

PODRAVKA



**Najbolji kvartalni rezultati
u povijesti Podravke**



IMAŠ PRAVO NA SLATKO!



NOVO!

Zgrabi
Cake2go



www.podravka.com

Ne trebaš ništa raditi.
Samo zgrabi, otvori, zagrizi i uživaj!

Potražite u Podravkinim prodavaonicama
i prodavaonicama Konzuma.

Uvodna riječ

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

posebno veseli vijest kako smo u prvom kvartalu ove godine ostvarili najbolje rezultate poslovanja u povijesti naše kompanije, što znači da znamo, možemo i hoćemo kada je i najteže. Naime, gospodarska situacija u Hrvatskoj, a i u regiji nije baš najblistavija, ali Podravka itekako dobro pliva u tim turbulentnim gospodarskim vodama. Za tako dobre rezultate sigurno je najzaslužniji svaki Podravkaš pa zbog toga ne čudi da s ciljem jačanja timskog duha i širenjem zajedništva unutar Grupe Podravka Uprava je donijela odluku o održavanju korporativnih edukativno-sportskih igara. U Baškom Polju kod Makarske od 17. do 20. svibnja na jednom će se mjestu naći Podravkina snaga: više od 800 Podravkaša. Podravka ove godine obilježava 60 godina svojih proizvoda - Kokoške i Goveđe juhe, Goveđeg gulaša i Kokoške paštete, lansirani davne 1958. godine koji su zadržali svoju neprikosnovenu recepturu, ali i prepoznatljiv dizajn uz ikone – pijetla i kravicu. Oni i danas inspiriraju i pokreću posebne priče. Upravo su te ikone bile glavna obilježja izložbenog prostora Podravke na 21. Mostarskom sajmu kojega je posjetio premijer Republike Hrvatske Andrej Plenković, te čestitao predsjedniku Uprave Podravke Marinu Pucaru ovu značajnu obljetnicu. A o značaju Mostarskog sajma prvi čovjek Podravke je rekao:

"Više od dva desetljeća dijelom smo Mostarskoga sajma i uspješno surađujemo. Iznimno smo ponosni što se Podravku smatra svojom – domaćom kompanijom u cijeloj regiji i stoga sve naše uspjehe pa i obljetnice, bez iznimke, obilježavamo ovdje, s bosansko-hercegovačkim gospodarstvenicima ali i onima iz cijele regije."

Našega pijetla i kravicu prepoznao je i poznati modni dvojac ELFS još 2010. godine i u svoju kolekciju uveo majice s likovima ovih Podravkinih ikona, a povodom njihovog 60-og rođendana, kreirao novu kolekciju inspiriranu upravo njima. Tri nova dizajna majica s prepoznatljivim i dugovječnim Podravkinim ikonama, predstavljena su na reviji nove proljetne modne kolekcije ELFS-a, u prekrasnom ambijentu Botaničkog vrta u Zagrebu. Podravka je primila još jedno vrijedno priznanje, ono za iznimna postignuća od strane Koprivničko-križevačke županije. Povodom obilježavanja Dana Županije, ujedno i 25. rođendana Županije, na svečanoj sjednici Županijske skupštine predsjedniku Uprave Podravke, Marinu Pucaru, je uručeno priznanje koje potvrđuje važnost Podravke, ali i prepoznavanje napora koje Podravka ulaže u stvaranje pozitivnog imidža, ne samo o sebi, već i o kraju iz kojeg dolazi.

A kada smo već kod priznanja i nagrada treba spomenuti da je Podravka dobila nagradu Millenial Brand Award powered by miss7 u kategoriji najomiljenijeg branda hrane.

U proteklom razdoblju na tržište je plasiran novi proizvod Dolcela Cake2go, ukusni, punjeni biskviti obliveni kakao preljevom koji ne sadrže umjetne arome i bojila. Dolaze u četiri različita okusa: lješnjak, čokolada, vanilija i jaffa tako da će svatko pronaći savršen okus za sebe. Također, za sve istinske Čokolinoljupce, pripremljene su nagrade za vjernost: za svaka dva kilograma kupljenog Čokolina, Lino je pripremio vlastitu zdjelicu koja će postati vaša omiljena za pripremanje hrane za sve generacije.

I u ovom broju naših novina već tradicionalno još je mnoštvo gospodarskih, marketinških, sportskih i kulturnih događanja, kulinarskih savjeta, kao i obično – za svakoga ponešto. (R)

SADRŽAJ

- 4 - 9** **Vijesti**
- 10 - 13** **Noviteti**
- 14 - 19** **Vijesti**
- 20** **Žito**
- 21** **Belupo**
- 22 - 23** **I ja sam podravkaš**
- 24 - 26** **Tržišta**
- 27** **Uduga Puls**
- 28 - 29** **Kultura**
- 30** **Coolinarika**
- 31** **Lino višebojac**
- 32 - 33** **Sport**
- 34** **Recepti**
- 35** **Zlatna dob
Nagradna igra**



Postanite dio Podravkinog biltena

Svi koji žele podijeliti svoju priču s nama, napisati nešto ili misle da postoji nešto zanimljivo što bi se moglo objaviti u biltenu, neka se jave na
e-mail: lane.bosilj@podravka.hr.

Novine dioničkog društva Podravka

PODRAVKA, PREHRAMBENA
INDUSTRIJA D.D. KOPRIVNICA
Ante Starčevića 32
48000 Koprivnica
Tel. 048/651-505
E-mail: novine@podravka.hr

Za izdavača:

Korporativni marketing
i komunikacije

Redakcija lista:

Boris Fabijanec, Lana Bosilj

Lektura:

Lana Bosilj

Grafička priprema:

Miroslav Miletić

Tisak:

Printera

List Podravka čitajte i na:

www.podravka.hr



Više od 800 zaposlenika na jednom mjestu

S ciljem jačanja timskog duha, širenjem zajedništva unutar Grupe Podravka, Uprava Podravke donijela je odluku o održavanju korporativnih edukativno – sportskih igara. U Baškom Polju kod Makarske od 17. do 20. svibnja ove godine, na jednom će se mjestu naći Podravkina snaga: više od 800 zaposlenika Podravke, Belupa i Žita. U neformalnom okruženju s brojnim edukativnim, sportskim i zabavnim sadržajima, za sve je sudionike osiguran smještaj na bazi punog pansiona.

Mnoštvo aktivnosti kako bi svi zajedno proslavili dobre poslovne rezultate, među kojima će svatko pronaći poneku za sebe, omogućit će punjenje baterija za ostvarivanje novih poslovnih uspjeha i bolje sutra za sve. (Lana Bosilj)



Marin Pucar izabran za predsjednika Hrvatske gospodarske komore - Županijske komore Koprivnica



Na Izornoj sjednici Gospodarskog vijeća HGK-Županijske komore Koprivnica, za predsjednika Komore za mandatno razdoblje 2018. do 2020. godine, jednoglasno je izabran Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke d.d.

Marin Pucar na ovoj je poziciji naslijedio Mirka Habijanaca, predsjednika Uprave Radnika d.d. iz Križevaca.

Koprivničko-križevački župan Darko Koren ovom je prilikom zahvalio na radu dosadašnjem predsjedniku Županijske komore Koprivnica, Mirku Habijancu te istaknuo kako je logično da ga na ovoj poziciji naslijedi čelni čovjek Podravke, koja je lokomotiva

gospodarskog razvoja Koprivničko-križevačke županije.

Zahvalivši se na ukazanom povjerenju, Marin Pucar je rekao: „Prioritet u daljnjem radu je snažnije povezivanje tvrtki Koprivničko-križevačke županije s Podravkom. Vjerujem kako povezivanjem potencijala i jačanjem poslovne suradnje zajedno možemo doprinijeti snažnijem razvoju gospodarstva naše Županije. Simbioza nacionalne i lokalne politike te gospodarstvenika trebala bi biti formula uspjeha lokalne samouprave, a time i Koprivničko-križevačke županije koja po svojim potencijalima zavrjeđuje mjesto među pet najboljih hrvatskih županija.“ (R)

Rezultati poslovanja Grupe Podravka za 1. – 3. 2018. godine

Grupa Podravka u prvom tromjesečju ostvarila najbolji rezultat u dugogodišnjoj povijesti

- ♥ Prihodi od prodaje porasli za 8,3 posto
- ♥ Navedeno ostvarenje rezultat organskog rasta bez izvanrednih utjecaja
- ♥ Dvoznamenkasti rast profitabilnosti na svim razinama poslovanja
- ♥ Ostvarena neto dobit u iznosu od 70 milijuna kuna



Na održanoj sjednici Nadzorni odbor Podravke d.d. potvrdio je nerevidirane rezultate poslovanja Grupe Podravka za 1. – 3. 2018. godine te izrazio veliko zadovoljstvo, s obzirom da je riječ o najboljem operativnom rezultatu i najvišoj operativnoj dobiti prvog tromjesečja u dugogodišnjoj Podravkinoj povijesti. Posebno vrijedi istaknuti činjenicu kako je navedeno ostvarenje rezultat organskog rasta bez izvanrednih utjecaja što dodatno potvrđuje uspješnost poslovanja Grupe Podravka u prvom tromjesečju.

Neto dobit i prihodi od prodaje

Neto dobit Grupe Podravka za prvo tromjesečje ove godine iznosila je 69,8 milijuna

kuna što predstavlja vrlo značajan rast u odnosu na usporedno razdoblje prošle godine kada je ostvareno 18 milijuna kuna. Rast prodaje profitabilnog asortimana uz istovremenu kontrolu operativnih troškova rezultiralo je s dvoznamenkastim rastom profitabilnosti na svim razinama poslovanja. Prihodi od prodaje Grupe Podravka iznosili su 988,9 milijuna kuna što predstavlja rast od 75,6 milijuna kuna, odnosno 8,3 posto u odnosu na isto razdoblje godinu ranije. Na kretanje prihoda od prodaje najvećim dijelom je utjecao rast prihoda od prodaje u segmentu Prehrane uslijed snažnijih prodajno – marketinških aktivnosti te širenja distribucije pojedinih kategorija.

Poslovanje u Prehrani

Segment Prehrane ostvario je 789,8 milijuna kuna prihoda od prodaje odnosno povećanje od 9,2 posto u odnosu na usporedno razdoblje godinu ranije dok bi bez utjecaja tečajnih razlika prihodi procijenjeni bili viši 9,9 posto. U okviru navedenog segmenta svi poslovni programi ostvarili su rast prihoda od prodaje te je ostvaren rast vlastitih brandova za 10,3 posto. Tako je Kulinarstvo ostvarilo rast od 8,6 posto, Dječja hrana, slastice i snack 8,2 posto, Podravka hrana 16,9 posto, poslovni program Žito 9,4 posto, Mesni proizvodi, jela i namazi 13,4 posto te poslovni program Riba 9,7 posto.

Poslovanje u Farmaceutici

Drugi segment Grupe Podravka, Farmaceutika ostvarila je 199 milijuna kuna prihoda od prodaje što predstavlja rast od 5 posto u odnosu na isto razdoblje godinu prije dok bi bez utjecaja tečajnih razlika prihodi procijenjeni bili viši 7,5 posto. Vlastiti brandovi Farmaceutike ostvarili su rast od 6,3 posto, ponajviše uslijed širenja distribucije na tržištima srednje Europe te povećanja potražnje na tržištu Rusije. Vrijedi spomenuti kako je kod najznačajnije kategorije Lijekovi na recept zabilježen značajan porast prihoda od prodaje u iznosu od 9,8 posto.

Najveći rast u Centralnoj Europi

Kada je riječ o realizaciji prihoda od prodaje Grupe Podravka po regijama, najveći relativni porast zabilježen je u regiji Centralna Europa i to u iznosu od 15,9 posto te regiji Istočna Europa 14,9 posto. Regija Adria, kao najznačajnija regija u okviru Grupe Podravka, zabilježila je snažan rast prihoda od prodaje u iznosu od 6,3 posto odnosno povećala je prihode od prodaje za 40 milijuna kuna u odnosu na isto razdoblje godinu ranije.

Fokus menadžmenta u 2018. godini je na daljnjem organskom rastu, nastavku smanjenja zaduženosti te na poboljšanju interne efikasnosti. (R)

Međunarodna sajamska izložba u BiH

Podravka na Mostarskom sajmu

Podravka na sajmu obilježila 60 godina svojih ikona i dominacije na prehrambenom tržištu uz juhe, gulaše i paštete

U slavljeničkom ozračju na Podravkinom izložbenom prostoru, nakon programa svečanog otvaranja, započeo je je 21. po redu Međunarodni sajam gospodarstva koji se do 14. travnja održavao u Slobodnoj zoni Hercegovina u Mostaru. Visoki uzvanici i državnici su nakon svečanog otvaranja, uz ostale izlagače, posjetili i izložbeni prostor Podravke koja ove godine obilježava 60 godina svojih ikona – pijetla i kravice, koji se nalaze na Kokoškoj i Goveđoj juhi, Goveđem gulašu i Kokoškoj pašteti obilježiti.

Prije službenog otvaranja 21. Mostarskoga sajma, Podravkin izložbeni prostor posjetio je premijer Republike Hrvatske Andrej Plenković, te čestitao predsjedniku Uprave Podravke Marinu Pucaru ovu značajnu obljetnicu.

"Više od dva desetljeća dijelom smo Mostarskoga sajma i uspješno surađujemo. U vremenu inovacija, posebice su nam važne ovakve prigode u kojima se susrećemo s našim partnerima i sudionicima gospodarsvenog razvoja u cijeloj regiji. Ove osobne



susrete i razgovore ništa ne može nadomjestiti, koliko god naše tvrtke rasle i stoga je Sajam iznimno važan događaj u Podravkinom kalendaru. Iznimno smo ponosni što se Podravku smatra svojom – domaćom kompanijom u cijeloj regiji i stoga sve naše uspjehe pa i obljetnice, bez iznimke, obilježavamo ovdje, s bosansko-hercegovačkim gospodarstvenicima ali i onima iz cijele regije," naglasio je predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar.

Podravkin izložbeni prostor opet jedan od najposjećenijih

Izložbeni prostor Podravke i ove godine je dan je od najposjećenijih, jer uz Vegetu, najznačajniji Podravkin brand, tu je neizostavan kulinarški kutak „Vegeta, slobodno kuhaj“ u kojem Podravkini promotori kulinarstva dva puta dnevno za sve posjetitelje i izlagače pripremaju kulinarska iznenađenja. Posebnu pažnju plijeni Lino kutak, u kojem je domaćin najmlađima medvjedić Lino.





Svečanom otvaranju 21. Mostarskog sajma godine nazočili su brojni visoki uzvanici - državnici iz regije, koji su obišli izlagače i posjetili izložbeni prostor Podravke i Hrvatske gospodarske komore Koprivničko-Križevačke Županije.

Svečana Podravkina večer prvog dana Sajma

Tradicionalno, događaj za koji se tražila stolica više bila je svečana Podravkina večer u organizaciji Podravke i HGK Koprivničko-križevačke županije koja je i ove godine održana u hotelu „Mostar” i kojoj je nazočio veliki broj uzvanika iz gospodarskog i političkog života

Bosne i Hercegovine, Hrvatske i regije. Tijekom uvodnoga programa, nakon dobrodošlice koju je gostima poželio predsjednik Uprave, gospodin Marin Pucar, okupljene su pozdravili Hrvatski član Predsjedništva BiH akademik Dragan Čović te Marinko Čavara, predsjednik Federacije BiH, gradonačelnik Mostara Ljubo Bešlić, direktorica Sajma Dalfina Bošnjak, Darko Koren, župan Koprivničko-križevačke županije i Luka Burilović, predsjednik Hrvatske gospodarske komore.

Govornici su uputili čestitku za obljetnicu te izrazili zahvalnost na Podravkinjoj predanosti na aktivnoj i dostojnoj promidžbi Sajma i povezivanja s gospodarstvenicima Hrvatske i Bo-

sne i Hercegovine, kao i cijele regije.

Tijekom Mostarskog sajma, a u suradnji sa Hercegovačko-neretvanskom županijom, Podravka je organizirala predavanje na temu "Mogućnosti razvoja proizvodnje rajčice za preradu na području Hercegovine", trećega dana sajma. Posljednjeg dana Sajma ugošćeni su sudionici Podravkine kampanje obilježavanja 70 godina Podravke za tržište Bosne i Hercegovine.

Međunarodni Mostarski sajam 2018. afirmiran je kao najveća i najznačajnija gospodarska manifestacija u regiji. Mostarski je sajam izrastao u jednu od uspješnijih sajamskih izložbi u Bosni i Hercegovini, ali i regiji. Zemlja partner Sajma ove je godine Republika Srbija. (R)



Podravki priznanje za iznimna postignuća Koprivničko-križevačke županije

Podravka je primila još jedno vrijedno priznanje, ono za iznimna postignuća od strane Koprivničko-križevačke županije. Povodom obilježavanja Dana Županije, ujedno i 25. rođendana Županije, na svečanoj sjednici Županijske skupštine predsjedniku Uprave Podravke, Marinu Pucaru, je uručeno priznanje koje potvrđuje važnost Podravke, ali i prepoznavanje napora koje Podravka ulaže u stvaranje pozitivnog imidža, ne samo o sebi, već i o kraju iz kojeg dolazi.

Priznanje je još jedan dokaz važnosti Podravke za Koprivničko-križevačku županiju u protekloj godini, ali i motivacija za daljnje napore koji će pridonijeti poboljšanju standarda kompanije, a samim time i Županije.

(Lana Bosilj)



Podravka opet prepoznata kao lider u prehrambenoj industriji

U kategoriji najomiljenijeg branda hrane, milenijalke su odabrale Podravku

Kao vodeći hrvatski digitalni ženski brend miss7 pokrenuo je prvo sveobuhvatno istraživanje o ženama milenijal generacije kako bi dobio odgovor na pitanje tko je zapravo milenijalka. Na temelju provedenog istraživanja od strane nezavisne agencije Ipsos Adria, po prvi puta miss7 dodjelio je nagrade Millenial Brand Award powered by miss7. Nagrađeno je 12 brendova koje su čitateljice odabrale kao najomiljenije tijekom velikog istraživanja o hrvatskoj milenijalki.

U kategoriji najomiljenijeg branda hrane nagrada je stigla Podravki: "Prije svega milenijalke su odrasle uz Podravku i kroz cijeli život imale su priliku uvjerit se u kvalitetu naših proizvoda i noviteta koje stvaramo zajedno s njima. A u čemu leži tajna uspjeha? Više ih je, no primarno su to kvaliteta i inovativnost nastala istraživanjima potreba potrošača, i to se ne odnosi samo na hranu, nego i ostale projekte koje pokrećemo te platforme na kojima smo prisutni.", rekle su Maja Jurković i Ana Murgić iz Digitalnih komunikacija Podravke



prilikom preuzimanja zaslužene nagrade. Ova nagrada priznanje je Podravke da je u korak s najnovijim trendovima i lider u prehrambenoj industriji, ne samo kod starijih generacija, već i kod novih.

Millenial Brand Award powered by miss7 od sada će se dodjeljivati svake godine, a čitateljice će i dalje odlučivati tko je osvojio njihovo srce i zadobio povjerenje.

(Lana Bosilj)



60 godina Podravkinih ikona

Podravkini „jubilarci“ u modnom izričaju ELFS-a

Podravka ove godine obilježava 60 godina svojih ikona, okusa koji su uz sebe trajno vezali milijune potrošača diljem svijeta. Podravkini proizvodi - Kokošja i Goveđa juha, Goveđi gulaš i Kokošja pašteta, lansirani davne 1958. godine, zadržali su svoju neprikosnovenu recepturu, ali i prepoznatljiv dizajn uz ikone – pijetla i kravicu, koji i danas inspiriraju i pokreću posebne priče.

Naš poznati modni dvojac ELFS prepoznao ih je još 2010. godine i u svoju kolekciju uveo majice s likovima ovih Podravkinih ikona, a povodom njihovog 60-og rođendana, kreirao novu kolekciju inspiriranu upravo njima. Tri nova dizajna majica s prepoznatljivim i dugovječnim Podravkinim ikonama, predstavljena su na reviji nove proljetne modne kolekcije ELFS-a, u prekrasnom ambijentu Botaničkog vrta u Zagrebu te su promovirane na Danima komunikacija u Rovinju.

Proljetna kolekcija dizajnera Aleksandra Šekuljice i Ivana Tandarića, romantična je i razigrana pa su se originalne majice s motivima Podravkinih „jubilaraca“ savršeno uklopile te upotpunile modni događaj u kojem su uživale i mnoge poznate osobe; Tihana Harapin Zalepugin, Danijela Pintarić,



Ana Maras Harmander, Mirjana Mikulec, Antonija Šola, Antonija Stupar Jurkin, Andrea Andrassy, Luka Nižetić i drugi.

Ovu lijepu gastro-modnu priču začini su i

Podravkini promotori kulinarstva maštovitim delicijama pripremljenim od Podravkinih proizvoda, koji su na zaista originalan način proslavili svoj 60. rođendan. (R)



Sviđa se natkash182, bbrankica i 20 drugih majmica Slatko obećanje sebi - done! Tegla nove Lino lade, zlica, ekstaza. 🍪🍪🍪🍪🍪 Fala #linoladagold #lino #foodporn #radnaplohabeba #podravka

Nova Lino Lada

Lino Lada Gold - okus koji te lako razmazi

Zacijelo se i vama dogodio onaj "slatki trenutak" kada ste uzeli žličicu ili žlicu iz ladiće za beštek, odvrnuli čep s teglice Lino Lade i krenuli jesti kao da ne postoji sutra. Naravno, uz svaki zalogaj išao je onaj grleni i neprevodivi, ali na svim jezicima jasni "mmmm". Pritom bi vas svaki zalogaj nakratko vratio u djetinjstvo i dozvao uspomene na one nezaboravne trenutke kada ste s bratom, sestrom ili prijateljem kriomice praznili teglicu.

Kad je Lino Lada u pitanju, danas nije ništa drugačije nego što je bilo onda. Barem što se tiče tih sretnih "slatkih trenutaka". Oni koji su tada bili djeca sada su roditelji, a njihova djeca kao da u svemu kopiraju svoje roditelje. Međutim, ono što je prije bio dječji nestašluk sada je svojevrсни ritual, jer se i odrasli sve više odlučuju za Lino Ladu, najčešće kao desert nakon odličnog ručka ili kao slatku utjehu nakon napornog i stresnog dana. Za nove generacije obožavatelja, kao i za one postojeće, koji joj ne mogu odoljeti od prvog zalogaja, spreman je još jedan okus - Lino Lada Gold. U pitanju je kombinacija kreme od lješnjaka i sjeckanih lješnjaka. Okus je to koji se željno očekuje, jer spomenuta kombinacija u kojoj se nalazi čak 16%



lješnjaka i zlatni naziv garantiraju potpuno uživanje. Ako ste se ikada pitali kakvog je okusa zlato, možda ćete napokon saznati. Ovaj jedinstven premium proizvod na tržištu Adria regije trenutno je dostupan u Podravkinom diskontu, a uskoro se može

pronaći u svim boljim prodavaonicama. Nagradite sebe ili poklonite slasni užitek drugima, jer dovoljno je otvoriti teglicu Lino Lade Gold i pustiti žličicu da učini ostalo. A da je tako, potvrđuju i mnogi koji su je već isprobali. (R)



Novi spot za Vegetu

Tijekom veljače snimljen je novi spot za Vegetu koji se ovih dana vrti na televiziji te ga je moguće pogledati i na Youtube kanalu Podravke, kao i na društvenim mrežama. Novi spot Vegeta 100% nastavak je komunikacije čiji je cilj potaknuti kreativnost i pokazati da se s Vegetom može slobodno kuhati. Jer svako jelo je avantura koja može završiti dobro, ali i loše. Što je kuhar neiskusniji, manje su šanse da će jelo biti savršeno. Već je i mala neopreznost dovoljna da ugrozi pripremu jela. Ali zato je tu provjerena i uvijek pouzdana Vegeta uz koju šanse za uspjeh maksimalno rastu. (Lana Bosilj)



Nove Vegetine staklenke

“Must have” svakog kreativnog kuhara

Često je za osmišljavanje svakodnevnih obroka potrebno samo malo inspiracije, uz provjerene sastojke. U tome bi mogla pomoći Vegeta s novom limitiranom serijom od četiri inspirativna pakiranja. Zaigranog i zabavnog dizajna, nova pakiranja Vegete pristajat će svakoj kreativnoj kuhinji.

Vegeta je jednostavan sastojak za svaki kuharski izazov, koji pomaže u dobivanju željenog okusa, ali i u oslobađanju kreativnosti.

Svako od četiri pakiranja Vegete ima drugačije ilustracije i mudrosti koje će pomoći da baš svako jelo bude savršeno, uz podršku Vegetinog prepoznatljivog kuhara. Na crvenoj Vegeta staklenci tako možete naći razigranog Vegeta kuhara s

porukom „Daj čovjeku čevape i nahranio si ga za dan. Daj čovjeku Vegetu i naučio si ga kuhati za cijeli život.“

Potražite i vi svoje primjerke, skupite sve

nove staklenke i neka vas Vegetine mudrosti vode u nove, uspješne, kulinarske avanture.

Vegeta 100% originalna!



Zgrabi Cake2go – novu slasticu u asortimanu Dolcele

Dolcela ulazi u segment gotovih, „ready to eat“ slastica

Za sve ljubitelje slatkog, Dolcela je pripremila novost: slastice odmah spremne za konzumaciju, Dolcela Cake2go. Cake2go ukusni su, punjeni biskviti obiljeni kakao preljevom koji ne sadrže umjetne arome i bojila. Dolaze u četiri različita okusa: lješnjak, čokolada, vanilija i jaffa tako da će svatko pronaći savršen okus za sebe. Idealni su kao mali zalagaj između obroka ili kao desert. Uz to što su odličnog okusa, izuzetno su praktični i prikladni za sve trenutke kada poželite pojesti nešto slatko ili trebate brzi međuobrok koji potiskuje osjećaj gladi. U pauzi, poslije posla, prije posla, na plaži, na izletu, priuštite si maleni užitek koji puno znači.

Dolcela Cake2go moguće je pronaći u Podravkinim prodavaonicama te prodavaonicama Konzuma u pakiranjima od 140 i 240 grama.

(Lana Bosilj)



Lino Čokolino

“Svatko ima svoju naviku. I, naravno, svoju zdjelicu.”

- ✓ žitarice
- ✓ 7 vitamina
- ✓ izvor proteina

Čokolino – hrana za sve generacije

Jedinstven okus, savršen spoj žitarica i čokolade čine Čokolino hranom za sve generacije. Stoga su istinski zaljubljenici u Čokolino sva velika i mala djeca. Najpoznatiji i najprodavaniji proizvod u kategoriji dječje hrane i kod velikih i kod malih čini zadovoljstvo, spaja i poziva na druženje.

Čokolino je hrana za sve generacije jer svima

omogućava da iz njega dobiju ono najbolje: bilo da je pripremljen s malo mlijeka da se može nožem rezati, rijedak da se može popiti, ili „taman“ na pola puta – on je savršen u svakom obliku.

A za sve vas, istinske Čokolinoljupce, ma kako spremali Čokolino, pripremljene su nagrade za vjernost: za svaka dva kilograma ku-

pljenog Čokolina, Lino je pripremio vlastitu zdjelicu koja će postati vaša omiljena za pripremanje hrane za sve generacije.

Sve što trebate učiniti jest kupiti Čokolino, Lješnjak Čokolino, Čokolino Fit i/ili Čokolino Plus u vrijednosti 2 kilograma na istom računu i sačuvati račun te ga dostaviti Lini prema napucima s www.coko.lino.eu. (Lana Bosilj)



Proširenje Kviki gric obitelji

Kviki gric pikant – novost u Podravkinom asortimanu snacka

Kviki gric obitelj postala je bogatija za još jednog člana: Kviki gric pikant. Ovaj oduvijek originalan snack razveselit će sve one koji vole začiniti stvari. Standardnome slanom gricu dodane su začinska i čili paprika koje zajedno s jedinstvenom hrskavošću čine kombinaciju za sve prilike. Cijeli okus dodatno naglašava prisutnost kima i ružmarina, sad već stare znanice u Kviki gric proizvodi-ma. (Lana Bosilj)



Tako mliječni, tako fini

Lino mliječni deserti

Lino mliječni deserti za bebe i malu djecu osmišljeni su kako bi najmlađima osigurali zdravi rast i razvoj. Izvor su proteina i kalcija jer sadrže i do 89 % mlijeka, a mali (i veliki) sladošćuci mogu birati između okusa keksa, grisa i čokolade. Pakirani su u dvije posudice od 100 grama kako vam nikada ne bi ponestalo ukusnog deserta ako mali gurman zatraži još! Fina kremasta struktura s dodatkom pšenične krupice čini proizvode posebno ukusnima, a najvažnije od svega su funkcionalne dobroti koje ovi proizvodi pružaju.

Proteini su osnovna gradivna tvar ljudskog organizma te su iznimno važni za pravilan rast i razvoj unutarnjih organa i mišića djeteta. U Lino mliječnim desertima možete pronaći izvor tih vrijednih i hranjivih tvari za vaše dijete.

Osim proteina, za pravilan i zdrav razvoj vašeg djeteta potreban mu je kalcij.

Unutar organizma 99 % kalcija nalazi se u kostima i zubima, dok se preostalih 1 % nalazi u stanicama i izvan njih. Osim u izgradnji čvrstih kostiju, kalcij ima važnu ulogu i u raznim biokemijskim procesima kao što su kontrakcija mišića, zgrušavanje krvi, metabolizam ugljikohidrata i ostali.

Budući da koštano tkivo djece intenzivno raste i razvija se, dječja prehrana treba biti bogata lako dostupnim i visokoiskoristivim kalcijem.

Iako je kalcij relativno široko rasprostranjen u prehrani, zanimljivo je da je njegova iskoristivost tek oko 20 – 50 % unesenog kalcija, stoga ga je potrebno unijeti čak dva do četiri puta više radi zadovoljavanja dnevnih potreba.

Posebnost Lino mliječnih deserta je u tome što ih ne treba čuvati u hladnjaku. Oni su prošli postupak sterilizacije i baš ih zato možete samo ubaciti u torbu ili dječja kolica te bezbrižno uživati u dugim šetnjama, na izletu ili putovanju sa svojim mališanom.

Za ljubitelje hladnih poslastica Lino mliječne deserte možete poslužiti i rashlađene.

Izraz lica vaše bebe dok uživa u svojoj omiljenoj papici jedan je od onih

malih-velikih radosti roditeljstva. Ovi su Lino mliječni deserti stvoreni kako biste u takvim trenucima uživali često!

Lino mliječni desert je praktičan, a zdrav i uravnotežen međuobrok ili poslastica.

Puno mlijeka, puno ukusnih zalagaja! (R)





Zdravi odmor za Vrapčiče

U dječjem vrtiću Vrapčić, na zahtjev ravnateljice Snježane Tišljarić i prodaje SZH specijalisti kulinarstva Zlatko Sedlanić i Zoran Delić održali su edukativno-praktičnu prezentaciju na temu Zdravi odmor.

Kako Podravka već dugo pomaže školama oko jelovnika, u vrtiću su zamolili da se za njih napravi isto. S obzirom da ispostave imaju u Ždali, Goli, Sigecu, Peterancu, Hlebinama, Đelekovcu, Koprivničkom Ivancu, Koprivničkim Bregi-

ma i Drnju, prezentaciji su nazočile kuharice koje u tim objektima rade. Upoznate su s asortimanom žitarica i s tjesteninama koje dosada nisu koristili, a sve u svrhu poboljšanja kvalitete prehrane više od 270 djece. (Lana Bosilj)



Lino Kids Run u Poreču

U okviru porečkog Plava Laguna Polumaratona održao se niz utrka Lino Kids Run za najmlađe. Pod pokroviteljstvom Podravke, mališani su se mogli rekreirati, zabaviti i osvojiti nagrade. Kako je od iznimne važnosti djecu od malih nogu učiti zdravim sportskim navikama da bi kasnije bila zdravija i uspješnija,

za najmlađe su bile pripremljene staze od 400 do 1800 metara.

Svoje umijeće u trčanju pokazala su djeca s već navršene četiri godine, a posebno skrojene utrke za ulazak djece u trkački svijet bio je popraćen prigodnim zabavnim programom.

(Lana Bosilj)





Informatičke radionice za najmlađe

Za osnovnoškolce od prvog do četvrtog razreda organizirane su edukativne radionice na kojima su nadopunjavali i proširivali svoje informatičke vještine

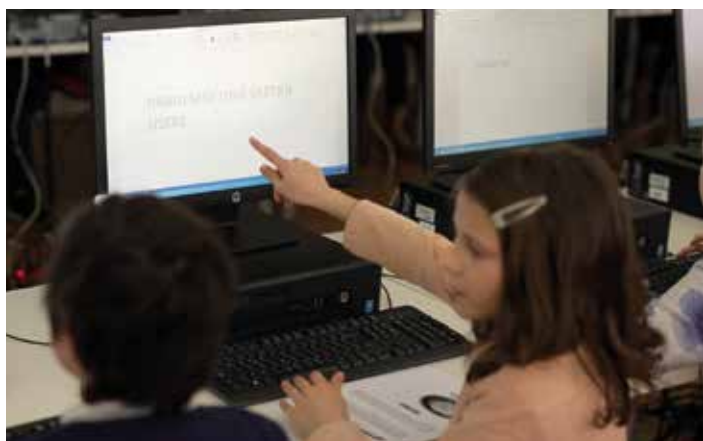
Tijekom uskršnjih praznika za djecu Podravkaša od 1. do 4. razreda osnovne škole organizirane su edukativne informatičke radionice. Od utorka do petka sedamdesetak školaraca u dvije grupe učilo je raditi u informatičkim programima koji će im koristiti tijekom školovanja. Naučili su pisati, podcrtavati, stavljati slike u Word i Powerpoint te su upoznati sa sigurnim korištenjem interneta, gdje su im prikazane moguće opasnosti sa kojima se tamo mogu susresti.

„Na ovakvim radionicama sam bila i prošle godine. Učili smo o Wordu i prezentacijama



i pomoglo mi je kad sam radila prezentaciju za školu, pa sam dobila 5. Ovdje su mi prijatelji iz razreda, neki koje znam iz viđenja i iz vrtića. Lijepo mi je i ako bude i druge godi-

ne, opet budem došla“, rekla je Marta Žufika Marđetko, učenica trećeg razreda. Potvrda je to uspješnosti projekta i važnosti njegova održavanja za djecu. (Lana Bosilj)





Stvaranje kvalitetnih temelja

Ulaganje u novozaposlene Podravkaše

Za grupu Podravkinih pripravnika i novozaposlenih kolega sektor Ljudski potencijali i pravo osmislio je razne programe kako bi im se omogućio još bolji uvid u cjelokupno poslovanje kompanije.

Najprije, kroz zajedničko okupljanje omogućeno je međusobno upoznavanje, razmjena dosadašnjih dojmova, ali i detaljniji uvid u njihove potrebe za daljnji razvoj. Prezentacijama kompanije i organizacijske sheme te pravima radnika, novozaposleni Podravkaši dobili su dublji uvid u kompaniju te je, samim time, bolje upoznali, ali i saznali određene zanimljivosti iz bliže i daljnje povijesti.

Obilasci proizvodnih postrojenja

Prilikom posjete četirima proizvodnim pogona u krugu poslovne sedmerokatnice

i u poslovnoj zoni Danica imali su mogućnost upoznati se sa procesima nastajanja nekih od naših proizvoda. Također, upoznati su i s radom na terenu i to najprije kroz prezentaciju službe Unapređenja prodaje, a zatim i na samim prodajnim mjestima.

Katarina Kraljić iz Ekologije zadovoljna je s dosadašnjim edukacijama i smatra da su ovakve edukacije potrebne kako bi što bolje obavljala svoj posao: „Tijekom obilaska tvornica upoznati smo sa samom proizvodnjom, konkretno nam je pokazano što se radi i to će mi pomoći u poslu kojeg obavljam“.

Da su edukacije važne i da je potrebno njihovo odvijanje slaže se i Jurica Keser iz Riznice: „S obzirom da ne radim u sektoru srodnom ovim prezentiranima, edukacije su mi

pomogle da uvidim kako drugi sektori imaju organiziran posao i da bolje razumijem kako drugi sektori funkcioniraju“.

Nastavak edukacija

Za nadolazeći period u planu su određene aktivnosti s fokusom na razvoj kompetencija i vještina potrebnih u poslovanju, kako generalno, tako i pojedinačno, s obzirom na različitu strukturu novozaposlenih. Cilj je da svatko pokaže sav svoj potencijal te da se on iskoristi na najbolji mogući način. Ovakvim pristupom i programima želja je da se zaposlenicima omogući brže upoznavanje s kompanijom i pruži informacije i alate potrebne za efikasno i kvalitetno odrađivanje radnih zadataka.

(Lana Bosilj)





Nastavak procesa nefinancijskog izvještavanja Sastanak s ključnim dionicima Grupa Podravka za 2017. godinu

Za Grupu Podravka je, od ove godine, nefinancijsko izvještavanje postalo zakonska obveza kao dio europskog i hrvatskog zakonodavstva. Slijedom te obveze, kompanija mora izvještavati o svom održivom razvoju, tj. o svojim okolišnim, društvenim i upravljačkim aspektima poslovanja.

Temeljno načelo nefinancijskog izvještavanja, sukladno GRI Standardima koje Grupa Podravka koristi za ovu svrhu, je uključenost dionika u cijeli proces.

Temeljem toga je u procesu nefinancijskog izvještavanja za 2017. godinu organiziran sastanak s ključnim dionicima Grupe Podravka. Ovogodišnji sastanak je okupio dosad najveći broj ključnih dionika Grupe Podravka iz Hrvatske i inozemstva, ukupno 40 predstavnika različitih organizacija iz poslovnog, javnog i civilnog sektora.

Cilj sastanka bio je povećati transparentnost u nefinancijskom izvještavanju i potaknuti dijalog kompanije s ključnim dionicima.

(Matija Hlebar)

Podravka na 21. Proljetnom međunarodnom bjelovarskom sajmu

Početkom travnja, Podravka je nastavila aktivnosti razvoja strategije poljoprivrede na jednoj od najvećih gospodarskih manifestacija u Hrvatskoj, 21. Proljetnom međunarodnom bjelovarskom sajmu u Gudovcu. Mjesto je to novih poslovnih prilika i dobre komunikacije pa je tako Podravkino vodstvo predvođeno članicom Uprave, Ljiljanom Šapinom i direktorom sektora Poljoprivrede, Zdravkom Dimačem ugostilo delegaciju na čelu s ministrom Poljoprivrede Tomislavom Tolušićem. Bio je to najbolji uvod u trodnevni program na Podravkinom izložbenom prostoru gdje su održani razgovori sa stotinama sadašnjih i budućih poslovnih partnera i kooperanata u cilju razvoja novih ideja i planova. Brojni su posjetitelji na Podravkinom štandu mogli kušati jela na bazi proizvoda od voća i povrća te se zabaviti uz kulinarški show Podravkinih promotora kulinarstva i voditelje HRT-ove emisije „Dobro jutro Hrvatska“, Martinu Valdić i Danijela Despota.

Pokroviteljica manifestacije bila je predsjednica Republike Hrvatske Kolumba Grabar Kitarović koja je i otvorila sajam. (Ana Lukčin Trakoštanec)



Kolumna

Piše: Maje Kušenić Gjerek

Travanjske tlapnje

Sve cvate! Napokon sve cvate!

I vrijeme se mijenja, kao ludo, kao što i priliči najtravnatijem od svih mjeseci, sinonimu proljeća, barem u našem dijelu svijeta.

Kao da udišemo nadu, pomiješanu s mirisnim zrakom.

Nekako je posebno svečano kad i drveće cvate, zar ne...

A uz cvjetove, naravno, najviše pristaju djeca, najsličnija su im.

I trče, trče, kroz ovo cvjetno proljeće, kao da jure ususret životu, kao na Lino kids run utrci, ili prema znanju, kao na informatičkom tečaju za djecu Podravkaša.

I makar znamo da bismo trebali, baš poput njih, i sami utrčati u novo godišnje doba i nove izazove, još kao da se s oprezom odvajamo od zimske odjeće i predugog zimskog sna i odmjeravamo omjer vlastitih snaga i zamišljenih prepreka pred nama. A djeca to ne čine, jer su još uvijek mudra i žive dan po dan, trenutak po trenutak i stižu na cilj zadihana i sretna. Često i ne primjećujući da su već tu.

Jer još uvijek znaju najveću tajnu Života.

A to je istina da je Život sam najveća tajna.

I da ga treba udisati, mirisati, grliti. I uživati u njegovom okusu, svim dobrim okusima stvarnosti, a posebno u sunčanim danima, kao stvorenim za trčanje i šetnje i roštiljanje u prirodi.

Jedan moj prijatelj pjesnik, na Facebooku često objavljuje pjesme u kojima su njegovi doživljaji godišnjih doba, zanosa pa i ljubavi, osim mirisima prirode, prožeti i mirisima hrane, koji lelujuju u naborima cvjetnih suknji lijepih djevojaka, kad prolaze kraj zagrebačkih pečenjarnica. Jako dobre pjesme, vjerujte mi.

Jednom će se po njemu sigurno zvati neka ulica, trg ili škola u rodnom gradu, ali sada, kao i svi pametni ljudi, uživa u pripremi proljetnih jela, uz Podravkine

twist začine koje uvijek hvali i koji su zapravo kroz njegove stihove postali i dio hrvatske poezije!

Jer ma koliko se divili djelima iz prošlosti i nadali onim budućim, ono za čim svi najdublje čeznemo je zapravo jednostavna i sretna sadašnjost, naša lijepa i poznata svakodnevica, s omiljenim mjestom na kauču, serijom na televiziji i slasnim zalogajem na tanjuru, u društvu voljene osobe. Ili, drugim riječima – vječno proljeće – doma!

Imala sam sreću ušetati u proljeće u različitim zemljama i svugdje je neodoljivo i svježe i razdragano.

Na primjer, u Londonu miriši na ružičaste cvjetne grmove iz malih uličica iza Oxford streeta i marmeladu od naranče, u Pragu i Sankt Petersburgu na peciva s maslacem u obliku lišća i kolač od piva, u Parizu na palačinke s cimetom i prozirne salate u pjenušajućim majonezima, malih restorana na Mont Martreu, u Tunisu na preslatku kavu sa začинима u Hammametu, u Lisabonu i Rimu na cvatućim rajčicama u sjeni Foruma i slasnu paelju, ali i reska crna vina u mini-buteljama... i tako dalje i tako dalje.

Ali nigdje na svijetu proljeće ne miriši opojno kao u malom gradu, najmilijem mi srcu, koji ponekad miriši na Čokolino i Vegetu, kao i na pomiješane parfeme cvatućih peharčeka, zlatne kiše i prvih zumbula.

Jer samo Koprivnica u proljeće miriši i na ljubav.





Uskršnji meniji

Podravkina šunka u vrtiću i na gablecu

Podravka se u Velikom tjednu pobrinula za pravo uskršnje ozračje: u Dječjem vrtiću Tračinica u Koprivnici djeca su uživala u doručku uz fine Podravka šunke. Djeca nisu krila oduševljenje ukusnim doručkom i okusom Podravkinih šunki.

Ni Podravkaši nisu ostali zakinuti: u restoranima društvene prehrane pripremljen je prigodni gablec u kojem su svi mogli uživati. Tako se na meniju našla Podravkina šunka s francuskom salatом, rotkvicom i lukom.

Podravka šunke nezaobilazne su zvijezde svakog uskršnjog stola i u njima jednako uživaju sve generacije. Odličan su izbor za najmlađe, jer su spoj najfinijeg svinjskog mesa i pažljivo biranih začina. Lagane su, bogate proteinima te ne sadrže pojačivače okusa, umjetna bojila kao ni gluten i laktozu, a kako su potpuno termički obrađene, mogu se konzumirati i bez prethodnog kuhanja, ne samo za Uskrs, već i u ostalim prilikama.

(Lana Bosilj)



Prigodni posni gablec ispred Pivnice Kraluš

Pivnica Kraluš, zajedno s Mirnom Rovinj za sve građane Koprivnice pripremila je pržene ribice. Povodom obilježavanja posnog Velikog petka, ispred Pivnice održana je podjela porcija prženih srdela.

Svi koji su se u periodu od 10 do 14 sati našli na koprivničkom glavnom trgu tako su omastili brk prigodnim obrokom i uživali u predblagdanskome doživljaju. (Lana Bosilj)



Zoo zekanje u Zagrebu

Uskrсни ponedjeljak u Zoološkom vrtu začinjeno je Podravkinim Lino ladama i Kviki proizvodima

Posjet Zoološkom vrtu grada Zagreba na Uskrсни ponedjeljak mnogim je zagrebačkim obiteljima postao običaj, a uz njih se na taj dan u Maksimiru moglo susresti mnogo domaćih i stranih gostiju.

Djeca i njihovi roditelji, njih oko 10 000 tijekom dana, uživali su u mnogobrojnim zabavnim i edukativnim sadržajima koje im je donio uskrсни zeko. Tako su u Zoološkom su vrtu gostovali mađioničar i plesne skupine, a svoje su vještine djeca mogla pokazati na raznovrsnim poligonima i u kreativnim radionicama.

Podravka je mališane razveselila Lino ladom i raznovrsnim Kviki



asortimanom (štipčićima, perecima, ribicama i Kviki gricom). U svim okusima Lino lade te u Kviki proizvodima, mališani su uživali i na samom događanju gdje je najveća nedoumica bila je koju namazati. (Katarina Pentek)



Otvorena izložba Picassu u čast Hommage à Picasso

Izložba je od velikog značaja, ne samo u kulturnom, već i u turističkom smislu

U Muzeju grada Đurđevca svečano je otvorena izložba „Hommage à Picasso“. Ova izložba je jedinstvena prilika za upoznavanje s dje-

lima Picassa, ali i brojnih svjetski poznatih umjetnika prošloga stoljeća. Kako je ovaj projekt važan ne samo za grad Đurđevac, već i za čitavu Koprivničko-križevačku županiju, Podravka je i ovog puta u okviru svog društveno odgovornog poslovanja sa zadovoljstvom prihvatila pokroviteljstvo iznimno vri-



jedne izložbe. Prema riječima članice Uprave Ljiljane Šapina „ovaj projekt nije važan samo u kulturnom smislu, nego i s aspekta gastronomske i turističke ponude ovog kraja“. Cijelu izložbu su zaokružili, i dodatno začinili, Podravkini promotori kulinarstva. Svečanim domjenkom pripremili su delicije za sve posjetitelje.

Izložba u Picassovu čast bit će otvorena za sve zainteresirane do 30. rujna 2018., tako da oni koji nisu uspjeli stići na otvorenje, imaju prilike naći časak i uživati u djelima velikih umjetnika, predvođenih Picassom.

(Nives Hemetek, Lana Bosilj)



Europska oznaka V-label

Žito proizvodi primili veganski certifikat

Žito zamrznuti proizvodi i Šumi žele bomboni od sada nose Europski veganski certifikat V-label kojeg dodjeljuje Europska veganska unija. Proizvodi s veganskim certifikatom ne sadrže sirovine životinjskog podrijetla, odnosno sadrže ih samo u tragovima koji ne premašuju ograničenja predviđena za veganske proizvode. Prilikom proizvodnog procesa uvažavaju se veganski i vegetarijanski principi, a ujedno je riječi o proizvodima bez genetički modificiranih organizama.

Certifikat V-label primili su brojni Žito zamrznuti proizvodi: domaće vučeno tijesto, svježe vučeno tijesto, pirovo vučeno tijesto, integralno vučeno tijesto, lisnato tijesto i pirovo lisnato tijesto. Riječ je o proizvodima koje odlikuje svestrana uporaba. Mogu se koristiti u pripremi slanih i slatkih jela te u kombinaciji s voćem, povrćem ili drugim ukusnim nadjevima. Certifikat s oznakom »veganski« primili su i Šumi žele bomboni Fruit Jelly i Fruit Jelly double flavour. Ti su šareni voćni žele bomboni proizvedeni od sastojaka 100-postotnoga biljnog podrijetla. Oni nude pravu raskoš voćnih ukusa, a odlikuje ih visok sadržaj prirodnih voćnih sokova i aroma, a ne sadrže ni umjetna bojila. Certifikat V-label također su primili Žito pekarski trajni proizvodi zlatni prepečenac klasik, integralni zlatni prepečenac, zlatni prepečenac sa sezamom, zlatni prepečenac 5 žitarica i pirov zlatni prepečenac.

(Nina Rus Turuk)



Inovativno predstavljanje zapošljavanja u Žitu S videoprezentacijom posla do novog kadra

U Žitu su se početkom godine na inovativan način posvetili zapošljavanju novoga kadra za proizvodne jedinice u kojima je veća potražnja za radnom snagom, a manje kandidata za zaposlenje. Tako su snimljeni su proizvodni procesi u nekim Žito proizvodnim jedinicama: Pekarnica Vrhnika, Pekarnica Bežigrad, Pekarnica Maribor i Gorenjku.

Snimljeni su različiti radne procese, a zaposlene su upitali kako se osjećaju na svojem radnom mjestu. Špela, koja već tri godine radi u Pekarnici Bežigrad zadužena je za pripremu sendviča, o svojem radu govori sljedeće: »Rado obavljam svoj posao, a i kolektiv je super te zato volim dolaziti na posao u Žito«. Njezinome se mišljenju pridružuje i Franjo iz Pekarnice Maribor, gdje mijesi ti-

jesto već 20 godina: »Svima onima koji su zainteresirani za ovaj posao poručujem da ne moraju nužno biti pekari, jer se posao može naučiti.« I Monika je već gotovo 20 godina zaposlena u Gorenjki, gdje je posao veseli, jer obožava čokoladu: »Posao u Gorenjki dinamičan je i zanimljiv, većinom se svaki dan radi nešto novo, a i s kolegama se razumijem, stoga je zaista lijepo raditi ovdje.«

Cilj ovog projekta je na jednostavan način, slikom i izjavama zaposlenih, jasno pokazati kako se u Žitu odvija posao. Želja je kandidatima za zaposlenje približiti posao u Žitovim jedinicama te ih inspirirati za prijave za zaposlenje. A dosadašnja su predstavljanja videa na Zavodima RS za zapošljavanje u Sloveniji doživjela velik uspjeh. (Nina Rus Turuk)

Novosti iz Gorenjke

Omiljenoj obitelji najfinijih plemenitih tamnih čokolada Mistica Classic pridružila se tamna čokolada s 85-postotnim udjelom kaka. Čokolada je pravi gurmanski doživljaj za sve ljubitelje tamne čokolade.

U okviru robne marke Mistica Wellness osmišljena je i nova tamna čokolada s inovativnim i privlačnim okusom kokosa i kolagenom. Kolagen je poznat po svojem pozitivnom učinku jer unapređuje osnovno stanje i strukturu kože, kose i noktiju. Potiče mlađi izgled kože, unapređuje njezinu hidrataciju i elastičnost, a potiče i rast kose i noktiju. Riječ je o jedinstvenoj kombinaciji super namirnica i čokolade koja sadrži 70 % kaka.

(Nina Rus Turuk)



Uvođenje procesa transformacije u svakodnevnicu Belupa

Ključna uloga green beltova nije samo osmišljavanje i provođenje projekata, nego i ostvarivanje promjena u svakodnevnom radu

Krajem veljače na trećem sastanku Upravljačkog odbora Programa LSS transformacije Belupa definirani su i raspodijeljeni projekti za svaki od deset green beltova.

Početak ožujka green beltovima bio je ispunjen važnim događajima. Održali su inicijalni sastanak sa sponzorima i prve sastanke svoga projektnog tima. Također je održan prvi sastanak transformacijskog tima – voditelja programa i green beltova. Tada je započela faza Define procesa provođenja projekata i kreiran je standardni obrazac Projektna povelje s opisom poslovne situacije, opisom problema, ciljeva i očekivane koristi svakog projekta. Kompletirana Projektna povelja bit će finalizirana do kraja ožujka, kao i izrada financijskih smjernica programa. Istodobno, Belupo nastavlja s edukacijama i upoznavanjem svih sudionika s programom Lean-Six-Sigma transformacije. Plan je da se faza Define u DMAIC procesu završi do kraja ožujka.



Podsjetimo, prošle su godine direktori u suradnji s konzultantima i trenerima odabrali deset Belupovki i Belupovaca. Sredinom prosinca 2017. održan je prvi, a u veljači 2018. drugi modul radionica o Lean-Six-Sigma principima. Rad na prvom projektu također je dio pripreme za certifikaciju, ali je Belupovim green beltovima već sada omogućeno pravo isticanja i promoviranja programa LSS transformacija elektroničkim potpisom u e-

pošti.

Ključna uloga green beltova nije samo osmišljavanje i provođenje projekata, nego i ostvarivanje promjena u svakodnevnom radu te podučavanje i osvješćavanje uloge svake belupovke i svakog belupovca u Belupovim procesima te širenje spoznaje o potrebi uvođenja procesa transformacije u svakodnevnicu Belupa.

Budi lean, budi učinkovitiji! (R)

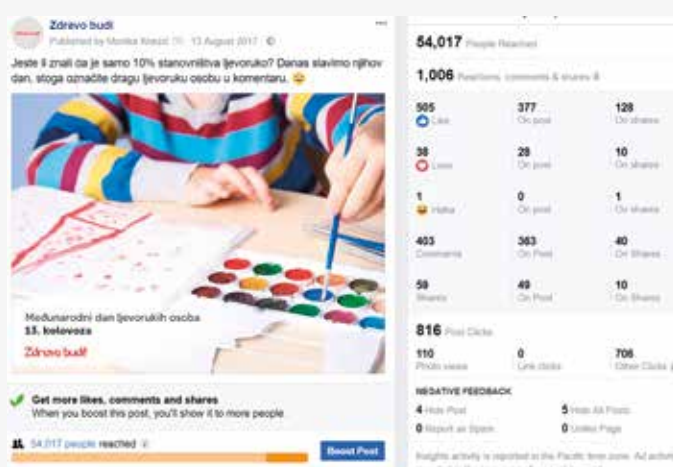
11 godina komunikacije na Belupovu portalu zdravobudi.hr

Više od 2 milijuna korisnika i 3 milijuna pregledanih stranica

Prošlo je desetljeće od promišljanja o ideji izrade i implementacije portala koji će biti namijenjen široj populaciji. S vremenom se mijenjao dizajn, struktura portala, intenzivirao se odnos s pacijentima u suradnji s liječnicima kolumnistima, uložilo se u oglašavanje portala i praćenje rezultata raznim kanalima komuniciranja tako je portal dobio ozbiljnije obličje, poput pravog desetogodišnjaka.

Portal zdravobudi.hr postao je izvor informiranja o raznim zdravstvenim sadržajima koje pišu naši liječnici kolumnisti. Oni se na portalu izravno povezuju s pacijentima čitateljima koji traže odgovore na postavljena pitanja. Uz to, blogerica Zdravka piše o svojim oštromnim zapažanjima te zanimljivim i korisnim pričama iz stvarnog života. Upornost, trud i angažman se isplatio jer u protekle dvije godine portal Zdravo budi bilježi znatnu stopu rasta posjećenosti i dosega vidljivosti.

Broj jedinstvenih korisnika sa svih kanala u posljednje dvije godine je 1,986.950. Većina jedinstvenih korisnika (78,41%) dolazi organskim prometom tražilica, 14% korisnika na stranice dolazi izravno, 4,2% preko plaćenog oglasa, a manji postotak pretražujući informacije na društvenim mrežama, prometom s drugih stranica, e-pošte i chata. U posljednje je dvije godine portal posjećen 2,765.532 puta, a otvoreno je točno 3,342.746 stranica.



U tom su razdoblju na portalu najviše vremena provodili korisnici dobne skupine od 25 do 44 godina, dominantne su žene, čak 73,7 %. Prosječno vrijeme jednog posjeta, onih koji su ostali na stranici, iznosi 7,29 minuta što je pokazatelj da korisnike, koji su otvorili stranicu, zanimaju ponuđeni sadržaji na portalu, posebice tekstovi naših liječnika kolumnista. (R)



//

„Imam jako dobrog muža i izmjenjujemo se u ulogama, pa sve stižemo. Ali i svi smo u obitelji sportski orijentirani, tako da smo naučeni da odmah nakon posla, ili škole, idemo na trening i tako provodimo slobodno vrijeme“, kaže Vlatka

VLATKA FINDRIK

SA SRCEM IZ KOPRIVNICE

Žena koja se *al pari* natječe s muškarcima, i pobjeđuje

Varaždinka iz Zagreba koja radi u Koprivnici – za većinu bi i to bili dovoljni hobiji: svakodnevno putovanje na posao i s posla, a kamoli joj ubaciti i nekakvu dodatnu aktivnost. Ali da se može, samo ako se hoće, i uz neizostavnu potporu obitelji, dokazuje Vlatka Findrik, direktorica Gastronomije. Majka dvoje djece, s velikom količinom poslovnih i obiteljskih obveza, stigne se još baviti skvošem, crossfitom i ići u teretanu. I ne samo da se rekreativno bavi time, ona je u tome među najboljima.

Od teretane, preko crossfita, do skvoša

Vlatka je već više od 15 godina u poslu vezana uz ugostiteljstvo. Ali kako je sportski tip, dodatna aktivnost uvijek je bila sastavni dio njenog života. No u jednom trenutku, odlasci u teretanu više joj nisu bili dovoljan izazov. Gledajući svakodnevno iz teretane kako se pojedini treneri, i muški dio populacije u sportskom centru koji pohađa, bavi crossfitom (trening snage i kondicije), odlučila je i sama se okušati u istom: „Zanimalo me mogu li i ja ono što mogu treneri i ostali dečki iz sportskog centra“, objašnjava Vlatka.

Kako su natjecanja u crossfitu mješovita, protivnici su joj bili i treneri skvoša, od kojih je, pokazalo se nakon kratkog vremena, postala bolja. Nabijajući im frustraciju, jer ipak su oni

treneri, došli su jednog dana s pitanjem: „Kako da mi tebe pobijedimo?“. Vlatka se tu snašla u trenu i rekla da će se ona prebaciti na njihov teren i doći na trening skvoša odigrati protiv njih.

Skvoš – veoma intenzivan i iscrpljujući sport

Od potpune amatерke u skvošu do osvajačice srebrne medalje na 1. rekreativnom turniru u sezoni 2017/2018. Vlatka je stigla u manje od godine i pol bavljenja skvošem. Ujedno je u listopadu 2017. sudjelovala na Prvenstvu Hrvatske za seniore i seniorke gdje su joj protivnici bili igrači s iskustvom i od desetak godina, no ni to je nije pokolebalo te je osvojila šesto mjesto.

Skvoš je inače jedan od najintenzivnijih i iscrpljujućih sportova u kojem se dva protivnika, svatko sa svojim reketom, s nešto manjom glavom od teniskog i dužom drškom, te lopticom od kaučuka natječu jedan protiv drugoga. Cilj je udariti lopticu u jedan od zidova i da pritom loptica mora obavezno udariti i u prednji zid, a ona nakon toga smije jednom pasti na pod prije nego je drugi igrač vrati na isti način. Ukoliko loptica padne više od jednom na pod ili je suigrač ne uspije vratiti, drugi igrač dobiva bod.

„Mnogi misle da je skvoš najbliži tenisu, prvenstveno zbog reketa. Ali nisu to toliko slični sportovi. Tehnika igranja je drugačija, kao i teren, s obzirom da se igra u zatvorenom prostoru omeđenom s četiri zida“, kaže Vlatka.

Natjecanje joj je „u krvi“

Paralelno treniranje nekoliko sportova

Iako je krenula u skvoš vode, Vlatka nije odustala od crossfita, a ni od teretane. I dalje je aktivna na više fronta, što potvrđuje i srebrna medalja u mješovitoj konkurenciji u crossfitu koju je osvojila prošle godine. U konkurenciji pedesetak natjecatelja, Vlatka je bila jedina žena na postolju: prvo i treće mjesto pripali su muškim natjecateljima.

Usklađivanje obveza

„Imam jako dobrog muža i izmjenjujemo se u ulogama, pa sve stižemo. Ali i svi smo u obitelji sportski orijentirani, tako da smo naučeni da odmah nakon posla, ili škole, idemo na trening i tako provodimo slobodno vrijeme“, kaže Vlatka koja tjedno provodi dva do četiri sata u teretani, uz to još četiri do šest sati vježbajući skvoš. Obiteljsko vrijeme također je usko vezano uz vježbanje i aktivnost jer su natjecanja većinom vikendima, tako da se međusobno bodre i podržavaju. A kad nema natjecanja, uvijek je pravo vrijeme za zajedničko, obiteljsko trčanje.

(Lana Bosilj)





Šime Viber stickeri na tržištu Crne Gore

Nakon uspješno lansiranih Coolinarika i Lino Viber stickera, na red je stigao i Šime. Tako je u Crnoj Gori od sredine travnja moguće preuzeti Šime Viber stickere, idealne za svakodnevnu komunikaciju. Samo jedan Šime Viber sticker dovoljan je da se dogovori izlazak, pita prijatelja „kako je“ na originalan i zabavan način.

Kako Viber za komunikaciju koristi više od 900 milijuna ljudi, postao je gotovo neizostavan kanal komunikacije, a Šime Viber stickeri omogućuju opuštenu, zabavnu komunikaciju kroz samo nekoliko klikova na mobitelu, tabletu ili kompjuteru.

(Lana Bosilj)



Bernarda Jurič kroz Australiju s Podravkom i Vegetom

Uspješni biciklistički pothvat u 28 dana

Ptujčanka proživjela avanturu svog života s biciklom, prešavši 5 500 kilometara po Australiji

Bernarda Jurič, inženjerka prostornog uređenja iz Ptujja uspjela je u svom naumu: odvozila je 5 500 kilometara dugu utrku kroz Australiju. Kroz nekoliko različitih vremenskih zona, s velikim temperaturnim razlikama, Bernarda je stigla na cilj.

Tijekom svoje avanture, koja je krenula iz Fremantlea, a završila u Sydneyu, imala je i nezgode, no nije se dala smesti. Iako je već drugog dana iskusila surovost australskih cesta: pala je i doslovno skidala dijelova asfalta sa svoje kože, i dalje je nastavila. Imala je i kvarove na biciklu, no ni to je nije pokolebalo. Vjetar koji je u nju puhao brzinom od 30 kilometara na sat nije je spriječio da nastavi, kao ni temperatura zraka od 43 stupnja, bez hlada.

Nakon 28 dana bicikliranja, s jednim danom odmora zbog popravka bicikla, Bernarda je stigla pred Sydney Opera House i sama sebi poklonila jedan od najljepših rođendanskih poklona: ostvarenje snova. (Lana Bosilj)



Shaul ben Adereth

Vrhunski izraelski chef u Hrvatskoj

Kuhanje je kao magija: spoj kreativnosti, dobrog raspoloženja i talenta, kaže međunarodno poznati chef

Povodom obilježavanja 70 godina neovisnosti Izraela, u Zagreb je stigao vrhunski chef s velikim internacionalnim iskustvom, Shaul ben Adereth. Kuhao je za veleposlanstva u mnogim državama gdje su ga pozvali da im približi izraelsku kuhinju na svoj način, a ovog puta pozvan je u Zagreb da pripremi jela za uzvanike povodom obilježavanja 70 godina neovisnosti Izraela.

Shaul je poznat po svojoj kreativnosti i različitosti u kuhinji: „Kuhanje je kombinacija različitih stvari. Ono je kao magija: spoj kreativnosti, dobrog raspoloženja i talenta“.

Ima tri vlastita restorana u Izraelu: jedan koji radi na principu s polja na stol; drugi, luksuzni u otmenom dijelu Tel Aviva i azijski. Kaže kako to zapravo i nije neobično: „Nakon Holokausta, u Izrael su došli ljudi iz gotovo svih dijelova svijeta i sa sobom donijeli svoju kuhinju. Ja sam to odlučio kombinirati i ljudi su zadovoljni“, kaže



Shaul, dodajući kako odmah zna prepoznati je li gost zadovoljan. „Kad vidim gosta, odmah znam, po izrazu lica, sviđa li mu se jelo ili ne. Inače, Izraelci su na domaćem terenu direktni i ne ustručavaju se reći što im nije po volji. Ono čega smo svjesni jest da je svako gost svojevrсна reklama i da zadovoljan gost dalje dijeli pozitivno, što nama puno znači“.

A da se Podravka dobro miješa u sve kuhinje znali smo i prije, no Shaul je još jednom poka-

zao kako u improvizaciji izraelskih jela ima mjesta za Podravkine začine i dodatke jelima. Tako je pripremio ribu umotanu u staklene rezance sa šparogama na posteljici od sprženog patlidžana, uz salatu od začinskog bilja i tajni umak pripremljen od Podravkinih začina. Ovo jelo nije nastalo prema receptu, već prema istančanom nepcu chefa koji je u pojedinom trenutku dodavao začine i sastojke kako je smatrao da najbolje pašu. I, naravno, oduševio. (Lana Bosilj)



Djelatnici mjeseca ožujka

I u ožujku je prodajna operativa zadržala konstantu dobrih prodajnih rezultata te su proglašeni najbolji djelatnici za svih pet regija

Ožujak, drugi zaredom mjesec izrazito promjenjive naravi u kojem se nerijetko u jednom danu isprepliću dva, ponekad i više, godišnjih doba, a stalna promjena je jedina konstanta. Uz očekivanu promjenjivost ožujka, ove godine konstantu dobrih prodajnih rezultata zadržala je i prodajna operativa Tržišta RH, a ovog OŽUJKA – DJELATNICI MJESECA su:

DAVORKA ANDRAŠEC, Trgovačka predstavnik, Regija Sjeverozapadna Hrvatska – na području Čakovca i okolice svojom marljivošću i okretnošću, njegujući i razvijajući partnerske odnose s trgovcima uspjela je osigurati dodatne pozicije i poboljšati redovne pozicije naših proizvoda na policama područja za koje je zadužena, posebno se iskazala kroz samoinicijativu u periodu prije Uskrsa, a nakon postignuća Davorka kaže: „Lijep je osjećaj imati tu čast i zadovoljstvo te biti dio uspješnog Podravkinog tima, hvala svim kolegama na pomoći i suradnji!“, **DARKO KORŽINEK**, Trgovački predstavnik, Regija Slavonija – ostvarenjem osobnog plana prodaje, velikim brojem samoinicijativno postavljenih dodatnih izlaganja i promotivnih materijala, ovog mjeseca Darko je zaslužen proglašen DJELATNIKOM MJESECA Regije Slavonija, a s nekoliko riječi izjavljuje: „U suradnji s vodstvom regije (direktorom regije, voditeljem tima), a sukladno zadacima koji su bili postavljeni pred nas za-



jedno smo ih odradili i ispunili zadane nam ciljeve. Naposljetku, potrebno je naglasiti da bez dobre suradnje s poslovođaма i primjenom novih prodajnih vještina gore navedeno bi bilo teško ostvarivo.“

BOJAN DUJKOVIĆ, Trgovački predstavnik, Regija Istra i Kvarner – prema postavljenim kriterijima titulu DJELATNIK MJESECA zaslužen nosi, a s ponosom ističe: „Biti DJELATNIK MJESECA za mene predstavlja iznimno zadovoljstvo i čast, ponosan sam što sam dio tima kao što je Podravka i što je moj rad i trud prepoznat. Kako u proteklom mjesecu koji je iza nas, tako ću i u sljedećim mjesecima truditi se ostvarivati zadane ciljeve, poboljšavati prodaju, osigura-

vati dodatne pozicije i raditi u skladu s standardima Podravke. Ovo je veliki motiv za daljnji rad i izazov koji s zadovoljstvom prihvaćam. Također zahvaljujem svim kolegama, voditeljima i direktorima koji su mi uvijek na raspolaganju i od kojih sam puno naučio i od kojih ću i dalje učiti.“

SINIŠA NOVAK, Trgovački predstavnik, Regija Središnja Hrvatska – DJELATNIK MJESECA drugi put zaredom, ostvareni osobni plan, neiscrpnost energija i aktivnost uz dašak kreativnosti doveli su Sinišu na tron regije Središnja Hrvatska: „Izuzetna mi je čast ponovno biti izabran za djelatnika mjeseca, drugi mjesec zaredom. Vidim to kao priznanje za konstantan rad, ali i

kao veliki poticaj i odgovornost da i dalje upornošću i kvalitetnim radom doprinosim svom timu i cijeloj regiji. Još jednom hvala na ovom priznanju!“

MARIO LJUBIŠIĆ, Trgovački predstavnik, Regija Dalmacija – neumornim i predanim radom, zavidnim zalaganjem ostvario je zacrtane osobne planove za mjesec ožujak, istaknuo se samoinicijativom i prodajnim vještinama potrebnim za posao kojim se bavi, njegovim riječima prenosimo dojmove: „Uživam u poslu trgovačkog predstavnika koji radim diljem Dubrovačko-neretvanske županije u protekle 24 godine. Radim ga punim srcem i dušom! Čast mi je biti djelatnik mjeseca!“

(Goran Miloš)



Puls na humanitarnom koncertu u Rijeci

Udruga Puls, zajedno s promotorima kulinarstva Podravke, sudjelovala na humanitarnom koncertu u sklopu „Festivala srca“

Udruga Puls je, zajedno s promotorima kulinarstva Podravke, jučer u Rijeci dala svoj obol humanitarnom koncertu klapske pjesme. Bio je to koncert održan u sklopu „Festivala srca“, organiziran od strane Udruge Veliko srce malom srcu, udruge liječnika, zdravstvenog osoblja i roditelja djece s prirođenim srčanim greškama i drugim srčanim bolestima.

S ciljem prikupljanja financijskih sredstava za uređenje i opremanje stambenog prostora u kojem borave roditelji djece s urođenim srčanim greškama koji se liječe u KBC Rebro



Zagreb, na koncertu su pred 1 200 posjetitelja nastupile klape Iskon, Šufit, Kontra, Kastav, Vinčace i Kampanel. (Nives Hemetek)



Udruga PULS održala sastanak s upravom Podravke

Udruga volontera Podravke PULS održala je radni sastanak s predsjednikom uprave Podravke Marinom Pucarom, članicom uprave Ljiljanom Šapinom te potpredsjednikom za korporativni marketing, razvoj i komunikacije Vedranom Šimunovićem. Na sastanku je prezentiran rad udruge te aktivnosti provedene unazad tri godine djelovanja. Izneseni su i planovi za ovu godinu, među kojima se ističu tri velike humanitarne akcije, kao i niz aktivnosti

u kojima PULS sudjeluje kao partner. Predsjednik uprave, Marin Pucar, zahvalio je udruzi na dosadašnjem predanom radu i promicanju društveno odgovornog poslovanja te istaknuo kako će udruga i dalje imati potporu cijele Uprave kako bi Podravka i PULS zajedničkim snagama jačali svijest o korporativnom volontiranju na dobrobit same kompanije, ali i čitave društvene zajednice.

(Lana Kasumović Žigo)

Uspješno odrađena akcija „Zajedničkim snagama pomozimo“

Akcija „Zajedničkim snagama pomozimo“ uspješno je završena te su prikupljena sredstva predana Branislavu.

Podsjetimo, Hrvatsku Kostajnicu su prošlog mjeseca zadesile nepogode te je desetak kuća srušeno do temelja u odronima tla. Jedna od srušenih kuća bio je dom našeg kolege Branislava Pavlovića. Iako Branislav trenutno ne živi u Hrvatskoj Kostajnici, u samo nekoliko minuta ostao je, zajedno s majkom, bez svih uspomena, a njegova majka bez krova nad glavom.

Još jednom hvala svima na dobroj volji da udružimo snage i pomognemo koliko možemo našem dragom kolegi Branislavu, a ponajviše njegovoj majci. (Lana Bosilj)



Pulsovcu predstavili volontiranje šestašima u Koprivničkim Bregima

Šestašima u Osnovnoj školi Koprivnički Bregi održano je predavanje na temu volontiranja. Na tom su predavanju, uz predstavnice iz Volonterskog centra Koprivnice i Udruge Osmijeh sudjelovale i predstavnice Pulsa, Petra Čolig i Ana Lukčin Trakoštanec. Predstavile su rad Udruge Puls i dosad provedene akcije pod okriljem Udruge. Predavanje je bilo interaktivnog tipa, gdje su djeca imala priliku i sama dati primjere iz života i sudjelovati u predavanju. Ovo je bilo prvo takvo događanje, koje će se nastaviti po školama diljem Koprivničko-križevačke županije.



Otvorenje izložbe „U susret proljeću“

Na otvorenju izložbe likovne sekcije „Podravka72“ KUD-a Podravka nastupale literarna sekcija KUD-a i ženski vokalni sastav KUD-a. Svečanim programom otvorena je izložba likovne sekcije „Podravka 72“ KUD-a Podravka u prostoru bivšeg Studena bara. Tom prigodom predstavile su se i druge sekcije



KUD-a: literarna, s prigodnim recitacijama pjesama i ženski vokalni sastav s dvije skladbe.

Među okupljenima su bili i dugogodišnji članovi KUD-a koji su se prisjetili kako je sve to krenulo 1972. godine i kako se kroz vremena mijenjalo, gdje se sve izlagalo.

„U susret proljeću“ je izložba slika i skulptura 32 člana likovne sekcije Podravka 72 KUD-a Podravka koja će predstaviti svoja djela, od

toga 51 sliku i pet skulptura, a sve je moguće i kupiti. Svi zainteresirani za kupnju podatke o umjetniku mogu naći na spisku koji će se nalaziti u izložbenom prostoru. Osim u prostoru bivšeg Studena bara, izložba će se nastavljati u vitrinama ispred restorana društvene prehrane. Tamo će biti izložene slike, ali i zbirke pjesama te članci literarne sekcije KUD-a, a sve se može pogledati i tijekom travnja. (Lana Bosilj)

Četiri nagrade za Kaotis Teatralis

Dramski studio Ludens teatra predstavio se s čak dvije predstave na ovogodišnjoj 15. Županijskoj smotri kazališnih amatera u Đurđevcu: „Strawberry Fields Forever“ (skupina Tišina u ulici), te „Ispod površine“ (skupina Kaotis Teatralis) koja je dobila čak četiri nagrade. Predstava „Ispod površine“ (Kaotis Teatralis) plasirala se na Državnu smotru kazališnih amatera.

Skupina Tišina u ulici publici se predstavila s napetim krimićem prepunim misterija, a kao inspiracija za predstavu poslužila je pjesma skupine The Beatles. Prvo gostovanje ove skupine na Županijskoj smotri kazališnih amatera nije prošlo neprimijećeno, pa su članovi žirija pohvalili Mihovila Maloču (tekst, glazba, režija), polaznike te voditeljicu Martinu Treščec Godek. S druge pak strane, skupina Kaotis Teatralis stalni je gost Županijske smotre kazališnih amatera, a ove je godine njihova predstava „Ispod površine“ dobila Nagradu za najbolju predstavu. Tom

su se nagradom, drugu godinu za redom, plasirali na Državnu smotru kazališnih amatera koja će se održati sredinom svibnja u Pazinu.

Predstava „Ispod površine“ osvojila je četiri nagrade: Nagrada za najbolju sporednu žensku ulogu (Petra Lozo), Nagrada za najbolju sporednu mušku ulogu (Mihovil Maloč), Nagrada za najbolju režiju (Karlo Kučanda), te Nagrada za najbolju predstavu. (Ena Bebek)



Podravkini pjevci u Kneževoj palači

Stalni postav umjetnina iz Podravkine poslovne sedmerokatnice dio je izložbe „Hlebinska škola u Zadru“

U obnovljenom prostoru Kneževe palače otvorena je izložba pod nazivom „Hlebinska škola u Zadru“. Prikaz je to naivne umjetnosti, značajne za Podravinu čiji je dio kulturnog identiteta i baštine.

Kako se ove godine obilježava 50 godina djelovanja Galerije naivne umjetnosti, tome u čast Zbirka naivne umjetnosti preselila je u Zadar te će se postav moći pogledati do 6. svibnja.

Posebnu vrijednost izložbi daje Podravkina soba pijetlova. Kako je Podravka tvrtka koja već dugi niz godina uspješno djeluje i



promovira vrijednosti podravskog kraja (na što asocira i samim imenom), ne čudi da se upravo u njoj nalazi bogata zbirka pjevacica – jednog od najpoznatijih simbola podravske naive i Podravine općenito. Pjevice je inače moguće vidjeti u predvorju središ-

njeg prostora tvrtke, a predstavljaju radove autora od 1960-ih godina pa sve do danas (I. Generalić, I. Večenaj, M. Kovačić, D. Gaži, M. Generalić, N. Večenaj Leporinović, J. Gregurić, Z. Sigetić i I. Andrašić).

(Lana Bosilj)



Brojni nastupi Podravkinih literata

Na poziv Udruge „RITAM MISLI“ iz Varaždina u programu „POEZIJOM GOVORIM“ nastupili su članovi Literarne sekcije KUD-a Podravka. Na pjesničko-glazbenom maratonu nastupile su udruge pjesnika iz cijele Hrvatske, kao i iz susjednih država: Bosne i Hercegovine te Slovenije. Podravkine literate predstavilo je osam članova, koji su za svoje sudjelovanje primili Zahvalnice za sudjelovanje.

U sklopu manifestacije „Ribolovci svome gradu“ na Zrinskom trgu u Koprivnici, održan je recital poezije na kojem je učestvovalo petoro članova literarne sekcije KUD-a Podravka.

Literarna sekcija podržala je i rad svojih kolega iz likovne sekcije KUD-a. U izložbenom



prostoru Podravke, otvorena je izložba slika i skulptura članova Likovne sekcije „Podravka 72“ KUD-a Podravka, a u događanju

je sudjelovalo i sedmero članova literarne sekcije, koji su kazivali svoju poeziju.

(Domagoj Švabek)



Šparoga

Šparoge su jedna od nutritivno najboljih namirnica na svijetu s izuzetno visokim sadržajem bioaktivnih komponenti te mogućnosti uporabe u kulinarstvu.

Šparoga (lat. *Asparagus*) je najvažniji biljni rod u porodici šparogovki, a od preko 300 vrsta, 20-ak ih je jestivih od kojih su najpoznatije divlja, morska, tankolisna i ljekovita šparoga. Najčešće se u prehrani i kulinarstvu koristi ljekovita šparoga (lat. *Asparagus officinalis*). Gotovo da i ne sadrži listove, a potrebno je gotovo 3 godine da stabljika krene proizvoditi jestive dijelove koji se onda proizvode godišnje tijekom 20-ak godina.

Odabir i skladištenje

Obzirom da im je vrijeme zrenja prilično kratko, jako je važno i teško odabrati najsavršenije šparoge za konzumaciju. Šparoge

su jedna od nutritivno najboljih namirnica na svijetu. Svakako je bitno voditi računa o njihovoj boji, pa su one najzelenije i najsvježije. Važno je da su stabljike čvrste, a da pupoljci nisu otvoreni prema van već uz samu stabljiku. Shodno tome, treba izbjegavati žućkaste šparoge kao i osušene i one s pukotinama. Što se tiče samog mirisa, bilo kakav „čudan“ miris je indikator starosti šparoga.

Obzirom da se dosta brzo kvare, šparoge je potrebno skladištiti u hladnjaku kako bi im se očuvala svježina do 7 dana. Prije samog skladištenja, nemojte ih prati, a poželjno ih je spremiti u plastičnu vrećicu iz koje ste istisnuli sav zrak kako bi im se što dulje očuvala svježina.

Priprema i termička obrada

Iako načelno nije potrebno guliti stabljike šparoga, u slučaju da ste odabrali baš one s vrlo debelim stabljikama, ponekad je ipak potrebno guljenje donjeg dijela stabljike, kako bi daljnja priprema bila što jednostavnija. Očistiti se mogu ili rezanjem, ili „trga-

njem“ budući da stabljika vrlo lako puca na dijelu kada iz drvenaste prelazi u mekanu. Kako bi se pospješila termička obrada, izuzetno debele šparoge je poželjno prerezati po pola po dužini.

Najbolji način termičke obrade kako bi se sačuvali svi nutritivni sastojci je svakako kratko kuhanje šparoga u maloj količini vode, ali je i pečenje jedan od poželjnih načina njihove termičke obrade.

Nutritivna svojstva

Danas je možda najpoznatije svojstvo šparoga ono diuretičko - imaju nizak sadržaj soli, a visok sadržaj kalija pa su stoga idealna namirnica za osobe koje imaju problema sa zadržavanjem vode.

Bogate su folnom kiselinom pa ih je stoga poželjno uključiti u prehranu u reproduktivnoj dobi u slučaju planiranja trudnoće budući da mogu pozitivno djelovati na razvoj fetusa. Dodatno su dobar izvor mangana, kalija i magnezija, a ne sadrže puno kalorija pa su stoga odlična namirnica za uvođenje u prehranu s početkom proljeća. (R)



Fenomenotastični višebojci diljem Hrvatske i Bosne i Hercegovine

Iako se u Hrvatskoj očekuje još samo finale 12. sezone, u BiH Lino i dalje žari i pali

Posljednja dva Lino višebojca u ovoj školskoj godini u Hrvatskoj održala su se krajem ožujka u osnovnim školama Miroslav Krleža iz Čepina i Borovje iz Zagreba.

Slavonski višebojac obilježen zvukovima tamburica i poznatim bečarcem ugostio je vrhunske gimnastičare Tomislava Markovića, Aurela Benković, kuglača Daria Radoša i odbojkašicu Biljanu Karatović. Uz glasnu podršku navijača pobjednici Lino višebojca u Čepinu su proglašeni Marina Volmut i Arian Kovačević, dok je Maja Krenković napisala najbolji literarni rad na temu „Svijet po mom“.

Fenomenotastično, nova riječ koju smo naučili upravo na Lino višebojcu u zagrebačkom naselju Borovje i istoimenoj školi, odlično opisuje atmosferu koju smo doživjeli. Isti takvi su bili i gosti Marijo Možnik i Filip Grgić. Bez obzira što je bio zadnji Lino višebojac u ovoj sezoni, medvjedić Lino nije dozvolio da ga to rastuži, dapače odlični navijači, maske, transparenti nadahnuli su ga da bude još veseliji i razigraniji nego inače. Dječji neiskvaren, pun ljubavi i dobrote poželio je Jurica Špoljar s svome sastavku „Svijet po mom“. A ljepši svijet nisu mogli ni zamisliti Kristina Zečević i Amel Bašić kada su se okitili titulom najboljih višebojaca.



Pobjeda sporta, kulture i zabave

Skoro stotinu djece otplesalo je koreografiju uz „Djeca su ukras svijeta“ i tako poslalo poruku Druge osnovne škole iz Gračanice. Bogat i zanimljivi kulturno-umjetnički program sa zanimanjem su pratili i domaćinima dobro poznati sportski gosti dr. Osman Bukvić bivši košarkaš i Zlatan Saračević bacač kugle. Treći gost dočekan je ovacijama publike, jedan od njih, Harun Ivković aktualni svjetski prvak u karateu u omladinskoj kategoriji učenik 9. razreda Druge osnovne škole Gračanica. Pobjednici gračaničkog Lino višebojca su Bahrija Garagić i Muhammed Buljubašić, a Dženita Kapetanović i Emina Muratović nagrađene su za odlično napisane literarne radove Svijet po mom.

Točno mjesec dana nakon prvog Lino višebojca u četvrtoj sezoni u Bosni i Hercegovini, učenici OŠ „Mahala“ u Sanskom Mostu ugostili su rasplesanu karavanu zabave, sporta, pjesme i stvaralaštva. Folklorna skupina škole otvorila je program točkama kojima se predstavlja i na međunarodnim festivalima. Natjecatelje su bodrili sportaši Abdel Sawanda judaš, Elmina Sarajlić nogometašica, Edvin Cerić košarkaš i Merisa Omerović košarkašica. Uz dobru zabavu, dječjeg smijeha, glasnog navijanja došli smo do proglašenja onih najboljih. Svoju nagradu za najbolji literarni rad primila je Aiša Redžić, dok su pod kišom šarenih konfeta svoje pehare ponosno uzdigli Erna Omić i Dženan Korlat.

(Nives Hemetek)





RK Podravka Vegeta bliže cilju

Jedan od ciljeva Rukometnog kluba Podravka s.d.d., odnosno Podravke Vegete, osvajanje je prvenstva Hrvatske, jer prvaku pripada pravo da u Europi konkurira za natjecanje u Ligi prvakinja. Tom cilju podvrgnuto je i kadrovanje. Jedan od prvih poteza jačanja ekipa bilo je angažiranje vanjske igračice, Ruskinje Alone Ihnjeve, što se pokazalo kao pun pogodak, jer je u važnim utakmicama bila nositelj igre u osvajanju bodova.

Pojačanja za budućnost

Zna se da su već dvije nove igračice potpisale ugovore s Podravkom. To su vanjska igračica Dejana Milosavljević, trenutno u Koki, i Nikolina Zdravec, trenutno u Bjelovaru. Službene objave nema, ali je jasno da će se zbog odlaska

Ivane Kapitanović u francuski Metz morati angažirati vratarka. Razgovori traju. Uz to, naslućuje se daljnje jačanje vanjske linije. Budući da novoangažirane igračice na razini Ihnjeve, onda postoji nada i vjera u bolje dane, to jest sudjelovanje u nekom od europskih natjecanja: ili u Ligi prvakinja, ili EHF kupu. O nižoj kategoriji, Challenge Cupu, se ne razmišlja.

Povećana prednost pred Lokomotivom

Podravka Vegeta nakon pobjede nad Lokomotivom vodila je na tablici s dva boda prednosti, a ta prednost dozvoljavala je samo jedan mali kiks, recimo neriješenu utakmicu. Međutim, Lokomotiva, koja je u prvom dijelu prvenstva izgubila dva boda s varaždinskom Kokom, u

nedavno odigranoj zaostaloj utakmici 20. kola napravila je veliki kiks odigravši s Trešnjevkom neriješeno 24:24. Tako se prednost Podravke Vegete na tablici povećala na tri boda, što je gotovo nedostižno za zagrebački klub.

Do kraja prvenstva preostalo je šest kola u kojima Podravka Vegeta gostuje u Pitomači, Sesvetama i Vranjicu, a domaćin je Bjelovaru, Koki i Splitu 2010. Nakon plasmana u završnicu Kupa na Danima rukometa u Umagu, u polufinalu Podravku čeka Koka, a kup je idući cilj Podravke Vegete ove sezone. Do oba cilja najveća prepreka je Lokomotiva. U prvenstvu zagrebačka ekipa posustaje, a dođe li do susreta u finalu kupu, bit će "kom obojci, kom opanci".

(Ivo Čičin-Mašansker)

Slavenaši dosad osvojili 35 prvenstvenih bodova

„Sve u svemu, Slavenaši su nastavili s odličnim rezultatima ovog proljeća. Deset bodova u pet kola, uključujući tri s Poljuda te peto mjesto na prvenstvenoj tablici sa 31 bodom dokaz su odličnog ulaska Slaven Belupa u nastavak prvenstva.“ Tako smo pisali u prošlom broju naših novina o odličnom ulasku Slavenaša u proljetno prvenstvo. No, onda kreće niz poraza. Prvi na gostovanju kod Istre gube 2:1, potom teški poraz u Osijeku 3:0, Riječani na kopriivničkom Gradskom stadionu pobjeđuju 3:1, onda Slavenaši u Zagrebu gube od Lokomotive 5:2, potom doma igraju nevjerovatnu utakmicu protiv Intera gdje vode 3:0, a na kraju je rezultat 3:3.

Kada malo analiziramo ova odigrana kola

vidimo kako nogometaši Slaven Belupa primaju previše pogodaka, potom nestabilna koncentracija igrača tijekom utakmica, posebice u drugim poluvremenima, a najbolji dokaz oscilacija igrača i igre Slaven Belupa je utakmica protiv Intera. U prvom poluvremenu definitivno najbolja igra u ovom dijelu prvenstva, dok u drugom poluvremenu dečki nije bilo nigdje. Neshvatljivo. Toga je itekako svjestan trener Slavenaša Tomislav Ivković koji uoči gostovanja u Vinkovcima izjavljuje: „Ja bih bio vrlo zadovoljan kad bi moja momčad izgledala kao što je izgledala s Interom prvih 45 minuta. Volio bih da nastave s takvim odnosom, pristupom i igrom jer su pokazali da mogu. Imamo utakmicu koja bi

trebala potvrditi tu kvalitetnu igru ili ćemo opet potvrditi da se zadovoljavamo sa sitnicama. Ipak, ja mislim da bi mogli i trebali biti dobri u Vinkovcima.“

I zaista su bili te Slavenaši upisuju važnu pobjedu u 31. kolu Prve hrvatske nogometne lige na gostovanju u Vinkovcima kod Cibali. Pobjeđuju 3:1 te time prekidaju negativan niz od pet susreta bez pobjede. Ovom pobjedom Slaven Belupo je stigao do 35-og prvenstvenog boda te je trenutno sedmoplasirana momčad prvenstva. U idućem kolu Farmaceuti će ugostiti splitski Hajduk na kopriivničkom Gradskom stadionu. Utakmica će se igrati u nedjelju s početkom u 19 sati. (Boris Fabijanec)



Kuglački klub Podravka

Pobjedom u Prvu ligu

U derbiju posljednjeg kola Druge hrvatske lige kuglači Podravke su sa 6:2, u srušenim čunjevima 3257:3088 pobijedili drugoplasiranu Ciglenicu i ostvarili prednost od čak 8 bodova.

Bodove za Podravku ostvarili su Štefić (554), Uremović (539), Horžitzky (542) te izvrsni Šegerec (596), dok su slabiji od svojih protivnika bili Šaško (510) i Česi (516).

Od 18 odigranih utakmica Podravkaši su slavili u 17, a jedini poraz su doživjeli u prvom dijelu prvenstva kao gosti kod Ciglenice. Pored prvog mjesta i plasmana u Prvu B ligu Podravka u svojim redovima ima i najboljeg igrača Lige, a to je kapetan Zlatko Betlehem.

„Na početku prvenstva zacrtali smo si cilj ulazak u Prvu B ligu i to smo ostvarili, a sada, nakon odmora, i u Prvu ligu krećemo s velikim ambicijama. Trebat ćemo dva pojačanja kako bi se borili za vrh jer nam je cilj ući u Premijer ligu.“ – rekao je najbolji igrač Lige i predsjednik Kuglačkog kluba Podravka Zlatko Betlehem. (Boris Fabijanec)

Prva ovogodišnja radna akcija Podravkinih ribolovaca

Na jezeru Šoderica kraj ribičkog doma organizirana je prva ovogodišnja radna akcija ŠRK Podravka. Na akciju je došlo 30-ak ribolovaca koji su zamijenili ribolovne štapove i blinkere sa motikama, sjekirama, grabljama, lopatama, vilama i motornim pilama. Čistio se okoliš oko doma i natjecateljskih staza, a upravo te staze će biti aktualne 21. travnja kada će se organizirati natjecanje članova kluba u svim kategorijama. Nakon natjecanja odlučit će se u kojim kategorijama će Podravkaši nastupiti na ovogodišnjim natjecanjima - Prvenstvu zajednice sportskih klubova Koprivnica, Županijskom prvenstvu te ostalim regionalnim natjecanjima.

„Tradicionalno svake godine počinjemo sezonu radnom akcijom nakon koje slijedi druženje naših članova, a i ove godine tradicionalno nam je logističkom podrškom pomogla naša Podravka.“, rekao je predsjednik ŠRK Podravka Darko Rakić. (Boris Fabijanec)



Košarkaši Koprivnice na Završnici prvenstva Hrvatske u mini košarci

Košarku ne igraju samo veliki, već i mali poletarci. Mali poletarci igraju na igralištu s nižim koševima i manjim loptama, igraju mini košarku, natječu se u košarkaškim igrama, a uz sportske, moraju savladati i dodatne vještine, kao što su vještina vezanja patika, oblačenja dresova i slično.

I pravila natjecanja su prilagođena njima, tako

da na utakmicama njihovog godišta, svi moraju igrati i svi mogu pokazati svoja košarkaška umijeća. Svi učestvuju, svi se zabavljaju i natječu kao ekipa.

Ove godine, ženski i muški dio košarkaškog kluba Koprivnica zajedno je nastupio u ekipi do 9 godina starosti kako bi, osnaženi, izborili plasman na prvenstvo Hrvatske. A to će im, ako

nastave kao dosad, poći za rukom.

Na Prvenstvu u Đurđevcu odnijeli su sve pobjede, osvojivši tako prvo mjesto i plasman na Prvenstvo regije Sjever. Tamo su se iskazali, na domaćem terenu u Koprivnici i s osvojenim drugom mjestom postigli veliki uspjeh i plasirali se na završnicu Prvenstva Hrvatske u mini košarci, gdje će igrati protiv Zadra, Cibone i Cedevite. (R)

ORKUGLICE OD ŠPINATA

Sastojci (za 4 osobe):

- 250 g dan starih žemlja
- **Vegete Maestro sušeni origano**
- **Vegeta Maestro muškatni oraščić cijeli**
- **Vegeta Maestro crni papar u zrnu**
- sol
- 70 g polutvrdog ovčjeg sira
- 3 žlice krušnih mrvica
- 20 g maslaca
- **300 g Zamrznutog špinata Podravka**
- 1 češanj češnjaka
- 1 glavica luka
- 3 jaja
- 150 ml mlijeka
- **1 žlica Vegete**



Žemlje narežite na sitne kocke. Mlijeko i jaja izmiješajte i prelijte preko žemlji.

Ostavite neka se malo razmoče.

Na maslacu kratko popecite nasjeckani luk, češnjak i na kraju dodajte špinat. Pirjajte nekoliko minuta. Namočenom kruhu dodajte pripremljeni špinat, naribani sir, mrvica, sol, papar, origano, naribani muškatni oraščić i Vegetu. Sve dobro izmiješajte i navlaženim rukama oblikujte okruglice.

Stavite ih kuhati u posoljenu kipuću vodu i nastavite kuhati na sasvim laganoj vatri osam minuta.

Kuhane okruglice izvadite šupljikavom žlicom na ugrijani tanjur.

Pospite ih naribanim sirom i prelijte rastopljenim maslacem. Okruglice od špinata možete poslužiti kao predjelo ili glavno jelo.

♥ Savjet:

Okruglice možete poslužiti s raznim mesnim jelima u umaku ili u kombinaciji s raznim povrćem.

Vrijeme pripreme: 45 minuta.

Složenost: Srednje zahtjevno

PIKANTNA SALATA

Sastojci (za 4 osobe):

- 2 žlice maslinovog ulja
- 100 g luka
- 3 češnja češnjaka
- **1 Podravka Sjeckana rajčica (390 g)**
- **200 ml Podravka pasirane rajčice**
- **80 g Zelenih otkoštichenih maslina Podravka**
- **1 žličica Vegete pikant**
- **1 žličica Vegeta Maestro usitnjenog peršina**
- 1 žlica kapara
- **1 limenka Eva sardine u biljnom ulju**
- **400 g Tjestenine Penne s jajima Zlato polje**
- Bosiljak za ukrašavanje



Na zagrijanom maslinovom ulju popecite nasjeckani luk da omekša.

Dodajte protisnuti češnjak, sjeckanu rajčicu, pasiranu rajčicu, Vegetu pikant, peršin, ocijeđene i isprane kapare te masline narezane na ploške.

Umak pirjajte do 10 minuta, a zatim umiješajte na komadiće narezane sardine.

Prema potrebi posolite, poparite i poslužite preko skuhanе tjestenine. Ukrasite listićima bosiljka ili natrganim bosiljkom.

♥ Savjet:

Srdela, plava riba Jadranskog mora vrlo je bogata kvalitetnim bjelančevinama, omega 3 masnim kiselinama i kalcijem. U kombinaciji s rajčicom, maslinama i tjesteninom dobiti ćete visokokvalitetan obrok koji će zadovoljiti vaše nutritivne i energetske potrebe, a nakon kojega ćete se osjećati odlično.

Vrijeme pripreme: 25 minuta

Složenost: Jednostavno

Brojne aktivnosti i planovi Udruge Zlatna dob

Ubrzo nakon osnivanja Udruga Podravskih i ostalih umirovljenika Zlatna dob pokrenula je niz aktivnosti kako bi pomogla svojim članovima. U tijeku je upis za ogrjevna drva, a cijene se kreću od 330 do 280 kuna po četvornom metru, ovisno o kategoriji drveta. Plaćanje se može vršiti u četiri obroka. Također, upisuje se i pileće meso na obročnu otplatu. Tijekom svibnja, točnije 5. i 6. svibnja u planu je posjet Brijunima, a taj izlet će koštati 770 kuna, platio u 2 obroka. U lipnju se planira izlet u Mariju Bistricu uz ručak i kupanje u toplicama Jezerčica, a u srpnju je u planu dvodnevni izlet u Sarajevo po cijeni od 570 kuna. Kolovoz i rujna su rezervirani za more i to od 18. do 25. kolovoza u crkveničkom hotelu Atureš po cijeni od 2.225 kuna u 6 obroka, a od 1. do 8. rujna planira se Murter po 2.590 kuna, također uz mogućnost plaćanja u 6 rata. Prema riječima predsjednice Udruge Ane

Milek do kraja godine planira se još niz dvodневnih i trodnevних izleta u Prag, Bratislavu, Veneciju, Rim, Međugorje, dolinu Neretve, Vukovar Bizovačke toplice te naravno, na kraju godine druženja uoči Božićnih i novogodišnjih blagdana.

„Ovogodišnji plan izleta podliježe eventualnim izmjenama i dopunama te usklade zbog prilagodbe zainteresiranih umirovljenika i turističkih agencija, kao i moguća izmjena zbog nekih drugih okolnosti.“ – ističe Ana Milek.

Inače, prva Skupština Udruge Zlatna dob bit će 22. svibnja u koprivničkom hotelu Podravina s početkom u 10,30 sati.

Za sada Udruga djeluje u iznajmljivim prostorima u Koprivnici, Doga ulica br. 4, (ponedjeljkom i petkom od 9 do 12 sati,) a sve potrebne informacije Podravkini kao i svi ostali umirovljenici mogu dobiti na broj mob: 099 679 04 72. (Boris Fabijenec)



Nagradna igra

Riješi rebus i osvoji Podravkin paket iznenađenja

Iskoristite svoje moždane vijuge, zabavite se i usput osvojite Podravkin paket iznenađenja. Sve što je potrebno jest riješiti rebus, dobiveni pojam poslati sa svojim podacima na adresu lista: List Podravka, Ante Starčevića 32, Koprivnica, s naznakom NAGRADNA IGRA: RIJEŠI REBUS I OSVOJI PODRAVKIN PAKET IZNENAĐENJA.

Odgovore možete slati do 11. svibnja, a najsretniju/najsretnijeg od vas, s točnim odgovorom, izvući će redakcija Lista. Ime dobitnice/dobitnika nagradnog paketa iznenađenja objavit ćemo u sljedećem broju lista Podravka.

Marijana Barberić - sretna dobitnica nagradne igre

Najsretnija u rješavanju rebusa s točnim odgovorom „Vjesnici proljeća“ je Marijana Barberić iz Tržišta RH kojoj je komisija iz Korporativnog marketinga i komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.





slobodno kuhaj



50% DA ĆE
JELO
POKIPJETI

100% DA ĆE
JELO BITI **UKUSNO**

100% ORIGINALNA!

S Vegetom se bolje jede!