

PODRAVKA



Ostvaren značajan rast

Za stimulacije radnicima preko 6 milijuna kn

Britanski Masterchef Dhruv Baker

slobodno kuhaj



GRILL



vrijeme je da pokažeš
tom roštilju **tko je šef**



Kad izađeš iz kuhinje, upusti se u vrhunsku grill avanturu. Zapali vatru, odaberi prave komade mesa i učini ih savršenima uz Vegetu Grill. Kad izađeš iz kuhinje, slobodno kuhaj.

S Vegetom se bolje jede!



Sadržaj

Neto dobit 60,1 milijun kuna

- 5. 6 milijuna kuna za stimulacije
- 6. Vijesti

Mega torte u Zagrebu



- 8. Razgovor – Zoran Smokrović
- 10. Žito



- 11. Belupo
- 12. Razgovor - Dhruv Baker

Lino višebojac



- 16. Razgovor - Sandra Ledić
- 17. Vijesti

Coolinarika

- 20. Novi proizvodi
- 22. Sport



- 23. Križaljka

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

prošlogodišnji uspješan trend poslovanja kada je ostvarena povijesna neto dobit, nastavlja se i ove godine pa Grupa Podravka u prvom tromjesečju ove godine bilježi snažan rast prihoda od prodaje u iznosu od 31,3 posto, što je rezultiralo rastom bruto dobiti od 21,7 posto te ostvarenom neto dobiti od 60,1 milijun kuna. Jedan od glavnih faktora uspješnosti poslovanja ste upravo vi, drage Podravkašice i Podravkaši, te je i Uprava donijela odluku o isplati stimulacije koje će biti isplaćene do kraja mjeseca svibnja ove godine, za što će biti izdvojeno više od 6 milijuna kuna.

„Vjerujem da će i isplata ove stimulacije biti dodatni poticaj našim radnicama i radnicima da i ove godine budu spremni dati svoj maksimalni doprinos u kreiranju budućnosti Grupe Podravka.“, naglašava predsjednik Uprave Zvonimir Mršić.

Naše poslovne uspjehe vrednuje i šira društvena zajednica pa je tako, između ostaloga, Podravka osvojila priznanje za najboljeg proizvođača u 2015. godini, a naša slovenska akvizicija Žito čak 23 zlatna priznanja za svoje proizvode. No, najbolja priznanja su ipak od naših potrošača pa posebno godi kada istaknuti britanski Mastechef Druhv Baker naglašava kako ne može odoljeti našem ajvaru ili kako je naša Vegeta odličan proizvod.

U proteklom razdoblju naši promotori kulinarstva zaista su se naradili. Uz brojne prezentacije i degustacije, zasigurno će ostati u lijepom sjećanju brojnim Zagrepčanima po najvećoj torti od palačinki te mega torti za rođendan Enrique Iglesiasa.

I za kraj, ali isto tako vrlo važno – rukometašice Podravke Vegete su po 22. put prvakinja Hrvatske. Nedodirljive u domaćem prvenstvu, a i u Kupu očekujemo da se osvoji kanta koja će krasiti ionako prepune vitrine najtrofejnijeg hrvatskog ženskog rukometnog kluba. (R)

U prvom tromjesečju ostvaren značajan rast

Poslovanje Grupe Podravka u prvome tromjesečju 2016. godine obilježio je snažan rast prihoda od prodaje u iznosu od 31,3 posto što je rezultiralo rastom bruto dobiti od 21,7 posto te ostvarenom neto dobiti od 60,1 milijun kuna.

Prihodi od prodaje Grupe Podravka u prvom tromjesečju 2016. godine iznosili su 1.029,4 milijuna kuna što predstavlja rast od 31,3 posto u odnosu na isto razdoblje godinu ranije. Na snažan rast prihoda od prodaje veliki utjecaj, pored rasta prihoda od prodaje vlastitih brendova od 6,4 posto, imala je i konsolidacija prihoda od prodaje Grupe Žito. Ukoliko se izuzmu prihodi Grupe Žito, ukupni prihodi od prodaje Grupe Podravka porasli su za 5,2 posto. Vrijedi istaknuti kako je oko 70 posto ukupnih prihoda od prodaje Grupa Podravka u prvom tromjesečju ove godine ostvarila na inozemnim tržištima.

„Rezultati poslovanja prvog kvartala ove godine potvrđuju nastavak pozitivnih trendova u poslovanju što pokazuje da je kompanija spremna na daljnji organski i anorganski rast. Nakon uspješno provedenog restrukturiranja i dokapitalizacije, akvizicije Žita, započete druge faze internacionalizacije te uz vrlo nisku razinu zaduženosti, stvoreni su potrebni preduvjeti da nastavimo sa započetom konsolidacijom u segmentu prehrambene industrije i distribucije na području Adria regije, ali i šire“, istaknuo je predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić prilikom objave rezultata poslovanja za prvo tromjesečje.

Strateško poslovno područje Prehrana ostvarilo je u prvome tromjesečju prihode od prodaje u iznosu od 846,7 milijuna kuna te je ovime

ostvaren rast od 38,3 posto u odnosu na godinu ranije. Rast prihoda, ukoliko izuzmemo utjecaj Žita, potaknut je prvenstveno rastom vlastitih brendova koji su ostvarili rast prihoda od 5,5 posto, ponajviše rastom kategorije Kulinarstvo od 6,5 posto te rastom prihoda kategorije Lino svijet od 6,8 posto i kategorije Mesni program od 18,3 posto.

Prihodi od prodaje ostvarili rast od 31,3 posto

Oko 70 posto prihoda ostvareno na inozemnim tržištima

Bruto dobit porasla za 21,7 posto

Ostvarena neto dobit od 60,1 milijun kuna

Prihodi od prodaje asortimana Grupe Žito u prvom tromjesečju ove godine iznose 211 milijuna kuna i porasli su 3,2 posto u odnosu na usporedno razdoblje. Najveći doprinos rastu prihoda Grupe Žito dolazi od kategorije Pekarstvo i mlinarstvo koja je ostvarila 5,4 posto više prihoda od prodaje, prvenstveno uslijed aktivnosti provedenih u potkategoriji Kruh te uslijed rasta prodaje kategorije Pekarstva na tržištima EU.

Prihodi od prodaje drugog strateškog poslovnog područja Farmaceutika iznosili su 182,7 milijuna kuna

što predstavlja rast od 6,4 posto u odnosu na usporedno razdoblje godinu ranije. Na navedeni rast prodaje najviše su utjecali vlastiti brendovi koji su ostvarili rast od 10,3 posto, ponajviše uslijed širenja poslovne suradnje na tržištu Rusije. Kada je pak riječ o tržištima odnosno regijama Grupe Podravka, treba spomenuti kako su gotovo sve regije ostvarile rast prihoda od prodaje u odnosu na prvo tromjesečje 2015. godine nastavljajući tako s trendom rasta kao rezultat strateškog fokusa kompanije na internacionalizaciju poslovanja. Najveći rast prihoda, bez utjecaja Žita, ostvaren je u regiji Rusija, ZND i Baltik gdje su ostvareni gotovo 2,5 puta viši prihodi u odnosu na usporedno razdoblje, u čemu podjednaki doprinos ima i prehrana i farmaceutika.

Grupa Podravka u prvom tromjesečju ove godine zabilježila je i rast neto dobiti koja iznosi 60,1 milijun kuna u odnosu na 59,8 milijuna kuna godinu ranije. Vrijedi spomenuti kako je na prošlogodišnju usporednu dobit vrlo veliki jednokratni utjecaj od 24,8 milijuna kuna imala konsolidacija Mirne te iskorištenje porezne olakšice uslijed čega je efektivna porezna stopa iznosila 2,1 posto, dok je u prvom tromjesečju ove godine iznosila 22,1 posto.

Prvo tromjesečje obilježilo je, između ostalog i donošenje Plana projekata vezanih uz integraciju Grupe Žito u Grupu Podravka. Procjena kompanije je da će u 2017. i 2018. godini utjecaj sinergija i integracije na EBITDA razinu iznositi pozitivnih 18,9 i 18,8 milijuna kuna, dok će se puni efekt vidjeti u 2019. godini kada bi utjecaj na EBITDA razinu trebao iznositi pozitivnih 36,8 milijuna kuna. (R)

Za isplatu kompanijske stimulacije više od 6 milijuna kuna

Nakon što je Uprava Podravke utvrdila prijedlog odluke za isplatu dividende dioničarima od 7,00 kuna bruto po dionici, što iznosi oko 50 milijuna kuna, donesena je i odluka o isplati kompanijske stimulacije. Temeljem Kolektivnog ugovora Grupe Podravka, Uprava je donijela odluku o isplati posebne stimulacije radnicima zbog njihovog doprinosa ostvarenju poslovnih rezultata za proteklu 2015. godinu. Radnicima će stimulacije biti isplaćene do kraja mjeseca

ca svibnja ove godine za što će biti izdvojeno više od 6 milijuna kuna.

„Isplatom stimulacije želimo posebno nagraditi naše radnice i radnike za doprinos u ostvarenju rezultata poslovanja za 2015. godinu. Protekle godine ostvarena je povijesno najveća neto dobit, provedena dokapitalizacija Podravke te uspješno realizirana akvizicija Žita d.d. Pred nama je vrijeme novih izazova i daljnjeg snaženja tvrtke s ciljem stvaranja najveće međunarodne kompanije sa sjedištem u Hrvatskoj. Vjerujemo da će i isplata ove stimulacije biti dodatni poticaj našim radnicima i radnicima da i ove godine budu spremni dati svoj maksimalni doprinos u kreiranju budućnosti Grupe Podravka“, istaknuo je Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke d.d. Podsjetimo, Grupa Podravka u protekloj godini ostvarila je rast prihoda od 7,8 posto i ostvarila neto dobit od 397 milijuna kuna. (R)

Podravka proglašena Proizvođačem godine 2015.

Na velikoj svečanosti u Kongresnom centru Zagrebačkog velesajma dodijeljene su nagrade „Zlatna košarica“ za najbolje predstavnike industrije robe široke potrošnje i to u šest kategorija – Proizvođač godine, Proizvod godine, Trgovac godine, Mali trgovac godine, Društveno odgovorna kompanija godine i Tehnološki dobavljač godine. Sve kategorije nagrada odnosile su se na poslovanje ostvarenja u 2015. godini pri čemu su osobito vrednovani doprinosi u pogledu kvalitete investicija, otvaranja novih prodajnih objekata i novih radnih mjesta, ulaganje u proizvodne pogone, provedene akvizicije te ukupan doprinos unapređenju sektora kroz stvaranje dodane vrijednosti za tržište i potrošače. Tako je Podravka osvojila priznanje za najboljeg proizvođača u 2015. godini, a nagradu je u ime Podravke preuzela članica Uprave Olivija Jakupec.

„Protekla godina je za Podravku bila i više nego uspješna. Ostatak će zapamćena po cijelom nizu uspješnih projekata



poput akvizicije slovenskog Žita, provedene dokapitalizacije, pokretanja druge faze internacionalizacije te ostvarenje rekordnih poslovnih rezultata.“, istaknula je Olivija Jakupec. Uz osvojeno priznanje za najboljeg proizvođača, Podravka se također našla u finalu za priznanje u kategoriji „Društveno odgovorna kompanija godine“. Ovim projektom, u organizaciji magazina Ja TRGOVAC, specijaliziranog za maloprodaju i industriju robe široke potrošnje, želi se skrenuti pažnja javnosti na važnost sektora maloprodaje i industrije robe široke potrošnje za cjelokupno hrvatsko gospodarstvo te istaknuti pozitivne primjere hrvatskog poduzetništva. (R)

Veleposlanik Indije u Podravki

Veleposlanik Indije u Republici Hrvatskoj Sandeep Kumar u sklopu posjeta Koprivničko-križevačkoj županiji kojim pokušava uspostaviti što bolje veze s lokalnim zajednicama i institucijama, posjetio je i Podravku. Njegovim domaćini bili su Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke i Olivija Jakupec, članica Uprave Podravke. Nakon prezentacije i poslovnog razgovora, veleposlanik je obišao Podravkinu tvornicu juha i Vegete. (R)



Zdravi odmor s Lukom u Splitu

Veselo kuhanje uz pjesmu i male pomagače

Temperamentni osnovnoškolci OŠ Manuš u Splitu s velikim su zanimanjem pratili Spikaonicu o zdravoj prehrani u organizaciji Podravke, Hrvatskog debatnog društva, Večernjeg lista i Ministarstva ZOS, a koju su predvodili ambasadori projekta, Luka Nižetić i Maja Vidaković, nutricionistica iz Podravke. Zasipali su ih brojnim pitanjima o pripremi obroka i zdravim namirnicama, otkrili nam kako se u njihovoj školi zdravo jede te kako najviše vole sve vrste pašti, što je potvrdila i ravnateljica škole Marita Guć:

Pogodak u sridu bila je tjestenina s tunom, lećom i češnjakom (namirnica mjeseca) - jelo koje su nakon debate pripremali s Lukom Nižetićem i Podravkinim promotorima kulinarstva predvođenim Zlatkom Sedlanićem. Najaktivniji sudionici debate postali su Lukini asistenti te vrijedno sjeckali mrkvu i luk te nadzirali cijelu situaciju, a ostatak dvorane ih je podržavao gromoglasnim pjevanjem – kad se male ruke slože, sve se može, sve se može Pri kraju kuhanja dali su Luki prijedlog da bi uz taj obrok najbolje odgovarale palačinke sa sirom te zadovoljno odložili svoje pregače.

„Oduševljen sam interesom klinaca za zdravu prehranu,



a najviše sam iznenađen brojem ruku koje su se našle u zraku kada smo ih pitali tko bi želio postati kuhar kada odraste. Dokaz je to da djeca prate kulinarske emisije te sve češće razmišljaju o kuhanju kao cool stvari, pa sve rjeđe posežu za brzim zalozajima, radije si pripreme nešto svoje“, zaključio je omiljeni pjevač i pobjednik 1. hrvatskog Celebrity MasterChefa Luka Nižetić.

Recept i kulinarski savjeti popularnog pjevača mogu se naći na internetskoj stranici Zdravi odmor (www.zdraviodmor.hr) na kojoj se nalazi i niz korisnih tekstova o prehrani djece s ciljem edukacije djece, roditelja i nastavnika. Projektom Zdravi odmor Podravka nastoji širiti svijest o važnosti školskog obroka, o potrebi njegove usklađenosti s pravilima ispravne prehrane te doprinijeti poboljšanju prehrambenih navika učenika. (A.L.T.)

Dolcela za akciju „Korak u život“

Jedna od najuspješnijih hrvatskih dizajnerica Aleksandra Dojčinović održala je samostalnu modnu reviju u gornjogradskoj palači, Preporodnoj palači Narodnog doma u Zagrebu. U sklopu modne revije, čiji je smisao bio i elegancija uspješne poslovne žene koja ujedno ima osviješten i humanitarni segment, uz Dolcelu, jedan od svojih najpoznatijih brendova, Podravka organizira humanitarnu prodaju deset ženskih torbica koje su dizajnirane posebno za tu priliku. Torbice će se posebno ponuditi članicama Baze poslovnih žena Hrvatske udruge poslodavaca, a sav prihod od prodaje Podravka će donirati akciji „Korak u život“, za stipendiranje mladih ljudi iz domova za nezbrinutu djecu i udomiteljskih obitelji.

Akciju je pokrenula Olivija Jakupec, članica Uprave Podravke i ambasadorica Baze poslovnih žena HUP-a. Marinka Akrap, direktorica Korporativnih i marketinških komunikacija Podravke rekla je kako joj je posebno drago da su se poslovne žene Hrvatske na ovaj način povezale s talentiranom i uspješnom dizajnericom Aleksandrom Dojčinović i dobile priliku pomoći mladim ljudima kojima je potrebna potpora za uspjeh na njihovom poslovnom putu. Ovom prilikom, predsjednik Rotary Cluba Zagreb Kaptol, Mladen Gajski, izjavio je da je kroz



akciju „Korak u život“ do sada dodijeljeno 215 stipendija mladim ljudima koji su na taj način dobili priliku za visoko obrazovanje, koje bi im zbog životnih okolnosti bilo uskraćeno. Također je posebno zahvalio Podravki koja se angažirala u ovoj akciji, a koju i Rotary Club prepoznaje kao društveno odgovornu kompaniju kroz različite humanitarne akcije koje organizira te HUP-u na njihovoj podršci.

Dizajnerica Aleksandra Dojčinović sa svojim je brendom Lei Lou prisutna u četrnaest zemalja svijeta s tendencijom širenja te je višestruko nagrađivana, između ostalih, i nagradom Superbrand, a iza nje su i uspješne i trajne suradnje sa svjetski poznatim brendovima.

Prisutne na reviji Podravka je počastila malim slatkim zalozajima, kolačićima u obliku haljinica, izrađenih od novog proizvoda iz Dolcelina asortimana, Bijelog fondanta. (R)

Veliko Dolcela rođendansko iznenađenje za Enriquea

Enrique Iglesias napunio je Arenu Zagreb za svoj 41. rođendan i priredio veličanstvenu večer, a za njegovo iznenađenje pobrinula se Podravka i Dolcela. Glazbeni nastupi svjetskih zvijezda uvijek su posebna poslastica, ali spektakl kojem smo imali prilike prisustvovati bio je doista nezaboravan. Puna Arena s Enriqueom je neumorno pjevala puna tri sata. Poznati hitovi kao što su „Hero“, „Escape“, „Bailando“, „Rhythm Divine“, „Duele el corazon“ odzvanjali su dvoranom, a obožavatelji kralja latino popa su ih uglas pratili. Atmosfera nabijena emocijama doživjela je svoj vrhunac kada je cijela dvorana gromoglasno otpjevala Happy Birthday. Podravka je samo za tu priliku pripremila impresivnu Dolcela tortu tešku više od 500 kg koju su zajedno s Enriqueom u backstageu prije koncerta kao prve kušale sretne dobitnice natječaja „Kralj latino popa



za kraljicu slastica“ te „Čestitaj mu rođendan“ koje je Podravka organizirala tijekom ožujka i travnja. Za savršen i slatki kraj dana i ostali posjetitelji su kušali rođendansku tortu u foajeu dvorane nakon koncerta. (R)

Podravkina mega torta od palačinki

Uživanje u mega torti napravljenoj u obliku tornja, visokim dva metra, s više od dvije tisuće palačinki, pružila je Podravka posjetiteljima 5. Festivala slastica – Slatki gušti, koji je održan u parku Zrinjevac u Zagrebu. Podravkini promotori kulinarstva, uz pomoć učenika kopriivničke Obrtničke škole, budućih slastičara i kuhara, još jednom su oborili rekord u spremanju slatkog iznenađenja. Slatki toranj od palačinki punjen je dobro poznatim okusima Lino lade te novim okusom Lino lade, omiljenim kokosom. Ukrašena Dolcela dekorima za kolače, čokoladnim krispi kuglicama, srebrnim perlicama i šarenim mrvicama, najveća je torta od palačinki spravljenih u Hrvatskoj. Podravkina mega torta bila je posebna atrakcija festivala koji nudi dobre okuse i vrhunsku zabavu. Mega torta od palačinki nestala je nevjerojatnom brzinom, jer je ovaj sladak događaj popratio velik broj



posjetitelja koji su uživali u slatkim okusima Podravke. Dodanu vrijednost ovoj slatkoj priči Festivala slastica mogli su dati i sladokusci, dajući simbolične priloge uz uživanje u degustacijama, za kupnju opreme za Ugostiteljsku školu u Zagrebu, najstariju i najveću srednju školu s ugostiteljskim i turističkim programom u RH. (R)

Pripravnici upoznali Lanac opskrbe

SHAPE-ovci treće generacije prezentacijom o sektoru Outsourcing, direktorice Dijane Mioč, zaokružili su priču upoznavanja Lanca opskrbe u našoj kompaniji. Prezentacije sektora dobra su praksa SHAPE programa kroz koje mladi zaposlenici stječu širu sliku poslovanja

kompanije te uče o važnosti međusektorske suradnje i razumijevanja. Lanac opskrbe naši pripravnici upoznali su kroz zanimljive i inspirativne prezentacije Ivana Galovića, starijeg potpredsjednika za Lanac opskrbe, Davora Popovića, direktora sektora Nabava, Zlatka Ećimovića, direktora sektora Proizvodnja, Darija Galinca, direktora sektora Logistika, Tomislava Šajfara, direktora Planiranja lanca opskrbe i Dijane Mioč, direktorice Outsourcinga. SHAPE-ovci su posjetili i Tvornicu voća, Tvornicu Koktel peciva, Tvornicu juha i Vegete, Danicu te novu tvornicu Food solution. (E.G.)

Kvaliteta, pouzdanost i konkurentnost su rezultati poslovanja naše tvornice

Za direktora tvornice Dječje hrane i kremnih namaza Zorana Smokrovića može se reći da je prošao tradicionalan Podravkin razvojni put u profesionalnoj karijeri. Završio je Prehrambeno-biotehnološki fakultet u Zagrebu, zaposlio se kao pripravnik u Istraživanju i razvoju 2000. godine, potom radi kao tehnolog pa tehnički direktor, a unazad pet godina je direktor tvornice Dječje hrane i kremnih namaza koju ima u „malom prstu“. Predstavljajući raznu paletu visoko kvalitetnih proizvoda i njihovu količinu koji se rade u tvornici, Zoran ističe:

Tjedno se proizvede 150 tona dječje hrane i 50 tona kremnih namaza

Tvornicu dječje hrane i kremnih namaza čine proizvodni pogoni iz kojih tjedno izlazi 150 tona dječje hrane i 50 tona kremnih namaza. Okosnicu proizvodnje u kategoriji dječje hrane čini Čokolino, brand koji je sinonim za dječju hranu s tradicijom kvalitete preko 45 godina prisutnosti na tržištu. Uz Čokolino proizvodimo i Lješnjak Čokolino, Keksolino, Frutolino, Rižolino te druge žitne kašice. Kategoriju žitarica za doručak predvodi Čokolešnik te Čokolino Plus. Proizvodnja dječje hrane odvija se u suvremenoj i visoko automatiziranoj tvornici koja udovoljava visokim standardima poslovanja.

Pod istim krovom usporedno teče i proizvodnja Lino lade, kremnih namaza na bazi lješnjaka, mlijeka i najfinijeg kakaa. Omiljeni su proizvodi Duo, Milk i Nugat. Iskorak u kremnim namazima su novi okusi i teksture u proizvodima Lino lada Jaffa i Lino lada kokos.

Konstantna edukacija zaposlenika

Koliko je zaposlenih u tvornici?

Tvornica dječje hrane i kremnih namaza danas broji 84 zaposlenih, a prema stručnoj spremi 8 posto je s visokom i višom stručnom spremom, 41 posto zaposlenika sa završenim V. stupnjem visokokvalificirani su radnici, 33 posto s IV. i III. stupnjem srednje stručne spreme te 18 posto NKV i PKV radnici.

S obzirom na nužnost zapošljavanja stručne radne snage te poboljšanja dobne strukture u sklopu programa osposobljavanja pripravnika, od prošle godine zaposlili smo pripravnike visoke te srednje stručne spreme. Dinamika proizvodnje te prilagodba sve zahtjevnijim standardima poslovanja neminovno iziskuje stalnu prilagodbu te edukaciju zaposlenika.

Nova investicija u proizvodnju plod korištenja internog znanja u kompaniji

Napravljen je i dodatni iskorak u proizvodnji. O čemu je riječ? Taj dodatni iskorak je napravljen u

segmentu dječje hrane te nas osobito veseli da smo kao vodeći proizvođač dehidrirane dječje hrane iskoračili u potpuno novi segment dječje hrane namijenjen prehrani djece od navršениh 4 mjeseca. To su nove Lino žitne kašice u tri nova okusa - Lino riža s bananom, Lino riža s jabukom i mrkvom te Lino tri žitarice. Radi se o žitno-mliječnim kašicama s probiotikom te visokim udjelom voća. Ovi proizvodi predstavljaju prvu „čvrstu“ hranu u dohrani dojenčadi te uvođenje novih okusa u ishrani uz majčino mlijeko. Radi se o kvalitetnim proizvodima koji ne sadrže gluten niti dodani šećer, s uravnoteženim sadržajem vitamina i minerala neophodnih za normalan rast i razvoj. Budući da sadrže zamjensko mlijeko njihova priprema je brza i lagana s vodom. Za tu proizvodnju dodatno se investiralo u tvornicu.

Značajnija investicija u pogon proizvodnje dječje hrane dovršena je prošle godine upravo namijenjena proizvodnji dječje hrane od navršениh četvrtog mjeseca.

Sam tehnološki postupak proizvodnje Lino žitno-mliječnih kašica zahtjevniji je od tehnološkog postupka kojim se proizvodi dječja hrana i to iz razloga što proizvod mora udovoljiti specifičnim kriterijima s obzirom na dob djeteta za koju je namijenjen. Stoga je bilo potrebno investirati u dodatne tehnološke operacije koje do tada nisu postojale u tvornici dječje hrane. Važno je naglasiti da je cijela investicija od idejnog rješenja, uz kreaciju receptura i tehnološkog postupka proizvodnje plod korištenja internog znanja kojega imamo u kompaniji. Sama investicija uključivala je nabavu opreme, rekonstruk-



RAZGOVOR:
Zoran Smokrović,
direktor tvornice
Dječje hrane i
kremnih namaza

ciju postojećih i dogradnju novih manipulacijskih sustava, ugradnju dodatnih silosa, sustava za doziranje, miješanje te pakiranje. Zahtjevni poslovi montaže i instalacije opreme rezultat su zalaganja i rada Podravkinog centralnog održavanja te tvorničkog održavanja kao i ostalih zaposlenika tvornice dječje hrane. Za realizaciju ovog projekta investirana su značajna vlastita sredstva, dok je dio sredstava financiran i iz EU fondova budući da je projekt prepoznat kao konkurentan i inovativan.

Investirat će se u procesnu opremu

Koje se daljnje investicije planiraju te općenito o ovogodišnjim planovima tvornice?

U ovogodišnjem ciklusu investicija fokusirani smo na projekte vezane uz energetske učinkovitost s ciljem efikasnijeg upravljanja troškova energije i njihovom optimalizacijom, a na taj način podizanjem opće konkurentnosti. Zanimljivo je

pratiti podatke utroška energenata po jedinici proizvedenog proizvoda kroz desetogodišnje razdoblje, naročito tehnološke pare i vode koji iskazuju znatne uštede (preko 20 posto) s obzirom na investicijske zahvate i racionalizaciju korištenja energenata u proizvodnim procesima.

Prema donesenom planu investicijskog održavanja ove godine investirat ćemo u procesnu opremu osobito za proizvodnju kremnih namaza budući da je strojni park iz sredine prošlog stoljeća.

Ovogodišnji planovi poslovanja tvornice bazirani su prema planovima prodaje u kategoriji dječje hrane i žitarica za doručak te iznose preko 4.700 tona, dok su planovi za proizvodnju kremnih namaza preko 2.700 tona.

Što se pak tiče ostalih planova, i dalje u kontinuitetu nastavljamo ulagati u edukaciju i osposobljavanje zaposlenika kako bismo što spremnije i stručnije odgovorili svim zahtjevima koji se postavljaju pred proizvodnju.

Posao čine ljudi

Prema do sada rečenom vi ste optimist u pogledu budućnosti tvornice. Po prirodi sam optimist pa i moja očekivanja vezana uz proizvodnju dječje hrane i kremnih namaza su optimistična s obzirom na jačinu brenda Lino dječje hrane i Lino kremnih namaza.

Iskorak u kategoriju dječje hrane od četvrtog mjeseca otvara priliku za dominacijom u segmentu prehrane djece na tržištu te ekspanziju na tržišta gdje smo malo ili nikako prisutni.

Još jednom želim naglasiti da proizvodnju i dječje hrane i kremnih namaza čine dvije tvornice pod jednim krovom, dvije zahtjevne tehnologije sa svojim specifičnostima, a različitim nivoima tehnološke opremljenosti. Kvaliteta, pouzdanost i konkurentnost su rezultati poslovanja naše tvornice, a svega toga ne bi bilo bez predanog rada zaposlenih jer u konačnici – posao čine ljudi. (B.F.)

Čak 23 zlatna priznanja proizvodima Žita

Na 16. stručnom ocjenjivanju kruha, pekarskog i finog pekarskog peciva te tjestenina Grupa Žito i ove je godine primila najviše priznanja, čak 23 zlatna priznanja za potvrđenu izvrsnu kvalitetu proizvoda. Medalje na ocjenjivanju koje se već tradicionalno održava pod okriljem Sekcije za pekarstvo pri Komori poljoprivrednih i prehrambenih poduzeća u okviru Gospodarske komore Slovenije (GZS) osvojilo je osamnaest vrsta kruha i pekarskih proizvoda Žita, tri vrste tjestenina i dvije vrste keksa. Žito je tijekom svih godina ocjenjivanja za različite vrste kruha i pekarskih proizvoda ukupno osvojilo 239 zlatnih priznanja.

Svi nagrađeni proizvodi Žita osvojili su najviša, dakle zlatna priznanja za kvalitetu, pri čemu su ovogodišnji kriteriji ocjenjivanja bili još stroži nego prethodnih godina. Broj dobivenih priznanja i ovaj put potvrđuje da u Grupi Žito uspješno pratimo prehrambene smjernice i slijedimo očekivanja suvremenog potrošača.

„Prilikom kreiranja novih proizvoda u Žitu poštujemo



prehrambene smjernice, a naši razvojni tehnolozi brinu se da nov proizvod bude ukusan, atraktivan i u skladu sa zdravim načinom prehrane. Kupcima osiguravamo više od sto vrsta kruha i pekarskog peciva iz kvalitetne, potpuno domaće pšenice. Zasluge za dobivena priznanja u najvećoj mjeri pripadaju zaposlenicima Žita, koji se svakodnevno trude da kupce na policama dočekaju svježije krušne delicije zamamne arome, rustikalnog izgleda i savršenog okusa“, prilikom primanja priznanja rekao je Janez Bojc, predsjednik Uprave Grupe Žito i predsjednik Sekcije za pekarstvo pri GZS-u. (N.R.T.)

Bogatiji za novu tunelsku peć

Sredinom travnja dovezli smo 21 metar dugu i 3 metra široku suvremenu i visokotehnološku ciklotermičku tunelsku peć koju karakterizira energetska štedljivost i tehnička usavršenost. U njoj će zaposlenici u pekarnici iza Bežigrada peći tost kruh u kalupima. Nova peć pruža mogućnost pečenja svih vrsta kruha i peciva uz uštedu električne energije optimizacijom grijaćih kanala i s centrifugalnim ventilatorom dimnih plinova pogonjenim frekvencijskim pretvaračem. Ugovor za peć Žito je



sklopilo sa slovenskom tvrtkom Gostol-Gopan, koja je poznata kao specijalist za proizvodnju cjelovitih rješenja za industrijske pekarnice. Tvrtka je omogućila brzu zamjenu dotrajale stare peći novom, a proizvodnja kruha za to je vrijeme tekla gotovo nesmetano. (N.R.T.)

Gorenjka na slovenskom Festivalu čokolade

Gorenjkina mega čokolada od 94 kilograma bila je jedna od atrakcija Festivala čokolade koji se održava već petu godinu u Radovljici, gradu koji svoj slogan „istinski slatka“ zahvaljuje čokoladnoj tradiciji, odnosno čokoladama koje se proizvode u tvornici čokolade Gorenjka od 1922. godine. Posjetitelje je odmah na ulazu u festivalski dio oduševila najveća tabla čokolade na svijetu koja je ušla u Guinnessovu knjigu rekorda: težine 1400 kg i površine 142 m². Iako je festival istinska atrakcija za sve generacije, ostvarenje dječjih snova stiglo je u obliku Gorenjkine kućice od čokolade. Upravo je najmlađe posjetitelje posebno



oduševila iznimna čokoladna kreacija, sazdana za festivalsku prigodu. Čudesno je bilo vidjeti i kako je Gorenjkina divovska čokolada nestala u ustima posjetitelja u roku od samo desetak minuta, što zasigurno govori u prilog njezinoj kvaliteti i vrhunskom okusu u kojima uživaju „čokoljupci“. (N.R.T.)

10. Belupovo mjerenje zdravlja

Obojimo život zdravljem



Svake godine odazove se velik broj naših sugrađana na mjerenje zdravlja, ali ove godine na jubilarno deseto, broj posjetitelja je bio zaista imponozantan. Već sat vremena prije službenog početka rada naših mini ordinacija, nastali su veliki redovi kako bi se obavila mjerenja šećera i masnoća u krvi, oćnog i krvnog tlaka, procijenio rizik na osteoporozu te dobio savjet kako pravilno njegovati i zaštititi kožu. Kakav bi to rođendan bio bez glazbe, plesa, smijeha, šarenila boja, zdravih napitaka i finih „njami njami“ kolaćića. Belupo uvijek podsjećća na važnost kretanja u brizi oko zdravlja. Aaaa, ples je savršen za to. Tea i Hrvoje Źaknić iz zagrebaćkog Plesnog centra „Salsa“, pokazali su nam zašto je salsa više od plesa. Ona je stil života, u koji su se mogli uvjeriti mnogi veliki i mali plesaći, koje su pozvali da im se pridruže u nekoliko njihovih fantastićnih nastupa. Koprivnićki ŠPK „Ritam“ oćarao je s prezentacijom nekoliko vrsta latinoamerićkih plesova, dok se Plesni studio „Jump“ koji naše mjerenje

zdravlja prati od samih početaka, predstavio s cheerleadingom i ostalim suvremenim plesovima. Moramo reći da su se plesu najviše veselila mala djeća, koja su se otrgnula iz brižnih ruku roditelja te medvjedić Lino koji je plesao zajedno s njima i vodio ih kroz nagradne igre, gdje je Belupo sve posjetitelje darivao prigodnim poklonima. Danju grafićki dizajner, a noću grafiti umjetnik. Slaven Lunar Kosanović, bio je poseban gost ovogodišnjeg Belupova mjerenja zdravlja koji nam je sjajno prezentirao na velikom platnu grafiti umjetnost.

U Belupovu „Zdravljaku“, Podravkinci su promotori imali pune ruke posla u spravljanju zdravih voćnih napitaka, mini muffina s tikvicama, pudinga od vanilije te kocki od maka, dok su nasmiješene djevojke iz Carlsberg ekipe nudile osvježjenje u Pan bezalkoholnom pivu. Isto tako i ove je godine Belupo omogućio zainteresiranim posjetiteljima da sa samog koprivnićkog trga prosurfaju novodizajniranim portalom www.zdravobudi.hr.

zdravobudi.hr i pronađu sve potrebne informacije od lijećnika koji redovito pišu o svim zdravstvenim temama. Osmijeh s lica zbog odlićno organiziranog i posjećenog rođendanskog 10. mjerenja zdravlja nije skidao predsjednik Uprave Belupa d.d. Hrvoje Kolarić. Ponosan je kako kaže, na lojalne zaposlenike, koji već 45 godina svoje znanje, iskustvo i rad ugrađuju u razne projekte za uspješno poslovanje Belupa. Jedan takav projekt je i izgradnja nove Belupove tvornice krutih, polukrutih i tekućih te sterilnih oblika lijekova. Nova tvornica koja će puno znaćiti ne samo Belupu, već podravskom kraju i šire, počet će s radom iduće godine gdje će biti zaposleni novi ljudi, a za njihove obitelji to će znaćiti osiguranu egzistenciju i bolju budućnost. Na kraju je predsjednik Uprave, urućio finalno djelo (graffiti sliku) Lunara, ravnateljici Opće bolnice Koprivnica Sandri Sinjeri, kao donaciju pedijatriji, a koja će zasigurno barem malo uljepšati boravak mališanima u bolnici do njihova ozdravljenja. (R)



Dhruv Baker, pobjednik britanskog Masterchefa

Hrvati više cijene domaće proizvode i znaju uživati u životu



Iznimno simpatičnu i karizmatičnu britansku kulinarску zvijezdu Dhruva Bakera, gledatelji hrvatske televizije uskoro će moći pratiti na TV ekranima u fantastičnih 20 epizoda, od kojih je jedna snimljena u Koprivnici i Podravki.

Dhruv Baker, kojeg opravdano krasi epitet gastronomskog maga, gostuje u Hrvatskoj i to u ulozi voditelja prvog velikog hrvatskog gastronomskog putopisa na engleskom jeziku – Croatia's finest. Baker je pobjednik britanskog Masterchefa 2010. godine, redoviti je gost najgledanijih emisija BBC-ovog Good Food Channela i star chef kulinarskih festivala. Također se može pohvaliti i činjenicom da mu je poznati Gordon Ramsey uputio poziv u kojem je mogao birati u kojem će od njegova tri popularna restorana raditi. Ovaj britanski chef zajedno s domaćim voditeljicama Adrijanom Dejanović i Rajanom Radosavljev obilazi i predstavlja Hrvatsku, a Croatia's finest prikazivat će

se od 5. lipnja do 25. rujna od 11.45 na HTV 2 te drugim svjetskim TV kućama. Milijuni gledatelja svijeta upoznat će gastronomske, kulturne, povijesne i turističke znamenitosti naše zemlje, među kojima i Podravine, na način na koji ju je i Dhruv upoznao.

Ne možeš doći u Hrvatsku, a ne čuti za Podravku

„Prvi put sam bio u Hrvatskoj prošle godine, a već ove mogu reći da je Hrvatska trenutno moj drugi dom. Znao sam za hrvatsku obalu i veće gradove, poput Zagreba i Splita, ali nisam znao previše o Hrvatskoj, osim da je zemlja odličnih sportaša koji su jako popularni u Britaniji. Također, nisam imao baš veliko znanje o hrvatskoj kuhinji, tek nešto malo o mediteranskoj prehrani, prvenstveno pašticiadi, ali proširio sam svoje znanje već prije dolaska u Hrvatsku.“

Govorimo li o kulinarskim trendovi-

ma, bez obzira je li riječ o modernim trendovima ili tradiciji, Podravina, a time i Podravka nezaobilazna je na tom putu.

„Ne možeš doći u Hrvatsku, a ne čuti za Podravku. Prvenstveno zbog široke palete proizvoda s kojima je prisutna na tržištu - od čajeva i vode pa sve do proizvoda koje sam već imao priliku i koristiti u pripremi jela. Tijekom boravka u Podravki naučio sam još više toga o proizvodima, ali i o njezinoj povijesti. U Podravkinom Muzeju prehrane imao sam se prilike osobno uvjeriti kako je izgledao početak proizvodnje u Podravki i doznati brojne zanimljive detalje iz njezine povijesti. Doznao sam kako je nastala Podravka i nakon tog saznanja, još više poštujem i cijenim ono u što je ona danas izrasla.“

Vegeta je zapravo začim koji produbljuje okus jela

Među namirnicama koje ste koristili u dosadašnjoj pripremi jela, zacijelo se našla i Vegeta?

„Naravno, s obzirom na užurbani način života kakvog danas živimo, Vegeta je dobar proizvod i dobro rješenje. Izvrsna je pomoć u kuhinji, jer nam životni tempo više ne dozvoljava da zbog brojnih obaveza provodimo dugo vremena u kuhinji. Dobro dođe kao brza pomoć ili bih čak mogao reći prečac koji će obogatiti okus vašeg jela. Vegeta je zapravo začim koji produbljuje okus jela.“ Koja je vrsta hrane zastupljena u vašem restoranu „Jolly Gardeners“ u Londonu?

„Pripremam baš sve vrste hrane. Naime, rođen sam u Meksiku, odrastao u Indiji, živio sam u Španjolskoj i Britaniji i tijekom života upoznao sam različite vrste kuhinja. Ne zamaram se razmišljanjem je li nešto

što pripremam njemačko, hrvatsko, tajlandsko, francusko, ne gledam koja je kuhinja, nego koji se okusi dobro nadopunjuju. Hrana je spoj različitih utjecaja i inspiracije, jer moje je nasljeđe takvo – multikulturalno, što je odlično, jer mogu dobiti inspiraciju iz bilo čega. Osim toga, smatram da se svaka kuhinja na svijetu razvija, jer neke stvari koje su bile nezamislive za upotrebu prije 20 godina, danas su u svakodnevnoj upotrebi. Granice se polako brišu, svijet je danas sve manji, sve nam je blizu i dostupno. Upravo zato su razlike u nacionalnim kuhinjama sve manje i ljudi su otvoreniji prema novim idejama i okusima. Mogu reći da je kulinarstvo napredovalo, mijenja se i otvara prema promjenama što je dobro, jer kuhinja ne bi trebala biti statična i jednolična. Dokaz tome je i u hrvatskoj kuhinji, koja se temelji na tradiciji, ali se sve više koriste nove tehnike kuhanja, moderni načini tretiranja namirnica i predstavljanja jela. Svaki narod napreduje i raste na svoji način, ali lijepo je vidjeti da ima svoje temelje u tradiciji i poštuje kulinarsko nasljeđe.“

Podravkinom ajvaru doista ne mogu odoljeti

Koja je glavna razlika između hrvatske i britanske kuhinje?

„Razmišljao sam dosta o tom pitanju prije dolaska u Hrvatsku, ali u suštini baš i nema velike razlike, jer svaka država ima svoju dobru i lošu stranu hrane. Ako gledamo što je temelj dobre britanske ili hrvatske kuhinje - sve dolazi iz dobrih i kvalitetnih namirnica. Glavna razlika koju sam uočio je da se u Hrvatskoj kuhinji koristi dosta domaćih proizvoda iz vlastite proizvodnje – sir, pršut, vino, domaće maslinovo ulje. To je zapravo nešto čemu ja težim, jer želim živjeti na način da namirnice mogu ubrati iz svojeg vrta i nedavno sam i sam posadio u svojem vrtu povrće, biljke i 40 stabala voćki. Zaboravili smo na takav način života i sve je postalo užurbanije. Hrvati više cijene domaće proizvode i znaju uživati u životu te bih rekao da je to i glavna razlika.

Što mislite o hrani koju ste kušali po dolasku u Koprivnicu, Podravinu?



„Uživao sam u Podravskoj kleti uz kotlovinu, jelo koje sam već ranije probao u Hrvatskoj i svidjelo mi se. Domaće vino, sunčano popodne, priroda, bez žurbe, smijeh, zabava. Za mene tako izgleda savršeno provedeno popodne.“

Koji Podravkin proizvod vam je najdraži? Je li to upravo ajvar, kako smo čuli?

„Ajvaru doista ne mogu odoljeti i jedem ga u sramotnim količinama. Ajvar je prvo jelo koje sam probao po dolasku u Hrvatsku i na popisu mojih zahtjeva nisu bile ruže, ali je ajvar. To je ono što me doista razveseli.“

Što mislite o jelima od koprive, koja ste i pripremali u Koprivnici?

„Kopriva je rasprostranjena i poznata u Britaniji, ali divlje namirnice češće su na jelovnicima boljih restorana, nego u domaćoj kuhinji. Kušao sam jela od koprive u Pivnici Kraluš, a potom sam i sam spremao njoke i umak od koprive. Pripremu jela od te namirnice doživljam kao osvetu prema koprivi, jer joj se u djetinjstvu nisam mogao drugačije osvetiti, a često mi se nalazila na putu.“

Moj uspjeh je da sam prihvatio da je žena uvijek u pravu

Možete li se ipak opredijeliti za omiljenu nacionalnu kuhinju ili barem najdraži začim?

„Takva odluka jednaka je onoj koju modno osviještena žena mora donijeti o tome koji joj je par cipela

najdraži. Sve ovisi o mojem raspoloženju, vremenu i kao što sam rekao, koristim različite kuhinje i utjecaje. Isto je i sa začинима, svi su mi omiljeni. Možda bih izabrao crni papar, ali ne bih mogao tu stati, nego još i komorač, ali onda tu je anis pa vanilija, još i cimet, i svi ostali.“

Što smatrate uspjehom?

„Kada završiš školovanje, uspjeh je razviti karijeru. Danas se uspjeh najčešće mjeri financijski, ali iz sadašnje perspektive vidim da je uspjeh raditi nešto u čemu uživaš, jer kako je i Konfucije rekao – ako radiš ono što voliš, nećeš raditi niti jednog dana. Uspjeh je raditi ono što volim i u čemu uživam i pronaći balans između posla i obiteljskog života. Kada nađem taj balans, tek onda mogu reći da sam uspješan. Ah, da - između ostaloga, moj uspjeh je da sam prihvatio da je žena uvijek u pravu.“ Dhruva je po odlasku iz Podravine u London dočekalo pravo iznenađenje – renesansna svita i gozba uz baklje. Ovaj kraljevski ispraćaj izvrsnog britanskog promotora posebno se dojmio, a nakon predaha, iz Londona se vraća snimanjima emisija koje će doprinijeti kvalitetnoj promociji naše zemlje u svijetu. Što se pak njegovih planova nakon snimanja tiče, to je obiteljski odmor na Hvaru. Ako znate prepoznati istinske vrijednosti, kao što to Dhruv zna, izgleda da nije lako odoljeti hrvatskoj obali, kao i gastronomiji, kulturnim znamenitostima i prirodnim ljepotama naše zemlje. (T.C.P. / I.L.)

Ugledni sportaši velika inspiracija višebojcima

OŠ Braća Bobetko, Sisak: Lino medvjedić za mamu

Gledalištem sportske dvorane u Sisku u kojoj je OŠ Braća Bobetko ugostila Lino višebojac dominirao je transparent na kojem je pisalo Navijamo za Kraka, on će na terenu srce izgubiti. Odgovor na pitanje tko je Kraka dobili smo na kraju natjecanja kada je voditelj Roberto Anić proglasio pobjednike. Kod dječaka najbolji je bio učenik šestog razreda Ivan Krakar kojeg je bodrio njegov cijeli 6b. Ivan je uz pehar zaslužio plišanu Lino maskotu koju je odlučio pokloniti mami. Antonela Vinšek je u rukometnom prijetavanju nadmašila dvije godine stariju Dunju Nilić. Odabirom rukometa za prijetavanje bila je posebno zadovoljna Renata Damjanić Hodak koja je rado svoje veliko sportsko iskustvo podijelila s djecom. Njenu iskrenu radost druženja s najmlađima podijelila je i olimpijka Vedrana Malec, dvostruka osvajačica europskog kupa u nordijskom skijanju.

OŠ Šimuna Kozičića Benje, Zadar: Lino višebojac u monografiji škole

U monografiji koja svjedoči o 50 godina djelovanja OŠ Šimuna Kozičića Benje iz Zadra, nekoliko je stranica posvećeno Lino višebojcu. U školi su izuzetno ponosni što su među prvima u Hrvatskoj prepoznali vrijednost ovog projekta i bili mu domaćini u prvoj sezoni. Ponovnu priliku za uživanje u čaroliji Lino višebojca učenici ove škole dočekali su s veseljem, znajući da im omiljeni medvjedić u goste dovodi posebne goste. Majice Lino višebojca obukli su legendarni košarkaš Josip Pino Đerđa, osvajač olimpijske bronce u košarci Ivan Sunara, izbornik U-19 nogometne reprezentacije Ferdo Milin i najbolji hrvatski bacač kugle Stipe Žunić koji se plasirao na Olimpijske igre. Ugledni sportaši bili su velika inspiracija višebojcima pa je na kraju čak petero njih imalo isti broj bodova i moralo u dodatno razigravanje. Dora Gashi bila je uspješnija od



Hane Rožić, a Luka Lovre Klarica je nadmašio Jakova Dujića i Ivu Čelića. Trenutke slave doživjeli su i izazivači iz publike Lucia Nejašmić kojoj je prilikom pucanja penala i tenisica poletjela u zrak te Eric Fratucanov koji je dokazao da se grad košarke ne mora bojati za svoju budućnost.

OŠ Vidici, Šibenik: Negdašnji višebojac postao sportski gost

Prije 10 godina Ante Vrcić osvojio je drugo mjesto na Lino višebojcu u svojoj školi. Pobjedio ga je najbolji prijatelj Dario Šarić. U povratku u školske klupe pratili su ih košarkaš Roko Badžin i nogometaš Ante Živković, pa su tako šibenski osnovci imali priliku za druženje s omiljenim gradskim sportašima. To su najbolje iskoristili izazivači iz publike Lea Relja i Duje Šupe koji su svoje uzore natjerali na ogled u sportovima kojima se inače ne bave, pa je odbojkaš Ante zaigrao nogomet, a Badžin i Živković postali su rukometaši. Rukomet je odlučio i pobjednicu šibenskog Lino višebojca. To je Mia Vukšić koja je u prijetavanju pobjedila Saru Juraga koja je poput nje osvojila 130 bodova. Radost pobjede osjetio je i Andrej Ivan Tabula, a trenutak slave doživjela je i Paola Šupe čiji je opis svijeta po mjeri djeteta nagrađen kao najbolji. (J.L.)



Lino višebojac u Čapljini, Mostaru i Zenici

Savršeni spoj umjetnosti i sporta

**OŠ Vladimir Pavlović,
Čapljina: Glasno i radosno
uz Lino višebojac**

Svijet istkan i iskrojen po mjerama ljubavi napisala je Anita Zvonić iz VII-a i to je najbolji literarni rad na temu „Svijet po mom“. Najbolja navijačka skupina su učenici VII-f razreda. Ukupni pobjednici sportskog dijela natjecanja su Mariana Jurković iz osmog razreda s izvrsnih 170 bodova, te dječak Igor Šutalo, iz šestog razreda s ukupno osvojenih 150 bodova.

S obzirom da su Čapljina i Koprivnica gradovi prijatelji, moguće je da će, prema obećanju pomoćnika načelnika općine Čapljina Željka Bonića navijačka skupina ove škole otići na finale Lino višebojca u Hrvatsku.

**OŠ Silvije Strahimir Kranjčević,
Mostar: Među četiri finalista
najbolji Hrvoje Šain**

Savršenim spojem umjetnosti i sporta – nastupom najmlađe skupine baletne škole Arabesk, a potom gromoglasnim navijačkim dočekom vrhunskih mostarskih sportaša



dočekan je Lino višebojac u Mostaru. Više od tri stotine plavih zastava složeno je vijorilo sve vrijeme trajanja višebojca, a sveopćoj radosti sportsko-zabavnoga natjecanja pridružili su se i predškolci, okruživši svoju omiljenu Lino maskotu. Najbolji i najzanimljiviji transparent napravljen od majica sa slovima i Linom širokog osmijeha, izradili su učenici VII-3, a izložba učeničkih radova inspiriranih Linom, dojmila je sve goste.

Najbolji literarni rad napisala je Darija Matijević iz VII-1. Ukupni sportski pobjednici Lino višebojca su djevojčica Iva Galić sa 140 bodova i nakon dodatnog šutiranja gola, među četiri dječaka sa po 130

bodova, najbolji je bio Hrvoje Šain. Hrabri izazivači, Ela Kajan i Marino Cvitković bez problema su savladali ekipu sportaša i tako zaslužili dodatne aplauze i navijačke usklike.

**Katolički školski centar Sveti
Pavao, Zenica: Odlični i u
drugoj sezoni Lino višebojca**

Učenica drugog razreda i članica Baletne muzičke škole ARS, Džena Sačak izvođenjem poznate plesne točke „Kalinka“ ugrijala je, odmah na početku, atmosferu drugog Lino višebojca Katoličkog školskog centra „Sveti Pavao“ u Zenici i dobila gromoglasan aplauz i što je još važnije i pozivnicu za nastup na finalu u Koprivnici. Zbor Katoličkog školskog centra je potom natjerao sve u sali na đuskanje svojom izvedbom pjesme „Happy“. Kao solistica zbora nastupila je Gabrijela Dujak iz VII-b, savršeno izvedeći ovaj veliki svjetski hit. Gabrijela je svoj svestrani talent pokazala i tako što je napisala i najbolji sastavak na temu „Svijet po mom“.

Ukupni pobjednici sportskog dijela natjecanja su Ante Jolić iz sedmog razreda, a od djevojčica, nakon dodatnog šprinta zbog izjednačenih rezultata, najbolja je bila Inela Kajasa iz osmoga razreda. Najbolji transparent, koji će biti izložen i na finalu u Koprivnici, napravila je Marina Žepačić iz VIII-b. (D.M.)



Sandra Ledić, predsjednica Uprave Zaklade „Uvijek sa srcem“

Strukturiran način skrbi o zaposlenicima – hrvatskim braniteljima



Nedavno imenovana predsjednica Uprave Zaklade „Uvijek sa srcem“ Sandra Ledić radi u Podravki od siječnja 2014. godine kao voditeljica projekata, prvo za tržišta centralne Europe, a sada u Adria regiji. Manje je poznato da je Sandra dragovoljac Domovinskog rata te o tom burnom razdoblju kaže:

„Iako ne volim previše isticati svoj angažman u Domovinskom ratu na to razdoblje svoga života sam posebno ponosna. Iskustvo Domovinskog rata dalo mi je snagu i borbenost da ne odustajem ni kada je najizazovnije.“

Poboljšanje ekonomskog i materijalnog položaja hrvatskih branitelja

Sandra, nedavno je opet pokrenuta Zaklada „Uvijek sa srcem“. Koji su osnovni ciljevi Zaklade?

„Kao najvažniji cilj istaknula bih ispunjavanje svrhe Zaklade kojom se izravno utječe na poboljšanje ekonomskog i materijalnog položaja hrvatskih branitelja iz Domovinskog rata, radnika Grupe Podravka kao i članova njihovih obitelji.“

S koliko sredstava Zaklada raspolaže?

„Zaklada trenutno raspolaže sred-

stvima kojima može ispunjavati svrhu u inicijalnoj fazi. Kao jedan od najvažnijih ciljeva koji smo postavili u suradnji s upraviteljicom Zaklade Jasenkom Maltarić-Dujnić je snaženje financijskog položaja Zaklade, prikupljanjem donacija zakladnika i podupiratelj te djelatnostima Zaklade. I ovim putem pozivam zainteresirane zaposlenike Grupe Podravka, posebno one koji imaju status hrvatskog branitelja iz Domovinskog rata ili člana njihovih obitelji, da se solidarno uključe u rad Zaklade na način da popune Izjavu o suglasnosti kojom im se mjesečno obustavlja iznos od najmanje 10 kuna.“

Zaklada promiče socijalnu sigurnost

Gdje, kako i kome se branitelji mogu obratiti za pomoć?

„Potencijalni zainteresirani korisnici potpore Zaklade mogu podnijeti formalni zahtjev za potporu putem propisanog obrasca koji je trenutno dostupan kod tajnika Zaklade, (kontakt: 048/653-077, 099/6651-783). U skorije vrijeme obrazac će biti dostupan i na korporativnom intranetu Podravke. Nakon podnošenja zahtjeva za potporu isti se evaluira u smislu provjere ispunjavanja općih i posebnih uvjeta za dodjelu potpore. Opći uvjeti odnose se na zaposlenje u Grupi Podravka i priznati status hrvatskog branitelja iz Domovinskog rata ili člana obitelji, dok se posebni uvjeti odnose na savjesno i odgovorno ispunjavanje obveza iz radnog odnosa, prethodno zadovoljavanje potrebe za koju se podnosi zahtjev korištenjem prava iz Zakona o pravima hrvatskih branitelja iz Domovin-

skog rata i članova njihovih obitelji kao i drugih zakona te prava koja proizlaze iz Kolektivnog ugovora za Grupnu Podravka. Napominjem kako Zaklada promiče socijalnu sigurnost u slučajevima kada to nije moguće postići primjenom zakona i Kolektivnog ugovora za Grupnu Podravka.“

Kada se očekuje realizacija prvih pomoći?

„Sa zadovoljstvom mogu reći kako potencijalni korisnici potpore Zaklade mogu podnositi zahtjeve za potporu, a realizaciju istih moguće je očekivati odmah nakon provođenja redovne procedure i donošenja odluka na sjednici Zakladne uprave.“

Odgovornim pristupom ispunjavanje svrhe Zaklade

Hoćete li intenzivirati rad Zaklade zbog sve veće izraženosti socijalne komponente te prilično nezahvalnog materijalnog i financijskog statusa Podravkinih branitelja?

„Od kraja veljače ove godine kada je imenovana Zakladna uprava koju uz mene kao prvom među jednakima čine Branka Perković, zamjenica predsjednice, Goran Plahinek član te Petar Kopornić i Zlatko Delimar, članovi koji su ujedno i čelni ljudi UBIUDR djelatnika Podravke, održali smo tri sjednice, donijeli nove provedbene akte, podnijeli financijska izvješća, izvršili proceduru izmjena u zakladnom upisniku, redefinirali komunikaciju te uspostavili kvalitetnu suradnju sa stručnim službama zakladnika. Odgovornim pristupom upravljanju stvorene su sve pretpostavke za učinkovito djelovanje i ispunjavanje svrhe Zaklade.“ (B.F.)

Četvrtak s... Planiranjem lanca opskrbe

Podravkašice i Podravkaši zadnji su četvrtak u travnju u Okrugloj sobi u prizemlju sedmerokatnice imali, priliku u opuštenoj atmosferi After work partyja upoznati sektor Planiranje lanca opskrbe. Naime, zaposlenici su kroz rad na planu aktivnosti za razvoj organizacijske klime prepoznali potrebu za više neformalnih, međusektorskih druženja koji bi nas povezali i ojačali suradnju u kompaniji. Kolege iz Planiranja lanca opskrbe sebe su odlučili predstaviti na neobičan i zanimljiv način - kroz horoskopske znakove, odnosno kroz 4 elementa – zemlju, zrak, vatru i vodu. Druge zanimljivosti o zaposlenicima u sektoru saznali smo u igri Memory u kojoj su sudjelovali znatizeljni Podravkaši. Željni otkriti što se krije iza ponuđenih kartica odgovarali su na pitanja, a na kraju bili bogato nagrađeni personaliziranim nagradama iz kućne



radinosti oko kojih su se domaćini posebno potrudili. Da bi party bio potpun pobrinuli su se Podravkini promotori kulinarstva pripremivši ukusne mediteranske delicije u kojima su svi prisutni uživali. Fina hrana, piće i ugodan razgovor dobitna su kombinacija te možemo reći da je još jedan After work party uspješno odrađen. Prema ovogodišnjem planu After work partyja predstaviti će se Korporativna administracija, Informatika, Nabava, Tržište RH, Proizvodnja i Marketing. (T.C.P.)

Predstavnici Konfucijevog instituta u Podravki

Predstavnici Konfucijevog instituta Sveučilišta u Zagrebu voditelj Krešimir Jurak te kineski voditelji Yan Lidong i Meng Weiliang posjetili su Podravku, gdje su se upoznali s temeljnim značajkama naše kompanije te poslovnim planovima, posebice vezanim za kinesko tržište, gdje je Podravka prošle godine otvorila predstavništvo u Peking.

Tijekom razgovora naglašeno je da je kinesko tržište vrlo perspektivno, ali je konkurencija žestoka te će trebati puno rada i napora kako bi Podravka sa svojim proizvodima, a za sada ih ima 56, uspjela na tom za-



htjevnom tržištu. Također, gosti su upoznali Podravkaše i prorektora Sveučilišta Sjever Maria Tomišu sa radom Konfucijevog instituta koji je projekt kineske Vlade i koji djeluje u Hrvatskoj unazad četiri godine. Institut se iz godine u godinu širi, a kao što je istaknuo Krešimir Jurak Institut, zajedno u suradnji sa Sveučilištem Sjever može pomoći oko marketinških i strateških projekata te poslovnih partnera u Kini. (B.F.)

Počinja inicijativa Šalji dalje čaj ili kava

S ciljem poboljšanja međusektorskog razumijevanja i suradnje, Podravkin tim za razvoj organizacijske klime predložio je i osmislio inicijativu Šalji dalje čaj ili kava. Kako bi potaknuli jedni druge da konačno upoznamo kolege ili kolegice s kojima razgovaramo tek telefonski ili e-mailom i da razgovaramo uživo o dosadašnjoj i budućoj suradnji, osmišljene su posebne kartice. U aktivnosti možete sudjelovati tako što ćete, kad dobijete karticu, pozvati kolegicu ili kolegu s kojim surađujete, a niste se do sad imali priliku upoznati, na kavu ili čaj. Unesite podatke u karticu te ju prenesite svom gostu, tj. kolegici ili



kolegi kojeg ste pozvali na druženje. Gost zatim postaje domaćin - po istom principu poziva drugu kolegicu ili kolegu i tako šalje dalje kavu ili čaj. Popunjenu karticu zadnji potpisnik prosljeđuje Silviji Takač u Upravljanje ljudskim potencijalima te dobiva novu karticu, a od dana kad preuzmete karticu, potrebno je popiti kavu ili čaj s kolegom u razdoblju od dva tjedna. (E.G.)

Od žara do marinade: Otkrijte trikove za vrhunski roštilj

Priprema žara

- roštilj pripremaj s drvenim ugljenom, briketima, a ako koristiš drva - odaberi buku, grab ili pak stablo masline
- za potpalu koristi sitno nasječeno drvo, npr. malo suhih drvenih trijeski ili par suhih grančica
- osušena vinova loza i možda koji dobro osušeni češer dat će specifičan ugodan miris
- savršen odrezak dobit ćete ako ga najprije zapečete na najtoplijem dijelu roštilja, a zatim ga premjestite na dio umjerene temperature.
- za dobru će potpalu poslužiti i drvene kutije od voća (kašete) s tržnic
- ugljen postavi u sredinu roštilja u obliku piramide, na to položi sitne materijale, potpali i nakon 20 do 30 minuta ugljen raširi po cijelom roštilju
- nikad ne stavlja drva ispod ugljena jer u tom slučaju drvo neće do kraja izgorjeti, pa će se kasnije pojavljivati vatra
- ne koristi papir za potpaljivanje jer će vjetar odnijeti pepeo na meso
- žar za roštilj mora biti jak, ali i ujednačen; velika greška kod roštiljanja

je slaba ili nedovoljno jaka vatra

Priprema roštilja i pribora

- zagrijanu rešetku očisti (iščetkaj) i premaži kriškom slanine ili s malo ulja kako se meso ne bi lijepilo za rešetku
- ako možeš držati dlan neposredno iznad rešetke do 3 sekunde, temperatura je idealna
- uvijek pri ruci drži grančicu ružmarina ili kist za nanošenje ulja ili marinade na komade mesa
- ni meso ni riba ne smiju biti suhi; ulje zatvara pore i zaustavlja gubitak vlage, što će dati izvanrednu sočnost mesu ili ribi
- neposredno prije pečenja, na vruć ugljen možeš posuti divlje svježe ili suho začinsko bilje, ružmarin, mravinac ili estragon koji će hrani dati neodoljiv miris i okus
- rešetku od roštilja uvijek drži na 15 cm od žara

Vrijeme je za meso, ribu, povrće...

- meso i riba moraju imati dovoljno

mjesta za okretanje i pomicanje prilikom pečenja

- da bi se dobio savršen odrezak, najprije ga treba zapeći na najtoplijem dijelu roštilja, a zatim ga premjestiti na dio umjerene temperature kako bi se okusi u mesu u potpunosti razvili
- riba i meso se okreću samo jednom
- meso treba okrenuti kada na gornjoj strani počnu probijati sokovi iz unutrašnjosti, odnosno kad rubovi mesa promijene boju, posvijetle
- ribu stavlja suhu na gradele, zarezanu uzduž kosti kako bi se bolje ispekla iznutra
- kada se riba stavi na rešetku, treba je nekoliko puta povući po rešetki kako se ne bi zalijepila
- okreće se samo jednom i to kada se potpuno odvoji od rešetke, odnosno kada joj oko u potpunosti pobijeli
- što se meso dulje peče, postaje sve tvrđe, stoga ga je potrebno skinuti na vrijeme
- čim je odrezak pečen prema tvom ukusu, skloni ga s roštilja te zatim uzmi malo ulja ili žličicu maslaca, premaži njime odrezak i ostavi neka se rastopi – meso će biti posebno sočno i ukusno



Ramstek s povrćem



Sastojci (4 osobe): 4 juneća ramsteka 1,5-2 cm debljine (4x250 g), 1 Vegeta Grill Classic 30 g, 75 ml ulja, 600 g mladog krumpira, 1 ljubičasti luk, 1 glavica češnjaka, 1 grančica ružmarina, 1 ljuta papričica, sol, Papar crni mljeveni Podravka

Priprema

1. Odriske dobro operite, osušite papirnatim ubrusom, pospite Vegetom Grill Classic i pustite da odstoji na sobnoj temperaturi oko 30 minuta.
2. Krumpir dobro očistite (četkicom), pa ga narežite na veće komade.
3. U tavi zagrijte 5 žlica ulja, dodajte krumpir i pecite sa svih strana do zlatne boje.
4. Dodajte luk narezan na kriške, cijele očišćene češnjake, narezanu papričicu i ružmarin. Začinite sa soli, paprom i pržite nekoliko minuta. Dodajte malo vode i pirjajte još 10 min da krumpir omekša.
5. Na roštilj ili grill tavu na zagrijano preostalo ulje stavite odriske i popecite ih sa svake strane (oko 3 min) da se zapeku, a u sredini ostanu roza boje.

Posluživanje: Izvadite ih na topli tanjur, poklopite i pustite da odstoje oko 5 minuta.

Savjet: Za sočnost ramsteka ili bifteka vrlo je važno vrijeme odležavanja nakon pečenja koje će dovesti do toga da se vlakna malo ohlade, opuste i zadrže sokove u mesu.

Pileća prsa s grilla



Sastojci (4 osobe): 4 veća komada pilećeg filea (4x oko 200 g), 1 Vegeta Grill pikantna pilećina 30 g, 1 žlica nasjeckanog peršina, 2 mlada luka, 2 žlice limunovog soka, 50 ml maslinovog ulja, Ajvar ljuti Podravka

Priprema

1. Pileće filee očistite, operite, posušite papirnatim ubrusom i dobro natrljajte Vegetom Grill za pikantnu pilećinu. Pustite ih da odstoje 30-ak minuta.
2. Marinirano meso popecite na roštilju ili grill tavi sa svih strana.
3. Pečenu pilećinu premažite mješavinom nasjeckanog peršina, sitnije narezanoga mladog luka, maslinovog ulja i limunovog soka.

Savjet:

Premazivanjem pečene pilećine maslinovim uljem uz dodatak peršina, češnjaka i limunova soka, dodatno će se zatvoriti pore i meso će duže ostati sočno.

Mesne okruglice na ražnjiću



Sastojci (4 osobe): 800 g mljevene teletine, 1 Vegeta Grill marinada pikantna 100 g, 100 g luka, 2 češnja češnjaka, 1 jaje, 1 žlica nasjeckanog peršina, 1-2 žlice krušnih mrvica, 2 ljubičasta luka, ulje za premazivanje roštilja, Ajvar blagi Podravka

Priprema

1. Mljevenom mesu dodajte sitno narezani luk, protisnuti češnjak i Vegeta marinadu. Dobro izmiješajte rukom i pustite da odstoji 30-ak minuta.
2. Dodajte jaje, nasjeckani peršin i krušne mrvice, pa smjesu dobro izmiješajte rukama da se sastojci dobro povežu i lakše izrade kuglice.
3. Oblikujte kuglice, a ljubičasti luk narežite na veće komade (veličine kuglice), pa ih naizmjenice nanižite na štapiće za ražnjiće.
4. Ražnjiće ispecite na zagrijanom roštilju ili grill tavi.

Posluživanje: Za potpuniji okus jela okruglice poslužite s blagim ajvarom ili umakom po želji i toplim lepinjama.

Savjet

Za pripremu mesnih okruglica koristite srednje grubo mljeveno meso jer se kompaktnije drži.

Pivske i gurmanske kobasice 500 g

Pivske kobasice spadaju u potkategoriju polutrajnih kobašičarskih proizvoda. Za sve ljubitelje piva i one koji vole istraživati s novim okusima Pivske kobasice su idealan izbor. Odličan okus kobasice postignut je pomno ukomponiranim začinima s vrhunskim komadima goveđeg i svinjskog mesa, ali posebnost kobasice je ipak postignuta dodavanjem piva koje ju je izdvojilo po okusu.

Gurmanske kobasice namijenjene su pravim znalcima, ljubiteljima kobasica koji znaju cijeniti pravu kvalitetu i okus. Sadrže mješavinu kvalitetne svinjetine i govedine uz odabrane začine, a jednako su ukusne i kuhane i pečene. Blagog su okusa, s nježnom senzacijom žarenja što ih čini prikladnima za cijelu obitelj gurmana, od najmlađih do najstarijih članova.



Novi Dolcela proizvodi

Premium puding kokos

Unesite dašak egzotike u svoje domove!

Neodoljive kremaste Dolcela premium pudinge upotrebili smo novim okusom – premium pudingom kokos. Kremasta tekstura pudinga obogaćena mrvicama neodoljivog kokosa može biti samostalan desert, kao krema u kolačima ili kao sastavni dio maštovitih voćnih poslastica. Najslasniji među pudinzima iz srca kokosa, raskošan je i mirisan, a opet nježan i nenametljiv.

Ledeni vjetar

Upustite se u ledenu avanturu i uživajte!

Uz Dolcela Ledeni vjetar, prozračan i lagan, a opet raskošan kolač više neće biti izazov. Dolcela mješavina za ledeni vjetar sadrži: mješavinu za tijesto, mješavinu za kremu i mješavinu za šlag; odnosno sve što je potrebno za izradu omiljene slastice. Dolcela osigurava izvanredan okus i uspjeh pri svakoj pripremi.

Kolač se može kombinirati s raznim vrstama svježeg sezonskog voća, ali i s voćem iz kompota.

Gourmet puding panna cotta s komadićima malina

Zavodljivo, neodoljivo...

Liniju Dolcela gourmet pudinga upotpunili smo novom, zanimljivom kombinacijom: puding panna cotta s komadićima malina. To je slastica bogatog okusa panna cotte, kremastije konzistencije, obogaćen je s komadićima aromatične maline koji savršeno zaokružuju potpun doživljaj ove ukusne slastice.

Zavodljivu kombinaciju možemo jesti toplu, ohlađenu poslužiti u čaši ili je okrenuti na tanjurić i ukrasiti, primjerice listićima mente.

Bijeli Fondant

Uz Dolcela bijeli fondant vaša mašta nema granica!

Priprema fondant paste – šećerne paste - kod kuće je vrlo složena, zahtjeva sastojke koji se ne mogu pronaći na svakom prodajnom mjestu (fruktoza i glicerol se mogu kupiti samo na posebnim prodajnim mjestima), treba dosta vremena i truda. Dolcela Bijeli Fondant je šećerna pasta jednostavna za izradu i oblikovanje uz dodatak samo 4 žlice vruće vode. Možete dodati prehrambene boje kako bi dobili fondant u boji, a osim torti možete ukrašavati mini tortice, muffine, kesiće...



Podravka Delikates paštete

Podravka Delikates paštete - nova, premium linija Podravka pašteta rezultat je Podravkine kulinarske ekspertize i vrhunskih, biranih sastojaka. Ovi jedinstveni proizvodi bogatog, profinjenog okusa, mirisa i teksture pravi su mali gurmanski zalozgaji koji nikoga neće ostaviti ravnodušnim. Inspiraciju za kreiranje Delikates pašteta Podravkine kulinarski eksperti pronašli su u okusima kontinentalne i mediteranske kuhinje, spojivši poznate sastojke u neočekivane gurmanske kombinacije poput Pileće jetrene paštete s čvarcima i bučinim sjemenkama ili kulenom, paštete od pilećeg filea sa šparogama i maslinovim uljem, paštete a'la paštica, u koju su dodani panceta, suhe smokve i šljive baš kao i u originalnoj paštici, a ljubitelji vege namaza dobili su svoju zvijezdu – namaz od slanutka s ekstra djevičanskim maslinovim uljem i odabranim začinima. Podravka Delikates paštete odlične su kao samostalni namaz, ali i kao dio različitih kreativnih kulinarskih kreacija. One su vrhunski gourmet doživljaj koji nikoga neće ostaviti ravnodušnim! Proizvode potražite na policama trgovina - u pakiranju od 95g, u varijanti 5 različitih okusa. Više informacija o proizvodima na www.podravka.com



„VIROVSKA PRKAČIJADA“ – NOVI INTERNACIONALNI TURISTIČKO
– GASTRONOMSKI DOGAĐAJ U PODRAVINI

Prkači naši svagdašnji

Prkačijada je manifestacija kojoj je cilj očuvanje tradicije pečenja sitnih starinskih kolača te očuvanje od zaborava starinskih recepata! – ističe Mirko Perok, načelnik općine Virje. Poznato je da se Virje kao i cijelo područje srednje Podravine može pohvaliti bogatom tradicijom pečenja „prkača“ za razne prigode te će se kroz „Prkačijadu“ očuvati gastronomska baština šireg područja

Podravina je dobila novi, internacionalni, gastro-turistički, ili bolje rečeno slastičarski događaj. Riječ je „Virovskoj prkačijadi“ koja će se održati u Virju, 13. i 14. svibnja ove godine. Bit će to jedna od najvećih smotri domaćih „prkača“ u posljednjih nekoliko godina, a osim edukativnih sadržaja, „Prkačijada“ ima i natjecateljski karakter. U sklopu programa održat će se „Mala prkačijada“, natjecanje učenika osnovnih škola iz Koprivničko-križevačke županije u spravljanju ovih tradicionalnih kolača, a u drugom dijelu natjecanje seniorki u spravljanju prkača. Internacionalnost festivalu daju inozemni gosti, pa je organizator pozvao slastičare iz Italije, Češke i Slovenije. Oni će pokazati spravljanje prkača u njihovim regijama, a sudionici će ih moći u Virju i kušati. Organizator je općina Virje, suorganizatori OŠ „Franjo Viktor Šignjar“, Društvo žena Virje, a generalni sponzor koprivnička „Podravka“.

POSEBNA PONUDA

POPUST **20%** NA
NOVU KOLEKCIJU **s.Oliver®**



- * Opatička bb, Koprivnica, mob. 091/1644-003
- * Ulica bana J. Jelačića 3, Križevci, mob. 091/1644-005

RK PODRAVKA VEGETA

22. put prvakinje Hrvatske

Iako su rukometašice Podravke Vegete već osigurale naslov prvakinja Hrvatske, u zadnjem kolu prvenstva odigrale su utakmicu u Rijeci i pomalo pokvarile veselje jer su izgubile protiv ekipe Zameta 26:25. No, bez obzira na rezultat Podravkašice su i ove sezone pokazale i dokazale da su nedodirljive u hrvatskom prvenstvu te je s velikim veseljem kapetanica ekipe Dragica Džono podigla u zrak trajni te prijelazni pehar koji i inače krasi Podravkine vitrine. Peهار joj je uručio predsjednik Hrvatskog rukometnog saveza Tomislav Grahovac. Igračice, stručni stožer, ali i vodstvo kluba nagrađeni su i medaljama pa je još jedna prvenstvena priča uspješno



dovedena kraju.

Podravkašice još očekuje borba u završnici Kupa, a kao što ističu u klubu, žele tradiciju nastaviti pa tako najvjerojatnije će se opet napuniti vitrina Podravke Vegete i sa odličjima Kupa Hrvatske. (B.F.)

25. FINALE HRVATSKOG KUPA

Osijek u bojama Slaven Belupa

DINAMO – SLAVEN BELUPO 2:1

Slaven Belupo se na osječkom stadionu odlično predstavio u finalu Hrvatskog kupa u susretu s favoritom Dinamom koji je vrlo teško došao do minimalne pobjede 2:1. Dinamo je pogocima Pjace i Roga stigao do svog 14. trofeja Kupa, dok je Slaven Belupo i drugi puta, u isto toliko pokušaja, ostao zamalo prekratak. U oba navrata bolji su bili Zagrepčani. Za Koprivničance, na asistenciju Delića, pogodio je Ejupi.



Susret u kišovitom Osijeku Dinamo je započeo kao domaćin, no glasovna prevlast koprivničkih navijača kojih je bilo više od 1.000 na tribinama ostavljala je dojam suprotnog. Laganu terensku prevlast Dinamo je okrunio u 31. minuti. Pjaca je sjajno proigrao Soudanija koji se nečuvan sjurio u kazneni prostor Koprivničanaca. Klizećim startom srušio ga je natrčali Edson, a sudac Vučemilović-Šimunović bez razmišljanja pokazao je na bijelu točku. Kazneni udarac izveo je Pjaca, a iako je Rozman pogodio stranu i dirao loptu, semafor jer pokazivao 1:0. Početak nastavka igre obilježilo je dominacija Slavenovih igrača, no lopta je i dalje obitavala uglavnom na sredini terena. Brojni koprivnički navijači stali su na noge u 61. minuti. Nakon Dinamova ubačaja iz slobodnog udarca u kazneni prostor Slavena, Koprivničanci su bez problema izbili loptu i krenuli u silovitu kontru. Lijevom stranom igrališta sjurio se kapetan Slavena Delić i sjajnim ubačajem na drugoj vratnici pronašao usamljenog Ejupija. Najbolji strijelac Slavena Belupa sigurno je pogodio donji kut Ježinina gola i poravnao rezultat. U 77. minuti Rog je udarcem s nekih 35 metara iznenadio Rozmana i vratio vodstvo Zagrepčanima. Lopta je pala ispred Slavenova vratara koji se loše postavio i dopustio



ponovno slaviti Dinamu. Do kraja utakmice rezultat se nije mijenjao, a posljednju priliku u 92. je minuti preko gola zapucao Štiglec. Nakon velike borbe Slavenaši su ipak ostali prekratki, a dojam je da se moglo i više. Presudile su nespretnosti Edsona i Rozmana, što je bilo previše za sjajnu akciju kod jedinog koprivničkog pogotka.

„Jako sam zadovoljan kako smo igrali iako smo poraženi, jer smo više nego dobro parirali Dinamu kao najkvalitetnijem hrvatskom klubu. Nismo bili nimalo podređeni, u drugom poluvremenu i bolji, ali nažalost nismo uspjeli. Presjekao nas je drugi pobjednički pogodak Dinama, jer smo upravo u tom dijelu susreta jako dobro igrali, ali tako je to u nogometu. Možda nam je malo nedostajalo i sportske sreće. Čestitke Dinamu na dvostrukoj kruni, a posebno zahvaljujem našim navijačima iz Podravine koji su nas bodrili svih 90 minuta i u svlačionicu ispratili dugotrajnim pljeskom. To nam je bila najveća nagrada za igru koju smo prikazali. Čestitke i mojim igračima na onome što su pružili i kako su djelovali na osječkom travnjaku.“, rekao je nakon utakmice trener Slaven Belupa Željko Kopic.

U finalu Kupa za Slaven Belupo su igrali: Rozman, Purić, Musa, Edson, Štiglec, Christensen, Jambor, Pokrivač, Ozobić, Ejupi, Delić (od 69. Križman). (B.F.)

PETAR	???? ?? ?	TURSKI PLEMIĆI	ŠARAN, BULJEŠ	IME TINTILINIČA IVANE BRILIČ- MAŽURANIĆ	VRSTA TEPIHA	ČITAOCI	BUGARSKA KRALJEVSKA PORODICA	GOVORNICI, ORATORI
NATJECATELJ								
BITI ZAIGRAN								
REALNOST, ZBILJA, STVARNOST								
ANNO		NAPISANO ===== NAČIN KRIVOG PJEVANJA						
MIRKO FODOR			GRADIĆ U BOKI KOTORSKOJ ===== ŠAV NA ČARAPI					
TVORAC BONDA FLEMING				NEVEN, NEVO ===== SVEČENIK U PROTES- TANATA				
VODOPAD					LJUBO ADAM ===== NAŠITI			PODRAVKIN BREND
PUN MJESEC (MNOŽ)							NJEMAČKA ===== TIP OPELA	
			SVOJOM RUKOM			KOBALT ===== MORSKE HRIDI		
			SAVEZNA DRŽAVA AUSTRIJE					
			VRH U SAMOBOR- SKOM GORJU					
			NORVEŠKI NOGOMETAŠ JOHN ARNE					
			PASTA ZA KOLAČE	SLOVENSKA PJEVAČICA ELDA	IVO TIJARDOVIĆ ===== ZNAK OPASNOSTI	ALUMINIJ ===== NAKOTI		
GLASANJE VRANA					IZVRŠNI ODBOR ===== OKANCE		AUSTRIJA ===== MODEL ZA IZRADU ODJEĆE	
ORGAN KOD NEKIH KUKACA; SURLA						KOŠARKAŠKI KLUB ===== MJESTO KOD POREČA		IRSKA REPUB- LIKANSKA ARMIJ
SPECIJALNO IZABRANI GLASAČI								
SLOVENSKI TRGOVAČKI LANAC								
KRVNA ŽILA								

Otkrijte novi skriveni pojam

Najsretnija u rješavanju skrivenog pojma – puding desert u prošloj križaljci je **Aleksandra Lukčin, Food solution, konobarica** 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 08. lipnja, 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 - Žigo
Ines Lukač

LEKTURA:
Tea Cikojević Prlić

GRAFIČKI PRIJELOM:
Studio za dizajn

TISAK:
Printera

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

Nagradni pojam:

Ime i prezime:

Radna cjelina:

PODRAVKA
Lino®

Novo!



svijet super zabave čeka te na
WWW.LINO.EU

Kad narasteš, budi što želiš