

PODRAVKA



Novi Vegeta spot

I službeno većinski vlasnici Žita

Zlatna kuna Belupu



dolcela®

Slatki dodir fantazije

ZA UKRAŠAVANJE
KOLAČA, TORTI, SLADOLEDA
I OSTALIH SLASTICA

INSPIRACIJU POTRAŽITE
NA WWW.COOLINARIKA.COM



Sadržaj

Podravka i službeno vlasnik Žita

- 5. Belupu Zlatna kuna
- 6. Druženje umirovljenika i jubilaraca



- 7. Matanić i Vegeta

Sve Za Moje Zlato



- 8. Vijesti
- 10. Razgovor - Slavica Kolesar
- 12. Ljudski potencijali



- 14. Razgovor - Dijana Zetović
- 15. 8. Weekend media festival
- 16. Internacionali
- 17. Vijesti



Lino višebojac



- 20. I ja sam Podravkaš
- 22. Coolinarika
- 24. Novi proizvodi
- 25. Sport
- 26. Obavijesti
- 27. Križaljka

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

naša tvrtka je i službeno postala većinski vlasnik Žita, ali to nije sve. Ide se i dalje pa smo poslali pismo namjere da preuzmemo sve dionice Žita koje su dostupne na tržištu te potentne slovenske kompanije. Uz tu glavnu vijest u ovom broju naših novina, treba istaknuti i tradiciju osvajanja Zlatne kune – prestižne gospodarske nagrade HGK koju je osvojio naš Belupo. A kada već pišemo o Belupu onda svakako treba pohvaliti i njihovu 22 godine dugu tradiciju organiziranja Dana Belupa za poslovne partnere. Ove godine u Opatiji se okupilo više od 350 farmaceuta i liječnika iz Hrvatske na stručno-edukacijskom skupu naše farmaceutske tvrtke.

I još malo tradicije. Naši umirovljenici i jubilarci družili su se i ove godine pod šatorom kraj Tvornice juha i Vegete te tom prigodom izmjenjivali poslovna i životna iskustva. Podravka, kao jedna od vrlo rijetkih tvrtki u Hrvatskoj i dalje će organizirati takve susrete te time pokazati i dokazati koliko joj znače njezini penzići.

U razdoblju iza nas događale su se brojne aktivnosti naše tvrtke koje smo vam pokušali dočarati putem razgovora, reportaža, vijesti, fotografija. Aktivni su bili naši internacionali, uspješnom suradnjom zaposlenika Kalnika te brojnih službi i sektora u Podravki realizirana je značajna investicija u toj tvornici financirana putem EU fondova. Također, krenuo je i novi spot za Vegetu kojega je režirao Dalibor Matanić, a koliko je uspješan najbolje dokazuje podatak da ga je prvog dana emitiranja pregledalo više od 1 milijun korisnika interneta.

Posebno se ovih dana vesele školarci jer krenula je 10. sezona Lino višebojca – jedinstvene manifestacije koja je osvojila mnogobrojna srca naših najmlađih. Sve u svemu, nove novine su pred vama pa uživajte. (R)

Podravka i službeno vlasnik Žita

Podravka je ispunila sve preduvjete utvrđene ugovorom o kupnji dionica Žita za zatvaranje transakcije stjecanja dionica koje čine 51,55 posto temeljnog kapitala tvrtke, odnosno 183.386 dionica po cijeni od 180,1 euro, te je 5. listopada transakcija zatvorena kod Centralnog klirinškog i depozitarnog društva Slovenije.

Podsjetimo, ugovor o kupnji 51,55 posto dionica Žita po cijeni od 180,1 euro, odnosno ukupno za 33,03 milijuna eura, Podravka je sklopila u travnju ove godine nakon što je pobijedila u nadmetanju za slovensku kompaniju. Ugovor je sklopljen s konzorcijem prodavatelja koji su sačinjavali Slovenski državni holding te Modra zavarovalnica KD Kapital, KD Skladi, Adriatic Slovenica i NLB Skladi. Namjera preuzimanja i kupnje svih dionica Žita



No, Podravka ide dalje te namjerava dati ponudu za preuzimanje svih dionica društva Žito koje je izdavatelj 355.792 redovnih slobodno prenosivih dionica na ime, izdanih u nematerijaliziranom obliku i upisanih u središnjem registru vrijednosnih papira kod KDD - Centralni klirinško depotni društvo, d.d., Ljubljana. Navedenim dionicama trguje se na organiziranom tržištu vrijednosnih papira - Ljubljanskoj burzi te će Podravka najkasnije u roku od 30 dana, ali ne prije roka od 10 dana od objave namjere preuzimanja, objaviti ponudu za preuzimanje i kupnju svih dionica Žita. (R)

OKRUGLI STOL „ŽENE U DRUŠTVU ZNANJA“

Na menadžerskim pozicijama imamo gotovo jednak udio zastupljenosti žena i muškaraca

Kao društveno odgovorna kompanija, ali i jedna od rijetkih kompanija koja podiže hrvatski prosjek u zastupljenosti žena na upravljačkim pozicijama, Podravka se u Tjedan cjeloživotnog učenja uključila organizacijom okruglog stola na temu „Žene u društvu znanja“. Okrugli stol privukao je veliku pažnju javnosti te je u punoj dvorani vođena interesantna rasprava o snazi i ulozi žena u poslovnom svijetu. Pozdravljajući okupljene u kino-dvorani predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić je istaknuo:

“Naša kompanija na menadžerskim pozicijama ima gotovo jednak udio zastupljenosti žena i muškaraca te vjerujem kako svojim primjerom doprinosimo promjeni stereotipa o dominaciji muškaraca na ključnim funkcijama u organizaciji. Ova kompanija je uspješna vjerojatno i zbog toga.”



Zvonimir Mršić podržao je ovu vrijednu inicijativu i dao važnost raspravi na temu žena u društvu znanja. Posebno je naglasio kako su poslovne odluke kvalitetnije kada u odlučivanju sudjeluju podjednako muškarci i žene.

O životnim i poslovnim iskustvima govorile su: Olivija Jakupec, članica Uprave Podravke d.d., Jasenka Maltarić Dujnić, direktorica Upravljanja ljudskim potencijalima Podravke, Jasmina Ranilović, direktorica Istraživanja i razvoja Podravke, Gordana Tkalec, v.d. pročelnika Odjela za novinarstvo Sveučilišta Sjever te Ksenija Krušelj, voditeljica obrazovanja POU Koprivnica i predstavnica Kluba poslovnih žena „Alfa“.

Na okruglom stolu raspravljalo se nadalje o aktualnim temama u vezi zastupljenosti žena na upravljačkim pozicijama u Hrvatskoj i svijetu, o barijerama i izazovima u napredovanju žena, vrijednostima koje žene donose u poslovne sfere te dobroj praksi usklađivanja poslovnog i privatnog života.

Uz završnu poruku kako je cjeloživotno učenje neophodno za razvoj i uspjeh svake žene, sudionice i prisutni gledatelji osnaženi i motivirani nastavili su u manjim neformalnim grupama diskusiju i dijeljenje svojih poslovnih, životnih iskustava. (s.š.)

Belupu Zlatna kuna za izvrsnost u poslovanju

Na sjednici Gospodarskog vijeća Županijske komore Koprivnica, Belupu je dodijeljena Zlatna kuna za izvrsnost poslovanja u 2014. godini, u kategoriji velikih hrvatskih tvrtki.

Članovi Gospodarskog vijeća, prisjetili su se prošlogodišnjih poslovnih postignuća Belupa, najuspješnije velike tvrtke na području Županije. Primajući priznanje predsjednik Uprave Belupa Hrvoje Kolarić je rekao:

„Vjerujem da svi zajedno, kako mi dobitnici tako i svi oni koji su nadomak tom cilju, prionemo u stvaranje novih vrijednosti, upremo sve svoje kreativne potencijale za otvaranje novih radnih mjesta, poticanje izvoza, za širenje jedne pozitivne, optimistične poslovne klime“, poručio je predsjednik Belupove Uprave.



Uz Belupo, u kategoriji velikih hrvatskih tvrtki križevački Radnik dobitnik je Zlatne kune, a u kategoriji malih tvrtki pripale su Hangaru 18 te đurđevačkoj Bistri. U kategoriji srednjih tvrtki Zlatne kune dodijeljene su koprivničkoj Komunalac grupi te kalinovačkom Rascu. (R)

22. DANI BELUPA „SRETNNA STRANA ZDRAVLJA“

Više od 350 magistara farmacije iz cijele Hrvatske

„Sretna strana zdravlja“ bio je krovni naziv 22. Dana Belupa, tradicionalnih dana Belupovaca održanih u opatijskom hotelu Ambasador kojima je prisustvovalo više od 350 uzvanika, magistra farmacije iz Zagreba, Koprivnice, Varaždina, Virovitice, Osijeka te Šibenika, Splita, Makarske i Dubrovnika. Na središnjem dijelu stručnog skupa, panel-diskusiji o temi „Etika u oglašavanju lijekova i dodataka prehrani“, sudjelovali su po prvi puta ministar zdravlja prim. Siniša Varga, dr.med.dent., Mate Portolan, mr. pharm., predsjednik Hrvatske ljekarničke komore, predsjednik Hrvatske liječničke komore Trpimir Goluža, dr. med., te direktorica marketinga Belupa, Barbara Pejnović, mr. pharm., univ. spec.

Sudionici panela suglasni su da je u središtu njihova promišljanja pacijent koji brojne informacije dobiva kroz medije, čime je njihova uloga i odgovornost neprikosnoven, ne samo za zdravstvenu edukaciju nego i za valjano informiranje o zdravstvenim temama bez obzira radi li se o novim lijekovima, stručnim spoznajama ili dijagnostičkim metodama.



Zbog velikog utjecaja medija na ponašanje onih koji ih konzumiraju vrlo je važno imati provjerene i istinite informacije koje će moći plasirati na objektivan i nezavisan način uvažavajući najviše etičke kodekse i imajući u vidu da je pravo na zdravlje jedno od elementarnih ljudskih prava. Etika u oglašavanju farmaceutske industrije i uvoznika dodataka prehrani, kroz medije kao kanale prenošenja informacija, pacijente često dovodi u zabludu, nudeći jednostavna i spasonosna instant rješenja, od kojih pacijent nema ništa osim gomile potrošena novca. Zdravstveni sustav ima bolesnog čovjeka, kojemu treba osigurati liječenje i valjanu zdravstvenu skrb, a odgovorna farmaceutska industrija dobiva lošu reputaciju zbog neodgovornih pojedinaca i oglašivača. Kako stati na kraj sivoj zoni u oglašavanju lijekova i dodataka prehrani bilo tek jedno od brojnih pitanja na koja su panelisti, u otvorenom razgovoru s Mislavom Togonalom, pokušali pronaći odgovor. Nakon panel-diskusije slijedio je program brojnih i raznolikih stručnih tema, a program 22. Dana Belupa zatvorila je Nikolina Car, mr. pharm., univ. spec. oec. iz Belupa, prezentacijom „Novosti iz Belupa“ koja je magistre farmacije upoznala s lijekovima iz Belupove bogate riznice zdravlja – alopurinolom, levetiracetamom, moksonidinom, taskrolimusom, beloximom, amofinom, viner mintom te hederan sirupom i tabletama. (R.B.)

Naša kompanija će u budućnosti vrijediti puno više

Jedinstvena i lijepa tradicija se nastavlja. I ove godine mnogobrojni Podravkini umirovljenici i jubilarci okupili su se pod šatorom ispred Tvornice juha i Vegete kako bi tijekom zajedničkog druženja ponovno se prisjetili kako je bilo raditi i stvarati Podravku. Susreli su se, kako je dobro rečeno na druženju, ne bivši Podravkaši jer ako si pravi Podravkaš onda to ostaješ tako dugo dok dišeš, već su to Podravkaši u zasluženoj mirovini. To su naši penzići koji su ostali jedni uz druge u najtežim vremenima, gradili nove tvornice ne pitajući za radno vrijeme i naknade, stvarali veću i bolju Podravku.

U povijesti Podravke nikada se nije toliko investiralo

Pozdravljajući sve nazočne predsjednik uprave Podravke Zvonimir Mršić je rekao:

„Imali smo teško razdoblje kroz koje smo prošli i to što smo se odricali i prolazili kroz bolne rezove danas ima rezultate. Dolazeći ovdje vidio sam pet kranova oko nas. Nitko se ne može sjetiti da je u povijesti Po-

dravke bilo toliko kranova i da su se gradile dvije nove tvornice istovremeno, da se gradi novo skladište u tvornici juha i Vegete, da se provode još neke investicije, da smo otvorili nova tržišta, da Podravka naprosto raste. Uz to, ove godine smo napravili i vrlo uspješnu dokapitalizaciju koja je pokazala da investitori vjeruju u Podravku i njezinu budućnost.“, naglasio je Mršić te Podravkinim umirovljenicima poželio puno zdravlja i sreće u životu.

Podravka ne zaboravlja svoje umirovljenike

U ime umirovljenika za tradicionalno druženje se Upravi i svima koji su organizirali proslavu zahvalila Barica Đureta:

„Podravka je za nas bila i majka i dijete i prijatelj i oslonac. Mi smo na posao dolazili s puno elana, neizmjereno nas je radovao svaki uspjeh, nova tvornica, bili smo spremni odreći se dijela plaće da se nešto novo izgradi. Zato smo zahvalni što se to ne zaboravlja, što mladi koji su došli poslije nas cijene doprinos

nas bivših zaposlenika. Ono što je izgradilo Podravku i izdvojilo je od drugih kompanija je odanost njenih zaposlenika, ljubav prema poslu i želja za zajedničkim napretkom.“

Posebnost Podravke – lojalnost i rad sa srcem

U ime brojnih jubilaraca koji ove godine slave 30, 35, i 40 godina staža govorio je Miroslav Bodin iz Logistike te tom prigodom istaknuo kako je ova tradicionalna fešta samo jedan od dokaza posebnosti Podravke prema drugim kompanijama.

„Podravka je naš drugi dom i mi jubilarci smo ponosni što smo svojim radom i zalaganjem pridonijeli da je naša Podravka europska kompanija sa sjedištem u Koprivnici. Vjerujem da će i mlađe generacije sačuvati ono što je posebnost Podravke – lojalnost i rad sa srcem.“ Kao što je i tradicija, druženje umirovljenika i jubilaraca je prilično potrajalo, a uz dobro jelo i pilo, za dodatno zagrijavanje ugođaja pobrinuo se Tamburaški orkestar KUD-a Podravka i glazbeni sastav Vertigo. (B.F.)



Vegeta i Dalibor Matanić ujedinili snage



Osim što je najpoznatiji Podravkin brend, Vegeta je i najjači hrvatski brend u regiji, čiji su simbol oduvijek bili strast za kuhanjem i kreativnost. U hrvatske je kuhinje ušla davne 1959. godine, a krajem šezdesetih našla se i u europskim domaćinstvima te je vjerni suputnik brojnim kuharima i kuharicama. Danas brend Vegeta obuhvaća više od sto pedeset različitih proizvoda koji se prodaju na više od četrdeset tržišta diljem svijeta.

Na policama se Vegeta odnedavno nalazi u novom, osvježenom ruhu, a ovih dana dobila je i novi reklamni spot „Slobodno kuhaj“, sniman tijekom šest dana na različitim lokacijama. Redateljske palice prihvatio se jedan od najpoznatijih hrvatskih redatelja i scenarista, član Europske filmske akademije te ovogodišnji hrvatski kandidat za prestižnu nagradu Oscar, Dalibor Matanić.

Novi spot uspješna kulinarska priča

„Vegeta i ja imamo zajedničku povijest, jer sam već snimao reklamni spot za nju sada već davne

2007. godine. Drago mi je da sam se ponovo našao u ovoj ulozi, tim više što sam primijetio velik pomak u samom konceptu koji je ovoga puta usmjeren na mlađe generacije, što se uklapa i u moj stil režiranja. Vegeta, osim što inspirira kreativno istraživanje kroz vrhunske okuse, ohrabruje i dijeljenje uspješnih kulinarskih priča, a novi je spot upravo jedna od takvih priča. Cijela ekipa na snimanju je odlična, a s obzirom da se radi o višednevnom snimanju na nekoliko lokacija, već

je bilo i raznih dogodovština, no sve je popraćeno smijehom i prije svega, velikim profesionalizmom“ izjavio je Matanić tijekom snimanja spota.

Prvoga dana spot pregledalo milijun i pol ljudi u regiji

Predstavljajući veliku komunikacijsku platformu za tržišta diljem svijeta, novi reklamni spot još jednom pokazuje da se uz Vegetu možemo kreativno izraziti i ohrabriti te stvoriti nova, vrhunska jela i okuse, ostvariti svoje zamisli – jednostavno rečeno, biti svoji!

Novi spot „Slobodno kuhaj“ za Vegetu, imao je nedavno svoju premijeru i to ne na televiziji nego – Facebooku i YouTubeu!

Potpuno novi koncept komunikacije Vegete naišao je na zavidan odaziv i u samo 24 sata više od milijun i pol ljudi u regiji pogledalo je spot za Vegetu na Facebooku i YouTubeu. Očito je uspjeh neupitan ako imate najjači brand u regiji, dobru ekipu, novu ideju i najuspješnijeg režisera naših krajeva!

Te, naravno, ako to sve radite sa srcem. (R)



Podravka nastavlja razvijati digitalne platforme

Podravkin odjel E-komunikacija posjetila je Ilma Ramčević, Google stručnjakinja i Podravkin Google key account manager iz Dublina i susrela se sa svim ljudima zaduženima za online komunikaciju brendova kompanije.

Osim svjetskih trendova online oglašavanja, Ilma se dotaknula i novih Google alata dostupnih klijentima, a kreiranima u skladu s potrebama i navikama internet-skih korisnika. Budući da Podravka svojim digitalnim kampanjama nameće tempo regionalnom tržištu, konstantno pomičući i vlastite granice, Google predavanje ponudilo je raznovrsna kreativna rješenja, ali otvorilo i nova pitanja.

Podatak da je ove godine po prvi puta u 10 zemalja svijeta zabilježeno više posjeta internetu preko mobitela



nego desktop računala ili da više od 50 posto gledatelja TV-a istovremeno surfa internetom preko svog smartphonea, dokazuje da je riječ o platformama koje ne smijemo zanemarivati, dapače prioritizirati. Podravka, stoga, nastavlja razvijati svoje digitalne platforme s namjerom kreiranja sadržaja koji će biti zanimljiv, informativan i relevantan, a ujedno prenositi i duh kompanije, odnosno - srce. (I.L.)

Efikasan, uspješan i inovativan tim Održavanja u Kalniku

Znanje, stručnost, predanost poslu te inovativnost neke su od značajki koje krase višegodišnji rad ekipe iz Održavanja u Podravkinjoj tvornici Kalnik. Voditelj ekipe Stjepan Rožić te članovi Marko Đurin, Rober Kelemenčić i Božidar Bobek uspjeli su iz dijelova prastarog, nje-mačkog stroja proizvedenog „ranih“ pedesetih prošloga stoljeća napraviti efikasnu i funkcionalnu pakirku na liniji za pakiranje senfa u čašice. Realizacija je uspješno provedena i povećana je efikasnost linije te ušteda na radnoj snazi od 17 posto.

Osnovna ideja u realizaciji ove inovacije bila je da rasteretimo naše radnice te smo uspjeli iz dva prastara stroja složiti ovaj stroj za pakiranje poklopca na staklenkama senfa koji evo već godinu dana besprijekorno radi. Oko toga smo se mučili oko mjesec dana, a kao što



sam rekao nismo to radili zbog neke nagrade, već da se naši ljudi ne bi mučili – ističe idejni začetnik inovacije Božidar Bobek.

A koliko je tim s održavanja Kalnika efikasan dokazuje i nedavna uspješna priprema i realizacija investicije za koju su osigurani novci iz EU fondova. Odobrena je potpora u iznosu od oko 6,3 milijuna kuna. Riječ je o novoj liniji sterile – za proizvode u limenkama – grah, grašak, mahuna, mrkva. Ogroman posao, kratki rokovi, ali kao što ističe Stjepan Rožić:

Imali smo viziju, a za realizaciju ovoga projekta vrlo je bitan efikasan tim. Za radno vrijeme se nije pitalo, bilo je, u najmanju ruku, jako zanimljivo. No, da nije tim uspješno funkcionirao, sumnjam da bi uspjeli to realizirati. Samozatajni i vrijedni članovi tima s Održavanja Kalnika ističu kako nakon ovih iskustava su spremni i dalje raditi na projektima Podravke vezanim za daljnje investicije u modernizaciju proizvodnje Kalnika jer sada tu problematiku pripreme papirologije imaju u „malom prstu“. (B.F.)



S Lukom Nižetićem u Zdravi odmor

Školski obrok morao bi biti maštovit, ukusan, zdrav i pružati gastronomski užitak kako bi ga prihvatila većina osnovaca – poručili su učenici OŠ Ive Andrića iz Zagreba koji su dio nastave posvetili pravilnoj prehrani. Svoja razmišljanja o tome što je zdravo, kako i kada jesti izrazili su na „Spikaonici“ koju je u suradnji s Hrvatskim debatnim društvom organizirao Večernji list u sklopu predstavljanja Podravkinog projekta Zdravi odmor. Treba li pizzu izbaciti iz školskih jelovnika, kako „natjerati“ djecu jesti brokulu i koliko se škola treba uopće miješati u razvijanje zdravih prehrambenih navika bile su teme o kojima su živo raspravljali članovi debatnog kluba, ali i brojni slušatelji. Živost cijeloj debati dala su razmišljanja „ambasadora“ pjevača Luke Nižetića, inače velikog zagovornika zdravog načina prehrane i vrsnog kuhara te Podravkine nutricionistice Davorke Gajari koja je sudjevala u osmišljavanju zdravih i finih školskih jelovnika.

„Kad sam ja išao u školu nitko nije brinuo o našoj prehrani za vrijeme nastave, mogli smo birati između dviju vrsta krafni, a danas eto zahvaljujući Podravki razvijen je cijeli projekt preko kojeg možete naučiti što i kako jesti da biste dobili dovoljno energije za učenje, rasli zdravo i uživali u hrani.“



Za razliku od mene koji kao dijete nisam mogao, a ni znao birati, vi danas imate izbor. Moja preporuka je da to bude zdrava hrana.“ – istakao je Luka koji je s djecom i zapjevao pripremajući tjesteninu bologneze, kao primjer jela koje može biti zdravo kada se priprema na način i s namirnicama prilagođenima djeci.

Koristeći pomalo mrkvu i celer te puno rajčice, Luka je zajedno s Podravkinim promotorima kulinarstva pripremio pravu deliciju – svih 450 porcija jela učenici OŠ Ive Andrića pojeli su u tili čas.

Pokazalo se tako da zdravo može biti i fino što je i jedan od ciljeva projekta Zdravi odmor kojim Podravka nastoji širiti svijest o važnosti školskog obroka, a još više o njegovoj usklađenosti s pravilima ispravne prehrane, te poboljšati prehrambene navike učenika.

Kroz spomenuti projekt Podravka pomaže školama sastavljati nutritivno uravnotežene jelovnike koji istovremeno odgovaraju navikama i potrebama djece. Pored ostalog, to čini i putem web-stranice Zdravi odmor na kojoj se nalazi niz korisnih tekstova i savjeta o prehrani djece s ciljem edukacije djece, roditelja i nastavnika. (R)

Sve Za Moje Zlato

Pridružite se akciji Sve Za Moje Zlato, kojom na www.podravka.hr potičemo korisnike da dijele spot Petra Graše Moje Zlato i time dragoj osobi poruče da im je stalo. Dijeljenjem ujedno komuniciramo i akciju koju imamo s Udrugom Sve za nju za koju pripremamo radionice o prehrani za oboljele od karcinoma.

Svaki „share“ dovodi nas korak bliže uspjehu akcije. Što veći broj ljudi sazna za radionice, to je veća šansa da ćemo pomoći onima kojima je pomoć nužna.

Pokažite veliko srce! Podijelite video Petra Graše „Moje zlato“ s dragom osobom! Petar Grašo pjesmu „Moje zlato“ posvećuje svim hrabrim ženama.

U suradnji s Podravkom, generalnim pokroviteljem velikog koncerta u Lisinskom i udrugom „Sve za nju“ Petar Grašo je dio hvalevrijedne akcije s ciljem osvješćivanja javnosti o važnosti borbe protiv raka dojke. To je nastavak predivne priče od prije 5 godina kada je popularni



pjevač u suradnji s kolegama glazbenicima svim ženama oboljelima od raka poklonio pjesmu „Sve za nju“.

A na rasprodanom solističkom koncertu Petra Graše u Lisinskom održanom 13. listopada najbolje se vidjelo zašto je on miljenik publike pa će se zbog velikog interesa održati koncert i 21. listopada, a prema najavama Petar Grašo će gostovati i u Koprivnici na Dan grada. (R)

Timski rad temelj uspješnosti tvornice

Jedna od najstarijih tvornica Podravke – varaždinski Kalnik koji je od 1967. godine u sastavu našega poduzeća ove godine ima razloga za zadovoljstvo. Zaposlenici, njih 118 stalnih, 10 pripravnika te prosječno 41 sezonaca tijekom ove godine postižu dvocifrene rezultate povećanja proizvodnje, pa zadovoljstvo ne krije niti direktorica Kalnika Slavica Kolesar.

Proizvodnja rasla 26 posto u prvih 8 mjeseci

Ovogodišnja sezona u Kalniku je izuzetno pozitivna, a tu, prije svega, mislim da imamo dovoljne količine sirovina za ostvarenje godišnjeg plana proizvodnje, tako da će se glede sirovinske baze moći ostvariti planovi proizvodnje u punom obimu. Posebno nas raduje što ćemo ove godine imati najveću proizvodnju ajvara u povijesti tvornice, oko 3.200 tona, a isto tako imat ćemo i veliku proizvodnju graha. S proizvodnjom graha smo krenuli prošle godine i ostvarili oko 1.300 tona, a ovu godinu ćemo završiti s 3.500 tona. Uz to, za prvih ovogodišnjih osam mjeseci proizvodnja nam je rasla 26 posto. Svi ti ostvareni, a i planirani rezultati nas vesele, te s optimizmom nastavljamo našu proizvodnju.

6,3 milijuna kuna iz EU fondova

Uz dobre poslovne rezultate u vašoj tvornici se prilično ulaže te su u tijeku neke velike investicije.

Ove godine nam je odobreno oko 14 milijuna kuna investicija, a s 12,6 milijuna kuna smo se kandidirali za sredstva iz EU fondova i ovih dana smo dobili odluku da nam je odobrena potpora u iznosu od oko 6,3

milijuna kuna. Od ukupnih sredstava za koje smo se kandidirali investirano je 10,1 milijun kuna u liniju sterile – za proizvode u limenkama – grah, grašak, mahuna, mrkva. Riječ je o opremi za čišćenje i sortiranje, punjenje, vaganje, zatvaranje i kontrolu prisutnosti stranih tijela u proizvodu, te povećanje kapaciteta sterilizacije. Posebno bih tu naglasila dva uređaja a to su Optički sorter i x-ray uređaj koji našoj novoj liniji osiguravaju maksimalnu sigurnost što se tiče prisutnosti stranih tijela u proizvodu. Linija je instalirana, krenuli smo s probnom proizvodnjom te nam još treba stići autoklav koji dolazi u prosincu. Naime, stara linija datira još od 1968. godine i zaista je dala svoje te je bilo krajnje vrijeme da se krene u modernizaciju.

Inače, cijela zamjena linije sterile koštat će oko 40 milijuna kuna, ali u dogovoru s Upravom Podravke ići ćemo po fazama u realizaciju toga projekta te istovremeno paziti da se održi kontinuitet proizvodnje.

Uz tu investiciju sufinancira se i nabava nove punilice ajvara, novog kalibratora za krastavce te separatora za ciklu. Sva nabavljena oprema je u svrhu povećanja kapaciteta proizvodnje, optimizacije, povećanja efikasnosti, te u konačnici poboljšanja bruto marže svih naših proizvoda. Moram naglasiti kako nova linija “sterile” nam omoguću-

je povećanje kapaciteta proizvodnje za 30-ak posto te istovremeno smanjenje broja radnika po jedinici proizvoda. To je značajni pomak daljnjoj konkurentnosti naših proizvoda na tržištu.

Zahvaljujem svima koji su nam pomogli u zahtjevnom poslu realizacije projekta

U ovom vašem investicijskom ciklusu posebno zapinje za oko uspješno odrađen posao vezan za EU fondove.

Tu bih htjela bih naglasiti kako je u njegovoj realizaciji bilo iznimno kratko vrijeme, a potrebno prikupiti iznimno puno informacija kako bi se projekt mogao kvalitetno odraditi, te oprema koja se mijenja nakon 47 godina odgovarati tehnološkim zahtjevima, osigurati poboljšanja u procesu proizvodnje osiguravati uštede energenata, te se istovremeno može prijaviti za sufinanciranje iz EU fondova. Krajem siječnja bio je objavljen natječaj, a mi smo trebali do 15. travnja predati svu dokumentaciju. Bilo je jako teško, trebalo je odraditi nekoliko krugova pregovora s dobavljačima opreme, radilo se 24 sata na dan, ne samo u tvornici nego i ostale službe koje su nas pratile u tom projektu.

Posebno moram pohvaliti EU-desk, službu Nabave, pravnu službu, financije, kontroling, marketing, da nekog ne zaboravim sve Podravkine službe koje su nam bile potrebne puno su pomogle u realizaciji ovog projekta. Naravno, posebno zahvaljujem našoj Upravi što je imala razumijevanja za našu investiciju, te nam odobrila realizaciju iste. Da bi se sredstva iz fondova mogla povući, moramo imati instaliranu i plaćenu opremu, a tek nakon toga

RAZGOVOR:
Slavica Kolesar,
direktorica
tvornice Kalnik



možemo predati zahtjev za povrat sredstava. Poanta svega toga je da smo uspjeli realizirati ovaj zahtjevan projekt vlastitim snagama, a kada već govorimo o pohvalama onda bih posebno izdvojila mog voditelja održavanja Stjepana Rožića koji je stvarno radio 24 sata na dan, jer jedna od najzahtjevnijih faza u pripremanju dokumentacije su bili tehnički podaci, razne specifikacije koji su bili podloga za prijavu u EU fondove, a istovremeno i podloga dobavljačima da nam na temelju toga mogu slati ponude.

Već iduće sezone voda iz vlastitog bunara

Dugogodišnji problem tvornice su i veliki računi za vodu. Planira li se nešto po tome pitanju učiniti?

Od prošle godine radimo na projektu izrade vlastitog bunara za vodu pošto trošimo velike količine gradske vode za proizvodnju. Trenutno smo u fazi ishoda građevinske dozvole za postrojenje na bunaru i uskoro kreće realizacija spajanja vlastitog bunara na naš vodeni

prsten. Nadam se da ćemo sve to uspješno završiti do polovice iduće godine, te uz odobrenu koncesiju krenuti s korištenjem vode iz vlastitog bunara. Nadamo se da ćemo već iduće sezone u terminu kada trošimo najviše vode za proizvodnju moći koristiti vodu iz vlastitog bunara.

Uz rješavanje problema visokih troškova vode, ove godine uspjeli smo zajedno sa Ekologijom riješiti i zbrinjavanje nus proizvoda, tj. bio otpada, i to besplatno u bio plinskom postrojenju u Sloveniji. Na zahtjev tržišta i marketinga u vrlo kratkom roku u suradnji sa Razvojem ambalaže uspjeli smo smanjiti visinu plitice sa 5 na 3 cm, te možemo reći da nam je u tvornici vrlo dinamično.

Kadrovska struktura tvornice se pomlađuje

Kao što često puta znamo reći zaposlenici su komparativna prednost Podravke. Kakva je situacija s kadrovima u Kalniku?

Uz investicije vezane za proizvod-

nju i sirovine ove godine dosta ulažemo i u kadrove – mlade ljude. Početkom ožujka ove godine u tvornici je zaposleno 10 pripravnika srednje stručne spreme, od kojih je 8 završilo u proizvodnji, a 2 u održavanju. Riječ je o prehrambenim, strojobravarским i električarskim poslovima, a početkom studenoga zaposlit ćemo još 4 pripravnika srednje stručne spreme. Ti mladi ljudi su se pokazali iznimno dobri, a i neophodni su jer u tvornicu dolazi sve više nove, moderne opreme. To su paneli, kompjutori, a svi ti pripravnici su bez straha krenuli u proizvodne avanture, pokazuju veliko zanimanje i trud u poslu te se maksimalno zalažu jer žele ostati u Kalniku. Dakle, dio njih ćemo s 1. studenoga zaposliti za stalno, a isto tako planiramo i u idućoj godini nastaviti taj trend pripravnništva te zapošljavati najbolje. Naime, starosna struktura u našoj tvornici je vrlo visoka, a proizvodnja nam kontinuirano raste te se jednostavno pokazala potreba da zaposlimo mlade ljude kako bi mogli nastaviti kontinuiranu proizvodnju i opstati u žestokoj poslovnoj konkurenciji na tržištu.

Dobrom radniku treba minimalno dvije godine da nauči sve o proizvodnji u našoj tvornici, a za održavanje taj proces je još i dulji jer tu trebaju još i dodatna specijalistička znanja.

Vaša očekivanja do kraja ove poslovne godine?

Očekujem da ćemo ostvariti proizvodnju od oko 12.800 tona te naravno dobre poslovne rezultate. Kao što smo rekli trendovi su pozitivni, troškovi proizvodnje se smanjuju, efikasnost je veća. Najveću zaslugu u svim tim pozitivnim procesima imaju zaposlenici Kalnika, timski rad svih ljudi, i u tvornici, i u svim cjelinama koje nas prate i omogućavaju da se ti rezultati ostvaruju. Dobili smo maksimalan iznos povrata sredstava iz EU fondova, proizvodnja raste dvocifreno i istovremeno te brojke bilježimo u smanjenju troškova proizvodnje, pomlađujemo kadrove i mislim da Kalnik ima svijetlu perspektivu. (B.F.)

SHAPE YOUR FUTURE WITH A HEART

Zapošljavamo novu generaciju pripravnika

Nastavljajući svoju dosadašnju praksu zapošljavanja, Podravka je kroz natječaj "SHAPE your future with a heart" ponovno pružila mogućnost zaposlenja mladim, visokoobrazovanim ljudima te da kroz višemjesečni pripravnički program steknu svoje prvo radno iskustvo u struci. Tijekom protekle dvije godine u našoj Grupaciji zaposleno je 60 pripravnika visoke stručne spreme, a od prošle godine program je obogaćen i sa 37 pripravnika srednje stručne spreme. Odabir kandidata sastoji se od nekoliko koraka: pregled prijava, životopisa i natječajne dokumentacije, rezultati na psihologijskom testiranju, rezultati na psihologijskom intervjuu te rezultati na intervjuu s direktorima Sektora, odnosno voditeljima Odjela u koje pripravnici dolaze. U svakom koraku glavni kriterij kojim se vodimo je izvrsnost. „Izuzetno smo zadovoljni brojem pristiglih prijava i kvalitetom prijavljenih kandidata. Proces odabira kandidata završit ćemo



tijekom listopada, tako da ćemo u sljedećem broju predstaviti naše nove pripravnike i poželjeti im dobrodošlicu u našu kompaniju. Svake godine se radujemo SHAPE-u jer je to prilika i nama da upoznamo sjajne mlade ljude, a najboljima od njih ponudimo posao. Velik broj prijava svjedoči o prepoznatljivosti našeg pripravničkog programa i mislim da uistinu možemo biti ponosni što kao Grupacija potičemo i doprinosimo zapošljavanju mladih, izjavila je Jasenka Maltarić – Dujnić, direktorica Upravljanja ljudskim potencijalima.

ORGANIZACIJSKA KLIMA I KULTURA

Aktivnosti tima za poboljšanje organizacijske klime i kulture

Organizacijska klima i kultura osnovne su okosnice svake kompanije te doprinose motivaciji zaposlenika i njihovom zadovoljstvu poslom. One predstavljaju osobnost kompanije, način života i rada, a vidljive su kroz ponašanje, povijest i tradiciju kompanije. U Podravki smo prepoznali njihovu važnost te svake dvije godine provodimo istraživanje organizacijske klime i zadovoljstva poslom. Rezultati istraživanja iz ožujka ove godine pokazali su kako smo zadovoljniji poslom nego prije dvije godine, ali i kako još imamo područja za napredovanje. Potaknuti rezultatima istraživanja, formiran je tim za poboljšanje organizacijske klime, sastavljen od zaposlenika iz različitih Sektora i poslovnih funkcija.

Kroz više susreta tijekom rujna, tim je radio na prijedlozima područja za poboljšanje i konkretnim aktivnostima koje mogu doprinijeti većem zadovoljstvu naših zaposlenika. Svaki član



tima razgovarao je s minimalno deset kolega, čime se u rad na organizacijskoj klimi uključilo više od 300 zaposlenika.

U sljedećem razdoblju radit će se na konkretizaciji predloženih aktivnosti te će članovi tima prezentirati prijedloge timu A sastavljenom od Uprave i izvršnog menadžmenta. „Svi se slažemo kako kao kompanija imamo na čemu raditi te da je pred nama puno posla kako bi se povećalo zadovoljstvo naših zaposlenika, ali nam je jako drago što kolege pozdravljaju rad na organizacijskoj klimi. Iako je puno toga napravljeno u prethodnom razdoblju, naš posao nije ni približno gotov. Uključivanjem što većeg broja zaposlenika želimo osigurati velik broj konstruktivnih prijedloga kako bismo se usmjerili na ono što naši zaposlenici smatraju bitnim za njihovu motivaciju, angažman i zadovoljstvo poslom.“, izjavila je Tatjana Jukić, voditeljica odjela Edukacija i razvoj.

Recept za izvrsnost

Započeo edukacijski program



„Recept za izvrsnost“ dvogodišnji je razvojni program tijekom kojeg će polaznici usvajati stručna znanja i vještine sudjelovanjem u mini MBA programu i raznim projektima relevantnima za naše poslovanje te raditi na osobnom razvoju kroz individualno praćenje.

Prvim modulom predavanja pod nazivom „Principles of underlying disciplines for business“ započeo je edu-



kacijski dio Recepta. Cilj ovog modula je upoznati se s osnovnim idejama koje su dovele do razvoja ekonomskih i finansijskih sustava kakve danas poznajemo i to kroz upoznavanje s makro i mikro ekonomskim teorijama te psihološkim i sociološkim faktorima donošenja odluka i grupnog ponašanja. Modul izvodi dr.sc. Goran Vlašić, osnivač Instituta za Inovacije. S obzirom na predznanja i iskustva polaznika, edukacijski dio razvojnog programa je koncipiran tako da na jednostavan način približi najnovije spoznaje u ekonomiji, ali i na području osobnog razvoja. Polaznici „Recepta za izvrsnost“ dobit će priliku pokazati najbolje od sebe koju će, sigurni smo, iskoristiti.

INTERNI NATJEČAJ ZA STUDIJE

Odabirom kandidata završen Interni natječaj za studije

Upravljanje ljudskim potencijalima svake dvije godine raspisuje interni natječaj za upućivanje zaposlenika na studije. Svrha i cilj internog natječaja je građenje transparentnog sustava upućivanja zaposlenika na studij, podržavanje profesionalnog formalnog usavršavanja zaposlenika visoke motiviranosti i potencijala te građenje sustava u kojem se naglašavaju očekivani benefiti kako za zaposlenika, tako i za kompaniju. Odabir kandidata sastoji se od četiri koraka:

1. natječajna dokumentacija i zadovoljavanje osnovnih kriterija natječaja,
2. procjena kompetencija od strane nadređenog,
3. procjena Upravljanja ljudskim potencijalima,
4. procjena komisije.

Svi koraci natječaja prevedeni su u bodovni sustav prema kojem je napravljena rang lista kandidata, a zaposlenici koji su prešli prag nakon prva tri koraka, pristupili su procjeni komisije kao završnom koraku odabira. Prilikom imenovanja članova komisije uvijek se vodi računa o zastupljenosti pojedinih poslovnih funkcija i različitih Sektora. Ove godine članovi komisije bili su: Jasmina Ranilović, direktorica sektora Istraživanje i razvoj; Davor Popović, direktor sektora Nabava; Dario Galinec, direk-

tor sektora Logistika; Jasenka Maltarić – Dujnić, direktorica Upravljanja ljudskim potencijalima; Ivana Širić, direktorica Pravne službe; Draženka Posavec, direktorica službe Platni promet; Ivan Galović, stariji potpredsjednik za Lanac opskrbe; Gordana Periškić, direktorica sektora Marketing; Robert Blaić, direktor sektora Tržište RH te Tatjana Jukić, voditeljica odjela Edukacije i razvoj, i Ema Gregurek, analitičar za razvoj ljudskih potencijala, koje su sudjelovale kao zamjena članovima iz sektora. Internim natječajem odabrano je devet zaposlenika koji će u akademskoj godini 2015./2016. biti upućeni na formalno usavršavanje, od čega troje zaposlenika na preddiplomski studij, jedan zaposlenik na diplomski, dok će pet zaposlenika biti upućeno na poslijediplomski studij.

Odabrani zaposlenici su: Ivan Bedi, sektor Informatika; Hrvoje Kustić, sektor Logistika; Danijela Tolar, sektor Proizvodnja; Andro Žigo, sektor Prodaja RH; Zlatko Ećimović, sektor Proizvodnja; Davorka Gajari, sektor Istraživanje i razvoj; Marina Palfi, sektor Istraživanje i razvoj; Silvija Podoreški, sektor Marketing i Lidija Zemljak, sektor Istraživanje i razvoj.

Svim kandidatima se zahvaljujemo na prijavi, a odabranim čestitamo i želimo puno uspjeha na studiju.

Dijana Zetović, mentorica u programu Connected by heart

Projekt izvrsnosti nikada ne završava



Podravka je započela s programom pružanja stručne prakse za studente iz inozemstva. Tijekom 2015. godine, našom kompanijom prošlo je troje takvih studenata – Archit Joshi iz Indije u sektoru Marketinga, Yasemin Kus iz Turske u sektoru Proizvodnja, dok je trenutno u kompaniji Samuel Ampadu iz Gane u Globalnom razvoju poslovanja. Studenti u našoj kompaniji prolaze strukturirani put koji započinje upoznavanjem s kompanijom i poslovnim funkcijama, nakon čega dobivaju konkretne zadatke na kojima rade tijekom prakse. Sa željom da saznamo više o iskustvu mentorstva, zamolili smo kolegicu Dijanu Zetović, pomoćnicu direktora sektora Proizvodnja, za razgovor. Dijana je bila mentor studentici Yasemin Kus koja je radila na projektu snimanja poslovnih procesa u našim tvornicama.

Svaki puta kada dođe netko od studenta i dobijem zadatak da mu budem mentor, volim prije svega popričati sa osobom i vidjeti koji su njeni / njegovi afiniteti i što želi naučiti (ovo je moje prvo iskustvo u Podravki, a bilo ih je nekoliko kroz prijašnji rad). Yasemin je jedna topla, humoristična i otvorena

osoba i stvarno nije bio problem da se snađem u toj ulozi jer smo vrlo brzo uspostavile komunikaciju koja je odgovarala objema.

Kakva su bila Vaša očekivanja od studentice? Je li odgovorila njima?

Studiranje je razdoblje kada još nemamo neke okvire kompanijske kulture u kojoj radimo i zato imamo vrlo objektivan pogled na procese, tzv. pogled izvana, pa sam se nadala da će tako biti i u ovome slučaju. Osim što oni žele nešto naučiti od nas, puno toga možemo i mi naučiti od njih ako želimo. Studenti donose sa sobom iskustva različitih kompanija u kojima su odrađivali svoje prakse. Očekivala sam da bude puna energije i otvorenog uma što se i ispostavilo da je tako.

Kako biste ukratko opisali projekt u koji je studentica bila uključena?

Tema zadatka je bila definirati proizvod i njegov „Value stream map“ u određenoj tvornici. To je metoda koja nam na jednostavan način prikazuje „sliku“ cijelog procesa proizvodnje (uključujući nabavu materijala, sirovina te logistiku i isporuke našim kupcima) i definira u procesu koje su nam aktivnosti kojima stvaramo vrijednost za našeg kupca, a koje su aktivnosti koje naši kupci ne žele platiti. Još jedan dio zadatka je bio predložiti kako smanjiti udio nepoželjnih aktivnosti i rastepa materijala u toku proizvodnje. VSM je primjenjiv za sve vrste procesa od prodaje, marketinga, preko planiranja, nabave, proizvodnje pa do logistike ovisno u koju širinu želimo ići.

Kojim benefitima će projekt rezultirati za Podravku, odnosno sektor Proizvodnja?

Yasemin je na vrlo jednostavan način prezentirala svoj VSM i dala je nekoliko prijedloga kako povećati efikasnost linije i smanjiti rastepe materijala i poluproizvoda, ono što sada preostaje je implementacija u tvornici i praćenje rezultata kroz proizvodne KPI-a te utjecaj na troškove rastepa materijala.

Postoje li planovi za nastavak projekta ili implementaciju u drugim tvornicama / na drugim linijama?

Upravo to što je radila Yasemin, započeli su raditi i svi tehnolozi po tvornicama u cilju brže i fleksibilnije proizvodnje s malim i kontroliranim rastepima. Sve je to povezano s projektom izvrsnosti koji je Podravka pokrenula u proizvodnji. Projekt Izvrsnosti u proizvodnji je proces koji nikada ne završava, ako želimo biti izvrsni konstantno se prilagođavamo promjenama i tražimo promjene jer samo tako rastemo.

Imate li neki savjet za kolege koji će mentorirati buduće studente?

Mentorstvo shvaćam kao potpunu slobodu i kreativnost studenata u odrađivanju zadatka. Smatram da samo tako možemo najbolje iskoristiti sve ono što uče na sveučilištima diljem Europe, a i šire.

Ono što njima treba je iskustvo u primjeni teorije koju su naučili, a nama kao kompaniji novi / drugi pogled na naše procese pa mi se to čini kao jako dobar spoj.

8. WEEKEND MEDIA FESTIVAL

Originalno predstavljanje Podravke na festivalu

Na 8. Weekend Media Festivalu u Rovinju je stiglo oko 4000 posjetitelja, među kojima je bilo i 500 novinara iz cijele regije, koji su u dva dana festivala mogli birati među više od 60 predavanja, panela i prezentacija vrlo širokog spektra tema, od marketinga i PR-a, preko medija i telekomunikacija, do zdravstva i glazbe. Između ostalog, posjetitelji festivala doznali su tajne PR-a iz Silicijske doline i pet megatrendova u medijima, oglašivači i agencije su se obvezali na odgovorniju komunikaciju prema djeci s obzirom na porast pretilosti, a burnu raspravu izazvalo je pitanje je li bolje ostati u Hrvatskoj ili tražiti



sreću u inozemstvu. Više od 150 predavača iz Hrvatske, regije i svijeta predstavilo je najnovije trendove u svijetu komunikacija, a među njima je bilo i puno globalno prepoznatljivih imena, poput bivšeg svjetskog rekordera Colina Jacksona, slavnog TV producenta Petea Radovicha, glavnog urednika Digidaya Briana Morrisseyja i PR gurua Jonathana Hirshona. Revija BalCannes i ove je godine odabrala i prikazala 25 najboljih reklamnih radova iz cijele regije, a dodijeljene su i nagrade SoMo Borac za najbolje radove u osam kategorija digitalnog marketinga. Tradicionalno, na festivalu su bili i predstavnici Podravke pa je tako naša tvrtka, između ostalog, za sudionike festivala pripremala krem juhe, a posebno smo ih iznenadili pečenim jegerom kojega smo dijelili iza ponoći. Također, u sklopu obilježavanja Svjetskog dana turizma naši promotori kulinarstva su razveselili građane Rovinja i njihove goste, među kojima je bio i ministar turizma Darko Lorencin, velikom tortom. Ne treba naglašavati kako su te Podravkine delicije nestale u trenu. (R)

Podravkaši uživali u filmu Zvizdan i druženju s Matanićem

Film „Zvizdan“, koji se zbog osvojenih nagrada na međunarodnim festivalima u Cannesu i Sarajevu, uvrštavanja u službeni selekciju 10 najboljih europskih filmova u konkurenciji za Nagradu LUX 2015 koju dodjeljuje Europski parlament te nominacije za hrvatskog predstavnika u natjecanju za prestižnu nagradu Oscar u kategoriji najboljeg stranog filma već sada može ubrojiti među najuspješnije uratke hrvatske kinematografije, osvojio je i srca Podravkaša.

Na posebnoj projekciji u Kinu Velebit na kojoj se redatelj obratio gledateljima, „Zvizdan“ je popraćen pljeskom. I to ne samo zato što je Matanić inače često korištenu temu zabranjene ljubavi između pripadnika različitih naroda obogatio neuobičajenim pristupom prikazujući zapravo tri ljubavne priče u istom mjestu u tri različita desetljeća ili zbog sjajnih glumaca i prelijepih prizora dalmatinskog zaleđa, nego i činjenice da Matanić ima posebnu vezu s Podravkom.



Ovaj nagrađivani redatelj je 2007. godine režirao spot za Vegetu, a nedavno se ponovo primio redateljske palice kako bi spotu o najpoznatijem Podravkinom i hrvatskom brendu svojim osebnim stilom udahnuo i novu kulinarsku priču.

O malim tajnama njegova snimanja, koji u duhu nove kampanje prikazuje kako Vegeta inspirira kreativno istraživanje kroz izvrsne okuse i ohrabruje dijeljenje uspješnih kulinarskih priča, Dalibor Matanić porazgovarao je s Podravkašima na druženju u Pivnici Kraluš. Ugodno filmsko-kulinarsko druženje zabilježeno je i na brojnim fotografijama i selfijima. (R)

PODRAVKA RUSIJA

24. Međunarodni sajam prehrambenih proizvoda „World Food“



U moskovskom Ekspocentru „Krasnaja Presnja“ održan je 24. Međunarodni sajam prehrambenih proizvoda „World Food“ u kojem je sudjelovala Podravka. Na ovogodišnjem je sajmu sudjelovalo više od 1.500 kompanija iz 70 zemalja, a 37 zemalja su zastupale nacionalne grupe. Oko polovice sudionika su ruske kompanije, čiji je interes bio naći veleprodajne kupce i trgovačke lance. Posebno je važno da je na ovom sajmu O.O.O. Podravka, prvi put otkako posluje na tržištu Rusije, nastupila kao samostalna kompanija koja se bavi uvozom, prodajom i distribucijom svih Podravkinih proizvoda u Rusiji i istodobno kao dobavljač velikih trgovačkih lanaca s kojima ima ugovore o direktnim isporukama. Ovaj sajam je ujedno iskorišten za proširenje kruga naših klijenata te kao idealno mjesto i prilika da pronađemo nove partnere za distribuciju Podravkinih



proizvoda diljem Rusije.

Podravka je na svom štandu izložila tradicionalni asortiman - dodatke jelima, juhe, proizvode od rajčice i druge, koji su na ruskom tržištu prisutni već više od 50 godina. Osim toga, predstavljeni su proizvodi koji se uspješno prodaju u Europi, Aziji i Americi: konzervirano povrće, mesni asortiman, marinade, začini, umaci, slatkiši i čokoladne paste. Također smo izložili smrznuto povrće i voće koje se uspješno prodaje na ruskom tržištu. Važan događaj sajma bio je Međunarodno stručno natjecanje degustacije prehrambenih proizvoda i pića „Proizvod godine 2015“, u kojem je Podravka sudjelovala s proizvodom - Ajvar blagi. Za visoku kvalitetu i izniman prirodan okus Ajvar je dobio srebrnu medalju natječaja u nominaciji „Prehrambeni proizvodi od prerađenog voća i povrća“. Slasna i ukusna nadopuna programu sajma, bila je degustacija muffina, a koji su izazvali oduševljenje posjetitelja. Podravkin je štand posjetilo oko 230 potencijalnih klijenata koji su bili zainteresirani za konkretnu suradnju s našom kompanijom. (M.R.)

PODRAVKA RUMUNJSKA

Poseban spektar proizvoda za HoReCa tržište

Na rumunjskom tržištu Podravka je odavno prepoznata sa svojim top-proizvodom Vegetom, a nedavno je pokrenuta i kampanja za posebne proizvode namijenjene HoReCa tržištu iz segmenta: Vegeta, Lagris, Podravka i Fant.

U povodu toga organiziran je kulinarški događaj u Parade kuhanje studio, jednom od najvažnijih trendovskih mjesta za prezentaciju kulinarstva u Rumunjskoj. Više od 50 posebnih gostiju – novinara i poslovnih partnera bili su na događaju kojega su vodili Podravkini promotori kulinarstva Mišel Tokić i Zoran Delić. Prezentirani su brojni Podravkini proizvodi iz gastro-segmenta, a najvažniji dio manifestacije bio je Live show cooking na kojemu su i prezentirana jela brzo i ekonomično pripremljena s proizvodima naše tvrtke. Gosti su dosita uživali u kreacijama naših promotora, a organizator se pobrinuo i za dodatni zabavni trenutak, u kojemu su svi gosti



sudjelovali na natječaju. Oni su morali pogoditi koji Podravkini proizvodi su korišteni u jelima, a najbolji u ovome kvizu su nagrađeni prigodni poklon-paketima Podravke.

Novi partner Podravke Rumunjska koji će distribuirati HoReCa proizvode u cijeloj zemlji je Marathon Distribution Group čiji su čelni ljudi bili na prezentaciji te pohvalili Podravkine proizvode i kreativnost naših promotora. Dakle, Podravka je počela distribuciju svih gastro brandova (Vegeta, Lagris Podravka, Fant), a iduće godine planira se lansiranje i drugih Podravka marki za rumunjsko HoReCa tržište. (C.G.)

I Podravka zaslužna za osmijeh djece u bolnici

Dječji odjel koprivničke bolnice od nedavno je nositelj počasnog naslova Prijatelj djece. Vrijedno je to društveno priznanje koje potvrđuje da se na koprivničkoj pedijatriji ostvaruje suvremena svjetska ideja „**otvorene bolnice**“, i da je ispunjeno više od 80 posto kriterija iz akcije „Za osmijeh djeteta u bolnici“.

„Izuzetno smo ponosni što je službeno potvrđeno da se u koprivničkoj bolnici primjenjuju suvremena načela humanizacije bolničkog liječenja djece. Danas roditelji mogu stalno boraviti uz svoju djecu tijekom liječenja, prostor je oplemenjen raznim detaljima koji boravak u bolnici čine manje stresnim, a zahvaljujući suradnji s vrtićima, školama, raznim udrugama, među kojima istaknuto mjesto ima Društvo naša djeca, redovito se organiziraju razni zabavni i edukativni sadržaji za male pacijente. Uz liječnike i medicinsko osoblje, zasluge za ovo vrijedno priznanje pripadaju brojnim volonterima i cijeloj lokalnoj zajednici.“ istakla je dr. Maja Toth Mršić



na svečanosti dodjele počasnog naziva prijatelj djece. Svečana dodjela ploče održana je u sklopu obilježavanja Dječjeg tjedna i okupila je brojne zdravstvene djelatnike, predstavnike Grada i Županije, te partnera u provođenju akcije među kojima važno mjesto ima i Podravka. Kako kompanija sa srcem skrbi o malim pacijentima najbolje je pokazao dolazak medvjedića Lina koji je usto razveselio i članove dječjeg zbora Tratinčica, dječje folklorne skupine KUD-a Rudar Glogovac i mlađe tamburaške grupe KUD-a Delovi, te vokalni sastav LIMS koji su svojim nastupima razgalili sudionike svečanosti. (J.L.)

Mega sarma duga 1.225 metara

U Vidovcu je održana 18. Zeljarijada, gospodarsko-kulturno zabavna i turistička manifestacija posvećena autohtonom proizvodu vidovečkog kraja - zelju, a njezin program započeo je zabavnom „Zeljarskom večeri“. Glavni dio programa počeo je Sajmom starih zanata i Gospodarskim sajmom, a nastavljen je kuhanjem najveće sar-me na svijetu koju su pripremali najbolji hrvatski kuhari, na čelu sa zlatnim kuharom Damirom Crlenim. Iz Podravkinog kulinarstva u pripremi najveće sar-me

sudjelovali su Dražen Đurišević, Zlatko Sedlanić, Zoran Delić, Robin Knežević i Marko Peras. Mega sarma, pripremljena na ovogodišnjoj Zeljarijadi bila je duga 1225 metara, a korišteno je čak 1150 velikih glavica kiselog varaždinskog zelja.

Među ostalim, utrošeno je 105 kg riže, 50 kg Fanta za punjenu papriku, 24 kg Podravkinog koncentrata rajčice te 14 kg Vegete. Tijekom dana, kuhari amateri okušali su se u pripremi najukusnijeg jela od zelja spravljenog u kotliću, a tijekom Zeljarijade, održan je Dan polja, Vidovec traži zvijezdu, Međunarodni festival folklora, Zeljarska noć, izabrana je miss vile zeljarice i brojna druga događanja, koja su izazvala pažnju i privukla veliki broj posjetitelja. (z.s.)

Lino na Dječjem festivalu u Cinestaru

U zagrebačkom Cinestaru u Avenue Mallu svečano je otvoren drugi po redu Dječji festival. Tom prilikom održana je i premijera filma „Pan: Putovanje u Nigdjezemsku“. Otvorenju su se odazvali brojni poznati glumci, pjevači i voditelji sa svojim najmlađima, a glavni sponzor festivala po drugi je put bila Podravka i omiljeni dječji medvjedić Lino. Ovoga puta Lino je za najmlađe posjetitelje, ali i njihove roditelje, pripremio zabavnu igraonicu pa su tako posjetitelji pauze između filmova mogli kratiti crtajući i bojujući Lina i njegove prijatelje, a Lino ih je sve nagradio i svojim slatkim proizvodima. Samo dva dana kasnije,



Lino se pridružio Dječjem festivalu i u Splitu, Rijeci, Varaždinu i Osijeku te je mališanima u predahu od filmova također podijelio slatka iznenađenja. (L.K.)

Započela 10. sezona

OŠ Jelovec Sesvete: Prvi ovosezonski pobjednici Rea Hadžija i Marijan Lovrić

Uz ogromno veselje tisuću osnovaca, s puno pobjedničkog duha i gromkog fair navijanja Lino višebojac je ušao u svoju desetu sezonu. Domaćin nezaboravnog događanja bila je OŠ Jelovec u Sesvetama čiji su nastavnici zbog dolaska medvjedića Lina i njegovih gostiju rukometaša PPD Zagreb na jedan dan prekinuli štrajk i tako svojim učenicima pružili radost koju će zauvijek nositi u svojim srcima. Transparenti podrške, plakati s Linovim likom, crteži sportaša, vesele navijačke pjesme, odličan nastup malih stepperica, borbenost malih višebojaca oduševila je Stipu Mandalinića i Luku Rakovića koji su majice Lino višebojca obukli nošeni odličnim igrama Zagrebaša u Ligi prvaka. Pobjedničku atmosferu iz svog rukometnog kluba prenosili su na male sportaše iz OŠ Jelovec, a koliko su u tome uspjeli najbolje

potvrđuje podatak da je na pobjedničko postolje stala sitna, ali dinamična učenica petog razreda Rea Hadžija koja inače trenira rukomet i jednog dana želi postati profesionalna rukometašica. Pobjednički pehar visoko je u zrak pod kišom konfeta podigao i Marijan Lovrić, uspješni karatista koji je poslušao Stipine savjete o pucanju penala. U druženju s omiljenim sportašima uživali su i njihovi izazivači Nika Horvat i Dominik Barić koji su za iskazanu spretnost nagrađeni poklonima Podravke. S nagradom je kući otišla i Laura Rivić autorica najboljeg rada na temu svijet po tvom, a s Lino wafeladom su se osladili i učenici 1ci i 1d razreda koji su priredili najbolji transparent.

OŠ I.G.Kovačić Sveti Juraj na Bregu: Do zvjezdica navijanjem i pjesmom

Nakon otvaranja sezone u OŠ Jelovec Lino višebojac krenuo je na višemjesečnu turneju u 23 škole u



svim županijama. Iduća postaja bilo je Međimurje.

Zaglušujuća buka iz sportske dvorane OŠ I.G.Kovačića u međimurskoj općini Sveti Juraj na Bregu, dopirala je satima prije službenog početka Lino višebojca. Kao da se okupilo najmanje 1000 vatrenih navijača, a ne 380 osnovaca. Voditelj Roberto Anić ovog je puta morao uložiti dodatni napor u stišavanje navijanja što nije bilo nimalo lako. Mali Međimurci jedva su dočekali svoj



Lino višebojac i to su htjeli pokazati i svojim nastavnicima i općinskom načelniku i roditeljima i svojim gostima- najboljem hrvatskom spidvejašu i osvajaču europske zlatne kacige Jurici Pavlicu i gimnastičarki Tijani Tkalčec koja se pored ostalog okitila zlatom u preskoku u svjetskom kupu. I uspjeli su u tome. Osim bučnim, ali nadasve fair navijanjem osnovci iz Sv. Jurja na Bregu zadivili su i svojim odlično osmišljenim kulturno-umjetničkim programom u kojem je zabljesnula pjevačica Nives Hadžić kojoj je odmah uručena pozivnica za finale Lino višebojca. Dobar dojam svojim tekstom na temu svijet po tvom ostavila je i osmašica Barbara Živko, a simpatije su unatoč neriješenim rezultatima pobrali i izazivači iz publike Petra Klobučarić i Antonio Kovačić. Izuzetnoj atmosferi prepunoj pozitivne stvaralačke energije doprinijeli su i brojni šareni plakati i transparenti, „srčeka“ i točkice na licima i rukama, posebno izrađeni bubnjevi i ostali navijački rekviziti. Teško je bilo izabrati najbolju navijačku skupinu, sitnice su na kraju prevagnule u korist 2b i malenih djevojčica s crvenim mašnjama na kečkama Lane i Katarine. Cijelu nezaboravnu priču u kojoj



je jednom trenu pola škole plesalo u Lino vlakiću okrunili su sportaši odličnim rezultatima.

Pobjednica Anja Okreša ostvarila je čak 160 bodova, a Jan Horvat je dosegao 130 bez ekipnih bodova budući da su njegovi petaš i osmaši izgubili grupne igre. I ne treba čuditi što je na kraju međimurski Lino višebojac zaradio najviše ocjene, desetke sa zvjezdicama. Na početku desete sezone tako su ljestvicu organizacije i navijanja postavili izuzetno visoko. (J.L.)



Emilija Petrović, tehnolog specijalist u razvoju Dječje hrane

Srce, ideje i osjećaji

„Kolegica Emilija je vrlo vrijedna, poštovna i pametna suradnica. Prije svega, inovativna je i daje konkretne prijedloge sa argumentima. U komunikaciji sa ostalim kolegama je srdačna i otvorena, a s poslovnim partnerima (eksternim) stručna i profesionalna. Pedantna je u poslu koji radi i uvijek se drži rokova. Ono što nas diferencira od konkurencije je znanje, a znanje su srce, osjećaji i ideje koje se uspješno realiziraju. Kolegica Emilija to sve ima.“

Ove riječi Emilijinih kolega navele su komisiju da nagrade i ovu Podravkašicu u natječaju „I ja sam Podravkaš“. Emilija radi na razvoju novih proizvoda, poboljšanju postojećih, praćenju trendova, praćenju zakonskih regulativa te sudjeluje u projektima čiji je cilj unapređenje poslovnih procesa.

Što smatrate najvećim poslovnim uspjehom?

To, što se, zahvaljujući mojem širokom rasponu interesa, mogu lako prilagoditi novim poslovnim zadacima i brzo se fokusirati na nove stvari i uvijek dati maksimum od sebe. Tako mi promjene u poslu predstavljaju osvježanje, a novi poslovni zadaci su mi izazov. Drago mi je što su me baš kolege s posla odabrali za naj Podravkaša jer raditi u timu divnih suradnika i biti odabran s njihove strane, za mene je velika čast. Drago mi je što sam dio pozitivne klime i što radim u perspektivnoj firmi.

Kolege ističu vašu inovativnost – navedite primjer iz poslovanja i je li neka od vaših ideja naišla na prihvatanje i realizaciju?

Hvala kolegama, ali nije to ništa revolucionarno, jedino što mogu samo reći da se ne ustručavam izraziti svoje mišljenje i iznositi ideje. To je valjda tajna uspjeha! Radila sam na različitim projektima, u različitim timovima – nastojim dati sve od sebe, presretna sam ako se „iznjedri“ kakav dobar i prihvaćen proizvod na tržištu. Evo, upravo ovih dana na tržište su izašli novi proizvodi iz kategorije dječje hrane, Lino žitno mliječne kašice s probiotikom i zamjenskim mlijekom. Rezultat je to timskog rada,



razvoj je bio dugotrajan i zahtjevan, ali proizvodi su na tržištu. I to je ogromno zadovoljstvo. Naravno, i opet naglašavam – sve je to rezultat dobre suradnje u timovima s kojima radim, jer na razvoju novih proizvoda rade ekipe ljudi - jedan ne može ništa sam.

Što vas motivira u poslu?

Zdrava klima u kojoj radim i izvrsni kontakti s kolegama i nadređenima, kao i samo područje moga rada. Razvoj Dječje hrane je vrlo interesantno i izazovno područje. I sama sam majka i volim promišljati o tome kakav bih obrok voljela ponuditi svojoj djeci, što bi bilo dobro za njihov rast i razvoj te i samo promišljanje što meni kao korisniku znači dječja hrana (brza i laka priprema, ukusan, zdrav i hranjiv obrok), a u konačnici i sama volim pojesti ovu ukusnu hranu namijenjenu našoj dječici.

Kako provodite slobodno vrijeme izvan tvrtke, imate li neki hobi, interes...

Svoje slobodno vrijeme, kojeg je sve manje, najviše provodim s djecom i obitelji. To su obično šetnje po prirodi ili neke zajedničke društvene igre. Prije više godina hobi mi je bio izrada nakita, obožavam čitati knjige, no pronađe se zato i vremena za koju kavu s prijateljicama. (I.L.)

Zdravka Slunjski, procesna radnica

Za učenje nikada nije kasno

Odgovorno i savjesno izvršava svoje poslove. Rado uskače u pomoć svojim kolegama i kolegicama u izvršavanju poslova. Odgovorna i uvijek u pravo vrijeme na pravom mjestu, ne boji se suočiti s problemima i izazovima; poštovna za svakog radnika pomažući i pružajući svojim znanjem i znanjem drugim KV radnika da zajedničkim snagama obuču i uvedu što više NKV radnika na odgovorna radna mjesta i poslove koje još nisu imali prilika obavljati.

Ova nominacija vezana za Zdravku Slunjski, a nomi-

nirali su je njezini brojni kolege uopće ne bi trebala čuditi jer već na prvi kontakt s njom, ona vas svojom neposrednošću, optimizmom i veseljem naprosto osvoji. Zdravka je u gotovo 28 godina koliko radi u Kalniku kao procesna radnica radila na brojnim radnim mjestima u proizvodnji, a kada smo je pitali kako joj je u tvornici ona s osmijehom kaže:

Ova godina mi je jedna od najboljih jer sam završila srednju školu i naprosto se osjećam kao tinejdžerica. Zapravo ja sam ovogodišnja maturantica. No, šalu na stranu. Zahvaljujući direktorici Slavici Kolesar nekolicina nas starih radnica, ovo starijih govorim po stažu, a ne po godinama, upisale smo i završile srednju prehrambenu školu. Sredstva za naše školovanje je osigurala Podravka, a mi smo samo trebale pokazati trud i dobru volju da tu školu završimo. Naravno da sam se zapitala kaj to meni treba, ali nakon četiri godine jasno da sam



Jasenska Puhalo, voditeljica računovodstvenih poslova

Radni zadatak treba gledati kao izazov

Jasenku Puhalo predložilo je više kolega u natječaju „I ja sam Podravkaš“ pa izdvajamo jednu od nominacija. Inače, Jasenka radi u Računovodstvu - Odjel Glavne knjige, gdje knjiži i usklađuje stanja potraživanja i obveza, promjene po žiro računima, sudjeluje u izradi mjesečnih i godišnjih obračuna, priprema podatke za revizore... a posljednjih mjeseci sudjelovala je u usklađivanju računovodstvenih procesa Danice d.o.o. te pripajanju Danice d.o.o. Podravki d.d.

Koliko ste dugo u Podravki i na kojim ste poslovima radili?

U kolovozu je prošlo 29 godina moga rada u Podravki. Tijekom godina promijenila sam mnogo radnih mjesta, ali sve su to bili računovodstveni poslovi počevši od pripravničkih poslova, kontera, preko bilancista do voditelja računovodstva. Radila sam računovodstvo Stambene zadruge, SIZ-ova, Sindikata, zatim je došao PODRAVKA ŠPORT d.o.o., a to je bilo vrijeme kad je RK Podravka ostvarivao svoje najbolje rezultate. Slijedilo je računovodstvo za PONI trgovinu d.o.o., PODRAVKA INŽENJERING d.o.o. i KOTI NEKRETNINE d.o.o. te neprofitne organizacije. Prestankom aktivnosti PONI-ja obavljala sam poslove za Podravku d.d., a tada dolazi LERO d.o.o. i ITAL ICE d.o.o. pa sam s još dvije kolegice radila računovodstvo za ta društva. Poslovi koje sam obavljala obuhvaćali su sve od pripreme podataka za unos, zatim unos, obračune, analize, izvještavanja, koordinaciju sa suradnicima u poduzeću, vanjskim suradnicima, revizorima...

Kolege navode da ste marljivi, precizni i odgovorni spram posla – imate li savjet na koji način pristupati obavezama?

Prije svega, zahvaljujem svima koji su me nominirali i time me iznenadili, jer nisam očekivala tako iznimno

sretna i zadovoljna što sam uspjela.

Dobro, a kako je inače raditi u Kalniku?

Čujte, malo nas je i svi se znamo pa smo zapravo kao jedna familija. Svi smo zapravo vezani za proizvodnu liniju. Radim u tri smjene, a dok kreću određene kampanje u preradi i u četiri smjene pa mi baš ne ostaje puno vremena za neki hobi. Uz to, dok sam išla u školu slobodnog vremena gotovo nije niti bilo, ali sada kada sam školu riješila nadam se da će ga biti više. No, što se tiče Kalnika bila bih najsretnija da svoj radni vijek odradim u jednoj i jedinoj tvrtki koju izuzetno cijenim. Naime, od 16 godine radim u Kalniku i s obzirom da se nekada moglo zaposliti u brojnim tvrtkama u Varaždinu, na svu sreću izabrala sam Podravku i to mi je jedna od najboljih životnih odluka, uz naravno muža i dijete. Činjenica da za nas žene je nekada bilo puno teže raditi u tvornici, puno više je bilo fizičkog rada, a i uvjeti rada su bili teži, ali unatrag 6 godina dolaskom direktorice i kada se intenzivnije počelo ulagati u proizvodnju i ljude situacija je znatno bolja. (B.F.)



priznanje. To je vjerojatno nagrada za uloženi rad svih godina provedenih u Podravki, ali ima još kolegica koje zaslužuju to priznanje pa se nadam da će i one doći na red. Volim posao koji radim i uvijek nastojim sve obaviti što kvalitetnije. Svaki novi radni zadatak treba gledati kao izazov, a ne kao dodatno opterećenje. Kad uz sebe imaš kolege i kolegice koji ti daju podršku i koji su spremni na obostranu suradnju sve se lakše i bolje odradi. Radne zadatke prihvaćam kao obavezu i ne tražim neku posebnu motivaciju. No svaka nagrada razveseli i motivira, upravo kao što je ova dodatno motivirala i mene.

Što biste promijenili u radnoj okolini?

Mislim da bi malo više komunikacije, razmjenjivanja znanja i iskustva na svim relacijama dalo pozitivan učinak na rezultate rada. Druženje izvan radnog mjesta u opuštenijoj atmosferi doprinijelo bi boljoj povezanosti zaposlenika, a tada bi i u obavljanju poslova bolje međusobno funkcionirali.

Na koji način provodite slobodno vrijeme?

Slobodno vrijeme provodim s obitelji koja mi je na prvom mjestu. Nemam neki poseban hobi, a nakon radnog vremena provedenog sjedeći za računalom odmaram se radeći u vrtu, uređenjem okućnice, brigom oko cvijeća ili odlaskom u vinograd. (I.L.)

Dolcela dekori: Ukrasi po mjeri svake slastice



Ukusno na prvi pogled

Izrada slastica vam ide od ruke, ali prilikom ukrašavanja uvijek nešto krene naopako. Dolcela ima rješenje! Šest sjajnih dekoracija po mjeri svake slastice: bademi u listićima, kakao mrvice, šarene mrvice, šareni mix sa 4 vrste dekora, čokoladne krispi kuglice i perlice srebrne boje olakšat će ukrašavanje i učiniti svaku prigodu nasmijanom i zabavnom.

Dolcelin čarobni štapić pri ukrašavanju hrane

Slastice nam pružaju nebrojene mogućnosti igranja, stoga pustimo mašti na volju. Dolcela je u tu svrhu lansirala ne jedan, već šest malih pomagača u službi estetike i dobrog okusa slastica. Dolcela dekoracije omogućavaju da uvijek budemo drugačiji i inovativni, a stiliziranje hrane čine jednostavnim i zabavnim. Šareni, elegantni, srebrni, čokoladni, za svaki ukus, ali i kolač i slasticu ponešto.

Bademi u listićima

Elegantni i sofisticirani listići badema idealno su rješenje za sve koji preferiraju prirodan izgled slastica. Osim kao ukras za kolače, torte i keksiće, koriste se i kao njihov glavni sastojak.

Šarene mrvice

Već sam pogled na šarene mrvice na kolačima, tortama, sladoledima ili keksićima, muffinima i krafnama, dovoljan je da nam uljepša dan. Posebno ih vole djeca, zato pustite da vas vode kroz kreiranje nezaboravnih poslastica.

Kakao mrvice

Čarobni dodir kakao mrvica učinit će palačinke, puding,

sladoled, torte i kolače posebnima. Čokoladne mrvice naravno obožavaju djeca. Stoga se nemojte čuditi ako se krišom poneka istopi u ustima najmlađih i prije nego dospije na kolač. Kakao mrvica je evergreen među dekoracijama.

Šareni mix

Posebno vesela i zahvalna dekoracija je šareni mix. Uz šarene mrvice, tu su zeleno-žuto-bijele kuglice, sitne šarene kuglice i ružičasti šećer. Za prste polizati. Pospite ih po sladoledu, tortama i kolačićima i u tren je oka čarolija alla Dolcela tu.

Srebrne perlice

Sofisticirane perlice učinit će svaku prigodu luksuznom, a poželjet ćete ih servirati uz šampanjac u kristalnoj čaši. Osim uz torte, cupcakeove, oplemenit će i muffine i druge kolače.

Čokoladne krispi kuglice

Čokoladne krispi kuglice zabava su po mjeri hrskoljubaca i čokoladofila, a u tren oka pretvaraju se u ukras na torti, kolačima, keksićima, sladoledima i drugim slasticama. Hrskave i slasne crno-bijelo-smeđe krispi kuglice decentno će dekorirati i najfinije slastice i zajamčeno ostaviti dobar “čokoladni” dojam.

Zabava i poslastica u jednom

Dolcela dekoracije pozivaju na akciju, zajedništvo, kreativnost i ludu zabavu. Pridodate li im tematske tanjuriće, balone, vesele natpise i koktele, nezaboravan party je na vidiku. Po mjeri Božića, Nove godine i rođendana, ali i malih intimnih trenutaka koje će učiniti svečanima.

Cake pops sa šarenim mrvicama



Sastojci: 300 g šećera, 100 ml vode, 150 g mljevenih oraħa, 300 g Mljevenog keksa za kolače Dolcela, 1 žlica Kakaa u prahu Dolcela, 150 g maslaca
Za glazuru: 400 g bijele čokolade, 1 Šarene mrvica Dolcela (80 g), 80 g maslaca

1. Šećer i vodu stavite u posudu, zakipite i kuhajte 2 – 3 minute.
2. Posebno pomiješajte mljevene oraħe, kekse i kakao, zalijte otopljenim šećerom i dobro izmiješajte električnom miješalicom. Dodajte narezani maslac i miješajte dok se potpuno ne otopi i ne poveže sa smjesom.
3. Stavite u hladnjak na 30 minuta da se smjesa dobro ohladi, pa oblikujte kuglice (40 – 50 komada) i vratite u hladnjak na 1 sat.
4. Na pari otopite bijelu čokoladu i dodajte zagrijani maslac. Ohlađene kuglice nabodite na štapić, umočite u otopljenu čokoladu, a zatim pospite šarenim mrvicama.

Cheesecake s krispi kuglicama



Sastojci za podlogu: 1 Cheesecake Dolcela, 4 žlice mlijeka, 1 žlica Kakaa u prahu Dolcela, 30 g Kokosova brašna Dolcela, 80 g maslaca
Za kremu: 100 ml slatkog vrhnja, 400 g krem sira, 300 ml hladnog mlijeka, 100 g Lino lade nougat, 100 g Lino

lade milk, 250 g malina
Za ukrašavanje: 1 Krispi kuglice Dolcela

1. Mješavini za podlogu dodajte kakao, kokos, a zatim ulijte mlijeko i promiješajte.
2. Dodajte rastopljeni maslac, dobro izmiješajte i ravnomjerno rasporedite u kalupe za (Ø 8-10 cm) i utisnite da dobijete jednoličnu podlogu. Stavite u hladnjak 20 minuta da se podloga stisne.
3. U hladno mlijeko uspite mješavinu za kremu i miješajte električnom miješalicom 3 minute. Sir razradite zajedno sa slatkim vrhnjem.
4. U kremu dodajte sir i dobro promiješajte. Kremu podijelite na dva dijela. U jedan umiješajte Lino ladu nougat i nanosite na podlogu od keksa u kalupu. U drugi dio umiješajte Lino ladu milk, kremu nanosite na prvu kremu, poravnajte i stavite u hladnjak na 2 sata.

Savjet

Umjesto slatkog vrhnja možete dodati kokosovo mlijeko.

Čokoladni kuglof



Sastojci:

Za kuglof: 125 g maslaca, 150 g šećera, 150 ml mlijeka, 100 g Oštrog brašna Podravka, 60 g Glatkog brašna Podravka, 20 g Kakaa u prahu Dolcela, 1 Prašak za pecivo Dolcela, 2 jaja
Za glazuru: 40 g maslaca, 100 g čokolade, 1 Perlice srebrne boje Dolcela

1. Maslac zagrijte da se otopi, maknite s vatre, umiješajte šećer, mlijeko i na kraju dodajte smjesu brašna, kakaa i prašak za pecivo.
2. Dodajte jaja i dobro izrađenu smjesu izlijte u namašćen i brašnom posipan kalup za kuglof. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 40-45 minuta.

Za glazuru:

1. Maslac zagrijte da provrije, maknite s vatre, dodajte natrganu čokoladu i miješajte da se otopi.
2. Glazuru prelijte preko ohlađenog kuglofa. Još po vlažnoj glazuri pospite perlice.

Nove Podravka juhe bogatstvo povrća

Podravka krem juhe bogatstvo povrća posebno su razvijene za sve gurmane, ljubitelje novih okusa i dobre kuhinje. Pružaju užitak u punom, bogatom i kremastom okusu upotpunjenom biranim začinima i povrćem.

Asortiman postojećih juha bogatstvo povrća upotpunjen je sa tri nove juhe:

Krem juha rajčica s mozzarellom

izrazito je gusta i kremasta, crvena juha od rajčice s listićima vlasca. Ova aromatična juha spaja dva tipična mediteranska sastojka – kisellkastu rajčicu i slatkastu mozzarelu

u jedinstven gastronomski užitak.

Krem juha kopriva sa sirom

kremasta je juha bogatog izgleda, svijetlozelene boje, u kojoj je delikatni okus listića koprive sljubljen s kremastim okusom sira. Juha je obogaćena raznolikim povrćem (krumpir, luk, špinat, mrkva, celer) koje zajedno s ostalim začinima i listićima vlasca zaokružuje ukupni dojam.

Krem juha od špinata

kremasta je, zelena juha s listićima

špinata. Izvanredna kombinacija špinata s mliječnim sastojcima, pogotovo mozzarellom, upotpunjena je karakterističnim začinima poput češnjaka i muškarnog oraščića. Oduševit će sve ljubitelje okusa špinata.

Sve ove nove juhe se kuhaju svega pet minuta, a jedno pakiranje dovoljno je za 3 tanjura juhe. Ne sadrže pojačivače okusa, arome i bojila i prikladne su za vegetarijance. Nove krem juhe iz Podravke učinit će vas pravim kulinarским virtuo- zom koji sažima vrijeme i okus u jedinstven rezultat savršenog jela na tanjuru vaših najmilijih.

Uživajte u toplim i ukusnim krem juhama pripremljenim od srca!



NK SLAVEN BELUPO

Dolazi Hajduk – utakmica povišenog rizika

Nakon 12 odigranih kola Prve HNL Slaven Belupo se nalazi na 8. mjestu prvenstvene tablice s 13 bodova. Zanimljivo je da su Slavenaši, uz Riječane tijekom dosadašnjeg prvenstva imali najviše neriješenih utakmica – njih 7. Prvenstvenu stanku zbog nastupa reprezentacije nogometaši Slaven Belupa su iskoristili da se što bolje pripreme za nastavak prvenstva te su, između ostalog, odigrali i prijateljsku utakmicu s ekipom Maribora koju vodi bivši trener Slavena Krunoslav Jurčić. Iako su izgubili 2:0 trener Željko Kopač nije bio nezadovoljan jer ipak u Maribor je otputovao bez sedam prvotimaca koji će ipak biti spremni za nedjeljnu utakmicu na Gradskom stadionu protiv Hajduka.

Direktor Slaven Belupa Zvonimir Šimunović ističe kako je sve podređeno pripremi za Hajduk te ga veseli činjenica da Slavenaši kod kuće igraju jako dobro i da dugo nisu izgubili.

„Nadam se da ćemo zadržati domaći niz bez poraza iako nam dolazi Hajduk koji je trenutno u odličnoj formi. Hajduk puše za vrat Dinamu i to mu je veliki motiv, no i



mi želimo bodove.“, ističe Šimunović. Kako je nedjeljno gostovanje Hajduka u Koprivnici označeno utakmicom povišenog rizika od strane policije, u Slavenu su organizirali poseban režim prodaje karata. Karte će se moći kupiti samo uz predložene osobnih dokumenata, glasiti će na ime i prezime kako bi se spriječio ulazak na stadion navijača sa zabranom dolaska. Svaki navijač može kupiti najviše četiri karte.

„Navijače pozivamo da dođu ranije na utakmicu. Karte mogu kupiti na stadionu u pretprodaji u petak od 14 do 17 sati, u subotu od 10 do 13 sati ili na dan utakmice tri sata prije početka.“, rekao je tehnički direktor Slavena Robert Kerovec.

Inače, nedjeljna utakmica Slaven Belupa i Hajduka počinje u 15 sati. (B.F.)

HSK PODRAVKA

Berba medalja na Prvenstvu Hrvatske

Na Prvenstvu Hrvatske za mlađe dječake u hrvanju slobodnim načinom održanom u Ludbregu hrvači Podravke još jednom su pokazali svoju kvalitetu. Filip Verčević osvojio je prvo mjesto sa četiri vrlo uvjerljive pobjede u kategoriji do 44 kilograma. Prvi je bio i Alen Nogić, također s istim omjerom pobjeda, u kategoriji do 54 kilograma. Na žalost, do najsajnijeg odličja nije uspio doći Fran Jakupanec koji je finalu kategorije do 33 kilograma

i nakon vodstva od 6:2 nespretno izgubio tušem. Treneri Hrvačkoga kluba Podravka Miroslav Mihalec i Ivan Lončarić za ovo prvenstvo spremili su šestoricu hrvača, koji su postigli odlične rezultate te su u konkurenciji 124 hrvača iz 22 hrvatska kluba, Podravkaši u ekipnom plasmanu klubova osvojili vrlo vrijedno četvrto mjesto. Također, održano je i Prvenstvo Hrvatske za starije dječake u hrvanju slobodnim načinom u Zagrebu. Iako je Hrvački klub Podravka planirao nastupiti sa šestoricom hrvača, bolest je spriječila čak četvoricu, tako da su boje koprivničkoga kluba pod vodstvom trenera Miroslava Mihalca predstavljala samo dvojica hrvača. Obojica su osvojili odličja; Filip Picer je u kategoriji do 53 kilograma osvojio drugo mjesto, dok je u kategoriji do 85 kilograma Luka Erak bio treći. (H.K.)

RK PODRAVKA VEGETA

Počinje Liga prvakinja

Rukometašice Podravke Vegete standardno prolaze u Prvoj HRL te upisuju pobjede i na domaćem i na gostujućim parketima. Nakon 4 kola vode na prvenstvenoj tablici s 8 bodova te se s pravom i ove godine očekuje osvajanje naslova hrvatskih prvakinja. No, ono zanimljivije i intrigantnije uskoro počinje. Riječ je o EHF Ligi

prvakinja, gdje Podravkašice igraju u Grupi B sa ekipama FTC, Fleury i Thuringer.

Ovogodišnju europsku sezonu naše rukometašice otvaraju na gostovanju u Dabasu kod ekipe FTC-a 18. listopada. Optimizma ne nedostaje u redovima Koprivničanki pa čak i smjelih najava kako će se ići na osvajanje prvog mjesta u grupi. Naravno, u sportu se ništa ne može predvidjeti, ali cure koje ove sezone igraju za Podravku Vegetu svojom kvalitetom i motiviranošću sigurno mogu puno učiniti u europskim utakmicama. (B.F.)

Jelovnik za listopad i studeni 2015. godine

19.10.2015. ponedjeljak
20.10.2015. utorak
21.10.2015. srijeda
22.10.2015. četvrtak
23.10.2015. petak

Vojnički grah, luk
Svinjetina u grašku, pirjana riža, salata
Pohana puretina, krumpir na seljački, salata
Juneći paprikaš, kukuruzni žganci, salata
Juha, prženi oslić, krumpir slani, salata

26.10.2015. ponedjeljak
27.10.2015. utorak
28.10.2015. srijeda
29.10.2015. četvrtak
30.10.2015. petak

Varivo grah s kis.repom, rolana lopatica
Junetina na lovački, tijesto, salata
Pečena svinjetina, krpice sa zeljem, salata
Pečenica, špinat, pire krumpir
Špek fileki, krumpir slani, salata

02.11.2015. ponedjeljak
03.11.2015. utorak
04.11.2015. srijeda
05.11.2015. četvrtak
06.11.2015. petak

Varivo grah s kiselim kupusom, kruh. hamburger
Umak bologneze, tijesto špageti, salata
Kuhana junetina, umak od hrena, pire krumpir
Pečena piletina, hajdinska kaša, salata
Varivo poriluk, kobasica, kolač

09.11.2015. ponedjeljak
10.11.2015. utorak
11.11.2015. srijeda
12.11.2015. četvrtak
13.11.2015. petak

Varivo grah podravski, rolana lopatica, feferoni
Pureći paprikaš, tijesto, salata
Pohana svinjetina, pirjano povrće, salata
Junetina u saftu, pirjana riža, salata
Mađarski gulaš, kolač



salon kože
Klara

ASORTIMAN:
NOVČANICI, TORBE,
REMENI, KRAVATE,
POKLON SETOVI,
RUKAVICE, MARAME,
KOFERI, KIŠOBRANI,...

Uz prikaz ovog kupona ostvarite **popust od 10%** na cjelokupni iznos računa

Uz svaku kupljenu torbu marama na poklon

-10%

Ivana Generalića bb, Koprivnica
Tel: 048/625-470 - TC Martinovka (prizemlje)



POPUST

MODA Marina

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

30% dio asortimana **adidas** tenisice

30% dio asortimana **rieker**

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

Dječje majice 30%

Ženske sandale 50% dio asortimana

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

PETAR	RATOV I U JUŽNOJ AFRICI 1899-1902.	NOGA POGODENA BOLEŠĆU ŽIVACA	PJESMA OLIVERA DRAGOJEVIĆA KOJI PJEVA S BORISOM DVOJNIKOM	VODITI BRIGU OKO DONOŠENJA JELA NA STOL	IME GLUMICE DRAGAN	NEGO U DALMACIJI	AUTOMOBILE LIABILITY INSURANCE REPORTING		
KREM JUHA								KIS, KISELI ZACIN	
KIPUĆE, VRELO									UZOR KOJIMA SE TEŽI
MONASI, SVEČENICI									
DIO KOPRIVNICE									
MJESTO U RUŠLI KRAJ PERMA							TELUR NEUGODA, STRAŠLJIVOST		
INSTITUT ZA PSIHOLOGIJU U HANNOVERU						FRANCUSKA IZBOČINA NA LEDIMA DEVE		AMPER AJNC "A"	
RONALD					ISUSOV PEHAR KUHNJSKA "A"				
TURSKI PLEMIC				RJJEKA U DALMACIJI ODLIČNI, VRSNI					KROVNA GRABA
OVA			DRVO KRAJ VOĐE STARO- GRČKA BOŽICA					LITRA OZNAKA	
OKSIGEN		RPA, GOSILA RUKOMETAS NEMANJA					IME SLOVA "Z" ČOKOT		
IZVORI						TRI-NITRO- TOLUOL (EKSPLOZIV) BARIJ			
NATPIS NA ISUSOVOM KRIZU (ISUS NAZARE- ČANIN NEX IUDEORUM)					BUŽJAK OVCE ILI KOZE PAMETNO RAZMIŠ- LJANJE				
	Ivan ARALICA AUTOMOBIL- SKO VOZILO			KRINKA POSLENIK NA BURZI					
ANTE CORIC			BOSTON UNIVERSITY DIO STABLA						
URUGVAJ		RUŽAN U ZAGORJU KNJIZEVNIK FINCI							
STRAHOVLADA									
NE Baš LAKO									
	NOVINARKA LUKAC								
		ARTUR, ARTURO							



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 - Žigo
Jadranka Lakuš,
Ines Lukač

LEKTURA:
Ivana Korošec Vujica

GRAFIČKI PRIJELOM:
Studio za dizajn

TISAK:
Printera

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

Nagradni pojam:

Ime i prezime:

Radna cjelina:

Otkrijte novi skriveni pojam

Najsretnija u rješavanju skrivenog pojma – Crunch duo u prošloj križaljki je **Lidija Hegedušić iz Tajništva Grupe** kojoj je komisi-ja 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 5. studenoga, a ime nagrađenog će biti objavljeno u idućem broju lista Podravka.



slobodno kuhaj



pravila kuhanja nisu zapisana na papiru

Kad ue u kuhinju, zanemari ono to ne zna i uzdaj se u svoja osjetila. Neka mata bude tvoj jedini recept. Prekri pravila, improviziraj, pokuavaj... naoruaj se poznatim i kreni u nepoznato. A da bi samopouzdanje bilo na visini, tu je Vegeta. Jer ona ti jami da te na kraju kuhanja uvijek oekuje – savren okus. Kad ue u kuhinju, slobodno kuhaj.

S Vegetom se bolje jede!

