



PODRAVKA

Pileći paprikaš - nova zvijezda u ponudi Podravkinih gotovih jela

Trusted Brand Vegeti i Linu (5)

Podravka želi pokrenuti vlastitu poljoprivrednu proizvodnju (7)



NOVO



Kukuruzni kruh

- » visok udio kukuruznog brašna
- » bogat i puniji okus
- » produžena svježina

Crni kruh

- » Izvor dijetalnih vlakana
- » izvor vitamina B kompleksa



IMPRESSUM

NOVINE DIONIČKOG
DRUŠTVA PODRAVKAPODRAVKA, prehrambena
industrija, d.d. Koprivnica

Za izdavača: Dijana Jendrašinkin

Urednica: Ines Banjanin

Redakcija lista: Ines Banjanin,
Boris Fabijanec, Berislav
Godek, Vjekoslav Indir, Dijana
Jendrašinkin, Mladen Pavković,
Branko Peroš, Nikola Wolf

Lektura: Ivana Korošec Vujica

Grafička priprema i dizajn:
www.borisbenko.com

Naklada: 8.000 primjeraka

Adresa: Ulica Ante Starčevića
32, 48000 KoprivnicaTelefoni: 048/651-220 (urednik)
048/651-503, 651-505 (novinari)

Faks: 048/621-061

e-mail: novine@podravka.hr

Tisak: Kersch Offset



Piše: Ines Banjanin, glavna urednica

Uvodnik

Drage Podravkašice i Podravkaši, o Programu zbrinjavanja radnika u okviru organizacijskih promjena već smo ranije govorili. Naime, prateći zbivanja u našoj kompaniji, unatrag više od godine dana, mogli smo primijetiti da se promjene vezane uz poslovanje kreću u cilju optimizacije troškova i racionalizacije poslovanja. Jedna od posljedica restrukturiranja kompanije upravo je i zbrinjavanje radnika uz isplatu otpremnina, čemu se pristupilo nakon što je radnicima dana mogućnost prekvalifikacije, dokvalifikacije i premještanja u druge cjeline ili društva unutar Grupe Podravka. U ova dva mjeseca, listopadu i studenom, broj zaposlenih u kompaniji smanjen je za 153 zaposlenika. Više o toj temi možete pročitati na 6. stranici, a našim bivšim kolegama želimo da im se i nakon odlaska iz kompanije ostvare njihovi budući planovi.

Podsjetimo na još jednu važnu informaciju za Podravkaše, a to je da i se ove godine u listopadu, već treću godinu za redom, nastavlja s procjenom radnog doprinosa radnika pa će ovisno o ocjeni, radnici za svoj rad biti novčano nagrađeni ili pak destimulirani. Nadam se da će ipak većina pronaći svoje mjesto u ovoj prvoj kategoriji. O procesu ocjenjivanja doznajte na 6. stranici naših novina.

A kad smo već kod ocjenjivanja, ne mogu ne spomenuti nagradu Trusted Brand Hrvatska 2009. koju su dobile Podravkine marke Vegeta i Dječja hrana. Riječ je o važnim priznanjima, budući da su upravo te marke izabrali sami potrošači, a posebno veseli činjenica da su proizvode, odnosno marke, ocijenili visokim ocjenama u kategoriji kvalitete, izgleda, upotrebljivosti i cjenovnoj prihvaćenosti.

Vjerujem da će vas zanimati i informacija o opozivima odnosno imenovanjima članova Nadzornog odbora od 14. listopada koju donosimo na 5. stranici.

Podravka je zainteresirana za uzgoj povrtlarskih kultura, proizvodnju žitarica i stočne hrane, stočarsku proizvodnju i razvoj kooperantskih odnosa, a u ovom broju lista „Podravka“ možete doznati više o razvoju agrarnog sektora i pokretanju Podravkine vlastite poljoprivredne proizvodnje, jer to su bile teme sastanka predsjednika Uprave Podravke Zdravka Šestaka s predstavnicima Ministarstva poljoprivrede, Grada Koprivnice i Županije.

Iz Podravkine mesne industrije Danica donosimo pak dvije novosti. Jedna je svečano otvorenje novog prodajnog objekta u Križevcima, a druga o kojoj i pišemo u temi ovog broja novina je početak proizvodnje Pilećeg paprikaša.

Na kolegiju Prodaje tržišta Hrvatske ocijenjeni su dosadašnji prodajni rezultati, a ono čime se Prodaja može pohvaliti jest da je u prvih devet mjeseci, unatoč recesiji, realizacija organske prodaje ostvarena na razini prošle godine. Svakako pročitajte razgovor s našom zaposlenicom Sanjom Damjan te doznajte dobrih i u nagradnoj igri koju su organizirali Podravkina Informatika i Biro-servis. Ako vas i nema među dobitnicima, podsjećam da je u tijeku nagradna igra u kojoj Vegeta u svojoj jubilarnoj godini nagrađuje vjernost Podravkaša.

S hladnijim danima imamo i potrebu za hranom koja će nam ojačati imunitet, ali i hranom koja uz zdrav i aktivan život pridonosi dugovječnosti pa upravo o zdravim namirnicama govorimo i u ovom Savjetu liječnika.

Sljedeći broj naših novina izlazi 5. studenoga.

Cjenik oglasnog
prostora u listu 'Podravka'

(1/1)

oglasni prostor cijele stranice
165 x 225 mm
2.000,00 kn

(1/2)

oglasni prostor polovice stranice
80 x 231 mm
1.000,00 kn

(1/4)

oglasni prostor četvrtine stranice
80 x 110 mm
500,00 kn

Pileći paprikaš - nova zvijezda u ponudi Podravkinih gotovih jela

U pogonima Podravkine mesne industrije Danica od utorka 20. listopada pokrenuta je prva proizvodnja Pilećeg paprikaša. Uz postojeći Goveđi gulaš, vrhunski proizvod karakterističnog pikantnog okusa i standardne kvalitete, Podravkina mesna industrija proširuje Pilećim paprikašom asortiman jela pripremljenih na tradicionalan način. Uz dobro poznati Goveđi gulaš, na ovaj način nudi potrošačima izbor još jednog novog okusa.

- Sa zadovoljstvom mogu naglasiti da je tim Podravkinih stručnjaka iz marketinga, razvoja te proizvodnje u kratkom roku pripremio za lansiranje proizvod za koji vjerujemo da će zadovoljiti očekivanja svih onih potrošača koji traže fino, tradicionalno jelo spremno za konzumiranje u samo nekoliko minuta. Siguran sam da će Podravkina prodajna operativa učiniti Pileći paprikaš dostupnim potrošačima cijele regije te da će se on u budućnosti često nalaziti na njihovim tanjurima kao

jako dobar izbor ukusnog obroka za sve članove obitelji, rekao je prilikom razgledavanja procesa proizvodnje Pilećeg paprikaša predsjednik Uprave Danice d.o.o. Željko Tonklin.

Pileći paprikaš je trajan proizvod temeljen na recepturi iz 1958. godine, ne sadrži aditive i od visokokvalitetnog je miješanog pilećeg mesa, u umaku od svježe crvene paprike te začinen delikates i ljutom začinskom paprikom. Visoki standardi pripreme potvrđeni su i HACCP te ISO certifikatima. Praktično pakiranje s easy-open poklopcem omogućuje brzu i jednostavnu pripremu pilećeg paprikaša kao samostalnog obroka ili uz dodatak priloga (njoki, riža, tjestenina, krumpir...).

Za sve koji vole okus i miris tradicionalne kuhinje Pileći paprikaš nova je ideja za brz i ukusan obrok.

Proizvod će biti dostupan u trgovinama širom Hrvatske od studenog te prosinca ove godine.

> Podravkina mesna industrija Pilećim paprikašom proširuje asortiman jela pripremljenih na tradicionalan način





Opoziv i imenovanje članova NO Podravke

Hrvatski fond za privatizaciju donio je Izjavu o opozivu dosadašnjih članova Nadzornog odbora Podravke d.d. i to Franje Maletića i Borisa Hmeline. Također je donio i Izjavu o imenovanju članova Nadzornog odbora Podravke d.d. Miljenka Javorovića i Ljube Jurčića. Navedeni opozivi odnosno imenovanja članova Nadzornog odbora stupili su na snagu danom donošenja, odnosno 14. listopada 2009. godine.

Trusted Brand Vegeti i Dječjoj hrani

> Naručitelji časopisa Reader's Digest izabrali su Vegetu i Lino za nositelje znaka Trusted Brands Hrvatska 2009.

Podravka je još jednom potvrdila kvalitetu svojih proizvoda osvojivši nagrade Trusted Brands u dvije kategorije. Vegeta je s visokom ocjenom 4,57, a Lino s ocjenom 4,2 nositelj znaka Trusted Brands Hrvatska 2009.

Trusted Brand jedno je od najvećih europskih istraživanja o povjerenju potrošača prema robi široke potrošnje, a u 18 europskih zemalja organizira ga časopis Reader's Digest. Od 2001. godine organizira se u Europi, a u Hrvatskoj od 2007. godine. Svrha je istraživanja otkriti kojim robnim markama potrošači najviše vjeruju i kako ih ocjenjuju prema pojedinačnim kategorijama proizvoda i usluga. Analizu istraživanja provela je agencija Mediana Fides iz Zagreba, a podržava ga i Hrvatska gospodarska komora.

Istraživanje je provedeno među naručiteljima časopisa Reader's Digesta u Hrvatskoj od 1. lipnja do 15. srpnja. Ispitanici su samostalno popunjavali upitnike primljene

poštom te iskazali svoje povjerenje pojedinim robnim markama kojima najviše vjeruju, spontano upisujući ime i ocjenjujući robne marke. Za svaku robnu marku ispitanici su označili jesu li njezini kupci i jesu li je preporučili drugima. Ocjenama od 1 do 5 označavali su kvalitetu, izgled, upotrebljivost i primjerenost cijene.

U kategoriji Začin navedeno je 26 proizvoda i naziva, a najviše povjerenja ukazano je Vegeti (68,3% ispitanih). Na drugom mjestu je Kotanyi (16,3%), a zatim Nadalina (4,1%). Od ispitanika koji su naveli Vegetu, njih više od 90 posto i kupuje Vegetu, a 48,3 posto bi je preporučilo i drugima. Prosječna ocjena Vegete je visokih 4,57.

- Uvijek je lijepo dobiti priznanje za godinama ulagani trud i rad, a posebno je značajno kad to priznanje dobijete od potrošača. Oni su naime, daleko najrealniji i najkompetentniji u ocjeni proizvoda, jer ga stvarno i koriste. Bez njihovog za-

dovoljstva ne bi Vegeta danas bila tu gdje je doživjela svojih prvih 50 godina. Na nama je velika obaveza da to povjerenje opravdavamo i u godinama koje dolaze, rekao je direktor sektora PP Dodaci jelima Dino Bijač.

U kategoriji Dječja hrana navedeno je 29 proizvoda i naziva, a najviše povjerenja ukazano je proizvodima Podravke (46,1% ispitanih). Na drugom mjestu je Hipp (29,1%), a zatim Frutek (3,9%). Od ispitanika koji su naveli Podravku, njih 71,1 posto kupuju proizvode Podravke, a 40,2 posto bi Podravkine proizvode preporučili i drugima. Prosječna ocjena proizvoda Podravke je visokih 4,2. Budući da su potrošači sami u pojedinačnim kategorijama izabirali marke kojima najviše vjeruju i cijene, Podravki je ova nagrada potvrda vjernosti njezinih potrošača. Do sada je Lino dječja hrana primila niz priznanja što svjedoči o kvaliteti i odličnom marketinškom pristupu.

Praćenje radnog doprinosa radnika u 2009. godini

U skladu s Kolektivnim ugovorom Grupe Podravka i ove godine u listopadu, treću godinu za redom, nastavlja se s procjenom radnog doprinosa radnika. Kao i prošle godine, ovisno o ocjeni, radnici će za svoj rad biti novčano nagrađeni ili pak destimulirani, a stimulacija radnika može iznositi do 30% njihove plaće. Procesom ocjenjivanja radnog doprinosa radnika obuhvaćeni su svi radnici i sva radna mjesta za koja nije uređena neka druga procjena individualnog radnog doprinosa ili koja nisu uređena drugim aktima, zakonskim propisima i ugovorima. Cijeli proces ocjenjivanja opisan je u Kriterijima za praćenje radnog doprinosa radnika koji su prilog Kolektivnog ugovora. Osnovna pravila sustava kažu da: svakog radnika ocjenjuju tri ocjenjivača (u iznimnim slučajevima dva), ocjenjivač mora biti iz više hijerarhijske razine (iznimno iz iste razine), svakog radnika potrebno je ocijeniti putem 6 kriterija (minimalno 4 kriterija). No ipak najvažnije pravilo je da ocjenjivači moraju biti upoznati s radom radnika kojeg ocjenjuju kako bismo dobili kvalitetno i objektivno ocjenjivanje.

Radni doprinos ocjenjuje se ocjenama od 1 do 5 pri čemu je važno istaknuti da to nisu školske ocjene, jer 3 u našem sustavu označava dobrog radnika koji je svoj posao odradio korektno, dakle napravio je ono što se od njega i tražilo.

Ovakav sustav procjene radnog doprinosa omogućuje nam jasne kriterije o sljedećem:

- tko ima pravo na korekciju/stimulaciju i kolika je

- jasna pravila za nagrađivanje radnog doprinosa
- objektivnost ocjenjivanja (svakog radnika ocjenjuje više ocjenjivača kroz više kriterija za ocjenjivanje)
- kada se ostvaruju mogućnosti nagrađivanja za pojedinca.

Ocjenjivanje će se i ove godine provesti putem eProcesa - Ocjenjivanje radnog doprinosa koji se nalazi na Podravkinim intranetskim stranicama, što će uvelike ubrzati i olakšati kako samo ocjenjivanje, tako i obradu konačnih rezultata. Sve informacije o sustavu praćenja radnog doprinosa radnika mogu se pronaći na našim intranetskim stranicama u Kolektivnom ugovoru Grupe Podravka ili u prezentaciji koja se nalazi na stranicama Ljudskih potencijala (Intranet - Organizacijske cjeline - Ljudski potencijali ili slijedeći ovaj link: <http://intranet/org/LjPP1/INF/novosti/ostalo/Stranice/OcjenjivanjeRadnogDoprinosasp.aspx>)

Na kraju treba napomenuti da je sam sustav ocjenjivanja radnog doprinosa radnika vlastiti proizvod naše kompanije čiji je cilj u konačnici ne samo nagraditi radnike koji stvaraju dodatnu vrijednost našoj kompaniji, već i osigurati bolju komunikaciju direktora s radnicima u svojoj cjelini. Sami radnici su pozitivno reagirali na sustav koji će u konačnici pokazati tko su radnici čiji je radni doprinos pridonio stvaranju dodatne vrijednosti ove kompanije te koji će na temelju toga biti nagrađeni. Očekivana korist cjelokupnog sustava vidi se u mogućnosti individualne procjene radne uspješnosti svakog radnika što će pomoći u daljnjem razvoju cijele kompanije.

Program zbrinjavanja radnika

> Program zbrinjavanja nastavak je restrukturiranja poslovanja Grupe Podravka

Nastavljajući započete promjene u kompaniji s ciljem optimizacije troškova i racionalizacije poslovanja, u skladu s Programom zbrinjavanja uz isplatu stimulativnih otpremnina, tijekom listopada i studenog Podravka d.d. otkazat će 153 ugovora o radu.

Program zbrinjavanja nastavak je cjelokupnog restrukturiranja poslovanja Grupe Podravka koje se intenziviralo u 2008. godini reorganizacijom kompanije. Sve promjene provode se s ciljem usklađivanja poslovanja Podravke s postojećim uvjetima tržišnog gospodarstva, odnosno povećanjem učinkovitosti poslovnih procesa i racionalnosti u poslovanju. Restrukturiranje se u najvećoj mjeri ostvaruje kroz spomenute organizacijske

promjene, intenziviranjem automatizacije i informatizacije poslovnih procesa te izdvajanjem nematičnih djelatnosti.

Tijekom rujna 2008. godine izvršene su značajne organizacijske promjene s ciljem usklađivanja broja radnika sa strukturom i veličinom poslovnih aktivnosti, a taj je proces nastavljen i u 2009. godini. Nastavljena je i modernizacija proizvodnje te informatizacija i automatizacija poslovnih procesa u svim organizacijskim cjelinama, što je rezultiralo povećanjem učinkovitosti i viškom radnika. Osim unapređenja informacijske tehnologije, do viška radnika dovele su i investicije u logistiku i distribuciju, primjerice otvaranjem skladišno-distributivnog centra u Dugopolju i reorganizacijom unutar logistike zatvorena su manja skladišta.

Program zbrinjavanja radnika posljedica je ozbiljnog restrukturiranja kompanije čiji su rezultati već vidljivi. Naime, programom zbrinjavanja kao i ostalim procesima restrukturiranja provedenim ove godine, broj zaposlenih u Podravki smanjen je za oko 400 radnika.

Cilj je širenje matičnih djelatnosti te usmjerenje materijalnih i ljudskih resursa u produktivne, profitabilne i dugoročno održive aktivnosti kompanije. Prije zbrinjavanja viška radnika Podravka je iskoristila sve mogućnosti zadržavanja radnika, pa su tako svi radnici za koje je to bilo moguće prekvalificirani ili dokvalificirani te premješteni u druge organizacijske cjeline unutar kompanije. Isto tako, veliki broj radnika zaposlen je na poslovima u drugim društvima unutar Grupe.



Podravka želi pokrenuti vlastitu poljoprivrednu proizvodnju

> gotovo 1000 hektara zemljišta za vlastite sirovine

Razvoj agrarnog sektora i pokretanje Podravkine vlastite poljoprivredne proizvodnje bila je tema sastanka kojega je organizirao predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak. Na gotovo 1000 hektara državnog poljoprivrednog zemljišta Podravki je od iznimna interesa imati osigurane vlastite sirovine. S takvim stavom predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak upoznao je koprivničko-križevačkog župana Darka Korena, Grad Koprivnicu i načelnike općina na čijim se površinama nalazi državno poljoprivredno zemljište. Na sastanku je bio i načelnik Uprave za poljoprivredno zemljište Željko Vincek koji je kazao kako je cilj Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja podržati općine i gradove, odnosno Podravku koja se želi vratiti svojim

korijenima i razvijati primarnu poljoprivrednu proizvodnju.

Koprivničko-križevački župan Darko Koren pojasnio je kako koncept ozbiljne, organizirane proizvodnje koju namjerava pokrenuti Podravka prepoznaje i mjerodavno ministarstvo te naglasio:

- Koprivničko-križevačka županija ima priliku staviti u funkciju zemljište i ljude, a velika prednost je što imamo Podravku koja pak, za vlastitu proizvodnju može iskoristiti mnoge poljoprivredne kulture, kazao je župan Koren.

Ciljevi razvoja agrarnog sektora za Podravku su osiguranje strateških sirovina i to na području koje gravitira Koprivnici, potpuna kontrola proizvodnje i zdravstvene sigurnosti hrane u konačnici te razvoj kvalitetnih kooperantskih odnosa

s obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima.

Načelnici općina i to Novigrada Podravske, Hlebine, Đelekovca, Peteranca, Ležića, Rasinje, Koprivničkih Brega i Grada Koprivnice Podravki iznijeli su veličine zemljišta na kojima je moguće planirati dugogodišnji zakup.

Podravka je zainteresirana za uzgoj povrtarskih kultura, proizvodnju žitarica i stočne hrane, stočarsku proizvodnju i razvoj kooperantskih odnosa.

- Imamo dobar tim stručnjaka, snage, volje i prije svega interes za razvoj primarne poljoprivredne proizvodnje i to onih kultura s kojima ćemo se uspješno plasirati na tržište i biti konkurenti, istaknuo je predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak.

Poslovni klub HGK Županijske komore Koprivnica

> Podravka i dalje ulaže u znanje i razvijanje društvene odgovornosti u lokalnoj i regionalnoj zajednici

U organizaciji HGK Županijske komore Koprivnica u Šumskom domu Račarica u Reki održan je sastanak Poslovnog kluba gospodarstvenika Koprivničko-križevačke županije na kojemu su sudionici informirani o Zakladi Koprivničko-križevačke županije za stipendiranje učenika i studenata te je ujedno organizirano potpisivanje ugovora s novim – starijim donatorima. Svojim donacijama u iznosu od 20.000 kuna godišnje od 2009. do 2013. godine Zakladi su se pridružili Koprivničko-križevačka županija, grad Križevci, križevački Radnik i koprivnička Podravka uz već postojeće obveze kao osnivača. Potpisivanje ta četiri nova sporazuma o donaciji kojima će se povećati fond sredstava namijenjenih isplati stipendija dokaz je kako je zaživjela ideja Županijske komore Koprivnica o potrebi ulaganja u znanje i razvijanje društvene odgovornosti u lokalnoj i regionalnoj zajednici.

- Ove donacije Zaklada će iskoristiti isključivo za isplatu stipen-



dija studentima i učenicima deficitarnih struka i stručnjacima koji će pridonijeti unapređenju gospodarstva i drugih segmenata društva u Koprivničko-križevačkoj županiji. Zahvaljujem donatorima što su prepoznali potrebu izdvajanja sredstava za općekorisne i dobrotvorne svrhe i ponudili donaciju sredstava našoj Zakladi, rekao je nakon potpisivanja sporazuma predsjednik HGK Županijske komore Koprivnica Miroslav Vitković.

I nače, u proteklih godinu dana rada Zaklade putem dva natječaja izabrano je prvih 12 stipendista, a tijekom lipnja ove godine po prvi puta je organizirana stručna praksa za stipendiste Zaklade u tvrtkama na području Koprivničko-križevačke županije. Na sastanku je posebno naglašeno kako je prva stipendistica Zaklade Ivana Horvat diplomirala kao jedna od prvih u svojoj generaciji na zagrebačkom Farmaceutsko-biokemijskom fakultetu s odličnim ocjenama te joj je ponuđen posao u Belupu, jednoj od tvrtki donatora Zaklade.

> U porečkom hotelu Molindrio održan kolegij Prodaje Hrvatska

Kvalitetan rad cjelokupne prodajne sile jamči rezultate

U porečkom hotelu Molindrio održan je kolegij Prodaje tržišta Hrvatske. Glavne teme sastanka bile su ocjena dosadašnjih prodajnih rezultata te planovi i procjena prodaje do kraja ove poslovne godine. U prvih devet mjeseci, unatoč recesiji, realizacija organske prodaje ostvarena je na razini prošle godine.

- Sa zadovoljstvom mogu ustanoviti da procjena realizacije organske prodaje za ovu godinu pokazuje blagi rast u odnosu na prošlu godinu. U uvjetima pune sortiranosti u nekim kategorijama proizvoda planiramo i premašiti zacrtane planske ciljeve. Svi do sada ostvareni rezultati odrađeni su unutar planiranih troškova,

što je vrlo bitno za profitabilnost tržišta. Dakle, prodaja je opet kvalitetno radila na hrvatskom tržištu i naravno, svi servisi koji su je pratili, bez obzira na do danas sveprisutnu krizu i pad kupovne moći potrošača. Čestitam cijeloj ekipi na ostvarenim rezultatima u prvih devet mjeseci ove godine, međutim moram napomenuti da je najgore razdoblje tek pred nama. Mi ćemo na tržištu RH, koje je ove godine objektivno manje nego protekle godine, morati raditi puno više i upotrijebiti sve naše sposobnosti i znanja kako bismo pokušali oduzeti promet Podravkinjoj konkurenciji.

Zadovoljstvo mi je istaknuti kako smo po svim analizama znatno popravili vid-

ljivost Podravkinjih proizvoda na prodajnim mjestima, a u nekim kategorijama proizvoda smo povećali i tržišne udjele. Posebno me veseli što smo unatoč lošijoj turističkoj sezoni održali razinu prodaje i u gastro segmentu, budući da smo gastro tržište zacrtali kao jedno od strateških kanala Podravkine prodaje. Gastro tržište će se i dalje razvijati, a naš je cilj adekvatno pratiti rast i razvoj hrvatskog turizma kako bi paralelno i mi značajnije i više rasli u prodaji u sljedećoj i u narednim godinama. Sve navedeno možemo ostvariti samo uz krajnje profesionalni angažman svih zaposlenih u Prodaji, od prodajnog menadžmenta do trgovačkih predstavnika i ljudi koji rade



Piše i snimio: Boris Fabijanec



> Ne treba spominjati kako su prodajni planovi za ovu godinu tradicionalno ambiciozni. Samo kvalitetan i efikasan rad cjelokupne prodajne sile na hrvatskom tržištu garantira rezultate na najvažnijem tržištu Podravke

na distribuciji naših proizvoda, rekao je direktor sektora Prodaja tržišta Hrvatska Ivan Šiško.

Na kolegiju su odrađene i intenzivne pripreme za zadnji kvartal ove godine

sa svim aktivnostima i jasnim zadacima po regijama. Govorilo se o svim prodajnim detaljima, primjerice putem kojih kanala distribucije će se raditi pritisak za ostvarenje prometa te koji su

to ključni partneri preko kojih će se poslovno-prodajne aktivnosti odrađivati u trgovini. Analizirale su se sve kategorije proizvoda i gotovo svaka situacija na prodajnom mjestu. Čelni ljudi Prodaje Hrvatska analizirali su novi sustav nagrađivanja prodajne operative kojim će se vrednovati rad na terenu. Ovaj sustav će stimulirati individualnu kvalitetu svakog pojedinca kroz ostvarenje planiranih prihoda od prodaje, ostvarenje planiranih koeficijenata naplate, kao i ostvarenje rezultata u planiranom smanjenju troškova. Pozitivna selekcija zaposlenika u narednom razdoblju bit će zasnovana na principu individualne uspješnosti i oni koji neće moći ispuniti očekivanja kompanije bit će raspoređeni na manje zahtjevne poslove.

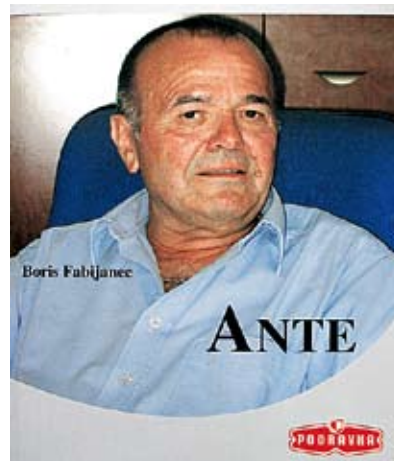
Ne treba spominjati kako su prodajni planovi za ovu godinu tradicionalno ambiciozni. Samo kvalitetan i efikasan rad cjelokupne prodajne sile na hrvatskom tržištu garantira rezultate na najvažnijem tržištu Podravke koje u ukupnoj strukturi prometa naše tvrtke čini oko 50 posto. Unatrag sedam, osam godina hrvatsko tržište se intenzivno mijenja, posebice ulaskom svih velikih europskih trgovačkih lanaca koji nameću svoje standarde, ali Podravkina Prodaja Hrvatska sve je te promjene uspješno pratila i prilagođavala im se što će činiti i ubuduće.

Promocija knjige o legendi Podravkine Prodaje - Anti Biliću

Nakon kolegija u funtanskom restoranu More organiziran je oproštaj i ujedno promocija knjige o legendi Podravkine Prodaje Anti Biliću. Tom prigodom Antini dugogodišnji suradnici brojnim su poklonima darivali najdražeg kolegu, a oproštaju se pridružio i dopredsjednik Uprave Podravke Miroslav Vitković koji je u emotivnom govoru podsjetio prisutne na nemjerljiv doprinos Ante Bilića u osvajanju istarskog tržišta s Podravkinim proizvodima. Direktor sektora Prodaje tržišta Hrvatske Ivan Šiško istaknuo je kako je Ante pravi primjer iskonskog Podravkaša te kako bi se i sadašnje i buduće generacije tre-

bale ugledati kako se zalaže za interese kompanije.

- Otvarajući treće životno poglavlje odlazim ponosan na sve vas jer ste prava ekipa, pravi tim iskusnih i stručnih ljudi koji mogu postići i ostvariti sve što se od vas traži. Od vas sam mnogo učio i naučio, prema meni ste uvijek bili otvoreni, korektni i dobronamjerni, pogotovo sada na odlasku jer je ispoštovano sve što je dogovoreno. Osim toga, ova promocija knjige o meni, taj veličanstveni ispraćaj, nema tih novaca kojima se to može platiti. Hvala svima i volim vas sve kao pravu obitelj jer druge obitelji nemam, rekao je na oproštaju Ante Bilić.



Novi Podravkin prodajni objekt u Križevcima

> U povodu otvorenja pripremani specijaliteti iz bogatog Daničinog asortimana



Novi Podravkin prodajni objekt, kupnjom proizvoda iz asortimana Podravkine mesne industrije Danica, otvorili su gradonačelnik Grada Križevaca Branko Hrg i predsjednik Uprave Danice d.o.o. Željko Tonklin.

U povodu otvorenja Podravkini promotori kulinarstva pripremali su specijalitete iz bogatog Daničinog asortimana.

Objekt se nalazi u centru Križevaca u ulici J. J. Strossmayera 28. U njemu Križevčani od sad mogu kupovati proizvode iz asortimana mesne industrije Danica – mesne konzerve (paštete, nereske, gotova jela, umake na bazi mesa), kobasičarske i suhomesnate proizvode (trajne i polutrajne – salame, kobasice, hrenovke...), svježe meso, zamrznuto oblikovano meso te kondimente – ajvar, senf. Cijene su jednake kao u diskontima u Koprivnici: NON-stop kod tržnice, kiosk na Danici (Đelekovečka 21) i Diskont u prostoru Kauflanda, a u ponudi će biti i svakodnevne akcijske ponude te proizvodi smanjene vrijednosti po znatno pristupačnijim cijenama. Radno vrijeme novootvorenog Podravkinog prodajnog objekata je od ponedjeljka do petka od 8 do 17 sati, a subotom od 7 do 13 sati.



Dosta Vam je sadašnjeg posla?

spremní ste na novi izazov?

Radite u Podravki? Spremní ste na kontinuirano usavršavanje i osobni razvoj? Otvoreni ste i proaktivni? Skloni ste timskom radu?

Prijavite se na **interni natječaj** za radno mjesto:

Samostalni planer - kontrolor (m/ž) 1 izvršitelj

Danica d.o.o. - Poslovni program Meso i mesni proizvodi
Financije
Odjel kontrolinga

Vaši radni zadaci bit će:

/ izrada kalkulacija proizvoda / izračun prijedloga cijena novih proizvoda / izrada studija isplativosti investicija / izrada statističkih izvještaja te izvještavanje o rezultatima poslovanja / pregled cjelokupnog poslovanja poduzeća / analiza prodaje, bruto marži i analiza troškova / drugo prema potrebi posla

Od Vas očekujemo:

/ VSS, dipl. ekonomist / poželjno radno iskustvo na sličnim poslovima / napredno znanje engleskog jezika / izvrsno znanje rada na računalu / preciznost i točnost / dobre komunikacijske i organizacijske sposobnosti / sklonost timskom radu

Ukoliko želite nastaviti daljnji razvoj karijere unutar kompanije i prihvatiti izazove novog radnog mjesta u cjelini Financije na poslovima Samostalnog planera-kontrolora, u sklopu članice grupe Danica d.o.o., molimo Vas da svoju ponudu i životopis pošaljete najkasnije do

31. listopada 2009. godine na adresu:

Podravka d.d.
Ljudski potencijali
Odjel Zapošljavanje
(za interni natječaj)
Ante Starčevića 32
48 000 Koprivnica

ili e-mail: interni.natjecaj@podravka.hr



Sanja Damjan mlada je pjesnikinja koja se pisanjem bavi još od osnovne škole. Za nju je Maja Gjerek Lovreković u proslavu njezine prve knjige "Podravska Venecija" napisala kako ona progovara o različitim temama kojima se dotiče raznolikih isječaka življenja, tako da je njezina poezija i refleksivna i ljubavna te zavičajna, ali i socijalna. U njezinim štokavskim pjesmama glas joj je odmjeraniji, stroži, a u kajkavskim mekši, neposredniji, emotivniji, pa samim tim i topliji, prisniji. Osobito su dojmrljive njezine pjesme u kojima progovara iz perspektive "malog čovjeka", onog koji tiho podnosi svoje patnje, pomirenog s tugom, ali mu ne izmiču najvrjednije stvari u životu kao što su iskrena ljubav, prijateljstvo, divljenje nad ljepotom prirode te neupitna vjera i nadanje. Rođena je 1973. u Koprivnici gdje i živi, a po završetku gimnazije u Varaždinu zaposlila se u Podravci. Prvih desetak godina radila je na Danici, a danas je referent u Ljudskim potencijalima.

- Godine 1997. objavljena mi je prva i jedina zbirka pjesama "Podravska Venecija". Od 1998. često sudjelujem na kajkavskim recitalima, gdje ostvarujem i prve zapažene rezultate. Od svih pristiglih radova koji broje i po nekoliko stotina, moje pjesme tako ulaze u krug četrdesetak pjesama od kojih njih trideset ulazi u zajedničku knjigu najboljih radova te se čitaju na završnoj svečanosti. Tako sam do sada sudjelovala u devet različitih recitala (Zelina, Marija Bistrica, Varaždin...) u kojima su moji radovi bili i objavljivani. Zadnjih par godina također sudjelujem i na nekim recitalima s pjesmama na standardnom jeziku, gdje sam također ušla u taj uži izbor. Ukupno mi je objavljeno dvadeset i osam pjesama odabranih od strane stručne komisije, a u svom radu veliku potporu pružaju mi suprug i obitelj, govori nam Sanja.

Za svoje stvaralaštvo primila je i nagrade od kojih je prvu dobila još 1998. godine kao debitantica na recitalu "Dragutina Domjanića" u Zelini za kajkavsku pjesmu "Adio Bella". Na recitalu "Josip Ozimec" u Mariji Bistrici osvojila je i treću nagradu recitala kajkavskom pjesmom "Tri senje". Uz sve to, njezine pjesme često dobivaju priznanja, a puno njih se objavljuje u raznim časopisima. S pjesmom "Suncokreti" ove godine na recitalu u Velikoj Gorici ušla je među deset najboljih pjesama. Inspiraciju za svoje pjesme, kako nam govori, nalazi u svom zavičaju, okolini koja je okružuje, a kako joj je i Božidar Prosenjak napisao, otkriva svoju razapetost između dva svijeta - današnjeg modernog i poželjnog koji čovjeka mami s tisuću tajni i obećanja i onog starog, tisuću puta proživakanoga, koji od čovjeka traži napor da sreću otkrije u vlastitim dlanovima ili najdalje u vlastitom domu.

Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

Inspiracija iz okoline i zavičaja

> Sanja Damjan, recital "Dragutin Domjanić" Zelina 2009.



Sol življenja

Peče.

Ta sol življenja.

Tulike glibline.

Čkomine.

vrućine.

Kmice i živice.

Betege.

Žufke regače.

Pod jezikom.

Tuliko put.

Sponova.

Na kolenima.

Prosim za kap vode.

Vode!

Samo sol življenja.

Ližem na dlanu.



Čokolino višebojca u Grubišnom polju

Čokolino višebojca u Grubišnom polju održan je 1. listopada u OŠ Ivana Nepomuka Jeneršića. Natjecanje je pratilo više od 700 učenika, nastavnika, roditelja te djece iz dječjeg vrtića Tratinčica. Cijela dvorana bila je oslikana bojama Čokolino višebojca, vijorile su zastave, transparenti, iz grla se orila navijačka pjesma... Ne bismo mogli poželjeti bolji početak natjecanja. Dvadeset četvero učenika i učenica od 5. do 8. razreda natjecalo se u četiri individualna i ekipna sporta. Da bi natjecanje što bolje prošlo, pripomogli su im i sportski gosti, mlada rukometašica Podravke i hrvatske reprezentacije Miranda Tatai te Darko Kralj, osvajač zlatne medalje na paraolimpijskim igrama u Pekingu na čiji poziv smo i došli.

- Prošle sam godine prvi puta bio dio Čokolino višebojca i oduševio se! Odmah sam znao da ovo natjecanje moramo organizirati u našem gradu i u ovoj školi čiji sam učenik i ja bio, rekao je.

Da su se dobro pripremili govore i postignuti rezultati, jer su se svi natjecatelji borili do posljednjeg atoma snage, ali su zasluženu pobjedu s osvojenih 170, odnosno 140 bodova odnijeli Ariana Bažant iz 5. razreda i Patrik Ivanković, učenik 8. razreda. Osim sportskim uspjesima, OŠ Ivana Nepomuka Jeneršića može se ponositi i svojim literarnim stvaralaštvom i Martinom Janošićem iz 5. b razreda koji je napisao najbolji rad na temu "svijet po tvom!"

Piše: Tatjana Katić Škot

Lino ti daruje dar, novi Lino kalendar!

Lino nastavlja 30-godišnju tradiciju i daruje svoje prijatelje novim Lino kalendarom za 2010. godinu. Najomiljenija dječja hrana, prisutna na stolovima i u dječjim srcima od 1971. godine, očarala je mnoge koji su joj vjerni i nakon tri desetljeća. Lino kalendar mali je znak pažnje kojim medvjedić Lino svake godine razveseli više desetina tisuća djece kao zahvalu za njihovu vjernost. Za dobivanje Lino kalendara dovoljno je poslati skupljene medvjediće s Lino dječje hrane i ispunjeni kupon koji se nalazi na pakiranjima Lino Čokolina i Lino Lješnjak Čokolina od 200 g ili kupon preuzeti s interneta.

Na posebnoj web stranici <http://linokalendar2010.podravka.hr/> nalazi se kratka anketa kojom Lino želi prikupiti točne podatke o svojim prijateljima, Linoljupcima. Putem web stranice svatko može odabrati želi li klasični Lino kalendar ili osobni Lino kalendar za 2010. godinu. Klasični Lino kalendar namijenjen je svima koji skupe likove medvjedića s kutijica ili vrećica Lino dječje hrane u ukupnoj vrijednosti 2 kg, dok je za osobni Lino kalendar potrebno sakupiti medvjedića u vrijednosti 12 kg. Osobni kalendar za Lino prijatelje uveden je prije dvije godine, a Lino ga je svojim najvjernijim prijateljima pripremio i ove godine. U čemu se osobni kalendar razlikuje od klasičnog pojašnjava Vedrana Rubil, product manager u Marketingu dječje hrane:

- Klasični Lino kalendar predstavlja dugogodišnju tradiciju kojom potrošače uveseljavamo dugi niz godina. Zanimljivim i poučnim kalendarima uveseljavali smo djecu, a roditeljima pružali kvalitetno provođenje vremena sa svojom djecom. Prije nekoliko godina uvidjeli smo potrebu da potrošače koji nam se godinama javljaju i šalju veliki broj medvjedića posebno nagradimo. Tada smo kreirali osobni Lino kalendar u kojemu uz dobro poznate Lino pjesmice, uvodimo elemente koji su posebni za svakog pojedinog potrošača: rođendanska čestitka, određeni elementi u najdražoj boji, najdraža igračka, poruke od Lina i slično. Ove godine pokušali smo napraviti još jedan korak dalje tako da danas potrošači putem upitnika sami sudjeluju u kreiranju svog osobnog kalendara odabirom elemenata koje žele imati u svom kalendaru. Naravno, tu su i iznenađenja koja će ostati mala tajna.

Ovogodišnja kampanja za Lino kalendar odvija se samo putem web stranice i na prodajnim mjestima. O tome kako su se odlučili za ovakav tip kampanje i kakav je dosadašnji

odaziv govori voditeljica grupe proizvoda zadužena za Lino Ivana Alvir:

- Unatrag nekoliko godina primijetili smo da naši potrošači sve više i više šalju Lino medvjediće s kuponima koje su ispisali s weba. Osim toga, budući da je ovo već treća godina za redom da najvjernijim potrošačima nudimo osobni Lino kalendar za koji se podaci trebaju popuniti isključivo na internetu, web nam se nametnuo kao logičan odabir medija, odnosno sve smo to objedinili u DMS (Direct Marketing Solution) kampanji. DMS kampanja obuhvaća direktnu dopisnicu upućenu na prošlogodišnju bazu potrošača s web stranicom na kojoj se nalazi kratki upitnik te mogućnost kreiranja osobnog Lino kalendara za 2010. godinu. Osobni Lino kalendar moguće je dobiti jedino ispunjavanjem upitnika na webu. Cilj ove DMS kampanje bio nam je prvenstveno upoznati sadašnje potrošače s trenutnom aktivnošću, izgraditi individualni odnos sa svakim potrošačem putem personalizirane komunikacije, online istraživanjem i praćenjem interesa potrošača generirati osobni Lino kalendar prilagođen interesima i željama svakog potrošača – ukratko, izgraditi poseban odnos i stvoriti zadovoljne i lojalne potrošače. Do sada imamo odličan odaziv potrošača, čak 40% njih odazvalo se na poziv da posjeti web stranicu, što je za prvih 10 dana fantastičan odaziv. DMS kampanja omogućuje nam dobivanje izravnih povratnih informacija, mogućnost učinkovitijeg planiranja budućih aktivnosti te veću učinkovitost uz niže troškove, što je u doba recesije svakako bitno, rekla je Ivana Alvir.

Ne zaboravite, ako želite dobiti svoj Lino kalendar za 2010. godinu, izrezane likove medvjedića s Lino dječje hrane zajedno s kuponom pošaljite najkasnije do 15.11.2009. na adresu LINO, p.p. 160, 48 000 Koprivnica.





Tamburaškom orkestru KUD-a Podravka uručena Zlatna plaketa

Tamburaški orkestar KUD-a Podravka i ove je godine sudjelovao na XXXII. međunarodnom festivalu tamburaške glazbe u Osijeku gdje se ponovo svojom svirkom uvrstio u sam vrh hrvatske amaterske tamburaške glazbe i osvojio Zlatnu plaketu "Tambura Paje Kolarića".

Od 1982. godine kada je osnovan, orkestar bilježi dvije brončane, dvije srebrne i devet zlatnih kojima je pridodana i ovogodišnja, deseta po redu zlatna plaketa. Tamburaški orkestar KUD-a Podravka posebno je ponosan na osvojenju plaketu "dr. Josip Andrić" za najbolje odsviranu praižvedbu na Festivalu održanom 2002. godine.

Mladenački zanos zaljubljenika u glazbu i tamburicu pridonijeli su vrlo brzom umjetničkom napretku orkestra te ga uvrstili među najkvalitetnije, vrhunske hrvatske amaterske tamburaške orkestre o čemu svjedoče brojna priznanja i nagrade osvojene do sada. U tom umjetničkom radu i uspjesima posebne zasluge svakako ima dirigent orkestra Krešo Lukačić, koji s orkestrom neumorno radi od sa-

mog osnutka, prenoseći svoje veliko iskustvo, znanje i talent na mlade svirače te na taj način postiže vrhunske umjetničke rezultate.

Festival tamburaške glazbe u Osijeku utemeljen je 1961. godine. Mnogi orkestri više ne bi postojali ili ne bi bili ni osnovani da nije bilo osječkog festivala. Niti brojne antologijske skladbe ne bi doživjele svoje praižvedbe da nije bilo festivala u gradu na Dravi. Festival, koji od 1961. godine okuplja najbolje tamburaške orkestre iz Hrvatske i inozemstva, ali i skladatelje, dirigente, glazbene stručnjake i sve one ljude koji na razne druge načine afirmiraju tamburašku glazbu te potiče stvaranje novog glazbenog materijala, nije samo način njegovanja i prikazivanja tradicijske glazbe, već i oblik njezinog razvoja.

Ovogodišnja Zlatna plaketa uručena je orkestru i dirigentu na nedavno održanom humanitarnom koncertu u športskoj dvorani u Koprivnici gdje su tamburaši Podravke izveli dio programa sviranog u Osijeku. Plaketu je uručio predsjednik Hrvatskog tamburaškog saveza u Osijeku Julije Njikoš. (A. V)

Natjecanje novinara u kuhanju "Bosanskog lonca"

Podravka je ove godine podržala već tradicionalno natjecanje novinara u kuhanju bosanskog lonca na Trebeviću u organizaciji udruženja građana "Natura". Mnogobrojni predstavnici medija u dobrom su raspoloženju, uz Podravkine proizvode i neizostavnu Vegetu, dokazivali svoje kulinarske sposobnosti i vještine sa željom da naprave najbolji bosanski lonac.

- Sa zadovoljstvom smo podržali natjecanje "Bosanski lonac", jer je to jedan od načina kako zahvaliti predstavnicima medija s kojima tijekom cijele godine surađujemo. Naravno da je "Bosanski lonac" za njih idealna prilika za dobro druženje s kolegama, opuštanje od zahtjevnog i odgovornog posla, ali i mogućnost da pokažu svoje kulinarske vještine. Kada je riječ o ukusnim domaćim specijalitetima, tu su Podravkini proizvodi naravno neizostavni, istaknuo je Josip Canjar, direktor Podravke BiH.

Nakon cjelodnevnog kuhanja i druženja, kao najukusniji žiri je izabrao bosanski lonac ekipe Federalne televizije, čime su oni i proglašeni pobjednikom natjecanja.



Izložba slika Štefaniye Vulić



Ispred restorana prehrane Podravke postavljena je izložba slika Štefaniye Vulić, slikarice iz Delova. Na izloženim uljima na platnu i akvarelima, Štefaniya bojom i kistom bilježi „Podravski ambijent“, oslikava odnos svjetla i tame, imaginarnog i realnog. Njezine su slike promatraču jednostavne i emotivne, jasne i odmjerene. Reklo bi se, odišu toplinom. Autorica je do sada priredila četiri samo-

stalne izložbe, sudjelovala na 30-ak skupnih izložbi te 20-ak kolonija u Hrvatskoj i inozemstvu. Ova umirovljenica i „hobi-artistica“ svoje slike koristi kako bi istaknula jednu životnu dob u kojoj čovjek može stvarati mala djela s velikim zadovoljstvom i upotpunjavati svakodnevnicu. Izložene slike i knjiga o Delovima mogu se kupiti po pristupačnim cijenama. (A. V)



Podravka i Kaufland nagradili kupce Podravka juha

Završena je nagradna igra "Podravka juhe i Kaufland Vas nagrađuju", a 9. listopada u Kauflandu u Koprivnici izvučene su dobitne pošiljke. Nagradna igra trajala je od 18. kolovoza do 30. rujna na svim prodajnim mjestima trgovačkog lanca Kaufland na području Hrvatske, a za sudjelovanje je bilo potrebno kupiti pet Podravka juha te vrećice poslati s osobnim podacima i brojem računa.

Komisiju koja je uz javnog bilježnika Nikolu Bakrača nadgledala javno izvlačenje činili su predstavnici Podravke Anita Križnjak i Marijan Plahinek te predstavnik Kauflanda Damir Ober.

Voditeljica Jadranka Lakuš komunicirala je tijekom izvlačenja s kupcima koji su pokazali da znaju odgovore na sva pitanja o Po-

dravka juhama pa su na licu mjesta nagrađeni prigodnim poklonima, a sudionicima ove nagradne igre Podravke i Kauflanda sreću je donijela Sanja Dombaj. Dobitnik Golfa WV je Maros Ljuban iz Koprivnice, a kućna kina Sony DAV-DZ 660 dobili su Draženko Capan iz Zagreba i Gordana Grenko iz Viškova.

Podravka porculanski set za serviranje jela osvojili su Hermina Bičanić iz Murskog Središća, Željko Pavlina iz Rakovog Potoka, Danijel Petrinović iz Čakovca, Ivan Armano Šarunić iz Zaprešića i Dragana Zlatar iz Osijeka.

Izvučeno je još 100 dobitnika Podravkinih poklon paketa, a imena svih nagrađenih objavljena su 20. listopada u Jutarnjem listu te na internetskim stranicama Podravke.

Podravkašima nagrade iznenađenja

Ukupno 22 posto korisnika sustava Upravljanje ispisom odazvalo se pozivu na ispunjavanje upitnika koji je sektor Informatika zajedno s partnerima Biro-servis iz Koprivnice, Megatrend poslovna rješenja iz Zagreba i Xerox Hrvatska iz Zagreba odaslao na adrese e-pošte ovih korisnika. Upitnikom su se željele prikupiti informacije o zadovoljstvu korisnika sustavom Upravljanja ispisom u Podravki. Korisnici sustava koji su popunili upitnik i upisali svoje podatke (ime, prezime i kadrovski broj) te ga ubacili u označene kutije na Studena baru sudjelovali su u izvlačenju za nagrade iznenađenja.

Upitnikom su dobivena mišljenja koja će biti izuzetno važna za daljnje unapređenje sustava Upravljanje ispisom te daljnju implementaciju multifunkcijskih uređaja u Podravki. Dobitnike poklona iznenađenja izvlačila je komisija koju su činile Ljiljana Šapina i Ksenija Godek u ime Podravke te Petar Eršetić iz Biro-servisa.

Poklone iznenađenja osvojili su:

Mobitel Nokia 3110 Classic - Damir Hmelina iz Logistike, Motorola TLKR T5 - Zdenka Premor iz Nabave, Game Pad Genius G-09D - Ana Večenaj iz Nabave, USB Memory Stick 4 GB - Mario Vrhoci iz Informatike, USB Memory Stick 4 GB - Barica Posavec iz Općih poslova, VoIP Station CN-VS1 Canyon - Vesna Puškaš iz Računovodstva, Torbicu za CD 32 - Elizabeta Miser iz Tržišta RH, Torbicu za CD 32 - Branka Bagarić iz Informatike i Torbicu za CD 24 - Lidija Benšić iz Upravljanja imovinom.



Obavijest o prodaji pekarskih proizvoda

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike Podravke da organizira prodaju pekarskih proizvoda proizvođača Podravkine pekarnice, uz mogućnost plaćanja na tri rate.

Zainteresirani radnici mogu se predbi-lježiti najkasnije do 29. 10. na tel. 651 781 ili 651 954 ili na e- mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

Napomena: Podjela pekarskih proizvoda vršit će se 5. 11. od 13.30 do 15.30 sati u dvorištu Galantpleta, Kolodvorska 1.

Na ponudi su sljedeći proizvodi:

- A) Domaći slani klipčići 50 g (polupečeni), 40 komada u kartonu – 57,60 kn/pakiranje
- B) Pizza miješana 200 g (polupečena), 16 komada u kartonu – 145,30 kn/pakiranje
- C) Kukuruzno pecivo 100 g (polupečeno), 30 komada u kartonu – 65,00 kn/pakiranje
- D) Kukuruzni kruh (francuz) (polupečen) 250 g, 20 kom. u kartonu – 128,50 kn/pakiranje
- E) Torbica s višnjama 100 g (nepečena), 40 komada u kartonu – 128,50 kn/pakiranje
- F) Torbica s višnjama 45 g (nepečena), 80 komada u kartonu – 133,00 kn/pakiranje
- G) Torbica sa sirom 100 g (nepečena), 40 komada u kartonu – 133,00 kn/pakiranje
- H) Torbica sa šunkom 100 g (nepečena), 50 komada u kartonu – 166,10 kn/pakiranje
- I) Roščić s marmeladom 80 g (nepečen), 40 komada u kartonu – 133,00 kn/pakiranje
- J) Roščić s lino ladom 80 g (nepečen), 45 komada u kartonu – 144,50 kn/pakiranje
- K) Polumjeseci s marmeladom 40 g (nepečeni), 168 kom. u kartonu – 279,00 kn/pakiranje
- L) Croissant 35 g (nepečen), 90 komada u kartonu – 94,10 kn/pakiranje
- M) Hrenovka u tijestu 110 g (nepečena), 40 komada u kartonu – 213,00 kn/pakiranje.

Pripremio: Goran Perko, dr.med., Izvor: www.zdravobudi.hr

Hrana za dugovječnost

> Koja je tajna dugovječnosti? Radi li se o stilu življenja, načinu prehrane, genetici... ili sve to zajedno?

Koja je tajna dugovječnosti? Radi li se o stilu življenja, načinu prehrane, genetici... ili sve to zajedno? Sljedećim namirnicama pripisuje se važna uloga u održavanju zdravlja i vitalnosti do duboke starosti:

1. maslinovo ulje – već prije četiri desetljeća u poznatoj studiji Seven Countries Study znanstvenici su zaključili da stanovnici otoka Krete rjeđe obolijevaju od srčanih bolesti i karcinoma zahvaljujući svakodnevnoj uporabi maslinovog ulja koje sadrži mononezasićene masne kiseline. Danas znamo da maslinovo ulje sadrži i polifenole, moćne antioksidanse koji mogu pomoći u prevenciji različitih bolesti starije životne dobi.

2. jogurt – sedamdesetih godina prošlog stoljeća primijećeno je da u Gruziji živi više stogodišnjaka u odnosu na broj stanovnika nego u drugim zemljama. Tada se tajna njihove dugovječnosti pripisivala jogurtu, namirnici koja je bila sastavni dio njihove svakodnevne prehrane. Iako nikada nije direktno dokazana povezanost između konzumiranja jogurta i dugovječnosti, i dalje ostaje činjenica da je jogurt vrlo zdrava namirnica bogata kalcijem (prevencija osteoporoze), a isto tako sadrži i "dobre bakterije" koje pomažu u održavanju zdravlja probavnog sustava.

3. riba – prije tridesetak godina znanstvenici su istraživali zbog čega Eskimi ne obolijevaju od srčanih bolesti. Smatra se da je niska stopa obolijevanja od srčanih bolesti povezana s velikim količinama ribe koju oni svakodnevno konzumiraju. Riba je, kao što je poznato, bogat izvor omega-3 masnih kiselina koje dokazano imaju zaštitno djelovanje na srce i krvne žile.

4. čokolada – primijećeno je da stanov-

nici otoka San Bias blizu obale Paname manje obolijevaju od srčanih bolesti nego stanovnici ostalih dijelova Paname. Razlog? Oni u velikim količinama piju napitak s visokim udjelom kakaa koji sadrži flavonoide sa zaštitnim djelovanjem na krvne žile.

5. orašasti plodovi – studije provedene među Seventh Day adventistima (religiozna skupina u kojoj se velika pažnja posvećuje zdravom načinu življenja i vegetarijanskoj prehrani) pokazale su da oni koji redovito konzumiraju orašaste plodove žive u prosjeku dvije i pol godine dulje. Orašasti plodovi su bogati izvori mononezasićenih masnih kiselina, a isto tako sadrže i važne vitamine, minerale i druge fitokemikalije, uključujući antioksidanse.

6. vino – u malim količinama alkohol može imati protektivno djelovanje kod bolesti srca, dijabetesa i gubitka pamćenja povezanog s dobi. Čini se da bilo koja vrsta alkoholnih pića ima slično djelovanje, ali crno vino je u fokusu najvećeg broja istraživanja. Crno vino sadrži resveratrol, aktivnu tvar koja je najodgovornija za pozitivne učinke na zdravlje, a prema nekim studijama na životinjama čini se i da može aktivirati gene koji usporavaju starenje stanica.

7. borovnice – u istraživanjima provedenim na štakorima koji su bili hranjeni ekstraktom borovnica primijećeno je da aktivni sastojci iz borovnica i drugih bobica ublažavaju upalu i oksidativna oštećenja koja se povezuju s deficitima u memoriji i motoričkim funkcijama u starijoj životnoj dobi.



Jogging

Dr. Ivo Belan nedavno je u vlastitoj nakladi objavio treće dopunjeno izdanje knjige Jogging. U njoj opisuje raširenost sportsko-rekreacijske aktivnosti kod nas i u svijetu, posebno se osvrćući na najpoznatije trke i najveće ljubitelje rekreacijskog trčanja. Također razmatra trčanje s medicinskog stajališta kao i njegov utjecaj na fizičku i psihičku kondiciju, a trkačima pruža i obilje praktičnih svakodnevnih savjeta (trening, prehrana, ozljede...). Objavljivanjem ove knjige dr. Belan želi popularizirati rekreacijsko trčanje. On sam redovito trči te sudjeluje na organiziranim cestovnim trkama, a sudjelovao je u nizu najpoznatijih svjetskih maratona, o čemu također govori u svojoj knjizi.

Cijena knjige u knjižarama je 150 kuna, a izravno od autora može se naručiti po cijeni od 100 kuna na broj telefona 098 249 876.

> Umjesto kremastim kolačem, depresiju "razgradite" pirjanom jabukom zaslađenom s malo meda

Ponešto drugačiji mood food

Autor: valika - <http://valika.coolinarika.com/>

Kao što to dobro znamo, postoji hrana koja utječe na naše raspoloženje, koja nas smiruje, tješi ili uveseljava. Na listi omiljenih namirnica za dobro raspoloženje koje su nam poznate još od najranijeg djetinjstva nalaze se mnoge slastice, čokolada, sladoled, kolači, kreme, keksi i bomboni. Naravno, tu su i raznorazne slane grickalice te različiti fast food zalogaji, pizza, hamburger, prženi krumpirići i hot dog. No, nažalost većina namirnica koje dokazano gode našoj psihi u isto vrijeme dokazano štete našem organizmu, pa posljedice zacjeljivanja emocionalnih rana hranom mogu biti ne samo suvišni kilogrami, nego čak i ozbiljniji problemi sa zdravljem. Ali na sreću i tome ima lijeka. Omiljena mood food, odnosno hrana za dobro raspoloženje, ne mora biti nužno nezdrava. Kad se osjećamo frustrirano i tužno, ne moramo posegnuti kao što je to uobičajeno za čokoladom, čokoladnim keksima ili čokoladnom tortom. Serotonin, odnosno hormon dobrog raspoloženja, možemo podići i na mnogo zdraviji način, primjerice bananama ili komadićima svježeg voća umočenih u rastopljenu čokoladu s najmanje 70% kakaa. Depresiju i strahove prati i snažna želja za što

sladim i kremastim slasticama, odnosno šećerom kojim ćemo nadoknaditi energiju koju su nam potrošile negativne emocije. No, umjesto kolačima s kremom ili čokoladnom kremom s tučenim slatkim vrhnjem, dobro raspoloženje možemo vratiti jabukom ili bananom pirjanom na malo maslaca, zaslađenom s malo meda i garniranom cimetom i mljevenim bademima. Protiv depresije i strahova pomažu i različita mala jela na bazi morskih plodova koji su također bogati ugljikohidratima, vitaminima i folnom kiselinom.

Da unutarnji nemir i nervozu gotovo instinktivno i uspješno liječimo fast foodom, pizzom, hot dogom i hamburgerom već i vrapci znaju.) Stoga budite mudriji i kreativniji pa ugljikohidrate, C i B vitamine i magnezij koji će pomoći vašim živcima i vratiti vas u normalu, umjesto u obližnjoj zalogajnici, nadoknadite u meksičkom restoranu. Tamo se osladite tortiljama, umakom od avokada i nekim što ljućim malim jelom na bazi povrća i pileline. Nadalje, razdražljivost i ljutnju umjesto s brdom prženih krumpirića i divovskim prženim bečkim odreskom "razgradite" tanjurom starinskog variva od kelja ili špinata s pire krumpirom i jajetom

na oko. Vjerovali ili ne, navala vitamina grupe B, serotonina i kalcija garantirano vraća osmijeh na vaše lice. U slučaju umora, bezvoljnosti i pospanosti zaboravite na kavu, colu i energetske napitke, čiji je učinak kratkog vijeka. Proteine koji će osvežiti vaše tijelo i psihi, posebno mozak te vitamine koji će vam vratiti sposobnost koncentriranja na važno i bitno nadoknadite šalicom zelenog, crnog ili mate čaja, velikom dozom smoothieja na bazi naranče ili ananasa, ali i čašom jogurta, kiselog mlijeka ili kefira.

I na kraju, kako boravak u kuhinji već i sam po sebi relaksira i smiruje u situacijama kada smo iz bilo kojeg razloga loše volje, iskoristite to i pripremite si antistres napitak. Za dvije čaše (pomognite prijatelju u nevolji!) izmiksajte 1 zreli avokado s 200 ml jogurta, 2 žlice soka od limuna, 2 grančice kopra i 1 čajnom žličicom mljevenih sjemenki gorušice. Napitak začinite s malo soli i kajenskog papra. Za dvije čaše antistres napitka koji potiče i volju za životom i ljubavlju, pa je primjeren i osobi vašega života, izmiješajte: 150 ml soka od cikla sa 150 ml kefira i 1 žlicom hrena. Ako želite još žešći i učinkovitiji napitak, dodajte i nekoliko kapi tabasca.

Ananas torta s kremom od jaja

Priprema:

1. Žumanjke i šećer miješajte dok ne dobijete gustu smjesu.
2. Dodajte brašno pomiješano s pšeničnom krupicom i praškom za pecivo, mljevene orahe i bjelanjke prethodno istučene u snijeg s dodatkom prstohvata soli te sve lagano promiješajte. Dobivenu smjesu podijelite na dva dijela.
3. Jednu polovicu izlijte u kalup za torte ø 22 cm kojeg ste obložili papirom za pečenje. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C oko 20 minuta.
4. Na isti način ispecite i drugu polovicu smjese.
5. Kad se biskviti ohlade, prerežite ih na pola tako da dobijete 4 kore.
6. Za kremu od ananasa prokuhajte vodu i šećer te umiješajte Gussnel koji ste prije toga dobro razmutili u soku od ananasa. Smjesu kuhajte uz miješanje da se zgusne, a zatim ohladite.
7. Vrhnje istucite u čvrsti šlag, a 6 kolutova ananasa izrežite na kockice. U ohlađenu kremu umiješajte šlag, a na kraju kockice ananasa.
8. Za kremu od jaja žumanjke i šećer pjenasto izmiješajte, a škrobno brašno razmutite u malo mlijeka te pomiješajte sa žumanjcima.
9. Ostatak mlijeka zakuhajte i maknite s vatre. Uz miješanje ulijte smjesu žumanjaka i miješajte uz zagrijavanje dok ne dobijete gustu, glatku smjesu, a zatim je ohladite.
10. Preko prvog biskvita stavite pola kreme s ananasom. Prekrijte drugim biskvitom, a preko njega nanesite kremu od žumanjaka. Po kremi posložite banane narezane na ploškice i prekrijte trećim biskvitom. Nanesite preostalu kremu s ananasom i prekrijte posljednjim biskvitom.

> Umag-0280

Cool chef mjeseca kolovoza '09.

Titulu cool chefa kolovoza ponijela je Umag-0280, koja je sa svojim zanimljivim receptima i toplim putopisnim pričama o Istri i Murteru oduševila Coolinaričare. Donosimo vam njezin recept "Ananas torta s kremom od jaja" i predlažemo vam da ovu neodoljivo slasnu tortu s bogatom kremom od jaja i sami isprobate. U slast!



Do pune i prave sezone kasnoproljetnog i ljetnog voća, poželimo li malo slatkoga, predlažem ovu laganu, a ipak slasnu tortu čiji sam recept našla davno u nekoj od kuharica slavonskog područja. A Slavonci su, zna se, majstori za slatko. U "moru" recepata torti od ananasa ovu tortu izdvaja bogata krema s jajima

Sastojci:

Za biskvit:

3 žumanjka
70 g šećera
50 g Pšeničnog oštrog brašna tip 400 Podravka
1 žlica Pšenične krupice Podravka
1 vrećica Praška za pecivo Dolcela
50 g mljevenih oraha
5 bjelanjaka
prstohvatsoli

Za kremu od ananasa:

200 ml vode
50 g šećera
40 g Gussnela Dolcela
200 ml soka ananasa iz Kompota light Podravka
200 ml slatkog vrhnja
6 kolutova ananasa iz Kompota light Podravka

Za kremu od jaja:

4 žumanjka
50 g šećera
20 g Gussnela Dolcela
200 ml mlijeka

Ostalo:

2 banane
300 ml slatkog vrhnja za ukrašavanje torte
2 koluta ananasa iz Kompota light Podravka

Posluživanje:

Slatko vrhnje istucite u šlag i premažite tortu te je poslužite ukrašenu svježim ananasom.

Savjet:

Ako nemate svježeg ananasa, za ukrašavanje možete upotrijebiti i ananas iz kompota.

Vrijeme pripreme: 2 sata

Energetska vrijednost na 100 g:

137 kcal / 573 kJ

Opelova akcija - udar munje!
Otkrijte atraktivne ponude za bogato opremljene modele!



Opel Astra	89 900 kn
5 vrata ili GTC, motor 1.4 (90 KS), klima uređaj, CD-radio MP3, 4 zračna jastuka, ABS, daljinsko zaključavanje, električni podizači prednjih prozora, kožni upravljač s kontrolama radija, svjetla za maglu, sprijeda...	
Opel Corsa	79 900 kn
1.2 (80 KS), klima uređaj, CD-radio, 2 zračna jastuka, ABS, daljinsko zaključavanje, električni podizači prednjih prozora, upravljač podesiv po visini i dubini, vozačevo sjedalo podesivo po visini...	



www.opel.hr **Wir leben Autos.**

Auto Šatrak - ovlašteni Opel partner
Zagreb, N. Božidarevića 13, tel. (01) 2331 355, opel.zg@satrak.hr
Koprivnica, Bjelovarska cesta 18, tel. (048) 642 020
Virovitica, Vukovarska cesta 2, tel. (033) 803 366
www.satrak.hr

Prosječna potrošnja goriva: Astra 6,3 l/100 km, CO₂ 151 g/km; Corsa 5,7 l/100 km, CO₂ 137 g/km.
Cijene su vezane uz prodajni tečaj eura kod RBA banke na dan uplate. Prikazana vozila mogu se razlikovati od vozila u ponudi. Izvor podataka o prodaji novih vozila u RH je tvrtka Promocija plus.

Novosti iz Podravka Ugostiteljstva

> Podravska klet

Svake subote i nedjelje od 11 do 16 sati povedite svoju obitelj na obiteljski ručak u Podravsku klet, čija je ponuda obogaćena novim sadržajima jela za samo 60 kn, a zimski jelovnik nudi još buncek, krvavice i kiselo dinstano zelje, kao i srneći paprikaš sa žgancima, biftek u umaku od papra te pileći file u umaku od kestena. Dođite u Podravsku klet i uvjerite se u našu postojanu kvalitetu i pristupačne cijene. Rezervirajte svoje mjesto na broj telefona 634 069.

> Grijalice na terasi u Pivnici Kraluš

U Pivnici Kraluš osigurani su uvjeti za pušače, tj. na terasi su postavljene nove grijalice kako bi se gosti osjećali što ugodnije u ovim prostorima.



Distrikt 9

REDATELJ: Neil Blomkamp, ULOGE: Sharito Copley, David James

Povijest 20. stoljeća, uz dva velika svjetska rata, obilježena je i kao razdoblje u kojem se zemlje Afrike i Azije oslobađaju svojih kolonijalnih vladara, a u Americi se crnačko stanovništvo bori za status ravnopravan s bjelačkim. Iz današnje perspektive, vrijeme je to u kojem smo usvojili termin "politička korektnost". Jedno od posljednjih uporišta ideje o bjelačkoj dominaciji bila je Južna Afrika, zemlja aparthejda (rasne podijeljenosti). Distrikt 9, znanstveno-fantastičan film potjere, smješten je upravo pokraj (i iznad) glavnog grada Južne Afrike. Vanzemaljci zbog kvara motora ili navigacijskog uređaja ostaju zarobljeni u vlastitom svemirskom brodu iznad Johannesburga. Zemljani ih uspijevaju izvući iz svemirskog broda, ali vanzemaljci su toliko fizički i biološki različiti da je odlučeno kako će biti izolirani u zasebnoj distriktu (okrug) na rubu Johannesburga. Trideset godina kasnije Vlada Južne Afrike pod pritiskom građana odlučuje preseliti vanzemaljce 200 km od glavnog grada. Jedini razlog zašto uopće itko tolerira postojanje vanzemaljaca je njihovo biotehnoško oružje, znatno nadmoćnije od bilo čega na Zemlji. I nada znanstvenika i vojske da će pronaći način za pokretanje tog oružja. Igrom slučaja, činovnik u agenciji zaduženoj za humano preseljenje vanzemaljaca, Wikus van der Merwe, jedini može pomoći u otkrivanju izvanzemaljske tehnologije i on postaje najtraženiji čovjek na Zemlji. O tome koliko je čovjek spreman daleko otići da spasi sebe ili da uništi druge snimljeno je već dosta filmova i napisano puno knjiga. Ali ovaj film ostavlja poseban osjećaj nakon gledanja. Koji traje i traje. Obavezno gledati! (T.K.Š.)



NAGRADNA IGRA ZA PODRAVKAŠE

– VEGETA NAGRAĐUJE VJERNOST POTROŠAČA

Nagrada igra traje od 2. listopada do 4. prosinca 2009.

Izvlačenje dobitnika održat će se 7. prosinca,
a imena dobitnika bit će objavljena u listu „Podravka“.



Perilica posuđa
Electrolux

1 X



Porculanski set
za serviranje jela
(6 osoba)

5 X



Mikrovalna pećnica
Electrolux

5 X



Propozicije:

U bilo kojoj trgovini na području RH kupite Vegetu 250 g
(plavo ili zlatno pakiranje),
te pošaljite račun i osobne podatke
(ime, prezime, adresa, broj telefona
i naziv organizacijske cjeline) na adresu:

Podravka

(za nagradnu igru Vegeta)

Marketing Tržišta RH

A. Starčevića 32, 48000 Koprivnica



20 X

Ruksak + ručnik



30 X

Stolnjak traka



100 X

Poklon paket
proizvoda



100 X

Platneni set
– kuhinjska krpa i pregača



Podravka partner izložbe o zastupljenosti Brailleovog pisma

Hrvatska knjižnica za slijepe obilježava 200. godišnjicu rođenja Louisa Braillea, tvorca pisma za slijepe i Međunarodni dan bijelog štapa. Izložba o zastupljenosti Brailleovog pisma na ambalaži hrvatskih proizvoda otvorena je 14. listopada u Hrvatskoj knjižnici za slijepe u Zagrebu, a Podravka je jedan od partnera izložbe.

Zastupljenost Brailleovog pisma na lijekovima hrvatskih farmaceutskih kompanija zamjetna je, stoga je i proizašla potreba za promoviranjem proizvoda koji uz standardno pismo imaju ispis na pismu za slijepe. Osim lijekova zapaženo je korištenje Brailleovog pisma i u drugim segmen-

tima hrvatskih brand proizvoda gdje se pismo koristi kao civilizacijski čin i u svrhu prihvaćanja osoba s hendikepom sljepoće.

Hrvatska knjižnica za slijepe već desetak godina radi kao stručni konzultant u odobrenjima Brailleovog pisma na ambalaži proizvoda.

Izložba je rezultat rada s kompanijama koje su svojom humanitarnom gestom učinile pozitivan iskorak u obilježavanju proizvoda pismom za slijepe. Pod nazivom "Osjeti izložbu", partneri izložbe – Belupo, Pliva, Fidifarm, Podravka, Melle, Izvori života Ilok, VIP, Clinres i Grunenthal kompanije su koje su na svojim proizvodima u proteklom razdoblju koristile Brailleovo pismo.

OVAJ JE ZNAK POSTAVLJEN
NA POGREŠNO MJESTO!



CRTA: Ivan Haramija – Hans

Podravkin restoran

Jelovnik za listopad i studeni

26. 10. ponedjeljak

Varivo grah s ječmenom
kašom, kobasica, salata

27. 10. utorak

Juneći paprikaš, kukuruzni
žganci, salata

28. 10. srijeda

Pohana pureća prsa,
krumpir na seljački, salata

29. 10. četvrtak

Đuveđ, rizi-bizi, salata

30. 10. petak

Vinski gulaš, kolač

2. 11. ponedjeljak

Varivo grah, kisela repa,
kuhani hamburger

3. 11. utorak

Umak bologneze,
tjesto špageti, salata

4. 11. srijeda

Kuhana junetina, umak
od hrena, pire krumpir

5. 11. četvrtak

Svinjetina u saftu,
pirjana riža, salata

6. 11. petak

Pohani oslić, krumpir
slani, salata