

PODRAVKA



**Nastavak uspješnog
poslovanja i rušenja rekorda**



LUDO SE
ZABAVI,
3D STICKERE
NABAVI!



3D stickers
gratis

Lino
Pillows



BEZ DODATNI
SOJA
ALERGIJSKE
KLOPALICE

3D stickers
gratis

Lino
Pillows



BEZ DODATNI
SOJA
ALERGIJSKE
KLOPALICE

Grickaj fine
Lino jastučiće punjene
Lino Ladom, sakupi
svih 5 kompleta stickera i
zaigraj igre s pakiranja.

PODRAVKA

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

Naša kompanija nastavlja s rekordnim poslovnim rezultatima i u prvom polugodištu ove godine pa se trend uspješnosti započet prošle godine kontinuirano nastavlja te sa sigurnošću možemo ustvrditi kako se Podravka u ključnim parametrima poslovanja može u potpunosti uspoređivati s internacionalnim kompanijama. Detaljnije o rezultatima poslovanja za prvih šest mjeseci možete pročitati na idućim stranicama naših novina.

Odlične poslovne rezultate prate i kvalitetni proizvodi, a njih prepoznaju i internacionalna tržišta pa je tako Podravkina riznica nagrada za kvalitetu proizvoda bogatija za još 11 odličja Superior Taste Award, najcjenjenije nagrade u segmentu prehrane u svijetu. Superior Taste Award dodjeljuje International Taste & Quality Institute – iTQi sa sjedištem u Bruxellesu, a za ovu prestižnu nagradu konkuriraju kompanije iz više od 120 zemalja svijeta.

Podravka sa svojim proizvodima na ocjenjivanju Superior Taste Award sudjeluje kontinuirano od 2008. godine te je do danas nagrađena sa čak 121 nagradom Superior Taste Award.

Kao što je najavljeno u prošlom broju naših novina u povodu proslave 60. rođendana, Vegeta je pozvala svoje potrošače da postanu dio njezine povijesti sudjelovanjem u nagradnom natječaju kreacijom vlastite Vegeta etikete. U razdoblju od mjesec dana zaprimljeno je više od 32 tisuće prijedloga dizajna. Na natječaj koji je proveden na tržištima Hrvatske, Srbije, Bosne i Hercegovine, Crne Gore i Sjeverne Makedonije prijavljivali su se i potrošači iz Australije, Austrije, Belgije, Bugarske, Danske, Finske, Njemačke, Francuske, Irske, Italije, Slovenije, SAD-a, Nizozemske, Švicarske, Švedske, Kosova, Kanade, Grčke te Norveške. Pobjednike natječaja, 60 najbolje dizajniranih etiketa, izabrao je šesteročlani žiri. Kreatori 60 najbolje dizajniranih etiketa bit će posebno nagrađeni, a svi zaprimljeni prijedlozi dizajna otisnut će se i staklenke s tim rješenjima bit će u prodaji od listopada nadalje na tržištima obuhvaćenim rođendanskom kampanjom.

Sve do sada navedeno ukazuje kako odlični poslovni rezultati, prestižne nagrade te kvalitetna komunikacija s potrošačima su temelj uspješnosti naše kompanije. U sportskom segmentu za ugodno iznenađenje pobrinule su se juniorke Športskog ribolovnog kluba Podravka: Mihaela Frančić, Iva Betlehem i Lorena Blažek koje su na završnici državnog KUP-a Hrvatskog športskog ribolovnog saveza u lovu ribe udicom na plovak osvojile prvo mjesto. Bolje poznavatelje potencijala kluba to ne čudi jer su te naše cure prošle godine osvojile drugo mjesto, nastupajući kao kadetkinje te im je tada za dlaku izbjeglo prvo mjesto. U svakom slučaju, juniorke su zaista nadmašile same sebe, posebice Mihaela koja je u oba dana po sektorima bila najbolja pa je i zasluženo proglašena najboljom juniorkom u državi. Ovo je povijesni uspjeh za Podravkin klub duge i bogate tradicije te dokaz kako klub ima itekako potencijala i u mlađim naraštajima. (R)

SADRŽAJ

- 4 - 13** Vijesti
- 14 - 17** Noviteti i kampanje
- 18 - 20** Tržišta
- 21** Ljudski potencijali i pravo
- 22** Istraživanje i razvoj
- 23** Vijesti
- 24 - 25** Žito
- 26** Belupo
- 27** Coolinarika
- 28 - 29** I ja sam Podravkaš
- 30 - 32** Sport
- 33** Kultura
- 34** Recepti
- 35** 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: iana.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:

Lana Bosilj, Boris Fabijanec

Lektura:

Tea Cikojević Prlić

Grafička priprema:

Miroslav Miletić

Tisak:

Printera

List Podravka čitajte i na:

www.podravka.hr



Održana Glavna skupština Podravke d.d.



Na održanoj Glavnoj skupštini Podravke d.d., kojoj su nazočila 5.651.582 glasa, što čini 79,38 % temeljnog kapitala Društva, usvojene su odluke kao

što su bile objavljene u Pozivu za Glavnu skupštinu Društva.

Glavna skupština usvojila je prijedlog Uprave i

Nadzornog odbora o isplati dividende u bruto iznosu od 9,00 kuna po dionici te će dividenda dioničarima biti isplaćena 18. srpnja 2019. godine. Članovi Uprave i Nadzornog odbora dobili su razrješnice za poslovnu 2018. godinu. Glavna skupština donijela je Odluku o izboru članova Nadzornog odbora Društva. Sukladno članku 42. Zakona o izmjenama i dopunama Zakona o obveznim mirovinskim fondovima, dana 30. lipnja 2019. temeljem danih ostavki prestaje članstvo u Nadzornom odboru Podravke d.d. Dubravku Štimcu i Petru Vlaiću te Damiru Grbavcu s danom zaključenja prve redovne Glavne skupštine sazvane u 2019. godini.

Za članove Nadzornog odbora na mandat od četiri godine, od 1. srpnja 2019., izabrani su Marina Dabić, Želimir Vukina i Tomislav Kitonić.

Za obavljanje revizije financijskih izvještaja matičnog društva Podravka d.d. i njezinih povezanih (ovisnih) društava te za reviziju konsolidiranih financijskih izvješća grupe Podravka za poslovnu 2019. godinu imenovano je ovlašteno revizorsko društvo ERNST&YOUNG d.o.o. (Lana Bosilj)

Radničko vijeće Podravke d.d. počelo s radom

Prvog dana srpnja održana je konstituirajuća sjednica Radničkog vijeća u novom mandatu do 2023. godine. Na početku sjednice je predsjednica Izbornog odbora Ines Matonićkin podnijela Izvještaj o konačnim rezultatima izbora koji su članovi RV-a jednoglasno prihvatili i time aktivirali svoje mandate za novo četverogodišnje razdoblje zastupanja Podravkinih radnika. U nastavku sjednice za predsjednicu Radničkog vijeća je s 14 glasova

„za“ i jednim suzdržanim glasom ponovo izabrana Ksenija Horvat iz Tržišta RH, a za njezinu zamjenicu Đurđica Bratković iz sektora Nabava. Martinka Marđetko - Vuković i Ksenija Horvat na sjednici su bile istaknute i za novi mandat predstavnika radnika u Nadzornom odboru Podravke. Novi mandat pripao je Kseniji Horvat koja je dobila potporu devetero članova Radničkog vijeća, dok je Martinka Marđetko - Vuković dobila potporu šestoro članova. (R)

REZULTATI POSLOVANJA GRUPE PODRAVKA ZA 1. – 6. 2019. GODINE

Grupa Podravka nastavlja s uspješnim poslovanjem i rekordnim rezultatima



Prihodi od prodaje porasli za 5,1 posto odnosno za 104,4 milijuna kuna



Ostvarena neto dobit u iznosu od 140 milijuna kuna što predstavlja rast od 16,1 posto



Navedeno ostvarenje rezultat je organskog rasta bez izvanrednih utjecaja



Nastavljeno razduživanje, kreditne obveze smanjene za 144,1 milijun kuna

Nadzorni odbor Podravke d.d. potvrdio je, na danas održanoj sjednici, nerevidirane rezultate poslovanja Grupe Podravka za prvo polugodište 2019. godine te izrazio veliko zadovoljstvo ostvarenim. I u drugom tromjesečju nastavljani su pozitivni trendovi poslovanja na svim razinama. Nakon 2018. koja je bila jedna od najuspješnijih poslovnih godina u dugogodišnjoj povijesti te rekordnog prvog tromjesečja ove godine, Grupa Podravka nastavlja s rekordnim poslovnim rezultatima i u prvoj polovici 2019. godine. Najviša ostvarena polugodišnja dobit od 140 milijuna kuna rezultat je prvenstveno organskog rasta, bez izvanrednih utjecaja. Riječ je o najboljem operativnom rezultatu i najvišoj operativnoj dobiti prvog polugodišta u dugogodišnjoj Podravkinjoj povijesti što dodatno potvrđuje uspješnost poslovanja Grupe Podravka u prvom polugodištu.

Kulinarstvo inovativnim projektima ostvarilo značajan rast

„Ponosni smo na ostvarene rezultate poslovanja, a posebno veseli činjenica da smo s Kulinarstvom kao najprofitabilnijim programom napravili preokret te iz jednog padaćeg trenda inovativnim projektima ostva-

rili značajan rast. Vjerujemo kako ćemo i u narednom razdoblju nastaviti s pozitivnim trendovima poslovanja na svim razinama koji sad već predstavljaju određeni kontinuitet, a pored toga predstoji nam i investiranje u modernizaciju tehnoloških procesa Prehrane te nastavak unaprjeđenja statusa naših radnika.“, izjavio je predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar.

Neto dobit Grupe Podravka za prvo polugodište iznosila je 140 milijuna kuna odnosno 16,1 posto više u odnosu na usporedno razdoblje godinu ranije. Rast prodaje profitabilnog asortimana uz istovremenu kontrolu operativnih troškova rezultiralo je s dvoznamenkastim rastom profitabilnosti.

Prihodi od prodaje Grupe Podravka iznosili su 2.139,5 milijuna kuna što predstavlja rast od 5,1 posto u odnosu na isto razdoblje godinu ranije. Na kretanje prihoda od prodaje utjecao je rast oba poslovna segmenta, Prehrane i Farmaceutike, uslijed povećanih prodajno-marketingških aktivnosti te potražnje za novo lansiranim inoviranim proizvodima.

Rast oba poslovna segmenta

Segment Prehrane ostvario je 1.684,3 milijuna kuna prihoda od prodaje odnosno

povećanje od 5,1 posto u odnosu na usporedno razdoblje godinu ranije. U okviru navedenog segmenta svi poslovni programi ostvarili su rast prihoda od prodaje te je ostvaren rast vlastitih brandova za 4,8 posto. Najveći rast ostvarili su poslovni program Riba od 17 posto, Dječja hrana, slastice i snack 11,2 posto te poslovni program Kulinarstvo 5 posto.

Drugi segment Grupe Podravka, Farmaceutika ostvarila je 455,2 milijuna kuna prihoda od prodaje što predstavlja rast od 5,2 posto u odnosu na isto razdoblje godinu prije. Vlastiti brandovi Farmaceutike ostvarili su rast od 3 posto, ponajviše uslijed rasta prodaje na tržištu Rusije i Hrvatske. Vrijedi spomenuti kako je kategorija Bezreceptnog programa ostvarila rast prodaje od 9,1 posto, Lijekovi na recept 2 posto dok je kategorija Ostala prodaja, uslijed rasta prodaje trgovačke robe društva Farmavita, ostvarila rast od 16,4 posto.

Regija Zapadna Europa i prekoceanske zemlje bilježi najveći rast

Kada je riječ o ostvarenju prihoda od prodaje Grupe Podravka po regijama, najveći relativni porast u iznosu od 13,2 posto zabilježen je u regiji Zapadna Europa i prekoceanske zemlje, potom Istočna Europa 9 posto te Adria regija, kao najznačajnije tržište Grupe Podravka, ostvarila je rast od 4,8 posto.

Cijena dionice u odnosu na isto razdoblje prošle godine porasla je za 83 kune, s 322 na 405 kuna, što predstavlja rast od 25,8 posto.

Fokus menadžmenta i u nastavku godine biti će na provedbi strategije poslovanja koju se može sažeti u tri ključne točke: fokus na tradicionalna tržišta na kojima je Grupa Podravka već etablirani proizvođač, ulaganje u daljnji razvoj vlastitih brandova i inoviranje proizvoda te efikasno upravljanje troškovima. (R)

60 godina Vegete

Među više od 32 tisuće pristiglih dizajna Vegetine etikete odabrano 60 najkreativnijih

U povodu proslave 60. rođendana, Vegeta je pozvala svoje potrošače da postanu dio njezine povijesti sudjelovanjem u nagradnom natječaju kreacijom vlastite Vegeta etikete. Pobjednike natječaja, 60 najbolje dizajniranih etiketa, u poznatom restoranu Adriatic Grašo u Splitu, predstavio je šestoročlani žiri.

Krunoslav Bešvir, direktor Poslovnog programa Kulinarstvo Podravke ispričao je nekoliko zanimljivosti iz šezdesetgodišnje povijesti Vegete te predstavio rođendansku kampanju pod nazivom „Vegeta! 100% originalna! 100% moja!“. „Upravo 60. rođendan idealna je prilika za malo osvježenje njezine vanjšine, jer baš kao što Vegeta potiče kreativnost u kuhinji, tako je i nama bila želja da korisnici iskušaju vlastitu kreativnost kreiranjem etikete njezine ambalaže.“

Izuzetne rezultate kampanje predstavila je Marinka Akrap, direktorica Korporativnog marketinga i komunikacija Podravke: „Oduševio nas je odaziv naših potrošača i kreativnost koju su pokazali u dizajnu etiketa. U razdoblju od mjesec dana zaprimljeno je više od 32 tisuće prijedloga dizajna. Na natječaj koji je proveden na tržištima Hrvatske, Srbije, Bosne i Hercegovine, Crne Gore i Sjeverne Makedonije prijavljivali su se i potrošači iz Australije, Austrije, Belgije, Bugarske, Danske, Finske, Njemačke, Francuske, Irske, Italije, Slovenije, SAD-a, Nizozemske, Švicarske, Švedske, Kosova, Kanade, Grčke te Norveške.“

„Vegeta izgleda bolje nego ikad“, pohvalio je Davor Bruketa, kreativni direktor agencije Bruketa&Žinić&Grey, izražavajući zadovolj-



stvo što su kreacijom elemenata za dizajn etikete pomogli korisnicima iz cijelog svijeta da se kreativno izraze.

Aleksandar Šekuljica i Ivan Tandarić iz modnog dvojca ELFS rekli su: „S obzirom da je dizajn naš životni poziv, bio je užitek pregledavati i ocjenjivati radove i vjerujemo da smo odabrali zaista najbolje. Uz to, kroz dizajn majica s elementima dizajna Vegete koji su dio naše nove kolekcije, dobili smo priliku dati svoju viziju Vegete kao brenda.“

I Petar Grašo bio je ovom prilikom vrlo emotivan te se prisjetio kako ga je Vegeta pratila kroz život još u roditeljskom domu: „Iako u

posljednje vrijeme, zbog brojnih obaveza nemam vremena za kuhanje kao prije, kad god sam u prilici koristim Vegetu kao siguran put do omiljenog okusa i zato mi je posebno drago što ćemo i u budućnosti spojiti snage te zajedno raditi na novim projektima.“

Kreatori 60 najbolje dizajniranih etiketa bit će posebno nagrađeni, a svi na natječaju zaprimljeni prijedlozi dizajna otisnut će se i staklenke s tim rješenjima bit će u prodaji od listopada nadalje na tržištima obuhvaćenim rođendanskom kampanjom.

Popis dobitnika možete pronaći na 60godina.vegeta.hr (R)

Najsretnijima dodijeljene nagrade u povodu 60 godina Vegete

Velikih 60 godina Vegeta je odlučila proslaviti i s Podravkašima. Tijekom tjedna posvećenog Vegeti, gdje se u restoranima društvene prehrane kuhalo s ovim dragocjenim dodatkom jelima, održana je i prigodna nagradna igra.

Prema riječima direktora poslovnog progra-



ma Kulinarstvo, Krunoslava Bešvira, željelo se duh Vegete dovesti u Podravkin restoran kroz malo drugačija jela, a opet, kroz nagradnu igru Vegetu približiti svim generacijama: „Ovih 60 nagrada je, simbolično, za 60 godina Vegete i drago mi je da ste se

odazvali ovoj akciji te zajedno slavimo ovu veliku brojku.“

Zahvalio je svima na sudjelovanju u nagradnoj igri i predanom radu svakog dana kojim Podravku i Vegetu činimo jačima i prepoznatljivima. (Lana Bosilj)



Podravki 11 odličja Superior Taste Award – najcjenjenije nagrade u segmentu prehrane u svijetu

Lino Lada Gold i Žito heljdin kruh s orasima po drugi put dobili maksimalnu ocjenu i 3 STA zvjezdice

Podravkina riznica nagrada za kvalitetu proizvoda bogatija je za još 11 odličja Superior Taste Award, najcjenjenije nagrade u segmentu prehrane u svijetu. Ovogodišnja priznanja Superior Taste Award uručena su na svečanoj ceremoniji održanoj u Bruxellesu.

Po drugi put, s najvišim ocjenama i 3 STA zvjezdice nagrađeni su Lino Lada Gold i Žito heljdin kruh s orasima, a znakom Superior Taste Award okitili su se i Vegeta Maestro Dimljena paprika, Vegeta Natur deltapack, Fant za špagete bolognese, Eva delikates sardina s ružmarinom i morskom soli, Bogata juha s vrganjima i heljdom, Eva delikates sardina s crnim maslinama, Eva tuna namaz s ajvarom i Salutu.

Superior Taste Award dodjeljuje International Taste & Quality Institute – iTQi sa sjedištem u Bruxellesu, a za ovu prestižnu nagradu konkuriraju kompanije iz više od 120 zemalja svijeta. Superior Taste Award odličja dodjeljuje žiri koji čini preko 200 članova iz više od 20 zemalja. Njihovi talenti su prepoznati u Chef & Sommelier natjecanjima ili renomiranim institucijama poput Le guide Michelin ili Gault & Millau.

Proces ocjenjivanja je rigorozan, a obuhvaća



senzorsko ocjenjivanje uz pomoć metode sljepog kušanja proizvoda, s fokusom na intenzitet okusa samog proizvoda bez uspoređivanja s drugim proizvodima.

Podravka sa svojim proizvodima na ocjenjivanju Superior Taste Award sudjeluje kontinuirano od 2008. godine. Prvi proizvod koji je 2008. godine osvojio Superior Taste Award je

Podravka goveđi gulaš, a nakon njega i cijeli niz pojedinačnih proizvoda iz svih kategorija Podravkinog asortimana (dodaci jelima, juhe, ajvar, pasirana rajčica, Lino Lada, Dolcela pudinzi, čajevi, mesni proizvodi, brašno, kruh...). U periodu od 2008. do 2019. Podravkini proizvodi nagrađeni su s čak 121 nagradom Superior Taste Award. (R)



Nagradni natječaj

Podravka putevima ljeta



Turisti, pogotovo iz zemalja Centralne i Istočne Europe, s tržišta upoznatih s Podravkinim asortimanom, najbrojniji su na hrvatskoj obali.

Kako bi povezala dobre vibracije ljeta, ugodan boravak i ukusnu domaću hranu, Podravka je odlučila vizualno podsjetiti na svoje odlične proizvode koji će ljeto učiniti još boljim.

Tijekom ljetnih mjeseci pronađite Podravkine jumbo plakate, oslikane tornjeve i svlačionice na plažama, naplatne postaje i trajekte na stotinjak mjesta duž Jadranske obale. Putem na more ili tijekom večernje šetnje, pronađite i fotografirajte što više Podravkinih obilježja koja zovu na uživanje u odličnoj hrvatskoj hrani i osvojite bogati poklon paket. Fotografije šaljite do 1. rujna na lane.miletic@podravka.hr

podravka.hr, a ona ili onaj koji pošalje najviše „uhvaćenih“ Podravkinih oslikanih površina bit će nagrađen i objavljen na intranetu i u sljedećem broju biltena.

(Lana Bosilj)

Podravska klet ponovo među 100 najboljih hrvatskih restorana

Nastavljajući dugogodišnji uspjeh, Podravska klet i ove je godine osvojila povjerenje potrošača i struke te je izabrana među 100 najboljih restorana u Hrvatskoj. Projekt „100 vodećih hrvatskih restorana – Restaurant Croatica“ pokrenut je 1995. godine i od tada nastoji biti poticaj kvalitetne usluge i ponude. U konkurenciji za 100 najboljih ove je godine bilo više od 2500 restorana, a izbor je održan u tri kruga: prvi dio na portalu Gastronomaut, gdje glasaju gosti restorana, u drugom dijelu glasaju ugostitelji, a naposljetku članovi Časnog

odbora utvrđuju konačnu listu najboljih. Restoranima koji zadovolje kriterije gostiju i struke omogućena je i prezentacija u vodiču kroz vrh hrvatske gastronomije, tiskovnom i online hrvatskom i engleskom izdanju knjige Restaurant Croatica „100 vodećih hrvatskih restorana i njihovi recepti 2019./2020.“ Ova laskava titula potvrda je vrhunske gastronomske ponude Podravske kleti, poznate po kvaliteti i jedinstvenom interijeru, te je ujedno i dokaz kulnog statusa u hrvatskom ugostiteljstvu. (R)





Podravka na jubilarnom 30. ATP-u u Umagu

Već tradicionalno, u drugoj polovici srpnja održava se najjači teniski turnir u Hrvatskoj. Teniski turnir ATP Plava laguna Croatia Open Umag u 30 godina postojanja stekao je titulu jednog od najvažnijih internacionalnih događaja u Hrvatskoj, a na njemu se, kao i dosadašnjih godina, predstavila i Podravka.

Već prvog vikenda turnira Podravkini su majstori od kuharskog zanata pripremali Linočinke, palačinke punjene Lino Ladom, dok se u So-



cial areni održavao Kvikki gaming corner. Kvikki je budnim okom pratio gaming junake uz njima najvažniju poruku: Gejmaj i ne masti prste! Tijekom egzibicijskih mečeva, *remakea* 1. finala ATP-a između dva Gorana, Ivaniševića i Prpića 13. srpnja te *remakea* finala Wimbledona između Ivaniševića i Patricka Raftera 17. srpnja, Kvikki i Lino zabavljali su publiku.

Zadnjeg vikenda turnira Podravkini su promotori pripremali prigodna jela u Taste Istria zoni, zoni s bogatim programom i raznolikom ponudom jela i pića za sve gurmane.

Također, svi posjetitelji ATP-a mogli su iskazati svoju ljubav poljupcem ispred Podravka *kiss cama* i biti nagrađeni prigodnim poklončićem. (Lana Bosilj)





Podravka za uspješnu suradnju nagradila OPG-ove u vlasništvu hrvatskih branitelja i njihovih obitelji

Tijekom 2019. godine Podravka će od OPG-ova hrvatskih branitelja otkupiti preko 10.000 tona voća, povrća, žitarica i uljarica

Temeljem Sporazuma s Ministarstvom hrvatskih branitelja u realizaciji potencijalnog otkupa proizvoda zadruga hrvatskih branitelja za potrebe industrijske prerade za razdoblje od 2018. do 2020. godine, Podravka je tijekom 2018. godine ostvarila suradnju sa 16 obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava u vlasništvu hrvatskih branitelja i njihovih obitelji. Kao zahvalu na uspješnoj suradnji i poticaj za nastavak iste, predstavnicima ovih OPG-ova Podravka je u ponedjeljak u Koprivnici uručila novčane nagrade, za što je izdvojila ukupno 100 tisuća kuna.

Dodjeli nagrada, uz predstavnike branitelja vlasnika OPG-ova i Podravke, prisustvovali su i Tomo Medved, ministar hrvatskih branitelja, Nevenka Benić, državna tajnica Uprave za hrvatske branitelje iz Domovinskog rata i članove njihovih obitelji, Marijana Tkalec, načelnica Sektora za skrb o hrvatskim braniteljima iz Domovinskog rata i očuvanje vrijednosti Domovinskog rata te voditelji Referalnih centara

zadruga hrvatskih branitelja.

Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke, ovom je prilikom istaknuo: „Iznimno smo zadovoljni suradnjom sa zadrugama hrvatskih branitelja i OPG-ovima koji su u Podravki prepoznali sigurnog i kvalitetnog partnera u otkupu njihovih poljoprivrednih proizvoda, a ovim nagradama tu suradnju želimo dodatno osnažiti. Ove ćemo godine od naših kooperanata hrvatskih branitelja otkupiti preko 10.000 tona voća, povrća, žitarica i uljarica, a naš je cilj daljnje povećanje udjela domaće primarne sirovine u gotovim proizvodima. Pozivamo stoga i druge zadruge hrvatskih branitelja i OPG-ove da se uključe u ovaj projekt suradnje.“

Tomo Medved, ministar hrvatskih branitelja zahvalio je ovom prilikom Podravki što na ovaj način pruža podršku hrvatskim braniteljima, osnažuje njihovo zapošljavanje te zajedno s njima doprinosi razvoju domaće poljoprivredne proizvodnje. Naglasio je kako

će Ministarstvo hrvatskih branitelja zajedno s predstavnicima Podravke nastaviti aktivno raditi na edukaciji zadruga hrvatskih branitelja o značaju i vrijednosti uključenja u projekt suradnje s Podravkom.

Za uspješnu suradnju u 2018. godini, Podravka je nagradila sljedeće OPG-ove hrvatskih branitelja: OPG Tomislav Rupčić, OPG Tomislav Kolar, OPG Juro Pratljačić, Obrt Williams, OPG Kurtušić Željko, OPG Tomislav Šakota, OPG Tomašević, PG Soldo Borislav, OPG Josip Kulaš, OPG Zlatica Pezić, OPG Fišer, OPG Jurišić Nada, OPG Ivan Tubić, OPG Vlahek, OPG Kotur i OPG Merić Mladen.

Uz poslovnu suradnju sa zadrugama hrvatskih branitelja vezano uz otkup poljoprivrednih proizvoda, Podravka proizvođačima pruža i stručnu pomoć u poljoprivrednoj proizvodnji od početka vegetacijskog razdoblja do berbe, a koja se odnosi na edukaciju, osiguranje repromaterijala te nadzor proizvodnje i kvalitete proizvoda.



Predstavljen sustav navodnjavanja poljoprivrednih površina na području Koprivničko-križevačke županije

U prvoj fazi u sustav navodnjavanja za uzgoj povrća uloženo je 200 tisuća kuna

Podravka je predstavila prvu fazu projekta navodnjavanja poljoprivrednih površina na području Koprivničko-križevačke županije, točnije na 5 hektara s preklapom na 10 hektara, na lokaciji u Sigecu u općini Peteranec.

Prezentirani način natapanja prskanjem podesan je, uz preduvjet temperature vode i za noćno prskanje, za kulture povrća, korjenasto te mahunarke, što će se uglavnom uz poštivanje plodoreda i uzgajati na ovim površinama za potrebe Podravke. Podravka će povrće navodnjavati na svojim parcelama na ovom lokalitetu, ali i ostali korisnici i posjednici zemlje kao Podravkini ugovorni trajni kooperanti.

U idućoj fazi uključiti će se i Koprivničko-križevačka županija s izradom projekata i apliciranjem prema sredstvima EU i državnog proračuna. Cilj projekta je motivirati i ostale kooperante Podravke, korisnike zemljišta, kako bi na ovoj lokaciji bilo navodnjavano preko 200 hektara površine.

Također, u fazama koje slijede uključuju se i ostali korisnici površina na ovoj lokaciji koji su ujedno Podravkini ugovorni kooperanti, a o projektu su ovom prilikom govorili Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke i Darko Koren, župan Koprivničko-križevačke županije. Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke je



ovom prigodom izjavio: „Uvođenjem sustava navodnjavanja povećavamo iskoristivost vlastitih poljoprivrednih površina te osiguravamo više svježih sirovina s domaćih polja, za naše gotove proizvode koji se prodaju u više od šezdeset zemalja svijeta, što je naš strateški cilj. Zahvaljujući navodnjavanju, osim što se na istoj površini mogu proizvesti dvije kulture godišnje, sigurna je i kontrolirana proizvodnja povrća, a prinosi su konstantni.

Ovo je model po kojem projekt navodnjavanja trebamo zajednički razvijati dalje. Uvjereni smo da upravo takav model zajedništva Županije, Podravke i samih proizvođača povrća može biti trajna orijentacija za omogućavanje većih površina pod navodnjavanjem te povećanje proizvodnje za potrebe Podravke. Sustavi navodnjavanja preduvjet su razvoja i jačanja konkurentnosti domaće poljoprivredne proizvodnje.“

„Svjesni smo važnosti ulaganja u sustave navodnjavanja, ne samo na razini naše Županije, nego i na nacionalnoj razini s obzirom na nedostatnost u proizvodnji kako konzumnog, tako i povrća za preradu. Na području Koprivničko-križevačke županije trenutno se navodnjava manje od 0,5 posto poljoprivrednih površina, iako ih je više od polovice pogodno za natapanje. Stoga nam je drago da je Podravka pokrenula ovaj značajan projekt, a Županija će se rado uključiti i pomoći kako bi zajednički doprinijeli većim prinosima i kvaliteti proizvoda na našim poljoprivrednim površinama.“ – istaknuo je Darko Koren, župan Koprivničko-križevačke županije.

Trenutno nedovoljan broj poljoprivrednih proizvođača, posebice povrća, natapanju pristupa individualno koristeći podzemne vode iz vlastitih bušotina što je skupo i ekološki manje prihvatljivo rješenje te daje slabe prinose. (R)



Berba graška na Podravkinim poljima

Ovogodišnja poljoprivredna sezona berbi otvorena berbom graška

Podravka, kao nositelj razvoja poljoprivredne proizvodnje u Hrvatskoj, kontinuirano povećava udio domaće sirovine u proizvodnji. Uz rajčicu, papriku, krastavce, feferone, grah i pšenicu, Podravka ulaže velike napore kako bi značajno povećala vlastitu proizvodnju graška te unaprijedila suradnju s kooperantima, domaćim OPG-ovima.

U lipnju je započela berba graška, sirovine koju Podravka u potpunosti nabavlja s domaćih polja u okolici Koprivnice. Prošlogodišnjom investicijom u novi kombajn višemilijunske vrijednosti berba je mehanizirana te je vrijeme potrebno za dobiva-



nje gotovog proizvoda, od trenutka berbe, smanjeno. U maksimalno četiri sata grašak biva spreman za stavljanje na policu: s polja se doprema u tvornicu Kalnik gdje se prerađuje u finalni proizvod, konzervirani grašak.

Podravkin grašak odlikuje sljedivost od

polja do stola: za svaku se limenku konzerviranog graška zna datum proizvodnje, o kojoj se sorti graška radi te s kojeg je polja. Ovogodišnji vremenski uvjeti dosad su odgovarali grašku zbog čega je iznimne kvalitete.

(Lana Bosilj)

Počeo otkup pšenice ovogodišnjeg roda

Otkupne cijene 1,25 kn/kg za premium klasu do 0,90 kn/kg za pšenicu IV. klase

Od subote 6. srpnja otvorila su se vrata Podravkinog silosa u Koprivnici i silosa u Virju za otkup pšenice ovogodišnjeg roda. Kako je najavljeno na održanom stručnom skupu „Dan polja pšenice“, Podravka ove godine planira otkupiti 63 tisuće tona pšenice za potrebe mlina u Koprivnici i Mariboru.

Prošle sezone u tijeku žetve otkupljeno je 26 tisuća tona pšenice. Kvaliteta je bila vrlo dobra te nije bilo potrebno uvoziti „poboljšivače“. Ovogodišnja žetva je u Slavoniji već dobrano odmakla, a na području sjeverozapadne Hrvatske je tek počela. Kvaliteta je za sada iznimno dobra gledajući proteine i HL. Očekuje se da posluži vrijeme jer svaka nova kiša oduzima nešto na kvaliteti.

Kao i prethodnih godina proizvođači mogu žitni rod prodati, predati ga na ime povrata ulaganja Podravke u zajedničku proizvodnju ili staviti u plog radi zamjene za mlinске proizvode i sjemensku pšenicu u mjenjačnicama Podravke. Na prijemnim mjestima, preuzimanje pšenice obavljat će se svakodnevno od 7 do 23 sata, uključujući i subote i nedjelje.

Cijena pšenice utvrđuje se na osnovi kvalitete pšenice (postotak proteina i hektolitarska masa) i podijeljena je u pet osnovnih cjenovnih grupa. Tako će za pšenicu premium klase, koja podrazumijeva hektolitarsku masu od 80 kg/hl i udio proteina od 15 posto ili više,

Podravka plaćati 1,25 kuna po kilogramu. Pšenica prve klase, hektolitarske mase 78 kg/hl i s udjelom proteina od 13,50 do 14,99 posto plaćat će se od 1,18 kuna po kilogramu, a ona standardne kvalitete, hektolitarske mase od 76 kg/hl i proteinima od 12,00 do 13,40 posto otkupljivat će se od 1,02 do 1,13 kuna po kilogramu. Pšenicu treće klase, hektolitarske mase 74 kg/hl i proteinima od 10,50 do 11,90 posto Podravka će plaćati od 0,91 do 1,01 kuna po kilogramu, dok će za pšenicu IV klase, hektolitarske mase manje od 74 kg/hl i udjelom proteina manjim od 10,50 posto izdvojiti 0,90 kuna po kilogramu.

Podravka proizvođačima nudi i dodatne pogodnosti koje se isplaćuju uz definiranu tržišnu cijenu. Dodaci iznose 0,03 kune po kilogramu za ugovorenu proizvodnju, 0,01 kunu za kilogram za predanih više od sto tona pšenice, 0,02 kune po kilogramu za predanih više od 200 tona, 0,03 kune po kilogramu za predanih više od 300 tona te 0,04 kune po kilogramu za predanih više od 500 tona.

Otkupljenu pšenicu Podravka će proizvođačima platiti u roku od 10 dana po primitku iste.

Sukladno svojim planovima o povećanju otkupa pšenice, Podravka aktivno radi na unapređenju suradnje s kooperantima i domaćim OPG-ovima kako bi u predviđenom roku do 2022. godine ostvarila udio od 100 posto domaće sirovine u gotovim proizvodima. (R)



Održan Podravkin Dan polja pšenice

Podravka ove godine planira otkupiti rekordnih, više od 60.000 tona pšenice

Početak žetve pšenice Podravka je i ove godine najavila tradicionalnim stručnim skupom „Dan polja pšenice“, na kojem su predstavnici Podravkinog sektora Poljoprivrede razmijenili iskustva i znanja vezano uz uzgoj i otkup pšenice s okupljenim stručnjacima, znanstvenicima i proizvođačima.

Ove godine, kako je istaknuo Zdravko Dimač, direktor sektora Poljoprivrede, Podravka planira otkupiti rekordnu količinu pšenice, više od 60.000 tona. To je rezultat unaprjeđenja suradnje s domaćim kooperantima i braniteljskim zadrugama i u skladu sa strateškim ciljem Podravke da 100 posto potrebne sirovine nabavlja s domaćih polja, kod onih poljoprivrednih kultura koje je moguće proizvesti u Hrvatskoj. Podravka trenutno surađuje s oko 2500 kooperanata, a događanjima poput Dana polja pšenice želi potaknuti što više domaćih proizvođača

da postanu kooperanti Podravke.

Podravka kontinuirano prati zahtjeve i kapacitete tržišta te tako planira proizvodnju i otkup pšenice, a svoje kooperante prati financijskom i stručnom podrškom u cijelom procesu. Također, radi ostvarenja što boljih prinosa, Podravka na svojim pokusnim poljima provodi istraživanja na različitim sortama pšenice. Tako je i ove godine na proizvodnim površinama koje koristi za vlastitu poljoprivrednu proizvodnju postavljen sortni pokus s tridesetak sorata pšenice gotovo svih domaćih i stranih oplemenjivačkih programa prisutnih u Hrvatskoj.

Cilj istraživanja i eksperimentalnog rada koji se provode duži niz godina je među postojećim sortama iznaći one, koje će uz primjenu suvremene tehnologije proizvodnje svojim visokim prinosom zadovoljiti poljoprivredne proizvođače te istovremeno prerađivačkoj industriji

osigurati visoko kvalitetnu sirovinu.

Govoreći o modelima ugovaranja i uvjetima otkupa pšenice, Zlatko Đeleković iz sektora Poljoprivrede istaknuo je kako Podravka cjelovito stimulira proizvođače pšenice I. i II. klase jer su zahtjevi za kvalitetom iz godine u godinu sve veći. Također, udaljenim proizvođačima Podravka participira i u dijelu transportnih troškova.

Mr.sc. Svjetlana Matotan iz sektora Poljoprivrede govorila je o prinosima i kvaliteti aktualnog sortimenta pšenice, dok je dr.sc. David Gluhčić s Veleučilišta Rijeka, Poljoprivredni odjel Poreč, govorio o ispravnoj gnojidbi kao veoma važnoj agrotehničkoj mjeri neophodnoj za ostvarivanje visokih prinosa i kvalitete zrna pšenice. Stručni skup završio je predstavljanjem oplemenjivačkih programa na pšenici i obilaskom pokusnih polja. (R)

Podravka na „Danu povrća Koprivničko – križevačke županije“



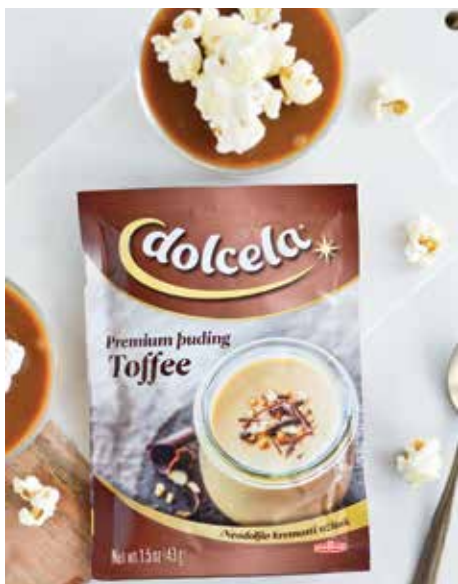
Proteklog je vikenda na koprivničkom Zrinskom trgu održana 15. po redu edukativno-promotivna manifestacija „Dan povrća Koprivničko-križevačke županije“.

Jednodnevna je to manifestacija namijenjena promociji proizvođača povrća s područja Koprivničko-križevačke županije i povezivanju s kupcima i potrošačima, a koja se sastoji od promotivno-prodajne izložbe

povrća, degustacija, stručnog skupa i obilaska poljoprivrednih površina zasađenih povrćem.

Svoje proizvode izložilo je čak 46 izlagača, a Podravkini promotori kulinarstva za sve su posjetitelje pripremili jela bazirana na Podravkinim proizvodima od povrća koji njeguju originalnost, izvornost, tradiciju i kvalitetu. (Ana Lukčin Trakoštanec)





Poznati influenceri diljem regije dio uspješne priče modernog branda Dolcela

Kako se svi svjetski trendovi brzo šire i na naše područje, tako su već neko vrijeme i kod nas vrlo popularni *influenceri*, osobe koje vlastitim utjecajem dovode do promjene načina ponašanja ljudi (u stvarnom životu ili na društvenim mrežama).

Klasično oglašavanje proizvoda zamjenjuje promocija *influencera* koji su *opinion-makeri* današnjeg modernog potrošača.

Tako je i Dolcela prepoznala *influencere* kao važan kanal marketinga te u promociji svojih proizvoda koristi upravo najpoznatije *food, fashion, beauty, lifestyle i travel blogerice i blogere*, ne samo na tržištu Hrvatske već i u ostalim zemljama diljem regije. Neke od najpoznatijih *blogerica* s kojima Dolcela surađuje su: Domaćica i Like chocolate (Hrvatska), Torte i ja (Bosna i Hercegovina) te

220 stopinj poševno (Slovenija).

Kroz objave recepata, videorecepata i materijala zanimljivih i privlačnih potrošačima te zbog svoje autentičnosti i personaliziranog sadržaja s kojim se potrošači mogu povezati, *influenceri* dosežu tamo gdje niti jedan TV oglas ne može lako - do formiranja snažne emocionalne veze između *branda* i potrošača.

(Kristina Perković)

Novi dizajn Arene i Rovinja



Još od 1980. godine Mirna proizvodi sardine u biljnom ulju pod dva branda: Arena i Rovinj. Od samih početaka, dizajn Arene i Rovinja prikazuje vizure grada Rovinja i Arene u Puli. Proizvodi, to jest njihov dizajn, doživjeli su nekoliko promjena, no vizura Rovinja i pulske Arene su elementi koji ove sardine čine prepoznatljivima i koji su

se održali kroz sve ove godine.

Na pakiranjima Rovinja i Arene (kasnije i drugih Mirninih proizvoda), u povijesti dizajna pojavljuje se maskota Arenko, koja prikazuje rimskog ratnika i simbolizira poveznicu s povijesti, no s vremenom je dizajn pročišćen pa su u prvom planu ostali gore spomenuti prepoznatljivi elementi.

Najnovijim dizajnom s „craft“ elementima reinterpetirana je tradicija Mirne na moderan način.

Naglašena prepoznatljiva povijesna nota preuzima ulogu razglednice s ciljem da kod potrošača pobudi lijepe uspomene već pri prvom pogledu na proizvod.

(Lana Bosilj)

Vrijeme je za hrsk-hrsk-hrskanje!

Stigao je Kviki čips – najhrskaviji od svih!

Majstor hrskavih grickalica, Kviki, obogatio je svoj asortiman novim proizvodom – super hrskavim i neodoljivim Kviki čipsom! Upoznajte Kviki čips slani i s okusom paprike i prepustite se nevjerojatnoj lakoći hrskanja.

Kako ćeš ga prepoznati? Samo prati Kvikija

Kviki čips dolazi u četiri različite varijante u pakiranju od 150 grama – slani i rebrasti slani te paprika i paprika rebrasti. Količina je dovoljna taman za jedno kvalitetno hrskanje ili, po okvirnoj procjeni, jedna epizoda omiljene serije, možda čak i poluvrijeme tekme, ako hrskas umjereno. Spadaš li u skupinu onih koji obožavaju biti najglasniji na partiju onda ćeš zasigurno obožavati i novi čips. Utihnuli partiji više nisu problem jer Kviki ti s novim Kviki čipsom dolazi u pomoć kako bi digao atmosferu na Kviki super-hrskavu razinu.



Zoveš ekipu? Pozovi i Kvikija!

Nećeš se niti okrenuti, a Kviki čips će te osvojiti na prvi griz. Tako će postati tvoj omiljeni hrskavi gost koji uvijek stiže na vrijeme za

maratone serija, gaminga, druženja ili igranja društvenih igara. Prepustite se guštanju i hrsk-hrskanju i vrlo brzo će svatko u ekipi imati svoju omiljenu kombinaciju okusa i oblika Kviki

čipsa. No jedno je sigurno: koju god varijantu da odabereš, ne možeš pogriješiti. Kada je Kviki u pitanju, svaka grickalica je ukusna i hrskava, kao da je rađena po tvojoj mjeri. (R)



Nove Šumi Minis karamele

Dvije varijante mini karamela u atraktivnim okusima

Dolaskom ljeta Šumi je osvežio postojeći asortiman karamela. Male, tanke pločice karamela u slatko-kiseloj varijanti te varijanti zanimljivih tropskih okusa pravi su pogodak za najmlađe. Tako Šumi Minis sour kombinira tri kiselkasta voćna okusa: jagodu, naranču i zelenu jabuku, dok su u novim Šumi Minis tropic

karamelama kombinacije egzotičnih, tropskih okusa manga, marakuje i ananasa. Ono što Šumi Minis karamele čini savršenima, osim oblika prilagođenog djeci i okusa koje vole, jest to što su pripremljene bez umjetnih boja i aroma te sadrže osam posto voćnog soka.

(Lana Bosilj)

Keksolino jabuka s kamilicom

Dobro poznati proizvod Keksolino jabuka doživio je početkom ove godine blagu inovaciju recepture – u omiljenu žitnu kašicu od keksa s maslacem i jabuke dodana je nježna kamilica i time zaokružila savršen okus ove kašice za bebe od 6. mjeseca života.

Blagotvorni utjecaj kamilice smirit će bebin trbuščić i zadovoljiti sve nutritivne potrebe malog dječjeg organizma u razvoju, a ujedno je i savršen večernji obrok za miran dječji san.

Ovaj benefit je dodatno naglašen dizajnom pakiranja gdje dominira smirujuća plava, noćna boja zvjezdanog neba te simbol mjeseca s tekстом „za laku noć“.

Time se ova kašica dodatno ističe na polici s vrlo jasnom komunikacijom benefita te odmah privlači pažnju potrošača koji traže ovakvu vrstu proizvoda za djecu.

Uz Keksolino jabuka s kamilicom, u ovakvom „noćnom“ dizajnu od ove godine naći će se i Vanillino, koji zadržava svoju dosadašnju recepturu gdje blaga vanilija također pozitivno utječe na miran dječji san.

(Irena Ećimović)



Nove Fant mješavine za ukusna jela

Novi Fant proizvodi, bez dodatnih pojačivača okusa, nude nove ideje za brzu i jednostavnu pripremu kvalitetnih obroka uz garanciju izvršnog okusa.



Zavodljivo povrće

Količini raznih okusa koje bogatstvo povrća može pružiti nema kraja, a kada svi ti okusi dođu do izražaja kod pečenja, rijetko tko može odoljeti. Novi Fant zapečeno povrće donosi mješavinu koja će od vašeg povrća napraviti neodoljivo, ukusno i zdravo jelo bez dodatnih pojačivača okusa. Proizvod je primjeren kako za vegetarijance, tako za sve one koji žele uživati u laganom obroku u ove vruće dane.

Junetina i masline – FANTastična kombinacija

Junetina je već uobičajena namirnica u svakodnevnoj kuhinji pa možda ponekad postane inspiracija na koji način je pripremiti. Svi znamo pirjati junetinu i obogatiti jelo s dodacima poput sušene slanine i sjeckanih maslina, ali ono što rijetki znaju je dati bogatstvo i punoću okusa koju Fant junetina u umaku s maslinama daje.

Ova nova Fant mješavina pruža savršeno meku i sočnu junetinu u umaku s mediteran-

skim ugođajem bez dodanih pojačivača okusa. Pogodno za sve one koji vole pripremati poznate namirnice u nešto drugačijim kombinacijama. (R)



JUNETINA U PECIVU

Sastojci (4 osobe):

- 3 žlice maslinova ulja
- 500 g junetine
- 20 g Pancete Podravka
- **1 Fant za junetinu u umaku (38 g)**
- **4 otkošćene Zelene masline Podravka**
- 4 peciva za hamburger

Na zagrijano ulje stavite junetinu narezanu na trake.

Kratko popecite i pirjajte, podlijevajući vodom da meso omekša, a voda ispari. Dodajte narezanu pancetu i kratko popržite. Ulijte 600 ml vode, dodajte sadržaj vrećice Fanta, masline narezane na komadiće i kuhajte pokriveno na laganoj vatri 10 – 15 minuta.

Peciva za hamburger (ili integralna peciva sa sjemenkama) izdubite da dobijete male „zdeljice“ pa u njih rasporedite pripremljeno jelo.

Pecite 5 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C. Poslužite toplo i po želji pospite topivim sirom.

♥ Savjet:

Uz jelo poslužite salatu po želji.

Vrijeme pripreme: 45 minuta

Zahtjevnost: jednostavno.



Kad nastupi glad posegni za Talianettama!

Spas za kuhanje tijekom vrućih ljetnih dana postoji! Tko je za nešto lagano, ukusno i jednostavno rješenje u 15-ak minuta?

Vjerujemo da ćeš radije potražiti hlad i klimatizirani dnevni boravak poslije radnog dana ili uskočiti u osvježavajuće more i sunčati se na omiljenoj plaži nego provesti sate s kuhačom u ruci. Kuhanje prepusti nama!

Talianetta tjestenine i rižota izvrstan su i brz samostalan obrok ili prilog glavnom jelu, a dodatkom jednostavnih začina ili finog sezonskog povrća pravi su gurmanski doživljaj. Osim što su neodoljivog okusa, ne sadrže niti dodane pojačivače okusa, bojila i arome što ih uz novi dizajn čini još primamljivijima!

Nakon napornog dana snagu vrati dobro poznatom Talianetta tjesteninom, koja svojim finim okusom mazi tvoje nepce.

Ako više voliš rižu, imamo rješenje i za tebe! Isprobaj dva odlična okusa: Talianetta rižoto s gljivama i Talianetta rižoto s piletinom i kurkumom te pronađi svog favorita. (R)



Najbolje iz prirode. Po tvom ukusu.

Nove specijalne tjestenine nude nešto novo i drugačije: one više nisu samo integralne. Tako pet novih tjestenina sadrži prirodne sastojke: koprivu, heljdu, pir, bundevu i ciklu.

Uzeti samo najbolje iz prirode nit je vodilja Zlato polja. Odabirom najboljih sastojaka Zlato polje tjestenine su jedinstvene te ih svatko može pripremiti na svoj način i po svom ukusu. A u postojeću paletu specijalnih tjestenina, dodane su nove.

Nove specijalne tjestenine nude nešto novo i drugačije: one više nisu samo integralne. Tako pet novih tjestenina sadrži prirodne sastojke: koprivu, heljdu, pir, bundevu i ciklu. Stara žitarica koja je sve popularnija, heljda, upotrijebljena je s čak 50 posto u novim Rezancima od heljde. Zlato polje Rezanci od

heljde puninom svog okusa dodatno dolaze do izražaja kombiniranjem s umakom po želji.

Izvornost prethodnika pšenice, pira, savršeno se uklopila u Rezance od pira, ali i Školjke od pira koje su zbog svog oblika idealne za jela s gustim umacima.

Dodatak koprive u klasičnu tjesteninu, poznate pužice, čini Zlato polje Pužice kopriva modernom tjesteninom atraktivnog izgleda. Ova visokokvalitetna tjestenina suptilnog okusa i ugodnog mirisa koprive, idealan je pandan svijetlim umacima.

Mini penne tricolore posebni su i odskaku od klasične trobojne tjestenine. Umjesto slatke paprike ili rajčice i špinata, mini penne tricolore sadržavaju zanimljivu kombinaciju koprive, bundeve i cikle. Na ovaj način, uz trobojnu tjesteninu, svaki obrok ili salata mogu postati još razigraniji, šareniji i atraktivniji.

Gotovo stoljetna proizvodnja tjestenina Zlato polje sinonim je za kvalitetu i ono najbolje iz prirode, a nove specijalne tjestenine savršeno se uklapaju u postojeći asortiman donoseći atraktivnost i originalnost.

(Lana Bosilj)



Najbolja skladba 17. LINO-FESTA je „Hercegovka od Širokog Brijega“

Mališani uz Lino medvjedića, ples uživali u natjecateljskom



Da matematika zna itekako biti zabavan izvor radosti, pokazao je i 17. festival dječje pjesme „LINO-FEST 2019“, koji je za tematiku ove godine imao upravo magiju brojeva. U sarajevskom Domu mladih, mališani iz cijele regije su se kroz glazbene odgovore na temu „Zabavna matematika“ natjecali za najbolju pjesmu, i to pod budnim uhom stručnoga žirija u sastavu: Minka Muftić, Besim Spahić i Ivana Krstanović.

Mališani iz Sarajeva, Splita, Đurđevca, Novog Sada, Požege, Goražda, Mostara, Podgorice, Širokog Brijega, Zagreba i Vukovara, izvedući skladbe istaknutih autora, zabavili su sve nazočne na krilima lakih nota, a najbolja je, prema odluci stručnoga žirija, bila pjesma „Hercegovka od Širokog Brijega“ koju je

izvela Mata Zovko iz Širokog Brijega u pratnji Vukovarskih golubića. Glazbu i tekst radio je Šima Jovanac, a aranžman Željko Nikolin. Drugo mjesto, prema ocjenama stručnoga žirija, pripalo je Uni Stanković iz Podgorice s pjesmom „Kad začutiš“, za koju je glazbu napisao Slavko Milovanović, tekst Sanja Perić, a aranžman Senad Drešević.

Treća nagrada dodijeljena je Korini Postružin iz Zagreba, za pjesmu „Lollipop“, za koju je glazbu napisala Lana Marinović, tekst Slavko Olujić, a aranžman Tihomir Preradović.

Autorica Adna Obuća koja je napisala pjesmu „Molitva“ nagrađena je za najbolji tekst, a skladbu je izvela njezina prezimenjakina Adela iz Goražda. Nagrada za najbolji aranžman pripala je autoru Ladi Lešu za pjesmu „Dve

pole“ u izvedbi Jane i Elene Crnomarković iz Novoga Sada.

Nagrada za najbolji scenski nastup pripala je vokalno-plesnoj skupini „B-STARS“ iz Mostara, koja je izvela skladbu „Moj rođendan“. Za najbolje interpretatorice proglašene su Dina i Paola Španić iz Zagreba koje su izvele skladbu „Moj glas“. Sve ostale izvođače ovogodišnjeg Festivala uveselio je medvjedić Lino prigodnim poklon - paketima s omiljenim Lino proizvodima.

U revijalnom programu nastupili su zbor „Princess krofne“ pod vodstvom Zlatana Božićića, zbor za male i mlade „Suncokreti“ pod vodstvom Nedžada Merdžanovića i Vanese Sijerčić-Poturović, plesna skupina vrtića „Mašin svijet“ iz Istočnog Sarajeva, baletna skupina „Bellarte“, te plesna škola „AP“. Voditelji festivala bili su glumci Elmir Krivalić i Olivera Blažević.

Nekoliko dana uoči samoga festivala, Lino medvjedić i volonteri LINO-FESTA posjetili su vrtić „Zvončić“ na Pofalićima, Osnovnu školu „Pofalići“, vrtić „Sveta obitelj“ na Stupu, vrtić „Amel i Nur“ u Vogošći, te vrtić „Anđeli čuvari“ na Otoci, kao i igraonicu „Pin Pon“ u centru „Merkur“ na Otoci. Djeca su u spomenutim vrtićima i osnovnoj školi uz pjesmu i igru dočekala Lino medvjedića, te zapjevala njegovu omiljenu pjesmu „Moje ime je medvjedić Lino“. Djeca su također imala Lino radionicu te su radove poklonili Lino medvjediću koji ih je zauzvrat nagradio prigodnim Lino proizvodima. (R)



glazbu i festivalu



Završila peta sezona Lino višebojca u BiH

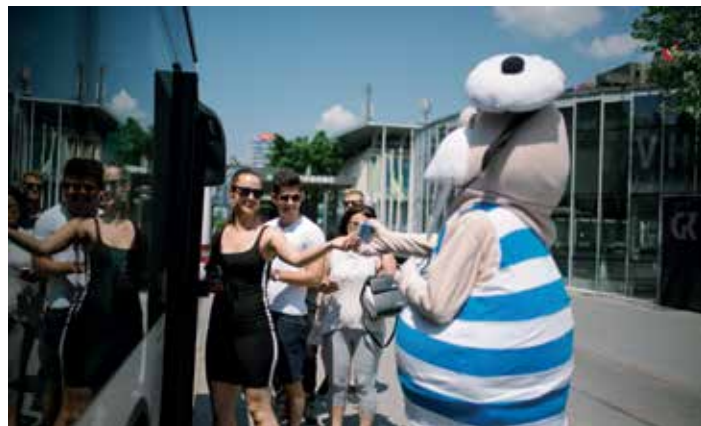
Najbolji Lino višebojci u sezoni 2018./2019. organizirani su u Sovićima, Goraždu i Mostaru

Uručenjem simboličnih čekova školama koje su proglašene najuspješnijim domaćinima Lino višebojca i poklona najboljim pojedincima cijeloga natjecanja, završena je peta sezona Lino višebojca u BiH u kojoj je sudjelovalo osam škola iz šest gradova diljem BiH. Natjecateljski dio pete sezone Lino višebojca u Bosni i Hercegovini u organizaciji Podravke i Sportskih novosti započeo je 29. ožujka u tuzlanskoj Osnovnoj školi „Sveti Franjo“, a završen je 15. svibnja Lino višebojcem u OŠ „Ivan Goran Kovačić“ u Livnu.

Podravka i Sportske novosti u Bosni i Hercegovini, nakon završetka natjecateljskog dijela sezone, odabrali su najbolje: OŠ „Fra Stipan Vrljić“ iz Sovića kod Gruda, OŠ „Husein ef. Đozo“ iz Goražda te OŠ „Petar Bakula“ iz Mostara. U kategorijama koje je stručni žiri ocjenjivao (najbolji domaćin, najbolji Linograd, najbolji navijači, najatraktivniji kulturno-umjetnički program, najbolji transparenti i najbolje maske), spomenute škole su svojim kulturno – umjetničkim stvaralaštvom, fer navijanjem, sportskim rezultatima te izvrsnom organizacijom proglašene naj-

uspješnijima od ukupno osam škola, koliko ih je sudjelovalo u V. sezoni Lino višebojca u Bosni i Hercegovini. Za njih je Podravka osigurala novčane iznose u vrijednosti od po 1.500 KM, a škole će novac utrošiti na poboljšanje uvjeta za rad u školi, učenje, druženje i zabavu, odnosno renoviranje prostorija ili nabavku nedostajućeg inventara/materijala. U ukupnom poretku natjecateljskog dijela, najveći zbroj bodova u kategoriji dječaka imao je Aladin Pajazetović, učenik OŠ „25. novembar“ iz Velike Kladuše, dok je u kategoriji djevojčica najbolje rezultate imala Andrea Pavić iz OŠ „Sveti Franjo“ iz Tuzle. (R)





Sardine preplavile Sloveniju

Konzerve Eva sardina mame poglede



Tijekom ljetnih mjeseci, lipnja i srpnja, na tržištu Slovenije pojačane su aktivnosti Eva branda s ciljem privlačenja što većeg broja potrošača. Atraktivni stalci u obliku Eva sardina po Tuš i Mercator prodavaonicama kod potrošača izazivaju dodatni interes za kupnjom te imaju pozitivan učinak na prodaju proizvoda. „Kod kreiranja ovogodišnje kampanje za Evu željeli smo potrošačima predstaviti brand Eva na drugačiji, inovativniji način na prodajnim mjestima. Stalak u obliku konzerve vizualno izgleda kao prava konzerva, s otvorenim poklopcem kao kod pravog proizvoda. Izlaganje u obliku konzerve bilo je odmah odlično prihvaćeno od strane potrošača, koji su rekli, da je izlaganje uočljivo, inovativno, kvalitetno, te da je cijeli izgled »kul chic« i vrhunski odrađen.“, poručuju iz Slovenije.

Tijekom cijelog ljeta Ljubljanom i Mariborom voziti će Eva busevi, brandirani u Eva prepoznatljivu plavu boju te komunikaciju lider pro-

izvoda. Za dodatnu atraktivnost organizirani su promocijski dani u Eva busu s maskotom Šimom. Šime se vozio busom, dočekivao putnike te im dijelio uzorke Eva delicata sardina, slikao se s njima i zabavljao ih. Iz prve ruke dobivene su reakcije i komentari na proizvod: od začuđenosti, iznenađenja do oduševljenja na licima putnika. Šime je svojom pojavom u busu donio puno veselja i smijeha, a najviše su bili oduševljeni najmlađi putnici, koji su za fotografiranje sa Šimom dobili na poklon Eva majicu. (Lana Bosilj)



Podravka na Fancy Food Show-u u SAD-u

Jedan od najvećih prehrambenih sajmova u Sjedinjenim Američkim Državama, Fancy Food Show, specijaliziran za delicatne proizvode, održan je od 23. do 25. lipnja u New Yorku. Svoje proizvode izlagalo je više od 10.000 tvrtki iz 37 zemalja svijeta, a najzastupljenije su bile europske zemlje – Italija, Francuska, Španjolska, Grčka i Turska.

Na sajmu se predstavila i Podravka i to na štandu u suradnji s distributerom Grand Prix Trading. Uz nezaobilaznu Vegetu, Podravka je predstavila i ajvar, Lino Ladu, pekmez i džemove te proizvode iz mesnog asortimana. Posjetitelji, koji uglavnom dolaze iz prehrambenih djelatnosti, poput brokera, distributera i lanaca supermarketa, najviše su upita imali vezano za Vegetu Natur čiji je novi dizajn i stav izazvao značajan interes. (R)



Dobrodošli za naš stol



Uspješno provođenje programa „Dobrodošli za naš stol“ nastavljeno je i u 2019. godini. U travnju je nova grupa novozaposlenih i pravnika krenula s općim djelom uvođenja u posao.

Nakon inicijalnog sastanka svakog novog zaposlenika s kolegicama iz sektora Ljudski potencijali i pravo, prva grupna aktivnost kao i do sada bile su prezentacije o materijalnim i drugim pravima radnika, organizacijskoj shemi, povijesti Grupe Podravka i drugim temama važnim novopridošlim kolegama. Također, za njih je organiziran obilazak naših tvornica i

prodajnog mjesta, a imali su priliku posjetiti i Podravkin muzej prehrane čime je zaokružen opći dio programa uvođenja u posao.

U edukacijskom dijelu programa prošli su edukacije odnosno treninge kroz koje su imali priliku raditi na svojim komunikacijskim i prezentacijskim vještinama, ali i kroz grupni rad još se više povezati i upoznati.

Uz opći i edukacijski dio programa Dobrodošli za naš stol, provodi se i specijalistički dio za koji su zaduženi mentori te najbliži kolege novih zaposlenika. Oni imaju i najbitniju ulogu kod uvođenja u posao jer stvaranje ugodne

radne atmosfere je ključ prilagodbe novog zaposlenika, a to potvrđuju i oni sami.

Zadovoljstvo polaznika programa

Rebeka, analitičarka za kontroling i Nikola, pravnik u službi Digitalne komunikacije podijelili su svoje dojmove o programu: „Mislim da je cijeli program uvođenja u posao jako dobro zamišljen. Uz podršku i susretljivost kolega i nadređenih, opći dio programa mi je pomogao da se snađem u novoj okolini. Kroz edukacijski dio upoznati smo s komunikacijskim i prezentacijskim vještinama koje će nam svima koristiti u daljnjem radu“, istaknula je Rebeka.

S obzirom da je mu je ovo prvi posao, Nikola smatra da su ovakvi programi uvođenja u posao zaista korisni i potrebni: „Svi oni kojima je ovo prvo pravo radno mjesto preko njih mogu mnogo naučiti, možda osloboditi neke svoje strahove, a u konačnici i upoznati kolege i način rada kompanije.“ Zadovoljan je i s dosadašnjim radnim iskustvom u Podravki: „Volim misliti da se dobro snalazim i iz dana u dan hvatam sve više konaca. Dosadašnje je iskustvo pozitivno, a najviše zasluga dajem međuljudskim odnosima, koji su zasad odlični. Okružen sam sjajnim kolegama koji su vrlo pristupačni, susretljivi i uvijek spremni pomoći.“ (Marina Horvat)

Kolumna

Piše: Maja Kušenić Gjerek

Naše vrijeme

Prošli su državni blagdani i kraći petodnevni odmor od spojenih praznika, koji su mnogi iskoristili da zbrišu na more, jezera ili u bliže bazene i tako se barem malo ohladili od ovih nenormalnih, tropskih vrućina...

Nisam bila među tim sretnicima, ali sam na kratko pohodila naše lijepo no prilično zanemareno jezero Šoderica i to zbog ugodnog, prijateljskog ručka koji je organizirala, a tko bi drugi, nego moja draga, najdraža prijateljica Vlatka.

Uz hladne koktele i ustiju punih izvrsnog povrća sa žara i ostalih delicija, brbljali smo i o opasno okrugloj godišnjici mature koja nam se približava sljedeće godine.

Pričali smo, naravno i o tome, kako smo se, mnogo mlađi i vitkiji, nekad često brčkali ljeti u tom istom jezeru i spominjali „naše vrijeme“.

Bio je to zapravo nastavak teme o kojoj sam časkala s Karmen i Rankom pri dolasku na roštilj pod tendom na terasi, a koja je završila zaključkom da iako se mladi danas radije kupaju u znoju, uz obožavane im mobitele i u virtualnim svjetovima - nego u stvarnom jezeru nedaleko od grada - ipak nemamo pravo reći da je u naše vrijeme bilo bolje.

Zato što je svako vrijeme naše vrijeme i dobro za život onoliko koliko ga učinimo takvim, usprkos okolnostima, jer i ovo vrijeme je naše vrijeme, sve dok smo tu!

A tu smo, još samo kako, nego što da smo tu!

Iako ih prerijetko vidim, jako, jako volim svoje školske prijatelje, ne samo zbog svih onih uspomena i anegdota koje nas povezuju i uvijek iznova nasmijavaju, već osobito zato što sam ponosna na njih, na to kakvi su ljudi postali.

Odgovorni, vrijedni, ranjeni kao i svi životom, ali prepuni humora i toplih srca!

Neka lijepa sudbina dovela ih je u moj život i učinila da ja, jedinica, imam ipak voljenu braću i sestre.

Ponekad se treba sjetiti i zahvaliti providnosti na takvim trajnim darovima, koji ne ovise o prolaznosti, kao što je životno prijateljstvo i evo, zahvaljujem, hvala, hvala zauvijek na mojoj divnoj ekipi...

Uvijek kad se dobro jede, priča se, naravno, i o Podravki, hraniteljici našeg zavičaja, o novim specijalitetima u Pivnici i Štaglju, najrestoranima u koje ponosno vodimo goste iz drugih sredina, kad želimo da dožive Podravinu u najboljem iz-

danju i ponesu sa sobom u sjećanju dragocjeni zavežljaj, pinklec ljepote u kom su svezani i ukusni zalozgaji i nezaboravni ambijent i neodoljiva priroda pred prozorom.

Nekad i mi domaći zaboravimo koliko je lijepo u tom srcu Podravine, ali nas uvijek iznova podsjeti sjaj u očima naših gostiju.

I da, trebalo bi ponekad zahvaliti u sebi i na tome što živimo u tako prekrasnom djeliću svijeta, rajskoj minijaturi na dnu iščezlog Panonskog mora, koje još šumi u krošnjama, samo treba oslušnuti blaženi vjetar u granama breza i borova...

Iako se ovih dana čini da smo u Africi i sve ozbiljnije razmišljamo treba li početi saditi palme u vrtu i ubaciti se u neki mali biznis s ventilatorima, koji nikako ne može propasti...

Dragi čitatelji, sretno nam svima ovo, samo naše ljeto!



Aktivno sudjelovanje djelatnika sektora Istraživanje i razvoj na međunarodnim znanstvenim skupovima

10. međunarodni kongres „Flour-Bread '19“ i 12. hrvatski kongres tehnologa žitarica „Brašno-kruh '19.“

U Osijeku je u organizaciji Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, Međunarodne udruge za znanost i tehnologiju žitarica (ICC), Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu (HAPIH), Međunarodne udruge ISE-KI Food Association te Međunarodne udruge Global Harmonization Initiative, održan 10. međunarodni kongres „Flour-Bread '19“ te 12. hrvatski kongres tehnologa žitarica „Brašno-kruh '19.“ u razdoblju od 11.6.2019. do 14.6.2019. Ove godine Kongres je okupio ukupno 250 znanstvenika i stručnjaka iz 15 različitih zemalja. Znanstveni program kongresa obuhvatio je šest plenarnih i 11 pozvanih predavanja te 14 usmenih i 53 posterska priopćenja. Stručni program kongresa obuhvatio je tri radionice pod nazivima: „Recite da doniranju hrane“, „Nova pravila za označavanje zemlje podrijetla glavnog sastojka hrane“ te „Kako sniziti glikemijski indeks proizvoda na bazi žitarica?“ na kojima je održano ukupno pet stručnih predavanja. U sklopu programa kongresa održana je i završna konferencija projekta „Ulaganje u inovativna rješenja i razvoj niskoenergetske sušare“ na kojemu je Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek sudjelovao kao partner.

Istraživanje i Razvoj Podravke d.d. i Žita d.o.o. predstavili su se na kongresu s tri posterska rada:

Nada Knežević, Mario Ivanuš, Marina Palfi: Positive effects of barley on human health
Antun Jozinović, Tanja Cvetković, Jasmina Ranilović, Irena Vađunec Bajrić, Nela Nedić Tiban, Đurđica Ačkar, Jurislav Babić, Drago Šubarić: Properties of directly expanded corn snack products enriched with lyophilized tomato pomace (dobitnici nagrade za najbolji poster)
Metka Ačko, Lidija Tašner: The efficiency of

modern mill industry cleaning systems on mycotoxin and alkaloid levels in cereal
Organizacijski odbor 10. međunarodnog kongresa „Flour-Bread '19“ na svečanom je zatvaranju dodijelio Podravki d.d. priznanje za dugogodišnju potporu „Brašno-kruh“ kongresu.

XX EuroFoodChem Congress, Porto, Portugal

Od 17. do 19. lipnja 2019. godine u Portu, Portugal, održan je 20. EuroFoodChem Congress, u organizaciji Odjela za kemiju hrane Europskog kemijskog društva (FCD-EuChemS) i Portugalskog kemijskog društva (SPQ). Ciljevi ovog kongresa bili su prilika za raspravu i razmjenu inovativnih ideja između istraživača iz akademske zajednice i industrije koji dijele opći interes za kemiju hrane u svim njegovim aspektima i sučeljima, uključujući sveučilišta, istraživačke centre, industriju, potrošače, kreatori politike i kontrolna tijela. Kroz 112 usmenih izlaganja i preko 150 posterskih radova,

posebni naglasak je stavljen na nove/inovativne sastojke i procese prerade hrane, koji imaju značajan učinak na kvalitetu hrane i njeno pozitivno djelovanje na zdravlje potrošača.

Djelatnici Istraživanja i razvoja Podravke d.d. predstavili su se na konferenciji s dva posterska rada:

Nada Knežević, Jasmina Ranilović, Slavka Grbavac, Marina Palfi: Country of origin as an indicator of food safety - the legislative framework and consumer perception

Krisztina Takács, Erika E. Szabó, Enikő Horváth-Szanics, Nada Knežević, Anita Tolnay, Viktória Szűcs : Ensuring food safety and satisfaction for the celiac patients

I ovaj put se pokazalo da su posjete kongresima dobra prilika za upoznavanje s novinama u proizvodnji i stavljanju na tržište raznih kategorija hrane, ali isto tako i prilika kroz aktivna sudjelovanja i prezentacije radova promovirati kompaniju te pokazati da i sami imamo što ponuditi u tom segmentu. (R)





Kupujmo hrvatsko u Varaždinu

Kviki predstavio besplatne Viber naljepnice uz oduševljenje najmlađih

Hrvatska gospodarska komora nastavlja projekt „Kupujmo hrvatsko“ te se sredinom lipnja u Varaždinu na Trgu kralja Tomislava i Franjevačkom trgu održavala istoimena akcija. Podravka se, kao i dosad, priključila akciji, ovog puta s Kvikiem koji je predstavljao svoje nove Viber naljepnice, na opće oduševljenje najmlađih.

Akcija Kupujmo hrvatsko predstavlja najsnažniji simbol očuvanja vrijednosti hrvatskog gospodarstva. Promocijom nositelja znako-

va „Hrvatska kvaliteta“ i „Izvorno hrvatsko“ te povećanjem svijesti potrošača o važnosti kupovanja domaćih proizvoda, ova akcija usmjerena je kontinuiranoj promociji hrvatskih proizvođača koji ulažu velik trud, kreativnost i napore u svakodnevnoj borbi s tržišnim izazovima.

Slogan ovogodišnje akcije je „Budimo čuvari domaće proizvodnje“ čime iz Komore poručuju o važnosti podupiranja domaćeg gospodarstva. (Lana Bosilj)

Kupujmo hrvatsko u Karlovcu



Akcija „Kupujmo hrvatsko“ koja djeluje u sklopu Hrvatske gospodarske komore, nastavlja svoje aktivnosti i tijekom ljetnih mjeseci te je nakon Varaždina održana u Karlovcu.

Podravkine promotori kulinarstva za tu su prigodu posjetiteljima poslužili slatke i slane zalogaje temeljene na Podravkinim proizvodima koji upravo njeguju izvornost i tradiciju. Akcija Kupujmo hrvatsko predstavlja najsnažniji simbol očuvanja vrijednosti hrvatskog gospodarstva. Promocijom nositelja znakova „Hrvatska kvaliteta“ i „Izvorno hrvatsko“ te povećanjem svijesti potrošača o važnosti kupovanja domaćih proizvoda, ova akcija usmjerena je kontinuiranoj promociji hrvatskih proizvođača koji ulažu velik trud, kreativnost i napore u svakodnevnoj borbi s tržišnim izazovima.

Slogan ovogodišnje akcije je „Budimo čuvari domaće proizvodnje“ čime iz Komore poručuju o važnosti podupiranja domaćeg gospodarstva. (Ana Lukčin Trakoštanec)

Podravkine branitelji u Aljmašu

U organizaciji Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke, branitelji i članovi njihovih obitelji posjetili su Aljmaš. Paljenjem svijeće pred aljmaškom crkvom Gospe od Utočišta te misom započeo je jednodnevni boravak u ovom lijepom, slavonskom mjestu nedaleko od Osijeka vrlo burne prošlosti, a o njoj nas je upoznao velečasni Ante Markić, župnik i upravitelj nadbiskupijskog Svetišta Gospe od Utočišta.

Nakon mise na obali Dunava uz spomen-obilježje žrtvama Domovinskog rata također je zapaljena svijeća te odana počast žrtvama bestijalne srpske agresije. Potom su se Podravkine branitelji uputili na Kalvariju – Križni put gdje je na vidikovcu, najvišoj točki nad Aljmašom postavljen najveći Isusov kip u Hrvatskoj. Podravkaši su se okrijepili i degustirali vino na OPG-u Brzica gdje su uživali u domaćim specijalitetima i vrhunskim vinima.

„Udruga će takve posjete organizirati i u budućnosti te nastaviti s brojnim aktivnostima,



poput druženja s udrugama proizašlim iz Domovinskog rata, obilježavanja raznih obljetnica te organiziranja sportskih susreta branite-

lja“, rekao je predsjednik UBIUDR-a Podravke Slobodan Lončar.

(Boris Fabijanec)

Zdravlje uz zabavu na pikniku Žitaša i Podravkaša



Zaposlenici Žita i Podravke Ljubljana u lipnju su prisustvovali tradicionalnom pikniku zaposlenika koji je održan u sportskom parku Kodeljevo u Ljubljani. Osim poznatim sportskim igrama i glazbenim poslasticama Tanje Žagar, piknik je obilježen i promocijom zdravlja. Svojim su se akrobacijama predstavili Žitovi promotori zdravlja – akrobatska skupina Dunking Devils. Na pikniku su i ove godine dodijeljene nagrade za najbolju ideju u pekarstvu. Sportski su entuzijasti na pikniku odmjerili snage u turniru malog nogometa, tenisu u parovima, zabavnim timskim igrama za zdravlje i, naravno, neizbježnom povlačenju konopa. Nakon sportskih aktivnosti dobro je došao



posjet kutku za opuštanje i foto-kutku. Zabava tu nije završila. Nastup Tanje Žagar s bendom Avantura također je zagrijao sudionike piknika.

U prvom planu tradicionalnog piknika, uz ugodna iznenađenja i pozitivnu energiju, ove je godine pokrenuta i tema promocija zdravlja. U kutku za zdravu prehranu, uz točan odgovor na nagradno pitanje iz teme zdravlja, sudionici su dobivali odlične proizvode Zlato polje u novoj ambalaži. Budući da važan dio zdravlja čine opuštanje te savladavanje i prevencija stresa i preopterećenosti, zaposlenici su u kutku za opuštanje mogli iskušati kratke tretmane Access bara. Zdravlje je također zračilo iz ukusne hrane, a osim delikata s roštilja ovaj put je u ponudi bio i voćni vrt.

Žito je već deseti put organiziralo natječaj za najbolju pekarsku ideju među zaposlenicima, i to u kategoriji najbolji kruh i najbolje pekarsko

pecivo, a nagrade su prvi put podijeljene na pikniku zaposlenika. Natjecanje predstavlja već tradicionalan način prikupljanja novih inovativnih ideja i prijedloga za nove proizvode. Ovogodišnji odaziv na natjecanje bio je izvanredan. Primljeno je 90 prijedloga za nove proizvode, i to 57 prijedloga za najbolji kruh, 25 za najbolje pekarsko pecivo i 8 za fino pekarsko pecivo. Uzorke za natjecanje zajednički su pripremili 33 zaposlenika iz sedam različitih pekara Žita. Tako je interna Žitova komisija, koju su činili predstavnici marketinga, prodaje i razvoja, imala težak zadatak odabrati najbolje između odličnih ideja za proizvode. Nagrada je dodijeljena trima najboljima u svakoj kategoriji. Ove su godine prvi put dodijeljene posebne nagrade za poseban recept za kruh, izvorni oblik kruha, posebno tehničko postignuće, izvrstan okus i inovativan dizajn proizvoda. (R)

Ambasadorima zdravlja do zdravog i aktivnog života zaposlenika

U Grupi Žito ove smo godine pokrenuli niz inicijativa i aktivnosti usmjerenih na promicanje zdravlja i dobrobiti naših zaposlenika te naše napore udružili pod zajedničkim sloganom "Žitnica zdravlja". Dio su akcije i ambasadori zdravlja koje smo odabrali među našim zaposlenicima, a oni će se na razini pojedinačnih jedinica pobrinuti za motivaciju, jačanje svijesti o važnosti zdravog načina života te realizaciju zajedničkih projekata.

U srpnju su se ambasadori zdravlja okupili na obrazovnom događaju u Orehovom gaju u Ljubljani gdje su završili početno osposobljavanje o njihovoj ulozi te stekli ključne informacije o zdravoj prehrani, vježbanju, smanjenju stresa i sigurnom radu, a istovremeno su se upoznali i s već provedenim mjerama i planovima za budućnost.

Znanje o zdravoj prehrani s ambasadorima je podijelila nutricionistica Mojca Cepuš. Zajedno smo prošli kroz najčešće pogreške u prehrani te utvrdili što je prikladna užina tijekom radnog vremena i kako raspodijeliti obroke tijekom dana. Odgovorila je i na brojna pitanja ambasadora koje je između ostalog zanimalo koliko šećera mogu pojesti dnevno, što je prikladno jesti prije i poslije sportskih aktivnosti te

kako se uravnoteženo hraniti.

Sudionici su na događaju imali priliku probati jogu te izravno upoznati njezine brojne pozitivne učinke na zdravlje i opuštanje. Još u ovoj godini promicat ćemo i omogućiti uključivanje zaposlenika u različite aktivnosti koje se uglavnom odnose na zdravstvene izazove zaposlenika (mišićno-koštani poremećaji, stres i sl.) i doprinose njihovom blagostanju. (Nina Martinjak, Boštjan Čepin)





Zlato polje na utrci Business run Ljubljana

S markom Zlato polje su Žito i Podravka Ljubljana već drugu godinu zaredom poduprli utrku Business Run Ljubljana koja je održana u lipnju u Ljubljani u parku Tivoli. U utrci je sudjelovalo 45 natjecatelja koji su odmjerili svoje snage u utrci utroje i nordijskom hodanju. U plavim majicama marke Zlato polje djelatnici Žita i Podravke Slovenija dokazali su da mogu voditi brigu o zdravom duhu u zdravom tijelu te su puni dobre volje pretrčali i prehodali sportski test Business run Ljubljana. Prije utrke svi su sudionici dobili energiju iz novih okusa Sport müsli Zlato polje. Nakon zabavnog testa osvježili su se i drugim proizvodima Zlato polja (riža, ječmena kaša, tjestenina i leća), od kojih je Jezeršek ugostiteljstvo stvorilo gurmanske poslastice. Sudionicima se također nudio najveći kruh u Sloveniji – Jelenov kruh i druge vrhunske vrste Žitovog kruha.

Kraljevski je drobljenac obogatila zvijezda ovog ljeta – Lino Lada Gold. Posebna pažnja posvećena je prvacima svih natjecateljskih kategorija koji su nagrađeni najvećom čokoladom u Sloveniji, Gorenjkom od 7 kilograma s cijelim lješnjacima te poklon paketom Zlato polje. (R)



“Od vzhoda do vzhoda” s čajem 1001 CVET i Gorenjkom



Već četvrtu godinu zaredom Betka Šuhel Mikolič i Metka Albreht 24 sata, od izlaska do izlaska, gotovo kontinuirano osvajaju Šmarnu goru kod Ljubljane. U usponu na najduži dan u godini pridružilo im se više tisuća ljudi, uključujući ekipe planinara iz Žita i Podravke Ljubljana. Projekt tako povezuje ljude, slovenske vrhove, prirodu i sunce te kretanjem i opuštanjem potiče hormon sreće. Toga zasigurno nije nedostajalo na vrhu Šmarne gore, gdje su se sudionici događaja osvježili i ohladili ukusnim čajevima 1001 CVET COOL T. Kao slatka nagrada dočekala ih je velika Gorenjka. 7-kilogramska čokolada s cijelim lješnjacima nestala je u rekordnom roku i osigurala energiju za novi uspon na Šmarnu goru. (R)

Kulinarški vrhunac na otvorenju Festivala Ljubljana

U srpnju su Žito i Podravka bili ponosni sponzori kulinskog otvorenja međunarodno priznatog Festivala Ljubljana. S proizvodima Zlato Polje, Gorenjka, Žito i Lino Lada pripremljeno je nezaboravno iskustvo za okusne pupoljke posjetioca uz operni spektakl Aida. Festival Ljubljana već je 67 godina na glasu kao jedan od najprepoznatljivijih međunarodnih ljetnih festivala ne samo u Sloveniji nego i u cijeloj regiji. Ljeto u Ljubljani obogaćeno je brojnim koncertima te opernim, baletnim i kazališnim predstavama. Glavnu kulinarску manifestaciju na ovogodišnjem otvorenju ovog prestižnog festivala obogatili su Žito i Podravka sa svojim vrhunskim sastojcima. U ljubljanskim Križankama, gdje se manifestacija održavala, prije otvorenja spektakularno-egzotične Verdijeve opere Aida, konobari su s pregačama Žito/Podravka posluživali palentu Zlato polje s pancetom, kolut parmezana s tjesteninom Zlato polje te tikka masalu s rakovima i trimma žitaricama Zlato polje. Okupljenima su



također bili ponuđeni veliki Žitov kruh Jelen i mini grisini Žito, a za desert panna cotta s Lino Ladom Gold i komadićem velike čokolade Gorenjka – sve to u ugodnom ambijentu Križanki koje su bile obilježene Žitom i Podravkom. Nakon ukusnih jela posjetitelji su

uživali u trijumfalnim melodijama Verdijeve Aide.

U Žitu i Podravki ponosni smo što podržavamo takve iznimne kulturne događaje i pridonosimo promociji kulturnih i umjetničkih aktivnosti u okolini u kojoj djelujemo. (R)

Dijareja - uzroci, simptomi i liječenje

Probavne smetnje neugodna su pojava koja se može pojaviti u vrijeme ljetnih mjeseci, tijekom putovanja, godišnjeg odmora i može pokvariti i najbolji plan za godišnji odmor. Zašto ljudi češće obolijevaju ljeti? Visoke ljetne temperature pogoduju razmnožavanju uzročnika u hrani, stoga se crijevne zarazne bolesti, osobito bakterijske, ali i neki virusi češće javljaju ljeti. Dijareja nije bolest, nego simptom bolesti ili smetnje u tijelu. Najčešće se radi o infekciji probavnog trakta, koja je najčešća infektivna bolest. Uzrok dijareje može biti: virusna zaraza, bakterijska infekcija koja je posljedica trovanja hranom, infekcije uzrokovane parazitima. U najvećem broju slučajeva dijareja je neopasna i nestane nakon nekoliko dana. Lakši simptomi dijareje su: grčevi i nadutost, mekana i vodenasta stolica, mučnina i povraćanje, nagla potreba da se ide na WC, razne turbulencije u području trbuha i crijeva, suha usta i glavobolja - posljedice dehidracije, dok teški simptomi podrazumijevaju: krv, sluz i neprobavljenu hranu u stolici, gubitak težine, groznicu popraćenu visokom temperaturom. Dijareje mogu biti vodenaste (najčešće kod infekcija virusima) ili s primjesama sluzi i/ili svježe krvi (češće kod bakterijskih infekcija). Liječnici dijagnosticiraju dijareju ako je stolica češća od tri puta dnevno i ako je vodena ili rijetka. Uzrok dijareje može biti loše podnošenje određenih namirnica (laktoza ili šećeri), stres, strah i ostali psihosomatski uzroci, alergija na hranu (npr. gluten), lijekovi koji kao

nuspojavu uzrokuju dijareju, bolest probavnog sustava (Crohnova bolest i ostale). Virusni su najčešći uzročnici dijareje djelujući tako da inficiraju sluznicu tankog crijeva pa dolazi do transudacije ("ulijevanja" ili prolaza) tekućine i soli u lumen crijeva te nastupaju vodenasti proljevi. Većinu dijareja uzrokuju virusi iz četiri grupe virusa: rota virus (uglavnom napada malu djecu 3 - 15 mjeseci, a odrasli se zaraze bliskim kontaktom s malim djetetom), norovirus (prenosi se uglavnom vodom i hranom), adenovirusi (ljeti se incidencija blago povećava, a bolest se prenosi fekalno-oralnim putem) i astrovirusi (osobito čest u male djece, a prenosi se također fekalno-oralnim putem). Bakterijski gastroenteritis rjeđi je od virusnog, a bolest nastaje pomoću nekoliko mehanizama. Neke bakterije prijanjaju na sluznicu crijeva, a da ne prodiru u nju te stvaraju enterotoksine. Neke pak bakterije luče egzotoksin koji se može nalaziti u kontaminiranoj hrani. Druge pak prodiru u sluznicu tankog ili debelog crijeva pa uzrokuju mikroskopske ulceracije i krvarenje. Uglavnom, najčešći uzročnici bakterijske dijareje su *Salmonella*, *Campylobacter*, *Shigella*, *Yersinia* te neki podtipovi *Escherichia coli*. Od crijevnih parazita najčešće se viđaju infekcije uzrokovane *Giardiom lamblia* (lamblijaza), kriptosporidijom te amebijazom. Rizik za dobivanje dijareje je najveći nakon putovanja u strane zemlje, osobito u mjesta gdje su niži higijenski standardi, moguća je putnička dijareja. Obično je uzrokuje bakterija

Escherichia coli. Nepročišćena voda, kocke leda, salate i neoprano voće su najčešći uzroci nastajanja dijareje. Nakon par dana crijevna flora se normalizira. Mjesta na kojima turisti često dobivaju dijareju su Indija, Južna Amerika i Afrika. U normalnom slučaju, ako se ne radi o teškoj infekciji, simptomi nestaju nakon nekoliko dana. Kod osjetljivih osoba, posebno djece i starijih ljudi, može doći do opasnih gubitaka tekućine i elektrolita. Najvažnije je uvijek nadoknaditi tekućinu i soli koji su izgubljeni dijarejom. Kuhinjsku sol rastoplenu u vodi, tijelo može optimalno resorbirati. Gotovi preparati za nadoknađivanje elektrolita mogu se nabaviti u ljekarni. U težim slučajevima koriste se lijekovi koji usporavaju kretanje crijeva i lučenje vode iz njih. Antibiotici su kod mnogih bolesti najefikasnije sredstvo protiv opasnih bakterija i često jedini način kojim se bolest može izliječiti. Studije su pokazale da probiotici i sinbiotici mogu dovesti do brze obnove zdrave flore crijeva.

Sindrom iritabilnog kolona je kombinacija ponavljanih bolova u crijevu i proljeva i/ili opstipacije (zatvor crijeva) bez teže bolesti. Neki ovu bolest još nazivaju spastički kolon ili neurogeni proljev. Česti uzroci pojave sindroma iritabilnog kolona su stres ili napetost. Uz bolove bolesnik osjeća nadutost, probava je bučna ili ima sluzi u stolici. Napadaj je popraćen osjećajem slabosti i mučnine, bljedilom, ali ne i povraćanjem.

(Tatjana Vucelić, mr. pharm.)

OGLAS O LIJEKU

LORDIAR 2 mg kapsule

Lordiar 2 mg kapsule je bezreceptni lijek koji pripada farmakoterapijskoj skupini: Antidiaroiici i pripravci s antiinflamatornim i antiinfektivnim djelovanjem, Antipropulzivi (ATK oznaka: A07DA03). Ovaj lijek sadrži loperamid koji pomaže u ublažavanju proljeva. Naime, usporava prekomjernu aktivnost crijeva i tako pomaže da se iz crijeva apsorbira više vode i soli.

Sastav: Jedna kapsula sadrži 2 mg loperamidklorida. Pomoćne tvari s poznatim učinkom: Laktoza hidrat. Jedna kapsula sadrži 136,6 mg laktoze hidrata. Bojilo azorubine, carmoisine (E122).

Terapijske indikacije: Kratkotrajni proljev: za odrasle i djecu u dobi od 12 i više godina, za liječenje proljeva koji traju do 48 sati. Proljev povezan sa sindromom iritabilnog kolona: za odrasle i mlađe osobe u dobi od 18 i više godina, za liječenje proljeva koji traju do 48 sati. Lijek se može koristiti do 2 tjedna za proljeve koji se ponavljaju, ali u slučaju neprekidnog trajanja proljeva dulje od 48 sati potrebno se obratiti liječniku.

Doziranje i način primjene: Akutni proljev u odraslih i djece starije od 12 godina: Liječenje započinje dozom od 4 mg loperamida (2 kapsule), a zatim se nastavlja dozom od 2 mg loperamida (1 kapsula) nakon svake tekuće stolice. Najveća dnevna doza je 12 mg loperamida (6 kapsula). Simptomatsko liječenje akutnih epizoda proljeva pri sindromu iritabilnog kolona u odraslih osoba starijih 18 godina: Liječenje započinje dozom od 4 mg loperamida (2 kapsule), a zatim se nastavlja dozom od 2 mg loperamida

(1 kapsula) nakon svake tekuće stolice ili u dozi određenoj prema procjeni liječnika. Najveća dnevna doza je 12 mg loperamida (6 kapsula). Kapsule su namijenjene za oralnu primjenu. Uzimaju se s vodom.

Farmakodinamička svojstva: Vezanjem na opijatne receptore u stjenci tankog crijeva loperamid smanjuje propulzivnu peristaltiku i povećava vrijeme prolaza sadržaja kroz tanko crijevo. Loperamid također povećava tonus analnog sfinktera.

Lijek se izdaje bez recepta u ljekarni, a na tržištu ga možemo naći u pakiranju 20 kapsula u blisteru.

Prije primjene pažljivo pročitajte uputu o lijeku, a o rizicima i nuspojavama upitajte svog liječnika i ljekarnika.





Jela ispod peke u isto su vrijeme i nevjerojatno jednostavna i ukusna pa ne čudi što je peka popularna i omiljena svagdje gdje postoje istinski gurmani

Peka, pečenje na otvorenoj vatri u okruglim željeznim ili glinenim posudama sa zvonastim poklopcem pokrivenim žarom, jedan je od najstarijih načina pripremanja hrane, u kojima se tradicionalno, već stoljećima, uživa i u našem podneblju, posebno diljem Jadrana, uz obalu, na otocima i u zaleđu.

Jednom peka, uvijek peka!

Jela od mesa, ribe i plodova s povrćem i začinskim biljem, pripremljena na ognjištima, ispod peke, u isto su vrijeme i nevjerojatno jednostavna i božanski ukusna pa ne čudi što je peka popularna i omiljena svagdje gdje postoje istinski gurmani.

A tajna jedinstvenih okusa krije se u specifičnom načinu pripreme jela, tijekom kojeg se u specifičnim uvjetima ispod peke njegovi sastojci u isto vrijeme i kuhaju i peku pa su, zahvaljujući pravom omjeru i sinergiji jednog i drugog načina termičke obrade, istodobno hrskavi, meki i sočni. K tome, namirnice se ispod peke termički obrađuju u vlastitom soku pa se okusi različitih namirnica, mesa, ribe, morskih plodo-

va, povrća i začinskog bilja međusobno prožimaju i sljubljuju na najoriginalniji i najukusniji mogući način. Stoga ne čudi što izreka „jednom peka, uvijek peka“ vrijedi i za one koji je vole jesti i za one koji otkriju čari njezine pripreme.

Za peku su dovoljno dobre samo kvalitetne i svježije namirnice!

Naravno, jedinstveni okus jela ispod peke ne ovisi samo o načinu pripreme već i o izboru i kombinaciji te posebno kvaliteti i svježini namirnica. Kako je popis namirnica za peku doista širok (apsolutnim su početnicima dobrodošli i recepti coolinaričara majstora peke!), za mesnu peku mogu se izabrati gotove sve vrste mesa, teletina, janjetina, kozletina, jaretina te meso vepira i mladih pijetlova. Naravno, ovisno o maštovitosti majstora, na listi sastojaka za mesnu peku su i svinjetina, domaće kobasice i primjerice piletina, koja i u kombinaciji s teletinom rezultira ukusima za pamćenje. I izbor namirnica za morske peke doista je velik pa se pod pekom savršeno snalaze brojne vrste riba, kokot, raža, šarpina, zubatac, kovač, iverak, romb i primjerice grdobina, koje su podjednako ukusne i same i izmiješane. Uz ribe, ispod peke su izvrsni i glavonošci poput kraljice peke, hobotnice i lignje, ali i različite školjke koje su idealno društvo svim morskim sastojcima. Naravno, peke nema ni bez povrća, ponajprije krumpira koji prolazi u svim mogućim kombinacijama, a potom i tikvice, rajčice, paprike, luka i češnjaka. No, u ovim se jelima odlično snalaze i mrkva, celer, patlidžan, pa čak i

gljive, a u morskim pekama kapare i masline. Svoj doprinos jedinstvenom okusu jela ispod peke daju i maslinovo ulje i vino te neizostavno začinsko bilje kao što je lovor, ružmarin, timijan i origano, s kojima se ne smije pretjerivati kako ne bi dominiralo, već samo naglasilo okus glavnih namirnica.

Ispod peke nema zeke!

No, nakon relativno jednostavnog biranja vrste peke i odgovarajućih namirnica slijedi priprema koja je, posebno za početnike, sve samo ne jednostavna. Doista, ispod peke nema zeke. Kako je peka po svojem jedinstvenom okusu i po dužini pripreme izvorni slow food, za njezinu se pripremu valja naoružati s podosta strpljenja. Primjerice, prvo najmanje sat i pol prije treba naložiti vatru da se dobije žar, a potom na nagradu, mirisno aromatično jelo jedinstvenog okusa, treba čekati, ovisno o vrsti, čak i više od tri sata. No, to još nije sve. Kako nad pekom nema kontrole kao primjerice nad roštiljem te se u nju ne može viriti i otvarati je kao pećnicu, jedinstveni okus nije nagrada samo za strpljenje, već i za iskustvo. Naime, kako je neobično važno da temperatura i para koje se razvijaju ispod peke budu adekvatne i postojane, treba znati i s koliko žara pokriti poklopac, u kojem je trenutku jelo napola gotovo (kada mu se obično dodaje vino!) te kada je ono konačno gotovo za jelo. Stoga je najbolje ako se tajne peke otkrivaju uz pomoć onih koji već znaju znanje, među kojima su naravno i coolinaričari čiji već spomenuti recepti ne sadrže samo popis namirnica već i savjete koji će i apsolutnim početnicima pomoći da što prije i sami postanu majstori od peke.

(Valerija Rodek)





//

Prema reakciji publike moj nastup je odlično prošao i ovom prilikom moram pohvaliti sve kolege i kolegice koji su tada nastupali jer svi su bili fantastični. Inače, volim slušati Josipu Lisac, ali ja sam vam po muzičkom ukusu zapravo zapela u 80-ima, a posebice su mi dragi Doorsi

DRAŽENKA KOVAČIĆ

SA SRCEM IZ KOPRIVNICE

Kada dođete na četvrti kat Podravkine poslovne zgrade ne možete fulati radno mjesto na kojemu radi Draženka Kovačić. Osebnosti radni prostor s pregršt cvijeća i zelenila, mnogobrojne mudre izreke na zidovima, a za stolom sjedi uvijek nasmijana i pozitivna Draženka. Ona već 34 godine radi u Podravki. Počela je 1985. godine kao majstorica u tadašnjem pogonu Kava, potom radi na Kinder-jajima te Lino-ladi, kratko kao tajnica u tadašnjoj Poljoprivredi, a na današnjem radnom mjestu – analitičar prodaje već je 19 godina. O poslu kaže:

Što zračiš, to privlačiš

„Meni je svaki radni dan neki novi poslovni, ali i životni izazov te pokušavam pozitivnu energiju prenositi na svoje suradnike i kolege s kojima radim. Što zračiš, to privlačiš je moj životni moto. Ekipa je super i na poslu mi je zaista lijepo, a smatram da bi Podravkaši trebali na posao dolaziti s više pozitivne. Uostalom, i ove mudre izreke na zidovima se ljudima jako sviđaju, a ja ih se nastojim pridržavati. S obzirom na to da sam prilično dugo u Podravki mogu komparirati neka bivša vremena u našoj kompaniji i današnja te mislim da se nekada, iako su plaće bile manje, s više elana, ne samo radilo, već i češće družilo. Pa nismo mi bez razloga kompanija sa srcem, a kompaniju čine ljudi koji bi trebali imati veliko i pozitivno srce.“

Neka nova Josipa Lisac u Baškom Polju

Spomenuli ste druženje. Pa ponovno se prije dvije godine krenulo s druženjem Podravkaša na radničko-sportskim igrama. Upravo tada zaspjela je neka nova Josipa Lisac u Baškom Polju. „Ha, ha, ha. Da, bila je to odlična zafrkancija na emisiju „Tvoje lice zvuči poznato“, gdje sam ja nastupila kao legendarna diva Josipa Lisac. Prema reakciji publike moj nastup je odlično prošao i ovom prilikom moram pohvaliti sve kolege i kolegice koji su tada nastupali jer svi su bili fantastični. Inače, volim slušati Josipu Lisac, ali ja sam vam po muzičkom ukusu zapravo zapela u 80-ima, a posebice su mi dragi Doorsi. Također volim i gregorijansku sakralnu glazbu. Ima u meni muzičkih gena s obzirom na to da je moj otac poznati mužikaš pa sam i ja tako nekoliko godina svirala tamburicu, pjevala u Podravkinom i moćilskom zboru. Duhovnost mi puno znači pa tako unazad devet godina pješice idem u Mariju Bistricu na hodočašće sa župom Močile.“

Brojni hobiji

Vaši suradnici kažu da imate zlatne ruke.

„Malo pretjeruju, no činjenica je da jako volim peći kolače i svi koji su ih probali bili su zadovoljni. U mojoj kući nikada dosta slastica jer imam troje djece i petero unučadi.

Osim toga, ne volim kada se stvari baca-

ju pa tako od starih majica, hlača, vesti, trapezica, plahti ili bilo čega odjevnoga pokušavam stvoriti vlastite kreacije šivanjem i pletenjem. Uostalom i ova majica te haljina koju danas nosim je mojih ruku djelo. Također, zajedno sa suprugom radim na restauraciji staroga namještaja, a tu je i neizostavni vrt s hrpom cvijeća.“

Nije život kratak, nego se mi kasno sjetimo živjeti

Čovjek dobije dojam da Draženka u životu nikada nije imala problema s obzirom kakvom pozitivom zrači.

„Dojam je potpuno krivi. Nije mene život pazio i mazio, prolazila sam ja kroz teške životne trenutke, ali čovjek treba sebi posložiti u glavi da se dobro osjeća i tu dobrotu podijeliti s ljudima. Kao što sam maloprije rekla – što zračiš, to privlačiš pa iz toga proizlazi da kada netko dođe namrgođen ili loše volje, tko će se s njim družiti. Netko je napisao – tijekom cijeloga tvojega života u tebi se bore dva vuka, dobar i zao. A koji pobjeđuje? Onaj kojega više hraniš. Nije život bajka, ali svatko od nas bi ga trebao pokušati posložiti da bude barem po onome – nije život kratak, nego se mi kasno sjetimo živjeti. A kada već govorimo o prolaznosti života, možda je to najbolje napisao Paulo Coelho: „Jednog dana probudit ćeš se i više neće biti vremena da uradiš stvari koje si oduvijek želio uraditi. Uradi ih sad!“ (Boris Fabijanec)



Vedra
Podravkaša
mladenačkog
duha



Vlatka Mihoci nova direktorica Rukometnog kluba Podravka s.d.d.

Dugogodišnja uspješna direktorica Kluba Božica Palčić, nakon isteka mandata kreće u nove poslovne izazove



Vlatka Mihoci naslijedit će Božicu Palčić, dugogodišnju uspješnu direktoricu RK Podravka s.d.d., odlučeno je jednoglasno na sjednici Nadzornog odbora RK Podravka s.d.d. održanoj 15. srpnja 2019. godine.

Božica Palčić, koja istekom drugog mandata u RK Podravka kreće u nove poslovne izazove, ovom je prilikom istaknula: „Rukomet je moj život, a najljepše rukometne priče doživjela sam sa svojom Podravkom kao igračica, ali i na odgovornoj i izazovnoj funkciji direktorice Kluba. Drago mi je da sam svojim radom doprinijela da RK Podravka bude financijski stabilan i sportski uspješan klub i da se ponovno vrati u velikom stilu na europsku rukometnu scenu, što je naš veliki prošlogodišnji uspjeh. Vjerujem kako će moja bivša suigračica Vlatka Mihoci svojim idejama i znanjem nastaviti Podravkin uspješan sportski i poslovni put.“

Vlatka Mihoci, svojim igračkim i poslovnim iskustvom zasigurno će doprinijeti ostvarenju ambicioznih sportskih i poslovnih ciljeva RK Podravka. „Zahvaljujem Nadzornom odboru RK Podravka

na povjerenju i prilici da vodim svoj klub s kojim sam ostvarila velike rukometne rezultate. Moj je zadatak i želja nastaviti uspješan rad moje prethodnice te svojim programom doprinijeti daljnjem razvoju RK Podravka i novim rezultatskim uspjesima u europskim rukometnim natjecanjima.“ – izjavila je Vlatka Mihoci, nova direktorica RK Podravka s.d.d.

Vlatka Mihoci, stručna je specijalistica kineziologije i sportska trenerica rukometa koja se u obrazovnom procesu akademske godine 2004/2005. okitila i prestižnom, Dekanovom nagradom. Svoje menadžerske i poslovne reference potvrđuje u sektoru Nabave u Podravki d.d., u kojoj radi već 16 godina.

S RK Podravka 9 puta osvajala je Prvenstvo i Kup RH. U Ligi prvakinja igrala je finale 1995., a samo godinu kasnije i osvaja to elitno natjecanje te je baš njezin pogodak bio posljednji u toj povijesnoj utakmici. Osim naslova Lige prvakinja, 1996. godine s ekipom osvaja i Super kup.

U reprezentativnoj karijeri zabilježila je 105

nastupa za Hrvatsku i kao redovita članica nastupala na Svjetskim i Europskim rukometnim prvenstvima te Mediteranskim igrama gdje se posebno ističe srebro iz Barija 1997. Nakon završetka rukometne karijere od 2003.-2005. te od 2006.-2009. radila je kao trenerica u Omladinskom pogonu RK Podravke i to sa svim mlađim dobnim kategorijama uključujući i 2. ekipu.

Od individualnih i pojedinačnih priznanja nizala je izbore za najbolju sportašicu Grada i Županije, ali i najbolju rukometašicu Hrvatske po izboru rukometnih trenera u sezoni 1999/2000. U njenom životopisu ističe se i Red Danice Hrvatske s likom Franje Bučara -odlikovanje Predsjednika RH za izuzetna postignuća u sportu, no ništa manje važno nije ni priznanje navijača RK Podravke "Podravski ponos" za neizbrisiv trag koji je ostavila u povijesti kopriivničkog rukometa.

Dužnost nove direktorice RK Podravke s.d.d. preuzet će 18. srpnja 2019., a svoju bogatu igračku povijest imat će priliku nadograditi kroz upravljačku funkciju. (R)



Željko Mikulić – novi predsjednik ŠKK Podravka

Na Izvanrednoj izbornoj skupštini Športskog kuglačkoga kluba Podravka za novoga predsjednika kluba jednoglasno je izabran Željko Mikulić. Zbog sve više poslovnih i privatnih obaveza ostavku je podnio dosadašnji predsjednik Zlatko Betlehem koji će u klubu biti dopredsjednik. Osim njih, na Skupštini su izabrani i članovi Izvršnog odbora: Željko Mikulić, Zlatko Betlehem, Jelena Kolarić, Željka Orehovec, Ilinka Milas, Tomo Trošelj i Goran Šegerec, potom članovi Nadzornog odbora: Ivka Roguljić, Zlatko Ružman i Miroslav Šaško, a tajnica kluba je Ilinka Milas. Svi izabrani imaju mandat četiri godine. Zahvaljujući na ukazanom povjerenju novi predsjednik je rekao:

- Svi imamo velika očekivanja u narednoj sezoni, posebice kod naših cura koje su nedavno ostvarile fantastičan uspjeh i osvojile Kup Hrvatske te će u listopadu nastupati na europskom Kupu. Dodatno smo se pojačali s našom Marijom Zver te ćemo sigurno dostojno braniti boje Hrvatske među 24 najbolje europske ekipe. Što se pak tiče naših dečki ekipa je oslabljena jer je otišlo nekoliko igrača, ali nastojat ćemo se što bolje pripremiti za sezonu. Pripreme počinju 1. kolovoza, a natjecanja u ligama 14. rujna. Kuglačice gostuju u Rijeci, dok kuglači također idu na gostovanje u Osijek kod ekipe Zrinski pivovare. (R)

Kuglačice Podravke osvojile Kup Hrvatske i osigurale mjesto u Europi



U Splitu na kuglani Poljud održana je završnica Kupa Hrvatske u kuglanju za muškarce i žene. Naše kuglačice su u polufinalu igrale protiv ekipe Đakova i pobijedile. Rezultat od 8:0 (3411:3252 u čunjevima) djeluje kao laka pobjeda, ali svaka igračica se za svoj poen morala boriti do samog kraja. U drugom polufinalu igrale su Plitvice, klub koji se natječe u 2. HKL, i Mlaka, prvakinja 1. HKL. U napetoj završnici, prolaz u finale su izborile Plitvice i time postale suparnik našim kuglačicama. Osim titule prvakinja, pobjednice finala osvajaju i mjesto u kvalifikacijama za europski kup NBC, pa je time ulog bio još veći. Nakon prvog bloka igračica, rezultat je bio 2:1 za Plitvice,

ali prednost od 58 čunjeva bila je na strani Podravke. U drugom bloku naše igračice osvajaju još 2 poena te povećavaju prednost u čunjevima i utakmica završava rezultatom 5:3 (3323:3184) i pobjedom Podravke. Za ekipu Podravke ovo je veliki uspjeh i prvo ekipno zlato nakon više od 10 godina, ne računajući pojedinačne uspjehe na državnim prvenstvima.

Za ekipu u Splitu nastupale su Jelena Kolarić, Monika Matiša, Antonija Milak, Željka Orehovec, Melinda Petrić, Vedrana Šimunić i Aleksandra Lukčin pod vodstvom Ljiljane Picer i Đurđice Lukač.

(Jelena Kolarić)

Juniorke Podravke prvakinja Hrvatske

Na završnici državnog Kupa Hrvatskog športskog ribolovnog saveza u lovu ribe udicom na plovak, juniorke Podravke predvođene prvakinja Mihaelom Frančić osvojile su prvo mjesto.

Domaćinstvo završnice Kupa ove je godine pripalo ŠRS-u Koprivničko-križevačke županije, a u organizaciji natjecanja puno je pomogao i ŠRK Podravka. Natjecanje na kojemu je nastupilo više od 400 sudionika iz Hrvatske održavalo se od subote do nedjelje na jezerima Šoderica i Jegeniš. U dva dana natjecanja Podravkašice Mihaela Frančić, Iva Betlehem i Lorena Blažek zaista su nadmašile same sebe,

posebice Mihaela koja je u oba dana po sektorima bila najbolja pa je i zaslužno proglašena najboljom juniorkom u državi. Za ovaj veliki uspjeh zaslužni su i kapetani ekipe: Vedran Blažek i Ivan Starčević. Ovo je povijesni uspjeh za Podravkin klub duge i bogate tradicije te dokaz kako klub ima itekako potencijala i u mlađim naraštajima.

Inače, ovo natjecanje je najmnogobrojnije, ali i najznačajnije u sportskom ribolovu na području naše županije ikada održanom pa stoga ne čude pohvale čelnih ljudi HŠRS-a predvođenih predsjednikom Vladimirom Severom za izvrsnu organizaciju natjecanja. (Boris Fabijanec)



Hrvači Podravke osvojili tri medalje

«Velka Cena Žitneho Ostrova», Međunarodni hrvački turnir za uzraste starijih i mlađih dječaka i kadeta održan je u Dunajskoj Stredi u organizaciji hrvačkog kluba Gabčíkovo iz Slovačke. U konkurenciji 240 hrvača iz dvanaest europskih država: Mađarske, Italije, Rumunjske, Ukrajine, Poljske, BiH, Srbije, Slovenije, Češke, Slovačke, Rusije i Hrvatske, Podravka se pod vodstvom trenera Miroslava i Luke Mihalca predstavila sa šestoricom svojih hrvača. Najuspješniji su bili Josip Benko i Ivan Čordaš koji su u svojim kategorijama osvojili srebrne medalje. Patrik Raknić bio je treći dok je Marko Špernjak bio peti. (R)



Mladi šahisti Podravke uspješni na kadetskom prvenstvu Hrvatske

U Trogiru je od 16. do 22. lipnja održano kadetsko prvenstvo Hrvatske u šahu na kojem su nastupila 302 sudionika u kategorijama do sedam, devet, 11, 13 i 15 godina.

Na prvenstvu je nastupilo šestoro koprivničkih šahista koji su osvojili pehar i tri medalje. Najveći uspjeh ostvaren je u kategoriji do 13 godina gdje su koprivnički šahisti zauzeli odlično treće i četvrto mjesto u konkurenciji od 62 igrača. Emanuel Bunić natjecanje je završio kao treći sa sedam osvojenih bodova (osvojio je i srebrnu medalju kao drugoplasirani do 12 godina), a Matej Zadro kao četvrti sa 6,5 bodova (ujedno je dobio brončanu medalju kao trećeplasirani do 12 godina). Jan Horčička natjecanje je završio na 19. mjestu s pet bodova. U kategoriji do 7 godina Simon Povijač osvo-

jio je 7. mjesto s osvojenih pet bodova iz devet kola.

Petar Dimač zauzeo je 12. mjesto u kategoriji do devet godina s 5,5 bodova, a ujedno je osvojio srebrnu medalju kao drugi igrač do osam godina.

„Ostvareni rezultati dvojice najmlađih sudionika na državnom prvenstvu veliki su uspjeh jer šah treniraju tek nepunih godinu dana, a i potvrda su odličnog rada škole šaha Podravka“, istaknuo je predsjednik kluba Hrvoje Matijević.

Pavao Bunić s osvojenih pet bodova natjecanje je završio na 25. mjestu između 60 sudionika u kategoriji do 11 godina.

Većina kadeta je na državnom prvenstvu nastupila kao ulazno godište te će i sljedeće go-

dine nastupati u istoj kategoriji.

Veliki doprinos ostvarenim rezultatima ima i stručni stožer. Kadete Mateja Zadru, Simona Povijača i Petra Dimača za prvenstvo je pripremao Krunoslav Novosel, Emanuela Bunića pripremali su Jurica Srbiš i Krunoslav Novosel, Jana Horčičku Vladimir Cvetnić i Krunoslav Novosel, a Pavla Bunića Matija Ostović.

Emanuel Bunić kao prošlogodišnji prvak Hrvatske do 11 godina nastupit će u kolovozu na europskom prvenstvu za mlade u Bratislavi.

Članu stručnog stožera Jurici Srbišu je početkom srpnja na Upravnom odboru Međunarodne šahovske federacije priznata titula međunarodnog šahovskog majstora (IM) te je prvi igrač s tom titulom na području sjeverozapadne Hrvatske. (R)

Mladi Slavenaši pobjedom protiv Rijeke i Hajduka osigurali četvrto mjesto u Crikvenici

Dječaci rođeni 2011. godine sudjelovali su na jakom međunarodnom dječjem nogometnom turniru „Crikvenica Cup 2019.“ na kojem je snage odmjerilo 120 prijavljenih ekipa iz Hrvatske, Slovenije, Italije, Njemačke, Litve, Slovačke, Poljske i BiH podijeljenih u četiri skupine – U-8, U-9, U-10, U-11. Mladi su Slavenaši pod vodstvom trenera Matije Škrinjara osvojili odlično četvrto mjesto svladavši vršnjake Rijeke i Hajduka, a u polufinalu ih je zaustavio Dinamo. U utakmici za treće mjesto nedostajalo im je tek malo sreće za postolje jer ih je Graničar svladao tek nakon udaraca s „bije le točke“. Ante Markić, najefikasniji Slavenaš s četiri pogotka, uvršten je u najbolju momčad turnira.

Sastav: Maronić, Čavić, Kajić, Pintar, Volf, Kos, Markić, Trakoštanec, Legemec, Nestić, Šimunić. Trener: Matija Škrinjar. (Ana Lukčin)



Brojne aktivnosti KUD-a Podravka

Sudjelovali na Podravskim motivima

KUD Podravka i njezine sekcije tradicionalno sudjeluju u programu Podravskega motiva. Na samom otvorenju nastupa ženski vokalni sastav, a likovnu sekciju predstavilo je sedam članova: Vlatka Kordina, Marta Rušak, Zlatko Kolarek, Tomislav Grabar, Ivan Kovačević, Stanko Gjerek i Alen Gjerek.

U sklopu programa Podravskega motiva u galeriji Hlebine otvorena je izložba Josipa Gregurića. Josip je od samih početaka u likovnoj sekciji i glavni je urednik jedine monografije likovne sekcije koja je promovirana 2000. godine. Ovom izložbom proslavio je pedeset godina rada.

Izlet KUD-a Podravka u Beč

Članovi KUD-a Podravka – likovna, literarna sekcija i ženski vokalni sastav, njih 24, posjetili su Beč.

Po dolasku u Beč, obišao se carski ljetni dvorac Schönbrunn, te se šetalo prekrasnim perivojem koji ga okružuje. Putovanje je nastavljeno panoramskim razgledom grada autobusom, kao i pješice: zgrada secesije, Ring, muzejska četvrt,



Parlament, nova Vijećnica, Opera, katedrala, Stephansplatz, zimski carski dvorac Hofburg, i tako od Marija Terezije do Goethea, Mozarta, Albertine, ulicom Graben do crkve sv. Stjepana, članovi KUD-a Podravka upoznali su povijesnu, kulturološku, arhitekturno kao i hortikulturno uređenje glavnog grada Austrije.

Neki članovi, koji su pokazali interes, posjetili su u kapucinskom samostanu carsku kriptu Habsburg, gdje je sahranjeno oko 150 članova obitelji.

S mnogo pozitivnih dojmova, članovi KUD-a vratili su se u Koprivnicu u kasnim večernjim satima.

Vendijada

Na blagdan Tijelova, udruga Vendi iz Đelekovca bila je domaćin manifestacije Vendijada. Likovno - kreativna radionica i druženje likovnjaka, literata i kreativaca, održana je u đelekovčkom Etno-parku u kojem je i sjedište udruge.



U zraku se osjećao duh kreativnosti i umjetničkog izražaja. Među 15-ak prisutnih slikara, što članova udruge, što gostiju, slikala su i četiri člana likovne sekcije KUD-a Podravka: Alen Gjerek, Vesna Martinjak, Draženka Kolar i Božica Puček. Atmosfera u kojoj su svi uživali, ugodno druženje, omogućili su da kistovi i boje lete po platnima.

10. Likovna kolonija Zajednice kulturno-umjetničkih udruga Koprivničko-križevačke županije

Na Etno imanju obitelji Karlovčan u Brodiću održana je jubilara 10. Likovna kolonija Zajednice kulturno-umjetničkih udruga Koprivničko-križevačke županije. Ove godine domaćin organizacije bila je udruga „Peski-Art Đurđevac“ koja je likovnu koloniju organizirala u suradnji s etno kućama obitelji Karlovčan, a pod pokroviteljstvom Zajednice kulturno-umjetničkih udruga Koprivničko-križevačke županije. Na likovnoj koloniji okupilo se pedesetak likovnih stvaratelja iz osam likovnih udruga i sekcija članica Zajednice. KUD Podravku, likovnu sekciju „Podravka 72“, na ovoj likovnoj koloniji, zastupale su slikarice: Draženka Kolar, Đurđica Međurečan, Vesna Martinjak, Štefanija Varović i slikar Josip Gregurić, svojim predivnim slikama s motivima Podravine.

(Vesna Martinjak)

Ljeto je stiglo u Ludens

Smijehom pozdravljamo zvijezde iz gledališta pod nebom

S predivnom humanitarnom akcijom za Udrugu za terapijsko jahanje „Osmijeh“ u kojoj je veliku ulogu igrala Udruga volontera Podravke – PULS obilježili smo lipanj i tako ušli u srpanj koji sa sobom tradicionalno donosi Ljeto u Ludensu – cijelomjesečnu manifestaciju koja svake srijede publici nudi jednu predstavu. Ove smo godine odlučili cijelu manifestaciju provesti pod zastavom stand-up comedy ansambla Lajnap. Njihov kolektivni nastup Dejtnajt je iza nas kao i individualni nastupi Vlatka Štampara „Bolja po-

lovica“, Gorana Vugrinca Goca „Sve“ i Aleksa Curaća Šarića „Doslovce“ dok do kraja mjeseca još iščekujemo solo nastup Saše Turkovića „Preživjeti u obitelji“ 31. srpnja.

I dok nas u Koprivnici zabavljaju komičari, po Jadranu nas 11 uzastopnih dana zabavljaju Brodolomke. Gostuju u Klisu, Vrgorcu, Drnišu, Vrboski, Solinu, Biogradu, Pločama, Korčuli, Tučepima i Kaštelima i završavaju prvi dio turneje u Kastvu 28. srpnja.

Osim fantastične prihvaćenosti publike, Brodolomke su bogatije za još jednu nagradu.



Daria Lorenci Flatz osvojila je nagradu za najbolju žensku ulogu na 43. Danima satire Fadila Hadžića za ulogu Hane.

(Mihovil Maloča)

UKUSNI TRAMEZZINI ZA 5 MINUTA

Sastojci (za dvije osobe):

- 1 Eva sardina u maslinovom ulju (115 g)
- 1 žličica kapara
- 1 češanj češnjaka
- 1 žlica limunova soka
- 100 g sirnog namaza
- sol
- 100 g salatnog krastavca
- 8 ploški kruha ili tosta (četvrtasti, integralni...)

U manju posudu istresite sardine zajedno s uljem. Dodajte kapare, protisnuti češnjak, limunov sok i sir. Sve zajedno usitnite u kremasti namaz. Po potrebi posolite.

Ploškama kruha uklonite rubove, a zatim 4 ploške premažite pripremljenim namazom. Preko njega položite 2 ploške krastavca, pa ponovno namaz. Poklopite preostalim ploškama kruha.

Svaki sendvič prerežite dijagonalno na 2 dijela (trokuta).

Ukusne *tramezzine* poslužite s cherry rajčicama.



♥ Savjet:

U *tramezzinima* se uživa u bilo kojem dijelu dana. U jutarnjim satima se poslužuju uz cappuccino, a popodne uz čašu vina.

Vrijeme pripreme: 10 minuta

Zahtjevnost: jednostavno.

MINI PAVLOVE S MOUSSEOM I VOĆEM

Sastojci:

Za beze košarice:

- 5 bjelanjaka
- 250 g šećera u prahu
- 4 žličice Dolceta Gussnela
- 1 žličica limunova soka (ili bijelog octa)

Za kremu:

- 1 Dolcela mousse okus vanilija (85g)
- 250 ml hladnog mlijeka
- 100 ml slatkog vrhnja (nezaslađenog)
- 2-3 žlice kremastog likera (Baileys, Carolans)
- 500 g raznog svježeg voća (breskve, maline, jagode, borovnice..)

Bjelanjke istucite u čvrsti snijeg i uz miješanje postepeno dodajte šećer u prahu. Na kraju dodajte Dolcela Gussnel pomiješan s malo šećera i limunov sok. Na lim za pečenje prekriven namašćenim papirom nanesite smjesu u obliku košarica (8 komada) slastičarskom vrećicom s većim otvorom ili žlicom. Pecite u pećnici zagrijanoj na 120 °C oko 40 minuta.

Pečene kore ostavite neka se ohlade u pećnici. Izvana moraju biti hrskave, a iznutra zadržati svijetlu boju.



Za kremu, mlijeko pomiješajte sa slatkim vrhnjem.

Uspite sadržaj vrećice i lagano promiješajte električnom miješalicom. Nastavite miješati 3 minute maksimalnom brzinom da dobijete gustu smjesu. Mousse kremu nanesite na beze košarice i ostavite u hladnjaku oko 30 minuta. Po košaricama rasporedite voće i poslužite.

♥ Savjet:

Na isti način možete pripremiti i jednu veliku tortu samo povećajte dužinu pečenja oko 90 minuta.

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Zahtjevnost: Jednostavno

Oglas za prodaju rashodovanih vozila

Na osnovi statuta poduzeća Podravka d.d., objavljuje se prodaja rashodovanog i neispravnog motornog vozila putem:

JAVNE PRODAJE - ZATVORENIM PONUDAMA

dana 20.8.2019. godine u prostorijama Vanjskog transporta, Đelekovečka cesta 9, Koprivnica u 12.00 sati. Ponude se primaju do 11.30 sati u uredu Vanjskog transporta (Galić Josip).

Red. br.	Marka i tip vozila	Vrsta vozila	Inv. br.	God. proiz	Stanje vozila	Početna cijena kn
1.	VW CADY 2.0 SDI	TERETNO	619035	2006	NEISPRAVNO	5000

Vozilo se može razgledati 20.8.2019. godine u dvorištu Vanjskog transporta, Đelekovečka cesta 9, Koprivnica (Galić Josip-099/6651599) od 8.00-11.00 sati.

Pravo nadmetanja imaju sve pravne i fizičke osobe koje uplate jamčevinu u iznosu 10% početne cijene.

Vozilo se prodaje po načelu <VIĐENO-KUPLJENO> bez prava na naknadne reklamacije.

Porez i sve troškove prijenosa snosi kupac (25%).

Kupac koji je u nadmetanju kupio vozilo, dužan je isto platiti i preuzeti u roku tri dana od održanog nadmetanja.

Nakon toga roka, a u slučaju da kupac odustane od kupnje, gubi pravo na povrat jamčevine.

Nagrada igra za Podravkaše

Odgovorite točno na pitanje i osvojite ruksak pun Talianetta

Sve što je potrebno jest poslati točan odgovor, sa svojim podacima, na adresu lista:

Ante Starčevića 32, Koprivnica, s naznakom NAGRADNA IGRA: ODGOVORI TOČNO I RUKSAK PUN TALIANETTA.

Odgovore možete slati do 1. rujna 2019., a najsretniju/najsretnijeg od vas, s točnim odgovorom, izvući će redakcija Lista. Ime dobitnice/dobitnika punog ruksaka bit će objavljeno u sljedećem broju lista Podravka.

Koja su dva rižota u Talianetta asortimanu?





OKUS

Bio

MEDITERANA

RAJČICE

IZ EKOLOŠKOG UZGOJA



PRERAĐENE U ROKU
24 SATA OD BERBE

JEDINO ŠTO
IH DOTIČE
JE PRIRODA!

