



Studenac obilježio 20 godina ponovnog pokretanja proizvodnje

4 i 5 Jasmina Ranilović
- Istraživanje i
razvoj - pokretač
inovativnosti
Podravke

6 Ministar zdravlja
posjetio Podravku

9 U Kalniku traje
prerada cikle i
krastavaca

12 i 13 Obilježena 20-
ta obljetnica
ponovnog
pokretanja
proizvodnje u
Studencu

Novo!

Studenac



Mjehurići i voće se vole.

Idealan spoj osvježavajućih mjehurića i soka najukusnijeg voća.

Studenac limun-grejp i naranča-kumquat posebno se vole s alkoholnim pićima. Probajte sjajnu kombinaciju s bijelim vinima ili vodom. Odlično osvježava!



www.facebook.com/studenac.mineralna.voda



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: 6.000 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



Uz Podravku sam odrasla kao i gotovo većina nas. Zbog toga vežem mnoštvo sjećanja na događaje koji su obilježili moje djetinjstvo, a kasnije i „zreliji“ život upravo s Podravkom. Ne mogu reći da sam oduvijek znala da je Podravka moja odrednica, ali kako to u životu biva, ono što nosimo u sebi od djetinjstva određuje nas i u životu. Zato danas mogu reći da mi je drago da sam već deset godina dio velikog tima. A taj veliki tim ljudi čini ovu kompaniju i zbog toga se ona zapravo i razlikuje od ostalih. Požrtvovnost, nesebičnost i mnoge druge karakteristike upravo su odlike Podravkaša. Potvrdili su to nebrojeno puta i duboko vjerujem da će se ta tradicija očuvati i u budućnosti. Nedavno smo se prisjetili važne Podravkine obljetnice, odnosno događaja koji je obilježen u Lipiku. Podravkina tvornica Studenac obilježila je 20 godina od ponovnog pokretanja proizvodnje nakon ratnih razaranja. Vrlo emotivno prisjećanje na ratne 90-te u Lipiku te marljive i hrabre zaposlenike koji su i u jeki najžešćih razaranja prkosili agresiji bila

je prigoda i za podsjetiti se na značaj koji Studenac danas ima. Nesumnjivo, jedan od najznačajnijih gospodarskih subjekata grada Lipika, ali i tvornica koja je uvijek zahvaljujući svojim zaposlenicima pokazivala da može i kad je najteže. Zato, pohvale za sve ono što Studenac danas jest idu najprije zaposlenicima, njih 115, kojima nikada nije bilo teško raditi, pomoći tvornici i pokazati kako se zajedničkim snagama uvijek može više i bolje, odnosno mnogo. Vrijednoj i važnoj obljetnici još su više doprinijeli i izvrsni rezultati prodaje koje Studenac u Lipiku trenutačno ostvaruje. Hrabri činjenica kako se premašuju planovi prodaje i obaraju proizvedene količine voda i sokova. A tvornica Studenac se danas može pohvaliti širokim asortimanom u kojemu su pravi ovoljetni hit mineralne vode Studenac s voćnim sokovima. Možda je malo subjektivno što ću reći, ali kada govorimo o kvaliteti kako prirodne izvorske vode, tako i prirodne mineralne vode, Studena i Studenac su bez premca. Stoga je ljeto teško zamisliti bez Podravke. Vjerujem da svi zajedno možemo doprinijeti potrošnji i promociji naših proizvoda i više no što činimo danas. Tim više kad se zna koliko je svatko od nas spreman dati kako bi bili još bolji.

Sanja Garaj-Miloš

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

Sjedeći broj lista Podravka izlazi 14. rujna

Dr. sc. Jasmina Ranilović, direktorica sektora Istraživanje i razvoj

Istraživanje i razvoj - pokretač inovativnosti Podravke

Razgovarala: Ines Lukač, Foto: Berislav Godek



Dr. sc. Jasmina Ranilović od 1. srpnja postavljena je za izvršnog direktora Podravkinog sektora Istraživanje i razvoj. Karijeru u Podravki započela je ranih devedesetih godina, a na funkciji direktorice Kontrole kvalitete od 2006. godine rukvodila je sustavom 10 laboratorija za kontrolu kvalitete i zdravstvenu ispravnost Podravkine hrane i pića te odjelom za dokumentaciju, registraciju i zakonodavstvo. Njezino višegodišnje iskustvo u Podravki vezano je uz iznimno važan segment poslovanja naše kompanije - upravljanje kontrolom kvalitete, zdravstvenom ispravnosti hrane i pića...

Kolika je vaša odgovornost i ujedno doprinos tome?

- Čitav moj radni vijek provela sam u Kontrolu kvalitete, na tri različite pozicije i u gotovo podjednakim vremenskim periodima. To smatram dragocjenim iskustvom. Na početku karijere, radila sam u analitičkom laboratoriju na dokazivanju zdravstvene ispravnosti, uhođavanju novih analitičkih tehnika koje do tada nisu postojale u kontroli, upoznavala se sa laboratorijskom praksom. Zatim sam prešla raditi na savim nove poslove praćenja i tumačenja prehrambene legislative, koja se krajem devedesetih godina u Hrvatskoj intenzivno počela prilagođavati pravnoj stečevini

EU, a ujedno sam se dobro upoznala i s ustrojem i prehrambenim zakonodavnim okvirom SAD-a, Australije, Rusije i onih tržišta na kojima je Podravka željela prodavati svoje proizvode. Tamo sam provela sedam godina i to okruženje bilo je ključni okidač moje želje, da upišem doktorski studij na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu. Uvidjela sam, koliko je komunikacija putem navoda na deklaraciji proizvoda (op.a. navod podrazumijeva riječ, sliku, simbol) važna potrošaču, te kolike su nijanse potrebne u pozitivnom i negativnom smislu, da se potrošača zbuni ili da mu se pruži razumljiva informacija koju će pozitivno percipirati. Idućih šest godina provodim na mjestu direktora Kontrole kvalitete, službe koja je odgovorna planirati, izmjeriti i potvrditi kvalitetu i zdravstvenu ispravnost naših proizvoda. Ogromna je odgovornost ljudi koji rade u laboratorijima naše Kontrole kvalitete, od svih tehničara do inženjera, jer oni potvrđuju Podravkinu kvalitetu, koju na našu sreću i ponos, potrošači prepoznaju već više od pola stoljeća. To dokazuje da se Kontrolom kvalitete dugotrajno upravljalo na visokoj stručnoj i profesionalnoj razini i to je veliki zalog za budućnost. Moja odgovornost bila je nastaviti tim putem, ali kako se državni ustroj i zakonski okvir Hrvatske prilagođavao pravnoj stečevini EU, polako je nestajao tzv. birokratski pristup planiranju i izvođenju kontrole i trebalo ga je transformirati u troškovno efikasniji sustav, ali jednako pouzdan. Tu je došlo do izražaja ogromno iskustvo i kompetencije u poznavanju materijala i procesa mojih kolegica iz Kontrole, ali ne samo njih, nego i kolega iz Nabave, Proizvodnje, jer smo u planiranje kontrole uveli novi princip, baziran na objektivnoj procjeni rizika materijala, procesne tehnologije, potrošača. Nekako istovremeno bili smo suočeni sa značajnim odljevom kadrova uslijed programa zbrinjavanja tehnološkog viška pa je tako od 2008. godine iz Kontrole kvalitete otišao jedan veliki val ljudi (39) i mi praktički nismo imali novih zapošljavanja. Morali smo se okrenuti integraciji laboratorija s okruženjem, kako bismo postali efikasniji i transparentniji. Zajedno s mojim Timom iz Kontrole kvalitete, više od godinu dana radila sam na implementaciji SAP-ovog

modula za upravljanje kvalitetom (QM). To je bio vrlo izazovan zadatak, jer je trebalo 10 Podravkinih laboratorija za kontrolu hrane i pića integrirati u jedinstveni sustav i stvoriti jedan novi model rada, a praktičnih iskustva u Hrvatskoj i regiji nije bilo. Odradili smo tijekom 2008./2009. više od 100 radnih sastanaka, kako bismo što bolje i naprednije iskoristili sve benefite od ovog alata i napokon, bili smo prvi u Hrvatskoj u našoj branši, koja je na taj način postavila QM. Realizaciju tog projekta, načinom i svim posljedicama koje su iznimno financijski konkretne, smatram svojim velikim doprinosom optimizaciji troškova Kontrole kvalitete i poslovanju Podravke.

Predstavite nam organizaciju sektora Istraživanje i razvoj.

- Organizacija sektora je načelno postavljena odlukom Uprave, krajem veljače ove godine. Ona obuhvaća sve Timove za razvoj proizvoda, Razvoj ekologije, Razvoj tehnologije i investicijske projekte, Razvoj poljoprivrede, Kontrolu kvalitete i Poslovnu kvalitetu. Međutim, kako se od ovog sektora očekuje da bude motor nove inovativnosti Podravke, ova organizacija će vjerojatno doživjeti promjene, ali nakon određenih procesa koji se moraju dogoditi narednih 2-3 mjeseca. Radi se o tome, da smo zajedno s Ljudskim potencijalima pokrenuli projekt koji se zove razvojni Interni Centar Procjene. Riječ je o alatu za identifikaciju internog ljudskog potencijala sektora, koji će u skladu s idejom businessa, ali i strategijom sektora Istraživanje i razvoj biti sposobni odraditi zadatke od najvećeg interesa za kompaniju.

Kako ćete pokrenuti istraživanja unutar postojeće organizacije sektora?

- To je vjerojatno najintrantrantnije pitanje i veliki izazov za mene. Kao što znate, ulaganje u istraživanja u smislu primijenjene znanstvene metodike, u ovom trenutku ne postoje kod nas u Podravki. Ne postoje niti provjereni modeli kako to napraviti, ali imam određene ideje. Vjerojatno će biti potrebno razviti specifičnu, Podravkinu strategiju razvoja ovog segmenta. Najprije započinem s analizama potencijala ljudi kroz spomenuti razvojni Interni Centar Procjene, analizu i stvaranje baza znanja i kompetencija zaposlenika, zatim stvaranje mreže znanstveno-istraživačkog institucionalnog potencijala u Hrvatskoj, analizu potencijala dobavljača, zatim u širem

smislu i analizu razvojnih planova lokalne zajednice, ali najvažnije je, da budemo tako organizirani i motivirani da možemo efikasno odraditi sve zadane ciljeve razvoja Podravke. Vjerujem da ću uz podršku managementa i svih zaposlenika, uspjeti na tom putu.

Kakva je struktura kadrova i je li naša kompanija u prednosti s obzirom na postotak visokoobrazovanih zaposlenika Istraživanja i razvoja?

- U ovom trenutku, u sektoru postoji iznimno visoka struktura visokoobrazovnog kadra, blizu (39%) i to su doktori znanosti, magistri znanosti, magistri specijalisti, diplomirani inženjeri. S takvim potencijalom zaposlenika, imate ogromnu šansu napraviti jedan novi zaokret u razvoju novih ili inovativnih proizvoda, međutim, morate stvoriti određene preduvjete. Prije svega, moramo promijeniti okruženje, stvoriti jednu pozitivnu atmosferu, maknuti se od modela uravnilovke i stvoriti uvjete za prepoznavanje i nagrađivanje osobitih pojedinaca, koji će biti ključni za novi iskorak Podravke.

Kakav je plan i program razvoja Istraživanja i razvoja u narednom razdoblju?

- On je ovom trenutku u pripremi, ali uvelike će njegova fokusiranost ovisiti od ideja businessa. Npr. ukoliko će se strategijom definirati razvoj proizvoda za posebnu kategoriju potrošača koji se zovu starija populacija ili žene, sportaši ili npr. oni koji pate od dijabetesa, tada ćemo razvijati takve proizvode ili tražiti modele da u suradnji s Belupom ili drugima izvan kompanije, razvijamo nove proizvode. Ono što u ovom trenutku mogu reći, kako postoji još dosta prostora u postojećem asortimanu proizvoda u smislu re-formulacije sastava, kako bi bio prilagođeniji očekivanjima potrošača, a oni očekuju: zdravo, tradicionalno, organski, mediteransko, lokalno. Već sada imamo zahtjev da budemo i proizvodno efikasniji. Važni su i novi kanali distribucije i tu imamo šanse za razvoj novih proizvoda i servisa, ali i za nove prodajne strategije. Moramo analizirati i prednosti od određenih sinergijskih odnosa s našim partnerima i znanstveno-istraživačkim institucijama. U razvoju proizvoda i marketinškoj komunikaciji moramo svakako imati na umu kulturološke i nacionalne razlike koje postoje među prehrambenim navikama potrošača na našim ključnim tržištima, ali i činjenicu da imamo iznimno visoku stopu prekomjerno debelih ili pretilih osoba, osobito zapaženoj u školske djece, mladih. Moramo imati na umu financijske mogućnosti potrošača, koje su zbog okolnosti krize i

recesije uvelike smanjene, ali to je ujedno prilika za nove proizvode. Zadatak Istraživanja i razvoja je poruku potrošača u vezi s hranom, njegovu želju, emociju, stav, ideju, materijalizirati u proizvod za koji je on spreman izdvojiti novac. Vjerujem da ćete se složiti, to nije jednostavan posao. Osim toga, počni od pretpostavke da je dovoljno poslati poruku o prehrambenoj vrijednosti naših proizvoda, nije dovoljno. Istraživanja pokazuju, da potrošači slabo razumiju i koriste te informacije u svakodnevnoj kupovini i prehrani. Istraživanja koja sam provodila na reprezentativnom uzorku građana u Hrvatskoj, pokazala su da dvije trećine građana nikada ili vrlo rijetko čitaju nutritivnu deklaraciju, a oni koji su tvrdili da uvijek ili povremeno čitaju, čitaju te podatke u prvom redu iz znatiželje, a ne iz potrebe da upravljaju tim podacima na dnevnoj bazi radi pravilne prehrane. To nas mora zabrinuti, ali potaknuti na razvoj specifičnog Podravkinog servisa, kojeg trenutno nemamo.

Na koji se način Podravka sprema za ulazak u EU (u smislu usklađenosti s EU zakonodavstvom)?

- Zakonodavni prehrambeni okvir Hrvatske je u potpunosti usklađen sa EU legislativom. Podravka već dugi niz godina, ima razvijen sustav za praćenje legislative na razini svake zemlje članice EU i šire, i razvijene odlične kontakte sa nadležnim državnim institucijama, a izvan zemlje, preko Podravkinih Internationala.

Koja je poveznica istraživanja i razvoja s marketingom? Možemo li Vegetin uspjehe potkrijepiti na tom primjeru?

- Uspjeh koji ostvaruje naš najdugovječniji brand Vegeta, nevjerojatan je i iznimka je po svim ekonomskim pravilima i mjerilima. Svi koji radimo u Podravki moramo se duboko pokloniti prof. Zlati Bartl i njezinom timu na takvom proizvodu, od kojeg živimo mi i naše obitelji. Osim proizvodu, uspjeh moramo zahvaliti nevjerovatno uspješnoj marketinškoj komunikaciji kroz više od pola stoljeća. Naš marketing je kreirao jednu naviku u potrošača da se s Vegetom bolje jede i to ne samo u Hrvatskoj, nego i izvan nje. To je jedna fantastično uspješna Podravkina priča, koja nam mora biti svjetlo za buduće vrijeme. Ona je bila rezultat timskog djelovanja, na čelu sa izuzetnim pojedincem, prof. Zlatom Bartl. Iako je nisam osobno poznavala, mogu reći kako je ona bila primjer izvrsnosti u svakom pogledu. Današnje vrijeme nudi jednu novu priliku za nas koji radimo i volimo ovu Podravku. Jednu priliku, da Istraživanje i razvoj zajedno s Marketingom, ali i ostalim službama u Podravki, bude prepoznata kao inovativna kompanija, koja će ponovno postaviti određene standarde okolini, na zdravlje i zadovoljstvo naših brojnih potrošača. Da, imamo šanse da stvaramo jednako uspješne priče, ali samo ako se budemo brže prilagođavali promjenama, brže od konkurencije, a sektor Istraživanje i razvoj vidim kao motor tih promjena.



Današnje vrijeme nudi jednu novu priliku za nas koji radimo i volimo Podravku

Rezultati poslovanja Grupe Podravka za prvih šest mjeseci 2012. godine

Ukupna prodaja Grupe Podravka u prvih šest mjeseci 2012. godine iznosila je 1.720,5 milijuna kuna te je gotovo na jednakoj razini kao i u istom razdoblju prošle godine. SPP Prehrana i pića na inozemnim tržištima ostvaruju porast prodaje, poput tržišta jugoistočne Europe (4%) s Bosnom i Hercegovinom, Makedonijom i Kosovom, zatim tržište zapadne Europe, prekooceanskih zemalja i Dalekog istoka (4%) s najvećim porastom prodaje na tržištima Australije i SAD-a te tržište istočne Europe (4%), gdje Rusije bilježi najznačajniji porast

prodaje. U SPP-u Farmaceutika, inozemna tržišta bilježe značajan porast prodaje (19%), uz najveći doprinos tržišta Rusije i Bosne i Hercegovine, a značajan rast zabilježila su i tržišta Srbije i Slovenije. Prodaja na tržištu Hrvatske također raste te je u promatranom razdoblju porast prodaje iznosio 2%. Ako se promotri ukupna prodaja po tržištima, domaće tržište je u promatranom razdoblju ostvarilo pad prodaje Grupe Podravka od 3%, dok inozemna tržišta rastu 2%. Operativna dobit Grupe Podravka iznosi 84,2 milijuna kuna što označava pad od

18%, dok je neto dobit za prvih šest mjeseci 2012. godine iznosila je 39,1 milijuna kuna, što je za 30% niže nego u istom razdoblju lani, a neto marža iznosi 2,3%, što je pad od 90bp. Profitabilnost Grupe Podravka bez utjecaja jednokratnih stavki je u porastu, uočava se porast EBITDA i EBIT razine, dok je neto dobit gotovo na jednakoj razini kao i u istom razdoblju 2011. godine. Naime, SPP Farmaceutika je u prvom polugodištu prošle godine ostvarilo jednokratni prihod s naslova povrata sredstava od osiguranja u iznosu od 23,7 milijuna kuna, što je u tom razdoblju pozitivno utjecalo na rezultat, dok ove godine imamo negativne jednokratne stavke u iznosu od 7,4 milijuna kuna, koje se odnose na otpremnine. (D.J.)

Ministar zdravlja posjetio Podravku

Ministar zdravlja Rajko Ostojić posjetio je sa suradnicima Podravku. Na sastanku s Upravom koprivničke prehrane kompanije, između ostalog razgovaralo se i širokom proizvodnom portfelju kojega Podravka ima s naglaskom na Jedinstveni jelovnik koprivničkih Osnovnih škola. Naime, osim koprivničkih osnovnoškolaca, želja je da projekt Grada Koprivnice i Podravke zaživi i u ostalim školama diljem Hrvatske. Ministar zdravlja posjetio je i podravkinu farmaceutku tvrtku Belupo te s Upravom razgovarao o farmaceutskoj industriji. Obišao je i Belupovu tvornicu krutih lje-



kova, a potom posjetio Grad Koprivnicu. S Ministrom zdravlja bili su i zamjenik ministra poduzetništva i obrta Dražen Pros, te zamjenik ministrice socijalne politike i mladih Darko Ledinski. (D.J.)

Podravkin stimulativni Program otpremnina prihvatio 288 radnika

Čak 288 radnika društava Grupe Podravka prihvatilo je zbrinjavanje putem stimulativnih otpremnina, za koje će se isplatiti ukupno gotovo 37 milijuna kuna. Riječ je o prvom krugu zbrinjavanja putem stimulativnih otpremnina, dok je drugi krug predviđen za jesen. Kompanija očekuje kako će predviđen iznos isplaćen za stimulativne otpremnine otplatiti kroz redovno poslovanje u roku od 15 mjeseci. Radnicima kojima radni odnos prestaje najkasnije s danom 1. rujna 2012. godine, isplatit će se stimulativna otpremnina od 4000 kuna neto za svaku navršenu godinu rada u Grupi Podravka, a radnicima koji će biti obuhvaćeni drugim krugom Programa zbrinjavanja, te im radni odnos prestaje do 30.11.2012. godine, isplatit će se otpremnina u iznosu od 3000 kuna neto za svaku navršenu godinu rada u Grupi Podravka. Program zbrinjavanja radnika prošao je proces savjetovanja s Radničkim vijećem. Za otpremnine će biti isplaćeno od 40.000 do 164.000 kuna po radniku, ovisno o godinama staža provedenog u Grupi Podravka. Sve promjene provode se s ciljem usklađivanja poslovanja Podravke s postojećim uvjetima tržišnog gospodarstva, odnosno povećanjem učinkovitosti poslovnih procesa i racionalnosti u poslovanju. (D.J.)

Rekordna prerada rajčice uz 100-tu obljetnicu tvornice

Gotovo 11 000 tona rajčice, najveće količine dosad, planira preraditi Podravkina Tvornica povrća u Umagu. Prerada te povrtne kulture počela je 25. srpnja, na 100-tu obljetnicu tvornice, i uz prosječne vremenske uvjete u kontinuitetu bi trebala trajati oko mjesec i pol, točnije do 10. rujna.

Ove je godine ukupno posađeno 4 300 000 presadnica rajčice na površini od oko 220 hektara. Sva rajčica koju Podravka prerađuje u Umagu dolazi s hrvatskih polja od 69 kooperanata, čak tri četvrtine ukupnih površina nalazi se na širem umaškom području, dok je jedna četvrtina na području južne Istre

u okolici Pule i Ližnjana. Podravka je jedini proizvođač rajčice u Hrvatskoj, a očekivanja su kako će prinosi biti visoke kvalitete. Kako bi se prihvatile i preradile rekordne količine rajčice u tvornici će 56 radnika raditi u četiri smjene, a zaposleno je i 30 sezonskih radnika. Sirovina se ranijih godina prerađivala uglavnom za dobivanje koncentrata rajčice za vlastite potrebe, ali i za potrebe ostalih Podravkinih tvornica. Ove godine uz liniju proizvodnje koncentrata, Podravka pokreće proizvodnu liniju pasirane rajčice koja bi se finalizirala-punila na liniji Tetra brika od 500 g. Inače, ove je godine u tvornicu investirano čak 6,3 milijuna kuna. (D.J.)

Mario Baburić imenovan direktorom sektora Kontroling i direktorom Razvoja poslovanja

Odlukom Uprave Podravke od 15. srpnja 2012. godine dr.sc. Mario Baburić imenovan je direktorom sektora Kontroling i direktorom Razvoja poslovanja. Mario Baburić posljednjih je pet godina radio u Zagrebačkoj banci, UniCredit na poslovima višeg suradnika, te zatim direktora Korporativnih financija. Tijekom tog perioda angažiran je na poslovima financijskog savjetovanja veznog uz preuzimanja i spajanja kompanija s fokusom na regiju Jugoistočne Europe. Bogatog je radnog iskustva u području procjene vrijednosti i restrukturiranja poduzeća, savjetovanja menadžmenta oko odgovarajućih strategija poduzeća, provedbe prodaje i procesa pregovaranja. Uz doktorat na Zagrebačkom Fakultetu strojarstva i brodogradnje, u Nizozemskoj (Rotterdam School of Management) stječe MBA obrazovanje sa specijalizacijom u području Financija.



Indonezijska kuhinja obogaćena Vegetom



Indonezija je zainteresirana za hrvatsko gospodarstvo i suradnju dviju zemalja

Četveročlana delegacija Indonezije posjetila je prošloga tjedna Podravku. Gosti, Njegova Ekselencija Agus Sardjana, ministar savjetnik Simson Ginting, Druga Tajnica Eka Wiediyantiningsih i Treći Tajnik Syafran Haris tijekom svojeg boravka u Hrvatskoj obišli su već nekoliko većih hrvatskih firmi, kako bi se upoznali sa značajnijim domaćim gospodarstvenicima i otvorili mogućnost suradnje između dviju zemalja. Direktor sektora Tržište Zapadne Europe i prekooceanskih zemalja Davor Švarc upoznao ih je s poslovanjem naše kompanije, a Ivana Korošec Vujica predstavila im je Podravku kroz prezentaciju u Podravkinim poslovnim prostorima. Tijekom razgovora gosti su predstavili gospodarsvenu situaciju u svojoj zemlji, a bilo je riječi i o mogućem budućem partnerstvu. Delegacija je obišla Tvornicu Vegete, mesnu industriju Danica i Belupo te su na licu mjesta upoznali proizvodnju nekih od naših proizvoda. Budući da su već neko vrijeme u Hrvatskoj, svoju su indonezijsku kuhinju obogatili našom Vegetom i pri tome zaključili kako je zdraviji i kvalitetniji proizvod od sličnih začinskih mješavina koje su do sada iskušali. U kvalitetu naših proizvoda uvjerali su se kušajući jela spremljena s Podravkinim proizvodima u Podravskoj Kleti.

Posjet je završen s nadom da će se Podravka odazvati na gospodarski sajam u Indoneziji koji se ove godine organizira u listopadu te sudjelovati na gospodarskom forumu. (I.L.)

hvalit ćemo i njoj omiljenim ružama koje će u ponedjeljak na njeno posljednje počivalište uz obitelj položiti i članovi Uprave Podravke. A na privremeno počivalište Zlate Bartl u obiteljskoj grobnici koje je ovih dana uređeno u dogovoru s članovima obitelji, cvijeće će u petak ujutro položiti članovi Uprave Podravke i predstavnici grada Koprivnice. (J.L.)

Spomen na profesoricu Zlatu Bartl: U srcima Podravkaša i dalje živi profesoričino djelo

U ponedjeljak 30.srpnja navršavaju se četiri godine otkako je mirno i tiho, onako kako je i živjela, zauvijek otišla profesorica Zlata Bartl. Skromna i jednostavna žena čije veliko djelo daleko nadilazi i Podravku i Koprivnicu i Hrvatsku, svoje je oči zaklopila u koprivničkoj bolnici, a posljednje misli uputila je kompaniji u kojoj je provela svoje najbolje stvaralačke godine. Podravka je za profesoricu Bartl bilo ne samo izvoriste ideja, mjesto na kojemu je podupirala inventivnost i kreativnost svojih suradnika, nego i životna ljubav koja joj je na neki način zamijenila obitelj i dom. Zlata Bartl nikada nije živjela od Podravke, ona je živjela za Podravku, pa je i u svojim poznim godinama kada više nije mogla biti radno aktivna pažljivo pratila sva događanja u i oko kompanije. Radovali su je svi uspjesi Podravke, sva priznanja, lansiranje novih proizvoda, a posebice činjenica da u okrilju tvrtke stasaju novi stručnjaci koji nastoje odgovoriti sve većim zahtjevima potrošača. Naročito je bila vezana uz Vegetu koju nikada nije svojatala i za



koju je uvijek isticala da je plod timskog rada niza stručnjaka u razvoju, marketingu, proizvodnji i prodaji. Podravkašima s kojima se rado susretala uvijek je poručivala da moraju biti ponosni što rade u Podravki, da trebaju čuvati njene vrijednosti i složno graditi njenu budućnost.

Za sebe nikada nije tražila ništa i mada je dobila najveća priznanja kao što su visoko odličje predsjednika Republike Hrvatske - red Danice s likom Nikole Tesle, Zlatna kuna za životno djelo Hrvatske gospodarske komore, spomenica Podravke za životno djelo, nagrada za

životno djelo Grada Koprivnice i Koprivničko-križevačke županije, te je proglašena za počasnu građanku Koprivnice, za profesoricu je najveća nagrada bila to što obitelji širom svijeta godinama kuhaju s Vegetom. I stoga ovih dana kad prinesemo žlicu juhe svojim ustima ili u omiljeno jelo stavimo žlicu Vegete sjetimo se naše drage profesorice i svega što je ugradila u Podravku. Neka nam njeno djelo bude poticaj u svim izazovima koji su pred nama. Profesorici Zlati Bartl za-

Testiranja kandidata programa SHAPE



Nakon iznimno velikog odjeka i odaziva koji je imao Podravkin program zapošljavanja visokoobrazovanih pripravnika SHAPE, u procesu selekcije našlo se više od 800 kandidata kojima je želja radna iskustva stjecati u koprivničkoj prehrambenoj kompaniji. Prema riječima direktorice Upravljanja ljudskim potencijalima Jasenke Maltarić-Dujnić, za jedno radno mjesto javilo se čak 27 kandidata.

-Mislili smo kako će nam se javiti mnogo mladih ljudi, no ovoliki broj prijava iznad je naših očekivanja. Kompanija smo u kojoj se može mnogo naučiti i steći vrlo vrijedna i dragocjena poslovna iskustva pa vjerujem kako je i to jedan od razloga ovolikog broja kandidata – napomenula je Jasenka Maltarić-Dujnić.

Nakon provjere i dopune podataka iz životopisa, svi kandidati koji su udovoljili formalnim uvjetima natječaja pristupili su psihologijskom testiranju nakon čega je uslijedilo testiranje engleskog jezika.

-Cjelokupan proces ide svojom dinamikom i trenutačno su u tijeku intervjui s HR-om. Intervjuiramo oko 250 kandidata koji su uspješno prošli prethodne faze, a u obzir su se uzimale ocjene, psihologijsko testiranje, znanje engleskog te pokazane kompetencije – pojašnjava direktorica

Upravljanja ljudskim potencijalima. Dodaje kako se i kao kriterij boduje prosjek ocjena te eventualne nagrade dekana, rektora ili slično. Jasenka Maltarić-Dujnić kaže kako je postupak odabira najboljih 30 kandidata uistinu težak jer u mnoštvu jednako dobrih treba odabrati najbolje. Oni će u idućoj fazi razgovarati s direktorima u cjelinama koje traže pripravnika. U ovoj fazi selekcijskog procesa osobito je važno što će svi intervjui iz pojedinih poslovnih područja proći e-tečaj za selekcijsko intervjuiiranje kako bi se osigurali jednaki standardi profesionalnog intervjuiiranja.

Nakon konačnog odabira i zapošljavanja najboljih pripravnika svi oni, dobit će svoje mentore, koji će pak, osobno dobiti alate mentoriranja te i sami proći program razvoja za ulogu mentora.

Za naše nove pripravnike osmišljen je program koji se sastoji od općih tema te specijalističkog dijela te će im se omogućiti i edukacijski programi kojima će dopuniti svoja znanja i vještine stečene u dosadašnjem školovanju. Svi pripravnici, a očekivanja su kako će početi raditi 1. rujna, imat će priliku upoznati se i s internacionalnim poslovanjem te u sklopu programa pripravništva obići strana tržišta na kojima je Podravka prisutna. (D.J.)

Razvojni centar procjene u sektoru Istraživanje i razvoj – alat za usmjeravanje i razvoj ljudskih potencijala

Jedan od strateških ciljeva Grupe Podravka jest usmjeravanje razvoja zaposlenih prema usvajanju kompetencija potrebnih za postizanje ciljeva kompanije te poticanje na izvrsnost svih zaposlenika. Kako bismo ispunili taj cilj, Upravljanje ljudskim potencijalima planira i provodi niz aktivnosti i programa, a jedan od njih je i Razvojni centar procjene.

Upravljanje ljudskim potencijalima Podravke provest će za sektor Istraživanje i razvoj razvojni centar procjene kojemu je cilj procjena potencijala zaposlenih te utvrđivanje mogućnosti za daljnji osobni razvoj, kao i razvoj unutar kompanije. Riječ je o suvremenom i objektivnom alatu koji smo u potpunosti internim resursima i znanjem primijenili već nekoliko puta u pojedinim funkcionalnim cjelinama (Marketing, Financije, Belupo) te nam je osobito drago da i u novom sektoru Istraživanja i razvoja kroz prepoznavanje i razvoj kompetencija i izvrsnosti zaposlenika možemo doprinijeti stvaranju istraživačko-razvojne funkcije vrhunske klase.

Oglas Internog razvojnog centra procjene dostupan je putem Intranet stranica Ljudskih potencijala i putem linka: <http://intranet/org/LjPP1/Stranice/LjPPHome.aspx>

Prijave zainteresiranih primat će se do 28. kolovoza, a provedba centra odvijat će se tijekom rujna 2012. godine.

Od sirovine do gotovog proizvoda u četiri sata

U Podravkinoj tvornici Kalnik u tijeku je prerada cikle. Prema riječima direktorice Tvornice Kalnik Slavice Kolesar do kraja sezone planirano je proizvesti 1.300 tona cikle:

- Dnevno se prerađuje oko 50 tona cikle, a s obzirom na opseg posla i planirane količine povrća za preradu, u ljetnim mjesecima zapošljavamo i do 130 sezonskih radnika. Povrće je isključivo hrvatskog podrijetla pa nam cikla dolazi uglavnom iz varaždinskog kraja i pakira se u ambalažu od 660 grama, 1.6 kg, 2.55 kg i 4 kg.

Ovih je dana pri završetku i prerada kra-



Dnevno se prerađuje oko 50 tona cikle



Proces prerade povrća u Tvornici Kalnik odvija se iznimno brzo

stavaca te je realiziran plan od 1.500 tona gotovog proizvoda krastavaca. Krastavci su također s varaždinskog, kopriivničkog, odnosno ludbreškog područja, a najvećim dijelom otkupljuju se iz Slavonije. Među njima izdvaja se lider proizvod u staklenci od 670 grama.

Proces prerade povrća u Tvornici Kalnik odvija se iznimno brzo pa sam put od ulaska sirovine u tvornicu do gotovog proizvoda traje tek tri do četiri sata, ovisno o postupku prerade.

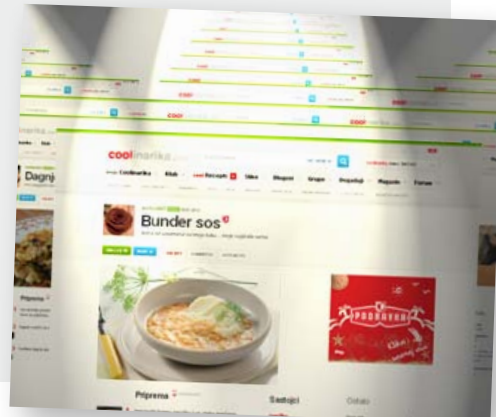
U tvornici se trenutno radi u tri smjene šest dana u tjednu, a čim završi prerada cikle, početkom kolovoza započinje prerada paprike i pulpiranje feferona. Nakon toga radi se ajvar, a sezona završava s preradom mrkve. (I.L.)

Recepti na Coolinarici premašili 100.000!

U zadnje vrijeme Uredništvo Coolinarike pozorno je pratilo aktivnosti korisnika na objavljivanju novih recepata, iščekujući jedan poseban trenutak. Prošli tjedan u bazu je službeno zapisan i 100.000-ti recept! Sretna autorica ovog jubilarnog recepta je anchy2807, a njegov naziv je Bunder sos. Coolinarika je zajednica velikog broja ljudi iz različitih dijelova svijeta koji svojim različitim društvenim, kulturološkim i povijesnim pozadinama doprinose bogat-

stvu sadržaja koji ovdje objavljuju. Stalan priljev novih korisnika, zalaganje u objavljivanju recepata i slika stvorilo je ovu veliku zbirku kulinarskih ideja i zapisa koja je danas pred nama. Dijeljenje osobnih iskustava o pojedinim jelima te postavljanje pitanja i dobivanje odgovora kako bi svako sljedeće spremanje bilo još savršenije samo je jedan segment čari druženja na Coolinarika.com. Ostvariti 100.000 recepata nije mala stvar, pa je stoga ovo svakako razlog za slavlje! Ako uzmemo u obzir da

je prema posjećenosti ova web stranica ušla i među 10 najposjećenijih stranica u Hrvatskoj, time je taj uspjeh još veći.



Ivana Majdančić, voditeljica Odjela organizacije i sustava nagrađivanja Magisterij u domeni sustava nagrađivanja i zadovoljstva zaposlenih

Piše i Foto: Boris Fabijanec



Nakon što je završila osnovnu školu i gimnaziju u Koprivnici, Ivana Majdančić je i diplomirala na zagrebačkom Ekonomskom fakultetu 1998. godine. Te iste godine počinje raditi kao pripravnik u Ljudskim potencijalima na poslovima organizacije. Danas radi kao Voditelj odjela organizacije i sustava nagrađivanja u Upravljanju ljudskim potencijalima. Uz rad, Ivana ustrajno radi na daljnjem školovanju te ove godine magistrira. Akademsku titulu magistra znanosti stekla je na Poslijediplomskom studiju Ekonomskog fakulteta u Zagrebu gdje je pod mentorstvom prof. dr. Lovorke Galetić uspješno obranila završni rad na temu: Utjecaj sustava nagrađivanja na organizacijsku klimu i zadovoljstvo zaposlenih. O svome magistarskom radu Ivana kaže: U radu je istraživao utjecaj sustava nagrađivanja na organizacijsku klimu i zadovoljstvo zaposlenih u poduzećima hrvatske prehrambene industrije. Detaljno se analiziraju teorijski aspekti organizacijske klime, sustava nagrađivanja i zadovoljstva zaposlenih. Organizacijska klima i zadovoljstvo poslom su važni organizacijski fenomeni koji se mjere kako bi podržali razvoj kulture organizacije i sustav vrijednosti koji dijele svi zaposlenici. Istraživanje je pokazalo pozitivnu vezu sustava nagrađivanja s organizacijskom klimom i zadovoljstvom poslom. Zadovoljstvo sustavom nagrađivanja, dakle sustavom koji dovodi do materijalnih i nematerijalnih nagrada za dobro obavljen posao, povećava i ukupno zadovoljstvo zaposlenih, a i povećava i rezultat same organizacijske klime. Zadovoljniji zaposlenici stvaraju bolju radnu atmosferu na radnom mjestu. Empirijskom provjerom hipoteza može se pomoći hrvatskoj prehrambenoj industriji u davanju preporuka kako usmjeravati sustav nagrađivanja, kako bi se promijenila organizacijska klima, a time i zadovoljstvo zaposlenih.

Dakle, poticaj za nastavak studija je bio zapravo posao koji radite u Podravki.

Poticaj za nastavak usavršavanja mi je bio smjer studija i područje koje me zanima, a i koje je direktno vezano za posao kojega

radim. Na istom smjeru na Ekonomskom fakultetu, smjeru Organizacija i management, završila sam i dodiplomski studij. Na samim predavanjima, na poslijediplomskom studiju, upoznala sam mnogo ljudi koji se bave sličnim poslom kao i ja, a s kojima sam i dan danas u kontaktu. Sretna sam što sam nakon uloženog puno slobodnog vremena i napora, i uz potporu najbližih, uspješno privela studij kraju. Naravno, zahvalna sam i Podravki koja mi je dala priliku za ovakav način usavršavanja, a i kolegicama iz Upravljanja ljudskim potencijalima, posebno iz odjela Organizacije i sustava nagrađivanja, za podršku i potporu kroz studij.

Ivana, dok ste vi došli u Podravku još zapravo nije bilo Ljudskih potencijala.

Tako je. Kada sam se zaposlila u Podravki, cjelina Upravljanja ljudskim potencijalima kao takva nije postojala. No, kao što Podravka prati trendove, tako se i već negdje tijekom odradivanja mogeg pripravničkog staža i u Podravki osnovala cjelina zadužena za područje upravljanja ljudskim potencijalima. Meni je to tada bio poticaj i motivacija. Podravkin sektor Upravljanja ljudskim potencijalima je od početka bio strateški partner managementu kompanije i pružao je i pruža pomoć kod priprema, donošenja i provedbi velikog dijela poslovnih odluka. Odnos kompanije prema zaposlenicima je vrlo bitan. Svaka odluka koja se tiče zaposlenika reflektira se na njihov rad. Dakle, treba vrlo promišljeno donositi takve odluke, kako bi zaposlenik ostao i dalje motiviran da daje maksimum na svom radnom mjestu.

Koji su najčešći poslovi vezani uz poslove organizacije i sustava nagrađivanja?

Najčešći i osnovni posao odjela su poslovi promjena organizacije, radnih mjesta, plaća i opisa poslova. Poslovi promjene i makroorganizacije, odnosno reorganizacije, također se provode u ovom odjelu. Organizacijska struktura, ali i sustav nagrađivanja moraju proizlaziti iz ciljeva kompanije i njezine strategije. Potrebno je svakako poraditi i na doradi postojećeg sustava nagrađivanja. Za to su pretpostavke opisi poslova, vrednovanje poslova, platni razredi i smjernice za izračun plaća. Sve te elemente Podravka i ima, no, zbog stalnih promjena, i na njihovoj promjeni je potrebno konstantno raditi.

Kada je sustav nagrađivanja najkvalitetniji?

Sustav nagrađivanja je najkvalitetniji kada uključuje i proces praćenja radne uspješnosti. Cilj je povezati učinak zaposlenih sa strategijom kompanije. Pred svakog zaposlenika trebali bi se postaviti ciljevi i pratiti njihovo ostvarenje kroz alate ljudskih potencijala. Treba raditi i na ostvarenju poslovnih ciljeva kompanije i pojedinačnih

poslovnih ciljeva zaposlenika koji dovode do ostvarenja ciljeva kompanije. Potrebna je stalna komunikacija menadžmenta sa svojim zaposlenicima, kako bi oni znali što se od njih očekuje, i kako bi mogli i obavljati svoj posao na način koji vodi ka ostvarenju ciljeva. Ovo je svakako jedan od najvažnijih zadataka menadžmenta. U konačnici, zadovoljstvo zaposlenika dovest će i do boljih rezultata.

To me podsjeća na onu staru – samo zadovoljan radnik je dobar radnik.

Naravno, i zbog toga je potrebno voditi brigu i o tome da nam organizacijska klima u kompaniji bude što bolja, a što se može postići na različite načine i kroz različite inicijative. Organizacijska klima utječe na produktivnost i učinkovitost kompanije. Bolja organizacijska klima je vrlo usko povezana i sa zadovoljstvom zaposlenih. Zadovoljniji zaposlenici dovode i do boljih rezultata organizacijske klime. Zaposlenici moraju osjećati pozitivne pomake i moraju imati povratnu informaciju o tome da se njihovo mišljenje sluša.

Vi i vaša ekipa surađujete i s Podravkinim Internacionalima?

Odjel internativno surađuje i s našim povezanim društvima i predstavništvima u inozemstvu. Prije desetak godina krenulo se s prikupljanjem podataka o radnim mjestima od svih povezanih društava Podravke d.d. u inozemstvu. Nadalje, kroz više projekata, u internacionalima se standardizirala organizacija i sistematizacija radnih mjesta te su se u njih involvirali procesi ljudskih potencijala iz centrale. Sudjelovala sam i na projektu HR za ne HRovce, za koji je Podravka ove godine osvojila drugo mjesto za najbolje prakse ljudskih potencijala.

Za sve do sada rečeno najvažniji je timski rad.

Na ovako kompleksnim poslovima itekako je potreban timski rad s kvalitetnim suradnicima, prije svega u samom odjelu, a zatim i u cijelom sektoru. Odjel Organizacije i sustava nagrađivanja trenutno broji sedam zaposlenika, koji, iako danas u smanjenom obimu u odnosu na neka ranija vremena, uspijeva na vrijeme i kvalitetno odraditi sve zadatke postavljene pred njega. Odjel je uključen gotovo u sve poslove i projekte Upravljanja ljudskim potencijalima. I cijeli tim u Upravljanju ljudskim potencijalima danas je vrlo kompaktan i sigurna sam da ćemo svi zajednički, i s našim zaposlenicima, postići ciljeve koje smo zacrtali.

Ivana, dodatno školovanje i puno poslovnih obaveza. Ima li se vremena za hobi?

Moja velika ljubav je pjevanje i godinama pjevam u crkvenim zborovima. Sada sam aktivna u zboru crkve Svetoga Nikola i crkve Svetoga Leopolda – rekla je na kraju razgovora nova Podravkina magistrica Ivana Majdančić.

Ljeto s Podravkom na Studena baru



Podravkaši iz svih radnih cjelina prošloga su se tjedna okupili na Studena baru kako bi postali dio Ljeta s Podravkom. Pod točkastim suncobranima na Studena baru nudila su se jela iz S.O.S. kuharice, Podravkin sladoled i osvježanje iz asortimana Studenca. Osim degustacije Rižota s tunom, Salate s tjesteninom i Ljetne salate, svi su mogli i ponijeti S.O.S. kuharicu, koja je prava inspiracija u vrijeme ljetnih vrućina, jer su u njoj objedinjena jela jednostavna za pripremu koja ne iziskuju previše vremena. Na taj je način Podravka ponudila niz modernih kulinarskih rješenja Podravkašima, ali i svima koji vole spremati jela, vodeći pri tome računa o zdravlju



Marketinški timovi ujedinili su snage

i prehrambenim potrebama. Pojedini marketinški timovi ujedinili su svoje snage i Podravkašima pripremili, kako je suditi po reakcijama, iznimno ugodno iznenađenje. Tako od mladih zaposlenica Istraživanja i razvoja doznajemo kako je ovo pohvalna akcija iz više razloga:

-Zna se dogoditi da zaposlenici iz neke cjeline ne znaju što se događa u timu drugih kolega pa je stoga ovo odlična ideja kako bi se upoznali s novim proizvodima, ali i marketinškim aktivnostima koje se odvijaju na tržištu. Osim toga, imamo priliku kušati odlična jela, jer svi znamo da Podravka ima kvalitetne sirovine, koje u konačnici rezultiraju ovakvim ukusnim jelima, kakve imamo priliku kušati. Kolege iz drugih marketinških timova, također su „punim usti-



S.O.S. kuharica nudi niz modernih kulinarskih rješenja

ma“ pohvalile ovu akciju:

-Osim što je ukusno, imamo se priliku okupiti na jednom mjestu i uz degustaciju družiti u ugodnoj atmosferi, što će nam podići radni elan. I dok su Podravkaši komentirali primamljiv izgled salata, za što je zaslužan kuhar Petar Vukajlović, ljubazni djelatnici Marketinga neprekidno su punili zdjelice hranom, neumorno nudili sladoled i pića. Svi su stolovi bili zauzeti tijekom cijelog vremena degustacije, a prostor su ispunile samo riječi pohvale. Budući da se svima svidio ovaj oblik predstavljanja aktivnosti, čule su se i ideje kako bi se slične degustacije proizvoda i upoznavanje s aktivnostima mogli češće upriличiti za naše zaposlenike. (I.L.)



Na degustaciji su se čule samo riječi pohvale

Studenac

obilježena 20-ta obljetnica ponovnog pokretanja proizvodnje

U Lipiku je obilježena 20. godišnjica ponovnog pokretanja proizvodnje u tvornici Studenac. Bio je to povod za prisjećanje na ratne dane u kojima se radilo na pokretanju proizvodnje i 14. srpnja 1992. kada je uz veliko zalaganje svih Podravkaša započela proizvodnja mineralne vode Lipički studenac, prve mineralne vode na našem tržištu. Ovaj je svečani događaj okupio i bivše zaposlenike, današnje umirovljenike, koji su dali svoj doprinos u tim burnim vremenima. U ime Uprave okupljenima je čestitala članica Podravkine Uprave Jadranka Ivanković, usporedivši tvornicu Lipik s pticom Feniks koja se svaki put iznova rađa:

- Ova je obljetnica uspjeh grada, lokalne zajednice i svih Podravkaša, jer ništa se ne bi moglo postići bez ljudi koji su dali svoj doprinos. Željela bih da upravo primjer ove tvornice bude poticaj kad nam je teško, jer ona je dokaz da iz teških nedaća i problema u kojima se nađemo, može proizaći lijepa priča, poput ove. Uprava Podravke želi biti dio te priče i kao što smo dio povijesti tvornice u Lipiku, želimo biti i dio njezine budućnosti, poručila je Jadranka Ivanković.



Svečani je događaj okupio i bivše zaposlenike, današnje umirovljenike

- Tvornica Studenac u Lipiku tijekom ove godine namjerava proizvesti gotovo 50 milijuna litara voda, ledenih čajeva i sokova.
- Valja naglasiti i zanimljiv podatak kako je tijekom srpnja premašen plan prodaje u odnosu na lanjski srpanj za cca 20%.
- Zbog pojačane potrošnje voda, sokova i ledenih čajeva tijekom ljetnih mjeseci trenutačno je u tvornici zaposleno 16 sezonskih radnika uz 110 stalnih.
- Uz to, tijekom jeseni bit će dovršena sanacija skladišnog dijela uništenog u siječanjskom požaru



Grofovo vrelo, smješteno u središtu stoljetnog parka Lipika izvor je besprijeckorno čiste vode

Bili smo dio velikog Podravkinog srca

Podravkina tvornica u Lipiku bila je prvi poslovni subjekt obnovljen na tom području, podsjetila je tadašnja direktorica Studenca Vlasta Šepetavec, zaključivši kako su za ponovno pokretanje proizvodnje, prije svega zaslužni Podravkaši:

- Povod na ovu obljetnicu odvijao se u burnim vremenima, jer u vrijeme okupiranog Lipika ostala nam je jedina svijetla točka – bili smo Podravkaši i dio velikog Podravkinog srca.

U to su vrijeme zaposlenici bili raspoređeni na poslove u Podravkine tvornice u Koprivnici i ostatku Hrvatske. Po oslobođenju grada zaposlenici su se uz podršku tadašnje Uprave uklju-

čili u sanaciju nastale štete i obnovu proizvodnje. Zanimljiv je podatak da je prvoga dana proizvodnje, proizvedeno 21.120 litara vode, da bi proizvodnja do kraja godine dosegla gotovo 11 milijuna litara.

Obilježavanju ove godišnjice pridružio se gradonačelnik grada Lipika Antun Haramija s riječima zahvale za sve što je Podravka učinila za grad u kojemu je život prije 20 godina stao:

- Podravka je sudjelovala u obnovi i niza drugih objekata i vratila život ovom gradu. Niti jedna tvrtka nije toliko učinila za svoje zaposlenike i vjerujem da je ovo uspješan nastavak zajedničkog života Podravke i Lipika, rekao je. Prošlosti se prisjetio i Milivoj Šifkorn, tadašnji direktor Podravkine proizvodne cjeline koja je obuhvaćala proizvodnju voća, povrća i pića:

- S ponosom ističem entuzijazam ljudi koji su usprkos svojim problemima prionuli poslu i doprinijeli obnovi i razvoju. Danas je Studenac jedna od tehnološki najopremljenijih tvornica koja može odgovoriti svim zahtjevima tržišta i smatram da je upravo proizvodnja vode jedan od najprofitabilnijih i najperspektivnijih

Jeste li znali da je Studenac...

- 1968. - poznat kao Mineralna stolna voda – Lipika
- 1980. - dobio naziv koji i danas nosi
- 1992. - prva mineralna voda na hrvatskom tržištu

Jeste li znali da je Studena...

- Prva hrvatska izvorska voda
- Ušla u podzemlje prije 7.600 godina
- Probija na površinu između granitnih stijena Psunja na izvoru Bukovac



programa, rekao je. U Studencu danas radi oko 110 Podravkaša, a zbog povećanog opsega posla ovoga ljeta, tridesetak sezonskih radnika angažirano je uglavnom na poslovima u proizvodnji, rekla je tijekom obilaska tvornice koja, prema riječima direktorice Tvornice Studenac Vesne Tomac Vukmanović, ovih dana radi punim kapacitetom, a proizvodnja se odvija prema najvišim tehnološkim i higijenskim standardima. Uzvanici su imali priliku obići i izvorišta Studene i Grofovog vrela, smještenog u središtu stoljetnog parka Lipika iz kojega izviere bespriječna čista voda, bogata mnoštvom minerala.



Danas je Studenac jedna od tehnološki najopremljenijih tvornica koja može odgovoriti svim zahtjevima tržišta

Blanka u novoj oglasnoj kampanji Studene

Krajem srpnja kreće nova oglašna kampanja za izvorsku vodu Studena pod već poznatim sloganom Voda kojoj vjerujem. Osim na visoku kvalitetu vode kampanja se oslanja na autoritet i popularnost najbolje atletičarke svijeta Blanke Vlašić koja je desetak godina zaštitno lice Studene. Svoje potpuno povjerenje u Studenu koja je prati u razvoju karijere, Blanka izražava jasno i uvjerljivo na billboardima koji će se uskoro naći na raznim frekventnim mjestima na jadranskoj obali. Snimanje je odrađeno u Splitu s poznatom visaišticom Žanom Kožul, iza objektivu se našao Mario Periša, a sve je odrađeno u suradnji s agencijom Skin29.



Uzorci Pikant paštete razveselili Podravkaše

Praksa podjele uzoraka proizvoda Podravke zaposlenicima kompanije nastavljena je i ovih dana. Vrijedni članovi marketing tima za meso i mesne proizvode na nekoliko su lokacija dijelili Paštetu pikant u 50 gramskom pakiranju kako bi ovaj sve popularniji proizvod dodatno približili zaposlenicima kompanije, te im na neki način i zahvaliti na vjernosti. Pikant pašteta je u kategoriji pašteta u prošloj i ovoj godini pokazala zavidne i brzo rastuće rezultate. Iz tog razloga upravo je ona, popularna „pikantica“ proglašena najboljim novim proizvodom Podravke u 2011. godini i postala lider u Podravkinim paštetama na tržištu Hrvatske. Ovim malim, ali finim znakom pažnje

željeli smo zahvaliti našim najvjernijim potrošačima - Podravkašima. Svima želimo ugodan godišnji odmor i dobar tek uz Podravkine ukusne zalogaje kobasica i pašteta! - ističe Kristina Stanisavljevska, marketing managerica za paštete. Ova gesta naišla je na pohvale Podravkaša, među kojima posebice onih s dugogodišnjim stažem u kompaniji. U Podravki radim već 34 godine i uvjeren sam da je ovakav način predstavljanja proizvoda prava stvar. Mi Podravkaši smo vjerni potrošači proizvoda naše kompanije, jer znamo da su to vrlo kvalitetni proizvodi. Ja volim sve što proizvodimo, a zbog posebnog okusa dopada mi se i Pikant pašteta. Posebno želim pohvaliti mlade kolege iz marke-

tinga Danice koji osobno dijele uzorke i promoviraju svoje proizvode, jer tako od nas ostalih zaposlenika mogu izravno čuti mišljenja i prijedloge - ističe Gordan Košuta. Usporedo s podjelom uzoraka u tijeku je i akcijska prodaja Pikant pašteta u Podravkinim diskontima po cijeni od 1,99 kuna. (J.L.)



Dosta Vam je sadašnjeg posla?

Spremni ste na nove izazove?

Radite u Podravka Grupi? Spremni ste na kontinuirano usavršavanje i osobni razvoj? Skloni ste timskom radu?

Prijavite se na **interni natječaj** za radna mjesta:

Tehničar, IV (m/ž)

1 izvršitelj

Belupo d.d.
Proizvodnja / Proizvodnja krutih lijekova

Mjesto rada: Koprivnica

Vaši radni zadaci bit će:

/ rad i edukacija prema pravilima DPP ("dobre proizvođačke prakse") i ZNR („zaštite na radu“) / priprema uzoraka za HPLC analize / rad na automatiziranim granulacijskim linijama upravljanja; preko računalnih sustava / rad na montiranju i čišćenju opreme za granulaciju / prosijavanje i mljevenje praškastih sirovina / drugo prema potrebi posla

Od Vas očekujemo:

/ SSS – farmaceutski, kemijski ili prehrambeni tehničar / poželjna najmanje 1 godina radnog iskustva / rad na računalu u MS Wordu i MS Excelu / znanje engleskog jezika / dobre komunikacijske sposobnosti, savjesnost i odgovornost u radu te sklonost timskom radu

Vozač visokoregalnog viličara (m/ž)

1 izvršitelj

Belupo d.d.
Prodaja i logistika / Logistika

Vaši radni zadaci bit će:

/ Rad i edukacija prema pravilima DPP i ZNR / Poslovi utovara, istovara i prijevoza materijala unutar skladišta / Briga o ispravnosti viličara / Drugo prema potrebi posla

Od Vas očekujemo:

/ SSS, KV / poželjno 1 godinu radnog iskustva na poslovima vozača viličara / položen ispit za rukovatelja viličarem

Ukoliko želite nastaviti daljnji rad unutar kompanije na navedenim poslovima u okviru Belupa d.d. molimo Vas da svoju ponudu i životopis pošaljete najkasnije do **05.08.2012.** godine na adresu:

Belupo, d.d.
Razvoj ljudskih potencijala
(obvezna naznaka: za interni natječaj)
Josipa Vargovića 4
48 000 Koprivnica

ili **e-mail:** kadrovi@belupo.hr

U selekcijski postupak bit će uključeni isključivo zaposlenici Podravka Grupe, sukladno važećem procesu zapošljavanja.



PODRAVKIN RESTORAN JELOVNIK ZA KOLOVOZ

30.07.2012. ponedjeljak

Varivo grah s ječmenom kašom, rolana lopatica, salata

31.07.2012. utorak

Pileći paprikaš, tijesto, salata

01.08.2012. srijeda

Pohana svinjetina, pirjano povrće, salata

02.08.2012. četvrtak

Junetina na lovački, kukuruzni žganci, salata

03.08.2012. petak

Vinski gulaš, kolač

06.08.2012. ponedjeljak

Vojnički grah, salata

07.08.2012. utorak

Umak bologneze, tijesto špageti, salata

08.08.2012. srijeda

Pečena svinjetina, krpice sa zeljem, salata

09.08.2012. četvrtak

Junetina u saftu, riža s povrćem, salata

10.08.2012. petak

Pohani oslić, kelj na lešo, salata

13.08.2012. ponedjeljak

Varivo grah podravski, hamburger, salata

14.08.2012. utorak

Kuhana junetina, umak od hrena, pire krumpir

16.08.2012. četvrtak

Pureći paprikaš, tijesto, salata

17.08.2012. petak

Ćufte u rajčici, slani krumpir, kolač

20.08.2012. ponedjeljak

Varivo grah s tijestom, rolana lopatica, salata

21.08.2012. utorak

Pileći paprikaš, riža sa šampinjonima, salata

22.08.2012. srijeda

Kotlet na samoborski, pire krumpir, salata

23.08.2012. četvrtak

Pečena piletina, mlinci, salata

24.08.2012. petak

Varivo kupus u rajčici, kobasica, kolač

27.08.2012. ponedjeljak

Fino varivo, hrenovke, voće

28.08.2012. utorak

Svinjetina u grašku, pirjana riža, salata

29.08.2012. srijeda

Pohana puretina, krumpir dinstani, salata

30.08.2012. četvrtak

Pečenica, restani grah, salata

31.08.2012. petak

Mađarski gulaš, kolač



S Vegetom se bolje jede!

Jednostavni ljetni zalogaji

Neka vam ljetna hrana ne bude muka. Ljeto je za hedonizam!

-piše: smihelac

Ljeto nas je obdarilo hranom koja je oku mila, zavodljiva, jaaaako ukusna i po mjeri našeg organizma u to godišnje doba. Većina ljetnih plodova konzumira se najbolje sirova, na salatu, kuhana uz kap maslinovog ulja ili kao prilog sendvičima, baš onako kako naš organizam i zahtijeva kako bi se uspješno borio s vrućinama.

Izbjegavajte prženo, masno i teško i ne zaboravite povremeno pojesti neko "jelo na žlicu", maneštru ili lagano ljetno varivo. Da bismo od ljeta izvukli najbolje, potrebno je napraviti sitan kompromis vezan uz vrijeme pripreme obroka i načina termičke obrade, izbjegavati teška jela, uključivanje pečnice, prženo, masno, slano i obroke u kasne večernje sate. Ljeti bi se slobodno mogli povoditi za krilaticom – manje je više, pri tom misleći na količinu, ne i raznovrsnost, ali i vrijeme provedeno uz štednjak, koje, htjeli mi to ili ne, dodatno podiže stupnjeve u našem domu. Priroda nas je u ovo vrijeme nagradila slasnim plodovima, koji su na ruku našoj hidrataciji, podrška prilikom izlaganja suncu i djeluju na nas osvježavajuće. Ljeti su nam više nego ikada potrebni minerali i vitamini, antioksidansi, vlakna koje svježe ljetne namirnice sadrže u obilju. Jedući na taj način, uz nemasnu hranu, više tekućine, manje kofeina i gaziranih pića, tijelu ćemo olakšati napore oko savladavanja visokih temperatura. Ljeto ne podnosi brzinu i halapljivost, stoga u njemu i njegovim plodovima valja uživati polako i s mjerom.

Kažem ljeto, mislim na odmor

Ljeti većina planira godišnje odmore. Neki će se odlučiti za hotele, gdje će, što se tiče prehrane biti zbrinuti, međutim velik je broj onih koji ljetuju u kampovima, privatnom smještaju i svojim vikendicama i tijekom odmora se hrane u "vlastitom aranžmanu", kombinirajući kuhanje s ponudom lokalnih restorana. Svi koji će se okušati u lokalnoj ponudi restorana, birajte lagana i jednostavna jela sačinjena iz sezonskih namirnica. Izbjegavajte prženo, masno i teško i ne zaboravite povremeno pojesti neko "jelo na žlicu", maneštru ili lagano ljetno varivo. Hrana na kampiranju ili u privatnom smještaju ne bi smjela biti problem. Kupujte namirnice na lokalnim tržnicama ili, ako vam uvjeti tako nalažu, u supermarketima. Krastavci, rajčice, mahune, blitva, tikvica, patlidžani, paprike, domaći sir, maslinovo ulje, sve su to namirnice po mjeri ljeta i uz minimalan pribor i malo mašte pretvaraju se u ukusan obrok. Priprema hrane ljeti ne mora biti takva da vam se s tijela cijedi znoj i da vam je sama pomisao na kuhanje muka. Već i sendvič sa šnitom sira, namazom iz maslinovog ulja i bosiljka i na tanke šnite narezanim tikvicama je obrok za pet. U pripremi obroka na ljetovanju pomoći će vam roštilj ili grill ploča. Tjestenine, razne salate čiji sastojci mogu biti uz povrće, sir, tjestenina, tuna i druge ribe, meso itd., hladna juha od krastavaca, brusketi, razni namazi, primjerice onaj iz tune ili namaz od patlidžana, samo su neka od ljetnih jela koje je jednostav-

no pripremiti kako u vlastitom domu, tako i na odmoru. Zasladite se voćnim salatama, jogurtima i sladoledima, guštajte u jagodama, trešnjama, borovnicama, breskvama, lubenicama, dinjama, kasnije i grožđu, tj. svime onim što vam priroda u tom trenutku nudi. Prednost ljetnih zalogaja, izuzevši recimo spomenute juhe i variva, je što se mogu transportirati i nositi na put. Posebno će to osjetiti na svojoj koži vikend putnici koji svaki slobodan trenutak koriste za odlazak na more. Salate, pohane tikvice između dviju šnita kruha, voćne salate, namazi i ostalo, na ruku su lunch paketima na odmorima, o kojima sanjamo dok čekamo zaglavljeni u kolonama na putu prema svojim morskim destinacijama.

Jedemo vani

Ljeto ne podnosi brzinu i halapljivost, stoga u njemu i njegovim plodovima valja uživati polako i s mjerom. Ljeto je vrijeme kada jedemo vani, na zraku, u prirodi i debeloj hladovini. Posebno se veselimo ljetnim roštiljima, primjenjujući svoje spoznaje o mesu, ribama i povrću umočenim u fine marinade. Piletina, puretina, srdele i od lokalnog ribara kupljena druga svježa riba, u tren oka se pripremljena na roštilju ili grill ploči pretvara u ultimativne gurmanske zalogaje. Ili neobavezni piknici s obiljem svježih namirnica. Na šnite ili kockice narezana dobro rashlađena lubenica ili posuda s grožđem, voćna salata u kojoj će se naći ljetni plodovi s bourbon vanilijom i kapi ruma, negdje na dekici postavljenoj na travnatu površinu, prava je fešta za sva osjetila. Uzmite sve to i neka vam ljetna hrana ne bude muka. Ljeto je za hedonizam!



Jadranske igre: Završena natjecanja u Regiji 2 i Regiji 3

Ljetna turneja Jadranskih igara dodatno zagrijala Dalmaciju

Primošten, mjesto koje se lani okitilo glavnom nagradom na Jadranskim igrama, vatrogasnim vozilom i ove je godine ugostilo putujuću ljetnu turneju Jadranom u posljednjem ciklusu osmina natjecanja za Regiju 3. Izlučna natjecanja za Regiju 2 i Regiju 3 održana su sredinom srpnja u Slatinama na Čiovu, u Viru te Sukošanu i Bibinju. U svakom mjestu natjecateljske su ekipe sportski, ali borbeno kroz pet igara dale svoj maksimum. Leteći vaterpolo, mošarka, utrka magaraca, skakanje u vrećama i potezanje konopa tradicionalne su igre koje pobude zanimanje posjetitelja, kako lokalnih mještana, tako i turista. U osminama finala Regije 2 i Regije 3 održanim u

Tribunju, Murteru, Trogiru i Primošteni odlučeno je koje će se ekipe natjecati početkom kolovoza za prolazak u polufinalna natjecanja. Ekipe koje se nadaju prolasku u daljnji krug natjecanja su: Tribunj iz Tribunja; Cesarica iz Cesarice pored Karlobaga; ekipa Štala iz Tkonja; Omiški gusari iz Omiša; ekipa Kaštel Sućurac iz Kaštela, ekipa C.B. Popaj iz Primoštena, prošlogodišnji pobjednici Jadranskih igara koji su pozivnicu zaradili prošlogodišnjim plasmanom te Surgaduri iz Vranjica pored Solina i Miljenko i Dobrila iz Kaštela Lukšića. Do kraja srpnja slijede natjecanja u Regiji 4 (južna Dalmacija), a od 12. kolovoza završna natjecanja Jadranskih igara prelaze u tjedni ritam

(nedjeljom) održavanja uz izravni prijenos na Hrvatskoj televiziji. Zanimljivo je bilo i na svim natjecanjima Lino Jadranskih igara junior koje su uvod u nadmetanja odraslih. Svi sudionici uz dobru zabavu, Studena vodu i ledene čajeve kao i Lino slatke nagrade u duhu fair-playa natječu se srčano do posljednje igre. Za sve sudionike uvijek navija medvjedić Lino, kojeg oduševljeno pozdravljaju kako natjecatelji tako i navijači. Pobjednici Lino Jadranskih igara junior nagrađeni su slatkim poklon paketima generalnog sponzora Podravke, a svi natjecatelji uživaju u Lino Pillows snacku. (T.K.Š.)



BIBINJE



TRIBUNJ



MURTER



TROGIR



PRIMOŠTEN



VIR



SLATINE



SUKOŠAN

Ivan Pomper

Djela govore više od riječi

Piše: Ines Lukač, Foto: Berislav Godek



Prebrzo su prošle ove 44 godine u Podravki

Nakon 44 godine rada, otići u mirovinu bez ijednog dana bolovanja, vjerojatno je rijetkost, ali upravo Ivan Pomper, koji još uvijek predano radi u Podravkinoj Tvornici Kalnik u Varaždinu, jedan je od rijetkih zaposlenika s tolikim stažem.

-U Podravku sam stigao još sa 16 godina kada sam tek učio za VKV strojobravaru i ostao sve do danas. Radio sam 38 godina u Energetici, a posljednjih 11 godina radim kao organizator održavanja i s tog radnog mjesta odlazim u mirovinu. Sjećam se tih prvih dana kada sam

počeo raditi, nastojao sam naučiti što više i zalagao se od prvog dana. Čak sam bio nagrađen za zalaganje i s dobivenom nagradom odlučio sam kupiti odijelo u Varteksu, prisjećajući se Ivan Pomper svojih početaka i zaključuje: eto, dođeš kao dijete, a odeš gotovo kao starac.

Je li bilo još kakvih priznanja tijekom rada?

- Dobio sam Podravkinu zlatnu značku za tridesetu godišnjicu.

Budući da imate toliko dugi staž, vjerojatno vam nije teško pala odluka da odete uz otpremninu...

- Prebrzo je sve prošlo, ali imam pla-

nove za mirovinu. Provodit ću vrijeme u svojoj radionici, baveći se nekim hobijima vezanim uz tehniku. Sigurno ću više vremena provoditi radeći u voćnjaku i vinogradu, baviti se kunićima kojih sad imam tridesetak, a i više ću vremena imati i za ribolov. **Kako doživljavate Podravku, kao tvrtku u kojoj ste proveli sve ove godine?**

- Najbitnije je prije svega, kako se čovjek odnosi prema poslu i prema kolegama oko sebe. Meni je posao uvijek bio glavna preokupacija i tijekom svih godina nisam osjećao nikakvu podvojenost, jer prije svega sam Podravkaš. Nije mi bio problem dolaziti i vikendima kada je bilo potrebno, raditi u tri ili četiri smjene, ovisno o zahtjevima proizvodnje. Suživio sam se s ovom tvrtkom i dok odem u mirovinu i dalje mi neće biti teško pomagati kolegama, ako za to bude potrebe. Ipak, nakon toliko vremena, nije jednostavno otići iz sredine u kojoj sam provodio više vremena nego s obitelji i na početku će biti neobično biti toliko puno kod kuće.

Ivan Pomper naglašava kako je nastojao svoj posao uvijek obavljati korektno i predano.

- Osjećao sam se dobro radeći svoj posao i nisam se zamarao time što bi se dogodilo da je nešto drugačije.

Odajte nam tajnu, kako ne biti bolestan gotovo pola stoljeća.

- Mislim da nema tu neke tajne. Treba biti zadovoljan onim što se ima, znati se organizirati i ne gubiti vrijeme. Aktivan sam cijelog dana, rano ustajem, volim raditi i rekreirati se, prije sam više trčao, sada vozim bicikl. A ipak... možda je tajna u proplisu i jednoj čaši vina navečer.

Što biste sa svojim bogatim radnim iskustvom i stažem poručili mladim zaposlenicima?

- Neka se zalažu od prvog dana i opravdaju povjerenje koje su dobili. I naravno, neka imaju na umu da djela govore više od riječi.

Do sada otkupljeno 24.700 tona pšenice

Ovogodišnju proizvodnju pšenice Podravka je ugovorila sa svojim kooperantima na 3 000 hektara te tu proizvodnju kreditirala sa 4,5 milijun kuna (sjeme, gnojivo, zaštita). Tijekom kampanje otkupa pšenice, osim ugovorene proizvodnje, otkupile su se sve količine pšenice koje su poljoprivrednici dovozili u silos tako da je do sada ukupno otkupljeno 24.700 tona pšenice. Inače, otkup je počeo 02. srpnja i on još traje, ali su količine koje stižu vrlo male. Glavna sezona bila je vrlo kratka i nije trajala niti dva tjedna. Upravo zbog toga i velikih količina, u te dane prihvata kada se radilo non-stop.

- Treba zahvaliti našim vrijednim poljoprivrednicima koji su strpljivo čekali u koloni tako da nije niti bilo nikakvih ekscenčnih situacija. Cijena pšenice utvrđuje se za kilogram pšenice standardne kvalitete (hektolitarska masa 76 kg, vlaga 13,5 posto i primjesa 5 posto) i iznosi 1,35 kuna za kilogram. Cijena je



na razini prošlogodišnje – ističe direktor službe Nabave primarnih sirovina Zlatko Đeleković. Kvaliteta pšenice je po mjeranim parametrima vrlo dobra, a konačnu ocjenu kvalitete dat će Po-

dravkine stručnjaci nakon što se završe sve analize. I ono najzanimljivije poljoprivrednicima – isplata pšenice je počela ovaj tjedan, a sukladno ugovorima isplaćivati će se u dvije ili tri rate. **(B.F.)**

Fešta za 100. obljetnicu prerade rajčice u Umagu

Pri četvrtak u kolovozu tradicionalno je u Umagu rezerviran za Dan rajčica, pa će se i ove godine u ovom gradiću organizirati svetkovina u čast crvenog istarskog zlata. Višegodišnji uspješni partneri u ovom projektu – Podravka, Grad Umag i Turistička zajednica grada Umagu zajedničkim će snagama organizirati manifestaciju koja ima višestruki karakter – stručno-edukativni, turističko-zabavni i humanitarni. Dan rajčice tradicionalno će započeti stručnim skupom na kojem će domaći i strani stručnjaci iznijeti najnovija saznanja u uzgoju i preradi rajčice dok će Davorka Gajari iz Podravke prezentirati temu Rajčica u prehrani djece i njezino korištenje u pripremi školskih obroka. Dio stručnog skupa bit će posvećen i 100-toj obljetnici prerade rajčice u Umagu o čemu će govoriti dr Zdravko Matotan. Sudionici stručnog sku-



pa običi će i polja pod rajčicom kako bi na licu mjesta provjerili primjenu najnovijih metoda u proizvodnji ove povrtnice kulture, a običi će i tvornicu u kojoj je započela ovogodišnja kampanja prerade rajčice. Večernji sati tradicionalno su rezervirani za Feštu od rajčica tijekom koje će Podravkine promotori kulinarstva pripremiti nekoliko tisuća porcija tjestenine s rajčicom koje će se zajedno sa Studenom prodavati posjetiteljima. Sav prihod na-

mijenjen je za liječenje djevojčice Matee Damiani čiji je otac zaposlenik Podravkine tvornice u Umagu. Na Fešti od rajčica nastupit će umaške mažoretkinje i gradska limena glazba, poznati glazbeni sastavi iz Istre, birat će se najveća rajčica, za posjetitelje će se organizirati nagradne igre, a djeca će dodatnu zabavu moći pronaći u Lino igraonici. Dan rajčice, kao jedna od najposjećenijih ljetnih manifestacija u Umagu, na rasporedu je 2. kolovoza. **(J.L.)**



Upozorenje za pivopije!

Pivo sadrži ženske hormone!

Prije mjesec dana, na rumunjskom sveučilištu znanstvenici su objavili rezultate najnovijih istraživanja koji potvrđuje prisustvo ženskih hormona u pivu. Ispitivani su tako muškarci za vrijeme konzumiranja piva. Provjeravana je teorija da pivo sadrži ženske hormone (hmelj sadrži Fitoestrogene) i da se konzumiranjem dovoljnih količina piva muškarci postepeno pretvaraju u žene.

Da bi provjerili teoriju, stotinu muškaraca je popilo po osam krigli piva, za vrijeme od jednog sata.

Rezultati promatranja svih stotinu muškaraca bili su fantastični:

- raspravljali su se bez razloga,
- nije im na pamet padalo da priznaju da griješe,
- dobivali su na težini,
- brbljali su pretjerano i bez smisla,
- postajali su vrlo emotivni,
- vozili su katastrofalno,
- u krevetu ih je boljela glava,
- razmišljali su neracionalno, i
- morali su sjesti da bi pišali.

Poslije ovako dobivenih rezultata nije bilo potrebe za dodatnim testiranjima.

Razni

Razvode se Cigo i Ciganka. Nakon parnice kojom im je brak razveden, pita Cigo suca:

- "Je li gos'n sudija, a jesmo mi i dalje brat i sestra?"

Posljednjim snagama brodolomac se dovukao do obale izmoren ali i sretan legne na plažu kad li se kraj njega stvori njegova žena i počne vikati:

- "Pa gdje si ti do sad? Brod je potonuo još jučer?"

Ide Štef iz gorica i zaustavi ga policija.

Policajac ga pita: Jeste li što popili?

Štef: A jesam, malo sam si popil

Policajac: Što ste točno pili?!

Štef: Za tebe Graševinu...

Policajac: Kako to mislite za mene Graševinu?!

Štef: Pa zapravo sam pil Chardonnay ali to tak i tak ne znaš napisati....

Na satu povijesti pita profesor Muju:

- "Dobro Mujo da čujemo tko je bio Džon Kenedi?"

Odgovara Mujo: - "Ne znam."

- "A tko je bio Bil Klinton?"
- "Vjerujte profesore da ne znam."
- "A tko je Buš."
- "Nemam pojma."
- "Mujo dobio si keca."
- "Nema problema profesore, da vas pitam znate li vi Hasu."
- "Ne znam."
- "A Sulju?"
- "Isto ne znam."
- "A Husu."
- "Nemam pojma."
- "E pa kad vi ne znate moju raju, što ja moram znati vašu."

Dobio Haso milijun maraka na lotu. Kao sretnog dobitnika pozovu ga u redakciju da podigne nagradu i da kaže koju riječ gledateljima.

- "Što planirate sa tolikim novcem", pita ga voditeljica.
- "Pa", kaže Haso: "prvo ću vratiti neke dugove."
- "Dobro, a što ćete sa ostalim?"
- "A ostali neka čekaju", odgovara mudro Haso.

"Koji je danas datum?", pita Suljo Muju.

- "Nemam pojma", odgovori Mujo.
- "Pogledaj u novine koje imaš u džepu."
- "Ma nema fajde od njih, jučerašnje su!"

Takmičili se Amer, Rus i Mujo tko će se bolje napit'.

Poslije litre viskija Amera uvedu u sobu sa jednom stolicom.

"Koliko vidiš stolica?"

"Dvije"

Poslije litre votke uvedu Rusa

"Koliko vidiš stolica?"

"Četiri"

Poslije litre šljive uvedu Muju.

"Koliko vidiš stolica?"

"U kojem redu???"



Karikatura: Ivan Haramija-Hans

Podravka podržava Pulski festival

Nakon tjeđan dana međunarodnog pretprograma, svečanom ceremonijom i vatrometom u kasnim večernjim satima u subotu, 21.srpnja, označen je početak 59. Pula film festivala na kojem se ove godine u službenom natjecateljskom dijelu prikazuje čak 10 domaćih filmova. Svečano otvaranje u pulskoj Areni uveličao je velik broj visokih dužnosnika, a publici su se obratili ministrica kulture Andrea Zlatar Violić, predsjednik Republike Hrvatske Ivo Josipović te Glavni tajnik UN-a Ban Ki-moon koji se brojnim gledateljima obratio nadahnutim govorom. Za uzvanike svečanog otvaranja priređen je i prigodni domjenak na kojemu su maštovitom pripremom delicija zabljesnuli Podravkinci promotori kulinarnstva i kuhari. U njihovu umješnost uvjerile su se i članica Uprave Jadranska Ivanković i direktorica sektora Korporativne komunikacije Marinka Akrap (na slici). Najdugovječniju filmsku manifestaciju na ovim prostorima Podravka je podržala i svojim proizvodima, pa je tako Studena, kao i lani, službena voda Pulskog filmskog festivala. (J.L.)



Na domjenku u povodu otvorenja festivala Podravkinci promotori kulinarnstva pokazali su svoje umijeće

Nova knjiga Ivana Picera



Petnaest godina od kada mu je objavljena posljednja knjiga, poznati kajkavski pisac Ivan Picer predstavlja svoju novu knjigu „Perle z škatulke“. Riječ je o zbirci humoreski, pjesama i anegdota u kojoj autorica predgovora Božica Jelušić kaže da je Picer odličan zanatlija koji zna jezično se okositi ili „opatrnuti“ kakvu ljudsku karakternu manu, izreći pravorijek i otkriti stvarnu nakanu u naivnom prenemaganju kakove seoske kume, ismijati lažnu nabožnjaču i potmaljivu pohotnicu, prisoliti kukavičluku, posprdnno se nasmiјati ukočenoj velemudrosti i šupljoj frazeologiji. Ukupnom dojmu knjige pridono-se i vješto urešene i razigrane slike Ivana Andrašića i Katarine Henc. Promocija knjige „Perle z škatulke“ bit će u Društvenom domu u Sigecu 29. srpnja od 17 sati pa želite li čuti kako zvuče pjesme iz knjige kada ih na svoj originalni način čita Ivan Picer, vidimo se u Sigecu. (V.I.)

Priznanje Marku Babiću

Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke (UBIUDR) u suradnji s drugim udrugama proizašlim iz Domovinskog rata, na prigodnoj komemorativnoj svečanosti održanoj ispred Spomen

doma hrvatskih branitelja na Trpinjskoj cesti u Vukovaru, posthumno je dodijelila priznanje Junak Domovinskog rata preminulom vukovarskom branitelju, pukovniku Marku Babiću, a primio ju je njegov brat Ivan Babić. Ovaj vukovarski velikan, nakon pogibije generala Blage Zadre, bio je zapovjednik obrane Borovo naselje 1991., a poznat je i po tome što je samo u jednom danu uništio veliki broj srpskih tenkova. (V.I.)

Raspisan natječaj UBIUDR za najbolju knjigu iz Domovinskog rata za 2012.

Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke (UBIUDR) raspisuje tradicionalni natječaj za najbolju književno-publicističku knjigu iz hrvatskog Domovinskog rata – „Bili smo prvi kad je trebalo“. Na natječaj, autori ili nakladnici, trebaju dostaviti tri primjerka knjige (roman, zbirka pjesama, knjiga ratnih fotografija i sl.), a koje su objavljene od 1. listopada prošle do 1. listopada ove godine. Autor će biti nagrađen „Velikom zlatnom plake-

tom UBIUDR“, a nagrada će se dodijeliti početkom studenoga u Zagrebu. Knjige se šalju na adresu: UBIUDR Podravka, (za natječaj), 48000 Koprivnica, A. Starčevića 32. Ovo je već trinaesta godina za redom da UBIUDR Podravka organizira ovaj natječaj, s ciljem da se skrene pozornost na knjige vezane uz suvremenu hrvatsku povijest, tj. Domovinski rat, odnosno da se što više piše na ovu temu. Lani je nagradu primio dr. Milan Vuković za knjigu „Haaški sud“. (M.P.)

Novi-stari predsjednik Slaven Belupa Stanislav Biondić

Na nedavno održanoj sjednici Skupštine Slavena Belupa izabrana je nova Uprava kluba u kojoj se nalazi 16 članova. Odmah nakon Skupštine na kojoj je za njenog predsjednika izabran Damir Barišić, a zamjenika Krešimir Kopričanec, održana je i prva sjednica Uprave u novom sastavu na kojoj je za predsjednika kluba ponovno izabran njegov dosadašnji predsjednik Stanislav Biondić. Zamjenica predsjednika je Vesna Željeznjak, obnašateljica dužnosti gradonačelnika Koprivnice. U najužem vodstvu kluba još su dvije žene, i to kao klupske dopredsjednice. To su Mara Bareza iz Belupa te

Jasmina Stričević, pročelnica za financije i gospodarstvo u Gradu Koprivnici te predsjednica Zajednice športskih udruga grada Koprivnice. Ostali članovi nove Uprave kluba su: Hrvoje Kolarić, Robert Markulin, Josip Friščić, Josip Pobi, Milan Šarlija, Valent Vrhovski, Josip Sulimanec, Darko Koren, Nikola Felak, Mijo Bardek, Mišel Jakšić i Goran Međurečan. Prije izbora nove Uprave, predsjednik kluba Stanislav Biondić podnio je članovima Skupštine izvješće o radu i rezultatima u 2010. i 2011. godini te financijsko izvješće. Oba izvješća jednoglasno su usvojena. Izabran je i novi Nadzorni odbor čiji je predsjednik Zoran Gošek, a članovi su: Sanda Mikačić, Senka Laljek, Franjo Kolar i Ivan Blažek. **(B.F.)**

3 državne medalje Podravkašima

Na prvenstvu Hrvatske u gađanju serijskom malokalibarskom puškom za kadetske i juniorske kategorije, kadetkinja S.Š.K.-Podravka ostvarila je odličan rezultat osvojivši 3 državne medalje. U dvodnevnom natjecanju najboljih hrvatskih kadetkinja i juniorki na riječkoj streljani Drenova Lorena Lončarić je na svome prvom državnom nastupu priredila iznenađenje osvajanjem tri državne medalje s obzirom da se od nje očekivao eventualan plasman u finalna gađanja. U pojedinačnoj konkurenciji kadetkinja u disciplini malokalibarska puška ležeći, Lorena Lončarić je u osnovnom meču otpucala rezultat od 175 krugova i plasman u finalno gađanje najboljih osam



hrvatskih kadetkinja. U finalnom gađanju Lorena Lončarić otpucala je 86,3 kruga i sa ukupno 261,3 kruga osvojila peto mjesto u državi. Kod juniorki u disciplini trostav malokalibarska puška Lorena Lončarić je opet odlično otpucala meč postigavši 492 kruga i osvojivši drugo mjesto na prvenstvu Hrvatske. Drugog dana natjecanja na rasporedu je bila disciplina trostav za kadetkinje. U ovoj disciplini Lorena Lončarić otpucala je 235 krugova plasiravši se u finalno gađanje najboljih osam hrvatskih kadetkinja kao četvrtoplasirana. Odličnim nastupom u finalnom gađanju, doslovno u posljednjem hicu, Lorena Lončarić

Uspješni streličari

Tomislav Harambašić i Ivana Babić uspješnim nastupima okončali su IV. pozivni turnir u ISSF-malokalibarskom oružju i prvenstvo Hrvatske za juniorske kategorije.

Na IV. pozivnom turniru u ISSF malokalibarskoj pušci u kategoriji seniora u disciplini trostav 3x40 Tomislav Harambašić otpucao je 1089 krugova osvojivši treće mjesto. U konkurenciji juniora u ovoj disciplini Tomislav Harambašić osvojio je drugo mjesto. U disciplini ležeći-60 hitaca za seniore Tomislav Harambašić ostvario je plasman na četvrto mjesto sa 561 krugom, a u konkurenciji najboljih hrvatskih juniora ostvario je plasman na prvo mjesto.

Ivana Babić je u konkurenciji seniorki u disciplini trostav 3x20 osvojila prvo mjesto sa 564 otpucana kruga, a i u konkurenciji juniorki pripalo joj je prvo mjesto. U disciplini ležeći-60 hitaca za kategoriju seniorki Ivana Babić je sa otpucanih 548 krugova osvojila treće mjesto, a u konkurenciji juniorki u ovoj disciplini pripalo joj je prvo mjesto. Na prvenstvu Hrvatske za juniorske kategorije u disciplinama ISSF-malokalibarske puške, održanom na osječkoj streljani Pampas, strijelci S.Š.K. Podravka ostvarili su malo slabije rezultate. U disciplini trostav 3x40 Tomislav Harambašić otpucao je 1102 kruga i osvojio četvrto mjesto. U disciplini ležeći-60 hitaca sa otpucanim rezultatom od 551 kruga plasirao se na sedmo mjesto. Ivana Babić je u disciplini 3x20 trostav za juniorki usprkos tehničkom kvaru oružja završila meč sa 542 otpucana kruga i plasmanom na deveto mjesto, a u disciplini ležeći-60 hitaca rezultatom od 573 kruga plasirala se na četvrto mjesto. **(R.K.)**

probila se na treće mjesto osvojivši i drugu državnu medalju. U svojoj posljednjoj disciplini nastupa drugoga dana natjecanja, ležeći stav za juniorki, Lorena Lončarić osvojila je još jednu državnu medalju plasiravši se na treće mjesto rezultatom od 337 krugova. **(R.K.)**

Podravka Group is one of the biggest food industries in SEE with headquarters in Croatia and second largest pharmaceutical company in Croatia. Through our branch offices and companies we are present in 19 countries, and our products are sold in more than 40 countries around the world. Our long term success and increasing presence on international markets are results of our knowledge, commitment and strong motivation of our employees. Our leading brands, Podravka and Vegeta, are available on all world continents.

Ready for new challenges in Podravka Group?

In accordance with our vision to establish a highly internationalised company we are searching for:

Central Europe Director and CEO of Podravka Poland (f/m) Poland/Croatia

As a part of the Podravka international team, some of the key responsibilities of the position will include:

/ implementation of the Group strategy in a focused and speedy way and building and inspiring the local teams in Central Europe to implement this / responsibility for building up and maintenance of Podravka brand values on the CE markets / responsibility for realization of business plans and targets set out by the Podravka group / managing overall business operations of the company in Poland / legal and financial management responsibility / responsibility for the company reputation and activities in the area of public relations / personnel development, training of key managers in the company, responsibility for composition of high-quality team, management and team members coaching, succession planning

Requirements:

/ university degree, preferably with focus on Economics and/or Business Administration / understanding of trends in food and beverages on a global market with in-depth knowledge of CE markets / several years of FMCG commercial experience / experience in managing distributors / active knowledge of English language, preferably knowledge of polish language / active knowledge of information and communication tools / 7 -10 years of extensive experience in Sales and/or Marketing or General Management with minimum of 5 years on managerial positions, international experience is an advantage

An ideal candidate is:

/ goal oriented and result driven person / strategic thinker with exceptional analytical and planning skills / great organizational and communicational skills / capable of introducing changes within organization / excellent at people management / team player with ability to motivate the team / demonstrates integrity and ethics / innovative and creative / dynamic, motivated and enthusiastic / responsible, business minded and flexible

What do we offer:

/ dynamic international environment / possibility for continuous professional development

If you want to develop your professional career further and accept challenges in international environment on a position of Central Europe Director and CEO of Podravka Poland, please send us your application no later than **3rd August 2012** to the address below.

Your application should include:

- Curriculum Vitae
- Cover Letter

Address for sending applications:

Podravka d.d.

Human Resources Department

Ante Starčevića 32

48 000 Koprivnica

Croatia

or e-mail: human.resources@podravka.hr



Podravka dala nove okuse i doživljaje ATP-u Vegeta Croatia Open u Umagu



Zvonimir Mršić predaje ček pobjedniku Marinu Čiliću

Dok junaci bijelog sporta dobivaju mečeve na nekim novim turnirima širom Europe, u Hrvatskoj se još uvijek sabiru dojmovi s ovogodišnjeg Vegeta Croatia Open u Umagu. Jer nakon 22 posne godine dočekali smo da Hrvatska konačno ima pobjednika na najcjenjenijem teniskom turniru u regiji. Pošlo je to za rukom Marinu Čiliću koji je uz bučnu podršku punog gledališta na ATP stadionu u finalu nadmoćno savladao Marcela Granollersa iz Španjolske. Pobjednički pehar

Čiliću je uručio predsjednik Republike dr. Ivo Josipović, a ček na 64.700 eura predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić. I dok je sportska javnost slavila veliki uspjeh mladog tenisača koji je tako nagovijestio i dobar nastup na skorim Olimpijskim igrama u Londonu, uz teniske terene brujao je živ društveni i zabavni život. Umag je ponovno okupio političku i društvenu elitu zemlje, pa je tu održan i niz poslovnih susreta i konferencija u čemu su posebno aktivni bili članovi Uprave i Nadzornog

odbora Podravke. Predstavljena je i bogata kulinarska ponuda koprivničke kompanije, a za raznovrsna jela spravljena s Podravkinim proizvodima promotori kulinarstva i kuhari primili su brojne pohvale. Članovi Uprave susreli su se i s Joškom i Blankom Vlašić i razgovarali o razvoju partnerskih odnosa. Inače pojavljivanje Blanke Vlašić na ovom sportskom događanju izazvalo je veliku pažnju medija, pa su njoj press konferenciji prisustvovali novinari iz većine redakcija akreditiranih na turniru. Blanka, kao zaštitno lice Studene, gostovala je na Celebrity stageu kod Antonije Mandić i Roberta Anića, te iz svečane lože pratila finale teniskog turnira. Usto posjetila je i Lino igraonicu gdje je brojnim djevojčicama i dječacima podijelila svoje autogram karte i Baby studenu, te iskušala velik Linov reket. Blanka se pridružila tako poznatim sportašima koji nisu odoljeli šarmu medvjedića Lina i koji su s njim ukrstili reketu poput Sandre Paović, Marina Čilića i Aleksandra Dolgopolova čiji su dolazak u Lino igraonicu kao posebnu atrakciju zabilježili brojni mediji. (J.L.)



Poseban odnos Blanke i Podravke bio je vidljiv i na druženju s vodećim ljudima kompanije



Marin Čilić do pobjede je došao i uz podršku medvjedića Lina



studena.



www.podravka.com