

PODRAVKA



Sretan Uskrs!



Sretan Uskrs!



www.podravka.com

Podravka – prehrambeni brand br.1 u regiji

- 5. Vijesti
- 6. Zvonimir Mršić predstavio brand Lino



- 7. Reportaža – 340 podravkaša otišlo s otpremninom



- 8. Razgovor – Kristijan Sabo

Podravki treće mjesto za najbolju HR praksu

- 13. Predstavljena knjiga “Priče o nedjeljnom kolaču”

Sadržaj



- 14. Dolcela
- 16. Nova sezona kulinarskih emisija
- 17. Korporativne vrijednosti
- 18. Mostarski sajam i Podravka već 17 godina zajedno
- 19. Internacionali
- 22. Vijesti
- 22. Novi Kviki proizvodi
- 23. Hobi
- 24. Lino višebojac
- 27. Jelovnik i obavijesti

- 28. Vijesti

Uskrs s Podravkom

- 34. Poslovna psihologija
- 35. EU desk
- 35. Kultura
- 36. Sport



- 38. Feferon
- 39. Križaljka, impressum

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

Ono što smo već duže vremena znali, sada je i službeno potvrđeno. Naime, prema istraživanjima Best Buy Award provedenima u Bosni i Hercegovini, Srbiji, Sloveniji te Hrvatskoj Podravka je prehrambeni brand sa najvećim brojem osvojenih prvih pozicija u svim ispitanim zemljama regije. Upravo zbog toga je Podravka preuzela od PIK Vrbovca program konzerviranih pašteta i mesnih konzervi i marke proizvoda za daljnju proizvodnju i prodaju za sva tržišta. “Ova odluka vrlo je logična i opravdana s obzirom da ćemo na ovaj način ojačati tu kategoriju i proširiti paletu konzerviranih mesnih proizvoda koje trenutno nudimo našim potrošačima.”, istaknuo je prilikom potpisivanja ugovora predsjednik Uprave Zvonimir Mršić.

Krajem prošloga mjeseca iz kompanije je otišlo s otpremninom 340 Podravkaša. Ponosni Podravkaši napuštaju tvrtku u kojoj su prošli sve i svašta, radovali se i tugovali, marljivo radili i stvarali Podravku, tvrtku kojom su se i uvijek će se ponositi. Svi oni su zadovoljni iznosom otpremnine, no mnogi među njima smatraju da su još mogli pomoći tvrtki, jer ruku na srce, riječ je o iskusnim Podravkašima kojima je njihov posao u “malom prstu”. Sve u svemu, pred vama je novi broj naših novina s puno informacija, događanja, razgovora, promocija i sportskih uspjeha. Uživajte u čitanju, a svima Vama dragim Podravkašicama i Podravkašima želimo sretan i blagoslovljen Uskrs. (R)

Podravka – prehrambeni brand br.1 u regiji

Prema istraživanjima Best Buy Award provedenima u Bosni i Hercegovini, Srbiji, Sloveniji te Hrvatskoj Podravka je prehrambeni brand s najvećim brojem osvojenih prvih pozicija u svim ispitanim zemljama regije



Niti jedan drugi prehrambeni brand, bilo hrvatski, regionalni ili međunarodni, nije uspio ostvariti prva mjesta u tzv. Adriatic regiji u tolikom broju različitih Best Buy Award kategorija tijekom najnovijih Best Buy Award istraživanja kao brand Podravka.

Istraživanja Best Buy Award provedena za razdoblja 2013./2014. te 2014./2015. pokazuju kako potrošači u regiji, ako je suditi prema broju osvojenih prvih mjesta u različitim istraženim kategorijama, najviše cijene prehrambene proizvode branda Podravka. Podravka proizvodi izbor su br.1 potrošača Srbije, Bosne i Hercegovine, Slovenije te Hrvatske, kao najbolji odnos cijene i kvalitete u brojnim Best Buy Award kategorijama. Osim prve pozicije prema glasovima potrošača, Podravka proizvodi često su visoko pozicionirani i na drugo ili treće mjesto u istraženim kategorijama. Osvojeni glasovi ukazuju da su Podravka proizvodi potrošačima u regiji cjenovno pristupačni, a kvalitetom na visokom nivou.

Istraživanje Best Buy Award Croatia 2014./2015.

Podravka proizvodi zasjali su na prvom mjestu najnovijeg Best Buy Award istraživanja za Hrvatsku. Kada su u pitanju prehrambeni proizvodi, Podravka kao kompanija osvaja glasove potrošača u čak 12 ispitanih kategorija, što ukazuje na povjerenje koji potrošači gaje prema domaćem proizvođaču. Hrvatskim potrošačima najbolji omjer cijene i kvalitete na hrvatskom tržištu kada su u pitanju: džem, gotovi umaci, brašno, juha iz vrećica, senf te konzervirano povrće i kompoti nude upravo proizvodi marke Podravka. Lino Lada slatki namaz, Dolcela prašak za pecivo i vanilin šećer, Kviki slani snack štapići te Vegeta dodaci jelima marke su proizvoda koji potrošači na temelju vlastitog iskustva ocjenjuju kao najpovoljniju kupovinu.

Istraživanje Best Buy Award Bosna i Hercegovina, Srbija, Slovenija 2013./2014.

Best Buy Award istraživanja provedena u zemljama regije za razdoblje 2013/2014 godina pokazuju da su odabir potrošača br.1 u Bosni i Hercegovini Podravka konzervirano povrće, kompoti i gotova jela u konzervi; Vegeta dodatak jelima, Dolcela puding u prahu te Eva riblje konzerve.

Potrošačima Srbije Podravka kiseli krastavci i ajvar su izbor br.1 u pogledu najpovoljnije kupovine.

Potrošačima Slovenije s druge strane, Podravka džem pruža najbolju vrijednost za uloženi novac. Ostvarene pozicije rezultat su povjerenja i zadovoljstva koju potrošači u navedenim zemljama regije, gaje prema Podravka markama proizvoda. Osvojeni glasovi ukazuju na snažnu poziciju domaće kompanije u bliskoj nam regiji, koju prema Best Buy Award istraživanjima nije postigao niti jedan drugi prehrambeni brand.

Dodatna motivacija za buduće planove i ostvarenja

Povodom osvajanja prestižne Best Buy Award nagrade, direktorica Korporativnih i marketinških komunikacija Podravke Marinka Akrap izjavila je: “Raduje nas što je i ovom nagradom, koja potvrđuje najbolji omjer cijene i kvalitete naših proizvoda, Podravka dodatno prepoznata i ovu godinu, i to s rezultatima na regionalnoj razini. Moram naglasiti, kako smo posebno ponosni na povjerenje naših potrošača u cijeloj regiji. Već ga desetljećima gaje prema našim proizvodima, što nam je, zaista, dodatna motivacija u svim našim budućim planovima i ostvarenjima”. Kompletно istraživanje Best Buy Award Survey 2013./2014. te 2014./2015. provedeno je u skladu s odredbama ‘Međunarodnog kodeksa za provedbu tržišnih i društvenih istraživanja’ koji su donijele Međunarodna trgovačka komora (ICC) i Svjetska udruga istraživačkih stručnjaka (ESOMAR). (B.F.)

SURADNJA PODRAVKE I AGROKORA

Podravka preuzela program konzerviranih pašteta i mesnih konzervi PK-a Vrbovec

Ovaj aranžman svakako treba promatrati u kontekstu konsolidacije domaće prehrambene industrije

Čelni ljudi Podravke i Agrokora te PK Vrbovec u Koprivnici su sklopili ugovore o prijenosu žigova, receptura i opreme te preuzimanju poslovanja proizvodnje i prodaje konzerviranih mesnih pašteta i konzerviranih proizvoda od mesa.

Ovime Podravka preuzima od PK Vrbovec program konzerviranih pašteta i mesnih konzervi i marke proizvoda za daljnju proizvodnju i prodaju za sva tržišta. Riječ je o konzerviranim mesnim proizvodima i paštetama Piketa i Classic koje uz proširenu paletu Podravkinih konzerviranih mesnih proizvoda zasigurno imaju, zahvaljujući poznatosti i vrlo dobroj prihvaćenosti od strane potrošača, značajan potencijal rasta.

PREDSTAVNICI FUNDACIO TECNALIA RESARCH&INNOVATION U PODRAVKI

Uspješna suradnja sa španjolskim partnerima

Predstavljen projekt “Centar kompetencija za inovacije u hrani Koprivnica” na kojem Podravka, Grad Koprivnica i Tecnalia Institut grade zajedničku suradnju

Uspješna suradnja je započela prošle godine kad je Ministarstvo gospodarstva RH predložilo Tecnaliu kao primjer izvrsne ustanove koja je istraživačko-razvojni “motor” za jačanje konkurentnosti španjolske i europske industrije.

Nastavljajući suradnju Podravku su posjetili predstavnici Tecnalie, grupa znanstvenika i vrhunskih kuhari koji se bave istraživačkim radom i inovacijama u hrani i kulinarnstvu. Primio ih je predsjednik Uprave Zvonimir Mršić sa suradnicima, a tijekom boravka u Podravki španjolski gosti su se pobliže upoznali sa kompanijom, njezinom brandovima, poviješću te istraživanjem i razvojem. Naime “Centar kompetencija Koprivnica” obuhvaća Centar za inovacije u hrani rađen upravo na modelu renomiranog Fundacio Tecnalia. Veličinu i važnost ovog projekta za hrvatsko gospodarstvo potkrepljuje i činjenica je Centar kompetencija Koprivnica svrstan u kategoriju Projekata od nacionalnog interesa. Ciljevi Centra kompetencija su razvoj novih proizvoda s dodanom vrijednošću,

Proizvodnja ovih proizvoda nastavit će se u proizvodnim pogonima Podravkine mesne industrije Danica d.o.o., s obzirom da Danica već obavlja uslužnu proizvodnju za potrebe PK Vrbovec.

“Ovaj aranžman svakako treba promatrati u kontekstu konsolidacije domaće prehrambene industrije. Riječ je o dvije vodeće kompanije koje se orijentiraju na one kategorije u kojima žele zadržati ili pak osvojiti leaderske pozicije na tržištu. Stavljaajući fokus na konzervirani mesni program, a u okviru kategorije Meso i mesni proizvodi, ova odluka vrlo je logična i opravdana s obzirom da ćemo na ovaj način ojačati tu kategoriju i proširiti paletu konzerviranih mesnih proizvoda koje trenutno nudimo našim potrošačima.”, istaknuo je Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke.

“Izuzetno nam je zadovoljstvo da smo radeći na dugoročnim strategijama naših kompanija, s našim partnerom Podravkom mogli napraviti dogovor o iskoraku u konsolidaciji segmenta domaće prehrambene industrije. Čestitamo Podravki na odluci za konsolidacijom programa konzerviranih pašteta i mesnih konzervi što će bitno smanjiti troškove te povećati efikasnost i uspješnost kompanije.”, kazala je Ljerka Puljić, starija izvršna potpredsjednica Agrokora za strategijske poslovne grupe, marketing i Poslovnu grupu poljoprivreda. (R)



primijenjena istraživanja, poticanje proizvodnje lokalnih sorti voća i povrća, ekološka istraživanja, razvoj kulinarnstva i edukacije.

Podravka, kao nositelj projektne ideje te Tecnalia Research & Innovation surađivat će na područjima razvoja inovativnih prehrambenih proizvoda i usluga, umrežavanja kroz platformu otvorenih inovacija te suradnju na europskim istraživačkim programima. “Izuzetno je zadovoljstvo što će Podravkini znanstvenici surađivati i dijeliti iskustva s kolegama s Instituta Tecnalia. U Podravki intenzivno radimo na razvoju novih ideja i proizvoda te smo uvjereni da će rad i razvoj Centra kompetencija u Koprivnici rezultirati stvaranjem novih, visoko kvalitetnih proizvoda na zadovoljstvo naših potrošača.”, rekla je članica Uprave Podravke Jadranka Ivanković. (M.M.)

23. SLOVENSKI OGLAŠIVAČKI FESTIVAL

Zvonimir Mršić predstavio brand Lino

Okrugli stol na temu: “Veliki brandovi – kako uspijeva najboljima i kakva je u tome uloga vođe”

Jedan od najvećih slovenskih marketinških skupova, 23. Slovenski oglašivački festival, održan u Portorožu, okupio je osim vodećih marketinških stručnjaka i vodeće osobe iz poslovnog svijeta regije. U sklopu festivala održan je okrugli stol na temu: “Veliki brandovi – kako uspijeva najboljima i kakva je u tome uloga vođe”.

Na pitanja koji su najjači brandovi regije, kako su izgrađeni, što od njih možemo naučiti te kakva je uloga vođe u stvaranju brandova odgovarali su predsjednici uprava vodećih kompanija regije: Toni Balažič, predsjednik uprave Mercatora, Tomaž Berločnik, predsjednik uprave Petrola, Zvonimir Mršić, predsjednik uprave Podravke i Emil Tedeschi, predsjednik uprave, Atlantic grupe.



Govoreći o važnosti i snazi Podravkinih brandova u regiji, predsjednik Mršić posebno je istaknuo snagu branda Lino te tom prigodom istaknuo osvajanje Lino svijeta širenjem na nove proizvode i kategorije te predstavio novost na tržištu – Vafelade. Svi prisutni imali su priliku isprobati Vafelade i uživati u ukusnoj kremi unutar hrskavog vafila. Svoje oduševljenje isprobanim Vafeladama sudionici sof-a podijeli su brojnim pozitivnim komentarima putem Twittera. (D.P.)

“ZAŠTITA HRANE: PREVENCIJA NAMJERNOG ZAGAĐENJA”

Zapaženo predavanje Nine Puhač Bogadi

Radionicu je organizirala Hrvatska gospodarska komora u suradnji s Ministarstvom poljoprivrede SAD-a (USDA), Federalnim istražnim uredom i Veleposlanstvom SAD-a

Pozdravljajući suradnju s američkim vlastima na području sigurnosti i prvenstveno zaštite hrane, Tihomir Jakovina, ministar poljoprivrede RH je otvorio radionicu “Zaštita hrane: prevencija namjernog zagađenja” koja je održana u zagrebačkom hotelu International.

Na radionici je sudjelovao tim stručnjaka iz SAD-a, a njima se kao predavačica pridružila i Podravkina voditeljica sigurnosti hrane Nina Puhač Bogadi. Ona je predstavila hrvatsku perspektivu, pogled hrvatske industrije te način implementacije zaštite hrane u postojeći sustav Podravke. Pojasnila je principe zaštite hrane, gdje je na početku upoznala američke kolege da polazimo iz različitih perspektiva. Američko iskustvo je bilo tragično i zaštita hrane se počela razvijati nakon napada 11. rujna 2001. godine. S druge strane, hrvatski počeci su inicirani uslijed zahtjeva trgovačkih lanaca, u prvom redu preventivno. Proizvođači prehrambenih proizvoda koji žele opstati na globalnom tržištu moraju poštivati jedan od osnovnih zahtjeva, a to je implementacija pojedinih standarda sustava sigurnosti hrane (IFS, BRC, FSSC 22000, NSF...). Upravo spomenuti standardi tržišta sadrže i područje zaštite hrane, koje spada u preduvjetne programe sustava sigurnosti hrane. Zahtjevi dolaze i od strane zakonske regulative



zemalja gdje je zaštita hrane ugrađena u zakonodavstvo (npr. USDA/FSIS/FDA).

Domaći ili strani terorizam također su predmet zaštite hrane

Također, Nina Puhač Bogadi pojasnila je glavnu razliku u odnosu na sigurnost hrane (Food Safety) gdje se radi o zaštiti od nenamjerne kontaminacije i zaštite hrane (Food Defense) koja se bavi zaštitom hrane od namjerne kontaminacije. Namjerna kontaminacija može biti izazvana kemijskim, biološkim, radiološkim i drugim tvarima. Prijetnje mogu biti vezane uz sabotažu pojedinca, prijevaru s hranom od strane proizvođača i prerađivača, odnosno namjernog krivotvorenja i podvaljivanja u cilju protupravnog stjecanja dobiti.

Predstavljajući Hrvatsku, Nina je pridonijela i širenju pozitivnog iskustva o hrvatskoj prehrambenoj industriji uopće, pogotovo gledajući na to kroz skori posjet FDA inspekcije mnogim hrvatskim tvrtkama. (B.F.)

340 podravkaša otišlo s otpremninom

Podravkaši ponosni što su bili tako dugo dio poznate tvrtke

Svi su oni zadovoljni iznosom otpremnine, no mnogi među njima smatraju da su još mogli pomoći tvrtki, jer ruku na srce, riječ je o iskusnim Podravkašima kojima je njihov posao u “malom prstu”

“Nisam još siguran da li na veselje ili žalost, ali nakon nepunih 37 godina odradenih u Podravki sa obiljem raznih događaja, došlo je vrijeme da Vas obavijestim da moj radni vijek u Podravki dogovorno sa Poslodavcem prestaje s 31.03.2014.godine.

Ponosan sam u svakom slučaju što sam bio tako dugo dio jedne poznate tvrtke kao što je Podravka, što sam bio Podravkaš. Bilo je svakakvih trenutaka, ovo je jedan od najtežih za mene, no kako se kaže u pjesmi, “pamtim samo sretne dane”. Veliko zadovoljstvo i čast bilo je raditi i surađivati sa svima Vama, isprika ako sam nekad nekoga povrijedio, vjerujte sve

je to bilo u funkciji nastojanja za boljim odrađivanjem posla. Zahvala svima na suradnji i svako Vam dobro.”, ovako piše Ivan Bukovčan koji je cijeli radni vijek proveo u Podravki. Njegovo pismo je zapravo univerzalno za sve one Podravkaše, njih 340, koji su uzeli otpremninu od 5.000 kuna po godini staža i koji će, manje-više, još neko vrijeme na burzi čekati mirovinu.

Žalosni, ali istovremeno i ponosni Podravkaši napuštaju tvrtku u kojoj su prošli sve i svašta, radovali se i tugovali, marljivo radili i stvarali Podravku, tvrtku kojom su se i uvijek će se ponositi. Svi oni su zadovoljni iznosom otpremnine, no mnogi među njima smatraju da

su još mogli pomoći tvrtki, jer ruku na srce, riječ je o iskusnim Podravkašima kojima je njihov posao u “malom prstu”. No, isto tako svjesni su gospodarske situacije u kojoj se država nalazi pa razmišljaju u stilu – bolje vrabac u ruci, nego golub na grani.

Naravno, kao što je oduvijek bio običaj u našoj tvrtki, zaredale su se oproštajne fešte, pokloni na sve strane, dirljivi govori i obećanja da Podravkaši koji su otišli nikada neće biti zaboravljeni, a oni pak poručuju da je Podravka tvrtka broj jedan i da oni koji ostaju u njoj i za nju raditi mogu biti ponosni kao što su i oni cijeli svoj radni vijek bili. (B.F.)





Ivan Barić: U 24 godine koliko sam radio u Podravki bio sam konstantno vozač službenog Mercedesa i vozio s manjim prekidom, predsjednike Uprave. Prošao sam više od milijun kilometara, upoznao brojne ljude i krajeve u zemlji i inozemstvu te zaista sam sretan što sam radio dinamičan i zahtjevan, ali za mene lijepi posao. Naravno, sada kada odlazim pomalo sam žalostan jer ostavljam tvrtku i ljude s kojima sam puno surađivao, družio se, dijelio dobro i zlo. Ipak, sretan sam što će ta prijateljstva i dalje trajati, družiti ćemo se po goricama i sada će biti više vremena za obitelj. S obzirom na lijep iznos otpremnine, bit će prilika i za putovanja te druženja s ljudima koje sam upoznao tijekom mojih službenih putova.



Stjepan Krnjašić: Plovio sam na Podravkinom brodu 35 godina i taj brod je došao na cilj. Podravkašima, a naročito Podravkašicama koji su

ostali u tvrtki želim da taj isti brod njih dopela na njihov cilj, a u toj plovidbi želim im mirno more koje sam ja, kada sada podvučem crtu, imao. Vrlo sam zadovoljan iznosom otpremnine i naravno da će mi taj novac dobro doći u nekim mojim budućim planovima. Naime, po prirodi sam uvijek bio nemirnoga duha pa niti sada nemam namjeru stati i odmarati se, već i dalje, kako mi Podravci volimo reći prčkati nešto.



Marina Štefotić: U Podravki sam radila od 13. veljače 1995. godine i to manje-više uvijek na istom radnom mjestu vezanom za organizaciju sajmova i prodajno-marketingških akcija. Bilo mi je prekrasno raditi iako je posao bio prilično naporan, a zadnjih godina osjetila sam da nemam više snage za žestoki tempo posla. Naime, bila sam frik u poslu i voljela sam da sve bude točno, precizno i na vrijeme odrađeno. Nisam podnašala šlamperaj. Kada je ponuđena otpremnina koja je zaista primamljiva, odlučila sam se za nju iako uvjete za prijevremenu mirovinu ću imati tek iduće godine. No, nije sve u novcima jer vrijeme je da se posvetim sebi i obitelji te sam već počela putovati, družiti se s dragim ljudima za koje mi je uvijek nedostajalo vremena zbog posla.

Jadranka Mužinić: Nakon 35 lijepih godina provedenih u Podravki sretna i pomalo tužna odlazim iz tvrtke za koju ne treba govoriti što je meni i što zapravo općenito znači za naš grad i Podravinu. Bilo



je lijepih i tužnih trenutaka, pamtit ćemo samo lijepe. Cijeli radni vijek radila sam u financijama i možda s tog aspekta me pomalo smeta što unazad nekoliko godina čitam u određenim medijima brojne laži i insinuacije o Podravki. Naime, upravo u kancelariji gdje sam radila znaju se svi podaci o trošenju Podravkinih novaca i vjerujte mi, često puta su mediji iznosili neistine i laži. Žao mi je zbog toga jer su time nanosili veliku štetu tvrtki od koje žive i oni sami jer posredno ili neposredno velika većina Podravaca živi od Podravke.



Andrija Tišljarić: Vrijeme zaista brzo prolazi jer nakon 39 godina radnog staža, od toga 24 godine u Podravki osjećam kao da sam jučer počeo raditi na recepciji. Radio sam

predivan posao, upoznao brojne drage ljude i ne mogu opisati koliko mi je bilo lijepo i ugodno raditi u toj atmosferi. Podravka je uvijek bila velika tvrtka, bit će i dalje, imala je i imat će veliko srce, a to srce čine dragi Podravkaši. Zadovoljan sam iznosom otpremnine kao uostalom i svemu što sam radio u Podravki. Nadam se da su i mojim radom direktori bili zadovoljni te svim Podravkašima poručujem da posao čine ljudi.



Krešo Večenaj: Što reći nakon 37 punih godina rada u Podravki? Kroz te godine toliko se toga promijenilo, tehnologija je otišla daleko naprijed jer kao da je još jučer bilo popravljavanje telefona ili digitrona, a danas je to već daleka prošlost. Kroz moj posao na održavanju gledao sam kako Podravka raste jer obilazio sam kompletnu tvrtku i vanjske tvornice. Uvijek je bio ponos predstavljati se vani kao Podravkaš i drago mi je ako sam svojim radom barem koliko-toliko pomagao rastu i razvoju naše tvrtke. Ova zadnja Uprava pokazuje i veliku socijalnu osjetljivost za nas stare Podravkaše jer otpremnine koje smo dobili zaista su dobre, posebice kada znamo u kakvom gospodarskom trenutku živimo. Moj radni vijek je gotov, sada je vrijeme da se više posvetim mojoj velikoj ljubavi – slikarstvu.

Ivan Bukovčan: Dragim suradnicima i poslovnim prijateljima sam poslao e-mail u kojemu se svima zahvaljujem na svim dobrim i lošim trenucima koje smo proveli u mojih 37 godina rada u Podravki. Ovom prigodom bih se najviše



htio zahvaliti mojoj obitelji koja je sve te godine bila uskraćena jer moj posao u prodaji je bio bez radnog vremena. Puno putovanja, pregovora i druženja s poslovnim partnerima, brojne anegdote i nezaboravna prijateljstva, sve je to obilježilo moju poslovnu karijeru. Bilo je puno stresova, ali i lijepih trenutaka, a ovaj odlazak je za mene određeni stres s jedne strane, a s druge pak strane osjećam da će sada biti više vremena za sve ono što sam tijekom radnog vijeka propuštao. Tu prije svega mislim na moju obitelj te potom na određene hobije i zanimacije. Podravkašima koji ostaju želim puno sreće i neka paze na tvrtku koju smo godinama mukotrpno razvijali.



Stjepan Grahovac: I svemu dođe kraj. Nakon 36 godina, 4 mjeseca i 16 dana te 4 godine prakse u Podravki uzimam otpremninu zbog narušenog zdravlja te napuštam kompaniju sa srcem i pripremam se za mirovinu. Od nekadašnje tvornice Kvasca do meni najljepših radnih dana u Podravki – marketing skladišta zaista je bilo svega i svačega - lijepih i ružnih dana. Ružne zaboravimo, a lijepi neka nam ostanu u uspomeni. Svima vam veliko hvala na zajedničkom druženju na poslu, Podravkašice i Podravkaši pazite na našu kompaniju, a ako vas put nanese u Novigrad Podravski, navratite u moju klijet, gdje ćete se osviežiti dobrom vin-skom kapljicom.



Prošle godine ostvaren dvocifreni rast prodaje

Unatoč negativnim tečajnim kretanjima, uspjeli smo procesima restrukturiranja i kvalitetnim upravljanjem troškova u 2013. u odnosu na 2012. gotovo udvostručiti neto dobit poduzeća!

Podravka u Mađarskoj zapošljava 24 osobe od kojih je najveći dio direktno vezan za prodaju te radi sa svim domaćim i stranim lancima. Postižu se izuzetno visoki indeksi distribucije, kako na Vegeti, našoj najznačajnijoj marki, tako i na Eva i Lagris brand-u koji čine značajan dio prodaje. Podravka je u Mađarskoj prisutna od 1967. godine (prvi izvoz Vegete u bivšem SSSR-u i Mađarskoj) te je Vegeta sinonim za kvalitetu u kategoriji univerzalnih dodataka jelima. Upravo Vegetu apostrofira na početku razgovora direktor Tržišta Mađarska Kristijan Sabo:

Glavni potencijal Podravke u Mađarskoj je Vegeta

“Naš glavni potencijal je upravo vezan uz marku Vegeta i njezinu daljnju kapitalizaciju. Moramo više ulagati u marketing, unaprijediti komunikaciju, raditi na daljnjem jačanju imagea marke Vegeta te ulaziti u nove kategorije. Mi smo s time krenuli i prošle godine smo pod markom Vegeta ušli u segmente specijalnih dodataka jelima i juha u kocki. Prvi rezultati su više nego zadovoljavajući.” Kako ocjenjujete prošlogodišnje poslovanje Podravke u Mađarskoj? “Prošla godina je bila izuzetno uspješna za Podravku u Mađarskoj jer smo ostvarili dvocifreni rast prodaje. To je rezultat kvalitetne obrade prodajnih mjesta, ulaska u nove kategorije i unaprijeđenih odnosa sa ključnim kupcima.”

Na dodacima jelima ostvaren i rast prodaje i rast tržišnog udjela

Koji su se proizvodi najviše prodavali i općenito kolika je poznatost naših brandova – Podravke i Vegete? “Negdje grubo polovica naše prodaje odnosi se na kategoriju kulinarsstvo, a najveći dio unutar kategorije odnosi se na dodatke jelima pod markom Vegeta. Prošle godine na dodacima jelima ostvarili smo i rast prodaje i rast tržišnog udjela. Ako uzmemo u obzir da se radi o već dulje vrijeme stagnirajućoj kategoriji, rast od 5 posto u kulinarsstvu je vrlo dobar rezultat. Isto tako prošle godine imali smo dvocifrene stope rasta u kategoriji riba u konzervi pod markom Eva i u kategoriji riže pod markom Lagris. Rast prodaje ostvarili smo i u kategoriji kondimenata pod markom Podravka.

Naš najpoznatiji brand je svakako Vegeta koja ima dugu tradiciju, doživljava se kao domaća marka te je svakako najkvalitetniji univerzalni dodatak jelima koji se može naći na mađarskom tržištu.

Marka Podravka ima značajno manju poznatost te je vezana uglavnom uz ajvar. Uz Vegetu i Podravku na tržištu su dobro prepoznati brandovi Eva i Lagris što potvrđuju i prodajni rezultati u 2013. godini.”

Imamo podršku Uprave za naše planove

Kao što je poznato, za uspjeh na nekom tržištu vrlo je bitna dobra marketinško-prodajna suradnja. Kako to funkcionira kod vas?

“Kod nas to funkcionira vrlo dobro. Prije svega, htio bih naglasiti da marketinško-prodajna suradnja počinje u centrali. Naime, sve aktivnosti bilo bi nemoguće ostvariti bez podrške kolega iz marketinga, ali isto tako i svih kolega koji rade unutar tima tržišta Centralne Europe. Nadalje, ovdje moram istaknuti da direktor marketinga Balint Olgyay i direktor prodaje Zsolt Weidinger funkcioniraju kao pravi Podravkaši koji već dugi niz godina “brane naše boje” na mađarskom tržištu. Kao recentne primjere dobre suradnje možemo navesti i launch Vegeta kocki ili Vegeta specijalnih dodataka na tržište. Tu je već napravljen niz pomno pripremljenih i usklađenih prodajno-marketinških aktivnosti u ATL-u, BTL-u i trade-u koje su dovele do sinergijskog efekta i do rezultata u prodaji.” Od mađarskog tržišta i općenito svih internacionala, puno se očekuje što konstantno ističe predsjednik Uprave Zvonimir Mršić. Znači li to



RAZGOVOR:
Kristijan Sabo,
direktor Tržišta
Mađarska

da imate podršku Uprave u ostvarivanju zacrtanih planova? “Svjesni smo očekivanja, ali vjerujemo da imamo i podršku. Da to ne ostane samo prazna fraza navesti ću tri primjera: odobrena je ekstenzija marke Vegeta na juhe u kocki, odobren je budžet i reklama za TV kampanju na marki Vegeta koji podržava ekstenziju te dana je podrška i suglasnost za prodaju nekretnine u Mohacsu što je dugi niz godina opterećivalo bilancu Podravka Mađarska.”

Prošlogodišnji rezultati te trendovi u prvom kvartalu ove godine pokazuju nam da smo na pravom putu

Kakvi su ovogodišnji rezultati i planovi? “Plan je daljnji rast prodaje, a rezultati u prvom kvartalu su vrlo dobri i ohrabrujući. Prodaja novih proizvoda je značajno iznad plana, organska prodaja je također iznad plana, a dogovoren je i nastavak

kvalitetne suradnje proizvodnje privatne marke na riži i grahoricama za Penny market. Tijekom prvog kvartala 2013. imali smo i značajna ulaganja u marketing te kvalitetnu TV kampanju za marku Vegeta koja je izostala zadnjih nekoliko godina.

Strateški gledano mi moramo rasti u prodaji i “buildati” brand Vegetu i dodatke jelima, ali i proširiti asortiman naših proizvoda na tržištu Mađarske.

I to prije svega u kulinarsstvu. A, kako se kaže, “vrijeme je novac” tako da već ove godine planiramo na police staviti nove proizvode u specijalnim dodacima jelima i kockama, a krenuli smo i sa testiranjem tržišta na juhama u vrećicama. Isto tako vrlo brzo ćemo ući

i u neke druge kategorije, a prva od njih, već u svibnju će biti riblje paštete. Nadalje, stalno moramo raditi na poboljšanju efikasnosti distribucije i poslovanja u cjelini te kontrolirati troškove. Zaključno, Podravka u Mađarskoj treba povećati ulaganja u marketing i podići prodaju te smanjiti postotni udio operativnih troškova u prodaji.”

Prema do sada rečenom, vi ste optimista iako raditi na tom tržištu nije nimalo lagan posao. Na čemu temeljite taj optimizam? “Prije svega, imam vjeru u Podravku i tim ljudi s kojima radim, jer business –to su ljudi. I bez obzira na negativne makroekonomske pokazatelje i složeno tržišno okruženje, mislim da u Mađarskoj imamo kvalitetan i vrijedan tim ljudi koji su spremni odgovoriti na postavljene izazove. Na kraju krajeva, rezultati prošle godine te trendovi u prvom kvartalu ove godine pokazuju nam da smo na pravom putu.” (B.F.)

Podravki treće mjesto za najbolju HR praksu

S projektom kao što je ovaj i nizom drugih programa trajno mijenjamo kulturu kompanije i zbog toga smo jako ponosni



Ove godine prijavljeno je 16 različitih projekata od strane 12 različitih tvrtki. Svaki projekt stručna komisija je ocjenjivala prema 4 kriterija: kontekst razvoja projekta, proces razvoja, konkretni učinak i utjecaj na organizaciju.

Priznanje kao treće plasirana najbolja HR praksa dobila je Podravka za projekt "Znamo-dijelimo-rastemo". Jasenka Maltarić-Dujnić, direktorica Upravljanja ljudskim potencijalima tom je prigodom izjavila: "S projektom kao što je ovaj i nizom drugih programa trajno mijenjamo kulturu kompanije i zbog toga smo jako ponosni." Drugu nagradu za Najbolje HR prakse osvojila je Atlantic grupa d.d. za projekt "Adventure", a nagradu za Najbolju HR praksu za 2013. godinu osvojila je tvrtka Valamar hoteli i ljetovališta d.o.o. za projekt "UP! Nagrađivanje". Riječ je o projektu iz područja nagrađivanja i motivacije kojemu je stručna komisija dodijelila 356 od ukupno 400 bodova.

U nastavku konferencije sudionicima su predstavljane Udruge HR profesionalaca u4HR te je održana radionica "Upravljanje znanjem kao kompetitivna prednost – uloga HR odjela i od kuda krenuti". (B.F.)



Predstavljena knjiga "Priče o nedjeljnom kolaču"

Književnost i kulinarstvo, kao dvije različite umjetnosti, ujedinile su se zahvaljujući želji da se nedjelje što češće provode s obiteljima i bližnjima uz zabavu, smijeh i poneku slasticu.



U krugu brojnih posjetitelja, uzvanika i prijatelja u sklopu Hrvatskog festivala hrane i vina održana je promocija knjige "Priče o nedjeljnom kolaču", nastala zahvaljujući uspješnoj suradnji spisateljice Milane Vlaović i Podravkinog Dolcela tima. Na promociji, o knjizi su govorili, osim spisateljice, recenzent Renato Baretić i gastronom Rene Bakalović te direktorica Korporativnih i marketinških komunikacija Podravke Marinka Akrap, a posebni gosti ovog kulinarско-književnog projekta bili su glumac Filip Šovagović i poznati kuhar i član žirija Celebrity Masterchef Andrej Barbieri.

Novom neobičnom knjigom, osim slasticama, možete se počastiti i pričama. Književnost i kulinarstvo, kao dvije različite umjetnosti, ujedinile su se zahvaljujući želji da se nedjelje što češće provode s obiteljima i bližnjima uz zabavu, smijeh i poneku slasticu. Osim u promociji nove knjige, posjetitelji su uživali u slatkim iznenađenjima upravo po receptima slastica iz knjige, a koje su pripremili članovi Podravkinog tima – Katarina Pentek i Zoran Delić.

Spisateljica Milana Vlaović na promociji nove knjige izjavila je: "Progovarala sam o temama koje se tiču svih žena, u većoj ili manjoj mjeri negdje su nas dotakle. Glavna inspiracija bio mi je kolač i to mi je pružilo mogućnost da

uspoređujem život pa čak i junakinje s kolačima. To sam, na primjer, učinila u priči o kolaču koji se zove Trostruki užitak, gdje je svaka junakinja, a imam ih tri, karakterno opisana kao dio tog kolača."

"Ovaj kulinarско-književni projekt nastao je zahvaljujući ideji da se uz slatke zalogaje slave mali trenuci u našim životima. Nedjeljni ručak je ispunjen slikama obiteljskog druženja, ali i slasticama bez kojeg bi taj ručak bio nezamisliv. Svi oni koji nisu vješti u pripremanju slastica ili oni koji imaju problema s izborom, ovom knjigom rješavaju te probleme. Dolcela recepti prilagođeni su tjednu kojem pripadaju pa tako i svaka nedjelja u godini ima svoju slasticu.", rekla je na promociji Marinka Akrap. Renato Baretić, dobitnik utjecajnih književnih nagrada naglasio je: "Ova vješto zamišljena i još vještija ispisana knjiga, po mojem sudu, zbirka je priča o svim ženskim šutnjama, i to ne samo u kuhinjama dok se spremaju kolači. Jer je svaki je kolač mala svečanost – od prvog razbijenog jaja do zadnje čestice šećera u prahu. Milana Vlaović napisala je jednu knjigu o ženama kakve zapravo ne poznajemo."

Milana nam svojim toplim pričama toliko jasno uspijeva dočarati brojne slike; sreće kad mama nedjeljom sprema vašu omiljenu slasticu, smijeha kad baki u kuhinji krade te posljednje ostatke čokolade, zamazanih slatkih dječjih prstiju i naravno, mirisa kad je slastica već pri samom kraju. A što sve jedna žena, sa svojim mužem, djecom, majkom i prijateljicama može doživjeti u godinu dana, svjedoče slastice iz knjige "Priče o nedjeljnom kolaču" koji će upotpuniti i zasladiti nadolazeće nedjelje. (R)



Nova kampanja – “Za slavlje malih trenutaka”

Dolcela žena gleda na život drugačijim očima – ona iz obične svakodnevice uz malo mašte i kreativnosti zna napraviti nešto posebno

“Za slavlje malih trenutaka”, naziv je nove kampanje za Dolcela slastice koja je upravo u tijeku. Ideja kampanje je prikazati male, svakodnevne situacije u životu koje mogu biti idealan povod za nešto slatko, malu nagradu, poseban trenutak. Slastice su tradicionalno povezane uz posebne prigode – rođendane, nedjeljni ručak, Božić, Uskrs.

Dolcela žena gleda na život drugačijim očima – ona iz obične svakodnevice uz malo mašte i kreativnosti zna napraviti nešto posebno. Ona slavi novi par cipela, kavu s frendicom koju dugo nije vidjela, peticu koju je sin dobio u školi. Te male

stvari ponekad čine život vrijednim uživanja. A ponekad nam ni ne treba poseban povod – puding zato što vani pada kiša ili zato što nam je omiljeni film na TV-u. Na ovaj način potrošačima želimo približiti naše proizvode s kojima mogu brzo i jednostavno pripremiti slastice i kad nemaju previše vremena, a istovremeno u njih mogu ugraditi svoju maštom i kreativnost i pripremiti slasticu “na svoj način”.

Kampanja obuhvaća tržišta Hrvatske, BiH, Makedonije i Crne Gore, a vezana je i na Uskrsnje aktivnosti na prodajnim mjestima kao dodatna podrška. Trenutno je u tijeku emitiranje TV spota, koji je podr-

žan print oglasima kroz koje pozivamo potrošače da inspiraciju za pripremu kolača potraže na www.coolinarika.com. Kroz sve vizuale provlači se priprema jednostavnih slastica na nov, zanimljiv način, čime želimo naglasiti kreativnu stranu Dolcele i inspirirati naše potrošače da priprema slastica bude igra, kreacija, a ne obaveza.

Kako bi svojim potrošačima stalno nudili nove ideje, u Marketing timu za slastice zajedno sa kolegicama iz Razvoja slastica radimo na inovacijama u asortimanu. Trenutno je u pripremi lansiranja nekoliko novih proizvoda, već tijekom travnja. (S.T.)

Marketing team – Dolcela



ŠIRENJE ASORTIMANA ŽELINA

Dolcela Želin proizvod je koji se proteklih par godina pokazao kao vrlo tražen te smo sukladno zahtjevima tržišta odlučili proširiti liniju Želina na tržištima Hrvatske i Slovenije.

Krajem travnja, planira se proizvodnja 2 nova proizvoda, to su: Želin 2:1 25g i Želirni šećer 2:1 500 g. Kod Želina 2:1 25 g, omjer 2:1 zapravo je omjer šećera i voća, što znači da je za pripremu džema potrebno dodati 1 kg voća i 500 g šećera. Kod Želirnog šećera 2:1 500 g ovaj omjer također predstavlja omjer šećera i voća sa bitnom razlikom, a to je da taj proizvod već u sebi sadrži šećer što znači da je priprema džema maksimalno olakšana jer je uz proizvod potrebno dodati samo 1 kg voća.

Kod oba proizvoda rezultat je 1,5 kg gotovog proizvoda (džema). Novi proizvodi nalaze se u privlačnoj ambalaži ljubičaste boje, u prepoznatljivom Dolcela dizajnu.



ŠIRENJE ASORTIMANA MJEŠAVINA ZA KOLAČE

Dolcela mješavine za kolače svima su omiljeni proizvodi s kojima je priprema brza i jednostavna. Ove godine nastavljamo širiti liniju Mješavina za kolače i to sa mješavinama čija je priprema još više olakšana jer se pripremaju bez pečenja.

– **Cheesecake 335g** – mješavina za pripremu torte sa sirom, koji je inače poznata slastica čije ime vjerujemo mnogi prepoznaju. Mješavina sadrži mješavinu za podlogu i mješavinu za kremu, a za savršenu poslasticu potrebno je dodati nekoliko sastojaka (mlijeko, margarin ili maslac, svježi sir).



– **Chococake 340g** – mješavina za pripremu torte okusa čokolade i lješnjaka, oduševit će sve ljubitelje čokoladnih kolača torti. U kutijici se nalazi mješavina za podlogu i mješavina za kremu, a za pripremu Chococake-a potrebno je dodati nekoliko osnovnih sastojaka (mlijeko, margarin ili maslac) što je također istaknuto na ambalaži.



Kod oba proizvoda, na poledini ambalaže nalaze se dodatne ideje za recepte. Također, nove mješavine ostavljaju prostora i za kreativnost kod pripreme, tako da svatko tko priprema ove slastice, može ih dodatno obogatiti po želji. Proizvodi se nalaze u privlačnoj ambalaži crvene boje u prepoznatljivom Dolcela dizajnu. Budući da se proizvodi pripremaju bez pečenja idealni su za ljetne mjesec koji su pred nama. Prva proizvodnja planirana je krajem travnja, tako da se u toku svibnja proizvodi mogu očekivati na policama.

ŠIRENJE LINIJE PRIPOMOĆI ZA PEČENJE

Dolcela basic asortiman je nova podkategorija u pripomoćima za pečenje. Radi se o bazičnim proizvodima čija je primjena vrlo česta te ih se može naći u svakom kuhinjskom

ormariću. Uz već postojeću sodu bikarbonu 40 g u kutijici pripremamo za vas nova pakiranja i nove proizvode:

Soda bikarbona 200g – Svima je vjerojatno poznata upotreba sode bikarbone pri kuhanju, najčešće kod pečenja kolača od prhkog tijesta te za dizanje tijesta umjesto praška za pecivo. Još se može koristiti kod izrade pjenušavih pića, u kozmetici, za otklanjanje neugodnih mirisa, itd. Nezaobilazna je u raznim pripravcima koji pogoduju našem zdravlju jer neutralizira kiselinu.



Limunska kiselina 20g i 100g – Široku primjenu ovaj proizvod naći će u vašoj kuhinji, posebno prilikom pripremanja zimnice kad ju možete dodati proizvodima od voća i povrća, voćnim kompotima, džemovima, želeima, pekmezima. Obogaćuje okus i stabilizira boju pripravka od voća. Na poledini proizvoda možete pronaći dodatne savjete kako koristiti proizvode. Prva proizvodnja planirana je krajem travnja, tako da se u toku svibnja proizvodi mogu očekivati na policama.



Naravno, do kraja godine možete očekivati još mnogo Dolcela iznadenja kojima ćemo obogatiti vaš repertoar slastica.

Nova sezona kulinarskih emisija Podravke i Nove TV

Podravkini kuhari visoko ocjenjeni od TV gledatelja

Prema istraživanjima Podravkina kulinarska emisija je jedna od najgledanijih na Novoj TV

Pod režiserkom palicom Saše Knežića u Podravkinom Kulinarskom centru počelo je snimanje treće sezone vrlo gledanih kulinarskih emisija u sklopu In magazina Nove tv – Ručak za sutra, Slatki vikend s Podravkom i Blagdani s Podravkom. Glavni protagonisti tih emisija su i dalje naši promotori kulinarstva, a već 9. travnja hrvatski gledatelji mogli su vidjeti prvu od 44 emisije koliko će se snimiti u kojoj je nastupio Mišel Tokić. Naravno, kakvi bi bili uskršnji blagdani bez Podravke pa je tako snimano i nekoliko emisija vezanih za temu Uskrs u kojima je Dražen Đurišević kreirao izuzetne gurmanske delicije. Sve to ćete moći vidjeti uoči Uskrsa.

Na snimanju – kreativan nered. Snimateljska i režiserska ekipa Nove tv u punom zamahu, pazi se na svaku sitnicu, Dražen strpljivo sluša i provodi zamisli režisera, svako malo popravljaju se šminka, provjeravaju ton i slika, sve u svemu, radi se punom parom jer nije baš jednostavno besprijekorno odraditi emisiju koja je prema istraživanjima agencije Ipsos, jedna od najgledanijih u Hrvatskoj.

“Prema istraživanjima naša kulinarska emisija je jedna od najgledanijih na Novoj tv, a naši kuhari su dobili visoke ocjene u odnosu na kuhare i kulinarske emisije

koje su godinama na televiziji. Dakle, uspjeli smo kroz ovih nekoliko sezona hrvatskim gledateljima i potrošačima kroz stručne, praktične i edukativne emisije dodatno približiti Podravku i njezine proizvode.”, zadovoljno naglašava voditeljica Kulinarskog centra Katarina Pentek koja je postala sinonim za pripremu kolača u Podravkinim emisijama.

Zadovoljan rezultatima ankete je i Dražen Đurišević, sinonim za mesne delicije, koji ističe: “Rejting kompanije i prepoznatljivost naših brendova raste s gledanjem emisija te kroz ovaj kulinarski serijal Podravka definitivno ima višestruku korist. Smatram da je ovo odličan projekt kojega ćemo i dalje nadograđivati pa tako planiramo i snimanje emisija na otvorenom – Roštilj s Podravkom.”

Uz već spomenuti dvojac, na televizijskim ekranima udomaćili su se Mišel Tokić i Zoran Delić, majstori kuhanja morskih specijaliteta. Tu Podravkinu ekipu hrvatski gledatelji će moći gledati cijelu godinu jer osim planiranih 44 emisije, na veliki zahtjev gledatelja ići će i reprize iz prošlih sezona. Sve u svemu, kuhanje je in i kada je kulinarstvo u pitanju, onda se opet potvrđuje pravilo – Podravka nikada nije pratila trendove, već ih je diktirala. (B.F.)



Živimo li vrijednosti kompanije?

Kao i kultura kompanije, naše vrijednosti suptilno se provlače kroz sve što radimo. I bez obzira bavili se mi njima ili ne, one su tu i predstavljaju ono što jesmo i što želimo biti



Krenuli smo s internom komunikacijom i promocijom Podravkinih vrijednosti, stoga ćemo sada svi zajedno imati prilike susretati se s vizualima naših vrijednosti sve češće koje su tu kako bi nas podsjećale na to tko smo, u što vjerujemo i što bi trebalo biti u srži naših ponašanja koja pokazujemo prema našim zaposlenicima, poslovnim partnerima, kupcima i potrošačima. Povrh svega, one su tu da nas sve potaknu da razmislimo ponašamo li se i da li smo dosljedni u tome kako naše vrijednosti živimo svakodnevno na radnom mjestu? Gledamo li na naše potrošače kao goste? Brinemo li uvijek da damo zrnice izvrsnosti u svemu što radimo? Temeljimo li naše odnose s kolegama na povjerenju? Osiguravamo li odnose povjerenja u svim poslovnim odnosima? Kako to povjerenje pokazujemo? Što za nas znači raditi sa srcem ili slijediti srce? Kakve su to ideje koje nas pokreću?

Kao i kultura kompanije, naše vrijednosti suptilno se provlače kroz sve što radimo. I bez obzira bavili se mi njima ili ne, one su tu i predstavljaju ono što jesmo i što želimo biti. Ne možemo ih izmjeriti, ne možemo ih grafički prikazati, ne znamo koji udio na „tržištu“ sektora u kojem radimo zauzimaju, ali svakako znamo da nas dovode do rezultata. Prepoznavamo li uopće vrijednosti koje živimo na radnom mjestu? I zato dok slijedeći put budete ispijali kavu ili čaj razmislite - na koji način živite ove vrijednosti u svojoj mikrosredini?

POVJERENJE – Kako gradite povjerenje i posvećujete li tome dovoljno pažnje? Kojim ponašanjima to pokazujete i jeste li dosljedni u tome?

KREATIVNOST – Što vas sprečava da budete kreativniji i u čemu je vaša odgovornost da pokažete kreativnost na radnom mjestu?

IZVRSNOST – Koliko je visoko vaša osobna ljestvica izvrsnosti te koliko često i kako pomičete granice?

ZADOVOLJSTVO POTROŠAČA – Vidite li poveznicu vašeg radnog mjesta s krajnjim potrošačem?

STRAST – Koliko zaista strastveno i sa srcem radite svoj posao? Što to znači za vas?

Vjerujem kako već sada možete postaviti osobni barometar vrijednosti koje živite u kompaniji, bez i jedne brojke. U nastojanjima da svi naši osobni barometri porastu, pripremili smo za vas aktivnosti koje će nas sve potaknuti da identificiramo ključna ponašanja kojima ćemo pokazivati kako živimo vrijednosti i kako u tome možemo biti još bolji. Zato, obratite pažnju i prepoznajte svaku priliku za strast, kreativnost, izvrsnost, povjerenje i zadovoljnog potrošača!



Mostarski sajam i Podravka već 17 godina zajedno

Bosna i Hercegovina je za Podravku izuzetno
važno tržište i ovdje se osjećamo kao domaća kompanija



Dugogodišnja podrška koju Podravka svojim sudjelovanjem od samog početka pruža Međunarodnom sajmu gospodarstva u Mostaru, tradicionalno se nastavila i ove godine. U razdoblju od 08. do 12. travnja zahvaljujući ovom jedinstvenom događaju Mostar je sedamnaestu godinu za redom bio mjesto susreta mnogobrojnih gospodarstvenika i predstavljanja značajnih poslovnih potencijala oko 700 izlagača iz više od 20 zemalja. U okviru bogatog programa ovogodišnjeg mostarskog sajma upriličena je i dodjela bh. business nagrade “Gazela 2014”.

Nakon svečanog otvaranja Sajma, Olivija Jakupec, članica Uprave, Robert Fodor, direktor sektora JiE i Milan Šarlija, direktor Podravke u BiH su uz druge predstavnike kompanije dočekali i ugostili na Podravkinom štandu Ivu Josipovića, predsjednika Republike Hrvatske, Bakira Izetbegovića, predsjedatelja Predsjedništva Bosne i Hercegovine, Dragana Čovića, predsjedavajućeg Doma naroda Parlamentarne skupštine BiH i druge visoke uzvanice. “Bosna i Hercegovina je za Podravku izuzetno važno tržište i ovdje se osjećamo kao domaća kompanija, zbog toga je sasvim prirodno da smo također prisutni na svim događajima koji su važni za ovu zemlju.

Ovo je tradicionalni sajam na kojem se okuplja sav poslovan svijet. Našim prisustvom podržavamo Sajam i pokazujemo koliki značaj doista ima”, istakla je Olivija



Jakupec. Svaki dan za vrijeme trajanja Sajma svi posjetitelji imali su priliku na Podravkinom štandu uživati u kulinarском show-u, naučiti i probati najfinije okuse jela pripremljenih s Vegetom koje su pripremali Podravkini promotori kulinarstva. U povodu predstavljanja gospodarstva Koprivničko-križevačke županije, ali i jačanja uspostavljene suradnje gospodarstvenika,

Podravka je također uz HGK
Županijsku komoru Koprivnica i
Kopriivničko-križevačku županiju
bila domaćin svečane večere
u hotelu Ero u Mostaru.

Podravka je na večeri ugostila mnogobrojne uzvanike koji su kroz svoje obraćanje istakli značaj djelovanja Podravke na BiH tržištu.

Podravka bh. tržištu nudi široku paletu proizvoda, koja je od 1992. godine kada je Podravka došla na bh. tržište, postajala iz godine u godinu sve bogatija. Bh. predstavništvo je po broju zaposlenih među najbrojnim Podravkinim predstavništvima, što ujedno govori o značaju ovog tržišta. (D.B.)

PODRAVKA MAĐARSKA

Nagradna igra za Vegeta kocke

Početkom travnja krenula je nagradna igra za Vegeta kocke gdje se može osvojiti godišnja zaliha kocki za domaćinstvo, a uz to možete se pojaviti i u tv emisiji gdje mađarski potrošači mogu kuhati sa Sandorom Sasvari-em koji je uvjetno rečeno mađarski Luciano Pavarotti. Da bi učestvovali u “nagradnjači” mora se prijaviti na site www.konyha.tv, koji je inače naša “outsourcana mađarska Coolinarika”, s dodatkom da je u suradnji sa partnerima pokrenut i internet tv.

Dakle, na toj stranici (ali i Samsungovim smart tv-ima) može se pratiti i cjelodnevni kulinarски program gdje kuhari koriste Podravkine proizvode i konstantno se ponavljaju Podravkine tv reklame. Komunikacija ove nagradne igre je napravljena kroz različite ATL alate, ali i kroz sampling kocki 20g u vrlo

PODRAVKA RUSIJA

Originalni nastup Podravke na Međunarodnom sajmu Sirha Moscow 2014.

Podravka je bila službeni sponzor kulinarčkog natjecanja “Bocuse d’Or Battle” s novim proizvodom na ruskom tržištu – Vegeta Natur

U moskovskom sajmištu “Gostini Dvor” održao se prestižni Međunarodni sajam restoranskog biznisa Sirha Moscow 2014. Mnogobrojne najveće ruske i međunarodne kompanije koje se bave ugostiteljstvom, hotelijerstvom, djelatnošću HoReCa sudjelovale su u ovom, za rusko tržište, važnom poslovnom događanju.

U okviru sajma Sirha Moscow 2014. održala se premijera ekskluzivnog kulinarčkog natjecanja “Bocuse d’Or Battle” (Bitka Zlatni Bokuz), zasada jedinstvenog u Rusiji događanja takve vrste. To je najprestižnije međunarodno natjecanje kuhara u Rusiji, svojevrsan “Oskar” kulinarčkog svijeta. Glavni cilj natjecanja je bila popularizacija ruske gastronomije i pripremanja te serviranja tradicionalnih ruskih jela. Glavna intriga natjecanja se sastojala u tome da tek pred sam početak kuhanja sudionici su saznavali od kakvih će proizvoda morati da pripreme rusko jelo. Podravka je bila službeni sponzor ovog kulinarčkog natjecanja s njezinim novim proizvodom na ruskom tržištu – Vegeta Natur. Spot u trajanju od 30 se-



popularnom ženskom časopisu. Nadalje, i na prodajnim mjestima je postavljena komunikacija ove akcije, a posebno je zanimljivo da kroz akciju se promovira i novi akcijski proizvod – Lagris riža 250g+Vegeta kocka 20g.

Novi proizvod komunicira se kroz trade aktivnosti (letak akcije) te osim standardnih, vrše se i dodatna pozicioniranja tog proizvoda na prodajnim mjestima. (B.F.)



kundi o ovom novom univerzalnom dodatku jelima više puta je bio prikazan na glavnom ekranu amfiteatra, a logotip Vegeta je bio smješten na velikoj plazmi zajedno s logotipima drugih sponzora sajma.

Također, prvog dana održavanja sajma istaknuti međunarodni šef-kuhari su proveli tzv. master-klase, a među njima bio je i popularni Podravkin promotor kulinarstva Mišel Tokić. Gosti sajma su s velikim interesom pratili kako hrvatski kuhar koristeći novitet na ruskom tržištu – Vegeta Natur priprema mediteransko jelo “Brancin punjen špinatom i morskim račićima”. Lijepo i ugodno nepecu iznenađenje je bio i hrvatski desert “Smokvenjača”. Mišel je pokazao ne samo izniman talent u pripremanju jela, što su potvrdili oduševljeni komentari gostiju nakon degustacije, već i živahnu komunikaciju s publikom koja je pratila njegov nastup. Njegove šale su podgrijavale dobro raspoloženje gostiju, a po završetku kuhanja i degustacija Mišel je pozvao sve nazočne posjetiti Hrvatsku – domovinu dobro poznatog i voljenog brenda u Rusiji – Vegete. (B.F.)

Podravkaši potvrđuju svoju humanost

Zaposlenici Podravke koji su lani darivali ukupno 2057 doza krvi, svoju humanost potvrđuju i ove godine.

U tri akcije organizirane u Tvornici Vegete i juha, sjedištu Podravke u Starčevićевой ulici, te na Belupu prikupljeno je 196 bočica dragocjene tekućine. Značajan broj Podravkaša darivao je krv u sjedištu Gradskog društva Crvenog križa Koprivnica gdje je svečano otvoren novi prostor za ove namjene. Osim dobrog odziva Podravkaša akcijama dobrovoljnog darivanja krvi u prvim mjesecima ove godine zabilježena su i jubilarna davanja. Tako je Jadranka Samardžić krv dala po četrdeseti puta, a Želimir Plantak pedeseti puta. - Darivanje krvi naša je obiteljska tradicija i ponosna sam što sam eto po 40. put mogla pomoći onima čije ozdravljenje je nemoguće bez darivane krvi. Drago mi je što se sve više Podravkaša uključuje u našu plemenitu



zajednicu, jer je i to dokaz da smo doista kompanija sa srcem- rekla je Jadranka Samardžić, a njene pozitivne emocije dijeli i Želimir Plantak. Svoju plemenitost moći će iskazati i zaposlenici Danice gdje će se akcija održati 24. travnja, dok su akcije u prostorima Crvenog križa u ulici Braće Radića na rasporedu 22.i 23. travnja. (J.L.)

Podravkini pripravnici postali Lino višebojci

Partneri iz Sportskih novosti svim pripravnicima dodijelili desetku sa zvjezdicom

Nakon što su se upoznali s proizvodnjom Vegete, Belupa i mesne industrije Danica, Podravkini pripravnici obišli su i tvornicu Kalnik u Varaždinu. S dugom tradicijom prerade voća i povrća u Kalniku koji se u sastavu Podravke nalazi od 1967. godine, te današnjom suvremenom tehnologijom i visokim standardima koji se primjenjuju, pripravnike je upoznala direktorica Slavica Kolesar. Pripravnici su potom imali priliku i za upoznavanje s jednim od najdugovječnijih i najuspješnijih projekta Podravke- Lino višebojcem. Pridružili su se učenicima OŠ Bogumil Toni u Samoboru i postali dijelom jedne prelijepe priče. Navijačka atmosfera koje je stvaralo 1100 osnovaca i izuzetni sportski gosti- najbolji svjetski vaterpolist Josip Pavić, trofejni hrvatski rukometaši Zlatko Horvat i Stipe Mandalinić i trener Boris Dvoršek ponijeli su i mlade Podravkaše. Ple-



sali su i pjevali, birali najoriginalnije maske i najbolju navijačku skupinu, a njihova utrka u vrećama praćena padovima i komičnim pozama izazvala je salve smijeha i veliki pljesak u publici. Pripravnici su sudjelovali i u podjeli Vafelade svim navijačima i tako iz prve ruke doživjeli pohvale za novi proizvod u Lino obitelji. Njihov entuzijizam, angažiranost i veselje nisu ostali nezamijećeni, pa su partneri iz Sportskih novosti svim pripravnicima dodijelili desetku sa zvjezdicom.(J.L.)

I Podravkaši će kuhati s Podravka temeljcima

Tijekom gableca u restoranu društvene prehrane priređena je promocija temeljaca na kojoj su objašnjene

prednosti ovog Podravkinog noviteta. Zaposlenici su bili zadovoljni informacijom da je njihova primjena vrlo široka- od juha, variva, rižota do raznih složenih povrtnih i mesnih jela. Pohvalili su što Podravka temeljci na tržište dolaze bez pojačivača okusa i konzervansa. Na promociji su dijeljeni uzorci proizvoda, a zanimljivo je da je većina muškaraca zatražila goveđi okus, dok su se žene odlučivale za kokošji i povrtni. (J.L.)

Podravkini promotori kulinarstva u kulinarskim emisijama na televiziji Hayat i Pink

Kroz emisije prezentirana je i kompanija koja je smatrana gotovo domaćom na bosanskohercegovačkom tržištu

Podravkini promotori kulinarstva Mišel Tokić i Zoran Delić snimali su kulinarske emisije u susjednoj Bosni i Hercegovini za televiziju Hayat i TV Pink te tako upoznali i tamošnje gledatelje sa svim tajnama i prednostima pripreme maštovitih jela sa Podravkinim proizvodima.

Na televiziji Hayat snimljene su četiri emisije, od toga jedna i uživo, gdje su kao gosti sudjelovali u kulinarskom showu “Recepti za dobar život” koji je vrlo popularan, a svaka emisija traje 40 minuta.



Na TV Pink snimili su još 10 emisija u sklopu emisije – “Ukusno i zabavno” koja je vrlo gledana, a također je zabavnog i edukativnog karaktera. Uz prezentaciju Podravkinih proizvoda, kroz emisije prezentirana je i kompanija koja je smatrana gotovo domaćom na bosanskohercegovačkom tržištu, kao i Coolinarika koja je i najpopularniji web portal i u BiH vezan za kulinarstvo. Snimanje je naravno prošlo uz poznati bosanski humor, u odličnom raspoloženju te će sigurno gledatelji ovih televizija imati priliku uživati u majstorijama naših promotora kulinarstva. (B.F.)

Coolinarika podržala akciju “Izgubljena stranica”

Kad se prilikom pregledavanja stranica na internetu pojavi “Error 404”, stranica koju ste tražili zasigurno je nedostupna ili izgubljena. “Error 404” stranice su posvuda, a njihova svrha je da nas vrte na pravi put kad se

izgubimo. Svi smo se bar jednom izgubili na internetu, no to nije ništa u usporedbi sa situacijom kad se izgubimo u krševitim planinama ili gustoj šumi. Tada nam u pomoć priskače hrabra ekipa onih koji daju sve od sebe da pronađu npr. izgubljene planinare ili izletnike. U želji da pomognemo hrabroj ekipi volontera Gorske službe spašavanja Hrvatska, ali i svima koji se nažalost nađu u situaciji da im je njihova pomoć potrebna, Coolinarika je podržala akciju „Izgubljena stranica“. Ovom mini kampanjom želi se podsjetiti na bezuvjetnu predanost i dobru volju onih koji nam dolaze u pomoć kada se izgubimo u dijelovima netaknute prirode. (I.K.V.)

Proslavljeno pola puta pripravnništva

Druga generacija Podravkinih SHAPE pripravnika u petak 4. travnja okupila se u Podravkinoj pivnici Kraluš kako bi uz posebnu SHAPE tortu u obliku srca proslavili točno pola puta njihovog pripravnništva

U prvih pet mjeseci upoznali su se s Podravkinim sektorima, prošli nekoliko edukacija, posjetili Podravkine tvornice, sudjelovali u božićnom placiranju i prodaji uz prim, sudjelovali na Lino višebojcu u Samoboru te brojnim drugim aktivnostima. Pri tome nisu zanemarili redovne poslovne obaveze i zadatke na svojim radnim mjestima.

Ovakvim spontanom okupljanjima i druženjima, mlade Podravkine snage od samih početaka svojim primjerom



ukazuju na važnost zajedništva i poticanje međusektorske suradnje, njeguju timski duh i suradnju te stvaraju prijateljstva koja će ih pratiti, ne samo kroz radni vijek, već i kroz život. Nadamo se da će ovim primjerom i druge kolege potaknuti na pomalo zaboravljena druženja izvan kompanije i pridonijeti daljnjem stvaranju pozitivnog kompanijskog ozračja. (M.K.)

PODRAVKA COOKING SHOW

Oduševljeni potrošači

Najbolji kuhari nagrađeni poklon paketima

I u novoj sezoni Podravka cooking show nastavlja oduševljivati potrošače na prodajnim mjestima diljem Hrvatske. Jedinstvena akcija u kojoj sudjeluju upravo oni, potrošači, svakom akcijom privlači sve više zainteresiranih u Podravkinu kuhinju.

Tijekom ožujka kroz kulinarske je dvoboje predstavljena kampanja za Vegetu, a brojni su natjecatelji sa smiješkom priznali kako se upravo bez ovog univerzalnog dodatka jelima ne snalaze za kuhinjskim pultom.

Svima koji su se odlučili okušati u ovim zabavnim duelima pomagao je i Podravkin promotor kulinarstva Marko



Peras, a najs(p)retniji su zahvaljujući svojim kulinarskim vještinama nagrađeni i Podravkinim poklon paketima, dok su i oni malo sramežljiviji darivani uzorcima Podravkinih proizvoda te knjižicama recepata. Nakon ožujске kampanje za Vegetu, u travnju će u nastavku Podravka cooking showa biti promovirani novi Podravka temeljci za jela. (L.K.)

NOVO!

Kviki krekeri u tri okusa: slani, pizza i dimljena slanina

Kviki asortiman obogaćen je novim hrskavim zadovoljstvom. To su Kviki krekeri koji na tržište dolaze u tri okusa -slani, pizza i dimljena slanina. Kviki krekeri su proizvedeni na tradicionalan način, ali imaju moderno ruho, prhki su, punog okusa i hrskave strukture. Upotpunjeni su okusima koje vole sve dobne skupine i koji pružaju potpuni osjećaj užitka kroz cijeli dan: na putovanjima, u uredu, na tulumima, gledanju utakmica i svim situacijama koje provodimo s prijateljima i u dobrom društvu.

Kviki krekeri će zasigurno oduševiti sve ljubitelje grickalica i snacka.



Plesni par Marina i Neno Rojčević u hrvatskoj reprezentaciji

Suradnja, uspjeh i odgovornost podijeljeni na pola



koju godinu pridružio Športskom plesnom klubu Ritam i ozbiljnije se upustio u ples. Inače, ŠPK Ritam sa sjedištem u Zagrebu, član je Hrvatskog športskog plesnog saveza, koji je član Svjetske športske plesne federacije kao i Hrvatskog olimpijskog odbora. U Koprivnici djeluje od 2012. godine i okuplja plesne parove različitih uzrasta. Iako u sebi ima umjetničkih izričaja, ples kojim se mi bavimo, nazvao bih sportom. O tome svjedoče i sportski treninzi dva, tri puta tjedno. Na njima se uz fizičku kondiciju, traži maksimalna koncentracija, vježba do savršenstva i detalji kojima se zbog strogih standarda posvećuje puno vremena.”

Upoznaj nas s plesnim kategorijama. “Prva je starosna kategorija u kojoj su Mladi osnovci, Osnovci, Mlada mladež, Mladež, Starija mladež, Odrasli te Veterani u čijoj smo i mi kategoriji. Unutar starosne kategorije je još sedam kvalitativnih razreda: D1, D2, D3, C, B, A i I, a razlikuju se po broju plesova koje obuhvaćaju i pravilnikom je regulirano koje se plesne figure smiju plesati u kojoj kategoriji. Skupljanjem bodova prelazi se u sljedeći kvalitativni razred. Pravila su zaista vrlo stroga i kruta i nema lažiranja.”

– Engleski valcer, tango, bečki valcer, slow fox i quickstep donijeli su vam srebrnu medalju na državnom prvenstvu i odveli vas u hrvatsku reprezentaciju, a uspjeh ste ponovili i u latinsko-američkim plesovima. Voliš li se natjecati i što do sada smatraš najvećim uspjehom? – Volim se natjecati, a to što se

bavim plesom, već smatram svojevrsnim uspjehom.

Koliko je vremena bilo potrebno da savladaš sve korake i u kojem plesu najviše uživaš? “Što se tiče plesnih koraka, mogao bih reći da ih još uvijek savladavam i to kontinuiranim treninzima i vježbom, a među najdražim plesovima su jive i slow fox. Inače, osnovni tečaj za nove polaznike traje 20-ak sati i tu se uče plesovi “iz svakodnevnog života” pa svi koji imaju želju, mogu se pridružiti, a vjerujem da će uskoro zaživjeti i inicijativa kluba o organiziranim plesnim večerima, u kojima će moći uživati svi koji vole, a nemaju često priliku plesati.”

Tko je zadužen za vaš outfit na sceni? “Zajednički, u paru dolazimo do ideja za kreacije. Krojačica prerađuje postojeću odjeću i naše ideje oblikuje u odjeću za nastup. Muški je outfit dosta štur – crno odijelo, dok je haljina, šminka i frizura za plesačicu puno zahtjevnija pa treba imati i dosta mašte.”

Koliko pridonosi svaki od plesnih partnera? “Suradnja, uspjeh i odgovornost podijeljeni su na pola. U našem slučaju, osim što se rekreiramo plešući, provodimo vrijeme kroz zajednički interes. Djeca su također u to vrijeme na svojim treninzima, a navečer se svi okupimo kod kuće, otkrio nam je Neno, kojemu od srca želim da u ritmu quickstepa dođe do samog plesnog vrha. A vjerujem da će i svaka Podravkašica prvom prilikom dobiti šansu barem za jedan ples.” (I.L.)

Hokejaši Medveščaka postali Lino višebojci, a Lino ušao u bajku

Nepresušna dječja mašta novigradskih osnovaca Linu je ispjevala i posebne stihove, nacrtala ga u bezbroj sportskih poza, izradila njegovu veliku plišanu kopiju i pretvorila ga u ribiča koji iz čamca peca Čokolino.

Po prvi puta Lino višebojac dobio je međunarodni štih, točnije sportske goste iz inozemstva. Osnovcima u Zaboku pridružili su se Kanađanin Jonathan Cheechoo i njemački Hrvat Saša Martinović hokejaši Medveščaka koji su svojim igrama zabljesnuli u KHL-u. Sve jezične barijere pale su u vodu pred hukom s tribina i ogromnim dječjim veseljem. Popularni "medvjedi" odlično su se snašli u igri s djecom, bili su im treneri i savjetnici, a u jednom trenutku zbog poraza svoje ekipe u potezanju užeta morali su raditi sklekove.

Iz tisuću navijačkih grla odjekivalo je brojanje do deset kojemu su se

pridružili rekorderka u trčanju Andreja Ivančević i talentirani košarkaš Antonio Črnjević koji su također gostovali na Lino višebojcu u OŠ Ksavera Šandora Gjalskog. Škola je dobila i vlastite sportske junake, a to su pobjednici Lino višebojca Laura Jurina i Denis Celjak.

Učenici zagrebačke osnovne škole Ive Andrića pripremali su se za svoj prvi Lino višebojac dvadesetak dana. Izrađivali su transparente, osmišljavali slogane potpore razrednim predstavnicima, pisali literarne radove, oslikavali majice, ucrtavali lik Lino medvjedića na navijačke table i kape, uvježbavali kulturno zabavni program, učili

kako se fair ponašati na sportskim terenima. Rezultat su pohvale sportskih gostiju Dinamovaca Arijana Ademija i Duje Čopa, tri desetke organizatora i četiri pozivnice za finale. Osvojili su ih plesači Karlo i Ema, pobjednici višebojca Ana Radoš i Dino Medić, te kandidat za trofej fair play Antonio Zagorec.

Himna Lino višebojca po prvi puta izvedena na znakovnom jeziku

U Višnjevcu je Lino postao slavonski lola, njegov ogromni lik u tipičnoj slavonskoj nošnji i s bisernicom u šapama ukrasio je ulaz škole. Do sportske dvorane vodili su ručno

izrađeni Lino putokazi po kojima su se kretali bučni kostimirani navijači- 26 razrednih odjeljenja svaki u svojoj posebnoj kreaciji. Tu je po prvi puta himna Lino višebojca izvedena na znakovnom jeziku, a za sve prikazano desetakama su pridružene i zvjezdice rezervirane za najbolje domaćine. Svoj doprinos vrhunskom Lino višebojcu dali su i nogometaši Osijeka Ivo Smoje, Marko Malenica i Karlo Lulić koji su pored ostalog uručili pobjedničke pehare Petru Grgiću i Ivani Dragić.

Lino Potter, Lino u snijegu, Čudnovate zgrade šegrta Lina, Linokio, Veli Lino nova su književna djela u kojima je Lino glavni lik, a koja se prema ideji učenika nalaze u knjižnici OŠ Rivarela, odnosno RivaLino u Novom Linogradu iliti istarskom Novigradu.

Nepresušna dječja mašta novigradskih osnovaca Linu je ispjevala i posebne stihove, nacrtala ga u bezbroj sportskih poza, izradila njegovu veliku plišanu kopiju i pretvorila ga u ribiča koji iz čamca peca Čokolino. Dolazak medvjedića i njegovih gostiju, najbolje hrvatske rukometašice Andreje Penezić i izbornika ženske reprezentacije Zlatka Canjuge u svoju školu osnovci su pretvorili u pravi sportski praznik kojeg će zasigurno posebno pamtiti pobjednici Iva Radizlović i Dino Vadnov. (J.L.)



Radost pobjede lijepo je podijeliti s Andrejom

Glasne i šarene višnjevačke tribine zaslužile desetku sa zvjezdicom



Zabok – hokejaši postali treneri



Jelovnik za travanj 2014. godine

18.04.2014.	petak	Pohani oslić, krumpir slani , salata
22.04.2014.	utorak	Fino varivo , hrenovke, desert
23.04.2014.	srijeda	Pureći paprikaš, pirjana riža, salata
24.04.2014.	četvrtak	Pečenica, restani grah , salata
25.04.2014.	petak	Špek fileki , pire krumpir , salata
28.04.2014.	ponedjeljak	Vojnički grah, salata
29.04.2014.	utorak	Svinjetina u saftu, tijesto, salata
30.04.2014.	srijeda	Pečena puretina, krumpir na seljački, salata

U POVODU USKRSA

Podravkašima dar u naravi u iznosu 400,00 kuna

U povodu Uskrsa Uprava Podravke u skladu je s Kolektivnim ugovorom donijela Odluku o jednokratnom dodatku na plaću u visini od 400 kuna u naravi.

Pravo na uskršnicu ostvaruju radnici u radnom odnosu na dan 1. travnja 2014. godine Grupe Podravka Hrvatska, osim radnika s posebnim ugovorima i radnika upućenih na radu inozemstvo, a moći će se realizirati u razdoblju od 11. travnja do 31. svibnja.

Radnici će dar u naravi u vrijednosti 400,00 kn moći realizirati u prodavaonicama Podravka d.d.:

- Diskont 1, A. Starčevića 32, Koprivnica, pon – pet , 7 – 20 sati, sub 7 – 13 sati
- Diskont 3 Kifla, Trg slobode 3, Koprivnica, pon – pet, 7 – 20 sati, sub 7 – 13 sati
- Maloprodaja Zagreb, Radnička cesta 224, pon – pet sati, 6,30 – 14 sati
- Umjetnička radionica, dvorište Muzeja prehrane, Koprivnica, pon – pet, 8-16 sati
- Prodavaonica br. 1 u sklopu tvornice Kalnik, Varaždin, Biškupečka 60, pon – pet 7,30 – 15,30 sati

– Danica d.o.o.:

- Diskont I – na Danici, Koprivnica, Đelekovečka c. 21., pon - pet, 8 - 16 sati
- Diskont II (NON STOP) Đ. Estera 1, pon - pet, 7 – 19 sati, sub 7 - 13 sati
- Diskont III (Kaufland), Koprivnica, pon - sub, 7 – 21 sati, nedjelja 7 - 14 sati

Radnici u općinama rada izvan Koprivnice svoje su uskršnje bonove mogli zamijeniti za paket Podravkinih proizvoda u iznosu od 400,00 kuna, a u ponudi je bilo još i šest paketa Podravkine mesne industrije Danica.

POPUST 20% za gotovinu do 20.4.2014. i na najpovoljnije cijene

MODA

Marina

35_{kn} DJEČJE MAJICE

29_{kn} TAJICE

85_{kn} DJEČJE TRAPERICE

DJEČJE HLACE 48_{kn}

DJEČJE HALJINE 75_{kn}

MUŠKE MAJICE 40_{kn}

55_{kn} ŽENSKE MAJICE

120_{kn} MUŠKE TRAPERICE

35_{kn} DJEČJE TENISICE

MUŠKE HLACE 69_{kn}

MUŠKE TENISICE 140_{kn}

DJEČJE PAPUČE 35_{kn}

35_{kn} ŽENSKE TAJICE

130_{kn} ŽENSKE TRAPERICE

55_{kn} ŽENSKE HLACE

Opatička bb, Koprivnica, mob. 091/1644-003
Ulica bana J. Jelačića 3, Križevci, mob. 091/1644-005

PROJEKT 100 VODEĆIH HRVATSKIH RESTORANA –
RESTAURANTI CROATICA

Podravska klet i Pivnica Kraluš ponovno među najboljim hrvatskim restoranima

Podravska klet se ovom prestižnom titulom koja se dodjeljuje 19 godina okitila već po 18. puta i ubraja se u najdugovječnije i najstalnije osvajače priznanja, a Pivnici Kraluš to je 14. nagrada

Podravska klet i Pivnica Kraluš ponovo su uvršteni među najbolje restorane u Hrvatskoj. Prema rezultatima istraživanja i glasovanja gostiju i samih ugostitelja provedenima u okviru Projekta 100 vodećih hrvatskih restorana- Restauranti Croatica, kojim je obuhvaćeno 2400 restorana, Podravska klet i Pivnica Kraluš i dalje imaju kultni status u hrvatskom ugostiteljstvu.

To znači da ovi Podravkini objekti mogu na ulaznim vratima isticati naljepnicu Restauranta Croatica koja garantira visoku razinu usluge, posebnu atmosferu i jelovnik koji zadovoljava ukuse i najprobirljivijih gurmana. “Iznimno smo ponosni što smo i ove godine uvršteni u vodeće hrvatske restorane. To potvrđuje stalnu kvalitetu jela koja pripremamo u Pivnici i u Podravskoj kleti, ali i



kvalitetu našeg osoblja. Jer dobre restorane ne pamtimo samo po onome što nam je servirano u tanjuru, nego i po načinu kako je to učinjeno, a naši ljubazni zaposlenici koji se dobro razumiju u jela i njihovo sljubljivanje s pićima i s osmijehom na licu dočekuju goste, zasigurno su doprinijeli visokim ocjenama koje smo dobili.”, ističe Branko Takač, direktor Podravkinog ugostiteljstva i cateringa.

Restauranti Croatica je projekt poticaja kvalitete u ugostiteljstvu kroz godišnje izbore vodećih i izdavanje prateće publikacije kojeg provode poduzeće Abisal i Udruga restoratera Hrvatske. Iniciran je 1995. godine kada je obuhvaćeno 700 restorana, a osnovna ideja bila je napraviti istraživanje tržišta koji su to restorani koji najbolje zadovoljavaju potrebe gostiju te istaknuti vodeće ne bi li se na taj način motiviralo i ostale na poboljšanje kvalitete ponude i usluge. (I.L.)

ŽGANCIJADA 2014.

Prikupljeno više od 4.000 kuna za Udrugu Šegrtско srce

Od učenika zanimanja kuhar prvo mjesto osvojio je Robin Škripač iz škole domaćina, dok je od profesionalnih kuhara pobijedila Jelena Petrović iz koprivničkog restorana Klas

U organizaciji Udruženja obrtnika Koprivnica, Udruge kuhara Koprivničko-križevačke županije te Podravke, u prostorima koprivničke Obrtničke škole održano je prvo kulinarско natjecanje u pripremi žganaca i jela od žganaca “Žgancijada 2014”. U natjecanju u pripremi jela od žganaca sudjelovalo je pet srednjih škola - iz Koprivnice, Varaždina, Pitomače, Preloga i Đurđevca te šest restorana iz Koprivnice i Đurđevca.

Od učenika zanimanja kuhar prvo mjesto osvojio je Robin Škripač iz škole domaćina, dok je od profesionalnih kuhara pobijedila Jelena Petrović iz koprivničkog



restorana Klas. Na ovom gastronomskom, humanitarnom i zabavnom festivalu održane su i različite prezentacije i radionice, čime se promovirala ta tradicionalna namirnica podravske kuhinje koja kao da je pomalo zaboravljena.

Uz natjecateljski dio, Žgancijada je imala humanitarni karakter jer su posjetitelji mogli kupiti porcije jela od žganaca po 15 kuna pa je tako prikupljeno nešto više od 4.000 kuna za Udrugu Šegrtско srce koja pomaže siromašnim učenicima te škole. (B.F.)

4. KONFERENCIJA INDUSTRIJE ZDRAVSTVENOG TURIZMA

Zdrava hrana - put u prepoznatljivost hrvatskog zdravstvenog turizma

U wellnes način života odlično se uklapa mediteranska prehrana, a Podravka je razvila niz proizvoda koji omogućavaju upravo takav pristup prehrani

Zdravstveni turizam u svijetu iz godine u godinu bilježi sve veći rast i postaje sve značajnijim dijelom ukupnog sektora, a Hrvatska unatoč velikom potencijalu još uvijek kaska za trendom i konkurencijom. Kako to izmijeniti, odnosno kako biti uspješan u kreiranju i ponudi sve traženijih usluga ljudi koji brinu o svom zdravlju bila je tema 4. Konferencije industrije zdravstvenog turizma koju su u Zagrebu zajednički organizirali Hrvatska gospodarska komora i stručna revija Ugostiteljstvo i turizam. Brojni stručnjaci iz zemlje i inozemstva tu su govorili o trendovima u zdravstvenom turizmu, organizaciji i novostima u tehnologiji. Među predavačima je bila i Helena Tomić-Obrdalj iz Podravkinog Istraživanja i razvoja koja je podvukla važnost zdrave prehrane u građenju prepoznatljive ponude hrvatskih lječilišta, toplica i wellnes centara.

“Sve više ljudi i na putovanjima, odnosno godišnjem od-

PODRAVKA NA DRŽAVNOM GASTRO NATJECANJU UČENIKA U OSIJEKU

Najbolji učenici kuhali s Podravkinim proizvodima

Tijekom natjecanja posjetitelji su imali priliku vidjeti Podravkine proizvode izložene na promotivno izložbenom stolu, a kod pripreme menija koristili su se Podravkini proizvodi

Ugostiteljsko-turistička škola Osijek bila je domaćin natjecanja najboljih učenika u 5 gastronomskih i 3 hotelijersko-turističke discipline. Suorganizatori su bili Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih, Ministarstvo znanosti, obrazovanja i sporta i Zajednica ugostiteljsko-turističkih škola. Na natjecanju je sudjelovalo oko 200 učenika i njihovih mentora. U gastronomskim disciplinama pripremanje svečanog menija, pripremanje hladnog slanog izložka i pripremanje hladnog slatkog izložka imali smo priliku, u ulozi ocjenjivača, ugostiti poznata i cijenjena imena iz struke. Tako smo na djelu imali prilike vidjeti u



moru želi održati zdravi stil života, biraju se destinacije na kojima se može vratiti fizička forma, upravljati stresom, izgubiti tjelesna masa, prevenirati bolesti. Jelovnici na tim destinacijama moraju odgovoriti takvim zahtjevima pa se na njima moraju naći jela od žitarica, grahorica, puno voća i povrća, ribe, zamjene za meso poput soje i leće. Podravka nudi i stručnu pomoć u osmišljavanju jelovnika i edukaciji kuharskog osoblja.”, naglasila je Podravkina stručnjakinja za nutricionizam. Kao potvrda Podravkinih mogućnosti u pripremi zdravih jelovnika priređen je ručak za sudionike Konferencije koji su mogli degustirati jela poput ječma s povrćem i šunkom, tune i leće u umaku od rajčice s tjesteninom i palentom, okruglice od oslića s prosom s blitvom, pečeni pileći zabatak s heljdom s tikvicama, zlevanku s prosenom kašom, nabujak od riže. Promotori kulinarstva dobili su brojne komplimente za priređena jela, ali i pozive da zdrave jelovnike implementiraju u hrvatska lječilišta i toplice među kojima je Lipik prvi na listi. (J.L.)



prvoj disciplini, pripremanju menija, kao predsjednika Povjerenstva Zlatka Sedlanića, promotora kulinarstva iz Podravke, dok su ocjenjivači bili Stanislav Vinković iz hotela Park u Našicama i Iva Gracek mentor kuhar u Hotelu Osijek. Ravnatelj škole Blaško Nenalo zahvalio se na suradnji i doprinosu koje je Podravka dala za ovo državno natjecanje te naglasio kako će i dalje koristiti proizvode naše kompanije u njihovim praktikumima. Također, važno je da smo upoznali buduće kuhare s dijelom asortimana koji ima Podravka i kojega će budući kuhari koristiti na novim radnim mjestima. (Z.S.)

Uskrs s Podravkom

Spring trends



Uz samo malo truda cijela obitelj može uživati u slasnim slatkim košaricama, a zašto ne i zajedno ih spremati. Poseban štih košaricama daje krema od Lino lade milk u kombinaciji sa slatkim vrhnjem.

Sastojci

Za tijesto: 200 g Pšeničnog oštrog brašna tip 400 Podravka, sol, ½ žličice Praška za pecivo Dolcela, 80 g maslaca 100 g sira (ricotte, svježeg sira), 1 žumanjak, 1 vrećica Rum šećera Dolcela
Za kremu: 175 ml slatkog vrhnja, 125 g Lino lade milk 1 vrećica Mljevene želatine Dolcela, 50 ml vode
Za ukrašavanje: marelice iz kompota Podravka, 100 ml Šlag 5+ Dolcela

Priprema: Vrijeme pripreme: 50 min
Težina: Srednje zahtjevno

Za tijesto: 1. Brašnu dodajte sol, prašak za pecivo, maslac sobne temperature, sir, žumanjak, rum šećer i zamijesite glatko tijesto.
2. Tijesto tanko razvaljajte i izrežite krugove (Ø 8–9 cm).
3. Posložite ih potom u okrugle kalupe (oko 24 košarice) te utisnite u obliku košarica. Pecite 15–18 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C.
Za kremu: 1. Zagrijte slatko vrhnje i u njemu otopite Lino ladu milk.
2. Maknite s vatre i umiješajte želatinu koju ste prethodno 10 minuta namakali u 50 ml vode. Kremu razdijelite po košaricama.
3. Kad se krema ohladi (u hladnjaku), površinu ukasite

narezanim marelicama iz kompota i tučenim šlagom 5+ Dolcela.

Posluživanje: Poslužite ohlađeno kao fini desert uz neko jednostavno glavno jelo.
Savjet: Košarice ćete najlakše napraviti ako upotrijebite 2 kalupa za pečenje muffina.

Uskrsna torta od oraha



Uskrs je gotovo nezamisliv bez uskrsne torte s orasima. U nju idu, naravno, samo najfinije namirnice, a niste li ljubitelj slatkiša, razmislite o tome da svejedno unesete radost u život svojih ukućana.

Sastojci: 8 jaja, 300 g oraha, 200 g šećera, 100 g čokolade, 1 naranča, 100 g Džema marelica Podravka
Za glazuru: 200 g bijele čokolade, 100 g maslaca

Priprema: Vrijeme pripreme:120 min
Težina: Srednje zahtjevno

1. Žumanca i šećer pjenasto izmiješajte. Dodajte omekšanu čokoladu, sok i narančinu koricu te dobro promiješajte. Na kraju lagano umiješajte čvrst snijeg od bjelanjaca i mljevene orahe.
2. Dobivenu smjesu izlijte u namašćen i pobrašnjen kalup za torte. Pecite u pećnici zagrijanoj na 150°C 60 – 90 minuta.
3. Tortu izvadite iz kalupa, premažite džemom koji ste omekšali lagano ga zagrijavši. Ohlađenu tortu prelijte

čokoladnom glazurom.
4. Za pripremu glazure: Maslac zagrijte na laganoj vatri do vrenja, maknite s vatre pa dodajte izlomljenu čokoladu. Lagano miješajte dok se sva čokolada ne otopi.

Posluživanje: Tortu narežite na kriške i poslužite s tučenim slatkim vrhnjem.
Savjet: Želite li, bočne strane torte možete ukasiti na-sjeckanim orasima, listićima badema i sl.

Uskrsna pletenica



Za Uskrs valja skuhati šunku i jaja, naribati hren, ispeći blagdanska peciva i kolače. Među njima svakako je i uskrsna pletenica ukrašena kuhanim jajima. Prava ljepotica za vaš blagdanski stol.

Sastojci: 600 g Pšeničnog glatkog brašna tip 550, 1 žličica soli, 80 g šećera, 1 Limun šećer Dolcela, 1 g Dolcela instant suhog kvasca, 2 jaja, 250 ml mlijeka
Za premazivanje: 1 razmućeno jaje
Za ukrašavanje: 3-5 kuhanih jaja

Priprema: Vrijeme pripreme:120 min
Težina: Srednje zahtjevno

1. Brašnu dodajte sol, šećer, limun šećer, kvasac, jaja i toplo mlijeko. Izradite glatko tijesto i ostavite pokriveno na toplom mjestu da se diže dok se volumen ne udvostruči.
2. Dignuto tijesto premijesite i podijelite na 3 ili 4 dijela, ovisno od koliko dijelova želite isplesti pletenicu.
3. Ispletite pletenicu. Na pletenicu rasporedite kuhana jaja (ili obojene pisanice) te je premažite razmućenim jajetom. Pletenica može biti duguljasta, okrugla ili u obliku srca.
4. Pripremljenu pletenicu pustite da se diže oko 15 minuta, a zatim je pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C oko 40 minuta.

Posluživanje: Uskrsna pletenica nosi se na blagdan u crkvu i jede za “vuzemni fruštuk”.
Savjet: Tijekom pečenja pletenicu prekrijte papirom da ne bude pretamne boje.

Šarena salata s kukuruzom šećercem



Rotkvice i mladi luk kod većine su asocijacija na Uskrsnji stol. Osim što se poslužuju kao dodatak jelima ovog puta iskoristite ih za pripremu šarene salate s kojom ćete unijeti pregršt vitamina i minerala.

Sastojci za 4 osobe: 1 konzerva Kukuruz šaćerca Podravka (280 g), 120 g feta sira, 250 g matovilca, 40 g mladog luka, 100 g rotkvice, 100 g svježeg krastavca, sol, 1 žlica narezanog kopra, 80 ml svježe iscijeđenog soka od grejpa, 2jaja

Vrijeme pripreme: 30 min
Težina: Jednostavno

1. Kukuruz šaćerac ocijedite i isperite pod mlazom tekuće vode.
2. Fetu narežite na kockice.
3. Matovilac operite, a mladi luk, rotkvicu i krastavac narežite na kolutiće.
4. Sve zajedno izmiješajte, posolite, posipajte koprom i zalijte sokom od grejpa.
5. Jaja kuhajte u kipućoj, blago posoljenoj vodi 10 minuta.
6. Tvrdno kuhana jaja ogulite i izvadite žumanjak.
7. Pripremljenu salatu posipajte razmravljenim žumanjkom.

Posluživanje: Poslužite uz kuhanu šunku.
Savjet: Umjesto sokom od grejpa, salatu možete začiniti tekućim jogurtom.

Salata s puretinom i narančama

Delikatesan obrok, cijeli ili tek uvod u slijed, salata je s dimljenom peradi. Tri vrste zelene salate i naranče!



Sastojci za 4 osobe: 100 g matovilca, 100 g rikule, 100 g zelene salate kristalke, 250 g dimljene puretine, 2 naranče

Za salatni preljev: 2 žlice Vegeta Twist salata, 50 ml vode, 2-3 žlice limunova soka, 1 žličica aceta balsamica, 50 ml ulja

Vrijeme pripreme: 40 min

Težina: Jednostavno

- Matovilac, rikulu i zelenu salatu očistite i operite.
- Za salatni preljev pomiješajte Vegetu Twist salata s vodom, limunovim sokom i acetom balsamicom. Ostavite neka odstoji oko 10 minuta, a zatim dodajte ulje.
- Puretinu narežite na tanke ploške, a narančama ogulite koru, odvojite kriške i maknite kožice.

Posluživanje: Na veći tanjur rasporedite pripremljenu salatu, poskropite pripremljenim salatnim preljevom, a zatim posložite puretinu i kriške naranči. Savjet: Puretinu možete umjesto na ploške narezati na rezance, a naranču zamijeniti breskvom.

Hladna zakuska s hrenom



Uskrsnja zakuska samo je jedan od razloga zašto obožavamo Uskrs. Servirajte je odabranom društvu uz puno ljubavi i ispunit će vaš dom najljepšim uskrsnjim darovima. A poželjno je, u nekom sasvim običnom danu, obnoviti takvo svečano iskustvo.

Sastojci za 4 osobe: 100 g kuhane šunke, 6 kuhanih jaja, 100 g pršuta, 200 g sira, 1 vezica rotkvica, 100 g mladog luka, 50 g maslina, 100 g Hrena Podravka

Vrijeme pripreme: 30 min

Težina: Jednostavno

- Jaja skuhaite, ogulite i narežite na kriške.
- Na platu rasporedite narezanu šunku, pršut, sir i jaja

Ukрасite je rotkvicama, lukom i maslinama.

Posluživanje: Mesnu i sirnu platu poslužite uz hren.

Savjet: Umjesto šunke i pršuta možete upotrijebiti sušenu vratinu, rolanu plečku ili kuhano ohlađeno meso ili pečenje.

Hladetina



Popularno jelo s kolinja možete poslužiti i kao predjelo svečanog, pa i blagdanskog objeda ili večere, ali i kao samostalno malo jelo.

Sastojci za 6 – 8 osoba: 5 komada svinjskih nožica, 750 g svinjske glave i kožica, 80 g mrkve, 40 g peršinova korijena, 50 g luka, 10 zrna papra, 3 lovorova lista, 3 l vode, 50 ml octa, 1 žlica Vegete

Vrijeme pripreme: 200 min

Težina: Složeno

- Nogice, svinjsku glavu i kožice dobro ostružite i operite (nogice prethodno zasijecite). Mrkvu, peršin i luk očistite, operite i narežite na kolutiće.
- U veću posudu nalijte hladnu vodu i stavite odmah meso, sol, papar u zrnju, lovor, Vegetu i ocat te kuhajte oko 3 sata na umjerenj vatri. Povrće dodajte kad je meso napola mekano.
- Kad je meso kuhano, izvadite ga iz vode, odvojite od

kosti pa izrežite na manje komade. Vodu zatim procijedite, ostavite da se malo ohladi pa oberite masnoću s površine.

4. Narezano meso složite u plitku posudu, povrće rasporedite između i zalijte mlakom juhom u kojoj se kuhalo meso. Sve ostavite na hladnom mjestu dok se tekućina ne stisne.

Posluživanje: Hladetinu narežite na kocke, prelijte uljem, octom i popaprite te poslužite s listićima luka. Savjet: Ako želite hladetinu s manje mesa ili povrtnu hladetinu, možete upotrijebiti želatinu u listićima ili prahu.

Uskrsna punjena jaja s hrenom



U vrijeme Uskrsa jaja su neizbježna na svakom blagdanskom stolu. Umjesto klasičnih kuhanih, evo prijedloga kako ih puniti.

Kravlji sir pomiješajte sa žumanjcima i hrenom, začinite, napunite polovice jaja i ukrasite vlascem.

Sastojci za 4 osobe: 4 jaja, 2 žlice Hrena Podravka, 60 g svježeg kravljeg sira, sol, Papar crni mljeveni Podravka, 2 žličice narezanog vlasca

Vrijeme pripreme: 30 min

Težina: Jednostavno

- Jaja kuhajte u blago posoljenoj, kipućoj vodi 10 minuta.
- Tvrdo kuhana jaja ogulite, prerežite po dužini i izvadite žumanjke.
- Žumanjke, hren, sir, sol i papar miješajte tako dugo dok ne dobijete homogenu smjesu. Na kraju umiješajte 1 žličicu vlasca.
- Polovice jaja napunite smjesom i pospite preostalim vlascem.

Posluživanje: Poslužite uz pršut.

Savjet: Količinu hrena možete prilagoditi vlastitom ukusu.

Pašticada s njokima



Reprezentativni dalmatinski specijalitet pojednostavljen se javlja na raznim stolovima, a po ovoj ga recepturi priredite za osobito biranu prigodu i osobito birano društvo.

Sastojci za 8 – 10 osoba: 2 kg govedine ili junetine od buta, 20 g sušene slanine, 200 g luka, 150 g korijena peršina, 150 g mrkve, 50 g korijena celera, 2 češnja češnjaka, 20 g Dvostrukog koncentrata rajčice Podravka, 200 ml ulja, 2 žlice Vegete, 6 suhih šljiva, 6 suhih smokava, 1 jabuka, 300 ml crnog vina, 2 žlice Senfa estragon Podravka, lovorov list, listići ružmarina, majčina dušica, sol, papar
Za njoke: 500 g bijelog krumpira, 150-200 g brašna, 1 jaje, 60 g maslaca

Vrijeme pripreme: 140 min;

Težina: Složeno

- Meso operite, obrišite, pa u njega nabodite trake slanin. Dobro ga posolite, premažite senfom i uljem pa neka tako pripremljeno odstoji najmanje 2 sata ili preko noći.
- Meso naglo zapecite sa svih strana na vrućem ulju. Izvadite ga iz posude pa na istom ulju kratko propirajte narezani luk i češnjak te povrće. Vratite meso u posudu, dodajte Vegetu i pirajte poklopljeno otprilike 2 sata uz povremeno dolijevanje malih količina mješavine vode i vina.
- Kada meso napola omekša, dodajte razmućeni koncentrat rajčice, a zatim oprane šljive i smokve te na četvrtine narezanu jabuku.
- Pred kraj kuhanja umiješajte lovorov list, ružmarin, majčinu dušicu, popaprite i malo dosolite.
- Izvadite meso, narežite ga na ploške i stavite na zagri-jan tanjur, a povrće s umakom protisnite, prokuhajte i prelijte preko mesa.
- Za njoke, krumpir ogulite i protisnite dok je još vruć. Dodajte brašno, maslac, jaje i posolite. Izradite tijesto, podijelite ga na dva do tri dijela, svaki oblikujte kao valjak i režite komade jednake veličine.
- Njoke kuhajte u slanoj kipućoj vodi otprilike 10 minuta i procijedite.

Posluživanje: Kao prilog pašticadi poslužite kuhane njoke.

Savjet: Ako želite, možete u propasirani umak dodati grožđice namočene u malo proška.

Što je asertivnost?

Neasertivno se ponašaju ljudi s manjkom samopoštovanja koji ne znaju reći NE, čak i onda kad se poslije toga osjećaju još lošije

Mislim da je za one koji su zainteresirani za ovu temu važno pojasniti kakve su posljedice neasertivnog, agresivnog i asertivnog ponašanja jer je to jedan putokaz za korekciju ponašanja u određenim situacijama.

Posljedice neasertivnosti/pasivnosti

Koliko puta ste prešutjeli ono što ste htjeli reći (predpostavljenom, prijatelju, nekom u obitelji i sl), a samo zbog toga što ste: mislili da to nije dovoljno važno da biste rekli, mislili kako to druge ljude vjerojatno uopće ne zanima, mislili kako će druga osoba, ako joj je dovoljno do vas stalo, i sama vidjeti/pogoditi što vam je i kako vam je i mislili kako je bolje ne zamjeriti se ljudima. Svi se imamo pravo ponašati neasertivno. Na taj način nećete naškoditi drugima, ali im nećete učiniti niti

nešto posebno dobro. Jedina osoba kojoj nanosite štetu ste vi sami. Prva vrsta štete je emocionalne prirode.

Kad se ponašate neasertivno vjerojatno niste baš zadovoljni sobom. Veća je vjerojatnost da sebe u takvim situacijama čak i mrzite.

Znate što ste trebali učiniti, ali jednostavno niste mogli. U takvim trenucima je vaše samopoštovanje vjerojatno jednako nuli. Fiziološke posljedice također ne možete izbjeći. Potiskivanje ljutnje i bijesa može

dovesti do različitih psihosomatskih bolesti kao što su glavobolja, čir na želucu, visoki krvni tlak i različite kožne bolesti. Ni na društvenom planu nećete proći bolje. Ljudi ne vole “beskičmenjake”. U početku ih žale, onda im idu na živce, a na kraju ih otvoreno preziru. Prijatelji vrlo brzo uvide da niste iskreni jer nikad ne kažete što mislite i kako se osjećate.

Posljedice agresivnosti

Neki ljudi se mogu vrlo dobro izboriti za svoja prava agresivnošću. Kako se agresivan čovjek ponaša znamo. Možda ponekad takvoj osobi i zavidimo. No, takvo ponašanje ima mnogobrojne negativne posljedice iako one nisu odmah vidljive. Agresivna se osoba bori za svoja prava pod svaku cijenu ne vodeći računa o pravima drugih ljudi. Zbog toga drugi ljudi postaju ogorčeni i mogu svoju ogorčenost okrenuti protiv takve osobe. Agresija obično izaziva agresiju pa takvo ponašanje može biti opasno. O tome kako agresivna osoba nema puno prijatelja ne treba ni govoriti.

Posljedice asertivnosti

Već je rečeno da se asertivna osoba bori za svoja prava ne ugrožavajući prava drugih ljudi. To ne znači da će ona uvijek dobiti ono što želi, ali će uvijek otvoreno i pošteno izraziti svoje želje i očekivanja. Asertivnim ponašanjem izbjegavamo negativne posljedice neasertivnosti i agresivnosti te iskazujemo svoju slobodu izbora i prihvatanja odgovornosti za svoje ponašanje. Zadobivamo poštovanje drugih ljudi, a i vlastito. (prof. Ivan Ferenčak)

Mogućnosti financiranja projekata hrvatskog gospodarstva

Hrvatskoj javnosti manje je poznato da postoje brojne mogućnosti financiranja gospodarskih projekata kroz brojne Europske strukturne i investicijske fondove. Krenimo redom da ih bolje upoznamo:

Europski strukturni i investicijski fondovi (ESI):

Kohezijski fond je financijski mehanizam za financiranje velikih infrastrukturnih projekata u EU na području prometa i zaštite okoliša u svrhu postizanja gospodarske i socijalne kohezije Europske Unije te poticanja održivog razvoja. Konkretno, usmjeren je na područja:

- Učinkovito korištenje energije i korištenje obnovljivih izvora energije
- Trans-europska transportna mreža (Trans-European Transport Networks), tzv. TEN-T mreža
- Transportna infrastruktura (izvan TEN-T mreže) koja doprinosi okolišno održivom urbanom i javnom prometu, inter-operabilnosti transportnih mreža diljem EU te potiče inter-modalne prometne sustave

Europski fond za regionalni razvoj (European Regional Development Fund)

služi za ulaganja u malo i srednje poduzetništvo, proizvodnju, jačanje turističke ponude, ulaganje u informatičko društvo te regionalnu i lokalnu infrastrukturu. Sufinancira aktivnosti poput: unapređenje prikupljanja i odlaganja komunalnog otpada; osiguranje povoljnih uvjeta za očuvanje prirode i biološke raznolikosti; unapređenje procjene kakvoće zraka; doprinos sigurnosti opskrbe energijom te smanjivanjem klimatskih promjena; jačanje konkurentnosti hrvatskog gospodarstva.

Europski socijalni fond (European Social Fund)

namijenjen je smanjivanju razlika u prosperitetu i životnom standardu između zemalja članica EU i njihovih regija, te time promicanju gospodarske i socijalne kohezije. Sufinancira aktivnosti koje promiču zapošljavanje u EU, te pomažu tvrtkama i radnoj snazi u što uspješnijem suočavanju s globalnim izazovima (aktivnosti poput poticanje ulaganja u ljudske resurse kroz obrazovanje, osposobljavanje i prekvalifikaciju, poboljšanje pristupa tržištu rada za sve nezaposlene, socijalno uključivanje osoba u nepovoljnom položaju, pružanje podrške službama za zapošljavanje itd.).

Europski poljoprivredni fond za ruralni razvoj (European Agricultural Fund for Rural Development)

ima za cilj jačanje europske politike ruralnog razvoja te pojednostavljenje njezine implementacije. Sufinancira aktivnosti poput: jačanje konkurentnosti poljoprivrednog i šumarskog sektora; zaštita okoliša i ruralnih krajolika; poboljšanje uvjeta života i ekonomska diverzifikacija u ruralnim područjima. Ovim Fondom otvorene su mogućnosti za sufinanciranje projekata Podravke iz područja poljoprivrede, okoliša, obnovljivih izvora energije, energetike itd.

Ovim Fondom za Podravku otvorene su mogućnosti za sufinanciranje brojnih projekata iz područja povećanja dodane vrijednosti poljoprivrednih proizvoda kroz modernizaciju, preradu i trženje poljoprivrednih proizvoda, korištenja obnovljivih izvora energije, zaštite okoliša i drugih.

Europski pomorski i ribarski fond (European Maritime and Fisheries Fund)

obuhvaća sve sektore u industriji – morsko i slatkovodno ribarstvo, akvakulturu te obradu i trgovinu ribljim proizvodima. Sufinancira aktivnosti poput: prilagodbe ribarske flote, akvakultura, prerada i plasman na tržište ribljih proizvoda, ribarenje u slatkim vodama; održivi razvoj ribarskih područja.



PREDSTAVLJENA KNJIGA “MENANDŽMENT TRŽIŠNIH KOMUNIKACIJA”

Stručno-znanstvena tematika uobličena u jasnu i zanimljivu priču

Aktualno štivo gospodarstvenicima te ostalom dijelu znanstvene i stručne javnosti koju zanima problematika obrađena u knjizi, budući da u potpunosti ispunjava zahtjeve suvremene znanstveno-nastavne literature

U zagrebačkoj Visokoj poslovnoj školi pred stotinjak uzvanika predstavljena je knjiga “Menadžment tržišnih komunikacija” autora doc.dr.sc. Radojka Kraljević i dr.sc. Davor Perkov. Knjigu su predstavili dekan doc.dr.sc. Duško Pavlović, urednik Ilija Ranić, Marinka Akrap, direktorica Korporativnih komunikacija Podravke, Drenislav Žekić, poslovni konzultant te sami autori. Očito da usprkos tehnološkim dostignućima i nevjerovatnim mogućnostima, možda komuniciranje nikad nije bilo tako teško i s obiljem “šumova” između primatelja i pošiljatelja, kako je to danas u našem poslovnom i privatnom životu. Dakle, komunikacija kao proces i upravljanje tržišnim komunikacijama još uvijek su nedovoljno istraženi i prepuni izazova, rečeno je na promociji. I kao što u uvodu knjige pišu autori – pokušali smo stručno-znanstvenu tematiku uobličiti u jasnu i zanimljivu priču pa knjiga obiluje primjerima iz domaće (Podravka, Atlantic, Maraska, Shooster, Konzum, PAN, Erste banka...) i inozemne prakse tržišnog komuniciranja te sedam originalnih studija poslovnog slučaja što teorijskim postavkama udahnuje životnost i uvjerljivost. “Izražavam nadu da će ovo djelo obogatiti hrvatski fond znanstveno-stručne literature te domaću teoriju i praksu upravljanja komunikacijama s tržištem. Ujedno, uvjeren



sam da će ovu knjigu studenti vrlo dobro prihvatiti kao udžbenik iz istoimenog kolegija.”, rekao je dr.sc. Davor Perkov.

“Radi se o značajnom djelu jer opisanih sadržaja nema u upotrebi na hrvatskom jeziku, ili, neke koje se koriste, nisu razrađene i dotjerane u svom metodološkom smislu kao što je to učinjeno u ovom djelu.”, ističe jedan od recezenta prof. dr. sc. Zvezdan Penezić, dok prof.dr.sc. Ivo Andrijanić piše: “Knjiga je u cijelosti primjenjiva ne samo kao znanstvena knjiga, već i kao temeljna literatura za studente, ali i kao aktualno štivo gospodarstvenicima te ostalom dijelu znanstvene i stručne javnosti koju zanima problematika obrađena u knjizi, budući da u potpunosti ispunjava zahtjeve suvremene znanstveno-nastavne literature.” (B.F.)

Uspješan Dan narcisa

Za borbu protiv raka dojke prikupljeno je nešto više od deset tisuća kuna

Koprivnički središnji trg počesto udomljuje razne humanitarne projekte, a svakog proljeća tu se održava Dan narcisa. Klub žena liječenih od raka dojke Nada iz Koprivnice ovom akcijom upozorava na potrebu prevencije ove opake bolesti zbog koje godišnje u Hrvatskoj umire tisuću žena, te prikuplja sredstva za razne preventivne aktivnosti. Stanovnici Koprivnice i okolice, među kojima su bili i brojni Podravkaši, kupnjom cvjetova narcisa, ponovno su položili ispit humanosti. Zahvaljujući njima za borbu protiv raka dojke prikupljeno je nešto više od deset tisuća kuna. Tradicionalnu akciju Dan narcisa podržao je i KUD Podravka, a svoje stihove o ženama recitirala je članica literarne sekcije Katica Popijac Rajić. (J.L.)



RAZGOVOR: IVANA BABIĆ, ČLANICA ŠPORTSKOG STRELJAČKOG KLUBA PODRAVKA

Najperspektivnija streljačica Hrvatske

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.

Ova mlada osamnaestogodišnjakinja bavi se streljaštvom 9 godina i svojim dosadašnjim uspjesima nametnula se kao najperspektivnija streljačica Hrvatske.

“Sve je počelo zahvaljujući susjedu Tomislavu Harambašiću kojega sam pratila na streljanu te sam iz znatiželje i ja počela pucati. Kroz sve te godine išlo se korak po korak, rezultati su bili sve bolji, a od brojnih nagrada, priznanja i trofeja koje sam do sada osvojila izdvojila bih – državni kadetski rekord na standard zračnoj puški te izjednačeni na serijskoj. Dakle, državna sam prvakinja u standard i serijskoj zračnoj puški.”

– Definitivno najveći uspjeh je zlato u Moskvi?

“Naravno, presretna sam zbog toga jer u tako velikoj konkurenciji biti najbolja je nešto predivno. Naime, u svijetu postoje brojne reprezentacije s puno većom logistikom od naše, ali uspjeli smo dokazati da nije sve u novcima. Moskva je za mene veliko iskustvo, a posebno me raduje što ću ići na Olimpijadu u Kinu koja se održava od 16. do 28 kolovoza.”

– Ivana, je li zbog sportskih obaveza pati škola?

“Maturantkinja sam u koprivničkoj Srednjoj školi – smjer prehrambeni tehničar i solidan sam đak. Moglo bi i bolje

HK PODRAVKA

Filipu Piceru naslov prvaka Hrvatske

U kategoriji do 42 kilograma Matija Kolesar je osvojio treće mjesto

Hrvački klub Podravka nastupio je s petoricom hrvača u pet kategorija na 23. pojedinačnom prvenstvu Hrvatske za starije dječake u grčko-rimskom načinu koje je održano u Sesevskom Kraljevcu, a nastupio je 21 klub. Kategorija do 38 kilograma, iznjedrila je novog prvaka Hrvatske iz našeg kluba. To je Filip Picer koji je ostvario dvije uvjerljive pobjede nad predstavnicima Slatine i Sesevskog Kraljevca čime je osigurao prvo mjesto. U kategoriji do 42 kilograma Matija Kolesar je osvojio treće mjesto. U kategoriji do 53 kilograma Domagoj Džanko izgubio je od kvalitetnog predstavnika Metalca, koji je u sljedećem kolu izgubio od predstavnika Se-



jer uvijek se može bolje, iako bih voljela da profesori imaju malo više sluha za moje obaveze u streljaštvu.” – Dobro, što u konačnici očekuješ od streljaštva? “Prije puno godina moj trener Renato Kovačić me to isto pitao i tada sam mu rekla da želim ići na Olimpijadu. Tu želju sam ostvarila, a inače htjela bih ostati u tom sportu i nakon aktivnog natjecanja. No, budemo vidjeli što će od toga svega biti na kraju.”

– Znači, možemo očekivati od Ivane medalju na Olimpijadi.

“Nisam to rekla, ali bilo bi predivno osvojiti bilo koju medalju. No, tu će nastupiti najbolje svjetske streljačice, njih dvadesetak, koje su sve sposobne osvojiti zlato, ali kao što sam malo prije rekla, ako se sve poklopi, imam šanse.”

Simpatična Ivana zaista ne može nikoga ostaviti ravnodušnim. Uvijek vesela, zarazna osmjeha, s optimizmom ide u streljačku budućnost. (B.F.)



svetskog Kraljevca, čime je Džanko ostao bez prilike da se bori za broncu. Na isti su način svoj nastup završili Dario Svalina u kategoriji do 59 kilograma i Mirko Šaš u kategoriji do 100 kilograma. Hrvački klub Podravka smjestio se na sedmo mjesto, a hrvače je na ovom natjecanju vodio trener Renato Begović. (I.L.)

Polaze student usmeni ispit.
Za to vrijeme profesor se ljulja na stolici.
U jednom trenutku stolica se slomi i profesor padne na pod.
Student ne izdrži i počne se smijati.
Profesor će..., polako ustajući i čisteći odijelo:
- Eh, kolega..., danas padosmo obojica!

Na početku ispita profesor pita studenta:

- Kako se zovete?
- Ivan Matić,

kaže student i zadovoljno se nasmije.

- Dobro, zašto se smješkate?
- Zato što sam znao odgovor na prvo pitanje.

Mujo se vraća kući i kaže Fati:
 'Dobio sam na lutriji!
 'Koliko?'
 'Okolo 100.000 eura.'
 Fata na to dobije srčani udar i pad-
 ne mrtva, a Mujo kaže:
 'Kad te ide, onda te ide!'

Discipline balkanskog triatlona:

1. DIZANJE kredita
2. PLIVANJE u dugovima
3. PRESKAKANJE rata otplate

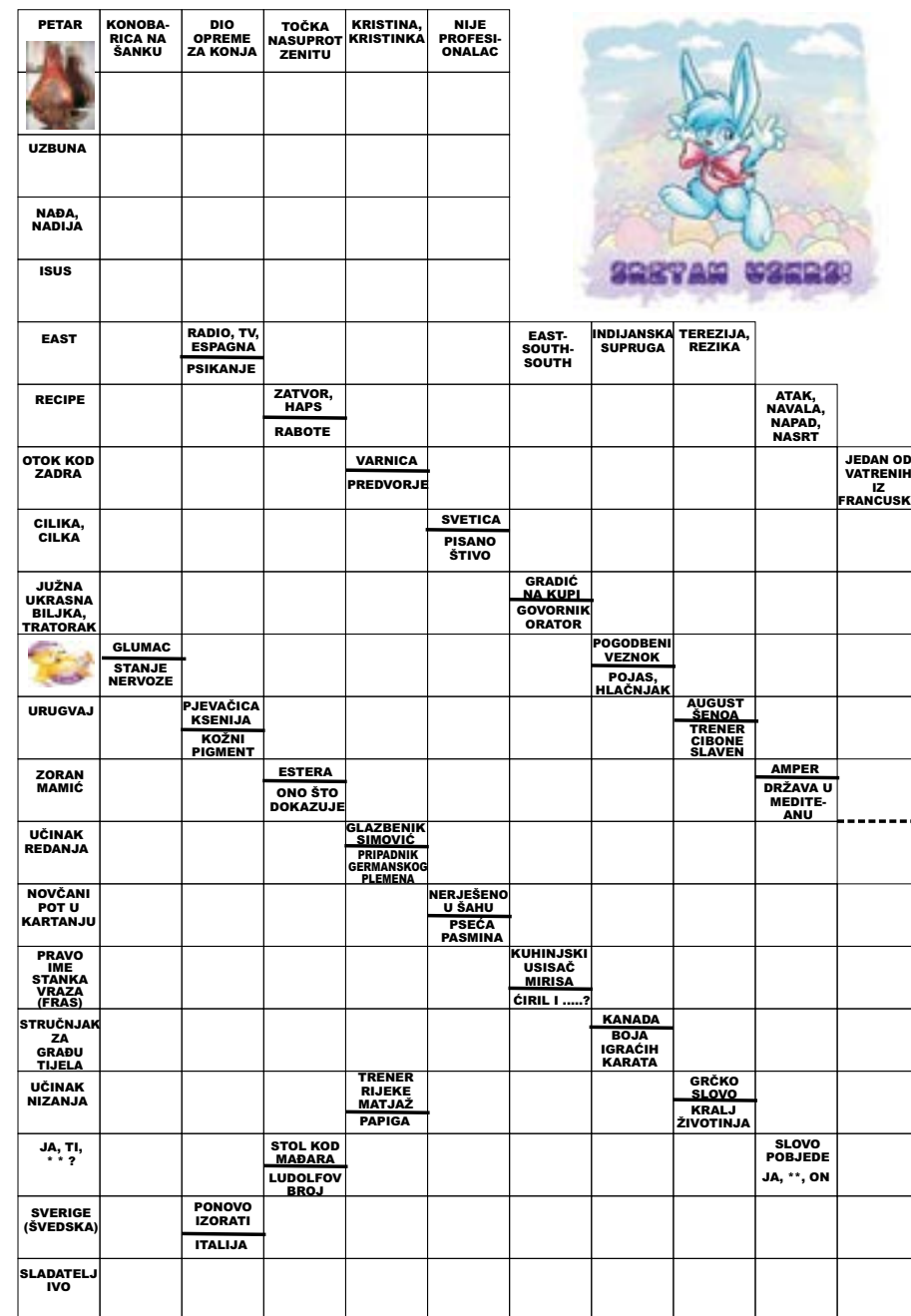
Kaže muž ženi: 'Firma mi je bankrotirala, otac me izbacio iz nasljedstva i uzeo mi auto. Hoćeš li me i dalje voljeti?'
'Naravno, ali ćeš mi jako nedostajati!'

Tata mi je uvijek govorio: 'Uči sine
da ne bi morao raditi.'
I ja sam učio.
I sad ne radim.

Žena govori mužu: ‘Statistike pokazuju da se najviše nezgoda događa u kuhinji.’
‘Znam! I ja ih svejedno moram jesti.’

Muškarac prilazi djevojci: ‘Oprostite, gospođice, već sat vremena želim nešto reći, ali mi je malo neugodno...’, ‘Slobodno recite.’
‘Kad god se nasmijete, poželim vam reći da dođete kod mene.’
‘O, pa vi ste jedan pravi zavodnik!’
‘Ne, gospođice, ja sam zubar.’

Perica se vraća iz škole i sav nezadovoljan kaže mami da ga svi u razredu zadirkuju da mu je tata mafijaš. Mama mu obeća da će sljedećeg dana otići razgovarati s ravnateljem, a Perica joj na to kaže: 'Samo te molim da ovaj put to izgleda kao nesretan slučaj!'



Radna cjelina:

Otkrijte novi skriveni pojam

Najsretniji u rješavanju skrivenog pojma – temeljac za jela u prošloj križaljki je **Zoran Gabaj iz Danice** kojemu je komisija iz Korporativnih i marketinških komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

Zabavite se rješavanjem naše nove nagradne Uskršnje križaljke, a odgovor koji zaista nije težak i tražene podatke pošaljete na priloženom kuponu na adresu List Podravka, Kolodvorska bb, s naznakom ZA NAGRADNU KRIŽALJKU. Kupone možete slati do 05. svibnja.

Impressum

E-MAIL: novine@podravka.hr

ZA IZDAVAČA:
Korporativne i marketinške
komunikacije

PODRAVKA, PREHRAMBENA
INDUSTRIJA D.D. KOPRIVNICA

Ante Starčevića 32
48 000 Koprivnica
TEL. 048 651 505

REDAKCIJA LISTA:
Boris Fabijanec, Jadranka Lakuš,
Ines Lukač

LEKTURA:
Ivana Korošec Vujica

GRAFIČKI PRIJELOM: Studio za dizajn

NAKLADA: 5000 primjeraka

TISAK:
Printera

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

**Potražite svoje omiljene
Eva proizvode po prigodnim,
blagdanskim cijenama.**



Eva. Iz srca mora.



www.podravka.com