

PODRAVKA



Što su skuhalo mediji

Fešta ljubavi i zajedništva

Podravki Češka Superbrand

fant

*Nove ideje
za poznata jela*



SASTOJKE
STAVITE
U VREĆICU

DODAJTE
fant
I VODU

PECITE
45 MINUTA
U PEĆNICI

NOVO

Gulaš iz pećnice u 45 minuta.

Uz četiri nove Fant ideje, okušajte se u pripremi poznatih jela na novi i jednostavniji način.



fant, fant... fantastično!

www.podravka.com



Sadržaj

Novi projekt uzgoja rajčice

- 5. Buduće smjernice marketinga
- 6. Tradicionalno druženje umirovljenika i jubilaraca



- 7. Radionica Korporativnih i marketinških komunikacija



- 8. Razgovor - Jasmina Ranilović

Weekend Media Festival

- 11. Vijesti
- 12. Internacionali
- 13. Vijesti
- 14. Novi proizvodi

Lino višebojac



- 18. Hobi
- 19. In memoriam
- 20. Vijesti
- 21. Obavijesti

Coolinarika

- 24. Kultura
- 25. Sport



- 26. Feferon
- 27. Križaljka, impressum

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

od zadnjeg broja naših novina do danas dogodile su se brojne stvari u našoj kompaniji koje smo pokušali manje-više sve staviti u ovaj broj novina. Jedan događaj zaslužuje posebnu pažnju, održan je jedinstven i lijep tradicionalni susret umirovljenika i jubilaraca. Više od 1.500 Podravkinih umirovljenika i jubilaraca okupilo se na fešti ljubavi i zajedništva te se prisjetili na zajedničke uspjehe, silan ponos što su pripadali generacijama zaslužnima za stvaranje novih tvornica i proizvoda, uspješne kampanje, osvajanje novih tržišta te to sve doživljavali kao svoj osobni uspjeh. Uostalom, kao što je na fešti naglasio predsjednik Uprave Zvonimir Mršić ljudi su najveća vrijednost naše kompanije.

Činjenica je da smo kompanija sa srcem koja u svim društvenim segmentima želi da bude među boljima, ako ne i najbolja. Volje, entuzijazma, znanja i htjenja ima u nama te u tom kontekstu bi trebali svi mi više poraditi na druženju. Više izmjenjivati iskustva, poslušati stare (po stažu) Podravkaše i iz toga kolopleta znanja, iskustva i mudrosti izvući ono najbolje. To je dobitna kombinacija za Podravku i Podravkaše.

Na žalost, imamo i tužne vijesti. Napustili su nas dragi ljudi – Robert Fodor i Ivan Haramija Hans, Podravkaši koji su nesebično davali sebe za boljitak tvrtke, prijatelji kojima nikada nije bilo teško pomoći. Zarazna osmijeha, uvijek dobre volje i široka srca oni su znali privući ljude. Iza njih ostaje velika praznina i tuga i hvala im na svemu što su učinili za nas kao Podravkaši, kao prijatelji, kao ljudi.

Već smo naučeni da naši internacionali rade u petoj brzini što dokazuju Podravkaši iz Češke, dobivši još jedno priznanje – Superbrands. (R)

Predstavljen projekt uzgoja rajčice novim tehnološkim modelom

Istarsko sunce, izraelska tehnologija i Podravkina rajčica rezultirale su iznimno bogatim ovogodišnjim urodom rajčice na istarskim poljima. Rezultati suradnje Podravke i izraelskog partnera predstavljeni su na pokusnom polju rajčice u blizini Umaga.

Koristeći nove, suvremene tehnologije uzgoja rajčice na istarskoj zemlji, Podravka je početkom lipnja ove godine započela probni uzgoj rajčice u suradnji s izraelskim partnerom. Cilj projekta je poboljšanje uzgoja industrijske rajčice za preradu, kroz primjenu izraelske tehnologije uzgoja, povećanje prinosa rajčice i produžetak trajanja sezone branja i prerade. Nova tehnologija jamči veći prinos te produljenje sezone uzgoja rajčice, što je i dokazano na predstavljanju projekta i demonstraciji nove tehnologije.

“Vjerujemo da ćemo sljedeće godine proizvoditi na znatno većoj površini u Istri, što nam je potrebno zato što proizvode koje ovdje proizvodimo, ne prodajemo samo u Hrvatskoj, nego izvozimo u nekoliko zemalja EU i u Rusiju. Ovim projektom pokazujemo da poljoprivredna proizvodnja u Hrvatskoj može biti efikasna i da hrvatska prehrambena industrija može dodati svoju vrijednost i prodavati kroz svoje kanale na europskom i svjetskom tržištu. Podravka je spremna poduprijeti hrvatsku poljoprivredu i proizvođače kako bi zajedničkim snagama učinili hrvatski proizvod još konkurentnijim na sve



zahtjevnijem međunarodnom tržištu.”, rekao je predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić.

Predstavljanju projekta odazvala se veleposlanica Izraela u RH, Nj.E. Zina Kalay Kleitman, gradonačelnik Umaga Vili Bassanese, zamjenica župana Istarske županije Giuseppina Rajko te ministar poljoprivrede RH Tihomir Jakovina, koji je tom prigodom istaknuo:

“Podravka kao najvažnija tvrtka u prehrambenoj industriji Hrvatske našla je odličnog partnera. U ovakvim projektima dobivamo onu dodanu vrijednost u novim znanjima i tehnologijama, jer vidimo da jedan projekt koji je odrađen u vrlo kratkom vremenu, zajedničkim snagama i dobrim partnerskim odnosima ima zavidne rezultate. Idućih godina u regiji Istre, a isto tako i u cijeloj Hrvatskoj, imat ćemo puno više ovakvih kvalitetnih projekata izravno vezanih uz prehrambenu industriju gdje stvaramo proizvode s dodanom vrijednošću, koji će biti konkurentniji. Odličan primjer za ostale proizvođače.” (R)

I Podravkino ugostiteljstvo nositelj Halal certifikata

Poznati Podravkin restoran Podravska klet nositelj je prvog Halal certifikata u ugostiteljstvu u Koprivničko – križevačkoj županiji. Certifikat je to koji podrazumijeva postupke u procesu proizvodnje i karakteristike proizvoda i usluga koje su u skladu sa šerijskim zakonima, odnosno potvrđuje da su jela pripremljena u ovom restoranu, uvrštenom u sto najboljih restorana u Hrvatskoj, primjerena za konzumaciju i osobama islamske vjeroispovijesti. Certifikat je u Koprivnici uručila delegacija Centra za certificiranje Halal kvalitete koju su predvodili rukovoditelj Centra Aldin Dugonjić i glavni imam Varaždinski Abdulah efendija Imširović.

Certifikati Halal kvalitete, osim restoranu Podravska klet, dodijeljeni su još nekim proizvodima iz Podravkinog asortimana. Nakon što su u svibnju Halal certifikati dodijeljeni četirima tvornicama (Tvornica juha i Vegete,



Dječja hrana i kremni namazi, Voće te Kalnik), nositelj certifikata sada je postala i tvornica Koktel peciva, dok je tvornica juha i Vegete dodatno certificirala još 57 proizvoda. Ukupno sada Halal certifikat nosi 230 Podravkinih proizvoda.

“Koliko je god važno da će Podravka, a time i općenito hrvatska privreda imati koristi od Halal certifikata, isto toliko je važno da se na taj način ljudi međusobno upoznaju bez obzira na različitosti i vjeroispovijesti. Upravo je to dodatna kvaliteta Halala.”, rekao je na uručanju certifikata imam Imširović. (B.F.)

Radionice planiranja budućih smjernica

Radionice planiranja za 2015. godinu okupile su u Podravki kolege iz područja Marketinga sa tržišta na kojima kompanija djeluje.

Prije dvije godine definiran je petogodišnji plan, a radionice su bile prilika da se sagleda koliko je još potrebno do zacrtanog cilja i krene u nadogradnju planiranog. Predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić u uvodnom je obraćanju rekao kako smo kompanija s globalnom ambicijom i cilj nam je rasti brže od brzorastućih tržišta te proširiti prostor djelovanja:

“Pozivam vas da kvalitetno iskoristimo vrijeme u međusobnoj interakciji kako bismo sagledali što smo postigli u proteklom razdoblju, kvalitetnije napravili budući plan i odgovorili narednim izazovima koji su u odnosu na prošlu godinu još veći. Od naše vlastite sposobnosti i kapaciteta ovisi hoćemo li odgovoriti tim izazovima. U životu kompanije postoje trenuci u kojima se rade važni iskoraci, ali najveći je rizik da ne pokušamo učiniti.

Vrijeme je da se zapitamo imamo li kapaciteta i hrabrosti da napravimo pomak, iskorak i zaokret u nekoj kategoriji ili na nekom tržištu.



Maksimalno kvalitetno rješenje znači da smo u mogućnosti sagledati sve mogućnosti i sve rizike sa svim svojim znanjima, iskustvima i vještinom. Na razini Uprave očekuje se da otvara nove prostore, ali moramo odlučiti gdje, kada, kako, s kim jer ne možemo imati sve i svugdje. Mi smo generacija kojoj se pruža prilika, samo moramo imati povjerenja u kompaniju.”, naglasio je Mršić.

Nakon uvodnih prezentacija, organizirane su radionice u sobama, koje su posebno tematski podijeljene i osmišljene prema pojedinim kategorijama. U prvoj su predstavljeni Vegeta, Podravka i Dodaci jelima, u drugoj Podravka jela i Mješavine za jela, zatim Slastice, Snack i Napitci pa Mediteranska hrana i Kondimenti te Dječja hrana i Doručak. Prema riječima članice Uprave Podravke Jadranke Ivanković dva su najvažnija procesa u tvrtki, a to je planiranje i ostvarenje plana, a ono što slijedi nakon radionica koje su obilovale razmjenom ideja i koncepata je implementacija i realizacija.

Članica Uprave Podravke Olivija Jakupec poručila je kako će u budućem razdoblju biti puno izazova, ali i prilika, a na nama je da ih iskoristimo. Osim sagledavanja postignutih ciljeva i planiranja budućih smjernica, bila je ovo ujedno i prilika za druženje te predstavljanje novih proizvoda i njihovu primjenu u pripremi jela. Kako je trud uložen u organizaciju radionica opravdan, svjedoče pozitivni komentari polaznika radionica. (I.L.)

Podravka na akciji “Kupujmo hrvatsko”

I ove godine Podravka se uključila u tradicionalnu akciju “Kupujmo hrvatsko” koju organizira Hrvatska gospodarska komora. Akcija je ove godine održana na glavnom zagrebačkom trgu, a uz Podravkine lider proizvode, posjetitelji akcije imali su prilike kupiti i proizvode Podravkine mesne industrije Danica.

Putem akcije “Kupujmo hrvatsko” Hrvatska gospodarska

komora i dalje nastoji promovirati kvalitetne domaće proizvode, nositelja znakova “Izvorno hrvatsko” i “Hrvatska kvaliteta” s ciljem osvješćivanja važnosti kupovine takvih proizvoda kako bi se pridonijelo povećanju ukupne konkurentnosti hrvatskoga gospodarstva, ali i očuvanju našeg nacionalnog identiteta. Znakovi kvalitete jamče kvalitetu proizvoda, osiguravaju im lakši proboj na svjetska tržišta te ulijevaju povjerenje potrošačima. Znak “Hrvatska kvaliteta” do sada je dobilo 235 proizvoda, dok znak “Izvorno hrvatsko” nosi 116 proizvoda. Podravkin goveđi gulaš, Pekmez od šljiva i Vegeta nositelji su oznake “Izvorno hrvatsko, dok oznaku “Hrvatska kvaliteta” nosi Daničina “Čajna kobasica”. (L.K.)

Fešta ljubavi i zajedništva



Podravkaše koji su svoje najbolje godine ulagali u razvoj i rast kompanije vežu posebne niti zajedništva, privrženosti Podravki i prijateljstvo. Potvrdilo je to i ovogodišnje druženje Podravkinih umirovljenika i jubilaraca koje je u velikom šatoru okupilo više od 1500 sudionika. Veliki osmjesi na licu, srdačni susreti s kolegama s kojima se nekada radilo na proizvodnim linijama, u laboratorijima, u uredima, prisjećanje na zajedničke uspjehe, silan ponos što su pripadali generacijama zaslužnima za stvaranje novih proizvoda, uspješne kampanje, osvajanje novih tržišta, to je krasilo ljude okupljene na tradici-

onalnoj fešti.

“Biti Podravkaš za većinu od nas nije značilo samo biti zaposlen. Značilo je da pripadamo jednom iznimnom krugu ljudi, ljudi koji na posao idu s velikom voljom, s posebnim emocijama, koji doživljavaju da je svaka nova tvornica, novi proizvod ili nova kampanja i naš osobni uspjeh. Mi Podravkaši doista smo radili sa srcem, kompaniju smo doživljavali kao nešto svoje pa pokažimo svima koliko smo ponosni što smo i danas dio Podravke.”, poručila je u ime svih umirovljenika Marija Čižmek. O dubokoj povezanosti zaposlenika s Podravkom u ime jubilaraca govorio je Zlatko Prosenjak koji se u kompaniji zaposlio još kao 16 godišnji dečec, da bi punih 40 godina kao viljuškarist proveo na juhama.

“Mladima koji dolaze iza nas poručujem čuvajte zajedništvo i poseban odnos prema kompaniji koja nas hrani. Nemojte dozvoliti da se izgubi ono što je uvijek krasilo zaposlenike Podravke, a to je odanost i požrtvornost.”, istaknuo je Prosenjak.

Na velikom doprinosu razvoju kompanije umirovljenicima i zaposlenicima koji su slavili 30, 35 i 40 godina radnog staža zahvalio je predsjednik Uprave Zvonimir Mršić obećavši da će kompanija uvijek skrbiti o svojim ljudima jer su oni njena najveća vrijednost. (J.L.)



KOLEGIJ SEKTORA KORPORATIVNE I
MARKETINŠKE KOMUNIKACIJE

Strast u poslu je na prvom mjestu

Na kolegiju i radionici sektora Korporativne i marketinške komunikacije kojega su organizirali Ljudski potencijali u suradnji s tvrtkom Prava formula osnovna tema bila je – koja je uloga zaposlenika u življenju korporativnih vrijednosti? Tijekom interaktivnog pristupa zadanoj temi kroz diskusije, zadane upitnike te kreativno osmišljavanje priča djelatnici sektora vrlo detaljno su upoznali značaj organizacijskih vrijednosti Podravke. Riječ je o povjerenju, zadovoljstvu potrošača, inovativnosti i kreativnosti, strasti i izvrsnosti. U skladu s temama radionice doneseni su i određeni zaključci, a to znači što bolje poznavanje vrijednosti organizacije, živjeti vrijednosti kroz osobne primjere, prenositi vrijednosti kolegama te stalno usklađivati ponašanja i vrijednosti. Zanimljiva je bila i anketa u kojoj djelatnici sektora smatraju kako je strast u njihovom poslu na prvom mjestu,



dok u segmentu ostalih vrijednosti postoji još prostora za napredak.

“Upravo ova anketa nam pokazuje da ćemo po pitanju razvijanja vrijednosti učiniti dodatne korake jer mi smo sektor koji mora biti ogledni primjer za sve ostale organizacijske cjeline u Podravki. Zbog toga nije bez razloga organizirana prva radionica ovakvog tipa upravo za naš sektor jer od nas se puno očekuje.”, izjavila je na kolegiju direktorica Korporativnih i marketinških komunikacija Marinka Akrap. (B.F.)



Podravka u tjednu cjeloživotnog učenja

Podravka se pridružila obilježavanju tjedna cjeloživotnog učenja, a jedna od aktivnosti bilo je otvoreno predavanje, održano u Podravkinjoj kino sali. Podravka se, kao društveno odgovorna kompanija koja potiče zaposlenike na stalno učenje i prenošenje znanja, uključila kroz nekoliko aktivnosti.

U Podravkinjoj kino sali otvorena su predavanja održale voditeljica projekata za upravljanje znanjem Snježana Šlabek i voditeljica projekata razvoja ljudskih potencijala Anamarija Čatipović. Snježana Šlabek predstavila je UNESCO-ovu inicijativu Tjedan cjeloživotnog učenja pokrenutu 1999. godine. Naime, svake godine obilježava se u brojnim zemljama, kako bi se senzibilizirala javnost za cjeloživotno učenje, promicala kultura učenja te potaknula osob-

na motivacija. Cilj je poslati snažnu poruku o važnosti učenja i obrazovanja, a posebice obrazovanja odraslih. Što su Podravkine kompetencije, kako su nastale i o njihovoj primjerni u praksi govorila je Anamarija Čatipović. Naime, Podravkine su kompetencije proizašle iz ranije definiranih vrijednosti – povjerenje, zadovoljstvo potrošača, inovativnost/kreativnost, strast i izvrsnost. U okviru obilježavanja Tjedna cjeloživotnog učenja u Podravki je bila postavljena video izložba u obliku izmjene fotografija Podravkaša koji su u posljednje vrijeme sudjelovali na raznim edukacijama: “Podravka – prijatelj cjeloživotnog učenja”. Uz to, građanima je omogućen pristup Podravkinom e-tečaju Poslovno dopisivanje na Podravkinjoj Internet stranici. Dijeleći ovaj e-tečaj s građanima, Podravka kao društveno odgovorna kompanija nastoji djelovati na postizanje svijesti o važnosti komunikacije na materijem jeziku te time doprinijeti razvoju kompetencije koju je EU komisija proglasila jednom od osam spomenutih ključnih kompetencija za cjeloživotno učenje i razvoj društva. (I.L.)

Nutritivna strategija 2014.-2024.

Ovo je povijesni trenutak i nova šansa za Podravku u razvoju inovacija,
a konačni nam je cilj doprinijeti rastu kompanije

Podravka je nedavno, po prvi puta donijela pisani dokument kojim je definirana nutritivna strategija, kao podstrategija Podravka Grupe usvojena od Uprave. Nastala je na inicijativu sektora Istraživanje i razvoj, uz podršku sektora Marketing i Razvoj poslovanja. Direktorica sektora Istraživanje i razvoj dr.sc. Jasmina Ranilović, u uvodu nam je rekla: Nutritivna strategija predstavlja desetogodišnji okvir za razvoj novih proizvoda, za inovacije i inovacijske aktivnosti koje su planirane u dužem razdoblju. Njome dobivamo novi strateški okvir u razvoju proizvoda i dobivamo prije sveg priliku za inovaciju u našem proizvodnom asortimanu. Ovaj je projekt od iznimne važnosti, jer Podravka do sada u svojoj povijesti nije imala sličan pisani dokument.

Globalno okruženje

Zašto je bilo potrebno definirati nutritivnu strategiju? Postoji nekoliko razloga u našem okruženju zašto je bilo potrebno. Na prvom mjestu su to javno-zdravstveni nacionalni i globalni problemi. Naime, u svijetu je danas već prisutan trend pod nazivom „globesity“ (op.a. dolazi od engl. riječi global i obesity (pretilost)), kojim se opisuje globalna epidemija prekomjerne tjelesne težine i pretilosti. Prekomjerna tjelesna težina i pretilost direktno se povezuju sa kroničnim nezaraznim bolestima poput: dijabetesa, visokog tlaka, oboljenjima srca i krvnih žila, nekim oblicima karcinoma. Prema izvještaju Svjetske zdravstvene organizacije iz 2013. godine, u Hrvatskoj se procjenjuje da je 58% odraslih (stariji od 20 godina) prekomjerne tjelesne težine, a 24%

pretilih. Posebno zabrinjava trend porasta prekomjerno debele i pretilo djece (između 15-20% u adolescenata). Brojne su inicijative u svijetu, Europi i Hrvatskoj kojima se pokušava ljude educirati o važnosti uravnotežene i raznolike prehrane i tjelesne aktivnosti, a prehrambenu industriju natjerati da ponudi drugačije, nutritivno kvalitetnije proizvode. Tako su nastale čitave kategorije proizvoda sa smanjenim udjelom masti, bez ili sa smanjenim udjelom šećera, sa visokim postotkom dijetalnih vlakana i/ili obogaćenih vitaminima, mineralnim tvarima, nutraceuticima tzv. funkcionalna hrana (zbog svog specifičnog sastava djeluje pozitivno na zdravlje), što je također bio jedan od važnih čimbenika donošenja nutritivne strategije. Od ostalih čimbenika, svakako treba spomenuti privatne marke (brandovi trgovačkih lanaca) koji već nude proizvode koji su usklađeni i sa drugim očekivanjima potrošača: organsko porijeklo, zdravlje, wellness itd. Uzimajući u obzir sve navedeno, jasno je da je donošenje nutritivne strategije za Podravku bila nužnost. Njome su se definirali ciljevi, taktike, vremenski okvir te indikatori uspješnosti strategije.

Reformulacija dijela asortimana i stvaranje novih inoviranih proizvoda

Kakav je plan provođenja nutritivne strategije? Budući da u provedbi gotovo da nema generičkih pravila kako provoditi, moramo je provoditi je na specifičan, Podravkin način. Napravili smo akcijski plan za provedbu nutritivne strategije u kojem smo odredili desetogodišnje razdoblje kao realno


za provedbu željenih ciljeva. Jedan ide u smjeru reformulacije postojećeg sastava - manje soli, manje šećera, manje masti, a drugi u smjeru razvoja novih proizvoda obogaćenih dijetalnim vlaknima, bjelanjčevinama, vitaminima, mineralnim tvarima, probioticima, fitokemikalijama i kroz optimizaciju veličine porcija, bez aditiva. Oba smjera, će ponuditi jednako ukusan proizvod koji će biti stvoren na temelju određenog nutritivnog profila.

Nutritivni profil

Što je nutritivni profil? Nutritivni profil je standard koji propisuje hranjivu vrijednost hrane kroz bjelanjčevine, ugljikohidrate, masti, vlakna, sol te vitamine i minerale, a temelji se na globalnim javno-zdravstvenim preporukama. Međutim, taj nutritivni profil je ipak specifičan obzirom na Podravkin asortiman i treba ga napraviti. Nutritivne profile smo počeli raditi u 2. kvartalu ove godine, a rade ga naši eksperti nutricionisti iz Istraživanja i razvoja, uz konzultaciju Laboratorija za znanost u prehrani sa Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta iz Zagreba. Zadali smo si cilj, da do kraja 1. kvartala 2015. godine napravimo nutritivne profile za sve naše kategorije proizvoda, što je izniman pothvat obzirom na veličinu našeg asortimana. Paralelno sa izradom nutritivnih profila, razvijamo nove proizvode na osnovi tog predloška.

Novi razvoj proizvoda

Što je novina u odnosu na dosadašnji razvoj proizvoda? Stvaranje novih proizvoda na osnovi nutritivnih profila je potpuna

A portrait of dr.sc. Jasmina Ranilović, a woman with short blonde hair, wearing a dark jacket, sitting in an office with bookshelves in the background. A red circular graphic is overlaid on the top left of the image.

RAZGOVOR:
dr.sc. Jasmina
Ranilović,
direktorica sekora
Istraživanje i razvoj

novina u dosadašnjem radu naših razvojnih eksperata. On podrazumijeva timski rad nutricionista, prehrambenih inženjera i kulinariskog istraživača pa tu praksu tek usvajamo. Prema marketinškim planovima mi znamo što moramo ponuditi u razvojnom smislu sljedećih 3-5 godina, a dodatno ćemo je obogatiti proizvodima kojima ćemo komunicirati novu dimenziju nutritivne kvalitete kroz navode tipa: mane soli, manje šećera, bez trans masti, obogaćeno vlaknima, proteinima, bogato omega masnim kiselinama, bez zasićenih masti itd. Zdravlje, praktičnost, cijena i iznad svega okus, su i dalje glavni potrošački trendovi na svim tržištima na koja izvozimo, stoga nam dugoročan put koji smo zacrtali Nutritivnom strategijom, predstavlja dodatni izazov u inovacijama.

Otvorene inovacije i istraživanja

O kojim je inovacijama riječ?

Kada govorimo o razvojnom procesu, tada mislim da upotrebu novih, ali i tradicionalnih sastojaka ovog podneblja, zatim novim tehnologijama konzerviranja hrane i upotrebu novih ambalažnih materijala. Primjerice, nekim novim tehnologijama obrade hrane (poput upotrebe mikrovalova ili visokog tlaka) možete imati jednako dobru nutritivnu kvalitetu proizvoda kao da je napravljeno od svježih sastojaka, a zbog upotrebe novih ambalažnih materijala, može se smanjiti upotreba konzervansa koji produljuju rok trajnosti hrane.

Te inovacije otvaraju dva ogromna izazova za Podravkino Istraživanje i razvoj: ulazak istraživačke aktivnosti i povezivanje (umrežavanje) sa najboljim izvana. Neka istraživanja smo već započeli i vjerujem da će Istraživanje i razvoj kroz godinu-dvije moći ponuditi neka vrhunska rješenja u razvoju proizvoda, čak i ponuditi priliku za stvaranje novih brandova za našu kompaniju, ne samo kroz proizvode, već i servise. Već sada smo umreženi sa domaćim i vanjskim istraživačko-razvojnim institucijama i dobavljačima, jer smo počeli graditi tu mrežu na jedan novi način: kroz model tzv. otvorenih inovacija. To znači da unutarne kapacitete osnažujemo vanjskim kompetencijama i znanjima koje nemamo te vjerujemo da ćemo na najbolji način podržati viziju i misiju naše kompanije. U tom smislu zaposlili smo u sektoru nove zaposlenike: managere za otvorene inovacije i kulinariskog istraživača.

Međutim, radi se o dugoročnim aktivnostima, za koje će trebati i vremena i strpljenja, ali i podrška svih sektora u kompaniji, jer se radi i o promjeni korporativnih vrijednosti.

Plan aktivnosti

Je li započeo plan provođenja nutritivne strategije?

Započeo je akcijski plan provođenja i tu se otvorilo iznimno veliko područje za inovacije i u organizaciji i procesu primjene novih proizvoda. Dokument Nutritivna strategija Po-

dravke 2014.-2014. dostupan je na Podravkinoj Internet stranici, a imamo u pripremi niz projekata u suradnji sa Marketingom i Korporativnim i marketinškim komunikacijama. To je potrebno zbog toga što Nutritivna strategija Podravke, osim u definiranju smjerova u razvoju novih proizvoda, definirana dodatno dva izuzetno važna područja za podršku: edukacija i komuniciranje prema potrošaču. Cilj nam je osvješćivanje o pravilnoj prehrani i promjena navika potrošača prema njihovoj dinamici koju mogu prihvatiti. Za to je potrebno paralelno provoditi edukaciju potrošača, postaviti ciljeve i u konačnici plasirati proizvode. Znamo da potrošač teško mijenja svoje navike ukoliko je zdrav, ali kad se javlja zdravstveni problem, tek tada ih mijenja.

Promoviranje nutritivne kvalitete potrošaču kroz deklaraciju proizvoda jedan je kanal komunikacije, a drugi je upotreba masovnih medija, čime možemo dodatno pojačati komunikaciju prema potrošaču. Ovih dana smo svjedoci da i stoga što se proširila vijest da je Podravka donijela svoju nutritivnu strategiju, obraćaju nam se državne i akademske institucije, da im budemo glavna podrška u provedbi novih politika na dobrobit zdravlja naših građana. Ovo nas veseli, prije svega što dokazujemo kako prehrambena industrija može i mora biti značajan partner na ovom putu, te da smo među prvima krenuli sa aktivnostima. (I.L.)

Što su nam skuhalo mediji na Weekend Media Festivalu?

U sklopu najvećeg regionalnog skupa komunikacijske industrije, 7. Weekend Media Festivala, održanom u Rovinju, Podravka je pripremila pravi kulinarski izazov pod nazivom “Što su nam skuhalo mediji?”. Naime, na događanju koje okuplja poslovnu zajednicu cijele regije predstavnici medija u tri različite kategorije: Tisak, Elektronski i Digitalni – imali su priliku pokazati svoje kulinarske sposobnosti pripremajući “Tjesteninu s tunom u umaku od rajčice”, a nagradu je odnio Digitalni tim u sastavu Zdenka Cvetnić (Styria), Iva Obrovac (Agencija 404), Ljubica Rebić (Europa Digital). Ovom zanimljivom kulinarskom izazovu nisu mogle odoljeti ni članice

poznate ženske grupe The Frajle.

Podravkini promotori kulinarstva oduševili su sve posjetitelje te im podijelili više od šesto porcija istoimenog recepta.

U događaju je uživala i Marinka Akrap, direktorica Korporativnih i marketinških komunikacija Podravke koje je izjavila:

“Posebnost ovog kulinarskog izazova je u tome što smo u timovima ujedinili inače svakodnevne konkurente. Ideja je bila da čestu temu medijskih panela – Digitalni mediji vs. Tisak vs. Elektronski mediji – prenesemo u kuhinju. O pobjedniku su odlučivale nijanse, a pokazalo se da na izgled različite profesije zapravo dijele slične vrijednosti: kreativnost, izvrsnost, talent, brzinu i naravno – dobru ideju.” (R)



Podravkina rođendanska torta za Gorana Ivaniševića

Nedugo nakon povratka iz New Yorka, najveći hrvatski tenisač Goran Ivanišević doživio je pravo rođendansko iznenađenje u umaškom PRO Campu. Goran je proslavio svoj 43. rođendan, a Podravka, Istraturist i polaznici Akademije, među kojima su i Podravkini stipendisti, odlučili su mu na poseban način čestitati. Svoju ovogodišnju želju poželio je razrezavši rođendansku tortu – koju su mu Podravkini promotori kulinarstva pripremili u obliku pravog teniskog reketa. Goran se vratio u Umag, gdje će voditi novi krug svog PRO Campa u sklopu Umag Tennis Academy, vodeće teniske akademije u ovom dijelu Europe i službeni regionalni centar Hrvatskog teniskog saveza. Među novim polaznicima nalaze se i četiri stipendista Podravke iz Zadra, Zagreba i Daruvara – Lovro Suevich, Nino Krneta, Marin Jamnički i Matko Varga, kojima će



Podravka pokriti troškove PRO Campa, a koje je odabrao stručni tim kao najizvrsnije članove Hrvatskog teniskog saveza. Lijepim rođendanskim čestitkama pridružili su se i Facebook fanovi Podravke, s više od 360 rođendanskih želja, koje su, također, ovom prilikom uručene našem teniskom asu. Ne krijući veselje zbog spomenutog iznenađenja, Goran Ivanišević obratio se svim prisutnima, posebno najmlađima s riječima zahvale, a jedna od Goranovih rođendanskih želja koju jest prilika da u PRO Campu stvori nove šampione hrvatskog tenisa. (R)

Predstavnici austrijske sindikalne delegacije u posjetu Podravki

Predstavnici austrijske sindikalne delegacije PRO-GE posjetili su Podravku te s predstavnicima sindikata PPDIV razmijenili iskustva o djelovanju sindikata u Hrvatskoj i Austriji. Domaćini delegaciji bili su Ksenija Horvat, dopredsjednica Sindikata PPDIV-a i glavna sindikalna povjerenica Podravke, Darko Tetec, glavni sindikalni povjerenik Danice te Marija Martan, članica Glavnog odbora Sindikata PPDIV-a. Sastanku su se pridružili i gosti, predsjednik PPDIV-a Šimo Orešković, tajnica ureda predsjednika Vedrana Kovačić i regionalni povjerenik Regije III Davor Vrbek. Prisutne je na početku sastanka pozdravio predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić.

“Ovaj sastanak je značajan jer je dijalog između sindikata i poslodavca izrazito važan za uspješnost kompanije, a razmjena iskustva uvijek je dobrodošla. Smatram da je taj dijalog unutar naše kompanije vrlo kvalitetan, unatoč tome što su ponekad ciljevi vlasnika i sindikata konfliktni i upravo na taj način



želimo doći do rješenja koje će voditi ka prema ostvarivanju ciljeva i vlasnika i sindikata”, izjavio je Mršić.

Nakon kratkog upoznavanja s djelatnostima kompanije, nastavljeni su poslovni razgovori o suradnji između sindikata i poslodavca u Podravki.

“Ulaskom u EU uvjeti rada su, s pozicije radnika, poprilično zaoštreni, a širenjem tržišta izuzetno je pojačana konkurencija Podravkinim proizvodima i zato smo morali krenuti u proces restrukturiranja, a pritom su troškovi radne snage prvi na udaru. Prema Podravkinom Kolektivnom ugovoru, prava radnika su mnogo veća nego prema Zakonu o radu i s poslodavcem zaista imamo razvijen dijalog”, potvrdila je gostima Ksenija Horvat. Predstavnici delegacije zatim su obišli Podravkine tvornice juha i Vegete, Dječje hrane te mesnu industriju Danica, a druženje je završeno zajedničkim ručkom u restoranu Podravska klet. (R)

UBIUDR Podravke sudjelovao u prvom mimohodu koprivničkih branitelja

U sklopu svečane proslave 23. obljetnice preuzimanja vojarne u Koprivnici te Dana koprivničkih branitelja, prvi puta organiziran je mimohod koprivničkih branitelja u kojemu su sudjelovali predstavnici svih vojnih i policijskih postrojbi te svih braniteljskih i stradalničkih udruga proizašlih iz Domovinskog rata, između kojih i predstavnici UBIUDR djelatnika Podravke.

Prigodni program na središnjem trgu u Koprivnici izveli su pripadnici počasno-zaštitne bojne Glavnog stožera Oružanih snaga Republike Hrvatske. Potom je održana svečana sjednica Gradskog vijeća na kojoj su pročitana imena poginulih i nestalih podravsko-prigorskih branitelja te je posebno istaknuto jedinstvo i ponos branitelja,



kao i nemjerljiv doprinos obrani Hrvatske koje je pružilo koprivničko gospodarstvo predvođeno Podravkom. Program obilježavanja obljetnice uvećao je i Ženski vokalni sastav KUD-a Podravka izvođenjem himne te prigodnih domoljubnih skladbi.

Samoj svečanosti koprivničkih branitelja prisustvovao je i počasni građanin Koprivnice general pukovnik Mladen Markač, kojemu će UBIUDR u suradnji s drugim udrugama proizašlim iz Domovinskog rata uručiti priznanje “JUNAK DOMOVINSKOG RATA”, na prigodnoj svečanosti koja će se održati 19. listopada u prekodravskom selu Ždala. (Ž.v.)

PODRAVKA ČEŠKA

Podravka u izabranom češkom Superbrand društvu

Podravka je ponovnim uvrštenjem među nositelje poznate nagrade Superbrand u Češkoj potvrdila svoju međunarodnu poznatost.

Na dodjeli međunarodno poznate nagrade Superbrand, održanoj u rujnu, u žestokoj je konkurenciji svega 35 marki dobilo priznanja. Superbrand ima još veći značaj, jer se dodjeljuje na temelju preferencije potrošača i žirija sastavljenog od vrhunskih stručnjaka. Podravka je do sada dobila Superbrand u Češkoj i ranijih godina – 2007., 2012. i 2013. što je zaista veliko priznanje vrijednosti branda i Podravka je s pravom ponosna što je tog odabranog društva. Marka Podravka prisutna je na tržištu Češke još od davne 1971. godine. Iako se počelo s dodatkom jelima, danas je na tržištu prisutan široki spektar proizvoda i novih kategorija. Svakako, jedna od važnijih kategorija su riže, grahorice, “racio” proizvodi te proizvodi od krumpira koje su dijelom asortimana postale akvizicijom Lagris branda i tvornica u Češkoj i Slovačkoj. Osim dodatka jelima i Lagris proizvoda, na tržištu su prisutne Podravka rajčice i tjestenine.



“Iznimno smo ponosni na priznanje Superbrand. Ono dokazuje da nas potrošači percipiraju kao jednu od poznatijih i uspješnijih marki na tržištu Češke.”

Priznanje predstavlja i obvezu za daljnjim radom i unapređenjem proizvoda kako bismo opravdali ukazano povjerenje. Podravka ima još puno prostora za rast i napredak u smislu širenja poslovanja na nove kategorije, a ovo priznanje nam je dodatan poticaj”, rekao je direktor Podravkinog poduzeća u Češkoj Dalibor Kezele. (M.V.)

PODRAVKA SLOVENIJA

Vegeta roštilj za slovenske golfere

Osim u Hrvatskoj zanimljive promotivne aktivnosti Podravke održavaju se i na tržištima susjednih zemalja. Tako je u sklopu DINERS CLUB GOLF CHALLENGE 2014, na Golf terenima Smlednik, u Sloveniji, održana promoci-

ja Vegeta marinada i ostalih proizvoda neophodnih za pripremu jela s roštilja. Promotor kulinarstva Zlatko Sedlanić pripremio je pileći file sa žara s Vegeta marinadom češnjak, ražnjiće od svinjetine s Vegeta marinadom clasic, riječnu ribu s Marinadom mediteran i svinjski file s Vegetom, posluživši usto salatu od ječmene kaše i povrća s bućinim uljem te prosenu kašu kuhanu u povrtnom temeljcu.

Gotovo 400 golfera, sudionika ovog prestižnog turnira, uživalo je u degustaciji, a mnogi su pohvalili nove mogućnosti za pripremu roštilja koje pruža Vegeta. (J.L.)



Nova sezona emisije “Ručak za sutra s Podravkom”

Zahvaljujući uspješnoj suradnji Podravke i Nove TV te visokoj ocjeni gledatelja, snimaju se nastavci najgledanijeg kulinarskog serijala



Kulinarska emisija “Ručak za sutra s Podravkom” koja se po popularnosti ubraja u sam vrh televizijskih serijala s temom kuhanja, dobiva svoj nastavak.

Nova sezona započela je u ponedjeljak, 13. listopada i trajat će sve do kraja godine. Emisija će se emitirati u sklopu In magazina Nove tv i to od ponedjeljka do petka u 17:25, a subotom u 15:40. Novost je da svaki dan ima svog domaćina i svoju temu pa će tako ponedjeljkom Zoran Delić u svojoj emisiji obići svijet, kuhati jela iz različitih zemalja, a sve će ih približiti hrvatskim okusima i hrvatskom džepu (mogućnostima).

Također će nam pokazati kako se Podravkini proizvodi odlično uklapaju u jela cijelog svijeta, jer uostalom Podravkini proizvodi se



prodaju na svim kontinentima i prisutni su na brojnim inozemnim tržištima.

Utorkom, novo lice u Podravkinjoj kuhinji Kristijan Kereša, kuhar – inovator, spajat će inovativno i istraživačko kulinarstvo te nam otkriti nove okuse i moderne varijante tradicionalnih jela.

Srijedom će iz kuhinje Dražena Đuriševića neodoljivo mirisati na fino, ukusno, tradicionalno i konkretno, dok će nam četvrtkom kuhati



majstor mediteranske kuhinje Mišel Tokić. Petak je rezerviran za rubriku Slatki vikend s Podravkom i Katarinu Pentek koja će pripremati slastice, dok će gosti subotnje emisije Ručak s Podravkom biti kuhari iz cijele Hrvatske koji će kuhati u svojim restoranima, a svatko od njih će nam predstaviti tradicionalno jelo iz svoje regije.

Prema istraživanjima Podravkina kulinarska emisija je jedna od najgledanijih na Novoj tv, a naši kuhari su dobili visoke ocjene u odnosu na kuhare i kulinarske emisije koje su godinama na televiziji. Kroz stručne, praktične i edukativne sadržaje emisija Ručak za sutra s Podravkom gledateljima dodatno približava kompaniju sa srcem i njezine proizvode te potvrđuje da Podravka i dalje diktira trendove u kulinarstvu. (J.L.)



Novo iz Dolcele

Slatka iznenađenja stižu iz Dolcele! U novoj liniji Dolcela pudinga, naziva Gourmet, možete pronaći 2 nova puding deserta u maštovitim kombinacijama: Puding čokolada s komadićima narančine korice, čiju kremastu strukturu i okus čokolade savršeno nadopunjuju komadići narančine korice koji se nalaze u pakiranju.

Ljubitelji vanilije oduševit će Puding vanilija s komadićima jagode, čiji je kremasti okus obogaćen komadićima jagode koji se također nalaze u pakiranju.

Novi pudinzni namijenjeni su svima koji pudinge konzumiraju kao desert što je zapravo i prikazano kroz sliku na prednjoj strani – puding serviran u čaši. Naziv linije pudinga – Gourmet upućuje na to da se radi o obogaćenim premium proizvodima, a njihova posebnost je u dodanim komadićima voća. Pripremaju se vrlo jednostavno, na isti način kao i svi drugi Dolcela pudinzni.



Novi okusi Podravka čajeva za djecu

Podravka je proširila asortiman voćnih čajeva s dva nova okusa – Mango i ananas te Jagoda i malina koje za najmlađe potrošače preporuča medvjedić Lino. Čaj mango i ananas je mješavina mljevenog voća i bilja

oplemenjena prirodnom aromom manga i ananasa. Čaj jagoda i malina sadrži mljevene ljekovite biljke kamilicu, rooibos i komorač, a oplemenjen je zamamnim mirisom i okusom maline i jagode. Osim u vrućoj, oba čaja se mogu pripremati i u hladnoj vodi, a u hladni čaj Mango i ananas se za potpuni užitak može dodati i pola žlice instant napitka Provita.

Novi voćni okusi dolaze pakirani u aroma omotače koji čuvaju svježinu i miris, a transportno pakiranje je shelf ready kutija s 10 kom unutra.



Ketchup blagi i ljuti 1000 i 500 g

Ketchup blagi i ljuti 1000 i 500 grama u novom i praktičnom pakiranju za jednostavnije i nove načine korištenja proizvoda. Prednost novog pakiranja je i zatvarač koji omogućava kontrolirano usmjeravanje i doziranje proizvoda te držanje boce na zatvaraču u hladnjaku. Blagi ketchup idealan je za potrošače koji preferiraju blagi i slatkasti okus rajčice, dok će oni koji znaju cijeniti opor i ljut okus uživati u ljutom ketchupu. Koristiti se može kao umak u kombinaciji s mesom, pizzom, krumpirom, a odličan je dodatak umacima, salatama, juhama i varivima.

Senf estragon 500 g

Senf estragon 500 g proizvod je provjerene kvalitete koji se odsad može naći i u praktičnijem pakiranju za jednostavnije korištenje. Kontrolirano usmjeravanje i doziranje proizvoda te držanje boce na zatvaraču u hladnjaku odlika je posebnog zatvarača na novoj ambalaži.

Senf estragon je proizvod dobiven mljevenjem sjemenki gorušice uz dodatak octa, šećera i začina. Budući da je izvrstan za predjelo, a ima dobre probavne efekte, idealan je uz obroke koji imaju visok sadržaj masnoća. Može se koristiti kao prilog uz kobasice, hrenovke ili roštilj, za premazivanje mesa i mariniranje mesa prije pečenja. Senf je također sastavni dio salatnih preljeva.



IZVUČENI DOBITNICI NAGRADNE IGRE

Marijana Perković iz Dugog Sela dobitnica 100.000 kuna

“Ovog ljeta nagrade iskaču iz kobasica i pašteta!” – nagradna je to igra koju je Podravkina mesna industrija Danica ljetos pripremila za svoje vjerne potrošače. Za sudjelovanje je bilo potrebno kupiti Podravkine trajne kobasice, Podravkine paštete te Piketa / Classic paštete u minimalnoj vrijednosti od 30,00 kn i poslati broj računa s osobnim podacima sms porukom ili poštom. Igra je završila 15. rujna, a izvlačenje dobitnika je održano u upravnoj zgradi Podravke, uz tročlanu komisiju i javnog bilježnika Nikolu Bakrača. Sreću je dobitnicima donijela direktorica Proizvodnje i tehnologije Danice Vlasta Begić.



Poznata su tako imena petero dobitnika 1.000,00 kn, dvoje dobitnika 10.000,00 kn, a najsretnija ljubiteljica Daničinih proizvoda je Marijana Perković iz Dugog Sela koja je osvojila čak 100.000,00 kn na Diners potrošačkoj kartici. Imena svih dobitnika objavljena su na Internet stranici www.podravka.hr. (I.L.)

Ana Šimić otvorila devetu sezonu

Prvi dani jeseni tradicionalno su vezani za početak nove sezone Lino višebojca, a ova, deveta po redu svečano otvaranje imala je u Donjim Andrijevcima. Ne bez razloga jer je tamošnja oš Viktora Cara Emina proglašena za najboljeg domaćina prošle sezone. Veliku priliku da po drugi put ugoste Lina učenici i nastavnici prihvatili su s oduševljenjem i školu pretvorili u topli medvjedićev dom.

Svi školski prozori bili su oblijepljeni Linovim crtežima, a u predvorju je Lino osvanuo u različitim izdanjima među kojima je najdojmljiviji bio onaj jesenski, napravljen od kestena. Linu su napravili i poseban šator za zimski san, ali medvjedić ga je samo pogledao i požurio u sportsku dvoranu jer je u njoj odjekivala glasna pjesma iz

stotina dječjih grla. Osnovcima su se pridružili brojni roditelj i mlađa braća, ali i srednjoškolci koji još u srcima nose atmosferu s prošlog Lino višebojca za koji je oš u Donjim Andrijevcima po prvi puta u povijesti dobila desetke sa po tri zvjezdice za organizaciju atmosfere, maske, transparente i uređenje škole. Tako je u gledalištu stvoren prelijepi okvir za početak devete sezone u kojoj su sreću i radost svim višebojcima poželjeli Darko Matek direktor Podravkine prodaje za Slavoniju i Robert Šola glavni urednik SN. Dobrim željama za uspjeh devete sezone Lino višebojca pridružila se i Ana Šimić koja nas je na ovogodišnjem EU prvenstvu u atletici obradovala brončanom medaljom u skoku u vis. Ana nije samo bila počasna gošća nego i podrška svim višebojcima, pa je tako

s ekipom šestih i sedmih razreda ptezala uže, da bi zbog izgubljenih bodova zajedno s njima odradila kaznene sklekove. Popularna atletičarka igrala je rukomet i košarku s izazivačima iz publike Ricardom Mižurićem i Vanesom Vukšić, a na kraju uručila pehare pobjednicima.

U konkurenciji dječaka to je bio Patrik Gavran koji je premoćno pobijedio sa 160 bodova, a kod djevojčica Kristina Barić koja je u doigravanje bila bolja od Brigitte Budisavljević.



Odličnu Lino priču u Donjim Andrijevcima svojim originalnim kostima u stilu starih Grka i olimpijskih igara, odnosno u jesenskom stilu s najboljim transparentom na kojemu je Lino postao slavonski bečar, zaokružili su učenici 2a razreda i 2Š Staro topolje. Nagrađeni su slatkim Lino proizvodima, baš kao i Matej Kuzmanović za svoj sastavak o bezbrižnom dječjem svijetu.

Andrea Čović pobijedila Jerka Leku

Gromoglasno navijanje s tribina koje je ujedinilo gotovo 700 učenika oš Rovišće pristiglih autobusima iz 26 naselja i pet područnih odjela (Kraljevac, Zrinski Topolovac, Predavac, Prgmelje i Podgorci) pružilo je sjajni okvir za 202. Lino višebojac.

Glasnu podršku imali su školski zbor, male ritmičarke, Gabrijela Špeh koja je u svom literarnom radu poželjela svijet pun ljubavi i osmijeha, te šahisti Pavo Šimić i Mihael Kolar kojima je zbog kao najboljim mladim šahistima u zemlji pripala čast otvaranja Lino višebojca u njihovoj školi. A tek višebojci! Za njih se pljeskalo, vriskalo, lupalo kantama, mahalo transparentima i balonima iz petnih žila. Sve to ponijelo je i sportske goste ruko-



metašicu Podravka Vegete i reprezentativku Andreu Čović i bivšeg nogometnog reprezentativca Jerku Leku koji su u susretu sa svojim izaživačima iz publike Patrisiom Gegić i Lukom Tomićem napravili pravi show-u, da bi zatim s višebojcima trčali, skakali, vukli užu. Prednjačila je Andrea, stalno ponavljajući da je jedva dočekala da konačno gostuje u Lino višebojcu, pa je uz njezinu podršku ekipa šestih i

sedmih razreda marljivo skupljala bodove. Na kraju je rezultat glasio 6:2 za Andreu i Jerko je kavalirski priznao poraz.

Podravkina rukometašica i Dinamov nogometaš bodrili su i male višebojce, te uručili slatke nagrade učenicima 7c razreda proglašeni- ma za najoriginalnije maske, te 8 b razredu izabranom za najbolju navijačku skupinu.

Jerko je uručio pehar pobjednici Pauli Rodić dok je razigrana Andrea na postolju zagrlila Krešimira Prskala koji je osvojio čak 160 bodova.

I dok su pobjednici pod kišom konfeta čvrsto stiskali svoje Lino medvjediće, dvoranom je odzvanjalo hoćemo još... Zbog odlične organizacije i visokih ocjena, mogući je ponovni susret u Rovišću. Andrea i Jerko obećali su da će opet doći!. Kako i ne bi nakon što su doživjeli i osjetili jedinstveni ugođaj Lino višebojca koji definitivno nikoga ne ostavlja ravnodušnim. A bolji početak devete sezone Lino višebojca nitko nije se mogao poželjeti. (J.L.)



Slobodan Lončar, kovinoglogodač

Od sporta do cvijeća i filozofije



Slobodan Lončar zaposlen je u radioni strojne obrade materijala za stroj, što je i zanat kojeg je izučio. U Podravki puni svoju 27. godinu radnog staža, ali i prije nego je počeo raditi, uz Podravku su ga vezale sportske sponse. Još se u školskim danima počeo baviti hrvanjem u Hrvatskom klubu Podravka, postavši dio generacije mladih sportaša, koji su u tom posebno uspješnom razdoblju klubu donijeli mnogobrojne nagrade i priznanja. “Danas povremeno odlazim na hrvanje mada smatram da je to za mene ipak “generacijski prošla stvar“. Osim treninga, fizičku kondiciju povremeno popravljam trčanjem, a i bicikl vozim puno više nego auto. Iako se ne smatram strogim sportskim tipom, volim sport i kad mi se ukaže prilika nastojim se baviti različitim fizičkim aktivnostima. Tu je primjerice plivanje, jer se bolje osje-

ćam nakon takve rekreacije, a od lani se natječem u pikado klubu... Primjerenije godinama od hrvanja.“, uz osmijeh ističe Slobodan.

• Koje su prednosti, a koje nedostaci, ukoliko čovjek provede gotovo cijeni radni vijek u jednoj tvrtki? “Prednosti su da dobro ovladaš materijom, poznaješ ljude, ali i probleme i stekneš vrijedno životno iskustvo. Kao što je rekao Sokrat: “Iskustvo je najbolja škola, samo je školarina skupa“. Nedostaci su zasićenost istim problemima i okolinom koja se sporo mijenja, a tu je često i nedostatak novih izazova i uporna želja da čovjek dokaže da vrijedi više od mjesečne plaće i onoga što netko smatra o njemu.” Slobodan je aktivan i u Udruzi branitelja invalida i udovica domovinskog rata Podravke, ali ima i drugih brojnih aktivnosti koje ga zaokupljaju:

“Želim dati svoj doprinos radu Udruge i voditelj sam svih sportskih aktivnosti i rizničar. Na dužnosti sam tajnika pikado kluba koji nosi ime udruge i županijskog pikado saveza u kojem se klub takmiči. Izvan posla bavim se raznim poslovima u kućanstvu i oko njega. Volim dokolicariti, što nije kako neki misle besposličarenje, već utrošeno aktivno vrijeme u druženju s prijateljima i aktivnostima koje me uveseljavaju.” Već duži niz godina, također je i dobrovoljni darivatelj krvi i sa dosadašnja 42 darivanja, odlučio je kročiti prema 50. jubilaranom darivanju. No njegovim interesima tu nije kraj... dio svojeg vremena posvećuje knjigama i cvijeću.

“Otkako sam prekinuo školovanje, malo kaskam sa čitanjem, ali dosta sam izbirljiv i pomno biram što ću čitati. A moje zanimanje za cvijeće dolazi iz obitelji, jer smatram da ako nešto imaš, a ne znaš što, onda si “tuka“... a osim toga – lijepo ga je vidjeti.”

• Čime bi se još volio ili ćeš se baviti u životu, odnosno tvoji planovi u budućnosti, kako često znamo reći – da je više vremena, novca ili nečeg trećeg...

“Na kraju dana uvijek treba pokušati naći vremena, iako ga za sve što bismo htjeli nikad nema dovoljno i ne može se kupiti ni po kojoj cijeni. Novca isto nikad dovoljno, zato i smatram da nije mjerilo uspjeha, iako bez njega ne možemo funkcionirati. Da citiram grčkog filozofa Diogena: “Bogati su oni koji nemaju želju, a prosjaci su oni koji stalno žele imati još više”. Ono što ja želim je obogatiti svoj život, biti proaktivan... Veselim se životu i njegovoj nepredvidivosti. Mislim da je to vezano uz moj karakter. Uostalom... pa i ti me poznaješ. (I.L.)

ROBERT FODOR (1964. – 2014.)

Prerano, tek u 51. godini života, napustio nas je Robert Fodor, nesebični čovjek, koji je uvijek bio spreman saslušati druge i pomoći koliko god je to bilo moguće. Zarazna osmijeha, uvijek dobre volje i široka srca ovaj čovjek znao je privući ljude. Zato je stvorio širok krug prijatelja i bio uvijek cijenjen, rado viđen i pozivan u društvo.

Naš Podravkaš Robert rodio se 14.04.1964. godine u Novom Sadu. U Podravki se zaposlio 1.06.1989. godine u radnoj organizaciji Istraživanje i razvoj na radnom mjestu tehničara organizatora, a od onda je radio na brojnim radnim mjestima. Od 01. 09. 2008. godine imenovan je direktorom sektora Tržište jugoistočne Europe. Upravo su ta tržišta bila Robertova specijalnost i zaista je nemjerljiv njegov doprinos u stvaranju jake Podravkine prodajne mreže na tržištima bivše Jugoslavije. Uostalom, on je bio taj kojega su sve kolege iz Podravke, a i drugih hrvatskih tvrtki konzultirali o politici prodaje na tim tržištima i bezrezervno prihvaćali njegovo mišljenje i sugestije. Robert je bio jedan od onih pravih Podravkaša, u istinskom smislu riječi, koji vjeruju u snagu i jedinstvo Podravke te u njenu budućnost. Svoj radni i veliki dio



životnog vijeka ugradio je u taj smisao. Naravno, Robert je ipak živio, prije svega, za svoju obitelj, za svoje sinove Petra i Karla te suprugu Dragicu kojima je poklanjao svu svoju ljubav i nježnost. Svim Podravkašima, koji su te poznavali i poštovali, dragi Robi, nedostajat će tvoj osmijeh, druženje, tvoj osebujan humor, tvoja spremnost da nesebično pomogneš, savjetom ili djelom jer bio si čovjek velike duše. Dragi Robi, iako si svima nama, svojoj obitelji, svojim prijateljima i suradnicima ispunio život svojom plemenitošću, iza tebe ostaje velika praznina i tuga što te više nema među nama. Hvala ti na svemu što si učinio za nas kao Podravkaš, kao prijatelj, kao čovjek. (B.F.)

IVAN HARAMIJA HANS (1946. – 2014.)

Zauvijek nas je napustio Ivan Haramija Hans, popularni karikaturist koji je osmislio i nacrtao preko 12 tisuća karikatura, a veliki dio njih se objavljivao u našim novinama od 1973. godine.

Kao i njegove karikature, naš Hans je imao i osebujan smisao za humor te onu posebnu ljudsku notu kojom vas je beskrajno osvajao. Rođen je 1946. godine u Prelogu, a likovnu umjetnost diplomirao je na Pedagoškoj akademiji u Čakovcu. Kao likovni pedagog radio je u osnovnim školama u Prelogu i Donjoj Dubravi, a od 1980. godine radio je u Podravki kao organizator kulturnih djelatnosti, sve do umirovljenja. U Podravki i Koprivnici Ivan Haramija Hans se afirmirao kao neumorni organizator brojnih kulturnih akcija. Uz to organizirao je izložbe i susrete s poznatim hrvatskim i stranim umjetnicima, osobito slikarima i karikaturistima.

Više je godina uređivao humorističko-satirički list Feferon, a u listu Podravka i povremeno u Glasu Podravine objavljivao je karikature više od 40 godina. Računa se da je objavio više od 12.000 karikatura, a o njegovom radu su pisali najbolji likovni kritičari. Priredio je 20-ak samostalnih izložbi karikatura te sudjelovao na 200-tinjak skupnih izložbi na svim kontinentima. Objavio je i pet knjiga karikatura te zapaženu knjigu kozerija i satire, a



ilustrirao je više knjiga i publikacija. Jedan je od članova utemeljitelja Hrvatskog društva karikaturista i Federacije udruženja karikaturista Europe.

Svojim djelovanjem Hans je pozitivno i poticajno djelovao na razvoj umjetnosti karikature u Hrvatskoj, a zacijelo je i najtrofejniji autor u povijesti hrvatske karikature. Primio je više od 100 nagrada, bilo za prva mjesta na natjecajima ili izložbama. Praktički je sudjelovao na svim najvažnijim natjecajima, festivalima i izložbama karikatura od Europe, preko Azije do Sjedinjenih Američkih Država. Njemu zasigurno najdraža nagrada je ipak Nagrada za životno djelo grada Koprivnice koja mu je uručena 2011. godine. Dragi Hans, nedostajat će nam tvoj osmijeh, tvoj osebujan humor, tvoja spremnost da nesebično pomogneš, savjetom ili djelom jer bio si čovjek velike duše i srca. (B.F.)

Hranom do zdravlja

Prehrani pacijenata, posebice onih čije stanje iziskuje poseban režim prehrane u zdravstvenim ustanovama pridaje se sve veća pažnja. Posebno to čine u Daruvarskim toplicama, prvoj zdravstvenoj instituciji u Hrvatskoj koja je uvela nutricionistički oblikovane jelovnike. Svoju strategiju grade na motu Hranom do zdravlja, a posebnu pažnju pridaju izradi individualnih jelovnika i prehrani sportaša. Stoga su u Daruvarskim toplicama objeručke prihvatili Podravkin projekt zdravih jelovnika, a savjete Podravkinih nutricionista i promotora kulinarsva odmah su počeli primjenjivati.

“Jela od peradi, ribe, ječma, heljde, soje, prosa koje je prezentirao promotor kulinarsva Zlatko Sedlanić su nas oduševila i ona će se odlično uklopiti u našu ponudu. Naime, naša je želja svakom pacijentu ponuditi jelovnik koji najbolje odgovara njegovim tjelesnim potrebama i zdravstvenom stanju. Individualni jelovnik kojeg kreiramo uz pomoć Podravke je detalj koji zatvara savršen



krug potpune zdravstvene usluge koje nude Daruvarske toplice.”, pojašnjava Dragan Gazibara, nutricionista u ovoj ustanovi.

Predstavljanje Podravkinog projekta zdravih jelovnika još jednom je potvrdilo da zdrava hrana može biti vrlo ukusna te da maštovit način pripreme kojeg predlažu Podravkini stručnjaci razbija mit o jednoličnosti prehrane u zdravstvenim ustanovama. (J.L.)

Sarmom duljine 1201 metar “potukli” vlastiti Guinnessov rekord

Najdulja sarma na svijetu izrađuje se u Hrvatskoj! Potvrđeno je to na tradicionalnoj Zeljarijadi u Vidovcu gdje je sarmom duljine 1201 metar “potučen” Guinnessov rekord postignut na istoj manifestaciji prije tri godine. U spravljanju sarme sudjelovalo je 60 kuhara među kojima su bili i Podravkaši Marina Paleka i Dario Horvat te Ksenija Sedlanić iz Udruge kuhara kopriivničko-križevačke županije. Utrošeno je više od tri tone raznih namirnica, među kojima 880 komada Fanta za sarmu, 20 kg Vegete, 50 kg Podravka riže, 96 kg koncentrata od rajčice, te 50 litara Studene. Priprema sarme trajala je tri dana, kilometarski specijalitet se u velikoj posudi kuhao



od tri sata ujutro do 13 sati, a brojni posjetitelji pojeli su je u svega dva sata. Veliku kulinarsku atrakciju zabilježili su brojni mediji, a organizatori koji su za projekt ove turističko-kulinarske manifestacije dobili i potporu iz europskih fondova već najavljuju da će sljedeće godine sarma biti i dulja. (J.L.)

Predstavljen projekt Zdravi odmor

Zdravi odmor naziv je Podravkinog projekta osmišljenog s ciljem poboljšanja prehrambenih navika osnovnoškola, a koji je u kulinarskom centru Štagelj predstavljen predstavnicima škola iz raznih dijelova Hrvatske odabranim za sudjelovanje u pilot provedbi do kraja ove godine. Projekt Zdravi odmor nastavak je projekta jedinstvenih jelovnika započetog u suradnji s Gradom Koprivnica i koprivničkim osnovnim školama, a koji daje odlične re-

zultate. Ta pozitivna iskustva prenijeta su predstavnicima škola zajedno s web linkom Zdravi odmor na kojem se nalaze tekstovi i savjeti o prehrani djece s ciljem edukacije djece, roditelja i nastavnika kako bi ih potaknuli na promišljanje i poboljšanje kvalitete svakodnevne prehrane. Promovirana je i knjižica Savjeti za školsku djecu i odrasle koja će zajedno s normativima za školsku prehranu koje će Podravka svaki mjesec slati školama pomoći pri unapređenju svakodnevne prehrane osnovaca. Nakon pilot projekta cilj nam je da projekt dignemo na nacionalni nivo te da u suradnji sa školama pružimo djeci zdravo odrastanje i sretniju budućnost uz usvojene poželjne prehrambene navike i pregršt novih znanja o zdravoj prehrani. (J.L.)

Jelovnik za listopad i studeni 2014. godine

20. 10. 2014. ponedjeljak	Varivo grah podravski, rolana lopatica, salata
21. 10. 2014. utorak	Pileći paprikaš, tijesto, salata
22. 10. 2014. srijeda	Ciganski odrezak, krumpir pire, salata
23. 10. 2014. četvrtak	Pečena piletina, hajdinska kaša, salata
24. 10. 2014. petak	Vinski gulaš, desert
27. 10. 2014. ponedjeljak	Varivo grah s kiselim repom, hamburger
28. 10. 2014. utorak	Juneći paprikaš, kukuruzni žganci, salata
29. 10. 2014. srijeda	Pečena svinjetina, krpice sa zeljem, salata
30. 10. 2014. četvrtak	Pečena puretina, krumpir na seljački, salata
31. 10. 2014. petak	Varivo kelj, kobasica, desert
03. 11. 2014. ponedjeljak	Varivo grah s ječmenom kašom, kobasica, salata
04. 11. 2014. utorak	Umak bologneze, tijesto špageti, salata
05. 11. 2014. srijeda	Dalmatinska paštica, njoki, salata
06. 11. 2014. četvrtak	Pureći paprikaš, pirjana riža, salata
07. 11. 2014. petak	Pohani oslić, krumpir slani, salata
10. 11. 2014. ponedjeljak	Varivo grah s kiselim kupusom, rolana lopatica
11. 11. 2014. utorak	Junetina na lovački, tijesto, salata
12. 11. 2014. srijeda	Pohana puretina, pirjano povrće, salata
13. 11. 2014. četvrtak	Đuveđ, rizi-bizi, salata
14. 11. 2014. petak	Špek fileki, pire krumpir, salata

Kulinarški stručnjaci kušali pizzu s Lino ladom

Najbolji pizza majstor u Hrvatskoj je Dejan Plišo iz restorana O'Hara, Zagreb odlučeno je na prvom Panorama pizza kup održanom u Prelogu. Pokrovitelj zanimljivog kulinarskog događanja koje je okupilo 10 ponajboljih pizzerija Hrvatske, bila je Turistička zajednica Međimurske županije, a među sponzorima bila je i Podravka. Natjecanje se odvijalo u dvije kategorije – izradi Capriciosa ("miješane") pizze i pripremi autorske pizze, a prema ocjenama žirija u sastavu Loreena Meda, Rene Bakalović, Časlav Matijević, Domagoj Jakopović – Ribafish i Tomislava – Tommy, najbolju kvalitetu tijesta i umaka, količinu i okus namirnica, stupanj pečenja, te cjelokupan dojam pizze postigao je upravo Dejan Plišo. Drugo mjesto osvojio je Davor Žagar, Pizzeria Pancho & Toro, Sesvete, a treće Jere Rubelj, Pizzeria Luca's, Zagreb.

U sklopu Panorama pizza kupa Zlatko Sedlanić, Podravkin promotor kulinarstva, predstavio je mogućnosti pripreme raznih pizza s Podravkinim proizvodima pa su tako natjecatelji i gosti mogli kušati pizze s tijestom od kukuruznog i graham brašna te desertnu pizzu s Linoladom i kremom od vanilije. (J.L.)



MODA

Marina

POPUST

od 30% do 50% dio asortimana

NIKE

tenisice

50% dio asortimana

LISCA

tenisice

lotto 30%

dio asortimana

30% dio asortimana

rieker

50% ženska konfekcija

Linea

od 20% do 50% dio asortimana

s.Oliver

50% tenisice

PUMA

50% dio asortimana

Ženske sandale



Opatička bb, Koprivnica, mob. 091/1644-003

Ulica bana J. Jelačića 3, Križevci, mob. 091/1644-005

10 jednostavnih načina pripreme kruha

U Dane kruha koje obilježavamo tijekom listopada u potrazi smo za dobrim receptima za kruh, pa isprobajte i naše kombinacije koje se uz to i vrlo kratko pripremaju.

Kako ispeći slastan, hrskavi kruh za kratko vrijeme sigurno je pitanje koje ste si već postavili. Ne krećete mijesiti kruh zbog straha da ćete to morati raditi ručno? Ovaj kruh mijesi se mikserom i ne smije se dodirivati rukama, a priprema je gotova za 10-ak minuta.

- Zamijesite kruh za 10-ak minuta U plastičnu veliku zdjelu koja ima poklopac uspite 500 g Pšeničnog oštrog brašna tip 500 Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličicu soli, 1-2 žličice sjemenki po želji (lanene sjemenke, sezamove, bučine, suncokretove i sl.) i 200-300 ml hladne vode i za posipavanje raženo brašno.
- Miješajte 10-ak minuta mikserom s metlicama za izradu tijesta. Poklopite poklopcem i stavite u hladnjak 12 sati. Nakon 12 sati izvadite iz hladnjaka i rukama oblikujte dva hljeba koja savijte kao da cijedite rublje i stavite na veliki pleh koji ste prethodno posipali raženim brašnom, a uvrnute hljepčice još odozgo pospite raženim brašnom.
- Pećnicu zagrijte na 240°C i pecite 10 minuta, a nakon toga smanjite na 200°C i pecite još točno 20 minuta. Izvadite i pred vama će se

naći predivna dva kruha s prelijepom hrskavom koricom.

10 različitih vrsta kruha

Normativ je za sve vrste kruha isti, samo se mijenjaju ili vrsta brašna ili dodaci, kao što su sjemenke, a mogu se dodati narezane masline, prethodno prepržen luk, naribani sir, različiti začini, sušene rajčice i sl.

- 500 g Graham brašna Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličica soli, 2 žličice sjemenki sezama i za posipavanje Raženo brašno Podravka
- 250 g Graham brašna Podravka, 250 g Crnog brašna tip 1100 Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličica soli, 2 žličice sjemenki lana i za posipavanje Raženo brašno Podravka
- 500 g Crnog brašna tip 1100 Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličica soli, 1 žličica sjemenki lana i 1 žličica sjemenki sezama, a za posipavanje Raženo brašno Podravka
- 250 g Graham brašna Podravka i 250 g Bijelog glatkog brašna tip 550 Podravka,

1 Dolcela instant kvasac, 1 žličica soli, 1 žlica sjemenki bundeve i za posipavanje Raženo brašno Podravka

- 500 g Bijelog glatkog brašna tip 550 Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličica soli, 2 žlice preprženog luka na malo maslinova ulja i za posipavanje Raženo brašno Podravka
- 200 g Graham brašna Podravka, 200 g Crnog brašna Podravka, 100 g Bijelog brašna tip 550 Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličica soli, 1 žlica sjemenki suncokreta i za posipavanje Raženo brašno Podravka
- 500 g Bijelog glatkog brašna tip 550 Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličica soli, 2 žlice Crnih maslina SMS Podravka i za posipavanje Raženo brašno Podravka
- 200 g Graham brašna Podravka, 200 g Crnog brašna Podravka, 100 g Bijelog brašna tip 550 Podravka, 1 Dolcela instant kvasac, 1 žličica soli, 1 žlica suhog ružmarina i za posipavanje Raženo brašno Podravka
- 250 g Graham brašna Podravka, 250 g Crnog brašna tip 1100 Podravka, 1 Dolcela instant kvasac,



1 žličicu soli, 2 žličice suhog bosiljka i za posipavanje
Raženo brašno Podravka

- Ostavljamo vama da sami kreirate kruh po svojoj želji i prema onome što najviše volite, naravno držeći se osnovnog normativa i uputa o pripremi i pečenju.

Vaši najmiliji, gosti ili prijatelji, bit će fascinirani ne samo izgledom, nego i okusom, a hrskavu koricu neće tako lako zaboraviti.

Dobar tek!

Pide s popečenim gljivama



Gljive i panceta na pečenoj pogači odlično je jelo za ljubitelje gljiva i jednostavnih jela.

Vrijeme pripreme: 50 min

Težina: Srednje zahtjevno

- Brašnu dodajte sol, prašak za pecivo, ulje i vode po potrebi da zamijesite glatko mekano tijesto.
- Za nadjev na zagrijano ulje stavite nasjeckani luk, a zatim na kockice narezanu pancetu.
- Dodajte nasjeckani češnjak i narezane gljive te pirjajte dok se tekućina ne pokuha.
- Začinite sa soli, paprom i suhim origanom.
- Tijesto oblikujte u valjak te ga raširite da dobijete duguljastu podlogu (kao tepsija 40x15 cm) debljine 1 cm.
- Preko tijesta rasporedite malo ohlađen nadjev i stavite peći u pećnicu zagrijanu na 200°C oko 20 minuta.

Posluživanje:

Kada je pečeno pospite vlascom, narežite i poslužite.

Savjet:

U nadjev možete dodati malo naribanog sira.

Sastojci:

300 g Glatkog brašna Podravka, 1 Prašak za pecivo Dolce-
la, 4 žlice ulja, ½ žličice soli,

Nadjev:

2 žlice ulja, 40 g Pancete Podravka, 2 češnja češnjaka, 60 g ljubičastog luka, 300 g gljiva (šampinjoni, vrganji, shii-
take), ½ žličice suhog Origana Podravka, sol, Crni papar
mljeveni Podravka, 1 žlica narezanog vlasca

Focaccio a la pizza



Dva talijanska jela kao dvije savršene želje pretvorene u divno ostvarenje kombinacija su kojoj nećete moći odoljeti.

Vrijeme pripreme: 35 min

Težina: Srednje zahtjevno

- U posudu stavite brašno, prašak za pecivo, sol i izmiješajte.
- Ulijte vodu, 1 žlicu ulja i dobro izmiješajte pomoću električne miješalice.
- Na lim za pečenje stavite papir za pečenje i lagano ga nauljite.
- Na papir istresite tijesto i razvaljajte ga u pravokutni, tanji oblik.
- Po tijestu naribajte sir i posložite rajčicu narezanu na deblje ploške.
- Pospite ružmarinom natrganim na listiće i češnjakom u granulama.
- Pecite u pećnici zagrijanoj na 215 °C oko 20-25 minuta.

Posluživanje:

Pečeni foccacio posolite, pokapajte preostalim maslinovim uljem i poslužite.

Savjet:

Umjesto velikih, možete upotrijebiti mini rajčice prerezane na pola.

Sastojci:

250 g Glatkog brašna Podravka, 2 žličice Praška za pecivo Dolce-
la, ½ žličice soli, 200 ml vode, 50 ml maslinova
ulja, 300 g rajčica, 50 g edamera, 1 grančica ružmarina,
¼ žličice Češnjaka u granulama Podravka, grubo mljeveni
papar, sol

Podravkini slikari oplemenili bolničke odjele

Odjeli koprivničke bolnice “dr. Tomislav Bardek” bogatiji su za 17 likovnih djela nastalih u likovnoj koloniji koju je organizirala Likovna sekcija Podravka 72. Preljepi ambijent Podravkinog rekreacijskog centra inspirirao je Podravkine likovnjake za stvaranje toplih, vedrih i razigranih umjetničkih djela koja će zasigurno oplemeniti prostor u kojemu borave pacijenti koprivničke bolnice. Podršku u stvaranju članovima Likovne sekcije pružili su i vodeći ljudi bolnice – sanacijski upravitelj dr. Petar Stapar, zamjenica sanacijskog upravitelja Sandra Sinjeri i pomoćnica sanacijskog upravitelja za sestrinstvo – glavna sestra bolnice Vesna Sertić.

“Podravkini slikari imaju veliko srce, baš kao i kompanija u čijem okrilju godinama djeluje ovo kulturno-umjetničko društvo.



Čak 26 članova s veseljem se odazvalo likovnoj koloniji vjerujući da će njihovi potezi kistom uljepšati bolničku svakodnevicu malim i velikim pacijentima.”, istakla je tajnica KUD Podravka Jadranka Lakuš prilikom predaje umjetničkih djela predstavnicima Opće bolnice.

Slike nastale na likovnoj koloniji, kojoj je domaćinstvo pružilo Podravkino ugostiteljstvo dajući tako prilog ovoj humanitarnoj akciji, predstavljene su i na posebnoj izložbi u galerijskom prostoru bolnice. (J.L.)

Veliki uspjesi Ane Jakopanec

Na recitalu Kajkavske poezije Krapina 2014. predsjednica Podravkine literarne sekcije Ana Jakopanec osvojila je prvu nagradu za svoju pjesmu Kmica. Usto po stihu iz

njezine pjesme “Jedino ljubaf blešči i vu mraku” nazvan je i cijeli recital prilikom dodjele nagrada.

Ani Jakopanec pripala je i prva nagrada za Igrokaz “Poštar Klakinečki” na natječaju “Dragutina Domjanića – Pod Murvu na Krče” koji nastavlja bogatu tradiciju hrvatskoga kajkavskoga književnog, posebice pjesničkog izraza, njegovanje i promicanje žive riječi krajeva u kojima se govori kajkavski. (J.L.)

U POVODU DANA NEOVISNOSTI

Folklorna manifestacija “KUD Srce i prijatelji”

U povodu Dana neovisnosti održana je folklorna manifestacija “KUD Srce i prijatelji” u koprivničkom Domu mladih. Na svojoj prvoj organiziranoj folklornoj manifestaciji KUD Srce je ugostio folklorna društva iz Nedelišća, Križevaca, Hlebina i dječju skupinu iz Drnja.

“Svojim djelovanjem i ovakvim manifestacijama želimo poticati mladež i ostale žitelje prema rodnom kraju i domaćem ognjištu, ali isto tako razvijati dobre međuljudske odnose sa sličnim društvima, što nam organizacijom ovoga koncerta je i uspjelo.”, istaknula je predsjednica Srca i Podravkašica Maja Raščanec. Nakon uspješne večeri folklora, plesa i muzike uslijedilo je druženje za sudionike i goste koncerta u Društvenom domu na Vinici, gdje su se članice KUD-a Srce dokazale i kao vrsne kuharice.



Više od 100-njak folklorša i njihovih gostiju uživalo je u delicijama koje su za njih pripremile članice KUD-a Srce, a druženje je trajalo do kasno u noć. (B.F.)

RK PODRAVKA VEGETA

Podravkašice u Ligi prvakinja

Pobjedom nad Radničkim 28:24 u finalu kvalifikacijskog turnira za Ligu prvakinja u Kragujevcu rukometašice Podravke Vegete plasirale su se u Ligu prvakinja. U prvoj utakmici kvalifikacijskog turnira, Podravka Vegeta je svladala norveški Byasen rezultatom 31:23.

Odličnu finalnu utakmicu odigrala je Miranda Tatari, kapetanica koja se nakon godine dana vratila u Koprivnicu i odvela ekipu do Lige prvakinja. Imala je šest pogodaka i osam asistencija, sjajno je dirigirala igrom Podravkašica i bila je ključna igračica u napadu. Na visokoj su razini bile i Nikšić, Živković, Trifunović i ostale igračice u napadu, ali treba istaknuti i sjajnu obranu cijele ekipe te vratarku Milenković koja je na utakmici obranila sve što je trebalo.

“Stvarno sam sretna, osobno sam priželjkivala da uđemo u Ligu prvakinja. Atmosfera je i inače u ekipi bila na visokoj razini, kompaktni smo nakon dugo, dugo vremena, ali sad će biti još bolja. Puno ovo znači za klub, za Koprivnicu i za hrvatski ženski rukomet u cjelini, ali i za našeg glavnog sponzora. Mislim da još nismo svjesni kakav smo uspjeh postigli. Najveće zasluge imaju rukometašice i naš stručni stožer, a moram spomenuti, i neka se nitko drugi ne nađe uvrijeđen, da je predsjednica Nadzornog odbora Olivija Jakupec u nekim trenucima odigrala veliku ulogu. Znam to, jer sam realizirala njene



zamisli i odluke za koje inače nije bilo hrabrosti da se donesu, a ona je preuzela odgovornost na sebe. Tu prije svega mislim na dovođenje nekih igračica. Ljudi koji nisu toliko u fokusu javnosti ipak su, dakle, pridonijeli uspjehu kao i glavni akteri.”, izjavila je direktorica kluba Božica Palčić.

“Osim nas svih iz ekipe i stručnog stožera, koji smo od početka stvarali dobru atmosferu, moram priznati da je velika uloga psihologinje Bojane Jeličić u svemu ovome i njezin doprinos u tome kako je uspjela “posložiti” naše glave u smislu da se od prve do zadnje, od najstarije do najmlađe isto osjećamo, da se ne mlade osjećaju kao mlade i kao da su samo tu da popune brojno stanje. Pomogla je da shvate da imaju bitnu i veliku ulogu u ovoj ekipi. Stvorena je ravnopravnost. Prenesena je požrtvornost nas starijih na njih. Sada se to, u ovom bitnom dijelu, na kvalifikacijama, pokazalo koliko je glava bitna.”, rekla je Miranda Tatari.

Podravkašice će u grupi B Lige prvakinja igrati s Budućnosti, Vardarom i Thüringerom. (B.F.)

Kvalifikacije za EURO 2016.
polazak 15.II.2014. – povratak nakon utakmice

Milano
Italija – Hrvatska

Samo 795 kn*



*Cijena aranžmana uključuje: prijevoz turističkim autobusom, smještaj u hotelu u Milanu na osnovi jednog noćenja s doručkom, turistički pratitelj tijekom cijelog putovanja, jamčevno osiguranje za turističke paket aranžmane, osiguranje od odgovornosti za štetu, troškove organizacije. Cijena ne uključuje: ulaznicu za nogometnu utakmicu, boravišnu pristojbu 5 eura (plaćane na licu mjesta), putno osiguranje, troškove osobnih narudžbi. U slučaju manjeg broja putnika od 40, cijena se uvećava. Za putovanje vrijedi Ugovor i Opći uvjeti putovanja NIBA TOURS d.o.o. Za ostale informacije nazovite 048 622 153 ili pišite na email: niba-tours@kc.t-com.hr

Po novoj definiciji
RATNI HEROJ je čovjek koji je vra-
tio sve RATE kredita na vrijeme...



Zamolio Haso Muju da mu pomo-
gne nasjeći drva za zimu. Dolazi
Mujo kod njega i počnu rezati drva,
no kako pila nije dobro rezala, kaže
njemu Mujo: 'Stara ti je pila?'
Uto se otvara prozor na kući, pojav-
ljuje se Fata i odbrusi: 'Ak' sam pila,
pila sam za svoje novce!'

Pitaju Muju: 'Koje djevojke više
voliš – one koje pričaju puno ili one
druge?'
A Mujo odgovara: 'Koje druge?!'

Što se dogodilo Alexanderu Gra-
hamu Bellu kad je uključio prvi
telefon?
Imao je dva propuštena poziva od
Chucka Norrisa.

Zašto plavuša pije sok od naranče
pola sata?
Zato jer na njemu piše 'koncentri-
rano'.

Što kaže plavuša kad vidi da je rodi-
la blizance?
'Bože, tko li je drugi otac?'

Dođe Perica kod majke i pita:
'Mama, lete li anđeli?'
'Lete, dušo.'
'Sinoć sam čuo kako tata našu novu
kućnu pomoćnicu zove anđelom.
Kad će ona poletjeti?'
'Već sutra, dušo.'

Uhvatili Nijemci Muju u partizan-
skoj uniformi i krenuli ga ispitivati.
'Tko si ti? Tko ti je komandant? Gdje
ti je brigada?'
Mujo uporno šuti. Mučili su ga,
rebra mu lomili, a Mujo ili šuti ili
govori da ne zna. Na kraju ga bace u
ćeliju i kažu mu da ima samo jednu
noć na raspolaganju da sve prizna.
Kad je ostao sam, počne lupati gla-
vom o zid: 'Sjeti se budalo, sjeti se,
život ćeš izgubiti.'

Pitaju Muju: 'Mujo, reci jednu du-
gačku riječ.'
'Guma.'
'Pa to nije dugačka riječ!'
'A, nije, ali se može razvući.'

Pričaju dva prijatelja: 'Kako se zavr-
šila tvoja svađa sa ženom?'
'Dopuzala je na koljenima do mene!'
'I što je rekla?'
'Izlazi ispod kreveta da ti ja ne bi
došla tamo!'

Prodavačica na tržnici viče: 'Černo-
bilske jabuke, černobilske jabuke!'
Prilazi joj čovjek i pita je: 'Jesi li
ti, ženo, normalna? Zašto govoriš
da su jabuke černobilske? Tko će ti
kupiti takve jabuke?'
Odgovara žena: 'Aaa, kupuju, kupu-
ju – netko za zeta, netko za svekrvu,
netko za snahu... Kupuju, kupuju.'

Chuck Norris je ranjen. Metak je u
kritičnom stanju.

Vratio se miš kući sa službenog
puta i nađe svoju najbolju mišicu u
krevetu sa šišmišom.
'Pa dobro, ženo božja, kraj tolikih
miševa i štakora ti me ideš varati sa
šišmišom!'
'Najdraži, pilot je pilot!'



Otišao Mujo prvi put u kazalište, pa
ga pita Haso: 'I, kako je bilo?'
'Ma ne pitaj, dosadno, jedva sam
izdržao. Jedino je dobro bilo na
kraju kad su dijelili kapute. Ja uzeo
tri komada!'

Otišli Mujo i Haso na vožnju
helikopterom. Nije prošlo ni deset
minuta, a helikopter se sruši. Crna
kutija je zabilježila posljednje
Mujine reči: 'Haso, daj isključi taj
ventilator! Hladno mi je!'


'Mujo, znaš li ti gdje je New York?'
'Ne, gdje?'
'10.000 kilometara od Sarajeva.'
'Auuu, koja zabit!'



Pijanog momka prate tamburaši iz
kafića. To ugleda svećenik i kaže
mu:
'Sram te bilo kad te svirači prate!'
'Bolje oni nego ti!'

Mujo i Haso otišli na nogometnu
utakmicu. Dogovore se da će popiti
gutljaj piva svaki put kad netko
zabije gol. Utakmica završi 0:0, a
Mujo kaže Hasi:
'Haso, idemo mi na košarkašku
utakmicu.'



PETAR	AMERIČKI GLUMAC TOM	MARLJIVO, ODGOVORNO	KOJI JE POZNAT PO UZORITOSTI	NEDIM ODMILA	TAMAN, TAMNE BOJE	UDRAGA VOJNIH DOMOVINSKOG RATA INVALIDA	PONOSIT	VRSTA KITOVA	DJEČICA U DEŽELI
LINO PROIZVOD PODRAVKE									
VOJNIK U REZERVU									
NOVINAR KOJI PIŠE UVODNIKE									
NATPIS NA ISUSOVOM KRIZU					MUŠKO IME DANI, DANE SRAMOTA				
SIGURNOSNO- ABAVJEŠTAJNA AGENCIJA				LJUBLJANSKA ZRAČNA LUKA PAPRIKE JE *****					
ENERGIJA		ŽENSKO IME NARCISA, NARE MJEŠTO GDJE DOLAZI VLAK					JAKO VELIKO KOPNO	ITALIJA KRŠĆANSKI SVETAK	
UVIJEK SA SRCEM 	PORTUGAL STRUČNA NAOBRAZBA		TAJVANJSKI TENISAČ YEN-HSUN KRADLJIVAC TAT			KUTINA SPRAVA ZA MJERENJE TLAKA			
IZBORNICI									
LOPOV KOJI PROVALJUJE									
ŽENSKO IME MEROPA					ATKIN IMENJAK NEREALAN				
EVO, ETO				PJEVAČ MIKIR ELECTRO TEAM					KINESKA TENISAČICA NA
METRO		JAKO SREDSTVO ZA USPAVLJIVANJE ŽIVOTINJA S PERAJAMA							
ASSOCIATED PRESS			OSNOVE, BAZE PROSTOR ZA SNIMANJE EMISIJA						
COOLINARIKA	SNIŽENA NOTA "E" VLADA			ŽENSKO IME AJA, AJNICA OTADA					
POKUŠAJ IZMIŠLJANJA RIJEČI ZA HELIKOPTER									
SVIRAČ LAUTA									
AJDIN IMENJAK									
MUŠKO IME SAIT									
TRUCK RACE ORGANISATION									



Impressum

Novine dioničkog
društva Podravka

PODRAVKA, PREHRAMBENA
INDUSTRIJA D.D. KOPRIVNICA

Ante Starčevića 32
48 000 Koprivnica
TEL. 048 651 505
E-MAIL:
novine@podravka.hr

ZA IZDAVAČA:
Korporativne i marketinške
komunikacije

REDAKCIJA LISTA:
Boris Fabijanec,
Lana Kasumović
Jadranka Lakuš,
Ines Lukač

LEKTURA:
Ivana Korošec Vujica

GRAFIČKI PRIJELOM:
Studio za dizajn

TISAK:
Printera

List "Podravka"
čitajte i na:
www.podravka.com

Nagradni pojam:

Ime i prezime:

Radna cjelina:

Otkrijte novi skriveni pojam

Najsretnija u rješavanju skrivenog pojma – grašak u prošloj križaljki **Jadranka Vrček iz Računovodstva** kojoj je komisija iz Korporativnih i marketinških komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

Zabavite se rješavanjem naše nove nagradne križaljke, a odgovor koji zaista nije težak i tražene podatke pošaljete na priloženom kuponu na adresu: List Podravka, Kolodvorska bb, s naznakom ZA NAGRADNU KRIŽALJKU.

Kupone možete slati do kraja listopada, a ime nagrađenog će biti objavljeno u idućem broju lista Podravka.



Srce vašeg jela!

TEMELJCI



NOVO!

Novi Podravka temeljci sadrže birano, svježe povrće i meso. Možete ih koristiti otopljene u vodi za podlijevanje ili ih dodati direktno u jelo. Vašem varivu, umaku, rižotu ili juhi dat će prirodan, zaokružen okus.

*Podravka temeljci osvojili su priznanje izvrsnosti i kvalitete Superior Taste Award 2014. u Bruxelessu za sva tri okusa; Govedi temeljac STA**, Povrtni temeljac STA** i Kokošji temeljac STA*.

