

PODRAVKA



Rast prodaje na tržištima JIE

Paleta novih proizvoda

Najbolja tajnica Tatjana Neimarević



grahorice i žitarice –
izvor vitalnosti i zdravlja!

Nutritivno vrlo bogate i zdrave namirnice.
Odličan su izvor proteina, minerala,
vitamina i vlakana.



www.podravka.com

Program zbrinjavanja 340 radnika

5. Biotehnička zaklada
i Podravka
6. Tatjana Neimarević -
najbolja poslovna tajnica



7. Cro top 10
8. Razgovor – Robert Fodor

Novi temeljci

12. Novi Fant i čaj
13. Choccolino
14. Internacionali
16. 3. kongres autohtone
kuhinje
17. Choco & Wine fest
18. Lino u karnevalu



Sadržaj

19. Novi proizvodi Lino višebojac



22. Ljudski potencijali
23. Jelovnik
24. Coolinarika
26. Poslovna psihologija
27. EU desk

28. Hobi Sport – Ivana Babić, zlato u Moskvi



30. Feferon
31. Križaljka, impressum

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

kako bi bili što informiraniji jer ovu kompaniju obilježavaju gotovo svakodnevna događanja, naše novine će izlaziti sredinom mjeseca. Nastavlja se Program zbrinjavanja radnika kojim su zadovoljni i sindikati, iako ruku na srce, teško je otići iz tvrtke u kojoj ste proveli gotovo pola života, bez obzira na ponuđeni novac. Emocije čine svoje.

Zanimljivi su i Podravkaši, njih oko 250, koji se suočavaju s brojnim problemima na tržištima. Europe te unatoč svemu, postižu dobre poslovne rezultate. Riječ je o manje-više zatajnim i vrijednim zaposlenicima koji bez puno medijske buke na tržištima bivše Jugoslavije koja su itekako zahvaćena gospodarskom krizom ostvaruju rezultate vrijedne poštovanja.

O kvaliteti Podravkinih proizvoda te brojnim novitetima – Lino iznenađenja, novi Fant, Urosal čaj, među kojima se najviše marketinški krenulo s novim temeljcima također možete čitati, ali da imamo dobre, stručne i kvalitetne ljude povremeno nas prepoznaju i drugi. Tako Podravka ima i najbolju hrvatsku tajnicu – Tatjanu Neimarević. Naša Tanja je izabrana za najbolju u velikoj konkurenciji i naravno, da smo na to ponosni.

Kada već pišemo o samozatajnosti nije naodmet pohvaliti i naše sportaše – Ivanu Babić koja je u Moskvi osvojila zlato te već tradicionalno odlične Podravkine hrvance koji su rasturili na "Zlatnom pijetlu" – 5 zlatnih i 10 brončanih medalja. Podravka u malim sportovima i dalje tradicionalno postiže odlične rezultate. (R)

NOVE OTPREMNINE

Grupa Podravka Programom zbrinjava 340 radnika

Tim procesom preostala radna mjesta činimo održivima te stvaramo pretpostavke za budući rast i razvoj Grupe Podravka

Podravka je početkom ove godine započela s izradom Programa zbrinjavanja viška radnika. U procesu izrade samog Programa, provedeno je savjetovanje s Radničkim vijećem te je Podravka u najvećem dijelu prihvatila sugestije Radničkog vijeća vezane uz izradu Programa zbrinjavanja viška radnika. Ovogodišnjim Programom bit će obuhvaćeno ukupno 340 radnika Podravke d.d., Danice d.o.o. i Belupa d.d., a za provedbu Programa ukupno će se izdvojiti oko 45 milijuna kuna.

Programom iskazana odgovornost i socijalna osjetljivost

“Ovakvim Programom željeli smo iskazati našu odgovornost i socijalnu osjetljivost prema radnicama i radnicima koji napuštaju našu kompaniju, a u skladu s trenutnim mogućnostima. Time preostala radna mjesta činimo održivima te stvaramo pretpostavke za budući rast i razvoj Grupe Podravka. Isplatom otpremnina, koje su iznad zakonom zagarantiranog iznosa, našim radnicama i radnicima koji su svoj radni vijek ugradili u kompaniju želimo zahvaliti za njihov veliki doprinos u razvoju Grupe Podravka.” – izjavio je predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić.

Program zbrinjavanja temelji se na poslovno uvjetovanim razlozima uz tri moguća modela:

- kroz isplatu stimulativne otpremnine u iznosu 5.000,00 kn neto za svaku navršenu godinu rada u Grupi Podravka, ukoliko se radnica ili radnik odluči



na prihvaćanje prestanka radnog odnosa sa danom 31. ožujka 2014. godine,

- kroz isplatu otpremnina prema Zakonu o radu, uz korištenje propisanog otkaznog roka,
- radnicima koji u 2014. godini ispunjavanju zakonski uvjet za odlazak u mirovinu, ponuđena je mogućnost dokupa mirovine u skladu sa Zakonom o doživotnoj otpremnini odnosno dokupu mirovine, što znači da bi odmah dobivali iznos mirovine kao da su radili do zakonskih uvjeta za stjecanje prava na starosnu mirovinu.

Programom zbrinjavanja zadovoljni i sindikati

“Ovaj Program zbrinjavanja promatramo u kontekstu smjene generacija ili pomlađivanja kompanije na socijalno odgovoran, a samim tim za sindikat prihvatljiv način. U razdoblju koje je pred nama, očekujemo i nova zapošljavanja kako na vss pozicijama, tako nakon mnogo godina i na kv pozicijama, odnosno na pozicijama srednje stručne spreme.

Riječ je o ne tako maloj brojci naših radnika koji odlaze u okviru ovog Programa, ali ponuda poslodavca, obzirom na okolnosti privređivanja, bila je i više nego korektna.” – istaknula je Ksenija Horvat, predsjednica Radničkog vijeća Podravke te ujedno i glavna sindikalna povjerenica PPDIV-a Podravke. (R)

Podsjetimo, međunarodni praznik Dan žena sjećanje je na 8. ožujka 1908. godine, kada je 15.000 žena zaposlenih u tekstilnoj industriji u New Yorku prosvjedovalo tražeći kraće radno vrijeme, bolju plaću, pravo glasa i zabranu rada djece.

Njihov je slogan bio “Kruh i ruže” u kojem je kruh simbolizirao ekonomsku sigurnost, a ruže bolju kvalitetu života. Težnja za novim i boljim povezala je žene svijeta, iznjedrila Claru Zetkin i dovela do Dana žena, kojega je već 1911. godine u Europi proslavilo više od milijun ljudi.

Podravka se uključila obilježavanju ovog važnog povijesnog datuma, kako bi svaka Podravkašica mogla osjetiti pripadnost svojoj kompaniji. (I.L.)

BIOTEHNIČKA ZAKLADA PBF-a I PODRAVKA

Nastavlja se dobra dugogodišnja suradnja

U 17 godina uspješnog djelovanja Zaklade dodijeljeno je 87 stipendija, 62 potpore i 17 godišnjih nagrada najboljim studentima i mlađim istraživačima za rezultate postignute tijekom studija

Biotehnička zaklada Prehrambeno-biotehnoškog fakulteta osnovana je 1996. godine i prva je Zaklada u visokom školstvu Republike Hrvatske. Osnovana je na inicijativu djelatnika Prehrambeno-biotehnoškog fakulteta i srodne industrije s područja prehrambene tehnologije i biotehnologije. Među utemeljiteljima bila je i Podravka.

Zaklada je osnovana u svrhu promicanja biotehnologije, prehrambene tehnologije, nutricionizma i zaštite okoliša s osnovnom namjenom uporabe sredstava kao nagrade, stipendije i potpore najboljim studentima i mladim istraživačima. Gospodarstvenici izdvajanjem svojih sredstava neposredno potpomažu edukaciju i usavršavanje budućih inženjera, magistara i doktora znanosti, a najbolje i najkreativnije među njima Zaklada preporučuje tvrtkama članicama Zaklade, znanstvenim institucijama i fakultetima kao buduće djelatnike odnosno suradnike.

U 17 godina uspješnog djelovanja Zaklade dodijeljeno je 87 stipendija, 62 potpore i 17 godišnjih nagrada najboljim studentima i mladim istraživačima za rezultate postignute tijekom studija.

Podravka je i ove godine odlučila dati potporu radu Zaklade i donirala sredstva u iznosu od 10.000,00 kuna. Ova donacija ujedno je i nastavak dugogodišnje dobre

GODIŠNJA SKUPŠTINA DVD PODRAVKA

Podravkini vatrogasci prošle godine osposobili preko 170 zaposlenika

I ove godine poduzimati pojačane propagandne i preventivne mjere zaštite od požara

U Kulinarskom centru Štagelj održana je godišnja Skupština DVD-a Podravke na kojoj su uz članove društva bili predstavnici DVD-a Rasinja i Koprivnice, područnog ureda DUZS Koprivnica i predsjednik VZG-a Ivan Golubić. Na Skupštini je naglašeno kako su prošle godine kvalitetnom obukom zaposlenika izbjegnuti veći požari, osposobljeno je za gašenje požara i spašavanje imovine



suradnje između Podravke i Prehrambeno-biotehnoškog fakulteta koja se naročito intenzivirala tokom prošle godine kada je potpisan i Sporazum o suradnji na području hrane, prehrane i zdravlja, inovativnih tehnologija, kao i kontrole kvalitete i pakiranja hrane te zaštite okoliša. Dogovoren je i prijenos znanja i ideja te ekspertiza u širem području disciplina i specijalizacija, a sve u cilju povezivanja vlastitog i javnog financiranja istraživanja.

Sektor Istraživanje i razvoj pokrenuo je tokom 2013. godine nekoliko suradnji i projekata s PBF-om koje se uspješno nastavljaju i u ovoj godini. (M.V.)

preko 170 zaposlenika, održavani su aparati za početno gašenje požara (preko 4000 komada) i kvalitetna suradnja s Vatrogasnom zajednicom grada Koprivnice, snimljen film o radu i djelovanju DVD-a, postavljena izložba vatrogasnih eksponata, educirano je 35 pripravnika Podravke te je Udruzi “Djeca leptiri” doniran određeni iznos financijskih sredstava.

Što se tiče planova za ovu godinu na sjednici je istaknuto kako treba ažurirati sve bitne podatke o društvu i članovima kroz aplikaciju “Vatrogasna mreža”, tijekom mjeseca svibnja “Mjeseca zaštite od požara” poduzimati pojačane propagandne i preventivne mjere zaštite od požara, daljnje osposobljavanje zaposlenika kroz sudjelovanje u stručnim predavanjima.

Na kraju sjednice predsjednik DVD-a Podravka Zlatko Vrtatić uručio je zahvalnice novim umirovljenicima Josipu Zrinskom i Stjepanu Ištvanu. (D.S.)

U POVODU DANA ŽENA

Besplatan gablec za Podravkašice

Dan žena sjećanje je na 8. ožujka 1908. godine, kada je 15.000 žena zaposlenih u tekstilnoj industriji u New Yorku prosvjedovalo

Uprava Podravke i ove je godine u povodu međunarodnog praznika Dana žena odlučila gablecom u Podravkinom restoranu počastiti svoje zaposlenice. Osim što im na taj način čestita praznik, Uprava izražava poštovanje prema Podravkašicama.

Tatjana Neimarević najbolja hrvatska tajnica

Oduvijek sam vjerovala da ništa ne pada s neba, a pogotovo ne nagrade
i svjesna sam da iza ovog priznanja stoji trud



Tatjana Neimarević, tajnica predsjednika Uprave Podravke Zvonimira Mršića proglašena je najboljom tajnicom Hrvatske za 2013. godinu u kategoriji velikih tvrtki. Ovo visoko strukovno priznanje dodijeljeno je Tatjani na tradicionalnoj nacionalnoj konferenciji poslovnih tajnika/ica, voditelja/ica ureda i administrativnih djelatnika održanoj u zagrebačkom kongresnom centru Antunović.

Izbor najboljih tajnica Hrvatske šestu godinu za redom organizirao je Časopis Poslovni savjetnik u suradnji s tvrtkom Heraklea koja je provela mystery calling - tajni kupci zvali su tvrtke, slali elektronske poruke tajnicama/tajnicima te im postavili razna pitanja tražeći informacije vezane uz njihovu

tvrtku i poslovanje, a sve u svrhu pronalaska najbolje tajnice/ika 2013. godine. Cilj svega bio je utvrditi koliko su tajnice/ici ljubazne/i i snalažljive/i te imaju li potencijala za unapređenje svojih sposobnosti i na kojim područjima.

Na svečanosti Tatjana je zahvalila Poslovnom savjetniku u svoje ime, ali i u ime Podravke na iskazanoj časti dodjelom naziva "najtajnica" u konkurenciji velikih tvrtki. "Drago mi je da Poslovni savjetnik već godinama radi na afirmaciji tajničke struke i ukazuje na važnost tajničkog posla. Iskreno govoreći, nisam se nadala ovom priznanju, ali sam sretna i ponosna što sam ga dobila i što ono dolazi u moju Podravku koja raste, razvija se i mijenja i koja intenzivno

kreira klimu koja od svih nas traži najbolje. Zahvalna sam svom šefu, g. Zvonimiru Mršiću s kojim sam izgradila uspješan i ugodan poslovni odnos i svojim suradnicima koji me svakodnevno potiču i inspiriraju da širim djelokrug svog posla izvan granica službenog opisa i time težim dati maksimum u svom angažmanu. Oduvijek sam vjerovala da ništa ne pada s neba, a pogotovo ne nagrade i svjesna sam da iza ovog priznanja stoji trud" istaknula je Tatjana.

Tatjanin posao je orijentiran prvenstveno na izvršenje zadataka koje pred nju stavljaju Predsjednik i Uprava. Svakodnevnih obaveza nije malo, odgovornost je velika, najvažniji poslovi su koordinacija predsjednikovih obaveza, amortizacija problema, preuzimanje organizacije zadataka na sebe, filtriranje i delegiranje zadataka na osobe unutar organizacije zadužene za njihovo izvršenje. Kako predsjednik Uprave ima brojne obaveze i Tatjanin posao je vrlo dinamičan, a njena brzina, točnost, organiziranost, snalažljivost, diskrecija i profesionalni odnos prema službenim informacijama vrlo su bitni. Pokazalo se da je to prepoznato i van kompanije.

Tatjana Neimarević lauerat je u kategoriji velikih tvrtki, dok je u kategoriji javnih institucija najbolja Vedrana Kovačić iz sindikata PP-DIV, a u kategoriji malih i srednjih tvrtki Mihaela Miljković iz tvrtke Millenium promocija d.o.o.. (J.L.)

Najbolji kuhali s Podravkinim proizvodima

Uz potporu Podravke, na Zagrebačkom velesajmu je održano tradicionalno natjecanje najboljih hrvatskih kuhara CRO TOP 10 na kojem se okupilo deset najboljih kuhara po rang listi Hrvatskog kuharskog saveza za 2013. godinu.

I ove godine nezaobilazan partner na natjecanju bila je Podravka sa svojim proizvodima, a Podravkini promotori kulinarstva posjetitelji su razveselili pripremom raznih jela sa novim Podravkinim temeljcima koji su korišteni i u samom finalu natjecanja.

Cjelodnevno kulinarско natjecanje, održano u dva kruga, iznjedrilo je i ovogodišnjeg pobjednika. Najboljim od najboljih pokazao se Tomislav Karamarko, aktualni državni ku-

harski prvak koji je u finalu osvojio laskavu prijelaznu skulpturu HKS-a. Nikolina Lončar, poznata koprivnička kuharica, u ukupnom je poretku zauzela deveto mjesto.

CRO TOP 10 dio je četverodnevne manifestacije Hrvatskog kuharskog saveza u sklopu sajma InGa na Zagrebačkom Velesajmu koja sadrži niz degustacija i prezentacija slatkih, ali i onih tradicionalnih jela.

Podravka se, osim novim temeljcima, predstavila i Dolcela programom, a prava poslastica bilo je

zanimljivo natjecanje u ukrašavanju Dolcela torti uz pomoć slastičara HKS-a organizirano za posjetitelje sajma.

Ocjenjivači su imali težak posao odabrati najbolju pa su naposljetku zaključili da su svi natjecatelji zaslužili nagradu te su kućama ponijeli tortu koju su i ukrasili.

Podravkini promotori pripremali su i slasne cupcakese te vafle i palačinke, a kroz sve dane manifestacije posjetitelji su se imali prilike okrijepiti i ukusnim Podravka čajevima. (L.K.)



Tržišta Jugoistočne Europe bilježe rast prodaje od 4 posto

Pravovremenom pripremom za ulazak Hrvatske u EU Tržišta JIE ostvarila uštedu od oko 16 milijuna kuna na carinskim davanjima

Za oko 250 djelatnika i stotinjak vanjskih suradnika sektora Tržišta Jugoistočne Europe koja čine 26 posto ukupne prodaje Podravke i drugo je tržište po značaju za našu kompaniju, prošla poslovna godina ostat će zapamćena kao jedna od najturbulentnijih u povijesti. Osim već kronične gospodarske krize u regiji i nedostatka kupovne moći, trebalo je riješiti i veliki problem izlaska Hrvatske iz CEFTE i ulaska u EU jer je to povlačilo za sobom dodatna carinska terećenja za ta tržišta. Unatoč brojnim problemima rezultati su ostvareni, a o njima direktor sektora Tržišta Jugoistočne Europe Robert Fodor kaže:

Najveći rast od 10 posto bilježe Slovenija i Kosovo

“Kada analiziramo prodajne rezultate, Tržišta JIE bilježe rast prodaje od 4 posto u odnosu na 2012. godinu, a ono što je najvažnije istaknuti da su pored rasta prodaje troškovi ostali na istoj razini kao i u 2012. godini. Veća marketinška ulaganja za 8 posto u dobroj su korelaciji s ostalim parametrima i dovela su nas do 13 posto većeg EBIT-a tržišta. Također je važno istaknuti da sva tržišta JIE, osim BIH, bilježe rast u odnosu na 2012. godinu. Najveći rast od 10 posto bilježe Slovenija i Kosovo, potom Makedonija 7 posto, Srbija 4 posto, Crna Gora 1 posto, dok BIH bilježi pad od 1 posto. Rezultati su postignuti uglavnom planskim aktivnostima na tržištima, s time da su na nekim tržištima

odrađene i dodatne aktivnosti radi nepovoljnih tržišnih okolnosti, rast PL-a (Slovenija) ili jakog prodora konkurencije (Nestle u BIH).”

Na carinskim davanjima uštedeno 16 milijuna kuna

Što je za tržišta pod vašom kompetencijom značio izlazak Hrvatske iz CEFTE i ulazak u Europsku uniju? “Definitivno je to bio jedan od glavnih izazova s kojima smo se suočili u 2013. godini. S obzirom da je to povlačilo za sobom dodatna carinska terećenja za tržišta JIE trebalo je aktivno djelovati i pripremiti se puno prije samog ulaska kako bi se u što većoj mjeri anulirale posljedice povećanih carinskih davanja. Zbog toga su pripreme za ulazak u Europsku uniju u Sektoru JIE dobile status projekta kojim se za svaku kategoriju radio precizan izračun utjecaja na carinska davanja. Cilj je bio u najvećoj mogućoj mjeri ostvariti uštede, bilo preko povlačenja dodatnih zaliha na tržišta, bilo preko uslužne proizvodnje u nekoj od zemalja CEFTE ili preko korekcija transfernih cijena. Na taj način uspjeli smo napraviti uštede u iznosu od oko 16 milijuna kuna.”

Podravka Sarajevo je u prošloj godini ulistala 192 nova proizvoda na tržište

Koje biste još projekte kao značajne istaknuli u prošloj godini? “Jedan od značajnijih projekata u 2013. godini svakako je i reorganiza-

cija u poduzeću Podravka Ljubljana. Reorganizacija je obuhvatila sve sektore u poduzeću, odabran je kvalitetan kadar, posebice u sektoru Prodaje i Marketinga što je dovelo do odličnih rezultata.

Na tržištu Kosova postigli smo rekordne prodajne rezultate u kojima su najveći lider juhe s prodanih oko 12 milijuna vrećica.

Osim odličnih prodajnih rezultata, Podravka Skopje kvalitetno surađuje u segmentu outsourcing proizvodnje. U Makedoniji se proizvodi Ajvar, Ketchup i Snack, ne samo za makedonsko tržište, nego i za ostala tržišta u okruženju. Tržište BIH se suočilo sa snažnim ulaskom konkurencije u kategoriji dodataka jelima gdje smo pravovremeno i kvalitetno reagirali te dodatnim marketinško-prodajnim aktivnostima uspjeli zaustaviti ekspanziju konkurencije. Uz to, Podravka Sarajevo je u prošloj godini ulistala 192 nova proizvoda na tržište.”

Distribucija proizvoda Zvečeva, posao vrijedan otprilike 50 milijuna kuna

Čovjek ima dojam da vas prošla godina baš i nije pazila i mazila. “Činjenica je da su prošlu poslov-



RAZGOVOR:
Robert Fodor,
direktor
sektora Tržišta
Jugoistočne
Europe

nu godinu obilježili mnogobrojni problemi. Uz već navedene, jedan od problema je bio i gubitak distribucije DI-GO kvasca. Višemilijunski gubitak trebao je hitno zamijeniti kvalitetnom trgovačkom robom pa smo tako proaktivnim djelovanjem, ulistavanjem Dolcela kvasca i preuzimanjem trgovačke robe Zvečeva na tržištima BIH, Srbije i Makedonije uspjeli nadomjestiti gubitak distribucije DI-GO kvasca i odrađeni posao uvrstiti u još jedan uspješno odrađeni projekt. Ta distribucija proizvoda Zvečeva, posao vrijedan otprilike 50 milijuna kuna na godišnjoj razini, znatno će se odraziti i u ovoj godini, a cilj nam je distribuciju proširiti i na tržište Crne Gore. Suradnja sa Zvečevom, osim distribucije, nastavlja se i u domeni uslužne proizvodnje i zajedničke nabave sirovina. Bez obzira na brojne probleme u prošloj godini, a i njihovo uspješno rješavanje, moram naglasiti da sam posebno ponosan što naš Sektor ima najboljeg pripravnika i najbolju mentoricu – Marka Radmanića i Snježanu Udorović.”

Snažna i vrijedna ekipa Podravkaša ostvarit će i ovogodišnje ambiciozne planove

I ova poslovna godina će biti zahtjevnija. Kakvi su vam planovi?

Početkom 2014. godine reorganizirali smo Sektor s ciljem poboljšanja rada i jačeg fokusa te jasne i brže komunikacije između Poduzeća/ Predstavništva i Sektora, kao i međusektorske suradnje unutar same centrale.

“Tako sada imamo dvije voditeljice grupa tržišta – Željka Barić za tržišta BIH, Makedonije, Kosova

i Albanije i Snježana Udorović za tržišta Slovenije, Srbije i Crne Gore, a Marko Radmanić kao analitičar tržišta (projekata) bit će kvalitetan support našim naporima da kroz nastavak outsourcing proizvodnje na pojedinim kategorijama koje su i dalje opterećene visokim carinskim davanjima, redovnim, ali i izvanrednim marketinško-prodajnim aktivnostima na tržištima te snažnom i vrijednom ekipom Podravkaša ostvarimo ambiciozno zacrtane ciljeve za ovu godinu. Iskristio bih ovu priliku da se iskreno zahvalim svim sektorima u centrali na svesrdnoj podršci i suradnji tijekom prošle godine, kao i svim zaposlenicima Podravke na tržištima JIE koji su svojim maksimalnim zalaganjem i trudom u zahtjevnom okruženju u kojem svakodnevno obavljaju radne zadatke ostvarili zacrtane ciljeve i postigli odlične rezultate u 2013. godini. Vjerujemo da ćemo sa istim entuzijazmom i radnim elanom i u ovoj godini postići zacrtane ciljeve koji su pred nama.” (B.F.)

NOVI PODRAVKINI TEMELJCI

Za domaći okus jela

Podravka temeljci u tri okusa – povrtni, kokošji i goveđi na tržište dolaze u obliku Podravkinog srca te tako ugrađuju i emotivnu notu u pripremu jela

Iz Podravkine kuhinje ovih se dana lansiraju novi proizvodi koji će omogućiti brzu, jednostavnu i laku pripremu kvalitetnih obroka. To su Podravka temeljci u čiju pripremu su, uz najkvalitetnije meso, povrće i začine uloženi znanje i iskustvo Podravkinih stručnjaka i specijalista kuharstva te vrhunskih kuhara iz Hrvatskog kuharskog saveza.

Prvo predstavljanje temeljaca u Štaglju

Prednosti Podravka temeljaca koji na tržište dolaze u povrtnom, gove-

đem i kokošnjem okusu prvi put su predstavljeni u Kulinarskom centru Štagelj, gdje je o važnosti toga novog Podravkinog proizvoda govorila direktorica Marketinga Gordana Periškić. O poslovnim ciljevima i planiranim marketinško-prodajnim aktivnostima brojne okupljene u Štaglju upoznala je managerica kategorija Helena Pentek. Gastronomski doživljaj vodili su Barbara Kolar i Duško Čurlić, a jela su pripremali, uz naše promotore kuharstva Zlatka Sedlanića i Zorana Delića, kuhari HKS-a Anđelko Levanić, Damir Crleni i Miroslav Dolovčak.

Posebno iznenađenje na predstavljanju novih temeljaca je bilo natjecanje u kuhanju, gdje su svoje kuharske mogućnosti okušala dva tima sastavljena od managera prodaje. Oba tima su skuhalo ukusna jela te su dobili odlične ocjene kuhara HKS-a, tako da nije bilo pobjednika.

Odličan kulinarski događaj u zagrebačkom Sheratonu

Nakon Štaglja prezentacija novih Podravkinih temeljaca javnosti je nastavljena na odlično organizira-



nom kulinarskom događanju u zagrebačkom hotelu Sheraton kojega su također vodili Barbara Kolar i Duško Čurlić.

Cijeli projekt obrazložila je Helena Pentek, managerica kategorije, istakavši pored ostalog da su temeljci odličan izbor za one koji žele kuhati zdravo i prirodno, a nemaju puno slobodnog vremena. “Podravka temeljci obogaćuju okus svih povrtnih, mesnih jela, variva, rižota umaka i juha, a svim ljubiteljima kuhanja pomoći će u pripremi najsloženijih recepata koji u svom sastavu imaju temeljac. Podravka temeljci su domaćeg, prirodnog okusa, u skladu su sa trendovima u prehrani i jelima daju zaokružen okus, a da pritom ne dominiraju. Njihova primjena je jednostavna, dodaju se direktno u jelo ili se rastopljeni u vodi koriste za podlivanje.” rekla je Helena Pentek.

Podravka temeljci na tržište dolaze u obliku Podravkinog srca te tako, prema riječima direktorice Marketinga Gordane Periškić, ugrađuju i emotivnu notu u pripremu jela. Potvrda su i stalne inovativnosti

Podravke koja prati trendove te, kako ističe Nediljko Baričić direktor Prodaje Hrvatske, svojim potrošačima omogućava kreativan pristup kuhinjskom. To su potvrdila i raznovrsna jela s novim temeljcima koja su uz Podravkine promotore kuharstva Zlatka Sedlanića i Zorana Delića, pripremali i nagrađivani kuhari Miroslav Dolovčak, Gostimir Dragić i Matija Balent. Okupljeni predstavnici Podravkinih ključnih kupaca i novinari bili su prepuni pohvala za domaći okus i lakoću primjene, a mnogi od njih poželjeli su i sami iskušati neki recept s temeljcima.

Podravka temeljci se savršeno uklapaju u svako slano jelo

Brza, jednostavna i laka priprema kvalitetnih obroka jedna je od niti vodilja u poslovanju Podravke. Upravo zato ovih se dana na tržište lansiraju grupa novih proizvoda koji će znatno skratiti vrijeme potrebno za nabavu namirnica i kuhanje. To su Podravka temeljci pripremljeni od najkvalitetnijih sastojaka - vrhunskog kvalitetnog mesa, povrća i začina. Njihova primjena je vrlo

jednostavna - dodaju se direktno u jelo, ili se rastope u vodi i koriste za podlivanje jela i tako na brz i jednostavan način obogaćuju okus svih povrtnih, mesnih jela, variva, rižota, umaka, juha i sl. Okus Podravka temeljaca je poput domaćeg, tradicionalnog bujona koji zahtijeva višesatnu pripremu za koju suvremene domaćice i ljubitelji kuhanja nemaju vremena i energije. Uz to, ne sadrže konzervanse i dodane pojačivače okusa pa tako prate najnovije trendove u prehrani i pogoduju onima koji za sebe i svoju obitelj i prijatelje žele kuhati zdravo i prirodno. Podravka temeljci koji se savršeno uklapaju u svako slano jelo na tržište dolaze u tri okusa: povrtni, kokošji i goveđi.

Svima onima koji vole kuhati i eksperimentirati u kuhinji, omogućit će pripremu najsloženijih recepata koji u svom sastavu imaju temeljac, onima koji su u žurbi skratiti će vrijeme spravljanja jela, kreativcima pružaju novo kuharsko samo izražavanje, a vegetarijancima će povrtni temeljac donijeti dodatne užitke. (J.L., H.P., B.F.)



Nova fina i zabavna Lino iznenađenja

Lino igrica već je dostupna kao besplatna aplikacija na Google play-u i na Appstore-u, a kampanja BUDI I TI LINO POBJEDNIK osim tržišta Hrvatske pokriva i tržište Slovenije, Bosne i Hercegovine, Srbije, Crne Gore, Makedonije i Kosova.

BUDI I TI LINO POBJEDNIK

je naziv nove kampanje u čijoj se osnovi nalazi nova Lino igrica. Osnova kampanje je povezati omiljene dječje aktivnosti s Lino proizvodima, bilo da se radi o učenju, sportu ili zabavi.

Lino medvjedić je nakon dugo vremena, sa tzv. off-line komunikacije koja je obuhvaćala “tradicionalne” oblike komunikacije poput tv, radija, tiska i sl. medija prešao na intenzivnu on-line komunikaciju koja, osim već popularne internet-ske stranice Lino.eu i Facebook Lino stranice obuhvaća i nove informatičke platforme poput mobilnih uređaja i tableta. Lino na taj način ostaje trendsetterom među brendovima u FMCG-u namjenjenih djeci na tržištima Hrvatske, Jugoistočne Europe i šire. Moramo napomenuti kako je ovo pionirski pothvat Podravke jer

se radi o prvoj tzv. mobilnoj aplikaciji koja je kreirana za potrebe promocije Podravkinih brandova i ikona.

U slučaju Lino igrice, obraćamo se najmlađoj ciljnoj skupini, djeci do 12 godina starosti, a upravo su oni od najranije školske dobi vrlo orijentirani na medije poput mobilnih uređaja, tableta ili računala. Samim time Lino brend postaje pristupačniji navedenoj ciljnoj skupini, te ga oni nastavljaju doživljavati zabavnim, (inter)aktivnim i u trendu, što ga čini izričito različitim u odnosu na brendove konkurencije.

Djeca upravljaju glavnim likom, Lino medvjedićem, upoznaju novi svijet super zabave te konzumiraju popularne proizvode poput Čokolina, Lino žitarica i Lino lade, skupljajući energiju, vitamine i minerale, kako bi mogli uspješno

obaviti zadatke s kojima se Lino susreće.

Kroz oglašavanje na televiziji, internetu te atraktivnom izlaganju proizvoda na prodajnim mjestima pozivamo djecu i sve one koji vole zabavu da se igraju s Linom uz Lino proizvode.

Lino se uvijek nastoji približiti svojim Linačima i Linačicama i zato je s posebnom pažnjom i ovaj put pripremio nešto novo i jako, jako fino.

Lino čoko drink 800g i Lino čoko drink doza

Sada već popularni Lino čoko drink odnedavno se može pronaći i u novom, velikom, obiteljskom pakiranju od 800g. Obogaćen je kalcijem i vitaminom D koji su presudni za zdravi razvoj kostiju kod djece. Gasi žeđ kao hladni i topli napitak, a



može se posipati po kolačima, palačinkama, grisu ili Čokolinu.

Na odabranim prodajnim mjestima Lino čoko drink 800g moći će se nabaviti uz gratis Lino čoko drink dozu.



Lino impulsi: Lino mini pillows 40g i Lino vafelada 22g

Novi Lino impulsi zasigurno će pronaći svoje mjesto u svakoj školskoj torbi ili ruksaku, stoga što predstavljaju idealni snack, za predah od svakodnevnih školskih obveza!

Lino mini pillowsi 40g s tamnim i bijelim punjenjem predstavljaju upola manje Lino jastučiće punjene omiljenom Lino ladom, milk ili nougat!



Lino vafelade duo, milk i nougat 22g

Radi se o hrskavim vaflima punjenim Lino ladom duo, milk, odnosno nougat s mjevenim lješnjacima koji prate prepoznatljivi dizajn omiljenih Lino lada. Zagrizite Lino ladu i uživajte u svakom slasnom zalogaju!



Uz kreativnost i razigran pristup Lino ne zaboravlja onaj najnježniji dječji uzrast i pripremu prvih obroka. Djeca znaju da medvjedić Lino uvijek za njih sprema nešto fino, a roditelji su sigurno da su Lino proizvodi pouzdano hranjivi i zdravi.

Uskoro na tržištu novi Lino keksići, Lino flips i Lino gris

Lino keksići već od 6.mjeseca starosti djeteta idealni su kao lako topljiv obrok u mlijeku. Samo od najfinijih sastojaka, obogaćeni kalcijem i željezom, s 5 važnih vitamina, bez boja i konzervansa Lino keksići će postati prvi gurmanski zalogaj.

Lino flips je hrskavi prvi snack, prirodnog okusa, bez soli i doda-

nih šećera, posebno oblikovan za držanje u dječjim ručicama već od 8. mjeseca starosti djeteta. Masira dječje desni i po mjeri je prvih dječjih zubića.



Lino gris, slastan je i jednostavan obrok za sve uzraste. Kremast i posebno ukusan, topao ili hladan, uz dodatak Lino čoko drinka, gris je u tren oka pripremljen hranjiv obrok.



Ovo je samo početak vrlo aktivne uloge omiljenog Lina koji će nas tokom godine voditi u još zabavnije i zanimljivije sadržaje. Navedene aktivnosti rezultat su predanosti svakog od ponosnih članova Lino tima, velike strasti i želje za uspjehom. (M.P.S.)

Marko Marić i Maja Pezelj Stunja, manageri kategorija Dječje hrane i Hrane za doručak



PODRAVKA RUSIJA

Novi ruski zaposlenici educirali se u koprivničkoj centrali

Podravka s pravom ima slogan – kompanija sa srcem

Novi ruski zaposlenici Podravke - marketing menađerica Yulija Slugina i nacionalni menađer za ključne kupce Pavel Ramazan bili su na trodnevnoj edukaciji u centrali naše kompanije te se tom prilikom detaljnije upoznali sa značajkama Podravke. Inače, Yulija dolazi iz velike ruske prehrambene kompanije Product, dok je Pavel kao menadžer prodaje radio u svjetskim kompanijama Pepsi i Danone.

Uz nezaobilazno razgledavanje tvornice Vegete i Podravka jela, kolege iz Rusije imali su prigodu upoznati se sa organizacijom i načinom rada sektora Marketing, Korporativne i marketinške komunikacije, Istraživanje tržišta, Prodaje tržišta RH i naravno, Tržišta istočne Europe. Uz to, obišli su i nekoliko prodajnih mjesta na regiji sjeverozapadne i središnje Hrvatske. Koliko je rusko tržište važno za daljnju ekspanziju Podravke dokazuje što je ruske Podravkaše pozdravila i članica Uprave Jadranka Ivanković.

Prepuna dojmova nakon trodnevnog boravka u Koprivnici, Yulija Slugina je izjavila:

“Podravka je kompanija koja ima odličnu organizaciju, sličnu velikim svjetskim kompanijama i jako mi je drago što sam поближе upoznala funkcioniranje naše tvrtke.



Ne sumnjam da će mi ovo što sam vidjela i naučila mnogo pomoći u daljnjem radu i postizanju još boljih prodajnih rezultata u Rusiji.

Podravka s pravom ima slogan – kompanija sa srcem.” Vidno oduševljen bio je i Pavel Ramazan: “Ovih nekoliko dana u Podravki i s Podravkašima bilo je jako interesantno i zanimljivo. Profesionalni marketinški i prodajni timovi, odlični supporti, jaki brandovi Podravka i Vegeta samo je dio velikog potencijala kojega ima naša kompanija i velika mi je čast što ću svojim radom pridonijeti daljnjem ekspanziji Podravke na ruskom tržištu koje ima veliki potencijal.” (B.F.)

PREDSTAVNICI OPĆINE ČAPLJINA POSJETILI PODRAVKU

Bolja suradnja na gospodarskom planu

Podravkini proizvodi i ljudi dugo su prisutni u Općini Čapljina

Podravku su posjetili načelnik Općine Čapljina dr. Smiljan Vidić sa suradnicima te su tom prigodom upoznati s temeljnim značajkama naše kompanije.

Domaćin čelnim ljudima Čapljine bio je direktor sektora Tržišta jugoistočne Europe Robert Fodor koji je tijekom susreta naglasio kako je Podravka sa svojim proizvodima i ljudima dugo prisutna u tom dijelu Bosne i Hercegovine te da uvijek postoje mogućnosti za još bolju i konstruktivniju suradnju na gospodarskom planu.

Upravo je i to bila jedna od tema sastanka u Podravki jer su gosti govorili o razvojnim planovima Općine Čapljina, otvaranju gospodarske zone u kojoj planiraju nova radna mjesta. Tom prigodom oni su istaknuli kako postoje



veliki potencijali za sirovinske potrebe Podravke, poput povrća i voća, a i prehrambena industrija u tome gradu – Lasta već surađuje s Podravkom. Naravno, ta poslovna suradnja u budućnosti može biti znatno veća i obostrano korisna.

Tijekom boravka u Podravki gosti su razgledali tvornicu Vegete i juha, gdje su imali prilike upoznati se s proizvodnjom najpoznatijeg proizvoda Podravke – Vegetom koja je tradicionalno nezaobilazna kod potrošača u Čapljini i okolici. (B.F.)

PODRAVKA BOSNA I HERCEGOVINA

Podravkini proizvodi predstavljeni na Master kupu u Sarajevu

Ekipa Hrvatskog kuharskog saveza osvojila je drugo mjesto, dok su prvo mjesto zauzeli kuhari iz Slovenije, a treća je bila ekipa iz Crne Gore

Na prvom internacionalnom kulinarskom Master kupu u Sarajevu održanom u hotelu Radon Plaza, sudjelovali i Podravkini promotori kulinarstva Dražen Đurišević i Mišel Tokić. Tijekom trajanja dvodnevne manifestacije promotori su pripremali rižoto s plodovima mora, piletinu s njokima u tamnom umaku, lavu i čokoladne muffine koje su posjetitelji imali priliku degustirati. Nakon dva dana natjecanja u kuhanju, ekipa Hrvatskog kuharskog saveza osvojila je drugo mjesto, dok su prvo mjesto zauzeli kuhari iz Slovenije, a treća je bila ekipa iz Crne Gore.

Pobjednicima natjecateljskog dijela, poklon paket Podravkinih proizvoda uručio je direktor tržišta Bosne i Hercegovine Milan Šarlija koji je istaknuo kako je za gastro segment važno biti prisutan na ovakvim događanjima, budući da su svi sudionici Master kupa i krajnji potrošači naših proizvoda.



Dolcelini muffini razveselili djecu SOS sela

Događaj je obilježio humanitarni karakter, budući da su tijekom održavanja ove manifestacije svi sudionici posjetili sos dječje selo i donirali pripremljena jela i slastice. Najveći interes svakako su izazvali Dolcelini muffini koji su nekako najviše razveselili djecu. Inače, Podravka ima dugogodišnju uspješnu suradnju sa sos selima u Hrvatskoj, a jednako tako već dugi niz godina Podravka kontinuirano surađuje s sos dječjim selom u Bosni i Hercegovini. Podsjetimo, sos Dječja sela brinu o djeci bez roditelja i roditeljske skrbi, pružaju ljubav i sigurnost u obiteljskom okruženju, trajni dom i obrazovanje te stvaraju temeljne uvjete za zdrav razvoj djece, a time i preduvjete za sretno i mirno djetinjstvo. (I.L.)

PODRAVKA RUMUNJSKA

Whiteland – novi distributer Podravke u Rumunjskoj

Zajedno gradimo budućnost

Podravka Rumunjska od prošle godine ima novog distributera Whiteland Import-Export. Whiteland je distributer na nacionalnom nivou s integriranim uslugama prodaje, marketinga i opskrbe (logistike), za modernu trgovinu (IKA) i za tradicionalnu trgovinu (TT). Krajem

siječnja ove godine organizirana je dvodnevna konferencija nedaleko od Bukurešta sa cijelim timom Whitelanda koji radi direktno sa Podravkom: menadžment, marketing, logistika i prodaja.

Tijekom konferencije djelatnicima novog distributera prezentirani su poslovni planovi Podravke za 2014. godinu na rumunjskom tržištu: prodajni ciljevi i marketinške aktivnosti koje se planiraju odraditi tijekom ove godine te novi proizvodi koje želimo dovesti u Rumunjsku.

To je bila odlična prilika da se upoznamo i da osnažimo naše odnose za bolju suradnju u budućnosti. Whiteland-ov logo i poslovni moto za 2014. godinu je: “Zajedno gradimo budućnost”. (B.F.)



3. MEĐUNARODNI KONGRES AUTOHTONE KUHINJE S PODRAVKOM

Strateška važnost izvornih jela za turizam

Podravka svojim gastro programom tu svakako prednjači jer kvaliteta njenih proizvoda briše onu oznaku “industrijsko” te je bliža pojmu autohtono

U umaškom hotelu Sol Garden Istra svjetski kulinarski majstori, gastronomski stručnjaci i turistički djelatnici susreli su se na 3. Međunarodnom kongresu autohtone kuhinje IAGI (International Art of gastronomy in Istria). Manifestacija, koja se održala pod visokim pokroviteljstvom predsjednika Ive Josipovića te pokroviteljstvom Grada Umaga i Istarske županije i sudjelovanje brojnih partnera od kojih je jedan od najvažnijih Podravka.

Autohtona kuhinja i gastronomska baština u profiliranju nacionalne i svjetske gastronomije

“Autohtona kuhinja i gastronomska baština u profiliranju nacionalne i svjetske gastronomije” bila je glavna

tema kongresa koji povezuje i zbližava kuhare iz različitih zemalja te posjetiteljima nudi niz zanimljivih predavanja, prezentacija i degustacije stotinjak jela svjetske gastronomije, počevši od istarske. Ovogodišnja zemlja partner bila je Srbija, a osim Hrvatske sudjelovali su i Slovenija, Tunis, Izrael, Palestina, Velika Britanija, Poljska, Albanija i Malta. “Svi sudionici su se složili u jednom – autohtona kuhinja je strateška važnost svake nacionalne kuhinje jer u svim procesima globalizacije koji nas čekaju moramo napraviti sve da sačuvamo svu ljepotu naše gastro različitosti.”, rekao nam je Stjepan Odošić, direktor novinske kuće Robinson koja je glavni organizator ovoga događanja te potom naglasio: “Podravka svojim gastro programom tu svakako prednjači jer kvaliteta

njenih proizvoda briše onu oznaku “industrijsko” te je bliža pojmu autohtono.

Fant je zaista fantastičan

Podravkini promotori kulinarstva uz vrhunske kuhare i predavače sa svih kontinenata predstavili su dio Hrvatske autohtone kuhinje te su pripremali slavonski čobanac, naravno s Fantom i ostalim Podravkinim proizvodima te nekoliko jela s novim temeljcima za koje su dobili samo riječi hvale od struke i ostalih gostiju. Osim jela koja su pripremali promotori kulinarstva, Podravkini proizvodi našli su se i u sastavu ostalih jela koja su bila predstavljana u programu IAGI-a. “Čobanac je za mene nova gastronomska posebnost. Sa sobom u Tunis nosim nekoliko vrećica čobanca, ali i Fant za gulaš i paprikaš”, rekao nam je Rafik Tlatli kuhar iz Tunisa. “Moj prvi susret s Hrvatskom i programom Fant! Mogu reći samo da je to fantastično! Ovo bi svakako bilo otkriće za izraelske kuhare.”, rekao nam je Sarkis Yacoubian, predsjednik “Taste of peace” iz Jeruzalema. “Mi Maltežani volimo jesti jela iz kotlića, no ovo s Fantom i čobancem me oduševilo! Ono što je zaista sjajno, proizvod iz vrećice kvalitetom isti kao da jelo spravljate s vlastitim sirovinama, jednostavnost pripreve i u konačnici okus koji svakog “obara s nogu”, rekao je Guido Debono, predsjednik Kuharskog saveza Malte. (B.F.)



2. FESTIVAL ČOKOLADE I VINA U BRTONIGLI

Choco & Wine Fest s Linom

Organizirana je i dječja čokoigraonica, gdje su najmlađi crtali s čokoladom i bili su nagrađeni prigodnim poklonima Podravke koje im je uručio sam Lino

Čokolada i različite delicije koje se od nje mogu napraviti u kombinaciji s čašom vrhunskog vina spoj je kojemu nitko ne može odoljeti – potvrdilo je to i drugo izdanje festivala Choco & Wine Festa održanog u Brtonigli. Zgrada budućeg Muzeja vina i seljačkog stvaralaštva bila je premala da primi posjetitelje iz cijele Istre, ali i brojne druge iz Slovenije i Italije koji su željeli probati ili kupiti različite vrste čokolade i čokolatina, od kojih su mnoge bile umjetničke kreacije te isprobati najnovije trendove koji spajaju čokoladu s različitim namirnicama.

Kao primjer dovoljno je navesti fondue od sira i čokolade koje je nudila poznata slastičarska obitelj Lukin “ambasadori Podravke”, sve to uz polusuha ili slatka vina istarskih vinara.

IZLOŽBA DRESOVA HAJDUKA U SPLITU

I Vegeta igrala Ligu prvaka

Izložba je izazvala veliku pažnju javnosti

Povodom 103. rođendana Hajduka u splitskom City Centru organizirana je izložba dresova na kojoj je predstavljeno 60 dresova koje su kroz povijest kluba nosili istaknuti nogometaši. Obuhvaćeno je razdoblje od 70-ih godina prošlog stoljeća do danas, a iz bogatog sadržaja vrijedi izdvojiti dresove Ivice Šurjaka, Jurice Jerkovića, Stipe Pletikose iz prve utakmice s Dinamom, Aljoše Asanovića, Igora Tudora, Harija Vukasa, Jurice Vučka, Tončija Gabrića, Danijela Subašića, Zorana Varvodića...

Na izložbi koja je izazvala veliku pažnju javnosti, istaknuti su i dresovi s natpisom Vegeta koji potvrđuju da je i popularni dodatak jelima igrao Ligu prvaka. Za ostvarenje ove izložbe najzaslužniji su novinar Tomislav Gabelić i dvojica navijača Hajduka, Ivan Visković i Marko Katić, koji su svojim primjercima upotpunili glavninu onoga što se može vidjeti. Inače u planu je i izdavanje knjige o povijesnim Hajdukovim dresovima koja bi trebala ugledati svjetlo dana ovog ljeta. (R)



Naši prijatelji iz Ville Soši nudili su u suradnji sa gastro timom Podravke i Lino napitak, čoko delicije od Linolade te je tu bio i sveprisutni Lino kao velika atrakcija za sve posjetitelje, a posebno djecu.

Uz sve degustacije i radionice organizirana je i dječja čokoigraonica, gdje su najmlađi crtali s čokoladom i bili su nagrađeni prigodnim poklonima Podravke koje im je uručio sam Lino. Još jedan Choco & Wine Festa je uspješno organiziran uz pomoć voditeljice gastro prodaje Zorice Kolar i Tomislava Jelića iz Istre te ovaj zanimljivi festival sigurno će postati tradicionalni. (B.F.)



PODRAVKA NA SAMOBORSKOM I KOPRIVNIČKOM FAŠNIKU

Bogati karnevalski programi uz sveprisutnog Lina

Podravka je na svom štandu na kojem je stalno vladala gužva i gdje su djeca čekala u redu na slikanje s Linom, razveselila i ostale sudionike Samoborskog fašnika



Lino- zvijezda Samoborskog fašnika

Red smijeha, red plesa pod maskama, pa onda briljantne dosjetke na račun političara i aktualnih zbivanja u zemlji pa onda povorka alegorijskih kola pa odlična glazba pa miris krafni koji se širi središtem grada i naravno nezaobilazne samoborske kremšnite kojima ne može odoljeti ni jedna maškara. Sve je to Samoborski fašnik kojega uz bogatstvo maski karakterističnih za karnevalske manifestacije karakteriziraju i popratne manifestacije specifične samo za grad koji se diči stotinu osamdeset i osam godina dugom tradicijom maškara. Djeci je najprivlačniji Srakotrk koji je ove godine na samoborskim ulicama i trgovima okupio 300-injak mladih natjecatelja koji su tražili kontrolne točke koje su im zadali organizatori iz Turističke zajednice i Orijenta-

cijskog kluba Japetić. Potragu im je olakšao medvjedić Lino čiji se lik nalazio na svim točkama, a koji je na kraju nagradio pobjednike. Sve više interesa izazivaju i aktivnosti za maškare na ledu- Metloboj-hokej s metlama i Krafling- karling s demizonomima na kojima su najboljima uručeni paketi s proizvodima na kojima se nalazi logo KHL Medveščak.

Podravka je na svom štandu na kojem je stalno vladala gužva i gdje su djeca čekala u redu na slikanje s Linom, razveselila i ostale sudionike Samoborskog fašnika. Nekoliko tisuća njih zagrijalo se uz Zimsku i Krepku juhu te nove čajeve među kojima je najtraženija bila kruška.

Lino Čoko drink za sve male maškare

Tradicionalno Podravka je poduprla i Koprivnički fašnik koji je ove

godine okupio gotovo 400 maskiranih mališana i dvije stotine članova fašničkih skupina iz Koprivnice, Kunovec Brega, Sigeca, Jagnjedovca i Međimurja. Djecu iz čak 15 odlično kostimiranih skupina koja su se nakon zajedničkog plesa na Zrinskom trgu svojim programima predstavila u sportskoj dvorani, medvjedić Lino nagradio je Lino čoko drinkom. Posebne nagrade pripremio je za najmlađu masku, a to je bio jedno i pol mjesecni Lukas Široki te najbolje maskiranu šesteročlanu obitelj Varga.

Na sam Fašnik Lino se uključio u bogati karnevalski program u TC Koprivnica gdje je u svojoj igraonici priredio zabavne igre za male maškare, obradovao ih lutkarskom predstavom u izvođenju lutkarske sekcije Društva naša djeca te pomagao svim Linoljupcima da uplove u svijet mašte i likova iz bajki. (J.L.)

NOVE IDEJE IZ PEĆNICE

Fant zapečena tjestenina s 4 vrste sira

Iz Fant kreativne kuhinje stižu još: Fant zapečena tjestenina sa šunkom i sirom, Fant zapečena tjestenina s piletinom i gljivama i Fant zapečena tjestenina bolognese.

Fant daje novu ideju za ručak koja uvijek oduševljava obitelj, a ujedno štedi vrijeme pripreme.

Brzini pripreme Fant zapečene tjestenine s 4 vrste sira ide u prilog da tjesteninu nije potrebno unaprijed kuhati, već je dovoljno preliti je prethodno pripremljenim umakom i peći u pećnici 30-ak minuta.

Proizvod je bez dodanih pojačivača okusa. Za pripremu zapečene tjestenine potrebno je: tjestenina, ribani sir, vrhnje za kuhanje i Fant mješavina za pripremu jela zapečena tjestenina s 4 vrste sira.

Mješavina sadrži 4 vrste sira (parmezan, gouda, cheddar i mozzarella), vrhnje u prahu te začine koji upotpunjavaju okus jela.

Iz Fant kreativne kuhinje stižu još: Fant zapečena tjestenina sa šunkom i sirom, Fant zapečena tjestenina s piletinom i gljivama i Fant zapečena tjestenina bolognese. Jednostavne i nove ideje za jela koja odrasli vole, a klinci još više.

Fant, fant.....fantastično! (J.L.)



Upotrebom ove Fant mješavine priprema se brzo i ukusno jelo te se dobije još jedna nova ideja za svakodnevno spravljanje jela. Jelo će biti novo i ugodno otkriće. Ovaj proizvod razveselit će sve koji vole tjesteninu ili će je tek zavoljeti.

NOVI ČAJ

Urosal čaj – mješavina ljekovitih biljaka

Podravka je svoj asortiman čajeva proširila na novu kategoriju lansiranjem Uvin čaja Urosal. Urosal Uvin čaj je mješavina ljekovitih biljaka (list medvjette, zelen zlatice, list breze i zelen koprive). Pripremljeni napitak je žute boje, blagog mirisa i okusa karakterističnog po bilju od kojeg se sastoji.

Kao i na cijelom asortimanu Podravkinih voćnih čajeva i kod Urosal čaja svaka filter vrećica zapakirana je u aroma omotač, posebnu foliju od polipropilena koja čuva svježinu čaja i nakon otvaranja kutije te mu omogućava rok trajanja od dvije godine. (J.L.)



Ovaj projekt donosi neopisiv užitak

Bilo je prelijepo doživjeti toliko dječjeg veselja, njihovu silnu pozitivnu energiju, mene i Valtera njihovo navijanje vratilo je u "stare dane" i uživali smo u svakoj minuti

Povratak olimpijaca u školske klupe, šah, suze i legendarni rukometni golmani

Lino višebojac bi se u svakoj školi morao održavati barem jednom mjesečno! Ustvrdio je to ravnatelj z.oš Čakovec Vinko Grbić, saževši tako u jednoj rečenici promišljanja djece i nastavnika kojima je ovaj projekt donio neopisivi užitak. Toliko smijeha, veselja, pozitivnih priča, pobjedničkog duha nemoguće je sažeti u školski predmet, a sve to neophodno je za dječje odrastanje. Potvrdili su to i sportski gosti, olimpijci Filip Ude i Sandra Paović koje je Lino višebojac ponovno vratio u njihove školske klupe. Filip, osva-

jač srebrne olimpijske medalje i Sandra koja je svojim primjerom pokazala da sportski duh ne može uništiti ni najteža nesreća i postala Ponos Hrvatske, u svojoj su bivšoj školi oduševili sve učenike i nastavnike te brojne roditelje koji su došli podržati višebojce. Najsretniji su bili Fran Murk i Karmen Toplek kojima su pehare uručili njihovi veliki sportski uzori.

Prva šahovska partija u Lino višebojcu

Po prvi puta u osam sezona Lino višebojca zaigran je i šah. Bilo je to u oš Gradina u Virovitičko-podravskoj županiji koja godinama ima odlič-

nu šahovsku ekipu. U goste malim šahistima koji se diče brojnim medaljama sa županijskih i državnih natjecanja došao je FIDE majstor iz ŠK Podravka Jurica Srbiš, inače juniorski prvak Hrvatske. Jurica je s najboljim šahistima škole odigrao simultanku na 10 ploča, a porazi od iskusnijeg šahiste djecu uopće nije rastužio. Štoviše obećali su da će još više vježbati kako bi krenuli Juričinim stopama.

U povijest Lino višebojca Gradina će ući i po prvim suzama koje su na postolju potekle iz očiju dječaka. Do sada se dešavalo da zaplaču djevojčice pa su suze malog Kristijana Kovačevića sve iznenadile. Posebno

su dirnule nogometaše Slaven Belupa Antuna Markovića i Petra Brleka koji su pobjedniku predali pehar i zaželjeli mu puno uspjeha u finalu. "Mislio sam da će pehar pripasti starijim, jačim dečkima. Suze su potekle same", rekao je skromni dječak u kojemu su se još dugo nakon proglašenja miješali zbunjenost i ushićenje, a koji je radost pobjede podijelio s Kristijanom Nikolić Kaić.

Ljerka i Valter pokazali da su još u rukometnoj formi

Podravkinim rukometašicama koje su gostovale na Lino višebojcu pridružila se i Ljerka Krajnović, jedna od ponajboljih hrvatskih vratarki svih vremena i jedan od najzaslužnijih za Podravkino osvajanje naslova europskih prvakinja. Ljerka se zajedno s Valterom Matoševićem osvajačem dvije zlatne olimpijske medalje i svjetskog zlata te popularnim riječkim nogometašem Ahmađom Sharbinijem družila s učenicima OŠ Čavle.

Legendarni vratari su u suradnji s omiljenim nogometašem djeci uputili prekrasnu poruku o tome koliko je važno baviti se sportom, biti dio tima, radovati se pobjedi i naučiti kako sportski podnijeti poraz. Njihove čestitke najboljima dugo će u svojim srcima nositi Mirena Maršanić i Karlo Veseli. (J.L.)



Fran Murk i Karmen Toplek na pobjedničkom postolju sa svojim sportskim idolima

Pobjeda!



SHAPEOVCI OBIŠLI TVORNICE

Upoznavanje proizvodnih procesa Podravke

Kompanija računa na njihov doprinos u oblikovanju budućnosti Podravke

Druga generacija pripravnika SHAPE ozbiljno je uplovila u poslovne vode naše kompanije. Tijekom programa pripravništva koji se sastoji od specijalističkog i općeg programa, svakodnevno mogu svoja stečena fakultetska

znanja i vještine upotpunjavati kroz poslovnu praksu. Kako bi u potpunosti upoznali radne procese kompanije u kojoj su započeli svoje “prve poslovne korake”, omogućeno im je i upoznavanje kompanije kroz obilazak Tvornice juha i Vegete, Belupa i Mesne industrije Danica. Tu su se na licu mjesta upoznali s Podravkinim proizvodnim pogonima i asortimanom tvornica.

Većini pripravnika bio je ovo izazov da vide i nauče nešto novo, a nekima od njih prilika da potvrde neka od ranije stečenih znanja.

U svakom slučaju ovaj “izletnički dan”, doprinio je da se zaista osjećaju dobrodošlima u našoj kompaniji. Ujedno je i potvrdila da kompanija računa na njihov doprinos u oblikovanju budućnosti Podravke. (I.L.)



SHAPEOVCI POSJETILI KLUB LATICA

Klubovci s Podravkinim volonterima

SHAPEovci oduševljeni radovima koje izrađuju i oslikavaju Klubovci

Tim volontera prve i druge generacije SHAPE programa posjetio je članove Kluba Latica, od milja zvane Klubovce, u njihovim prostorima u školi Podravsko sunce. Ovi me su Klubovci na srdačan način uzvratili gostoprimstvo koje im je naša kompanija pripremila u prosincu prošle godine, kada su, između ostaloga, imali prilike panoramski razgledati Podravkine tvornice i družiti se s Podravkinim maskotama Linom, Kvikijem i Šimom. Ovoga puta članovi Kluba Latica pokazali su SHAPEovcima mjesto njihova druženja i razne uratke koje izrađu-



ju i oslikavaju na svojim kreativnim radionicama.

Ovo druženje izmamilo je osmijeh na lice svih prisutnih te je Klubovce ostavilo u iščekivanju sljedećih zajedničkih aktivnosti s Podravkinim volonterima. (I.K.)

Jelovnik za ožujak 2014. godine

17. 03. 2014. g. ponedjeljak	Varivo grah s kiselom repom, kobasica
18. 03. 2014. g. utorak	Pileći paprikaš, tijesto, salata
19. 03. 2014. g. srijeda	Pečenica, varivo špinat, pire krumpir
20. 03. 2014. g. četvrtak	Pohana puretina, pirjano povrće, salata
21. 03. 2014. g. petak	Pohani som, grah salata
24. 03. 2014. g. ponedjeljak	Varivo grah s kiselim kupusom, rolana lopatica
25. 03. 2014. g. utorak	Juneći paprikaš, kukuruzni žganci, salata
26. 03. 2014. g. srijeda	Pečena puretina, krumpir na seljački, salata
27. 03. 2014. g. četvrtak	Svinjetina u grašku, pirjana riža, salata
28. 03. 2014. g. petak	Pohani oslić, krumpir slani, salata
31. 03. 2014. g. ponedjeljak	Varivo grah s ječmenom kašom, pod. špek, salata

Podjela novih temeljaca Podravkašima

U utorak 25. ožujka tijekom gableca zaposlenicima Podravke dijelit će se u restoranu društvene prehrane uzorci novih temeljaca – goveđi, kokošji i povrtni. Također, i u ostalim restoranima organizirat će se da svaki zaposlenik uzme uzorak na gablecu.



Maksimalizacija konferencijskih poziva

Većina Podravkaša upoznata je i koristi popularni komunikator, MS Lync, instaliran na računalima, uglavnom za internu komunikaciju. Obzirom na mogućnosti koje MS Lync ima, premalo ga koristimo. Kako bi se dodatno unaprijedilo komuniciranje među Podravkašima, ali i s vanjskim poslovnim suradnicima, u sklopu projekta Lean Co, Administrativnom mjerom 4 predviđeno je povećanje korištenja MS Lynca. Riječ je o komunikacijskoj platformi koja omogućuje razmjenu izravnih poruka, glasovne i video pozive te održavanje online sastanaka (conference call). Korištenje je jednostavno i brzo, a ne ovisi o određenoj lokaciji, jer je za sudjelovanje potrebno računalo opremljeno zvučnikom, mikrofonom i kamerom ili telefon te pristup Internetu. Korištenjem MS Lynca ostvaruje se izravna komunikacija koja je kvalitetom usporediva s osobnim kontaktom te umanjuje potrebu, a nerijetko i u potpunosti može zamijeniti odlazak na službeni put. Pomoću Lync Call opcije ostvaruju se besplatni telefonski

pozivi između društava Grupe Podravka u Hrvatskoj i inozemstvu kao i između inozemnih društava međusobno. Lync klijent je već instaliran na svim Podravkinim računalima. Online sastanak tijekom radnog dana može se održati u uredu sa više sudionika, a mogu mu prisustvovati i poslovni partneri, ukoliko na računalo instaliraju dodatak Lync Attendee.

MS Lync omogućuje:

- Brzo i efikasno rješavanje poslovnih tema
 - Ušteda vremena potrebnog za odlazak na lokaciju održavanja sastanka
 - Bez troškova putovanja
 - Pozitivan utjecaj na cjelokupno poslovanje kompanije
- Detaljne smjernice o korištenju MS Lynca dostupne su na Podravkinom intranetu <http://intranet/org/IT/PK/MSL/Pages/default.aspx>, možete pronaći korisničke upute, kako se koristiti MS Lync-om.

Upravo zbog njegove praktičnosti i ekonomičnosti očekuje se maksimalna prihvaćenost i povećanje komunikacije putem Lync platforme.

Projekt ADM4 provodi se u okviru Lean Co projekta, a članovi tima za njegovu provedbu su Karmen Vondraček (voditeljica), Vladimir Mitrović, Dubravko Kopjar, Krunoslav Večenaj i Ines Lukač. (I)

Škrob ili škrobno brašno?

Škrob je fini, sipki prah bijele do svijetložute boje, a najčešći izvori škroba u prehrambenoj industriji su kukuruz, krumpir, pšenica, riža i tapioka.

Pripremle: Andrijana Horvat i Davorka Vitković

Škrob je složeni ugljikohidrat koji se nalazi u sjemenkama žitarica, korijenu, gomoljima te drugim pričuvnim organima biljaka. Samim time, škrob je jedan od najčešćih ugljikohidrata u ljudskoj prehrani. Molekule škroba sastavljene su od dugih lanaca međusobno povezanih molekula glukoze, a biljke u njima pohranjuju energiju proizvedenu fotosintezom. Škrob je fini, sipki prah bijele do svijetložute boje.

U našim trgovinama većinom se može pronaći kukuruzni škrob, poput Gussnela, koji se najčešće upotrebljava u pripremi biskvita i krema te raznih umaka i variva. Gussnel je, osim pod pojmom škrob, poznat i pod nazivom škrobno brašno. Ovaj naziv vjerojatno potječe iz činjenice da je škrob sastavni dio brašna, ali za razliku od brašna koje u svom sastavu, osim škroba, sadrži i druge komponente (npr. masti i proteine), Gussnel u potpunosti sadrži samo škrob.

U prehrambenoj industriji upotrebljava se i modificirani škrob budući da svojstva običnog, nativnog škroba često ograničavaju njegovu upotrebu. Zbog toga se molekule škroba modificiraju fizikalnim i kemijskim metodama kako bi škrob poprimio svojstva koja nativni škrob ne posjeduje. Na taj način različiti škrobovi mogu dobiti mnoga nova svojstva poput: otapanja u hladnoj vodi, zgušnjavanja bez prethodnog kuhanja te produljene stabilnosti kod pripreme. Modificirani škrob najčešće se koristi kao sastojak u kremama koje se ne kuhaju te u instant pudinzima i juhama.



Primjena u slanim jelima

Gussnel je vrlo koristan kod zgušnjavanja umaka i variva zbog svojstva bubrenja u vrućoj tekućini prilikom kuhanja. U tu svrhu, najčešće se koristi kao alternativa pšeničnom brašnu jer je mnogo prednosti korištenja kukuruznog škroba umjesto pšeničnog brašna kod zgušnjavanja. Brašno ima slabiju moć zgušnjavanja što znači da je potrebno više brašna, nego škroba, kako bi se postigla jednaka konzistencija (potrebno je oko 1,5 puta više brašna). Osim toga, škrob ne maskira ostale okuse u hrani, a umaci sa škrobom prozirniji su i sjajniji od onih pripremljenih s brašnom. Važno je samo škrob razmutiti u malo hladne tekućine kako se ne bi stvorile grudice prilikom dodavanja u vrući umak ili varivo.

Primjena u slatkim jelima

Gussnel je vrlo koristan i u pripremi slastica, a može se upotrebljavati kao sastavni dio krema koje se kuhaju te

u biskvitima. Kreme na bazi mlijeka s Gussnelom bit će sjajne i glatke, a škrob neće prikriti aromu kreme. Biskviti se obično rade s pšeničnim brašnom.

Međutim, dodatkom dijela škroba umjesto brašna, biskvit će postati ujednačeniji, finiji i mekši. Razlog tome je što standardno brašno sadrži gluten, a smanjenje udjela glutena pozitivno utječe na teksturu biskvita.

Bezglutenska prehrana

Kukuruzni škrob posebno je zanimljiv i primjenjiv u bezglutenskoj prehrani. Bezglutenska prehrana može biti osobni izbor ili pak način prehrane za ljude koji boluju od celijakije.

Celijakija je netolerancija organizma na gluten koji u netolerantnih osoba oštećuje stijenke tankog crijeva. Zrno kukuruza ne sadrži gluten, a samim time glutena nema niti u kukuruznom škrobu.

Bijela rolada

Za ovaj lagani kolač srednje zahtjevan potrebno je oko 50 minuta.

Sastojci:

Za biskvit: 4 jaja, 1 žumanjak, 100 g šećera, 1 Limun šećer Dolcela, 1 Vanilin šećer Dolcela, 3 žlice tople vode, 100 g Pšeničnog oštrog brašna tip 400 Podravka, 20 g Gussnela Dolcela, 1/2 žličice Praška za pecivo Dolcela
Za kremu: 500 ml mlijeka, 1 Krema za kolače vanilija Dolcela, 150 g maslaca i 50 g Lino lade milk

Priprema:

Jaja, žumanjak, šećer, limun šećer i vanilin šećer miješajte električnom miješalicom dok ne dobijete gustu smjesu. Dodajte vodu, brašno pomiješano s Gussnelom i praškom za pecivo te lagano promiješajte. Lim za pečenje veličine 40x30 cm obložite papirom za pečenje i u njega ravnomjerno rasporedite pripremljenu smjesu. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C oko 15 minuta. Pečeni kolač odmah uvijte zajedno s papirom za pečenje te ostavite da se ohladi. U posudu ulijte hladno mlijeko i sadržaj vrećice kreme za kolače. Miješajte električnom miješalicom srednjom brzinom (2 - 3 minute) dok ne dobijete kremu. U kremu umiješajte razrađeni maslac i Lino ladu milk. Odmah ju premažite preko ohlađenog biskvita kojemu ste skinuli papir za pečenje i zarolajte. Ostatom kreme premažite roladu i izvana, dobro rashladite, narežite, po želji ukrasite narezanim pistacijama, krokanom ili listićima badema i poslužite. Po želji u kremu možete umiješati narezane svježe voće ili iz kompotu.



INSPIRATIVNA RADIONICA S DOLCELA PROIZVODIMA

Predstavnici agencije Unex i Podravkini menadžeri pekli kolače

Cilj radionice - povezati iskustvo Podravkinih stručnjaka u pripremi slastica i kreativnost agencije



Inspirativna radionica na temu pripreme Dolcela slastica i njihove mnogostruke primjene održana je u Podravkinom Kulinarskom centru u Zagrebu.

U Podravkinoj su kuhinji zajedničkim snagama miksali kreme, pekli biskvite i ukrašavali kolače predstavnici agencije Unex, Podravkini menadžeri i stručnjaci iz Dolcelinog marketing i razvojnog tima te Korporativnih i marketinških komunikacija, a sve uz svesrdnu pomoć i pod budnim okom djelatnika Kulinarskog centra.

Kako bi predstavnici agencije Unex dobili najbolju inspiraciju za kreativna rješenja i pripremu medijske kampanje te za izgled novih proizvoda na kojima trenutno rade, vrlo je bitno da se dobro upoznaju s proizvodima, da kuhaju s njima, da im poznaju primjenu, okus, miris i teksturu. Upravo to je bio cilj radionice – povezati iskustvo Podravkinih stručnjaka u pripremi slastica i kreativnost agencije kako

bi se na najbolji način prikazala jednostavna i brza priprema slastica sa Dolcela proizvodima te kreativnost i mašta koju svako može dodati u pripremi slastica.

Kuhinja je mirisala na dobro poznate i nove okuse pudinga, krema za kolače, a pripremale su se torte, šarlote, cup cakesi, lava muffini i ledene fantazije. Dobre vibracije i odličnu radnu atmosferu s ove inspirativne radionice uskoro ćemo moći osjetiti u novoj Dolcelinoj kampanji, a recepte pronaći na Podravkinim web stranicama. (K.P.)



Što je asertivnost?

Ljubazno ali odlučno ponašanje,
znači preuzeti osobnu odgovornost i slobodno izabrati,
što čovjek želi činiti

Najavio sam pojašnjenje Ja-poruka koje su osnova svakog asertivnog ponašanja. Sama činjenica da asertivnost znači izboriti se za svoje pravo nekako u prvi plan stavlja tzv. Ja-poruke.

Pojašnjavajuća Ja-poruka

Taj način izjašnjavanja pojašnjava suradnicima, kolegama ili pretpostavljenima, vaša uvjerenja, ideje, sklonosti, osjećaje, misli i reakcije. Primjer: “Želim da prisustvujete tom razgovoru. Vaš je doprinos kao stručnjaka jako važan.”

Preventivna Ja-poruka

Jedan drugi način da se izjasnite, se sastoji u tome da drugima saopćite što u budućnosti namjeravate. Jedna takva poruka znatno povećava šanse da drugi svoje vlastito ponašanje prilagode vašim namjerama. Primjer: “Rado bi počeo naš razgovor točno u devet, tako da smo gotovi do deset. Danas naime imam jako puno zakazanih termina.”

Odbijajuća Ja-poruka

Jedna takva poruka predstavlja djelotvornu metodu, da se kaže Ne, kad nas netko za nešto moli, a mi to ne možemo učiniti. Osjećamo pritisak i iskreno smo zbunjeni, jer ne znamo trebamo li reći da ili ne. Kažemo li “da” umjesto iskreno “ne”, nisu došle do izražaja naše potrebe. Pod tim se podrazumijeva izjava, kojom će biti otklonjena nečija traženja, kao na pr.: “Ne, to ne mogu!” ili “Odlučio sam da to ne radim tako”.

Kao što je već spomenuto, ljubazno ali odlučno ponašanje, znači preuzeti osobnu odgovornost i slobodno izabrati, što čovjek želi činiti. Što su konkretniji razlozi, to bolje. Primjer: Jedno neodređeno obrazloženje kao “Prezaposlen sam” nije uvjerljivo kao “U kalendaru imam već tri obveze koje ne mogu otkazati”. Tako dugo dok ljudi čuju razloge, koji se i njima mogu dogoditi, imat će mnogo više za to razumijevanja.

Priznavajuće/pohvalne Ja-poruke

Kao jedan od najljepših oblika samoočitovanja ova poruka svjedoči vašim pozitivnim osjećajima prema vašim suradnicima ili kolegama. Ako se netko ponaša naročito pažljivo ili nađe pravu riječ u pravom trenutku, trebate mu za to izraziti zahvalnost. Pohvalna Ja-poruka je iskreno, bezuvjetno pokazivanje osjećaja.

Ona nema ništa s proračunatim, manipulirajućim ulizivanjem i iznesena je bez zadnjih primisli. Ništa tako ne odbija sugovornika kao neiskreno, stereotipno i slatkorječivo podilaženje.

S druge strane, jedan iskreno izrečen izraz povezanosti čini važan pri log učvršćivanju odnosa kao izraza dobre volje s obje strane. Primjer: “Gđa Barbara, vaše pravovremene i profesionalne reakcije smatram stvarno izvanrednim. To mi je uštedjelo puno vremena i problema.” (prof. Ivan Ferenčak)



Fondovi Europske unije

Kako bi pomogla državama članicama da se pripreme za novo programsko i financijsko razdoblje, Europska komisija izradila je Zajednički strateški okvir (Common strategic framework), dokument kojim nastoji pomoći državama pri njihovom strateškom planiranju s obzirom na potencijale europskih fondova. Na temelju njega će države članice izraditi svoje Partnerske sporazume s EU gdje će obrazložiti vlastitu strategiju korištenja ESI fondova. Ovaj dokument definira prioritete, mjere i aktivnosti za učinkovito korištenje ESI fondova putem Operativnih programa. Glavno hrvatsko koordinacijsko tijelo za suradnju s EU vezano za fondove je Ministarstvo regionalnog razvoja i fondova europske unije.

Operativni programi (OP)

S obzirom da još traje financijski period 2007. – 2013., u Hrvatskoj su na snazi Operativni programi koji su doneseni netom nakon našeg ulaska u EU. Radi se o otprilike 438,2 milijuna eura alociranih kroz sljedeće programe:

- OP Promet – 120 milijuna eura iz Europskog fonda za regionalni razvoj
 - OP Zaštita okoliša – 149,8 milijuna eura iz Kohezijskog fonda
 - OP Regionalna konkurentnost – 108,4 milijuna eura iz Europskog fonda za regionalni razvoj
 - OP Razvoj ljudskih potencijala – 60 milijuna eura iz Europskog socijalnog fonda.
- Iz navedenih programa raspisuju se natječaji kako bi se sufinancirali projekti i omogućila njihova lakša realizacija. Važno je napomenuti da nacionalni natječaji po Operativnim programima, kao i EU natječaji iz ESI fondova, podrazumijevaju

sufinanciranje u određenom iznosu. Dakle, za prihvatljivost projekta važan je uvjet dokazati i vlastitu financijsku spremnost ulaganja u njega, čime se osigurava i naknadna održivost projekta. Visina sufinanciranja (od 40 – 90 %) ovisi o raznim čimbenicima, poput sektora kojem prijavitelj pripada (javni/privatni/udruge) ili zemljopisnog područja na kojem se primjenjuje projekt itd.

Operativni programi za razdoblje 2014. – 2020.

Europska unija je istaknula četiri glavna izazova koja su pred Hrvatskom vezano za iskorištavanje sredstava ESI fondova:

- jačanje konkurentnosti gospodarstva, porast razine sudjelovanja na tržištu rada, osiguranje boljeg obrazovanja i vještina te smanjenje siromaštva uzimajući u obzir regionalne razlike, zaštita i očuvanje zdravog okoliša, zaštita prirodnih resursa i nasljeđa te prilagodba klimatskim promjenama, zaštita i očuvanje zdravog okoliša, zaštita prirodnih resursa i nasljeđa te prilagodba klimatskim promjenama

S obzirom na blisku, buduću financijsku perspektivu 2014. – 2020. i navedene europske smjernice, Hrvatska je nedavno definirala i tri Operativna programa za razdoblje 2014.-2020. koji pokazuju koji će se dijelovi nacionalne strategije moći sufinancirati iz ESI fondova:

1. Konkurentnost i kohezija – pokriva ulaganja iz Europskog fonda za regionalni razvoj i Kohezijskog fonda (tematski ciljevi od 1 – 7)
2. Ljudski resursi – pokrivaju ulaganja iz Europskog socijalnog fonda (tematski ciljevi od 8 – 11)

3. Tehnička pomoć (svi tematski ciljevi). Novo programsko razdoblje planira alokaciju od 325 milijardi eura za Kohezijsku politiku, što uključuje više od 8 milijardi eura alociranih za Hrvatsku. Po Operativnim programima to podrazumijeva: 5,8 milijardi eura za OP Konkurentnost i koheziju, 1,9 milijardi eura za OP Ljudski resursi i 300 milijuna eura za OP Tehnička pomoć. Trenutno se radi na utvrđivanju prioriteta i mjera u okviru pojedinih OP-a, a završetak njihove izrade očekuje se krajem 2013. godine.

Kao privremene instrumente namijenjene novim zemljama članicama u prvim godinama članstva, Republika Hrvatska će također koristiti sljedeća dva instrumenta: Schengenski instrument – pomoć u financiranju mjera na novim vanjskim granicama Europske unije i pripremama za provedbu Schengenske pravne stečevine. Do kraja 2013. godine kroz navedeni instrument na raspolaganju je 40 milijuna eura. Prijelazni instrument (Transition-Facility) – pomoć u financiranju mjera za razvoj i jačanje nacionalnih administrativnih i pravosudnih sposobnosti za provedbu i primjenu zakonodavstva Europske unije. Do kraja 2013. godine kroz navedeni instrument na raspolaganju nam je 29 milijuna eura. (www.mps.hr)



Kreativno stvaralaštvo kroz različite tehnike i materijale

Renata Čorko: Volim prijatelje razveseliti maštovitim poklonima, u posljednje vrijeme poklanjam samo ono što sama izradim



Među Podravkašima ima i onih iznimno talentiranih, a svoje talente najčešće izražavaju kroz različite hobije, koji su poput Renatinog jedna vrsta relaksacije i “ispušnog ventila” kreativnosti.

Inače, Renata Čorko zaposlena je u Financijama posljednjih 25 godina. Karijeru je započela u Internoj banci kao referent vrijednosnih papira, a posljednjih godina radi na obračunu putnih naloga. Kod kuće je prije svega brižna majka, a slobodno vrijeme, kojega ima tek otkako su djeca narasla, posvetila je različitim hobijima, kućnim ljubimcima i naravno, druženju s prijateljima.

Volim svoje misli staviti na papir

“Budući da su mi za sada djeca jedino društvo pri povratku s posla, najviše vremena provodim upravo s njima, a osim toga volim kartanje, šetnje sa psima, druženje, vožnju biciklom... Prije sam više čitala, a u

nekoliko posljednjih mjeseci i sama volim svoje misli staviti na papir...” Još kao djevojčica Renata je zavoljela boje, a sve je počelo kada joj je otac, koji je radio u Tiskari jednom prilikom poklonio paletu boja.

“Volim boje, uživam se igrati njima, kombinirati ih i zapravo oduvijek nešto crtam, slikam... i ne mogu odoljeti da se ne uključim u svaki projekt koji djeca rade za školu pa sam tako sasvim slučajno otkrila i decoupage. Počelo je prije nekoliko godina uoči Uskrsa, kada je jedan školski razred prikupljao novac u humanitarnoj akciji za djecu Afrike, došavši na ideju da oslikaju uskršnja jaja.

Akcija je bila izuzetno uspješna, djeca zadovoljna, a ja sam naučila nešto novo. Prve informacije dostupne na Internetu upotrijebili smo za ukrašavanje stiropor jaja, kasnije sam to usavršila pa se tako proširilo i na stiropor Božićne kuglice.”

Široko polje interesa

Osim izrade dekorativnih predmeta, Renata uređuje stari namještaj, jer kako sama kaže obožava brusiti, bojati, ukrašavati, tapecirati...

“Volim drvo i zahvalnost njegovog uređivanja. Uz to, sama uređujem zidove, od gletanja do oslikavanja, a okušala sam se u oslikavanju boca. Uglavnom oprobala sam se u kreativnom stvaranju kroz različite tehnike i materijale. Imam vrlo široko polje interesa i volim naučiti nove stvari kad god imam priliku, tako da se tehnike i kombinacije samo povećavaju... No, to je ono što me opušta, jer pregršt ideja mi je na pameti. Trenutak inspiracije nastupi spontano i tada tražim način na koji mogu sprovesti u djela ono što sam zamislila.”

Česta tema njezinih radova su anđeli ili cvijeće... ili kombinacija jednog i drugog.

“Za sve zahtjevnije tehnike danas je bezbroj savjeta na Internetu, tako da nikad nisam bila ni na kakvoj edukaciji. Budući da volim prijatelje razveseliti maštovitim poklonima, u posljednje vrijeme poklanjam samo ono što sama izradim. Reakcije su predivne jer se radi o unikatima, a moji prijatelji znaju da je u svaki taj dar za njih uloženo vrijeme, trud i utkana ljubav. Zato me njihovo veselje tim više i raduje. Kako sam kroz protekli period naučila dosta toga, od samostalne izrade do popravaka, kroz neko vrijeme planiram izradu vlastitog namještaja.”, otkrila nam je Renata. S obzirom na ono što smo do sada otkrili o njoj, vjerujem da će biti nešto zaista jedinstveno. (I.L)

ŠSK PODRAVKA

Ivana Babić osvojila zlato u Moskvi

Sjajan uspjeh postigla je Ivana Babić, članica Športskog streljačkog kluba Podravka. Ova mlada Koprivničanka u Moskvi je osvojila zlatnu medalju u disciplini zračna puška na 10 metara u juniorskoj konkurenciji te osigurala nastup na Olimpijskim igrama mladih koje će se u kolovozu održati u Kini. Kvalifikacije za olimpijske igre mladih okupile su najboljih 60 natjecateljica iz 48 europskih zemalja, rođenih između 1996. i 2000. godine. U kvalifikacijama je Ivana osvojila peto mjesto, sa samo 0,7 kruga iza prvoplasirane natjecateljice, da bi u nape- tom finalu odličnim gađanjem upisala 206,9 krugova i za dva kruga iza sebe ostavila aktualnu europsku prvakinja Austrijanku Nadine Ungerank.

“Presretna sam zbog osvojenoga zlata i kvote za nastup na Olimpijskim igrama mladih. U Moskvi sam došla s ciljem da dobro odradim osnovni meč, da se borim i dam sve od sebe, a na kraju je sve ispalo predivno, ne samo kvota nego i zlato”, rekla je presretna Ivana. (R.K.)



MEĐUNARODNI HRVAČKI TURNIR “ZLATNI PIJETAO 2014.”

Pet zlatnih i deset brončanih medalja za Podravkaše

“Zlatni pijetao” još jedanput je potvrdilo da je jedan od najjačih turnira za dječake u Europi

U organizaciji Hrvackog kluba Podravka u Sportskoj dvorani Gimnazije “Fran Galović” održan je tradicionalan 11. po redu Međunarodni turnir Grada Koprivnice za djevojčice, mlade i starije dječake u hrvanju slobodnim i

grčko-rimskim načinom “Zlatni pijetao 2014.” Na postav- ljenih šest borilišta koliko je predviđeno za normalno odvijanje natjecanja, nastupili su natjecatelji iz svih hrvatskih klubova te klubova iz 8 europskih zemalja (Ita- lija, Slovačka, Češka, Austrija, Mađarska, Bosna i Herce- govina, Slovenija). S obzirom na povećani broj kategori- ja, odnosno uzrasta, na turnir se odazvalo rekordnih 411 natjecatelja iz 31 kluba.

Već tradicionalno, najviše uspjeha imali su hrvači Po- dravke koji su osvojili 5 zlatnih i 10 brončanih medalja. Zlatni su: Petar Rakinić, Josip Benko, Filip Picer, Filip Verčević i Mirko Šaš dok su broncu osvojili: Valentina Belušić, Matija Kolesar, Domagoj Džanko, Vinko Tišljarić, Niko Kranjčec, Karlo Mijatović, Alen Nogić, Luka Erak, Ivan Benko i Mateo Kralj. (B.F.)



Zbog krađe u trgovini žena se našla pred sucem: ‘Što ste ukrali?’ ‘Konzervu breskvi’ ‘Koliko je bilo breskvi u njoj?’ ‘Šest.’ ‘Šest breskvi je šest dana zatvora.’ U tom trenu se iz pozadine izdere njen muž: ‘Ukrala je i konzervu graška!’



Pričaju dvije susjede. ‘Susjeda, kupit ću ti zavjese za rođendan.’ ‘Zašto?’ ‘Da se ne vidi kad se ljubakaš s ljubavnikom.’ ‘A ja ću tebi kupiti naočale.’ ‘Zašto?’ ‘Da vidiš da je to tvoj muž.’

Koja je razlika između punice i lešinara? Lešinar čeka da umreš pa ti tek onda ide na jetra.

Vozi momak motor i slučajno udari vrapca u letu. Bilo mu ga je žao, pa ga je ponio kući i stavio u kavez sa malo vode i kruha. Nekoliko sati kasnije vrabac se budi i ogledava. ‘Rešetke, kruh i voda... K vragu! Ubio sam motorista!’

Sjede Mujo i Haso i piju. Mujo: ‘Mislím da ću se razvesti. Žena mi već dva mjeseca nije rekla ni riječ’ Haso otpi gutljaj i odgovori: ‘Dobro razmisli, prijatelju! Nije lako opet naći takvu ženu.’

Došao Mujo kod liječnika. Nakon što ga je pregledao doktor mu kaže: ‘Na žalost, moram vam reći da ćete živjeti još godinu dana.’ ‘Ma, od čega, doktore? Od čega ću živjeti još godinu dana?’

Došao šef policije u stanicu i kaže policajcima: ‘Kupio sam svima karte za operu ‘Figarov pir’ – samo nemojte izvesti nekakvu glupost kao zadnji put kad ste svi došli u kupaćim kostimima na ‘Labuđe jezero!’

Djevojka ostavlja zaručnika. ‘Ne mogu više biti zaručena za takvu škrticu! Evo, vraćam ti prsten!’ ‘A gdje je kutijica?’

Što više plavuša djetetu koje ulazi u more? Nemoj daleko - ima grčeva!

Mujo stoji pokraj punice tijekom njenog liječničkog pregleda i u jednom trenutku se nagne i šapne doktoru: ‘Doktore, bilo bi dobro, umjesto da joj stalno govorite ‘udahnite-izdahnite’, da jednostavno stanete na ‘izdahnite!’

Razgovaraju Mujo i Haso: ‘Kupio sam onoj mojoj rastrošnoj Fati knjigu ‘Umjetnost štednje.’ ‘I? Ima li kakvih rezultata?’ ‘Da. Više ne pijem i ne pušim.’

Razgovaraju dvije bakterije: ‘Izgledaš mi malo blijedo. Jesi li dobro?’ ‘Ma, izgleda da me je ulovio neka-kav antibiotik!’



Žena govori mužu ribolovcu: ‘Naš sin ima 14 kg, sinoć sam ga mjerila.’ ‘Pobogu, ženo, ali on ima samo tri

mjeseca! Gdje si ga mjerila?’ ‘Na onoj tvojoj vagi kojom mjeriš svoje ribe!’

Budi majka sina da ide u školu. On joj odgovara: ‘Neću!’ ‘Zašto?’ ‘Sva djeca i nastavnici me mrže.’ ‘Sine, moraš u školu - pa ravnatelj si!’



Kaže Mujo Fati: ‘Fato, dođi večeras kod mene – neće nikog biti kod kuće!’ I dođe Fata, pozvoni dva-tri puta, kad stvarno – nema nikog kod kuće!

Pita mama Pericu: ‘Zašto ti brat plače?’ ‘Ne znam, samo sam mu pomogao pojesti čokoladu!’

Odabrali Muju kao govornika na otvorenju Olimpijskih igara. Stane on pred mikrofon i kaže: ‘O, oo, o, ooo!’ I cijeli stadion ponovi za njim. Mujo ponovi cijelu stvar i stadion opet ponovi za njim. Tad ga trkne netko tko je stajao kraj njega i kaže: ‘Ne moraš to čitati, to su Olimpijski krugovi!’



Petar	ČOVJEK KOJI SKAČE IZ AVIONA	SKROVITI DIO KUĆE	SRAMO-ČENJE IZGRED							
PROSVJETNO-PEDAGOŠKA SLUŽBA								ČUVAR GOVEDA, KAUBOJ		
MJERA ZA PAPIR										PUSTOLOVI
GLUMICA WINGER										
DIO KONJSKE OPREME										
SPRAVA ZA ZAKLJUČAVANJE										
RAZNOLIK, RAZLIČIT, VIŠEVRSTAN										
NOVI SMJER U GRAFIČKOJ UMJETNOSTI										
NANCY OD MILJA								URUGVAJ MEKUŠAC U ZEMLJI, ILI CRIJEVU		
ČISTA JUŠNA OSNOVA	GLAVNI GRAD GRUZIJE	ZAMJENE ZA ŠTO	SAMO MALO	NOGOMETAŠ SAMUEL	GRADIĆ U SRBIJI	ANTE KOVAČIĆ ANTE ČUK		GORAN RADMAN NAGLO UČI		
???								NOGOMETAŠ HENNES KOJE IMA FINI OKUS		
BLISKI RODAK								PISANI AKT TJESNAC NA KALNIKU		
MJESTO ZA IZLAGANJE ROBE						VLADA DIVNI, LIJEPI				
LAGANO						BAVITI SE KRAĐOM GRUPE BRENDOVA				
NOVINAR KERHIN						SKULA VRSTA MALIH LISICA				SREDNJE AMERIČKA ZEMLJA (KANAL)
SILICIJ						KOJI SU OD ZLATA ISUS				PORTUGAL ZALJEV, UVALA
ITALIA						KOJE IMA KLASU ODLIČNO DIZALICA			???	NJEMAČKI BREG
Podravka	DIVNO BECKMAN LASER INSTITUTE							HRVATSKI DRŽAVNI POGLAVAR GLUMAC SEKERES		
BRITANSKI PJEVAČ ALEX						???	KIRIBATI			
LASKANJA						NOGOMETAŠ BENZEMA LITRA				
MEDUNA-RODNI JEZIK										

Impressum

Novine dioničkog društva Podravka

PODRAVKA, PREHRAMBENA INDUSTRIJA D.D. KOPRIVNICA

Ante Starčevića 32
48 000 Koprivnica
TEL. 048 651 505
E-MAIL:
novine@podravka.hr

ZA IZDAVAČA:
Korporativne i marketinške komunikacije

REDAKCIJA LISTA:
Boris Fabijanec,
Jadranka Lakuš,
Ines Lukač

LEKTURA:
Ivana Korošec Vujica

GRAFIČKI PRIJELOM:
Studio za dizajn

TISAK:
Printera

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



Nagradni pojam:

Ime i prezime:

Radna cjelina:

Otkrijte novi skriveni pojam

Prije svega, isprika čitateljima zbog tehničke pogreške u prošlom broju te nemogućnosti otkrivanja skrivenog pojma. No, svi oni koji su izrezali i poslali srce sudjelovali su u izvlačenju nagrade, a najsretniji među njima bio je **Dražen Golubić iz Logistike – Vanjski transport** kojemu je komisija iz Korporativnih i marketinških komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju. Zabavite se rješavanjem naše nove nagradne križaljke, a odgovor i tražene podatke pošaljite na priloženom kuponu na adresu List Podravka, Kolodvorska bb, s naznakom ZA NAGRADNU KRIŽALJKU.

Kupone možete slati do **07. travnja** kada ćemo dobiti novog nagrađenog, čije će ime biti objavljeno u idućem broju lista “Podravka”. (B.F.)



TEMELJCI

Srce
vašeg jela!

Bez dodanih
pojačivača
okusa

Novo



Novi Podravka temeljac sadrži birano, svježe povrće i meso. Možete ga koristiti otopljenog u vodi za podlijevanje ili ga direktno dodati u jelo. Vašem varivu, umaku, rižotu ili juhi dat će prirodan zaokružen okus.

www.podravka.com