

PODRAVKA



Glavna skupština - dividenda 7 kn

Polugodišnji rast prihoda i neto dobiti

22. Podravski motivi



Dolcela®

Slatki dodir fantazije



LEDENI VJETAR

SADRŽI MJEŠAVINU ZA
TIJESTO, KREMU I ŠLAG



INSPIRACIJU POTRAŽI NA DOLCELA MOBILNOJ APLIKACIJI

PODRAVKA



Sadržaj

Glavna skupština

- 4. Polugodišnji rast prihoda i neto dobiti
- 5. Projekt Bussines Hackathon



- 6. 22. Podravski motivi
- 7. Vijesti
- 8. Vijesti
- 9. Ljudski potencijali
- 10. Vijesti
- 11. Vijesti
- 12. Internacionali

Žito



- 14. Gladni ideja
- 15. I ja sam Podravkaš
- 16. 8. Cool okupljanje

17. Prehrana u ljetu Coolinarika



20. Vijesti

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

velikog razloga za zadovoljstvo imaju dioničari Podravke jer je na Glavnoj skupštini donesena odluka o isplati dividende od 7 kuna bruto 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.

Razloga za zadovoljstvo imamo i mi Podravkaši jer na razini neto dobiti Grupa Podravka za prvo polugodište ove godine bilježi rast od 5,8 posto u odnosu na isto razdoblje godinu ranije i ostvarila je 97,3 milijuna kuna neto dobiti. Također, prihodi od prodaje Grupe Podravka u prvoj polovici 2016. godine ostvarili su značajan rast od 26,2 posto i iznosili su 1.988,5 milijuna kuna. Već postaje normalno da Podravka bude predvodnik novih poslovnih trendova u Hrvatskoj pa je tako u našoj tvrtki održan i prvi Business Hackathon. Ukupno 20 business i IT stručnjaka iz Podravke, Microsofta i Compinga te Maistre dva dana, gotovo 40 sati, radili su na razvoju sustava online naručivanja Podravka jela iz Food Solution segmenta. Kroz taj projekt okupili smo tri najbolje stvari koje Hrvatska može ponuditi: odličnu informatiku i turizam te najbolju prehranu.

„To je uspješna interaktivna priča u kojoj je Podravka na putu brže i uspješnije digitalne transformacije te želimo, ne samo biti prvi u Hrvatskoj u tom segmentu, već i predvodnici toga segmenta poslovanja u ovom dijelu Europe.“, rekao je predsjednik Uprave Zvonimir Mršić.

Uspješnom proteklom razdoblju pridružili su se i nogometaši Slaven Belupa koji nakon dva odigrana prvenstvena kola imaju stopostotni učinak te daju naslutiti kako bi ove godine mogli biti ugodno iznenađenje Prve nogometne lige.

I u ovom broju naših novina ima niz informacija, događanja, razgovora pa uživajte. (R)

Sport



22. Obavijesti

23. Križaljka

ODRŽANA GLAVNA SKUPŠTINA PODRAVKE d.d.

Donesena odluka o isplati dividende

Glavna skupština Podravke d.d. na kojoj je bilo nazočno 5,6 milijuna glasova, što čini 81 posto temeljnog kapitala zastupljenog na Glavnoj skupštini, održana je prošlog petka u Koprivnici.

Prijedlog odluke o isplati dividende u bruto iznosu od 7,00 kuna po dionici je usvojen te će ovime po prvi puta nakon dugih deset godina dioničarima Podravke biti isplaćena dividenda. Dividenda će se isplatiti dioničarima koji su upisani u depozitoriju Središnjeg klirinškog depozitarnog društva d.d. na dan 19. kolovoza 2016. godine (dan stjecanja tražbine) dok tražbina za isplatu dividende dopijeva na dan 16. rujna 2016. godine (dan isplate). Pored toga, Glavna skupština je usvojila i prijedlog odluke o davanju razrješnice članovima Uprave kojom se odobrava kako su vodili Društvo u poslovnoj godini 2015. Jednako tako, usvojen je i prijedlog odlu-

ke o davanju razrješnice članovima Nadzornog odbora kojom se odobrava njihov rad i obavljeni nadzor vođenja poslova Društva u poslovnoj 2015. godini. Za obavljanje revizije financijskih izvještaja Podravke d.d. i njezinih povezanih (ovisnih) društava, te za reviziju konsolidiranih financijskih izvješća Grupe Podravka za poslovnu 2016. godinu imenovana je ovlaštena revizorska tvrtka KPMG Croatia d.o.o sa sjedištem u Zagrebu.

Glavna skupština nije donijela odluke o opozivu i izboru članova Nadzornog odbora Društva te o predloženim izmjenama i dopunama Statuta Društva.

Naime, prijedlozi Državnog ureda za upravljanje državnom imovinom nisu podržani dovoljnim brojem glasova, no jednako tako nije podržan niti prijedlog o produženju mandata dvoje dosadašnjih članova Nadzornog odbora Milanu Stojanoviću i Ivani Matovini. Ovime će Nadzorni odbor Podravke u narednom razdoblju brojati sedam članova. (R)

REZULTATI POSLOVANJA GRUPE PODRAVKA
ZA 1. - 6. 2016. GODINE

Ostvaren rast prihoda i neto dobiti

- prihodi od prodaje ostvarili značajan rast od 26 posto
- neto dobit porasla za gotovo 6 posto
- vlastite marke proizvoda ostvarile 24 posto rasta prihoda od prodaje

Glavno obilježje rezultata poslovanja Grupe Podravka u prvome polugodištu 2016. godine, koje je na svojoj sjednici utvrdila Uprava i Nadzorni odbor Podravke d.d., jest nastavak pozitivnih trendova poslovanja na svim razinama. Valja istaknuti kako je akvizicijom Grupe Žito započela i konsolidacija poslovanja istoimene Grupe s 1. listopada prošle godine u Grupi Podravka što se pozitivno odražava na rezultate poslovanja.

„Uz pozitivan utjecaj konsolidacije Grupe Žito u našu kompaniju, svakako valja naglasiti kako smo i uz vrlo negativan utjecaj tečajnih razlika za prvih šest mjeseci tekuće godine koji nam nije išao u prilog, ostvarili pozitivne pomake i na razini prihoda i na razini neto dobiti Grupe Podravka. U vremenu koje je pred nama slijedi daljnje snaženje kompanije te fokus na dva glavna strateška cilja, a to su konsolidacija i jačanje naše pozicije u Adria regiji te nastavka već započete internacionalizacije izvan

Adria regije. “ - istaknuo je predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić prilikom objave rezultata poslovanja za prvo polugodište.

Na razini neto dobiti Grupa Podravka je za prvo polugodište ove godine zabilježila rast od 5,8 posto u odnosu na isto razdoblje godinu ranije i ostvarila 97,3 milijuna kuna neto dobiti.

Prihodi od prodaje Grupe Podravka u prvoj polovici 2016. godine ostvarili su značajan rast od 26,2 posto i iznosili su 1.988,5 milijuna kuna. Strateško poslovno područje Prehrana ostvarilo je prihode od prodaje u iznosu od 1.609,5 milijuna kuna što predstavlja rast od 34,3 posto, a rast se velikim dijelom pripisuje konsolidaciji Grupe Žito. Prihodi od prodaje vlastitih marki proizvoda unutar Strateškog poslovnog područja Prehrana porasli su za 29,5 posto.

Prihodi od prodaje drugog Strateškog poslovnog područja Farmaceutika iznosili su 379,1 milijun kuna te su u odnosu na godinu ranije, usprkos negativnom utjecaju tečajnih razlika, porasli za 0,4 posto. Bez utjecaja tečajnih razlika, segment farmaceutike bi ostvario rast prihoda od 4,7 posto u odnosu na isto razdoblje godinu ranije. Vlastite marke proizvoda u okviru ovog strateškog poslovnog područja ostvarile su rast prihoda od 4,8 posto.

Kada je pak riječ o tržištima Grupe Podravka, vrijedi spomenuti kako su sve četiri regije ostvarile porast prihoda od prodaje u odnosu na prvu polovicu 2015. godine. Najveći rast prihoda zabilježila je Regija Rusija, ZND i Baltik i to 68,2 posto pri čemu se podjednaki doprinos pripisuje i Prehrani i Farmaceutici.

Treba spomenuti kako je značajan negativan utjecaj na prihode od prodaje Grupe Podravka imao utjecaj valutnih tečajeva i to u iznosu od 42,6 milijuna kuna. Najveći negativan utjecaj bilježe ruska rublja (-25,6 milijuna kuna) te euro (-5,9 milijuna kuna). (R)

Suradnja Microsofta, Podravke, Compinga i Maistre na inovativnim konceptima

Business Hackathon nadmašio očekivanja

U organizaciji Podravke i Microsofta Hrvatska, s partnerima Compingom i Maistrom, održan je prvi Business Hackathon. Ukupno 20 business i IT stručnjaka iz Podravke, Microsofta, Compinga i Maistre dva dana, gotovo 40 sati, radili su na razvoju sustava online naručivanja Podravka jela iz Food Solution segmenta. Inovativnost sustava koji se razvija leži na prediktivnoj analizi, odnosno predviđanju asortimana i količine hrane utemeljenom na današnjim narudžbama, profilu gostiju i vrsti ugostiteljskog objekta koji će softver implementirati, što će rezultirati bržim, jednostavnijim i preciznijim naručivanjem jela.

„U ova dva dana imali smo priliku razmijeniti silnu energiju, a onda iz te energije napraviti nešto korisno za kompanije. Raduje nas ova suradnja, to što Podravka postavlja trendove i što je globalna kompanija poput Microsofta prepoznala Podravku kao partnera“ - rekao je **Zvonimir Mršić**, predsjednik Uprave Podravke te dodao da je Podravka na putu digitalne transformacije, a ovo rješenje je jedan od alata kako je napraviti što brže i uspješnije.

Ivan Vidaković, direktor Microsofta Hrvatska i BiH izjavio je: „Prvi Business Hackathon Podravke i Microsofta Hrvatska ogledni je primjer kako Microsoft unaprjeđuje odnose s klijentima, partnerima i ostalim dionicima. Želimo kvalitetno doprinijeti rješavanju poslovnih izazova, a uvjereni smo da partnerski odnos, znanje i iskustvo naših stručnjaka i partnera, uz pomoć tehnologije i inovativnog pristupa u tom procesu igraju ključnu ulogu“.



„Compingovo aktivno sudjelovanje na ovom Hackathonu izraz je potpune posvećenosti klijentima poput Podravke s kojima ostvarujemo dugogodišnju uspješnu suradnju. Prvi Business Hackathon je motivacija i izazov za Compingove stručnjake u razvoju novih koncepata i rješenja prediktivnih modela koji će koristiti u bržem, jednostavnijem i preciznijem naručivanju Podravkinih gotovih jela iz Food Solution segmenta“ - naglasio je **Alojzije Jukić**, predsjednik Uprave Compinga.

Podravkin projekt Food Solution pokrenut je nedavno, a riječ je o proizvodnji gotovih jela za hotele i toploteke po najvišim nutricionističkim standardima. U kvalitetu ovog rješenja uvjerila se i vodeća hrvatska turistička kompanija Maistra zbog čega se uključila kao partner Hackathona, ponudivši svoje iskustvo s gostima i narudžbom jela kao predložak za rad timova u ova dva dana.

Podravkini promotori upotpunili su događanje pripremajući raznovrsne delicije za sudionike tijekom oba dana Hackathona. (R)

U suradnji s Adriatic Grupom jačamo plasman proizvoda u regiji Europa

U Koprivnici je potpisan Ugovor o distribuciji i plasmanu Podravkinih proizvoda na tržišta EU putem kanala tvrtke Adriatic Group GmbH iz Beča. Sklopljenom suradnjom Adriatic Group postaje distributer Podravkinih proizvoda na tržištima Njemačke, Austrije, Švicarske, Francuske, Nizozemske, Belgije i Luksemburga.

„Vjerujemo kako ćemo kroz navedenu suradnju napraviti dodatni iskorak te postati još dostupniji potrošačima na tim vrlo zahtjevnim tržištima.“, istaknuo je **Zvonimir Mršić**, predsjednik Uprave Podravke.

Zahvaljujući izuzetno razvijenoj distributivnoj mreži



u zemljama Europske unije i dugogodišnjem iskustvu u plasmanu prehrambenih proizvoda, Adriatic Group postao je distributivni partner mnogim velikim kompanijama s ovih područja.

„Suradnja s Podravkom za nas predstavlja veliko priznanje jer je riječ o zaista respektabilnoj internacionalnoj kompaniji s vrlo prepoznatljivim brendovima poput Vegete, Podravka juha, Lino dječje hrane te brojnih drugih.“, izjavio je **Amir Bekić**, direktor Adriatic Group. (R)

Glavna atrakcija mega Dolcela torta

Već na svečanom otvaranju 22. Podravskih motiva, degustacijom novih delikates pašteta i novih pudinga, Podravka je pokazala da je i ove godine kao glavni sponzor, pripremila mnoštvo iznenađenja za posjetitelje. Degustacija Premium pudinga Kokos i Gourmet puding deserta okusa panna cotta s komadićima maline, bila je dobro ljetno osvježanje i uvod u tri dana veselog duha u središtu Koprivnice. Podravski motivi, jedna od najvećih tradicionalnih kulturnih manifestacija u Hrvatskoj, ove godine je na jednom mjestu okupila 50-ak slikara i kipara naive, preko 100 izlagača obrtnika, tvrtki, udruga, kao i predstavnika starih zanata te rekordan broj, čak 30-ak izlagača kolača kroz udruge žena. Ono što je obilježilo ovogodišnje Motive je priprema jela iz najgledanije kulinarne televizijske emisije „Ručak za sutra“. Na pozornici unutar Podravkinog prostora, Podravkini promotori kulinarstva prezentirali su jela svim posjetiteljima. U spravljanju jela Draženu Đuriševiću, Robinu Kneževiću, Zoranu Deliću i Zlatku Sedlaniću pomogli su i slikari naive koji su svoje radove



izlagali na Motivima te su na kraju najbolji po ocjenama stručnog žirija, nagrađeni vrijednim Podravkinim poklon paketima. Nakon kuhanja uslijedilo je Podravkino iznenađenje kojem su se posjetitelji sigurno najviše oduševili - mega torta Dolcela s tropskim predznakom ljeta – Lino ladom kokos. Ova mega teška slastica koju su pripremili Podravkini specijalisti kulinarstva, nestala je u trenu. Oba dana vikenda otvorena je po-

pularna Lino igraonica „Kad narasteš budi što želiš“, gdje su se najmlađi posjetitelji okupljali u igri i bojanju pod vodstvom animatora, dok je Pivnica Kraluš, posebno za Motive, obogatila ponudu novim gastro sadržajima. Većernji sati bili su rezervirani za brojne zabavne nastupe i koncerte lokalnih etno izvođača – nastupili su etno bend Ogenj, par Evačić, C.I.C.E., limeni orkestar iz Ludbreškog Karlovca i brojni drugi. (T.C.P.)



Podravkina kulinarska pauza s britanskim MasterChefom

U sklopu zadnjeg dana New Europe Marketa, međunarodne konferencije koja već četvrtu godinu okuplja profesionalce iz TV industrije u Dubrovniku, Podravka je organizirala Podravkinu kulinarsku pauzu uz pobjednika britanskog MasterChefa Dhruva Bakera i Podravkinog specijalista kulinarstva Mišela Tokića. Ova dva kuharska profesionalca udružila su snage točno u podne i sudionicima konferencije pružili ekskluzivnu priliku da kušaju njihova dva specijaliteta – gazpacho tj. španjolsku hladnu juhu u kojoj je glavni sastojak bila Podravkina sjeckana rajčica te pileтина uz koju su se koristile Podravkine punjene masline, slanetak, kurkuma, mljeveni papar i Vegeta za kraj.

Prije samog kuhanja, organizirana je kratka panel rasprava na kojoj je u samom početku britanska kulinarska zvijezda Dhruv Baker iskorisila priliku i prikazala „trailer“ svog najnovijeg projekta, prvog hrvatskog gastronomskog putopisa na engleskom jeziku Croatia's finest.

Ovom putopisu, u kojem Dhruv u 20 epizoda obilazi hrvatske gradove u potrazi za novim gastronomskim iskustvima i otkrićima, cilj je prikazati gastronomsku ponudu Hrvatske, hrvatske gradove, prirodne ljepote i



hrvatske proizvode. U sklopu snimanja serijala, putopis je sniman i u Koprivnici i Podravki.

„Ne možeš doći u Hrvatsku, a ne čuti za Podravku i to prvenstveno zbog široke palete proizvoda s kojima je prisutna na tržištu.“

No, tijekom boravka u Podravki naučio sam još više toga o proizvodima, ali i o njezinoj povijesti. Doznao sam kako je nastala Podravka i nakon tog saznanja, još više poštujem i cijenim ono u što je ona danas izrasla – izjavio je Dhruv Baker. (T.C.P.)

Dolceline i Aleksandrine haljinice blistale su na proslavi 2. LEI LOU rođendana

Ugodnim druženjem na omiljenoj modnoj adresi u splitskoj Marmontovoj ulici – Lei Lou by Aleksandra Dojčinović, brojni su poznati Splićani i prijatelji brenda zajedno s poznatom domaćom dizajnericom Aleksandrom Dojčinović proslavili drugi rođendan prodajnog mjesta. U slatkim Dolcela kolačićima i osvježavajućim okusima pića tako su uživali Danijela Martinović, Anamarija Asanović, Ana i Joško Čagalj, Vjekoslava Huljić, Viktorija Rađa, modni dvojac Arileo, Neda Makljić Kunić, Ivan i Sandra Ledenko, Katarina Pentek te mnogi drugi.

Osim u prekrasnim kreacijama i elegantnim haljinama, poznati gosti uživali su sladeći se Dolcela slatkim zalogajima. Ukusne prhke haljinice u veselim bojama pripremljene su uz pomoć Docelina Bijelog Fondanta, a Aleksandrine najdraži kolačići, macaroni s hitom ovog ljeta, Lino ladom kokos. Slatke haljinice izazvale su veliko zanimanje kod gostiju, a Dolcela je pokazala da moda,



elegancija i slastice i te kako mogu ići zajedno, osobito ako su slastice kvalitetne, a u njima uživamo umjereno. Ovim druženjem zaokružena je uspješna modna sezona kojoj su prethodile prva samostalna revija i cruise kolekcija. Brojni gosti prisustvovali su predstavljanju kolaboracije Lei Lou za Havaianas, gdje je brend stao uz bok velikim modnim imenima. Kako se bliži vrijeme ljetnih festivala i glazbenih večeri na otvorenom koje će od sredine mjeseca preplaviti Jadran, Lei Lou haljine su kao stvorene da na takvim događajima brojne dame ne prođu nezapaženo, a ujedno se zaslade Dolcelinim slatkim zalogajima za koje su pokazale veliki interes i zadovoljstvo. (R)

Nogometni after work party sektora Globalni razvoj poslovanja

Na nogometnom after work partyju predstavio se sektor Globalni razvoj poslovanja. U navijačkoj atmosferi uz hranu i piće, na otvorenom prostoru ispred ulaza u zgradu Informatike zaigrali smo stolni nogomet i ujedno pokazali vatrenima da smo uz njih i nakon povratka s Europskog prvenstva u Francuskoj.

Prvenstvo u stolnom nogometu iznjedrilo je nove talente. Naime, timovi sastavljeni od dva člana predstavljali su pojedine sektore i okupili navijače koji su im pomagali doći do pobjedničkog trona.

Treće mjesto osvojio je tim Kuček-Jovanović iz sektora Korporativno računovodstvo i porezi, drugo je pripalo predstavnicima Informatike Bakliža-Porić, a pobjednici su ekipa Šimunković-Mesarić iz sektora Pravni poslovi i Marketing.



Pobjedničkim ekipama nagrade je uručio stariji potpredsjednik za Globalni razvoj poslovanja Mario Baburić, a nakon službenog turnira, stolovi za igranje bili su na raspolaganju svima koji su se željeli okušati.

Upriličena je degustacija novih Delikates pašteta, a u slatkoj su ponudi bili i muffini te palačinke s Lino ladom kokos.

Podravkaši su na ovaj način uz glazbu, koktele, slatko-slane zalogaje i nogomet upoznali „reprezentaciju“ od 11 igrača iz Globalnog razvoja poslovanja, a broj stupnjeva u zraku odgovarao je vatrenoj atmosferi koja je podigla organizacijsku klimu za još nekoliko stupnjeva. (R)

Snježana Šlabek Future leaderica 2016.

Na konferenciji Future leaders za razvoj ženskog leaderskog potencijala održanoj u Zagrebu u organizaciji Women in Adria, proglašene su ženske liderice za desetak različitih poslovnih područja, iz Hrvatske i regije. Snježana Šlabek iz Upravljanja ljudskim potencijalima proglašena je Future leadericom za područje ljudskih potencijala s naglaskom na primjenu digitalnih tehnologija u poslovanju. Dobitnice ove prestižne titule za 2016. godinu bit će uključene u mentorske programe razvoja ženskog lideršipa, kojem je cilj jačanje ženskog potencijala u društvu. (R)



Okrugli stol o približavanju sustava nagrađivanja europskoj praksi

Na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu održan je okrugli stol u okviru projekta „Približavanje strategije i prakse nagrađivanja hrvatskih poduzeća europskoj praksi“, u organizaciji Hrvatske zaklade za znanost.

O važnosti strateškog promišljanja sustava nagrađivanja razgovarali su brojni nezavisni stručnjaci i članovi timova ljudskih potencijala nekoliko najvećih hrvatskih



kompanija. Među njima je bila i naša Ivana Majdančić, voditeljica Odjela za organizaciju i sustav nagrađivanja. Nakon što su izložili svoja iskustva te analizirali različite prakse motiviranja i nagrađivanja zaposlenika u hrvatskim kompanijama, sudionici su raspravljali o smjernicama za razvoj strategije nagrađivanja koja će omogućiti jačanje konkurentnosti domaćim kompanijama, kao i o mogućnostima i izazovima suvremenih europskih praksi nagrađivanja u hrvatskom kontekstu. (R)

Težnja za znanjem

Podravka svojim zaposlenicima kontinuirano pruža priliku za formalno obrazovanje. Zaposlenici koji su 2012. godine upućeni na studij preko internog natječaja, a završili su ga ove godine su Darko Kolarić, Naim Ramaj i Martina Ištók. Na pitanja kakvi su im dojmovi i iskustva te što misle o ovakvom načinu obrazovanja, koje kompanija podržava, odgovorili su:

Naim Ramaj, viši referent, Pravni poslovi (Pravni fakultet, Specijalistički diplomski studij javne uprave): „Htio bih zahvaliti Podravki na provođenju ovakvog tipa natječaja i na ukazanom povjerenju koje mi je pruženo. Ovakav način izbora kandidata daje jednake šanse svima u kompaniji da iznesu svoje ideje i potrebe za daljnjim školovanjem i usavršavanjem. Nadam se da će biti još ovakvih natječaja te pozivam sve buduće generacije zainteresiranih da bez ustezanja pošalju svoje prijave.“

Darko Kolarić, tehnolog, Istraživanje i razvoj (Visoko gospodarsko učilište, Križevci, Razlikovni studij Ratarstvo): „Cilj i svrha odlaska na studij svakako je moja težnja za proširivanjem vlastitih znanja i stjecanja novih. Završetkom školovanja, povećao sam i vlastite mogućnosti kojima ću pridonijeti daljnjem razvoju i unapređenju poslova koje obavljam. Smatram da će mi završetak studija također pomoći da ostvarim svoje razvojne ciljeve unutar kompanije. Tema završnog rada bila je vezana za jedan od lidera proizvoda tvornice Kalnik - „Ocjena sortimenta cikla za industrijsku preradu“.

Što smatrate najvećim poslovnim postignućem?

„Najvećim poslovnim postignućem smatram rad na uvođenju novih tehnologija i novog sortimenta u proizvodnji cikla kao sirovine za potrebe tvornice Kalnik. Rezultat takvog poslovanja je da se gotovo

sva proizvodnja nalazi na površinama oko tvornice Kalnik i da već par godina proizvodimo sirovinu vrhunske kvalitete u dovoljnim količinama i što je najvažnije, nema potrebe za uvozom“, rekao je Darko Kolarić, poručivši:

„Zahvaljujem Podravki koja mi je omogućila školovanje, sektoru Istraživanju i razvoju, službi Razvoju poljoprivrede u kojoj radim i svojim kolegama koji su mi bili pomoć i potpora.“

Martina Ištók, direktor regije, Tržište RH (Sveučilište u Zagrebu, Ekonomski fakultet, Menadžment prodaje): „Poslijediplomski studij Organizacije i menadžmenta koji mi je osigurala Podravka, ogroman je osobni motivator za daljnje postizanje izvrsnih rezultata u radu. S obzirom da smo na studiju slušali i pratili iskustva drugih kompanija u Hrvatskoj, mogu kazati da sam ponosna što sam Podravkašica te da se naša iskustva i znanja dobre poslovne prakse daleko čuju i mnogima smo uzor. Davanje prilike zaposlenicima za daljnje usavršavanje i stjecanje formalnog obrazovanja veliki je benefit u nekoliko dimenzija za kompaniju i zaposlenike, jer stečeno znanje ostaje u kompaniji i dijeli se i prožima u konkretnim

poslovnim situacijama te na taj način vodi razvoju i unapređenju same organizacije.“

Na koji će se način novostečenim znanjima očitovati vaš doprinos kompaniji?

„Ekonomija kao znanost vrlo je zanimljiva, jer kroz analizu globalnih pojava, gospodarskih kretanja i događanja, razvoja organizacije, pravilnu preraspodjelu resursa, može predvidjeti određene situacije. Ono što je osobito zanimljivo je prisutnost stalnih promjena na tržištu, okrupnjavanje tržišta, promjena trendova i zahtijeva kupaca te držanje koraka sa svim pobrojanim čimbenicima, a često zahtijeva i predviđanje poslovnih situacija unaprijed. Novostečena znanja mogu pomoći u sagledavanju situacija kako su se u određenome trenutku postavljala druga poduzeća prema određenom problemu i kojim alatima su rješavala konkretne prepreke.“

Koji je bio motiv za daljnjim usavršavanjem?

„Mislim da u suvremenom okruženju svi zajedno trebamo učiti i dijeliti znanja, jer to je obilježje doba u kojem živimo, a naša kompanija upravo ide u tome pravcu. Budite hrabri i ostvarujte svoje zamisli, jer imate podršku kompanije koja razumije, razvija i dijeli znanja.“ (I.L.)



Znanstveno- organizacijski odbor za 16. međunarodni skup Ružičkini dani

Treći sastanak Znanstveno-organizacijskog odbora za 16. međunarodni skup Ružičkini dani održan je u Podravki. Domaćin sastanka bio je sektor Istraživanje i razvoj, na čelu s dr.sc. Jasminom Ranilović, direktoricom sektora i članicom Znanstveno-organizacijskog odbora Ružičkinih dana. Sastanku se odazvalo četrnaest sveučilišnih profesora sa zagrebačkog i osječkog Sveučilišta te prof.dr.sc. Srećko Tomas, pomoćnik ministra znanosti RH. Neke od tema na sastanku odnosile su se na izvještaje o pristiglim radovima, kao i dogovor o budućim aktivnostima vezanim uz organizaciju skupa.

Nakon sastanka, gosti su obišli poluindustrijski laboratorij Podravke. „Bila nam je čast ugostiti pomoćnika ministra znanosti i kolege iz akademske zajednice u prostorima Podravke. Informirali smo ih, da je Istraživanje i razvoj Podravke, ove godine uspješno okončalo reakreditacijski proces i potvrdilo status znanstveno-istraživačke ustanove u sustavu znanosti Ministarstva znanosti. Kolegama smo pokazali naš pilot laboratorij, koji je po svojoj opremi i namjeni, jedinstven u regiji. Pomoćnik ministra prof.dr.sc. Tomas, informirao nas da je u tijeku izmjena regulatornog okvira u smislu kriterija ustanova



koje mogu postati nastavne baze, za provođenje diplomskih, magistarskih i doktorskih radova. Ova nas je vijest uistinu obradovala, jer po predloženim promjenama mi bismo pružanjem takvih usluga kroz poluindustrijski laboratorij, dodatno sakupljali bodove neophodne za znanstveno-istraživačke ustanove“, rekla je dr.sc. Jasmina Ranilović.

Da podsjetimo, u čast Leopolda Ružičke (1887.-1976.), Vukovarca i prvog Hrvata dobitnika Nobelove nagrade, prvi je skup održan u Vukovaru 1978. godine. Danas je to tradicionalno okupljanje stručnjaka i znanstvenika iz područja kemije, kemijskog i biokemijskog inženjerstva, prehrambene tehnologije, medicinske biokemije i farmacije te kemije u poljoprivredi, šumarstvu i zaštiti okoliša. Ciljevi održavanja skupa su promicanje izvrsnosti, interdisciplinarnosti, originalnosti i inovativnosti u znanstvenim istraživanjima te primjena istraživanja kroz suradnju s gospodarstvom. (I.L.)

Studenti međunarodne ljetne poslovne škole posjetili Podravku

Podravka je u sklopu svojeg projekta Otvorenih inovacija dogovorila suradnju s međunarodnom ljetnom poslovnom školom ZSEM-a. U okviru trodnevne ljetne škole studenti iz cijelog svijeta će raditi na idejnom rješenju organizacije 1.Podravkinog FoodHackathona koji će se ove godine održati u sklopu 4.Međunarodne konferencije Znanje u fokusu. Kako bi se studenti što bolje upoznali s tematikom i saznali kakav izazov ih očekuje, njih 20-ak, uz pratnju voditeljice Centra za inovacije na ZSEM-u Tine Odinsky, posjetilo je Podravku. Studentima iz Hrvatske, Portugala, Francuske, Latvije, Meksika i SAD-a, dobrodošlicu su poželjeli domaćini Snježana Šlabek, voditeljica projekata za upravljanje znanjem, Emir Džanić, voditelj projekta Otvorenih inovacija i Jiu Jess Xufeng iz Tajništva Grupe Podravka. Nakon uvodnog dijela i prezentacije Podravka Grupe, Tamara Bukvić iz Ljudskih potencijala, pobliže ih je upoznala s međunarodnim pripravnničkim programom Connected by heart. Svoje dojmove o samom programu s prisutnima je podi-



jelilo dvoje studenata koji već dva mjeseca u sklopu njege rade u Podravki – Silvia Jalón Baudet iz Španjolske i Mujtaba Mohd Hakak iz Indije. Helena Tomić Obrdalj iz Istraživanja i razvoja govorila je o trendovima u prehrani, upozorila na pretilost u svijetu te odgovornosti koja nas kao prehrambenu kompaniju čeka u budućnosti. Na kraju predavanja domaćini su pred goste postavili izazov da u sljedeća tri tjedna marketinški i operativno osmisle dvodnevni event pod nazivom FoodHackaton. To bi bio prvi takav event organiziran u Hrvatskoj, a u njemu bi sudjelovalo 50-ak entuzijasta. Hackathon je produktivni model rada gdje se ljudima pruža mogućnost da odaberu određenu problematiku i onda pokušaju pronaći rješenje za nju. Neformalno druženje nastavilo se u obilasku Podravkinog Muzeja prehrane gdje su studenti i završili svoj posjet. (T.C.P.)

12. Dani povrća Koprivničko-križevačke županije

Izuzetno zapaženo sudjelovanje Podravke

Kao suorganizator i jedan od značajnijih podupiratelja, Podravka se na ovogodišnjem Danu povrća Koprivničko-križevačke županije održanom u Koprivnici iskazala u svim njegovim segmentima. Uz tridesetak povrćem prekrasno aranžiranih štandova lokalnih povrćara, atraktivan promotivno-prodajni prostor Podravke privukao je pažnju mnogih sugrađana i gostiju koji su uz informacije o Podravkinim prerađevinama od povrća mogli ih kušati i po promotivnim cijenama kupiti. Na stručnom skupu koji se održavao tijekom manifestacije, uz druge zanimljive teme iz povrćarske proizvodnje, zapaženo izlaganje naslova „Mogućnosti razvoja suvremene proizvodnje graha u Podravini“ imao je Podravkaš dr. sc. Zdravko Matotan. Na kraju promotivno-edukativne manifestacije sudionici



Dana povrća obišli su Podravkino pokusno polje na Danici gdje su ih stručnjaci Razvoja poljoprivrede upoznali s istraživanjima na povrću koja se tamo provode. Vrlo aktivnim sudjelovanjem i u ovoj manifestaciji Podravka je pokazala visok stupanj društvene odgovornosti i brige za razvoj lokalne zajednice. (Z.M.)

Otkupljeno oko 14.000 tona pšenice

Krajem prošloga tjedna završen je otkup pšenice. Naime, zbog nekoliko kišnih dana malo se odgodio završe-

tak žetve, a produžilo otkup u Podravkine silose.

Do kraja prošloga tjedna u silose je ušlo oko 14.000 tona te je time osjetno prebačen plan otkupa od 12.000 tona.

Podravkini stručnjaci posebno ističu kvalitetu ovogodišnjeg uroda pšenice jer je 75 posto pšenice u prvoj ili drugoj klasi. (B.F.)

Obnova restorana društvene prehrane

U okviru Food Solution projekta u tijeku je adaptacija / uređenje restorana društvene prehrane u Podravkinjoj sedmerokatnici. Uređenjem restorana postići će se potrebna funkcionalnost i udobnost te, vjerujemo, izazvati zadovoljstvo svih radnika. U sklopu novouređenog restorana bit će i nova ponuda hrane – tri glavna jela te mogućnost izbora raznovrsnih svježih i gotovih salata i deserta (za ponudu koju ne pokriva gablec, uvest će se mogućnost dodatnog plaćanja). Servis će se sastojati prvenstveno od samoposluživanja - posjetitelji restorana će sami uzimati hranu i odlaziti na naplatu do blagajni (tzv. „free flow“ koncept), a po završetku obroka pladnjeve odlagati na za to predviđena mjesta.

Kao važan dio svakog restorana i u ovom je nužno imati i ponudu pića, stoga će se sadašnji Studena bar s prizemlja zgrade integrirati u novouređeni restoran. Restoran će imati i zasebnu prostoriju koja će se koristiti za ručkove s poslovnim partnerima.

Kako bi se ovo sve ostvarilo, restoran je privremeno zatvoren (od 18.07. do kraja 08. mjeseca), ali pritom će se svim radnicima koji se hrane na toj lokaciji osigurati



njihovo pravo na gablec u prostoru bivše pekarnice. S obzirom na tehničke ograničenosti tog privremenog prostora, u ponudi će biti samo hladan obrok (ista ponuda kao i dosad) koji će se dodatno obogatiti mesnim salatama. Sve ostale lokacije – ostali restorani društvene prehrane radit će na postojećim lokacijama i po uobičajenom rasporedu.

Molimo Vas za razumijevanje i strpljenje u razdoblju adaptacije restorana, a kako bismo Vam dočarali kako će sve izgledati nakon adaptacije, možete pogledati na postavljenoj izložbi u prizemlju poslovne zgrade, nasuprot Studena bara. (R)

PODRAVKA MAĐARSKA

Uvijek sa srcem – Koprivničko-križevačka županija i Podravka u Pečuhu

Kuharski spektakl Podravkine podravske i hrvatske kuhinje u Pečuhu povodom Dana državnosti, 25 godina neovisnosti Republike Hrvatske i promocije turističkih, eno i gastro potencijala Koprivničko-križevačke županije. U organizaciji Generalnog konzulata RH u Pečuhu, Koprivničko-križevačke županije, Podravke i Podravke International Kft. Mađarska, održana je promocija Koprivničko-križevačke županije i vodeće hrvatske prehrambene kompanije Podravke koja je na mađarskom tržištu prisutna od 1967. godine.

Pod kuharskim vodstvom Dražena Duriševića, Podravkin gastro tim (Mišel Tokić, Zlatko Sedlanić, Zoran



Delić i Marko Peras) pripremio je za više od dvije stotine gostiju tradicionalne podravske i hrvatske specijalitete uz pomoć Podravkinih proizvoda i na mađarskom tržištu posebno popularnih i poznatih dodataka jelima.

Osim hladnih predjela sa standardnim Podravkinim priložima, moglo se kušati i više glavnih jela koje su ovi kuharski eksperti pomno pripremili i odabrali, a posebnu pozornost izazvao je tradicionalni roštilj i kotlovina te nezaobilazni slatki program Dolcela. Uz izvrsnu hranu služeno je Županovo vino OPG-a Grudić iz Koprivnice te Podravkini bezalkoholni napici: mineralna voda Studenac, izvorska voda Studena te ledeni čajeви. Nazočnima je na najbolji mogući način predstavljena Koprivničko-križevačka županija i njena bogata turistička, gastro i eno ponuda s ciljem promocije velikih potencijala kontinentalnog turizma Republike Hrvatske. (v.h.)

PODRAVKA RUSIJA

Jačanje korporativnog timskog duha

Jedno od ključnih bogatstava svake tvrtke je složan i povezan tim. Stoga Podravka Moskva često provodi aktivnosti koje jačaju korporativni timski duh. Primjer jedne od takvih aktivnosti bila je organizirana u parku Ostankino. Zajedničkim snagama i dobrom voljom organizirali roštilj za naše zaposlenike koji smo sami pripremali iz naših novih proizvoda, lansiranih na tržište ove sezone – tekuća marinada VEGETA Grill. Roštilj je bio savršeno nadopunjen povrćem s Podravkinim ajvarom.

Svjež zrak, sportske aktivnosti, kao i nevjerojatno ukusna hrana pripremljena od strane samih zaposlenika



tvrtke, koji su koristili PODRAVKU i VEGETU u pripremi roštilja – je mogućnost za povećanje lojalnosti tvrtki i njenim ciljevima.

Ovakve događaje koji kreiraju korporativne tradicije i koji pridonose razvoju međuljudskih odnosa i učinkovit rad ćemo i dalje prakticirati i njegovati. (M.B.)

Čajevima 1001 cvet priznanje Trusted Brand

U ovogodišnjem istraživanju povjerenja u robne marke u Sloveniji sudjelovalo je 910 pretplatnika časopisa Reader's Digest koji u Sloveniji pod okriljem izdavačke kuće Mladinska knjiga izlazi već deset godina. Ispitanici ankete među ostalim su navodili svoja povjerenja za najvrijedniju robnu marku u 32 kategorije. Ponosni smo što je laskava titula povjerenja najvrednije robne marke u kategoriji čajeva već sedmu godinu zaredom pripala Žitovim čajevima 1001 cvet. Vrlo nas je obradovalo prestižno priznanje Trusted Brand za iznimno povjerenje potrošača. Ujedno čestitamo cijeloj



ekipi koja svakodnevno nastoji učvrstiti ugled i pridobiti još većoj popularnosti naše izvrsne robne marke čajeva. (N.R.T.)

Ujedinjeni sa srcem

Većina zaposlenika Žita sudjelovala je na tradicionalnom pikniku u sportskom parku Kodeljevo u Ljubljani. Ove godine piknik je bio još veći jer su nam se pridružili i Podravkini suradnici. Zajedno smo se natjecali u zabavnoj olimpijadi, malom nogometu, odbojci, tenisu i potezanju konopa. Paralelno sa sportskim aktivnostima u tijeku je bila i kuharska radionica s Podravkinim demonstratorima kulinarstva u kojoj nije nedostajalo gurmanskih specijaliteta i primamljivih okusa.

Ugodno raspoloženje i pozitivno ozračje još su više podigli članovi skupine Dežur, zabavne igre za sve sudionike i natjecanje u plesu. A kada smo mislili da je piknik dosegao svoj vrhunac, svojim nas je nastupom iznenadio svima poznati Petar Grašo koji se svojim hitovima pobrinuo da se u ritmu njegove glazbe njišemo do



kasnih večernjih sati. Ujedinjeni sa srcem, dokazali smo da se možemo zabaviti i da imamo mnogo sportskog i kolektivnog duha. Vjerujemo da ćemo zajedno postići još mnogo pobjeda! (N.R.T.)

Novi okusi za prijatelje – Šumi Friends i Mediteran mentol

Novi gumeni bombon Šumi Friends krije dva voćna okusa u jednom bombonu – riječ je o izvrornoj kombinaciji dvaju okusa koji će vas odvesti u slatke trenutke razigranih doživljaja. Možete birati između tri slasne kombinacije okusa s visokim sadržajem voćnog soka: jabuka/crni ribiz, jagoda/limeta i crni ribiz/grejp. Nove Šumi Friends bombone odlikuju atraktivan oblik, iznimna sočnost i mekoća. Ne sadržavaju umjetna bojila, arome, gluten ni GMO.

Obitelji Šumijevih bombona pridružili su se novi tvrdi bomboni Mediteran mentol koji će vas oduševiti osvježavajućim okusom mentola i dodirrom Mediterana. Bom-

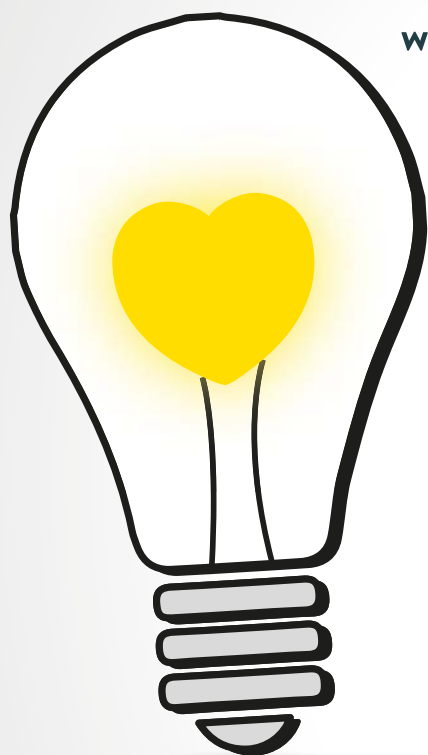


boni sadržavaju harmoničan okus ružmarina, kadulje i lavande s aromatičnim limunom. Pogodni su za vegane i ostale ljubitelje zdravog načina života jer su bez umjetnih bojila, aroma, glutena i GMO-a. Neka i vas zavede svježina Mediterana.

Preпустите се слатким доживљajima okusa i oblika te ih dijelite sa svojim prijateljima i znancima. (N.R.T.)

Idejni natječaj

za Podravku u Hrvatskoj i svijetu
NA NOVOJ ONLINE PLATFORMI OTVORENIH INOVACIJA
od 15.7.2016. do 15.10.2016.
www.otvorene-inovacije.podravka.int



hungry for
big & small
IDEAS

Submit
Collaborate
Win

- 1 IMAŠ IDEJU? ŽELIŠ POSTAVITI NOVI IZAZOV?**
Ideje iz bilo kojeg područja relevantnog za Podravku.
Odgovori na sektorske izazove ili sam postavi novi izazov zajednici.
- 2 UBACI IDEJU U SUSTAV**
Samostalno ili timski, pod imenom ili anonimno
- 3 OVO JE ZAJEDNIČKA KREATIVNA IGRA**
Nadopuni nečiju ideju, lajkaj, ocijeni, uđi u tim za podršku neke ideje....
Lajk člana Kluba otvorenih inovacija vrijedi duplo – pozovi ga da podrži tvoju ideju.
- 4 SAKUPLJAJ BODOVE, OSVAJAJ BEDŽEVE, OSVOJI NAGRADE**
Budi brončani, srebrni ili zlatni: ideja generator, komentator, izazivač, glasač
- 5 TRANSPARENTNO**
Prati situaciju sa svojom idejom; bodovi zajednice, stručnih timova...
- 6 PODRŠKA**
Podrška je važna. Računaj na nju. Sve ideje, ovisno o broju bodova, dobivaju podršku za daljnji razvoj. Kroz posebne radionice nauči kako ideju predstaviti projektno.
- 7 INNOVATION DAY 3**
Najbolje rangirane ideje bit će posebno nagrađene i predstavljene na 3. Podravkinom danu inovacija.



Nevenka Kolar, radnica u tvornici Voće

Svi ovdje radimo sve i dajemo sve od sebe

Od 1988. godine Nevenka Kolar radi u tvornici Voće i to pretežno na strojevima u proizvodnji, ali, kao što kaže, i sve kaj treba. Nevenki su proizvodni procesi „u malom prstu“, a s obzirom na to da za nju nije ništa teško raditi, onda i ne čudi što svoje veliko radno iskustvo prenosi i na mlađe jer je nedavno u tvornici Voće zaposleno i četvero novih radnika u proizvodnji. Govoreći o poslu, Nevenka kaže:

„Posao na strojevima je vrlo odgovoran i morate paziti da se ne bi nešto dogodilo, a istovremeno morate proizvesti vrhunski proizvod.“

Moram naglasiti da nas je danas u proizvodnji ostalo zaista malo i svaki radnik je do kraja iskorišten. Racionalizacija poslovanja je učinila svoje.

S poslom sam zadovoljna, a kao što svi volimo reći, ne bi bilo loše da je malo veća plaća. Osim u tvornici Voće radila sam na posudbama i u nekim drugim Podravkinim tvornicama – Kokteli, Kalnik te Juhe i Vegeta. Sve su to neka nova i dobra, kako poslovna, tako i životna iskustva.“



Što vama znači ovo priznanje „I ja sam Podravkaš“? „Ponosna sam do neba, toliko sam bila iznenađena i nisam mogla vjerovati zakaj baš ja? Ustvari, svi mi iz proizvodnje smo zaslužni za to i pomalo sam srdita što nismo svi na fotografiji jer svi ovdje radimo sve i dajemo sve od sebe. Dakle, nisam ništa posebnija od ostalih, ali zaista mi je drago što su me upravo moje kolegi predložile za priznanje.“

Čime se Nevenka bavi u slobodno vrijeme? „Osnova svega je obitelj, a ako me pitate za hobi onda su to kućanski poslovi. To mi je svakodnevni hobi. U kući uvijek ima posla, a uz to imam i mali vrt. Osim toga, volim šetnje u prirodi, pogledati dobar film, poslušati dobru muziku i vjerujte mi, dan vam zaista brzo prođe.“ (B.F.)

Radek Zejda, voditelj proizvodnje u Lagrisu

Rad i inovativnost se vrednuju

Voditelj proizvodnje Radek Zejda radi u Lagrisu od 20. travnja 2001. godine. Počeo je kao pogonski tehničar i tada mu je osnovni zadatak bila organizacija rada radnika u proizvodnji u svrhu pravovremene isporuke dovoljnih količina proizvoda za potrebe odjela logistike. S obzirom da je tada pokazao interes za poboljšanjem procesa i uvođenje inovacija, u vrlo kratkom vremenu postaje industrijski inženjer.

Na toj poziciji implementira proizvodni kontroling kao alat praćenja ispunjenja KPI-jeva, vodi radionice za zaposlenike proizvodnje (outdoor i indoor) i podupire implementaciju inovacija u praksi. Prilikom zadnje reorganizacije i smanjenja broja zaposlenika proizvodnje imenovan je voditeljem proizvodnje i rukovodi s timom od gotovo 50 kolegica i kolega. Govoreći o priznanju koje je dobio, Radek Zejda kaže:

„Priznanje „Zaposlenik godine“ doživljavam kao dokaz da se rad i inovativnost u proizvodnji prepoznaju i vrednuju te donose poduzeću dobit. Trenutno radim na poziciji voditelj proizvodnje i drago mi je da mogu raditi



s kolegicama i kolegama na koje se mogu osloniti i da se svi skupa možemo radovati nakon uspješno obavljenog posla.

Čime se bavite u slobodno vrijeme?

„Slobodno vrijeme najradije provodim u kreativnim aktivnostima (rad s drvom, sviranje muzičkih instrumenata) te aktivnostima vezanim uz osobni razvoj (čitanje, sudjelovanje u raznim seminarima, organizacija radionica za djecu i odrasle). U suštini, nastojim život učiniti ljepšim ne samo sebi, već i ljudima oko sebe.“ (B.F.)

Održano

8. Cool okupljanje



Podravka je osmu godinu zaredom u svojem gastronomskom centru Štagelj bila domaćin “Cool okupljanja”. Korisnici Coolinarike i ove su godine pokazali svoj entuzijizam oko dolaska na događaj koji im pruža priliku da svoje online prijatelje susretnu uživo. Na ovogodišnjem okupljanju sudjelovalo je oko 150 gostiju iz raznih zemalja. Dio zabavnog cjelodnevnog programa bila je radionica s novim Dolcela proizvodom, Bijelim Fondantom. Načine korištenja i oblikovanja fondanta prezentirala je voditeljica radionice, dugogodišnja Podravkina promotorica kulinarstva, Marina Paleka. Nove vještine izrade ukrasa gosti

okupljanja imali su priliku pokazati u natjecateljskom dijelu aktivnosti. Zadatak je zahtijevao što maštovitiju izradu ukrasa za dekoriranje torti u čijim okusima su imali priliku uživati svi gosti okupljanja.

“Coolinarika je platforma kojoj ljudi prije svega vjeruju čega su dokaz današnji gosti na okupljanju te rastuće brojke korisnika i posjetitelja ne samo na web stranici nego i na njezinim profilima: Facebooku, Instagramu i Viber Public Chatu. Coolinarika je Podravkin jak brand - ona je mjesto direktnog osluškivanja želja i potreba naših kupaca i potrošača na koje imamo priliku

odgovoriti novim proizvodima i uslugama” - rekla je Ivona Periša, voditeljica poslova Coolinarike. Tijekom ugodnog druženja korisnici su mogli uživati u gastronomskoj ponudi inspiriranoj omiljenim korisničkim receptima s Coolinarike koji su spremljeni s Podravkinim proizvodima. Većina ovogodišnjih gostiju redoviti su posjetitelji “Cool okupljanja”, a valja istaknuti da korisnici Coolinarike tijekom godine i samostalno organiziraju manja “Cool okupljanja” diljem svijeta.

Coolinarika je ulaz u jedinstveni svijet autorskih recepata, slika, blogova i amaterskih kuhinja, u kojima mašta, zabava i kreativnost rezultiraju zavidnim kulinarским vještinama njenih online kuhara. Zahvaljujući vjernim posjetiteljima koji su ujedno i kreatori sadržaja, Coolinarika.com postala je standard online kulinarškog sadržaja i desna ruka svakog ljubitelja dobre hrane u regiji. Nakon 11 godina koliko postoji, gotovo 150.000 registriranih korisnika i skoro 160.000 objavljenih recepata, prerasla je ulogu kulinarškog portala i postala mjesto inspiracije, druženja i zabave te oaza opuštanja i prilika za razmjenu osobnih iskustava s ljudima iz cijelog svijeta. (R)



Prehrana u ljetu

Ljetne vrućine značajno utječu na stanje našeg organizma. Pri visokim temperaturama zraka često se osjećamo usporeno i iscrpljeno. I dok nam je zimi potrebna energijski jača hrana koja pomaže u zadržavanju topline i štiti nas od mogućih infekcija uzrokovanih padom imuniteta, tijekom ljetnih mjeseci naš organizam prirodno traži laganiju hranu koja ga neće dodatno opterećivati. Stoga bi prehrana za vrijeme vrućih dana trebala uključivati namirnice koje su lako probavljive, bogate sadržajem vode i mineralima koji se gube znojenjem i s više vlakana.

Što se preporuča?

Ljeti se zbog vrućina više znojimo stoga je prvenstveno potrebno povećati unos tekućine pri čemu prednost treba dati vodi. Osim vode, preporuča se unos nezaslađenih čajeva, prirodnih voćnih i povrtnih sokova i mliječnih napitaka s manje masti. Juhe i lagana variva itekako su poželjna hrana u ljetnim mjesecima jer pridonose, između ostalog, ukupnom unosu tekućine i treba ih redovito konzumirati, ali ne prevruća jer se za prilagođavanje temperature hrane dodatno troši energija i iscrpljuje organizam. Isto vrijedi i za pijenje jako hladne vode i drugih napitaka stoga je najbolje konzumirati tekućinu sobne temperature. Zbog visokog sadržaja vode i visoke iskoristivosti te vode u organizmu, ljeti se preporuča povećani unos svježeg, sezonskog voća i povrća. Osim toga, ono je bogato vitaminima i mineralima koji su prijeko potrebni našoj koži koju ljeti najviše izlažemo suncu te prehrambenim vlaknima koji pomažu probavi. Uz to je i niskokalorično (ne deblja). Pravilna prehrana u ljetnim mjesecima podrazumijeva i unos ribe, maslinovog ulja, cjelovitih žitarica, mahunarki, orašastih plodova, začina te nema-



snog mesa i mliječnih proizvoda s manje masti. Sve su to namirnice koje imaju dominantnu ulogu u mediteranskoj prehrani, najboljem načinu prehrane današnjice što su potvrdili znanstvenici i vlade diljem svijeta.

Na našu sreću, Podravka nudi široku paletu proizvoda koji ulaze u koncept mediteranske prehrane i koja se uz vrlo jednostavnu pripremu i međusobno kombiniranje pretvaraju u jela idealna za vruće dane.

Pripremite za večeru laganu salatu od tjestenine s dodatkom leće ili kukuruza i tune, začinite maslinovim uljem, limunovim sokom i začинима po vlastitom ukusu. Okrijepite se instant juhom ili bezalkoholnom

sangrijom koju možete jednostavno pripremiti s našim čajem okusa limun i limeta uz dodatak raznog voća - organizam će vam biti zahvalan!

Što izbjegavati?

Tijekom cijele godine, a naročito ljeti, trebalo bi izbjegavati prženu, masnu, dimljenu i jako začinjenu hranu te alkoholna, gazirana i zaslađena pića kao i napitke s kofeinom jer pojačavaju dehidraciju i djeluju stimulativno.

I ne zaboravite...

Visoke temperature tijekom ljeta i boravak na otvorenom idealni su za razvoj bakterija. Ruke i površine na kojima se priprema hrana treba dobro oprati i dezinficirati, a svježiju hranu držati u hladnjaku. Posebnu pažnju treba obratiti na lako kvarljivu hranu (jaja, majoneza, kolači, svježe meso i svježe školjke) kako bi se izbjeglo trovanje. Ljeto je idealno za jutarnje i večernje šetnje, plivanje i druge prilagođene tjelesne aktivnosti. Mediteranski način prehrane uz redovitu tjelesnu aktivnost osigurava veselo i zdravo djetinjstvo i adolescentsku dob te produktivniji, kvalitetniji i duži radni i životni vijek odraslih. (M.V.)

Recepti za vruće ljetne dane

Tjestenina sa 4 sira i butternut tikvom



Sastojci (3 osobe): 1 Talianetta Tjestenina sa 4 sira, 2 žlice maslinova ulja, 300 g butternut tikve, 1-2 crvene chili papričice, 6 Zelenih otkoštichenih maslina Podravka

Priprema

1. Tikvu narežite na kockice, a chili papričici izvadite sjemenke i sitno narežite.
2. U široj tavi zagrijte ulje i na njega stavite tikvu. Kratko popecite uz miješanje pa dodajte papričicu. Zatim ulijte 550 ml tople vode.
3. Uspite sadržaj vrećice Talianette i uz lagano miješanje pustite da zavri. Kuhajte na srednje jakoj vatri 8 minuta uz miješanje.

Posluživanje

Poslužite toplu tjesteninu posutu maslinama.

Savjet

Kad chili papričici maknete sjemenke manje je ljuta, a dobijete više okusa chilija.

Tjestenina s povrćem, špinatom i sirom

Sastojci (2 osobe): 1 Talianetta Tjestenina sa špinatom i sirom, 2 žlice maslinova ulja, 100 g cherry rajčica, 1 mrkva, 150 g Smrznutog mladog graška Podravka



Priprema

1. Na zagrijanom maslinovom ulju kratko popecite rajčice i izvadite sa strane. Na ulje stavite mrkvu narezanu na tanke ploške, kratko popecite i dodajte grašak.
2. Podlijte s malo vode i pirjajte oko 10 minuta. Zatim ulijte 500 ml tople vode i uspite sadržaj vrećice i uz lagano miješanje pustite da zavri.
3. Kuhajte na srednje jakoj vatri 10 minuta uz neprestano miješanje.

Posluživanje

Na kraju dodajte pripremljene rajčice i poslužite.

Savjet

Jelo možete obogatiti 1 žlicom krem sira ili slatkim vrhnjem.

Ledeni vjetar u čaši

Sastojci: 1 Mješavina za ledeni vjetar Dolcela
Za tijesto: 250 g šećera, 1 žlica limunova soka
Za kremu: 500 ml mlijeka, 75 g maslaca
Za šlag: 400 ml mlijeka, 300 g svježih malina

Priprema

1. Mješavini za tijesto dodajte 200 ml hladne vode (iz hladnjaka) i miješajte el. miješalicom 8 minuta da dobijete čvrsti snijeg. Postepeno dodajte šećer uz miješanje i na kraju limunov sok.
2. Smjesu nanesite na lim za pečenje prekriven masnim papirom u obliku puslica. Pecite u pećnici zagrijanoj na 130 °C oko 50 minuta (ili na program vrući zrak još kraće). Puslice trebaju zadržati svijetlu boju, a postati hrskave, izvadite ih i pustite da se ohlade.
3. Za kremu u hladno mlijeko uspite mješavinu i mije-



šajte električnom miješalicom da dobijete kremu. Zatim umiješajte razrađeni maslac sobne temperature.

4. Za šlag u hladno mlijeko dodajte mješavinu i miješajte električnom miješalicom da dobijete željenu čvrstoću.

5. U višu čašu stavite sloj kreme, preko nje maline, pa šlag. Zatim pospite grubo natrganim puslicama i ponovite slojeve. Na kraju šlag ukasite voćem i nabodite cijele puslice za ljepši izgled.

Posluživanje

Slasticu držite u hladnjaku do posluživanja.

Savjet

Ledeni vjetar u čaši vrlo je jednostavan za pripremu, a vrlo dekorativan i praktičan za posluživanje.

"Tropic" cheesecake kocke



Sastojci: 1 Cheesecake Dolcela, 3 žlice mlijeka, ½ žličice Đumbira mljevenog Podravka, 60 g maslaca, 300 g krem sira, 350 ml soka od tropskog voća, 2 manga (zrela)

Priprema

1. Mješavini za podlogu dodajte đumbir u prahu, navlažite mlijekom i dobro promiješajte.
2. Dodajte otopljeni maslac, promiješajte te ravnomjerno rasporedite u kalup za kolače 23x23 cm. Dobro utisnite smjesu da dobijete podlogu, a zatim ohladite u hladnjaku najmanje 20 minuta.
3. Jedan mango pomoću štapnog miksera usitnite u pire.
4. Prašak za pripremu kreme uspite u hladan voćni sok i miješajte električnom miješalicom 3 minute da dobi-

jete kremu. Dodajte krem sir i pire manga pa nastavite miješati.

5. Dobivenu kremu nanesite na pripremljenu podlogu i poravnajte. Držite u hladnjaku barem 2 sata prije posluživanja.

Savjet

Ovu slasticu možete pripremiti i s drugim vrstama tropskog voća poput marakuje ili ananasa.

Brusnica koktel



Sastojci: 1 filter vrećica čaja Brusnica Podravka, 150 ml vode, 30 ml konjaka, 1 žličica javorova sirupa, zdrobljeni led, 1 ploška limuna, 1 grančica timijana za posluživanje

Priprema

1. Filter vrećicu čaja prelijte vodom sobne temperature i ostavite stajati 8 minuta.
2. Konjak, javorov sirup i zdrobljeni led dobro izmiješajte u šejkeru.
3. Čaju izvadite filter vrećicu, dodajte mješavinu i poslužite s grančicom timijana i ploškom limuna.

Napitak Double ice



Sastojci: 1 filter vrećica čaja Limun limeta Podravka, 200 ml vode, 50 g sladoleda od vanilije, 1 žlica konjaka, prstohvat Cimeta u prahu Podravka

Priprema

1. Filter vrećicu prelijte vodom i ostavite stajati 8 minuta.
2. Vrećicu izvadite, a čaj stavite u aparat za pripremu frappea.
3. Dodajte sladoled, konjak i zajedno miksajte 1-2 minute.
4. Dobiveni napitak odmah izlijte u čaše za posluživanje i pospite cimetom u prahu.

S ponosom predstavljena Zavičajna zipka

Zbirka radova Zavičajna zipka sretno je procvatila nadahnutim, umjetnički snažnim pjesmama, od kojih neke zasigurno nikad neće biti zaboravljene. Ovim riječima je u predgovoru nove zbirke radova Literarne sekcije KUD-a Podravka progovorila književnica Maja Kušenić Gjerek da bi na samoj promociji knjige svoje viđenje osnažila dodatnim pohvalama.

„Svi zajedno, kako literati koji nisu profesionalni pjesnici, nego ljudi koje svakodnevno susrećemo na ulici, u trgovini ili na njihovim radnim mjestima, tako i likovni umjetnici koji su riječi poduprli prekrasnim crtežima mogu biti ponosni na ovu knjigu. Kao urednica i jedna



od autorica ja to doista i jesam, a vjerujem da moje osjećaje dijelite i vi“, rekla je Maja Kušenić Gjerek.

I doista, svi prisutni na promociji s ponosom i veseljem listali su knjigu, izašlu u sunakladništvu Baltazara, koja gotovo na 200 stranica donosi zrele i nadahnute stihove kako etabliranih pjesnika, tako i onih koji tek ulaze u svijet poezije. Pročitani stihovi izazvali su topli pljesak baš kao i glazbeni nastupi članova sekcije: Marice Hasan, Vjekoslava i Marka Lukanca i Ive Kovača Kaja. (J.L.)

Studenti dobili priliku ući u svijet kulinarstva i gastronomije

Margita Modrić, kulinarska istraživačica iz službe Nutricionizam i sensorika, sektora Istraživanje i razvoj održala je na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu predavanje u okviru modula Znanost o prehrani, na temu Gastronomski trendovi u 2016. za studente 2. godine smjera Nutricionizam.

Gastronomski trendovi su uistinu raznoliki i brojni, tako da su studenti tom prilikom čuli da se cijeli gastro-

nomski svijet okreće zdravijoj pripremi hrane i da je smanjenje soli dobilo na važnosti i u kulinarstvu. Jedno od najznačajnijih zaključaka prezentacije je da gastronomija u velikoj mjeri potiče trendove čiji je utjecaj neminovan i na prehrambenu industriju i potrošače, ne nužno trendovski orijentirane.

Predavanje je izazvalo veliki interes, studenti su u okviru standardnog modula predavanja dobili priliku ući u svijet kulinarstva i gastronomije kojemu poticaj daju i suvremene nutricionističke spoznaje. A nama je bila izuzetna čast što je znanstvena zajednica na čelu s prof. dr.sc Irenom Colić Barić prepoznala vrijednost našeg rada i time dala doprinos u povezivanju znanstvene zajednice i realnog sektora čiji će dio postati i veliki broj ovih mladih ljudi, kao jedna cijenjena prehrambena industrija. (M.M.)

Društvo kemičara i tehnologa Koprivnica u Srbiji

Društvo kemičara i tehnologa Koprivnica (DKTK) je za svoje članove organiziralo stručno-edukativnu ekskurziju u Srbiju. Odredišta su bila Tvornica Fructus u Bačkoj Palanci, Tehnološki fakultet i Znanstveni institut prehrambene tehnologije (FINS) u Novom Sadu te posjeta predstavništvu Podravke u Beogradu. Srdačan doček u Tvornicu Fructus organiziran je od strane rukovodstva tvornice. Fructus je uspješna tvrtka koja se bavi preradom i proizvodnjom čajeva i dodataka prehrani te koja svoj uspjeh u velikom dijelu temelji na suradnji s vanjskim partnerima iz prehrambene industrije, a jedan od njih je i Podravka s kojom surađuju 8 godina. Putovanje je nastavljeno prema Novom Sadu, Tehnološkom fakultetu



i Znanstvenom institutu prehrambene tehnologije (FINS), gdje je članove DKTK-a dočeka sam dekan i voditelj katedri. Posjeta je završila u Podravkinom predstavništvu u Beogradu gdje su polaznici stručne ekskurzije upoznati s izazovima i uspješnom poslovanju na tržištu Srbije te prepoznatljivosti Podravkinih proizvoda. Nakon službenog dijela, sudionici su imali prilike turistički obići Novi Sad i Beograd. Društvo kemičara i tehnologa Koprivnica zahvaljuje Podravki na svesrdnoj pomoći u realizaciji ove stručno-edukativne ekskurzije. (DKTK)

NK SLAVEN BELUPO

Uspješan početak sezone

Pogocima Dine Štigleca i Davida Arapa ostvarena je pobjeda i tri boda Slavenu Belupu na premijeri nove sezone protiv zaprešićkog Intera. Bez obzira na utakmicu, najistaknutiji trenutak bio je onaj prije početka. Slaven Belupo je već drugu godinu zaredom nagrađen Fair play trofejom koji je kapetanu momčadi Vedranu Puriću uručio povjerenik za prvoligaško natjecanje Josip Brezni. Trofej prima momčad s najmanje kartona, ali i najboljom organizacijom utakmica u prethodnoj sezoni, što je i priznanje koprivničkim navijačima. Nogometaši Slaven Belupa ostvarili su i drugu pobjedu u nizu. U drugom kolu Prve hrvatske nogometne lige, na koprivničkom Gradskom stadionu, pred nešto manje od 700 gledatelja u uzbudljivoj utakmici s čak pet pogodaka Farmaceuti su slavili protiv vinkovačke Cibalijske s 3:2. Utakmicu su obilježila čak dva preokreta, dva pogotka Ivanovskog te dva prekrasna eurogola Vitaića i Barića.

Skupština koprivničkog prvoligaša

Na Skupštini Slaven Belupa okupilo se 29 skupština koji su sve odluke i prijedloge prihvatili jednoglasno.

Najvažniji dio Skupštine bio je izvještaj predsjednika kluba Hrvoja Kolarića koji se osvrnuo na rezultate u prošloj sezoni te ih pohvalio i najavio kao poticaj za ovosezonske uspjehe. Što se tiče financijskog dijela, Kolarić je rekao kako su prihodi kluba u 2015. godini iznosili 11.291.741,82 kuna, a rashodi su iznosili 11.287.426,61 kuna. Iako su prihodi bili manji nego u prošlim godinama, velikim trudom u klubu taj dio pokriven je puno manjim rashodima. Posebno je istaknuo orijentaciju prema Školi nogometa i igračima iz vlastitog pogona. Sukladno tome povećani su troškovi škole kako bi se uloženo što prije vratilo kroz prodaju mladih igrača. (R)



RK PODRAVKA VEGETA

Sjednica Glavne skupštine

Održana je sjednica Glavne skupštine RK Podravke s.d.d. na kojoj su dioničari primili na znanje izvješće Uprave o stanju društva i poslovanju te rezultatima poslovanja za 2015. godinu. Također, i izvješće Nadzornog odbora o

obavljenom nadzoru nad vođenjem poslova sportskog dioničkog društva za prošlu godinu. Dioničari su jednoglasno prihvatili izvješća. Glavna skupština donijela je odluku da se dobit ostvarena poslovanjem rasporedi u zakonske rezerve i u zadržanu dobit. Kako je 15. rujna prošle godine zbog smrti prestao mandat članu Nadzornog odbora Borisu Garaju, izabrana je nova članica Nadzornog odbora semr. sc. Robertina Zdjelar. Donesena je i odluka da se za revizora za 2016. godinu izabere revizorska tvrtka RSM Croatia d.o.o. iz Koprivnice, koja je obavila reviziju i za 2015. godinu. (I.Č.M.)

ŠRK PODRAVKA

Podravkine ribolovne kadetkinje na 62. Kupu Hrvatske

Na jezeru Jegeniš održan je 62. Kup Hrvatske u sportskom ribolovu za kadete/kadetkinje na kojemu je nastupilo 33 ekipe s područja kontinentalne Hrvatske, od toga 20 u muškoj i 13 u ženskoj konkurenciji. Kao jedina ekipa iz Koprivničko-križevačke županije nastupila je u ženskoj konkurenciji ekipa ŠRK Podravka i osvojila odlično 7. mjesto. Za Podravku su nastupile: Lorena Blažek, Elena Šijak, Karla Blažek, voditeljica Maja Starčević i kapetan Darko Rakić. Bila je to ujedno najmlađa ekipa curica na Kupu.



Inače, početkom kolovoza održat će se u organizaciji Podravkinih ribiča jubilarni 50. Kup u ribolovu na Šoderici te 10. „Memorijalni kup Zlata Bartl“ na kojemu se očekuje kao i svake godine više od stotinjak ribolovaca iz cijele Hrvatske. (B.F.)

Podravkini branitelji u Rovinju

U organizaciji Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke, organiziran je izlet za Podravkine branitelje i članove njihovih obitelji u Rovinj. Prva destinacija prilikom dolaska u Rovinj bila je naša tvornica Mirna, gdje je o povijesti, proizvodnim procesima te planovima tvornice Podravkašima govorio voditelj Općih poslova i zaštite na radu Evelino Marić. Također, vrijedni djelatnici Mirne su pripremili izvrstan doručak u kojemu su osnova bila srdele, ribe koje su bile tijekom noći ulovljene. U to smo se mogli i uvjeriti jer je na molu ispred velike hladnjače Mirne bio upravo iskrcaj bogatog noćnog ulova s tri ribarska broda. Zahvalivši se domaćinu na lijepom prijemu, predsjednik UBIUDR-a Podravke Petar Kopornić uručio je Mariću zahvalnice Udruge, a domaćin je pak sve Podravkaše iznenadio prigodnim poklon-paketima s proizvodima Mirne. Nakon doručka uslijedio je obilazak jedinstvenog Rovinja, zaista prelijepog gradića koji plijeni svojom ljepotom i bogatim turističkim sadržajima. Osim toga, uživati svjetsku modernu umjetnost u Rovinju postaje tradicija. Naime, nakon velikih majstora nadrealizma i kubizma, Daliya i Picassa, ove godine u prostorima Zavičajnog muzeja posjetitelje oduševljava vizionarska egzotika



čuvanog Marca Chagalla, točnije retrospektiva Chagallova grafičkog opusa pod nazivom Marc Chagall: Beyond Color. Izvanredno!

A što je najbolje nakon višesatne šetnje po Rovinju po velikoj vrućini, nego naći osvježanje u moru. Kupanje, osvježavajuće piće i tako nekoliko sati do polaska natrag prema Koprivnici. Agilni i vrijedni organizatori izleta Petar Kopornić i tajnik Udruge Slobodan Lončar ništa nisu prepustili slučaju te su se zaista potrudili da ovaj izlet ostane braniteljima u dugom sjećanju pa je tako, između ostaloga, na povratku organizirana i večera u poznatom grobničkom restoranu Putnik, a sigurne vozačke ruke Mirka Franje Podravkin autobus su dovezle na parking naše kompanije u kasnim noćnim satima. I kao što su se svi složili u autobusu – ovo je bio izlet za pet. (B.F.)

U žaru ljeta Podravka Talianetta!



POSEBNA PONUDA

POPUST 30% NA
NOVU KOLEKCIJU s.Oliver®



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

– KRIŽALJKA –

PETAR	KREM JUHA S TJES- TENINOM	GRAD U FRANCUSKOJ	PJEVAČICA RAJKA	ŽENSKO IME ELA, ELLIŠE	ŽENSKO IME NICIJA, NIKA	PIRINEJSKA DIVOKOZA	STOLNO- TENISAČ NEVEN	GRAD U FRANCUSKOJ
VRSTA JABUKE								
SMJER U UMJETNOSTI								
RADNI STROJEVI ZA PRIJEVOZ								
GLASNICE, IZASLANICE, POKLISARKE								
NADA SUBOTIĆ						OSOBN ZAMJENICA ZA NJEGA		
AMPER		GOSPO- DARSKI I POLITIČKI POKRET U RUSJI				VERA SVOBODA		
LONG PLAY						ITALIJA		JUŠICA, SUPA
ERIKA ELENIAC						ČIRIL JUREC		
ČIRILIĆNI RUKOPIS						UNION =====		
PRVI I DRUGI SAMO- GLASNIK			DIO ZAGREBA	MUŠKO IME HLAPAC	RAJ, PARADIZ	ANNE HATHAWAY =====		
	INTRIGA =====					STRAŽNJI DIO TIJELA		
	OTROV							
GLAVNA ULICA U DUBROVNIKU								ŠUMSKA ŽIVOTINJA
SPOLNA BOLEST							SUMPOR =====	
							GRAD U NJEMAČKOJ	
OROŠEN						BROJ =====		
						TRI KARTE U POKERU		
UJO, UJAK, UJEK					ZVUK GLAZBE =====			
						JEKA		
POLUKVALI- FIKACIJA				PJEVAČICA SACK =====				
				EVA RAS				
	VELIKI RUSKI ŠAHIST ALEKSANDAR							
		PJEVAČ RAMAZZOTTI						

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

Otkrijte novi skriveni pojam

Najsretnija u rješavanju skrivenog pojma – šlag pjena hit u prošloj križaljci je **Nada Matijaško, Korporativne i marketinške komunikacije** kojoj je komisija 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 01. rujna, a ime nagrađenog će biti objavljeno u idućem broju lista Podravka.

Nagradni pojam:

Ime i prezime:

Radna cjelina i broj telefona:

OKUS PRAVE DOMAĆE JUHE

*Izvor: Nielsenov panel maloprodaje, Hrvatska, 2015.



**NAJKVALITETNIJI
SASTOJCI**

**OKUS PRAVE
DOMAĆE JUHE**

**PODRAVKA JUHE -
NAJPRODAVANIJE
JUHE U HRVATSKOJ***



OD SRCA SRCU

