

PODRAVKA

Broj 2001
Listopad 2013., godina 51.
List dioničkog društva
"Podravka" Koprivnica



Jedinstvena i lijepa
tradicija se nastavlja

NOVO!

PODRAVKA

Lino[®]
čoko drink

*Za zdravi srk
i čoko brk*

30 g GRATIS



svijet super zabave čoka ta na
WWW.LINO.EU

Popij Lino Čoko drink srk i izreži svoj čokoladni brk!



Poslikaj se sa brkom i
Lino Čoko drinkom



Potražite nas na
Lino



4 2. MEĐUNARODNA KONFERENCIJA "ZNAJJE U FOKUSU"



8 TRADICIONALNO DRUŽENJE UMIROVLJENIKA I OBLJETNIČARA



11 PODRAVKA NA ANUGI



33 PODRAVKINI STRIJELCI PRVACI DRŽAVE



15 LJETO S PODRAVKOM U MAĐARSKOJ



18 SAJAM POSLOVANJA

Poštovane Podravkašice i Podravkaši, od zadnjeg broja naših novina do danas dogodile su se brojne stvari u našoj kompaniji koje smo pokušali manje-više sve staviti u ovaj broj novina. Dva događaja zaslužuju posebnu pažnju i oni su zapravo okosnica kako i kamo bi trebali ići. Održan je jedinstven i lijep tradicionalan susret umirovljenika i obljetničara, a nedugo nakon toga značajna Međunarodna konferencija "Znanje u fokusu" na kojoj su zapravo prezentirani modeli modernog i učinkovitijeg vođenja kompanije. E, upravo spoj tradicije, mudrosti, iskustva sa modernom tehnologijom dobitna je formula uspješnosti Podravke u budućnosti. Činjenica je da smo kompanija sa srcem koja u svim društvenim segmen-

tima želi da bude među boljima, ako ne i najbolja. Volje, entuzijazma, znanja i htijenja ima u nama, možemo reći čak i motiva jer nije sve u plaći, ima nešto kod ljudi što je čak veći zamašnjak od novca, a to je - inat. No, problem je u tome kako taj inat, prkos, volju i htijenje pravilno usmjeriti i izvući maksimum za sebe kao radnika Podravke i kompaniju. U tom kontekstu bi trebali svi mi više poraditi, a to znači više se družiti, izmjenjivati iskustva, poslušati stare (po stažu) Podravkaše i iz toga kolopleta znanja, iskustva i mudrosti izvući ono najbolje. To je dobitna kombinacija za Podravku i Podravkaše. Godi pročitati kako Podravkaši iz naših internacionala, posebice Poljske i Mađarske su ubacili u petu brzinu te aktivno

odrađuju prodajno-marketinške akcije u cilju bolje zastupljenosti naših proizvoda na policama inozemnih trgovačkih lanaca. Također, kroz te akcije stvaraju se i nove ideje pa je tako u Mađarskoj predložen novi proizvod - Ajvar s namazom od tune.

Na kraju, lijepo je vidjeti da se naš nogometni klub itekako probudio. U zadnja tri kola Franta i njegovi igrači su osvojili 7 bodova. - Želja mi je vratiti ovaj klub u mirne vode koje je on svojim dugogodišnjim ulaganjima zaslužio - najavio je Franta preuzimajući Slaven Belupo te razuvjerio sve "nevjerne Tome" koji nisu vjerovali u njega i ekipu. Dečki su pokazali kako se igra i bori za svoj klub.

(Uredništvo)

U PODRAVKI ODRŽANA 2. MEĐUNARODNA KONFERENCIJA "ZNANJE U FOKUSU"

Promoviranje izvrsnosti u poslovnom okruženju

Informatizacija je omogućila uklanjanje prostornih barijera u transferu znanja

Drugu godinu zaredom Podravka u suradnji s domaćim i stranim partnerima iz poslovne i akademske zajednice organizirala je poslovnu konferenciju o primjeni e-učenja u poslovnom okruženju.

Podravka je nastala na znanju brojnih generacija Podravkaša

Konferenciju je uvodnim izlaganjem o važnosti cjeloživotnog učenja otvorio predsjednik Uprave Podravke, ujedno i domaćin konferencije, Zvonimir Mršić. Mršić je naglasio kako je Podravka upravo nastala na znanju brojnih generacija Podravkaša te kako ova kompanija značajna sredstva ulaže u razvoj vlastitih kadrova te je pokrenula, između ostalog, i vlastiti interni program dijeljenja znanja među zapo-

slenicima. Nakon Zvonimira Mršića za govornicu je izašao Ivica Mudrinić, predsjednik Uprave Hrvatskog telekoma koji je održao prezentaciju na temu Znanje-resurs koji se ne troši.

Glavni cilj e-learninga je promovirati izvrsnost i inovativnost u korištenju novih tehnologija

Svoje obraćanje brojnim sudionicima konferencije zaključio je riječima kako je danas za postizanje snažnije konkurentnosti ključno pronaći, preuzeti i primijeniti znanje iz bilo kojeg teritorijalnog područja što je zapravo informatizacija i omogućila uklanjanjem prostornih barijera u transferu znanja. Specifičnost konferencije jest da je usmjerena na primjenu e-learninga isključivo

u poslovnom okruženju, a glavni cilj je promovirati izvrsnost i inovativnost u korištenju novih tehnologija. Sudionici konferencije upoznati su s konceptom e-learninga, trendovima u svijetu kao i mogućnostima korištenja, a posebna vrijednost konferencije su studije slučaja na kojima su prezentatori iz različitih hrvatskih kompanija iznijeli svoja iskustva s e-learning projektima.

Veliki interes sudionika izazvala je panel rasprava

U okviru konferencije održane su brojne radionice s područja implementiranja i primjene e-learning tehnologije, a sudionici su imali prilike vidjeti i najnovije alate i e-learning sadržaje te ih samostalno isprobati. Veliki interes

sudionika izazvala je panel rasprava u kojoj su sudjelovali Predrag Pale sa zagrebačkog FER-a, Marin Mlinarić iz Philip Morrisa, Zoran Jančić iz Algebre, Tomislav Bišćan iz Cognite te Snježana Šlabek i Ivan Bedi iz Podravke. Panelom, kojim je moderirao Marko Rakar, zainteresirani su imali priliku riješiti svoje nedoumice oko mogućnosti e-learninga i to u direktnom kontaktu sa stručnjacima koji imaju bogato iskustvo implementiranja i primjene e-learninga u manjim i većim tvrtkama.

Na konferenciji je premijerno korišteno AuResS (Audience Response System)

U nastojanju da i sama konferencija "Znanje



**Zvonimir Mršić:
Podravka ulaže
značajna sredstva
u razvoj vlastitih
kadrova**

Konferenciju je otvorio predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić



Veliki broj sudionika okupio se na konferenciji

u fokusu" ima znanje u svom fokusu te da se e-učenje proširi i na samu konferenciju, veliki je trud uložen u inoviranje načina rada konferenci-

je, a omogućena je i posebna interaktivnost tijekom cijele konferencije.

Na konferenciji je premijerno korišteno AuResS (Au-

dience Response System) programsko rješenje kojim su svi sudionici konferencije mogli odgovarati na pitanja predavača, odnosno putem

svojih mobilnih telefona postavljati tekstualna pitanja ili sudjelovati u takozvanom "brainstormingu".



Ivica Mudrinić i Zvonimir Mršić



Održane su brojne radionice...



...i panel diskusije



Bilo je živo i u stankama konferencije

Antonija Bralić i Goran Popović dobitnici stipendije Zaklade "prof. Zlata Bartl"

Vrijedi istaknuti kako su sudionici konferencije uplatom kotizacije pomogli školovanje studenata u sklopu Zaklade "prof. Zlata Bartl" kojoj je svrha promicanje i poticanje stvaralačkog i inovativnog znanstveno-istraživačkog rada među visokoobrazovanim mladim ljudima. Zaklada "prof. Zlata Bartl" nedavno je raspisala i istoimeni natječaj "Znanje u fokusu" za dodjelu dviju stipendija mladim i inovativnim ljudima koji imaju interes za e-learning te su spremni predstaviti koncept idealan za izradu e-tečaja. Stipendije su dodijeljene upravo na održanoj e-learning konferenciji, a ovogodišnji dobitnici stipendije u iznosu od 17.500,00 kuna su Antonija Bralić, studentica Ekonomskog fakulteta u Splitu te Goran Popović, student zagrebačkog Fakulteta elektronike i računarstva. Osim njih, programski od-



Antonija Bralić i Goran Popović dobitnici stipendija od 17.500 kuna

bor konferencije nagradio je još četvero studenata sa po 5.000,00 kuna za poseban doprinos konferenciji i kvalitetu radova. Svim nagrađenim studentima dodijeljeni

su mentori pod čijim će vodstvom realizirati svoj koncept te ga prezentirati na trećoj e-learning konferenciji u Podravki koja će se održati sljedeće godine.

Bogata i raznovrsna ponuda Podravkinih delacija

Pomno planirana i organizirana konferencija od strane Podravkinih Ljudskih potencijala ništa nije prepustila slučaju pa su tako, između ostaloga, sudionici konferencije imali prigode probati proizvode naše tvrtke kroz brojna jela. Počelo je doručkom pod nazivom "Lino - prirodno i fino", potom je organiziran ručak "Od srca srcu" te slatka kolekcija Dolcela "U okusu je tajna". Na kraju konferencija je završena cocktail-partyem u Pivnici Kraluš pod nazivom "Okusi za sve jezike". Ne treba naglašavati kako su sudionici konferencije bili ugodno iznenađeni pripremljenim delicijama te oduševljeni kvalitetom Podravkinih proizvoda. (P)



Raznovrsna punuda delacija



DELEGACIJA AGROKORA PREDVOĐENA
IVICOM TODORIĆEM POSJETILA
PODRAVKU

Još bolja suradnja Podravke i Agrokora

U Koprivnici je održan sastanak vodećih ljudi Podravke i Agrokora na čelu sa Zvonimirom Mršićem i Ivicom Todorićem. S obzirom da je riječ o dva velika partnera, razgovaralo se o mogućnostima dodatnog unapređenja dosadašnje uspješne poslovne suradnje. Zaključeno je kako postoje razna područja kao i zajednički interes za proširenje suradnje. Dosađajna poslovna suradnja ove dvije renomirane kompanije odvijala se, između ostalog, u segmentu trgovine i proizvodnje. (P)

RUSKI STRUČNJACI POSJETILI PODRAVKU

Rusko tržište važno za Podravku

U organizaciji "Pastukhov State Academy of Industrial Management", Podravku je posjetila grupa stručnjaka iz Rusije. Grupa sasavljena od menadžera kvalitete u svojim organizacijama, liječnika, glavnih menadžera te fakultetskih profesora Podravku je posjetila kako bi se bolje upoznala s funkcioniranjem sustava upravljanja u Podravki te radi razmjene znanja i iskustva. Domaćini gostima bili su predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić, direktorica sektora Istraživanje i razvoj Jasmina Ranić, direktorica Upravljanja ljudskim potencijalima Jasenka Maltarić Dujnić, direktor službe Poslovna kvaliteta Damir Kukec, voditeljica sustava sigurnosti hrane Nina Puhač Bogadi te direktor upravljanja sustava kvalitete Belupa Igor Kalčić. - Podravka dosad nije dovoljno ulagala u komunikaciju na ruskom tržištu, a s obzirom da je Vegetu

najprije izvozila upravo na to tržište, odlučili smo to promijeniti. Uvjert ćete se kako u našem poslovanju postoji jedan dio oko kojeg ne prihvaćamo kompromis, a to je upravo kontrola kvalitete. Tržište Rusije izuzetno nam je važno, stoga želimo pojačati ponudu naših vrhunskih proizvoda na vašem tržištu i nadamo se da ćemo uspostaviti su-

radnju te da ćete našu kompaniju uskoro prepoznati kao svoju domaću, naglasio je predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić. Nakon prezentacije o upravljanju kvalitetom i poslovnih razgovora, ruska je delegacija posjetila i Tvornicu juha i Vegete, a posjet su završili druženjem u restoranu Podravska klet. (P)



GOSPODARSKA
DELEGACIJA TAJVANA
POSJETILA PODRAVKU

Bolja gospodarska suradnja Tajvana i Hrvatske

Gospodarska delegacija iz Tajvana, predvođenu potpredsjednikom Kineske međunarodne udruge za gospodarsku suradnju Fredom Huangom posjetila je Podravku. U delegaciji su, uz predstavnike gospodarske udruge bili i predstavnici Ministarstva gospodarstva Tajvana, brojnih tvrtki i znanstvenih instituta te direktor Tajvanskog trgovačkog centra u Budimpešti James Kuo.

Njihov domaćin bio je predsjednik Uprave naše kompanije Zvonimir Mršić. Kao što je rečeno tijekom susreta, delegacija je došla u Podravku i općenito Hrvatsku radi bolje gospodarske suradnje dviju zemalja. Susret u Podravki okončan je obilaskom Tvornica juha i Vegete, a izaslanstvo Tajvana, osim Podravke posjetilo je i Hrvatsku gospodarsku komoru gdje su s predstavnicima Gospodarskog vijeća razgovarali o mogućoj suradnji između dviju zemalja u segmentu robno trgovačke razmjene. (M.M.)





TRADICIONALNO DRUŽENJE UMIROVLJENIKA I OBLJETNIČARA GRUPE PODRAVKA

Podravka će i u budućnosti biti velika kompanija

Ovi susreti su jedna lijepa tradicija koju sigurno nitko u Hrvatskoj ne održava i nema

Jedinstvena i lijepa tradicija se nastavlja. I ove godine mnogobrojni Podravkinci umirovljenici i obljetničari okupili su se pod šatorom

ispred Tvornice juha i Vegete kako bi tijekom zajedničkog druženja ponovno se prisjetili kako je bilo raditi i stvarati Podravku. Susreli su se, kako

je dobro rečeno na druženju, ne bivši Podravkaši jer ako si pravi Podravkaš onda to ostaje tako dugo dok dišeš, već su to Podravkaši u zasluženoj

mirovini. To su naši penzići koji su ostali jedni uz druge u najtežim vremenima, gradili nove tvornice ne pitajući za radno vrijeme i naknade,





stvarali veću i bolju Podravku.

Kada je bilo najteže, vukli su se hrabri i odlučni potezi

Pozdravljajući sve nazočne predsjednik uprave Podravke Zvonimir Mršić je rekao: Podravka će ponovno u budućnosti biti velika kompanija, a za to nam treba vrijeme i treba nam vaše povjerenje u budućnost naše kompanije. Imamo jako puno posla i projekata pred nama, jako puno izazova, ali i povijest naše kompanije je pokazala da kada je bilo najteže, vukli su se hrabri i odlučni potezi - naglasio je Mršić te Podravkinim umirovljenicima poželio puno zdravlja i sreće u životu.

Unatoč krizi Podravka nije zaboravila svoje umirovljenike. U ime umirovljenika za tradicionalno druženje se Upravi i svima koji su organizirali proslavu zahvalio Rudi Kolarek: Unatoč krizi Podravka nije zaboravila svoje umirovljenike i još jednom je

pokazala da nije bez razloga njezin simbol - srce. Naravno, i nama je Podravka bila i ostala u srcu te svim njezinim djelačnicima želimo puno uspjeha u budućem radu.

Jedna od tri žene koje ove godine slave 40 godina rada u Podravki je i Mira Novak koja se zahvalila u ime obljetničara te naglasila kako je ona tijekom višegodišnjeg rada u Podravki postigla sve ono o čemu je sanjala te se nada da će njezin putem krenuti i njezini unuci.

Kao što i je tradicija, druženje umirovljenika i obljetničara je prilično potrajalo, a uz dobro jelo i pilo, za dodatno zagrijavanje ugođaja pobrinuo se glazbeni sastav Vertigo. (B.F.)

Za ovaj susret živi se cijelu godinu.

Što o tradicionalnom druženju misle naši umirovljenici?

Josip Gregurić:

Počašćen sam pozivom na ovu feštu, gdje s kolegama s kojima smo godinama, desetljećima stvarali ovu Podravku mogu razmijeniti mišljenje. Lijepo je na ovom mjestu vidjeti kako se druže bivše i sadašnja Uprava, svi radnici, od direktora pa do čistačice, dakle bez obzira na status pojedinog nekadašnjeg radnika Podravke.



Ignac Mihoković:

Susreti Podravkinih djelatnika predstavljaju susrete koje nitko u ovoj zemlji nije procijenio, njihovu vrijednost i sadržaj. Ako se ta tradicija i dalje nastavi, ostat će duboko urezana u povijesti tvrtke, mislim da će ju preživjeti.



Biserka Zemljak:

Jako sam ponosna što sam radila u Podravki. Bilo mi je jako lijepo, a ovakvi susreti me posebno oduševljavaju jer mogu vidjeti ljude s kojima sam radila. Također, teško mi je vidjeti da nekih od njih više nema, ali ovi susreti su, sve u svemu, jedna lijepa tradicija koju sigurno nitko u Hrvatskoj ne održava i nema.



Nada Benotić:

Više od 30 godina radila sam u Podravki i sada kada dođem na ove tradicionalne susrete umirovljenika jako mi je lijepo jer imam mogućnosti vidjeti staru pajdašiju. Ovakve susrete može organizirati samo Podravka i to treba definitivno i dalje održavati.



Ljubica Senković:

Za ovaj susret živi se cijelu godinu. Ne mogu vam opisati koji je to osjećaj kada na jednom mjestu vidite prošlost, sadašnjost i budućnost Podravke. Neizmjereno mi je drago što sam bila jedan maleni kotačić u povijesti Podravke, što sam bila i ostala Podravkašica.



INTERNI NATJEČAJ ZA PREDDIPLOMSKE, DIPLOMSKE I POSLIJEDIPLOMSKE STUDIJE

Od 20 kandidata petorica dobili priliku za daljnje studiranje

I ove godine putem internog Natječaja za studij provedeno je upućivanje na formalno obrazovanje. Time Podravka nastavlja gradnju sustavnosti i transparentnosti i u ovoj kategoriji obrazovanja

Na ovogodišnji natječaj prijavilo se ukupno 20 kandidata, nešto manje u odnosu na prethodnu godinu. Sa ciljem standardizacije natječaja u metodološkom smislu, koraci i selekcija kandidata identični su prošlog godini a sastojali su se od 4 koraka. Prva tri koraka; natječajna dokumen-

tacija, procjena nadređenog te procjena HR-a. Prikupljeni bodovi su objedinjeni, a završni, četvrti korak, činila je procjena komisije. Komisiju su ove godine sačinjavali: Ivan Galović - direktor Lanca opskrbe, Zlatko Ećimović - pomoćnik direktora sektora Proizvodnja, Jasmina Ranilo-

vić - direktor sektora istraživanje i razvoj, Lenkica Penava - pomoćnik direktora sektora Istraživanje i razvoj, Sanja Garaj Miloš - direktor Kategorije u Marketingu, Davorka Jaić - direktor regije u Tržištu RH, Jasenka Maltarić Dujnić - direktor Upravljanja ljudskim potencijalima, Draga Celiščak

- direktor sektora Financije, Senka Laljek - pomoćnik direktora sektora Kontroling te Goran Pezelj - direktor tržišta Srbije. Temeljem procjena komisije koje su također provedene u bodovni sustav, dobiven je konačni rang i imena kandidata koji su ove godine upućeni na studij. (T.J.)

Stjecanjem novih znanja želimo doprinijeti razvoju naše kompanije



Ivan Krajina, voditelj odjela za strategiju, Razvoj poslovanja

MBA (Master of Business Administration) je znanstveni studij koji veliku važnost pridaje praktičnom znanju. Zahvalan sam na pruženoj prilici, a završetkom ovog studija želim dati svoj udio u nastavku pozitivnih pomaka u kompaniji prema postizanju strateških ciljeva i širenju internih kompetencija. Siguran sam da će mi stjecanje novih znanja dati još bolju mogućnost da zajedno s kolegama dam sve od sebe da naša Podravka ostane broj 1 u srcima potrošača.



Kristina Jurić Povijač, specijalist za nagrađivanje, Upravljanje ljudskim potencijalima

Promjene u poslovnom okruženju stavljaju pred sve nas velike zahtjeve u budućnosti i to je bio glavni motiv za dodatno školovanje. Smatram da će mi IGBS Zagreb, poslovna škola Ekonomskog instituta i partnerskog fakulteta Kelly school of business iz Indiane, pružiti potrebna znanja i ponajviše primjere dobre poslovne prakse kojima želim upotpuniti dosadašnje radno iskustvo i primijeniti ih u svom poslu.



Melita Bunić, direktor kategorije, Marketing

Za program Executive MBA na Cotrugli poslovnoj školi sam se odlučila jer struktura modula pokriva ključna područja koja su mi bitna u svakodnevnom radu. Osim marketinga, tu je kreativnost i poduzetništvo, donošenje odluka, financije i leadership. Znanje dobiveno u ovom školovanju planiram i dalje primjenjivati svakodnevno u Podravki u kojoj radim 14 godina. Smatram da uz dosadašnje radno iskustvo i dobiveno dodatno znanje, mogu pridonijeti poboljšanju i ubrzanju poslovnih procesa u Podravki.



Siniša Švoger, tehnolog, Održavanje

Zbog želje za profesionalnim uspjehom i uspješnog poslovanja radne cjeline u kojoj radim odlučio sam prijaviti se na interni natječaj, a upisao sam diplomski studij na Fakultetu Strojarstva u Slavonskom Brodu. Strojarstvo je usko povezano uz proizvodnju i stvaranje novih vrijednosti, čemu Podravka i teži. Izuzetno sam zadovoljan zbog transparentnog natječaja i jasnih kriterija pri odabiru i upućivanju zaposlenika na studije. Ovom prilikom želim se zahvaliti kolegama na savjetima i podršci, a Podravki na ukazanom povjerenju.



Helena Tomić-Obrdaj, tehnolog, Istraživanje i razvoj

Usavršavanje iz područja nutricionizma mi je prirodan odabir s obzirom da živimo u vrlo uzbudljivoj eri razvoja znanosti o prehrani. Od studija očekujem stjecanje novih znanja kako bih mogla kompetentno odgovoriti na nove radne izazove koje mi se postavljaju i doprinijeti razvoju naše kompanije kao kreativne i inovativne.

(L.K.)

OKO 7 TISUĆA IZLAGAČA IZ 98 ZEMALJA NA ANUGI

Podravka uspješno sudjelovala na sajmu u Kölnu

Među 6.777 izlagača iz 98 zemalja koje su sudjelovale na sajmu ANUGA, održanom u Kölnu od 5. do 9. listopada bila je i Podravka. Na 32. izdanju jednog od najvećih svjetskih prehrambenih sajmova, Podravka se predstavila u suradnji s Hrvatskom gospodarskom komorom koja je uz potporu Ministarstva poljoprivrede četvrti puta za redom organizirala zajednički nastup hrvatskih tvrtki. Brojnim stručnim posjetiteljima - računa se da ih je bilo više od 155.000 iz 180 zemalja svijeta, Podravka se prezentirala kao najveća prehrambena kompanija sa sjedištem u srednjoj, istočnoj i jugoistočnoj Europi. Izloženi su proi-

zvodi iz standardnog asortimana, te noviteti, pa se tako uz nezaobilaznu univerzalnu Vegetu, tu našli i Vegeta pikant u posipaču, Vegeta Asia i Vegeta marinade te Podravka juhe, Čokolino, Lino lađa, Dolcela, ajvar, gulaš, paštete, čajna kobasica i Dalmatina. Posjetiteljima su dijeljeni dvojezični Vegeta letak s receptom i informacijom o Podravki te uzorci Vegete 18g na njemačkom i engleskom jeziku.



Sajam Anuga iskorišten je i za razgovore s partnerima iz Europe i prekooceanskih ze-

malja te uspostavljanje kontakata s potencijalnim novim partnerima. (J.L.)

PODRAVKA POKRENULA SURADNJU S FUNDACIO TECNALIA RESEARCH&INNOVATION, NEPROFITNOM INSTITUCIJOM ZA ISTRAŽIVANJE I RAZVOJ U EUROPI

Podravka i Tecnia surađivat će u razvoju inovativnih proizvoda i usluga

Istraživanje i razvoj te inovacije prema "Tecnia modelu" iskoristit će se kao uzor za stvaranje Centra za inovacije u hrani za Centar kompetencija Koprivnica.

U sklopu prehrambeno-prerađivačkog klastera Republike Hrvatske, osnovanog početkom ove godine, Ministarstvo gospodarstva Republike Hrvatske predložilo je španjolsku Fundacio Tecnia Research & Innovation kao primjer izvrsne ustanove koja je istraživačko-razvojni "motor" za jačanje konkurentnosti španjolske i europske industrije. Kao nositelj projektne ideje za Centar kompetencija, Podravka se odlučila za pokretanje suradnje s ovom renomiranom institucijom za istraživanje i razvoj, prvoj takvoj u Europi. Riječ je o instituciji prisutnoj na 22 lokacije diljem svijeta (Europa, SAD, Kina, Južna Amerika) sa više od 4.000 klijenata koja je usmjerena ka aktivnostima na području istraživanja i razvoja, a znatan dio tih ak-

tivnosti posvetila je upravo prehrambenoj industriji.

Stručnjaci Podravke i Tecnia-e će razvijati nove proizvode

Podravka i Tecnia surađivat će na područjima razvoja inovativnih prehrambenih proizvoda i usluga, umrežavanja kroz platformu otvorenih inovacija te suradnju na europskim istraživačkim programima. Suradnja će također obuhvatiti i promociju istraživanja i razvoja te povezivanja inovacija radi podizanja konkurentnosti proizvoda. Pored toga, istraživanje i razvoj te inovacije prema "Tecnia modelu" iskoristit će se kao uzor za stvaranje Centra za inovacije u hrani za Centar kompetencija Koprivnica. U Podravki intenzivno

radimo na razvoju zanimljivih projektnih ideja kojima želimo pružiti nove vrijednosti našim potrošačima. Kako bismo te ideje što bolje realizirali, Podravka je sklopila suradnju s Tecnia Institutom kao jednim od najvažnijih europskih centara za istraživanje i inovacije. Vrlo smo zadovoljni što će stručnjaci iz Podravke i Tecnia-e moći međusobno dijeliti iskustva i razvijati nove proizvode - istaknuo je Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke. Gradeći svoj model otvorenih inovacija, što podrazumijeva otvaranje unutarnjih resursa i udruživanje s najboljima u okruženju, Podravka će u narednom razdoblju potvrditi očekivanja usmjerena prema stvaranju novih proizvoda s dodanom vrijednošću za globalnog potrošača. (P)

NOVI LJUDI U VARŠAVI, MOSKVI I BEOGRADU

Nova imenovanja u cilju jačanja kompanije

Unazad kratkog vremena u Podravki su se dogodila brojna nova imenovanja i to mahom u njezinim predstavništvima i internacionalima. Osnovni cilj tih imenovanja je jačanje kadrovske strukture te značajniji iskorak na inozemnim tržištima, a tu posebno mjesto imaju upravo Podravka u Poljskoj, Rusiji i Srbiji. Upravo sa tih tržišta se očekuju još bolji i kvalitetniji poslovni rezultati te daljnje jačanje pozicije Podravke na međunarodnoj gospodarskoj sceni.

Paralelno s jačanjem pozicije na vanjskim tržištima, imenovanje članice Uprave Podravke Jadranke Ivanković upraviteljicom Zaklade HGK-Županijske komore Koprivnica za stipendiranje učenika i studenata dodatno dokazuje značaj i reputaciju Podravke u domaćem gospodarskom okruženju.

Jadranka Ivanković nova upraviteljica Zaklade HGK- Županijske komore Koprivnica za stipendiranje učenika i studenata

Na 17. sjednici Upravnog odbora Zaklade HGK-Županijske komore Koprivnica za stipendiranje učenika i studenata, novom upraviteljicom Zaklade imenovana je Jadranka Ivanković, članica Uprave Podravke d.d.. Jadranka Ivanković tako će u narednom periodu upravljati Zakladom koja u šest godina postojanja i djelovanja, Zaklada uspješno ostvaruje svoje ciljeve, a to su pomoć u obrazovanju stručnjaka i radnika deficitarnih struka koji će pridonositi unapređenju gospodarstva i ostalih segmenata društva u Koprivničko-križevačkoj županiji.

Zaklada je u pet godina objavila šest natječajâ, a ukupno je izabrano 26 stipendista, studenata s područja Koprivničko-križevačke županije koji studiraju na 9 različitih fakulteta. Na diplomskim i integriranim studijima diplomiralo je 14, a na dodiplomskom studiju 5 stipendista. Dodijeljeno je i šest stipendija u vidu novčane pomoći za redovno



školovanje u trajanju od godine dana i to u iznosu od 1.400, 1.200 i 500 kuna mjesečno.

Unatoč tome što je prethodne dvije godine obilježila teža gospodarska situacija i financijska kriza zbog čega Zaklada nije u potpunosti ostvarila planirane prihode, i ove godine bit će objavljen Natječaj za dodjelu stipendija i to njih tri. Na dodatne bodove za deficitarnost zanimanja ovaj put mogu računati studenti medicine, farmacije i građevinarstva. Natječaj i uvjeti za dodjelu stipendija bit će objavljen na web stranici HGK - Županijska komora Koprivnica te u lokalnim glasilima krajem listopada.



Novi prvi čovjek Podravke Poljska Danijel Kocijan

Za predsjednika Uprave Društva Podravka Poljska sp. z o.o. s 1.10.2013. godine imenovan je Danijel Kocijan. Rođen je 1978. godine u Koprivnici. Diplomirao je na Ekonomskom fakultetu u Osijeku, smjer marketing. Karijeru započinje 2003. godine kao pripravnik u Marketingu, a nastavlja na radnom mjestu product managera, voditelja prodaje grupe proizvoda u Tržištu RH te marketing managera u Tržištu JIE. Višegodišnje međunarodno iskustvo započinje 2006. godine na radnom mjestu direktora marketinga Podravka d.o.o. Beograd, a nastavlja kao direktor Podravka d.o.o. Podgorica. Na novo radno mjesto dolazi s pozicije direktora Podravka d.o.o. Beograd, gdje je bio od 2009. godine.

Novi direktor Podravke d.o.o. Beograd Goran Pezelj

Za direktora Podravka d.o.o. Beograd s 1.10.2013. godine imenovan je Goran Pezelj. Rođen je 1981. godine u Koprivnici. Diplomirao je na Fakultetu prometnih znanosti u Zagrebu, a 2012. godine na Ekonomskom fakultetu u Osijeku stekao je titulu magistra specijalista, smjer Marketing posebnih područja. Profesionalnu karijeru započeo je 2007. godine u Podravki kao pripravnik u sektoru Logisti-

ka, a nastavio na radnom mjestu Voditelj poslova u logistici, asistent direktora službe Prodajni servisi u sektoru Prodaja RH te kao mladi specijalist za analize tržišta u sektoru Tržište jugoistočne Europe. Na poziciju direktora tržišta Srbije dolazi s radnog mjesta direktor službe Logistika tržište RH gdje je kontinuirano radio na usavršavanju poslovnih procesa s ciljem povećanja profitabilnosti kompanije.



Alen Mitrović - direktor Prodaje Podravka d.o.o Beograd

Alen Mitrović imenovan je direktorom Prodaje Podravka d.o.o Beograd. Rođen je 1974. godine i živi u Beogradu. Diplomirao je na Ekonomskom fakultetu u Novom Sadu. Poslovnu je karijeru započeo 1999. godine u Beogradu, a radio je u nekoliko tvrtki uključujući poslove od prodajnog predstavnika do voditelja prodaje u tvrtki SI & SI iz Subotice te na rukovodećim

pozicijama za prodaju na tržištu Srbije u tvrtki Bambi Banat iz Beograda. Njegovo bogato radno iskustvo upotunjeno je brojnim radionicama na različite teme od komunikacije, vještina pregovaranja, prezentacijskih vještina, project managementa, vođenja timova, leadershipa, prodajnih vještina, a također je sudjelovao na brojnim konferencijama iz područja prodaje.



Vyacheslav Yakunin novi direktor Prodaje Podravke u Rusiji

Od 14. listopada 2013. Godine Vyacheslav Yakunin novi je direktor Prodaje Podravkinog predstavništva u Rusiji. MBA titulu stekao je na British Open University Business School and Russian International Learning 1993. godine, a nakon toga diplome iz menadžmenta financija i logistike te iz marketinga. Većinu svojeg radnog iskustva stekao je radeći za Paulig Group Finska, prvo na poslo-

vima direktora prodaje, a zatim kao direktor predstavništva u Rusiji. Od 2009. godine radio je u Anita Miles Group Austria, također kao generalni direktor predstavništva u Rusiji, ured u Moskvi. Odlično poznaje rusko tržište te ima više od 10 godina radnog iskustva na području međunarodne prodaje i marketinga, strateškog planiranja i razvoja poslovanja.

Uspješno završen program Jasmine Tikvić

Jasmina Tikvić, direktorica službe Odnosi s financijskim institucijama, v.d. uspješno je završila program Menadžer za odnose s investitorima. Jednogodišnji certificirani program za odnose s investitorima posve je nov i originalan program na hrvatskom edukativnom tržištu za kojim će u bliskoj budućnosti

nesumnjivo vladati poseban interes, a slični ili istovjetni programi već duže godina prisutni su u razvijenim ekonomijama. S obzirom na standarde transparentnosti na razvijenim tržištima kapitala, kroz čiju primjenu investitori prate i transparentnost društava na hrvatskom tržištu kapi-

tala, jasno je koliki je značaj razvijanja znanja domaćih stručnjaka za odnose s investitorima. Poduzeća koja promišljaju dugoročno morat će investitore promatrati kao strateške partnere i ulagati u odnos s njima, jer to je jedini način za opstanak na sve konkurentnijem i zahtjevnijem tržištu.





20. JUBILARNI DANI BELUPA U BOLU NA BRAČU

Novi ritam zdravlja

Ovogodišnji Dani Belupa održani su u nikad težem i izazovnijem trenutku po stabilnost čitavog zdravstvenog sustava, u trenutku potrebe za promjenom ekonomske paradigme održivosti poslovanja, u trenutku kada je potreba za odgovornošću iznimna, a promjena nužna

“Novi ritam zdravlja” bio je krovni naziv 20. jubilarnih dana Belupa održanih od 10. do 12. listopada u hotelu Elaphusa u Bolu na Braču. Okupili su, kao i svake godine, tristo-tinjak magistara farmacije, a Belupovu su se pozivu za sudjelovanjem odazvali i ministar zdravlja u Vladi Republike Hrvatske prof.dr.sc. Rajko Ostojić, pomoćnica ravnatelja Hrvatskog zavoda za zdravstveno osiguranje dr.med. Veronika Laušin, predsjednik Hrvatske ljekarničke komore mr.pharm. Mato Portolan, Drenislav Žekić, komunikolog iz Preclarus komunikacija, desetak predavača/panelista, dvadesetak predsjednika/članova uprava veleprodajnih, novinari najtiražnijih hrvatskih medija, članovi Belupova Nadzornog i Revizorskog odbora Olivija Jakupec i Miroslav Klepač. Riječju, sve s kojima je Belupo mogao uhvatiti novi ritam zdravlja!

“Kažu da budućnost pripada onima koji vjeruju u ljepotu svojih snova! Mi u Belupu, ovoj dobro znanoj mudroj misli, dodajemo i “Lijepo je o budućnosti sanjati, no još ju je ljepše graditi, zajedno s vama, našim vjernim prijateljima, partnerima i suradni-

cima, ustvrdio je predsjednik Belupove Uprave Hrvoje Kolarić te dodao da je najveća životna filozofija skrivena u sasvim običnim i jednostavnim stvarima. “A svako, pa i najmanje putovanje započinje prvim korakom. Naše je započelo prije punih 20 godina, kada smo procijenili da su ovakva okupljanja od iznimna značaja za sve nas. Vaša nam nazočnost dokazuje da svih ovih godina nismo pogriješili. Štoviše, vjerujem da nam budućnost donosi još puno lijepih rodendana i jubileja”, dometnuo je Hrvoje Kolarić.

Stabilnost zdravstvenog sustava

Ovogodišnji Dani Belupa održani su u nikad težem i izazovnijem trenutku po stabilnost čitavog zdravstvenog sustava, u trenutku potrebe za promjenom ekonomske paradigme održivosti poslovanja, u trenutku kada je potreba za odgovornošću iznimna, a promjena nužna, čulo se tijekom dvodnevna druženja.

Program je bio sadržajno je bogat i raznovrstan. U trenutku u kom je kreiran pozornost opće javnosti bila je usmjerena mnogim humanitarnim ciljevima - mobilizaciji čitave

hrvatske javnosti u spašavanju života dviju djevojčica Stephany i Nore, čije su priče u manje od 48 sati ujedinile Hrvatsku i pokazale da zdravlje, ljubav i humanost nemaju cijenu i ne poznaju granice. Mediji i dostupni komunikacijski kanali u tom su odigrali ključnu ulogu. Od tada do danas mnoge su se stvari u zdravstvenom sustavu promijenile.

Mnogi će pri spomenu farmaceutske industrije pomisliti na zaradu i profit od lijekova, iako od te iste farmaceutske industrije očekuju rješenje svojih zdravstvenih problema, ali nisu spremni, niti razmišljaju o promjeni životnoga stila, ne žele preuzeti odgovornosti za vlastito zdravlje. U panel diskusiji “Utjecaj medija na percepciju zdravlja, u kojoj su sudjelovali ministar zdravlja, pomoćnica ravnatelja Hrvatskog zavoda za zdravstveno osiguranje, predsjednik Hrvatske ljekarničke komore, predsjednik Uprave Belupa te predstavnici medija i javnosti ponajviše se govorilo o informaciji i senzaciji, racionalnoj farmakoterapiji, opskrbi tržišta generičkim lijekovima, naplati, defekturama...

Riječju svemu onome što se posljednjih mjeseci na farmaceutskom tržištu događa, a zbog čega u konačnici ponajveću štetu trpe pacijenti, a u šteti ne zaostaju ni najveći domaći proizvođači lijekova, jer su dovedeni u neravnotežan položaj u odnosu na ostale aktere na tržištu.

Da će se situacija na farmaceutskom tržištu uskoro normalizirati, da je domaća farmaceutska industrija doista strateška industrija hrvatskog gospodarstva te da će mnoge nedorečenosti, nelogičnosti i regulatorni propusti biti u najskorije vrijeme ispravljeni čulo se kao zaključak skupa.

U drugom su bloku održana predavanja na kojima je bilo riječi o promjenama u ljekarništvu ulaskom Hrvatske u punopravno članstvo u Europskoj uniji, a u trećem bloku predavanja govorilo se o terapiji boli i anksioznosti, upalama gornjih i donjih dišnih putova te alergijama. Kao i svake godine sudionici su upoznati s novostima iz Belupove riznice zdravlja - Azolaru, Alerdinu, Askii, Astrei, Glikii, Belforminu, Kalijevu kloridu, Silymarinu Forte te Neofen čepićima za djecu.

(S.F.B.)

LJETO S PODRAVKOM U MAĐARSKOJ

Oko 50.000 kontakata s potrošačima kroz niz marketinških akcija

U srca mađarskih potrošača uspješno usađen Podravkin slogan - Uvijek sa srcem

Ovoga ljeta Podravkaši u Mađarskoj su imali pune ruke posla, posebice u segmentu marketinške prezentacije. Počeli su s predstavljanjem Vegeta spice mixes na zabavan način i pri tome educirali potrošače. Edukacijski dio uključivao je kviz pitanja o novim i starim, glavnim Vegetinim proizvodima i o njihovim prednostima kao proizvodima. Potom su uslijedili EVA proizvodi i zabavno-edukacijske igre za potrošače. Zaista je bilo zabavno gledati kako natjecatelji pokušavaju uhvatiti EVA ribicu u bazenu dok im hostese sa strane govore i objašnjavaju ono što želimo da pri tome nauče o brandu i proizvodu. Ukoliko su uhvatili ribicu, na poklon su dobili poklon paket. Igra je zaista bila fantastična!

Uhvati EVA ribicu u bazenu do sada nije viđeno

Ispred našeg štanda stvorila se najveća gužva. Vlasnici trgovina dali su nam brojne komplimente i rekli nam da je naša ideja bila najbolje prihvaćena i najatraktivnija te da nešto takvo nikada nisu vidjeli. Uspjeli smo u njihova srca usaditi naš Podravkin slogan "Uvijek sa srcem". Za predstavljanje Podravke ciljano su izabrana mjesta gdje smo mogli očekivati

obitelji, majke, domaćice u njihovom dobrom raspoloženju.

Veliki ljetni hit - "Master of grilling"

- No, nije se samo stalo na tome. Pošto je bio vrhunac ljetne sezone, smišljen je



još jedan koncept- roštiljanje koje se savršeno uklapalo u ljetnu atmosferu te je to bila sjajna prilika za promociju proizvoda i brandova. Napravljen je štand pod nazivom "Master of grilling" (master grilanja) i pokrenuta je velika degustacija. Roštiljali se piletina sa novoplasiranim Vegeta classic spice mixes. Jela su se servirala sa Ajvarom. Posebno dobra je bila alternativa lagani ljetni zalagaji "Ajvar sa EVA tunom". Osim fantastičnog okusa novih spice mixeva, mora se priznati da je Tuna sa ajvarom postala hit godine. - istaknuo je direktor Podravke u Mađarskoj Kristijan Sabo.

Na kraju marketinških akcija nova ideja o proizvodu - Ajvar s namazom od tune

Ponovno su pažljivo odabrana najprikladnija mjesta i najbolji koncept. Izabrane su najbolje plaže i mjesta uz vodu gdje se sakupljaju ljudi koji su u dobrom ljetnom raspoloženju i imaju vremena slušati o našim ponudama. Izabran je savršeni tajming, kako bismo ostvarili dobar kontakt s ljudima. Naime, najveći događaj vezan uz vodu u Mađarskoj je Dan sunca. Plaže Balatona sa festivalima ribljih juha i preplivavanja Balatona su jedan od najpopularnijih događaja u Mađarskoj.

Uz Balaton, Podravka i njezini proizvodi bili su i u jednom od najspektakularnijih vodenih izvora u Mađarskoj - Miskolctapolcu, kao i u ostalim poznatim termama u Budimpešti i manjim gradovima.

Na kraju događanja koja su uključila oko 50 000 vrijednih kontakata, došlo je do nepredviđenog rezultata. Stvorila se nova ideja o proizvodu: Ajvar s namazom od tune. Vrlo ukusan, zdrav, lagan i lagan za pripremiti, kojega možemo predstaviti kao novi okus Ajvara.

(B.F.)



PROMOTIVNE AKTIVNOSTI
VEGETE NA POLJSKOM TRŽIŠTU

Vegeta - veliki inovator u kategoriji dodaci jelima

Jesen u Podravki Poljskoj donosi brojne zanimljivosti. Nedavno je poljska Vegeta proširila svoj asortiman i svojim je potrošačima ponudila trinaest novih proizvoda - pet

proizvoda iz asortimana Vegeta univerzalnog dodatka jelima, tri iz asortimana Vegeta natur te pet proizvoda iz asortimana Vegeta natur specijalnih dodataka jelima.



Kako bi još jednom pokazali da je Vegeta veliki inovator u svojoj kategoriji, započela je i nova marketinška kampanja koja nudi pregršt novosti.

Velika marketinška kampanja

Na konferenciji za medije tako su najprije prezentirane novosti, a kulinarski show iznenađenja za sve prisutne novinare iz raznih medijskih kuća pripremio je Tomasz Jakubiak, poljski chef poznat po svom showu na kulinarskom TV programu Kuchnia+.

Cijela marketinška kampanja tako će se sastojati od mnoštva medijskih aktivnosti, od TC, tiska, billboardsa, online kampanje, sve do poklona uzoraka novih proizvoda u

poljskim top časopisima te oglasi s receptima jela s proizvodima iz Vegeta asortimana, a koje preporučuju i najpoznatiji chefovi u Poljskoj, među njima i pobjednik u showu Masterchef.

Promotivni materijali i poklon-paketi za potrošače

Kako bi se novi proizvodi što više približili i potrošačima, diljem Poljske organizirana su i prigodna događanja i aktivnosti na prodajnim mjestima. Tako će poljski ljubitelji Vegete imati prilike sudjelovati u čak pet velikih kulinarskih evenata u najvećim shopping centrima uz zanimljivu mini nagradnu igru - svaki potrošač koji kupi označene proizvode te odgovori točno na postavljeno pita-





nje dobit će i prigodnu Vegeta nagradu. Isto tako, pripremaju se i mnogobrojne degustacije izvrsnih poljskih jela na prodajnim mjestima te promotivne prodaje sa zanimljivim poklonima uz kupnju proizvoda iz standardnog i novog Vegeta

asortimana. Uz poklone, svaki će potrošač na poklon dobiti i knjižicu receptata te mali uzorak novih proizvoda kako bi mogli isprobati nove proizvode i uvjeriti se u njihov poseban okus. Za prodajna mjesta također je pripremljeno puno

VEGETA Smak

NATUR

- Wysoka zawartość suszonych warzyw!
- Zawierają naturalne, starannie wyselekcjonowane składniki – aromatyczne zioła, najlepsze suszone warzywa oraz świeże przyprawy.
- BEZ KONSERVANTÓW

Silne wsparcie reklamowe

Prasa Internet POSy

raznih promotivnih materijala i to čak 3000 stalaka za Vegetu univerzalni dodatak jelima, 1000 stalaka za Vegetu natur, označivači cijena, pla-

kati, označivači polica, palet omotači, a sve sa ciljem što bolje vidljivosti novih proizvoda na prodajnim mjestima. (L.K.)

Odkryj nasze nowe smaki

VEGETA

Z Koperki Pikantna Azjatycka

Z Vegetą smakuje lepiej!

7. SAJAM POSLOVA U KOPRIVNICI

Osnovni cilj sajma - samozapošljavanje

U koprivničkoj Sportskoj dvorani Branimir održan je 7. Sajam poslova kojega je organizirao Hrvatski zavod za zapošljavanje s partnerima. Ove godine pažnja sudionika usmjerena je prema poduzetništvu te samozapošljavanju kao mogućnosti rješavanja pitanja vlastitog zapošljavanja. Organizirane su prezentacije poslodavaca, samozaposlenih osoba, obrazovnih ustanova, institucija partnera. Također, održan je okrugli stol na temu "Izazovi poduzetništva" - mogućnosti koje se pružaju budućim poduzetnicima i poduzetnicima početnicima na području naše županije te je predstavljen Centar za informiranje i savjetovanje o karijeri (CI-SOK).

Sajam je bio namijenjen poslodavcima, nezaposlenim osobama, obrazovnim institucijama, lokalnim dionicima, studentima, učenicima te svim ostalima koji žele graditi karijeru i upoznati se sa ponudom i potražnjom tržišta rada

na području naše županije.

Uspješan nastup Podravke na sajmu

Tradicionalno, na sajmu se predstavila i Podravka Grupa na čijem izložbenom prostoru su bile košare sa najnovijim asortimanom proizvoda. Uz to, ljubazne hostese dijelile su promotivne materijale i uzorke poput knjižice recepata "Okusi za sve jezike", letke s uzorkom čaja u aroma omotaču, Kviki štapiće i Lino lade 20g, te Kiki riki i Mediteransku paštetu 30 grama. Veliki interes brojnih posjetitelja Sajma poslova oko



našeg štanda te brojni upiti djelatnicama naših Ljudskih potencijala vezani za mogućnost zapošljavanja u Podravki dokazuje da je još jedan nastup naše tvrtke na Sajmu poslova uspješno odrađen.

(B.F.)

DANI VJENČANJA 2013. POWERED BY DOLCELA

Dekoracije, praline, limuzina, prstenje...

Na ovogodišnjim Danima vjenčanja održanima u listopadu na Zagrebačkom vele-sajmu uz cvjetne dekoracije, praline, limuzinu, vjenčano prstenje... našla se i Podravka. Posjetitelji su svakodnevno na promotivnom štandu uživali u slanim i slatkim radio-nicama, predstavljanju novih proizvoda te degustacijama slastica.

Jedan od važnijih događaja svakako je tradicionalni natjecaji BUDI MLADENKA te finale natjecanja parova u igri NAJ PAR koje se održalo na Podravkinom promotivnom prostoru. Deset parova pokazalo je svoje kulinarske vještine uz budno oko, ali i pokoji savjet stručnog žiri-



ja Podravkinih kulinarskih majstora. Među pet parova koji su prema ocjeni stručnog žirija u čijem je sastavu bio i specijalist kulinarstva Zlatko Sedlanić, ulazak u finale izborili u natjecanju Podravkinih kulinarskih duela, pobjedu su odnijeli mladenci Mateja Kovačević i Danijel Jukić. Oni su među ostalim darovima osvojili i poklon paket Podravke

za lakši početak zajedničkog života u kuhinji.

Poznati u ulozima modela

Dani vjenčanja istaknuli su se kao najbogatiji i najveći sajam vjenčanja u regiji koji je svojom ponudom mladencima olakšao potragu za svim detaljima potrebnima za njihov dan. Od brojnih ostalih događanja spomenimo još dnevne

modne revije na kojima su predstavljene najnovije kolekcije vjenčanica i večernjih haljina te muških svečanih odijela. Na Gala humanitarnoj revije koju nose poznate osobe iz javnog života, politike, sporta i estrade u ulozima modela pojavile su se Anica Kovač, Zoran Mamić, Zdravko Mamić, Ivana Banfić, Sandra Bagarić, Filip Juričić i mnogi drugi. Tijekom 10 godina tim Dana vjenčanja donirao je preko 150.000 kn raznim institucijama poput Klaićeve bolnica, KBC Zagreb Rebro, Udruge DORA i Centra Stančić, a ove godine sredstva su namijenjena Udruzi Fra Mladen Hrkač.

(B.F.)



Podravkašima priznanja za aktivnosti u Tjednu kretanja

Nevio Tompić, apsolutni rekorder koprivničkog Tjedna kretanja

Voditelj odjela proizvodnja u tvornici juha i Vegete Nevio Tompić po prijednim je kilometrima apsolutni rekorder koprivničkog Tjedna kretanja. Nevio je na posao u Koprivnicu dolazio biciklom iz Čakovca i prešao je ukupno 303,15 kilometara i tako osvojio glavnu nagradu u natjecanju "Na posao bez automobila 2013" organiziranu u Podravki. Drugo mjesto osvojio je Goran Jagić, zaposlen u proizvodnji Belupa koji je na posao dolazio iz Luke pored Ludbrega i prešao ukupno 180 kilometara, a treća je bila Sunčana Šprem iz tvornice Dječje hrane koja je iz Varaždina putovala koristeći vlak i autobus. Nagrađeni su i Marko Radmantić (tržište JIE), Anita Pšeničnik (Prodaja RH), te Snježana Nemec (tvornica Juha i Vegete) koji su u kategoriji pješaka osvojili najviše bodova.

Nagrade im je predala direktorica Korporativnih komunikacija Marinka Akrap podvukavši da je uspješno uključivanje Podravkaša u Tjedan kretanja potvrda istinske brige Podravke i Podravkaša o zdravlju, te primjer društveno-odgovor-



nog načina poslovanja kompanije. Poklon paket Belupa namijenjen sudioniku natjecanja s najviše godina pripao je pak Vlatki Martinović (Marketing). Uručila ga je Snježana Bartol Foschio, direktorica odnosa s javnošću Belupa istakavši da je raduje što je kretanje stil života svih dobitnika.

Inače Podravka je za svoje aktivnosti i partnerstvo u ovogodišnjem Tjednu kretanja, koji je brojnim aktivnostima obuhvatio više od 3000 građana Koprivnice, dobila Zahvalnicu za posebni doprinos.

(J.L.)

U TROGIRU JE ODRŽAN OD 17. DO 19. LISTOPADA SEMINAR SINDIKATA PPDIV-A

Ulazak Hrvatske u EU nameće i modernije strukturiranje sindikata

Na seminaru Sindikata PPDIV-a koji je održan u Trogiru od 17. do 19. listopada okupilo se više od 200 povjerenika i članova Radničkih vijeća iz cijele Hrvatske, prezentirano je pregršt zanimljivih tema.

Seminar je počeo obraćanjem Gerharda Reissa iz austrijskih sindikata o tome što sve poduzeća čine kako bi potrošači konzumirali njihove proizvode. Kroz temu "Globalizacija okusa", sudionici seminara mogli su prvo mnogo toga saznati o globalizaciji tržišta i žestokoj konkurenciji kojoj su, naročito nakon ulaska Hrvatske u Europsku uniju, po-

stala izložena i naša poduzeća, a nakon toga, kroz primjere iz prakse o strukturi koncerna u Europi te o tome kako zapravo funkcioniraju reklame. Seminar je nastavljen upoznavanjem sa zakonima koji reguliraju kakvoću prehrambenih proizvoda te o nanotehnologiji - genetskom inženjeringu. Drugi dan seminara započeo je motivacijskim predavanjem prof. Smiljane Leinert Novosel sa zagrebačkog Fakulteta političkih znanosti na temu "Komunikacija i pregovori u ostvarivanju uloge i zadataka sindikata na početku 21. stoljeća", a nastavljen je predavanjem

Frana Marovića o Zakonu o zaštiti na radu s naglaskom na najnovije izmjene Zakona koje se očekuju do kraja ove kalendarske godine. Temu "Poljoprivreda i prehrambena industrija Hrvatske na početku članstva Hrvatske u EU" koju je PPDIV-ovcima prezentirala je Zvezdana Blažić, prva savjetnica ministra poljoprivrede, inače zadužena za osiguranje koordinacije ministarstava, AUDIO-a i banaka kako bi opstale tvrtke u poteškoćama pa sa Sindikatom PPDIV vrlo često surađuje i u obavljanju svakodnevnih zadaća. Kraj drugog seminarskog dana obi-

lježila je tema "Drugi i treći mirovinski stup, ideja praksa i aktualna situacija" koju su prezentirale Veronika Šapina i Radojka Hainski iz PBZ Croatia osiguranja.

Posljednji dan seminara, započeo je predavanjem Marine Gruban, pravne stručne suradnice Sindikata PPDIV o EU institucijama, nastavljena je temom prof. Viktora Gotovca sa Katedre za radno pravo zagrebačkog Pravnog fakulteta "Kritički osvrt na izmjene Zakona o radu i drugih zakona", a završena je aktualnim satom predsjednika Sindikata Šime Oreškovića. (K.H.)

NOVOST IZ ASORTIMANA

Čokolino Fit - brz, hranjiv i ukusan

Više energije, vitamina, vlakana, magnezija

Stalno je akcija, uvijek je neki moving i zeka, jurnjava iz škole na trening, s treninga na probu benda, kino, koncert, tulum, vikend tekmu. Za sve one koji žele brže, jače, bolje i nikad se ne predaju. Usude se sanjati i ne zaustavljaju se dok san ne ostvare. Za one koji vole kretanje, energiju i akciju. Teže novim iskustvima i žele pomicati granice. Vremena je tako malo, a izazova puno! Stoga, isti je i pristup hrani. U minimalnom vremenu maksimalan učinak. Uz dobar okus,

pri obroku je bitna funkcionalnost. Zato Čokolino Fit, brz, hranjiv i ukusan.

Lino Čokolino Fit sadrži čak 30% manje šećera, a daje više energije, vitamina, vlakana, magnezija. Idealan je lagan obrok prije napornog treninga i brzo vraća energiju nakon intenzivne fizičke aktivnosti. Namijenjen je svim uzrastima, a posebno onima koji paze na energetski unos i nastoje se hraniti zdravo.

Jede se za doručak, užinu, kao poslastica ili za laganu

večeru. Uz Lino Čokolino Fit aktivno se živi.

Lino Čokolino Plus

Još jedan novitet iz Lino obitelji je Lino Čokolino Plus, visokovrijedni obrok pažljivo biranih sastojaka, sa čak 8 vitamina, pšeničnim pahuljicama s čokoladom, zobenim i kukuruznim pahuljicama, a za cjelovit doživljaj tu su i hrskave žitarice s okusom čokolade.

Slasne, hrskave žitarice s okusom omiljenog Čokolina,

osim što su razlog zasluženog povratka doručka na prijestolje dnevnih obroka, s jednakom radošću se jedu za užinu ili laganu večeru po povratku iz škole ili s posla.

Hranjiv, lako probavljiv i jednostavan obrok, idealan je i za djecu i mlade obitelji. Namijenjen svim uzrastima, generacijama odraslim na Čokolino i onima koji će Linoljupcima tek postati i svima koji drže do zdravlja i prehrane, Lino za stolom sve spaja.



Uz Lino proizvode nedostatak vremena više nije opravdanje, u tren oka je spravljen ukusan i hranjiv, topao ili hladan obrok s mlijekom.

Lino čokolino Fit



- ✓ MAGNEZIJ
- ✓ VLAKNA
- ✓ 8 VITAMINA
- ✓ 30% MANJE ŠEĆERA

U žurbi si i moraš stići na trening?

Za sve sportske tipove kojima uvijek treba samo još pet minuta, Lino je pripremio Čokolino fit, super brze pahuljice s magnezijem, vitaminima i vlaknima.

Za puni gurmansko-sportski doživljaj, u svoj sportski Čokolino možeš dodati žitarice i voće.



PRIRODNO I FINO



Osma sezona Lino višebójca krenula punom parom

Najomiljenija dječja maskota - Lino krenuo je u osmi razred, točnije počela je osma sezona Lino višebójca. Svečano otvaranje ovog jedinstvenog projekta kojega zajednički organiziraju Podravka, Sportske novosti i HT održano je u OŠ Đure Deželića iz Ivanić Grada. Naime, iz te škole je prošlogodišnja pobjednica Lino višebójca Sara Blažan. Na otvorenju osme sezone brojne klince i klinceze pozdravili su Marinka Akrap, direktorica Korporativnih i marketinških komunikacija Podravke i Robert Šola, glavni i odgovorni urednik Sportskih novosti Pobjednica prvog ovogodiš-

njeg Lino višebójca je Ivana Krnjak i Vedran Domitrović. Nakon Ivanić Grada Lino višebójac je organiziran u OŠ Stjepana Ivičevića u Makarskoj, OŠ Vladimir Nazor u Pločama, bjelovarskoj Prvoj osnovnoj školi te u OŠ Novska. U Makarskoj su pobjednici bili Ivana Akmadžić i Daniel Bodrožić, u Pločama Domagoj Domić i Petra Martinović. Najbolji Bjelovarčani bili su Ines Mrak i Antun Petrić, a u Novskoj Iva Prka i Hrvoje Horaček. Svi pobjednici su otišli kućama s bogatim poklon-paketima Podravke, a o atmosferi na Lino-višebójcima možda najbolje dokazuju fotografije. (J.L.)



Povratak vrhunskih sportaša u osnovnu školu



Neponovljiva atmosfera u Novskoj



Medvjedić Lino najbolji prijatelj djece i sportaša



Marijan Tolj iz Ploča unatoč invalidnosti bavi se raznim aktivnostima

18. SMOTRA DJEČJEG STVARALAŠTVA DRUŠTVA NAŠA DJECA

Podravka razveselila sudionike dječje smotre

Grad Slatina je od 18. do 20. listopada pretvoren u mjesto dječjeg veselja, kreativnosti i igre. Tu je održana 18. smotra dječjeg stvaralaštva Društva "Naša djeca" Hrvatske na kojoj je sudjelovalo više od 500 djece i 160 odraslih iz 29 društava iz cijele zemlje. Među njima bilo je i DND Koprivnica čija je plesna

skupina Ola, la za koreografiju "Zatvorenih očiju" koju je priredila Olga Vilić dobila najviše ocjene i priliku za nastup u svečanom, revijalnom zatvaranju smotre. Pohvale su pristigle i za lutkarsku predstavu "Kolač prijateljstva" koju je s lutkarskom skupinom Kopriva pec, pec uvježbala dr Tigrina Csik.



Na ovoj velikoj manifestaciji Podravka je predstavila svoje novitete namijenjene djeci Juhicu zvjezdicu i Talianettu Smazolinu izazvavši ogromnu radost dječaka i djevojčica te volontera iz društava Naša djeca.

Moja obitelj jako voli juhe, mama ih često kuha sama, a sad ću ja imati svoju juhu. Super

mi je vrećica, a probat ću sam pripremiti i tjesteninu. Do sada sam samo pekao jaja, a sada ću moći pripremiti cijeli ručak - mudro nam je pojasnio David iz Tuheljskih toplica.

Mala Klara iz Požege pak je rekla da će Smazolinu pokloniti starijoj sestri jer joj je obećala neki poklon iz Slatine, a ovo je baš super. (J.L.)



EU Desk u Podravkinim novinama

U suradnji s Uredništvom lista Podravka, EU Desk Podravke će za Vas pripremiti sadržaje iz raznih područja djelovanja Europske unije i Republike Hrvatske kao države članice. U sljedećim brojevima novina moći ćete pročitati sažetke zanimljivih vijesti, pronaći informacije iz korisnih prezentacija ili brošura, saznati detalje o natječajima koji su otvoreni ili na koje je Podravka aplicirala, upoznati se s čestim pojmovima unutar ove tematike, kao i sve ono što smatramo zanimljivim i korisnim Vama kao zaposlenicima Podravke, ali i kao građanima Hrvatske i Europske unije. Bogat izvor informacija nalazi se i na stranicama EU Desk-a na Intranetu (Organizacijske cjeline/EU Desk) koji Vam može poslužiti za pronalaženje dodatnih informacija. Nadamo se da ćete sa zadovoljstvom čitati zanimljiv i edukativan sadržaj koju ćemo za Vas redovito pripremati.

Zdravka Petras i Dubravko Piškori su uživali na utakmici Medveščak - Spartak

Zdravka Petras i Dubravko Piškori sretni su dobitnici karti za utakmicu Medveščaka i moskovskog Spartaka koja se igrala u nedjelju 13. listopada u Domu sportova. Oni su izvučeni u nagradnoj igri koja je organizirana za Podravkaše u povodu 2000. broja naših novina.

Zaista sam sretna što sam osvojila ulaznicu za tekmu Medvjeda jer ja i moja obitelj smo vatreni navijači te već ne-

koliko godina odlazimo na utakmice Medveščaka - izjavila je Zdravka Petras koja 12 godina radi u Podravki.

Igram Podravkine nagradne igre i ovo je prvi puta da sam osvojio nešto. Izuzetno sam sretan što ću moći gledati spektakl u Domu sportova jer i inače pratim hokej i Medveščak - rekao je Dubravko Piškori koji već 17 godina radi u Belupu. (B.F.)



16. ZELJARIJADA U VIDOVCU

Mega sarma od 1.125 metara uz Podravku

Kada čovjek pomisli da ne može bolje i više, u Vidovcu, mjestu pokraj Varaždina na najbolji način nas demantiraju. Naime, na tradicionalnoj manifestaciji Zeljarijadi, 16. po redu, dvadesetak profesionalnih kuhara uz pomoć četrdesetak učenika Gospodarske škole Varaždin i Srednje škole «Arboretum Opeka» iz Marčana pripremilo je mega sarmu ukupne duljine 1.125 metara. Za tu količinu utrošeno je 1500 glavica varaždinskog zelja, 300 kilograma junećeg mesa, 400 kilograma svinjskog mesa, 55 kilograma mesne slanine, 70 kilograma sušenih rebara, 70 kilograma sušenih kobasica, 100 kilograma riže, 200 litara vode Studena, 700 jaja i 60 kilograma luka te Podravkini proizvodi

- Vegeta, Fant za sarmu, Rajčica koncentrat i Pelat. U pripremanju mega sarme pod vodstvom predsjednika Hrvatskog kuharskog saveza Damira Crlenog, sudjelovali su predsjednik varaždinske Udruge kuhara Bojan Bohorč, Podravkini promotori kulinarstva na čelu s Dražen Đuriševićem - Marko Peras, Zlatko Sedlanić i Dario Horvat kao i mnogobrojni vrtni kuhari varaždinskog kraja. Sarma koja je inače bila teška oko četiri tone kuhala se tri dana, a nestala je u trenu. Jer upravo mega sarmu svi posjetitelji ove vidovečke manifestacije s nestrpljenjem su čekali. Svi zaljubljenici u ovu tradicio-



nalno hrvatsko jelo došli su na svoje jer nakon što su sarmu pripremili, kuhari su je narezali i podijelili sudionicima manifestacije. Iako je sarma ove godine bila za 64 metra duža nego lani, jedan nam je kuhar otkrio da može biti još duža, jer u posudi još ima mjesta pa

još ima mjesta za napredak. Uz mega sarmu priređeno je i takmičenje u pripremi jela od zelja čiji je pokrovitelj kao i izrade mega sarme bila Podravka. Koristili su se Podravkini proizvodi - Vegeta, Fant za sarmu, Rajčicu koncentrat, Pelat, Grah i Studena. (B.F.)

ZA GUINESSOVU KNJIGU REKORDA

Štrudla od višanja dugačka 1,2 kilometara



Kakva je to štrudla od višanja bez Podravke i njenog punila od višanja? Takvo nešto jednostavno je nemoguće zamisliti, a pogotovo kad se radi o najvećoj na svijetu! U Biogradu na moru je ispečena i pojedena štrudla dugačka 1.200 metara, koju su organizatori "posložili" duž biogradske rive. Najveća štrudla na svijetu punjena je nadjevom od višnje maraske i Podravkinim punilom od višanja. Do ove biogradske, najduža štrudla na svijetu imala je 720 metara, tako da je naša uvjerljivo naj-

duža i spremna za Guinnessa. Za štrudlu dugačku 1,2 kilometra bio je potreban cijeli kontingent sirovina - zadarska Maraska Biogradu je poklonila tisuću kilograma kilograma višnje maraske, iz Podravke je stiglo 50 kilograma punila od višnje i vanilin šećer, tijesto je stiglo iz Nove Gradiške, potrošeno ga je također 500 kilograma, a cijeli niz sponzora osigurao je sve dodatne sastojke. Osim po cijelom nizu humanitarnih aktivnosti koje naša tvrtka provodi na godišnjoj razini, sada smo se uključili u jedan hvale vrijedan projekt koji obogaćuje našu turističku ponudu i svrstava nas u red onih koji su po nečemu posebni - naglasio je Podravkin promotor kulinarstva Mišel Tokić koji je u cijeloj biogradskoj akciji aktivno sudjelovao i nadgledao. (B.F.)

DJEČJI BAZAR U LJUBLJANI

Djeca savladala male kulinarske tajne



Podravkina kulinarska radionica za djecu i igraonica medvjedića Lina ubrojene su u najveće atrakcije Dječjeg bazara održanog u Gospodarsko izložbenoj dvorani u Ljubljani. Na ovom najvećem sajmu za obitelji u Sloveniji, na kojemu je 240 izlagača ponudilo raznovrsne sadržaje za djecu i roditelje, Podravkin izložbeni prostor neprekidno je odjekivao dječjim smijehom i veseljem. Lino je s djecom plesao, crtao u svojoj igraonici, a mali posjetitelji u redu su čekali za fotografiranje s omiljenim medvjedićem. Pune ruke posla imao je pak promotor kulinarstva Zlatko Sedlanić koji je za degustaciju pripremao razne delicije s Podravkinim proizvodima (mesna jela s Vegeta marinadama, namaz od tune, Fant hrskavice, Čokolino plus) te male

kuhare i kuharice poučavao kako pripremiti jednostavni obrok. Djeca su pomno pratila postupak pripreme Fant hrskavica i ubrzo su i sama savladala malu kulinarsku tajnu, a njihovom oduševljenju zbog pohvala odraslih koji su isprobali njihovo jelo nije bilo kraja. Dobro osmišljeni nastup Podravke na Dječjem bazaru u Ljubljani koji je u četiri dana trajanja posjetilo oko 36.000 posjetitelja, dio je marketinških aktivnosti kojima se predstavljaju noviteti na ovom tržištu. (J.L.)

MJESEC LISTOPAD U ZNAKU KRUHA

Deset jednostavnih načina pripreme kruha

U Dane kruha koje obilježavamo tijekom listopada u potrazi smo za dobrim receptima za kruh, pa isprobajte i naše kombinacije koje se uz to i vrlo kratko pripremaju.

Kako ispeći slatan, hrskavi kruh za kratko vrijeme sigurno je pitanje koje ste si već postavili. Ne krećete mijesiti kruh zbog straha da ćete to morati raditi ručno? Ovaj kruh mijesi se mikserom i ne smije se dodirivati rukama, a priprema je gotova za 10-ak minuta.

Zamijesite kruh za 10-ak minuta

U plastičnu veliku zdjelu koja ima poklopac uspite 500 g Pšeničnog oštrog brašna tip 500 Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličicu soli, 1-2 žličice sjemenki po želji (lanene sjemenke, sezamove, bučine, suncokretove i sl.) i 200-300 ml hladne vode i za posipavanje raženo brašno.

Miješajte 10-ak minuta mikserom s metlicama za izradu tijesta. Poklopite poklopcem i stavite u hladnjak 12 sati. Nakon 12 sati izvadite iz hladnjaka i rukama oblikujte dva hljeba koja savijte kao da cijedite rublje i stavite na veliki pleh koji ste prethodno posipali raženim brašnom, a uvrnute hljepčice još odozgo pospite raženim brašnom.

Pećnicu zagrijte na 240°C i pecite 10 minuta, a nakon toga smanjite na 200°C i pecite još točno 20 minuta. Izvadite i pred vama će se naći predivna dva kruha s prelijepom hrskavom koricom.

10 različitih vrsta kruha

Normativ je za sve vrste kruha isti, samo se mijenjaju ili vrsta brašna ili dodaci, kao što su sjemenke, a mogu se dodati narezane masline, prethodno prepržen luk, naribani sir, različiti začini, sušene rajčice i sl.

1. 500 g Graham brašna Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličica soli, 2 žličice sjemenki sezama i za posipavanje Raženo brašno Podravka
2. 250 g Graham brašna Podravka, 250 g Crnog

brašna tip 1100 Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličica soli, 2 žličice sjemenki lana i za posipavanje Raženo brašno Podravka

3. 500 g Crnog brašna tip 1100 Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličica soli, 1 žličica sjemenki lana i 1 žličica sjemenki sezama, a za posipavanje Raženo brašno Podravka
4. 250 g Graham brašna Podravka i 250 g Bijelog glatkog brašna tip 550 Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličica soli, 1 žlica sjemenki bundeve i za posipavanje Raženo brašno Podravka
5. 500 g Bijelog glatkog brašna tip 550 Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličica soli, 2 žlice preprženog luka na malo maslinova ulja i za posipavanje Raženo brašno Podravka
6. 200 g Graham brašna Podravka, 200 g Crnog brašna Podravka, 100 g Bijelog brašna tip 550 Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličica soli, 1 žlica sjemenki suncokreta i za posipavanje Raženo brašno Podravka
7. 500 g Bijelog glatkog brašna tip 550

Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličica soli, 2 žlice Crnih maslina SMS Podravka i za posipavanje Raženo brašno Podravka

8. 200 g Graham brašna Podravka, 200 g Crnog brašna Podravka, 100 g Bijelog brašna tip 550 Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličica soli, 1 žlica suhog ružmarina i za posipavanje Raženo brašno Podravka
9. 250 g Graham brašna Podravka, 250 g Crnog brašna tip 1100 Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličicu soli, 2 žličice suhog bosiljka i za posipavanje Raženo brašno Podravka
10. Ostavljamo vama da sami kreirate kruh po svojoj želji i prema onome što najviše volite, naravno držeći se osnovnog normativa i uputa o pripremi i pečenju.

Vaši najmiliji, gosti ili prijatelji, bit će fascinirani ne samo izgledom, nego i okusom, a hrskavu koricu neće tako lako zaboraviti.

Dobar tek!





COOL VIKEND U ZNAKU GLJIVA

Natjecanje u kuhanju gljivarskog kotlića

Dan gljiva u Ravnoj Gori

Zahvaljujući udruzi Plodovi gorja i članicama Coolinarike Acizalb i Anajob, u okviru manifestacije Dan gljiva, ove je godine organizirano i natjecanje u kuhanju gljivarskog kotlića. Ekipa Coolinaričara u sastavu: arasic, fataRI, karamela12, sephia, tatyana, foodfan, carica69, sanjasso1, SanjaBB premoćno je odnijela prvo mjesto u kuhanju gljivarskog kotlića. Natjecanje se odvijalo na glavnom trgu Ravne gore, a naša ekipa je izvojevala pobjedu među prijavljenih 9 timova. Ocjenama od 1 do 10 ocjenjivali su se izgled, miris, boja, okus i opći dojam gulaša. Osim što su pobijedili, Coolinaričari su se pritom i dobro zabavili.

Cool okupljanje

U duhu kuhanja kotlića nastavljen je i sljedeći dan u Ravnoj Gori gdje se pobjedničkoj ekipi pridružilo i nekoliko desetaka drugih korisnika Coolinarike. Okupljanje u Ravnoj Gori sada već možemo nazvati tradici-

onalnim, jer se odvija već 4. godinu za redom. Coolinaričari su poznati po tome da na okupljanja donose gomile fine papice, pa ni ovaj put nije bilo drugačije. Domišljate organizatorice osmislile su i nekoliko aktivnosti za zagrijavanje i moždanih vijuga i okusnih pupoljaka, odmjerenje brzine i snage te jednu zajedničku u kojoj se kopno natjecalo protiv mora.

Ni ove godine nije bilo ni jednog medvjeda niti blizu, jer su planinarski dom i njegova okolica odjekivali od dječje igre i veselog smijeha dobro raspoloženih Coolinaričara.



VALENTINA VUK - OSJEĆAJ JE NAJVAŽNIJI

Iz ničega napraviti nešto

Više od 20 godina Valentina Vuk radi u Istraživanju i razvoju kao viša tehničarka u Razvoju pića. Uz svakodnevni posao u Podravki, svakodnevne su i obaveze kod kuće, među kojima je neizostavno - kuhanje. Kao i mnoge Podravke prvu ljubav prema kuhači Valentina je dobila od svojih baka - Mice i Jelice, a godine usavršavanja u kuhinji učinile su svoje. Danas njezini dečki, suprug Stjepan te sinovi Ivan i Martin uživaju u brojnim kulinarским kreacijama Valentine. Moji dečki najviše vole od kolača štrukle, pite, digane kolače, kifle, a tek potom tzv. kremaste kolače. Inače, zbog sinova koji idu u osnovnu školu najčešće pripremam "čušpazje" koji imaju dobru prodaju. Ima i dodatni razlog

takvom jelovniku. Naime, u današnje krizno vrijeme brojne domaćice su suočene s tzv. problemom praznog hladnjaka. Treba imati mašte i iskustva da se iz ničega napravi nešto, spojiti naizgled nespojive namirnice i onda od svega toga napraviti ukusan obrok - ističe Valentina.

Tu se u potpunosti slažemo s Valentinom, a da bi kolači i ostala jela imala onako dobar domaći "štih", vrlo je važno kako Valentina naglašava, imati dobar osjećaj. Naime, njezini štrukli od sira i jabuka su zaista bili izvanredni, a glavna tajna je u tome što se mora imati osjećaj kod miješanja tijesta kada je ono najglatkije i najbolje za razvlačenje.

(B.E.)

DOMAĆI ŠTRUKLI

Sastojci za tijesto:

500-600 g brašna T-550 glatko Podravka
2-3 dcl mlake vode
2-3 žlice ulja
1-2 žlice svinjske masti
1 jaje
mala žlica soli



Priprema - nadjev jabuka:

oguljene jabuke ribati direktno po cijelom mlincu (količina ovisi o vlastitoj želji)
3-4 žlice šećera (može i smeđi šećer)
Po želji i mljeveni orahi
1 vanilin šećer Dolcela

Priprema - nadjev sir:

800 g svježeg kravljevog sira
1 jaje
Snijeg od 2 bjelanjka
2 dcl kiselog vrhnja
malo soli

ZNANSTVENO I STRUČNO IZDAVAŠTVO U BIOTEHNIČKOM PODRUČJU I GODIŠNJA SKUPŠTINA DKTK

Suradnja industrije i znanstvene zajednice

Zajednička suradnja industrije i znanstvene zajednice je put prema razvoj novih proizvoda i uvođenju novih tehnologija

Društvo kemičara i tehnologa Koprivnica je u Podravki organiziralo za svoje članove i prijatelje predavanje uvažених znanstvenika prof. dr. sc. Damira Karlovića predsjednika Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista (HDPBN) i dr. sc. Mladena Brnčića, izvanrednog profesora iz Zavoda za procesno inženjerstvo, Laboratorij za tehničku termodinamiku, PBF, Sveučilište Zagreb.

Prisutnima se najprije obratio prof. Karlović sa predstavljanjem HDPBN-a. U kratkom izlaganju objasnio je djelovanje Društva, kroz izdavačku djelatnost, organiziranje kongresa, stručnih skupova i predavanja. Društvo je osim toga aktivno uključeno i u međunarodna udruženja kao što su IUFOST, EFOST, IFT, EHEDG i EuChemMS-FCD. Ove godine izdali su i zanimljivu knjigu 100 crtica iz znanosti o prehrani u kojem su članak objavili i naši članovi Jasmina Ranilović i Davorka Gajari. Sljedeće zanimljivo i korisno predavanje iznio je prof. Brnčić na temu Znanstveno

i stručno izdavaštvo u biotehničkom području. Cilj predavanja bio je potaknuti stručnjake iz industrije na aktivniju participaciju i objavu radova u znanstvenim i stručnim časopisima kao i bolju suradnju na znanstvenim projektima. Zajednička suradnja industrije i znanstvene zajednice je put prema razvoj novih proizvoda i uvođenju novih tehnologija.

Podravki uvijek velikodušno podupire rad Društva i svih njegovih aktivnosti

Nakon predavanja uslijedio je službeni dio skupštine. Predsjednica Društva Nada Knežević je iznijela izvještaj o aktivnosti-



ma Društva u protekloj godini. Od novih planiranih događanja ističemo da je u tijeku organiziranje stručne ekskurzije u Kraš i priprema za 25. obljetnicu osnivanja DKTK u veljači 2014. Godine. Također, zahvaljujemo Podravki koja uvijek velikodušno podupire rad Društva i svih njegovih aktivnosti. (DKTK)

NOVI KATALOG ISTRAŽIVAČKO - RAZVOJNOG POLUINDUSTRIJSKOG LABORATORIJA

Brža realizacija ideja za nove proizvode

Na internim stranicama sektora Istraživanje i razvoj možete pronaći novi katalog razvojnog poluindustrijskog laboratorija, a cilj mu je upoznati zainteresirane sa specifičnim mogućnostima istraživačko-razvojnih procesa Podravke.

Istraživačko-razvojni poluindustrijski laboratorij otvoren je 2008. godine za potrebe istraživačko-razvojnih procesa Podravke i jedini je takve vrste u regiji. Laboratorij je opremljen s 12 vrhunskih poluindustrijskih uređaja i konceptualno tako izveden da se na jed-



nom mjestu može istovremeno simulirati i kombinirati nekoliko različitih tehnoloških procesa, koji uključuju pripremu,

prerađu i pakiranje hrane. Svrha kataloga je prijenos informacija i znanja o uređajima u Istraživačko - razvojnog poluindustrijskom laboratoriju. Nudi dobivanje uvida u tehnološke mogućnosti razvoja proizvoda. Katalog je namijenjen svim zaposlenicima uključenim u razvoj proizvoda, ali i svima drugima koji žele testirati svoje ideje u cilju razvoja novog proizvoda. Katalog možete pronaći na stranici <http://intranet/org/liR/OS/IRPL/Pages/default.aspx>. (at)



PODRAVKIN
RESTORAN

Jelovnik za studeni

04.11.2013. ponedjeljak

Fino varivo, hrenovke, voće

05.11.2013. utorak

Umak bologneze, tijesto špageti, salata

06.11.2013. srijeda

Poh. svinjetina, krumpir dinstani, salata

07.11.2013. četvrtak

Pečenica, restani grah, salata

08.11.2013. petak

Mađarski gulaš, desert

11.11.2013. ponedjeljak

Varivo grah vojnički, salata

12.11.2013. utorak

Đuveđ, rizi-bizi, salata

13.11.2013. srijeda

Pečena puretina, krumpir seljački, salata

14.11.2013. četvrtak

Pečena piletina, mlinci, salata

15.11.2013. petak

Sarma, pire krumpir, desert

18.11.2013. ponedjeljak

Varivo grah s kis. repom, kuh. hamburger

19.11.2013. utorak

Pileći paprikaš, tijesto, salata

20.11.2013. srijeda

Pečena svinjetina, krumpir dinstani, salata

21.11.2013. četvrtak

Juneći paprikaš, kukur. žganci, salata

22.11.2013. petak

Varivo kelj, kosani odrezak, desert

25.11.2013. ponedjeljak

Varivo grah s kis. zeljem, rolana lopatica

26.11.2013. utorak

Svinjetina u saftu, tijesto, salata

27.11.2013. srijeda

Kotlet na samoborski, krumpir pire, salata

28.11.2013. četvrtak

Pureći paprikaš, riža s povrćem, salata

29.11.2013. petak

Pohani oslić, krumpir slani, salata

Podravka te zove da probaš okuse nove!

Koje je to nove proizvode, namijenjene našim mališanima, razvila Podravka otkrit će vam ovogodišnja kampanja koja se provodi tijekom listopada i studenog. Kako bi pomogli mamama da njihova djeca češće jedu juhe i povrće, a djeci pružili zabavu uz ukusan obrok skuhan samo za njih, Podravka je lansirala novih pet proizvoda. Juhica pričalica, Juhica zvjezdica, Juhica okruglica i dvije Talianette, Špageti mljaketki i Tjestenina smazolina proizvodi su blagog okusa prilagođenog upravo djeci, a brze i jednostavne pripreme. Dječje juhe i Talianette ne sadrže pojačivače okusa, kao ni umjetne arome i bojila, a dizajnom pozivaju na igru i druženje.

Ovogodišnja kampanja sastoji se od dva TV spota (30" i 15"), koji su podržani oglašiva-

ma putem tiska i interneta te promotivnim materijalima i degustacijama na prodajnim mjestima. Podravka juhe i Talianette nagrađuju i na internetu u razdoblju od 11.10. do 15.11.2013. Sudjelovanjem u nagradnoj igri "Zabava u tvom tanjuru" potrošači mogu osvojiti vrijedne nagrade - 2x Samsung Galaxy Note i 9x Podravka nagradnih paketa. Cilj kampanje je upoznati naše potrošače s novim asortimanom Podravka juha i Talianette te njihovim karakteristikama i prednostima.

Misija Podravkinog novog asortimana za djecu je uz poticanje apetita zagrijati maštu, stvaralaštvo i okrijepiti pusto-lovni duh!

Potražite naše nove proizvode i otkrijte zabavan obrok u kojem uživaju i mali i veliki!



BESPLATNO MJERENJE KRVNOG TLAKA

Sportski korak prema zdravlju

Više od 150 osoba iskoristilo je mogućnost besplatnog mjerenja krvnog tlaka tijekom akcije Korak prema zdravlju uz Belupo kojom se koprivnička farmaceutska kuća uključila u projekt Tjedan kretanja. Lijepo vrijeme i zanimljivi sadržaji na središnjem koprivničkom trgu izmamili su brojne Koprivničance na šetnju ili vožnju biciklima, a mnogi su došli upravo radi kontrole tlaka.

Svaki put kada Belupo nešto organizira ja se odazovem, evo sad su mi simpatične sestre izmjerile tlak, rekle su mi da je odličan i baš se dobro osjećam. Tim više što sam sa sobom poveo unučicu koja uživa u igri na trgu i koja se gotovo ne odvaja od medvjedića Lina- rekao nam je umirovljenik Tomo iz Koprivnice.

Ovaj simpatični sedamdesetogodišnjak koji je unučicu



cu dovezao na svom biciklu pravi je primjer kako treba brinuti o zdravlju te i one najmlađe učiti koliko je važno vježbati i baviti se sportom. Unučicu je proveo po svim sportskim poligonima koje su postavili klubovi koje nose ime Podravka, pojasnio joj kako se treba kuglati, kako voditi rukometnu loptu između čunjeva, a hrvачke savjete potražio je kod petog kadeta svijeta Filipa Frankola. Malena Ena ipak se najviše zagrijala za tenis vidjevši Lina kako udara lopticu ogromnim reketom.

"I meni će tata kupiti takav kad porastem, ali će me deda najprije upisati u malu sportsku školu", pojasnila nam je noseći kući poklon paketić s novim Podravka juhama i Talianettama za djecu te pašteta koji je osvojila za sudjelovanje u sportskom danu Tjedna kretanja.

Belupo i Podravka tako su zajedno usrećili pripadnike različitih generacija, a sudjelovanjem u gradskom projektu još jednom potvrdili odgovornost prema lokalnoj zajednici.

(J.L.)

Što je palpitacija (osjećaj preskakanja srca)?

Palpitacija (lat. palpitare = trzati) je klinički simptom koji označava kratkotrajan osjećaj nepravilnog rada srca. Opisuje se kao kratkotrajan zastoj u radu srca ili kao jaki trzaj srca koje "kao da se pomačkulo u prsima". Palpitacija je relativno česti povod javljanja bolesnika liječnicima obitelji-

ske medicine sa zahtjevom za upućivanje na kardiološki pregled. Subjektivno pojava palpitacija može biti praćena osjećajem mučnine i omaglice ali je u većini slučajeva popraćena tek osjećajem nelagode u prsima ili rjeđe u vratu. Uzrok palpitacija mogu biti raznovrsni poremećaji sr-

čanog ritma, od fizioloških i benignih pa sve do potencijalno smrtonosnih u koje prvenstveno spadaju ventrikulske tahikardije. Najčešći uzrok je ekstrasistolija a palpitacije su osobito intenzivne kod ventrikulske ekstrasistolije kada zbog preuranjenog srčanog otkucaja dolazi do produže-

nog punjenja srca krvlju što se osjeti kao pauza u radu srca i nakon toga posljedično jačeg srčanog otkucaja koji se osjeti kao palpitacija.

(Dr.sc. Joško Bulum, dr.med., specijalist internist i kardiolog, Klinika za bolesti srca i krvnih žila, Klinički bolnički centar Zagreb)

20. GALOVIĆEVE JESENI - MEĐUNARODNI FESTIVAL KNJIŽEVNOSTI

Bogat i raznovrstan program jubilarne Galovićeve jeseni

Otvorenjem izložbe unikatnih, rukotvorenih knjiga u koprivničkom Gradskom muzeju započele su 20. po redu Galovićeve jeseni - Međunarodni festival književnosti. Na otvorenju izložbe, predsjednica Organizacijskog odbora Galovićevih jeseni Enerika Bijač nazočne je upoznala s brojnim sadržajima vezanim za ovogodišnje programski bogate jeseni te tom prigodom naglasila kako je Fran Galović nematerijalna baština Podravine. Autor projekta unikatnih knjiga Zoran Vidačević je pak naglasio kako su ove jedinstvene knjige plod odlične suradnje s Božicom Jelušić koja je u svom nadahnutom govoru, između ostaloga, rekla:

- Ove knjige su kao dijete. Svaka po sebi je jedinstvena, svaka ima svoju dušu i svoje značenje.

Milan Frčko - prva liga hrvatskog kajkavskog pjesništva

Nakon Gradskog muzeja zbiivanja vezana za Galovićeve

jeseni su preseljena u koprivničku Galeriju na tribinu Književno zrcalo gdje su se okupili mnogobrojni ljubitelji slikarskog i pjesničkog opusa Milana Frčka, prošlogodišnjega dobitnika nagrade Fran Galović za zbirku pjesama Pred špiplom. Članu Literarne sekcije Podravka Milanu Frčku je Pred špiplom peta zbirka pjesama koja je, za razliku od prethodnih, napisana u podravskom kajkavskom dijalektu. Na predstavljanju knjige mnogobrojnim okupljenima o autoru i njegovim književnim dosezima govorili su Enerika Bijač, dr.sc. Mario Kolar, a stihove iz zbirke uglazbio je i otpjevao uz pratnju gitare Martin Srpak.

Na tribini je, između ostaloga, rečeno kako je Frčko blizak svome kajkavskom uzoru, također Podravcu, Franu Galoviću, njegovoj finoj sugestivnosti koja je blisko sljublivala vidljivu i nevidljivu stvarnost, vanjske fenomene i nutarnje intimne slutnje. Milan se tako, proživljenošću svojih poetskih tekstova u stihu ili prozi

i umješnošću njihove izvedbe, dakle ovom jedinstvenom zbrkom definitivno uvrstio u prvu ligu hrvatskog kajkavskog pjesništva.

- Nakon dobivanja Galovićeve nagrade moja duša je počela još jače pjevati, a nagrada mi je definitivno otvorila vrata u međunarodnim književnim krugovima pa tako moja knjiga prevedena na bugarski i ruski jezik - istaknuo je tijekom tribine Frčko.

Na kraju tribine autor se svima zahvalio koji su mu pomogli, ne samo oko pripreme, štampanja i promocije nove knjige, već i u njegovom sadašnjem umjetničkom radu na području i književnog i likovnog stvaralaštva.

Tijesna borba za ovogodišnju Galovićevu nagradu

Bogati program ovogodišnjih jubilarnih 20. Galovićevih jeseni nastavljen je u njegovom rodnom Peterancu organizacijom manifestacije Spomenek na Galovića. Zastila su brojna događanja ve-

zana za Galovićeve jeseni, od gostovanja brojnih domaćih pisaca - Ante Stamaća, Josipa Cvenića i Mirka Čurića, Božidara Petrača, a međunarodnu notu festivalu dali su pjesnikinja Muriel Calvet, sveučilišna profesorica i dobitnica francuskog odlikovanja Legije časti, pjesnikinja i izdavač Ljudmila Snitenko, urednik časopisa Wisla Milosz Kamilo Manasterski, slikar i književnik Simone Mocenni Beck i nakladnik, slikar te pjesnik iz Slovenije Ivo Frbežar.

Definitivno sutra bit će najzanimljivije na Galovićevim jesenima. Naime, bit će proglašenje ovogodišnjeg dobitnika nagrade Fran Galović. Ovogodišnji finalisti za najbolje djelo zavičajne tematike su: Boris Domagoj Biletić (Istarski pisci i obzori), Mirjana Buljan (Zamračenje), Mirko Čurić (Braća u poniženju), Mihaela Gašpar (Mitohondrijska Eva), Dražen Ilinčić (Posljednji korak), Antun Jozing (Mrtvi se ne vraćaju) i Delimir Rešići (Dronjci na hrpi). (B.F.)



LIGA PRVAKINJA

Pobjeda i poraz Podravkašica

Nakon što su fenomenalnom igrom deklasirale španjolske prvakinja Beru Beru s visokih 29:18 na domaćem parketu u drugom kolu Lige prvakinja, rukometašice Podravke Vegete otišle su na teško gostovanje kod skopskog Vardara. I tu su poražene rezultatom 39:26. Visoka pobjeda Vardara u kojemu igra veliki broj internacionalki, za razliku od sadašnje ekipe Podravke koja tek dobiva međunarodno iskustvo. Komparirajući ove dvije utakmice, ne možemo se oteti dojmu da Podravkašice mogu odraditi najbolje kada je najteže, posebice na domaćem parketu uz vjernu koprivničku publiku koja voli i cijeni ženski rukomet.

S obzirom na to da jesmo nova ekipa, onda moramo stvarati nekakve svoje standarde. Prema tome, nema razloga da nemamo baš takve standarde. Iluzorno je očekivati da će uvijek tako biti, ali prema tome treba težiti. To treba biti nit vodilja koja nas može nekamo i dovesti. Ponavljam stalno da mi možemo utjecati samo na dvije stvari, to je način na koji radimo, dolazimo na trening i treniramo i način na koji igramo, s kakvim emocijama dolazimo na trening, kvaliteta treninga, na



to utječemo samo mi i, drugo, kakvo nam je raspoloženje u ekipi, kakav smo kolektiv. Na to opet utječemo samo mi. Te dvije stvari trebamo razvijati, da bi i ono ostalo postalo kvaliteta - ističe trener Podravkašica Goran Mrđen.

Nakon tri odigrana kola Podravka Vegeta je na trećem mjestu prvenstvene tablice Lige prvakinja, a u 4. kolu dolazi ekipa Vardara u Koprivnicu. Pa da vidimo kako će to izgledati na domaćem parketu, uz uvijek vjernu koprivničku publiku. (B.F.)

PRVA HRVATSKA NOGOMETNA LIGA - 13. KOLO

Pobjedom nad Osijekom Slaven Belupo nastavio uspješan niz

Na Gradski stadion treba vratiti ozračje koje je nekada krasilo naš klub, što znači da u svakoj utakmici kada smo domaćini idemo na pobjedu. U prvoligaškom natjecanju jednostavno kod kuće nemamo više pravo na kikseve, a to ćemo pokazati već u susretu s Osijekom. Od mojih igrača očekujem agresivnu i odgovornu igru, svi na travnjaku moraju ostaviti srce i pokazati da im je Slaven Belupo sveti-nja. Imamo određenih proble-

ma sa sastavom zbog ozljeda, ali to neće utjecati na maksimalan pristup cijele momčadi i težnji za pobjedničkim rezultatom - rekao je uoči utakmice 13. Kola Prve HNL protiv Osijeka trener Slaven Belupa Mladen Frančić.

Najavljeno - učinjeno. Samo 11 minuta bilo je dovoljno nogometašima Slaven Belupa da dođu do vodstva od 2:0 protiv Osijeka što je na kraju bio i konačan rezultat utakmice. Oba pogotka postignuta

su udarcima glavom (Delić i Grgić), a obje asistencije upisao je Nikola Rak. Bilo je do kraja utakmice još nekoliko dobrih pokušaja domaćina, ali je vratar Mikulić uspijevao sačuvati svoju mrežu i dati bar malo prilike svojim igračima da pokušaju izbjeći poraz. Samo jedan ozbiljan udarac u prvom poluvremenu te 2, 3 pokušaja ugrožavanja Rodića u nastavku bilo je premalo da bi se preokrenuo rezultat. Čestitam svojim igračima na

osvojenim bodovima s kojima se sada lakše diše - kratko je nakon utakmice rekao trener Slavenaša Frančić. Nakon deset odigranih kola Slaven Belupo imao je samo 5 bodova, a u zadnja tri kola osvojili su ih čak 7 i bodovno dostigli Zadar i preskočili ga u poretку zbog bolje razlike pogodaka te su sada Slavenaši na sedmom mjestu prvoligaške ljestvice. U idućem kolu Slaven Belupo gostuje kod Istre 1961, a utakmica se igra u petak. (B.F.)

PRVENSTVO HRVATSKE U STRELJAŠTVU ZA VETERANSKE KATEGORIJE

Veterani Podravke prvaci države



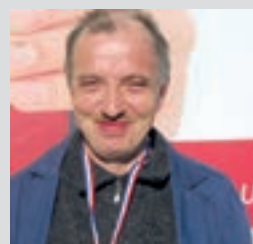
Na Prvenstvu Hrvatske za veteranske kategorije održanim na streljani Vrapčanski potok u Zagrebu veterani S.Š.K. Podravke postigli su odlične rezultate. Odličnim ekipnim nastupom veteranska ekipa S.Š.K.-Podravke najuspješnija je ekipa veteranskog prvenstva Hrvatske. U natjecanju veterana u disciplini serijska malokalibarska puška-ležeći stav natjecatelj Podravke Ivan Betlehem otpucao je odličan rezultat od 175 krugova i postao veteranski prvak Hrvatske. Mi-

roslav Blažek otpucao je 159 krugova plasirajući se na sedmo mjesto državnog prvenstva, a Dražen Eisenbeisser s 149 otpucanih krugova ostvario je plasman na dvanaesto mjesto veteranskog prvenstva Hrvatske. U toj disciplini ekipa Podravke osvojila je brončanu medalju s 484 otpucana kruga.

Zlato i srebro za Ivana Betlehema

Podravkaši su nastavili s odličnim rezultatima i u disciplini serijska zračna puška. Odličnim rezultatom od 167 otpucana kruga Ivan Betlehem osvojio je još jednu državno medalju, ovog puta srebrnu. Miroslav Blažek otpucao je 157 krugova osvojivši sedmo mjesto, a Dražen Eisenbeisser odličnim nastupom osvaja plasman na četvrto mjesto. U ekipnoj konkurenciji Podravkaši su s 473 otpucana kruga osvojili naslov državnih veteranskih prvaka. Tim rezultatima Betlehem je najtrofejniji veteranski natjecatelj, a ekipa Podravke najtrofejnija je ekipa državnog prvenstva za veterane.

(Tekst i snimka: Renato Kovačić)



25. SUSRET OSOBA S INVALIDITETOM HRVATSKE

Srebrni Dražen Mustać

U Podbrestu kraj Čakovca održan je 25. jubilarni Susret osoba s invaliditetom Hrvatske pod nazivom Jesen v Međimurju na kojemu je u nekoliko sportskih disciplina nastupilo 13 ekipa iz Hrvatske, Bosne i Hercegovine i Slovenije. I na ovom natjecanju tradiciju osvajanja medalja nastavio je naš Dražen Mustać iz skladišta reklamnog materijala te je u jakoj konkurenciji osvojio drugo mjesto u pikadu. Do sada je Dražen osvojio desetak zlatnih i srebrnih medalja iz raznih disciplina kojima će pridodati i ovu srebrnu iz Podbresta. Posebno mi je draga ova srebrna medalja jer pikado nije moja primarna sportska disciplina. Naime, do sada sam imao najviše uspjeha u stolnom tenisu, ali obožavam sport i drago mi je kada mogu za našu kopriivničku ekipu nastupiti u bilo kojoj natjecateljskoj disciplini primjerenom invalidima - rekao je naš simpatični Dražen. Da bi uspjeh Koprivničanaca na ovom natjecanju bio veći pobrinula se ekipa koja se natjecala u disciplini viseća kuglana i osvojila prvo mjesto. Našem Draženu i koprivničkim dečkima, svaka čast. (B.F.)

FINALE EUROPSKE LIGE U STRELJAŠTVU

Odlični nastupi mlade reprezentativke Ivane Babić

Nakon odličnih nastupa za reprezentaciju Hrvatske na polufinalu Europske lige u disciplini ISSF zračna puška, Ivana Babić nastupila je u sastavu reprezentacije i na finalu Europske lige održanom u Laškom u Sloveniji. Pored hrvatske reprezentacije, na finalu Europske lige nastupile su reprezentacije Slovenije, Mađarske, Rusije, Danske, Švedske, Poljske i Italije.

Hrvatskoj četvrto mjesto u Europskoj ligi

Reprezentacija Hrvatske u borbi s reprezentacijom Italije je vodila izjednačenu borbu za

osvajanje brončane medalje, ali na kraju je presudilo daleko veće međunarodno iskustvo talijanskih reprezentativaca te je Hrvatska na kraju ostvarila plasman na četvrto mjesto Europske lige. Osvajanje četvrtog mjesta odličan je rezultat Hrvatske u Europskoj ligi s obzirom da se radi o najmlađoj reprezentaciji u ligi i reprezentaciji s najmanje međunarodnog iskustva. Nastupima za reprezentaciju Hrvatske i uspješnim rezultatima u mečevima s daleko iskusnijim i starijim natjecateljima Ivana Babić ponovno je potvrdila



status jedne od najperspektivnijih natjecateljica.

(Tekst i snimka: Renato Kovačić)

Došli sin i mama na plažu.
'Mama, što je onom stričku među nogama?'
'Novčanik.
Nakon 10 minuta sin će opet:
'Mama, pa onom stričku je narasla ušteđevina otkad te gleda!'



Iza svake zgodne djevojke stoji muškarac koji joj gleda dupe.



Ulazi plavuša u dućan pa pita:
'Imate li naočale?'
'Za sunce?'
'Ma jok, za mene!'



Razgovaraju Adam i Eva.
'Adame, voliš li me?'
'A koga bi drugog?'



Sin se spremio za izlazak pa pita: 'Tata, imaš para?'
Otac mu odgovori: 'Imam, ne brini ti za mene.'



Ulaze mali Ivica, policajac, plavuša, Mujo i Haso u kafić i sjedaju za stol.
Prilazi im konobar i kaže: 'Što je ovo, neki vic, jel?'



Zašto nema seksa među državnim službenicima?
Jer su svi rodbina.



Chuck Norris je odabrao Delu Hadžiselimovića.



Kaže Huso Muji: 'Jesi čuo da za neki hotel gdje odeš, pojedeš, popiješ, poseksaš se, prespavaš i kad kreneš kući,

daju ti 100 maraka.'
'Ma ajde, bolan gdje si to čuo?'
'Ma za ozbiljno, pričala mi Fata.'



Čuje se plavuša iz kupaonice: '95, 96, 97, 98, 99... U pomoć, stonoga!!!'



Dolazi poštar na vrata i zvoní.
Izlazi mali Perica, u desnoj ruci mu Playboy, u lijevoj ruci flaša viskija, a u ustima cigara.
Pita ga poštar: 'Je li, mali, jesu ti roditelji kod kuće?'
'A što ti misliš?'



Što je vegetarijanac?
Stara indijanska riječ za 'loš lovac.'



Žali se Fata susjedi: 'Mujo postao 300% impotentan.'
'Kako 300%, jučer si rekla 100%?'
'Pao sinoć niz stepenice,

slomio prste i još se ujeo za jezik!'



Pita Mujo Hasu: 'Što bi, Haso, napravio kada bi tvoju ženu u šumi napao medvjed?'

Kaže Haso: 'Ja se ne bih mijesao, baš me briga, sam je napao, sam neka se i brani!'



Idemo učiti matematiku.
Tebe i mene zbrojimo, odjeću oduzmemo, noge podijelimo, pa se množimo.



Pohvalila se plavuša prijateljici: 'Muž mi je obećao brda i doline.'

'I, jel' ti poklonio?'
'Je, zemljopisnu kartu.'



Kaže zeko zmiji: 'Oprosti što sam te neki dan zezao da nemaš noge!'
Na to će zmija: 'Ma nema veze, bilo pa prošlo! A zeko će: 'Svaka čast! Evo ruka!'

Dvije djevojke izlaze iz dućana i jedna kaže: 'Pa dao nam je tri banane!' Druga odgovara: 'Ma nema problema, tu treću ćemo pojesti.'



Pita mama Ivicu: 'Zašto ne jedeš? Rekao si da si gladan kao vuk!'
'A kad si ti vidjela vuka da jede mahune?'



Pita Ivica pijanca: 'Zašto piješ pivo na slamčicu od dva metra?'

'Zato što mi je doktor rekao da se udaljim od alkohola.'



Što kaže plavuša kad je pitaju radi li joj žmigavac?
Radi. Ne radi. Radi. Ne radi...



'Kad kažem da sam bila lijepa, to je prošlo vrijeme, a kada kažem da sam lijepa, to je - Ivica?'
'To je šala učiteljice!'





E O U N C B A



Birani sastojci
i okusi za
male sanjare.

NOVO!



ZABAVA U TVOM TANJURU.

Kad bi djeca sama osmišljala svoje obroke oni bi bili zabavni, maštoviti i razigrani, a kada bi njihove mame birale sastojke, oni bi bili isključivo vrhunski i potpuno prirodni. Zato i djeca i roditelji obožavaju Podravkine dječje juhiće i polugotova jela!