

PODRAVKA

Broj 1997
Svibanj 2013., godina 51.
List dioničkog društva
"Podravka" Koprivnica





Lino®

NOVO!



Hrskavi
užici
od bijele
i crne
čokolade... u
XXL
OBITELJSKOM
PAKIRANJU!

svijet super zabave čeka te na
WWW.LINO.EU
Lino fun page/facebook

PRIRODNO I FINO



6 Okusi za sve jezike



8 Cool okupljanje



12 Podravka u BiH



28 Zabava s Linom



40 Promocija zdravog načina života

Dragi čitatelji, naša se kompanija tijekom ovog mjeseca svojim proizvodima predstavila u nizu događanja koja smo za vas zabilježili i o kojima možete više doznati na narednim stranicama. Neka od njih su međunarodni gospodarski sajam u Mostaru, festival sporta i rekreacije "Homo si teč" u Rijeci te nacionalna manifestacija "Kupujmo hrvatsko" i Dani beba, djece i trudnica u Zagrebu. Neke od aktivnosti obilježio je humanitarni duh poput 10. obljetnice Hrvatskog kuharskog saveza i Kongresa kuhara i slastičara u Vinkovcima gdje smo se uključili u humanitarnu akciju prodaje torti kako bi pomogli Udruzi mladih protiv gladi. Zajedno s Coolinarikom proslavili smo njezin rođendan na velikom Cool okupljanju.

Svakom od tih događanja zasebno zajednička je velika posjećenost i interes za naše proizvode. Stoga koristim priliku da se pohvalimo i nizom novih proizvoda iz različitih kategorije koje već možete pronaći na policama trgovina. Preferirate li mesne prerađevine iz Mesne industrije Danica dolaze novi okusi pašteta i kobasica. Za doručak stižu novi Lino čokoladni obroci, a kako bi utažili žeđ, pronaći ćete novosti i u asortimanu pića. Visoka kvaliteta i ispravnost naših proizvoda potvrđeni su auditom sustava upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane kojim su obuhvaćene sve organizacijske cjeline i procesi koji sudjeluju u lancu proizvodnje si-gurne hrane.

Svoju humanu stranu Podravkaši pokazuju i kontinuiranim darivanjem krvi pa smo u nastojanju da otkrijemo prednosti ovog djela i osjećaj radosti da ste nekome pomogli, razgovarali s nekolicinom dugogodišnjih dobrovoljnih darivatelja krvi.

Kako je u kompaniji došlo do promjena u vodećim pozicijama pojedinih sektora, predstavljamo vam i zaposlenike koju zauzeli nova radna mjesta. No prije svega, pozivam vas da u razgovoru s predsjednikom Uprave Podravke Zvonimirom Mršićem doznate još više informacija iz kompanije te da već u uvodnim stranicama novina upoznate Podravkinu kampanju kojom obilježavamo skorašnji ulazak Hrvatske u Europsku uniju. (Uredništvo)

Kompanija kao moderno dioničko društvo

Uprava vodi Podravku na put ka poslovnom uspjehu

Gospodine Mršić, nedavno su objavljeni rezultati poslovanja Grupe Podravka za prva tri mjeseca ove godine. Vidljivo je da su određena tržišta još uvijek zahvaćena krizom, ali isto tako napravljen je pozitivan korak na razini operativne dobiti. Jeste li zadovoljni ostvarenim i što možemo očekivati u narednom razdoblju?

- Rezultati prvog kvartala prilično su dobri. Oni pokazuju da smo u vrlo teškim tržišnim okolnostima nešto manje prodali, ali smo istovremeno kvalitetnije radili, odnosno više zaradili. Ovaj blagi pad prodaje, uglavnom na domaćem tržištu, posljedica je prestanka prodaje proizvoda na kojima smo gubili (SKU s negativnom bruto maržom). Tu je slikovit primjer gubitka na svježem mesu koje je na putu do Splita prestalo biti isplativo za Podravku već od Karlovca. I svaki sljedeći kilometar gomilao je gubitke. Ukinuli smo i oko 1000 drugih proizvoda na kojima smo godinama gubili. Nadalje, prestali smo isporučivati robu neplatišama, od kojih su neki nažalost otišli u stečaj ili su u predstečajnoj nagodbi. Osjetili smo i posljedice dugotrajne krize koja je ugrozila osobnu potrošnju. Kao što vidite, za manju prodaju ne okrivljujemo prije svega i jedino krizu. Važno je reći da se tržište u svijetu, pa i kod nas, izrazito brzo mijenja, da se ponašanje kupaca i njihove navike mijenjaju. Vrlo intenzivno radimo na prilagođavanju našeg sustava na ove promjene povećavajući sposobnost prilagodljivosti na nove uvjete, ali i spremnost na brže reakcije. To je sastavni dio naše poslovne strategije i uvjeren sam da će rezultati to i potvrditi.

Želimo uspješnu Podravku

U nedavnom intervjuu za jednu nacionalnu novinu izjavili ste kako se nastavlja s procesom restrukturiranja kompanije. U kojem smjeru će ići navedeni proces?

- Proces restrukturiranja upravo je ovaj proces prilagođavanja na nove tržišne

okolnosti i ništa drugo. To je proces u kojemu će Podravka postati moderno organiziran i efikasan poslovni sustav. I taj proces jednostavno nema alternative. Možemo se prisjetiti da je taj proces već nekoliko puta u Podravki započeo ili se pokušao započeti, ali je uvijek bio zastavljen ili odložen. Tržište jednostavno ne čeka niti će čekati Podravku da se probudi iz sna "usnule ljepotice". Jer, drugi su se mijenjali i mijenjaju, šire se i rastu, postaju efikasniji i racionalniji u poslovanju. Ova Uprava, a uvjeren sam i svi naši radnici, žele uspješnu Podravku koja može ali i mora biti dobra kao i drugi uspješni tržišni igrači. Ona mora biti i bolja od drugih. Zato je i restrukturiranje, ali i racionalizacija poslovnih procesa važna zadaća. Nećemo sad upirati prstom na nekadašnje uprave koje su u puno boljim vremenima i uvjetima na tržištu propustili priliku napraviti zakret. Što je bilo, bilo je. Sad se moramo okrenuti prema budućnosti, presložiti sustav, unaprijediti procese i snažnije krenuti na tržište.

U lipnju Glavna skupština dioničara Podravke

Glavna skupština dioničara Podravke održat će se u lipnju. Uprava je predložila nekoliko važnih odluka. O čemu se radi?

- U našoj strategiji, a čiji je sastavni dio i restrukturiranje o kojemu sam malo prije govorio, jedno od bitnih područja je i upravljanje Podravkom kao modernim dioničarskim društvom. Tako su Uprava i Nadzorni odbor predložili i nekoliko izmjena Statuta koje ciljaju u smjeru u kojemu su svi dioničari ravnopravni i imaju jednako pravo glasa. To do sada nije bio slučaj. Danas država ima na određen način dvostruko pravo glasa jer direk-

tno imenuje dva člana NO-a i nakon toga na Glavnoj skupštini glasa za izbor preostalih šest članova. Predlažemo da se svi članovi Nadzornog odbora biraju na Glavnoj skupštini čime bi postigli stabilnost NO-a. Time ćemo i osigurati da NO brine jedino i isključivo o interesima Podravke. Drugim riječima, stavljamo stvari na pravo mjesto: isključuje se utjecaj politike na upravljanje Podravkom jer država postaje dioničar koji neće "dekretom" oblikovati sastav NO-a, nego će kao i drugi dioničari svoje interese moći reprezentirati i zastupati jedino na Glavnoj skupštini dioničara. Uz ovu predloženu promjenu, predložili smo još neke važne odluke. Kao što znamo Podravka je unatrag desetak godina kumulirala više od 500 milijuna gubitka koji stoji u bilanci i na neki način utječe na smanjenje potencijala rasta, ali i mogućnost donošenja odluka dioničara. Veći dio tog gubitka nastao je otpisom imovine stečene akvizicijama što dodatno govori kako se u prošlosti radilo. Prijedlog je da se taj kumulirani gubitak pokrije umanjnjem temeljnog kapitala. Time otvaramo mogućnost da dioničari u budućnosti mogu donositi odluke o tome što će s dobiti. Zadržati je, reinvestirati odnosno dokapitalizirati ili isplatiti dividendu. Danas sva dobit mora ići za pokriće tog gubitka i vrtimo se stalno u tom začaranom krugu naslijeđenog gubitka. Ova odluka otvara potpuno novu perspektivu za dioničare i naravno za dionicu Podravke d.d. Važno je podvući da je takva potpuno neutralna na vrijednost kompanije i na našu bilancu!

Ovom odlukom ne umanjujemo vrijednost kompanije jer temeljni kapital predstavlja samo nominalnu vrijednost kompanije kakva je bila u trenutku pretvorbe. Današnja vrijednost kompanije izračunava se svakodnevno kroz ci-

Imamo veliku šansu biti puno bolji ili najbolji. Uvjeren sam da ćemo i biti!

jenu njenih dionica na burzi. Nominalni iznos dionice nije ni u kakvoj korelaciji s tržišnom vrijednošću dionice, odnosno kompanije. I to smo ovom odlukom upravo i rekli.

I treći prijedlog ima dalekosežno pozitivni učinak na Podravku. Predlažemo da Skupština ovlasti Upravu da može uz prethodnu suglasnost NO-a donijeti odluku o dokapitalizaciji Podravke do iznosa pola temeljnog kapitala. Kao što vidite, tri vrlo važne odluke, kojima utiremo put za pokretanje snažnijeg rasta i razvoja Podravke.

Sposobni za brzo donošenje odluka

Kada možemo očekivati provedbu dokapitalizacije Podravke, o čemu se već određeno vrijeme govori na gotovo svim razinama društva, i u što planirate investirati sredstva prikupljena tom dokapitalizacijom?

- Prije svega pričekajmo Glavnu skupštinu i usvajanje predloženih odluka. Pri tom Uprava očekuje da dioničari podrže predložene izmjene Statuta. A kad je riječ o širenju, naš odjel za akvizicije danas razmatra i analizira veći broj meta na većem broju tržišta u obje naše divizije – i prehrani i farmaceutici. Zbog iskustava iz prošlosti svjesni smo da kada i ako ćemo ići u akviziciju imamo jednu do dvije šanse i da nam se ni na koji način ne smije dogoditi pogreška.

Kada i ako se odlučimo, akviziciju želimo financirati između ostalog i novim svježim kapitalom.

Znači, dokapitalizacija će biti mogući izvor financiranja, ako dioničari tako odluče, tek kada i ako ćemo imati nešto dovoljno kvalitetno za preuzimanje što može osigurati brži rast Podravke.

Pojavljaju se razne neslužbene informacije o tome tko će sudjelovati u već spomenutoj dokapitalizaciji. Hoće li možda radnici Grupe Podravka dobiti priliku da sudjeluju u dokapitalizaciji po nekim povoljnijim uvjetima, s obzirom da su dali svoj nemjerljivi doprinos u stabilizaciji poslovanja kompanije?

- Za pretpostaviti je da će u eventualnoj dokapitalizaciji moći sudjelovati svi koji budu dioničari u trenutku donošenja odluke. I u toj dokapitalizaciji ne bi trebalo biti razlike među dioničarima.

Petogodišnjim planom poslovanja predviđeli smo provođenje projekta ESOP, a za što je potrebno izraditi poseban program. Hoće li se i kad ESOP dogoditi ovisi prije svega od interesa radnika za kupnjom

Podravkinih dionica i željom za sudjelovanjem u ovakvom programu.

Uskoro nas očekuje i ulazak Hrvatske pod okrilje Europske unije. S jedne strane očekuje se teška utakmica u liberalizaciji domaćeg tržišta, dok s druge strane pojavljuju se određene barijere u izvozu prema zemljama CEFTA-e. Je li Podravka spremna na te izazove?

- Podravka se već dulje vrijeme priprema za ove promjene koje će nam donijeti ulazak u EU, odnosno izlazak iz CEFTA-e. Naši stručnjaci dugo su analizirali i još uvijek rade na predviđanju učinaka ulaska Hrvatske u EU, odnosno izlaska iz CEFTA-e. Sve što je bilo sagledivo i predvidivo neće imati negativnog utjecaja jer smo donijeli odluke kojima bi to trebali otkloniti. Vjerujem da smo u tome bili uspješni, ali i da smo sposobni brzo donositi odluke kojima ćemo reagirati na nove situacije ili nešto što nije bilo predvidivo.

Ulazak na zajedničko tržište daje nove prilike

Svi pričaju i pišu o potencijalnim rizicima ulaska u Europsku uniju. Postoje li i određene prilike za domaće gospodarstvo, konkretno za Grupu Podravka?

- Podravki je i danas tržište EU drugo najvažnije tržište i posluje u većem broju zemalja. Imali smo nekih poteškoća u poslovanju na tržištu Srednje Europe, ali rezultati prvog kvartala pokazuju da se naša pozicija oporavlja dok rastemo na tržištu Zapadne Europe. Srednja Europa važno nam je tržište. Kao što znate, mi imamo i dvije proizvodnje u EU (Poljska i Češka) tako da ulazak Hrvatske u EU za Podravku neće imati značajne razlike u poslovanju, ali ulazak na zajedničko tržište u svakom slučaju daje nove prilike. Na nama je da ih iskoristimo.

U nedavno usvojenoj petogodišnjoj strategiji poslovanja Grupe Podravka zapisano je, između ostalog, jačanje internacionaliziranosti kompanije. Na kojim zemljama će biti fokus u narednom razdoblju i možemo li očekivati možda otvaranje nekih novih tržišta?

- Naše najvažnije tržište je domaće i tu želimo zadržati i poziciju, ali i volumen. To znači da se naš rast generira iz rasta na nekim drugim tržištima, a procjena je da potencijal rasta imamo na tržištu Rusije i CIS-a te na nekim potpuno novim tržištima. Pri tom, podsjećam, u budućnosti puno više očekujemo i od tržišta EU, posebice Srednje Europe.

Što za kraj ovog razgovora poručiti radnicima? Što mogu očekivati u narednom razdoblju?

- Podravka ima budućnost i dobru perspektivu. Ova Uprava, kao i NO, usmjereni su na daljnji rast i razvoj poslovanja, na širenje našeg poslovanja na postojećim ali i na novim tržištima. U tom našem nastojanju, koje je zapisano i u našoj strategiji, bit će i dio odluka koje možda mogu naići na nerazumijevanje i neodobranje. Ali je važno znati da su sve naše odluke, svi naši naponi i rad, usmjereni na modernizaciju poslovnog sustava Podravke, na osiguranje perspektive i budućnosti naše kompanije. U tom našem nastojanju bilo je, a za pretpostaviti je da će ih i biti, zlonamjernih interpretacija odluka na lokalnoj razini, prije svega onih koji su imali velike koristi od Podravke i to na štetu naših radnika. Njima nije interes da Podravka uspije. Ali, morat ćemo ih razočarati jer će Podravka uspjeti. Vrijeme će pokazati da smo bili u pravu i da Uprava vodi Podravku ponovno na put ka poslovnom uspjehu. Vrijeme i uvjeti u kojima posluje nisu nimalo laki. Znam i da su očekivanja velika, a i da smo svi pomalo nestrpljivi. Međutim, hoćemo li i koliko biti uspješni ovisi o svima nama, svake radnice i radnika. Sad je važno da ponovno budemo Podravkaši! Imamo veliku šansu biti puno bolji ili najbolji. Uvjeren sam da ćemo i biti!

Razgovarao
Vedran Šimunović



EDUKATIVNOM KAMPANJOM "OKUSI ZA SVE JEZIKE" U EUROPSKU UNIJU

Oplemenjujemo sebe znanjem, a jela Vegetom

Spoj kulinarstva i glazbe

Podravka je na konferenciji za medije predstavila jedinstvenu edukativnu kampanju "Okusi za sve jezike" čiji je pokrovitelj Ministarstvo vanjskih i europskih poslova. Ovom će se kampanjom kroz niz aktivnosti usmjerjenih prema građanima obilježiti skori ulazak Hrvatske u Europsku uniju, s naglaskom na cjeloživotno obrazovanje i učenje stranih jezika te promoviranjem kulinarne kompetentnosti kroz Podravkine marke proizvoda koje su već dugi niz godina prisutne na europskim tržištima.

Pružamo nova znanja

Kampanjom "Okusi za sve jezike", Podravka svoje potrošače daruje znanjem - tečajem stranog jezika po vlastitom izboru (engleski, njemački, francuski ili talijanski jezik). O idejnom konceptu kampanje te važnosti poznavanja stranih jezika govorio je Zvonimir Mršić predsjednik Uprave Podravke, kompanije koja već dugi niz godina posluje na tom vrlo zahtjevnom tržištu. Prva potpredsjednica Vlade i ministrica vanjskih i europskih poslova Vesna Pusić obratila se u ime Ministarstva vanjskih i europskih poslova koje je ujedno i pokrovitelj kampanje, a o modelu učenja stranih jezika koje će Podravka pokloniti svojim vjernim kupcima, govorila je Ivana Todorić Lieli, direktorica škole za strane jezike Lingua grupa, partnera Podravkine kampanje. Kampanju je podržao i poznati hrvatski kantautor Zlatan Stipišić Gibonni koji je nedavno izdao novi album „20th Century Man” na engleskom

jeziku kojim se trenutno predstavlja i europskoj publici.

- Velika mi je čast što možemo započeti ovu društveno odgovornu akciju, a poznato je

da je Podravka oduvijek znala prepoznati taj trenutak. Građanima želimo pružiti nova znanja i razvoj stvaranja svijesti o potrebi permanentnog obrazovanja, a strani jezici jedna su od razina kompetitivnosti. Zahvaljujem partnerima jer činimo veliki iskorak potičući građane da oplemene sebe. Vjerujem da će Vegeta kao najjači hrvatski brand osigurati da potrošači Podravkinih proizvoda, a to su zasigurno svi građani, uživaju u jelima, rekao je Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke. S obzirom da je cilj kampanje potaknuti građane na učenje ili usavršavanje stranih jezika čime se želi dati i doprinos ulasku Hrvatske u Europsku uniju, važnost i kvalitetu projekta prepoznalo je i Ministarstvo vanjskih i europskih poslova koje je ujedno i pokrovitelj ovog projekta.

Podrška Ministarstva vanjskih i europskih poslova

- Drago mi je da Ministarstvo podupire ovaj projekt iz najmanje tri razloga. Prvi je što je kulinarstvo jedan od najefikasnijih modela međunarodne komunikacije, drugi je što ova akcija podržava učenje stranih jezika koje je pozitivno za generacije koje će nas voditi u Europskoj uniji. Treći razlog je dodatni srednjeeuropski moment, koji povezuje zemlje u kojima se Podravka pojavljuje sa svojim proizvodima, tako da sa sigurnošću mogu reći - Vegetu će svi jesti." - naglasila je prva potpredsjednica Vlade i ministrica vanjskih i europskih poslova Vesna Pusić.

Zadovoljstvo učenja

- Zadovoljstvo nam je sudjelovati s Podravkom kao partnerom u ovom projektu jer ćemo svim građanima pružiti zadovoljstvo učenja. Prateći svjetske trendove i napredak u obrazovanju, učenje jezika ponudili smo svima putem online učenja. Ovom akcijom pokazujemo da doprinosimo napretku zemlje i pozivamo vas da ku-



pujući Podravkine proizvode učimo jezike i veselimo se ulasku u Europsku uniju, izjavila je Ivana Todorić Lieli, direktorica škole za strane jezike Lingua grupa.

- Ponekad sam se znao uhvatiti kako sa zavišću promatram prepoznatljivost nacionalnih kuhinja, poput primjerice ta-



Važnost i kvalitetu projekta prepoznalo je i Ministarstvo vanjskih i europskih poslova

Započela Podravkina edukativna kampanja "Okusi za sve jezike"



Projektom doprinosimo ulasku Hrvatske u Europsku uniju

lijanske ili nekih drugih. Drago mi je da sam uključen upravo u ovaj projekt koji zahvaljujući našoj Podravki spaja kulinarstvo i glazbu, istaknuo je Zlatan Stipišić Gibonni.

Posebnost ove edukativne kampanje je i u tome što nije riječ o nagradnoj igri jer svaki kupac Podravkinih proizvoda, koji ostvari potrebne uvjete, osvaja tečaj stranog jezika. Kupnjom bilo kojih proizvoda Podravke od 9.5. do 30.6.2013. godine u ukupnoj vrijednosti od 100 kn, svaki kupac ima mogućnost poslati Podravki račun i mail adresu na koju će dobiti jedinstveni kod za pristup virtualnom, online tečaju jezika Škole stranih jezika "Lingua grupa", stupnja koji odgovara osobnom predznanju (od A1 do C2) u trajanju od 60 sati te online polaganje certificiranog ispita.

Druženje u povodu Dana Europe

Uz ovu edukativnu kampanju, Podravka će se već tijekom svibnja priključiti u nekoliko događanja u različitim dijelovima Hrvatske kojima se prigodno obilježava Dan Europe i skori ulazak Hrvatske u

EU. U povodu nadolazećeg Dana Europe i predstavljanja 20. Porina, Podravka 9. svibnja u Opatiji organizira "EU-Brunch" - druženje glazbenika, diplomata i kvarnerskih uglednika pod motom „Okusi za sve jezike“. Također, Podravka sudjeluje i na Euro Gastro Festivalu koji se održava

9. svibnja u Splitu i 11. svibnja u Dubrovniku, a tom prigodom građani i posjetitelji će se upoznati s gastronomijama svih zemalja članica Europske unije, njih 27 zemalja, ali i gastronomijom Republike Hrvatske kao buduće članice 28. zemlje Europske unije.

(Uredništvo)



Podravkinu kampanju podržava i Gibonni

NA PETOM COOL OKUPLJANJU VIŠE OD 250 KORISNIKA

Coolinarika proslavila deseti rođendan

Cool okupljanje željno se iščekuje svake godine, a okuplja korisnike i izvan granica Hrvatske

Već petu godinu zaredom, Podravkin kulinarški centar Štagelj bio je domaćin okupljanja korisnika popularne webstranice Coolinarika.com. Tradicionalno Cool okupljanje među korisnicima se željno iščekuje svake godine pa ih se tako u Koprivnici ove godine okupilo više nego ikad. Njih više od 250 doputovalo je na ovo događanje iz svih dijelova Hrvatske, a mnogi su stigli i iz BiH, Srbije, Slovenije, Austrije, pa čak i Švicarske. No ove se godine slavila još jedna obljetnica – Coolinarika je proslavila svoj 10. rođendan i to na najljepši mogući način, uz druženje, smijeh i zabavu. Ova prva hrvatska društvena mreža na temu hrane i kuhanja danas broji više

od 97 tisuća aktivnih korisnika koji prosječno mjesečno pregledaju više od 67 milijuna stranica Coolinarike, a Podravki omogućuje izravnu komunikaciju sa svojim potrošačima, koji su ovdje pronašli svoj virtualni kutak za razmjenu recepata, slika hrane i kulinarskih iskustava.

“Coolinarika nije samo kulinarska web stranica. Ona je danas dio svakodnevice velikog broja njezinih članova, mjesto na kojem su se razvila, mnoga u početku virtualna, a kasnije i stvarna prijateljstva. Ona je mjesto druženja i ljubavi prema kuhanju, a jednako je prigrllila eksperte kao i početnike te s veseljem dočekuje svakog novog člana. Drago nam je vidjeti da s uspjehom



Ivana Katić (ivannna)

Na Coolinarici sam već više od četiri godine. Registrirala sam se sasvim slučajno kad sam tražila neke recepte na internetu i od tada sam aktivan korisnik, od početka unosim recepte kojih sad imam već stotinjak, a uz njih i 1500 fotografija. Ovo je moje treće Cool okupljanje i uvijek rado dolazim, iako dolazim iz Konavala, tako da mislim da što se tiče hrvatskih korisnika, prevalim najdalji put. Volim Cool okupljanje jer je to idealna prilika da se vidimo uživo, pogotovo da popričam s prijateljicama koje nisu iz Hrvatske.



Kaja Mihalić (lp-l-t-mama)

Ponosna sam članica Coolinarike već gotovo pet godina. Iako sam na nju zapravo 'nalletjela', ubrzo je Coolinarika dio postala dio mog života i ne prođe dan, a da se, barem na kratko, ne ulogiram. Dosad sam unijela više od sto recepata i sada sam napokon došla iz Švicarske na Cool okupljanje jer sam stvarno željela upoznati svoje virtualne prijateljice. Jako sam uzbuđena jer sam uspjela spojiti imena s Coolinarike s licima i zaista mogu reći sve najbolje o Coolinarici, korisnicima i curama iz uredništva.



Ana Radulović (anarad)

Dio Coolinarike postala sam 2005. g. U početku sam samo promatrala, čitala recepte i gledala slike, a onda sam odlučila i ja probati objaviti recept. Najprije su to bili recepti bez fotografije, ali dobivala sam pozitivne reakcije i malo pomalo počela sam ih objavljivati sa slikama. Sada sam među tri korisnice koje imaju više od 1000 recepata, objavila sam ih gotovo 1400. Sudjelovala sam na Cool okupljanju u Srbiji, u Novom Sadu i još se danas sjećam tog osjećaja, a onda sam odlučila doći i u Koprivnicu.



Lidija Osjaković (lynda)

Na Coolinariku sam se registrirala prije četiri godine i ubrzo se zaljubila u nju. Polako, ali sigurno, objavljivala sam recepte i sada ih imam gotovo 150, a prošli mjesec nosila sam i laskavu titulu Cool chefa. Na Cool okupljanju sam prvi put i oduševljena sam organizacijom i sadržajima, a posebno mi je drago da sam uspoznala cure s kojima sam komunicirala samo virtualno. Hvala Podravki i Coolinarici što su nam omogućile ovakvo druženje i sa sobom kući nosim samo lijepe uspomene.

REDIZAJN
COOLINARIKE**Svježe,
prozračno,
veselo**

Dolazak proljeća odlučili smo iskoristiti za osvježanje Coolinarike. Slijedeći proljetne trendove zaogrnuili smo je novim, prozračnim, veselim ruhom punim boja. Ona je šik, moderna i u trendu, a istovremeno praktičnija i preglednija. Novom naslovnicom dominira veliki vizual u kojem se izmjenjuju tema tjedna, Podravkini recepti i izdvojeni članak. Tu su i nezaobilazne, jedinstvene Podravkine Coolerice. Svi korisnički sadržaji istaknuti su u dijelu Cool klub (šef mjeseca, nagradna igra i e-newsletter, recept dana, slika dana, novo uneseni recepti i slike te preporučene korisničke Coolerice). Ove promjene prve su među vidljivijima, a novitetima tu nije kraj...



Deseti rođendan Coolinarike proslavilo je više od 250 korisnika

hom odgovaramo na vašu svakodnevnu potrebu da se družite i uživite u kreativnom kulinarstvu jer to je upravo i naša strast.” - rekla je na Cool okupljanju Jadranka Ivanković, članica Uprave za marketing.

Iz virtualnog u stvarni svijet

Korisnici su uživali u ugodnom druženju i raznovrsnom cjelodnevnom programu. Svakodnevna komunikacija iz virtualnog se svijeta premjestila u stvarni, a korisnička imena i avatare s monitora taj su dan zamijenila stvarna nasmiješena lica i imena. Lijepih i zanimljivih trenutaka nije nedostajalo, kao ni pozitivnih vibracija koje su se osjećale u zraku. Sunčani dan bio je idealan za štafetno pripremanje raznjića

s Podravkinim začinima, provjeru znanja o Coolinarici, a prekrasan krajolik bio je savršena kulisa za natjecanje u fotografiranju. Uz sve to, pripremljena je bogata gastronomska ponuda, a obilježila su ju najpopularnija korisnička jela spremjena u 10 godina postojanja Coolinarike. Tijekom druženja na Coolinarici među korisnicima su se razvila i posebna prijateljstva koja se njeguju i izvan stranica Coolinarike. Kako ovo veliko okupljanje s nestrpljenjem očekuju, korisnici se i tijekom godine spontano okupljaju u manjem broju diljem svijeta. Prepuni dojmova i u želji da se ponovno sretnu, korisnici se rastaju, iako će se virtualno naći već za nekoliko sati ili najkasnije idući dan.

(L.K.)



REZULTATI POSLOVANJA GRUPE PODRAVKA ZA PRVI KVARTAL 2013. GODINE

Profitabilnost bilježi rast na svim razinama

Neto dobit Grupe Podravka, bez jednokratnih stavki, u prvom kvartalu 2013. godine iznosi 31,5 milijuna kuna

Neto dobit Grupe Podravka, bez jednokratnih stavki, u prvom kvartalu 2013. godine iznosi 31,5 milijuna kuna, što predstavlja rast od 25 posto u usporedbi s neto dobiti prvog kvartala 2012. godine prikazane na usporediv način.

Rezultat poslovanja Grupe Podravka u prvom kvartalu 2013. godine pod značajnim je utjecajem jednokratnih stavki koje u razini neto dobiti uku-

pno iznose 40,5 milijuna kuna, te se odnose na otpremnine u skladu s Programom zbrinjavanja viška zaposlenika. Naime, u 2013. godini nastavljen je proces restrukturiranja poslovanja te je u skladu s time i u ovoj godini proveden program zbrinjavanja viška zaposlenika kojim je kompaniju uz stimulativne otpremnine napustilo 276 zaposlenika.

- Nastavkom procesa restrukturiranja kompanije i u 2013. godini proveli smo stimulativni Program zbrinjavanja viška radnika za što je isplaćeno 40 milijuna kuna. Riječ je o jednokratnom utjecaju na rezultat poslovanja što će se dugoročno pozitivno odraziti na profitabilnost kompanije. Posebno vrijedi istaknuti kako profitabilnost Grupe Podravka bilježi rast na svim razinama, ukoliko izvještajni rezultat korigiramo za navedenu jednokratnu stavku, rekao je Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke prigodom objave poslovnih rezultata.

Očuvati poziciju i povećati efikasnost

Također je naglasio kako je ovo dinamična godina u kojoj hrvatsko tržište postaje dijelom europskog, što će zahtijevati brzinu donošenja odluka kako bi se očuvala pozicija i povećala efikasnost.

Govoreći o očekivanjima u nastavku godine, predsjednik Nadzornog odbora Podravke Dubravko Štimac istaknuo je

kako očekuje da će kompanija nastaviti s rastom efikasnosti poslovanja prema svim pokazateljima te još jednom izrazio podršku Upravi.

Ukupna prodaja Grupe Podravka u prvom kvartalu 2013. godine iznosila je 804,2 milijuna kuna te je za 1 posto niža u odnosu na isto razdoblje 2012. godine. Prodaja strateškog poslovnog područja (SPP) Prehrana i pića iznosila je 619,5

milijuna kuna, što predstavlja smanjenje prodaje od 2 posto. Nešto niža razina prodaje strateškog poslovnog područja Prehrana i pića posljedica je manje prodaje u Hrvatskoj te na tržištima istočne i jugoistočne Europe. Niža prodaja na navedenim tržištima uzroko-

vana je padom potrošnje odnosno realnog prometa u trgovini na malo, odlukom o neisporuci robe takozvanim rizičnim kupcima te odlukom o prestanku prodaje svježeg mesa na kojem

je ostvarivana nezadovoljavajuća razina profitabilnosti.

Kvalitetan pomak u upravljanju troškovima poslovanja

S druge strane, tržišta srednje Europe te zapadne Europe, prekomorskih zemalja i Dalekog istoka bilježe porast prodaje, uz najveći doprinos Poljske, Mađarske, Slovačke te Njemačke i SAD-a.

Prodaja SPP Farmaceutika iznosila je 184,7 milijuna kuna, što predstavlja porast prodaje od 3 posto. Rastu prodaje SPP Farmaceutika najviše doprinose inozemna tržišta, koja bilježe rast od 5 posto, uz najveći doprinos tržišta Rusije, Srbije te Bosne i Hercegovine. Promatrajući navedeno razdoblje, vidljiv je kvalitetan pomak i u upravljanju troškovima poslovanja. Opći i administrativni troškovi bilježe pad od oko 11 posto u usporedbi s istim razdobljem godinu ranije, prikazanim na usporediv način. Pored toga, i troškovi prodanih proizvoda bilježe pad od 3 posto što dovodi do rasta bruto dobiti koja za prvi kvartal 2013. godine iznosi 313,7 milijuna kuna. (P)

+25 posto neto dobiti



OLIVIJA JAKUPEC U IZVRŠNOM ODBORU HUP-UDRUGE PREHRAMBENE INDUSTRIJE I
POLJOPRIVREDE

Prioritet - osigurati konkurentnost gospodarstva



Na izbornoj skupštini HUP-Udruge prehrambene industrije i poljoprivrede za predsjednika udruge izabran je predsjednik Uprave Belja Goran Pajnić. U novom mandatu, u izvršni odbor udruge izabrani su Olivija Jakupc (Podravka d.d.), Srđan Oreb (Badel 1862 d.d.), Mijo Sabolić (Poljodar tim d.o.o.), Alen Fontana (Dukat d.d.d), Mate Štetić (PIK Vrbovec

d.d.) i Josip Budimir (Franck d.d.).

- S obzirom na skoro pristupanje Hrvatske EU, pred HUP-Udrugom prehrambene industrije i poljoprivrede je vrlo izazovan period. Stoga nam je prioritet osigurati konkurentnost gospodarstva na jedinstvenom tržištu EU, ali i stvaranje povoljnih uvjeta poslovanje s trećim zemljama, istaknuo je Pajnić. (P)

HRVOJE KOLARIĆ IZABRAN ZA PREDsjedNIKA HUP-UDRUGE PROIZVOĐAČA LIJEKOVA

Poboljšanje zdravstvenog standarda

Udruga proizvođača lijekova okuplja sve domaće proizvođače lijekova

Predsjednik Uprave Belupa Hrvoje Kolarić, mr.pharm., MBA novi je predsjednik Udruge proizvođača lijekova Hrvatske udruge poslodavaca, izabran na mandat od godinu dana,

jednoglasno su odlučili članovi Skupštine. Udruga proizvođača lijekova okuplja svih osam domaćih proizvođača lijekova te artikulira i zastupa interese čak 4600 zaposlenika u hrvatskoj farmaceutskoj industriji.



- Partnerstvo i suradnja s institucijama zdravstvenog sustava, opterećenog brojnim problemima, cilj je našeg rada. Zadaća nam je svima zajedničko poboljšanje zdravstvenog standarda, kazao je Hrvoje Kolarić, predstavljajući članovima Skupštine svoj program rada za godinu dana mandata te dodao da vjeruje u sposobnost članova Udruge da odlučnošću i vizijom hrvatski zdravstveni sustav, ali i hrvatsko gospodarstvo uopće, afirmiraju u zemlji i inozemstvu.

- Suradnja s institucijama, ali i poslodavcima u zdravstvu na tržištu Europske unije, asocijaciji Business Europe, koja okuplja 41 članicu iz 35 zemalja te suradnja sa srodnim europskim organizacijama proizvođača lijekova zadatak je svih nas, zaključio je Hrvoje Kolarić. (P)

PRIZNANJA ZASLUŽNIM GRAĐANIMA I JAVNIM OSOBAMA

Svečano obilježen Dan Županije

Svečanom sjednicom Županijske skupštine u dvorani Domoljuba obilježena je 20. obljetnica Koprivničko - križevačke županije. Na sjednici se okupio velik broj gostiju, a bila je to prilika da se istaknu projekti provedeni u posljednjih dana, osobito oni u školstvu.

Dodijeljena su i javna priznanja zaslužnim građanima i pravnim osobama. Tako je počasnim građaninom Županije ove godine proglašen general Mladen Markač, a nagradu je u njegovo ime primio Josip Klemm, predsjednik Udruge specijalne policije. Nagrada za životno djelo otišla je u ruke liječnika Franje Husinca iz Križevaca, dok su nagradu za iznimno postignuće u protekloj godini primili naša proslavljena rukometašica Miranda Tatari te Hotel Picok iz Đurđevca.

Zahvalnice Koprivničko - križevačke županije pripale su glazbeniku Andriji Maroniću iz Đurđevca, Društvu žena Kamengrad iz Starigrada, predsjednici Udruge osoba s invaliditetom Bolje sutra Mariji Mraz iz Koprivnice, Obrtničkoj školi Koprivnica te DVD-u Veliki Raven. (L.K.)



NASTUP NA MEĐUNARODNOM SAJMU GOSPODARSTVA U MOSTARU

Razmjena iskustva i planova

Međunarodni gospodarski sajam u Mostaru, jedan od najznačajnijih gospodarskih i političkih događaja u regiji, okupio izlagače iz 35 zemalja

Ovogodišnji Međunarodni sajam gospodarstva - Mostar 2013 održan u travnju, okupio je više od 750 izlagača iz 35 zemalja među kojima je u suradnji s HGK Koprivničko-križevačke županije tradicionalno bila i Podravka. Tako velika brojka izlagača, kao i ogroman interes posjetitelja, uz činjenicu da je ovogodišnji partner sajma zajednica država Europske unije, pretvorilo je sajam u jedno od najznačajnijih gospodarskih i političkih događaja u regiji. Potvrdilo se to i na svečanom otvaranju na kojemu su sudjelovali Vjekoslav Bevanda, predsjedavajući Vijeća ministara BiH Zoran Milanović, predsjednik Vlade Republike Hrvatske Ivica Dačić, predsjednik Vlade Republike Srbije Milo Đukanović, predsjednik Vlade Crne Gore, te šef Delegacije EU u BiH i specijalni predstavnik Europske unije u BiH ambasador Peter Sorensen. Ovi visoki uzvanici posjetili su nakon svečanog otvaranja štand Podravke, vodeće prehrambene kompanije u regiji te se upoznali s njezinim poslovanjem u BiH.

Izazovno razdoblje za gospodarstvenike i potrošače

- Tradicionalno sudjelovanje Podravke na sajmu gospodarstva u Mostaru prigoda je za razmjenu iskustva o poslovnim strategijama i planovima s predstavnicima kompanija iz šire regije. Razdoblje koje nam prethodi izazovno je za sve gospodarstvenike, ali i naše potrošače, prvenstveno zbog ekonomske krize koja je prisutna u zemljama regije, ali i zbog ulaska Hrvatske u Europsku uniju. Stoga je obveza svih gospodarstvenika svoje poslovanje prilagoditi sukladno novim izazovima. Bosna i Hercegovina je, kao i druge zemlje iz regije, za Podravku vrlo važno tržište i nadam se kako će pregovori Europske komisije sa zemljama članicama CEFTA-e oko uvjeta trgovine završiti uspješno jer vjerujem kako svi zajedno razumijemo da je važno otvarati granice i stvarati uvjete slobodnije trgovine, rekao je Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke na otvaranju Međunarodnog sajma gospodarstva u Mostaru.



Visoki uzvanici posjetili Podravkin izložbeni prostor



Velik broj posjetitelja Podravkinog izložbenog prostora

Uz visoke uzvanike izložbeni prostor Podravke privukao je i veliki broj posjetitelja sajma ponajviše zbog mogućnosti da dva puta dnevno uživaju u savršenim okusima najfinijih jela pripremljenih s Vegetom koja su za njih spravljali Podravkini promotori kulinarstva.

- Činjenica da Podravka na sajmu gospodarstva u Mostaru sudjeluje permanentno od samih njegovih početaka dovoljno govori o značaju ove manifestacije za Podravku na tržištu BiH. Sajam je prigoda za razmjenu iskustva s poslovnim suradnicima, predstavnicima drugih kompanija iz regije, ali i mjesto gdje se na najbolji



Na najbolji način predstavljani Podravkini proizvodi

moćni način mogu predstaviti naši novi proizvodi, osobito kroz aktivnosti u sklopu našeg izložbenog prostora kako bismo posjetiteljima učinili boravak na sajmu



Ministar Maras i predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić

što ugodnijim i zabavnijim. Drago nam je da je ovaj gospodarski skup već godinama izuzetno cijenjen i da svake godine okuplja političku i gospodarsku elitu koja će ostvarivanjem suradnje izgraditi bolje uvjete za poslovanje i razvoj biznisa na tržištu BiH, istakao je Milan Šarlija, direktor Podravke u BiH.

Domaćin svečane večere

Podravka je uz HGK Županijsku komoru Koprivnica i Koprivničko-križevačku županiju i na šesnaestom Sajmu gospodarstva u Mostaru bila domaćin svečane večere u hotelu Ero u Mostaru koja je već tradicionalno okupila gospodarsko-političku elitu zemalja u regiji i šire. Bila je

to prilika za dodatno produbljenje uspostavljene suradnje i jačanje međusobnih odnosa gospodarstvenika, ali i uživanje u bogatoj gastronomskoj ponudi za koju su se i ove godine pobrinuli vrsni Podravkini promotori kulinarstva.

Inače tržište BiH izuzetno je značajno za Podravku i nakon Hrvatske je drugo tržište po veličini u ovoj regiji. Podravka je prisutna u Bosni i Hercegovini više od dvadeset godina, još od 1992. godine. Podravkino poduzeće u BiH je po broju zaposlenih među najbrojnijim Podravkinim predstavništvima, a na tamošnjem tržištu se uspješno prodaje iznimno široka paleta Podravkinih proizvoda.

(J.L.)

10. GODIŠNJICA HRVATSKOG KUHARSKOG SAVEZA

Srce i duša hrvatskog kulinarnstva

**Podravka i Hrvatski kuharski savez i dalje uspješno surađuju i
odrađuju lijepu svehrvatsku gastronomsku priču**

Pod generalnim pokroviteljstvom Podravke te grada Vinkovaca i Vukovarsko-srijemske županije u Vinkovcima je održan 3. Kongres Hrvatskog kuharskog saveza pod nazivom "Slavonija, Baranja i Srijem - ključne sastavnice kontinentalnog turizma" te deseta obljetnica HKS-a. U sklopu kongresa održano je i natjecanje kuhara 4. kolo Kuharskog kupa - 9. Zlatne jabuke. Najviše ocjene sudaca dobio je Damijan Draganić iz Zadra, drugo mjesto je osvojio Mladen Habunek iz Varaždina dok je treći bio Stjepan Franjić iz Bošnjaka. Naravno, za najbolje se pobrinula Podravka te su naši promotori kulinarnstva uručili prigodne poklon-košare najboljim kuharima.

Centralno obilježavanje desete godišnjice HKS-a počelo je svečanom akademijom u vinkovačkom kazalištu Joze Ivakića gdje je dvjestotinjak kuhara i uzvanika, među kojima su bili župan Vukovarsko-srijemske županije Božo Galić i vinkovački gradonačelnik Mladen Karlič pozdravio

predsjednik HKS-a Damir Crleni. Tom prigodom on je istaknuo:

- Naša su nastojanja okupiti mala seoska domaćinstva te proizvođače autohtonih namirnica i proizvoda i svima vama predstaviti mogućnosti i ovog dijela lijepe naše Hrvatske kao turističke destinacije. Želja nam je prikazati srce i dušu Slavonije, Baranje i Srijema, domaćinstvo vrijednih ljudi te običaje koji dočekuju svakog dobronamjernika. Uz zvuke tamburica, mirise i okuse tradicijskih jela, vrijednosti rukotvorina, izvorna seoska imanja te slobodu koju pružaju njive slavonske i vranici garavi želimo svakom gostu približiti tu ljepotu i dobru, rekao je.

Zasluženost na europskoj kulinarnskoj karti

Na svečanosti su dodijeljene nagrade i priznanja HKS-a zaslužnim članovima, među kojima su i naši Podravkaši: Dražen Đurišević, Zlatko Sedlanić, Mišel Tokić i Zoran Delić. Veliki pljesak dobila



Povorka kuhara



je i Podravka kada je Damir Crleni uručio priznanje našoj kompaniji kojega je primila direktorica sektora Korporativne i marketinške komunikacije Marinka Akrap, rekavši:

- Priča o hrani u Hrvatskoj gotovo se ne bi mogla ispričati bez Podravke. Neko-liko desetljeća kopirivnička kompanija proizvodi visoko kvalitetne prehrambene proizvode u koje je ugrađena i sustavna briga o zdravstvenoj ispravnosti i sigurnosti sirovina sukladno zakonskim propisima te velika pažnja nutritivnoj ravnoteži hranjivih sastojaka. Podravka je usto oduvijek kreirala kulinarske trendove i obogaćivala jelovnike. Prehrana za nju nikada nije bila puko sredstvo za preživljavanje, nego je promišljala hranu koja nadražuje sva osjetila, koja pruža užitek i za oči i za nepce, koja pobuđuje najdublje emocije i stvara posebno raspoloženje. Stoga su iz Podravkine kuhinje izašle brojne knjižice i knjige recepata, tu je nastala i najpopularnija kulinarska web stranica u zemlji Coolinarika. Podravka je bila i pionir u kulinarskim TV emisijama na ovim prostorima i sve do danas posvećuje posebnu



Sto Dolcela torti za 10 godina postojanja

pažnju kuharima i kulinarским stručnjacima.

Stoga i ne čudi da se povezala s Hrvatskim kuharskim savezom u kojemu je prepoznala partnera u unapređivanju hrvatske gastronomije. Vi imate maštovite i spretne stručnjake za pripremu hrane, mi visoko kvalitetne proizvode i zajedno doista možemo hrvatskoj hrani dati mjesto na europskoj kulinarskoj karti koje ona i zaslužuje. Ponosni smo što smo podržali vaših prvih 10 godina uspješnog djelovanja, što smo vam pomogli u promociji vaše struke, čestitamo na postignutim rezultatima i osvojenim nagradama i želimo vam još puno dobrih okusa i da dugo uživajte u saznanju da radite doista jedan izuzetan, kreativan i vrijedan posao. O povijesti razvoja Podravke i njezinim potencijalima sudionike kongresa upoznala je Podravkina stručna suradnica Maja Marković, a potom je održan okrugli stol na temu "Smještaj, autohtona jela i namirnice u razvoju turizma Slavonije Baranje i Srijema". Ljudi iz struke govorili su o tome kako stvoriti povezanost između proizvođača autohtonih proizvoda i namirnica te ugostiteljskih objekata koji nude autohtona jela.

100 Dolcela torti u humanitarne svrhe

Nakon svečanosti u kazalištu kuhari su predvođeni gradskom limenom glazbom krenuli prema središnjem vinkovačkom trgu gdje je organizirana akcija "HKS za građane Vinkovaca". Naime, na trgu su kuhari rezali i prodavali stotinjak torti Dolcele koje su bile na stolovima složenim

u obliku brojke 10. Sredstva od prodaje torti građanima namijenjena su za Udruhu mladih protiv gladi - socijalna samoposluga Vinkovci. Ne treba naglašavati da su torte nestale u roku - keks.

Tijekom kongresa kuhari su imali prigode upoznati još nekoliko destinacija koje su već prepoznatljive na turističkoj karti Slavonije, Baranje i Srijema, poput Iloka i njihovog Starog podruma, ergelu lipicamera u Đakovu, nezaobilaznu katedralu. Naravno, obišli su Memorijalno groblje u Vukovaru i naklonili se žrtvama Domovinskog rata.

Druželjubivi Slavonci široke duše

Koliki je gastro-potencijal toga kraja možda najbolje pokazuje i natjecanje u kuhanju čobanca i kotlovine održano na seoskom imanju Pikov stan, nedaleko od Vinkovaca. Tamo se u organizaciji Hrvatskog lovačkog saveza, Lovackog saveza Vukovarsko-srijemske županije, HKS-a, Udruge kuhara Vukovarsko-srijemske županije i Podravke desetak lovačkih ekipa natjecalo u pripremanju delicija od divljači. Ocjenjivačkoj komisiji nije bilo lako jer su sva jela bila odlična pa su na kraju odlučivale nijanse. No, zato su svi sudionici natjecanja dobili prigodne poklone, a Slavonci k'o Slavonci. Dobre duše i druželjubivi, itekako su pazili da nitko od gostiju ne ostane gladan ili žedan. Zaista je to bilo jedno ugodno i nezaboravno druženje. Kongres je završio, skupljaju se dojmovi, prepričavaju događaji, ali u svakom slučaju jedna stvar je dokazana - Podravka i Hrvatski kuharski savez i dalje uspješno surađuju i odrađuju jednu lijepu svehrvatsku gastronomsku priču.

(B.F.)



Svakim komadom torte dan je doprinos Udruzi mladih protiv gladi

PREDSTAVLJAMO ZAPOSLENIKE KOJI SU U TRAVNJU I SVIBNJU PREUZELI ZADUŽENJA

Nova imenovanja na vodećim pozicijama

U travnju i svibnju u kompaniji je došlo do promjena u vodećim pozicijama u pojedinim sektorima. Za direktora sektora Tržište Istočne Europe imenovan je Damir Perlok. Danijela Pošta s poslova Marketing Managera u Marketingu pića prešla je u Sloveniju na poslove direktora Marketinga, Kristijan Sabo imenovan je direktorom Podravkinog poduzeća u Mađarskoj, za direktora Sektora za operativnu efikasnost imenovan je Neven Sitar.



Damir Perlok, direktor sektora Tržište Istočne Europe

Za direktora sektora Tržište Istočne Europe s 1.5.2013. godine imenovan je Damir Perlok. Rođen je 1970. g. u Koprivnici. Diplomirao je na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu, smjer Opća ekonomija i upravljanje, a 1998. g. na istom fakultetu stekao je titulu magistra specijalista, smjer Business to Business Marketing. Dodatno se usavršavao i u Poslovnoj školi IEDC na Bledu, iz područja strategije i upravljanja. Profesionalnu karijeru započeo je u kompaniji Wirgley, a od 1995. g. do danas radi u Podravki. Ima iskustvo rada u marketingu, no tijekom karijere najvećim je dijelom bio vezan za sektor domaće i međunarodne prodaje, ponajprije za tržišta u rastu i osnivanju. Aktivno sudjeluje u udruženjima koja se bave lobiranjem interesa hrvatskog gospodarstva u regiji Istočne Europe te je član Izvršnog odbora poslovnog vijeća za gospodarsku suradnju s Ruskom Federacijom. Govori ruski i engleski jezik. Na nove poslove dolazi s pozicije pomoćnika direktora sektora Tržišta CIE.



Danijela Pošta, direktorica Marketinga Podravkinog poduzeća u Sloveniji

Danijela Pošta imenovana je direktoricom Marketinga Podravkinog poduzeća u Sloveniji. Rođena je 1977. godine u Koprivnici. Titulu magistricе stekla je na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu, smjer Teorija i politika marketinga. Karijeru započinje radeći kao asistent na Veleučilištu u Splitu, studij u Zagrebu. U Podravku dolazi iz Stanić d.o.o. gdje je obavljala poslove voditelja marketinga. U Podravki radi od 2007. godine, na poslovima Product Managera, specijalista za istraživanje tržišta te marketing managera. Osim rada u centrali kompanije, godinu dana provela je i na Tržištu Srbije u Podravka d.o.o. Beograd gdje je prošla proces poslovnog usavršavanja s ciljem upoznavanja funkcioniranja Podravkinih internacionalnih tržišta. Za brandove Lero i Studena za tržište Hrvatske sudjelovala je u izradi strategija, radu na projektima, razvoju novih proizvoda, izradi koncepata i provedbi marketinških aktivnosti. Govori engleski, a koristi se i njemačkim jezikom.



Kristijan Sabo, direktor Podravkinog poduzeća u Mađarskoj

Kristijan Sabo imenovan je za direktora Podravkinog poduzeća u Mađarskoj. Rođen je 1977. godine u Koprivnici, a diplomirao je na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu, međunarodna i domaća trgovina. Poslovnu je karijeru započeo u marketinškoj agenciji za istraživanje tržišta GfK, a 2001. godine pridružio se Podravkinom timu u sektoru Razvoja poslovanja. Najprije je radio kao financijski analitičar na kreiranju financijskih pokazatelja koji su se koristili u "benchmarkingu" prehrambene i farmaceutske industrije. Uslijedile su pozicije voditelja službe za strategiju i strateške projekte i voditelja službe za poslovnu inteligenciju u sektoru Razvoj poslovanja. Posljednjih 7 godina radio je na poziciji direktora marketinga, a potom direktora Podravkinog predstavništva u Rusiji. Kao član Vijeća udruženja proizvođača najvećih brandova (Rusbrand) aktivno je bio uključen u analiziranje i oblikovanje brzopromjenjivog FMCG tržišta. Govori engleski i ruski jezik, a koristi se i talijanskim i francuskim jezikom.



Neven Sitar, direktor Sektora za operativnu efikasnost

Za direktora Sektora za operativnu efikasnost imenovan je Neven Sitar. Rođen je 1979. godine u Koprivnici. Iza sebe ima 10 godišnje radno iskustvo u Podravka Grupi, budući da je 2003. godine nakon završetka Ekonomskog fakulteta u Zagrebu, smjer marketing, započeo svoju profesionalnu karijeru u Marketingu Podravke. Tu je stekao iskustvo vezano uz izgradnju kategorija Dodaci jelima i Ribe na tržištima Jugostočne, Istočne i Centralne Europe, a na nove poslove dolazi s pozicije direktora tržišta Mađarske. Bio je član Podravkinog šesteročlanog tima koji je pobijedio na prvom hrvatskom natjecanju u rješavanju poslovnih slučajeva u organizaciji IEDC Bled Alumni kluba Hrvatska, 2008. godine. Pohađao je niz različitih seminara i edukacija iz područja marketinga, prodaje i efektivnog poslovanja. Govori engleski, a služi se i mađarskim jezikom.



EDUKACIJA ZAPOSLENIKA TRŽIŠTA JI EUROPE

Hvala što smo dio obitelji

Zajednički prvi koraci u Prodaji

“Ovo je zaista kompanija sa srcem”, “Oduševljeni smo toplinom i ljudima koji su nas primili” i “Hvala što smo dio Podravkine obitelji” – samo su neke od rečenica kojima su Podravkini zaposlenici u regiji Jugoistočne Europe opisali sudjelovanje na edukaciji u Koprivnici. Iako su neki od njih zaposleni duže, a neki kraće, svima je zajedničko jedno – prvi koraci u sektoru Prodaje. Za njih je zato Podravka organizirala dvodnevnu početnu edukaciju kako bi lakše savladavali izazove koje prodaja postavlja.

Osjećaj zajedništva

Znanje ljudi u kompaniji jedna je od vrijednosti koju naša kompanija njeguje i prenosi na sve generacije. Početni program edukacija sustavno se provodi za zaposlenike u prodaji na svim tržištima. Zaposlenici tako prvi puta dolaze u središte kompanije kako bi se upoznali s procesima od nastanka proizvoda do njegove pozicije na polici. Tako usvajaju jedinstvene pristupe u radu te unapređuju svoje prodajne vještine. Radionice ovakvog tipa doprinose povezivanju i razmjeni iskustva te jačaju osjećaj pripadnosti i zajedništva, ističe Dubravka Horvat, training manager. Zaposlenici Podravke u BiH, Crnoj Gori, Sloveniji i Srbiji započeli su svoj posjet obilaskom tvornice Vegete i Podravka jela te

tako vidjeli gdje zapravo nastaje najprodavaniji dodatak jelima, popularna Vegeta. Kako bi dobili potpunu sliku i vidjeli kako se to nekad radilo, obišli su i Muzej prehrane. U umjetničkoj radionici pozdravio ih je i dobrodošlicu zaželio izvršni direktor Prodaje Robert Fodor, a dan su nastavili prezentacijama kolega iz različitih sektora kako bi se bolje upoznali s načinom rada i Podravkinim brendovima.

Spoj teorije i praktičnog

Naučili su tako nešto više o korporativnoj sigurnosti, sigurnosti hrane te marketingu pojedinih brendova i kategorija, a obišli su i nekoliko prodajnih mjesta kako bi se uvjerali kako to izgleda u praksi. Drugi dan čekalo ih je poblje upoznavanje s ulogom i značajem prodaje te osobnostima profesionalnog prodavača. Naučili su nešto više o poslovnom bontonu te merchandisingu i standardima pozicioniranja, a iznenađenje im je bilo gostujuće predavanje Davorke Biondić o prodajnim alatima u kriznim vremenima te o osnovama pregovaranja. A kako bi doživljaj bio potpun, sudionici su posjetili i Podravkin rekreacijski centar te Kulinarski centar Štagelj, gdje su ih Podravkini promotori kulinarstva oduševili domaćim specijalitetima.

(L.K.)



Nikola Dragičević,
tržište Crne Gore:

U Podravki sam tek dva mjeseca, a već sam se uvjerio da je ovo zaista kompanija sa srcem. Posljednje četiri godine želja mi je bila raditi u ovoj kompaniji i kad su mi ponudili radno mjesto, prihvatio sam ga bez razmišljanja. Moji dojmovi u ova dva dana krajnje su pozitivni. Odlazim kući s brojnim korisnim informacijama, a najviše me oduševila topla atmosfera i lakoća komunikacije sa suradnicima s različitih tržišta.



Marko Car,
tržište Slovenije:

U Podravki sam radio dvije godine kao student, a sada sam zaposlen u prodaji tri mjeseca. Zaista je bilo lijepo sudjelovati na ovoj edukaciji. Dobili smo velik broj informacija, naučio sam mnogo toga, prije svega kako zapravo funkcionira jedna ovako velika multinacionalna kompanija, a s obzirom da sam noviji u prodaji, sve će mi to pomoći u mom poslu. Drago mi je što smo ova dva dana proveli zajedno i što sam upoznao kolege s drugih tržišta.



Saša Žarković,
tržište Bosne i Hercegovine:

Fasciniran sam svime što sam vidio u ova dva dana. Izuzetno mi je drago da sam mogao posjetiti Koprivnicu i Podravku i što sam zapravo upoznao kompaniju u kojoj radim i uvjerio se da je sve što radimo zaista sa srcem. Edukacija je bila odlično organizirana i jednostavna za razumjeti. U prodaji radim dvije godine, a ovakve su nam radionice stvarno korisne jer smo dobili brojne informacije koje će nam pomoći u našem radu.

AUDIT SUSTAVA UPRAVLJANJA KVALITETOM I SIGURNOŠĆU HRANE

Sukladnost sa svim međunarodnim normama

Obuhvaćene sve organizacijske cjeline i procesi koji sudjeluju u lancu proizvodnje sigurne hrane

S obzirom na već ustaljenu praksu godišnjih audita koje provodi strana nezavisna certifikacijska kuća SGS, održan je audit sustava upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane. Audit se odnosio na cijelu Podravka Grupu u RH osim Belupa. Njime su obuhvaćene sve organizacijske cjeline i procesi Podravke koji sudjeluju u lan-

cu proizvodnje sigurne hrane: Nabava, Logistika, Kontrola kvalitete, Razvoj, Marketing, Proizvodnja, Održavanje, Korporativna sigurnost, Ljudski potencijali, Prodaja kao i druge organizacijske cjeline kompanije. Auditom je potvrđena suglasnost sa sljedećim međunarodnim normama:

ISO 9001:2008 - Zahtjevi za sustav upravljanja kvalitetom

Riječ je o najraširenijoj međunarodnoj normi. Općenita je i postavlja osnovne zahtjeve za sve vrste i veličine proizvodnih i uslužnih djelatnosti.

Ne predstavlja zahtjev za proizvod već zahtjeve za sustav kako bi proizvod ili usluga koju radimo uvijek bila jednaka. Predstavlja temelj za implementaciju ostalih normi sustava upravljanja kao što su: ISO 14001 (upravljanje okolišem), ISO 22000 (sigurnost hrane), OHSAS 18001 (zaštita zdravlja i sigurnost na radu) i dr. Ne predstavlja zakonsku obvezu i najčešće je uvjetovana zahtjevom tržišta.

Fokusirana je na procesni pristup:

- učinkovito upravljanje procesima u kompaniji,
- kvaliteta poslovanja cijele kompanije,
- zadovoljstvo kupca,
- jasno definiranje odgovornosti i ovlasti
- neprekidno poboljšanje sustava...

Auditom prema ISO 9001:2008 i certifikatom obuhvaćene su sve cjeline Podravka Grupe u RH.



IFS - International Food Standard BRC - Global Standard for Food Safety (British Retail Consortium)

IFS je razvijen od strane njemačkog i francuskog udruženja trgovaca, a prihvatili su ga i uključili u izradu i talijanski trgovci (Metro, Rewe, Carrefour, Lidl, Aushan, Coop, Provvera, Groupe Casino...). BRC je razvijen od strane britanskog udruženja trgovaca (Tesco...).

Oba standarda bazirana su na zahtjevima norme ISO 9001, HACCP zahtjevima, Dobroj proizvođačkoj praksi te drugim dodatnim zahtjevima.

Razvijeni su s ciljem definiranja kriterija za odabir proizvođača trgovačkih robnih marki. Standardi su trgovačkih lanaca za odabir dobavljača za sve prehrambene proizvode. Također su standardi priznati od Globalne inicijative za sigurnost hrane (GFSI) koju čine vodeći svjetski trgovački lanci u svijetu (Wal-Mart, Tesco, Carrefour, Metro, Migros,...)

Auditom i certifikatima IFS i BRC standarda obuhvaćeni su procesi koji se odnose na asortiman Tvornice juha i Vegete i Tvornice dječje hrane i kremnih namaza, dok je dio asortimana Tvornice Kalnik obuhvaćen certifikatom IFS. Ove godine je za te procese obavljena recertifikacija.



Certifikati IFS i BRC zadržali najvišu razinu

Važno je još jednom napomenuti da je Podravka prva kompanija u Hrvatskoj certificirana prema FSSC shemi certifikacije u području procesa koji se odnose na asortiman

praškastih proizvoda Tvornice koktel peciva. Certifikacija je bila provedena 2012. godine, a sada je obavljena periodička provjera certifikata Tvornice koktel peciva. Danica d.o.o. je prošla pripremu za certifikaciju prema FSSC 22000, a certi-

fikacija će se održati tijekom travnja 2013.

Provedenim auditima, budući da velikih, tj. kritičnih nesukladnosti nije bilo, potvrđena je sukladnost sa svim spomenutim međunarodnim normama. Certifikati IFS i BRC su zadržali najvišu razinu, tj. zahtjevi tih standarda zadovoljeni su u postotku preko 95%. Sljedeći korak je podizanje korektivnih radnji prema nalazima audita (manje nesukladnosti i zapažanja) kako bi se uočeni nedostaci u razumnom roku ispravili i kako se ne bi ponovili. Zahvaljujemo svim timovima na dobroj suradnji prilikom pripreme i implementacije te same certifikacije.

(Damir Kukec,
Direktor službe Poslovna
kvaliteta)

HACCP prema Codex Alimentarius-u (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)

Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene. HACCP je preventivni alat upravljanja sigurnosti hrane koji će identificirati i spriječiti rizik ili ga svesti na najmanju moguću mjeru. Obavezni je dio zakonske regulative EU Zakona o hrani, RH Zakona o hrani i ostalih zemalja svijeta, normi i standarda sigurnosti hrane. Minimalan je zahtjev za bilo koji subjekt u poslovanju s hranom. Auditom prema HACCP prema Codex Alimentarius-u (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) i certifikatom obuhvaćene su sve proizvodne lokacije Podravka Grupe u RH.



**NAGRADA VEGETE U
SLOVAČKOJ**

Potvrđena snaga i poznatost na slovačkom tržištu

Veliko priznanje "Superbrands Slovakia 2013" Vegeta je dobila u Slovačkoj gdje se prodaje pod brandom Podravka - dodatak jelima, zadržavajući pritom sve prepoznatljive attribute Vegete (plava, boja, kuhar, povrće...). Inače, Podravka je već jednom osvojila Superbrands Slovakia 2006. godine pa se time potvrđuje snaga i poznatost ove marke na slovačkom tržištu na kojemu je Podravka prisutna još od 60-ih godina prošloga stoljeća.

- Odlukom vijeća stručnjaka tzv. Brand council-a, Podravki Slovačka je dodijeljeno priznanje Superbrand za marku Podravka. Dobivanje Superbranda priznanje je za dugoročnu kvalitetu koju nudimo svojim potrošačima. Nagrada predstavlja potvrdu truda i rada svih zaposlenika Podravke Slovačka u gradnji, ne samo marke Podravka, već i imidža kompanije, rekao je Marko Vitelj. (J.L.)



FSSC 22000 (Food Safety System Certification)

FSSC 22000 (Food Safety System Certification) shema certifikacije uključuje:

ISO 22000:2005 Sustavi upravljanja sigurnošću hrane i ISO 22002-1:2009 Preduvjetni programi za sigurnost hrane.

Utvrdjuje zahtjeve za sustav upravljanja sigurnosti hrane u cijelom lancu hrane - od dobavljača preko proizvođača do potrošača. Zajedno sa standardima IFS i BRC, FSSC shema predstavlja standard najviše i najzahtjevnije razine za subjekte u poslovanju s hranom te je također priznata od Globalne inicijative za sigurnost hrane (GFSI).



Sinergijom do veće dodatne vrijednosti

Razmotren potencijal suradnje domaćih i inozemnih stručnjaka

Kako bi razmotrili međusobni potencijal buduće suradnje na području istraživanja i razvoja, u Podravki su se sastali Podravkini i Belupovi stručnjaci s predstavnicima Zdravstveno-industrijskog klastera iz Mađarske.

U ime domaćina, direktorica sektora Istraživanje i razvoj dr. sc. Jasmina Ranilović predstavila je Podravkin sektor. Poslovanje, povijest i tržište, a Belupovo Istraživanje i razvoj

predstavila je direktorica Tatjana Šešok.

- Koprivnica ima važnu ulogu u poslovnom svijetu u regiji i šire zbog najmanje dva razloga, a to su Podravka i Belupo koji zajedno čine Grupu Podravka.

Slijedimo poslovnu filozofiju nastanka proizvoda u kompaniji i krilaticu "od polja do stola" koja je što se Podravke tiče etabliрана još 50-ih godina prošlog stoljeća. Sektor

je zainteresiran za sve ideje i inovacije koje se u skladu sa strategijom kompanije mogu komercijalizirati. Razmatranje suradnje sa Zdravstveno-industrijskim klasterom iz Mađarske nam se čini vrlo interesantnim u kontekstu regionalnih projekata, koji se mogu financirati iz fondova EU, rekla je u uvodnom dijelu direktorica sektora Istraživanje i razvoj Jasmina Ranilović.

Potrebna suradnja šire zajednice

Mr.sc. Lenkica Penava, pomoćnica direktora sektora Istraživanje i razvoj govorila je na temu "Funkcionalna hrana - potencijal za suradnju područja farmaceutike i hrane". U svojem je izlaganju izdvojila sinergijske aktivnosti prehrambene i farmaceutске industrije kojima je moguće kreirati proizvod ili uslugu veće do-



Predstavnici sektora Istraživanje i razvoj iz Podravke i Belupa s gostima iz Zdravstveno-industrijskog klastera Mađarske

datne vrijednosti. Europa će se u narednim desetljećima suočavati s povećanim zdravstvenim troškovima zbog porasta udjela starijih osoba u ukupnom stanovništvu i pojavnosti kroničnih nezaraznih bolesti u čijem nastanku prehrana igra važnu ulogu.

Dugoročno održivi resursi

Stoga, Europa prepoznaje područja u kojima farmaceutika i prehrambena industrija mogu zajednički djelovati. Jedini u Hrvatskoj posjedujemo prehrambenu i farmaceutsku proizvodnju i možemo kreirati dugoročno održive resurse kroz pristup farmaceutskim kanalima. Strategija je umrežavanje resursa, odnosno izgradnja novih znanja i kompetencija, za što je potrebna i suradnja šire zajednice, zaključila je mr. sc. Penava.

Mr.sc. Davora Gajari, direktorica službe Nutricionizam i senzorika predstavila je "Projekt školskih jelovnika - inicijativa Podravke na nacionalnom nivou" te govorila o samim počecima i motivima koji su nas ponukali na provedbu projekta: - Prepoznavši problem pretilosti djece u školskoj dobi, realizacijom projekta školskih jelovnika, naša kompanija dokazuje svoju društvenu odgovornost, rekla je mr. sc. Gajari govoreći od ciljevima, potpori projektu te pojasnivši kako je projekt tekao na lokalnoj razini kao i planovima za širenje na nacionalnoj razini.

Temelji suradnje

Uz menadžera klastera Tibora Vegra, gosti su bili dr. Ildiko Gregeš - odgovorna osoba za strateška pitanja, Adrian Dorko - stručnjak za klinička ispitivanja, projektni stručnjak, Peter Hadi - predstavnik grupacije nositelja klaster-projekta direktor, vlasnik - eVisit Kft., Josip Arali-

ca - stručnjak za klinička ispitivanja, vlasnik firme Altiora d.o.o., član klastera, Roman Parno - stručnjak za pisanje i provedbu natječajnih projekata u klasteru.

Prema riječima Tibora Vegha ovaj bi susret trebao postaviti temelje za otkrivanje mogućih područja suradnje u sklopu razvoja lijekova, hrane i poslovanja.

- Posao stvaraju ljudi... Gospodarske veze između Mađarske i Hrvatske traju niz godina, ali treba ih jačati. Naš je klaster nastao iz ideje da se produbi suradnja unutar mreže zdravstvene industrije i okuplja srednja i mala poduzeća u farmaceutskoj, odnosno zdravstvenoj industriji.

Utemeljen je prije godinu dana radi pospješivanja kliničkih ispitivanja. Cilj dolaska u Podravku je susret sa stručnjacima iz tog područja kako bi se ispitala područja eventualne suradnje, rekao je.

Gosti iz Mađarske predstavili zdravstveno industrijski klaster

Goste iz Mađarske prije svega željeli su upoznati razvojne pravce u industriji hrane i lijekova usmjerene na vanjska tržišta te otkriti kapacitete koji se međusobno mogu koristiti.

Dr. Ildiko Gregeš iznijela je ciljeve i djelatnosti zdravstveno industrijskog klastera, Adrian Dorko govorio je o kliničkim ispitivanjima i naglašenim terapijskim područjima u ispitivanju lijekova, a Josip Aralica predstavio je djelatnosti i rješenja Altiora d.o.o. u Hrvatskoj i šire.

Peter Hadi predstavio je usluge i poslovna rješenja eVisit Kft., a Roman Parno govorio je o domaćim i međunarodnim projektima s naglaskom na natječaje i njihovu provedbu.

(I.L.)

PREDSJEDNIK JOSIPOVIĆ POSJETIO KOPRIVNICU

Oličenje pravog europskog grada

Predsjednik Republike Hrvatske, dr.sc. Ivo Josipović, posjetio je Koprivnicu u povodu obilježavanja 20 godina Grada Koprivnice, odnosno postojanja Koprivnice kao županijskog, društvenog i političkog sjedišta županije. Svečanosti obilježavanja u dvorani kina Velebit prisustvovali su brojni visoki dužnosnici, saborski zastupnici, zamjenici ministara, bivši gradonačelnici Koprivnice i župani Koprivničko - križevačke županije te predsjednik Uprave Podravke, ujedno i bivši najdugovječniji gradonačelnik Koprivnice Zvonimir Mršić. Uzvanici su imali prilike pogledati film o razvoju Grada u posljednjih dvadeset godina u kojem su istaknuta njegova gospodarska, ekonomska i društvena

dostignuća. Predsjednik Josipović zahvalio je na gostoprilstvu te istaknuo kako je Koprivnica i prije ulaska u Europsku uniju za njega oličenje pravog europskog grada:

- Grad čine ljudi, a upravo su ljudi, stanovnici Koprivnice i sve ono što su radili posljednjih dvadesetak godina učinili vaš grad boljim i boljim iz dana u dan, istaknuo je predsjednik Josipović.

U sklopu posjeta predsjednik Josipović obišao je i koprivničko poduzeće Komunalac koji ove godine obilježava 55. obljetnicu, a boravak u Koprivnici završio je obilaskom novog pogona za proizvodnju obuče francuske tvrtke Arche u poslovnoj zoni Dravska.

(L.K.)



OSTVARENE UŠTEDE UZ ISTOVREMENO JAČANJE INTERNIH VRIJEDNOSTI

Velik intelektualni potencijal

Izrasli smo na vlastitom znanju i inovacijama

Konačni kalendar za period od godine dana objavljen je krajem travnja, a s edukacijama smo startali početkom svibnja

Pilot projekt Upravljanja ljudskim potencijalima "Znamo, dijelimo, rastemo" sudeći prema odazivu zaposlenika, pokazao se uspješnim već na samom početku. Završile su i prijave za sudjelovanje u prijenosu znanja. Na pitanje kakav je interes Podravkaša odgovorila je voditeljica projekata za upravljanje znanjem Snježana Šlabek:

- Bili smo zatečeni količinom raznovrsnog znanja koje su nam ponudili naši stručnjaci, a još i više količinom interesa zaposlenika za praćenjem ponuđenih tema. Sve nam je to ukazalo da smo na dobrom putu i da uistinu kao kompanija imamo ogroman intelektualni potencijal. Krenuli smo s pilot projektom vrlo postepeno i pažljivo upravo zbog potrebe da svjesno balansiramo promjenama. Moram reći da nas je dirnula količina povjerenja koju su nam ukazali zaposlenici, jer spremnost na dijeljenje osobnog znanja i suradnju nije u svim sustavima uvijek takva. Kod pripreme projekta dragocjena nam je bila suradnja s kolegicama Ankicom Matovinom i Tatjanom Gojšić iz Belupa, kao i sektorom Istraživanje i razvoj, koji već godinama ima odlično uhodan sustav internog prijenosa znanja.

Najbolje ocijenjene predavače dodatno motivirati

Kako ćete upravljati kvalitetom edukacija?

- Stalo nam je da interni predavači budu svjesni da prenošenje znanja nije često lagan posao i da se to umijeće ne podrazumijeva samo po sebi. Zato smo, u cilju upravljanja kvalitetom internih edukacija, organizirali predavanje prof. Predraga Palea, doajena upravljanja znanjem koji je svim internim predavačima održao predavanje na temu "Učinkovito prenošenje znanja predavanjima". Predavanje smo snimili te ćemo od snimljenog materijala napraviti e-tečaj kojeg ćemo da-

lje lako distribuirati svima zainteresiranima. Također, na intranet stranicama napravili s m o

kutak za predavače u kojem ćemo ih dalje informirati i educirati. EU je donijela kompetencije za cjeloživotno učenje, a neke od njih poput "učiti kako učiti", digitalne kompetencije i poduzetničke kompetencije, u smislu sposobnosti pojedinca da ideje pretvori u akciju, su upravo kompetencije koje želimo razvijati i kod naših zaposlenika kroz ovaj projekt. Također, ispitivat ćemo uspješnost svake edukacije završnim evaluacijskim anketama. Najbolje ocijenjene predavače nastojat ćemo dodatno motivirati.

Spomenuli ste izradu e-tečaja, hoćete li i od ostalih internih predavanja izrađivati e-tečajeve?

- Tako je, tijekom ove prve pilotne godine odabrali smo tridesetak tema, koje su nam se činile temeljnima za pojedina područja, od kojih ćemo u konačnici napraviti e-tečajeve. Tako ćemo postepeno raditi multimedijску bazu znanja u kojoj će se nalaziti spremljena vrijedna interna znanja. Materijali iz baze bit će u kontroliranom pristupu, a namjera nam je i povezati e-tečajeve s potrebnim znanjima za rad na određenom radnom mjestu ili u određenoj cjelini.

Kakve su mogućnosti uštede?

- Samo ako izračunamo tržišnu vrijednost stotinijak ponuđenih internih edukacija i radionica i sveukupni interes naših zaposlenika, koji je izuzetan - dolazimo do velikih brojeva uštede uz istovremeno jačanje internih vrijednosti. Također, cilj nam je da se nagodinu prilikom izrade eksternih planova obrazovanja, najprije potrebe zadovolje iz internih resursa, a zatim da se ide eksterno. Praksa u svijetu je pokazala da se neka znanja puno bolje prenose interno, upravo zbog toga što se na takvim edukacijama prenosi i interna kultura i standardi, što je nemoguće dobiti izvan firme. Najbolje kompanije u svijetu "znaju što znaju", a Podravka je izrasla upravo na vlastitom znanju i inovacijama i njezin intelektualni potencijal uistinu je velik.

Dislociranim zaposlenicima omogućeno praćenje predavanja

Spomenuli ste snimanje videa i izradu e-tečajeva. Koliko je još tehnologija bitna tijekom ovog pilot projekta?

- U cijelom projektu najvažniji su nam ljudi, oni koji znanje imaju i oni koji ga trebaju, no Podravka je tehnološki iznimno napredna kompanija pa bi bila prava šteta ne koristiti sve dobrobiti





Podravkaši su sa zanimanjem pratili predavanje

naprednih informacijsko-komunikacijskih tehnologija. Osim spomenutog spremanja predavanja u e-tečajeve i maksimalnog korištenja mogućnosti intraneta koristit ćemo i blagodati videokonferencija, što u Podravki nije novost, tako da će kolege koji su dislocirani održavati svoja predavanja koristeći tehnologiju MS Lynca, a što znači da ćemo i dislociranim zaposlenicima omogućiti da prate predavanja koja se održavaju u Koprivnici.

Razvoj kulture postavljanja pitanja...

- Bit cijele priče je povezati ljude na temelju njihovih znanja i kompetencija i omogućiti im da razmjenom znanja budu bolji i uspješniji u svojem poslu. Cilj nam je da interni prijenosi znanja budu događaji na kojima se, između ostalog, raspravlja o idejama pa smo zato i osmislili model na intranetu kojim ćemo motivirati sudionike edukacija da prije same edukacije postavljaju pitanja na koja očekuju odgovor tijekom edukacije. Tako će se i predavačima biti lakše spremati, jer će im biti jasnije što se od njih očekuje. Čini mi se da smo već pomalo zaboravili postavljati pitanja, a ona čine temelj inovativnosti. Bolje da mi pitamo sva pitanja koja nam padnu na pamet, nego da nas pitaju potrošači. Također,

na nekim edukacijama imat ćemo moderatore kako bi se dodatno potaknula rasprava.

Kada započinjete s edukacijama i kakvi su planovi za dalje?

- Konačni kalendar za godinu dana objavljen je krajem travnja, a startali smo početkom svibnja te idemo u kontinuitetu godinu dana. Nakon toga završit ćemo pilot projekt i procijeniti što smo sve postigli, koliko smo uštedjeli, što smo novo stvorili i hoćemo li nastaviti praksu i nadalje. Naravno, osim dijeljenja znanja, pilot projekt uključuje i razne druge aktivnosti poput izrada mapa znanja, mjerenja intelektualnog potencijala, izgradnja baze i sl.. Nakon pilotne godine vjerujem da ćemo upravljanje znanjem prepoznati kao ozbiljno područje kojim jačamo interne vrijednosti i razvijamo inovativnost, jednako kao i konkurentsku prednost na tržištu.

(Uredništvo)

Bit priče je povezati ljude na temelju kompetencija i znanja

PRIPRAVNICI POKAZALI PREZENTACIJSKE VJEŠTINE I MOTIVACIJU

Dobro srce by SHAPE

Kreativne ideje SHAPE-ovaca

Nakon završenog edukacijskog programa namijenjenog pripravnici-ma, svih 35 pripravnika Grupe Podravka unutar Općeg programa pripravnništva dobilo je zadatke kroz koje su imali prilike pokazati kreativnost, inovativnost, prezentacijske vještine i motivaciju. Pripravnici su podijeljeni u 5 grupa, a prema temama zadataka individualno su pripremili prijedloge rješenja.

Tri teme su usmjerene na eksterno promoviranje kompanije i suradnju sa studentima dok su druge dvije usmjerene na unapređenje interne

komunikacije te motivacije zaposlenika: Internet podmodul Studenti; Obavljanje stručne prakse; Izrada seminarskih i završnih radova studenata, Poslovni rječnik, Korporativno volontiranje. Drugi dio zadatka odnosio se na prezentaciju vezane uz Društveno odgovorno poslovanje pod nazivom "Dobro srce by SHAPE", gdje su zaista pokazali potencijal u području kreativnosti, inicijative, timskog duha kroz usmjerenost na kvalitetu života lokalne zajednice i pomoć onima kojima je to najpotrebnije.

(L.K.)



Uvođenje novih suradnika u posao

Jedan od važnijih poslova menadžera, doduše na srednjem i nižem nivou, je i uvođenje novih suradnika u posao. Zašto ne i top menadžera? Pa naprosto zbog toga što u masi vrlo odgovornih poslova to moraju prepustiti svojim suradnicima na nižim nivoima, ali provjerenim i iskusnim suradnicima. U dobro ustrojenim tvrtkama će sektori razvoja kadrova znati kako to organizirati na najbolji mogući način. Kod toga govorim o uvođenju pripravnika, iskusnih suradnika iz neke druge tvrtke, novih suradnika bez iskustva ili pak suradnika koji se raspoređuju na posve nove poslove unutar tvrtke.

Improvizacija donosi loše rezultate

Uvođenje novog suradnika treba/mora biti dobro planirano a nikako se to ne može prepustiti stihiji. Svaka improvizacija donosi loše rezultate: gubi se motivacija, suradnik ne zna što mu je činiti, radi pogrešno i vrlo brzo i od dobrog "materijala" možemo dobiti neupotrebljivog suradnika. Kroz sustavno uvođenje mogu se prepoznati sklonosti suradnika za određene poslove, stječe se osjećaj pripadnosti timu, a na kraju procesa dobije se jasna slika o poslovima koje suradnik može obavljati samostalno i uspješno. To pak znači da menadžer ili stručnjaci iz

razvoja kadrova mogu s velikom sigurnošću odlučiti o budućnosti odnosa s tim suradnikom: nudimo mu konkretno radno mjesto ili mu se zahvalimo na dosadašnjoj suradnji.

Plansko uvođenje

Ili drugim riječima:

Uvođenje za nove suradnike treba oblikovati tako da motivira sudionike programa. Plansko uvođenje sa jasnim ciljevima počinje već kod razgovora o novom poslu, nastavlja se kod preuzimanja posla, ide se korak po korak do konačnog uspješnog završetka.

Kod takvog uvođenja u posao je presudna uloga mentora ili internih trenera, barem je pet razloga zašto je neophodno sustavno uvođenje novih suradnika:

1. Usprkos velikoj nezaposlenosti vrlo je teško naći dobrog stručnjaka (još je teže dobiti gotovog stručnjaka), a troškovi pronalaženja novih suradnika su ponekad vrlo visoki.
2. Ako izostane sustavno uvođenje suradnika, vrlo je česta fluktuacija u početnoj fazi rada, pa opterećuje i kvalitativno i kvantitativno rezultate rada u timu/odjelu/službi. Novi suradnici ne mogu naprosto raditi tako dobro i brzo kao iskusni suradnici.

3. Radna klima i odnosi u timu mogu biti opterećeni čestim promjenama.
4. Uspješna izgradnja novih suradnika je, naročito u prodajnoj organizaciji, jedan važan kriterij za procjenu kvalitete rukovođenja prodajnog menadžera.
5. Imidž tvrtke postaje bolji na tržištu radne snage. (Tko će se zainteresirati za poduzeće koje bije glas da ima loš prijem i uvođenje suradnika u posao?)

Prvi dan na radnom mjestu

Moja dugogodišnja iskustva s uvođenjem novih suradnika su pokazala da je u motivacijskom i emotivnom smislu važan prvi radni dan u tvrtki. Evo kako bi trebao izgledati taj dan u nekakvom "idealnom" smislu:

Prvi radni dan:

- pozdrav i dobrodošlica od strane odgovornog menadžera;
- upoznavanje s mentorom i preciznim programom uvođenja;
- upoznavanje s poviješću tvrtke i organizacijom tvrtke;
- upoznavanje s pravilima ponašanja u tvrtki (za taj dio je obično bila zadužena tajnica prvog čovjeka ili netko od starosjedilaca);
- obilazak tvrtke i upoznavanje s voditeljima pojedinih odjela;
- dolazak do radnog stola, predaja kancelarijskog materijala i naravno računala, ovisno od prirode posla.

Nakon toga dirigentsku palicu preuzima mentor zadužen za cijeli tijek uvođenja u posao. To je već trenutak kad se s upoznavanja tvrtke prelazi na konkretne poslove, naravno uz stalnu kontrolu, sugestije i povratne informacije o kvaliteti rada. Mentor, koji u pravilu ima i masu drugih važnih poslova, obično je u ulozi menadžera nižeg nivoa, može, a često i mora zadužiti i druge iskusnije suradnike, koji će se naći pri ruci početniku u novim situacijama. Ovakav pristup uvođenju daje gotovo uvijek dobre rezultate.

(Prof. Ivan Ferenčak)





ZAHVALA NA KVALITETNOJ PREZENTACIJI I POSLOVNOM RJEŠENJU

Uspješni u predstavljanju zabavne industrije

Podravkin tim zadovoljan iskustvom rješavanja poslovnog slučaja

Dvodnevno Natjecanje u rješavanju poslovnih slučajeva, tzv. Case Study Competition (CSC) u organizaciji hrvatskog Alumni kluba IEDC-Poslovne škole Bled održano je 22. i 23. travnja u Zagrebu.

Tema ovogodišnjeg natjecanja kojeg hrvatski IEDC Alumni klub organizira već 6. godinu za redom, bila je "Strategija i inovacije". Poslovni slučaj odabrao je IEDC Alumni klub Hrvatska u suradnji sa IEDC-Poslovnim školom Bled. Sedam timova iz vodećih hrvatskih tvrtki - Podravka Grupe, Francka d.d., Hrvatskog Telekom, MOL grupe, TDR-a, Hrvatske pošte i CEMEX-a Hrvatska, nakon dva dana timskog rada svoja rješenja predstavilo je pred profesorom i stručnom komisijom sastavljenom od

predstavnik IEDC Alumni kluba Hrvatska koji su odlučili su da je TDR najbolje riješio zadani poslovni izazov. Stručna komisija koja je vrednovala rješenja timova, uz dr. Iana Sutherlanda, uključivala je gospodina Sašu Barta i Vedrana Antoljaka, članove Alumni kluba Bledske škole menadžmenta, a koji su zaposleni u konzultantskom biznisu.

Timski rad svih sudionika

Bledska škola menadžmenta kroz ovogodišnje natjecanje u rješavanju poslovnih slučajeva i zanimljiv poslovni slučaj potaknula je na razmišljanje i timski rad predstavnike svih 7 uključenih kompanija.

- Izuzetno smo zadovoljni što je naš tim 23. travnja uspješno prezentirao stručnom žiriju

Alumni kluba IEDC poslovne škole rješenje poslovnog slučaja iz područja zabavne industrije. Do izražaja je došla kreativnost naših kolegica i kolega, poznavanje metodologije rješavanja poslovnih slučajeva, njihova snalažljivost, a ponad svega međusektorska suradnja, poručuju kolegice iz Upravljanja ljudskim potencijalima Podravke.

Nagrada hrvatskom pobjedničkom timu od strane IEDC-Poslovne škole Bled jest tri dana na "elective course"u MBA razredu u rujnu 2013. U listopadu će tim TDR-a odmjeriti snage s pobjednicima iz drugih zemalja u borbi za međunarodni naslov, a glavna nagrada za pobjednički tim na Global IEDC Case Study Competition je dva dana in-company seminara za kompaniju pobjedničkog

tima. Uz iskrene čestitke pobjedničkom timu, našem timu čestitamo i zahvaljujemo na kvalitetnoj prezentaciji i sveobuhvatnom rješenju kojim su pokazali da se odlično snalaze i u poslovnom području zabavne industrije.

Hvala članovima ovogodišnjeg Podravkinog tima; Maji Vidaković, stručnoj suradnici u Istraživanju i razvoju, Vjekoslavu Mesarošu, voditelju odjela za spajanja i akvizicije, Meliti Matić, rukovoditeljici u Kontrolingu, Belupo d.d., Danijeli Pošta, direktorici marketinga Podravka d.o.o. Ljubljana, Goranu Čisar, direktoru službe Upravljanje investicijama u Kontrolingu i Martinu Hećimoviću, Brand Manageru tržišta Poljska.

(Upravljanje ljudskim potencijalima)

Omogućavamo vam preuzimanje aktivnije uloge u razvoju karijere

Širenjem znanja o poslovanju kompanije, stjecanjem novih vještina, širim razumijevanjem procesa i povezivanjem s ostalim organizacijskim cjelinama utječemo na povećanje vlastite efikasnosti

Razvoj karijere proces je u kojem aktivno sudjeluju zaposlenik i organizacija, a podrazumijeva dugoročni proces upravljanja osobnim razvojem, učenjem te profesionalnim razvojem vještina i kompetencija.

Upravljanje vlastitom karijerom podrazumijeva razvoj i usavršavanje stručnih znanja i kompetencija, ali i ključnih kompetencija koje su nam važne za uspjeh na poslu, a pri čemu sam razvoj obuhvaća puno širi pojam od edukacije.

Često zaboravljamo da se osim putem edukacijskih programa i treninga, unutar kompanije možemo razvijati horizontalnim napredovanjem, razvojem i usvajanjem vještina kroz mentorstvo, sudjelovanjem na raznim projektima, radom u multifunkcionalnim timovima, prenošenjem znanja kroz interno trenerstvo, obogaćivanjem posla kroz usvajanje novih radnih zadataka i odgovornosti u suradnji s nadređenim, upoznavanjem kompanije na globalnoj razini

te kontinuiranim osobnim razvojem. Istraživanja su pokazala da je metoda učenja na poslu te proširivanje radnih zadataka, metoda koja najviše doprinosi procesu učenje i razvoja jer omogućava pojedincu iskustvo te primjenu stečenih znanja, usmjerenih na područje koje je pojedincu važno za uspješnije obavljanje posla. Širenjem znanja o poslovanju kompanije, stjecanjem novih vještina, širim razumijevanjem procesa u kojima dijelom sudjelujemo te povezivanjem s ostalim

organizacijskim cjelinama direktno utječemo na povećanje vlastite efikasnosti te fleksibilnosti u suradnji s drugima.

Upitnik razvoja karijere

Zbog svega navedenog Upravljanje ljudskim potencijalima želi vam omogućiti aktivnije uključivanje u različite aspekte i načine na koje se možete razvijati, profesionalno rasti i napredovati. Za vas smo pripremili upitnik razvoja karijere koji je objavljen na našim intranet stranicama. Upitnik



sadrži prijedlog različitih razvojnih aktivnosti koje možemo implementirati uz sadašnje poslove koje obavljamo. Osim dodatnih razvojnih aktivnosti koje vam nudimo želja nam je stvoriti i bazu zaposlenika koji su zainteresirani za stjecanje internacionalnog iskustva, dodatni rad na projektima te ispitati potrebe za nekim specifičnim edukacijama. Na ovaj način želimo poticati proaktivnost zaposlenika te preuzimanje odgovornosti za osobni razvoj i razvoj karijere, ali i omogućiti još veću dostupnost svih naših usluga koje vam pružamo u segmentima edukacija i razvoja.

Stoga, ukoliko želite aktivnije upravljati vlastitim razvojem, prvi korak koji trebate poduzeti je ispunjavanje upitnika razvoja karijere na stranici Upravljanja ljudskim potencijalima, nakon čega slijedi intervju sa stručnjacima službe te izrada plana aktivnosti za pojedino područje razvoja. Upitnik koji smo pripremili za vas prilika je da samoinicijativno pristupite razvoju karijere te poduzmete korake za unapređenje vlastitih znanja, vještina i kompetencija koje su vam potrebne na radnom mjestu. Putem upitnika možete izraziti potrebe za edukacijama, procjenom osobnog razvojnog potencijala, internim trenerstvom, ulogom mentora, rad na projektima te izraziti interes za stjecanjem iskustva na internacionalnim tržištima, upoznavanjem drugih sektora i organizacijskih cjelina te obilascima tvornica i prodajnih mjesta.

Osobni i profesionalni ciljevi

Poštujući vaše interese s jedne strane, razvojni programi koje definiramo uzimaju u obzir strategiju kompanije, fokus određenog sektora te poslovne potrebe čitave

organizacije. Za razvoj pojedinca važno je definirati individualne ciljeve, provjeriti sposobnosti i spremnost u preuzimanju specifičnih radnih zadataka, odnosno provesti adekvatnu procjenu kompetencija zaposlenika. U tom smjeru funkcija Upravljanja ljudskim potencijalima pruža potporu s adekvatnim mjernim instrumentima i specifičnim metodama mjerenja kompetencija.

Želja nam je i nadalje kreirati i implementirati razvojne aktivnosti kojima u suradnji s nadređenima možemo poticati profesionalni razvoj karijere pojedinca na radnom mjestu. Na raspolaganju nam je niz mogućnosti poput: povećanje odgovornosti zaposlenika kroz obogaćivanje sadržaja posla, mogućnost preuzimanja veće odgovornosti u određenom segmentu rada, omogućavanje zaposlenicima sudjelovanje na određenim sastancima, davanje povratne informacije o postignutim rezultatima, omogućiti zaposlenicima sudjelovanje na projektima kao sudionik ili promatrač u srodnim poslovnim funkcijama, dodjeljivanje specifičnih zadataka koji potiču razvoj određenih vještina, otvaranje mogućnosti horizontalnog napredovanja - promjena radnog mjesta iste razine u svrhu proširivanja znanja i iskustva i sl.

Navedeni načini razvoja ne iziskuju dodatna sredstva, a predstavljaju neke od najvrjednijih metoda učenja. Zato preuzmite odgovornost za osobni razvoj te posvetite određeno vrijeme promišljanju o razvoju karijere te postavljanju osobnih i profesionalnih ciljeva. Za sva pitanja i dodatne informacije stojimo vam na raspolaganju.

(Upravljanje ljudskim potencijalima)

KULTURA PREHRANE I PODRAVINA

U potrazi za autentičnim podravskim jelom

Odgovor na pitanje što je autohtono podravsko jelo, dala je interaktivna izložba „Kultura prehrane i Podravina“ u Sunčanom selu Jagnjedovec. Izložbu je organizirao Muzej grada Koprivnice u suradnji s Muzejom prehrane Podravka, obitelji Hećimović, Fakultetom za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija i Udrugom žena Hrvatska ruža Jagnjedovec. Tradicionalna podravska jela na otvorenju su pripremili profesionalci - Podravskini promotori kulinarstva Zlatko Sedlanić i Dražen Đurišević, zaljubljenici u kulinarstvo poput Ivana Ferenčaka, jagnjedovečke domaćice, kustosica Podravkinog muzeja Nada Matijaško, stručna suradnica u mar-

ketingu Sonja Gaži Prpić, a posjetitelji su mogli dati i vlastite recepte.

Izložbe je otvorila članica Uprave Podravke Jadranka Ivanković.

- Podravka počiva na tradiciji, ali njena vrijednost je u tome što je okrenuta budućnosti pa tako omogućava da se tradicijska jela koja su nositelji identiteta ovog kraja uz upotrebu Podravkinih proizvoda pretvaraju u moderne, maštovite kreacije, naglasila je Jadranka Ivanković.

(J.L.)



PRIZNANJE STRUKE I POTROŠAČA

Najmuesli 2013. u organizaciji portala zdravakrava.hr

Prama izboru Najmuesli 2013. u organizaciji portala zdravakrava.hr, Podravkine su se muesli prema ocjeni stručne komisije našli pri samom vrhu, zauzevši drugo mjesto.

Redakcija Zdrave krave nominirala je ukupno sedam proizvoda u kategoriji muesli sa suhim voćem. Kriterij pri ocjenjivanju bio je prepoznatljivost, dostupnost i emotivni doživljaj. Muesli koji su prema kriterijima struke ušli u izbor top 3, išli su na glasanje čitatelja i natjecali se za Najmuesli sa suhim voćem koje preporučuje Zdrava Krava. Time je Podravka

Provita crunchy muesli bobičasto voće potvrdivši svoju poznatost i kvalitetu dobila priznanje dodijeljeno od struke i potrošača.

(I.L.)





Lino proizvodi uvijek su odličan izbor



Lino se fotografirao sa svojim prijateljima



Marko je razveselio djecu i odrasle

S LINOM NA DANIMA BEBA, DJECE I TRUDNICA

Lino i djeca = igra i zabava

Vesela atmosfera ponijela i odrasle

“Moje ime je medvjedić Lino...” - jeste li se kada uhvatili kako pjevušite ovu pjesmicu, a da ni sami ne znate u kojem vam je trenu ušla u uho... Upravo se to dogodilo nama na Danima beba, djece i trudnica u Westgateu. Poneseni veselom atmosferom koju je stvorio naš medvjedić vratili smo se u dane djetinjstva kako bismo dječjim očima promotрили Lina od glave do repa. Prilika nam se ukazala na specijaliziranom sajmu za djecu

i roditelje na kojemu se naša kompanija predstavila nizom aktivnosti vezanih uz Lino brand.

Sajam je zajedno sa svojim roditeljima posjetila djevojčica Ana Holsinger, koja nam je otkrila koliko voli Lina i sve njegove proizvode pa je odlučila posjet Westgateu iskoristiti za igru u Lino igraonici. Njezina mama Maja inače koristi Podravkine proizvode u svakodnevnom kuhanju, ali upravo dječji program zauzi-

ma vodeće mjesto. Osim Ane, zatekli smo skupinu djece od kojih je svatko poželio podijeliti svoja znanja o Linu. Jedna nam je djevojčica otkrila kako je pisala Linu, jer je on njezin omiljeni lik i svake joj godine pošalje svoj novi Lino kalendar, a njezin se mlađi prijatelj pohvalio kako zna poimence nabrojati sve članove Lino glazbenog sastava Medodirljivi. Neke od budućih mama zaustavile su se uz igraonicu komentirajući kako će već na

sljedećim Danima beba, posjetiti naš izložbeni prostor u “pojačanom” sastavu.

Igrajući se u Lino kutku, djeca su s nestrpljenjem čekala da promotor kulinarstva Marko Peras ispeče slasne Dolcela muffinse, jer tko zna kako će ispasti palačinke koje su na Podravkinom izložbenom prostoru trebali za djecu i unučad peći tate i djedovi. Ipak, kasnije se uspostavilo da su muški članovi obitelji ipak vješti u pravljenju palačinki ili



...sle svježe pripremljenim Dolcela Muffinsima



Buduće mame nagodinu čeka druženje u Lino kutku



S dva kilograma proizvoda na računu do Lino medvjedića

barem u premazivanju Lino ladom.

Iznimno uspješna slatka zamjena

Svakoga dana održavanja ovoga sajma organizirana je "Slatka zamjena". Naime, prvih sto posjetitelja na izložbenom prostoru moglo je zamijeniti račune na kojima je vidljiva kupnja ukupno 2 kg proizvoda iz Lino asortimana za Lino plišanog medvjedića. Izniman su interes posjetitelji pokazali već u prvim minutama po otvorenju sajma. Iako su računi mogli biti s bilo kojeg prodajnog mjesta u Republici Hrvatskoj bez određenog vremenskog perioda, u više smo navrata uočili kako tate trčecim korakom grabe prema pr-

voj trgovini i vraćaju se s vrećicom proizvoda i računom kako bi još danas iznenadili svoje male Linoljupce plišanec kakav se ne može kupiti niti u jednoj trgovini.

Sjećanje u Lino okviru

Uz brojne aktivnosti na izložbenom prostoru, poput igara, degustacija, poklona i fotografiranja, medvjedić Lino zabavljao je posjetitelje i na pozornici. U želji da djeca kući uz pregršt dojmova ponesu i sjećanje u obliku fotografije, Lino se pobrinuo da svi koji se tijekom trodnevnog sajma nađu u blizini pozornice između 18 i 20 sati, dobiju i sliku u Lino okviru. Kako bi atmosfera u Lino kutku uvijek bila vese-

la, djeca dobro opskrbljena slatkišima i grickalicama, a roditelji zadovoljni, sva tri dana sajma brinuli su se Antonia, Antea i Džoni.

Po završetku 12. dana beba, djece i trudnica za dojmove i zadovoljstvo nastupom, pitali smo voditeljicu grupa proizvoda Ivanu Alvir:

- Posjetitelji, a najviše je bilo djece s roditeljima i nevjerovatan broj trudnica, oduševljeni su i iskreno su se razveseli svim aktivnostima koje smo im pripremili. Samo pogled na maskotu Lino medvjedića izmami veliki osmijeh na licu svakog djeteta, ali i roditelja. Ipak je Lino omiljena hrana na kojoj smo svi odrasli! Podravkin nastup na 12. danima beba, djece i

trudnica u potpunosti je ispunio sva očekivanja. Atmosfera sva tri dana je bila puna smjeha i veselja. Naš Lino tim je ostajao do kasno u noć, jer interes potrošača oko našeg štanda nije jenjavao. Veliki interes je bio i za 'Slatku razmjenu' koju smo po prvi puta organizirali. Pa tko bi odolilo slatkom plišanom Lino medvjediću, rekla je Ivana Alvir, dodavši:

- Ukoliko netko nije stigao otići prošli vikend u Zagreb, može posjetiti naše redovne Lino igraonice koje organiziramo po cijeloj Hrvatskoj. To su mjesta gdje se ponovno možete smijati i družiti s Lino. Pratite Lina na fejsu i na www.lino.eu.

(I.L.)



PRILIKOM SVAKOG DAVANJA, DAVATELJ PROLAZI LIJEČNIČKI PREGLED

Tko daruje krv daruje život

Ozljeđe i bolesti ugrožavaju ljudski život. Krv je često nezamjenjivi lijek. Jedini izvor krvi je čovjek - davatelj krvi. Stoga pokažite plemenitost, budite davatelj krvi i otkrijte najbolji dio sebe!

Još jedna u nizu akcija dobrovoljnog darivanja krvi u Podravki je provedena prošloga mjeseca. Ne ubrajajući Podravkaše koji redovno daruju krv odlazeći u prostorije Crvenog križa, odazvalo se više od sto zaposlenika u Podravki u Starčevićевой ulici te osamdesetak u Belupu i sedamdesetak u tvornici Vegete i juha. Sljedeće akcije u Podravki odvijat će se u srpnju, a na pitanje tko je dobrovoljni davatelj krvi, odgovorila nam je predsjednica DDK Podravka Danica Martina:

- Definiciju dobrovoljnog darivatelja krvi odredila je Međunarodna udruga transfuziologa (ISBT), Međunarodni Crveni križ (IFCR), Svjetska zdravstvena organizacija (WHO) i Europsko vijeće (Council of Europe) i prihvaćena je u svim zemljama svijeta. Dobrovoljni

darivatelj krvi je osoba koja daruje krv, plazmu ili stanične dijelove krvi po svojoj slobodnoj volji i ne prima za to nikakvu nadoknadu, ni novčanu niti na način koji se može smatrati nadomjeskom novca. Skromna uspomena (dar) i osvježanje nakon davanja krvi prihvatljivi su za dobrovoljno davalatstvo krvi. Dobrovoljni darivatelj krvi je posredan, aktivan sudionik u liječenju bolesnika, tj. on je aktivna veza između zdravog dijela društva i bolesnika.

Podsjetimo, koliki vremenski period treba proteći za muškarce i žene između dva darivanja?

- U Hrvatskoj muškarci smiju dati krv do četiri puta godišnje, s razmakom između darivanja od tri mjeseca, a žene smiju dati krv do tri puta godišnje, s

razmakom od četiri mjeseca. Ostali kriteriji su dob od 18 do 65 godina, tjelesna težina iznad 55 kg, proporcionalna visini, tjelesna temperatura do 37°C, krvni tlak: sistolični 90 do 180 mm Hg, dijastolični 50 do 110 mm Hg, puls: 50 do 110 otkucaja u minuti.

**Zdrav organizam ima uvijek dovoljne količine krvi
Može li davanje krvi biti štetno za ljudsko zdravlje?**

- Ne, jer zdrav organizam ima uvijek dovoljne količine krvi (oko 5 litara). Dobrovoljnim davanjem krvi ujedno kontroliramo naše zdravlje. Prilikom svakog davanja krvi, davatelj prolazi liječnički pregled, kontrolira razinu željeza u krvi, a njegova krv se testira na AIDS, hepatitis i sifilis. Određuje se i pripadnost krvnoj grupi (A, B, AB, O; svaka može biti Rh + ili Rh -).



Koje su prednosti darivanja?

- Jedna od povlastica je oslobođenje od participacije u troškovima zdravstvene zaštite u skladu sa Zakonom o obveznom zdravstvenom osiguranju pa su u potpunosti oslobođene žene za preko 25 puta darovanu krv i muškarci za preko 35 puta darovanu krv. Tu su i priznanja poput visokog državnog odličja "Red Danice hrvatske s likom Katarine Zrinski" od predsjednika Republike Hrvatske za 100 davanja muški i 75 žene, županijsko priznanje "Sveti Marko Križevčanin" te poklon zlatna narukvica od koprivničko-križevačkog župana, gradsko priznanje - Medalja grada Koprivnice, kao i priznanja Hrvatskog Crvenog križa, poput zahvalnica, znački, srebrnjaka i zlatnog znaka. Jubilara priznanja dodjeljuju se na Skupštini koja se svake

godine održava uz podršku Uprave Podravke i Gradskog društva Crvenog križa. Za darivatelje organiziramo i jednodnevne izlete kao malu nagradu za mnoge spašene živote.

Koliko Podravkaša je dalo krv više od 35, odnosno 50 puta.... Ima netko i više?

- Tijekom ovog pedeset i trogodišnjeg razdoblja, više od 125 puta krv dao je jedan darivatelj Podravke, više od 100 puta krv je dalo 11 darivatelja, više od 75 davanja ima 31 darivatelj, a više od 50 puta krv je dalo 118 darivatelja. Kod žena više od 55 darivanja imaju dvije darivateljice, tri žene su dale krv više od 50 puta a 35 i više puta krv je dalo 14 darivateljica.

Humanost i hrabrost

Vesnica Samardžić, voditeljica poslova kontrolinga

- Darivatelj krvi postala sam još u gimnazijskim danima, prije 35 godina. Jednostavno čovjek krene u to ne razmišljajući i godinu po godinu, evo mene do više od 50 davanja - točnije 52 - na koje sam izuzetno ponosna. Vje-

rujem da ljudi u sebi ili imaju humanitarnu crtu ili nemaju. No, bez obzira na sve, moj savjet je jednima i drugima, ako to naravno zdravstveno stanje omogućuje da odu na akciju darivanja krvi i pokažu humanost i hrabrost, jer taj osjećaj koji se poslije u čovjeku javi da su pomogli potrebitima je neprocjenjiva. A i Podravkine kobase koje dobijemo poslije davanja su najfinije na svijetu!

Radost zbog osjećaja da ste nekome pomogli

Božidar Husnjak, tehnolog specijalist za proizvodnju

- Krv sam počeo darivati po uzoru na svog tatu, Ljudevita Husnjaka. Naime, on je bio jedan od osnivača DDK u Podravki na početku 60-tih godina, kao i dugogodišnji predsjednik društva. Uz njega sam u svemu tome bio od malih nogu, a potaknula me humanost tog čina, kao i radost i spoznaja da sam nekome možda spasio život. Počeo sam s davanjima na kraju srednje škole s 18 godina davne 1972. godine i do sada sam darivao 110 puta, a to je oko 50 litara krvi. Nakon 100 dariva-

nja odlikovan sam medaljom grada te ordenom Katarine Zrinski kod predsjednika RH Ive Josipovića.

Poručio bih mladima i ljudima koji još razmišljaju dati krv ili ne da je postupak darivanja potpuno bezopasan ukoliko je osoba zdrava te da će već nakon prvog davanja osjetiti sreću i radost zbog osjećaja da su nekome pomogli.

Ne razmišljajte, djelujte

Ivan Prosenjak, viši tehničar

- Bio sam maturant kad sam prvi puta dao krv. Ispocetka sam bio radoznao - mogu li ja darivati krv, što će mi se dogoditi, kakav je osjećaj i slična razmišljanja, a naravno, prevladala je jednostavno humanost. Od tada sam redovito darivao krv, četiri puta godišnje i tako sve do 111 darivanja, kad sam morao na operaciju srca, što je, nažalost, značilo i kraj mog darivanja. Mislim da je darivanje krvi imalo svoje prednosti i za mene - svaka tri mjeseca sam kontrolirao tlak i krvnu sliku i razgovarao s liječnikom. Svi vi koji razmišljate o darivanju krvi, ne razmišljajte previše - već ste trebali darivati. (I.L.)

Dobrovoljnim davanjem krvi ujedno kontroliramo naše zdravlje

MEĐUNARODNI PRAZNIK RADA

Tisuće ljudi u središtu Koprivnice

Proslava okupila sve generacije

Čak 4000 porcija graha, pripremljenog za proslavu Praznika rada u Koprivnici „plunulo“ je za nešto više od sat vremena.

Ljubiteljima ovog specijaliteta nije bilo teško čekati u redu, jer su znali da su ga pripremili vrsni Podravkini kuhari.

- Prvosvibanjski grah ove je godine bio bolji no ikada, sve čestitke kuharima. Ja doista nisam od onih koji iz neke nužde staju u red, to mi je eto višegodišnja navika, neko prisjećanje na lijepe radničke prvomajske proslave u vrijeme kad sam još radio, rekao nam je jedan koprivnički umirovljenik koji je na proslavu poveo unuka.

Zabavni trenuci u Lino igraonici

I maleni dječak je čekao grah, ali su njegove oči više bile okrenute prema Lino igraonici u kojoj je prijepodne proveo zabavne trenutke. Zapitao je djeda pomalo tužno gdje su nestale one simpatične tete s kojima je crtao i medvjedić Lino, al ga je ubrzo razveselio odgovor da je medo malo prilegao i da će se ponovno s djecom družiti predvečer. Ruku pod ruku došli su već prije 17 sati u igraonicu i dječak je veselo na listovima papira Linovim prijateljima davao neke nove obrise i boje. I dok je za svoje umijeće mališan nagrađen slatkim Lino paketićem, djed je „zaslužio“ čevape u Podravkinoj pivnici Kraluš. A onda su se utopili u masi od nekoliko tisuća ljudi

koji su s nestrpljenjem očekivali Parni valjak. Aki i njegovo društvo rasplesali su i raspjevali cijeli koprivnički trg i kao točka na i obogatili proslavu radničkog praznika.

Međunarodna tradicija

Inače, Međunarodni praznik rada obilježava se kao spomen na velike radničke prosvjede održane u Chicagu 1886. godine gdje je u sukobima s policijom poginulo više radnika. U Hrvatskoj se Praznik

rada počeo slaviti 1890. godine, kada su hrvatski radnici istaknuli svoje zahtjeve u znaku tri osmice. Zagrebački su radnici kao uvod u proslavu te godine održali niz štrajkova i skupova.

S vremenom su proslave Praznika rada pretvorene u priredbe i mimohode radničke klase. Tijekom povijesti bio je prilika za izražavanje težnji za promjenama i boljim socijalnim statusom, a proslave se održavaju sve do danas, kao dio međunarodne tradicije.



Na koprivničkom trgu obilježen Praznik rada



Studena za osvježanje malima i velikima



Lino kutak za najmlađe

Nove funkcionalnosti aplikacije Coolinarika.com za Windows 8 platformu

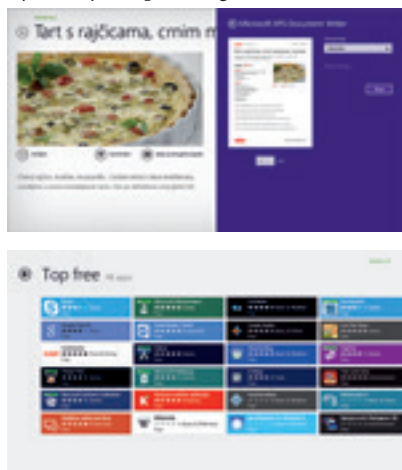
U hrvatskoj Windows trgovini dostupna je nadograđena inačica aplikacije Coolinarika.com za Windows 8 platformu. Jedna od popularnih značajki sustava Windows 8, tzv. aktivna pločica aplikacije ("live tile") svojim automatskim ažuriranjem u aplikaciji Coolinarika.com omogućuje korisnicima da već na prvi pogled imaju uvid u najnoviji recept.

Za razliku od prvotne inačice Coolinarika.com, aplikacije koja je bila namijenjena samo za čitanje ("read-only"), korisnici će zasigurno razveseliti da se sada mogu prijaviti na svoju korisničku stranicu. Od ostalih poboljšanja koja su korisnici predložili, a koja su implementirana su: ispis recepta, komentiranje recepata, označavanje omiljenih recepata, dodavanje slika pod "Kako je drugima ispalo", a prikaz stranice recepta je funkcionalniji. Već pri samoj objavi aplikacije, krajem prošle godine,

zabilježen je veliki uspjeh i interes korisnika koji su svojim komentarima pomogli u njezinoj daljnjem razvoju. U prvotnoj verziji na početnoj stranici aplikacije Coolinarika.com korisnici su u svakom trenutku mogli naći recept dana, pretraživati recepte po grupama jela te naći popularne i najnovije recepte. Kod prikaza svakog recepta vidljive su bile sve informacije kojima je i inače opremljen sadržaj na Coolinariki - fotografija, uvodni tekst, koraci pripreme, sastojci, komentari, "tagovi" te mogućnost pregledavanja kulinarskih umijeća drugih korisnika.

Aplikacija je razvijena u zajedničkoj suradnji između Podravke i Microsofta, dugogodišnjih poslovnih partnera. Podravka i Microsoft i dalje će zajedničkim snagama raditi na ažuriranju i poboljšavanju ove aplikacije, na veliko zadovoljstvo brojnih korisnika ove stranice. Coolinarika.com već deset godina

drži status omiljene kulinarske web destinacije. Posjećuje ju preko 2,3 milijuna korisnika mjesečno, pri čemu se učita preko 60 milijuna stranica, a trenutno bilježi više od 94.000 aktivnih registriranih korisnika. (P)



Nemjerljiva Anitina ljubav prema kolačima

Anita Pintarić gotovo 20 godina radi u Podravki. Promijenila je nekoliko radnih mjesta - od Danice, Tvornice juhe i Vegete do tehnologa u laboratoriju juha i Vegete. Oni koji je znaju ne mogu se načuditi njezinoj energiji i optimizmu kojim naprosto pršti i svi znaju da je pravi tata-mata za kolače: - Ljubav prema izradi kolača naslijedila sam od bake Marije koja je bila poznata gazdarica u Bregima i za svadbe pekla kolače. Od nje sam prepisivala recepte i pomagala joj i ta je ljubav ostala u meni kao moj prvi hobi. Kako imam veliku obitelj, kumove i susjede, nema vikenda, a da ne pečem kolače. Svi znaju da pritom uživam, a kada nešto radiš s ljubavlju, mora ispasti dobro.

Prvenstveno volim kremaste slastice poput King kocki. Iako djeluju komplicirano, jednostavni su za pripremu. To je kolač s više vrsta okusa koji se odlično prožimaju. Bitno je da se dobro ohladi, a kao što i vidite, puno koristim Podravkine proizvode, jer oni daju onu dodatnu vrijednost kolačima, ističe Anita. Do kuda ide Anitina ljubav prema kolačima možda najbolje dokazuje i to što je dala majstoru koji je radio ogradu oko kuće da izradi od inoxa kalupe za kolače. Mnogobrojna obitelj, kumovi i prijatelji već odavno uživaju u Anitinim ukusnim kolačima, dok su prvi degustatori suprug Nenad i kćer Lorena. Vjerujte mi, s njima sam uživao u King kockama. (B.F.)

KING KOCKE

Biskvitna kora:

5 bjelanjaka (čvrsti snijeg)
15 dkg šećera
1 žlica jabučnog octa
2 žlice oštrog brašna TIP - 400 Podravka
1/3 praška za pecivo Dolcela



Priprema: Na papir za pečenje narezati 10 dkg oraha ili lješnjaka. Na to izliti biskvitnu koru. Peći na 150° C 1 sat. Kada je pečeno, biskvit okrenuti. Po orasima ili lješnjacima preliti glazuru od 7 dkg čokolade i 7 dkg margarina i 1 žlice ulja.

Krema:

5 žumanjka
10 žlica šećera
2 pudinga od vanilije Dolcela
2 žlice gustina Dolcela
1 litra mlijeka

Priprema: Vruću kremu razdijeliti na dva jednaka

dijela. U jedan dio staviti 1 vanilin šećer Dolcela, a u drugi dio staviti 5 dkg rastopljenog čokolade. Kada se kreme ohlade, potrebno je u svaku staviti 15 dkg margarina. Na biskvitnu koru sa glazurom stavljati jednu žlicu žute, a zatim jednu žlicu smeđe kreme. Tako stavljati naizmjenično (kao šahovsku ploču) dok se ne potroše obje kreme. Malo poravnati gore kremu, ali ne zaravnati (neka bude neravna) i preliti glazurom istom kakvom smo prelili biskvitnu koru. Na kremu staviti tučeno vrhnje Šlag 5+ Dolcela.

OSVJEŽEN DIZAJN I OBLIK LIMENKE

Podravka paštete Kikiriki i Mediterana - u okusu je tajna!

Limited edition okusi

Ponuda Podravka pašteta od sada je bogatija za dva nova posebna, limited edition okusa Kikiriki i Mediterana paštete. Kikiriki pašteta izrađena je od kvalitetnog pilećeg mesa bez konzervansa, na bazi postojeće recepture Podravka pileće paštete s dodatkom kikirikija. Neodoljiv okus kikirikija, inače tipičan za snack, odličan je izbor za kanape sendviče pa čak i na krekerima. Konkurencija nema proizvod sličnog okusa.

Mediterana pašteta kombinira najvrjednije sastojke Medite-

rana, sočne rajčice, bogate masline i lagano pileće meso što ju zasigurno razlikuje od ostalih pašteta iz asortimana. Sastoji se od kvalitetnog pilećeg mesa bez konzervansa, na bazi postojeće recepture Podravka pileće paštete s dodatkom maslina i rajčice. Dodatak vidljivih komadića maslina i rajčice i vizualno diferencira ovaj proizvod od ostalih iz asortimana, a intenzivnim okusom podsjeća na popularnu pikantnu paštetu. Ovi inovativni, originalni okusi zasigurno će oduševiti potrošače.

Nova generacija Podravka pašteta

Podravkine paštete u svojim dobro poznatim okusima pikant, pileća, jetrena i čajna, osvježene su novim dizajnom i novim oblikom limenke. Na policama će se tako naći nova ovalna limenka od 100g. Podravka marka uz oznaku "ekstra kvaliteta" nedvosmisleno ističe iznimnu kvalitetu biranih sastojaka u recepturama i najviše standarde kvalitete proizvodnje Podravkinih pašteta. Sve paštete imaju uočljivi karirani uzorak čime je stvo-

ren moderan i živahan dizajn temeljen na vrijednostima tradicionalne gastronomije predstavljene na način koji odgovara potrebama današnjeg, modernog stila života. Paleta različitih boja karakterističnih za pojedini okus proizvoda omogućava lakše snalaženje na policama trgovina i kod kuće. Komunikacija prema potrošačima istaknuta je i na samoj ambalaži kroz nutritivnu tablu te funkcionalne i marketinške argumente koji odgovaraju pojedinom okusu paštete.

(J.L.)



Dvije nove vrste kobasica

Asortiman Podravkinih kobasica za kuhanje i pečenje osvježen je novim dizajnom i proširen s dvije nove vrste kobasica. Uz tradicionalnu Kranjsku kobasicu vrhunskog okusa i provjerene kvalitete, potrošači od sada mogu uživati i u novim Vikend kobasicama blagog okusa s komadićima sušene crvene paprike te novim Lovačkim pikantnim kobasicama blago ljutog okusa.

Koju god kobasicu odabrali u bilo kojoj prigodi, uz dodatak Podravkinih priloga ili salata stvorit ćete vrhunski obrok koji odgovara svakom gurmanu. Dobar tek!



NOVO IZ SRCA MORA

Eva sardine s češnjakom i peršinom

Svoj bogati asortiman ribljih proizvoda Eva je proširila s novim proizvodom u segmentu sardina - Eva sardinama s češnjakom i peršinom. Riječ je o jedinstvenom proizvodu na tržištu jer je pripremljen od visokokvalitetne jadranske srdele u kombinaciji s biljnim uljem, češnjakom i peršinom. Ova dobro poznata kombinacija jadranskih srdela svakim će zalogajom oduševiti ljubitelje gurmanskih okusa i vratiti prepoznatljiv okus mora u vašu svakodnevnicu. Nutritivno superiornu plavu ribu uvrstite na jelovnik najmanje 2 puta tjedno. (J.L.)



ZA NEODOLJIV OKUS VAŠIH JELA

Vegeta marinade

Paleta Vegete obogaćena je novim tekućim marinadama koje za svega 30 minuta mariniranja mesu, ribi i ostalim jelima daju neodoljive okuse te skraćuju vrijeme pripreme. Nove Vegeta marinade ne sadrže dodane pojačivače okusa i arome, a na tržište dolaze u vrećicama od 90 ml. **Vegeta Marinada s češnjakom** kreirana je po mjeri onih koji vole odmjeren i aromatičan okus češnjaka, uživaju u roštiljanju, druženju i dijeljenju kulinar-skog doživljaja, cijene ukusne zalogaje, ne boje se noviteta i ne odstupaju od vlastitih visokih kriterija kvalitete. Marina-da s češnjakom odličnom kombinacijom sušenog češnjaka, bijelog vina, vinskog octa, senfa, sušenog povrća i začina čini mariniranje jednostavnim, a na prstima ne ostavlja miris češnjaka. **Vegeta Mari-nada univerzalna** namijenjena je svima koji žele umjeren i idealno zaokružen okus jela od mesa i ribe. Može se upotri-jebiti i za začinjavanje gulaša, paprikaša te variva s povrćem. Zahvaljujući odličnoj kombinaciji ulja, octa, sušenog povrća i

začina, Marinada univerzalna jamči neo-doljiv okus vaših jela s roštilja i pečenja. **Vegeta Marinada mediteranska meso i ribu** prožet će autentičnom mediteran-skom "notom" te mirisima i okusima mediteranskog začinskog bilja. Jedin-stvenom je čini skladna kombinacija maslinovog i suncokretovog ulja, octa, sušenog povrća i mediteranskih začina - origana, mažurana, timijana, lovora i ru-žmarina. Prije upotrebe dobro protresite i prelijte preko mesa ili ribe i nakon 30 minuta pečenje, na roštilju, na tavi ili u pećnici, može početi. **Vegeta Marinada pikantna** namijenjena je svima koji vole pikantan okus te na vrlo jednostavan na-čin omogućava da jela od mesa, ribe, gu-laši, paprikaši, variva s povrćem i druga jela poprime fini pikantan okus i dozu ljutine. Sadrži savršen omjer ulja i octa, čilija, začinske paprike, luka, češnjaka, celera, kumina, origana, crnog papra, korijandera, đumbira i drugih sastojaka. Zadovoljno društvo zasigurno će tražiti kuhara da oda tajnu recepta! (J.L.)

OSVJEŽENJE ZA OBITELJ I PRIJATELJE

Studenac naranča kumquat od sada u pakiranju i od 1,5l!

Proizvodi u trendu

Izvršno prihvaćen i atrak-tivan Studenac naranča kumquat 0,5l PET od sada dolazi i u većem pakiranju od 1,5l PET. Ovaj zanimljiv i ukusan proizvod zasigurno će u svom novom pakiranju biti pravo osvježanje prili-kom okupljanja s obitelji i prijateljima.

Lero sirup limun bazga 1l Podravka je kompanija koja svojim potrošačima stalno nudi inovativne i proizvode u trendu. U duhu toga od travnja ove godine paleta voćnih si-rupa obogaćena je novim proizvodom - Lero sirup limun bazga 1l. Riječ je o

mješavini koncentriranog soka limuna i ekstrakta cvijeta bazge. Pripremljeni napitak ima okus "doma-ćeg" sirupa od bazge koji je osvježavajući i pogodan za konzumiranje tijekom cijele godine, a posebno ljeti.

(J.L.)





IN MEMORIAM

Zauvijek nas je napustila vrsna sportašica Rajka Brkić

Koprivnički sport ostao je ovih dana bez jedne vrsne sportašice. Nakon teške bolesti u zagrebačkoj bolnici umrla je Rajka Brkić (57) koja je tri sezone igrala rukomet u koprivničkoj Podravki te dvadesetak godina nastupala za Kuglački klub Podravka. Za RK Podravku igrala je u 1. saveznoj ligi u sezoni 1980/81. kada je trener bio prof. Vilim Tičić te u sezoni 1981/82. pod trenerskom palicom, prof. Mate Matijevića, koji je bio njen trener i u sezoni 1982/83. kada je Podravka igrala u tadašnjoj 1. B ligi. Za RK Podravku odigrala je 63 utakmice i zabila 72 gola. Nakon prestanka aktivnim bavljenjem rukometom Rajka se posvetila kuglanju i uspješno nastupala za Kuglački klub Podravka. No, rukomet nije sasvim napustila pa je igrala s veterankama na Kupu veteranki u Umagu, gdje je nastupila u četiri kupa i dala 19 golova u vremenu do 1988. godine. Svoj radni vijek provela je u Podravki.

Posljednji ispraćaj Rajke Brkić, koja je uvijek bila dobar duh ekipe bio je 16. travnja na gradskom groblju u Viroviti-
(J.L.)



IN MEMORIAM

Anica Lovrenčić- Sabolović

25. svibnja 1932. - 28. travnja 2013.

U 81. godini umrla je legendarna Podravkina kreatorica proizvoda Anica Lovrenčić-Sabolović. Odlaskom magistricе znanosti Anice Lovrenčić-Sabolović bli-
jedi slika stare Podravke. Slika i prizori onih ljudi koji su stvarali proizvode na čijim stabilnim temeljima i danas stoji moderna Podravka. Hvala joj i laka joj zemlja.

Titulu diplomirane inženjerke stekla je 1957. godine na Tehnološkom fakultetu u Zagrebu. Radila je u Podravki: "O prvim dojmovima u novoj, prvoj i jedinjoj radnoj sredini započela je pisati u svojevrsnom osobnom poslovnom dnevniku, da bi do 1980. godine ispisala stotinjak bilježnica. U prvoj od njih zabilježila je kako je Podravka 1957. godine proizvodila pekmez, pulpu od jabuka izvozila u SSSR u drvenim bačvama čijeg se ogromnog broja sjećaju i gledatelji utakmica nogometaša Slavena na igralištu gdje je sada poslovna sedmerokatnica, pa izvozila višnje u alkoholu za Njemačku, a tome bili pridodani

vrganji u octu, prvi njen uradak." (Citat iz Glasa Podravine).

Tada je stvorena Vegeta. Mladi i skromni inženjeri i tehničari Podravke našli u tehnološka rješenja za artikle, koji se do tada kod nas nikad nisu proizvodili. Poduzeće nije trebalo otkupljivati kupe licence iz inozemstva. Na čelu tima i uspješnog starta novog proizvoda, bila je dipl. kemičarka prof. Zlata Bartl i osoblje pogonskog laboratorija inž. Anica Lovrenčić-Sabolović i tehn. Ignac Mihoković. Mr. sc. Anicu Lovren-
čić-Sabolović zvali su i teta Vegeta zato što je poslije 1963. godine do-
radila recepturu Vegete i bila među zaslužnima za veliku ekspanziju prodaje Vegete u zemlji i izvoz Vegete u Sovjetski Savez. Naslijedila je 1963. godine prof. Bartl, koju su zvali "profesorica", a u novije vrijeme i "teta Vegeta", na položaju glavnog tehnologa za juhe i Vegetu i autorica je većine recepata Podravkinih juha nastalih u razdoblju 1963-1978. godine.

(I.Č.M.)



IN MEMORIAM

Milivoj Brozović

(Zagreb, 2.10.1947. -
Koprivnica, 1.4.2013.)

Koprivnički muzej izgubio je dugogodišnjeg suradnika i prijatelja Milivoja Brozovića, sina osnivača i prvog muzejskog ravnatelja Leandera Brozovića. Slomljen teškom bolešću Milivoj je iznenada preminuo na Uskršni ponedjeljak u koprivničkoj Općoj bolnici u 66. godini života. Po završetku Pedagoške akademije stekao je zvanje nastavnika engleskog jezika i zaposlio se u Podravki kao prevoditelj engleskog jezika, što mu je tijekom života bilo jedino radno mjesto s kojeg je otišao u mirovinu. Bio je izuzetno cijenjen i bliski suradnik prof. Zlate Bartl, koja mu je bila prva mentorica, za potrebe čijih je istraživanja pratio i prevodio stručnu literaturu na stranim jezicima. Svojim je prijevodima dao značajan doprinos otvaranju Podravke prema europskim tržištima te uspostavljanju komunikacije i suradnje s industrijama dr. Ötcher i Tuborg Carlsberg. Njegov način razmišljanja, beskompromisnost i humor, iskrena emotivnost i otvorenost čine ga dobrim duhom koprivničke kulturne i glazbene scene zadnje četvrtine 20. stoljeća te nezaobilaznog, suviše samozatajnog i izuzetno utjecajnog protagonista suvremene etno glazbe hrvatskog sjevera.

(D.J.E.)

Obavijest o prodaji ugljena

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike Podravke da u suradnji s tvrtkom Gramex d.o.o. iz Preloga organizira prodaju ugljena za sezonu 2013. godine i to:

- Drveni ugljen - LIGNIT-
kalorična vrijednost: 2000 kcal/kg
Cijena: 760,00 kn/t
- Drveni ugljen - LIGNIT-
kalorična vrijednost: 2300 kcal/kg
Cijena: 820,00 kn/t
- Ugljen "Ledvice"
kalorična vrijednost: 17,60 MJ/kg
Cijena: 1475,00 kn/t

NAPOMENA

U cijenu je uračunat PDV. Dodatno se plaća prijevoz 130,00 kn/t do krajnjeg korisnika - kupca. Plaćanje na 6 (šest) mjesečnih rata putem ustega na plaći.

Predbilježbe do 29.05.2013. na tel 651-781; 651-954 ili e mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

Obavijest o prodaji ogrjevnog drva

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike Podravke da organizira prodaju ogrjevnog drva za sezonu 2013. godine i to:

BUKVA - GRAB HRAST

- METRICA - CJEPANICA 300,00 kn/prm 290,00 kn/prm
- PILJENO - CIJEPANO (25, 33, 50 CM) rinfuza 340,00 kn/prm 330,00 kn/prm
- PILJENO - CIJEPANO U PALETI 1,80 prm (25, 33, 50 CM) 800,00 kn/kom 780,00kn/kom

NAPOMENA

U cijenu je uračunat PDV te prijevoz do krajnjeg korisnika - kupca. Plaćanje na 6 (šest) mjesečnih rata putem ustega na plaći.

Predbilježbe do 29. 05. 2013. na tel 651 781; 651 954 ili e-mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

Ljeto u Kranjskoj Gori

POSEBNA PONUDA
za zaposlene u poduzeću Podravka

2 x polupansion
već od
72 €

najam
apartmana***
(2 - 4 osobe)
već od
118 €

1 djete do
6. godine starosti
boravi
GRATIS!

Cijene po osobi u dvokrevetnoj standard sobi!
Ponuda važi za ograničen broj soba.

hit holidays
Kranjska Gora

T. +386 4 588 44 77
info@hitholidays-kg.si
www.hitholidays-kg.si



Veliko finale Lino višebójca održat će se 17. i 18. svibnja u Karlovcu.
Domaćin je OŠ Grabrik.

OŠ TRSTENIK,
SPLIT

Medvjedić Lino dobio pomoćnika Linu

Medvjedić Lino koji je s Podravkom, Sportskim novostima i HT prokrstaro Hrvatsku uzduž i poprijeko tek je u 167. školi domaćinu dobio svog službenog pomoćnika. To je sedmogodišnji Lino, nasmijani dječak koji je svima napominjao da se njegovo prezime Dorigatti obvezno piše sa dva t i koji je žarko želio pomagati medvjediću čije ime nosi. Medvjedića je pratio u stopu, pomagao mu u predstavljanju sportskih gostiju, a nisu ga zbunile ni TV kamere. Nije zastao ni pred ogromnim Dinom Rađom kojeg je zajedno s Tomislavom Ercegom uveo u dvoranu.

- Baš mi je bilo super, htio bih doći i na finale - rekao nam je mali Lino, izrekavši tako i želju svih učenika OŠ Trstenik. Posebice onih koji su osjetili slast pobjede na Lino višebójcu

Pobjednici:

David Iličića (160 bodova)

Katja Blaić (150 bodova)

Literarni rad: Stela Uvodić

OŠ KARDINALA A. STEPINCA U
KRAŠIČU

Glumac Karlo i mažoretkinja Lana novi junaci Krašića

U Krašičkoj dolini kardinala nikada nije bilo toliko vike, vriska i dječje pjesme kao na dan kad su osnovnoškolci čuli da im medvjedić Lino u goste dovodi hrvatsku olimpijku i maratonku Lisu Stublić koja je nedavno na ciriškom maratonu istrčala novi hrvatski rekord i nogometaša Dinama Arijana Ademija. Hoćemo li se moći fotografirati s njima, dobiti autograme, pitali su se osnovci koji izrazito vole sport i poput svoje ravnateljice Sandre Šarić, članice hrvatske atletske reprezentacije (kategorija veterani) marljivo skupljaju medalje s raznih natjecanja. Jasno, sportski gosti ispunili su im sve želje, čak su po završetku Lino višebójca dugo i strpljivo odgovarali na brojna pitanja školske novinarske sekcije. Imali su im puno toga za reći, Lisa primjerice kako se osjeća nakon utrke u kojoj gubi po četiri kilograma i kako se priprema za Olimpijske igre u Brazilu. Arijan je govorio o tome kako se Šibenčanin snašao u Zagrebu, što je bitno za uspjeh u Dinamu i tko mu je uzor u nogometnom svijetu.

Medvjedić Lino sve je nagradio svojim slatkim paketima, a posebnu nagradu Lino pillowse dodijelio je 1. razredu koji je svojim crveno bijelim točkicama na licu i odjeći te stalnim bodrenjem zaslužio nagradu za najbolju navijačku skupinu.

Pobjednici:

Karlo Karačić (150 bodova)

Lana Šoštarić (130 bodova)

Literarni rad: Marko Burja

Najmaska: Dominik Petković

OŠ A. MIHANOVIĆA
PETROPOLJSKOG, DRNIŠ

Drniški navijači zaslužili najviše ocjene

Posljednji Lino višebójac u ovoj sezoni obilježila je odlična atmosfera, grleno navijanje, šareni transparenat, maske, dobri sportski rezultati - baš kao što priliči završetku natjecanja koje je u 24 osnovne škole širom Hrvatske zagrijalo srca gotovo 14000 osnovaca. Drniška škola koja obuhvaća čak sedam područnih, već je bila domaćin Lino višebójca pa dio učenika pamti tu 2008. godinu i silno veselje. Ovog puta doček kojeg su priredili sportskim gostima košarkašima Andi Jelavić i Tomislavu Gabriću nadmašio je sve očekivano:

- Znala sam da dolazim u grad koji je iznjedrio vrhunske košarkaše poput Stojka Vrankovića i Mihovila Nakića, već sam gostovala na Lino višebójcu, ali ovo što su priredila djeca šokiralo me - kao da sam u nekom grotnu Arene. Kad bismo barem takve navijače imali na svim sportskim događanjima, rekla je iskusna košarkaška reprezentativka. Tomislav Gabrić, rođeni Drnišanin, čak je osjetio tremu, posebice kad je za izazivača iz publike voditelj posve slučajno izabrao njegovog brata. Zadržala mu je ruka pa je u tricama mlađi Ivica odnio pobjedu i naravno poklon Podravke. Slatke nagrade osvojio je i 2.b razred koji je proglašen za najbolje navijače i 5. razred čiji su transparenti bili najoriginalniji.

Pobjednici:

Mislav Šindilj (160 bodova)

Anamarija Čoraš (110 bodova)

Literarni rad: Antonija Bačić




**PODRAVKIN
RESTORAN**

Jelovnik za svibanj i lipanj

**13.05. - 17.05.
PONEDJELJAK**

Varivo grah s ječmenom
kašom, suha rebra

UTORAK

Umak bologneze, tijesto
špageti, salata

SRIJEDA

Špikovana junetina, njoki,
salata

ČETVRTAK

Pečena piletina, mlinci,
salata

PETAK

Špek fileki, pire krumpir,
salata

**20.05 - 24.05.
PONEDJELJAK**

Varivo grah s tijestom,
rolana lopatica, salata

UTORAK

Svinjetina u saftu, tijesto,
salata

SRIJEDA

Pohana puretina, pirjano
povrće, salata

ČETVRTAK

Pečenica, varivo špinat, pire
krumpir

PETAK

Varivo kupus u rajčici,
kosani odrezak, desert

**27.05 - 29.05.
PONEDJELJAK**

Vojnički grah, salata

UTORAK

Pileći paprikaš, tijesto, salata

SRIJEDA

Pečena svinjetina, krpice sa
zeljem, salata

**03.06. - 07.06.
PONEDJELJAK**

Fino varivo, kobasica, desert

UTORAK

Umak bologneze, tijesto
špageti, salata

SRIJEDA

Pohana svinjetina, krumpir
dinstani, salata

ČETVRTAK

Pečena piletina, hajdinska
kaša, salata

PETAK

Varivo kelj, kosani odrezak,
voće

Domaći proizvodi i proizvođači

Podravka već tradicionalno sudjeluje u akciji "Kupujmo hrvatsko" i "Vrijedne ruke" u organizaciji Hrvatske gospodarske komore.

Akcija je počela u Zagrebu, a održat će se u još 20 gradova diljem Hrvatske. Promotivnu prodaju svojih vrhunskih proizvoda Podravka organizira u gradovima u kojima ima svoja predstavništva. Nakon Zagreba slijedi Osi-

jek 22. svibnja, Rijeka 28. svibnja, Split 20. lipnja te naposljetku Koprivnica 31. kolovoza.

Cilj akcije je osvještavanje važnosti kupovine hrvatskih proizvoda kako bi se povećala konkurentnost hrvatskog gospodarstva, ali i očuvao nacionalni identitet.

Kao i prijašnjih godina, akciji podržava i naša kompanija čiji proizvodi Vegeta, Pekmez



od šljiva i Govedi gulaš nose oznaku "Izvorno hrvatsko", a

Čajna kobasica znak "Hrvatska kvaliteta". (L.K.)

Oglas za prodaju rashodovanih vozila

Na osnovi statuta poduzeća Podravka d.d. objavljuje se prodaja rashodovanog motornog vozila putem JAVNE PRODAJE - ZATVORENIM PONUDAMA dana 15.05.2013. g. u prostorijama Vanjskog transporta, Đelekovečka cesta 9, Koprivnica u 12.00 sati. Ponude se primaju do 11.30 sati u uredu Vanjskog transporta (Milan Kuparić).

Rb.	Marka i tip vozila	Vrsta vozila	Inv. br.	God. proizv.	Stanje vozila	Početna cijena kn
1.	MAZDA 6	KC326EP	616078	2003.	U voznom stanju	22.000,00

Vozilo se može razgledati 15.05.2013. u dvorištu V. transporta, Đelekovečka cesta 9, Koprivnica (Milan Kuparić, Josip Galić) od 8.00 do 11.00 sati. Pravo nadmetanja imaju sve pravne i fizičke osobe koje uplate jamčevinu u iznosu 10% početne cijene. Vozila se prodaju po načelu <VIDENO-KUPLJENO> bez prava na naknadne reklamacije. Porez i sve troškove prijenosa snosi kupac (25%). Kupac koji je u nadmetanju kupio vozilo, dužan je isto platiti i preuzeti u roku tri dana od održanog nadmetanja. Nakon toga roka, a u slučaju da kupac odustane od kupnje, gubi pravo na povrat jamčevine.

NAJMASOVNIJA
ULIČNA UTRKA**Riječki
polumaraton
"Homo si teć"**

U Rijeci se 17. put za redom održala najmasovnija ulična utrka u Hrvatskoj pod nazivom "Homo si teć" u kojoj je sudjelovalo gotovo 10.000 trkača i rekreativaca iz Hrvatske i susjednih zemalja. Znak za start ovoga polumaratonu dao je riječki gradonačelnik Vojko Obersnel te je riječkim Korzom krenulo oko 800 polumaratonaca, a nekoliko minuta kasnije i mnogobrojni trkači rekreativci. Staza je bila duga 21 kilometar. Nakon utrke glavno događanje nastavljeno je na Gatu Karoline riječke pod suncobranima Studene i Studenca. Osim što je Studena bila službeno piće toga riječkog Festivala sporta i rekreacije, Podravka je manifestaciju podržala i kroz gastro aktivnosti. Promotori kulinarnstva Zoran Delić i Marko Peras pripremili su oko 1.000 porcija tjestenine bolognese za natjecatelje polumaratona. Također, za najmlađe organiziran je poligon spretnosti Lino, a za klinge i klinge koji su se natjecali, Podravka je pripremila Lino poklon paketiće. Neizbježna atrakcija bio je svima znani veliki Lino kraj kojega su se djeca s oduševljenjem fotografirala. (B.F.)



KORAK PREMA ZDRAVLJU UZ BELUPO

**Promocija zdravog
načina života**

Koprivničanci su ove godine na središnjem trgu već sedmu godinu zaredom dobili priliku izmjeriti svoje zdravlje u akciji "Korak prema zdravlju uz Belupo". Kao i prethodnih godina, Belupo ovakvim akcijama nastoji osvijestiti građane o važnosti preventivnog mjerenja zdravlja i upozoriti na probleme modernog doba te ujedno promovirati zdrav način života.

Lako je učiniti korak prema zdravlju

U pet mini liječničkih ordinacija i farmaceutskom savjetovalištu Belupovi su suradnici

u subotu 20. travnja na središnjem gradskom trgu mjerili posjetiteljima krvni tlak, razinu šećera i masnoća u krvi te procjenjivali rizik na osteoporozu, a po prvi su puta građani mogli provjeriti i očni tlak. Magistra farmacije mikrokamerom je pregledavala kožu lica i vlasišta te savjetovala o pravilnoj njezi.

Osim već tradicionalnog događanja kontrole zdravlja u Belupovim mini ordinacijama, svoja iskustva i savjete s Koprivničancima je podijelila promotorica zdravog i aktivnog života Renata Sopek. Renata je demonstrirala ne-

koliko korisnih vježbi pa su posjetitelji imali priliku provjeriti kondiciju i opće stanje organizma te naučiti jednostavne vježbe na steperu, a u zabavnim plesnim koracima Renati su se pridružile i članice koprivničkog plesnog studija Jump.

I Podravka se pridružila ovoj akciji svojim zdravim obrocima. Tako su Podravkini promotori u zdravom baru spravljali šarene voćne koktele, a posjetitelji su mogli uživati u bogatstvu okusa Dolcela muffina i rolade od aronije.

(Uredništvo)

*Dolcela muffini uvijek su traženi**Zdravi kokteli u Zdravom baru**Koprivničanci brinu o svojem zdravlju*

PODRAVKA VEGETA 20. PUT PRVAK HRVATSKE

Potvrdile nedodirljivost

PODRAVKA VEGETA - ZELINA 38:26 (19:11)

Pobjedom na domaćem parketu protiv ekipe Zeline u 10. Kolu Prve hrvatske rukometne lige s 12 pogodaka razlike rukometašice Podravke Vegete samo su potvrdile nedodirljivost u domaćem prvenstvu te po 20. put osvojile naslov prvakinja Hrvatske. Iako rezultat govori sve, mora se priznati kako je utakmica bila nabijena velikim emocijama, jer ekipu u ovakvom sastavu više nećemo gledati. Posebno emotivno bilo je za kapetanicu Podravke Vegete Mirandu Tatari koja je čak odigrala nekoliko minuta nakon višemjesečne stanke zbog ozlijede te zabila dva pogotka iz sedmerca. Njoj su predstavnici navijača Kronikusi predali cvijeće i uramljenu

fotografiju stare Koprivnice, a to je ujedno bio oproštaj Mirande od domaće publike, koja nakon ove sezone odlazi u novi klub.

- Nisam imala u planu igrati, ali ponijela me atmosfera koju su stvorili naši vjerni navijači. Morala sam istrčati na parket iako mi je danas najteži dan u životu. Navijači su me vrlo ugodno iznenadili s poklonima, toliko su dragi i klub mora biti sretan što ih ima – rekla je Miranda. Nakon utakmice, dopredsjednik Hrvatskog rukometnog saveza Ozren Matijašević i povjerenik za natjecanje Mihael Varga podijelili su Podravkašicama zlatne medalje te veliki prijelazni pehar.

- Dominirali smo tijekom cijelog prvenstva jer smo objektivno jači od svih ekipa u ligi. Dali smo prigodu mladima i možemo biti sretni i zadovoljni, jer je velika obljetnica i 20. naslov prvaka. Još nas očekuju teške utakmice u Kupu i Regionalnoj ligi, a nakon toga odlučit ćemo o budućnosti, rekao je nakon utakmice trener Podravke Vegete Neven Hrupec.

(B.F.)



Čokolino kup pripao Lovru Živku

Lovro Živko, član Teniskog kluba Koprivnica, pobjednik je 19. po redu Čokolino kupa održanog u Koprivnici od 20. do 22. travnja. Velik je to uspjeh mladog tenisača inače trenutno 34. na listi HTS u konkurenciji dječaka do 14 godina. Lovro je u napetom finalu pobijedio Frana Pokasića iz Zagreba. U konkurenciji djevojčica najbolja je bila Tamara Lužija iz Zagreba, a kod muških parova pobjedu su odnijeli Fran Pokasić i Karlo Kajin. Čokolino kup koji ima 3. Rang turnira uspješno je organizirao TK Koprivnica, nastupilo je ukupno 50 natjecatelja iz cijele zemlje, a najboljima su uz pehare pripale i slatke nagrade Podravke.

(J.L.)



studena. KROS SPORTSKIH NOVOSTI

Rekordan broj natjecatelja

Jubilarni 30. po redu Kros Sportskih novosti održan pod imenom Studena, uz zagrebačko jezero Bundeć okupio je skoro

5000 učenica i učenika osnovnih i srednjih škola iz cijele Hrvatske i studentica i studenata zagrebačkog sveučilišta. Rekordnim odazivom, ali i odličnim ozračjem najzadovoljniji su organizatori - Sportske novosti i Hrvatski atletski savez. Sudionici kro-

sa, koje je zapravo Prvenstvo osnovnih i srednjih škola RH i studenata zagrebačkog sveučilišta u trčanju u prirodi, natjecali su se u 14 kategorija. Podršku natjecateljima pružili su gradonačelnik Zagreba Milan Bandić te brojni poznati sportaši i sportske legende među kojima su bili maratonka Lisa Stublić, atletičarka Ivana Brkljačić, rukometaši Lovro Šprem i Luka Šebetić, nogometaš Slaven Zambata, karatist Vjekoslav Šafranić, stolnotenisač Dragutin Šurbek, a sve je osvežila Studena.

(J.L.)



Sjede Mujo i Amerikanac u avionu. Mujo vadi jabuku, a Amerikanac ga pita:

- Što je to?

- Jabuka.

Amerikanac: Kod nas su duplo veće!

Sprema Mujo jabuku i vadi krušku.

Amerikanac: Što je to?

- Kruška.

Amerikanac: Kod nas su 3 puta veće!

Sprema Mujo krušku i vadi lubenicu.

Amerikanac: Što je to?

- GRAŠAK, BUDALO!!!



Mujo i Haso su u zatvoru. Mujo nađe neki flomaster i počne crtati, a Haso ga zauzvati: 'Mujo, nemoj šarati po zidovima - izbacit će nas!'



Dolazi jednog dana Mujo bijesan kući, udara vratima i urla već pri ulasku u dnevnu sobu: 'Fato, priča se da me varaš s cijelim selom!'

Fata mirno lakira nokte u kuhinji, pa procijedi: 'A, vel'kog mi sela - 30 kuća...'



Pijanog momka prate tamburaši iz birtije. Gleda to svećenik pa mu kaže: 'E, nesrećo jedna, zar te takvi prate?' 'Bolje oni nego ti!'



Što je hrabrost?

Kad muškarac na vlastitoj svadbi naruči pjesmu 'Nije život jedna žena.'



'Doktore, koliko bih trebao biti visok za svoje kilograme?' 'Hmmm... Negdje oko četiri metra.'

'Znao sam! Svi zapeli - debeo, debeo - a ja sam zapravo nizak!'

Ja svojoj ženi svakog jutra donosim kavu u krevet.

Ona je onda samo treba samljati.



Pita mama sina: 'Kako je bilo na testu?'

'Dobro.'

'Što ćeš dobiti?'

'Neopravdani.'



Momak pita djevojku: 'Jesi li prije mene s nekim hodala?' 'Nisam - svi su imali auto.'



Momak u taksiju jede čokoladu i taksist mu kaže: 'Dečko, to će ti uništiti zube.'

Momak odgovara: 'Moj djed je doživio 102 godine.'

'Zato jer je jeo čokoladu?'

'Ne, nego zato jer je gledao svoja posla!'



Tražim vračaru za dobro plaćen posao. Ona će znati gdje se treba javiti.

Student piše roditeljima:

'Već mi se dugo ne javljate. Pošaljite mi 300 eura da znam da ste dobro!'



Mujo i Haso leže slomljeni u bolnici:

'Što se tebi dogodilo?'

'Nisam htio ženi kupiti auto. A tebi?'

'Ja sam svojoj kupio auto.'



Ulazi zgodna djevojka u apoteku i pita prodavača:

'Imate li kondome XXL?'

'Imamo. Koliko vam treba?'

'Ma, trenutno ništa. Sjest ću i pričekati da vidim tko će ih kupiti.'



Mladi bračni par ne priča već tri dana. Četvrti dan žena nađe na stolu papir na kojem piše:

'Probudi me sutra u sedam sati. Tvoj muž.'

Sutra se muž budi u pola deset i vidi papir na kojem piše:

'Probudi se, sedam je sati. Tvoja žena.'

'Nevjerojatno koliko vam je pas pametan - igra poker s vama!'

'Ma, nije baš toliko pametan. Kad ima dobre karte, uvijek maše repom.'



Muškarac ulazi u knjižaru i pita prodavačicu: 'Imate li knjigu 'Muškarac - gazda u kući?'

A ona odgovara: 'Bajke su na prvom katu!'



Bacač koplja kaže klupskom kolegi: 'Danas se moram posebno potruditi, u gledalištu mi je punica.'

Kolega odgovara: 'Čovječe, to je preko sto metara, teško da ćeš je pogoditi.'



'Dragi, čini mi se da se karburator napunio vodom.'

'Znaš li ti uopće gdje se nalazi karburator?'

'Pa znam - u autu!'

'A gdje je auto?'

'U jezeru.'



PETAR	OSOBA IZ PSIHOLOŠKE NAUKE, POJAM ZA USPJEH	NOGOMETNI KLUB VETERANA KOPRIVNICE	TURSKI NOSAČ HAMALIN	BRANE OD MILJA	PJEVAČ I PLESAČ SCHRÖTER	SAN DIEGO ART DEPAR- TMENT	RASTUR, RASTEP U TRGOVACA	PISAC ČENGIĆ				
UKRASI U ARAPSKOM UMJETNIČ- KOM SLOGU									NIJE ONAK NEGO!			
ZAPO- VJEDNIK, KOMANDIR										KOSI ČETVEROKUT, ROMB		
BRITANSKA PJEVAČICA I GLUMICA										?		
OPTIČKA IGRAČKA RAZNIH BOJA												
IVO NAKIĆ									MOLIBDEN			
JOSIP TURKOVIĆ									BORIS VELIČAN			
ELEK- TRONSKA INDUSTRIJA									ODRI RIBAROVIĆ			
ANTON ČEHOV									IVO TOMIĆ			
KARLOVAC			PO DOMAĆE: GDO, ŠTO	KUGLAŠICA MILAS	LALINA ŽENA IZ VICEVA	SKRAĆENICA ZA TAIPEH	IVAN IVANOVIĆ	VITAMIN	DR. NO NEKAD LIJEKOVI ZA GRIPU			
CIRKUSKA IZVOĐAČICA										ANNO ŠLJIVIK U ZAGORJU		
MITSKI GRČKI JEDNOROG, DIOVI IZ AFRIKE								BUDUĆA RTV KOSOVO IRIDIJEVA RUDAČA				
ITALIJA		RIJEKA U FRANCUSKOJ SIROVINA ZA BOJE					IBRAHIM BRITISH THORACIC SOCIETY					
OSOBNA ZAMJENICA			NAŠICE VRSTA CVIJE- TA, AZALEJA			SPORTSKI RIBIČ DOMAGOJ SILICIJ						
PREDAK ENAKITA					ZADNJI ZALOGAJ, SRAMAK ŽAGORI							
ŠMINKERICA, KOZMETI- ČARKA												
CRNA ŠUM- SKA KREDA				AMPER POVJESNIČAR DANIEL								
SAG, TEPIH												
	NEVEN, NEVKO											
		ZRAK, AER										
			NENAD IVANKOVIĆ									

Poklon paket osvojio Ivan Peti

Pojam HRSKAVCI to-
čan je odgovor dobiven
rješavanjem križaljke
objavljene u prošlom
broju novina. Najviše
sreće u izvlačenju koje
je pratila tročlana ko-
misija sektora Korpo-
rativne i marketinške
komunikacije imao je
Ivan Peti iz Korporativ-
ne administracije.
Novu priliku za osva-
janje poklon paketa
Podravkinih proizvoda
imate već u ovom bro-
ju ukoliko odgonetne-
te pojam iz križaljke i
kupon s točnim odgo-
vorom do 20. svibnja
pošaljete na adresu List
Podravka, Kolodvorska
bb, s naznakom ZA NA-
GRADNU KRIŽALJ-
KU.
Želimo vam puno sreće,
a najsretnijeg sudionika
nagrađujemo ponovo
sljedećeg mjeseca. (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

Za izdavača:
Korporativne
i marketinške
komunikacije
Redakcija lista: Boris
Fabijanec, Berislav
Godek, Jadranka Lakuš,
Ines Lukač
Lektura: Ivana Korošec
Vujica
Naklada: 6.000
primjeraka
Tisak: Printera

Nagradni pojam: _____

Ime i prezime: _____

Radna cjelina: _____

Okusi za sve jezike

Kuhajte sa srcem i naučite strane jezike



lingua grupa
Škola s razlikom!

Do 1.7. **svaki kupac** Podravkinih proizvoda (Podravka, Vegeta, Lino, Dolcela, Eva, Studena, Studenac, Fant, Kviki...) u vrijednosti od 100 kuna, slanjem računa **dobiva na dar najsuvremeniji online tečaj stranog jezika** (engleski, njemački, talijanski ili francuski) u vrijednosti **od 1100 kuna!**



više informacija na www.podravka.hr

pokrovitelj projekta
Ministarstvo vanjskih i europskih poslova