

PODRAVKA



Sretan Uskrs!

Rast neto dobiti 39 posto

14. Klub izvoznika u Podravki



dolcela®

Još bogatiji kremasti okus

UŽIVAJTE U JOŠ BOGATIJEM
OKUSU NEODOLJIVO KREMASTIH
DOLCELA PUDINGA VANILIJE I ČOKOLADE



Sadržaj

- 4. Najbolji Podravkaši
Davor Popijač
- 5. Da sam ja... Zrinka Kukovec

Rezultati poslovanja



- 7. Pripajanje Danice d.o.o.
- 8. Susret Kluba izvoznika
- 9. Ministar Mirando Mrsić u
Podravki

Otvorenje ureda u Dubaiju

- 11. Vijesti
- 12. Razgovor – Mario Baburić



- 14. Superbrand Slovačka
- 15. Vijesti
- 16. Belupo – lokacijska
dozvola za novu tvornicu

Coolinarika



- 18. Lino višebojac
- 22. Obavijesti
- 23. Jelovnik
- 24. Razgovor – Davorka Gajari



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

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

prošlogodišnji poslovni rezultati ohrabruju – ostvaren je rast neto dobiti od 39 posto, nastavlja se dalje racionalizacija i internacionalizacija poslovanja u cilju povećanja izvoznih rezultata. A na međunarodnim tržištima Podravkine proizvodi su odlično prihvaćeni, što dokazuju i brojne nagrade koje za njih primamo. Ovoga puta je to Superbrands u Slovačkoj i Produkt leta u Sloveniji. O velikom potencijalu Podravke i njezinih proizvoda govori stariji potpredsjednik za Globalni razvoj poslovanja Mario Baburić optimistički najavljujući kako naša kompanija može i mora biti regionalni lider. Izvozni potencijal Podravke prepoznali su i drugi pa je tako u našoj tvrtki organiziran 14. susret Kluba izvoznika na kojemu je glavni gost bio predsjednik hrvatske Vlade Zoran Milanović.

Kada smo već kod posjeta našoj kompaniji, onda treba naglasiti kako je u sklopu predstavljanja mjera za poticanje zapošljavanja mladih koje se provodi diljem Hrvatske pod nazivom „Garancija za mlade“, predstavnici Ministarstva rada i mirovinskog sustava, na čelu s ministrom Mirandom Mrsićem posjetili su Podravku gdje im je prezentirana Grupa Podravka te sustav razvoja mladih zaposlenika.

Već tradicionalno, Lino višebojac žari i pali hrvatskim osnovnim školama, naši gastro-promotori također kuhaju i educiraju diljem Hrvatske, a Podravkine hrvači rasturaju na Zlatnom pijetlu.

Sve u svemu, pred vama je novi broj naših novina s puno informacija, događanja, razgovora, promocija i sportskih uspjeha. Uživajte u čitanju, a svima Vama dragim Podravkašicama i Podravkašima želimo sretan i blagoslovljen Uskrs. (R)

Davor Popijač, voditelj poslova upravljanja nekretninama

Svojim stavom potiče i druge



“Izuzetno odgovorna osoba i uvijek spremna priskočiti i riješiti neke poslove. Na najbolji način se uvijek trudi dati svoj maksimum i dati najbolje rješenje problema. Ne odgovara “to nije moj posao” te svojim stavom potiče i druge na rad i odgovoran odnos prema poslu.”, ovim je riječima u nagradnom natječaju “I ja sam Podravkaš”, opisan Davor Popijač, inače u Podravki zaposleni kao voditelj poslova upravljanja nekretninama u sektoru Korporativna administracija. U razgovoru s Davorom uvjerila sam se da su to doista rečenice koje odgovaraju njegovom opisu, ali željela sam o njemu saznati više od toga, koji su mu interesi, ciljevi, hobi i čemu toliko samozatajnosti...

“Ne bih za sebe rekao da se po bilo čemu ističem. Znam da ima dosta Podravkaša koji rade svoj posao, dajući najviše od sebe i ne očekujući zauzvrat nikakvu materijalnu nagradu.”

Inače, u Podravki je počeo poput mnogih drugih, kao sezonski radnik:

“Radim gotovo 28 godina i mogu se pohvaliti da sam

druga generacija Podravkaša, jer je i moja majka tu radila. Počeo sam kao sezonac u Tvornici koktel peciva, potom električar na održavanju, a kad sam završio višu prometnu školu, zaposlio sam se u službi Upravljanje vozilima i posljednje četiri godine sam u Korporativnoj administraciji.”

“Ovo priznanje meni osobno ipak puno znači, jer netko je prepoznao moj rad i cijeni ga. Mislim da nema veće nagrade od toga.”

Što podrazumijeva vaš svakodnevni posao?

“U opisu mojeg posla su opći poslovi, konkretnije – tehničko i operativno održavanje građevina. Velika okolnost u obavljanju posla je što sam radeći na Održavanju morao zaviriti baš u svaki kutak naše firme, a u Upravljanju vozilima imao sam priliku upoznati veliki broj ljudi. Poznavajući i prostor i ljude, rješavamo probleme koji se pojave. Važno je svakom nastalom problemu pristupiti u skladu s propisima i ovlastima te imati plan kako ga riješiti, a u slučaju nepredviđenih okolnosti i rezervni plan te podršku kolega i nadređenih, kojima sam upravo zbog toga i zahvalan. Takvim pristupom nema problema koji se ne može riješiti i to bez imalo strke i zbrke. Svejedno, nema niti jednog dana koji bi na poslu prošao bez radne dinamike, jer uvijek se nešto događa.”

Što nakon radnog dana?

“Prije sam rekreativno igrao košarku i nogomet, a sada su sve sportske aktivnosti zbog ranije ozljede koljena sužene na biciklizam. Osim bicikliranja i bavljenja svakodnevnim poslovima oko kuće, zajedno sa suprugom volim pratiti auto-moto utrke pa smo zato i dosta putovali.”

Koje biste godine za vas opisali kao najbolje?

“U privatnom su životu to bile godine kada sam tek počeo raditi u Podravki. Ništa nam nije bilo teško pa ni ostati u izlasku do kasno u noć i s lakoćom drugoga dana obaviti svoj posao - jer “sve je lako kad si mlad”! Gledano pak iz poslovne perspektive, ovo su ipak moje najbolje godine.”, rekao je Davor. (I.L.)

Zrinka Kukovec, financijski referent, Riznica

Prehrana je bitna i treba biti raznovrsna



“Da sam ja:”

Direktor ugostiteljstva, odnosno osoba nadležna nad našim Restoranom i društvenom prehranom:

“Kvaliteta našeg gableca je dobra i cijena više nego prihvatljiva, ali kao dugogodišnji korisnik, skoro pa svakodnevno se koristim uslugama našeg restorana, ipak bi uvela određene promjene u samom jelovniku. Predlažem da se uvedu promjene na način da se ponude vegetarijanski obroci, razne vrste salata, same promjene u mesnim obrocima, više ribljih menija, a sve to uz sugestije naših izvrsnih nutricionista. Voljela bih da se promjene odnose i na toplom i hladnom dijelu gableca, a uz samo malo mašte moglo bi se štošta ponuditi, npr. kuhano jaje koje cjenovno ne košta puno... ili npr. popečki razni.

Podravka je na tržištu kulinarstva lider, a to bi trebali osjetiti i sami radnici, kao i njihovi gosti koji dođu u restoran na gablec.”

Navela je Zrinka u natječaju “Da sam ja...” i svrstavši se među najbolje autore, osvojila nagradu za svoju ideju.

“Ideja o obogaćivanju našeg jelovnika i uvođenju zdrave prehrane u okviru cijene, jedna je od brojnih koje su mi prolazile mislima, nakon što sam vidjela natječaj. Naime, hrana je zapravo nešto o čemu svakodnevno razmišljamo, a kako mi je to bila prva od ideja, sročila sam misao pred kraj radnog vremena, pročitala kolegicama, koje su me podržale i eto, javila se na natječaj. Ne bih naravno željela da netko moju ideju shvati kao kritiku, jer ipak se teško staviti u nečiju poslovnu ulogu, budući da određeni poslovni postupci ovise o nizu faktora. Pokušala sam se zamisliti na nekoj poziciji koja nije isključivo vezana uz financije, jer ponekad je dobro barem razmišljati o promjenama, ako ih već sami ne možemo sprovesti. U svakom slučaju, smatram da je bitno pokazati inicijativu i dobru volju.”

Zrinka se također odazvala i na natječaj “I ja sam Podravkaš”, nominiravši neke od svojih kolega, ističući pri tom koliko je pozitivnosti među zaposlenike unio ovaj projekt. No, pozitivne atmosfere u njezinoj službi ne manjka:

“Znam ljude koji ne dolaze na svoj posao s toliko pozitivne, kakva je kod nas. Radim u službi gdje su ljudi otvoreni za komunikaciju, posao je dinamičan, svakodnevno smo u centru nekakvih zbivanja i stalno moramo držati korak s promjenama. Ta mi se dinamika sviđa, jer moramo stalno biti spremni na promjene i novi način rada zbog novih procesa. Uglavnom, nemamo šanse zapasti u rutinu, jer stalno se nešto mijenja.”

Inače, Zrinka je u Podravki zaposlena 26 godina, najprije kao sezonski radnik u različitim tvornicama, a od devedesetih je njezin posao vezan uz financije. Uz rad je i diplomirala 2003. godine, stekavši zvanje ekonomistice.

“Bilo je to jedno uistinu naporno trogodišnje razdoblje, jer su djeca bila mala, dan sam provodila na poslu, a poslije-podne i večer na fakultetu i uz knjigu. Danas imam puno više slobodnog vremena, a budući da puno sjedim na poslu, nastojim kod kuće biti aktivna i vježbati, ali i više se kretati i biciklirati. Fizička aktivnost važna je za kondiciju, ali i zdravlje kralježnice i zglobova. Stoga svakodnevno i u uredu izdvajamo po nekoliko minuta za razgibavanje uz skicirane vježbe za ured.”

Zrinka, je li se u međuvremenu rodila još koja ideja za unapređenje i podizanje kvalitete poslovanja?

“Mislim da bi pozitivnoj atmosferi doprinijelo više druženja među radnicima, možda nekih izleta, kakvih je ranije znalo biti. U svakom slučaju, uzdam se u mlađe naraštaje koji će donijeti nešto novo i pod mentorstvom nas starijih radnika, svoje ideje pretočiti u pozitivne pomake.”, poručuje Zrinka odlazeći na gablec. (I.L.)

REZULTATI POSLOVANJA GRUPE PODRAVKA ZA 1. - 12. 2014. GODINE

Ostvaren rast neto dobiti od 39 posto

Snažan rast profitabilnosti segmenta Prehrane, reinvestiranje ostvarene dobiti u daljnji razvoj kompanije, dionica Podravke ostvarila rast od 15,3 posto

Glavno obilježje rezultata poslovanja Grupe Podravka u 2014. godini, koje je na svojoj sjednici utvrdila Uprava i Nadzorni odbor Podravke, jest značajan rast neto dobiti od čak 39 posto. Temeljem toga, Grupa Podravka u 2014. godini ostvarila je 92 milijuna kuna neto dobiti i to ponajprije zahvaljujući snažnom rastu profitnih marži u segmentu prehrane i napitaka. Kada je pak riječ o upotrebi ostvarene dobiti, Nadzorni odbor usvojio je prijedlog Uprave Podravke, a jednako tako i Uprave Belupa, za reinvestiranjem dobiti u daljnji razvoj odnosno rast kompanije, a o čemu će pak konačnu odluku donijeti dioničari na Glavnoj skupštini. Prihodi od prodaje Grupe Podravka u 2014. godini iznosili su 3.502,6 milijuna kuna, od čega su prihodi od prodaje Strateškog poslovnog područja Prehrana i napitci iznosili 2.662,4 milijuna kuna, dok su prihodi od prodaje Strateškog poslovnog područja Farmaceutika iznosili 840,3 milijuna kuna. Prihodi od prodaje Strateškog poslovnog područja Farmaceutika bez utjecaja negativnih neto tečajnih razlika porasli su za 1,9 posto, dok bi rast bio još

značajniji izuzimanjem negativnog utjecaja smanjenja cijena lijekova na recept od strane HZZO-a na tržištu Hrvatske, odnosno 8,6 posto. Strateški fokus kompanije na internacionalizaciju poslovanja rezultirao je nastavkom rasta prihoda od prodaje na inozemnom tržištu u odnosu na prethodno razdoblje od 1,7 posto, dok je izuzevši negativan utjecaj programa u restrukturiranju i neto tečajnih razlika, ostvaren rast od 3,9 posto.

Iz proteklog razdoblja posebno vrijedi istaknuti i kako je Podravka početkom srpnja 2014. godine 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 dospeljeća, a očekivane uštede na troškovima kamata u razdoblju do kraja 2015. godine iznose 7,5 milijuna kuna.

Proteklih godina Podravka je ostvari-

la 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. Ovim aranžmanom Podravka nastavlja proces restrukturiranja s ciljem daljnjeg regionalnog i internacionalnog rasta i razvoja.

U Podravki održan međunarodni Dan investitora

Zainteresirani investitori, predstavnici investicijskih i mirovinskih fondova te brokerskih kuća i poslovni analitičari su prisustvovali Danu investitora održanom u Podravki. Po prvi puta Dan investitora održan je na međunarodnoj razini – live streamingom događaj su mogli pratiti i inozemni potrošači i partneri, a samom događaju prisustvovala je i strana analitičarka iz Erste Grupe, čime su Odnosi s investitorima podignuti na novi nivo. Poslovne rezultate i događaje koji su obilježili prošlu godinu prisutnima je prezentirala Uprava Podravke d.d.. Tako je predsjednik Uprave Podravke, Zvonimir Mršić predstavio značajne događaje i kretanje dionica u 2014. godini. Članovi Uprave prezentirali su po jedan aspekt poslovanja Podravke – Olivija Jakupec prehranu, Hrvoje Kolarić farmaceutski dio, a Miroslav Klepač investitorima je podnio financijski izvještaj. O velikom interesu za kompaniju svjedočila su brojna pitanja koja su sudionici postavljali domaćinima. Nakon službenog dijela, investitori su obišli Podravkin sektor Istraživanje i razvoj te Tvornicu juha i Vegete. (R)



Pokrenut postupak za pripajanje Danice d.o.o.

Nastavljajući s procesom provođenja mjera za povećanje poslovne efikasnosti, Uprava Podravke je na danas održanoj sjednici donijela odluku o pokretanju postupka pripajanja ovisnog društva s ograničenom odgovornošću DANICA d.o.o.

“Odlukom o pripajanju naše mesne industrije Danica matičnom društvu želimo ojačati fokus svih potrebnih resursa za aktivnosti na razvoju mesnog programa. Uvjereni smo kako mesni program Podravke ima potencijala za poboljšanje svoje tržišne pozicije i rast, a za to mu je potrebna podrška koju ćemo osigurati u okviru cjelovitog segmenta poslovanja Prehrane”, istaknuo je Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke. Podravkina mesna industrija Danica d.o.o. posluje kao zasebni

entitet već dvadeset godina. Nakon provedenih analiza poslovanja svih poslovnih programa u okviru Grupe Podravka, utvrđeno je kako će se integracijom poslovanja Danice d.o.o., odnosno mesnog programa u segment Podravka prehrane ostvariti bolji fokus na razvoj ovog programa te dodatne uštede u gotovo svim poslovnim procesima, a samim time stvoriti i pretpostavke za kvalitetnije upravljanje tim poslovnim programom.

Tijekom zadnje tri godine u Danici d.o.o. provedene su određene mjere restrukturiranja odnosno racionalizacije poslovanja te su poboljšani financijski pokazatelji poslovanja, a daljnje poboljšanje moguće je ostvariti kroz potpunu integraciju mesnog programa u sustav Podravka prehrane. Planirani rok za završetak provedbe potpune integracije je kraj rujna tekuće godine. Ovim pripajanjem namjera je unaprijediti razvoj Podravkinog proizvodnog programa mesnih konzervi i prerađevina od mesa kao i generirati dodatna sredstva za jačanje konkurentske pozicije ovog proizvodnog programa na sve zahtjevnijem tržištu. (R)

Imenovani stariji potpredsjednici za Lanac opskrbe te Globalni razvoj poslovanja

S ciljem daljnjeg jačanja razvoja i efikasnosti poslovanja, Uprava Podravke donijela je odluku o imenovanju starijih potpredsjednika za Lanac opskrbe te za Globalni razvoj poslovanja. Tako je s 01.03. ove godine na poziciju starijeg potpredsjednika za Lanac opskrbe imenovan Ivan Galović koji iza sebe ima više od 30 godina bogatog poslovnog iskustva u Hrvatskoj i u inozemstvu. Po završetku Prehrambeno tehnološkog fakulteta 1982. godine svoju poslovnu karijeru započeo je upravo u Podravki radeći na pozicijama tehnologa te tehničkog direktora u tvornici Kvasca. Nakon toga, karijeru nastavlja u Carlsbergu obnašajući niz odgovornih dužnosti u području proizvodnje, lanca opskrbe, općeg menadžmenta i to u Hrvatskoj, ali i u nizu kompanija Carlsberg Grupa-cije u svijetu. Radeći u Bugarskoj, Kazahstanu, Danskoj i Malaviju posebno se isticao postizanjem natprosječnih rezultata te svojom orijentiranosti na rast kompanija. U Podravku se vraća 2013. godine na poziciju direktora Lanca opskrbe na kojoj je ostvario zapažene poslovne rezultate, a novim imenovanjem na poziciju starijeg potpredsjednika biti će zadužen za osiguravanje daljnjeg rasta poslovanja te povećanje dosadašnje razine efikasnosti kompanije u cjelini. Na poziciju starijeg potpredsjednika za Globalni razvoj poslovanja imenovan je Mario Baburić, dosadašnji direktor sektora Razvoj poslovanja te sektora Kontroling.



Doktorirao je na Fakultetu strojarstva i brodogradnje, Sveučilišta u Zagrebu te je završio MBA iz područja financija na Rotterdamskoj poslovnoj školi. Iza sebe ima petnaestak godina poslovnog iskustva, a u Podravku je došao 2012. godine iz Unicredita gdje je bio zadužen za korporativno financiranje, a osobito se uspješno bavio spajanjima i akvizicijama te financijskim i operativnim restrukturiranjima. S obzirom na daljnje jačanje internacionalizacije poslovanja Podravke, kao stariji potpredsjednik biti će prvenstveno zadužen za razvoj poslovanja na globalnoj razini.

“Ovim imenovanjima želimo stvoriti sve pretpostavke za širenje njihovog djelovanja i odgovornosti na sva tržišta na kojima smo prisutni u svijetu, no pored toga i nagraditi ljude koji su svojim ostvarenim rezultatima u potpunosti opravdali dano im povjerenje. Uvjereni smo kako će doprinijeti razvoju našeg internacionalnog poslovanja jer su svojim dosadašnjim radom dokazali da znaju i mogu.”, naglasio je prilikom novih imenovanja Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke.

Susret Kluba izvoznika u Podravki



Predsjednik hrvatske Vlade Zoran Milanović sudjelovao je na 14. susretu Kluba izvoznika u Podravki, jednoj od prvih članica kluba osnovanog na inicijativu poslovnog tjednika Lider. Uz glavnog gosta Zorana Milanovića, susretu se odazvao Joško Klisović, zamjenik ministrice vanjskih i europskih poslova te predstavnici svih članica Kluba. Prema riječima glavnog urednika Lidera Miodraga Šajatovića, klub je osnovan prije tri i pol godine i okuplja 20 tvrtki koje godišnje u izvozu ostvare oko milijardu i pol eura. Zajednički im je cilj osvajanje stranih tržišta pa je i glavna tema ovoga skupa bila što treba i može učiniti Vlada RH kako bi se ubrzao rast izvoza.

U ime Podravke, predsjednik Uprave Zvonimir Mršić predstavio je kompaniju domaćina kroz povijest, proizvodni portfelj i financijske rezultate, s naglaskom na internacionalna tržišta:

“Profitabilnosti Podravke poboljšana je u 2014. godini, a dionica Podravke nadmašila je ostvarenje domaćeg kapitala. Internacionali-

zacija je glavni pokretač budućeg rasta pa tako Podravka danas izvozi 60 posto, a cilj nam je izvoziti dvije trećine proizvoda. Imamo strukturu koja podržava taj projekt jer zapošljavamo tisuću zaposlenika u 23 zemlje.

Faza internacionalizacije započela je 90-ih godina osnivanjem 6 tvrtki u tri regije, a danas imamo vlastitu internacionalnu mrežu.

Druga faza je otvaranje novih tržišta kao osnovni generator rasta. Cilj nam je postići najveći stupanj internacionalizacije iz sjedišta u Koprivnici.”,

rekao je Zvonimir Mršić. Predstavivši kontrolnu ploču izvoza i ocjenu izvozne klime, zamjenica glavnog urednika Lidera Manuela Tašler kao perjanice rasta izvoza navela je drvenu industriju, potom prehrambenu te proizvodnju strojeva i uređaja.

Premijer Milanović predstavio je izvoznu politiku Vlade, među ostalim istaknuvši: “Mi nismo jedini koji smo shvatili da treba izvoziti. Države koje su imale negativnu platnu bilancu zato sada imaju pozitivnu, ali moramo se navikavati na najstroža pravila igre. Europska unija je jedinstveno tržište na kojem smo u konkurenciji s najvećima i svoje nedostatke moramo kompenzirati “quid pro quo”.”, istaknuo je Milanović, odgovarajući na brojna pitanja hrvatskih izvoznika, uključujući uz izvoz i teme brodogradnje, turizma, monetizacije autocesta i drugih. Dinamici i sadržajnosti skupa doprinijelo je što su članovi Kluba iskoristili dobivenu priliku lobirati prema Vladi. (I.L.)

Podravka kontinuirano zapošljava i ulaže u razvoj mladih

U sklopu predstavljanja mjera za poticanje zapošljavanja mladih koje se provodi diljem Hrvatske pod nazivom “Garancija za mlade”, predstavnici Ministarstva rada i mirovinskog sustava, na čelu s ministrom Mirandom Mršićem posjetili su Podravku gdje im je prezentirana Grupa Podravka te sustav razvoja mladih zaposlenika.

Podravka je kompanija koja kontinuirano zapošljava i ulaže u razvoj mladih pa je tako od 2012. godine do sada zaposleno ukupno 155 mladih u svojstvu pripravnika. Od toga ih je 73 sa visokom, a 82 sa srednjom stručnom spremom. Vrijedno je istaknuti kako je prošle godine zaposleno 48 pripravnika srednje stručne spreme, prehrambenih i tehničkih struka te se po prvi puta nakon dvadesetak godina krenulo s podmlađivanjem proizvodnih industrijskih radnika. Od ukupnog broja onih koji se zapošljavaju, 47 posto mlađe je od 30 godina.

Podravka je pokrenula i provodi program pripravništva “SHAPE your future with a heart” koji olakšava

upoznavanje s kompanijom, njezinom kulturom, ljudima, procesima te daje izobrazbu kojom se uz komunikacijske kompetencije razvija i kultura obrazovanja već na početku karijere. Program je prepoznat po svojoj izvrsnosti jer se kroz selekciju odabiru kandidati koji se ističu svojom izvrsnošću i udovoljavaju vrhunskim kriterijima.

- u zadnje tri godine zaposleno više od 150 pripravnika te je 163 radnika dobilo ugovore na neodređeno vrijeme
- u 2014. godini zaposlena 48 pripravnika sa srednjom stručnom spremom, a u 2015. godini 57 mladih dobilo ugovore na neodređeno vrijeme
- 47 posto od ukupnog broja onih koji se zapošljavaju mlađe je od 30 godina

Kroz rad u Podravkinoj Udruzi volontera PULS, mladi se potiču na rad usmjeren prema pomoći užoj i široj društvenoj zajednici.

Od 2012. godine do sada, 163 radnika potpisalo je ugovore na neodre-

đeno vrijeme, a u 2015. godini 57 radnika je potpisalo takve ugovore i za njih kompanija koristi mjere oslobađanja plaćanja doprinosa na plaću.

Osim toga, Podravka je potpisala i povelju “Zapošljavanje mladih u regiji”, nastalu prema potrebi za uspješnom integracijom mladih ljudi od 18 do 30 godina na tržište rada. Regionalna inicijativa “Youth Employment Initiative in the Region” osim s privredom, planira se povezati i s obrazovnim sustavom.

“Zapošljavanje mladih i ulaganje u razvoj njihovih karijera, ulaganje je u budućnost kompanije. Važno je da i velike kompanije preuzmu dio odgovornosti te da mlade ljude što brže i efikasnije pripremimo za tržište rada. Svi zajedno možemo doprinijeti smanjenju stope nezaposlenosti mladih u Hrvatskoj i regiji, stoga smo ponosni da je i Podravka mjesto gdje će mladi ljudi stjecati svoje prvo radno iskustvo.”, naglasio je Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke. (R)



Otvoren regionalni ured u Ujedinjenim Arapskim Emiratima

U skladu s novom organizacijom upravljanja tržištima i redefiniranjem tržišnih zona poslovanja te fokusiranjem na kategorije i zemljopisne regije, Podravka je osnovala regionalni ured za Bliski Istok i Sjevernu Afriku sa sjedištem u Dubaiju, gospodarskom sjedištu Ujedinjenih Arapskih Emirata. Time je i službeno započela s poslovanjem na ovom vrlo zahtjevnom, ali isto tako vrlo potentnom tržištu koje broji oko 400 milijuna ljudi.

Podravkin ured otvoren je u okviru jedne od najvećih i brzorastućih svjetskih zona slobodne carinske trgovine pod imenom Jafza (Jebel Ali Free Zone) čime je Podravka ujedno postala prva hrvatska kompanija koja je investirala u slobodnu carinsku zonu, a što je izazvalo veliko zanimanje poslovnog svijeta u regiji.

Tijekom nedavnog posjeta Uprave Podravke Ujedinjenim Arapskim Emiratima, a u sklopu službenog otvorenja Podravkinog regionalnog ureda, predsjednik Podravkine Uprave Zvonimir Mršić sastao se s vodećim osobama Jafza slobodne carinske zone, nakon čega ga je primio i Tariq Saqer Bin Ghalaita, potpredsjednik za globalne komercijalne i korisničke poslove u korporaciji EZW (Economic Zones World), u sklopu koje posluje Jafza. Tariq Saqer Bin Ghalaita snažno je podržao Podravkino strateško opredjeljenje za jačanje internacionalnog poslovanja sa sjedištem u Ujedinjenim Arapskim Emiratima. Osnivanjem ovog društva značajno se smanjuje razina



kompleksnosti upravljanja spomenutim tržištima te povećava fokus na stvaranje dodatne potražnje i mogućnosti za daljnji razvoj Podravke na internacionalnom tržištu.

Za direktora Podravkinog društva u Dubaiju imenovan je Nermin Salman, menadžer s bogatim internacionalnim iskustvom, koji dolazi s pozicije regionalnog direktora Gorenja za Srednji istok, Iran i Sjevernu Afriku. Nermin Salman je u svojoj uspješnoj karijeri obavljao niz odgovornih funkcija. Između ostalog, od 1998. do 2003. godine bio je na poziciji direktora Droge d.o.o. Sarajevo, a nakon toga prelazi na poziciju člana Uprave Droge Portorož zaduženog za izvoz, nabavu i marketing te tržište Slovenije. Ujedno je od 2001. do 2003. godine obnašao funkciju predsjednika Nadzornog odbora Konzum d.o.o. Sarajevo. Uz obrazovanje na Ekonomskom fakultetu u Sarajevu, završio je i niz međunarodnih tečajeva i škola, a govori engleski, ruski i slovenski jezik. (R)

Veleposlanik Republike Koreje posjetio Podravku

Njegova ekscelencija Suh Hyung-won, veleposlanik Republike Koreje u Hrvatskoj, u pratnji svoje delegacije posjetio je Podravku. Delegaciju koju su, osim veleposlanika, činili i prvi tajnik i konzul Uhm Wonjae te predsjednik Hrvatsko-korejskog poslovnog kluba Zoran Horvat i tajnik Kluba Igor Zgrabljic, ugostila je Olivija Jakupc, članica Uprave Podravke.

Veleposlanik je u razgovoru istaknuo kako je razlog njegova posjeta želja da pomogne velikim hrvatskim kompanijama, među kojima je i Podravka, da lakše uđu na nova tržišta i da na njima budu što kompetitivniji, ali i zainteresirati ih za korejsko tržište.

“Hrvatska je vrlo privlačna Korejcima, o čemu svjedoči činjenica da su prošle godine među turistima koji su posjetili Hrvatsku vodeći upravo Korejci, koji nisu po-



sjećivali samo obalu, već i unutrašnjost zemlje. Mislim da je Podravka stabilna kompanija koja može puno toga ponuditi te da bi Podravka profitirala kad bi se njeni proizvodi našli na tržištu jedne velesile kao što je Republika Koreja.”, izjavio je veleposlanik.

Članovi Hrvatsko-korejskog poslovnog kluba, koji je osnovan prošle godine s ciljem promicanja i unapređenja suradnje između dvije države, pozvali su Podravku da sudjeluje na sajmu hrane u Seoulu, a nakon poslovnih razgovora delegacija je posjetila Podravkinu tvornicu juha i Vegete. (L.K.)

Prijem za radnike koji su uzeli otpremninu

U Podravkinjoj kino-sali organiziran je prijem za radnike koji su se odlučili uzeti otpremninu koja prema ovogodišnjem Programu zbrinjavanja viška radnika iznosi 5.000 kuna po godini staža. Ove godine za stimulativnu otpremninu se odlučilo 82 radnika – 55 iz Podravke d.d., 7 iz Danice te 20 iz Belupa kojima radni odnos prestaje 28. veljače.

Njih je pozdravio predsjednik Uprave Zvonimir Mršić te tom prigodom istaknuo: “Ovakvim Programom željeli smo iskazati našu odgovornost i socijalnu osjetljivost prema radnicima i radnicima koji napuštaju našu kompaniju, a u skladu s trenutnim mogućnostima. Isplatom



otpremnina, koje su iznad zakonom zagaraniranog iznosa, vama koji ste svoj radni vijek ugradili u kompaniju želimo zahvaliti za veliki doprinos u razvoju Grupe Podravka.” Također, prvi čovjek Podravke je istaknuo kako će se sve učiniti da se i u budućnosti Podravkaši koji odlaze i koji ostaju ponose kompanijom. (B.F.)

Obilježen rođendan prof. Bartl

Delegacija Podravke položila je cvijeće na posljednje počivalište prof. Bartl, a sjećanju na iznimnu ženu i njen nemjerljiv doprinos Podravki posvećeno je i predavanje pod nazivom Zlata Bartl – od radoznale djevojčice do vrhunske znanstvenice. Samozatajna i skromna, prof. Bartl za svoga života nije težila materijalnim bogatstvima i priznanjima, a jedna od njezinih želja bila je da je se sjećamo uz dan rođenja - 20. veljače. Stoga je u Podravki upriličeno predavanje Jadranke Lakuš o životu prof. Bartl od njezina rođenja i odrastanja u rodnoj Bosni i Hercegovini u liberalnoj i naprednoj obitelji do njezinih

posljednjih dana u Koprivnici.

Jadranka je prenijela svoje viđenje Zlate Bartl prikazavši je kao znatiželjnu vizionarku, strastvenu prema učenju i životu, inovativnu i kreativnu, ali vrlo samozatajnu. Iako se njezino ime najčešće veže uz nastanak Vegete, prof. Bartl zaslužna je i za brojne druge novitete, a posebice za poticanje klime inventivnosti i kreativnosti među stručnjacima Podravke. Osim toga, promovirala je zajedničko druženje i aktivnosti Podravkaša izvan kompanije, ali pod Podravkinim okriljem...

“Sanjala sam da olakšam život ženama”, izjavila je jednom prilikom prof. Bartl. Zato joj je najveća nagrada bila što milijuni žena s Podravkom i Vegetom kuhaju kvalitetno i štede vrijeme kako bi se mogli posvetiti i drugim životnim interesima. Ideje i znanje nije čuvala za sebe pa je i njezin moto upravo poput ovog projekta glasio – znamo, dijelimo, rastemo. (I.L.)

Podravkin tim uspješan na natjecanju

Dvodnevno Natjecanje u rješavanju poslovnih slučajeva, Case Study Competition (CSC) u organizaciji hrvatskog Alumni kluba IEDC-Poslovne škole Bled održano je u Zagrebu. Tema ovogodišnjeg natjecanja kojeg hrvatski IEDC Alumni klub organizira već 8. godinu za redom, bila je “Strategija i prodaja kozmetičke kuće Avon”. Poslovni slučaj odabrao je prof. Danny Szpiro s IEDC poslovne škole Bled. Sedam timova iz vodećih hrvatskih tvrtki nakon dva dana timskog rada svoja rješenja predstavilo je stručnoj komisiji. Odlučili su da je Končar najbolje riješio zadani poslovni izazov. Izuzetno smo zadovoljni što je naš tim 20. veljače uspješno prezentirao stručnom žiriju Alumni kluba IEDC poslovne škole rješenje poslovnog slučaja iz područja kozmetičke industrije. Do izražaja je došla kreativnost naših kolegica i kolega, poznavanje metodologije rješavanja poslovnih slučajeva,



njihova snalažljivost, prezentacijske vještine i međusektorska suradnja. Uz iskrene čestitke pobjedničkom timu, našem timu čestitamo i zahvaljujemo na kvalitetnoj prezentaciji i sveobuhvatnom rješenju kojim su pokazali da se odlično snalaze i u poslovnom području kozmetičke industrije. Hvala članovima ovogodišnjeg Podravkinog tima Ani Domitrović, Ivani Antolaš, Mihovilu Pobi, Marku Radmaniću, Goranu Plahineku i Katarini Rimac na pokazanoj strasti prema poslu i novim izazovima! (T.H.)

Podravka može i mora biti regionalni lider

Naša kompanija je jedinstvena u Hrvatskoj i regiji
sa svojim potencijalom i to treba iskoristiti

Nedavno je direktor sektora Razvoj poslovanja i sektora Kontroling Mario Baburić imenovan na poziciju starijeg potpredsjednika za Globalni razvoj poslovanja. Doktorirao je na Fakultetu strojarstva i brodogradnje, Sveučilišta u Zagrebu te je završio MBA iz područja financija na Rotterdamskoj poslovnoj školi. Iza sebe ima petnaestak godina poslovnog iskustva, a u Podravku je došao u srpnju 2012. godine iz Zagrebačke banke gdje je bio zadužen za korporativne financije, a osobito se uspješno bavio spajanjima i akvizicijama te financijskim i operativnim restrukturiranjima. S obzirom na daljnje jačanje internacionalizacije poslovanja Podravke, kao stariji potpredsjednik bit će prvenstveno zadužen za razvoj poslovanja na globalnoj razini. O dosadašnjem radu u Podravki Mario kaže:

Podravka ima najrazvijeniji interni sustav poslovanja u Hrvatskoj

“Što se tiče Kontrolinga najvažniji dio toga segmenta je godišnje planiranje i budžeti, potom korporativno izvještavanje i analize, kontroling proizvodnje i upravljanje imovinom te kapitalne investicije. Kada kompariramo sadašnji i prijašnji moj posao, moram naglasiti da sam kao investicijski bankar gledao tvrtke izvana, a sada vidim Podravku iznutra. Nakon više od dvije i pol godine radnog iskustva u Podravki smatram da imamo vrlo razvijene interne sustave poslovanja, poput SAP-a i menadžerskog izvještavanja, ali i tu još uvijek ima puno prostora za napredak. No, definitivno Podravka

ima najrazvijeniji sustav koji sam ja do sada vidio u Hrvatskoj. Upravo u cilju napretka toga kompleksnoga sustava, unutar Kontrolinga i Informatike smo u zadnjih godinu dana napravili niz projekata kojima su se izvještaji automatizirali te određene analize standardizirale. Kao što sam rekao, ima još dosta stvari za napraviti, ali imamo sve te alate na mjestu, samo ih treba dobro posložiti što mi u konačnici i uspješno radimo. Uspoređujući se s drugima, mi smo na vrlo visokoj razini.”

Nadam se da ćemo Mirnu uklopiti u Podravkine standarde

Jedna od akvizicija s kojom Podravka sada ima dosta problema je rovinjska Mirna. Kakva je sada situacija s tom tvrtkom?

“Tamo je još uvijek prilično kompleksna situacija, ali je rješavamo. Krajem studenoga prošle godine Podravka je stekla kontrolu nad Mirnom imenujući naše članove (tri od ukupno pet) Nadzornog odbora, a koji je potom imenovao Upravu, i tek smo tada mogli objektivno sagledati brojne dubioze koje ta tvrtka ima iz prošlosti.

Sada pokušavamo do 30. ožujka kada će biti ročište u Rijeci izbjeći stečaj Mirne te u dogovoru s Ministarstvom financija i Poreznom upravom na

obostrano zadovoljstvo riješiti taj problem jer višegodišnji dug Mirne prema državi je veći od 35 milijuna kuna. Nije tako lako iznaći rješenje za izbjegavanje stečaja, koji bi bio najgora opcija za sve, ali nadam se da ćemo u tome uspjeti te da ćemo uklopiti Mirnu u Podravkine standarde.”

Mario, što se promijenilo novim imenovanjem?

“Usudio bih se reći prije svega naziv radnog mjesta, dok u suštini funkcijski odgovornosti ostaju slične kao i prije. Do sada sam zapravo bio više fokusiran na biznis hrane, a sada ta funkcija formalno donosi i globalnu razinu i odgovornost, dakle uključuje i farmaceutiku. Premda, i do sada smo radili kao tim, a ovim imenovanjem je to na neki način i formalizirano.”

U Adria regiji smo broj jedan

Spremamo li kakve akvizicije?

“Na tom intenzivno radimo već duže vremena i imamo dosta toga u planu. Naime, nakon razdoblja značajnog restrukturiranja, a koji proces kontinuirano traje, naglasak i fokus je na daljnjem rastu i razvoju tvrtke,

RAZGOVOR:

Mario Baburić, stariji
potpredsjednik za
Globalni razvoj
poslovanja



a gdje su akvizicije prioritetna strategija. U Adria regiji smo broj jedan u mnogo kategorija i moramo se dalje boriti da zadržimo taj primat i tu oportunistički gledamo na potencijalne mete. Retail se konsolidirao i ojačao te slijedi val konsolidacije na strani proizvođača, a mi želimo biti na vrhu toga vala i predvoditi ga. Dakle, sve prilike koje su unutar Adria regije, a u skladu su s našom strategijom, nastojat ćemo u njima mi biti konsolidatori. Također, u centralnoj Europi i Rusiji tražimo prilike za rast, isto akvizicijama, premda sada u Rusiji situacija s makro ekonomskim rizicima nam ne ide u prilog. Čekamo da se tamo situacija smiri i nadamo se da će se uskoro tamo situacija normalizirati. Dakle, strategija nam je konsolidacija i stvaranje platforme u centralnoj Europi te stabilizacija i rast na ruskom tržištu. Uz to, važne komponente strategije rasta kompanije su i recentna otvaranja poduzeća u

Dubajju, Kini i istočnoj Africi.”

**Imamo najveći
potencijal u Hrvatskoj za
međunarodni iskorak**

Rekli ste da Podravka ima veliki potencijal. Gdje vidite našu tvrtku u budućnosti?

“Kao što znate Podravka je unatrag pet do deset godina dosta vremena bila u stagnacijskom razdoblju, što zbog vanjskih, a što zbog internih faktora, no sada je zrelo vrijeme za kvalitetan iskorak.

Ovo je definitivno
hrvatska tvrtka koja
ima najveći potencijal
za međunarodni
iskorak jer imamo
najrazvijeniju

internacionalnu
prodajnu mrežu od
svih domaćih tvrtki.

Osim toga, imamo i najjače brandove te smatram da možemo i moramo biti regionalni lider. Podravka je jedinstvena u Hrvatskoj i regiji sa svojim potencijalom i to treba iskoristiti. Uostalom, to me je i najviše motiviralo da dođem raditi u Podravku te se duboko nadam da ćemo te velike potencijale znati dobro iskoristiti u budućnosti.” (B.F.)



PODRAVKA SLOVAČKA

Treću godinu zaredom Podravki priznanje Superbrand

„Slovak Superbrands 2015“ naziv je priznanja koje je Podravka dobila treću godinu za redom, četvrti put ukupno, na slovačkom tržištu. Podravka je osvojila „Superbrands Slovakia“ još 2006. godine te svoj status dokazala 2013. i 2014. godine. Podsjetili bismo i na nedavnu nagradu, „Pečat bonity“ koju je dobila Podravka u Slovačkoj te redajući ovaj uspješan niz, dokazuje kako je na samom vrhu, zahvaljujući svojoj kvaliteti proizvoda i poznatosti branda. Nagradu Superbrand su Podravki dodijelili vodeći slovački eksperti za robne marke, rangirajući je u sam vrh kvalitete i poznatosti, što doprinosi ugledu naše kompanije.

„Malo je kompanija koje se mogu pohvaliti ovako dugim nizom potvrde stručnosti i kvalitete. Tim više nas veseli dobivanje ove nagrade. Dobivanje ovih nagrada



je rezultat izvrsne suradnje svih odjela i zaposlenika te predstavlja dokaz da su procesi unutar tvrtke efikasni. Ovim putem bih htio čestitati svim kolegama koji su doprinijeli ostvarenju ovog zaista zavidnog niza uspjeha.“, rekao je Miroslav Rybár, direktor poduzeća Podravka International s.r.o. Zvolen. (M.V.)

PODRAVKA SLOVENIJA

Vegeta Marinade – Produkt leta u Sloveniji

Slovenski su potrošači prepoznali Vegeta marinade kao nabolje u kategoriji Dodaci jelima. Podravka je ove godine prvi puta sudjelovala u izboru za Produkt leta 2015. u Sloveniji, a priznanja su dodijeljena u Cankarjevom domu u Ljubljani. Produkt leta je priznanje kojeg dodjeljuju potrošači za najinovativniji proizvod u protekloj godini. Priznanje se dodjeljuje na temelju istraživanja o zadovoljstvu potrošača upotrebom proizvoda, a provodi ga agencija AC Nielsen. Upravo je izbor potrošača ono što je specifičnost ovog izbora jer potrošači su ti koji su proizvod isprobali, koji potvrđuju svoje zadovoljstvo



isprobanim i njihova potvrda garancija je i drugima da se uvjere u kvalitetu izabranih proizvoda. Priznanje za najinovativniji proizvod potvrda je da Podravka stvara proizvode koji odgovaraju na zahtjeve suvremenih trendova i koje potrošači prepoznaju te vjerujemo da ćemo i u budućnosti kreirati proizvode koji će postati novi vlasnici pečata Produkt leta. (I.L.)

PODRAVKA BOSNA I HERCEGOVINA

Podravkaši tradicionalni davatelji krvi

Darivanje krvi za Podravkaše u Sarajevu postalo je tradicionalno, a organizira se u Podravkinim prostorijama, u suradnji sa Zavodom za transfuzijsku medicinu Federacije Bosne i Hercegovine.

Sudeći prema odazivu, akcije su iznimno uspješne. Darivanje krvi organizirano je dva do tri puta godišnje, a suradnja sa Zavodom traje posljednje četiri godine, doznajemo od Maria Miočevića, koordinатора skladišnog

poslovanja iz Podravka d.o.o. Sarajevo, koji je do sada dao krv 25 puta:

„Zahvaljujući ovoj suradnji, među zaposlenicima su oni koji su odlučili prvi puta dati krv prije četiri godine i do danas postali redovni darivatelji sa desetak darivanja. Neki od njih su Kristijan Marić sa 10 darivanja, Samir Đipa sa 8 darivanja, a ističe se i Dragana Češljčić koja je krv dala do sada 18 puta. Među darivateljima su i radnici u skladištu preko outsourcing kompanije i imaju po 30 i više darivanja i također redovno sudjeluju u ovim akcijama.“, rekao je Miočević.

Akcijama dobrovoljnog darivanja krvi redovito se odazivaju Podravkaši i na brojnim drugim poslovnim lokacijama. Ne zaboravimo da je krv nezamjenjiv lijek, a jedini izvor krvi je čovjek - darivatelj krvi. (I.L.)

Porin otvoren uz Podravku

Na splitskoj je Pjaci podizanjem zastave obilježen dolazak najpoznatije hrvatske glazbene nagrade Porin, u Split. U taj svečani događaj uključila se i Podravka, čiji su promotori kulinarstva u splitskoj lođi gradske vijećnice za sve prisutne, organizirali zanimljiv kulinar-ski spektakl mediteranske kuhinje. U mediteranskom okruženju, a s neizostavnim proizvodima Podravke, pripremili su mediteransku salatu sa slanutom, filete jadranske skuše s lećom te rižoto sa škampima i riku-lom. Kako bi kulinarski doživljaj bio potpun i zaokružen slatkim završetkom, pripremale su se i raznovrsne slasti-ce uz pomoć Dolce. Osim toga, Splićanima su mjereći se u kulinarskom dvoboju svoje vještine pokazali i Luka



Barbić iz TBF-a te glumac i voditelj Ivo Perkušić. Kulinar-ski dvoboj održan je odmah nakon podizanja Porinove zastave na Pjaci, koju je uz prisutne Splićane dignuo zamjenik splitskog gradonačelnika Goran Kovačević te frontmen popularne grupe Daleka obala Marijan Ban. (R)

Podravska klet i Pivnica Kraluš tradicionalno među najboljima

Pivnica „Kraluš“ i „Podravska klet“ svoj kulturni status u hrvatskom ugostiteljstvu potvrdili su još jednom uvršte-njem među 100 vodećih hrvatskih restorana - Restoran-ti Croatica. Podravskoj kleti ovo je osamnaesto priznanje struke i gostiju, a Pivnica Kraluš svoj je renome potvrdi-la četrnaesti put. Podravkini ugostiteljski objekti, osim kvalitetom i maštovitošću gastronomske ponude, spo-

jem tradicije i iznimnog, jedinstvenog interijera, poznati su i po prilagođavanju potrebama svojih gostiju.

„Ovo je priznanje potvrda kvaliteti našeg kulinarstva, ali i educiranom osoblju, kojemu je zadovoljstvo gostiju na prvome mjestu. Vodeći se time, ponudu jela kontinui-rano prilagođavamo potrebama gostiju. Gosti i struka prepoznali su i nagradili naše nastojanje da njegujemo tradiciju i ujedno pratimo suvremene trendove i nji-hove potrebe, jer volim istaknuti da dobre restorane ne pamtimo samo po onome što nam je servirano u tanjuru, nego i po načinu kako je to učinjeno. Iznimno smo ponosni što već gotovo dva desetljeća držimo svoj nepoljuljani status i cilj nam je nastaviti taj uspješni višegodišnji niz.“, ističe Branko Takač, direktor ugosti-teljstva. (I.L.)

Novi Katalog proizvoda

Na intranetu u mapi Katalozi proizvoda i Podravkinoj web stranici www.podravka.hr možete pronaći novi Katalog proizvoda na hrvatskom i engleskom jeziku koji je namijenjen prezentaciji naših proizvoda kupcima i potrošačima te kao pomoć prodajnoj operativi u svakod-nevnom radu.

Na 132 stranice Kataloga prezentirani su svi Podravkini proizvodi koji se prodaju na tržištu RH izuzev Gastro asortimana koji je obuhvaćen Gastro katalogom i tako-đer je ažuriran. Katalog proizvoda predstavlja pregledan i detaljan prikaz svih proizvoda, kao i njihovih najbitni-jih karakteristika poput argumenata prodaje, nagrada, certifikata i svih ostalih važnih podataka.

„Nakon lansiranja Gastro kataloga, Katalog proizvoda je još jedan u nizu uspješno ostvarenih projekta tima Una-pređenja prodaje. Zbog potrebe kontinuiranog rada na ovim materijalima u planu je nastavak izrade kataloga prema potrebama tržišta i ostalih korisnika. Širenjem na nova tržišta također se ukazala potreba za materijalima



putem kojih će naši potrošači i poslovni partneri upo-znati Podravkin asortiman sa svim specifičnim karakteri-stikama. Na temelju tih potreba pripremljen je Halal ka-talog proizvoda koji će biti uskoro objavljen. Novitet koji uvodimo u Unapređenju prodaje je redovno ažuriranje kataloga na mjesečnoj razini, tako će u svakom trenutku biti dostupni točni i ažurni podaci što je vrlo pozitivno ocijenjeno od strane korisnika.“, naglasila je voditeljica Unapređenja prodaje Dubravka Horvat. (I.L.)

Lokacijska dozvola za gradnju nove tvornice

Za gradnju novih tvornica krutih farmaceutskih oblika te tvornice polukrutih i tekućih farmaceutskih oblika Belupa, koja će se prostirati na 80.000 četvornih metara uz postojeće Belupove tvornice, 5. je ožujka ishoda izvršna i pravomoćna lokacijska dozvola, a do kraja mjeseca očekuje se i građevinska dozvola.

Nove tvornice imat će uvedene i nove tehnologije te će omogućavati proizvodnju medicinskih pjena i aerosola, medicinskih lakova peleta, obloženih granulata, dvoslojnih tableta, printanja na tablete te mogućnost uvođenja novih oblika pakiranja (punjenja u lončiće, roll on, medicinski šamponi, stick pack, punjenje krema/tekućina u



strip pakiranje, wallet pakiranje)....

Tvornice, u čiju će se gradnju i opremanje uložiti 390 milijuna kuna, prema planu bi s radom trebala započeti u prvom kvartalu 2017. godine, zapošljavat će oko stotinu radnika. (R)

6. Kongres Društva nastavnika opće/obiteljske medicine

Šesti Kongres Društva nastavnika opće/obiteljske medicine (DNOOM) održane je od 13. do 15. ožujka u Zagrebu. Rekordan broj od 400 sudionika se u trodnevnom druženju na kongresu bavio temama tercijarne prevencije neuroloških, psihičkih i onkoloških pacijenata s naglaskom

na novostima u njihovu liječenju. Novost je ove godine bio zajednički rad svih profesionalnih stručnih društava Republike Hrvatske, zemalja u okruženju i pojedinih zemalja članica Asocijacije Ljekara opšte/porodične medicine jugoistočne Europe. Tema zajedničkog druženja i rada bila je palijativna skrb i prisilna hospitalizacija psihijatrijskog pacijenta. Belupo, kao nezaobilazni partner u rješavanju problematike glavnih tema kongresa tradicionalno je, osim izložbenog prostora, bio domaćinom stotinjak liječnika obiteljske medicine iz cijele Hrvatske. Izvršna posjećenost Belupovog izložbenog prostora potvrdila je da smo prepoznati kao lider domaće farmaceutske industrije te snaga na koju svi računaju. (G.B.)

“Sretna strana zdravlja” u Splitu i Trakošćanu

Belupov stručni skup: “Sretna strana zdravlja”, održat će se ovog vikenda u Hotelu Radisson Blu u Splitu, a idućeg u Trakošćanu. U radu skupa sudjelovat će dvjestotinjak liječnika obiteljske medicine i liječnika pedijatar iz Koprivničko – križevačke, Brodsko – posavske, Osječko-baranjske, Vukovarsko-srijemske, Krapinsko-zagorske, Varaždinske, Karlovačke Županije i Zagreba.

Stručni će skup pozdraviti Hrvoje Kolarić, predsjednik Uprave Belupa, nakon čega će se kroz prezentaciju na temu “Virtualna šetnja Belupom”, koju će održati kolega Igor Kolarović, mr. pharm, uzvanici detaljnije upoznati s poslovanjem i proizvodnim kapacitetima Belupa. Stručna će predavanja održati i kolege mr.sc. Tatjana Ajhler Đuretek, dr.med., na temu Nuspojave lijekova – novi izazovi u svakodnevnoj praksi i mr.sc.spec. Igor Kalčić, mr.pharm, na temu “Kvaliteta naša svagdašnja”. Drugog je dana za goste pripremljena panel diskusija na temu “Pristup onkološkom bolesniku u ordinaciji liječnika obiteljske medicine” i predavanje “Bol i depre-



sija – antidepresivi” koje će održati liječnici obiteljske medicine, te eminentni liječnici specijalisti iz područja psihijatrije i onkologije.

Na kraju radnog dana liječnici pedijatri će interaktivno sudjelovati u nizu radionica na temu “Pristup djeci s febrilnim konvulzijama” i “Bolovi u djece” koje će održati liječnici pedijatri s Klinike za pedijatriju, KBC “Sestre milosrdnice” Zagreb. Zadnjeg dana trodnevnog druženja predavanje će održati kolegica Renata Kokotović, dr.med, na temu “Komunikacija u bijelom”, nakon čega slijedi rasprava sudionika.

Novost ovog stručnog skupa je televoting, odnosno elektroničko glasovanje u funkciji edukacije liječnika obiteljske medicine. (R)

Uskrs s Podravkom!

Pečena šunka



Sastojci (6-8 osoba): 1 šunka (malo posušena) (oko 4 kg), 100 g luka, 160 g mrkve, 1 list Lovor sušeni Podravka, nekoliko zrna Crni papar u zrnu Podravka

Za glaziranje: 100 g Meda bagrem Podravka, 50 g muštarde

Za umak: 50 g maslaca, 40 g sitno nasjeckanog luka, 1 žlica Pšeničnog oštrog brašna Podravka, 50 ml bijelog vina, 2 žličice muštarde, 2 žličice Dijon senfa, ½ žlice Dvostrukog koncentrata rajčice Podravka, 1 žličica Vegete, 300 ml vode

Za pire od celera: 1 kg oguljenog celera, 50 g maslaca, 50 ml kiselog vrhnja, sol

Vrijeme pripreme: 240 min

Težina: Srednje zahtjevno

Priprema

1. Šunku prelijte vodom, dodajte luk, mrkvu, lovor, papar u zrnu i zakuhajte. Kad počne kuhati smanjite vatru i šunku kuhajte nekoliko sati dok se ne skuha. Provjeriti štapićem da li prolazi lagano kroz šunku.
2. Kuhanoj šunki skinite kožu i masni dio te površinu narežite u obliku mreže. Šunku premažite mješavinom meda i muštarde te pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 45 minuta uz podlijevanje.
3. Za to vrijeme pripremite umak tako da na maslacu popečete sitno nasjeckani luk, dodate brašno i zalite vinom. Dodajte muštarde, Dijon senf, koncentrat rajčica, Vegetu i vodu te uz miješanje kuhajte oko 10 minuta.
4. Celer narežite na ploške, skuhaite u vodi. Ocijeđenom celeru dodajte maslac, vrhnje, sol i usitnite u pire.

Posluživanje: Šunku narežite na ploške i poslužite uz pire od celera i umak.

Savjet: Šunku možete pripremiti i dan ranije te poslužiti toplu ili hladnu.

Goranski nadjev



Sastojci (8 osoba): 12 jaja, 50 g suhe slanine, 250 g Rolane šunke Podravka, 150 g suhog kruha (3 žemlje), 100 g mladog luka, ½ žličice Papra crnog mljevenog Podravka, 1 žlica Vegete

Za premazivanje kalupa: maslac, Krušne mrvice

Vrijeme pripreme: 90 min

Težina: Jednostavno

Priprema

1. U razmućena jaja dodajte Vegetu, papar, narezani mladi luk i šunku.
2. Slaninu i jedan dan stare žemlje narežite na kockice pa ih umiješajte u smjesu s jajima.
3. Okrugli kalup (promjera 18 cm) premažite maslacem, pospite krušnim mrvicama te izlijte pripremljenu smjesu s jajima.
4. Kalup pokrijte aluminijskom folijom, stavite u veći pleh s vrućom vodom i pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 50 minuta.

Posluživanje: Goranski nadjev istresite iz kalupa, ohladite i narežite na ploške. Poslužite uz šunku, sir škripavac, hren i mladi luk.

Sočni kruh



Volite li kruh toliko da ga želite učiniti glavnim jelom, svakako probajte ovu “konkretnu”, suhim mesom, sirom i jajima oplemenjenu roladu.

Posebno ga preporučujemo u proljeće (može i za Uskrs!), kad ga možemo poslužiti uz hren i mladi luk.

Sastojci (8 osoba)

Za tijesto: 500 g Pšeničnog oštrog brašna Podravka, 1 svježi kvasac, 1 žličica šećera, 1 žličica soli, 300-330 ml tople vode

Za nadjev: 100 g narezane kuhane šunke, 100 g narezane suhe vratine, 100 g naribanog sira edamera, 4 kuhana jaja

Vrijeme pripreme: 140 min

Težina: Složeno

Priprema

1. Kvasac sa šećerom i malo brašna razmutite u malo vode i ostavite na toplom mjestu 10-ak minuta.
2. Preostalo brašno pomiješajte sa soli, dodajte dignuti kvasac i ostatak vode, pa zamijesite tijesto. Tijesto pokrijte i ostavite na toplom mjestu 30-ak minuta.
3. Nakon toga tijesto premijesite i razvaljajte te po njemu rasporedite vratinu, šunku i sir. Jaja stavite uz rub i sve zajedno zarolajte u roladu.
4. Kruh stavite u nauljeni kalup (vel. 30×11 cm) i pustite da se diže 20 minuta. Stavite peći u pećnicu zagrijanu 180-200°C i pecite 60 minuta.

Posluživanje

Kruh poslužite uz mladi luk i hren.

Savjet

Ovaj kruh obvezno poslužite topli.

Svečana uskrsna pečenka



Sočna blagdanska pečenka u bijelom vinu i premazom od paštete s kikirikijem obogatit će vas novim gurmanskim iskustvom.

Sastojci (6 osoba)

500 g govedine od buta u komadu, sol, Crni papar mljeveni Podravka, 50 ml ulja, 30 g maslaca, 1 pureći bata sa zabatkom (do 2 kg), 1 žlica Vegete, 1 Pileća pašteta s kikirikijem Podravka (100 g), 8 ploški Prešane šunke Podravka, 800 g krumpira, 1 žličica Slatke paprike mljevene Podravka, 75 ml bijelog vina

Vrijeme pripreme: 100 min

Težina: Srednje zahtjevno

Priprema

1. Govedinu posolite, popaprite, pa dobro popržite na mješavini ulja i maslaca sa svih strana.
2. Izvadite kosti iz purećeg batka i zabatka pa meso istucite da dobijete veći odrezak. Pospite 1 žlicom Vegete, premažite paštetom, pa po odresku poslažite šunku.
3. Preko svega stavite pečenku (po potrebi ju narežite na duže komade), premažite ostatkom paštete i zarolajte.
4. Meso zavežite kuhinjskim koncem, posolite i popaprite.
5. Pecite 75-80 minuta u zagrijanoj pećnici na 200°C.
6. Nakon 30 minuta pečenja dodajte krumpir narezan na kriške koji ste prethodno posolili i posipali s crvenom paprikom u prahu. Pečenku povremeno zalijte vinom i nekoliko puta okrenite.

Posluživanje

Goveđe meso možete prije pripreme ostaviti 2 dana u marinadi od senfa, ulja i papra.

Choko Couture



Svečanost uskršnjeg ručka upotpunite ovom čokoladnom tortom čija će priprema biti jednostavna uz Dolcelinu Parfe kremu od čokolade.

Sastojci

Za biskvit: 50 g Pšeničnog oštrog brašna Podravka, 1 žlica Gussnela Dolcela, 40 g kaka, 1 žličica Praška za pecivo Dolcela, 4 jaja, 150 g šećera, 80 g maslaca, 1 vrećica Rum šećera Dolcela

Za kremu: 500 ml mlijeka, 1 kutija Parfe kreme čokolada Dolcela, 100 ml slatkog vrhnja, 100 g Lino lade nougat
Za ukrašavanje: 80 g maslaca, 300 g čokolade, čokoladna jaja, 1 vrećica Šlag pjene s vodom Dolcela, 100 ml vode

Vrijeme pripreme: 60 min

Težina: Srednje zahtjevno

Priprema

Za biskvit:

1. Brašno pomiješajte s Gussnelom, kakaom i praškom za pecivo.
2. Jaja i šećer miješajte električnom miješalicom dok se šećer ne otopi. Dodajte otopljeni maslac, rum šećer i pripremljeno brašno.
3. Smjesu lagano izmiješajte i izlijte u kalup za torte (Ø 24 cm) koji ste premazali maslacem i posuli brašnom. Pecite 30–35 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C.

Za kremu:

1. U hladno mlijeko dodajte sadržaj vrećice parfe kreme, slatko vrhnje i Lino ladu nougat.
2. Miješajte električnom miješalicom dok ne dobijete kremu i odmah je prelijte preko ohlađenog biskvita u kalupu te ostavite u hladnjaku nekoliko sati.

Za ukrašavanje:

1. Zagrijte maslac i u njemu otopite čokoladu za glazuru, pa pažljivo prelijte preko torte.
2. Nakon što se glazura stisne, tortu ukasite čokoladnim jajima i pripremljenim šlagom.

Posluživanje

Tortu ukasite čokoladnim jajima i pripremljenim šlagom.

Neobična pletenica s čokoladom



Uz ovu ne sasvim običnu pletenicu posluženu uz toplu čokoladu zavoljet ćete pripremati kolače od dizanog tijesta.

Sastojci

300 g Glatkog brašna, 1 Kvasac instant Dolcela, ½ žličice soli, 1 Limun šećer Dolcela, 70 g šećera, 1 žlica Cimeta mljevenog Podravka, 2 jaja, 2 žumanjka, 100 g maslaca, mlijeko po potrebi, 150 g čokolade (kockice)

Za premazivanje: 1 žumanjak, 1 žlica mlijeka

Vrijeme pripreme: 60 min

Težina: Srednje zahtjevno

Priprema

1. Brašnu dodajte instant kvasac, sol, šećer, limun šećer, cimet i promiješajte.
2. Uz miješanje dodajte jedno po jedno jaje, žumanjke, omekšali maslac i mlijeka po potrebi da dobijete glatko tijesto. Tijesto stavite u nauljenu zdjelu, pokrijte i ostavite na toplom da se diže dok se volumen ne udvostruči (1,5 -2 sata).
3. Dignuto tijesto istresite na pobrašnjenu površinu i podijelite na dva dijela, narežite tako da dobijete ukupno 20 jednakih dijelova. Svaki komad tijesta premijesite i oblikujte kuglice. Svaku kuglicu malo raširite u ruci i u sredinu stavite kockicu čokolade, pa ponovo oblikujte kuglicu.
4. U duguljasti kalup (10x30 cm) koji ste obložili papirom za pečenje odmah stavljajte kuglice, prvo po dnu, a zatim preko njih. Kalup prekrijte i ostavite da se diže još 1 sat.
5. Tijesto premažite mješavinom žumanjaka i mlijeka te stavite peći u pećnicu zagrijanu na 180 °C i pecite oko 30 minuta.
6. Pečeni kolač ostavite da se hladi.

Posluživanje: Pospite šećerom u prahu i poslužite.

Savjet: Nakon 10 minuta pečenja kalup prekrijte papirom za pečenje tako da gornji dio kolača ne dobije pretamnu boju.

S Linom sve postaje veselo i veliko

OŠ Slunj: Rekorderi u snijegu

Snježna mećava gotovo je u pitanje dovela održavanje Lino višebojca. No, odlučnost ravnatelja, nastavnika i roditelja da djeci koja rijetko imaju priliku sudjelovanja u zabavnim događanjima, omoguće iznimno veselje sve je pobijedila. Učenici su se po hrpama snijega probili iz pet područnih škola, a kad su skinuli jakne i šalove njihova lica procvala su crveno-bijelim bojama, a majice oživjele crtežima Lina. Pristigli su i vrtičarci ruku prepunih udaraljki, a na tribine se natiskalo stotinjak roditelja. Bučno su podržali male plesače, ritmičarke, tamburaški orkestar i zbor, Juliju koja je u stihovima opisala svoj svijet prepun Lino lade, Juricu koji je igrao košarku protiv sportskog gosta Luke Bukića, te Josipa i

3b nagrađene za maštovite maske i transparente. No najviše radosti izazvalo je proglašenje pobjednika, jer je pod kišu konfeta stalo dvoje ponajmlađih višebojaca, inače omiljenih sportaša. To su učenici petih razreda Šimun Rendulić i Katarina Štrk koji su osvojili 160, odnosno 150 bodova što ih uvrštava među najuspješnije sudionike Lino višebojca.

OŠ I.G. Kovačić, Velika: Velika s Linom još veća

Ulazne table u Veliku dobile su novog stanovnika - medvjedića Lina, a njegov lik virio je sa školskih prozora, krasio crteže na hodnicima, lepršao na ogromnim transparentima od plahti, uljepšao stotinjak dječjih lica, vijorio na zastavicama, zabljesnuo na majicama. Najčešće je Lino

bio smješten usred srca i onog Podravkinog i onog dječjeg. Crveno-bijela srca krasila su i zidove sportske dvorane, natpise dobrodošlice te navijačkih rekvizita.

U službene boje Podravke obukli su se cijeli razredi, a najzanimljiviji je bio peti b pretvoren u dame i vitezove čiji su štitovi imali oblik srca. Njihovo veselje kad su proglašeni za najbolje maskiranu skupinu mogao je nadmašiti samo 7b koji je nagrađen za najglasniju podršku s tribina. Zapravo u tom mnoštvu dobrih maski, transparentata i vatrenih navijača bilo je poprilično teško izabrati dobitnike nagrada, pa su pravo rješenje bile visoke ocjene za cjelokupno događanje. Škola je osvojila tri desetke + četiri zvjezdice, što je svrstava u sam vrh. Najava načelnika Velike Vlade Bobana da je mjesto koje je danima živjelo



za Lino višebojac spremno ugostiti i finale izazvala je pravi delirij u dvorani. Najveseliji su bili pobjednici Ivan Mautner i Ivana Čačić te autorica najboljeg rada na temu svijet po mom Ines Kolundžić. Lino je u Velikoj dobio svoj drugi dom u kojeg će se rado vratiti i sportska gošća Mirjana Milenković, rukometašica Podravka Vegete koja je svojim toplinom i neposrednošću u dijeljenju sportske radosti bila prava duša velikog Lino višebojca u Velikoj.

OŠ Sunja: Sportska bajka s Valentinom i Marijom

Zabavna događanja za djecu rijetka su u Sunji, pa je dolazak Lino višebojca pretvoren u pravi praznik. Danima su osnovci s puno mašte i ljubavi crtali medvjedića u sportskim pozama, pisali pjesmice, oslikavali transparente, a svoje razrede pretvarali u Lino nastambe. Prvačima su pomagale mame na kreativnim radionicama, pa su zajedno stvorili priču o razvoju Podravke, a crvena srca koja su se njimala sa stropa predvorja škole bila su najljepša dobrodošlica Valentinu Peglerin i Mariju Možniku, najvećim sportskim zvijezdama koje su ikada kročile u Sunju.

Valentina je došla ovjenčana svjetskim zlatom u samostrelu field i titulom članice najbolje hrvatske



ekipe u prošloj godini, a Marijo je riznici brojnih medalja dodao i svjetsku broncu na preči. Svojom vedrinom i jednostavnošću odmah su osvojili dječja srca, a Marijo je dodatno zagrijao atmosferu svojim hodom na rukama i saltom unatrag. Ovi iznimni sportaši predali su pobjedničke pehare Marku Zlokapi i Kristini Krakić, a posebnu pohvalu uputili Matku Dražiću koji je u svom literarnom radu za bojanje svijeta u vesele dugine boje pozvao prijatelje iz bajki- Šegrtu Hlapića, Petra Pana, Čarobnjaka iz Oza... Oni kao da su pomogli da Lino višebojac u Sunji bude bajkovit.

OŠ A.G.Matoš, Čačinci: Mala škola za velika postignuća

Sportska dvorana oš A.G.Matoša u Čačincima sličila je na Marakanu, užareno navijanje nadjačalo je glazbu s razglasa, školski hodnici bili su ispunjeni stotinama maštovitih crteža, bio je tu i Lino Slavonac, prikazana je i prerada meda za Medolino, od zastavica i transparenta jedva su se vidjela lica u crveno-bijelim tonovima sa sićušnim srcima i imenom Lino. Kao da se Lino višebojac održava u školi od tisuću učenika, a ne svega 180 koliko ih ima u Čačincima. Dječja iskrena ljubav, kreativnost i mašta potpomognuti inventivnošću nastavnika i roditeljskom pažnjom pretvorili su malu školu u poprište velikog događanja. U uvodnom programu zabljesnula je Nives Maričić koja je zbog odlične interpretacije pjesme We are the champion zaslužila nastup u finalu. Njoj će se pridružiti i pobjednici sportskog dijela Lino višebojca Terezija Som i Tin Jusup koji je s osvojenih 170 bodova jedan od rekordera svih sezona Lino višebojca. Za sve prikazano na Lino višebojcu na kojem su gostovali Vladimir Krstić bivši igrač Cibone i hrvatske reprezentacije, a sada trener KK Vrijednosnice Osijek, Ivana Babić, članica sšk Podravka, jedna od najperspektivnijih sportašica u streljaštvu te Dunja Novalić odbojkašica Vukovara, oš A.G.Matoša iz Čačinaca dobila je po tri desetke sa zvjezdicama. (J.L.)



NABU SPORTSHOP KOPRIVNICA

Akcija "Staro za novo"

Jedna od najboljih sportskih trgovina u Koprivnici – NABU sportshop u sklopu Trgovačkog centra Kaufland u vrlo kratkom vremenu nametnula se kvalitetom i cijenom te praćenjem modnih trendova. U trgovini je veliki izbor odjeće i obuće najpoznatijih svjetskih sportskih marki poput Nike, Reebok, Adidas, Puma, a sve to se nudi uz konstantne popuste i prodajne akcije. Tako je odlično bila prihvaćena nedavna akcija za Podravkaše u kojoj su mogli kupiti svaki artikl umanjen za 50 kuna. Kao što ističu u NABU shopu, stotinjak novih kupaca ostvarilo je taj popust i osim toga, bili vrlo iznenađeni širokim asortimanom obuće i odjeće najprestižnijih svjetskih sportskih marki. Nastavljajući trend prilagođavanja vremenu u kojemu živimo i kupovnoj moći potrošača u NABU shopu je krenula akcija – "Staro za novo", u kojoj kupci mogu donijeti stare tenisice te time ostvariti popust od 50 kuna prilikom kupnje novih. Treba naglasiti kako se već sada u trgovini nalazi nova proljetna kolekcija najpoznatijih sportskih brandova, a cijene su više nego prihvatljive. Primjerice, dječje tenisice se mogu kupiti za 99, a muške i ženske već za 149 kuna, naravno umanjeno za 50 kuna ako donesete stare tenisice bilo kojega proizvođača.



Čarda 2c, 48000 Koprivnica

Tel/ Fax: 048/624- 442, 048/839-015
E-mail: intiv.car.zdravko@gmail.com
Mob: 091/183-9015, 091/ 539- 7424
Radno vrijeme: 07.00 – 17.00 h

INTIV CAR d.o.o. je poduzeće za prodaju građevnog materijala od temelja do krova. Dio asortimana proizvoda čine izolacijski materijali, suha gradnja, armaturne mreže, čelik rebrasti, ograde panele, fasade, blokovi, stropne ispune, fert gređice, vezivni materijali, krovni prozori i keramičke pločice.

Iz redovnog programa izdvajamo **KVALITETAN, EKONOMIČAN, POVOLJAN, TRAJAN- CRIJEP NEXE (DILJ VINKOVCI – 30+10 godina garancije i osiguranje krova gratis):**

- GLINEX KONTINENTAL PRIRODNI 13 kom/1m²
- GLINEX PREMIUM PRIRODNI 12,6 kom/1m²
- CEZAR PRIRODNI 10 kom/1m²
- CEZAR ENGOBA 10 kom/1m² (natur, crveni)
- CEZAR LUX 10 kom/1m² (smeđi, crni)
- OKTAVIJAN ENGOBA 10 kom/1 m² (natur, crveni)



AKCIJA!!! (novi proizvod, do isteka zaliha)

DIOKLECIJAN ENGOBA CRVENA 11 kom/1m²: 5,19 kn (57,09 kn/m²)

LUX SMEĐA, CRNA 11 kom/1m²: 5,60 kn (61,60 kn/m²)

*** prilagođen za blage nagibe iznad 17°, sustav dvostruke brtve***

CRIJEP TONDACH (JUPITER, SATURN I NEPTUN), CRIJEP KIKINDA (MODEL 333, 272)

Ostalo za krovšta po povoljnim cijenama: folije, lamperija, brodski pod, poluoblice, rezana grada, ploče OSB

Plaćanje gotovinom i karticama do 12 rata.

Prihvatljive cijene, brza isporuka, besplatna dostava do 5 km!

UČINITE PRAVU STVAR, DOBITE U INTIV CAR!!!

Jelovnik za ožujak i travanj 2015. godine

23. 03. 2015. ponedjeljak	Varivo grah s tijestom, kobasica, salata
24. 03. 2015. utorak	Svinjetina u saftu, tijesto, salata
25. 03. 2015. srijeda	Junetina u luku, njoki, salata
26. 03. 2015. četvrtak	Pečena piletina, hajdinska kaša, salata
27. 03. 2015. petak	Juha, prženi oslić, grah salata
30. 03. 2015. ponedjeljak	Fino varivo, hrenovke, desert
31. 03. 2015. utorak	Junetina na lovački, kukuruzni žganci, salata
01. 04. 2015. srijeda	Pečena svinjetina, krumpir na seljački, salata
02. 04. 2015. četvrtak	Pureći paprikaš, tijesto, salata
03. 04. 2015. petak	Pohani oslić, krumpir slani, salata
07. 04. 2015. utorak	Kupus u rajčici, rolana lopatica, desert
08. 04. 2015. srijeda	Pečenica, restani grah, salata
09. 04. 2015. četvrtak	Pileći paprikaš, tijesto, salata
10. 04. 2015. petak	Špek fileki, pire krumpir, salata
13. 04. 2015. ponedjeljak	Varivo grah s kis. kupusom, hamburger, salata
14. 04. 2015. utorak	Umak bologneze, tijesto špageti, salata
15. 04. 2015. srijeda	Pohana puretina, pirjano povrće, salata
16. 04. 2015. četvrtak	Junetina u saftu, pirjana riža, salata
17. 04. 2015. petak	Ćufte u rajčici, pire krumpir, desert

Radnicima Podravke uskršnji dar

Obilježavajući blagdan Uskrsa Uprava Podravke već tradicionalno daruje svoje radnike pa će i ove godine radnici dobiti 400,00 kuna u naravi.

Pravo na uskršnicu imaju radnici koji su u radnom odnosu na dan 16. ožujka 2015. godine.

Podizanje dara u naravi bit će omogućeno, od 23. ožujka 2015. godine do 30. travnja 2015. godine, putem aplikacije ePotvrde na maloprodajnim mjestima Podravke d.d., Danice d.o.o. i Umjetničkoj radionici.

Od ove godine novost je mogućnost konzumacije dara u naravi u Pivnici Kraluš i Podravskoj kleti.

Prodajna mjesta na kojima se može realizirati dar u naravi u povodu nadolazećeg Uskrsa su:

Diskont 1, A. Starčevića 32, Koprivnica; pon – pet, 7 - 20 sati, sub 7 - 13 sati

Maloprodaja Zagreb, Radnička cesta 224; pon – pet, 6.30 – 14 sati

Prodavaonica br. 1 u sklopu tvornice Kalnik, Varaždin, Biškupečka 60; pon – pet 7.30 – 15.30 sati

Umjetnička radionica, dvorište Muzeja prehrane, Koprivnica; pon – pet, 8-16 sati

Diskont I na Danici, Koprivnica, Đelekovečka c. 21; pon – pet, 8 - 16 sati

Diskont II (NON STOP) Đ. Estera 1; pon - pet, 7 – 19 sati, sub 7 – 13 sati

Diskont III (Kaufland), Koprivnica; pon - sub, 7 – 21 sati, nedjelja 7 – 14 sati

Dar se može realizirati na pojedinom prodajnom mjestu u vrijednostima apoeni od 100,00 kn, 200,00 kn, 300,00 kn ili 400,00 kn.

Za radnike koji rade u mjestima gdje nema organizirane maloprodaje Podravke, omogućit će se podizanje paketa asortimana proizvoda Podravke i Danice od 30. ožujka do 3. travnja 2015. godine. (R)

Direktorica službe Nutricionizam i senzorika Davorka Gajari

Nova kompetencija i dodana vrijednost razvoju proizvoda



Kulinarско istraživanje svojevrsni je spoj kulinarstva temeljenog na klasičnom znanju pripreme namirnica te različitih stručnih i znanstvenih disciplina. Kulinarska profesija je postala izrazito tehnička i multi-disciplinarna. Rezultat toga je da kulinarски profesionalci zaposleni u prehrambenoj industriji trebaju poznavati osnovne principe znanosti koje utječu na razvoj kulinarstva. Ono nije novost, ali postaje sve značajnije i najveće svjetske kulinarske akademije sve više razvijaju programe za razvoj karijere koja kombinira kulinarску tradiciju i suvremene sustave proizvodnje hrane. Prema riječima direktorice službe Nutricionizam i senzorika Davorke Gajari, kulinarско istraživanje u Podravki je u začecima, jer je prisutno od sredine prošle godine, uvođenjem te djelatnosti u sektor Istraživanja i razvoj i službu Nutricionizam i senzorika:

“Osim klasičnog kulinarčkog obrazovanja, kompetencije kulinarčkog istraživača podrazumijevaju dobro poznavanje i kemijskih i fizikalnih procesa koji se odvijaju tijekom kulinarске pripreme. Kulinarstvo u tom slučaju predstavlja temelj, a važna nadogradnja za kulinarčkog

istraživača je poznavanje prijenosa topline kroz namirnice, funkcioniranja sastojaka, reakcije između aroma i njihovo opažanje. Stoga su važne znanstvene discipline za razvoj ove struke senzorska znanost, mikrobiologija, kemija, fizika i nutricionizam. Uz to, nužna je sposobnost prepoznavanja kulinarških trendova i navika potrošača.

Stoga, kulinarska znanost dolazi na samom početku razvoja proizvoda, a konačni je cilj dobiti inovativni proizvod.

Koji su zadaci kulinarčkog istraživača?

“Njegov je zadatak upoznati se sa svojstvima sirovina i njihovog međusobnog djelovanja i kombiniranja, utjecaja tehnološkog procesa na njih, upoznati sve Podravkine proizvode, pratiti konkurenciju, pratiti kulinarске novitete u sastojcima i načinu pripreme, pripremati kulinarске radionice i prezentirati rezultate svojih istraživanja. Ideje

Podravkinog kulinarčkog istraživača pomažu timovima Istraživanja i razvoja i Marketinga u razvoju novih proizvoda.”

Kako teče postupak od prepoznavanja trendova do novog proizvoda?

“Sve započinje prepoznavanjem gastronomskog trenda, namirnice, začina ili jela. U suradnji s razvojnim timovima slijedi priprema kulinarčkog prototipa. Nakon toga razvojni timovi pripremaju prototip proizvoda, a zadatak je kulinarčkog istraživača pomoći u daljnjem procesu razvoja ukoliko prototip proizvoda bude prihvaćen. Kulinarски istraživač pomaže u donošenju odluka pa sam postupak znatno kraće traje. Njegova je uloga pomoći i kod korekcije recepture, jer kulinarско istraživanje ne podrazumijeva samo ideju za novi proizvod, nego i modifikacije recepture, odnosno korekciju nutritivnih svojstava postojećih proizvoda. Uz to, daje sugestije kako prezentirati proizvod i ideje kako proizvod upotrijebiti, a u konačnici je najbitnija inovacija.” Kakvi su planovi za početak 2015. godine?

“U pripremi je “Baza kulinarstvo”, čija su osnova Nutritivna strategija i analiza glavnih pokretača trendova poput ideja profesionalnih kulinarških stručnjaka, proizvoda prehrambene industrije, pojedinih skupina potrošača i potentnih tržišta. Baza treba biti povezana s aktualnim poslovnim planovima, treba omogućiti vrednovanja rezultata i time olakšati odabir prijedloga za kulinarске prototipe i tako pomoći u optimizaciji troškova. Također nas u ovoj godini očekuje ustrojavanje eksperimentalne kuhinje s kojom ćemo dobiti prostor za kulinarске analize i vjerojatno najzanimljiviji laboratorij u našoj kompaniji.” (I.L.)

ZLATNI PIJETAO 2015.

Hrvači Podravke osvojili 11 medalja

Na 12. izdanju Međunarodnog hrvačkog turnira Grada Koprivnice Zlatni pijetao 2015. u organizaciji Hrvackog kluba Podravka nastupilo je ukupno 384 hrvačica i hrvača iz 31 kluba. Osim predstavnika Hrvatske, na turniru su nastupili i natjecatelji iz Mađarske, Slovenije, Bosne i Hercegovine, Armenije, SAD-a, Češke i Slovačke. Podravka je nastupila sa svojih 42 natjecatelja, a ukupno je osvojila 11 medalja, od čega tri zlata, tri srebra i pet bronci, kao i sedam petih mjesta. Također, i u ukupnom poretку u svim dobnim kategorijama prvo mjesto osvojio je HK Podravka sa 180 bodova. Najuspješniji Podravkin hrvač Josip Benko koji je osvojio prvo mjesto među mlađim dječacima u



kategoriji do 44 kilograma nagrađen je biciklom sponzora. Zlatne medalje za Podravku su osvojili Filip Verčević i Mirko Šaš, srebrne Patrik Raknić, Alen Nogić i Valentina Belušić, a brončane Ivan Benko, Sven Mijatović, Karlo Mijatović, Valent Delimar i Filip Picer. (B.F.)

19. KOLO 1. HRL ZA ŽENE

Podravkašice deklasirale Lokomotivu

U utakmici 19. kola Prve hrvatske rukometne lige za žene igračice Podravka Vegete deklasirale su zagrebačku Lokomotivu i potpuno je udaljile od bilo kakve pomisli

da bi mogla ove sezone odigrati važniju ulogu u prvenstvu. Rezultat 23:15 (13:5) još je povoljan za Zagrepčanke, jer kako je počelo, moglo je biti mnogo gore. Podravka Vegeta, naime, povelala je s 9:0!

Ovom pobjedom Podravkašice su zadržale vodeću poziciju na ljestvici s tri boda prednosti u odnosu na drugoplasirani Zamet koji je 32:31 pobijedio Sesvete Agroproteinku.

Upravo utakmica Podravke Vegete u Sesvetama u idućem kolu mogla bi razriješiti prvenstvo. (B.F.)

MAXTV PRVA LIGA, 25. KOLO

Visoka pobjeda Slavenaša uz neuništivog Vuğrinca

Odličnu utakmicu odigrao je Slaven Belupo protiv Lokomotive, pobijedivši 4:0. U potpunosti je nadigrao treće-

plasiranu momčad Prve lige i zasluženao osvojio vrijedne bodove te se odmaknuo od klubova na začelju ljestvice. Junak utakmice bio je neuništivi Davor Vuğrinec koji je ušao u igru u 75. minuti te zabio za vodstvo 3:0 te potom i za 4:0.

Bili su to njegov 145. i 146. gol u HNL-u. Inače, prvi pogodak za Slavenaše na utakmici je postigao Marko Mirić, a drugi Muzafer Ejupi. Imali su Farmaceuti još nekoliko dobrih prilika i akcija, a oduševljena ih je publika ispratila dugim pljeskom. U idućem kolu Slaven Belupo gostuje u Zadru. (B.F.)

Milici Lukačinec medalja "Mirko Relac"

Milica Lukačinec iz Sigeca, zaposlena u Podravkinom Istraživanju i razvoju dobitnica je medalje "Mirko Relac" za razvoj sportske rekreacije Hrvatskog saveza športske rekreacije "Šport za sve" za 2014. godinu. Ova visoka nagrada uručena joj je na svečanoj Skupštini Hrvatskog saveza športske rekreacije "Šport za sve" povodom "Dana sportske rekreacije Hrvatske" u Zagrebu. Kao idejna začetnica i dugogodišnja predsjednica udruge "Si-



gečko srce" Milica potiče organizaciju različitih kulturnih, sportskih i zabavnih manifestacija i aktivnosti koje pridonose kvaliteti života žena, a time i cijelih obitelji u Sigecu. (J.L.)

Sve žene mogu nešto naučiti od mudrih Navaho Indijanaca

Žena se vozi svojoj kući negdje u sjevernoj Arizoni kada ugleda Indijanku kako stopira.

Zaustavlja se i žena ulazi.

Dok neobavezno pričaju, Indijanka svako malo baca pogled na vrećicu na sjedištu.

“Ako se pitaš što je u vrećici,” reče žena, “to je flaša vina.

Dobila sam je za muža.”

Indijanka šuti neko vrijeme, klimne glavom nekoliko puta, i reče:

“Dobra trampa.”

Prijedlog novog Pravilnika o radu

Rad treba biti odmor; bilo kakovo pretvaranje je nedopustivo.

Ako djelatnik pretjeruje u poslu, dobit će otkaz.

- Na poslu je dopušteno zapjevati.

Ako neki djelatnika zapjeva, ostali prestaju s radom i pridružuju se pjevaču.

- Ako neki djelatnik zaspi na poslu, ostali trebaju što tiše napustiti radno mjesto da mu ne bi smetali, a za to imaju pravo na naknadu kao da su radili.

- U odsutnosti šefa djelatnici imaju pravo organizirati zabavu, na trošak tvrtke.

- Šetnje u privatne svrhe za vrijeme stanke nisu dopuštene.

Namještenik koji popodnevnu stanku iskoristi u privatne svrhe, treba nadoknaditi to vrijeme i produljiti odmor.

- Ako su u tvrtki zaposlene žene, a nekoj od njih dođe muška posjeta, tada ih se nikako ne smije ometati, a tvrtka je dužna osigurati posebnu prostoriju u tu svrhu.

- Za zaposlene žene poslodavac mora osigurati kućnu

pomoćnicu. Ne smije biti ružna, kako bi u slobodno vrijeme mogla biti pri ruci gospodinu.

- Svečani odlazak s posla je u 15,00 sati. Djelatnici napuštaju

radno mjesto praćeni taktovima glazbe. Šef svakom djelatniku osobno zahvaljuje za radni učinak.

- Portir na odlasku svakom pregledava torbu, te ako ništa

ne nađe, vrati ga da si nešto uzme.

Starijim se djelatnicima ukradene stvari odvoze automobilom do njihova doma.

- Ako radnik tijekom noći sanja o poslu, mora mu se platiti naknada za noćni rad.

Mudrosti sa zida

- Ako muž ženi otvara vrata auta ili mu je novi auto ili mu je nova žena.

- Ima žena koje tvrde da su svi muškarci isti. Zar to nije malo previše iskustva ???

- Žena hoće da u ljubavi doživi roman, a muškarac kratku priču.

- Seks je poput snijega - nikad ne znaš koliko ćeš centimetara dobiti i koliko će dugo trajati ...

- Mijenjam cimera koji hrče za cimericu što uzdiše.

- Preljub = dvoje pogrešnih ljudi rade pravu stvar.

- Kad ugleda ženu muškarac postane lovac. Kad ulovi ženu, muškarac postane plijen.

- Vodite ljubav, a ne rat. A možete i oboje - vjenčajte se.

- Voli bližnjeg svog, ali pazi da te pri tom ne uhvate!

- Ljubav je slijepa, zato se zaljubljeni toliko pipkaju.

- Brak je ono što dolazi poslije života, a prije smrti.

- Djevojke postaju žene kada duboko u sebi spoznaju čvrst razlog za to.

- Gore s haljinama, dolje s hlačama.

- Minereri, djevice i padobrancima griješe samo jednom!

- Ah, kad te nema u blizini, nisu mi sve ovce na broju !

- Ljubi djecu žene svoje, možda je koje i tvoje!

- U početku se djevojkama govori: Janje moje, pile moje malo ... Kasnije te životinje odrastu.

- Da mi je ženska pamet pa da se malo odmorim!



Našavši se na službenom putu za 50. rođendan svoje supruge Haso joj pošalje čestitku: S 20 godina bila si kao ružin pupoljak, s 30 si bila kao čokolada, s 40 kao

šampanjac, a s 50 si stara baba!

Dobivši čestitku Fata se malo one-raspoloži, a onda sjedne i napiše Hasi odgovor: Pupoljak nisi ubrao ti, čokoladu si podijelio s najboljim prijateljem, šampanjac su pili svi, ali zato sa starom babom spavaš samo ti!

Pita mali Ivica tatu:

“Tata, što je to pijanac?”

“Sine... Vidiš li one dvije gredice na ogradi? Eto, pijancu se čini da su tamo 4 gredice.”

“Ali tata, ja vidim samo jednu gredicu.”

Pohvalila se plavuša prijateljici:

“Muž mi je obećao brda i doline.”

“I, jel' ti poklonio?”

“Je, zemljopisnu kartu.”

Kaže zeko zmiji: “Oprosti što sam te neki dan zezao da nemaš noge!”

Na to će zmija: “Ma nema veze, bilo pa prošlo!”

A zeko će: “Svaka čast! Evo ruka!”



Pita mama Ivicu: “Zašto ne jedeš? Rekao si da si gladan kao vuk!”

“A kad si ti vidjela vuka da jede mahune?”

Pita plavuša nekog tipa koliko je sati.

“Dvadeset tri i četrdeset pet“, odgovara tip.

Plavuša složi facu: “Ma da, osamsto...”

Pita Ivica pijanca: “Zašto piješ pivo na slamčicu od dva metra?”

“Zato što mi je doktor rekao da se udaljim od alkohola.”

Što kaže plavuša kad je pitaju radi li joj žmigavac?

Radi. Ne radi. Radi. Ne radi...

“Kada kažem da sam bila lijepa, to je prošlo vrijeme, a kada kažem da sam lijepa, to je - Ivica?”

“To je šala učiteljice!”

PETAR	ULAGATI NAPORE, ZAPETI	RIJEČICA U VIROVITICI	?						
HRANIDBA STOKE ZA KLANJE									
HRĐAVOST									
SIGUR- NOSNO SPREMISTE U BANKAMA									
OSTALE, DRUGE									
MREŽASTA TKANINA									
POLI- TRENKA									
Naš PRIJEVOD ZA USA				KUNA	KRAD- LJIVAC, PROVALNIK, LOPOV	DESKRIP- CIJA	KOV, ROD, SORTA, MARKA	VOĐENI PROKOPI	POSTUPNO SMANJI- VANJE DUGOVA
ESPAGNA (SPANJOL- SKA)		TORBA ZA SPISE PADALINE, OBORINE							
	PORTUGAL GLAVNI CESTOVNI PRAVAC		PREMA PONOVNO TESTIRANJE						
MARLJI- VOST, RADINOST				MJESTO DIJELOM NA MURTERU ŽENSKO IME LERNA					
LIK IZ OPERE JOSIPA HATZEA (**** I MARA)					FILMSKA ZVIJEZDA RADIJ				
VRSTA OKOMITE PILE						ŽENSKI PJEVAČKI GLAS LIHVAR, ZELENAŠ			
VRSTA MORSKE RIBE							RIMSKA DVOJKA DIONIZOVI PRATIOCI		
DOJKA					KEC OCEANIA REGIONAL ANTI DOPING ORGANIZATION			FILM COSTE GAVRASA MUŠKO IME MATIJA	
VRSTA EKSPLO- ZIVA				SPARINA, OMORINA JEDRENJAK S DVA JARBOLA					
DRUGI TON SOLMIZA- CIJSKE LJESTVICE			BRAT OD MILJA PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT						
AMPER		BITI U PRATNJI GLUMAC PACINO							
ZBIRKA KAMENIH SPOMENIKA									
PRISPODOBA KOD PJESNIČKIH URADAKA									

Otkrijte novi skriveni pojam

Najsretniji u rješavanju skrivenog pojma – mango, ananas u prošloj križaljki je **Zdenko Marić**, pogon poslova Dorade kojemu 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 ožujka, a ime nagrađenog će biti objavljeno u idućem broju lista Podravka.

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:

PODRAVKA

Lino[®]
lada

NOVO!

okus jaffa



Čokolada i
naranča se
slažu i
obilno mažu

Raskošan okus čokolade i
prirodna aroma najfinije naranče
zaljubili su se i sljubili u ovu slasnu
kremastu harmoniju.