

PODRAVKA

Broj 1991

GODINA LI

Petak 14. rujna 2012.

List dioničkog društva
"PODRAVKA" KOPRIVNICA



Otkupljeno 150 tona šljiva
i preko 200 tona jabuka

Uspješno proveden
Podravkin
SHAPE *with*

4 i 5 Mario Baburić -
Izazov nam je imati
godišnji rast od 5%

6 Uspješno proveden
Podravkin program
zapošljavanja SHAPE

8 i 9 Otkup voća i
povrća pri kraju

10 Ispitivanje
organizacijske
klime i
organizacijom
posla

fant



NOVO



bez dodanih
pojčivača okusa



HRSKAVCI

NOVE IDEJE
ZA JELA IZ PEĆNICE

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

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

Drage Podravkašice i Podravkaši, Nakon aktivnoga ljeta koje je obilovalo pregrštom različitih događanja rujan je ubacio u još veću brzinu i mnogi projekti privode se kraju, najavljeni počinju, dok se pak, ostali intenziviraju. Uspješno je tako okončan i veliki Podravkin program SHAPE kojem su ljetni mjeseci poslužili za testiranja gotovo 800 kandidata s namjerom zapošljavanja mladih visokoobrazovanih ljudi različitih zanimanja. Riječ je o iznimno važnom Podravkinom projektu jer u vrijeme velike nezaposlenosti, kada je dragocjeno sačuvati radno mjesto i održati zaposlenost, nova zapošljavanja mogu se doslovce zbrajati pa stoga i ne čudi kako je SHAPE pobudio iznimno veliki interes. Sretni smo što ćemo u konačnici dati priliku 28- orici pripravnika da prva radna iskustva stječu baš u našoj kompaniji. Ona je domaćin, ali i suorganizator prve korporativne konferencije o primjeni e-learninga u poslovnom okruženju. Mnogobrojni stručnjaci iz ljudskih potencijala govore o prednostima i iskustvima e-learninga, a Podravka je i u primjeni takvog načina obrazovanja

i educiranja bila pionir u Hrvatskoj. Prepoznali smo kako je važno ulagati u razvoj zaposlenika i dati im priliku da jednostavnim i brzim alatima stječu tako vrijedna i poželjna znanja. Jedino brzim promjenama koje su korak ispred ostalih možemo se održavati na vrhu ili mu težiti. Zajedničkim snagama pak, postići više, a prepoznatljivošću biti drugačiji od ostalih. Zato je svima nama dana mogućnost da petkom, kada volimo reći da je to "casual day" on to doista i bude, ali prepoznatljiv petak, koji jasno pokazuje i pripadnost timu, sektoru, kompaniji. Ima nas više od 6000, odviše dovoljno da budemo jedinstveni u ciljevima i da ih stoga i lakše ostvarujemo. Svaki projekt koji se trenutačno radi tek je dio mnogo većeg, ali s jasnim namjerama i željom - većom, boljom i uspješnijom Podravkom. Promjene su stoga nužne i uglavnom im je cilj uvijek jednak, težnja ka boljem. Upravo stoga i novina koju upravo čitate, list Podravka, također je zaslužio biti drugačiji, zaživjeti u novom ruhu i obogaćena sadržaja. Uostalom u to ćete se uvjeriti već u idućem broju kada vam pripremamo i druga iznenađenja.

Uredništvo

Mario Baburić, direktor Kontrolinga i Razvoja poslovanja

Strateški izazov nam je imati godišnji rast od 5%

Piše: Dijana Jendrašinkin,
Foto: Berislav Godek

Mario Baburić u Podravku je došao iz Zagrebačke banke sredinom srpnja ove godine. U Zagrebačkoj banci je prethodno proveo gotovo 5 godina u odjelu investicijskog bankarstva, a posljednje dvije i pol godine obnašao dužnost direktora Korporativnih financija. Kao investicijski bankar sudjelovao je u brojnim transakcijama spajanja i preuzimanja (M&A), financiranja, privatizacija, te ostalih korporativnih savjetovanja u Hrvatskoj i jugoistočnoj Europi. Prije Zagrebačke banke više od četiri godine radio je u zagrebačkom uredu austrijske tvrtke AVL Advanced Simulation Technologies te na Fakultetu strojarstva i brodogradnje u Zagrebu, a na razvoju profesionalnih aplikacija u području računalne dinamike fluida (eng. CFD – Computational Fluid Dynamics). Tijekom boravka na Fakultetu strojarstva i brodogradnje, u svojstvu asistenta, provodio je nastavu iz dva predmeta iz područja numeričkih metoda studentima dodiplomskih i poslijediplomskih studija energetskog smjera. Što se tiče obrazovanja, diplomirao je na Fakultetu strojarstva i brodogradnje u Zagrebu tijekom 2000.g., a potom upisao poslijediplomski studij te stekao akademsku titulu doktora znanosti tijekom 2005. godine. Nakon toga u periodu 2006.-2008.g. studirao je na MBA programima u Rotterdamu (Rotterdam School of Management; Nizozemska) i Philadelphiji (Wharton School; SAD) te stekao MBA diplomu iz područja financija.

Kakav je za vas bio izazov doći u Podravku?

Podravka za mene predstavlja novi izazov u karijeri iz nekoliko razloga. Prije svega, kao vodeća regionalna prehrambena kompanija, Podravka je suočena s nizom strateških iskušenja, između kojih su kratkoročno možda najznačajniji pristupanje Hrvatske u EU te sve kompleksnije poslovno okruženje. Kao profesionalcu meni također predstavlja izazov sudjelovati i doprinijeti u formiranju adekvatnih strategija i odgovora na ta

iskušnja, a u tom pogledu i na moje dosadašnje profesionalno iskustvo gledam kao na nešto komplementarno. Također, smatram da Podravka svakom profesionalcu može pružiti izazov samo i iz perspektive složenosti svog poslovnog modela – s obzirom na široki asortiman proizvoda i značajnu prisutnost izvan granica Hrvatske – te kao takva može pružiti izvrsnu platformu za profesionalni razvoj kroz niz aspekata. Za mene osobno Podravka i u tom pogledu predstavlja, rekao bih, prirodni put u daljnjoj profesionalnoj nadogradnji.



Zaduženi ste za Kontroling i Razvoj poslovanja. Koje će konkretno biti vaše zadaće u tome? Što očekujete da možete poboljšati?

Glavna zadaća Razvoja poslovanja je aktivno sudjelovanje u pripremi strategije i plana izvršenja strategije na razini cijele kompanije, kao i aktivna analiza trenutnog poslovnog portfelja, što uključuje i spajanja i preuzimanja (M&A) kao iznimno važnu komponentu u kreiranju strateških opcija razvoja i rasta. Također, unutar Razvoja poslovanja kontinuirano

pratimo naše kompetitore i trendove u industriji (business intelligence), što nam daje važne smjernice kod formiranja odgovora na eksterne prijetnje, ali isto tako i kod razvoja proaktivnih strategija usmjerenih na iskorištenje poslovnih prilika. Kontroling, s druge strane, je zadužen za praćenje ostvarivanja ciljeva kompanije te pripremu podataka managementu na svim razinama u svrhu odlučivanja, te kao takav instrumentalan je u provođenju strategije. Važne uloge kontrolinga su također i vođenje procesa godišnjeg planiranja na razini cijele grupe, redovna analiza troškova i izračuni COGS-a, analiza profitabilnosti po proizvodima i proizvodnim kategorijama, politika cijena, i dr.

Kontroling i Razvoj poslovanja, premda odvojeni organizacijski, komplementarni su, dakle, u implementaciji i praćenju provedbe strategije, te očekujem da ćemo u tom pogledu ostvariti najviše dodatnih pozitivnih efekata, a s obzirom na činjenicu da sam direktno zadužen za oba dijela te će biti još jednostavnija povratna veza među njima. Pomake možemo očekivati i kroz poboljšanja postojećih procesa, prvenstveno managerskog izvješćivanja, intenzivniji fokus na M&A kao važnog agenta korporativnog razvoja, te uvođenje formalnog sustava implementacije i praćenja strateških inicijativa.

Kakva je danas situacija u Podravki? Da li je kompanija financijski stabilna?

Podravka je stabilna kompanija sa stabilnom kapitalnom strukturom i robusnim poslovnim modelom, te je kao takva u dobroj poziciji pozitivno odgovoriti na strateške izazove koji su ispred nas. To potvrđuju i stabilni rezultati poslovanja postignuti kroz proteklih nekoliko godina, a tijekom globalne ekonomske krize. Brojni su primjeri kompanija koje ili nisu uspjele prebroditi ovu krizu ili su im poslovni modeli narušeni do te mjere da su te kompanije uspjele preživjeti samo pod uvjetom značajnog restrukturiranja i/ili preuzimanja od strane konkurenata. Podravka je kroz cijeli taj period uspješno izbjegla pad i zadržala nivo poslovanja, a istovremeno cijelo

vrijeme smanjivala zaduženost. Međutim, a kako sam prethodno spomenuo, pred Podravkom je niz strateških izazova koji dugoročno predstavljaju prijetnju trenutnom poslovnom modelu te je potrebno već danas intenzivno raditi na formiranju i implementaciji adekvatnih odgovora. Konsolidacija tržišta maloprodaje, sve jača prisutnost stranih trgovačkih lanaca i sve veća penetracija privatnih marki, rastuće cijene sirovina na svjetskom tržištu, zasićenje i zrelost pojedinih tržišta i dijela asortimana, samo su neke o prijetnji, a koje zahtijevaju snažan odgovor kroz daljnji rast. Da bi i dalje ostali globalno konkurentni neće biti dovoljno samo zadržati sadašnji obujam poslovanja, već će biti nužno značajno rasti kroz ulazak u nove kategorije i/ili tržišta.

Razvoj zaposlenika je najvažnija strategija kompanije

Kada govorimo o Razvoju poslovanja, na čemu se temelji strategija kompanije? Koji su nam ciljevi?

Strategija kompanije se temelji na uspješnom stvaranju i isporuci vrijednosti prema našem krajnjem potrošaču. To je u srži našeg poslovnog uspjeha. Ukoliko nemamo proizvode koje potrošači žele te ukoliko ne odgovaramo pravovremeno na potrebe potrošača koje se stalno mijenjaju i postaju sve sofisticiranije, nećemo biti niti poslovno uspješni. U tom pogledu, glavni cilj nam je uspješno stvoriti i isporučiti što veću vrijednost što većem broju krajnjih potrošača na način koji je profitabilan za kompaniju.

Pod tom nužnom premisom da imamo široki asortiman kvalitetnih proizvoda koji su prihvaćeni od široke baze krajnjih potrošača, daljnji ciljevi i strategije se kreću oko iznalaženja što efikasnijih načina da tu premisu i ostvarimo. Tu je najvažniji cilj da sa minimalno potrebnim resursima i optimalno dizajniranim procesima isporučimo vrijednost. Na sreću, znanost poslovnog upravljanja i najbolje industrijske prakse su u kontinuiranom razvoju te je potrebno samo biti otvoren i fleksibilan te kontinuirano se razvijati i adaptirati najbolje principe. To se odnosi na cjelokupni lanac vrijednosti, od nabave i proizvodnje, do logistike, korporativnih funkcija, i ultimativno komunikacije i isporuke vrijednosti prema krajnjem potrošaču. Ključ za tako nešto su naši zaposlenici koji kontinuirano moraju biti spremni

učiti i mijenjati na bolje svoje ustaljene radne navike. Zaposlenici su najvažniji resurs kompanije te će kompanija i dalje nastaviti intenzivno raditi na njihovom razvoju kao jednoj od najvažnijih strategija.

Čime ćete biti zadovoljni ako uspijete to realizirati?

Bit ću zadovoljan ukoliko ostvarimo većinu ciljeva koje sam prethodno naveo. Ako bih pokušao kvantificirati, jedno od mjerila uspjeha i pozitivnog odgovora na sve strateške izazove će biti ukoliko u narednom periodu od nekoliko godina ostvarimo rast ukupnih prihoda kompanije iznad 5% na godišnjoj bazi. To znači da ćemo na pojedinim tržištima i u pojedinim segmentima morati rasti i značajno više od toga. Konzekventno, prihodi i ukupan obujam poslovanja će nam kroz nekoliko godina biti značajnije veći nego što je to danas, što će nam ojačati poziciju prema ključnim stakeholderima – dobavljačima i kupcima. Naravno, pritom ne smijemo zaboraviti niti na profitabilnost. Jedna od ključnih premisa mora biti profitabilni rast, kako kroz fokus asortimana tako i kroz kontinuirano stvaranje dodane vrijednosti.

Kakva je po vama Podravka danas kompanija?

Podravka je kvalitetna, stabilna i snažna prehrambena i farmaceutska kom-

panija, koja svoj uspjeh može zahvaliti kvalitetnom poslovnom modelu koji se razvijao kroz dugi niz godina na način koji je usmjeren prema krajnjem potrošaču kao najvažnijem elementu u vertikalnom lancu.

To ne znači da nema mjesta za unapređenjem postojećeg stanja. Dapače, zbog očuvanja konkurentnosti i djelomične mitigacije dugoročnih prijetnji na poslovni model, smatram da je izrazito važno da se nastavi sa započetim aktivnostima usmjerenim k poboljšanju učinkovitosti i unapređenju postojećih poslovnih procesa na način da u svim elementima budemo usporedivi sa najboljim konkurentima i industrijskom praksom. Mislim da tu u pojedinim dijelovima imamo još značajnog prostora za poboljšanje.

Podravka je i kompanija velikog potencijala i mogućnosti. Smatram da usprkos svim izazovima, Podravka ima i mora iskoristiti priliku za dodatnim snažnim iskorakom na način da učvrsti svoju poziciju regionalnog lidera u segmentu prehrane, te da ojača i u segmentu farmaceutike. To znači da ćemo morati napraviti i određene iskorake u promišljanju poslovanja i biti još otvoreniji mogućnostima i prilikama i izvan granica Republike Hrvatske.



Uspješno proveden Podravkin program zapošljavanja pripravnika

SHAPE



U trenutku kada je nezaposlenost problem koji posebno pogađa mlade, a njihovo zapošljavanje jedan je od prioriteta u gospodarskim strategijama ne samo u Hrvatskoj nego i u svijetu, Podravka je uspješno privela kraju prvi proces selekcije vlastitog programa zapošljavanja visokoobrazovanih pripravnika SHAPE za koji se javilo čak 800 kandidata iz cijele Hrvatske, a od idućeg mjeseca u koprivničkoj kompaniji zaposlit će ih se 28.

razgovora bili su raspon ETCS bodova, prosjek ocjena, znanje engleskog jezika, eventualne nagrade i priznanja te rezultati na psihologijskom testiranju i intervjuu s psihologom. Na temelju navedenih kriterija stručnjaci Upravljanja ljudskim potencijalima preporučili su kandidate za final-

nalnog intervjuiranja. Izabrani mladi visokoobrazovani pripravnici su različitih stručnih referenci i profila i među njima su ekonomisti, prehrambeni tehnolozi, strojar, elektrotehničari, grafički tehničari, pravnici i novinari.

Svi pripravnici dobit će mentore, koji će pak, osobno dobiti alate mentoriranja te i sami proći program razvoja za ulogu mentora. Za pripravnike je osmišljen 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. Osim toga, svi pripravnici koji će početi raditi 1. listopada imat će priliku upoznati se i s međunarodnim poslovanjem te u sklopu programa pripravnništva obići strana tržišta na kojima je Podravka prisutna.

- izabrano 28 najboljih pripravnika različitih struka
- osnovni kriterij izbora je izvrsnost
- od 1. listopada pripravnici uz učenje imaju priliku dati doprinos u oblikovanju budućnosti Podravke

Riječ je redom o mladim ljudima koji su iz raznih područja Hrvatske, pri čemu dvije trećine izabranih dolazi iz područja Koprivnice, gdje će i raditi. Svi oni imat će priliku vlastitim trudom i zalaganjem graditi svoju karijeru u jednoj od vodećih domaćih kompanija i zajedno s iskusnijim kolegama doprinijeti oblikovanju budućnosti Podravke.

Izuzetno smo zadovoljni odazivom na program SHAPE i prije svega, kvalitetom kandidata koji su iskazali interes za karijeru u Podravki. Na ovaj natječaj mogli su se javiti svi koji su pokazali izvrsnost u dosadašnjem školovanju i svi su imali jednaku mogućnost uspjeti. Stručnjaci iz Ljudskih potencijala dali su svoje preporuke kandidata na temelju objektivno mjerljivih pokazatelja, a direktori sektora koji sebi biraju suradnike donijeli su konačnu odluku o tome tko će biti naši pripravnici. Pripravnčki program trajat će deset mjeseci, a nakon toga, ovisno o rezultatu, imat će i mogućnost stalnog zaposlenja. Ono što je također bitno reći je da smo na ovaj način obogatili kompanijsku bazu s preko 150 mladih ljudi koji su ušli u finalni krug i koje ćemo svakako kontaktirati u slučaju novih zapošljavanja u skorije vrijeme. - pojašnjava direktorica Upravljanja ljudskim potencijalima Jasenka Maltarić Dujnić.

Obimna i detaljna selekcija uključivala je osim udovoljavanja formalnih uvjeta, psihologijska testiranja, provjeru znanja engleskog jezika, a nakon toga je ostalo 218 kandidata na intervjuu s psihologom te u konačnici 153 kandidata na intervjuima s direktorima u čijim će sektorima raditi. Kriteriji koji su procjenjivani i koji su utjecali na preporuku kandidata za finalni krug

ni krug razgovora s direktorima sektora i njihovim najbližim suradnicima koji su od predloženih kandidata izabrali svoje budućće pripravnike.

Posebnost ove selekcije je i to što su svi Podravkini intervjueri, kako bi cijeli postupak bio što transparentniji, prošli e-tečaj za selekcijsko intervjuiranje i na taj način još više osigurali jednake standarde profesio-

Podravka domaćin e-learning konferencije u korporativnom sektoru

Znanje u fokusu" naziv je prve e-learning konferencije u korporativnom sektoru koja je u Podravki, kao domaćinu i organizatoru okupila vodeće stručnjake iz Hrvatske, Velike Britanije, Francuske i Indije. Na jednodnevnoj konferenciji cilj je približiti mogućnosti i izazove u primjeni e-learninga te podsjetiti što on zapravo donosi kompanijama i kako im može poslužiti kao dobar edukativno-obrazovni alat. Nije slučajno upravo Podravka domaćin prve takve konferencije jer koprivnička kompanija uspješno e-learning koristi unatrag nekoliko godina i mnogobrojni zaposlenici upravo su pomoću njega završili tečajeve stranih jezika, razne seminare, stručne edukacije itd. Suorganizator konferencije je tvrtka Cognita iz Zagreba, a partneri konferencije su vodeće svjetske kompanije koje se bave e-learningom (Tell me more iz Francuske, SkillSoft iz Velike Britanije i Composica iz Izraela) te Fakultet elektrotehnike i računarstva iz Zagreba, čime se nastavlja dobra suradnja između Podravke i akademske zajednice.



Konferenciju je podržala krovna hrvatska udruga djelatnika u upravljanju ljudskim resursima „Centar HR“. Podravka je još jednom pokazala da je predvodnica pozitivnih trendova u poslovanju te da podupire napredno korištenje tehnologije u razvoju svojih zaposlenika, što je u skladu sa smjernicama EU. Posebno smo ponosni što ćemo sav novac od uplaćenih kotizacija, a konferencija je ispunjena do posljednjeg mjesta, donirati u humanitarne svrhe u zakladu Zlata Bartl koja podupire studiranje nadarenih studenata iz tehničko-tehnoloških smjerova - napomenula je organizatorica konferencije Snježana Šlabek. Osim Podravke, na konferenciji će sudjelovati i tvrtke Cognita, Saponia, Vipnet, Tell me more, HOK, Posao.hr., Epiance Software Pvt LTD., Pliva, Ericsson Nikola Tesla, SkillSoft, Volskbank te zagrebački Fakultet elektronike i računarstva. (D.J.)

Uprava priredila oproštajni prijem



Prvog rujna radni je odnos završio za čak 288 zaposlenika Podravke koji su prihvatili stimulativne otpremnine od 4000 kuna neto po godini staža u kompaniji. Kako bi na simboličan način zahvalila za sve što su učinili za Podravku, Uprava je za sve koji su otišli uz stimulativne otpremnine organizirala oproštajni prijem. U posebno emotivnom ozračju naglašeno kako je doprinos koji su dali Podravki nemjerljiv, a godine koju su ostavili iza sebe najbolje ocrtavaju da su u kompaniju utkali neizbrisiv trag. Riječ je o zaposlenicima s višedecenijskim radnim stažem u Podravki, a bilo je pojedinaca koji su u koprivničkoj kompaniji radili i više od 40 godina. Svih tih godina, Podravka je prolazila različita razdoblja te istodobno stvarala mnogo vrijednih proizvoda koji ostaju trajno nasljeđe sadašnjim i budućim generacijama.

-Željeli smo da se još jednom sretnemo prije nego što završite svoj rad u Podravki. U ime svih koji ostaju raditi te u ime svih dioničara kao i u ime cijele kompanije kao predsjednik Uprave želim zahvaliti na svemu što ste radili. Pred svima koji ostaju u kompaniji ogroman je posao kako bi učinili Podravku onakvom kakvom bismo svi željeli da ona bude: velika, jaka i uspješna kompanija s kojom ćemo se svi ponositi - rekao je Zvonimir Mršić. Dodao je kako se nada da će i dalje svi ostati vezani uz Podravku

te biti ambasadori Podravke i njezinih visokokvalitetnih proizvoda, a zajedno sa svima koji ostaju raditi vratiti sjaj Podravke. Zahvalio im je na predanosti u svojim dosadašnjim poslovima te rekao kako vjeruje da će i dalje ostati Podravkaši.

U ime onih koji odlaze iz kompanije uz stimulativne otpremnine, zahvalilo se nekoliko zaposlenika napomenuvši članovima Uprave Podravke kako je bilo zadovoljstvo raditi u kompaniji sa srcem koja i brigom za one koji odlaze pokazuje da je neraskidiv odnos između Podravkaša svih generacija.

Podravka organizira susret svojih umirovljenika

Podravki su njezini zaposlenici najvažniji, bili to oni kojima radni vijek još traje ili pak, oni koji su najbolje godine ostavili u kompaniji. Brigu za svoje bivše zaposlenike, ali Podravkaše koji su to ostali zauvijek, kompanija pokazuje ponovno ove godine. Naime, 28. rujna ispred Tvornice Juha i Vegete održat će se veliku susret Podravkinih umirovljenika. Pozivi su odasli na gotovo 3000 adresa i druženje koje počinje u 13.00 sati bit će prilika brojnim Podravkinim umirovljenicima ponovno se susresti na njima dragome mjestu i u dobroj atmosferi. Uz umirovljenike, pozvani su i obljetničari koji slave 30, 35 i 40 godina rada u Podravki. (D.J.)

Zlatko Ećimović –pomoćnik direktora sektora Proizvodnja

Na poziciju pomoćnika direktora Proizvodnje Podravke od 1. rujna došao je Zlatko Ećimović. Diplomirao je strojarstvo na Fakultetu strojarstva i brodogradnje u Zagrebu 1996. godine, a u Podravku dolazi s pozicije v.d. direktora Proizvodnje Carlsberg Croatia. Tijekom jedanaest godina rada u pivovari Zlatko Ećimović radio je na nizu radnih mjesta u proizvodnji rukovodeći procesima punjenja, održavanja i energetikom. Uz to, sudjelovao je te i osobno vodio niz projekata kojima je glavni cilj bio optimizacija u smislu povećanja efikasnosti procesa i snižavanja troškova



proizvodnje. Ima veliko iskustvo u organizaciji proizvodnje, poboljšanju rezultata proizvodnje te uvođenju tzv. LEAN projekta u Carlsbergu. Uz to, intenzivno je radio i kao dio Tima za razvoj novih proizvoda. Zlatko Ećimović prije rada u pivovari, četiri godine je radio u Podravka Inženjeringu kao strojarski konstruktor. S obzirom na bogato iskustvo koje ima u poslovima proizvodnje, sudjelovat će u uvođenju LEAN projekta u Podravkinu proizvodnju te su očekivanja kako će znatno pridonijeti unaprijeđenju poslovanja unutar Proizvodnje.

Čokolino oduševio distributere iz Kazahstana

Predstavnici distributera Prima iz Kazahstana posjetili su Podravku. Riječ je o jednoj od najvećih kazahstanskih kompanija s kojom Podravka surađuje u distribuciji dodataka jelima. Tijekom svojeg višednevnog boravka u Hrvatskoj, obišli su Podravkine tvornice i izrazili interes za proširenje poslovanja, posebice u segmentu dječje hrane. Naime, Prima je distributer Vegete za područje Kazahstana, a u narednom se periodu planira uvođenje i distribucija dječje hrane na tom tržištu, čime bi se dosadašnji promet udvostručio. Tijekom obilaska tvornice Dječje hrane, Vegete i

Danice, gosti su izrazili svoje oduševljenje Podravkinim asortimanom, iz kojeg ih se posebno dojmio Čokolino i Lino

lada pa će uskoro stanovnici Kazahstana moći uživati u Podravkinim „najslađim“ proizvodima. (M.M.)



Kazahstanci u posjetu Podravki

U tvornici Povrće radi se u četiri smjene



"Ipak, kvaliteta sirovine ove godine izuzetno je dobra s visokim postotkom suhe tvari, što je preduvjet za preradu i proizvodnju visokokvalitetnoga koncentrata i pasirane rajčice - ističe direktorica Povrća Marina Visintin-Diminić."

Sklopljeni su kooperantski ugovori koji jamče prihvrat svih količina po cijeni od 0,80 kuna po kilogramu, stoga Podravka već godinama stoji uz poljoprivrednike pružajući im stručnu pomoć u sadnji i uzgoju. Nakon što se kombajnima ubere rajčica, ona se izravno dostavlja u tvornicu, gdje odmah započinje prerada u pasiranu rajčicu, sok i koncentrat. U jeku sezone 60 radnika i 30 sezonaca radi u četiri smjene.

U tvornicu Povrće uložena su i znatna sredstva u modernizaciju. Samo je ove godine uloženo 6,3 milijuna kuna. Investicija se najvećim dijelom odnosila na novu liniju pasirane rajčice tetra brik, no uloženo je i u tehnološku opremu kako bi se omogućio što bolji prihvrat, pranje i prerada ubrane rajčice. Dakle, prilično toga je učinjeno da se stvore kvalitetni preduvjeti za daljnji razvoj poljoprivrede u smislu povećanja proizvodnje iz domaće sirovine te povećanje obradivih površina za uzgoj rajčice u Istri. Naime, kao što ističu u Umagu cilj je da se u tvornici godišnje prerađuje maksimalna količina rajčice koju može primiti, što je između 11 i 12.000 tona godišnje. (B.F.)

U Podravkinjoj umaškoj tvornici Povrće počeo je krajem srpnja otkup i prerada rajčice. Od planiranih 11.000 tona, prerađeno je 5700 tona, a procjenjuje se da će do kraja otkupa prikupiti 9500 tona, što je i prosječna godišnja prerada Povrća. Ta brojka svakako nije zanemarljiva uzme li se u obzir to što je prije deset godina tvornica prerađivala 4000 tona. Sva količina rajčica prikupljena je od ukupno 69 domaćih kooperanata koji su na 220 hektara posadili 4,3 milijuna sadnica. Najveći dio potrebnih sirovina dolazi iz neposredne blizine tvornice, odnosno tri četvrtine (170 hektara) sa širega umaškog područja, a ostatak (50 hektara) s područja južne Istre u okolici Pule i Ližnjana. Iako su očekivanja umaške tvornice koja ove godine slavi stotu godišnjicu početka prerade industrijske rajčice bila rekordna, zbog vremenskih nepogoda to se ipak neće ostvariti.



Prerada paprike u Kalniku

Otkupljeno 150 tona šljiva i više od 200 tona jabuka

Tradicija otkupa industrijske jabuke i šljive koju Podravka godinama provodi uspješno je završena i ove godine. Otkup je započeo 13. kolovoza i trajao je sve do 07. rujna. Šljiva se otkupljivala po cijeni od 2,30 kuna za kilogram i otkupljeno je 150 tona. Cijena jabuke je bila 0,65 kuna za kilogram i otkupljeno je nešto više od 200 tona.

"Kvaliteta sirovina je bila vrlo dobra, a otkupljene količine nešto su manje od planiranih. Razlog što su pristigle nešto manje količine leži u činjenici da su veći voćnjaci šljive i



Prerada jabuka u Tvornici Voće



jabuka u Slavoniji stradali zbog mraza i ekstremno velike suše. Općenito, možemo biti zadovoljni sa otkupom jer je ovo izuzetno teška godina (mrazevi, tuča, visoke temperature i suša) za sve poljoprivrednike pa tako i voćare" – ističe direktor službe Nabava primarnih proizvoda Zlatko Đeleković. (B.F.)

Novi proizvodi Studenca s voćnim sokom hit na tržištu

U kontekstu postavljenih ovogodišnjih poslovnih ciljeva sektora Poslovni program pića, posebice se uspješan pokazao segment novih proizvoda koje su uveli na tržište: Studenac s voćnim sokom, točnije Studenac limun-grejp u pakiranjima od 0,25l, 0,5l i 1,5l te Studenac naranča-kumquat u pakiranjima 0,25l i 0,5l. Oni pokazuju izuzetno dobre rezultate u prodaji. Radi se o proizvodima kod kojih je balansirani odnos svih marketinško-prodajnih elemenata urodio plodom i pokazao da i u situaciji zasićenog tržišta možemo s pravim odabirom proizvođača i aktivnostima naći svoju poziciju, kako na policama trgovina, tako i u domovima potrošača. Novi proizvodi Studenca su, prije svega, rezultat internog rada i napora Razvoja pića koji je zajedno s ostalim službama u Podravki na brojnim degustacijama došao do recepture koja sada osvaja potrošače u Hrvatskoj i Bosni i Hercegovini. Uz razvojni dio, izuzetno je kvalitetno odrađena i marketinška potpora, što su definitivno svi zapazili u medi-

jima pa je tako kampanja za spomenuti proizvod bila aktivna tijekom cijele ljetne sezone. Ono što je svakako bilo ključno je činjenica da je Podravkina prodaja u rekordnom roku stavila proizvode na police trgovina i cjenike ugostiteljskih objekata – uzrokujući čak i kratkotrajnu neraspoloživost proizvoda. Studenac s voćnim sokom danas čini preko 10 posto ukupne prodaje kategorije mineralne vode pod brandom Studenac, što u uvjetima rasta prodaje prirodne mineralne vode još više veseli. Sve u svemu, Tvornica Studenac u

Lipiku tijekom srpnja i kolovoza ima prekoračenja u proizvodnji preko 20 posto, što je dovelo do toga da dana-

Tijekom ljetnih mjeseci bilježimo rast prodaje od preko 10 posto na cijeloj kategoriji pića, u čemu trendovi izvoza pokazuju čak i bolje rezultate, premašujući tako prošlogodišnju prodaju za preko 15 posto. Time smo utjecali pozitivno i na internacionalizaciju cijelog programa, što je smanjilo udio domaćeg tržišta u ukupnoj realizaciji na 85 do 87 posto. Treba napomenuti da je još prije 5 do 7 godina udio domaćeg tržišta u ukupnoj realizaciji bio preko 95 posto – naglašava direktorica sektora Poslovni program pića Sanja Garaj Miloš.

svi zahtjevi koje je pred tvornicu stavila prodaja jer su jedni i drugi svjesni činjenice da svaka boca koja završi u domovima potrošača znači mali korak naprijed.



Novost u Eva asortimanu

Iz dubine mora, pod brandom Eva na tržište je ovih dana lansiran novi proizvod, pripremljen prema originalnoj recepturi od birane ribe. To je Eva tuna u umaku od rajčice koja se sastoji od pažljivo odabranih komadića tune i mediteranskih začina sljubljenih u ukusnom umaku od rajčice. Umak od rajčice daje posebnu sočnost tuna komadićima, a mediteranski začini zaokružuju okus i miris ovog gotovog jela koje će Vas oduševiti prilikom svakog zalogaja. Proizvod se može upotrijebiti kao ukusan samostalan obrok ili za pripremu složenijih jela.



Značajan rast proizvodnje i prodaje Ital-Icea

Prilično samozatajno, ali u svakom slučaju vrlo efikasno u Podravkinjoj porečkoj tvornici Ital-Icea odrađuju ovogodišnje poslovne planove. Naime, za prvih osam mjeseci ove godine u odnosu na prošlu godinu prodaja je veća vrijednosno 8 posto, a u odnosu na količine 16 posto. Posebno raduje povećanje proizvodnje sladoleda za 31 posto količinski i vrijednosno u odnosu na prošlu godinu, a u odnosu na plan proizvodnja je veća za 27 posto. Najveći rast prodaje bilježe Podravkine marke sladoleda i to oko 43 posto. Što se tiče još nekih noviteta iz proizvodnje Ital-Icea treba naglasiti kako je ove godine ponovno započela proizvodnja i širenje asortimana

croissant za ciljane kupce – Istraturist i Laguna Poreč. Asortiman croissant je upotpunjen sa tri nove vrste – croissant 50 grama punjen marmeladom od marelice, croissant 50 grama punjen Lino ladom te croissant 35 grama sa sjemenkama. U Ital-Iceu ističu kako za te proizvode dobivaju posebne pohvale na kvalitetu od strane hotelijera i turista te najavljuju kako će plan prodaje croissant biti ostvaren do kraja rujna. Uz sve do sada navedeno posebno veseli uspješna suradnja Ital-Icea i Podravkine umaške tvornice Povrče u segmentu kvalitetne razmjene i korištenja ljudskih resursa. Tako je od početka svibnja pa gotovo do kraja srpnja iz umaške tvornice u Poreču radilo devet zaposlenika, a smanjenjem

proizvodnje sladoleda od 20. kolovoza osam radnika Ital-Icea otišlo je na ispmoć u umašku tvornicu za otkup, prerađu i proizvodnju rajčice u ovogodišnjoj kampanji koja je sada u punom jeku. Iako ove godine nije bilo nekih značajnijih investicija u Ital-Iceu, ipak treba spomenuti kako je ta tvornica preuzela od pogona Lera u Rijeci dva spremnika od 20.000 litara za sakupljanje tehnoloških otpadnih voda te time dodatno pospješila proces obrade otpadnih voda, a samim time pokazala i dokazala dodatnu ekološku osviještenost u proizvodnim procesima. (B.F.)

Ispitivanje organizacijske klime i zadovoljstva poslom

Kako bi bili još bolja i uspješnija kompanija, a svaki Podravkin radnik zadovoljan poslom i organizacijskom klimom, tijekom rujna vanjska će institucija putem upitnika provoditi istraživanja na uzorku od 10% zaposlenika. Ovom prigodom, drage Podravkašice i Podravkaši, molimo vas da sudjelujete u upitniku jer vaše nam je mišljenje najvažnije. Svi koji će sudjelovati izabrani su metodom slučajnog odabira uz pravednu zastupljenost svih poslovnih funkcija te im je zajamčena anonimnost. Rezultati, odnosno vaša mišljenja poslužit će nam da budemo još bolji, a vi kao zaposlenici Podravke još zadovoljniji kompanijom.

Drage Podravkašice i Podravkaši,

Duboko smo uvjereni da je ključ uspješnosti svake kompanije zadovoljstvo zaposlenika te njihovi stavovi o kompaniji i poslu. Uz stalno nastojanje da unaprijedimo poslovne procese, želimo sustavno istražiti, a onda i unaprijediti organizacijsku klimu i povećati zadovoljstvo zaposlenika.

Razlog je to zbog kojeg smo odlučili pokrenuti Ispitivanje organizacijske klime i zadovoljstva poslom. Na taj način dobivamo podatke koji će nam omogućiti razumijevanje klime u Podravki. Na temelju dobivenih rezultata donosit ćemo odluke i zato nam je izuzetno važno čuti što mislite – koja su područja s kojima možemo biti zadovoljni u našoj kompaniji, a koja su to područja koja traže posebnu pažnju i aktivnosti za poboljšanje. Vaše mišljenje i vaši odgovori dat će nam smjernice i inspiraciju, na čemu trebamo raditi i u što uložiti dodatnu energiju i vrijeme.

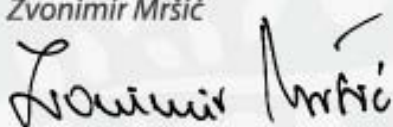
Jedan od ciljeva koje smo si postavili jest stvaranje zajedničke kulture i sustava vrijednosti na nivou cijele Grupe Podravka. Želimo više nego ikada do sada dijeliti međusobno svoja znanja, informacije i potencijale, želimo učvrstiti temelje za još bolju i jaču Podravku. Stoga vjerujem da je upravo sada pravi trenutak za „mjerjenje pulsa“ i oslušivanje ritma srca naše kompanije.

Ispitivanje će se provoditi na uzorku od 10% zaposlenih iz svih organizacijskih cjelina. Tijekom rujna 2012. neki od vas, koji metodom slučajnog odabira uđete u uzorak, bit će pozvani da popune upitnik. Ispitivanje će provoditi vanjska agencija specijalizirana za ovakvu vrstu istraživanja, a upitnik je anoniman te će se rezultati analizirati na nivou Podravke, a ne pojedinca.

Pozivam vas da se odazovete ispitivanju te da iskoristite priliku da izrazite svoje mišljenje otvoreno i iskreno. Sudjelovanjem u ovom ispitivanju odigrat ćete važnu ulogu u oblikovanju budućnosti naše Podravke.

Predsjednik Uprave:

Zvonimir Mršić




Prehrana djece predškolske dobi



Uravnotežena prehrana djece omogućava normalan fizički i psihički razvoj i stvara podlogu za pravilne prehrambene navike tijekom cijelog života te smanjuje rizik za razvoj kroničnih, nezaraznih bolesti (pretilost, dijabetes, kardiovaskularne bolesti...). Prehrana se treba temeljiti na raznovrsnim namirnicama koje će osigurati sve potrebne hranjive sastojke i optimalni dnevni unos energije uzimajući u obzir nutricionističke potrebe koje nameće intenzivan rast i razvoj karakterističan za tu životnu dob.

Loše navike djece trebamo mijenjati

Zabrinjavaju podaci o porastu djece s prekomjernom tjelesnom masom kao posljedice izostanka tjelesne aktivnosti i neadekvatne prehrane.

Djeca neredovito uzimaju obroke, osobito učenici viših razreda, a veliki broj djece ne doručkuje. Zapaža se da dio djece, uglavnom zbog zaposlenosti roditelja neredovito jede kuhane obroke od raznovrsnih namirnica. Djeci je dostupnija hrana visoke energetske vrijednosti s malim sadržajem biološki važnih hranjivih tvari.

Istraživanje HZJZ je pokazalo da 66% osnovnoškolaca u dobi od 11-15 godina ne jede voće, a 76% ne jede povrće svaki dan. Smanjen unos voća i povrća i sve veća konzumacija slatke hrane i pića na prijelazu iz dječje u adolescentnu dob posljedica je smanjenog roditeljskog utjecaja na prehranu.

Uz nepravilnu prehranu u djetinjstvu i adolescenciji veže se i pojavnost zubnog karijesa, kao najčešće bolesti u dječjoj dobi. Učestala konzumacija šećera i nedostatak fluora utvrđeni kao dva vodeća čimbenika u njegovom razvoju.

Što smo stariji pijemo sve manje mlijeka, no mlijeko je nezamjenjiva namirnica za djecu i mlade. Zbog sadržaja kalcija i ostalih vitamina, minerala i bjelancevina, mlijeko je važno za rast i zdravlje kostiju i drugih organa i tkiva.

Dobra zamjena šalic mlijeka i zbog lakše probavljivosti može biti čaša jogurta ili svjež sira.



Važno je pravilno kombinirati namirnice iz različitih skupina

Namirnice koje su važan izvor energije i trebaju biti sastavni dio gotovo svakog obroka su žitarice, proizvodi od žitarica i krumpir. Prednost treba dati cjelovitim vrstama jer sadrže značajnije količine vitamina, minerala i vlakana.

Svježe voće i povrće je vrijedan izvor vitamina, minerala i vlakana. Djeca trebaju steći naviku jesti najmanje 5 porcija dnevno. Voće je najbolje jesti za međuobrok, a povrće kao sastavni dio obroka, u prilogu i salati.

Mlijeko i mliječni proizvodi su dobar izvor bjelancevina, vitamina A, B skupine te kalcija i fosfora. Dnevna je preporuka 2-3 porcije pri čemu je jedna porcija 2 dl mlijeka ili jogurta ili 100 g svježeg sira.

Meso, perad, riba, jaja, mahunarke i orašasti plodovi bogati su bjelancevinama, vitaminima B skupine, željezom, cinkom i magnezijem. Svakodnevno treba jesti 2 porcije namirnica iz ove grupe. 1 porcija

je 60 g mesa, 100 g ribe, 1-2 jaja ili 250 ml kuhanog graha. Poželjno je jesti ribu najmanje 2 puta tjedno i poneki obrok mesa u tjednu zamijeniti obrokom mahunarki.

“Namirnice čiji unos treba ograničiti sadrže visok postotak masti, šećera i soli.”

Dnevni unos hrane treba podijeliti u 5 manjih obroka. Doručak je najvažniji dnevni obrok. On slijedi nakon perioda noćnog gladovanja, kada su energetske zalihe iscrpljene i treba im nadopuna kako bi učenik mogao izvršavati sve obaveze koje su pred njim.

Za dobar doručak najprikladnije su žitarice (muesli, zobena kaša, kukuruzne ili žitne pahuljice) s mlijekom ili jogurtom, zatim crni ili integralni kruh s voćnim ili mliječnim namazom uz šalicu toplog mlijeka ili čašu prirodnog soka.

Doručak osigurava energiju za učenje i igru, dobru termoregulaciju organizma; djeca su vedrijeg raspoloženja i postižu bolje rezultate u učenju. Navika redovitog doručkovanja pridonosi jačanju imuniteta, održavanju ravnoteže šećera u krvi tijekom dana te olakšava održavanje optimalne tjelesne mase u ovoj, ali i u starijoj životnoj dobi.

Za međuobrok treba odabrati mliječne proizvode, voće i orašaste plodove. Obroci za ručak trebaju obilovati povrćem i žitaricama uz dodatak malo mesa ili ribe. Lagana večera treba biti barem 2 sata prije spavanja.

Na razvoj prehrambenih navika školske djece najveći utjecaj imaju roditelji, ali treba naglasiti i utjecaj škole na oblikovanje djetetove ličnosti i usvajanje pozitivnih navika u ponašanju i prehrani. Zbog toga je dostupnost ukusnih, visokovrijednih obroka u školama važna za poticanje pravilnih prehrambenih navika djece. **(Davorka Gajari i Nataša Đorđević)**



Kralj Ludovik mijenjao zlatnike za Podravkino zlato-Vegetu



Kralj Ludovik Anžvinac svoje kraljevske zlatnike mijenjao za Podravkino zlato - Vegetu

Nastojeći promovirati svoje izvorne i kvalitetne domaće proizvode kao što su primjerece Vegeta i Pekmez od šljiva, Podravka od samih početaka podupire akciju „Kupujmo hrvatsko“ koju je Hrvatska gospodarska komora započela prije 15 godina. Podravkine proizvodi koji nose oznake „Izorno hrvatsko“ i „Hrvatska kvaliteta“, kao i ostali proizvodi naše kompanije tako se putem ove općepoznate nacionalne akcije dodatno približavaju potrošačima. Koliko akcija privlači potrošače najbolje se pokazalo na koprivničkom središnjem trgu kada su unatoč najavama lošeg vremena i prvim kapima kiše brojni kupci pohitali do štandova s originalnim hrvatskim proizvodima. Mališane je posebno privukao medvjedić Lino koji je dijelio Lino ladu i



Podravkašice iz Prodaje na akciji Kupujmo Hrvatsko

medenjake, a prema riječima zaposlenica Marketinga Tržišta RH koje su se pridružile hostesama u prodaji, roditelji su izrazito velik interes pokazali za Čokolino limenke, staklenke Vegete i Podravka juhe, te paštete. Dodatnu draž ovoj akciji u Koprivnici je tradicionalno dao odličan spoj s Renesansnim festivalom koji se istovremeno održavao u gradu. Živopisne povijesne postrojbe iz cijele Hrvatske, zatim Slovenije, Njemačke, Austrije, Mađarske, Rusije, Češke, Slovačke i Poljske prodefilirale su uz štandove s hrvatskim proizvodima, a kralj Ludovik Anžvinac pokupio je maltarinu za trgovanje. Na Podravkinom štandu dočeka ga je predsjednik Uprave Zvonimir Mršić koji je odmah mijenjao kraljeve zlatnike za Podravkino zlato - Vegetu. (J.L.)



u renesansnom ruhu

Na ovogodišnjem, sedmom po redu Renesansnom festivalu koji je po broju kostimiranih sudionika, bogatstvu sadržaja i dobroj organizaciji nadmašio sve slične manifestacije u ovom dijelu Europe, Podravka je ponovno potvrdila da je iznimna kulinarska institucija. Vještim mačevaocima i strijelcima, duhovitim zabavljačima, vrhunskim glazbenicima, spretnim majstorima koji od zaborava spašavaju stare zanate, okretnim konjanicima i drugim originalnim sudionicima festivala (bilo ih je više od 1300) Podravka je pridodala posebnu priču o hrani. O hrani koja je prava blagodat i za oči i za nepce, koja potiče sve emocije, pripremljenoj s puno mašte i kreativnosti. Podravkini majstori kulinarstva, koji su za ovu priliku obukli renesansna



Podravkini promotori oduševili renesansnom gozбом

zalogajčići, pečene jabuke s klinčićima, pita od kruške i badema, servirani u bundevama, na drvenim pladnjevima u krušnim posudama zadivili su ne samo kralja Ludovika Anžuvina i njegovu svitu pozvanu na kraljevsku gozbu nego i brojne posjetitelje koji su neumorno fotografirali raskošno uređeni kraljevski stol.

Renesansna gozba Podravkinih promotora

U renesansnim okusima i mirisima mogli su uživati i gosti Pivnice Kraluš jer su se na njenom prigodno uređenom štandu tri dana nudila upravo jela pripremljena po receptima kraljevskog kuhara Zlatka Sedlanića. Podravkin promotor kulinarstva koji se diči titulom kraljevskog kuhara stečenom na službenom natjecanju u Mađarskoj usto je posebno predstavio rezbarenje voća i povrća, praveći prava umjetnička djela od lubenica, dinja, paprika, cikle....

U kraljevskoj gozbi mogla je uživati i Gloria Sofija Brlić učenica OŠ Mato Lovrak iz Nove Gradiške, pobjednica literarnog natječaja Lino višebojca. Pomalo stidljiva osmašica koja je zadivila iskrenošću i snagom poruka upućenih odraslima pozivajući ih pored ostalog da ne kroče prežustro kroz život i postanu i sami na trenutak djeca, osvojila je dvodnevni izlet na koprivnički Renesansni festival na koji je mogla povesti četrdesetak učenika svoje škole. Gloriju Sofiju i njene prijatelje u Koprivnici je dočekaо medvjedić Lino.

Mnogobrojna djeca uživala s Linom

Lino nije zanemario ni ostalu djecu koja su uživala na Renesansnom festivalu, pa im je podijelio medenjake u obliku medvjedića, zaplesao s njima renesansne plesove, hrabrio male glumce, a viteška skupina „Ursus“ – što na slovačkom znači medvjed čak ga je zamolila da im se na kratko pridruži u njihovom zanimljivom nastupu. Na Renesansnom festivalu svoju spretnost pokazale su i rukometašice Podravka Vegete koje su se došle pokloniti kralju Ludoviku Anžuvincu. Miranda Tatai, Marta Žderić, Ivana Dragišić i Žana Čović zamolile su za dozvolu za loptanje, a krpena lopta u njihovim rukama učas je postala pravom atrakcijom. Igru su se ubrzo pridružila brojna djeca, pa su tako u Koprivnici udareni temelji renesansnom rukometu. (J.L.)



odijela u istom su stilu predstavili način pripreme vrhunskih delicija. Pri tome su koristili izvorne srednjovjekovne recepte i namirnice primjerene tom dobu, ali i ovovjekovne proizvode, poput Vegete mediteran, Podravkinog senfa i meda koji se izvršno stapaju u spravljanju izvrsnih renesansnih jela. Rolada od kopuna s nadjevom od kruha i kelja u umaku od šumskih gljiva, gulaš od divljači s mediteranskim biljem, špikani but divlje svinje, kunić u umaku od brusnice, pileći file s nadjevom od koprive, pečeni fazan s gorušicom i medom, čarobni



Podravka uz najbolje svjetske atletičare

Najstarije sportsko natjecanje u Hrvatskoj Memorijal Borisa Hanžekovića u svom je 62. izdanju bio prava poslastica za sve koji vole kraljicu sportova, uzbuđenje i dobru zabavu. Na stadionu Mladosti na Savi nastupilo je čak 17 osvajača medalja s ovogodišnjih Olimpijskih igara u Londonu, nekoliko svjetskih prvaka, a oboreno je čak šest rekorda ovog atletskog mitinga. Publiku je naravno najviše razveselio onaj kojeg je postavila prva osvajačica atletske zlatne medalje za Hrvatsku Sandra Perković, koja je u drugom hicu bacila 65.79 metara. No dugo se pljeskalo i trostrukoj olimpijskoj pobjednici Allyson Felix koja je oborila rekord mitinga na 200 metara, zatim duhovitom Jasonu Richardsonu koji je premoćno pobijedio u memorijalnoj utrci na 110 m prepone, te Taoufiku Makhloufi koji je šokirao svijet olimpijskim zlatom na 1500 metara, a u Zagrebu pokazao da to nije bila slučajna pobjeda. Sve od sebe dali su i mladi atletičari koji su se na popularnom Hanžeku uz stalnu podršku medvjedića Lina natjecali u okviru akcije Brže, više, jače. Za iskazanu srčanost i upornost medvjedić Lino nagradio je stotinjak djevojčica i dječaka slatkim



Atletičari Podravke i Belupa s olimpijskom pobjednicom Sandrom Perković

poklon paketima Podravke. Popularni Hanžek, kojemu je Podravka partner, okupio je sportsku i društvenu elitu Hrvatske, a među gledateljima bili su i članovi srebrnog četverca Marin i Valent Sinković, David Šain i Damir Martin, srebrni parolimpijaci Darko Kralj, ministar obrazovanja, znanosti i sporta Željko Jovanović te predsjednik Hrvatskog olimpijskog odbora Zlatko Mateša. Zanimljiva natjecanja oni su pratili uz Studenu koja je službeno piće mitinga, a Podravka se pobrinula i za osvježenje publike u Fan zoni. Najtraženiji na Podravkinom štandu bili su aromatizirani Studenac i vaflji s Lino ladom. Uoči popularnog Hanžeka na Jarunu je

održano promotivno događanje tijekom kojeg su se posjetitelji mogli družiti s vrhunskim atletičarima, sudjelovati u natjecanjima u tri atletske discipline, zabaviti se u društvu s medvjedićem Linom. Održano je i atletske natjecanje predstavnika sponzora, organizatora i novinara. Crvene boje Podravke branili su Mirjana Hanžek -Korporativne komunikacije, Svetlana Mežnarić -Financije, Ratko Težak- Belupo i Tihomir Bebek- Logistika koji su se natjecali u bacanju kugle, trčanju i skoku u vis. Na dobrom nastupu Podravkašima je čestitala Sandra Perković, istakavši i ovom prilikom da je Čokolino njen omiljeni doručak. (J.L.)

Podravka na Vinkovačkim jesenima

Tradicionalne, 47. Vinkovačke jeseni ovoga će vikenda okupiti tisuće posjetitelja, a bogat program zavrava u nedjelju. U sklopu pozante manifestacije grad Vinkovci po deseti puta organizira sajam gospodarstva i obrtništva na kojem će ove godine dio svog proizvodnog asortimana korz degustacije i prodaju predstaviti i Podravka. Svi posjetitelji imat će prilike kušati ukusne zalogaje koje će spravljati Podravkini promotori kulinarstva te se okrijepiti aromatiziranim Studencem. Za najmlađe posjetitelje tu će biti Lino pillowsi, Lino lade milk, Lino limenke i Lino dječjih majica te mnoga druga iznenađenja. (D.J.)

Cool okupljanje u Ravnoj Gori

Nakon što je prije dvije godine organizirano prvo okupljanje korisnika Coolinarike u Ravnoj Gori tradicija se nastavila i ove godine po treći puta. Prekrasna zelena oaza u hladu stoljetnih šuma od ranog prijepodneva postala je mjesto na kojem se okupilo tridesetak korisnika, od kojih su neki poveli i cijelu obitelj, a svatko je donio barem po jedno slano ili slatko jelo pripremljeno po receptima s Coolinarike pa delicija nije nedostajalo. Gastro druženje uz mnogo priče, smijeha i zabavnih igara potrajalo je do kasnih poslijepodnevni sati uz obećanje da će se na istom mjestu ponovno vidjeti i dogodine. (S.M.)



Dosta Vam je sadašnjeg posla?

Spremni ste na nove izazove?

Radite u Podravka Grupi? Pokazujete interes za gospodarske trendove EU? Htjeli biste bolje iskoristiti svoja do sada stečena znanja? Spremni ste na kontinuirano usavršavanje i osobni razvoj? Skloni ste timskom radu?

Prijavite se na **interni natječaj** za radno mjesto u novoosnovanoj poslovnoj jedinici unutar Tajništva Grupe:

Voditelj poslova (m/ž)

1 izvršitelj

Stručni suradnik (m/ž)

1 izvršitelj

Podravka d.d.
Tajništvo Grupe Podravka
EU desk

Mjesto rada: Koprivnica

Radni zadaci EU deska su:

/ kontinuirano praćenje Direktiva i pravila Europske Unije koje imaju utjecaj na poslovanje / podravka Grupe uz pravovremeno izvještavanje unutar Grupe Podravka / kontinuirano informiranje svih korisnika u Podravka Grupi o izmjenama EU propisa, tenderima, bitnim gospodarskim kretanjima i slično / praćenje usklađenosti svih segmenata poslovanja Podravke d.d. s EU propisima / informiranje Uprave o EU natječajima i tenderima / koordinacija i priprema dokumenata za prijavu projekata koji se financiraju iz EU fondova / projekti vezani uz prilagodbu poslovanja Podravka Grupe u okviru EU / vođenje i održavanje info deska Podravke / uspostavljanje kontakata s institucijama članica EU gdje Podravka posluje / analiza tržišta EU i mogućnosti širenja asortimana odnosno rasta prodaje / posebno praćenje poslovanja društava Podravke lociranih na tržištu EU radi boljeg korištenja postojećih resursa, proizvodnih, prodajnih i nabavnih

Od Vas očekujemo:

/ visoku stručnu spremu iz područja društvenih znanosti (prednost za Voditelja ekonomski smjer) / aktivno znanje engleskog jezika (za posao Voditelja obvezna je razina C1) / prednost je poznavanje dodatnog stranog jezika; francuskog ili njemačkog / višegodišnje radno iskustvo u Podravka Grupi te dobro poznavanje poslovanja Podravka Grupe / izvrsne komunikacijske i organizacijske sposobnosti / inicijativu i proaktivnost / izražen interes za gospodarska kretanja i trendove u EU

Ukoliko želite nastaviti daljnji rad i osobni razvoj u kompaniji na navedenim poslovima u okviru novoosnovanog EU deska, unutar Tajništva Grupe Podravke, molimo Vas da svoju ponudu i životopis pošaljete najkasnije do **21. rujna 2012.** godine na adresu:

Podravka d.d.
Upravljanje ljudskim potencijalima
(obvezna naznaka: za interni natječaj)
Ante Starčevića 32
48 000 Koprivnica

ili e-mail: interni.natjecaj@podravka.hr

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



engleski
njemački
francuski
talijanski
mađarski
španjolski
ruski

Škola za strane jezike



Upisi: 01.09. - 30.09.2012.
od 10 - 12 sati
svake subote

za odrasle i djecu od 3 god. nadalje

KOPRIVNICA, Trg mladosti 16a, I. kat

info: www.arcobalena.hr 091/517 0255; 098/82 35 49

Cambridge
diplome

PODRAVKIN RESTORAN JELOVNIK ZA RUJAN

17.09.2012 ponedjeljak

Varivo grah podravski, rolana
lopatica, salata

18.09.2012 utorak

Pileći paprikaš, tijesto, salata

19.09.2012 srijeda

Pečenica, varivo špinat, pire
krumpir

20.09.2012 četvrtak

Junetina na lovački, riža sa
šampinjionima, salata

21.09.2012 petak

Pohani oslić, slani krumpir,
salata

24.09.2012 ponedjeljak

Varivo grah s tijestom, kobasica,
salata

25.09.2012 utorak

Đuveđ, rizi-bizi, salata

26.09.2012 srijeda

Dalmatinska paštica, njoki od
krumpira, salata

27.09.2012 četvrtak

Pečena piletina, kaša hajdinska,
salata

28.09.2012 petak

Mađarski gulaš



S Vegetom se bolje jede!

Povrtni štapići - zdrave grickalice

Svako dijete može zavoljeti korjenasto povrće, koje je osim za juhe, variva i priloge, idealno i za ukusne i zdrave grickalice. -piše: Valika

Kada je riječ o hrani djeca dobro znaju što vole, a što ne vole jesti. Naravno, ona, gotovo u pravilu ne vole povrće. No, na sreću mame znaju što je dobro za djecu. One znaju da je povrće toliko zdravo da ne smije i ne može biti nevoljeno. One su vješte da uz manje ili više njihova truda, strpljenja i mašte svako dijete može zavoljeti i korjenasto povrće, koje je osim za juhe, variva i priloge, idealno i za ukusne i zdrave sirove grickalice.

Doista, korijenje mrkve, peršina, celera, cikle i primjerice rotkvice može se u tili čas pretvoriti u slastan mali obrok koji će dijete zasigurno poželjeti i drugi put. Naime, korjenasto povrće nije samo neobično bogato hranjivim sastojcima neophodnim za pravilan i zdrav rast i razvoj djeteta, već ima i neke osobine koje ga mogu učiniti privlačnima i najzibirljivijim mališanima. Primjerice, ono uglavnom ima djeci najomiljeniji slatkast okus te se dobro slaže i s namirnicama koje djeca inače jako vole, primjerice sa sirom i šunkom. K tome, što je za djecu još i važnije, korjenasto povrće dolazi u različitim veselim bojama (narančastoj, žutoj, crvenoj), hrskava dok se žvače i može se jesti na njihov najomiljeniji način, prstićima.

Što maštovitije to je djeci finije

Kako djeca doista jedu očima prilikom spremanja sirovih grickalica ne štedite maštu. Primjerice mrkvu i ciklu narežite na štapiće koji se mogu grickati sami ili još bolje umočeni u neki gušći i čvršći umak od sira, tofua, maslaca, kiselog vrhnja, kikiriki maslaca, majoneze, začinskog bilja, orašastih plodova, kuhanog slanutka ili primjerice graha (što češće budete mijenjali okuse to će štapići biti dulje zanimljivi). Štapiće možete servirati i kao snopiće povezane listom poriluka ili stabljike vlasca. K tome, snopići mogu biti jednobojni, od jedne vrste povrća ili raznobojni, primjerice od žute i crvene mrkve te crvene cikle. Korjenaste štapiće kombinirajte i sa štapićima od tvrdog sira, šunke ili salame te drugog povrća, primjerice paprike.

Nadalje, zabodete li štapiće u namaz serviran u zdjelici, djeca će se diviti jestivom cvijetu te stavite li ga na tanjur i formirate, u njega nabodite štapiće

kao bodljikavom ježu. Povrtni štapići mogu zamijeniti i grisine, odnosno oko njih možete namotati tanke ploške sira ili šunke (servirajte ih uz neki umak). Uz pomoć noža ili kalupa, korijenje možete narezati i na kockice, okrugle ili dugoljaste ploške, trake, trokute, kvadratiće, zvjezdice, mjesece i druge oblike od kojih možete složiti jestive slike ili figurice, cvjetove, kućice te primjerice životinje, koji će oduševiti mališane i natjerati ih da svakodnevno uživaju u povrtnim grickalicama. Grickalice servirajte i na tanjurima koji imaju više udubljenja, na papirnatim tanjurima ili u čašama, u papirnatim vrećicama i zamotuljcima, na listovima salate ili u košaricama od izdubljenog povrća. Ponekad, uz obrok možete dodati i neku malu igračku (primjerice uz grickalice od mrkve zečića koji baš stoga što je jede ima savršen vid i brzo, brzo trči) ili ga servirajte uz crtić ili film u kojem se pojavljuju životinje koje vole jesti korijenje.

Što raznolikije to je za djecu zdravije

Iako je korjenasto povrće već samo po sebi jako, jako hranjivo, kombinira li se s drugim namirnicama, grickalice postaju još zdravije. Primjerice, na drvene štapiće ili čačkalice (prije služenja otkinite im oštre vrhove) naizmjenično nanižite ploške ili kockice mrkve, celera, cikle i rotkvice, te sira, salame ili šunke. Djeci ponudite i slatko-slane ražnjiće, odnosno korjenasto povrće kombinirano s

jabukama, kruškama, narančama ili ananasom, voćem čiji se okusi dobro slažu s povrćem. Osim za samostalna mala jela, korjenasto povrće možete iskoristiti i za obogaćivanje i dekoriranje i drugih malih jela. Primjerice, dodate li okruglim popečcima od povrća ili mesa nožice od štapića mrkve, glavu od rotkvice, te ostalo ovisno o vašoj mašti, mali obrok postaje ne samo ukusniji i zdraviji, već i poželjniji.

Nadalje, maštovito narezane komadiće korjenastog povrća možete umiješati i u različite namaze, umake i salate, pa je primjerice ruska ili francuska salata sa sirovim kockicama mrkve jedan od načina da dijete proba i prihvati okuse zdravog sirovog povrća. Nadalje, ploške sirovog korjenastog povrća mogu postati i sastavni dijelovi djeci omiljenih malih, kanape sendviča, u kojima mogu zamijeniti ili pojačati kreker. Osim na štapiće i ostale oblike, korjenasto povrće možete i krupnije naribati te poslužiti kao dobrodošao hranjivi dodatak salatama, umacima i namazima. K tome, naribana mrkva ili celer idealni su i za oslikavanje jela, posebno sendviča. Primjerice, djeca će u slast pojesti sendvič s licem klauna, stoga na polovici nekog okruglog peciva namazanog maslacem, složite lice od ploške salame, kosu od crvene naribane mrkve, usta od kolutića kuhanog jajeta, nos od polovice crvene rotkvice, oči od rastopljenog sira i obrve od malo peršina.



0 pobjedniku hrvatskog finala odlučila Podravkina Jadranska kuhinja



Mišel Tokić bio je glavni kreator Jadranske kuhinje

Ekipa Vranjica iz Solina, Paga, Raba i Plina istočna iz Ploča nadmetale su se u trećem hrvatskom finalu Jadranskih igara za titulu najbolje ekipe u Hrvatskoj i za vrijednu nagradu, malo sanitetsko vozilo. Presudni bodovi nisu se, kako to obično biva, dobivali u potezanju konopa, već je o sveukupnom pobjedniku odlučivala - Podravkina Jadranska kuhinja. Budući da je otok Pag poznat po svojoj ukusnoj janjetini, upravo se taj recept pripremao u Podravkinom gastro kutku i to pod budnim okom stručnog žirija predvođenog Podravkinim promotorom kulinarstva Mišelem Tokićem, te Nenadom Posavcem, poznatim hrvatskim gastronomom. Samo jedan bod koji je za recept paške janjetine na padeli dobila ekipa Solina (i bolji rezultat u potezanju

konopa od bodovno izjednačenog Paga!) bila je dovoljna da na kraju osvoje titulu ukupnog pobjednika. Premda su sva jela bila i više nego ukusna, Rab je trijumfirao pobjedničkim receptom, dok je ekipa Ploča osvojila drugo mjesto pa prema tome i dva boda. Domaćini, ekipa Paga ostala je bez bodova u pripremi lokalnog specijaliteta.

Ekipa Solina – prvi međunarodni pobjednik Jadranskih igara

Biograd na moru bio je posljednje ovogodišnje okupljalište Jadranskih igara i to međunarodnog finala. Uz ekipu Vranjica iz Solina koja se okitila titulom prvog međunarodnog pobjednika u finalnim Jadranskim igrama, vještinu i spretnost u zabavnim i zahtjevnim igrama okušale su i ekipa susjedne Slovenije, Italije i Crne Gore. Podravkina Jadranska kuhinja i ovdje se pokazala izazovom za neke ekipe, ali slastan rezultat nije izostao: salata od sipe i čičvarde (slanutka) oduševila je gastro žiri, a kasnije i natjecateljske ekipe.



Podravkina humanost

Podravka je svoju humanu stranu još jednom pokazala omogućivši djeci SOS Dječjeg sela Lekenik sudjelovanje na Lino Jadranskim igrama. Na međunarodnom finalu, Podravka - generalni pokrovitelj Jadranskih igara donirala je ček SOS Dječjem selu Hrvatska u iznosu od 35 tisuća kuna, doprinijevši i na taj način ovom bogatom ljetnom zabavnom spektaklu.



Dječje selo Lekenik vrijednu donaciju dobilo iz ruku Marinke Akrap i Mirande Tatari

Obavijest o prodaji računala

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike Podravke da organizira prodaju računala tranše 7 i to:

rb	naziv	komada	Cijena
1	PC HP dc7900 SFF E-8400 160G 2.0G, Monitor HP 19 LE1901 Wide	200	700,00 kn
2	Notebook HP HP EliteBook 8530p P8700 15 2GB/250, torba, miš	50	1.000,00 kn

U cijenu je uračunat PDV. Plaćanje na tri rate putem ustega na plaći.

Pravo prvootkupa imaju radnici koji rade na istim računalima iz tranše 7 najkasnije do 1. 10. ,a upis ostalih radnika koji ne rade na računalima iz tranše 7., a željeli bi iste otkupiti vršit će se isključivo od 2. 10. – 15. 10.

Može se predbilježiti samo 1 (jedno) računalo . Predbilježiti se mogu samo kreditno sposobni radnici.

Predbilježbe i prodaja će se vršiti do isteka zaliha, po principu viđeno kupljeno. Na kupljena računala nema garancije.

Predbilježbe se vrše na email: mirjana.cahunek@podravka.hr ili tomlislav.rogelj@podravka.hr ili tel. 651 781 .

Radnike koji se predbilježe za kupnju računala tranše 7 sektor Informatika će obavijestiti o vremenu i mjestu preuzimanja računala tijekom mjeseca studenog 2012.

Obavijest o prodaji šećera

Odjel PRIGODNE PRODAJE obavještava radnike Podravke da organizira prodaju ŠEĆERA uz mogućnost plaćanja na 3 rate putem ustega na plaći po cijeni od 6,27 kn/kg tj 313,50 kn/vreća 50 kg.

Prodaja će se vršiti 17.09. od 13.30 do 15.30 sati na Danici skladište S002 (bivše Sjemenarstvo).

Zainteresirani radnici za kupnju šećera moraju imati radne iskaznice!!!

Obavijest o prodaji deterdženta

Odjel PRIGODNE PRODAJE obavještava radnike Podravke da organizira prodaju deterdženata proizvođača SAPONIA - Osijek, uz mogućnost plaćanja na 3 rate putem ustega na plaći i to:

- Detergent Faks Helizim Aquamarine Hygienic 10/1 po cijeni od 105,00 kn/pakiranje
- Detergent Rubel Color Fresh 10/1 po cijeni od 87,50 kn/pakiranje
- Omekšivač Ornel Meksi 5/1 po cijeni od 36,25 kn/pakiranje
- Ornel Calming 4xkonc. 5/1 po cijeni od 60,00 kn/pakiranje
- Likvi A.all in 1 30 Tab.M.Power pakiranje po cijeni 45,19 kn/kutija
- Tekući detergent Faks Helizim Colorfix 3/1 po cijeni 76,00 kn/pakiranje
- Bis Sanibad Fresh 750 ml (Sredstvo za čišćenje i dezinfekciju sanitarne opreme s mirisom) po cijeni 13,01 kn/pakiranje
- Bis Floral/Emotion/Tropic 500 ml (Mirisni osvježivač rublja i prostora) po cijeni 29,81 kn/pakiranje
- Tipso extra- sred. za ručno pranje suđa – 39,38 kn/pakiranje

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti najkasnije do 20.09. na tel 651 781 ili 651 954 ili na e mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

Napomena: Podjela deterdženta vršit će se 26. 09. od 13.30 do 15. 30 sati ispred skladišta 163, Kolodvorska (preko puta dvorišta Galantpleta).

Obavijest o prodaji riba

Odjel prigodne prodaje organizira prodaju r i b e , uz mogućnost plaćanja na tri rate. Na ponudi su sljedeći proizvodi:

- Lignja patagonica cijela (nečišćena), pakiranje 3 kg – 135,00 kn /pakiranje
- Oslić bez glave, pakiranje 3 kg – 95,70 kn /pakiranje
- File oslića , pakiranje 3 kg – 135,00 kn /pakiranje
- Škarpina bez glave, pakiranje 3 kg – 165,00 kn /pakiranje
- Skuša, pakiranje 3 kg – 89,70 kn /pakiranje
- Papalina, pakiranje 5 kg – 60,00 kn /pakiranje
- File soma smrznuti I klasa, pakiranje 3 kg – 165,00 kn/pakiranje
- File soma smrznuti III klasa, pakiranje 3 kg – 90,00 kn/pakiranje
- Pastrva, svježa, , pakiranje 3 kg – 110,70 kn/pakiranje
- Šaran, svježi, 3 kg i više – 25,00 kn / kg

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti najkasnije do 20. 09. na tel 651 781 ili 651 954

i na e mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

Napomena: Podjela riba vršiti će se 27. 09. od 13.30 do 15. 30 sati ispred skladišta 163, Kolodvorska (preko puta dvorišta Galantpleta).

Obavijest o prodaji ugljena

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike Podravke da organizira prodaju ugljena za peći i centralna grijanja to:

- ugljen je lignit (zemlja porijekla BiH) tzv.komad II, drobljen u komadima cca 15x25cm.

- cijena: 1050 Kn /tona rinfuza

1250 Kn /tona u vrećama

- plaćanje u šest mjesečnih obroka obustavom na plaći

- prijevoz se naplaćuje 12 kn /km u jednom pravcu tj skladište (Kop. Bregi) - adresa kupca i plaća se kod isporuke

- kupac može po želji koristiti vlastiti prijevoz.

Plaćanje na 6 rata putem ustega na plaći.

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti na broj telefona 651 781 ili na email: mirjana.cahunek@podravka.hr

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:

Procesni radnik (m/ž) 3 izvršitelja

Belupo d.d.
Kontrola kvalitete / Mikrobiološki laboratorij
Proizvodnja/ Proizvodnja krutih lijekova
Istraživanje i razvoj / Razvoj tehnologije

Mjesto rada: Koprivnica

Vaši radni zadaci bit će:

/ rad i edukacija prema pravilima DPP i ZNR / priprema otopina za pranje opreme i prostora / pranje laboratorijske opreme i pribora / čišćenje radnih prostora

Od Vas očekujemo:

/ NKV / poželjna 1 godina radnog iskustva / savjesnost i odgovornost u radu

Tehničar (m/ž) 2 izvršitelja

Belupo d.d.
Istraživanje i razvoj / Stabilnost
Mjesto rada: Koprivnica

Vaši radni zadaci bit će:

/ rad i edukacija prema pravilima "Dobre proizvođačke prakse (DPP) i Zaštite na radu (ZNR)" / analiza uzoraka na HPLC aparatu / rad s kemikalijama i sitnom laboratorijskom opremom / vođenje evidencije kemikalija i supstancija koje se upotrebljavaju kod analize / kalibracija i praćenje rada laboratorijske opreme

Od Vas očekujemo:

/ SSS, farmaceutski, kemijski ili prehrambeni tehničar / poželjna najmanje 1 godina radnog iskustva / znanje engleskog jezika / osnove rada na računalu (Word, Excel) / dobre komunikacijske sposobnosti, savjesnost i odgovornost u radu, sklonost timskom radu

Tehničar (m/ž) 1 izvršitelj

Belupo d.d.
Istraživanje i razvoj / Razvoj tehnologije
Mjesto rada: Koprivnica

Vaši radni zadaci bit će:

/ rad i edukacija prema pravilima DPP i ZNR / priprema laboratorijskih proba razvojnih proizvoda / proizvodnja pilotskih serija i provođenje procesne kontrole / rad sa sirovinama, laboratorijskom i pilotskom opremom

Od Vas očekujemo:

/ SSS, farmaceutski tehničar / poželjna najmanje 1 godina radnog iskustva / znanje engleskog jezika / osnove rada na računalu (Word) / dobre komunikacijske sposobnosti, savjesnost i odgovornost u radu, sklonost timskom radu

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 **21.09.2012.** godine na adresu:

Belupo, d.d.
Pravni i zajednički poslovi
(obvezna naznaka: za interni natječaj)
Ulica Danica 5
48 000 Koprivnica
ili **e-mail:** kadrovi@belupo.hr

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



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:

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 20. 09. na tel 651 781 ili 651 954

i na e mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

Napomena: Podjela mesa vršiti će se 27. 09. od 13.30 do 15. 30 sati ispred skladišta 163, Kolodvorska (preko puta dvorišta Galantpleta).



Vraćen sjaj Atačevoj slici u Pivnici Kraluš

Slici Moja Podravina autora Zlatka Kauzlarića Atača koja već 40 godina krase veliki zid Pivnice Kraluš vraćen je prvobitni sjaj. Početkom rujna završena je restauracija tog značajnog umjetničkog djela koju su u četiri desetljeća nagrizli vremenski uvjeti i prekomjerni dim cigareta. Zahtjevni posao je obavila mlada restauratorica Dunja Vedriš zaposlena u restauracijskom centru u Ludbregu, a završno je sam autor profesor Kauzlarić sa svojim suradnicama s Akademije likovnih umjetnosti intervenirao u nekoliko detalja tako da je slika zaista dobila prvobitnu

svježinu. Prema riječima akademskog slikara Zlatka Kauzlarića Atača uz vrlo malo investiranih sredstava za restauraciju slike, istovremeno je učinjeno puno na poboljšanje ukupnog dojma cijelog objekta. Tako Pivnica Kraluš koja se godinama diči s nagradama za kulinarsstvo za svoju 40. obljetnicu neprekidnog rada dobiva i novi umjetnički štih. Sve to ovaj prekrasni i jedinstveni ugostiteljski objekt, koji osvaja svojim posebnim ambijentom, odličnom hranom i ljubaznim osobljem s pravom uvrštava u najbolje restorane Hrvatske. (J.L.)

40. obljetnica slikarstva Barbare Percač

U izložbenom prostoru u Društvenom domu – galerija u Molvama u petak 14. rujna u 19,30 sati otvara se retrospektivna izložba slika Barbare Percač. Barbara će izložiti djela nastala u proteklih 40 godina, od početka slikarstva – naive pa do danas, kad se ogleda u apstrakciji, kubizmu, realizmu, rad u olovci, odnosno djela u različitim tehnikama i pravcima. Predgovor za katalog napisala je Helena Kušenić, djelatnica Muzeja grada Koprivnice.

Porijeklom iz Koprivničkih Bregi, Barbara Percač već je u djetinjstvu pokazivala sklonost slikarstvu, a ta njezina sklonost upravo je došla do izražaja u Molvama gdje je živjela neko vrijeme kad ju je stjecajem okolnosti impresioniralo slikarstvo Mije Kovačića i ponukalo je da se i ona okuša u tom umijeću. Međutim, 80-tih godina napušta naivu i iskušava svoj talent u drugim likovnim pravcima – koristeći tehnike: ulje na platnu, akvarel, tuš, suhu kedu i drugo. Upisuje tečaj keramike u Zagrebu te usavršava tehniku vitraža. Tijekom 2005. i 2006. godine u otvorenom učilištu Zagreb kod prof. Radaka polazi slikarsku školu. Osnovala je i Likovno društvo u Medicinskom centru u Koprivnici, a članica je Podravkine likovne sekcije, Udruge umjetnika "August Šenoa" u Zagrebu i "Molvarskog likovnog kruga". Sudjelovala je u mnogim likovnim kolonijama i često je poklanjala svoja djela u dobrotvorne svrhe. Izlagala je diljem Hrvatske (Đurđevac, Karlovac, Zagreb,

Hlebine, Dubrovnik, Koprivnica, Opatija, Križevci, Pula, Split, Osijek, Sisak itd.), a više puta i u inozemstvu (Rim, Palermo, Bremen, München, Chicago, Duisburg, Nagyattad, Eglslsbach). Uvrštena je u knjigu "Hrvatski naivni umjetnici" 1973. godine te knjigu Grge Gamulina 1974. "I pittori naifs della Scuola di Hlebine", a 1975. uvrštena je u knjigu "Maestri della tavolozza" (Milano). Sada je umirovljenica i živi i stvara u Koprivnici.

Podravkini literati krasnoslovili kroz renesansu

Članovi literarne sekcije KUD-a Podravka svojim su sudjelovanjem obogatili ovogodišnji Renesansni festival. Krasnoslovili smo stihove Miroslava Krležu tj. Balade Petrice Kerempuha u kojima autor kroz humor, ironiju, sarkazam, cinizam, paradoks, prikazuje pučku sudbinu kroz stoljeća i naravno kroz renesansu. Također smo se predstavili s remek djelom hrvatske renesansne poezije Hanibalom Lucićeom te je na našem festivalu zablistala Lucićeova "Jur ni jedna na svit vila". U ovom prvom renesansnom literarnom projektu sudjelovali su hrabri "Poete Potepuhi" Stjepan Golubić, Ljerka Puklavec, Božica Galinec i Ana Jakopanec. Sada više nema zaustavljanja, već iz povišesti mi stupamo u budućnost. (A.V.)

Pavković predstavio knjigu o Josipu Joviću



Pred prepunom dvoranom Doma specijalne policije u Zagrebu, održano je predstavljanje nove knjige Mladena Pavkovića „Josip Jović-Junak hrvatskog Domovinskoga rata“. Na predstavljanju su uz autora govorili i Josip Klemm, predsjednik Udruge Specijalne policije RH, Ante Šoljić, ratni načelnik u sektoru Specijalne policije MUP RH, Anto Jurendić, bivši pripadnik Specijalne policije ATJ Lučko i zapovjednik ATJ Lučko Alen Klabot. Bila je to prigoda da se ponovno podsjeti na tzv. „Krvavi Uskrs 1991.“, kad su hrvatski policajci uspješno okončali redarstvenu akciju, a u kojoj je na žalost život na Oltar Domovine položio Josip Jović, prva žrtva srpske agresije, dok je devet redarstvenika bilo ranjeno. Knjiga donosi sve najvažnije detalje iz života i rada Josipa Jovića, a uskoro će biti predstavljena i u njegovu rodnom mjestu Aržanu, gdje je uz najviše vojne počasti i sahranjen.

-Malo se na žalost zna o ulozi hrvatske policije u Domovinskom ratu. Međutim, njihov doprinos stvaranju hrvatske države je iznimno veliki. Dovoljno je reći da je tijekom rata poginulo 730 policajaca, a da je oko 3500 ranjeno. Knjiga o prvom poginulom branitelju samo je nastavak onoga za što se bori UBIUDR Podravka, ali i ja osobno – da se ne zaborave ljudi koji su bili prvi kad je trebalo – kazao je Mladen Pavković, koji je predstavio i novu knjigu koju je priredio i uredio s naslovom „Na stratištu rata“ autora dr. Ljubomira Radovančevića. (V.I.)

Ekipa Krim Mercatora pobjednici sedmoga Memorijalnog turnira Josip Samaržija Bepo



Pobjedom protiv Budućnosti 28:25 (14:12) u 3. kolu 7. Memorijalnog turnira Josip Samaržija Bepo ekipa Krim Mercatora pobjednik je ovogodišnjeg turnira sa svih šest osvojenih bodova. Budućnost je druga, austrijski Hypo osvojio je treće, a domaćin turnira Podravka Vegeta četvrto mjesto. Prigodnim govorom turnir je otvorio predsjednik Upravnog odbora Podravke Vegete i član Uprave Podravke Jorn Pedersen koji je tom prilikom svim hrvatskim rukometnim olimpijkama predao cvijeće. Nakon dva dana turnira koji, bez obzira što nije završio prema optimističkim najavama domaćina, uslijedilo je svečano proglašenje najboljih.

Tom prigodom predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić je predao cvijeće Bepovoj supruzi Ani Samaržiji, koja redovito prati turnir i sudjeluje u njegovu svečanu dijelu. Predsjednica Zajednice sportskih udruga grada Koprivnice Jasminka Stričević predala je priznanja Sussani Müller iz Krim Mercatora kao najboljem strijelcu turnira. Müller je zabilježila 29 golova u tri utakmice. Najboljom vratarkom, izborom trenera, izabrana je golmanica Budućnosti Clara Woltering, koja je imala 23 obrane, a za najbolju igračicu izabrana je Nina Wörz iz Krim Mercatora koja je zabilježila 13 golova za svoju ekipu. Ana Samaržija je podijelila pehare za osvojena mjesta. Za prvo mjesto pehar je primila Ljudmila Bodnjeva iz Krim Mercatora, za drugo Clara Woltering iz Budućnosti, za treće mjesto Alexandra Do Nascimento iz Hypa Nö, a za četvrto mjesto Miranda Tatari iz Podravke Vegete. U sklopu turnira snage su odmjerile i druge ekipe Podravke Lino i Hypa. Dok su u prvoj utakmici mlade Podravkašice pobijedile 25:23 (14:11), u uzvratu su bile bolje igračice drugog sastava austrijskog Hypa 26:24 (11:11). **(B.F.)**

Jorn Pedersen novi predsjednik Upravnog odbora RK Podravke



Na sjednici Skupštine Rukometnog kluba Podravka za novog predsjednika Upravnog odbora izabran je Jorn Pedersen, član Uprave Podravke. Dosadašnji predsjednik Krunoslav Bešvir razriješen je dužnosti jer odlazi iz Podravke. Razriješen je i dosadašnji Upravni odbor i izabran novi u koji su, uz Jorna Pedersena, izabrani Olivija Jakupec i Hrvoje Kolarić kao potpredsjednici, a za članove su izabrani Branka Perković, Senka Laljek, Josip Nakić-Alfirević, Ivan Pal, Anđelko Stričević i Ivo Čičin-Mašansker.

Za predsjednika Nadzornog odbora izabran je Dragan Habdija, a za članice Tamara Bali-Zvonar i Ivana Širić. Jorn Pedersen bio je u vrijeme održavanja skupštine na službenom putu, a potpredsjednica Olivija Jakupec rekla je da Podravka, bez obzira na suprotna nagađanja, ostaje uz svoj rukometni klub te će, dapače, međusobnu suradnju podići na višu razinu. Predsjednik Jorn Pedersen svojim zaduženjima u Podravki pokriva upravo europski prostor na kojem klub treba osnažiti i nastaviti dograđivanje poznatog imagea. Olivija Jakupec zahvalila je dosadašnjem Upravnom odboru na radu, koji nije bio jednostavan, a novi Upravni odbor treba do kraja riješiti izazove. Istodobno, RK Podravka treba prepoznati uvjete u kojima radi i što znači imati sponzora kao što je Podravka. Zato će rezultatima u idućem razdoblju pridonijeti tom zajedništvu. **(J.L.)**

Slaven Belupo nezaustavljiv u prvenstvu

Nakon sedam odigranih prvoligaških kola te osvajanja sva tri gostujuća boda u Gradskom vrtu protiv Osijeka u zadnjem kolu, Slaven Belupo i dalje drži visoko drugo mjesto na tablici s 18 bodova, uz šest pobjeda i jedan poraz, bod manje od vodećeg Dinama. Nikada u povijesti kluba Slavenaši nisu tako dobro startali u prvenstvu, nezaustavljivo i u visokom ritmu pa tako sve više raste i optimizam, a i apetiti u klubu i među navijačima vezano za ovogodišnje dosege Koprivničana u Prvoj ligi. Osječka pobjeda uz nova tri boda donijela je i mirnoću u redovima Slavena s kojom će do-

čekati Rijeku, nakon prvenstvene stanke zbog kvalifikacijskih utakmica reprezentacije Hrvatske za odlazak na Svjetsko prvenstvo. Rijeka ima jako dobru iiskusnu momčad, ali mislim da smo u Koprivnici pred našim navijačima mi favoriti. Bit će to vjerujem jako dobra utakmica jer u momčadi Rijeke igra nekoliko naših bivših igrača. Nadam se, da ćemo još jednom igrati dobro i osvojiti nova tri boda – rekao je kapetan Slaven Belupa Alen Maras. S optimizmom Slavenovog kapetana i najavljujemo utakmicu 8. kola protiv Rijeke koja će se odigrati ove nedjelje na koprivničkom Gradskom stadionu s početkom u 19 sati. **(B.F.)**



Važno kako se ispriča

Sastanak u klubu ljubitelja viceva. Svi vicevi su katalogizirani pod brojevima i stari članovi ih znaju napamet. Jedan od članova priča vic:

- Pedeset i jedan!

Svi se smiju! Drugi član:

- Dvadeset i osam!

Grohotan smijeh. Sastanku prvi puta prisustvuje i novi član. Videći kako je dovoljno izgovoriti samo broj vica, odluči da proba i on.

- Trideset i tri!

Tajac, nitko se ne smije. Jedan od starijih članova mu se obrati:

- Kolega, nije važno kakav je vic, važno je kako se ispriča

Malo razmišljanja o EU

Pitagorin poučak: 24 riječi

Gospodinova molitva: 66 riječi

Arhimedov zakon: 67 riječi

Deset zapovijedi: 179 riječi

Američka Deklaracija nezavisnosti: 1.300 riječi

Američki Ustav sa svih 27 izmjena i dopuna: 7.818 riječi

Propisi EU o prodaji kupusa: 26.911 riječi.

168 godine prije Krista Ciceron je zapisao:

1 - Siromah	Radi,
2 - Bogat	Iskorištava prvoga,
3 - Vojnik	Brani obojicu,
4 - Porezni platiša	Plaća za svu trojicu,
5 - Lutalica	Odmara se za četvoricu,
6 - Pijanac	Pije za petoricu,
7 - Bankar	Potkrada svih šest,
8 - Odvjetnik	Zavađa svu sedmoricu,
9 - Liječnik	Ubije svih osam,
10 - Pogrebnik	Pokopa svih devet,
11 - Političar	Živi na račun svih deset.

Štef

Štef je prijatelju Joži ukrao 200 litara vina iz podruma.

Dolazi policajac Štefu kući i ispituje ga:

- Dobro, pa zašto ste otuđili 200 litara vina od svog prijatelja Jože? Recite mi gdje je sada to vino?

- Popil sem,

- Nemojte meni Štef prodavati maglu. Pa niste popili 200 litara vina u dva dana. Da čujem, koliko ste točno popili?

- Pa, jedno 20 litri.

- A gdje je ostatak?

- Prodal sem.

- A gdje su novci?

- Zapil sem.

Razni

Sretnu se dva pijanca.

Prvi:

- Oprostite, mogu li proći između vas dvojice?

- Svakako, ali samo jedan po jedan.

Dva studenta u kafiću nakon ispita.

- Onda, kako je bilo na ispitu iz fizike?

- Pobožno!

- Kako to misliš pobožno?

- Kada je profesor postavljao pitanja ja sam se križao, a kada sam ja odgovarao on se križao.

- Što je to: teško je 300 kila, zimi grije, a ljeti visi na drvetu?

- Pojma nemam.

- Peć!

- Kako peć visi na drvetu?

- A što je tebe briga gdje ja držim peć po ljeti.

Pita mali Ivica tatu:

- Tata, što je to pijanac?

- Sine ... vidiš li one dvije gredice na ogradi? Eto, pijancu se čini da su tamo 4 gredice.

- Ali tata, ja vidim samo jednu gredicu.

Eva prijeti Adamu:

- Ako me ne voliš ostavit ću te.

- Baš me briga, imam ja još rebara.

- Koji je glavni uzrok razvoda?

- Brak!

- Tko je bio najsretniji ljubavni par na svijetu svih vremena?

- Eva i Adam, jer nisu imali punicu i svekrvu.

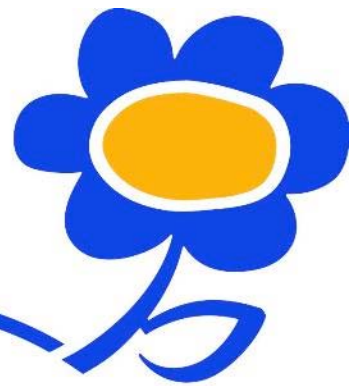
Grupa šišmiša na jednoj grani, svi vise osim jednoga koji stoji uspravno. Jedan od onih koji vise pita susjeda:

- Ma što je ovome?

- Pojma nemam. Do prije pet minuta je izgledao u redu, a onda se onesvijestio.

NOSI TO NA PIŠKORNICU!





PODRAVKAŠICE I PODRAVKAŠI
iskažimo se u natjecanju
"NA POSAO BEZ AUTOMOBILA"
(17. - 21. rujna 2012. godine)

EUROPSKI
TJEDAN KRETANJA

Drage Podravkašice i Podravkaši,

Poznato je da znatan broj nas svakodnevno dolazi na posao bez automobila. Sada imamo priliku, u sklopu Europskog tjedna kretanja, sudjelovati u natjecanju koprivničkih poduzeća u korištenju alternativnih mogućnosti putovanja na posao. Stoga neka ovo natjecanje bude svima nama dodatan poticaj da više i češće na posao putujemo pješke, biciklom, autobusom ili vlakom!

Kako se možete jednostavno uključiti u natjecanje?

1. Odlučite u Europskom tjednu kretanja putovati na posao pješke, biciklom, autobusom ili vlakom.
2. Dnevno upisujte način putovanja na posao i prijedeni broj kilometara u tabele na oglasnim pločama ili u excel tabele koje možete preuzeti na Podravkinom intranetu.
3. Prikupljene podatke **21. rujna do 10.00 sati** predajte poslovnim tajnicama u vašim radnim cjelinama

Podravka i ovim putem želi doprinijeti širenju ideje o održivom razvoju u kojoj je sadržana briga o okolišu i društvenoj zajednici, no konačan uspjeh ovisi o vašoj volji i spremnosti za sudjelovanjem.

Podravkaše s najviše prijedanih kilometara ćemo nagraditi
Podravkašice i Podravkaši, iskažimo se!

22. rujna (subota) dodite na Zrinski trg na kvalitetan doručak koji su osmislili
Podravkini nutricionisti

9.00-12.00: Zdravom prehranom, aktivnim kretanjem i sportom kroz aktivan i zdrav život

Rukometašice, tenisači, hrvaci od 9,30 na zdravom doručku
Vježbajte s našim sportašima

Lino® nagradna igra

Uz Lina uči bolje i igrati se do mile volje



Osim što stalno priprema nešto fino za papicu, Lino je odličan partner za igru, zabavu i druženje.

Ove jeseni odlučio je pomoći svojim malim prijateljima i u učenju, kako bi im što više vremena ostalo za igru. Nabavio je najsuvremenija HP Omni 27 stolna računala, Nintendo Wii igraće konzole i Media playere koje će kao nagradu podijeliti onima koji pojedu puno proizvoda pod markom Lino- žitnih kašica, kremnih namaza, keksa, žitarica, pšenične krupice i naravno imaju malo sreće u Lino nagradnoj igri. Nagradna igra nosi naziv Uz Lina uči bolje i igrati se do mile volje, a traje od 10. rujna do 31. listopada. Način sudjelovanja je jednostavan: u bilo kojoj trgovini potrebno je kupiti proizvode pod markom Lino u težini od minimalno dva kilograma, te lentice s tih proizvoda zajedno s kopijom računa poslati na adresu LINO NAGRADNA IGRA, p.p.160, 48 000 Koprivnica. Da bi se šanse za dobitak povećale moguće je poslati više pošiljaka. A onda treba čvrsto stisnuti palčeve i uz fine Linove proizvode čekati javno izvlačenje koje će se održati 16. studenoga u Koprivnici, odnosno njihovu službenu objavu 30. studenoga na www.lino.eu i www.podravka.com

I ako baš ne osvojite prve nagrade (ukupno ih je 50) nemojte očajavati. Možda baš vama pripadne jedan od 800 plišanih Lino medvjedića ili od 251 poklon paketa Podravke.

Detalje o Linovoj nagradnoj igri možete saznati na Linovom facebooku ili na lećima koji su dostupni na posebnim Lino otocima postavljenima od 1. rujna do 31. listopada u većim trgovačkim centrima širom Hrvatske- Konzumu, Mercatoru, Plodinama i Sparu. U privlačnost Lino otoka koji je novost u predstavljanju ovog branda možete se uvjeriti u koprivničkom Intersparu. Mališanima su tu na jednom mjestu dostupni najomiljeniji Lino proizvodi, te sve informacije o nagradnoj igri, a već prve reakcije djece pokazuju da im se dopada ovakav način izlaganja Čokolina, Lino lade, Lino pillowsa i ostalih Lino proizvoda. (J.L.)



studena.



Studenac



www.podravka.com