



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

Koprivnica, 7. lipnja 2018.

PRIOPĆENJE ZA MEDIJE

Podravka planira do 2022. godine ostvariti 100% udio domaćih sirovina u gotovom proizvodu

U roku od 3 do 5 sati ubrani grašak prerađuje se u gotov konzervirani grašak

Prema strateškom cilju Sektora poljoprivrede, Podravka planira do 2022. godine ostvariti 100% udio domaćih sirovina u gotovom proizvodu, a da bi to ostvarila kontinuirano unapređuje svoju poljoprivrednu proizvodnju i ulaže u poboljšanje kvalitete tla, nabavu specijalne opreme i strojeva.

Tako je jučer, u sklopu berbe graška koja se odvija na Podravkinim poljima, predstavljen novi kombajn, vrijedan 3,75 milijuna kuna, koji omogućava mehaniziranu berbu graška. „Ovom investicijom za koju je 50 posto sredstava osigurano iz fondova Europske unije značajno podižemo učinkovitost berbe. Svojim odličnim performansama, kombajn omogućava kvalitetnije i brže branje te značajno smanjuje primjese u ubranom grašku. Ove godine, grašak je zasijan na 115 hektara te se očekuju prinosi od 5,2 tone graška po hektaru. Podravkin grašak proizvodi se na 95 posto površina u vlasništvu Podravke, dok 5 posto čine površine kooperanata,“ istaknuo je direktor Sektora poljoprivrede Zdravko Dimač.

Podravkini tehnolozi redovito provode pokusna ispitivanja sortimenta graška kako bi samo najkvalitetnija zrna graška činila gotov proizvod – konzervirani grašak. Tri godine zaredom rade se testiranja određene sorte nakon čega se odlučuje zadovoljava li sorta i hoće li krenuti njezina proizvodnja. Time se, ovisno o rezultatima ispitivanja, osvježava sastav sorti koje se proizvode i biraju se one koje su najotpornije na vanjske utjecaje, a ostvaruju visoki prinos te imaju zrno najveće kvalitete.

Proizvodnja graška organizirana je na površinama u blizini tvornice tako da ubrani grašak izravno odlazi u tvornicu te u roku od 3 do 5 sati bude prerađen u gotovi konzervirani grašak. Na taj način se zadržavaju sve glavne osobine svježeg zrna graška, a količina hranjivih tvari u konzerviranom grašku tek se neznatno razlikuje u odnosu na svježi.

Prerada graška odvija se u tvornici Kalnik koja od 1967. godine posluje u sastavu Podravke kada počinje snažan razvoj tvornice. Podravka je u zadnjih nekoliko godina investirala u proizvodnju i nove linije što je rezultiralo povećanjem proizvodnje i kontinuiranim uvođenjem novih proizvoda.

Slavica Kolesar, direktorica Podravkine tvornice povrća Kalnik u Varaždinu izjavila je: „Nakon nedavne modernizacije proizvodne linije steriliziranog povrća, tvornica ostvaruje



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

rast u gotovo svim prerađenim kategorijama, uz smanjenje potrošnje energenata i vode. Dnevno se u tvornici prerađuje između 110 i 130 tona gotovih proizvoda, a ove je godine planirana proizvodnja od oko 15.000 tona.“