

LIST DIONIČARSKOG DRUŠTVA "PODRAVKA" KOPRIVNICA    STUDENI 2019.    GODINA 57.    BROJ 2060

# PODRAVKA



## Nastavak ostvarenja odličnih rezultata

dolcela

IMAŠ  
PRAVO NA  
SLATKO!

GLUTEN free  
ZASLADITE sami  
Izvrstan i  
prepoznatljiv  
DOLCELA OKUS



*Slatki dodir fantazije*

PODRAVKA

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



## Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

Naša Podravka i dalje nastavlja s uspješnim poslovnim rezultatima. Za prvih devet mjeseci ove godine prihodi od prodaje porasli su za 160,2 milijuna kuna odnosno 5,2 posto, ostvarena je neto dobit u iznosu od 194,3 milijuna kuna, a navedeno ostvarenje rezultat je organskog rasta bez izvanrednih utjecaja. Također, cijena dionica Podravke u promatranom razdoblju porasla je za 26,9 posto.

„Namjera nam je da i u narednom razdoblju te sve uspješnijim rezultatima kompanije adekvatno participiraju i naši radnici kroz daljnje poboljšanje njihovog standarda. Pored toga, predstoji nam i značajan tehnološki iskorak i modernizacija naše kompanije, posebno u segmentu Prehrane, a s ciljem podizanja naše konkurentnosti na sve zahtjevnijem međunarodnom tržištu” – istaknuo je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke.

S riječi na djela pa je tako Uprava Podravke donijela Odluku o isplati dodatne nagrade u iznosu od 1.000 kuna neto radnicima Podravke i Belupa za ostvarene rezultate u razdoblju od 1. siječnja do 31. kolovoza 2019. godine, razmjerno trajanju njihovog radnog odnosa u ovom razdoblju. Ovo je inače, od prosinca 2018. godine, treća nagrada zaposlenicima Podravke za doprinos izvrsnim poslovnim rezultatima u proteklom razdoblju, a prema riječima prvoga čovjeka Podravke i u narednom poslovnom razdoblju očekuje se nastavak pozitivnih trendova poslovanja na svim razinama, a to znači i daljnje poboljšanje statusa naših radnika. Samo zadovoljan radnik je dobar radnik.

Inače, fokus menadžmenta i u nastavku godine bit će na provedbi strategije poslovanja koju se može sažeti u tri ključne točke: fokus na tradicionalna tržišta na kojima je Grupa Podravka već etablirani proizvođač, ulaganje u daljnji razvoj vlastitih brandova i inoviranje proizvoda te efikasno upravljanje troškovima.

Veseli i vijest da je na prestižnom svjetskom natjecanju održanom u Švedskoj, International Ice Cream Consortium zlatom nagrađen jedinstven okus i izgled Lino Lada sladoleda.

„Upravo je inovativnost i nadogradnja Podravkinih perjanica temelj na kojem gradimo naš uspjeh, a posebno nas veseli kada to činimo u suradnji s našim partnerima, domaćim kompanijama” – rekla je Vesna Višnić, direktorica Poslovnog programa Dječja hrana, slastice i snack iz Podravke.

Sve u svemu, i ovo proteklo razdoblje obilježile su odlične vijesti o našoj kompaniji, a više o tome pročitajte u novom broju naših novina. (R)

## SADRŽAJ

- 4 - 7**    **Vijesti**
- 8 - 15**    **Kampanje i noviteti**
- 16 - 17**    **Vijesti**
- 18 - 19**    **Tržišta**
- 20 - 21**    **I ja sam Podravkaš**
- 22 - 23**    **Coolinarika**
- 24 - 25**    **Žito**
- 26**    **Belupo**
- 27**    **Lino višebojac**
- 28 - 29**    **Sport**
- 30**    **Recepti**
- 31**    **Kultura**



### Postanite dio Podravkinog biltena

Svi koji žele podijeliti svoju priču s nama, napisati nešto ili misle da postoji nešto zanimljivo što bi se moglo objaviti u biltenu, neka se jave na **e-mail: lana.miletic@podravka.hr.**

### Stanko Pintarić

#### sretan dobitnik nagradne igre

Najsretniji u rješavanju nagradnog pitanja s točnim odgovorom – Fini-mini juha je **Stanko Pintarić** iz tvornice Kalnik kojemu je komisija iz Korporativnog marketinga i komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

## Novine dioničkog društva Podravka

PODRAVKA, PREHRAMBENA  
INDUSTRIJA D.D. KOPRIVNICA  
Ante Starčevića 32  
48000 Koprivnica  
Tel. 048/651-505  
E-mail: novine@podravka.hr

### Za izdavača:

Korporativni marketing  
i komunikacije

### Redakcija lista:

Lana Miletić, Boris Fabijanec

### Lektura:

Tea Cikojević Prlić

### Grafička priprema:

Miroslav Miletić

### Tisak:

Printera

### List Podravka čitajte i na:

[www.podravka.hr](http://www.podravka.hr)



Podravka ponovno nagrađuje svoje zaposlenike

## Radnicima Podravke i Belupa dodatnih 1.000 kuna neto nagrade za izvrsne poslovne rezultate

Uprava Podravke donijela je odluku o isplati dodatne nagrade u iznosu od 1.000 kuna neto radnicima Podravke i Belupa za ostvarene rezultate u razdoblju od 1. siječnja do 31. kolovoza 2019. godine. Ovo je, od prosinca 2018. godine, treća nagrada zaposlenicima Podravke za njihov doprinos izvrsnim poslovnim rezultatima u proteklom periodu. Za ove dodatne nagrade kompanija je izdvojila gotovo 15 milijuna kuna.

Prošla 2018. godina jedna je od najuspješnijih poslovnih godina u dugogodišnjoj Podravkinoj povijesti, a pozitivni trendovi nastavljani su i u ovoj godini. Tako je u prvom polugodištu 2019. dobit Grupe Podravka iznosila 140 milijuna kuna, odnosno 16,1 posto više u odnosu na usporedno razdoblje godinu ranije. U skladu s poslovnim ostvarenjima, Podravka je značajno poboljšala materijalna prava svojih radnika. Uz nagrade, prema Kolektivnom ugovoru od početka ove godine, primjenjuju se i druge mjere poput povećanja osnovica plaće i fiksnog dodatka, uplate štednje u 3. mirovinski stup, povećanja jubilarne nagrade te povećanja uskrsnice.

„Iznimno nas veseli da smo zajedničkim radom stvorili uvjete za dodatnu stimulaciju i nagrade našim zaposlenicima. Vjerujemo kako ćemo i u narednom razdoblju nastaviti s pozitivnim trendovima poslovanja na svim razinama, a to znači i daljnje poboljšanje statusa naših radnika. Njihovo zadovoljstvo temelj je uspjeha i razvoja Podravke“, istaknuo je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke. (R)

# Rezultati poslovanja Grupe Grupa Podravka s uspješnim



**Prihodi od prodaje porasli za 160,2 milijuna kuna odnosno 5,2 posto**



**Ostvarena neto dobit u iznosu od 194,3 milijuna kuna**



**Navedeno ostvarenje rezultat je organskog rasta bez izvanrednih utjecaja**



**Cijena dionica Podravke u promatranom razdoblju porasla za 26,9 posto**

Nadzorni odbor Podravke d.d. potvrdio je, na održanoj sjednici, nerevidirane rezultate poslovanja Grupe Podravka za prvih devet mjeseci 2019. godine te izrazio veliko zadovoljstvo ostvarenim. Nakon 2018. godine koja je bila jedna od najuspješnijih poslovnih godina u dugogodišnjoj povijesti, Grupa Podravka nastavlja s uspješnim poslovnim rezultatima i u 2019. godini. Ostvarena devetomjesečna dobit od čak 194,3 milijuna kuna rezultat je prvenstveno organskog rasta, bez izvanrednih utjecaja.

„Kada promatramo rezultate poslovanja Grupe Podravka moramo istaknuti činjenicu kako, unatoč značajnijem izdvajanju sredstava za unaprjeđenje statusa i položaja naših radnika te rastu ulaznih inputa proizašlih iz trendova na globalnom tržištu, nastavljamo s vrlo uspješnim poslovanjem i u ovom dijelu godine. Namjera nam je da i u narednom razdoblju te sve uspješnijim rezultatima kompanije adekvatno participiraju i naši radnici kroz daljnje poboljšanje njihovog standarda. Pored toga, predstoji nam i značajan tehnološki iskorak i modernizacija naše kompanije, posebno u segmentu Prehrane, a s ciljem podizanja naše konkurentnosti na sve zahtjevnijem međunarodnom tržištu“ – istaknuo je

Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke prilikom objave navedenih rezultata poslovanja.

### Rast na svim poljima

Neto dobit Grupe Podravka za prvih devet mjeseci iznosila je 194,3 milijuna kuna odnosno 4,5 posto više u odnosu na usporedno razdoblje godinu ranije. Rast prodaje profitabilnog asortimana uz istovremenu kontrolu operativnih troškova rezultiralo je s rastom profitabilnosti.

Prihodi od prodaje Grupe Podravka porasli su za 160,2 milijuna kuna te su iznosili 3.238,5 milijuna kuna što predstavlja rast od 5,2 posto u odnosu na isto razdoblje godinu ranije. Na kretanje prihoda od prodaje utjecao je rast oba poslovna segmenta, Prehrane i Farmaceutike, uslijed povećanih prodajno-marketinških aktivnosti te potražnje za novo lansiranim inoviranim proizvodima.

### Najveći apsolutni rast Poslovnog programa Kulinarstvo

Segment Prehrane ostvario je 2.550,3 milijuna kuna prihoda od prodaje odnosno povećanje od 111,3 milijuna kuna u odnosu na usporedno razdoblje godinu ranije. U okviru navede-

# Podravka za 1. – 9. 2019. godine

# Podravka nastavlja

# u poslovanjem

nog segmenta svi poslovni programi ostvarili su rast prihoda od prodaje te je ostvaren rast vlastitih brandova za 4,7 posto. Najveći relativni rast ostvarili su poslovni program Riba od 18,4 posto te Dječja hrana, slastice i snack 8,7 posto dok je poslovni program Kulinarstvo ostvario najveći apsolutni rast od 28,4 milijuna kuna.

Drugi segment Grupe Podravka, Farmaceutika ostvarila je 688,2 milijuna kuna prihoda od prodaje što predstavlja rast od 7,7 posto u odnosu na isto razdoblje godinu prije. Vlastiti brandovi Farmaceutike ostvarili su rast od 5,8 posto, ponajviše uslijed rasta prodaje na tržištu Rusije i Hrvatske. Vrijedi spomenuti kako je najveći relativni rast od 9,8 ostvarila kategorija Bezreceptnog programa, dok je kategorija Lijekovi na recept ostvarila najveći apsolutni porast prihoda od prodaje u iznosu od 23,5 milijuna kuna.

## Rast u svim regijama

Kada je riječ o ostvarenju prihoda od prodaje Grupe Podravka po regijama, najveći relativni porast u iznosu od 13,1 posto zabilježen je u regiji Istočna Europa te Zapadna Europa i pre-kooceanske zemlje 9,1 posto. Adria regija, kao najznačajnije tržište Grupe Podravka, ostvarila je najveći apsolutni rast prihoda od prodaje i to u iznosu od 106,8 milijuna kuna.

## Cijena dionice porasla gotovo 27 posto

Cijena dionice u promatranom razdoblju porasla je u odnosu na kraj prošle godine za 101 kunu, s 375 na 476 kuna, što predstavlja rast od 26,9 posto dok su pritom domaći dionički indeksi Crobex i Crobex10 pojedinačno porasli 12,3 posto i 14,7 posto.

Fokus menadžmenta i u nastavku godine biti će na provedbi strategije poslovanja koju se može sažeti u tri ključne točke: fokus na tradicionalna tržišta na kojima je Grupa Podravka već etablirani proizvođač, ulaganje u daljnji razvoj vlastitih brandova i inoviranje proizvoda te efikasno upravljanje troškovima. (R)







# Podravka i Petar Grašo najavili suradnju u razvoju Vegeta natur specijalnih dodataka jelima

Podravka, kao kompanija koja svojim vrhunskim brendovima od hrane stvara doživljaj, i Petar Grašo, koji uz strast prema glazbi njeuguje i onu prema kulinarstvu, nastavljaju svoju suradnju, ovaj put u stvaranju novih lijepih priča u povodu 60 godina Vegete.

Tako su u subotu, u kulinarskom laboratoriju Podravkine zgrade u Koprivnici, najavili zajednički razvoj novih Vegeta natur specijalnih dodataka jelima, pripremajući ukusnu pašticađu pod vodstvom Mišela Tokića, Podravkinog promotora kulinarstva.

„Surađujući s Grašom u natječaju za 60 go-

dina Vegete gdje je bio član žirija, potvrdili smo i njegovu ljubav prema hrani i otkrivanju novih okusa. Stoga smo odlučili krenuti zajedno u razvoj novih proizvoda kojima ćemo dodatno proširiti ponudu proizvoda pod brendom Vegeta i još jednom pokazati da stvaramo trendove u modernom kulinarstvu“, istaknula je Marinka Akrap, direktorica Korporativnog marketinga i komunikacija Podravke.

„Svojim spoznajama o hrani i kuhinjama diljem svijeta, a posebno njemu omiljenoj mediteranskoj, Petar Grašo bit će nam prava podrška u razvoju novih Vegeta natur specijalnih dodataka jelima. Na taj način Vegeta natur postaje sve snažnija i prisutnija čime donosimo nova uzbuđenja u kuhinje naših potrošača. Sve proizvode razvijamo prema očekivanjima potrošača stvarajući izvrstan okus i na način da su svi sa-

stojci proizvoda njima poznati, to je ono što potrošači očekuju“, rekao je Krunoslav Bešvir, direktor Podravkinog Poslovnog programa Kulinarstvo.

Sašenka Vugrinec, direktorica Razvoja Poslovnog programa Kulinarstvo opisala je kako izgleda razvoj takvih proizvoda: „Sve kreće od dobro razrađene ideje, nakon čega slijedi istraživanje trendova i navika potrošača. Nakon što definiramo jelo, miješamo sastojke i izrađujemo prototip proizvoda. Potom ga testiramo u stvarnoj primjeni, prilikom kuhanja. Vrlo često kod razvoja proizvoda uključujemo kulinarske stručnjake i entuzijaste kao što je Petar Grašo te potrošače.“

„Koliko uživam u pjesmi, toliko uživam i u hrani, zapravo otkrivanju novih okusa i kulinarskim istraživanjima. Privilegiran sam jer se istovremeno mogu baviti s te svoje dvije velike ljubavi, surađujući s najvećim imenima, u jednoj i drugoj sferi. Drago mi je da s Podravkinim stručnjacima i vrhunskim inovatorima mogu sudjelovati u stvaranju novih Vegeta natur dodataka jelima. Znaite, može se živjeti bez glazbe i začina, ali bez njih život je bljutav i bez boje“, istaknuo je Petar Grašo.

Prirodni sastojci Vegeta natur dodataka jelima ističu najfinije okuse u svim jelima, a njihovu pripremu čine lakšom. (R)



Zlatom nagrađena suradnja Podravke i Leda

# Lino Lada – tajna najboljeg sladoleda na svijetu

Lino Lada duo sladoled kombinacija je fine kreme od lješnjaka i mliječne kreme, a obavljen je dvostrukim mekanim preljevom od nougata i mliječne čokolade koji se topi pri svakom grizu te predstavlja inovaciju na tržištu sladoleda. Izgled sladoleda u obliku staklenke Lino Lade dodatno osnažuje užitek ledene varijante najdražeg kremnog namaza

Lino Lada sladoled, nastao u suradnji Podravke i Leda, proglašen je najboljim na svijetu. Na prestižnom svjetskom natjecanju održanom u Švedskoj, International Ice Cream Consortium zlatom je nagradio jedinstven okus i izgled Lino Lada sladoleda.

Lino Lada duo sladoled kombinacija je fine kreme od lješnjaka i mliječne kreme, a obavljen je dvostrukim mekanim preljevom od nougata i mliječne čokolade koji se topi pri svakom grizu te predstavlja inovaciju na tržištu sladoleda. Izgled sladoleda u obliku staklenke Lino Lade dodatno osnažuje užitek ledene varijante najdražeg kremnog namaza.

„Kako je Lino Lada širokom paletom okusa postala omiljeni brand kremnih namaza, pokazala se potreba za širenjem tog jedinstvenog okusa i na druge, srodne kategorije

poput sladoleda. Upravo je inovativnost i nadogradnja Podravkinih perjanica temelj na kojem gradimo svoj uspjeh, a posebno nas veseli kada to činimo u suradnji s našim partnerima, domaćim kompanijama. Tako je Podravka inicirala razvoj Lino Lada sladoleda, a idealan partner za suradnju bio je Ledo, vodeći proizvođač sladoleda na hrvatskom tržištu zahvaljujući svojoj kreativnosti, ideji i tehnologiji izvedbe. Ovom suradnjom jedinstveni okus i doživljaj Lino Lada namaza pretočen je u ledeno iskustvo koje je oduševilo potrošače diljem svijeta i svjetske stručnjake – izjavila je Vesna Višnić, direktorica Poslovnog programa Dječja hrana, slastice i snack iz Podravke.

Podravka je svoj dvo-bojni kremni namaz razvila i počela proizvoditi 1998. godine, a danas se, u čak pet okusa, nalazi na policama u više od 20 zemalja na svim kontinentima. Najpopularniji okus i dalje je Lino Lada duo, koja je sada dostupna i u obliku neodoljivog sladoleda. Podravka kontinuirano prati preferencije potrošača kremnih namaza i nastoji ponuditi nove okuse kao nagradu za vjernost brandu Lino Lada. (R)



**Podravka je svoj dvo-bojni kremni namaz razvila i počela proizvoditi 1998. godine, a danas se, u čak pet okusa, nalazi na policama u više od 20 zemalja na svim kontinentima. Najpopularniji okus i dalje je Lino Lada duo, koja je sada dostupna i u obliku neodoljivog sladoleda**



# Bezglutenski proizvodi Iskorak Podravke u be

Novi bezglutenski Dolcela i Žito proizvodi nastaju u pogonima koji imaju certifikat "gluten free"

Uzlazni trendovi potrošnje ukazuju na sve veću popularnost i prihvatljivost bezglutenskih proizvoda kod potrošača. Postotak potrošača koji konzumiraju bezglutenske proizvode kreće se na tržištima zemalja EU oko 10 posto i obuhvaća širu populacijsku skupinu koji takve proizvode konzumiraju. Najčešće je to iz zdravstvenih razloga (alergija, intolerancija, celijakija) ili kao posljedica trendova i percepcije koncepta bezglutenske prehrane kao „zdravog životnog stila“.

Početni pristup za razvoj bezglutenskih proizvoda je grupiranje sastojaka u „visoko rizične“ i „nisko rizične“ s obzirom na moguće prisustvo glutena. Takva podjela zahtijeva određeni pristup kontroli sadržaja glutena i propisanu dokumentaciju od proizvođača sirovina. Nakon niza laboratorijskih i pogonskih proba, mnogih degustacija i drugih provedenih ispitivanja, imamo certificirane proizvode koje označavamo tvrdnjom „gluten free“ i oznakom prekrštenog klasa pšenice – što je međunarodno prepoznatljiv znak za proizvode bez glutena. To su Crispy kruhki-ekstrudirani žitni proizvodi (koji su rezultat suradnje s ko-



legama iz Žita) i Dolcela mješavine za pripremu slastica.

Za te proizvode je karakteristično da sadrže brašna, krupicu i škrobove od riže, kukuruza, krumpira, zobi, slanuta, amaranta, kvinoje i ostale sastojke bez glutena koji po kreiranoj recepturi i definiranom tehnološkom postupku daju proizvode visokokvalitetnih orga-

noleptičkih karakteristika, usklađenih sa zahtjevima za bezglutenske proizvode (Uredbe Europske komisije, Codex Alimentarius) i AOECs standarda (Association of European Coeliac Societies).

## Slatki noviteti iz Dolcele - Mješavine za kolače bez glutena

Svima onima koji žele uživati u slasticama bez glutena iz želje ili pak potrebe, Dolcela nudi rješenje u novom asortimanu mješavina za kolače bez glutena. Američke palačinke, slasni waffli koji zovu na još, prhki keksići s komadićima čokolade, sočni muffini ili brownies? Odabir je možda težak, ali sve ostalo je lako.

**Slastice koje si uvijek možemo priuštiti**  
Čokoladni kolač uvijek je pun pogodak, a **Dolcela Gluten free Brownies double choco** zadovoljit će svačije nepce. Neodoljivo ukusni, vrlo jednostavni i besprijeckorno čokoladni zamirisat će u vašoj kuhinji i pronaći put do srca čak i onih najizbirljivijih ukućana ili gostiju..

Ono što najviše volimo kada su u pitanju palačinke jest da su idealne za doručak, sjednu kao naručene nakon svakog ruč-





# Bezglutenski segment!

ka, a rado su viđen gost i uz poslije-podnevnu kavu ili slasnu večeru. Lino Lada, voće, preljev od čokolade, med i cimet, gotovo da nema toga što ne paše na palačinkama. Stoga će ljubitelji ove jednostavne slastice oduševiti nova **Dolcela gluten free mješavina za američke palačinke i waffle.**

Jednostavna i brza priprema te odličan okus odlike su svih noviteta iz



***Uzlazni trendovi potrošnje ukazuju na sve veću popularnost i prihvatljivost bezglutenskih proizvoda kod potrošača. Postotak potrošača koji konzumiraju bezglutenske proizvode kreće se na tržištima zemalja EU oko 10 posto i obuhvaća širu populacijsku skupinu koji takve proizvode konzumiraju***



Dolcele, pa tako svoje ukućane već danas možete iznenaditi prhkim **Dolcela gluten free Cookiesima** s komadićima čokolade. Oku ugodni, nepcu neodoljivi, svaki podjednako mirisan i ukusan, brzo će pasti pod ruku prolaznicima u kuhinji, čak i prije no što se u potpunosti ohlade. Za ljubitelje pojedinačnih zalogaja idealni su čokoladni **Dolcela Gluten free Čokoladni Muffins**, svaki u svojem kalupu. Ukusni, punog čokoladnog okusa s dodatkom komadića čokolade sjajan su način za zasladiti dan.

Nove Dolcela mješavine za kolače bez glutena su savršenog i prepoznatljivog Dolcela okusa. Jednostavno dodajte nekoliko sastojaka, zasladite smeđim ili kristal šećerom i uživajte u bogatstvu

okusa. Jer uz **Dolcelu - Imaš pravo na slatko!**

## **Novo u Žitu – Crispy kruhki**

Prateći trendove rastućeg tržišta bezglutenskih proizvoda, sredinom 2019. godine u Žitu su lansirali bezglutensku liniju Crispy kruhki.

Crispy kruhki su ekstrudirani proizvodi, idealni za obrok u svakoj prigodi tijekom cijelog dana. Odličnog su okusa u kombinaciji bilo sa slatkim ili slanim namazima, ovisno o ukusima svakog potrošača. Dodatna prednost svih proizvoda je što su bez jaja, kvasca i mlijeka pa su zbog toga prikladni i za vegane.

U asortimanu su trenutno 4 proizvoda:

**Crispy kruhki klasik na bazi riže i kukuruza** su vrlo lagani obrok koji sadrži samo 25 kcal/komad, a može ga se konzumirati bilo samog ili s omiljenim namazima.

**Crispy kruhki s dodatkom proteina** su omiljeni snack za sve aktivne potrošače i sportaše. Baza proizvoda je slanuta koji je izvor proteina i neophodan je za očuvanje mišićne mase.

**Crispy kruhki od 5 žitarica** u svom sastavu imaju dodane stare žitarice amarant i kvinoju koje su poznate po visokom udjelu aminokiselina i postaju sve traženije namirnice kod potrošača.

**Crispy kruhki od kvinoje** imaju specifičan okus kvinoje pa se najbolje slažu sa svježim sirom, avokadom i rajčicama.

(Boris Fabijanec)





# Blagdanske mješavine za omiljene kolače

Postoji li nešto ljepše od mirisa blagdanskih kolačića, koji se pruža kroz cijeli dom? Dolcela je pripremila slatko iznenađenje uz koje su omiljene blagdanske slastice gotove u čas posla. Blagdanski stol sa novim Dolcela blagdanskim mješavinama bi će bogatiji i maštovitiji jer imaš pravo na slatko!

## Jednostavno, brzo, a tako mmmljac

Dolcela blagdanske mješavine birane su prema najpopularnijim božićnim kolačima s Coolinarike, a njihova priprema je toliko jednostavna da ne morate strepiti nad ovim malim kulinariskim pothvatom.

## Neodoljive kuglice

Dolcela Traffles izvrsne su kuglice u dva okusa – kokos i čokolada. Proizvod sadrži mješavinu za tamne i svijetle kuglice te kokos brašna za uvaljati kuglice. Jednostavna i brza priprema BEZ PEČENJA idealna je za moderne domaćice. Da bi kuglice bile još ukusnije maslac zamijenite sa Lino ladom Kokos ili Gold. Kuglice prema želji možete uvaljati u sjeckane lješnjake, bademe ili čokoladu. S Dolcela kuglicama probudite slastičara u vama i to bez paljenja pećnice!

## Baršunasti okusi svjetski poznate slastice

Dolcela Red Velvet je poznata svjetska slastica u prepoznatljivoj crvenoj boji u kombinaciji sa bijelom kremom. Pakiranje sadrži mješavinu za biskvit i mješavinu za kremu. Krema za ovu ukusnu slasticu sadrži mascarpone. Osim za pripremu atraktivne torte ove mješavine može poslužiti i za pripremu dekorativnih muffina. Uronite u baršunaste okuse ove svjetski poznate slastice u najfinijoj Dolcela verziji.

## Šarmantni raspucanci na blagdanskom stolu

Svaki stol je slađi kada se na njemu nađu ukusni Dolcela Raspucanci. Ovi prhki i mirisni kolačići dolaze u dvije varijante, s aromom limuna i u omiljenoj čokoladnoj varijanti. Obožavatelje jednostavnih i citrusom prošaranih okusa, oduševit će raspucanci s aromom limuna. Smjesa ove božićne mješavine dovoljna je za 35 kolačića.

Vjerne ljubitelji čokoladnog okusa, Dolcela Čokoladni raspucanci osvojiti će punoćom svog okusa. Mješavina je dovoljna za 40 kolačića. Dolcela vam savjetuje da svoje omiljene raspucance upakirate u staklenku te ukasite mašnom i poklonite dragim prijateljima.

## Gotovi dok ste rekli keks

Ne brinite! Ako tragate za jednostavnim receptom za gingermana ili maštovitu kućicu, božićna smjesa Dolcela Gingerbread prava je stvar za vas. Kao mali šalabahter, pomoći će vam i šablona otisnuta na ambalaži. Osim toga, tu je i glazura za ukrašavanje, zbog koje će vaši keksići biti glavna zvijezda božićnog stola. (R)





# Kviki Choco Lols na Cosmopolitan brucošijadi

Već i ptice na grani znaju da su Kviki Choco Lols sve što vole mladi pa tako ne čudi da su bili glavna grickalica na najluđem partiju: Cosmo brucošijadi. U Hugo's baru održana je druga po redu Cosmopolitan brucošijada, a i ovako dobru atmosferu dodatno je začinila

Vesna Pisarović svojim starim hitovima.

Kviki Choco Lols zasladili su mnoge, a oni koji su uspjeli doći na red da se s njima fotografiraju osvojili su prigodne majice s popularnim lopticama.

(Lana Miletić)



Kviki hrskave ribice  
**Pečeno i hrskavo,  
odlično za sve,  
bilo kad i bilo gdje**

Savršena kombinacija prhkosti i hrskavosti, pečene grickalice s dodatkom morske soli – sve to su nove Kviki hrskave ribice. Izvrsne za uživanje u svakom trenutku, bilo da ih dijelite s drugima ili zadržite sve za sebe.

Upečajte nove Kviki ribice i uživajte u hrskavim trenucima. (Lana Miletić)

## Kviki i Reboot InfoGamer nastavljaju suradnju



I ove godine Kviki je službena grickalica sajma Reboot InfoGamer 2019 powered by A1. Kako i priliči dobrom domaćinu, Kviki će nagrađivati gejmere i družiti se s njima sve dane sajma.

InfoGamer će se, kao i dosad, održati u paviljonima Zagrebačkog velesajma od 12. do 17. studenog.

Inače, InfoGamer se ove godine održava osmi put, a jedan je od najvećih gejming sajmova i festivala u svijetu, a definitivno najveći u Hrvatskoj. Kroz šest dana, na 21.000 kvadratnih metara u osam paviljona predstavljat će najpoznatije, najpopularnije, ali i najnovije sadržaje iz svijeta gejminga.

(Lana Miletić)





# Čokolino Fit na Sport Festu u Poreču

## Fit obrok za fit tijelo



S ciljem objedinjavanja strasti prema sportu i zdravom načinu života, na jednom mjestu našli su se svi iz svijeta sporta i od 4. do 6. listopada u Poreču sudjelovali na Sport Festu.

Tijekom tri ispunjena dana predstavljeni su svi koji imaju aktivne veze sa sportom: sportaši i rekreativci, ali i proizvođači sportske prehrane. Među njima našao se i Čokolino Fit, fit

obrok za fit tijelo te Podravkin brand ambasador Zlatko Dalić.

Čokolino Fit bio je dijelom poklon paketa dobrodošlice za sudionike konferencije na Sport Festu, a Zlatko Dalić predstavio je svoju proslavlenu knjigu „Rusija naših snova“ nastalu u suradnji Podravke i Sportskih novosti.

(Lana Miletić)



## Naruči Čokolino u ljubljanskom kafiću

### Prekogranična popularnost Čokolina i uvrštenje u ponudu kafića

Da Čokolino vole i veliki i mali znaju svi. Većina nas jede ga u okrilju svog doma, ali ne i u susjednoj Ljubljani: tamo je Čokolino na meniju jednog kafića. Moguće ga je kombi-

nirati u većim i manjim porcijama, s kravljim, sojinim ili rižinim mlijekom. Definitivno svatko može pronaći onaj savršeni za sebe.

(Lana Miletić)







## Skupi svih pet Nove Lino figurice



Čarobni Lino svijet igre, druženja i dobre zabave postaje još zabavniji! Osim što su prefini, Lino Crunch 225g, Lino Crunch duo 225g, Lino Njammy 275g, Lino Pillows milk 250g i Lino Pillows nougat 250g donose nove Lino figurice. U svakom pakiranju nalazi se jedna od figurica iz nove ponude:

Lino astronaut, Lino nogometaš, Lino frajer, Lino pjevač ili Lada princeza.

Uz svaki proizvod, osim figurica, dobivaju se i prigodne igrice na stražnjim stranama ambalaže: Lino Pillows milk i Lino Pillows nougat tako donose memory, Lino Njammy - Čovječe ne ljuti se, Lino Crunch - puzzle sa zimskim motivom, a Lino Crunch duo

prigodne blagdanske ukrase za obojati, izrezati i staviti na bor.

Uživajte u žitnim poslasticama, sakupite svih pet figurica iz kolekcije i usput se zabavite uz igrice na poledini pakiranja.

(Lana Miletić)



## Lino ti daruje dar, novi Lino kalendar 2020.!

Lino ti daruje dar,  
novi Lino kalendar!  
Sakupi i izreži lentice  
nakon fine papice.  
U dućanu, uz Čokolino, kupon potraži,  
Čokolino smaži,  
kupon ispuni,  
paži, nemoj se zabunit'!

Na poznatu adresu kupon pošalji svoj  
i novi Lino kalendar 2020. je tvoj!

(Lana Miletić)







## Miris planina u šalici čaja

Zavedite svoja osjetila originalnom mješavinom biljnih čajeva Podravka. Svojim bogatim okusima i dobro poznatim mirisima Velebitski tip čaja i Dinarski tip čaja svojim bogatim okusom u trenu vas odvođe na mirisne proplanke planinskih vrhova. Isprobajte nove biljne čajeve i prepustite se čarobnim trenucima opuštanja.

(Lana Miletić)



## Još jedna uspješna RajčiCar kampanja

RajčiCar je vrhovni vladar sezone branja rajčica u Istri koji je svake godine u stanju prognozirati točan broj ubranih rajčica u njegovom istarskom RajčiCarstvu. Ovogodišnji nagradni natječaj prognožiranja tjedne ili ukupne količine ubrane rajčice je završio, kao i berba rajčice. Ukupna ovogodišnja berba iznosila je 9.908.841 kilogram, a sva ubrana rajčica je i prerađena.

Od ubranih istarskih rajčica napravljena je najfinija passata – Podravka passata, savršeni spoj s gulašima, varivima, kremastim umacima i juhama.

(Lana Miletić)



Ivan Pažanin – brand ambasador Eva

## Mala škola ribljeg stola – ne propustite pronaći inspiraciju za brza i ukusna riblja jela

Jedan od najpoznatijih hrvatskih chefova, Ivan Pažanin, novo je zaštitno lice Eva branda. Suradnja koja je započela prije nekoliko tjedana dosad je iznjedrila televizijski spot za Eva tuna promotivna pakiranja i Eva tune, te za Eva tuna salate. Osim TV spotova, Eva i chef Pažanin surađuju, zajedno s 24sata, u pripremi video recepata pod zajedničkim nazivom „Mala škola ribljeg stola by Ivan Pažanin“. Sve male i velike tajne ribljeg kulinarškog zanata možete pronaći na platformama 24sata: 24sata video, 24sata, miss7, missMAMA, missZDRAVA i missGASTRO.

(Tamara Blažeković, Lana Miletić)



## Eva tuna i Eva sardine za hrvatske vaterpoliste

Jedan od zahtjevnijih sportova, vaterpolu, zahtijeva nutritivno bogatu prehranu kako bi igrači bili u mogućnosti izdržati velike napore. Stoga je Šime, zajedno sa chefom Pažaninom za hrvatske vaterpolske reprezentativke i reprezentativce pripremio hranjive obroke s

Eva tunom i Eva sardinama. U obrocima koje je pripremio chef Ivan Pažanin, uz vaterpolu reprezentativce, imali su prilike uživati Perica Bukić, naš najtrofejniji vaterpolist svih vremena i Ivica Tucak, izbornik hrvatske vaterpolo reprezentacije. (Lana Miletić)





# Stigao je Majstor kojem vjerujemo!

- ♥ Tradicionalna receptura
- ♥ Omiljeni okusi
- ♥ Bez glutena
- ♥ Prirodni ovitak

Znanje, iskustvo i predanost, to su odlike pravog majstora. Naš Majstor radi kvalitetno, po strogo čuvanoj recepturi na način kako su to radile generacije prije njega. Kako bi sve štimalo, koristi samo kvalitetne sirovine u kontroliranim uvjetima čime garantira 100% siguran proizvod. On je stručnjak za suhomesnate specijalitete, čarobnjak kad su u pitanju kobasice i strasni ljubitelj svega što je vrhunskog okusa, izvorno i tradicionalno.

**O ukusima se ne raspravlja, a za okuse se možemo dogovoriti**

Koja kobasica će postati vaša omiljena? Je li to

Vinka, Blaženka, Vatroslava ili Jeger?

Podravkin Majstor je kombiniranjem i degustiranjem stvorio nove obožavane proizvode; Vinku, trajnu kobasicu ovjenčanu nektarom najfinijeg grožđa, ljutu i temperamentnu Vatroslavu te pravo blago među kobasicama – Blaženku. Temeljito važući vrhunsku svinjetinu i govedinu i kombinirajući ih s dimom bukova drva, dobio je Jeger polutrajnu kobasicu, deliciju obožavanu generacijama.

Majstorova tajna je u tome da savršeno razumije što istančano nepce hedonista kojima je okružen želi, pa kobasice izrađuje kombiniranjem najkvalitetnijeg mesa i pomno biranih začina, s notama dima za užitek koji traje i svaki put ponovno oduševljava.

Neka i vaš odabir budu kobasice s potpisom povjerenog Majstora.

Podravka Majstor. Majstor kojem vjerujem. (R)

**Bolja vidljivost na prodajnom mjestu**

## PP Mesni proizvodi, jela i namazi u korak s trendovima

Prateći trendove u ambalaži u PP Mesni proizvodi, jela i namazi uveli su novu shelf ready kutiju za 25 kobasičarskih proizvoda.

Nova kutija, osim za transport, služi i za izlaganje proizvoda u rashladnim vitrinama čime se dobiva na boljoj vidljivosti na prodajnom mjestu.

Sama kutija je vrlo praktična za manipulaciju, poklopac se jednostavnim potezom odvaja od dna kutije, a čuva proizvod i njegovu kvalitetu te svojim novim atraktivnim izgledom i dizajnom privlači pozornost.

(Mirela Vugrinec, Lana Miletić)



Tako klasično, a tako ukusno!

## Podravka hrenovke Classic - idealan odabir za sve generacije



Nove Podravka hrenovke Classic spravljene su od čak 80% svinjskog mesa. Začinjene su klasičnim začinima, nemaju dodane pojačivače okusa ni ovitak i spremne su za konzumaciju u svega 2 minute. Zbog svega toga Podravka hrenovke Classic idealan su odabir za sve generacije. Kako su bogate proteinima mogu biti odlične za početak dana ili brzi i jednostavan snack u večernjim satima.

Dodajte umake poput senfa ili ketchup, ubacite u fino pecivo ili narežite na kolutiće i uživajte u brzom i ukusnom obroku!

(Mirela Vugrinec, Lana Miletić)



## Nova Wiener kobasica - kobasica vrijedna bečke škole!

Asortiman polutrajnih kobasica obogaćen je novom Wiener kobasicom koja je nastala po savršeno usklađenom receptu s biranim komadima svinjskog i goveđeg mesa. Za specifičan okus zaslužni su pomno odabrani fini začini što ovu kobasicu čini odličnim dodatkom bilo kojeg doručka ili sendviča. Čisti užitek za bilo koji trenutak!

(Mirela Vugrinec)

## 22. Obrtnički i gospodarski sajam Koprivničko-križevačke županije

# Nastavak pozitivnih trendova u gospodarstvu

Podravka se predstavila na tradicionalnoj manifestaciji o poduzetništvu, poljoprivredi i ruralnom razvoju

Obrtnički i gospodarski sajam Koprivničko-križevačke županije održava se, već tradicionalno, u Križevcima. Ovogodišnji sajam na preko 4 tisuće kvadratnih metara u i ispred Sportske dvorane OŠ Ljudevita Modeca Križevci održao se od 8. do 10. studenog. Na njemu su se predstavili izlagači iz Hrvatske i svijeta.

Na otvorenju sajma Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke, ujedno i predsjednik Hrvat-



ske gospodarske komore – Županijske komore Koprivnica obratio se okupljenima i izrazio želju da ovakva gospodarska događanja budu poticaj za daljnji napredak: „Ovakvi događaji poput Obrtničkog i gospodarskog sajma Koprivničko-križevačke županije upravo su ono što nam treba okupirati pažnju. Kako bismo nastavili pozitivan gospodarski trend prisutan zadnjih godina naglasak trebamo staviti na gospodarstvo. Ovakvi sajmovi trebaju pomoći obrtnicima i poduzetnicima u pronalasku novih partnera, potaknuti na stvaranje i razvoj novih proizvoda te se nadam da ćemo nakon

tri dana sajma otići puni optimizma kako bismo stvarali bolji standard.“

Među izlagačima bila je i Podravka, koja se posjetiteljima predstavila putem svojih proizvoda. Tako su posjetitelji mogli degustirati jela iz Podravkinog asortimana pripremljena od strane Podravkinih promotora kulinarstva. U sklopu proslave 60 godina Vegete izložena su retro pakiranja Vegete te su se svi zainteresirani mogli poslikati s prepoznatljivim zaštitnim licem, Vegetinim kuharom i pogledati stare Vegeta spotove.

(Lana Miletić)



## Podravkini paketi za policajce

Podravka je sklopila ugovor s Ministarstvom unutarnjih poslova temeljem provedenog otvorenog postupka javne nabave Suhih obroka za prehranu policijskih službenika na ispomoć. Prve isporuke lunch paketa krenule su krajem listopada. Pripremljeno je šest tipova paketa u kojima se nalaze razni proizvodi prikladni za konzumaciju u svim prigodama. U sadržajima paketa nalazi se dvije mesne komponente iz asortimana gotovih jela, mesni narezak, pašeta ili riba. Od ostalih sadržaja izdvajamo Lino Ladu, čokoladu, med, Herba bombone. Crispy krušičići imaju višestruku namjenu kao zamjena za kruh, samostalan obrok ili u kombinaciji sa namazima ili gotovim jelima. Obzirom da uz pakete ide i Prirodna izvorska voda, u sadržaju lunch paketa nalazi se i prašak za pripremu vitaminskog napitka od naranče ili limuna.





# FENS2019 - 13. Europska nutritivna konferencija

U Dublinu je od 15 do 18. listopada održana 13. Europska nutritivna konferencija, FENS2019. Naslov ovogodišnje konferencije bio je „Pothranjenost u svijetu pretilosti: Europska perspektiva“ s ciljem predstavljanja novih znanstvenih spoznaja o pretilosti i pojavi pothranjenosti u okolišu obilja hrane te doprinijeti prevenciji ne-komunikabilnih bolesti. Na konferenciji je organizirano više od 90 stručnih predavanja, radionica i simpozija, a sudjelovalo je preko 2500 sudionika iz Europe i svijeta. Konferenciju je otvorio dr. Joao Breda iz Svjetske zdravstvene organizacija ured Europa. U svom izlaganju pozicionirao je pretilost u kontekst složene političko-socijalne situacije u Europi, a kao odgovor ponudio poboljšanje suradnje i intenzivnijeg partnerstva znanosti, zakonodavstva i politike kako bi se stvorili preduvjeti za zdraviji okoliš hrane koji bi na održiv način pomogao u rješavanju problema pothranjenosti. Mora nas zabrinuti činjenica da se današnja kvaliteta ponude hrane tzv. okoliša hrane kvalitativno uspoređuje s močvarom. Prehrana temeljena na visoko procesiranoj hrani značajno doprinosi riziku od pojave pretilosti jer je najdostupnija stoga je se najviše pojede, bogata je energijom, ali ne nužno nutritivno kvalitetnija i brže se unosi u odnosu na neprocesiranu hranu. Neka od pred-



loženih rješenja, koja bi se mogla nepovoljno odraziti na poslovanje industrije, su regulirati utjecaj marketinga u promoviranju „nezdrave“ hrane strožim stopama poreza, poboljšanje deklariranja i reformulacija proizvoda. Posebno osjetljiva tema je marketing prehrambenih proizvoda djeci koji je prioritetna tema WHO Europa. Kao jedan od alata za reguliranje nutritivne kvalitete su strogi nutritivni profili koje će u budućnosti određeni medij (TV, društvene mreže, YouTube i dr. kanali) upotrebljavati za provjeru

kvalitete proizvoda i dati ili odbiti pristanak za emitiranje marketinškog sadržaja.

Podravka je sudjelovala na konferenciji poster-skim izlaganjem iz područja školske prehrane vezan uz partnerski projekt Županije i Podravke „Pametna obrok za pametnu djecu“ pod naslovom „Children's acceptance of Pilot program of School meals in rural region of northern Croatia“ autora Helena Tomić-Obrdaj, Davorka Gajari i Jasmina Ranilović.

(Helena Tomić-Obrdaj)

## Kolumna

Piše: Maja Kušenić Gjerek

## Studen studenog

*Ma koliko topao bio, kao ovaj sada koji je počeo temperaturama od dvadeset stupnjeva, studeni uvijek izaziva studen u meni, zbog sjećanja na Vukovar.*

*I premda sam nakon njegovog pada i svih onih tužnih i strašnih zbivanja napisala pjesme, davno objavljene u mojim knjigama, u kojima sam se stihovima isplakala i makar sam napisala roman o Domovinskom ratu, sjećanja uvijek ponovo dolete, kao ptice iz magle, kad se približi ta godišnjica.*

*I ponovno vidim žene s djecom, u bolnim prognaničkim kolonama i ranjenike slomljenih osmijeha i začujem tiho šuštanje krila jednako rasplakanih anđela iza leđa.*

*A zatim se sjetim umornog glasa dvadesetpetogodišnjeg Velimira Đereka, dok mi govori, na moj davni rođendan u Zagrebu, kako je prošao sva ratišta i kako će se sad malo otići odmoriti doma u Imotski.*

*I kako sam vrisnula, samo par tjedana kasnije, kad su mi javili da je poginuo u Vukovaru, jer nije otišao kući, već pomoći opkoljenim ljudima u gradu koji je umirao.*

*Spavaj mirno, u Božjem naručju, Sokole, zaslužio si Kraljevstvo nebesko hrabrošću i plemenitošću, kao i toliki drugi mladići, i borci, i stradalnici, zaslužili ste da zauvijek živite, u našem sjećanju i pamćenju Hrvatske na čiji ste oltar položili svoje dragocjene živote.*

*Pitam se, znamo li mi koji smo još tu dovoljno cijeniti vrijeme koje imamo, a koje je njima uskraćeno zbog okrutnosti rata, znamo li uživati u trenucima s voljenim osobama pa čak i samo s vlastitim mislima u tišini?*

*Ponekad mi se čini da nam šapću iz daljine kako bi voljeli da smo radosni i veselimo se životu, jer tako njihova žrtva dobiva smisao, zbog naših ži-*

*vota i radosti nove djece koja uživaju u miru djetinjstva.*

*Naš je spokoj i naše veselje ono zbog čega su njihove sjene svete, jer su svima nama donijeli svjetlo. I najljepše im zahvaljujemo ako gradimo Hrvatsku s radošću i dostojanstvom, kao da su još uvijek tu, s nama.*

*Jer zapravo i jesu, zauvijek, u slovima kojima pišemo riječ SLOBODA.*

*A jedan od načina da to činimo je i da brinemo jedni o drugima, da si pomožemo gdje god je to moguće i nesebično se veselimo svačijem uspjehu, kao da je naš, osobito ako poboljšava život mnogima.*

*Kako me onda ne bi razveselilo kad pročitam da su Podravka i Belupo ponovno novčano nagradili svoje radnike i da su ostvareni novi poslovni uspjesi.*

*Vijest koja me osobito razveselila je da je Lino sladoled proglašen najboljim na svijetu, na natjecanju u Švedskoj!*

*Jer toliko toga najboljeg već imamo i toliko toga još možemo stvoriti!*

*U privredi, sportu, znanosti, umjetnosti i razvoju humanosti, jer poznati smo i kao ljudi dobra srca koji vole svakome pomoći. A znamo se i veseliti i biti zahvalni, samo ponekad malo zaboravimo da biti bogat i biti bogat duhom nije isto.*

*Pa mislimo da su oni koji imaju više materijalnog sretniji i trajniji od nas. A nisu!*

*Samo je scenografija njihovih života i zemlja luksuznija.*

*A mi imamo svoje tople kutke, dragocjena sjećanja i tisućljetni ponos koji nas nosi.*



# PRVA KVIKI CHOCO #LOLS KAMPANJA NA TRŽIŠTU MAKEDONIJE



Kviki je izrazito važan brand na tržištu Makedonije, a već dugi niz godina i više je nego dobro prihvaćen od strane potrošača, koji su mu vrlo lojalni, te sa zanimanjem prate sva događanja i novitete vezane za Kviki. Kampanja za novi asortiman proizvoda Kviki choco #LOLS, odrađena je na tržištu Hrvatske te je nakon toga pažljivo i s velikim zadovoljstvom prilagođena za tržište Makedonije. Ovo je bila jedinstvena prilika za Kviki brand u Makedoniji

pa je kampanja za Kviki choco #LOLS popraćena s nekoliko odličnih marketing aktivnosti. Kampanja je odrađena na način da obuhvati sve kanale komunikacije, od ATL-a do BTL-a. Osim standardnog ATL oglašavanja (TV spot, online – FB i IG) intenzivna komunikacija odrađena je i po gradovima Makedonije: oslikani su autobusi i autobusna stajališta, tako da su gradovi živjeli kampanju na jedan drugačiji način. Da bi dodatno razveselili potro-

šače i upoznali ih s novim Kviki proizvodima, na oslikanim autobusnim stajalištima mlade i studente je dočekala Kviki maskota i hostese koje su im podijelile ukusne Kviki choco #LOLS.

Od BTL aktivnosti, pripremili smo degustacije na prodajnim mjestima, kao i prim prodaju s vrijednim nagradama – Kviki choco #LOLS majice, kišobrane, platne torbe (shopper bag).







### Kviki u ZOO Skopje

Osim kampanje, Kviki je sponzor novorođenog albino klokana pa je 28. listopada Kviki imao čast službeno otvoriti prostor u ZOO Skopje gdje se nalaze klokani. Kao društveno odgovorna kompanija Podravka Makedonija

je pomogla u obnovi i uljepšavanju prostora. Posebno uveseljava činjenica da je mali albino klokan dobio ime Kviki. Mnogi posjetitelji imali su prilike uživati u interaktivnim igrama, slikanju s Kviki photo boot-om te bojanju njihove omiljene maskote Kvikija. (Martina Lazar)

## Degustacija Podravka ajvara

Podravka Makedonija dva je vikenda imala priliku pripremiti jesensku degustaciju u Vero prodavaonicama. Mnogi potrošači imali su priliku isprobati tradicionalnu makedonsku zimnicu i uživati u neodoljivom okusu Podravka blagog i ljutog ajvara. Topli kruh u kombinaciji s ajvarom privukao je mnoge potrošače da degustiraju proizvod napravljen po domaćem receptu od prirodnih sastojaka. (R)





A man with grey hair, wearing a dark button-down shirt and blue jeans, stands with his arms crossed next to two large, dark, abstract sculptures. The sculptures have bowl-like tops and faces carved into them. The background is a lush green park with trees.

//

***Možda će nekome zvučati čudno, ali meni je lijepo raditi u pogonu, bez obzira što se radi u tri, ponekad i četiri smjene. Mogu raditi na svim linijama, nije mi problem uskočiti ako nekoga nema jer imam veliko iskustvo, a osnova svega je dobro „kužiti“ posao. Namećem jak tempo rada pa me povremeno ni mlađi radnici ne mogu pratiti***



# MIROSLAV LUKČIN

## SA SRCEM IZ KOPRIVNICE

U zdravom  
tijelu zdrav  
duh

Da naša kompanija ima dobre i kvalitetne ljude odavno je znano, ali među njima postoje i oni posebiji. Jedan od njih je zasigurno Miroslav Lukčin, radnik u proizvodnji tvornice Kokteli koji je još 1977. godine počeo raditi u Podravki kao sezonac, a nakon što je odslužio vojni rok, 1979. godine zapošljava se za stalno u Podravki. Dakle, više od 40 godina u pogonu, što je zaista respektabilan radni vijek.

### Podravka je tvrtka koja je meni sve u životu dala

„Možda će nekome zvučati čudno, ali meni je lijepo raditi u pogonu, bez obzira što se radi u tri, ponekad i četiri smjene. Mogu raditi na svim linijama, nije mi problem uskočiti ako nekoga nema jer imam veliko iskustvo, a osnova svega je dobro „kužiti“ posao. Namećem jak tempo rada pa me povremeno ni mlađi radnici ne mogu pratiti. Moramo biti svjesni da je proizvod ono što nas drži i nosi plaću, a Podravka je tvrtka koja je meni sve u životu dala i ja joj se kroz cijeli radni vijek svojim radom pokušavam odužiti“ - ističe Miroslav.

Dobro, a kada je bilo bolje raditi?

„Pa u prijašnjim vremenima je možda bilo više fizičkoga rada jer tvornice nisu bile toliko modernizirane kao danas, ali tada su i međuljudski odnosi bili bolji i kvalitetniji. Danas imam dojam kako su se ljudi otuđili, kako se

nema više vremena za druženje, smijeh i veselje. Sve me to pomalo žalosti jer ipak ako postoji dobra volja, može se sve napraviti te ujedno i podružiti.“

### Sportom se bavim otkada znam za sebe

Spomenuli ste jak tempo na poslu. Je li razlog tome vaš aktivan sportski život?

„Sigurno je jer se sportom bavim, kako se zna reći, otkada znam za sebe. Igrao sam košarku za tadašnju Slogu, a današnju Koprivnicu pa i dan-danas odem na „haki“ s puno mlađima od sebe. Bavio sam se trčanjem te na brojnim radničko-sportskim igrama osvajao uvijek medalju, a još uvijek odem do školaka i otrčim 10-ak krugova oko igrališta. Uz to, 10-ak godina igram vaterpolo, a kada smo već kod vode, 30-ak godina sam bio i aktivni član Podravkinih ribiča. Sav taj moj sportski život je rezultirao, osim dobrim fizičkim zdravljem i mentalnom samokontrolom jer kao što se veli – u zdravom tijelu, zdravi duh. Čovjek u životu mora hodati ravno i ponosno i ja sam još uvijek na neki način svoj i tu životnu filozofiju provodim i na poslu i kod kuće.“

### Moje životinje su meni apaurin

Osim sportskih aktivnosti, imate li kakvih hobija?

„S obzirom da potječem sa sela meni je va-

ljda u krvi da imam i budem u kontaktu sa životinjama pa zbog toga uzgajam golube i kuniće. Te moje životinje su meni zapravo apaurin dok sam loše volje, onda se idem družiti s njima. Naprosto me relaksiraju i podignu.“

### Dosad sam 95 puta dao krv

Poznato mi je da ste i dugogodišnji dobrovoljni darovatelj krvi.

„Od rane mladosti odazivao sam se akcijama dobrovoljnog darivanja krvi te sam do sada dao 95 puta tu dragocjenu tekućinu i ponosan sam što na taj način pomažem u spašavanju života. Kada se podvuče crta ispada da sam dosada darovao oko 40 litara krvi, a teško je reći koliko sam života spasio. Nastojim uvijek svima pomagati jer moja je životna filozofija – ako nemreš pomoći, naj odmoći pa sam i dalje vjerni darivatelj krvi jer je to zapravo jedan od najhumanijih činova. Zdravlje me dobro služi pa vjerujem da ću i dalje moći sudjelovati u akcijama darivanja krvi te uskoro doći do brojke 100.“

Ne sumnjamo da će se i ta želja Miroslava Lukčina ostvariti jer taj čovjek zaista plijeni svojim optimizmom i pristupom prema poslu i općenito životu.

(Boris Fabijanec)



# Coolinarika – 16 godina dalje glavna i omiljena



Studen je mjesec u kojem naša Coolinarika slavi 16 godina postojanja. U digitalnom svijetu to zaista nije malo. Ona je danas puna znanja, inspiracije, savjeta i mudrosti. Stoga ni ne čudi što je toliko popularna. Čak 5 milijuna jedinstvenih mjesečnih posjeta Coolinarikinoj web stranici, samo je jedan od pokazatelja njezine važnosti.

## Tek je napunila 16, a već je godinama Podravkina najvažnija influencerica

Posao influencerica je da kroz zanimljivu, ali ne-nametljivu priču promovira proizvode ili usluge nekog brenda kroz različite, najčešće on-line

medije.

Ranije su slavne osobe i poznata lica bile zadužene za ovakvu vrstu marketinga, no danas su to oni s kojima se potrošači mogu najlakše povezati, oni koji oko sebe okupljaju zajednicu istomišljenika, koji onome koji ih prate nude stvarnu vrijednost, inspiriraju ih i potiču na akciju. Influencerima ljudi vjeruju.

Upravo zato možemo se našaliti, ali i s pravom zaključiti kako je Coolinarika Podravkina najvažnija influencerica, jer sve što radi, ona radi za svoju publiku i sa svojom publikom, na uvijek zanimljiv, inovativan način – i najvažnije – radi to sa srcem!

## Bill Gates je rekao: Sadržaj je kralj. Mi kažemo: Pa Coolinarika je onda kraljica!

Stvaranje kvalitetnog sadržaja je nešto na čemu Coolinarika ne radi kompromis. Za nas pišu gastro entuzijasti, nutricionisti, Coolinarikini dugogodišnji članovi, profesionalni copywriteri i marketinški stručnjaci. Njezin blog redovito objavljuje tekstove naših suradnika koji kulinariku inspiraciju skupljaju na svojim putovanjima – od Amerike i Azije do naših regionalnih gastro priča. Moramo se pohvaliti i ovom brojkom, naši najpopularniji tekstovi bivaju pročitani i preko 20 000 puta, jer upravo Coolinarika je mjesto gdje se okuplja publika koju zaista zanimaju teme vezane uz kulinarstvo, nove trendove, proizvode, ali i tradiciju.

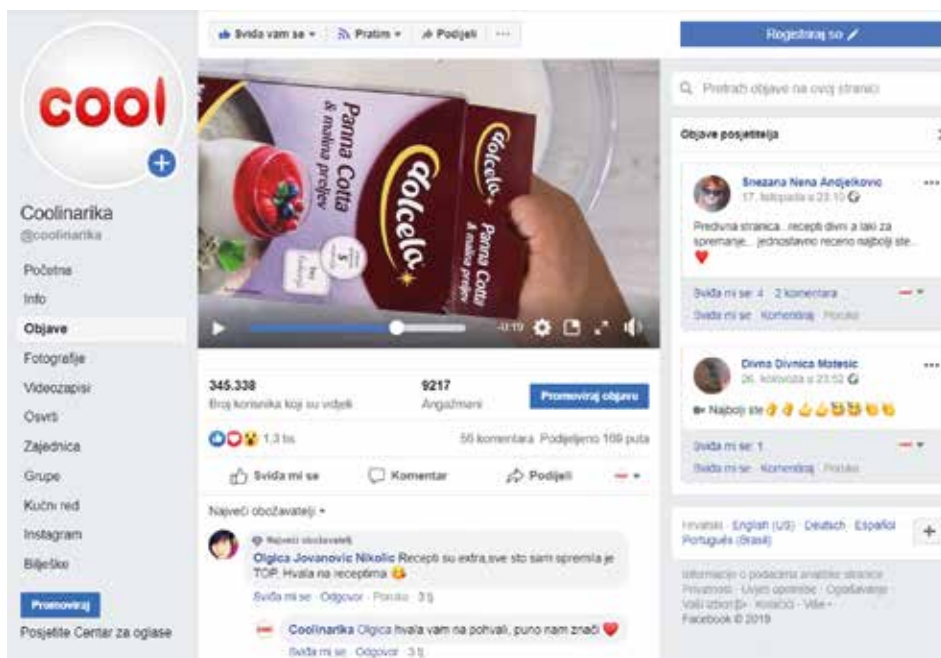
## Glavna je frajerica na Instagramu i Facebooku

Kao svaka prava influencerica, Coolinarika je prisutna i na Facebooku i Instagramu. I to ne samo prisutna, već je i među najpopularnijima društvenim profilima. Na Facebooku je vrlo živo, redovito je prati čak 623 000 ljudi iz naše regije. Tamo se uvijek povede žustra rasprava oko toga je li „burek sa sirom“ ili „sirnica“, Dolcela video recepti toliko su popularni da redovito dosežu preko milijun pratitelja, a upitamo li naše fanove jesu li „Tim punjena paprika“ ili „Tim sarma“, znajte da će se i ovdje povesti FANTastična rasprava, a preko milijun ljudi će znati recept po kojem cijela Podravka priprema punjenu papriku.

Video recept špageta s ajvarom privukao je pažnju preko milijun ljudi! Ma zapravo Podravkin ajvar osvaja publiku na ovim kanalima u kojem god receptu se pojavio, bile to lazanje, proljetne rollice ili pak zdrava salata.

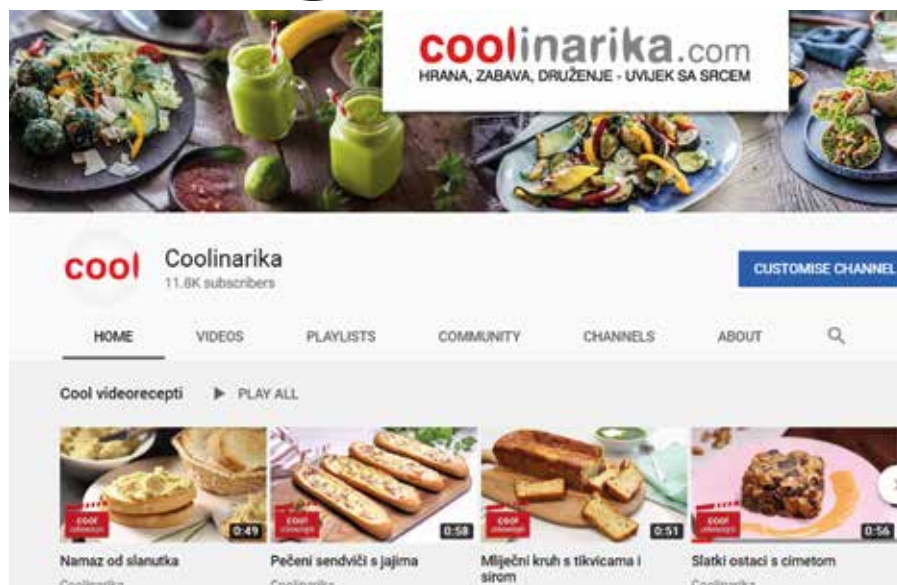
## Poznata Youtuberica

Coolinarika je dovoljno rano prepoznala YouTube kao važan kanal na kojem treba biti prisutan. Za gotovo 12 000 pretplatnika redovito objavljuje video recepte – inspiraciju za svaki dan. Kratki, dinamični filmići – video recepti služe kao savršena motivacija i korak po korak vodič za pripremu ukusnog jela. Tamo su priče bez komplikacija, a jela koja se predstavljaju svatko može brzo pripremiti.





# Na vlada scenom, i a u digitalnom svijetu



U posljednjih godinu dana, recepti YouTube kanala Coolinarike pregledani su preko milijun i 200 puta, a među top 5 receptata svoje mjesto su našli: DrugaCHIA torta bez pečenja s Dolcela pudingom, Mađarica za 15 minuta s Kviki perecima, Juha od rajčice s bosiljkom s Vegeta začinima, Zatim punjena jaja s Podravka hrenom, kiselim krastavcima i maslinama, te kao najpopularniji recept – Lazanje s ajvarom. Što da vam kažemo – ljudi vole ajvar. 😊

## Ne zaboravimo Pinterest i Viber

Ah Pinterest, ta divna društvena mreža koja je omiljena među kreativcima i „sam svoj majstor“ publikom. Na Pinterest odlazimo najčešće po inspiraciju, a da kulinariku inspiraciju na Coolinarika profilu traže i ovdje, govori brojka od prosječnih 1.3 milijuna pregleda mjesečno.

Pinterest sljedbenika Coolinarika broji čak 36 000, a sve to zahvaljujući pažljivoj brizi našeg uredništva, koja za Pinterest izabire najljepše fotografije hrane, kreira tematske kolaže te ističe probane recepte naših korisnika i Podravke.

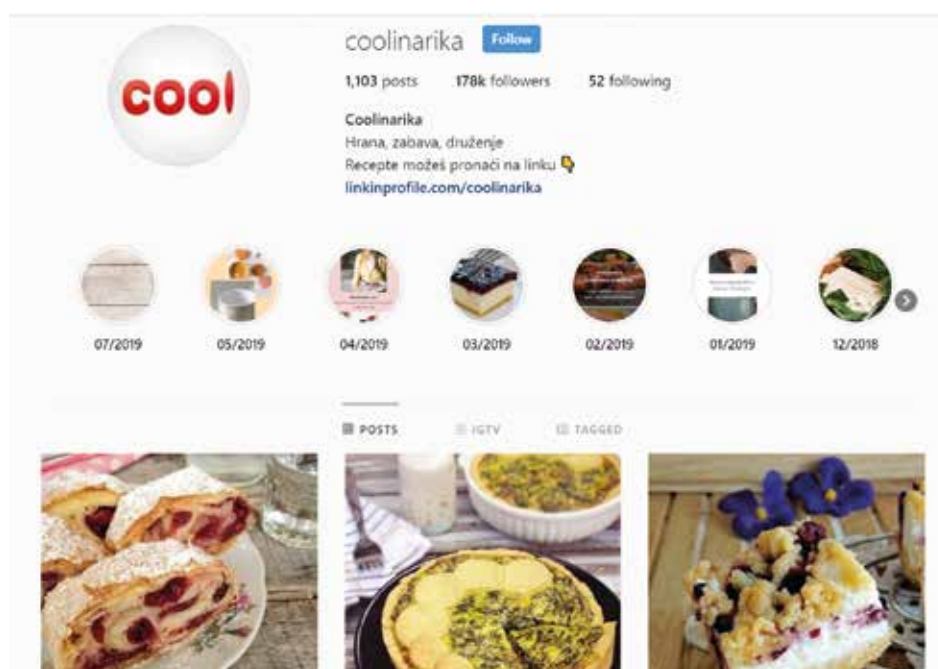
Tamo su posebno tematski posloženi recepti gdje je svoje mjesto našla i omiljena Lino Lada, Bogate krem juhe, Daj mi griz kreacije s paštetom... Svoje temelje na Pinterestu postavili su i Podravkini temeljci, baš poput svih ostalih Podravka brandova.

Na našem Viber chatu pratimo Coolinarikine teme tjedna i predstavljamo novosti iz Podravke, a sljedbenika imamo gotovo 140 000, koji nas vole jer smo tamo opušteni u svojoj komunikaciji, koristimo COOL, Lino i Kviki stickere, šaljive GIFove i dolazimo trenutno do mobilnih uređaja svojih korisnika. Zapravo, uvijek smo im u džepu. Također po popularnosti i veličini spadamo u TOP 5 Viber

profila u Hrvatskoj.

S punim pravom i ponosom možemo zaključiti da naša Coolinarika radi jako dobar posao. Svakodnevno donosi informaciju, savjete i inspiraciju milijunima ljudi a svoje znanje i pozitivne vibracije širi i izvan svog digitalnog gnijezda web stranice. Želimo joj da i dalje ostane glavna, slavna i ovako popularna!

(Maja Krivić)







## Podravka i Žito na Ljubljanskem maratonu

Ekipa Zlato polje, sastavljena od kolega iz Podravke Slovenija i Žito te Podravke iz Koprivnice, branila je boje Grupe Podravka pod brandom Zlato polje na Ljubljanskem maratonu. Kroz odlično raspoloženje, energiju i strast tijekom cijele utrke predstavili su se u najboljem svjetlu i doprinijeli promociji zdravog življenja. (Nina Rus Turuk, Lana Miletić)



# Slasno predstavljanje Gorenjke u prijestolnici

Treću subotu u listopadu u središtu Ljubljane na Pogačarjevem trgu zamirisalo je po čokoladi. Naime, održao se slatki događaj Čokoljana na kojem se predstavila i Gorenjka sa svojim proizvodima.

Na već trećem izdanju čokoladnog sajma Čokoljana ili "Prijestolnica u zagrljaju čokolade" na štandovima se s raznolikom ponudom predstavilo više od 40 izlagačaja čokolade i čokoladnih proizvoda. Među izlagačima bila je i Gorenjka, jedna od najpopularnijih slovenskih čokolada. Predstavila je novogodišnji i praznični program, tri nova okusa Gorenjke s Lino Ladom te novu liniju čokolade Mistica wellness.

Ljubiteljima čokoladnih proizvoda predstavljena je ekskluzivna linija novogodišnje Go-



renjke koja je ove godine odjevena u srebrnu boju s posebnim blagdanskim motivima. Pored svih najprepoznatljivijih okusa Gorenjke, ove godine linija sadrži i dvije novosti – mliječnu čokoladu sa Speculaas keksima i čokoladne žele bombone s okusom naranče. Tijekom kupnje posjetitelji su najčešće posezali za blistavom Gorenjkom sa zlatnim lješnjaci-

ma te su se oduševili novim okusima Gorenjke, najbolje mliječne čokolade, popraćene tri- ma okusima jedinstvenih namaza Lino Lada: Gold, Kokos i Milk. Među najprodavanijima bile su još tamne čokolade Mistica Wellness, posebno Mistica Classic 85 %, najfinija plemenita čokolada s visokim udjelom kakaovih dijelova. (R)



# Potpisivanjem povelje "Obveze odgovornosti" Žito će smanjiti udio soli u kruhu

Tvrtka Žito je kao članica Sekcije za pekarstvo u okviru Komore poljoprivrednih i prehrambenih tvrtki pri Gospodarskoj komori Slovenije pristupila potpisivanju povelje "Obveze odgovornosti". Tvrtka se tako obvezala da će do 2022. smanjiti udio dodane soli u kruhu za 5 % te istodobno povećati udio integralnih sastojaka u svojim pekarskim proizvodima.

Na Svjetski dan hrane tvrtka Žito je, kao jedan od osam potpisnika, pristupila povelji „Obveza odgovornosti“. S tim se tvrtka obvezuje da će težiti ostvarivanju dvaju glavnih ciljeva. Prvi je smanjiti sadržaj dodane soli u kruhu za 5 % do 2022. godine te u tu svrhu inovirati, preformulirati i pronaći nove načine za smanjenje dodane soli. Druga je obveza povećati sadržaj integralnih sastojaka u pekarskim proizvodima i proširiti ponudu takvih proizvoda," rekao je generalni direktor Žita Janez Bojc prilikom potpisivanja povelje. Potpisivanjem povelje Žito kao dio slovenskog pekarskog sektora aktivno pristupa postizanju strateških ciljeva slovenske prehrambene politike te istodobno nadograđuje aktivnosti slovenske poljoprivredno-prehrambene industrije u pogledu smanjenja udjela određenih hranjivih sastojaka u prehrambenim proizvodima.

"U Žitu već slijedimo smjernice zdrave prehrane u pogledu smanjenja unosa šećera i soli te



istodobno koristimo što više sastojaka koji su poželjni i korisni u svakodnevnoj uravnoteženoj prehrani. Potpisivanjem „Obveza odgovornosti“ danas dodatno podržavamo našu obvezu odgovornosti prema potrošačima i doprinosimo razvoju pekarske djelatnosti u korist naših kupaca. Potpis obveza istodobno će nas motivirati da nastavimo razvijati visokokvalitetne proizvode koji zadovoljavaju i najzahtjevnije kupce, kod kuće i diljem svijeta," dodala je dr. Mateja Modic, direktorica razvoja u Žitu prilikom potpisivanja povelje.

U Žitu nove proizvode razvijaju na temelju dugogodišnjeg iskustva. Stvaraju jedinstvene, inovativne i vrhunske proizvode u kojima koriste tradicionalne žitarice te iskorištavaju suvremenu tehnologiju.

Između ostalog uzimaju u obzir i trendove povećanja prirodno prisutnih funkcionalnih komponenti poput dijetalnih vlakana, povećanog udjela bjelancevina i minerala te izrađuju manje složene, ali kvalitetne proizvode s jednostavnim deklaracijama. Uvođenjem uporabu mahunarki i proizvoda od ekološki proizvedenih sirovina. Istodobno u pripremi proizvoda koriste i stare žitarice, poput heljde, kvinoje i pira te se vraćaju na neke stare tehnologije poput upotrebe kvasaca, produžene fermentacije i upotrebe kiselog tijesta. Razmišljaju i o razvoju inovativne ambalaže, osobito u odabiru materijala i tehnologija koji pod uvjetom odgovarajuće zaštite proizvoda predstavljaju najmanje moguće opterećenje okoliša. (R)

## Započnite dan s novim Doručak kruhom



Za doručak prija komad odličnog kruha. Imajući to na umu, u Žitu su osmislili novi Doručak kruh. Ovaj svakodnevno svjež kruh napravljen je od sirovina tradicionalnog slovenskog doručka – mlijeka, maslaca, meda i kriški jabuke te ima prepoznatljiv oblik kifle. Odlikuje se rustikalnom hrskavom koricom

smeđe boje s poprečnim zarezima. Sredina kruha gusta je i sočna s vidljivim sjemenkama i komadima jabuka. Kruh je napravljen postupkom dugotrajne fermentacije te sadrži kiselo tijesto i najkvalitetnije sastojke. Riječ je stoga o izvrsnom proizvodu koji spaja tradiciju, inovativnost i domaći okus.

S Doručak kruhom posebno se slažu maslac, med i jabuka. No nije odličan samo kao kruh za tradicionalni slovenski doručak, prija i uz slane dodatke. Kruh naime nije sladak već je samo punog okusa pa je prikladan za svaku kombinaciju jela. Po svom okusu i izgledu razlikuje se od svih ostalih kruhova na tržištu. Doručak kruh stoga je odličan za sve koji žele domaći okus slovenske hrane te gurmane koji cijene kvalitetu i inovativne proizvode. (R)



## 26. tradicionalni Dani Belupa na Braču

**Budućnost oduševila farmaceute**

Kao i posljednjih 25, i ove je godine Belupo organizirao svoje Dane te na njima ugostio preko 320 farmaceuta iz cijele nam Lijepe Naše. Otok Brač, točnije daleko poznato mjesto Bol na otoku, i njegov Hotel Elaphusa bio je središte Dana Belupa od 3. do 5. listopada. Iako su vremenski uvjeti bili daleko od povoljnih, naši dragi i vjerni gosti nisu se dali strahu od nevremena već su dobrom voljom i željom za zajedničkim druženjem stigli na odredište i s nama proveli tri lijepa, bogata, stručno upotpunjena dana. Budućnost je sada, bila je tema ovogodišnjih Dana Belupa u sklopu kojih su se mogle čuti zanimljive i korisne panel diskusije te predavanja poznatih hrvatskih znanstvenika, poduzetnika i liječnika.

**Panel diskusije oduševile farmaceute**

Personalizirana medicina - „Medicina 22. stoljeća“ bio je naziv prve panel diskusije na kojoj je 320 farmaceuta iz cijele Hrvatske raspravljalo o napretku u područjima medicinskog znanja, tehnologiji, znanosti, svakodnevnim novim otkrićima iz područja ljudskog genoma i biologije funkcioniranja čovjeka koju nam je donijela revolucija u zdravstvenoj skrbi.

Koje su današnje, a koje buduće mogućnosti personalizirane odnosno precizne medicine, o kakvom se liječenju radi, kako teku znanstvena istraživanja, razgovarali su u panelu pod nazivom Personalizirana medicina - „Medicina 22. stoljeća“ prof. dr. sc. Gordan Lauc, znanstvenik, profesor na Farmaceutsko-biokemijskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, vlasnik inovativne tehnološke tvrtke Genos, dr. sc. Jasmina Čatić – internist/kardiolog Specijalne bolnice Sveta Katarina, doc. dr. sc. Damir Erceg – klinički farmakolog u Specijalnoj bolnici Sveta Katarina i voditelj odjela za klinička ispitivanja Dječje bolnice Srebrnjak i prof. dr. Dragan Primorac, liječnik, znanstvenik, predsjednik i član brojnih stručnih društava u Hrvatskoj i u svijetu te predsjednik Upravnog vijeća Specijalne bolnice Sveta Katarina.

Svatko od nas ima nekoga u svojoj obitelji tko

je sklon nekoj bolesti i svi se pitamo jesmo li mi u toj rizičnoj skupini i gdje možemo napraviti testiranje, bilo je jedno od pitanja postavljeno na panel diskusiji, a odgovor koji slijedi dao je jedan od panelista prof. dr. Dragan Primorac.

- Jedan od najmodernijih koncepata je gledanje velikog broja gena. Mi u Specijalnoj bolnici Sveta Katarina u suradnji s jednom vodećom američkom korporacijom radimo 70-ak gena koji opisuju najučestalije mutacije unutar populacije koje će dovesti do karcinoma ukoliko postoji obiteljska predispozicija – kazao je. Precizna medicina već mijenja ishode liječenja, već pomaže bolesnicima da žive dulje i kvalitetnije. Ali, danas je vrijeme i o promišljanju zdravstvenog sustava za buduće generacije, za 22. stoljeće, kada će personalizirana medicina postati standard u svakodnevnoj zdravstvenoj zaštiti.

**4. Industrijska revolucija – automatizacija i digitalizacija u ljekarništvu**

Nakon kratke stanke, druga panel diskusija također nas je odvela u budućnost, i to pod nazivom 4. Industrijska revolucija.

Stručnjaci kažu da je umjetna inteligencija tehnologija s iznimno velikim potencijalom koji će se tek pokazati na tržištu i u svim vidovima poslovanja. Umjetna inteligencija će promijeniti svaku industriju kao što je to učinila električna energija prije stotinjak godina. Već svjedočimo brojnim transformacijama u našem svakodnevnom životu kao i u mnogim poslovima, a o primjeni umjetne inteligencije u medicini i u ljekarništvu, čulo se na drugoj panel diskusiji, pod nazivom „4. Industrijska revolucija – automatizacija i digitalizacija u ljekarništvu“, na kojoj su sudjelovali, Sergio Galošić – predsjednik Uprave Klimaopreme, Žolt Tripolski – vlasnik Ljekarne Tripolski, Ana Soldo, magistra farmacije – predsjednica Hrvatske ljekarničke komore i prof. dr. sc. Bojan Jerbić – Fakultet strojarstva i brodogradnje.

Tko je Ronna, neurokirurški robot 4. generaci-

je, u čemu je Ronna bolja od konkurencije, gdje je i kako funkcionira Ljekarna u kojoj radi robot, kakav je suživot ljekarnika i robota, samo su neka od zanimljivih pitanja, čije su odgovore dali naši panelisti.

Tako smo saznali da je Ronna hrvatski neurokirurški robot koji je u Londonu osvojio prvo mjesto najbolje inovacije, a u Kliničkoj bolnici Dubrava s njom svaki dan radi tim ljudi.

- Operacije su tako brže, preciznije, ali i sigurnije - kazao je prof.dr.sc. Darko Chudy, pročelnik Zavoda za neurokirurgiju KBC Dubrava.

- Projekt Ronna razvijao se desetak godina te je u njega uloženo puno vremena, truda, znanja i vještina naših stručnjaka raznih profila - kazao je prof. dr. sc. Bojan Jerbić – Fakultet strojarstva i brodogradnje, jedan od njegovih kreatora.

Što se pak tiče robota u ljekarništvu, saznajemo kako je Ljekarna Tripolski u Osijeku, prva ljekarna u Hrvatskoj u kojoj robot traži i izdaje lijek.

Nakon dvije zanimljive panel diskusije budućnosti, koje su oduševile naše drage goste, stručni program nastavio se kroz nekoliko predavanja o kojima su pričali Ivan Vidaković, dipl. ing., predsjednik, Yotta d.o.o. pod nazivom, U susret nevidljivoj budućnosti, Ante Mihanović, dipl.iur.,ravnatelj i Mate Krce, mag.pharm., zamjenik ravnatelja, Ljekarna Splitsko-dalmatinske županije, Strategija razvoja ljekarništva u RH.

Na samom kraju stručnog dijela održana su predavanja pod nazivom Zdravlje iz Belupa, a koje su predavali doc.dr.sc. Zoran Vučinić, spec. interne medicine, subspec. endokrinolog i diabetolog, KBC Split, Šećerna bolest tipa 2 i nutritivna potpora te prof. dr.sc. Željka Roje, spec. otorinolaringolog i kirurg glave i vrata, Privatna specijalistička ordinacija za otorinolaringologiju Split, ZYNOL -ima li mjesta grlobolji i bolnim stanjima u ždrijelu i ustima. Irena Pavačić, dr.med., mag.admin.sanit., voditeljica programa lijekova, Belupo, bila je zadužena za rubriku predavanja pod nazivom Novosti iz Belupa te kroz njih naše goste upoznala s novom paletom Belupovih proizvoda na tržištu.

Svečana i gala večer bili su namijenjeni odmak od „teških“ poslovnih tema te okrenuti zabavi prema odabiru, odnosno ukusu svakog gosta. Freak Out Band, Robi i Prco te tamburaški sastav Belko kao i dosadašnjih godina, bili su zaduženi za dobru i opuštenu večernju atmosferu, dok je Željko Bebek bio šlag na torti naših 26. Dana Belupa.

Dogodine, u dobrom zdravlju i raspoloženju vidimo se na novoj lokaciji i s novim zanimljivim temama. Živimo za zdravlje i Dane Belupa! (R)



# Čak četvero sportskih gostiju sudjelovalo na Lino višebojcu u Končanici

Ivana Kollert, odbojkašica OK Daruvar, Filip Bubnjić, odbojkaš OK Daruvar, Iva Milde, karatistica HKK Slavko Krivski Termal i Josip Benjamin Sabo, karatist HKK Slavko Krivski Termal podržali su 24 natjecatelja na Lino višebojcu u češkoj Osnovnoj školi Josip Ružička u Končanici.

Iako brojčano mala škola, sudeći po glasnom navijanju ni puno veće škole ne bi se posramile količine decibela koji su odzvanjali školskom dvoranom cijelo vrijeme trajanja Lino višebojca. Pjevalo se i plesalo uz program ove češke škole, a jedinih par minuta tišine osigurali su kako bi čuli stihove svoje kolegice Ane Husak iz 5.a, koja je napisala najbolji uradak na temu „Svijet po tvom“.

Da će ovo biti dominacija učenika 5.a razreda dalo se naslutiti kako je sportsko natjecanje odmicalo, a navijanje bilo sve glasnije. Lino je nagradu za najbolji transparent dodijelio dvjema prijateljicama iz školske klupe ponovno iz 5.a razreda, Veroniki i Antoniji.



Uz goste koji su se savršeno uklopili u užarenu navijačku atmosferu, njihove savjete i sportsko iskustvo na natjecanjima, do postolja su se uspjeli djevojčica i dječak kojima ide sve od

ruke od pjevanja, pisanja, plesanja pa i osvajanja najvećeg broja bodova na Lino višebojcu – Ana Husak i Luka Ulovac, pogađate, iz 5.a razreda. (Nives Hemetek)

# Održan još jedan Lino višebojac u Primorsko-goranskoj županiji

Predstavnik Primorsko-goranske županije u 14. sezoni Lino višebojca bila je Osnovna škola Fran Krsto Frankopan s otoka Krka. Samo natjecanje održalo se u Područnoj školi Punat u novoj školskoj dvorani. Bila je to prilika da se okupe učenici sve četiri područne škole OŠ Fran Krsto Frankopan na jednom mjestu.

U prigodnom programu domaćin se predstavio zanimljivom plesnom točkom učenika sedmih razreda. Svoj kulturni izričaj opisala je



i osmašica Ana Orlić u radu „Svijet po tvom“. Nakon uvodnih točki, Lino je predstavio i svoje sportske goste. Ovaj put bili su to prvotimci nogometnog kluba Rijeka Marko Putnik, Filip Zrilić i Niko Galešić. Dečki su svojim trudom i nogometnom spretnošću zaslužili poziv Hrvatske nogometne reprezentacije U-19. Mladi reprezentativci bili su odličan primjer i podrška u postizanju što više koševa, golova i što

boljih rezultata na Lino višebojcu.

Priliku za izazvati nogometne zvijezde na domaćem terenu imali su i izazivači iz publike. Martina i Ian, iz petnih žila su se potrudili kako bi nadmašili svoje sportske uzore u čemu su i uspjeli. Na kraju višebojca najboljim višebocima proglašeni su petašica Leana i sedmaš Dino koji će svoju školu predstavljati u finalu sljedeće godine. (Nives Hemetek)





## Rukometni klub Podravka

# Podravka Vegeta europsko natjecanje nastavlja u Kupu EHF-a

Prva faza natjecanja u Ligi prvakinja bliži se kraju. Podravka Vegeta ima za odigrati još samo jednu utakmicu, u gostima protiv Vipers Kristiansanda kojeg je kod kuće pobijedila. Podravka je do sada skupila dva boda u pet susreta. To joj, nažalost, nije dovoljno za prelazak u glavnu skupinu Lige prvakinja, no to ne znači da je to kraj europskog puta. Svoje natjecanje Podravka Vegeta nastavlja u Kupu EHF-a u kojem se natjecala i prošle godine te je izborila četvrtfinale. Protivnice će saznati 21. studenog kada je izvlačenje u Beču.

Podravka je svakako pokazala puno u dosadašnjim utakmicama. Pobijedila je Vipers koji je prošle godine bio sudionik Final Four-a, a i protiv FTC-a je pobjeda oba puta izmakla "za dlaku".

### Nedodirljive u domaćem prvenstvu

U 1. HRL za žene Podravka Vegeta ima stopostotni učinak. Odigrano je osam kola, a naše su rukometašice bez problema upisale osam pobjeda. Time su zasjele na prvo mjesto ljestvice, a iza njih je stari rival Lokomotiva koji

ima isti broj bodova no lošiju gol razliku.

### Pune tribine kao dokaz da Koprivnica voli rukomet

Podravka Vegeta odigrala je pred domaćom publikom tri utakmice Lige prvakinja. Sva ku od tih utakmica obilježile su pune tribine Sportske dvorane Gimnazije Fran Galović, ali i atmosfera kakve u Koprivnici nije bilo desetak godina. Tri utakmice uživo je pogledalo više od sedam tisuća ljudi. Velika je to brojka za jedan mali grad. S druge strane domaći navijači pokazali su kako se voli svoj klub. Glasno navijanje, pljesak, ali i transparenti pokazali



su putem televizijskog prijenosa cijeloj Hrvatskoj, ali i Europi kako i koliko Koprivnica voli Podravka Vegetu. Ništa manje ne očekuje se niti nakon Nove godine kada Podravka Vegetu očekuju utakmice Kupa EHF-a. Spomenimo još da je i 1. HRL sve zanimljivija domaćoj publici pa tako svaku utakmicu gleda tristotinjak Koprivničanki i Koprivničanaca.

### Omladinski pogon

Rukometna uzbuđenja nisu rezervirana samo za prvotimke. I ekipe iz omladinskog pogona Rukometnog kluba Podravka upisuju dobre rezultate. Podravka 2 Lino natječe se, pod vodstvom trenerice Đurđice Zečević, u čak 3 natjecanja, a u svima bilježi odlične rezultate. U 2. HRL za žene Podravka 2 Lino zauzima drugo mjesto u ukupnom poretku, a ispred njih je samo glavni rival Zelina koji im "bježi" za tri boda.

Mlađi uzrasti u svojim ligama također bilježe većinom pobjede te se time potvrđuje kontinuitet kvalitetnog rada i dobrih rezultata unutar Kluba. (Miroslav Miletić)







NK Slaven Belupo

# Slaven Belupo u četvrtfinalu Hrvatskog nogometnog kupa

Dobri rezultati druge ekipe i juniora

Slaven Belupo plasirao se u 1/4 finala Hrvatskog nogometnog kupa u kojem će snage odmjeriti s Goricom. Nakon pobjeda nad Hrvacama rezultatom 1:2 i BSK-om rezultatom 0:2 Slavenaši će prolaz u polufinale tražiti u Velikoj Gorici. Trener Tomislav Stipić, koji je nedavno preuzeo momčad, vjeruje da njegovi igrači mogu do pobjede protiv Goričana, iako ih čeka iznimno težak izazov. Prije nego odmjerne snage s Goricom u Kupu, Slavenaši će tražiti nove prvenstvene bodove.



## Susjedski derbi završio remijem

Nogometaši Slaven Belupa u 15. su kolu Hrvatski Telekom Prve lige remizirali rezultatom 0:0 na gostovanju u Varaždinu kod istoimenog domaćina. Susjedski derbi pružio je uzbudljivi nogomet, a nedostajali su tek golovi. Trener Tomislav Stipić u susretu nije mogao računati na kartoniranog Glavčića, dok su zbog ozljeda susret propustili Međimorec i Koh.

U prvom poluvremenu Slaven Belupo je bio takmac na terenu. Prijetili su Bogojević, Krstanović, Ejupi i Lulić, a najbolju priliku imao je Bačelić Grgić. Lijepu su akciju napravili Slavenaši, a odličan udarac našeg veznjaka s dvadesetak metara još je boljom reakcijom spasio vratar Varaždina Nevistić. Jedinu priliku domaćina u prvom dijelu pravovremenom reakcijom otklonio je Ježina.

Nastavak susreta bolje su otvorili Varaždinci. U nekoliko navrata odličnim je reakcijama golman Slavena spašavao svoja vrata, a onda je u samoj završnici susreta najveću šansu za našu momčad propustio iskoristiti Bogojević. Jedan centaršut u šesnaesterac došao je do slavenovog ofenzivca koji s pet metara šalje loptu iznad grede domaćina. Na kraju je utakmica završila onako kako je i počela – rezultatom 0:0.

## Mlade nade Slaven Belupa

Druga momčad Slaven Belupa i dalje suvereno 'plovi' kroz 4. nogometnu ligu Bjelovar - Koprivnica - Virovitica. Nakon 11 odigranih kola, nogometaši trenera Vedrana Medenjaka imaju isto toliko pobjeda uz gol razliku +41. Drugoplasirani Ferdinandovac zaostaje velikih 12 bodova, a u prošlom kolu Slavenaši su bili uvjerljivi u Pitomači gdje su slavili rezultatom 0:3. Do kraja jesenskog dijela prvenstva čekaju ih još dvije utakmice. U prvoj će gostovati kod Garića, a u drugoj će snage odmjeriti s Tehnika-Koprivnicom.

Juniori Slaven Belupa, pod vodstvom trenera Dalibora Gorupića, ostvaruju odlične rezultate u 1. Hrvatskoj nogometnoj ligi. U devet odigranih kola ostvarili su šest pobjeda te se nalaze na visokom četvrtom mjestu s 18 osvojenih bodova. U leđa gledaju tek Lokomotivi, Hajduku i Dinamu, a za vrhom zaostaju četiri boda. U posljednja tri kola ostvarili su maksimalni učinak. Slavili su na gostovanju kod Rudeša rezultatom 1:3, dok su na domaćem terenu bili bolji od Orijenta s 2:0 i Dugopolja s 5:0. Pred mladim Slavenašima su četiri velika izazova jer će u predstojećim kolima snage odmjeriti s Osijekom, Dinamom, Hajdukom i Rijekom. Ukoliko nastave s prezentacijama koje su prikazivali do sada, nema straha ni protiv najboljih.

(Luka Šarlija, Lana Miletić)

# BRZI MEDITERANSKI ŠPAGETI

coolinarika.com

## Sastojci (za 2 osobe):

- 170 g Špageta Zlato polje br. 7
- sol
- 1 Eva sardina u maslinovom ulju (115 g)
- 1 češanj češnjaka
- 1 manji komorač
- 1 žlica poprženih pinjola
- 1 žlica nasjeckanog peršina

Komorač narežite na ploške a zatim poprečno da dobijete veće kocke. U širu tavu ocijedite ulje iz djelomično otvorene konzerve. Lagano ga zagrijte i dodajte protisnuti češnjak. Kad češnjak počne mirisati, uspite komorač i na laganoj vatri popecite da omekša. Špagete stavite kuhati u posoljenu vrelu vodu. Kuhajte 4 minute, pa ocijedite. Komoraču dodajte i umiješajte ocijeđene, tople špagete. Zatim dodajte sardine narezane na polovice. Sve pospite popečenim pinjolima i peršinom, pa poslužite.

## ♥ Savjet:

Komorač možete zamijeniti tikvicama.

**Vrijeme pripreme:** 20 minuta

**Zahtjevnost:** Jednostavno.



# GOVEĐA REBARCA SA ZELJEM

## Sastojci (za 6 osoba):

- 1,6 kg goveđih rebarca u komadu
- sol
- **Vegeta Maestro crni papar**
- ¼ žličice Vegeta Maestro majčine dušice
- 3 žlice ulja
- 800 g narezanog kiselog kupusa
- 1 **Goveđa kocka Podravka**
- 25 ml ulja
- 2 lista **Vegeta Maestro lovora**
- 2 feferona ljuta

Rebarca dobro posolite, pospite grubo mljevenim crnim paprom i pospite majčinom dušicom. Stavite ih na alu foliju, prelijte uljem i potpuno ih zamotajte u aluminijsku foliju. Stavite ih u lim za pečenje i pustite neka odstoje 30-ak minuta. Pecite 2 sata i 30 minuta u pećnici prethodno zagrijanoj na 160 °C.

Dok se rebarca peku kupus lagano isperite. U 300 ml kipuće vode stavite Goveđu kocku i kratko kuhajte. Na dobro zagrijano ulje stavite kupus i popecite uz miješanje. Zatim dodajte list lovora, nasjeckane feferone i podlijevajući temeljcem kupus pirajte na



laganoj vatri dok nije gotov.

Uklonite foliju s rebarca, vratite ih u lim za pečenje i uz njih rasporedite kupus. Vratite u pećnicu i pecite još 15 – 20 minuta.

Rebarca narežite i poslužite s pečenim kupusom i krumpirom.

## ♥ Savjet:

Rebarca prije nego zapečete možete premazati i s malo meda ili javorova sirupa.

**Vrijeme pripreme:** 180 min

**Zahtjevnost:** jednostavno.



## ZA PODRAVKAŠE I ČLANOVE OBITELJI POPUST U AUTOŠKOLI



**AUTOŠKOLA  
-GUVERNAL-**

Đure Eštera 11, 48000 KOPRIVNICA

tel 048 626 065; mob 099 374 91 81

e-mail: [skola.guvernall@gmail.com](mailto:skola.guvernall@gmail.com)

voditelj autoškole:

ing. cest. prometa Siniša Čačić  
(091 2424 090)

**30 GODIŠNJE ISKUSTVO | NOVA VOZILA | OTPLATA NA VIŠE OBROKA**



# A1, A, B, BE, C, CE KATEGORIJA

## PREKVALIFIKACIJE ZA ODRASLE, KOD 95, B96

**Radno vrijeme:** ponedjeljak-petak **od 9 do 16 h**; subotom **od 8 do 12 h**; nedjeljom i blagdanom **ne radimo**

**SVAKI POLAZNIK AUTOŠKOLE OSTVARUJE POPUST NA KUPNJU VOZILA U AUTO LORISU!**

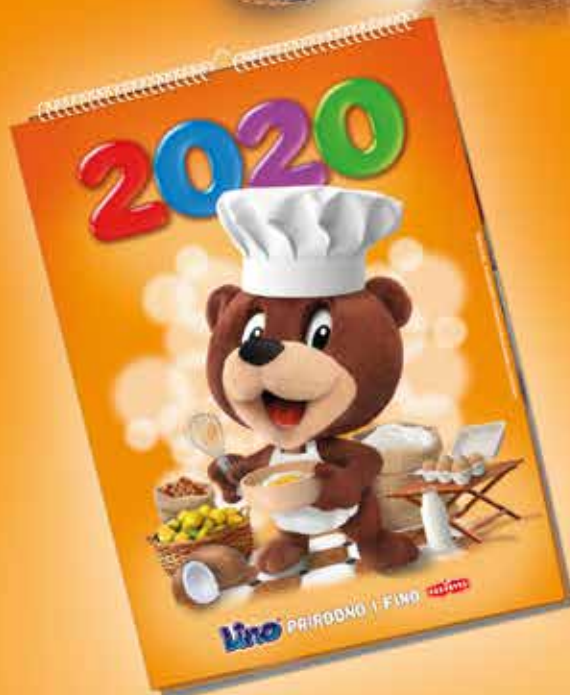
## Jubilarni studeni

# Brodolomke dosegle novi vrhunac

Prošlo je nešto više od jedne godine otkako su 'Brodolomke' ugledale svjetlo dana i na svome putu ostavile značajan trag. Mnogo je znamenitih postaja iza njih i nekoliko nagrada u „džepu“. Nasreću, iduća postaja je već u vidu, a u džepovima imaju još mjesta jer su na 28. festivalu "Dani Zorana Radmilovića" ponovo nagrađene. Točnije, nagradu je dobila Ećija Ojdanić za ulogu Dinke, a nova postaja na koju mislimo je Beč. Tako će 'Brodolomke' 16. studenog nastupati u Radničkom sveučilištu VHS, Längenfeldgasse. No dobre vijesti ne staju na tome. 10. studenog velik je datum za 'Brodolomke' jer u Sceni Vidra bilježe svoju svečanu 100. izvedbu koja će se pobrinuti da posjetitelje posebno nagradi.

Koprivničke vrtičance također očekuje zabava. 14. studenog u Domu mladih Koprivnica gledat će predstavu 'Ježeva kućica' kazališta Smješko iz Zagreba, a doček će im uveličati Lino maskota. (Mihovil Maloča)





**Dragi moji!**

Darujem Vam dar,

**NOVI LINO KALENDAR 2020.!**

- 🐾 Sakupi lentice u količini od **2 kg**
- 🐾 Ispuni kupon
- 🐾 Pošalji na: Lino, p.p. 160,  
48000 Koprivnica do **30. 11. 2019.**

**I Lino kalendar je tvoj!**

**Lino**® PRIRODNO I FINO 