

PODRAVKA



**Sretan Božić i uspješnu
novu godinu!**



Želimo da u našim čajevima **uživete u potpunosti!**

Zato smo osigurali **aroma omotač** koji čuva
mirise i okuse svakog čaja sve do trenutka pripreme.

Vaše je samo da se opustite i uživajte!

Sadržaj

Nagrađeni Podravkaši

5. Nagrade i priznanja

6. Znanje u fokusu

"Najukusniji" Viber stickeri

8. Vijesti

9. Blagdansko druženje
s djecom

10. Vijesti

11. Internacionali

12. Žito

13. Belupo

14. Pogled iz tri kuta...

Lino Višebojac

18. Vijesti

19. Vijesti

Blagdanski stol s Coolinarikom

24. Vijesti

25. Sport

26. Obavijesti

27. Križaljka

Drage Podravkašice i Podravkaši,

na kraju smo još jedne poslovne godine za koju već sada slobodno možemo reći kako je upravo ova godina bila najuspješnija u svim poslovnim segmentima za našu kompaniju. Podravka je danas potpuno druga - drugačija kompanija i napokon smo pokazali koji je njezin stvarni potencijal. Ona je jedina hrvatska multinacionalna prehrambena kompanija s vlastitim poduzećima i predstavništvima u 24 zemlje diljem svijeta te prisutnošću njenih proizvoda na više od 60 različitih internacionalnih tržišta. Poslovni rezultati Podravke unazad nekoliko godina pokazuju značajan rast na svim razinama, uz kontinuirano restrukturiranje, poboljšanje likvidnosti i optimizaciju proizvodnog portfelja. Ovi naponi rezultirali su i isplatom dividende, nakon punih 10 godina čekanja, što predstavlja jasno opredjeljenje naše kompanije i na povrat uloženog novca investitorima.

Svjedoci smo u posljednje vrijeme sve većih poremećaja na tržištu u smislu kvalitete uvoznih proizvoda koji vrlo često niskim cijenama snažno konkuriraju upravo domaćima. Kupci i potrošači na domaćem tržištu vrlo su neodlučni pri odabiru proizvoda za konzumaciju, a naša je obaveza educirati ih i pomoći im u tome. Vrlo često potrošač se odlučuje na kupnju nekog proizvoda isključivo gledajući cijenu, a manje razmišljajući tko je to proizveo, što čini takav proizvod, kakva je kvaliteta sirovina ugrađena u njega odnosno kojim kontrolama je sve bio podvrgnut prije stavljanja u prodaju.

Ako sam u nešto siguran, onda je to zasigurno kvaliteta naših, Podravkinih proizvoda koja je kreirana uz pomoć vrlo visoke kvalitete ulaznih sirovina te strogih pozitivnih propisa i kontrola od početne do završne faze proizvodnje. Mi kao kompanija imamo ekspertizu okusa, tradiciju marki proizvoda, imamo strast prema kvaliteti i želimo da to naši potrošači osjete u svakom našem proizvodu koji izađe na tržište.

Osim toga, posebno vrijedi istaknuti znanje, inovativnost i kreativnost naših zaposlenika te generirano iskustvo satkano od posebnosti mnogih tržišta na kojima poslujemo. Sve te snage kao i još mnogih drugih, osigurat će nam da budemo predvodnik daljnjeg razvoja ukupne prehrambene industrije kako na domaćem tako i na sve zahtjevnijem međunarodnom tržištu.

Uz to, kontinuirano unapređujemo naše proizvodne procese, implementiramo inovacije, kako u procesima tako i u samim proizvodima, uz istovremeno renoviranje već etabliranih Podravkinih tržišta. Tako s ponosom ističem da smo upravo od renoviranih i inoviranih proizvoda ostvarili oko 12 posto ukupnih prihoda. U narednom razdoblju očekujemo daljnji iskorak u širenju poslovanja izvan domaćeg tržišta, na kojem trenutno ostvarujemo nešto iznad 30 posto ukupne prodaje. Porast udjela izvoznih tržišta u ukupno ostvarenim prihodima potvrđuje da je strateško opredjeljenje rasta na izvoznim tržištima u potpunosti opravdano.

U ovom trenutku, bez lažne skromnosti, možemo reći kako je među brojnim domaćim kompanijama upravo naša kompanija, ona s najvećim potencijalom. I dalje ćemo raditi na internacionalizaciji našeg poslovanja, na implementiranju inovacija u naše svakodnevne procese te na daljnjem osvajanju novih tržišta kako kroz organski rast tako i kroz nove akvizicije.

Koristim priliku i ovim putem da se od srca zahvalim svima vama koji ste dali svoj nesebičan doprinos u stvaranju današnje pozicije i snage naše kompanije. Upravo zajedničkim snagama te maksimalnim zalaganje i timskim radom možemo postati ono što želimo, a to je najveća multinacionalna kompanija sa sjedištem u Hrvatskoj.

S tom željom svima Vama, kao i Vašim obiteljima, želim sretan i blagoslovljen Božić te još uspješniju 2017. godinu.

Zvonimir Mršić

Predsjednik Uprave Podravke



Nagrađeni najbolji Podravkaši i volonteri

Na svečanoj dodjeli nagrada održanoj u sklopu afterwork partyja – Četvrtak s Marketingom, proglašeni su pobjednici natječaja „I ja sam Podravkaš koji pokreće inicijative“.

Predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić čestitao je dobitnicima i uručio nagrade:

„Tradicijski je postala da krajem godine nagrađujemo Podravkaše koji žive Podravke vrijednosti, što dokazuje da smo spremni istaknuti one koje prepoznajemo kao najbolje među sobom.“

Viš od 750 pristiglih nominacija dokazuje da prepoznajemo i želimo nagraditi najbolje među kolegama u svim dijelovima kompanije. Taj broj proizlazi iz želje da budemo još bolji.

Sljedeće nas godine očekuju novi izazovi, ali činjenica da smo počeli vjerovati u sebe i postavljati sve veće izazove ulijeva mi povjerenje da ćemo biti još uspješniji. Danas u Hrvatskoj nema kompanije s potencijalom kao što je Podravka, nema toliko akumulirane energije, volje, želje i htjenja kao u Podravki koja ima dovoljno znanja i potencijala da zajedno uspijemo.“, rekao je Mršić, poželjevši svim Podravkašima sretne blagdane.

Nagrađeni Podravkaši su: **Draženka Kozina**, radnica u proizvodnji u Tvornici Danica; **Zdravka Petras**, poslovna tajnica u Korporativnom računovodstvu i porezima; **Nadica Škvarić**, organizator administrativnih poslova u Upravljanju ljudskim potencijalima; **Zlatko Varga**, predradnik proizvodnje u Tvornici dječje hrane; **Marija Jančevac**, viši tehničar u Istraživanju i razvoju; **Dean Oršuš**, strojobravar u Tvornici koktel peciva; **Ines**



Kukec, referent u Logistici; **Nenad Gerić**, radnik u proizvodnji Tvornice juha i Vegete; **Antun Jurišak**, radnik-održavatelj Tvornice Kalnik Varaždin, **Marija Aničić**, referent u Logistici na Tržištu BiH, **Kseniya Nefedova**, analitičar tržišta u Uredu direktora društva na Tržištu Rusije, **Ladislava Vodičková**, HR specijalist u Financijama u Podravka - Lagris a.s. Češka, **Miroslav Pavlović**, product manager na Tržištu RH iz Belupa d.d.

Ove je godine prvi puta natječaj „I ja pokrećem inicijative“ proveden i u Žitu d.d. te su nagrađeni **Žarko Petrović**, radnik u Proizvodnji Žita i **Peter Verlič**, voditelj manjeg pogona u Proizvodnji Žita d.d. Ljubljana. Kroz natječaj „I ja sam Podravkaš“ nastavljena je dobra praksa nagrađivanja zaposlenika koji žive Podravke vrijednosti, a nominirane su kolege koji pokreću različite inicijative, svojom strašću motiviraju okolinu ili nude kreativna rješenja koja donose poboljšanja, pozitivne promjene i stvaraju dodanu vrijednost našoj kompaniji.

Također su proglašeni i najvolonteri, koje je prvi puta izabrala Udruga PULS. To su **Stjepan Friščić** iz Istraživanja i razvoja, **Andrea Bošnjak** iz Planiranja lanca opskrbe i **Tea Cikojević Prlić** iz Korporativnih i marketinških komunikacija. Zahvalnicu za poseban doprinos udruzi PULS dobila je **Ema Gregurek** iz Upravljanja ljudskim potencijalima. (I.L.)

Božićnica u vrijednosti 1.500,00 kuna

Podravkinim radnicima isplatit će se božićnica u vrijednosti 1.500 kuna. Od ukupnog iznosa, 750 kuna je isplaćeno u prosincu s plaćom za studeni, dok su preostali dio radnici dobili u obliku dara u naravi. Realizacija dara u naravi je omogućena putem aplikacije ePotvrde na prodajnim mjestima Podravke d.d. te Umjetničkoj radionici, Pivnici Kraluš i Podravskoj kleti u vremenskom razdoblju od 12. prosinca 2016. godine do 31. siječnja 2017. godine. Vrijednost dara na pojedinom prodajnom mjestu može biti 150,00 kn, 300,00 kn, 450,00 kn, 600,00 kn ili 750,00 kn. Pravo na božićnicu ostvaruju radnici u radnom odnosu na dan 1. prosinca 2016. godine u druš-

tvima Grupe Podravka Hrvatska, osim radnika s posebnim ugovorima i radnika upućenih na rad u inozemstvo. Podsjetimo, radnicima Podravke preko kojih su zdravstveno osigurana njihova malodobna djeca, u studenom je isplaćen i dar za djecu u iznosu od 600,00 kuna za svako dijete do navršene 15. godine života.

Osim toga, ove je godine Podravka radnicima isplatila i dar u naravi u iznosu od 400,00 kuna prigodom uskrasnih blagdana te regres od 100,00 kuna po danu godišnjeg odmora.

Odluku o isplati božićnice donijela je Uprava Podravke u skladu s odredbama Kolektivnog ugovora za Grupnu Podravka i Sporazumu o načinu isplate jednokratnog dodatka na plaću prigodom Božića za 2016. godinu. Nagrađujući radnike na ovaj način, Podravka im zahvaljuje na zalaganju i trudu koji svakodnevno ulažu u rast i razvoj kompanije, nižući tako poslovne uspjehe na domaćem i inozemnim tržištima. (R)

Strateško partnerstvo Podravke i Gammachefa na inovativnom projektu robota-kuhara

Gammachef automatski priprema ukusna jela u jednom loncu, dodajući hranu i sastojke iz spremnika prema unaprijed zadanom digitalnom receptu



U Klubu Gastronomada u Zagrebu predstavljeno je strateško partnerstvo Podravke i Gammachefa na inovativnom projektu robota-kuhara koji predstavlja revoluciju u pripremi hrane. Gammachef, čiji su idejni začetnici i osnivači Dražen Drnas i Đulijano Nola, razvio je inovativnu robotsku tehnologiju koja je u mogućnosti automatski skuhati obrok u jednom loncu. Kako su istaknuli, pokrenula ih je strast prema hrani i strast prema tehnologiji, a tako je nastao robot-kuhar koji kuha jelo prema stvarnom, omiljenom receptu potpuno jednako kao što to činimo sami u svojim kuhinjama. Prisutni na predstavljanju Gammachefa u to su se mogli i uvjeriti kušajući rižoto koji su istovremeno pripremali robot-kuhar i pravi chef Mišel Tokić. Podravka, u skladu s vlastitom inovacijskom strategijom i strate-

gijom rasta, kontinuirano istražuje mogućnosti suradnje sa start-upovima. Budućnost pripremanja i konzumiranja hrane globalni je izazov, a Gammachef je upravo u tom segmentu ponudio inovaciju i disruptiju, što je Podravka prepoznala i strateški podržala. Podravka je uložila u projekt Gammachef te je uključena u razvoj jednokratnih spremnika hrane i sastojaka za pripremu jela u Gammachefu. Uz jasnu viziju i nastojanje da bude predvodnik trendova u segmentu inovacija u prehrambenoj industriji, Podravka stalno istražuje mogućnosti i preuzima odgovornost za izbor i implementaciju potencijalnih novih poslovnih modela. „Ulaganje u Gammachef je prvo ulaganje Podravke u start-up, s ambicijom da nastavimo ulaganja u perspektivne projekte ovog tipa, svjesni i potencijalnih rizika s obzirom na

nepredvidivost i neizvjesnost koje su uvijek prisutne na otvorenom tržištu. Gammachef je kompanija koja je ponudila inovaciju i disruptiju u pripremi hrane, što i jest u našem fokusu i čvrsto vjerujemo kako će i tržište to prepoznati.“, izjavio je Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke.

„Ponosni smo na partnerstvo s Podravkom, liderom u prehrambenoj industriji koja prepoznaje važnost inovacija za konkurentnost i razvoj. Gammachef je rezultat naše vjere u učenje i razmjenu znanja. Ako ste strastveni u kuhanju i dijeljenju recepata, svidat će vam se činjenica da Gammachef nije zatvoren stroj. Naša misija je pomoći vam da spremite jelo prema vašem omiljenom receptu, ali ovaj put pomoću Gammachefa. Jednom kada je recept stavljen u digitalni oblik, možete ga dijeliti sa prijateljima koji kasnije mogu skuhati obrok prema tom istom receptu.“, izjavio je Đulijano Nola, osnivač Gammachefa te dodao kako je slijedeći korak sklapanje suradnje s tehnološkim partnerom, primjerice proizvođačem kuhinjskih i kućanskih aparata koji će podržati daljnji razvoj tehnologije i komercijalizaciju Gammachefa. (R)



Četvrta međunarodna konferencija „Znanje u fokusu“

Sustav otvorenih inovacija Podravki osigurava još konkurentniju poziciju na tržištu

U Zagrebu je u organizaciji Podravke održana 4. međunarodna korporativna konferencija o učenju i inovacijama za digitalno doba „Znanje u fokusu“. Glavna tema konferencije bila je organizacijska kultura učenja i inovacija u digitalno doba, a u okviru konferencije govorilo se o transferu znanja i inovacija između različitih kultura, učenju, inovacijama i korporativnoj kulturi u digitalno doba te ženskom pogledu na povećane konkurentnosti organizacija kroz inovativnost. Konferencija je okupila više od 200 sudionika koji su dali svoj doprinos temama kroz predavanja, poslovne slučajeve, panel rasprave i radionice. Među predavačima su bili i vrhunski eksperti iz područja inovacija, digitalne transformacije, učenja i strateškog razvoja, među kojima i Marcel Bogers koji je ujedno i koautor definicije Otvorenih inovacija.

U uvodnom izlaganju, Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke istaknuo je usmjerenost Podravke na implementaciju inovacija i unaprjeđenje proizvodnih procesa

te naglasio:

„Kao društveno odgovorna kompanija nastojimo poticati inovativne procese, ne samo interno nego i u zajednici u kojoj posluje. To je danas tajna uspjeha i daljnjeg razvoja i s ponosom vas pozivam da se uključite u Podravkin proces inovacija i da zajedno razvijemo uvjete za daljnji napredak i razvoj novih ideja i rješenja.“

Marcel Bogers sa Sveučilišta u Kopenhagenu, jedan od vodećih stručnjaka za otvorene inovacije u svijetu pojasnio je koncept Otvorenih inovacija i zašto je to odličan koncept za Podravku.

„Inovativnost omogućuje tvrtki da se razlikuje i izdvoji od drugih te ostane ispred konkurencije. Učenje je najvažniji dio procesa inovacija. Štoviše, učenje je i važan preduvjet sposobnosti zajedničkog rada, usvajanja znanja iz vanjskih izvora, što će opet povećati vjerojatnost razvoja daljnjih inovacija.“

Predavači na konferenciji bili su i Donald Clark s temom „2,500 Years

of Learning Theory in 25 Minutes“, Bob Little kao moderator panel diskusije „Doing business across cultures“, Michael Anderson s temom „Leadership of Innovation“ i Keith Bradley kao moderator panela „How to support your employees/team creative energy in the workplace“.

U sklopu konferencije dodijeljene su i nagrade pobjedničkim timovima prvog regionalnog Food Hackathona koji je pod nazivom „Hack the future of food“ Podravka organizirala u listopadu. Četrdesetak natjecatelja, odabranih u suradnji s fakultetima (PBF, FER, TVZ, ZŠEM), studentskom udrugom za inovacije u hrani PROBION (PBF) i Coolinarikom, podijeljeno je u timove koji su 22. i 23. listopada 2016. stvorili nove ideje iz tematskih područja: hrana i tehnologija – internet of food, budućnost hrane – cool food te hrana i održivi razvoj. U kategoriji budućnost hrane/coolfood pobijedio je tim „Food Scientists“, koji je povezo hranu i učenje znanosti kroz igru. Tim „PodrAPPka“ najbolji je bio u kategoriji hrana i tehnologija/internet of food s razrađenom idejom o kupnji proizvoda pod određenim cjenovnim uvjetima putem online shoppinga. Kategoriju hrana i održivi razvoj/sustainable food ecosystem najbolje je predstavio tim „HraniTeam“ s domišljatom idejom o sprečavanju traćenja hrane. Posebna nagrada publike pripala je timu „Foodology“ koji se natjecao u kategoriji internet of food. Pobjednicima su, uz Podravku, nagrade dodijelili i partneri konferencije – ILBA, Microsoft, Algebra i Cognita. (s.š.)



Coolinarika predstavila „najukusnije“ Viber stickere



Coolinarika je u City Centru One West u Zagrebu predstavila Viber stickere, super zabavne i hranom povezane naljepnice, koje će začiniti svakodnevnu komunikaciju svih korisnika popularnog Viber kanala. U Hrvatskoj se mjesečno izmijeni više od 600 milijuna Viber poruka, a u njima se pošalje više od 32 milijuna popularnih stickera. Viber je neizostavan kanal komunikacije na kojemu nerijetko otvaramo grupe s prijateljima i kolegama te razmjenjujemo iskustva, fotografije i video. Coolinarika Viber stickeri namijenjeni su upravo tim svakodnevnim, opuštenim razgovorima.

Podravka (opet) predvodi trendove u online komunikaciji

Podravka je već ostvarila veliki uspjeh s Lino Viber stickerima. Više od 300 tisuća ljudi preuzelo je Lino stickere i poslalo ih u gotovo šest milijuna poruka. Ovim uspjehom i onim koji će sigurno ostvariti Coolinarika Viber stickeri Podravka je još jednom potvrdila svoj status predvodnice trendova u online komunikaciji.

„Podravka je tvrtka s 80 godina du-

gom tradicijom, ali s mladom publikom, potrošačima i komunikacijom, okrenuta potrebama, željama i trendovima mladih ljudi. Prepoznajemo navike i potrebe mlađe populacije i želimo im biti dostupni na svakom koraku.“, izjavila je Marinka Akrap, direktorica Korporativnih i marketinških komunikacija Podravke.



„Da bi bila dobra, hrana mora biti zabavna. Kuhanje je opuštanje, a uživanje u hrani s obitelji i prijateljima i dalje je najvažnije mjesto naših života. Coolinarika je već više od desetljeća dio te priče pa je sasvim logično da smo postali dio najuzbudljivije komunikacijske platforme u koju nas je uvela Viberova agencija Mediacor i s kojom iz dana u dan osmišljavamo sadržaj za naše Coolinaričare na Viber Public chatu.“,

zaključila je Marinka Akrap.

Coolinarika častila Viber stickerima i muffinima

Predstavljanju projekta, u opuštenoj i zabavnoj atmosferi, prisustvovali su brojni posjetitelji City Centra One West, koji su se imali priliku fotografirati s Coolinarika stickerima ispred SnapTAP foto-kioska i sudjelovati u nagradnom natječaju. Dobro raspoloženi sudionici natječaja počastili su se Dolcela muffinima od bundeve, a da ne bi sve bilo samo “digitalno”, za uspomenu su dobili isprintanu fotografiju i Coolinarika sticker naljepnicu za mobitel.

Coolinarika Viber “Free&Follow” sticker paket besplatan je i dostupan samo 3 mjeseca. Preuzimanjem paketa stickera automatski postajete i dio Coolinarika Viber Public Chata, gdje nas također možete pratiti u svakodnevnim objavama, sudjelovati u nagradnim natječajima i svoja kulinarska umijeća podijeliti s ostalim ljubiteljima naše drage Coolinarike. Požurite po svoje Coolinarike Viber stickere jer njima uistinu možete nekome uljepšati dan i reći mu da ga volite.

Više od 10 milijuna vjernih posjetitelja Coolinarike

Web Coolinarike mjesečno posjeti oko 10 milijuna ljudi, a bilježi se čak 50 milijuna učitavanja stranice. Coolinarika ima 155.000 registriranih korisnika diljem regije te je jedna od najposjećenijih web stranica. U Hrvatskoj, prema Gemius Audience istraživanju za studeni, Coolinarika je na 11. mjestu najposjećenijih web stranica te na 20. mjestu u susjednoj Srbiji. Na Coolinarici se može pronaći gotovo 170 tisuća recepata, a uz novi video sadržaj, taj će se broj nastaviti povećavati. (R)

Osvojena Posebna nagrada za ljudska prava

Na 8. konferenciji o društveno odgovornom poslovanju, koja se u organizaciji Hrvatskog poslovnog savjeta za održivi razvoj uz pokroviteljstvo predsjednice Republike Hrvatske Kolinde Grabar Kitarović, Ministarstva financija, Ministarstva gospodarstva, poduzetništva i obrta, Ministarstva zaštite okoliša i energetike te Gradske skupštine Grada Zagreba održala u Hotelu Esplanade u Zagrebu, Podravki je uručena Posebna nagrada za ljudska prava za Udrugu PULS.

Prilikom preuzimanja nagrade Jasenka Maltarić-Dujnić, starija potpredsjednica za Upravljanje ljudskim potencijalima u Podravki istaknula je:

„Za nas u Podravki Udruga PULS predstavlja veliki ponos jer dokazuje da je dovoljan entuzijazam malog broja zaposlenika kako bi se pokrenula lavina dobrote. Uprava kompanije od prvog je dana pružila Udruzi snažnu podršku i Podravka je uvijek spremno odgovarala na potrebe osjetljivih skupina u društvu upravo na poziv PULS-a. Na taj način ojačali smo dodatno brand Podravka u segmentu društveno odgovornog poslovanja i nastavili nizati dobre prakse, uvijek pozivajući svoje poslovne partnere da čine isto.“

Udruga volontera Podravke PULS nastala je u okviru SHAPE pripravnčkog programa u sklopu kojeg Podravkini najmlađi visokoobrazovani zaposlenici rade na grupnim mini projektima. Jedan od mini projekata koji su dobili SHAPE pripravnici bio je osmisliti mehanizam



koji će zaposlenicima Podravke omogućiti volonterski angažman, odnosno kojim će već na početku svoje profesionalne karijere osvještavati značaj i važnost područja društveno odgovornog ponašanja naše kompanije. Njihovo rješenje zadatka je upravo Udruga PULS, skraćena za izraz PODRAVKAŠI U LANCU SREĆE. Udruga je isključivo rezultat motiviranih i visoko osviještenih mladih zaposlenika prema volonterstvu kao jednog od segmenata društveno odgovornog poslovanja. Danas ona broji 138 članova dok su u protekle tri godine odrađene 24 aktivnosti i inicijative, a članovi su i članovi Uprave Podravke. Kroz djelovanje Udruge PULS, Podravka je stekla veliki broj novih partnera, poput Udruge Laticе, Naših anđela, Zaklade Ana Rukavina, Udruge Osmijeh i brojnih drugih, a neka od tih partnerskih odnosa prerasla su u prava prijateljstva. Kao najznačajnije projekte izdvojili bismo: prikupljanje pomoći za poplavljenu Slavoniju, suradnju s Udrugom Laticе koja okuplja odrasle osobe s intelektualnim teškoćama te pružanje pomoći izbjeglicama u migrantskoj krizi. (R)

Podravki dodijeljeno priznanje „Zlatno sjeme“

U okviru Devetog međunarodnog kongresa „Oplemenjivanje bilja, sjemenarstvo i rasadničarstvo“ održanog u Svetom Martinu na Muri, Podravki je dodijeljeno priznanje „Zlatno sjeme“ koje Hrvatsko agronomsko društvo dodjeljuje institucijama za sorte koje su svojim učešćem u proizvodnji značajno unaprijedile hrvatsko gospodarstvo.

Priznanje Podravki dodijeljeno je za sortu paprike Podravka, a u obrazloženju je, između ostaloga, navedeno: „Sorta crvene rog paprike Podravka uz Slavonku prve su i za sada jedine hrvatske sorte povrća s provedenim DUS (Distinguish, Uniformity, Stability) testom i kao takve upisane na Zajednički katalog sorti Europske unije. Kreatori sorti su mr. sc. Svjetlana Matotan i dr. sc. Zdravko Matotan, a vlasnik sorte Podravka d.d. Koprivnica. Kroz sedam godina koliko je sorta Podravka na sortnoj listi s oko 200 kg proizvedenog certificiranog sjemena, sorta Podravka se uzgajala na nešto više od 600 hektara površina i proizvelo se je oko 19.000 tona od čega je naprav-



ljeno nešto više od 13.000 tona ajvara, odnosno gotovo 20 milijuna standardiziranih staklenki od 720 ml koje se osim na hrvatskom tržištu u značajnim količinama prodaje u zapadnoeuropskim, skandinavskim i srednjoeuropskim državama, u SAD-u i Australiji, a odnedavno i u državama Srednjeg istoka i Afrike.“

Priznanje „Zlatno sjeme“ direktorici Istraživanja i razvoja dr. sc. Jasmini Ranilović uručili su pomoćnik ministra poljoprivrede dr. sc. Zdravko Barać i predsjednik Hrvatskog agronomskog društva dr. sc. Josip Haramija. (z.m.)

Blagdansko druženje s djecom radnika i Udrugom Latica

Blagdansko je vrijeme rezervirano za obitelj. Imajući to na umu, Podravka je omogućila Podravkašima da dovedu svoje najmlađe na zajedničko druženje.

Okupljene, njih tristotinjak dočekali su Lino i Djed Mraz te ih odveli na lutkarsku predstavu „Zvezdarena Božićna čarolija“ u izvedbi Lutkarske družine Kopriva Pec Pec. Božićnom doživljaju pridonio je i prigodno ukrašeni prostor bivšeg bara gdje je druženje nastavljeno. Uz slatke i slane zalagajčiće, tople i hladne napitke djeca su izrađivala Božićne ukrase i pobliže upoznala Linu i Djeda Mraza. Cijelu atmosferu dodatno je zagrijao gost iznenađenja, Luka Nižetić svojim poznatim hitovima. Da Podravka ima veliko srce pokazano je i ranijim druženjem Pulsaša s Udrugom Latica, gdje su članovi Udruge, sada već tradicionalno, došli u Božićni posjet



Podravki. Tim posjetom okrunjena je cjelogodišnja suradnja te u pozi-



tivnom duhu blagdana nagoviještena je još bolja nadolazeća. (L.B.)



Ratna škola “Ban Josip Jelačić” posjetila Podravku

Polaznici XIX. naraštaja Ratne škole “Ban Josip Jelačić” u sklopu studijskog putovanja sjeverozapadnom Hrvatskom već su tradicionalno posjetili i Podravku. Nakon prezentacije Podravka Grupe gdje su upoznati s poviješću i Podravkinim proizvodima, polaznike je pozdravio predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić koji se s njima zadržao u ugodnom razgovoru. Nakon obilaska Tvornice juha i Vegete, nezaobilazna postaja bio je novouređeni Restoran društvene prehrane gdje je za goste bio organiziran ručak.

Ratna škola „Ban Josip Jelačić“ djeluje u sklopu Hrvatskog vojnog učilišta “Dr. Franjo Tuđman” i u ovoj



generaciji ima 15 polaznika. Najviša je to vojna škola u kojoj se školuju i osposobljavaju visoki časnici i državni dužnosnici iz Republike Hrvatske i inozemstva za sudjelovanje u procesu donošenja strateških odluka s područja obrambenih i sigurnosnih poslova na nacionalnoj i međunarodnoj razini. (R)

GODIŠNJA SKUPŠTINA UBIUDR PODRAVKE

Samo zajedno do rezultata

U kino Sali Podravkine poslovne zgrade održana je izvještajna Skupština Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke na kojoj su predsjednik Udruge Petar Kopornić i tajnik Slobodan Lončar upoznali nazočne o ovogodišnjim aktivnostima Udruge. Sva izvješća o radu i financijama su jednoglasno prihvaćena, kao i izbor Zlatka Pavlića za likvidatora Udruge. Govoreći o braniteljskom sporazumu koji još nije potpisan, Kopornić je naglasio:

„Taj sporazum je za sve branitelje Podravke i njime želimo regulirati temeljna prava naših branitelja jer i inače,



o braniteljima koji rade se vrlo malo zna i piše.“ Na Skupštini je bila i predsjednica Uprave Zaklade „Uvijek sa srcem“ Sandra Ledić koja je okupljene informirala o aktivnostima Zaklade te planovima za iduću godinu. „Samo zajedno kao što smo bili u Domovinskom ratu možemo napraviti nekakve rezultate, kako u Udruzi branitelja, tako i u Zakladi, istaknula je Sandra Ledić. (B.F.)

Predstavnici Logistike Konzuma u posjetu Podravki

Predstavnici Logistike Konzuma u želji da saznaju gdje i kako nastaje naš najpoznatiji brand, svoj su posjet započeli upravo u Tvornici juha i Vegete.

Budući da je ovo njihov prvi posjet Podravki, iskoristili su prigodu da doznaju više o samoj kompaniji. Domaćini iz Podravkine Prodaje i Logistike upoznali su ih s našom poviješću, poslovanjem, ali i budućim planovima kompanije.

Osim Tvornice juha i Vegete, posjetili su i skladište Logistike, a nakon toga se uz prezentaciju Podravka Grupe



i prezentaciju o Logistici te razgovor s domaćinima, detaljnije upoznali s poslovanjem. Druženje je nastavljeno zajedničkim ručkom, gdje su razmijenjena poslovna iskustva iz područja prodaje i logistike. Tim je druženjem zaokružena dosadašnja uspješna suradnja, koja je nakon ovog posjeta podignuta na još višu razinu. (I.L.)

PODRAVKA RUMUNJSKA

Vegeti nagrada za izvrsnost

Vegeta je osvojila nagradu za izvrsnost u Rumunjskoj na najvažnijem nacionalnom natječaju koji nagrađuje izvrsnost u području odnosa s javnošću.

Važnost ovog natječaja karakterizira veliki broj natjecatelja, njihova kreativnost i visoka profesionalnost stručnog ocjenjivačkog suda.

Ove je godine obilježeno 14. izdanje ovog renomiranog natječaja, a stručni je žiri bio sastavljen od vodećih profesionalaca iz osam zemalja. Vegeta je prema njihovom izboru osvojila nagradu Diploma u kategoriji press kit za projekt Vegeta trenuci u staklenci.

Kako bi približili Vegetu mlađoj populaciji, najprije su izdvojene navike mlađih potrošača koji odrastaju uz hranu koju pripremaju njihove majke s Vegetom. Stoga je u ovom slučaju povezan okus hrane s trenucima koje provode s obitelji, jer nakon što napuste obiteljski dom kako bi se dalje školovali, mladi često osjećaju nostalgiju



ju za atmosferom i okusima koji ih podsjećaju na dom i majčinu kuhinju. S tim je ciljem i provedena kampanja koja je ponudila okuse doma, kampanja Vegeta trenuci u staklenci osmišljena je na inovativan način.

U staklenci je postavljen minijturni stol s maminom porukom "Dobar tek". Osim toga, svaka staklenka ima personaliziranu poruku povezanu s osobnim saznanjima primatelja, poput mjesta rođenja ili nekih osobnih detalja. Osnovna ideja cjelokupne kampanje bila je u sjećanja prizivati okus domaće hrane kakav je samo mama znala prirediti s Vegetom pa je i glavna poruka glasila - Vegeta donosi maminu hranu na tvoj stol. (I.L.)

PODRAVKA SAUDIJSKA ARABIJA

Uspješna prezentacija kompanije

Od svih sajmova na području bliskoistočnih zemalja, sajam HORECA je najdugovječniji i traje pune 24 godine u Libanonu, 3 u Jordanu, 6 u Kuvajtu i 6 godina u Saudijskoj Arabiji. Svake godine okupljaju se i svoje proizvode prezentiraju svjetski proizvođači i korporacije među kojima je ove godine bila i Podravka. Uzimajući u obzir potencijal tržišta i kompletne regije, pojava na ovakvom sajmu uz najveća svjetska imena u ugostiteljstvu svakako za tvrtku predstavlja iskorak ka kvalitetnijem pozicioniranju i utiranju puta do saudijskih potrošača. Prepoznatljivi štand crvene boje s velikim srcem privlačio je pozornost tijekom tri dana sajma budući da su se na njemu cjelodnevno održavale degustacije Fanta za čevapčice i pljeskavice, umaka, dresinga, instant pirea, muffina, a posebno su bila prihvaćena jela koja je promotor kulinarstva Mišel Tokić pripremao s Vegetom. Kompletan asortiman predstavljenih proizvoda zadovoljava uvjete propisane HALAL certifikatom, a uz sva jela



posjetitelji sajma doista su uživali u kruhu i pecivima iz asortimana Žita. Sveukupno gledajući, vodeći ljudi bliskoistočnog tržišta Nermin Salman, Vedran Kelek i Velimir Vrhovski, uz distributera za Saudijsku Arabiju kompaniju Alpraism, imaju razloga za optimizam. (M.T.)

Šumijevih jubilarnih 140 godina

U čast jubilarne 140. obljetnice Žitove robne marke Šumi, Žito i Podravka u suradnji sa Slovenskim etnografskim muzejom 17. studenoga službeno su otvorili izložbu bombona svih naraštaja. Razgledavanju bogate povijesti prvih i najstarijih slovenskih bombona u povodu otvorenja prisustvovali su i Rado, Angelika i Peter Hribar, praunuci osnivačice Josipine Šumi.

„Šumi je na mnogim područjima obavio pionirski posao i možemo biti ponosni na dugogodišnju brigu za robnu marku koja predstavlja bitan djelić mozaika slovenske baštine. U tradiciji dugoj 140 godina Šumi je djelovao na šest različitih lokacija, a popularne gumene bombone proizvodi još od 1888. godine – dakle, još prije osnivanja današnjih konkurentnih giganta. Godine 1923. s trideset zaposlenika proizveli su četiristo tona kandita



i slatkiša, a danas ih na lokaciji u Krškem proizvedu po 5.000 tona godišnje. Šumi bomboni prisutni su u 41 državi na svim kontinentima“, izjavio je na otvorenju izložbe Janez Bojc, generalni direktor Žita d.o.o. (N.R.T.)

18. Poslovna konferencija u Portorožu

Krajem studenoga Portorož je obilježio središnji gospodarski događaj na kojem su zanimljivi govornici raspravljali o važnim gospodarskim pitanjima za Sloveniju i regiju, a i šire. Na 18. Poslovnoj konferenciji Portorož na okruglom stolu s menadžerima sudjelovao je i Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke. On je najavio radikalne promjene u prehrambenoj industriji u sljedećih nekoliko godina. Izložio je modele koje treba promi-

jeniti, na primjer model „delivery at place or at home“ (dostava na mjesto ili u dom) – dakle na mjesto gdje će potrošač potpuno iskoristiti proizvod.

„Podravka ne želi čekati, nego sudjeluje u oblikovanju mnogobrojnih modela budućnosti. Surađujemo s nekoliko startup tvrtki u kojima želimo imati vlasnički udio. U tim projektima želimo aktivno sudjelovati i biti sukreatori“, rekao je Mršić. Na poslovnoj konferenciji Portorož koja se ove godine održala pod sloganom "Svijet barikada. Uklonimo ih!" Žito i Podravka predstavili su se i u ulozi sponzora. Za bolju koncentraciju i energiju za nove ideje, sudionicima smo ponudili zalagajčiće s tostom od pira i prepečencem te namaze s paštetom Eva. Također, Podravkini kulinarški majstori pripremili su izvrstan ručak s bogatim jelovnikom koji se sastojao od proizvoda Podravke i Žita. (L.K.)

Najboljem u motokrosu Lino paket iznenađenja

U ljubljanskoj Festivalskoj dvorani održala se tradicionalna dodjela priznanja najboljim slovenskim natjecateljima u motokrosu. Nagradu za najboljeg prema izboru krovnog saveza za motokros i društva AMZS drugi put zaredom osvojio je Tim Gajser, aktualni svjetski prvak u elitnom razredu motokrosa MXGP.

Sa zvijezdom večeri, Timom Gajserom, fotografirala se i Žitova organizatorica logistike, Katarina Fortuna, koja mu je predala Lino paket iznenađenja. Naime, Tim je nedavno javno izjavio da si za doručak najradije priušti Čokolino. Katarina mu je ispunila želju i osim Lino proizvoda darovala mu je i plišanog medvjedića Lina. Vozača



motokrosa 2016. godine iznenađenje je oduševilo, a mi želimo da mu proizvodi Lino i pri budućim pobjedama budu pri ruci. (N.R.T.)

10. tradicionalni Simpozij o samoliječenju i sigurnosti pacijenta

Ponavljanje, rezimiranje gradiva vitalan je dio učenja te predstavlja jedini ključ napretka. Na taj način možemo uvidjeti prednosti i nedostatke iz prošlosti te poraditi na dotičnim segmentima. To je pogotovo efikasno kada se uči u okruženju svih koji su prisutni u procesu napretka i intenzivnog rada da se postignu odlični rezultati. U kontekstu Belupa, osim zaposlenika, potrebno je okruženje svojih prijatelja, klijenata i poslovnih partnera.

Tako je stigao i kraj intenzivne i izazovne poslovne godine i Belupo je 7. prosinca otvorio vrata hotela Sheraton u Zagrebu za 450 farmaceuta koji su se okupili kako bi prisustvovali svečanom obilježavanju 10. Simpozija o samoliječenju i sigurnosti pacijenta. Pod stručnim vodstvom predavača Dejana Balažina dr. med. specijalista pedijatra, subspecijalista pedijatrijske nefrologije, prim. dr. sc. Nenada Pandaka, dr. med, spec. infektologije te Belupovke Irene Pavačić, dr.med., mag.admin.sanit., Renate Kokotović dr.med. i Ane Marije Rusan, dr.med.dent., farmaceuti su imali prilike dobiti korisne informacije o ulozi ljekarnika u suvremenom zdravstvenom sustavu te o komunikaciji doktora i pacijenta te doznati nešto iz područja enteralne medicine, pedijatrijske nefrologije te respiratornih infekcija.

U velikoj konferencijskoj dvorani hotela Sheraton, svojim već tradicionalnim, mnogobrojnim uzvanicima dobrodošlicu je poželio direktor Tržišta RH Ivo Mušura, mr.pharm. Svima je zaželio još uspješniju poslovnu 2017. godinu, s još boljim rezultatima od prethodne. Zatim je uslijedio formalni, stručni dio Simpozija koji je moderirala zamjenica direktorice Marketinga RH Belupa, Ivana



Radić-Čavlina, dr.med.

Farmaceuti su pod stručnim vodstvom predavača imali prilike upoznati se i s Belupovim bogatim portfeljem proizvoda. Svojim stručnim znanjem te iz predstavljene medicinske prakse, predavači su farmaceutima prikazali ljekovita svojstva pojedinih Belupovih lijekova, time dokazali njihovu ulogu koja je od vitalnog značaja za zdravlje pacijenta.

Nakon stručnog dijela predavanja, Belupo je za svoje uzvanike organizirao prigodni domjenak uz druženje, u lobiju hotela, za čije dodatno ukrašavanje je bio zadužen sektor Promocije. Instalacije s otisnutim, dobrom nam poznatim i dokazano učinkovitim i kvalitetnim Belupovim brandovima, bile su postavljene duž lobija te su prigodno uokvirili ugođaj dobre umreženosti i komunikacije domaćina Marketinga i Prodaje te uzvanika.

Tako je u toplom i veselom okruženju svojih starih, ali i novih prijatelja, u uvijek velikom broju, Belupo obilježio jubilarni 10. tradicionalni Simpozij o samoliječenju i sigurno-

sti pacijenta.

Predavanja

Sklop predavanja počeo je predavanjem Irene Pavačić, dr.med., mag. admin.sanit., voditeljica programa lijekova, pod nazivom „Primjena enteralnog pripravka u kliničkoj praksi“. Potom je uslijedilo predavanje Dejana Balažina, dr.med., spec. pedijatra, subspec. pedijatrijske nefrologije, voditelja odjela pedijatrije, ŽB Čakovec, s temom „Mislimo li dovoljno na deficit željeza kod djece?“. „I prehlada ima svoj bonton“ bilo je predavanje Ane Marije Rusan, dr.med.dent., voditeljice Belupovog programa bezreceptnih lijekova i proizvoda gdje je predstavljen Belupov lijek Fersan Junior. Predavanje pod nazivom „Uloga ljekarnika u suvremenom zdravstvenom sustavu“ održao je prim.dr.sc. Nenad Pandak, dr.med., spec. infektologije, voditelj odjela za infektologiju, iz Opće bolnice „Dr. Josip Benčević“ iz Slavonskog Broda, a kao zaključak formalnog dijela večeri, uslijedilo je predavanje Renate Kokotović, dr. med., voditeljice edukacija, „Komunikacija u bijelom“. (S.B.)

SHAPE osigurava dobre temelje za buduće karijere, ali i zbližava generacije

O tome kako je izgledalo pripravništvo u Podravki na početku njezine karijere, a što joj danas znači mentorirati nove generacije pripravnika, objasnila je Željka Barić, voditelj grupe tržišta JI Europe. Kako je bilo biti pripravnik u prvoj generaciji Shape pripravničkog programa i na koji je način ono obilježilo njihov daljnji profesionalni put, ispričali su Marko Radmanić, asistent direktora prodaje u Sloveniji te Goran Plahinek, voditelj trade marketinga Tržišta RH. Aktualni osvrt na nedavno završeno pripravništvo podijelili su, pak, Lorena Jurenec, product manager Tržišta RH, te Josip Đerek, analitičar tržišta u Food Solutionu, oboje iz treće, prošlogodišnje generacije Shapea.

OSVRT NA PRIPRAVNIČKE DANE

Željka Barić: Kad sam kao Podravkin stipendist došla raditi u kompaniju, nije bilo pripravništva organiziranog i strukturiranog na današnji način. Danas je pripravnicima prvi radni dan organizirana dobrodošlica, a ja sam veći dio svog prvog dana provela čekajući da me upute u moje obveze. To što imaju današnje generacije neusporedivo je s vremenom prije dvadesetak godina.

Goran Plahinek: U usporedbi s vašim iskustvom, ono vezano uz moju generaciju, bitno je drugačije. Za Shape, koji je te 2012. pokrenut, saznao sam preko interneta i kolega. Bilo je više krugova testiranja, a dosta dugotrajan proces krugova pokazao nam je ozbiljnost namjere da se napravi kvalitetna selekcija visokoobrazovanih mladih stručnjaka. Od osamstotinjak prijavljenih, 35 nas je primljeno.

Željka Barić: Iz toga se jasno vidi da su kroz „gusto sito“ zaista probrani izvrsni kandidati.



Goran Plahinek: Doista je bilo veliko zadovoljstvo kad su nam javili da smo primljeni, posebno ako znamo te omjere.

Marko Radmanić: Moja priča u Podravki također počinje u rujnu 2012. Upravo sam u to vrijeme branio diplomski, pa je bio idealan trenutak da se prijavim na natječaj za SHAPE. Želio sam dobiti priliku za pripravništvo u rodnom gradu i nisam ni trenutka razmišljao trebam li poslati svoju molbu. Kad je bila riječ o selekcijskim krugovima, rekao bih da je to bilo mjesec dana uzbuđenja kad se pitaš i nadaš hoće li zvati u sljedeći krug. Imaš osjećaj kao da se penješ po stepenicama. Nagrada je posao, ali to je zapravo tek početak.

Goran Plahinek: Od samog nam je početka bilo jasno da je riječ o ozbiljno strukturiranom programu. Najvažnije je bilo da smo dobili svaki svojeg mentora. Nije bilo praznoga hoda i brzo smo krenuli ozbiljno raditi. Točno u dan sam znao gdje sam, s kim moram ići razgovarati i koji odjel unutar sektora upoznajem. To mi je bilo jako bitno jer sam od početka dobio širinu, kako kontakata u kompaniji, tako i upoznavanja

processa unutar drugih službi, što mi je kasnije jako koristilo.

Marko Radmanić: Odmah na početku za mene su pripremili program, dali su mi neki put kojim trebam krenuti i postavili ispred mene jasan cilj. Dakle, uvijek sam imao neku perspektivu pred sobom, znao sam da to ide u pozitivnom smjeru. Imali smo i edukacije koje smo prolazili, od prezentacijskih i komunikacijskih vještina pa do generacijskih razlika i proaktivnosti. Sve nam je to omogućilo da se zbližimo kao grupa iako smo bili iz različitih sektora. Sve u svemu, jako dobro iskustvo.

Željka Barić: Nadovezala bih se da kad sam počela raditi, nije bilo koncepta što sve moram naučiti i kako ću biti vođena po kompaniji. Nije, primjerice, bio organiziran obilazak tvornica kao za vas. Imala sam mentora, ali nisam imala osmišljeni program, već sam odmah „bačena u vatru“. No, u svakom slučaju bilo je jako dobro što su nas uključivali u dosta edukacija, praktički sve koje su postojale za tadašnju vanjsku trgovinu.

Goran Plahinek: Što se tiče dijela

programa koji je organizirao HR, sve su se edukacije pokazale iznimno korisne, a rad na zajedničkim projektima međusobno nas je zbližio. S vremenom ti uvijek zatreba neki kontakt iz drugog sektora i ogromna je prednost da uvijek znaš nekoga iz drugih cjelina.

Lorena Jurenec: Mi smo treća generacija visokoobrazovanih pripravnika, tako da smo već od starijih kolega dobili dosta informacija i zato nisam dvojila prijaviti se ili ne. Shape je bio idealna prilika za mene kao mladu osobu koja dolazi s fakulteta i koja još nije imala prilike steći radno iskustvo.

Josip Derek: Ja sam inače iz Zagreba, a prijatelj mi je poslao link za prijavu na pripravništvo u Podravku. Kad sam došao u Podravku, svi su me dobro primili, a neke sam kolege već znao s fakulteta, pa sam se brzo odlučio i preseliti ovdje.

BUDDY SUSTAV

Lorena Jurenec: Nakon što smo došli, imali smo strukturirani program koji nas je vodio od upoznavanja sektora, obilaska tvornica pa do grupnih zadataka koji su nas poticali na međusektorsku suradnju. Od edukacija, meni su posebno bile važne prezentacijske vještine koje su jako bitne u poslu koji radim. Mi smo i prva generacija koja je dobila buddyje, tako da je i to iskorak koji puno pomaže. Buddy je jako dobra podrška pri početnom snalaženju u kompaniji, kad trebaš pomoć oko rutinskih sitnica poput kopiranja, identifikacijskih kartica i slično.

Josip Derek: Ta generacijska bliskost na relaciji buddy-pripravnik dodatno olakšava, unatoč tome što smo dobro dočekani i od starijih kolega. Goran mi je bio buddy, a i ja se trudim biti dobra podrška.

Goran Plahinek: Buddy je neformalna funkcija – nisi u situaciji da dijeliš zadatke, već savjete koje ta osoba onda može ili ne mora prihvatiti. Puno je veći „pritisak“ na mentorima. Meni je bilo zadovoljstvo biti buddy Josipu.

Marko Radmanić: Uz kavicu, raspravite što ga muči, ima li kakav problem. Ponudiš mu pogled iz svojeg kuta, primjer kako si ti nešto prošao.

Željka Barić: To iskustvo je dobar uvod u buduće mentorstvo, a pripravnici velika pomoć. Metaforički rečeno, skratili smo put kretanja

po kompaniji.

Lorena Jurenec: Nadovezala bih se da je biti buddy zapravo prilika osigurati pripravniku sve one informacije koje su ranije tebe mučile. Nama je još svježije takvo iskustvo i točno znam s čime sam se susretala i kako nekome pomoći.

Željka Barić: Buddyji u tom smislu olakšavaju posao i mentorima, jer ne možemo biti prisutni u baš svakom trenutku.

GENERACIJSKE RAZLIKE

Željka Barić: Kao mentor, moram naglasiti da sam stvarno imala super pripravnike. Eto, i Marka na neki način smatram svojim pripravnikom. Današnje generacije različite su od moje. Ti su mladi ljudi od početka „nabrijani“ i očekuju puno u kratkom roku. Zahvaljujući selekciji, dolaze jako probrani kandidati. Svaki od njih donese novu energiju, a i mi od njih možemo nešto naučiti, što mi je super. Mislavu, svojem pripravniku, rekla sam da me doživljava kao svoju „mamu u kompaniji“. Tu sam da ga usmjerim, pohvalim, kritiziram s dobrom namjerom. Vjerujem da me doista oživljavao na taj način.

Goran Plahinek: Spominjali smo već da su nam sve edukacije bile korisne, a meni je, kao uvjerljivo najmlađoj osobi u sektoru, posebno je pomogla ona o razlikama između X i Y generacije. Kad si mlad, ambiciozan, bitno je imati umjeren pristup, stati malo na loptu, poslušati druge, ne stalno trčati pred rudo, nego imati i strpljenje s ljudima.

Marko Radmanić: Upravo je to dobra poruka za nove generacije.

Goran Plahinek: Važno je, dakle, kanalizirati ambiciju na konkretne zadatke, znati kad zapeti, a kad ići malo polakše, ne očekivati „čuda“ preko noći. Na tebi je da daješ najbolje od sebe svaki dan, da budeš proaktivan, i to je stvar pristupa poslu, kolegama, kupcima.

NAKON PRIPRAVNIŠTVA

Marko Radmanić: Shape program dobra nam je odskočna daska. Mogu ga koristiti kao referentnu točku. Podravka je u vrhu pripravničkih programa, usudio bih se reći i u regiji. U daljnjem razvoju karijere trebaju se neke stvari poklopiti, ali ako vjeruješ u to što radiš i predan si tome, prilika za napredovanje će doći.

Goran Plahinek: HR je odabrao lju-

de sa snažnim karakterima i osobnošću. To je jako bitno, jer osobi možeš dati znanja i vještine, a osobnost i karakter nosiš u sebi. Držim da je nužno imati karakterno snažne ljude koji će s vremenom napraviti razliku.

Lorena Jurenec: Rekla bih da se nismo doživjeli kao konkurenciju u nekom lošem smislu, ali imponira ti kad nešto odradiš bolje i dok se istakneš. U zadacima se možeš usporediti pa lakše vidiš gdje si. To je zdrava konkurencija. Puno toga možemo naučiti jedni od drugih. Kao tim smo još jači.

Josip Derek: Kad smo se već svi našli na istom mjestu, najbolje je bilo da se svi mi pripravnici i prijatelji. Često nam zatreba netko iz drugih sektora i dobro je da smo povezani. Imamo slična razmišljanja, družimo se i izlazimo.

PORUKA NOVIM GENERACIJAMA

Goran Plahinek: Generacijama koje dolaze u našu Podravku želim poručiti da nema glupih pitanja i da se ne boje zadataka. Neka prihvate čim više raznovrsnih zadataka. Dugoročno će im to puno značiti.

Josip Derek: Trebali bi komunicirati sa svima, starijim i mlađim kolegama, važno je da se stalno odvija prijenos znanja i iskustava u kompaniji.

Željka Barić: Važno je uključiti se u sve programe koji nisu direktno vezani uz posao, nego u programe društveno korisnog tipa, poput Pulsa. To sam svojim pripravnici uvijek savjetovala. Kao što je važno pitati, isto je tako važno i aktivno slušati i promišljati o tome što čuju na sastancima.

Marko Radmanić: Znamo svi da nije sve uvijek savršeno. Treba biti strpljiv, ali i pokušati dati prijedlog kako unaprijediti procese. Moramo gledati sebe u mikrookolini u kojoj radimo – kako ja mogu pomoći, unaprijediti, donijeti nešto novo, maknuti se od eventualnih negativnosti.

Željka Barić: Oni to mogu jer nemaju onaj moment koji imamo mi koji već dugo radimo. Nemaju taj teret iskustava u kojima se nije sve odigralo kako smo zamislili. Otvoreni su da predlažu. Možda je sad došao trenutak za neki prijedlog koji prije pet godina ne bi prošao. Predloži, reci, u jednom trenutku doprinijet će nekom boljem procesu. Nove generacije to mogu! (ULJP)

Lino euforija ne prestaje

OŠ Siniša Glavašević, Vukovar: Rekorder Luka zadivio Damira Martina

Vukovarska osnovna škola Siniše Glavaševića iznjedrila je jednog od ponajboljih višebojaca svih 11 sezona ovog natjecanja. Učenik osmog razreda Luka Ostojić od maksimalnih 200 osvojio je 180 bodova, promašivši samo jedno slobodno bacanje i izgubivši 10 ekipnih bodova u štafeti. Ovakav rezultat kao i fair ponašanje mladog sportaša zadivilo je dvostrukog svjetskog i europskog prvaka i osvajača olimpijskog srebra Damira Martina. Svog nasljednika u sportskim uspjesima Damir bi mogao imati i u Jovanu Iliću, koji doduše ne vesla, nego igra tenis i drži titulu viceprvaka Hrvatske. Jovan je bio Damirov izazivač iz publike i pobijedio ga u košarci! Igra pod obručima odlučila je i pobjednicu među djevojčicama. Na kraju natjecanja uz imena Kristine Blagojević (peti razred) i Karoline Zafirov (šesti razred) pisalo je 120 bodova, da bi nakon boljeg izvođenja slobodnih bacanja na postolje stala mlađa Kristina. Pehar joj je

uručila Lucija Gračanin, bivša učenica ove škole, a sadašnja prvakinja Hrvatske u dizanju utega i višestruka državna rekorderka. Prelijepu vukovarsku Lino priču zaokružila je Andrea Bilušковиć kojoj je zbog odlične interpretacije svjetskog hita uručena pozivnica za finale.

OŠ Ivan Zajc, Rijeka: Mirza Džomba opet u osnovnoj školi
Legendarni rukometaš Mirza Džomba ponovno je potčrao sportskom dvoranom OŠ Ivana Zajca u kojoj je napravio prve sportske korake. U svoju bivšu osnovnu školu došao je u pratnji još jedne rukometne ikone, vratara Valtera Matoševića. Učenica petog razreda Petra Mikulica, pobjednica u višeboju u konkurenciji djevojčica želi postati profesionalna igralka nogometa, a sličan san ima i Jan Jurasic iz trećeg razreda koji je Valteru i Mirzi pokazao koliko dobro barata loptom. U košarci se jednog dana vidi i malena Tia Kostadinović koju je Valter morao podići na ramena kako bi pogodila koš. No narast će ona i uspjeti ako to želi, kao što je



to pošlo za rukom osmašu Noi Kešu koji je dokazao da odlične ocjene, sviranje gitare i sport mogu ići ruku pod ruku. Noa je osvojio pobjednički pehar pridruživši se tako svojim kreativnim vršnjakinjama Vilmi Vestermajer koja je u svom nagrađenom literarnom radu ustvrdila da je najvažnije zanimanje biti čovjek i Magdaleni Prpić koja je osmislila najljepšu crveno-bijelu masku na licu.

OŠ Ljudevit Gaj, Sarvaš: Mjesec dana priprema za PrvoLino

U 11 godina održavanja Lino višebojca dobili smo i neke do sada nepoznate riječi. U Sarvašu, naselju blizu Osijeka, dočekali su nas natpisi PrvoLino koji su iza sebe krili



malu tajnu. Nasmijana djeca brzo su otkrila da to znači prvi dolazak Lina u njihovu školu na jeziku đaka prvaka koji su se silno trudili kako bi što bolje ugostili svog dragog gosta. Osim što su mu naslikali Prvolinaste transparente, izradili su i medvjede maske za svoja lica i ukrasili razred Linovim crtežima. Više od mjesec dana pripremali su se za PrvoLino, uostalom kao i svi učenici i nastavnici ove područne škole. Uz medvjedića Lina euforično su dočekani i sportski gosti: Robert Seligman, višestruki državni prvak na konju s hvataljkama i osvajač 24 medalje u Svjetskom kupu i njegov ukupni pobjednik 2014.godine, i Muzafer Ejupi, makedonski nogometni reprezentativac i trenutno najbolji strijelac NK-a Osijek. Morali su na "megdan" i malim izazivačima iz publike i to svaki u svom fahu- Ejupi je pucao penale darovitom Zvonimiru Jurkanu, a Robert je hodao na rukama nastojeći nadmašiti malenu gimnastičarku Magdalenu Curić koja je skladno izvela tri zvijezde. Ne treba posebno napominjati da su pobjedu odnijela djeca koja će to zasigurno dugo pamtit. Baš kao i Larisa Roso, nagrađena za najbolji literarni opis svijeta po mjeri djeteta te pobjednici u višeboju Marta Kovač sa 140 i Ivan Vorgić sa 160 bodova. A sarvaški PrvoLino bit će zapamćen po najvišim ocjenama koje je škola doista zaslužila.

OŠ Novi Marof: Navijanje za primjer

Učenici i nastavnici ove škole u Varaždinskoj županiji pravi su



ogledni primjerak za izradu navijačkog udžbenika! U školi nije bilo ni jednog djeteta koje na sebi nije imalo bar jedno navijačko obilježje, netko kockasti dres, netko navijačke boje na licu i rukama, netko hrvatsku ili Lino zastavu, drugi pak ogromni transparent s imenima razrednih kolega. Zrakom su se vijorile Lino zastavice, na glavama krune s likom omiljenog medvjedića, a majice su dobile nove modne dodatke- srca, lik medvjedića, imena višebojaca, crveno-bijele kružice.... Osnovci su jednostavno znali kako se treba ponašati na sportskom terenu! I zato kapa dolje i desetka s tri zvjezdice za marofske navijače. Pohvale idu i natjecateljima za sportsko ponašanje u igrama. I to kako malim izazivačima Sari Jambrović i Mihaelu Bijeliću koji

su u penalima nadmašili sportske goste rukometašicu Simonu Horvat i nogometaše Varteksa Daria Jerteca, Luku Jagačića i Stjepana Oštrega, tako i ukupnim pobjednicima višebojca Martinu Šafranu i Matei Pažur.

OŠ Franjo Viktor Šignjar, Virje; Podravska rekorderka

Marija Halusek, učenica šestog razreda virovske osnovne škole postigla je jedan od najboljih rezultata svih 11 sezona Lino višebojca. Od mogućih 200, Marija je osvojila 170 bodova što je svrstava među favorite ovogodišnjeg natjecanja. Pobjednički duh iskazao je i osmaš Dino Vršić koji je skupio 140 bodova. Marija i Dino prve su čestitke primili od rukometašica Podravka Vegete Dragice Džono i Anamarije Gugić i nogometaša Slaven Belupa Gordana Barića i Aleksandra Jovičića koji su se odlično snašli u ulogama sportskih gostiju. Svoj obol predivnom spoju kulture i sporta dali su i Podravkini pripravnici koji su procijenili da su najbolji navijači učenici 8.a, da najljepše maske imaju učenici 2.a, dodijelili posebnu nagradu Ivi Plemenčić koja je cijeli Lino višebojac skakutala i trčala s maskom lisice te nekadašnja golmanica Podravke Barbara Stančin koja je uručila nagradu Janu Hapavelu za najbolji literarni rad.

Virovski Lino višebojac bio je posljednji u ovoj godini, a nastavak slijedi 26. siječnja 2017. kada je domaćin OŠ Vladimira Nazora iz Murskog Središća. (J.L.)



After work party s Marketingom...

Kao i svi dosadašnji, tako je i After work party s Marketingom bio tematski. Ovoga puta bila je riječ o blagdanu Božić te su se naši marketingaši prikladno tome odjenuli i oboružali božićnim rekvizitima. Druženje je započelo u kino dvorani dodjelom nagrada za NajPodravkaše i Najvolontere Udruge PULS, a potom se nastavilo u predvorju gdje je krenuo party začinjen glazbom, nagradnim igrama i bogatim nagradama te uživanjem u blagdanskim delicijama. Sve je to rezultiralo odličnom zabavom, na kojoj su mnogobrojni Podravkaši mogli kupiti i



unikatne božićne poklone. Prema viđenom, Podravkin makreting je više nego uspješno odradio After work party. (B.F.)



cijela priča dobila još veći značaj u ovo blagdansko doba, sav prikupljeni novac putem tombole namijenjen je u humanitarne svrhe te će biti proslijeđen udruzi Osmijeh za terapijsko jahanje. Proizvodnja je uspjela u naumu da animira Podravkašice i Podravkaše, što potvrđuje činjenica da svi zainteresirani nisu uspjeli naći svoje mjesto unutar pogona, već se druženje uz hranu i piće, unatoč hladnoći odvijalo i ispred samog pogona dorade. (L.B.)

Udruzi N.I.N.A. uručen novac od tombole na afterwork partyju

Udruhu N.I.N.A. osnovali su Ninini roditelji u želji da pomognu socijalno ugroženim obiteljima s djecom oboljelim od malignih bolesti, a predstavnice Udruge N.I.N.A., desetogodišnja Nina i tajnica Udruge Blaženka Miklošić posjetile su Podravku. Udruga volontera Podravke PULS organizirala je druženje na kojem su i domaćini i gosti imali priliku predstaviti svoj rad i aktivnosti, a glavni razlog okupljanja je bilo uručivanje čeka u iznosu od 2.215,00 kuna.

Taj je iznos prikupljen na tomboli humanitarnog karaktera, koju je organizirao sektor Istraživanje i razvoj na svom Beach afterwork partyju u srpnju ove godine. Ideja



da se organizira humanitarna tombola potekla je od djelatnika Istraživanja i razvoja, a novac je prikupljen od svih sudionika iz različitih sredina Podravke koji su se odazvali druženju. Tijekom posjeta, malenoj Nini i tajnici Udruge uručen je ček s darovanim iznosom. U opuštenoj atmosferi dvije Udruge su razmijenile svoja iskustva pa je dogovorena i daljnja suradnja. (I.L.)

Najbolja kuharica Ana-Maria Stanković iz Vinkovaca

Na svečanosti u Podravkinom gastronomskom centru Štagelj proglašeni su najbolji kuhari u Hrvatskom kuharskom kupu za sezonu 2015. – 2016. godine kojega je organizirao Hrvatski kuharski savez. Nakon četiri natjecanja u kojima je sudjelovalo 20 ekipa te 43 kuhara prvo mjesto uvjerljivo je osvojila Ana-Maria Stanković iz Srednje strukovne škole Vinkovci, drugo Anđelko Ledić iz požeške Krčme “Zlatni lug”, a treće Ivan Tomas iz varaždinskog restorana “Fontana Crnković”. Pobjednici su primili priznanja i trofeje – Kristalne kuhače, kao i poklon-pakete sponzora, među kojima je i Podravka te novčane nagrade.

Čestitke najboljima uputili su predsjednik HKS-a Damir Crleni i dopredsjednik HKS-a te voditelj Podravkinog kulinarstva Dražen Đurišević koji je ujedno bio i domaćin kuharima iz cijele Hrvatske pa su tako gosti prije svečanosti u Štaglju imali prilike razgledati tvornicu



Food Solution i detaljno se upoznati s njezinim programom. Inače, Hrvatski kuharski kup je utemeljen 2005. godine s osnovnim ciljem afirmacije kuhara i struke te cjelokupnog hrvatskog kulinarstva i hrvatskih proizvoda te razvoja i izgradnje prepoznatljive hrvatske kulinarske ponude. Uz to, Kup je najbolja platforma za afirmaciju mladih kuhara, stvaranja neraskidivih kuharskih prijateljstva i, prije svega, prilika za usavršavanjem i stjecanjem novih kuharskih i slastičarskih vještina i znanja u pozitivnom okruženju. (B.F.)

Na sajmu u Zadru predstavljen Food solution

Podravka se predstavila na sajmu „Kupujmo hrvatsko – hrvatski proizvod za hrvatski turizam“ koji je održan u zadarskoj sportskoj dvorani Višnjik u organizaciji Hr-

vatske gospodarske komore. Cilj je bio umrežiti hotelske lance sa zadarskog područja, male i obiteljske hotele, hostele, kampove, ugostitelje i druge pružatelje usluga u turizmu s hrvatskim proizvođačima i dobavljačima proizvoda.

Podravka Food solution je uz degustaciju proizvoda prezentirala novu kategoriju gotovih i polugotovih jela. Podravkini promotori kulinarstva Zoran Delić i Marko Peras pripremali su hranu na koju su bile izuzetno pozitivne reakcije, a posjetitelji su prepoznali potencijal ove kategorije proizvoda. (R)

Edukativna kulinarska radionica u Slavoniji

Treća u nizu edukativnih radionica turističkog klastera Slavonska košarica, nakon Osijeka i Vinkovaca, održana je u Slavanskom Brodu, u okviru programa Katarinskog sajma i gastro manifestacije Kuhajmo slavonski. Na radionici su sudjelovali i učenici brodske srednje Ekonomsko-birotehničke škole, s profesoricom Ljiljanom Sivrić, slušajući prezentaciju na temu Kanali distribucije i oblici promocije u ugostiteljsko-turističkom sektoru, uz primjer uspješnog poslovanja OPG-a Bošnjak, koje se bavi proizvodnjom piva. Nakon edukativne radionice, uslijedio je kuharski show „Kuhajmo slavonski“. Kuhale su poznate osobe iz javnog života. Ražnjići od soma u slavonskoj šunki, Podravski picek s krumpirom u vrhnju, Trganci, Glazirane jabuke i Carski drobljenac... tek su neka od jela koja su pripremili kuhari i koje je



degustirati bilo prava privilegija.

Na radionici su se koristili nezaobilazni Podravkini proizvodi: Vegeta, Vegeta mediteran, Podravkina brašna, ajvar, prašak za pecivo, vanilin šećer, itd. (z.s.)

Blagdanski stol s Coolinarikom

Juha od rikule



Sastojci (4 osobe): 250 g rikule, 2-3 žlice maslinovog ulja, 30 g maslaca, 25 g Brašna oštrog Podravka, 70 g ljutike, 2 češnja češnjaka, 1 žlica Vegete, 600 ml vode, 100 ml pjenušca, ½ žličice kajenskog papra, 250 ml slatkog vrhnja, 1 žlica pinjola, 1 žlica maslinovog ulja, 2 tosta

Priprema

1. Rikulu operite, dobro ocijedite i posušite na upijajućem kuhinjskom papiru.
2. Rikulu kratko popecite na maslinovom ulju, ocijedite i usitnite.
3. Na otopljenom maslacu kratko popecite brašno.
4. Dodajte narezanu ljutiku, protisnuti češnjak, usitnjenu rikulu i Vegetu. Zalijte vodom, zakipite stalno miješajući i kuhajte na laganoj vatri 5 – 8 minuta.
5. Juhu procijedite i vratite u posudu. Ocijeđenoj juhi dodajte pjenušac, kajenski papar i kratko prokuhajte.
6. Slatko vrhnje lagano istucite i umiješajte u juhu prije posluživanja.
7. Pinjole nasjeckajte, pomiješajte s maslinovim uljem pa ovom mješavinom premažite prepečenac.

Posluživanje: Toplu juhu poslužite s pripremljenim prepečencem narezanim na trokute.

Goveđa juha s mesom

Sastojci (4 osobe): 1 Goveđa juha Podravka, 100 g Kukuruznog šećerca Podravka, 1 žlica narezanog korijandera,



100 g melerama

Priprema

1. Sadržaj vrećice uspite u kipuću vodu i promiješajte. Dodajte ocijeđeni kukuruz šećerac i kuhajte na laganoj vatri 10 minuta i povremeno promiješajte.

Posluživanje: Kuhanu juhu pospite korijanderom i poslužite s meleramom.

Savjet: Osim kukuruza šećerca možete umiješati konzerviranu leću ili bijeli grah, te ćete dobiti lagani topli obrok.

Guska nadjevena pireom od krumpira

Sastojci (4 – 6 osoba): 1 guska, sol

Za pire: 1 kg krumpira, 50 g maslaca, 200 g luka, 2 češnja češnjaka, 1 žličica nasjeckane kadulje, 1 žličica naribane korice limuna, Crni papar mljeveni Podravka, sol

Za umak: 4 tanke kriške slanine, 25 g maslaca, 1 mrkva, 1 luk, 2 stabljike celera, 2 žlice voćnog likera (Calvados) 100 ml desertnog vina (marsale), 1 žličica Vegete, 300 ml vode, 1 žlica Džema brusnica Podravka, 1 žličica Gussnela Dolcela

Za prilog: 1 glavica crvenog kupusa, 25 g maslaca, 100 g sitno nasjeckanog luka, 1 žličica naribane narančine korice, 1 štapić Cimeta mljevenog Podravka, 100 ml porta, 1-2 žličice Vegete, sok 1 naranče

Priprema

1. Gusku pripremite tako da uklonite vrat i višak masnoće te na nekoliko mjesta probodete kožu štapićem za ražnjiće.



2. Cijelu gusku prelijte kipućom vodom, a zatim je dobro posušite upijajućim papirom.
3. Posušenu gusku izvana dobro natrljajte solju.
4. Oguljeni i narezani krumpir skuhaite, ocijedite i zgnječite da dobijete grubi pire.
5. Na zagrijanom maslacu popecite nasjeckani luk do zlatnožute boje, a zatim dodajte protisnuti češnjak. Tada umiješajte pire, kadulju, limunovu koricu, papar i malo soli.
6. Gusku napunite pripremljenim pireom, stavite na rešetku u kalup za pečenje i pecite u pećnici zagrijanoj na 220°C oko 30 minuta, a zatim smanjite temperaturu na 180°C i pecite još oko 2, 5 sata dok nije pečena. Za to vrijeme nije ju potrebno zalijevati da se istopi što više masnoće.
7. U međuvremenu pripremite umak tako da popečete slaninu na maslacu, a zatim dodajte nasjeckanu mrkvu, luk i celer te pirjajte oko 10 minuta.
8. Dodajte voćni liker, desertno vino, Vegetu, vodu, džem i kuhajte na laganoj vatri oko 30 minuta.
9. Umak procijedite, maknite suvišnu masnoću i po potrebi zgusnite razmućenim Gussnelom u malo vode.
10. Kupus narežite na tanke rezance.
11. Na rastopljenom maslacu u velikoj tavi dodajte sitno nasjeckani luk i lagano ga popecite da omekša (oko 5 minuta). Dodajte koricu naranče i štapić cimeta pa kuhajte još oko 1 minutu.
12. Zatim dodajte narezani crveni kupus, porto, Vegetu, sok naranče i po potrebi vodu. Kada zakipi, smanjite vatru na najmanje, pokrijte poklopcem i kuhajte oko 30 minuta dok zelje ne omekša.

Posluživanje: Pečenu gusku pustite da odstoji oko 15 minuta, zatim je narežite i poslužite uz umak i crveni kupus.

Savjet: Crveni kupus možete zamijeniti i nekim drugim povrtnim prilogom.

Rolada od odojka

Sastojci (8 osoba): 2 kg prsa od odojka, 200 Sušene vratine Podravka, 100g polutvrdog sira (trapista), 100 ml bijelog vina, sol, Crni papar mljeveni Podravka, 2 žlice svinjske masti, 1 žlica Vegete češnjak mixa

Za krumpir salatu: 1 kg krumpira, sol, Crni papar mlje-



veni Podravka, 100 g luka, 2 žlice vinskog octa, 100 ml bučinog ulja

Priprema

1. Izvadite rebra iz prsa, napravite veliki odrezak te pospite Vegetom češnjak mix.
2. Na odrezak poslažite ploške vratine i ploške sira te sve zajedno zarolajte, vežite kuharskim koncem i dobro posolite.
3. Stavite u lim za pečenje, dodajte svinjsku mast, podlijte sa 100 ml vode i pecite 1 sat i 20 minuta na 200°C.
4. Prilikom pečenja podlijevajte vinom, a pod kraj zalijte vinom.
5. Krumpir u ljusci dobro operite i skuhaite u slanoj vodi.
6. Ogulite ga, narežite na ploške, posolite, popaprite, dodajte luk narezan na ploške, zalijte vinom i uljem te dobro promiješajte.

Posluživanje: Pustite da se malo ohladi, narežite roladu i poslužite uz krumpir salatu.

Savjet: Ako želite pečenje aromatizirati, dodaje na četvrtine narezan luk i nekoliko češnja češnjaka. Umjesto vinom, potkraj pečenja, roladu možete preliti pivom, što će vam dati intenzivniju boju. Ovako pripremljeni odojak može se poslužiti i hladan.

Mala tajna: Luk posebno narežite, posolite, jer će sol izvući slatkoću iz luka i on će biti još ukusniji i na kraju tako pripremljeni umiješajte u dobro rashlađenu pripremljenu krumpir salatu.

Pureća rolada s mlincima

Sastojci (4 osobe): 1 pureća prsa od oko 800 g, papar, 2 paketa mlinaca 250 g, 50–100 g maslaca, 100 g suhih šljiva bez koštica, 2 jabuke, 300 g očišćenih zrna grožđa, 200 g manjih šampinjona, 50 ml ulja, 250 g Pancete Podravka, 1 žlica Vegete

Priprema

1. Pureća prsa stanjite u odrezak, pokrijte prozirnom folijom i potucite batom za meso. Prozirna folija spriječiti će oštećenje i pucanje odreska prilikom stanjivanja.



2. Oblikovani odrezak popaprite i pospite 1 žlicom Vegete. Preko odreska rasporedite mlince koje ste prethodno kratko uronili u kipuću vodu i ocijedili.
3. Mlince prelijte rastopljenim maslacem, po sredini složite suhe šljive i jabuku oguljenu i narezanu na kriške te zarolajte u roladu. Tako pripremljenu roladu prenesite u vatrostalnu posudu za pečenje.
4. Obložite je duljim tankim ploškama pancete. Oko rolade rasporedite luk narezan na četvrtine, jabuku narezanu na kriške, zrna grožđa i šampinjone. Sve zajedno prelijte uljem i podlijte vinom.
5. Pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C oko 40 minuta.
6. Ostatak mlinaca skuhajte i prelijte dijelom umaka od pečenja.

Posluživanje: Pečenu roladu kratko ohladite, narežite na ploške, prelijte ostatkom umaka od pečenja i poslužite s voćem i šampinjonima te pripremljenim mlincima.

Savjet: Pureća prsa moderna su inačica purice s mlincima, no prilikom termičke obrade se isušuju stoga će maslac kojim smo prelili mlince dati sočnost ovom jelu.

Mala tajna: Ukoliko niste u mogućnosti nabaviti grožđe (300 g grožđa) zamijenite ga sa 100 g suhih grožđica ili suhih smokava.

Fantove sarmice

Sastojci (8 osoba): 2 glavice kiselog kupusa, 1 kg krupno mljevenog mesa (govedine, svinjetine), 100 g Pancete Podravka, ¼ žličice Muškatnog oraščića mljevenog Podravka, ¼ žličice Cimeta mljevenog Podravka, ¼ žličice klinčića u prahu, 1 žlica Koncentrata rajčice Podravka, 1 žlica Gussnela Dolcela, 1 list Lovora sušenog Podravka, 2 žlice ulja, 200 g suhog mesa, 1 žlica Vegete, 1 Fant za punjenu papriku i sarmu

Priprema

1. Suhu slaninu sitno nasjeckajte i popecite na suhoj tavici.
2. Sadržaj vrećice Fanta za punjenu papriku i sarmu prelijte sa 100 ml mlake vode, promiješajte i ostavite stajati oko 10 minuta.
3. Nakon toga dodajte mljeveno meso, popečenu slaninu, muškatni oraščić, cimet i klinčić u prahu pa sve dobro



promiješajte.

4. Listovima kupusa istanjite zadebljale dijelove, a ako su listovi veliki, prerežite ih napola kako biste dobili manje sarmice.
5. Na svaki list stavite 1 do 2 žličice mesnog nadjeva pa savijajte sarmice od zadebljalog dijela prema kraju lista. Krajeve dobro uvijte da se sarmice pri kuhanju ne odmotaju. Ostatak kupusa narežite na rezance i stavite na dno posude u koju ste nalili ulje.
6. Sarmice uredno, ali vrlo tijesno posložite jednu uz drugu. Između sarmica stavite suho meso narezano na komade, lovorov list, pospite 1 žlicom Vegete, a zatim ih zalijte vodom u kojoj ste razmutili koncentrat rajčice. Po potrebi posolite.
7. Kuhajte poklopljeno oko 2 sata na laganoj vatri. Za vrijeme kuhanja, jelo ne miješajte, nego samo povremeno protresite posudu.
8. Pred kraj kuhanja umiješajte Gussnel prethodno razmućen u malo vode.

Posluživanje: Fantove sarmice poslužite uz pire od krumpira ili restani krumpir.

Savjet: Na početku kuhanja sarmice podlijte s malo tekućine, a zatim je tijekom pripreme po potrebi dolijevajte kako bi sarmice cijelo vrijeme bile prekrivene tekućinom.

Kolač sa sirom i čokoladom

Sastojci - za podlogu: 250 g čokoladnih (tamnih) prhkih keksa, 70 g maslaca, 2-3 žlice vode

Za kremu: 100 g čokolade (70 % kaka), 200 ml slatkog vrhnja, 500 g kremastog sira (mascarpone), 3 jaja, 80 g šećera u prahu, 1 žličica Kaka u prahu Dolcela (10 g), 100 g Džema aronija Podravka, 100 ml vode

Za umak: 150 g Džema aronija Podravka, 1-2 žlice voćnog likera

Za ukrašavanje: 1 Šlag pjena Dolcela

Priprema

Za podlogu: 1. Papirom za pečenje obložite tepsiju (30x18 cm) i dodatno namastite.

2. Kekse sameljite, dodajte otopljeni maslac i miješajte



da dobijete jednoličnu smjesu.

3. Dodajte malo vode (rastresite), smjesu stavite u tepsiju i utisnite tako da dobijete podlogu. Stavite u hladnjak na 1 sat da se podloga učvrsti.

Za kremu: 1. Čokoladu natrgajte na kockice pa je zajedno sa 100 ml slatkog vrhnja stavite u posudu i na vodenu kupelj da se otopi.

2. U drugoj posudi sir i 100 ml vrhnja miješajte da dobijete homogenu smjesu.

3. Umiješajte jedno po jedno jaje, šećer pomiješan s kakaom i na kraju smjesu čokolade i džem od aronije.

4. Kremu nanesite na podlogu od keksa i pecite u pećnici zagrijanoj na 170 °C 40 minuta.

5. Zatim pećnicu isključite, a kolač ostavite da se ohladi u pećnici oko 1 sat. Nakon toga kolač ohladite u hladnjaku nekoliko sati.

Za umak: 1. Džem zagrijte, dodajte liker i vode po potrebi da dobijete željenu gustoću umaka.

Za ukrašavanje: 1. Šlag pripremite tako da sadržaj vrećice stavite u hladnu vodu i miješajte električnom miješalicom do željene gustoće.

Posluživanje: Kolač poslužite ukrašen šlagom i s umakom od aronije.

Savjet: Kolač možete pripremiti i u obliku torte.

Sočna torta s klementinama

Sastojci: 3 klementine (200 g), 200 g šećera, 6 jaja, 200 g mljevenih badema, 30 g Gussnola Dolcela, 1 žličica Praška za pecivo Dolcela, 1 Vanilin šećer Dolcela

Za šećerni sirup: 130 ml vode, 250 g šećera, 2 klementine

Priprema

1. Klementine dobro operite u toploj vodi i stavite kuhati u kipuću vodu, nakon nekoliko minuta promijenite vodu i nastavite kuhati dok ne omekšaju (oko 20 minuta).

2. Izvadite ih iz vode da se malo ohlade, narežite (izvadite sjemenke) i zajedno s korom stavite u sjeckalicu i sameljite u pire.

3. Mljevenim bademima dodajte prašak za pecivo i Gussnel, pa promiješajte.



4. Jaja, šećer i vanilin šećer pjenasto izmiješajte. Dodajte pire od klementina i na kraju mljevene bademe pomiješane s Gussnelom i praškom za pecivo.

5. Smjesu istresite u kalup za torte (Ø 24 cm) obložen papirom za pečenje.

6. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 50 minuta. Pečeni kolač ostavite da se ohladi u kalupu, a zatim izvadite.

7. Za sirup, šećer i vodu zagrijte do vrenja da se šećer otopi. Dodajte ploške klementina i kuhajte 5–10 minuta. Ostavite da se ploške ohlade u šećernom sirupu.

8. Ploške posložite po ohlađenoj pečenoj torti. Poslužite ohlađeno.

Savjet: na isti način možete pripremiti arancine, samo ih vadite iz šećernog sirupa i uvaljajte u kristal šećer te ostavite da se osuše. Obzirom da u kolač stavljamo cijele klementine, s korom, vrlo ih je bitno dobro oprati, a zatim prilikom kuhanja nakon ključanja prvu vodu baciti.

Brzi tiramisu



Sastojci: 250 g mljevenog keksa, 1 žlica Kakaa u prahu Dolcela, 80 g oguljenih poprženih lješnjaka, 100 g maslaca, 600 ml mlijeka, 2 Tiramisu kreme Docela

Za posipanje: 40 g Kakaa u prahu Dolcela

Priprema: 1. Mljevene kekse pomiješajte s kakaom i sitno nasjeckanim lješnjacima. Dodajte otopljeni maslac, dobro izmiješajte i utisnite u lim za pečenje (30x18 cm) obložen papirom za pečenje.

2. U prokuhano hladno mlijeko dodajte sadržaj vrećica za tiramisu kreme i miješajte električnom miješalicom na srednjoj brzini 4-5 minuta.

3. Kremu odmah nanesite na pripremljenu podlogu od keksa i stavite u hladnjak na barem 2 sata.

Uspješna kampanja za Podravka bistre juhe

Podravka već gotovo 60 godina potrošačima nudi najukusnije juhe, a samo najkvalitetniji i pomno birani sastojci postaju dio širokog asortimana Podravka juha. Svaka Podravka juha stvorena je i proizvedena od srca, dio je života svojih potrošača i uživa njihovo povjerenje. Okus prave domaće juhe, obiteljsko okupljanje oko stola, okrepa, topla i bliska atmosfera danas su sinonimi upravo za Podravka bistre juhe.

Kako Podravka za svoje potrošače uvijek priprema pregršt aktivnosti, i ove godine je tijekom listopada i studenog provedena uspješna medijska kampanja za bistre juhe.

Na televiziji smo imali promociju novog televizijskog spota 'Napravi juhu. Stvori osjećaj' za bistre juhe koji je nastavak na proljetnu kampanju za krem juhe. Kroz samu kampanju prikazuju se različite životne situacije i različite prilike konzumacije juha gdje se u fokusu nalaze upravo Podravka juhe. Juhe tako postaju pokretači za različite životne situacije i za autentične životne osjećaje s kojima se svatko može lako poistovjetiti. Podravka bistre juhe omogućuju nam da svaki put napravimo puno više od juhe. Omogućuju nam da stvorimo osjećaje. Kao što je Podravka juha najfinija kada se jede u društvu, tako znamo kako je našim potrošačima i putovanje u London s društvom na vrhu top liste destinacija koje žele posjetiti.

Upravo zato Podravka je pripremila web nagradnu igru u kojoj se moglo osvojiti vikend putovanje za pet osoba uz džeparac na potrošačkoj kartici! Ako je glavna nagrada slučajno i promaknula, za dodatnih 100 sretnika pripremili smo super velike dekice od mikrofibre, idealne



za ove hladnije dane koji već kucaju na vrata. Imena sretnih dobitnika nagrada objavljena su 16.11. na internetskim stranicama Podravke, a prvu nagradu je osvojila **Danijela Petani iz Zadra**. Dobitnica je bila oduševljena da može svoju ekipu odvesti na provod u London.

U komunikaciji nagradne igre fokus je bio na digitalnim platformama koje naši potrošači svakodnevno koriste, a koje su se idealno nadopunile s ATL imidž kampanjom koja je bila prisutna u tradicionalnim medijima.

Uz web oglašavanje, dodatna novost bila je i oglašavanje putem digitalnih citylighteva koji su prisutni na atraktivnim lokacijama diljem Hrvatske.

Na prodajnim mjestima smo tijekom kampanje organizirali dodatna izlaganja te fokusirane TM aktivnosti. Lider proizvodi su bili obilježeni naljepnicama s porukom koja se najviše veže za Podravka juhe: 'Okus prave domaće juhe'.

Sve to pridonijelo je uspješnoj realizaciji Podravka juha tijekom mjeseca studenog te nam je pokazalo kako su Podravka juhe itekako u srcima i na stolovima naših mlađih potrošača. (R)

Konferencija Sigurnost hrane

U organizaciji Nastavnog zavoda za javno zdravstvo "Dr. Andrija Štampar" održana je konferencija Sigurnost hrane s ciljem informiranja javnosti i pružanja smjernica vezanih uz kvalitetu i sigurnost hrane, primarno zbog nedavnih događaja u Hrvatskoj povezanih sa salmonelom u uveznoj hrani.

Konferenciji su prisustvovali predstavnici Ministarstva poljoprivrede, Ministarstva zdravstva, Hrvatske agencije za hranu, Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo, Hrvatske gospodarske komore, Agronomskog fakulteta, Instituta Ruđer Bošković, Hrvatskog epidemiološkog društva, nastavnih zavoda te predstavnici prehrambene industrije Hrvatske, ukupno stotinjak sudionika. Teme konferencije obuhvatile su nadzor proizvodnje hrane

životinjskog i biljnog porijekla koje provode nadležna tijela, analizu rizika, ulogu epidemiologije u prevenciji bolesti, primjere patvorenja hrane, kao i metode detekcije patogenih mikroorganizama i kontaminanata.

„Primjer dobre proizvođačke i laboratorijske prakse“, zajednički rad direktorice sektora Istraživanje i razvoj dr.sc. Jasmine Ranilović, voditeljice Centralnog fizi-kalno-kemijskog laboratorija Tanje Paveli, dipl. inž., prezentirala je mr.sc. Vesna Popijač, direktorica Kontrole kvalitete u kojem je istaknula da su kontinuirano praćenje zakonske legislative i pojave novih opasnosti, stalne revizije vlastitih procesa, kao i sustava samokontrole uz inovativni i proaktivni pristup svih dionika u procesu neophodni elementi osiguranja kvalitete i sigurnosti hrane. Kvaliteta je Podravkina tradicija i obaveza, kvaliteta hrane je naše opredjeljenje, a sigurnost hrane niti u kojem momentu ne smije biti dovedena u pitanje, stoga je neophodno ulaganje u znanje i kompetencije ljudi. (v.p.)

NK SLAVEN BELUPO

Uvjerljiva pobjeda protiv Cibaliije za kraj jeseni

SLAVEN BELUPO – CIBALIA 4:0



Slaven Belupo je sjajno završio jesensku sezonu u prvoli-gaškom natjecanju.

U posljednjem kolu je uvjerljivo svladao vinkovačku Cibaliu 4:0 i potvrdio svoju uspješnost u samoj završnici prvog dijela prvenstva. Bila je ovo četvrta uzastopna pobjeda Slavena koji su redom rušili Lokomotivu, Hajduk, Inter i Cibaliu te se sa 27 bodova učvrstili na petoj poziciji uoči zimske stanke. Posebice je ova zadnja utakmica bila dokaz snage Slaven Belupa, a u njoj je briljirao Brazilac Heber koji je postigao tri pogotka, a Savić jedan.

„Odlično smo odigrali i ovu utakmicu i pokazali da se nalazimo u dobroj formi. Sve čestitke igračima koji su



pokazali visoku odgovornost, iako smo nastupili bez šestorice standardnih. Svi koji su igrali po teškom tere-nu zaslužuju sve pohvale, kako za ovu utakmicu, tako i za cijeli niz koji nas je doveo u ovako dobru situaciju.“, kazao je nakon susreta s Vinkovčanima trener Slavena Belupa Željko Kopic i dodao:

„Učinak u završnici jeseni bio je više nego dobar i mo-ram biti potpuno zadovoljan. Sve čestitke igračima koji su pokazali da imaju kvalitetu iako je teško ocjenjivati jesen u kompletu zato što je ona imala svoje faze koje su dijametralno suprotne. Imama jasnu sliku zašto se to događalo, no kada se podvuče crta, mislim da bodovnim učinkom, afirmacijom igrača koji su došli i mladih igra-ča, izlaznim transferima koje smo ostvarili, mislim da generalno moramo biti zadovoljni. Naravno, za detaljnu analizu trebamo na razini kluba donijeti zajedničku ocjenu.“, naglasio je Kopic.

Nakon pobjede s Cibaliom nogometaši Slaven Belupa odlazi na zasluženi odmor, a prvo okupljane za proljetni nastavak bit će 9. siječnja iduće godine.

„Moj je cilj da svi zajedno odradimo prave pripreme, da sve igrače koji su došli kasnije dovedemo u stabilno stanje i da onda od prvog kola nastavka vidimo što to zapravo jest, koliko dobri mi možemo biti. Želim ekipu koja će se sa svakim moći „potući na najjače“ i igrati pravi nogomet.“, istaknuo je Kopic. (B.F.)

RK PODRAVKA VEGETA

Maksimalan učinak u prvenstvu

Na kraju jesenskog dijela rukometne sezone rukome-tašice Podravke Vegete u domaćem prvenstvu imaju maksimalan učinak – u devet utakmica devet pobjeda. Naravno, tim djelom u klubu su zadovoljni, ali ipak ne krije se određena žalost za propuštenim europskim natjecanjima.

„S obzirom na status kluba SG BBM Biethigiema koji je objektivno jača ekipa u svim segmentima od nas, a one su nam bile protivnice u 3. kvalifikacijskoj rundi EHF Kupa, nakon dvije utakmice ishod je u principu realan. Ne možemo reći da je naš rezultat neuspjeh. I dalje nam ostaje osvajanje prvenstva i Kupa Hrvatske, što vjerujem da ćemo i ostvariti.“, ističe direktorica Podravke Vegete



Božica Palčić, a govoreći hoće li biti nekih novih igrač-kih pojačanja, kaže:

„Budući da se do kraja sezone natječemo u prvenstvu i Kupu Hrvatske te Regionalnoj ligi, procjena struke, Upravnog i Nadzornog odbora kluba bila je da za sada nema potrebe za angažmanom novih igračica. (B.F.)

Opasnost od požara

Poštovani korisnici poslovnih prostora Podravke, uobičajeno je da vas u ovo vrijeme godine upozoravam na mogućnosti izbijanja požara u poslovnim prostorima. U posljednje vrijeme svjedoci smo niza požara (hoteli, privatne kuće, tvornice, poslovni prostori, itd.) koji se događaju u zatvorenom prostoru, što bismo rekli da je „normalno“ u ovo zimsko doba, jer ljudi koriste razne uređaje (grijalice, kalorifere i sl.) ili puše na za to neprikladnim mjestima (kancelarijama, arhivama, nužnom stubištu, podrumima, u blizini trafostanice). Podsjećamo da u cijeloj Podravki, gdje god su instalirani sustavi centralnog grijanja, upotreba električnih grijalica nije dozvoljena. Opasnost od nastanka požara dodatnim trošilima kao što su grijalice, kuhala, aparati za kavu, punjači za mobitele, PC i sl., zatim rasvjeta koja ostaje uključena nakon radnog vremena, itd. predstavlja ogroman i neprihvatljiv rizik. Potrebno je napomenuti da je u tom pogledu posebno ugrožena poslovna sedmerokatnica zbog starih i preopterećenih instalacija. Iz

navedenog razloga, u spomenutoj zgradi, kao i u svim ostalim prostorima gdje su instalacije stare i preopterećene, treba biti oprezan i posvetiti posebnu pažnju korištenju električnih trošila općenito.

Nažalost, moramo konstatirati da nije „normalno“ da svoje radno mjesto napuštate prije nego što ugasisite grijalice, klime, produžne kablove i svjetlo. S obzirom da smo u zadnja dva tjedna suočeni sa znatno većim brojem ovakvih slučajeva, koji su potencijalno opasni, upozoravamo vas i ovim putem. Molimo vas da ako ostajete zadnji u prostoriji, provjerite i isključite sve izvore električne energije i zatvorite prozore.

U cilju prevencije zaštite od požara, Zaštita i korporativna sigurnost će idućih dana obići sve radne prostore te provjeravati poštuju li se propisane protupožarne mjere. Kako smo neke korisnike više puta opominjali i iscrpili preventivne mjere, bit ćemo prisiljeni primijeniti represivne mjere da smanjimo rizik ugrožavanja ljudi i imovine.

Odgovornim ponašanjem i zajedničkom brigom za imovinu i sigurnost zaposlenika smanjit će se ukupni rizici na radnom mjestu.

Nova knjiga Marije Hegedušić



U organizaciji koprivničkog Ogranka Matice hrvatske i Literarne sekcije KUD-a Podravka predstavljena je nova knjiga podravske pjesnikinje Marije Hegedušić Cvetek na mrazu. U ispunjenoj koprivničkoj Gradskoj vijećnici o dosadašnjem radu autorice govorila je književnica Božica Jelušić posebno istaknuvši autoričinu sigurnost i verziranost u kajkavskim stihovima te svojstveni izražaj. O knjizi su govorile Vesna Martinjak, predsjednica KUD-a Podravka te Božica Trnski, načelnica Općine Hlebine. Za još bolju atmosferu podravskim etno-popjev-kama pobrinuo se vokalno-instrumentalni sastav braće i sestara Mraz.

Ovo je autorici treća samostalna zbirka pjesama, a svojim radovima prisutna je i u više desetaka zajedničkih. Marija Hegedušić je u književnoj javnosti već više od dva desetljeća, a njeno je djelovanje nekoliko puta bilo laureatom Hrvatskog sabora kulture. (D.H.)

*Čestit Božić i sretna
nova 2017. godina*



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

2

0

1

7

	SVE NAJBOLJE ŽELI VAM	POGODBA NA SREĆU	ZELENI POKRIVAČ ZEMLJE	SELO UZ KOPRIV- NICU	OTOVA IMENJAČA	ŠIBENSKA OZNAKA	KLASA PROIZVODA PODRAVKE	VRSTA KORNJAČE
NAJBOLJI I PRAVI PRIJTELJ PODRAVKE								
ZAOKRETI (PREMA NAPRIJED!)							KLASA TEHNOLOGIJE PODRAVKE =====	PRIJAMNIK
MALJA (NE NA JEZIKU!)						ANA, ANNE =====		
VULKAN- SKI OTOK KOD ZADRA					ENGLESKA MERA ZA DUŽINU =====			
OTOK USRED RIJEKE				ORGAN ZA JESTI =====	ASTRO-SPACE LAB			
VICTORIA ABRIL			TURSKI VOJNIK, =====					
* KAO KOP- RIVNICA		ŠTO JE TOČNO ?						
AUSTRIJA		TETA VEGETA BARTL =====						REĆI ISTINU PODRAVKA JE NAJBOLJA
BEKLAMIRALA PODRAVNI VLASIC =====				MI, ... ONI =====			PORTUGAL =====	
MAJSTOR ZA PARKETE							TALIJANSKI MODNI KREATOR	
ELSE, ELZA					IRISLAV, IRO, IRE =====			
MUŠKI PJEVAČ						MJESNA ZAJEDNICA =====		
JAPANSKI POLITIČAR HIJUBUMI				EKO, EKREM =====				
"PRAVA GODIŠNJA BILANCA"								
NAJBOLJI UGLJEN								

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

Najsretniji u rješavanju skrivenog pojma – a la paštica u prošloj križaljci je **Zdravko Novak iz Zaštita i korporativna sigurnost** kojemu 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 20. siječnja 2017. godine, a ime nagrađenog će biti objavljeno u idućem broju lista Podravka.

Nagradni pojam:

Ime i prezime:

Radna cjelina i broj telefona:

MOŽEŠ LI IZMAMITI OSMIJEH?



NAPRAVI
JUHU.
STVORI
OSJEĆAJ.



OD SRCA SRCU

