

PODRAVKA



Glavna skupština

Radničko dioničarstvo

Radionica začinjena Vegetom



dolcela®

Slatki dodir fantazije



ZA BRZU I JEDNOSTAVNU
PRIPREMU DŽEMA, MARMELADE
I VOĆNOG ŽELEA



WWW.PODRAVKA.COM

Sadržaj

Glavna skupština

- 6. Razgovor – Zvonimir Mršić
- 9. Superior Taste Award
- 10. Radionica s Vegeta Chefom



- 11. Isplata regresa
- 12. Organizacijska kultura
- 14. Recept za izvrsnost

7. Cool okupljanje



- 18. Internacionali
- 20. Reportaža – Mirna
- 22. Osvrt
- 23. Belupo
- 24. Vijesti
- 25. Reportaža PPDIV

Lino Višebojac



- 28. Najbolji Podravkaši
- 29. Da sam ja...
- 30. Razgovor – Edin Džemat

- 31. Razgovor – Vesna Popijač
- 32. RK Podravka Vegeta
- 33. Sport



- 34. Obavijesti
- 35. Križaljka

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

za Glavnu skupštinu Podravke koja je održana 3. lipnja s pravom možemo reći da je povijesna. Naime, nakon usvajanja prijedloga odluke o povećanju temeljnog kapitala za iznos prošlogodišnje dobiti od 108 milijuna kuna, temeljni kapital Društva dodatno se povećava izdavanjem do 1,7 milijuna novih redovnih dionica Podravke d.d. koje se mogu kupiti po cijeni od 300,00 kuna. Podravka kreće u dokapitalizaciju kroz radničko dioničarstvo putem ESOP-a kojemu je osnovni cilj da se što dulje zadrže dionice u vlasništvu radnika. Uz to, nagrađuje se i vjernost kompaniji jer ako se dionice zadrže tri godine, na njih se dobiva bonus od 30 posto.

“Ovo je povijesna prilika za Podravku kakvu nitko ne nudi u Hrvatskoj.”, rekao je predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić.

Ovih dana se intenzivno organiziraju skupovi diljem kompanije kako bi se što bolje i detaljnije informiralo radnike o ESOP-u jer se očekuje da upis dionica krene početkom srpnja. Upravo i u ovom broju naših novina možete saznati sve detalje vezane za ESOP i otkup dionica.

Tradicionalno, Podravka je i ove godine osvojila priznanja Superior Taste Award za kvalitetu proizvoda i to čak njih 17.

“Posebno smo sretni jer je ove godine nagradu izvrsnosti, kvalitete i okusa dobio do sada najveći broj naših proizvoda, što je svakako najbolji poticaj za daljnji napredak i inovacije.”, izjavila je članica Uprave Podravke Olivija Jakupec.

Osvojene nagrade još jednom potvrđuju da Podravkini proizvodi pripadaju svjetskoj prehrambenoj eliti.

Brojna događanja vezana za našu kompaniju obilježila su i proteklo razdoblje pa bi zaista trebalo puno prostora da se sve to nabroji. Zbog toga je ovaj broj novina veći kako bi što bolje opisali sve aktivnosti kompanije te uživajte u čitanju, a posebnu pozornost posvetite glavnoj temi ovoga broja – radničkom dioničarstvu. (R)

Kreće se u dokapitalizaciju i organizirano radničko dioničarstvo

Izdaje se novih 1,7 milijuna redovnih dionica Podravke d.d. koje će se prodavati po cijeni od 300 kuna, u prvom krugu upisa dionica, pravo sudjelovanja imaju samo radnici kroz program organiziranog radničkog dioničarstva, ukupan broj novih dionica koje mogu steći radnici iznosi najviše do 813.000 dionica Društva što će predstavljati više od 12% temeljnog kapitala Društva

Glavna skupština dioničara Podravke d.d. podržala je sve prijedloge odluka Uprave i Nadzornog odbora upućenih na odlučivanje. Među brojnim odlukama, posebnu pažnju javnosti izaziva odluka o povećanju temeljnog kapitala Društva te s time povezana odluka o organiziranom radničkom dioničarstvu.

Podravka očekuje prikupiti do 510 milijuna kuna.

Nakon usvajanja prijedloga odluke o povećanju temeljnog kapitala za iznos prošlogodišnje dobiti od 108 milijuna kuna, temeljni kapi-

tal Društva dodatno se povećava izdavanjem do 1,7 milijuna novih redovnih dionica Podravke d.d. koje će se prodavati po cijeni od 300,00 kuna.

Povećanjem temeljnog kapitala izdavanjem novih dionica, Podravka očekuje prikupiti do 510 milijuna kuna.

Prikupljena sredstva prvenstveno se planiraju koristiti za financiranje akvizicije dionica društva Žito

d.d. Ljubljana, za ulaganje u širenje poslovanja na novim tržištima te kao djelomični izvor financiranja investicije izgradnje nove tvornice krutih, polukrutih i tekućih lijekova Belupa čime se namjeravaju osigurati dovoljni proizvodni kapaciteti za daljnji rast i razvoj.

Financiranjem navedenih projekata, izdavanjem novih redovnih dionica umjesto povećanjem duga, Grupa Podravka zadržat će zaduženost na niskim razinama što će osloboditi potencijal za financiranje daljnjeg širenja i investiranja u razvoj poslovanja na svim razinama.



ESOP program za bolje poslovne rezultate Društva

ESOP program pokreće se temeljem prijedloga Uprave i Nadzornog odbora za sudjelovanje radnika u povećanju temeljnog kapitala Društva javnom ponudom, a sukladno uvjerenju Uprave i Nadzornog odbora da će se, ispreplitanjem dioničarske strukture i strukture radnika društava koja čine dio grupe Podravka, osigurati Društvu bolji poslovni rezultati te tako doprinijeti prosperitetu, kako Društva, tako i grupe Podravka kao cjeline.

ESOP program uključuje davanje prava radnicima društava PODRAVKA d.d., DANICA d.o.o., BELUPO d.d. i LJEKARNE DELTIS PHARM na prvenstveni upis i uplatu dionica u okviru povećanja temeljnog kapitala Društva.

U prvom krugu upisa novih dionica pravo sudjelovanja imaju samo radnici kroz program Organiziranog radničkog dioničarstva (ESOP program)

U prvom krugu, prednost pri upisu i uplati dionica imaju radnici navedenih društava koji na dan 03. lipnja 2015. godine, odnosno na dan donošenja odluke Glavne skupštine imaju status radnika (radnici na neodređeno vrijeme, radnici na određeno vrijeme, sezonski radnici). U slučaju da navedeni radnici u prvom krugu upišu i uplate više od 314.640 dionica, te ovisno o rezultatima upisa i uplate dionica u drugom krugu od strane postojećih dioničara koji će u tom dijelu zadržati pravo prvenstva pri upisu novih dionica, radnicima će biti omogućeno stjecanje dionica Društva tako da ukupan broj novih dionica koje mogu steći radnici iznosi najviše do 813.000 dionica Društva (što će predstavljati više od 12% temeljnog



kapitala Društva nakon njegova povećanja uz uvjet maksimalno predviđenog povećanja temeljnog kapitala Društva).

Minimalni broj dionica za upis i uplatu od strane radnika Društva neće biti određen, a pojedini radnik, u okviru ESOP programa, moći će upisati **najviše do 500 novih dionica po cijeni od 300,00 kuna.**

ESOP program uključivat će i sustav nagrađivanja na načina da svakom radniku koji stekne dionice Društva isključivo putem ESOP programa u okviru prvog kruga upisa i uplate dionica i **zadrži sve tako stečene dionice u razdoblju od dvije odnosno tri godine od dana stjecanja**, Društvo dodijeliti dodatne dionice Društva. Tako će se radnicima na svakih 10 stečenih dionica u okviru povećanja temeljnog kapitala Društva dodijeliti 1 dodatna dionica po isteku druge godine držanja kupljenih dionica dok će po isteku treće godine dodijeliti dodatne 2 dionice na svakih 10 stečenih. Dakle, po isteku treće godine držanja kupljenih dionica **radnici će ukupno dobiti po 3 dionice na svakih 10 stečenih dionica.**

“U Hrvatskoj ima još kompanija koje pokreću radničko dioničarstvo, ali jedino Podravka nudi

mogućnost da ostvarite 30 posto dionica kao nagradu za vjernost kompaniji.”, izjavio je predsjednik Uprave Zvonimir Mršić.

Ključno načelo koje Podravka želi naglasiti je **načelo jednakosti svih radnika** kod sudjelovanja u programu. Svim radnicima ponudit će se isti uvjeti sudjelovanja u ESOP programu. (R)

Osnovni ciljevi ESOP programa za Podravku su:

- daljnji razvoj lojalnosti radnika kroz sudjelovanje u vlasništvu kompanije
- povećanje produktivnosti Podravke temeljeno na srednjoročnim i dugoročnim efektima programa (motiviranost, efikasnost, poduzetnost, predanost,...)
- uključivanje radnika u vlasništvo nad dionicama Podravke pod povlaštenim uvjetima jer takvu priliku dio radnika nikada nije imao
- povezivanje interesa zaposlenika s interesima vlasnika
- stvaranje dodatnog impulsa ostvarenja strategije društva, u smislu povezivanja interesa rasta i profitabilnosti s jedne strane i dugoročne dobrobiti za radnike s druge strane.

Uvijek sam vjerovao da Podravka ima potencijala

Za Podravku je proteklih nekoliko mjeseci bilo vrlo uzbudljivo razdoblje. Sklopljen je ugovor o kupnji većinskog paketa dionica Žita, donesena je odluka o dokapitalizaciji Podravke te u sklopu toga pokretanju programa Organiziranog radničkog dioničarstva (ESOP program). Pored toga objavljeni su i kvartalni rezultati za tekuću godinu.

Akvizicijom Žita prelazimo neke do sada "neprobojne" granice

No, krenimo od Žita. Kakva su vaša očekivanja od spomenute akvizicije? Može li kupnja Žita biti vjetar u leđa našoj kompaniji?

Ovo je najveća akvizicija koju je Grupa Podravka ostvarila (110 milijuna eura nove prodaje) i time je pokazala da ima sposobnost odabrati metu, napraviti analizu, izračunati sve koristi i uspješno okončati pregovore.

Ovom akvizicijom prelazimo neke do sada „neprobojne“ granice. Prvi puta će Grupa Podravka ostvarivati prihod od prodaje iznad 4 milijarde kuna (gotovo 4,5), a neto dobit trebala bi biti na razini za koju su neki govorili da Podravka nikada neće uspjeti dostići ...

Podravka je strateški partner u ovoj akviziciji i cilj nam je da, nakon integracije, obje kompanije Podravka i Žito budu veće i profitabilnije, nego li su to samostalno. Osnovali smo tim koji će pripremiti plan integracije kako bismo u potpunosti bili spremni kada slovenska agencija za zaštitu tržišnog natjecanja dade suglasnost na ovu transakciju. Vidimo puno mogućnosti koje nam se ovom akvizicijom otvaraju i

vjerujemo da je ovo tek prva velika akvizicija. Do sada smo obavili lakši dio posla te nam sada slijedi teži, a to je uspješna integracija u Grupu Podravka. Ovo je veliki korak za našu Podravku, a ja sam uvjeren da je to tek prvi korak.

Unazad nekoliko godina Podravka je najveći dio ostvarene dobiti ulagala u povećanje temeljnog kapitala. Sada ste, pored toga, najavili i dokapitalizaciju društva izdavanjem novih dionica što je Glavna skupština dioničara i potvrdila. Što planirate tako prikupljenim novcem?

Glavna skupština dioničara podržala je prijedlog Uprave i Nadzornog odbora za novu emisiju dionica – 1,7 milijuna koje će se ponuditi po cijeni od 300 kuna. Ukoliko izdanje bude potpuno uspješno prikupit ćemo 510 milijuna kuna novog kapitala. Prije svega, taj novac želimo investirati u akviziciju Žita i to najveći dio, zatim za investiranje u nova tržišta te dijelom za financiranje izgradnje dviju novih tvornica lijekova u Belupu.

Grupa Podravka je nisko zadužena pa smo sve ovo mogli financirati i kreditom, međutim odlučili smo tražiti potporu dioničara za snažniji budući rast i razvoj, a najsnažnija potpora Podravki ogleda se u tome da dioničari imaju interes investirati u nove dionice.

Ovakva ponuda radnicima u ovom je trenutku najbolje što se radnicima nudi u široj regiji

Jedna od tema koja proteklih tjedana izaziva veliko zanimanje među radnicima je pokretanje

programa organiziranog radničkog dioničarstva. Zašto ste predložili takvu odluku Skupštini društva? Smatrate li da je ponuda prema radnicima, u okviru ESOP-a, dovoljno stimulirajuća?

Uprava i Nadzorni odbor su predložili, a dioničari na Glavnoj skupštini usvojili odluku o Organiziranom radničkom dioničarstvu. Dioničari su time iskazali svoju želju da im radnici i kao dioničari – suvlasnici budu partneri u određivanju strategije i odabiru smjera budućeg razvoja kompanije. To je vrlo jaka poruka koju dioničari šalju radnicima.

Dioničari vjeruju da će na taj način utjecati i na poboljšanje korporativne kulture i radne klime jer će radnici biti dodatno motivirani da njihovo poduzeće bude uspješnije, efikasnije i profitabilnije.

Ovakva ponuda radnicima u ovom je trenutku najbolje što se radnicima nudi u široj regiji. Prije svega sadašnji dioničari „odrekli“ su se svog prava prvenstva kupnje novih dionica u korist radnika.

Pored toga potiču radnike da ostanu što je moguće dulje dioničari pa su i usvojili prijedlog da nakon druge godine radnik – dioničar dobije na svakih 10 dionica jednu gratis, a nakon tri godine dodatnih 2 dionice. Ako uzmemo u obzir cijenu po kojoj će se nove dionice kupovati to predstavlja u suštini „popust“ od 30 posto računajući na fiksnu cijenu od 300,00 kuna. Ako bi cijena dionice rasla, onda bi taj popust bio i značajnije veći, a za slučaj da bi cijena dionica padala, što je isto tako moguće, to umanjuje rizik gubitka za radnike do određene razine. Važno je napomenuti da nove dio-

RAZGOVOR:
Zvonimir Mršić,
predsjednik
Uprave



nice mogu upisati radnici Podravke d.d., Belupa d.d., Danice d.o.o. i Deltis Pharm ljekarni.

Hoće li kompanija pomoći radnicima u ostvarivanju povoljnijih kreditnih aranžmana, ukoliko se odluče za kupnju dionica?

Upravo informiramo i educiramo radnike o odlukama Glavne skupštine vezano uz ESOP program i mogućnost ponude novih dionica radnicima kako bismo svakom radniku dali informacije koje će im omogućiti da na vrijeme donesu odluku o tome žele li ili ne sudjelovati u radničkom dioničarstvu. Važno je da svaki radnik donese odluku sagledavajući sve mogućnosti i rizike koji su sa time povezani. Svaki radnik odlučuje samostalno o upisu dionica i mora biti potpuno informiran kada donosi odluku i svjestan svih mogućih posljedica te odluke. Banke, a osobito Zagrebač-

ka banka, pripremile su posebne kreditne aranžmana za radnike koji kupnju dionica žele financirati uz pomoć kredita. Krediti koje nudi Zagrebačka banka su u kunama i uz fiksnu kamatnu stopu, trenutno najnižu koja se može dobiti. Znam i da neke druge banke imaju pripremljene ponude ili razmišljaju o tome. Bankama je pružena mogućnost da svoje ponude kredita izlože u Podravki kako bi bile dostupne radnicima. Zagrebačka banka je ujedno dala svoju mobilnu poslovnicu za potrebe radnika te osigurala da njihovi bankari budu dostupni radnicima za sva pitanja i analizu različitih mogućnosti i opcija kreditiranja.

Za radnike smo organizirali informativne punktove, omogućili smo besplatni telefon, a sve informacije mogu se naći i na intranetu. Želimo radnicima omogućiti da dobiju sve informacije i da sve potrebno za kreditiranje kupnje dionica mogu

riješiti na mjestu gdje rade.

Nakon dugo vremena Podravka ostvaruje zadovoljavajuću dobit koja bi se mogla koristiti i za isplatu dividendi

S obzirom na dugi niz godina u kojima nije isplaćivana dividenda, možemo li u narednom razdoblju konačno očekivati isplatu dividende?

Odluka o isplati dividende isključivo je na dioničarima odnosno Glavnoj skupštini. Da bi se dividenda isplatila moraju biti stvorene barem dvije pretpostavke. Poslovanje treba biti takvo da se ostvaruje dovoljna odnosno planirana dobit te da na prijedlog Uprave i Nadzornog odbora Glavna skupština donese odluku da se dio dobiti isplati kao dividenda dioničarima.

Nakon dugo vremena Podravka ostvaruje zadovoljavajuću dobit

koja bi se mogla koristiti i za isplatu dividendi.

Iznos budućih isplata dividende, ako ih bude, ovisit će naravno o rezultatima poslovanja Podravke i razvojnim projektima koje će se trebati financirati. Ne može se jamčiti da će biti raspoloživih sredstava za isplatu dividende u budućnosti. Ali Uprava i Nadzorni odbor će ovisno o spomenutim pretpostavkama, ocijeniti mogućnost za isplatu dividende te ukoliko to bude moguće predložiti Glavnoj skupštini donošenje odluke o isplati dividende iz neto dobiti raspoložive za isplatu. No želio bih spomenuti da je na nedavno održanoj Glavnoj skupštini donesena odluka da se reinvestira 108 milijuna kuna dobiti Podravke d.d., a isto je učinjeno i u Belupu d.d. i to već treću godinu zaredom. Prije tri godine takvo što nije bilo moguće jer smo zatekli akumulirani zadržani gubitak. Dakle, trebalo je ozbiljno i naporno raditi da dođemo u poziciju da uopće možemo razgovarati o isplati dividende.

Namjera nam je u budućnosti više ulagati u nova tržišta

Najavili ste snažan iskorak na međunarodnom tržištu. Krajem prošle i početkom ove godine otvorena su nova u Dubaiju, Dares Salaamu te predstavništvo u Pekingju. Kakva su dosadašnja iskustva te što možemo očekivati u budućnosti od poslovanja na tim tržištima?

Podravka je “preživjela” jer je početkom ‘90-tih napravila hrabri iskorak prve internacionalizacije poslovanja osnivanjem nekoliko poduzeća u Europi i Australiji. Globalizacijom te ulaskom Hrvatske u EU našli smo se pred izazovom druge internacionalizacije i odlučili pokušati na tržištima koja su u rastu, gdje su potrošači značajnije mlađi nego u EU. Sve tri nove operacije razvijaju se u skladu s očekivanjima i dosadašnji rezultati pokazuju da smo donijeli ispravne odluke. Izravnim upravljanjem na novim tržištima otvaraju se i nove mogućnosti. Važno je imati na umu da je Podrav-

ka hrvatsko poduzeće koje izravno radi na najviše internacionalnih tržišta i koje ima ogromni kapacitet jer poznaje ta tržišta, ima kontakte sa svim globalnim trgovačkim lancima i njeni su brendovi prepoznati na tim tržištima. Namjera nam je u budućnosti više ulagati u nova tržišta za što je i namijenjen dio novca iz dokapitalizacije.

Što se događa s ruskim tržištem? Prošle godine to je tržište zahvalila velika kriza, tečaj je divljao, odnosi su bili vrlo napeti. Kakvo je stanje danas, da li se situacija na tom tržištu stabilizirala?

Situacija na ruskom tržištu je stabilizirana. Za razliku od nekih prijašnjih kriza na tom tržištu kada se Podravka, odnosno njezin prehrambeni dio, odlučio povući sa tržišta ili reducirati tamo aktivnosti, ovoga puta smo ocijenili ostati i sa prehrambenim proizvodima i sa lijekovima te podnijeti određene negativne efekte u poslovanju, vjerujući u oporavak i rast u budućnosti. Rezultati ove godine daju naznake da je ta odluka bila ispravna. Trebat će vremena da se tržište oporavi, a time i naši rezultati, ali ohrabruju signali iz dosadašnjeg dijela godine.

Prije otprilike mjesec dana objavljeni su kvartalni rezultati poslovanja. Jeste li zadovoljni s ostvarenim pokazateljima poslovanja? Što biste posebno istaknuli kao dobrim, a na čemu još treba poraditi?

Rezultati prvog kvartala ohrabruju. Pokazuju da “bolni rezovi” koje smo napravili sada daju rezultate. Ali što je najvažnije, ostvarili smo i rast prodaje uz povećanje efikasnosti, odnosno profitabilnosti. Posebno bih želio istaknuti da je prehrambeni dio Grupe pokazao značajan napredak u profitabilnosti i da se farmaceutski dio oporavlja od negativnih efekata iz prošle godine. Rezultati ove godine pokazuju razloge zbog kojih smo donosili neke odluke koje u trenutku njihovog donošenja nisu svima bile „razumljive“. Godina će biti jako izazovna, no i naša sposobnost je veća!

Grupa Podravka može biti najbolja internacionalna kompanija sa sjedištem u Hrvatskoj, Koprivnici!

Ušli ste u četvrtu godinu vašeg mandata kao predsjednik Uprave. Proveli ste bolno restrukturiranje kompanije, radili mnoge, u očima javnosti, nepopularne poteze. Kako gledate danas na Podravku u odnosu na razdoblje kada ste preuzimali vođenje ovom kompanijom?

Uvijek sam vjerovao da Podravka ima potencijala. O tome se uglavnom samo govorilo, ali neki su već bili izgubili vjeru da se može nešto i učiniti. Pokazali smo da Podravka može napraviti zaokret u poslovanju u teškim uvjetima u doba krize. Danas sam više nego prije uvjeren da Grupa Podravka može biti najbolja internacionalna kompanija sa sjedištem u Hrvatskoj, Koprivnici! Puno je, svakim danom sve više izazova pred nama, ali i više sposobnosti da izazovima odgovorimo i iskoristimo šanse koje su nam pružene ili smo ih sami stvorili. Svi mi, svaki od nas radnica i radnika Grupe Podravka treba dati ono najbolje od sebe da bismo uspjeli. Pred nama je vrijeme kada ćemo pokazati koliko Podravka može, a možemo jako puno.

Podravka je na putu da bude velika, uspješna i globalna. Svi ćemo morat raditi više i bolje, ali uvjeren sam da zajedno možemo uspjeti. Malo je kompanija koje u kratkom vremenu mogu napraviti ono što smo mi uspjeli u svega nekoliko mjeseci (širenje na nova tržišta, akvizicija, dokapitalizacija, radničko dioničarstvo, ...). To znači da možemo – zato više trebamo vjerovati u sebe i mijenjati se brže, nego što se mijenjaju uvjeti na tržištu. U posljednje četiri godine to smo uspjeli. (v.š.)



Sedamnaest proizvoda dobilo nagradu Superior Taste Award



Sedamnaest Podravkinih proizvoda dobilo je ovogodišnje priznanje za vrhunsku kvalitetu i okus Međunarodnog Instituta za okus i kvalitetu proizvoda koje je dodijeljeno na svečanoj ceremoniji u Bruxellesu. Dodatno je to priznanje izvrsnosti okusa i potvrdi kvalitete, neovisno o kategoriji proizvoda.

Ovu prestižnu nagradu dobili su **Podravka čaj Limun limeta, Studena, Podravka ajvar blagi i ljuti, Podravka jetrena pašteta, Lino wafelada duo, Fant mješavina za fino varivo, Fant mješavina**

za fini gulaš iz pećnice, Podravka krem juha od buće, Vegeta Asia, Fant mješavina za punjene paprike iz pećnice, Podravka krem juha od gljiva, Podravka krem juha od šparoga, Vegeta marinada s pivom, Dolcela Gourmet puding od vanilije s komadićima jagode, Dolcela gourmet puding od čokolade s komadićima narančine korice i Lino choco drink.

Podravkini proizvodi još jednom su dokazali izvrsnost okusa u kategoriji u kojoj su se natjecali te se iz Bruxellesa vratili sa čak sedamnaest Superior Taste Award nagrada. Proizvode ocjenjuje stručni žiri koji se sastoji od 120 renomiranih europskih šefova kuhinja i sommeliera koji dolaze iz 15 kulinarskih institucija. Ocjenjivanje proizvoda provodi stručni žiri metodom slijepog testiranja, pri čemu između ostalog osobiti naglasak pridaju

ocjeni okusa, mirisa, teksture i izgleda proizvoda.

“Ponosni smo jer priznanja ove vodeće svjetske organizacije za nagradu kvalitete, našim proizvodima stižu već niz godina zaredom. I ovogodišnje nagrade su dodatna potvrda prepoznatljivosti kvalitete Podravkinih brendova na međunarodnom tržištu. Posebno smo sretni jer je ove godine nagradu izvrsnosti, kvalitete i okusa dobio do sada najveći broj naših proizvoda, što je svakako najbolji poticaj za daljnji napredak i inovacije.”, izjavila je članica Uprave Podravke Olivija Jakupec.

Podravka je do sad osvojila čak 50 Superior Taste Award nagrada koje su rezultat razumijevanja potrošača i dugogodišnje kulinarske ekspertize ugrađene u razvoj svakog Podravkinog proizvoda. Osvojene nagrade još jednom potvrđuju da Podravkini proizvodi pripadaju svjetskoj prehrambenoj eliti. (R)



Prodajno-marketingška radionica s Vegeta chefom

Predstavljene aktivnosti i redizajn snažnog kulinarskog branda



Prodajno-marketingške radionice na kojoj su sudjelovali predstavnici kategorije Dodataka jelima i tržišta Adria regije obilježila je tema redizajna Vegete. Ova posebna i zanimljiva radionica upoznala je kolege s tržišta Adria regije s redizajnom Vegete na pomalo drugačiji, inspirativan i kreativan način te nas sve podsjetila kako se upravo s Vegetom stvaraju najukusnija jela.

Budući da je prvi dio radionice bio u znaku redizajna Vegete, detaljno su pojašnjene aktivnosti u izgradnji snažnog kulinarskog branda, objašnjeno je što stoji iza novog dizajna marke Vegeta, predstavljen sam redizajn, a otkriveni su i naredni koraci koji stoje pred Vegetom. Sudionici će se vjerojatno jednoglasno složiti kako je najuzbudljiviji dio bio upravo drugi dio radionice. Iako se radilo o velikom iznenađenju koje je do same radionice bilo tajna, prvi pogled na Igora Mešina dao je naslutiti što slijedi. Radne jedinice, kutije iznenađenja, žiri, voditelj, Vegeta chef pehar, medalje, kamere - otkrili su dobro čuvanu

tajnu - počinje natjecanje za najboljeg Vegeta chefa Adria regije. Kolege s tržišta podijeljene u sedam timova, borili su se za ovu prestižnu titulu. Trebalo je pokazati praktično znanje korištenja Vegete i dokazati kako se upravo s Vegetom priprema najukusnija hrana. Naši su timovi morali stati pred žiri kojeg su činili poznati član žirija u gastroshowu MasterChef Hrvatska



Radovan Marčić, predsjednik uprave Podravke Zvonimir Mršić i član Uprave Miroslav Klepač.

Svi timovi pripremili su izuzetno ukusna jela i uistinu oduševili žiri svojim kulinarским kreacijama pa su o samoj pobjedi odlučivale nijanse. Nakon kušanja i pravednog ocjenjivanja, pobjeda je zasluženo pripala timu Kosova.

Završetak radionice začinjjen je mnoštvom zanimljivih podataka o category managementu, koje će kolegama na pojedinim tržištima pomoći da novi dizajn Vegete na najbolji mogući način predstave potrošačima na samim prodajnim mjestima. (s.k.)

Grupa Podravka i Sveučilište u Zagrebu potpisali Sporazum o suradnji

Predsjednik Uprave Podravke, Zvonimir Mršić i rektor zagrebačkog Sveučilišta, Damir Boras, potpisali su u Koprivnici Sporazum o suradnji Sveučilišta u Zagrebu i Grupe Podravka. Polazeći od razumijevanja značaja umrežavanja znanstvene zajednice i gospodarstva, a u duhu prepoznavanja mogućnosti uzajamne suradnje u svrhu jačanja konkurentnosti gospodarstva, ovim su sporazumom Grupa Podravka i Sveučilište potvrdili spremnost za međusobnu znanstvenu i stručnu suradnju.

“Grupa Podravka je i do sada surađivala s pojedinim sastavnicama zagrebačkog Sveučilišta, a ovim Sporazumom dosadašnju suradnju podižemo na višu, krovnu razinu. Ukoliko želimo biti konkurentni na globalnom tržištu, moramo više investirati u istraživanje i razvoj naše kompanije kako bi u suradnji sa Sveučilištem, odnosno znanjem koje imamo u Hrvatskoj došli do značajnije komparativne prednosti. U svakom slučaju zagrebačko Sveučilište je visoko kvalitetno i trenutno rade na projektima koji nama mogu biti od značajne koristi. Zajedno s njima kreiramo nove razvojne projekte koji će učiniti Podravku, a samim time i hrvatsko gospodarstvo konkurentnijim na globalnom tržištu.”, istaknuo je prilikom potpisivanja Sporazuma o suradnji sa zagrebačkim Sveučilištem Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke.

“Zagrebačko sveučilište ima vrlo veliki znanstveni potencijal i veliki broj znanstvenika koji rade u područjima u



kojima upravo Podravka treba dodatna istraživanja. Ona ima izvrstan istraživački kapacitet, vrlo velik u odnosu na prosjek u Hrvatskoj, a Sveučilište ima pristup međunarodnim projektima koji su neophodni da bi se ova vrhunska tehnologija mogla razvijati. Naravno, Podravka je to prepoznala, a mi smo prepoznali da je Podravka hrvatska kompanija koja može postići ono što je strateško opredjeljenje hrvatske države, a to je suradnja Sveučilišta i istraživanja s gospodarstvom. Ne može biti boljeg primjera od jedne Podravke koja je svjetska, globalna kompanija čega nismo uvijek svjesni, ali naše Sveučilište to vrlo dobro zna te smo stoga vrlo zadovoljni što smo u prilici danas sklopiti ovaj sporazum.”, naglasio je rektor zagrebačkog Sveučilišta Damir Boras.

Suradnja će se razvijati u smjeru povezivanja znanstvenika Sveučilišta i stručnjaka Grupe Podravka pa će se tako određeni dijelovi Sveučilišta povezati s Podravkom za prehrambeni, odnosno s Belupom za farmaceutski dio, a sve radi inovacija i transfera tehnologija. Sporazum obuhvaća i suradnju na osmišljavanju programa obrazovanja i osposobljavanja stručnjaka, kao i međunarodnu suradnju u razvojno istraživačkim projektima. (R)

Isplata regresa radnicima Podravke

Vodeći se prije svega interesima i pravima radnika, Uprava Podravke na svojoj je sjednici, održanoj u svibnju, donijela odluku o isplati jednokratnog dodatka na plaću – regresa.

Regres iznosi 100 kuna bruto po danu godišnjeg odmora na koji radnik ima pravo u 2015. godini. Odluka se odnosi na sve radnike društva Grupe Podravka koji su u radnom odnosu na dan 1. svibnja 2015. godine i nadalje te na radnike koji koriste

rodiljni, roditeljski i posvojiteljski dopust ili dugotrajno bolovanje. Neoporezivi dio regresa u iznosu od 1.000,00 kn isplaćuje se zajedno s plaćom za svibanj 2015. godine, čija je isplata u lipnju, a preostali oporezivi dio zajedno s plaćom za lipanj 2015. godine (isplata u srpnju).

Radnicima koji rade na sezonskim poslovima, kao i radnicima na određeno vrijeme regres će se isplatiti ovisno o broju dana godišnjeg odmora na koji ostvare pravo u skladu s odredbama Zakona o radu i Kolektivnog ugovora i to po isteku angažmana, odnosno nakon šest mjeseci neprekidnog rada, a najkasnije do kraja godine. Odlukom je također definirano da će se radnicima čiji će radni odnos tek nastupiti od 1. srpnja, regres isplatiti u skladu s odredbama Zakona o radu i Kolektivnog ugovora, a najkasnije do kraja godine. (R)

Kako gradimo i poboljšavamo organizacijsku kulturu

Rezultati istraživanja organizacijske kulture i zadovoljstva poslom

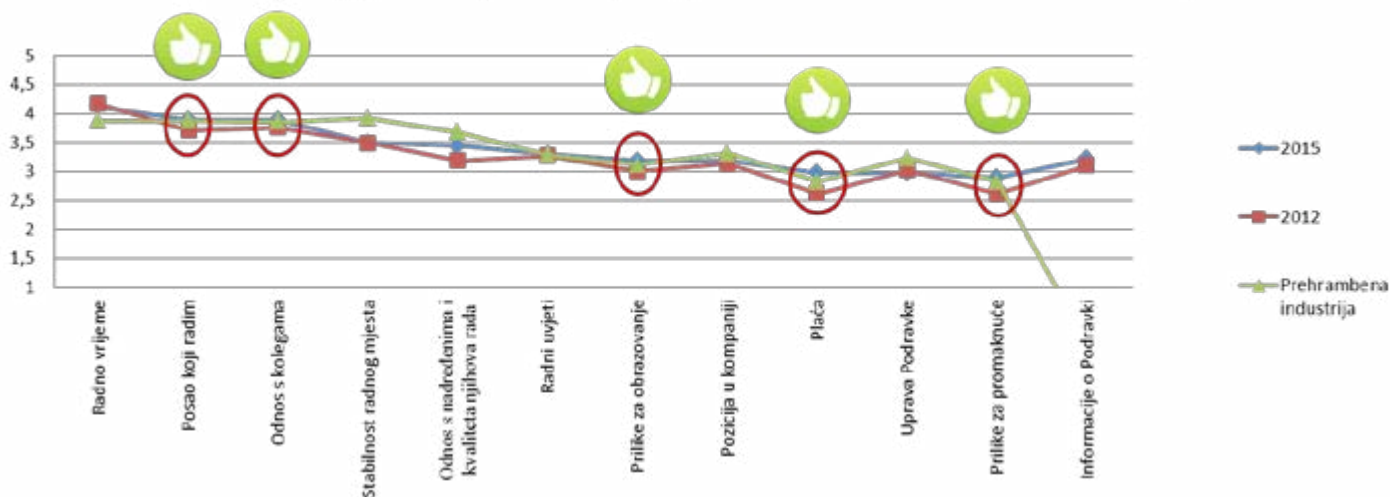
Organizacijska kultura dio je svake kompanije i ima bitan utjecaj na poslovne rezultate. Međutim, razlikujemo kompanije koje su svjesne te kulture i one koje ih zanemaruju. Sudeći prema rezultatima dobivenima u istraživanju organizacijske klime i zadovoljstva poslom, ali i poslovnim rezultatima kompanije, Podravka je učinila velike napore u poboljšanju klime, koji su kroz protekli period urodili plodom. Razumijevajući bitan utjecaj i važnost organizacijske kulture, 2012. godine provedeno je istraživanje o našoj organizacijskoj klimi i zadovoljstvu poslom. Radnici su tada mogli izraziti svoje mišljenje, slaganje ili neslaganje, zadovoljstvo ili nezadovoljstvo te uputiti konkretne prijedloge. Okupljen je Tim za kulturu koji je, vodeći se dobivenim rezultatima, aktivno radio na osmišljavanju aktivnosti s ciljem poboljšanja klime u kompaniji te su definirana prioritetna područja na

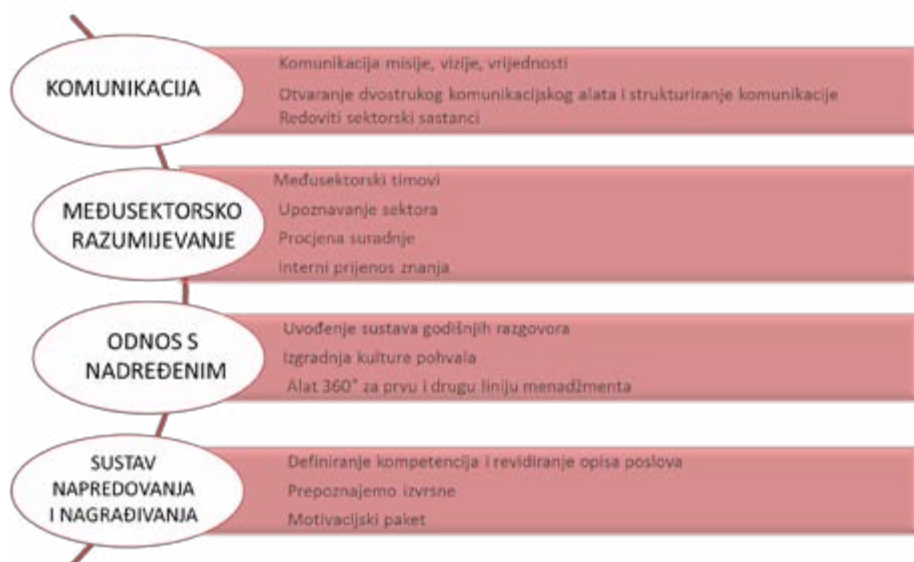
kojima je potrebno raditi: komunikacija, međusektorsko razumijevanje, odnos s nadređenim i sustav napredovanja i nagrađivanja. Istraživanje je bilo anonimno, metodom slučajnog odabira sudionika iz svih organizacijskih cjelina Grupe Podravka u Hrvatskoj na lokacijama: Koprivnica, Varaždin, Zagreb, Lipik, Osijek, Rijeka, Umag i Dugopolje. Provedeno je od strane vanjske agencije s kojom smo surađivali i tijekom istraživanja 2012. godine. Budući da je postignut pomak u odnosu na 2012. godinu, zaključak je da je poraslo zadovoljstvo zaposlenika na radnom mjestu u odnosu na 2012. godinu. Dobivenim rezultatom možemo biti zadovoljni, jer je postignut tijekom posljednje dvije i pol godine, u sjeni reorganizacije i restrukturiranja. Osim toga, poboljšanja su, također postignuta i u pet aspekata te smo time iznad prosjeka prehrambenih industrija: u zadovoljstvu radnim vremenom i poslom

koji radimo, odnosu s kolegama, plaćom te prilikama za obrazovanje i promaknuće. Također je bitno spomenuti kako je povećanje zadovoljstva poslom u Podravki u usporedbi s onim prije godinu dana poraslo za 10 posto, a isto toliko smanjeno je nezadovoljstvo.

Prema mišljenju zaposlenika je u usporedbi s 2012. godinom, kompaniji porastao ugled te se u medijima spominje u pozitivnom značenju – što također govori u prilog jačanju organizacijske klime.

Zadovoljstvo pojedinim aspektima zaposlenja – 2015. vs. 2012. vs. Prehrambena industrija





Aktivnosti koje su dovele do porasta zadovoljstva

Zaposlenici su u provedenom istraživanju ukazali na potrebu za unapređenjem u području komunikacije. Aktivnosti u tom području odnosile se na obavezne sektorske sastanke, otvaranje dvosmjernog komunikacijskog alata i strukturiranje komunikacije te implementaciju misije, vizije i vrijednosti kompanije. Vrijednosti su se tijekom protekle dvije godine komunicirali kroz naš List Podravka, oglasne ploča, Studena bar, majice s vrijednostima. Iz vrijednosti su proizašle kompetencije temeljem kojih se prati razvoj zaposlenika, organiziraju edukacijski programi te se koriste u brojnim alatima namijenjenim vođenju ljudi.

Za proces unapređenja **međusektorskog razumijevanja** ključnim se pokazalo formiranje međusektorskih timova, upoznavanja sektora različitim pristupima ovisno o potrebama pojedinaca i poslovnih cjelina, zatim procjena suradnje među sektorima te interni prijenos znanja, primjerice u projektima "Znamo-dijelim-rastemo" i "Znanje na pladnju". Upravo su ovi projekti rezultirali pozitivnim rastom zadovoljstva spram dostupnosti znanja.

U području **odnosa s nadređenim** uveden je sustav godišnjih razgovora kojim se postavljaju i prate poslovni i razvojni ciljevi, izgradnja kulture pohvala te je implemen-

tiran sustav povratne informacije poznatog kao "Zaokret 360°", koji uključuje procjene pojedinaca iz četiri perspektive: nadređenih, podređenih, kolega te samoprocjene.

Prepoznavamo izvrsne, tek je jedna od aktivnosti provedenih u području **sustava nagrađivanja**

i napredovanja. Natječajima „I ja sam Podravkaš“ i „Da sam ja...“ predstavljamo nagrađene zaposlenike koje ste izdvojili kao primjer. Uz izabrane izvrsne Podravkaše, svi su zaposlenici imali priliku bili uključeni u ovu aktivnost i time dati svoj doprinos kako bi gradili kulturu u kojoj se nagrađuju uspjesi i pozitivni rezultati. Angažman svakog pojedinca u ovom je projektu također dodatno prepoznat i nagrađen.

Odgovornost za građenje organizacijske kulture je zajednička i odnosi se na sve nas Podravkaše, stoga iz Upravljanja ljudskim potencijalima poručuju kako će uvažavajući prijedloge zaposlenika iz istraživanja 2015. okupiti nekoliko timova koji će nastaviti s daljnjim aktivnostima u cilju još značajnijih pozitivnih promjena. Jer, zadovoljstvo i motivacija zaposlenika glavni su preduvjeti stvaranja pozitivnog ozračja koje utječe i na poslovne rezultate a organizacijsku kulturu gradimo svi zajedno. (I.L.)

EFEKTI 2015. - Povećanje zadovoljstva 2012. vs. 2015 u slijedećim kategorijama

Upravljanje kompanijom

Imamo jasnu misiju – dugoročni razlozi postojanja i djelovanja

Jasni su mi ciljevi i strategija kompanije

Poslovna politika i ciljevi kompanije zaposlenicima su jasni



Započeo dvogodišnji razvojni program “Recept za izvrsnost”



S ciljem poticanja i prepoznavanja izvrsnosti, u prosincu prošle godine, na razini Podravka Grupe, otvoren je natječaj “Recept za izvrsnost”, razvojni program za zaposlenike s minimalno 4 godine ukupnog staža. Ovaj program predstavlja priliku za učenje, stjecanje novih poslovnih iskustava i razvoj osobnih vještina, a koncipiran je kroz usvajanje stručnih znanja putem specijaliziranog MBA programa, sudjelovanje

u projektima u međusektorskim timovima te individualizirani razvoj potencijala.

33 kandidata u programu

Na natječaj je ukupno pristiglo 105 prijava. Prijavom na natječaj, kandidati su pokazali motivaciju, ambiciju, želju za razvojem i preuzimanjem odgovornosti za svoju karijeru, ali i hrabrost, na čemu im posebno čestitamo. Sam prolazak dalje u program nije bio jednostavan zadatak, posebice u tako jakoj konkurenciji. Proces odabira sastojao se od nekoliko koraka – esej i prijava na natječaj, procjena potencijala, učinka i kompetencija od strane nadređenih te psihološko testiranje i strukturirani intervju od strane Upravljanja ljudskim potencijalima. Prvih 30 posto kan-

didata s najvećim brojem bodova u svim dimenzijama dobilo je priliku za daljnji razvoj potencijala kroz strukturirani program.

To su: **Ivana Ambruš, Silvija Bajzek Sarapa, Ozren Bakliža, Sunčica Belošević, Iva Berljak, Željka Bešvir, Marko Bijelić – Curkić, Igor Ceilinger, Božica Deverić, Tomislav Dotov, Vlatka Gaščić, Adam Gawliński, Iva Grbešić, Kristina Janeković-Petras, Sanja Kelek, Julijana Kukec-Artner, Martina Lazar, Marko Marić, Marijana Matijaković, Tomislav Mikačić, Vlatka Milaković, Kristina Nakić Štefanec, Helena Pentek, Branimir Perковиć, Emilija Petrović, Dijana Škorjanec, Karolina Šmic, Tihana Španiček Piplović, Vedrana Thur, Goran Vranar, Karmen Vukmanović, Saša Vukmanović i Vesna Zdelar Havić.** Čestitamo svim kandidatima!





Među kandidatima je možda i budući predsjednik Uprave

U svibnju je svečano obilježen početak razvojnog programa "Recept za izvrsnost" kroz susret odabranih kandidata sa Upravom, izvršnim direktorima i njihovim nadređenima. Uvodnim pozdravom svim prisutnima obratila se direktorica Upravljanja ljudskim potencijalima Jasenka Maltarić Dujnić te još jednom čestitala polaznicima i njihovim nadređenima na uspjehu. Predsjednik Uprave Zvonimir Mršić je polaznicima istaknuo priliku koja im je ulaskom u program pružena od strane kompanije te njihovu odgovornost prema razvoju i doprinosu kompaniji.

"Ova kompanija vas je prepoznala kao izvrsne u svom poslu i spremno će ulagati u razvoj vaših potencijala. Iskoristite sve prilike koje vam se pružaju jer među vama možda sjedi netko tko će za 10 godina postati predsjednik Uprave Podravke.", rekao je Mršić.

Nakon predsjednika, polaznicima su se obratili i članovi Uprave, Olivera Jakupec je sportskim rječnikom razvojni program usporedila s visinskim pripremama koje će svakome od njih omogućiti svakodnevnu utakmicu s još više rezultata te napomenula globalni kontekst kojim se kompanija razvija. Miroslov Klepač istaknuo je važnost osobnog integriteta tijekom karije-

re, pozvao polaznike da otvoreno izlažu svoja mišljenja i stavove te svaku izazovnu situaciju gledaju iz perspektive prilike za novo iskustvo i novi uspjeh. Nakon motivacijskih riječi, kandidati su se predstavili kroz svoj prvi zadatak kojim su u jednoj minuti trebali predstaviti sebe, svoje odgovornosti na poslu, što za njih predstavlja posao a što "Recept za izvrsnost". Imali su priliku otkriti i nekoliko detalja iz osobnog života koji nisu općepoznati te moto kojim se vode kroz život. Video predstavljanjem kandidati su pokazali svoju kreativnost, koliko se međusobno razlikuju, ali i koliko

su, u kontekstu poslovnih vrijednosti, slični.

Prvi koraci – Razvojni Interni Centar Procjene

Nakon otvorenja programa za kandidate je uslijedio Razvojni Interni Centar Procjene - ICP gdje su se, kroz simulirane poslovne zadatke detektirale njihove individualne razvojne potrebe. Suradnja u zadacima im je ujedno bila prilika da se međusobno još bolje upoznaju te uče o sebi kao i jedni od drugih. U sljedećem razdoblju slijedi obrada i analiza rezultata ICP-a, individualna interpretacija njihovih rezultata te kreiranje dvogodišnjeg razvojnog programa. Razvoj će se za polaznike "Recepta za izvrsnost" odvijati kroz dva područja. Jedno područje odnosi se na edukacijski program u obliku mini MBA programa kojim će polaznici stjecati i razvijati stručna ekonomska znanja i interpersonalne vještine. Drugo područje razvoja odnosi se na rad na projektima relevantnima za poslovanje te na taj način, osim učenja, dati svoj doprinos u oblikovanju budućnosti Podravka Grupe. Kroz razvoj njihovih potencijala vodit će ih tim Upravljanja ljudskim potencijalima, a na njihovu podršku i pomoć polaznici u svakom trenutku mogu računati što je kroz završne riječi istaknula Jasenka Maltarić Dujnić. (T.J.)



Coolinarika je ulaz u jedinstveni kulinarski svijet mašte, zabave i kreativnosti

Podravka je već sedmu godinu za redom u svojem gastronomskom centru “Štagelj” bila domaćin “Cool okupljanja”. Korisnici Coolinarike željno iščekuju ovaj događaj cijele godine, jer je to prilika da svoje online prijatelje susretnu uživo.

Veliko glazbeno iznenađenje ovog događanja bile su “The Frajle”

Na ovogodišnjem okupljanju sudjevalo je oko 150 gostiju iz raznih zemalja. Dio bogatog cjelodnevnog programa bile su i natjecateljske aktivnosti tijekom kojih su gosti imali prilike okušati svoje kulinarsko umijeće u pripremi jela s Vegetom grill i Vegeta marinadama te odmjere svoje vještine u pripremi slastica s Dolcela mješavinama za prhko i biskvitno tijesto. Veliko glazbeno iznenađenje ovog događanja

bila je novosadska skupina “The Frajle” koja je među prvima u glazbenom svijetu dobila slasticu sa svojim imenom. Okupljeni posjetitelji imali su priliku natjecati se i u dekoriranju torte Frajla, dok su ih popularne glazbenice nadahnjivale svojim inspirativnim notama. Okupljene goste na druženju pozdravila je direktorica Korporativnih i marketinških komunikacija, Marinka Akrap:

“Pokušajte zamisliti kuharicu koja ima 150.000 recepata, pa za to vam treba dvije godine da samo to pročitate. Tu je i preko milijun fotografija koje smo zajedno stavili te vam svima hvala na tome, a nadam se da ćemo iduće godine na ovom mjestu slaviti još veće brojeke i naše zajedničke uspjehe.”

Tijekom ugodnog druženja korisnici su mogli uživati u bogatoj gastronomskoj ponudi koja je ove godine

bila tematski vezana za pripremu jela na otvorenom, grillanju i slasticama za piknik. Većina ovogodišnjih gostiju redoviti su posjetitelji “Cool okupljanja”, a valja istaknuti da korisnici Coolinarike tijekom godine i samostalno organiziraju manja “Cool okupljanja” diljem svijeta.

Coolinarika.com je odavno mjesto inspiracije

Coolinarika je ulaz u jedinstveni svijet autorskih recepata, slika, blogova i amaterskih kuhinja, u kojima mašta, zabava i kreativnost rezultiraju zavidnim kulinarskim vještinama njenih online kuhara. Zahvaljujući vjernim posjetiteljima koji su ujedno i kreatori sadržaja, Coolinarika.com postala je standard online kulinarskog sadržaja i desna ruka svakog ljubitelja dobre hrane u regiji. Nakon 11 godina koliko





postoji, gotovo 140.000 registriranih korisnika i skoro 150.000 objavljenih recepata, prerasla je ulogu kulinariskog portala i postala mjesto inspiracije, druženja i zabave te oaza opuštanja i prilika za razmjenu osobnih iskustava s ljudima iz cijelog svijeta.

Deda Pinac: Došao sam u prekrasnu obitelj gdje sam našao mnogobrojne prijatelje. Šestu godinu sam član Coolinarike i napisao sam članak da su mi to najljepše godine u životu. Došao sam u prekrasnu obitelj gdje sam našao mnogobrojne prijatelje. Zato sam i par puta napisao da nam je Podravka dala sve, a ova druženja su nešto predivno. Zahvalio bih Podravki što nam je omogućila ovako lijepo druženje i dao Bog da poživi još sto godina kao i mi. Sada mi se usadilo još više uvjerenje da

sam dolaskom u Podravkinu obitelj Coolinarike stekao stvarno prekrasna iskustva, dobio nove prijatelje i hvala Podravki da nam je vratila osmijeh na naša lica, jer dugo već nisam vidio ovoliko sretnih, veselih i nasmijanih ljudi.

Jaglac: Svake godine dolazim na ovo prekrasno druženje i od prvoga dana kada je stranica Coolinarike otvorena ja ju pratim. I na ovo druženje donijela sam svoje kolače jer oni su pečeni za druge. S ljubavlju za ljubav. Ovo sa curama Frajlama je bilo fenomenalno iznenađenje, a moram se i pohvaliti s obzirom da sam iz Starigrada u prvim organizacijama druženja Coolinaričara i pomagala, posuđivala stolove i stolce iz našeg društvenog doma. Danas za to više nema potrebe jer organizacija je, kao što vidite na vrhunskoj



razini.

Anarad: Ovo mi je treće druženje i ja sam oduševljena. Slučajno sam postala član Coolinarike prije deset godina i ona je postala naprosto zaraza. Kako objasniti da ljude s kojima se poznajete virtualno, kada se nađete na ovakvom okupljanju imate dojam kao da ste došli na proslavu mature, kao da se svi odavno znamo. Mnogo toga sam naučila i dobila od Coolinarike, a ponajviše prijateljstva iz cijeloga svijeta. I kao što je rečeno na 7. Cool okupljanju – vodi nas ista strast, a to je strast prema kreativnom kućarstvu i dobroj hrani. Već tradicionalno, i na ovom okupljanju je napravljena milenijska fotografija svih prisutnih koja je već na brojnim portalima vjernih članova Coolinarike. (B.F.)

Novo ruho Coolinarike

Prateći trendove i pomno osluškajući korisnike i njihove želje i potrebe, nakon višemjesečnog rada na projektu, objavljen je osvježen izgled Coolinarike. Promjene su najvidljivije na jediničnoj stranici recepta - kralju sadržaja Coolinarike. Promjene se odnose na strukturu, organizaciju informacija i izgled, a ujedno smo željeli i poboljšati performanse stranice i samu vidljivost recepata, imajući uvijek na umu široki spektar uređaja i preglednika putem kojih se Coolinarika pregledava. Što je novo?

Sadržaj recepta (veće **fotografije**, koraci pripreme sada su sastavni dio sadržaja, prikaz Podravka proizvoda korištenih u receptu), traka iznad recepta (značajne akcije i statističke informacije, grafikon popularnosti), kao



nagrada pojedinim korisnicima, odabrani recepti mogu dobiti specijalan izdvojeni prikaz.

Jedinična stranica recepta tek je dio cjelovite priče osvježavanja vizualnog izgleda Coolinarike. Prate ga još i: promjena cijelog zaglavlja stranice, promjena tipografije (fontova) i niz drugih dizajnerskih detalja širom Coolinarike. (R)

PODRAVKA RUMUNJSKA

Vegeta među zvijezdama proslave Dana Europe

U Bukureštu je proslavljen Dan Europe, a Vegetin štand bio je jedna od glavnih atrakcija, koje su plijenile najveću pozornost. Tijekom dva dana proslave, Podravkin izložbeni prostor obišlo je više tisuća posjetitelja.

Vegeta nije ostala nezamijećena niti korisnicima podzemne željeznice Aviatorilor, jednog od najprometnijih mjesta u Bukureštu. Na ovaj je način Rumunjima predstavljen Podravkin najpoznatiji brand, a posebno je za tu prigodu podzemna željeznica preimenovana u naziv "Hrvatska".

Posjetitelji su također dobili promotivne uzorke proizvoda, a iskoristili su priliku i za fotografiranje s neuobičajenim rekvizitima poput velike žlice Vegete. Ipak, najveću su pozornost izazvali "brkovi Vegetinog kuhara". Kuhinjski pribor s porukama poput - kuhanje sa srcem daje hranu za dušu, pokazalo je koliko strasti Podravka



unosu u svoj odnos spram proizvoda, njihove pripreme i u konačnici potrošača.

Priča je nastavljena u Cișmigiu Parku, frekventnom mjestu u srcu Bukurešta, gdje je nastavljena interakcija s građanima. Jedan od tisuće posjetitelja Vegetinog štanda bio je i gradonačelnik Sorim Oprescu, koji je pokazao svoj interes za Podravkine proizvode te razgovarao s Podravkinim promotorima. (S.G.)

Od srca za Zakladu "Casa Florian"

Predstavnici Podravke u Rumunjskoj predvođeni direktorom Sašom Gregurićem organizirali su timsku kulinarску radionicu zajedno sa šezdesetoro djece, korisnika Joyo Zaklade dnevnog centra "Casa Florian" u Bukureštu.

Djeca su otkrila kulinarске tajne i zajedno s kuharima i Podravkašima proveli nezaboravne trenutke. Koristeći roštilj u dvorištu, kuhari su pokazali djeci tajne ispravnog pečenja odreska, uz dodatak Vegete Twist za grill i Vegete Twist za piletinu. Djeca su naučila pripremiti i bruschette

te su uživala u salati od tune i srdele iz EVA asortimana ribljih konzervi. Osim receptata, djeca su naučila važniju stvar. Otkrili su da je pripremanje hrane idealna prilika za korisno provođenje vremena s osobama do kojih vam je stalo. "Kuhanje i hrana nisu samo recepti, već posebni trenuci druženja i razmjene iskustva. Doista smo impresionirani pozitivnom reakcijom djece, kada smo ih pozvali da pripremaju hranu s nama. Usrećili smo ih time i zbog toga smo i mi bili sretni. Ovakvi su događaji bitni za našu kompaniju jer na taj način poručujemo da nam je stalo do društva u kojem živimo, a očekujemo da bude bolje i bolje svaki naredni dan.", rekao je Saša Gregurić na kraju druženja. Inače, korisnici Joyo Zaklade dnevnog centra "Casa Florian" u Bukureštu su siromašna djeca i djeca bez roditelja od 8 do 18 godina. (S.G.)

PODRAVKA RUSIJA

Sudjelovanje u dobrotvornoj akciji "Čestitamo dan pobjede!"

U Rusiji je 9. svibnja obilježena sedamdeseta obljetnica Pobjede u Velikom Domovinskom ratu. Uoči tog slavnog dana kompanija Podravka je sudjelovala u Dobrotvornoj akciji za veterane "Čestitamo dan pobjede!" u organizaciji trgovačkog lanca "Radež" (grad Volgograd).

Zaposlenici "Radeža" čestitali su taj blagdan 200-njak veterana koji žive u Volgogradu i Volgogradskoj oblasti pa su im poklonili komplete proizvoda Podravke. Zaposlenici "Radeža" su osobno čestitali veteranima blagdan te tom prigodom naglasili: "Mnogim veteranima nije



uspjelo da ne zaplaču zbog pažnje i brige koja im je bila poklonjena. Sretni su veterani da nisu zaboravljeni, da se njihov veliki podvig pamti. Ispred svih veterana Velikog Domovinskog rata prenosimo vam najljepše želje - želimo zdravlje, dobrobit i mir na zemlji". (I.S.)

PODRAVKA ČEŠKA

Posjeta hrvatskog Veleposlanstva Lagrisu

Veleposlanica Republike Hrvatske u Republici Češkoj N.J.E. Ines Troha Brdar i ministar savjetnik Boris Belanić posjetili su sjedište Podravkine kompanije u Dolní Lhoti. Održan je sastanak na kojem su predstavnici Podravke, Dalibor Kezele, Nikola Nakić i Marko Vitelj, prezentirali aktivnosti i projekte Podravke na tržištu Češke, nakon čega je uslijedio obilazak tvornice. Veleposlanica je izrazila posebno zadovoljstvo aktivnošću Podravke u smislu inoviranja tehnoloških i poslovnih procesa.

Podsjetimo, Podravka Lagris zapošljava preko 160 ljudi što ju čini jednim od važnijih poslodavaca u okruženju te izuzetno doprinosi razvoju lokalne zajednice i ekonomije. Ističe se svojim inovativnim pristupom u proizvod-



nji i konstantnim ulaganjem u unapređenje tehnoloških procesa. Uz primarne poslovne aktivnosti u prodaji, distribuciji i proizvodnji, Podravka u Češkoj sudjeluje u nekoliko važnih projekata financiranih iz fondova Europske unije i koristi državna sredstva namijenjena inovacijama u industrijskoj tehnologiji. (M.V.)

PODRAVKA BOSNA I HERCEGOVINA

Pilot projekt Lino višebojac uspio iznad očekivanja

Medvjedić Lino i djeca u Bosni i Hercegovini vole se neizmerno - pokazalo se to kroz pilot projekt Lino višebojac, kojeg su Podravka i Sportske novosti proveli u sedam osnovnih škola u Bihaću, Banja Luci, Tuzli, Sarajevu, Zenici, Širokom Brijegu i Ljubuškom. Omiljenog među u Širokom Brijegu dočekale su stotine crteža, u Tuzli su mu ispjevane posebne pjesmice, na transparentima je Lino putovao dolinom Une i jeo srcolike jabuke s banja-lučkog stabla. U Sarajevu je dobio reperski hit, u Zenici je u plesni vlakić uključio pola gledališta, a u Ljubuškom su ga dočekali posebnom čorbom. Silina emocija i euforija koju su iskazali osnovci iznenadila je i iskusne sportaše koji su došli na druženje u škole te su se veselili



zajedno s djecom, ponosni što su među prvima u državi počeli pisati novu sportsku stranicu.

“Ja sam imao puno mečeva na kojima sam imao vatrenu publiku, ali na Lino višebojcu je to bilo još izraženije. Doista je jako lijepo vidjeti djecu kako navijaju i kako bodre jedni druge, kako uživaju u svemu što postižu. Siguran sam da će Lino višebojac pomoći razvoju sporta u Bosni i Hercegovini i želim da ovakvih stvari ima i puno više jer sport ne poznaje razlike, on je internacionalan i treba ga istinski podržavati”, izjavio je poznati tenisač Damir Džumhur.

U Lino višebojcu je uživalo više od 4600 osnovaca u BiH, ali i zaposlenici Podravke koji su s puno strasti i srčanosti organizirali pilot projekt. Njihovo zadovoljstvo podijelio je i direktor poduzeća Milan Šarlija koji je u 2.OŠ u Širokom Brijegu i sam osjetio izuzetnu atmosferu druženja djece, medvjedića Lina i popularnih sportaša. “Podravka je ovim projektom dobila ono što je željela, a to je izuzetno zadovoljstvo djece, veliku radost i veliko veselje jer Lino i djeca jednostavno idu zajedno. U svih sedam gradova bilo je prekrasno, puno emocija i sigurni smo da ćemo s Lino višebocem nastaviti u Bosni i Hercegovini.” istaknuo je Milan Šarlija.

Pobjednici školskih natjecanja u BiH za nagradu su djelovali na finalu Lino višebocja u Hrvatskoj. (J.L.)



U Mirni se lakše diše

Rovinjska tvornica Mirna je najstariji industrijski prerađivač ribe u Hrvatskoj. Osnovana je 1877. godine te ima zaista dugu tradiciju prerade ribe. Izvanredna lokacija uz samo more i centra grada koja se proteže na gotovo 60.000 četvornih metara, a u sklopu kompleksa tvornice je i jedinstveni arboretum, potom hladnjača s kapacitetom prihvata 100 tona ribe dnevno, blizina ribolovne zone, vlastiti bunari koji zadovoljavaju kompletne potrebe vode za proizvodnju, kapacitet proizvodnih linija 100.000 konzervi u jednoj smjeni, samo su neke od komparativnih prednosti proizvodnje u Mirni. Uz to, prerada ribe je čak u nekom određenom eko-rangu, dakle riba koja se termički obrađuje na pari, sol i ulje, bez ikakvih aditiva, a poznato je da srdela slovi kao jedna od najzdravijih namirnica na svijetu.

Nova Uprava i Nadzorni odbor dali vjetar u leđa tvornici

No, sve te komparativne prednosti padaju u vodu kada se zna da je Mirna unazad 15-ak godina bila

blokirana. U najboljim danima u Mirni je radilo 1.500, a danas radi 151 radnik. Prijelomni trenutak za tvornicu je bio nedavni ulazak Podravke u vlasničku strukturu, točnije Podravka postaje većinski vlasnik. Nova Uprava koju predvodi Vladimir Bunić i novi Nadzorni odbor dali su vjetar u leđa tvornici koja danas dobro posluje. Mirna je deblokirana i sada treba strateški osmisliti daljnju budućnost tvornice koja ima veliki potencijal. O tome član Nadzornog odbora Mirne te voditelj Općih poslova i Zaštite na radu **Evelino Marić** kaže:

“Prvo poluvrijeme je nakon silnih vlasničkih problema uspješno riješeno, normalno poslujemo i lakše se diše. Nema smisla govoriti kroz kakvo stresno i turbulentno vrijeme su radnici Mirne prolazili tijekom ovih vlasničkih zavrzlama, ali srećom sve je dobro završilo. Mislim da Mirna ima budućnost jedino ako će se graditi nova moderna tvornica bez obzira na lokaciju jer osnovni naš problem je taj što od 2007. godine mi nemamo EU broj, dakle ne možemo izvoziti u zemlje Europske unije. Brand Mirna ima veliku tra-



diciju i naša riba je vrlo tražena na srpskom i bosansko-hercegovačkom tržištu, ali i tamo imamo problema zbog toga EU broja. Treba nam dugoročna strategija, a s obzirom na to da odlično surađujemo sa sadašnjom Upravom i predsjednikom Bunićem moram naglasiti da i kao predsjednik Sindikata PPDIV-a Mirne i u tom segmentu radničkih prava ostvarujemo ono što nam je do nedavno bilo nezamislivo.”



Dolaskom Podravke situacija je znatno bolja

Riječi predsjednika sindikata potvrđuju i radnici.



Snježana Galić, radnica:

U našoj tvornici sam 30 godina, počela sam ovdje raditi sa 15 godina. Drago mi je što se krenulo naprijed, ali na žalost godinama se ništa nije ulagalo u tvornicu. Svi koji su dolazili bili su neko vrijeme i otišli, dubioze su bile sve veće, promijenile su se brojne uprave, a pomaka nije bilo. Dolaskom Podravke situacija je znatno bolja i nadam se da će u budućnosti biti još bolja. Treba naglasiti da smo nakon deblokade Mirne 30. ožujka potpisali 22. travnja identičan Kolektivni ugovor kakvoga ima Podravka. Novi Ugovori o radu će se primjenjivati od 1. lipnja te prva plaća koja će biti obračunata po Podravkinim standardima će biti za lipanj koja će se isplatiti u srpnju. Prema najavama našeg sindikata inzistiralo se najviše na tome da se podigne plaća radnicima s najnižim koeficijentom, među koje i ja spadam.



Graciela Mijandrušić, radnica:
U Mirni radim 31 godinu i jako mi je drago da dolaskom Podravke je došlo i do pozitivnih pomaka u našoj tvornici. Plaće su sada redovite, imamo Božićnicu i Uskrsnicu te mislim da bi se sada zbog velike tradicije Mirne trebalo uložiti u modernizaciju proizvodnje. Vesele me najavljeni pomaci, posebice ovo o čemu je govorila Snježana, a vezano za plaće jer većina nas zaposlenih smo "šljakeri" čija je mjesečna neto plaća bila između 2.800 i 3.000 kuna. U svakom slučaju, dobar je osjećaj biti dio velike kompanije Podravke.



Benjamin Čolić, mehaničar u proizvodnji: Za ove 4 godine koliko radim u Mirni mogu reći da je jedino Podravka počela provoditi normalnu poslovnu politiku za razliku od niti jedne dosadašnje Uprave koje su se redale jedna za drugom. Oni su obećavali sve i svašta, na kraju se pokupili i otišli, ostavili

nam dugove i katastrofu. Podravku treba razumjeti jer je došla u jedan nesređeni sistem ovdje. Ponajviše zahvaljujući našem sindikatu Podrav-a i predsjedniku toga sindikata te njegovoj suradnji s Upravom i Nadzornim odborom u našoj Mirni počeo se taj urušeni sistem rješavati i vide se pomaci. Pogoni su se počeli pomalo sređivati, međutim još je to daleko od velikih investicija, ali vidi se određeni napredak. Nadamo se dobrome i imamo povjerenja u Podravku.

Strateški interes Podravke je izvoz ribljih konzervi

Kao što je rečeno Mirna ima potencijala jer se njezina proizvodnja bazira ponajprije na priznatoj vrijednosti jadranske srdele i druge plave ribe te su konzerve sardina, skuša i tune priznati specijalitet, kao i paštete. Prirodnost, prehrambene zdravstvene vrijednosti sve se više cijene u svijetu, a istodobno su i vrhunski gastronomski užitak.

Uostalom, strateški interes Podravke predstavlja širenje poslovanja programa konzervirane ribe s posebnim naglaskom na izvoz proizvoda ribljih konzervi na regionalna tržišta na kojima je Podravka prisutna s vlastitom distribucijom neke su od bitnih strateških odrednica kojima Podravka može doprinijeti budućem poslovanju i razvoju Mirne. (B.F.)



Pozitivno ozračje i inovativnost

Prvi Dan Podravkinih inovacija ostao je iza nas u svibnju, ali o njemu još uvijek razgovaramo, jer imali smo prilike čuti o uspjesima kolega iz Marketinga, Proizvodnje, Istraživanja i razvoja o kojima možda i nismo znali. Donosimo nekoliko komentara i vjerujemo da ćemo se uskoro družiti na novom Danu inovacija u organizaciji Tima za otvorene inovacije. Tim za otvorene inovacije primjer je odlične međusektorske suradnje na zajedničkom projektu. Emir Džanić iz Istraživanja i razvoja i Snježana Šlabek iz Upravljanja ljudskim potencijalima osmislili su ovakve inovativne evente te uz podršku Zlatka Ećimovića iz Proizvodnje i Sanje Garaj Miloš iz Marketinga zajedno realizirali 1. Podravkin "Innovation Day".



Rajko Gašparić, voditelj centralne inventurne komisije

Dan Podravkinih inovacija podsjetio me na moje početke rada u kompaniji, kada smo radnim zadacima pristupali s više zajedništva, entuzijazma, skrbi jednih za druge i gajili brižnije međuljudske odnose. Tijekom predstavljanja projekata imao sam osjećaj da smo bliži tim danima zajedništva, jer izlaganja namijenjena svim našim zaposlenicima, koji su ujedno i najvjerniji potrošači, pokazalo je kako s vlasti-

tim idejama i zalaganjem možemo postići više i pokazati konkurentnost na tržištu.

Detaljno su predstavljeni projekti s kojima su do tada bili upoznati samo bliži suradnici koji su radili na njima. Imao sam potrebu nakon završenog dana čestitati kolegama na njihovim postignućima i inovativnim idejama. Primjer je zaokruženi ciklus proizvodnje od vlastitog sjemena paprike, preko branja plodova do gotovog proizvoda na polici. Podravkin Ajvar nastao je od najkvalitetnijih plodova paprike uzgojenih na domaćoj zemlji, zahvaljujući zajedničkim naporima Podravkinih zaposlenika. Stoga još jednom čestitke na inovativnosti, ali i ideji da ovakva saznanja budu dostupna svim radnicima te ih ohrabre u njihovim inovativnim nastojanjima.



Sandra Benić, manager podkategorije

Drago mi je da sam prisustvovala prvom danu Podravkinih inovacija, posebice stoga što sam se tek nedavno vratila s porodijskog dopusta te mi je bilo zanimljivo vidjeti što se sve događalo i koji su sve projekti nastali u Podravki tijekom mog odsustva, posebno iz sektora i odjela s kojima inače poslovno ne surađujemo. Naime, sviđa mi se ideja da zaposlenici mogu nakon

mukotrpnog rada i sigurno ne lake i jednostavne provedbe projekta, pokazati i prenijeti drugima da su ipak uspjeli u realizaciji istih. I na taj način i ostale potaknuti i ohrabriti na sudjelovanje u nekim budućim projektima. Dodala bih još da je taj dan kao i svi ljudi koji su prisustvovali događaju svakako prošao u nekom pozitivnom ozračju, sam početak otvaranja događaja bio je zanimljiv, a mnoge nas je iznenadio i dobro zabavio gost iznenađenja.



Domagoj Matković, direktor službe Razvoj tehnologije

Prije svega, želio bih čestitati kolegama na ideji i samoj organizaciji ovog događaja. U jednoj opuštenoj i veseloj atmosferi u isto vrijeme smo se zabavili, ali i puno toga novog naučili. Mislim da je najveći dobitak ovog događaja taj što su zaposlenici na svim razinama uvidjeli da će njihov napor da našu kompaniju učine boljom i konkurentnijom biti prepoznat i nagrađen. Jedva čekam novi dan inovacija iako mislim da će ovaj prvi teško biti nadmašen. (I.L.)

TREĆI KONGRES FARMACEUTA BOSNE I HERCEGOVINE S
MEĐUNARODNIM SUDJELOVANJEM

Farmacija zasnovana na dokazima

Treći kongres farmaceuta Bosne i Hercegovine s međunarodnim sudjelovanjem, s osnovnom tematskom cjelinom Farmacija zasnovana na dokazima, održan je u Sarajevu. Organizatori kongresa bili su Komora magistara farmacije Federacije Bosne i Hercegovine, Farmaceutsko društvo Federacije Bosne i Hercegovine i Farmaceutsko društvo Republike Srpske. Kongresu je prisustvovalo 1200 farmaceuta iz BiH, Hrvatske, Crne Gore, Srbije, Makedonije, Slovenije, Kosova, Austrije, Njemačke, Velike Britanije, Švedske, Nizozemske, Palestine, Jordana, Bugarske i Belgije. Održano je 11 prezentacija i 81 poster-prezentacija, a sudjeleovale su 32 kompanije. Kao srebrni sponzori skupa, Belupo i Farmavita potvrdili su iznimno visok partnerski odnos s farmaceutima. Na posebno postavljenoj izložbenom prostoru imali smo



priliku razmijeniti znanja s farmaceutima, upoznati ih s novim formulacijama i oblicima kojima smo obogatili portfolio. Kao i uvijek, naš bezreceptni program i smjernice u samoliječenju bile su interesantne teme za razgovor. Jedno od predavanja bilo je i naše kolegice mr. pharm. Alma Abdagić-Maslar, product managera, koja je na satelitskom simpoziju predstavila novi proizvod našeg portfolia “BELCURA – inovativna formulacija s mikročesticama srebra u dermatološkoj primjeni”. (A.H.)

5. HRVATSKI KONGRES FARMACIJE S MEĐUNARODNIM
SUDJELOVANJEM

Sve za dobrobit pacijenata

“Farmaceutska izvrsnost u službi zdravlja” bila je misao vodilja 5. Hrvatskog kongresa farmacije s međunarodnim sudjelovanjem održanom u Rovinju od 21. do 24. svibnja. Organizator Kongresa bilo je Hrvatsko farmaceutsko društvo u suradnji s Farmaceutsko-biokemijskim fakultetom Sveučilišta u Zagrebu i Agencijom za lijekove i

medicinske proizvode RH. Prisustvovalo mu je više od 800 sudionika iz 12 zemalja uglavnom farmaceuta, ali i stručnjaka farmaciji srodnih struka.

Program je obuhvatio najnovija dostignuća u farmaciji i njoj srodnim znanostima, razvoj ljekarničkih kompetencija i ljekarničku praksu. Razgovaralo se o farmaceutskoj izobrazbi, o regulativi i ljekarništvu u Hrvatskoj, u usporedbi s istim u Europi. Belupo je i ove godine, kao i protekle četiri, bio jedan od članova Poola Glavnog sponzora. Sudjelovanjem na Kongresu potvrdili smo važnost povezivanja farmaceutske industrije, farmaceutske izobrazbe i znanosti i svih stručnjaka u zdravstvu. Zajedničkim znanjem, suradnjom i uložnim radom pridonosimo stvaranju bolje budućnosti za naše pacijente. (I.J.V.)

Posjet slovačkih kolega Koprivnici

Krajem svibnja prvi put je održan sastanak četveromjesečnog ciklusa slovačkih kolega iz Belupa s.r.o. Bratislava u đurđevačkom hotelu Picok. Razlog posjetu bio je da se, nakon više od osam godina, posjeti tvornica Belupa u Koprivnici. Na sastanku vezanom uz ciklus analizirana je prodaja u prva četiri mjeseca ove godine te su utvrđeni ciljevi za iduće četveromjesečno razdoblje. Također je utvrđeno kojom će se strategijom i taktikom doseći te ciljeve.

Kratku informaciju o Belupu i njegovu razvoju iznio je direktor Tržišta Srednje Europe Zdravko Vučić uz pomoć direktora Pavla Petrovića. Direktorica polukrutih i tekućih lijekova Senija Jagić provela je kolege tvornicom “krema i masti”, gdje svakodnevno nastaju proizvodi



koji se na njihovu tržištu i najviše prodaju. Ukratko im je objasnila najvažnije tehnološke procese te način i kontrolu cijelog ciklusa proizvodnje. Nakon obilaska, slovački kolege bili su puni dojmova i oduševljeni jer su imali priliku vidjeti proizvodnju naših lijekova i tehnološku razinu. (R)

Promocija knjige “Kulinarska putovanja po Hrvatskoj” u Varšavi

U edukativnom centru u Varšavi napravljena je promocija knjige „Kulinarska putovanja po Hrvatskoj“ u kojoj su sadržana sva tradicionalna hrvatska jela po kojima smo poznati našim potrošačima u Poljskoj. Inače su Poljaci poznati kao veliki zaljubljenici u našu obalu i jela koja su zastupljenija u knjizi su morski specijaliteti. Sama prezentacija knjige, na koju su bili pozvani novinari iz

vodećih poljskih tjednika, odrađena je uz pomoć Mišela Tokića, promotora kulinarstva koji je vodio interaktivnu radionicu gdje su svi novinari sudjelovali i pripremali “Brancina sa špinatom i repom kozice na podlozi od rajčice i pedoča”.

Bilo je tu filetiranja ribe, kuhanja šalše sa Podravkinom sjeckanom rajčicom, korištenja Vegete Mediteran... Radi se o jelu koje je prilagođeno modernim trendovima u kulinarstvu, kako u pripremi, tako i u serviranju, a svi novinari su ostali zatečeni kako je jednostavno za kuhanje i atraktivno na tanjuru. Upravo takvu reakciju očekivali smo od gostiju koji će svoje pozitivne dojmove o Podravki i našoj knjizi prenijeti kroz tjednike za koje pišu zanimljive reportaže i recenzije o raznim kulinar-skim putovanjima. (M.T.)

Novi proizvodi u asortimanu žitarica za doručak

Ovih dana Podravka na tržište Hrvatske lansira nove žitarice za doručak pod brandom Podravka Provita. Podravka Provita granole su pečene i hrskave žitarice s dodatkom orašastih plodova, voća ili čokolade, a budući da sadrže cjelovito zrno žitarica, ujedno i obrok prepun vlakana. Njihova priprema je brza i lagana, zbog čega su praktično jelo kako doma, tako i na putovanju, poslu, pikniku ili u školi.

Mogu se dodati jogurtu, mlijeku, svježem voću, smoothiju ili omiljenoj slastici te posipati sladoled ili voćnu salatu. U praktičnom pakiranju za 1 obrok nalazi se u savršenoj ravnoteži bogatstvo vlakana i energije s jedne, a jednostavnost i neodoljiv okus s druge strane.



Podravka Provita granole dolaze na tržište u 3 različita okusa: tamna čokolada, crveno voće i lješnjak/kokos. Među prvima nove proizvode imali su priliku iskušati zaposlenici Podravke koji su na degustaciji u restoranu društvene prehrane imali samo riječi pohvale za Podravka Provita granole.

Edukacija za Prodaju RH

Za kolege iz prodaje tržišta RH održana je vrlo zanimljiva i korisna radionica. Teme radionice su bile : Analiza nacionalnog store checka, o čemu je govorila Dubravka Horvat i Edukacija za Category management, za koji je unutar kompanije zadužena Linda Vrljevac.

Unapređenje prodaje je tijekom travnja odradilo snimku tristotinjak prodajnih mjesta KK i dijela tradicionalnog kanala za velik broj naših kategorija. U dogovoru sa managementom prodaje definirane su kategorije kod kojih je potrebno odraditi dodatne aktivnosti na samim prodajnim mjestima. Pripremljeni materijali su odlična podloga za konkretne dogovore s kupcima i kao takvi su odmah primijenjeni na samom tržištu. Analiza Store checka je također dala uvid gdje još postoji prostor za poboljšanje na razini svih regija i kupaca. Edukacija za Category management koju je vrlo stručno i nadasve zanimljivo vodila Linda Vrljevac ukazala je na osnove Category ma-



nagementa, razvoj projekta u našoj kompaniji kroz Adria retail sa naglaskom na tržište RH, te moguću primjenu i kod drugih kupaca u narednom razdoblju. Sudionici su bili vrlo konstruktivni te imali brojna pitanja jer su teme usko vezane uz njihov rad. Sudionicima se obratio i direktor Robert Blaić koji je u vrlo afirmativnom tonu podržao ovakav način rada i potaknuo sve na zajedničku suradnju te ostvarenje zadanih ciljeva. (D.H.)

PPDIV Podravke osvojio drugo mjesto

Više od 1.000 članova Sindikata PPDIV-a okupilo se u Rovinju na 16. Sportskim susretima najbrojnijeg hrvatskog granskog sindikata. Među njima je bilo i 150 Podravkaša te predstavnici srodnih sindikata iz Slovenije, Bosne i Hercegovine, Crne Gore, Makedonije, Srbije i sindikata Solidarnost iz Poljske. Nakon kratkotrajnog programa otvaranja susreta prilikom kojega je predsjednik Sindikata PPDIV-a Šimo Orešković sve natjecatelje i navijače pozvao na korektno takmičenje na sportskim terenima i zaželio im ugodan boravak i druženje u Rovinju. Nazočne PPDIV-ove sportaše i navijače pozdravio je i Mladen Novosel, predsjednik sssh, te gosti iz sportskih inozemnih delegacija. Nakon otvaranja započela su i prva izlučna natjecanja u sljedećim disciplinama: mali nogomet, odbojka na pijesku, pikado, kuglanje, boćanje, tenis i stolni tenis, povlačenje užeta i kartaške igre – briškula i belot. Kao i uvijek, najviše pozornosti je privlačio turnir u malom nogometu, posebice što je ekipa Podravke došla do finala, ali unatoč gromoglasnom navijanju brojnih Podravkaša nisu uspjeli pobijediti i inače favoriziranu ekipu Agroproteinke

iz Zagreba. Podravka je u finalu izgubila s minimalnih 1:0. No, ljepota i sunce Zatona, miris mora i konstantno dobra atmosfera među Podravkinim sindikalistima ubrzo je u drugi plan odbacila nogometni poraz.

No, za veliki sportski uspjeh pobrivali su se stolnotenisači Podravke – **Zoran Kolačko, Antun Žardin i Oliver Drvosek Kih**as koji su osvojili prvo mjesto. Osim njih, drugo mjesto u kuglanju osvojile su Podravkašice, dok su treće bile cure iz Belupa, a tradicionalno, najviše prijavljenih natjecatelja bilo je za mega popularnu kartašku igru belot u kojoj Podravkaši opet nisu imali (kartaške) sreće. Najdalje su dogurali Ksenija Horvat i Nevenko Kopričanec osvojivši 4. mjesto. Sve to navedeno bilo je dovoljno da ekipa Podravke sa sakupljenih sedam bodova osvoji drugo mjesto na 16. Sportskih susreta Sindikata PPDIV-a. Sveukupni pobjednici sa ukupno osvojenih devet bodova bili su natjecatelji iz Solane Pag. “Zahvaljujući pokroviteljstvu predsjednika Uprave Podravke Zvonimira Mršića, Podravkaši su ponovo u većem broju sudjelovali



na PPDIV-ovim sportskim susretima. Sudjelovali smo u natjecanjima, nismo previše robovali rezultatima, bili smo najglasniji u navijanju i sve je to u konačnici rezultiralo vrlo dobrim drugim mjestom. Također, bilo nam je važno i ponovo vidjeti te družiti se s kolegama iz cijele Hrvatske i čuti što se promijenilo u njihovim životima i tvrtkama iz kojih dolaze.”, rekla je predsjednica Sindikata PPDIV-a Podravke Ksenija Horvat.

Ksenija definitivno ima pravo jer tijekom putovanja i boravka u Rovinju ništa nije nedostajalo. Organizacija susreta bila je odlična i naravno da se na rastanku čula jedinstvena poruka – na 17. Sportskim susretima iduće godine vidimo se u isto vrijeme na istom mjestu. (B.F.)



Uz omiljene sportaše i Ninu Kraljić snovi postali stvarnost

San većine dječaka i djevojčica u Hrvatskoj je biti najbolji među svojim vršnjacima. Kroz projekt Lino višebojac koji je unio pobjednički duh i veliko veselje među 175.000 osnovaca, Podravka Sportske novosti i HT već devet godina taj san pretvaraju u stvarnost. Ovogodišnje finale koje je okupilo najbolje sudionike iz 24 škole, održano je u Velikoj koja je mjesecima živjela za ovaj sportski događaj godine. Domaćin je bila oš Ivana Gorana Kovačića kao najbolja u sezoni 2014/15. Bilo je to doista veliko finale uz gromoglasnu podršku s tribina kojoj su pridonosili i gostujući navijači iz Martijanca, Gornje Stubice, Novske, Sukošana, Iloka, Sibinja, Čačina i Sunje. Kada su na teren istrčali sportski gosti Iva Radoš brončana sa svjetskog prvenstva u taekwondou, Željka Orehovec bivša svjetska



rekorderka i izbornica svjetskih prvakinja- ženske kuglačke reprezentacije Hrvatske, Miranda Tatari

kapetanica ženske rukometne reprezentacije i RK Podravka Vegeta i Filip Ivić, golman PPK Zagreb i hr-



vatske rukometne reprezentacije s kojom je osvojio brončanu medalju na svjetskom prvenstvu, zavladała je prava euforija.

Pobjednici Katarina i Mateo

Uz potporu svojih sportskih uzora Lino višebojci naprosto su letjeli terenom, skupljajući bodove u nogometu, rukometu, košarci, atletici, a ako je po koji put od uzbuđenja i zadrhtala ruka došao je savjet iskusnih sportaša. U završetak natjecanja s istim brojem bodova ušli su Mateo Karan iz Metkovića i Edvard Svernard iz Belice, te Katarina Štrk iz Slunja i Valentina Kečkeš iz Darda. U dodatnom razigravanju bolji su bili Mateo i Katarina koje je na pobjedničkom postolju zasula kiša konfeta i koji će moći ostvariti svoj san o posjeti velikom sportskom događanju.

Na devetom po redu finalu Lino višebojca za pobjednika u literarnom natjecanju svijet po tvom, proglašen je Matko Dražić iz Sunje, drugi je bio Anđelo Škare iz Omiša, a treća Barbara Imbrišimović iz Sibirja. Trofej fair play osvojio je Lovro Mrakužić iz oš Lj.Babić iz Jastrebarskog, a priznanja su dobili i rekorderi sezone Valentina Kečkeš oš Darda, Lucija Hodak oš Ljubo Babić Jastrebarsko, Katarina Štrk oš



Slunj, Marko Rajković oš Darda i Tin Jusup, oš A.G.Matoša Čačinci. Za Najbolji Linograd izabrana je oš i.g. Kovačića Velika, najbolji domaćin (ponovni organizator) je oš S. Radića Metković, najbolji navijači su iz oš Matija Gubec G. Stubica, a za najkreativnije uređenje škole nagrađena je oš I.Mažuranića Sibirja. Priznanje za najbolje transparente, oglasne ploče i maske dobila je oš A.G.Matoša Čačinci, a za najsladi Lino oš Darda.

Ionako visoku temperaturu na finalu Lino višebojca u Velikoj dodatno

su zagrijali odlični nastupi malih pjevačica Jelene Mimica iz Omiša i Nives Maričić iz Čačinaca, illočkih mažoretkinja, plesne skupine škole domaćina i gimnastičarke Zerine Tanović iz Sarajeva.

Finalu Lino višebojca u Velikoj prisustvovali su i pobjednici iz sedam škola u BiH gdje je ove godine vrlo uspješno organiziran pilot projekt. Protiv domaćina oni su vukli užu, a sutkinja je bila pobjednica Voica Nina Kraljić koja je uz to svojim nastupom oduševila navijače. (J.L.)



Vlasta Čičak, manager potkategorije

Rezultati proizlaze iz timskog rada i dobre komunikacije



Vlasta radi već 10 godina i u toku svog staža imala je prilike puno puta pokazati svoju požrtvovnost i predanost radu. Obavljanje radnih zadataka joj je vrlo važno i daje sve od sebe da odradi sve na vrijeme i kvalitetno. Također sva svoja znanja i iskustva prenosi na ostale kolege u službi, ali i kolegama iz ostalih cjelina s kojima surađuje.

Prenosimo tek jednu od nekoliko nominacija, koje je kao priznanje za svoj rad i kolegijalnost dobila Vlasta na natječaju "I ja sam Podravkaš".

"U Podravki radim gotovo 11 godina, odnosno od srpnja 2004. godine, kada sam se zaposlila u Marketingu tima za slastice, snack i mlinarske proizvode. Kao pripravica sam radila na programu Podravka vafla, a nakon toga na programu slastica – Dolcele.

Iako i danas radim na programu slastica, moram priznati da se radi o vrlo zanimljivom i dinamičnom poslu na kojem se uvijek iznova nauči nešto novo."

Budući da te je nominiralo više kolega, možeš li nam otkriti zašto kolege cijene tvoje radne kvalitete?

"Moram priznati da je nominacija bila jako veliko iznenađenje koje nisam očekivala. A koje radne osobine kolege cijene... to mi je teško reći, no ono što mogu reći svakako je da rezultati u Marketingu proizlaze iz timskog rada i dobre komunikacije."

Je li moguće uvijek sve poslove odraditi na vrijeme i zašto je to važno?

"Smatram da je sve poslove moguće odraditi na vrijeme ako se timski radi sa svojim kolegama, ako postoji dobra koordinacija sa ostalim službama u lancu te ako se unaprijed definiraju svi potrebni koraci. Ukoliko nešto i nije moguće odraditi na vrijeme, jer i to se događa, u komunikaciji s kolegama definira se novi rok. Ne mora značiti da nešto nije dobro odrađeno, jer je odgođeno. Za neke je stvari jednostavno potrebno više vremena kako bismo u konačnici dobili baš ono što želimo."

Zašto smatraš da je bitno svoja znanja i iskustva razmijeniti sa suradnicima?

"Smatram da je znanja i iskustva bitno podijeliti s drugima kako bi svi zajedno buduće slične poslove lakše obavljali. Mi u timu često razmjenjujemo iskustva i uvijek se pojavi neko izazovno pitanje koje je najbolje rješenje pa se razmatraju prijedlozi i ideje. To je konstanta koju ne bih voljela mijenjati, jer smatram iznimno bitnim upravo takvu razmjenu iskustva i znanja."

Vlasta se i u budućnosti vidi u sektoru Marketing na poslovima koji su, kako kaže - zanimljivi, dinamični i na kojima se stvaraju ideje koje se pretvaraju u nova rješenja.

Samim time dala je i odgovor na pitanje čime je zadovoljna na poslu.

"Slobodno vrijeme provodim najviše s djecom te opuštanjem uz kriminalističke filmove i serije te čitanje knjiga, a svojim najvećim uspjehom smatram usklađenje obiteljskih i poslovnih obaveza." (I.L.)

Sonja Zarubica, direktorica marketinga Podravka Podgorica

Razmjenjujemo korisne i zanimljive ideje



Da sam ja: član Uprave

Unaprijedila bih komunikaciju između ljudi koji obavljaju slične/srodne poslove na različitim tržištima, na svim nivoima a sve pod sloganom “Sometimes you win, sometimes you learn” i posebnim naglaskom na “learn”. Smatram da ne koristimo dovoljno know how koji postoji na nivou cijele kompanije, a da nam je to jaka konkurentna prednost u odnosu na svu konkurenciju. Glavna ideja bi bila i da se istaknu pozitivna iskustva, ali posebno da se prepoznaju, identificiraju greške koje radimo i da izvedemo zaključke i mjere koje će spriječiti da se iste greške ponove (bilo u istom sektoru, državi, bilo na nekom drugom mjestu).

Ovo bi bila redovna mjesečna praksa koja bi se realizirala kao conference call i uvijek bi trebao da bude mix ljudi - npr. da ima 2-3 sudionika iz Centrale, i po 1-2 sa svake grupe tržišta. Onda se grupe svakog mjeseca miješaju (drugačiji su sastavi ljudi), a 1 ili 2 puta godišnje se organizira i skup koji bi bio neka verzija “best of practices”.

Predložila je Sonja Zarubica, koja je od 2007. godine

zaposlena u Podravki na radnom mjestu direktorice marketinga u Podravki Podgorica:

“Ideja koju sam predložila, došla je sama po sebi, jer uvijek kad bih se susrela s kolegama s drugih tržišta u razgovoru bismo razmijenili neke korisne i zanimljive ideje. Zapravo, često imamo slična iskustva pa ih podijelimo, jer, iako na različitim tržištima, znamo se naći u sličnim situacijama. Kroz razgovor i razmjenu iskustava prilikom susreta, vidimo da i drugi imaju sličnih primjera u svojoj praksi pa dobijemo novi pogled kako bi se neka novonastala situacija mogla riješiti, unaprijediti, iskoristiti.”

Što bismo postigli realizacijom ove ideje?

“Realizacijom ideje bismo mnogo bolje iskoristili našu kompanijsku prednost prisutnosti na tolikom broju tržišta.

Zaposleni bi kroz razmjenu iskustava dobili primjere kako se neke situacije mogu izbjeći, iskoristiti i učinkovito riješiti neki problemi.

Ujedno, sagledali bi se i primjeri pogrešaka ili mogućih pogrešaka iz kojih bismo svi zajedno izvukli pouke te pravovremenim djelovanjem spriječili da do njih dođe u budućnosti u sličnom obliku na nekom drugom tržištu.” Sonja od rođenja živi u Podgorici gdje se i školovala - diplomirala je na Ekonomskom fakultetu u Podgorici na Univerzitetu Crne Gore. Kako bismo je pobliže upoznali, zanimalo nas je na koji način provodi slobodno vrijeme, kada završe njezine poslovne obaveze:

“Nemam neki poseban hobi, ali volim putovati i posjećivati mjesta na kojima nisam ranije bila. Izazov je upoznavati druge kulture, jer mi je zanimljivo sve što je novo i drugačije. Dosta vremena provodim čitajući, a isto tako, volim filmove i muziku. Osim toga, volim učiti i strane jezike pa tečno govorim engleski i talijanski, a imam osnovno znanje njemačkog i ruskog.”

Na pitanje, što bi u svojoj radnoj okolini voljela promijeniti, odgovorila je:

“Vrlo sam zadovoljna kolektivom i ambijentom u kojem radim, tako da gledano iz ove perspektive - ne bih ništa mijenjala.” (I.L.)

Edin Džemat, osvajač svjetske kulinarske medalje

Jak rad i velika volja daju rezultate



Podravkin ajvar sve je traženiji u Švedskoj, a njegovoj popularnosti pridonosi i tv spot u kojemu ovaj proizvod propagira Edin Džemat, jedan od najslavnijih kuhara u Skandinaviji. Edin je dobitnik prestižne švedske nagrade Verne, kao kapetan švedske kuharske reprezentacije lani je osvojio srebrnu medalju na Svjetskom prvenstvu, a njegov restoran ubraja se među najelitnije u zemlji. Angažiranje vrhunskog kulinskog stručnjaka za promociju Podravke povod je razgovoru s “kuharskim Ibrahimovićem”

Je li je izbor zanimanja kuhar bila dječaka želja, slučajnost ili rezultat promišljanja?

Moja dječaka želja je bila da postanem nogometaš, igrao sam s voljom, ali nisam došao na tu razinu koju sam zamišljao i morao sam birati nešto drugo. Ispalo je da sam se našao u kuhinji. Moram priznati da je moja majka jaka kuharica, odlična domaćica, kao mali sam “leto” oko nje i učio kako se pravi sir, mijesi tijesto. Vjerojatno mi je kuhanje bilo u krvi, kasnije u školi kad sam imao 15,16 godina “skontao” sam da je to doista za mene i tu je krenulo.

Što je najbitnije da netko bude dobar, odnosno vrhunski kuhar?

Po mom mišljenju najbitnije je da se otvore obadva uha, da se puno sluša, a manje priča, da se radi s vrhunskim kuharima širom svijeta. Važna je i disciplina i naporan rad.

A talent?

Ne vjerujem u tu riječ talent, više vjerujem u volju. Volja je jača od talenta. Ima mnogo talentiranih koji ništa nisu postigli. Jak rad i velika volja daju rezultate.

Vi očito imate veliku volju, jer nije bilo lako postati prvi čovjek kuharske reprezentacije jedne zemlje u kojoj ste ipak stranac.

To je točno. Kao kapetan švedske kuharske reprezentacije osvojio sam drugo mjesto na svjetskom natjecanju što nije lako jer sam u Švedsku došao kao stranac. Morao sam se istinski dokazivati, naporno raditi i puno toga postići kako bi me respektirali. Ali što god je teže, što možda izgleda nemoguće meni predstavlja izazov za koji se volim boriti

Je li svjetsko kuharsko srebro sa švedskom kuharskom reprezentacijom najsvjetlija točka vaše karijere ili biste možda istakli nešto drugo?

To je velik uspjeh, ali ne bih rekao da je to najviše, jer smatram da je moje najbolje postignuće restoran Linnéa Art Restaurant kojeg vodim sa svojim kompanjom Torstenom Jansonom i s kojim smo u pet godina postigli fantastične rezultate i zadržali stalnu razinu u samom vrhu švedskog kulinarstva. Kulinarske novine dale su nam 25 od maksimalnih 25 bodova pet godina za redom i to mi puno znači. Usto prije dvije godine dobio sam nagradu Verne koja se dodjeljuje pojedincima koji su dali izuzetan

doprinos švedskom kulinarstvu, a ja sam najmlađi koji je ikada dobio to priznanje.

Vaša poruka mladima koji promišljaju krenuti vašim stopama. Što trebaju napraviti?

Izuzetno važno je naučiti strane jezike, prvenstveno engleski, zatim biti uporan, vjerovati u sebe, naporno raditi. U početku nije važan novac, razmišljanje o tome koliko se zarađuje, nego ulaganje u svoje znanje. Danas su vrhunski kuhari u svijetu prave zvijezde, njihov posao je jako cijenjen i potraga za dobrim kuharima je velika od Amerike do Japana. Vrata su svima otvorena, ali treba kao što sam rekao slušati - upravo zato i imamo dva uha, a jedna usta, zatim proučavati, zapisivati, eksperimentirati, isprobavati. Uvijek mladima kažem nemoj kuhati, a da sam ne probaš to jelo, moraš prepoznati okuse, mirise, naučiti sve o namirnicama. Dakle svakodnevna praksa je vrlo bitna.

Koliko u Vašoj kuhinji ima mjesta za Podravku i njene proizvode?

Tek u posljednjih godinu dana počeo sam pripremati jela bazirana na tradiciji regije iz koje potječem. Iako sam rođen u Bosni i Hercegovini, mnogo godina živio sam u Rijeci, pa su mi bosanska i hrvatska kuhinja bliske. Pa iako sam najveće uspjehe postigao sa švedskom, odnosno skandinavskom hranom sada namjeravam ono najbolje iz Bosne i Hrvatske “twistati” s kuhinjom koju danas radim u Švedskoj. Krenuo sam s Podravkinim ajvarom koji je fantastičan, isprobavam druge proizvode, učim, slušam iskustva vaših kulinarskih stručnjaka, naravno dodat ću i nešto sa svoje strane i vjerujem da će rezultat biti odličan. (J.L.)

mr.sc. Vesna Popijač, direktorica Kontrole kvalitete

Optimizacija troškova u procesu kontrole kvalitete



Podravkini proizvodi sinonim su kvalitete na domaćem, jednako kao i na zahtjevnim stranim tržištima. Služba Kontrola kvalitete je dio sektora Istraživanje i razvoj, a objedinjava Centralni fizikalno-kemijski, Centralni mikrobiološki laboratorij i 10 laboratorija tvornica smještenih u Koprivnici, Lipiku, Umagu i Varaždinu rekla je direktorica Vesna Popijač. Zadaća im je provjeriti i verificirati sukladnost materijala unaprijed postavljenim kriterijima kvalitete i zdravstvene ispravnosti.

“S ciljem optimalnog upravljanja kvalitetom u lancu opskrbe (od polja do stola) te povećanja efikasnosti i smanjenja troškova, u Podravki je 2009. g. u SAP-u implementiran modul Upravljanja kvalitetom (Quality Management, SAP QM). Projekt je iniciran i vođen od strane Kontrole kvalitete, a u realizaciji su sudjelovali Informatika, Proizvodnja, Nabava, Logistika, Marketing, Korporativne komunikacije, Kontroling, Financije i Razvoj proizvoda. Proces kontrole kvalitete započinje uzorkovanjem sirovina, ambalaže i outsourcing proizvoda u skladištima, a poluproizvoda i gotovih proizvoda na proizvodnim linijama

na temelju planova uzorkovanja koji se ispisuju iz SAP QM-a prema unaprijed definiranim planovima provjere.”, pojasnila je direktorica Popijač te dodaje:

“Nakon provođenja ispitivanja karakteristika kvalitete i zdravstvene ispravnosti sirovina, ambalaže, poluproizvoda, gotovih proizvoda, vode za piće, mikrobiološke čistoće proizvodnih linija, ruku radnika i okoliša odgovorne osobe u Kontroli kvalitete, bilježe rezultate provjere te donose odluku o statusu materijala u SAP QM-u. U slučaju odstupanja karakteristika od specifikacijom propisanih vrijednosti, podižu se obavijesti o problemu ili prigovoru na kvalitetu u čijem rješavanju sudjeluju timovi za reklamacije. Sve aktivnosti provode se kroz QM, čime je uvelike automatiziran protok informacija i mogućnost pravovremenog poduzimanja akcija s ciljem sprečavanja incidenata.”

Na koji način se nastavlja optimizacija troškova?

“Daljnja optimizacija troškova kontrole kvalitete nastavlja se i u narednom periodu, pa je 2014. pokrenut novi projekt koji ima za cilj optimizaciju metoda ispitivanja i razvoj novog programa za podršku procesu kontrole kvalitete. Nositelji projekta su djelatnici centralnih laboratorija, a provodi se u suradnji s vanjskim suradnikom, informatičkom kompanijom iz SAD-a specijaliziranom za programska rješenja. Projekt se naslanja na strateške odrednice kompanije i strategije istraživanja i razvoja sektora Istraživanje i razvoj.

Vjerodostojnost svih koraka ispitivanja modificiranih metoda dokazujemo uporabom referentnih materijala točno poznatog sadržaja analita kao i sudjelovanjem

u međulaboratorijskim usporedbama (internim, nacionalnim i međunarodnim), a prepoznati smo i u regiji, kao jedan od uspješnih organizatora ove vrste ispitivanja na području hrane. Programskom podrškom, odnosno automatskom obradom rezultata međulaboratorijskih ispitivanja, unaprijedila bi se dobra laboratorijska praksa procesa kontrole kvalitete kompanije.”

Koji su još preduvjeti bitni za uspjeh na području razvoja i inovacija?

“S ponosom ističem da je za realizaciju ovih zahtjevnih projekata presudno znanje, iskustvo, odgovoran odnos prema radu, kreativnost i inovativnost u razradi novih ideja svih djelatnika naših laboratorija, ali i kolega iz sektora Istraživanje i razvoj. Služba Kontrole kvalitete kroz analize parametara kvalitete i zdravstvene ispravnosti te stručne ekspertize ima važnu ulogu u procesima i projektima svih segmenata lanca opskrbe, ali i strateški, prilikom dizajna novih proizvoda. Buduća unaprjeđenja u području kontrole kvalitete vidimo kroz implementaciju programskih rješenja, kao što je laboratorijski informacijski sustav upravljanja (LIMS), jedan od suvremenih alata važnih u području razvoja i inovacija.

Za strategiju kompanije, razvoj i inovacije proizvoda važno je imati kompetentne laboratorije te kontinuirano ulagati u zaposlenike kako bi bazična struka dobila pripadajuću dignitet.”

Kao što reče William A. Foster “Kvaliteta nikada nije slučajnost, ona je rezultat visokih ciljeva, iskrenog nastojanja, pametnog usmjeravanja i vješte provedbe, ona znači mudar izbor među mnogim mogućnostima”. (I.L.)

RK PODRAVKA VEGETA

Tradicija osvajanja naslova se nastavlja



Nakon osvajanja naslova hrvatskih prvakinja rukometašice Podravke Vegete okrunile su sezonu i osvajanjem Hrvatskoga kupa. U finalu su pobijedile zagrebačku Lokomotivu 32:24 te tako osvojile dvadeseti Kup i taj pokal stavile kraj dvadesetiprvoga pokala državnih prvakinja u trofejnu vitrinu. “Presretan sam što smo vratili dva naslova natrag u Koprivnicu. To smo si 26. srpnja prošle godine zacrtali kao cilj, ali lako je zacrtati... Nije nam bilo lako.

U punih 24 godine bez i jednog dana prestanka rada u rukometu, ovo je najsretniji dan u mojoj karijeri.”, izjavio je trener Podravke Vegete Goran Mrđen.

Podravkašice su se službeno oprostile od rukometne sezone uz roštilj što ga je u restoranu Štagelj priredila Podravka. Igračicama, trenerima i osoblju kluba obratila se članica Uprave Podravke i predsjednica Nadzornog odbora Podravke Vegete Olivija Jakupec te zahvalila ruko-

metašicama i stručnom stožeru na ogromnom trudu kojega su uložili u obećani povratak obje hrvatske titule.

“Taj zahtjevan posao vrlo ste uspješno završili i sezona je zaokružena na najljepši mogući način. Sponzor je uz klub u skladu s mogućnostima i ostaje uz klub i dalje. Posebno zahvaljujem onim djevojkama koje će nastaviti karijeru u drugim klubovima, što je, nažalost, neminovnost u svijetu profesionalizma. Želim vam uspješan nastavak karijere, a jasno da će Podravkina vrata uvijek biti otvorena za talente i povratnice.”, naglasila je Olivija Jakupec.

Kapetanica Miranda Tatari predsjednica je darovala fotografiju slavlja ekipe Podravke Vegete nakon pobjede nad Zametom i osvojenog prvenstva države. Utvrdimo još jedanput: 21 puta prvakinja države, 20 puta pobjednice Kupa. Jedno vrednije od drugog! No, ne treba zaboraviti i veliki uspjeh mlađih kadetkinja Podravke koje su pod vodstvom Đurđice Zečević postale prvakinja Hrvatske te time dokazale da rukomet u Koprivnici u mladim igračicama ima svjetlu budućnost. (B.F.)



Svjetsko trenersko zlato Željke Orehovec

Hrvatska ženska kuglačka reprezentacija pod izborničkom i trenerskom palicom Željke Orehovec osvojila je zlatnu medalju na Svjetskom prvenstvu održanom u Njemačkoj. Za najbolju hrvatsku ekipu koja je u finalu s visokih 7:1 pobijedila favorizirane predstavnice domaćina igrale su Podravkašice Marija Zver i Ana Jambrović. Željki Orehovec koja u svojoj velikoj riznici trofeja ima dva naslova svjetske prvakinja i tri svjetska rekorda, ovo je prvo trenersko zlato pa ne krije svoje zadovoljstvo velikim debijem na svjetskoj kuglačkoj sceni:

“Ponosna sam što je ženska reprezentacija Hrvatske nakon podulje stanke, točnije nakon 23 godine ponovno na vrhu kuglačkog svijeta.



To je značajan uspjeh ne samo za kuglanje, nego i cijeli hrvatski sport, a naravno i za mene. Svjetsko zlato rezultat je dobrog rada u klubovima, talenta i upornosti članica reprezentacije te velikog zajedništva i dobre atmosfere koja je cijelo vrijeme vladala u ekipi i stručnom stožeru.” Do svjetskog zlata hrvatska kuglačka reprezentacija za koju su igrale i Ana Bacan, Milana Pavlic, Ines Hasić, Nataša Ravnić-Gašparini, Ines Maričić, Katarina Zajec, Ljiljana Peroš i Snježana Kramar došla je s premoćnim pobjedama nad jakim sastavima Češke, Njemačke, Rumunjske te Bosne i Hercegovine. (J.L.)

NK SLAVEN BELUPO

Sezonu završili na 6. mjestu

Završena je nogometna sezona. U posljednjem 36. kolu nogometaši Slaven Belupa gostovali su u Osijeku, gdje su izgubili od domaćina 3:2. Kolo prije, na domaćem terenu u vaterpolu uvjetima pobijedili su ekipu Zadra 2:0 te na kraju sezone osvojili 6. mjesto na prvoligaškoj ljestvici. Puno ili malo, o tome će se još voditi brojne analize i razgovori, ali treba naglasiti da su Slavenaši tijekom sezone bili u jednom trenutku u vrlo nezavidnoj situaciji, prijetila je opasnost od ispadanja. No, dolaskom trenera Ante Čačića situacija se stabilizirala, čak su u jednom trenutku porasli apetiti prema Europi.

Davor Vugrinec se oprostio od nogometa

Ipak, ovu sezonu ćemo najviše pamtiti što se od prvoligaških nastupa oprostio prije početka utakmice Slaven Belupo – Zadar

Davor Vugrinec, legenda hrvatskog nogometa i najbolji strijelac u povijesti prvoligaških hrvatskih prvenstava s 146 postignuta pogotka.

U nogometnim vodama proveo je 23 godine igrajući za Varteks, Dinamo i Rijeku, reprezentaciju Hrvatske, tur-



ski Trabzonspor, talijanske nogometne klubove. Vuga je u ožujku proslavio 40. rođendan te odlučio da nogometnu karijeru zamijeni umjetnošću i kolekcionarstvom. Naime, u Zagrebu je otvorio Galeriju u kojoj prodaje umjetnine i antikvitete.

„Velika mi je želja bila zabiti još četiri gola, ali nisam uspio, no i ovako sam ih prilično nakupio. U nogometu sam zaista proveo mnogo lijepih trenutaka i zahvalan sam na svemu što mi je pružio. Posljednjih nekoliko mjeseci posvetio sam se umjetnosti i izložbi koja je moj životni projekt.“, rekao je Vugrinec.

Prigodne poklone za sve što je dao za naš klub u kojem je boravio tri sezone uručila mu je gradonačelnica Koprivnice i članica Uprave kluba Vesna Željeznjak, a prigodan poklon uručio mu je i predstavnik Zadra Josip Bajlo.

Nakon izlaska s travnjaka gledatelji s tribina pljeskom su ispratili popularnog Vugu i zahvalili mu se za sve što je dao hrvatskom nogometu i Slaveni Belupu. (B.F.)

Jelovnik za lipanj i srpanj 2015. godine

15. 06. 2015. ponedjeljak
16. 06. 2015. utorak
17. 06. 2015. srijeda
18. 06. 2015. četvrtak
19. 06. 2015. petak

Varivo grah s ječ. kašom, hamburger, salata
Đuveđ rizi-bizi, salata
Pečena svinjetina, krpice sa zeljem, salata
Pečena piletina, hajdinska kaša, salata
Varivo kelj, kosani odrezak, kolač

23. 06. 2015. srijeda
24. 06. 2015. četvrtak

Varivo mahune, rolana lopatica, voće
Juneći paprikaš, kukuruzni žganci, salata

29. 06. 2015. ponedjeljak
30. 06. 2015. utorak
01. 07. 2015. srijeda
02. 07. 2015. četvrtak
03. 07. 2015. petak

Varivo grah podravski, kobasica, salata
Pureći paprikaš, tijesto, salata
Kotlet na samoborski, pire krumpir, salata
Pečenica, restani grah, salata
Prženi oslić, krumpir slani, salata

Novi Katalog proizvoda i Gastro katalog

Lansiranjem novog Kataloga proizvoda i Gastro kataloga, Podravka je na potpuno nov i moderan način predstavila proizvode kupcima, potrošačima i poslovnim partnerima.

Unapređenje prodaje je u suradnji sa sektorima Marketing, Prodaja, Istraživanje tržišta i Poslovna kvaliteta pripremio detaljan pregled asortimana koji uključuje informacije o kompaniji, argumente prodaje, logističke podatke, karakteristike proizvoda za vegetarijance i bez glutena, certifikate halal, kosher, nagrade i sponzorstava te popis svih naših ovisnih društva i predstavništva na svim tržištima.

Treba istaknuti da Unapređenje prodaje kroz dodatni angažman kontinuirano na mjesečnoj razini ažurira sve podatke te ih korisnici mogu pronaći na intranetu i webu. Za potrebe korisnika pripremili smo i print verziju kataloga koja se može podići u skladištu reklame. Katalozi su naišli na izrazito pozitivne komentare korisnika, te "dali dodatni vjetar u leđa" timu Unapređenja prodaje koji će na isti način asortiman predstaviti kroz kataloge za Podravkina inozemna tržišta Kine, Slovenije, Srbije, BiH i Ujedinjenih Arapskih Emirata te ostalih tržišta.

Ovaj projekt je još jedan primjer kako su timski rad, pozitivan stav i rad prema kompanijskim vrijednostima garancija uspjeha i temelj za buduće kvalitetne projekte.

Marina MODA

POPUST

od 30% do 50% dio asortimana **NIKE** tenisice

50% dio asortimana **LISCA**

s.Oliver® od 20% do 50% dio asortimana

tenisice **lotto** 30% dio asortimana

50% tenisice **PUMA**

30% dio asortimana **riecker**

Linea 50% ženska konfekcija

Ženske sandale 50% dio asortimana

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

PETAR	NOGOMETAŠ SPLITA IVAN	?	DIVAN, OTOMAN	NADIMAK GENERALA DWIGHTA D. EISINHOWERA	DJEVOJKA, MLADA ŽENA	IRANSKI NOMADI		
STUDENSKA ISKAZNICA							GLAVNI GRAD GRČKE	
I CVJETAČA ?								BILO KADA
TIP NAUČNIH RADOVA								STRUČNJAK ZA STATISTIKU
ŽENSKO IME IMENKA				DODATAK UGOVORU KOJE ZAUZIMA VELIKI PROSTOR				
KREŠIMIR JELUŠIĆ			PORTUGAL UTRKE		PRKOS PLIN OŠTROG MIRISA			
DAN IZA DANAS						TALIJSKA POETES NEGRI GLUMICA GARDNER		
	ŠEPAVA AUTOMAT, APARAT ZA IGRU S KUGLICAMA						TURSKI KONJ HAT ITALIJA	
PORUKE POSLANE FAKSOM								ISTOK SMOJEVOV LIK ROKO
LITRA		VULKAN NA SICILIJU KAPETAN PODMORNICE J. VERNA				PETAR SKANSKI VOLT		
STRANI PRIJEDLOG "U"			OZNAKA ZA RIJEKU MORSKA I RIJEČNA ŽIVOTINJA			BAŠČA, ZARDIN EVO, ENO		
ORGANI KOD MORSKIH ŽIVOTINJA							ČEDO IVANIŠEVIĆ TANKO SLOVO	
PRODUKTI EMANACIJE							"ČITAJ I" GRAD U RH NA ZRMANJI	
UMJETNIČKI POKET U EUROPI U 17. I 18. STOLJEĆU							OLEG ANTONOV OTRAGA, IZA	



		STANDAR BUSINESS REPORTING BIĆE			
SKRAĆENICA ZA STRANICA					MALA, M.P.A., NAJMANJA
LIJEN, INERTAN					
NEKAD SLAVNI BRAZILSKI NOGOMETAŠ					
VATRA					
PATKA					

Otkrijte novi skriveni pojam

Najsretnija u rješavanju skrivenog pojma – Gljive u prošloj križaljki je **Mihaela Balaško iz Korporativne administracije** kojoj je komisija iz Korporativnih i marketinških komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

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

Kupone možete slati do 3. srpnja, 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:

Vjerujemo u našu Podravku



- ✓ Glavna skupština Podravke d.d. donijela je 3. lipnja 2015. godine odluku o programu Organiziranog radničkog dioničarstva (ESOP program)
- ✓ Pravo na prvenstveni upis i uplatu dionica u okviru povećanja temeljnog kapitala Društva imaju svi radnici društava Podravka d.d., Danica d.o.o., Belupo d.d. te ljekarne Deltis Pharm
- ✓ Minimalan broj dionica za upis i uplatu nije određen, a pojedini radnik može upisati najviše 500 dionica po cijeni od 300 kn
- ✓ **Za svakih kupljenih 10 dionica koje sudionik ESOP programa zadrži tri godine dobit će dodatno još tri dionice gratis**
- ✓ Osnovni cilj programa Organiziranog radničkog dioničarstva je povezivanje interesa zaposlenika s interesima Društva te stvaranje dodatnog impulsa u ostvarenju još uspješnije Podravke



Dodatne informacije mogu se dobiti na **Intranetu**, na besplatnom broju telefona **0800 200 226**, te u **Info centru** na recepciji Upravne zgrade, soba br.1.