

PODRAVKA



Danska kraljica u Podravki

Rezultati poslovanja za 9 mjeseci

Podravki certifikat Poslodavac Partner

fant

*Nove ideje
za poznata jela*



SASTOJKE
STAVITE
U VREĆICU

DODAJTE
fant
I VODU

PECITE
45 MINUTA
U PEĆNICI

NOVO

Gulaš iz pećnice u 45 minuta.

Uz četiri nove Fant ideje, okušajte se u pripremi poznatih jela na novi i jednostavniji način.



fant, fant... fantastično!

www.podravka.com



Sadržaj

Rezultati poslovanja

- 5. Kraljica Margareta u Štaglju
- 6. Podravki certifikat Poslodavac Partner



- 7. Humanitarna akcija "Sve za nju"



- 8. Razgovor - David Habijan

Kraljevska gozba za Gastronaute

- 11. Priznanja za Tjedan kretanja
- 12. Dani hrvatskog kulinarstva
- 13. Vijesti
- 14. Novi proizvodi

Lino višebojac



- 18. Razgovor - Emir Džanić
- 19. Vijesti
- 20. Poslovna psihologija
- 21. Obavijesti

Coolinarika



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

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

bez obzira na teškoće Podravkin brod i dalje sigurno plovi po hirovitim gospodarskim domaćim i inozemnim vodama pa tako u prvih devet mjeseci ove godine bilježimo rast izvoza od 3,6 posto. Problemi su i dalje veliki, konkurencija je nesmiljena i nema niti trenutka za opuštanje jer borba za svakoga potrošača je vječita. Znaju to naši ljudi jer Podravkina najveća vrijednost su upravo zaposlenici, a to su prepoznali i drugi pa je naša kompanija više nego zaslužno dobila certifikat Poslodavac Partner.

"Znamo da svaki naš zaposlenik na neki način osigurava kvalitetu naših proizvoda i osigurava rast naše kompanije. Naši zaposlenici ključni su za ostvarenje vizije kompanije, a to čine svakodnevno živeći naše vrijednosti", izjavila je prilikom dodjele certifikata direktorica upravljanja Ljudskim potencijalima Jasenka Maltarić Dujnić.

U brojnim događanjima koja su obilježila proteklo razdoblje od izlaska zadnjega broja naših novina zasigurno će najviše u lijepom sjećanju, posebice našim ugostiteljima, biti boravak danske kraljice Margarete II i njezinog supruga princa Henrika u Štaglju, gdje su se naši kuhari i konobari svojski potrudili da kraljevski ugoste kraljevski bračni par. Koliko su Margareta i Henrik bili oduševljeni domaćim delicijama u posebnom ambijentu Štaglja dokazuje da su se zadržali na ručku oko sat i pol, što je bilo dulje od vremena predviđenog protokolom.

Kao nebrojeno puta do sada Podravka pokazuje i dokazuje svoje humano srce te se aktivno uključuje u pomaganje Udruge "SVE ZA NJU". Naravno, tu su i neizbježni Lino višebojci koji rasturaju po hrvatskim osnovnim školama. Sve u svemu, i u ovom broju naših novina puno vijesti, informacija, reportaža, razgovora. Uživajte. (R)

REZULTATI POSLOVANJA GRUPE PODRAVKA ZA 9 MJESECI

Izvoz povećan za 3,6 posto

Glavno obilježje rezultata poslovanja Grupe Podravka za prvih devet mjeseci ove godine, a koje je na sjednici usvojio i Nadzorni odbor Podravke, jest rast prihoda od prodaje na inozemnim tržištima od 3,6 posto. Unatoč iznimno složenoj tržišnoj situaciji, bruto marža zadržana je na istoj razini.

U prvih devet mjeseci 2014. godine prihodi od prodaje Grupe Podravka iznosili su 2.535,6 milijuna kuna, od čega su prihodi od prodaje Strateškog poslovnog područja Prehrana iznosili 1.961,4 milijuna kuna, dok je Farmaceutika ostvarila 574,2 milijuna kuna prihoda od prodaje. Prihodi od prodaje Strateškog poslovnog područja Prehrana korigirani za negativan utjecaj neto tečajnih razlika te programa u restrukturiranju (koji povećavaju prošlogodišnje bazno razdoblje) ostvarili su rast od 1,4 posto u odnosu na isto razdoblje godinu ranije. Prihodi od prodaje Strateškog poslovnog područja Farmaceutika korigirani za negativan utjecaj neto tečajnih razlika blago su ispod prošlogodišnjih. No, ukoliko uključimo i procijenjeni utjecaj propisanog smanjenja cijena lijekova na recept na tržištu Hrvatske, a na što posloводство nije imalo nikakvog utjecaja, Farmaceutika bi zabilježila rast od 7 posto. Dakle, ukoliko se analiziraju prihodi od prodaje Grupe Podravka bez programa u restrukturiranju i tečajnih razlika, oni su veći za 1,1 posto u odnosu na isto razdoblje prethodne godine.

Strateški fokus kompanije na internacionalizaciju poslovanja rezultirao je nastavkom rasta inozemnih tržišta od 3,6 posto što je dovelo do uspješnog zadržavanja bruto marže na razini od 41,3 posto. Iskazana operativna dobit (EBIT) iznosi 147,1 milijun

kuna, a ostvarena neto dobit za prvih devet mjeseci tekuće godine iznosi 81,9 milijuna kuna. Značajan negativni utjecaj od 41 milijun kuna na neto dobit imala je odluka HZZO-a o smanjenju cijena lijekova na recept dok su negativne tečajne razlike umanjile neto dobit za dodatnih 21,5 milijuna kuna.

“S obzirom na vrlo složenu situaciju na domaćem tržištu te prisutnu deflaciju, a jednako tako i slabiju kupovnu moć te samim time i potrošnju, donijeli smo odluku o snažnijem fokusiranju na inozemna tržišta što je rezultiralo povećanjem prihoda od 3,6 posto. Poremećaji na određenim tržištima poput nestabilnosti tečaja ruske rublje ili pak odluke HZZO-a o smanjenju cijena lijekova na recept, a na koje nismo imali nikakvog utjecaja, značajno su nam umanjili neto rezultat. Stabilizacijom tečaja svakako će do izražaja doći svi naponi koje ulažemo na inozemnim tržištima i prikazat će stvarno stanje naših aktivnosti. Pored toga, ozbiljno radimo na otvaranju novih tržišta, a vrlo skoro započet ćemo s poslovanjem na nekima od njih. Uvjereni smo kako dugoročan rast i razvoj kompanije ovisi o našem uspjehu i snažnijem iskoraku na međunarodnom tržištu, uz očuvanje pozicija na domaćem”, istaknuo je predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić.

Podravka je početkom srpnja s Europskom bankom za obnovu i razvoj te tri komercijalne banke (Erste Group Bank AG, Raiffeisen Bank International AG i Unicredit Bank Austria AG) sklopila sindicirani ugovor o kreditiranju u iznosu od 73,4 milijuna eura. Navedenim ugovorom Podravka je refinancirala postojeće kreditne obveze uz znatno nižu kamatnu stopu te prolongirane rokove dospijeća, a očekivane uštede na troškovima kamata u razdoblju do kraja 2015. godine iznose 7,5 milijuna kuna. Proteklih godina Podravka je ostvarila značajna poboljšanja na operativnoj i financijskoj razini što je prepoznato od Europske banke za obnovu i razvoj te banaka sindikata koje su ovim ugovorom potvrdile svoje povjerenje u stabilnost i poslovanje kompanije. (R)

6. SKUPŠTINA UDRUGE HRVATSKIH IZVOZNIKA

Zvonimir Mršić novi potpredsjednik Udruge hrvatskih izvoznika

Hrvatski izvoznici održali su redovnu skupštinu na kojoj su se članovi HIZ-a odlučili za kontinuitet u obnašanju predsjedničke funkcije te ponovno izabrali Darinka Bagu za predsjednika Udruge. Za novog potpredsjednika istoimene udruge odabran je Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke.

S obzirom na bogato Podravkino iskustvo na međunarodnom tržištu te značajan udio Podravke u ukupnom izvozu Hrvatske, imenovanje Zvonimira Mršića za pot-



predsjednika Udruge zasigurno će doprinijeti daljnjem razvoju hrvatske izvozne strategije kao i konkurentnosti sveukupnog hrvatskog gospodarstva na sve zahtjevnijem međunarodnom tržištu. (R)

Danska kraljica oduševljena kulinarским delicijama i ambijentom Štaglja

Svečanim ručkom u Gastronomskom centru Štagelj završen je posjet Koprivnici danske kraljice Margarete II i njezinog supruga princa Henrika.

Podravkinci majstori kulinarstva mogu biti ponosni, jer je kraljica bila oduševljena domaćim delicijama u posebnom ambijentu Štaglja.

U prilog tome svjedoči činjenica da se danski kraljevski par na ručku zadržao oko sat i pol, što je dulje od vremena predviđenog protokolom.

Predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić kraljici Margareti II darovao je posebno izrađenu knjigu recepata, a kraljica se nakon ručka fotografirala s Podravkinim vodstvom kao i timom Ugostiteljstva koji je odradio vrhunski posao.

Za predjelo je poslužen podravski carpaccio s ribanom prgicom na lisnatoj salati s bučnim uljem i vinskim



octom, a potom je uslijedila gusta juha od heljde s vrganjima i domaćim kiselim vrhnjem.

Potom je serviran file smuđa u kukuruznom brašnu na podlozi od kelja i prosene kaše, a zatim je na stolove stigla maštovita rolada od mladog kopuna sa đumbirom i nadjevom od koprive u umaku od kestena, uz gratinirani pire od krumpira, mrkve i komorača te salatu mimoza.

Glavno jelo bila je šumska čarolija. Riječ je o mariniranom jelenjem fileu u umaku od šumskog voća i crnog vina sa zlatnim dukatima od riže. Uz to je poslužena Podravska jesenska salata (zelje, paprika, mrkva, celer). Uvažanim su gostima ponuđena i vrhunska vina domaćih proizvođača Sauvignon Matočec 2013, Zeleni silvanac Orahovica 2011, Graševina Mitrovac 2013, te Zlatan plavac grand cru 2009., a ručak je završio autohtonim podravskim desertom – bregovskom pitom. (R)

Milan Tadić novi Podravkin direktor Tržišta jugoistočne Europe

Prema odluci Uprave Podravke, za novog direktora sektora Tržište jugoistočne Europe imenovan je Milan Tadić. Po završetku Pravnog fakulteta u Osijeku, profesionalnu karijeru započeo je 1986. godine u Hrvatskom zavodu za mirovinsko osiguranje. U Podravku dolazi 2001. godine na poziciju specijalista za imovinsko pravo, a zatim i voditelja Odjela za imovinsko pravo u pravnom sektoru.

Godine 2003. prelazi u Ured Uprave kao stručni savjetnik za internacionalna tržišta, a zatim obnaša funkciju direktora službe Upravljanje međunarodnim ključnim kupcima. U razdoblju od 2005. do 2009. godine radi na poziciji direktora sektora Tržište centralne Europe koje obuhvaća tržišta Poljske, Češke, Slovačke i Mađarske, a od 2008. nadležan je i za tržišta Rumunjske i Bugarske. Iz Podravke 2009. godine prelazi u Tvornicu duhana Ro-



vinj (Adris Grupa) gdje radi kao izvršni direktor prodaje. Povratkom u Podravku na poziciju direktora sektora Tržište jugoistočne Europe bit će zadužen za tržišta Slovenije, Bosne i Hercegovine, Makedonije, Srbije, Crne Gore te Kosova. Ne sumnjamo da će Milanovo veliko internacionalno iskustvo te poznavanje prodajno-marketingške operative naše kompanije umnogome pomoći da se nastave tradicionalno dobri prodajni rezultati na tržištima jugoistočne Europe. (R)

Podravka dobitnik certifikata Poslodavac Partner

Naši zaposlenici ključni su za ostvarenje vizije kompanije,
a to čine svakodnevno živeći naše vrijednosti



Podravka je zahvaljujući uspješno izgrađenom sustavu upravljanja zaposlenicima nagrađena certifikatom Poslodavac Partner. Detaljnom analizom procesa upravljanja ljudskim resursima i usporedbom s drugim organizacijama, utvrđeno je kako je Podravka zadovoljila visoke standarde kvalitete Certifikata Poslodavac Partner, a svojim uspješnim pristupom u upravljanju ljudskim resursima pokazala se kao poželjan poslodavac i poslovni partner. Zvonimiru Mršiću, predsjedniku Uprave Podravke certifikat je uručio Aleksandar Zemunić, član Uprave tvrtke SELECTIO.

Na svečanoj dodjeli certifikata na kojoj je prisustvovao cijeli menadžment, stručni ocjenjivački tim je prezentirao rezultate analize pet područja upravljanja zaposlenicima: Strategija, Rekrutiranje i selekcija, Rad, motivacija i nagrađivanje, Usavršavanje i razvoj te Odnos

prema zaposlenicima. Podravka je zadovoljila visoke standarde u svih pet područja te je najviše ocijenjena u području Rekrutiranja i selekcije zahvaljujući transparentnim procedurama zapošljavanja te programu za zapošljavanje pripravnika “SHAPE your future with a hearth”.

“Način na koji se kompanije odnose prema svojim ljudima postaje i jest izvoriste organizacijske konkurentnosti i sposobnosti. Grupa Podravka je usredotočena na svoje ljude – naši zaposlenici, njihova kvaliteta i angažiranost ono su što nas razlikuje od drugih i zato su naši zaposlenici naša kompetitivna prednost. Ovaj certifikat dokaz je da razvijamo i implementiramo sve one procese koji nam osiguraju da privlačimo najbolje ljude te nam omogućavaju i dalje razvijati postojeće zaposlenike te na taj način doprinosimo rastu i razvoju kompanije. Vjerujem u tvrdnju da se način na koji tvrtka tretira svoje zaposlenike odražava i

na način kako će oni tretirati svoje kupce ili klijente te nam je stoga vrlo važno da osiguramo sve uvjete da u konačnici naši kupci i potrošači budu zadovoljni. Znamo da svaki naš zaposlenik na neki način osigurava kvalitetu naših proizvoda i osigurava rast naše kompanije. Naši zaposlenici ključni su za ostvarenje vizije kompanije, a to čine svakodnevno živeći naše vrijednosti.” – izjavila je Jasenka Maltarić Dujnić, direktorica upravljanja Ljudskim potencijalima Grupe Podravka.

“Podravka je kompanija koja se ističe inovativnim projektima u području upravljanja zaposlenicima. Vrijedi istaknuti projekt “SHAPE your future with a hearth” za zapošljavanje i razvoj pripravnika, program “Znamo, dijelimo, rastemo” kroz koji zaposlenici dijele znanje sa svojim kolegama, centre procjene kroz koje zaposlenici razvijaju svoje kompetencije i planiraju karijeru, razvijen sustav e-učenja koji se aktivno koristi te intenzivno promoviranje vrijednosti kompanije kroz brojne kanale komunikacije. Zahvaljujući cjelovitoj i strateškoj primjeni najsuvremenijih praksi upravljanja zaposlenicima Podravka je zaslužila status Poslodavca Partner”; – izjavio je Aleksandar Zemunić, član Uprave tvrtke SELECTIO.

Certifikat Poslodavac Partner dodjeljuje tvrtka SELECTIO, vodeća savjetnička kuća u području upravljanja ljudskim resursima, a procese kompanija uključenih u projekt Certifikat Poslodavac Partner prema Knjizi standarda ocjenjuje stručni tročlani tim sastavljen od stručnjaka u ljudskim resursima koji dolaze iz vodećih kompanija u Hrvatskoj. (R)

Humanitarne akcije za Udrugu “SVE ZA NJU”



Potaknuti mišlju kako briga za vlastito zdravlje, ali i podrška svim oboljelima od teških bolesti ne počinje niti završava u listopadu, već je potrebna svih 365 dana u godini, Medveščak i Podravka odlučili su podržati rad Udruge “SVE ZA NJU”. Naime, kako bi ukazali na nužnost brige za vlastito zdravlje, ali i podržali sve one koji zbog bolesti vode najveću životnu borbu, Medveščak i Podravka organizirali su da momčad Medveščaka odigra utakmicu KHL prvenstva u nedjelju 02. 11. u novim dresovima koji su ekskluzivno za ovu prigodu boju promijenili iz klupski plave u ružičastu. Dresovi igrača ekskluzivno su predstavljeni na druženju navijača i igrača u ORANGE Bistro i Wine Baru u Zagrebu. Tijekom prezentacije dresova igrači Medveščaka okušali su se i kao prodavači kestenja, muffina i toplog čaja, a sav prikupljeni prihod od prodaje doniran je udruzi “SVE ZA NJU”. Istu večer u Ilici 40 u izlogu galerije Likum, Medveščak i Podravka predstavili su poseban pop-up izlog u kojem su postavljene lutke igrača

upravo u ružičastim dresovima. Nakon utakmice ‘Sve za nju’ originalni ružičasti dresovi igrača ponuđeni su na humanitarnu licitaciju.

“Primarni cilj ove kampanje koju radimo s našim partnerom nije prikupljanje donacija, već isticanje važnosti i brige za vlastito zdravlje, ali i važnosti potpore svim oboljelim. Zadovoljan sam da naši partneri, kao što je Podravka, imaju veliko srce i zajedno s našim navijačima

čine dobru i veliku stvar.”, izjavio je direktor marketinga i sponzorstva KHL Medveščak Zagreb, Mislav Madirazza te dodao: “Posebno smo ponosni na činjenicu da ovakav događaj organiziramo prvi u Hrvatskoj i još jednom ističemo kako je upravo dužnost sportaša i sportskih kolektiva da svojim primjerima i djelovanjima utječu na pozitivne promjene u društvu.” Udruga žena oboljelih i liječenih od raka dojke, njihovih obitelji i prijatelja “SVE ZA NJU” osnovana je 2008. godine kao dobrovoljna, humanitarna organizacija s ciljem pružanja informacijske, psihološke i logističke pomoći ženama oboljelim od raka dojke, kao i njihovim obiteljima. Udruga je vrlo aktivna u organizaciji edukativnih tribina u većim hrvatskim gradovima, o važnosti prevencije i ranog otkrivanja raka dojke i raka vrata maternice, kao dva najučestalija raka kod žena.

U proljeće 2010. svečano je otvoren dugoočekivani Centar u kojemu sve žene oboljele od (bilo koje vrste) raka i njihove obitelji mogu potražiti prijeko potrebnu psihološku pomoć. (R)



Ovu poslovnu godinu završit ćemo na razini planskih ciljeva

Liderska pozicija otvara mogućnost da izgrađujemo nove trendove u potrošnji na samom tržištu

Podravka je na tržištu Crne Gore prisutna od 2002. godine, kada je osnovano poduzeće Podravka d.o.o. Podgorica. Tijekom godina, prisutnost Podravkinih proizvoda na tržištu se širila i jačala te smo danas prisutni sa preko 360 proizvoda iz Podravkinog asortimana i dodatnih 4 proizvoda Trgovačke robe. Kakva je gospodarska situacija na crnogorskom tržištu, bilo je prvo pitanje za direktora Podravke d.o.o. Podgorica Davida Habijana:

Ono što karakterizira tržište Crne Gore je kriza i recesija koja se osjeća na tržištu, slabija kupovna moć potrošača, prelazak potrošača iz brendiranih proizvoda u jeftinije proizvode te sve jača prisutnost i prodaja privatnih marki. Trendovi o kojima smo godinama slušali sa tržišta u okruženju, polagano su pronašli svoj put i na tržište Crne Gore, što nam u određenim situacijama stvara dodatne izazove. Uz to, moram naglasiti da smo izuzetno malo tržište, promatrajući broj stanovnika, ali to nas ne obeshrabruje.

Poznatost Podravkinih brandova je velika

Kakvi su ovogodišnji poslovni rezultati u odnosu na prošlu godinu? Godina je izuzetno teška, jer se kriza prenijela iz prošle godine, ekonomski pokazatelji za Crnu Goru nisu previše optimistični, naš potrošač ima sve manje novaca, dok likvidnost predstavlja sve veći problem na tržištu. I turistička sezona je bila izuzetno loša, što je imalo utjecaja i na našu realizaciju.

Unatoč svemu tome, planiramo godinu završiti na razini planskih ciljeva. Isto tako, u odnosu na prošlu godinu ostvarujemo rast na kategorijama u kojima smo lider na tržištu.

Koji su se proizvodi najviše prodavali i općenito kolika je poznatost naših brandova u Crnoj Gori?

U top 10 najprodavanijih proizvoda ulaze nam proizvodi iz kategorija Eva ribljih proizvoda, Podravka juha, Univerzalnih dodataka jelima te Lino dječja hrana. Lideri smo na tržištu u Eva ribljim proizvodima, juhama, univerzalnim dodacima jelima, Lino dječjoj hrani, kockama, kondimentima, prerađevinama voća i povrća, dakle u gotovo svim kategorijama u kojima smo prisutni na tržištu.

Poznatost brandova Podravka, Vegeta i Lino je izuzetno velika te crnogorski potrošači rado kupuju i konzumiraju naše proizvode.

Komunikacija između svih sektora je na visokoj razini

Kao što je poznato, za uspjeh na nekom tržištu vrlo je bitna dobra marketinško-prodajna suradnja. Kako to funkcionira kod vas? Marketinško-prodajna suradnja je od izuzetne važnosti i kod nas nema poteškoća i problema u komunikaciji, jer oba sektora surađuju na dnevnoj bazi te rješavaju probleme čim ih uočimo. Problemi s kojima se suočavamo moraju se rješavati odmah, jer u ovakvim kriznim vremenima pravovremeno rješenje problema je najvažnija stvar. Ako imate više informacija u odnosu na konkurenciju, onda ste i korak ispred njih. Također i komunikacija između svih sektora je na visokoj razini te sam izuzetno ponosan na svoje suradnike koji svojim radom i zalaganjem stvaraju i održavaju brand Podravka na tržištu Crne Gore.

Od vanjskih tržišta puno se očekuje što je i u nekoliko navrata isticao predsjednik Uprave Zvonimir Mršić. Znači li to da imate podršku Uprave u ostvarivanju zacrtanih planova? U potpunosti, podrška Uprave nikada nije ni bila upitna, kao niti podrška ostalih sektora unutar Podravke d.d. koji utječu na ostvarenje rezultata. Svjesni smo veličine tržišta Crne Gore, ali to nas nikako

RAZGOVOR:

David Habijan,
direktor Podravka
Crna Gora

ne ograničava u našim nastojanjima da povećamo naš značaj i veličinu. Kada ste lider u gotovo svim kategorijama na tržištu, dosta je teško pronaći prostora za dodatni rast i razvoj, ali nam ta leaderska pozicija otvara mogućnost da izgrađujemo nove trendove u potrošnji na samom tržištu.

Otvaramo prostor za ostvarivanje ciljeva i rezultata

Kakvi su ovogodišnji planovi i dosadašnji rezultati te što dugoročnije očekujete da Podravka može napraviti na crnogorskom tržištu? Rezultati uvijek mogu biti bolji, jer uvijek možemo odraditi bolje, unatoč situaciji koja vlada na tržištu. Dugoročni ciljevi su nam održavanje leaderskih pozicija i profitabilnosti u kategorijama u kojima smo lideri, a u kategorijama gdje ima još prostora želimo se maksimalno približiti samom vrhu, uz jačanje tržišnih udjela. Smatram da to možemo odraditi, jer imamo snagu brenda Podravka, Vegete, Lina i

Eve. Širenjem postojećih kategorija, uvođenjem novih potkategorija na tržište te stvaranjem novih trendova, otvaramo prostor za ostvarenje planskih ciljeva i rezultata. Prema do sada rečenom vi ste optimist, iako raditi na tom tržištu nije nimalo lagan posao. Na čemu temeljite taj optimizam?

Optimizam gradim na temelju imena i branda kojega imamo, branda kojega potrošači izuzetno dobro poznaju i rado kupuju, lojalnosti naših potrošača te činjenici da i sami potrošači znaju da se u potpunosti mogu pouzdati u nas. Temeljim i na ljudima s kojima surađujem, jer smatram da imamo najbolju ekipu na tržištu Crne Gore, koja daje sve od sebe da bi se ostvarili planski rezultati.

Dugoročni cilj Podravke na crnogorskom tržištu je biti jednim od najvažnijih

poslovnih partnera trgovine u Crnoj Gori te sinonimom kvalitete i inovativnosti kod potrošača. Mislim da smo na dobrom putu jer u teškoćama nastojimo prepoznati izazov

Kada je sve pozitivno svjestan sam da može i bolje i ne prepuštam se oduševljenju, a kako nama u prodaji svaki prvi dan novog mjeseca ili godine predstavlja novi početak, nastojim ne graditi zadovoljstvo na prošlosti. Ponosan sam na tim ljudi koje vodim i bez kojih moj optimizam ne bi bio ni izbliza takav. Moj tim i naši kolege Podravkaši u centrali su kao jedna obitelj i znam da jedino zajedno možemo napredovati. Stvoriti odličan tim je pola puta ka uspjehu, a održati ga je druga polovica tog puta. (B.F.)

Podravkina kraljevska gozba oduševila Gastronaute



Podravska klet je spoj ugodnog ambijenta i srdačnog osoblja, gastro-entuzijazma i lojalnosti struci, a renesansa večera u odsjaju baklji uz kostimirane likove kralja, kraljice, mušketira, haramija, kmetova i dvorskih dama restoranu koji se godinama ubraja u najbolje u zemlji dala je veliku dodatnu vrijednost. Zaključak je to članova kluba Gastronaut nakon trodnevnog posjeta Podravini tijekom kojeg su se vrsni ugostitelji, enolozi, nutricionisti i turistički novinari upoznali s gastro ponudom i turističkim znamenitostima ovog kraja. Članovi kluba Gastronaut koji već 16 godina putuju Hrvatskom kako bi upoznali, a zatim promovirali regionalnu gastronomsku kulturu, oduševili su se bogatstvom podravskog stola, kao i odličnim izborom vina, rakija i likera. “Poseban dojam na sve nas ostavila je Podravka. Po prvi puta imali smo mogućnost obilaska tvornica u kojima nastaju poznati proizvodi, čuti nepoznate detalje o profesorici Zlati Bartl i njenom doprinosu stvaralačkoj i kreativnoj klimi u kompaniji, te upoznati jedan vrlo zanimljivi i nadasve originalni

turistički proizvod- renesansnu večeru u Podravskoj kleti.

Mogućnost kušanja dvadesetak jela s koprivama, te specijaliteta koji se nikad nisu našli na

njihovim jelovnicima bilo je iskustvo koje su odmah podijelili na svojim portalima, u izravnim javljanjima za različite radio stanice, na facebooku.

Atmosfera koju su dočarali kostimirani predstavnici Turističke zajednice grada predvođeni gradonačelnicom, vrhunska jela poslužena na kraljevskom stolu koju su priredili Podravkini promotori kulinarstva i kuhari, a nadasve silni entuzijazam, srčanost i strast koju su pokazali ljudi iz Podravke uključeni u ovaj projekt sve nas je osvojila”, istaknula je voditeljica Gastronauta Karin Mimica.

Velike pohvale upućene su i jelima od prosene kaše i heljde te novim krem juhama od bundeve i šparoga, kao i Lino torti predstavljenima na degustaciji u Štaglju. (J.L.)



Priznanja Podravkašima za aktivno sudjelovanje u tjednu kretanja



Podravkašima koji su se aktivno uključili u Europski tjedan kretanja u Podravki su uručene posebne na-

grade. Priznanja i nagrade na maloj je svečanosti predala direktorica sektora Korporativne i marketinške komunikacije Marinka Akrap.

U kategoriji najviše prijeđenih kilometara biciklom, Marko Radmanić osvojio je bicikl za ukupno prijeđenih 242,5 km.

Dražen Šimunić na drugom je mjestu sa prijeđenih 175 km. Kako sam kaže, svakodnevno na posao putuje biciklom pa je i nagrada koja se sastoji od poklon bona za kupnju sportske opreme, poklon paketa Podravkinih proizvoda i majice, došla u prave ruke. Damir Posavec za 160 km dobio je treću nagradu, a preuzimajući nagradu izjavio je kako je prošle godine biciklom ukupno prošao čak 5.200 km. U kategoriji pješaka, prvu je nagradu osvojila Draženka Kovačić sa prijeđenih 39 km. Na drugom je mjestu Tea Kralj sa 27 km i trećem Mirjana Pandur

sa 24 km.

Posebno priznanje za alternativni prijevoz vlakom dobila je Martina Uroda koja je u tjednu kretanja u svakodnevnoj vožnji vlakom na relaciji od Zagreba do Koprivnice prošla 760 km, a poklon paketom Belupa nagrađen je i najstariji sudionik Vladimir Tkalec.

Svi su nagrađeni dobili i po dvije karte za utakmice HKL Medveščak, prema vlastitom izboru.

Podsjetimo i da su svečanom dodjelom priznanja prilikom otvaranja izložbe Dobar grad u Galeriji Koprivnica zaokružene aktivnosti ovogodišnjeg Europskog tjedna kretanja u Koprivnici.

Podravka je primila posebno priznanje kao suorganizator i sponzor Europskog tjedna kretanja te za doprinos aktivnosti "Na posao bez automobila". (I.L.)



11. DANI HRVATSKOG KULINARSTVA

Rozalija Neralić i Ivana Vidaković nove su državne prvakinje u kuharstvu i slastičarstvu

11. Dani hrvatskog kulinarnstva, natjecanja i bogat popratni edukativni program održali su se u umaškom hotelu Sol Garden Istra pod visokim pokroviteljstvom Predsjednika Republike i Ministarstva turizma te generalnim pokroviteljstvom Podravke. Državna prvakinja u kuharstvu je Rozalija Neralić, kuharica restorana Cvjetno naselje, SC Zagreb, a državna prvakinja u slastičarstvu je Ivana Vidaković, slastičarka u restoranu Valamar Riviera Hotela u Poreču koja je ovom pobjedom potvrdila prošlogodišnju titulu. Na prvenstvu su se kuhari natjecali u 10 kategorija, od kojih većina ima i nekoliko potkategorija.



U borbi za titulu Prvaka države bilo je obavezno sudjelovati u prve tri kategorije u kojima su kuhari pripremili 13 različitih jela u dva dana. Prvenstvo slastičara održalo se šestu godinu u nizu, a natjecatelji su pokazali umijeće pripreme slastica u tri zahtjevne kategorije – svečana torta, topli i hladni desert, kolač i slatki pladanj s četiri vrste malih kolača.

U Umagu je održan i 9. Kamelija kup, natjecanje učenika srednjih strukovnih škola za zanimanja kuhar i slastičar, a najbolji mladi kuhari su Mateja Tomašković i Marin Sambolek iz varaždinske Gospodarske škole. Najbolja mlada slastičarka je učenica Ana-Marija Dorotić iz Ekonomske, trgovačke i ugostiteljske škole u Samoboru. Osim natjecateljskog dijela Dana hrvatskog kulinarnstva, profesionalni kuhari i amateri mogli su sudjelovati u kulinarskim radionicama i predavanjima pod vodstvom vrhunskih domaćih i inozemnih majstora zanata. (B.F.)

Lino na dječjim sajmovima u Splitu i Zadru

I ove jeseni Podravka se predstavila na najvećem dječjem sajmu, Danima beba, djece i trudnica. Nakon proljetnog, a prije jesenskog Zagrebačkog sajma, po prvi puta Lino se pojavio i na Splitskom sajmu. Igraonice za djecu te degustacije novih proizvoda bile su dio zabavnog sadržaja koji je Podravka pripremila za mališane i njihove roditelje u Lino kutku. Vrijedna dječica obojala su Lina i njegove prijatelje, a za svoj trud nagrađena su ukusnim Lino proizvodima. Za najmlađe su organizirane i igre na glavnoj pozornici, a Lino je najsretnije nagradio slatkim paketima.

Zahvaljujući zabavnim aktivnostima i veseloj atmosferi, Podravkin štand ponovno je bio među najposjećenijima na sajmu, što je ponovo dokazalo kako je Podravka nezaobilazan partner na takvim događanjima, a potvrdili su



nam to i zadovoljni roditelji koji s nestrpljenjem čekaju jesenski sajam u zagrebačkom Westagetu. Osim u Splitu, Podravka i Lino sudjelovali su i na prvom Dječjem sajmu u Zadru, održanom u shopping centru Supernova. I za Zadrane je Lino pripremio šarolika događanja, igraonice i degustacije te još jednom izazvao oduševljenje i radost kod svojih najmlađih prijatelja. (L.K.)

Jedinstvena svečanost branitelja i školstva u Ždali

U organizaciji Općine Gola, UBIUDR Podravke, UDVR Gola te HVIDR-e podružnica Koprivnica u prekodravskom selu Ždala organizirana je jedinstvena svečanost branitelja i 200 godine školstva u tom selu. Uz to, organizirana je i svečana dodjela priznanja “Junak Domovinskog rata” generalu Mladenu Markaču, ali zbog bolesti generala priznanje će mu biti naknadno uručeno.

“Žao nam je što naš general nije s nama, ali bez obzira na to ponosan sam što su se u mom selu okupili branitelji, učitelji i djeca na ovoj jedinstvenoj svečanosti mladosti i domoljublja.”, rekao je predsjednik UBIUDR Podravke Petar Kopornić.

Polaganjem vijenaca na spomenike poginulim ždalskim braniteljima i prvom hrvatskom predsjedniku dr. Franji Tuđmanu te svetom misom u crkvi Presvetog trojstva koju je predvodio velečasni Ivan Herega započelo je cjelodnevno druženje branitelja, učenika osnovnih škola i učitelja iz Prekodravlja koje je nastavljeno u Društvenom domu. Tom prigodom prezentirana je bogata povi-



jest školstva u Ždali te evocirane uspomene iz Domovinskog rata.

“Danas sam najsretniji načelnik u Lijepoj našoj jer su zajedno naša budućnost i oni koji su nam to omogućili, naši branitelji, prijatelji, naš ponos te oni koji su nam poučavali i poučavaju da idemo obrazovani u bolju i svjetliju budućnost.”, rekao je na svečanosti saborski zastupnik i načelnik Općine Gola dr. Stjepan Milinković. Uz prigodan kulturno-umjetnički program druženje branitelja, učenika i učitelja je potrajalo do večernjih sati. (B.F.)

IN MEMORIAM

Pavao Sabolović (1931.-2014.)

Pavao Sabolović je bio jedan od prvih koprivničkih strojarских stručnjaka koji je zajedno sa svojom suprugom Anicom Lovrenčić-Sabolović cijeli svoj radni vijek ugradio u razvoj i napredak Podravke. Potječe iz željezničarske obitelji, odrastao u rodnoj kući u Reki samo nekoliko metara od željezničke pruge pa nije nimalo čudno da ga je životni kolosijek usmjerio na Tehnički fakultet Odsjek strojarstva Sveučilišta u Zagrebu. Diplomirao je 1957. godine, a posljednje dvije godine studija bio je stipendist Državnih željeznica uz obvezu da odradi pripravnički staž od godinu dana i to u zagrebačkoj tvornici Gredelj na održavanju parnih lokomotiva. U veljači 1960. godine zapošljava se u Podravki i radi na ustrojstvu službe održavanja i izgradnje proizvodnih hala, na izradi opreme za proizvodnju koncentrata i gotovih proizvoda. Postaje direktor Radne jedinice Tehničke usluge te rukovoditelj Inženjeringa i Razvojnih programa. Sa svojim suradnicima projektira i nadzire izgradnju opreme u obnovljenim i novim proizvodnim halama i skladištima Podravkinih postrojenja i tvornica Belupa, Segestike, Kalnika u Varaždinu, u Sana Hoče pri Mariboru, te u Zagrebu. Uz to, pokreće i proizvodnju



značaka za potrebe reklame i marketinga. Bio je cijenjen kao stručnjak i izvan Koprivnice i Podravine pa se spominje i kao jedan od utemeljitelja Društva za logistiku u Zagrebu. Svoje tehničko znanje i bogato iskustvo prenosio je i kao predavač stručnih predmeta u Narodnom sveučilištu i Školi učenika u privredi u Koprivnici. Dobitnik je Ordena rada sa srebrnim vijencem.

U mladim danima bavio se streljaštvom u društvu “Badalin Branko” u Reki. Bio je i predsjednik Karting kluba u sklopu Auto-moto društva u Koprivnici organizirajući u drugoj polovici sedamdesetih godina ulične utrke u gradu. Volio je i glazbu pa je i sam svirao bugariju. Tugujućoj rodbini i prijateljima iskrena sućut, a Pavlu neka bude laka podravska gruda. (B.F.)

Dolcelini proizvodi za kreativnost u izradi slastica

Riječ je o proizvodima pod markom Dolcela, pakiranim u ambalažu s prepoznatljivom Dolcelinim dizajnom: Kokosovo brašno od 100 i 200 grama, zatim Plavi mak u zrnu od 200 grama, Kakao prah od 100 grama, Vanilin šećer u prahu od 100 grama i Mljeveni keks za kolače od 300 grama. Kokosovo brašno dodaje se u tijesta, razna slatka i slana jela te pudinge, a koristi se za posipavanje i ukrašavanje slastica. Sadrži više proteina u odnosu na ostala brašna.

Plavi mak u zrnu najčešće se koristi kod pripreme slastica i to od tradicionalne makovnjače, bučnice, bregovske



pite do rafiniranih kolača i torti u kombinaciji s marmeladom, orašastim plodovima i tamnom čokoladom. Najraniji zapisi o upotrebi maka potječu iz Mezopotamije, gdje se koristio u medicinske svrhe, ali je bio poznat i kao “biljka veselja”. Iz bogatog nutritivnog sadržaja maka ističu se nezasićene masne kiseline, prije svega linolna i oleinska kiselina.

Dolcelin asortiman obogaćen je proizvodima koji će olakšati pripremu slastica i kolača svima koji žele istraživati nove stvari, ali izraziti kreativnost, kao i onima koji se tek žele okušati u pripremi jednostavnih recepata.

Kakao u prahu idealan je za izradu pudinga i raznih napitaka, a zbog svojih se svojstava od davnine smatra “hranom bogova”. Bogat je izvor esencijalnih aminokiselina i vlakana, a zahvaljujući sastavu bogatom mineralima, posebno magnezijem, pomaže u borbi protiv stresa. Vanilin šećer u prahu omiljen je i nezaobilazan dodatak brojnim slasticama s prepoznatljivim i neodoljivim mirisom i okusom. Koristi se za pojačavanje arome vanilije u različitim kremama, tijestima za kolače, tortama i preljevima, u pripremi napitaka te za posipavanje slastica.

Mljeveni keks za kolače ima vrlo široku primjenu jer se koristi kao podloga za kolače i torte, za pripremu sitnih kolača i rolada, ali i za deserte u čaši s kremom i voćem... ovisno o vašoj kreativnosti. (I.L.)



Zadržite vedar duh i održite zdravo tijelo

Lino će i ove godine razveseliti na tisuće svojih obožavatelja. Nastavljajući tradiciju započetu krajem sedamdesetih godina, nagradit će mališane koji su i ove godine vrijedno skupljali lentice s Lino proizvoda. Naime, Podravkin Lino kalendar najavit će početak 2015. godine. Dovoljno je poslati ispunjen kupon i lentice s likom medvjedića koje se nalaze na pakiranjima Lino proizvoda u ukupnoj težini od dva kilograma na adresu LINO, p.p. 160, 48000 Koprivnica, do kraja studenoga.

U novom Lino kalendaru očekuje vas pregršt zabavnih sadržaja te savjeta i aktivnosti koje će pomoći da zadržite vedar duh i održite zdravo tijelo. Lino i njegovi prijatelji Lada, Biba, Bigi, Zizi, Dado, Pruga i Jari spremaju vam nova iznenađenja.



Osim razigranih tema, kalendar sadrži i pitalice, naljepnice te dodatni sadržaj za provođenje veselih zajedničkih trenutaka djece i roditelja.

Lino unaprijed zahvaljuje svima na sudjelovanju u ovom programu vjernosti u kojem je dobitak zajamčen, a u osvajanju kalendara mogu sudjelovati i Podravkaši. Dok čekate da kalendar stigne i u vaš sandučić, Lino vas podsjeća da posjetite stranicu www.lino.eu, okušate se u online igricama i uživajte s njime u svijetu super zabave. (I.L.)

Nova pakiranja Senf estragona

Senf estragon 100g i 140g odsad možete naći u inoviranom i praktičnijem pakiranju za jednostavnije korištenje. Obilježja novog pakiranja su sigurnosni poklopac na čašicama i IML tehnologija tiska dizajna.

Uživajte u provjerenoj kvaliteti senf estragona kao prilog uz kobasice, hot-dog ili roštilj, za mariniranje mesa prije pečenja ili ga upotrijebite kao sastavni dio za pripremu hladnih salata. (R.Z.V.)



Čarolija Lino višebojca se nastavlja

Oš Josipa Pupačića, Omiš: Lino višebojci nadglasali gusare

Legenda kaže da je najglasniji zvuk u Omišu gusarski povik. I bilo je to tako sve dok nije u oš Josipa Pupačića koja bilježi 182 godine djelovanja, kročio medvjedić Lino. Iz osam stotina dječjih grla tada se prolomio takav vrisak da su se tresla, ne samo stakla prepune dvorane, nego i susjednih zgrada. Navijači su usto svako malo uletjeli u teren da bi izljubili Lina, dali mu peticu, a u jednom trenutku stotinjak djece plesalo je u Lino vlakiću. Iskusni nogometaš Mate Bilić, bivši reprezentativac, s 10 godina inozemnog staža stalno je ponavljao da ovako nešto nije doživio ni u Španjolskoj, a uzavrela atmosfera iznenadila je i košarkaša Ivana Mimicu koji je na Lino višebojac poveo i svoju djecu. Oba sportska goste inače su učenici

ove omiške škole i povratak u stare školske klupe i susret s bivšim nastavnicima dodatno ih je obradovao. Baš kao i činjenica da su u mnogim malim sportašima prepoznali moguće nasljednike. Posebice se to odnosi na borbenog učenika petog razreda Antu Milavića koji je osvojio čak 160 bodova i najavio da će kao najbolji višebojac Splitsko dalmatinske županije i u finalu igrati zapaženu ulogu. Uz Antu na pobjedničko postolje stala je i Jona Šimunić koja se bavi boksom i svira violinu. Pozivnicu za finale zaslužila je i Jelena Mimica čija interpretacija popularne pjesme Mercy nimalo ne zaostaje za originalnom izvedbom. Oduševila je priča o kuli od karata koju je napisao Anđelo Škare iz šestog razreda u kojoj je jedna karta ljubav s kojom gradi mostove između ljudi, jedna zdravlje, a jedna nada.

Oš Stjepana Radića Metković: Desetka s tri zvjezdice za navijanje

Navijačko ludilo po kojemu je rukometni Metković nekada bio poznat vratilo se u grad na obali Neretve zahvaljujući Lino višebojcu. Učenici oš Stjepana Radića dvadesetak dana živjeli su za prvi Linov dolazak u svoju školu, izrađivali transparente, plakate, osmišljavali navijačke rekvizite, plastične kante pretvarali u bubnjeve, izrađivali maske, uvježbavali Lino himnu. Čak 1050 učenika kojima su se pridružili roditelji, braća, polaznici dječjeg vrtića i brojni srednjoškolci stvorilo je okvir za jedan od najglasnijih višebojaca u devet sezona. Po broju transparentata, crteža i ostalih navijačkih rekvizita ova škola zasigurno je zauzela prvo mjesto. Bučni i razigrani navijači su znali i zašutjeti



kada je trebalo pratiti nastupe zbraša i recitatora te predstavljanje najboljeg literata- Karla Baje koji bi u svom dječjem svijetu uzeo vlast u ruke i izdao naredbu povrata Darija Srne u NK Neretvu.

Pa ovo je jače od grotla Poljuda, komentirao je bivši kapetan bilih Hrvoje Vejić, a rukometna legenda Metkovića Mario Bjeliš u čudu je gledao svoje male sugrađani te ustvrdio da u dvorani nije bila ovakva čarobna atmosfera ni u vrijeme najvećih uspjeha njegovog kluba. Iskusne sportaše oduševili su i pobjednici Antonela Srna (osvjetlala sam svoje prezime, stric će biti ponosan na mene, ponosno je izjavila na postolju) i Mateo Karan koji je do pobjede došao nošen podrškom cijelog razreda.

OŠ Franje Tuđmana, Lički Osik: Lino ostvario dječje snove

Čarolija Lino višebojca konačno je dotakla i Lički Osik, grad prepun ratnih ožiljaka u kojemu djeca sanjaju vedre snove. O tome što priželjkuju najiskrenije je progovorila Iva Radošević učenica šestog razreda koja zamišlja svijet pun veselja, bez ratova i zlobe, bez porušenih kuća kao što je to u njenom rodnom gradu, svijet u kojemu prijatelj pruža ruku kad se padne. Za takav svijet Iva bi dala



čak svoj pametni telefon i laptop i sve muffine i kroasane koji postoje. No Iva se jednog četvrtka u listopada ničega nije morala odricati jer je svijet kakvog je zamišljala niknuo u sportskoj dvorani njene škole. Svojim čarobnim štapićem veselja, igre i prijateljskog druženja pokrenuo ga je medvjedić Lino, a čarolija je zahvatila sve osnovce, njihove nastavnike i roditelje. Dodirnula je i dvije vrhunske sportašice Antoniju Erslan kapetanicu Košarkaškog kluba Zadar i Marcelu Marić prvakinju Hrvatske u skokovima u vodu koja je i sama prije devet godina bila natjecateljica u Lino višebojcu. Državne reprezentativke svojim su

primjerom pokazale koliko bavljenje sportom obogaćuje život te uručile pehare najboljima. To su bili Filip Dizdar (6. razred) koji trenira nogomet i Lucija Kolak (7 razred) zaljubljena u odbojku.

OŠ Belica: Rukometna priča u Međimurju

Nova sportska dvorana u Belici ima sve uvjete za sudjelovanje u Lino višebojcu. Mali Međimurci dočekali su Lino medvjedića kao prekaljeni navijači. Trube i navijačke pjesme odjekivali su tribinama puno prije početka natjecanja, na transparentima su se našli stihovi, poruke podrške, crteži Lina a lica su krasili crveno-bijeli uresi. Rukometaš Varaždina Dario Herman koji je nekada bio učenik ove škole začudio se silnoj galami koja ga je dočekala na ulazu u dvoranu i svojim suigračima Vedranu Huđu i Anti Tokiću pojašnjavao da "negda tak ni bilo". I rukometašica Podravka Vegete Ekaterina, Katja Nemaškalo navikla na glasnu podršku navijača bila je iznenađena silinom emocija koju su iskazivali učenici. Kao da je ih je bilo pet stotina, a ne upola manje. Najzapaženiju navijačku rolu odigrao je 8b, pa je nagrađen Lino pillowsima koji su završili i u rukama učenika 5 a razreda koji su izradili najljepši transparent. A najvažniju nagradu- pobjedničke pehare i plišane Lino medvjediće s pozivnicom za finale osvojili su Gorana Janušić i Luka Bacinger. (J.L.)



EMIR DŽANIĆ, MENADŽER ZA OTVORENE INOVACIJE, ISTRAŽIVANJE I RAZVOJ

Sustav upravljanja idejama i inovacijama



Podravkin sektor Istraživanja i razvoja nedavno je ojačan vanjskim kompetencijama i znanjima pa je na mjesto menadžera za otvorene inovacije stigao Emir Džanić. Otvorene inovacije su relativno novi poslovni model povezivanja internih resursa kompanije sa najboljima iz vanjskog okruženja koji će pomoći u stvaranju novih, inovativnih proizvoda i usluga. Premda zaposlen u Istraživanju i razvoju, Džanić je voditelj tima za izgradnju sustava otvorenih inovacija na razini Podravke. U tijeku je provođenje projekta razvoja sustava za podršku inovativnosti koji se sastoji od tri faze tijekom 2014. i 2015. godine: analiza trenutnog stanja, pripreme aktivnosti za promjenu poslovne kulture i provođenje i otvaranje sustava otvorenih inovacija. Projekt je multidisciplinarni te su u provedbu projekta uključeni predstavnici iz različitih sektora; Marketinga, Lanca opskrbe, Korporativnih komunikacija, Informatike, Istraživanja i razvoja i Upravljanja ljudskim potencijalima. Možete li komentirati rezultate online ankete?

Rezultati ankete će ovih dana biti komunicirani u sklopu prve pilotne faze projekta kojom ćemo promovirati vrijednosti inovativnosti i kreativnosti kroz različite inicijative

koje smo pripremili za sve zaposlenike kompanije. Upravo na prvoj fazi projekta intenzivno radimo u suradnji s Upravljanjem ljudskim potencijalima u cilju senzibilizacije zaposlenika i jačanja klime u kojoj će se zaposlenici osjetiti sigurnima i podržanima prijaviti ideju o poboljšanju poslovanja ili usluga. Rezultati ankete ukazuju da postoje područja koja je potrebno poboljšati kako bismo imali uređen sustav upravljanja idejama i inovacijama.

Pripreme aktivnosti za promjenu poslovne kulture

Što planirate do kraja ove godine? Iz rezultata ankete uvidjeli smo da su zaposlenici često vrlo oprezni pri iznošenju svojih ideja iz različitih razloga. Upravo zato želimo sustav učiniti transparentnim kako bi se svaki zaposlenik osjetio pozvanim iznijeti svoju ideju. Kroz online forme na intranetu, ali i na konvencionalan način, omogućit ćemo svim zaposlenicima da nam pošalju svoje ideje i sugestije o mogućim poboljšanjima.

Sakupljat ćemo ideje, poticati raspravu na portalu, organizirati različite interesantne aktivnosti kojima želimo doći do ideja ljudi za koje s pravom govorimo da su naša najveća vrijednost.

Što nakon sakupljenih ideja? Ideje ćemo početkom iduće godine na portalu objaviti pod šiframa kako bismo izbjegli odbacivanje ili

prihvatanje ideje zbog osobe koja ju je dala. Glasovi zaposlenika za pojedine ideje bit će jedan od kriterija na koji ćemo sagledavati ideje. Vrhunac ovog natječaja bit će kratko predstavljanje ideja na korporativnom sajmu ideja kojeg planiramo početkom iduće godine pod motom “s novim idejama u novu godinu”. Svi zaposlenici koji će predstavljati svoje ideje dobit će mentora i edukacije kojima ćemo ih podržati kako da svoju ideju predstave projektno. U konačnici ćemo na najpravedniji način sprovesti evaluaciju, kako bismo nagradili ideje sudionika. Kako je zamišljen cjelokupni akcijski plan?

Aksijski plan napravljen je ne samo na temelju rezultata korporativne ankete o inovacijskoj zrelosti, već i na dosadašnjem iskustvu u primjeni inovacijskih procesa u kompaniji, kao i strateškom okviru Podravke, odnosno misiji i viziji, kojoj je inovativnost određena kao osnova za razvoj kompanije. Konačni cilj je uređen sustav upravljanja idejama i inovacijama. Želimo prije svega utjecati na procese u organizaciji i promjenu kulture klime u Podravki, što je ključna stvar na temelju koje će moći zaživjeti procesi organizacijske promjene. Nakon toga ćemo definirati što mi želimo u smislu novih proizvoda i procesa, a potom ispravno komunicirati prema timovima koji komuniciraju s vanjskim okruženjem i donose rješenja u naš sustav poslovanja.

Planovi su ambiciozni...

U proljeće 2015. krećemo s implementacijom kompleksnog IT sustava za upravljanje idejama i inovacijama uz neophodne edukacijske programe u okviru Tvornice ideja, interne akademije. Edukacije ćemo provoditi na inovativan način, sukladno prirodi projekta. (I.L.)

10. MEĐUNARODNA KONFERENCIJA "KOMPETENTNOST LABORATORIJA"

Zapaženo predavanje Vesne Popijač

U organizaciji udruge Hrvatskih laboratorija CROLAB u Šibeniku je održana jubilara međunarodna konferencija "Kompetentnost laboratorija". Prisustvovalo je stotinjak sudionika iz Hrvatske i regije od kojih su brojni predstavnici nadležnih tijela, znanstvenih ustanova i proizvođača. Konferencija je bila posvećena kompetentnosti i konkurentnosti laboratorija Hrvatske u regiji s ciljem ostvarivanja suradnje s laboratorijima susjednih zemalja. U okviru sekcije na temu dokazivanje vjerodostojnosti rezultata

ispitivanja predavanje pod nazivom "Međulaboratorijsko usporedbeno ispitivanje 2013. godine Zvijezda + Podravka + CROLAB" održala je mr.sc. Vesna Popijač. Ispitivanje su 2013. godine organizirali Podravkina Kontrola kvalitete i laboratorij Kontrole kvalitete Zvijezda, a odazvalo se 13 akreditiranih i 13 neakreditiranih laboratorija iz Hrvatske, Slovenije, Bosne i Hercegovine i Srbije. Postignuti rezultati dokazali su visoku razinu pouzdanosti rezultata ispitivanja i poštivanje principa dobre laboratorijske prakse čime se dodatno povećava razina povjerenja u laboratorije. Preporuke i zaključci skupa pokazali su da je u velikoj međunarodnoj konkurenciji laboratorijima potrebna potpora državnih institucija koje trebaju prepoznati interes suradnje te bolje povezivanje s gospodarstvom cijele regije. Vrhunska oprema laboratorija sama po sebi nije dovoljna budući da laboratorij čine ljudi koji su osposobljeni i sposobni provoditi zahtjevna ispitivanja. (v.p.)

Britanski i američki poduzetnici posjetili Podravku

Britanska poduzetnica Madi Sharma i predstavnici tvrtke ValDar International, Inc iz SAD-a, boravili su u Podravki, a domaćin im je bio sektor Istraživanje i razvoj. Svrha posjeta bila je razmijeniti ideje te zajednički raditi na stvaranju mogućnosti i preduvjeta za daljnji razvojni put kompanije i otvorenosti prema novim tržištima. Madi Sharma, poslovna je žena, vlasnica "MADI Group" tvrtke koja spaja globalne korporacije i biznise te državne institucije pomoću inovativnih ideja i rješenja. Cilj su inovacije prilagođene lokalnom djelovanju, koje mogu postići globalni utjecaj u društvu. Njezin moto je utjecati na promjene (MADI-Make a Difference Ideas). Pored navedenog, Madi Sharma je član Europskog



ekonomskog i socijalnog vijeća u Bruxellesu te novin-ska izjaviteljica za EU news i New Delhi Times. Inače, tvrtka ValDar International, vanjski je partner sektora Istraživanje i razvoj s kojim rade strateške projekte na području operativne efikasnosti procesa kontrole kvalitete i razvoja proizvoda. (I.L.)

DKTK na stručno – edukativnoj ekskurziji u Francuskoj

Članovi Društva kemičara i tehnologa Koprivnica (DKTK) vratili su se puni lijepih dojmova sa stručno-edukativno ekskurzije u Francusku gdje su posjetili prehrambeni sajam SIAL u Parizu. SIAL je jedan od najvećih svjetskih sajmova specijaliziranih za prehrambenu industriju koji se održava svake druge godine, a posjeti ga preko 150.000 posjetitelja. Ove godine za značajnu 50 godišnjicu okupili su se posjetitelji iz preko 200 zemalja. Na 20 sektora svoje mjesto našlo je gotovo 6300 izlagača. Posjetitelji su osim proizvođača raznolikih i inovativnih proizvoda, imali prilike doći u SIAL TV studio koji je bio mjesto diskusije o



trenutnoj situaciji u agro-prehrambenom sektoru, sudjelovati u programu "La Cuisine by SIAL" koji je okupio vrhunske chefove sa kratkim prezentacijama, zatim biti dio iznenađenja "50 years, 50 chefs" te raznih drugih programa. Svoje iskustva i prikupljene informacije sa sajma članovi će podijeliti u nizu predavanja u okviru internih edukacija sektora. (DKTK)

Kako uspješno upravljati vremenom? (3)

Nitko baš ne voli živjeti po zadanim pravilima, ali poslovni ljudi koji žele biti uspješni u svom poslu, nekih se pravila ili “pravila” ipak moraju pridržavati. Jedno dobro došlo pravilo uspjeha je svakako koncentracija na bitno. Ako ste si postavili više ciljeva, morate razmisliti kako ih možete postići. Istovremeno ne možete ostvariti sve ciljeve, jer možda nećete postići niti jedan od postavljenih ciljeva. Treba napraviti pravi izbor. Zapitajte se uvijek:

- Isplati li se uopće trošiti vrijeme i trud na neki od postavljenih ciljeva?
- Ako da: što moram poduzeti, kakav je ulog u toj igri?

Različite stvari morate posložiti i to po njihovoj važnosti. Podijelite ukupno vrijeme koje vam stoji na raspolaganju tako da za važne zadatke stvarno uzmete najviše vremena i strogo pazite na to da za nevažne zadatke ne trošite puno vremena. To znači : POSTAVITI PRIORITETE!

Za poslovne ljude nije samo važno pravilno odrađivati stvari. Ponajprije je odlučujuće činiti prave stvari. Staro je iskustvo da uvijek previše energije i vremena žrtvujemo za sporedne stvari. Talijanski gospodarstvenik Vilfredo Pareto je već u 19. stoljeću “propisao”, po njemu nazvani, “Pareto-princip”, tzv. pravilo 80:20. Po tom pravilu će samo 20% utroška vremena postići 80% rezultata; s ostalih 80% vremena se postiže samo još 20% rezultata. “Pareto-princip” je dobro poznat ne samo ekonomistima, nego i iskusnim menadžerima, a možemo ga ilustrirati ovim primjerima:

- 20% kupaca ili proizvoda nosi 80% profita
- 20% pogrešaka u proizvodnji uzrokuje 80% škarta
- 20% vremena sastanka donosi 80% odluka

Pravi instrument da bi odredili zadatke u skladu s važnošću, i primjereno radnom vremenu, je tzv. ABC-analiza:

A = vrlo važni zadaci

B = važni zadaci

C = manje važni zadaci

- A-zadaci su oni na koje se morate potpuno koncentrirati. Njih ne možete delegirati. Za njih morate odrediti najviše vremena. To su zadaci koji donose onih 80% profita.
 - Za B-zadatke ne trebate toliko vremena. Možete ih delegirati, ali i kontrolirati njihovu realizaciju.
 - C-zadatke najčešće čini gomila manje važnih zadataka. Za njih ne treba trošiti puno vremena. Morate ih riješiti u što kraćem vremenu, možete ih prenijeti na suradnike koji će to lakoćom odraditi ili neke od njih jednostavno baciti u koš za smeće. Ako malo bolje razmislite vidjet ćete da, u ovo moderno doba, ima jako puno upravo C zadataka. Srećom da na svom računalu imate onaj famozni “recycle bin”. Velika opasnost kod upravljanja vremenom je tzv “sutra-sindrom”. O tome malo više sljedeći put.
- prof. Ivan Ferencak



Jelovnik za studeni 2014. godine

17. 11. 2014. ponedjeljak

18. 11. 2014. utorak

19. 11. 2014. srijeda

20. 11. 2014. četvrtak

21. 11. 2014. petak

Varivo grah s tijestom, kuh. hamburger, salata

Pileći paprikaš, riža, salata

Pečena svinjetina, krumpir seljački, salata

Juneći paprikaš, kukur. žganci, salata

Varivo kelj, kosani odrezak, desert

24. 11. 2014. ponedjeljak

25. 11. 2014. utorak

26. 11. 2014. srijeda

27. 11. 2014. četvrtak

28. 11. 2014. petak

Varivo grah s kis. repom, kuhana svinjetina

Svinjetina u grašku, tijesto, salata

Pečenica, varivo špinat, pire krumpir

Pečena piletina, hajdinska kaša, salata

Sarma, slani krumpir, desert

Oglas za prodaju rashodovanih vozila

Na osnovi statuta poduzeća Podravka d.d. objavljuje se prodaja rashodovanog motornog vozila putem

JAVNE PRODAJE-ZATVORENIM PONUDAMA

Dana 18.11.2014.g. u prostorijama Vanjskog transporta, Đelekovečka cesta 9, Koprivnica u 12.00 sati. Ponude se primaju do 11.30 sati u uredu Vanjskog transporta (Milan Kuparić).

- Marka i tip vozila: **Renault Kango 1.9D**
- Vrsta vozila: KC992EP
- Inv.br.: 616082
- Godina proizvodnje: 2002.
- Stanje vozila: u voznom stanju
- Početna cijena (kn): 5.600,00

Vozilo se može razgledati 18.11.2014. u dvorištu V.transporta, Đelekovečka cesta 9, Koprivnica (Milan Kuparić, Josip Galić) od 8.00-11.00 sati.

Pravo nadmetanja imaju sve pravne i fizičke osobe koje uplate jamčevinu u iznosu 10% početne cijene. Vozila se prodaju po načelu <VIĐENO-KUPLJENO> bez prava na naknadne reklamacije.

Porez i sve troškove prijenosa snosi kupac (25%). Kupac koji je u nadmetanju kupio vozilo, dužan je isto platiti i preuzeti u roku tri dana od održanog nadmetanja. Nakon toga roka, a u slučaju da kupac odustane od kupnje, gubi pravo na povrat jamčevine.

POPUST

MODA Marina

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

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

Dolcela puding – maštovita slastica

Dolcelini pudinzi u sebi objedinjuju čari starinskih slastica i modernih vremena koja zahtijevaju lagani desert brze i jednostavne pripreme.



Ne očekujući da bi to mogao postati važan i prijeloman datum, povijest nije pouzdano zabilježila izum pudinga. Stoga i nije posve sigurno koje je to godine u srednjemu vijeku bilo i je li mu izumitelj baš, kako se tvrdi, engleski šaljivčina Jack Pudding.

Francuzi su, naime, slično nazivali sve kuhano, dok su Englezi ime “pudding” rezervirali samo za slastice kuhane u kalupu na pari, poput svog čuvenog božićnog pudinga sa šljivama.

Nekadašnji nabujci i kohovi od krupice, riže, krušnih mrvica, sira i drugih sastojaka, koji bi uzrastali zahvaljujući jajima, bili su vrlo omiljeni, posebice u građanskim kućama. Ali tek su industrijskom proizvodnjom gotovih praškastih

mješavina, poslije Drugog svjetskog rata, puding u današnjem smislu učinili jednom od najomiljenijih slastica na svijetu. Tome svakako pridonosi i bogata ponuda gotovih pudinga raznovrsnih aroma.

Dolcelini pudinzi u sebi objedinjuju čari starinskih slastica i modernih vremena koja zahtijevaju lagani desert brze i jednostavne pripreme. U zvjezdanom asortimanu Dolcele možete izabrati – puding vanilin, puding čokolada, puding jagoda, puding malina.

Okuse vanilije i čokolade možete pronaći i u Maxi izdanjima, a pripremaju se s jednom litrom mlijeka čime dobijete približno 1000 g gotove slastice namijenjene za veće obitelji, pripremu kolača ili pak za istinske ljubitelje pudinga. A za prave ljubitelje pudinga, osobito

okusa vanilije i čokolade, tu je sada i njihovo premium izdanje, te nova kremasta poslastica puding nougat. Puding čokolada premium - kremasta čokoladna poslastica svojim će punim bogatim okusom osvojiti sve ljubitelje čokolade. Savršena kombinacija kakaa i čokolade puding u daje privlačnu tamnu čokoladnu boju.

Puding vanilija bourbon premium – zamaman miris, pun i kremast okus ove poslastice privući će sve ljubitelje vanilije. Prirodnu aromu egzotične vanilije bourbon nadopunjuju tamno smeđa zrnca mljevene mahune vanilije koja ćete zasigurno prepoznati kada pripremite ovu poslasticu.

Puding nougat premium - savršen spoj najfinijih lješnjaka i omiljene čokolade. Ova čarobna delicija svojim opojnim mirisom i okusom koji se topi u ustima vodi vas u potpuno novi svijet užitaka.

Puding vanilija s komadićima jagode i Puding čokolada s komadićima naranče poput božanstvenih deserata stvoreni su da razmaze sva vaša osjetila. U najslade gurmanske visine vinut će vas u samo par minuta potrebnih za pripremu. Iznimno kremasti pudinzi istaknute arome fine vanilije i primamljive čokolade, oplemenjeni sušenim komadićima slasnih jagoda i korice naranče sljubili su se u desertima kojima je nemoguće odoljeti. Osim predloženih načina kombiniranja okusa pudinga s voćem, orašastim plodovima, šlagom, dekorativnim ukrasima od čokolade, primjenom za pripremu krema, umaka, toplih napitaka, prepustite se mašti i osjetite onaj poznati – slatki dodir fantazije.

Crveno-bijela fantazija s komadićima jagode



Ovu prugastu fantaziju u kombinaciji pudinga od vanilije i jagoda u želatini poslužite ukrašenu listićima mente i uživajte.

Vrijeme pripreme: 30 min

Težina: Jednostavno

1. Prašak za puding s komadićima jagode pomiješajte s pola količine šećera. Od 1/2 litre hladnog mlijeka oduzmite 6 žlica i dobro ih promiješajte sa smjesom pudinga i šećera.
2. Ostatak mlijeka skuhajte, odmaknite s vatre i dodajte mu razmućeni prašak za puding, vratite na vatru te mijеšajući kuhajte 1 - 2 minute. Vrući puding uspite u čaše za posluživanje do 1/3 volumena čaše.
3. Sadržaj vrećice želatine pomiješajte s 50 ml hladne vode i ostavite 10 minuta da želatina nabubri.
4. Džem pomiješajte s ostatkom vode, stavite na vatru, zagrijte do vrenja i lagano kuhajte oko 2-3 minute. Uklonite s vatre, umiješajte pripremljenu želatinu, dobro promiješajte i rasporedite po puding u čašama.
5. Ostavite da se želatina dobro ohladi i stvrdne. Kad se želatina dovoljno učvrstila, na isti način pripremite drugi puding s komadićima jagode.

Posluživanje

Pripremljeni puding rasporedite u čaše po želatini, pustite da se malo ohladi i spremite u hladnjak do posluživanja. Po želji ukasite narezanim jagodama i listićima mente.

Savjet: Umjesto Džema od jagode možete upotrijebiti neki drugi džem ili voćni sok.

Sastojci

2 Pudinga s komadićima jagode Dolcela, 80 g šećera, 1 l mlijeka, 1 Mljevena želatina Dolcela, 150 ml vode, 200 g Džema extra jagoda Podravka

Desert od pudinga vanilija s komadićima jagodama



Ukusni desert od pudinga, meda i jagoda ukrašen dvo-bojnom čokoladom lagani je desert za ugodna poslijepodneva.

Priprema

Vrijeme pripreme: 15 min

Težina: Jednostavno

1. Pomiješajte grubo mljevene kekse s bademima i rasporedite u čaše za posluživanje. Med razmutite s likerom i nakapajte kekse.
2. Prašak za puding pomiješajte sa šećerom i 5 žlica mlijeka. Ostatak mlijeka zagrijte do vrenja, maknite s vatre i dodajte razmućeni prašak za puding. Vratite na vatru i mijеšajući kuhajte 1-2 minute.
3. Kuhani puding razlijte preko kekse u čašama i ostavite da se ohladi.

Posluživanje

Šlag istucite, nanosite na puding, ukasite voćem i poslužite.

Savjet

Puding iako je s komadićima jagoda slaže se i s drugim voćem i ostruščima čokolade.

Sastojci

50 g kekse (hrskavi bademovi kekci), 60 g grubo mljevenih ili nasjeckanih badema, 2 žlice Meda bagrem Podravka, 2 žlice Maraskina, 1 Puding vanilija s komadićima jagode Dolcela, 40 g šećera, 500 ml mlijeka

Za ukrašavanje:

200 ml Šlaga 5+ Dolcela, voće za ukrašavanje

21. GALOVIĆEVE JESENI I PODRAVKA

Spoj kulinarske i literarne mašte

Podravkaši su krajem listopada ušli u slatku Dolcelinu priču, družeći se uz nove slastice s književnicima, sudionicima Galovićeve jeseni.

Predstavljena su dva nova pudinga – Gourmet puding čokolada s komadićima naranče i Gourmet puding vanilija s komadićima jagode. Nove kremaste okuse Dolcela pudinga obogaćenima voćem, Podravkaši su kušali u vrijeme gableca u restoranu društvene prehrane te na baru tijekom poslijepodneva. Ugodnoj atmosferi pridonijela je i degustacija novih Lino dječjih čajeva, jer Podravka je proširila asortiman voćnih čajeva s dva nova okusa – Mango i ananas te Jagoda i malina koje preporuča medvjedić Lino.



Slatko okupljanje na baru dobilo je posebnu notu jer su se pod motom "Slatki dodir pjesničke fantazije" pridružili pjesnici i književnici, sudionici Galovićeve jeseni, koji su na svoj način progovoriti o slasticama i hrani. Dolcela je spojila maštovitost i kreativnost Podravkinih kulinarskih stručnjaka i književnika i pjesnika iz Hrvatske, Makedonije, Danske i Italije. Među gostima, književnicima našli su se Gaetano Longo iz Italije, Alen Mešković iz Danske Zvonko Taneski iz Makedonije, zatim Dubravko Jelačić Bužimski, Tomislav Šovagović, Mario Kolar, Zdravko Seleš, Marko Gregur...

Enerika Bijač, koprivnička književnica i umjetnica te predsjednica Društva hrvatskih književnika Podravsko-prigorskog ogranka zahvalila je Podravki na gostoljubivosti i podršci svim dosadašnjim Galovićevim jesenima, a Mladen Levak tom je prigodom izrecitirao svoju pjesmu o Podravki, posebno napisanu za tu prigodu. Uz degustacije i druženja na baru, upriličena je i promotivna prodaja Podravkinih proizvoda. (I.L.)

KUD PODRAVKA

Impresionisti Normandije oduševili Podravkaše

Vrijedni članovi KUD-a Podravka iza kojih su brojni nastupi, izložbe, humanitarni projekti i vrijedna glazbena, likovna i literarna ostvarenja neprekidno rade i na svom usavršavanju i stjecanju novih saznanja.

Posebno nadahnuće pružio im je posjet Galeriji Klovićevi dvori u Zagrebu u kojoj se održava izložba Normandija / Rađanje Impresionizma na kojoj je predstavljeno 90 radova iznimno značajnih umjetnika poput Moneta, Boudina, Géricaulta, Courbete, Corota, Dufyja, Renoira.

Osim u djelima koja su već obišla značajne galerije širom svijeta, članovi KUD-a Podravka uživali su i u predstavi Diplomac u kazalištu Komedija.



Dva vrhunska kulturna događanja napunila su baterije KUD-ovaca uoči važnih predstojećih aktivnosti – godišnje izložbe Likovne sekcije Podravka 72 čije svečano otvaranje je zakazano za 16. studenoga u Galeriji Molvarskog likovnog kruga te humanitarnog koncerta Tamburaškog orkestra i Ženskog vokalnog sastava 14. prosinca u Domoljubu. (J.L.)

NK SLAVEN BELUPO

Novi trener Ante Čačić

Posljednje mjesto na prvenstvenoj tablici te neugodan poraz od četvrtoligaša Vinogradara u hrvatskom Kupu bili su razlozi što je Uprava Slaven Belupa smijenila Elvisa Scoriiju i na njegovo mjesto postavila Ante Čačića. Bivši trener Dinama i Maribora tvrdi da mu preuzimanje Farmaceuta predstavlja novi izazov. Kaže kako još nikad ni s jednim klubom nije ispao iz lige, pa vjeruje da će i sa Slavenom osigurati opstanak.

“Pred nama je još dosta utakmica, nastojat ćemo do kraja jeseni izbjeći posljednje mjesto na ljestvici. Moramo učiniti sve da u svakoj utakmici budemo optimalni, a ova je momčad pokazala da ima sposobnost i kvalitetu te po rejtingu i koncentraciji kvalitete ne spada na posljednje mjesto.”, kazao je Čačić.

Kako narod kaže – živi bili pa vidjeli. (B.F.)



ŠŠK PODRAVKA

Nakon velike sportske drame šahisti ostali u IB ligi

Šahovski sportski klub Podravka je nakon osvajanja 1.mjesta u II ligi Centar i uspješnih kvalifikacija nastupio na državnom momčadskom prvoligaškom prvenstvu u Bolu na Braču, gdje se odigravala IA i IB jedinstvena šahovska državna liga.

Konkurencija je bila vrlo jaka, mnoge momčadi bile su pojačaneiskusnim profesionalcima i internacionalcima dok je ŠŠK Podravka nastupio sa pet Koprivničanaca od ukupno sedam šahista u postavi, redom amaterskih igrača.

ŠŠK Podravka bio je jedinstven i po tome što su jedino u njegovim redovima nastupila čak trojica hrvatskih juniorskih reprezentativaca čime je uživao simpatije mnogih momčadi i gledatelja tijekom turnira.

Da neće biti lako pokazao je težak početak sa niz propuštenih prilika i tri poraza za redom od Slaven Vukovara, slavonskobrodkog Đure Đakovića i Šibenika. I baš kada je bilo najteže, Podravkaši su pokazali karakter tako da su nakon remija sa Dubrovnikom nanizali dvije pobjede, prvu protiv konkurenta za ispadanje međimurske Štrigove, a drugu protiv favoriziranog i do tada vodećeg Bibinja. Na žalost, uslijedio je poraz od Zadra i za-



tim remi sa jakom momčadi sa vrha tabele Brda iz Splita što je značilo da Koprivničancima za ostanak u IB ligi u zadnjem kolu vrijedi samo pobjeda protiv renomiranog Vukovara 91. pojačanog dvojicom bugarskih velemajestora. Nakon napete i neizvjesne borbe Podravka je pobijedio Vukovar 91. sa 3,5:2,5 i osvojivši 8.mjesto od ukupno 10 momčadi, zadržala prvoligaški status nakon čega je slav-lje moglo početi!

Bodovno najsolidniji rezultat u ekipi ostvario je Hrvoje Matijević sa ukupno 4,5 od 9 mogućih bodova. Ipak glavnu ulogu u obrani prvoligaškog statusa odigrali su na čelnim pločama Podravkini reprezentativni juniori Jurica Srbiš i Matija Ostović koji su sjajno oponirali brojnim intermajstorima i velemaistorima s rezultatom nešto nižim od 50% bodova. U finišu je odlično odigrao Mladen Vrbanić i sa dvije pobjede donio ključnu prevagu u zadnjim odlučujućim mečevima, a vrlo dobar dojam ostavio je umirovljenik Pavao Keglević, legenda koprivničkog šaha. Za Podravku je u zadnjih 5. kola sa 3 osvojena boda sjajno debitirao riječki junior Mario Muškardin, a nastupio je i jedini internacionalac Mathe Gaspar iz Mađarske. (H.M.)

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

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

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

Nakon što je Chuck Norris posjetio Djevičanske otoke, zvali su se samo Otoci.

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

Idu tri policajca i pričaju. Kaže prvi: 'Ljudi, čuo sam da će u studenom biti 40 stupnjeva!' 'Ma kakvi, ja sam čuo da će padati snijeg.' Treći razmišlja naglas: 'K vragu, kome se da čistiti snijeg na 40 stupnjeva!'

Policajac zaustavi vozača i kaže: 'Četvrti ti put vičem da ti nešto curi iz kamiona!' 'A ja tebi četvrti put odgovaram da je ovo cisterna za pranje cesta!'

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

'Ne mogu više biti zaručena za takvu škrticu! Evo, vraćam ti prsten!' 'A gdje je kutijica?'

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

Sin pita oca: 'Je li istina da u nekim dijelovima Afrike muškarac ne upoznaje ženu sve dok se ne vjenčaju?' Otac: 'Tako ti je, sine moj, u svim zemljama.'



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

Razgovaraju dvije bakterije: 'Izgledaš mi malo blijedo. Jesi li dobro?' 'Ma, izgleda da me je ulovio nekakav antibiotik!'

Pitaju Muju: 'Koje djevojke više voliš, one što puno pričaju ili one druge?' Mujo: 'Koje druge?!'

Sretnu se dva državna službenika na hodniku i jedan pita drugog: 'Što

je, kolega? Ni vi ne možete spavati?'

Zašto Mujo gleda snimku svog vjenčanja unatrag? Muzika mu vraća novac, a žena se vraća roditeljima.

U muzeju Ilica sjedne u raskošni naslonjač. 'Dečko, ne možeš tu sjediti, to je naslonjač Louisa XV', ljutito mu kaže kustos. A dječak mu odgovori: 'Dobro, dobro - dignut ću mu se kad dođe.'

Ona: 'Dragi, došla sam! Kupila sam ti pivo, što želiš za večeru? Večeras je utakmica pa zovi društvo, a poslije možete van na pivo.'

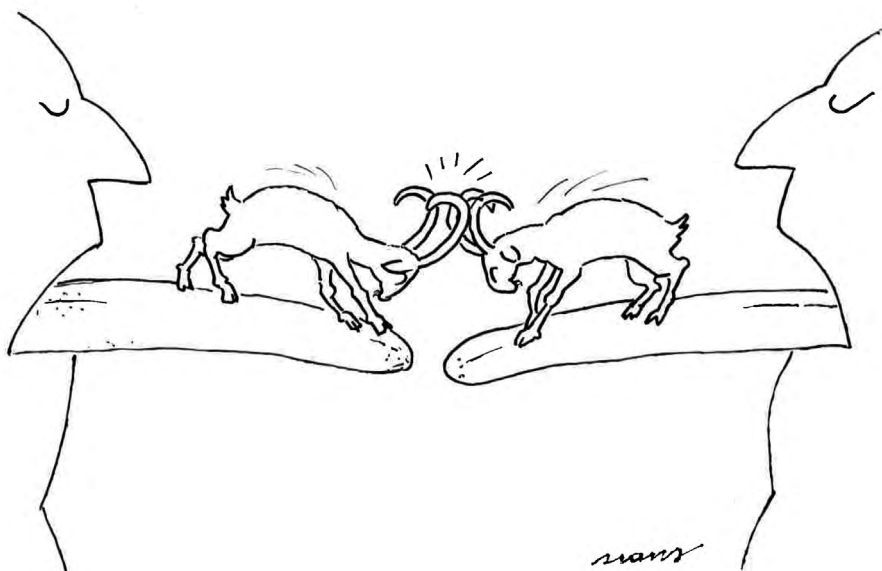
On: 'Jel' jako?'

Ona: 'Ma nije, samo malo branik, lijevo svjetlo i retrovizor.'



Pitaju Muju što on misli koja je najjača životinja i on odmah odgovori: 'Lav!' 'Zašto lav?' 'Pa, zato jer je jak k'o konj!'

Dobio Mujo dva sina blizanca i obojici im nadjene ime Huso. 'Pa, zašto si im obojici dao isto ime, Mujo', pita ga Haso. 'Evo zašto - dođem ja kući i viknem: 'Huso! Donesi tati pivo!' - a kad tamo - dva piva!'



PETAR	BROD SA DVA TRUPA	RADNA ODIJELA, OVEROLI	DIO KOPRIVNICE S BAZENOM	KOZMETIČKE OLOVKE	GLAVNI GRAD KAZAHSTANA						
PROIZVOD PODRAVKE											
PREDNJA STRANA MEDALJE ILI KOVANICE											
TOVAR NA BRODU ILI KOLIMA											
MELODIJA											
PUCCINIJEVA OPERA JUNAČINJA LESCAUT											
RUKOMETNA GOLMANICA DAMIŠOVA						ŽENSKO IME ERVINA	SNIMATE- LJICA TONA	IME NEKAD PREDSJED- NICE ARGENTINE PERON	TURSKO ALKOHOLNO PIĆE		
RIJEKA			ITALIA DOVESTI NEKOGA NA PRIJESTOLJE		SREDSTVO ZA NARKOZU MAĐARSKA RAKIJA						
ANNO		URUGVAJ NEKAD GLUMICA NILSEN		PRAMAC KAPA TITOVIH PARTIZANA							
UČITELJ ILI PROFESOR KOJI DRŽI NASTAVU											
LAUR CONSUMENTA	LJUDI ZSDUŽRNI ZS STIL SUPER STRADA										
STOTI DIO											PROIZVOD PODRAVKE
ŽENSKA CIPELA								SUMPOR NAJDUŽA TRKA DISCIPLINA			
"ZLATNA PLAKETA" MOSTARSKOG SAJMA	JEDNA OD SAD	HRVATSKA GLUMICA DABETIĆ PISALJKA					BRITANSKI AUTOMOBIL MUČITI SE MOROM				
PRAVO- PISNI ZNAK						TEŠKI ČEKIĆ, BAT TENISAČ RAFAEL					
AMERIČKI REDATELJ KAZAN					BEDASTI, ŠAŠAVI PJEVAČ BELAN						
OKOT				PRIRODA, KOV, SOJ							
KOLIKO IH GOD IMA				TV VODITELJICA MISIRIĆ ARSEN DEDIĆ							
AUTO KLUB			STRUČNJAK ZA ANATOMIJU NORVEŠKA								
MALI ČAMAC NA VESLO											



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 –Crunch duo u prošloj križaljki je **Zrinka Lukčin** iz **Belupove Kontrole kvalitete** 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 studenoga, a ime nagrađenog će biti objavljeno u idućem broju lista Podravka.



Srce vašeg jela!

TEMELJCI



NOVO!

Novi Podravka temeljci sadrže birano, svježe povrće i meso. Možete ih koristiti otopljene u vodi za podlijevanje ili ih dodati direktno u jelo. Vašem varivu, umaku, rižotu ili juhi dat će prirodan, zaokružen okus.

*Podravka temeljci osvojili su priznanje izvrsnosti i kvalitete Superior Taste Award 2014. u Bruxelessu za sva tri okusa; Govedi temeljac STA**, Povrtni temeljac STA** i Kokošji temeljac STA*.

