

PODRAVKA



Dividenda 7 kuna

Certifikat "Poslodavac partner"

Dobrodošlica kolegama iz Žita d.d.

PODRAVKA

Dolceta®

ZA NAJSLAĐE PROLJEĆE

Slatki dodir fantazije

Dolceta
puđinzi – glavni
sastojak najfinijih
kolača i deserata.

Isprobala

coolinarika.com



Sadržaj

Dividenda 7 kuna

- 4. Certifikat "Poslodavac Partner"
- 5. Prva nagrada "Najbolje HR prakse"

Dobrodošlica djelatnicima Žita d.d.



- 7. Zdrav odmor



- 8. Razgovor – Zoran Bakliža
- 10. Internacionali
- 11. Belupo
- 12. Novi proizvodi
- 13. Nova imenovanja

Lino višebojac



- 16. I ja sam Podravkaš

Coolinarika

- 20. Vijesti

- 21. Sport



- 22. Obavijesti

- 23. Križaljka

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

ovaj broj novina počinjemo lijepom vijешću – nakon 10 godina dioničare naše kompanije očekuje isplata dividende, 7 kuna po dionici. Rezultat toga su dobri prošlogodišnji rezultati, ali i, kao što ističe predsjednik Uprave Zvonimir Mršić: „Unazad nekoliko godina provodili smo snažno restrukturiranje, dokapitalizirali smo kompaniju sa značajnim svježim kapitalom, započeli drugu fazu internacionalizacije i pokrenuli poslovanje na nekim novim tržištima, kada je riječ o akvizicijama iz lovine prešli u poziciju lovca te napravili pozitivne pomake na svim razinama poslovanja i financijskih pokazatelja.“ Već tradicionalno i ovo razdoblje obilježavaju brojne nagrade i priznanja koje je dobila Podravka, a kako biti pravi Podravkaš možda najbolje dokazuje u razgovoru Zoran Bakliža, čovjek koji je 36 godina radio u našoj tvrtki. Što reći na njegovu izjavu:

„Najveća snaga Podravke su ljudi i ja se za Podravku uopće ne bojim jer kada bih se bojao, onda sam zaista 36 godina rada u našoj kompaniji bacio u vjetar.“

Internacionali rade punom parom, ovoga puta hiperaktivni su Podravkaši u Bosni i Hercegovini, gdje i Lino višebojac širi euforiju po osnovnim školama, kao i u Hrvatskoj.

I ovoga puta predstavljamo skromne, samozatajne i vrijedne najbolje Podravkaše, pratimo niz predavanja i edukacija koje naši menadžeri drže na fakultetima te i time dokazuju visoku stručnost koja je prepoznata u akademskim krugovima.

I šećer na kraju. Kadetkinje Podravke Vegete osvojile su naslov hrvatskih prvakinja, četvrti put zaredom, a nogometaši Slaven Belupa plasirali su se u finale hrvatskog Kupa pobijedivši u drugoj utakmici na domaćem terenu 3:0 favoriziranu Rijeku. Cure i dečki, svaka čast! (R)

SJEDNICA UPRAVE I NADZORNOG ODBORA

Dividenda 7 kuna po dionici

U Koprivnici su održane sjednice Uprave i Nadzornog odbora Podravke d.d. na kojima su utvrđeni revidirani financijski izvještaji Grupe Podravka i Podravke d.d. za 2015. godinu te prijedlog odluke o upotrebi dobiti Podravke d.d. za poslovnu 2015. godinu. Dobit Grupe Podravka za poslovnu 2015. godinu iznosi 397,3 milijuna kuna dok je Podravka d.d. u 2015. godini ostvarila neto dobit od 157 milijuna kuna. Temeljem toga, prijedlogom odluke o upotrebi dobiti Podravke d.d. za 2015. godinu, predlaže se i isplata dividende u iznosu od 7,00 kuna po dionici.

„Sa zadovoljstvom želim istaknuti kako smo trenutno u

situaciji da nakon dugih 10 godina donosimo prijedlog odluke o isplati dividende. Unazad nekoliko godina provodili smo snažno restrukturiranje, dokapitalizirali smo kompaniju sa značajnim svježim kapitalom, započeli drugu fazu internacionalizacije i pokrenuli poslovanje na nekim novim tržištima, kada je riječ o akvizicijama iz lovine prešli u poziciju lovca te napravili pozitivne pomake na svim razinama poslovanja i financijskih pokazatelja. Danas Grupa Podravka izgleda neusporedivo bolje u odnosu na razdoblje kada smo preuzimali vođenje ove kompanije. Za to su zaslužni i svi naši dioničari koji su nam davali svoju podršku kroz proteklo razdoblje, a ovim prijedlogom odluke o isplati dividende kompanija pokazuje da je njihovo povjerenje bilo u potpunosti opravdano. Pred nama je razdoblje daljnjeg snaženja i razvoja s ciljem stvaranja najveće internacionalne kompanije sa sjedištem u Hrvatskoj“, izjavio je na sjednici Nadzornog odbora predsjednik Uprave Zvonimir Mršić. (R)

Ponovno certifikat "Poslodavac Partner"

Podravka je još jednom potvrdila predanost izvrsnosti u upravljanju ljudskim potencijalima te je po drugi puta nagrađena certifikatom Poslodavac Partner.

Priznanje je predsjedniku Uprave, Zvonimiru Mršiću uručio Aleksandar Zemunić, član Uprave tvrtke SELECTIO koja dodjeljuje Certifikat.

U protekloj godini Podravka je unaprijedila čak 22 procesa upravljanja zaposlenicima, od ukupno 45 procesa koji se ocjenjuju tijekom certificiranja za prestižno priznanje Poslodavac Partner. Značajan napredak zabilježen je u svih pet procjenjivanih područja: Strategiji, Rekrutiranju i selekciji, Radu, motivaciji i nagrađivanju, Usavršavanju i razvoju te Odnosu prema zaposlenicima. Ovakav rezultat svjedoči snažnom fokusu Podravke na razvoj transparentnog sustava upravljanja zaposlenicima u cilju njegovanja kulture razvoja kompetencija i izvršenja strateških ciljeva organizacije.

Poseban naglasak Podravka stavlja na razvijanje talenata unutar organizacije za koje je u protekloj godini osmisli-la program pod nazivom „Recept za izvrsnost“. Organizacija je, osim toga, predana poticanju dijeljenja znanja među zaposlenicima i razvoju kulture inovacija. Svojim zaposlenicima omogućava mentoriranje, coaching te brojne edukativne programe, poput internog MBA programa i programa za podizanje dostupnosti educiranja „Znanje na pladnju“.

„Podravka želi biti najveća internacionalna kompanija sa sjedištem u Hrvatskoj, a to može postati, između ostaloga,



razvojem potencijala i ulaganjem u zaposlenike. Iznimno smo ponosni što ovaj certifikat potvrđuje našu usmjerenost na zaposlenike i kontinuirano unapređenje procesa upravljanja ljudskim potencijalima“.

istaknuo je prilikom dodjele Certifikata predsjednik Uprave Zvonimir Mršić.

„Postavljanjem novih i razvojem postojećih procesa, Upravljanje ljudskim potencijalima pridonosi ostvarenju strateških odrednica kompanije. Intenzivno smo usmjereni na transformaciju organizacijske kulture jer time dugoročno osiguravamo konkurentsku prednost Podravka Grupe. Razvoj kompanije uvelike utječe na razvoj HR-a, ali i obrnuto, pri čemu se jako trudimo postavljati trendove u svim procesima koji su usmjereni na vođenje i razvoj ljudi, a što je dodjelom ovog Certifikata prepoznato i od strane struke“, izjavila je pritom Jasenka Maltarić Dujnić, direktorica Upravljanja ljudskim potencijalima. (R)

Prva nagrada „Najbolje HR prakse“ za projekt otvorenih inovacija

Prvu nagradu „Najbolje HR prakse“ za projekt otvorenih inovacija primili su Emir Džanić i Snježana Šlabek. Nagrada je dodijeljena u okviru konferencije HRdays 2016, održane u Rovinju.

Nagrada za „Najbolje HR prakse“ priznanje je predanom i planskom radu tvrtki i organizacija, timova i pojedinaca koji su izvrsni u upravljanju ljudskim potencijalima. Natječaj „Najbolje HR prakse“ organiziraju portal „Moj Posao“ i tvrtka Selectio. Kroz ovaj projekt posebna pažnja bila je posvećena stvaranju korporativne inovativne kulture i procesno-pravnih preduvjeta za implementaciju otvorenih inovacija, što je i prepoznala stručna komisija, dodijelivši prvu nagradu u konkurenciji od tridesetak projekata iz Hrvatske.

Upravljanje idejama i inovacijama, novi je izazov s kojim se suočavaju organizacije, posebno danas u vrijeme digitalne transformacije, a Podravkin primjer prepoznat je kao vodeći u Hrvatskoj.

Podravkin pobjednički tim koji je intenzivno radio na projektu je multisektorski tim kojeg čine: Zlatko Ečić



mović, Sanja Garaj-Miloš, Vedran Šimunović, Snježana Šlabek i Emir Džanić, kao voditelj projekta na korporativnoj razini. Posebno je bila važna podrška izvršnih direktorica Jasmine Ranilović i Jasenke Maltarić Dujnić. Osim dva Innovation Daya, koji su nam svima ostali u živom sjećanju, u sklopu projekta organizirano je niz drugih aktivnosti te su osigurani pravni i procesni preduvjeti za funkcioniranje upravljanja idejama. Ovaj projekt je dokaz učinkovite suradnje svih Podravkinih sektora, a posebno Istraživanja i razvoja i Upravljanja ljudskim potencijalima kao inicijatora te Korporativnih i marketinških komunikacija, Proizvodnje i Marketinga kao ključnih sektora u podršci projektu. (R)

SHAPE UP razvojni program za mlade zaposlenike

Kick-off radionicama počeo je razvojni program SHAPE UP namijenjen mladim zaposlenicima nakon pripravničkog programa.

Ukupno 52 zaposlenika razvijat će svoje kompetencije u ovom dvogodišnjem strukturiranom programu. On je usmjeren na razvoj kompetencija, praćenje potencijala i karijera polaznika te povećanje motivacije mladih zaposlenika. SHAPE UP tako će omogućiti nadređenima i Upravljanju ljudskim potencijalima strukturirani pristup razvoju karijera polaznika, a istovremeno će dodatno povezati polaznike kroz brojne izazove.

Sam program osmišljen je na način da polaznicima omogućujući usvajanje seta poslovnih znanja, usvajanje vještina upravljanja sobom te rad na konkretnim projektima kojima će dodatno doprinijeti kompaniji. Ovi mladi zaposlenici tako će u naredne dvije godine usvajati i proširivati razna poslovna znanja kroz konkretna iskustva u kompaniji – od ključnih principa poslovanja pa do nedavnih slučajeva akvizicija, a što će rezultirati podizanjem razine financijskih znanja te omogućiti razvoj šire perspektive razumijevanja poslovanja kompa-



nije i svoje uloge u tom kontekstu. Kroz treninge soft vještina SHAPE UP-ovci će prvenstveno ovladati vještinama upravljanja sobom te će nastaviti graditi proaktivni način razmišljanja i djelovanja, dok će im rad na zadacima i mini projektima omogućiti konkretan doprinos kompaniji, ali će ujedno biti i prilika za detektiranje i praćenje potencijala među polaznicima. Cjelodnevne grupne radionice, kojima smo sagledavali i definirali svoje raznovrsne uloge u građenju timske suradnje, zaokružilo je zanimljivo predavanje Davora Bilmana, inače učitelja plesa poznatog po angažmanu u TV showu Ples sa zvijezdama, o tipovima osobnosti. Sigurni smo kako će naši mladi SHAPE UP-ovci s punim entuzijazmom i angažirano pristupiti novim izazovima koji su pred njima. (E.G.)

Dobrodošlica kolegama iz Žita d.d.

Podravka je bila domaćin združenom prodajnom timu iz Žita d.d. Kao važan dio integracijskog procesa, tijekom tri dana odrađene su brojne prezentacije, upoznavanje prodajnog asortimana, marketinški pristupi, karakteristike proizvoda, obilazak tvornica te međusobno upoznavanje i povezivanje kroz razmjenu iskustva i znanja. Direktorica Upravljanja ljudskim potencijalima Jasenka Maltarić-Dujnić, zaželjela je dobrodošlicu kolegama iz Žita u ime menadžmenta i organizacijskog tima - sektora Upravljanje ljudskim potencijalima i Korporativne i marketinške komunikacije:

„Tijekom zajedničkog interaktivnog druženja u Koprivnici, cilj je otkriti što povezuje Podravku i Žito, kako prodajemo i radimo i koje su nam zajedničke vrijednosti koje ćemo dijeliti.“ Podravkaši iz svih internacionalnih tržišta pridružili su se kroz snimljen video prikazan u kino dvorani, poručivši kako cijeli svijet želi kolegama iz Slovenije



dobrodošlicu u Podravku.

„Spajanjem Podravke d.o.o. Ljubljana i Žita d.d. cilj je dobiti vrijednost koja će Podravka Grupi pomoći da bude još bolja, veća i učinkovitija. Dvije prodajne sile, donedavno konkurenti, danas mogu biti velika, moćna i snažna grupa na slovenskom tržištu. Nitko trenutno ne može biti jači, bolji i uspješniji nego što ste vi sada i nitko osim Podravke u regiji ne može ponuditi više. Podravka nudi rad u poticajnom okruženju u kompaniji koja djeluje 24 sata dnevno tijekom sedam dana u svim krajevima svijeta. Na vama je da iskoristite što vam Podravka pruža i otkrijete kako stopiti dvije kulture u jednu, a na obostranu korist. Podravka je uspješna, Žito je uspješno – pokažimo što možemo zajedno i budimo još uspješniji“, rekao je predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić, poručivši kako Uprava Podravke ima velika očekivanja od zajedničkog djelovanja. Podravka je kao domaćin slovenskom prodajnom timu, osigurala toplu atmosferu dobrodošlice. Svi su se Podravkaši i Podravkašice pokazali vrhunskim domaćinima kolegama iz Žita d.d., a visoko motivirani te obogaćeni novim iskustvom, pozitivnom energijom i timskim duhom nastavljamo zajedno još jače i sigurnije doprinositi ostvarenju ciljeva koji su pred nama. (R)

Četvrtak s... Upravljanjem ljudskim potencijalima

Brojne su Podravkašice i Podravkaši, okupljeni na Podravkinom baru imali priliku uživati u opuštenoj uskršnoj atmosferi i na zabavan, pomalo neuobičajen način upoznati sektor Upravljanje ljudskim potencijalima. Naime, zaposlenici su kroz rad na planu aktivnosti za razvoj organizacijske klime prepoznali potrebu za organizaciju više neformalnih, međusektorskih druženja koji bi ojačali suradnju u kompaniji. Tako je nastala ideja after work partyja u kojem će nam se svaki posljednji četvrtak u mjesecu predstaviti po jedan sektor. Led su probile kolegice i kolege iz Upravljanja ljudskim potencijalima, popularno zvanog HR.

U kratkom video uratku mogli ste vidjeti kakve su bile naše HR-ovke u djetinjstvu, a njihove neobične hobije, najveće uspjehe i brojne druge zanimljivosti saznali smo kroz kratki kviz u kojem su se za nagrade natjecali Iva



Brajević, Lucija Ban, Marko Marić, Ozren Bakliža, Marko Mesarić, Željko Severović i Marko Suknaić.

Druženje u neformalnoj atmosferi proteklo je i uz traženje pisanica te su proglašeni pobjednici u natjecanju „Za Uskrs od srca“, a Podravkini su promotori pripremili vrlo ukusne i dekorativne uskršne poslastice. Ujedno je u prostoru nasuprot Podravkinog bara otvorena izložba fotografija zagrljaja koje su Podravkašice i Podravkaši prikupili kao podršku kampanji „Zagrlj za rijetke, zagrlj za Guinnessa“ kako bi iskazali solidarnost s oboljelima od rijetkih bolesti. (E.G.)

Zdravi odmor s Lukom u Karlovcu

Karlovački osnovci uživali u kelju



Riješi zagonetku – zelen, okrugao, mali ali svi vitamini su u njega stali! Točan odgovor sigurno si pogodio – kelj pupčar. Ova zelena namirnica mjeseca odličan je izvor vitamin K, C i A, folata, ali i vlakana. Prisutni vitamini pomažu zgrušavanju krvi i zacjeljivanju rana, prva su linija obrane u slučaju infekcija, vid drže pod kontrolom kao i nastajanje crvenih krvnih stanica. Ovu namirnicu kao zdravi obrok – Tjesteninu sa svinjetinom i keljom – u sklopu Zdravog odmora, skuhalo su ambasador projekta Luka Nižetić i Podravkini promotori kulinarstva Zlatko Sedlanić i Robin Knežević učenicima Osnovne škole Grabrik u Karlovcu.

200 pripremljenih obroka nestalo je u trenu jer su osnovci ogladnili dok su žustro raspravljali u Spikaonici koju su i ovaj put u sklopu projekta Zdravi odmor organizirali Podravka, portal Ordinacija.hr i Večernji list, a sudjelovali članovi Hrvatskog debatnog društva, Luka Nižetić i Maja Vidaković, nutricionistica iz

Podravke. Ideja debatnog društva da je zdrava hrana na školskim tanjurima loša ideja dobila je manje poklonika od ideje afirmacijske grupe koja smatra da je dobro da se djeca u školama hrane zdravo. Isto tako smatraju da zdrave prehrambene navike moraju krenuti od kuće, a tek onda se nadograđivati u školi. Luka je s učenicima podijelio svoje prehrambene navike:

„Jutro često započinjem napitkom

od voća i žitarica, a kada nemam vremena često na tavu bacim sve ono što nađem u frižideru - komad mesa, papriku, žitarice, i to bude jako fino.“

Maja je pak savjetovala osnovce:

„Važno je imati raznolike obroke, ne zanemarivati nijednu namirnicu. Dan može započeti i sendvičem jer ako je na crnom ili integralnom kruhu, daje puno energije za naporni dan školarca.“

Na kraju im je poručila da trebaju piti puno tekućine, vježbati, hodati, plesati...

Recept za tjesteninu sa svinjetinom i keljom kao i kulinarski savjeti popularnog pjevača mogu se naći na internetskoj stranici Zdravi odmor (www.zdraviodmor.hr) na kojoj se nalazi i niz korisnih tekstova o prehrani djece s ciljem edukacije djece, roditelja i nastavnika. Projektom Zdravi odmor Podravka nastoji širiti svijest o važnosti školskog obroka, o potrebi njegove usklađenosti s pravilima ispravne prehrane te doprinijeti poboljšanju prehrambenih navika učenika. (T.C.P.)



Podravka je moja druga obitelj

Kada je 1980. godine u tadašnjem Podravkinom Institutu počeo poslovnu karijeru, Zoran Bakliža ni u snu nije mogao pretpostavljati kamo će ga poslovne obaveze tijekom svih tih godina dovesti. Naime, već 82. godine postaje tehnički direktor tvornice Voće, potom opet u Institutu vodi sektor, a nakon sudjelovanja u Domovinskom ratu prelazi u Vanjsku trgovinu – direktor istočnog sektora. Bio je pionir internacionalizacije Podravke te vodi mađarsko tržište, a potom i određene grupe internacionala. Nakon velikog iskustva u internacionalizaciji Zoran vodi, između ostaloga, integraciju Lera, direktor je Ital-Icea, potom je direktor Proizvodnje, a unatrag zadnje tri godine je direktor sektora Outsourcing. Osebnim načinom rada i odnosa prema ljudima Zoran je ostavio prepoznatljiv pečat Podravkaša u pravom smislu te riječi pa zbog toga ne čude njegove riječi na početku razgovora:

Formula uspjeha – poštovanje ljudi s kojima radiš

Puno toga sam prošao u 36 godina rada u Podravki, desetak pozicija kroz praktički sve organizacijske forme i hijerarhije kompanije, ali nikada nisam bio član Uprave. Ne znam imam li još vremena, s obzirom da sam još malo u Podravki. No šalu na stranu, osnovni cilj mog rada je bio unaprijediti svaki posao kojega sam se primio, da bude bolji nego kada sam ga preuzeo. To zapravo treba biti cilj svakoga menadžera, a možda je moja sposobnost bila i ta što sam znao s ljudima, iako su mi neki zamjerali da sam preblag prema njima. Ne znam što znači biti preblag prema ljudima jer ja sam jednostavno cijenio ljude. Ako ti ljude cijeniš, to ti se vraća i zato je zapravo formula uspjeha

– poštovanje ljudi s kojima radiš. Dobro se dobrim vraća možda izgleda kao floskula, ali sve će se prije ili kasnije vratiti što je uloženo u ljude, posao, okruženje, obitelj. Zapravo Podravka je moja druga obitelj.

Uvijek sam birao najbolje ljude za suradnike

Koje vam je bilo najdraže radno mjesto tj. razdoblje? Zapravo nemam toga jer svako razdoblje je bilo specifično, iako možda taj početak mog rada u Podravki. Osjećaj da te ljudi prihvaćaju, da te doživljavaju je vrlo bitno u mladosti, a s vremenom se još javio jedan odnos poštovanja. Činjenica je da sam u masi stvari bio pionir, poput prvih internacionalizacija poslovanja Podravke, a i već kao mladi stručnjak u tvornici Voće sam dobivao prvomajske nagrade i Podravkine zlatne značke. Ipak to znači da sam nešto radio i ostavio. Dakle, prvih desetak godina mog rada u Podravki bilo je jedno prekrasno razdoblje, bilo je nekako „mekše“, bili smo komunikativniji, tolerantniji. Za menadžera je važno da donosi odluke jer odluka je odgovornost.

Uvijek sam nastojao donositi odluke i da budu što je više moguće dobre, a i one koje su i loše da ne budu toliko loše te da ne ugroze nešto u poslovnom sistemu.

Time sam se uvijek vodio i mislim da sam se relativno dobro u tom poslu snalazio. E, kada skupite godine

života i iskustvo, onda ste vi taj koji učite ljude, a oni pak ne vole da ih se uči. Dakle, morate ih učiti da oni to i ne primijete jer sve ostalo izaziva revolt.

Imao sam sreće u životu pa sam učio brojne pripravnike, a neki od njih danas su i istaknuti Podravkini menadžeri i uvijek sam taj posao prihvaćao s respektom jer sam znao kako su mene učili stari Podravkaši – od srca.

A kao što sam rekao, uvijek sam sve postizao bez strogoće i ljudi su komunicirali s puno više entuzijazma i povjerenja nego da sam ih držao u nekakvom strahu. Jednostavno sam takve prirode, a bi li bio bolji menadžer da sam bio stroži, o tom-potom.

Znate li zašto sam ja zapravo bio dobar menadžer? Uvijek sam birao najbolje ljude za suradnike, bez obzira na onu općepoznatu opasnost za fotelju, ali mislim da je benefit puno veći od rizika, ako objektivno gledamo potrebu posla. A rezultati koje smo postizali tim načinom rada uvijek su bili dobri jer ljudi su stvarali rezultat, a ja kao menadžer sam im u tome svesrdno pomagao.

Najveća snaga Podravke su ljudi

Zorane, s obzirom na vaše dugogodišnje iskustvo sigurno ste jedan od najkompetentnijih da usporedite Podravku nekada i Podravku danas. Podravka je najbolja kompanija i



RAZGOVOR:
Zoran Bakliža,
dugogodišnji
manager

točka. Mi smo možda u svemu tome preskromni, a to je zbog podravskog mentaliteta. No Podravka se s vremenom mijenjala i danas je čvrsta, strukturirana kompanija, europski orijentirana, dobro vođena kompanija, a tu mislim na cijeli menadžment. Promijenio se način hijerarhijske komunikacije, možda smo se i mi malo promijenili koji smo nosili taj Podravkin mentalitet, ali Podravka je i dalje Podravka. To nije samo logo, Vegeta, već i odnosi koji u drugim kompanijama ne postoje, koji su odlike malih sredina i malih ljudi bez velikih ambicija, ali to je snaga Podravke jer kompaniju doživljavamo kao svoju i sve dok je tako doživljavamo, Podravka je sigurna kompanija. Ti svoje ne daš i braniš i to je ta snaga podravskog duha.

Gdje vidite Podravku u budućnosti? Teško je to procijeniti s obzirom na brojna nejasna makroekonomska i regionalna kretanja na koje ne možete utjecati, integracije, dezintegracije, globalni problemi, ali mislim da rezultati koje smo postigli u zadnjih par godina su nevjerovatni, čudo.

Najveća snaga Podravke su ljudi i ja se za Podravku uopće ne bojim jer kada bih se bojao onda sam zaista 36 godina rada u našoj kompaniji bacio u vjetar.

Dobro se dobrim vraća

Uskoro odlazite u mirovinu. Čime će se baviti nemiran duh Zorana Bakliže?

Sada kada mi se napokon smiješi slobodno vrijeme moram prvo razmisliti što sam sve propustio dok sam bio angažiran u Podravki. Najvjerojatnije ću više čitati, biciklirati, šetati jer mislim da će mi biti najteže održati mentalnu svježinu. Ona se do sada održavala kroz svakodnevne napore na poslu, kroz komunikacije, analize, konfrontacije. Kako ću to kompenzirati u mirovini, za sada ne znam, ali vjerojatno ću se nastojati uključivati u rad društava i humanitarnih udruga jer uvijek sam volio pomagati. Kao što sam rekao tijekom razgovora – dobro se dobrim vraća. (B.F.)

PODRAVKA BOSNA I HERCEGOVINA

Podravka tradicionalno na 19. Mostarskom sajmu

Podravka, kao vodeća prehrambena kompanija na bh. tržištu, i ove godine nastupa na 19. Mostarskom sajmu gospodarstva. Svečanosti otvaranja Sajma nazočile su brojne osobe iz javnog i političkog života regije među kojima su hrvatska predsjednica Kolinda Grabar – Kitarović, premijer Republike Srbije Aleksandar Vučić i predsjednik Crne Gore Filip Vujanović. Nakon službenog otvorenja, Podravkin izložbeni prostor posjetila je i razgledala predsjednica Republike Hrvatske zajedno s direktoricom Mostarskog sajma Dalfinom Bošnjak i ostalim visokim dužnosnicima kao i sa predsjedavajućim Predsjedništva BiH, Bakirom Izetbegovićem, hrvatskim članom Predsjedništva Draganom Čovićem te predstavnicima Republike Turske.

„Zadovoljstvo nam je biti na Sajmu u Mostaru i ove godine, i to kao jedan od najznačajnijih izlagača i gospodarskih društava koji imaju utjecaj na ukupnu gospodarsku sliku u regiji. Podravka u Bosni i Hercegovini je po broju zaposlenih među najbrojnim predstavništvima, što tržište Bosne i Hercegovine čini jednim od naših najvažnijih. Stoga je naša obveza osigurati inovativne i kvalitetne



proizvode u čiji kvalitet i odličan okus se mogu uvjeriti i posjetitelji tijekom Mostarskog sajma. Kao i svake godine, naši promotori kulinarstva kuhat će za sve posjetitelje sajma. Sajam u Mostaru je izuzetna prilika za gospodarstvenike i izlagače, kako domaće tako i iz regije, da se predstave u najboljem svjetlu.“, rekao je Milan Tadić, stariji podpredsjednik Podravke za Adria regiju.

Podravka je ove godine za posjetitelje priredila više različitih sadržaja, od nezaobilazne Vegetine kuhinje koji nosi naziv Vegeta, slobodno kuhaj, gdje promotori kulinarstva Podravke za posjetitelje pripremaju kulinarke specijalitete i prezentiraju nove proizvode, do LINO kutka s potpuno novim asortmanom Lino dječjih kašica i zabavnim sadržajima za najmlađe.

Tradicionalna svečana večera u organizaciji Koprivničko-križevačke županije i Podravke održana je u hotelu „Mostar“. (R)

PODRAVKA BOSNA I HERCEGOVINA

Podravka okupila vodeće gastro kupce

Podravkini promotori kulinarstva u etno-selu „Herceg“ u Međugorju predstavili su Podravkin gastro asortiman i mogućnosti primjene Podravkinih proizvoda u HoReCa kanalu. Prezentacija Podravkinog gastro projekta upriličena je za oko stotinjak vodećih gastro kupaca iz svih krajeva Bosne i Hercegovine. Gosti, gastro kupci, uživali su u vrhunskim delicijama pripremljenim s Podravkinim proizvodima, koje su pripremili Podravkini promotori kulinarstva Mišel Tokić i Dražen Đurišević. Na jelovniku su se našle različite vrste krem juha, jela s ribom, piletinom i povrćem, ali i ukusne slastice poput torte s bademima, Lino torte, kremšnita, muffina te brojna druga slana i slatka jela.

„Uvažavajući potencijal gastro tržišta u BiH, Podravka je pripremila dvjestotinjak proizvoda prilagođenih u posebnim pakiranjima za taj, rastući segment tržišta. Ova prezentacija još je jedan način da pokažemo koliko i na koji način Podravka njeguje dobre odnose sa svojim kupcima i potrošačima. Želimo da Podravkini proizvodi budu maksimalno zastupljeni na svim mjestima potrošnje u HoReCa kanalu te da na taj način i mi damo



svoj doprinos u razvoju ukupne turističke ponude BiH. Podravka će ubuduće svojim partnerima nuditi usluge edukacije kuharskog osoblja, koje će realizirati Podravkini vrhunski promotori kulinarstva, kao i usluge u kreiranju kvalitetnih i cjenovno prilagođenih jelovnika, sugestije o nutritivnim vrijednostima obroka i praćenju novih trendova u zdravoj i kvalitetnoj prehrani“, rekao je Milan Šarlija, direktor Podravke u Bosni i Hercegovini. Grupa Podravka regionalni je tržišni lider u segmentu prehrambene industrije, a Podravkin tim u BiH kontinuirano je na raspolaganju svojim partnerima s ciljem postizanja zadovoljstva potrošača i stvaranju kvalitetnih partnerskih odnosa.

Podravkin je cilj postati lider i u gastro segmentu na tržištu BiH, a jamstvo da je to moguće daju Podravkini vrhunski proizvodi u prilagođenim pakiranjima za gastro segment te omjer kvalitete, cijena i ponuđenih usluga. (R)

Belupov minisimpozij u Zagrebu

Na kongresu Društva nastavnika obiteljske/opće medicine (DNOOM) održanom u zagrebačkom hotelu Antunović, Belupo je sudjelovao minisimpozijem pod naslovom „Liječnik primarne zdravstvene zaštite u uvjetima neinvazivne dijagnostike *Helicobacter pylori*“. Minisimpoziju je prisustvovalo 200 sudionika, a predavači su bili prim. dr. sc. Hrvoje Iveković, dr. med, prof. dr. sc. Marija Vrca Botica te Ines Zelić, dr. med.

Predavanja su bila usmjerena na problematiku otkrivanja, dijagnostike i terapije infekcije bakterijom *Helicobacter pylori*. Sama bakterija izolirana je prvi put 1982. godine. Radi se o G-bakteriji koja primarno nastanjuje sluznicu želuca, ali i druge organske sustave. *Helicobacter pylori* je nedvojbeno povezana s peptičkom bolesti želuca i dvanaesnika, MALT limfomom i karcinomom želuca. Prosječna prevalencija za Hrvatsku iznosi 67 % (jug 66 %, sjever 73 %). Na simpoziju se diskutiralo o



tome kako liječnik obiteljske medicine može prepoznati simptome, dijagnosticirati i liječiti pacijenta s *Helicobacter pylori*. Odgovoreno je na pitanja ima li pacijent infekciju, treba li prisutnost bakterije određivati, trebali li propisati terapiju te koju terapiju propisati. Naglašeno je da je rezistencija bakterije *Helicobacter pylori* na antibiotike danas globalno rasprostranjeni problem. Liječnik obiteljske medicine donosi odluku o liječenju gastrointestinalnih bolesti bez direktnog endoskopskog nalaza i izolata eventualno prisutne bakterije, po principu „testiraj i liječi“. (N.C.)

Podravka i Belupo ponovo zajedno

Institut za majku i dijete “Dr. Vojkan Čupić” organizirao je tradicionalni simpozij “Aktualni problemi u pedijatriji 2016.” na kojemu je bilo više od 200 pedijatara iz Srbije koji su pet dana slušali predavanja iz različitih područja pedijatrije i pritom aktivno sudjelovali kroz vizite u rješavanju slučajeva. Podravka i Belupo još su jednom

zajedničkim snagama sudjelovali na tom pedijatrijskom skupu s vrlo posjećenim izložbenim prostorom na kojem su glavne zvijezde bili medvjedić Lino i psić Dermabelko. Osim toga, u stručnom dijelu je dr. Nevenka Urošević održala predavanje “Stigmatizacija primjene topičkih kortikosteroida”. Na Dan žena suradnici Predstavništva Belupo Beograd podijelili su poklone svim ženama, i to magnetiće s likom medvjedića Lina, čestitku s Dermabelkom i porukom koja oslikava način rada i odnose Podravke i Belupa na tržištu Srbije, a koja glasi: “Najvažniji su oni ljudi koji probude samo najljepše u Tebi i koji Ti svojom dobrotom pokažu što zapravo u životu vrijedi.” (N.U.)

Edukacija zaposlenika Belupa i Farmavite

Život nas uči da su znanje i vještina moć te da je edukacija pretpostavka napretka. Za djelatnike Marketinga, Prodaje, Nabave i Računovodstva bosanskohercegovačkog tržišta u veljači i ožujku održani su dvodnevni treninzi: “Impakt prodajnih vještina – simulacija ambulante” i „Komunikacija u prodaji i pregovaranju“. Uz direktore sektora, edukaciji je prisustvovalo oko pedeset stručnih i komercijalnih suradnika, product managera, area managera..

Direktorica Predstavništva Belupa i članica Uprave Farmavite Štefica Akrapović te direktori Marketinga i Prodaje, Aziz Šukalo i Faruk Hadžić, bili su domaćini skupa, a voditeljica edukacije dr. med. Renata Kokotović koja je održala još jednom iznimno dojmljive treninge što nam u ruke stavljaju alate koji nas osnažuju u našem



poslu te komunikacijske vještine kao i strateške modele koje izostravaju svakodnevni prodajni pristup. „Tržište je izazovno, promjenjivo, ali što smo stabilniji i sigurniji u svoje kompetencije (znanje i vještine) možemo se brže prilagođavati, a samim tim i efikasnije postizati rezultate. Farmaceutski segment u području ekspertne prodaje (ekspert prodaje ekspertu) zahtijeva jaka stručna znanja i stvaranje argumenata za proizvode, kao i biti vješt u komunikacijskom pristupu jer to naši klijenti očekuju“, istaknula je dr. Kokotović. (E.N.)

Lino Lada kokos - avantura s okusom kokosa

Novost iz Lino Lada obitelji pod svojim poklopcem krije egzotičnu avanturu s okusom kokosa! Puno mlijeka uz dodatak kvalitetnih lješnjaka i kokosovog brašna čine neodoljivom ovu bezglutensku kombinaciju koja će oduševiti i velike i male. Možda će svoje mjesto naći na kruhu?! Ili ćete radije njene draži otkrivati u palačinkama?! Ili je samo zgrabiti žlicom? Vaše novo putovanje slatkim stranom svijeta može započeti!



Marmelada grejp i naranča s đumbirom

Predstavljamo vam nove visokovrijedne proizvode u kategoriji Osnovna hrana kojima zaokružujemo raznovrsnu paletu Podravkinog asortimana voća i povrća. Svojom snažnom pozicijom na tržištu Hrvatske i u regiji Adria, Podravka je donositelj trendova i ostvaruje kulinarska očekivanja i najzahtjevnijih potrošača. U kategoriji voća lansirane su dvije nove marmelade u staklu od 370 g. Marmelade su proizvodi želirane konzistencije koje u svom sastavu imaju jednu ili više vrsta citrusnog voća. Novi okus marmelade grejp s đumbirom dobiven je iz kvalitetnog, zrelog grejpa s vidljivim komadićima korice te s dodatkom đumbira koji idealno oplemenjuje ovaj proizvod te mu daje specifičan gorkast okus. Lako je mazive strukture te je odličan namaz na svim vrstama kruha i peciva kao i za palačinke te ostale slastice. Nova marmelada naranča s đumbirom dobivena je iz kvalitetnih plodova zrele slatke naranče s vidljivim komadićima korice te s dodatkom đumbira što proizvodu daje neodoljivu, aromatičnu kombinaciju okusa koji će osvojiti svakog ljubitelja slatkih delicija.



Krupni bijeli grah

Krupni bijeli grah 400 g novi je proizvod u kategoriji povrća. U svom asortimanu Podravka nudi široki raspon ove grupe proizvoda – crveni, bijeli i smeđi grah čime širimo upotrebu s obzirom na raznovrsnost u pripremi jela. Zrna ove sorte bijelog graha ubrana su u fazi zrelosti, termički su obrađena i bez aditiva pakirana u slanom naljevu u limenke. Krupni bijeli grah topi se u ustima, putrastog je okusa i idealan za zapečena jela te razne vrste priloga i variva. Vrhunskog je okusa te obogaćuje svakodnevnu prehranu i jelovnik naših potrošača i ujedno nezaobilazan u pripremi omiljenih povrtnih salata.



Nova imenovanja

Senka Laljek – direktorica sektora Kontroling

Prema odluci Uprave od 1. travnja 2016. godine Senka Laljek, sadašnja direktorica sektora Korporativno računovodstvo i porezi, imenovana je i direktoricom sektora Kontroling te će obnašati svoju dužnost na obje funkcije.

Dijana Mioč – direktorica sektora Outsourcing

Na poziciju direktorice sektora Outsourcing s 1. travnja 2016. godine imenovana je Dijana Mioč. Formalni dio obrazovanja stekla je na Agronomskom fakultetu u Zagrebu te na postdiplomskom znanstvenom studiju Vanjske trgovine na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu. Radno iskustvo započela je u Podravskom gospodarstvu, a nastavila ga u Panonskoj pivovari, kasnije Carlsbergu, gdje je provela 18 godina u sektoru nabave. Tijekom rada u Carlsbergu dodatno se školovala iz područja prodaje, nabave, pregovaranja, vođenja projekata i rukovođenja.



U Podravku dolazi s pozicije rukovoditelja nacionalne nabave i voditelja kategorije metal za Europu. Dijani i Senki želimo puno uspjeha u novim radnim izazovima. (R)

Zaklada „Uvijek sa srcem“ u funkciji

Održana je druga sjednica nedavno imenovane Uprave Zaklade „Uvijek sa srcem“. Sjednici su prisustvovali predsjednica Zakladne uprave Sandra Ledić, zamjenica predsjednice Zakladne uprave Branka Perković, članovi Zakladne uprave Goran Plahinek, Petar Kopornić i Zlatko Delimar te upraviteljica Zaklade Jasenka Maltrić-Dujnić.

Na sjednici su usvojeni zaključci o usklađivanju Poslovnika o radu Zakladne uprave i Pravilnika o mjerilima i postupku za dodjelu potpore kako bi se na učinkovit i transparentan način upravljalo ostvarivanjem svrhe Zaklade. U okviru smjernica rada Zakladne uprave u narednom razdoblju koje je predložila predsjednica, a Zakladna uprava jednoglasno prihvatila, prioritetno je istaknuta zadaća angažiranja svih tijela Zaklade na snaženju financijskog položaja Zaklade prikupljanjem donacija zakladnika, podupiratelja, djelatnostima Zaklade te priložima radnika Grupe Podravka, kako bi se mogla ispunjavati svrha Zaklade.

Temeljna svrha Zaklade je poboljšanje ekonomskog i materijalnog položaja hrvatskih branitelja iz Domo-



vinskog rata koji su radnici Grupe Podravka te članova njihovih obitelji, promicanjem socijalne sigurnosti u slučajevima kada to nije moguće postići primjenom odredbi zakona i drugih propisa.

Zainteresirani zaposlenici Grupe Podravka mogu doprinosti ostvarenju svrhe Zaklade na način da popune Izjavu o suglasnosti obustave od mjesečne neto plaće u iznosu od najmanje 10,00 kuna, pri čemu poslodavac provodi obustavu i uplaćuje sredstva u korist Zaklade. Iznos priloga moguće je promijeniti, a dana suglasnost može se opozvati u svakom trenutku.

Nakon ispunjavanja zakonskih obveza te usklađivanja provedbenih akata Zaklade, potencijalni korisnici dobara Zaklade bit će informirani o mogućnosti podnošenja zahtjeva za potporu Zaklade. Obrasci zahtjeva za potporu Zaklade kao i ostale informacije bit će dostupni na mrežnoj stranici Zaklade, (www.zakladauvijekasrcem.hr) ili se mogu dobiti kod tajnika Zaklade, (kontakt: 048/653-077, 099/6651-783). (ž.v.)

Lino ti si čudo, u tebe vjerujemo ludoooo

OŠ Ivan Benković, Dugo Selo: Sandrov olimpijski san

Kao dječak Sandro Obranović sanjao je da postane dobar rukometaš i da zaigra za reprezentaciju, a sada kao član hrvatske rukometne reprezentacije osnovcima priča da se za svoje snove moraju uporno i strpljivo boriti. Uz Sandrove savjete i gromoglasnu podršku navijača natjecatelji su marljivo skupljali bodove i na kraju je uz čak četiri imena pisala brojka 140.

Dječaci Filipe do Santos (peti razred) i Fabijan Grubišić (osmi razred) za pripetavanje su izabrali nogomet, a djevojčice Petra Kramer (peti razred) i Korina Stipić (osmi razred) odlučile su se za trčanje. Mali Brazilac nadmašio je starijeg i jačeg protivnika koji mu je sportski čestitao, dok je Korina koja trenira rukomet bila brža od Petre. Veliku želju da im se pridruže iskazala je Mía Sara Matušin koja je najljepšim riječima opisala svijet po mjeri djeteta i Dora Pavlić koja je zabljesnula s plesnom točkom.

OŠ Ivana Brlić Mažuranić, Ogulin: Bajkoviti Lino svijet

Omiljenim likovima iz šume Striborove učenici OŠ Ivana Brlić Mažuranić u Ogulinu dodali su još dva nova junaka. To su Luka Bartolović i Adrijana Grdić, pobjednici Lino višebojca koji su se na pobjedničko postolje popeli uz svesrdnu podršku razrednih kolega te uz savjete sportskih gostiju Marka Kolara, Ivana Fiolića i Frana Karačića, nogometaša zagrebačke Lokomotive. Crveno-bijela kombinacija bila je zaštitni znak većine ogulinskih navijača među kojima su se isticali učenici trećih razreda te su za svoju kreativnost nagrađeni Lino vafeladama. Crvene kockice na licu imala je i Petra Maravić koja je čitala nagrađeni rad svog bolesnog brata Ilije, a i brojni nastavnici nisu odoljeli sličnom ukrašavanju lica. Baš kao u bajkama spisateljice čije ime nosi škola svi su bili sretni i veseli, a od dragog gosta medvjedića oprostili su se porukom: Lino ti si čudo, u tebe vjerujemo ludoooo.



OŠ I.G. Kovačić, Delnice: Lino najljepši poklon za Dan škole

Delnički osnovci nisu mogli ni zamisliti veseliju proslavu Dana škole od one koju im je pružio Lino višebojac. Posebno zadovoljstvo pružilo im je druženje s rukometnim legendama Mirzom Džombom, jednim od najboljih svjetskih desnih krila i Barbarom Stančin, vratarkom koja je dres Podravke i rukometne reprezentacije Hrvatske uspješno nosila niz godina okitivši se i titulom najbolje rukometašice u zemlji te svjetskom kuglačkom prvakinjom Snježanom Kramar, inače negdašnjom učenicom njihove škole. Naučiti kako pucati penale ili čak pobijediti idola Mirzu, kako je to uspjelo Viti Blaženiću ili slušati sportske savjete od Barbare i Snježane poput Eni Hasanović, mogućnost je koja se rijetko pruža, a zauvijek pamti. Baš kao što će Hana Karalić i Matija Frlan u svojim srcima dugo čuvati uspomenu na kišu konfeta koja im je padala na lice kada su proglašeni za pobjednike Lino višebojca u svojoj školi. (J.L.)



Lino višebojci žele svijet u kojem je najvažnija vijest koliko je danas proizvedeno dobrote

Osnovna škola Travnik: Postavili nove standarde u kreativnosti i navijačkoj energiji

Neponovljivom navijačkom energijom, najinventivnijom izložbom radova, kulturno-umjetničkim programom i najkreativnijim transparentima u desetogodišnjoj povijesti Lino višebojca, dočekan je Lino u Osnovnoj školi Travnik. Travnički Višebojac svečano je proglasio otvorenim premijer Srednje-bosanskog kantona, Tahir Lendo, a pjesmom i muzikom, plesnim koreografijama, splotom igara tipičnih za Travnik, Guču Goru i Bosnu, spektakularno su započeli članovi i članice brojnih sekcija OŠ Travnik.

Svijet u kojem je najvažnija vijest – koliko je danas proizvedeno dobrote, svijet je po volji Ivora Đerbeza iz VII-4 koji je napisao najbolji literarni rad na temu „Svijet po mom“. Ukupni pobjednici sportskog dijela natjecanja su Sead Tahirović iz VII-1, sa 150 bodova i Lana Memišević sa



140 bodova.

Najbolje transparente napravili su učenici prvog razreda, najbolji i najgrlatiji navijači bili su učenici sedmog razreda, a posebnu nagradu i poziv na veliko finale Lino višebojca u Koprivnici dobio je Ahmet Ljevaković iz VIII-5 za svoj leteći dron Lino medvjeda.

OŠ Harmani I Bihać: Mjesto gdje dobra energija stalno raste

Nakon što je prošle godine sjajnom organizacijom, fenomenalnim maskama i transparentima, spektakularno otvorila prvu BiH sezonu Lino višebojca, OŠ Harmani I iz Bihaća i ove godine pokazala se kao mjesto gdje dobra energija stalno raste. Pod budnim okom bišćanskih sportaša i sportašica koji su bodrili

natjecatelje i uz gromoglasan ritam navijačkih bubnjeva, višebojci OŠ Harmani I, drugu godinu za redom, zablistali su sa svojim maskama, transparentima, rekvizitima i zabavnim programom. Bjanka Bajec - bivša golmanica ŽRK Bihać, Edis Subašić bivši košarkaški reprezentativac BiH, sada trener KK XXL Bosna Bihać, Mujo Mujagić, mladi nogometaš prvotligaša Jedinstva, Adnan Zečirević jedan od najboljih odbojkaša OK Bihać, Suad Balić, savezni nogometni instruktor i bivši sudac Premijer lige te Adna Kujundžić iz Plesnog kluba Virus Bihać bili su natjecatelje i odgovarali na njihove izazove tijekom dvosatne manifestacije.

Ajla Musa iz IVb napisala je najbolji literarni rad na temu „Svijet po mom“ a najbolja navijačka skupina su učenici II-a razreda. Ukupni pobjednici sportskog dijela natjecanja su Uma Bobić iz VII-b, s izvrsnih 160 bodova i Amar Balić, dječak iz VII-a s ukupno osvojenih 140 bodova. (D.M.)



Bosiljka Bečić, analitičarka tržišta Podravka d.o.o. Podgorica

Podravka pruža mogućnost napredovanja i profesionalnog razvoja

U razgovorima s nagrađenim Podravkašima u prošlogodišnjem natječaju „I ja sam Podravkaš“, svi ističu ponos na priznanje dobiveno za svoj doprinos, trud i zalaganje. Bosiljka Bečić, analitičarka tržišta iz Podravke d.o.o. Podgorica kaže kako joj ova nagrada puno znači, jer je jednako smatra svojom, kao i svih Podravkaša na tržištu Crne Gore. Bosiljka je u Podravki počela raditi 2004. godine na mjestu poslovne tajnice, a pet godina kasnije postaje referent u prodaji. Na mjestu analitičara prodaje je od 2014. godine.

„Budući da sam relativno kratko na ovom radnom mjestu, još uvijek stječem nova znanja. Ono što volim kod svog posla i što ga čini lijepim i izazovnim je dinamičnost i činjenica da ni jedan dan nije kao prethodni i svaki nosi nešto svoje po čemu je specifičan. U poslu težim ka perfekcionizmu i dajem svoj doprinos u ostvarivanju poslovnih rezultata ove kompanije. Ponosna sam što sam dio ekipe na tržištu Crne Gore, jer samo timskim radom i zalaganjem uspjesi su zajamčeni.

A što je za vas uspjeh?

„Uspjehom smatram moj razvojni put u ovoj kompaniji i samu činjenicu da sam svojim trudom, zalaganjem i odgovornošću uspjela od mjesta poslovne tajnice doći do mjesta analitičara tržišta. Taj trud i zalaganje prepoznale su moje kolege i nadređeni, što me potiče da budem još



uspješnija i iskreno se nadam da neću na tome stati, jer ovo je kompanija koja pruža mogućnost napredovanja i profesionalnog razvoja.“

Vrijeme provedeno s obitelji koju čine dva mlađa brata i roditelji, Bosiljka smatra neprocjenjivim.

„Također, slobodno vrijeme volim provesti i sa prijateljima te uz neku dobru knjigu ili film. Volim putovanja, upoznavanje novih gradova, kultura i ljudi. Trudim se da kad god mi se ukaže prilika otputujem i upoznam neku novu destinaciju, međutim najdraža od svih i ona kojoj se uvijek vraćam je Italija zbog njezine ljepote, kulturne ostavštine, povijesnog bogatstva, hrane i ljudi.“ (I.L.)

Marija Cvetinić, tehničarka u Istraživanju i razvoju

Priznanje stvara nove motive

Marija Cvetinić radi na radnom mjestu tehničarke u sektoru Istraživanje i razvoj. Svoje je prvo radno mjesto pronašla u Podravki nakon završene srednje škole:

„Zaposlila sam se 1988. godine kao pripravnik u tvornici Voće, gdje sam nadalje radila u proizvodnji pune 24 godine. Zbog potrebe u cjelini Istraživanje i razvoj, a i osobne želje za promjenom radnog mjesta, 2012. godila prešla sam u Razvoj Dječje hrane na poslove tehničara u laboratoriju. Budući da je sama promjena bila izazov i prilika za upoznavanje novih ljudi i drugačijih poslova, ubrzo sam se snašla u novom okruženju koje svakako diše pozitivno.“ Marija ističe kako je ova nagrada namijenjena radnicima koji svakodnevnim trudom i zalaganjem pokazuju da žive Podravkine vrijednosti, dodijeljena već drugi put u njezinom timu:



„To dokazuje da međusobno uvažavanje i priznavanje u doprinosu svakog od nas stvara nove motive za uspješnije obavljanje svakodnevnih zadataka, a naravno, lijepo je i dobiti priznanje od najbližih suradnika.“

Na koji način volite provoditi slobodno vrijeme?

„Slobodno vrijeme uglavnom mi je ispunjeno obavezama oko kuće i druženje s obitelji, a na kraju dana godi šetnja s umiljatim retrieverom koji se tome najviše veseli.“ (I.L.)

Milan Martinović, specijalist za obračun plaće

Najveće zadovoljstvo pruža svakodnevno učenje

Milan Martinović u Podravki je od 2012. g. kada je stigao u okviru pripravničkog programa SHAPE u sektor Financije, službu Obračun plaća. Nekoliko godina kasnije kolege su ga prepoznale kao Podravkaša koji živi istinske Podravkine vrijednosti:

„Saznanje da sam dosadašnjim vlastitim radom u suradnji s kolegama, uspio barem u maloj mjeri doprinijeti kompaniji s kojom živim od malih nogu, smatram uspjehom. Drago mi je da su i suradnici prepoznali moju predanost poslu, prihvatili me i omogućili da dobijem ovo priznanje.“

Što se promijenilo od pripravničkog programa do danas?

„Osim što je naziv sektora sada Korporativno računovodstvo i porezi, područje rada isto je kao i na početku karijere, no radni zadaci su s vremenom postali zahtjevniji. Uz kvalitetan program pripravništva i mentorstvo, ubrzo sam postao vrijedan član tima zaduženog za poslove iz domene obračuna plaća. Budući da se bavim područjem koje je vrlo značajno za svakog radnika, a s druge strane pod striktnim zakonskim uređenjem, zahtjev radnog mjesta podrazumijeva konstantno učenje i prilagodbu na eksterne/zakonske uvjete te naravno interne. Redovno se bavimo unapređenjima procesa vezanih uz obračun plaća, čime pridonosimo efikasnijem poslovanju kompanije. Kroz razne zakonske prilagodbe te brojna unapređenja



procesa, moram izdvojiti IT kao najznačajnijeg partnera s kojim surađujem. Područje rada samo po sebi je vrlo specifično te zahtjeva određenu dozu svestranosti te zapažanje i analitičnost, pri čemu je naročito važna motiviranost pri obavljanju zadataka.“

Što biste eventualno promijenili u svojem poslu?

„Najviše volim to što svaki dan naučim nešto novo, a to je ono što mi predstavlja najveće zadovoljstvo. Promjene propisa koji utječu na segment obračuna plaća su prečesta pojava u našem zakonodavstvu te bih volio da se promijeni takva praksa, a da se pritom razmišlja kako određene zahtjeve prema poslodavcima pojednostaviti, a ne zakomplicirati.“

Na koji način provodite slobodno vrijeme?

„Obitelj (roditelji, brat te zaručnica) je uvijek na prvom mjestu slobodnog vremena. Od kada radim, malo manje vremena provodim s prijateljima, što bih volio promijeniti ubuduće. Od malena se bavim raznim sportskim aktivnostima, što mi je već duboko usađena pozitivna navika koju sam uspio zadržati. U zadnje vrijeme je to uglavnom rukomet i povremena vožnja biciklom. (I.L.)

Stjepan Žagač, domar

U mom poslu se ne pita za radno vrijeme

Od 1991. godine Stjepan Žagač radi kao domar u Podravskoj kleti i Pivnici Kraluš te ističe kako svih tih godina njegov posao sve više ima dinamike. Uz održavanje zelenih površina, Stjepan je zadužen i za dostavu hrane te nabavku potrebnih sirovina za kuhinju i općenito funkcioniranje Podravkinih restorana.

„U mom poslu je doslovno iskorištena svaka minuta, ne pita se za radno vrijeme.“, ističe Stjepan te nastavlja:

„Drago mi je što je moj rad primijećen i moj angažman kojega dajem za Podravku, a posebice mi je drago što su me za priznanje „I ja sam Podravkaš“ predložile moje kolege s posla, na čemu im od srca zahvaljujem.“

Koliko se sjećam vaš rad, posebice oko uređenja Podravkinog rekreacijskog centra je isto tako pohvaljen.

„Angažman oko uređenja okoliša oko Kleti i Štaglja je zapravo došao spontano jer su tada te zelene površine bile dosta zapuštene pa kada god sam imao slobodnog vremena angažirao sam se oko uređenja i dekoriranja



eksterijera i interijera. Naravno, htio bih puno više da se napravi oko toga, ali vremenski sam dosta limitiran ostalim poslovnim aktivnostima, iako ću se i dalje angažirati oko okoliša jer to mi je gušt. Uostalom, radio sam i brojne druge dekoracije, primjerice bio sam dosta angažiran na Renesansnom festivalu itd.“

Znači da se i u slobodno vrijeme bavite uređenjem vrta kod kuće.

„Naravno, to volim, ali isto tako bavim se i glazbom, a i sportski sam aktivan. Pjevao sam 20-ak godina u Podravkinom zboru, svirao u glazbenim sastavima, a danas sviram gitaru za dušu. Inače, još uvijek trčim maratone, baš sam nedavno trčao na Kalniku.“ (B.F.)

7 najčešćih grešaka prilikom kuhanja rižota

Ma taj rižoto!! Kuhate ga i kuhate, a on nikako da bude onakav kakav treba biti, baršunast, kremast i "al dente". No, iako je istina da je rižoto vrlo zahtjevan, istina je i da kad otkrijete u čemu griješite, njegovo kuhanje može postati čisti užitek, a on savršen. Stoga ne odustajte, otkrijte koje su vaše greške i postanite majstor "od rižota"!

1. Koristite pogrešnu vrstu riže

Kako je vrsta riže presudna za njegov okus i teksturu, koristite isključivo onu za rižoto, primjerice Arborio, koja sadrži visok udio škroba koji jelu daje specifičnu baršunastu i kremastu konzistenciju. K tome, ova se riža unatoč tome što će upiti mnogo tekućine neće raskuhati, već će u svojoj unutrašnjosti ostati čvrsta.

2. Inspirete rižu prije upotrebe

Čak i ako ste zakleti kuhinjski "čistunac", rižu nemojte prethodno niti namakati niti prati (ne kupujte rižu sumnjive kvalitete!) kako ne bi izgubila vrijedan vanjski škrob presudan

za konzistenciju rižota, a zrna se tijekom kuhanja ne bi međusobno slijepila.

3. Rižu pržite prije dolijevanja temeljca

Ne preskačite ni jednu fazu, pa ni ovu, te nakon što luk uvene, dodajte rižu te je uz stalno miješanje kratko pržite ("glazirajte") dok i ona ne postane staklasta. Tim ćete postupkom između ostalog spriječiti gnjecavost riže i doprinijeti aromatičnosti jela.

4. Rižu podlijevate hladnim temeljcem

Za rižoto ne samo da je dovoljno dobar samo najbolji temeljac, već on mora biti i vruć (pustite da lagano vrije u drugoj posudi!) kako podlijevanjem hladnom tekućinom ne bi remetili proces kuhanja uslijed čega bi riža mogla iznutra ostati nekuhana.

5. Sav temeljac dodajete odjednom

Riža ne smije "plivati" u tekućini jer

bi mogla izgubiti svoj okus i postati gnjecava, već se za, postepeno ispuštanje škroba njena zrnja moraju dodirivati. Stoga, temeljac ne dolijevajte odjednom, već postepeno i odmjereno, tek toliko da zrnje stalno bude jedva pokriveno.

6. Rižoto miješate ili premalo ili previše

Rižoto ne ostavljajte samog na vatri (vrlo brzo može zagorjeti!), ali ga ni ne miješajte bez odmora. Dakle, iako riža mora biti u međusobnoj interakciji, miješanje ne smije biti neprekidno, već povremeno kako se zrna ne bi međusobno slijepila i rižoto pretvorila u puding.

7. Rižoto sklanjate s vatre tek kad je riža kuhana

Kako se riža vrlo lako prekuha, želite li da bude „al dente“, imajte na umu da će se jelo uslijed svoje temperature nastaviti kuhati te ga stoga maknite s vatre par minuta prije nego li je gotovo i pustite da se kuhanje samo dovrši.



Povrtna juha s daškom Orijenta



Sastojci (za 4 osobe): 1 luk (100 g), 3 žlice maslinova ulja, 2 češnja češnjaka, 1 žličica naribanog đumbira, 100 g korijena celera, 1 mrkva, 1 Goveđi temeljac za jela Podravka, 200 g Zamrznutog graška Podravka, 200 g poriluka, 1 žličica Kurkume u prahu Podravka, 100 ml vrhnja za kuhanje, sol, Crni mljeveni papar Podravka, 1 žlica nasjeckanog korijandra

Priprema

1. Na ulju popecite sitno narezani luk do zlatne boje. Dodajte protisnuti češnjak i đumbir. Zatim dodajte narezani celer i mrkvu te prelijte toplom vodom.
2. Dodajte goveđi temeljac. Kad zavrije kuhajte na laganoj vatri 10 minuta.
3. Potom dodajte grašak i poriluk prerezan po pola. Kuhajte još 10 minuta pa dodajte kurkumu umiješanu u vrhnje za kuhanje. Po potrebi posolite i popaprite.

Posluživanje

Toplu juhu poslužite u zdjelicama posute nasjeckanim korijandrom.

Savjet

Ako želite gušću juhu, to možete postići 1 žličicom Gussnela razmućenog u malo vode.

Pileći medaljoni na rižotu



Sastojci (za 4 osobe)

500 g pilećeg filea, sol, Crni mljeveni papar Podravka, ½ žličice Kurkume Podravka, 50 ml bijelog vina, 1 žličica Senfa Podravka, 3 žlice maslinova ulja, Rižoto: 1 Kokošji temeljac za jela Podravka, 300 g Zamrznutog graška Podravka, 4 žlice maslinova ulja, 1 luk, 2 češnja češnjaka, 250 g Arborio riže Podravka, 50 ml proška

Priprema

1. Pileći file narežite na manje komade (medaljone). U posudi pomiješajte sol, papar, kurkumu, bijelo vino i senf, dodajte piletini pa sve zajedno dobro izmiješajte. Ostavite 30 minuta u hladnjaku da se marinira.
2. Grašak stavite kuhati u 400 ml vrele vode. Dodajte temeljac. Kuhani grašak malo ohladite i s dijelom tekućine od kuhanja štapnim mikserom usitnite u pire.
3. Na zagrijano ulje stavite sitno nasjeckani luk te popecite do zlatnožute boje. Dodajte protisnuti češnjak, rižu i prošek. Zatim uz podlijevanje toplom vodom, na laganoj vatri uz povremeno miješanje pirjajte rižu.
4. Na pola kuhanja umiješajte pire od graška, po potrebi posolite i popaprite.
5. Pileće medaljone zajedno s marinadom stavite na zagrijano ulje i popecite do zlatne boje.

Savjet: Rižoto mora imati žitkost, a to ćete postići i na taj način da ga nakon kuhanja poklopite i 3-5 minuta ostavite tako do posluživanja.

Špageti s artičokama i čipsom od pancete



Sastojci (za 4 osobe): 350 g Špageta Podravka, 4 artičoke, 2 češnja češnjaka, 3 žlice maslinova ulja, 1 Povrtni temeljac za jela Podravka, ½ limuna, 1 žličica Gussnela Dolcela, 40 g Pancete Podravka

Priprema

1. Artičokama maknite vanjske zadebljale listove i odrežite vrhove. Narežite ih na ploške debljine 0,5 cm.
2. Maslinovo ulje zagrijte i na njega stavite artičoke te lagano popecite. Dodajte protisnuti češnjak, 300 ml vode, limunov sok i povrtni temeljac. Pirjajte na laganoj vatri da artičoke omekšaju.
3. Potkraj umiješajte Gussnel razmućen u malo vode. U dobiveni umak umiješajte kuhane i ocijeđene špagete.
4. Pancetu popržite na tavi bez ulja, natrgajte na komadiće.

Podravka – kompanija s tradicijom marketinga

Marcel Janeković, direktor kategorije Kulinarstvo u Marketingu, održao je u Zagrebačkoj školi ekonomije i menadžmenta predavanje na temu „Podravka – kompanija s tradicijom marketinga“ ispred više od 40 okupljenih studenata.

Predavanje je održano u sklopu ZŠEM-ovog „Skills Daysa“ kojim omogućuju studentima upoznavanje s kompanijama iz cijele Hrvatske s ciljem njihove pripreme za skori dolazak na tržište rada. Marcelovo predavanje bilo je najava za „Student Future Day“ koji će se održati na



ZŠEM-u 20. travnja, kada će studenti dobiti priliku rješavati case study s temom iz marketinga te se još detaljnije upoznati s Podravkom. (T.K.)

Seminar o gospodarskim odnosima između Kine i Hrvatske

Jia Xufeng, starija stručna suradnica iz Podravke nakon svečanosti otvorenja podružnice Konfucijeva instituta u Rijeci, održala je seminar o gospodarskim odnosima između Kine i Hrvatske.

Podružnica Konfucijeva instituta Sveučilišta u Zagrebu svečano je otvorena pri Ekonomskom fakultetu u Rijeci, čime ujedno započinje i prvi ciklus tečaja kineskog jezika i kulture za djelatnike fakulteta i studente ekonomije. Jia Xufeng istoga dana nakon svečanosti otvorenja održala je seminar o gospodarskim odnosima između Kine i Hrvatske te analizirala inicijativu „Put i Pojas“, sustav o suradnji „16+1“, kao i stanje bilateralne gospodarske suradnje dviju zemalja.

Konfucijev institut Sveučilišta u Zagrebu je sveučilišni centar za kineski jezik, kulturu i poslovanje. Osnovan je



u partnerskom odnosu Sveučilišta u Zagrebu i Sjedišta Konfucijevih instituta u Pekingu te je jedina takva ustanova u Hrvatskoj. Institut već nekoliko godina aktivno radi na promociji kineskog jezika i kulture, posebno među mladima, a isto tako kontinuirano radi na boljem povezivanju Republike Hrvatske i Narodne Republike Kine, uz posebni naglasak na poslovnoj i ekonomskoj suradnji. Do sada je već više od sto studenata upisalo predavanje kineskog jezika na Ekonomskom fakultetu u Rijeci. (I.L.)

Ljudski potencijali u srcu kompanije

Marica Brljević i Tamara Bukvić iz Upravljanja ljudskim potencijalima održale su predavanje na temu „Ljudski potencijali u srcu kompanije - primjer Podravke“ u sklopu programa „Rijeka psihologije“ na Filozofskom fakultetu Sveučilišta u Rijeci koji je organizirao njihov Odsjek za psihologiju. Predavanje je bilo namijenjeno studentima psihologije, ali i srodnih društvenih usmjerenja s ciljem upoznavanja studenata s radnim zadacima Ljudskih potencijala u organizaciji.

Kroz praktične primjere i interaktivno predavanje, predavačice su željele studentima približiti procese unutar



Upravljanja ljudskim potencijalima Podravke, povezujući teorijsko znanje koje stječu tijekom svog fakultetskog obrazovanja i praksu. Ovo je još jedna u nizu aktivnosti u kojima se Podravka kao kompanija povezuje sa studentima, a ujedno im pruža i podršku u odabiru njihovog karijernog puta. (T.B.)

NK SLAVEN BELUPO

Slavenaši u finalu Kupa

Slaven Belupo najboljom je ovosezonskom predstavom izborio drugo finale Hrvatskog nogometnog kupa u klupskoj povijesti. Do konačnih 3:0 protiv Rijeke Slavenaši su pogocima odveli Ejupi, Ozobić i Pokrivač. Nogometaši kopriivničkog Slavena Belupa gotovo savršenom predstavom odgovorili su zahtjevu najvažnije utakmice sezone i slavili protiv Rijeke s 3:0. Uzvratna utakmica polufinala Hrvatskog nogometnog kupa podsjetila je na neke prijašnje Slavenove sastave, a sigurno i na onaj iz 2007. koji je ostvario jednak, povijesni uspjeh. Bila je to utakmica sezone za kopriivnički klub. Nakon minimalnog poraza na Rujevici (2:1), u domaćim redovima svi su vjerovali da mogu iznenaditi Rijeku i plasirati se u finale. Slaven Belupo je uspio!

„Dečki su pokazali sve ono što smo radili, pokazali su mentalnu stabilnost. Prvih pola sata Rijeka je bila



bolja momčad, međutim kada ekipa na taj način uđe u utakmicu, kada je spremna odgovoriti na svaki zahtjev, kada jednostavno izvlači sve iz sebe, dođe onih par minuta koje smo čekali, koje usmjere utakmicu. Mislim da smo u konačnici zasluženo pobijedili. Ovo je definitivno nešto na što sam veoma ponosan i što mogu potpisati kao svoj najveći trenerski uspjeh, ali opet ponavljam, momčad je ta koja je to odradila“, kazao je nakon utakmice trener Slaven Belupa Željko Kopačić.

Finale Kupa je osigurano i opet će Slavenaši igrati protiv Dinama kao i 2007. godine kada im je za dlaku izmakao trofej. U Maksimiru su poraženi s 1:0, dok su doma vodili, ali su na kraju odigrali 1:1. U zadnjim trenucima utakmice domaću publiku šokirao je Schildenfeld, danas ponovno igrač Dinama. Finalna utakmica igra se u Osijeku 10. svibnja.

„Dinamo ima još kvalitetnije pojedince od Rijeke. To je još stepenica više. Prvi su na ljestvici i svi trofeji posljednjih godina pokazuju o kakvoj se momčadi radi. Mi moramo odigrati najbolje što znamo i biti pravi. U toj utakmici smo autsajderi i pokušat ćemo iznenaditi“, rekao je Kopačić. (B.F.)

RK PODRAVKA VEGETA

Kadetkinje prvakinje Hrvatske

Podravkine kadetkinje, igračice rođene 1998. godine i kasnije, pobjednice su završnog turnira prvenstva Hrvatske koji je održan u Umagu. U finalnoj utakmici Podravkašice su pobijedile zagrebačku Lokomotivu 15:13 (10:8) i tako obranile naslov iz prošle godine. U borbi za 3. mjesto Ivanić je svladao Đakovo 16:11 (5:6). Uz naslov prvakinja Podravka je ponijela i niz pojedinačnih priznanja pa je tako za najbolju igračicu turnira proglašena Ivona Mrđen, najbolja vratarka je Iva Šafar, najbolja trenerica Snježana Petika, a u sedmorku turnira izabrane su Korina Karlovčan i Tena Petika.

U finalnoj utakmici za Podravku Vegetu su igrale: Kosnica, Šafar, Borac, Karlovčan, Popović, Franjkić 2, L. Šenvald, Franušić 1, Hmelina 1, Horvat 2, T. Petika 5(3), Alvir, Papac 3, Pavlović, Mikulčić i Mrđen 1.



„Ostvaren je još jedan veliki Podravkin uspjeh, koji je zaključio cjelokupni ciklus generacije koji traje od prvoga državnog prvenstva održanog u Labinu, sada već davne 2010. godine. Od ukupno sedam nastupa na državnim prvenstvima, dva puta su osvojena druga mjesta i pet puta osvajanje prvenstva, od čega zadnja četiri naslova u kontinuitetu, što osobno smatram pothvatom vrijedan respekta. Čestitka i velika zahvala mojim curama jer su me ponovno učinile ponosnom“, izjavila je trenerica kadetkinja Podravke Vegete Snježana Petika. (B.F.)

Jelovnik za travanj 2016. godine

18.04.2016. ponedjeljak
19.04.2016. utorak
20.04.2016. srijeda
21.04.2016. četvrtak
22.04.2016. petak

Svinjski but u umaku od senfa, pečeni krumpir, salata
Mesne okruglice u umaku od rajčice, pire krumpir, voće
Svinjski paprikaš, bijela riža, salata
Lasagne bolognese, salata, puding čokolada
Oslić file na bečki način, slani krumpir, salata

25.04.2016. ponedjeljak
26.04.2016. utorak
27.04.2016. srijeda
28.04.2016. četvrtak
29.04.2016. petak

Grašak s junetinom, kolač
Istarski žgvacet, restani krumpir, salata
Pečeni laks kare, njoki od krumpira, šampinjoni a la creme
Pileći frikase, bijela riža, salata
Lasagne vegetariana, salata, krema jagoda

Topli gableci se mogu rezervirati isključivo dan prije (do kraja dana)
za sljedeći radni dan, a za ponedjeljak se mogu rezervirati tijekom petka.

ATLETSKI KLUB KOPRIVNICA

Pridružite nam se u školi trčanja

Atletski klub Koprivnica poziva Podravkašice i Podravkaše bez obzira na dob, spol i stas te posebice osobe koje se ne bave sportom, a žele biti aktivne i postati rekreativni trkači da krenu u školu trčanja. Škola za rekreativce je počela 13. travnja, a u nju se može upisati tijekom cijele godine. Jednosatni treninzi se održavaju srijedom i petkom s početkom u 19 sati na atletskoj stazi Gimnazije „Fran Galović“, a voditelji škole trčanja su prof. Marijan Kuharić i Marija Vladušić. Sve dodatne informacije mogu se dobiti na broj mobitela: 098/932 37 37.



POSEBNA PONUDA

POPUST 20% NA
NOVU KOLEKCIJU s.Oliver®



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

Petar	????? ????? ???? ?? ?	AUTO OZNAKA ZA OSIJEK	SOUTH PARK MEXICAN	RIJEKA NA ZAPADU FRANCUSKE	ORTAK, KOMPANJON	PRISTAŠA VERIZMA U UMJETNOSTI	TV VODITE- LJICA PRESTER	OZNAKA AMERIČKE KALIFORNIJE	STRUČNJACI ZA OBRAZO- VANJE ODRASLIH
MUDRA NARODNA IZREKA									
PARALELAN									
OZNAKA ZA NJEMACKU		BISKUPOVA KAPA AUSTRIJSKI NOGOMETAS TONI						JEDAN OD VITAMINA NAUKA	
IVI POGORELIC			TALIJSKA TV RAZBOJNICI				ZDENKO RUNJIC LIK OPERE JAKOVA GOTOVCA		
NARODNO OSLOBO- DILACKA BORBA				TV PRINCEZA RATNICA JEDAN OD OBROKA UZ RUČAK					
ZVUK IZ GRLA					ZNAK PO KOJEM SE TRAZI AZIJSKA DRZAVA				
	STID KOJI IMA OBLIK SRPA					DIO ČAŠE NOGOMETAS BENZEMA			
STATIV							MJESTO ČAROBNAJKA VELIKA AFRIČKA RIJEKA		
IZMJENJENI PRORACUNI									
GLAGOLSKO PROŠLO VRIJEME									GRADEVINSKI UKRAS
OKRUGLO SLOVO		INOSLAV	POLITIČKO UTOCIŠTE MOZILLA DEVELOPER NETWORK					ITALIJA CIJEV U ZIDU ZA VODOVE	
TANKA TRAKA METALA				IVAN MESTROVIC IRIDIJ			KONJSKA SNAGA ČUDO		
KOVINA BIJELE BOJE (I)						KRAJ U ŠAHU ???? ?? ?			
ŽENSKO IME KONRADA									
					GLUMICA NINA				
					DVRANA ZA KONFEREN- CIJE				
					RANIJI NOVAC EU (ECU)				OLIVER KHAN
					RUDI, RUCKO				
					PRITISAK				

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
Ines Lukač

LEKTURA:
Tea Cikojević Prlić

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 – punč u prošloj križaljci je **Vera Sabo, Ekologija – Istraživanje i razvoj** 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 05. svibnja, a ime nagrađenog će biti objavljeno u idućem broju lista Podravka.

MOŽEŠ LI SE PREPUSTITI UŽITKU?



NAPRAVI
JUHU.
STVORI
OSJEĆAJ.



OD SRCA SRCU