

PODRAVKA

Broj 1999
Srpanj 2013., godina 51.
List dioničkog društva
"Podravka" Koprivnica



Podignuta
profitabilnost na svim
razinama poslovanja



U okusu je tajna!

MAŽI I NA PLAŽI!





10 Okusi za sve jezike



8 Skup radnika



16 Suradnja Podravke i Instituta Ruđer Bošković



13 Na nacionalnom otvorenju u pulskoj areni zasjala je i Vegeta



15 Proslavljen ulazak u EU

Dragi čitatelji, kao internacionalna kompanija poznata i priznata u svijetu, Podravka je na svoj osebućan način proslavila ulazak u Europsku uniju. Podravkino kulinarstvo kao jedna od odrednica po kojoj smo prepoznatljivi u široj regiji, predstavljeno je građanima diljem Hrvatske, ali i drugih europskih gradova. Stvorivši preduvjet za osjetilni užitak uz kulinarstvo, glazbu i film, u harmoniji hrane i umjetnosti uplovili smo u novu eru, a više o tome što se događalo u Koprivnici, Vukovaru, Puli, Bratislavi, Varšavi.... možete doznati u ovom broju lista Podravka.

Vjerujem da će većini vas biti koristan tečaj stranih jezika, kojega smo vam da-

rovali u okviru kampanje "Okusi za sve jezike".

Pred nama je jedno novo razdoblje, a kako bismo vas detaljnije informirali i možda razriješili neke nedoumice, donosimo kratki vodič kroz Europsku uniju u kojem ćemo vas kroz naredne brojeve novina informirati o pitanjima za koja smatramo da su bitna, a odnose se na putovanja, kupnju, učenje...

Odgovore na pitanja o planovima i poslovanju kompanije doznajte u razgovoru s članom Uprave Podravke Jornom Pedersenom. Jedan od važnijih događaja koje izdvajamo svakako je znanstvena i stručna sinergija Podravke i Instituta Ruđer Bošković kao kvalitetan preduvjet za realizaciju budućih

projekata od kojih je jedan i Centar za inovacije u hrani.

U želji da radnici dobiju jasne i istinite informacije o poslovanju i razvojnim planovima Društva te priliku za izravne odgovore od predsjednika i članova Uprave Podravke, tijekom ovog mjeseca održani su skupovi radnika za sve organizacijske cjeline u Koprivnici, kao i u tvornici Studenac u Lipiku. U uvodnom dijelu informiramo vas o rezultatima poslovanja za proteklo polugodišnje razdoblje, a sljedeći broj lista "Podravka" izlazi nakon kolektivnog godišnjeg odmora, kojega će vjerujem, većina vas iskoristiti za opuštanje i "punjenje baterija" za nove radne izazove. (Uredništvo)

Neto dobit Grupe Podravka, bez jednokratnih stavki, u prvom polugodištu 2013. godine iznosi 80,1 milijuna kuna

Podignuta profitabilnost na svim razinama poslovanja

Korigirana neto dobit veća za 72 posto

Neto dug niži za 123 milijuna kuna

REZULTATI POSLOVANJA GRUPE PODRAVKA ZA PRVIH ŠEST MJESECI 2013. GODINE

Podignuta profitabilnost na svim razinama poslovanja

Neto dobit Grupe Podravka, bez jednokratnih stavki, u prvih šest mjeseci 2013. godine iznosi 80,1 milijuna kuna, što predstavlja rast od 72% u usporedbi s neto dobiti istog razdoblja 2012. godine prikazane na usporediv način. Naime, u prvih šest mjeseci 2013. godine nastavljen je proces restrukturiranja poslovanja te je u skladu s time provedeno zbrinjavanje viška zaposlenika, kojima su isplaćene otpremnine u iznosu od 41 milijun kuna.

- Kao što smo i ranije najavljivali, efekti ukupnog procesa restrukturiranja već dolaze do izražaja. Svjesno smo ušli u aktivnosti ukidanja proizvoda s nezadovoljavajućom bruto maržom te neisporuku proizvoda rizičnim kupcima što je dovelo do određenog smanjenja ukupnih prihoda, no navedene aktivnosti donijele su nam pozitivne efekte te smo uspjeli

podići profitabilnost na svim razinama poslovanja, istaknuo je Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke prigodom objave polugodišnjih poslovnih rezultata. Ukupna prodaja Grupe Podravka u prvih šest mjeseci 2013. godini iznosila je 1.695,2 milijuna kuna, što predstavlja pad prodaje od 1% u odnosu na isto razdoblje 2012. godine.

Najveći doprinos Poljske, Mađarske, Kosova, Srbije i Austrije

Prodaja strateškog poslovnog područja (SPP) Prehrana i pića iznosila je 1.293,0 milijuna HRK i niža je za 3% u odnosu na isto razdoblje prošle godine. Navedeni pad prodaje prvenstveno proizlazi iz niže razine prodaje na domaćem tržištu. Niža razina prodaje na domaćem tržištu uzrokovana je ukidanjem proizvoda s nezadovoljavajućom

bruto maržom, odlukom o prestanku prodaje svježeg mesa na kojem je ostvarivana nezadovoljavajuća razina profitabilnosti te odlukom o neisporuci robe takozvanim rizičnim kupcima. Istovremeno, tržišta srednje Europe, jugoistočne Europe te zapadne Europe, prekooceanskih zemalja i Dalekog istoka ostvaruju rast prodaje, uz najveći doprinos Poljske, Mađarske, Kosova, Srbije te Austrije.

Prodaja Strateškog poslovnog područja Farmaceutika za prvih šest mjeseci ove godine iznosila je 402,2 milijuna kuna, što predstavlja porast prodaje od 4% u odnosu na isto razdoblje 2012. godine. Porastu prodaje SPP Farmaceutika najviše doprinose inozemna tržišta, koja bilježe rast od 7 posto, uz najveći doprinos tržišta Rusije, Srbije te Kosova. Prodaja na tržištu Hrvatske također je na višoj razini nego u istom razdoblju 2012. godine, temeljem porasta prodaje lijekova na recept. Promatrajući navedeno razdoblje, vidljiv je kvalitetan pomak i u upravljanju troškovima poslovanja. Ukupni troškovi bilježe pad od oko 3% u usporedbi s istim razdobljem godinu ranije, prikazanim na usporediv način.

Posebno vrijedi za istaknuti kako je neto dug na dan 30.06.2013. godine niži za 123 milijuna kuna u usporedbi s krajem 2012. godine što svakako govori o kvalitetnom upravljanju razine zaduženosti Grupe Podravka.

(P)





QUDAL ZA NAJVEĆU RAZINU KVALITETE

Podravka brandovi - prvi izbor potrošača

Najviše ocjene za kvalitetu naših proizvoda

Najnovije QUDAL istraživanje pokazalo je kako je Podravka, prema iskustvu, mišljenju i percepciji hrvatskih potrošača i dalje na samom vrhu hrvatskih gospodarskih subjekata kada je riječ o kvaliteti ponuđača roba i usluga. Podravka je tako od strane hrvatskih potrošača dobila najviše moguće ocjene pri odabiru gospodarskog subjekta koji nudi najveću razinu kvalitete uopće, dok su njezini proizvodi u čak u 11 pojedinačnih kategorija prepoznati kao sinonim kvalitete.

Kada je u pitanju pobjeda u glavnoj kategoriji, projektom se nagrađuju subjekti koji na određenom teritoriju nude apsolutno najveću razinu kvalitete uopće, prema mišljenju samih konzumenata. Pitanja su u QUDAL istraživanju bila otvorenog tipa, ispitanicima odgovori nisu bili ponuđeni već su oni sami mogli slobodno navoditi ono što smatraju najprimjernijim odgovorom za svako

postavljeno pitanje, odnosno sami navesti ime proizvoda koji u određenoj kategoriji smatraju vodećim. Upravo na ovaj način Podravka se pozicionirala kao simbol kvalitete na tržištu, jer su je potrošači, osim u glavnoj, odabrali kao sinonim kvalitete u čak 11 različitih kategorija, odabравši upravo Podravkine brandove kao svoj prvi izbor.

Zlatne medalje u 11 pojedinačnih kategorija

Tako je, osim zlatne medalje u glavnoj kategoriji, Podravka osvojila još 11 zlatnih medalja pobijedivši u 11 pojedinačnih kategorija. Potrošači su izabrali najkvalitetnije proizvode iz različitih prehrambenih kategorija, a nositelji zlatnih medalja tako su; Vegeta, marmelada - džem, slatki namaz, juhe iz vrećice, konzervirano povrće, konzervirano voće, gotovi umaci za tjesteninu ili rižu, senf, mješavina za kolače u prahu, brašno i

riblje konzerve Eva. Ovim istraživanjem se pokazuje na koji način hrvatski potrošači razmišljaju kad je riječ o specifičnostima kvalitete proizvoda kada te proizvode ili usluge uspoređuju s konkurencijom na tržištu.

U QUDAL istraživanjima kvalitete mjeri se zadovoljstvo kupaca po inovativnoj DEEPMA metodi koja se provodi u potpunosti u skladu s odredbama 'Međunarodnog kodeksa za provedbu tržišnih i društvenih istraživanja' koji su donijele Međunarodna trgovačka komora (ICC) i Svjetska udruga istraživačkih stručnjaka (ESOMAR). Medalja za kvalitetu QUDAL dodjeljuje se isključivo onim proizvodima i uslugama na tržištu koji potrošaču nude najveću razinu kvalitete.

Pojam, simbol i primjer

- Iznimno nam je drago što je i ovom nagradom Podravka prepoznata od strane samih potrošača, kao pojam,

simbol i najbolji primjer za najvišu razinu kvalitete kada je riječ o proizvodima na hrvatskom tržištu. Osim toga, posebno smo ponosni na rezultat od čak 11 pojedinačnih nagrada, čime su potrošači pokazali posebno povjerenje prema kvaliteti cijelog niza naših proizvoda, naglasio je Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave.

QUDAL istraživanje provodi švicarska kuća ICERTIAS - International Certification Association - sa sjedištem u Zurichu, uz podršku vodeće svjetske konzultantske i revizorske organizacije PWC - PricewaterhouseCoopers, a cilj projekta je skrenuti pozornost javnosti na važnost kvalitete u svakodnevnom odabiru i prava građana na vrhunska razinu kvalitete, kao i omogućiti potrošačima lakše snalaženje i lakši pronalazak najkvalitetnijih proizvoda i usluga na tržištu.

(P)



RAZGOVOR: ČLAN UPRAVE PODRAVKE JORN PEDERSEN

Profitabilnost i rast glavni parametri za donošenje odluka

U razgovoru s članom Uprave Podravke zaduženim za restrukturiranje Jornom Pedersenom dobili smo odgovore na pitanja vezana uz proces restrukturiranja, administrativne efikasnosti, plan investicija, rezultate poslovanja te druge teme iz poslovanja kompanije

Gospodine Pedersen, kao član Uprave zaduženi ste za proces restrukturiranja. Što se točno pod tim podrazumijeva?

- Osnovni zadatak poslova restrukturiranja je utvrditi kako usmjeriti resurse u područja poslovanja gdje se ona mogu učinkovitije iskoristiti za rast kompanije na profitabilan način. Kontinuirano analiziramo i procjenjujemo sve dijelove našeg poslovanja kako bismo pronašli odgovarajuće načine kako, što je moguće bolje, upotrijebiti naše ograničene resurse.

Nedavno su donesene odluke o izlasku iz programa Pića, Pekare i dijela Zamrznutog programa. Da li se moralo ići u taj korak? Mnoge generacije Podravkaša teško prihvaćaju takvu odluku.

- Znam da je ova vijest došla kao iznenađenje mnogima i da mnogi zaposlenici već godinama smatraju ove biznise prirodnim dijelom naše kompanije. Međutim, jedno je emocija, a drugo poslovna opravdanost. Vjerujte mi da nitko ne bi bio sretniji od nas da su ovi poslovni programi uspješni odnosno profitabilni. No, na temelju već duži niz godina nezadovoljavajućih rezultata spomenutih poslovnih programa, napravili smo profesionalnu i vrlo pažljivu procjenu svih

moćnih budućih scenarija. Kako i da li možemo ostvariti rast u tim programima, kako i da li možemo poboljšati učinkovitost na tržištima i operativno i sl. Ishod naših sveobuhvatnih procjena je da više nismo u mogućnosti financirati ove programe na uštrb drugih, uspješnih programa te kako postoje druge kompanije kojima su pića glavni predmet poslovanja i u situaciji su da mogu razvijati ove naše biznise bolje nego mi.

INTERESI IZNAD OČEKIVANJA

S obzirom na sezonalni karakter programa Pića i Zamrznutog programa, da li je odabran pravi trenutak za objavu odluka o izlasku iz tih programa. Hoće li to imati negativnog utjecaja, kao što neki navode, na daljnju prodaju proizvoda iz asortimana Pića i dijela Zamrznutog programa u sezoni?

- S obzirom na vremenski plan kakav imamo za izlazak iz tih biznisa te samu dužinu trajanja procesa izlaska, jer ovo se ne može odraditi preko noći, smatram da je odabran optimalan trenutak. Za nas to znači da možemo iskoristiti ovogodišnju sezonu, a novi vlasnik može se kvalitetno pripremiti za sljedeću sezonu.

Prošlo je mjesec dana od objave odluke. Ima li zainteresiranih investitora u spomenute programe i za kojim vremenskom roku planirate završiti taj proces? Znali smo da će biti zainteresiranih investitora za ove programe, ali moram priznati da je interes iskazan nakon te objave bio i iznad naših očekivanja. Za svaki od programa imamo pet do deset zainteresiranih investitora, i to prije nego li smo ih počeli aktivno promovirati širem krugu potencijalnih investitora. Kao što sam već spomenuo, postupak izlaska mora biti brz i učinkovit kako bi, između ostalog, novi vlasnik mogao sve na vrijeme pripremiti za iduću sezonu. Stoga, proces planiramo dovršiti do kraja godine.

Što će biti s radnicima iz tih programa? Hoće li se možda provoditi stimulativni Program zbrinjavanja radnika?

- Plan obuhvaća ideju da se programi prodaju kao kompletno operativni, što podrazumijeva i preuzimanje radnika. Ne prodajemo samo proizvodnu opremu, nego kompletno poslovanje. Naravno da ćemo u tom procesu maksimalno voditi računa o zaštiti prava radnika te smo radi toga ponudili našim socijalnim partnerima, sindikatima da

Pronalaženje potrebne ravnoteže između troškova, investicija i prihoda

od samog početka sudjeluju u procesu izlaska. To znači da bi novi vlasnik trebao nastaviti poslovanje već od prvog dana nakon preuzimanja te su, s obzirom na navedeno, rasprave o otpremninama preurnjene, jer su radnici potrebni i novom vlasniku.

RADNI PROCESI MOGU SE POJEDNOSTAVITI

U okviru projekta restrukturiranja radi se i na administrativnoj efikasnosti. Možete li nam objasniti o čemu je tu točno riječ? Govori se o određenom broju viška radnika. Što će biti s njima? Uključuju li se neka radna mjesta i na koji način će se potrebe za radom pokušati zadovoljiti unutar kompanije?

- Pažljivo smo analizirali određene procese u administraciji, izvještavanju i financijama te smo usporedili naše poslovne procese s procesima naše konkurencije s kojom se svakodnevno natječemo na tržištu. Analize su pokazale da se posao može obavljati jednostavnije, a samim time i učinkovitije. Primjerice, isti izvještaji radili su se u različitim odjelima, na izradu izvještaja troši se previše vremena, pojedine fakture mora odobriti preveliki broj ljudi, interno kolanje dokumentacije nam je birokratsko i presporo i sl. Ukoliko želimo biti konkurentniji na tržištu moramo biti konkurentni i interno, osobito kada znamo da se naši radni procesi mogu pojednostaviti. Stoga će se neki naši procesi promijeniti i odrađivati automatizirano pa neka radna mjesta više neće biti potrebna. Dio vremena i resursa koje sada trošimo na te stvari možemo uložiti u rast našeg poslovanja. A to je ono što svi želimo.

Koje sve korake podrazumijeva daljnji plan restrukturiranja?

- Trenutno je posao restrukturiranja podijeljen na tri ključna područja: administrativna učinkovitost, efikasan izlazak iz ranije navedena tri programa te provedba strateških projekata najavljenih prošle godine. Sva tri područja pažljivo su planirana, dobro se odvijaju i uključuju mnogo posla. Tim za restrukturiranje u potpunosti je posvećen ovim projektima i oni su naš prioritet. Naravno da tim za restrukturiranje kontinuirano analizira i našu sveobuhvatnu učinkovitost te će i dalje predlagati nova rješenja Upravi, no već spomenuti projekti sada su prioritet.

ULAGANJE U PODRUČJE RASTA

Postoji li u planu možda investiranje u neki novi proizvodni program? Mnogo je komentara kako Podravka rasprodaje svoje dijelove, a što je s novim investicijama?

- Glavni cilj Uprave je profitabilan i održiv rast kompanije. To znači biti konkurentniji i troškovno učinkovitiji na tržištima te ulagati u područja rasta. Riječ je o konstantnom radu na pronalaženju potrebne ravnoteže između troškova, investicija i prihoda. Svaki dio naše kompanije analizira se u traženju te ravnoteže. To znači da ćemo u neka područja i investirati. Profitabilnost i rast biti će glavni parametri za donošenje tih odluka.

I za kraj našeg razgovora, molim vas da prokomentirate nedavno objavljene rezultate poslovanja za prvih šest mjeseci ove godine. Vide li se, prema Vašem mišljenju, učinci restrukturiranja?

- Smatram da se u rezultatima već primjećuje bolja učinkovitost s obzirom da na svim razinama profitabilnosti rastemo. Treba naglasiti kako će veliki dio inicijativa koje smo



predstavili imati svoj puni učinak kroz naredne dvije godine.

(Razgovarao: Vedran Šimunović)

SKUPOVI RADNIKA U PODRAVKI I TVORNICE JUHA I VEGETE

Pozivam vas da budemo Podravkaši

Cilj je efikasnija Podravka s većom perspektivom na domaćem i međunarodnom tržištu

Skupovi radnika Podravke održani su tijekom srpnja u Podravki, Tvornici juha i Vegete te u tvornici Studenac u Lipiku. Nakon izvješća o radu Radničkog vijeća u proteklom razdoblju, predsjednik Uprave Zvonimir Mršić izvijestio je radnike o poslovanju i razvojnim planovima Društva. Podsjetio je kako je Uprava donijela petogodišnji plan rada kojem je cilj veća, bolja i efikasnija Podravka s većom perspektivom kako na domaćem, tako i međunarodnom tržištu te je napomenuo da svim Podravkašima predstoji veliki zadatak kompaniju dovesti na željenu razinu. Vlasnici su na nedavno održanoj Glavnoj skupštini prihvatili prijedloge odluka Uprave usmjerene prema razvoju Podravke kao modernog dioničarskog društva i stvaranja pretpostavki za daljnju dokapitalizaciju, dugoročan rast i internacionalizaciju poslovanja, a samim time otvorene su nove mogućnosti pronalaženja resursa za razvoj:

- Podravka je po prvi puta upisana kao internacionalna kompanija sa sjedištem u Koprivnici i imamo internacionalni tim koji će moći odgovoriti izazovima tržišta

na globalnoj razini. Želimo li biti uspješni moramo napraviti značajniji iskorak prema internacionalizaciji i globalnom poslovanju. Cilj nam je kroz pet godina biti u 15 posto najefikasnijih kompanija s kojima se natječemo prema svim kriterijima, a o nama ovisi hoćemo li uspjeti, naglasio je Zvonimir Mršić.

Kompaniju ćemo zajednički učiniti efikasnijom

Govoreći o odluci o izlasku iz poslovnih programa Pića, Pekare i dijela Zamrznutog programa, predsjednik Mršić rekao je da je u tijeku faza traženja te će se birati partneri koji će moći kvalitetno preuzeti brigu o tim programima. Pojasnio je kako se neke odluke moraju donijeti u danim trenucima i u ovim se vremenima Podravka mora fokusirati na ono što donosi korist i prestati baviti se svime što je izravno na teret onome što donosi korist. Poručio je kako će vlasnici biti strpljivi, bude li Podravka pokazivala rezultate te je pozvao sve zaposlenike na zajedništvo u postizanju zadanih ciljeva.

Odgovarajući na brojna pitanja, među

ostalim je rekao kako će se potrebe za radom pokušati zadovoljiti unutar kompanije, odnosno mobilnošću radne snage, što je još jedan preduvjet efikasnosti.

Radnike je informirao o pitanjima dokapitalizacije, reinvestiranja te radničkom dioničarstvu, izrazivši želju da poraste udio Podravkaša u dioničarstvu. Za kraj je poručio:

- Imamo sinergiju Uprave i Nadzornog odbora te su konačno stvoreni preduvjeti da u narednom razdoblju ostvarimo kvalitetniji rezultat. O nama sve ovisi pa vas pozivam da vjerujete u kompaniju i Podravka će uskoro biti veća i bolja. Stvorili smo sve pretpostavke za uspjeh. Na nama je da iz ciklusa neuspjeha uđemo u ciklus uspjeha i pri tome napravimo iskorak. Treba vremena da se ostvare rezultati, ali ustrajati ćemo u odlukama i snositi efekt odgovornosti tih odluka. Uz razumijevanje radnika, kompaniju ćemo zajednički učiniti efikasnijom, vraćajući se onome što je Podravka stvorila i što znamo raditi. Pozivam vas da budemo Podravkaši i kažemo da možemo pa to i dokažimo.

(I.L.)



SKUP RADNIKA U TVORNICI STUDENAC U LIPIKU

Bitno je uspostaviti otvorenu komunikaciju

Procesi u tvornici odvijaju se svojim tijekom

Na Skupu radnika održanom 17. srpnja u Tvornici Studenac u Lipiku član Uprave Podravke zadužen za restrukturiranje Jorn Pedersen radnicima je predstavio daljnji plan restrukturiranja.

- Radnici Lipika dio su ovog procesa od samog početka stoga želim da budete pravovremeno informirani o svakom narednom koraku. Važno je da dobijete informacije iz prve ruke i da uspostavimo otvorenu komunikaciju. Odluka o izdvajanju poslovnog programa Pića donesena je nakon provedenog procesa analiza nakon kojih je zaključeno kako u tom programu ne možemo rasti. Stoga je odlučeno da se program Pića prepusti partneru koji će ga moći razvijati, rekao je. Radnici su doznali kako se do sada javilo, samo na temelju medijskih objava, već desetak ponuđača odnosno potencijalnih partnera, a u narednom periodu očekuje se još ponuda, nakon čega će Uprava izabrati najkvalitetnijeg partnera.

- Preduvjet je da budući kupac može rasti i nastaviti razvijati

ovaj program. Nakon prikupljenih ponuda izabrat ćemo potencijalne odgovarajuće kupce i vjerujem da ću vam više informacija moći dati u rujnu, a sam proces planiramo završiti do kraja godine. Do tada je bitno da se svi poslovni procesi u tvornici nastave odvijati svojim tijekom i da radite najbolje što možete, kao što ste radili i do sada, jer što bolje rezultate postignemo, to će biti lakše pronaći najkvalitetnijeg partnera.

Zaštita radničkih prava

Uz radnike i predstavnike sindikata iz Podravke skupu su prisustvovali predsjednik Radničkog vijeća Tvornice Studenac Josip Delorenci, sindikalni povjerenik podružnice PPDIV-a Jagor Opić te predsjednik PPDIV-a Šimo Orešković, koji je istaknuo:

- Imamo jasno stajalište i želimo u cijelom procesu sudjelovati kako bismo zaštitili prava radnika. Moramo pronaći najbolji način da se nastavi raditi s istim resursima pa ćemo i od budućeg kupca tražiti maksimalnu zaštitu radničkih prava. Radnici su

mogli postavljati pitanja članu Uprave Jornu Pedersenu i predstavnicima Podravke, a među ostalim zanimalo ih je mogućnost isplate otpremnina, međutim kako je u planu prodaja cjelokupnog biznisa, uključujući radnu snagu, ta mogućnost do sada nije razmatrana. Također su mogli doznati kako do kraja godine nastavlja raditi prema definiranom planu.

- Mnogo ljudi ovisi o ovoj tvornici i zato želimo pronaći partnera koji će ih sve moći uključiti. Ovo je zahtjevan biznis za koji su potrebna određena znanja, a prepustit ćemo ga nekome čiji je to primarni biznis i prema tome će ga moći razvijati, rekao je član Uprave Jorn Pedersen. Zaključeno je da će se sastanci s radnicima nastaviti održavati u kontinuitetu kako bi svi pravovremeno dobili potrebne informacije i bili upućeni u naredne korake u daljnjem procesu. Već sljedećeg dana sastanak predstavnika sindikata s članom Uprave Jornom Pedersenom i predstavnicima Podravke nastavljen je u Podravki. (I.L.)

PREDSTAVNICI PODRAVKE
RAZGOVARALI S
RADNICIMA STUDENCA U
LIPIKU

Završiti sve započete investicije

Predstavnici Podravke razgovarali su s radnicima i vodstvom u Tvornici Studenac u Lipiku o najavljenom izlasku Podravke iz poslovnog programa Pića. Bila je ovo prigoda da se detaljnije informiraju o odluci o izdvajanju programa pića objavljenoj na Glavnoj skupštini Podravke u lipnju. Posebno je istaknuto kako Podravka ne prodaje samo strojeve ili liniju, već cjeloviti poslovni program, a sve se započete aktivnosti u tom poslovnom programu moraju u potpunosti nastaviti.

Direktor Lanca opskrbe Ivan Galović, direktor sektora Logistika Dario Galinec i direktor službe Logistika tržišta RH Goran Pezelj zajedno s voditeljima Proizvodnje i Logistike u Lipiku obišli su sva skladišta i mjesta investicija te s direktoricom tvornice Vesnom Tomac razgovarali o aktualnoj situaciji. Od direktora Lanca opskrbe Ivan Galović doznajemo:

Transparentan proces

- U planu je završiti sve započete investicije, kao i nove koje su nužne za nesmetano odvijanje proizvodnje, a Proizvodnja mora napraviti optimiranja koja su bila i planirana. Podravkin interes je što efikasnije završiti započeti proces, a to će u svakom slučaju ovisiti i o samom ovogodišnjem rezultatu. Radnike smo informirali kako se proces prodaje poslovnog programa ne može završiti u kratkom vremenu te kako će ovaj proces biti u potpunosti transparentan. Radnicima je rečeno kako će se u ovom procesu maksimalno voditi računa o zaštiti prava radnika te pravovremeno informirati o tijeku procesa.



USPJEŠNO ZAVRŠENA EDUKATIVNA KAMPANJA "OKUSI ZA SVE JEZIKE"

Potrošači nagrađeni znanjem

Prema istraživanju agencije Ipsos Puls Podravka je po mišljenju potrošača najuspješnija hrvatska tvrtka na europskom tržištu

Velika edukativna kampanja "Okusi za sve jezike", kojom je Podravka osim poticanja građana na učenje i usavršavanje stranih jezika, željela utjecati i na širenje pozitivnog stava prema ulasku Hrvatske u EU, uspješno je završena. Podravka je tako znanjem darovala gotovo 5000 svojih vjernih potrošača, koji sve do 1. rujna mogu ostvariti svoje pravo na korištenje najsuvremenijeg online tečaja stranog jezika škole stranih jezika Lingua grupa.

Važnost cjeloživotnog učenja

Prema posljednjem istraživanju nezavisne agencije Ipsos

Puls, potrošači su upravo Podravku prepoznali kako najuspješniju hrvatsku tvrtku na europskom tržištu. Podravkinu edukativnu kampanju „Okusi za sve jezike“, iako bez prilike za pogled na vizualni identitet kampanje jer je riječ o telefonskoj anketi, prepoznalo je više od 40 posto ispitanika, koji su njene glavne poruke ocijenili vrlo pozitivno. Ispitanici temeljem ovog istraživanja Podravku vide kao uspješnu europsku tvrtku.

Početak kampanje "Okusi za sve jezike" nadovezao se na aktualan trenutak u kojem se Hrvatska tada nalazila, pred sam ulazak u Europsku uniju. Stoga, Podravka je odlučila

svoje potrošače darovati upravo učenjem i usavršavanjem, kako bi naši građani postali što konkurentniji i aktivniji na tržištu EU. Posebnost ove kampanje je što su nagrađeni baš svi potrošači koji su za

kupnju Podravkinih proizvoda, u vrijednosti od 100 kuna, poslali prikupljene račune u razdoblju od 9. svibnja do 10. srpnja. Na adrese pošiljatelja poslani su kodovi pomoću kojih se mogu besplatno registrirati. Upisi traju od aktivacije koda do 1. rujna 2013. a u ponudi učenja ili usavršavanja su bili engleski, njemački, francuski ili talijanski jezik.

Vegeta - zajednička poveznica

Podsjetimo, u sklopu kampanje Podravka je organizirala niz aktivnosti kojima je prigodno obilježila ulazak Hrvatske u EU. U povodu Dana Europe i predstavljanja 20. Porina, Podravka je u svibnju u Opatiji organizirala „EU-Brunch“, sudjelovala je Euro Gastro Festivalu u Dubrovniku, a uoči samog ulaska Hrvatske u EU, građanima Praga poklonila je koncert hrvatskog kantautora Gibonnija



Ministarstvo vanjskih i europskih poslova prepoznalo je važnost ove kampanje



koji je predstavio novi album na engleskom jeziku "20th Century Man". Pored toga, snimljeno je 28 televizijskih kulinarskih emisija u kojima su pripremana najpoznatija jela karakteristična za svaku od zemalja članica EU, a zajednička poveznica svih pripremljenih jela je „jedna žlica Vegete“. Po emitiranju posljednje od 28 kulinarskih emisija, izdana je i posebna

kuhara u kojoj je objedinjeno svih 28 jela zemalja članica EU. U sklopu međunarodnog programa 60. Pula Film Festivala, Podravka je osmislila jedinstveni kulinarski program pripremanja i degustiranja prigodnih međunarodnih specijaliteta. S obzirom na polučeni uspjeh projekta, niz aktivnosti u sklopu kampanje se nastavlja. (P)



U 28 televizijskih kulinarskih emisija pripremana su najpoznatija jela karakteristična za svaku od zemalja članica EU

TIJEKOM PRIPREMA ZA ULAZAK U EU ODRŽAN NIZ EDUKACIJA, TEČAJEVA I RADIONICA

Završen projekt i dodijeljene nagrade

EU desk Grupe Podravka organizirao je u kino dvorani svečanu dodjelu nagrada dobitnicima internog e-kviz, koji se provodio od 17. do 21. lipnja.

EU desk i Upravljanje ljudskim potencijalima u povodu ulaska RH u Europsku uniju, pripremili su zabavno-edukativni e-tečaj i nagradni e-kviz "Koliko poznajete EU?" sa zanimljivim i poučnim pitanjima o osnovnim činjenicama o Europskoj uniji i putu Hrvatske prema članstvu u EU.

Na prigodnoj je svečanosti u suradnji sa sektorima Upravljanje ljudskim potencijalima i Korporativne i marketinške komunikacije predstavljen nastanak projekta e-tečaja i kviza te aktivnosti i zadaci EU Desk-a Podravka Grupe.

Voditeljica poslova EU deska Ksenija Perica i stručna suradnica Irena Ećimović predstavile su svrhu, ciljeve i aktivnosti EU deska te interni portal na kojemu se mogu pronaći zanimljive vijesti, kalendar događanja te dokumentacija i informacije o europskim fondovima.

Direktorica sektora Korporativne i marketinške komunikacije Marinka Akrap osvrnula se na tijek kampanje Okusi za sve jezike:

- Iznimno smo ponosni na uspješnost edukativne kampanje "Okusi za sve jezike" koja je tematski obuhvatila cijeli niz događaja i projekata u hrvatskim i europskim gradovima. Želim naglasiti kako je posebnost ove kampanje njezin društveno-odgovorni kontekst, a prepoznale su je i podržale institucije i pojedinci poput Ministarstva vanjskih i europskih poslova, Hrvatske turističke zajednice, Porina, Gibonija i brojnih drugih. Kako Podravka ostvaruje uspješne rezultate na europskom tržištu već dugi niz godina, upravo ovom kampanjom smo željeli obilježiti ulazak Hrvatske u EU na poseban način, te poručiti našim vjernim kupcima kako zajedno možemo postizati velike rezultate, rekla je.

Čestitke dobitnicima e-kviza uputila je i direktorica Upravljanja ljudskim potencijalima Jasenka Maltrić-Dujnić:

- Tijekom priprema za ulazak u Europsku uniju zajednički smo održali niz edukacija, tečajeva i radionica. I kroz ovaj tečaj i kviz svi smo nešto naučili pa vas pozivam da nam se pridružite i u budućim edukacijama, poručila je.

(I.L.)



PROSLAVLJEN ULAZAK U EU

Na poseban način predstavljeno kulinarstvo

Podravka - moderna europska kompanija

U sklopu projekta Okusi za sve jezike Podravka je poduprla brojne svečanosti povodom ulaska Hrvatske u zajednicu europskih zemalja. Osim u Koprivnici gdje je u okviru Podravskeg motiva predstavljeno kulinarstvo bogatstvo svih hrvatskih županija i posjetiteljima poklonjena velika Dolcela torta, Podravka je bila prisutna i na proslavama u Dubrovniku, Vukovaru, Đurđevcu, Varšavi, Wrocławu i Bratislavi.

U perivoju dvorca Eltz u Vukovaru na glazbeno-scenskom spektaklu u organizaciji Nove TV i grada Vukovara na kojemu su brojni izvođači predstavili kulturnu baštinu Hrvatske, a publiku zabavljali Prljavo kazalište i Colonia, Podravka je omogućila pripremu 2800 porcija slavonskog čobanca. Na dubrovačkom Stradunu koji je ispunila Severina, zabavu za pamće-

nje osladio je 2800 komada rožate koju su u suradnji s Podravkinim kulinarstvom pripremali članovi udruge kuhara dubrovačko-nereštanske županije. Velika slastica- Dolcelina torta koju je osmislila članica Hrvatskog kuharskog saveza Dragica Lukin - Podravkina gošća iz Istre bila je ponuđena i gostima Đurđevačke picokijade i hotela Picok.

Upoznali Hrvatsku kroz naše proizvode

U zemljama u kojima se udomaćila Vegeta priređene su vrlo zapažene aktivnosti. Tako su u Varšavi promotori kulinarstva priredili domjenak za 400 gostiju hrvatskog veleposlanstva, a Podravka se uključila i u projekt namijenjen najmlađima u kojem se s našom zemljom upoznalo više od 7000 djece i njihovih roditelja. U Wrocławu je pak

održan koncert Parnog valjka koji je tamošnjim stanovnicima dodatno približio hrvatsku kulturu, zabavu i gastronomiju. Podravkino poduzeće u Poljskoj svoje je aktivnosti vezane za obilježavanje ulaska Hrvatske u Europsku uniju najavilo na vrlo posjećenoj press konferenciji na kojoj su govorili veleposlanik Hrvatske Ivan Del Vechio i članovi Parnog valjka.

Hrvatske delicije koje su priredili Podravkini promotori kulinarstva poslužene su i na svečanosti u Bratislavi kojoj se na poziv hrvatskog veleposlanstva odazvalo više od 300 uglednika.

Podravka se tako promovirala kao moderna europska kompanija koja na poseban način predstavlja kulinarstvo svoje zemlje, ali i vodi računa o lokalnim zajednicama. (J.L.)



Ostvaren spoj kulture, zabave i gastronomije u Poljskoj



Čobanac u Vukovaru



Podravkini promotori oduševili goste u Bratislavi

SPOJENO KULINARSTVO I FILM

Torta za 60. rođendan Pula Film Festivala

S Vegetom se bolje jede i uživa u filmskim ostvarenjima

Kao partner Međunarodnog programa 60. Festivala igranog filma u Puli, Podravka je osmislila kulinarski program pripremanja i degustiranja prigodnih međunarodnih specijaliteta. Svi posjetitelji otvorenja Međunarodnog programa imali su priliku isprobati Podravkino jelo po talijanskoj recepturi. Uz to, Podravka je velikom tortom na prigodan način prva čestitala 60. rođendan Pula Film Festivala.

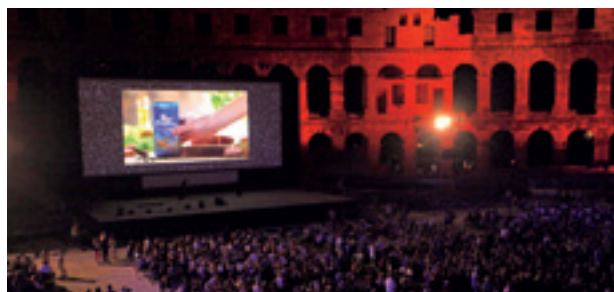
Netom nakon što je Podravka velikom edukativnom kampanjom "Okusi za sve jezike", predstavila kuhinje svih članica Europske unije te učenjem stranih jezika darovala svoje vjerne potrošače, europske specijalitete odlučila je predstaviti upravo na Međunarodnom programu 60. Festivala igranog filma u Puli.

Najbolja ponuda - iz Pule i Podravke

Najnovija postignuća europske kinematografije iz 27 zemalja ove se godine prikazuju od 13. do 27. srpnja na Kaštelu i u Kinu Valli, a prva je na rasporedu bila talijanska ljubavna drama Najbolja ponuda. Uz taj film Podravka, čija Vegeta već 45 godina igra veliku ulogu u kuhinjama europskih zemalja, posjetiteljima je ponudila tipično talijansko jelo, te veliku tortu u čast 60. rođendana Pula film festivala. Rođendansku tortu razrezali su predsjednica žirija poznata glumica Neda Arnerić koja je tu večer također proslavila 60. rođendan te istaknula kako joj je posebno zadovoljstvo biti dio festivala koji je obilježio i njezinu

bogatu glumačku karijeru te ravnateljica Festivala Zdenka Višković-Vukić i umjetnički ravnatelj Zlatko Vidačković.

- Vjerujem da svi ovdje volite avanturu, dramu, izazov, maštovitost koju donose filmovi, da osjećate strast prema sedmoj umjetnosti. Mi u Podravki obožavamo kulinarske avanture, kreativnost, izazov novog, strastveno nastojimo oplemeniti uživanje u jelu. Stoga ne čudi da ovdje u Puli spajamo kulinarstvo i film. Međunarodni program pulskog festivala najavili smo u sklopu projekta Okusi za sve jezike u kojemu smo uz tipično francusko jelo predstavili francuski film, o poljskom specijalitetu govorili smo uz najavu poljskog filma. Večeras od srca želimo da osim u talijanskim riječima uživajte i u talijanskom jelu. Jer s Vegetom se bolje jede i uživa u filmskim ostvarenjima, izjavila je Marinka Akrap, direktorica



Na nacionalnom otvorenju u pulskoj areni uz legendarne filmove zasjala je i Vegeta

Korporativnih i marketinških komunikacija Podravke.

Lino razveselio male Puljane

Podravka je posebno razveselila najmlađe posjetitelje Pula film festivala, odnosno Pulice. U Pustolovnom laboratoriju profesora Baltazara u Gradskoj knjižnici i čitaonici pojavio se medvjedić Lino koji je djecu poveo na europsko putovanje. Omiljeni medvjedić družio se s mališa-

nima i u igraonici na Giardinu - Festivalskom otoku gdje ih je učio čarobne riječi "hvala, molim, oprostite, izvolite" na engleskom, njemačkom, francuskom i talijanskom. U Lino igraonicama djeca su oslikavala šablone za crtanje s Linovim prijateljima i zastavama članica EU, igrala društvene igre, pjevala i plesala s Linom te se osladila njegovim proizvodima.

(P)



Rođendanska proslava u Puli

VEGETA I TJESTENINE
NAGRAĐENE U POLJSKOJ

Trajno mjesto u poljskim kućanstvima

**Hit Proizvod FMCG i
Zlatna potvrda 2013**

Podravkini proizvodi primili su dvije nagrade u natjecanju maloprodajnih proizvoda. Obje nagrade pokazatelj su koliko je kupcima kvaliteta važna.

U natjecanju za nagradu Hit Proizvod FMCG Podravkine tjestenine odabrao je žiri od 10 osoba, sastavljen od stručnjaka iz FMCG sektora. Najbolji proizvodi odabrani su između 450 proizvoda lansiranih u 44 kategorije. U natjecanju za Zlatnu potvrdu 2013 odabrani su najbolji između 430 proizvoda u 60 kategorija. I ponovo su Podravkine tjestenine proglašene među najboljima! Nagrađen je i najpopularniji začim u Poljskoj, Vegeta.

- Obje nagrade predstavljaju veliku čast za nas. Dokaz su da su proizvodi naše kompanije našli trajno mjesto u poljskim kućanstvima. Ova činjenica motivira nas da nastavimo raditi na ispunjavanju očekivanja sadašnjih i budućih potrošača, rekao je Maciej Tomaszewski, direktor tržišta CE u Podravki.

Nagrada za poznatost „Laur Konsumenta 2013“

Uz to, poljski su nam potrošači dodijelili prvo mjesto u kategoriji univerzalnih dodataka jelima.

Nagrada "Laur Konsumenta 2013" dodijeljena je za poznatost na domaćem poljskom tržištu. Prepoznatljivost i kvalitetu naših proizvoda na prvom mjestu potvrđuje podatak da je u kategoriji univerzalnih dodataka jelima dobila 43 posto glasova.

(I.L.)

HRVATSKA I MEDITERANSKA KUHINJA U ČEŠKIM RESTORANIMA

Suradnja u kuhinji

Izravno prenošenje znanja

U Podravki Lagris u Luhačovicama održane su kuharske radionice organizirane u suradnji Marketinga - gastro i Marketinga tržišta.

Dva su dana, intenzivno, praktičnim radom u kuhinji, promotori Zlatko Sedlanić i Marko Peras podučavali svoje češke kolege Zbyněka Diatku i Jiřía Pšenčíka, osnovama hrvatske i mediteranske kuhinje uz upotrebu Podravkinih i Lagrisovih proizvoda te malim tajnama kod kreiranja recepata i jelovnika.

Pripremani su recepti s univerzalnim i specijalnim dodacima, fiksevima, rižom, tjesteninama i grahoricama, kao i s bujonima, juhama, umacima i preradevinama rajčice. Dobivenim znanjima gastro će promotori prezentirati proizvode kako bi ih približili češkim kuharima te uveli hrvatsku i mediteransku kuhinju u češke restorane i kantine.

Zajednički rad promotora

- Izuzetno smo zadovoljni naučenim. Novi će nam recepti i znanja biti dodatna pomoć u plasiranju Podravkinih i Lagrisovih proizvoda u češke kuhinje i restorane. Posebno sam zadovoljna pripremljenim receptima jer su naši proizvodi sjajno ukomponirani u tradicionalna i klasična mediteranska jela te vjerujem da će se rezultati ove radionice pozitivno odraziti i na prodajne rezultate, rekla je Petra Borová, direktorica Marketinga.

U edukaciji su sudjelovali i ostali zaposlenici Marketinga te regionalni manageri gastro prodaje Dáša Kuklišová i Zdeněk Heller koji su iskoristili priliku da se upoznaju s prednostima i karakteristikama mediteranske kuhinje kako bi te argumente iskoristili u prodajnim aktivnostima.

- Dosta dobro poznajem hrvatsku i mediteransku kuhinju, no na ovoj sam je radionici još bolje upoznao, rekao je Martin Kašpar, brand manager za marku Podravka, dodavši: Recepti koje je pripremio kolega Sedlanić su izvrsni, a jela su izuzetno ukusna i lijepo izgledaju pa smo iskoristili priliku da ih fotografiramo za upotrebu u daljnim prodajnim i promotivnim aktivnostima.

Ovakav način rada i izravnog prenošenja znanja podržava i direktor poduzeća Dalibor Kezele istaknuvši kako zajednički rad promotora u kuhinji obogaćuje sve koji su u njemu sudjelovali:

- Očekujem da ovakve i slične radionice ubuduće organiziramo uvijek kad ćemo na tržište uvoditi nove proizvode, bilo da se održavaju u Češkoj ili Kopřivnici rekao je.

(A.G.)

PODRAVKA NA 59. FANCY FOOD SHOWU U NEW YORKU

Sajam na kojemu je važno biti viđen

U New Yorku je održan 59. Fancy Food Show - sajam kategorije delikatesnih i etničkih proizvoda na kojemu se uz više od 2.500 izlagača iz pedesetak zemalja predstavila i Podravka. Tradicionalno najzastupljeniji bili su proizvođači iz Italije, Meksika, Španjolske, Grčke, Brazila i Argentine, a Podravka je sudjelovala proizvodnim asortimanom s kojim je prisutna na američkom tržištu - Vegetom, juhama te Govedim gulašom. Proizvodi su bili izloženi na prostoru

Podravkinog distributera za američko tržište Grand Prix Tradinga. Inače, zbog visokog udjela ukupnog prometa prehrambenih proizvoda u Americi ovaj je sajam veoma važan i zbog toga je bitno predstaviti se i biti viđen na njemu:

Značajan broj upita za naše proizvode

- Veseli što smo od posjetitelja zabilježili značajan broj upita za naše proizvode, čak više od stotinu. Najveći broj upita odnosio se na Vegetu, ali i

na druge naše proizvode. Posebno je zanimljiv bio upit za Vegetu iz Meksika kojega dodatno razmatramo, rekao je direktor Podravke za američko i kanadsko tržište Domagoj Kero. Podsjetimo, Podravkino predstavništvo u New Yorku djeluje od 2005. godine, kada je Podravka otvorila svoja vrata tržištu Sjeverne i Južne Amerike, a najtraženiji Podravkini proizvodi na tržištu SAD-a i Kanade su Vegeta, mesni proizvodi te Podravka juhe.

(B.F.)

U SKLOPU KAMPANJE "OKUSI ZA SVE JEZIKE" PODRAVKA POKLONILA KONCERT GIBONNIJA GRAĐANIMA PRAGA

Spoj glazbe, kulture, turizma i europskog zajedništva

Poznati hrvatski kantautor Gibonni održao je koncert na glavnom praškom trgu Vaclavske Namesti te kroz svoje nove pjesme predstavio Pražanima svoj novi album "20th Century Man".

Ovaj najnoviji Gibonnijev album je na engleskom jeziku, a kako različite ljude i nacije najbolje spajaju glazba i kulinarstvo, Podravka se u okviru kampanje "Okusi za sve jezike" odlučila na prijateljsku gestu te ovaj koncert, uoči ulaska Hrvatske u EU poklonila građanima Praga. Predgrupa Gibonniju bila je pozna-

ta češka grupa Fru Fru, nakon koje su Pražani imali priliku uživati u stihovima Gibonnijevih najnovijih pjesma poput Hey Crow, Hide the Mirror, Broken Finger, My Cloud, a sam koncert započeo je poznatim hrvatskim hitom Činim pravu stvar na čije je početne taktove mnogobrojna okupljena publi-

ka već započela s pjesmom. Dvosatni koncert prepun emocija i oduševljenja Gibonni je želio zatvoriti s novom pjesmom 20th Century Man, ali publika je željela još uživati u njegovim hitovima te ga je dva puta zvala na bis pa je tako na samom kraju s pjesmom Oprosti uz podršku brojne raspoložene publike potpuno zaokružio ovu prekrasnu ljetnu prašku večer.

U povodu ulaska Hrvatske u europsku obitelj i ovaj je koncert bio zamišljen kao spoj hrvatske i češke glazbe, kulture, turizma i europskog zajedništva, a njegovoj organizaciji pripomogli su i Uniline te Hrvatska turistička zajednica.

Podravka na najbolji način predstavila vrijednosti naše zemlje

Na koncertu su uživali i dobitnici koji su u nagradnoj igri osvojili putovanje u Prag, a iznenađenje je bilo izvlačenje dobitnika ljetovanja u Hrvatskoj, omiljenoj destinaciji čeških građana.

Svoje zadovoljstvo nije krio ni Gibonni koji je istaknuo kako je Podravka prepoznala kako na najbolji način predstaviti vrijednosti naše zemlje.

- S obzirom kako kulinarstvo i glazba spajaju ljude, ovo je bila idealna prilika da svi zajedno proslavimo ulazak Hrvatske u Europsku uniju. Drago nam je da su građani Praga, koji već u velikoj mjeri poznaju Hrvatsku, prepoznali ovu prijateljsku gestu i u velikom se broju odazvali koncertu jednog od naših najkvalitetnijih pop glazbenika. Podravka već dulje vrijeme kroz svoje proizvode predstavlja Hrvatsku u svijetu, a ovaj put željeli smo učiniti nešto posebno kako bi predstavili našu zemlju kao 28. članicu velike europske obitelji, istaknula je direktorica Korporativnih i marketinških komunikacija Podravke Marinka Akrap.

(P)



Publika je uživala u Gibonnijevim hitovima

PODRAVKA I INSTITUT RUĐER BOŠKOVIĆ ZAJEDNIČKI U STVARANJE CENTRA ZA INOVACIJE U HRANI

Istraživanje i inovativnost odrednica korporativne strategije

**Suradnja u područjima hrane, prehrane, zdravlja, inovativnih tehnologija,
kontrole kvalitete, pakiranja hrane te zaštite okoliša**

U Podravki je potpisan sporazum o suradnji Podravke i Instituta Ruđer Bošković prema kojemu budući partneri potvrđuju svoju potrebu i spremnost za međusobnu znanstvenu i stručnu suradnju. Ugovor su potpisali predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić i ravnatelj Instituta Ruđer Bošković dr.sc. Tome Antičić.

Prijenos znanja i ideja

Podravka i IRB surađivati će u područjima hrane, prehrane, zdravlja, inovativnih tehnologija, kontrole kvalitete, pakiranja hrane te zaštite okoliša. Također je dogovoreno zajedničko sudjelovanje u razvojno-istraživačkim projektima, prijenos najnovijih ideja i znanja, zajedničkih nastupa te stručne i savjetodavne pomoći. Goste je pozdravila članica Uprave Podravke Jadranka Ivanković, a potpisivanju sporazuma u ime Podravke prisustvovali su i direktor lanca opskrbe Ivan Galović, direktorica Istraživanja i razvoja Jasmina

Ranilović, koja je i predstavila prijedloge projekata za suradnju sektora Istraživanje i razvoj te njezina pomoćnica Lenkica Penava. U želji da učvrsti svoju suradnju s industrijskim sektorom, potpisivanju sporazuma odazvali su se dr.sc. Tome Antičić, ravnatelj IRB, dr.sc. Marin Roje, pomoćnik ravnatelja, dr.sc. Rozelindra Čož-Rakovac i dr.sc. Damir Kralj.

Suradnja od obostrane koristi

Odnosi između znanosti i gospodarstva važna su poluga u ostvarenju punog inovacijskog i gospodarskog potencijala Hrvatske. Podravka je doslovno izrasla iz inovacija, a vjerojatno najpoznatiji primjer inovacije u prehrambenoj industriji s ovih područja je Vegeta, koju je izumio Podravkin tim stručnjaka. Istraživanje i inovativnost u stvaranju visokokvalitetnih proizvoda koji osvajaju povjerenje potrošača odrednica je naše korporativne strategije na kojoj temeljimo naš dugoročni

uspjeh kako na domaćem, tako i međunarodnom tržištu, istaknuo je predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić.

- Želimo što više surađivati s tvrtkama poput Podravke, jer smatramo da zajednički možemo profitirati, ne samo kao pojedinci već cjelokupno hrvatsko gospodarstvo. Institut ima kvalitetne ljude i veliku količinu znanja, a kako s Podravkom imamo puno dodirnih točaka ostvarit ćemo suradnju od koje će svi imati koristi, rekao je ravnatelj Instituta Ruđer Bošković dr.sc. Tome Antičić.

Predstavivši projektnu ideju stvaranja Centra za inovacije u hrani, dr.sc. Jasmina Ranilović istaknula je kako stvaranje Centra za inovacije u hrani u suradnji s Institutom Ruđer Bošković, daje dodanu vrijednost proizvoda i usluga s ciljem podizanja konkurentnosti i stvaranja dugoročnih pretpostavki za održivi rast i razvoj.

(I.L.)



Odnosi između znanosti i gospodarstva važna su poluga u ostvarenju punog inovacijskog i gospodarskog potencijala

EDUKACIJE PRODAJNE OPERATIVE

Kontinuiran razvoj Podravkinih zaposlenika

Prilika za razmjenu iskustava

Kao jedna od prvih kompanija koja je prepoznala važnost cjeloživotnog učenja, Podravka nastavlja s edukacijama prodajne operative na svojim tržištima.

Nakon zaposlenika u regiji Jugoistočne Europe, ovoga puta polaznici edukacije bili su trgovački predstavnici i unapređivači prodaje Tržišta RH.

- Ciljevi ovakvih radionica su kontinuiran razvoj svih Podravkinih zaposlenika, osobito u segmentu prodaje koji se suočava s raznim izazovima na našem tržištu. Na ovoj su edukaciji sudjelovali kolege iz gastr, zamrznutog programa i retaila Tržišta RH. Neki od njih po prvi su puta vidjeli tvornicu juha i Vegete, a

tijekom cjelodnevnog druženja radilo se na argumentaciji prodaje te kako kupcu što kvalitetnije prodati Podravkine proizvode, istaknula je training managerica Dubravka Horvat.

Primjeri iz poslovnog života Podravke

Tijekom dvodnevne radionice polaznici su se najprije detaljnije upoznali s kompanijom i njezinim procesima, a zatim radili na tehnikama prodaje, od podizanja postojeće percepcije o brzini i nužnosti promjena, kao i individualne odgovornosti prodajne operative na višu razinu, usavršavanja sposobnosti jasnog izražavanja do strukturiranja postojećeg načina rada

s kupcima i povećavanja uspješnosti u argumentaciji prodajnih argumenata. Sva su novostečena znanja polaznici edukacije imali prilike i isprobati na samom treningu kroz praktične primjere iz svakodnevnog poslovnog života Podravke. Edukaciju je održao bivši Podravkaš, prof. Ivan Ferenčak, a ovakve su radionice, složili su se polaznici, odlična prilika za međusobnu razmjenu iskustva s različitim tržišta jer sve to pridonosi većem i jačem osjećaju zajedništva. S edukacijama se nastavlja i dalje jer upravo je ulaganje u razvoj zaposlenika, istaknuto je, ono što Podravku čini kompaniju sa srcem.

(L.K.)



Tržište RH

Nastavlja se razvojni program sektora Istraživanje i razvoj

Razvojni program sektora Istraživanje i razvoj, koji je započeo u travnju, odvija se prema definiranom planu i strukturi. Polaznici su do sad sudjelovali na edukacijama s temama Kreativnost i inovativnost, Leadership, Komunikacijske vještine, Asertivnost te Priprema projekata financiranih iz fondova Europske unije. Do kraja godine bit će održana preo-

stala dva modula na teme: Proaktivnost i poduzetnost te Rješavanje problema i upravljanje konfliktima. Predavači navedenih modula su treneri s bogatim iskustvom u poslovnim i trenerskim segmentu, a njihovu kompetentnost potvrđuju sami polaznici kroz visoke ocjene evaluacije zadovoljstva edukacijama.

(L.K.)



Kratki vodič kroz Europsku uniju

U želji da vas informiramo o nekima od mogućnosti koje se otvaraju ulaskom u Europsku uniju, donosimo kratki vodič kroz teme za koje smatramo da bi vas mogle zanimati



KREDITI

S ulaskom Hrvatske u EU kreditne i financijske institucije i društva za osiguranje sa sjedištem u drugoj državi članici moći će neposredno pružati svoje usluge u Hrvatskoj pa će građani imati veću mogućnost izbora institucije s kojom žele poslovati, odnosno kupovati dionice, vrijednosne papire i udjele u stranim investicijskim fondovima ili sklapati ugovore o osiguranju. U Ministarstvu financija očekuju i smanjenje cijena, ali i povećanje kvalitete kreditnih, financijskih i osiguravateljskih usluga.

Građani mogu slobodno otvarati račune u bankama u inozemstvu u cilju štednje i/ili obavljanja transakcija po tom računu, a mogu se slobodno zaduživati (uzimati kredite) kod banaka u inozemstvu. Također mogu obavljati kupoprodaju deviza na inozemnom deviznom tržištu.

Građani se u pravilu kreditno zadužuju ovisno o svom poreznom statusu

Stambeni su krediti u Eurozoni gotovo dvostruko jeftiniji nego u Hrvatskoj. Prema podacima iz veljače 2013., Eurozona odobrava stambene kredite uz 2,86% kamata, potrošačke uz 6,03, a dopuštene minuse uz 7,9% kamate. U veljači su se u Hrvatskoj rijetki stambeni krediti odobrali uz 5,32% kamate, potrošački su bili 8,42, a ulasci u minus 11,55 posto. Stari su krediti, posebno stambeni, bitno skuplji, najčešće između 6 i 7 posto. No, ulaskom u EU Hrvati neće dobiti priliku da stari skupi kredit zamijene novim neke banke iz Luksemburga uz kamatu od 1,96 posto. Štoviše, ne postoji ni mogućnost da kredit uzet u poslovnici Erste banke u Rijeci za 6,75% zamijene kreditom Erste banke u Grazu za 2,39 posto jer su banke na taj način posložile svoje poslovanje. Visina kamatnih stopa proizlazi iz stupnja rizičnosti neke države; što je veći rizik za banku u pojedinoj zemlji, to će biti viša kamatna stopa.

Ipak, određeni financijski analitičari napominju da bi u praktičnoj provedbi zaduživanja u banaka iz drugih zemalja članica EU moglo biti određenih zapreka. Spominje se činjenica da se građani u pravilu kreditno zadužuju ovisno o svom poreznom statusu: to znači da se građani u pravilu financiraju u zemljama u kojima ostvaruju dohotke i plaćaju poreze. Tako će neke banke u EU pri pokušaju dizanja kredita tražiti dokumente za dokazivanje boravka, radne dozvole ili zaposlenja. Budući da se radi o privatnom biznisu, banke imaju pravo odlučivati o tome da li vam žele ili ne pružati neku od svojih usluga.



PUTOVANJE

Ako ste državljanin države članice EU-a, ne morate pokazati nacionalnu osobnu iskaznicu ili putovnicu kada putujete

iz jedne države članice EU-a u drugu u schengenskom prostoru bez kontrole putovnica. Hrvatska još uvijek nije unutar granica schengenske zone i zbog toga je hrvatski građanin pri ulasku u zemlju članicu schengenskog prostora obavezan dati na uvid putovnicu ili osobnu iskaznicu (osobne iskaznice napravljene nakon 1. siječnja 2003. godine)

Države schengenskog prostora bez kontrole putovnica su: Austrija, Mađarska, Norveška, Belgija, Island, Poljska, Češka, Italija, Portugal, Danska, Latvija, Slovačka, Estonija, Lihtenštajn, Slovenija, Finska, Litva, Španjolska, Francuska, Luksemburg, Švedska, Njemačka, Malta, Švicarska, Grčka, Nizozemska. Izvan schengenske zone su Hrvatska, Bugarska, Cipar, Irska, Rumunjska i Ujedinjeno Kraljevstvo, a uz njih, putovnicu za ulaz u državu trebat ćete i za države: Island, Lihtenštajn, Norveška i Švicarska. Predviđa se da bi Hrvatska nakon ulaska u EU 2013. godine, uz postojeći tempo ispunjavanja kriterija, Schengenu mogla pristupiti 2015. godine nakon što takvu odluku

doneše Vijeće ministara. U većini zemalja EU-a potrebno je uza sebe imati osobnu iskaznicu ili putovnicu.

Što se tiče putovanja u BiH, Srbiju i Crnu Goru, hrvatski državljani će u te zemlje moći ulaziti s osobnom iskaznicom. Na granici sa Slovenijom dokumente pokazujemo svega jednom i to na kućicama na slovenskoj strani granice, budući da se ukidaju obje carine, a hrvatski i slovenski policajci uvode kontrolu s jednim zaustavljanjem (tzv. 'one-stop' kontrola). Slična se kontrola uskoro očekuje i na granici s Mađarskom.

U većini zemalja EU-a potrebno je uza sebe imati osobnu iskaznicu ili putovnicu kao identifikacijski dokument koji smo po potrebi dužni dati nadležnoj osobi na uvid.

U slučaju gubitka putovnice, deportacije, uhićenja, ozbiljne nesreće, nasilja ili bolesti, u državama izvan EU, građani Europske unije mogu potražiti pomoć ili savjet u diplomatsko-konzularnom predstavništvu bilo koje države članice Europske unije, ukoliko ne postoji predstavništvo njihove matične države.

Ukoliko u zemlji članici EU želite podići eure na bankomatima, naknada ne smije biti viša od one koju bi građanin EU-a platio u svojoj matičnoj zemlji. Ukoliko u nekoj od članica EU-a podižete valutu koja nije euro, o visini naknade za podizanje novaca odlučuje sama banka iz čijeg se bankomata podižu novci. Putnici zemalja članica EU-a imaju posebna prava u zračnom prometu koja odsada vrijede i za državljane Hrvatske.

U slučaju da se radi o kašnjenju leta duljem od pet sati, otkazivanju leta ili prebukiranom letu, putnik može birati punu nadoknadu troškova cijene leta ili preusmjeravanje do finalnog odredišta. Nadoknada može iznositi od 250 do 600 eura, ovisno o duljini leta i potrebno ju je prijaviti na EU-obrasce za pritužbe o putničkim pravima. Korisna je informacija da u slučaju potrebe za medicinskom hitnom pomoći, vatrogascima ili policijom na području čitave EU poziva se broj 112.

DOKUMENTI

Građani Republike Hrvatske, s njenim ulaskom u EU, neće morati mijenjati niti jedan osobni dokument. Svi dokumenti će vrijediti do datuma isteka koji je na njima označen. S ulaskom u Europsku uniju, hrvatski građani će moći putovati u zemlje članice EU-a, osim s putovnicom, i s valjanom osobnom kartom. Osobna karta je valjana za prijelaz granica ukoliko je napravljena nakon 1. siječnja 2003. Ukoliko je starija, potrebno je izraditi novu osobnu karticu za slučaj da s njome želite prelaziti granice država članica EU-a.

Putovnice vrijede do isteka

Nove iskaznice krenule su se izdavati od 10. lipnja 2013. godine i vrijedit će deset godina, a od trenutno važećih vizualno se razlikuju tek neznatno u dizajnu i u tome što je na njih upisan OIB. I djeca mlađa od 16 godina, bez obzira na dob, također mogu izvaditi osobnu iskaznicu i s njome prelaziti državnu granicu, kao i unutarnje granice EU-a.

Što se tiče putovnica, one vrijede do svojeg isteka i kao takve su valjan dokument za prijelaz granica. Od 2010. godine u Hrvatskoj se izdaju isključivo biometrijske putovnice, koje jedine vrijede unutar schengenske zone. Dakle, ukoliko imate staru putovnicu, ona vam vrijedi do njenog isteka, a zatim ćete izraditi novu, koja će biti biometrijska.

Vozačke dozvole izdane u članici EU-a vrijede na cijelom njenom prostoru. Sljedeće kategorije priznate su u cijeloj Europi: AM, A1, A2, A, B, BE, B1, B1E, C1, C1E, C, CE, D1, D1E, D i DE. Od 19. siječnja 2013., sve novoizdane vozačke dozvole u EU bit će u obliku plastične "kreditne" kartice, u standardnom europskom formatu i s jačom sigurnosnom zaštitom. Postojeće vozačke dozvole ovime nisu obuhvaćene i bit će promijenjene u novi format pri isteku svoje valjanosti ili najkasnije do 2033.

KUPOVINA U EU

Kao građanin EU-a, nitko ne smije biti diskriminiran u kupovini proizvoda ili usluga na temelju nacionalnosti (stranom državljaninu ne smije se zaračunati veća cijena nego lokalnom stanovništvu, osim u iznimnim opravdanim slučajevima). Od 1. srpnja više ne postoji mogućnost traženja povrata poreza na dodanu vrijednost

(npr. popularnog Mehrwertsteuera) za dobra kupljena u zemljama Europske unije pa će cijena koju platite u prodavaonici ujedno biti i konačna cijena proizvoda. Nakon ulaska u EU, svi proizvodi kupljeni u Europskoj uniji neće biti podvrgnuti carinjenju. No, građani EU-a unutar same Unije moraju platiti PDV.



Pravo na jamstvo proizvoda kupljenih u EU

Ako ćete u Hrvatsku pak ulaziti cestovnim putem preko granice dr-

žava koje nisu članice EU-a, primjerice preko Bosne i Hercegovine ili Crne Gore, moći ćete unijeti proizvoda u vrijednosti od 300 eura, a ako ćete putovati zračnim ili brodskim putem, vrijednost proizvoda može dosegnuti vrijednost do 430 eura, dok djeca do 15 godina mogu unijeti robe u vrijednosti do 150 eura.

Na sve proizvode kupljene u EU kupac ima pravo na 2 godine garancije ukoliko je proizvod s greškom ili nije onakav kakvim se oglašavao. Ako vam proizvod ne mogu popraviti ili nadomjestiti u razumnom roku, možete tražiti povrat novaca ili smanjenje cijene. Dvogodišnja garancija počinje s datumom isporuke proizvoda, a ukoliko otkrijete grešku, morate je prijaviti prodavaču unutar 2 mjeseca od otkrivanja iste. Prodavač je uvijek obavezan realizirati garanciju.

KUPOVINA AUTOMOBILA

Građani Europske unije mogu slobodno kupiti automobil gdje god to žele. Na njega neće platiti carinu. No, hoće li platiti PDV ovisi o tome jesu li ga kupili od privatne osobe ili ovlaštenog prodavača, te je li kupljen novi ili rabljeni automobil. Ako kupuju novi automobil, PDV će platiti u članici Europske unije u kojoj ga registriraju. Ukoliko kupuju rabljeno vozilo od privatne osobe, neće platiti PDV. Ukoliko se rabljeni automobil kupuje od autoriziranog prodavača, PDV se plaća u toj državi, ali ne i u državi u kojoj se automobil registrira.

Rabljenim automobilima smatraju se vozila registrirana prije više od šest mjeseci ili ona koja su prošla više od 6.000 km. Za utvr-

đivanje osnovice Carinska uprava koristit će se tablicama za procjene vrijednosti, a u nekim slučajevima je moguće da će uvažiti i vrijednost s kupoprodajnog ugovora.

Potencijalni pad cijena rabljenih vozila na domaćem tržištu

Kupljeni automobil može se dovesti u matičnu državu s drugim registriranim i osiguranim automobilom ili putem specijaliziranih tvrtki koje se time bave. Automobil se može i odvesti kući, no za to je potrebno valjano osiguranje i privremene registarske pločice, koje se mogu nabaviti u matičnoj zemlji ili u državi u kojoj je automobil kupljen. Nužno je provjeriti vrijede li privremene tablice u svim zemljama kroz koje će se građanin Europske unije odvesti kući.

Građanin koji unese vozilo dužan je obratiti se Carinskoj upravi i podnijeti poreznu prijavu u roku od 15 dana od unosa.

Posebni porez obračunavat će se po stopi od jedan do 14 posto na poreznu osnovicu, pri čemu će kupci automobila vrijednosti do 100.000 kuna plaćati jedan posto od vrijednosti, dok će oni s vozilima skupljim od pola milijuna kuna plaćati 14 posto davanja. Što se tiče emisije CO₂, najbolje će proći kupci štedljivijih automobila koji emitiraju do 100 grama CO₂ po kilometru. Oni će platiti tek 1,5 posto poreza ukoliko kupe starijeg dizelaša, odnosno jedan posto ukoliko odaberu benzinca ili dizelaša koji zadovoljava ekološke norme Euro VI. Koliko će točno davanja rasti ovisno o procijenjenoj vrijednosti vozila te njegovoj emisiji CO₂, a čini se da bi prema svemu navedenom trebali profitirati kupci tek manjih i štedljivijih automobila, dok će oni koji preferiraju luksuznije i rastrošnije modele eventualno prolaziti kao dosad. Najveća prednost vidljiva je u potencijalnom padu cijena rabljenih vozila na domaćem tržištu.

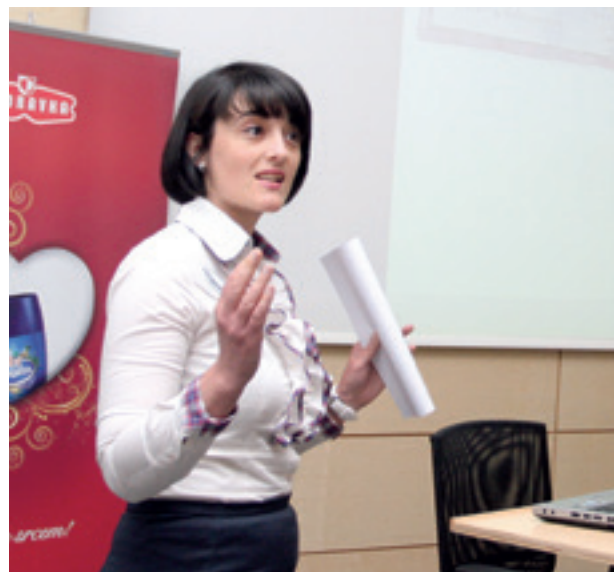


Najvažniji izvori informacija:

Delegacija Europske unije u Republici Hrvatskoj, Informacijski centar Europske unije: "101 pitanje o utjecaju EU na živote građana", prosinac 2011., www.europa.eu, www.jutarnji.hr, www.vecernji.hr, www.moj-bankar.hr, www.mup.hr, www.hzzo-net.hr



1 - Primjena novih odredbi PDV-a



2 - Business intelligence

NA TRIDESETAK PREDAVANJA I RADIONICA SUDJELOVALO OKO 700 ZAPOSLENIKA

Znanje - vrijednost dijeljenja i primanja

Predavanja u kategoriji "Otvorena katedra" i korisne radionice

U okviru pilot projekta "Znamo, dijelimo, rastemo" u proteklih mjesec dana održana su zanimljiva predavanja u kategoriji "Otvorena katedra" kao i korisne radionice.

Kako se u EU uspostavlja jedinstven sustav oporezivanja PDV-om, Dubravka Horvat održala je predavanje/radionicu o primjeni novih odredbi PDV-a u poslovanju s dru-

gim zemljama, članicama EU (slika 1). Nikolina Jelović (slika 2) održala je predavanje o BI-u i njegovoj primjeni u Podravki. Naglasila je kako je business intelligence poslov-

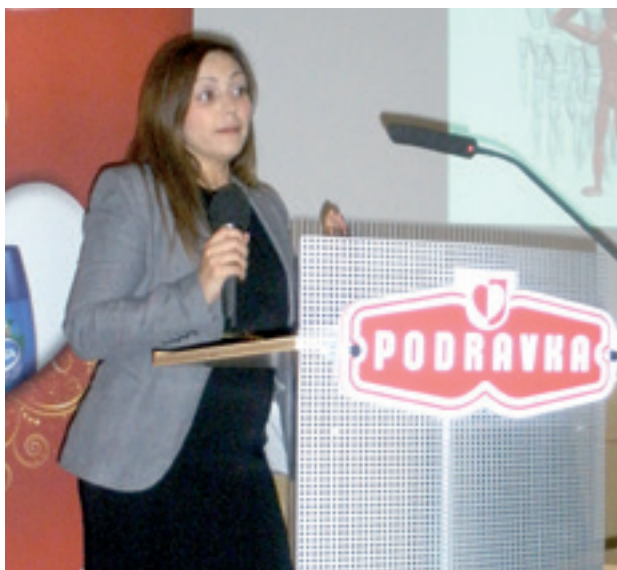
ni radar koji upozorava na to gdje je tvrtka na unutarnjem i vanjskom tržištu, u kakvom je odnosu spram svojih konkurenata, klijenata, dobavljača i poslovnih partnera, gdje



5 - MS Lync u Podravki



6 - KPI



3 - Leadership

su povoljna tržišta i tko su profitabilni klijenti, u kojem smjeru kompanija treba ići i kako ostvariti poslovne strategije i ciljeve. O konceptima u području Leadershipa i važnosti stilova Leadershipa govorila je Tihana Hubicki (slika 3). Njezino predavanje pomoglo je u razumijevanju vlastitog stila rukovođenja te procjeni svojeg stila rukovođenja kroz nekoliko upitnika i zadataka koji potiču razmišljanje o ovoj, za poslovni uspjeh važnoj temi. Katarina Gaži Pavelić (slika 4) predsta-

vila je dvije zanimljive teme: o modelima i principima upravljanja kvalitetom i brendu kao pečatu kvalitete. Krunoslav Večenaj (slika 5) uz podršku kolege Vibora Kalmara održao je predavanje/radionicu na temu komunikacijskih mogućnosti pomoću Lync 2010 platforme (organizacija sastanaka putem videokonferencija, glasovna komunikacija itd.). Prezentacija je bila većim dijelom uživo demonstracija kako bi se pokazale mogućnosti ove komunikacijske platforme u praksi.



4 - Modeli i principi upravljanja kvalitetom

Cilj je korištenjem Lync 2010 tehnologije u Podravki smanjiti troškove telefoniranja i putovanja na sastanke. Zlatko Ećimović (slika 6) s temom KPI u proizvodnji osvrnuo se na osnovne postavke KPI-eva te dao smjernice kako definirati i koristiti KPI-eve u radu naglasivši koristi koje donose. Spomenimo još i tri radionice: Svenka Petrović (slika 7) održala je radionice iz korištenja naprednog Excela, a Branko Bedeković i Ivan Lukač (slika 8) radionice iz naručivanja materijala internim

zahtjevnica u SAP-u, kako bi se na praktičnim primjerima obnovila znanja i razmijenila iskustva u primjeni internog i nabavnog materijala u procesu odlučivanja. Spomenimo samo da je od početka pilot projekta internog dijeljenja znanja održano tridesetak predavanja/radionica u kojima je sudjelovalo 700-tinjak zaposlenih. Veseli nas da je znanje prepoznato kao vrijednost koja se dijeli i prima te koja nas sve oplemenjuje i čini uspješnima u poslu kojim se bavimo. (S.Š.)



7 - Napredni Excel



8 - SAP zahtjevnice

Što je asertivnost? (1)

U posljednjih nekoliko godina sam se temom asertivnost dosta bavio na mojim seminarima iako je, moram priznati, taj pojam među ljudima izvan naše struke dosta nepoznat. Tek su rijetki sudionici ponešto znali o tome. Pa da najprije pojasnim samo značenje te riječi. U hrvatskom jeziku je teško naći odgovarajući termin za pojam asertivnost pa se rabe opisi toga pojma za svakodnevne praktične potrebe. Mogli bi to prevesti s ljubazna odlučnost, sa prodornost ili možda najtočnije sa "zauzeti se za svoja prava", neki bi čak to preveli sa pozitivna agresivnost ali mi se to baš ne čini sretno rješenje. Ili drugim riječima karakteristika asertivnog ponašanja se očituje u aktivnom branjenju svojih prava ili u odlučnoj borbi za postizanje cilja ali pod uvjetom da se ne ugrožavaju tuđa prava. Neki psiholozi asertivnost svrstavaju

po sredini između pasivnosti i agresivnosti i stoga je smatraju optimalnim načinom reagiranja/komuniciranja u socijalno frustrativnim situacijama. (Za one koji se žele detaljnije informirati o temi preporučam knjigu Majde Rijavec i Dubravke Miljković "Razgovori sa zrcalom", koje su na vrlo slikovit način približile temu asertivnosti čitateljima popularne psihologije). Da bi na primjeru pojasnio asertivnost ilustrirao to jednim svakodnevnom primjerom: Želite se izboriti za veću plaću i konačno dobivate termin za razgovor kod svojeg šefa. Reći ćete:

a) Dosta mi je toga. Prestanite već jednom omalovažavati. Želi veću plaću i to odmah!

b) Pa dobro. Znam da su teške vremena pa ću se još malo strpiti.

c) Meni jako smeta što ste nekim kolegama dali povišicu. Razumijem i današnju situa-

ciju, ali mislim da sam svojim dosadašnjim radom zaslužio povišicu!

Primjećujete potpuno različit pristup situaciji, što bi bilo još izraženije da se može i izreći a ne samo napisati. Odgovor pod a) je agresivan, odgovor pod b) je tzv. neasertivan ili pasivan dok bi odgovor pod c) bio asertivan. Govoreći tako dajemo drugima do znanja da razumijemo njegovu potrebu ili situaciju, ali da se želimo zauzeti i za sebe. Pošteno iskazujemo svoje osjećaje, svoja prava i - spremni smo na dogovor. Mnogi su ljudi tjeskobni, depresivni i nesretni iz jednostavnog razloga: ne znaju se izboriti za svoja prava. Jedan je psiholog takve osobe nazvao "previše socijaliziranim". Najviše problema ovakvi ljudi imaju kada trebaju tražiti od drugih nešto što žele ili kada trebaju tražiti da drugi prestanu činiti, nešto što im

se ne dopada. Mnogi, inače, dobro prilagođeni/socijalizirani ljudi imaju izuzetnih problema kad od drugih trebaju nešto zatražiti ili kad im smeta njihovo ponašanje. Teško im je od prijatelja zatražiti i najmanju uslugu, susjedi ih po noći maltretiraju preglasnom glazbom, poznanici im ne vraćaju stvari koje su posudili, u restoranu bez pogovora jedu jelo koje nisu naručili, satima traže nepoznatu ulicu umjesto da pitaju prvog prolaznika. Sve ovo maloprije rečeno često podsjeća na žrtve mobbinga koji je danas vrlo raširen unutar nekih kompanija, posebno onih privatnih. Jedna mogućnost obrane od mobbinga je i asertivno ponašanje odnosno asertivan način komuniciranja. Kako je ovo vrlo kompleksna tema pojasnit ću je u par nastavaka.

(Prof Ivan Ferenčak)



ULOG U ZNANJE ISPLATIVA JE INVESTICIJA

Obrazovanje dostupno svima

Nastavak ulaganja u obrazovanje zaposlenika

Podravka je nastavila s ulaganjem u obrazovanje svojih zaposlenika kroz interni natječaj kojim se pruža mogućnost dodatnog obrazovanja za zaposlenike. Riječ je o natječaju za upis na preddiplomske, diplomske i poslijediplomske studije u akademskoj godini 2013/2014.

Cilj i svrha upućivanja zaposlenika na formalno usavršavanje su građenje transparentnog sustava upućivanja zaposlenika na studij, podržavanje profesionalnog formalnog usavršavanja zaposlenika visokog potencijala te građenje sustava u kojem se naglašava očekivanje be-

nefita kako za zaposlenika tako i za kompaniju. Natječaj se odnosi na motivirane zaposlenike koju imaju najmanje četiri godine radnog staža u Podravki.

Selekcijskim procesom odabiru se najmotiviraniji pojedinci

- Prošle smo godine po prvi put odlučili upućivanje zaposlenika na formalna obrazovanja provesti kroz objavu internog natječaja. Kandidati se odabiru prema istim kriterijima što nam osigurava dosljednost, a u odabir su osim Upravljanja ljudskim potencijalima uključeni i

nadređeni te međusektorska stručna komisija koju čine stručnjaci i izvršni direktori iz različitih područja poslovanja. Na natječaj se mogu prijaviti svi zaposlenici zainteresirani za studij što osigurava dostupnost obrazovanja svima, a selekcijskim procesom odabiremo najmotiviranije pojedince pri čemu vodimo računa o potrebama kompanije za određenim profilom obrazovanja, izjavila je direktorica Upravljanja ljudskim potencijalima Jasenka Maltarić-Dujnić.

Budući da je upravo ulog u znanje, vještine i sposobnosti zaposlenika jedna od

strateških odrednica Podravke do sada se pokazalo kao isplativa investicija. Stjecanje novih znanja u Podravki je afirmirano na svim razinama, što omogućava prihvaćanje i stvaranje novih ideja te prilagođavanje promjenama. Uz prekvalifikacije, učenje stranih jezika, različite seminare, postdiplomske studije, u ovoj je godini kroz pilot projekt internog dijeljenja znanja, dan osobit naglasak prijenosu znanja unutar kompanije što je naišlo na iznimno velik interes zaposlenika.

(I.L.)



Znanje je benefit za zaposlenika i kompaniju

PODRAVSKI MOTIVI ODASLALI EUROPI KULTURNO-TURISTIČKU I KULINARSKU PRIČU

Kulinarska prijestolnica Hrvatske

Dolcela torta simbolizirala zajedništvo

Retrospektivna izložba naivnog slikara Mije Kovačića koja je u nazočnosti hrvatskog predsjednika Ive Josipovića, svečano otvorena u Galeriji grada Koprivnice, u povodu 60. obljetnice rada tog velikana naivne umjetnosti dala je poseban pečat ovogodišnjim Podravskim motivima. Izložba je privukla veliku pažnju kulturne javnosti i posjetitelja te je ubrojena u iznimna kulturna događanja u Hrvatskoj.

Novi vidici u turizmu

Predsjednik Josipović na središnjem je koprivničkom trgu obišao i štandove na kojima je izlagalo 48 autora IV i V generacije slikara naive te gosti izlagači iz Slovenije, Mađarske i Srbije, predstavivši približno 600 radova.

Njegov drugi uzastopni dolazak na Podravske motive veliko je priznanje manifestaciji koju organizira Turistička zajednica Grada Koprivnice, a kojoj je glavni sponzor Podravka. Na-

kon svečanog otvaranja predsjednik Josipović je rekao:

- Podravskim motivima se afirmira jedna vrlo specifična umjetnost, a s druge strane u Koprivnici se otvaraju novi vidici u turizmu. Nakon ulaska u EU još će više porasti značaj ovakvih manifestacija. One će biti u funkciji afirmacije naše kulture i tradicije.

Pohvale atmosferi i brojnim sadržajima

Potvrda značenja Podravskega motiva u obogaćivanju kontinentalnog turizma došla je i od Božice Lapić, zamjenice ministra turizma i Gordane Borojević, pomoćnice direktorice u HTZ. Posebno su zamijetile velik broj starih zanata koje je nemoguće naći bilo gdje drugdje u tom broju te činjenicu da je u spašavanju od zaborava TZ Grada Koprivnice oživjela preradu trstine. Pohvale su došle i kulinarским sadržajima kako onima ispred Podravske hiže u kojoj je prvi put bila



izložena starinska kuhinja u kojoj su posjetitelji upoznawali izradu tipičnih podravskih slastica i jela, tako i onima koje je osmislila Podravka.

Kulinarско bogatstvo naše zemlje

Svakako je najatraktivniji bio projekt Okusi Hrvatske u kojemu je Podravka u suradnji s Hrvatskim kuharskim savezom i renomiranim restoranima svih županija predstavila kulinarско bogatstvo naše

zemlje. Moglo se isprobati pedesetak jela među kojima neretvanski brodet, pečena raca z mlincima, gulaš od medvedja, kraljevski odrezak, dukati vesele šokice, međimurska juha, bučnica, plitvička basa i sir škripavac, čobanac, fuži s tartufima, perkelt od soma, žgvacet od boškarina, zagorski štruklji. Pretvorilo je to Koprivnicu u kulinaršku prijestolnicu Hrvatske što je u svom izravnom javljanju u specijalnoj emisiji posvećenoj



Predsjednika RH Ivu Josipovića je na svečanom otvaranju njegov domaćin predsjednik Podravke Uprave Zvonimir Mršić ponudio novim mesnim proizvodima Podravke



S Linom su mališani pjevali na engleskom i učili mijesiti tijesto



Vrhunska kulinarska ekipa za izuzetne kulinarske okuse u Koprivnici

ulasku Hrvatske u EU zabilježila i Nova TV.

Pekmez od šljiva ponosno uvodimo u EU

Atraktivna je bila i maxi palačinka koja u čast EU dosegla 280 metara - po 10 metara za svaku članicu, a koju je brojna ekipa kuhara premazala Podravkinim pekmezom od šljiva - izvornim proizvodom kojeg ponosno uvodimo u Europu. Naravno, ogromno zanimanje izazvala je i veli-

ka Dolcela torta s europskim zvjezdicama, grbom Grada i Podravke koju su na središnjem trgu u kasnim večernjim satima uoči ulaska Hrvatske u EU razrezali vodeći ljudi prijateljskih gradova Koprivnice, Domžala i Kaposvara simbolizirajući tako europsko zajedništvo. Tortu je od proizvoda Podravke izradila slastičarka Dragica Lukin -gošća iz Istre uz podršku kuhara iz hotela Picok i Podravkinog kulinartva, a radoznalo mnoštvo

građana u slast ju je pojelo za desetak minuta.

Čarobne riječi u Lino igraonici

Slasno se pojelo i oko 5000 porcija Podravkinog jegera i nove, na Podravskim motivima po prvi puta predstavljene, domaće podravske kobasice, a redovi su bili i za kanape sendviče s novim paštetama i trajnim kobasicama, Studenac mandarina grejp i gemište sa Studencem i kutjevačkom

graševinom. Posebno veselo bilo je pak u Lino igraonici gdje su mališani mijesili tijesto, te uz animatorice iz Lingua grupe učili čarobne riječi hvala, molim, izvolite, oprostite na europskim jezicima. U svakom slučaju Podravski motivi koji su ujedno bili i koprivnička proslava ulaska Hrvatske u EU, dali su posebno osmišljenu, kulturno, turistički i gastronomski bogatu sliku Hrvatske odaslanu u Europu.

(J.L.)



Izrada maxi palačinke privukla je veliku pažnju posjetitelja i medija



Okusiti što više hrvatskih specijaliteta bio je moto brojnih posjetitelja Podravskih motiva

Zajednica 100.000 registriranih korisnika

U godini kada Podravkina kulinarska web stranica Coolinarika.com obilježava svoju 10. obljetnicu, broj njezinih registriranih korisnika dosegao je 100.000.

Privučeni kvalitetnim receptima, privlačnim fotografijama hrane i prijateljskom atmosferom svakodnevno joj se priključuju deseci novih korisnika.

Na Coolinarika.com korisnici međusobno komuniciraju, pregledavaju recepte

i fotografije jela, stječu prijateljstva od kojih su mnoga prerasla iz virtualnih u stvarna. Ova stranica postala je kulinarska inspiracija, oaza za opuštanje i prilika za razmjenu kulinarskih iskustava s posjetiteljima iz čitavog svijeta.

Posjeti stranici iz cijelog svijeta

Ilustracije radi, barem jedan stanovnik svake zemlje svijeta posjetio je stranice

Coolinarike uz jedini izuzetak zemalja središnje Afrike, Kube, Sjeverne Koreje, Solomonskih otoka i Gvajane.

Coolinarika.com jedan je od najmlađih Podravkinih brandova koji tijekom 10 godina postojanja bilježi konstantan rast. Izrazito velika baza postojećih korisnika i njihovih kontakata Podravki omogućuje izravnu komunikaciju s velikim brojem svojih kupaca i potrošača.

UMAK OD RAJČICE I SARDINE

Savršen okus Mediterana

Jedan od najboljih proizvoda za kombinaciju s umakom od rajčice su sardine iz konzerve budući da su izuzetno bogate omega-3 masnim kiselinama. Sardine i umak od rajčice dvije su potpuno različite namirnice, ali zajedničkim unosom u organizam čine savršen sklad za iskorištenje svih dobiti Mediterana u laganom i ukusnom obroku.

Dugo je već poznato da rajčica sadrži snažan antioksidans

likopen koji joj uz to daje i jarku crvenu boju, a nedavno je utvrđeno da kuhana rajčica ima još jače djelovanje na organizam. Najlakši način iskorištenja svih dobiti rajčice je konzumacija umaka od rajčice. Likopen je najsnažniji antioksidans u rajčici i za optimalno ispoljavanje učinaka voli masno okruženje. Srećom, u mediteranskoj prehrani imamo širok spektar proizvoda bo-

gatih mastima, posebice "dobrim" mastima te njihovom kombinacijom s umakom od rajčice možemo učiniti zaista puno za vlastito zdravlje. Jedan od najboljih proizvoda za kombinaciju s umakom od rajčice su sardine iz konzerve budući da su izuzetno bogate omega-3 masnim kiselinama, a uz to se hrane isključivo planktonima pa ne akumuliraju teške metale poput drugih riba.

Za brz i ukusan obrok te njegov optimalan učinak na zdravlje, tjestenina sa umakom od rajčice i sardina idealna je kombinacija u ljetnim mjesecima. Kako su sardine izuzetno bogate omega-3 masnim kiselinama, unosom u organizam zajedno s umakom od rajčice, likopen se gotovo u potpunosti apsorbira te na taj način organizam do maksimuma iskorištava njegove dobiti.

Obrok s umakom od rajčice i sardinama pomaže u:

- smanjenju kolesterola i triglicerida
- poboljšanju čvrstoće kostiju
- smanjenju rizika za razvitak karcinoma
- poboljšanju rada imunološkog sustava
- zaštiti stanica organizma i DNK od antioksidativnih oštećenja
- smanjenju rizika od kardiovaskularnih bolesti

Obrok od 75 g tjestenine s umakom od rajčica i ½ konzerve sardina čini idealan ručak, jer je cjeloviti obrok koji sadrži ugljikohidrate, proteine i masti, ali i sve esencijalne vitamine i mineralne tvari potrebne za normalno obavljanje funkcija organizma i promociju zdravlja.

U ljetnim mjesecima, kada je mediteranska prehrana pod posebnim povećalom, ovakav obrok je zaista brz i jednostavan za pripremu, a savršen za zdravlje.





COOLINARIKA U RESPONZIVNOM DIZAJNU

Prilagođena prikazu na svim uređajima

Korisnici Coolinarike, koji svoju omiljenu kulinarsku destinaciju koriste putem desktop računala ili laptopa, mogu je koristiti prilagođenu na svojim mobilnim telefonima i tablet uređajima. To znači da joj mogu pristupiti putem jednako ugodnog korisničkog sučelja prilagođenog uređaju koji koriste.

Rezultat je to prilagodbe Coolinarike korištenjem responzivnog dizajna (Responsive Web Design) koji osigurava optimalno iskustvo gledanja i korištenja iste web stranice na bilo kojoj veličini ekrana uređaja, odnosno bilo kojoj rezoluciji ekrana. Coolinarika se ovime ističe kao prva regionalna web stranica usporedive veličine napravljena u responzivnom dizajnu.

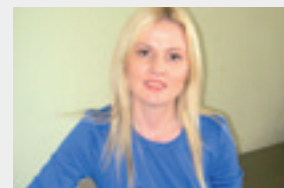
Prateći potrebe posjetitelja Coolinarike, ali i brzo rastući

globalni trend upotrebe pametnih telefona i tablet uređaja, prilagodba Coolinarike korištenjem responzivnog dizajna logičan je korak u njezinu daljem razvoju.

Posjet Coolinariki s mobilnih uređaja i tableta porastao za 270 posto

U prilog tome govori i sve veći broj posjeta Coolinariki s mobilnih uređaja i tableta. Uspoređujući svibanj 2013. s istim razdobljem prošle godine, taj porast iznosi 270 posto.

Važno je naglasiti da korisnici Coolinarike koji će joj sada pristupiti putem pametnih telefona ili tableta imaju iste mogućnosti koje su koristili i do sada (unos i pregled recepata, fotografija, komentara, sudjelovanje na forumu, kreiranje i kupnja Coolerica i mnoge druge).



IRENA JAGARINEC IŠTVANOVIĆ

Od mamine teke receptata do sveprisutne Coolinarike

Irena Jagarinec Ištvanović uspješna je u poslu, ali i u kuhinji. Ljubav prema kuhanju naslijedila je od majke Minke iz čije je teke receptata počela otkrivati čari kulinarstva. Ljubav prema kulinarstvu posebice se ojačala prije tri godine ulaskom u brak. Njezini glavni kritičari, ali i neumorni degustatori su suprug Hrvoje i sin Fran:

- Osnova mojih današnjih priprema jela su recepti s Coolinarike i tijekom sadašnjeg magisterija provela sam ispitivanja i doznala da se više od 70% ispitanika izjasnilo

da recepte crpe s Coolinarike. Dakle, od nekadašnje mamine teke receptata do danas sveprisutne Coolinarike, je i moj kulinarski put. Najviše volim spremati razne lagane salate te kolače i torte, koji su traženi na raznim dječjim rođendanima i obiteljskim okupljanjima, kaže Irena.

Također ističe kako u pripremi jela, posebice slastica koristi isključivo Podravkine proizvode dokazane kvalitete koji zapravo daju onaj dodatni "štil" više pa je i ova torta bila za prste oblizati.

(B.F.)

TORTA OD VIŠANJA

Sastojci:

6 bjelanjaka
6 žutanjaka
10 dag šećera
12 dag čokolade za kuhanje
1 prašak za pecivo
12 dag oštrog brašna Podravka
1 staklenka Podravka nadjeva od višanja
1/2 litre Dolcela šlaga 5+
Krema:
2 pudinga vanilija Dolcela
šlag 5+ Dolcela, odvojiti dvije velike žlice



gano ih umiješati špatulom). Dodajte brašno te sve zajedno izradite u glatku smjesu. Peći u kalupu promjera 26 cm koji ste prethodno namazali margarinom i lagano posuli brašnom nekih 30 - 35 minuta na 170 stupnjeva. U međuvremenu skuhaite pudinge i stavite hladiti. Kada se puding ohladi, umiješajte dvije velike žlice prethodno izmiksiranog šlaga 5+ i sve zajedno izmiješajte te stavite na prethodno ohlađeni biskvit. Biskvit prije premazivanja natopite s malo mlijeka i ruma. Na kremu stavite nadjev od višanja i na kraju sve premažite s preostalim šlagom i ukasite po želji. Dobro ohladite kolač prije posluživanja. U slast!

Preljev za biskvit:

malo mlijeka, malo ruma po želji

Priprema:

Istući bjelanjke s 10 dag šećera u čvrsti i sjajni snijeg. Posebno istući žutanjke s praškom za pecivo. Na pari otopiti 12 dag čokolade za kuhanje te je umiješati u smjesu od žutanjaka i praška za pecivo. U to dodati tučene bjelanjke (la-

Predsjednik Josipović odlikovao postrojbu 61. Lad PZO Koprivnica

Predsjednik Republike Ivo Josipović uručio je odlikovanje Reda Nikole Šubića Zrinskog pripadnicima braniteljske postrojbe 61. lakoartiljerijskog divizionu protuzračne obrane iz Koprivnice kojima ih je odlikovao za doprinos u Domovinskom ratu.

- Velika mi je čast i zadovoljstvo uručiti visoko odlikovanje cijenoj postrojbi, rekao je predsjednik Josipović na prigodnoj svečanosti podsjećajući na njezin ratni put od 21. rujna 1991., kada je ustrojen vod protuzračne obrane, te 4. listopada te godine, kad

je odlukom Glavnog stožera ustrojen 61. lakoartiljerijski divizion Protuzračne obrane iz Koprivnice.

- Prvo vatreno krštenje slijedilo je već tri dana kasnije 7. listopada, kada ste nad područjem industrijske zone omeli i otjerali neprijateljske zrakoplove koji se više nisu pojavljivali nad Koprivnicom, podsjetio je predsjednik Josipović. Istaknuo je da je postrojba prošla mnoga ratišta te sudjelovala u oslobodilačkoj akciji Oluji, gdje je, kako je rekao, dala doprinos koji je nadvisio planirane zadaće.

- Kroz vašu postrojbu prošla su 1723 pripadnika koji su dali velik doprinos obrani domovine i razvoju oružanih snaga, dodao je predsjednik Josipović. U ime odlikovane postrojbe predsjedniku Republike zahvalio je njezin ratni zapovjednik, umirovljeni pukovnik Nenad Barić, koji je rekao kako je 61. lakoartiljerijski divizion protuzračne obrane iz Koprivnice ratni put počeo "doslovce ni iz čega" do preuzimanja oružja iz vojarni jugovojске. Podsjetio je da je postrojba bila prva organizirana postrojba iz Koprivnice poslana najprije na

zapadnoslavonsko, a zatim i na druga bojišta, te je sudjelovala u oslobodilačkim akcijama Bljesku i Oluji. Svi pripadnici divizionu, njih 1723, mogu biti ponosni na prijedeni put i ostvarene rezultate, istaknuo je Barić i dodao da je postrojba tijekom rata imala veliku potporu grada Koprivnice i Koprivničko-križevačke županije te Podravke. Naime, brojni pripadnici divizionu bili su Podravkaši, a i naša tvrtka je uvelike tijekom Domovinskog rata logistički pomagala ovu odlikovanu postrojbu.

(B.F.)



Predstavnici UBIUDR-i Podravke prigodno obilježili Dan državnosti

Uoči Dana državnosti predsjednik Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke Petar Koprnič te dopredsjednici Udruge Zlatko Pavlič i Zlatko Delimar upalili su svijeće za sve poginule, nestale i umrle hrvatske branitelje iz Domovinskog rata kod spomen obilježja "Vječni plamen" u tvorničkom krugu Podravke. Osim toga, ekipa UBIUDR-i Podravke

je sudjelovala na Memorijalnom turniru branitelja u športskom ribolovu koji je organizirala Koordinacija udruga proizašlih iz domovinskog rata grada Koprivnice u spomen na pogibiju prve žrtve neprijateljske agresije s područja grada Koprivnice, pripadnika MUP-a Branka Čorka. Na turniru su Podravkaši zauzeli vrlo dobro treće mjesto.

(B.F.)



DAVOR JANJATOVIĆ UKLJUČIO SE U RAD UN-OVE HUMANITARNE ORGANIZACIJE

Motiv - izazov i humanitarni aspekt misije

Nedostaje stručnjaka i zemlji je potrebna pomoć kako bi se riješio problem gladi

Davor Janjatović svoje je dosadašnje radne uvjete zamijenio bitno drugačijom radnom atmosferom. Uključivši se u rad UN-ove humanitarne organizacije World Food Programme (WFP), prihvatio je izazov rada u Afganistanu. Na pitanje kako je došlo do suradnje s UN-ovom agencijom WFP, Davor Janjatović odgovara:

- Kao prehrambeni tehnolog pratim aktivnosti svjetskih organizacija i autoriteta na području hrane. WFP je UN-ova humanitarna agencija vezana uz glad i pothranjenost pa sam pratio i njihove aktivnosti. Navedena organizacija je otvorena ukoliko se netko želi uključiti i podržati njihov rad (donacijama, radom, znanjem ili nečim drugim). Preko njihovih stranica sam se uključio u njihov rad, ostavio svoje informacije i nakon nekog vremena su me kontaktirali.

Nekoliko riječi o agenciji...

- World Food Programme (WFP) je UN-ova humanitarna agencija koja se bavi borbom protiv pothranjenosti i gladi. To je najveća humanitarna organizacija te vrste i ima više od 12.000 djelatnika od kojih je više od 90% "na terenu". Ciljevi WFP-a uključuju spašavanje života za vrijeme kriza, pripremanje za krizne situacije i obnova nakon kriznih situacija, smanjenje kronične pothranjenosti i gladi te pojačavanje kapaciteta zemalja da same smanje problem gladi.

WFP godišnje kupuje više od 3,6 milijuna tona hrane kojom pomaže više od 90 milijuna ljudi i prisutan u više od 80 zemalja. WFP se financira donacijama država, korporacija i privatnih osoba.

Zahtjevnja misija

Budući da će vam se život znatno izmijeniti u narednom šestomjesečnom razdoblju, što vas je motiviralo da prihvatite taj izazov i koja su vaša očekivanja?

- Motiva je više: profesionalni izazov, osobni izazov te humanitarni aspekt misije u koju odlazim. Što se tiče profesionalnog izazova - problemi s kojima ću se susretati vjerojatno nisu znatno različiti od onih unutar Podravke ili bilo koje dru-

ge prehrambene kompanije (zdravstvena ispravnost i kvaliteta proizvoda, optimizacija proizvodnje, razvoj proizvoda), no navedeno ću raditi u uvjetima koji su bitno različiti od standardnih. Od klimatskih i kulturoloških razlika pa do lokalnih senzorskih preferencija i legislative. Raduje me to što ću raditi sa kolegama tehnolozima iz cijelog svijeta. S osobne strane, misija će biti zahtjevnja zbog odvojenosti od dragih osoba te zbog kompleksne sigurnosne situacije u Afganistanu. Navedeno će biti teško, no većina vrijednih stvari se ne postiže lako. Naravno, nova sredina će mi omogućiti da naučim nešto o drugim kulturama, steknem nova prijateljstva te da dobijem bolju perspektivu o duhu vremena u kojem živimo.

Cilj misije u koju ću biti uključen je pomoći ljudima Afganistana da što manje ovisu o vanjskoj pomoći. Afganistan spada u najsiromašnije zemlje svijeta, industrija (prehrambena i ostala) je gotovo nepostojeća. Ukupan službeno registrirani izvoz Afganistana (27 milijuna stanovnika) je znatno manji od npr. prihoda Podravke. Ljudi mlađi od 35 godina nisu nikada doživjeli stanje stabilnosti i mira. Stručnjaka je izrazito malo i zemlji je potrebna pomoć kako bi se riješio problem gladi i pothranjenosti. Osim problema gladi postoje i zdravstveni i drugi problemi na razini osnovne

egzistencije. Moj angažman bi trebao biti uključen u aktivnosti koje su usmjerene prema pokretanju prehrambenog sektora zemlje kako bi se u budućnosti smanjio problem gladi i pothranjenosti.

Nadam se da ću svojim radom uspjeti pridonijeti cilju WFP misije u Afganistanu i poboljšanju uvjeta života u toj zemlji. Također se nadam da će veze i znanje koju ću tamo steći biti od koristi i našoj kompaniji.

Podrška kolega iz Podravke

Koji su vaši poslovni zadaci u tom periodu?

- WFP godišnje kupuje hrane u vrijednosti većoj od jedne milijarde dolara. Moje aktivnosti će biti vezane uz P4P (Purchase for Progress) program WFP-a. To je poseban program WFP-a koji ima za cilj dati šansu malim i lokalnim proizvođačima hrane da sudjeluju u nabavnom procesu WFP-a. WFP aktivno podržava navedene proizvođače svojim znanjem vezanim uz prehranu kako bi im se olakšalo pristup tržištu. Navedeni program u Afganistanu trenutno ima u tijeku nekoliko projekata od kojih je jedan proizvodnja HEB kek-
sa (High Energy Biscuits). Trajanje moje misije bi trebalo biti šest mjeseci no navedeno može biti i kraće zbog nepredvidive sigurnosne situacije.

Imate li podršku iz kompanije i na koji će se način ova odluka odraziti na karijeru u Podravki?

- Podravka me u potpunosti podržala na mom putu i odobrila mi korištenje neplaćenog dopusta. Pozitivan aspekt vezan uz UN i svrhu misije je u sukladnosti s društvenom odgovornošću kompanije. Kolege i pretpostavljeni (iz poslovnog i privatnog života) života su mi odobrili odlazak pod uvjetom da "čuam glavu". Kao što znamo, Podravka trenutno prolazi kroz velike promjene i teško je predvidjeti budućnost. Moje obaveze preuzeo je kolega Dražen Jalšovec kako bi se poslovni procesi mogli odvijati neometano. U svakom slučaju, zahvalan sam kompaniji što mi je odobrila korištenje neplaćenog dopusta, a po mom povratku ćemo vidjeti što me čeka dalje. (I.L.)



Kolege su Davoru Janjatoviću "odobrile" odlazak pod uvjetom da "čuva glavu"

NAKON DESET GODINA PONOVO ODRŽAN
DAN POLJA PŠENICE

Sudionici obišli pokusno polje

U organizaciji Razvoja poljoprivrede Podravke, ponovo nakon deset godina, u lipnju je održan Dan polja pšenice.

Dan polja pšenice je edukativno-promotivna manifestacija čiji je osnovni cilj upoznati lokalne proizvođače pšenice s dostignućima u razvoju tehnologije proizvodnje naše najvažnije krušarice posebice s aspekta sortimenta i uspješne zaštite od bolesti. Manifestacija se sastojala iz dva dijela, stručnog skupa koji je održan u Hlebinama te obilaska pokusnih i proizvodnih površina kraj Sigeca.

Na stručnom su skupu predstavnici domaćih selekcijskih kuća BC Instituta za oplemenjivanje i proizvodnju bilja iz Zagreba, Poljo-

privrednog instituta Osijek, Agrigenetics-a Osijek, Jost sjeme-istraživanja Križevci i Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu te stranih tvrtki Syngenta i RWA predstavili svoje oplemenjivačke programe te upoznali sudionike sa svojim novim sortimentom pšenice.

Po završetku stručnog skupa stotinjak sudionika obišlo je pokusno polje na kojem je zasijano tridesetak uglavnom najnovijih sorti pšenice te postavljen pokus s nekoliko kombinacija fungicida namijenjenih suzbijanju bolesti lista i klasa pšenice.

I ova manifestacija vid je sustavne brige Podravke oko edukacije lokalnih poljoprivrednika koji imaju ugovorenu proizvodnju pšenice za Podravku. (Z.M.)



Dan polja pšenice 2013. godine



PREDSTAVLJEN DIO ISTRAŽIVAČKOG PROGRAMA

Dan otvorenih vrata Razvoja poljoprivrede

U okviru projekta Dijelimo znanje u lipnju je održan Dan otvorenih vrata Razvoja poljoprivrede tijekom kojeg su djelatnici službe Razvoj poljoprivrede kolegama drugih službi sektora Istraživanja i razvoj predstavili dio istraživačkog programa koji provode na pokusnom polju na Danici.

Nove sorte i tehnološka rješenja

Pokusno polje je poligon na kojem se testiraju nove sorte i tehnološka rješenja u proizvodnji povrća prije njihovog uvođenja u širu proizvodnju te se obavlja oplemenjivačko selekcijski rad i proizvodnja predosnovnog sjemena ko-

jim se kasnije zasnivaju sjemenski usjevi.

Uzorci se prerađuju u poluindustrijskom laboratoriju

Nakon berbe i analiza pokusa s graškom, na pokusnom polju slijedi berba mahuna te vađenje cikla. Uzorci novog sortimenta zajedno s uzorcima standardnih sorti iz proizvodnje prerađuju se u poluindustrijskom laboratoriju Istraživanja i razvoja te se nakon degustacija finalnih proizvoda i ocjene podataka gospodarskih svojstava dobivenih s pokusnog polja odlučuje koji će se sortiment uvesti u proizvodnju. (Z.M.)



PODRAVKIN
RESTORAN

Jelovnik za kolovoz

19.08. ponedjeljak

Fino varivo, kobasica, desert

20.08. utorak

Umak bologneze, tijesto
špageti, salata

21.08. srijeda

Pohana svinjetina, pirjano
povrće, salata

22.08. četvrtak

Pečena piletina, hajdinska
kaša, salata

23.08. petak

Ćufte u rajčici, pire krumpir,
desert

26.08. ponedjeljak

Vojnički grah, salata

27.08. utorak

Pileći paprikaš tijesto, salata

28.08. srijeda

Dalmatinska paštica,
salata

29.08. četvrtak

Đuveđ, rizi-bizi, salata

30.08. petak

Pohani oslić, kelj na lešo,
salata

NADNASLOV

Podravka otkupljuje pšenicu po 1,05 kuna

Podravka je počela 8. srpnja s otkupom pšenice u silos te on radi od 0 do 24 sata. U Novigradu Podravskom prijem pšenice u polog odvija se svakodnevno od 7 do 18 sati, osim nedjelje. Ovogodišnju proizvodnju pšenice Podravka je ugovorila sa svojim kooperantima na 2.800 hektara te tu proizvodnju kreditirala s oko 5 milijuna kuna (sjeme, gnojivo, zaštita).

Iz te proizvodnje planira se otkupiti oko 14 000 tona pšenice. Isto tako, svi proizvođači koji nemaju ugovor s Podravkom mogu dovesti pšenicu u naš silos koju ćemo otkupiti po istim uvjetima. Cijena pšenice utvrđuje se za kilogram pšenice standardne kvalitete (hektolitarska masa 76 kg., vlaga 13,5 posto i primjesa 5 posto) i iznosi 1,05 kuna za kilogram. Za razliku od prijašnjih godina Po-

dravka poljoprivrednicima neće obračunavati troškove otkupa.

- Na našem poslovnom području očekuje se rekordna proizvodnja pa se nadamo, bez obzira na veliki broj otkuplivača, da ćemo otkupiti planirane količine. Loši vremenski uvjeti za nekoliko su dana odgodili početak ovogodišnje sezone. Ovo nam je prva sezona u EU, a otkupna cijena odraz je situacije na našem i okolnim tržištima, ističe direktor službe Nabave primarnih sirovina Zlatko Đeleković.

Kvaliteta pšenice je po mjerenim parametrima vrlo dobra, a konačnu ocjenu kvalitete dat će naši stručnjaci nakon što se završe sve analize.

I ono najzanimljivije poljoprivrednicima - isplata pšenice je u roku od 10 dana.

(B.F.)

Otkup svježe industrijske jabuke

Podravka d.d. će za potrebe svoje Tvornice Voća otkupljivati svježe industrijske jabuke.

Otkup počinje 19.08.2013. i trajat će do otkupa potrebnih količina.

Prijem jabuke odvija se svakog dana (osim

subote i nedjelje) od 07.00 do 14.00 sati.

Cijena 0,65 kn/kg dovezeno i istovareno u krugu Tvornice Voće.

Plodovi moraju biti čisti, zdravi i bez stranih primjesa. Truli i natruli plodovi neće se preuzimati.

Plaćanje u roku 60 dana preko štedne knjižice ili tekućeg računa otvorenog u Podravskoj banci.

Za sve dodatne informacije obratite se na telefon 048 653 121 ili 048 651 332.

Otkup svježe šljive

Podravka će za potrebe svoje Tvornice Voća otkupljivati svježu šljivu Bistricu i sorte slične Bistrici.

Otkup počinje 19.08.2013. i trajat će do otkupa potrebnih količina.

Prijem šljive odvija se svakog dana (osim subote i nedjelje) od 07.00 do 14.00 sati.

Cijena 2,30 kn/kg dovezeno i istovareno u krugu Tvornice Voća. Različite sorte moraju biti odvojene. Plodovi moraju biti čisti, zdravi i bez stranih primjesa. Truli i natruli plodovi se neće preuzimati.

Suha tvar mora biti minimalno 18% (moćuća provjera uzoraka prije dovoza u

Tvornici Voće), ako je suha tvar niža od tražene, šljiva se neće preuzeti. Plaćanje u roku od 60 dana preko štedne knjižice ili tekućeg računa otvorenog u Podravskoj banci.

Za sve dodatne informacije obratite se na telefon 048 653 121 ili 048 651 332.

JUNIORSKO EUROPSKO
PRVENSTVO U ŠAHU U
MARIBORU

Boje hrvatske reprezentacije branili mladi igrači ŠŠK Podravka

Na šahovskom juniorskom prvenstvu Europe održanom sredinom srpnja u Mariboru boje hrvatske reprezentacije branila su i dva člana Šahovskog športskog kluba Podravka. Turnir je trajao sedam kola sa po 4 ploče po ekipi.

Na drugoj ploči nastupio je aktualni juniorski prvak Hrvatske, Koprivničanac Jurica Srbiš i sa 4,5 bodova iz 7 partija ostvario jako dobar rezultat. Na 4. ploči sa solidnim rezultatom od 3,5 bodova iz 7 partija nastupio je drugi Podravkaš u hrvatskim redovima Matija Ostović. Hrvatska je u 1. kolu krenula odlično odigrajući s 1.nositeljem i prvakom turnira Poljskom 2:2.

Mladi reprezentativci nastupili su i dalje s dobrom igrom pobijedivši Austriju i Sloveniju. Ipak, u zadnjem kolu kao u trileru gube praktički dobiveni meč sa Švicarskom i brončanu medalju. Time su na kraju osvojili četvrto mjesto iza prvaka Poljske, viceprvaka Švicarske i trećeplasirane Češke.

Za hrvatsku vrstu nastupili su još Matej Blažeka iz Zagreba na 1. ploči i Toni Petrušić iz Zadra na 3. ploči. (H.M.)



Preuzeto sa
Šahohlačnik CHESS Galleries

NOVA PRVENSTVENA SEZONA SLAVEN BELUPA

Do rezultata samo uz veliko zalaganje

U novu prvenstvenu sezonu Slaven Belupo je krenuo s niz igračkih promjena i novim trenerom Ivanom Katalinićem, koji je vođenje koprivničkog prvoligaša preuzeo odmah na početku priprema. Farmaceuti su tijekom pripremno razdoblja odigrali nekoliko prijateljskih utakmica na kojima je Katalinić uvijek bavio ekipu i tražio najoptimalniju jedanaestoricu za susret u gostima kod Splita. Uoči odlaska u Split Katalinić je izjavio:

Utakmica sa Splitom trebala bi pokazati što smo do sada učinili i koliko smo spremni za natjecanje koje nas očekuje. Nas bi zadovoljio svaki pozitivan rezultat do kojeg možemo doći samo uz veliko

zalaganje i borbenost u što ne dvojim kad je u pitanju naša momčad.

No, Split je u posljednjoj utakmici 1. kola nove sezone Prve lige na Parku mladeži svladao Slaven Belupo rezultatom 2:1. Domaći su prikazali bolju igru i stvorili znatno više prilika, a Slave naše je u igri držao odlični vratar Rodić koji je, između ostaloga, obranio i jedanaesterac.

Gosti iskoristili propust obrane domaćina

Priliku za popravak dojma Slavenaši su imali u 2. kolu kada su na koprivničkom Gradskom stadionu ugostili ekipu Hrvatskog dragovoljca gdje se okupilo oko 1.500

gledatelja. Gosti su povelili pogotkom Jazvića, potom je izjednačio Purić, a vodstvo za 2:1 je rezultat lijepe kombinacije Glavice i Čovića. I kada je već izgledalo da sva tri boda ostaju u Koprivnici, gosti su iskoristili još jedan propust obrane domaćina i vrlo sretno došli do izjednačujućeg pogotka u sudačkoj nadoknadi vremena za konačnih 2:2. Osim gubitka dragocjenih bodova zabrinjava i činjenica da je vratar Rodić u nekoliko navrata sigurnim intervencijama držao Slaven u igri te bio ponajbolji igrač utakmice. U idućem kolu Slaven Belupo gostuje kod uvijek neugodne ekipe zagrebačke Lokomotive.

(B.F.)



OBRATITE POZORNOST NA NEKOLIKO STVARI I NESMETANO UŽIVAJTE U GODIŠNJEM ODMORU

Izbjegnite ljetne opasnosti

Bez obzira na to kako ga provodili, godišnji odmor svi s nestrpljenjem iščekujemo. Obično prođe prebrzo, a uvijek postoji mogućnost da neki nesretni događaj u potpunosti izbriše sve lijepe trenutke kojima smo se toliko veselili.

Ljeto je pravo vrijeme za odmor i uživanje, no ima ono i svoju drugu stranu, u kojoj krije brojne opasnosti na koje ni u kom slučaju ne smijemo zaboraviti. No, bez brige, kako biste nesmetano uživali u godišnjem odmoru, dovoljno je obratiti pozornost na nekoliko stvari.

Sunce

Iako velikom broju ljudi odgovara izlaganje sunčevim zrakama, posebno nakon dugotrajnih i tmurnih jeseni i zima, mnoštvo opasnosti vreba od neprimjerenog izlaganja suncu posebno na moru.

Moguće akutne i koronične posljedice izlaganja sunčevom zračenju su:

- Crvenilo kože, opekotine, solarni dermatitis (kožna alergija na sunce), solarna urtikarija
- Toplotni udar, sunčanica
- Dehidracija
- Tumori kože posebno opasan maligni melanom koji je u porastu posljednjih godina

Terapija: Bevital Sun, Floceta gel, Ice pus gel, Belodin tbl.

Herpes

Slabljenje obrambenog sustava zbog sunca može dovesti i do aktiviranja virusa herpesa. Ukoliko ste skloni izbijanju herpesa, pred odlazak na godišnji ne zaboravite uzeti lijek.

Terapija: Herplex krema

Njega kože

Ljeti se koža jače masti pa imate li zbog toga problema, koristite peeling za lice i tijelo jedan ili dva puta tjedno kako biste skinuli odumrle stanice te spriječili gljivičnu bolest



koja se može javiti u obliku tamnih ili svijetlih mrlja.

Izbjegavajte sve masno, pogotovo u njezi lica te radije koristite blaža hidratantna sredstva. Ulje ni u kom slučaju nemojte upotrebljavati, posebno ne kao zaštitni faktor.

Kod iritacije kože koristite aloe vera gel ili sprejeve s mineralnom vodom. Također izbjegavajte operacije pred ljeto, jer mogu nastati jače ili svijetle pigmentacije.

Terapija: Bevital dražeje

Utanjanje

Poseban oprez je potreban od utapanja jer epidemiološki podaci nisu ohrabrujući. Godišnje diljem svijeta pogine 150.000 ljudi od posljedica utapanja (u moru, slatkim vodama, bazenima), što je uistinu respektabilna brojka. Veći je broj muških utopljeni-

ka sa omjerom 4:1 (muškarci: žene), a najrizičnija životna dob je do 4 godine života te kod mladih odraslih osoba od 15-24 godine života. Roditelji neka drže djecu "na oku", mladi neka izbjegavaju vratolomije na plažama, a odrasli i stariji koji obolijevaju npr. od kardioloških, neuroloških, bolesti, dijabetesa i slično, preporuča se ne udaljavanje od obale, odnosno plivanje u dubini čije se dno može dohvatiti nogama.

Ubodi

Boravak na moru i u prirodi donosi i druge opasnosti, poput uboda insekata (npr. ose, pčele, paukovi, komarci), susreta i opekline od meduza, uboda od morskih ježeva i nekih vrsta riba. Kukci svojim danonoćnim ubodima mogu uzrokovati neugodan, manje ili više izražen osjećaj boli, la-

gani ili snažan svrbež, te veće ili manje otekline, a nerijetko i alergijske reakcije, te ozbiljna oštećenja kože koja mogu rezultirati različitim infekcijama. Potreban je stoga oprez, posebno kod djece.

Terapija: Floceta gel, Belodin tbl.

Ljetne zarazne bolesti

Bez obzira ljetujete li u kultiviranom području ili ste izabrali neku egzotičnu zemlju s niskim higijenskim uvjetima, kada je riječ o hrani i vodi za piće treba biti više nego oprezan. Različiti mikroorganizmi koji se razvijaju u pokvarenoj hrani ili vodi mogu izazvati akutne crijevne zaraze praćene proljevom, povraćanjem, glavoboljom, bolovima u trbuhu, visokom temperaturom i općom slabosti.

(www.zdravobudi.hr)

Sjedeli smo u birtiji, moj prijatelj i ja. Preko puta nas su sjedela dva stara ofucana pijanca. Kažem ja svom prijatelju:

- "Takvi ćemo biti i mi za deset godina."

A kaže on meni:

- "To je ogledalo, konju jedan!"



Jednom je ženska moždana stanica zabunom došla u mušku glavu. Gledala je okolo i osvrta se po muškoj glavi, ali bila je prazna.

- "Hej, ima li koga ovdje?" - vikala je ona. Počela se već zabrinjavati i osvrutati se, malo je jače zavikala.

- "HEJ, postoji li ovdje koja živa stanica u mozgu, javite se!!!!?"

Nitko nije odgovarao, već se počela osjećati jako usamljeno i pokušala je i posljednji put jako zavapiti... - "Hej, ima li uopće koga ovdje??!!!"

Napokon je čula glasić, vrlo udaljen od nje kako govori: - "Mi smo svi dolje! Dolje!"



Zauzet muški WC i Crnogorac uđe u ženski. Naide žena i vikne:

- "Ujuj!!!"

A Crnogorac kaže:

- "Ne boj se jadna, držim ga ja."



Došla tetka rođaku na Cetinje i pita ispod terase: - "Oću li stepenicama?"

Rođak odgovara: - "Ne tetka, no će zgrada čučnut!"



Ubio Crnogorac ženu poslije 35 godina braka. Na suđenju pita ga sudija:

- "Pa dobro, što ste to uradili baš sada nakon toliko godina, a ne nekada ranije?"

- "Malijenost, družesudija. Sve danas ću, sutra ću i nikako..."

Momak pita djevojku u sveučilišnoj knjižnici: - "Mogu li sjesti pokraj tebe?"

Djevojka odgovori poprilično glasno: - "Ja ne želim spavati s tobom!"

Svi u knjižnici se zabulje u momka što je uistinu bilo neugodno. Nakon par minuta, djevojka priđe tiho momkom stolom i reče:

- "Ja studiram psihologiju, i ja znam što muškarci misle. Pretpostavljam da ste se osjećali neugodno, zar ne?"

Momak tada viknu: - "500 dolara za jednu noć? To je previše!"

Svi ljudi u knjižnici pogledaše djevojku u šoku. Na to joj momak šapnu u uho: - "Ja studiram pravo i znam kako zaribati ljude."



Kaže Mujo Hasi:

- "Moj stariji sin potpuno slični mene!"

- "To je zbog utjecaja genetskog faktora!"

- "A, zašto onda mlađi slični susjeda?"

- "E, to ti je zbog utjecaja sredine!"

Dođe Mujo kući i uhvati Fatu u krevetu sa najboljim jaranom. Ne trepnuvši, izvadi pištolj i ubi ga. Kaže Fata:

- "E moj Mujo, ako ti ovako nastaviš, izgubit ćeš sve jarane!"



Imao Mujo malu firmicu i jave mu iz firme za koju je nešto sitno radio da su mu napokon platili račun. Zovne on bankarsku službenicu u 8 ujutro i pita:

- "Dobro jutro, Mujo ovdje, jesu mi legle pare na račun?"

Bankarska službenica provjeri u računalu i potvrdi:

- "Jesu, gospodine Mujo!"

I zove Mujo svaki sat do kraja radnog vremena i isto pita:

- "Dobar dan, Mujo ovdje, jesu mi legle pare na račun?"

Iznervirana službenica banke u 4 poslijepodne nakon desetog poziva se izdere na telefon:

- "Jesu Mujo, pa rekla sam ti već deset puta! Nemoj biti dosadan!"

Mujo se veselo nasmije i odgovori:

- "To ja samo da vidite kako je nama kad nas zovete za kredit!"

Razgovaraju dvije prijateljice: - "Ne mogu vjerovati da si se udala za tog starca!"

A druga će:

- "E, draga moja, kad uzmeš lov, ne gledaš koje je godine štampana."



Došao Mujo na blagajnu i plaća s karticom. Kaže mu blagajnica sad ukucajte pin i enter. Kaže Mujo: - "Znam koji je pin ali ne znam koji mi je enter."



Otišao Slavonac kod doktora, kaže ne vidi ko prolazi sa druge strane ulice, sve mu mutno u očima. Kaže doktor, posle urađenih analiza: - Loši su ti rezultati, holesterol, šećer, krvna slika... ništa ne valja. Morat ćeš da pri-paziš na ishranu, manje slanog, masnog, kobasica, slanina, slatkog, vina, rakije, piva...

Razmisli Slavonac pa odluči:

- Znae što doktore, kad ja malo bolje razmislim, baš me briga tko prolazi s druge strane ulice.



PETAR	?	BRSTOM POJESTI	ZABAVNI PARK U BEČU	RITI, KOPATI KROZ ZEMLJU	SPISATELJICA BRILIĆ MAŽURANIĆ	MORSKA UVALA	ŽENSKO IME ACA				
BILJKA PO KOJOJ KOPRIVNICA NOSI IME											
PJEVAČICA JAZZA TAMARA											
SKANDALI, AFERE											
NEODLAZAK											
KVAR, ŠKODA						AMPER MARKA TINTE I TONERA					
ČEŠKI FILMSKI REDATELJ MENZEL					ENERGIJA PROSTORIJA U KUĆI		GORJE U AZIJI	TIP PRO- GRAMA ZA KOMPIJUTOR	PJEVAČ RAHIMOVSKI	PLADANJ	PODRAVSKI DIGANI KOLAČ
ANTE TOMIĆ			STJEPAN HORVAT	PJEVAČ TEDI MOTORNJA BARKA							
OBRTNIK KOJI PIŠE NATPISE											
AUSTRIJA		MORSKA ŽIVOTINJA GRADIĆ NA DUNAVU									
SLOVENSKO JOŠ			UZAK, VITAK TURSKI NOVCI						UZVIK EH TREĆA POTENCIJA		
ZIMSKI TOR					NOVI SISAČKI TJEDNIK	JEKA, ODJEK GORNJI ČISTI ZRAK				SLOŽENO SLOVO TEGLENICA	
GRAD U EUROPSKOJ TURSKEJ JEDRENE						RUDAČA, MINERAL KOMPIJUTOR- SKI POJAM					
POSJETIOCI, GOSTI								ULICA U KOPRIVNICI PRKOS			
NAPADI NA ŽIVOT POLITIČARA									RADIJ GRAD TRAMINCA		
					NOVČANE ISPLATE VLASNIKU UGRUŠAK						MJERA JAKOSTI BENZINA
TONA					VRSTA MARGARINA KONJSKI POVODAC						
RUTENIJ						MILOVKA, PRAŠAK DONJI DIO					
ENGLJSKI STAR, VREMEŠAN								PRIČA O BOGOVIMA TITO STROZZI			
ODIJELO, ODJEĆA POPOVA											
JEDAN OD BONDOVA, PIERCE											



Nagrada u Jasninim rukama

Čestitamo novoj dobitnici u našoj nagradnoj igri. Pojam LINO FRUTOLINO uspješno je odgonetnula Jasna Golubić i pri tome osvojila poklon paket Podravkih proizvoda. Ispravnost izvlačenja pratila je tročlana komisija, a vas pozivam da se zabavite rješavajući križaljku i dobiven odgovor i tražene podatke pošaljete na ispunjenom kuponu na adresu List Podravka, Kolodvorska bb, s naznakom ZA NAGRADNU KRIŽALJKU.

Kupone možete slati do 19. kolovoza kada ćemo doznati ime novog dobitnika nagradne križaljke. Želimo vam dobru zabavu i sreću u sljedećem izvlačenju! (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: _____



Ručak na vidiku

Mediteranska rapsodija

Sastojci za 4 osobe

50 ml SMS ekstra djevičanskog maslinovog ulja
60 g luka
1 Podravka pasirana rajčica (500 g)
2 limenke Eva tuna fileta u biljnom ulju (2x 115 g)
50 g SMS crnih maslina
1 žlica kapara
1 žličica Vegete bilje Mediterana mix
1 žličica šećera
100 ml bijelog vina
sol, papar
350 g Podravka špageta
naribani ovčji sir ili parmezan

Priprema

U tavi na lagano zagrijanom ulju popecite nasjeckani luk. Nakon toga dodajte pasiranu rajčicu. Kad prokuha, dodajte šećer i Vegetu bilje Mediterana mix. Zalijte vinom i ostavite da lagano prokuha. Dodajte ocijeđenu tunjevinu, masline, kapare, popaprite i po potrebi posolite. Špagete skuhaite u većoj količini kipuće blago posoljene vode, a zatim ih ocijedite. Kuhane špagete prelijte pripremljenim umakom, pospite naribanim ovčjim sirom, ukasite listićima bosiljka i poslužite.

Vrijeme pripreme: 15 minuta
Složenost: jednostavno



Svaki dan potražite novi ljetni recept na www.podravka.com