i kalija, vitamine C i E, folne kiseline, karo-

tenoida, flavonoida i drugih fitokemikalija. Ove prehrambene razlike mogu objasniti neke od zdravstvenih prednosti uravnotežene vegetarijanske prehrane. Međutim, vegani i vegetarijanci mogu imati slabiji unos vitamina B-12, kalcija, vitamina D, cinka i n-3 masnih kiselina.

Potrošački trendovi

Dokaz sve većeg interesa za vegetarijanskim načinom prehrane, vidi se i u većoj pojavi raznih tečajeva vezanih za vegetarijansku prehranu i prava životinja, širenju web stranica, časopisa i kuharica s vegetarijanskim temama, ali i u stavu javnosti prema naručivanju vegetarijanskih obroka izvan kuće. Restorani su reagirali na ovaj interes za vegetarijanskom prehranom, dok su fast food restorani počeli nuditi salate, vegetarijanske burgere i druge posne opcije.

Obogaćena hrana poput sojinog mlijeka, zamjena za meso, sokova i žitarica za doručak kontinuirano dolazi na tržište s različitim stupnjevima obogaćivanja.

Očekuje se da bolja dostupnost ovih proizvoda, može imati utjecaj na nutritivni unos vegetarijanaca koji odabiru jesti u ove namirnice. Ti proizvodi i dodaci prehrani koji su dostupni u supermarketima i trgovinama prirodne hrane mogu značajno doprinijeti unosu ključnih hranjivih tvari kod vegetarijanaca poput kalcija, željeza, cinka, vitamina B-12, vitamina D, riboflavina i n-3 masnih kiselina.

Popis Podravkinih proizvoda pogodnih za vegetarijance možete pronaći na sljedećoj poveznici:

www.coolinarika.com/magazin/clanak/vegetarijanska-prehrana-uz-podravkine-proizvode

Podvrste vegetarijanske prehrane

Vegetarijanska prehrana Opis

Tradicionalni vegetarijanci	Obitelji koje su generacijama vegetarijanci.
Novi vegetarijanci	Osobe koje su u djetinjstvu bili svejedi, a odnedavno su vegetarijanci.
Semi	Povremeno konzumiranje ribe ili peradi, ali rjeđe od jednom tjedno.
Polo	Uključuje perad.
Pesco	Uključuje ribu, školjke i rakove.
Lakto-ovo	Uključuje mliječne proizvode i jaja.
Ovo	Uključuje jaja.
Lakto	Uključuje mliječne proizvode.
Vegani	Isključene su sve namirnice životinjskog podrijetla.
Makrobiotika	Ovisno o vrsti, može uključivati ribu.
Frutarijanci	Prehrana se sastoji od namirnica biljnog podrijetla što nije zahtijevalo ubijanje biljke.
Sirova prehrana	Voće, orašasto voće, sjemenke i klice.

Marinko Jurešić

Gdje ste stekli prvo radno iskustvo?

Prvo iskustvo u kuhinji mi je bilo u Supetru na Braču i pamtim ga najviše po učenju raspoznavanja riba, školjki i mekušaca.

Koje je najveće priznanje koje vam je dodijelila struka?

Najveća dosadašnja priznanja su kuhar godine 2005. i priznanje Hrvatske turističke zajednice za rad u UN-u u New Yorku 1999. godine.

Što najviše volite kuhati?

Rado kuham sva jela, no bitno mi je da su namirnice lokalnog porijekla i sezonskog karaktera.

Bez čega ne možete u kuhinji?

Ne bih mogao, a da ne koristim začinsko bilje, timijan, mažuran, bosiljak, origano, kadulju, kapare, šafran, lovor, ružmarin. Svakako sve to ima u Vegeti mediteran.

Kakvu kuhinju najviše volite?

Restoran u kom radim ima mješavinu stilova moderne i tradicionalne kuhinje i meni su drage i jedna i druga ali zbog svjetskih trendova i prehrambenih navika klijenata većinom radimo modernija jela, ili starinske recepte prilagođavamo zahtjevima modernog gosta.

Koja vam je kuhinja osobno najbliža?

Meni je mediteranska kuhinja najbliža zbog podneblja gdje živim i radim a zbog njenih autohtonih namirnica i svjetskih zahtjeva za zdravom prehranom - riba, morski plodovi, povrće, maslinovo ulje dobro vino to je dovoljan razlog zašto mi je ta kuhinja najdraža.

Koji je po vama najdraži ručak?

Moj prijedlog jednog ručka; Karpачo od grdobine na podlozi rukole i matovilca sa maslinovim uljem Istarske bjelice, juha od školjki, palenta sa sipama, file lista s povrćem i semifredo s medom.

Vaš savjet mladim kolegama?

Savjetovao bi mladim kolegama da naporan rade i uče jer je za mene kuharstvo raznoliko i neiscrpno.

Marinko Jurešić rođen je 1964. godine. Ekonomist hotelijerstva lako je završio višu školu, a u primarnoj struci radi već 27 godina. Izbornik je kuharske reprezentacije Hrvatske. Trenutačno radi u Istraturistu Umag. Valja reći kako je kroz karijeru radio u mnogim zemljama te je osvajač nagrada i medalja na kuharskim takmičenjima, a sada je u ocjenjivačkom sudu HKS-a.



Stanište vrganja je šuma, u zajednici raznih vrsta drveća, a najčešće hrastova i bukova šuma. Vrganj ima glatki smeđi klobuk koji za vlažna vremena postane malo ljepljiv, a može narasti i do 25 cm u promjeru. Ima bjelkasti stručak, a kad potpuno naraste širi je od klobuka. Sezona za vrganje je od sredine ljeta do sredine jeseni. Vrganji se mogu očuvati sušenjem, kiseljenjem i zamrzavanjem svježi ali i kuhan. Stanište lisičarki je hrastova šuma, a mogu se pronaći i u blizini četinjača. Lisičarke su svijetle narančasto-žute i rastu u busenima. Najčešće rastu od ranog ljeta do sredine jeseni. Lisičarke mirišu na marelice i obično nemaju nametnike, gusti listići ispod klobuka su vršci mesa koji se nepravilno granaju spuštajući se niz stručak. Pripremaju se uglavnom mlade još do kraja neotvorene gljive prženjem ili dinstanjem.

Rižoto s vrganjima i lisičarkama za 4 osobe

Vrganji 200 dkg
Lisičarke 200 dkg
Riža 250 dkg
Luk 100 dkg
Tikvice 100 dkg
Paprika raznobojna 100 dkg
Maslac 40 g
SMS Maslinovo ulje
Sol
Papar
Temeljac od gljiva 30 dcl
Parmezan
Češnjak
Peršin
Vegeta

Priprema

Na zagrijanom maslinovom ulju i maslacu prodinstamo luk i dodamo sječene lisičarke, a malo potom i vrganje koje smo očistili i oprali. Poslije 4-5 minuta dodamo rižu za rižoto i papriku rezanu na sitne trake te sve

zajedno prodinstamo dodavajući sol, papar, peršin, Vegetu i češnjak te tikvice. Kada se rižoto dovoljno prodinsta podlijemo ga temeljcem od ostatka gljiva i lagano dovršimo da bude kompaktan, a riža ne prekuhana. Od parmezana napravimo košaru i serviramo rižoto u košari a možemo ga oblikovati i u kalupu koji dekoriramo po želji.



S Vegetom se bolje jede!



Maja Bulić

Za mene je velika vrijednost što radim u Podravki

Piše i foto: Jadranka Lakuš

U Podravkaše koji mogu poslužiti kao prototip zaposlenika sa srcem kojemu za kompaniju ništa nije teško učiniti, koji ne pita za radno vrijeme i koji s osmijehom na licu rješava i naizgled nerješive probleme ne ubrajaju se, na sreću, samo Koprivničanci. Istinskih Podravkaša, duboko lojalnih kompaniji koja im je dala priliku za rad i napredovanje ima i u Slavoniji, Poljskoj, Istri, Zagrebu, Bosni i Hercegovini, Dalmaciji, Makedoniji, praktički svugdje gdje posluje. Među takve zasigurno se može ubrojiti Maja Bulić, koordinatorica UP aktivnosti za Dalmaciju.

Od te mlade žene nikada nisam čula da nešto ne može, ne želi ili ne stigne odraditi, pa makar smo primjerice iz Koprivnice u petak pred kraj radnog dana zatražili da u subotu kasno navečer organizira doček Blanke Vlašić na splitskom aerodromu. Dok su se njeni vršnjaci spremali na večernji izlazak ili se već dobro zabavljali Maja bi postavila obilježja Studene, pobrinula se da se na stolu nađu rashlađene bočice vode, osigurala buketu cvijeća za sportsku heroinu, pobrinula se za fotografije događanja...

Maja je tako odradila stotine akcija na prodajnim mjestima, raznih evenata i promocija koje su joj odnijele slobodna popodneva, subotnje kave s prijateljicama, planirani praznični odmor. Nikada mi se na to nije požalila, jedino je imala dodatna pitanja o tome kako nešto organizirati, davala mišljenja o tome kako obogatiti neko događanje i što učiniti da bi efekti za Podravku i njene brandove bili što veći. Komunikativna i prodorna, ali ne na neki nartljiv način, nego onako odmjereno kako i doliči pravoj Podravkašici, Maja je počesto otvorila vrata koja drugi nisu mogli. Tamo gdje bi neki možda upotrijebili pritisak, ona je s urođenim šarmom i neposrednošću postizala dogovor.

Tko bi rekao da je s takvim osobina-

ma nekada maštala o tome da bude carinik, da nosi onu strogu uniformu i provjerava što ljudi nose preko granice? Ni sama ne zna otkud ta neobična želja i pomalo skrušeno priznaje da i sada ponekad sniva carinske snove. No kad se probudi nema žalovanja, jer posao u Podravki ispunjava njeno srce. Započela je na tajničkim poslovima u splitskom predstavništvu Podravke, a kada joj je direktorica regije Davorka Jaić jednog dana ponudila promjenu posla objeručke je prihvatila šansu. Njenom nemirnom duhu i vedroj naravi više je odgovarao posao na terenu nego sjedenje u uredu. Sada je stalno za volanom, juri s jed-

nog mjesta na drugo, čim završi jednu akciju, već je do grla u drugoj, a na licu veliki osmijeh.

- Kad se voli svoj posao, doista ništa nije teško. Smeta me jedino što se poneki put ne organiziramo kako bi trebali, što koji put mi na terenu nemamo pravovremene informacije, što se ponekad ne sluša naše mišljenje, odnosno ne koristi naša praksa. No uvjerena sam da ćemo to popraviti i da ćemo biti još bolja kompanija. Za mene je velika vrijednost to što pri spomenu činjenice da radim u Podravki u očima sugovornika vidim poštivanje- ističe Maja.

A ja se divim Majinoj odlučnosti da zaboravi svoj dječji san o uniformi carinice i gradi novi, s velikim srcem u sredini.



Pri spomenu činjenice da radim u Podravki u očima sugovornika vidim poštivanje

Ruža i Đuro Sambol

Podravku treba dati Podravkašima

Piše i Foto: Boris Fabijanec



Ne mogu ljudi sa strane bolje voditi Podravku od naših domaćih. Podravku treba dati Podravkašima

Bračni par Ruža i Đuro Sambol već su desetak godina umirovljenici koji su nakon gotovo 30 godina rada u Podravki otišli u mirovinu. Osim braka, tijekom rada u našoj tvrtki, radili su gotovo isti posao. Ruža je radila u Društvenoj prehrani, manje-više na izdavanju gableca, dok je Đuro radio kao konobar na PRC-u te kasnije u našim kantinama. Govoreći o tadašnjim vremenima i uvjetima rada, Samboli ističu:

- Bilo je puno posla, ali bilo je super, svi smo bili jednaki, a danas na žalost niti dva ne mogu biti zajedno. Osamdesetih godina nas je 12 radilo na hladnom obroku i nije se pitalo za radno vrijeme. Koliko se radilo dovoljno govori da se na dan skupilo 5.000 blokova za „gablec“. Danas je to nemoguće. Mislim da se u tadašnje vrijeme radnik više poštivao, da je atmosfera na poslu bila zdrava i ništa nam nije bilo teško – kaže Ruža, a Đuro nastavlja:

- Od mog ukupnoga rada u Podravki 22 godine sam radio u kantini na juhamu koju su radnici prozvali Đurina kantina. Posla je iz godine u godinu bilo sve više, dnevno se u kantini znalo prodati po pet, šest paleta pro-

izvoda, ali kada su se počeli mijenjati šefovi, zadovoljstva na poslu je bilo sve manje. Prije smo išli na posao s veseljem, da se sretneš s prijateljima, a kako je vrijeme prolazilo, na posao sam išao s grčevima u želucu. Mislim da su te negativne promjene krenule sa stvaranjem nove hrvatske države koja je sa sobom donijela loše pretvorbe i privatizacije.

Vidim da pratite što se događa u Podravki. Što bi po vašem mišljenju trebalo mijenjati u tvrtki?

- U Podravki bi trebala domaća, čvrsta ruka. Pa ne mogu ljudi sa strane bolje voditi Podravku od naših domaćih. Podravku treba dati Podravkašima i tu je za mene kraj priče. Radnici Podravke mogu natrag izgraditi Podravku kakva je nekada bila. Naime, nekada je u Podravki radilo 12.000, 13.000 ljudi, a danas ih je upola manje. Tu bih htio podsjetiti mlađe generacije kako se nekada izdvajalo iz plaća za razvoj Podravke, za, kako su tadašnji rukovoditelji govorili, budućnost naše djece. Pa 70-ih su Podravkaši imali manje plaće od radnika iz Sloge. A gdje je danas koprivnička Sloga? – naglašava Đuro, a Ruža nastavlja:

- Osnovna stvar za uspješan posao je

povjerenje radnika u rukovodstvo. U naše vrijeme vodeći ljudi Podravke su znali obilaziti pogone, kantine, skladišta, kuhinju, razgovarati s radnicima te pokušavali riješiti njihove probleme. Mislim da danas toga više nema, da danas svako misli na sebe, ljudi se zatvaraju. Sve u svemu, izgubila se ona poznata Podravkina solidarnost koja je bila temelj uspješnoga poslovanja. No, nikada nije kasno da se krene ponovno, da se opet vrati dostojanstvo i ponos radniku. Pa radnici su osnova uspješnosti Podravke.

Čime se Ruža i Đuro bave u mirovini?

- Super je biti u mirovini. Nemate nikakvih obaveza, dižeš se kada hoćeš te radiš kada i koliko hoćeš. Imamo malo vrta, gorice, hranimo si piceke, sve u svemu, krpamo iz dana u dan. Ne trebamo govoriti kako su mirovine male, ne daj Bože da vas „strefi“ neka kva bolest. Evo, nedavno smo morali dići kredit kako bi rješavali određene zdravstvene probleme. No, bez obzira na sve, treba živjeti pošteno i časno. Nemjerljiv je osjećaj da i dan-danas spavamo mirno, nikada nismo tražili nikakve povlastice za sebe i otišli smo u mirovinu čiste savjesti – rekli su na kraju razgovora Ruža i Đuro Sambol.



Student na ispitu

Kako je student odgovorio točno na sva pitanja, a da pri tome nije osvojio niti jedan bod:

-U kojoj bitci je umro Napoleon?

U svojoj posljednjoj bitci.

-Gdje je potpisana Deklaracija o nezavisnosti?

Na dnu stranice.

-Koji je glavni razlog za razvod?

Brak.

-Što nikada ne možeš pojesti za doručak?

Ručak i večeru.

-Što slični na pola jabuke?

Druga polovica jabuke.

-Što će se desiti ako crveni kamen bacite u plavo more?

Postati će mokar.

-Kako će čovjek izdržati osam dana bez sna?

To nije nikakav problem. Spava noću.

-Kako možeš da digneš slona s jednom rukom?

Ne postoji slon s jednom rukom.

-Što imaš, ako ti u lijevoj ruci stoje četiri jabuke i četiri naranče, a u desnoj četiri jabuke i tri naranče?

Imaš jako velike ruke.

-Ako je osmorici ljudi trebalo deset sati da sagrađe zid, koliko treba četvorici da ga sagrađe?

Ne treba im ništa vremena, jer je zid već sagrađen.

-Kako da ispustite jaje na beton, a da se ne razbije.

Kako god to želite, beton je vrlo čvrst i ne puca tako lako.

Deset zagorskih zapovjedi

1. Tuži bližnjega da nebu on tebe.
2. Ako susjedu crkne krava, ti moraš ubiti dvije da bi bil bolji od njega.
3. Što češće podvaljuj pajdašu svome, nek mu se smije cijela birtija.
4. Klet ti je jedina crkva gdje spominješ ime boga svoga uzalud.
5. Treniraj svaki dan što više da bi se uspio više puta dnevno napiti i otrijezniti.
6. Ljubi trseka svoga i kumu Baru pod njim, više neg samoga sebe.
7. Tvoje vino je najbolje vu cijelom Zagorju.
8. Svaki Zagorec mora biti dobar pajdaš, muzikaš i trinkaš.
9. Zagorec je najpametniji na svijetu i nema pametnijega od njega.
10. Nemoj nikada priznati da si Zagorec, jer buju odmah znali sve o tebi.

Žensko-muške konstatacije ili ... ne pokušavajte to promijeniti!

-Žena brine o budućnosti samo dok ne nađe muža.

-Muškarac ne brine o budućnosti dok ne nađe ženu.

-Uspješan muškarac je onaj koji zarađuje više no što mu supruga može potrošiti.

-Uspješna žena je ona koja pronađe takvog muškarca.

-Da bi bili sretni s muškarcem, morate ga puno razumjeti i malo voljeti.

-Da bi bili sretni sa ženom, morate je puno voljeti i uopće ne pokušavati razumjeti.

-Oženjeni muškarci žive duže od samaca, ali puno više žele umrijeti.

-Svaki oženjeni muškarac treba zaboraviti svoje greške, nema smisla da dvije osobe pamte iste stvari.

-Muškarci se bude jednako zgodni kao i kad su legli u krevet. Stanje žena se, nekako, pogoršava tijekom noći.

-Žena se uda za muškarca u nadi da će se on promijeniti, ali se on ne mijenja.

-Muškarac oženi ženu u nadi da se ona neće promijeniti, ali ona to učini.

-Žena ima zadnju riječ u svakoj svađi. Sve što muškarac poslije toga kaže početak je nove svađe.

-Muškarac ne razumije ženu u dva navrata - prije braka i poslije braka.

I za kraj

U početku stvori Bog Zemlju, i odmori se.

Tada Bog stvori čovjeka, i odmori se.

Nakon toga Bog stvori ženu, i od tada ni Bog ni čovjek nemaju odmora.

Ženski

-Zašto su muškarci kao snježna oluja?

Nikad ne znaš kad će doći, koliko će centimetara donijeti i koliko dugo će trajati.

-Što imaju zajedničkog muškarci i oblaci?

Kad se presele na drugo mjesto, ostane lijep dan!

-Što je rekao Bog kad je napravio muškarca?

Pokušat ću još jednom!

-Postoji li netko tko može obaviti posao pet muškaraca? Žena!

-Kakva je razlika između birtije i g - točke?

Birtiju muškarci nađu vrlo lako ...

-Kako muškarci razvrstavaju svoje rublje?

Na dvije hrpe: 1. Prljavo. 2. Prljavo, ali je još upotrebljivo.

-Kako muškarci rade gimnastiku na plaži?

Uvuku trbuh unutra svaki put kad vide žensku u bikiniju.

-Zašto muškarci vole oženiti djevicu?

Zato što ne vole kritike.

-Kako muškarci pokazuju brigu za budućnost?

Umjesto jedne, kupe dvije gajbe pive.

-Zašto muškarci imaju velik trbuh od ispijanja piva?

Zato da alat koji ne upotrebljavaju stoji pod krovom.

OVO JE JEDINI NAČIN DA MU AKTIVIRAM UNUTARNJE REZERVE!



Karikatura: Ivan Haramija-Hans

Podravkini pjesnici stihovima čestitali Dan žena



O bilježavanju 8. ožujka Međunarodnog dana žena Literarna sekcija KUD-a Podravka pridružila se s dva recitala poezije.

Prvi je bio za zaposlenike Podravke a recitali su Draženka Kovačić, Ivka Kovačić, Ivo Kovač-Kaj, Stjepan Golubić, Božica Trnski, Domagoj Švabek, Katarina Švabek i Snježana Behin. Svoje oslikane pjesme Snježana Behin podijelila

je tom prilikom okupljenim ženama kao prigodnu čestitku za njihov dan. Drugi recital održan je pak, u večernjim satima u mjestu Sigetec, a svojim stihovima i glazbom predstavila se Marica Hasan, poznata đurđevačka kantautorica i pjesnikinja koja iza sebe ima nekoliko objavljenih knjiga i CD-a. (J.L.)

„Ivan Generalić-osobno“ osamdeseta knjiga novinara i publicista Mladena Pavkovića



Mladen Pavković, inače novinar lista Podravka, nedavno je objavio čak tri knjige, od kojih su sve posvećene hrvatskom Domovinskomu ratu, a trenutačno mu je u tisku još jedna knjiga, za koju je predgovor napisala Božica Jelušić. U njoj se osvrnuo na životni i radni put jednog od najpoznatijih hrvatskih slikara u svijetu – da se ne zaboravi! (Kako bi to on rekao!)

- Istina, do sada sam objavio brojne knjige, od kojih neke i u više izdanja – kazao je. Međutim, ova o Generaliću bit će mi iznimno draga, jer sam tijekom zadnje godine njegova života bio čovjek njegova iznimnog povjerenja. To je posebna čast. Generalić mi je čak napisao posvetu

u kojoj je istaknuo da se veseli suradnji sa mnom, i da mu je drago što ću pisati i objavljivati knjige o njemu. No, ono što je također važno je i to da će to biti moja na neki način jubilara - 80-ta knjiga! Većinu sam sam napisao, a jedan dio uredio i priredio.

Osobito su uspješne bile vaše zadnje promocije knjiga o generalima Markaču i Gotovini...

Knjigu o hrvatskom generalu Mladenu Markaču predstavio sam unazad tri mjeseca u tridesetak gradova i mjesta- ističe Mladen.

Što kažete na kritike, je li se nakon toliko godina rada obazirete i na njih?

Pa, već dugo gotovo ni u jednim novina-

ma ne možete pronaći kritike i na puno značajnije knjige. Ako se već i piše o knjigama, onda su to tek neke "zabilješke".

Osim knjige o Generaliću, pripremate li još neku?

Kako da ne! Čim ta knjiga ugleda svjetlost dana, vrlo brzo će biti objavljena i moja nova knjiga o Slavku i Stjepanu Stolniku, također vrhunskim slikarima, dok sam upravo ovih dana završio knjigu i o Arsenu Dediću, ali o tom – potom. Zanimljivo je da je i za Arsenovu knjigu predgovor napisala Božica Jelušić, o kojoj inače također pripremam knjigu. Arsen je bio iznimno zadovoljan na koji sam način uobličio knjigu, a kad je on iskazao svoje zadovoljstvo mojoj sreći, vjerujte, nema kraja. Radujem se također što sam počeo vrlo dobru suradnju s Borisom Ljubičićem, našim vrhunskim dizajnerom.

Dosad ste priredili i oko stotinjak izložbi fotografija. Ima li i na tom području nekih novosti?

Radim na jednoj izložbi, ali izložbi "najmanjih fotografija na svijetu velikih poznatih ličnosti"! Zanimljivo, zar ne?

I što još radite?

Radim još puno toga, čut će se. Među ostalim, Jakov Sedlar najavio je i snimanje dokumentarnog filma o meni... Do sada su inače snimljena i prikazana dva dokumentarna filma o mojem radu. Jedan je snimila Hrvatska televizija, a drugi Australija! (V.I.)

Proглаšeni sportaši godine grada Koprivnice



Vesna Želježnjak, Miranda Tatari i Jasmina Stričević

Rukometni klub Podravka Vegeta i Nogometni klub Slaven Belupo najbolji su sportski kolektivi grada Koprivnice u 2011. godini, a titule najboljih pojedinaca ponijeli su rukometašica Miranda Tatari i ronilac Vladimir Šoštarić. Priznanja su im uručena na svečanosti koju je u Domu mladih priredila Zajednica športskih udruga grada Koprivnice. Na ovom svečanom skupu sportaša i sportašica i sportskih djelatnika okupljenih u 84 udruge koje djeluju na području grada Koprivnice proglašeni su i najperspektivniji mladi sportaši. To su kuglačica Podrav-

ke Ana Jambrović i hrvač Podravke Filip Vusić.

- Nakon što sam primila priznanje za najperspektivniju mladu sportašicu te u nekoliko navrata bila nominirana za ovu prestižnu nagradu, dočekala sam eto i naslov najbolje sportašice svog grada i to me neizmjereno raduje. Priznanje je to za moje rukometne rezultate, moj odnos prema sportu, lojalnost klubu i gradu, a zahvalnost kao i svi nagrađeni dugujem i svojoj obitelji i trenerima i gradu Koprivnici, te posebno Podravki kao sponzoru jer bez nje ne bi bilo kvalitetnog ženskog rukometa u Koprivnici- izjavila je nakon proglašenja kapetanica RK Podravka Vegeta i hrvatske reprezentacije Miranda Tatari. Predsjednica Zajednice športskih udruga grada Koprivnice Jasmina Stričević i obnašateljica dužnosti gradonačelnika Koprivnice Vesna Želježnjak uručile su i priznanja najboljim sportašima s invaliditetom, a to su u 2011. bili Vlado Grošanić, Nataša Plahinek Zamljačanec i klub Latica. Godišnju nagradu za razvoj sport primio je Stanko Orlović Pajo, neumorni aktivist u koprivničkom nogometu.

Svečanosti je prisustvovala i članica Uprave Podravke Jadranka Ivanković koja je izrazila zadovoljstvo uspjesima sportaša koji nastupaju u Podravkinim dresovima. - Sportaše krasi talent, upornost, izdržljivost, spremnost na odricanje i pobjednič-

ki duh što je u skladu sa sustavom vrijednosti koje promovira i Podravka. Stoga je normalno da Podravka podupire sportaše i sportske kolektive kako na lokalnoj razini tako i šire. Podravkino srce i dalje će kućati u sportskom ritmu, a novčanu potporu ćemo pružati zavisno o financijskim mogućnostima- istakla je Jadranka Ivanković. (J.L.)

Na gostovanjima Slavenaši osvojili važne prvenstvene bodove

Nakon poraza na domaćem terenu u prvom proljetnom kolu protiv Cibaliye nogometaši Slaven Belupa uspješno su odradili dva gostovanja – u Zaprešiću i Karlovcu. Protiv zaprešićkog Intera osvojili su tri boda minimalnom pobjedom 1:0. Nakon Zaprešića Slavenaši su u Karlovcu protiv istoimene ekipe podijelili bodove. Bilo je 0:0. U sljedećem kolu Slaven Belupo će biti domaćin Osijeku, a utakmica se igra danas s početkom u 18 sati uz izravni televizijski prijenos na MAXtv. (B.F.)

Već četvrtu godinu najbolja ekipa su hrvači Podravke

Ovogodišnji 9. Međunarodni turnir Grada Koprivnice u hrvanju grčko-rimskim načinom za uzraste mlađih i starijih dječaka „Zlatni pijetao 2012.“ okupio je 227 hrvača iz osam europskih zemalja Poljske, Slovačke, Mađarske, Austrije, Slovenije, BiH, Belgije i Hrvatske. Turnir je svečano otvorila Jasmina Stričević, predsjednica zajednice Športskih udruga Grada Koprivnice. Uz predsjednika Hrvackog kluba Podravka Darka Teteca, hrvačima i posjetiteljima tom prilikom obratili su se i predsjednik hrvatskog hrvackog saveza Vladimir Bregović i članica Uprave Podravke Olivija Jakupec. Još jednom se potvrdilo kako se radilo o vrlo kvalitetnom i jakom međunarodnom turniru na kojem je iznimno teško doći do odličja. Domaćin, hrvački klub Podravka na turniru pred domaćom publikom predstavio se s 31 hrvačem.

Dvanaest osvojenih odličja hrvačima Podravke bilo je više nego dovoljno da i četvrtu godinu zaredom budu najuspješnija ekipa turnira. Najboljim mlađim hrvačem

ovogodišnjeg turnira proglašen je Kočar Denis iz Murske Sobote, najboljim starijim proglašen je Filip Frankol hrvač Podravke, a najboljim domaćim hrvačem proglašen je Filip Vusić. Trofej „Inducta ++“, za najatraktivnijeg hrvača turnira pripao je Franku Gruber hrvaču iz Sesvetskog kraljevca. Nagradni bicikl, nagradu jednog od sponzora kluba osvojio je Ivan Špernjak osvojivši upravo prvo mjesto u kategoriji

do 100 kilograma. Ovu nagradu već tradicionalno osvaja onaj hrvač koji je osvojio najbolji plasman, ali u konkurenciju ne ulaze „domaći“ hrvači koji su ga već jednom osvojili.

Ove godine je za sve one koji nisu mogli doći u dvoranu, kao niti u Koprivnicu, praćenje turnira bilo omogućeno i na službenim internetskim stranicama kluba. (V.I.)



Članica Uprave Podravke Olivija Jakupec podržala je hrvački turnir

Premium pudinzi

dolcela®

Prirodna aroma, pun i kremast okus, zavode svojim opojnim mirisom. Fini komadići mljevenih mahuna vanilije bourbon utkani su u savršen sklad. Uživajte potpuno i polako, svim svojim čulima...



Mmm.....to ćete sigurno izgovoriti kada probate ovu kremastu i tamnu čokoladnu poslasticu koja se topi u ustima. Tajna ovog gastronomskog savršenstva je u omjeru izvrsne tamne čokolade i kakaa u prahu.



Uživajte u raskošnom okusu nougata, savršenom spoju najfinijih lješnjaka i omiljene čokolade. Ova čarobna delicija svojim opojnim mirisom i okusom koji se topi u ustima vodi vas u potpuno novi svijet užitaka...

Slatki dodir fantazije

Lino Pillows snack 80g

Medvjedić Lino ponovno donosi nešto fino - Lino Pillows, hrskave žitne jastučiće punjene Lino ladom u novom snack izdanju. Lino pillows su pakirani u 80 g vrećice i to u dvije varijante: punjene tamnom i bijelom Lino ladom.

Lino Pillows punjeni tamnom Lino ladom pružaju dvostruki čokoladni užitak. Izvana okus čokolada, a iznutra tamna Lino lada.

Lino Pillows punjeni Lino ladom milk, donose neodoljivu kombinaciju okusa čokoladnih jastučića i finog mliječnog punjenja. Tako hrskavi i puni mlijeka, idealni su za male sportaše, pa su i pro-



glasheni službenom grickalicom Lino višebojca.

Mogu se konzumirati kao slatke grickalice - u školi, na poslu, na rekreaciji, sportu i za vrijeme bodrenja vaše omiljene sportske ekipe, a s dodatkom mli-

jeka dobijete ukusan i hranjiv obrok!

Slasna grickalica prava je poslastica za sve ljubitelje čokolade, Lino lade i grickanja, a osim što pruža jedinstveni užitak, vaš organizam puni dragocjenom snagom, energijom i vitalnošću.

Slatki uskršnji dodir fantazije



Osim što obogaćuju dušu, blagdani su prilika i za okupljanje obitelji, za njegovanje običaja, za vraćanje nekim vrijednostima tipičnim za podneblje u kojem živimo. Pri tome posebno mjesto ima priprema jela, serviranje blagdanskih stola i uživanje u posebnim okusima, mirisima i izgledu hrane. Uskrs koji nam dolazi nakon raz-

doblja korizme i posta, nezamisliv je bez obilja hrane, a posebice slastica. Raskošne torte, kolači s voćem, pinca, makovnjača samo su dio slatkog zadovoljstva koji će mnogima biti dostupan i ovih blagdana. Bez obzira bili iskusniji i vještiji u spravljanju delicija, koji usto imaju i puno slobodnog vremena i okreću se klasičnoj pripremi kolača i receptima svojih baka, ili oni koji tek ulaze u kulinarско carstvo ili su zagušeni raznim obvezama, svima u pomoć priskorbe Dolcela s čitavim nizom proizvoda koji pojednostavljaju i ubrzavaju pripremu i suvre-

menim načinom spravljanja oživljavaju zaboravljene vrijednosti te ostavljaju više vremena za kreativnost u finalizaciji, obogaćivanju okusa i vještoj dekoraciji. Kako bi Dolcela proizvode još više približila potrošačima, uoči Uskrsa Podravka provodi snažnu medijsku kampanju u tisku i na televiziji, te promotivne aktivnosti na prodajnim mjestima. Od sredine ožujka na čak 100 prodajnih mjesta širom Hrvatske održat će se promotivne akcije tijekom kojih potrošači mogu dobiti nagrade za kupnju bilo kojih proizvoda iz Dolcelinog širokog asortimana. Nagrade ovise o vrijednosti kupnje, a vrlo su korisne u pripremi slastica. To su Dolcela krpa, mutilica, pekač, šablone, vrećica za ukrašavanje, a kako doći do njih, na prodajnim mjestima među kojima su i koprivnički KTC (16.3. od 13 do 19h), Kaufland (23.3. od 13 do 19h) i Interspar (24.3. 9-13h) pojašnjavati će simpatične Dolceline hostese. Usto na dijelu prodajnih mjesta bit će priređene degustacije kolača pripremljenih s Dolcela proizvodima i Podravkinim marmeladama. Bit će predstavljene i novosti u asortimanu kao što su Dolcela limun šećer i prigodno praktično pakiranje Gussnela u dozi. Sve to omogućit će potrošačima da lakše uđu u slatki svijet fantazije.



studena.



www.podravka.com