

# PODRAVKA



## Podravka u 2014.

### Nova organizacija prodaje





# 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](http://www.podravka.com)



# Sadržaj

---

## Najbolji Podravkaši

---

- 5. Damir Katinčić – Zmija
- 6. Podravka u 2014.
- 10. Nagrade i priznanja u 2014.



- 12. Nova organizacija prodaje

## Otpremnine 5.000 kn

---

- 14. Razgovor – Milan Tadić
- 16. Ispitivanje organizacijske klime
- 17. Dobitnici nagradnih igara



- 18. Coolinarika

## Lino višebojac

---



- 22. Obavijesti
- 23. Jelovnik
- 24. Kultura



- 25. Sport
- 26. Feferon
- 27. Križaljka, impressum

### Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

ovaj broj naših novina počinjemo s najboljim Podravkašima jer uvijek se hvalimo da su najveća snaga naše kompanije – zaposlenici. Zbog toga ćemo tijekom ove godine predstaviti 20-ak najboljih koji su među 500-njak prijedloga pristiglih na natječaje "I ja sam Podravkaš" i "Da sam ja..." izabrani za najbolje.

Što i kako smo radili prošle godine, koje smo nagrade i priznanja osvajali možete pročitati kroz pregled događanja u 2014. godini.

U cilju daljnjeg jačanja internacionalizacije poslovanja te formiranja novih tržišnih regija početkom ove godine formirana je nova organizacija upravljanja tržištima i redefinirane su tržišne zone poslovanja. Optimalnom ravnotežom fokusiranosti na kategorije i na zemljopisne regije stvaramo kvalitetnije preduvjete za daljnji rast i razvoj naše kompanije. U skladu s tim imenovani su i novi čelni ljudi pojedinih tržišnih regija i projekata s namjerom da kroz narednih pet godina ostvarujemo dvije trećine prihoda na internacionalnom tržištu. "Optimalnom ravnotežom fokusiranosti na kategorije i na zemljopisne regije stvaramo kvalitetnije preduvjete za daljnji rast i razvoj naše kompanije.", ističe predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić.

Nastavlja se Program zbrinjavanja radnika, njih 82 uzima otpremninu. Programom su zadovoljni i sindikati, iako ruku na srce, teško je otići iz tvrtke u kojoj ste proveli gotovo pola života, bez obzira na ponuđeni novac. Emocije čine svoje.

Zanimljivi su i Podravkaši, njih oko 250, koji se suočavaju s brojnim problemima na tržištima jugoistočne Europe te unatoč svemu, postižu dobre poslovne rezultate. Riječ je o manje-više zatajnim i vrijednim zaposlenicima koji bez puno medijske buke na tržištima bivše Jugoslavije, koja su itekako zahvaćena gospodarskom krizom, ostvaruju rezultate vrijedne poštovanja. O njima i općenito o stanju na tim tržištima govori novi direktor Adria regije Milan Tadić.

Ima u ovom broju novina još brdo toga – nezaobilazni Lino višebojac, razgovori, nagradne igre, novi proizvodi, Coolinarika posvećena Valentinovu pa sve do nezaobilaznog Feferona i nagradne križaljke. Uživajte. (R)

Nagrađeni najbolji Podravkaši

# Na natječaj je pristiglo više od 500 prijedloga

Sa željom da prošlu poslovnu godinu završe prepoznavanjem i nagrađivanjem zaposlenika koji žive Podravkine vrijednosti na svom radnom mjestu u svakodnevnom radu, Upravljanje ljudskim potencijalima je organiziralo natječaj “I ja sam Podravkaš”. Na taj natječaj mogli su se predložiti svi oni za koje se smatra da zaista već sada žive kulturu Podravkinih vrijednosti. Uz nagrađivanje radnika kroz ovaj natječaj želja je bila nagraditi i sve koji imaju dobar prijedlog razmišljajući što biste sve napravili ili promijenili da ste na drugoj poziciji, u drugom sektoru/tvornici/tržištu ili bilo gdje unutar Grupe pa je organiziran i natječaj “Da sam ja...”. Bila je to prilika za svakoga da iznese svoje prijedloge i pravo vrijeme da podijeli s nama svoje ideje.

Komisija je imala pune ruke posla te su na tradicionalnom blagdanskom druženju zaposlenika na Podravka baru uz slastice s Lino ladom, razne kreativne kolače i voćne koktele proglašeni najbolji. Predsjednik uprave Podravke Zvonimir Mršić uručio je nagrade - tablete najboljima u natječaju “I ja sam Podravkaš” te autorima najboljih ideja u natječaju “Da sam ja...”

**Najbolji Podravkaši su: Damir Katinčić, Zdravka Slunjski, Zdravko Pajnić, Željka Martinec, Ankica Betlehem, Dražen Porić, Ivan Lovrić,**

**Jasenka Puhalo, Emilija Petrović, Vlasta Čičak, Vlatko Blažek, Elizabeta Miser, Davor Popijač, Boris Živković, Ivo Crnjac, Adrian Šliwiński, Branko Maltarić i Anamarija Bartolinčić.**

**Najbolje ideje u natječaju “Da sam ja...” imali su: Zrinka Kukovec, Ružica Sedek, Sonja Zarubica, Dario Rajn, Marko Marić, Vesna Tomac Vukmanović i Iva Grbešić.**

“Odbor za dodjelu nagrada je imao jako težak zadatak izabrati najbolje jer je pristiglo jako puno prijedloga, više od 500 između vas samih. Oni koji nisu nagrađeni u ovom krugu osobno će dobiti moju zahvalu što su bili kandidirani, a što se tiče ideja ne trebate čekati natječaj, već ako ih imate podijelite ih s nama, a mi ćemo ih pokušati implementirati u poslovanje Podravke.”, rekao je predsjednik Uprave na dodjeli nagrada te brojnim nazočnima zaželio sretan Božić i uspješnu Novu godinu. Najbolje Podravkaše i one koji su imali najbolje ideje predstaviti ćemo tijekom ove godine u našim novinama, a u ovom broju krećemo s Podravkašem koji je dobio najviše glasova – Damirom Katinčićem. (B.F.)



Damir Katinčić Zmija

# Čovjek sa srcem i dušom

---



U obrazloženju nagrade “I ja sam Podravkaš” za Damira Katinčića piše:

“Više nominacija. Njegov posao nema radnog vremena, slobodne vikende i praznike i nikada nije rekao da nešto ne može ili ne stigne. Sve poslove obavlja na visokoj profesionalnoj razini uz kreativan pristup. U pristupu poslu i obavljanju radnih zadataka, nema nervoze, negativnog stava ili lošeg raspoloženja. Pronalazi rješenja u izvanrednim situacijama, partneri ga cijene zbog odgovornosti i načina komunikacije, pravi je timski igrač na kojeg se svi mogu osloniti.”

Kako biste najkraće nazvali čovjeka u čijem rječniku ne postoje riječi ne znam, ne mogu, neću, nemam vremena, koji i u kriznim situacijama pronalazi najbolja rješenja, čiji osmijeh na licu ne blijedi ni nakon desetak sati neprekidnog rada, a čiji odgovoran i kreativan pristup poslu jednako cijene kolege i partneri? Mnogi Podravkaši na to naizgled komplicirano pitanje dali su jednostavan odgovor: ZMIJA i tako odredili da NajPodravkaš za 2014. godinu bude Damir Katinčić. Obično se kaže da je tako nagrada došla u prave ruke, a meni se čini da je došla u pravo srce. Onakvo kakvo zamišljamo kada govorimo o Podravkašima sa srcem, o ljudima koji nisu zamišljena

bića, nego stvarne osobe koje naše radne živote čine drugačijima, boljima i sretnijima. Damir nije obični kotačić u Korporativnim komunikacijama nego kotač zamašnjak koji s puno strasti, odricanja i maštovitosti omogućava da vizije, poruke i kompanijska kultura dopru do onih kojima su namijenjene. Biti u jutro u Umagu, poslije podne u Zagrebu, a navečer u Virovitici za Damira nije uopće upitno ako treba brandirati neki prostor za Podravkine aktivnosti. Izvući iz kombija i najneobičniju stvarčicu koja može pomoći u opremanju pozornice ili štanda kod njega je pitanje iskustva i odgovornosti, a predložiti rješenje za konačni izgled mjesta promocije samo po sebi razumljivo pitanje visoke profesionalnosti koja kod njega nije tek trenutna poza, nego radni stil otkako je 1998. godine gitaru i grupu SAN zamijenio poslom aranžera. Na Zmiju se jednostavno uvijek može računati, a da on pri tome ništa ne traži za uzvrat, ni ustupke, ni neka priznanja, ni tapšanje po ramenu.

“Ma pusti nagrade, ne radim ja zbog njih, jednostavno volim to što radim. Idemo vidjeti kako nešto možemo napraviti bolje i efikasnije.”, znao mi je reći kada sam mu pokušala objasniti da je njegov pristup poslu vanserijski i da zaslužuje priznanje.

Jer uz veliko srce Damir ima i strastvenu dušu, a taj spoj jednostavno rezultira visokim postignućima koja smo eto prepoznali i nagradili na najbolji način. Zmija je to prihvatio jednostavno i skromno u skladu sa svojom osobnošću, ali sam sigurna da su sinovi Marko i Fran, te supruga Branka oprostili Podravki što im je dane i dane uzimala tatu i supruga. NajPodravkaš jednostavno pripada Podravki. (J.L.)





# Podravka u 2014. godini

Nastavljeno je optimiziranje nabave, proizvodnje, marketinga i prodaje.

## SIJEČANJ

Uprava Podravke donijela je odluku o isplati stimulativnog dijela plaće u visini od **dodatnih 10 posto**, nagradivši povećani napor i doprinos svih radnika Podravke d.d. tijekom 2013. godine. Za ovu je svrhu izdvojeno oko 1,2 milijuna kuna.

Prepoznata kao jedan od top poslodavaca u Hrvatskoj, Podravka se uključila u projekt Poslovnog dnevnika i 24 sata **“Iskustvo zlata vrijedi”**. Riječ je o projektu čiji je cilj povezati studente s kompanijama u kojima najviše žele raditi i na taj način steći iskustvo koje će im zlata vrijediti u nastavku karijere.

## VELJAČA

Podravka može biti veliki izvozni kanal za hrvatsku poljoprivredu te očekujem da je hrvatska poljoprivreda spremna biti naš kvali-

tetan i siguran dobavljač, rekao je predsjednik Uprave Zvonimir Mršić, prilikom boravka **ministra poljoprivrede Tihomira Jakovine** u Podravki. Stabilni poslovni odnosi između primarne proizvodnje i prerađivačke industrije vrlo su važni za hrvatsku poljoprivredu, a posebice u tom kontekstu bitna je Podravka s proizvodima koji stvaraju dodanu vrijednost pa je ministar Jakovina obećao podršku ministarstva određenim Podravkinim projektima.

Podravka je početkom godine započela s izradom **Programa zbrinjavanja** viška radnika. Programom je obuhvaćeno 340 radnika Podravke d.d., Danice d.o.o. i Belupa d.d., a za provedbu Programa planirano je izdvajanje oko 45 milijuna kuna.

## OŽUJAK

Portal MojPosao, izbor Najbolje HR prakse provodi četvrtu godinu zare-

dom. Priznanje kao treće plasirana najbolja HR praksa dobila je Podravka za projekt **“Znamo-dijelimo-rastemo”**.

U okviru sajma **Sirha Moscow 2014.** održana je premijera ekskluzivnog kulinarskog natjecanja “Bocuse d’Or Battle”, jedinstvenog i najprestižnijeg međunarodnog natjecanja kuhara u Rusiji, svojevrsnog “Oskara” kulinarskog svijeta. Podravka je bila službeni sponzor ovog kulinarskog natjecanja s novim proizvodom na ruskom tržištu - Vegeta Natur.

## TRAVANJ

Podravka preuzima od PIK Vrbovca program konzerviranih pašteta i mesnih konzervi i marke proizvoda za daljnju proizvodnju i prodaju za sva tržišta. Riječ je o konzerviranim mesnim proizvodima i paštetama **Piketa i Classic**, koje uz proširenu paletu Podravkinih konzerviranih



mesnih proizvoda imaju značajan potencijal rasta.

Dugogodišnja podrška koju Podravka svojim sudjelovanjem od samih početaka pruža Međunarodnom sajmu gospodarstva, tradicionalno je nastavljena u Mostaru. Prema izboru stručno-ocjenjivačkog suda Mostarskog sajma Podravki je dodijeljena **“Zlatna plaketa”** za najuspješnijeg izlagača ove godine.

U Podravkinom Kulinarskom centru počelo je snimanje treće sezone vrlo gledanih kulinarskih emisija u sklopu In magazina Nove tv – **Ručak za sutra**, Slatki vikend s Podravkom i Blagdani s Podravkom. Glavni protagonisti tih emisija su Podravkini promotori kulinarstva. Prema istraživanjima, ta je kulinarska emisija jedna od najgledanijih na Novoj tv, a kuhari su dobili visoke ocjene u odnosu na kuhare i kulinarske emisije koje su godinama na televiziji.

Drugu Korporativnu konferenciju Podravke u Umagu, obilježila je tema – **“Sanja li Podravka veliko”** te što ćemo učiniti kako bismo rasli kao pojedinci i organizacija. Osnovno obilježje i poveznica između sudionika druženja u Umagu bile su Podravkine vrijednosti, definirane na prošloj korporativnoj konferenciji: Povjerenje, Strast, Kreativnost, Zadovoljstvo potrošača i Izvrsnost.

Odlukom Uprave Podravke, koja ujedno predstavlja i Skupštinu

Belupa, odlučeno je da će Belupa s reinvestiranjem **86 milijuna kuna** prošlogodišnje dobiti biti dokapitaliziran, tako da će temeljni kapital biti gotovo dvostruko uvećan u odnosu na 2011. godinu. Reinveširanjem dobiti i planiranim investicijskim ciklusom, stvaraju se pretpostavke za daljnji rast Grupe Podravka, osobito na inozemnim tržištima.

Podravka je 6. godinu za redom bila domaćin **“Cool okupljanja”**. Sudjelovalo je oko 150 gostiju iz raznih zemalja, a dio bogatog cjelodnevnog programa bile su i natjecateljske aktivnosti tijekom kojih su gosti imali prilike okušati svoje kulinarsko umijeće u pripremi jela s Podravkinim proizvodima.

### SVIBANJ

Podravka je u najkraćem vremenskom roku, osigurala pomoć u hrani i vodi, velikom broju građana koji su pogođeni poplavama nezapamćenih razmjera. Zaposlenici su pripremili više od 7 tona različitih prehrambenih proizvoda te osigurali njihov hitan prijevoz u područja istočne Hrvatske. Na poticaj udruge volontera **Podravke-PULS** u Podravki je prikupljeno 16 paleta higijenskih potrepština, odjeće i obuće. Podravkaši su skupili gotovo 20.000 obroka dječje hrane, a još 1.300 komada konzervi i trajnog mlijeka prikupljeno je odricanjem od vlastitog obroka. Vlastiti doprinos

uplatama novca dalo je ukupno 790 radnika Podravke, Danice te Belupa i Deltis pharma.

Od 50 kompanija, čije je poslovanje na temelju iscrpnih podataka analizirao posebni stručni tim pod pokroviteljstvom **Euromoneya**, poslovno vođenje Podravke ocijenjeno je vrlo visokim ocjenama. Podravka je ostvarila najveći napredak među svim kompanijama u srednjoj i istočnoj Europi te je svrstana u sami vrh najbolje vođenih kompanija u Hrvatskoj.

### LIPANJ

Pod pokroviteljstvom predsjednika Uprave Zvonimira Mršića, 150 Podravkaša – članova Sindikata PPDIV, sudjelovalo je na sindikalnim sportskim susretima. **Sportski susreti Sindikata PPDIV-a**, 15. po redu, održani su u Rovinju i okupili su gotovo 900 sudionika iz cijele Hrvatske. Ekipe Podravke osvojile su zlato u stolnom tenisu, srebro u odbojci na pijesku i broncu u pikadu za žene.

Jedinstven događaj izrade najveće torte u Hrvatskoj, u organizaciji profesionalnog Podravkinog tima uz pomoć Hrvatskog kuharskog saveza i food blogerica, održan je u zagrebačkom parku Zrinjevac. **Podravkina torta teška 600 kilograma** bila je najveća atrakcija Festivala slastica Slatki gušti.





U okviru **Podravske motive**, koji su privukli više od 10.000 posjetitelja, Podravka je pripremila niz kulinarskih iznenađenja. Posebno za Podravske motive osmišljeno je kulinarsko natjecanje čiji pobjednik se u Podravkinoj kuhinji okušao u kulinarskom izazovu s prvim hrvatskim Celebrity Masterchefom Lukom Nižetićem. Na svečanom otvorenju Podravka je počastila velikom slavljeničkom Dolcela tortom, a posljednjeg dana manifestacije, spisateljica Milana Vlaović otvorila je prodajnu izložbu najpoznatijih podravskih kolača.

## SRPANJ

Podravka je u Londonu s Europskom bankom za obnovu i razvoj te tri komercijalne banke (Erste Group Bank AG, Raiffeisen Bank International AG i Unicredit Bank Austria AG) sklopila sindicirani ugovor o kreditiranju u iznosu od **73,4 milijuna eura**. Podravka će time refinancirati postojeće kreditne obveze uz znatno nižu kamatnu stopu te prolongirane rokove dospijeca.

Nove, inovativne Podravkine korporativne stranice predstavljene su na posebno osmišljenom Podravkinom brunchu pod nazivom **“Kompletno kulinarsko iskustvo”**. Podravka je “skuhala” novi Podravka.hr kojem je uz postojeće vrijednosti; kreativnost, povjerenje, strast, zadovoljstvo potrošača i izvrsnost dodala i ono što potrošačima danas nerijetko

nedostaje - Inspiraciju.

Podravka je ponovo bila partner Pulskog filmskog festivala - najstarije filmske manifestacije u Hrvatskoj koja se održava već 61. godinu. Osim što su Studena i Studenac službene vode festivala, Podravka je pripremila i atraktivne sadržaje poput **“Pulskog Masterchefa”** u kojemu su poznati glumci Ranko Zidarić i Filip Šovagović predstavili svoje umijeće kuhanja članu žirija Celebrity Masterchef-a Andreju Barbieriju.

U Umagu je održan **25. Vegeta Croatia Open**, najstariji i najpoznatiji ATP turnir u Hrvatskoj i regiji. Osim vrhunskog sporta, zabave i iznenađenja tijekom jednog od najzanimljivijih otvorenja do sada, prije samog meča dodijeljena je i posebna nagrada Podravki – replika jednog od najljepših teniskih pehara. Podravkini promotori kulinarstva, uz obilje smijeha i dobre zabave, tijekom cijelog turnira uveseljavali su posjetitelje bogatstvom okusa i mirisa, ponudivši vrhunsko gastronomsko iskustvo.

## KOLOVOZ

Prodajom jela od rajčice i Studene na **Fešti od rajčica** prikupljeno je 28.030 kn za nabavu Neurofeedback uređaja neophodnog djeci s teškoćama u razvoju u gradu Umagu. Uoči Fešte od rajčica kao sastavni dio Dana rajčica održan je i stručni skup.

Renesansno kulinarstvo bila je glavna tema devetog **Renesansnog festivala** na koprivničkim gradskim bedemima, a posebne atrakcije predviđene su u kraljevskoj kuhinji koju su osmislili kulinarski stručnjaci Podravke. Tu je održano natjecanje za titulu Renesansnog kraljevskog kuhara i izbor za titulu Plemenitaškog kuhara, predstavljen renesansni ražanj, promovirano kraljevsko jelo s Vegetom mediteran i pivom te priređena mala renesansna kuhinja za djecu.

## RUJAN

Podravka je uspješno završila implementaciju **projekta “LeaNCo”** (Lean Concept of administration excellence) – odnosno razvoj “lean” koncepta za izvrsnost u administraciji. Cilj mu je bio povećati učinkovitost triju poslovnih procesa i to financija, administracije te procesa izvještavanja.

Pravi filmsko-kulinarski spektakl održao se u Cineplexx Centru Kaptol, prilikom premijernog prikazivanja filma **“Glavni kuhar – Chef”**. Čak 100 kuhara Hrvatskog kuharskog saveza stiglo je pogledati najnoviju filmsku majstoriju Jona Favreausa, ali i isprobati “Tacos alla Chef” koje su, inspirirani filmom, pripremili Podravkini promotori kulinarstva.

Koristeći nove, **suвременe tehnologije** uzgoja rajčice na istarskoj





zemlji, Podravka je 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.

Podravkaše koji su svoje najbolje godine ulagali u razvoj i rast kompanije, vežu posebne niti zajedništva, privrženosti Podravki i prijateljstvo. Potvrdilo je to i tradicionalno druženje **Podravkinih umirovljenika i jubilaraca** koje je u velikom šatoru okupilo više od 1500 sudionika.

**Radionice planiranja** za 2015. godinu okupile su Podravkaše iz područja Marketinga na tržištima na kojima kompanija djeluje. Nakon što je definiran petogodišnji plan, radionice su bile prilika da se sagleda koliko je još potrebno do zacrtanog cilja i krene u nadogradnju planiranog.

## LISTOPAD

Podravkašima koji su se aktivno uključili u Europski tjedan kretanja u Podravki su uručene posebne nagrade. Podravka je primila posebno priznanje kao suorganizator i sponzor Europskog tjedna kretanja te za doprinos aktivnosti **“Na posao bez automobila”**.

Svečanim ručkom u Gastronomskom centru Štagelj završen je

posjet Koprivnici **danske kraljice Margarete II** i njezinog supruga princa Henrika. Podravkini majstori kulinarstva mogu biti ponosni, jer je kraljica bila oduševljena domaćim delicijama u posebnom ambijentu Štaglja.

## STUDENI

Velikom humanitarnom on-line aukcijom ružičastih dresova hokejaša zagrebačkog KHL Medveščak završena je sportsko-edukativna kampanja zagrebačkih Medvjeda i Podravke u kojoj je prikupljeno 89.193 kuna donacija za **Udrugu “SVE ZA NJU”**. Humanitarna akcija započela je donatorskom večerom, a nastavljena velikim koncertom benda Frajli u KD Vatroslav Lisinski. Sav prihod od prodaje karata za koncert doniran je Udruzi “SVE ZA NJU”.

**“Znanje na pladnju”**, dostupno je svim zaposlenicima Podravke. Program koji obuhvaća područja engleski jezik, osobne vještine i informatička znanja, dostupan je svim zaposlenicima Podravke, a pokrenut je s ciljem povećavanja pristupačnosti obrazovanja i poticanja zaposlenika na otvorenost i želju za znanjem i osobnim razvojem.

## PROSINAC

Prezentacijama svojih pripravničkih zadataka Upravi, svojim mentorima i kolegama i **druga SHAPE generacija** uspješno je privela kraju

svoj pripravnički staž. Središnji dio programa obilježen je proglašenjem najuspješnijih pripravnika i mentora. Uz to, predstavljen je i rad novonastale Udruge volontera Podravke PULS, proizašle iz zadataka pripravnika prve SHAPE generacije. Predsjednik i članovi Uprave postali su prvi službeni članovi Udruge.

Koncert sve popularnijih **The Frajli** izrastao je u najbolje glazbeno-zabavno događanje u Koprivnici posljednjih godina. Osim što je priređena nezaboravna zabava, koncert je imao i donatorsku notu. Zahvaljujući partnerstvu s Otvorenim učilištem Koprivnica sav prihod od koncerta u iznosu od 13.040 kuna, bit će uplaćen Zakladi Zlata Bartl za stipendiranje darovitih studenata.

Godina je završena nagrađivanjem zaposlenika koji žive Podravkine vrijednosti na svom radnom mjestu u svakodnevnom radu. Stoga je tradicionalno blagdansko druženje zaposlenika Podravkaša na Podravka baru uz slastice s Lino ladom, razne kreativne kolače i voćne koktele imalo i svečani karakter. Naime, predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić uručio je nagrade najboljima u natječaju **“I ja sam Podravkaš”** te autorima najboljih ideja u natječaju **“Da sam ja...”** Uprava Podravke također je organizirala za zaposlenike blagdanski obrok kojega su, uz djelatnike Društvene prehrane, dijelili i promotori kulinarstva. (I.L.)



# Nagrade i priznanja u 2014. godini

## Podravka - prehrambeni brand s najvećim brojem osvojenih prvih pozicija

Prema istraživanjima Best Buy Award provedenima u Hrvatskoj, BiH, Srbiji te Sloveniji, Podravka je prehrambeni brand s najvećim brojem osvojenih prvih pozicija u svim ispitanim zemljama regije. Hrvatskim potrošačima najbolji omjer cijene i kvalitete na hrvatskom tržištu kada su u pitanju: džem, gotovi umaci, brašno, juha iz vrećica, senf te konzervirano povrće i kompoti nude upravo proizvodi marke Podravka. Lino Lada slatki namaz, Dolcela prašak za pecivo i vanilin šećer, Kviki slani snack štapići te Vegeta dodaci jelima marke su proizvoda koji potrošači na temelju vlastitog iskustva ocjenjuju kao najpovoljniju kupovinu.

Best Buy Award istraživanja provedena u zemljama regije za razdoblje 2013/2014. godina pokazuju da su odabir potrošača Br.1 u BiH Podravka konzervirano povrće, kompoti i gotova jela u konzervi; Vegeta dodatak jelima, Dolcela puding u prahu te Eva riblje konzerve. Potrošačima Srbije Podravka kiseli krastavci i ajvar su izbor Br.1 u pogledu najpovoljnije kupovine. Potrošačima Slovenije Podravka džem pruža najbolju vrijednost za uloženi novac.

## Podravska klet i Pivnica Kraluš ponovo među najboljima

U skladu s rezultatima istraživanja i glasovanja u okviru Projekta 100 vodećih hrvatskih restorana - Restauranti Croatica, Podravska klet i Pivnica Kraluš i dalje imaju kulturni status u hrvatskom ugostiteljstvu. Uz to, Podravkin restoran Podravska klet nositelj je prvog Halal certifikata u ugostiteljstvu naše županije.

## Halal certifikati

Nakon što su 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, a dodijeljeni certifikati vrijede za čitav svijet.

## Slovak Superbrands 2014

“Slovak Superbrands 2014” naziv je priznanja koje je Podravka dobila na slovačkom tržištu, potvrdivši time svoju snagu i poznatost na tom tržištu.

## Laur consumenta – Vegeti u Poljskoj

Vegeta kao najjači brand u univerzalnim dodacima jelima dobila je nagradu Laur consumenta desetljeća i to za razdoblje od 2004. do 2014. godine.

Riječ je o najprestižnijoj nagradi u Poljskoj koju neki proizvođač može dobiti.





### Mixx

Mini web stranica “Zabava u tvom tanjuru”, nastala u suradnji s digitalnom agencijom Nivas, na nacionalnom festivalu oglašavanja Dani komunikacija, osvojila je nagradu Mixx, u kategoriji “Direct Response and Lead Generation”.

### CROPAK 2014

U sklopu festivala ambalaže FEST-a CROPAK 2014. Podravka je za Juhe bogatog sadržaja osvojila: CROPAK godine 2014 i CROPAK u kategoriji: Ambalaža hrvatskog proizvoda/serije.

### Superior Taste Award 2014.

Čak 7 Podravkinih proizvoda dobilo je Superior Taste Award 2014. Uz Podravka čaj Limun limeta (nagrađen s tri zvjezdice) čaj Šljiva, Vegeta Marinada s češnjakom te Podravka Goveđi gulaš, priznanje izvrsnosti i kvalitete stiglo je za sva tri okusa temeljaca – Kokošji, Goveđi i Povrtni. Svi prijavljeni proizvodi ocjenjeni su kao najbolji u međunarodnoj konkurenciji.

### Kompanija s najjačim brandovima

Podravka je još jednom potvrdila svoj status kompanije s najjačim domaćim brandovima u regiji Adriatic, prema istraživanju agencije Ipsos Puls. Istraživanje je pokazalo da je Vegeta najjači domaći brand u regiji, a uz Vegetu, visoku 3. poziciju po snazi domaćih brandova zabilježile su Podravka juhe.

### Zlatna kuna

Podravki je dodijeljena Zlatna kuna Hrvatske gospodarske komore. Riječ je o priznanju koje se dodjeljuje tvrtkama i pojedincima za postignute uspjehe u gospodarstvu Koprivničko-križevačke županije u 2013. godini.

### Superbrand u Češkoj

Ponovnim uvrštenjem među nositelje poznate nagrade Superbrand u Češkoj, Podravka je potvrdila svoju međunarodnu poznatost. Superbrand ima još veći značaj, jer se dodjeljuje na temelju preferencije potrošača i žirija sastavljenog od vrhunskih stručnjaka.

### Certifikat Poslodavac Partner

Zahvaljujući uspješno izgrađenom sustavu upravljanja zaposlenicima, Podravka je nagrađena certifikatom Poslodavac Partner. Zadovoljila je visoke standarde u svim područjima te je najviše ocijenjena u području Rekrutiranja i selekcije, zahvaljujući transparentnim procedurama zapošljavanja te programu zapošljavanja pripravnika “SHAPE your future with a hearth”.

### Prestižno priznanje “Pečać bonity” u Slovačkoj

Podravka Slovačka ponosni je vlasnik priznanja “Pečać bonity”. To je nagrada koju je Podravka International, s.r.o. dobila za ostvarenje zahtjevnih kriterija, koji su definirani kako bi se procijenili poslovni rezultati kompanija koje posluju u Slovačkoj u 2013. godini.

### Lino čoko drink proizvod godine

Lino čoko drink proizvod je godine u kategoriji dječje hrane – odlučile su to čitateljice portala žena.hr, prvog i najvećeg internetskog portala za žene u Hrvatskoj koji broji više od čak 600 tisuća čitateljica. (I.L.)



# Nove tržišne regije za jačanje internacionalnog poslovanja

Na sjednici Uprave Podravke predstavljen je plan daljnjeg jačanja internacionalizacije poslovanja te formiranja novih tržišnih regija čime se s 1. siječnja 2015. godine mijenja i model izvještavanja o poslovanju. Ovime se značajno smanjuje dosadašnja razina kompleksnosti upravljanja tržištima što ima za cilj efikasnije korištenje vlastite veličine i znanja te pružanja kvalitetnije i troškovno učinkovite podrške tržištima na kojima Podravka posluje. Objedinjavanje različitih funkcija u okviru novoformiranih zona omogućit će se tržištima da povećaju svoj fokus na stvaranje dodatne potražnje.

Kao što je spomenuto, s 01. siječnja 2015. godine započelo je izvještavanje o poslovanju Grupe Podravka – za poslovni segment Prehrana, prema novim tržišnim regijama.

Pored toga, vrijedi spomenuti kako je registrirano društvo Podravke u Dubaiu (UAE), a osim toga pokrenuti su postupci registracije društva u Dar es Salaamu (Tanzanija) te predstavništva u Pekingu (Kina) čime se stvaraju preduvjeti za početak poslovanja na ovim vrlo potentnim tržištima.

Riječ je o četiri novoformirane regije, Adria regija u koju se ubrajaju tržište Hrvatske te dosadašnje tržište jugoistočne Europe, potom regija Europa koja sadrži tržišta EU, zatim regija Rusija i zemlje CIS-a te regija Nova tržišta pod koju spadaju Amerika, Azija, Australija te Afrika.

**Imenovani stariji potpredsjednici za regije Europa i Adria te projekt Food solution**

Nakon donesene odluke o daljnjem jačanju internacionalizacije poslovanja te formiranju novih tržišnih regija, Uprava Podravke donijela je odluku o imenovanju čelnih ljudi za dvije novoformirane regije i to regiju Europa i regiju Adria, te za projekt Food solution.

Tako će početkom ožujka poziciju starijeg potpredsjednika za regiju Europa u Podravki preuzeti Alexander Gerschbacher. Samim time bit će zadužen za grupu tržišta s područja centralne te zapadne Europe. Alexander Gerschbacher iza sebe ima respektabilno komercijalno, marketinško i menadžersko iskustvo u vodećim svjetskim kompanijama. U Podravku dolazi iz Heinekena gdje je posljednjih 15 godina uspješno obnašao niz odgovornih pozicija te je između ostalog upravljao poslovanjem ove multinacionalne kompanije u Austriji, Vijetnamu te Hrvatskoj. Na poziciju starijeg potpredsjednika za Adria regiju imenovan je Milan Tadić koji je do ovog imenovanja bio zadužen za tržišta jugoistočne Europe. Novom funkcijom preuzima odgovornost za poslovanje Podravke na tržištu Hrvatske te tržištima jugoistočne Europe. Također, Uprava Podravke donijela je odluku i o imenovanju starijeg potpredsjednika za "Food solution". Riječ je o Peteru Fuchsu koji će ovim imenovanjem s početkom mjeseca travnja preuzeti upravljanje gastro segmentom odnosno projektom unapređenja i razvijanja proizvoda i servisa za ovaj brzorastući program, a pod nazivom Food solution. (R)



Alexander Gerschbacher



Peter Fuchs



Milan Tadić



## Stimulativne otpremnine od 5.000 kuna neto

Uprava Podravke je na prijedlog Sindikata PPDIV-a, najbrojnijeg sindikata zastupljenog u Grupi Podravka, donijela odluku o nastavku provođenja programa zbrinjavanja viška radnika uz isplatu stimulativne otpremnine. Program zbrinjavanja viška radnika nastavak je procesa restrukturiranja koji je neophodan i s kojim se želi optimizirati troškove i povećati učinkovitost poslovanja, a samim time i osigurati održivost preostalih radnih mjesta. Radnicima koji se odluče na odlazak iz kompanije u okviru navedenog programa bit će isplaćene stimulativne otpremnine u iznosu od 5.000,00 kuna neto za svaku godinu neprekinutog radnog staža u Podravki. S obzirom da

je riječ o otpremninama koje su iznad zakonom zagaraniranog iznosa, Podravka se želi radnicima koji se odluče na odlazak dostojno zahvaliti za njihov doprinos koji su ugradili u razvoj ove kompanije.

“Podravka je kroz socijalni dijalog postigla određene visoke standarde razumijevanja, a jedan od tih je i stimulativna otpremnina za radnike koji napuštaju kompaniju radi poslovno uvjetovanih razloga. Drugim riječima, u ovom zahtjevnom tržišnom okruženju u Podravki se uz svakodnevne poslovne aktivnosti i dalje provodi optimizacija radne snage na vrlo human i socijalno osjetljiv način i zato smo zadovoljni da je poslodavac prihvatio i u ovoj godini naš prijedlog.”, istaknula je Ksenija Horvat, predsjednica Radničkog vijeća Podravke te ujedno i glavna sindikalna povjerenica PPDIV-a Podravke. Ove godine za stimulativnu otpremninu se odlučilo 82 radnika – 55 iz Podravke d.d., 7 iz Danice te 20 iz Belupa. (R)

## Novi direktor sektora Tržište RH Robert Blaić

Na poziciju direktora sektora Tržište RH s 19. 1. 2015. godine došao je Robert Blaić. Formalni dio obrazovanja stekao je na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu, a kasnije završio i MBA program na IEDC-u, Bled. Trenutno je na znanstvenom magistrskom studiju na Ekonomskom fakultetu. Najveći dio svoje profesionalne karijere proveo je u FMCG (Fast-moving consumer goods - brzo rastuće robe široke potrošnje) kompanijama poput Agrokora, Konzuma, Ronhilla i TDR-a, na pozicijama direktno vezanima uz prodaju. U TDR-u je 5 godina radio kao izvršni direktor tržišta Hrvatske i Slovenije, a u Podravku dolazi s pozicije izvršnog direktora prodaje jugoistočne Europe. (R)



## Prilika za malo i srednje poduzetništvo

Potencijali suradnje poljoprivrednih gospodarstava i Podravke, predstavljeni su na Poslovnom uzletu grada Koprivnice, projektu Poslovnog dnevnika.

Podravkina iskustva prezentirao je direktor sektora Nabava Davor Popović sa suradnicima Zlatkom Đelekovićanom, direktorom službe Nabava primarnih sirovina i dr.sc. Zdravkom Matotonom, direktorom službe Razvoj poljoprivrede. “Predavanje o mogućnostima suradnje Podravke i manjih poljoprivrednih gospodarstava izazvalo je velik interes i napunilo dvoranu otvorenog učilišta u Koprivnici. U gotovo dva sata zainteresiranima smo predstavili mogućnosti suradnje u proizvodnji raznih poljoprivrednih kultura za potrebe Podravke. Najveće su mogućnosti na području uzgoja povrća za potrebe Podravkinih tvornica, a objašnjen je način rada i osnovni zahtjevi Podravke. Prezentirane su sve poljoprivredne kulture koje Podravka



koristi u svom proizvodnom procesu, kao i važeće cijene i potrebne količine. Svi sudionici dobili su kontakte Podravkinih operativaca za svako područje, tako da se mogu javiti, pitati, dogovarati. Zadovoljni smo interesom koji je ova tema potaknula i nadamo se da će ovo inicirati nove poslove i mogućnosti.”, rekao je Davor Popović. Podravka se u partnerstvo uključila i organizacijom ručka za sudionike edukacija, predstavivši kroz kulinarstvo i gastronomske delicije bogatstvo palete svojih proizvoda. (I.L.)

# Prošlogodišnji rezultati bolji nego 2013. godine

Početak prošle godine reorganiziran je Sektor tržišta JIE sa ciljem poboljšanja rada i jačeg fokusa te jasne i brže komunikacije između Poduzeća/Predstavništva i Sektora, kao i međusektorske suradnje unutar same centrale. U situaciji kada životni i potrošački standard vidno pada na svim tržištima ex-Jugoslavije, kada nedostaje dobre gospodarsko-investicijske klime, kada nezaposlenost raste, kada vlada opća nelikvidnost i problemi sa naplatom potraživanja, kada vas zateknu elementarne i političke nepogode, bilo je potrebno pravovremeno reagirati na sve te nedaće. Upornost se isplatila. Snaga i kvaliteta naših brandova, lojalnost naših potrošača unatoč teškim ekonomskim vremenima te zaposlenici Podravke na tržištima JIE koji se nesebično i bezuvjetno predaju svom poslu, često puta ne pitajući za radno vrijeme te koriste sva svoja znanja, vještine i sposobnosti, kako bi poslovni rezultati Podravke na tim tržištima bili što bolji još jednom su se pokazali kao ključ uspjeha. Početkom ove godine formiran je nova prodajna regija – Adria kao logičan poslovni potez turbulentnih promjena na tržištima bivše Jugoslavije. O tome, a najprije o prošlogodišnjim prodajnim rezultatima Podravke na tržištima JIE stariji potpredsjednik za Adria regiju Milan Tadić kaže:

## **Tragičan odlazak Roberta Fodora**

Prvo što bih spomenuo vezano za prošlogodišnje poslovanje tržišta JIE jest tragični odlazak Roberta Fodora, pravog Podravkaša, dobrog kolege i prijatelja. Ovaj tužni događaj u mnogome je obilježio

2014. godinu u JIE. No, Robert je za sobom ostavio dobar tim koji je uspio izgurati godinu i ostvariti dobar rezultat. Poslovni planovi nisu u cijelosti dosegnuti, ali ostvareni su nešto bolji rezultati nego u prethodnoj, 2013. godini.

Treba reći da su ova tržišta vrlo zahtjevna, da je poslovno okruženje često nestabilno, a promjene na tržištu, posebno u retailu, iznimno brze i snažne. To od nas zahtijeva kontinuiran puni fokus na tržište. Ipak, možemo reći da je Podravka na tržištima JIE, nedvosmisleno, snažan igrač, prvi ili drugi na tržištu u svim za Podravku važnim kategorijama.

Uz sve to vidim i sasvim konkretan prostor za dodatni rast, tako da sam potpuno pozitivan kada je u pitanju budućnost Podravke u JIE.

## **Adria regija – logičan poslovni potez Podravke**

Početak ove godine krenula je nova organizacija prodaje za poslovni segment Prehrana te je sada pod vašom ingerencijom i hrvatsko tržište. Dakle, što donosi Adria regija i što će to značiti za poslovanje?

Adria regija je, dakle, nastala spajanjem Tržišta Hrvatske i tržišta JIE (Slovenija, BiH, Srbija, Crna Gora, Kosovo, Makedonija, Albanija i Grčka). Ta su tržišta po mnogočemu najvažnija tržišta za Podravku, a to znači da je postizanje stabilnog poslovanja u ovoj novoj regiji od strateškoga značenja kako za ukupni rezultat poslovanja, tako i za sve, dosta ambiciozne, razvojne planove kompanije. Mislim da je ova nova organizacija logičan poslovni potez kojim Podravka prati i organizacijski kvalitetnije odgovara na izazove regionalne konsolidacije drugih industrija, posebno retaila. Očekujem da ćemo na ovaj način biti brži, ali i kvalitetniji u donošenju poslovnih odluka, sasvim sigurno s većom sposobnosti spoznaje “šire slike” u poslovanju. U svakom slučaju, nova regija znači i novi izazov, kako za tim koji preuzima neposrednu odgovornost i upravljanje regijom, tako i za kompaniju u cijelosti. Vidim potencijalno značajne organizacijske sinergije u regiji koje bi, uz organizacijske i procesne promjene u ostatku kompanije, morale donijeti novu kvalitetu i energiju dovoljnu za naš brži tržišni korak, a koji će se potom pokazati i u rezultatima kompanije: kratkoročnim, a što je još važnije, i dugoročnim otvaranjem novih perspektiva



**RAZGOVOR:**

Milan Tadić, stariji  
potpredsjednik za  
Adria regiju



za Podravku. Izazov je, dakle, velik, ali neophodan. Potrebno nam je i malo više samopouzdanja, argumenta za to ima dovoljno.

**Ovogodišnji poslovni planovi su ambiciozni**

Novi direktor Prodaje Hrvatske je Robert Blaić. Što od njega očekujete?

S Robertom sam radio nekoliko godina u TDR-u, ima puno iskustva stečenog u ozbiljnom biznisu i ozbiljnoj kompaniji, motiviran je, želi ostaviti pozitivan trag, trebamo to iskoristiti. Moram reći, očekujem puno. Upravljanje prodajnom organizacijom koja je po prirodi posla u svim kompanijama pa tako i u našoj najviše izložena svim nepogodama tržišta, a i eventualnim unutar-njim kompanijskim nedoumicama, nije lako i naš glavni zadatak je da vratimo motivaciju u tim, organiziramo se u skladu sa stvarnim potre-

bama, “dobijemo koju utakmicu” u kraćem razdoblju, a potom moguće postaje ono što se sad čini nedostižnim. Naravno, za sve je to potreban ozbiljan rad i nešto strpljenja. U tržišnoj organizaciji postoji svijest o nužnosti promjena, moramo to iskoristiti te kvalitetnim i dosljednim pristupom napraviti dobar posao.

Kakvi su ovogodišnji planovi prodaje i mogu li se oni ostvariti?

**Planovi su ambiciozni, no moguće ih je ostvariti. Postoje naravno rizici, ali postoje i okolnosti koje nam idu u prilog. Kako sam već rekao, moramo još dosta toga**

**poboljšati u Regiji, već sada radimo na tome, a s tim poboljšanjima raste i naša sposobnost ostvarivanja zadanih ciljeva.**

Prema do sada rečenom, vi ste optimist. Na čemu temeljite taj optimizam?

Teško bi bilo raditi ovaj posao bez pozitivnog stava. Optimizam temeljim prvenstveno na uloženom radu. Ono u što sam siguran jest da će tim kojemu je povjerena ova regija uložiti puno rada i energije u ostvarenje ciljeva. Moje je iskustvo da je takav pristup ispravan, katkad treba čekati i nešto duže, ali u pravilu dovodi do pozitivnog ishoda. (B.F.)

# Nastavljamo s ispitivanjem organizacijske klime i zadovoljstva poslom

Prije nešto više od dvije godine krenuli smo s ispitivanjem organizacijske klime i zadovoljstva poslom. Cilj nam je bio temeljem vaših mišljenja dijagnosticirati u čemu smo dobri i čime zadovoljni, ali i što bi trebalo biti bolje i čime smo manje zadovoljni. Već tada smo vas informirali o rezultatima i koracima koje ćemo poduzeti da unaprijedimo klimu u kompaniji, ali podsjetimo se što su nam tada rekli rezultati ispitivanja: ponosni smo na Podravku i lojalni smo joj / uglavnom imamo dobre suradničke odnose s kolegama unutar i izvan timova kao i s neposredno nadređenima / zadovoljni smo prirodnom posla koji obavljamo / želimo jasnije znati i razumjeti strategiju i ciljeve kompanije / želimo bolju komunikaciju od vrha do dna /

želimo sustavniji razvoj i edukacije / želimo da najbolji među nama budu adekvatno nagrađeni i pohvaljeni. Vaše mišljenje jasno nam je pokazalo u čemu kao kompanija trebamo biti bolji. Da bismo to postigli formiran je međusektorski tim koji je rukovođen rezultatima istraživanja navedenih područja stoga pogledajmo što je realizirano. Strategiju, misiju, viziju i ciljeve, koji nam govore gdje želimo biti i što trebamo ostvariti, izvršni menadžment je komunicirao zaposlenicima. Osim što je ključno znati što radimo, ništa nam manje nije važno i KAKO radimo. Odgovor na to pitanje daju nam vrijednosti naše kompanije koje smo komunicirali kroz uređenje poslovnih prostora, majica

s vrijednostima, članaka u Podravkinom listu, razvojnih ciljeva, ključne i liderskih kompetencija, edukacijskih programa i procesa zapošljavanja. Edukacije i razvoj dostupniji su i intenzivniji što najbolje potvrđuje rastući trend broja sati provedenih na obrazovanju po zaposleniku pa nam je u 2012. iznosio 7,63 sati, u 2013. 12,81 sati a u 2014. preko 14 sati. Pokrenuti su brojni razvojni programi od sustavnih razvoja sektora, internog prijenosa znanja kroz projekt “Znamo, dijelimo, rastemo” pa do “Znanja na pladnju” koji su dostupni svim zaposlenicima bez obzira na radno mjesto i potrebe posla. Implementirani su sustavi Vođenja godišnjih razgovora kao procesa praćenja i postavljanja poslovnih i razvojnih ciljeva te ZAOKRET 360 – Povratna informacija koji uključuju osvježavanje područja za razvoj i građenje još kvalitetnije suradnje. Pokrenuli smo natječaj “I ja sam Podravkaš” i time otvorili svima mogućnost pohvaliti kolege koji se svojim življenjem kompanijskih vrijednosti ističu i mogu svima nama biti primjer. Natječajem “Da sam ja...” imali smo se priliku staviti u druge cipele i dati prijedloge za poboljšanja. Vjerujemo kako su svi nagrađeni kroz natječaj osjetili ponos i zadovoljstvo i sobom i kompanijom te stoga planiramo sa sličnim aktivnostima nastaviti i ubuduće. Uvijek trebamo težiti još boljim rezultatima, a prostora za biti bolji i razvoj uvijek postoji. Upravo iz tog razloga, ponovno krećemo s ispitivanjem organizacijske klime i zadovoljstva poslom kako bismo ponovno čuli vaše mišljenje, kako bismo vidjeli koliko smo pojedina područja uspjeli poboljšati, a u kojim područjima možemo biti bolji. (LJ.P.)

## Drage Podravkašice i Podravkaši,

Ključ uspješnosti svake kompanije je zadovoljstvo zaposlenika stoga smo u rujnu 2012. započeli s ispitivanjem organizacijske klime i zadovoljstva poslom u našoj kompaniji. Dobiveni rezultati pružili su nam vrijedne informacije o tome kako zaposlenici doživljavaju kompaniju, kojim su područjima zadovoljni, a u kojima vide prostor za poboljšanja, na čemu smo neizmerno zahvalni svima koji su sudjelovali u ispitivanju.

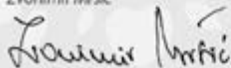
Budući da je unaprjeđenje organizacijske klime dinamičan proces, potrebno je kontinuirano provoditi sustavna ispitivanja kako bismo vidjeli jesu li implementirane promjene zaposlenici prepoznali te jesu li one rezultirale željenim ishodima.

U skoro započinjemo s novim ciklusom ispitivanja u koji ćemo uključiti slučajno odabrane zaposlenike iz različitih poslovnih funkcija. Ispitivanje će se provoditi na uzorku od 10% zaposlenih iz svih organizacijski cjelina i u potpunosti je anonimno, jer će se rezultati analizirati na razini kompanije, ne pojedinca.

Pozivam vas da se odazovete ispitivanju te izrazite svoje mišljenje otvoreno i iskreno. Na temelju vaših povratnih informacija donosit ćemo odluke i usmjeravati razvoj naše kompanije, stoga ćete uključivanjem u ovo ispitivanje dobiti priliku za aktivno sudjelovanje u oblikovanju budućnosti Podravke.

Predsjednik Uprave:

Zvonimir Mršić





IZVUČENI DOBITNICI NAGRADNE IGRE  
“PODRAVKA ČAJ I MEDVEŠČAK VODE TE U HELSINKI”

## Braća Paukner iz Požege u Helsinkiju

Krajem prošle i početkom ove godine, Podravka je za sve ljubitelje čaja pripremila nagradnu igru s pregršt vrućih nagrada za hladne zimske dane. Za sudjelovanje u nagradnoj igri “Podravka čaj i Medveščak vode te u Helsinkiju” bilo je potrebno kupiti bilo koja dva voćna Podravka čaja te poslati broj računa i osobne podatke sms porukom.

Ukupno je pristiglo gotovo 1200 prijava, a nakon što je u osam kola izvučeno sedamnaestero sretnika koji su osvojili po četiri karte za utakmicu Medveščaka u Domu sportova, naposljetku je izvučena i dobitnica glavne nagrade, put za dvoje u Helsinkiju i ulaznice za utakmicu Medveščaka i Jokerita. Sretne ruke ovoga je puta bila Marina Paukner iz Požege koja je odlučila iznenaditi supruga Roberta te njemu i njegovom bratu Igoru prepustiti putovanje. Osim Marine, izvučeno je još 350 dobitnika koji će se u ovim hladnim danima ugrijati uz Podravka set dekice, kape i šala, MAGIC šalicom te termo



šalicom uz svoj omiljeni Podravka čaj. Imena sretnih dobitnika objavljena su na web stranicama Podravke. Robert i Igor bili su oduševljeni putovanjem i potpunim aranžmanom u Helsinkiju; “Oduševljeni smo utakmicom i potpunom atmosferom, pogotovo jer su Medvjedi pobijedili, a osim toga super nam je cijelo putovanje jer se nikada nismo vozili avionom niti, naravno bili u Helsinkiju. Kompletno putovanje je odlično organizirano jer smo osim utakmice imali priliku razgledati s vodičem prelijepi Helsinkiju i zaista zahvaljujemo Podravki na svemu što je učinila za nas u ovih nekoliko lijepih dana.” (L.K.)

IZVUČENI DOBITNICI NAGRADNE IGRE  
“OSVOJI SET VRHUNSKIH NOŽEVA”

## Uz vrhunske proizvode do vrhunskih nagrada

Kolinjska jela pripremljena s Podravkinim proizvodima – Podravka slatkom paprikom te Podravka mješavinama za domaće ili pikantne kobasice, zajamčila su dobitke za 20 naj sretnijih potrošača u nagradnoj igri “Osvoji set vrhunskih noževa!”. Za sudjelovanje je bilo potrebno u razdoblju od 24. studenoga 2014. do 24. siječnja 2015. godine poslati jedan omot Podravka mješavine za kobasice i jedan omot Podravka začinske paprike po izboru, s osobnim podacima na Podravkinu adresu. Dobitnici 10 setova vrhunskih mesarskih noževa Dick Superior i 10 Podravkinih poklon paketa izvučeni su 2. veljače u Podravki. Imena dobitnika objavljena su 10. veljače na Podravkinjoj web stranici. Podravka je 2014. godine pripremila asortiman proizvoda za potrebe sezone kolinja sa fokusom na tri regije – Slavonija, Sjeverozapadna Hrvatska i Središnja Hrvatska. Tijekom tog razdoblja potrošači su upoznati s Podravkinim proizvodima za sezonu kolinja kroz brojne aktivnosti, od degustacija do kulinarskih emisija u InMagazinu.

“Prvi puta u Podravki smo koristili i novi kanal komunikacije – adresirana distribucija. Konkretno, riječ je o distribuciji knjižice recepata sa savjetima za pripremu najukusnijih domaćih jela uz Podravkine proizvode na 573.000 domaćinstva. Knjižica je sadržavala recepte za



omiljene recepte kolinja i specijalni dodatak – sve podatke o nagradnoj igri.”, rekla je Ivana Alvir, marketing manager tržišta RH. Komentirajući odaziv na nagradnu igru, izjavila je: “Posebno smo zadovoljni rezultatima koje je polučila nagradna igra. U prilog tome govori činjenica da smo tijekom prošla četiri mjeseca na asortimanu četiri Podravkina proizvoda pripremljena za ovu aktivnost, realizirali iznimno dobru prodaju. To je potvrda dobre prihvaćenosti Podravka proizvoda od strane potrošača i kvalitetno određenih komunikacijskih aktivnosti.” Inače, Podravka mješavine začina za domaću i pikantnu kobasicu inspirirani su tradicionalnim recepturama za pravljenje kobasica. Idealne su mješavine pomno biranih začina, soli i sušenog povrća za izvrstan okus kobasica. Podravka crvena, mljevena, slatka paprika odlikuje se lijepom, prirodnom crvenom bojom, ugodnim mirisom i aromatičnim okusom. Svakako je zanimljiv podatak da Podravka godišnje ugradi u svoje proizvode više od 100 tona mljevene crvene paprike. (I.L.)

# Valentinovo na tanjuru



## Kako je sve počelo

Priča o tome odakle počinje slavljenje Sv. Valentina ima nekoliko, a nama se najviše sviđa ova, možda ne u potpunosti istinita, ali svakako najromantičnija. U ranokršćanskom Rimu vladao je strogi car Klaudije I. koji je naredio vojnicima da se ne smiju ženiti jer se bojao da se neće dovoljno srčano boriti, nego će u mislima biti kod kuće sa svojim obiteljima. Svi svećenici, osim Valentina, odlučili su poštivati carevu odluku i obredi vjenčanja više se nisu vršili.

Kako je stari rimski svećenik Valentin vjerovao u ljubav i u sve njezine blagodati, oglušio se o carevu odluku i počeo potajno održavati ceremonije vjenčanja, darujući mladence pritom crvenim ružama iz svoga vrta, sve dok ga nisu ulovili i bacili u tamnicu 14. veljače (večer uoči rimskog proljetnog blagdana Luperkalije) i tamo mu oduzeli život. Nedugo zatim narod ga je proglasio svecem pa kada se u Rimu učvrstilo kršćanstvo, svećenstvo je odlučilo spojiti blagdan Luperkalije i smrt svetog Valentina. Odredili su da će se novi praznik slaviti 14-og, a ime su mu dali u spomen na ovog sveca.

## Običaji za Dan sv. Valentina

Iako se u Hrvatskoj još ne može govoriti o tradiciji slavljenja Valentinova, u drugim zemljama to je stoljećima jedan od najvažnijih dana u godini.

Primjerice u Engleskoj, djeca su se na taj dan odijevala kao odrasli pa tako hodala od kuće do kuće i pjevala prigodne pjesmice (nešto poput maškara u našim krajevima).

U Walesu su se poklanjale izrezbarene ljubavne drvene žlice na kojima su najčešći motivi bila srdašca, ključevi i ključanice.

U srednjem vijeku iz posude su se izvlačila imena koja

bi otkrivala "Valentina", a njegovo ime bi se nosilo na rukavu po tjedan dana.

## Afrodizijaci

Oštrige, kavijar, tartufi, začini poput cimeta, klinčića, mirisna ulja... Iako to nikada nije znanstveno utvrđeno, određenim se namirnicama još od srednjega vijeka pripisuju afrodizijačka svojstva. Evo popisa najčešćih i sretno vam iskušavanje!

- Šparoge – već im je i sam izgled vrlo sugestivan, a navodnim su se afrodizijačkim svojstvima proslavile u 19. stoljeću u Francuskoj gdje se mladoženjama na svadbenoj svečanosti serviralo tri jela sa šparogama. Najveći užitak pružaju kada ih servirate s umakom od maslaca i jednostavno jedete prstima!
- Kavijar – tajna kavijara sasvim je kemijske prirode: naime, kao i oštrige, sadrži velike količine cinka, koje pojačavaju proizvodnju testosterona. Dodajmo tome i senzualno pucketanje koje nastaje u ustima dok ga jedemo, i jasno je zašto ta riblja jajašca spadaju u omiljenu hranu ljubavnika!
- Oštrige – zasigurno najpoznatiji afrodizijak svoju popularnost duguje i izgledu nedvojbene asocijacije. Nježna tekstura sirovih oštriga stavlja je na sam vrh erotične hrane.
- Šampanjac – piće koje predstavlja dokoni užitak, luksuz i dobro raspoloženje odavno se smatra ljubavnim napitkom. Mjehurići suptilno, ali neodgodivo udaraju ravno u mozak i čine lice ozarenijim, a ponašanje slobodnijim!
- Tartufi – osjetilni, "zemljani" miris ovih rijetkih gljiva uzbuđuje sva osjetila; iako su veoma skupi, utješno je da je dovoljna i mala količina.
- Luk – možda niste znali, no crveni i bijeli luk također su puni iznenađujućih svojstava! Vratimo se opet Francuzima i njihovim svadbenim svečanostima: mladencima se jutro nakon vjenčanja za obnavljanje libida nudi poznata juha od luka!
- Čokolada – čak je i Casanova veličao moć čistog kakao napitka, a svojedobno je u nekim samostanima bio strogo zabranjen.

## Valentinovo

- Od brze hrane ne odstupate ni za blagdane? I za vas postoji rješenje: ispecite pizzu u obliku srca, a ispunite je afrodizijacima poput inćuna, primjerice.
- Za slatko na kraju ispecite kolačiće u obliku srca, začinite ih cimetom, đumbirom i kardamomom.



# Valentino torta



Jednostavan recept za vrlo ukusnu tortu mogao bi inspirirati i vašu bolju polovicu da se okuša u pečenju slastica. A ako mu prvi pokušaj ne ispadne vizualno savršen, uvijek ga možete dotjerati jagodama i šlagom.

*Vrijeme pripreme:* 60 min

*Težina:* Jednostavno

1. Jaja, šećer i vanilin šećer pjenasto izmiješajte, pa umiješajte otopljenu čokoladu.
2. Brašno pomiješajte s krušnim mrvicama i praškom za pecivo.
3. U pripremljena jaja umiješajte narančin sok i smjesu brašna.
4. Dno kalupa za tortu u obliku srca obložite papirom za pečenje i izlijte smjesu za biskvit.
5. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C 40-45 minuta.
6. Kolač izvadite iz kalupa i ostavite hladiti. Ohlađeni kolač premažite Lino ladom nougat pa po njemu rasporedite narezane jagode.

*Posluživanje:* Poslužite sa šlagom.

*Savjet:* Kolač možete pripremiti i s drugim voćem po želji.

*Sastojci:* 4 jaja, 110 g šećera, 1 Vanilin šećer Dolcela, 100 g čokolade za kuhanje, 80 g Pšeničnog oštrog brašna Podravka, 2 žlice krušnih mrvica, ½ žličice Praška za pecivo Dolcela, 3 žličice narančina soka, 150 g Lino lade nougat, 300 g jagoda

# Pizza za Valentinovo

Dan zaljubljenih je, a vi još niste svojoj odabranici obznaneli da je odabranica, no ništa zato. Svoje remek-djelo od pečene pizze u obliku srca uvijek možete dostaviti na njezina vrata.

*Vrijeme pripreme:* 40 min

*Težina:* Jednostavno



1. Tijesto razvaljajte na veličinu velike tepsije (41x30 cm), a zatim izrežite u oblik srca.
2. Preko tijesta rasporedite rajčice narezane na ploške i stavite peći u pećnicu prethodno zagrijanu na 210°C na 15 minuta.
3. Za to vrijeme maslinovo ulje pomiješajte s protisnutim češnjakom, soli i peršinom. Mozzarelle prerežite po pola.
4. Kad pizzu izvadite iz pećnice, odmah je pokapajte pripremljenim maslinovim uljem i preko nje posložite mozzarellu.
5. Vratite u pećnicu i pecite još 10 minuta.

*Posluživanje:* Pizzu pospite natrganim listićima bosiljka i poslužite hladnu ili toplu.

*Savjet:* Na pizzu možete, po želji, dodati i šunku ili gljive.

*Broj osoba:* 4 osobe

*Sastojci:* 125 g zamrznutog lisnatog tijesta, 300 g cherry rajčica, 2 žlice maslinova ulja, 1 češanj češnjaka, ½ žličice soli, 1 žlica nasjeckanog peršina, 150 g mini mozzarelle, 1 žlica Bosiljka sušenog Podravka

# Savršena ljubav

*Vrijeme pripreme:* 2 min



*Posluživanje:* Poslužite ohlađeno.

*Savjet:* Ako u koktel dodate nekoliko kockica leda, dobit ćete savršeno osvježavajući liker.

*Sastojci (2 osobe):* 25 ml soka od crnog ribizla, 50 ml gina, 75 ml likera od lješnjaka (Frangolico), 100 ml Prirodne mineralne vode Studenac

# Ništa teško nije dok Lino nam se smije

## OŠ Martijanec: Daj pet za Lino svijet

Velika oglasna ploča s natpisom Daj pet za Lino svijet sa stihovima o školi u kojoj se voli, pomaže, prašta, miri, zabavlja i uči te slikom pehara iz kojeg viri petica ukrasila je predvorje Osnovne škole Martijanec. Svaka učionica dobila je svoju Lino priču ispisanu dječjom maštom pa se tako u kabinetu za matematiku Lino našao u oblačićima između jednadžbi, a u jednom razredu u mnoštvu crteža i stihova zapazili smo poruku gramatika, -književnost, lektire ništa teško nije dok Lino nam se smije. Svako dječje lice u ovoj školi za Lino višebojac dobilo je neke nove obrise. Posebno su se isticali učenici 1.a razreda čije obraze su krasile crveno-bijele medvjede šapice koje su odlično

pristajale smeđim ušima na glavi te dječaci i djevojčice iz 6.a s kapama od kilogramskih pakiranja omiljene Lino dječje hrane koji su se prozvali Čokolincima. Njihov trud medvjedić Lino nagradio je posebnim slatkim poklonima i zajedničkim fotografiranjem sa sportskim zvijezdama - odbojkašima zagrebačke Mladosti i hrvatske reprezentacije Nikolinom Jelić i Franom Peterlinom. Odbojka je omiljeni sport u Martijancu pa su učenici neizmjerljivo uživali u druženju sa svojim uzorima. Najsretniji su bili izazivači Samantha Vručina i Luka Kolman te pobjednici u višeboju Lorena Petrin i Emanuel Levatić te Lorena Lončarić čiji su stihovi o dječjem svijetu proglašeni za najbolje.

Za sve što je iskazala na Lino višeboju OŠ Martijanec nagrađena je desetakama sa zvjezdicama što je

uvrštava u krug škola koje na finale mogu dovesti svoje navijače.

## OŠ Vladimira Nazora Križevci: Sportski ogled Katavića i Tomasa

Lino višebojac povremeno u školske klupe vraća negdašnje učenike, a danas poznate sportaše. Omogućava tako dirljive susrete bivših đaka i njihovih nastavnika, a sadašnjim generacijama poručuje da put prema velikim sportskim uspjesima počinje na školskim natjecanjima poput Lino višebojca. Tako je u Križevčanin Ivan Tomas, najstariji iz poznate košarkaške obitelji prvi put nakon dvadesetak godina pozdravio svoju bivšu razrednicu, sadašnju ravnateljicu Sanju Petranović, a njegov najmlađi brat Luka, kojem proriču da će nadmašiti i najpoznatijeg brata Marka zagrljio je svoje





dojučerašnje školske prijatelje. Klara Katavić koja je prije nekoliko godina bila tek izazivačica iz publike u svojoj OŠ Vladimir Nazor sada je na Lino višebojca došla kao sportska zvijezda s dvije svjetske bronce u karateu. Pratio ju je njen mlađi brat Bruno koji je također počeo skupljati medalje na europskim natjecanjima. Katavići su u ekipnim sportovima bili kapetani ekipa šestih i sedmih razreda, Tomasi su pomagali petašima i osmašima i svi su se odlično zabavljali.

Najviše veselja doživjeli su učenici 4. b razreda sa crvenim kapicama na glavi i velikim transparentom na kojemu su medvjedića Lina posjeli u novogodišnje saonice koji su nagrađeni slatkim proizvodima Podravke, zatim Mia Begović koja je maštovito opisala svijet u kojemu iz pipe cure lijepe stvari te izazivači sportskih gostiju Sara Katarina Lovreković i Ante Anđelić. Škola je dobila i nove sportske junake - Elenu Beljak i Filipa Kranjčevića koji će predstavljati Koprivničko-križevačku županiju na finalu Lino višebojca.

### **OŠ Rivarela Novigrad: Olimpijski pobjednik i svjetski prvak obukli Lino majice**

Navijači iz tri škole, osvajač olimpijskog zlata, svjetski prvak, dvoje djece pobjednika svehrvatskog natjecanja, dva gradonačelnika, stotinjak ponosnih nastavnika i roditelja. Sve to okupio je medvjedić Lino u prelijepoj sportskoj dvorani u istarskom Novigradu na Lino višebojcu kojem je domaćin bila OŠ Rivarela. Ova novigradska škola prošle je sezone nagrađena za najkreativnije uređenje školskih prostora, iz nje dolazi ukupna pobjednica osme sezone Lino višebojca Iva Radizlović, pa su učenici ponovno mogli osjetiti radost druženja u projektu Podravke, Sportskih novosti i HT.

Svoja pozitivna iskustva i vedre emocije odlučili su podijeliti s prijateljima pa su u goste pozvali učenike Talijanske škole Novigrad i OŠ Vazmoslava Gržalje iz Buzeta u čijim redovima je i Erik Greblo najbolji lanjski višebojca u konkurenciji dječaka. Pozivnicu za gostovanje na ovom iznimnom događanju prihvatila su dva velikana hrvatskog sporta - zlatni olimpijac Giovanni Cernogoraz i svjetski i europski prvak u boksu Stipe Drviš. Njihov



dolazak dodatno je podigao uzavrelu atmosferu pa je čitava škola domaćin otpjevala himnu Lino višebojca, stotinjak učenika izvelo plesno-pjevačku točku. Savjeti i podrška sportskih uzora mnogo su značili višebojcima, a posebno najuspješnijima među njima Andrei Babić i Gabrijelu Filipu koji nikada neće zaboraviti da su im pod kišom konfeta pobjedničke pehare uručili Drviš i Cernogoraz. Dan za pamćenje doživjeli su i izazivači sportskih gostiju Alessia Skunkan i Luka Duvnjak, autorica najboljeg literarnog rada Martina Babić te učenici 8a proglašeni za najbolju navijačku skupinu i 8,b nagrađeni za najljepše transparente. (J.L.)



NABU SPORTSHOP KOPRIVNICA

## Popust za Podravkaše 50 kuna

Prije dvije godine u sklopu koprivničkog Trgovačkog centra Kaufland otvorena je trgovina sportske obuće i odjeće Nabu sportshop koja se u vrlo kratkom vremenu nametnula kvalitetom i cijenom te praćenjem modnih trendova. U trgovini je veliki izbor odjeće i obuće najpoznatijih svjetskih sportskih marki poput Nike, Reebok, Adidas, Puma, a sve to se nudi uz konstantne popuste i prodajne akcije. Tako je jedna od najprihvaćenijih i vrlo originalnih prodajnih akcija bila – Staro za novo, u kojoj su kupci mogli donijeti stare tenisice te time ostvariti popust od 50 kuna prilikom kupnje novih.

U trgovini ističu kako se pokušavaju prilagoditi vremenu u kojemu živimo i kupovnoj moći naših kupaca te kreirati cijene koje si svatko može priuštiti. Nastavljajući taj trend te u povodu drugog rođendana trgovine,

Nabu sportshop je odlučio ponuditi popust od 50 kuna na sve prodajne artikle, a to znači i na artikle koji već jesu na sniženju za djelatnike i umirovljenike Podravke.

Sve što trebate je izrezati ovaj članak i donijeti ga u trgovinu, gdje će vam ljubazno osoblje pomoći da izaberete što vam je potrebno te ćete na kasi platiti cijenu artikla umanjenu za 50 kuna, bez obzira o kojemu je artiklu riječ. Kao što su rekli u Nabu sportshopu, ovo je rođendanska čestitka za potrošače.



Pučko otvoreno  
učilište Koprivnica

OGLAŠAVA UPIS U PROGRAM IZOBRAZBE  
ZA

# ODRŽIVU UPORABU PESTICIDA

- ukupna cijena izobrazbe, ispita i iskaznice je **370,00 kn**
- za polaznike Male poljoprivredne akademije cijena izobrazbe je **340,00 kn**
- **NASTAVA POČINJE: u veljači 2015. godine**

### INFORMACIJE I UPISI:

Radnim danom od 8:00 do 16:00 sati

Starogradska 1  
48000 Koprivnica  
tel: 048 / 621 – 106

Trg bana J. Jelačića 6  
48000 Koprivnica  
tel: 048 / 240 – 302

web: [www.pou-kop.hr](http://www.pou-kop.hr)  
e-mail: [educa@pou-kop.hr](mailto:educa@pou-kop.hr)



## Jelovnik za veljaču i ožujak 2015. godine

16. 02. 2015. ponedjeljak	Fino varivo, hrenovke, desert
17. 02. 2015. utorak	Đuveđ, rizi-bizi, salata
18. 02. 2015. srijeda	Juha od rajčice, pohani oslić, grah salata
19. 02. 2015. četvrtak	Pečenica, dinstani kiseli kupus, krumpir slani
20. 02. 2015. petak	Pureći paprikaš, tijesto, salata
23. 02. 2015. ponedjeljak	Varivo grah s kiselim kupusom, kobasica
24. 02. 2015. utorak	Svinjetina u saftu, tijesto, salata
25. 02. 2015. srijeda	Kuhana junetina, hren sos, pire krumpir
26. 02. 2015. četvrtak	Pečena piletina, hajdinska kaša, salata
27. 02. 2015. petak	Prženi oslić, krumpir slani, salata
02. 03. 2015. ponedjeljak	Varivo grah s ječmenom kašom, rolana lopatica, salata
03. 03. 2015. utorak	Đuveđ, rizi-bizi, salata
04. 03. 2015. srijeda	Pečena svinjetina, krpice sa zeljem, salata
05. 03. 2015. četvrtak	Pileći paprikaš, tijesto, salata,
06. 03. 2015. petak	Prženi oslić, kelj na lešo, salata
09. 03. 2015. ponedjeljak	Varivo grah podravski, kuhani hamburger, salata
10. 03. 2015. utorak	Juneći paprikaš, pirjana riža, salata
11. 03. 2015. srijeda	Pohana puretina, pirjano povrće, salata
12. 03. 2015. četvrtak	Mađarski gulaš, desert
13. 03. 2015. petak	Prženi oslić, slani krumpir, salata
16. 03. 2015. ponedjeljak	Vojnički grah, salata
17. 03. 2015. utorak	Umak bologneze, tijesto špageti, salata
18. 03. 2015. srijeda	Pohana svinjetina, krumpir dinstani, salata
19. 03. 2015. četvrtak	Pureći paprikaš, pirjana riža, salata
20. 03. 2015. petak	Prženi oslić, grah salata

### NOVI PROIZVOD

## Eva party tuna

Prateći potrebe potrošača, Podravka je obogatila asortiman Eva ribljih proizvoda novitetom - Eva party tunom. To je proizvod koji se može koristiti odmah po otvaranju vrećice, sadrži najfinije komadiće tune i vrlo malu količinu kvalitetnog maslinovog ulja pa ne zahtijeva dodatno ocjeđivanje, što pripremu obroka čini još bržom – čak i u zadnji tren kad gosti pozvone. S ovim proizvodom, Podravka predstavlja novi mediteranski dizajn Eva ribljeg asortimana koji je dio mediteranske platforme. Eva party tuna osigurava pripremu maštovitih i bogatih kulinarskih kreacija donoseći vam za obrok svakodnevnog mirise i okuse Mediterana, doživljaj ljeta i zabave... Eva tuna party skraćuje vrijeme pripreme obroka te je idealan proizvod za spravljanje brusketa, sendviča, tortilja, salata i pizza. Nikad gladni dobre zabave - uz Eva party tunu uvijek ste u dobrom društvu!



# Podravkin Muzej prehrane ugostio koprivničke cvjećare



U jubilarnoj 10. Noći muzeja 30. siječnja 2015. Podravkin Muzej prehrane bio je domaćin izložbe cvjećara Sekcije cvjećara Udruženja obrtnika Koprivnice. Bila je to ukupno 5. izložba ove vrlo aktivne sekcije obrtnika, a po treći put održana je u prostoru etnografske zbirke Muzeja prehrane. Ljepotu cvjećara, ali i umijeće kojim tu ljepotu znaju istaknuti na neki novi, drugačiji način, predstavili su cvjećarski obrti: Pušlek Anite Harambašić, Svijet mašte Irene Kovačić, Tara Kristinke Galović i Tatjane Habajec Imbrišević, Ciklama Helene Hrašćanec, Latica Sonje Karlović i Vesna Vesne Ravenski, a njima su se pridružila i tri obrta za izradu suvenira: I-galerija Ivančice Pavešić Šurić, Ember Marka Solara i LesArt Saše Lesara. Posjetitelji su bili oduševljeni viđenim cvjetnim kreacijama i izloženim suvenirima, a sa zanimanjem su razgledali i stalni postav zbirke industrijske tehnologije. U knjigu dojmova zapisali su brojne pohvale i izraze podrške priređivačima izložbe. Podravkini promotori kulinarstva ponudili su vruće Podravkine čajeve i tople pogačice te djeci i odraslim posjetiteljima boravak u

muzeju učinili ugodnijim. Za dobar ugođaj na izložbi pobrinuli su se tamburaši KUD-a Podravka, a izložbu je otvorila gradonačelnica Koprivnice Vesna Željeznjak. U Noći muzeja i tijekom još tri slijedeća dana izložbu je vidjelo oko 800 posjetitelja.

“Kao i prijašnjih godina Koprivničanci su iskazali veliki interes za dolazak u Muzej prehrane. Osim Izložbe cvjećara tu se mogao razgledati i stalni postav zbirke industrijske tehnologije, jedne od rijetkih takve vrste u Hrvatskoj i saznati kako su se kroz povijest stvarali originalni Podravkini proizvodi i kako su inovacijama Podravkaša nastajali čak i sami strojevi. Mnogi stanovnici našeg grada to još nisu vidjeli, za razliku od posjetitelja iz raznih dijelova Hrvatske koji rado posjećuju ovaj jedinstveni muzej.”, istaknula je voditeljica Muzeja prehrane Nada Matijaško.

Hrvatsko muzejsko društvo organiziralo je 10. Noć muzeja koju je prema neslužbenim rezultatima posjetilo više od 250.000 posjetitelja u 110 gradova i 220 institucija sa programima na više od 250 lokacija diljem Hrvatske, unatoč lošim vremenskim prilikama. Iako je posjetitelja bilo znatno manje nego lani, neki muzeji bilježe porast posjetitelja.

“Kod pojedinih institucija vidljiv je porast posjetitelja kao npr. Muzej Međimurja Čakovec i Muzej prehrane Podravka. Posebno se ističu Muzej Like Gospić i Memorijalni centar “Nikola Tesla” Smiljan sa porastom posjetitelja od nevjerojatnih 300 posto u odnosu na prošlu godinu.”, istaknula je voditeljica Noći muzeja Dubravka Osrečki Jakelić. (N.M., B.F.)





IZBOR SPORTAŠA KOPRIVNICE

## Najbolji Ivana Babić i Zoran Žilić, rukometašice Podravke Vegete i ronioci Šoderice

Zajednica športskih udruga Grada Koprivnice proglasila je na svečanosti u koprivničkom Domu mladih najuspješnije sportaše grada u 2014. godini. Najuspješnija sportašica je Ivana Babić iz Streljačkog športskog kluba Podravka, dok je najuspješniji sportaš Zoran Žilić iz Atletskog kluba Koprivnica.

Za najbolju žensku sportsku ekipu proglašene su rukometašice Podravke Vegete, dok su najbolja momčad seniori Ronilačkog kluba Šoderica. Najuspješniji perspektivni sportaši dolaze iz Boks kluba David, to su Matea Radošević i Antonio Tkalčić. Najuspješniji sportaš



s invaliditetom u 2014. godini bio je Vladimir Grošanić iz Športske udruge tjelesnih invalida Koprivnica, a najuspješnija sportska osoba s invaliditetom je bowling ekipa Sportske udruge za osobe s intelektualnim poteškoćama Veliko srce. Za iznimno postignuće u sportu nagrađeni su Alen Fodor iz Hrvackog kluba Podravka i Marko Sremec iz Ronilačkog kluba Šoderica. Zaslužni sportski djelatnik je Zlatko Kavur. (B.F.)

NK SLAVEN BELUPO

## U nastavku prvenstva poraz

Nakon napornih zimskih priprema i prilično optimističkih izjava stručnog vodstva Slaven Belupa kako je ekipa spremna za nastavak prvenstva, nogometaši Slaven Belupa su gostovali u Zagrebu kod istoimene ekipe, iako su Slavenaši trebali biti domaćini, ali zbog snijega je domaćinstvo zamijenjeno. Ovaj susret 20. kola završio je minimalnom pobjedom Zagreba 1:0.

Punih 40 minuta gosti su bili praktički bez šanse dok su

na drugoj strani prijetili Krovinović, Jurendić i Stepčić da bi u završnici Slaven Belupo stigao blizu vodstva. Brlek i Vugrinec bili su u odličnim situacijama, ali blok Muse i obrana Livakovića spriječili su vodstvo.

U nastavku potpuno druga slika. Slavenaši dominiraju terenom te nakon 15 minuta igre zarađuju kazneni udarac. Kontakt Ozobića i Kovačića u 16 metara Vučemić je procijenio kao prekršaj, ali Slaven Belupo to ne koristi. Udarac Brleka s bijele točke obranio je Livaković. U završnici susreta Zagreb se ipak uspio podići i to mu je donijelo vodstvo. Igrala se 80. minuta kada je Lovro Medić povukao napad domaćina, dao loptu za Jurendića, njegov udarac Kardum je odbio na noge Mediću koji zabija za pobjedu. (B.F.)

GODIŠNJA SKUPŠTINA ŠRK PODRAVKA

## Nizom aktivnosti obilježena prošla godina

Na redovnoj godišnjoj Skupštini Športskog ribolovnog kluba Podravka usvojeno je poslovno izvješće za 2014. godinu te financijski i plan rada za ovu godinu.

Klub velike tradicije u kojemu su 83 člana bio je vrlo aktivan prošle godine u organizaciji raznih natjecanja, radnih i humanitarnih akcija, a te će aktivnosti, kao što je istaknuo predsjednik kluba Darko Rakić, biti nastavljene i ove godine.

Gotovo sve ribolovne klubove muče problemi, poput krivolova i sveprisutnih kormorana pa tako ni ribolovci Podravke nisu izuzeti od toga. Zato je na Skupštini



naglašeno da će se još bolje organizirati suradnja s ribočuvarskom službom, a što se tiče kormorana, tu se na žalost za sada ništa ne može uraditi jer ta je ptica zakonom zaštićena, bez obzira što radi veliku štetu ribljem fondu. (B.F.)

Uhapsili panduri Cigu. - Ime, prezime, adresa? - Sandokan Jovanović, Sarajevska 3, stan 10. Pošalju panduri jednog da provjeri. Vraća se on i kaže:

- Ne živi tamo takav čovjek...

Ovi udri, udri, udri, ubiše Boga u Cigi...

- Ime, prezime, adresa?

- Sandokan Jovanović, Sarajevska 3, stan 10.

Oni opet udri, udri, udri po njemu...

- Ime, prezime, adresa?

- Sandokan Jovanović, Sarajevska 3, stan 10!!!

Odluče panduri da opet pošalju jednog tamo da provjeri, možda se ovaj prvi zaribao. Vraća se taj pandur i kaže:

- Ma ne živi tamo takav čovjek...

Opet oni po Cigi, udri, udri, udri, izlomiše ga skroz.. Ujutro puste Cigu.

Cigo sav slomljen, jedva se dovuče do kuće, kad ga tamo dočeka susjed:

- Sandokane, sinoć te dva puta tražila policija, a ja sam im reko da ne živiš ovdje, će platiš pivo, ha?!!!

Učiteljica zadala temu za zadaćnicu 'Da sam direktor'.

Svi pišu osim Ivica.

Pita ga učiteljica: 'Zašto ne pišeš, Ivica?'

Ivica odgovara: 'Čekam tajnicu!'



U čemu je razlika između političara i pogrebnika?

Pogrebnici pokopaju mrtve, a političari žive ljude.

Zašto plavuša baca sijeno na cestu? Hrani zebru.

Kaže Perica: 'Pročitao sam da svaki put kad udahnem i izdahnem, jedan čovjek na svijetu umre.'

'Krajnje je vrijeme da počneš prati zube', odgovori Jovica.

Zaustavio policajac plavušu i pita je za vozačku dozvolu.

Plavuša odgovara: 'Što je sad? Jučer ste mi je uzeli, a danas tražite da vam je pokažem!'

Pita žena muža: 'Jesi li rekao svom šefu da nas dvoje ne možemo živjeti od te tvoje bijedne plaće?'

Muž odgovara: 'Jesam.'

Žena: 'I, što ti je rekao?'

Muž: 'Da se razvedem...'

Zašto plavuša nosi sat na nozi?

Ide ukorak s vremenom.

Dođe klinac kod tate i žali se kako na plaži nijedna cura ne želi s njim pričati.

Kaže mu tata: 'Radi što sam i ja radio, staviš krumpir u gaće i vidjet ćeš kako se lijepe za tebe.'

Drugi dan zove mali tatu: 'Pa sad još više bježe od mene!'

Na to će otac: 'Krumpir ide sprijeda!'

Leži pijanac pored puta i nailazi

policajac: 'Što ležiš tu?'

'Ma, nešto sam izgubio.'

'Što si izgubio?'

'Ravnotežu!'

Pita plavuša plavušu: 'Jesi li bila na IQ testu?' 'Jesam.'

'I?' 'Na svu sreću, negativan je!'



Razgovaraju dvije susjede: 'Nadam se da ćete prodati tog vašeg psa.

Moja kćerka jučer nije mogla završiti sat pjevanja jer je vaš pas užasno zavijao!'

'Oprostite, gospođo, ali vaša kćerka je prva počela!'

Plavuša u pošti, govori joj službenik: 'Pismo vam je preteško, morate zalijepiti još jednu markicu.'

'Što, onda će kao biti lakše?'

Muž dolazi kasno kući i na frižideru vidi poruku od žene: 'Dosta mi je!

Ovo više ne funkcionira, odlazim!'

Muž se čudi, otvori frižider, svijetlo u frižideru radi, pivo je hladno, i pomisli: 'Što joj je? Što ne funkcionira?'

Koja je sličnost između punice i daljinskog upravljača?

Uvijek ih nađeš tamo gdje nisi očekivao!

Sjede Mujo i Haso u kaficu i piju, pa poslije pete rakije povedu razgovor o muško-ženskim odnosima.

Haso ispali: 'Meni ti moja Habiba stalno prigovara da više nema džentlmena među muškarcima.'

Mujo odmahne glavom: 'Ma, nije istina, evo ja sam neki dan držao

Fati kišobran da ne pokisne!'

Haso zadivljeno upita: 'Kada?'

Mujo otpije i odgovori: 'Dok je mijenjala gumu na okretištu na povratku iz trgovine.'

Opatica stopira, a Mujo zaustavlja kombi. 'Puno vam hvala, stojim već sat vremena.'

'Upadaj! Svi Batmanovi prijatelji su i moji prijatelji.'

Chuck Norris se penje nizbrdo!

Razgovaraju dvije plavuše i jedna pita drugu: 'I? Kako ti je u braku?'

'Užasno... Tretira me kao psa'

'Strašno! Pa, što ti radi?'

'Očekuje da mu budem vjerna!'

Mama, tata je opet pijan!'

'Kako znaš, sine?'

'Opet pokušava obrijati svoj odraz u ogledalu!'

Šapuće žena svom mužu: 'Sjećaš li se, dragi, kako je grmjelo i sijevalo kad smo se upoznali?'

'Da, da, sjećam se. A ja nisam ozbiljno shvatio upozorenje!'



Koja je razlika između punice i lešinara?

Lešinar čeka da umreš pa ti tek onda ide na jetra.

Sjede Mujo i Haso i piju. Mujo: 'Mislili da ću se razvesti. Žena mi već dva mjeseca nije rekla ni riječ'

Haso otpi gutljaj i odgovori: 'Dobro razmisli, prijatelju! Nije lako opet naći takvu ženu.'



- KRIŽALJKA -

PETAR			POKRAJINA U BIVŠEM KONGU	ŽENSKO IME, OTA, OTILJA	VOLTAMPER	SLOVO U ABECEDI IZA "N"	BOLEST ŽLJEZDA, ŽLJEZDANIK	ALATKA ZA ZABIJANJE ČAVALA	PROVODITELJ ASANACIJE
DOMAĆI DIZANI KOLAČ S MAKOM									
IME GLUMICE BERISHE						SKRAĆENICA ZA "DEFEKTNI SLUŠOM"			
NAZIV JEDRENJAKA, TERETNI BROD					MJESTO KOD KOPRIVNICE				
AFRIČKA ANTILOPA				GORKI SASTOJAK BILJAKA					
OLEG ANTOV			OSAMLJENOST	DIONIZOV PRATILAC					
	ALPSKA SKIJAŠKA DISCIPLINA							TERET	
EAST	ISPITI, PROVJERE ZNANJA	TIP HYUNDAJA	OZLJEDA			TALIJSKA RIJEKA, PAD		SUVREMENI SLIKAR	IVICA
SABORSKI ZASTUPNIK SDPa PEĐA						ZVUK REZANJA			
NEKADAŠNJE IME DR KONGO					IME VIŠE PAPA	UČINAK PROBIJANJA			LINIJA RAZGRANICENJA
IME AMERIČKE GLUMICE SHERIDAN				SVOJE RUCNO				PEĐA GRBIN	
AUTO-MOBILSKE TABLICE MAKARSKE			KIPAR NAIVAČ RUDI	LOM, LOMLJENJE, RASPAD				ŠUPLJIKAVOST, PROPUSNOST	
ENERGIJA		NAJLJEPŠI OSJEĆAJ LJUDI UZ LJUBAV	KUPALIŠTE U BELGIJI						
KOJI SE NEDA POKORITI		ELECTRO VEHICLE							
BIVŠA TENISAČICA OSVOJILA ROLAND GARROS									



TALOG CRNE KAVE, SOC									
NORVEŠKA						AUSTRIJA			
AUTO-MOBILSKE TABLICE OGULINA						AMBLEM			PERSONAL COMPUTER
ALATKA ŽETELACA									
KRATICA ZA TUBERKULOZU									

**Otkrijte novi skriveni pojam**

Najsretnija u rješavanju skrivenog pojma –sretno novo ljeto u prošloj križaljki je **Anka Ribić – Korporativno računovodstvo** kojoj je komisija iz Korporativnih i marketinških komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

Zabavite se rješavanjem naše nove novogodišnje 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 veljače, a ime nagrađenog će biti objavljeno u idućem broju lista Podravka.

# 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](http://www.podravka.com)

Nagradni pojam:

---



---

Ime i prezime:

---



---

Radna cjelina:

---



---



# 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; Goveđi temeljac STA\*\*, Povrtni temeljac STA\*\* i Kokošji temeljac STA\*.

