

# PODRAVKA

Broj 1996  
Travanj 2013., godina 51.  
List dioničkog društva  
"Podravka" Koprivnica



Na vrhu hrvatskog  
kulinarsstva  
...  
Sretan Uskrs



**Vratija se Šime i donija  
tunu iz srca mora.**

Recept za ukusne Šimine špagete  
potražite na  Podravka.

**Eva. Iz srca mora.**



[www.podravka.com](http://www.podravka.com)





**5 Nova imidž kampanja Vegete**



**7 Kulinarska TV rubrika**



**6 Uloga ambalažnih materijala**



**24 Igrajmo se s Linom**



**12 Sto vodećih restorana**



**25 Započeo interni prijenos znanja**



**28 Ribiči svome gradu**

Dragi čitatelji,  
u želji da vam prenesemo što više informacija o zbivanjima u našoj kompaniji, donosimo vam novi proljetni broj lista Podravka.

Do sada smo se imali prilike uvjeriti kako je naša kompanija otvorena prema mladim ljudima, kojima nudi mogućnosti educiranja, napredovanja i dokazivanja u poslovnom svijetu. Stoga vam i u ovom broju predstavljamo tim zaposlenika koji će u travnju predstavljati Podravku na natjecanju u rješavanju poslovnih slučajeva bledske škole menadžmenta. Želimo im puno uspjeha, a o rezultatima ćemo vas izvijestiti u narednom izdanju novina.  
U prošlom smo broju govorili o uskrš-

njim aktivnostima koje se odvijaju na prodajnim mjestima i u koje su se uključili Podravkaši. Podsjećamo da su aktivnosti u punom jeku, a mi smo posjetili i radionicu na kojoj se zaposlenici pripremaju za kvalitetan rad na terenu. Osim na radionicama, skupovima i edukacijama, zaposlenici su se okupili i na prvom predavanju održanom u okviru pilot projekta Dijeljenje znanja.

Započela je i nova imidž kampanja Vegete koju uz oglašavanje prati niz promotivnih aktivnosti na prodajnim mjestima pa vas pozivamo da ih posjetite, jer uz kupnju vas očekuju i nagrade.

Kako proljeće, u koje smo kalendarski kročili, simbolizira buđenje prirode, podsjećamo vas i na važnost brige za naš oko-

liš. Svatko od nas svoj doprinos može dati posveti li samo malo više pažnje selektiranju otpada. Upravo je Uloga ambalažnih materijala u održivom razvoju bila tema skupa u povodu Koprivničkog klimatskog tjedna.

U novom broju lista Podravka pratili smo naše promotore i specijaliste kulinarstva, koji su diljem zemlje, ali i u inozemstvu predstavljali naše proizvode maštovito ukomponirane u slana i slatka jela. Nadam se da će se i ovih blagdana na vašim stolovima naći upravo takva bogata blagdanska trpeza s Podravkinim proizvodima.

Želimo vam sretan Uskrs!

(Uredništvo)

PRI IZBORU NAJOSNOVNJIJIH POTREPŠTINA KUPCIMA JE VAŽNA KVALITETA

# Vegeti nagrada "Najprodavaniji proizvod" u Litvi

## Kupci imaju zadnju riječ



Vegeta je svoju planetarnu popularnost potvrdila još jednom osvojivši nagradu kao najpopularniji dodatak jelima za 2012. godinu u Litvi. Ovo je priznanje veoma bitno uzme-  
mo li činjenicu da su najpopularniji prehrambeni proizvodi u Litvi upravo domaći litavski

proizvodi, dok prilikom izbora higijenskih i alkoholnih proizvoda oni više preferiraju strane proizvođače. Ovakva saznanja iznesena su na ceremoniji dodjele nagrade "Najprodavaniji proizvod" koju već četvrtu godinu za redom organizira Udruga litavskih trgovačkih poduzeća (ALTE). Udruga ujedinjuje gotovo 30 litavskih i stranih maloprodajnih i veleprodajnih poduzeća registriranih u zemlji.

Sudionici su bili podijeljeni u 66 kategorija, a pobjednici su izabrani na temelju pokazatelja potrošnje - prodajni rezultati za 2012. godinu prema trgovačkim mrežama "Maxima LT", "Rimi Lietuva", "Palink" i "Norfos mažmena".

Prema riječima izvršnog di-

rektora ALTE Laurynasa Vilimasa, iako proizvodni i trgovački stručnjaci oblikuju marketinški sadržaj, kupci su ti koji imaju zadnju riječ.

- Ovaj natječaj jedini je koji objektivno odražava izbor i preferencije kupaca. Može ga se smatrati kao lakmus papirom za cijelo tržište. Pokazuje i da je pri izboru najosnovnijih potrepština kupcima važna kvaliteta. Preferiraju lokalne proizvođače i dobavljače koji su zaslužili povjerenje kupaca tijekom dugog vremena, izjavio je Vilimas. Natječaj "Najprodavaniji proizvod" obuhvatio je 43 proizvoda iz preham-

bene kategorije. Proizvođači i dobavljači čiji su proizvodi dobili nagrade imaju pravo nositi na pakiranjima poseban znak ALTE za "Najprodavaniji proizvod". (Uredništvo)



POTROŠAČI PODRAVKU U SLOVENIJI DOŽIVLJAVAJU KAO DOMAĆU MARKU

## Dokaz kvalitete i poznatosti

Našavši se na ljestvici SI.BRAND TOP50 2012 Podravka je zauzela čvrstu poziciju među pedeset najpoznatijih marki među slovenskim potrošačima. Time je stekla mogućnost upotrebe znaka SI.BRAND 2013 na svojim proizvodima.

Si.brand je ljestvica robnih marki koje slovenski potrošači prepoznaju kao domaće marke.

Društvo potrošnikov za izvajanje potrošničkih raziskav

Si.brand, koje se financira iz proračuna i djeluje u okviru Ministarstva za gospodarstvo, provodi anketu među potrošačima putem interneta i na terenu, koje robne marke povezuju uz određene kategorije. Sudjelovati mogu samo registrirane marke, a u kategoriji prehrane kvalificiralo se 65 marki, pri čemu je Podravka zauzela 30. mjesto. Nagradu je dodijelilo Društvo potrošača si.Brand iz Ljubljane, čime je Podravka

još jednom dokazala svoju kvalitetu i poznatost na tom tržištu. Od product managerice Romane Hočevar iz Podravka Slovenije doznajemo kako im ovo priznanje puno znači:

- To je nagrada za dugogodišnje pozitivno komuniciranje proizvoda pod krovnom markom Podravka. Iako nemamo uvijek dovoljno financijskih alata za provođenje snažnih kampanja na određenim kategorijama, potrošači

su nas prepoznali i prihvatili kao domaću marku, kaže Romana, dodavši kako sam izbor nije komercijalan, a vijest je popraćena i u slovenskim medijima. (I.L.)





NOVA IMIDŽ KAMPANJA VEGETE

# Žlica Vegete za savršen okus svakog jela!

Kako bi nagradili svoje vjerne korisnike, u ovo proljeće ulazimo s još jednom aktivnošću namijenjenoj potrošačima Vegete.



Kao dobar uvod i snažan vjetar zamašnjak ovoj kampanji bilo je veliko priznanje samih potrošača koji su prema istraživanju agencije Ipsos puls za 2012. godinu, odabrali upravo Vegetu kao najpoznatiji i najomiljeniji FMCG brand.

## Vegeta u glavnoj ulozi

Nova imidž kampanja Vegete startala je 16. ožujka i traje do kraja travnja. U glavnoj ulozi samog TV spota pojavljuje se upravo Vegeta, jedna od najvećih zvijezda iz Podravkinog portfelja brandova.

Vegetina jedinstvena i originalna kombinacija prirodnog povrća i začina, obogaćuje okus svakog slanog jela i danas je Vegeta must have proizvod koji svaka domaćica uvijek ima pri ruci. No, iznad svega, tajna Vegete je upravo u savršenom okusu jela. Cilj ove kampanje je podsjetiti na vrijednosti koje se oduvijek vežu uz Vegetu - vrhunski okus jela, toplinu kruga obitelji, kulinarski autoritet, kvalitetu i tajnu recepturu Vegete koja se u Podravki brižno čuva već desetljećima. Jer svi mi znamo da se upravo s Vegetom bolje jede!

Aktivnosti obuhvaćaju emitiranje televizijskih spotova

na nacionalnim televizijskim postajama, objavu oglasa u najčitanijim časopisima, oglašavanje na društvenim mrežama te web stranicama Podravke, Vegete i Coolinarike.

Osim toga, organiziran je niz promotivnih aktivnosti na prodajnim mjestima i nagrađivanje potrošača. Akcije će se provoditi na 150 prodajnih mjesta u svim većim hrvatskim gradovima, a termine akcija Podravkaši mogu pronaći i na Podravkinim intranet stranicama.

Pozivamo vas da nam se pridružite i svoja jela obogatite žlicom Vegete - S Vegetom se bolje jede.

(Uredništvo)



## Gibonni oduševio publiku u Budimpešti

Nastup u Budimpešti uz Podravku

Poznati hrvatski glazbenik Gibonni u Budimpešti je održao svoj prvi inozemni koncert. Nastupio je kao predizvođač na turneji britanskog glazbenika Micka Hucknalla, proslavljenog pjevača grupe Simply Red. Njegov su nastup podržale Podravka i Glorija. Naime, u zajedničkoj organizaciji magazina Glorija i Podravke nagrađeni čitatelji Glorije stigli su na budimpeštanski koncert iznimno dobro raspoloženi unatoč vremenu koje nas nije

štedjelo prethodnih dana. Tu su se pridružili mađarskoj publici kako bi zajedno uživali u pjesmama na engleskom jeziku s tek objavljenog albuma „20th Century Man“. Izuzetna je atmosfera uslijedila i nakon koncerta na druženju na kojemu su obožavatelji imali priliku porazgovarati i fotografirati se s Gibonnijem te dobiti potpisani primjerak novog CD-a. Gibonni inozemna turneja nastavljena je u Pragu. (I.L.)



RAZMOTRENE TRŽIŠNO  
AKTUALNE TEME

## Radionica Prodaje Hrvatska

U Podravkinoj konferencijskoj dvorani održana je Radionica Prodaje Hrvatska na kojoj su prvenstveno razmatrane tržišne aktualne teme kroz događanja u praksi, uz uvažavanje primjene novonastalih zakonskih okvira koji imaju direktno utjecaja u poslovanju i prodaji na hrvatskom tržištu. U tom smislu, naglasak je stavljen na Zakon o financijskom poslovanju i pred stečajnoj nagodbi pa je to i bila glavna tema Radionice u kojoj su sudjelovale Podravkine stručne osobe iz područja financija i prava koje su sa prisutnima, operativnim menadžmentom tržišta RH proanalizirali konkretne primjere i situacije. Također, na Radionici je fokusiranost bila na daljnju uspješniju naplatu, uz smanjenje potencijalnih rizika, a u svrhu ostvarivanja prodajnih planova. Uz to, proanalizirana je tema Logistike i CPiP-a kroz prizmu cjelovitog Lanca opskrbe (Supply Chain) u kojemu je vrlo važan segment prodajne funkcije koja podrazumijeva i dostavu proizvoda do krajnjeg kupca i potrošača. Na kraju Radionice razmatrane su prodajno-marketinške aktivnosti na početku ove poslovne godine te su prezentirani operativni planovi za prvih ovogodišnjih šest mjeseci. (B.F.)



DRUŠTVO KEMIČARA I TEHNOLOGA KOPRIVNICA NA KOPRIVNIČKOM KLIMATSKOM TJEDNU

# Uloga ambalažnih materijala u održivom razvoju

Društvo kemičara i tehnologa Koprivnica u suradnji s Hrvatskom gospodarskom komorom - Županijskom komorom Koprivnica u povodu Koprivničkog klimatskog tjedna organiziralo je stručni skup na temu Uloga ambalažnih materijala u održivom razvoju. U ime organizatora okupljene je pozdravila dr. sc. Nada Knežević, predsjednica Društva kemičara i tehnologa Koprivnice, dok je u ime Grada Koprivnice, uvodnu riječ održala savjetnica gradonačelnice za europske projekte Helena Hećimović, koja je prisutne upoznala s ostalim događanjima tijekom Koprivničkog klimatskog tjedna.

### Sve vrste ambalažnih materijala moguće je reciklirati

Mr.sc. Renata Tomerlin, direktorica Podravkine službe Razvoj ambalaže govorila je na temu Razvoj, trendovi i zbrinjavanje - ambalaža za prehrambene proizvode: - Budući da sve veći postotak komunalnog otpada i otpada

u kućanstvima pripada u ambalažni otpad, drago mi je da je upravo ambalaža i zbrinjavanje ambalažnog otpada bila tema ovog stručnog skupa. Potrebno je puno edukacije i poticajnih mjera da svatko u svojem kućanstvu shvati ulogu i važnost recikliranja te posveti određenu pažnju selektiranju otpada prema ambalažnim materijalima. Upravo na tome se baziralo moje predavanje, kratka povijest upotrebe ambalaže, njezina funkcija i značaj u današnjem potrošačkom društvu, ambalažni materijali, trendovi u ambalaži i zbrinjavanje ambalažnog otpada. Gotovo sve vrste ambalažnih materijala moguće je reciklirati i vratiti u neku vrstu proizvodnog procesa ukoliko su oni adekvatno zbrinuti. Inicijativa Društva kemičara i tehnologa za organizacijom ovakvih stručnih skupova zaslužuje svaku pohvalu i nadam se da će i u narednom periodu organizirati slična, edukativna i zanimljiva predavanja, rekla je Renata Tomerlin.

Među predavačima bili su Ana Kranjčev List, prof.univ.spec. oecoling koja je predstavila "Mogućnosti primjene otpadnog mulja kao ostatka tehnološkog procesa recikliranja papira". "Odaberite prirodno. Sačuvajte prirodu", bila je tema Marka Štefana, pomoćnika direktora za marketing Hartmann d.o.o., a Petrica Koštić, rukovoditelj Sektora komunalnih usluga, GKP Komunalac d.o.o. izložio je temu "Odvojeno prikupljanje ambalažnog otpada".

Cilj ovoga skupa je bio sudiionike upoznati s najnovijim dostignućima i trendovima u ambalažnoj industriji te predviđanjima daljnjeg razvoja. Ambalaža ima značajnu ulogu u segmentima sigurnosti hrane, zaštiti okoliša i održivom razvoju. Uvođenje, provođenje i stalni razvoj standarda u proizvodnji ambalaže te praćenje trendova u razvoju tehnika, tehnologija, vrsta i inovacija u njezinom zbrinjavanju zadaća je svih u lancu - industrije, nadležnih tijela i lokalne zajednice. (I.L.)





BLAGDANI S PODRAVKOM

# Podravkina kulinarska TV rubrika

**Pred očima gledatelja nastaju birani specijaliteti**

Dugogodišnju tradiciju kulinarskih TV emisija, Podravka nastavlja i uoči ovog Uskrsa. U In magazinu, popularnoj dnevnoj life style emisiji Nove TV, koja je radnim danom na rasporedu od 17.25, a nedjeljom od 16.45, započelo je emitiranje nove rubrike pod nazivom Blagdani s Podravkom. Podravkini stručnjaci za kulinarstvo Mišel Tokić, Zoran Delić, Dražen Đurišević i Katarina Pentek pred očima gledatelja pripremaju birana jela dalmatinske kuhinje, lagane i moderne istarske specijalitete, kontinentalna tradicionalna jela i slastice koje u svim prilikama mogu razveseliti članove obitelji i goste.

## Tajne dobrih jela

Usto na jednostavan i prihvatljiv na-

čin Podravkini kulinarski stručnjaci daju niz praktičnih savjeta od izbora namirnica do finalizacije jela kao i korisne nutricionističke informacije. Nova kulinarska rubrika odmah je pobudila zanimanje gurmana i sladokusaca, kao i onih koji tek otkrivaju tajne dobre kuhinje. Priprema blagdanskog stola zahtjevan je posao, a u Podravkinoj kuhinji otkriva se kako pojednostaviti pripremu tradicionalnih uskrasnih jela. Male tajne pripreme osuvremenjenih verzija tradicionalnih jela na Vegetin način te priprema slastica s Podravkinim bogatim slatkim Dolcela asortimanom sigurno će pomoći u odluci što pripremiti ovih blagdana i omogućiti da vaš Uskrs bude kreativniji i okusno bogatiji. (J.L.)



DOBRA ZABAVA I DRUŽENJE

## Noć palačinki

**Linolada i marmelada  
u glavnoj ulozi**

Teško je zamisliti palačinke bez Linolade ili Podravkinih marmelada pa su upravo ti proizvodi imali jednu od glavnih uloga u prvoj Noći palačinki. Naime, upravo su palačinke proteklog tjedna povezale studente, njihove prijatelje i kolege u Studentskom domu Stjepan Radić u Zagrebu. Osim što se „umiješala“ u palačinke, Podravka je ovaj događaj podržala i kroz nagradnu igru na Facebooku pa najbolje fotografije nagrađuje bogatim poklon paketima. O velikom interesu za Noć palačinki svjedoči odaziv brojnih studenata i njihovih fotografija s kojima sudjeluju u nagradnoj igri. No, cilj je prvenstveno bio dobra zabava i druženje pa i u Studentskom domu Stjepan Radić vjeruju kako će ovakva druženja postati tradicija. (I.L.)



PRODUBLJIVANJE ZNANJA KROZ RJEŠAVANJE POSLOVNIH SLUČAJEVA

# Pred našim timom je izazov

**Podravka Grupa će se šestu godinu za redom uključiti u Case Study Competition u organizaciji IEDC Bled Alumni kluba Hrvatska, koje će se održati 22. i 23. travnja u Zagrebu.**

Natjecanjem u rješavanju poslovnih slučajeva bledske škole menadžmenta prepoznatim mladim talentima kompanija omogućuje produbljivanje znanja kroz rješavanje poslovnih slučajeva, stjecanje iskustva rada u multidisciplinarnom timu, stjecanje iskustva prezentiranja kompanije, upoznavanja principa rada karakterističnog MBA programu, kao i povezivanje sudionika. Podravka Grupa se u natjecanje uključuje od 2008. godine, kada je i naš tim odnio pobjedu u natjecanju.

Kroz natjecanje se potiče timski rad, pozitivna kompetitivnost te je cilj pomoći članovima tima da nađu vlastita rješenja i odgovore na postavljene probleme. Dvodnevno natjecanje sastoji se od tim-

ske analize poslovnog slučaja i timske prezentacije rješenja.

## Strategija i inovacije

Predviđeno je sudjelovanje 8 timova iz regionalno značajnih kompanija, po procjeni organizatora, s po 6 članova u timu. Snage će odmeriti predstavnici sljedećih kompanija: Adris grupa d.d., Cemex Hrvatska d.d., Franck d.d., Hrvatska pošta d.d., Končar-elektroindustrija d.d., Mol grupa, Podravka Grupa i T-Hrvatski Telekom d.d.

Ove godine poslovni slučaj birat će Ian Sutherland, direktor doktorskog (PhD) studija na bledskoj Poslovnoj školi i međunarodno priznati stručnjak u područ-

jima poslovanja i umjetnost, a tema poslovnog slučaja je "strategija i inovacije". Članovi Podravkinog tima su Danijela Pošta - marketing manager u marketingu Pića, Maja Vidaković - stručni suradnik u Istraživanju i razvoju, Goran Čisar - samostalni financijski referent u Kontrolingu, Vjekoslav Mesaroš - voditelj odjela za spajanja i akvizicije, Melita Matić - rukovoditelj u Kontrolingu Belupo d.d. i Martin Hećimović - brand manager u marketingu Podravka Poljska.

Tijekom pripremnog perioda predstavnici Podravke proći će nekoliko radionica u organizaciji Upravljanja ljudskim potencijalima. Cilj radionica je razviti grupnu koheziju, pripremiti tim na iza-



## MARTIN HEĆIMOVIĆ

Rođen je 1985. g. u Koprivnici. Diplomirao je trgovinu na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu, svoju karijeru započeo je 2009. godine na poslovima pripravnika u Podravki Poljska, nakon čega radi na poslovima Asistenta u odjelu Marketinga, Podravka Poljska, a trenutno u Poljskoj obavlja poslove brand managera. U novije vrijeme bio je član Task Force tima. Suradivao je intenzivno s timom iz centrale kompanije definirajući izazove tržišta Poljske te predlažući načine rješavanja istih. Aktivno se služi engleskim, njemačkim i poljskim jezikom te pasivno ruskim jezikom.



## VJEKOSLAV MESAROŠ

Rođen je 1987. g. u Vukovaru. Završio je preddiplomski studij poslovne ekonomije na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu, a 2010. stječe titulu magistra poslovne ekonomije, smjer Analiza i poslovno planiranje. Prije dolaska u Podravku radio je na poslovima starijeg analitičara u sektoru investicijskog bankarstva Zagrebačke banke. Od 2013. u Podravki je voditelj odjela za spajanja i akvizicije. Radi M&A analize, financijsko modeliranje, procjenu vrijednosti društava, analize financijskih izvještaja, dubinska snimanja (due diligence), pripreme transakcijske dokumentacije te pripreme internih izvještaja. Govori engleski, a pasivno se služi njemačkim i talijanskim jezikom.



## DANIJELA POŠTA

Rođena je 1977. g. u Koprivnici. Magistrica je ekonomskih znanosti Ekonomskog fakulteta u Zagrebu, smjer Teorija i politika marketinga. Karijeru započinje kao asistent na Veleučilištu u Splitu, studij u Zagrebu. U Podravku dolazi iz Stanić d.o.o. 2009. g. na poslove product managera, specijalista za istraživanje tržišta te marketing managera. Radila je i na Tržištu Srbije u Podravka d.o.o. Trenutno za brandove Lero i Studena za tržište Hrvatske sudjeluje u izradi strategija, radi na projektima, razvoju novih proizvoda, izradi koncepata i provedbi marketinških aktivnosti. Govori engleski, a služi se njemačkim jezikom.





*Kroz natjecanje se potiče timski rad*

zov rješavanja poslovnog slučaja, podići razinu prezentacijskih vještina kod članova tima, prijenos postojećeg znanja među

članovima tima, kao i prijenos iskustava sudionika dosadašnjih natjecanja. Našem timu želimo pobjedu i stjecanje pozitiv-

nog i poučnog iskustva kroz ovu iznimnu priliku.

(Upravljanje ljudskim potencijalima)



#### **MAJA VIDAKOVIĆ**

Rođena je 1978. g. u Koprivnici. Diplomirala je 2003. godine na Prehrambeno-biotehničkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, smjer Nutricionizam. Iste godine zaposlila se u Podravki d.d., u sektoru Kontrola kvalitete i razvoj tehnologije, a 2007. godine prelazi u sektor Razvoj proizvoda. Trenutno obavlja poslove stručnog suradnika unutar sektora Istraživanje i razvoj. Krajem 2012. godine završila je specijalistički poslijediplomski studij „Kvaliteta i sigurnost hrane“ na Prehrambeno-biotehničkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Članica je Društva kemičara i tehnologa Koprivnica.



#### **MELITA MATIĆ**

Rođena je 1976. godine u Koprivnici. Diplomirala je 1999. g. na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu, smjer financije, s temom „Porezni sustav Republike Hrvatske i Europske unije“. 2000. g. zapošljava se u Podravskoj banci, a godinu dana kasnije prelazi u Belupo d.d. u službu Kontrolinga na radno mjesto planera analitičara. Koordinator kontrolinga postaje 2003. g., a od 2005. radi na mjestu Rukovoditelja kontrolinga. Poslijediplomski znanstveni studij „Financije poduzeća“ završava 2009. na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu na temu „Balanced scorecard kao instrument poslovnog uspjeha“. Govori engleski, a služi se njemačkim jezikom.



#### **GORAN ČISAR**

Rođen je 1980. godine u Koprivnici. Diplomirao je na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu 2004. godine, smjer financije. Iste godine zapošljava se kao pripravnik u Podravki u službi Upravljanje investicijama, nakon čega prelazi na poziciju financijskog referenta. Od 2008. g. do danas radi kao samostalni financijski referent u istoj službi gdje se, između ostalog, bavi izradom Plana investicijskih ulaganja Grupe Podravka, praćenjem efekata realiziranih investicija, izradom mjesečnih izvještaja o ostvarenim investicijskim ulaganjima te izradom ostalih potrebnih financijskih analiza. Govori engleski, a služi se i njemačkim jezikom.

NEDAVNO USVOJEN NOVI PRAVILNIK O PRUŽANJU INFORMACIJA O HRANI POTROŠAČIMA

# Novi propisi o deklariranju proizvoda

Pratimo i primjenjujemo sve propise vezane za deklariranje naših proizvoda u Hrvatskoj i inozemstvu

Ovogodišnji ulazak Hrvatske u Europsku uniju nameće brojne prilagodbe naše zemlje regulama te Unije pa tako, između ostaloga, vrlo važan segment je i deklariranje proizvoda. Naime, u Hrvatskoj je nedavno usvojen novi Pravilnik o pružanju informacija o hrani potrošačima koji je usklađen s Uredbom EU 1169/2011 te je također u tijeku i izmjena niza propisa koji se odnose na hranu s prehrambenim i zdravstvenim tvrdnjama, hranu za posebne prehrambene potrebe, obogaćenu hranu i dodatke prehrani. Njima se uvode brojne novine vezane za označavanje, rokove primjene, veličinu slova, označavanje alergena, nutritivno označavanje i dozvoljena odstupanja, označavanje zemlje i mjesta porijekla, deklariranje naziva kod mesnih proizvoda, deklariranje proizvoda s nano česticama te uvjeti za stavljanje

na tržište posebnih kategorija hrane.

## Zahtjevna i aktualna materija

Od brojnih promjena vezanih za deklariranje proizvoda obavezno je označavanje alergena u popisu sastojaka i dodatno naglašavanje uporabom vrste pisma koje se jasno razlikuje od ostalih sastojaka (vrstom slova, stilom ili bojama u pozadini), obavezno navođenje hranjivih vrijednosti hrane, mjesto podrijetla, obavezno navođenje podrijetla za svježe svinjsko, ovčje ili kozje meso te meso peradi, obavezno navođenje datuma smrzavanja i datuma prvog smrzavanja za meso, pripravke od smrznutog mesa i smrznute neprerađene proizvode ribarstva te obavezno označavanje nano materijala. Koliko je ovo zahtjevna i aktualna materija možda naj-

bolje dokazuje podatak kako i u Europskoj uniji nisu do kraja definirane sve upute pa tako primjerice na temu o mjestu podrijetla proizvoda EU ima rok do 31. prosinca 2013. godine da izradi jedinstvenu studiju o obaveznom navođenju mjesta podrijetla na meso kao sastojak i još godinu dana (13. prosinac 2014.) za meso drugih životinja, mlijeko, mlijeko kao sastojak, neprerađenu hranu, hranu s jednim sastojkom i sastojke u količini iznad 50 posto. Dakle, nakon izrade studije EU može mijenjati postojeće ili donijeti nove provedbene akte vezane na tu temu.

## Što sve te promjene znače za Podravku?

- Mi smo i do sada pratili i primjenjivali sve pozitivne zakonske akte, pravilnike i regule vezane za deklariranje naših proizvoda u Hrvatskoj i ino-

zemstvu. Naime, Podravkini proizvodi se nalaze diljem svijeta te ovisno o zemlji u kojoj se prodaju primjenjujemo i pozitivne zakonske akte te zemlje. Naravno, i dalje pratimo sve promjene vezane za propise Hrvatske, EU, ali i drugih zemalja te deklariranje proizvoda prilagođavamo njima. Treba istaknuti da nam predstoji jedno vrlo turbulentno i zahtjevno razdoblje s obzirom na kratke rokove koje daju novi propisi, ističe direktorica službe Regulatorni poslovi Nada Knežević. U svakom slučaju, budući da je Podravka već duži niz godina prisutna na pedesetak tržišta u svijetu te da se godinama prilagođava njihovim specifičnostima i zakonskim odredbama i ovo prijelazno razdoblje usuglašavanja hrvatskih propisa s Uredbom EU ne sumnjamo da će besprijekorno odraditi.

(B.F.)





HVALA PODRAVKI ŠTO MI JE OMOGUĆILA DODATNO OBRAZOVANJE

# Potpura u stjecaju znanja

Ana je magistrirala iz područja strateškog marketinga na temu "Utjecaj marketinškog okruženja na odabir strategije razvoja marke"

Nakon završetka Agronomskog fakulteta u Zagrebu, Ana Wölfling se zapošljava kao pripravnik 2000. godine u koprivničkom Carlsbergu, a već iduće godine u tadašnjoj Podravkinjoj Vanjskoj trgovini. Nakon toga, u nekoliko godina prolazi nekoliko marketinških mjesta - product, marketing i category menadžer da bi 2008. godine postala direktorica marketinga Eva ribljih proizvoda kojemu se 2010. godine pripajaju i proizvodi pod markom SMS. Uz rad, upisuje i znanstveni poslijediplomski studij Marketing na zagrebačkom Ekonomskom fakultetu te pod mentorstvom prof.dr.sc. Nataše Renko magistrira iz područja strateškog marketinga na temu: "Utjecaj marketinškog okruženja na odabir strategije razvoja marke".

- Višegodišnje radno iskustvo u Marketingu Podravke potaklo me na odabir teme iz područja strateškog marketinga. U širem smislu, cilj magistarskog rada bio je detaljno analizirati: tržište hrane, odabrane prehrambene kompanije i njihove najpoznatije marke te globalne trendove u prehrani kako s aspekta aktualne situacije, tako i temeljem predviđanja za budućnost. U užem smislu, cilj je bio definirati i analizirati proces strateškog upravljanja markom kao i jačinu utjecaja pojedinih faktora okruženja na dani proces, s fokusom na prehrambenu industriju, ističe Ana.

## U prehrambenoj industriji ima prostora za unapređenje i nadogradnju

U Aninom istraživačkom radu fokus je stavljen na prikupljanje stavova stručnjaka iz prehrambene industrije, primarno iz područja marketinga i prodaje, o utjecaju faktora marketinškog okruženja na hrvatske marke proizvoda u prehrambenoj industriji na primjeru kategorije konzervirane ribe, a s ciljem utvrđivanja njihovog tržišnog potencijala i odabira najprihvatljivijih strategija daljnjeg razvoja. Iz istraživanja je proizašlo da na području strateškog upravljanja markama u hrvatskoj prehrambenoj industriji postoji značajan prostor za unapređenje i nadogradnju, koji bi trebao rezultirati razvojem novih, tržišno uspješnih marki. Isto tako, postoje kvalitetne marke koje su na tržištu prisutne dugi niz godina i imaju velik potenci-

jal za rast, uz preduvjet donošenja kvalitetnih strateških odluka u pogledu kapitalizacije njihovih vrijednosti.

## Zahtjevan i izazovan korak

- Želim zahvaliti svima koji su dali svoj doprinos u istraživačkom djelu rada te kolegama i prijateljima koji su svojim konstruktivnim prijedlozima i sugestijama doprinijeli kvaliteti magistarskog rada. Hvala Podravki koja mi je omogućila dodatno obrazovanje i stjecanje novih znanja. No, najveće hvala pripada mojim dečkima, suprugu Rajanu i sinu Arianu koji su mi bili neizmjerena potpora i podrška na ovom zahtjevnom, ali istovremeno vrlo izazovnom dijelu životnog puta, zadovoljno je izjavila nova Podravkina magistrica Ana Wölfling.

(B.F.)



Podravkina magistrica - Ana Wölfling



## Mogućnost prijave na newsletter EU deska

**Stranice EU deska nalaze se u rubrici Organizacijske cjeline, a obuhvaćaju informacije o EU desku, EU fondovima i natječajima te kao i relevantne dokumente**

Na Podravkinim intranet stranicama odnedavno možete pratiti i aktivnosti novoosnovanog EU deska. Stranice EU deska nalaze se u rubrici Organizacijske cjeline, a obuhvaćaju informacije o samom EU desku, o EU fondovima i natječajima, kao i relevantne dokumente uz pojedine natječeaje.

Ovdje redovito donosimo vijesti iz raznih područja od interesa za poslovanje Podravke, gospodarstvo Hrvatske, europske trendove i događaje itd.

U kalendaru događanja možete pronaći obavijesti o raznim zbivanjima diljem Hrvatske, a koja tematski pokrivaju hrvatske i EU natječeaje (radionice), gospodarske skupove, edukacije i dr.

Također se možete prijaviti na newsletter EU deska putem kojeg ćete dobivati obavijest s informacijom o novom newsletteru stavljenom u rubriku Newsletter EU deska.



**Više o restoranima i njihovoj ponudi moći ćemo doznati iz knjige „100 vodećih hrvatskih restorana i njihovi recepti“ za 2012./2013. godinu.**

PIVNICA KRALUŠ I PODRAVSKA KLET MEĐU 100 VODEĆIH HRVATSKIH RESTORANA

# Na vrhu hrvatskog kulinarstva

Podravkine restorani Pivnica Kraluš i Podravska klet potvrdili su još jednom vrhunsku kvalitetu gastronomske ponude, uvrstivši se i ove godine među 100 vodećih hrvatskih restorana.

## **Gosti izabrali između više od 2.400 restorana**

Prema riječima voditeljice Podravske kleti Blaženke Barčanec, ovo je 16. put da se naš restoran smješten na obroncima koprivničkog kraja, smjestio i na samom vrhu hrvatskog kulinarstva.

- O velikom interesu za gastronomsku ponudu u autentičnom ambijentu Podravske kleti svjedoči i činjenica da je prostor restorana čak i po nekoliko mjeseci unaprijed vikendima rezerviran za različite proslave, otkriva nam Blaženka Barčanec.

Više o restoranima i njihovoj ponudi moći ćemo doznati iz knjige „100 vodećih hrvatskih restorana i njihovi recepti“ za 2012./2013. godinu. Na 240 stranica predstavljeni su restorani koje su

gosti izabrali između više od 2400 restorana u Hrvatskoj te objekti iz okolice koje vrijedi posjetiti, a uvršteni su i recepti njihovih kućnih specijaliteta. Izabrano jelo biftek s bukovačama i gorgonzolom iz bogate ponude Podravske kleti predstavlja voditelj kuhinje Antonio Bukvić, a iz Pivnice Kraluš voditeljica kuhinje Dijana Vedriš preporučuje Pitu Kraluš te buncek sa sirom i hrenom.

## **Posebna proljetna ponuda jela**

Već ovoga mjeseca goste Podravske kleti očekuje i posebna proljetna ponuda jela, a za ljubitelje tradicionalnog, na jelovniku su svakodnevno buncek sa sirom, gorički gulaš, kotlovina, šumska čarolija, jelenji odrezak u šumskom voću i crnom vinu, palačinke sa sladoledom i šumskim voćem te mnoga druga jela za najzahtjevnija nepca naših gostiju.



*Vesna Potočnjak, Tatjana Majdak, Dijana Vedriš i Željka Litvić*





*Željka Maljak, Mario Preprović, Stanislav Marković, Antonio Bukvić i Blaženka Barčanec*

### Obogaćena ponuda u Pivnici Kraluš

Za sve koji odluče uživati u posebnom domaćem ručku i jedinstvenom interijeru u centru grada, u Pivnici Kraluš nude domaća autohtona jela poput Pivnica pladnja, goveđeg kuhanog jezika s prgama, podravskog graha, pivskih kobasica, fileka sa slaninom, teletine na pekarski i pita „Kraluš“. Prema riječima voditeljice Pivnice Kraluš Vesne Klarić, tradicionalna kuhinja pivnice obogaćena je posebnim ponudama ovoga proljeća:

- U Pivnici Kraluš nudimo tradicionalna domaća jela, a kako bi obogatili našu ponudu odlučili smo je upotpuniti tematskim tjednima u kojima predstavljamo autohtona jela koja će spremati naši kuhari. Tjedan uoči Uskrsa započeli smo sa Slavonskom kuhinjom pa gostima primjerice nudimo Šokačku salatu, Slavonski pladanj, Pohanog šarana, Ražnjiće od soma, Slavonski čobanac i druga jela karakteristična za taj kraj. Nakon toga uslijedit će tjedan Zagorske kuhinje, a one koji preferiraju nešto laganiji obrok, svakako pozivam da nas posjete u tjednu tjestenine, rekla je Vesna Klarić.

(I.L.)



*Biftek s bukovačama i gorgonzolom predstavlja voditelj kuhinje Antonio Bukvić*



*Voditeljica kuhinje Dijana Vedriš preporučuje Pitu Kraluš*



# Doprinosimo zajedno



Ususret povećanim potrebama u proizvodnim cjelinama pozivamo Vas da se priključite akciji "Doprinosimo zajedno" te da izrazite svoj interes vezan uz uključivanje u direktan proces proizvodnje.

Na taj način moći ćete doprinijeti ostvarenju ciljeva proizvodnje, kao što ste do sada dobrovoljnim uključivanjem u prodajne aktivnosti pomogli u ostvarivanju prodajnih ciljeva Podravke.

Akcija će se provoditi **primarno tijekom sezonskih mjeseci, a uz mogućnost trajnog angažmana u proizvodnim cjelinama** na području Hrvatske, u našim tvornicama. Cilj nam je zajedničkim snagama pomoći u ostvarenju planova proizvodnje.

Aktivnosti za koje ćete biti zaduženi i odgovorni su poslovi radnika u proizvodnji, a u aktivnosti se mogu uključiti zaposlenici Podravke d.d., Danice d.o.o. i Ital-Ice d.o.o.

Svi Vi koji želite doprinijeti svojim radom zajedničkim, boljim rezultatima, imate priliku sudjelovati na način da se prijavite za ovu akciju. Svaku Vašu prijavu smatrat ćemo važećom. Vaša prijava trebala bi biti za minimalno dva tjedna.

Kako bi se uskladili svi poslovni procesi, mogućnost vašeg sudjelovanja potrebno je prije prijave usuglasiti s Vašim direktno nadređenim.

Sve zainteresirane pozivamo da se jave svojim nadređenim direktorima koji će nas obavijestiti o prijavi. Prijave će objedinjavati poslovne tajnice, uz suglasnost direktora.

O rasporedu u proizvodnim cjelinama bit ćete obaviješteni nakon što prikupimo sve prijave.

Točni termini povećane proizvodnje u pojedinim tvornicama bit će dostupni kod poslovnih tajnica direktora sektora.

Prijevoz zaposlenika u cjeline izvan uobičajenog mjesta rada bit će organiziran.

Pridružite se akciji "Doprinosimo zajedno" i svojim radom podržite što bolje rezultate Podravke!





Kroz ovu kolumnu bavit ću se profilom “modernog menadžera”, posebno menadžera u prodaji, t.j. karakteristikama menadžera koje su preduvjet da netko bude stvarno dobar i uspješan u toj vrlo zahtjevnoj funkciji, bez obzira radilo se o menadžeru niže, srednje ili najviše razine.

POSLOVNA PSIHOLOGIJA

# Kako se postaje menadžer?

Kroz moje bogato dugogodišnje iskustvo svašta sam doživio u situacijama kad je trebalo izabrati/predložiti kandidata/kandidate za neku menadžersku funkciju. Načini izbora bili su ponekad više nego “interesantni”. Kad o tome razmišljam sada iz jedne pristojne vremenske distance, nije mi teško zaključiti koje su se pogreške radile i još uvijek se rade, kod imenovanja/postavljanja suradnika na menadžerske funkcije. Ima nekoliko modela za promoviranje suradnika na novu funkciju:

- **Dobar je stručnjak** ali mu višu plaću možeš dati samo ako je na nekoj višoj funkciji. **Najčešća posljedica:** izgubili ste stručnjaka, a niste dobili dobrog menadžera. Za taj model bih vam mogao navesti desetke primjera s imenima i prezimenima no to za temu nije toliko ni bitno.
- Čovjek je već dugo u tvrtki, **vrijedan/dobar je radnik** i treba ga nagraditi. **Posljedica:** izgubili ste vrijednog/dobrog radnika, a od menadžera niti traga.
- Utjecajan sam menadžer a imam i **prijatelja/rođaka** koji je **izvanredan**, radnik, ali ima nikakvu plaću. Dajmo mu funkciju šefa, on je to već zaslužio. **Posljedica:** “izvanredni” radnik je postao katastrofa od šefa i uglavnom uživa blagodat dobre plaće ili se pretvori u doušnika svom meceni. Kod tih situacija sam upamtio jednu čuvenu rečenicu koja je išla uz preporuku: “Ne zato što je moj prijatelj (brat, sin, kćer, kum i sl.), ali je stvarno sposoban!”
- U suvremenim situacijama je opće raširen i poznat model podjele boljih i menadžerskih mjesta po stranačkoj pripadnosti. Svi koji malo

prate medije svakog će dana naići na stotine takvih primjera. **Posljedice:** u firmama opet imamo “jednopartijski sistem” ili idemo na podjelu fotelja između dvije ili više stranaka pa nam se dogodi totalni raskol i totalna nedjelotvornost upravljanja i tvrtkom i suradnicima. “Vidimo li svjetlo na kraju tunela” za izlazak iz takve situacije?

No, moram biti pošten i istine radi reći da je bilo i vrlo ozbiljnih i korektnih primjera u kojima se poštivala određena procedura i tražio najbolji kandidat za određenu funkciju. Kao psiholog sam imao vrlo odgovoran zadatak predložiti kandidata/kandidate koji su tijekom čitavog postupka izbora pokazali najviše. Takvi postupci izbora su uključivali sljedeće: prikupljanje ponuda po natječaju, analiza prispjelih pismenih ponuda, testiranje kandidata, analiza rezultata testova, uži izbor kandidata prema rezultatima testova. Nakon svega slijedi finale: opsežan intervju, koji je ponekad potrajao i više od sat vremena po kandidatu. Nakon toga u razgovor se uključuju i ljudi zainteresirani za izbor najboljeg kandidata, a u slučaju kad sam imao recimo dva podjednaka kandidata, konačnu odluku o izboru je donosio prvi pretpostavljeni budućem suradniku. To ima logike: to je moj suradnik s kojim ću svakodnevno raditi, živjeti najmanje osam sati dnevno, možda donositi zajedničke odluke i svojim će mi sposobnostima pomoći da postanem još uspješniji. Nadam se da će u budućnosti takvih primjera biti sve više.

(prof. Ivan Ferenčak)



# Isprobajte proljetne recepte

## Fant zapečena tjestenina sa šunkom i sirom

(za 4 osobe)

- 1 Fant zapečena tjestenine sa šunkom i sirom  
800 ml mlake vode  
200 ml vrhnja za kuhanje  
300 g Fusilli Podravka  
200 g Šunke u ovitku Podravka  
50 g ribanog sira

### Priprema

Sadržaj vrećice Fanta zapečena tjestenina sa šunkom i sirom uspite u mlaku vodu i vrhnje. Lagano miješajte dok umak ne zavri. Kuhajte 1 minutu. U posudu za pečenje uspite nekuhanu tjesteninu. Šunku narežite na manje kockice, rasporedite po tjestenini i



prelijte pripremljenim umakom. Posipajte naribanim sirom. Pecite oko 30 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C.

### Vrijeme pripreme

40 minuta

### Savjet

Tjesteninu možete dodatno obogatiti tikvicama narezanim na kockice.



## Krem juha od rajčice

(za 4 osobe)

- 1 Krem juha od rajčice Podravka  
1 l vode  
1 žličica sušenog bosiljka  
50 g narezane stabljike celera  
20 ml SMS maslinova ulja  
1 žličica šećera

centrat Krem juhe od rajčica i stalno miješajte pjenjačom dok juha ne zakipi. Dodajte bosiljak, stapku celera, šećer i maslinovo ulje. Kuhajte na laganoj vatri 5 minuta. U kuhanu juhu dodajte rižu i poslužite.

### Vrijeme pripreme

15 minuta

### Savjet

Juhu možete poslužiti i s kuhanom tjesteninom ili popečenim kockicama kruha.

### Za posluživanje

100 g kuhane riže

### Priprema

U mlaku vodu uspite kon-

## Proljetna janjetina

(za 6 osoba)

- oko 2,3 kg janjetine od buta  
1 žlica Vegete  
100 g Pancete Podravka  
4 češnjaka češnjaka  
4 žlice suncokretova ulja  
1 kg mladog krumpira  
450 g Zamrznutog graška Podravka  
200 g mrkve  
80 g SMS crnih maslina

### Priprema

Pancetu i oguljeni češnjak narežite na štapiće. Janjeći but vrhom noža zarežite na nekoliko mjesta i napravite udubine. U udubine stavite štapiće pancete i češnjaka. But natrljajte jednom žlicom Vegete, a zatim popecite na ulju sa svih strana. Popječenu janjetinu stavite u pleh zajedno s masnoćom. Podlijte s malo vode, pokrijte aluminijskom folijom i pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C oko 2 sata. Tijekom pečenja janjetinu okrenite i podlijevajte vodom.



Oguljeni mladi krumpir narežite na četvrtine, a mrkvu na kockice. Zamrznuti grašak kratko prokuhajte i ocijedite. Potkraj pečenja janjetini dodajte kuhano povrće, masline, dobro promiješajte i zajedno pecite još oko 20 minuta. Pečeni janjeći but narežite i poslužite uz povrće i salatu po želji.

### Savjet

Janjeći but malo ohladite, a zatim narežite. Lakše će se rezati, pa ćete dobiti ljepše i pravilnije komade za posluživanje.

### Vrijeme pripreme

Oko 2,5 sata.



## Voćni kolač

### Biskvit

- 4 jaja  
70 g šećera  
1 Limun šećer  
Dolcela  
2 žlice vode  
50 g Glatkog brašna  
½ vrećice Praška za pecivo Dolcela

### Krema

- 1 Puding vanilin  
Dolcela  
1 l mlijeka

### Dekoracija

- 400 g voća  
1 Preljev za torte  
Dolcela  
40 g šećera  
250 ml vode  
1 Šlag 5+ Dolcela

### Priprema

Jaja, šećer i limun šećer proizmiješajte da dobijete pjenastu smjesu, dodajte vodu, a za-

tim lagano umiješajte brašno pomiješano s praškom za pecivo. Izlijte u namašćen i pobrašnjen lim za pečenje (30 x 18 cm). Pecite 20 minuta u pećnici zagrijanoj na 180° C. Puding vanilin pripremite prema uputi na pakiranju. Pripremljeni puding nanesite na ohlađeni biskvit i po njemu rasporedite voće. Preljev za torte pripremite prema uputi na pakiranju, pa ga prelijte preko voća. Kolač ohladite, narežite prema želji (okrugli kalup ili kocke) i poslužite sa Šlagom 5+ Dolcela koji ste izmiksali do željene čvrstoće.

### Savjet

U puding možete umiješati voćni liker (naranča, višnja, kruška).

### Vrijeme pripreme

50 minuta + vrijeme hlađenja



## Muffins na kat

- 1 Muffins Dolcela  
1 jaje  
50 ml ulja  
125 ml vode

### Krema

- 150 g maslaca  
300 g Lino lade nougat

### Priprema

Mješavini za muffins dodajte jaje, ulje i vodu. Miješajte električnom miješalicom dok ne dobijete glatko tijesto (3 – 4 minute). Smjesu izlijte u kalupe za muffins (12 komada) koje ste prije toga obložili papirnatim košaricama. Dio čokoladnih zvjezdica pospite po površini

smjese. Pecite 20-ak minuta u pećnici zagrijanoj na 200° C. Maslac sobne temperature i Lino ladu nougat miješajte električnom miješalicom dok ne dobijete kremu. Ohlađene muffinse prerežite na dva mjesta i premažite kremom. Muffinse ukasite kremom i pospite preostalim čokoladnim zvjezdicama. Kratko ohladite prije posluživanja.

### Savjet

Kremu možete pripremiti i od Lino lade milk.

### Vrijeme pripreme

40 minuta + vrijeme hlađenja

## Sirni parfe zalogaji

### Biskvit

- 2 jaja  
30 g šećera  
40 g Oštrog brašna Podravka  
1 žličica Praška za pecivo Dolcela  
1 Vanilin šećer Dolcela  
2 žlice vode  
80 g mljevenih badema  
60 g maslaca

### Krema

- 500 ml mlijeka  
1 Parfe krema Dolcela  
100 g kremastog sira (mascarponea)  
2 Limun šećera Dolcela



### Priprema

Žumanjke i šećer pjenasto izmiješajte. U otopljeni maslac dodajte vanilin šećer, vodu, brašno pomiješano s praškom za pecivo i mljevene bademe. Na kraju

umiješajte bjelanjke istučene u čvrsti šlag. Smjesu izlijte u lim za pečenje (34 x 20 cm) koji ste prethodno premazali maslacem i posipali brašnom. Pecite 15 - 20 minuta u pećnici zagrijanoj na 180° C.

RADIONICA U  
VINKOVAČKOJ  
STRUKOVNOJ ŠKOLI

## Vinkovački učenici izrastaju u vrsne kuhare i slastičare

Da se ulaganje u edukaciju i obrazovanje mladih itekako isplati svjesni su i u Kulinarstvu Podravke pa se često organiziraju radionice za učenike koji se školuju za kuhare i slastičare. Posljednja takva radionica održana je u Srednjoj strukovnoj školi u Vinkovcima, a tema joj je bila „Industrijski proizvodi za ugostiteljstvo“. Predstavljanje Podravkinih proizvoda koji omogućavaju jednostavnu, brzu i maštovitu pripremu kvalitetnih obroka u restoranima održao je promotor Zlatko Sedlanić.

Sudionici radionice, 40 učenika završnih razreda za kuhare i slastičare te njihovi nastavnici bili su oduševljeni jelima spravljenim uz Zlatkovu pomoć. Nakon što su se potrudili da ih što ljepše serviraju uživali su u raznovrsnim okusima i svom novostečenom kulinarskom umijeću.

(J.L.)



*Učenike i nastavnike oduševila  
jela spravljena uz Zlatkovu  
pomoć*

MEĐUNARODNI SAJAM HRANE I UGOSTITELJSTVA SIRHA U FRANCUSKOJ

# Prilika za upoznavanje novih trendova

U francuskom Lyonu održan je međunarodni sajam hrane i ugostiteljstva Sirha u sklopu Euroexpo egzibicije. Bila je to jedinstvena prilika za sve one kojima je prehrambena industrija i ugostiteljstvo osnovna djelatnost da vide novitete i upoznaju trendove koje su predstavili vrhunski svjetski proizvođači na sajmu. Nevjerojatna posjećenost glavna je odlika ovog sajma koji se održava svake dvije godine i na kojemu su prezentacije i degustacije na svakom koraku, a oduševljenje ponuđenim neprestano raste. Glavna atrakcija Sirhe svakako je svjetski poznato kulinarstvo natjecanje Bocus d' Or. Bez obzira na ishod, svatko tko je imao priliku biti na ovogodišnjoj Sirhi i uživati u natjecanju na Bocus d'Or, kući je ponio samo najbolja iskustva s ovog velikog događaja. Od Podravkinih promotora kulinarstva, ta je čast pripala Podravkinom specijalistu kulinarstva Mišelu Tokiću pa prenosimo njegove dojmove:

### Raznolikost kulinarskih tehnika i kultura

- Kulinarstvo natjecanje Bocus d' Or ime je dobilo po Paulu Bocuseu, osnivaču francuske ugostiteljske akademije čiji su polaznici danas šefovi najpoznatijih svjetskih hotela i restorana s Michelin zvjezdicama. U samoj završnici sudjelovali su predstavnici 24 zemlje koji su svoja hladna i topla predjela, glavna jela i deserti predstavili žiriju od dvadesetčetvorice sudaca. Radilo se o predsjednicima kuharskih

saveza raznih zemalja, članovima WACSA (World Association of chef Societis) koji su prvo ocjenjivali riblja, a zatim mesna jela svih sudionika.

Svjedočili smo raznolikosti kulinarskih tehnika i kultura koje u pet i pol sati kuhanja pokazuju ovi jedinstveni genijalci. Nevjerojatna preciznost i predanost u pripremi jela pred ispunjenim tribinama te navijanje poput onog utakmici daju posebnu draž ovom kuhanju pred publikom. Koliko je važno ovo natjecanje, govori i činjenica da ga je iz svečane lože pratio švedski premijer koji je u dresu švedske hokejaške reprezentacije davao podršku svojim zemljacima dok su se natjecali u samoj završnici ovogodišnjeg Bocus d'Or, rekao je Mišel Tokić. Inače, ove su se godine pobjedom u vrh gastronomije upisali predstavnici Francuske, drugi su bili Danci, a treće mjesto osvojili su predstavnici Japana.

(Uredništvo)



## Podravka na simpoziju kuhara

Pod visokim pokroviteljstvom predsjednika RH dr. Ive Josipovića i sponzorstvom Podravke, u Umagu je održan 2. Internacionalni simpozij kuhara na kojemu se okupilo oko 150 kuhara iz Islanda, Njemačke, Poljske, Rumunjske, Japana, Mađarske, Turske, Italije, Slovenije, Indije, Šri Lanke, Rusije, Ujedinjenih Arapskih Emirata, Grčke, Bosne i Hercegovine te Hrvatske.

- Našoj gastro-ekipi bila je velika čast i zadovoljstvo naći se među brojnim svjetskim kuharima za koje smo svakodnevno pripremali

nekoliko degustacija jela na bazi Podravkinih proizvoda. Uz to, sve prezentacije i degustacije koje su radili predstavnici Hrvatskog kuharskog saveza također su bili na bazi većine Podravkinih proizvoda pa u tom segmentu smatram da smo napravili odličan marketinški potez, ističe voditelj Promocije kulinarstva Dražen Đurišević. I ovaj simpozij kuhara u Umagu pokazao je da je naša zemlja značajan čimbenik bogate europske i svjetske kulinarske tradicije. U tom procesu neizostavni faktor su Podravka i njezini proizvodi. (B.F.)



18. MEĐUNARODNI SAJAM SLAVIN U ORAHOVICI

# Proizvodi za pobjednička jela

**Veliko zanimanje svih sudionika ovogodišnjeg 18. međunarodnog sajma Slavin održanog u Orahovici izazvala je kuharska ekipa Podravke na izložbenom prostoru u središnjem, najatraktivnijem dijelu dvorane.**

Sajam je privukao više od 60 izlagača iz Mađarske, Srbije i Hrvatske te velik broj posjetitelja. U Podravkinom timu bili su Zlatko Sedlanić, promotor kulinarske specijalist iz Podravke Službe za promociju kulinarske, Stanislav Vinković, kuhar hotela Park iz Našica i Neven Novaković, učenik 2. razreda ugostiteljske škole iz Našica.

## Otkrivene male kuharske tajne

Posjetiteljima su ponudili Pileće roladice s keljom u umaku od vina i oraha te paprikaš od soma. Oba jela savršeno se slažu s vinima koje su posjetitelji mogli kušati na štandovima proizvođača vina. Znatiželjniji su mogli dobiti i recept za ova ukusna jela, a šef kuhinje, promotor kulinarske Zlatko Sedlanić nije skrivao ni male kuharske tajne.

- Nastup na Slavinu plod je dugogodišnje suradnje Podravke i našičkog hotela Park. Cilj nam je promovirati kuli-

narstvo i ukusnu hranu te slastice koje pripravljamo uz kvalitetne Podravkine dodatke jelima i ostale proizvode, kazao nam je Zlatko Sedlanić.

## ... i nekoliko žlica Vegete

Kako to izgleda u praksi pokazali su natjecatelji u pripremanju gulaša koji su bez obzira na vlastite recepte i iskustvo u pripremi ovog specijaliteta obavezno u kotliče dodali i po nekoliko žlica Vegete te marljive domaćice koje su sudjelovale u natjecanju u spravljanju kolača od oraha i koristile razne Dolcela proizvode. Najuspješnija natjecateljica Sandra Jadek koja je pobijedila i u kategoriji gužvara i torti izjavila je da ne može ni zamisliti pripremu slastica bez Dolcele. Veliko veselje stoga su joj pružili poklon paketi Podravke koje je uručio član ocjenjivačkog žirija Zlatko Sedlanić.

(J.L.)



Podravkin tim

NAŠIČANE ODUŠEVILA JELA S PODRAVKINIM PROIZVODIMA

# Sva jela dobila pohvale

Uspješna višegodišnja suradnja Podravke i Slavonke d. d., poduzeća za hotelijerstvo i ugostiteljstvo iz Našica, okrunjena je prezentacijom jela priređenom u hotelu Park u povodu međunarodnog Dana žena.

Bogatstvo i kvalitetu Podravkinog asortimana koji omogućava brzu i jednostavnu pripremu maštovitih jela za hotelske goste predstavio je Zlatko Sedlanić, specijalist kulinarske Podravke.

Uzvanici, među kojima su uglavnom bili poslovni ljudi te gradonačelnik Našica Krešimir Žagar, imali su priliku kušati ukusna jela poput filea soma s tjesteninom u umaku od mediteranskog bilja, slavonsku juhu, pileće roladice s keljom u umaku od oraha, šarene ražnjice od mljevenog mesa, punjene kotlete sa žara, pureće rolade s omeletom od povrća, te slatke delicije poput kremšnita s čokoladom, voćnih kocki s kremom od vanilije, Lino i voćnu tortu.

Sva pripremljena jela dobila su pohvale, a posebnu zahvalnost Podravki koja godinama putem svojih stručnjaka za kulinarsko obogaćuje i podržava gastro ponudu hotela, uputio je Miro Turalija, direktor Slavonke d. d.

(J.L.)



*Uz prezentaciju za uzvanike u hotelu Park održana je i edukacija hotelskih kuhara*

ŠARENA USKRSNA JAJA - VESELE PISANICE, OBIČAJ JE TO KOJI SE U NAŠIM KRAJEVIMA ZADRŽAO JOŠ OD PRAKRŠČANSKIH DANA...

# Pisanice šminkerice

“Ovo jaje znak ti budi da te moje srce ljubi.”

Mnogi su narodi (stari Grci, Kelti, Egipćani, Indijanci...) stvaranje svijeta povezivali s jajetom kao izvorom života, a uskrсна jaja i danas su simbol proljetnog buđenja i novoga života.

Veza između jaja i zečića pojavila se tek odnedavno i zapravo ne spada u izvorni hrvatski folklor. Najvjerojatnije je uskrсни zeko doskakutao iz drevnih priča o proljetnim obredima plodnosti. Zec je inače bio pratilac Ostare, njemačke boginje proljeća od čijeg je imena i nastalo ime Uskrs u germanskim jezicima (Easter u engleskom, Ostern u njemačkom). Zec se inače smatra i donositeljem vijesti o Isusovu uskrsnuću. Jaje se kao simbol uskrsnuća spominje već u 5. stoljeću, a darivanje pisanica za Uskrs počinje tek od 10. stoljeća.

Kao što to obično biva, bogata mašta i mirni zimski dani na selu plodno su tlo za stvaranje živopisnih bajki i legendi iz kojih nastaju i razna narodna vjerovanja. Praznovjerje, naravno, nije zaobišlo ni jaja, koja su uglavnom donosila dobro (ako je riječ o kokošnjima) pa se tako vjerovalo da će jaje stavljeno u žito dati bogatiji urod; pri oranju se bacalo jaje u prvu brazdu, a ljuske su navodno štatile od štetočina. Postoji još jedan lijep uskrсни običaj umivanja lica u vodi u kojoj se namakala crvena pisanica ili pak samo ljuske.

## Pisanice - fashion style

Dok još nije bilo svih mogućih boja, pri-bora i pomagala za izradu likova i oblika kakvi nam god padnu na pamet (kao što ih danas imamo), pisanice su svoje šarene obraze postizale korištenjem biljnih boja, tj. pigmenata iz cvijeća i bilja.

Najpoznatije sredstvo koje daje duboku ta-

mnocrvenu ili tamnoljubičastu boju, pravu uskrsnu, obična je lupina crvenog luka. Pristupačna nam je i cikla, peršinovo lišće, bobičasto voće, začini poput kurkume, šafrana, crvene paprike, čaj i slično... Pokušajte jaja obojiti hladnom metodom (skuhana se jaja na neko vrijeme urone u obojenu vodu dok ne poprime željeni ton) ili pak kuhanjem zajedno s odabranim izvorom boje.

Poželite li, osim standardnih crvenih, dobiti na primjer svjetloplava jaja, kuhana jaja pola sata do sat ostavite u boji dobivenoj od crvenog zelja (pola kilograma na litru vode). Kuhate li ih u vodi kojoj ste dodali nekoliko žlica mljevene paprike, dobit ćete toplu narančastu nijansu. Oni kojima je zelena srcu draga neka jaja kuhaju u kaši od mladih listova bazge. Važno je eksperimentirati, a neuspjele pokušaje uvijek možete ponoviti!

Jednoboja jaja jesu lijepa, no prava umjetnička djela nastaju mnogobrojnim tehnikama oslikavanja i ukrašavanja. U narodu su uvriježene najraznolikije šare i motivi: od figurativnih oblika do razigranih apstraktnih ornamenata. Tradicionalna je tehnika šaranje uz pomoć pisljice, kiščiće, kličice ili piska, tzv. batik. U nekim se krajevima površina jaja struže, izjeda (kiselinom). Vrlo je efektan i tehnika mramoriranja, pjegava jaja dobivaju se štrcanjem boje, šara se i flomasterima...

Česti su i floralni motivi dobiveni uranjanjem u boju s prilijepljenim lišćem ili cvijećem...

Ako pisanicama pridodate i zgodnu košaricu dojam će biti još bolji.

## Običaji

Postoji još jedan lijep uskrсни običaj umivanja lica u vodi u kojoj se namakala crvena pisanica ili pak samo ljuske.

Pisanice koje smo uresili s više ili manje truda pravu svrhu ispunjavaju darivanjem dragim osobama, napose djeci. Djeca će se njima i poigrati, tucnuti ih (čije jaje je

otpornije, njemu će se ispuniti želja), gađati novčićem ili ih otkotrljati niz padinu. U nekim dijelovima Hrvatske (Podravina), na “matkinu nedjelju” (prva poslije Uskrsa) mladići i djevojke daruju se pisanicama i šaranim voskom i obojenim lukom na kojima stoje stihovi poput ovih: “Ovo jaje znak ti budi da te moje srce ljubi.” Razmjenom pisanica mladi postaju “matke” do sljedećeg Uskrsa. Pisanice osim ljubavi učvršćuju i dobrosusjedske odnose!



Darujte od srca





### Posh pisanice

Neobično vrijednom pisanicom darivan je ruski car Aleksandar II. Za jednog davnog Uskrsa dobio je jaje od masivnog zlata visoko 30 cm na kojem je bilo urezano sedam prizora Muke. Prizor je bio smješten u srčolik rubin obrubljen dijamantima. Svjetski su poznata i Fabérgeova jaja - umjetnine u kojima su nekoć uživali članovi ruskih vladarskih obitelji. Carl Fabérge bio je draguljar ruskog carskog dvora za vrijeme carevanja Aleksandra III i Nikolaja. Izradio je 57 umjetničkih i vrlo vrijednih pisanica koje su se poklanjale članovima obitelji i rođacima. Najveća kolekcija Fabérgeovih jaja kolekcija je Malcolma Forbesa koja ih sadrži 12-ak.



RECEPT ZA TORTU MAŠTOVITO JE OBOGAĆEN  
DODATNIM SASTOJCIMA

## Slatka Anina kreacija

Anu Lukčin Trakoštanec iz Korporativnih i marketinških komunikacija Podravkaši često mogu sresti i u našim tvornicama u Koprivnici, budući da kompaniju predstavlja gostima koji dolaze iz različitih udruga, institucija poput vrtića, škola, fakulteta... te izletnicima zainteresiranima doznati gdje i kako nastaju Podravkini najpoznatiji proizvodi. Podravkine proizvode i sama koristi u svakodnevnom kuhanju, a uz radne obaveze, poslijepodneva su joj rezervirana za Emu i Petra koji se uvijek vesele maminoj kuhinji. Iako uživa u pripremanju slastica, zbog vremena koje je potrebno za izradu zahtjevnijih kolača, to je ostavila za vikend.

Budući da bismo Anu mogli opisati kao vrlo kreativnu osobu i Bobanovu je tortu maštovito ukrasila, a recepturu još obogatila dodatnim sastojcima.

- Nakon što sam se oduševila tortom spremljenom pod nazivom "Zvonina torta" u restoranu "Boban" u Zagrebu, pokušala sam doći do recepta. Od korisnika Coolinarike doznala sam recept, ali odlučila sam ga još malo obogatiti. Od Podravkinih proizvoda za tu slasticu izdvojila bih džem, višnje i želatinu, bez kojih ona ne bi imala toliko pun okus, otkriva Ana i uvjerava nas da svi koji se žele okušati u izradi ove torte, neće požaliti, jer rezultat je čokoladni užitek.

(I.L.)

### BOBANOVA TORTA

#### Sastojci:

400 g čokolade za kuhanje  
10 jaja  
400 g šećera  
300 ml slatkog vrhnja ili šlaga  
1 žlica šećera u prahu  
500 g sira mascarpone  
1 vrećica Podravka želatine  
džem od brusnice ili višnje  
Podravka  
Podravkin kompot od višnje

#### Priprema:

Zagrijati pećnicu na 180.  
Mutiti 10 jaja i 400 g šećera 10 min. Nakon toga dodati otopljenu čokoladu i mutiti sve zajedno još 7 min. Smjesu prelići u namašćen i pobrašnjen pleh. Peći oko 45 min. Ohladiti biskvit, preokrenuti



ga, premazati džemom te na džem posložiti višnje.

Čvrsto istući slatko vrhnje preko kojeg prelići otopljenu želatinu. Želatinu topiti prema uputama na vrećici.

U tako pripremljeno slatko vrhnje lagano umiješati žlicu šećera u prahu i mascarpone. Smjesu prelići preko voća... Prije posluživanja hladiti minimalno 2 sata, ukasiti po želji....

Dobar tek, uživajte!



ZDRAVA HRANA I PODRŠKA POZNATIH SPORTAŠA

# Riječki učenici kušali zdrave jelovnike

Riječka osnovna škola Zamet bila je domaćin javnog predstavljanja Podravkinog projekta kojem je cilj unaprijediti prehrambene navike djece osnovnih škola u Hrvatskoj kroz primjenu zdravih jelovnika školskih kuhinja. U sklopu predstavljanja projekta, održan je i Lino višebójac.

U predstavljanju projekta zdravih jelovnika sudjelovali su i poznati hrvatski sportaši, karatistica Jelena Kovačević, viceprvakinja svijeta u kategoriji do 55 kg i dvostruka europska prvakinja te rukometaš RK Zamet Mateo Hrvatin, član hrvatske rukometne reprezentacije, osvajač srebra sa svjetskog prvenstva u Zagrebu. - Drago nam je da su ravnatelji diljem hrvatskih škola prepoznali ovaj projekt. Osnovna škola Zamet u Rijeci bila je lo-

gičan izbor nakon predavanja koja smo održali u Koprivnici, Splitu, Vukovaru, Karlovcu, Novoj Gradiški i Donjem Miholjcu, u kojima je bio izvrsno prihvaćen. Dobre navike najbolje je njegovati od djetinjstva, a mi na ovaj način želimo zajedno sa školama doprinijeti da unaprijedimo prehranu djece, jer upravo usvajanjem pravilnih prehrambenih navika od najranije dobi, bitno se može unaprijediti zdravlje u odrasloj dobi, izjavila je mr.sc. Davorka Gajari, voditeljica projekta i direktorica službe Senzorike i nutricionizma u Podravki.

Oba Podravkina projekta, Projekt školskih jelovnika i Lino višebójac, podržavaju EU i WHO smjernice o pravilnoj i uravnoteženoj prehrani i fizičkoj aktivnosti. (J.L.)



LINO VIŠEBOJAC U OŠ ZAMET

## Sportske zvijezde poželjele novi Lino višebójac

U sportsku dvoranu Zamet u četvrtak 21. ožujka kao da su ušla sva radost, uzbuđenje i sreća riječke djece. Više od 700 učenika OŠ Zamet uz pojačanje dvadesetak mališana iz istoimenog sportskog vrtića stvorilo je uzavrelu atmosferu koja nikog nije ostavljala ravnodušnim. Kada bi barem u dvorani uvijek imali ovakvo vatreno navijanje, komentirali su iz prikrajka mladi rukometaši Zameta. Medvjedić Lino u goste je doveo tri velike sportske zvijezde. Paolo Obradović, proslavljeni hrvatski vaterpolo reprezentativac, osvajač zlatnih medalja na Olimpijskim igrama i na Europskom prvenstvu došao je ravno s treniga svog kluba Primorje, a karatistica Jelena Kovačević, viceprvakinja svijeta u kategoriji do 55 kg i dvostruka europska prvakinja i rukometaš RK Zamet Mateo Hrvatin, član rukometne reprezentacije, osvajač srebra sa svjetskog prvenstva u Zagrebu pristigli su s Podravkinog predstavljanja zdravih školskih jelovnika. Igrali su se s djecom, otkrili neke svoje sportske trikove, podučili natjecatelje fair ponašanju, čestitali na iskazanim vještinama svojim izazivačima, uručili Lino pillowse malim vrtićancima, a Lino lađu 8.c razredu koji je proglašen za najnavijače. I što je najvažnije i sami su neizmjereno uživali i na kraju rekli, zovite nas opet, sigurno ćemo doći. (J.L.)

### Pobjednici:

Ivan Jeličić (150 bodova)

Sara Krizmanić (130 bodova)

Najbolji rad: Andjelina Knežević 7r







LINO VIŠEBOJAC U OŠ CAVTAT

## Zlatni vaterpolist ponovo u školskim klupama

Miho Bošković, osvajač zlatnog odličja na Olimpijskim igrama u Londonu i svjetskog zlata iz Melbournea koji je 2007. proglašen za najboljeg vaterpolista Europe vratio se u svoju osnovnu školu u Cavtatu.

Susret s bivšim nastavnicima bio je više nego dirljiv, a da Miha ne zaplače potrudio se drugi gost Lino višebojca, vedri Brazilac Emerson de Souza Gomez, igrač NK Konavljani, koji se posve udomaćio u ovom kraju i zbog svoje pristupačnosti i veselja koje širi oko sebe postao ljubimac i djece i odraslih. Emerson je živo komunicirao s publikom pa je Miha, iako ganut dolaskom u staru sportsku dvoranu, jednako veselo sudjelovao u svim dječjim aktivnostima. Čak je s ekipom petih i osmih razreda koja je izgubila u potezanju konopa za kaznu odradio 10 sklekova uz gromko odbrojanje cijele dvorane. Nakon toga uzeo je stvar u svoje ruke i uz pomoć mladog triatlonca Jakše Diklića koji je također pohađao cavtatsku osnovnu školu, ovu ekipu doveo do sigurnih pobjeda u svim ostalim grupnim igrama. Mihino iskustvo i karizma ipak su prevagnuli pa je to pomoglo da i konačni pobjednici budu upravo iz 8. i 5. razreda, a Marin Šarića iz 4. razreda koji je sam oslikao navijačku majicu primio je nagradu za najmasku. (J.L.)

### Pobjednici:

Miho Miljanić - 160 bodova  
Tija Popović - 150 bodova  
Literarni rad: Adriana Brtan

LINO VIŠEBOJAC U OŠ POLIČNIK

## Odlični pjevači i sportaši iz Poličnika

U selekciji za Lino višebojac u OŠ Poličnik sudjelovalo je više od stotinu učenika, dakle gotovo pola od ukupnog broja tamošnjih osnovaca.

Pokazalo se to pravim potezom, jer izabrani su najborbeniji i najspremniji sportaši koji su se s puno žara borili za svaki poen. Utrke su bile vrlo brze, košarkaški obruč pogađan je precizno, a uz odlične udarce u nogometu i rukometu vidjeli smo i puno dobrih obrana. Višebojcima su pomagali mladi sportaši iz Zadra, nogometaš Stipe Perica i košarkaš Toni Prostran koji su idoli djece u cijelom zadarskom zaleđu i koji su ih dodatno motivirali za pobjedu. Posebno su utjecali na malog Matu Mešina, koji je pogledavajući Tonija koji nema tipičnu košarkašku visinu, ali je odličan playmaker, mudro rekao - nije bitno što sam nizak. Za Poličnik je Lino višebojac bio izuzetno događanje kojeg nitko nije želio propustiti pa čak ni zamjenik načelnika općine Stipe Marinović i sam nekada vrsni sportaš i košarkaški juniorski reprezentativac Hrvatske. Sve je privukla ne samo odlična sportska priča nego i silan trud osnovaca da pokažu kako su vješti u pjesmi, plesu, sviranju te kako njeguju folklornu tradiciju svog kraja. (J.L.)

### Pobjednici:

Mate Mešina - 160 bodova  
Marta Kovačević - 160 bodova  
Literarni rad: Sara Šušić



LINO VIŠEBOJAC U OŠ VOĆIN

## Tri desetke za voćinske osnovce

U osnovnoj školi Voćin nikada nije bilo radosnijeg dana od četvrtka u kojem je održan Lino višebojac.

Satima prije dolaska Lina i njegovih prijatelja, hodnicima je odjekivala pjesma i zvuk bubnjeva. Voćinska škola postala je Linograd čija je uzavrela atmosfera impresionirala i organizatore i sportske goste.

- Znali smo da je na Lino višebojcu živo, ali ni u snu nismo očekivali toliko veselja i pozitivne dječje energije, gotovo uglas rekli su rukometaši RK Nexa iz Našica Mate Šunjić i Krešimir Kozina.

Mladi sportaši i sami su doprinijeli prekrasnoj sportskoj priči. Mate je savjetovao male rukometaše, Krešimir pomagao pri izvođenju slobodnih bacanja, a kao pravi vođe sudjelovali su u ekipnim nadmetanjima.

Lino je u Voćinu imao pune ruke posla, plesao je s malim gostima iz vrtića Jelenko, pomagao u skakanju u vrećama te iz mnoštva odlično maskiranih učenika izabrao najbolje. No, najteži zadatak imao je kada je časna Vera poželjela upravo s Linom igrati rukomet. Lino je uspio obraniti dva udarca, ali u izvođenju penala nije bio baš spretna i časna je na opću radost svih navijača odnijela pobjedu. Najveće veselje izazvala je informacija da su osnovci iz Voćina ocijenjeni najvećim ocjenama i tako dobili pozivnicu za navijački autobus na finalu. (J.L.)

### Pobjednici:

Emanuel Gušić - 140 bodova  
Anamarija Jaković - 120 bodova  
Literarni rad: Ema Gecan

## Medvjedić Lino omiljen i na Facebooku

[www.facebook.com/  
Linostranica](http://www.facebook.com/Linostranica)

Tek je malo više od tri godine bilo potrebno da brand Lino prikupi sto tisuća online obožavatelja na društvenoj mreži Facebook.

Da su potrošačima omiljeni Lino Čokolino, Lino Lada milk te Lino žitarice, medvjedić Lino znao je i prije.

Na svojoj Facebook stranici Lino promovira cjelokupni asortiman proizvoda pod Lino brandom, aktivnosti na prodajnim mjestima za potrošače, društveno odgovorne projekte u kojima sudjeluje te zabavne i obrazovno-informativne sadržaje sa svoje Lino.eu web stranice.

Društvene mreže mjesta su dvosmjerne komunikacije na kojima potrošači mogu podijeliti svoja iskustva, kako pozitivna tako i negativna. Veseli stoga što su veliki broj komentara upućenih Linu pohvale i zadovoljstvo kvalitetom proizvoda. Nešto više od 75 posto Lino prijatelja su s tržišta Hrvatske, a po brojnosti slijede: tržište Srbije, Bosne i Hercegovine, Slovenije te Makedonije.

Ako još niste, podržite i vi Lina na Facebooku!

(Uredništvo)



IGRAONICE, RADIONICE, DEGUSTACIJE, OSLIKAVANJE, FOTOGRAFIRANJE, NAGRAĐIVANJE...

# Dani beba, djece i trudnica

**Podravka i Lino sudjelovat će na specijaliziranom sajmu za djecu i roditelje od 12. do 14. travnja u Westgateu**

Podravka će se predstaviti kroz Lino brand i nizom kreativnih aktivnosti izložiti svoj najsladši asortiman na izložbenom prostoru.

Osim toga, Lino igraonice, degustacije Lino proizvoda, fotografiranje s Lino medvjedićem te nagradne igre na pozornici Sajma zasigurno će privući mnoge roditelje i djecu.

Osim na pozornici, predviđene su brojne aktivnosti i na Podravkinom izložbenom prostoru.

### Slatka zamjena

Svakoga dana Sajma organizira se „slatka zamjena“. Naime, prvih 100 posjetitelja na izložbenom prostoru moći će zamijeniti račune na kojima je vidljiva kupnja ukupno 2 kg Lino proizvoda za Lino plišanog medvjedića. Računi za Lino proizvode mogu biti

s bilo kojeg prodajnog mjesta u Republici Hrvatskoj i za bilo koji proizvod iz Lino asortimana. Ukupna vrijednost Lino proizvoda na računima mora biti najmanje 2 kg. R-1 računi ne mogu se zamijeniti za plišanog Lina, a jedna osoba može zamijeniti račune za jednog medvjedića.

### Pregršt zabave uz Lina i prijatelje

Od ostalih aktivnosti na izložbenom prostoru, smještenog nasuprot ulaza 1, izdvajamo uvijek posjećenu veselu Lino igraonicu u kojoj se djeca predškolskog i školskog uzrasta druže s Lino medvjedićem i maštovito oslikavaju obriše Medodirljivih, tj. članove glazbenog sastava koji okuplja Lina i prijatelje.

Na Podravkinom će izložbenom štandu biti organizirana i

mala radionica pečenja Dolce-la muffinsa, a naravno da sve ispečeno treba i degustirati.

Vrijedni medvjedić Lino zabavljat će posjetitelje i na pozornici. Uz nagradne igre, degustacije Lino pillowsa, veliko zanimanje zasigurno će privući Linodarnica u kojoj će tate i djedovi peći palačinke, a zatim ih zajedno s djecom puniti neodoljivim Lino kremnim mazima.

Znamo da svaki izlet treba uvijek obilježiti i fotografijom pa se Lino pobrinuo da svi koji se tijekom trodnevnog sajma nađu u blizini pozornice između 18 i 20 sati, kući ponesu i sliku u Lino okviru.

Dodite i vi na 12. Dane beba, djece i trudnica i zabavite se na Podravkinom izložbenom prostoru uz svima nam omiljenog Lina.

(Uredništvo)





PRVO PREDAVANJE U OKVIRU PILOT PROJEKTA "DIJELJENJE ZNANJA"

# Započeo interni prijenos znanja

**U kompaniji imamo vrsne stručnjake koji su svoje znanje spremni podijeliti sa svim zaposlenicima**

Interni prijenos znanja u okviru pilot projekta Upravljanja ljudskim potencijalima „Dijeljenje znanja“ započeo je predavanjem sektora Istraživanje i razvoj. U Podravkinoj konferencijskoj dvorani u ožujku je organizirano prvo kvartalno predavanje sektora Istraživanje i razvoj. Riječ je o već tradicionalnim kvartalnim predavanjima ovog sektora na kojima vrsni stručnjaci predstavljaju novosti i aktualnosti iz svojeg područja rada.

## Predavanju se odazvalo stotinjak zaposlenika

Uključivši se u pilot projekt, predavanje je za razliku od prethodnih, bilo ponuđeno i zaposlenicima iz ostalih sek-

tora, a odazvalo se stotinjak zaposlenika - uglavnom iz Istraživanja i razvoja te iz Marketinga, Nabave i Danice. Podravkino stručnjaci Tomislav Zalar, Zdravko Matotan, Nada Knežević, Dalija Posarić i Maja Vidaković predstavili su različite teme: Jodiranje soli - mogućnost ili zakonska obaveza, Sustavi upravljanja i razvoj proizvodnje povrća za preradu, Očuvanje i održivo korištenje biljnih genetskih izvora, Promjene u kategorizaciji voćnih proizvoda - HR i regija i Prehrambene i zdravstvene tvrdnje.

Zahvalivši predavačima po završetku prvog dijela, direktorica sektora Istraživanje i razvoj Jasmina Ranilović

pokrenula je konstruktivnu raspravu na obrađene teme s posebnim naglaskom na EU regulative koje se odnose na subjekte u poslovanju s hranom. U raspravu su se uključili i sudionici iz ostalih sektora. U drugom je dijelu Mirjana Pandur govorila o praktičnoj primjeni MS Accessa, a Tanja Paveli o novim Internim radnim uputama kao i vođenju Baze inspekcijske kontrole.

Ovim je predavanjem, prvim u kontinuiranom nizu, do izražaja došla iznimno pozitivna činjenica da u kompaniji imamo vrsnih stručnjaka koji su svoje znanje spremni podijeliti sa svim zaposlenicima naše kompanije.

(I.L.)



*Predavanju se odazvalo stotinjak zaposlenika*

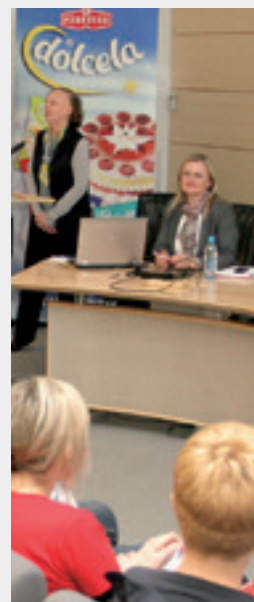
## Edukacija za Podravkaše

**Zaposlenici su naučili kako se kvalitetno pripremiti i odraditi akciju prodaje uz prim**

U ožujku su za Podravkaše nastavljene edukacije vezane uz Uskrsne aktivnosti 2013. godine, na koje se do sad odazvalo oko 250 zaposlenika.

Prije nego se upute na rad na terenu, zaposlenici se na edukacijama pripremaju kako profesionalno odraditi posao prodaje uz prim i placiranja proizvoda. Tako su naučili kako kvalitetno pripremiti i odraditi akciju prodaje uz prim, koji su proizvodi i primovi predviđeni za ovu akciju, na koji način pristupiti potrošaču i kako upravo naš proizvod odabrati prilikom odluke o kupnji. Isto tako, naučili su proizvod pravilno izložiti na polici, učiniti ga dostupnim potrošačima, istaknuti cijenu, pratiti rokove i osigurati dovoljnu količinu proizvoda na polici.

(I.L.)





# Jelovnik za travanj

**02.04. - 05.04.**

**UTORAK**

Fino varivo,  
hrenovke, voće



**SRIJEDA**

Junetina na lovački,  
riža, salata



**ČETVRTAK**

Umag bologneze,  
tijesto špageti, salata



**PETAK**

Špek fileki, pire  
krumpir, salata

**08.04. - 12.04.**

**PONEDJELJAK**

Grah podravski,  
kranjska kobasica,  
salata

**UTORAK**

Svinjetina u saftu,  
tijesto, salata



**SRIJEDA**

Kuhana junetina,  
umak hren, pire  
krumpir



**ČETVRTAK**

Pečena piletina,  
mlinci, salata



**PETAK**

Čufte u rajčici,  
krumpir slani, salata

**15.04 - 19.04.**

**PONEDJELJAK**

Varivo grah s  
ječmenom kašom,  
suha rebra

**UTORAK**

Juneći paprikaš,  
kukuruzni žganci,  
salata



**SRIJEDA**

Pečena puretina,  
krumpir dinstani,  
salata

**ČETVRTAK**

Pečenica, restani grah,  
salata



**PETAK**

Mađarski gulaš, voće

**22.04 - 26.04.**

**PONEDJELJAK**

Vojnički grah, salata



**UTORAK**

Pileći paprikaš, njoki,  
salata



**SRIJEDA**

Pohana svinjetina,  
krumpir na seljački,  
salata

**ČETVRTAK**

Đuveđ, rizi-bizi, salata



**PETAK**

Varivo kelj, kosani  
odrezak, desert

**29.04 - 03.05.**

**PONEDJELJAK**

Varivo grah s tijestom,  
špek, salata



**UTORAK**

Pureći paprikaš, riža s  
povrćem, salata



**ČETVRTAK**

Pečena svinjetina,  
hajdinska kaša, salata



**PETAK**

Vinski gulaš, desert

## Oglas o prodajama

**Odjel prigodne prodaje obavještava radnike Podravke da i nadalje mogu kupovati u sljedećim prodavaonicama u gradu Koprivnici:**

**MODA MARINA**, Opatička bb u Koprivnici (obuća, donje rublje, konfekcijski odjevni predmeti muški i ženski, dječja odjeća) - plaćanje do 6 rata putem ustega na plaći.

**OPTIKA MARKOVIĆ** u Koprivnici, Trg Eugena Kumičića 11 (dioptrijske i sunčane naočale, popravak naočala i mjerenje dioptrije) uz popust od 10% na sve usluge, te plaćanje na 3 rate putem ustega na plaći.

**Perla**, Trg Kralja Zvonimira 1 i Kruna na gradskoj tržnici u Koprivnici (tkanina, rublje, zavjese, dekor) - plaćanje do 6 rata uz 5% popusta.

**Robni centri KTC** - prehrambeni artikli do 3 rate, ostalo iz prodajnog asortimana do 10 rata.

**FRIGO & CO** prodajni centar Koprivnica, (bijela tehnika, kućanski aparati i ostalo) - plaćanje do 10 rata uz 3 % popusta.

**PANEX DINAMIC** u Koprivnici, Braće Radića 23 (prodaja bicikala te opreme) - plaćanje do 12 rata uz popust od 10%.

**Trgovine Hangar 18**, Koprivnica (informatička oprema, kućanski aparati) - plaćanje do 10 rata.

**NAPOMENA:** Zainteresirani radnici za kupnju u navedenim trgovinama trebaju podići potvrdu o kreditnoj sposobnosti u Službi Ustega /obračun plaća.

## Obavijest korisnicima Podravkinih ureda

Podravka je na razini grupe pokrenula promjene u procesima čišćenja poslovnog prostora, kako bi se što efikasnije namjenski iskoristili resursi radne snage, vode i električne energije te smanjili ukupni troškovi poslovanja.

Cilj je između ostalog postići uštede u potrošnji električnih energenata i pridonijeti očuvanju okoliša, pri čemu bi svaki korisnik poslovnog prostora imao odgovornu i aktivnu ulogu.

Temeljna promjena ogleda se u intenzitetu čišćenja kancelarijskih prostora u Podravki d.d. i Danici d.o.o. koje će se odvijati na tjednoj, mjesečnoj, kvartalnoj i polugodišnjoj razini.

O rasporedu čišćenja u pojedinim poslovnim prostorima korisnici će biti pravovremeno obaviješteni informacijama na oglasnim pločama i putem intraneta.



# Organizacija ljetovanja preko odjela prigodne prodaje

Podravka u suradnji s Adriatic Clubom organizira ljetovanje i to:

## HOTEL ALEM \*\* - BAŠKO POLJE (DEPADANSE)

- polupansion po osobi/dan 184,00 kn (doručak Buffet + 3 jela po izboru)

## U cijenu polupansiona nisu uključene

- Boravišna pristojba 7,00 kn /dan odrasli (djeca do 12 god. ne plaćaju, a djeca od 12 - 18 godina plaćaju 50 %)
- Osiguranje 0,40 kn osobi/dan
- Prijava 22,00 kn/osobi

## Popusti

- Odrasla osoba na dodatnom ležaju 20 % popusta
- Djeca do 12 godina starosti na dodatnom ležaju GRATIS hrana i smještaj

- Ukoliko je dvoje djece do 12 godina prvo dijete ima GRATIS (hrana i smještaj), a drugo plaća 50 % od cijene polupansiona (ima hranu, a ležaj je zajednički)

## Napomena:

Sobe u depadansama Baško polje su isključivo ½ + 1 (3 razdvojena kreveta)

## Termini rezervacija

22.6. - 29.06.; 29. 06. - 6. 07.; 6. 07. - 13.07.; 13. 07. - 20.07. ; 20.07. - 27.07. ; 27. 07. - 3. 08. ; 3. 08. - 10. 08.; 10. 08. - 17. 08.; 17. 08. - 24. 08.; 24. 08. - 31.08.;

## Plaćanje na 10 rata putem ustega na plaći!!!

Informacije i rezervacije isključivo do 12. 04. na tel. 651 781; 651 954 ili na e mail mirjana.cahunek@podravka.hr



## PONUĐA LJETOVANJA U APARTMANIMA

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike grupe Podravka da mogu koristiti usluge smještaja u apartmanima turističkog obrta BI -PI, Vila Šeni u Pirovcu uz mogućnost plaćanja od šest do dvanaest obroka putem ustega na plaći uz sljedeće cijene:

- do 15. 06 i od 10. 09.  
Studio za dvije osobe - 18 €

Četverokrevetni - 36 €

Šesterokrevetni - 50 €

- od 16. 06. do 30. 06. i od 1. 09. do 9.09.

Studio za dvije osobe - 28 €

Četverokrevetni - 48 €

Šesterokrevetni - 62 €

- od 1. 07. do 31. 08.

Studio za dvije osobe - 35 €

Četverokrevetni - 58 €

Šesterokrevetni - 76 €

Apartmani su potpuno opremljeni, vlastito parkiralište, igralište za djecu udaljenost do plaže 100 m, a najbliže trgovine je 200 m.

## Napomena

U cijenu najma nije uračunata boravišna pristojba. Informacije i rezervacije mogu se dobiti na tel 013390469 te mob. 0981837485 (Božidar Sever).

## OBAVIJEST O KORIŠTENJU USLUGA TURISTIČKIH AGENCIJA

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike Podravke da mogu koristiti usluge turističkih agencija iz Koprivnice za organizaciju ljetovanja, putovanja i drugih usluga plativi putem ustega na plaći i to:

## Alpe-adria tours, Severovec 1, Koprivnica TID d.o.o. za turizam

tel: 048 625 280, mob: 098 1671 533 (Tihomir), mob: 099 303 1183 (Bernard)  
Plaćanje do 10 rata uz 10% popusta.

## Marbis d.o.o. za turizam, Tarašćice 15, Koprivnica

Tel: 048 240 520, mob: 099 375 2701  
Plaćanje do 6 rata





*Posjetitelji su mogli isprobati svoje ribolovno umijeće*

RIBA NA RAŠLJAMA I FISH-PAPRIKAŠ OBILJEŽILI KOPRIVNIČKI VIKEND

# Ribolovci svome gradu

Devet ekipa okušalo se u kuhanju fiš-paprikaša

Prošloga vikenda u Koprivnici je održana 12. manifestacija Ribolovci svome gradu kojoj je tradicionalno jedan od glavnih sponzora Podravka. Kao i prva, održala se u samom središtu grada gdje je bio postavljen već dobro poznat posjetiteljima prošlih manifestacija bazen promjera 12 metara, u kojemu su bili šarani koje su posjetitelji ribolovnog vikenda imali prilike pecati. Organizatori iz Sportskog ribolovnog kluba Koprivnica zaista su si dali truda te su za mnogobrojne posjetitelje dvodnevne manifestacije pripremili ukusan gastro-program pa se tako na Zrinskom trgu pekla riba na rašljama te kuhao fiš-paprikaš u 600-litarskom kotlu.

## Najbolji fiš-paprikaš imala je ekipa Bosuta

I ove godine održano je natjecanje u pripremi fiša. Devet ekipa okušalo se u kuhanju fiš-paprikaša, a peteročlani ocjenjivački sud najukusnijim je proglasio paprikaš ekipe Bosuta.

- Ove godine smo izuzetno zadovoljni kvalitetom fiš-paprikaša, koji su izvrsno izbalansirani, što se tiče boje, gustoće, okusa i mirisa, te je bilo teško odabrati najbolje - rekli su nam članovi ocjenjivačkog suda Dražen Đurišević i Zlatko

Sedlanić. Treba naglasiti kako su tijekom natjecanja sve ekipe koristile Podravkine proizvode poput Vegete i Fanta za riblji paprikaš, a sve ostalo je bilo u domeni gastronomskih tajni natjecateljskih ekipa.

Unatoč pro hladnom vremenu, na glavnom koprivničkom trgu manifestaciju Ribolovci svome gradu obišlo je nekoliko tisuća posjetitelja. Gosti su mogli

isprobati ribolovno umijeće na bazenu punom šarana, a to je posebno bilo zanimljivo najmlađima. Uz ribolov, mogle su se kušati brojne riblje delicije, vidjeti kako se izrađuje drveni čamac ili kuje željezo, posjetiti sajam rabljene ribolovne opreme. U sklopu manifestacije na jezerima kod Rasinje ribolovci su se natjecali na 4. Kupu grada u sportskom ribolovu.

(B.F.)



*Nije bilo lako odabrati najbolji fiš*



IGRAČI SE MORAJU MAKSIMALNO ANGAŽIRATI

# Novi trener za bolje rezultate

Nogometaši Slaven Belupa loše su startali u proljetni nastavak prvenstva pa su klupski čelnici nedavno smijenili trenera Roya Ferenčinu.

- Odlučili smo se na ovaj potez jer nismo zadovoljni igrom i rezultatima u prva četiri proljetna kola u kojima smo iz nastupa s Hajdukom, Interom i Cibaliom kod kuće te Dinamom u gostima osvojili samo bod. S Ferenčinom smo se rastali sporazumno, a prvi trener momčadi do daljnjega će bit dosadašnji sportski direktor Roman Sović - kazao je direktor Slaven Belupa Zvonimir Šimunović.

Sportski direktor Slavena Belupa Roman Sović spremno je prihvatio odluku klupskog čelništva da nakon slabih proljetnih rezultata i sporazumnog razlaza s dosadašnjim stručnjakom Royom Ferenčinom sjedne na „užarenu“ trenersku klupu i zajedno sa svojim pomoćnikom Pavom Crncem vodi kopriivničkog prvligaša.

## „Vatreno krštenje“ na Gradskom stadionu

Novi trener imao je „vatreno krštenje“ na kopriivničkom Gradskom stadionu

protiv ekipe Osijeka. Rezultat 0:0. Sović je svjestan, a vidjelo se to i na utakmicama s Cibaliom i Osijekom da farmaceuti nisu samo u krizi rezultata, već i u krizi igre, što je itekako zabrinjavajuće za prvenstveni nastavak u kojem je još ostalo devet kola. Slavenaši su šesti na prvenstvenoj tablici s 32 boda, a u petak 29. ožujka gostuju kod petoplasirane Rijeke koja ima 37 bodova. Situaciju dodatno otežava što su Purić i Kokalović protiv Osijeka dobili treću javnu opomenu te neće moći nastupiti protiv Rijeke, ali vraćaju se Maras i Bubnjić. Za očekivati je da će se još nekoliko igrača farmaceuta do susreta s Rijkom oporaviti od ozljeda i da će biti na raspolaganju treneru Romanu Soviću koji koristi prvenstvenu stanku zbog nastupa reprezentacije da što bolje pripremi ekipu za gostovanje na Kantridi. Uoči te utakmice u našem klubu trebaju skupiti svu snagu kako bi iz susreta s Rijkom izvukli maksimum, posebno igrači koji očit o moraju znati da svaki rezultat najviše ovisi o njima, odnosno o njihovoj igri koja ovog proljeća nije bila ni približno na očekivanoj razini. (B.F.)



Na treningu sa Slavenašima

## Podravkini hrvači kadetski prvaci Hrvatske

U organizaciji Hrvackog Kluba Vindija u varaždinskoj dvorani Graberje održano je Prvenstvo Hrvatske za uzraste kadeta u hrvanju grčko-rimskim načinom. Ekipa Podravke se pod vodstvom trenera Miroslava Mihalca na ovom vrlo važnom natjecanju predstavila sa osmoricom hrvača. U konkurenciji 95 hrvača iz 17 hrvatskih klubova, Podravka je s 5 odličja, od čega 3 zlatna i 2 brončana u ukupnom poretku ekipa zauzela vrlo visoko 3. mjesto. Filip Frankol nastupom u kategoriji do 46 kilograma je s tri je pobjede obranio prošlogodišnji naslov prvaka Hrvatske. U obrani naslova, iako lakše ozlijeđen, pridružio mu se Filip Vusić u kategoriji do 58 kilograma.

### Ugodna iznenađenja u više kategorija

Ugodno iznenađenje priredio je Alen Fodor nastupom u kategoriji do 58 kilograma. On je također bez ikakvih teškoća s tri glatke pobjede osvojio naslov prvaka Hrvatske. Iako godištem najmlađi, do odličja brončanog sjaja s dvije pobjede i dva poraza došao je Stefan Ostoić u kategoriji do 42 kilograma. Broncu je uzeo i Valentino Peroković nastupom u kategoriji do 76 kilograma. Za Podravku su još nastupili mladi Nikola Horvat (kategorija 63 kilograma) koji je s dva poraza i jednom pobjedom ostao bez plasmana i Petar Morić (kategorija 69 kilograma) koji je zabilježio samo jedan nastup, odnosno jednu izgubljenu borbu te je tako i on ostao bez plasmana.

- Iskreno vjerujemo da će na uži popis kadetske reprezentacije Hrvatske uz standardne reprezentativce Frankola i Vusića ući i Alen Fodor koji unazad jedne godine iza sebe ima respektabilne rezultate za koje se nadamo da će biti dovoljni za poziv trenera kadetske reprezentacije - istaknuo je tajnik Hrvackog kluba Podravka Vedran Blažeković. (B.F.)



Žena se nenajavljena pojavi na vratima sinove kuće. Pristojno pokuca i odmah uđe. Bila je zapanjena kad je ugledala snahu kako leži na kauču gola golcata. U pozadini je svirala nježna glazba, a sobom je lebdio zamamni miris parfema...  
 “Što to radiš?”, upita svekrva.  
 “Čekam svog muža, a tvog sina da se vrati iz ureda”, odgovori snaha.  
 “Ali pa ti si gola!”, obrazloži svekrva.  
 “To je moja odjeća za ljubav”, uzvratila snaha.  
 “Odjeća za ljubav? Pa nemaš ništa na sebi!!!”  
 “Ivan je presretan kad nosim tu odjeću, svaki put kad me vidi u njoj postane strašno romantičan i satima me ne pusti na miru.”  
 Svekrva ode. Kad je došla doma, skine se, naškropi najboljim parfemom, priguši svjetla, legne na kauč i pričekala muža da dođe s posla...  
 Konačno dotični stigne doma, uđe u dnevni boravak i ugleda ženu kako leži na kauču u iza-

zovnoj pozi. “Što je pak to?”, upita.  
 “To je moja ljubavna odjeća”, zavodnički prošapće supruga.  
 “Treba ju popeglati”, odgovori muž, “što ima za večeru?”

Muškarac i žena se sretnu u baru i kako se to često događa, nađu se u njenom stanu. Poslije par čašica, on skine košulju i opere ruke. Zatim skine hlače pa opere ruke.  
 Žena gleda pa kaže: “Kladim se da si zubar po zanimanju.”  
 Začuden, on odgovori: “Da, ali kako si pogodila?”  
 “Jednostavno, stalno pereš ruke”. Potom su vodili ljubav, a ona na kraju kaže: “Mora da si vraški dobar zubar!”  
 Polaskan takvim komplimentom i sav ozaren, on joj odgovori: “Naravno da sam vrhunski zubar, ali kako to znaš?”  
 Nepokolebljivo i mirno ona će: “Nisam ništa osjetila!!!”

Koristan nutricionistički savjet: Ako se bojite da ćete se udebljati, prije obroka popijte čašicu rakije. Rakija otklanja osjećaj straha!

Kontrolni toranj obraća se Muji koji pilotira zrakoplovom:  
 „Molimo vas da nam kažete vašu visinu i položaj.“  
 Mujo: “180, sjedim.”

Budi se Mujo iz kome nakon prometne nesreće i pita:  
 ‘Gdje se ja to nalazim?’  
 Odgovara mu netko: ‘U sobi broj 11.’  
 ‘U bolnici ili zatvoru?’

Pričaju Mujo i Haso.  
 Mujo: ‘Zašto slon ima crvene čarape?’  
 Haso: ‘Ne znam.’  
 Mujo: ‘Da bude neprimjetan

među jagodama. Jesi li ikad vidio slona među jagodama?’  
 Haso: ‘Ne.’  
 Mujo: ‘Eto vidiš’

Pita Mujo Hasu: ‘Zašto, bolan, sjediš na prozoru dok tvoja žena pjeva?’  
 ‘Da ne pomisle ljudi da je tučem!’

Uhvatio Mujo zlatnu ribicu. Kaže on njoj:  
 ‘Kupi mi novi Audi!’  
 ‘Hoćeš na kredit ili na lizing’, pita ribica.  
 A Mujo će: ‘A hoćeš ti na ulje ili na mast?’

Žali se Fata susjedi:  
 ‘Mujo postao 300% impotentan.’  
 ‘Kako 300%, jučer si rekla 100%?’  
 ‘Pao sinoć niz stepenice, slo-mio prste i još se ujeo za jezik!’

JEDVA ČEKAM DA ODRASTE I POČNE OTPLAĆIVATI  
 NAŠE DUGOVE!





|                                |                            |                                         |                          |                                             |                    |                                                            |                           |                |                              |                                      |
|--------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------|------------------------------|--------------------------------------|
| PETAR                          | TEŠKO<br>RADITI,<br>RMBATI | RAZMAK,<br>UDALJENOST                   | SPREMITI<br>PRTLJAGU     | SPRAVA ZA<br>IZVLAČENJE<br>UNESREĆE-<br>NIH | SPRINTER<br>BOLDON | JADRANSKI<br>OTOK                                          | RISAČICA                  | BILO<br>KAKOVO |                              |                                      |
| ?                              |                            |                                         |                          |                                             |                    |                                                            |                           |                | VOJNE<br>JEDINICE<br>PRATNJE |                                      |
| VRSTA<br>PUŠAKA                |                            |                                         |                          |                                             |                    |                                                            |                           |                |                              | ODBOJKAŠICA<br>KIRILOVA              |
| IGRAČI<br>KLUBA<br>MLADOST     |                            |                                         |                          |                                             |                    |                                                            |                           |                |                              | JELA                                 |
| BIK U<br>BOSNI                 |                            |                                         |                          |                                             |                    | DJEDOVSKI<br>POSJEDI<br>HERCEGO-<br>VACA                   |                           |                |                              |                                      |
| LANAC<br>JADRANSKIH<br>MARINA  |                            |                                         |                          |                                             |                    | PJEVAČ<br>ZDRAVKO                                          |                           |                |                              |                                      |
| LIBANONSKI<br>GRAD I LUKA      |                            |                                         |                          |                                             |                    | PJESMA<br>NENE<br>BELANA                                   |                           |                |                              |                                      |
| GLUMICA<br>AREPINA             |                            |                                         |                          | RUSKA<br>NACIONALNA<br>BANKA                | TURSKI<br>OBIČAJI  | ZONA U<br>SLOVENIJI<br>AROMATSKI<br>UGLJIKOVO-<br>DIK (p.) |                           |                |                              | LJETOVALIŠTE<br>KRAJ DU-<br>BROVNIKA |
|                                | PREDMET ZA<br>IZLOG        |                                         |                          |                                             |                    |                                                            | ITALIJA                   |                | UGLJIK                       |                                      |
|                                | OPREMA NO-<br>GOMETASA     |                                         |                          |                                             |                    |                                                            | IZVUČI NEŠTO<br>LUKAVOŠĆU |                | ŠAHIST<br>EMANUEL            |                                      |
| KALIJ                          |                            | PRAŽITELJI<br>INDIJE                    |                          |                                             |                    | RIMSKO<br>JEDAN                                            |                           | LOS<br>ANGELES |                              |                                      |
|                                |                            | RADI NA PRO-<br>GRAMIMA                 |                          |                                             |                    | ENGLESKA<br>MJERA                                          |                           | RAVNALO        |                              |                                      |
| OPUS                           |                            |                                         | GLAZBENIK<br>ŠIPUŠ       |                                             |                    |                                                            |                           |                |                              |                                      |
|                                |                            |                                         | GRČKI KIPAR              |                                             |                    |                                                            |                           |                |                              |                                      |
| ŽETELAČKA<br>ALATKA            |                            |                                         |                          | VOZAČ<br>TENKA                              |                    |                                                            |                           |                |                              |                                      |
|                                |                            |                                         |                          | DEUTERIJ                                    |                    |                                                            |                           |                |                              |                                      |
| ŽITELJKA<br>TORDINACA          |                            |                                         |                          |                                             |                    |                                                            |                           |                |                              |                                      |
| OGIJEVA<br>IMENJAČA            |                            |                                         |                          |                                             |                    | ENGLESKI<br>SRESTI<br>NEKOG,<br>SASTATI                    |                           |                |                              |                                      |
| UKRAS MUŠ-<br>KOG LICA         |                            |                                         |                          |                                             |                    | DRAŽ                                                       |                           |                |                              | GLASOVIR                             |
| GLUMICA<br>EVA                 |                            |                                         |                          |                                             |                    | ILJUŠIN                                                    |                           |                | KRALJ U<br>ŠAHU              |                                      |
|                                |                            |                                         |                          |                                             |                    |                                                            |                           |                | SUHI PLOD<br>TRAVE           |                                      |
| NEKAD TIP<br>CITROENA          |                            |                                         |                          |                                             |                    | TONA                                                       |                           | POLJSKA        |                              |                                      |
|                                |                            |                                         |                          |                                             |                    |                                                            |                           | OGRADA         |                              |                                      |
| INTERNET<br>KRAČE              |                            |                                         |                          |                                             |                    | GLUMICA<br>BISERKA                                         |                           |                |                              |                                      |
|                                |                            |                                         |                          |                                             |                    | MUŠKI<br>POTOMAK                                           |                           |                |                              |                                      |
| PRIZNANICA<br>ZA POSU-<br>ĐENO |                            |                                         |                          |                                             |                    |                                                            | BUGARSKI<br>NOVAC         |                |                              |                                      |
|                                |                            |                                         |                          |                                             |                    |                                                            | KARLOVAC                  |                |                              |                                      |
|                                |                            | KNJIGE<br>NAUČNIH<br>I OPĆIH<br>POJMOVA |                          |                                             |                    |                                                            |                           |                |                              |                                      |
|                                |                            |                                         | PROVODITELJ<br>ASANACIJE |                                             |                    |                                                            |                           |                |                              |                                      |



### Nagrada u Natašnim rukama

Točan pojam nagradne križaljke objavljene u prošlom broju novina glasilo je BRUSNICA.

Uspješno ga je odgovnetnula Nataša Posavec iz Nabave i osvojila Podravkin poklon paket proizvoda. Izvlačenje je i ovoga puta pratila komisija iz sektora Korporativne i marketinške komunikacije. U ovom je broju pred vama novi izazov pa vas pozivamo da nam šaljete kupone s točnim odgovorima do 12. travnja. Naša adresa je List Podravka, Kolodvorska bb, s naznakom ZA NAGRADNU KRIŽALJKU.

Želimo puno sreće svim sudionicima nagradne igri, a ime najsretnijeg objavit ćemo u sljedećem broju lista Podravka. I.L.

### NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

Podravka,  
prehrambena industrija,  
d.d. Koprivnica  
Ante Starčevića 32  
48000 Koprivnica  
Tel. 048/651-505  
e: novine@podravka.hr  
List "Podravka" čitajte i  
na [www.podravka.com](http://www.podravka.com)

### Za izdavača:

Korporativne  
i marketinške  
komunikacije  
**Redakcija lista:** Boris  
Fabijanec, Berislav  
Godek, Jadranka Lakuš,  
Ines Lukač  
**Lektura:** Ivana Korošec  
Vujica

**Naklada:** 6.000  
primjeraka

**Dizajn i grafička  
priprema:** Skin29  
**Tisak:** Printera

**Nagradni pojam:** \_\_\_\_\_

**Ime i prezime:** \_\_\_\_\_

**Radna cjelina:** \_\_\_\_\_



[www.podravka.com](http://www.podravka.com)



[www.vegeta.hr](http://www.vegeta.hr)

# *S Vegetom se bolje jede!*

*Priča kaže da je tajna u pakiranju, boji i originalnom izgledu.  
Ali svatko tko kuha sa srcem jako dobro zna da je jedina tajna u savršenom okusu.*