

PODRAVKA



200-ti Lino višebojac

Podravki Superior Taste Award 2014.

Veliko humano srce Podravkaša

NOVO

PODRAVKA
Lino®

Probaj nove
JAGO dobre proizvode!



www.LINO.EU

Sadržaj

Superior Taste Award



5. Podravki CROPAK 2014.



6. Veliko humano srce Podravkaša
8. Razgovor – Hrvoje Kolarić

200-ti Lino Višebojac



12. Isplata regresa
13. Torta od 600 kg u Zagrebu

14. Novi proizvodi
16. Podravkino ugostiteljstvo i catering



18. Dobrodošli za naš stol
19. Što je kultura pohvala?
20. Dolcela u Rovinju
21. Podravka obogatila Markov sajam
22. Edukacije
23. Obavijesti

Coolinarika

26. Hobi
27. Poslovna psihologija
28. Kultura
29. Sport



30. Feferon
31. Križaljka, impressum

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

velika katastrofa koja je zadesila istočnu Slavoniju digla je cijelu Hrvatsku na noge, a među prvima stradalim na poplavljenim područjima pomogla je Podravka. Simbol naše tvrtke – srce još jednom je pokazao svoju humanu notu, a brojni Podravkaši su se kroz razne oblike pomaganja aktivno uključili te pomogli i dalje pomažu stanovništvu na poplavama ugroženim područjima Hrvatske, Bosne i Hercegovine i Srbije. Gotovo sve akcije u proteklom vremenu imale su humanitarni karakter pa su tako, između ostaloga, klinci na jubilarno 200-tom Lino višebojcu skupili više od 1.400 medvjedića za njihove vršnjake iz Slavonije, mega Podravkina torta u Zagrebu se prodavala također za stradale itd. Svaka čast Podravki i Podravkašima.

Proteklo razdoblje za Podravku će ostati zabilježeno po hrpi nagrada. Sedam Superior Taste Awarda, Cropak 2014, ugledni časopis Euromoney proglasio je našu tvrtku najperspektivnijom u srednjoj i istočnoj Europi te je svrstana u sam vrh najbolje vođenih kompanija u Hrvatskoj itd.

Upravo trend novih proizvoda prilagođenih potrebama tržišta se nastavlja u našoj kompaniji pa i u ovom broju možete pročitati o novim proizvodima koji su lansirani na domaće i inozemna tržišta.

Zanimljiv je i razgovor s predsjednikom Uprave Belupa Hrvojem Kolarićem koji, bez obzira na brojne probleme u hrvatskom zdravstvu te ukrajinsku krizu, optimistički gleda na poslovnu budućnost jer glavna snaga naše farmaceutske tvrtke su stručni i motivirani zaposlenici.

Stručnost i motiviranost itekako će trebati nogometaši Slaven Belupa u idućoj sezoni jer ovu, ne da treba zaboraviti, već iz nje naučiti gdje, kada i kako se griješilo da se više ne bi ugrozio prvoligaški status.

Sve u svemu, hrpa novosti, događanja, reportaža i svega onoga što i naše novine čini prepoznatljivima u vašim čitateljskim rukama. (R)

Potpuni uspjeh Podravkinih proizvoda – sedam nagrada Superior Taste Awarda

Uz Podravka čaj Limun limeta (nagrađen s tri zvjezdice), čaj Šljiva, Vegetu Marinada s češnjakom te Podravka Goveđi gulaš, priznanje izvrsnosti i kvalitete stiglo je i za sva tri okusa Podravkinih temeljca: Kokošji, Goveđi i Povrti.



Svi prijavljeni Podravkini proizvodi dobili su ovogodišnje priznanje za vrhunsku kvalitetu i okus Međunarodnog Instituta za degustaciju i kvalitetu proizvoda. Čak sedam proizvoda, u Bruxellesu je svečanoj

ceremoniji dobilo Superior Taste Award 2014. – dodatno priznanje prepoznatljivosti kvalitete, neovisno o kategoriji proizvoda.

Podravkini proizvodi još jednom su dokazali najsavršeniji okus u kategoriji u kojoj su se natjecali, te se iz Bruxelesa vratili s čak 7 Superior Taste Award nagrada. Svi proizvodi koje su ove godine prijavljeni, ocjenjeni su kao najbolji u međunarodnoj konkurenciji, a važnost ovih nagrade najbolje ilustrira činjenica da o dobitnicima nagrade odlučuje povjerenstvo od 120 vrhunskih kuhara, sommeliera i stručnjaka koji dolaze iz 12 najpoznatijih europskih kulinarskih udruženja. Osvojeni rezultati omogućuju nagra-

đenim Podravkinim proizvodima da sljedeće tri godine na ambalaži komuniciraju internacionalno prepoznatljiv znak kvalitete "Superior Taste Award", što ih etablira među visokokvalitetne prehrambene proizvode.

Najsavršeniji okus svake kategorije, odnosno ocjenjivanje proizvoda provodi se naslijepo, bez ambalaže ili identifikacije proizvoda, s obzirom na njegov izgled, miris, okus, teksturu i opći izgled.

"Ponosni smo jer priznanja ove vodeće svjetske organizacije za nagradu kvalitete, našim proizvodima stižu već niz godina zaredom. I ovogodišnje nagrade su dodatna potvrda prepoznatljivosti kvalitete Podravkinih brendova na međunarodnom tržištu. Posebno smo sretni jer su ove godine nagradu izvrsnosti, kvalitete i okusa dobili i najnoviji Podravkini proizvodi, Podravka temeljci i to u sva tri postojeća okusa"; izjavila je članica Uprave Podravke za marketing, istraživanje i razvoj Jadranka Ivanković.

Podravka je do sada osvojila čak 34 Superior Taste Award nagrade, koje su rezultat ulaganja u proizvodnju, sigurnost i zadovoljstvo kupaca te dodatno potvrđuju želju za najboljim. Ostvarena priznanja ukazuju na snažnu poziciju Podravkinih visokokvalitetnih proizvoda, ne samo u Hrvatskoj, već u regiji i svijetu. (R)



CROPAK godine 2014. za Podravkine juhe bogatog sadržaja

To joj omogućava direktan, izravan plasman za nagradu World Star Award za ambalažu, a pod pokroviteljstvom WPO (World Packaging Organisation)



U sklopu festivala ambalaže FEST-a CROPAK 2014. u hotelu Jezero na Plitvičkim jezerima, dodijeljene su nagrade za najbolju ambalažu na hrvatskom tržištu CROPAK 2014 i za najbolju ambalažu na tržištu regije REGPAK 2014, u organizaciji Instituta za ambalažu i tiskarstvo

Tectus-IatT, tvrtke Tectus d.o.o. iz Zagreba te stručnog časopisa Ambalaža/REGprint. Na ovogodišnji natječaj za najbolju ambalažu na hrvatskom tržištu CROPAK prijavljeno je 29 proizvoda i 27 serija u devet kategorija, što ukupno čini više od 140 proizvoda.

Dodjela nagrada održana je u sklopu FEST-a CROPAK-a 2014, središnjeg događaja za ambalažnu industriju Hrvatske i regije koji se održavao od 29. do 31. svibnja. Nagrade je uručio Thomas L. Schneider, predsjednik Svjetske organizacije za ambalažu (WPO). Podravka je za Juhe bogatog sadržaja osvojila: CROPAK GODINE 2014 i CROPAK U KATEGORIJI: AMBALAŽA HRVATSKOG PROIZVOĐA/SERIJE. Podravka je po prvi puta (dodjela nagrada u



kontinuitetu ide već 11 godina) osvojila CROPAK godine i to joj omogućava direktan, izravan plasman za nagradu World Star Award za ambalažu, a pod pokroviteljstvom WPO (World Packaging Organisation).

U sklopu festivala ambalaže, održano je i međunarodno savjetovanje "Trendovi u ambalažnoj industriji", okrugli stol "Gospodarenje ambalažom i ambalažnim otpadom – iskustva i izazovi" te Eko forum "Plastične vrećice – Pro&Contra". Također, Podravkašice Nina Puhač Bogadi i Renata Tomerlin na međunarodnom savjetovanju održale su predavanje s temom – Hrvatski primjer dobre proizvođačke prakse: ambalaža i sigurnost hrane, Podravka d.d." (R)

Podravka ostvarila najveći napredak u poslovnom upravljanju u središnjoj i istočnoj Europi

Uspjeli smo pokrenuti novi razvojni ciklus kompanije i ponosni smo što su to prepoznali i međunarodni, nezavisni stručnjaci



Od 50 kompanija, čije je poslovanje na temelju iscrpnih podataka analizirao posebni stručni tim pod pokroviteljstvom Euromoneya, poslovno vođenje Podravke ocijenje-

no je vrlo visokim ocjenama.

Podravka je u ovoj godini ostvarila najveći napredak među svim kompanijama u srednjoj i istočnoj Europi te je svrstana u sami vrh najbolje vođenih kompanija u Hrvatskoj.

U provedenoj anketi uglednog časopisa Euromoney sudjelovali su analitičari iz vodećih međunarodnih banki i institucija, a sudionici ankete nominirali su po njihovom mišljenju najbolje vođene tvrtke uzimajući u obzir strategiju poslovanja, sustav korporativnog upravljanja, dostupnost višeg menadžmenta, transparentnost poslovanja, vrijednost za dioničare, informativnost i efikasnost internetskih stranica i dr.

"U proteklih godinu dana poduzeli smo značajne korake kako bi ostvarili pozitivne pomake u poslovanju. Predstoji nam još mnogo posla kako bi ispunili važne ciljeve koje smo si zadali, ali uspjeli smo pokrenuti novi razvojni ciklus kompanije i ponosni smo što su to prepoznali i međunarodni, nezavisni stručnjaci." – izjavio je predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić.

Euromoney, utjecajni svjetski financijski časopis, dodjeljuje već desetu godinu za redom prestižno stručno "Best Managed Companies in CEE" priznanje. (R)

Veliko humano srce Podravkaša za stradale u poplavama

Podravkaši još jednom pokazuju i dokazuju
zašto je simbol naše kompanije – srce

Velika katastrofa koja je zadesila istočnu Hrvatsku ujedinila je našu zemlju u lanac humanosti koji ne priznaje granice. Podravka je, u najkraćem vremenskom roku, osigurala pomoć u hrani i vodi, velikom broju građana koji su, nažalost, pogođeni poplavama nezapamćenih razmjera te su naši zaposlenici pripremili više od sedam tona različitih prehrambenih proizvoda i osigurali njihov hitan prijevoz u područja istočne Hrvatske. Uz osnovne namirnice, vodu, tjesteninu, grahorice, rižu, Podravka je osigurala i proizvode dječje hrane, juhe, džemove te mesne proizvode. Nakon prve i hitne donacije Podravkaši su se brzo organizirali te su uslijedile brojne akcije pomaganja stanovnicima područja pogođenih poplavama u Slavoniji.

Udruga volontera PULS dala sve od sebe

Ozbiljnost i veliko srce pokazala je Udruga volontera PULS organizirajući prikupljanje potrepština za pomoć poplavama pogođenom području u Slavoniji. Osim prikupljanja odjeće, obuće i higijenskih potrepština, organizirana je i prodaja dječje hrane po promotivnim cijenama, a akciji su se odazvali brojni Podravkaši te je prikupljeno više od dvadeset paleta potrepština te gotovo 20 tisuća obroka dječje hrane, a sve su to članovi Udruge osobno predali u Crveni križ u Županji. Volonteri Udruge posjetili su i sabirni centar u Gradištu gdje volonteri iz cijele Hrvatske marljivi-

vo sortiraju prikupljenu pomoć, a zatim i prihvatilište za stradale u poplavama u Cerni. Također, radnicima Podravka Grupe omogućen je još jedan oblik humanitarnog djelovanja kroz koji mogu nastaviti dijeliti svoje veliko srce. U svrhu prikupljanja pomoći radnicima je omogućena donacija novčanih sredstava putem obustava na plaći.

**Sva novčana sredstva se
uplaćuju na žiro račun
Hrvatskog Crvenog
križa (Privredna
banka Zagreb, IBAN
692340009151155516)**

**za pomoć stanovnicima
na područjima
pogođenim poplavama
u Republici Hrvatskoj.**

Podravkaši pomažu u Bosni i Hercegovini i Srbiji

Veliko humano srce Podravke zakucalo je i u Bosni i Hercegovini te Srbiji gdje su naša poduzeća među prvima priskočila u pomoć stradalima u katastrofalnim poplavama. Tako je otkazan sarajevski Lino-fest te su preostala raspoloživa sredstva preusmjerena u donaciju Lino dječje hrane (više od tone) s kojom će biti osigurano preko 50.000 obroka. U Zenicu, Doboju, Orašje, Odžak,





Sanski Most i Tuzlu upućena je izvorska voda Studena, a otkazana je i nagradna igra za juhe čiji je novčani fond od 19.000 Km preusmjeren u donaciju juha te je tako osigurano preko 50.000 tanjura juha najugroženijima od poplava. Sve te donacije su odrađene u suradnji sa Crvenim križem i Crvenim Krstom.

Skupljeno je puno, skuplja se i dalje

Promptno su reagirali i Podravkaši u Srbiji pa su tako osigurali i donirali Centru za prikupljanje pomoći trenutno najpotrebnije namirnice, dehidriranu hranu za djecu i konzerve pašteta. Ova količina koja je poslana dovoljna je za 11.800 obroka za odrasle i 12.800 obroka za stariju dojenčad i djecu. Podravka Srbija nastavlja i dalje

s pružanjem i osiguravanjem pomoći za ugrožene. Sve u svemu, do sada je Podravka donirala u proizvodima 128.400 kuna, zaposlenici 35.690 kuna u proizvodima te 16 paleta ostalih potrepština, Povijesno udruženje "Grof Drašković" kupilo je od nas robe za 100.000 kuna, dobrovoljni darivatelji krvi Podravke za 10.000 kuna, a Slaven Belupo vodu za 2.300 kuna. Također, brojni Podravkaši otišli su na poplavljena područja te volontirali i pomagali ugroženom stanovništvu istočne Slavonije. Humane akcije se nastavljaju, a Podravkaši još jednom pokazuju i dokazuju zašto je simbol naše kompanije – srce. (B.F.)



U Belupu oduvijek sve počiva na ljudima i oduvijek je sve za ljude

Vjerujem u ljude, njihovo znanje, sposobnosti, vještine, motivaciju.
Održavanje visokih kriterija u radu s ljudima posebno je
postignuće u ovakvim uvjetima poslovanja

Belupo je u prvom kvartalu ove godine ostvario 171,1 milijuna kuna prihoda od prodaje, od čega je 54,7 posto prihoda ostvareno na domaćem, a 45,3 posto na 16 inozemnih tržišta. U odnosu na rezultate prvog kvartala 2013. bilježi se 7 posto manje prihoda, od čega 2 posto manjeg prihoda otpada na hrvatsko, a čak 13 posto na međunarodna tržišta. O razlozima pada predsjednik Uprave Belupa Hrvoje Kolarić kaže:

“U ukupnom izvoznom konsolidiranom prometu Belupa (ne uključujući promet sarajevske Farmavite), Ruska Federacija čini strateški najvažnije izvozno tržište s učešćem od 61 posto. Ukrajinsko-ruska kriza nastupila je u vrlo nezgodnom trenutku. Podsjećam da je Belupo u Ruskoj Federaciji svoje poslovanje prije nekoliko godina preveo na rubaljsku naplatu, tako da nas je ovo “klizanje” tečaja, kao i u 2013. godini značajno opteretilo. Pitanje tečaja valuta kao takvo je problem i tu se naravno dosta teško opredijeliti za neku dugoročnu strategiju, jer se i najveći svjetski financijski stručnjaci i analitičari na tim pitanjima često razilaze. Isto su nam tako u 2011. i 2012. godini tečajne razlike pozitivno utjecale na rezultat.

Aktivno pratimo i interno kretanje cijena naše konkurencije te na svaku moguću priliku reagiramo vlastitim korekcijama, za sada još uvijek prema gore pa i time djelomično kompenziramo cjenovni i valutni raskorak.”

Poslovati i opstati na hrvatskom farmaceutskom tržištu nikada nije bilo toliko teško i zahtjevno kao danas

Kakva je situacija na hrvatskom tržištu po pitanju prodaje lijekova? “Poslovati i opstati na hrvatskom farmaceutskom tržištu nikada nije bilo toliko teško i zahtjevno kao danas.

Unatoč činjenici da je Ministarstvo gospodarstva detektiralo farmaceutsku industriju kao pokretača hrvatskog gospodarstva, regulator, nažalost, čini sve da domaća farmaceutska industrija prestane investirati, zapošljavati pa u konačnici i proizvoditi.

Zbog rasta troškova proizvodnje, malog obima hrvatskog tržišta i problema naplate koja često seže i do 270 dana, neke je preparate nemoguće proizvoditi po cijenama kako to traži regulator.

Podsjećamo da su domaći proizvođači lijekova u manje od godinu dana

snižanjem cijena “dali” sustavu 285 milijuna kuna te u ukupnim uštedama na lijekovima sudjelovali s 59 posto (ukupna ušteda svih je bila 480 milijuna kuna). To je dvostruko više od tržišnog udjela nas domaćih, koji danas iznosi manje od 29 posto. Razvidno je, dakle, da se teret najvećeg dijela ušteda kontinuirano prebacuje samo na leđa generike, mahom domaće, a to nažalost rezultira onim na što godinama upozoravamo – neisplativošću proizvodnje, zatvaranjem pogona i otpuštanjem radnika. Problem referiranja cijena u RH zemljama u okruženju bitno je utjecao i na uvezno-izvoznju bilancu države u prvom kvartalu 2014. – prvi rezultati takve politike HZZO-a vidljivi iz rezultata izvoza farmaceutike koji bilježe pad vrijednosti od čak 31,5 posto. Hrvatska je, naime, referentna zemlja za određivanje cijena lijekova u Češkoj, Slovačkoj, BiH, Srbiji, Makedoniji i Crnoj Gori. Rušenjem cijena u RH kaskadno se ruše cijene na tim tržištima i izravno se umanjuje vrijednost izvoza države.”

Vjerujemo da ćemo svoju izvoznju ekspanziju nastaviti na najbolji mogući način

Koliko se kriza oko Ukrajine odrazila na prodaju lijekova u Rusiji i Ukrajini i što će ona dugoročno značiti za Belupo?

“Bez obzira na kriznu situaciju, svoje poslovanje i redovne aktivnosti u zemljama CIS-a ne smanjujemo, već prilagođavamo trenutno najprihvatljivijem modelu. Nadamo se i



RAZGOVOR:

Hrvoje Kolarić, član
Uprave Podravke i
predsjednik Uprave
Belupa

vjerujemo da će i ova kriza ući u mirniju fazu i konačno normalizaciju odnosa pa će i naši rezultati biti izvrsniji, no ako ne, razmatramo određene krizne mjere koje bi nam omogućile održavanje pozicije i zaštitu interesa.”

Fizički radovi na izgradnji tvornica započet će u prvom kvartalu 2015. godine

U kojoj je fazi velika Belupova investicija – gradnja nove tvornice?

“Reinvestiranjem 86 milijuna kuna prošlogodišnje dobiti Belupo je dokapitaliziran, tako da je temeljni kapital gotovo dvostruko uvećan u odnosu na 2011. godinu. Tada je, naime, temeljni kapital kompanije iznosio 154 milijuna kuna da bi 2012. bio uvećan za dobit od 50 milijuna kuna dok je za 2013. temeljni kapital povećan za dodatnih 86 milijuna kuna i ukupno iznosi 290 milijuna kuna.

Ova odluka članova Skupštine Belupa stvara i dodatne uvjete za ulazak u najavljeni investicijski ciklus – gradnju dviju novih tvornica - polukrutih i tekućih te krutih oblika lijekova, koje će zapošljavati nekoliko stotina radnika. Poslovi

oko gradnje odvijaju se u skladu s terminskim planom. Fizički radovi na izgradnji tvornica započet će u prvom kvartalu 2015. godine. Trenutno smo u fazi ugovaranja glavnog i izvedbenih projekata. Grupa Podravka i ovim primjerom pokazuje da neće zaboraviti zajednicu u kojoj posluje i iz koje je izrasla, ulažući “svaku kunu” koju zaradi.”

Osam je trenutnih mjera kojima se domaćoj industriji šteti, a niti jedna koja joj pomaže

Vaša očekivanja do kraja godine?

“Dovoljno bi bilo samo “ne rezati nam krila”, pustiti nas da oslobodimo svoj puni potencijal, da rastemo, investiramo, zapošljavamo. Jer, analiza postojećeg modela ukazuje da su uštede koje se ostvaruju, iako naizgled impresivne, minorne u odnosu na one koje se sveobuhvatnim pristupom mogu napraviti, a i one koje se ostvare ponište sistemске greške, nazovimo ih tako. Podsjetit ću, iznova, da je na generičkim lijekovima stalni pritisak na cijene dok istovremeno inovativni lijekovi godinama nisu taknuti, njihove cijene godinama nisu sniža-

vane. Nadalje, uljezi u terapijskim skupinama omogućavaju da se neki lijekovi, iako nemaju šest ili sedam puta veću terapijsku vrijednost, plaćaju po 6 ili 7 puta višim cijenama. Nadalje, izračun cijena bolničkih lijekova nije proveden četiri godine, a tu godišnje leži 100 milijuna kuna mogućih ušteda. Osam je trenutnih mjera kojima se domaćoj industriji šteti, a niti jedna koja joj pomaže.” Bez obzira na poteškoće u poslovanju, prema do sada rečenom, vi ste optimist. Na čemu temeljite taj optimizam?

“Vjerujem u ljude, njihovo znanje, sposobnosti, vještine, motivaciju. Održavanje visokih kriterija u radu s ljudima posebno je postignuće u ovakvim uvjetima poslovanja. Mislim da nam je svima već jasno da je najteže postići konkurentsku prednost upravo kod ljudskog faktora – lojalnosti zaposlenika, dobre organiziranosti i učinkovitosti te kontinuirane inovativnosti. Zato se još i više trudimo, jer uistinu nemamo izbora, ako želimo napredak. U Belupu, kao dijelu Podravka grupe, oduvijek sve počiva na ljudima i oduvijek je sve za ljude. Na tom počiva naš optimizam.” (B.F.)

Za djecu u poplavljenim područjima prikupljeno više od 1400 plišanih medvjedića

Ispred dvorane u Novskoj pojavio se i veliki kamion Podravke koji je krenuo za istočnu Slavoniju napunjen dječjom hranom, konzervama, mlijekom, higijenskim potrepštinama koje su prikupili zaposlenici Podravke i u kojem se čuvalo mjesto za više od 1400 medvjedića darivanih za djecu s poplavljenih područja.

Sva silina dobrote i pozitivnih emocija prelila se u sportsku dvoranu na finale Lino višebojca u kojem su se ogledali najbolji iz 24 škole iz svih hrvatskih županija. Puna 2 sata odjekivalo je glasno navijanje i pjesma, natjecanja su se smjenjivala s nastupima odabranih izvođača. Ovacijama su dočekani posebni go-

sti Vanna i grupa Vatra, a vatreno su podržani i oni manje poznati: spretna i skladna ritmičarka iz Varaždina Tena Mlinarić, zagrebački prvaci u akrobatskom rokenrolu Ana i Lovro, odlično uglazbljeni zbor iz Ogulina, djevojčice iz Višnjevca koje su himnu Lino višebojca izvele na znakovnom jeziku, te izvrstan školski bend iz Buzeta. Posebno toplo pozdravljene su nastavnice iz škole domaćina koje su za dobrodošlicu višebojcima iz cijele Hrvatske i njihovim navijačima priredile originalnu plesnu dobrodošlicu.

Uzavreloj atmosferi pridonijeli su i sportski gosti: europski prvak u stolnom tenisu Andrej Gačina koji

je odigrao ogledni meč s gradonačelnikom Novske Vladom Klasanom, rukometaš Luka Šebetić najtraženiji za fotkanje s gledateljicama, juniorski prvak svijeta u kuglanju Dinko Kasumović koji je predstavljao domaće sportaše, atletičarka Andrea Ivančević koja je među djevojčicama poticala svoje nasljednice



Vatrenoj atmosferi doprinijeli su grupa Vatra...

Pobjedničko slavlje pod kišom konfeta





...i Vanna

u trčanju, te rukometna reprezentativka Petra Oštarijaš koja je unatoč ozljedi nadgledala izvođenje penala.

Pobjednici Erik Greblo iz Buzeta i Iva Radizlović iz Novigrada

Finale Lino višebojca izrodilo je i nove sportske junake. To su dobitnik trofeja fair play Antonio Zagorec iz oš Ive Andrića Zagreb, rekorderi sezone 2013/14 - Iva Prka oš Novska (170 bodova) i Antonio Biondić oš AG Matoš Novalja (180 bodova) te pobjednici Erik Greblo iz Buzeta i Iva Radizlović iz Novigrada. Proglašena je i pobjednica literarnog natječaja na temu "svijet



1400 medvjedića u Lino bazenu

po tvom". To je Eva Sajko iz 1. oš Varaždin koja je prema ocjenama stručnog suda u kojemu su bile književnica Maja Gjerek, novinarka SN Ivanka Ožbolt i izvršna urednica Teena Maja Lovrić za 1 bod pretekla Maria Trnčića iz Ivanić Grada, te Mateu Koločaj iz Novske. Iva i Erik ostvarit će svoj sportski san, a Eva će svoj cijeli razred povesti na Renesansni festival u Koprivnicu.

"Čestitamo našim ovogodišnjim pobjednicima, Ivi i Eriku, te darovitoj Evi, ali i svima onima koji su iskazali svoju iskrenu dječju plemenitost. Zajedno s dječjom hranom i mlijekom za više od 20.000 obroka

te ostalih proizvoda koje su donirali djelatnici Podravke, dio igračkara odmah je otpremljen u prihvatilišta Istočne Slavonije, a ostatak će biti podijeljen djeci u sklopu Lino igranica koje će Podravka, u sljedećim tjednima, organizirati za djecu s poplavljenih područja kako bi im vratili bar malo radosti i skratili ove teške dane.", rekla je Marinka Akrap, direktorica Korporativnih i marketinških komunikacija Podravke.

Deveta sezona Lino višebojca početak će u Istri

Finale u Novskoj za koje je škola domaćin zbog besprijekorne organizacije i gostoljubivosti dobila brojne pohvale bio je 200. Lino višebojac. O stotinama tisuća dječjih osmijeha, kreativnosti djece, veselju pobjednika, reakcijama vrhunskih sportaša na putu dugom osam godina svjedočila je izložba u predvorju sportske dvorane koju su maštovito dopunili i domaćini. Za sve što su napravili učenici i nastavnici oš Novska dobili su priznanje za najbolji Linograd. Uz njih plakete su primili oš v.c. Emina Donji Andrijeveci kao najbolji domaćin, oš Rivarela Novigrad za najkreativnije uređenje škole, oš Višnjevaca za najbolje transparente, oglasne ploče i maske, te oš Stjepana Radića Bibinje za najsladši Lino.

Zahvaljujući pobjednicima iz Istre otvaranje sljedeće, devete sezone Lino višebojca vjerojatno će se održati krajem rujna u Novigradu. (J.L.)

Lino, Lino! odjekivalo je sportskom dvoranom i prije službenog početka natjecanja



Prijateljski i poslovni odnosi s Republikom Kazahstan

Posjet kazahstanskog veleposlanstva Podravki, Belupu i Koprivničko-križevačkoj županiji protekao je u poslovnim razgovorima i ugodnoj radnoj atmosferi

Nj.E. g. Aslan Mussin, veleposlanik te počasni konzul Živan Levaj i prvi tajnik Yertay Kadyr tijekom svojeg boravka u našoj kompaniji, osim upoznavanja Podravke kroz njezinu povijest, poslovanje i proizvodni asortiman, razgovarali su i o mogućnostima proširenja buduće poslovne suradnje.

Njihovi domaćini bili su predsjednik Uprave Podravke Zvonimir Mršić i članica Uprave Olivija Jakupec, predsjednik Uprave Belupa Hrvoje Kolarić, direktor međunarodnih tržišta Belupa Davorin Gjurić, direktor tržišta istočne Europe Podravke Damir Perlok te član Uprave Danica Dragan Habdija. Prema riječima direktora tržišta istočne Europe Podravke Damira Perloka, Podravka je na tržištima Istočne Europe poznata još iz vremena SSSR-a, a Podravkini proizvodi u Republici Kazahstan mogu se pronaći unazad



tri godine. U tom je periodu Podravka ostvarila veliki uspjeh ušavši u tri najjača ponuđača dodataka jelima i juha. Asortiman dostupan na tom tržištu prvenstveno čine Podravka juhe i Vegeta, odnosno univerzalni i specijalni dodaci jelima, monozačini i bujoni, a paleta je nedavno obogaćena i proizvodima na bazi rajčice. Prilikom sastanka iskazana je obostrana želja za produbljivanjem suradnje i proširenjem palete Podravkinih proizvoda na ovom, više od pet tisuća kilometara udaljenom tržištu, kojeg karakterizira jak poljoprivredni sektor i povoljna investicijska klima. Nakon predstavljanja Podravka Grupe i poslovnih razgovora, visoko je izaslanstvo obišlo Tvornicu juha i Vegete te Tvornicu lijekova Belupo. (I.L.)

Isplata regresa u lipnju i srpnju

Podravkinim će radnicima i ove godine biti isplaćen jednokratni dodatak na plaću – regres, u iznosu od 100,00 kuna bruto po danu godišnjeg odmora na koji radnik ima pravo za 2014. godinu.

Odluku je donijela Uprava Podravke na sjednici održanoj 28. svibnja, vodeći se načelima prava radnika Podravke definiranih Kolektivnim ugovorom. Odluka se odnosi na radnike društva Grupe Podravka koji su u radnom

odnosu na dan 1. svibnja 2014. godine i nadalje, kao i na radnike koji koriste roditeljski, roditeljski i posvojiteljski dopust ili dugotrajno bolovanje.

Neoporezivi dio regresa u iznosu od 1.000,00 kn isplaćuje se zajedno s plaćom za svibanj 2014. godine (isplata u lipnju), a preostali oporezivi dio zajedno s plaćom za lipanj 2014. godine (isplata u srpnju). Radnicima koji rade na sezonskim poslovima, kao i radnicima na određeno vrijeme regres će se isplatiti ovisno o broju dana godišnjeg odmora na koji ostvare pravo u skladu s odredbama Zakona o radu i Kolektivnog ugovora i to po isteku angažmana, odnosno nakon šest mjeseci neprekidnog rada, a najkasnije do kraja godine. (R)

U Podravki predstavljen Program ruralnog razvoja RH za razdoblje 2014. – 2020.

U Podravki je održana prezentacija Programa ruralnog razvoja RH za razdoblje 2014.-2020. Prezentaciju je održao voditelj službe Uprave EU fonda za ruralni razvoj pri Ministarstvu poljoprivrede Marin Kukoč. Ovim progra-

mom kroz sedmogodišnje financijsko razdoblje do 2020. godine Hrvatskoj je dodijeljen iznos od 2,4 milijardi eura iz Europskog poljoprivrednog fonda za ruralni razvoj kao pomoć pri realizaciji projekata poljoprivrednog i prehrambeno-prerađivačkog sektora.

U prezentaciji je poseban naglasak stavljen na Mjeru 4. Ulaganje u fizičku imovinu prema kojoj će se raspisati natječaj već tijekom 2014. godine i unutar koje će Podravka imati mogućnosti prijave svojih projekata za sufinanciranje.

Tijekom prezentacije, kao i tijekom sastanka s predstavnicima Ministarstva nakon službenog dijela prezentacije, dobili smo odgovore na brojna pitanja vezana za Program i mogućnosti Podravke unutar njega. (K.P.)

Podravka zasladila Zagreb s tortom od 600 kg

Podravka je i ovom “slatkom” akcijom željela poslati poruku napaćenom stanovništvu da nisu sami i da i dalje imaju podršku kompanije sa srcem

Podravkina torta teška 600 kilograma bila je najveća atrakcija Festivala slastica Slatki gušti održanog u Zagrebu.

U park Zrinjevac privukla je više od tisuću ljudi koji su željeli vidjeti ukrašavanje najveće torte u Hrvata, okušati iznimnu slasticu u čijoj je pripravi sudjelovalo 15 vrsnih kulinarских stručnjaka te dati doprinos prikupljanju donacija za stanovništvo poplavljene Slavonije.

Naime, Podravka je i ovom “slatkom” akcijom željela po-



slati poruku napaćenom stanovništvu da nisu sami i da i dalje imaju podršku kompanije sa srcem. U humanitarnoj akciji Podravki su se pridružili i pjevač Alen Nižetić, glumac Amar Bukvić i spisateljica Milana Vlaović. Tortu na tri kata ispekli su Podravkini kuhari i promotori kulinarstva, a u ukrašavanju šlagom i voćem te podjeli pridružili su im se kolege iz Hrvatskog kuharskog saveza.

Za pripremu torte utrošeno je 60 kg Čokoladnog muffinsa, 60 kg Muffinsa, 20 kg nadjeva od višnje, 20 kg Lino lade, 5 kg Kompota od višnje, 50 l tekućeg šlaga Dolcela, 60 kg Kreme od vanilije, 20 kg šlag pjene, 500 komada jaja, 20 l mlijeka, 50 l ulja, 60 kg voća te 40 ruža za ukrašavanje.

Uz okupljeno mnoštvo ljubitelja slatkog u Podravkinjoj torti uživalo je i stotinjak štićenika Samostana sestara milosrdnica koje su Podravkaši ugodno iznenadili dopremivši im veliki komad mega slastice. (J.L.)

Kviki Cup na Akademiji Krpan&Babić

Kviki Cup je odličan primjer promocije proizvoda i Kviki branda, ali i podržavanje vrijednosti naše kompanije

Na Kviki Cupu održanom na Akademiji Krpan&Babić u Osijeku sudjelovalo je osamdesetak djece. Cilj organizacije Kviki Cupa je promoviranje novih Krekera i Navijačkog mix-a za nadolazeće Svjetsko prvenstvo, a poklon vrećice pune Kvikija bile su nagrada za volju, trud, a posebice sportsko ponašanje i rezultate. Stoga ne čudi što su izmamile osmjehe brojnih sudionika turnira. Igralo se na 8 terena, boreći se sportski, fer i korektno, a uz spoznajnu da ih po završetku čekaju Maxi štapići s kikirikijem, Navijački mix, Ribice, Gric, Pereci i Slani krekeri, uloženi napor bio je još žešći. Zabavila su se djeca, ali i njihovi roditelji, stručni stožer Akademije te navijači na travnjaku i tribinama.

“Ovo je krasna i uvijek hvale vrijedna suradnja dvaju pri-



jatelja. Djeca su bila iznimno zadovoljna, a ima li veće nagrade od dječjeg smijeha.”, kazao je trener na Akademiji Marko Babić, koji je uz predstavnika Podravke u Osijeku Alberta Stanića uručio djeci darove.

“Kviki Cup je odličan primjer promocije proizvoda i Kviki branda, ali i podržavanje vrijednosti naše kompanije – izvrsnosti, povjerenja, zadovoljstva potrošača, kreativnosti i strasti.”, rekla je Ivana Alvir dodavši kako nema boljeg načina nego podržati našu djecu i vidjeti osmjehe na licu malih Slavonaca! (I.L.)

Vegeta marinada s pivom 100 g

Pripremate li roštiljanje, ne zaboravite Vegeta marinadu s pivom!

Stigli su nam duži i topliji dani, koji idu na ruku piknicima i druženjima uz roštilj. Kako biste za svoje roštiljske delicije primili samo pohvale, iz Vegetine kuhinje stigla je nova Vegeta marinada s pivom.

Zahvaljujući odličnoj kombinaciji začina, piva, ulja i octa, Vegeta marinada s pivom jelima s roštilja i pečenju daje neodoljiv, fin pivski okus i vrhunsku sočnost. Svoj omiljeni odrezak, vratinu, kotlet, pileće batke ili krilca, ostavite u marinadi samo 30 minuta i roštiljanje može početi. Pravi ljubitelji roštilja znaju kako je pivo idealan sastojak za mariniranje mesa, a uz Vegeta marinadu s pivom mariniranje mesa je brzo i jednostavno.

Jedna vrećica dovoljna je za mariniranje 600 g mesa.

Proizvod je bez dodanih aroma i bez dodanih pojačivača okusa.

Vegeta Marinada s pivom može se upotrijebiti i za začinjavanje gulaša, paprikaša i variva.



Podravka Slanutak i Leća

Podravka je pripremila dva nova proizvoda koja pripadaju grupi konzerviranih grahorica, a to su Slanutak 400 g i Leća 400 g.

Podravka slanutak u slanom naljevu proizveden je iz kvalitetnog, najfinijeg slanutka. Vrlo je praktičan jer skraćuje vrijeme pripreme jela, obzirom na to da nije potrebno dodatno kuhanje. Izuzetno je cijenjena namirnica u vegetarijanskoj prehrani. Sa slanutkom se mogu pripremiti bezbrojne i maštovite kombinacije jela. Može se dodati u salate, juhe i variva, pripremiti od njega namazi i dipovi, popećci od slanutka i povrća, umiješati ga u kuhanu rižu, u umake za tjesteninu, a može poslužiti i kao dodatak mesnim jelima. Jela sa slanutkom imaju raspon od jednostavnih, do vrlo maštovitih kombinacija raznih namirnica.

Podravka leća u slanom naljevu proizvedena je iz vrhunske zelene leće. Proizvod je spreman za upotrebu bez dodatnog kuhanja. Leća je odlična u kombinaciji s rajčicom, lukom, češnjakom, maslinovim ili bučnim uljem, odlično se slaže sa sirevima, suhomesnatim proizvodima ili kao prilog mesu, bilo kuhanom, prženom ili pečenom. Može se upotrijebiti za različita maštovita jela – juhe, variva, salate, pire, namaze, priloge ili glavna jela. Leća se može dodati u svako ono jelo koje želite da bude gušće.

Leća i slanutak nutritivno su vrlo bogate i zdrave namirnice. Odličan su izvor proteina, minerala i vlakana.



Mediterrana-šunka u ovitku s origanom i rajčicom i Šunka u ovitku s vlascom

Podravka Šunka u ovitku već je dobro prihvaćeni delikatesni proizvod izrađen od najkvalitetnijih komada svinjskog mesa te je sastavni dio raznih kulinarskih delicija.

Uz njen provjeren vrhunski okus i kvalitetu, potrošači od sada mogu uživati i u dva nova atraktivna okusa: Mediterana-šunki u ovitku s origanom i rajčicom te Šunki u ovitku s vlascom. Ovim novim i jedinstvenim okusima na hrvatskom tržištu želimo zadovoljiti potrebe mlađih i sve zahtjevnijih potrošača.

Mediterrana je vrhunska šunka u ovitku napravljena od biranih kvalitetnih sastojaka s dodanom sušenom rajčicom i origanom koji šunki daju poseban mediteranski okus. Za sve ljubitelje aromatičnog okusa Šunka u ovitku s vlascom odličan je izbor za jedinstveni gurmanški užitak.

Neodoljivog i neponovljivog okusa te vrhunske kvalitete, nove šunke u ovitku stvorene su za svaku priliku-od jednostavnih sendviča do maštovitih kulinarskih rješenja.



Dolcela Cheesecake i Chococake

Paletu Dolcela mješavina za kolače upotpunili smo s dva nova proizvoda - Dolcela Cheesecake i Chococake. Novi proizvodi idealni su za pripremu u ljetnim mjesecima jer se pripremaju bez pečenja.

Dolcela Cheesecake 335 g, mješavina je za pripremu torte sa sirom – svjetski poznate slastice prepoznatljivog imena. Sastoji se od mješavine za podlogu torte i praška za kremu, a za savršenu poslasticu potrebno je dodati nekoliko sastojaka (mlijeko, margarin ili maslac, svježi sir) što je istaknuto na prednjoj strani ambalaže.

Dolcela Chococake 340 g mješavina je za pripremu torte okusa čokolade i lješnjaka. Ova poslastica oduševit će sve ljubitelje čokoladnih torti i kolača. Proizvod se sastoji od mješavine za podlogu torte i praška za kremu, a za savršenu poslasticu potrebno je dodati nekoliko sastojaka (mlijeko, margarin ili maslac) što je također istaknuto na prednjoj strani ambalaže.

Nove mješavine za kolače bez pečenja ostavljaju prostora za kreativnost u pripremi tako da ih svatko može dodatno obogatiti po želji.



Podravkino ugostiteljstvo i catering

Podravkino ugostiteljstvo i catering na dobrom poslovnom putu



Možda mentalitet naših ljudi ne zna prepoznati dragulje ugostiteljske ponude našeg kraja, ali znaju drugi jer Podravska klet i Pivnica Kraluš

ponovo su uvršteni među najbolje restorane u Hrvatskoj. Prema rezultatima istraživanja i glasovanja gostiju i samih ugostitelja provedenima u okviru Projekta 100 vodećih hrvatskih restorana- Restauranti Croatica, kojim je obuhvaćeno 2400 restorana, Podravska klet i Pivnica Kraluš i dalje imaju kulturni status u hrvatskom ugostiteljstvu. Podravska klet se ovom prestižnom titulom koja se dodjeljuje 19 godina okitila već po 18. puta i ubraja se u najdugovječnije i najstalnije osvajače priznanja, a Pivnici Kraluš to je 14. nagrada.

“Iznimno smo ponosni što smo i ove godine uvršteni u vodeće hrvatske restorane. To potvrđuje stalnu kvalitetu jela koja pripremamo u Pivnici

i u Podravskoj kleti, ali i kvalitetu našeg osoblja. Jer dobre restorane ne pamtimo samo po onome što nam je servirano u tanjuru, nego i po načinu kako je to učinjeno, a naši ljubazni zaposlenici koji se dobro razumiju u jela i njihovo sljublivanje s pićima i s osmijehom na licu dočekuju goste, zasigurno su doprinijeli visokim ocjenama koje smo dobili.”, ističe Branko Takač, direktor Podravkinog ugostiteljstva i cateringa.

Edukacija osoblja Podravske kleti iz engleskog jezika

Kako bi se dodatno podigla razina usluge u Podravkinim restoranima, za ugostiteljsko osoblje je organizirana edukacija iz engleskog jezika





koju je vodila prof. Ana Kukec. Konobari naših prestižnih restorana su kroz 50-ak sati edukacije upoznati s osnovama engleskoga jezika te potrebnom konverzacijom s gostima jer kao što su nam u Kleti istaknuli, sve je više stranih gostiju u njihovom restoranu.

Kada već pišemo o ugostiteljskim perjanicama našega kraja treba naglasiti kako se i dalje u Podravskoj kleti i Pivnici nude popularni nedjeljni obiteljski ručkovi po vrlo

prihvatljivim cijenama, a subotom je ispred Pivnice organizirana degustacija i prodaja Podravkinih proizvoda po promotivnim cijenama. Također, u tijeku je i certifikacija Halal kvalitete za Podravsku klet. Posebna priča ugostiteljske ponude Podravke je Gastronomski centar Štagelj u kojemu je kroz razne manifestacije – svatovi, krstítke, godišnjice ugošćeno više od 3.500 gostiju, a za ovu godinu svi termini su rasprodani. To ne treba čuditi

jer Štagelj svojim jedinstvenim ambijentom i naravno, ljubaznim osobljem zaista gostu nudi ono nešto više.

Prošle godine je skuhan 530.736 gableca

Tradicija dobrih i ukusnih gableca u Podravkinjoj centralnoj kuhinji je kontinuirana. Samo prošle godine skuhan je i podijeljeno 530.736 gableca. Teško je izdvojiti koji bi gablec bio najbolji, ali Branko Takač posebno naglašava da kada su fileki na jelovniku, onda Podravkaši u velikom broju dolaze na gablec te fileke i nose doma za svoje ukućane. Uz gablece, u centralnoj kuhinji se pripremaju i brojna jela za razne velike manifestacije i promotivne akcije u kojima Podravka sudjeluje, poput proslave 1. maja, Podravskih motiva, Renesansnog festivala itd. Pune ruke posla za naše kuhare. Uz sve navedeno, u Podravkinom ugostiteljstvu i cateringu izuzetno se pazi na troškove, izvršena su određena restrukturiranja pa je, primjerice, od nekadašnjih 106, sada zaposleno 72 djelatnika. Sve to dokazuje da je Podravkino ugostiteljstvo i catering na dobrom poslovnom putu, da u njemu rade ljudi od znanja, kvalitete i dobrih ideja te da su zacrtani ciljevi počeli pokazivati rezultate. (B.F.)



Dobrodošli za naš stol

Program uvođenja u posao za novozaposlene

U procesu zapošljavanja najviše pažnje posvećujemo odabiru i selekciji pravog kandidata za određeno radno mjesto. Međutim, pravi završetak i kruna zapošljavanja je sam proces uvođenja novog člana tima u radnu sredinu te pomoć da što prije i na najbolji mogući način ostvari svoj puni potencijal i pokaže sposobnosti i znanja zbog kojih smo zaposlili određenog zaposlenika.

Upravo zato smo osmislili i proces uvođenja u posao za sve nove zaposlenike naše kompanije kao svojevrsni most između potencijala kojeg smo prepoznali kod kandidata tijekom procesa selekcije i pune produktivnosti novih zaposlenika.

Prvi dani u novoj kompaniji za svakog čovjeka predstavljaju snažno iskustvo u kojem stvara svoj dojam o kompaniji, poslu i kolegama koji onda snažno djeluje na daljnji rad u tvrtki i zato smo za sve novozaposlene osmislili program i alate koji će im pomoći da što brže shvate kakav značaj imaju za funkcioniranje cjelokupnog sustava. Upoznat ćemo ih s misijom i vizijom kompanije, strateškim odrednicama i ključnim vrijednostima, kao i samom djelatnošću, organizacijskom strukturom i kulturom kompanije. Osim općeg informiranja o kompaniji, program uvođenja pruža strukturira-

ne stručne sadržaje kojima će se novi zaposlenici lakše i efikasnije snalaziti u užoj radnoj okolini.

Osim novozaposlenih, program uvođenja u posao pripremili smo i za sve zaposlenike koji se vraćaju u kompaniju nakon dužeg izbjivanja primjerice porodičnog dopusta, ali i za zaposlenike koji prelaze interno s jedne pozicije na drugu.

Program uvođenja u posao organiziran je na način da traje 3 mjeseca, a svakom novozaposlenom osigurava se mentor u tom periodu. Mentori u dogovoru s Upravljanjem ljudskih potencijala definiraju ciljeve i plan programa uvođenja u posao.

Sve informacije o kompaniji, kompanijskim vrijednostima, kulturi i internoj komunikaciji, zaposlenici će moći pročitati u Priručniku za novozaposlene, ali i na našim intranet stranicama Upravljanja ljudskim potencijalima – Kutak za novozaposlene. Nositelji programa dobrodošlice su svakako mentor i kolege iz Upravljanja ljudskim potencijalima, ali o uspjehu programa ovisi i podrška svih kolega s kojima se novi zaposlenici susreću i zato im zajedno pružimo pravu dobrodošlicu kako i sam naziv programa poručuje – “Dobrodošli za naš stol” (A.Ć.)



dobrodošli za naš stol

Što je "kultura pohvala"?

Pohvala kao način uvažavanja i priznavanja zaposlenih
te motivacija za bolji uspjeh u kompaniji.
Pohvalimo naše najveće bogatstvo – zaposlenike.

Koliko ste puta u obavljanju svog posla dobili pohvalu? A koliko puta ste vi nekoga pohvalili? Kultura pohvala je vrlo važan neopipljivi duh kompanije, kroz koji se promiču zaposlenici koji predstavljaju vrijednosti kompanije, a zaposlenici su upravo ti koji čine kompaniju uspješnom.

Pohvala kao feedback

U obavljanju svakodnevnog posla zaposlenici očekuju povratnu informaciju i žele znati rade li svoj posao u skladu s očekivanjima za to radno mjesto. Nepostojanje povratne informacije može dovesti do nekorektno obavljenih radnih zadataka i trošenja ljudskih resursa na krive stvari. Kroz povratne informacije željeni rezultat usmjerava se ka specifičnom cilju.

Tko zaslužuje pohvalu?

Pohvalu zaslužuje svatko. Sigurno u svom radnom okruženju primjećujete kolege koji se neprestano trude i žele pridonijeti uspjehu kompanije. Kolege koji se ističu, koji su se posebno izdvojili svojim kompetencijama i vještinama, koji su svojim trudom uzor zaposlenicima oko sebe. Pohvale često ostaju prešućene, ljudi imaju namjeru pohvaliti, ali jednostavno zaborave ili ne znaju kako pohvaliti kolege.



Kakva pohvala mora biti?

Pohvala svakako mora biti iskrena i od srca, ako već dajete pohvale budite iskreni i pohvalite kolege koji Vas uvijek iznenade svojom brzinom, točnošću, voljom i željom da Vam pomognu. Pohvala mora biti točno

određena i naglašavati što je specifično bilo dobro, mora biti vjerodostojna, ona nagrađuje postizanje točno definiranog kriterija, daje radniku informaciju o njegovoj kompetentnosti i vrijednosti, usmjerava ga na to da više razmišlja o tome kako je došao do toga da bude pohvaljen i da teži tome. Pohvala mora opisivati trenutačno postignuće radnika u odnosu na njegova prethodna postignuća, ona daje priznanje za izuzetno uloženi napor ili uspjeh na teškom poslu.

Prednosti kulture pohvala

Kulturom pohvala kompanijom se šire osjećaji pripadnosti, poštovanja, motiviranosti i osjećaj zajedništva. Kultura pohvala pridonosi motiviranosti i većoj učinkovitosti zaposlenika, jer kroz pohvale se stvara osjećaj vrijednosti i zadovoljstvo, a kroz takve osjećaje i želja da se pridonese uspjehu kompanije. Uspjeh se uvijek generira od malih stvari i malih promjena pa ponekad čak i kultura pohvala uz vrijednosti koje se promoviraju kroz kompaniju mogu uvelike pridonijeti boljim rezultatima. Pohvala ne košta ništa, a donosi puno. Put pohvala je put uspjeha, a uspjeh generira uspjeh.



Podravkina mini web stranica “Zabava u tvom tanjuru” dobitnik je prestižne nagrade Mixx

S nacionalnog festivala oglašavanja Dani komunikacija, Podravka se vratila s posebnim priznanjem. Mini web stranica “Zabava u tvom tanjuru”, nastala u suradnji s digitalnom agencijom Nivas, u Rovinju je osvojila nagradu Mixx, u kategoriji “Direct Response and Lead Generation”.

Kampanja “Zabava u tvom tanjuru” nastala je iz neobične ideje pomaganja majkama da njihova djeca češće jedu juhe i povrće, a djeci se pruži zabava uz ukusan obrok skuhan samo za njih. Na nagrađenoj mini web stranici, maleni i veliki potrošači mogli su pročitati sve o Podravkinim novim “zabavnim” proizvodima; Juhici Pričalici, Juhici Zvezdici, Juhici Okruglici, Špagetima Mljacketima i Tjestenini Smazolini, ali i osvojiti vrijedne nagrade putem zabavnih dječjih igara. Osnovni cilj bio je kroz igru i kreativnost, povezati se s roditeljima i djetecom te pokazati kako je igra u kuhinji napokon svima



dopuštena.

Kreativni tvorac zabavne mini web stranice je Digitalna agencija Nivas. Ovo priznanje pokazatelj je Podravkine uspješne suradnje i dokaz kako svi, a ne samo najmlađi, zaista vole zabavu u kuhinji.

Nagrada Mixx dodjeljuje se svake godine, za najkreativnije i najučinkovitije radove u online oglašavanju, a u organizaciji HURA-e i IAB Croatia. (R)

Dolcelino natjecanje “Slatka strana kreativnosti” oduševilo brojne kreativce u Rovinju!

U sklopu promocije knjige “Priče o nedjeljnom kolaču” na Danima komunikacija u Rovinju, neki od najistaknutijih hrvatskih kreativaca pokazali su slatku stranu svoje kreativnosti, posve drugačiju od one svakodnevne. Davor Bruketa (Bruketa&Žinić OM), Iva Babaja (Unex) i Jakov Vilović (Utorak), u pravom natjecateljskom duhu, okušali su se u ukrašavanju Dolceline torte, pri čemu su se posebno vrednovali kreativnost, brzina, izvrsnost i ideja.

Kandidate “slatkog natjecanja” ocjenjivali su Milana Vlaović, poznata hrvatska spisateljica i direktorica Korporativnih i marketinških komunikacija Podravke Marinka Akrap. Prvo mjesto osvojio je Davor Bruketa, koji je brojne okupljene kreativce oduševio neočekivanim performansom, ostavivši otisak vlastitog lica na kremi torte.

“Želja nam je bila pokazati kako kulinarstvo, a posebno slastičarstvo i komunikacije imaju više sličnosti nego



različitosti. Zahtijevaju talent, neizmjernu kreativnost, izvrsnost, potpunu predanost do najsitnijeg detalja te na samom kraju dobru ideju. Ponovo se pokazalo kako najbolja ideja uvijek bude prepoznata od publike, a ovaj put i nagrađena pljeskom. Čestitamo Davoru na jedinstvenoj ideji, a Ivi i Jakovu zahvaljujemo na sudjelovanju i, također, vrlo jedinstvenom, kreativnom ukrašavanju.”; izjavila je Marinka Akrap.

Za sve ljubitelje slastica pripremljen je i sweet corner «Priče o nedjeljnom kolaču», gdje su svi zajedno mogli isprobati brojne slastice iz istoimene knjige, nastale u suradnji Podravke, Dolcelinog tima i spisateljice Milane Vlaović. Knjiga nudi, osim priča i 52 recepta slastica, prilagođena svakoj nedjelji u godini, a nastala je zahvaljujući želji da se nedjelje što češće provode s obiteljima i bližnjima. (R)

Podravka obogatila Markov sajam

Tema ovogodišnjeg Renesansnog festivala koji se u Koprivnici održava od 28. do 31. kolovoza je kulinarstvo. Kakve će se delicije spravljati po srednjovjekovnim i renesansnim receptima, u kakvim će gozbama uživati kralj i njegova svita, a što je namijenjeno običnom puku, predstavljeno je na svečanom otvaranju Markovog sajma u Zagrebu. Uzvanici, među kojima su pored ostalih bili gradonačelnik Zagreba Milan Bandić i gradonačelnica Koprivnice Vesna Željeznjak, odali su priznanje za kreativnost, te posebno pohvalili jela s ječmom i prosom.

Markov sajam, 14. po redu, na središnji je zagrebački trg unio dah starih vremena, ponovno su njime odjeknuli zvuci kovačkog nakovnja, trgovci i obrtnici nudili su raznovrsne ručno rađene proizvode, pod šatorima su se točili medica i gverc, a renesansni glazbenici zabavljali su šetače. Najoriginalnije i najbrojnije sadržaje osmislila je Turistička zajednica grada Koprivnice koja je već



godinama partner Kraljeva ulice i rz grada Zagreba u organizaciji ove manifestacije.

Cijeneci veliki doprinos Koprivnice ovoj značajnoj turističkoj priredbi u našem glavnom gradu, Milan Bandić prepustio je čast svečanog otvaranja koprivničkoj gradonačelnici. Vesna Željeznjak iskoristila je tu mogućnost da Zagrepčane pozove na Podravske motive i Renesansni festival i posebno podvukla ulogu Podravke u obogaćivanju kulinarskih sadržaja ovih manifestacija. (J.L.)

Uz Podravku veći osmijeh djece u bolnicama

U humanizaciji bolničkog liječenja djece i stvaranju prijateljskog okruženja za male pacijente važnu ulogu ima i prehrana. Podravka u tome uz kvalitetne namirnice može pružiti i stručnu pomoć u kreiranju jelovnika te edukaciju osoblja zaduženog za prehranu djece u bolnicama. Dio jela pogodnih za prehranu na dječjim odjelima predstavljen je na savjetovanju pod nazivom “15 GODINA ZAJEDNO – ZA OSMIJEH DJETETA U BOLNICI” održanom u Klinici za dječje bolesti Zagreb. Ravnateljima bolnica, šefovima dječjih odjela, pedijatrima, medicinskim sestrama i drugim stručnjacima koji skrbe o zdravlju djece iz cijele Hrvatske te volonterima društava Naša djeca prezentirana su jela te način osmišljavanja jelovnika za djecu koja su primila brojne pohvale, a



dio bolnica je zatražio i suradnju s Podravkom na tom području. Na savjetovanju je ocijenjeno da je projekt “Za osmijeh djeteta u bolnici” u kojeg je uključeno 37 bolnica i dječjih odjela u Hrvatskoj u mnogome doprinio podizanju kvalitete u zdravstvenoj zaštiti djece, sigurnosti malih pacijenata, skraćivanju broja dana provedenih u bolnici te otvaranju igraonica i obogaćivanju aktivnosti za djecu u bolnicama. (J.L.)

Lino postao izviđač

U stoljetnoj tradiciji koprivničkih izviđača nije zabilježeno da medvjed dobije izviđačku maramu. Upravo to desilo se u Koprivnici na 10. zborovanju izviđača Hrvatske, velikoj smotri kojom je ujedno obilježen i značajni koprivnički jubilej. Medvjedu i to onom koji se odaziva

na ime Lino, maramu oko vrata vezali su oduševljeni poletarci iz najboljeg odreda 10. Zborovanja- Odreda izviđača “Istra” iz Pule. Dječaci i djevojčice bili su presretni što ih je Lino podržao u njihovim igrama i nagradio najbolje te za doručak osigurao Čokolino fit i Lino ladu.

S obzirom da je Podravka podržala najveći ovogodišnji skup izviđača u našoj zemlji koji je u Koprivnici okupio oko 700 izviđača iz Hrvatske i inozemstva, na jelovniku su se našli i drugi proizvodi Podravke, a poklone su uz poletarce dobili i ostali pobjednici. Podravka je i na ovaj način potvrdila svoju društvenu odgovornost. (J.L.)

Upravljanje projektima – interni edukacijski program za R&D

Cilj ove edukacije bio je ukazati polaznicima na važnost sustavnog pristupa pri upravljanju projektima te dati pregled osnovnih principa i alata koji su lako primjenjivi za sve vrste projekata

U Štaglju je održan prvi dio interne edukacije iz područja upravljanja projektima za zaposlenike Istraživanja i razvoja. Ovo je lijep primjer hvalevrijedne inicijative iz R&D-a kojom se aktivno promiče vrijednost projektnog upravljanja, postavljanje profesionalnih standarda te širenje i dostupnost obrazovnih programa. Program je skrojen prema zahtjevima sektora, a obuhvaćeni su svi procesi upravljanja projektima – od inicijacije projekta do zatvaranja projekta.

Prema riječima Jasmine Ranilović, direktorice R&D-a, projektni pristup predstavlja temelj zdravog razvoja te postoji konstantna potreba za implementacijom procesa formalnog vođenja projekta, ali i za prilagodbom rješenja specifičnom području kakvo je Istraživanje i razvoj. Područje upravljanja projektima je multidisciplinarno pa tako za uspješan rad na cjelokupnom projektu treba uzeti u obzir, osim užega područja upravljanja projektima, prije svega i organizacijsku strukturu i okruženje



projekta te znanje s područja primjene projekta, standarde i pravni okvir i općenito znanje iz poslovnoga upravljanja i međuljudskih odnosa. Svaki od tih čimbenika može imati veliki utjecaj na uspjeh projekta. U nastavku ove interne edukacije slijede radionice na kojima će se naučeno znanje primijeniti na konkretnim primjerima iz prakse.

Cjelodnevnu edukaciju pod nazivom “Od problem solvinga do project managementa” vodila je Snježana Šlabek, certificirani PM iz Upravljanja ljudskim potencijalima uz podršku Emira Džanića, Open Innovation Managera iz Istraživanja i razvoja. Edukaciji je prisustvovalo tridesetak zaposlenika iz Službe Razvoj proizvoda, Ekologija, Kontrola kvalitete, Regulatorni poslovi, Senzorika i nutricionizam te iz Ureda direktora.(s.š)

Edukacija prodajne operative iz Makedonije

Nakon završetka edukacije, sudionici su bili prepuni pozitivnih dojmova kako o veličini i snazi kompanije u kojoj rade, tako i dobrodošlicom i toplinom kojom su bili dočekaani

U organizaciji Unapređenja prodaje u Koprivnici je od 23. do 24. svibnja održana edukacija prodajne operative za tržište Makedonije.

Kolegice i kolege po prvi put su bili u posjetu Koprivnici i Podravki. U sklopu edukacije upoznali su se sa procesima proizvodnje Vegete, Podravka juha, Lino dječje hrane, Lino lade, Danice, Voća te tvornice Koktel peciva. Obišli su i reklamno skladište gdje su se mogli uvjeriti u veliko srce Podravkaša međusobno povezanih u organizaciji i pripremi humanitarne pomoći poplavljenim područjima u Slavoniji.

Prilikom obilaska prodajnih mjesta obrađena je i edukacija na prodajnim mjestima, gdje je osim upoznavanja sa kompletnim asortimanom Podravke, bilo mnogo pitanja



te razmjene iskustva i usporedbi sa izgledom polica u Makedoniji.

Ponosni i puni dojmova vratili su se svojim radnim obavezama te su istaknuli čast što mogu biti dio jedne takve kompanije sa srcem kao što je Podravka.

Stechena iskustva sa dvodnevne edukacije Podravkina makedonska operativa primjenit će na tržištu koje je, unatoč krizi, u ekspanziji i gdje Podravka kontinuirano iz godine u godinu postiže dobre poslovne rezultate. A kao što je rečeno u Unapređenju prodaje, edukacija prodajne operative s tržišta jugoistočne i istočne Europe će se nastaviti. (B.F.)

Jelovnik za lipanj 2014. godine

16.06.2014. ponedjeljak	Varivo grah podravski, kuhani hamburger, salata
17.06.2014. utorak	Svinjetina u saftu, tijesto, salata
18.06.2014. srijeda	Pohana puretina, pirjano povrće, salata
26.06.2014. četvrtak	Varivo mahune, hrenovke, desert
27.06.2014. petak	Pečena puretina, riža sa šampinjonima, salata
30.06.2014. ponedjeljak	Varivo grah s ječmenom kašom, kobasica, salata
01.07.2014. utorak	Umak bologneze, tijesto, salata
02.07.2014. srijeda	Pohana svinjetina, krumpir dinstani, salata
03.07.2014. četvrtak	Pečena piletina, hajdinska kaša, salata
04.07.2014. petak	Juha, prženi oslić, grah, salata

IN MEMORIAM

Bruno Stapić (1959. – 2014.)

U Podravkinoj umaškoj tvornici Povrće 23. svibnja proširila se tužna vijest, zauvijek nas je napustio kole-

ga i prijatelj Bruno Stapić. U Podravki se zaposlio 1981. godine kao radnik u proizvodnji, a potom na održavanju kao ATK-KS strojar.

Na poslu je bio vrijedan i predan radnik uvijek spreman pružiti pomoć. Na žalost, njegova kratka, ali teška bolest i prerana smrt duboko nas je potresla.

Bruno, iskreno ti hvala. Neka ti je laka hrvatska zemlja, počivaj u miru.

Podravkaši sudjelovali na 15. Sportskim susretima Sindikata PPDIV u Rovinju

Pod pokroviteljstvom predsjednika Uprave Zvonimira Mršića 150 Podravkaša – članova Sindikata PPDIV, sudjelovalo na sindikalnim sportskim susretima. Ovogodišnji, 15. po redu, Sportski susreti Sindikata PPDIV održani su u turističkom naselju Villas Rubin u Rovinju, a okupili

su gotovo 900 sudionika iz cijele Hrvatske. Podravka, Coca-Cola, TDR, Agrokorova poduzeća i PIK-ovi, pivovare, sladorane, vodoprivredna poduzeća, Dukat, KIM... samo je dio čitave lepeze trgovačkih društava koji su u Rovinju imali svoje predstavnike na sportskim terenima i na tribinama među navijačima.

Zbrajajući bodove prikupljene u pojedinačnim disciplinama, sveukupni pobjednik bila je ekipa Jamnice, a ekipe Podravke osvojile su:

ZLATO u stolnom tenisu – Kolačko Zoran, Žardin Antun i Tušek Ranko iz ekipe “Podravka – nabava”, **SREBRO** u odbojci na pijesku – Večenaj Ivana, Frančić Mario i Šumiga Tomislav iz ekipe “Belupo target” te **BRONCU** u pikadu za žene – Horvat Lidija, Sačer Ksenija, Lončarić Snježana i Đurkan Lidija iz ekipe “Danica 1”. (K.H.)



Sok od bazge nezamisliv bez limunske kiseline

Aromatičan, osvježavajući, ugodan i pitak okus čine ovaj sok nezamjenjivim svima koji ga kušaju

Branje cvjetova i priprema soka

Cvijet bazge berite krajem svibnja i početkom lipnja. Recepti na koje se oslanjate koriste uglavnom iste sastojke, samo u različitim količinama. Osnovni sastojci ovog ukusnog, pitkog sirupa su:

- cvjetovi bazge,
- voda,
- limunska kiselina,
- šećer

Uz sigurnu pomoć provjerenih recepata naših vrijednih Coolinaričara, krenite u istraživanje i pripremanje, a zajamčen uspjeh brze i lagane pripreme ovog ukusnog soka neće izostati.

Ljekovita svojstva bazge

- jača imunitet

- pomaže kod bolesti respiratornog sustava (gripe, viroze, upale sinusa, potiče znojenje)
- olakšava iskašljavanje
- djeluje detoksirajuće
- pomaže kod probavnih problema
- pomaže kod urinarnih problema

Zašto dodati limunsku kiselinu?

Jedan od bitnih sastojaka ovog soka, osim cvjetova, je i limunska kiselina. Glavni razlog njezinog obaveznog dodavanja je sprečavanje oksidacije, odnosno procesa vrenja i promjene boje pripremljenog soka.

Limunska kiselina djeluje aromatizirajuće i njezin kiselkast okus dodatno oplemenjuje i odlično se stapa s

okusom samih cvjetova, podiže i naglašava još više njihovu aromatičnost i dovodi u ravnotežu kiselkasto – slatki i osvježavajući okus, koji čini ovaj napitak izuzetnim.

Ako još niste, uvedite na svoj jelovnik ovaj divan napitak i konzumirajte ga što češće.

Pripremite li ga sami ili kupite gotov sirup, ni u kojem slučaju nećete pogriješiti.

A za sve one koji nemaju vremena, volje ni strpljenja, a žele piti ovaj divan sok, potražite onaj Podravkin.



Fashion week



Nudimo vam recept za jednostavne prhke lađice ukrašene jagodama narezanim na ploške i popečenim listićima badema.

Vrijeme pripreme: 45 min

Težina: srednje zahtjevno

Priprema: Za tijesto: Sitno mljevenim bademima dodajte brašno, šećer u prahu, limun šećer, ohlađeni maslac narezan na kockice i miješajte električnom miješalicom dok ne dobijete ravnomjerno zrnatu strukturu. Dodajte jaje, dobro promiješajte i stavite u hladnjak na 30-ak minuta. Tijesto razvaljajte na pobrašnjenoj podlozi veličine 40x16 cm i stavite u duguljasti kalup za pite (30x10 cm). Dno izbodite vilicom i pecite 15–20 minuta na 200 °C. Pečeno tijesto nakon hlađenja pažljivo izvadite iz kalupa pa dno ravnomjerno premažite džemom.

Za kremu: Puding pomiješajte sa šećerom i 50 ml hladnog mlijeka, a ostatak mlijeka pomiješajte sa slatkim vrhnjem i stavite na vatru. Kada je zakuhalo, dodajte razmućeni puding i miješajući kuhajte 1–2 minute, prelijte preko namazanog džema od jagode i pustite neka se ohladi.

Za dekoraciju: Šlag hit pomiješajte s mlijekom, istucite u čvrsti šlag i njime ukasite puding. Na šlag stavite jagode narezane na ploške, nekoliko listića mente i pospite popečenim nasjeckanim listićima badema.

Posluživanje: Kolač narežite po širini na 3–4 cm velike lađice i poslužite dobro ohlađen.

Savjet: Kolač možete ukasiti sezonskim voćem po želji.

Sastojci:

Za tijesto: 80 g mljevenih badema, 175 g Pšeničnog oštrog brašna tip 400 Podravka, 35 g šećera u prahu, 1 Limun šećer Dolcela, 125 g maslaca, 1 jaje

Za kremu: 125 g Džema extra jagoda Podravka, 1 Puding vanilin Dolcela, 50 g šećera, 300 ml mlijeka, 200 ml slatkog vrhnja

Za ukrašavanje: 1 Šlag hit Dolcela, 125 ml mlijeka, 3–4 srednje jagode, 2 žlice listića badema

Muesli tart



Hrskave zobene pahuljice s bobičastim voćem i džemom od jagoda na tartu spoj su neodoljivog bogatstva okusa bobičastog voća i zdravih žitarica.

Vrijeme pripreme: 30 min

Težina: jednostavno

Priprema: U posudu stavite brašno, suhi kvasac, šećer i omekšali maslac. Miješajte rukom ili električnom miješalicom dok smjesa ne postane ravnomjerno zrnasta. Dolijte vodu i miješajte dok ne dobijete glatko tijesto. Tijesto prebacite u blago uljem premazanu posudu, pokrijte krpom ili folijom i stavite na toplo da se diže 30-ak minuta ili dok se količina tijesta ne udvostruči.

Na pobrašnjenoj podlozi tijesto razvaljajte na veličinu tepsije (oko 20x34 cm). Lim za pečenje premažite uljem, u nju položite tijesto, premažite ga s džemom od jagoda i pustite da se diže 15–20 minuta. Pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C 10 minuta na tijesto položite jagode narezane na ploške, borovnice, posipajte mueslijima i prošarajte medom.

Posluživanje: Tart narežite na kocke i poslužite uz tekući jogurt.

Savjet: Umjesto meda kolač možete posipati šećerom u prahu.

Sastojci

Za tijesto: 150 g Pšeničnog glatkog brašna tip 550 Podravka, 1 Dolcela instant suhi kvasac, 2 žličice šećera, 30 g maslaca, 100 ml vode

Za nadjev: 150 g Džema extra jagoda Podravka, 200 g jagoda, 100 g borovnica, 175 g Provita crunchy muesli s bobičastim voćem Podravka, 2 žlice Meda bagrem Podravka

Pogled na svijet oko nas kroz objektiv fotoaparata

Među marketingašima u Podravki rade vrlo kreativni zaposlenici, a neki od njih poput Dunje Milošić Odošić svoju kreativnost izražavaju putem fotografije



Dunja Milošić Odošić radi u Marketingu Podravke od prvog radnog dana koji je bio prije punih 20 godina. Na početku svojeg radnog vijeka radila je kao product manager, a karijeru je nastavila kao voditelj tima za kategorije proizvoda voća i povrća, a sada radi kao manager kategorije Nove platforme. Uz svakodnevne obaveze kod kuće kao majka i domaćica, svoje slobodno vrijeme provodi uz knjigu ili fotoaparat.

Zaljubljena sam u svijet fotografije

“Fotografijom sam se počela intenzivnije baviti prije tri godine kada sam otkrila neke društvene mreže, prvenstveno Instagram, putem kojih se razmjenjuju fotografije. Zaljubila sam se u taj svijet divnih fotki te počela i sama bilježiti prvenstveno prirodu i krajolike oko sebe. Fotografije redovito objavljujem na Instagramu i putem te društvene mreže sam stekla veliki broj prijatelja iz cijelog svijeta.”, kaže Dunja i nastavlja:

“Inspiraciju najviše nalazim u vodenim motivima. Voda i more me na neki način izuzetno privlače. Vjerojatno radi refleksije koja se stvara u vodi te boje neba koja se u jezerima, rijekama ili moru odražava. Shodno tome vrlo često slikam na Šoderici, koprivničkom potoku, jezerima koje sa obitelji obilazim i naravno na našem moru. Volim također fotografirati po koprivničkom Gradskom parku te na Bašči jer u svakom kutku Koprivnice možete naći neki interesantan motiv za lijepu fotografiju. Izuzetno volim gledati fotografije naših koprivničkih fotografa Marka Posavca, Gorana Šafareka ili

Krunoslava Večenaja te se nadam da ću jednoga dana postići njihovu razinu fotografije. Osim krajolika i prirode volim fotografirati i portrete, a tu mi kao modeli najviše poziraju moje kćerke i prijatelji.”

Voljela bih imati izložbu fotografija

Za ovo vrijeme kako se intenzivnije bavim fotografijom nisam uspjela završiti neki od tečajeva koji postoje u Zagrebu, pa mi je to velika želja i cilj. Nadam se da ću uskoro naći vremena da se upišem na jedan takav tečaj, da nadogradim svoje znanje te vještine u fotografiranju koje sam za sada stekla uglavnom sama. Voljela bih također jednog dana imati i manju izložbu mojih fotografija kojih je zaista puno i pokazati taj dio moje osobnosti za koji zapravo malo ljudi zna. Fotografije vrlo često razvijam te sa njima ukrašavam naš obiteljski prostor. Također me zanima i fotografija hrane pa se tu stavljam na raspolaganje našim nadređenima da se usavršim na tom polju te doprinesem nešto putem fotografije i našoj Podravki.“ (B.F.)



Kako uspješno upravljati vremenom? (1)

Vrijeme je jedan od najdragocjenijih čimbenika u životu svakog čovjeka i posebno kod profesionalca. Svaki vrhunski profesionalac zna da je vrijeme nezamjenjivi izvor svih uspjeha, pa se s vremenom ophodi kao s teško zarađenim novcem. Nažalost, mnogi još ne razmišljaju o vremenu kao nečem stvarno vrijednom. No jedna je činjenica vrlo uočljiva: Svi imamo isto vrijeme na raspolaganju, ali nam je učinak i po kvaliteti i kvantiteti vrlo različit. Jedan moj dugogodišnji poslovni partner Nijemac (!?) mi je rekao prilikom prvog susreta: NE ŽELIM DA MOJI SURADNICI RADE VIŠE, NEGO PAMETNIJE. Kad govorimo o profesionalnom pristupu radu rekli bi: Radno vrijeme neka bude vrijeme djelovanja! Tri su važna čimbenika upravljanja vremenom: planiranje vremena, isključivanje kradljivaca vremena i povećanje produktivnosti. Najprije nešto o planiranju vremena kao prvom koraku prema uspješnom upravljanju svojim raspoloživom vremenom.

1. Planiranje vremena

Planiranje vremena znači: brže i bolje postizanje poslovnih i privatnih

ciljeva, ušteda i dobit vremena za važne zadatke i ciljeve, pregled nad svim projektima, zadacima i djelatnostima i manje napetosti i stresa, više predvidljivog tijekom dana. U početku planiranje može biti “teret” i osjećaj da radimo jedan nepotreban posao, no ako se u tom pristupu ustraje, uskoro se pokaže da je to pun pogodak. Važno je steći naviku planiranja, pa to postaje normalna stvar bez koje ne možemo dobro funkcionirati u obavljanju svojih svakodnevnih ali i dugoročnih zadataka. S planiranjem postajemo učinkovitiji jer raste broj uspješno obavljenih zadataka i manje zaborava. Kod planiranja je posebno važno djelovati po principu prioriteta, dakle promišljenog djelovanja A,B,C,D metodom. Kod toga nam pomaže tzv “To do list” ili da to jednostavno nazovemo “Moj plan akcije”. To nam zapravo ukazuje na potrebu koncentracije na jednu stvar: ostanite kod jednog posla dok nije obavljen pa se tek onda prihvatite drugog po principu prioriteta.

Kod određivanja prioriteta kriteriji su vezani uz važnost i hitnost zadatka: u prvom planu su važni zadaci,

rješavaju se hitni zadaci, koncentracija na jedan zadatak, pregled rezultata u planiranom vremenu i povećanje vlastitog učinka. Pritom bi htio upozoriti na činjenicu da svi važni zadaci nisu i hitni kao što ni svi hitni nisu važni ali ih treba obaviti jako brzo.

Kod planiranja vremena je izuzetno važno dnevno planiranje. Ako raste vaš dnevni plan, postigli ste na kraju svakog radnog dana važan etapni cilj, a dnevni doživljaj uspjeha se zbraja automatski u uvjerljiv ukupni radni učinak. Ali ako ne savladate dnevno planiranje neće vam uspjeti savladati niti ozbiljnija planska razdoblja. Najvažniji princip dnevnog planiranja je: PLANIRAJTE PISMENO! Pisana forma planiranja je važna, time: zadržavate pregled i pouzdano možete ispitati niste li nešto zaboravili; planiranje uzimate dovoljno ozbiljno i osjećate se na to vezani; na kraju radnog dana možete kontrolirati, što ste riješili a što ne a neriješeno možete prenijeti za sljedeći dan; u dužem vremenskom razdoblju sakupljate vrijedna iskustva, a točnost planiranja možete kontinuirano poboljšavati. (prof. Ivan Ferenčak)



Senija Jagić nova predsjednica KUD-a Podravka

KUD Podravka koji uspješno djeluje više od tri desetljeća u narednom razdoblju vodit će novi Izvršni odbor na čijem čelu je Senija Jagić. To je odlučeno na izbornoj skupštini KUD-a na kojoj je usvojen i program djelovanja za sve sekcije koje djeluju u sastavu društva koje ponosno nosi Podravkino ime. Senija Jagić je magistar farmaceutskih znanosti, zaposlena je u Belupu gdje trenutno obnaša funkciju direktorice Proizvodnje polukrutih i tekućih lijekova. Članica je Tamburaškog orkestra KUD-a Podravka već 28 godina i jedna od zaslužnih za brojna priznanja koje je ovaj orkestar osvajao na natjecanjima amaterskih orkestara u Hrvatskoj.

“KUD Podravka je u svom dosadašnjem djelovanju dao značajan pečat kulturnom životu grada Koprivnice i Podravine što želimo još unaprijediti. S obzirom da je u posljednje vrijeme povećan interes mladih ljudi za uključivanje u njegove sekcije, posebice Tamburaški orkestar, uvjerena sam da ćemo uspješno razvijati umjetničke potencijale zaposlenika Podravke, Belupa i svih onih koji žele nastupati pod Podravkinim srcem i tako



promovirati našu kompaniju.”, ističe Senija Jagić. U Izvršni odbor KUD-a Podravke izabrani su i Ana Jakopanc (Literarna sekcija), Barbara Percač (Likovna sekcija Podravka 72) i Mirjana Pandur (Ženski vokalni sastav), dok će dužnost tajnice obnašati dosadašnja predsjednica KUD-a Jadranka Lakuš. (J.L.)

Jubilarni 20. Podravski motivi spajaju tradiciju, kulturu, gastronomiju i sport

Na 20. Podravskim motivima koji će se na koprivničkim trgovima i ulicama održati od 27. do 29. lipnja Podravka će ispričati Priču o nedjeljnom kolaču by Dolcela, ponuditi tradicionalna jela s podravskog stola spravljena na suvremeni način, svim posjetiteljima zasladiti subotnje prijepodne s maxi palačinkom, a mališane pozvati da uz Lina u njegovoj igraonici budu pobjednici. Kao višegodišnji partner Turističke zajednice grada Koprivnice poduprijet će i kulturne sadržaje Podravskih motiva među kojima će biti i nastupi svih sekcija KUD-a Podravka. Dvadesete Podravske motive najavljuju plakati sa slikom velikog majstora naive Ivana Generalića. Svojevrsni je to hommage doajenu naivne umjetnosti čija se godišnjica rođenja obilježava ove godine. Dio djela iz bogatog opusa bit će izložen u Sinagogi, a kao posebna zanimljivost na Podravskim motivima spojiti će se dvije velike Generalićeve ljubavi- slikarstvo i nogomet. Naivni slikari obući će nogometne dresove i s replikom omiljene Generalićeve krpenjače zaigrati na prvom svjetskom prvenstvu naivcov u nogometu. Uz ovaj neobični spoj sporta i umjetno-



sti, logičan u vrijeme odigravanja svjetskog nogometnog prvenstva u Brazilu i svjetskog juniorskog prvenstva u rukometu u Koprivnici, Podravski motivi ponudit će brojne kulturne, gastronomske i folklorne sadržaje te predstaviti bogatstvo tradicijskih obrta. Jedan od gostiju bit će i pobjednik Celebrity Masterchefa – Luka Nižetić. Predviđene izložbe “Mangelus u Hlebinama” u koprivničkoj Galeriji, Naivci Kovačice u Vjenčaoi, zasigurno će izazvati veliku pažnju kulturne javnosti, a gostovanja kulturno umjetničkih društava iz zemlje i inozemstva omogućit će zabavu svih onih koji cijene narodnu baštinu. Za dobro raspoloženje na jubilarnim Podravskim motivima pobrinut će se i Kraljevi ulice, glazbeni sastav Zadruga, Gruntovec bend, te Žiga i Maronić. (J.L.)

NK Slaven Belupo

Farmaceuti ostali u prvoligaškom društvu



Utakmica je odigrana pred više od 3.000 gledatelja koji su za žrtve poplava u Slavoniji skupili 23.894 kune.

Kakva nogometna sezona za Slaven Belupo. Kada bi se je moglo zaboraviti, bilo bi najbolje, ali upravo ova najlošija sezona u prvoligaškoj povijesti Slaven Belupa treba biti pomno analizirana jer na greškama se uči. Naime, u izuzetno dramatičnoj i neizvjesnoj uzvratnoj utakmici kvalifikacija za Prvu ligu Slaven Belupo je pred prepunim koprivničkim stadionom svladao Cibaliu s 2:1 (u Vinkovcima je bilo 2:2) i tako nakon stresne sezone zadržao status u društvu najboljih. Zlatne pogotke za preokret Farmaceuti postigli su Ivan Fuštar i Mateas Delić, a goste iz Vinkovaca u vodstvo je doveo Luka Muženjak. Atmosfera je bila odlična i još jed-

nom se pokazala ispravna odluka Uprave kluba što su unazad nekoliko zadnjih prvoligaških utakmica dijelili besplatne ulaznice. Podravci i Koprivničanci vole Slaven Belupo i puno je značila velika podrška navijača s tribina. A i utakmica s Cibalijom ide u sferu trilera, neizvjesna do zadnjeg sučevog zvižduka. Zaista teško, vrlo teško su Farmaceuti ostali u prvoligaškom društvu. Ne ponovilo se.

“Zahvalio bih se prvenstveno klubu što su mene izabrali za ovaj trenutak, zahvalio bih dečkima koji su zadnja dva mjeseca igrali sedam-osam utakmica u kojima u slučaju poraza ispadaš iz lige. Također bih zahvalio i publici koja je podržala sve ovo što smo mi prošli, mislim da su oni danas bili naš najbolji igrač. S moje strane bilo je isto dosta emocija i dobro da je ovako završilo.”, rekao je nakon utakmice s Cibalijom trener Slaven Belupa Elvis Scoria, koji je na kraju pred novinarima pustio i suze radosnice.

Vrijeme je za kvalitetnu reorganizaciju

Ostanak u Prvoj ligi je izborni, ali svakako treba izvući pouke iz traumatične sezone kako se ona ne bi ponovila te treba kvalitetno reorganizirati i Upravu i nogometaše za iduću sezonu.

Elvis Scoria ima ugovor na još godinu dana, očekuje se da će vodstvo kluba prvo razgovarati s njim kako bi se vidjelo na koje igrače računa u novoj sezoni, a tko nije u njegovim planovima. Ugovori ističu Dejanu Glavici i Nikoli Raku, ponuđeno produljenje nisu prihvatili, pa će vjerojatno otići iz Koprivnice.

Ugovor prestaje i vrataru Tomislavu Pelinu, a njegova situacija ovisi o Silviju Rodiću kojem istječe posudba u poljskom Zaglebiju, koje je ispalo iz tamošnje Prve lige.

Bez ugovora će na ljeto biti i Davor Vugrinec, koji je i ove sezone bio najbolji klupski strijelac s osam prvenstvenih pogodaka (ukupno 144 u HNL-u). Osim u igračkom kadru, očekuju se promjene i u Upravi jer predsjednik Stanislav Biondić najavio je siguran odlazak, ostavku je pred tri mjeseca podnio direktor Zvonimir Šimunović koji je u dogovoru s Upravom nastavio raditi. Sve u svemu, puno posla, a malo vremena. (B.F.)



Donio pijetao nojevo jaje pred ko-koši, pa kaže:
'Dame, nije da vam nešto zamjeram, ali vidite kako se to radi u inozemstvu!'

Mujo zove tatu i kaže: 'Odlučio sam napustiti elektrotehnički fakultet! Dosta je bilo ovih deset godina - prelazim na medicinu!'
Otac mu odgovara: 'Kako hoćeš - ja i djed ostajemo.'

Svađaju se Mujo i susjeda. Kaže njemu susjeda: 'Da ste kojim slučajem moj muž, sipala bih vam otrov za štakore u piće!'
'A da ste vi kojim slučajem moja žena, ja bih ga i popio!'

Kako političari igraju skrivača?
'2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, tko se nije obogatio magarac je bio!'

Chuck Norris je dvaput odslužio doživotni zatvor.

Ide Mujo Saharom i naiđe na nekog beduina pa ga upita: 'Koliko još ima do mora?'
'Tri stotine kilometara', odgovori beduin.
'Dobra vam plaža, al' je more daleko!', na to će Mujo.

Mujo užurbano ulazi kod zubara i kaže mu: 'Doktore, treba izvaditi zub, ali bez anestezije - samo ga iščupajte i završite s tim.'
'Uf, bilo bi dobro da su i ostali moji pacijenti tako hrabri! O kojem zubu je riječ?'
'Ženo, pokaži mi zub koji te boli!'

Bio Ivica kod Perice na ručku. Prije nego su počeli jesti, pita Ivica začuđeno: 'Vi se ne molite prije ručka?'
A Perica odgovara: 'Ne, naša mama dobro kuha.'

Srela se dva prijatelja i jedan pita drugog: 'Što ima novo u tvojoj

firmi?'
'Ma, tražimo novog blagajnika.'
'Pa, zar niste prije mjesec dana zaposlili novog blagajnika?'
'Jesmo - baš njega i tražimo!'

Jedno vrijeme je bila velika kampanja protiv alkohola, pa su izvešeni plakati s naslovom: 'Alkohol polako ubija'.
Na jednom je netko dopisao rukom: 'Nama se nikud ni ne žuri!'

Idu dva kruha ulicom, jedan priča gluposti, a drugi mu kaže:
'E, baš drobiš!'

Prolazi Mujo pokraj prosjaka.
'Molim vas, nisam jeo tri dana', pruži mu ruku prosjak.
A Mujo mu odgovori: 'Moraš, pa makar na silu.'

Što dobijete kad križate muhu i slona?
Nobelovu nagradu.

Zašto je Štef odlučio prestati piti?
Zato jer su ga kad se prije par dana vratio kući pijan dočekale dvije punice.

Djevojka mi kaže da će me ostaviti

jer više volim poker nego nju.
Mislim da blefira.

Grafit na fakultetu:
Tu me cijene, tu kupujem!

Kako se zove simbioza između biljnog i životinjskog svijeta?
Sarma!

'Koje su bile zadnje riječi tvog profesora iz biologije?'
'Poznajem ovu vrstu zmije. No, ne bojte se, nije otrovna.'

Policajac: 'Znate li da ne smijete psa voziti na prednjem sjedištu?!'
Vozač: 'Ali to je plišani pas!'
Policajac: 'Pasmina nije bitna.'

Kako se zove osoba koja je i ljevak i dešnjak? Lješnjak!

Svekar kaže zetu: 'Sad kad si se oženio, nadam se da više nećeš raditi gluposti.' 'Neću, ovo je bila zadnja.'

Kaže zeko zmiji: 'Oprosti što sam te neki dan zezao što nemaš noge.'
Na to će zmija: 'Ma nema veze, bilo pa prošlo.' A zeko će: 'E, svaka ti čast! Evo ruka!'

ŠTETA ŠTO I LOPTE NISU KOCKASTE !!!



PETAR	PROIZVOD PODRAVKE	OBAR	OSJEĆAJ NERVIRANJA	DONJI DIO LEDA	VIS, KRK I SICILIJA	DA VINCIJEVA **** LISA	INES	HRVATSKI BAN I PJESNIK IVAN	LJETOVA- LIŠTE U MEKSIKU
PREDSTAVA BEZ RIJEČI SAMO MIMIKA									
NAZIV ZA NAVIJACA EVERTONA									
TVORNICA KARTONSKIH PROIZVODA									
TRUNKA							UPRAVNI PRAVNIK SLOVENSKI GLAZBENIK ZORAN		
EAST		OČEVI RIJEKA U INDIJI I PAKISTANU				PUPIL REFERRAL UNIT MORSKA STIJENA			
ELIZABETA ODMILA					ISUSOV KALEZ GLUMAC HOWARD				
MARYNATY	NATRIJ VRSTA PENICILIN- SKIH LIJEKOVA			JELO OD KUHANOG BRAŠNA PRILJEV					
PROIZVOD PODRAVKE			PREDJEL, KRAJ OLAF U SKANDI- NAVLIJI						
ŠVEDSKA		LUKA NA PELJEŠCU TOPITI RASTALJIVATI							SKINUTI BRADU I BRKOVE
ZALIVEN, POŠKROPLJEN								KISIK PJEVAČ DORBE	
PRAMJERA						BEZ BROJA POŠAŠAVITI, POLUDITI			
NAVIRANJE						PO DVOJE NIJE PRAZAN			
IGOR PAMIC			VICTORIA ! IZBACIVANJE VATRE		NADIMAK D. POLANCECA POKRAJ, UZ, PRI, KRAJ				
VEGETA MARINADE	ZEMLJIŠNA MJERA PROIZVOD PODRAVKE			SLOVENSKI DUNAV TAXI					
VITEZOV POMOĆNIK									
GRAD U SRBIJI						ŽITELJ RECJE			
TANAŠNO SLOVO		AMPER OSOBNJA ZAMJENICA				ŽENSKO IME, IVY			
SMRAD						VRSTA CRNOGORICE, TISA			
ANA U DALMACIJI						JELO			



Impressum

Novine dioničkog
društva Podravka

PODRAVKA, PREHRAMBENA
INDUSTRIJA D.D. KOPRIVNICA

Ante Starčevića 32
48 000 Koprivnica
TEL. 048 651 505
E-MAIL:
novine@podravka.hr

ZA IZDAVAČA:
Korporativne i marketinške
komunikacije

REDAKCIJA LISTA:
Boris Fabijanec,
Lana Kasumović
Jadranka Lakuš,
Ines Lukač

LEKTURA:
Ivana Korošec Vujica

GRAFIČKI PRIJELOM:
Studio za dizajn

TISAK:
Printera

List “Podravka”
čitajte i na:
www.podravka.com

Nagradni pojam:

Ime i prezime:

Radna cjelina:

Otkrijte novi skriveni pojam

Najsretnija u rješavanju skrivenog pojma – jeger u prošloj kri-
žaljki je **Željka Gudlin iz Kontrole kvalitete** kojoj je komisija
iz Korporativnih i marketinških komunikacija donijela sreću u
ovom nagradnom izvlačenju.

Zabavite se rješavanjem naše nove nagradne križaljke, a odgovor
koji zaista nije težak i tražene podatke pošaljete na priloženom
kuponu na adresu List Podravka, Kolodvorska bb, s naznakom ZA
NAGRADNU KRIŽALJKU.

Kupone možete slati do **04. srpnja** kada ćemo dobiti novog nagra-
đenog, čije će ime biti objavljeno u idućem broju lista “Podravka”.



Podravka je uz svaki korak najboljeg roštilja, od njegovog početka pa sve do oblizivanja prstiju.

Vegeta, Vegeta Twist za grill, Vegeta marinade, Podravka senf, ketchup i ajvar osiguravaju najveću sočnost i najfiniji okus vašeg roštilja s Podravkinim grill kobasicama, a za najbolje osvježanje uzmite hladan Studenac!

Jedino za što se vi morate pobrinuti je sunčan dan i dobro društvo!