

PODRAVKA



**Sretan Božić i uspješnu
Novu godinu!**



dolcela®

Slatki dodir fantazije



ROLADA S ĐUMBIROM

DOLCELA MLJEVENA ŽELATINA

DOLCELA PRAŠAK ZA PECIVO

INSPIRACIJU POTRAŽITE
NA WWW.COOLINARIKA.COM



Sadržaj

Živimo Podravkine vrijednosti

6. Korporativna izvrsnost



8. Skup radnika
9. Glavna skupština Mirne
10. Latica i PULS na druženju
11. Slatki blagdani svima



Podravkin spektakl u Zagrebu

13. Lino čoko drink –
proizvod godine
14. Podravkini pripravnici

Lino višebojac



18. Razgovor – Tanja Cvetković
19. Prvi diplomci
20. Razvojni program
za tajnice
21. Lino vijesti
22. Varaždinska čarolija
23. Jelovnik

Coolinarika

28. Kultura
29. Sport
30. Feferon
31. Križaljka, impressum
32. Snimanje novogodišnje
emisije



Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

još jedna godina bliži se kraju i u ovo predblagdansko vrijeme pokušavamo rezimirati što smo dobro, a što loše učinili u ovoj poslovnoj godini. Upravo na skupu radnika predsjednik Uprave Zvonimir Mršić je naglasio kako je i ovo bila teška poslovna godina, ali da je “naš doprinos zadovoljavajući i stoga se nadam da će po završetku godine i dioničari i investitori biti zadovoljni isporučenim. Na dobrom smo putu, mijenjamo kompaniju i imamo konkurenciju koja nam predstavlja izazov da budemo još bolji. Tijekom godine imali smo zahvate s ciljem podizanja efikasnosti rada u kompaniji i mijenjali smo neke procese koji su dali pozitivan ishod. I dalje se nalazimo u vremenu velikih promjena, ali snalazimo se na najbolji mogući način prilagođavajući se promjenama i nastojeći ih predvidjeti.”

Dobro je poznato da je naša tvrtka socijalno odgovorna kompanija, a možda se taj segment najbolje pokazuje u mjesecu prosincu, mjesecu darivanja i brojnih humanitarnih akcija na kojima Podravka aktivno sudjeluje – od hrabrog telefona, Udruge za nju do malene Marijete Bugarin. Pomažući od srca onima kojima je najpotrebnije i svi mi se osjećamo nekako bolje i zadovoljnije.

Kao što je već i običaj, niz događaja obilježio je proteklo razdoblje od izlaska zadnjeg broja naših novina pa smo sve to pokušali objaviti u ovom broju. Koliko smo u tome uspjeli, prosudite sami, a uz riječi očekivanja Zvonimira Mršića - Uprava Podravka vjeruje da je 2015. godina naša godina, pomognite nam da učinimo Podravku boljom i uspješnijom, svim Podravkašicama i Podravkašima želimo sretan Božić i uspješniju Novu godinu. (R)

Živimo Podravkine vrijednosti

Početkom prosinca na razini čitave Podravka grupe provedena su dva inovativna i inspirativna natječaja. Radi se o projektu iniciranom od strane Uprave Podravke kojim je zaposlenicima dana prilika da prepoznaju i pohvale kolege koji žive Podravkine vrijednosti na svom radnom mjestu i u svakodnevnom radu te da sami daju svoj doprinos unaprjeđenju kulture kompanije. Kako bi informacija o natječajima dosegla do što više zaposlenika, u projekt su se uključili i pripravnici prve i druge SHAPE generacije koji su obišli sve sektore i tvornice s ciljem da kolege upoznaju s kompanijskim vrijednostima i simbolično nagrade one koji predstavljaju te vrijednosti u punom smislu riječi.

Na natječaj “I ja sam Podravkaš” pristiglo više od 400 nominacija

Natječaj “I ja sam Podravkaš” naišao je na odlične reakcije zaposlenika pa je tako u nešto više od tjedan dana pristiglo više od 400 nominacija. Na ovaj način Podravkaši su pokazali da prepoznaju vrijednosti koje njihova kompanija živi i da će rado pohvaliti one koji su to zaslužili. Iako je najveći broj nominacija stigao s tržišta Hrvatske, zanimljiv je podatak da je mnogo no-





minacija stiglo i s Tržišta Jugoistočne i Centralne Europe, a poseban doprinos dale su Crna Gora, Bosna i Hercegovina, Srbija, Poljska, Češka i Rumunjska. Uključila se i daleka Bugarska, čiji su zaposlenici nominirali kolege iz Hrvatske s kojima redovito surađuju.

“Ovim projektom željeli smo istaknuti one koji svojim svakodnevnim radom dokazuju da zaista razumiju i žive Podravkine vrijednosti i ponašanja te na taj način razviti pozitivnu kulturu pohvala i priznanja među zaposlenicima Podravke”, rekli su u Upravljanju ljudskim potencijalima.

Više od sto ideja za natječaj “Da sam ja...”

Svrha drugog natječaja, simbolično nazvanog “Da sam ja...” bila je potaknuti same Podravkaše da daju svoj doprinos u razvijanju i poslovanju Podravke na način da izraze svoje kreativne ideje vezane uz svoje radno mjesto, cjelinu ili sektor, koje bi mogle poboljšati poslovne procese i Podravku učiniti još boljom kompanijom. Zaposlenici su se tako mogli staviti u “tuđe cipele” te razmisliti bi li i što napravili ili promijenili da su na drugoj poziciji. I ovdje su reakcije Podravkaša bile ugodno iznenađenje – online prijavama i prijavama putem obrazaca pristiglo je više od sto ideja, što s domaćeg, što sa stranih tržišta.

Tridesetak Podravkaša koji su osvojili najviše nominacija ili dali najbolje ideje, predstavljeni su na prigodnom gablecu i blagdanskom domjenku. (L.K.)



IZVRSNOST
je kompanijska vrijednost!
A što je



Dvogodišnji razvojni program zaposlenika Podravka Grupe s VISOKIM potencijalom i spremnosti na VISOKU razinu angažmana u poslu.

PRILIKA da:

- kroz MINI MBA program razvijate stručna znanja, ključne i liderske kompetencije
- radom u multinacionalnim timovima proširujete znanja o poslovanju i gradite suradnju s kolegama iz Grupe
- kroz individualni pristup u definiranju vaših područja razvoja omogućite sebi i kompaniji **IZVRSNOST!**

Ako:

- ste u radnom odnosu na neodređeno radno vrijeme
- ste na radnom mjestu čiji je zahtjev radnog mjesta VSS
- imate minimalno 4 godine ukupnog radnog staža
- se aktivno služite engleskim jezikom

Proučite način prijave te više o „Receptu za izvrsnost“ na intranetu Podravke.

Prepoznajte priliku i prijavite se na natječaj!

Kompletnu dokumentaciju potrebno je poslati najkasnije do **25.01.2015.** godine na e-mail: receptzaizvrsnost@podravka.hr

Izvrsnost je jedna od ključnih elemenata za razvoj kompanije

Recept za izvrsnost proizlazi iz predanosti kompanije prema građenju organizacijske kulture koja omogućava priliku za učenje, stjecanje novih poslovnih iskustava i razvoj potencijala zaposlenika. Izvrsnost, kao naša kompanijska vrijednost, na strateškoj razini zahtijeva i usmjerenost na upravljanje procesima razvoja zaposlenika s visokim potencijalom i spremnosti na visoki angažman.

Što je Recept za izvrsnost?

Recept za izvrsnost je strukturirani razvojni program koji će kroz razdoblje od dvije godine polaznicima omogućiti razvoj iz područja osobnih, interpersonalnih i leaderskih vještina te stjecanje i nadogradnju stručnih i ekonomskih znanja. S obzirom da je natječaj, u skladu s

kriterijima, otvoren za zaposlenike Grupe, rad u multinacionalnim timovima će polaznicima dati dodatnu dimenziju usavršavanja i stjecanja iskustva kroz projekte izvan okvira njihova dosadašnjeg rada. Kroz individualni pristup i analizu razvojnih potreba svakog polaznika, jedan će se dio razvoja strukturirati na način da odgovara njihovim specifičnim pojedinačnim razvojnim potrebama.

Odabir kandidata

Kriterij odabira kandidata sastoji se od nekoliko koraka, stoga prije prijave razmislite o svojim ambicijama i dosadašnjim prilikama, kako vidite svoj potencijal, dosadašnji doprinos, angažiranost i ostvarene rezultate.

Koraci odabira sastoje se od procje-

ne učinka i kompetencija kandidata od strane nadređenih, psiholoških testiranja i individualnih intervjua.

Prvi korak odabira čini i sama prijava kandidata stoga joj posvetite pažnju i budite ju spremni argumentirati tijekom ostalih koraka odabira.

Izvrsnost je jedna od ključnih elemenata u građenju komparativne prednosti na tržištu, postizanju ciljeva i razvoju kompanije. Građeci kulturu u kojoj težimo izvrsnim rezultatima, profesionalni razvoj postaje odgovornost samih zaposlenika i kompanije.

Receptom za izvrsnost kompanija otvara još jednu priliku za razvoj kompetencija i postizanje izvrsnosti. (T.J.)



SKUP RADNIKA

Zahvala Podravkašima na zalaganju i doprinosu poslovanju kompanije

Skupu radnika Podravke odazvali su se predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić, članovi Uprave Olivera Jakupec i Miroslav Klepač, članovi Radničkog vijeća i predstavnici sindikata. Ksenija Horvat, predsjednica RV Podravka d.d. izvijestila je o radu Radničkog vijeća u proteklom razdoblju te podsjetila kako je sljedeća godina izborna za Radničko vijeće.

Predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić zahvalio je Podravkašima na do sada postignutim radnim rezultatima i izvijestio radnike o poslovanju i razvojnim planovima Društva.

“Naš je doprinos zadovoljavajući i stoga se nadam da će po završetku godine i dioničari i investitori biti zadovoljni isporučenim. Na dobrom smo putu, mijenjamo kompaniju i imamo konkurenciju koja nam predstavlja izazov da budemo još bolji. Tijekom godine imali smo zahvate s ciljem podizanja efikasnosti rada u kompaniji i mijenjali smo neke procese koji su dali pozitivan ishod. I dalje se nalazimo u vremenu velikih promjena, ali snalazimo se na najbolji mogući način prilagođavajući se promjenama i nastojeći ih predvidjeti.

Cilj nam je utjecati na zadovoljstvo potrošača, jer je zadovoljan potrošač put do uspjeha.”, rekao je dodavši:

“Kako bi osigurali rast kompanije, Uprava je imala dovoljno hrabrosti napraviti iskorak i donijeti odluku o osnivanju novih poduzeća na



nekoliko novih tržišta, s kojima se otvaraju i nove perspektive. Iduća će godina biti još izazovnija i moramo se internacionalizirati na svim razinama – od proizvodnje do Uprave.”

Govoreći o planovima u 2015. godini istaknuo je:

“Želimo integrirati Mirnu d.d. u sustav Grupe Podravka te dovršiti akvizicije koje će nam donijeti nove vrijednosti. Namjera nam je i nastaviti s procesom ciklusa pripravnosti te sprovesti inovacije u procesu planiranja proizvodnje, a u planu je i izgradnja nove tvornice lijekova. Uprava Podravke vjeruje da je 2015. godina naša godina, pomognite nam da učinimo Podravku boljom i uspješnijom.”, poručio je na kraju radnicima predsjednik Zvonimir Mršić. (I.L.)

I ove godine božićnica 1.500,00 kn

Podravkinim radnicima i ove će godine biti isplaćena božićnica u ukupnoj vrijednosti 1.500,00 kn. Odluku o isplati donijela je Uprava Podravke u skladu s odredbama Kolektivnog ugovora za Grupu Podravka i Sporazumu o načinu isplate jednokratnog dodatka na plaću prigodom Božića za 2014. godinu.

Od ukupnog iznosa, 750,00 kuna je isplaćeno s plaćom za studeni u prosincu, dok će preostali dio

u iznosu od 750,00 kuna radnici dobiti u obliku dara u naravi.

Podizanje dara u naravi bit će omogućeno putem aplikacije ePotvrde na maloprodajnim mjestima Podravke d.d., Danice d.o.o. i Umjetničkoj radionici u vremenskom razdoblju od 12. prosinca 2014. godine do 31. siječnja 2015. godine. Vrijednost dara na pojedinom prodajnom mjestu može biti 250,00 kn, 500,00 kn ili 750,00 kn. Pravo na božićnicu ostvaruju radnici u radnom odnosu na dan 1. prosinca 2014. godine u društvima Grupe Podravka Hrvatska, osim radnika s posebnim ugovorima i radnika upućenih na rad u inozemstvo. Kontinuiranim nagrađivanjem svojih radnika, Podravka dokazuje kako joj je zadovoljstvo zaposlenika prioritet, ali i preduvjet uspješnog djelovanja kompanije. (R)

GLAVNA SKUPŠTINA MIRNE d.d. ROVINJ

Izabrani novi članovi Nadzornog odbora i novi direktor Vladimir Bunić

U Rovinju je održana Glavna skupština Mirne d.d. koja je bila sazvana od strane dioničara Podravke d.d., imatelja 63,95% redovnih dionica. Odlukom Glavne skupštine

Mirne d.d., s danom 21. studenoga 2014. godine opozvani su s dužnosti dosadašnji članovi Nadzornog odbora Mirne d.d. i to: David Ilijevski, član i predsjednik Nadzornog odbora, Željko Bošnjak, član i zamjenik predsjednika Nadzornog odbora te Ivana Jagačić, član Nadzornog odbora.

Za nove članove Nadzornog odbora Mirne d.d. izabrani su, kao predstavnici Podravke, Mario Baburić, Branka Perković te Marina Diminić Visintin.

Nakon Glavne skupštine održana je i konstituirajuća sjednica Nadzornog odbora na kojoj je konstatirano da je dosadašnji predsjednik Uprave Saša Krobot dana 18. studenoga 2014. godine podnio neopozivu ostavku, a koja stupa na snagu s današnjim datumom.

Pored toga, konstatirano je da je član Uprave Mirne d.d. Marko Kardaš podnio ostavku s trenutnim učinkom dana 12. studenoga 2014. godine dok je član Uprave Mirne d.d. Siniša Slunjski podnio ostavku s trenutnim učinkom na dan 29. rujna 2014. godine.

S danom 21. studenoga 2014. godine opozvane su i stavljene izvan snage sve punomoći koje je izdala dosadašnja Uprava. Na istoj sjednici Nadzorni odbor donio je odluku o imenovanju Vladimira Bunića za člana Uprave-direktora Mirne d.d.

Podravka na 17. Obrtničkom i gospodarskom sajmu

U organizaciji Koprivničko – križevačke županije u Križevcima i ove godine održan je Obrtnički i gospodarski sajam u Križevcima. Već tradicionalno, sajmu



Podravka će, nakon što provede detaljnu analizu dosadašnjeg poslovanja Mirne d.d., poduzeti sve što je moguće, a u okviru zakonskih mogućnosti, kako bi otklonila potrebu da se nad Mirnom d.d. otvori stečaj. Strateški interes Podravke predstavlja širenje poslovanja programa konzervirane ribe s posebnim naglaskom na izvoz proizvoda ribljih konzervi na regionalna tržišta.

Poznato je kako Podravka u svom asortimanu ima međunarodno poznatu marku EVA koja na godišnjoj razini ostvaruje promet od preko 140 milijuna kuna odnosno prodaje više od 3 000 tona konzervirane ribe u raznim oblicima. Integracijom vlastitog lanca opskrbe, otvaraju se velike mogućnosti za snažniji razvoj poslovanja robnih marki iz portfelja proizvoda Mirne, kao i Podravkine robne marke EVA.

Održavanje i jačanje tržišnih pozicija na domaćem tržištu i u regiji kroz jačanje prodajne i distribucijske mreže te odnosa s kupcima i dobavljačima uz jednim dijelom oslanjanje na distributivnu mrežu Podravke na tržištima na kojima je Podravka prisutna s vlastitom distribucijom neke su od bitnih strateških odrednica kojima Podravka može doprinijeti budućem poslovanju i razvoju Mirne d.d. (R)

se kao jedan od partnera pridružila i Podravka koja je za posjetitelje pripremila degustacije novih proizvoda. Tako su svi zainteresirani na štandu Podravke mogli isprobati nove krem juhe Bogatstvo povrća od bundeve sa sjemenkama suncokreta i od gljiva s maslinovim uljem, nove Dolcela Gourmet pudinge od čokolade s komadićima naranče i vanilije s komadićima jagode te nove Lino čajeve. Na Sajmu je nastupilo 255 izlagača iz Republike Hrvatske, Bosne i Hercegovine, Makedonije i Slovenije, a tema ovogodišnjeg sajma bila je poljoprivreda i ruralni razvoj. (L.K.)

Latica i PULS na tradicionalnom predblagdanskome druženju

Članovi kluba za pomoć osobama s mentalnom retardacijom, od milja zvani Klubovci, posjetili su Podravku i tradicionalno se u predblagdansko vrijeme družili s članovima Udruge volontera Podravke PULS. Najprije su posjetili Tvornicu Koktel peciva, gdje su vidjeli kako nastaju njihove najdraže slane grickalice Kviki gric i pereci, a s užitkom su isprobali i tople, tek pečene Kviki štapiće. Zatim su prošetali krugom te usput vidjeli i ostale tvornice, a uslijedilo je iznenađenje – u upravnoj zgradi dočekali su ih veseli Lino i Kviki koji su spremno pozirali za svaku njihovu fotografiju. Druženje se nastavilo kratkom prezentacijom kompanije i novih proizvoda te degustacijom slatkih Lino proizvoda. Veliki osmijeh na lice izmamili su im i Podravkini poklon paketići, a

najviše su se razveselili novom Lino kalendaru i gimnastičkim vježbama koje im je Lino u kalendaru pripremio, budući da su većina njih i sami uspješni sportaši.

“Od srca vam hvala na toploj dobrodošlici, naši članovi uvijek se vesele druženju s vama i nestrpljivo ga iščekuju. Svima vama želimo ugodne blagdane, a Podravki želimo uspješnu novu godinu i puno novih proizvoda. I naravno, veselimo se i budućoj suradnji s vašom Udrugom.”, izjavio je tajnik Kluba Latica, Ivica Rožanković, nakon čega se prolomio gromoglasan pljesak razdraganih Klubovaca.

Druženje članova Udruge Puls i članova Kluba Latica postaje lijepa tradicija. U predbožićno doba Klubovci posjećuju Podravku i tako saznaju nešto više o kompaniji i proizvodima, a svake srijede druže se i u prostorijama Kluba Latica gdje im članovi Udruge PULS pomažu u njihovim aktivnostima poput izrađivanja čestitki i pripremanja pizze.

Podsjetimo, Udruga volontera Podravke PULS jedan je od projekata pripravnika prve generacije SHAPE-a, u koji su se aktivno uključili i pripravnici druge SHAPE generacije. Udruga je ove godine i službeno registrirana, a uskoro će se u volonterske aktivnosti moći uključiti i ostali zainteresirani Podravkaši. (L.K.)



5. GODIŠNJICA TRGOVAČKOG CENTRA KOPRIVNICA

Humanost i veselje na jednom mjestu

Dolcelina torta s Lino ladom teška gotovo 70 kilograma bila je prava atrakcija proslave 5. rođendana Trgovačkog centra Koprivnica. Oko promotora kulinarstva koji su je unijeli u hol TC stvorila se ogromna gužva, a osim slatkog užitka mnoge je privukla želja da svojom donacijom pomognu liječenje djevojčice Marijete Bugarin. Podravkin moto Dolcela daruje vas, a Vi darujte Marijetu izrekli su mladi sportaši, koji su sudjelovali i na humanitarnoj modnoj reviji Društva naša djeca, s veseljem su dijelili komade torte i uz volontere Udruge obitelji “Volim život” prikupljali novčane priloge za Marijetu.

Ukupno je skupljeno 2.150 kn, a kad se tome pridoda donacija Trgovačkog centra od 5.000 kn, prihod od prodaje tombola i karti za humanitarni koncert od 6.140 kn te prihod od prodaje čestitki iz kreativne radionice DND od 390 kn proizlazi da su posjetitelji i organizatori proslave u Trgovačkom centru doista iskazali svoju humanost (J.L.)



HUMANITARNA AKCIJA HRABROG TELEFONA I PODRAVKE

Slatki blagdani svima

Ljubav i toplina bili su glavni sastojci tradicionalnog humanitarnog projekta “Slatki blagdani svima” kojima je začinjena humanitarna akcija Hrabrog telefona i Podravke – ispred blagdansnog šatora na glavnom zagrebačkom trgu. Brojnim građanima pridružili su se Lejla Filipović, Ana Begić Tahiri, Ana Stunić, Janko Popović Volarić, Amar Bukvić te Vanda Winter koji su došli zasladiti svoje nepce Linoladom i različitim Podravkinim džemovima. Ono što je najvažnije, došli su podržati akciju. Sav prihod od prodanih palačinki odlazi Hrabrom telefonu.

Korisnici Hrabrog telefona nisu samo djeca kao najranjivija skupina društva, već i njihovi roditelji. Kvalitetna komunikacija preduvjet je za postizanje sklada i zajedništva u obitelji.

Hana Hrpka, profesorica psihologije i predsjednica Hrabrog telefona, obratila se svim prisutnima s riječima zahvale: “Zahvaljujem se u ime sve djece, roditelja, članova tima Hrabrog telefona i Podravci koja nam pokazuje da brine o obitelji i obiteljskim vrijednostima. Svim svojim



aktivnostima želimo naglasiti važnost brige, nježnosti, igre i razgovora za vrijeme objeda jer upravo time stvaramo odnos privrženosti i povjerenja s djetetom. Zajednička priprema palačinki kao jednih od omiljenih dječjih slastica, može biti jednostavan način početka kvalitetnije komunikacije i razumijevanja.”

Lejla Filipović, majka dvoje djece objasnila je zašto se odazvala ovoj humanitarnoj akciji: “Moram priznati da sam u našem domu glavna za kuhinju pa tako i za palačinke. Ostali članovi, pogotovo najmlađi su pomoćnici. Obožavamo Lino ladu i dok se djeca i ja natječemo tko će pojesti više bijele, Tarik uživa u crnoj varijanti. Ono što je najvažnije je da svaki trenutak u obitelji koristim da očuvam sve naše obiteljske vrijednosti, jer oni su mi na prvom mjestu.” Vrijeme blagdana je razdoblje koje nas sve treba ujediniti u zajedništvu. (R)

Izuzetan uspjeh edukativno-humanitarne kampanje zagrebačkih Medvjeda i Podravke

Velikom humanitarnom on-line aukcijom ružičastih dresova hokejaša zagrebačkog KHL MEDVEŠČAK završena je sportsko-edukativna kampanja zagrebačkih Medvjeda i PODRAVKE u kojoj je prikupljeno 89.193 kuna donacija za Udrugu “SVE ZA NJU!”.

Cilj toga bio je, zajedno s partnerom Podravkom, skrenuti pozornost na nužnost brige za vlastito zdravlje, ali i nužnost da pomognemo i pružimo potporu svim oboljelim od teških bolesti. Ujedno, ovo je bio jedini primjer u sportskoj povijesti regionalnog sporta da je jedan klub u edukativne i humanitarne svrhe mijenjao ono po čemu je najprepoznatljiviji, a to je boja dresa u kojemu nastupa. Utakmicu KHL prvenstva u ružičastim dresovima Medvjedi su odigrali 2. studenog. Podravka je tom prigodom za sve navijače i navijačice u Domu sportova, u pauzama (ružičaste) organizirala koncert popularnog benda FRAJLE. S prvim sekundama utakmice započela je i humanitarna on-line aukcija 27 ružičastih dresova u



kojima su zagrebački Medvjedi te večeri igrali utakmicu. Aukcija je trajala 10 dana, a ukupno je prikupljeno 89.193 kuna donacija. Humanitarna aukcija osim po prikupljenom iznosu od licitacije dresova, impresivna je i po tome što je u njoj aktivno sudjelovalo više od 500 sudionika koji su svojom darežljivošću pokazali koliko veliko srce imaju kad je u pitanju pomoć potrebitima. Početna cijena svakog igračkog dresa bila je 400 kuna a tijekom aukcije zabilježeno je više od 4.500 ponuda, ali samo 27 sretnika može se ponositi unikatnim ružičastim potpisanim dresom Medveščaka. Tijekom licitacije niti jedan dres nije postigao cijenu nižu od 2.000 kuna, a najskupljim je licitiran dres Medveščakovca Ville Leina u iznosu od 10.100 kuna! (R)

Podravkin spektakl na glavnom Zagrebačkom trgu



U predblagdansko vrijeme kada smo svi željni dobre zabave u opuštenoj i ugodnoj atmosferi, Podravka je na Trgu bana Josipa Jelačića u Zagrebu, zajedno s Hrvatskim rukometnim savezom, pripremila kulinarški, glazbeni i rukometni spektakl koji je oduševio sve posjetitelje. Druženje je započelo kulinarским događajem kojeg je pripremila Podravka, a Podravkini promotori kulinarstva su uz pomoć hrvatske ženske i muške rukometne reprezentacije pripremili kulinarški šou. Uz to, Podravka je posjetitelje počastila i velikom tortom koju su hrvatske reprezentativke s osmijehom podijelile građanima. Ovim događanjem Podravka je još jednom pokazala svoju dugogodišnju povezanost s rukometom.

Na Trgu bana Josipa Jelačića mogle su se preuzeti i besplatne ulaznice za drugi krug Europskog rukometnog prvenstva. U dijeljenju su pomogle rukometašice i maskota EP-a lija Foxette, a za ulaznice je vladalo veliko zanimanje. Također, ovo je bila i najava muškog svjetskog rukometnog prvenstva koje će se održati od 15. siječnja do 01. veljače 2015. godine u Qataru, a na kojem ćemo navijati za našu reprezentaciju.

Odličan događaj zaključen je koncertom grupe The Frajle koji je uokvirio cijelu večer u Zagrebu, a četiri dame dodatno su zagrijale brojne posjetitelje na glavnom zagrebačkom trgu. (R)



Lino čoko drink proizvod godine u kategoriji dječje hrane

Lino čoko drink proizvod je godine u kategoriji dječje hrane – odlučile su to čitateljice portala žena.hr, prvog i najvećeg internetskog portala za žene u Hrvatskoj koji broji više od čak 600 tisuća čitateljica. Na natječaj je bilo prijavljeno ukupno 490 proizvoda u 20 kategorija, a upravo se Lino čoko drink istaknuo kao najpopularniji među proizvodima dječje hrane. Za navedene proizvode glasalo je 35 tisuća čitateljica s ukupno 392 tisuće glasova, što predstavlja izbor s najvećim brojem glasova u Hrvatskoj. Svečana dodjela održana je u zagrebačkom hotelu Esplanade, a nagradu je u ime Podravke primio Marko Marić, manager kategorije.

“Za Podravku je ova nagrada osobito važna jer je Lino čoko drink osvojio nagradu u kategoriji dječja hrana koja se razlikuje od ostalih kategorija, namijenjenih



prvenstveno ženama, poput njege tijela ili dekorativne kozmetike. Ova nagrada također potvrđuje povjerenje majki prema Lino čoko drinku kao proizvodu namijenjenom djeci. Važno je podsjetiti kako je Lino čoko drink na tržište lansiran krajem 2013. godine, dakle radi se o novom proizvodu, čime je ovo priznanje još važnije”, istaknuo je Marko Marić. Ova nagrada predstavlja dodatni poticaj za nastavak osmišljavanja inovativnih proizvoda pod markom Lino, koji će uveseljavati djecu, ali i zasluživati povjerenje majki, što potvrđuje i slogan “Lino, prirodno i fino”. (L.K.)

Lino dan za mame i Porodični dan u Beogradu

Lino dan za mame, naziv je jedinstvenog događaja organiziranog u Srbiji za predstavnike medija, zaposlene mame, kao i Lino mame koje su osvojile gostovanje na događanju putem Podravkine facebook stranice. Uz to što su se djeca okupila u igraonici gdje su se družila s Linom i sudjelovala u natjecateljskim igrama te uživala u face paintingu, mame su imale priliku opustiti se, uljepšati i relaksirati uz kratke masaže, manikuru i šminkanje... A sve to uz Lino ladu i palačinke, slatke vafelade i Lino čoko drinkove. Mame i djeca dan su zabilježili fotografiranjem ispred Lino backdropa, a fotografije su im poslane na kućnu adresu i to u obliku puzzli u Lino okviru.

Lino porodični dan organiziran je za cijelu obitelj, a cilj je bio ugostiti Podravkine poslovne suradnike i kupce. Dok su djeca u velikoj igraonici imala priliku gledati 5D kino, uživati u igraonici, natjecateljskim igrama i face paintingu, roditelji su mogli koristiti relax masaže, igrati stolni nogomet, mini hokej, wii Nintendo... I ovdje je bilo puno slatkih Lino zalogaja, sa velikim košarama punim Lino vafelada. Organizirana je i lutrija, a dobitna nagrada bila je poklon vaučer za obiteljsku večeru u beogradskom restoranu. I ovaj je događaj zabilježen zajedničkim fotografijama, a slično druženje predviđeno je za 22. prosinca u Leskovcu.

– Baš kao što su svi Lino proizvodi napravljeni tako da zadovolje i djecu kao izbirljive poznavatelje slatkih zalogaja i mame koji vode računa o kvaliteti namirnica,



naša želja bila je organizirati uživanje i predah za naše vrijedne mame, ali ujedno prirediti i dobru zabavu za njihove najmlađe, rekla je Suzana Pavlović, brend menadžer u Podravki Srbija, dodavši kako su svi gosti ovih događanja dobili i bogate Lino pakete. Nakon druženja od predstavnika KA kupca – Mercator, stigao je najljepši poklon-zahvalnica u obliku pjesmice:

*Lino naš, bilo nam je divno baš!
Pravi je izbor Beogradić,
Tako veliki zabavni parkić.
Dragi Lino, kao i uvek na sve si mislio!
Dimitrije se u dvorcu skrivao,
kraičkom oka Ognjena vrebao.
Ognjen je u Dijanu gledao,
Pored nje, mesto tražio.
A Dijana, kao princeza prava,
Nečkala se, jer još je mala.
Tu je Lino i Majda bila,
Stalno te dozivala.
Maraja i ja smo na gornjoj etaži,
Uživale u masaži,
A Srđan u piću i hrani.
Ti si medo pravi drug,
Družićemo se i sledeći put!*

Podravka pruža priliku mladima

Završen program pripravništva

Nastavljajući dosadašnju praksu zapošljavanja mladih, ove je godine Podravka pružila mogućnost zasnivanja radnog odnosa za čak 37 mladih sa srednjoškolskim obrazovanjem u prehrambenoj, elektro i strojarskoj struci. Naime, posljednje dvije godine više od 60 visokoobrazovanih mladih ljudi svoje je prvo radno mjesto pronašlo u našoj kompaniji kroz program zapošljavanja "SHAPE your future with a heart". Vodeći se po sličnom modelu, nakon transparentnog selekcijskog postupka koji je uključivao psihologijsko testiranje i intervju s više od 200 kandidata, odabrano je 37 kandidata koji su najbolje udovoljili traženim uvjetima radnog mjesta pripravnika za rad u Proizvodnji.

– Veliko je zadovoljstvo kada možemo zaposliti mlade ljude i dati im priliku da se dokažu. Još je veće zadovoljstvo spoznaja da su oni svojim zalaganjem i angažmanom povjerenje apsolutno opravdali. Svojom su mladošću unijeli jedan pozitivan duh u sredine u kojima su radili tijekom svog pripravničkog staža. Seleksijski postupak je bio strog i nije bilo lako izboriti se za ovakvu priliku.

Pozitivne povratne informacije iz tvornica su pokazatelj da je izbor bio dobar i da su naši pripravnici budućnost Podravke.

komentirao je Zlatko Ećimović, direktor sektora Proizvodnja.

Pripravnici sa srednjoškolskim obrazovanjem zaposleni su u Tvornici Voće, Tvornici dječje hrane, Tvornici juha i Vegete i Koktel pećiva. Tijekom šest mjeseci, koliko pripravništvo i traje, prošli su kroz strukturirani pripravnički program te se osposobili za samostalan rad. No, zajedničko im je svima što je 9. lipnja 2014. godine započelo njihovo pripravništvo u Podravki, koje je trajalo do 8. prosinca.

Matija Posavec po struci je elektromehaničar, ima 26 godina i već je ranije imao priliku raditi u Podravki kao sezonski radnik, a mi smo ga zatekli u Tvornici Voće:

– U Podravki sam dobio priliku raditi na radom mjestu i okruženju kakvo se samo može poželjeti. Do sad nisam imao prilike raditi u takvoj ugodnoj atmosferi, niti takvim uvjetima.

– Nakon početnog straha da nešto



ne pogriješim nisam imao nikakvih problema, jer su svi od mentora do kolega bili iznimno susretljivi i spremni na otvorenu komunikaciju i pomoć. Pomoglo je i što se cijeli postupak od upoznavanja kompanije i samog pogona te u konačnici do rada na stroju, odvijao postepeno. Najveći mi je problem bio kolegama koji su stariji i iskusniji u poslu govoriti "ti", ali to dokazuje da su me odmah prihvatili kao sebi jednakog u okruženju u kojem se osjećam gotovo kao u obitelji, odgovara Matija.

Ivan Marčec svoje pripravništvo odradio je u Tvornici koktel peciva, zajedno s još dvadesetak pripravnika. Po struci je strojbravar i ima 27 godina, a i roditelji su mu radili u Podravki:

- Prednost koju sam imao pred nekima od kolega pripravnika bila je što sam i ranije radio u Podravkinim tvornicama kao sezonski radnik pa sam upoznao i poslove u Tvornici dječje hrane i Tvornici juha i Vegete. Stoga mi rad u proizvodnji nije bio novost i zato mi je bilo jednostavnije i lakše. Iako se na prvi pogled nekome čini zahtjevan posao zbog smjena, vrlo brzo sam se naviknuo, kaže Ivan i dodaje:
- Podravka je nakon duže godina pružila mogućnost mladim ljudima sa srednjom stručnom spremom da pronađu radno mjesto i to u domaćem okruženju, budući da smo svi uglavnom iz Koprivnice i okolice, a zajedničko nam je i što su nam roditelji Podravkaši.

Ivanove kolegice **Valentina Gašparić i Tihana Strmečki** također su proteklih šest mjeseci provele učeći i radeći na strojevima u Tvornici koktel peciva.

- Nakon 13 godina od završetka škole za rukovatelja prehrambenim strojevima dobila sam priliku raditi na radnom mjestu za koje sam i osposobljena. Naravno da sam zadovoljna i neizmjereno sretna, što mi je Podravka pružila tu mogućnost. Posao nije previše naporan, a i okruženje je ugodno, jer u tvornici radi i dosta mladih ljudi pa se s nekima od njih čak i družim izvan radnog vremena. Ipak imamo dosta toga zajedničkog, konstatala je Valentina.
- Bila sam presretna dok sam dobila ovaj posao, a jednako tako i moji roditelji. Ranije sam već radila kao sezonska radnica i to u mesnoj industriji Danica, ali ovo je sasvim drugačiji posao. Također sam završila srednju školu i osposobila se za rukovatelja prehrambenim strojevima i odlično je što mogu raditi posao za koji sam se školovala. Osim toga, ugodno je radno okruženje i za sva se pitanja mogu obratiti mentoru ili bilo kome od radnika u tvornici, rekla je Tihana.

Na kraju su svi sugovornici u svoje i ime mladih kolega pripravnika, zahvalili Podravki na prilici koju im je pružila, a to je prije svega zaposlenje u struci, kao i sve beneficije koje ono donosi uz mogućnost usavršavanja i stjecanja novih znanja. (I.L.)



Ako ne ustanemo, nitko nije pobjednik

Oš Ivan Mažuranić, Sibinj: Braća Sinković s djecom na vrhu svijeta

Najbolji veslači svijeta i osvajači olimpijskog srebra Valent i Martin Sinković nikada u svojoj bogatoj karijeri nisu doživjeli tolike ovacije i podijelili toliko autograma kao u sibinjskoj osnovnoj školi. Užarena atmosfera i silina dječjih emocija pomalo je zatekla iskusne olimpijce koji su zdušno pomagali natjecateljima u osvajanju bodova u nogometu i košarci. Koliko su se uživali u svoje nove uloge najbolje potvrđuje podatak da je Valent u jednom trenutku čak izuo tenisice kako bi bio ravnopravan svom izazivaču iz publike mladom nogometašu Robertu Čuljaku koji je na teren dotrčao bos. Martin je pak omogućio Lei Orozović da osjeti radost pobjede u košarci. Najviše veselja vrhunski sportaši

donijeli su pobjednicima Valeriji Marinščak i Antoniju Tokiću uručivši im pehare i plišane medvjediće te Barbari Ibrišimović nagrađenoj za najbolji rad o dječjem svijetu. Cijela škola, pretvorena u mali Lino grad dobila je najviše ocjene, tri desetke sa zvjezdicama istakavši kandidaturu za najboljeg domaćina devete sezone Lino višebojca. Svaki razred u oš Ivana Mažuranića u Sibinju imao je svoju prelijepu Lino priču, a u kabinetu povijesti na velikom panou s fotografijama među kojima su bile i one prvih juha i Vegete i prvog Lino kalendara, ožvijen je razvoj Podravke.

Oš Ljubo Babić, Jastrebarsko: Lino čarolijom obilježen Dan grada

Dan svog grada učenici oš Ljube Babića iz Jastrebarskog obilježili su

na jedinstven i nezaboravni način. Ugostili su Lino višebojac i svoju školu pretvorili u oazu dječjeg smijeha, sportskog veselja i raspjevanog ozračja. Više od 1100 dječjih snova, želja i nadanja slilo se u sportsku dvoranu, a iskazi plesnih, pjevačkih i sportskih umijeća te vatreno navijanje nadmašili su sve do tada doživljeno u školi. Posebice kada su se djeci pridružili sportski gosti - gimnastičar Marijo Možnik koji je u dvoranu ušao na rukama i za pozdrav izveo nekoliko premeta, te rukometašica Podravka - Vegete Marijeta Vidak čija je vedrina dala podstrek svim natjecateljima. Dio dječjih emocija prelio se i na šarene transparente od kojih je onaj izrađen u 8 c zaslužio nagradu. Na njemu je pisalo: Mi se dižemo i padamo zajedno, ako ne ustanemo, nitko nije pobjednik. Ta poruka baš je u duhu jastrebarskog višebojca.



bojca. Jer pobjednike su odlučivala dodatna razigravanja. Kod djevojčica jednaki broj bodova – 150 imale su Leona Jerčinović i Lucija Hodak, a pehar je boljim izvođenjem rukometnih penala osvojila mlađa Lucija. U konkurenciji dječaka razigravali su Lovro Mrakužić, Hrvoje Majcunić i Tomi Kopic, da bi se nakon što je Lovro stao na postolje otkrila pogreška u zbrajanju bodova i uvidjelo da je pobjednik zapravo Luka Vučinić. Lovro je sportski prihvatio ispravljanje pogreške i zaslužio nominaciju za trofej fair play pa će zajedno s Lukom na veliko finale Lino višebojca u svibnju sljedeće godine.

OŠ Rikard Katalinić Jeretov, Opatija: Važno je baviti se sportom i biti ustrajan

Malim Opatijcima i njihovim gostima iz prijateljske škole Andrije Mohorovičića iz Matulja istinske sportske vrijednosti predložili su Snježana Pejčić i Ivan Krapić. Najbolja hrvatska streljačica, koja je trenutno vodeća na svjetskoj listi u gađanju zračnom puškom poručila je djeci da je važno baviti se sportom, biti ustrajan i marljivo trenirati, a poraze doživljavati ne kao velik neuspjeh nego kao poticaj da se sljedeći puta bude bolji. Kapetan Vaterpolo kluba Primorje pojasnio je pak da je važnije doprinijeti timskom uspjehu nego biti najbolji u momčadi koja gubi. Njihove riječi potakle su višebojce na srčano natjecanje u kojemu su dječaci tek u razigravanju odlučili pobjednika. Bio je to Tomislav Jukić koji je u nogometu nadmašio Juraja Sinožića i Niku Čule. Kod djevojčica pobjedu je odnijela vižljasta rukometašica Romina Lazarin. Plišani medvjedić završio je i u rukama Katje Srok kao nagrada za riječi o Lino svijetu, a sa slatkim nagradama Podravke kući su otišli i izazivači sportskih gostiju Ivana Jukić i Jan Barišić. Posebnu nagradu kao najbolja navijačka skupina dobio je 5b razred, a predao im bivši učenik tog razreda Dražen Turina Šajeta, poznati ljubitelj Čokolina koji je svojim duhovitim dosjetkama nasmijao i male i velike gledatelje Lino višebojca



OŠ Josip Lovretić, Otok: Uz pobjednike u višeboju u finale idu i recitatorke

U velikom finalu Lino višebojca u svibnju sljedeće godine OŠ Josipa Lovretića iz Otoka imat će čak četiri predstavnika. Uz pobjednike u sportskom dijelu natjecanja Mirnu Filipović i Leonarda Lucića, pozivnicu za završnicu natjecanja dobile su i Nikolina Ivezić i Lorena Mišić. Simpatične učenice 2b razreda sve su osvojile recitacijom na otočkoj ikavici i tako dobile izuzetnu čast nastupa među pet odabranih točaka iz sve 24 škole u devetoj sezoni Lino višebojca.

Takva odluka dodatno je razveselila 430 učenika koji su s puno žara, dobro opremljeni raznim navijačkim rekvizitima i s velikom navijačkom strašću bodrili sve koji su izašli na teren. Posebno su razdragano pozdravili sportske goste - brojnim svjetskim i europskim medaljama ovjenčanog gimnastičara Tomislava Markovića koji je u dvoranu ušao na rukama i članicu hrvatske odbojkaške reprezentacije Mateu Rajković s kojom su se mnogi poželjeli fotografirati. Glasan pljesak namijenili su i izazivačima vrhunskih sportaša - malom Zvonku Juriću koji je u nogometu pobijedio Tomislava, te Luciji Lučić koja je u rukometnim penalima remizirala s Mateom, ali ipak zaslužila slatki Lino paket.

U posljednjih godinu dana ovo je zasigurno bio najveseliji događaj u osnovnoj školi u Otoku koja je za vrijeme katastrofalnih poplava u Slavoniji bila sigurno utočište brojnim obiteljima. Tada je djecu iz Gunje, Rajevog sela i Drenovaca posjetio medvjedić Lino uručivši im plišane medvjediće prikupljene na finalu Lino višebojca u Novskoj obećavši domaćinima da će zbog njihove solidarnosti doći ponovno. Plemenita gesta Otoka tako je Lino višebojcem nagrađena na veliku radost djece, njihovih roditelja i nastavnika. (J.L.)

Direktorica službe Razvoj proizvoda Tanja Cvetković, dipl. ing.

Razvoj nutritivno izbalansiranih proizvoda



Proces razvoja novog proizvoda definitivno postaje sve veći izazov. Razlog tome je sve zahtjevniji potrošač kojemu su uz okus i praktičnost, važna postala briga za zdravlje, etička pitanja povezana s hranom te održivost proizvodnje.

“Dakle, današnji potrošač sve više pažnje posvećuje onome što konzumira, je li to korisno za njegovo zdravlje i je li u skladu s njegovim psiho – fizičkim karakteristikama i životnim stilom. Sve se više susrećemo s trendom personalizirane prehrane i zahtjevima za proizvodima koji će zadovoljiti potrebe određenih dobnih skupina potrošača. Naravno, na kraju svega je i neumoljiva konkurencija s kojom se Podravka bori za svakog potrošača pa nam je tu i cjenovni izazov kroz nove proizvode jako važan, jer krajnji cilj je ipak da u svemu što radimo, budemo konkurentni. U svjetlu ovakvog okruženja moramo mijenjati sebe, ali i način rada. Tu mislim na promjene koje se uvode u proces razvoja novog proizvoda. Tim je promjenama prvenstveno cilj skratiti vrijeme razvoja novog proizvoda te razvijati proizvode koji će biti zaista uspješni tj. koji će se zadržati na tržištu i naći svoje vjerne potrošače.”, rekla je direktorica službe Razvoj proizvoda Tanja Cvetković.

Koje su novosti i promjene u procesu razvoja proizvoda?

“Veliku promjenu donosni dokument Podravkina Nutritivna strategija (2014. – 2024.), kojom si je Podravka postavila kriterije za razvoj proizvoda, komunikaciju/ promociju, ali i edukaciju potrošača.

Potrošač je segmentiran po navikama i potrebama (stariji 65+, žene, sportaši, adolescenti, samci) i tržištima. Na temelju strateškog nutritivnog okvira, za svaku godinu počevši sa 2014. donosit će se akcijski planovi po kategorijama proizvoda.”

Što donosi prva faza?

“U 1. fazi (2014./2015.) u planu je utvrđivanje nutritivnih profila za sve Podravkine grupe proizvoda. Na izvjestan način, to je “nutritivna kuharica” za kreiranje novih, nutritivno izbalansiranih proizvoda. To znači, da će nutritivne profile imati proizvodi namijenjeni djeci (LINO brand), proizvodi namijenjeni odraslima, kao i oni namijenjeni starijoj populaciji koja je definitivno sve zastupljenija u segmentu ukupnog broja Podravkinih potrošača. Zbog globalnog problema pojavnosti debljine (više od 1,6 milijarde ljudi) i pretilosti (više od 500 milijuna), direktno povezanog sa soli, šećerom i mastima te sedentarnog načina života, bilježi se ogroman porast kroničnih nezaraznih bolesti poput dijabetesa, visokog tlaka, bolesti srca i krvnih žila, te karcinoma. U svijetu već postoje smjernice za smanjenje

unos istih pa će i Podravkin dizajn nutritivne kvalitete biti usmjeren na primjenu tih pravila. Kao društveno odgovorna kompanija koja brine za zdravlje svog potrošača, Podravka već odavno promišlja nove proizvode u tom smjeru, a nutritivnom strategijom i nutritivnim profilima osmislili smo sustav kako ih brže i lakše isporučiti.”

Jedan od izazova za Podravkin Razvoj proizvoda je spajanje kulinarke, istraživačke i industrijsko-tehnološke inženjerske ekspertize...

“Nutritivno izbalansirani proizvod, razvijen na spomenut način je definitivno nova vrijednost za Podravku. Međutim, takav proizvod, okusom mora slijediti naviku potrošača pojedinih tržišta. Način obrade i pripreme hrane, blagovanje (čin jedenja) se razlikuju prema tržištima zbog kulturoloških razlika. Približavanje različitim segmentima i tržištima, nametnulo je Podravkinom razvoju proizvoda novi izazov: spajanje kulinarske, istraživačke i industrijsko-tehnološke inženjerske ekspertize. Veliku novinu predstavlja početak razvoja kulinskog istraživanja u Podravki od ove godine i pokretanje istraživačko-inovacijskih aktivnosti. Za novi pristup potrebno je strpljenja, razumijevanja i uvažavanja različitih struka i to nam za sada, odlično ide. Na kraju bih spomenula, da je Podravka ove godine lansirala ukupno 352 novih i inoviranih proizvoda, što je zajednički, izniman pothvat svih organizacijski cjelina u Podravki. Svaki novi proizvod je razvojna priča za sebe, a iza svake uspješno ispričane priče stoje ljudi koji rade izuzetan posao. Krasi ih izvrsnost, kreativnost, strast, marljivost i odgovornost prema potrošaču. I to je ono na što sam najviše ponosna.” (I.L.)

Prve diplome Internog natječaja za studij



U organizaciji Upravljanja ljudskih potencijala održan je susret diplomaca – Dijana Škorjanec (sektor Riznica), Damir Đelekovičan (Tvornica Koktel peciva) Alenko Vavro (sektor Tržište RH) koji su prvi u generaciji Podravkinog Internog natječaja za studij 2012. godine završili studij te tako stekli višu razinu formalnog obrazovanja. Tijekom Internog natječaja su se istakli visokom motivacijom, željom za učenjem i doprinosom kompaniji kroz znanja koja odabrani fakulteti pružaju a uspješnim završetkom studija su to i dokazali.

Čestitajući diplomcima direktorica Upravljanja ljudskim potencijalima Jasenka Maltarić Dujnić je rekla: “Vaš uspjeh je dokaz da smo dobro izabrali te postigli poslovnu opravdanost i motivaciju. Vjerujem da će kompanija iskoristiti vaša znanja koja ste naučili tijekom školovanja jer znam koliki trud i vrijeme ste uložili za vaš studij uz rad.” Diplomci su istaknuli kako je zaista trebalo puno učenja, istraživanja i truda da bi se na vrijeme završio studij, ali da su u svemu tome imali veliku potporu nadređenih te da je transparentnost natječaja u našoj kompaniji bila dodatni motiv za ostvarenje njihovih ciljeva.

Također, tijekom druženja je naglašeno kako će se tijekom lipnja iduće godine ponovo objaviti natječaj na kojemu će dostupnost obrazovanja biti transparentno ponuđena za sve Podravkaše te da će kriteriji odabira vrijediti za sve.

O zahtjevnosti studiranja i značaju natječaja naši diplomci kažu:

Dijana Škorjanec:

“Na zagrebačkom Ekonomskom fakultetu završila sam specijalistički studij – sveučilišni specijalista financijske analize. Naravno, u uspješnosti završetka studija uveliko mi je pomogao natječaj jer sam prvi semestar završila o svom trošku, a s obzirom na veliku želju da idem dalje te naučim što više, Podravka mi je to omogućila plaćanjem drugog semestra. To mi je jako puno značilo

s obzirom na moju financijsku situaciju. Uz financijsku pomoć, zahvalna sam i kompaniji na velikoj podršci koju sam imala tijekom studija od naših Ljudskih potencijala i nadređenih direktora jer su imali puno razumijevanja za moj odlazak na konzultacije, seminare i predavanja. Inače, moj diplomski rad – Potraživanja od kupaca je općenito zanimljiva tema u Hrvatskoj te se time bavim i u Podravki.”

Damir Đelekovičan:

“U Varaždinu sam završio dodiplomski studij preciznog strojarstva koji se bazira većinom na praktičnim problemima pripreme i organizacije proizvodnje. Bilo je puno zanimljivih kolegija koji daju ta dodatna znanja koja se mogu primijeniti u praksi. Što se pak tiče natječaja koji mi je znatno pomogao da završim studij, jer sam i ja kao Dijana početak studija plaćao iz svoga džepa, moram istaknuti da su se u Ljudskim potencijalima pojavili neki novi, bolji vjetrovi. Pozdravljam i način, i pripremu, i provedbu natječaja prema kojemu svi imaju prigodu se školovati, ali ovoga puta na jedan transparentni način.”

Alenko Vavro:

“Završio sam Računovodstvo s ciljem da završim i marketing, četvrtu i petu godinu, tako da ću se i iduće godine javiti na natječaj kojega doživljam kao takmičenje u kojemu sam pobijedio i dobio od kompanije priliku da mi dade dodatnu motivaciju. Stvarno je naporno uz posao i obitelj studirati, a moram naglasiti da su mi tijekom studija pomogla i znanja koja sam stekao u Podravki. S druge pak strane teorijska znanja koja sam stekao na fakultetu mi pak pomažu u poslu da imam bolje spoznaje prema okruženju u kojemu radimo. “(B.F.)

RAZVOJNI PROGRAM ZA TAJNICE

Napredak u poslovnoj suradnji i komunikaciji

Završena je edukacija namijenjena zaposlenicama koje obavljaju poslove administrativne podrške pod nazivom – Razvojni program za tajnice. Završnom predavanju prisustvovala su zaposlenice koje su sudjelovale u programu, sastavljenom od četiri cjeline – poslovna znanja, razvoj soft vještina i kompetencija, stručna znanja i opća znanja. Program je obuhvatio i znanje engleskog jezika te dva e-tečaja: “Poslovno dopisivanje” i “Sigurnost hrane”.

Cilj programa bio je usvajanje novih znanja i nadogradnja postojećih, sa svrhom profesionalizacije i standardizacije radnog mjesta poslovne tajnice.

Edukacije su organizirane u okviru mjere ADM 1 koja se odnosila na optimalizaciju i standardizaciju administrativne podrške unutar LeanCo projekta, a započele su u svibnju ove godine. Projektni tim zaslužan za pripremu i provedbu programa činile su voditeljica odjela Edukacije i razvoj Tatjana Jukić, organizatorica administrativnih poslova Nadica Škvarić i poslovna tajnica te voditeljica tima Karmen Vondraček, koja je istaknula:

“Postignut je veliki pomak u međusobnoj suradnji, a time je postignut i cilj naše edukacije. Ovo je bilo izuzetno pozitivno i kvalitetno iskustvo koje nas je poslovno zbližilo i poboljšalo suradnju i komunikaciju. Zadovolj-



na sam predavanjima i održanim radionicama, jer smo naučile nešto novo, ali i osvježile neka svoja postojeća znanja.”, poručila je Karmen, zahvalivši polaznicima što su otvorile vrata prema znanju i srce prema novim prijateljstvima.

Ksenija Ravnjak zahvalila je na dobivenoj prilici koju su, kako je istaknula, polaznice već duže očekivale: “Sve su nam edukacije bile vrlo korisne, ali uz to smo se zbližile, jer iako međusobno dosta komuniciramo, na ovaj smo način našu komunikaciju učinile kvalitetnijom. Stoga bismo rado nastavile s ovakvim oblikom stjecanja znanja i druženja.”

Diplome je polaznicima uručila Tatjana Jukić, najavivši nastavak Razvojnog programa za tajnice, s naglaskom na informatičkim znanjima. (I.L.)

Zapažena predavanja Renate Tomerlin u Zagrebu i Skopju

U zagrebačkom hotelu Sheraton, u organizaciji Instituta za ambalažu i tiskarstvo Tectus – IatT, tvrtke Tectus d.o.o. i časopisa Ambalaža/REGprint iz Zagreba održano je međunarodno savjetovanje na temu “Polimerni materijali i ambalaža”.

Kako se moglo čuti na savjetovanju, tržište polimera je u proteklih 30 godina doživjelo ogroman rast, a iz godine u godinu raste i broj područja u kojima polimeri nalaze svoju primjenu. Jedno od područja u kojima su polimeri izuzetno zastupljeni upravo je ambalaža, o čemu najbolje govori podatak da više od 50 posto svih proizvoda na tržištu EU dolazi u plastičnoj ambalaži, odnosno ambalaži dobivenoj iz polimera, pri čemu najveći udio, čak 42 posto, ima ambalaža za pakiranje prehrambenih proizvoda. Da je tema polimera zanimljiva i ovoj regiji, bilo je vidljivo i po velikom interesu sudionika. Njih 110 iz ukupno 62 tvrtke iz Austrije, Bosne i Hercegovine, Poljske, Slovenije, Srbije i Hrvatske, s velikim zanimanjem pratili su predavanja. U okviru Savjetovanja održano je i predavanje o



rastućem trendu IML (In Mold labeling) tehnologije dekoriranja ambalaže, a održala ga je mr.sc. Renata Tomerlin. Osim na savjetovanju u Zagrebu, Renata Tomerlin nedavno je na poziv predsjednice makedonskog Savjeta za dizajn i profesorice na Europskom Univerzitetu, mr.sc. Gordane Vrencoske, održala cjelodnevnu radionicu o ambalaži, ambalažnim materijalima, zakonodavstvu i trendovima, pod nazivom “Dizajn na proizvodi od zdrava i organska hrana” (ambalaža, etiketa, brand). Radionica je održana u skopskom Europskom Univerzitetu, a pod pokroviteljstvom makedonskog Savjeta za dizajn, Gospodarske komore i Ministarstva kulture Makedonije. (R)

17. Dani beba, djece i trudnica u Westgateu

Studeni u Westgateu tradicionalno je rezerviran za Dane beba, djece i trudnica, najveći specijalizirani sajam te tematike u regiji. Po rekordnom broju sudionika i velikom broju posjetitelja, ovaj sajam prerastao je u jedan od najvećih sajмова u Hrvatskoj. Sajmu se redovito pridružuje i Podravka pa je još jednom, nakon zagrebačkog proljetnog i splitskog događanja, omiljeni dječji medvjedić Lino bio jedan od glavnih aktera sajma. Za svoje najmlađe prijatelje i ovoga je puta Lino pripremio obilje dobre zabave i još boljih proizvoda pa su tako posjetitelji mogli isprobati nove proizvode – Lino čajeve mango ananas i jagoda malina, Lino baby flips i baby keks te nezaobilazne Pillowse i Lino ladu. Svoju kreativnost djeca



su mogla izraziti u Lino igraonici gdje su crtala i bojala Lina i njegove prijatelje, a djeci i njihovim roditeljima koji su sudjelovali u igrama by Lino na glavnoj pozornici Podravka je pripremila slatke poklone. (L.K.)

Na Tjednu dobre hrane

Jedna od najvećih gastro manifestacija u Hrvatskoj, Tjedan dobre hrane, uspješno je održana u Zagrebu i Splitu. Svoj obol manifestaciji dala je i Podravka, čiji su promotori kulinarstva još jednom dokazali svoju spretnost u kuhinji te su na kulinarским radionicama u samo 45 minuta pripremili ne jedan, već po dva kompletna menija za subotnji i dva za nedjeljni ručak. Obilje smijeha, dobra zabava i novi Podravkini proizvodi oduševili su brojne posjetitelje koji su uz promotore mogli naučiti pripremiti brza, jednostavna i ukusna jela.

Kao glavni partner sajma, Podravka je, osim kulinarских radionica, za posjetitelje sajma pripremila i druga zanimljiva događanja. Svi zainteresirani mogli su isprobati nove krem juhe Bogatstvo povrća od bundeve sa sjemenkama suncokreta te od gljiva s maslinovim uljem. Kako bi okuse učinili još zanimljivijima, Podravkini majstori juhama su dodali i Kviki gric, a svi su se složili kako



ova neobična kombinacija ima izvrstan okus. Najmlađi posjetitelji odlazili su s Podravkinog štanda nasmejanih lica oslikanih motivima gljiva i bundeva vedrih boja, a oni nešto stariji odigrali su zabavni “Narančasti kviz” u kojemu su osvojili prigodne poklone.

U Tjednu dobre hrane sudjelovali su i Podravkini restorani, Pivnica Kraluš i Podravska klet, koji su svojim tematskim jelovnicima po promotivnoj cijeni od 100 kn za tri slijeda privukli nove posjetitelje. (L.K.)

Maskota Lino medvjedića za najbolje plivače

Plivački klub Sisak Janaf organizirao je u subotu 29. studenog tradicionalno, 10. po redu plivačko natjecanje za najmlađe uzraste “Sisak mali – Memorijal Miriana Vasilj”. Natjecanje se odvijalo na 25 metarskom bazenu šRC-a Sisak, a nastupilo je 418 plivačica i plivača iz 18 hrvatskih i jednog kluba iz BiH, čime je potvrđen status najjačeg plivačkog natjecanja za djevojčice i dječake

dobi od 7 do 11 godina. Natjecatelji su bili podijeljeni u tri uzrasne skupine i plivali su sve četiri tehnike na 50 i 100 metara, te 100 m mješovitim stilom. Na kraju natjecanja, plivala se i štafeta 6x50 metara (po jedna djevojčica i dječak iz svake uzrasne skupine), a pobjednici i osvajači najvećeg pehara organizatora bili su plivačice i plivači PK Mladost Zagreb, ispred štafeta PK Jadera Zadar i PK Jadran Split. Isplivano je ukupno osam rekorda mitinga, a najvrjedniji rezultat natjecanja postigla je plivačica PK Olimp Terme Tuhelj Tesa Novak (2004. godište), na 100 m slobodnim stilom (1:05:93). Medvjedić Lino nagradio je svakog natjecatelja Lino čoko drinkom, sve osvajače medalja vrijednim poklon paketom, a najvrjedniji rezultat kod djevojčica i dječaka uz veliki poklon paket i maskotom medvjedića Lina. (J.L.)

Kulinarska, glazbena i rukometna čarolija u Varaždinu

Uoči početka Europskog rukometnog prvenstva za žene, na varaždinskom Kapucinskom trgu Podravka je u petak pripremila pravu kulinarsku, sportsku i glazbenu čaroliju. Za sve ljubitelje rukometa organizirano je druženje s hrvatskom ženskom rukometnom reprezentacijom. Najmlađe navijače razveselili su medvjedić Lino i maskota prvenstva, lija Foxette, a atmosferu su dodatno zagrijali Podravkini promotori kulinarstva pripremajući nove Podravkine delicije – krem juhe Bogatstvo povrća, Podravka čajeve te kuhano vino. U kuhanju juha, na radost prisutnih, okušali su se i Slavko Goluža, izbornik hrvatske muške rukometne reprezentacije te Silvio Ivandija, trener GRK Varaždin, a u pripremanju čaja pomogao je rukometaš GRK Varaždin i bivši reprezentativac Zoran Jeftić. Gosti su posjetiteljima postavljali i zanimljiva pitanja, a oni najsretniji su osvojili majice i ulaznice za utakmice Europskog prvenstva.

Središnji događaj večeri bilo je druženje s rukometnim reprezentativkama. Rukometašice su se zahvalile Varaždincima na srdačnom gostoprimstvu te su posje-



titeljima podijelile navijačke majice. Priznale su i kako jedva čekaju početak prvenstva da vjernim navijačima pokažu što je pravi ženski rukomet, a to su dokazale već sutradan, pobijedivši Crnu Goru u prijateljskoj utakmici s uvjerljivih 28:19.

Nakon kulinarskog i sportskog, uslijedio je glazbeni show, a u glavnoj ulozi bile su četiri dame iz grupe The Frajle koje su svojom odličnom glazbom sljedeća dva sata zadržale dobro raspoloženje posjetitelja.

Podsjetimo, Europsko rukometno prvenstvo za žene 2014. održava se što od 7. do 21. prosinca u Mađarskoj i Hrvatskoj. Skupina C igrat će se u Varaždinu, u dvorani na Dravi. (L.K.)

Zlato, srebro i bronce za hrvatske kuhare i slastičare na Svjetskom kulinarskom kupu

Hrvatski kuhari i slastičari predstavili su se na jednoj od najvećih kulinarskoj smotri na svijetu – Svjetskom kulinarskom kupu u Luksemburgu. Na natjecanje je otputovala Nacionalna seniorska i juniorska kulinarska reprezentacija, Regionalni tim Varaždinske županije te tri kuhara i slastičara koji su nastupili u individualnim kategorijama.

Hrvatska nacionalna seniorska reprezentacija i Regionalni tim Varaždinske županije predstavili su jela u kategoriji "hladna kuhinja". Oba tima osvojili su brončane medalje za svoj nastup. Slijedećeg dana svoje su radove predstavili sudionici u individualnim kategorijama.

Zoran Herman osvojio je zlatnu medalju u kategoriji Kulinarska umjetnost koja se sastojala od svečanog menija od 4 slijeda za jednu osobu te 4 različita finger fooda za šest osoba. Rozalija Neralić je u istoj kategoriji pripalo srebro, a istu je medalju osvojio i Ivan Đukić u kategoriji Kulinarska artistika u sklopu koje je predstavio izložak od voća i povrća.

Posljednjeg dana Kupa, seniorska reprezentacija pripremala je menu za 110 osoba pred publikom koja se



poslužila posjetiteljima sajma Expogast u Restoranu nacija. Za svoj nastup seniori su osvojili srebrnu medalju! Juniorski tim je isto tako posljednjeg dana nastupao pred publikom. Broncu su osvojili za pripremu buffeta za 12 osoba na zadanu temu.

Uz Hrvatsku, na natjecanju je nastupilo još 55 drugih zemlja; 590 kuhara i slastičara u individualnim kategorijama, 30 seniorskih nacionalnih timova, 15 juniorskih, 6 regionalnih juniorskih timova i 48 regionalnih seniorskih ekipa, što sveukupno broji više od 1500 kulinarskih majstora. Najprestižniju titulu, najbolji od najboljih u kategoriji seniorskih nacionalnih timova, ponovno je odnijela reprezentacija Singapura, ispred Švedske i SAD-a. (HKS)

Jelovnik za prosinac 2014. i siječanj 2015. godine

22.12.2014. ponedjeljak	Hladni obrok
23.12.2014. utorak	Hladni obrok
24.12.2014. srijeda	Hladni obrok
07.01.2015. srijeda	Varivo mahune, kobasica, desert
08.01.2015. četvrtak	Svinjetina u saftu, pirjana riža, salata
09.01.2015. petak	Ćufte u rajčici, pire krumpir, desert
12.01.2015. ponedjeljak	Varivo grah s ječmenom kašom, kuhani hamburger
13.01.2015. utorak	Umak bologneze, tijesto špageti, salata
14.01.2015. srijeda	Pohana puretina, pirjano povrće, salata
15.01.2015. četvrtak	Juneći paprikaš, kukuruzni žganci, salata
16.01.2015. petak	Pohani oslić, kelj na lešo, salata
19.01.2015. ponedjeljak	Varivo grah s kiselim kupusom, rolana lopatica
20.01.2015. utorak	Pileći paprikaš, tijesto, salata
21.01.2015. srijeda	Junetina u luku, njoki, salata
22.01.2015. četvrtak	Pečena piletina, hajdinska kaša, salata
23.01.2015. petak	Špek fileki, pire krumpir, salata
26.01.2015. ponedjeljak	Varivo grah s kiselom repom, kobasica
27.01.2015. utorak	Pureći paprikaš, pirjana riža, salata
28.01.2015. srijeda	Pečena svinjetina, krpice sa zeljem, salata
29.01.2015. četvrtak	Pečenica, varivo špinat, pire krumpir
30.01.2015. petak	Mađarski gulaš, kolač

IZVJEŠTAJNI SABOR UBIUDR

Radilo se iznad mogućnosti

Na izvještajnom Saboru UBIUDR Podravke održanom u kino-sali analizirane su ovogodišnje aktivnosti udruge koje, unatoč nedostatku financija su bile raznolike, od organizacije sportskih susreta do odlaska u Vukovar na obljetnicu stradanja toga grada. Kao što je rečeno, temelji udruge su zdravi i radilo se transparentno, čak više od mogućnosti.

“U idućoj godini planiramo i dalje nastaviti ovogodišnje aktivnosti te dogovoriti s Upravom Podravke da se pokuša naše branitelje poslati na rehabilitaciju u toplice, a ako će branitelji biti zainteresirani za otkup službenih vozila kojima ističe leasing



u lipnju, da im se omogući kupnja tih vozila za ostatak vrijednosti.”, rekao je predsjednik Udruge Petar Kopornić.

S obzirom na to da iduće godine stupa na snagu novi Zakon o udrugama, morat će se izraditi novi Statut udruge, a prema tom zakonu morat će se uvesti članarina koja, kao što je predloženo na Saboru bi bila simboličnih 10 kuna. (B.F.)

Blagdanski stol s Coolinarikom

Waldorfska salata



Sastojci (za 4 osobe): 300 g celera, 200 g kiselkastih jabuka, 200 g pilećih filea, 3 žlice limunova soka, 2 žličice Vegete

Za salatni preljev: 100 g majoneze light, 100 ml slatkog vrhnja, malo šećera

Za posipavanje: 50 g oraha

Priprema

1. Pileće meso ispecite na maslacu u tavi sa svih strana i dobro ohladite.
2. Celer očistite, dobro operite, obrišite i narežite na tanke ploške, a zatim ploške narežite na rezance. To isto učinite i s jabukama. Ohlađeno pileće meso također narežite na trake.
3. Sve stavite u zdjelu, pospite Vegetom, poskropite limunovim sokom pa lagano izmiješajte. Orahe krupnije nasjeckajte.
4. Majonezu, vrhnje i šećer izmiješajte pa prelijte salatu, ponovo sve lagano izmiješajte, stavite u staklene zdjelice i pospite orasima.
5. Salatu malo ostavite u hladnjaku.

Posluživanje

Salatu poslužite s popečenim bijelim kruhom.

Savjet: Za ovo jelo potrebno je odabrati kultivirani celer većeg oblika i manje aromatičnog okusa. Po želji celer možete napola skuhati.

Juha od brokule i cvjetače sa sirom



Sastojci (za 4 osobe): 100 g cvjetića brokule, 50 g sira gaude, 1-2 žlice sezamovih sjemenki, 1 vrećica Krem juhe od brokule cvjetače Podravka

Priprema

1. Cvjetiče brokule operite, kratko prokuhajte i ocijedite, a sjemenke sezama kratko popecite u tavi.
2. U 600 ml mlake vode i 150 ml hladnog mlijeka umiješajte sadržaj vrećice Krem-juhe od brokule i cvjetače.
3. Kad zakipi, dodajte prokuhanu brokulu i kuhajte na laganoj vatri 5 minuta neprekidno miješajući.
4. Umiješajte sir narezan na kockice.

Posluživanje

Prije posluživanja juhu pospite popečenim sezamom.

Savjet: Dio vode možete zamijeniti mlijekom.

Ječam s povrćem na gurmanski način

Sastojci: 80 g Ječma Podravka, 2 Kokošja temeljca za jelo Podravka, 100 g mrkve, 100 g krumpira, 100 g poriluka, 50 g Kukuruzna šećerca Podravka, 50 g Pancete Podravka, 2 češnja češnjaka, 1 vezica peršina, Sol, Crni papar Podravka, 50 ml maslinova ulja, 300 g pilećeg filea, 200 g Jegera



Priprema

Ječam namočite u mlaku vodu oko 1 sat. Potom ga ocijedite i stavite kuhati u 1,2 l vode te dodajte kokoške temeljce. Nakon 15 minuta dodajte na manje komade narezane mrkvu, krumpir i poriluk.

Dok se povrće kuha, na ulju popržite piletinu i jeger narezane na kockice i dodajte ih zajedno s kukuruzom šećercem u posudu s ječmom i povrćem i nastavite kuhati. Pripremite "pešt" od pancete, češnjaka i peršina i umiješajte u jelo. Kratko prokuhajte, po potrebi posolite i popaprite.

Ječam s povrćem možete poslužiti kao juhu ili kao glavno jelo.

Savjet: Jelo možete dodatno obogatiti s 1 – 2 žličice koncentrata rajčice ili mljevene crvene paprike.

Bakalar na brudet



Sastojci (za 4 osobe): 600 g bakalara, 100 ml maslinovog ulja, 2 glave luka, 1 kg krumpira, 2 češnja češnjaka, 1 žlica nasjeckanog peršina, 1 žlica Vegete, 100 ml Passate Podravka, 1 list Lovor sušeni Podravka, 50 ml vina, sol, Crni papar mljeveni Podravka

Priprema

1. Nakon močenja bakalar skuhaite, očistite od kosti i kože, a juhu u kojoj se kuhao bakalar sačuvajte.
2. U zagrijanu tavu ulijte ulje, dodajte luk narezan na

tanke ploške i popecite ga da postane staklast.

3. Krumpir ogulite i narežite na ploške.
4. Na dno posude stavite dio narezanog krumpira, po krumpiru stavite dio očišćenog bakalara, pospite s malo nasjeckanog češnjaka i peršina, stavite malo popečenog luka, ulijte malo maslinova ulja i dodajte Vegetu.
5. Nastavite sa slaganjem redova dok ne potrošite namirnice, zadnji red stavite krumpir.
6. Na kraju dodajte passatu, list lovora, tekućinu u kojoj se kuhao bakalar i ulijte toliko vode da pokrijete sadržaj u loncu.
7. Bakalar kuhajte na laganoj vatri oko 45 minuta da krumpir omekša. Tijekom kuhanja posudu povremeno protresite. Potkraj kuhanja dodajte vino i po potrebi posolite i popaprite.

Posluživanje: Poslužite toplo.

Pureći medaljoni u umaku



Sastojci (za 4 osobe): 1 crveni luk, 600 g purećih prsa narezanih na medaljone, 1 Kokošji temeljac za jela Podravka, 1 crvena paprika, 1 žuta paprika, 100 g malih rajčica (cherry), 1 žlica Koncentrata rajčica Podravka, 2 muškatna oraščića, 1 grančica timijana, 1 Pire krumpir Podravka

Priprema:

Na zagrijanom ulju popecite nasjeckani luk da omekša, dodajte pureće medaljone pa ih sa svih strana kratko popecite.

Ulijte malo vode, dodajte kokošji temeljac, promiješajte i kuhajte 15-ak minuta. Nakon toga dodajte paprike narezane na manje komade i male rajčice narezane na polovice. Kuhajte još 15 minuta, dodajte koncentrat rajčice, muškatni oraščić i timijan i još kratko prokuhajte.

Poslužite s pireom od krumpira pripremljenim prema uputi na ambalaži.

Savjet: Umak po potrebi možete dodatno zgusnuti tako da mu dodate žličicu Gussnela razmućenog u malo vode.

Puretina s nadjevom od pistacija



Sastojci (za 4 osobe): 900 g purećih prsa u komadu, 1 žlica Vegete, ½ žličice soli, 50 g maslaca, 50 ml bijelog vina (Traminca)

Za nadjev: 50 g maslaca, 100 g luka, 50 g Krušnih mrvica Podravka, 30 g očišćenih pistacija, 1 žličica naribane limunove korice, 50 ml svježeg limunovog soka, 3 žlice nasjeckanog peršina, 50 ml vode

Maslac otopite u tavici, dodajte luk narezan na kockice i lagano pecite do zlatnožute boje. Maknite s vatre, dodajte krušne mrvice, grubo nasjeckane pistacije, limunovu koricu, limunov sok, peršin, vodu i dobro promiješajte. Puretinu rastvorite u veću šniclu i po potrebi lagano potucite batom za meso.

Meso pospite 1 žlicom Vegete i ravnomjerno premažite pripremljenom smjesom. Zarolajte u roladu, vežite kuhinjskim koncem i stavite u prikladnu tepsiju. Prelijte rastopljenim maslacem, podlijte vinom i pecite 45 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C. Kad je rolada pečena, maknite konac, pustite da odstoji 10-ak minuta i narežite.

Savjet: Vodu koja ide u nadjev možete zamijeniti bijelim vinom ili voćnim likerom.

Pečena patka s višnjama

Sastojci (za 6 osoba): 1 patka (oko 2,5 kg), sol, Crni papar mljeveni Podravka, 4 žlice ulja, 2 češnja protisnutog češnjaka, 2 žličice Slatke paprike mljevene Podravka

Za umak: 250 g ocijeđenih višanja iz Kompota, light Podravka, 50 ml bijelog vina, malo Cimeta mljevenog Podravka, 1 žličica šećera, 1-2 žličice Pšeničnog oštrog brašna Podravka



Priprema

1. Očišćenu patku izrežite na 4 dijela.
2. Patku posolite, popaprite i kratko popecite na ugrijanom ulju.
3. Popečenu patku premjestite u tepsiju, natrljajte protisnutim češnjakom, pospite Vegetom slatka paprika mix i podlijte vodom (200 ml).
4. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 50 minuta, povremeno je prelijevajući tekućinom od pečenja.
5. Pečeno meso izvadite iz tepsije i narežite.

Za umak: 1. Sok od pečenja procijedite, umiješajte višnje, vino, cimet i šećer.

2. Kad umak prokuha umiješajte brašno razmućeno u malo vode i pustite da prokuha.

Posluživanje

Umak poslužite preliven po narezanoj patki uz prilog od restanog krumpira, pire krumpira ili celera.

Savjet

Ovako možete pripremiti i cijelu patku samo uz duže vrijeme pečenja.

Svinjski file sa suhim šljivama





Sastojci (za 4 osobe): 40 g Pancete Podravka, 40 ml maslaca, 300 g gljiva, 100 g suhih šljiva, 100 g Kiselih krastavaca Podravka, 1 Goveđi temeljac za jela Podravka, 800 g svinjskog filea (lungića), Sol, papar

Priprema

Pancetu narežite na kockice i popecite u tavi. Dodajte maslac i kad se otopi, umiješajte narezane gljive, suhe šljive i kisele krastavce. Kratko propirajte (10 minuta), pa dodajte goveđi temeljac i vode po potrebi da dobijete umak željene gustoće.

Lungić narežite na medaljone (debljine 2 cm) i popecite na gril-tavi na jačoj vatri. Po potrebi posolite i popaprite. Medaljone poslužite s pripremljenim umakom.

Savjet: Od gljiva možete upotrijebiti samo šampinjone, odlične su shiitake gljive, a najbolje je kombinirati barem dvije ili tri vrste.

Novogodišnja torta s čokoladom i bademima



Za biskvit: 5 jaja, 100 g Oštrog brašna Podravka, 50 g mljevenih badema, 1 žlica kakaa, 80 g šećera, 1 žličica Praška za pecivo Dolcela, 50 ml ulja, 50 ml mlijeka, malo soli

Za kremu: 1 Krema za kolače okus čokolada Dolcela, 500 ml mlijeka, 50 g maslaca, 200 g čokolade za kuhanje, 50 g maslaca

Bjelanjcima dodajte prstohvat soli, pa ih istucite u čvrsti snijeg. Postepeno dodajte šećer, svaki put dobro miješajući kako bi se kristali šećera otopili. Dodajte žumanjke, promiješajte, ulijte mlijeko i ulje i još jednom dobro izmiješajte.

Zajedno izmiješajte brašno, mljevene badem, kakao i prašak za pecivo pa lagano lopaticom umiješajte u bjelanjke. Smjesu izlijte u namašćeni kalup za torte, protresite i stavite peći 25 minuta na 180 °C. Pečeni kolač pustite da se dobro ohladi pa ga po dužini prerežite na dva jednaka dijela. U posudu ulijte hladno mlijeko, dodajte sadržaj vrećice kreme. Miješajte električnom miješalicom sred-

njom brzinom (2-3 minute) dok dobijete kremu. U kremu umiješajte razrađeni maslac.

Donji dio biskvita stavite u kalup za torte, premažite polovinom kreme, stavite gornji list biskvita i premažite drugim dijelom kreme, pa sve zajedno odložite u hladnjak da se gornji sloj kreme dobro ohladi (možete staviti i 1/2 sata u zamrzivač).

Maslac zagrijte na vatri i lagano miješajte dok se potpuno ne rastopi i postane proziran. Maknite ga s vatre, dodajte čokoladu natrganu na komade i poklopite. Nakon 2-3 minute lagano promiješajte da se čokolada potpuno otopi. Pustite da odstoji par minuta, promiješajte pa glazurom prelijte tortu.

Ponovo stavite hladiti i ukasite po vlastitoj želji.

Savjet: Umjesto čokoladne glazure tortu možete ukasiti šlagom.

Prhke kremaste košarice



Za prhko tijesto: 300 g Oštrog brašna Podravka, 150 g maslaca, 80 g šećera, 1 Limun šećer Dolcela, 2 žumanjaka

Za kremu: 1 Krema za kolače okus vanilija Dolcela, 500 ml mlijeka, 2-3 žličice instant kave

Hladni maslac narežite na manje kocke, dodajte ih u brašno i miješajte pomoću električne miješalice dok ne dobijete ravnomjernu zrnatu smjesu. Dodajte šećer, limun šećer, žumanjke i miješajte 2-3 minute. Po potrebi dodajte žličicu dvije kiselog vrhnja. Tijesto doradite rukom i stavite u hladnjak pola sata.

Kalupe za košarice obložite tanjim slojem tijesta (tijesto ne smije biti utisnuto pretanko). Kalupe s tijestom stavite na lim za pečenje i pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C 10 – 12 minuta. Instant kavu dobro promiješajte s 50 ml toplog mlijeka. Prelijte u veću posudu, dodajte ostatak hladnog mlijeka i sadržaj vrećice za kremu. Miješajte električnim mikserom srednjom brzinom 2-3 minute. Košarice nadjenite pripremljenom kremom, pospite čokoladnim ostruškama i stavite u hladnjak sat vremena.

Savjet: U kremu možete dodati 2-3 žlice likera od kave.

Božićni koncert KUD-a Podravka

Božić u srcu s KUD-om Podravka, naziv je blagdanskog koncerta kojega je KUD Podravka u suradnji s Pučkim otvorenim učilištem priredio u koprivničkom Domoljubu.

Članovi tamburaškog orkestra i ženskog vokalnog sastava izveli su niz omiljenih božićnih skladbi poput – U to

vrijeme godišta, Narodi nam se, Veselje ti navješćujem, Svim na zemlji, Jingle Bells, a na programu je bila i praižvedba djela Valcer autora Jurice Hrenića.

Na pozornici su im se pridružiti i klapa Koprivnica te solisti Silvia Ivić i Tomislav Krznarić, a članovi Literarne sekcije KUD-a Podravka govorili su stihove o Božiću. Blagdanskim ozračju pridonijela je i izložba radova Likovne sekcije Podravka 72 u predvorju dvorane.

Božićni koncert na kojemu je ulaz bio besplatan, imao je i humanitarnu notu, jer su svi prisutni imali mogućnost darivanja sredstava za liječenje djevojčice Marijete Bugarin. (R)

Kajkavski soneti “Poplun od dežda” Milana Frčka

Član Podravkine Literarne sekcije i osvajač Galovićeve nagrade 2012. godine Milan Frčko izdao je šestu zbirku pjesama. I ovoga puta svi oni koji su upoznati s pjesničkim radom autora nisu mogli ostati ravnodušni jer Frčko je objavio kajkavske sonete pod nazivom “Poplun od dežda”, dakle opet jedan novi i vrlo originalan izričaj ovoga nesvakidašnjega pjesnika i slikara. Tu originalnost najbolje opisuje Davor Šalat u recenziji zbirke:

On, naime, sržna obilježja i opsesije hrvatske naive istodobno evocira i svojim poetskim izrazom naglašene muzikalnosti i slikovitosti, i svim onim o čemu piše – slikarima, zemlji, Podravini, selima, hižama, ratovima, smrtima, socijalnim motivima, prirodi, Jezusu na križu, anđelima. Baš zbog tako umjetnički elaboriranog naivizma, kao i zbog cjelovite i osebujne poetske izvedbe na svim sonetnim razinama, ovaj je ciklus soneta pravo obogaćenje za pjesnički opus Milana Frčka, odnosno sretno pronađeni modus u kojemu su se još skladnije slučile sve kvalitete njegove dosadašnje poezije.“ Milan nikada nema mira, tako nam je i sada istaknuo kako već priprema novu knjigu pjesama pod nazivom “Kmični valcer” koja bi trebala izaći iduće godine. (B.F.)



Sjajna pjesnička večer Ivana Picera

Koprivnička Knjižnica i čitaonica “Fran Galović” bila je premala da primi sve goste koji su došli na promociju stvaralaštva i književnog opusa člana Podravkine Literarne sekcije Ivana Picera koji je rođen je u Sigecu u seljačkoj obitelji u travnju 1946. godine.

Kao što sam kaže, široka ravnica i dravski plićaci bili su mu prva učionica, a prve je pjesme počeo vrlo rano pisati te nastavio do danas. U kajkavskom književnom korpusu Ivan Picer ima osigurano mjesto, a svojom književnošću na kajkavskom narječju pokazuje raskoš jezika i njegovu melodičnost. Objavio je dvije knjige – “Bele vile dravske”

doživjele su tri izdanja, a “Perle z škatulke” pored kajkavskih i štokavskih pjesama sadrže i rukovet etno-književnosti u vidu humorističnih anegdota i zgoda iz Sigeca i okolice.

A tko bi najbolje te anegdote čitao na promociji nego doajen hrvatskog glumišta Martin Sagner – Dudek koji je inače i veliki Picerov prijatelj. Zapravo cijela promocija je bila u znaku prijateljstva i dobre atmosfere jer o autorovom stvaralaštvu je govorila Enerika Bijač, predsjednica Društva hrvatskih književnika Podravsko-prigorskog ogranka, stihove uz autora i njegove unuke Monike i njezine prijateljice Barbare je recitirao i Milan Frčko, a u glazbenom dijelu programa nastupili su Franjo Barić i prijatelji, Duo Bemijan i Vjekoslav Lukanec. Sve u svemu, sjajna pjesnička večer pozitivnih emocija koja je kao i nebrojeno puta do sada pokazala da je Ivan Picer, prije svega, veliki pajdaš. (B.F.)

NK SLAVEN BELUPO

Dolaskom Ante Čačića pozitivno ozračje u klubu

Iako je Slaven Belupo u gostima kod vodećeg Dinama u posljednjem jesenskom kolu izgubio 3:2 (pogotke za Slaven su postigli Delić i Cesarec), igrom i rezultatom nije razočarao. Kao što je rekao trener Slaven Belupa Ante

Čačić – od svakog igrača očekujem da upravo s našim najboljim klubom pruži svoj maksimum, to su dečki i odradili.

Više nego sjajna bodovna berba Slavena Belupa otkako je na njegovo kormilo došao trener Ante Čačić potpuno je promijenila ozračje u klubu te više nitko ne dvoji da su farmaceuti momčad za veće dosege i da se u koštac mogu uhvatiti sa svakim hrvatskim prvoligašem. Nakon završetka jesenskog prvenstva u kojem je najveći dio bio posljednji, Slaven Belupo je s 20 osvojenih bodova osvojio vrlo dobro 7. mjesto, ima četiri boda više od 8. Istre 1961 i potpuno mirno dočekuje proljetni nastavak prvoligaškog natjecanja. (B.F.)

KOPRIVNIČKA UDRUGA ZA REKREATIVNI SPORT

Koprivnica organizacijski iznad Zagreba

U punom zamahu je 6. sezona KC lige, koprivničkog mininogometnog amaterskog prvenstva, u Sportskoj dvorani Srednje škole u Koprivnici. Natječe se 14 muških i 8 ženskih ekipa, a za ovu hvale vrijednu koprivničku tradiciju maloga nogometa najzaslužniji su dečki iz KURS-a – Koprivničke udruge za rekreativni sport. Kada su prije šest godina došli s idejom o održavanju lige u malom nogometu, u Zajednici športskih udruga grada Koprivnice bili su pomalo skeptični prema tom projektu, ali ubrzo se pokazalo da su dečki pogodili “u sridu”. Tomislav Zalar, predsjednik Koprivničke udruge za rekreativni sport je rekao: “Ušli smo u šestu sezonu KC lige, pokazali smo kontinuitet i smatram da iz godine u godinu rastemo. Prošla sezona je bila odlična, smatram da su to prepoznali natjecatelji i gledatelji, imali smo uvijek fino popunjenu dvoranu, neizvjesnost je bila stalna, a pohvale sudionika i publike su nam motiv i poticaj za daljnji rad.”

Uspješno odrađen prvi Kup nacija

Koliko su dobri organizatori dečki iz KURS-a, predvođeni Podravkašima Tomislavom Zalarom, Zdenkom Perošićem i Valentinom Knapićem, potom tajnikom Udruge Goranom Čičinom-Mašanskerom, Ivicom Žužulom i Karim Jarnjakom pokazali su i dokazali kada su nedavno uspješno organizirali zahtjevni Kup nacija u mininogometu na kojemu su nastupile reprezentacije Kazahstana, Španjolske, Hrvatske i selekcija KC lige.

“Bez pomoći Podravke sigurno ne bi uspjeli tako dobro organizirati ovaj turnir jer smo morali, između ostaloga, dopremiti umjetnu travu koja je dala poseban “štih” natjecanju. Tu nam je u pomoć priskočila Podravka te dala kamion za prijevoz trave, a i inače uspjeli smo u vrlo kratkom vremenu sve jako dobro i funkcionalno organizirati.”, istaknuo je Zdenko Perošić.

Gledatelji su mogli uživati u odličnim utakmicama, a najbolji na Kupu su bili reprezentativci Kazahstana, dok je drugo mjesto osvojila Hrvatska.



Od Kupa nacija zapravo svi su imali određene benefite – koprivnički hoteli, kafići i restorani te trgovine, a i tv prijenosi su bili odlična promocija za grad Koprivnicu

KURS-ovcima pohvale i od Hrvatskog mininogometnog saveza

Pohvale organizatorima Kupa nacija te općenito KC lige uputio je i Bruno Alpeza, predsjednik Hrvatskog mininogometnog saveza i glavni tajnik Europskog mininogometnog saveza: “Od 1 do 10 za organizaciju Kupa nacija je ocjena 10, što se tiče uvjeta igranja u dvorani ocjena je 9 do 10. Najbolja liga što se tiče Hrvatske je zagrebačka, ali zato što traje najduže i zato što je najviše prilagođena uvjetima mininogometa za razliku od mnogih drugih sredina. No, to ne znači da Koprivnica već sutra ne može biti bolja od Zagreba, dapače, organizacijski je Koprivnica iznad Zagreba.”

Vrijedni i samozatajni KURS-ovci pokazuju i humanu notu pa su tako za potrebe liječenja malene Marijete Bugarin skupljali novac od ulaznica na Kupu nacija, a i na utakmicama KC lige. Kao što ističu, uvijek su spremni pomoći te ujedno apeliraju da gledatelji u što većem broju dolaze subotom u Sportsku dvoranu Srednje škole jer će imati prilike vidjeti prave majstore malog nogometa na parketu te uživati u jedinstvenom sportskom ugođaju. (B.F.)

KAJ je ironija?

Kad u ulici Nikole Tesle nestane struja.
Kad Mira nema mira.
Kada si u zatvoru, a zoveš se Slobodan.
Kad si Crnogorac, a zoveš se Radiša.
Kad ti cijeli život sole pamet, a umreš od šećera.
Kad klošar leži na klupi i čita "Naš dom".
Kad si ateista, a zoveš se Bogoljub.
Kad si tužan, a zoveš se Srećko.
Kad si crnac, a prezivaš se White.
Kad ideš pustinjom žedan, a imaš vodu u koljenu.
Kad si debela, a zoveš se Tanja.

Fata daje podatke na šalteru.
'Koliko imate godina?'
'29.'
'Ali, to ste mi rekli i prije tri godine.'
'Pa nisam ja od onih žena koje danas pričaju jedno, a sutra drugo!'

Mujo i Haso otišli na nogometnu utakmicu. Dogovore se da će popiti gutljaj piva svaki put kad netko zabije gol. Utakmica završi 0:0, a Mujo kaže Hasi:
'Haso, idemo mi na košarkašku utakmicu.'

Kupio Mujo akvarij s ribicama i nakon tjedan dana mu uginu. Mujo ode u trgovinu kako bi se žalio i trgovac ga pita:
'Jeste li im redovito mijenjali vodu?'
'Ma, nisu popile ni onu koju sam im prvi put natočio!'



Razgovaraju Fata i Mujo:
'Što bi ti, Fato, napravila da otkriješ da sam te prevario?'
'Hm, objavila bih to u novinama.'
'Da? I što bi napisala?'
'Mujin sprovod je u 15 sati na gradskom groblju.'

Rječnik stranih riječi

Austrija - žena koja se čudi strijama aerobik - leteći bik
aloja - kreten koji sam sebe zove na telefon
barakuda - izgubljena Zagorka

bezbolan - zabranjeno govoriti bosanskim naglaskom
bosti - imenovanje šefa
Bremen - Srbin
čizmica - mala mačka koja jede sir
gorila - Los Angeles u plamenu
herpes - gospodin pas
kajdanke - Zagorac koji ne razumije njemački
karanfil - ljubitelj Gorana Karana
katran - mačka u bijegu
kretan - skupina od deset žaba
licemjer - estetski kirurg
nebuloze - razočarani Zagorac
nemati - otac
pigment - svinja s okusom mentola
poniženi - darovati supruzi malog konja
repatica - ptica koja repa
romantičar - pripadnik romskog naroda koji proučava antiku
Somalija - tisuću lisica
transparent - firma za prijevoz roditelja
trijumf - tri djevice
ustanova - silikonske usne

Odmarao se Mujo u vikendici pokraj ribnjaka i čuje neki smijeh. Kad je stigao do ribnjaka, vidi pet djevojaka kako se gole kupaju. Djevojke ga primijetile, pa otplivaju u dublji kraj ribnjaka i poviču:
'Bježi, perverzijače, nećemo izaći dok si ti tu!'
'Ma, nisam ja došao gledati. Došao sam nahraniti krokodila!'

Razgovaraju dvojica prijatelja i jedan kaže:
'Najbolje je biti dužan!'
'Zašto?'
'Neduzni uvijek stradaju!'

Jesmo li u 2014. godini?

2014. godina nije sigurno. Možda negdje je, al' kod nas nije sigurno, jer po starosti automobila, mi smo u 90-tim, po filmovima koje nam puštaju na tevejcu, mi smo u 80-tim, po broju onih koji odlaze raditi van Hrvatske 70-te, po gospodarstvu, negdje smo na kraju 60-tih, po politici, još traje II. svjetski rat
Kakva je to budućnost u kojoj te čeka špilja, toljaga i vatra. Imamo novu uzrečicu: "Znaš kol'ka je kriza kad se Giuliano oblači i pjeva k'o



Neda Ukraden da bi preživio!"

Zašto internet nikad neće moći zamijeniti novine?
Pa, kako ćeš internetom ubijati muhe?

Ako vam se čini da vam sve u životu ide lako, osvrnite se - možda idete nizbrdo!

Zašto slon nosi baloner i sunčane naočale?
Ima puno viceva o njemu, pa ne želi da ga ljudi prepoznaju!

Španjolske sapunice završavaju sretnim krajem, turske sapunice završavaju tužnim krajem, a indijske sapunice jednostavno ne završavaju!



Pita jedna žaba drugu:
'Jesi dobro? Malo si mi zelena.'

'Zašto više nisi prijatelj s onim Markom', pita majka sina.
'Pa, bi li se ti družila s nekim tko pije, puši i drogira se', odgovara joj sin.
'Naravno da ne bih', odgovara ponosna majka.
'E, pa vidiš, ne bi ni Marko!'

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

Pita sudac pljačkaša:
'Zašto ste opljačkali banku?'
Pljačkaš: "Ona je prva počela."

Pita plavuša u ljekarni: 'Imate li test za trudnoću?'
'Imamo.'
'A jesu li pitanja teška?'

Djeca su naše najveće bogatstvo - i ove godine očekuje se dobar izvoz!

PETAR	?	SLATKO PIĆE ZA CURE I MLADIĆE	DRVO TVRDE OD BUKVANA	LOVA KOD SJEVERNIH KOREJACA	ALO PO AMERIČKI	NEKOGA STAVITI NA LISTU (SLAVE!)	OBAVI- JESTITI O NEKOJ POŠILJCI	PJEVAČ DRAŽEN TURINA	ICA VO ŠTUCATI
RASTUŽENI NAVIJAJI SLAVENA									
ČOVJEK KOJI LOVI RIBE									
NAJNEPO- ZNATIJA ZNANOST U HRVATA									
PROMO- ČURNA JUNAKINJA JOSIPA KOZARCA					POVJESNIK SARAJLJIĆ				
STRANCI TAKO SKRATE NUMERU				IMATI SAZNANJE	"PJESMA" ZRIKAVACA				
NAJOK- RUGLIJE SLOVO		KOJA SE SKRILA ŠEF VATRENIH (A)KOVAC		SLIKAR IZ HLEBINA HEGEDUŠIĆ					OSOBINA SUPRUGA (KOJI NE POSTOJI)
2015	KRATICA RUSKOG NOVČEKA ? ? ? ?		NADIMAK LJEPJE RIHANNE BASČE					SLOVO ISPRED "J"	IME OSMOG BROJA
GRAD U LIJEPOJ NAŠOJ (NOVAČ)						OLIVER DRAGOJEVIĆ TEČE PO SIBIRU			
OSVRTATI SE OBRATNO									
MOGUĆNOST RECI NE OLUCI					SLATKA JE U FILMU RUŽAN, GRĐAHAN				
PLEŠU OVO KOLO MAKEDONCI				KRATICA NAJERE ZA MALU MASU RANJEN (NE U DUŠU)		TKANINA KAO MREŽICA SKRACENICA NAŠICA			
2015	NEŠTO KAO PODRAVKA MUŠKO IME PO ŠESTICI								
SLOVO S KOJIM POČINJE SREĆA		KOJI PUNO DAJE LUKAVAC MARINA DRŽICA							
"IZVRŠNI" PODUZETNIK			PRVO SLOVO LJUBLJANE ? ? ? ?						
KOLCI									
BRAUNAST									
ŽENE U VRTIČU									
SLIKAR KOJI SLIKA GLIHA									



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 – kocka s gljivama u prošloj križaljki je **Iva Orošić-Crnjak iz Razvoja poljoprivrede** kojoj je komisija iz Korporativnih i marketinških komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

Zabavite se rješavanjem naše nove novogodišnje 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 siječnja, a ime nagrađenog će biti objavljeno u idućem broju lista Podravka.

Podravski menu za kulinarske TV zvijezde

Pod režiserkom palicom Saše Knežića u Štaglju je odrađeno snimanje novogodišnje emisije Blagdani s Podravkom koju će gledatelji Nove tv imati prigode pogledati 31. prosinca u sklopu IN-magazina. Glavni protagonisti te emisije su dobro poznati Podravkaši s tv-ekrana – Dražen Đurišević, Katarina Pentek, Mišel Tokić, Zoran Delić i Kristijan Kereša. Dan prije naši promotori su odrađili snimanje novogodišnjeg jingla u zagrebačkom hotelu Westin, a prema scenariju, Dražen je ugostio svoje kolege u Štaglju te ih ponudio s tradicionalnim novogodišnjim jelom – koprivničkim odojkom i grah salatam. Kako je sve to prošlo te neke anegdote sa snimanja, gdje se naši promotori kulinarstva nisu baš najbolje snalazili u kuhinji, gledatelji će imati prilike vidjeti u novogodišnjoj emisiji koju ne smijete propustiti. Na snimanju – kreativan nered. Snimateljska i režiserska ekipa Nove TV u punom zamahu, pazi se na svaku sitnicu pa se tako, između ostaloga, posebna pažnja posvećuje dekoraciji bora i općenito cjelokupnoj scenografiji. Svaka stvar mora biti na svome mjestu. Dražen strpljivo sluša i provodi zamisli režisera, svako malo popravlja se šminka njemu i ostalim protagonistima, provjerava ton i slika, sve u svemu, radi se punom parom jer



nije baš jednostavno besprijeorno odraditi emisiju koja je prema istraživanjima agencije Ipsos, jedna od najgledanijih u Hrvatskoj.

“Uspjeli smo kroz ovih nekoliko sezona hrvatskim gledateljima i potrošačima kroz stručne, praktične i edukativne emisije dodatno približiti Podravku i njezine proizvode. Rejting kompanije i prepoznatljivost naših brendova raste s gledanjem emisija te

kroz ovaj kulinarski serijal Podravka definitivno ima višestruku korist.

Smatram da je ovo odličan projekt kojega ćemo i dalje nadograđivati, a ovom novogodišnjom emisijom htjeli smo se gledateljima približiti u jednom ležernom stilu.”, zadovoljno naglašava Dražen Đurišević koji je postao sinonim za mesne delicije u Podravkinim emisijama. Od listopada pa do kraja godine Podravkina ekipa je snimila 72 emisije, a na veliki zahtjev gledatelja ići će i reprize u idućoj godini. Sve u svemu, kuhanje je in i kada je kuhanje u pitanju, onda se opet potvrđuje pravilo – Podravka nikada nije pratila trendove, već ih je diktirala. (B.F.)