

PODRAVKA



SRETAN BOŽIĆ

I NOVA GODINA!

dolcela



Neka vam Dolcela bude inspiracija za najslađe blagdanske poklone!

Slatki dodir fantazije

Najbolji Podravkaši

Prepoznamo izvrsne



Prepoznamo izvrsne inicijativa je potaknuta od strane predsjednika Uprave. Želja nam je bila prepoznati, istaknuti i nagraditi radnike koji su u protekloj godini u svom radu pokazali iznimno zalaganje te se u svojoj sredini istaknuli izuzetnim doprinosom te prepoznati one među nama koji u svom radu konstantno premašuju očekivanja, postižu vrhunske rezultate, imaju izvrstan odnos sa kolegama, uvijek se možemo osloniti da će posao odraditi vrhunski te žive kompanijske vrijednosti.

Svi nominirani kandidati procjenjivali su se prema sljedećim kompetencijama izvrsnih:

Proaktivnost se odnosi usmjerenost na konstruktivne promjene te preuzimanje inicijative u ostvarenju promjena. Proaktivni pojedinci preuzimaju odgovornost i traže povratnu informaciju.

Kooperativnost znači da pojedinac nastoji postići više zajedničkim snagama nego samo dati vlastiti doprinos. Aktivno sudjeluje u raspravama kao član tima i predan je zajedničkom cilju. Uvažava različitosti te spremno daje podršku ostalim članovima tima.

Otvorenost prema promjenama znači spremno i kontinuirano prilagođavanje promjenama i zahtjevima svoje okoline. Sposobnost osobe da razumije i cijeni različite, čak i suprotne poglede na određene stvari.

Odnos, usmjerenost prema zadacima znači da pojedinac uredno ispunjava radne obaveze na vrijeme i najbolje što može. Ponaša se produktivno, marljivo, savjestan je, odan te lojalan.

Inicijativa i prodornost odnosi se na visoku potrebu za postizanjem cilja. Takve osobe uključuju druge, sklone su nametnuti se kao vođa te

su općenito ambiciozni, asertivni i uvjerljivi.

Sposobnost kritičkog mišljenja odnosi se na uspješno razlučivanje bitnih te manje bitnih informacija i snalaženje u nejasnim situacijama. Osobe koje kritički sagledavaju stvari spremne su donijeti odluke i fokusirati se na relevantne informacije.

Kriteriji prema kojima smo odabirali izvrsne zaposlenike uključivali su:

· Rang nominiranih zaposlenika

· Procjenu kompetencija za svakog sudionika

· Radno mjesto i funkciju zaposlenika

· Zastupljenost svih organizacijskih cjelina

Direktori sektora podržali su ovu inicijativu, a na temelju stotinjak prijedloga nadređenih odabrano je 23 zaposlenika. Čestitamo od srca svima na nominaciji, a vjerujemo kako ima još mnogo izvrsnih pojedinaca među nama zbog čega ćemo ovakve i slične aktivnosti provoditi kontinuirano kroz programe prepoznavanja i nagrađivanja onih među nama koji se ističu.

Vlatko Blažek, supply category manager

Vlatko vodi nabavnu kategoriju fleksibilne folije te u svom radu aktivno predlaže, vodi i postiže uštede u nabavi racionalizacijom internih procesa, promjenom ambalažnih materijala i sličnim inicijativama. Navedene poslove radi kontinuirano i predan je cilju postizanja ušteda na ambalažnom materijalu. U pristupu prema poslu vrlo je organiziran i uvijek dosljedan u radu i izvršavanju zadataka za koje je odgovoran.

Kovačić Draženka, poslovna tajnica

Draženka u svom pristupu poslu pokazuje visoku dozu samostalnosti, ali i kontinuirano unapređuje svoja znanja i vještine, posebno na području stranih jezika i informatičke pismenosti gdje pokazuje visoku razinu znanja i kompetencija. Osim toga, osoba je od povjerenja na koju se može računati.

Robert Rac, voditelj informatičkih projekata

Kao najznačajniji dio tima, Robert je izgradio sustav za planiranje prodaje, marketinga te planiranje RDG (Ponuda konzultanata za taj posao bila je 150000€). Potom je potpuno samostalno podigao sustav

BO za korporativno izvješćavanje, a pridonio je u poboljšanju procesa smanjenja zaliha odnosno planiranja 1+3. Kako bi ispunio zadane rokove odnosno kako bi zadatak završio prije zadanih termina samoinicijativno često radi iznad postavljenih očekivanja. Osim toga sklon je timskom radu te često samoinicijativno predlaže poboljšanja u procesima. Također spremno dijeli svoja bogata stručna znanja s kolegama u kompaniji.



Anamarija Čatipović, specijalist za razvoj ljudskih potencijala

Anamarija je kroz 2013. g. samostalno i kao član tima bila uključena u sve razvojne projekte HR-a. Izuzetno veliki doprinos dala je u projektima: korporativne klime, osmišljavanje i izvedbe strateške radionice za menadžment, provedba razvojnih ICP-ova, razrada razvojnih programa za sektore i menadžment, definiranje sustava uvođenja u posao, kreiranju i realizaciji zaokreta 360, implementaciji sustava godišnjih razgovora, razvoju sustava kompetencija i vrijednosti te nizu drugih. U odrađivanju zadataka preuzima odgovornost te pokazuje inicijativu u predlaganju projekata i aktivnosti. Izuzetno se ističe u svom radu velikom predanošću, vanserijskom orijentiranošću na rezultate te ogromnom radnom energijom. Osim visoke orijentiranosti na rezultate pokazuje i odlične komunikacijske sposobnosti osobito u situacijama kada je potrebna koordinacija različitih djelova kompanije. U radu se ističe strastve-

nošću, etičnošću, zna braniti svoje stavove, a svojim pristupom poslu i osobnim stavom u stanju je mobilizirati ljude oko sebe na postizanje najboljih rezultata.

Tanja Cvetković, pomoćnik dir. Razvoja jela i dodatka jelima

Kao pomoćnik direktora službe Razvoja jela i dodatka jelima, Istraživanje i razvoj Tanja je odgovorna za razvoj juha i polugotovih jela. U 2013. godini aktivnostima u okviru procesa optimizacije troškova na asortimanu jela, zajedno s cijelim timom, doprinjeli su kompaniji više od 2 mil. kn ušteda. Operativno u Timu odgovorna je i za razvoj novih i inovativnih proizvoda branda Podravka, a u 2013. godini bila je i voditeljica Tima iz Podravkinog sektora Istraživanje i razvoj, odgovornog za pripremu i razradu ideje za Centar inovacije u hrani, Centra kompetencija Koprivnica. Ideja je na nacionalnom natječaju ušla u najuži izbor strateških za dodjelu sredstava iz EU fondova.

Krunoslav Hirjanić, organizator održavanja

Krunoslav u radu sve povjerene zadatke izvršava uspješno i na vrijeme. Ukoliko je potrebno, spreman je uložiti dodatan trud te ne odustaje od izazova sve dok problem nije otklonjen. Kontinuirano predlaže inovacije, nove ideje te vodi brigu o unaprijeđenju poslova održavanja što se pokazuje u ostvarenim i realiziranim uštedama u korištenju vanjskih usluga servisiranja opreme.



Danijel Baruškin, voditelj kuhinje Catering

Danijel se vrlo odgovorno i savjesno odnosi prema poslu, a u radu pokazuje i odlične organizacijske vještine. Presudno utječe na kvalitetu obroka u prehrani radnika i osigurava sve potrebno kako bi dosegnuo postavljene standarde kvalitete.



Mirjana Šimunić, kontrolor

Mirjana kao zaposlenik dosljedno ispunjava zadatke unutar područja odgovornosti, a svojim kvalitetnim pristupom poslu, marljivim i predanim radom značajno je doprinijela poboljšanju kvalitete usluga čišćenja i smanjenju troškova.

Ivica Nožarić, električar

"Najznačajniji doprinos nominiranog kandidata upravo je njegov rad. S aspekta poslova koji su mu dodijeljeni neprekidno daje inicijative za promjenama i napretkom. Predlaže i inicira poslove na kojima bi trebalo poraditi. Dostupan i prilagodljiv što se tiče provođenja posla, kao i vremena u kojem će se taj posao odraditi. Dobro radi kao pojedinac, ali i u timu ljudi.

Potrebe tvornice stavlja na prvo mjesto, a vrijeme za obavljanje posla nije ograničavajući faktor. Raznovrsne polove prihvaća bez provjere svog opisa posla, te brzo savladava nove zadatke"

Boris Bukovski, sanitarni tehnolog

Boris pokazuje vrlo korektan i dosljedan pristup radu, na vrijeme i ispravno izvršava radne zadatke za koje je odgovoran, daje doprinos kreativnim idejama i inovacijama koje predlaže, a uz sve navedeno pokazuje veliku lojalnost prema kompaniji u svom radu.

Biserka Begić, sanitarni tehnolog

Savjesno pristupa poslu, pronalazi optimalno rješenje za svaki izazov. Ugodna je i iskrena u pristupu te pozitivno utječe na suradnike u radnom okruženju. Biserka je spremna na ulaganje dodatnog napora za ostvarenje ciljeva. Zadovoljstvo joj donosi uspješno završen zadatak u kojem se ne zadovoljava s površnim i prosječnim.

Jeren Josip, strojobravar

Josip je zaposlenik koji pokazuje visoku fokusiranost na posao i pronalaženje najboljih rješenja s ciljem što bržeg i efikasnijeg rješavanja problema. U radu s timom uvijek spreman pomoći ostalim članovima tima, spreman dijeli svoja znanja kolegama i vrlo odgovorno pristupa poslu uz visoku razinu motivacije.

Dalibor Mojzeš, voditelj održavanja

Dalibor je tokom godine postigao vidljive i mjerljive pomake u poboljšanju unaprijeđenja procesa održavanja; opreme, dokumentacije i slijedivosti. Kontinuirano pronalazi rješenja čak i u vrlo izazovnim i neizvjesnim okolnostima. Otvoren je prema novim znanjima i edukacijama u području ulaganja u vlastita specijalistička znanja i kompetencije s ciljem povećanja efikasnosti i smanjenja eksternih usluga.

Igor Manjić, KAM manager

Igor se istaknuo i dao posebno značajan doprinos u projektu „Kviki - Žuja“ u kojem je kao inicijator ideje, razradio i implementirao projekt na tržištu. Vrlo strukturiranim pristupom, dobrom analitikom

i visokim angažmanom u rješavanju izazova koji su pratili implementaciju, uspješno je koordinirao i usklađivao aktivnosti među različitim organizacijskim cjelinama u kompaniji. Jedinstvena ideja postigla je željeni efekt na tržištu i pokazala potencijal za daljnje aktivnosti. U pristupu prema poslu pokazao je upornost, dosljednost, visok osobni angažman i motivaciju za realizaciju postavljenog cilja i ostvarenja rezultata prodaje kao krajnjeg cilja.

Željko Canjar, trgovački predstavnik

Željko se ističe svojim sveobuhvatnim pristupom unapređenja načina rada i visokim fokusom na prioritete te realizaciju i implementaciju svih prodajno-marketingških aktivnosti. Vrijedan je član prodajnog tima koji postizanjem rezultata i maksimalnim fokusom na ciljeve doprinosi realizaciji prodaje. Spremno i motivirano suočava se sa svim izazovima, a uspješan je i u ostvarenju dobrih odnosa s kupcima na terenu. Spremno pomaže kolegama s ciljem zajedničkog postizanja izvrsnih rezultata.



Siniša Varga, trgovački predstavnik

Siniša se posebno ističe u radu svojom spremnošću na nove izazove, otvorenim pristupom prema novim idejama, ali i konkretizaciji tj. operacionalizaciji prodaje u retail i

gastro kanalima. Predano i savjesno odrađuje prodajne aktivnosti na području za koje je zadužen, koje obuhvaća i rad na našim otocima gdje se uvijek spremno suočava s novim izazovima.



Marko Prlić, pravni referent

Marko je sudjelovao u izradi Vodiča kroz pravo tržišnog natjecanja Grupe Podravka te revidirao sve distribucijske ugovore Podravke u skladu s Vodičem u suradnji s tržištima. Sa sektorom Informatika uspješno je razvijao i implementirao novi eBoard sustav kojim sada upravlja, a sudjelovao je u pripremi i održavanju Glavne skupštine PODRAVKE d.d.. U novim poslovnim situacijama reagira profesionalno i timski, predlažući konstruktivna rješenja, uvijek spremno ulaže maksimum napora i timskog rada za rješenje poslovnih problema bez obzira na koje se područje ili organizacijsku cjelinu to odnosi.

Marina Štefotić, koordinator promotivnih aktivnosti

Marina je izuzetno visoko usmjereni postizanju ciljeva Sektora i kompanije. Nastoji postići više od dodijeljenih zadataka te pokazuje inicijativu za preuzimanjem novih. Marljiva je, točna, savjesna, razlučiva je bitne od manje bitnih informacija i vrlo brzo se snalazi u nejasnim situacijama. Sklona je timskom radu, susretljiva i spremna za prenošenje znanja mladim kolegama.

Dijana Škorjanec, specijalist za upravljanje potraživanjima

Jedan od značajnijih Dijaninih doprinosa svakako je cjelokupno podizanje kvalitete upravljanja potraživanjima od kupaca na višu razinu. U radu se posebno ističe u izazovnim i zahtjevnim zadacima implementacije novih procedura gdje pokazuje otovrenost u pristupu te predanost u izvršavanju radnih zadataka.

Sanja Delimar, referent

Sanja je u radu vrlo samostalna, što posebno dolazi do izražaja u zadacima poput vođenja kreditne dokumentacije. Otvorena je prema novim znanjima te kontinuirano ulaže trud za uneprijeđenje poslova vezanih uz interne kredite, za koje je odgovorna.

Helena Pentek, manager kategorije

Helena je velikim dijelom na svojim leđima iznjela neke od najzahtjevnijih projekata u 2013. godini. Radila je na KIDS proizvodima koji su značajan pomak Podravka asortimana u novi teritorij proizvoda za djecu. S timom je radila na pripremi KIDS TV kampanje koja se nalazi među najbolje ocijenjenim kampanjama. Helena je bila istaknuti član tima koji je lansirao Vegeta kocke u Mađarskoj, projekt koji će donijeti Podravki novu perspektivu na novom teritoriju.

Radila je na projektu zimskih juha, in&out akciju koja ima definitivno najkraći razvojni ciklus za juhe, razvila Jelly bujone, odigrala je ključnu ulogu u transformaciji vizije nove generacije bujona u proizvode koji će se uskoro naći u kuhinjama potrošača. Kod razvoja tih projekata najveći izazov je bio u koordinaciji različitih službi, sektora, agencija To je bilo vrlo zahtjevno, prepreke su ponekad izgledale nesavladivo, ali Helena je pokazala izuzetnu ustrajnost. Svaku situaciju sagledala je pozitivno i nije dozvolila da je išta omete u ostvarenju cilja. Bila je uporna, puna pozitivne energije koju je prenijela i na ostale

suradnike. Pri tome se nije namećala asertivnošću, pronašla je svoj način komunikacije kojom je vodila tim. Helena je kreirala je nove proizvode, stvorila novu vrijednost za kompaniju, a to je ono što je sama suština našeg posla...

Vesna Petrina, procesni radnik

Vesna je u svom pristupu poslu vrlo temeljita, predana, savjesna i odgovorno odrađuje poslove za koje je zadužena. Sve poslove u svojoj domeni odgovornosti savladala je i odrađuje do savršenstva, a spremno i otvoreno prihvaća i složenije poslove, te preuzima odgovornost za njihovo izvršavanje na vrijeme i u skladu s postavljenim kriterijima.



Artner Kukec Julijana, voditelj računovodstvenih poslova

Julijana je kao jedna od osoba iz Sektora Financija sudjelovala u LeanCo projektu, te je prva odradila definiranu mjeru (FIN 2) čiji je bila nositelj. Pri tome je pokazala ne samo da je vrlo savjesna, visokih komunikacijskih vještina i kompetencija za zadatak koji joj je dodijeljen, već da ima i potencijala i za još zahtjevnije projekte. Promičući uz to timski rad i Podravkine vrijednosti, Julijana je prepoznata kao zvijezda Financija 2013. (A.Č.)



Božićnica u vrijednosti od 1.500,00 kn

Uprava Podravke donijela je odluku, u skladu s Kolektivnim ugovorom Grupe Podravka, prema kojoj će radnici Grupe Podravka dobiti božićnicu u iznosu od 1.500,00 kuna.

Od tog iznosa 750,00 kuna bit će isplaćeno s plaćom za studeni u prosincu, dok će preostali dio u iznosu od 750,00 kuna radnici dobiti u obliku dara u naravi.

To će moći realizirati na maloprodajnim mjestima Podravke d.d. i Danice d.o.o. u vremenskom razdoblju od 12. prosinca 2013. godine do 31. siječnja 2014. godine.

Potpisavši sporazum s Poslodavcem, ovakav način isplate božićnice podržali su i sva tri sindikata zastupljena u Podravki, PPDIV, SINPOD i HUS.

Pravo na božićnicu ostvaruju radnici u društvima Grupe Podravka Hrvatska, osim radnika s posebnim ugovorima i radnika upućenih na rad u inozemstvo. Podsjetimo, u studenome ove godine radnicima Podravke preko kojih su zdravstveno osigurana njihova malodobna djeca, isplaćen je i dar za djecu u iznosu od 600,00 kuna za svako dijete do navršene 15. godine života. Omogućivši i ove godine isplatu božićnice svojim radnicima, Podravka je još jednom dokazala da je briga o radnicima jedan od prioriteta ove kompanije.(R)

4. rođendan TCK s Linom

Rođendanska proslava bez torte mnogima je nezamisliva, ali kada rođendan čestita medvjedić Lino koji donosi različite slatke poklone i palačinke s Lino ladom, onda nema mjesta nezadovoljstvu. Potvrdilo se to na proslavi 4. rođendana Trgovačkog centra Koprivnica na kojoj je upravo Linova igraonica unatoč brojnim drugim sadržajima bila najposjećenija. Na prstićima su svi imali malo Lino lade, na licima se zasmeđio po koji Lino čoko brk, a u crvenim Podravkinim vrećicama ponešto se odnijelo i

kući. Ako ništa drugo, onda uzorci Podravka čaja koje su dijelile hostese. Čaj je dobro poslužio i za okrepu nakon igre, a djeci se osobito svidjela brusnica.(J.L.)



Završen Fin-2

Smanjenje kompleksnosti usklađivanja saldakonta

U sklopu LeaNco programa (Lean Concept of administration excellence) kojim je Podravka u suradnji sa konzultantskom kućom AT Kearney radila na dostizanju višeg stupnja izvrsnosti u administraciji, završena je prva definirana mjera – Fin-2: Smanjenje kompleksnosti usklađivanja saldakonta.

U inicijalnoj fazi programa LeaNco koji je trajao osam tjedana izvršeno je snimanje administrativnih procesa, procesa izvještavanja kao i procesa u Financijama s ciljem njihova optimiziranja.

Glavni članovi projektnog tima za snimanje procesa s područja Financija bili su Draga Celiščak i Julijana Artner Kukec. Od ukupno sedam preporučenih financijskih mjera, ulogu nositelja mjere Fin -2 preuzela je Julijana Artner Kukec.

- Mjera Fin-2 usmjerena je na automatizaciju procesa u saldakontima. Cilj mjere je unaprijediti proces zatvaranja uplata kupaca po izvodima, bilo da se radi o pojedinačnim ili zbirnim plaćanjima. Kroz zajedničku suradnju sektora Financija i Informatike razvijen je i implementiran program za automatsko zatvaranje stavaka kupaca. Uz pozitivnu povratnu reakciju naših ključnih partnera u ovom procesu postignuta je veća brzina i ažurnost procesa u odjelu Saldakonti – pojasnila je voditeljica projekta.

- Zadovoljni smo poboljšanjima koje nam je ova mjera donijela. Najviše benefita donijelo nam je automatsko zatvaranje uplata kupaca koji plaćanja vrše prema specifikacijama. Ručno zatvaranje specifikacije od desetak i više strana zahtijeva dosta vremena te maksimalnu koncentraciju i točnost. Automatizacijom ovog procesa ubrzali smo svoje svakodnevne poslove i smanjili mogućnost ljudske pogreške na najmanju moguću mjeru – rekla je Anica Canjuga iz odjela Saldakonti. Preostale mjere za čiju implementaciju je zadužen sektor Financija odvijaju se prema definiranim rokovima.(R)

Izvlačenje dobitnika nagradne igre „Veliki dobitak i gastro užitek“

Dva milijuna obroka s Vegetom



Da se s Vegetom zaista bolje jede, dokazalo je više od 100.000 sudionika nagradne igre "Veliki dobitak i gastro užitek"! Tako se na izvlačenju nagradne igre u Kulinarском centru Štagelj u bazen slilo ambalaže više od 60 tona Vegete. Podravkini promotori kulinarstva zaplivali su u bazenu pošiljki i usrećili ukupno 116 dobitnika u nagradnoj igri.

Količina pristiglih pošiljki dovoljno govori o rezultatima našeg rada

- Imamo vrhunski proizvod, ali bez naših potrošača koji su rekli „da – vjerujem Vegeti i Podravki“ ne bi bilo toga uspjeha. Ove količine nisu samo prodane, nego su i konzumirane pa je u ova dva mjeseca trajanja nagradne igre spremljeno 20 milijuna obroka s Vegetom, rekao je direktor sektora Tržište RH Nediljko Baričić, poželjevši svima puno žlica Vegete i u novoj godini. Direktorica sektora Marketing Gordana Periškić osvrnula se na brojne promotivne akcije tijekom godine, s kojima smo, među ostalim, i proslavili ulazak u Europ-

sku uniju. Također, najavila je još niz nagradnih igara, ali i inovacija u Podravkinom asortimanu.

Priliku da otputuje u europske metropole i uživa u gastronomskim okusima Francuske, Portugala i Italije dobilo je pet sudionika nagradne igre.

Vegeta je ipak najviše obradovala Vericu Vojnović iz Osijeka, dobitnicu 100.000 kuna na potrošačkoj kartici.

Izvlačenje je u prisustvu komisije i javnog bilježnika održano 5. prosinca, a imena svih dobitnika objavljena su 12. prosinca na www.podravka.com i www.vegeta.hr. Nagradna igra odvijala se na tržištu Republike Hrvatske, a mogli su sudjelovati svi koju su tijekom listopada i studenog u Koprivnicu slali omotnice s praznim pakiranjima proizvoda ili omota iz asortimana Vegeta u najmanjoj količini od 600 grama.(I.L.)

Djed Mraz razveselio djecu



Došavši iz svijeta bajki, kako bi uljepšao blagdanske dane, Djed Mraz i ove je godine razveselio brojne koprivničke mališane, a dobrodošlicu mu je priredilo Društvo naša djeca. U pratnji Lina i malih bubnjara iz Umjetničke škole Fortunata Pintarića i šumskih patuljka, Djed Mraz je na Zrinskom trgu pozdravio male klizalice na koprivničkom klizalištu. Kako bi se okrijepili za put koji slijedi, zajedno su svi uživali u degustaciji Podravka čajeva u Podravskoj hiži, a potom se Djed Mraz u pratnji

svojih prijatelja uputio u Dom mladih. Pjesmom su ga pozdravili mali pjevači iz glazbene igraonice Tratinčica, a posebno iznenađenje – nastup mađioničara, dodatno je obogatilo ovaj program. Po završetku programa, Djed Mraz razveselio je najmlađe upravo darovima. Njih je pripremio uz pomoć vilenjaka, ali i Podravke te Grada Koprivnice. Uz volontere Društva naša djeca u ovoj je tradicionalnoj manifestaciji sudjelovalo više od stotinu djece izvođača programa.(I.L.)

Medvjedi u Koprivnici 19. prosinca

Osim Djeda Mraza male klizalice na koprivničkom klizalištu pozdravit će u četvrtak 19. prosinca i hokejaši Medveščaka. Naime, u povodu 10 godina koprivničkog klizališta Medvjedi će u 17 sati i službeno otvoriti klizalište te demonstrirati klizanje s medvjedićem Linom. Dijelit će autograme, a da bi sve prošlo u opuštenoj i blagdanskoj atmosferi, pobrinut će se naši promotori kulinarstva i hostese te će se na Zrinskom trgu dijeliti kanapei sa

zimskom salamom i paštetama, palačinke s Lino ladom i Podravkini čajevi. Ne propustite ovu uživanciju.(B.F.)



„After work party“ kod Studena bara



Polako, ali sigurno vraća se tradicija „After work party“ druženja kod Studena bara Podravkašica i Podravkaša. Naime, na inicijativu predsjednika Uprave Zvonimira Mršića prošloga četvrtka organizirano je druženje uz voćne koktele i slasne zalogaje koje su kreirali sveprisutni Podravkini promotori kulinarstva. Mnogobrojni okupljeni mogli su uživati u dobrom jelu i piću, opušte-

noj atmosferi te na kraju radnog vremena s poslovnim kolegama i prijateljima se dobro zabavljati. Kao što je rečeno tijekom druženja,

ova tradicija će se nastaviti i u idućoj godini pa će se tako svaka dva mjeseca organizirati „After work party“.

E, ovoga puta nećemo napisati kod Studena bara jer su kod njega bile postavljene anketne kutije u koje svaki Podravkaš može napisati kako bi želio da se ubuduće omiljeno okupljalište radnika Podravke zove.(B.F.)



Sportska udruga za osobe s intelektualnim poteškoćama „Veliko srce“ Koprivnica

3. prvenstvo Hrvatske u stolnom tenisu za osobe s intelektualnim poteškoćama

U Sportskoj dvorani koprivničke Srednje škole Koprivnica Specijalna olimpijada Hrvatske i Sportska udruga za osobe s intelektualnim poteškoćama „Veliko srce“ Koprivnica organizirali su 3. prvenstvo Hrvatske u stolnom tenisu za osobe s intelektualnim poteškoćama. Na natjecanju je sudjelovalo 69 sportaša iz 22 centra i udruga iz cijele Hrvatske. Svi natjecatelji su dali sve od sebe, borili su se kako bi postigli najbolje rezultate i bodrili su svoje protivnike kako niti jedan od njih ne bi posustao. U sklopu Prvenstva provodio se Funfitness program pod vodstvom Tihomira Prusine i Željka Libjaka, provodili su ga 22 studenta volontera sa Kineziološkog fakulteta iz Zagreba. Funfitness program je jedan od 6 komponenti Zdravstvenog programa (Health Program) Specijalne

olimpijade. Funfitness nudi fitness pregled i obrazovanje. Provjeravala se tjelesna pripremljenost sportaša, točnije fleksibilnost, funkcionalna snaga, ravnoteža i aerobno stanje. Postignuti rezultati odmah su se analizirali i vršila se konzultacija sa sportašem i njegovim trenerom, s ciljem podizanja sportske forme na višu razinu, odnosno postizanja što boljeg rezultata.

Velika potpora ovog Prvenstva bila je Podravska sa svojim poklon paketima te promocijom svojih proizvoda koje su pripremali promotori kulinarstva, a sudionici su degustirali gastronomske delicije. Uz to natjecatelji su se mogli družiti i slikati s Linom koji je kao i svi sudionici prošao Funfitness program. (B.F.)



Podravkini samozatajni humanitarci

Dan volontera, odnosno Međunarodni dan dobrovoljnog rada za ekonomski i društveni napredak obilježen je 5. prosinca. Kada govorimo o volonterima, uvjerila sam se da je najčešće riječ o samozatajnim osobama koje svoj doprinos ne žele isticati, ali u Podravki smo pronašli nekoliko zaposlenika koje želimo predstaviti i u skladu s ciljevima Dana volontera, njihove aktivnosti i dobrovoljni rad približiti čitateljima, ali možda i nekoga od vas ponukati da im se pridruže, jer kako jedna od sugovornica kaže – rezultat volontiranja je neprocjenjiv osjećaj.

Gordana Hajduk – Humanitarni rad životu daje smisao



Gordana Hajduk radi u Centralnom mikrobiološkom laboratoriju, a u Podravku svakodnevno putuje na posao iz Varaždina gdje živi u obitelji sa suprugom i dva sina. Dopredsjednica je novoosnovane Udruge "FB Humanitarci Varaždin" koja je nastavak humanitarnog djelovanja Varaždinskih volontera okupljenih u grupi na Facebooku, a cilj joj je pomaganje socijalno osjetljivim skupinama ljudi.

- Bavim se humanitarnim radom da bih pomogla drugim ljudima i zato jer životu daje smisao. U ovim životnim prilikama čovjeka lako obuzima osjećaj da nema baš puno kontrole nad vlastitim životom. Zato je ovo nešto što me čini sretnom i

ispunjava. Posljednja dva mjeseca od kada djeluje Udruga, proveli smo nekoliko akcija. U povodu dječjeg tjedna sakupili smo igračke i slatkiše za pedijatrijski odjel Varaždinske bolnice. Pomogli smo jednoj mladoj majci u opskrbi potrepštinama za dijete, a u suradnji sa zabavnim parkom "Zvončica" organizirali smo igraonicu za djecu iz ugroženih obitelji. U povodu dana Svetog Nikole provedena je akcija u suradnji s Udrugom navijača „White Stones“ Varaždin u okviru koje su darivana djeca iz socijalno ugroženih obitelji, djeca iz doma za nezbrinutu djecu „Nova budućnost“ te djeca iz doma za žrtve obiteljskog nasilja "Utočište Sveti Nikola". U svim do sada provedenim akcijama naišli smo na veliki odaziv pa zaključujem da su ljudi spremni pomoći drugima, samo što često ne znaju na koji način te ih treba usmjeriti. Upravo s tim ciljem osnovali smo Udrugu i nastojimo okupiti što više ljudi koji su spremni pomoći i aktivnije se uključiti u rad Udruge. Zato ovim putem pozivam sve Podravkaše i Koprivničance da nam se pridruže kako bi svoje djelovanje mogli proširiti i na područje Koprivnice, poručila je Gordana.

Josip Romek - Humanost dokazao 50 puta



Josip Romek, voditelj računovodstvenih poslova u Danici d.o.o. jedan je od Podravkaša, aktivnih darivatelja krvi. Svoju je humanost dokazao čak 50 puta, koliko je darivanja do sada zabilježio. Osim toga, rado će pomoći prijateljima, a da ne očekuje ništa zauzvat. Ako i to nije dovoljno da se uvjerite kako je riječ o jednoj veoma zanimljivoj osobi, onda će njegov karakter dodatno opisati i činjenica da je riječ o samozatajnom, ali ujedno i otvorenom, druželjubivom i duhovitom čovjeku, čak pomalo intrigantnom. Krv je počeo davati još u srednjoj školi kasnih sedamdesetih godina, a kaže kako za to čak i nije imao nekih posebnih motiva, kao da se podrazumijeva:

- To je jednostavno došlo samo po sebi kao nešto što se očekuje od svakog čovjeka. Ako nekome treba pomoć, rado ću pomoći bez da očekujem išta zauzvat. Budući da ima jubilarnu brojku od 50 darivanja, zanimalo me je da li si je postavio neki određeni cilj.

- Nema cilja, dok ide, ide. Sad su tu i (već ozbiljnije) godine pa kako se to u narodu kaže „daj Bože zdravlja“... U svoje slobodno vrijeme bavi se pomalo radovima u voćnjaku, pomalo u vinogradu, a osim toga, član je Old timer kluba „Biciklin“ te uključen u aktivnosti Odreda izviđača „Kamengrad“. U Podravki je zaposlen 33 godine i s obzirom da vodi aktivan i zdrav život, vjeruje da još puno može doprinijeti radu kompanije, kao i pomoći ljudima kojima je potrebno.

- Hoćete li nekome pomoći, stvar je osobnog izbora i vlastite savjesti. Zapravo, vjerujem da su svi ljudi zapravo u redu, jedino ponekad malo prorade egoizmi, ali kod većine neki „klik“ to vrati opet na

onu ljudsku razinu, rekao je Josip u svojem, pomalo filozofskom poimanju života.

Dijana Brunec – Darujemo vrijeme, znanje, vještinu i pomoć



Dijana je aktivna u Konjičkom klubu Koprivnica unazad dvije i pol godine kada je zajedno sa kćerkom postala članicom Kluba.

- Kako je bila kćer vrlo aktivna u dolascima na treninge, a ja sam se, gledajući njezino napredovanje i znajući dobrobit takvog vida rekreacije i sama odlučila okušati. Zbog problema s kralježnicom u dogovoru s trenerima i liječnikom odlučila sam zdravlje učiniti kvalitetnijim i boljim upravo kroz ovaj vid rekreacije.

Dijana se spontano počela uključivati u različite aktivnosti od onih vezanih uz pripremu za trening i nakon treninga do cjelokupne brige oko hranjenja konja te u konačnosti uključivati u provođenje raznih projekata. Uskoro je imenovana i tajnicom Kluba.

- Krajem prošle i početkom ove godine započeli smo proces revitalizacije Kluba. Postali smo informacijski dostupni široj populaciji izradom web stranice, organizirali smo „Dane otvorenih vrata“, tijekom kojeg su svi zainteresirani mogli dobiti informacije, besplatno jahati uz stručno vodstvo licencirane trenerice, a usporedno su se odvijale radionice za djecu. Organizirali smo turnir u preponskom jahanju, proslavu 40 godina djelovanja Kluba i 20 godina provođenja terapijskog jahanja, razna druženja... U planu su i novi projekti, a da bi sve uspjeli i realizirati, nekolicina nas istomišljenika iz Kluba dalo je svoje slobodno vrijeme, znanje, vještinu i pomoć za realizaciju istih. Za sve koji se na bilo koji način

žele pridružiti skupini ljudi voljnih pomoći, Dijana poručuje:

- Pojedinaac može svojim zalaganjem doprinijeti boljitku zajednice uključivanjem u udrugu volontera. U našoj županiji to je Udruga „Rad na dar“, gdje će se u neposrednom kontaktu s voditeljem te ispunjavanjem pristupnice kojom će se dobiti uvid u vještine/hobije kojima raspolaže, uputiti tamo gdje će njegove kvalitete najbolje doći do izražaja. To može biti rad s djecom, pomoć pri učenju, provođenju raznih radionica, pomoć starijim osobama, sudjelovanje na raznim manifestacijama, briga oko napuštene životinje...

Petra Čolig – Dobro se dobrim vraća

Petra je u Konjički klub Koprivnica došla s jednim ciljem, a to je da naučiti raditi s konjima, kako bi jednog dana ostvarila svoj san – brinuti o vlastitom konju.

- Pozitivna energija i atmosfera u Klubu imale su veliki utjecaj i naprosto me navele na želju za pomaganjem. Pohađajući školu jahanja, počela sam primjećivati aktivnosti koje se u Klubu odvijaju, a kao veterinaru, zaintrigirao me oblik fizikalne terapije uz pomoć životinje – terapijsko jahanje. Vjerujem da su životinje najbolji psihoterapeuti, a ispalo je da su i odlični fizioterapeuti. Ipak, najveći poticaj imale su dvije važne činjenice, a to je dugogodišnji rad naših trenera Zlatka Kavura i njegove kćeri Valentine. Njihova nesebičnost, požrtvornost, naglašavam, velika skromnost i ljubav prema konjima i Klubu izazvali su u meni osjećaj divljenja i poštovanja. Uz to, tu su prekrasna djeca - korisnici terapijskog jahanja.

Kad vidite osmijeh koji se nesvjesno pojavi na licima ove djece čim ugledaju konja, ne mogu vas ostaviti ravnodušnima. Osobito kad znate da su terapije pojedinoj djeci jedini način „samostalnog“ kretanja tada jednostavno morate na neki način dati dio sebe i pokušati im pomoći. Jahači KK Koprivnica čine multidisciplinarni tim različitih dobnih skupina i struka, počevši od vrtičaraca, učenika i studenata do ekonomista,

pravnik, medicinar, veterinar... Bez obzira na sve karakteristike u kojima se međusobno razlikujemo, sve nas zajedno krasi i spaja jedna zajednička osobina, a to je ljubav prema konjima.

Petrin doprinos u Klubu veže se pomalo uz sve aktivnosti kao i kod kolegice i prijateljice Dijane Brunec, jer je započela brigom o konjima, uslijedilo je pisanje i održavanje Facebook i Internet stranice te sudjelovanje u osmišljavanju aktivnosti, radionica i projekata:

- Svatko od nas, daje maleni dio sebe kako bi se stvorilo nešto veće i bolje. Jedan od meni najdražih projekata, bio je upravo onaj koji sam predstavila svojim kolegama u Podravki. Njihova podrška dodatno me motivirala i pokazala mi da radim nešto što je uistinu dobro. Vjerujem da svi možemo utjecati na bolji svijet oko nas. Bitno je samo da pronađete ono što vas ispunjava, a kome pomoći stvar je pojedinca i osobnih stavova. Pomaganjem se unosi dašak osvježanja u današnju kriznu situaciju, pobuđuju stare društvene vrijednosti i podsjeća se sve nas koliko je važno činiti dobro jer dobro se uvijek dobrim vraća!

Anita Križnjak – Rezultat je neprocjenjiv osjećaj



Sestre Anita i Renata Križnjak aktivne su u koprivničkoj inicijativi volontera i aktivista. Udruga Kopriva osnovana je prošle godine i okuplja 20 pro-aktivnih pojedinaca s područja Koprivnice i okolice zainteresiranih za rad na pozitivnim promjenama. Otvorena je za sve i podržava najrazličitije ideje članova i pozitivne inicijative drugih organizacija. U skladu s djelovanjem Udruge i sestre Križnjak prvenstveno se bave volontiranjem i promo-

cijom volontiranja s naglaskom na pomoć pri prikupljanju sredstava za ugrožene obitelji kroz niz projekata među kojima su programi solidarnosti kroz suradnju i posredovanje, kreativne radionice, pomoć skloništu za životinje te video produkcija, a u planu su još mnogi projekti i inicijative.

Anita je članica Koprive unazad godinu dana:

- Konstantno se okupljamo na kreativnim radionice gdje izrađujemo razne ukrasne i uporabne predmete. Prodajom prikupljamo novčana sredstva, a kupnjom namirnica pomažemo dvjema socijalno ugroženim obiteljima s područja grada. Početkom mjeseca imali smo dvije takve radionice na temu „Božić“, a izrađene ukrase prodavali smo na štandu ispred Gradske tržnice. Anita smatra da svatko od nas može odvojiti barem malo vremena za volonterski rad, jer kad se vidi ishod uloženog vremena - osjećaj je neprocjenjiv. Trenutno je najviše veseli projekt „zajednički vrtovi“, koji je za sada tek u pripremi. - U Koprivnici ne postoji otvoreno i dostupno mjesto koje bi omogućilo građanima organizirano bavljenje vrtlarstvom radi zadovoljenja vlastitih potreba za svježom, prirodnom i zdravom hranom. Zajednički vrtovi biti će namijenjeni svakome tko želi samostalno na vlastitoj parceli uzgajati povrće, voće i bilje na ekološki način, istovremeno u suradnji s ostalim korisnicima sudjelovati u stvaranju zdrave zajednice, otkriva nam Anita planove Udruge Kopriva.

Renata Križnjak - Svatko može biti SUPERHEROJ!

Renata je u rad Udruge Kopriva uključena od osnutka pa je i sudjelovala u niz akcija:

- Jedna od najdražih akcija bila mi je u koprivničkom skloništu za pse „Otova kućica“ u sklopu kampanje „Hrvatska volontira“, gdje smo uređili okoliš kako bi psi imali kvalitnije uvjete. Uz to smo se družili sa psima, vodili ih u šetnju, češljali ih i igrali se njima. Kampanja se provodila u više od 50 gradova diljem Hrvatske, a mi smo postigli visoko

10. mjesto. Sudjelovala sam i u akciji „Zelena Čistka“ u čišćenju divljeg odlagališta otpada na makadamskom putu Herešin-Peteranec. To je bio dio nacionalne kampanje „Zelena Čistka 2013“, u okviru globalnog pokreta 'Let's do it world!' Renata sudjeluje u gotovo svim kreativnim radionicama, što je opušta, a ujedno stječe nova poznanstva. Radionice su otvorenog tipa pa mogu sudjelovati i svi zainteresirani građani koji nisu članovi Udruge, a žele se pridružiti kako bi izradom predmeta, prodajom ili dobrovoljnim prilozima pomogli socijalno ugroženim obiteljima.

- Još prije nego sam se pridružila Udruzi Kopriva, na humanitarni rad motivirao me doprinos akciji prikupljanja sredstava za djecu u Dječjeg doma „Svitanje“. Dirnula me skromnost i zahvalnost djece koju smo usrećili dajući im poklone za Božić te veselje s kojim su nas dočekali i primili u svoj „dom“. Smatram da svatko može naći vremena za humanitaran rad – jer, čak i mali doprinos kojega nije teško dati, volontera može učiniti herojem u oku zajednice i onoga kome pomaže, poručila je Renata.

Jadranka Lakuš: Dječje veselje najveća mi je nagrada



Kad se nekog proglasi za vola na prvi pogled to može zazvučati uvredljivo, no u Koprivnici to je naziv prestižne nagrade kojom se nagrađuju najbolji volonteri. Posebna vrijednost joj je što volonteri sami biraju najbolje u svojim redovima. Jadranki Lakuš iz Korporativnih komunikacija priznanje Vol godine dodijeljeno je 2007. godine za izniman angažman u radu s djecom i mladima. Uz diplomu, 'volovi' su od Grada na dar dobili i godišnju ulaznicu za bazen, a kako

su zabilježili mediji, u maniri prave volonterke Jadranka Lakuš je svoju namijenila Dječjem domu Svitanje, točnije djevojčici Stojanki. Jadranka je priznanje ponajviše dobila za brojne aktivnosti koje je osmislila i koordinirala kao predsjednica Društva naša djeca, a koje su u mnogome doprinijele da Koprivnica postane Grad prijatelj djece. Nagrada je zapravo okrunila njen dugogodišnji rad s djecom, ali joj i dala poticaj za nove, još kvalitetnije aktivnosti.

- U mojoj obitelji volontiranje ima posebno mjesto, mama i tata bili su aktivisti u raznim društvima, posebice u kuglačkom klubu i ja sam još kao dijete upijala njihove pozitivne stavove i učila kako je važno pomagati drugima. S obzirom da posebno volim djecu i s njima lako uspostavljam komunikaciju, odmah po završetku fakulteta uključila sam se u rad DND-a i tamo eto volontiram već gotovo tri desetljeća. Najveća nagrada su mi vesela dječja lica, saznanje da smo uspjeli nešto zajednički riješiti, primjerice da je Koprivnica među prvim gradovima u Hrvatskoj dobila dječjeg gradonačelnika, da naše humanitarne akcije poput one „Mala i velika srca za Zorana“ nailaze na veliku potporu javnosti, da radimo projekte koji djecu odvlače od ulice, potiču njihovu kreativnost i svima daju jednake šanse. Eto nedavno sam bila u Podravskom suncu, uručivali smo medalje natjecateljima na Školskoj olimpijadi i te dječje zagrljaje i sreću nikada neću zaboraviti - ističe Jadranka ponosna na brojne volontere okupljene u DND-u.

Njen nesebičan rad i energija, te rezultati DND prepoznati su i na razini Saveza društava naša djeca Hrvatske, pa je ona već drugi puta za redom izabrana u Izvršni odbor te organizacije. Usto već godinama pomaže udruzi „Nada“ u realizaciji njihovih humanitarnih projekata, kao dobrovoljna darivateljica krvi sudjeluje i u aktivnostima Crvenog križa, a nekoliko godina na čelu je KUD-a Podravka. No svojim najvećim uspjehom smatra izbor sina Gorana za volontera 2011. godine u konkurenciji mladih. (I.L.)

7. Međunarodni kongres «Flour-Bread '13» i 9. Kongres hrvatskih tehnologa proizvodnje i prerade brašna

Razmjena znanstvenih i stručnih rezultata

U organizaciji Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku i Međunarodne udruge za znanost i tehnologiju žitarica (ICC) održan je 7. međunarodni kongres «Flour-Bread '13» i 9. hrvatski kongres tehnologa proizvodnje i prerade brašna u opatijskom Grand Hotelu Adriatic. Predstavnik Podravke bio je inž. Stjepan Lalek, tehnički direktor. Kongres se tradicionalno održava svake druge godine, od skromnih početaka 1997. godine te je od hrvatskog stručnog skupa prerastao u kvalitetan međunarodni znanstveno-stručni skup iz područja prerade žitarica. Svrha mu je razmjena znanstvenih i stručnih rezultata i informacija na području prerade žitarica.

Znanstvena i stručna dostignuća iz područja prerade žitarica

Na Kongresu je sudjelovalo oko 200 sudionika iz 25 zemalja. Sudionici su svoja znanstvena i stručna dostignuća iz područja prerade žitarica prikazali s ukupno 111 radova. Značajan je veći broj izlaganja mladih stručnjaka

ka koji su prvi puta sudjelovali u radu Kongresa. Teme prijavljenih radova odnosile su se na oplemenjivanje i kvalitetu žitarica, skladištenje i tehnologiju mljevenja, analitičke i reološke metode, pekarstvo, poboljšivače i aditive, škrob i modificirane škrobove, ekstrudirane proizvode i tjesteninu, keksarske i slastičarske proizvode, nutritivnu kvalitetu žitarica, sigurnost proizvoda od žitarica te funkcionalne proizvode od žitarica. Knjiga sažetaka objavljena je prije Kongresa, a priopćenja u obliku radova bit će tiskana u zborniku radova.

Pokrovitelji Kongresa bili su Ministarstvo znanosti, obrazovanja i sporta RH, Ministarstvo poljoprivrede RH, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Hrvatski sabor - Odbor za poljoprivredu, Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, Hrvatska gospodarska komora i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske.(S.L.)



Novi e-tečaj: Zaštita hrane u prehrambenoj industriji

Početkom prosinca implementiran je i za tristotinjak Podravkaša dodijeljen pristup interno razvijenom e-tečaju „Zaštita hrane/Food Defense“ sastavljen u dva dijela: teoretski dio i završni test. Organizator edukacije je sektor Korporativna administracija - Zaštita i korporativna sigurnost i direktor sektora Tihomir Dobrić. Za izradu tečaja i provedbu odgovorni su sektori Istraživanje i razvoj i Upravljanje ljudskim potencijalima, Nina Puhač Bogadi kao autorica tečaja i jedna od vodećih stručnjaka u Hrvatskoj za područje zaštite hrane u prehrambenoj industriji te Snježana Šlabek, voditeljica projekta izrade e-tečaja, zadužena za konceptualni dizajn tečaja i izradu tečaja u e-obliku.

Zaštita hrane (Food Defense) podrazumijeva zaštitu prehrambenih proizvoda od namjerne kontaminacije kemijskim, biološkim ili radiološkim tvarima. Zahtjevi zaštite hrane spadaju u jedan od programa preduvjeta

sigurnosti hrane i kao takvi su implementirani ove godine u Podravkin sustav. Sastoji se od procedure i plana zaštite hrane koji je obavezan za svaku lokaciju (tvornicu/logistiku/sektor) sve do vježbi i edukacije zaposlenika koju je potrebno provesti kroz više razina.

Korisnici tečaja su zaposlenici Podravke kojima je dodijeljen pristup. Tečaju se može pristupiti preko sustava za e-učenje. Prava za pristupanje e-tečaju bit će u nekoliko termina, ovisno o organizacijskim cjelinama i njihovoj ulozi, odnosno uključenosti u pojedine audite/inspekcije sigurnosti hrane.

Edukacija je obvezatna prema standardima sigurnosti hrane (IFS, BRC, FSSC 22000, NSF) te pojedinih država koje su ugradile ove zahtjeve u svoju zakonsku legislativu (npr. FDA/USDA).

Prolaznost edukacije važna je zbog neizostavne uloge zaposlenika u kompaniji, a ona se provjerava i na auditima sustava Podravke.

Organizacijom ove edukacije putem e-learninga omogućena je standardizirana edukacija za velik broj radnika, koji na taj način obuku mogu proći kada i kako im najbolje odgovara. Isti e-tečaj početkom iduće godine bit će preveden na engleski, češki i poljski jezik kako bi ovom obaveznom edukacijom bila obuhvaćena cijela Podravka Grupa.(R)

Zvezdani recept s Podravkom

Uspješno odrađeno snimanje zadnje ovogodišnje emisije



U Podravkinom zagrebačkom Kulinarском centru uspješno je odrađeno snimanje zadnje zlatne kulinarske emisije *Zvezdani recept s Podravkom* u kojoj je glavna zvijezda bio prvak Hrvatske u kuharstvu Tomislav Karamarko. On je pripremao svinjeći but punjen pistacijom i kestenima, a ocjenjivački sud su bili: voditeljica Podravkinog Kulinarскоg centra Katarina Pentek te naši promotori kulinarstva Dražen Đurišević, Mišel Tokić i Zoran Delić. Naravno, emisija je imala svečani karakter s obzirom da će biti emitirana uoči Božića pa su i sudionici na snimanju bili prilično opušteni, od snimateljske i režiserske ekipe Nove TV do naših kulinarskih zvijezda. Ne treba naglašavati kako je pripremljeno jelo dobilo superlative od znalačke komisije, a jedna od tajni najboljeg hrvatskog kuhara je i korištenje brojnih Podravkinih proizvoda.

- Osim neizostavne Vegete u svakodnevnom poslu koristim brojne proizvode Podravke koji kakvoćom, a prije svega, kratkom i jednostavnom pripremom koja je bitna za restoransku kuhinju daju onaj završni štih svakom jelu. I u ovoj emisiji koristio sam brojne proizvode Podravke i sigurno su oni jedan od razloga što su ovi simpatični Podravkaši dali tako dobre ocjene pripremlje-

nom jelu – rekao je Tomislav Karamarko.

Ove sezone snimljene su 54 emisije *Ručak za sutra s Podravkom* i *Zvezdani recept s Podravkom* koje su u vrlo kratkom vremenu ušle u sam vrh gledanosti na Novoj TV. Naravno, te su emisije itekako utjecale i na Podravkine kulinarske zvijezde koje su preko malih ekrana ušle u hrvatske domove. Što za njih znači ova kulinarska emisija?





Mišel Tokić:

- Mnogi razmišljaju o tome kako bi izgledalo da im je televizija posao. Ne mogu reći kako sam sanjao o tome da kuham na televiziji, ali držim da mi je time ukazano veliko povjerenje budući da predstavljam kompaniju sa srcem i najpoznatiji hrvatski proizvod - Vegetu. Samo te činjenice daju težinu cijelom projektu i čine me ponosnim što sam ja jedan od odabranih. Ako nekoga zanimaju benefiti koje se ostvare nastupima na televiziji, moram reći da postoje, a meni je nekako najdraže kada me prepoznaju u vrtiću moje male Tonke i u Klarinoj osnovnoj školi.



Katarina Pentek:

- Presretna sam što nakon 12 godina stanke Podravka ponovo ima kuli-

narske emisije. Kada je kulinarstvo u pitanju, Podravka nikada nije pratila trendove, već ih je diktirala, stoga sam sigurna da smo je u tom smislu vratili na mjesto koje joj pripada. Puno mi znače pozitivne reakcije gledatelja, koji ne samo da izražavaju svoje zadovoljstvo povratkom Podravke na male ekrane, već kuhaju naše recepte, šalju nam svoje komentare, prijedloge, slike kako je njima uspio pojedini kolač ili jelo. Oni zaista kuhaju s nama. Televizija kao najmoćniji medij pravo je mjesto za promociju novih proizvoda te različite primjene novih i postojećih. Uživam u tome da gledateljima mogu pokazati kako je kuhanje u stvari vrlo jednostavno, koliko može biti zabavno, kako se isto ili slično jelo malim zahvatima može pripremiti na drugačiji način i svaki put biti novi doživljaj za stolom. S Podravkinim proizvodima i Podravkinim receptima jelo se priprema jednostavno i svakome uspijeva.



Zoran Delić:

- Kako sam već od malih nogu uvijek volio vidjeti sve što se događa u maminoj kuhinji, koja je inače po struci profesionalna kuharica, tako sam već onda znao što ću biti kada odrastem. Kada sam počeo raditi u Podravki s nepunih 19 godina, nisam ni sanjao da ću dobiti, prije svega, veliko povjerenje i priliku da pokažem sve svoje vještine i ideje kod pripremanja raznih jela i to svi- ma pred malim ekranima. Najviše

preferiram lagana jela sa puno povrća, ribe i svijetlih mesa i smatram da meso ne smije biti svaki dan na jelovniku. Kako je kvalitetno pripremljena hrana ne samo izvor energije, nego i lijek, tako je i cilj naših emisija, ne samo prezentacija naših proizvoda, nego i edukacija te širenje svijesti o važnosti prehrane. Sigurno mi puno znače pohvale starijih kolega kuhara od kojih su mnogi bili moji mentori, ali najsretniji sam kada me prepoznaju djeca u vrtiću kada vodim svoju curu pa već sada svi žele biti kuhari kada odrastu.



Dražen Đurišević:

- Smatram da od svih kolega i kolegice s kojima sudjelujem u kuharskoj emisiji Podravke imam najmanje kuharskog iskustva, ali s druge pak strane u dosadašnjoj poslovnoj karijeri prošao sam niz poslova vezanih uz kuhanje, kulinarstvo i medije pa mi nije bilo teško vrlo brzo se uklopiti u kuharsku ekipu Podravke. Kao što je Katarina rekla velika je stvar što smo se nakon niz godina vratili na male ekrane serijalom kuharskih emisija u sklopu In magazina jer ne trebam podsjećati što je svojedobno značila Podravkina emisija „Male tajne velikih majstora kuhinje“. Također, sretan sam što je i ova naša emisija odlično prihvaćena kod hrvatskih gledatelja jer kao što nam je rečeno, postotak gledanosti je u razini Dnevnika Nove TV, jedne od općenito najgledanijih emisija. (B.F.)

Dvadeset uspješnih godina na slovačkom tržištu



- Prosječna dob zaposlenika, 43 godine.
- Prosječan vijek zaposlenosti u Podravki, 9,5 godina
- U Slovačkoj se svakih 6 sekundi proda 1 kg proizvoda Podravka

Prosječni Slovak na pitanje je li Slovačka ima more uz smiješak odgovara: „Naravno da ima, Jadransko!“ Zanimljivo je i da je posjeta Hrvatskoj u povijesti za slovačkog turista, osim kupanja u moru, podrazumijevala i kupnju dvije stvari bez kojih se putnici nikako nisu „smjeli“ vratiti nazad kući, a to su zlato i Vegeta. Ako slovački potrošač doživljava Jadransko more kao svoje, a Vegetu uspoređuje sa zlatom, ne treba nas čuditi iznimna popularnost Vegete, ali i ostalih Podravkinih proizvoda na slovačkom tržištu. Ovakav pozitivan odnos Slovaka prema svemu hrvatskom mogu nam potvrditi i kolege iz Slovačke koji ove

godine slave 20 godina od osnutka tvrtke u Slovačkoj. Naime, 8. prosinca 1993. godine osnovana je PODRAVKA INTERNATIONAL s.r.o. U dugih 20 godina bogate povijesti Podravka u Slovačkoj je prošla kroz mnoge faze razvoja. U početku se prodavala samo Vegeta dok se danas Podravka može pohvaliti vrlo širokim spektrom proizvoda. Tu su: dodaci jelima, proizvodi na bazi rajčica, ketchup, ajvar, tjestenine, ribe, pudinzi, Lino lađa, riže i grahorice. Pozitivan trend prodaje koji tržište Slovačke bilježi dugi niz godina i brojne nagrade za uspješno poslovanje koje su dobili najbolje svjedoče o visokoj razini usluge i kvalitete proizvoda koje Podravka nudi potrošačima na tržištu Slovačke. No, kolege ističu kako najvažnija priznanja dolaze svakodnevno od potrošača u vidu pohvala koje dobivamo putem pošte te povjerenja koje nam iskazuju kupnjom naših proizvoda. Trenutno Podravka Slovačka broji 37 zaposlenika te predstavlja jednu veliku obitelj. Prema Podravki, na koju su vrlo ponosni, se odnose kao prema svojoj vlastitoj kompaniji što je svakako garancija dugoročnog uspjeha kompanije na slovačkom tržištu.

Pavol Lutišan najdugovječniji Podravkaš u Slovačkoj

Govoreći o dugovječnosti, svakako treba spomenuti i „najdugovječnijeg“ zaposlenika Podravke u Slovačkoj – Pavol Lutišan. Pavol je zaposlenik Podravke već dugi niz godina, a 20. siječnja 2014. godine navršit će punih 17 godina kako je zaposlen u Podravki. Pavol je od svojih početaka u Podravki zaposlen u odjelu prodaje. Danas obavlja dužnosti voditelja regije gdje se trudi kako bi Podravka zadržala odlične rezultate prodaje i pozicije na tržištu. S obzirom da je još mlad, ne sumnjamo kako će još dugi niz godina braniti boje Podravke na Slovačkom tržištu.(M.V.)



Podravka Beograd

Novi Lino parkić u Novom Beogradu



Najmlađi Beograđani dobili su još jedan lijepo uređen prostor za svakodnevnu fizičku aktivnost i igru zahvaljujući kompaniji Podravka Srbija. Novi Lino parkić svečano je otvoren krajem studenoga uz javni sat rekreacije za djecu. Mališani su imali prilike vježbati s poznatom fitnes zvijezdom Marijom Savić Srećković i najuspješnijim predstavnicama Fitnes i Aerobik Saveza Srbije, kao i naučiti koliko je svakodnevna fizička aktivnost važna, posebno za djecu školskog uzrasta. Sve prisutne su zabavljali brojni animatori i Lino medvjedić.(R)

Lino veseli doručak za prijatelje iz "Sremčice"

Podravkin medvjedić Lino posjetio je Dom za djecu i mlade zaostale u razvoju „Sremčica“ i na dar im donio 600 kilograma omiljenog proizvoda svih generacija - Lino Čokolino u specijalnim poklon-kutijama kao i pribor za crtanje.

Veseli doručak za 300 mališana predstavljao je pravu uvertiru u novogodišnje praznike. Oni najmlađi nisu odoljeli a da se ne nađu u zagrljaju sa Lino medvjedićem i mnogi su poželjeli zajedničku sliku s njim. Ovo je bila i prilika da djeca nacrtaju ili napišu svoje novogodišnje želje koje je Lino ponio kao uspomenu sa ovog slatkog druženja.(R)



Podravka Sarajevo

Lino medvjedić posjećuje pedijatrijske odjele u bolnicama širom BiH

Posjete Lino medvjedića pedijatrijskim odjelima devet bolnica u BiH kojima Podravka želi unijeti radost u svakodnevnicu malih pacijenata i iskazati potporu u njihovom što skorijem oporavku započele su u Sarajevu 02. prosinca, a završit će posjetom u Zenici 20. prosinca. Za tu priliku Podravka je pripremila darove za odjele i mališane te novi Lino kalendar koji već godinama djeci pruža mogućnost učenja brojnih zanimljivih i korisnih stvari na kreativan i maštovit način.

- Vjerujemo da je kraj godine najljepše završiti na način da pokušamo razveseliti ove mališane koji trenutno nisu u svojim domovima i sa svojim obiteljima. Lino posjeta-

ma želimo iskazati potporu roditeljima koji se suočavaju sa brigom o zdravlju svoje djece, ali naravno mališanima uljepšati svakodnevnicu koja će im dati snage da što prije ozdrave i nastave uživati u svom djetinjstvu - istaknula je Mila Zovko, direktorica marketinga Podravke u BiH. Svojim svakodnevnom radom, pored brige o njihovom zdravlju, pedijatrijski odjeli nastoje djeci ublažiti strah od boravka u bolnici i učiniti ga što ljepšim, ali i roditeljima pružiti sigurnost i oslonac. Ovakve posjete im pomažu da obogate zabavni sadržaj za djecu.(R)



Podravka Skopje

Humanitarna akcija „Budi i ti Lino prijatelj“



Pod pokroviteljstvom Ministarstva rada i socijalne politike već nekoliko godina zaredom Podravka Skopje organizira humanitarnu akciju pod nazivom „Budi i ti Lino prijatelj“ kojoj je cilj sakupljanje stare odjeće i igračaka za socijalno ugroženu djecu i obitelji širom Makedonije. U vrijeme akcije Lino sa svojim pomoćnicima obilazi vrtiće diljem Makedonije te preuzima prikupljenu robu koja se zatim prosljeđuje u relevantne ustanove. Za vrije-

me posjeta Lino djeci daruje Čokolino za doručak te simboličan poklon za sjećanje na susret i druženje. Također, svako dijete koje je dalo svoje stvari dobije Zahvalnicu za svoju nesebičnost i humanost te dijete tako postaje „Lino prijatelj“.

Cilj akcije je da se kod najmlađih pobudi prijateljski i humanitarni duh i sve ono drugo pozitivno za što je medvjedić Lino sinonim. Svakom djetetu kontakt sa Linom je vrlo emotivan i ostaje im u dugom i dragom sjećanju.

Cijela ova akcija izaziva vrlo pozitivne reakcije, kako kod djece i njihovih roditelja, tako i u društvu općenito. Također, tijekom ovogodišnje akcije uz sve ostalo, svako dijete dobilo je novi Kviki flaps koji je nedavno promoviran i lansiran na tržištu Makedonije.(R)



Podravka Ljubljana

Prodajno-marketingška aktivnost „Podravka daje više“



U uvjetima smanjene kupovne moći na tržištu Slovenije, Podravka d.o.o. Ljubljana ponudila je svojim potrošačima dodatnu vrijednost na prodajnim mjestima. Od rujna do studenoga provedena je aktivnost „Podravka daje više“ kod tri ključna kupca: Mercator, Spar i Tuš. Potrošači su tako, uz kupnju svojih omiljenih Podravka proizvoda dobili više, u obliku dodatnog gratis sadržaja. Aktivnost je bila komunicirana na prodajnim mjestima, oglašavana u prodajnim centrima i katalogima kupaca te se pokazala izuzetno uspješnom.

Vodeći se uspjehom ove aktivnosti, Podravka je za blagdanski mjesec željela nagraditi najmlađe potrošače pa je na prodajnim mjestima tijekom prosinca pripremila slatke Lino pakete u kojima su mališani dobili na poklon svoj omiljeni medvjedić Lino.(R)



Internacionalni kongres Conpasta s Podravkom

Tjestenina - srce gastronomije

U Umagu je završio tradicionalni Internacionalni kongres Conpasta na kojem je glavna tema bila; Tjestenina – srce gastronomije. Na kongresu su sudjelovali domaći i inozemni predavači iz 10 zemalja, a 100-njak sudionika kušalo je 80 vrsta jela od tjestenine. Organizator je



bila Novinsko-nakladnička kuća Robinson iz Zagreba, a generalni pokrovitelj bila je koprivnička Podravka te stručni pokrovitelj Hrvatski kuharski savez. Budući da će Istra biti i dalje tradicionalan domaćin ovakvoga skupa, preferirane su tjestenine Istarske županije pa je u tom smislu pripremljena i posebna svečana večera vezana za istarsku domaću tjesteninu. Vrhunac gastronomskog doživljaja je bilo spravljanje slavonskog čobanca s domaćom tjesteninom koji su pripremali Podravkini promotori kulinarstva Zlatko Sedlanić i Zoran Delić. Ujedno oni su Fantom za gulaš i paprikaš uveličali i završnicu Conpasta na kojoj su goste oduševili skuhavši podravski gorički gulaš.

- Neobično mi je drago što kongrese koje organizira Robinson prati Podravka sa svojim gastro programom. Godišnje organiziramo nekoliko kongresa, među kojima su dva internacionalna, i svi oni su nezamislivi bez programa Fant. Gotovo 70 posto sudionika Conpasta nije do sada kušalo Fant za slavonski čobanac, a oduševljenje nije izostalo. Zlatko i Zoran su se pokazali kao pravi majstori, a zanimljivo je da je nekoliko malih istarskih restoratera odlučilo da ovaj izvrstan Fant proizvod stavi na svoj stalni jelovnik – rekao nam je direktor Robinsona Stjepan Odošić.

Osnovni cilj organizatora kongresa je da na stručan, edukativan i informativan način putem stručnih predavanja i gastronomskih degustacija preferira upoznavanje kulinarske branše s brojnim vrstama tjestenina, posebice onima koje su temelj za proizvodnju komercijalnih tjestenina, a koje predstavljaju nacionalno gastronomsko blago brojnih zemalja i koje nisu dovoljno planetarno poznate. Zatim, želja je da se na kongresu sudionici upoznaju s neizmjernim bogatstvom svijeta tjestenina. Turistički stol svake zemlje vapi za novim i do sada nepoznatim okusima. Tjestenina je dio naše svakodnevnice, bilo na skromnom, bilo na bogatom svjetskom stolu. Ona je ljubimica i bogatih i siromašnih. Ona je srce prehrane. Ona je srce gastronomije.(B.F.)

Veliki Lino od 2.500 Muffina u dva navrata gostovao u Varaždinu

U sklopu Dana bundeve na varaždinskoj Gradskoj tržnici koja je tradicionalno veliko okupljalište građana, ekipa sastavljena od promotora kulinarstva Podravke, članova HKS-a i kuhara hotela Turist načinila je veliki Lino od 2.500 Muffina. Istovremeno, dok je vrijedna ekipa radila, neumorna maskota Lino je uveseljavao djecu i iz košare dijelio Muffine. Također, Muffini iz postavljene maskote na znak voditelja razgrabljeni su u času. Događaj je uz Lino i Muffine popraćen programom s tamburašima i raznim takmičenjima dok su članovi HKS-a radili dekoracije od bundeve.

Isto tako, povodom Dana grada Varaždina u Areni je

održan 9. Međunarodni karate turnir „Sveti Nikola 2013“. Turnir je okupio 370 natjecatelja iz 53 kluba iz Hrvatske, BiH-a, Slovenije i Mađarske. I na turniru jedni od glavnih zvijezda su bili Lino s 2.500 Muffina i Lino koji dijeli Muffine. Najsvečanije je bilo otvorenje turnira koje su zajednički uveličali Lino, Sveti Nikola i, normalno, Krampus.(B.F.)



Hvalevrijedan interni potencijal



Projekt „Znamo, dijelimo, rastemo“ u organizaciji sektora Upravljanje ljudskim potencijalima pokazao se iznimno uspješnim pa je u Podravki nastavljena interna razmjena znanja.

• Jadranka Lakuš uz obljetnicu smrti prof. Zlate Bartl održala je predavanje o liku i djelu prof. Zlate Bartl. Uz pregršt fotografija iz Zlatine prošlosti Jadranka je dala jedan malo drugačiji pogled na prof. Zlatu Bartl i njezine vrijednosti: znatiželju, vizionarstvo, strast, inovativni duh i samozatajnost.

• Vjekoslav Mesaroš potrudio se temu financijsko modeliranje prikazati na izuzetno zanimljiv, zabavan i nadasve stručan način. Prema željama posjetitelja ovog predavanja očekujemo nastavak pod nazivom „Financijsko restrukturiranje“.

• Predavanje Maje Vidaković pod nazivom „Deklaracija hrane – vodič za početnike“ održano je u sklopu Tjedna cjeloživotnog učenja, a bilo je otvoreno i za građane Koprivnice.

• Predstavljanje vještina u 8 koraka – naziv je cjelodnevnih radionica pod vodstvom Katarine Gaži-Pavelić. Čak tri održane radionice, velik interes i izuzetno pozitivan feedback polaznika govore u prilog činjenici da za

kvalitetne radionice iz područja prezentacijskih vještina, za koje kontinuirano postoji eksterni interes, imamo i hvalevrijedan interni potencijal.

• Andrijana Šapina u sklopu predavanja „Utjecaj (ne) kvalitete proizvoda na percepciju brenda“ dala je osvrt na mogućnosti istraživanja preko weba Coolinarika.com, putem kojeg je provedeno i navedeno istraživanje.

• Božica Gašparić predstavila je ideju o Lino slikovnici. Topla priča naše pjesnikinje, inače članice Društva hrvatskih književnika, pod nazivom „Lino u Lino gradu“ naišla je na izuzetnu podršku svih prisutnih koji su se dodatnim idejama nadovezali na Božičinu Lino priču.

• Martina Ferenčić i Ana Wolfling u sklopu predavanja „Utjecaj (ne)kvalitete proizvoda na percepciju brenda“ predstavile su rezultate istraživanja, kao dijela znanstvenog rada „Impact of quality inconsistency on brand loyalty“

• Dunja Milošić održala je zanimljivo predavanje „Privatne marke na tržištu RH“ koje je potaknulo raspravu o privatnim markama u koje je uključila i istraživanje na vanjskim Podravkinim tržištima.(R)



Završen EU program Project Manager i interne radionice za zainteresirane

Snježana Šlabek, voditeljica projekata za upravljanje znanjem, uspješno je završila jednogodišnji certificirani program stručnog usavršavanja iz područja projektnog menadžmenta u organizaciji austrijskog Instituta za unapređenje gospodarstva (Wirtschaftsförderungsinstitut, skraćeno WIFI). WIFI je obrazovna institucija u službi gospodarstva koja zastupa zajedničke interese svih poduzetnika i njihovih zaposlenika te ima zadaću razvijati one profesionalne kvalifikacije, znanja i vještine koje jamče uspjeh gospodarstvu.

Radi se o jednom od najvećih europskih instituta iz područja obrazovanja odraslih koji je u vlasništvu austrijske Gospodarske komore (www.wko.at), a diploma i certifikat koji dodjeljuju na tri jezika (hrvatski, njemački i engleski) odobreni su od Upravnog odbora austrijske Gospodarske komore i Ministarstva gospodarstva Austrije te cijenjeni u cijeloj Europskoj uniji.

Naučena znanja i stečene vještine na ovoj jednogodišnjoj edukaciji za Project Managera Snježana Šlabek podijelit će sa zainteresiranim polaznicima u okviru pilot projekta internog dijeljenja znanja i to kroz dvije radionice u trajanju od 10 sati:



- Osnove vođenja projekata (5 sati)
- Vođenja projekata u alatu MS Project (5 sati)

Prijaviti se možete kroz online prijavu:
<http://intranet/org/ULJP/Znanje/INTERNI%20PRIJENOS%20ZNANJA/Stranice/default.aspx>

Broj mjesta je ograničen, a radionice će se održavati tijekom prve polovice iduće godine.

Kroz spomenute interne edukacije obradit će se različite teme iz područja upravljanja projektima. Upravljanje projektima znači upravljati nečim na određeno vrijeme. Zato Project Manageri moraju imati, uz stručne kompetencije i socijalne kompetencije, know-how na području metoda i organizacije procesa kao i ostale socijalne kompetencije poput znanja o timskom radu, vođenju te upravljanju konfliktima.(R)

Realizirana Shape ideja Poslovni rječnik

Novi alat na intranetu

Unutar Općeg programa pripravnštva SHAPE 2012. pripravnici su bili podijeljeni u 5 grupa od kojih je jedna razradila temu Poslovni rječnik.

Članovi grupe Irena Blažek, Jelena Dinić, Ines Matonićkin, Karmen Vuger, Krunoslav Matica, Kristijan Štefanec i Marko Bijelić-Curkić najprije su individualno prezentirali svoje ideje što je u konačnici rezultiralo jednim zajedničkim prijedlogom Poslovnog rječnika. Tehničku podršku u realizaciji omogućio je Mladen Bukalo iz sektora Informatika.

Rječnik je dostupan na početnoj stranici intraneta i njime se mogu koristiti svi zaposlenici kompanije. Svrha rječnika je da omogući još bolju i efikasniju komunikaciju među sektorima i različitim područjima stručnosti. Riječi je moguće pretraživati na dva načina, prema abeced-

nom popisu ili putem tražilice. Isto tako, ukoliko rječnik ne sadrži riječ čije značenje vam je potrebno, prema uputi možete prosljediti upit za definiranje riječi. Vašu riječ će zaposlenik koji je stručan u području iz koje je tražena riječ, objasniti i definirati a lektor lektorirati. Uz osnovne mogućnosti pretraživanja rječnik nudi i dodatne mogućnosti poput dodavanja novih riječi i proširivanja postojećih, te opciju „Export to Excel“ kojom se kreira vlastiti rječnik. Radi lakšeg korištenja uz Poslovni rječnik nalaze se kratke i jasne upute za korištenje.

Zahvaljujući pripravniciima prve generacije SHAPE programa stvorena je baza od stotinjak riječi koja se sada može pretraživati.

Uz to svaki zaposlenik može sudjelovati u njezinom proširivanju te tako svojim znanjem obogaćivati Poslovni rječnik. Vjerujemo da će vam Poslovni rječnik biti koristan u radu te vas pozivamo da se uključite u davanje prijedloga novih riječi i proširivanje baze riječi kako bi se međusobno što više i bolje razumjeli.(R)

Lino višebojac u Jakšiću, Varaždinu i Molvama

Osnovnu školu Mladost u Jakšiću Lino višebojac pretvorio je u veselu igraonicu baš kao što je to u svom opisu savršenog dječjeg svijeta poželjela Iva Kustura. Simpatična djevojčica nagrađena je plišanim Lino medvjedićem koji je završio i u rukama pobjednika Petra Jurića i Gabrijele Jerković. Ispod kiše konfeta ovo dvoje učenika šestog razreda primilo je i pehare koje su im uručili hrvatski reprezentativci u gimnastici Tomislav Marković koji se diči s nekoliko pobjeda u Svjetskom kupu i Andrej Korosteljev koji se nalazi na 7. mjestu liste najboljih svjetskih parteraša. Njihovi prijatelji iz skupine rukotvoraca objesili su im oko vrata i medalje po prvi puta izrađene za Lino višebojac. Varaždinska 1. Osnovna škola dobila je finalisticu Lino višebojca još prije početka natjecanja.

Mala gimnastičarka Tena Mlinarić svojom perfekcijskom

izvedbom vježbe na tlu toliko je oduševila da joj je odmah uručena pozivnica za nastup na svečanoj završnici Lino višebojca u svibnju 2014. godine.

Varaždinske boje branit će i Alan Novko i Sofija Šcapec kojima su na pobjedama izvojevanim u pripetavanjima čestitali poznati nogometni trener Branko Ivanković, deseterostruki prvak Hrvatske u hrvanju Tonimir Sokol i Dario Melnjak nogometaš NK Slaven Belupo. Putovnicu za finale izborili su Petra Piskor i Filip Vincek iz OŠ Molve, kojima su u osvajanju bodova pomagali nogometaši Slaven Belupa Mario Gregurina i Vedran Purić, te rukometašica Podravka Vegete Tina Gavranić. Zbog dobre organizacije i fair playa škola je dobila navijačku pozivnicu za finale.(J.L.)





Blagdanski stol korisnika Coolinarike

Lilly-cool

Bakalar na gulaš



Težina: Srednje zahtjevno

Sastojci

5 žlica domaćeg maslinova ulja, 100 g očišćenog luka
4 - 5 češnja češnjaka, 350 g kuhanog bakalara
350 g krumpira, 350 ml fino sjeckane rajčice (s kaparima i origanom Podravka), 250 ml temeljca (vode od kuhanja bakalara), 150 ml bijelog vina, 1 žlica koncentrata rajčice Podravka, 1 žličica Vegete bilje Mediterana, 1 žlica sjeckanog peršina, 1 - 2 žličice Vegete Natur, lovorov list, sol, papar

Priprema

1. Na ugrijanom maslinovom ulju prodinstajte sitno nasjeckani luk i češnjak uz miješanje i podlijevanje s 50 ml ribljeg temeljca oko 15 min. dok luk ne postane staklast.
2. Kuhani bakalar (i kožu) nakidajte na manje komadiće, krumpir ogulite, operite i narežite na kockice pa isperite (na taj način se ispere suvišan škrob od krumpira pa bakalar na gulaš može bez problema stajati 2 dana u hladnjaku).
3. Na prodinstani luk dodajte kuhani bakalar i krumpir pa sve zalijte fino sjeckanom rajčicom (s kaparima i origanom Podravka).
4. Promiješajte, podlijte preostalim ribljim temeljcem (200 ml) i bijelim vinom, po želji dodajte koncentrat rajčice, začinite mješavinom mediteranskih začina (osnova su ružmarin i bosiljak), sjeckanim peršinom i Vegetom

Natur, dodajte lovorov list, posolite i popaprite (svježe mljevenim paprom).

5. Uz povremeno miješanje, kuhajte oko 30 minuta dok krumpir ne omekša.

Posluživanje

Bakalar na gulaš s krumpirom posipajte svježe sjeckanim peršinom te poslužite sa sirom ribancem ili ribanim parmezanom, zelenom salatom i čašom domaćeg bijelog vina.

Savjet: Jedan veliki suhi bakalar (~450 g) dovoljan je za pripremu za hladno predjelo i bakalara na gulaš za glavno jelo. Za bakalar in bianco koriste se samo bijeli dijelovi ribe, a za gulaš sve ostalo. Kuhani bakalar možete zamijeniti filetima bakalara ili oslića. Po želji, dio kuhanog krumpira može se izgnječiti.

arasic

Sarma



Težina: Srednje zahtjevno

Sastojci

Sarma:

1 velika glavica kupusa (1,5 -2 kg), 1 kg miješanog mljevenog mesa, 2-3 žlice sjeckane slanine i/ili pršuta, 150 g riže, 2 glavice luka, 1 jaje, list peršina, 25 g soli
1 žličica Vegete, 1 žličica papra ili više po ukusu
suho meso slanina, kožice suhe, rebra i sl., svježe meso krmenadla, vratina, ili mesnate kosti od vratine i sl.
lovor, papar u zrnu

Umak:

0,5 l pasirane rajčice, 2-3 žlice oštrog brašna Podravka
3-4 žlice ulja ili masti, 1-2 češnja češnjaka, šećer, bosiljak,
majčina dušica, crvena paprika, Vegeta pikant ili malo
čilija

Priprema

Sarma:

1. Prodinstajte sitno sjeckani luk i slaninu, dodajte ispranu rižu i kratko dinstajte, da se zacakli.
2. Dodajte mljeveno meso, promiješajte i čim promjeni boju maknite s vatre neka se rashladi.
3. Pomiješajte meso, luk, špek, rižu, jaje, kosani list peršina, začine, pustite da malo odstoji, pa ponovo promiješajte.
4. Odvojite listove kupusa i odrežite zadebljanja, po potrebi isperite pod hladnom vodom.
5. Uvijajte sarme veličine po ukusu
6. Obreske od listova, i ostatak glavice kupusa sitno nasjeckate i dio stavite na dno lonca, ostalo između sarmi.
7. Sarme slažite u krug i između suho meso i sl. Gore stavite (po ukusu) svježije meso i/ili mesnate kosti, dodajte lovorov list i papar u zrnju, prelijte umakom (ili samo vodom) i kuhajte cca 2 h, dolijte vode po potrebi.

Umak:

Na masnoći kratko popržite brašno, protisnuti češnjak, dodajte malo crvene paprike, podlijte rajčicom, dodajte začine (po ukusu), dolijte vode cca 1, 5 l, miješajući. Kada provri prelijte preko sarme.

Posluživanje

Odlučio sam se dinstati sva 3 glavna sastojka, ali meso vrlo kratko, sarma je rahla i vrlo ukusna.

Mema

Nadjeveni pečeni odojak



Težina: Srednje zahtjevno

Sastojci

1,30 kg mesa od odojka (bubrežnjak), 4 kriške kruha
10 dag suhe slanine sitno narezane, 2-3 jaja, 1-2 žlice mlijeka, 1-2 žlice sjeckanog peršina, 2 češnja češnjaka
Vegeta, sol, papar

Priprema

1. Pripremljenom mesu od odojka (ako je bubrežnjak) izvaditi rebra, a kožicu radi lakšeg pečenja narezati na kockice.
2. Kruh (star dan ili dva) narezati na kockice i posušiti. Na malo masnoće popržiti sitno narezanu slaninu pa pustiti da se ohladi. U veću posudu staviti narezani kruh, dodati poprženu slaninu i peršin te prekriti razmućenim jajima uz mali dodatak mlijeka. Posipati Vegetom, posoliti i popapriti te sve dobro izmiješati tako da se sav kruh natopi.
3. Nožem napraviti džep u mesu. Natrljati ga iznutra i izvana solju te napuniti pripremljenim nadjevom, a otvor "sašiti" kuhinjskim koncem.
4. Ovako pripremljeno meso odojka staviti u lim s malo ulja i vode, natrljati protisnutim češnjakom, posipati paprom i kimom te peći sat i pol na temperaturi od 180°C uz povremeno polijevanje masnoćom od pečenja.
5. Pečeno meso malo ohladiti, a zatim narezati i poslužiti. Uz ovo izvanredno nadjeveno pečenje najbolje prija pečeni krumpir i razne sezonske salate, no prilozi uvijek ovise o željama gostiju i mašti domaćice.

branka

Juha od pečenog češnjaka i krumpira

Težina: Jednostavno

Sastojci

3 cijele glavice češnjaka, neočišćene, 7- 8 grančica timijana, 1/4 šalice SMS maslinovog ulja, 1 luk, na sitno izrezan, 750-800 g krumpira, očišćenog i izrezanog na kockice, 4-5 šalice pilećeg temeljca (može i od povrća) 1/4 šalice vrhnja za kuhanje, vlasac za ukras, sol i papar

Priprema

1. Češnjaku ne gulimo kožicu, već ga samo razdijelimo u komadiće, dodamo polovicu timijana i pouljimo.
2. Dobro izmiješamo, pokrijemo s aluminijskom folijom i stavimo ga peći u pećnicu 2 sata na temperaturu od 120*.
3. Kada je češnjak pečen, procijediti ulje i na njemu popeći luk, a češnjak ostaviti da se prohladi.
4. Luk popeći dok ne postane zlatne boje pa mu onda dodamo ostatak timijana i krumpir. Dobro izmiješamo i zalijemo s temeljcem toliko da su krumpiri pokriveni tekućinom.
5. Kuhati nekih 20-tak minuta dok krumpir ne omekša.



6. Ohlađeni češnjak istisnuti iz ljuske i kada je krumpir kuhan dodati češnjakovo meso i ostaviti 20-tak minuta da se malo prohladi.
7. U dva-tri navrata stavljati juhu u blender i dobro izmiksati, pa vratiti u lonac. Pustiti da se na vatri zagrije nekih par minuta ili dok je dovoljno vruće.
8. Provjeriti ako je potrebno soli i papra.
9. Servirati u tanjure, posuti s vrhnjem za kuhanje i isjeckanim vlascom i poslužiti.

Posluživanje

Češnjak stvarno dobije neku posebnu nježnost pečenjem, samo ga nemojte stavljati na jaku temperaturu jer ako prigori bit će gorak.

LuAnn

Blagdanska purica



Težina: Srednje zahtjevno

Sastojci

Rasol

250 g soli, 120 g smeđeg šećera, 4 l povrtnog temeljca

1 žlica crnog papra u zrnu, 1 žlica pimenta, 1 žlica kandiranog đumbira (ili običnog), 1 jabuka, 1 luk, 1 štapić cimeta, 4 grančice kadulje, 6 strućaka majčine dušice, 1 naranča, 4 l hladne vode

Aromatični maslac

3 glave češnjaka, 200 g maslaca, 1 vezica majčine dušice, 1 vezica estrogena, 6 strućaka peršina, sol i papar

Za puricu

8 kg teška purica, 200 g maslaca, 500 ml bijelog vina, 1 luk, 1 jabuka, sol i papar, 1,1/2 m gaze

Priprema:

1. Za rasol u lonac staviti da se kuha temeljac, sol, šećer, papar, piment i đumbir. Kuhajte dok se šećer i sol ne otope. Skinite s vatre pa kada se ohladi dodajte narezanu jabuku, luk i naranču te cimet, majčinu dušicu, kadulju i vodu.
2. U veću plastičnu vrećicu stavite puricu tako da su prsa okrenuta prema dolje. Preko purice prelijte rasol te čvrsto zatvorite ili zavežite tako da je cijela purica potopljena u rasol. Neka se ovako potapa najmanje 24 sata, a može i više, ali mora biti u hladnjaku.
3. Aromatični maslac može se napraviti i tjedan dana unaprijed. Češnjak ispecite u pećnici i kada se ohladi očistite ga i dodajte u maslac sobne temperature te im još dodajte nasjeckanu majčinu dušicu, estragon i peršin te sol i papar. Sve dobro izmiješajte i ostavite u hladnjaku najmanje preko noći da se svi začini prožmu.
4. Nakon 24 sata izvadite puricu iz rasola, isperite je i dobro posušite. Ostavite je da se tako suši na sobnoj temperaturi oko 2 sata.
5. Maslo otopite u vinu i ostavi sa strane. Luk i jabuku stavite u mikrovalnu na 3 min. samo da malo omekšaju. Ovako će pustiti više arome u puricu.
6. Puricu posolite, popaprite i premažite aromatičnim maslacem izvana i iznutra. U utrobu stavite omekšalu jabuku i luk, krila prebacite ispod purice, a batake zavežite kuhinjskim koncem. Gazu presavijte tako da bude nešto veća od purice, potopite gazu u vino s maslom te položite puricu na prsa i učvrstite kuhinjskim koncem.
7. Ako ćete peći puricu na ražnju, onda učvrstite puricu na ražanj i pecite je 3,1/2 - 4 sata dok gaza potpuno ne potamni, a termometar pokaže 82 stupnja u najdebljem dijelu karabataka, pazite pritom da termometar ne dira kost.
8. Za pečenje u pećnici u pleh dodajte 2 mrkve, 2 rebra celera, 1 pastrnjak, 1 korijen celera, 1 korijen peršina, 1 luk, grančicu kadulje i par strućaka majčine dušice. Na povrće stavite pripremljenu puricu i pecite je 3,1/2-4 sata na 170 stupnjeva povremeno je prelijevajući s otopinom masla i vina.
9. Pečenu puricu skinite s ražnja ili izvadite iz pleha, skinite gazu, pa je dobro zamotajte u foliju. Neka se tako odmori 20 - 30 min. pa tek onda režite i servirajte.
10. U međuvremenu od dobivenog soka od pečenja i povrća napravite umak tako što ćete ocijediti sok od pečenja i odstraniti masnoću te povrće propasirati u sok od pečenja. Neka kratko zakuha, pa servirajte uz meso i priloge.

tamarichka

Božićne zvjezdice



Težina: Složeno

Sastojci

30 dag Podravka glatkog pšeničnog brašna, 30 dag Podravka oštrog pšeničnog brašna, 20 dag šećera
30 dag margarina, 2 jaja, pola vrećice Dolcela praška za pecivo, 2 Dolcela vanilin šećera, malo limunove korice Podravka marmelada (po želji, može Miješana), šećer u prahu-za posipanje

Priprema

1. Pećnicu ugrijati na 170.
2. Izmiješati obje vrste brašna sa šećerom, vanilin šećerom i praškom za pecivo. Dodati jaja i limunovu koricu pa izmiješati. Na kraju dodati margarin narezan na listiće i izraditi tijesto.
3. Tijesto ostaviti sat vremena u hladnjaku. Nakon što se ohladilo, na pobrašnjenom podlozi ga tanko razvaljati (debljina od nekoliko milimetara). Zvezdastim kalupom vaditi zvjezdice (pola od ukupne količine su pune zvjezdice, a pola imaju rupicu u sredini) i staviti ih na pleh obložen papirom za pečenje. Možete raditi i cvjetice.
4. Zvjezdice peći 7-10 minuta. Ne smiju požutjeti, moraju izgledati pomalo sirovo i biti mekane, kad počnu dobivati boju, odmah ih izvaditi iz pećnice. Vruće ih obilato posipati šećerom u prahu, i to samo gornji dio, tj. one koje imaju rupicu u sredini. Ostaviti da se ohlade.
5. Pune zvjezdice premazati marmeladom (okus po želji) i poklopiti gornjom zvjezdicom (cvjetićem) koja ima rupicu u sredini.

Posluživanje

Najbolje su kad odstoje nekoliko dana. Količina sastojaka je poprilično velika. Vi si možete prepoloviti količinu sastojaka ako ne želite veliki broj zvjezdica.

Neens

Brownies kuglice od ruma



Težina: Jednostavno

Sastojci

Brownies biskvit: 170 g tamne čokolade, 170 g maslaca
3 jaja, 80 g smeđeg šećera, 2 rum šećera Dolcela (20 g)
115 g oštrog brašna Podravka, 1 žličica vanilije, prstohvat soli
Ostalo: 70 ml ruma, kristal šećer

Priprema

1. Pećnicu zagrijati na 180 stupnjeva. Kalup dimenzija 30x20 cm obložiti papirom za pečenje.
2. Čokoladu i maslac otopiti na pari pa prohladiti. U zdjeli izmiksati jaja, šećere, sol i vaniliju. Dodati otopljenu čokoladu i maslac pa promiješati. Na kraju dodati prosijano brašno.
3. Smjesu istresti u kalup i poravnati. Peći 10-15 minuta dok se površina ne zasjaji, a čačkalica izađe suha.
4. Kolač prohladiti pa ga izmrviti u zdjelu. Doliti rum i mikserom (s nastavcima za tijesto) dobro izmiješati.
5. Oblikovati male kuglice, uvaljati ih u kristal šećer te ih staviti u hladnjak (2-3 sata).

Zoilo

Krešenti

Težina: Jednostavno

Sastojci

Tijesto

350 g glatkog brašna Podravka, 200 g masti ili maslaca
150 g šećera, 1 jaje, 2 žutanjka, korica limuna, prstohvat

sol, 2 vanilin šećera Dolcela, 2 žlice ruma, 150 g mljevenih badema ili oraha, 2 bjelanjka



Glazura

100 g čokolade za kuhanje
40 g maslaca

Priprema

1. Miješati mast, šećer, vanilin šećer, jaje, žutanjke, koru limuna, dodati brašno i rum. Zamijesiti tijesto i ostaviti u hladnjaku bar jedan sat.
2. Od tijesta oblikovati kuglice veličine trešnje, umočiti ih u bjelanjke.
3. Uvaljati ih u mljevene bademe ili orahe.
4. Složiti ih na lim obložen papirom za pečenje. Peći 20 minuta na 180°C.
5. Na pari rastopiti čokoladu sa maslacem, spojiti ih i spremati u kutiju.

Milicza

Punč od naranče i vina



Težina: Jednostavno

Sastojci

7,5 dl crnog vina, 1 vrećica crnog čaja, 1 štapić cimeta
3 komada klinčića, 1 naranča, med, 3 dl vode Studena

Priprema

1. Zakuhajte u 3 dl vode 1 vrećicu crnog čaja.
2. Usitnjeni cimet, klinčić i kriške naranče kojima ste odstranili kožicu stavite u cjedilo za čaj ili zavezanu gazu.
3. Na laganoj vatri zagrijte vino.
4. Dodajte gazu ili cjedilo sa začinima i kuhajte još nekoliko minuta, ali pazite da ne proključa.
5. Začinite medom po želji.

Posluživanje

Po želji možete u ovaj napitak dodati i limuna, svježeg đumbira ili soka od višanja iz Podravka kompota.

Neens

Krem juha od pečene bundeve i kadulje



Težina: Jednostavno

Sastojci

1 manja bundeva, par grančica svježeg majčine dušice, malo SMS maslinova ulja, par grančica celera, 1 mrkva, 3 češnja češnjaka, 1 luk, 4-5 listova svježih kadulje, 500 ml vode, 500 ml povrtnog temeljca, sol i papar

Priprema

1. Pećnicu zagrijati na 200 stupnjeva.
2. Bundeve razrezati na četvrtine. U veliki lim staviti papir za pečenje, staviti komade bundeve i premazati s malo maslinova ulja, posoliti i popapriti. Peći oko 25 minuta.
3. Zatim dodati majčinu dušicu i češnjak i peći još oko 15 minuta. Ohladiti pa nožićem odvojiti pečenu bundevu od kore.
4. Na malo ulja popržiti nasjeckani luk, češnjak, mrkvu i celer te dodati listove kadulje. Doliti temeljac i vodu i pustiti da zakipi. Smanjiti temperaturu i kuhati 15-ak minuta. Dodati komadiće pečene bundeve i nakon par minuta skinuti s vatre. Usitniti štapnim mikserom.
5. Posoliti i popapriti po ukusu.

Jelovnik za siječanj 2014.

07.01.2014.	utorak	Fino varivo, kobasica, desert
08.01.2014.	srijeda	Umak bologneze tijesto špageti, salata
09.01.2014.	četvrtak	Pohana svinjetina, pirjano povrće, salata
10.01.2014.	petak	Mađarski gulaš, desert
13.01.2014.	ponedjeljak	Varivo grah vojnički, salata
14.01.2014.	utorak	Kuhana junetina, umak od hrena, pire krumpir
15.01.2014.	srijeda	Pečena svinjetina, krpice sa zeljem, salata
16.01.2014.	četvrtak	Pileći paprikaš, pirjana riža, salata
17.01.2014.	petak	Pohani oslić, krumpir slani, salata
20.01.2014.	ponedjeljak	Varivo grah s kiselom repom, kuhani hamburger
21.01.2014.	utorak	Pečena piletina, mlinci, salata
22.01.2014.	srijeda	Juneći paprikaš, kukuruzni žganci, salata
23.01.2014.	četvrtak	Pečena puretina, krumpir seljački, salata
24.01.2014.	petak	Varivo kelj, rolana lopatica, desert
27.01.2014.	ponedjeljak	Varivo grah s kiselim kupusom, kobasica
28.01.2014.	utorak	Đuveđ, rizi-bizi, salata
29.01.2014.	srijeda	Junetina u luku, krumpir slani, salata
30.01.2014.	četvrtak	Pureći paprikaš, tijesto, salata
31.01.2014.	petak	Špek fileki, pire krumpir, salata

Uvođenje Programa napredne zdravstvene skrbi

U stalnom nastojanju da podignemo razinu i kvalitetu uvjeta rada te da svojim radnicima i njihovim obiteljima pružimo najbolju moguću zdravstvenu zaštitu, Podravka d.d. će u suradnji s tvrtkom Mediserv radnicima omogućiti korištenje određenih usluga u okviru Programa napredne zdravstvene skrbi.

U osnovi, usluga omogućava radnicima da u slučaju bolesti ili nezgode, lakše i brže dobiju određene zdravstvene usluge koje se u javnozdravstvenom sustavu čekaju tjednima pa čak i mjesecima. Uvođenje ovakvog programa predstavlja obostrani interes i poslodavca i radnika jer se eliminacijom nepotrebnog čekanja na preglede i druge zdravstvene usluge mogu optimizirati troškovi bolovanja pa sve više poslodavaca uvodi ovakav tip programa kao dopunu policama zdravstvenog osiguranja. Stoga smo se i mi odlučili uvesti program koji puno bolje ispunjava svrhu pomaganja radnicima koji imaju neke zdravstvene probleme, a pri tome se ostvaruju značajne uštede na troškovima bolovanja.

Mediserv nam stavlja na raspolaganje prvi profesionalni zdravstveni servis u Hrvatskoj namijenjen radnicima koji trebaju određenu zdravstvenu uslugu ili informaciju iz područja zdravstva. Za radnike koji su privremeno spriječeni za rad će pronalaziti i rezervirati termine u najkraćem mogućem roku, tražiti najprikladniju ustanovu za korištenje neke zdravstvene usluge, odnosno služiti kao informativna služba za sve vrste upita iz područja zdravstva.

Nadalje, ova suradnja omogućava nam brzo utvrđivanje zdravstvenog stanja te pristup liječenju sa što manje posljedica po zdravlje. Radnicima će biti omogućeno da se odmah po otvaranju bolovanja kontaktira liječnik i pokuša im pomoći svojim uputama, savjetima ili prijedlozima. Liječnik može predložiti radniku i određene preglede ili dijagnostičke postupke u privatnim zdravstvenim ustanovama a koje su za radnika potpuno besplatne.

Temeljem navedenoga, očekuje se da će se značajno unaprijediti zdravstvena skrb prema radnicima i ostvariti:

- poboljšanje standarda zdravstvene skrbi radnika
- zdravija radna populacija
- značajno smanjenje troškova bolovanja
- veća radna produktivnost što dovodi do jačanja konkurentnosti kompanije na tržištu

Detalji o korištenju usluge bit će svim radnicima dostavljeni naknadno, zajedno s opisom prava na usluge te procedurom za korištenje dodatnih mogućnosti u slučaju otvaranja bolovanja.

(Upravljanje ljudskim potencijalima)

Hrvoje Matijević, menadžer kategorije



Hrvoje je još s 9 godina počeo igrati šah u koprivničkom šahovskom klubu. Već nakon godinu dana postao je županijski prvak, a kroz nekoliko godina i kadetski prvak Hrvatske. Ono što se do danas nije promijenilo je lokacija kluba i Hrvojeva ljubav prema šahu:

- Šah je definitivno moj omiljeni hobi i jednom kada ga počnete igrati doživotno ga nosite kao igru, no i kao dio životne filozofije. Najveće uspjehe postigao sam 90-ih osvojivši zadnje kadetsko prvenstvo Jugoslavije te na SP u Brazilu igrajući sa hrvatskom zastavicom na stolu gdje sam osvojio 8. mjesto među 50-ak natjecatelja. Time sam u glasniku HŠS-a naveden kao prvi igrač koji je nastupao na međunarodnom natjecanju za samostalnu Hrvatsku.

Najtrofejnija generacija mladih šahista

- Sredinom 90-ih igram u Prvoj ligi ostvarivši niz zapaženih rezultata, no kasnije klub pada u niže razine natjecanja. Formira se škola šaha u kojoj sam trener i tada se

pojavljuje uspješna generacija kadeta, a zatim juniora na čelu s Vedranom Bačijem koja osvaja juniorsko prvenstvo Hrvatske. Sredinom prošlog desetljeća ŠK Bilokalnik se rasformirao, a najjači gradski šahisti okupljaju se oko Šahovskog kluba Podravka čije sam kormilo preuzeo.

Meč iz trilera

Vedran Bači i Hrvoje Matijević tada su reaktivirali školu šaha i pojavljuje se najtrofejnija generacija mladih šahista ne samo u Koprivnici već u cijeloj regiji sjeverozapadne Hrvatske koja je u zadnjih 10 godina osvojila oko 15 naslova državnih prvaka. Današnji juniorski reprezentativci Jurica Srbiš i Matija Ostović nositelji su te Podravkine generacije. Sav uloženi trud do punog je izražaja došao u prosincu ove godine kada je ŠSK Podravka osvojio prvo mjesto u Drugoj ligi Centar te na dodatnim kvalifikacijama u Našicama osigurao si prolaz dalje u jedinstvenu Prvu B ligu. U posljednjoj partiji zadnjeg meča sa Karlobagom, Hrvoje je nakon duge borbe, koju opisuje kao meč iz trilera, odnio ključnu pobjedu i odveo svoj klub u Prvu ligu. Čestitamo!

Visoka koncentracija, fokusiranost, jaka snaga volje...

Najduža partija koju je igrao trajala je sedam sati i završila Hrvojevom pobjedom.

- Ipak, ne bih si više poželio takav maraton, ali nevjerojatan je doživljaj ući u dvoranu gdje stotinjak djece odigrava kadetsko prvenstvo, a ne čuje se ništa osim šapata pokreta figura i pritiska na mehanizam sata. Vlada vanjski mir, a u zraku se osjeća visoka koncentracija, fokusiranost, jaka snaga volje - sve što pozitivno djeluje na razvoj inteligencije. Mladi čovjek se također nauči prihvaćati i pobjedu i poraz te radovati se pobjedama, ali i usavršavati se na vlastitim greškama.

Hrvoje u posljednje vrijeme zbog poslovnih i obiteljskih obaveza teže no prije nalazi vremena baviti se šahom. Tu je obitelj, supruga Aleksandra i trogodišnji sinčić Gabrijel, odgovoran posao voditelja Podravkinog marketinškog tima za povrće, kondimente i brašno, posljediplomski specijalistički studij na EFZG, vijećnički mandat u Gradskoj skupštini...

- Hoće li Gabi igrati šah ne znam, no njegov oduševljeni pogled na šahovske figure i crno bijela polja dosta govori.(I.L.)

Blagdanski poklon navijačima – polufinale Kupa



Neodlučenim ishodom u uzvratnoj utakmici četvrtfinala Hrvatskog kupa s Interom u Zaprešiću i pobjedom u prvom ogledu, Slaven Belupo je ispunio očekivanja i zasluženno se uvrstio u polufinale najmasovnijeg nogometnog natjecanja. Iako su Interovci nakon koprivničkog susreta vjerovali da mogu iznenaditi farmaceute na svom travnjaku prognoze im se nisu obistinile, već su se ostvarile treneru Slaven Belupa Mladenu Frančiću koji je bio siguran u prolaz svoje momčadi.

- Zaprešićani su svoj optimizam gradili na postignutom pogotku u Koprivnici, ali ja sam znao da ćemo u uzvratu igrati koncentrirano i utakmicu odraditi na najbolji način. Ulazak u polufinale Kupa je blagdanski poklon našim vjernim navijačima i mislim da ako će nam ždrijeb biti sklon, možemo i u finale Kupa - rekao je Mladen Frančić nakon zaprešićkog ogleda.

Uspješni nastupi u Kupu i izlazak iz opasne zone za ispadanje u prvenstvu, glavne su značajke ovosezonskih nastupa Slavenaša. Naime, završen je jesenski dio prven-

stva u kojemu je Slaven Belupo u zadnjem kolu ugostio ekipu Hrvatskog dragovoljca i odigrao 1:1. Tim rezultatom su Slavenaši nakon 20 kola osvojili 18 bodova i nalaze se na sedmom mjestu prvenstvene ljestvice. S obzirom kako su farmaceuti ušli u ovogodišnje prvenstvo pod vodstvom trenera Katalinića te dolaskom Frančića situacija se koliko-toliko stabilizirala i više toliko ne prijeti opasnost od ispadanja, ali i u utakmici s Hrvatskim dragovoljcem koji je na posljednjem mjestu je viđeno da nema opuštanja. Nema više slabih ekipa, sve ekipe treba ozbiljno shvatiti i na terenu pružiti maksimum.

Sve u svemu, navijači Slaven Belupa mogu biti zadovoljni ovom sezonom, a u klubu slijedi pomna analiza te određena pojačanja kako bi u nastavku sezone koja počinje u veljači utakmicom protiv Lokomotive Slaven Belupo pokazao da je stabilni prvoligaš koji bi mogao zaigrati i u europskom natjecanju ako uđe u finale Kupa. Držimo palčeve. (B.F.)

Sredovječni čovjek kupio novog Porschea, izađe na autocestu i stisne do 160, osjećajući kako mu prosijedu vjetar mrsi kosu.

'Ovo je mrak', pomisli dodajući još gasa. Ali, kad je pogledao u retrovizor, ugleda iza sebe policijski auto s upaljenim rotirajućim svjetlima.

'Ma, mogu mu pobjeći', pomisli i stisne na nekih 210 km/h.

Tada pomisli: 'Što, dovraga, radim, ja sam prestar za te gluposti' i zaustavi se pored ceste, čekajući da stigne policijski auto.

Zaustavi se policajac iza Porschea i prošeće do njega: 'Gospodine, završavam smjenu za pet minuta i rado ću vas pustiti ako mi date razlog zašto ste bježali... ali neki koji još nikada nisam čuo'.

Čovjek ga pogleda i reče: 'Prošli tjedan moja žena je pobjegla s policajcem pa sam mislio da mi je vraćate'. Pandur ga pogleda, vrati mu papire i reče: 'Hvala, Doviđenja'.

Jedno vrijeme je bila velika kampanja protiv alkohola, pa su izvješeni plakati s naslovom: 'Alkohol polako ubija'. Na jednom je netko dopisao rukom: 'Nama se nikud ni ne žuri!'

Idu dva kruha ulicom, jedan priča gluposti, a drugi mu kaže: 'E, baš drobiš!'

Došao čovjek kod doktora. U nosu mu je mrkva, u lijevom uhu krastavac, a u desnom banana.

'Doktore, što nije u redu sa mnom?' 'Pa, vidite, vi se nepravilno hranite.'

Ona njemu šalje SMS poruku: 'Najdraži moj, ako spavaš, pošalji mi svoje snove, ako se smiješ, pošalji mi svoj osmijeh, ako plačeš, pošalji mi svoje suze. Volim te!' On joj odgovara: 'Sjedim na zahodu. Što želiš da ti pošaljem?'

Prolazi Mujo pokraj prosjaka. 'Molim vas, nisam jeo tri dana', pruži mu ruku prosjak. A Mujo mu odgovori: 'Moraš, pa makar na silu.'

Plavuša se žali u knjižnici: 'Knjiga koju sam posudila prošli tjedan je nevjerovatno dosadna. Ima previše imena, a priča je nikakva.' Knjižničar odgovara: 'A vi ste, znači, osoba koja je uzela naš telefonski imenik.'



Došla punica u goste, a Mujo je pita: 'Do kad ostajete?' 'Dok vam ne dosadim.' 'Pa, zašto tako kratko?'

Upita policajac vozača: 'S kim ste se sudarili?' 'Nemam pojma s kim. Pobjegao je, onuda, niz provaliju.'

Mujo: 'Fato, daj mi one golf čarape!' Fata: 'Koje su ti to?' Mujo: 'One s devet rupa!'

Što dobijete kad križate muhu i slona? Nobelovu nagradu.

Zaljubljena plavuša kaže dečku: 'Vidi, dragi, kako se one dvije ptice ljube na grani...' Dečko joj veselo odgovara: 'Mogli bi i mi!' Plavuša: 'A ako se grana slomi?'



Zašto je Štef odlučio prestati piti? Zato jer su ga kad se prije par dana vratio kući pijan dočekale dvije punice.

Dolazi Perica kući sa utakmice i sav veseo urla: 'Jupiii, tata, dao sam dva gola!!!' 'Bravo, sine! A koji je bio konačni rezultat?' '1:1'



Sjedi Fata s prijateljicama na kavi i razgovara, i nakon nekog vremena se tema, kako to obično biva, premjesti na kilograme i dijete. Jedna prijateljica spominje svoju dijete, druga pak svoju, i obje su izgubile jedva tri kilograma u mjesec dana. Fata otpije gutljaj kave i ponosno kaže: 'E, drage moje, ja izgubila pet kilograma u dva dana!' Ove dvije zakolutaju očima i pitaju: 'Pa kako?'

Fata se nasmije i odgovori: 'Jednostavno ... luk, mrkva, salata, krumpir...'

Jedna je pita: 'Jesi ih kuhala ili pirjala?'

Fata odgovori: 'Nijedno ni drugo, već kopala!'

Dođe Mujo pijan kući i odjednom se čuje – tras! Pita Fata: 'Mujo, što je to palo?' 'Kaput', odgovara Mujo. 'Kako se kaput toliko čuje?' 'Bio sam ja u njemu!'

JEDINO KOD NJEGA NIKA D NEMA RECESIJE!



U poklon paketu Podravkinih proizvoda uživat će Anica Pokos iz sektora Nabava. Anica je rješavanjem nagradne križaljke iz prošlog broja lista „Podravka“ ispravno odgonetnula skriveni pojam – jeger. Zabavite se rješavanjem naše novogodišnje nagradne križaljke, a odgovor i tražene podatke pošaljete na priloženom kuponu na adresu List Podravka, Kolodvorska bb, s naznakom ZA NAGRADNU KRIŽALJKU. Kupone možete slati do 15. siječnja kada ćemo dobiti novog nagrađenog, čije će ime biti objavljeno u sljedećem broju lista „Podravka“. (I.L.)

List
 “Podravka”
 čitajte i na:
www.podravka.com

Novo!



Podravka Zimska i Krepka juha
– okrjepa u zimskim danima...

Od srca srcu

www.podravka.com