

PODRAVKA



Glavna skupština 22. srpnja

23 nagrade Superior Taste Award

Finale Lino višebojca u Koprivnici

slobodno kuhaj



GRILL



vrijeme je da pokažeš
tom roštilju **tko je šef**



Kad izađeš iz kuhinje, upusti se u vrhunsku grill avanturu. Zapali vatru, odaberi prave komade mesa i učini ih savršenima uz Vegetu Grill. Kad izađeš iz kuhinje, slobodno kuhaj.

S Vegetom se bolje jede!



Sadržaj

Radnički skup

5. 23 Superior Taste Award



Lino višebojac



8. Nova imenovanja

9. Zdrav odmor



10. Razgovor - Dalibor Kezele

12. Internacionali

13. Žito



14. Vijesti

15. Šalji dalje kava ili čaj

16. I ja sam Podravkaš...

Coolinarika

20. Berba graška



21. Sport

22. Obavijesti

23. Križaljka

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

Nadzorni odbor i Uprava naše kompanije donijeli su odluku da se Glavna skupština održi 22. srpnja. Na Skupštini će se najvjerojatnije usvojiti odluka o isplati dividende dioničarima Podravke, 7 kuna po dionici. Nakon 10 godina dioničarima će biti isplaćena dividenda, a to je rezultat, ne samo dobrih prošlogodišnjih poslovnih rezultata, već višegodišnjeg snažnog restrukturiranja, dokapitalizacije kompanije sa značajnim svježim kapitalom, drugom fazom internacionalizacije i pokretanjem poslovanja na nekim novim tržištima. Također, kako ističe predsjednik Uprave Zvonimir Mršić, kada je riječ o akvizicijama iz lovine prešli smo u poziciju lovca te napravili pozitivne pomake na svim razinama poslovanja i financijskih pokazatelja.

Osim dioničara, razloga za zadovoljstvo imamo svi mi Podravkaši. Naime, Podravka je nadmašila prošlogodišnji rekordni uspjeh iz Bruxellesa i ove se godine okitila sa čak 23 odličja „Superior Taste Award“. Uz sva dobivena priznanja, Podravku je stručni žiri nagradio posebnim priznanjem „Crystal Taste Award“ za Podravka čaj Limun limeta. Osim tih nagrada, Podravka osvaja prestižnu nagradu CROPAK za ambalažu Vegete i dva priznanja za ambalažna rješenja realizirana u skladu sa smjernicama Safe Food inicijative, za Delikates paštete i Čokolino.

Velikim finalem u Koprivnici završila je 10. bajkovita sezona Lino višebojca. Kako i priliči finalu klinci i klingeze iz hrvatskih i bosansko-hercegovačkih osnovnih škola su bili oduševljeni, a ovu finalnu, kao uostalom i sve ovogodišnje atmosfere na Lino višebojcima, teško je opisati. Jednostavno, to se mora doživjeti.

U razgovoru s direktorom Podravke-Lagris Češka Daliborom Kezeleom saznajemo vrlo zanimljivu informaciju – Podravkin ajvar je na najboljem putu da preuzme primat u prodaji nedodirljivoj Vegeti. Česi su oduševljeni našim ajvarem. Naravno, i ovaj broj naših novina donosi vam niz informacija o aktivnostima naše kompanije u Hrvatskoj i inozemstvu, razgovore s najboljim Podravkašima koje općenito karakterizira skromnost, radišnost i velika lojalnost kompaniji. Na sportskim stranicama predstavljamo našeg Dražena Mustaća, Podravkaša koji uredno osvaja medalje na svim natjecanjima osoba s invaliditetom. Ovoga puta razveselio nas je zlatnom medaljom na 17. Hrvatskom festivalu sportske rekreacije. Svaka čast. (R)

SKUPSTINA UPRAVE I NADZORNOG ODBORA

Glavna skupština 22. srpnja

Na sjednici Uprave i Nadzornog odbora Podravke d.d. održanoj 13. lipnja donesena je Odluka o sazivu Glavne skupštine Podravke d.d. za dan 22.07.2016. godine te su utvrđeni prijedlozi odluka koje se upućuju Glavnoj skupštini na donošenje. Tako će se, između ostaloga, na Skupštini razmatrati Godišnja financijska izvješća

Društva i godišnja konsolidirana financijska izvješća Grupe Podravka za 2015. godinu s izvješćima i mišljenjima ovlaštenih revizora, Godišnje izvješće Uprave Društva o poslovanju Grupe Podravka i o stanju Društva za 2015. godinu te Izvješće Nadzornog odbora Društva o obavljenom nadzoru vođenja poslova Društva u 2015. godini. Donijet će se Odluka o upotrebi dobiti Društva za poslovnu 2015. godinu, potom Odluke o davanju razrješenice članovima Uprave i Nadzornog odbora Društva za poslovnu 2015. godinu te Odluke o davanju razrješenice i izboru članova Nadzornog odbora Društva. Također, donijet će se i Odluka o imenovanju revizora Društva za poslovnu 2016. godinu i utvrđivanju naknade za rad. (R)

SKUP RADNIKA

Podravka je kompanija s najvećim potencijalom u Hrvatskoj

Na redovitom Skupu radnika održanom u restoranu za prehranu radnika predsjednica Radničkog vijeća Ksenija Horvat podnijela je iscrpni izvještaj o radu Vijeća u proteklom razdoblju u kojemu je održano 39 sjednica. Također, ona je naglasila kako je komunikacija Radničkog vijeća i Uprave korektna.

Govoreći pak o prošlogodišnjem poslovanju i rezultatima naše kompanije, predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić je istaknuo kako je to bila povijesna godina u svim poslovnim segmentima te se zahvalio radnicima na njihovom doprinosu u ostvarivanju poslovnih planova i rezultata. Pokazatelj uspješnosti svega toga su i nedavno isplaćene stimulacije što niti jedna hrvatska kompanija nije napravila. Također, Mršić je istaknuo kako su i plaće rasle te s nekadašnjih 5.300 kuna, sada je prosjek u Podravki 5.900 kuna, što predstavlja 21 posto veće plaće nego u što su u prehrambenoj industriji Hrvatske. Uz to, prošle godine je isplaćeno 24 milijuna kuna opo-



rezivih i neoporezivih materijalnih prava radnika, a ove godine će taj iznos premašiti 30 milijuna kuna.

„Ovakva materijalna prava nema nitko u Hrvatskoj i na žalost nemamo se s kime uspoređivati.“, naglasio je Mršić.

Na skupu je rečeno kako će ove godine regres biti isplaćen – prvi dio u srpnju, a drugi u kolovozu te je apelirano da se više pozitivnije priča i razmišlja o Podravki jer ima puno pozitivnih stvari u našoj kompaniji koje treba isticati i s kojima se treba ponositi.

„Mislim da smo na najboljem putu da promijenimo kompaniju u jednu od najboljih u regiji, a onda i izvan toga. Moramo imati želju sudjelovati u tom budućem uspjehu kompanije koja nam je dala priliku da u njoj radimo, koja nas za to nagrađuje i koja stvara perspektivu. U ovom trenutku, bez lažne skromnosti, Podravka je kompanija s najvećim potencijalom u Hrvatskoj. Sada smo dobar tim koji može pokazati puno više nego prošle godine, a i onda smo pokazali jako puno.“ rekao je radnicima na skupu Zvonimir Mršić. (B.F.)



Podravki čak 23 odličja Superior Taste Award

Podravka je nadmašila prošlogodišnji rekordni uspjeh iz Bruxellesa i ove se godine okitila s čak 23 odličja Superior Taste Award.

Od 27 prijavljenih proizvoda, čak su 23 Podravkina proizvoda nagrađena ovim odličjem što potvrđuje izvrsnost okusa u kategorijama u kojima su se natjecali. Uz sva dobivena priznanja, Podravku je stručni žiri nagrađio posebnim priznanjem „Crystal Taste Award“ za Podravka čaj Limun limeta. Riječ je o nagradi dodijeljenoj za one proizvode koji su 3 godine zaredom nagrađeni s najvišom ocjenom od 3 STA zvjezdice i to od strane 3 različita panela degustatora.

Pored toga, znakom Superior Taste Awarda ove godine okitili su se, između ostalih, i Podravka Ajvar, Podravka pasirana rajčica, Podravka juha od koprive sa sirom, Dolcela puding vanilija, Eva skuša fileti, Lino Lada milk, Delikates pileća jetrena pašteta s čvarcima, Delikates namaz od slanutka hummus, Podravka krem juha od špinata, Podravka krem juha od rajčice te Vegeta Grill BBQ marinade.

Prema ocjeni stručnog žirija Međunarodnog Taste & Quality Institute, priznanje Superior Taste Award, kao potvrda kvalitete Podravkinih proizvoda, uručeno je na ceremoniji dodjele nagrada održane u Bruxellesu. Proizvode ocjenjuje žiri sačinjen od renomiranih europskih



šefova kuhinja i sommeliera iz kulinarskih institucija, metodom slijepog testiranja, pri čemu među ostalim, osobitu važnost pridaju ocjeni okusa, mirisa, teksture i izgleda proizvoda.

„Institucija Superior Taste Award nagradila je izvrsnost kvalitete okusa Podravkinog asortimana, ali i našu inventivnost i hrabrost u dizajnu okusa. Ove nagrade dodatno vidimo i kao poticaj za razvoj i kombiniranje novih okusa, odnosno sastojaka, koje će naši stručnjaci itekako znati primijeniti, a naši potrošači, uvjereni smo, znati prepoznati“ – istaknula je dr.sc. Jasmina Ranilović, direktorica Podravkinog sektora Istraživanje i razvoj. Naime, od 2008. godine, kad je prvi puta sudjelovala na navedenom natjecanju, pa do danas, na samom vrhu kulinarske svjetske ljestvice smjestilo se više od 70 Podravkinih proizvoda, koji svojim okusima, kvalitetom i dizajnom svakodnevno privlače potrošače u više od 40 različitih zemalja svijeta. (R)

Ambalaža Vegete osvojila Cropak po ocjeni potrošača

Osvajanje prestižne nagrade CROPAK za Vegetu prema ocjeni potrošača, potvrdilo je da smo doprli do ciljanih potrošača i napravili dobar posao. Osim CROPAK-a za Vegetu, Podravka je dobila i dva priznanja za ambalažna rješenja realizirana u skladu sa smjernicama Safe Food inicijative, za Delikates paštete i Čokolino.

Trinaestu godinu zaredom Institut za ambalažu i tiskarstvo Tectus - IatT, Zagreb organizira Festu – CROPAK. Festival ambalaže FEST.A CROPAK središnji je skup stručnih događanja namijenjen korisnicima i proizvođačima ambalaže u Hrvatskoj i regiji, dizajnerima, tiskarima te svima koji su na bilo koji način vezani uz ambalažu kao vrlo zahtjevan i kompleksan proizvod. Ove godine prvi je puta uvedena nova kategorija u ocjenjivanju – CROPAK po ocjeni potrošača. U suradnji s renomiranom agencijom za istraživanje tržišta Hendal d.o.o., Zagreb, ambalažu nominiranu u kategoriji CROPAK prema ocjeni potrošača ocjenjivali su potrošači u Osijeku, Rijeci, Splitu i Zagrebu, sukladno stručnoj metodologiji istraživanja tržišta i utvrđenim kriterijima. (R)



Na desetom finalu Lino višebojca promovirane Lino startasice

Deseti put zaredom najbolji višebojci iz 24 škole iz svih hrvatskih županija odmjerili su svoje sportske talente na finalu Lino višebojca. Velikoj završnici projekta koji je u školskoj godini 2015./16. okupio više od 24.500 učenika, pridružili su se i osnovci iz Bosne i Hercegovine i svi zajedno ispričali su jednu od najljepših sportskih priča na ovim prostorima. Sportska dvorana u Koprivnici puna dva sata bila je pravo navijačko grotlo, ni jedno dijete nije štedjelo grlo ni dlanove, svaki osvojeni poen bučno je proslavljen, a toplo su pozdravljeni najbolji pjevači i plesači iz 36 škola. Navijačke snage udružilo je 900 učenika OŠ Braća Radić, domaćina jubilarnog finala Lino višebojca i gotovo 700 navijača iz 14 gradova iz dvije države. Pozitivna atmosfera i silina dječje radosti osvojila je i vrhunske sportaše koji su se došli družiti s djecom. Damir Martin, dvostruki svjetski i europski prvak u veslanju i osvajač srebrne olimpijske medalje, Adrian Šemper, vratar FK Dinama, Luka Stepančić koji je s hrvatskom rukometnom reprezentacijom osvojio brončanu medalju



na svjetskom prvenstvu, Sandro Obranović, rukometaš PPD-a Zagreb i hrvatske rukometne reprezentacije i nekadašnji pobjednik Lino višebojca u svojoj osnovnoj školi, Ana Nikšić i Ekaterina Nemaškalo - igračice Podravke Vegete i hrvatske rukometne reprezentacije, te Božica Palčić, Irina Maljko i Tatjana Jukić, članice legendarne ekipe

RK-a Podravka koja je osvojila Ligu prvakinja i sami su se pretvorili u razigranu djecu.

„Koprivničko finale kruna je zajedničkog projekta Podravke i Sportskih novosti koji se u 10 godina održavanja potvrdio kao jedinstveni festival dječje radosti, optimizma i pobjedničkog duha. U Lino višeboj-



cu je u 10 godina sudjelovalo više od 220.000 djece. Lino im poručuje budi ono što želiš, a da bi bio ono što želiš moraš vjerovati u sebe, moraš biti spreman svaki dan dio svog slobodnog vremena provesti aktivno i upijati znanje koje te okružuje. Lino će djeci u tome pomoći, višebojac motivirati na sudjelovanje u natjecanju, jer život je jedno veliko natjecanje“, poručio je predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić. Jubilarni Lino višebojac bio je idealna prilika za predstavljanje Lino startasica, zajedničkog projekta Podravke i Borova. Prve Lino startasice dobit će na poklon svi natjecatelji na finalu, a svi ostali ljubitelji popularnih tenisica moći će ih naći u prodaji.

Amar Hadžić iz Tuzle sa 190 bodova apsolutni rekorder svih 268 održanih Lino višebojaca

Tako će u Lino startasicama uskoro trčati rekorderi sezone Lucija Borovac 5. raz. OŠ Stjepan Radić, Metković, Mariana Jurković 8.r. OŠ I.Pavlovića, Čapljina, Ana Obrenović, 9.r. OŠ Brčanska Malta, Tuzla i Fran Štokić 5. raz. OŠ I. Kukuljevića, Belišće koji su osvojili po 170 bodova, te Amar Hadžić učenik 9.r. OŠ Brčanska Malta, Tuzla koji je sa 190 bodova apsolutni rekorder svih 268 održanih Lino višebojaca. Nove sportske snove u njima će sanjati pobjednici Lino višebojca Filipe do Santos iz OŠ I.Benkovića iz Dugog Sela i Anja Okreša iz OŠ



I.G.Kovačića iz Sv.Jurja na Bregu za Hrvatsku te Lana Memišević iz OŠ Travnika iz Travnika i Igor Šutalo iz OŠ Vladimir Pavlović iz Čapljine za Bosnu i Hercegovinu, te najbolji u literarnom natjecanju na temu svijet po tvom Ena Čopčić iz Vinkovaca i Ivor Đerbez iz Travnika. Za odlične nastupe koji su razgalili publiku bit će nagrađene i male Zeničanke: plesačica Džena Sačak i pjevačica Gabrijela Dujak, zatim pjevačice Marija Bakić iz Trilja i Nives Hadžić iz Sv.Jurja na Bregu, te Ida Geto iz Koprivnice.

Na finalu Lino višebojca dodijeljene su i nagrade za postignuća u prošloj sezoni. Za najbolje domaćine proglašeni su OŠ Braća Radić Koprivnica i Prva osnovna škola Travnika. Najbolji Linograd izgradili su OŠ

Ivan Mažuranić Tomislavgrad i OŠ Stjepana Basaričeka Ivanić Grad, najbolji navijači bili su učenici OŠ Oroslavje i OŠ Brčko, najbolji kulturno- umjetnički program priredili su OŠ I.G. Kovačića Sveti Juraj na Bregu i OŠ Brčanska Malta Tuzla, najbolji transparent izradili su učenici OŠ Stjepan Ilijašević Oriovac i OŠ S.S. Kranjčević Mostar, najbolju masku osmislili u OŠ Ivan Benković Dugo Selo, a posebno priznanje Dobri duh Lino višebojca dobila je časna sestra Antonija KŠC Sv. Josip Sarajevo.

Jedinstvenom spektaklu sporta i zabave na jubilarnoj završnici pridružili su se Ivana Vrdoljak Vanna koja je i sama nekada igrala rukomet u rodnoj Koprivnici te pobjednik druge sezone showa RTL Zvezdice Dino Miklaužić. (J.L.)



Nova imenovanja

S ciljem osnaživanja globalnih uloga pojedinih funkcija kompanije i stavljanja naglaska na internacionalizaciju Grupe Podravka, Uprava Podravke donijela je sljedeće odluke: **Gordana Periškić** imenovana je starijom potpredsjednicom za marketing. Unatrag tri i pol godine bila je na poziciji direktorice Marketinga, gdje je bila odgovorna za razvoj Podravkinih kategorija i brandova. Prije dolaska u Podravku stekla je petnaestogodišnje iskustvo u Unileveru na različitim regionalnim pozicijama iz područja marketinga te iskustvo u vođenju cjelokupnog poslovanja na tržištima Hrvatske, Slovenije i BiH.

Jasenka Maltarić-Dujnić imenovana je starijom potpredsjednicom za upravljanje ljudskim potencijalima. Unatrag četiri godine bila je na poziciji direktorice Upravljanja ljudskim potencijalima. Implementirala je brojne procese s ciljem povećanja efikasnosti upravlja-

nja ljudskim potencijalima Grupe Podravka te doprinijela ostvarivanju internacionalnih ciljeva kompanije. Prije Podravke stekla je višegodišnje menadžersko iskustvo u Carlsbergu i Belupu.

Robert Blaić imenovan je potpredsjednikom za Regiju Europa. Od početka 2015. godine bio je na poziciji direktora sektora Tržište RH, gdje je bio odgovoran za realizaciju prodaje i plana poslovanja. U Podravku je došao iz TDR-a, gdje je stekao značajno iskustvo u prodaji na domaćem i stranim tržištima te iskustvo u rukovođenju, organiziranju, planiranju i kontroli poslovanja.

Damir Perlok imenovan je potpredsjednikom za Regiju Rusija i CIS. Unatrag 3 godine bio je na poziciji direktora sektora Tržište Istočne Europe i bio je odgovoran za realizaciju prodaje na području Rusije i istočne Europe. Ima dvadesetogodišnje iskustvo rada u Podravki u području marketinga i prodaje, s naglaskom na prodaji na istočnoeuropskom tržištu.

Odluke o imenovanjima stupile su na snagu 1. lipnja 2016. godine. (R)

Jerzy Zalopa direktor tržišta Centralne Europe

Poziciju čelnog čovjeka Podravke za tržišta Centralne Europe preuzima Jerzy Zalopa, iskusni menadžer na području centralne i istočne Europe s vrlo prepoznatljivim modelom upravljanja i dokazanim poslovnim uspjesima u prehrambenom sektoru. Podravka ovime jača svoj menadžment tim na tržištu Centralne Europe koja obuhvaća tržišta Poljske, Češke, Slovačke, Mađarske, Rumunjske i Bugarske.

Svoju poslovnu karijeru započinje 1993. godine u poljskoj kompaniji Bestfoods gdje je između ostaloga radio na poziciji direktora prodaje i marketinga zaduženog za tržište Poljske te izvršnog direktora Bestfoods kompanije na tržištu Češke i Slovačke. Tijekom 2001. godine pri-



družuje se tvrtki Unilever gdje ubrzo preuzima poziciju direktora Unilivera za diviziju hrane na tržištu Poljske i Baltika, a nakon toga i za tržišta Rusije, Ukrajine i Bjelorusije sa sjedištem u Moskvi. Nakon uspješne karijere u Unileveru, 2007. godine prelazi u norvešku grupaciju Rieber&Son kao glavni direktor Vitane Češka i Slovačka te ujedno i izvršni direktor Rieber&Son Poljska. (R)

Novi direktor Prodaje RH Zoran Maksić

Na poziciju direktora sektora Tržište RH s 1. lipnja došao je Zoran Maksić.

Formalni dio obrazovanja stekao je na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu, smjer marketing, a naknadno se educirao na naprednom obrazovnom programu za poslovni menadžment na češkom fakultetu za menadžment te brojnim drugim međunarodnim edukacijama iz područja menadžmenta. Svoju profesionalnu karijeru započeo je u Coca-Cola Company, nastavio je u FINA-i na poziciji predsjednika Upravnog odbora te u Imperial Tobacco Zagreb na poziciji generalnog direktora. Nekoliko godina



radio je kao konzultant i savjetnik za razvoj poslovanja. U Podravku dolazi s višegodišnjim iskustvom u strateškom poslovnim planiranju, prodaji i marketingu te iskustvom u razvoju i provedbi korporativnih strategija, restrukturiranju i vođenju ljudi. (R)

Zdravi odmor s Lukom u Kastvu i Zagrebu



Osnovci iz Kastva ocijenili korabicu s 5+

Sunčani Kastav bio je domaćin vesele i raspevanog Zdravog odmora, prožetog mirisima ukusnog složenca od pilettine s korabicom i povrćem koji su pripremili Luka Nižetić i Podravkin promotor kulinartstva Zlatko Sedlanić uz asistenciju malih pomagača iz OŠ Milan Brozović - Kastav. Prije pripreme jela osnovci su imali priliku pitati sve što ih zanima o zdravoj prehrani tijekom Spikaonice koju su 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. Najaktivniji učenici u Spikaonici dobili su pregače te nisu mogli odbiti Lukin poziv da mu asistiraju u kuhanju. Dok su pomagači sjeckali luk i pripremali meso za pirjanje, ostali osnovci su gromoglasno pjevali Lukine pjesme. Glazbeni set je završen izvedbom Laure Bosnan, polufinalistice Zvezdica koju je posebno obradovao ponovni susret s Lukom, ovaj put u potpuno drugim okolnostima.

180 porcija ukusnog proljetnog složenca nestalo je u trenu pa su se svi složili kako je korabica zaslužen namirnica mjeseca svibnja.

Odličan tandem za kraj školske godine – Zelena škola OŠ Kajzerica i Zdravi odmor

Posljednji Zdravi odmor u ovoj školskoj godini održan je u zagrebačkoj OŠ Kajzerica, koja je u svom novom ambijentu ugostila Podravku i partnere projekta. Zaokruženo je tako putovanje i kuhanje u hrvat-

skim školama za ovu školsku godinu u kojem je sudjelovalo više od 2000 osnovaca, a sve s ciljem poboljšanja prehrambenih navika učenika te svjesti roditelja i nastavnika o važnosti zdrave prehrane.

Zagrijavanje je počelo već u dinamičnoj Spikaonici koju su 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 koju su pitali oko pripreme zdravih voćnih shakeova koji su vrlo popularni među učenicima te na glasu kao brzi, „zdravi doručak s nogu“. Pohvale su stizale i na račun tikvica koje su namirnica mjeseca lipnja, a učenici su ih imali priliku pripremati s Lukom Nižetićem i Podravkinim promotorima kulinartstva na čelu sa Zlatkom Sedlanićem i Markom Perasom te ih pretvoriti u fino varivo sa svinjetinom i povrćem. Nakon kuhanja, 400 porcija variva nestalo je u trenu. Recept mjeseca svibnja složenac s pilettinom i lipnja za danburger s heljdom i tikvicama te video i kulinarski savjeti popularnog pjevača mogu se naći na internetskoj stranici Zdravi odmor (www.zdraviodmor.hr). (A.L.T.)



Povećanje profitabilnosti nastavljamo i ove godine

Predsjednik Uprave Podravka-Lagris Češka Dalibor Kezele, još je jedan u nizu dokaza uspješnosti stare Podravkine škole razvijanja menadžmenta. Naime, od kada je kao pripravnik zaposlen u marketingu 1999. godine, njegova poslovna karijera išla je konstantno uzlaznom linijom. Potom postaje product-manager i 2002. godine brand-manager u SPJ Voće i povrće gdje radi na projektu za tržišta jugoistočne Europe. Nakon toga počinje njegova internacionalna karijera – prvo kao direktora marketinga u Podravki Srbija, potom direktora Podravke Crna Gora pa direktora Podravke Srbija, a krajem 2009. godine imenovan je predsjednikom Uprave Podravka-Lagris Češka. To Podravkino internacionalno društvo danas ima 160 zaposlenih, a kao što Dalibor ističe na početku razgovora, svi oni imaju razloga za zadovoljstvo s obzirom na ostvarene prošlogodišnje rezultate:

Prošlogodišnji rekordan profit

Već unazad nekoliko godina bilježimo kontinuirani rast organske prodaje i rast izvoza proizvoda pod brandovima Podravka i Lagris koje proizvodimo za naša ostala tržišta. Uz to, prošle godine bilježimo najveći operativni profit unazad zadnjih sedam godina. Sve to je rezultat višegodišnjeg rada u povećanju efikasnosti i profitabilnosti proizvoda i prodaje na češkom tržištu.

Dodatno smo dizali kvalitetu proizvoda te sinergijom prodajnih i marketinških aktivnosti ostvarili vrlo dobre rezultate. Veseli me što smo u

svemu tome podigli i maržu kategorija koje su nam prije bile manje profitabilne – riža i grahorica.

Naime, taj segment proizvodnje i prodaje je sasvim drugačiji od našeg klasičnog portfolija jer umnogome ovisimo o cijenama sirovina na svjetskom tržištu.

Podravkin ajvar na češkom tržištu je buduća Vegeta

Kakva je situacija s univerzalnim dodacima jelima?

Na češkom tržištu univerzalni dodaci jelima opadaju i jedan od glavnih ciljeva je da pokušamo taj trend stabilizirati jer naša Vegeta, a u Češkoj se ona prodaje pod markom Podravka, nije više toliko atraktivna češkim potrošačima, ali su zato atraktivni naši proizvodi kojima slijedimo tržišne trendove, a koje smo lansirali ili u budućnosti namjeravamo lansirati. Osim toga trenda, u Češkoj vodimo veliku borbu s lojalnom i nelojalnom konkurencijom. No, bez obzira na sve, naš dodatak jelima Podravka i dalje se uspješno bori da očuva svoju leadersku poziciju. Osim Vegete, točnije Podravke, koje proizvode biste izdvojili da su "sjeli" češkom potrošaču?

Lijep pomak smo napravili u kategoriji rajčica i posebice ajvaru gdje vidimo budućnost. Ajvar je proizvod koji je na češkom tržištu, možemo slobodno reći, naša buduća Vegeta, ali ćemo morati više inicirati njegovu potrošnju. Naime, mi ga promoviramo kao prilog, salatu ili namaz koji je tradicionalan proizvod u našoj domovini i na Balkanu, a Česi ga najbolje znaju sa svojih godišnjih odmora na Jadranu kao prilog

čevapčićima. Da bi mi potaknuli njegovu potrošnju u sezoni grilla ili izvan te sezone uz neka tradicionalna češka jela, morat ćemo duže i kontinuirano provoditi marketinške aktivnosti i snažnije podupirati tu paletu proizvoda. Upravo zbog te široke primjene ajvara u pripremi raznih jela, raduje me što smo kao kompanija proširili paletu tih proizvoda gdje možemo ponuditi osim klasičnih blagih i ljutih, varijacije s hrenom, s lukom itd. Napravljen je razvojni i proizvodni iskorak, a na nama je da napravimo marketinški i prodajni iskorak.

Bio i natur proizvodi imaju potencijala

Koje su specifičnosti češkog tržišta? Češko tržište karakterizira visoko strukturirana trgovina u kojemu oko 80 posto naše prodaje ide putem velikih trgovačkih lanaca, a ostalih 20 kroz male, nezavisne koji su se također udružili. Glavni igrači su strani trgovački lanci poput Kauflanda, Lidl, Bille pa zatim engleski Tesco, nizozemski Ahold kojega inače nema na tržištima jugoistočne Europe.

Bez obzira na strukturiranost tržišta mislim da imamo šanse proširiti našu prodaju, posebice nakon integracije Žita u segmentu bio i natur proizvoda.

To su dobri i specifični proizvodi visokih marži namijenjeni ciljanim potrošačima koji inzistiraju na zdravoj prehrani. Naravno da



RAZGOVOR:
Dalibor Kezele,
predsjednik Uprave
Podravka-Lagris
Češka

prodaja takvih proizvoda zahtijeva sasvim drugačiji pristup nego naših klasičnih proizvoda pa i mi pomalo mijenjamo marketinšku koncepciju oglašavanja te se više usmjeravamo prema digitalnim medijima koji su usto i jeftiniji te ciljaniji prema određenim strukturama potrošača. Klasično i masovno oglašavanje postaje preskupo, a niste posve sigurni hoćete li pogoditi targetiranu skupinu potrošača.

Prodaja preko interneta je budućnost

Na tom tragu je sigurno i uvođenje prodaje putem interneta koju, koliko mi je poznato, ostali Podravkinci Internacionali nemaju? S obzirom na razvijenost češkog tržišta i generalno češke ekonomije, sve više maha u našoj prodaji uzima e-commerce, prodaja putem interneta.

U Češkoj su prisutne sve najjače svjetske kompanije za dostavu robe, ima i dosta domaćih razvijenih e-shopova i dostavnih servisa pa osim dostave do kućnih vrata, primjerice dostavljaju naručeno i zaposlenima na njihova radnja mjesta. Primijetio sam da i moje mlađe kolege često kupuju preko e-shopova i u principu ta roba je jeftinija.

Smatram da bismo se trebali snažnije usmjeravati u prodaju preko interneta jer to je budućnost prodaje, ne samo u Češkoj, već i na nekim drugim tržištima gdje Podravka ima svoje proizvode i gdje je prisutan visok utjecaj informatičke tehnologije te razvijena mreža dostave.

U gastro-segmentu ima prostora za poboljšanje

Koliko je razvijena prodaja u gastro-segmentu? Gastro-segment u ukupnoj prodaji Podravke na češkom tržištu čini 20 posto, a usmjereni smo na prodaju gastro asortimana prema institucionalnim kupcima. Dakle, ne radimo HoReCu jer u tom segmentu je dosta zahtjevna distribucija i naplata, već velike potrošače poput bolnica, domova zdravlja i umirovljenika, škola itd. U našoj gastro operativi radi 14 ljudi, od toga su 2 gastro-promotora i oni su zaduženi za prezentacije upravo kod tih institucionalnih kupaca. Sama distribucija ide preko veleprodaja, a prema dosadašnjim iskustvima u segmentu gastrona ima još dosta prostora za poboljšanje prodajnih rezultata. Naime, u Češkoj, gdje je prisutna visoka zaposlenost, razvijena je navika da zaposleni ručaju vani ili u tvrtki, ili u restoranima gotove hrane s prihvatljivim

cijenama pa i tu vidim potencijal za širenje gastro prodaje.

Podravkina češka ekipa će ostvariti zacrtane rezultate

Kakvi su ovogodišnji planovi i što pokazuju dosadašnji rezultati? Ovogodišnji plan je prilično ambiciozan i prioritet nam ga je ostvariti te naravno, postići bolje prodajne rezultate nego prošle godine koja je, kao što sam rekao, bila vrlo dobra. Bit će teško jer imamo dosta poteškoća oko cijena sirovina vezanih za potrebe proizvodnje Lagris proizvoda, a tu prije svega govorim o češkom maku. No, optimistički očekujem dobar rezultat s nastavkom trenda povećanja profitabilnosti i izvoza, a i dosadašnji ovogodišnji rezultati pokazuju da smo na dobrom putu, iznad plana smo. Također, završili smo pregovore s ključnim kupcima što nam daje dodatnu stabilnost u poslovanju. Planiramo i širenje asortimana Podravkinih proizvoda u kategorijama Kulinarstvo i Mediteran. Planova i poslova ima puno, ali ne sumnjam da će Podravkina češka ekipa ostvariti zacrtane rezultate jer imamo tim izuzetnih profesionalaca i odanih Podravkaša, rekao je na kraju razgovora Dalibor Kezele, Podravkaš s 14 godina internacionalnog iskustva. (B.F.)

PODRAVKA BOSNA I HERCEGOVINA

Lino Fest jedan od najdražih strateških projekata

Četrnaesti po redu međunarodni festival dječje pjesme „Lino Fest 2016“ održan je u Bosanskom kulturnom centru (BKC) u Sarajevu. Sukladno dobroj tradiciji, mali talentirani pjevači iz cijele regije učinili su da i ovogodišnji festival posjetiteljima ostane u najljepšem sjećanju. Mališane iz Sarajeva, Mostara, Doboja, Požege, Zagreba, Novog Sada, Podgorice, Vukovara i drugih gradova, bodrila je sjajno raspoložena publika koja je poruke ljubavi, prijateljstva i sreće nagrađivala gromoglasnim aplauzom.

Kroz pjesmu, igru i priču, djeci je živopisno predstavljeno kroz riječi, glazbu, igrokaz i sliku, te uz svesrdnu pomoć medvjedića Lina koji se pridružio sudionicima na sceni, predstavljena je ovogodišnja misija Lino Festa. Lino Fest je kroz godine prepoznat kao važan edukativni sadržaj jer omogućava djeci da kroz glazbu i različite sadržaje usvajaju vrijednosti nenasilja, suosjećanja, te poštovanja različitosti vrsta.

Prvu nagradu stručnog žirija osvojio je Tarik Tanović iz Sarajeva s pjesmom „Čuvajmo životinje“, drugo mjesto je osvojila Marija Đurović iz Podgorice, a trećeplasirane su Mostarke iz vokalne-instrumentalne skupine B-Stars. Nagrađen je i najbolji tekst – pjesma „Sanjala sam“ koju je napisala Suzana Vinković. Nagrada za najbolji aranžman uručena je Mariju Meršniku za pjesmu „Kako da raste“, a za najbolju glazbu Maji Rogić za pjesmu „Kakav svijet“. Najbolje interpretirana pjesma je „Zaljubi se k'o iz snova“ koju je izvela Jana Jovanović.



„Već smo ranijih godina istaknuli da nam je Lino fest jedan od najdražih strateških projekata koji s ponosom podržavamo od prve godine njegovog postojanja. Radostni smo što smo sve ove godine dio pozitivne priče kakav je Lino Fest, a čvrsta nam je namjera nastaviti s istom praksom i u budućnosti. Želja nam je mališanima uljepšati svakodnevnicu, kada god je to moguće, posebice sadržajima koji pomažu razvoju kulture i lijepog ponašanja. Tako je i naš medvjedić Lino tijekom festivala svesrdno pomagao u podučavanju djece o pravilnom pristupu životinjama i poštovanju njihove prirode, sukladno ovogodišnjoj temi Lino Festa“, izjavila je Mila Zovko, direktorica marketinga Podravke u BiH. Sarajevski Lino Fest proglašen je jednom od najkvalitetnijih međunarodnih dječjih manifestacija u regiji. Festival dječje pjesme „Lino-Fest“ dobitnik je i Priznanja Udruge estradnih i slobodnih umjetnika u BiH za doprinos afirmaciji stvaralaštva u oblasti dječje glazbe i scenskog pokreta te Priznanja Međunarodnog dječjeg festivala „Ta se ljubav pesma zove“ u Kikindi za intenziviranje međunarodne suradnje u oblasti dječjeg stvaralaštva. (M.Z.)

PODRAVKA SLOVENIJA

Promocija okusi Mediterana

Na konferenciji za novinare u Ljubljani popularni hrvatski pjevač Petar Grašo najavio je svoj veliki koncert u Križankama u povodu 20. godišnjice umjetničkog rada. No, da konferencija ne bi bila suhoparna pobrinula se Podravka. Kao što je poznato Grašo je veliki obožavatelj dobre hrane i kulinarški veleposlanik Podravke pa su tako gosti mogli probati jela s okusima Mediterana koja su pripremili Grašo i naši promotori kulinarstva.

Također, organizirana je i nagradna igra u kojoj je pobjednica foto natjecanja na temu mediteranskog okusa Tia Mavrič osvojila nagradu – vikend za dvoje u Splitu i večeru u restoranu Adriatic čiji je vlasnik Petar Grašo. Osim toga, pobjednica je osvojila i dvije ulaznice za koncert u Križankama, a za dodatnih 10 paketa po dvije



ulaznice za njegov koncert u Ljubljani natjecali su se slovenski potrošači koji su na internet stranici okusmediterana.com slali svoje recepte i fotografije mediteranskih jela. Jela su morala sadržavati tjesteninu, ribu i rajčice te kreativnost kuhara. (R)

Mega študl za pomoć slijepim i slabovidnim mladima

Žito je u suradnji s Lions klubom Ljubljana već sedmu godinu zaredom organiziralo jedinstveni događaj humanitarnog karaktera. Naime, krajem svibnja posjetitelji u glavnom gradu Slovenije mogli su se osladiti slatkim paketom u kojem je osim bočice Cockte bio i komad mega štrudle od sira koju su pripremili pekari Žita, od čak 160 metara dužine i teške 800 kilograma. Kupnjom paketa posjetitelji su donirali novac u humanitarne svrhe jer su prikupljena sredstva bila namijenjena za pomoć slijepoj i slabovidno djecu i mladima. Posljednjih godina donacije su bile namijenjene obogaćivanju aktivnosti štićenika



u Zavodu za slijepu i slabovidnu mladež Ljubljana, a ove godine prikupljena sredstva pridonose obnovi opreme i prostora Zavoda. Na taj način omogućujemo slijepim i slabovidnim osobama bolje uvjete za kreativno provođenje slobodnog vremena. (N.R.T.)

Nova trgovina na Bavarskom dvoru

U svibnju je u središtu Ljubljane ugado zamirisalo iz nove Žitove trgovine. S konceptom ponude »Sve za užinu« u obnovljenom lokalu nudi bogat izbor pekarskih proizvoda i mnogih dodataka za užinu. Posjetiteljima su u trgovini na raspolaganju i pekara te manji ugostiteljski lokal. Cilj je gostima ponuditi svježe i kvalitetne proizvode koji su pripremljeni ili dovršeni u lokalu.

Nova trgovinica tako nudi sve za svježu i zdravu užinu: od zalagajčića i svježih sendviča, salata, smoothieja, do bureka i pice te hrskavog kruha. U ugostiteljskom dijelu na raspolaganju su i svježe slastice. Otvorenje trgovine vodio je Tilen Artač, a događaj je obilježilo rezanje jelenovog megakruha, jednog od najpoznatijih Žitovih



krušnih proizvoda koji je pripremljen od sto posto slovenske pšenice. Težio je 20 kg i imao promjer od 1,2 m. Društvo Žito s obnovljenim konceptom počeo će otvarati više takvih trgovina u vlastitoj režiji kao i u partnerstvu s privatnicima vlasnicima franšize. (N.R.T.)

SLATKI DAR ŽITA I PODRAVKE HRVATSKOM PJEVAČU

Sjajna koncertna večer

Na velikom koncertu u Križankama Petar Grašo je uz potporu Žita i Podravke svim obožavateljima priuštio nezaboravan glazbeni spektakl, publika je prštala od zadovoljstva, a ozračje je bilo prožeto pozitivnom energijom. Križanke su za Petra odavno omiljeno mjesto za nastupe jer ga na slovensku publiku vežu lijepe uspomene.

Na koncertu je u potpuno popunjenoj dvorani tri sata zabavljao publiku mnogim svojim poznatim hitovima i zapjevao im najnoviju baladu. Posjetiteljima su večer obogatili i gostujući glazbeni izvođači, a Petar će ljubljanski nastup zasigurno zapamtiti i po slasnoj torti koju su mu za jubilej 20. godišnjicu umjetničkog rada



darovali Žito i Podravka. Sve u svemu, sjajna glazbeno-gastronomska večer u Ljubljani. (N.R.T.)

Zabavan Četvrtak s... Korporativnom administracijom

Nesvakidašnjoj zabavi ispred Podravkinog Vatrogasnog centra u tvorničkom krugu odazvao se veliki broj Podravkaša, kako bi upoznali domaćine Korporativnu administraciju. „Četvrtak s... Korporativnom administracijom“ donio je brojna iznenađenja. Od posebne atrakcije prikaza izazivanja vatre i gašenja požara, zatim „limene glazbe“, mogućnosti da rukuju vatrogasnim aparatima.... Dobre hrane, zahvaljujući Podravkinim promotorima nije nedostajalo i atmosfera je nekima vratila sjećanja na desetljećima ranije posjećivane vatrogasne zabave, dok je drugima ovo bio prvi susret s takvom vrstom druženja. U svakom slučaju, Korporativna administracija na zabavan se način predstavila u opuštenom druženju te je postignut smisao iz plana aktivnosti za razvoj organizacijske klime.

Naime, ideja after work partyja Četvrtak s... nastala je nakon što je prepoznata potreba za više neformalnih, međusektorskih druženja koji bi nas povezali i ojačali suradnju u kompaniji.



Podravkaši su se ujedno odazvali humanitarnoj akciji „Od Srca za Osmijeh“ i odigrali tombolu te pomogli u prikupljanju financijskih sredstava za pomoć u kupnji konja za terapijsko jahanje za djecu s teškoćama u razvoju i osobe s invaliditetom. Podravkini promotori na otvorenom su prostoru pripremali ukusnu hranu, u kojoj su uživali brojni Podravkaši u druženju s kolegama iz svih sektora. Kao gost iznenađenja nastupio je poznati podravski pjevač Franjo Barić. Zabavi pri kraju radnog dana u ugodnoj i opuštenoj atmosferi pridružio se i predsjednik Uprave Zvonimir Mršić. Dojmovi su iznimno pozitivni pa su brojni Podravkaši zaključili da ovakvo druženje svakako treba ponoviti. (R)

Razvoj prodaje Podravke

Na drugom modulu Podravkine prodajne akademije SCORE, voditelji prodaje Adria regije radili su na kompetencijskom modelu prodaje i razvijali vještine primanja i davanja povratne informacije. Moduli prodajne akademije prilagođeni su upravo potrebama naših zaposlenika, a obuhvaćaju razvoj prodajnih kompetencija, trendove u prodaji i brzorastuće robe široke potrošnje, alate proaktivne prodaje, usvajanje općih i stručno - specijalističkih

znanja, prodajnih vještina itd. SCORE akademija samo je jedno od pet područja razvoja Podravkine prodaje, a omogućit će podizanje razine proaktivnosti, usmjerenost na rješenja i rezultate, zatim podizanje razine kompetentnosti i izgradnju pobjedničke kulture. Karmen Pangos, direktorica prodaje u Sloveniji, istaknula je kako je program odlično osmišljen i kvalitetno pripremljen: Podravkina prodajna akademija SCORE počela je u ožujku modulom „Proaktivni pristupi i razvoj prodaje“. Ovaj strukturirani edukacijski program u 2016. godini proći će 400-tinjak zaposlenika Regije Adria, a 2017. godine slijede edukacije i za ostala internacionalna tržišta. (E.G.)

Radionice SHAPE UP programa

Polaznici programa SHAPE UP na dvodnevnom su radionicama razvijali vještine rješavanja problema. Kako pravilno definirati problem, detektirati uzroke problema te kako pronaći adekvatna rješenja pomoću različitih alata i tehnika samo su neka od područja na kojima je u sklopu drugog modula ovog programa radilo ukupno 52 mlada zaposlenika.

Kroz slične treninge soft vještina SHAPE UP-ovci će prvenstveno ovladati vještinama upravljanja sobom te će nastaviti graditi proaktivni način razmišljanja i djelovanja. U sklopu programa, polaznici će također usvajati i proširivati razna poslovna znanja kako bi podi-



gli razinu financijskih znanja te stekli širu perspektivu razumijevanja poslovanja kompanije i svoje uloge u tom kontekstu. Pred SHAPE UP-ovcima je i rad na zadacima i mini projektima, što će omogućiti konkretan doprinos kompaniji te će ujedno biti i prilika za detektiranje i praćenje potencijala među polaznicima. (E.G.)

Prva iskustva u inicijativi Šalji dalje kava ili čaj



Želite upoznati kolegicu ili kolegu s kojima se često čujete telefonski ili mailom? U svrhu poboljšanja međusektorskog razumijevanja i suradnje, Podravkin tim za razvoj organizacijske klime pokrenuo je inicijativu „Šalji dalje kava ili čaj“.

Prve popunjene kartice 'Šalji dalje kava ili čaj' već su nam vraćene, nove preuzete, a stižu nam i pozitivne povratne informacije. Pitali smo zaposlenike kako je proteklo upoznavanje kolega. **Sanja Fruk** iz Informatike istaknula je kako je iskustvo bilo vrlo pozitivno:

„Ugodan razgovor o poslu, projektima i zadacima koji su pred nama, a bila je to prilika i da porazgovaramo i o privatnim temama.“

Tomislava Hegedušića iz Food solutiona pozvala je na kavu kolegica s kojom je do sada komunicirao tek telefonski ili mailom:

„Poziv me baš ugodno iznenadio. Bio je to kratki odmor uz ugodno druženje. Razgovarali smo neformalno o našoj dosadašnjoj i budućoj suradnji.“

Iskustvo **Valentine Lajnesek** iz Logistike bilo je doista jedinstveno:

„Ne biste vjerovali, no ispostavilo se da smo kolegica koja me pozvala

na kavu i ja zajedno išle u školu.

Suradujemo godinama, ali nismo se prepoznale jer jedna drugu znamo iz školskih dana po djevojačkim prezimenima. Napričale smo se o poslu, ali smo se dotakle i privatnih tema te se dobro nasmijale.“

Za **Draženku Kovačić** iz Tržišta Zapadne Europe i prekooceanskih zemalja ova kava bila je prilika da bolje upozna kolegicu:

„Pričale smo o poslu, ali smo iskoristile ovu priliku i za razgovor o privatnim temama, hobijima i interesima kako bismo se općenito bolje upoznale. Jako sam zadovoljna i mislim da je ovo dobra prilika upravo da se ljudi povežu, a ne samo upoznaju – to će nam svakako puno značiti i u daljnjoj poslovnoj suradnji.“

Željka Barić iz Tržišta Jugoistočne Europe smatra kako inicijativa potiče pozitivna iskustva i jačanje suradničkih odnosa kroz ugodne neformalne trenutke:

„Ova inicijativa bila je povod da odvojimo 20-ak minuta za kavu te popričamo o poslu, našoj suradnji i da razmijenimo iskustva koja smo stekli kroz našu dugogodišnju suradnju. Baš jako lijepo iskustvo jer se ne

odlučimo svaki dan na ovako nešto.“

Vlatka Findrik iz Food solutiona, zaključila je kako ovakve inicijative mogu biti izvrstan poticaj da upoznamo kolege, ali i da jačamo prijateljske odnose i poslovnu suradnju s kolegama:

„Odlična prilika spajanja ugodnog s korisnim. Suradujem s puno ljudi iz različitih odjela i imala sam s puno njih divnu suradnju, ali s obzirom na stalno trčanje sa sastanka na sastanak nikad nisam imala priliku u miru i tišini popričati s njima da ih bolje upoznam, koja iskustva imaju i kako si međusobno svojim radnim i životnim iskustvom možemo pomoći. Ovakav oblik druženja definitivno je korak dalje jačanju prijateljskih odnosa između različitih sektora/organizacijskih cjelina, a time i boljoj poslovnoj suradnji. U svom radnom danu često ne nađemo vremena ni za pauzu od 5 minuta pa je ovo ujedno prilika za kraći odmor u kojem se povezujemo s ljudima, a nakon kojeg ćemo opuštenije i odmornije odraditi ostatak dana.“

Kako sudjelovati?

U aktivnosti možete sudjelovati tako što ćete, kada dobijete karticu, pozvati kolegicu ili kolegu s kojim suradujete, a niste se do sad imali priliku upoznati, na kavu ili čaj. Unesite podatke u karticu te je prenesite svom gostu, tj. kolegici ili kolegi kojeg ste pozvali na druženje. Gost zatim postaje domaćin - po istom principu poziva drugu kolegicu ili kolegu i tako šalje dalje kavu ili čaj. Popunjenu karticu zadnji potpisnik prosljeđuje **Silviji Takač** u Upravljanje ljudskim potencijalima te dobiva novu, a od dana kad preuzmete karticu kao domaćin, potrebno je popiti kavu ili čaj s kolegom u razdoblju od dva tjedna.

Veselimo se i Vašim budućim pozitivnim iskustvima! Šaljite nam svoje fotografije s kave ili čaja. (E.G.)

Ninoslava Cenić, referent prodaje

Poslovni uspjeh Podravke doživljam kao svoj uspjeh

Jedna od nagrađenih Podravkašica, Ninoslava Cenić, završila je Ekonomski fakultet i radi u regionalnom centru Podravka Niš na mjestu referenta prodaje od samog osnivanja 2002. godine.

„Moram pritom napomenuti da se zapravo organizacija rada i struktura zaposlenih nije puno mijenjala. Moji radni zadaci su uglavnom fakturiranje i prosljeđivanje pristiglih naloga k našem logističkom distributeru, praćenje naplate potraživanja, rješavanje eventualnih problema i neslaganja s kupcima, prikupljanje, provjera i evidencija potrebne dokumentacije, izrada knjižnih odobrenja i zaduženja te njihovo knjiženje. Posao mi je usko povezan s trgovačkim predstavnicima na terenu, a prvenstveno mi je zadatak pružiti maksimalnu podršku i pomoć u prodaji i rješavanju tekućih problema s kojima se susrećemo u poslu, naravno, u koordinaciji s regionalnim menadžerom. Rad s ljudima je najljepši, ali i najteži dio mog posla, jer zahtijeva puno iskustva i takta. Svakodnevno surađujem i s kolegama referentima iz drugih centara, kao i s kolegama iz drugih službi, primjerice marketinga i financija. Sa svima njima imam veoma dobar odnos i trudimo se da si međusobno maksimalno pomognemo, kad god



možemo. Postignuti poslovni uspjesi, rezultat su timskog rada pa stoga uspjeh u ostvarivanju postavljenih ciljeva i zadataka kolektiva Podravka Srbija doživljam kao i svoj osobni uspjeh. Željela bih još istaknuti kako mi dobivena nagrada puno znači, naročito jer je došla na inicijativu mojih kolega s kojima svakodnevno surađujem. Drago mi je da su prepoznali moj trud i zalaganje na poslu pa je ujedno motiv da i u daljnjem radu opravdam povjerenje iskazano kroz ovu nagradu.“

Što volite raditi u slobodno vrijeme?

„Budući da imam troje djece, zaista nemam puno slobodnog vremena. Kada ugrabim neki trenutak za sebe, onda ga volim provesti na aktivan način, bilo šetnjom, boravkom u prirodi ili plivanjem.“ (I.L.)

Silvio Baronić, rukovoditelj Informatike Belupo

U informatici je jako, jako dinamično

Nakon završetka Fakulteta elektronike i računarstva Silvio Baronić se zaposlio kao pripravnik u Belupu gdje je 12 godina radio u Upravljanju kvalitetom, a unazad tri godine je rukovoditelj Informatike.

„Ugodno me iznenadila nominacija za „I ja sam Podravkaš“, a posebice kada sam izabran među najbolje Podravkaše koji žive vrijednosti naše kompanije. Osjećao sam se ponosno, a s tim priznanjem negdje se i vidio moj petnaestogodišnji rad u Belupu. Mislim da je ovo priznanje zapravo dokaz dobrih i kvalitetnih odnosa među mojim kolegama kojima zahvaljujem što su me kandidirali“, ističe Silvio na početku razgovora te nastavlja govoreći o svom poslu:

„Moje radno mjesto je jako dinamično, bez obzira što smo mali odjel. Naime, ima nas petero, ali pokrivamo sve informatičke potrebe Belupa, posebice one specifične vezane za rigoroznu proizvodnju lijekova. Osim redovnih operativnih djelatnosti, ima jako puno projekata i zaista je kod nas jako, jako dinamično. Temelj dobrog obavljanja posla je stručnost te stalno praćenje novih trendova u informatici jer tehnologija zaista ide gotovo



svakodnevno naprijed. Uz to, izgradnjom nove tvornice lijekova opseg poslova će nam se znatno proširiti, doći će novi sustavi koje treba redovito održavati i voditi brigu o njima. No, moja ekipa je spremna i za te nove izazove.“

Silvio, prilično je obaveza na poslu pa ima li slobodnog vremena?

„Bitno je da se čovjek dobro organizira pa se nađe i slobodnog vremena koje najviše posvećujem obitelji – supruzi Martini te djeci Lauri i Filipu, pa se svi manje-više trudimo održavati kuću, vrt i voćnjak. Uz to, hobi mi je obrada drveta koja je zapravo odlična relaksacija po principu – sam svoj majstor.“ (B.F.)

Kristina Šimek, kuharica u tvornici Kalnik

Uvijek sam spremna za timski rad

Kristina Šimek se zaposlila u tvornici Kalnik 2001. godine kao sezonac u proizvodnji, potom je radila jedno vrijeme u prodavaonici, da bi zadnjih petnaestak godina radila kao kuharica u restoranu društvene prehrane. Upravo su je njezine kolegice iz kuhinje nominirale za priznanje „I ja sam Podravkaš“ pa Kristina ne skriva iznenađenje predloženom nominacijom.

„Zaista sam bila iznenađena i lijepi je osjećaj osvojiti to priznanje koje dokazuje da sam ipak dobro radila, ali je ujedno i određena obaveza da se taj dobar rad treba nastaviti i u budućnosti. Uvijek sam spremna za timski rad, ništa mi nije teško napraviti jer u našem kuharskom poslu postoje određene oscilacije, ovisno o kakvom gablecu je riječ i zahtjevnosti njegove pripreme. No, najbitnije je to da radnici nemaju pritužbe na jelo i da se sve s voljom i na vrijeme rješava.“

Je li vaša kuhinja povezana s Podravkinim Food solutionom?

„Ne, za sada nije. Mi smo kao nekakav izdvojeni objekt gdje sami pripremamo hranu za radnike Kalnika i to kao što sam maloprije rekla vrlo dobro funkcionira već petnaestak godina od kada sam ja u kuhinji, a i prije je



bilo OK. Nadam se da će tako funkcionirati i dalje.“ Kristina, čime se bavite u slobodno vrijeme?

„Najviše vremena posvećujem sinčiću Niki koji je star dvije godine i s njime su šetnje i igre svakodnevice. S obzirom na veliko kuharsko iskustvo i ljubav prema kuhanju volim peći kolače za prijatelje i znalce i tu želim istaknuti, ne zato što sam Podravkašica, već kao realni potrošač, da su Dolcelini proizvodi zaista najbolji i najkvalitetniji. Isprobala sam svašta, ali Podravkini proizvodi su Podravkini proizvodi. Osim toga, imam vrt i voćnjak pa i tu provedem dosta vremena jer ipak je najbolje skuhati domaće, friško ubrano iz vrta“, rekla je na kraju razgovora simpatična Kristina. (B.F.)

Mario Vrbanić, samostalni referent nabave

Velika je čast biti zaposlenik Podravke

Mario Vrbanić se zaposlio u Podravki 2002. godine kao sezonski radnik u proizvodnji te je radio u raznim tvorničkim pogonima, a od 2007. godine dolazi u Danicu na radno mjesto samostalnog referenta nabave zaduženog za nabavu rezervnih dijelova strojeva i nabavu investicija te investicijskog održavanja. Prije dvije godine prelazi u Sektor nabave Podravke. O radu u kompaniji Mario kaže:

„Prema Podravki, kao dijete Podravkaša, imam posebne emocije i Podravka za mene ima mnogo veći značaj od obične tvrtke. Podravku su stvarale generacije i odgovornost je na svakome od nas kako ćemo svojim pristupom prema radu i promišljenošću u donošenju odluka utjecati na to kakvu ćemo Podravku ostaviti generacijama koje dolaze. Biti zaposlenik Podravke jest velika čast, veliki privilegij, ali i velika odgovornost. Svakodnevnim zalaganjem i predanim radom trudim se opravdati povjerenje koje mi je dano. Zadužen sam za nabavu rezervnih dijelova za strojeve u proizvodnji te sam član tima zaduženog za nabavne procese investicija i investicijskog održavanja.“

Što vam ovo priznanje znači?



„Priznanje koje sam dobio mnogo mi znači i veliki mi je poticaj za daljnji rad. Posebno me veseli što je moj rad prepoznat od najbližih suradnika, a to ne bi bilo moguće bez susretljivosti kolega iz Službe od kojih svakodnevno učim i koji su mi primjer u poslu. Dobra radna klima koja je prisutna u Službi nabave opreme, investicija i usluga jedna je od značajnijih osnova za postizanje zadanih ciljeva i dobrih poslovnih rezultata.“

Čime se Mario bavi u slobodno vrijeme?

„Slobodno vrijeme najviše volim provoditi u druženjima s obitelji, suprugom Petrom i sinom Lovrom te prijateljima. Društveno-politički sam aktivan u lokalnoj zajednici, a od slobodnih aktivnosti posebno me ispunjava pjevanje u Crkvenom zboru „Fala“ čiji sam aktivni član.“ (B.F.)

10 top savjeta za zabavu na otvorenom

1. Obavijestite susjede

Otprilike tjedan dana prije (posebno ako vaša druženja traju do duboko u noć!) o svojoj proslavi obavezno obavijestite i zamolite za razumijevanje susjede ili još bolje, želite li izbjeći eventualne neugodnosti, te ih, usput, još i bolje upoznati, pozovite i njih.

2. Provjerite vremensku prognozu

U određivanju datuma proslave na otvorenom oslonite se na dugoročnu prognozu vremena, a kako ljetni pljuskovi dolaze i iz vedra neba, a noći znaju biti iznenađujuće hladne, za svaki slučaj pripremite i unutar-nji prostor.

3. Maštovito opremite prostor

Ako nemate vrtni namještaj i opremu, improvizirajte i maštovito iskoristite ono što sigurno imate, jastuke, deke, kašete, prostirke, luftice, suncobrane, ali i svijeće, lampice, korpice, sobno i začinsko bilje te upriličite romantično, rustikalno, mediteransko ili primjerice orijentalno ozračje.

4. Opremite se isprobanim receptima i dobrim

raspoloženjem

Prilikom odabira jela ne komplicirajte i ne eksperimentirajte s novim receptima, te čak i ako ste kuhar od formata složenija jela uvijek kombinirajte s onim jednostavnijima koje možete spremati i ranije kako stalnom odsutnošću ili (i) nervozom ne bi pokvarili raspoloženje gostiju.

5. Osmislite neki od modela samoposluživanja na otvorenom

Iako blagovanje za zajedničkim stolom na otvorenom ima svoje čari, radije organizirajte mnogo praktičniji buffet, odnosno švedski stol ili roštilj, klasik out-door zabava, koji "trpe" mnogo više uzvanika i svode tanjure i pribor na minimum, ali i uvjetuju puno opušteniju i zabavniju atmosferu.

6. Ponudite finger-food ili mini zalogaje

Bez obzira spremate li hranu u kuhinji ili na roštilju, odaberite onu koja se može jesti rukom, odnosno finger-food klasike (tortice, popečke, rollice, okruglice, ražnjiće, rebra, krilca...), a ostalo ispecite u mini formatu, narežite na zalogaje (lazanje) ili primjerice servirajte u čašicama

ili staklenkama (različite salate!)

7. Izbjegavajte jela osjetljiva na visoke temperature

Naravno, meni prilagodite i ljetnim temperaturama pa izbjegavajte slana i slatka jela s lako pokvarljivim i sirovim namirnicama, primjerice poput jaja i sirove ribe, te stoga zaboravite na tiramisu ili sushi, ma koliko društvo obožavalo vaše "uratke".

8. Tortu "transformirajte" u manje deserte

I svečanu tortu prilagodite open-air proslavi, pa klasičnu zamijenite finger-food verzijom, muffinima ili cup-cakesima složenim na pladnju ili etažeru, koja se i jednostavnije jede i primjerenija je toplom vremenu, te k tome, ako spremate roštilj, uobičajene kremaste slastice zamijeniti nečim novim i praktičnijim, pečenim bananama, ananasom ili breskvama, te primjerice marsmallowom!

9. Uz osvježavajuće napitke otkrijte čari zamrznutih kockica voća

Dužnu pažnju posvetite i izboru bezalkoholnih i alkoholnih napitaka, ali i vodi, kojih ne samo da ne smije nedostajati, već moraju biti (stavite ih u hladnjak dan prije!) i ostati savršeno ohlađeni, pa se pobrinite i za kockice leda (za rashlađivanje možete koristiti i zamrznute kockice voća!)

10. Sačuvajte hranu od svih faktora iznenađenja

Ne zaboravite ni na zaštitu gostiju, hrane i napitaka od raznih buba i komaraca (nabavite posebne svijeće i baklje, te pokrivala za hranu!), ali ni na važne sitnice, vlažne maramice i sredstvo protiv mrlja, te primjerice kutije za preostale delicije koje obavezno spakirajte svojim gostima.



Kokos rolada bez pečenja



Sastojci: 250 g mljevenog keksa, 50 g šećera u prahu, 40 g kaka, malo mlijeka

Za nadjev: 100 g maslaca, 100 g Lino lade kokos, 100 g Kokosova brašna Dolcela, kokos za posipanje

Priprema

1. Kakao i šećer u prahu dobro izmiješajte, dodajte kekse i malo mlijeka tako da zamijesite čvršće tijesto.
2. Maslac sobne temperature i Lino ladu kokos dobro izmiješajte te umiješajte kokos. Dobivena krema mora biti maziva, ali ne previše mekana.
3. Tijesto podijelite u dva dijela. Svaki dio u obliku valjka (30 cm) stavite na papir za pečenje i tanko razvaljajte.
4. Premažite pripremljenim nadjevom u tankom sloju i zarolajte u roladu. Pospite kokosom i ostavite umotano u hladnjaku nekoliko sati.

Kokos mango torta



Sastojci: 100 g mljevenog keksa, 50 g grubo mljevenih badema, 1 žlica Kokosova brašna Dolcela, 40 g svježih datulja, 2 žlice javorova sirupa (ili meda), 3 žlice otopljenog maslaca

Za nadjev: 1 Premium puding kokos Dolcela, 40 g šećera, 400 g mlijeka, 100 ml slatkog vrhnja, 100 g Lino lade kokos, 1 mango, 1 žlica Kokosova brašna Dolcela

Priprema

1. Mljevenom keksu dodajte bademe, kokosovo brašno, nasjeckane datulje, javorov sirup i otopljeni maslac. Sve zajedno izmiješajte u jednoličnu smjesu i stavite u namašćeni kalup za torte (Ø22cm). Smjesu utisnite na dno i rub kalupa da dobijete podlogu.
2. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C 10 minuta. Podloga je postala čvrsta te ju pustite da se ohladi dok pripremite puding.
3. Prašak za puding pomiješajte sa šećerom i malo mlijeka.
4. Preostalo mlijeko i slatko vrhnje zagrijte do vrenja, maknite s vatre i umiješajte pripremljenu smjesu. Vratite na vatru i uz miješanje kuhajte 2 minute da dobijete gusti puding.
5. Još vruć puding prelijte preko pripremljene podloge. Sve skupa pustite da se ohladi. Preko ohlađenog pudinga premažite sloj Lino lade kokos.
6. Mango očistite i narežite po izboru na kockice ili na tanke ploške te posložite po površini slastice.

Hladna kokos fantazija



Sastojci: 1 Kokos premium puding Dolcela, 40 g šećera, 400 g mlijeka, 200 ml slatkog vrhnja

Za umak: 200 g Lino lade kokos, 100 ml slatkog vrhnja 300 g narezanog ananasa (ili iz kompota Podravka), listići svježeg mente

Priprema

1. Slatko vrhnje lagano zagrijte i maknite s vatre. Dodajte Lino ladu kokos i miješajte da dobijete glatki umak.
2. Prašak za puding pomiješajte sa šećerom i malo mlijeka. Preostalo mlijeko i slatko vrhnje zagrijte do vrenja, maknite s vatre i umiješajte pripremljenu smjesu s pudingom.
3. Vratite na vatru i uz miješanje kuhajte 2 minute da dobijete gusti puding. Još vruć puding rasporedite u 3-4 čaše tako da ih napunite do 1/3 volumena.
4. Preko pudinga stavite pola umaka od lino lade kokos pa pažljivo ulijte preostali puding. Desert u čašama dobro rashladite.

Berba graška na Podravkinim poljima

Na 75 hektara državnog poljoprivrednog zemljišta koje u dugogodišnjem zakupu ima Podravka, na tri lokacije kod Koprivnice, Đelekovca i Sigeca zasijan je grašak namijenjen za preradu u tvornici Kalnik Varaždin. Proizvodnja je zasnovana s 9 sorti različite dužine vegetacije sijanih kroz dva tjedna kako bi se osigurala kontinuirana berba i pravovremena prerada.

Grašku za rast i razvoj pogoduje svježije vrijeme s dosta oborina kakvo je bilo ovog proljeća pa se očekuju dobri prinosi i visoka kvaliteta. Berba najranijih sorti započela



je 7. lipnja i ako neće biti ekstremnih vremenskih prilika, prvenstveno izrazito visokih temperatura u iduća tri tjedna berbe, planira se ubrati nešto više od 400 tona svježeg zrna. (z.m.)

Posjet Društva agrarnih novinara Hrvatske i Slovenije tvornici Povrće

U okviru studijskog boravka u Istri tridesetak članova Hrvatskog društva agrarnih novinara i njihovih kolega iz Slovenije koji o zbivanjima u poljoprivredi izvještavaju u gotovo svim tiskanim i elektronskim medijima ili su gosti Podravkine tvornice Povrće u Umagu i obišli su kooperativno zasnovanu proizvodnju rajčice namijenjene preradi.

O Podravki i programu proizvoda od rajčice prisutne je novinare informirala direktorica Korporativnih komunikacija Marinka Akrap, naglasivši veliki internacionalni značaj kategorije proizvoda od rajčice za Podravku. Direktorica tvornice Povrće Marina Diminić Visintin kratko je predstavila tvornicu za preradu rajčice u Umagu koja na istoj lokaciji rajčicu prerađuje više od sto godina. Novinare je posebno zanimao odnos kooperanata s Podravkom o čemu je na susretu s novinarima govorio Dario Makovac, predsjednik udruge proizvođača rajčice za preradu Pomidor iz Umaga.



O razvoju proizvodnje rajčice za preradu na području Istre, uspjesima i tehnološkim problemima koji se javljaju u proizvodnji prisutne novinare je informirao dr. sc. Zdravko Matotan, direktor Razvoja poljoprivrede s kojim su u nastavku druženja novinari obišli pokusna polja i dio zasnovane proizvodnje rajčice u okolici Umaga. Izuzetno zadovoljni viđenim i s dobivenim informacijama svoje impresije prisutni će novinari sa zadovoljstvom prenijeti u brojne medije za koje izvještaju. (z.m.)

Godina rekordne proizvodnje i prerade povrća za Podravku

Dobrim rezultatima poslovanja Podravke u protekloj godini dijelom je doprinijela uspješna proizvodnja i prerada povrća, rekao je dr.sc. Zdravko Matotan u predavanju „Godina rekordne proizvodnje i prerade povrća“. Predavanje je organizirano u sklopu programa „Znamo, dijelimo, rastemo“, a direktor službe Razvoj poljoprivre-

de Zdravko Matotan iznio je kratak prikaz prošlogodišnje uspješne proizvodnje povrća za preradu s naglaskom razvojnih aktivnosti koje su tome pridonijele. Gledano unazad deset i više godina, 2015. bila je rekordna u proizvodnji i preradi povrća za Podravku. Primjerice, u Tvornici Kalnik prerađeno je više od 6 tisuća tona povrća, a u Tvornici Umag više od 10 tisuća tona rajčice. - Izazovi s kojima se susrećemo uz smanjen interes za proizvodnju pojedinih vrsta povrća za preradu su i nepovoljni vremenski uvjeti. Godina koja je započela ide u prilog grašku kojemu pogoduje prohladno i vlažno vrijeme. Bude li pak toplo ljeto, u prilog će ići paprici i rajčici kojima odgovaraju obilje sunca i visoka temperatura, zaključio je dr. Matotan. (i.l.)

NK SLAVEN BELUPO

Započele pripreme za novu nogometnu sezonu

Za Slaven Belupo može se reći da je prošla prvenstvena sezona bila uspješna iako sedmo mjesto na prvenstvenoj ljestvici možda ne sugerira tako, ali treba naglasiti kako su Slavenaši u drugom dijelu sezone nerijetko prikazivali zavidnu igru pa su tako, između ostaloga, u zadnjem kolu pobijedili na gostovanju ekipu Splita 2:0. No, prošla sezona najviše će se pamtiiti po drugom u povijesti igranju u finalu Kupa.

Nakon kraćeg odmora počele su pripreme Slavenaša, a njih je na prvom treningu pozdravio predsjednik kluba Hrvoje Kolarić:

„Vrlo mi je drago što na prvom prozivu vidim puno poznatih lica iz prošlog prvenstva u kojem ste pokazali koliko vrijedite. Igrali smo u finalu Hrvatskog kupa, osvojili očekivani plasman u prvenstvu, vratili navijače na naš stadion i kopriivnički nogomet dignuli na višu razinu. Siguran sam da ćete sljedeće sezone biti još i bolji, uz odgovornu igru i dobre rezultate. Svi smo uz vas, znamo da ćete opravdati naše povjerenje i vjerujemo u sposobnosti koje imate.“

Na prvom treningu u svlačionici su se pojavili vratari: Blažević, Marković i Bilandžić, braniči: Purić, Medimorec, Martinaga, Barić, Katić i Štiglec, veznjaci: Christensen, Pokrivač, Burić, Arap i Gregurina, te napadači:



Savić i Dominik Radić iz zaprešićkog Intera. Priliku za dokazivanjem dobili su i igrači iz omladinskog pogona: Bistrović, Bogojević, Zirdum i Jajalo, ali i Šarlija iz treće-ligaša Koprivnice. Ejupi i Musa su se naknadno priključili treninzima. Neki igrači svoju karijeru nastavljaju u drugim sredinama. Osim mladog Nikole Jambora, koji je realizirao transfer u belgijski Lokeren, Slaven su napustili: Rozman, Edson, Paracki i Križman, dok će Filip Ozobić najvjerojatnije krenuti stopama Jambora i sreću ponovno tražiti izvan Hrvatske.

U sklopu priprema 22. lipnja je planiran odlazak na desetodnevne pripreme na Roglu, gdje će Slavenaši odigrati nekoliko prijateljskih utakmica, protiv slovenskog prvoligaša Celaj i iranskog Persepolis. U posljednjoj provjeri uoči prvenstva igrat će u Budimpešti protiv Honvedu 9. srpnja. Nova sezona starta već 16. srpnja, samo tjedan dana nakon EURA. (B.F.)

Dražen Mustać osvojio zlato na 17. Hrvatskom festivalu sportske rekreacije

Na 17. Hrvatskom festivalu sportske rekreacije osoba s invaliditetom održanom u Prelogu, Podravkaš Dražen Mustać osvojio je prvo mjesto u stolnom tenisu. Na festivalu su nastupili sportaši iz 12 udruga osoba s invaliditetom iz Hrvatske, Slovenije te Bosne i Hercegovine, a naš Dražen je osvojio zlato u žestokoj konkurenciji za Udrugu osoba s invaliditetom Koprivničko-križevačke županije. Draženov uspjeh tim je veći jer u polufinalnim i finalnim borbama su mahom nastupali profesionalni stolnotenisači, dok naš Dražen još uvijek ima amaterski status.

„Ova zlatna medalja je 18. medalja u mojoj sportskoj karijeri i puno mi znači jer je osvojena u žestokoj konkurenciji, gdje sam pokazao kako se brane boje naše županije“, presretan nakon osvajanja zlata izjavio je naš Dražen.



Treba podsjetiti kako je Dražen nedavno osvojio i brončanu medalju na Državnom natjecanju u stolnom tenisu za osobe s invaliditetom održanom u Vinkovcima i to kao jedini predstavnik Koprivničko-križevačke županije. Prateći više godina Draženov trud i zalaganje te njegov sportski uspon uopće ne sumnjamo da će nas on uskoro opet razveseliti nekim novim odličjem i još jednom pokazati i dokazati da je u stolnom tenisu u samom hrvatskom vrhu sportaša s invaliditetom. (B.F.)

Uspješan nastup Podravkaša u Rovinju

Na ovogodišnjim sportskim susretima članova Sindikata PPDIV iz cijele Hrvatske koji su održani u Rovinju, među 900 sudionika, Podravkine boje zastupalo je 75 Podravkinih PPDIV-ovaca te još 30-ak iz Belupa i Mirne iz Rovinja. Konkurencija je tradicionalno bila žestoka u svim disciplinama, od malog nogometa, preko kuglanja, tenisa, stolnog tenisa, pikada, povlačenja užeta i odbojke na pijesku pa sve do boćanja i kartanja belota i briškule. No, ekipe iz Sindikalne podružnice PPDIV-a Podravke nisu posustajale, te su osvojile dva zlata i jedno prvo mjesto nagrađeno diplomom i dvije bronce i to u sljedećim disciplinama: zlato u stolnom tenisu osvojila je ekipa „PODRAVKA NABAVA“ za koju su nastupili Zoran Kolačko, Antun Žardin i Oliver Kihás – Drvosek, a zlato u pikadu za žene osvojila je ekipa „PODRAVKA KOKTELI“ za koju su nastupile Draženka Jadan, Jadranka Rukelj i Lidija Lončar. Diplomu za 1. mjesto u potezanju užeta za žene osvojila je ekipa „PODRAVKA“ za koju su nastupile: Štefica Gojković, Draženka Jadan, Ljubica Markovinović,



Vesna Matijaško, Aleksandra Lukčin, Marija Remetović, Sanja Dombaj i Marica Jug. Broncu u kuglanju za žene osvojila je ekipa „PODRAVKA SLATKI DODIR DOLCELE“ za koju su nastupile Željka Orehovec, Aleksandra Lukčin, Đurđica Lukač, a broncu u boćanju (M i Ž) osvojila je ekipa „PODRAVKA KVIKI“ za koju su nastupile Željka Orehovec, Marica Jug i Đurđica Lukač. Osim nagrađenih PPDIV-ovaca iz SP Podravka, među najboljima su bili i sportaši iz SP Belupo, osvojivši zlato u kuglanju za žene i broncu u malom nogometu, dok je ekipa SP Mirna iz Rovinja osvojila broncu u odbojci na pijesku. (K.H.)

Oglas za prodaju rashodovanih viličara

Na osnovi statuta poduzeća Podravka d.d. objavljuje se prodaja rashodovanih viličara
JAVNE PRODAJE - ZATVORENIM PONUDAMA

- 1) Naziv i tip viličara: **Diesel 1,5 t, 27/15**; Inv br.: **600448**, God proiz.: **1990.**, stanje vozila: **NEISPRAVNO**, Početna cijena: **5.760,00 kn**
- 2) Naziv i tip viličara: **Diesel 1,5 t, 27/15**; Inv br.: **600500**, God proiz.: **1992.**, stanje vozila: **NEISPRAVNO**, Početna cijena: **5.760,00 kn**
- 3) Naziv i tip viličara: **Električni "Jimmy", VE1502**; Inv br.: **615567**, God proiz.: **1975.**, stanje vozila: **NEISPRAVNO**, Početna cijena: **6.200,00 kn**

Dana 27.06.2016.g. u prostorijama tvornice Kalnik, Biškupečka 60, Varaždin u 12.00 sati. Ponude se primaju do 11.30 sati u tvornici Kalnik (Vesna Dupor).

Vozilo se može razgledati 27.06.2016. u dvorištu tvornice Kalnik, Biškupečka 60, Varaždin (Ceboci Marko) od 8.00 do 11.00 sati. Pravo nadmetanja imaju sve pravne i fizičke osobe koje uplate jamčevinu u iznosu 10% početne cijene. Viličari se prodaju po načelu <VIĐENO-KUPLJE-NO> bez prava na naknadne reklamacije.

Porez i sve troškove prijenosa snosi kupac (25%). Kupac koji je u nadmetanju kupio vozilo, dužan je isto platiti i preuzeti u roku tri dana od održanog nadmetanja. Nakon toga roka, a u slučaju da kupac odustane od kupnje, gubi pravo na povrat jamčevine.



POSEBNA PONUDA

NOVA KOLEKCIJA DJEČJIH MAJICA

✳ Opatička bb, Koprivnica, mob. 091/1644-003

✳ Ulica bana J. Jelačića 3, Križevci, mob. 091/1644-005

– KRIŽALJKA –

PETAR	Fritula, Krafna	SLIKARICA RAŠKAJ	MOGRANJ	SAMRT				
DIO USTA								
???								
TARIK OD MILJA								
RIMSKA ČETVORKA			NORVEŠKA =====		BRIGA	KUPON, KARTA	MAKEDONSKO MUŠKO IME	VOJNIK KOJI CILJA
DRŽAVA U AZIJI								
AMPER		PAJKITI =====						
IGRAČ BASKETA								
	PAUL ANKA =====			BLENTA, BEDAK =====				
	NOTICE OF PRIVACY PRACTICE			SKOROJEVIĆ				
NEIL SEDAKA			SJEVER =====		PINPONGAŠ RUIWU =====			
???			SPOLNO PRIVLAČNO		NOGOMETAŠ KARABEG			
						SALIH DŽUMHUR =====		
						TEUTIN SUNARODNJAK		
KOLOPVOJSKI PLOČNICI ZA PUTNIKE							ITALIA =====	
							PLAĆANJE DUGOVA ILI PLAĆA	
	ELEMENT NAZVAN PO NOBELU =====							
	DIO ZGRADE							
TEŠKI CEKIC, MALJ				ZENSKA NOVINE =====				
				GIPS				
SOLUNSKI KOŠARKAŠKI I NOGOMETNI KLUB					RECEPT =====			ŽITELJ BRITANJE
					LOS ANGELES FOOTBALL KLUB			
		DRAŽ =====				LUC BESSON =====		
LESSON		NEKAD ŽENSKA UDRUGA				???		
GRAD U AFGANISTANU POZNAT PO VOĆU I VUNI								
USPOSTAVITI, NAPRAVITI NOVU FORMU								
NONI ZUNEC			ELEMENT ASTATIN					

Otkrijte novi skriveni pojam

Najsretnija u rješavanju skrivenog pojma – tiramisu krema u prošloj križaljki je **Kristina Volf, tvornica Kokteli**, radnica u proizvodnji 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 06. srpnja, a ime nagrađenog će biti objavljeno u idućem broju lista Podravka.

Impressum

Novine dioničkog
društva Podravka

PODRAVKA, PREHRAMBENA
INDUSTRIJA D.D. KOPRIVNICA

Ante Starčevića 32
48 000 Koprivnica
TEL. 048 651 505
E-MAIL:
novine@podravka.hr

ZA IZDAVAČA:
Korporativne i marketinške
komunikacije

REDAKCIJA LISTA:
Boris Fabijanec,
Lana Kasumović - 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:



Delikates

KREIRALI CHEFOVI



- Vrhunski okus
- Birano meso
- Bez pojačivača okusa

#DajMiGriz