

PODRAVKA



Povjerenje banaka u Podravku

6,19 milijuna kuna EU sredstava

500 djece na Danima otvorenih vrata



dolcela®

Slatki dodir fantazije



LEDENI VJETAR

SADRŽI MJEŠAVINU ZA
TIJESTO, KREMU I ŠLAG



INSPIRACIJU POTRAŽI NA DOLCELA MOBILNOJ APLIKACIJI



Sadržaj

Povjerenje banaka u Podravku



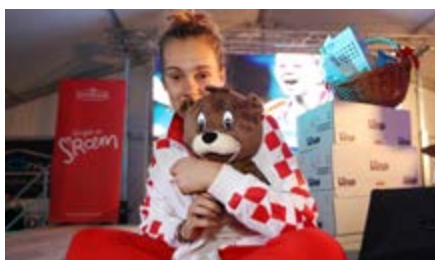
- 5. Zapošljavanje visokoobrazovanih ljudi
- 6. Ulaganje u tvornicu Kalnik



- 7. Obnovljen Restoran društvene prehrane

500 djece na Danima otvorenih vrata

- 10. Doček Sare Kolak



- 11. Vijesti
- 12. Internacionali
- 13. Žito
- 14. I ja sam Podravkaš...

Pogled iz tri kuta na...



- 18. 11. Renesansni festival



- 20. Vijesti
- 21. Coolinarika
- 22. Reportaža



- 23. Križaljka

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

potpisivanjem Ugovora o sindiciranom kreditiranju s najpovoljnijim uvjetima kreditiranja u regiji s četiri poslovne banke i EBRD-om vrijednim 123 milijuna eura, Podravka je dodatno ojačala svoju financijsku poziciju i stvorila uvjete za daljnji rast na internacionalnom tržištu.

„Upravo ovi uvjeti financiranja dodatno potvrđuju snagu Podravke, uspješnost provedenog povećanja efikasnosti poslovanja u zadnjih nekoliko godina, njezinu stabilnost u poslovanju, upravljanju financijama kao i potencijal daljnjeg širenja poslovanja na internacionalna tržišta. Potpisivanjem ovog ugovora osigurali smo sredstva za daljnju konsolidaciju poslovanja i dali vjetar u leđa nastavku internacionalizacije Grupe Podravka“, rekao je predsjednik Uprave Zvonimir Mršić.

A kada već pišemo o financijama i vjetrima u leđima, treba istaknuti i tvornicu Kalnik koja je dobila jednu od najmodernijih i najsigurnijih linija. Isplaćen je sufinancirani iznos od oko 6,2 milijuna kuna iz Programa ruralnog razvoja RH za prvi dio projekta „Modernizacija tvornice za preradu povrća“. Isplaćena sredstva predstavljaju 50 posto vrijednosti investicije. Rezultat te investicije je, između ostaloga, i rekordna proizvodnja ajvara.

Nastavljajući svoju dosadašnju praksu zapošljavanja koja je počela 2012. godine i kroz koju je do sada zaposleno stotinjak visokoobrazovanih ljudi, Podravka kroz natječaj „SHAPE your future with a heart“ ponovno pruža mogućnost zaposlenja mladim, visokoobrazovanim ljudima. Ove godine Podravka će zaposliti 25 kandidata koji se u procesu selekcije pokažu najboljima, a traže se magistri ekonomije, matematike, novinarstva, prava, prometa, farmacije, inženjeri prehrambenog inženjerstva, agronomije, strojarstva, elektrotehnike te specijalisti zaštite na radu (zaštita od požara).

I u ovom broju ima pregršt vijesti o marketinškim, društvenim, kulturnim i sportskim aktivnostima naše kompanije u zemlji i inozemstvu pa dragi čitatelji, uživajte. (R)

Podravka s EBRD-om i četiri poslovne banke potpisala kredit s najpovoljnijim uvjetima u regiji

Novim financijskim aranžmanom Podravka dodatno jača svoju financijsku poziciju i ostvaruje preduvjete za daljnji rast na internacionalnom tržištu



U zagrebačkom Hotelu Esplanade svečano je potpisan Ugovor o sindiciranom kreditiranju između Podravke d.d., Belupa d.d. i Žita d.d. sa strane korisnika te Europske banke za obnovu i razvoj kao aranžerom (uključujući i Unicredit Sloveniju kroz A/B strukturu) i četiri poslovne banke: Privredna Banka Zagreb d.d., Raiffeisenbank Austria d.d., SKB d.d. i Erste & Steiermarkische Bank d.d. sa strane kreditora.

Ukupna vrijednost financijskog aranžmana iznosi 123 milijuna eura te su sredstva Podravki odobrena na razdoblje od šest godina uz iznimno povoljnu kamatnu stopu i

trenutno najpovoljnije uvjete kreditiranja u Adria regiji. Odobrena sredstva namijenjena su refinanciranju postojećih kreditnih obveza te za daljnja kapitalna ulaganja i moguće akvizicije. Ovom prilikom **predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić** istaknuo je:

„Upravo ovi uvjeti financiranja dodatno potvrđuju snagu Podravke, uspješnost provedenog povećanja efikasnosti poslovanja u zadnjih nekoliko godina, njezinu stabilnost u poslovanju, upravljanju financijama kao i potencijal daljnjeg širenja poslovanja na internacionalna

tržišta. Potpisivanjem ovog ugovora osigurali smo sredstva za daljnju konsolidaciju poslovanja i dali vjetar u leđa nastavku internacionalizacije Grupe Podravka.“

Regionalna direktorica EBRD-a za Hrvatsku i Sloveniju, Vedrana Jelušić Kašić je dodala:

„Podravka je ostvarila izrazit napredak u internom restrukturiranju, ali i osvajanju novih tržišta i internacionalizaciji poslovanja. Financijski paket koji smo danas potpisali odličan je primjer realizacije strateškog cilja EBRD-a koji se odnosi na podršku kompanijama u zemljama u kojima ulažemo u njihovom regionalnom razvoju. Podravki i Podravkašima želimo još puno uspjeha u daljnjem razvoju poslovanja kako u Hrvatskoj, tako i na globalnoj razini“.

Prepoznali smo dosadašnji rad i angažman managementa te potencijal Podravke

Borislav Centner, član Uprave Erste bank:

„Erste banka je dugogodišnji partner Podravke koju smo podržavali u vrijeme kada baš nije bilo lako. No, znali smo prepoznati brandove, kvalitetni management koji je imao viziju da Podravku stavi kao regio-



Borislav Centner



Francois Turcot



Ivan Gerovac



Marko Remenar



Michael Georg Müller

nalnog lidera u segmentu hrane i pića. Zadnja akvizicija slovenskog Žita je pokazala odličan potez kako Podravka može povećati svoju konkurentnost i efikasnost te dodatno ojačati svoj položaj. Sinergijski efekti te akvizicije su u kratkom vremenu se pokazali i u financijskim rezultatima Grupe. Erste banka je prepoznala Podravkinu snagu i nastavlja podržavati njene daljnje razvojne planove.“

Ivan Gerovac, član Uprave Privredne banke:

„Zadovoljstvo je vidjeti da se Podravka uspješno vraća nakon godina krize. Podravka je danas ponovno kompanija koja se širi u regiji, interno je restrukturirana i dokapitalizirana na tržištu kapitala u novom razvojnom ciklusu i ovaj posao koji danas potpisujemo je završetak velikog posla restrukturiranja i repositioniranja Podravke u regiji. Nadam se da je ovaj ugovor samo početak dobrog ciklusa i da će ovakvih poslova biti više kako bi se Podravka dalje širila i rasla. Posebno se zahvaljujem svim sudionicima u ovom poslu, a osobito ekipi Podravke na čelu s gospodinom Mršićem.

Michael Georg Müller, predsjednik Uprave Raiffeisenbank Hrvatska:

„Kao banka Podravku pratimo već jako dugo i čestitam joj na odličnim poslovnim rezultatima te povećanju efikasnosti poslovanja jer sve je to vrlo bitno za daljnju konkurentnost na ovim tržištima. Ovo naše refinanciranje će zasigurno pomoći većoj efikasnosti Podravke, posebice na europskim tržištima. Hvala vam što smo mogli sudjelovati u svemu tome.

Francois Turcot, predsjednik Uprave SKB Slovenija

„Mi smo jedna od najvažnijih banaka u Sloveniji i veliko mi je zadovoljstvo što smo dio ove sjajne kooperativnosti bankarskih institucija, EBRD-a i Podravke. S obzirom da je Podravka i njezina akvizicija Žito vrlo značajan gospodarski segment u Sloveniji nadam se da ćemo i u budućnosti surađivati na obostrano zadovoljstvo.“

Marko Remenar, član Uprave Zagrebačke banke:

„Unatrag godinu dana Podravka nam je dala puno posla – napravili



su jednu od najvećih dokapitalizacija te akvizirali Žito. To su koraci koji u mnogim kompanijama traju i desetljećima, a Podravka je to uspjela napraviti u vrlo kratkom roku. Također, kada se kompanija uspješno restrukturira, radi na svojoj efikasnosti i raste, onda to banke i prepoznaju i prate, a doprinosi i sniženju uvjeta financiranja. Podravka se mora nositi s globalnim igračima van Hrvatske, kako bi mogla biti međunarodno konkurentna i banke moraju stajati iza nje. Prepoznali smo dosadašnji rad i angažman managementa te prepoznali potencijal Podravke i zato je ona uspjela zaključiti ovakvu transakciju i na tome joj čestitam.“ (R)

Ponovno zapošljavanje mladih visokoobrazovanih ljudi

Nastavljajući svoju dosadašnju praksu zapošljavanja, Podravka kroz natječaj „SHAPE your future with a heart“ ponovno pruža mogućnost zaposlenja mladim, visokoobrazovanim ljudima. Kroz program zapošljavanja visokoobrazovanih pripravnika, Podravka omogućuje mladim stručnjacima vrhunskih potencijala i kompetencija početak njihove karijere na pripravnničkim pozicijama u ovoj uspješnoj prehrambenoj kompaniji. Ove godine Podravka će zaposliti magistre ekonomije, matematike, novinarstva, prava, prometa te farmacije. Osim toga, zaposlit će se i magistri inženjeri prehrambenog inženjerstva, agronomije, strojarstva, elektrotehnike te specijalisti zaštite na radu (zaštita od požara).

„Zapošljavanje mladih i ulaganje u razvoj njihovih karijera, ulaganje je i u budućnost kompanije. Važno je da i velike kompanije preuzmu dio odgovornosti te da svi zajedno doprinesemo smanjenju stope nezaposlenosti mladih u Hrvatskoj. Ponosni smo što je upravo Podravka mjesto gdje mladi ljudi stječu svoje prvo radno iskustvo te im se nudi prilika i za razvoj njihove karijere u našim



tvrtkama diljem svijeta”, naglasio je Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke.

Svi kandidati prolaze standardni selekcijski postupak pri zapošljavanju, a on uključuje provjeru podataka iz životopisa, psihologijsko testiranje, test engleskoga jezika te psihologijski intervju. 25 kandidata koji se u procesu selekcije pokažu najboljima bit će odabrani za novu, 4. generaciju Podravkinih SHAPE pripravnika.

Odabrani pripravnici prolaze kroz strukturirani pripravnčki program u trajanju od 10 mjeseci gdje u specijalističkom dijelu uz vođenje mentora i odrađivanje različitih radnih zadataka produbljuju postojeća i usvajaju nova stručna znanja, dok u općem dijelu pripravnništva razvijaju kompetencije i vještine koje na fakultetima nisu imali prilike razvijati. Takav program i praćenje njihovog razvoja omogućava im brže upoznavanje s kompanijom i kraće vrijeme potrebno od ulaska u kompaniju do početka samostalnog odrađivanja radnih zadataka. (R)

Tvornici Kalnik isplaćena EU sredstva od 6,19 milijuna kuna za modernizaciju

Podravki d.d., Tvornici Kalnik Varaždin, za projekt „Modernizacija tvornice za preradu povrća“ isplaćen je sufinancirani iznos od 6.189.313,38 kuna iz Programa ruralnog razvoja RH temeljem potpuno završene investicije. Projekt je prijavljen na I. Natječaj PRR-a 2015. godine, Mjera 4.2.1., a isplaćena sredstva predstavljaju 50 posto vrijednosti investicije. Nakon provedene administrativne kontrole sve dokumentacije kao i kontrole instalirane opreme u Tvornici Kalnik, dvije agencije zadužene za provedbu kontrole prijavljenog ulaganja (APPRR i ARPA), ustanovile su da je projekt proveden u skladu s hodogramom prijave i odobrile isplatu sredstava. Tvornica Kalnik nabavom nove opreme modernizirala je svoje poslovanje sa sedam novih investicija: oprema za čišćenje i sortiranje, punjenje, vaganje, zatvaranje i kontrolu prisutnosti stranih tijela u proizvodima, kao



i povećanje kapaciteta sterilizacije. Nova je i punilica ajvara, kalibrator za krastavce i separator za ciklu. Rezultat ovog ulaganja je znatno unaprijeđenje procesa proizvodnje steriliziranog povrća uz značajne uštede potrošnje vode i energije. Preradom sirovina na novoj opremi povećana je brzina pripreme i prerade sirovina u gotove proizvode, što u konačnici rezultira smanjenjem troškova proizvodnje, povećanjem kapaciteta prerade, smanjenjem rastopa sirovina kao i mogućnošću preraspodjele radne snage. Nova oprema također osigurava kontinuitet poslovanja, kao i povećanje bruto marže za postojeće sterilizirane proizvode. (EU DESK)

Rekordna proizvodnja ajvara na moderniziranoj liniji u Kalniku

Prerada povrća u Tvornici Kalnik Varaždin odvija se prema unaprijed definiranim planovima i gotovo sve do sada prerađene kategorije pokazuju rast. Prema riječima direktorice tvornice Kalnik, Slavice Kolesar - plan proizvodnje tvornice za ovu godinu, veći je za 14 posto u odnosu na prethodnu, a očekuju se i rekordi u preradi paprike:

„Rekordnu preradu očekujemo u proizvodnji ajvara, jer planiramo preraditi 6.000 tona paprike. Proizvodnja ajvara trenutno je organizirana u četiri smjene svih sedam dana u tjednu, kako bi se uspjelo preraditi što više paprike za ajvar.“

Proizvodnja cikle i paprike filet odvija se prema potrebi u dvije ili tri smjene. Prerada graška je završena, a ovih dana završava i prerada krastavaca. Graška iz vlastite proizvodnje s polja iz okolice Koprivnice, prerađeno je



500 tona, a krastavaca će se preraditi oko 1.700 tona. Do sada je otkupljeno još i 950 tona cikle, 830 tona paprike za ajvar, 90 tona patlidžana i 75 tona blagih i ljutih feferona. Vremenske prilike ove godine pogodovala su kvaliteti svih do sada prerađenih sirovina pa su dobiveni proizvodi iznimne kvalitete.“ Govoreći o novoj liniji, direktorica Kolesar kaže: "Nova linija povećava nam kapacitete prerade za 30 posto, smanjuje potrošnju energenata i vode, smanjuje rastep sirovine, omogućuje vraćanje jednog dijela asortimana iz outsourcinga u vlastitu proizvodnju, omogućuje razvoj novih proizvoda. Uz liniju sterile, ulaganje je bilo i u povećanje kapaciteta punjenja ajvara te kalibrator za krastavce koji nam omogućuje ujednačenu kvalitetu proizvoda. Sve ove investicije uz već spomenute efekte omogućuju nam da budemo konkurentniji na tržištu i još bliže našim potrošačima“, rekla je Slavica Kolesar, koja je podsjetila kako je Tvornica Kalnik 1967. godine integrirana u sustav Podravke pa se sljedeće godine obilježava 50 godina rada tvornice u sustavu Podravke. (I.L.)

Obnovljen Restoran društvene prehrane

Restoran društvene prehrane, u Pođravkinoj poslovnoj zgradi, u novom, obnovljenom izdanju, otvorio se 30. kolovoza. Preuređenjem restorana postigla se potrebna funkcionalnost i udobnost. Servis se sastoji prvenstveno od samoposluživanja - posjetitelji restorana sami uzimaju hranu i odlaze na naplatu do blagajni (tzv. „free flow“ koncept), a po završetku obroka pladnjeve odlažu na za to predviđena mjesta.

Novost u ponudi jela je mogućnost izbora između triju različitih menija – 1 standardni (mesni/riblji) za koji radnik snosi trošak od 5 kuna po obroku tj. iznos subvencije ostaje isti kao i dosad, zatim vegetarijanski za koji radnik također snosi trošak od 5 kuna. Treći meni nudi jelo iz woka ili s roštilja uz nadoplatu. Osim ova tri menija, radnik može uz standardni mesni/riblji ili vegetarijanski meni uz nadoplatu uzeti i juhu i desert. Za treći meni iz woka ili s roštilja te dodatno juhu i desert uz meni 1 ili 2, radnik mora izdvojiti 10 kuna po obroku. Obroke je moguće platiti korporativnom karticom (obustavom) ili gotovinom ili debitnom tj. kreditnom karticom. Radnici na blagajni dobivaju račune



na kojima je ispisano koliko je subvencionirano, a koliko se plaća na licu mjesta ili će platiti obustavom. Pravo na određeni broj subvencioniranih obroka u potpunosti ostaje nepromijenjeno, a ukoliko radnik iskoristi u potpunosti mjesečno pravo na dozvoljeni broj gableca, svaka kupnja preko dozvoljenog limita obračunavat će se u punom iznosu – 15,94 kn za menije jedan i dva i 20,94 kn za meni tri i prošireni meni. Novost je i mogućnost pojedinačne kupnje koja uključuje juhu, salatu, desert, prilog, mesno/riblje jelo bez

priloga ili varivo te za tu kupnju radnik nema pravo na subvenciju, već plaća puni iznos jela (5-12 kn). Uz dosadašnju ponudu hladnih gableca koja ostaje, uvodi se i ponuda raznih gotovih salata. Za sva eventualna pitanja na licu mjesta su Vam na raspolaganju nekoliko kolegica i kolega koji će Vam pomoći.

Kao važan dio svakog restorana i u ovom je nužno imati i ponudu pića, stoga se sadašnji bar iz prizemlja zgrade integrirao u novouređeni restoran, a ponuda se proširila za dodatani snack program. Restoran ima i zasebnu prostoriju koja će se koristiti za ručkove s poslovnim partnerima.

Radno vrijeme restorana je od 9.00 do 21.00 sat, radno vrijeme bara je od 6.00 do 16.30. Vrijeme konzumacije toplog gableca za prvu smjenu je od 9.30 do 14.00 sati, a za drugu smjenu od 17.00 do 19.00 sati. Vrijeme konzumacije hladnog gableca je od 9.00 do 21.00 sat. Za restoran se ukida rezervacija toplog obroka. Hvala svima na razumijevanju i strpljenju koje ste pokazali u razdoblju adaptacije restorana te se nadamo da ćete uživati u novouređenom restoranu kao i u obogaćenoj ponudi hladnih i toplih jela. (R)



500 djece na Danima otvorenih vrata

Podravka je već tradicionalno otvorila svoja vrata za djecu zaposlenika, ovaj put 01. i 02. rujna kako bi na što ljepši i ugodniji način obilježili kraj praznika i povratak u školske klupe. Oba dana u programu je sudjelovalo preko 500 djece, roditelja i pratitelja koji su kroz trosatno druženje imali priliku obići poluindustrijski laboratorij, tvornicu Koktel peciva, sudjelovati u degustacijama i raznim pokusima u organizaciji kolega iz sektora Istraživanje i razvoj te ručati u novom Restoranu društvene prehrane.

Prije odlaska na radna mjesta roditelja, Lino je svako dijete nagradio slatkim paketićem te poželio uspješnu novu školsku godinu.

Klinci i klinceze bili su oduševljeni viđenim i doživljenim, a s obzirom da se kaže kako slika govori više od tisuću riječi, onda ćemo vam pokušati prenijeti dio atmosfere s Dana otvorenih vrata. (R)





Podravka sudjelovala na spektakularnom dočeku Sare Kolak u Ludbregu

S razlogom se može reći da je Ludbreg centar svijeta i to sve zahvaljujući spektakularnom dočeku koji su Ludbrežani priredili svojoj sugrađanki, olimpijki Sari Kolak. Nakon što su Saru u Zračnoj luci Zagreb dočekali obitelj, prijatelji i razdragani navijači, pravi doček nastavio se u Sarinu rodnom Ludbregu. Svi koji su htjeli dočekati olimpijku koja je osvojila zlato u bacanju koplja na netom završenim Olimpijskim igrama u Rio de Janeiru, okupili su se na glavnom ludbreškom trgu i uz glazbeni program strpljivo čekali svoju kraljicu u bacanju koplja. Iako trenira u Celju, a dvije godine je trenirala u Rijeci, Ludbreg je kako i sama kaže – njen, te su se vođeni time njeni sugrađani potrudili prirediti noć za pamćenje i na taj način čestitati na uspjehu svojoj sugrađanki. A čestitkama se pridružila i Podravka koja je za Saru pripremila posebno iznenađenje – 66, 18 kg Podravkinih proizvoda koji po kilaži odgovaraju daljini od 66,18 metara koja je Sari omogućila osvajanje zlata. Znajući da voli kukuruznu krupicu i Čokolino, Podravka je pripremila 25 kg krupice, 25 kg Čokolina i 5 kg Lino lade. U preostalih 11,18 kg proizvoda za Saru je Podravka pripremila i Lino žitarice, Lino džemove, Lino gris, Lino čoko drink, Lino pillowse i druge Podravkine proizvodi. Za one najmlađe



Sarine fanove organizirana je Lino igraonica u kojoj su se uz Lino obrise i Lino maskotu djeca zabavljala do dolaska njihovog novog sportskog idola. A da bi proslava bila potpuna, pobrinuli su se Podravkini promotori kulinarstva koji su Saru iznenadili slavljeničkom tortom koju je ona imala čast prva zarezati i prvi komad dati gradonačelniku Ludbrega Dubravku Biliću. Oduševljena brojnim iznenađenjima i velikim brojem okupljenih, Sara je od uzbuđenja jedva pozdravila sve prisutne i poručila:

„Hvala vam svima, hvala vam što ste se okupili u tolikom broju, hvala vam svima na podršci i porukama koje sam primila. Ispričavam se svima kojima nisam odgovorila, ali dajte mi par dana da se odmorim. Nadam se da ste uzeli bolovanje, da sutra ne morate na posao da možemo što duže feštati.“ (T.C.P.)

19. DAN RAJČICE U UMAGU

Udružene kuharske snage na „fešti“ za rekordne rezultate prerade rajčice

Gastronomska manifestacija „Dan rajčice“ posvećena najomiljenijem sezonskom ljetnom povrću održana je po 19. put u Umagu u organizaciji Podravke, Grada Umaga, Turističke zajednice Grada Umaga i Udruge proizvođača rajčice za preradu Pomidor. Posveta rajčici, ali i humanitarna nota „Fešte od rajčice“, privukla je na glavni gradski trg nekoliko tisuća ljudi pa je tako 3.500 porcija četiriju različitih vrsta jela od tjestenine i rajčice spravljenih od strane Podravkinih promotora kulinarstva i kolega iz Hrvatskog kuharskog saveza, nestalo u trenu. Sva prikupljena novčana sredstva od kupnje porcija idu u humanitarne svrhe i to za nabavu radiološkog aparata za umaški Dom zdravlja. Stanovnici Umaga, ali i brojni gosti tako su još jednom potvrdili svoju humanost, a u tome im je pomogao popularni pjevač Petar Grašo koji je zajedno s Podravkinim promotorima kulinarstva pripremio jedno od ponuđenih jela. Pridružili su mu se i gradonačelnik



Umaga Vili Bassanese, gradonačelnik Koprivnice Mišel Jakšić i direktorica tvornice Povrće Umag Marina Diminić Visintin koja je istaknula: „Prošle smo godine imali rekordni otkup rajčice s istarskih polja od 10.500 tona, a ove godine planiramo tu brojku i nadmašiti te otkupiti i preraditi 11.000 tona „crvenog zlata“.

„Fešta od rajčice“ ponudila je i dobru zabavu izborom najveće istarske rajčice, nastupima benda Berimbau iz Trsta, Gorana Griffa i Bullea Folk Orchestra, a za najmlađe zabave nije nedostajalo u Lino igraonici. Onaj ozbiljniji dio dana koji simbolično obilježava stoljetnu tradiciju prerade rajčice u Umagu, započeo je još u jutarnjim satima stručnim skupom na kojem su ugledni strani i domaći stručnjaci okupljenim proizvođačima rajčice govorili o suvremenim trendovima u proizvodnji i preradi rajčice s posebnim naglaskom na nove sortimente. (T.C.P.)

Podravka predstavljena u Dublinu na 18. IUFoST Svjetskom kongresu o hrani

U organizaciji International Union of Food Science and Technology (IUFoST) u Dublinu je održan 18. Svjetski kongres o o hrani, na temu “Greening the Global Food Supply Chain through Innovation in Food Science and Technology”.

The International Union of Food Science and Technology (IUFoST) je globalna organizacija za znanost o hrani i tehnologiju hrane koja ima za cilj kroz razne programe i projekte osigurati svjetsku opskrbu hranom i eliminirati glad u svijetu. IUFoST čine predstavnici iz više od 65 zemalja članica, četiri regionalne grupacije EFFoST u Europi, WAAFoST u Africi, FIFSTA u Aziji i ALACCTA u Latinskoj Americi i predstavlja više od 300.000 znanstvenika diljem svijeta.

Na kongresu je sudjelovalo preko 700 stručnjaka iz cijelog svijeta, te je predstavljeno preko 1500 radova, pozvanih predavanja, usmenih priopćenja, radova u obliku postera, te prezentacija industrijske i laboratorijske opreme, popratnih publikacija i inovativnih proizvoda. Radni dio kongresa podijeljen je u 78 sekcija koje su obuhvatile sve aspekte proizvodnje i stavljanja na tržište zdravstveno ispravne i kvalitetne hrane na svjetskoj razini. Mnoge znanstvene institucije i svjetski poznate tvrtke predstavile su svoje inovativne proizvode i rješe-



nja u cilju rješavanja globalnih problema povezanih s hranom a koji obuhvaćaju: sigurnost hrane, smanjenje pretilosti i kardiovaskularnih oboljenja, racionalno upravljanje resursima, otpadom, energijom i stakleničkim plinovima. Od većih svjetski poznatih tvrtki koje su aktivno bile uključene u rad ovog skupa, svakako treba izvojiti: Kerry, Cargill, Nestle, Coca-Colu i dr.

Ispred Podravke kongresu su nazočile dr.sc. Jasmina Ranilović, direktorica Istraživanja i razvoja te dr.sc. Nada Knežević, direktorica Regulatornih poslova, koja je ujedno i održala predavanje na temu „Food labelling: comparing approaches on the EU and China market”. Ovim predavanjem su istaknuti svi izazovi s kojima se susreću europski proizvođači hrane tijekom izvoza i stavljanja hrane na zahtjevno kinesko tržište. Prezentacija je ujedno bila i prilika da se kroz nekoliko uvodnih slajdova prezentira Podravka, njeni proizvodi i brandovi, te istakne njen značaj u regiji i svijetu. (R)

Otvaranje izložbe Podravka u srcu – oživimo zajedničke uspomene!

Pozivamo vas na otvaranje izložbe starih Podravkinih predmeta i priča koje smo prikupili tijekom aktivnosti „Podravka u srcu“, koja će se održati 19. rujna u 12 sati u prostoru ispred novouređenog Restorana društvene prehrane.

U retro atmosferi, uz stare Podravkine reklamne spotove i ugodno druženje, razgledajte izložbu i prisjetimo se zajednički lijepih trenutaka iz prošlosti naše kompanije. Posjetitelji će moći glasati za najzanimljivije predmete i omiljene priče, a one priče i predmeti koji dobiju najviše vaših glasova, bit će i nagrađene.

I ovim se putem još jednom iskreno zahvaljujemo svim Podravkašicama i Podravkašima koji su se odazvali našem pozivu i donijeli nam svoje predmete, sjećanja i



anegdote vezane uz povijest kompanije i na taj način pomogli u realizaciji izložbe. Pripremali smo je sa željom da svaka priča koju ste podijelili s nama i svaki predmet koji ste sačuvali kroz nju nađu svoje mjesto u Podravkinom kolektivnom pamćenju.

Za kraj, ostaje nam želja da izložba jednog dana krene i na put izvan Koprivnice, stoga pozivamo njene buduće posjetitelji da i dalje slobodno donose drage im predmete, kako bi izložba putujući rasla i otkrivala nam nove priče i uspomene iz Podravkine bogate povijesti. (E.G.)

Podravkino srce kuca za Sarajevo Film Festival

Podravkina večer za goste Sarajevo Film Festivala i Podravke na Festivalском trgu, obilježila je pretposljednju noć ovogodišnjeg, 22. po redu, Sarajevo Film Festivala. Znatno broj uzvanika – filmskih stvaralaca, poslovnih partnera, suradnika i prijatelja Podravke i SFF-a, okupljenih uz bogatu gastronomsku ponudu specijaliteta Podravkinih promotora kulinarstva, uživalo je u filmskom ozračju kojim se Sarajevo ponosi više od dva desetljeća.

Podravkina večer bila je sjajna prilika za proslavu višegodišnjeg partnerstva s Festivalom koje je neupitno doprinijelo razvoju kulturnog i društvenog života u Bosni i Hercegovini, te potpomoglo da Sarajevo Film Festival opstane kao jedan od najkvalitetnijih i najuglednijih filmskih i festivalskih događaja u regiji.

„Zadovoljstvo nam je i čast biti dio iznimne priče o posvećenosti stvaranja dobre tradicije koja, evo već 22. godinu, opstaje i privlači veliki broj svjetski poznatih filmskih stvaralaca i ljubitelja filmske umjetnosti u naše krajeve. Dok s nestrpljenjem iščekujemo vijest tko će to, ove godine



ponijeti sa sobom Srce Sarajeva - nagradu najznačajnijeg međunarodnog filmskog festivala u regiji i dok srce Podravke ostaje uz SFF i zahvaljujem se, u ime cijelog Podravkinog tima, što ste nam se pridružili u proslavi ovog važnog partnerstva”, rekao je prisutnima u svome obraćanju Milan Šarlija, direktor Podravke u BiH, te najavio jednako slasnu završnicu - kulinarski spektakl Podravkinih promotora kulinarstva tijekom završnog festivalskog ručka.

“Moram reći da nam je partnerstvo

s Podravkom dragocjeno iz mnogo razloga. Prvo, uz Sarajevo Film Festival su skoro od samog početka i u svakom trenutku pouzdan partner, podržavajući Festival na različite načine, ali bez zadrške i sa srcem”, rekao je Mirsad Purivatra, direktor Sarajevo Film Festivala.

Kao i dosadašnjih godina, za najfinije zalagaje na Festivalu zaduženi su Podravkini promotori kulinarstva koji su se trudili ugoditi i najzahtjevnijim njezinim gostiju kroz degustaciju jela pripremljenih s Vegetom i Podravka temeljcima. Posljednji dan 22. Sarajevo Film Festivala ovi vrsni znalci kuhinje, priredili su kulinarski šou, a sve što su skuhalo tijekom spektakla, degustirali su posjetitelji Festivala. Podravka je i prethodnih godina davala podršku Sarajevo Film Festivalu, kroz SARAJEVO GRAD FILMA - fond za podršku realizaciji kratkih i dugometražnih igranih mikrobudžetnih filmova, a ove je godine, osim Podravkine tradicionalne večeri i završnog festivalskog ručka, posebna pažnja posvećena dječjem programu Festivala na kojemu je Lino obilježio tri najzanimljivije dječje projekcije za najmlađe ljubitelje sedme umjetnosti. (D.M.)



Lino i Šumi zajedno na Čarobnom danu

Na Čarobnom danu, najvećem događaju za obitelji u Sloveniji u Arboretumu Volčji potok, zajedno su se predstavile robne marke Lino i Šumi.

Lino, robna marka dječje hrane koja je najviše popularna u Sloveniji, izazvao je veliko oduševljenje djece i roditelja te ostalih posjetitelja kojih je ove godine bilo rekordnih 25.000. Družili su se na zabavnim radionicama, igrali Lino memoriju, Lino slagalice, igru memorije i „4 u red“, fotografirali se uz foto-zid i s velikom napuhanom maskotom Lino. Upravo zbog nje svi su posjetitelji lako pronašli naš izložbeni prostor. Mala i velika djeca mogla su se stisnuti u zagrljaj maskote Lino i fotografirati se s njom, a razgibavali su se i uz Lino ples na glavnoj pozornici te na pozornici u drvenom amfiteatru. Podravkini promotori kulinarstva Boštjan i Mišel na kulinarским radionicama pokazali su djeci kako si od biskvita i Lino lade mogu napraviti izvrstan desert za svaki dan ili za svečane trenutke. Djeca su oduševljeno mljackala slasne Lino tortice. Zabavni



događaj održao se i na izložbenom prostoru Šumija, vrlo popularne robne marke bombona među djecom. Igrali su igru memorije Šumi, okretali kolo sreće s mnogobrojnim korisnim nagradama, a mogli su izraditi i svoj bombon Šumi i dodati mu „tattoo“. Događaj je obogatila i maskota Šumi koja je baš svakom djetetu stavila u ručicu Šumi bombončić. Redovi ispred zabavnih radionica bili su uistinu dugi, ali vrijedni svake minute čekanja, jer na kraju su sretna dječja lica bila neprocjenjiva nagrada za njihove roditelje. Čarobni dan ove je godine bio uistinu čaroban, i zaslugom Lina i Šumija. (N.R.T.)

Nova Lino rođendanska soba u Minicityju

Robna marka Lino i Minicity (dvorana A, Ljubljana, BTC) svečano su otvorili rođendansku sobu za djecu. Lino soba namijenjena je za veće dječje zabave jer može ugostiti do 25 djece. U njoj se održavaju različite aktivnosti. Osim razigranosti na Lino plesu, djeca upoznaju žito i žitarice koje se nalaze u proizvodima Lino. U obrazovnom kutiću sa Žitom djeca upoznaju proizvodnju i prerađu žita, dobivanje pojedinih zrna iz klasa i nastajanje finalnog proizvoda. Linov foto-zid na kraju prikazuje najljepša sjećanja na zabavu, a Lino party wall (za zajedničko fotografiranje) postaje i podloga za igru „Zemlju krasti“. Mladi su se gosti na otvorenju u društvu roditelja zaslادili najvećom svečanom tortom Lino i sudjelovali



u nagradnom izvlačenju za godišnju zalihu proizvoda Lino. Zabavili su se u posebnom Lino nogometu i okušali u rješavanju labirinta i ubacivanju u koš. Odsada će u Lino sobi s najmlađima na svakoj zabavi biti prisutan i prijatelj Lino. (N.R.T.)

Šumi s vama već 140 godina

Prvi prosinca ove godine bit će 140 godina otkad je Franz Šumi sa ženom Josipinom 1876. godine otvorio slastičarski obrt. Proizvodili su kompote, bombone, malinovac, najraznovrsnije šećerne figure, homeopatske pastile, gumene bombone, čokoladne bombone, žele bombone i mnogo drugih slatkih proizvoda koji su se prilagođavali godišnjim dobima (uskrсна jaja, bomboni i dekoracije za božićno drveće itd.). U suradnji sa Slovenskim etnograf-

skim muzejom nastojimo istražiti i zabilježiti taj dugi put putem mnogobrojnih izvora: ambalaža, video i radio oglasa, časopisa, arhivskih izvora, glasila – tadašnjeg internog glasila Žita, razgovora sa zaposlenicima (nekadašnjim i sadašnjim) te prikupljanjem priča o konzumaciji bombona i ostalih slatkiša. Uspješnu Šumijevu priču pomoglo je stvarati, i još je uvijek stvara, stotine ljudi koji vole svoj posao i trude se da Šumi opstane još sljedećih 140 godina. Sve vas koji ste dio te priče ili ste bili njezin dio ljubazno pozivamo da nam pomognete u sastavljanju mozaika razvoja robne marke Šumi: predmetima, zapisima, oglasima, ambalažom i svojim uspomena koje će se moći vidjeti na izložbi u Slovenskom etnografskom muzeju od studenoga ove godine do siječnja iduće godine.

Andreja Gašparić, planer ponude

U našem timu se ne pita za radno vrijeme

Poslovna karijera Andreje Gašparić je zapravo klasična priča istinske Podravkašice. Prije 20 godina zaposlila se kao sezonka u Podravki, potom radi u pripremi proizvodnje kao referent, a od 2007. godine radi u planiranju. Uz rad završava Višu ekonomsku pa potom Ekonomski fakultet. Govoreći o poslu, Andreja kaže:

„Posao je vrlo dinamičan, zanimljiv i stresan, stalno se nešto događa te treba biti prilično fokusiran i koncentriran u rješavanju poslovne problematike. Svakodnevno komuniciram s kolegama iz Proizvodnje, Razvoja, Nabave, Marketinga, Logistike i Prodaje. Posebno mi je drago što radim sa super ekipom. Pomažemo jedni drugima, uskačemo kada je to potrebno i zapravo smo ogledni primjer uspješnog timskog rada. U našem timu se ne pita za radno vrijeme jer nam je najbitnije kvalitetno i odgovorno odraditi posao.“

Upravo vas je taj tim nominirao za priznanje. „Svima koji su me nominirali od srca zahvaljujem i ovo priznanje mi zaista puno znači. Lijepo je kad kolege u okruženju primijete koliko se netko trudi i koliko radi. Takvo priznanje stvara dodatni poticaj da čovjek radi još više i uvijek daje svoj maksimum.“



Mislim da i svi ostali u mojoj ekipi iz Planiranja ponude zaslužuju takvo priznanje jer svi jako puno radimo i trudimo se korektno i kvalitetno odraditi poslove.“

Čime se Andreja bavi u slobodno vrijeme? „Pa zapravo slobodnog vremena gotovo i nemam, a sve je podređeno obitelji i svakodnevnom kućanskim poslovima. Imam dvoje djece, kćer i sina, od kojih jedno ide na fakultet, a drugo završava ove godine gimnaziju te muža koji također radi u Podravki. Najljepši trenuci su kada smo svi doma zajedno.“ (B.F.)

Silvija Podoreški, manager potkategorije I

Ključni su povjerenje, suradnja i protok informacija

Silvija Podoreški po prirodi je pozitivna, vedra i nasmijana osoba, vješta u motiviranju svojih prijatelja i suradnika, jer njihove pozitivne reakcije i otvorena suradnja, kao i poslovni rezultati koje ostvaruje su ono što je motivira. U Podravki radi od 2006. godine, najprije u Pripremi i planiranju proizvodnje, a potom je iskoristila pruženu priliku i prijavila se na interni natječaj te je od 2014. na poziciji managera potkategorije unutar sektora Marketing, Strateški marketing; kategorija Slastica, snacka, napitaka i žitarica za odrasle, gdje obavlja poslove strateškog marketinga za potkategorije napitaka (čaj i pića) „Prelaskom u sektor Marketing proširila sam spoznaje o poslovnim procesima, a opis posla je poprimio neke nove specifičnosti i nove izazove. Prelazak u novu sredinu neminovno je uključio i razvoj novih kompetencija poput rada na strategiji branda, rada na dostizanju kreativnih rješenja, sudjelovanje u procesu razvoja i stvaranja novih, inoviranih te promo proizvoda, uz adekvatnu, paralelnu brigu o postojećim, aktivnim



proizvodima, zatim sudjelovanje u procesu godišnjeg planiranja i izradi komunikacijskih platformi, praćenje ključnih konkurenata, okoline i tržišnih trendova te ostalih strateških pokazatelja.“

Što volite u svom poslu, a što biste promijenili?

„Radim s užitkom i voljom i naučila sam kako je za uspješno funkcioniranje poslovnog procesa bitno povjerenje te kvalitetna suradnja s kolegicama i kolegama svih internih službi. No, svakako je važna i pravovremena dostupnost, koordinacija i protok ključnih informacija među svim članovima procesa. Cijenim brojne otvorene mogućnosti koje nam pruža rad u kompaniji.“

Silvija je i dobitnica internog natječaja za studije u akademskoj godini 2015/2016.

"Trenutno sam u fazi izrade završnog rada na poslijediplomskom studiju Menadžment poslovnih sustava na temu: „Marketinško usmjeravanje prehrambene industrije prema potrošačima digitalnog doba – generaciji milenijalaca“. Doškolovanje mi omogućava daljnji profesionalni razvoj i širok spektar stečenih novih teoretskih i praktičnih znanja, koja primjenjujem u svakodnevnom radu i time doprinosim kompaniji."

Kako ste doživjeli ovo priznanje?

"Dobivenu nagradu smatram svojevrsnom potvrdom. Ponosna sam, ali moram priznati da me i iznenadila."

Siniša Novak, samostalni inženjer održavanja

Često sudjelujemo u nemalim uštedama u proizvodnji

Nakon 10-ak godina rada u Končar Inem-u na raznim inženjerskim mjestima, Siniša Novak, po struci Stručni specijalist inženjer elektrotehnike, 2012. godine dolazi u Podravku na mjesto samostalnog inženjera održavanja – automatičar. Govoreći o poslu, Siniša kaže:

„Posao je vrlo zanimljiv, ali i zahtjevan. Potrebna su stručna znanja, iskustvo, kreativnost te snalažljivost kako bi se problemi mogli uspješno rješavati. Također, raznovrsnost opreme u Podravki otežava održavanje, ali omogućuje osobni razvoj kroz samostalno učenje.“

Gotovo da i nema tvornice u Podravki gdje nisam radio, od rekonstrukcija starih strojeva, raznih prepravki te uhodavanja i popravaka kako starih tako i novih linija. U rekonstrukcijama najčešće sudjelujem od početka do kraja, od razrade ideja, izrade projektne dokumentacije, shema, pisanja programa, testiranja te puštanja stroja u pogon. Tako kroz rad kolega i mene, često sudjelujemo u nemalim uštedama u proizvodnji. Uz suradnju s tehničkim održavanjima pojedinih tvornica često rješavamo probleme za koje bi bilo uobičajeno da ih rješavaju strani serviseri.

Sve češće predlažemo i izvodimo vlastita rješenja za pojedine probleme. Posljednje smo, između ostaloga, u Tvornici dječje hrane, instalirali novi sustav upravljanja dinamičkim vagama za doziranje pahuljica. Nadam se

Dodatno me potiče na daljnji maksimalan trud prema poslovnom i profesionalnom napretku, ali i osobnom razvoju."

Kako uspješno usklađujete privatne i poslovne obaveze? "Smatram da je predah jednako važan kao i naporan rad. Tako je za istinsku sreću ključan dobar balans privatnog i poslovnog života. U skladu s tim, privatno vrijeme maksimalno posvećujem obitelji, posebno svojim dvjema djevojčicama, koje moj život čine boljim, veselijim, razigranijim i ljepšim." (I.L.)



da će biti prilike da se ta tema pokrije u nekom slijedećem broju naših novina. Upravo u tom segmentu ušteda za Podravku, govorimo o tisućama, ponekad i desetinama tisuća eura ušteda."

Što vama znači ovo priznanje?

„Jako mi je drago što su kolege prepoznale moj rad i zalaganje. Oni imaju najbolju sliku o meni i mislim da priznanje ukazuje na uspješan odnos, rad i doprinos u horizontalnoj liniji. Također, nosi sa sobom i određenu odgovornost i motivaciju za budući rad, s obzirom da je po vertikalnoj liniji nema.“

Čime se Siniša bavi u slobodno vrijeme?

Slobodno vrijeme provodim s obitelji (roditelji, djevojka, pas) te prijateljima, također volim trošiti vrijeme na Wing Chun, kinesku borilačku vještinu, te ostale hobije – programiranje, elektronika, sviranje gitare, crtanje, sezonski sportovi poput skijanja i surfanja na dasci, a ni rad s drvom nije mi stran. Volio bih da ga ima više..." (B.F.)

Mentorstvo omogućuje slobodni protok ideja i razvija kreativnost



U našoj novoj rubrici troje sugovornika razgovarat će o različitim zanimljivim temama za kompaniju. Ovaj put riječ je o mentorstvu, a o njegovoj važnosti razgovarali su starija potpredsjednica za upravljanje ljudskim potencijalima **Jasenska Maltarić-Dujnić**, predsjednik Uprave **Zvonimir Mršić** te **Sanja Kelek**, jedna od uspješnih mentorica iz programa **Connected by Heart**.

Studenti iz raznih dijelova svijeta preko programa **Connected by Heart**, koji Podravka provodi u sklopu europskog projekta **Erasmus+**, upoznaju se s funkcioniranjem naše kompanije. Svi oni koji će ove i narednih godina dolaziti u našu kompaniju, u budućnosti bi mogli postati i ona poželjna spona za daljnje širenje poslova, a nama prilika da se vidimo iz druge perspektive. Imajući to u vidu, najvažnija karika u realizaciji spomenutog programa upravo je koncept mentorstva. O različitim aspektima i dobrobi-

tima mentorstva, metodama prenošenja korisnih profesionalnih i životnih iskustava, pozitivnih emocija i drugih bitnih sastavnica kompanijske kulture na mlađe i manje iskusne kolege, svoja su razmišljanja podijelili starija potpredsjednica za upravljanje ljudskim potencijalima **Jasenska Maltarić-Dujnić**, predsjednik Uprave **Zvonimir Mršić** te **Sanja Kelek**, jedna od uspješnih mentorica iz programa **Connected by Heart**.

Jasenska Maltarić-Dujnić: Sanja, drago nam je da ste pristali biti mentoricom u ovome programu i moram reći da ste svojom posvećenošću u radu sa studentima demonstrirali sve osobine koje trebaju krasiti mentora u punom smislu te riječi.

Sanja Kelek: Hvala vam, Jasenska. Svjesna sam da mentori i mentorice igraju jednu od ključnih uloga u stvaranju dobrodošlice stranim studentima, predstavljajući onaj prvi pravi opipljivi kontakt s kompanijom. Nastojim im pružiti podršku i osjećaj sigurnosti u novoj okolini. Važno je stvoriti ugodno, konstruktivno i prijateljsko okruženje kako

bismo im na najbolji mogući način mogli prenijeti naša stručna znanja i iskustva.

Jasenska Maltarić-Dujnić: Uspjeh našeg programa **Connected by Heart** rezultat je sinergije više elemenata. Iznimno nam je važno da studenti po završetku prakse odlaze zadovoljni jer su puno naučili, ugodno se osjećali i stekli nova poznanstva, a jednim dobrim dijelom to je svako zasluga i vas, njihovih mentora. U pozitivnoj poslovnoj atmosferi oni mogu slobodno podijeliti svoja viđenja zadataka, biti kreativni u rješavanju problema i tako, u konačnici, doprinijeti našim zajedničkim uspjesima.

Zvonimir Mršić: **Connected by Heart** ima dugoročno veći značaj za našu kompaniju nego što se može činiti na prvi pogled. Naime, kontakti koji se na taj način stvaraju iznimno su važni u poslovanju. Ne samo da se gradi imidž kompanije kao poželjnog poslodavca u internacionalnom okruženju, već se i na osobnim razinama stvaraju dugoročna prijateljstva i otvara prostor za nove suradnje s milenijalcima iz čitavog svijeta. Doprinos mentora u radu s tom novom generacijom zaposlenika jako je važan. Navikli na brzinu i dostupnost informacija u vremenu digitalne komunikacije, da bi bili kreativni i uspješni u svome poslu, od svojih poslodavaca očekuju da im osiguraju mentore koji će im pružati redovit, nedvosmislen i konstruktivan feedback za sve što rade.

MENTORSTVO JE PARTNERSTVO

Jasenska Maltarić-Dujnić: Inače se u našoj kompaniji iznimna pažnja posvećuje prijenosu znanja, a to se, između ostalog, ostvaruje i mentorstvom. Kad me pitaju tko sve može postati mentor, odgovaram da je to najčešće kolega s duljim radnim

stažem i iskustvom, ali u širem smislu zapravo svaka osoba koja utječe na nečiji razvoj na poslovnoj, ali i privatnoj razini. **U zabludi su oni koji misle da mentoriranje iziskuje puno vremena u dnevnome rasporedu. Dobar mentor, svjestan važnosti dijeljenja znanja, lako će pronaći trenutak i prepoznati priliku iz koje će mladi kolege nešto naučiti.**

Zvonimir Mršić: Dodao bih da mentorstvo nipošto nije novi koncept. Iskusnija osoba koja savjetuje, usmjerava, ohrabruje i inspirira svog štićenika, nudi mu znanje i perspektivu te, prema potrebi, upućuje konstruktivnu kritiku. Taj proces nije jednosmjernan, već se radi o interaktivnom procesu razmjena informacija, od kojeg jednako mogu profitirati i mentori i njihovi mlađi kolege, ali i šira okolina.

Sanja Kelek: Apsolutno, svoje mentorstvo doživjela sam kao veliku odgovornost, ali i iskustvo koje me obogatilo. Rekla bih da je mentorstvo zapravo partnerstvo i zato je u tom procesu ključno razvijati uzajamno povjerenje. **Od mlađih kolega očekujem otvorenost za nova saznanja i „out of the box“ promišljanje, a za mene u poziciji mentora ključno je znati aktivno slušati i pružati izazove koji će mlađe kolege motivirati da unapređuju svoje vještine i poticati ih da samostalno donose odluke.**

MENTORSTVO I KORPORATIVNA KLIMA

Jasenska Maltarić-Dujnić: Sanja, ovdje ste otvorili zanimljivu temu. Naime, mentorstvo, osim što doprinosi osobnom i profesionalnom razvoju pojedinca kojeg se mentorira, može biti iznimno korisno i za osobni i profesionalni razvoj samog mentora. Osoba koja je preuzela tu dužnost ima priliku razvijati i svoje voditeljske vještine, osvijestiti vlastiti način prenošenja povratnih informacija te obogatiti svoja shvaćanja svježijim, drugačijim, a nerijetko i inspirativnim viđenjima poslovnih procesa i mogućih poboljšanja.

Sanja Kelek: Da, ne čudi me što različiti podaci govore u prilog tome da su ljudi koji koriste pomoć mentora uspješniji, da brže napreduju, osjećaju veće zadovoljstvo poslom i lojalnost prema kompaniji koja im je omogućila takve uvjete.

Jasenska Maltarić-Dujnić: Dobro

ste to primijetili. Istraživanje provedeno u jednoj američkoj kompaniji pokazalo je da su mentorirani zaposlenici imali čak pet puta više prilike za napredovanje od onih bez mentora. No, možda će vam još zanimljiviji biti podatak iz istog istraživanja da se i samim mentorima mogućnost za promaknuće povećala čak šest puta.

Zvonimir Mršić: Ovdje bih se nadovezao na nešto što je Sanja već rekla, a čini mi se jako važnim. Naime, brojni nam primjeri dokazuju da dobro osmišljeno i adekvatno realizirano mentorstvo pozitivno utječe na zadovoljstvo i lojalnost zaposlenika te stvara pozitivno radno okruženje. Imati osobu kojoj se bez straha možete obratiti kada zbog neiskustva dolazi do određenih nedoumica i problema u obavljanju zadataka, nije samo olakotna okolnost za novog zaposlenika, pripravnika ili studenta na stručnoj praksi, već i prednost za cijelu kompaniju.

Jasenska Maltarić-Dujnić: Tako je. Mentorstvo stvara pozitivno radno okruženje i time utječe na cjelokupnu korporativnu klimu u kojoj vlada slobodni protok znanja i ideja. Takvo okruženje skraćuje procese učenja i razvijanja kompetencija.

Zvonimir Mršić: Štoviše, ono omogućuje kreativnost i stvara pretpostavke za inovacije.

KARAKTERISTIKE DOBROG MENTORA

Jasenska Maltarić-Dujnić: Sanja, koje osobine biste izdvojili kao najvažnije za dobrog mentora?

Sanja Kelek: Mišljenja sam da takva osoba prije svega mora biti primjer izvrsnosti, stručnosti i predanosti poslu. Isto tako, trebala bi biti i motivirana za pomaganje kolegama, otvorena u komunikaciji i sklona timskom radu.

Jasenska Maltarić-Dujnić: Slažem se, posjedovati te karakteristike svakako je dobra polazna točka za uspješno mentoriranje. Ovdje bih još napomenula da bi misao vodilja mentorstva trebala biti da mlađe kolege učimo razmišljati i samostalno donositi odluke. Stoga budućim mentorima uvijek savjetujem da mlađim kolegama ne olakšavaju pretjerano zadatke, jer su pogreške također dio procesa i prilika za učenje.

Zvonimir Mršić: Treba ih potica-

ti na samostalno učenje kako bi ostvarili svoje potencijale, razvijali se i usavršavali kompetencije. Ako zajedno izgrade odnos utemeljen na međusobnom uvažavanju, poštovanju i povjerenju, povremeni neuspjesi i prepreke, koji su neminovni u životu, neće ih obeshrabriti u nastojanjima da dođu do vlastitih ideja i rješenja.

BUDUĆNOST MENTORSTVA U MULTIKULTURALNOM POSLOVNOM OKRUŽENJU

Jasenska Maltarić-Dujnić: Sanja, kako je izgledala suradnja sa studenticom Silvijom iz Španjolske?

Sanja Kelek: Od početka naše suradnje svoje mentorske zadatke ni na koji način nisam doživjela kao formalnost ili dodatno opterećenje, za mene je čitavo ovo iskustvo i velika privilegija. Nastojala sam što bolje komunicirati vlastita iskustva, zajedno s kolegama iz tima približiti joj naš marketinški posao u Podravki kroz zanimljive tjedne zadatke, ali isto tako imala sam priliku čuti i njezina razmišljanja i u tom mi je smislu pozicija mentorice omogućila da stvari vidim i nekim drugim očima.

Jasenska Maltarić-Dujnić: Tako je, uvjerena sam da od ljudi koji su po nečemu drugačiji od nas, bilo da se radi o generacijskoj razlici, različitim kulturama, svjetonazorima, pa čak i karakterima, uvijek možemo jako puno naučiti.

Sanja Kelek: Dodala bih i da mentorstvo možemo primiti i davati u svim fazama života.

Jasenska Maltarić-Dujnić: To svakako nastojimo poticati u Podravki. Zato je važno promovirati mentorstvo i prenošenje znanja između zaposlenika na različitim pozicijama u kompaniji.

Zvonimir Mršić: Mogli bismo zaključiti da mentorstvo nije tek alat koji nam pomaže u nastojanjima da donesemo kvalitetne odluke za naš poslovni i osobni razvoj. Isto tako, ne bi ga trebalo promatrati isključivo kao na sredstvo kojim pospješujemo učinkovitost, produktivnost i lojalnost zaposlenika. Njegova važnost prelazi okvire pojedinačnih kompanija i otvara vrata novim spoznajama i dostignućima. Baš zato svi zajedno moramo osvijestiti da je prijenos znanja i iskustava naša društvena odgovornost! (L.J.P.)

PODRAVKA NA 11. RENASANSNOM FESTIVALU

Kuhalo se kraljevski uz novoizabranog Kraljevskog kuhara

Renesansni festival kao najveći srednjovjekovni sajam u ovom dijelu Europe, 11. je godinu zaredom oduševio sve posjetitelje željne povratka u neka davna vremena, između ostalog, i svojom gastronomskom ponudom. Jela od fazana, vepra, divljeg zeca, pečenog vola, punjeni odojak, fileki te razna jela s koprivom, samo su neki od specijaliteta dostojna srednjovjekovnog kraljevstva koji su se mogli naći u kraljevskoj kuhinji Podravkinih promotora kulinarstva predvođeni kraljevskim kuharom Zlatkom Sedlanićem.

Da znaju svojim umijećem uvijek iznova oduševiti, dokazali su posebno ukrasivši kraljevski stol koji već tradicionalno predstavljaju kralju Ludoviku I. Anžuvincu i njegovoj supruzi Elizabeti prije samog početka natjecanja za naslov Renesansnog kraljevskog kuhara. Ove godine, prestižnu titulu Kraljevskog kuhara i veliku drvenu kuhaču kao nagradu koja donosi kuharski prestiž, među



svim prijavljenim profesionalnim kuharima iz cijele Hrvatske, odnio je Marinko Jurišić iz Istraturista Umag, koji je sa svojim pomoćnikom Ivicom Brčićem pripremio najbolji pladanj s renesansnim jelima. Zadnjeg dana festivala održalo se

natjecanje za naslov Plemenitaškog kuhara. Dok se za titulu Kraljevskog kuhara bore profesionalci, Plemenitašku kuharsku kuhaču mogu osvojiti amateri, a ove godine, čast da osvoji taj plemeniti naslov, pripala je Dejanu Slukiću i pomoćniku Rajku



Gašpariću koji su skuhali najbolji gulaš od divljači. Posebni užitek priređen je za mališane koji su zajedno s Podravkinim promotorima kulinarnstva izrađivali pogačice, peciva i klipice renesansnog doba koje su onda pekli u krušnoj peći.

U dijelu programa našli su se „Alkemičari“ i Podravkini zaposlenici iz Istraživanja i razvoja koji su tijekom cijelog trajanja festivala izvodili atraktivne pokuse s posebnim efektima.

Pobjednica literarnog natječaja u Lino višebojcu na nagradnom izletu u Koprivnici

Eni Čopčić, učenici OŠ Ivan Mažuranić iz Vinkovaca pripao je i dvodnevni izlet na Renesansni festival u Koprivnicu na koji je mogla povesti cijeli svoj razred. „Očekivala sam dobru zabavu, bila sam sretna što mogu na festival ići s prijateljima iz razreda, ali sve što smo vidjeli i doživjeli nadmašilo je moja očekivanja. Posebice prilika da se kratko

sretnem s olimpijskom pobjednicom Sarom Kolak koja mi je rekla da je i ona bila Lino višebojka i da mi želi puno uspjeha. To nikada neću zaboraviti“, istakla je mlada Vinkovčanka. Uz ohrabrenje olimpijske pobjednice i nezaboravnog doživljaja bajkovitosti Renesanog festivala, Ena je kući ponijela i priču o nastanku Vegete koju je upoznala u Podravkinom muzeju prehrane te sjećanje na gostoljubivost Podravkaša koji su je pretvorili u pravu princezu. (J.L., T.C.P.)



Na Viberu možete skinuti i Lino stickere

Vjerujemo da većina vas svakodnevno koristi Viber i slične aplikacije za dopisivanje s prijateljima, obitelji i kolegama, a posebno je to zanimljivo onima čiji najmlađi će ovih dana krenuti u školu i imati mnoštvo dojmova za podijeliti. Upravo zato smo za vas pripremili zabavne Lino Viber stickere za svaku priliku i poruku!

Čak 24 jedinstvena Lino stickera dostupna su za hrvatsko tržište besplatno na Viber trgovini naljepnica, a do kraja studenog vi i vaši najdraži moći ćete ih jednostavno skinuti na svoj mobitel i dijeliti s prijateljima i obitelji u cijelom svijetu. Viber aplikaciju za komunikaciju putem poruka i poziva koristi više od 606 milijuna ljudi diljem svijeta, na svim vrstama mobitela i operativnih



sustava. To je neizostavan kanal komunikacije na kojemu nerijetko otvaramo grupe s prijateljima i kolegama te razmjenjujemo iskustva, fotografije i videa. Lino Viber stickeri namijenjeni su upravo tim svakodnevnim, opuštenim razgovorima, ali i da vam primjerice olakšaju brigu kada želite znati gdje se vaše dijete nalazi i hoće li doći doma na vrijeme. (R)

Informatički tečajevi za djecu Podravkaša

U želji da za početak nove školske godine razveselimo djecu zaposlenika Podravke i njihove roditelje, u našoj informatičkoj učionici 12. rujna započeo je prvi u nizu besplatnih informatičkih tečajeva namijenjenih djeci osnovnih i srednjih škola. Bilo da su početnici ili već mladi informatički entuzijasti, djeca i mladi izabrali su njima najzanimljivije edukativne radionice kroz koje ra-

zvijaju i nadopunjuju svoje informatičke vještine i uče o digitalnoj komunikaciji. Tamo će, između ostalog, moći ovladati Microsoftovim osnovnim programskim alatima kao što su Word, PowerPoint i Excel. No, Podravkini stručnjaci djeci zaposlenika žele približiti i druge teme koje bi im mogle biti korisne i zanimljive. Takva je zasigurno interaktivna platforma za učenje MOOC, o kojoj sve mogu saznati na tečaju Besplatno online učenje. Za sve kreativce, tu su i tehnike obrade digitalne fotografije. Nadalje, možda nam se na radionici o izradi web stranica besplatnim online alatima skriva i poneki budući programer. Za sve one koje zanimaju digitalni mediji i vole pisati, imamo i radionicu o blogovima. (T.K.)

Stasala još jedna generacija SHAPE pripravnika

Još je jedna generacija pripravnika programa Shape your future with a heart uspješno završila desetomjesečni strukturirani pripravnčki program. Pripravnčki ispiti održani krajem kolovoza bili su prilika da pred stručnom komisijom pripravnici demonstriraju što su sve naučili, izlože vlastite doprinose kompaniji i tako još jednom pokažu da su visoka očekivanja bila opravdana. U specijalističkom dijelu uz vođenje mentora i odrađivanje različitih radnih zadataka, tridesetak Shapeovaca produbljivalo je postojeća i usvajalo nova stručna znanja,



dok su u općem dijelu pripravnništva razvijali kompetencije i vještine koje na fakultetima nisu imali prilike usvajati. Želimo im da i dalje budu uspješni u samostalnom odrađivanju radnih zadataka i da nastavimo zajednički oblikovati Podravkin svijet. (T.K.)

Aleksandra i Daniel – novi inozemni studenti na praksi

U sklopu programa Connected by Heart, stručnu su praksu u Podravki započeli novi inozemni studenti. Prošli smo se mjesec zbog završetka prakse oprostili od Silvije i Mujtabe, a sada nam u kompaniju stižu Aleksandra Zelder, studentica ekonomije iz Poljske, i Daniel Knezevic, student na Sveučilištu primijenjenih znanosti iz Austrije. Studenti će, pod stručnim vodstvom mentora, biti



uključeni u projekte i zadatke unutar sektora Marketing i Upravljanje ljudskim potencijalima. Dakako, imat će prilike upoznati se s radom i drugih sektora, kao i s funkcioniranjem cjelokupne kompanije. (T.K.)

Podravkina računala za „Bolje sutra“

Udrugi osoba s invaliditetom „Bolje sutra“ u Podravki je uručena informatička oprema, koja je korisnicima Udruge neophodna u svakodnevnom radu.

„Udruga „Bolje sutra“ trenutno okuplja 106 članova, a neki od njih nažalost zbog zdravstvenih razloga ne mogu često ili uopće dolaziti u Udrugu. Stoga nam je povezanost internetom najbolje rješenje kako bismo bili informirani, u svakodnevnom kontaktu i kako bi korisnici mogli sudjelovati u aktivnostima Udruge. Informatička oprema nije obnovljena od 2005. godine, tako da nam je ova donacija od iznimne koristi i velikog značaja“, rekla je predsjednica Marija Mraz zahvalivši Podravki na donaciji.

Riječ je o dva računala od kojih će jedno biti u dvorani za edukacije, dok će drugo imati korisnici na raspolaganju, bilo u prostorijama Udruge ili u posudbi. Predstavnici Podravkine Informatike ponudili su svoju buduću



pomoć, vezanu uz održavanje informatičke opreme. Govoreći o budućim aktivnostima Udruge, Marija Mraz je zamolila pomoć prilikom prikupljanja sredstava za kupnju ljuljačke za djecu u kolicima. Budući da je ovom prilikom uspostavljen kontakt s Udrugom Puls, dogovoren je i početak zajedničke suradnje na ovom projektu. Zalaganjem volontera ostvareni su brojni uspješni projekti u zajednici, čime su Podravkaši još jednom pokazali da je za širenje krugova dobrote potrebna samo dobra volja i veliko srce. (R)

Pretraživanje recepata na Coolinarici odsad još jednostavnije

Svatko tko se ikada odvažio kreirati recept na Coolinarici susreo se s tagovima, ključnim riječima koje olakšavaju drugim korisnicima nalaženje vaših recepata.

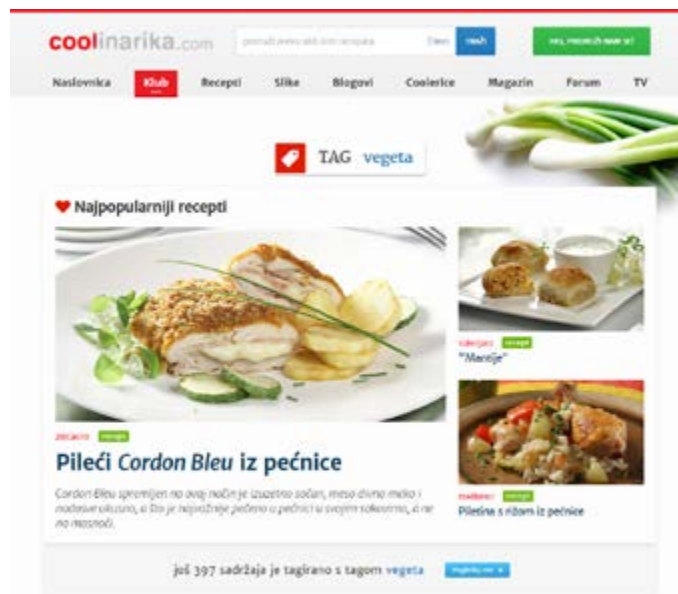
Kratka priča o tagovima

Tehničkim rječnikom, tagovi su ključne riječi kojima kreator nekog sadržaja na internetu opisuje sam sadržaj kako bi se olakšala njegova organizacija i kasnije nalaženje od strane drugih korisnika. Laičkim rječnikom, tagovi su digitalna verzija onih raznobojnih, malih etiketica koje lijepite na zimnicu kako biste vi ili netko drugi iz vaše obitelji mogli lakše u ormaru punom staklenki naći onu koju tražite.

Na krastavce ćete nalijepiti etiketu “krastavci”, na ljutu papriku “ljuta paprika”, a na običnu “paprika”. Tako je i sa sadržajem na internetu. Recept sa zimnicom za krastavce označit ćete ključnim riječima “zimnica” i “krastavci” i tako olakšati drugim korisnicima pronalaženje vašeg sadržaja.

Nova stranica taga i tag clusteri

Tko god je u zadnjih par dana posjetio Coolinarika.com na kojoj možete pretraživati sadržaj prema tagovima, primijetio je da je na njoj došlo do bitnih promjena. Na vrhu stranice sada možete vidjeti tri najpopularnija recepta s tagom prema kojem ste pretraživali recepte, a ostatak pretrage odlučili smo olakšati uvođenjem tag clustera. Što su tag clusteri? Tag clusteri su grupa međusobno povezanih tagova. Što ih povezuje? Algoritam analizira tag prema kojem ste tražili recepte i nalazi naj-



češće kombinacije tagova u kojima su kreatori recepata koristili taj tag. Da pojednostavimo, ako ste pretraživali prema tagu “vegeta” možemo vidjeti da se taj tag često koristi npr. uz tagove “glavno-jelo-svinjetina” i “paprakas-i-gulas”... Uz tag “glavno-jelo-svinjetina” korisnici često povezuju i npr. tagove „snicle“ i „mesno-peceno“.

Što time dobivate? Ovakva organizacija sadržaja omogućuje vam da lakše pretražujete sadržaj, filtrirate ga i vidite u kojim je sve receptima taj tag prisutan. Tako lakše pronalazite željeno jelo za isprobavanje i pripremu. Uživajte!



UBIUDR Podravka

Branitelji Podravke posjetili Udbinu i Škabrnju

U organizaciji Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke članovi te udruge i njihove obitelji imali su prigodu kroz jednodnevni obilazak upoznati se s nekim od poznatih mjesta iz Domovinskog rata. Prva destinacija bila je Turanj, gdje su hrvatski branitelji zaustavili i slomili pokušaje srpskog agresora da zauzmu Karlovac. Nakon Turnja stalo se na Plitvičkim jezerima i odala počast kod spomenika prvom palom hrvatskom redarstveniku Josipu Joviću. Poseban doživljaj bio je posjet Crkvi hrvatskih mučenika koja je građena po uzoru na srednjovjekovnu crkvu sv. Križa u Ninu. Crkva je ujedno i spomen na sve poginule hrvatske mučenike i one koji su poginuli za Domovinu, od 1493. godine i bitke na Krbavskom polju, do Domovinskog rata od 1991. do 1995. godine. Nakon Udbine, još jedan simbol stradanja Hrvata u Domovinskom ratu – Škabrnja. Načelnik Općine Nediljko Bubnjar te ratni zapovjednik obrane Škabrnje Šime Pavičić su upoznali Podravkaše s velikim žrtvama koje je Škabrnja dala tijekom Domovinskog rata te brojnim ratnim operacijama koje su se vodile na tim prostorima. Danas je Općina Škabrnja s gotovo 2.000 žitelja i bilo je ugodno



čuti da osnovnu školu pohađa 220 učenika, tako da u tim krajevima je dobra demografska struktura. Predstavnici Podravkine Udruge zapalili su svijeće na spomen-obilježju stradalim u Škabrnji i Križu života na groblju. Jednodnevni posjet Dalmaciji završio je u Zadru, gradu velike i bogate povijesti te brojnim turističkim sadržajima. „I ovaj, prije svega, edukativan posjet mjestima gdje su stradavali Hrvati organiziran je s namjerom da se širi istina o Domovinskom ratu i općenito o povijesnim stradanjima hrvatskog naroda. Udruga će takve posjete organizirati i u budućnosti te nastaviti s brojnim aktivnostima koje su i inače obilježile prethodno razdoblje, poput druženja s udrugama proizašlim iz Domovinskog rata, obilježavanja razni obljetnica te organiziranja sportskih susreta branitelja“, rekao je predsjednik UBIUDR Petar Kopornić. (B.F.)

IN MEMORIAM

Vesna Miliša (1963. – 2016.)

Vesna Miliša rođena je 21. svibnja 1963. godine u Šibeniku. U Podravki je počela raditi prije trideset i jednu godinu na poslovima skladišnog poslovanja i kroz godine prošla sve segmente toga posla. Razvojem kompanije i uvođenjem novih tehnoloških i informatičkih procesa Vesna je vrlo brzo i uspješno savladavala iste. Naša Vesna je bila doslovno “žena za sva vremena”. S obzirom na veliko znanje i iskustvo bila je oslonac svima, spremna pomoći svakome, uvijek strpljiva, puna razumijevanja. Veliki broj mladih ljudi je obučila i naučila poslu, i ono što je možda najvažnije, naučila ih je uvijek pozitivno razmišljati. Znala je reći: „Problem riješi odmah, da on tebe ne riješi“.

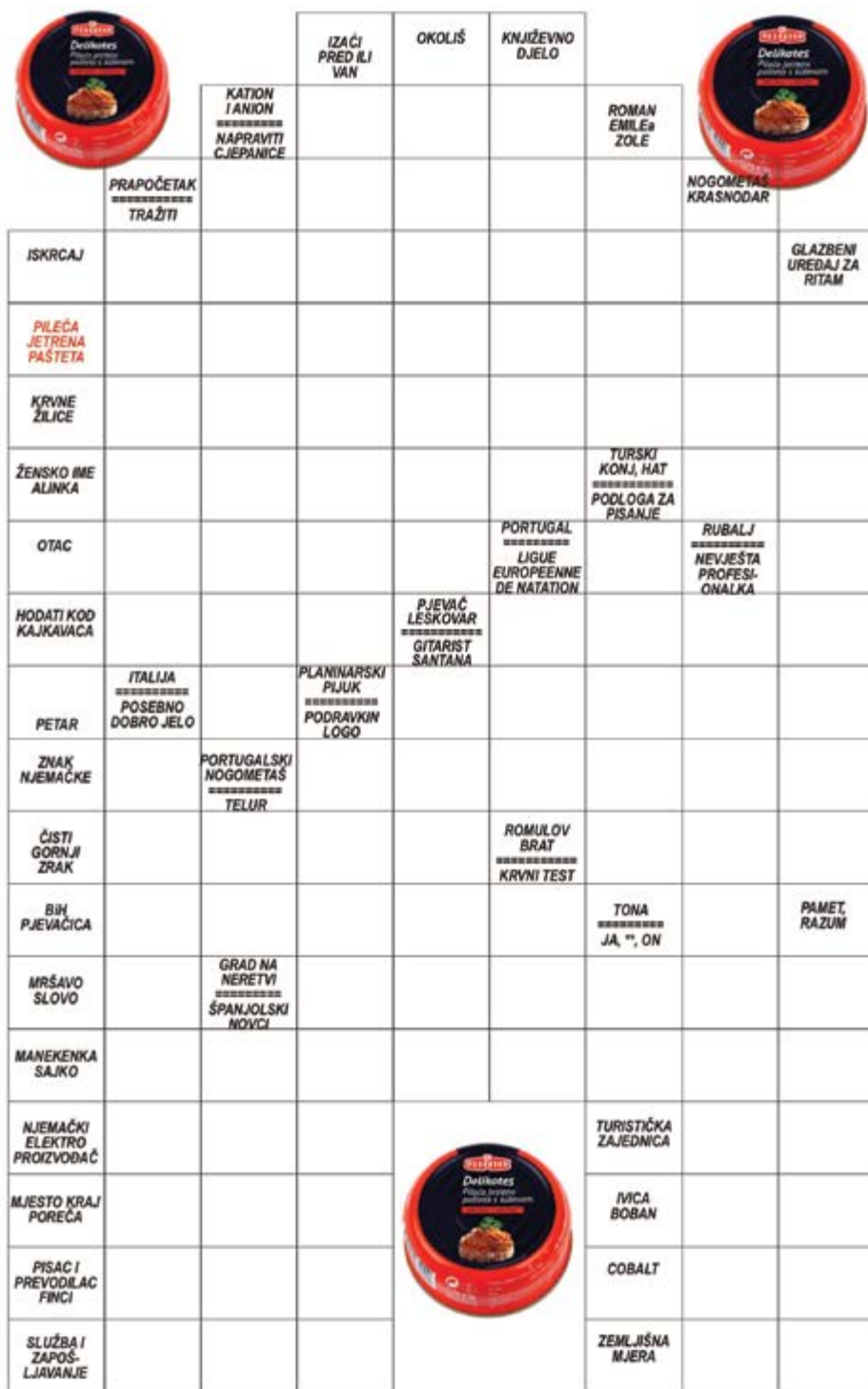
Nažalost, 2015. godine kolegica Vesna se teško razboljela od opasne i zloćudne bolesti. Prošla je dvije operacije, kemoterapiju, zračenje te unatoč svemu uvijek je isijavala vedrinom i snagom. Često je znala reći: „Ma pobijedit ćemo mi tu račinu“. No, 11. kolovoza ta zloćudna „račina“ je ipak dobila rat i zauvijek nas odvojila od naše drage kolegice Vesne. Neka joj je laka hrvatska zemlja! Djelatnici Podravke Dugopolje

POSEBNA PONUDA

MAJICE 35kn

MODA
Marina

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



Impresum

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 – crvena leća u prošloj križaljci je **Valentina Lajnesek iz Logistike** 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 03. listopada, 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



**NAJKVALITETNIJI
SASTOJCI**

**OKUS PRAVE
DOMAĆE JUHE**

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



OD SRCA SRCU

