

Uspjeh duži od pola stoljeća



4 i 5 Davor Janjatović
- Podravka
kontinuirano slijedi
trendove novih
proizvoda

6 Podravkino
ugostiteljstvo se
stalno unapređuje

8 Edukacije ljudskih
potencijala u
Makedoniji

12 Vegeta - uspjeh
duži od pola
stoljeća

Još finije uz novi okus!



PREPORUČUJE
HRVATSKI KUHARSKI
SAVEZ



www.podravka.hr

Impressum

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

Podravka, prehrambena
industrija, d.d. Koprivnica

Za izdavača: Korporativne komunikacije

Redakcija lista: Boris Fabijanec,
Berislav Godek, Vjekoslav Indir, Dijana
Jendrašinkin, Jadranka Lakuš, Ines
Lukač, Mladen Pavković

Lektura: Ivana Korošec Vujica

Grafička priprema i dizajn:
Studio za dizajn, Podravka

Naklada: 8.000 primjeraka

Adresa: Ante Starčevića 32,
48000 Koprivnica

Telefoni: 048/651-505

e-mail: novine@podravka.hr

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

Tisak: Koprivnička tiskarnica



Piše: Dijana Jendrašinkin, glavna urednica v.d.

Uvodnik

CJENIK OGLASNOG PROSTORA U LISTU PODRAVKA

1/1

oglasni prostor stranice
210x300 mm

4.000 kn

1/2

oglasni prostor stranice
210x150 mm

2.000 kn

1/4

oglasni prostor stranice
105x150 mm

1.000 kn

1/8

oglasni prostor stranice
105x75 mm

500 kn

O bjavljajući iz broja u broj novina Podravka tekstove o našim proizvodima, uistinu je impresivno koliko imamo poznatih brandova. Najsvježiji primjer za to svakako je Vegeta, svjetski brand koji je u našim domovima prisutan više od pola stoljeća. Danas ste gotovo sigurni da, ma gdje se pojavili, nema šanse da se ne zna za Vegetu. Mnogi bi rekli, pa ona je svjetski fenomen. Doista to i jest. Pretražujući povijest, podaci o Vegeti, njezinom nastajanju, rastu, prisutnosti, impresivni su. Mnogo je priča ispričano o tom najpoznatijem Podravkinom dodatku jelima, ali nedovoljno je novinskoga prostora da se te priče i objave. Uostalom, tako je za sve naše brandove. Sama činjenica da Podravka na godinu lansira mnogo novih proizvoda, odnosno njezina inovativnost, jamac je uspjeha proizvoda od kojih većina postanu pravi ne samo lokalni ili pak, regionalni, već svjetski brandovi. Svakodnevno nam se javljaju

potrošači iz cijeloga svijeta upozoravajući nas kako je primjerice netko iskoristio lik našeg kuhara, zaštitnog znaka Vegete u neke svoje svrhe. Zato, hvala svima koji su uz nas i javljaju nam se samoinicijativno, cijeneći ono što radimo i dajući nam podršku. S druge strane lojalnost nam potrošači pokazuju i kad nam skreću pozornost svojim željama, savjetima ili jednostavno, upućujući nam dobre komentare. Nažalost, nikada se ne može udovoljiti ama baš svima, jer jedno su želje, a nešto sasvim drugo mogućnosti. No, naše mogućnosti su i dalje velike. Novih proizvoda Podravka će još mnogo dati, a većina će postati prepoznatljiviji brandovi. Pitaju se mnogi, u čemu je tajna Podravkina uspjeha? Odgovor je jednostavan: kvaliteta proizvoda kao imperativ koji je prisutan desetljećima, ali i poštivanje želja onih zbog kojih te iste proizvode i stvaramo - potrošača. Oni su, uz naše zaposlenike, uvijek u fokusu svih naših aktivnosti.

Davor Janjatović, voditelj odjela Razvoja tehnologije Podravka kontinuirano slijedi trendove novih tehnologija

Piše: Vjekoslav Indir
Foto: Berislav Godek



Područje istraživanja sam fokusirao na modele mješavina juha zbog toga što su one izrazito kompleksnog i varijabilnog sastava

Nakon diplome na Prehrambeno-biotehničkom fakultetu u Zagrebu 2000. godine Davor Janjatović se zapošljava u Podravki, točnije Razvoju Podravka jela i Vegete. Nakon odrađenog pripravničkog staža prelazi u Tvornicu juha i Podravka jela gdje radi kao tehnolog. U tom razdoblju se u Podravki započinje s izgradnjom nove Tvornice juha tako da tamo stječe značajno iskustvo i profesionalnu sklonost vezanu uz područje implementacije novih tehnologija. U listopadu 2004. godine prelazi u sektor Razvoj proizvoda i vodi službu Razvoj zamrznute hrane i projekata. Uslijed organizacijskih promjena, u razdoblju od

2007.-2010. se nazivi službe te odjele za koje je zadužen često mijenjaju uz jednu konstantu - vodi aktivnosti koje su vezane uz nove tehnologije. Za navedeno područje je zadužen i danas kao voditelj odjela Razvoja tehnologije. Tijekom razvoja karijere je pored stručnih i poslovnih edukacija u studenome 2011. doktorirao na Prehrambeno-biotehničkom Fakultetu.

Kako se u vaš doktorski rad uklopila Podravka?

Doktorska disertacija je vezana uz fizikalne osobine praškastih materijala. Praškasti i sipki materijali čine najveći postotak svjetske proizvodnje hrane. U navedeno se ubrajaju proizvodi kao što

su žitarice, brašno, šećer, Vegeta ili Dolcela mješavina za muffine. S druge strane sipki materijali se često koriste kao sirovine (makar i u malom postotku) u gotovo svim prehrambenim proizvodima (npr. pekarski proizvodi). U Podravki se godišnje proizvede nekoliko tisuća tona sipkih i praškastih proizvoda. S obzirom na navedene količine nije rijedak slučaj da neki praškasti materijali zbog svojih specifičnih osobina uzrokuju veće ili manje probleme prilikom proizvodnje - začepljenje spremnika, raslojavanje, nemogućnost točnog doziranja i slično. Kako bi mogli lakše riješiti ili pak izbjeći probleme vezane uz takvo „nedolično“ ponašanje prahova potrebno je što bolje poznavati fizikalne osobine tih prahova. Poznavanje fizikalnih osobina prahova je nužno kako bi se optimalno dizajnirala oprema za proces proizvodnje (dizajniranje otvora i nagiba spremnika, način transporta, skladištenja, doziranja i slično).

Zbog sveg navedenog sam kao temu disertacije odabrao područje vezano uz fizikalne osobine prahova koje se na engleskom jeziku objedinjuju pod pojmom „powder flowability“ – značajke tečenja. Područje istraživanja sam fokusirao na modele mješavina juha zbog toga što su one izrazito kompleksnog i varijabilnog sastava (bistre juhe, krem juhe, instant juhe). Istraživao sam utjecaj različitih faktora (receptura, tip masnoća, vlaga, temperatura, tip juhe) na značajke tečenja. Mjerenje značajki tečenja su vršene brzim metodama (npr. vibrirajuća nasipna težina, nasipni kut odmora) i reometrom (npr. test sabijanja, test kohezije, mjerenje ovisnost značajki tečenja o brzini protjecanja i slično). Cilj je bio kategorizirati utjecaje navedenih faktora na pojedine značajke tečenja, definirati koje metode su najpogodnije za mjerenje utjecaja pojedinih faktora i ispitati korelacije između rezultata brzih metoda i metoda koje koriste reometar.

Podravke tvornice na iznimno visokom tehnološkom nivou

Koje su mogućnosti iz vašega istraživanja primjenjive za dalji razvoj naše kompanije?

Istraživanja sam radio na modelima praškastih juha, a ne na pravim juhama zbog zaštite „know how“-a Podravke. Rezultati, stoga, nisu direktno vezani uz pojedinačnu juhu ili problem. Međutim, u analizama i podacima disertacije se nalaze podaci koji kolegama iz Podravke mogu biti više nego dobra smjernica za rješavanje konkretnih problema u proizvodnji.

Značaj podataka dobivenih iz disertacije je potvrdio i znanstveni japanski časopis *Advanced powder technology* u kojem sam objavio rad iz disertacije.

Vodite odjel razvoja tehnologije Podravke. Kakvo je današnje stanje u kompaniji u pogledu tehnologija?

Trenutačno stanje je u prosjeku zadovoljavajuće. Možemo reći da na pojedinim lokacijama imamo ogledne primjere vezane uz najnovije tehnološke mogućnosti. Neke tvornice ili segmenti unutar pojedinih tvornica su na izrazito visokom tehnološkom nivou, dok na drugim mjestima postoji prostor za poboljšanja. Investicije u tehnologiju ovise o mnogim faktorima: od strateških i operativnih planova kompanije pa sve do promjena na globalnom tržištu koje je teško predvidjeti. Kad se uvjeti poklope dolazi i do velikih investicija. S obzirom na trenutačne poslovne rezultate i investicije koje su u tijeku smatram da nam nadolazi novo razdoblje velikih investicija.

Tehnika i tehnologija se sve više i ubrzano razvijaju. Koliko Podravka te brze promjene slijedi?

Podravka kontinuirano slijedi sve trendove što se tiče novih tehnologija i znanja kao što je to i činila od samih početaka.

Kontinuirana modernizacija S kojim sve novim tehnologijama se možemo susretati već sutra u Podravki?

Najveće i najčešće promjene na tržištu vezane uz tehnologiju se dešavaju: na području automatizacije i regulacije procesa, poboljšanja postojeće opreme, slijedivosti materijala i informacija, novih oblika pakiranja, novih materijala za pakiranje te novih sirovina. Posljedično to su područja kod kojih možemo očekivati promjene unutar naših tvor-

nica. Promjene na navedenim područjima imaju obično za cilj poboljšanje učinkovitosti proizvodnje (npr. smanjenje utroška energenata), poboljšanje kvalitete proizvoda i prikladnost upotrebe proizvoda (ambalaža).

Pored navedenog u termin „nove tehnologije“ možemo ubrojiti i tehnologije koje ne moraju biti „state of the art“ ali su nove za Podravku (npr. ukoliko neke od proizvoda koje imamo u outsourcingu odlučimo proizvoditi sami), tako da bi se mogle očekivati promjene i na tom polju. Promjene vezane uz same procese se dešavaju rjeđe – npr. zamjena termičke pasterizacije pasterizacijom s visokim pritiskom od nekoliko tisuća bara. Razlog sporih promjena na ovom području su značajni resursi koje je potrebno uložiti za primarna i primijenjena istraživanja te rizik vezan uz primjenjivost novog procesa.

Tehnologije koje su nekad nastale u Podravki i danas su primijenjene u praksi. Što nam slijedi?

Velik dio opreme koja je instalirana u Podravki se kontinuirano modernizira, makar i malim poboljšanjima. Oprema se s vremenom prilagođuje novim proizvodima ili pak novim mogućnostima koje nudi tehnologija. Nakon određenog perioda takva poboljšanja se sumiraju i često rezultiraju opremom ili procesom koje su jedinstveni i specijalizirani za naše proizvode. U ovom bitnom segmentu poboljšanja su inovatori i kreatori nove tehnologije sami djelatnici Podravke. U navedeno su uključeni mnogi djelatnici: od djelatnika zaduženih za rad postrojenja do teh-

ničkih i tehnoloških stručnjaka iz cjelina Proizvodnje, Razvoja, Održavanja, Inženjeringa i mog odjela – Razvoja tehnologije. Navedenu akumulaciju znanja i inovacija je i dalje potrebno poticati i održavati. Ukoliko nastavimo u tom smislu ostati ćemo u vrhu što se tiče tehnologije.

Veliki broj Podravkaša i stručnjaka u Vašem timu je izniman potencijal i kapital - da li ga po Vašem mišljenju dovoljno koristimo. Treba li se Podravka u svom razvoju osloniti na Vaš tim i ono što vi možete Podravki ponuditi?

Tim Razvoj tehnologije čini 6 djelatnika: Josip Fijačko, Domagoj Matković, Jadranka Seleš, Valentina Hajdinjak Banek, Ivan Prosenjak i ja kao voditelj tima. Aktivnosti tima su fokusirane na podršku Proizvodnji i Razvoju većinom vezano uz tehnološku problematiku. Dio te podrške se realizira preko proba u Poluin-dustrijskom laboratoriju, a dio je vezan uz izrade studija izvedivosti i same investicije. Uključujemo projekte ukoliko se radi o tehnologijama koje su nove ili ukoliko je riječ o većem projektu za koji nema dovoljno resursa. Naravno, ukoliko postoji potreba rado ćemo pružiti podršku i u drugim situacijama. S obzirom na navedene aktivnosti i članove tima imamo iskustva sa praktički svim tehnologijama koje se koriste unutar Podravke. Uvijek smo otvoreni za nove projekte i suradnju bez obzira na vrstu i obim projekta. Tim Razvoja tehnologije nudi Podravki znanje, entuzijazam i pozitivan stav prema rješavanju tehnoloških problema.



Velik dio opreme koja je instalirana u Podravki se kontinuirano modernizira, makar i malim poboljšanjima

Obavijest o ostavci predsjednika Nadzornog odbora Podravke d.d.

Predsjednik Nadzornog odbora Podravke d.d. Ljubo Jurčić u srijedu 15. veljače u pisanom je obliku obavijestio društvo Podravka d.d. da je podnio ostavku na funkciju predsjednika i člana Nadzornog odbora Podravke d.d. Agenciji za upravljanje državnom imovinom. (D.J.)

Stižu nam maškare

Nakon što su preuzele vlast u gradu, maškare će zagospodariti koprivničkim ulicama, trgovima, javnim okupljalištima. U fašničkom veselju prednjačit će djeca koja već danima u svojim vrtićima i školama izrađuju maske i crteže na temu maškara. Dio njihovog maštovitog stvaralaštva predstavljen je na izložbama pod nazivom Fašnik u dječjim očima koje je Društvo naša djeca organiziralo u Podravki, Komunalcu, Turističkoj zajednici grada Koprivnice, Podravskoj banci i Domu mladih. Djeca u šarolikim kostimima pridružiti će se i fašničkoj povorci koju u subotu 18. veljače organizira Turistička zajednica grada Koprivnice. Vesela povorka krenut će u 14 sati s parkirališta Podravke da bi potom njeni sudionici zajedno zaplesali na središnjem gradskom trgu gdje će se usto i za sve nedaće Koprivničanaca suditi dežurnom krivcu Fašniku. Turistička zajednica za kostimirane sudionike Koprivničkog fašnika tu priprema tople napitke – Podravkin čaj i kuhano vino, dok će se djeca moći osladiti Podravkinim krafnama. Potom slijede Dječji maskenbal u Domu mladih, te velika fašnička zabava u hotelu Podravina. U Domu mladih se za kostimirane dječake i djevojčice priprema zanimljivi program u okviru kojeg će biti prikazana lutkarska predstava Karnevalska priča, nastupat će ritmička grupa DV Tratinčica, plesna skupina Ola, la DND, ritmička grupa OŠ Braća Radić, a plesom i scenskim igrama predstaviti će se i DV Smiješak. Predviđene su i zabavne igre za djecu, te izbor najmlađe maske, najbrojnije maskirane obitelji i najmaštovitijih maškara. U hotelu Podravina će se okupiti članovi skupina koje sudjeluju na Koprivničkom fašniku, ali i ostali zaljubljenici u zabavu pod maskama. Osim u plesu i nagradnim igrama oni će moći uživati i u duhovitom izboru za „Najkraflin“. Podravka će posebno nagraditi sve one koje će se uključiti u izradu najdebljeg, najvećeg i naravno najfinijeg kraflina u Podravini. Izbor „Najkraflina“ započinje u 18 sati, a fašnička zabava potrajat će dugo u noć. (J.L.)

Podravska klet u turističkom katalogu

Turistička zajednica Koprivničko-križevačke županije predstavila je kalendar događanja u 2012. i katalog vinskih cesta Koprivničko-križevačke županije. U katalogu središnje mjesto zauzimaju motivi Podravske kleti. Kao što su i sami autori kataloga napomenuli kako je Podravska klet svojevrsni „muzej“ goričke kulture odnosno mjesto susreta tradicionalne arhitekture i obrta s vrhunskom domaćom kuhinjom. Cilj je da promidžbeni materijali, odnosno turistička ponuda županije bude poznatija i dostupnija svim zainteresiranim turistima. (V.I.)



Podravkinog ugostiteljstvo se stalno unapređuje

Ucilju što kvalitetnije ugostiteljske ponude u Podravkinim restoranima Pivnici i Podravskoj kleti, od ove godine se i formalno pridružio Štagelj. Unatrag nekoliko godina taj je objekt bio kulinarSKI centar u kojemu su se održavale brojne prezentacije i edukacije, a povremeno bi poslužio i za fešte zatvorenog tipa. Jedinstven ambijent, odlična gastronomska ponuda i ljubazno osoblje iz godine u godinu su Štagelj promovirali u vrhunski doživljaj te ne čude riječi direktora Cateringa i

Podravkinog ugostiteljstva Branka Takača i brojne rezervacije restorana, a neki mladenci već ga žele rezervirati i za iduću godinu. Uz to, u Štaglju se krenulo s uređenjem terase, a predviđeno je i postavljanje novih stolova. Također, Štagelj i općenito Podravkin rekreacijski centar godišnje posjete brojne učeničke ekskurzije pa se planira na livadi kraj Štaglja urediti Lino dječje igralište. Noviteta ne nedostaje i u Pivnici Kraluš. Uz nedavno popravljene vitraje u Pivnici uskoro će, prema najavama Branka Takača, i konobari Pivnice dobiti nove uniforme. Sve u svemu, Podravkinog ugostiteljstvo se stalno unapređuje jer definitivno, kada je ponuda kvalitetna, gostiju neće nedostajati. (B.F.)

Dobra prodaja Podravkinih krafni



Zasladiti se Podravkinim krafnama u fašničkim danima ustaljena je navika brojnih Koprivničanaca. Jedinstvenoj kvaliteti i odličnom okusu krafne s marmeladom od marelice pripravljenim u Podravkinjoj pekari teško odolijevaju i oni koji baš nisu izraziti ljubitelji slatkog. Jer krafna je više od uobičajenog kolača, ona u sebi nosi i miris nostalgije, sjećanja na mame

i bake koje su pored užarenog štednjaka pekale omiljene fašničke delicije. Stoga i ne čudi da svakog dana otkako je započela promotivna prodaja krafni nekoliko stotina komada ponuđenih na nekoliko prodajnih mjesta u gradu jednostavno plane. Tradicionalno najviše krafni prodaje se na promo pultu ispred Pivnice Kraluš gdje smo zatekli i jednu simpatičnu gospođu koja je uz osmijeh izjavila: Prije sam krafle, kak mi velimo po domaći, pekla doma, ali sad sam zaključila da mi se to ne isplati. Ovdje kupim svakome u obitelji po dva komada, osladimo se poslije ručka, doći ću ponovno sutra ili prekosutra kad ih poželimo, kuhinja mi je čista, ja se ne mučim, a moji zadovoljni. Zadovoljni su i u pivnici Kraluš jer na ovaj način obogaćuju svoju ponudu, a brojnim gostima uz šalicu kave ili čaja u ovim hladnim danima, krafne su obvezni dodatak. (J.L.)

Podravka na konferenciji SCM

U Zagrebu je održana prva konferencija posvećena Upravljanju opskrbnog lanca (engl. Supply Chain Management – SCM) u organizaciji Infoarene i Hrvatske udruge za upravljanje lancem opskrbe (CSCA). Cilj konferencije je bio ispitati poziciju i ulogu SCM-a u procesu upravljanja kompanijom te otkriti kako stvoriti konkurentsku prednost kroz razvoj lanca opskrbe. Na konferenciji je sudjelovalo i četvero djelatnika sektora Logistika, Podravke d.d., a direktor sektora Logistika, g. Dario Galinec bio je sudionik panel diskusije na temu: Kolaboracija u lancu opskrbe – protok informacija u proširenom SC-u.

Ispreplitanje lanca opskrbe kupca i dobavljača

„Zaključak našeg panela je da je kolaboracija na relaciji kupac dobavljač još uvijek na vrlo niskim granama, barem što se Hrvatske tiče. Uglavnom možemo pronaći primjere, onoga što ja zovem tehničkom kolaboracijom, koja se bazira na elektronskoj razmjeni poruka kao što su npr. narudžbe, otpremnice, fakture. U situaciji konsolidacije i centralizacije skladišnih kapaciteta od strane naših ključnih kupaca mi prestajemo dopremati robu direktno do dućana i gubimo utjecaj nad velikim dijelom lanca opskrbe koji smo prije samostalno kontrolirali. Naš lanac opskrbe i lanac opskrbe našeg kupca isprepliću se i postaju jedan lanac opskrbe. U slučaju da nema proizvoda na polici gubimo i mi i kupac i potrošač. U tom smislu i kolaboracija nije pitanje da li je raditi ili ne, nego do koje dubine i na koji način. Ona mora prijeći iz domene tehničke integracije u višu razinu u kojoj ćemo razmjenjivati podatke o prodaji proizvoda na policama,



S lijeva na desno: Krunoslav Mervar, Igor Mamuza, Miloš Jauković, Ivan Guzelj, Zvonimir Galović, Dario Galinec, Božidar Bajsić

ma, matične podatke, zalihe proizvoda, planove i prognoze prodaje, proizvodne kapacitete itd. i prilagođavati interne procese da do out-of-stock situacija ne dolazi, odnosno da opskrbu u slučaju kada stvari dobro funkcioniraju radimo na najoptimalniji način. Da bi uopće mogli razumjeti i raditi na efikasnosti kolaboracije s našim kupcima i dobavljačima, pretpostavka je da naš interni opskrbeni lanac funkcionira savršeno, da je prilagodljiv i otvoren, da je plod strateškog promišljanja i da je interno efikasan, da je procesno strukturiran i da je mjerljiv, da je centralno upravljano, ne nužno i organizacijski iako bi za našu korporativnu kulturu bilo bolje da je tako itd. itd. Procjenjujem da nas čeka još puno posla, kako interno, tako i u odnosima sa/prema kupcima i dobavljačima.“- rekao je direktor sektora Logistika Dario Galinec.

Kako lanac opskrbe predstavlja integrirani pogled na tokove materijala i informacija, tako je upravljanje lancem opskrbe ključni koncept za prilagodbu navedenim trendovima. Unutar poduzeća, lanac opskrbe predstavlja

integrirani pogled na funkcionalne dijelove poduzeća koji u njemu direktno sudjeluju (nabava, proizvodnja, logistika, usluga kupcima ...), na povezanost s drugim funkcijama poduzeća (financije, razvoj proizvoda, prodaja ...), kao i na povezanost s drugim poduzećima - sudionicima u proširenom lancu opskrbe od dobavljača do krajnjih potrošača. U tom smislu se upravljanje lancem opskrbe može uspješno primijeniti kao koncept integriranog upravljanja u svakom poduzeću, bez obzira kako je ono formalno ustrojeno, tj. bez obzira da li lanac opskrbe postoji kao zasebna organizacijska jedinica, ili su vertikalne funkcije koje ga čine organizacijski samostalne. U većini poduzeća lanac opskrbe kontrolira najveći dio zalihe, upravlja sa 60-70 posto troškova, osigurava stvaranje prihoda tako što osigurava dostupnost proizvoda i time ključno utječe na ukupnu uslugu kupcu, te upravlja velikim dijelom trajne imovine poduzeća. Bez upravljanja lancem opskrbe nije moguće pronaći optimalno rješenje koje bi pomirilo parcijalne ciljeve pojedinih funkcionalnih silosa u poduzeću. (D.J.)

Obavijest Zaštite i korporativne sigurnosti Podravke

U sustavu kontrole pristupa (KP) Podravke na lokaciji A.Starčevića dolazi do čestih zastoja i nepravilnosti u radu što čini sustav nesigurnim i nepouzdanim. Da bi sustav učinili sigurnijim i pouzdanim potrebna je izmjena pojedinih elemenata i nadogradnja sustava KP-a. Riječ je o sljedećim ulazno- izla-

znim mjestima: recepcija poslovne zgrade, istočna porta, sjeverna (teretna) porta s ulazno - izlaznim rampama, Kolodvorska i Inženjering. Radovi na sustavu KP počeli su 13. veljače, a planirano je kako će trajati do kraja mjeseca. S obzirom na obim planiranih radova, nije moguće osigurati nesmetano funkcioniranje sustava

KP-a, mogući su zastoji i ispadanja sustava tijekom navedenih radova do završetka nadogradnje sustava tj. do kraja mjeseca veljače. U slučaju ispadanja sustava i problema s karticama prilikom dolaska na posao ili odlaska s posla molimo zaposlenike da poštuju upute čuvara ili da se jave u Tehničku zaštitu na telefon broj 1888. (D.J.)

Edukacije Ljudskih potencijala u Makedoniji



Nakon uspješno održanog prvog modula edukacije „HR za neHRovce“ na tržištu Bosne i Hercegovine, program se nastavio na ostalim tržištima JIE. Održana je jednostavna edukacija HR za ne HRovce za rukovodeću strukturu tržišta Makedonije i tržišta Kosovo. Navedeni program, podsjećamo, ima za svrhu sažeto predstaviti funkciju upravljanja ljudskim potencijalima u kompaniji i ulogu rukovoditelja u vođenju članova svog tima. Program je namijenjen svima koji s obzirom na poziciju u kompaniji u svakodnevnom poslu imaju potrebu za znanjima i alatima koji se razvijaju unutar funkcije upravljanja ljudskim potencijalima sa svrhom maksimiziranja potencijala svih zaposlenika. Program je primarno usmjeren i pripremljen za kolege na internacionalnim tržištima koji uglavnom nemaju lokalno razvijenu funkciju razvoja ljudskih potencijala, a u svakodnevnom radu samostalno upravljaju procesima razvoja ljudi.

E-tečaj Seleksijsko intervjuiiranje

Teme obuhvaćene prvim modulom jednodnevne radionice i ovog puta bile su: Uloga funkcije ljudskih potencijala, Rekrutiranje i selekcija, Motivacija, Upravljanje radnim učinkom i Važnost postavljanja ciljeva. Dodatno, kolegama na tržištu Makedonije i Kosova premijerno je pokazan i najnoviji interno razvijen e-tečaj „Seleksijsko intervjui-

ranje“, koji za svrhu ima educirati sve zaposlenike koji su izravno uključeni u proces selekcije kandidata o tome kako provesti kvalitetan selekcijski intervju. Navedeni tečaj uskoro će biti dostupan i svim ostalim zaposlenicima u kompaniji, kojima je namijenjen.

Razvoj programa „HR za neHRovce“ predstavlja prvi korak intenzivnijeg uključivanja korporativne funkcije ljudskih potencijala u procese razvoja ljudskih potencijala na internacionalnim tržištima, uz ostale razvojne aktivnosti koje se provode ili će se provoditi na našim internacionalnim tržištima (ICP, Analiza potencijala prodaje).

„Kao najveću vrijednost programa ponovo bismo istaknuli upravo razmjenu znanja i iskustava s kolegama na tržištu te identificiranje dobrih praksi u upravljanju ljudskim potencijalima, koje se u našoj kompaniji provode na različitim tržištima“ - istaknule su kolegice iz sektora Ljudski potencijali i korporativna administracija.

Zadovoljni su bili i polaznici programa koji su prije svega istaknuli važnost kontinuirane suradnje na području edukacija i razvoja ljudi te vrlo pozitivno iščekuju nastavak radionica na ovu temu. Direktor tržišta Makedonije Rajko Gospodnetić, inače domaćin susreta, naglasio je važnost povezivanja centralne funkcije za upravljanje ljudskim potencijalima s tržištima.

„Mi svaki dan upravljamo ljudima, to nam je najvažniji dio opisa posla, no, kroz ovakve edukacije alati koje koristimo dobivaju strukturu koja nam omogućava još kvalitetnije upravljanje onim najvrednijim, ljudskim potencijalom. U budućnosti svakako očekujemo još više edukacija u svim segmentima, a posebno nas veseli što se one provode interno, jer smatram da naši zaposlenici međusobno mogu razmijeniti vrijedna znanja i iskustva koja imaju izrazito visoku uporabnu vrijednost – napomenuo je Rajko Gospodnetić. (D.J.)

Nastavlja se postupak mirenja

Sastanak između predstavnika Sindikata i Poslodavca radi provođenja postupka mirenja u kolektivnom radnom sporu bit će ponovno održan danas. Podsjećamo, spor je nastao oko povećanja visine osnovne plaće za zaposlenike Grupe Podravka. Na prošlom, inače trećem po redu sastanku koji je održan u Koprivnici prisustvovali su u ime Sindikata Marinko Vrsaljko i Darko Tetec te Miroslav Repić i Dragan Habdija u ime Poslodavca. S obzirom na objektivne okolnosti, dogovoreno je da će se rješavanje oko otvorenih pitanja nastaviti danas. (D.J.)

Strategija društveno odgovornog poslovanja

Podravka kao kompanija koja se strateški opredijelila za koncept društveno odgovornog poslovanja podržala je organizaciju poslovne konferencije na zajedničku temu "Društveno odgovorno poslovanje", koja je održana u Zagrebu. Konferenciju su otvorili ministrica zaštite okoliša i prirode Mirela Holy te ministar poduzetništva i obrta Gordan Maras. Ministrica Mirela Holy izrazila je zadovoljstvo održavanjem konferencije na temu društveno odgovorno poslovanje te istaknula kako vjeruje da će Hrvatska u potpunosti ispuniti obveze koje je preuzela potpisivanjem međunarodnih konvencija iz područja društveno odgovornog poslovanja i održivog razvoja. Ministar Gordan Maras posebno je naglasio aktualnost teme društveno odgovornog poslovanja u trenutku očekivanja ulaska Hrvatske u Europsku uniju. Radni dio konferencije odvijao se kroz četiri panela na kojima su sudjelovali vodeći stručnjaci za društveno odgovorno poslovanje iz hrvatskih

kompanija te predstavnici Hrvatskog poslovnog savjeta za održivi razvoj, Global Compact Croatia, Zajednice za DOP HGK, Udruženja menadžera i poduzetnika CROMA, Hrvatske udruge poslodavaca, Agencije za zaštitu okoliša i sindikata. Interaktivna diskusija provodila se o različitim aspektima društveno odgovornog poslovanja, kao što su korelacija između provođenja DOP-a i uspješnog poslovanja kompanije, utjecaj DOP-a na odnos prema zaposlenicima, primjena DOP-a u odnosu prema okolišu i održivom razvoju te odnos kompanija s lokalnim zajednicama u kojima djeluju. Obuhvaćen je pregled dosadašnjeg stanja razvoja društveno odgovornog poslovanja u Hrvatskoj te je istaknuto kako danas koncept DOP-a nadilazi filantropiju i dio je strateškog poslovanja poglavito velikih kompanija. Strateški pristup DOP-u donosi koristi u području upravljanja rizicima, smanjenju troškova, lakšem pristupu kapitalu, odnosu s kupcima te upravljanju ljudskim potencijalom. U svrhu

kreiranja poticajnog okvira za razvoj društveno odgovornog poslovanja te jačanja vodeće pozicije EU u poticanju DOP-a, Europska komisija krajem 2011. godine objavila je Komunikaciju o društveno odgovornom poslovanju koja se odnosi na razdoblje od 2011. do 2014. godine te sadrži novu definiciju koncepta: Društveno odgovorno poslovanje je odgovornost poduzeća za svoj utjecaj na društvo. Vijeće Nacionalne mreže za DOP RH kao nezavisno i međusektorsko tijelo, sukladno naporima Europske unije usvojilo je prijedlog Strategije društveno odgovornog poslovanja Republike Hrvatske za razdoblje od 2012. do 2015. godine. Većina sudionika konferencije složila se kako je ostvaren značajan napredak u razvoju društveno odgovornog poslovanja u Republici Hrvatskoj, pri čemu je istaknuta potreba daljnjeg podizanja svijesti o važnosti DOP-a u kompanijama, tijelima državne vlasti, lokalne uprave i samouprave te organizacijama civilnog društva. **(Ž.V.)**

Promocija nove Pavkovićke knjige

Pred prepunom dvoranom Doma specijalne policije RH u Zagrebu održana je promocija nove knjige Mladena Pavkovića – "General pukovnik Ante Gotovina". Knjigu su osim autora predstavili: Tomo Medved, brigadni general u mirovini, Dr. Milan Vuković, bivši

predsjednik Vrhovnog suda RH i sudac Ustavnog suda RH u mirovini, te Josip Klemm, predsjednik Udruge specijalne policije. Knjiga donosi niz dokumenata, faksimila, fotografija, jednom riječju sve što je vezano uz životni i vojni put generala Gotovine. Ovo je, inače, već

druga Pavkovićeva knjiga o hrvatskom generalu, a prvu je objavio još 2005., u dva izdanja.

Zanimanje za knjigu je iznimno veliko, tako da će uskoro biti predstavljena i u brojnim drugim gradovima. Dizajn naslovnice djelo je jednog od najpoznatijih hrvatskim dizajnera Borisa Ljubičića. **(V.I.)**



S predstavljanja knjige Mladena Pavkovića u Zagrebu



Vođenje sastanaka – 2. dio

Nekoliko savjeta za efikasniju pripremu za sastanak

U prošlom broju biltena pisali smo o tome što su to zapravo sastanci, njihovoj važnosti u organizaciji rada kompanije, vrstama sastanaka i njihovim osnovnim elementima. Ono što je iznimno važno za uspješnost sastanaka je dobra priprema i kvalitetno vođenje sastanaka. Upravo iz tog razloga, ponovimo nekoliko prijedloga što biste svakako trebali učiniti u svrhu dobre pripreme:

1. Čvrsto utvrdite dnevni red i trajanje. Voditelj sastanka treba dostaviti dnevni red i trajanje u kojem je istaknuto o čemu sudionici žele razgovarati, vrijeme predviđeno za sastanak, te najbolji način korištenja tog vremena.
 2. Odredite zapisničara. Bilježenjem događaja i odluka donesenih tijekom sastanka brzo se uočavaju, a time i izbjegavaju eventualne greške i nelogičnosti. Također oni koji su sastanak propustili mogu vidjeti što je na sastanku zabilježeno i koje su odluke donesene.
 3. Definirajte prijedloge sudionika i donesene odluke.
 4. Razlomite dugi sastanak na nekoliko kraćih cjelina. Na taj način ćete sastanke usmjeravati ka učinkovitosti.
 5. Pridržavajte se unaprijed dogovorenih vremenskih okvira.
 6. Evaluirajte sastanke, odnosno provođenje aktivnosti dogovorenih na sastanku. Najmanje jednom u 6 mjeseci analizirajte vaše aktivnosti s kojima upoznate sve zaposlenike koji su uključeni u provedbu aktivnosti ili su za njih odgovorni.
- Dakle, pripremu sastanaka važno je napraviti i s aspekta tehničke pripreme i s aspekta sadržajne pripreme. U tablici niže pogledajte što biste sve trebali pripremiti ukoliko organizirate sastanak:

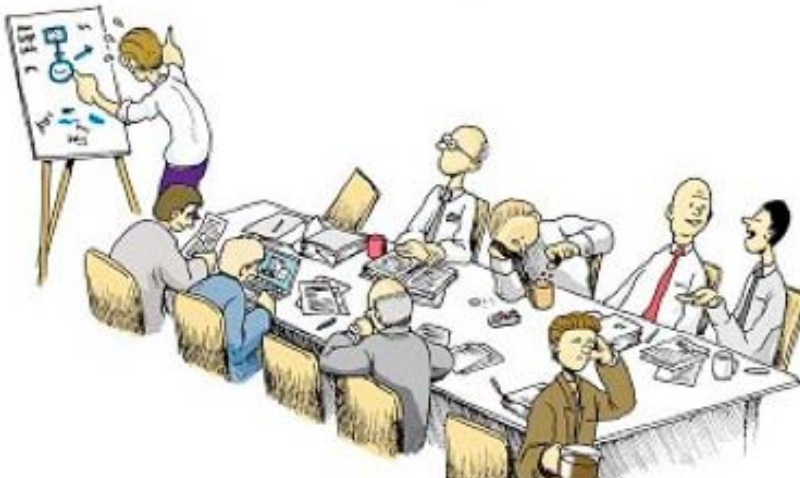
Priprema sastanaka

Tehnička

Vrijeme, mjesto
Prostorija, sjedala
Tehnička pomagala
Osvježanje
Poziv
Materijali
Zapisnik
Obavješćavanje

Sadržajna

Cilj sastanka
Problem
Način rada
Moguća rješenja
Stručne osobe
Izvršitelji i rokovi
Kontrolni mehanizmi



Također, ukoliko ste voditelj sastanka morate se iznimno dobro pripremiti. Uloga voditelja sastanka je ključna jer sam uspjeh sastanka ovisi ponajviše o voditelju. Voditelj sastanka mora znati pripremiti, voditi i analizirati sastanak.

Vođenje sastanka odnosi se na:

- vođenje formalnog procesa sastanka

- vođenje socijalno- komunikacijskih procesa

Uloga voditelja sastanka je i prilagodba sudionicima sastanka; voditelj sastanka mora biti sposoban sljedeće: uvidjeti

nalazi nekoliko tipova različitih „teških“ sudionika i prijedloga kako se nositi s njima na sastancima:

I za kraj, ukoliko izlažete određenu temu ili vlastiti stav na sastanku, važno je obratiti pozornost na sljedeće:

- Kvalitetnu pripremu – iznimno je važno da znate koji je cilj koji svojim izlaganjem želite postići i kakvu poruku želite prenijeti. Budite konstruktivni i jasni.
- Uvjerljivost - koristite podatke, činjenice, argumente i budite konkretni, koristite primjere i izražavajte se tako da vas svi razumiju, odgovorite na tuđe

TIP SUDIONIKA	PONAŠANJE VODITELJA
Vrlo sklon dokazivanju	Kontrolirajte reakcije sebe i grupe Nastojte u izlaganju naći nešto vrijedno Nađite pogrešne dokaze i izložite grupi Razgovarajte s njim izvan sastanka
Govori izvan predmeta rasprave	Zahvalite mu i na pristojan način upozorite da se udalji od teme
Nije u pravu	„Shvaćam da tako mislite, no pogledajmo je li to u skladu sa stvarnom situacijom“
Pita vas kao voditelja za mišljenje	Izbjegavajte dati rješenje umjesto grupe.
Sukob ličnosti	Naglasite točke slaganja i tako umanjite neslaganje. Otvoreno zatražite da ne diskutira osobno. Prekinite ga izravnim pitanjem o problemu.
Nejasan	„Ako sam dobro shvatio, vi ste rekli...“ i ponovite to jasnije. Ne mijenjajte misao, nego ju bolje izrazite.

kakvi su interesi sudionika i koje su njihove potrebe, procijeniti imaju li sudionici dovoljno stručnog znanja, što misle o problematiki koja je na dnevnom redu sastanka, zainteresirati sudionike za problematiku potaknuti šutljivije članove tima na aktivno sudjelovanje u sastanku, i drugo. Voditelj tima mora biti u mogućnosti i izaći na kraj s teškim sudionicima sastanka. U nastavku se

argumente, pratite poruku govorom tijela i ponovite glavne točke. • Aktivno slušanje – saslušajte tuđe stavove i ideje, možda vam mogu pomoći da riješite vlastite nedoumice ili izazove koji su pred vama. Možda netko od kolega vašu „problematiku“ može promotriti iz drugačijeg ugla i uvidjeti argumente i rješenja koja vam mogu biti od velike pomoći.

Jedan sat je ušteđen jednom minutom pripreme

Pakiranje za Provansu!

Priliku za put u prekrasnu Provansu treba iskoristiti! Vegeta je pripremila nagradnu igru „Pakiranje za Provansu“ te uz glavnu nagradu 100.000 kn na potrošačkoj kartici svoje potrošače nagrađuje i sa 20 čarobnih putovanja u Provansu za dvije osobe. Ostale nagrade su 10 setova kvalitetnog inox posuđa i 1000 Vegeta paketa. Bogat je fond nagrada za vjerne potrošače, zar ne?

Za sudjelovanje u nagradnoj igri potrebno je poslati prazne vrećice i/ili omote od minimalno 600g proizvoda pod markom Vegeta zajedno sa svojim osobnim podacima (ime, prezime, adresa, broj telefona) najkasnije do 15.04.2012. na adresu:

**Vegeta – za nagradnu igru
p.p. 150, 48001 Koprivnica**

Sudjelovati možete s neograničenim brojem pošiljaka.

Izvlačenje dobitnika bit će 20.04.2012., a objava njihovih imena 27.04.2012. u Jutarnjem listu i na www.vegeta.hr

Sretno!

VELIKA NAGRADNA IGRA
DO 15. 04. 2012.

Pakiranje za Provansu!

OSVOJITE:
100.000 kn
ILI PUTOVANJE U PROVANSU
+ MNOGE DRUGE FANTASTIČNE NAGRADE

1x 100.000 kn na Dining Club kartici
20x 20x putovanja u Provansu za dvije osobe + 400g Vegeta
10x set kvalitetnog inox posuđa
1.000x VEGETA paketi

Posaljite vrećice i/ili omote pakiranja od minimalno 600 grama proizvoda pod markom VEGETA i sudjelujte u nagradnoj igri!

S Vegetom se bolje jede!

Čestitke i pokloniće zajedno s ostalim proizvodima na adresu: Vegeta – za nagradnu igru p.p. 150, 48001 Koprivnica. Objave imena dobitnika bit će 27. 04. u Jutarnjem listu i na www.vegeta.hr. Detaljne informacije o nagradnoj igri možete pronaći na www.vegeta.hr

PODRAVKA



Dolcela Limun šećer 10 g

Dolcelina slatka obitelj dobila je novog člana. To je Dolcela Limun šećer – praktičan mali pomagač u pripremi kolača i slastica kojima daje ugodan, nenametljiv, uvijek zanosan i prepoznatljiv miris i okus limuna. Dolcela limun šećer može se koristiti kao zamjena za limunov sok ili koricu, a pripremljenoj slastici daje dojam svježine. Također se može koristiti i kod pripremanja čajeva kao zamjena za šećer i limunov sok. Novi Dolcela aromatizirani šećer širi lepezu vaših užitaka u „Slatkom dodiru fantastije“.



VEGETA® uspjev duži od pola stoljeća

Pripremile: Dijana Jendraškin i Maja Marković

Vegeta je najpoznatiji izvorni hrvatski proizvod – jedinstvena kombinacija začina i sušenog povrća, a koja svakom jelu daje pun i bogat okus. Vegeta je ujedno i svojevrsni fenomen jer je u više od pedeset godina svoga postojanja ušla u kuhinje potrošača u više od 40 zemalja svijeta postavši neophodnim sastojkom gotovo svakog jela. Okus jela pripremljenih s Vegetom jedinstven je i nenadomjestiv.

Povijest Vegete

Nakon uspješnog starta dehidriranih juha, grupa Podravkinih tehnologa, na čelu s prof. Zlatom Bartl došla je na ideju proizvodnje praškastog dodatka jelima koji će po svom sastavu biti potpuno jedinstven i neviđen do tada na tržištu.

Krenuvši od postojećih bujona, uz dodatak soli, postupno se razvijala receptura potpuno novog začina. Kako se u to vrijeme u stručnim časopisima pisalo o nedostatku vitamina B u prehrani, Podravkini su tehnolozi u recepturu odlučili dodati i riboflavin, koji Vegeti daje specifičnu žutu boju.

Idealna i do danas nepromijenjena receptura Vegete kreirana je 1959. godine te je proizvodnja novog proizvoda mogla krenuti. U početku vrlo mala količina od 3,3 tone bez problema se proizvodila na liniji za juhe, ali velikim rastom potražnje za Vegetom bilo je potrebno pronaći drugo rješenje kako isporuke ne bi kasnile. Podravkini djelatnici Ivo Vrtić i Izidor Popijač osmislili su strojeve koji su ubrzali pakiranje Vegete. Korišteni su do 1968. godine, kada dolazi do modernizacije proizvodnje.

U vrijeme lansiranja na tržište, Vegeta je dobila naziv Vegeta 40, a njenu kartonsku ambalažu je karakterizirala plava boja i lik kuhara kao znak kvalitete. Ovo pakiranje doživjelo je redizajn 1964. kada je kartonska kutija zamijenjena aluminijskom vrećicom sa crveno bijelim Podravkinim srcem i likom kuhara. Već 1966. Vegeta se pakira u limenku s likom djevojke u tradicionalnoj japanskoj nošnji. Nakon uvođenja na tržište tadašnje Jugoslavije i uspješne prodaje, 1967. godine Podravka potpisuje prve

prodajne ugovore sa stranim partnerima te kreće izvoz Vegete na tržišta Mađarske i Rusije.

Godine 1971. širi se izvoz Vegete u Austriju, Švedsku, Zapadnu Njemačku, Čehoslovačku i daleku Australiju. Godinu dana kasnije ambalaža Vegete dobiva plavu boju koju je, uz lik kuhara, zadržala do danas.

Specijalni dodaci Vegeta Twist

Novu moderniju ambalažu s elementom povrća Vegeta je odjenula 1994. godine. Do kraja devedesetih godina Vegeta dodatak jelima postao je poznat u više od 30 zemalja svijeta, tako Podravka 2000. godine pokreće novu robotiziranu tvornicu u Koprivnici, a otvorena je i tvornica Vegete u Mađar-

Kako su nastali ime Vegeta i zaštitni znak kuhar

Kada je nakon brojnih proba i degustacija nastao jedinstven dodatak jelima trebalo mu je dati isto tako odgovarajuće, jedinstveno ime. Prema riječima ing. Ivana Gjereka, naziv „Vegeta 40“ predložio je Ivan Živko, šef tadašnjeg Podravkinog predstavništva u Zagrebu. Postoji nekoliko objašnjenja o izvedenici Vegeta, a svako od njih spominje englesku riječ vegetables – povrće.

Plavo kartonsko pakiranje upotpunio je Zlatko Benotić nacrtavši lik kuhara koji zadovoljnim osmijehom i gestom rukom sugerira izvrstan okus jela uz dodatak Vegete.



skoj. Tu godinu obilježava i kreacija prva četiri specijalna dodatka Vegeta Twist te lansiranje Vegete za posipavanje u bočici. Već 2001. otvorena je Tvornica Vegete, juha i praškastih proizvoda u Poljskoj.

Početkom 2005. godine redizajnirana je ambalaža Vegete. Uz prepoznatljivu plavu boju i povrće, lik kuhara postaje trodimenzionalan, a novost je bila nutricionistička tablica istaknuta na pakiranju. Krajem godine na domaće i inozemno tržište lansirana su dva nova univerzalna dodatka: Vegeta mediteran s mediteranskim začinima i lagani univerzalni dodatak Vegeta light. Nastavlja se širenje Vegeta asortimana, te je 2006. lansirana Vegeta pikant koja te iste godine bilježi probaj na 6 svjetskih tržišta.

Ime Vegeta 40 korišteno je do 1971. godine, kada se mijenja naziv u Vegeta, a plava boja i lik kuhara, uz male izmjene, zadržani su do danas.

Male tajne velikih majstora kuhinje

Sedamdesetih godina prošlog stoljeća Podravka je bila poznata po svojim izvanrednim marketinškim aktivnostima i inovativnom pristupu potrošačima te je tako 1974. godine pokrenuta prva televizijska kulinarska emisija - "Male tajne velikih majstora kuhinje". Vegetina TV uspješnica kulinarskim je vještinama i receptima educirala i obilježila prostore bivše Jugoslavije. U to vrijeme posve inovativnim pristupom prezentaciji prehrambenog proizvoda, kroz primjenu u kuhanju i savjete poznatog kuha-



ra, Vegeta se približila korisnicima i učvrstila se na svojoj poziciji nezamjenjivog univerzalnog dodatka jelima.

Emisija se emitirala pune 24 godine četvrtkom prije Dnevnika na prvom programu Hrvatske televizije (tadašnje Televizije Zagreb). Bio je

to jedan od najdugovječnijih televizijskih serijala u kojem su gostovali mnogi poznati gosti, a pripremljeno je više od 1000 recepata. Zaštitni znak emisije bila je najavna pjesma Arsena Dedića: „Ali nekih stvari ima, što ne govore se svima, što se samo nekom šapnu, ti znaš!“.

„... i jedna žlica Vegete“, dobro poznata rečenica iz kulinarskog serijala i danas živi u svijestima Vegetinih vjernih potrošača.

Vegeta danas

Vegeta danas nije samo proizvod, već marka u čijem se portfelju nalazi cijeli spektar praktičnih proizvoda – modernih kulinarskih rješenja za domaćice širom svijeta.

Vegeta je neizostavna i dobro poznata marka proizvoda kako u Hrvatskoj tako i širom svijeta. Može se kupiti supermar-

ketima od New Yorka, Los Angelesa, Toronta, Sydneja, Vladivostoka, Moskve, Istambula do Bukurešta, Sofije, Varšave, Praga ili Beča. I naravno u svakoj trgovini u vašem susjedstvu.

Zahvaljujući vrhunskoj kvaliteti proizvoda, dostupnosti na prodajnom mjestu te svim dosadašnjim marketinškim aktivnostima i konstantim ulaganjima u brand, Vegeta je najsnažnija marka iz kategorije robe široke potrošnje (FMCG) u Hrvatskoj i najsnažniji hrvatski FMCG brand u regiji (Istraživanje agencije Valicon za 2011. godinu o snazi FMCG brandova).

Na tržištima Srednje Europe potrošači Vegetu doživljavaju kao svoju marku. Dobar primjer za to je Poljska gdje je brand awareness Vegete čak 93%. Za potrebe tamošnjega tržišta Podravka proizvodi čak 25 proizvoda pod markom Vegeta.

Osluškujući želje i potrebe potrošača, Vegeta se prilagođava suvremenim trendovima u prehrani ali i zahtjevima pojedinih kuhinja svijeta. Valja svakako istaknuti kako od 2006. godine u Australiji proizvodimo Vegeta liquid stock tzv. tekuću Vegetu.

Godine 2010. Podravka je lansirala Vegetu Natur – dodatak jelima od potpuno prirodno, pod suncem uzgojenog povrća i bez ikakvih dodataka. Kao nastavak Natur projekta lansirani su i Vegeta Natur Twistevi u dvadesetak različitih okusa.

Odmah nakon lansiranja Vegete Natur uslijedila su i brojna priznanja koja su nam potvrdila kvalitetu ovog projekta i prihvaćenost Vegete Natur od strane potrošača:

- Vegeta Natur najbolja inovacija 2010.

godine po izboru potrošača u Češkoj

- Vegeta Natur specijalni dodaci „Biser tržišta“ u Poljskoj u organizaciji magazina Wiadomosci Handlowe 2010.

- Vegeta Natur Hit FMCG (najprodavaniji novi proizvod) u Poljskoj prema istraživanju časopisa za trgovce Zycie Handlowe 2010.

- Vegeta Natur inovacija godine u Poljskoj u organizaciji magazina Hurt i Detal

sva ova priznanja ali i istraživanja potrošača provedena nakon lansiranja Vegete Natur pokazuju da je Podravka na pravom putu – kreirala je koncept prilagođen potrebama mladih suvremenih potrošača koji se ujedno jako dobro uklopio u Vegeta portfelj.

Vegeta Natur koncept prepoznao je i u stopu prati moderne kulinarske trendove na tržištima Europske unije. Ti trenovi zahvaljujući i Vegeti Natur vrlo brzo bit će sve značajniji na tržištu naše regije i šire.

Da je ovaj projekt pun pogodak potvrdila je i reakcija dvije velike svjetske kompanije koje su nakon lansiranja Vegetinog Natur koncepta vrlo brzo lansirale svoje „Natur“ proizvode.

Pored Natur linije proizvoda, u posljednje dvije godine asortiman Vegete proširen je sa Vegeta tekućim marinadama i Vegeta mixevima.

Sve nagrade i priznanja simboliziraju uistinu veliko povjerenje potrošača u marku Vegeta, no s druge strane predstavljaju i vrlo veliku odgovornost za kompaniju da s budućim proizvodima i marketinškim konceptima opravda tako visoko povjerenje potrošača u Vegetu. Poznavajući Podravkaše sigurno je da će to tako i biti.

S Vegetom se bolje jede!



Kopljari oduševio Pleterničane

Gostovanje na Lino višebojcu mnogim je poznatim hrvatskim sportašima veliko zadovoljstvo i čast, pa su se s djecom u 133 škole u šest sezona družili primjerice Blanka Vlašić, Mario Ančić, Luka Modrić, Ivano Balić, Igor Hinić, Manuel Štrlek, Filip Ude, Ivan Ljubičić, Marijo Možnik, sestre Zaničević, Igor Vori, Slaven Bilić, braća Žugaj, Robert Prosinečki, Janica Kostelić, Martina Zupčić, Sanja Jovanović, Vlado Šola, Sandro Sukno, Gordan Kožulj, Vedran Ćorluka, Dino Rađa, Dubravko Šimenc, Mirza Džomba, Ivana Brkljačić, Duje Draganić... Pozivnicu Podravke, Sportskih novosti i HT tako nije mogao odbiti ni Marko Kopljari, član hrvatske rukometne reprezentacije koja je osvojila broncu na rukometnom prvenstvu Europe, tim više što mu je za domaćina izabrana OŠ Fra Kaje Adžića u Pleternici. Rođen i odrastao u Požegi, Marko je znao da ga u školi s nestrpljenjem očekuje više od 1000 učenika, a da među nastavnicima ima njegovih prijatelja i poznanika

iz školskih dana. No iako je zbog dobrih igara u hrvatskom dresu koje su ga uvrstile i u najbolju sedmorku europskog prvenstva navikao na podršku publike nije očekivao tako bučne ovacije kakve su mu priređene u Pleternici. Učenici su ga dočekali na nogama uz veliki vrisak, a dugotrajni pljesak i lupanje nogama o pod gotovo su zaglušili i razglas. Marka je svatko želio dodirnuti, slikati se s njim, stotine papirića bile su pripremljene za autogram. Martina Raguž-Tokić, bivša rukometna reprezentativka i najbolja rukometašica Požeštine koja je po drugi puta gostovala na Lino višebojcu nije se mogla načuditi silini emocija, a Marko, iako u početku pomalo zbunjen tolikim

dječjim veseljem odlično je odigrao ulogu gosta. Višebojcima je pokazivao kako je najbolji izvesti penal, ekipi šestih i sedmih razreda pomagao je vući užu, a u dvoboju sa svojim izazivačem- Markom Abramovićem iz šestog razreda uz rukometni talent pokazao je i dobar smisao za humor. Sklonost šali potvrdio je i prilikom promocije službenog snacka Lino višebojca. Vrećicu jastučića punjenih s Lino ladom „oteo“ je iz ruku Martine Raguž, pravdajući se da mu treba dodatna energija za potpisivanje tisuću autograma. No malim gimnastičarima koji su oduševili prezentacijom svojih vještina ipak je za nagradu podijelio vrećice Lino višebojac snacka.



Lino višebojac u OŠ Gola

Mala škola postala velika

Lino groznica tresla je učenike OŠ Gola gotovo mjesec dana. Toliko su trajale pripreme za Lino višebojac u kojima su sudjelovali ne samo učenici i nastavnici i sve ostalo osoblje škole nego i roditelji učenika, djedovi i bake. Svatko je imao svoj zadatak kojeg nitko nije shvatio kao obvezu nego kao zabavu i priliku za iskazivanje mašte, kreativnosti i spretnosti. Mame i bake učenika u Područnoj školi Gotalovo izvezle su veliku Lino zastavu na kojoj je svako dijete imalo crveno srce sa svojim imenom, a na kojoj su svi zajedno ispisali poruku: Višebojac budi pravi, sportom ti se bavi, nek ti pobjeda bude san, Linom započni svaki dan. U Otočskoj su pak napravili velike transparente na kojima je Lino postao Podravac koji vozi veliki traktor. Djevojčice i dječaci iz Novačke pretvorili su se u hitre višebo-

jac mačke, a mali Ždalčani Lina su ovjekovječili u raznim sportskim pozama. Svi satovi likovnog bili su tjednima posvećeni Linu, pa smo medvjedića mogli vidjeti u tehnici kolaža, silueta, akvarela, praktički svi zidovi škole pretvoreni su u oglasnu ploču najbolju u šestoj sezoni projekta. Prekrasnim likovnim radovima dodani su i oni pisani na temu „svijet po tvom“ koja je pomno razrađena na satovima hrvatskog jezika. Sve to bilo je začinjeno i vlastitom pjesmicom na temu Lino višebojca, te dobro uvježbanom službenom himnom koju je na glazbenom naučila cijela škola.

-Ne pamtim da je ikada koji projekt u školi imao toliko pozitivnih i poticajnih elemenata i za učenike i za nastavnike kao Lino višebojac- istakla je poduzetna zamjenica ravnatelja Žuža Zabjan koja je sve čestitke za odličnu atmosferu i

organizaciju odmah podijelila sa svojim kolektivom ističući njihove zasluge u tome. Naravno velike čestitke idu i djeci koja su s puno veselja navijala, pjevala, trčala, skakala. Posebno onima koji su za svoje rezultate primili i nagrade Podravke. To su Tina Tatarević iz osmog razreda koja je napisala najbolju priču o dječjem svijetu, Patrik Grčić koji je preciznim udarcima ljevicom pobijedio iskusnog vatrenog Zvonimira Soldu, Marina Jovanović iz šestog razreda koja je u izvođenju penala nadmašila golmanicu RK Podravka-Vegete i hrvatske reprezentacije Martu Žderić, zatim Kristijan Premec iz trećeg razreda i osmašica Monika Nađander koji su zbog zanimljivih kreacija na svojim licima proglašeni za najmaske, te pobjednici Lino višebojca i novi školski junaci Martin Halavuk iz šestog i Lara Mihalić iz petog razreda. Osnovna škola Gola koja se po broju učenika (250) ubraja u male škole, po svemu prikazanom pokazala je da je velika škola koja će zasigurno primiti neko od priznanja Lino višebojca.



Obavijest o prodaji purećeg mesa

Odjel prigodne prodaje organizira prodaju purećeg mesa proizvođača Vindon d.o.o. – Slavonski Brod, grupe Vindije - Varaždin, uz mogućnost plaćanja na tri rate. Na ponudi su slijedeće kategorije svježeg purećeg mesa:

- A) Pureći krila cijela, pakiranje 5 kg – 126,10 kn/pakiranje
 - B) Pureći krilni batac , pakiranje 5 kg – 126,10 kn/pakiranje
 - C) Pureći file prsiju, pakiranje 5 kg – 307,50 kn/pakiranje
 - D) Pureći odresci prsiju, pakiranje 5 kg – 319,80 kn/pakiranje
 - E) Pureći file zabatka , pakiranje 5 kg – 215,25 kn/pakiranje
 - F) Pureći batac , pakiranje 5 kg – 126,10 kn/pakiranje
 - G) Pureći zabatak, pakiranje 5 kg – 190,65 kn/pakiranje
 - H) Pureće meso filea zabatka za paprikaš, (rezano kockice) pakiranje 5 kg – 202,80 kn/pak.
 - I) Pureći kotlet, pakiranje 5 kg – 227,55 kn/pakiranje
 - J) Usitnjeno pureće meso, pakiranje 5 kg smrznuto (10 pak a 500 gr) – 153,80 kn/pak.
 - K) Pureća roštilj kobasica pakiranje 3 kg – 110,70 kn/pakiranje
- Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti najkasnije do 23.02. na tel 651 781 ili 651 954 i na e mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

Napomena: Podjela purećeg mesa vršiti će se 29. 02. od 13.30 do 15. 30 sati ispred skladišta 163, Kolodvorska (preko puta dvorišta Galantpleta).



ELMA

Peteranska c. 94, Koprivnica, Tel. 048/647-380

...ponuda je sjajna, a kvaliteta trajna...

Radno vrijeme: pon - pet: 07-19, sub: 07-14

KUHINJE, BIJELA TEHNIKA, ŠTEDNJACI I KAMINI, KERAMIČKE PLOČICE UMIVAONIKI BLOKOVI, KADE, TUŠ KADE I KABINE, CENTRALNO I PLINSKO GRIJANJE, ELEKTRO I VODOVODNI MATERIJAL



PLAMEN









VaiRAD
VOGEL & NOOT



VIADRUS





kolpa

ELMA - LED, LCD TELEVIZORI - HI-FI LINIJE, KUĆNA KINA - FOTOAPARATI, KAMERE - LAPTOPI
 A. Nemčića 8, Tel: 048/621 503 - WEB KAMERE - MEMORIJSKE KARTICE - FM TRANSMITERI - MOBILNI - OPREMA ZA MOBILE

TELE2
 1 novce i novce

PODRAVKIN RESTORAN

JELOVNIK ZA VELJACU

20.02.2012. ponedjeljak

Varivo grah s kis. repom, rolana lopatica

21.02.2012. utorak

Umak bologneze tijesto špageti, salata, krafna

22.02.2012. srijeda

Pohani oslić, krumpir slani, salata

23.02.2012. četvrtak

Pileći paprikaš, pirjana riža, salata

24.02.2012. petak

Varivo kelj, kob.bilogorska, kolač

27.02.2012. ponedjeljak

Varivo grah s ječmenom kašom, kuh. hamburger

28.02.2012. utorak

Svinjetina u grašku, tijesto, salata

29.02.2012. srijeda

Pohana puretina, pirjano povrće, salata

30.02.2012. četvrtak

Vinski gulaš, kolač

31.02.2012. petak

Pohani som, krumpir slani, salata

Korjenasto povrće u kuhinji

Najjednostavnije ga je skuhati u malo vode, ohladiti i začiniti maslinovim ili bučinim uljem i octom.

Piše: tracy, Foto: internet

Korjenasto povrće je poput Pepeljuge među princezama. Neupadljivo, bez mirisa, često i boje. Neslavnoj i pomalo nepravednoj sudbini korjenastog povrća savršeno pristaje podatak koji sam nedavno negdje pročitao. Navodno su u srednjem vijeku seljaci bili prisiljeni davati zemljoposjednicima sve povrće koje je raslo iznad zemlje, dok je njima preostajalo ono nevidljivo, skriveno u zemlji, smatrano drugorazrednim. Korjenasto povrće nije nikad okupano rosom, ni obasjano suncem, ono je blatnjavo, često neprepoznatljivo, kad ga na silu iščupamo iz zemlje.

Korjenasto povrće najbolje od sebe daje zimi, ispod mraza, u mraku i vlazi. Nevjerojatno koje bogatstvo skriva zemlja za ljude koji u to doba godine nemaju veliki izbor hrane, pogotovo one bogate vitaminima i mineralima. Ono je uglavnom niskokalorično, bogato vlaknima, kao i vitaminom C. Mrkva je nevjerojatno bogata betakarotenom, cikla željezom, pastrnjak kalijem.

Većina ove vrste povrća ima jestivo lišće ili stabljike koje se ponekad prodaju odvojeno. Ako kupite ili dobijete čitavu biljku, lišće morate iskoristiti što prije, dok korijen umotan u papir možete čuvati i po nekoliko tjedana na hladnom, mračnom i suhom mjestu. Lišće i korijen treba odvojiti, jer korijen i izvan zemlje nastavlja "hraniti" lišće te na taj način gubi svoje bogate sastojke. Korijen je najbolje najprije očistiti četkom kako biste skinuli moguće ostatke zemlje, a kasnije po potrebi i oguliti. Izuzetak je cikla koja se guli tek nakon kuhanja. Kod kuhanja treba slijediti stari savjet

da se korjenasto povrće stavlja u hladnu, a povrće koje raste iznad zemlje u kipuću vodu. Neka količina vode bude što manja. Kasnije je možemo koristiti poput povrtnog temeljca.

Mrkva je namirnica bez koje ne bismo znali kuhati. Osnovni je sastojak juha i variva te brojnih salata. Zbog svog slatkastog okusa često se koristi i u pripremi slastica. Najpoznatije korjenasto povrće, koje uspijeva tijekom cijele godine, prepuno vitamina i minerala. Može se jesti sirova ili kuhana.

Celer je jedno od najekološkijih povrća, naime svaki njegov dio, lišće, stabljika i korijen koriste se u prehrani. Lišće i stabljike su osobito omiljene u salatama (ove sam zime otkrila prekrasnu kombinaciju sitno nasjeckanih stapki celera, kuhane šunke i oraha, uz kap maslinovog ulja). Korijen se koristi u juhama, ali i za pripremu odličnog pirea, često kao dodatak mrkvi ili krumpiru.

Peršin se također koristi kao lišće i kao korijen, slično kao i njegov blizak rođak, celer. Ne možemo ga zaobići u juhama i ribljim specijalitetima.

Cikla se jede sirova ili kuhana u salatama. Neizostavni je sastojak ukrajinsko-ruskog specijaliteta, guste juhe boršča. Poput mrkve, zbog svog slatkastog okusa, koristi se i u pripremi slastica.

Pastrnjak je izgledom sličan korijenu peršina, ali je veći i bogatiji eteričnim uljima.

Hren je korijen pikantnog okusa, pa se treba oprezno koristiti. Uglavnom se koristi za umake u kombinaciji s limunovim

sokom, vrhnjem, jabukama, juhom, a poslužuju s različitim vrstama kuhanog mesa. Osim gore spomenutog, u istu grupu korjenastog povrća spadaju također repa, rotkvica kao i "mirisna" grupa koju sačinjavaju češnjak, luk i poriluk te krumpiri. Korjenasto povrće može se spremati na svaki način. Nažalost, u današnje vrijeme ga malo koristimo kao glavni sastojak jela, a više kao začim ili sporedni dodatak, mada se radi o jednoj od najuniverzalnijih vrsti povrća. Ono može izdržati sve što vam padne napamet. Najjednostavnije ga je skuhati u malo vode, ohladiti i začiniti maslinovim ili bučinim uljem i octom. Međutim, odlično je i pečeno na grill tavi ili prženo u dubokom ulju. Na taj način probajte zamijeniti uobičajene grickalice. Može se također pirjati, svakako probajte mrkvu "agrodolce" (u kiselo-slanu kombinaciji), s dodatkom balzamičkog octa i žličice šećera. Odlično je pečeno u pećnici. U tom smislu ga možete peći poput krumpira ili zamotano u papir za pečenje (probajte s ciklom) s dodatkom ulja te po ukusu stavite suhog bilja poput timijana i papra. Kada korjenasto povrće želite iskoristiti kao prilog, možete ga gratinirati (zapečiti) u pećnici s dodatkom vrhnja, bešamel umaka ili mrvica, dok za neobičnije kombinacije probajte s orašastim voćem. Ova vrsta povrća može poslužiti kao sastojak za guste juhe i variva, ali i salate. Kuhana i sirova cikla se odlično slaže s kozjim sirom i jabukama, naribana mrkva s matovilcem ili rikulom uz nekoliko kapi limuna. I na kraju, spomenimo njihovu nezaobilaznu ulogu u umacima, pireima, pa čak i slasticama.



Josip Vrsaljko - Šef slastičarnice hotela „Funimation Borik“



Josip Vrsaljko rođen je 1978. godine u Zadru. Kako sam kaže još kao dječak znao je da će odabrati zanimanje kuhara budući da je mnogo vremena provodio oko kuhinjskog štednjaka kod kuće. Po završetku srednje ugostiteljske škole u Zadru odlučio je maksimalno ulagati u svoju edukaciju te se usavršavao na Istituto Nazzareno Carpi u Italiji gdje je specijalizirao talijansku kuhinju. U Hrvatskoj je prošao edukaciju pri Hrvatskoj udruzi hotelijera i restoratera iako je već prije toga skupio zavidno znanje i iskustvo radeći kao šef kuhinje u hotelima sa četiri zvjezdice. S vremenom se kod Josipa sve više razvijala ljubav prema slastičarstvu tako da je sada to dio ugostiteljstva kojem se Josip najviše posvećuje. Svojim radom i osobnim zalaganjem došao je do mjesta šefa slastičarnice u već spomenutom hotelu.

Koje je za vas najveće priznanje?

Napredovanje. Svi imamo ambicije da jednom u životu postanemo netko i nešto u svojoj struci, a ja sam kroz svoj posao došao do šefa kuhinje hotela sa četiri zvjezdice što s obzirom na moje godine nije mala stvar. Sama ta činjenica govori da vas ljudi, točnije poslodavci, cijene kao profesionalca koji se maksimalno daje u svom poslu, a za mene nema većeg priznanja od činjenice da sam cijenjen.

Koja jela preferirate?

Radio sam ja na počecima svoje karijere i kao pizza majstor, tada su to za mene bili vrhunci i jednostavno sam bio zaljubljen u taj način pripreme jela, talijanski. Zato sam i odradio edukaciju u talijanskom institutu, a jedan od razloga je svakako i činjenica da dalmatinska kuhinja počiva na temeljima talijanske. Mnogo tjestenine, rižota, laganih jela bogatih plodovima mora i ribe su moj odabir na dnevnom meniju.

Neizostavni dodatci u kuhinji?

Ako pričamo o profesionalnom dijelu i da li kuham s Vegetom onda je moj odgovor pozitivan. Ipak se u tom dijelu rada kada se kuha za veći broj gostiju teško može postići pravi okus na koji smo mi navikli i to ne samo mi! Dodatak Vegete

je kao točka na i kod jela, naši gosti godinama kao i mi sami prepoznaju i očekuju jednako kvalitetno jelo kakvo smo ponudili prijašnjih sezona. Bez Vegete to ne bi bilo moguće. Jednako tako volim raditi sa začinskim biljem, ipak sam ja Dalmatinac, a riba s ružmarinom i bez njega nije ista.

Što volite kuhati?

Nekako sam u posljednje vrijeme jako okrenut slasticama. Toliko vremena provodim ispred kompjutera, skidam recepture, a onda odmah mikser, Podravkino brašno, prašak za pecivo, vanilin šećer u ruke i na posao. Jako korisne su i Dolceline kreme koje izvrsno služe u slastičarstvu, a pružaju mogućnost dorađivanja i dobivanja još boljih okusa. Nevjerojatno je što sve možete kada pustite mašti na volju napraviti koristeći Dolcelu! Krema



Paštica

1 kg govedine od buta
50 g pancete Podravka
4 režnja češnjaka
1 žličica klinčića
200 g suhih šljiva
100 ml proška
150 g rajčice pelati Podravka
ulje
Vegeta

sol i papar

Za marinadu

700 ml crnog vina
2 mrkve
1 glavica luka
2 češnja češnjaka
1/6 celerovog korijena
1 žličica papra u zrnu
2 lovorova lista

Priprema:

Goveđi but operemo, ocijedimo, nabodemo (našpikamo) klinčićima, štapićima češnjaka i pancete. Tako pripremljeno meso položimo u zdjelu, prelijemo pripremljenom marinadom i ostavimo u hladnjaku preko noći. Marinirano meso ocijedimo i osušimo pa kratko popržimo sa svih strana u loncu na vrućem ulju. Dodamo ocijeđeno povrće iz marinade (mrkva, luk, celerov korijen), začimimo Vegetom solju, paprom i pirjamo na srednje jakoj vatri, povremeno okrećući meso dok povrće ne omekša.

Zatim u lonac dodamo rajčicu, polovicu šljiva, podlijemo vodom i kuhamo na laganoj vatri otprilike sat vremena, odnosno dok

pripremljena prema uputama je izvršna, a još kad se malo poigrate s dodacima voća i aroma...

Što je za vas idealan ručak?

Pojam idealnog ručka je zaista relativan. Možda se nekom s kontinenta neće sviđati naš način ishrane jer je od malih nogu naučen na težu, začinjenu hranu, što je i razumljivo, jer primjerice u Lici, dijelu kojeg obilježava duga i hladna zima sigurno neće pasati lagana lešo riba. Ali nastavimo u tom smjeru, za mene uz riblju krem juhu idealan nastavak kroz glavno jelo bio bi lešo šampjer odnosno kovač, blitva s krumpirom, malo šalše pripremljene od Podravkinih pelata, sve skupa obavezno pripremljeno na maslinovom ulju. Desert, ukoliko se malo potrudite možete sami iskušati; Toullipe punjeni kremom od mascarponea.

meso ne omekša (po potrebi podlijevamo s malo vode). Kad je meso gotovo, izvadimo ga i narežemo na ploške, a umak izmiksamo štapnim mikserom.

Na koncu dodamo prošek, ostatak šljiva, promiješamo i kada zavre, maknemo s vatre.

Za toullipe - stencil pasta

-3 bjelanjka sobne temperature.
-100 gr.šećera u prahu
-100 gr.glatkog brašna Podravka
-60 gr maslaca (otopljenog)
-1/2 žl.prirodnog ekstrakta vanilije

Krema od krem sira Mascarpone

-500gr.krem sira mascarpone
-250 gr.punomasnog vrhnja
-1/2 žl.prirodnog ekstrakta vanilije
-120 gr.šećera u prahu
-1 kg.smrznuto šumsko voće Podravka

Priprema: Toullipe

1.Pjenasto tući bjelanjke i 50 gr.šećera u prahu
2.Izmješati 50 gr.šećera u prahu i brašno prositati kroz fino cjedilo.
3.U maslac dodati ekstrakt vanilije.
4.Spojiti sve smjese lagano i postupno.
5.Staviti u hladnjak da se hladi 1 h.

Krema od mascarpone-a

1.Pjenasto tući punomasno vrhnje da se dobije šlag.
2.Pjenasto tući mascarpone i šećer u pragu da se dobije pjenasta struktura.
3.Spojiti tučeno vrhnje i krem sir mascarpone te dodati vaniliju

Posluživanje

U košarice sa vrećicom za štrcanje staviti malo kreme te na nju rasporediti šumsko voće ipošećeriti sa šećerom u prahu.



Mirko Odžić, voditelj Održavanja u tvornici Kokteli

Svi smo mi, prije svega, Podravkaši

Piše: Boris Fabijanec
Snimka: Berislav Godek

Kada netko ima više od 40 godina staža u Podravki, onda zaista možemo reći – kapa dolje. Taj netko je Mirko Odžić, voditelj Održavanja u tvornici Kokteli koji je kao „šegrt“ došao 1965. godine u Podravku. Nakon tri godine „šegrtije“ te odsluženja vojnog roka, Mirko se 1971. godine kao kovinotokar zapošljava u Održavanju. Uz rad završava 1984. godine šesti stupanj Fakulteta strojarstva i brodogradnje te kao inženjer strojarstva 1985. prelazi u Koktele kao tehnolog Održavanja, a unazad 5 godina radi kao voditelj. Tijekom razgovora s Mirkom stekao sam dojam kako je riječ o skromnom i samozatajnom majstoru koji je sa svojom ekipom napravio puno za poboljšanje proizvodnje, efikasniju i učinkovitiju proizvodnu liniju. Brojne inovacije, brzi i ekspeditivni zahvati na strojevima i linijama, omogućavanje nesmetane proizvodnje, a da se ne pita za radno vrijeme ili je li to „svetek“ ili „petek“, dan ili noć, sve je to, kako Mirko kaže, u opisu radnog mjesta. Majstor starog kova koji i te kako zna svoj posao, a istovremeno škrt na riječima, ne voli se hvaliti, uvijek u prvi plan stavlja svoju ekipu.

- Kada kompariram rad nekada i danas, moram naglasiti kako je nekada možda bilo teže i zahtjevnije, ali imam dojam da smo se više družili, bili jedinstveniji. Ništa nam nije bilo teško, iz ničega smo znali stvoriti nešto, probleme smo rješavali u hodu. Puno puta nisam mogao doma spavati, pokušavajući naći najbolje rješenje za problem koji bi se stvorio u proizvodnji, na liniji ili stroju. Danas su neka druga vremena, posla ima i dalje, ali mislim da je sve postalo nekako kompliciranije, previše papirologije,

potpisa, sastanaka – ističe Mirko.

Bez obzira na probleme ekipa s Održavanja i dalje dobro funkcionira

- Gledajte, svi smo mi, prije svega, Podravkaši i zaista bi bilo neozbiljno od nas da sva naša znanja, iskustva i snagu ne angažiramo za dobrobit tvrtke. Velika većina radnika u Podravki korektno radi svoj posao, često puta i iznad svojih mogućnosti. Vjerujte mi, njima je zaista teško, da se mene pita, ukinuo bih treću smjenu i preusmjerio



ih u prvu i drugu, ali na žalost, danas su došla takva vremena da se male ljude ne pita kako su, što im fali, je li im teško.

Mirko, vaš posao je stresan i odgovoran. Kako liječite taj stres?

- Smatram da imam najljepši hobi na svijetu – ribolov. Od kada znam za sebe bavim se ribolovom. Još kao klinac lovio sam na ribnjacima kod

Rasinje i potoku Gliboki. Ribolov me smiruje, ispunjava, obožavam biti u prirodi, a još kada se ulovi riba, gdje ćeš više sreće.

S obzirom na to da sam i ja strastveni ribolovac koji je ulovio dosta riba u životu i koji prati ribolovnu scenu u Hrvatskoj, mislim da je Mirko i ovdje previše skroman. Naime, ja zapravo razgovaram s prvakom Hrvatske.

- Pa dobro, unazad nekoliko godina specijalizirao sam se na ribolov plotice, predivne ribe koja se lovi nježnim priborom. Tako sam od 2007. godine u samom hrvatskom vrhu po veličini ulova. Točnije, te godine sam bio prvak Hrvatske, potom sam dva puta bio drugi, jednom treći, a prošle godine opet sam osvojio prvo mjesto. Plotice lovim na Dravi kod Halasz Charde i na kanalu kod Donje Dubrave. Za uspjeh je uvelike zaslužan i moj prijatelj Stjepan Bukovčan koji po meni radi najbolju hranu za primamljivanje ribe. Vjerujte mi, nema ribolova, a da se nešto ne ulovi.

Koji su vam do sada najveći ulovi?

- U dugogodišnjem ribolovnom stažu imao sam zaista dosta kapitalnih primjeraka riba, a najveće su bile som od 32 i 18 kilograma, potom šarani i amuri od 10, 15 kilograma, velike štuke, mrene. No, kao što sam rekao unazad par godina specijalizirao sam se za određenu vrstu ribe i tu još uvijek čekam da ulovim najveću ploticu u Hrvatskoj. Mislim da bi ove godine i to mogao ostvariti.

Prema do sada rečenom, Mirko predlaže da se poslovni stresovi liječe na Dravi i podravskim jezerima

- Naravno, ljudi nisu svjesni kako priroda, Drava i ribe mogu napuniti čovjeku akumulator, osloboditi ga stresa te da nakon toga, kako se ono kaže, opet se kreće u nove radne pobjede.

Stjepan Mraz

„Prodajom uz prim“ prvi smo otvorili komunikaciju s potrošačima

Piše i Foto: Vjekoslav Indir



Stjepan Mraz u mirovini je od 1997. u koju je otišao s mjesta direktora Podravkine Logistike. Njegov susret s Podravkom započinje 1966. i to u Poljoprivrednoj zadrugi Hlebina u čijoj trgovini 1952. nalazi i svoje prvo zaposlenje.

-Kako je zadruga tada imala svoju trgovinu u njoj sam i započeo kao naučnik. U Bjelovaru sam kroz posao u zadrugi završio trgovačku školu, a kasnije kad sam već bio u Podravki u Osijeku sam završio i fakultet. U zadrugi sam kasnije, a kako sam bio školovaniji u odnosu na druge, prešao na poslove kooperacije odnosno ugovaranje biljne i stočne proizvodnje. Šezdesetih se hlebinska zadruga pripojila Podravki i ja sam tako nakon reorganizacije prešao na rad u Koprivnicu. Kako sviram gitaru nekoliko puta sam bio na sindikalnim feštama gdje su me tako jednom pitali bi li prešao na mjesto disponenta Podravkine robe što sam i učinio. Razvojem marketinga u Podravki za što je najviše bio zaslužan Pavle Gaži otvorio se odjel unapređenje prodaje u koji kasnije prelazim. Tada je u odjelu bio Valent Kolačko sa mnom, kasnije je on otišao, a došao je Ivica Vitković, prisjeća se tih svojih početaka Stjepan.

Odjel unapređenja prodaje, kojega je u stvari osmislio Slavko Tošić ali on ga ne vodi jer odlazi u Split za šefa Podravkinog predstavništva već ja, dobio je zadatak da uređuje sva prodajna mjesta u znaku Podravkinih proizvoda govori nam Stjepan te dodaje:

-Kako bismo to tada ostvarili dali smo napraviti regale. Bili su to regali metar

i pol visine, metar širine sa tri ili četiri police. Tošić je dao ujedno i ideju da potrošačima dijelimo promotivne materijale, no ja sam ipak bio sklon tome da prvo te regale napunimo robom, a da zatim uz to dijelimo i reklamne materijale.

To su u stvari bile prve marketinške akcije u nekadašnjoj državi. Prvo je to marketinško komuniciranje s potrošačima uopće kojim se u stvari utirao put marketinga. Stjepan je tako sa svojom ekipom operativno otvorio vrata marketingu Podravke, ali i marketingu na ovim prostorima.

-Do tada se je komunikacija isključivo vodila između Podravke i trgovaca. Tada mi započinjemo kao prvi otvoriti komunikaciju i s potrošačima, a tom komunikacijom željeli smo doznati njegove želje i potrebe. U tom kontekstu započeli smo organizirati i akcije na unapređenju prodaje. Kada smo te police napunili robom, a to su bile sada već veće količine, trgovci su počeli negodovati da je toga previše. Kako su tada još bile trgovine uglavnom male, prodavalo se sve na pultu, u njima nije bilo nikakvih regala. Ti regali su bili tako sada prvi u tim malim trgovinama, a trgovci su govorili da će im iz njih ljudi tu izloženu robu i ukrasti. Trebalo je sad na neki način stvoriti i naviku kupaca da počnu s tih polica

i uzimati robu. Pokrenuli smo bezbroj akcija po trgovinama u kojima je uz nas sudjelovao i popularni glumac Drago Bahun. On je, kada bi primjerice neka domaćica kupila s našeg regala nekoliko Podravkinih proizvoda, privezao joj pregaču, poklonio privjesak ili već neki od naših promotivnih materijala. Takva prva akcija je održana u Istri, a sa svim tim aktivnostima prodaja Podravkinih proizvoda se udvostručila sjeća se Stjepan.

Tako je zapravo pokrenuta i Podravkina prodaja uz prim koja funkcionira i dan danas. Primovi su u stvari reklamni materijali koji su se počeli kupcima dijeliti prilikom prodaje Podravkinih proizvoda. Na njih se je kasnije nadovezala i degustacija istih tih proizvoda u trgovinama. Stjepan je bio duže vrijeme i direktor Podravkinog marketinga uz čiji početak i razvoj u Podravki je i najviše vezan. Bio je i puno godina predsjednik NK Lipa iz Hlebinina jer voli i nogomet koji je puno godina aktivno igrao. Danas još uvijek voli zasvirati na gitari, no najviše voli čitati i pisati. Uređivao je i pisao u „Hlebinskom almanahu“, a zadnji tekst koji je objavio je „Iz prošlosti kućnih zadruga u Hlebinama“ u Podravskom zborniku 2011. Trenutna preokupacija mu je još napisati i istinu o Mihovilu Pavleku Miškini.



Primovi su u stvari reklamni materijali koji su se počeli kupcima dijeliti prilikom prodaje Podravkinih proizvoda.

STARE HORVATSKE REGULE LEPOGA PONAŠANJA



~ 1 ~

Hodeć, z rukami se ne dopušta lamatati niti sedeč z nogami klata-riti i zvoniti, a niti se preveć zritavati.

~ 2 ~

Pri stolu ni lepo s persti bubnjati, zubmi škripati ili zehajuć kakti vuk zavijati, a niti kak prostak s celim se telom rastezati i pri tom zdehavati i puhati kak nadušlivec.

~ 3 ~

Ak se hoće kašlati ili pak kehnuti, pošteno je gubec na stran obrnuti i z ropcom ga pokriti, a pri tem robec ne sme bit zasran z stvrdnutim šmrkli i drugim nesnagama od prošlotednog kehanja i kašlajna.

~ 4 ~

Ak negdoga sili hračkati ili se seknuti, naj se zropcem pokrije i obrne na stran, a hrački naj ostanaju v ropcu, a ne okoli po stolu, ljudem po oblekama i golaj koži špricati. Pri seknjavanju ni treba trubiti kak osel kad je srdit.

~ 5 ~

Pri stolu roke, zubi i škrbe moraju biti čisti. A ak se je od jela med škrbama kaj zavleklo i ostalo – gerdo je videti će se to z nožom, vilicom ili pak noktima vun vleće i trebi. Zemi lepo dreveni zubotrebec (če je zubotrebce domaćin del na stol!) pokri z rokom gubec i skopaj to po skrivečki i ne pluvaj to po celom svetu nego po skrivečki lepo pod stol po tiho i kulturno pluni.

~ 6 ~

Med ljudem i v društvu, nofte obrezavati ili još gorše ogrizavati – ni lepo videti. Hudo je i odurno po nosu s persti dupsti i po njemu črve iskati.

~ 7 ~

Če se z nekim spominaš – ni lepo pajdašu pred nosom z rokami lamatati i mahati, natreskavati ga, za opravu ga natezati, z rokami ga poguravati ili z laktom vu rebra drukati.

~ 8 ~

Na silu se smejuć dodvoravati se i šmajhlati nekomu, ne služi ti na čast. Isto tak smejati se tak da se ni gromovi i strele ne čujeju, a i tak da zevaš kak som i sve ščrbe svima pokazivaš, ni lepo.

~ 9 ~

Ak pri stolu nešči spelava norije i za šalu norija i tebe dotakne, treba je z smehom sprejeti i ne kvariti veselo raspoloženje pajdašije.

~ 10 ~

Ak pri stolu nešči još po malo nekaj jede – ni treba spovedavati kakvi odurni vic gde je dreka ili kakve druge gnjusobe, kaj se nebi siromak onaj jedec tu zbljuval. Ni spametno pripovedati ni kakav politički vic jerbo moreš dojt i rešt.

~ 11 ~

Pri stolu se hlačnjak ne popravlja niti kopča šlic. Isto tak nit gaće na dretu (svitnjak) nebuš tu popravlal i natezal, a nebuš se ni po jajcima ili riti čohal makar te fest svrbelo. Stisnul buš zube i junački to zdržal za kaznu kaj si jajca ne pereš.

~ 12 ~

Pri stolu se ne loviju i trebiju buhe, vuši i drugi puzeći i grizeći gadi. A če se na nekom drugom kaj je blizu tebe nakaj takvoga jako vidi – ne početi kričati, vriskati ili nekak drugče noreti, nego se tiho i po skrivečki z ancuga ili las gada zeme i med prstima zdrobi i pod stol hiti da nihče niš ne čuti nit ne vidi.

~ 13 ~

Ak su kuharice malo zavlekle pa se na jelo malo dulje čeka – ni treba zubmi škripati, z očma kolutati, glasno pridihavati, spitavati: kaj bu kaj za jesti?... i davati druge znake po kojima bi se moglo videti da si lakoten gladuš.

~ 14 ~

Če je juha kipuća, ni treba vu nju preveć puhati kak bik kad vidi kravu pa da se sve z tanjura okoli preleva – treba je po male v žlicu pripuhavati. A onda, ni lepo vu se z žlice vleći hlapljivo kak živina i srkati da se čuje kak struganje kravskog vagira ili škripanje kotača na zdencu.

~ 15 ~

Ak se v tanjuru najde kakav smrad ili nekaj odurnoga, ne početi kričati i zderavati se na domaćiju. To se s persti po skrivečki zvadi i pak hiti pod stol. A če si to prekesno primetil pa ti se najde v gupcu i na jeziku – gubec pokri z rokom i takaj po skrivečki obrni se na stran i malo pod stol i tam to po tiho pluni.

~ 16 ~

Isto tak če si bil preveć lakoten pa si v gubec del kipoču juhu ili nekaj drugo – nebuš to spošprical po stolu ili po ancugima susedov, a ni dobro to plunuti ni vu svoju ruku jer kam buš posle s tim? I to treba ležerno kak da ni niš bilo, plunuti pod stol i onda se malo kakti nakašlati kaj bi se gubec čim predi ohladil.

~ 17 ~

Smrdeće štrunfe i obojke na nogah nebuš donesl vu fino društvo. To ti je za po doma. Za stolom ni dopušćeno pezdenje. Lepo se vdigneš i prejdeš nekam drugam v hiže i tam ga špezdiš po tiho da se pezdec ne čuje do ljudeh a nebu se ni čutil jer se bu zmešal z drugim domaćim hižnim smrdočinama.

~ 18 ~

Ak je na stol došlo meso s koščicama, njih buš kulturno oglobal, a ne po pesje shrskal. Koščice buš lepo isto tak kulturno pridržaval v levoj ruki, a ne rashitaval okolo ili z njima okolo streljal. Posle bu ti neko od domaćih donesl neakvu posudu kam buš kosti del.

~ 19 ~

Celo vreme pri jelu, gerdo je videti i čuti ak negdo z čubami kak prasica cmokoče, ak mu se scejava po bradi i anjcugu, a persti su mu masni kak da je z rokom napoja mešal. Ni treba roke brisati vu stolnjak tak da se to tam vidi.

~ 20 ~

Tuđu žensku pri stolu ne šcipati i pod stolom s kolenima smicati ili joj z rukom oko gač prečkati.

~ 21 ~

Ak su tu mužikaši, onda se bu i tancalo. Pri tancu tuđu babu nemesš preveć stiskati tak da bi to videl njezin muž, a još menje da bi se videlo kak ju s nečim "tvrdim" po malo žuglaš i na greh vlečeš.

To su najvažnije regule kojih se treba držati jer smo mi Hrvati kulturni evropejski narod. A ima još regula za druge kojejakve prilike. Domoljublje i kultura su na prvom mestu!

Podravkin zbor na Stepinčevim notama

Mješoviti pjevački zbor „Podravka“ po prvi je puta nastupio na Festivalu Stepinčeve note, koji se ove godine održavao već deveti put. Niti snježno nevrijeme nije spriječilo mnogobrojne posjetitelje da dođu u Pastoralni centar Blaženog Alojzija Stepinca u Koprivnici koji je bio prepun ljubitelja glazbe duhovne tematike. Festival je bio odlično organiziran, nastupilo je 11 zborova s po dvije skladbe. Radost druženja najavljeno je već i za sljedeću godinu pa nije ni čudo što se veliki broj zborova odaziva na Festival. Mješoviti pjevački zbor „Podravka“ izveo je Mozartov Ave verum te Ave Maria u obradi prof. Mihaela Kivača posebno za naš Zbor, te je tako ta skladba po prvi puta izvedena na nastupu. Umjetnička voditeljica prof. Darija Kivač ravnala je izvedbama. (D.N.)



Promocija zbirke pjesama Kristine Mandić



Članica likovne i Literarne sekcije Kristina Mandić, u dvorani Podravskog sunca u Koprivnici održala je promociju zbirke pjesama s nazivom "Dan kao godina". Autorica zbirke ujedno je i slikarica, te izrađuje umjetnički nakit i ogledala, koje je tom prigodom i izložila. Rođena je u Bugojnu gdje se i školovala, zbog ratnih okolnosti niz godina živjela je u Njemačkoj, a potom se doselila u Hrvatsku, odnosno u Koprivnicu koja je postala njezin dom, u kojoj živi s obitelji. Ljubav prema poeziji i slikarstvu potaknula je u njoj stvaralačku energiju koju prenosi raznim umjetničkim medijima, darujući sebi i drugima zadovoljstvo i radost. Ovo je autorici druga zbirka, u kojoj je objavila 30-ak pjesama emotivnog sadržaja, u kojima se istovremeno isprepliću tuga i bol u životnom raskrižju intime, dosanjanijih snova i stvarnosti o kojima autorica iskreno govori, prisjećajući ih se. Mnogobrojni posjetitelji, prijatelji i ljubitelji pisane riječi i slikarstva okupili su se na promociji kako bi uživali u recitalu Kristininih pjesama. Koprivničko-zagrebački glumac, Saša Napan, teatralnim nastupom započeo je program, a događaj su uveličali i po-

Koncert za UBIUDR

Povodom Valentinova- Dana zaljubljenih u koprivničkom Hollywoodu sutra će biti održan veliki koncert Tomislava Bralića i Klapa Intrade. Sav prihod koncerta namijenjen je Udruzi branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke. Prema riječima njezina predsjednika Mladena Pavkovića, očekuje se mnogo posjetitelja jer klapa Intrade već je nekoliko godina jedna od najpopularnijih, a kako prvi puta gostuju u Koprivnici uspjeh koncerta je sigurno zajamčen. Cijena ulaznice koja se može kupiti u Šarenom dućanu, Nautilusu te Hollywoodu je 50 kuna, a dva dana prije koncerta bit će 70. (V.I.)

znati koprivnički izvođači. Organizator je bila Udruga invalida koprivničko-križevačke županije. Glavni promotor zbirke, uz autoricu, bio je Mladen Levak, a stihove su recitali Melinda Sokač i Branimir Dolenec. Program su popratili muzičkim nastupom Miroslav Evačić, Vjekoslav Lukanec i Goran Pintarić. Zbirku pjesama ilustrirala je dijelom autorica, a dijelom njena kćerka Manuela Mandić. (N.Z.L.)

Slavenaši odradili pripreme u Medulinu

Tijekom sedmodnevnih priprema u Medulinu, uz svakodnevne treninge nogometaši Slaven Belupa odigrali su i tri prijateljske utakmice. U prvoj, protiv drugoligaša Međimurja, pobijedili su 3:1. Čakovečki nogometaši su prvi došli u vodstvo pogotkom Puclina kojem je asistirao Tomić, ali to nije obeshrabrilo našu pričuvnu ekipu koju je trener Ferenčina postavio u prvih 55 minuta. Nakon nekoliko vrlo dobrih kombinacija juniora Maretića i Abramovića Slaven Belupo izjednačuje u 31. minuti nakon centaršuta Pilipovića, a strijelac je bio Abramović. U nastavku susreta farmaceuti su imali znatno više od igre i postigli još dva pogotka. Za 2:1 pogodio je iz drugog pokušaja Mujanović, a deset minuta prije kraja Mujanović je s desne strane asistirao Brezovcu koji je postavio konačnih 3:1. Nakon Međimurja Slavenaši su u Rovinjskom Selu odigrali prijateljsku utakmicu protiv zagrebačke Lokomotive koja je nakon jesenskog prvenstva šesta na ljestvici. Prvoligaša s Kajzerice u vodstvo je doveo Antolić već u 3. minuti susreta koji je iz slobodnog udarca s 18 metara lijepo pogodio

gornji desni kut Rodićevog gola. Nakon vodstva Lokomotive farmaceuti preuzimaju inicijativu na terenu, imaju više od igre i rezultat toga je izjednačenje u 55. minuti. Bušić je poslao vrlo upotrebljivu dubinsku loptu za Mujanovića koji je s desne strane pogodio suprotni kut vratara Lokomotive Picaka za konačnih 1:1. Za kraj priprema u Istri Slaven Belupo odigrao je i treću prijateljsku utakmicu, a suparnik mu je bio sarajevski Željezničar, jesenski prvak Premijer lige Bosne i Hercegovine. Trener farmaceuta Roy Ferenčina izveo je najjaču postavu, kao i njegov sarajevski kolega Amar Osim. Prvi je u vodstvo došao Željezničar pogotkom Selimovića koji je jednu odbijenu loptu s 15 metara poslao u vratarev desni kut za 1:0. Nakon primljenog pogotka naša momčad nije posustala, već je ubrzo izjednačila iz jedanaesterca kojeg je izborio Brezovec, a realizirao Milardović. Uoči odlaska na odmor Mujanović je tukao s ruba kaznenog prostora i pogodio za vodstvo od 2:1. Od 60. minute u igru je kod kopriivničke momčadi ušla pričuvna postava koja je pri kraju susreta primila pogodak za konačnih 2:2. - Za-

SLAVEN BELUPO - MEĐIMURJE 3:1
LOKOMOTIVA - SLAVEN BELUPO 1:1
ŽELJEZNIČAR - SLAVEN BELUPO 2:2

dovoljan sam pripremama u Medulinu te prikazanom igrom u prijateljskim utakmicama. Općenito, u sve tri smo bili bolja momčad, imali veći posjed lopte i više povoljnih prigoda za pogotke. Svi igrači su ispunili moja očekivanja, a mladi koji su ulazili u igru pokazali su da na njih možemo vrlo ozbiljno računati – kazao je nakon povratka iz Istre Roy Ferenčina. Nogometaši Slavena Belupa su se 11. veljače vratili u Koprivnicu gdje su nastavili s pripremama za proljetni dio prvenstva koje počinje 24. veljače. Naime, Izvršni odbor HNS-a potvrdio je odluku povjerenika Prve HNL Josipa Breznija o odgodi proljetnog prvoligaškog prvenstva, tako da će drugi dio natjecanja krenuti 24. i 25. veljače utakmicama 19. kola, a ne 18-tog, čiji je početak bio predviđen 17. i 18. veljače. Do odgode proljetnog nastavka je došlo zbog loših vremenskim uvjeta, a odgođeno 18. kolo igrat će se 21. ožujka. Dakle, tada će Slavenaši ići u goste zagrebačkom Dinamu, a 25. veljače u 15 sati Slavenaši će na kopriivničkom Gradskom stadionu ugostiti ekipu vinkovačke Cibaliže. **(B.F.)**

IX. međunarodni turnir Grada Koprivnice u hrvanju grčko-rimskim načinom „Zlatni pijetao 2012.“



U organizaciji hrvackog kluba Podravka iz Koprivnice, dana 03. ožujka 2012. godine u dvorani Gimnazije «Fran Galović» u Koprivnici održat će se tradicionalni 9. po redu Međunarodni turnir Grada Koprivnice u hrvanju grčko-rimskim načinom za uzraste mladih i starijih dječaka «Zlatni pijetao 2012.». Mlađi dječaci rođeni 2000., 2001. i 2003. godine borit će se u 12 težinskih kategorija dok će se stariji dječaci rođeni 1997., 1998 i 1999. godine natjecati u 10 težinskih kategorija sukladno pravilima FILA (svjetske hrvacke federacije). Sudačka komisija Hrvatske za ovo veliko Međunarodno

natjecanje delegirala je ukupno dvanaest sudaca i dva voditelja tabela, a turnir će se odvijati na četiri hrvacke strunjače. Delegat natjecanja bit će predsjednik Kluba gosp. Darko Tetec. Pozive za turnir primilo je 40 klubova iz Hrvatske i 12 europskih zemalja (Mađarske, Češke, Slovačke, Srbije, Austrije, Bosne i Hercegovine, Italije, Poljske, Rumunjske, Belgije, Slovenije i Hrvatske) te se očekuje nastup oko 400 hrvaca.

Centralno borilište - WEB Streaming

U suradnji s medijskim pokroviteljem Kosinus d.o.o. svi zainteresirani koji neće imati priliku doći u Koprivnicu sve

borbe na centralnoj strunjači kao i finala koja će prema procjeni organizatora početi oko 16.00 sati moći će pratiti na službenim stranicama hrvackog kluba Podravka preko web streaminga. O detaljima ove novosti još ćemo Vas izvijestiti na našim stranicama. Što se tiče službenog dijela natjecanja, vaganje za hrvace iz inozemstva kao i za hrvace iz Hrvatske koji će prenočiti u Koprivnicu na rasporedu je od 18.30 do 20.30 sati u dvorani u kojoj će se i odvijati natjecanje. Za sve ostale sudionike natjecanja koji u Koprivnicu pristignu na dan održavanja turnira službeno vaganje odvijati će se u vremenu od 08.30 do 09.30 sati. Kvalifikacijske borbe kao i borbe ¼ i ½ na rasporedu su od 10.00 do 13.00 sati. U 13.00 sati uslijedit će kratka pauza za ručak, a nakon čega će se održati i svečana ceremonija otvaranja turnira. Nakon istog uslijedit će borbe repasaža te borbe za brončana odličja. Sve finalne borbe održat će se na centralnoj strunjači s početkom od 17.00 sati. **(V.I.)**

Žimski mix



Šalice toplog čaja zagrijet će Vas u hladnim žimskim danima, pružiti Vam osjećaj neobičnog zadovoljstva, opustiti Vas ili pak pružiti priliku za druženje s dragom osobom. Izaberete li čaj svog omiljenog okusa uživanje u toplom napitku bit će još veće.



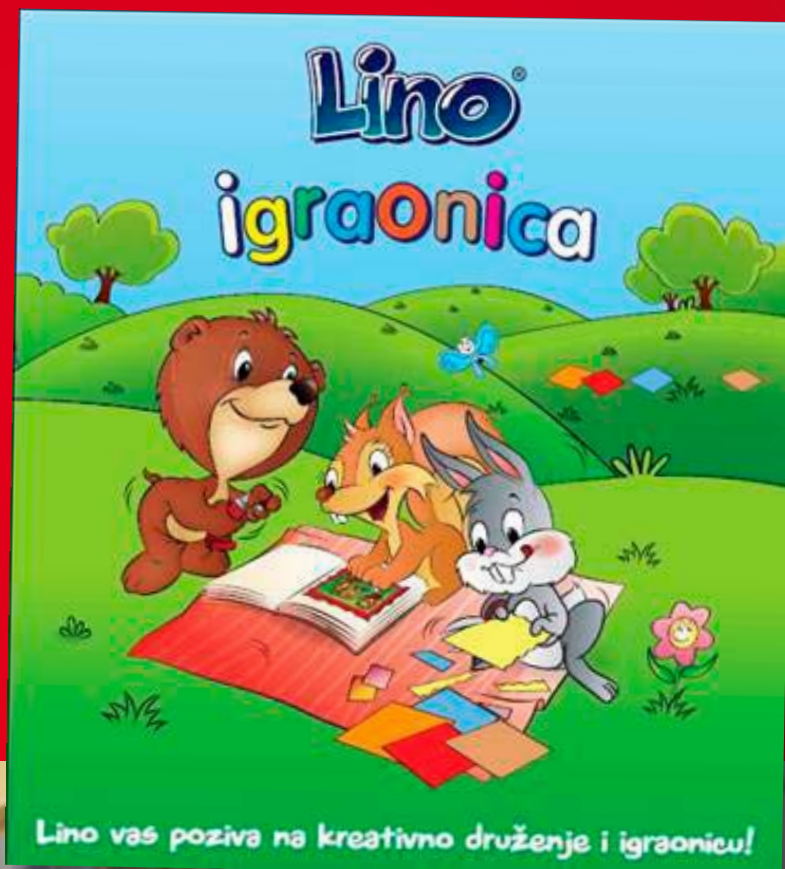
Podravka Vam je odlučila pomoći u tom izboru, pa je za Vas priredila Žimski mix. To je posebno pakiranje koje u sebi sadrži četiri vrste čajeva – šipak, kamilica, brusnica i borovnica. Kutijica sadrži 20 filter vrećica s po pet komada od svake vrste čajeva.



www.podravka.com

Lino igraonica u fašničkom ozračju

Lino s maskom na licu, Lino kao vitez, Lino s velikom šarenom kapom na glavi..... tako su dječaci i djevojčice okupljeni u Trgovačkom centru Koprivnica u subotu 11. Veljače prikazivali omiljenog medvjedića na svojim crtežima. Tema je bila fašnik. Djeca su doista mogla pustiti maštu na volju. Neki su se u velikom stvaralačkom žaru malo umrljali bojicama, drugi pak crte povukli i po stolićima, ali nitko se nije ljutio jer Lino igraonica je mjesto dobre zabave i pozitivnih emocija. Posebice ako je zaslađena novim Lino proizvodima kao što su Lino pillowsi snack 80g koji su se našli u svim poklon paketićima za male crtače i vješte igrače i koji su odmah našli svoje poklonike. Koprivnička Lino igraonica bila je pun pogodak i unatoč nepovoljnim vremenskim prilikama razveselila je više od 200 mališana. (J.L)



Lino



studena.



Studenac



www.podravka.com