

# PODRAVKA



**Priznanje za odnose s investitorima**

**11. sezona Lino višebojca**

**Tradicionalno druženje umirovljenika**

# Lino<sup>®</sup> Junior

# NOVO!

# snage puna žličica



Dođe vrijeme kada beba može sve i sama.  
Zato novi Lino Junior s 5 žitarica i 5 vrsta voća  
pruža djetetu potrebne vitamine i energiju, ali  
i užitak od najranijeg djetinjstva.



**78%** preporučene dnevne  
količine kalcija



**85%** preporučene dnevne  
količine željeza



**26%** preporučene dnevne  
količine vitamina D

## PRIRODNO I FINO



[WWW.LINO.EU](http://WWW.LINO.EU)



# Sadržaj

## Kofola preuzima Studenac



- 5. Priznanje i nagrade
- 6. Rekordne proizvodnje



- 7. Tradicionalno druženje umirovljenika i jubilaraca

## 11. sezona Lino višebojca



- 10. Razgovor - Iva Brajević
- 12. Internacionali
- 13. Žito
- 14. Vijesti
- 15. Reportaža

## Nagrađeni Podravkaši

- 17. Belupo
- 18. Coolinarika

- 19. Vijesti
- 20. Kultura



- 21. Održivi razvoj
- 22. Obavijesti
- 23. Križaljka

### Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

nakon pune tri godine traženja strateškog partnera koji će nastaviti daljnji razvoj programa pića, a pritom vodeći računa da se zaštite maksimalna radnička prava iz postojećeg Kolektivnog ugovora, nađen je strateški partner u češkoj Kofoli. Predsjednik Uprave Zvonimir Mršić rekao je na potpisivanju kupoprodajnog ugovora:

„Pomno smo krenuli u odabir kompanije koja će imati ozbiljne namjere da se dosadašnje poslovanje navedenog programa unaprijedi, a pri tome da se u potpunosti vodi računa o pravima radnika. Sa zadovoljstvom mogu konstatirati kako smo takvog partnera pronašli upravo u kompaniji Kofola Česko-Slovensko te je ovime za Podravku proces dezinvestiranja programa pića uspješno priveden kraju.“

Možda je taj proces prodaje trajao duže nego što se očekivalo, ali zaista nismo htjeli pod svaku cijenu prodati Studenac, a i zaposlenicima smo htjeli osigurati poslovnu sigurnost.

Tradicija osvajanja nagrada i priznanja se nastavlja pa smo tako u proteklom razdoblju osvojili priznanje za najbolje odnose s investitorima u Srednjoj i Istočnoj Europi, Superbrand za Lagris, a Facebook stranica Coolinarike i Kviki web stranica Kvikifunpedia.com osvojile su priznanja SoMo Borac na ovogodišnjem Weekend Media Festivalu, najvećem skupu regionalne medijske i komunikacijske industrije, održanom u Rovinju.

O financijskoj stabilnosti kompanije razgovarali smo s članicom Uprave Ivom Brajević koja ističe da će se pozitivan financijski trend nastaviti i do kraja godine te time i višegodišnja tradicija ostvarivanja uspješnih poslovnih rezultata.

Na veliku radost brojnih klinci i klinceza diljem hrvatskih škola započela je 11. sezona Lino višebojca, a o atmosferi u Ivanić Gradu i Humu na Sutli pročitajte u našim novinama. Sve u svemu, neponovljivo!

Također, možete pročitati i zanimljivu reportažu o ribolovu s ribarima iz Rovinja koji su lovili plavu ribu za potrebe naše tvornice Mirna te time samo potvrdili kako u proizvode te Podravkine tvornice ide sirovina premium kvalitete.

Ima u ovom broju novina još svega i svačega pa uživajte. (R)

# Kofola i Podravka potpisali kupoprodajni ugovor za Studenac



Kofola ČeskoSlovensko, jedan od vodećih europskih proizvođača i distributera bezalkoholnih pića i Podravka d.d., potpisali su kupoprodajni ugovor za kupnju udjela u tvrtki Studenac d.o.o., mineralne vode s tradicijom. Ova najnovija odluka nadalje će ojačati poziciju tvrtke Kofola ČeskoSlovensko u regiji Adrija. Nakon što dogovoreni preduvjeti budu zadovoljeni, a ugovori radnika preneseni na Studenac d.o.o., Radenska d.o.o. će preuzeti poslovni udio u tvrtki Studenac, što će se dogoditi do kraja ove godine.

## Proces dezinvestiranja programa pića uspješno priveden kraju

"Pomno smo krenuli u odabir kompanije koja će imati ozbiljne namjere da se dosadašnje poslovanje navedenog programa unaprijedi, a pri tome da se u potpunosti vodi računa o pravima radnika. Sa zadovoljstvom mogu konstatirati kako smo takvog partnera pronašli upravo u kompaniji Kofola ČeskoSlovensko te je ovime za Podravku proces dezinvestiranja programa pića uspješno priveden kraju", istaknuo je predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić.

## Studenac ima sve ono što tražimo u brendovima

Jannis Samaras, izvršni direktor za Kofola ČeskoSlovensko, izjavio je: „Iznimno nam je drago da smo

sklopili ovaj ugovor koji označava značajan korak u daljnjem rastu grupe Kofola. Studenac ima sve ono što tražimo u brendovima; bogatu povijest i kupce koji su vezani uz nju. Studencu je potrebna revizalizacija, a to je nešto što radimo najbolje. Najprije moramo centralizirati sve poslove u Hrvatskoj. Imamo Naru, Inku i Vočka u Radenskoj, a sad imamo Studenac. To treba spojiti. Već smo počeli graditi prodajni tim. U njemu je sada deset ljudi, a ja želim da ih bude barem pedeset, možda i šezdeset. Tek onda možemo raditi veće zahvate.“

## Ovim poslom stvorena socijalna klauzula koja će radnicima garantirati radna mjesta

Odabirom tvrtke Radenska d.o.o. kao uglednog proizvođača bezalkoholnih pića i mineralne vode u regiji i dijela Kofola grupe, Podravka je pokazala brigu za budućnost proizvodnje i sigurnost radnih mjesta za sve zaposlenike u Lipiku, uz zaštitu njihovih prava sukladno Kolektivnom ugovoru Grupe Podravka na razdoblje od narednih 18 mjeseci. Predsjednik Sindikata PPDIV-a Šimo Orešković zaključio

je kako je ovim poslom stvorena socijalna klauzula koja će radnicima garantirati radna mjesta:

„Ona podrazumijeva veća prava nego što naš Zakon predviđa. Prijenos prava iz kolektivnog ugovora ide na rok od 18 mjeseci, a mi kao sindikat ćemo biti konstruktivni u pregovorima s novom Upravom.“ Kofola ČeskoSlovensko jedna je od vodećih europskih proizvođača bezalkoholnih pića s osam proizvodnih pogona i 1900 zaposlenih u Slovačkoj, Češkoj, Sloveniji, Hrvatskoj i Poljskoj. Piće Kofola nastalo je 1960. u Čehoslovačkoj kao odgovor na američku Coca-Colu. Piće se vrlo dobro prodavalo u Čehoslovačkoj sve do Baršunaste revolucije kojom je 1989. mirno srušen komunistički režim u toj zemlji. Devedesetih godina Coca-Cola je zauzela tržište, a ono je preplavljeno raznim brendovima i kopijama Coca-Cole i Kofole. Tek 2000. grčki imigrant Kostas Samaras uspijeva ponovno pokrenuti proizvodnju autentične Kofole te je ona spašena s ruba propasti postavši kompanija koja nastupa na šest tržišta i ostvaruje godišnji promet od oko 300 milijuna eura. Kostas je preminuo lani, a tvrtku vodi njegov sin Jannis. (R)



## Podravki priznanje za najbolje Odnose s investitorima u Srednjoj i Istočnoj Europi

Na velikoj svečanosti CEE Capital Markets Awards održanoj u Varšavi, Podravka je osvojila nagradu za najbolje Odnose s investitorima u Srednjoj i Istočnoj Europi. Nagrada je dodijeljena od strane stručnog žirija koji se sastojao od internacionalnih institucionalnih investitora fokusiranih na regiju Srednje i Istočne Europe te od predstavnika regionalnih tržišta kapitala. Nagradu je u ime Podravke preuzela članica Uprave Iva Brajević koja je tom prigodom istaknula: „Podravka kontinuirano radi na izgradnji kvalitetnih odnosa s investitorima i unapređuje komunikaciju i odnose prema postojećim, ali i potencijalnim investitorima na dnevnoj razini. Kao i u svemu, težimo usvajanju najboljih standarda koji se primjenjuju i izvan granica CEE regije te ih prilagođavamo i razvijamo u cilju povećanja atraktivnosti ulaganja ne samo u dionice kompanije već i čitave regije. Pozitivne reakcije domaćih i stranih investitora s kojima se susrećemo, kao uostalom i ova nagrada, potvrđuju da smo na dobrom putu“. Događaj



je okupio više od 200 gostiju, uključujući međunarodne, institucionalne investitore te top menadžment izlistanih kompanija u regiji Srednje i Istočne Europe. CEE Capital Markets Awards ima za cilj promovirati regiju Srednje i Istočne Europe kako bi se globalni investitori odlučili na ulaganje u najbolje regionalne kompanije. (R)

## Facebook stranica Coolinarike i Kviki web stranica Kvikifunpedia.com osvojile priznanja SoMo Borac

Na ovogodišnjem Weekend Media Festivalu dodijeljene su SoMo Borac nagrade za najbolje digitalne platforme u regiji. U velikoj konkurenciji pristiglih radova priznanja su osvojile i Podravkine stranice, Facebook stranica Coolinarike i Kviki web stranica Kvikifunpedia.com. Na ovogodišnjem Weekend Media Festival, najvećem skupu regionalne medijske i komunikacijske industrije, dodijeljene su SoMo Borac nagrade za najbolje digitalne marketinške radove iz regije. Dvadeset članova žirija i predselektorskog žirija ocjenjivalo je najbolje Facebook stranice, digitalne kampanje, web stranice, mobilne aplikacije i radove na svim drugim digitalnim platformama. Čak 130 radova u devet kategorija konkuriralo je u utrci za vodeću regionalnu digitalnu nagradu. U kategoriji SoMo Face za najbolju Facebook stranicu među prva tri finalista ušla je Podravkina Facebook stranica Coolinarike ponijevši kući zasluženu nagradu za spoj odlične komunikacije, pametnih statusa, brzih



rješavanja kriznih situacija i vrhunskih rezultata. Ovo priznanje rezultat je zajedničkog rada vrijedne ekipe uredništva Coolinarike i agencije iZone koje brinu o održavanju Facebook stranice Coolinarike čiji se broj fanova u nešto više od godinu dana postojanja popeo do impozantnih 280.000.

U kategoriji SoMo Content za najbolji digitalni content marketing, među prva tri finalista ušla je Podravkina web stranica Kvikifunpedia.com. Svi koji su jednom posjetili ovu krajnje neozbiljnu destinaciju teško da su je napustili bez velikog osmijeha na licu. Za tu „krajnje tešku“ misiju uveseljavanja ljudi i izgradnje brenda u digitalnom svijetu zadužena je ekipa koja se bavi online komunikacijom i agencija Utorak i Cvoke, pa ako još niste „kviknite“ na link i obucite osmijeh na lice. (I.P.)



## Podravka ostvaruje rekorde u preradi povrća u tvornici Kalnik

Podravkina tvornica Kalnik Varaždin, nakon modernizacije proizvodne linije ostvaruje rast u gotovo svim prerađenim kategorijama, što je rezultiralo i porastom plana cijele tvornice za 14 posto u odnosu na prošlu godinu. Dnevno se u tvornici prerađuje između 110 i 130 tona sirovina, a rekordna prerada ostvaruje se u proizvodnji ajvara, s obzirom da se planira prerađiti čak 6.000 tona paprike. Proizvodnja ajvara je organizirana u četiri smjene, svih sedam dana u tjednu, kako bi se uspjelo prerađiti što više paprike za ajvar, najpopularniji Podravkin proizvod iz kategorije prerađevina povrća te koji iz godine u godinu povećava svoju prodaju i zastupljenost na raznim tržištima diljem svijeta.

Od ostalog povrća proizvodnja cikla i paprike filea odvija se u dvije ili tri smjene, šest dana u tjednu, dok je prerada graška završena, a prerada krastavaca se privodi kraju. Ukupno je prerađeno 500 tona graška iz vlastite proizvodnje s polja iz okolice Koprivnice, dok će se ukupno prerađiti oko 1.700 tona krastavaca. Do sada je otkupljeno još i 950 tona cikla, 830 tona paprike za ajvar,



90 tona patlidžana i 75 tona blagih i ljutih feferona. Podravka i za potrebe proizvodnje u Tvornici Kalnik Varaždin prije svega surađuje s OPG-ovima te malim domaćinstvima koje organizacijski pokrivaju organizatori proizvodnje. Grašak je iz vlastite proizvodnje, ciklu osim iz vlastite proizvodnje osiguravaju i proizvođači iz okolice Varaždina, a ostale sirovine nabavljaju se uglavnom iz sjeverozapadne te istočne Hrvatske. Zahvaljujući povoljnim vremenskim prilikama, sve do sada prerađene sirovine bile su iznimne kvalitete što je rezultiralo vrhunskim konačnim proizvodima. Tvornica Kalnik Varaždin 1967. godine integrirana je u sustav Podravke pa se sljedeće godine obilježava 50 godina rada tvornice pod okriljem Podravke. (R)

## Kvaliteta ovogodišnje rajčice premašila sva očekivanja

Na poljima Podravkinih kooperanata, na širem umaškom području i u okolici Pule i Ližnjana, berba rajčice je završena, a Podravka opet ostvaruje rekorde. Naime, Podravkina Tvornica povrća u Umagu prerađila je dovoljne količine rajčice za potrebe vlastite proizvodnje, koja dolazi s hrvatskih polja od 70-ak kooperanata, a ono što se posebno ističe je rekordni udio rajčice prve klase koja ima 5 posto suhe tvari. Kvaliteta ploda ovogodišnje rajčice je izvrsna što je rezultat predanosti Podravkinih stručnih timova i kooperanata koji kontinuirano rade na unapređenju agrotehničkih mjera i usvajanju novih tehnologija u proizvodnji primarnih sirovina, ali i vrlo povoljnih vremenskih prilika. Berba rajčice u potpunosti je usklađena s dinamikom proizvodnje u tvornici tako da se sva ubrana rajčica preradi u roku od najviše 24 sata što dodatno doprinosi vrhunskoj kvaliteti konačnog proizvoda. Podravkini proizvodi, zahvaljujući podneblju, broju sunčanih sati i specifičnosti tla, sadrže znatno veći udio likopena, beta-karotena, C vitamina i minerala u odnosu na ostale rajčice prisutne na tržištu. Vrhunska kvaliteta Podravkinih proizvoda potvrđena je i priznanjem Superior Taste Award koju su osvojili Passata, Sjeckana rajčica



s bosiljkom i origanom te Sjeckana rajčica s maslinovim uljem i češnjakom. Osim na domaće, Podravkini proizvodi na bazi rajčice plasiraju se i na tržišta poput Poljske, Bosne i Hercegovine, Slovenije i Srbije. Povodom vrlo uspješne ovogodišnje berbe, predsjednik Udruge proizvođača rajčice Dario Makovac istaknuo je: "Zadovoljni smo suradnjom s Podravkom, kontinuirano radimo na poboljšanju kvalitete naših proizvoda kao i na povećanju broja nasada. Tako se ove godine možemo pohvaliti rekordnim urodom rajčice prve klase. Vjerujemo da ćemo daljnjim unapređenjima suradnju još poboljšati i iduće godine ostvariti još bolje rezultate." Podravka je najveći prerađivač rajčice u Hrvatskoj, a u suradnji s kooperantima ove je godine ukupno posađeno 4.500.000 presadnica na površini od oko 220 hektara. (R)

# Tradicionalno druženje umirovljenika i jubilaraca Grupe Podravka

Jedinstvena i lijepa tradicija se nastavlja. I ove godine mnogobrojni Podravkini umirovljenici i jubilarci okupili su se pod šatorom ispred Tvornice juha i Vegete kako bi se tijekom zajedničkog druženja ponovno prisjetili kako je bilo raditi i stvarati Podravku. Susreli su se, kako je rečeno na druženju, ne bivši Podravkaši jer ako si pravi Podravkaš, onda to ostaješ tako dugo dok dišeš, već Podravkaši u zasluženj mirovini. Pozdravljajući sve nazočne predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić je rekao:

„Od zadnjeg susreta puno toga se dogodilo. Puno investiramo, više od pola milijarde kuna ulažemo u novu proizvodnju, završavamo dvije nove tvornice Belupa, a završene su i značajne investicije u tvornici Vegete. U zadnje četiri godine zaposlili smo 120 novih visokoobrazovanih mladih stručnjaka te preko 50 sezonaca. Sve to radimo kako bismo od Podravke napravili najveću multinacionalnu kompaniju sa sjedištem u Hrvatskoj. Imamo to bogatstvo koje ste nam vi ostavili – radišnost, predanost, kreativnost koje krasi Podravkašice



i Podravkaše i želimo to ugraditi u buduće uspjehe Podravke“, naglasio je Mršić te Podravkinim umirovljenicima poželio puno zdravlja i sreće u životu. U ime umirovljenika za tradicionalno druženje se Upravi i svima koji su organizirali proslavu zahvalila Anica Desnica:

„U Podravkino veliko srce utkana je ljubav, trud, zalaganje i znanje brojnih Podravkaša. Ovo nije samo tradicionalan dan umirovljenika Podravke, nego je ovo dan sjećanja na sve one lijepe dane koji smo dugi, dugi niz desetljeća proveli u Podravki. Sve smo to prevladali i vjerujem da će i ove generacije sve poteškoće prevladati. Ono što je izgradilo Podravku i izdvojilo je od drugih kompanija je odanost njenih zapo-



slenika, ljubav prema poslu i želja za zajedničkim napretkom.“

U ime brojnih jubilaraca koji ove godine slave 30, 35, i 40 godina staža zahvalila se emotivnim govorom Snježana Jurašin te tom prigodom istaknula kako je ova tradicionalna fešta samo jedan od dokaza posebnosti Podravke prema drugim kompanijama.

„Podravka je naš drugi dom i mi jubilarci smo ponosni što smo svojim radom i zalaganjem pridonijeli da je naša Podravka europska kompanija sa sjedištem u Koprivnici.“

Kao što je i tradicija, druženje umirovljenika i jubilaraca je prilično potrajalo, a uz dobro jelo i pilo, za dodatno zagrijavanje ugođaja pobri-  
nuo se glazbeni sastav Vertigo. (B.F.)





# Otvaranje 11. sezone Lino višebojca uz tri olimpijska pobjednika

**OŠ Stjepan Basariček Ivanić  
Grad: Prijateljstvo, sport i igra  
uz Lina je prava vibra**

Svečano otvaranje 11. sezone Lino višebojca održano u Ivanić Gradu potvrdilo je da ovaj projekt s pravom nosi epitet najuspješnije i najemotivnije sportske manifestacije za djecu u Hrvatskoj. Količina radosti, pobjedničkog duha, kreativnosti i euforičnog navijanja koju je iskazalo više od 600 učenika OŠ Stjepana Basaričeka i njihovih gostiju iz OŠ Josipa Badalića iz Ivanečkog Graberja, te sedamdesetak vrtićaraca, može se usporediti samo s doživljenim na iznimnim sportskim događanjima u svijetu. Osnovci su pjevali i plesali na tribinama od prve do posljednje minute, gromko skandiranje odjekivalo je daleko van sportske dvorane, osmijesi nisu silazili s lica ni nastavnika ni djece, a svaki uspješan potez na terenu po-

praćen je s velikim odobravanjem. Atmosfera je ostavila bez riječi sportske velikane Valenta i Martina Sinkovića i Josipa Glasnovića.

„Već smo gostovali na Lino višebojcu, bilo je odlično, ali ovo što smo doživjeli u Ivanić Gradu je doista nezaboravno. Zbog ovakve djece isplati se naporno trenirati, u njihovim očima vidimo da vrijedi svaka kaplja znoja i da naše medalje imaju posebni sjaj“, istaknuo je Martin Sinković.

Za razliku od veslača, Josip Glasnović je po prvi put osjetio čaroliju Lino višebojca i neskriveno uživao u njoj:

„Do sada sam samo čitao o ovom projektu, a sada sam eto pozvan da budem dijelom prelijepe priče. Napunio sam baterije za cijelu sezonu i doći ću opet.“

To što su svoje uspješne sportske priče osvajači zlatnih olimpijskih medalja podijelili s djecom osta-



vit će neizbrisivi trag u njihovim srcima. Posebice kod najuspješnijih koji su od svojih idola primili pobjedničke pehare - u konkurenciji dječaka Dorian Ranogajec, kod djevojčica Barbara Šafran, zatim autorica priče o sretnom dječjem svijetu Livija Horvat Bahnik te izazivači sportskih gostiju Ivan Perko i Tena Abramović.

„Ponosni smo što u suradnji sa Sportskim novostima već 11. sezonu za redom u osnovnim školama širom Hrvatske, potičemo zdrav





način života i kreativnost djece te obogaćujemo njihovo odrastanje. Škola domaćin odlično je sve organizirala, navijanje i atmosfera bili su fantastični, a nas iz Podravke posebno je razveselilo da su djeca koja vole i druženje putem društvenih mreža prihvatila i Lino viber stickere. Posebice stoga što se posve slučajno poklopilo da je ilustrator Lino stickera bivši učenik ove škole Jurica Koletić“, istaknula je Marinka Akrap, direktorica Korporativnih i marketinških komunikacije Podravke.

### **OŠ Viktor Kovačić Hum na Sutli: Raspjevani Linač u Humu na Sutli**

Pobjednik ovogodišnjeg TV showa Zvezdice Dino Miklaužić, svojim je nastupom oduševio sudionike finala 10. sezone Lino višebojca i za nagradu poželio da se ovo natjecanje održi u njegovoj školi. Lino mu je tu želju i ispunio pa je došao u Hum na Sutli u Dininu školu koja nosi ime Viktora Kovačića. Priređen mu je nezaboravan doček u kojemu je uz uzbuđenog i ponosnog Dinu sudjelovalo svih 350 učenika. Oni su danima crtali Lina u sportskim pozama, izrađivali transparente i maske, uvježbavali plesne i pjevačke nastupe te vatreno navijali. Nenad Šipek, poznat kao i "Leteći Zagorec", najtrofejniji vozač motocrossa u Hrvatskoj koji se u svojoj bogatoj 24 godine dugoj karijeri



nagledao proslava i fešti, u nevjerici je pratio silinu dječjih osjećaja i istinsku radost koju su iskazivali puna dva sata. Dora Kurečić i Vinka Kovačić, biatlonke koje su osigurale nastup na Zimskim europskim igrama za mlade praktički daleko od očiju javnosti, nenavikle na gromoglasno navijanje skromno su poželjele da takve navijače imaju u Turskoj.

I dok zagorskim učenicima ide kapa dolje za navijanje i njihovim sportašima pripadaju priznanja. Ponajprije Luciji Šmit, petašici čije suze radosnice na pobjedničkom postolju nikoga nisu ostavile ravnodušnim i Jasminu Lugariću, svestra-

nom odlikašu iz sedmog razreda koji je zadržao prisebnost u košarkaškom pripetavanju i nadmašio godinu dana starijeg Filipa Krošlina. Čestitke su zaslužili i Nikolina Gluhak koja je u stihovima opjevala sretni svijet po mjeri djeteta, hrabri izazivači sportskih gostiju Karla Miklaužić i Lukas Ivan Mikša, prvi razred Područne škole Prišlin koji je napravio originalan navijački transparent s izokrenutim slovima, te učenici 8.a i 8.b razreda s crveno-bijelim rukavicama na kojima je pisalo Šapa moja snažna je! Svi oni konkuriraju za finale za koji je pozivnicu opet dobio Dino Miklaužić i to zajedno sa svojim dobrim prijateljem Markom Tepešom. (J.L.)



# Kompanija kontinuirano popravlja svoju financijsku situaciju i rezultate

Brojna poslovna i financijska događanja u i oko Podravke obilježila su proteklo razdoblje, među kojima su zasigurno najznačajnija – kredit EBRD-a od 123 milijuna eura, prodaja Studenca, povlačenje 6,19 milijuna kuna EU sredstava te CEE Capital Markets Awards – priznanje za najbolje odnose s investitorima u Srednjoj i Istočnoj Europi. Sve to su razlozi za razgovor s članicom Uprave Podravke zaduženom za financije Ivom Brajević koja na početku razgovora, govoreći o financijskoj stabilnosti kompanije kaže:

## **Financijska situacija je prilično stabilna i vrlo dobra**

Situacija je prilično stabilna i vrlo dobra, no težimo tome da budemo još bolji. S obzirom na određena zbivanja iz ne baš tako daleke povijesti, vidljivo je da kompanija kontinuirano popravlja svoju financijsku situaciju i rezultate.

Trudimo se podmiriti dugoročne i tekuće obveze te plaće na vrijeme, a posebno mogu biti veseli vlasnici naših dionica kojima smo nakon 10 godina isplatili dividendu.

Lijepi je to znak zahvalnosti onima koji vjeruju u Podravku. Što se pak tiče naplate, bez obzira na državne zakone koji pokušavaju urediti to područje, to pitanje je uvijek borba iako se unatrag zadnjih godina

poboljšala. Skratili smo prosječne dane naplate, ali tu još uvijek ima prostora za bolje te da i dalje moramo iznaći načina za dobro balansiranje između dana naplate i dana obaveza i u konačnici da nas taj proces što manje boli.

## **Kreditom EBRD-a lakše ostvarivanje planiranih poslovnih ambicija**

Što za Podravku znači kredit EBRD-a?

Htjeli smo iskoristiti tržišnu situaciju jer kamatne stope su pale u odnosu na proteklo razdoblje te ujedno vidjeti kako nas banke percipiraju. Posebno nam je bilo drago kada smo vidjeli veliki interes banaka koje su nam nudile znatno veća sredstva od onoga što smo mi u tom trenutku trebali. To povjerenje je pomoglo da uvjeti kreditiranja budu još bolji i za kompaniju je sigurno dobro kada tri, četiri milijuna kuna godišnje ne mora trošiti na kamate, već ih iskoristiti za svoj razvoj. Olakšali smo dinamičnu otplate kredita i osigurali lakše ostvarivanje planiranih poslovnih ambicija.

## **Prodaja Studenca najbolje je rješenje za Podravku i ljude koji rade u Lipiku**

Jeste li zadovoljni prodajom Studenca?

Iskreno govoreći, čovjek nikada nije sretan kada se mora odreći nekoga svog biznisa u koji je dosta uložio, ali doista unazad par godina, prvenstveno zbog situacije na tržištu, nismo bili u ravnopravnoj utakmici s kompanijama koje se isto tako bave biznisom vode. To je

biznis u kojemu je bitan volumen i u kojemu su troškovi transporta veliki. Sve u svemu, kao i u životu, trebaš procijeniti kada nešto treba prekinuti ako ne daje rezultate i pokušati naći drugo rješenje prije nego bude prekasno. Zaistabih voljela da kompanija koja je kupila Studenac nastavi uspješno razvijati taj biznis. Mislim da je ta prodaja najbolje rješenje za Podravku i ljude koji rade u Lipiku. Možda je taj proces prodaje trajao duže nego što se očekivalo, ali zaista nismo htjeli pod svaku cijenu prodati Studenac, a i zaposlenicima smo htjeli osigurati poslovnu sigurnost.

## **Sofisticiranija metoda upravljanja tržišnim rizicima**

Jedan od većih problema u financijskom aspektu poslovanja događa se na ruskom tržištu koje je za Podravku važno. Riječ je o tečaju rublje. Kako se borimo s tim problemom? Nama je rusko tržište vrlo važno jer iduće godine slavimo 50 godina prisustva na tom tržištu. Doista ne znam koja hrvatska kompanija ima toliku tradiciju u Rusiji. Bilo je tu uspona i padova, ali unazad par godina situacija se popravila. Evo na jednoj od zadnjih sjednica Uprave donijeli smo odluku da se uvodi još jedna sofisticiranija metoda upravljanja tržišnim rizicima kako bi se što bolje zaštitili, ne samo od promjene tečaja rublje, već i nekih drugih valuta poput poljske zlate i češke krune. Imamo relativno mladu ekipu stručnjaka u Riznici koja se u tom segmentu profilirala i koriste alate kojima se koriste bankovne i slične financijske institucije te manji broj domaćih kompanija u toj branši. Pokušavamo napredno-





**RAZGOVOR:**  
Iva Brajević,  
članica Uprave

vati i razvijati taj model, a moram istaknuti kako se za sada situacija s rubljom primirila. Nisu to više tako velike oscilacije kao što su bile, recimo prošle godine, ali moramo znati da mi ne možemo spriječiti promjenu tečaja, kao što ne možemo utjecati na makroekonomske i političke oscilacije u nekoj državi.

### **Uspješni smo u povlačenju EU sredstava**

Iz EU sredstava uspješno je realizirana investicija u tvornicu Kalnik. Što se dalje planira i koje se aktivnosti poduzimaju u tom segmentu? Te projekte su najviše pripremali kolege iz Supply chaina, ali znam da se taj proces povlačenja EU sredstava nastavlja i dalje te se za tvornicu Kalnik planiraju i dodatne investicije. Ovo što smo do sada napravili je uspješno i sada radimo na novom natječaju gdje očekujemo oko 7,5 milijuna kuna sredstava. Imamo spremna i ulaganja za poljoprivredu i čekamo natječaj, a postoje i inicijative da se EU sredstva iskoriste za neke programe u istraživanju i razvoju. Zapravo svi naši planovi vezani za privlačenje EU sredstava ovise i o pravilima natječaja te o definiranosti istih jer i do sada je bilo prilično zavrzlama oko pravila igre i tko zapravo može sudjelovati u tim natječajima.

### **Svrha odnosa s investitorima je što danas naša dionica puno više vrijedi nego prije par godina**

Financijsku stabilnost i potentnost kompanije prepoznali su investitori pa smo tako, između ostaloga, osvojili i priznanje za najbolje odnose s investitorima u Srednjoj i Istočnoj Europi. Što to priznanje znači za Podravku?

### **Meni su najdraže nagrade koje malo tko očekuje, iako smo bili svjesni da imamo dobre razloge za njeno osvajanje.**

Što se ove nagrade tiče, moram reći da smo mi u zadnjih godinu, godinu i pol održali preko 100 sastanaka s investitorima, imali 2 road-showa, organizirali Dane investitora u kompaniji, uveli video konferencijske pozive s investitorima što baš i nije uobičajena praksa u hrvatskim okvirima, modernizirali web stranice, dakle totalno unaprijedili taj segment poslovanja. Jedan od rezultata toga posla je što danas naša dionica puno više vrijedi nego prije par godina, evo od kapitalizacije kada je vrijedila 300 sada vrijedi više od 370 kuna.

Pokušajte uložiti 300 kuna u banku pa vidite koliko ćete dobiti kamate. Ova nagrada je rezultat predanoga rada ne samo Uprave, već i nekih mladih ljudi poput Siniše Latinovića koja zaista prati te investicijske procese i ulaže puno vremena i energije u to motiviranje investitora kako bi ulagali u našu kompaniju.

### **Poslovanje u prvih devet mjeseci će biti u skladu s planiranim rezultatima**

Iako još nema službenih rezultata o poslovanju za prvih devet mjeseci ove godine, možete li općenito komentirati kako smo poslovali i što očekujete do kraja godine? Mislim da će prvih devet mjeseci biti u skladu s planiranim rezultatima te ne očekujemo velikih iznenađenja. Nama je Žito sigurno pomoglo da unaprijedimo rezultate u odnosu na prošlu godinu i trudimo se transparentno to prikazati u našim službenim rezultatima. Očekujem da će rezultati trećeg kvartala biti bolji nego za isto razdoblje prošle godine, bez obzira što smo prošle godine imali dva značajna pozitivna financijska efekta – akviziciju Mirne i spajanje Danice. Također, očekujem da će se pozitivan financijski trend nastaviti i do kraja godine te time i višegodišnja tradicija ostvarivanja uspješnih poslovnih rezultata. (B.F.)

PODRAVKA ČEŠKA

## Podravkinom Lagrisu priznanje Superbrand

Globalni program Superbrand, nezavisni autoritet u području vrednovanja i ocjene brandova, je u sklopu gala večere Superbrand Tribute Event u Pragu predstavio najuspješnije brandove u Češkoj za 2016. godinu. Među najuspješnijim brandovima se našao i Podravkin brand Lagris. Ova nagrada je samo jedan u nizu dokaza snage Lagris branda na tržištu Češke i s pravom možemo biti ponosni što je Lagris dio toga odabranog društva.

"Već smo pomalo naučeni da brand Podravka osvaja ovo prestižno priznanje pa smo iznimno ponosni što je upravo Lagris proglašen najuspješnijim brandom u Češkoj. To dokazuje da nas potrošači percipiraju kao jednu od poznatijih i uspješnijih marki na tržištu Češke te da je prepoznat potencijal Lagrisa. Ujedno, priznanje predstavlja daljnji poticaj, ali i obvezu za radom i unapređenje



poslovanja kako bismo opravdali ukazano povjerenje" – rekao je direktor Podravke Češka Dalibor Kezele. Lagris je u sklopu Podravka Grupe od 2002. godine. Pod Lagris brandom koji je na češkom, slovačkom i mađarskom tržištu 25 godina, se prodaju riža, grahorice i zdrava hrana, a na češkom tržištu su ti proizvodi lideri u kategorijama riže i grahorica. (M.V.)

## Češki Podravkaši u sjedištu kompanije

Prodajna operativa i promotori kulinarstva Podravke Češka posjetili su sjedište kompanije u Koprivnici te se detaljno upoznali tijekom prezentacije s Grupom Podravka. Također, češki Podravkaši obišli su Tvornicu juha i Vegete, tvornicu Food solution i Muzej prehrane, a za njih su organizirane i razne degustacije proizvoda poput ribljih pašteta Eva i gotovih jela Food Solutiona. Tijekom radnog dijela posjete Unapređenje prodaje im je prezentiralo SMART ciljeve, pozicioniranje proizvoda



na prodajnim mjestima koja su imali prilike i vidjeti kako se to radi na hrvatskom tržištu. Što se pak tiče obilazaka u sferi kulture, češki Podravkaši su razgledali Galeriju „Ivan Generalić“ u Hlebinama i Galeriju Stari grad u Đurđevcu. (R)

PODRAVKA RUSIJA

## Poslovni partneri iz Rusije u posjetu Podravki

Podravku su posjetili poslovni partneri iz nekoliko regija Rusije, a domaćini su im bili direktorica predstavništva Podravke d. d., Rusija Marijana Mihalić-Balog i potpredsjednik za Regiju Rusija i CIS Damir Perlok, zajedno sa svojim suradnicima zaduženima za tržište Jugoistočne Europe.

Njihov dvodnevni boravak u Podravini obuhvaćao je upoznavanje s Podravkom, njezinim nastankom, poviješću, markama proizvoda i poslovanjem. Uz to je organiziran posjet Tvornici juha i Vegete te obilazak Kopriv-



nice. U Kulinarskom centru Štagelj goste je pozdravila članica Uprave Podravke Olivija Jakupec. Također je upriličen prezentacijski ručak naših promotora kulinarstva, prilikom čega su predstavljeni Podravkini novi proizvodi, ukomponirali u maštovita i ukusna jela. Uz zadovoljstvo prijemom u kompaniji, pozitivne kulinarke dojmove na njih je ostavila i podravska gibanica iz Pivnice Kraluš. (I.L.)



## Kruh i pekarska peciva najbolje kvalitete

Od 15. rujna u Žitu nudimo više od sto vrsta kruha, tosta i pekarskog peciva od najkvalitetnije 100 posto slovenske pšenice. Ti su proizvodi označeni posebnim crvenim znakom »100 % slovenska pšenica«, kako bi ih kupci brže prepoznali na polici. Potrošačima je kupnjom takvih proizvoda poznat izvor hrane, a time istodobno podupiru lokalne, slovenske proizvođače. Osim toga, upotreba domaće pšenice zbog kraćeg lanca omogućuje lakšu sljedivost sirovina. Sljedivost sirovina u Žitu osiguravamo strogim sustavom upravljanja sigurnošću hrane koji se temelji na međunarodno priznatim standardima i certifikatima. Svaku sirovinu prije preuzimanja pregledamo, a parametre kvalitete brašna provjeravamo u svim daljnjim postupcima pripreme i pečenja. U Žitu na lokaciji u Mariboru imamo najveće mogućnosti za skladištenje žita u Sloveniji. Blizu smo slovenske žitnice – Prekmurja



i put od polja do mlina kraći je, cjenovno povoljniji i održiv. Skraćivanjem transportnih putova u poduzeću Žito pozitivno utječemo i na smanjenje onečišćenosti zraka. O prvoklasnoj kvaliteti proizvoda Žita svjedoče mnogobrojne primljene nagrade. Žito je tijekom svih godina ocjenjivanja kruha i pekarskih proizvoda, koje se svake godine održava u Gospodarskoj komori Slovenije, ukupno primilo 239 zlatnih priznanja. To nas pozicionira na prvo mjesto kao pekara na domaćem tržištu s najviše osvojenih priznanja. (N.R.T.)

## Pozornica sladokusaca

U Horeca centru Ljubljana organizirano je trodnevno druženje za slastičare i pekare. Prva dva dana održavale su se stručne prezentacije programa Žitovih poznatih dobavljača iz područja slastičarstva, Modecor i Kessko. Talijanski dobavljač Modecor sudionike programa upoznao je s prestižnim dekoriranjem dvokatne i svadbene torte, čokoladnom dekoracijom i upotrebom sprejeva, idejama za novogodišnje dekoriranje i ukrašavanje novogodišnjih torti itd. Sve za izradu čokoladnih pločica različitih okusa, pripremu slastica u čašicama, nove okuse krema i još mnogo više okupljenim gostima predstavio je njemački dobavljač Kessko. Zadnji, treći dan susreta, bio je rezerviran za dan otvorenih vrata PRC-a Črnuče, prilikom čega su sudionici kušali izvrsne sladoleda



Dreidoppel, sladili se pripremljenim sirovinama Kessko i divili se dekoriranim tortama za različite prilike. U PRC-u Črnuče izvrsno su se pobrinuli za kušanje neodoljivih slatkih iznenađenja i obilja slastica. (N.R.T.)

## Business Run sa Žitom

Ljubljana je po uzoru na strana urbana središta prvi put ugostila tzv. Business Run ili poslovnu utrku. Park Tivoli tako je postao mjesto atraktivnog događaja s elementima umrežavanja i druženja. Sportski događaj (štafeta utrka trojki i nordijsko hodanje u Dvorani Tivoli) popraćen je izvrsnim kulinarstvom, pićem i glazbenim nastupom hrvatskog pjevača Gibonnija. Žito je događaj podupro u ulozi sponzora, a naše proizvode izvrsno su uklopili u gurmanske specijalitete Luka Jezeršek i Bine



Volčič. Događaju su prisustvovala i naše zaposlenice koje su u Tivoliju odmjerile snage u nordijskom hodanju. Iskreno im čestitamo na snazi timskog duha! (L.K.)

## After work party Informatike

Da After work party može biti kombinacija zanimljivog i poucnog sadržaja uz dobru zabavu pokazao je sektor Informatike.

Na samom početku mnogobrojni posjetitelji su mogli uživati u plesnom umijeću Marine i Nene Rojčevića, nakon čega je uslijedilo predstavljanje kolega iz Informatike. Veliki interes izazvala je „Game Arena“ u kojoj su posjetitelji imali mogućnost sudjelovati u natjecanju igranja popularnih video igara i osvojiti vrijedne nagrade. Na After partyu su predstavljeni i najnoviji tehnološki trendovi - Oculus Gear virtualna stvarnost i Microsoft hololens, a sve su to Podravkašice i Podravkaši mogli i isprobati. Da imamo veliko srce, pokazali smo još jednom prikupljajući sredstva za naše prijatelje iz udruge „Latica“ igranjem humanitarne tombola.

Red plesa, red igre, red tehnologije uz delicije Podrav-



kinih promotora kulinarstva još jednom se pokazao kao uspješan recept za After work party, a u prilog idu i mnoga nasmiješena i zadovoljna lica Podravkašica i Podravkaša. Sektor Informatika zahvaljuje se svima koji su došli na party te ujedno apelira na one koji nisu podigli svoju nagradu, a sudjelovali su u tomboli, da to učine u Informatici, kod kolegice Đurđice Zerdin. (P.R.)

## Uspješno održane radionice „Igre za mozak“ za sve uzraste

Predavanje i radionica pod nazivom „Igre za mozak“ održana je u Podravkinoj kino dvorani u sklopu Tjedna cjeloživotnog učenja. Inspirirani motom jubilarnog 10. Tjedna cjeloživotnog učenja „Provježbajmo mozak“, Podravkinci Ljudski potencijali osmislili su radionicu upravo na temu vježbanje mozga i pamćenja gdje su sudionici mogli isprobati različite vježbe i igrice koje nam pomažu da bolje pamtimo, učimo, rješavamo probleme, razvijamo kreativnost i održavamo mozak vitalnim. U predavačkom dijelu, sudionici su mogli saznati nešto o funkcioniranju samog mozga. Od različitih igrica koje su isprobavali, najviše im se svidjela tehnika crtanja lijevom polutkom mozga, koja nam inače služi za logiku i matematiku, iznenadivši ih rezultatima i novootkrivenim crtačkim talentima. Radionica je bila i u koprivničkom Dječjem



vrtiću Tratinčica gdje su djeca u šestoj i sedmoj godini života isprobavala različite igre kojima su vježbali svoju pažnju, pamćenje, mišljenje, ali i razvijali kreativnost. Veliki odaziv bio je i u koprivničkom Domu za starije i nemoćne osobe gdje su „Igre za mozak“ gostovale. Veliki broj sudionika radionice i njihovo aktivno sudjelovanje doprinijeli su odličnoj atmosferi i uspješnosti radionice te pokazali da, bez obzira na godine, uvijek ima vremena za igru, i da nikad nije vrijeme da se prestane „vježbati mozak“. (T.K.)

## Stručna ekskurzija DKTK u Tvornicu Gorenjka

Članovi Društva kemičara i tehnologa Koprivnica su u okviru redovite stručno-edukativne ekskurzije posjetili proizvodne pogone Tvornice čokolade Gorenjka u Lescu koja je dio Podravka Grupe. Ljubazni domaćini su sudionike srdačno dočekali i uz stručno vodstvo proveli kroz proizvodne pogone biskvitnih slastica, čokolade i

pekarskog asortimana. Sudionici su imali priliku naučiti o tehnološkom procesu proizvodnje čokolade, nabavljanju sirovina, aktualnostima i problematici u proizvodnji čokolade. Tvornica Gorenjka je jedina tvornica čokolade u Sloveniji, gdje se čokolada proizvodi prema originalnoj recepturi što joj daje specifičan i jedinstven okus. Posjetitelji su imali priliku degustirati poznatu čokoladu s lješnjacima, izvrsnu premium čokoladu Mistica i ukusne mini roladice. Nakon službenog dijela grupa se uputila u obližnji Bled u turistički obilazak. Društvo kemičara i tehnologa Koprivnica zahvaljuje Podravki na svesrdnoj pomoći u realizaciji ekskurzije. (DKTK)



# Svježa riba jamstvo kvalitete proizvoda Podravkine tvornice Mirna Rovinj

Mirna d.d., tvornica za preradu ribe dio je povijesti Rovinja još od 1877. godine kada je Rovinj bio najveći i najrazvijeniji istarski grad i glavni pomorski centar, a svoj status koji ima dan danas duguje dugogodišnjoj tradiciji u proizvodnji i preradi ribe te stručnosti osoblja i blizini izvora osnovne sirovine. Upravo ta blizina sirovine, pošto je tvornica smještena tik uz more, omogućuje kvalitetan i direktan prihvrat svježe ribe pristigle direktno s brodova koji sa svojim ulovom pristanu u tvorničku luku. Baš na takvom jednom brodu imali smo priliku boraviti i iz prve ruke vidjeti kako izgleda prosječan radni dan, odnosno noć ribara. Ukrcaj na najveću plivaricu na Mediteranu, brod specijaliziran za lov sitne plave ribe koji odjednom može primiti do 30 tona ribe, kreće predvečer nakon što se posada koju čini kapetan i sedam ribara dobro najela. Lagana vožnja dok svjetla grada potpuno nestaju, s uobičajenih sat i pol produžila se na puna tri sata. Iako



je brod vrijednosti 4 milijuna eura opremljen najmodernijim sonarima koji lociraju ribu, nju nije nimalo lako naći. Sva odgovornost je na kapetanu koji čitavu noć ne skida oči s monitora. Nakon tri sata vožnje, brod Golovik staje, pale se jaka svjetla uperena u more i sad je sve što preostaje čekanje. Cijelu noć riba se skuplja privučena svjetlima koja obasjavaju plankton kojim se ona hrani. Pred zoru kreće spuštanje mreže uz pomoć sajli i drugih komada opreme. Ribari okupljeni oko radnih zadataka gdje se točno zna čiji je koji posao, nestrpljivo čekaju



da vide je li ulov dobar ili nije. U ovim trenucima postaje jasno zašto se za ovaj posao kaže da je kruh sa sedam kora. Svima se na licima nazire olakšanje kada su ugledali posljednje ostatke mreže koju čini golema vreća u kojoj ostaje zarobljena srdela. Finalni zbroj – osam tona ribe u jednoj noći, koja se na putu do kopna puni u kašete i čeka na istovar.

Na pristaništu tvornice Mirna zaposlenici već čekaju na prihvrat ribe, i iako surađuju s više od 30 domaćih dobavljača, plivarica Golovik im je među najvećima. 20 posto svježe ribe s broda ide odmah u proizvodnju i već nakon 2-3 sata Mirna isporučuje gotov proizvod – konzerviranu sardinu u ulju na kojoj počiva čak 90 posto proizvodnje tvornice. Na dan, objašnjava direktor Vladimir Bunić, u tvornici u kojoj je 140 zaposlenih, u jednoj smjeni s proizvodnih traka odlazi 100 tisuća konzervi sardine, dok je gledajući na godišnjoj razini i to sve proizvode koji podrazumijevaju i konzervirane proizvode skuše, tune, riblje paštete, namaze i salate, to 18-19 milijuna. Naglašava da je zbog svježine ribe potpuno očuvana kvaliteta proizvoda te smatra kako bi u budućnosti, upravo zbog te svježine, proizvodi trebali spadati u one premium kvalitete. (T.C.P.)



Ivka Škvorc, radnica u  
Tvornici Koktel peciva

## Bitna je dobra atmosfera i timski rad



Ivka Škvorc, radnica je u Tvornici Koktel peciva, a ono po čemu se posebno izdvaja je osvojena nagrada u natječaju „I ja sam Podravkaš“. Na taj se način našla među Podravkaši-

ma koji su u protekloj godini prepoznati kao radnici koji su doprinijeli uspjehu naše kompanije.

„Zahvalna sam na dobivenom priznanju i drago mi je da je prepoznato zalaganje i trud Podravkinih radnika. Vjerujem da je svako od nas u određenoj mjeri zaslužan za uspjeh naše kompanije i zaslužuje nagradu.“

Osim priznanja, dobila je i tablet koji najviše koristi za pronalaženje inspiracije za ručak na web stranici Coolinarike. Inače, Ivka od 1981. godine neprekidno radi u proizvodnji Tvornice Koktel peciva i to u tri smjene:

„Tijekom svih tih godina rada navikla sam se i na tempo i na rad u smjenama, iako s vremenom postaje sve teže. Još uvijek mi najlakše pada prva smjena, jer imam osjećaj da mi ostaje puno više vremena za obitelj. Živim u Koprivnici sa suprugom koji više ne radi i troje djece. Na posao putujem biciklom,

a slobodno vrijeme najčešće provodim radeći u povrtnjaku ili šetnji, koja me opušta.“

Radi na pekarici za pakiranje peciva, a kako i sama kaže, taj posao, baš kao i svaki drugi može biti i jednostavan, ali nekad naporan i stresan:

„Zadatak mi je pratiti da proizvod s linije izađe ispravan, odnosno da mu je točna gramatura, ispravna folija, datum i da je u kutiji pakirana točno definirana količina. Cijelo je vrijeme potrebna stalna koncentracija. Iako se tijekom vremena tvornica modernizirala, osuvremenili su se i strojevi i radni procesi, danas radi manje ljudi, a više je posla za svakodnevno obavljanje“, rekla je Ivka žureći u drugu smjenu. A koliko ih je ukupno odradila u svojih 35 godina radnog staža, smatra nebitnim. Bitna je ugodna radna atmosfera i tim za koji kaže da radi složno, kao jedan. (I.L.)

Ivan Husnjak, direktor službe  
Tehničke usluge

## Uspjeh u području energetske učinkovitosti



Ivan Husnjak dipl.ing.stroj. - direktor službe Tehničke usluge, s iznimnim je uspjehom završio edukaciju European EnergyManager 2015/2016. Polaznici 2. generacije programa kojeg u Hrvatskoj provodi Njemač-

ko-hrvatska industrijska i trgovinska komora prezentirali su svoje završne radove i obranili ih pred stručnim povjerenstvom. Najbolje rezultate obrane stručnog rada postigao je upravo Ivan Husnjak:

„Projekt EUREM European EnergyManager je standardizirani edukacijski program za osposobljavanje energetskih menadžera u okviru projekta Intelligent Energy Europe na području energetske učinkovitosti, koji se provodi u 29 zemalja. Riječ je o međunarodnom projektu, a polaznici dobivaju pristup međunarodnoj platformi EUREM te sudjeluju na međunarodnim konferencijama u okviru projekta EUREM“, pojasnio je Ivan Husnjak, dodavši:

„Cilj programa je osposobiti zaposlenike da unutar tvrtke u kojoj rade prepoznaju potencijale za uštedu energije, postave konkretne ciljeve te primjene potrebne mjere štednje. Na temelju toga polaznici izrađuju svoj individualni energetski koncept koji između ostalog predstavlja dio završnog ispita i uvjeta za stjecanje međunarodno priznatog certifikata EUREM. Podravka planira uspostavu sustava gospodarenja energijom (EnMS) pa je stjecanje međunarodno priznatog certifikata EUREM vrlo

važno. Ne možemo kontrolirati cijenu primarne energije, ali možemo poboljšati način na koji gospodari-mo energijom. Kao ključno područje relevantno za poslovanje Podravke svakako je uvođenje sustava gospodarenja energijom (EnergyManagementSystem) koje nam omogućuje ocjenu energetske situacije i uspostavljanje procesa neophodnih za unapređenje energetske učinkovitosti na sustavan i održivi način.“

„Optimizacija sustava proizvodnje pare Industrijske zone Danica upotrebom šumske biomase-drvena sječka“, naziv je Ivanovog završnog rada:

„Tema iz područja obnovljivih izvora energije je zanimljiva s obzirom na postojeći način proizvodnje i distribucije pare industrijske zone Danica, a na kojoj su smještene strateške Podravkine tvornice. Podravka želi napraviti iskorak prema obnovljivim izvorima energije, smanjiti emisije onečišćujućih tvari u okoliš te povećati ukupnu učinkovitost sustava proizvodnje pare. Primjenom mjera navedenih u završnom radu, može se postići ukupni stupanj djelovanja sustava od 88 posto i u konačnici smanjenje troškova proizvodnje pare od 3,5 mil.kn/g.“ (I.L.)



U Splitu održani tradicionalni 23. Dani Belupa

# Obojimo život zdravljem



„Obojimo život zdravljem“ je bio krovni naziv 23. tradicionalnih Dana Belupa održanih od 6. do 8. listopada u splitskom hotelu LeMeridien. Dani Belupa su tradicionalno korporativno događanje namijenjeno Belupovim ključnim poslovnim partnerima.

Središnja tema stručnog dijela skupa bila je panel diskusija posvećena svim dosadašnjim reformama zdravstvenog sustava s nazivom „Godine velikih reformi“. U panel raspravi, kojom je moderirao Mislav Togonal, sudjelovali su ravnatelj HZZO-a mr.sc. Fedor Dorčić, dr.med.spec., predsjednik Hrvatske ljekarničke komore Mate Portolan, mr.pharm., predsjednik Hrvatske liječničke komore mr.sc. Trpimir Goluža, dr.med., Milka Kosanović, dipl.iur., direktorica Udruge proizvođača lijekova Hrvatske udruge poslodavaca te predstavnik pacijenata u Upravnom vijeću HZZO-a Ljiljana Vuletić. O četiri ključne točke svih dosadašnjih reformi zdravstvenog sustava: osiguranju, primarnoj zdravstvenoj zaštiti, bolničkom sustavu te osnovnoj i dopunskoj listi lijekova u video prilogu su govorili bivši ministri zdravlja – Andrija Hebrang, Darko Milinović, Rajko Ostojić i Siniša Varga. Svi su sudionici panel

rasprave bili suglasni da je ova tema još jednom potvrdila kolika je odgovornost svih dionika zdravstvenog sustava, koji u posljednja dva desetljeća, unatoč svim naporima, nije uspio riješiti temeljni problem – financijsku stabilnost i održivost. I dok političari mahom brane svoje reforme sintagmom kako su u interesu i na dobrobit pacijenta, kod tih istih pacijenta sve je manje vjere da reforma donosi promjene u dijelovima prema kojima oni ocjenjuju kvalitetu zdravstvenog sustava. A to su razumne liste čekanja, dostupnost suvremenih lijekova i terapija, ukratko manje napora u probijanju kroz zdravstveni sustav do zdravstvene usluge.

Nakon panel diskusije uslijedio je stručni program simpozija podijelnog u dva bloka od sedam stručnih predavanja iz područja nutraceutike, medicine, farmacije i regulative. Tonči Buble, dr.med., savjetnik predsjednika Uprave Belupa, otvorio je prvi blok stručnog programa predavanjem pod nazivom „Lijekovi - problem ili model rješavanja zdravstvenih reformi?“. Ana Boban, mr. pharm., inspektor ekspert dobre proizvođačke prakse i farmakovigilancije iz HALMED-a, predavala je o

temi „Ususret serijalizaciji lijekova – regulatorni okvir“. Posljednje u nizu predavanja u drugom bloku pod nazivom „Enteralna prehrana danas“ održao je prof. dr. sc. Željko Krznarić, dr.med., FEBGH specijalist interne medicine, gastroenterologije i hepatologije iz zagrebačkog KBC-a. Dr. Krznarić je svojim predavanjem otvorio temu enteralne prehrane koja je bila uvod u prezentaciju novog sinergijskog područja Belupa i Podravke – nutraceutike.

O toj je temi govorila i mr. sc. Lenkica Penava, dipl.ing., direktorica Nutraceutike u Podravki u predavanju s nazivom „Enteralna prehrana – sinergija hrane i farmacije“. Potom je uslijedilo predavanje Irene Pavačić, dr.med., mag.admin. sanit., voditeljice programa lijekova iz Belupa s temom „Primjena enteralnog pripravka u kliničkoj praksi“ koja je predstavila Nutrixu, novi proizvod enteralne hrane iz Rx programa Belupa koji je lansiran početkom srpnja, a baziran na tradiciji i snazi domaćih brandova Belupa i Podravke, ekspertizama u R&D-u, gastronomiji, farmaceutici te suradnji s hrvatskom znanstvenom zajednicom.

U nastavku stručnog programa, dvoje doktora iz splitskog KBC-a, Olga Kosor, dr.med., specijalist dermatovenerologije te doc. dr. sc. Boran Uglešić, dr. med., specijalist psihijatar, podijelili su predavanje pod nazivom „Koža i psiha vs. psiha i koža“.

Program je zatvorila Ana Marija-Rusan, dr.med.dent., voditeljica Belupovog programa bezreceptnih lijekova i proizvoda s predavanjem „I prehlada ima svoj bonton“, gdje su farmaceuti bili upoznati s Belupovim portfeljom lijekova u borbi protiv sezonskih prehlada i gripa. (s.b.)

# Slastice bez kojih ne možemo ni ove jeseni

Obožavamo jesen! Volimo njezine boje, mirise, okuse...

Volimo kada naglo zahladi pa se sva pića odjednom čine toplijima, svi začini su nekako mirisniji, ma čak su i peciva nekako mekša... A i priznajmo si da s dolaskom jeseni malo i odahnemo – jer još je jedna bikini sezona iza nas...

Pred nama je sada jedno opušteno doba, kada vrijeme kratimo skakanjem po lokvicama i velikom mjericom pečenih kestena, filmskim maratonima i slasnim palačinkama...

Točnije -vrućim palačinkama premazanim deeeebelim slojem Podravka džema od šipka! Takve palačinke serviraju se na velikom tanjuru, komada koliko stane, a ispod obavezno ide kuhinjska krpa... jer, koliko god godina imali, još uvijek ne umijemo palačinku napuniti s mjerom. Iako znamo da jedna tanana palačinka ne može podnijeti 3 pune žlice džema i znamo da ćemo se isflekat i svejedno – jače



je od nas! A tek bakina savijača s jabukama....mmmm.... Te domaće, reske jabuke tako su savršen par s cimet-šećerom! Znaaaamo, znamoooo, govorili su i za Angelinu Jolie i Brada da su savršen par, pa eto što se dogodilo... No imajmo na umu da veza jabuka, šećera i cimeta traje već stoljećima i jednostavno je

neraskidiva.

No, kako ne bi ispalo da su u vašem domu samo mama (koja vješto okreće palačinke i još vještije uklanja mrlje od džema) i baka (koja vikendom oguli i nasjecka dvije kile jabuka koje potom uvalja u cimet-šećer) jedine prave kuharice, iznenadite ih vi jednim slatkim jesenskim užitkom!

## Evo savjeta:

u puding od vanilije, dok je još topao, raspodijelite prepolovljena zrna bijelog grožđa i listiće badema. Netom prije serviranja ukasite svoju jesensku poslasticu Dolcela šlagom i pospite s još listića badema. Kesten pire raspodijelite u desertne čašice, te prelijte sa žlicom rastopljenog džema od jagode. Šlag je i ovdje obavezan.

Oslobodite baki muku i dovršite njezinu štrudlu na svoj način – jabuke uvaljane u cimet-šećer zapecite na razvaljanom lisnatom tijestu, za brzinsku Tart Tatin inačicu.





## Prezentacija tvornice Food solution za predstavnike domova umirovljenika

U Podravkinoj kino dvorani održana je prezentacija potencijala naše tvornice Food solution za predstavnike domova za starije i nemoćne osobe iz Hrvatske.

Naime, u povodu Međunarodnog dana starijih osoba (1.listopada), Dom za starije i nemoćne osobe Koprivnica i Klub za starije osobe „Mariška“ organizirali su 14. Festival pjevača treće životne dobi „50+“ na kojemu su nastupili pjevači amateri, korisnici domova iz cijele Hrvatske. Predstavnici tih domova posjetili su Podravku te se upoznali s velikim potencijalima tvornice Food solution o kojima je govorio marketing manager Albin Samaržija. Tom prigodom on je prezentirao, uz standardni Podravkin gastro program, i novu generaciju obroka – gotovih jela koja su namijenjena restoranima i trgovačkim lancima, ali i institucijskim kupcima kao što su, između ostalog i domovi umirovljenika.

„Našim partnerima dajemo puni servis, širinu asortimana, upotrebe, vrijednost za novac, jednostavnost, inovativnost te mogućnost za kulinarsku kreativnost.



Pružamo sigurnost kvalitete u svim segmentima naše suradnje“, zaključio je prezentaciju Albin Samaržija. U ime predstavnika domova, na gostoprimstvu Podravke zahvalila se ravnateljica koprivničkog Doma za starije i nemoćne osobe Vesna Križan.

„Dugogodišnji smo korisnici Podravkinih proizvoda i njihova kvaliteta je rezultirala visokim standardom pripreme obroka za naše korisnike što je izuzetno važan segment našeg rada ne samo u našem domu, već i ostalim domovima. Ne sumnjam da će i vaši novi trendovi u pripremi hrane te neosporna kvaliteta vaših proizvoda naći mjesto i u našoj kuhinji.“ Predstavnici domova imali su priliku i degustirati dio prezentiranih proizvoda u novom Restoranu društvene prehrane, gdje ih je promotor kulinarstva Zlatko Sedlanić upoznao s dijelom bogate palete u gastro ponudi Podravke. (B.F.)

## IKEA u radnom posjetu Podravki

Florin Danilo, Food Range & Purchasing Manager za IKEA JIE sa svojim je timom posjetio Podravku. Gosti su obišli novi Podravkin restoran, razgledali tvor-

nicu gotovih jela Food Solution, nakon čega je za njih organizirana prezentacija šireg asortimana Podravke u gastronomskom centru Štagelj.

IKEA Zagreb je Podravkin kupac gotovih jela Food Solution, a nakon ovog posjeta zbog iznimno pozitivnih dojmova postoji tendencija proširenja suradnje, budući da su iskazali zanimanje i interes za nadogradnju dosadašnjeg poslovnog partnerstva. (I.L.)

## Vidovečka mega-sarma uz Podravku

Vidovečka mega-sarma i ove je godine među najatraktivnijim sadržajima Zeljarijade pa se u Vidovcu okupilo mnoštvo posjetitelja koji su u redovima čekali na ovu domaću deliciju. Poznati varaždinski kuhar i predsjednik Udruge kuhara Varaždinske županije Damir Crleni, naglasio je da je u pripremanju sarme ove godine sudjelovalo 25 kuhara profesionalaca te 30 učenika Gospodarske škole Varaždin i Srednje škole Arboretum Opeka iz Marčana. „Posebno bih se zahvalio Podravkinoj ekipi gastro-promotora predvođenima Draženom Đuriševićem koji su naši tradicionalni partneri u kuhanju mega-sarme. Pripreme su trajale tri dana, a potrošili smo sveukupno 16.000 listova varaždinskog zelja, 200 kg sušenog



mesa, oko 800 kg svježeg mesa, 160 kg riže, 60 kg luka i niz začina, od nezaobilazne Vegete, do Fanta za punjevu papriku koji su sastavni dio ove sarme“, naglasio je Crleni. Nakon prošlogodišnjih 1.225 metara, vidovečka sarma ove je godine narasla na 1.300 metara! Uz podjelu sarme, održano je i svečano otvaranje Zeljarijade, na kojem su se okupili brojni gosti iz gospodarskog, političkog i kulturnog života Hrvatske. (B.F.)

## Kroz predmete i priče izložena veza Podravke i Podravkaša

Izložba starih Podravkinih predmeta i priča naših zaposlenika, otvorena u prostoru ispred novouređenog Restorana društvene prehrane, prema riječima predsjednika Uprave Podravke Zvonimira Mršića, predstavlja sraz prošlosti i sadašnjosti. Naime, izložba predmeta pribavljenih iz podruma i tavana Podravkaša, otvorena je nasuprot nedavno obnovljenog restorana prehrane koji pak predstavlja svojevrstni show room i najavljuje budući smjer razvoja naše kompanije.

„Od svih ostalih kompanija, Podravku razlikuje upravo naše nasljeđe koje smo stalno nadograđivali. Podravka ima povijest svojeg nastanka i transformacije i tijekom godina rasta prolazila je i kroz uspjehe i krize, a njezini su zaposlenici danas dionici koji mogu utjecati na razvoj kompanije u budućnosti.“

Ovdje je izložen dio prošlosti, posebno emotivan za sve koji su sudjelovali u kreiranju Podravkine povijesti“, rekao je Zvonimir Mršić otvarajući izložbu te pozvao Podravkaše da sagledajući prošlost, zajednički nastavimo



upravljati našom budućnošću.

Izložba je prema riječima Jasenke Maltarić-Dujnić, starije potpredsjednice za Upravljanje ljudskim potencijalima, nastala kao posljedica rada Tima za razvoj organizacijske klime:

„Podravka za Podravkaše nije samo radno mjesto, već mnogo više od toga, jer postoji čvrsta emotivna veza između nje i Podravkaša. Ovom je izložbom to i potvrđeno, jer osim predmeta, izložen je niz osobnih emotivnih priča.“

Prilikom otvorenja upriličena je degustacija jela od Podravkinih proizvoda i nagradni kviz, u kojemu je pobijedila Maja Kresonja iz Tajništva Grupe.

Također, Podravkaši su mogli sudjelovati u nagradnoj igri i glasati za najzanimljiviji predmet i omiljenu priču izložbe. Rezultati glasanja objavljeni su na After work partyju Informatike kada su najzanimljiviji predmeti i omiljene priče i prigodno nagrađene. (I.L.)

## Monografija Hrvatska prirodna bogatstva

Na inicijativu Odbora za zaštitu dobara od nacionalnog interesa Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti, nedavno je u izdanju HAZU-a iz tiska izašla monografija Hrvatska prirodna bogatstva čiji je jedan od koautora i Podravkin stručnjak dr. sc. Zdravko Matotan. Pri podjeli autorskih primjeraka knjige, predsjednik HAZU-a akademik Zvonko Kusić, napomenuo je da Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti posebnu pozornost posvećuje brizi za očuvanje hrvatskog nacionalnog identiteta, a njega oblikuju i prirodna bogatstva predstavljena u ovom izdanju. Iz tog bi razloga po riječima akademika Kusića radovi eminentnih domaćih znanstvenika objavljeni u ediciji trebali biti osnova u kreiranju svih strategija upravljanja prirodnim resursima kao što su vode, šume, obnovljivi izvori energije, tlo i poljoprivreda. Dio edicije vezan za poljoprivredu uz akademike Franu Tomića i Ferdu Bašića obradio je naš djelatnik dr. sc. Zdravko Matotan. (R)





# Održivi razvoj Grupe Podravka u 2015. godini



Proces izvještavanja o održivom razvoju i postupak određivanja sadržaja izvještaja je započeo uključivanjem dionika Grupe Podravka putem posebno organiziranog sastanka na koji je pozvano 69 predstavnika dionika iz 49 različitih organizacija poslovnog, javnog i civilnog sektora. Cilj sastanka je bio, kroz otvoreni dijalog, saznati očekivanja i interese dionika prema održivom razvoju kompanije.

## Identifikacija i određivanje granica za značajne teme

Postupak određivanja sadržaja izvještaja je nastavio Tim za izradu izvještaja o održivom razvoju Grupe Podravka za 2015. godinu, koji je imenovan Odlukom predsjednika Uprave Podravke d.d..

Prvo su članovi Tima, razmatrali značajne utjecaje povezane sa svim aktivnostima, proizvodima, uslugama i odnosima Grupe Podravka. Temeljem tih razmatranja, izrađen je početni, širi popis „značajnih tema“ za održivi razvoj Grupe Podravka, koje potencijalno zaslužuju uključivanje u izvještaj. Potom su članovi Tima povezivali važne aspekte dionika sa značajnim temama na širem popisu. Nakon identifikacije značajnih tema, članovi Tima su za svaku identificiranu značajnu temu procijenili utjecaje koji su s

njome povezani te odredili granice značajnih tema, a i procjenjivani su utjecaji koji se ostvaruju unutar i izvan Grupe Podravka.

## Određivanje prioriteta značajnih tema (aspekata)

Popis aspekata je poslan svim članovima Tima koji su procjenjivali važnost njihovih ekonomskih, okolišnih i društvenih utjecaja te njihov bitan utjecaj na procjene i odluke dionika. Temeljem toga, svi članovi Tima su ocijenili važnost svakog aspekta ocjenom od 1 do 5, gdje ocjena 1 označava najmanju, a ocjena 5 najveću važnost aspekta. Potom je voditelj Tima izračunao prosječnu ocjenu važnosti svih aspekata i napravio njihov rang. Paralelno s ovim procesom, članovi Tima su e-mailom, telefonom i uživo komunicirali popis aspekata ključnim dionicima Grupe Podravka s ciljem dobivanja njihovog mišljenja o važnosti pojedinog aspekta i planiranom opsegu aspekata u izvještaju. Slijedom toga, prikupljena su dragocjena mišljenja dionika kompanije o njima važnim aspektima. Pored toga, s ciljem identificiranja materijalnih aspekata Grupe Podravka, timski su definirani pragovi koji aspekt čine materijalnim. Kod „značaja ekonomskih, okolišnih i društvenih utjecaja kompanije“, prag materijalnosti je definiran minimalnom timskom prosječnom ocjenom važnosti 4,00, dok je kod „utjecaja na procjene i odluke dionika“ prag materijalnosti definiran značajem aspekta za ključne dionike s obzirom na njihova očekivanja i interese. Konačno, uvažavajući načela materijalnosti i uključenosti dionika, na posebnoj radionici je provedena timska rasprava o važnosti svih aspekata i određen njihov prioritet.

## Određivanje valjanosti sadržaja izvještaja

S ciljem određivanja valjanosti sadržaja izvještaja, članovi Tima su izvršili procjenu svih identificiranih materijalnih aspekata u odnosu na područje primjene (opseg aspekata obuhvaćenih izvještajem), granice aspekta (opis područja u kojem se ostvaruje utjecaj svakog pojedinog materijalnog aspekta) i vrijeme (potpunost odabranih informacija s obzirom na izvještajno razdoblje). Također, kako bi dovršili određivanje valjanosti sadržaja izvještaja, članovi Tima su povezali sve aspekte važne dionicima s GRI-jevim aspektima koji su obuhvaćeni smjernicama. Naposljetku, kroz proces konzultacija, popis materijalnih aspekata je potvrđen od strane direktora službi i direktora sektora kompanije.

## Vanjska verifikacija

### Komisije Upravnog vijeća Hrvatskog poslovnog savjeta za održivi razvoj

Grupa Podravka je podnijela zahtjev za vanjskom verifikacijom izvještaja Hrvatskom poslovnom savjetu za održivi razvoj (HR PSOR). U dobivenoj verifikaciji, između ostaloga, piše: „Podravka je pokazala da je itekako sposobna integrirati smjernice GRI-ja, ali i prepoznati najosjetljivije dijelove te ih pažljivo primijeniti. Kao posljedica toga, proces suradnje s dionicima te odabir materijalnih aspekata odnosno način kako su opisani u izvještaju, do sada su najbolje i najtemeljitiije obrađeni procesi. Podravka ovim izvještajem pokazuje kako je vrlo ozbiljno i dosljedno shvatila obveze koje propisuju Smjernice za izvještavanje. Također, u dijelu koji prikazuje specifične podatke, informacije su vrlo detaljne i korektne te su sva odstupanja od trenda dodatno pojašnjena što daje vrlo transparentnu sliku o utjecajima i razlozima pojedinih utjecaja“. (M.H.)

## Sastanak Sekcije za hranu Udruge Hrvatski laboratoriji CROLAB u Podravki

Podravkina Kontrola kvalitete, organizirala je u Podravki sastanak Sekcije za hranu (SEH) s međunarodnim sudjelovanjem, koja djeluje unutar Udruge Hrvatski laboratoriji CROLAB, s temom alergena.

U uvodnom izlaganju Vesna Popijač, direktorica Podravkine Kontrole kvalitete, predsjednica SEH-a i dopredsjednica CROLAB-a, istaknula je važnost umrežavanja laboratorija koji djeluju u okviru subjekata u poslovanju s hranom, ovlaštenih/akreditiranih laboratorija i nadležnih tijela radi promoviranja dobre laboratorijske prakse u osiguravanju visoke razine kvalitete i sigurnosti hrane. Direktorica sektora Istraživanje i razvoj dr.sc. Jasmina Ranilović, prezentirala je postignuća Podravke u izvozu na vanjska tržišta protekle četiri godine, kao i važnost izvrsnosti rada vlastitih laboratorija Kontrole kvalitete i njezinih partnera. Naglasak sastanka je stavljen na multidisciplinarnost upravljanja alergenima u kompanijama (prezenter Nina Puhač Bogadi, Poslovna kvaliteta i održivi razvoj), procjenu rizika (Jana Kolenc-Muženič, Osiguranje kvalitete Žito d.d.), dijagnostičke testove



i trendove u Europi (Pauline Thichener, Istraživanje i razvoj, Neogen), važnost pravilne pripreme uzoraka i detekcije alergena (Ivančica Kovaček, Nastavni zavod za javno zdravstvo dr. A. Štampar). Predstavница firme Noack Hrvatska, Gordana Rožić, prezentirala je test koji detektira pojedinačni ili šest orašastih plodova, a praktičnu provedbu testa provela je iskusna analitičarka Centralnog fizikalno-kemijskog laboratorija, Laura Špernjak. Ovoj aktualnoj temi odazvali su se predstavnici proizvođača hrane iz Hrvatske i Slovenije, predstavnici ovlaštenih/akreditiranih laboratorija, Ministarstva poljoprivrede, te partneri firme Noack, Hrvatska i Neogen, Škotska, ukupno 80-ak sudionika. Sudionici sastanka pohvalili su izbor predavača i prezentirane teme kao i organizaciju sastanka te na kraju uživali u neformalnom druženju uz ručak u novouređenom Podravkinom restoranu. (v.p.)

## Audicija KUD-a Podravka

Dragi ljubitelji glazbe, Ženski vokalni sastav KUD-a Podravka poziva vas na audiciju 03. i 07. studenoga 2016. godine u 20 sati u Muzej prehrane, Starogradska bb, Koprivnica. Tražimo: **2 sopranistice, 2 altistice i 2 tenorine.**

Na našim probama je uvijek radno, ali i veselo, iza sebe imamo puno nastupa na mnogim glazbenim festivalima, priredbama, manifestacijama i vrijedno se pripremamo za planirane nastupe i natjecanja u bližoj budućnosti. Repertoar nam je zaista širok, od renesanse, narodne tradicijske glazbe pa sve do pop glazbe. Veselimo se vašem odazivu.



**POSEBNA PONUDA**

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

**MODA**  
**Marina**

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





				PETAR	KREM JUHA S TJESTE- NINOM	PAS KOJI DONOSI LOVINU	TAČKE U DALMACIJI	JEDAN OD BOJNIH OTROVA
				MAMINA ILI TATINA MAMA				
				NASILNI ULAZAK				
				IBSENOVA JUNAKINJA				
				RIJEKA U ALBANIJU				
				ETIKA, MORAL				
				VELIKI =====				
				PATKOVA DRAGA IZ CRTICA				
FARMACE- UTSKI PRIPRAVAK								
VRSTA STOCNE HRANE						NORTH	PRIPADNICA ILIRSKOG PREPORODA	GRADIĆ I LJETOVA- LIŠTE KOD DUBROVNIKA
KOVERTA								NOGOMETNI IZBORNIK ČAČIĆ
GLAVNI GRAD QATAR						TEKSTILNA BILJKA =====		
DUBRO- VAČKO ŽENSKO IME						ZABOČ. IND. VUNENIH TKANINA =====		
RUKOMETNI KLUB				MAPE		RUSKI BASNOPIŠAC		
NUKLE- ARNA ELEKTRANA				DIO TJELA =====				SINJSKI KONJANIK S KOPLJEM
VERTIKALNA OS OD KOORDI- NATA				DEEP GREEN RESISTANCE				
	ESKIMSKA LEDENA NASTAMBA						NORTH- NORTH- EAST	LESSON =====
		VOJNIK NA SLUŽENJU VOJNOG ROKA						PIJANISTIČA GAMULIN
			RIBA ZVANA *****?					
				ENGLESKA DRAGA ILI DRAGI				

## Impresum

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

### Otkrijte novi skriveni pojam

Najsretnija u rješavanju skrivenog pojma – s kulenom u prošloj križaljki je **Draženka Petrić iz Korporativnog računovodstva i poreza** kojoj je komisija 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 01. studenoga, a ime nagrađenog će biti objavljeno u idućem broju lista Podravka.

Nagradni pojam:

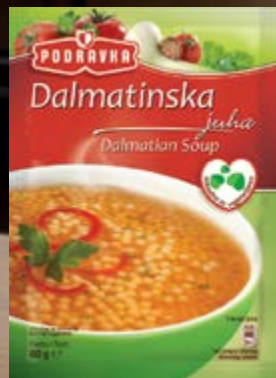
Ime i prezime:

Radna cjelina i broj telefona:

# MOŽEŠ LI IZMAMITI OSMIJEH?



NAPRAVI  
JUHU.  
STVORI  
OSJEĆAJ.



OD SRCA SRCU

