

PODRAVKA



25. Vegeta Croatia open

Vegeta – najjači domaći brand

Podravki Zlatna kuna



Novi recept za ljetno osvježanje!

*Podravka voćni čajevi
mogu se pripremati
i u hladnoj vodi,
ali i koristiti za razne
maštovite koktele.*



NAPITAK „DOUBLE ICE“

Vrijeme pripreme: 5 minuta.

- 1 filter vrećica Podravka čaja Limun i limeta
 - 200 ml vode
- 1 Dolcela Ledena fantazija vanilija
 - 200 ml mlijeka
 - 1 žlica konjaka
- prstohvat Cimet u prahu Podravka

Ledenu fantaziju pripremite tako da u hladno mlijeko dodate sadržaj vrećice i miješate električnom miješalicom da dobijete kremu. Kremu stavite u posudicu za zamrzavanje i zamrznite (4-5 sati).

Filter vrećicu čaja prelijte vodom i ostavite stajati 8 minuta. Vrećicu izvadite, a čaj stavite u aparat za pripremu frapea. Dodajte kuglicu sladoleda, konjak i zajedno miksajte 1-2 minute.

Dobiveni napitak odmah izlijte u čaše za posluživanje, pospite cimetom u prahu i poslužite.



Sadržaj

Rezultati poslovanja

- 5. Zlatna kuna Podravki
- 6. 100 kuhara na premijeri



- 8. LeaNcO
- 9. Nova imenovanja
- 10. Razgovor - Milan Šarlija

9. renesansni festival



- 14. 25. Vegeta Croatia open



- 15. Fešta od rajčica



- 16. Godišnji razgovori
- 18. Vijesti



- 19. Školski jelovnici

- 20. Obavijesti

Coolinarika



- 24. Internacionali
- 25. Sport
- 26. Feferon
- 27. Križaljka, impressum

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

zbog kolektivnog godišnjeg odmora u kolovozu naše novine nisu izašle pa se zbog toga nakupilo prilično materijala za ovaj broj. Naime, Podravka je tijekom ljeta bila prilično aktivna pa smo tako, između ostalog, bili na Pulskom filmskom festivalu, umaškom ATP-u, organizirali Feštu od rajčica i bili u Splitu na Sportskim igrama mladih.

No, najvažnija vijest koju smo zapravo neslužbeno uvijek i znali da je Vegeta i službeno najpoznatiji i najpriznatiji brand u našoj regiji. Što se pak tiče rezultata poslovanja za prvih ovogodišnjih šest mjeseci, oni su u realnim okvirima s obzirom na tržišna kretanja, a da je Podravka na dobrom poslovnom putu dokazuje i dobitak Zlatne kune HGK Županijske komore Koprivnica. Predsjednik povjerenstva za dodjelu priznanja HGK Županijske komore Koprivnice Julijo Kuruc obrazložio je Podravkinu nominaciju za ovo prizna nje time što je i tijekom krize ostala na nogama, internacionalizirala se, stvorila kapacitete za izlazak u svijet, otvorila nove akvizicije te povećala prodaju. Osim toga, prema istraživanju agencije Ipsos Puls potrošači su upravo Podravku prepoznali kako najuspješniju hrvatsku tvrtku na europskom tržištu. Time opravdava svoju vodeću poziciju prepoznatljivosti i povjerenja potrošača.

Također, jedan od dobrih poslovnih poteza je i stjecanje većinskog vlasništva u Mirni iz Rovinja te time i jačanje biznisa pod brandom Eva.

Sve u svemu, brojne vijesti, informacije, događanja i reportaže su u ovom broju naših novina, a za kraj posebno bih istaknuo veliko učestvovanje Podravke na 9. Renesansnom festivalu. Uživajte! (R)

REZULTATI POSLOVANJA ZA PRVIH ŠEST MJESECI

Dobit u prvom polugodištu 25,2 milijuna kuna

Zadovoljni smo što uspijevamo držati ritam u ostvarivanju zacrtanih planova i rezultata poslovanja u prvom polugodištu ove godine. I dalje ćemo jačati našu tržišnu poziciju i poboljšavati konkurentnost kompanije, jer dosadašnji potezi potvrđuju da vozimo u dobrom smjeru, rekao je Mršić

Glavno obilježje objavljenih rezultata poslovanja Grupe Podravka, a koje je prihvatio i Nadzorni odbor Podravke, jest da su rezultati poslovanja i u drugom tromjesečju ove godine u skladu s planskim očekivanjima. Ukupni prihodi od prodaje iznosili su 1.623 milijuna kuna od čega prihodi od prodaje Prehrane i napitaka 1.249 milijuna kuna, a prihodi od prodaje farmaceutskih proizvoda 374 milijuna kuna. Iskazana operativna dobit (EBIT) u prvom polugodištu iznosi 53,5 milijuna kuna, a ostvareni dobitak 25,2 milijuna kuna.

U odnosu na isto lanjsko razdoblje prihodi su 4,3% niži zbog negativnih tečajnih razlika na inozemnom tržištu, smanjenja cijena lijekova na domaćem tržištu, te izlaska iz poslovnih programa koji su godinama negativno utjecali na profitabilnost kompanije. Značajnih utjecaja na rezultat poslovanja imala je i troškovna strana, i to prvenstveno u dijelu isplate otpremnina u iznosu od 51,5 milijuna kuna za 377 zaposlenika koji su napustili kompaniju, od čega se već do kraja ove godine očekuju uštede u iznosu od 30,2 milijuna kuna. Gledajući ukupne operativne troškove u prvom polugodištu 2014. godine, oni su za 52,0 milijuna kuna niži u odnosu na isto razdoblje prethodne godine što je rezultat daljnje optimizacije poslovanja kompanije.

“Unatoč slabijoj kupovnoj moći s jedne, te smanjenju cijena lijekova s druge strane na hrvatskom tržištu, kao i negativnim utjecajem tečaja na rezultate na stranim tržištima, poglavito ruskom, zadovoljni smo što uspijevamo držati ritam u ostvarivanju zacrtanih planova i rezultata poslovanja u prvom polugodištu ove godine. I dalje ćemo jačati našu tržišnu poziciju i poboljšavati



konkurentnost kompanije, jer dosadašnji potezi potvrđuju da vozimo u dobrom smjeru”, istaknuo je predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić.

Podravka je u prvoj polovici ove godine nastavila proces restrukturiranja poslovanja zatvaranjem niskoprofitabilnog segmenta pekarstva, dok je krajem prošle godine kompanija izašla iz segmenta svježeg mesa i zamrznute hrane, što će zasigurno utjecati na dodatno poboljšanje profitabilnosti kompanije u narednom razdoblju. U spomenutom razdoblju posebno vrijedi istaknuti priznanje “Best Managed Company in CEE” uglednog časopisa Euromoney. Poslovno vođenje Podravke, koje je analiziralo poseban stručni tim pod pokroviteljstvom Euromoneyja, ocijenjeno je vrlo visokim ocjenama te je zaključeno kako je Podravka ostvarila najveći napredak među svim kompanijama u srednjoj i istočnoj Europi. U anketi su sudjelovali analitičari vodećih međunarodnih banaka i institucija, a nominaciju najbolje vođenih tvrtki vršili su uzimajući u obzir strategiju poslovanja, sustav korporativnog upravljanja, dostupnost višeg menadžmenta, transparentnost poslovanja, vrijednosti za dioničare, informiranost i učinkovitost komunikacije te mnoga druga mjerila. (R)

Podravka stekla dionice društva Mirna d.d. iz Rovinja

Sukladno odredbama Zakona o tržištu kapitala i Pravila Zagrebačke burze, obavještavamo da je Podravka d.d.

na javnim dražbama za prodaju dionica oznake MR-NA-R-A u postupku izvansudskog namirenja koje su održane i provedene dana 25. kolovoza 2014. godine putem trgovinskog sustava Zagrebačke burze d.d., po nalogu društava INTERKAPITAL VRIJEDNOSNI PAPIRI d.o.o. i HITA-VRIJEDNOSNICE d.d., stekla ukupno 198.209 dionica društva Mirna d.d. iz Rovinja, Giordano Paliaga 8, što predstavlja 53,855 posto ukupno izdanih dionica navedenog Društva. Time je Podravka postala većinski vlasnik Mirne. (R)

Vegeta najjači domaći brand u regiji Adriatic

Vegeta je brand u čiju kvalitetu potrošači najviše vjeruju, kojega prepoznaju na polici i kojeg najviše koriste

Podravka je još jednom potvrdila svoj status kompanije s najjačim domaćim brandovima u regiji Adriatic koja obuhvaća tržišta Hrvatske, Slovenije, BiH i Srbije. Rezultat je to istraživanja agencije Ipsos Puls koja je do ovih rezultata došla uz pomoć takozvanog “brand score” indikatora koji omogućuje uspoređivanje brandova različitih kategorija proizvoda i pokazatelj je snage branda na tržištu. Prilikom izračuna, u obzir se uzimaju različiti aspekti odnosa potrošača prema brandu, kako bi došli do spoznaje prepoznaju li ga dobro njegovi potrošači i koriste li ga. U ispitivanje je uključeno minimalno 1000 ispitanika u dobi od 15 do 64 godina u svakoj zemlji različite dobi, obrazovanja i spola.

Istraživanje je pokazalo da je Vegeta najjači domaći brand u regiji, a uz Vegetu, visoku 3. poziciju po snazi domaćih brandova zabilježile su Podravka juhe. Na hrvatskom tržištu Vegeta je ostala vodeći brand po snazi, ispred svih jakih domaćih i internacionalnih marki. Njezin je uspjeh tim veći, jer je jedini hrvatski brand koji se



našao na pojedinačnoj nacionalnoj listi vodećih na svim tržištima regije.

Među prvih pedeset najpoznatijih brandova u Hrvatskoj, Sloveniji, Srbiji, Bosni i Hercegovini, nalaze se još proizvodi pod markom Podravka – ukiseljeno i konzervirano povrće, voćni namazi, bujoni te Dolcela pudinzi i pripomoći/mješavine za kolače i Čokolino u kategoriji dječje hrane.

Ovo priznanje Podravka s ponosom može istaknuti kao rezultat vrhunske kvalitete proizvoda, kontinuiranih ulaganja u proizvodnju i tehnologiju, stalnih inovacija u asortimanu kao i kreativnih aktivnosti na tržištima. (R)

Zlatna kuna Podravki

Podravka je i tijekom krize ostala na nogama, internacionalizirala se, stvorila kapacitete za izlazak u svijet, otvorila nove akvizicije te povećala prodaju

Podravki je dodijeljena Zlatna kuna Hrvatske gospodarske komore. Na svečanoj sjednici Gospodarskog vijeća Županijske komore Koprivnica priznanje je članici Uprave Podravke Jadranki Ivanković uručio župan Koprivničko-križevačke županije Darko Koren. Riječ je o priznanju koje se dodjeljuje tvrtkama i pojedincima za postignute uspjehe u gospodarstvu Koprivničko-križevačke županije u 2013. godini u kategorijama najuspješnije malo poduzeće, najuspješnije srednje poduzeće i najuspješnije veliko poduzeće. Župan Darko Koren izrazio je optimistično vjerovanje kako će se trendovi u gospodarstvu uskoro promijeniti:

“Ovo je hvale vrijedna tradicija priznavanja uspjeha onima koji su u godini iza nas uspjeli izvući najbolje iz svoje djelatnosti i predstavljaju motor razvoja našega kraja. Uz jedan dobar dijalog svatko može dati više.”, poručio je župan uz čestitke dobitnicima.

Čestitke na postignutim rezultatima uputio je i predsjednik HGK – žK Koprivnica Miroslav Vitković te gradonačelnica Vesna Želježnjak, rekavši kako bi se trebali ugledati na naše gospodarstvenike koji doprinose ugledu grada. Predsjednik povjerenstva za dodjelu priznanja HGK



Županijske komore Koprivnice Julijo Kuruc obrazložio je Podravkinu nominaciju za ovo priznanje time što je i tijekom krize ostala na nogama, internacionalizirala se, stvorila kapacitete za izlazak u svijet, otvorila nove akvizicije te povećala prodaju. Osim toga, prema istraživanju agencije Ipsos Puls potrošači su upravo Podravku prepoznali kako najuspješniju hrvatsku tvrtku na europskom tržištu. Time opravdava svoju vodeću poziciju prepoznatljivosti i povjerenja potrošača.

Dodao je kako povjerenstvo želi poručiti da dobri i ustrajni postižu rezultate, stvaraju nove perspektive i pokreću zaposlenost. U kategoriji malih poduzeća “Zlatna kuna” uručena je “Renotexu d.o.o.” iz Koprivnice, u kategoriji srednjih poduzeća najbolji je “Rasco d.o.o.” iz Kalinovca, a priznanje HGK uz Podravku je dobio “K.T.C. d.d.” iz Križevaca u vlasništvu Ivana Katavića, koji je i zahvalio u ime nagrađenih. (I.L.)

SUDIONICI CELEBRITY MASTERCHEFA ODUŠEVILI SE PODRAVKINIM “TACOSIMA ALLA CHEF”

Podravka dovela 100 kuhara iz cijele Hrvatske na premijeru filma “Glavni kuhar”

Pravi filmsko-kulinarški spektakl održao se u Cineplexx Centru Kaptol prilikom premijernog prikazivanja filma “Glavni kuhar – Chef”. Čak 100 kuhara Hrvatskog kuharskog saveza stiglo je pogledati najnoviju filmsku majstoriju Jona Favreauxa, ali i isprobati “Tacose alla Chef” koje su, inspirirani filmom, pripremili Podravkini promotori kulinarstva, a kojima nisu mogli odoljeti ni sudionici Celebrity MasterChefa Ivana Husar Mlinac, Filip Šovagović i Ranko Zidarić. Najnovije filmsko-kulinarско remek djelo nadahnulo je Podravkine promotore kulinarstva da se okužaju u izradi posebnih “Tacosa alla Chef” pomoću najnovije Samsung mikrovalne pećnice MW5100H, čime su svi posjetitelji dobili priliku biti dijelom filmske priče koja slavi najfinije kulinarske zalogaje. S brojnim kuharima međusobne su dojmove izmijenili i finalistica Celebrity Masterchefa

Ivana Husar Mlinac te neponovljivi kulinarški dvojac Ranko Zidarić i Filip Šovagović.

“S obzirom kako su naši gosti bili sto kuhara Hrvatskog kuharskog saveza, ali i uspješni MasterChef-ovci; Ivana, Filip i Ranko, Podravka im je kao partner filma htjela na najbolji način prenijeti doživljaj i energiju “Glavnog kuhara”. S filmskog platna u pravo jelo – “Tacose alla Chef”,

kako bi i uživanje u filmu bilo potpuno!”.

izjavila je direktorica korporativnih i marketinških komunikacija Podravke Marinka Akrap. “Da dobar film i dobra hrana idu ‘ruku pod ruku’ više od svega pokazuje večerašnja premijera filma “Glavni kuhar”. Pritom, jela koja je brzo i lako spremi ne moraju biti i nezdrava, što ponajbolje vidimo na primjeru filmskog specijaliteta, kojega smo pripremali u novoj mikrovalnoj pećnici serije MW5100H. Ona je, pored klasične mikrovalne pećnice i grill funkcije, konvekcijska i može zamijeniti klasičnu pećnicu. Tako ‘večera iz mikrovalne’ može biti zdravija i ukusnija, bez korištenja ulja”, zaključio je Dražen Čučković, voditelj odjela potrošačke elektronike u zagrebačkom uredu tvrtke Samsung Electronics. Zabavna ko-



medija “Glavni kuhar”, dostojna velikih filmskih imena poput Jona Favrea, Sofie Vergare, Roberta Downeya Jr., Scarlett Johansson, Dustina Hoffmana, Johna Leguizama prikazuje kulinarску priču o istinskoj strasti i kreativnosti, uglednim restoranima, ali i novim počecima. Nakon

premijere filma poznati kazališni i televizijski glumac Ranko Zidarić izjavio je kako mogućnost da se okuse fini sastojci i mirisi “Tacosa alla Chef”, koje su pripremili Podravkini promotori, čini doživljaj samog filma potpuno drugačijim. (R)



Prezentacija Coolinarike – aplikacije za Samsung Smart TV na 61. Pulskom filmskom festivalu

Filip Šovagović i Ranko Zidarić kuhali i zabavili pulsku publiku

U sklopu 61. Pulskog filmskog festivala održana je posebno osmišljena prezentacija Coolinarike – aplikacije za Samsung Smart tv, namijenjene svim ljubiteljima kulinarstva kojima često nedostaje dobra ideja ili kvalitetan recept. Aplikaciju Coolinarike prvi su odlučili iskušati sudionici Celebrity Masterchefa i poznati hrvatski glumci Filip Šovagović i Ranko Zidarić, a svoje umijeće predstavili su strogo članu žirija Celebrity Masterchefa, Andreju Barbieriju. Poznati natjecatelji pripremali su specijalitet “Spaghetti alla Chef” prema jelu iz najnovijeg kulinarškog filma “Glavni kuhar” čija se premijera održala istu večer u pulskoj Areni. Poznati hrvatski glumci Filip Šovagović i Ranko Zidarić krenuli su u pravu kulinaršku bitku naoružani najboljim namirnicama, priborom, pregačom, neizostavnim kulinarškim umijećem ali i jednim poseb-



nim asistentom. Naime, netom prije njihovog “Konačnog kulinarškog obračuna” predstavljena je inovativna kulinarška aplikacija “Coolinarika” koju će imati svi Samsung pametni televizori proizvedeni od 2011. godine, a njihovi korisnici imat će priliku kuhati dnevne recepte s Coolinarike, po posebno navedenim i objašnjenim koracima. Ranko i Filip su izvrsno prezentirali sve njene mogućnosti te koliko je ovakva aplikacija zaista od koristi – nudeći kulinarška rješenja korak po korak, posebice kad su vam ruke zauzete s pripremom brojnih namirnica. Kako ljubitelji kulinarstva i filma nakon kulinarškog obračuna ne bi na premijeru filma “Glavni kuhar” otišli gladni, pobri- nuli su se Podravkini promotori kulinarstva koji su svim posjetiteljima, također, pripremili kulinarški specijalitet “Spaghetti alla Chef”. (R)

Uspješno proveden projekt administrativne izvrsnosti - "LeaNcO"

Ukupne uštede ostvarene projektom iznose 24 milijuna kuna na godišnjoj razini

Podravka je uspješno završila implementaciju projekta pod nazivom "LeaNcO" (Lean Concept of administration excellence) – odnosno razvoj "lean" koncepta za izvrsnost u administraciji. Projekt LeanCo započeo je u ožujku 2013. godine, a za cilj je imao povećati učinkovitost triju poslovnih procesa, i to financija, administracije te procesa izvještavanja. Projekt LeaNcO vođen je u suradnji s konzultantskom kućom A.T. Kearney, a sastojao se od 17 mjera za poboljšanja, koje su bile zasebni, međusobno povezani projekti, sa svojim voditeljima i timovima za implementaciju. Ti su se timovi sastojali od 3 do 5 članova iz različitih organizacijskih cjelina, obzirom da je implementacija većine mjera bila među-funkcijska te je za implementaciju mjere bilo nužno promijeniti

način rada kroz nekoliko različitih organizacijskih cjelina. Zbog toga je u implementaciji LeaNcO projekta u Podravki direktno bilo uključeno više od pedeset zaposlenika.

Implementacijom već spomenutih 17 mjera u procesima financija, administracije i izvještavanja ostvarene su planirane uštede u iznosu od 24 milijuna kuna na godišnjoj razini i to zbog efikasnijeg korištenja resursa te uštede u raznim materijalnim troškovima. Većina LeaNcO mjera zahtijevala je uvođenje novih "rješenja, kojima bi se ubrzali pojedini procesi, primjerice putem odvijanja procesa u e-obliku kroz e-Obrazac. S tim u vezi uvedeno je nekoliko novih e-Procesa te novih funkcionalnosti SAP-a. Organizirana je i nova organizacijska cjelina, e-Pisarnica, za upravljanje poštom, odnosno dokumentacijom koja će se od sada čuvati u digitalnom obliku. Implementacija mjera obuhvaćala je i ukidanje velikog broja nepotrebnih izvještaja te ukidanje četiri društva unutar Grupe Podravka (Lero d.o.o., Koti nekretnine d.o.o., Podravka Inženjering d.o.o. i Poni d.o.o.).

Implementacija pojedinih LeaNcO mjera provodi se i na ostala poduzeća Grupe Podravka što će zasigurno dovesti do novih, značajnih ušteda. (R)

Stručni skup u povodu 25. obljetnice DKTK

Monografiju Društva predstavila je predsjednica DKTK Nada Knežević, rekavši kako je želja bila predstaviti Društvo i oživjeti sjećanja na druženje i zajednički angažman, a cilj je promicanje kemijske, tehnološke, biokemijske i njima srodnih struka

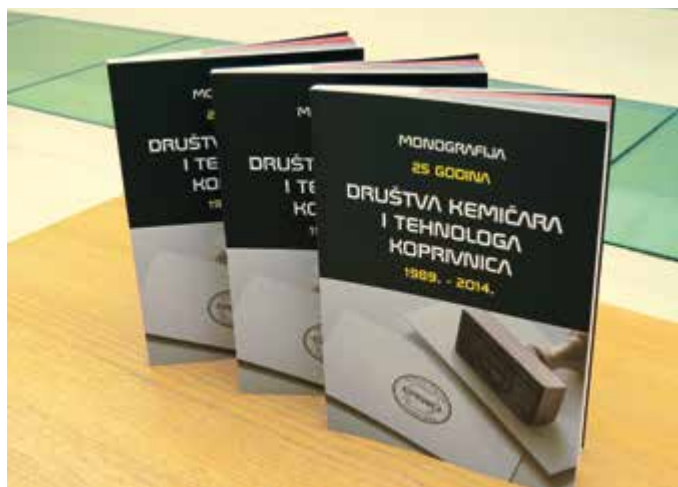
Članovi i prijatelji Društva kemičara i tehnologa Koprivnica, okupili su se 5. rujna u Podravki na Znanstveno-stručnom skupu organiziranom u povodu 25. obljetnice Društva.

Zahvalnice su dodijeljene Podravki d.d., članici Uprave Podravke Jadranki Ivanković, Hartmanu d.o.o. te Hrvatskom društvu kemijskih inženjera.

U svojem je obraćanju predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić čestitao svima koji su vodili Društvo:

"Važno je da postoje stručne organizacije koje se međusobno potiču, a jedan od doprinosa Društva je što je struku zatvorenu u laboratorij, dovelo na svijetlo dana i pokazalo kako je prva karika u čvrstom lancu uspješnosti.", rekao je.

Ponos na djelovanje DKTK izrazila je i gradonačelnica Vesna Želježnjak. Uvodni su dio događanja svojim glazbe-



nim nastupom obogatile članice Ženskog vokalnog sastava KUD-a Podravka, a uručena su i priznanja za izniman trud i zalaganje u radu Društva dosadašnjim predsjednicima DKTK Jasmini Ranilović, Sanji Zagorščak i Draženu Jalšovcu. Posebna su priznanja uručena i dugogodišnjim članicama Milici Buhin i Nadi Zupan Šporčić.

Skup međunarodnog karaktera na temu "Trendovi u prehrambenoj industriji" održan je u Podravkinoj Kino sali. Sudjelovali su ugledni gosti predavači s PBF-a iz Zagreba prof.dr.sc. Damir Ježek, prof.dr.sc. Mladen Brnčić, prof.dr.sc. Jadranka Frece te akademkinja Vlasta Piližota s Prehrambeno-tehnološkog fakulteta iz Osijeka. Osim toga, Društvo je ugostilo mag.farm. Lorenu Hus iz ljubljanskog Instituta za sanitarno inženjerstvo, a pozivu su se odazvali prof. dr. sc. Regine Schönlechner i dr. Stefano D'Amico s Univerziteta prirodnih znanosti u Beču. (I.L.)

Novi direktor sektora Tržište RH Neven Sardelić

Na poziciju direktora sektora Tržište RH s 1. kolovoza 2014. godine došao je Neven Sardelić. Formalni dio obrazovanja stekao je na Ekonomskom fakultetu gdje je diplomirao na smjeru marketing. Najveći dio svoje profesionalne karijere proveo je u Agrokoru gdje je počeo raditi na poziciji asistenta u korporativnim financijama, a nastavio kao direktor za planiranje i kontrolu poslovanja te kao izvršni direktor korporativne prodaje. U Podravku dolazi iz Agrokora s pozicije izvršnog direktora prodaje na vanjskim tržištima. Tijekom svojeg višegodišnjeg iskustva stekao je veliko znanje o novim konceptima razvoja prodajne efikasnosti, razumijevanje



među utjecaja marketinških i prodajnih aktivnosti te iskustvo u upravljanju prodajom na vanjskim tržištima. Očekujemo da će svojim dosadašnjim radnim iskustvom i znanjima stečenima u području prodaje pridonijeti unaprjeđenju poslovnih rezultata u sektoru tržište RH. (R)

Novi direktor financija Podravke Beograd Stojan Sundać

Na poziciju direktora financija u Podravki d.o.o. Beograd s 1. rujna došao je Stojan Sundać. Radno iskustvo započinje 2004. godine u kompaniji PricewaterhouseCoopers d.o.o. Beograd gdje je napredovao do pozicije Senior Consultant u Sektoru za financije. Nakon toga, 2011. godine prelazi u Confida reviziju na poziciju konzultanta u reviziji gdje je bio odgovoran za financijske konzultantske usluge za klijente i pripremu različitih izvještaja te je u svom portfelju imao više od 20 klijenata iz različitih industrija.



Očekujemo da će svojim dosadašnjim radnim iskustvom i znanjima stečenima u području financija i revizije pridonijeti upravljanju i unaprjeđenju poslovnih procesa u Podravki Beograd. (R)

Sjećanje na prof. Zlatu Bartl

Podravkaši su 30. srpnja odali počast prof. Zlati Bartl prisjećajući se prošlih vremena. Od 2008. godine od kada nas je napustila prof. Zlata Bartl, toga se dana okupe Podravkaši i članovi profesoričine uže obitelji, kako bi se prisjetili njezinog stvaralaštva i odali počast. Još jedno sjećanje na prof. Bartl odvijalo se u spomen sobi u predvorju Podravkine poslovne zgrade, gdje su se okupili predstavnici Podravke te profesoričina sestra Vesna Smiljanić i nećakinja Dijana Jelčić sa suprugom Zdenkom. Potom su zajedno sa članicom Uprave Podravke Jadrankom Ivanković položili cvijeće i zapalili svijeće na posljednjem počivalištu prof. Bartl. "Uzbuđena sam zbog dolaska u Koprivnicu i srce mi se steže od brojnih



sjećanja.", rekla je profesoričina sestra Vesna, poručivši svima: "Dok ste mladi, stvarajte i ne dajte se, jer mladost traje koliko vi to hoćete. Mladost ima problema, ali to je dobro, jer čovjek zna da živi, a život je bogatstvo." Inače, u Podravkinoj spomen sobi prof. Zlate Bartl mogu se uz razvoj Vegete i juha kroz povijest, vidjeti profesoričine fotografije, priznanja, nagrade pa i osobni predmeti. (I.L.)

U odnosu na prošlu godinu prodaja raste 10 posto

Ono na čemu najviše temeljim optimizam su snaga i kvaliteta naših brandova, lojalnost naših potrošača unatoč teškim ekonomskim vremenima te zaposlenici Podravke

Na tržištu Bosne i Hercegovine Podravka je prisutna desetljećima i uživa veliki ugled kod svih građana BIH, bez obzira na vjersku pripadnost. Potrošači znaju da je kvaliteta Podravkinih proizvoda neupitna i što je još važnije – konstantna kroz sva desetljeća prisutnosti na tom tržištu. Osim toga, Podravka je prepoznatljiva i kao društveno odgovorna kompanija jer se uključuje u brojne humanitarne akcije. Sve to doprinosi dodanoj vjernosti potrošača pa zbog toga ne čude riječi direktora Podravke Bosna i Hercegovina Milana Šarlije kada govori o prodajnim rezultatima.

“Prodajni rezultati bilježe rast od 10 posto u odnosu na prošlu godinu, te su na razini sezoniranog plana za prvih osam mjeseci. S obzirom na poteškoće na koje smo nailazili u prvoj polovici godine i štete koje su prouzročile (demonstracije, poplave) i na opću gospodarsko-političku situaciju (nedostatak investicija, pad kupovne moći, opća nelikvidnost) možemo izraziti zadovoljstvo postignutim rezultatima te očekujemo da taj trend nastavimo i u budućem razdoblju.”

Potrošači poznaju Podravku kao brand koji im nosi kvalitetne i inovativne proizvode

Koji su se proizvodi najviše prodavali i općenito kolika je poznatost naših brandova u Bosni i Hercegovini?

“Na tržištu BIH Podravka je lider u gotovo svim ključnim kategorijama:

dodacima jelima sa brandovima Vegeta i Fant, juhama, praškastim slasticama Dolcela, Eva ribljim proizvodima, Lino dječjoj hrani. Dobitnici smo također Best Buy Award medalje za tržište Bosne i Hercegovine za godinu 2013./2014. za kategoriju: “Marmelada/Džem” i “Juhe iz vrećice – instant juhe” te za Vegetu u kategoriji dodataka jelima, Dolcela puding, Eva riblje konzerve, Podravka gotova jela u konzervi, Podravka konzervirano voće i povrće.

Sve je ovo samo još jedna potvrda da potrošači na tržištu BIH prepoznaju Podravku kao brand koji im nosi kvalitetne i inovativne proizvode. Lideri na tržištu BIH među kojima su Vegeta, juhe kokošja i goveđa, Lino Čokolino, Dolcela puding vanilija i čokolada, Ledeni čaj brusnica, Kokošja pašteta 135 g, Gulaš itd., samo su neki od proizvoda koji su svojom snagom

pripomogli ukupnim rezultatima na tržištu BIH. Marketinška podrška uz neizostavne inovacije ključni su elementi uspjeha, posebice na ključnim kategorijama te pri uvođenju novih proizvoda.

Sa druge strane iako nisu u vrhu prodavanosti, posebno bih izdvojio uspješno lansiranje i prodaju Lino vafelada, finih juha, Dolcela kvasca, dječjeg keksa i krupice, zdrave hrane.”

Svjesni smo značaja našeg tržišta za ukupno poslovanje Podravka Grupe

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

“Osnova uspjeha zasniva se na svakodnevnoj i interaktivnoj komunikaciji menadžmenta svih sektora poduzeća, posebno se to odnosi na kvalitetnu i dobru suradnju marketinško-prodajnog sektora koji sa punim razumijevanjem obostrane problematike donose rješenja za ključne izazove uvjetovane tržišnim kretanjima, potrebama potrošača



RAZGOVOR:
Milan Šarlija,
direktor
Podravke BiH

te aktivnostima konkurencije. Cilj tako dobre i uspješne suradnje je da se kvalitetno pripreme i odrade sve planirane aktivnosti te da se na pravi način reagira na česte promjene na tržištu i inicira dobra, pravovremena i preventivna reakcija-aktivnost, kako bi promjene imale što manji negativan utjecaj na rezultate poslovanja.”

Od vanjskih tržišta puno se očekuje, posebice od bosanskohercegovačkog koje je u strukturi prodaje na drugom mjestu, odmah iza Hrvatske. To je i u nekoliko navrata isticao predsjednik Uprave Zvonimir Mršić. Znači li to da imate podršku Uprave u ostvarivanju zacrtanih planova?

“Apsolutno, ne samo Uprave, nego i svih ostalih centralnih funkcija koje vrlo brzo reagiraju na naše inicijative, analiziraju ih i na vrijeme dobivamo povratnu informaciju, što je u današnjem vremenu čestih promjena i potrebe za brzom reakcijom izuzetno važno za uspješno poslovanje. Svjesni smo uloge i značaja naše prodaje u poslova-

nju Podravke Grupe te adekvatno tome pokušavamo vrlo odgovorno i kompetentno upravljati, planirati i provoditi sve poslovne procese i aktivnosti kako bi taj značaj BiH tržišta u ukupnom poslovanju Podravka Grupe zadržali na željenoj razini i ispunili ono što se od nas očekuje.”

Naši zaposlenici su snaga Podravke

Kakvi su ovogodišnji planovi i dosadašnji rezultati te što dugoročnije očekujete da Podravka može napraviti na bosanskohercegovačkom tržištu?

“Na tržištu BiH Podravka gradi pozicije dugi niz godina i osnovni je izazov zadržati leaderske pozicije u našim najvažnijim kategorijama (Dodaci, Podravka jela, Slastice, Dječja hrana, meso, riba, a cilj je svakako izgraditi leaderske pozicije na još nekim kategorijama sa potencijalom rasta. Uz jačanje tržišnih pozicija naših proizvoda, cilj je stalna briga o profitabilnosti poslovanja te građenje najboljeg

prodajno-distribucijskog tima na tržištu BiH.”

Prema do sada rečenom vi ste optimist, iako raditi na tom tržištu nije nimalo lagan posao. Na čemu temeljite taj optimizam?

“U situaciji kada životni i potrošački standard vidno pada, kada nedostaje dobre gospodarsko-investicijske klime, kada nezaposlenost raste, kada vlada opća nelikvidnost i problemi sa naplatom potraživanja, kada vas zateknu elementarne i političke nepogode, a vi unatoč svega toga ostvarujete dobre prodajne rezultate dovoljan je razlog da budemo optimisti i za buduće razdoblje. Ono na čemu najviše temeljim optimizam su snaga i kvaliteta naših brandova, lojalnost naših potrošača unatoč teškim ekonomskim vremenima te zaposlenici Podravke u Bosni i Hercegovini koji se nesebično i bezuvjetno predaju svom poslu, često puta ne pitajući za radno vrijeme. Koriste sva svoja znanja, vještine i sposobnosti, kako bi rezultati Podravke Sarajevo bili na razini planiranih i očekivanih.” (B.F.)

PODRAVKA NA 9. RENESANSNOM FESTIVALU

Kraljevska gozba dostojna najvećih vladara



Više od četrdeset tisuća posjetitelja koji su četiri dana uživali u raznovrsnim sadržajima, od borbi vitezova, do kulinarских atrakcija, pohvale za organizaciju i originalnost pristigle od predsjednika RH dr. Ive Josipovića, potpredsjednice Vlade Milanke Opačić, ministrice Anke Mrak Taritaš, ministra Gordana Marasa, obećanje inozemnih skupina da će zasigurno doći opet u Koprivnicu, zadovoljstvo obrtnika i ugostitelja prihodima - to su osnovne značajke 9. po redu Renesansnog festivala. Turistička zajednica grada Koprivnice, zajedno s partnerima ispisala je najljepšu renesansnu priču ikada do sada, a Podravka, koja od prvog dana podržava ovu značajnu manifestaciju dala je veliki obol obogaćivanju njenih sadržaja. Kraljevska kuhinja Podravke bila je mjesto na kojemu su velikim kulinarским izazovima u trci za titulu Kraljevskog kuhara odgovarali najbolji hrvatski kuhari, poprište zanimljive borbe zaljubljenika u kuhanje za naslov Plemenitaškog kuhara, vesela radionica u kojoj su najmlađi izrađivali pogačice

s koprivama te odličan promotivni prostor za predstavljanje renesansnih jela na mačevima u kojima se koriste Podravkini začini, senf i Vegeta mediteran. Tu su dovršeni i ukrasi od voća i povrća za kraljevsku gozbu koja je maštovitošću, izgledom i okusom jela nadmašila sve dosadašnje.

Stanislav Vinković iz Našice proglašen Kraljevskim kuharom

Titulu prvog kraljevskog kuhara u Hrvatskoj ponio je Stanislav Vinković iz hotela "Park Našice" čiji je renesansni pladanj s jelima od vepra, kopuna, zeca, ječmene i hajdinske kaše, gljiva i kopriva, te začinskog bilja dobio najviše ocjene kulinarских akademika Branka Ognjenovića, Slavka Večerića i Vladimira Balenta. Izuzetnu kreativnost, kulinaršku maštovitost i snalažljivost u pripremi hrane na otvorenim ognjištima, na ražnjevima i u kotličima pokazali su i Zdenko Perčinić ("Imperijal" Rab) i Dragan Visković (restoran "Domino" Dramalj) koji su osvojili drugo, odnosno treće mjesto. Čestitke svim kuharskim ekipama uputio je i predsjednik Josipović koji je sa zanimanjem obišao Podravkinu renesansnu kuhinju. "Pohvalno je što Podravka njeguje tradiciju i unapređuje hrvatsko kuhanje i što je u Koprivnici okupila vrsne kulinarские stručnjake koje cijenim i u čijim sam delicijama



već imao prilike uživati.”, istaknuo je predsjednik Josipović kojega je uz ime kompanije pozdravila članica Uprave Jadranka Ivanković.

Kulinarску umješnost iskazali su i natjecatelji za naslov Plemenitaškog kuhara čiji zadatak je bio da uz primjenu Vegete mediteran pripreve renesansni gulaš od vepra i jelena. Istančani nepci Zdravka Sedlanića, inače nositelja titule kraljevskog kuhara s međunarodnog natjecanja u Mađarskoj, Dražena Đuriševića voditelja promocije Kulinarstva, Božidara Đurinčića šefa kuhinje Picok Đurđevac i Miroslava Dolovčaka predsjednika Sekcije ocjenjivača Hrvatskog kuharskog saveza procijenili su da je najbolji gulaš pripremio Ivan Skupnjak s pomoćnikom Helenom Skupnjak iz Koprivnice. Drugo mjesto osvojio je Vlado Svetec iz Koprivnice uz pomoćnika Mirka Čižmešinkina iz Virja, a treći su bili Josip Strmečki iz Koprivnice s pomoćnikom Mladenom Novoselom iz Jagnjedovca. Visoke ocjene svim kuharima amaterima koje je Podravka okupila na Renesansnom festivalu dali su i posjetitelji koji su imali mogućnost iskušati njihove specijalitete.

Literarna pobjednica Lino višebojca Eva Sajko na nagradnom izletu u Koprivnici

Medvjedić Lino imao je posebni zadatak na Renesansnom festivalu. Bio je domaćin Evi Sajko učenici petog razreda 1. osnovne škole Varaždin koja je svojim poimanjem životnih vrijednosti i snagom interpretacije svojih riječi osvojila stručni žiri za izbor najboljeg literarnog rada na temu “svijet po mom” i ponijela titulu pobjednice u sezoni 2013/2014. Talentirana djevojčica je uz nagrade na velikom finalu Lino višebojca u Novskoj, dobila i putova-



nje na Renesansni festival u Koprivnicu zajedno s cijelim razredom. Donijelo joj je to otkrivanje nekih novih svjetova, susrete s hrabrim vitezovima, druženje s kraljem i kraljicom, igre s kmetovima, uživanje u vatrenim majstorijama Koprivničkih mušketira. Puna dva dana Eva je upijala zvukove i mirise renesansnog doba, isprobavala jela priređena prema receptima kraljevskog kuhara Zlatka Sedlanića, pa se čak i sama iskušala u pravljenju pogačica s koprivama. Naučila je kako se gađa lukom i strijelom, kako se kuje renesansni novac, koji plesovi se izvode na kraljevskom dvoru i zašto se gubavcima ne smije prilaziti blizu. Čak je predstavljena predsjedniku RH dr Ivi Josipoviću koji je čestitao Evi na literarnoj pobjedi u Lino višebojcu.

Osjećala sam se kao da sanjam, sve je bilo toliko lijepo da ne znam ni sama što bih izdvojila. Možda guttače vatre iz Koprivnice, vitešku skupinu iz Njemačke, majstorstvo za zastavama koje su pokazali gosti iz Italije, noćni napad pod bakljama.... imat ću o čemu pisati- rekla je Eva koja je zahvaljujući nagradi Podravke, Sportskih novosti i HT postala razredna princeza.

Lino se potrudio da Eva svoj korak u povijest napravi i u Podravkinom muzeju prehrane gdje je saznala kako su nastale prve juhe i kako je profesorica Zlata Bartl sa svojim timom izmislila najpoznatiji dodatak jelima- popularnu Vegetu. Poveo ju je i u Hlebine na susret s majstorima naive. (J.L.)



Na turniru u Umagu uručen pobjednički pokal Podravki



U Umagu je održan 25. Vegeta Croatia Open, najstariji i najpoznatiji ATP turnir u Hrvatskoj i regiji. Otvorenje jubilarnog izdanja turnira uveličali su egzibicijskim mečom četvorica nekadašnjih šampiona, koji su pred prepunim ATP stadionom podsjetili kako je to izgledalo kada su oni vladali turnirima. Osim vrhunskog sporta, zabave i iznenađenja tijekom jednog od najzanimljivijih otvorenja do sada, prije samog meča dodijeljena je i posebna nagrada Podravki – replika jednog od najljepših teniskih pehara. Predsjednik organizacijskog odbora turnira Željko Kukurin uručio je posebno priznanje i pobjednički pokal Zvonimiru Mr-

šiću predsjedniku Uprave Podravke, dugogodišnjeg glavnog partnera i pokrovitelja turnira.

**Pobjednik Wimbledonu
Goran Ivanišević
udružio je snage s
nekadašnjim finalistom
Roland Garrosa u
konkurenciji parova.**

Mansourom Bahramijem. Na drugoj strani mreže bili su Thomas Muster, trostruki osvajač umaškog turnira, i Henri Leconte, nekadašnji finalist



Roland Garrosa u pojedinačnoj konkurenciji. Osim sportskim duhom, teren je obilovao dobrim raspoloženjem igrača. Goran Ivanišević je meč odigrao s Podravkinom pregačom i košarom proizvoda u ruci, a Muster i Bahrami između poena su se oduševljeno posluživali grickalicama. “Uspješan spoj sporta i gospodarstva doprinosi i ukupnoj međunarodnoj promociji naše zemlje, a Podravka tome, s ponosom, pruža veliku podršku, stoga će replika jednog od najljepših teniskih pehara uopće, zasigurno imati posebno mjesto u našoj kompaniji.”, izjavio je Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke. (R)

Podravka i Luka Nižetić na ATP-u ponudili vrhunsko gastronomsko iskustvo

Osim vrhunskog tenisa, 25. izdanje ATP Vegeta Croatia Opena u Umagu brojnim je posjetiteljima ponudilo i vrhunsko gastronomsko iskustvo. Za to se pobrinuo naslovni sponzor ovog velikog sportskog događanja, Podravka, ugostivši u svojoj kuhinji poznato hrvatsko pjevačko, ali i kulinarско ime.

U posebnom ATP izdanju emisije “Ručak za sutra s Podravkom” iskusnom Podravkinom promotoru kulinarstva Mišelu Tokiću ovoga je puta društvo pravio poznati pjevač Luka Nižetić, ponosni vlasnik titule prvog hrvatskog Celebrity Masterchefa. Udruživši snage, pripremili su prave



morske specijalitete, grdobinu i dagnje na umaški, a ponoseni dobrom atmosferom i još boljom spizom, vrsni su kuhari naposljetku i zabavili brojnu publiku. ATP Vegeta Croatia Open turnir u Umagu i ove godine obilježen je tradicionalnim cooking showom u kojem su Podravkini promotori kulinarstva, uz obilje smijeha i dobre zabave, tijekom cijelog turnira uveseljavali brojne posjetitelje bogatstvom okusa i mirisa. (R)

Na “Fešti od rajčica” udružena srca

Prodajom jela od rajčice i Studene na Fešti od rajčica prikupljeno je 28.030 kn za nabavu Neurofeedback uređaja neophodnog djeci s teškoćama u razvoja u gradu Umagu

Fešta od rajčica, potvrdilo se to i na njenom 13. izdanju, najomiljenija je pučka manifestacija u Umagu i na Trg slobode privukla je nekoliko tisuća posjetitelja. Većina od njih probala je neko od četiri jela s tjesteninom i rajčicama koje su pripremili Podravkini promotori kulinarstva u suradnji s kolegama iz Hrvatskog kuharskog saveza. Osim gastronomskog užitka osjetili su tako i radost darivanja jer su doprinijeli zajedničkom humanitarnom projektu Grada Umaga, Turističke zajednice grada i Podravke. Osim kupnjom tjestenine bolognese, tjestenine s rajčicama i maslinama, tjestenine s tunom i rajčicama te tjestenine s morskim plodovima i rajčicom. Tu su za dobru zabavu bili zaduženi Tamburaški orkestar i Ženski vokalni sastav KUD-a Podravka, klapa Sv. Pelegrin i pjevačica Lidija Bačić te medvjedić Lino koji je u svojoj igraonici ugostio stotine mališana.

Veliko zanimanje izazvao je i izbor najveće istarske rajčice, a pobjednički primjerak “pomidora” od čak 1415 grama uzgojila je Zora Grbac koja je nagrađena velikom košarom Podravkinih proizvoda. Uoči Fešte od rajčica kao sastavni dio Dana rajčica održan je i stručni skup na kojemu su strani i domaći stručnjaci okupljenim proizvođačima rajčice iz cijele istarske županije predstavili najnovija iskustva u primjeni suvremenih tehnologija u uzgoju rajčice za preradu. Gradonačelnik Umaga Vili Bassanese tu je još jednom potvrdio opre-



djeljenje grada na stvaranje uvjeta za modernizaciju prerade rajčice i poticanje proizvođača, a Mladen Milohanić iz odjela za poljoprivredu Istarske županije dao je podršku stvaranju branda istarske rajčice. Uručene su i nagrade najuspješnijim proizvođačima pa je tako za najviše isporučene rajčice u 2013. priznanje dobio Agroprodukt Pula, za najveći prinos rajčice po hektaru Romano Forca, a za najveći napredak u proizvodnji Emanuele Štokovac.

“S obzirom na Podravkinu stoljetnu tradiciju preradi- vanja rajčica u Umagu, organizacija “Dana rajčice” za nas je već jedan predivan, jedinstven običaj. Njime potvrđujemo društvenu odgovornost prema lokalnoj zajednici koja je izuzetno zainteresirana za unapređenje proizvodnje rajčice i nastavljanje stoljetne tradicije njene prerade u Podravkinjoj tvornici Povrće u Umagu. Podravka kao kompanija tu pokazuje i veliko srce svojih zaposlenika koji s puno veselja sudjeluju u pripremi i organizaciji Dana rajčice, a ponosni smo što su to prepoznali posjetitelji Fešte i koji doista neizmjer- no uživaju u spoju kulinarstva, humanosti i zabave.”, izjavila je Marina Diminić Visintin, direktorica Podravkine tvornice Povrće u Umagu. (J.L.)

Godišnji razgovori – što smo napravili i što dalje?

220 ljudi uključeno je u prvoj godini u sustav godišnjih razgovora

Vrijeme godišnjih razgovora je iza nas i vrijeme je da se osvrnemo unatrag i pogledamo što smo napravili, ali i što nam je činiti dalje. Proces godišnjih razgovora rezultat je inicijative pokrenute nakon ispitivanja organizacijske klime i zadovoljstva poslom, gdje smo jasno izrazili želju za poboljšanjem odnosa s nadređenim. Godišnji razgovori stavljaju nas u situaciju da se izložimo pred svojim nadređenima/podređenima, kažemo jasno svoja očekivanja i suočimo se s područjima za razvoj koja smo kao kompanija odlučili kako zajednički želimo razvijati. Razgovor nam prvenstveno otvara priliku za razvoj – otkrivanje vlastitih zona ugođe u kojima se svakodnevno dobro snalazimo, ali i područja čijim razvojem zapravo možemo ostvariti svoj puni potencijal. Kako bismo zaista uspostavili sustav koji kvalitetno funkcionira na razini čitave kompanije, krenuli smo korak po korak u fazama implementacije. Upravo zato u prvoj godini primjene novog sustava uključili smo samo dio organizacije tj. voditelje odjela, direktore službi, direktore sektora i Upravu cca 220 ljudi. Svi sudionici educirani su za vođenje godišnjih razgovora, a edukacije su ocijenjene vrlo visokim ocjenama (iznad 5 na skali od 1-6). Ujedno, svi zaposlenici dobili su priručnike dostupne na hrvatskom i engleskom jeziku te je interno provedena edukacija o samom korištenju aplikacije, koju smo razvili kako bismo što kvalitetnije i efikasnije provodili godišnje razgovore. Osim zadovoljstva radionicama, polaznici su kao najveći dobitak godišnjih razgovora istaknuli: jasna

očekivanja, mjerljive rezultate, kvalitetniju komunikaciju te stvaranje međusobnog povjerenja. Nakon planiranih 216 razgovora, većina zaposlenika odradila je razgovore do samog kraja.

Fokus grupe dale su nam vrijedne informacije

Ovoga puta smo se odlučili za drugačiji pristup evaluaciji procesa godišnjih razgovora – putem fokus grupa i individualnih razgovora, za razliku od klasično korištenih evaluacijskih upitnika. Fokus grupe odabrali smo kao metodologiju zbog mogućnosti dubinske kvalitativne analize. Fokus grupe obrađene su internim resursima od strane Upravljanja ljudskim potencijalima, a ključna područja evaluacije koja smo obradili bila su: komunikacija procesa, edukacije, kriteriji učinka i procjena kompetencija, razgovor i postavljanje ciljeva, procjena ostvarenja očekivanja, korištenje aplikacije te spuštanje razgovora na sljedeću razinu.

Ciljevi fokus grupa bili su ispitati zadovoljstvo zaposlenika procesom godišnjih razgovora, dobiti sugestije zaposlenika za unapređenje procesa i spuštanje na iduću razinu zaposlenika te utvrditi kritična

područja za uspješnu implementaciju.

Fokus grupe pokazale su se vrlo uspješnom metodologijom za ispitivanje mišljenja zaposlenika te ovom prilikom želimo zahvaliti svim zaposlenicima koji su se uključili u sudjelovanje i izdvojili svoje vrijeme za unapređenje procesa na razini čitave organizacije. Njihovi komentari pokazali su se vrlo kvalitetnim te možemo najaviti kako ćemo ih svakako nastojati u najvećoj mjeri implementirati u proces za 2015.g. Za svako od ključnih područja evaluacije izdvojili smo sugestije i kritična područja za unapređenje procesa, a sve preinake u sustavu koje ćemo raditi, rezultat su uključivanja korisnika procesa u evaluaciju putem fokus grupa. Ono što je većina zaposlenika navela kao nužnim za potpunu implementaciju procesa je ustrajnost u provedbi i edukacija korisnika, koja omogućava lakšu primjenu, razumijevanje sustava i koristi koje pruža u upravljanju ljudima na razini sustava organizacije. Samo sistemskim pristupom možemo učiniti ovaj sustav efikasnim, a za to nam je prije svega potrebna suradnja s korisnicima sustava i povratna informacija kojom možemo učiniti potrebna poboljšanja.

Očekivanja zaposlenika

Anketom koju su sudionici fokus grupa popunjavali, ispitali smo u kojoj mjeri su ostvarena pozitivna i negativna očekivanja koja su zaposlenici imali za vrijeme edukacije prije samih razgovora:



Miroslav Klepač, član Uprave

“Prema mojem iskustvu godišnji razgovori u dugom roku najmoćniji su alat kojim menadžment raspolaže. Kroz njih pokazujemo usmjerenost kompanije prema ostvarivanju ciljeva ali i prema razvoju zaposlenika. Ovaj proces osigurava organizaciji i pojedincima razvoj, olakšava funkcioniranje sustava kroz jasnu komunikaciju očekivanja i odgovornosti. Kroz ovaj proces gradimo nasljednike, jačamo svoje kompetencije i kompetencije svojih suradnika te stvaramo timove koji su samostalni i djeluju sa više vlastite inicijative. To pak ostavlja vremena menadžerima da se više fokusiraju na strategiju i razvoj tvrtke. Time je omogućen i razvoj karijera, menadžeri koji razvijaju nasljednike mogu otići bez lomova i “spaljivanja mostova”, novi poslodavci ih uzimaju jer stvaraju funkcionirajuće timove, nasljednici napreduju lakše i bolje se snalaze u novim ulogama. Implementacija ovakvog procesa traje dugo i zahtijeva dodatni angažman svih uključenih, krajnji rezultat vidljiv je tek nakon godinu ili više ali olakšava upravljanje tvrtkom i osigurava ostvarenje punog potencijala svih zaposlenih što u konačnici vodi rastu i razvoju kompanije.”

*Dunja Milošić Odobašić,
managerica kategorije*

“Proces vođenja godišnjih razgovora je za mene bio vrlo korisno i motivirajuće iskustvo. Samoprocjena je proces koji rijetko radimo i prilika je da iskreno sagledamo svoje prednosti i nedostatke. S druge strane procjena i razgovor



sa nadređenim stvara temelje za otvorenu suradnju koja je izgrađena na iskrenim razgovorima i prilici da zajedno detektiramo područja u kojima možemo biti bolji. Proces mi je zaista otvorio nove poglede na moj svakodnevni rad i dao mi jasne smjernice u kojem pravcu dodatno razvijati svoje kompetencije i znanja.”



*Ivana Širić, direktorica službe
Pravni poslovi*

“Mnogi od nas komunikaciju smatraju urođenom sposobnosti, a postavljanje ciljeva, naročito u svakodnevnom radu, prirodnom pojavom. Vođenjem godišnjih razgovora ti su procesi dobili sasvim novu dimenziju omogućavajući nam prije svega strukturirani pristup procjeni i samoprocjeni učinaka i kompetencija, postavljanju i kontroli ostvarenja poslovnih i razvojnih ciljeva. Naročito korisnim dijelom smatram praktične pripremne radionice koje su osvijestile značaj uspješnog slušanja i prijenosa poslovnih ideja. Izuzetno dobar sustav koji treba

rasti i razvijati se!”

Polugodišnji razgovor – provjera statusa ostvarenja ciljeva

U procesu vođenja godišnjih razgovora postavljeno je 800-tinjak poslovnih i razvojnih ciljeva te 200-tinjak samoprocjena i procjena učinaka i kompetencija zaposlenika, te možemo reći da smo nakon polovice dogovorenog razdoblja spremni za provjeru statusa napravljenog. Sredinom devetog mjeseca svi koji su zaključali proces vođenja godišnjih razgovora imat će priliku razgovarati o postavljenim ciljevima, provjeriti prioritete i dosadašnje ostvarenje te dogovoriti međusobnu podršku. Za to će imati na raspolaganju mjesec dana nakon čega će proces biti zatvoren do početka sljedeće godine kada krećemo s procesom novih razgovora i postavljanja novih ciljeva.

Razvojni plan za zaposlenike koji su prošli proces godišnjih razgovora

Važan rezultat godišnjih razgovora su vrijedni individualni razvojni planovi koji su proizašli iz postavljenih razvojnih i poslovnih ciljeva. Već tijekom provođenja procesa i međusobne suradnje, komunicirali smo neupitnost realizacije edukacija stoga ih ovom prilikom i najavljujemo. Kao važna područja poboljšanja na temelju istaknutih poslovnih i razvojnih ciljeva proizašla su dva osnovna područja edukacijskog programa: interpersonalne vještine i vještine vođenja ljudi. Oba područja sastoje se od nekoliko tema poput: Pregovaranje, Komunikacijske vještine i asertivnost, Proaktivnost, Napredne prezentacijske vještine i retorika, Građenje i motivacija tima, Situacijsko vođenje, Time management i delegiranje, Kako prenijeti znanje i osamostaliti članove tima. Početak realizacije treninga kreće u listopadu, a određene stručno specijalističke edukacije mogu se pokrenuti već sada, pokretanjem e-zahtjeva, dok ćemo za potrebna usavršavanja stranog jezika na individualnoj razini definirati trenutnu i potrebnu razinu znanja i model provedbe. (A.Ć.)

Lino bilježnice za sve koprivničke osnovce

Medvjedić Lino sprema posebnu dobrodošlicu za početak školske godine učenicima svih koprivničkih osnovnih škola. Njegov lik i poruka Budi i ti pobjednik nalazi se na naslovnica bilježnica koje će dočekati osnovce na prvom satu u novoj školskoj godini.

Lino bilježnice sastavni su dio besplatnog paketa koji će na svoje ime dobiti čak 2.627 učenika i to zahvaljujući zajedničkom projektu grada Koprivnice i partnera među kojima je i Podravka. Projekt je vrijedan 180.000 kuna, od čega su partneri osigurali 127.000 kuna. Svi đaci prvaci usto će dobiti i majice po kojima će ih se lakše prepoznavati u prometu i tako povećati sigurnost



njihova kretanja.

Ovim projektom, kako je istaknuto na konferenciji za medije, grad Koprivnica ponovno potvrđuje da je doista grad prijatelj djece.(J.L.)

UBIUDR PODRAVKA

Kontinuirano provođenje planiranih ovogodišnjih aktivnosti

Nakon što je izvršena organizacijska i financijska konsolidacija rada i djelovanja UBIUDR-i Podravke te su uz puno razumijevanja dobavljača podmireni dospelji dugovi nastali u ranijem razdoblju, članovi udruge predvođeni Središnjim odborom usmjerili su se na provođenje aktivnosti koje proizlaze iz plana i programa rada za 2014. godinu.

U tom kontekstu 19. srpnja na sportskim terenima u selu Peteranec u organizaciji udruge održani su sportski susreti u čast obilježavanja sjećanja na osamnaest poginulih zaposlenika Grupe Podravka u Domovinskom ratu. Uz natjecanja koja su se odvijala u rekreativnim sportovima, pri čemu se natjecalo oko sedamdesetak članova udruga proizašlih iz Domovinskog rata s područja Koprivničko-križevačke županije ostvaren je i cilj međusobne razmjene iskustava te rekreativnog druženja hrvatskih branitelja. Važno je napomenuti da je financiranje navedenog projekta, uz potporu poslodavca donacijom proizvoda, osigurano i iz financijskih sredstava odobrenih apliciranjem na natječaj Koprivničko - križevačke županije za projekte i programe udruga proizašlih iz Domovinskog rata.

Uz navedene sportske susrete, članovi udruge bili su iznimno aktivni te postigli vrlo dobre rezultate tijekom provođenja sportskih susreta drugih udruga proizašlih iz Domovinskog rata koje su organizirane u Gotalovu, Glogovcu, Peterancu te u Koprivnici gdje je održan turnir u gađanju zračnom puškom OLUJA – 95.

U sklopu obilježavanja Dana pobjede i domovinske zahvalnosti te Dana hrvatskih branitelja delegacija udruge sudjelovala je u polaganju vijenaca na Gradskom groblju



u Koprivnici, u sklopu protokola Koprivničko – križevačke županije dok je UBIUDR organizirala prigodno polaganje svijeća kod spomenika poginulim hrvatskim braniteljima iz Domovinskog rata kojeg je udruga podigla na Gradskom groblju u Koprivnici te kod spomenika “Vječni plamen” u tvorničkom krugu Podravke. Uz delegaciju udruge, svijeće su položili i predstavnici Grada Koprivnice predvođeni zamjenikom gradonačelnice Mišlom Jakšićem.

Također, UBIUDR djelatno se uključila i u rad Odbora za hrvatske branitelje iz Domovinskog rata Grada Koprivnice koji je osnovan kao savjetodavno tijelo Gradskog vijeća Grada Koprivnice.

Ocupljanje članova udruge i u narednom razdoblju provodit će se u skladu s odredbama Statuta udruge i Kolektivnog ugovora za Grupnu Podravka, organiziranim oblicima djelovanja radnika, članova UBIUDR u svrhu zadovoljavanja potreba radnika u oblasti kulturno-umjetničkih sadržaja, oblasti športa, odmora i rekreacije, organiziranjem sportskih susreta, druženja, izleta, kulturnih tribina, poticanjem razvoja individualnih vještina, sklonosti i sposobnosti članova te volonterstva. Stoga pozivamo sve sadašnje i buduće članove UBIUDR da se osobno uključe u rad udruge.

Za sve upite u vezi rada UBIUDR zainteresirani se mogu obratiti na brojeve telefona: 048/653-070 - ured UBIUDR, 098/275-463 - predsjednik UBIUDR, 099/6651-783 - tajnik UBIUDR, 098/730-520 - rizničar UBIUDR. (ž.v.)

“Školskim jelovnicima” upotpunjena završnica Sportskih igara mladih

“Školskim” jelovnicima upriličena je ovogodišnja završnica osamnaestih Sportskih igara mladih u Splitu. Na dobrobit zdravlja sportaša, ali i mladih općenito, Podravka je na poseban način željela pridonijeti usvajanju zdravog stila života mladih koji osim sportskih aktivnosti uključuje i uravnoteženu prehranu. Tako se, uz obilje sporta i sportskih aktivnosti, uživalo u najfinijim zdravim specijalitetima, a koje su pripremili Podravkini promotori kulinarstva.

Nutricionističko-edukativni koncept Podravkinih “školskih” jelovnika uspješno je prihvaćen ne samo na lokalnim razinama putem osnovnih škola, već i na nacionalnoj razini.

Cilj je usvajanje pravilnih prehrambenih navika djece osnovnoškolske dobi u RH, koje uključuju veći sadržaj vitamina i minerala te smanjen unos masti, šećera i soli. Kako je takva prehrana iznimno važna za zdrav psihofizički razvoj svakog djeteta, Podravka promiče usvajanje zdravih prehrambenih navika već od najranije dobi.

Pravo na subvencioniranu prehranu za radnike Danice

Uprava Mesne industrije Danica d.o.o. donijela je odluku o načinu korištenja prava na subvencioniranu prehranu i načinu obračuna troška prehrane te evidentiranja konzumiranih obroka. Pravo na subvencioniranu prehranu imaju svi radnici za svaki radni dan u mjesecu, uz uvjet da rade najmanje 4 sata u danu. Jednako tako, radnici ostvaruju pravo i one dane koje su proveli na službenom putu u zemlji za koje im ne pripada pravo na dnevnicu. Pravo ostvaruju i ukoliko: rade prekovremeno najmanje 4 sata dnevno te im se pravo povećava za jedan obrok. rade prema odluci o rasporedu ili preraspodjeli radnog vremena i ostvare veći broj radnih dana u mjesecu od dana prema općem kalendaru radnog vremena, pravo se odnosi na subvencioniranu prehranu za sve dane na radu rade prema odluci o rasporedu ili preraspodjeli radnog vremena i ostvare 12 sati rada u danu povećava im se pravo za jedan subvencionirani obrok



Kako bi ideja pozitivan učinak imala dugoročno, u projekt su uključeni djeca, roditelji, učitelji i brojni kuhari. “Podravka već dugi niz godina putem brojnih sportskih projekata te posebno partnerstvom sa Sportskim igrama mladih ističe snagu i vrijednost sporta kao izrazito kvalitetan način okupljanja mladih i širenja natjecateljskog duha. Sportske igre su prilika u kojoj mladi ne uče samo kako pobijediti, već kako se pravilno natjecati i kako prihvatiti poraz. Svojim doprinosom razvoju mladih želimo sudjelovati u ostvarenjima najljepših dječjih sportskih snova, a za koje je neizmerno važna zdrava i prilagođena prehrana kakvi su upravo Podravkini “školski jelovnici.”, istaknula je Marinka Akrap, direktorica Korporativnih i marketinških komunikacija Podravke. Uz program završnice, vatromet i cijeli niz aktivnosti, mali natjecatelji i brojni posjetitelji imali su priliku uživati i uz Magazin i The Frajle. (R)

Radnici nemaju pravo na subvencioniranu prehranu za dane odsutnosti zbog godišnjeg odmora, bolovanja, plaćenog dopusta, službenog puta za koji je isplaćena dnevnicu, slobodnog dana, utrošenog zarađenog dana iz rasporeda/preraspodjele radnog vremena, otkaznog roka bez rada, odobrene nenazočnosti, neopravdanog izostanka, privremenog udaljavanja s posla i izostanka zbog izvanredne okolnosti.

Radnici koji u toku mjeseca ne iskoriste svoje pravo na subvencioniranu prehranu, ne mogu to pravo koristiti u idućem mjesecu. Obroke mogu konzumirati i iznad utvrđenog prava i u tom slučaju sami snose trošak tržišne cijene obroka plaćanjem u gotovini, plaćanjem na fiskalnoj blagajni, tamo gdje su blagajne postavljene ili obustavom od plaće za tekući mjesec.

Odluka se primjenjuje od 1. listopada ove godine. (I.L.)

Radna uputa

o načinu korištenja prava, obračunu i evidentiranju prehrane za radnike
Podravke d.d. od 1.9.2014. (uz Odluku o načinu korištenja prava i obračuna prehrane)

I. Pravo i način obračuna subvencionirane prehrane

1. Pravo na subvencioniranu prehranu

Pravo na subvencioniranu prehranu imaju svi radnici za svaki radni dan u mjesecu pod uvjetom da rade najmanje 4 sata u danu. Pravo ostvaruju radnici i za dane kada su na službenom putu u zemlji za koji im ne pripada pravo na dnevnicu. Radnici ostvaruju pravo na subvencioniranu prehranu i u sljedećim slučajevima:

- ako rade prekovremeno najmanje četiri sata dnevno pravo im se povećava za jedan obrok
- ako rade prema odluci o rasporedu ili preraspodjeli radnog vremena i ostvare veći broj radnih dana u mjesecu od dana prema općem kalendaru radnog vremena, imaju pravo na subvencioniranu prehranu za sve dane na radu,
- ako rade prema odluci o rasporedu ili preraspodjeli radnog vremena i ostvare 12 sati rada u danu povećava im se pravo za jedan subvencionirani obrok.

Radnici nemaju pravo na subvencioniranu prehranu za dane odsutnosti zbog godišnjeg odmora, blagdana, bolovanja, plaćenog dopusta, službenog puta za koji je isplaćena dnevnicu, slobodnog dana, utrošenog zarađenog dana iz rasporeda/preraspodjele radnog vremena, otkaznog roka bez rada, odobrene nenazočnosti, neopravdanog izostanka, privremenog udaljavanja s posla i izostanka zbog izvanredne okolnosti. Radnici koji u toku mjeseca ne iskoriste svoje pravo na subvencioniranu prehranu ne mogu to pravo koristiti u idućem mjesecu. Radnici mogu iskoristiti više prava na subvencioniranu prehranu u jednom danu.

Učenici i studenti na praksi imaju pravo na besplatnu prehranu za svaki dan odradene prakse.

2 Način obračuna subvencionirane prehrane

Puna cijena subvencioniranog obroka konzumiranog u restoranima društvene prehrane iznosi 15,94 kn (s PDV-om 13%). Za subvencionirane obroke radnici snose trošak od 5,00 kn po obroku, a isti će im se obustaviti od plaće u novcu za tekući mjesec, koja se obračunava i isplaćuje sljedeći mjesec. Razlika iznosa do pune cijene koju plaća poslodavac smatra se primitkom u naravi te obvezne doprinose, porez na dohodak i prirez porezu na dohodak snosi poslodavac. Obračun primitka u naravi poslodavac će napraviti najkasnije posljednji radni dan u mjesecu u kojem je primitak ostvaren, sukladno čl. 61. Pravilnika o porezu na dohodak i čl. 24. st. 3. Zakona o doprinosima.

Razlika prava na subvencioniranu prehranu koja može proizaći zbog promjene evidencije radnog vremena i/ili zbog nemogućnosti obračuna primitka za radnike koji konzumiraju obrok zadnji/predzadnji dan (u II. i III. smjeni), obračunat će se na plaći u novcu za tekući mjesec koja se obračunava i isplaćuje sljedećeg mjeseca ili nekoliko dana nakon plaće.

II. Pravo i način obračuna prehrane koja nije subvencionirana

Radnici mogu konzumirati obroke iznad utvrđenog prava na subvencioniranu prehranu i u tom slučaju sami snose trošak tržišne cijene

obroka u iznosu od 17,64 kn (s PDV-om 25%), na jedan od sljedećih načina:

- gotovinom preko fiskalne blagajne tamo gdje su blagajne postavljene ili obustavom od plaće u novcu za tekući mjesec koja se obračunava i isplaćuje sljedećeg mjeseca

Prilikom preuzimanja obroka iznad utvrđenog prava na subvencioniranu prehranu provjerit će se solventnost radnika odnosno da li je radnicima isplaćena neto plaća za prethodni mjesec veća od 1.000,00 kn. Ako radnik nije solventan, trošak tržišne cijene obroka snosit će isključivo gotovinom ili se neće omogućiti konzumacija. Cijena obroka je promjenjiva i ovisi o uvjetima poslovanja u prethodnom mjesecu. Svaka promjena cijene obroka bit će objavljena prije početka obračunskog razdoblja.

III. Praćenje i evidentiranje konzumiranja obroka

Za radnike Podravke d.d. koji imaju mjesto rada Koprivnica i Varaždin, pravo na prehranu i konzumacija obroka pratit će se ID karticama preko Fortres sustava. Radnici će preko e-portala i terminala na liniji podjele gableca imati informaciju hoće li konzumirati obrok biti obračunat kao subvencioniran ili po tržišnoj cijeni. Za radnike koji konzumiraju obroke preko vanjskih ugostitelja vodit će se evidencija konzumiranih obroka u aplikaciji evidencije radnog vremena i ista uskladiti s ugostiteljima.

IV. Obveze odgovornih osoba za evidenciju radnog vremena

Odgovorne osobe za evidenciju radnog vremena dužne su voditi dnevno ažurnu evidenciju radnog

vremena radnika u svrhu svakodnevnog izračuna ispravnog prava na subvencionirani obrok koje će se koristiti za informaciju radniku kod konzumacije i obračun primitka u naravi predzadnji/zadnji radni dan u mjesecu za tekući mjesec. Za radnike koji konzumiraju obroke kod vanjskih ugostitelja odgovorne osobe za vođenje evidencije radnog vremena će u službu Obračun plaća dostavljati potpisane suglasnosti radnika za evidentirane konzumirane obroke u aplikaciji.

V. Uputa za rezervaciju toplog obroka na intranet portalu

Rezervacija toplih obroka omogućena je putem:

- čitača ID kartica na ulazu u restorane
- provlačenjem kartice ispred čitača rezervira se topli

obrok za naredni dan (izdvojeni su i označeni čitači za 1. i 2. smjenu); ukoliko se želi rezervirati više toplih obroka, kartica se provlači onoliko puta koliki broj obroka se želi rezervirati.

- na Intranetu, na linku eProesi -> Evidencija radnog vremena -> Rezervacija toplih obroka:
- odabirom mjeseca i godine (ponuđen je tekući mjesec i godina, po potrebi se može promijeniti)
- odabirom pretpostavljene lokacije (može se odabrati pretpostavljena lokacija koja će se automatski ponuditi za sve aktivne datume odabranog mjeseca. Odabrana pretpostavljena lokacija potvrđuje se na gumb Spremi). Lokacije se također po potrebi za pojedine aktivne datume mogu i promijeniti.

Ova radna uputa primjenjuje se od 1.9.2014.

Jelovnik za rujan 2014. godine

15. 09. 2014. ponedjeljak	Varivo grah s ječ. kašom, rol. lopatica, salata
16. 09. 2014. utorak	Umak bologneze, tijesto špageti, salata
17. 09. 2014. srijeda	Kotlet na samoborski, krumpir slani, salata
18. 09. 2014. četvrtak	Pileći paprikaš, pirjana riža, salata
19. 09. 2014. petak	Špek fileki, pire krumpir, salata
22. 09. 2014. ponedjeljak	Varivo kupus u rajčici, kobasica, desert
23. 09. 2014. utorak	Đuveđ rizi-bizi, salata
24. 09. 2014. srijeda	Kuhana junetina, umak od hrena, pire krumpir
25. 09. 2014. četvrtak	Pečena piletina, hajdinska kaša, salata
26. 09. 2014. petak	Vinski gulaš, desert
29. 09. 2014. ponedjeljak	Varivo grah s tijestom, kuhani hamburger, salata
30. 09. 2014. utorak	Juneći paprikaš, kukuruzni žganci, salata

Neurošeni blokovi za obrok mogu se zamijeniti

Zbog velike količine neurošenih blokova za topli/hladni obrok produžuje se vrijeme zamjene istih i to: Svake srijede u toku mjeseca rujna i listopada moći će se blokovi zamijeniti isključivo za hladni obrok prema sljedećem rasporedu:

Lokacija - Vrijeme izdavanja

- R - 1 (Starčevićeva) 07:00 - 07:30, 12:30 - 15:30
- R - 2 (Danica) 13:30 - 14:30
- R - 3 (Belupo) 11:00 - 12:00
- R - 4 (Vegeta i Podravka jela) 07:00 - 07:30, 11:00 - 12:00
- R - 6 (Dječja hrana), 06:30 - 07:00, 12:00 - 12:30
- K - 15 (Belupo, Vargovićeve) u vrijeme rada restorana

Veće količine blokova (20 i više) moći će se zamijeniti samo uz prethodnu najavu.

Marina MODA POPUST

- od 30% do 50% dio asortimana **NIKE** tenisice
- 50% dio asortimana **LISCA**
- od 20% do 50% dio asortimana **s.Oliver**
- 30% dio asortimana **lotto**
- 50% tenisice **PUMA**
- 30% dio asortimana **rieker**
- 50% ženska konfekcija **Linea**
- 50% dio asortimana **Ženske sandale**

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

Ribe i njihove boje

Omega-3 masnoće učinile su plavu ribu zvijezdom nad zvijezdama, nekom vrstom eliksira mladosti i zdravlja, namirnicom koja nije zabranjena ni u jednoj dijeti koja je trenutno na snazi.



Naziv “plava riba” zapravo nema znanstvenu podlogu. Podjela na bijelu i plavu djelomično odgovara podjeli na bijelo i crveno meso, te nam uglavnom služi kako bi se lakše snašli među raznolikom ponudom.

Oznaka boje dolazi s ribljeg hrbata, koji je kod određenih riba plavkast, ponekad tamno-zelen ili ljubičast, dok je istovremeno donji dio ili trbuh srebrnkast. Na sreću, radi se o ribi izvrsnog okusa, kojom je naše more bogato, pa je možemo nabaviti po vrlo dostupnim cijenama. Što sve skupa ne čini njezino najvažnije obilježje. Ono se zove omega-3 i skriveno je u njezinom mesu.

Nekad, dok nismo znali da se masnoće dijele na dobre i loše, plava riba je bila ona siromaha, ona koja bi se uhvatila u mrežu slučajno, koja se nosila kući umotana u novine i jela radnim danom za marendu. Danas više nije tako. Omega-3 masnoće učinile su plavu ribu zvijezdom nad zvijezdama, nekom vrstom eliksira mladosti i zdravlja, namirnicom koja nije zabranjena ni u jednoj dijeti koja je trenutno na snazi.

Naše najdraže “plavušice” su sardine, skuše, incuni, lokarde, papaline, koje treba, ako je ikako moguće, baciti na gradele, jesti rukama, uz dvije rajčice ili malo blitve i maslinovog ulja. U nedostatku gradela,

može poslužiti i pećnica, kao i tava za prženje (zbog jakog mirisa, ne savjetujem u vrijeme južine!).

U grupu krupnije plave ribe spadaju tuna, gof, palamida, sabljarka. Zbog svog izgleda, kao i čvršćeg mesa, one pružaju različite mogućnosti korištenja u kuhinji, od raznih brodeti i ribljih juha, do zamotuljaka od sabljarke, pirjanja u tavi s maslinama, kaparima, peršinom, rajčicama, krušnim mrvicama, sve do grožđica i pinjola.

Zbog kvalitete mesa, krupnije “plavuše” pokazale su se savršene za konzerviranje u ulju ili soli. Navika koju su započeli Englezi još u 18. stoljeću.

Morski roštilj



U sezoni tikvica, mora i sunca pripremite jelo na grillu, a uz tunu i narezanu mozzarellu s maslinovim uljem bit će to dobar odabir za ručak.

Vrijeme pripreme:

25 min

Težina:

Jednostavno

Broj osoba:

4 osobe

Priprema

1) Tikvice, paprike i patlidžan narežite na duge ploške, pospite Vegetom bilje mediterana mix i poprskajte uljem.

2) Na grill tavi popecite pripremljeno povrće.

3) Toplo povrće složite na tanjur, a po njemu rasporedite natrgane EVA Tuna filete u biljnom ulju i narezanu mozzarellu te prelijte preostalim maslinovim uljem.

Sastojci

2 tikvice (250 g), 1 crvena paprika (200 g), 1 patlidžan (250 g), 1 žlica Vegete bilje Mediterana mix, 60 ml Ekstra djevičanskog maslinovog ulja, 2 EVA Tuna fileti u biljnom ulju (2 x 115 g), 200 g mozzarelle, narezani bosiljak za posluživanje

Posluživanje

Salatu poslužite toplu ili hladnu posipanu narezanim bosiljkom.

Savjet

Maslinovo ulje za posluživanje možete izmiješati s nasjeckanim češnjakom prije prelijevanja preko salate.

Caprese s tunom i paštom



Salatu od tune, tjestenine i mozzarelle pretvorite u lagano samostalno jelo, a ostavljeno u hladnjaku osvježavat će vas tijekom cijelog dana u ljetnim mjesecima.

Vrijeme pripreme:

25 min

Težina:

Srednje zahtjevno

Broj osoba:

4 osobe

Priprema

1) Tjesteninu skuhaite u posoljenoj vodi.

2) Ocijedite je i ohladite pod vodom.

3) U zdjelu stavite narezani bosiljak, na kockice narezanu rajčicu, narezanu mozzarellu i ohlađenu tjesteninu.

4) Lagano umiješajte EVA Tuna filete.

5) Sve zajedno prelijte mješavinom balsamico octa i maslinovog ulja, posolite i popaprite.

Sastojci

200 g Tjestenine (Farfalle) Podravka, 2-3 žlice svježeg lišća bosiljka, 3 rajčice (500 g), 100 g mozzarelle, 2 EVA Tuna fileti u maslinovom ulju (2 x 115 g), ¼ šalice bijelog balsamico octa, 3 žlice Ekstra djevičanskog maslinovog ulja, sol, Crni papar mljeveni Podravka

PODRAVKA BOSNA I HERCEGOVINA

Podrška sedmoj umjetnosti u Bosni i Hercegovini

Pružajući podršku razvoju mladih talentiranih umjetnika u BiH, Podravka je već više od 10 godina uz projekte Sarajevo Film Festivala. Ove je godine podržala projekt Sarajevo grad filma koji promovira mlade filmske autore.

“Drago nam je da jedan ovakav projekt egzistira u našoj zemlji i pruža priliku mladim umjetnicima koji zasigurno imaju mnogo toga svježeg i inovativnog za ponuditi. Zbog toga smo mi u Podravki posebno sretni što možemo dati svoj doprinos i održati mlade nadolazeće talente u filmskoj industriji. S obzirom na našu dugogodišnju uspješnu suradnju sa SFF kojeg prepoznamo kao događaj od izuzetnog značaja za razvoj kulture BiH, želimo



da se ovo partnerstvo nastavi i u budućnosti još dugi niz godina.”, rekla je direktorica Marketinga Podravke u BiH Mila Zovko.

Sarajevo Film Festival trajao je od 15. do 23. kolovoza i vodeći je filmski festival u regiji, prepoznat od profesionalaca i publike koja je uživala u izuzetnoj atmosferi grada Sarajeva. (I.L.)

PODRAVKA RUSIJA

Konferencija prodaje i marketinga

Konferencija na kojoj su predstavljeni rezultati prodaje na ruskom tržištu za prvu polovicu ove godine te planovi i marketinške aktivnosti za drugu polovicu godine održana je u podmoskovnom hotelu “Novi bereg”.

Sudjelovali su djelatnici odjela prodaje i marketinga Predstavništva Podravke u Rusiji te predstavnici distributera – firme “Fort Trade Food” i reklamna agencija “ARTKOM”. Domaćini su bili Podravkaši odgovorni za razvoj biznisa na tržištu zemalja Baltika, Kazahstana i Ukrajine. Predstavnici prodaje izrazili su optimizam vezan uz realizaciju planova na ruskom tržištu, a iz marketinga predstavništva prezentirali su podatke o istraživanju tržišta za posljednje razdoblje te predstavili nove kategorije proizvoda koje Podravka planira uvesti na rusko tržište do kraja godine. Bila je ovo ujedno prilika da se s marketinškog aspekta sudionici konferencije upozna-



ju s prilikama na ruskom tržištu u prezentaciji reklamne agencije “ARTKOM” te s Podravkinom reklamnom kampanjom na TV-u, novinama i Internetu. Upriličena je i degustacija novih proizvoda, a sudionici su se složili kako je konferencija polučila krajnje pozitivan rezultat jer se okupljanje distributera i predstavnika drugih tržišta pokazalo učinkovito i korisno u pogledu razmjene iskustava i održavanja korporativnog duha. (I.S.)

Podravkini proizvodi i dalje na ruskom tržištu

S obzirom na sve učestalije objave na temu nedavno uvedenih sankcija od strane Ruske Federacije za uvoz poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda iz Europske unije te vrlo često spominjanje Podravkinih proizvoda u

tome kontekstu, obavještavamo javnost da nakon detaljno proučenih dokumenata, kao i obavljenih kontakata na predmetnu temu, Podravkini proizvodi ne spadaju u skupinu nedopuštenog/zabranjenog uvoza na spomenuto tržište.

Dakle, sva dosadašnja medijska nagađanja o zabrani uvoza Podravkinih proizvoda na tržišta Ruske Federacije imala su dosta negativne konotacije u procesu daljnje širenja poslovanja na tom zahtjevnom tržištu, gdje Podravka iz godine u godinu bilježi sve bolje poslovne rezultate. (R)

SŠK PODRAVKA

Ivana Babić peta na Olimpijskim igrama mladih u Kini

Ivana Babić, članica Streljačkog športskog kluba Podravka, postigla je najveći uspjeh svoje karijere osvojivši peto mjesto na Olimpijskim igrama mladih u Kini. Na drugim Olimpijskim igrama mladih u Nanjingu osvojila je peto mjesto u disciplini zračna puška 10 metara. Riječ je o najjačoj i najkonkurentnijoj streljačkoj disciplini, u kojoj je 18-godišnja Ivana u konkurenciji 20 najboljih mladih natjecateljica iz cijeloga svijeta uspjela izboriti nastup u finalu, a potom popraviti svoj plasman s osmog na peto mjesto. Prvo mjesto osvojila je Sarah Hornung iz Švicarske, a Ivana je treća Europljanka u konačnom poretku. "Odlično peto mjesto je ujedno i moj najveći



uspjeh i zbog toga sam jako ponosna.", rekla je Ivana, dodavši kako joj Olimpijada predstavlja golemo iskustvo koje će koristiti u sljedećim mečevima i natjecanjima. Uz peto mjesto Ivana je na Olimpijadi osvojila i osmo mjesto u natjecanju mix timova s partnerom Sybrand Laurensom iz Južnoafričke Republike. (I.L.)

9. MEMORIJALNI TURNIR JOSIP SAMARŽIJA BEPO

Podravkašice druge, najbolja igračica Miranda Tatari

Na ovogodišnjem 9. Memorijalnom turniru došle su ekipe Budućnosti, Iuventa Michlaovce, Krim Mercator te domaćin Podravka Vegeta. Budućnost iz Podgorice, dopravinje Europe, pobijedile su u sva 3. kola te zaslužno

osvojila prvo mjesto.

Pobjedom nad slovenskim Krim Mercatorom u zadnjem kolu, Podravka Vegeta osvojila je drugo mjesto na turniru. Najboljom je igračicom turnira proglašena kapetaničica Podravke Vegete Miranda Tatari, a najbolja je vratarka Marina Rajčić iz Budućnosti. Priznanja su ekipama i pojedinkama dodijelile Bepova supruga Ana Samaržija i gradonačelnica Koprivnice Vesna Željeznjak.

Na ovogodišnjem turniru nije bilo slabe ekipe: sve su se borile do zadnjega, nisu se predavale i prezentirale malobrojnim gledateljima zanimljiv rukomet. Utakmice zadnjeg kola promatrao je i izbornik hrvatske ženske rukometne reprezentacije Vladimir Canjuga. (B.F.)

48. KUP PODRAVKE ZLATA BARTL 2014.

Najbolji ribolovci Drave iz Novog Virja

U organizaciji ŠRK Podravka te pod pokroviteljstvom Koprivničko-križevačke županije, Grada Koprivnice i Podravke na jezeru Šoderica održan je 48. Kup Podravke Zlata Bartl u ribolovu udicom na plovak. Na ovom tradicionalnom natjecanju nastupilo je 24 ekipe, a nakon tro-satnog natjecanja najbolje rezultate imala su ribolovci Drave iz Novog Virja. Osim pobjedničkog, oni su osvojili i u trajno vlasništvo prijelazni pehar jer su do sada tri puta pobjeđivali na Kupu. U pojedinačnoj konkurenciji najviše je ulovio Leon Međimorec, član Karasa iz Kuzminca, drugi je bio Želimir Pavlic, Klen Sveta Marija, a treći Mario Lončar, B-šport Koprivnica.

Naravno, i ovo natjecanje, kao i brojna do sada besprije-korno su organizirali ribolovci Podravke te osim priznanja, medalja i pokala za najbolje natjecatelje su pripre-



mljeni i prigodni poklon-paketi.

"Drago mi je što svake godine na Kup Zlata Bartl dolazi sve više natjecatelja i klubova iz Hrvatske jer i na taj način odajemo počast omiljenoj profesorici koja je bila dugogodišnji član našega kluba i koja je zaista uživala u ribičiji.", rekao je nakon natjecanja predsjednik ŠRK Podravka Darko Rakić. (B.F.)

Hrabrost je kada dodeš kući usred noći pošteno pijan, žena te čeka sa metlom u ruci, a ti je upitaš: 'Čistiš ili se spremaš nekamo odletjeti?'



Što je Mujo učinio kad je čuo da se 90 posto nesreća događa kod kuće? Odselio je!

Mali Ivica izlazi van pa pita tatu: 'Tata, imaš li novaca?'

A on odgovara: 'Imam ja, ne brini ti za mene.'

Razgovaraju dva prijatelja: 'Jesi li razmišljao da kažeš 'ne' alkoholu?' 'Mnogo puta sam mu to rekao, ali on neće ni čuti.'

Pita učiteljica Ivicu: 'Ivice, koliko znaš o Platonu?'

Ivica: 'Isto koliko i Platon o meni!'

Hvali se deda od 85 doktoru da mu je mlada žena ostala trudna, a ovaj mu kaže: 'Znate onu priču... Naletio lovac u šumi na medvjeda. Krene vaditi pušku kad shvati da je umjesto nje ponio kišobran. Ali, gle čuda, kišobran opali i ubije medvjeda!' Deda: 'Nemoguće! Sigurno je netko opalio iza njegovih leđa, da nije primijetio.' Doktor: 'Upravo tako, deda, upravo tako...'

Ivica dolazi iz škole: 'Tata, ti si nogometaš pa ćeš me sigurno razumjeti.'

Otac ga pita: 'O čemu ti to, sine?'

Ivica će: 'Produžio sam ugovor s petim razredom na još godinu dana...'

U tramvaju Mujo pokazuje kartu kontroloru.

'Gospodine, pa ovo je dječja karta!'

'E, pa sad vidite koliko sam dugo čekao tramvaj!'

'Tata! Tata! Izbio nam požar u kući!' 'Izađi brzo van i ne deri se toliko! Probudit ćeš mamu!'

Par se mazi na klupi u parku. Ona mu šapće:

'Znaš, imat ćemo troje djece.'

'Kako znaš?'

'Pa, trenutno su kod mame.'

Dolazi Mujo u teretanu i pita:

'Na kojoj spravi trebam raditi da bih privukao što više cura?'

'Na bankomatu! Ima tu odmah jedan pokraj ulaza!'

Šeću dva psa ulicom i jedan kaže:

'Jučer su postavljali nove stupove.'

A drugi će: 'E, to moramo zaliti!'

Pita tata Ivicu: 'Jesi li znao sva pitanja na ispitu?'

'Jesam!'

'Kako onda nisi dobio dovoljan?'

'Nisam znao odgovore!'

Mama grdi kćer: 'Eto kakva je današnja mladež! Imaš 15 godina, a svaku večer s drugim momkom u disko. A mamin 30. rođendan zaboravila!'

Idu dva spermija ulicom i jednog zgazi auto. Drugi će na to: 'E moj prijatelju, nikad od tebe čovjeka.'

Sjedi Mujo u fotelji pred televizorom, pije pivo i gleda, zamisli se, pa pozove Fatu.

'Fato, nešto me muči – što će biti sutra ako ja umrem?'

'Subota, moj Mujo, subota ...'

Zašto policajci sjede u prvom redu kada gledaju akcijski film?

Zato da mogu skupljati čahure!

Kako se pare ježevi?

Oprezno.

Vrlo, vrlo oprezno.

Pita sin mamu: 'Mama, hoćeš li plakati kad se budem ženio?'

'Neću, sine, neka plaču oni kojima dolaziš!'

Dođe Ivica kući i kaže tati: 'Danas sam dobio 5!'

'Bravo, sine! A iz čega?'

'4 iz tjelesnog i 1 iz matematike.'

Koja je kazna za poligamiju? Više od jedne punice!



Kako izgleda predigra u braku? Muškarac pita ženu je li budna!



PETAR	IGRAĐENJE, IZGRADNJA	OKVIR	ADALBERTOVA IMENJAKINJA	OSJENČATI CRTEŽ	JEDNO-STANIČNI ORGANIZAM	PSI, CUČKI U SLAVONACA	
PODRAVKIN PROIZVOD STERILIZIRANI							
LIK IZ VERIJEVE AIDE							
KOJE NISU PROFESIONALKE							
KULA, TORANJ I ZATVOR U PRAGU							
SLOVO SLOŽENO OD "N" I "J"		VRST METALSKIH MAJSTORA RASPOREĐENOST					
POVRŠINA, AREAL					ŽIDOVSKI MJESEC		
					LIJEK PROTIV TEMPERATURE		
HALAL CERTIFIKAT	ARTOVA IMENJAKINJA IZJAVE, SVJEDOCENJA				ENGLESKI MRAV		
					MORSKA RIBA		
NIJE LAŽ						IZVRŠNI ODBOR	
						PRASAC	
BANJA U BELGIJI (I TRKALISTE)				DIREKTOR VINDIJE DRAGUTIN NJEMAČKA			NORTH VODA U KOJOJ IMA UGLJICNE KISELINE
KNOCK OUT			RIJEKA U KARLOVCU IZUMRLO GOVEDO				RANA NASTALA OD METKA
SKRAĆENI ARTUR				PAMETNJA-KOVIĆ SILICIJ			
GLAVNI STAROGRČKI BOG					PIĆE OD NARANJE U MATEMATICI TREĆA NEPOZNANICA		
NEKAD NOGOMETAŠ HOŠIĆ						KONJSKI HOD	
						MALI SVEMIRCI	
				FILM KOSTE GAVRASA		TRGOVAČKA TVRTKA PLANTAŽA	
				EDDIE NELSON			RUBALJ
							MJERA ČISTE VAGE
				PROŠLE GODINE			
				KNJIŽEVNI POKUŠAJ			
				MUŠKO IME, NATO, NATISLAV			
				OSOBA VRIJEDNA OBOŽAVANJA			



Impressum

Novine dioničkog društva Podravka

PODRAVKA, PREHRAMBENA INDUSTRIJA D.D. KOPRIVNICA

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

ZA IZDAVAČA:
Korporativne i marketinške komunikacije

REDAKCIJA LISTA:
Boris Fabijanec,
Lana Kasumović
Jadranka Lakuš,
Ines Lukač

LEKTURA:
Ivana Korošec Vujica

GRAFIČKI PRIJELOM:
Studio za dizajn

TISAK:
Printera

List "Podravka"
čitajte i na:
www.podravka.com

Nagradni pojam:

Ime i prezime:

Radna cjelina:

Otkrijte novi skriveni pojam

Najsretnija u rješavanju skrivenog pojma – Dolcela čokolada u prošloj križaljki je **Ljiljana Peti iz Logistike** kojoj je komisija iz Korporativnih i marketinških komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

Zabavite se rješavanjem naše nove nagradne 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 kraja rujna, a ime nagrađenog će biti objavljeno u idućem broju lista Podravka.

PODRAVKA

Lino[®]

VAM ŽELI
USPJEŠNU
NOVU ŠKOLSKU
GODINU!



PRIRODNO I FINO

www.podravka.com