LIST DIONIČARSKOG DRUŠTVA "PODRAVKA" KOPRIVNICA VELJAČA 2020. GODINA 58. BROJ 2063

PODRAVKA



Najsuvremeniji prehrambeno-tehnološki laboratorij u regiji

IMAM DOBAR PLAN DA VAM ZAČINIM DAN

VEGETA MAESTRO

ZAČINI INSPIRACIJE

Niti jedno jelo nije potpuno dok njegov okus ne zaokruži aroma, miris i okus odgovarajućih začina. 100% prirodni Vegeta Maestro začini izvući će ono najbolje iz svakog jela, ali i svakog kuhara.





Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

iako je veljača prevrtljiva i u potpunosti opravdava dodatak imenu, prevrtača, nije nas pokolebala u mnoštvu aktivnosti i događanja što možete vidjeti i po narednim stranicama našega lista.

Proslavili smo veliku obljetnicu rođenja, stotu, profesorice Zlate Bartl, i tim povodom otvorili najsuvremeniji laboratorij za senzorska i kulinarska istraživanja koji će nositi njeno ime. Uz to, održan je i panel o budućnosti (pre)hrane i trendovima u kulinarstvu i prehrambenoj industriji.

Nadalje, Kalnik je, kao prva tvornica u sklopu Grupe Podravka, pustio u pogon novopostavljene solarne ćelije kojima će smanjiti potrošnju kupovne električne energije, ali i pozitivno utjecati na okoliš.

Osim otvorenja izložbe u čast velikih 60 godina postojanja Vegete, proslavljena je i još jedna velika obljetnica, ona sektora Informatika. Kao jedna od predvodnica, kako u postavljanju trendova u prehrambenoj industriji, tako je Podravka postavljala trendove i u poslovnoj informatizaciji što joj je donijelo ocjenu ekspertnog regionalnog SAP centra.

Možemo se pohvaliti i novim priznanjima za naše proizvode, ovog puta sa slovenskog tržišta. Tako su neki od Podravkinih i Žitovih proizvoda postali Odabrani proizvodi za 2020. godinu, a neki su primili zlatna odličja za svoju kvalitetu od strane Komore poljoprivrednih i prehrambenih tvrtki Gospodarske komore Slovenije.

Tradicionalno, Podravkin Muzej prehrane priključio se dugogodišnjoj manifestaciji Noć muzeja na temu velikih obljetnica. U suradnji s KUD-om Podravka i njegovim sekcijama, posjetitelji su uživali u pripremljenom programu: literarnim i likovnim djelima članova sekcija.

Na sljedećim stranicama pronađite i nešto više o sportskim uspjesima naših klubova, novostima s tržišta, ali i iz naših poslovnih programa.

Uživajte u čitanju! (Lana Miletić)

SADRŽAJ

4 - 12	Vijesti
13	Kultura
14 - 15	Kampanje i noviteti
16 - 17	Tržišta
18	Belupo
19	Vijesti
20 - 21	Žito
22 - 23	I mi smo Podravkašice
24 - 25	Coolinarika
26 - 27	Lino višebojac
28 - 32	Sport
33	Kultura
34	Recepti
35	Nagradna igra



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.

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

Urednica:
Lana Miletić

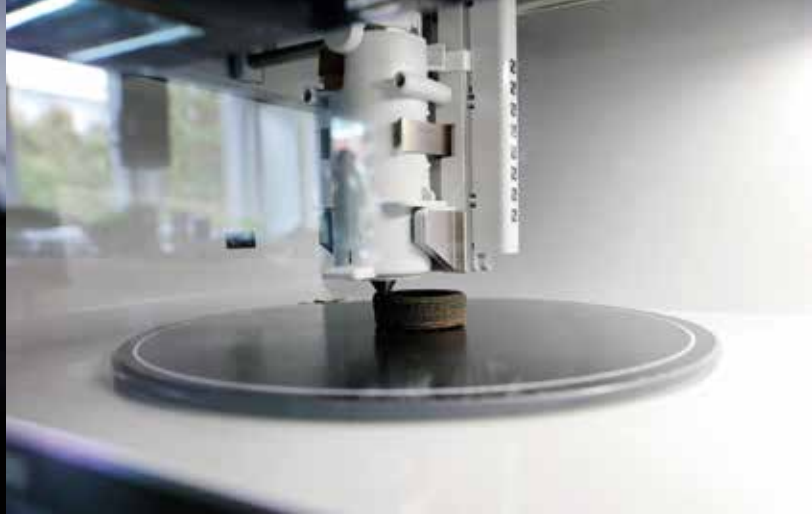
Lektura:
Tea Cikojević Prlić

Grafička priprema:
Miroslav Miletić

Tisak:
Printera

List Podravka čitajte i na:
www.podravka.hr





Povodom 100. obljetnice rođenja Zlate Bartl

Podravka otvorila najsuvreme laboratorij u regiji za senzorsk

U Podravki je obilježena 100. obljetnica rođenja profesorice Zlate Bartl, jedne od najznačajnijih osoba iz Podravkine bogate povijesti. Zlata Bartl bila je znanstvenica koja je predvodila tim stručnjaka iz čijih su laboratorija prvo osmišljene dehidrirane Podravka juhe, a potom i Vegeta, Podravkin najpoznatiji proizvod i brand. Tijekom dugogodišnje karijere voditeljice Istraživanja i razvoja, vizionarka Zlata Bartl postavila je inovativnost, vrhunsku kvalitetu, izvrsnost i odgovornost prema potrošačima kao imperativ u poslovanju, čime se Podravka i dalje vodi.

Temeljem njene ostavštine i putevima kojima je krenula nastavljeno je sve do danas te je tom prilikom, povodom njenog rođendana, otvoren najsuvremeniji prehrambeno-tehnološki laboratorij u regiji. Laboratorij za napredna senzorska i kulinarska istraživanja nosit će njeno ime, prof. Zlata Bartl te će u njemu nastajati novi Podravkini proizvodi.

Laboratorij je u mogućnosti na jednom mjestu objediniti razvoj kulinarskih prototipova i testiranje okusa najmodernijim senzorskim metodama te, na taj način, pružati podršku razvoju novih proizvoda uz stvaranje okusa na brz i efikasan način korištenjem digitalnih alata. Laboratorij je opremljen najsuvremenijom multimedijskom opremom i kulinarskim uređajima (od standardnih hladnjaka, štednjaka, pećnica do 3D printera hrane) te osim operativne podrške, stvara temelj za istraživačke projekte u nutricionizmu, senzorskoj znanosti i visokoj gastronomiji.

„Na temeljima koje su nam ostavili naši prethodnici, naša je obveza da gradimo uspješnu, modernu i avangardnu Podravku, perjanicu hrvatske industrije. Današnji događaj način je da iskažemo zahvalnost i poštovanje Zlati Bartl i svim generacijama prije nas. Da pokažemo da se cijeni znanje koje stvara nove vrijednosti i otvara nove mogućnosti, da imamo proizvode koji se prodaju na pet kontinenata te da znamo kuda idemo jer znamo odakle dolazimo“, istaknuo je predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar.





Prije samog otvaranja laboratorija održan je i stručni panel „Zalogaj budućnosti – personalizirana proizvodnja hrane za globalno tržište“ na kojem su sudjelovali dr. sc. Jasmina Ranilović, direktorica Istraživanja i razvoja u Podravki, dr. David Matthew Smith, ravnatelj Instituta Ruđer Bošković, prof. dr. sc. Irena Colić Barić s Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta i Zlatko Novak, profesionalni kuhar i kapetan Hrvatske kuharske reprezentacije koja se ovih dana vratila s osvojenim odličjima s Kulinarske Olimpijade. Raspravljalo se o prehrambenim trendovima, istaknuta je važnost edukacije od





eniji prehrambeno-tehnološki ka i kulinarska istraživanja



najranije dobi te budućnost prehrambene industrije i prehrane općenito.

„Personalizirana prehrana, kao i medicina, ono su što nas očekuje u narednim razdobljima. Nutricionizam i senzorika tu imaju veliku ulogu: važno je povezati znanstvenu zajednicu i proizvođački sektor, ono što mi radimo, istraživati i voditi brigu ne samo o ljudima, već i okolišu kako bi se proizvela hrana koja će potrošača zadovoljiti u svim aspektima“, rekla je dr. sc. Jasmina Ranilović. (Lana Miletić)





Kadrovske promjene usmjerene na daljnji rast i razvoj naše kompanije

U cilju daljnjeg rasta i razvoja naše kompanije, Uprava Podravke donijela je odluke o određenim kadrovskim promjenama u našoj kompaniji.

Tako je na poziciju potpredsjednice za Korporativno upravljanje imenovana Ivana Širić. Kolegica Ivana na poziciju dolazi s poslova direktorice sektora Ljudski potencijali i pravo. Imenovanjem Ivane Širić na novu poziciju, upravljanje sektorom Ljudski potencijali i pravo preuzima Tihana Hubicki, koja na ovu poziciju dolazi s funkcije direktorice Razvoja ljudskih potencijala Belupa.

Na poziciju direktora poslovnog programa Mesni proizvodi, jela i namazi imenovan je Darko Karić koji dolazi s poslova direktora tržišta Mađarske, dok poslove direktora tržišta Mađarska preuzima Sandra Ledić koja dolazi s pozicije direktorice međunarodne prodaje u Žitu d.o.o.

Donedavni direktor poslovnog programa Podravka hrana Dalibor Kezele imenovan je direktorom sektora Poljoprivreda, a na poziciji direktora PP Podravka hrana kompaniji se s početkom ovog mjeseca pridružio Hrvoje Knežević, koji ima dugogodišnje iskustvo u FMCG biznisu, retailu i marketingu.

Davor Popović, dosadašnji direktor sektora Nabava preuzeo je upravljanje novoformiranim poslovnim programom Trading dok će ga na mjestu direktora sektora Nabava zamijeniti Dijana Mioč koja na ovu poziciju dolazi s poslova direktorice službe Outsourcing.

Pored navedenog, došlo je do promjena i na marketinškim pozicijama pojedinih poslovnih programa.

Poziciju direktora marketinga PP Podravka hrana preuzeo je Marcel Janeković, dosadašnji direktor marketinga PP Riba kojeg će na toj poziciji zamijeniti Danijela Pošta, koja je do sada obavljala poslove marketing managera tržišta Slovenije. Marketing PP Mesni proizvodi, jela i namazi preuzela je Kristina Bocak Gojun, koja ima 18 godina iskustva rada u prehrambenoj industriji u područjima marketinga, razvoja i inovacija.

Očekuje se kako će novoimenovani kolegice i kolege, temeljem bogatog dosadašnjeg iskustva te stečenog znanja, doprinijeti daljnjem unaprjeđenju poslovnih procesa Grupe Podravka uz promicanje ključnih vrijednosti naše kompanije sa srcem. (R)

Šest desetljeća najpoznatijeg

Otvorena izložba Galeriji Hrvatsko

U Galeriji Hrvatskog dizajnerskog društva u Zagrebu, 31. siječnja svečano je otvorena izložba koja prati šest desetljeća vizualne povijesti Vegete, najpoznatijeg hrvatskog izvoznog proizvoda. Nastala u suradnji Podravke, Hrvatskog dizajnerskog društva i Muzeja grada Koprivnice, ova jedinstvena izložba priča je o Vegeti iz perspektive povijesnog razvoja njezine ambalaže i grafičkog dizajna kojim je uvijek bila korak ispred vremena. Uz 60 muzejskih primjeraka ambalaže za Vegetinih 60 godina, izložba sadrži i veliku količinu arhivskog materijala, fotografija, starih reklamnih spotova, isječaka iz legendarne emisije „Male tajne velikih majstora kuhinje“ i tekstova koji oživljavaju priču o omiljenom proizvodu brojnih generacija. Zahvaljujući entuzijazmu autorice izložbe Draženke Jalšić Ernečić, izložba o razvoju ambalaže i dizajnu Vegete, zapravo je priča o prostoru, vremenu i ljudima. Tako otkriva i niz manje poznatih autora dizajna Vegete, među kojima je i nedavno preminuli Dušan Bekar koji potpisuje likovno-grafička rješenja 70-ih godina. Dizajn i ambalaža prve kartonske kutijice Vegete 1959. godine djelo je tada najveće oglašivačke agencije Ozehe i kreativnog direktora Dušana Mrvoša.

„Stavljanje naglaska na industrijski i grafički dizajn najpoznatijeg hrvatskog začina, stručnjake za marketing, ljude iz agencija, kreativce, dizajnere, ilustratore i tipografe, malen je, ali važan prilog istraživanju povijesti dizajna i vizualnih komunikacija na ovim prostorima“, istaknula je autorica izložbe Draženka Jalšić Ernečić.

Svoju emotivnu vezu s Podravkom ispričao je ovom prilikom i naš proslavljeni dizajner Mirko Ilić, koji je samo za ovu prigodu došao iz New Yorka gdje živi i radi. On je autor ilustracija prvog korporativnog kataloga Podravke iz 1985. godine, a sada priprema dizajn posebnog izdanja Vegete u povodu 100 godina rođenja Zlate Bartl, voditeljice tima koji je u Podravkinom istraživačkom laboratoriju krajem 1950-ih godina izumio Vegetu.

„Prvi posao za Podravku radio sam u Zagreb filmu sa samo 17 godina, a od drugog posla 80-ih i novca koji sam zaradio ofarbao sam kuću u Zagrebu. Vegeta se provlači kroz cijeli moj život, ona je začin moje mladosti i kada je stavite u usta imate osjećaj da se sjećate svega što se dogodilo prije pet ili 50 godina. Tu su i brojne anegdote, a često pričam kako je moja majka dolazila u New York i kuhala za mog sina vegetarijanca, uvijek naravno s Vegetom s kojom je, kako kaže, mogla spasiti svako jelo“, ispričao je Mirko Ilić.

Govoreći o Vegeti, emocije nije mogao sakriti ni predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar.



hrvatskog proizvoda kroz dizajn, sliku i riječi

„Vegeta 60 – paketić povijesti“ u g dizajnerskog društva u Zagrebu



„Možda danas nismo ni svjesni vrijednosti koju imamo i što je kroz Vegetu stvorila, ne samo Podravka, već i Hrvatska. Od proizvoda koji je nastao 1959. do danas planetarno poznatog brenda prisutnog u 60 zemalja svijeta. Uz Vegetu danas kupujemo začin s emocijom, a ova izložba upravo nam nudi mogućnost da vratimo uspomene, prisjetimo se trenutaka s najbližima, našim bakama i majkama koje su kuhale s Vegetom. Vjerujem da će ova retrospektiva Vegetine ambalaže probuditi sjećanja i emocije, prizvati mirise i okuse uz začin čija je ambalaža uvijek bila korak ispred vremena“, istaknuo je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke.

Prepoznatljiva po svojoj plavoj boji i šarmantnom kuharu s omota, Vegeta se tijekom godina prilagođavala svojim potrošačima i kroz brojne inovacije zadržala svoj status nezamjenjivog dodatka jelima. Inovacijama oduvijek prati trendove, kako vezano uz dizajn i ambalažu, tako i one kulinarske vezano uz pripremu i serviranje hrane. Tako su i otvorenje izložbe uz Vegetu začinili Podravkini promotori kulinarstva ukusnim jelima serviranim na posebnoj ediciji tanjura koje su za Vegetin 60. rođendan dizajnirali popularni ELFS-i, Ivan Tandarić i Aleksandar Šekuljica.

Izložba „Vegeta 60 – paketić povijesti: dizajn i evolucija Vegete od 1959. do 2019.“ u Galeriji Hrvatskog dizajnerskog društva otvorena je za posjetitelje do 18. veljače. Prostorna koncepcija i postav izložbe djelo je zagrebačke agencije Brigada, a vizualni identitet izložbe i dizajn kataloga potpisuju Bruketa&Žinić&Grey. (R)





Korištenje sredstava iz fondova Europske unije

Sunčana elektrana Kalnik

Postavljanjem solarnih panela na krovovima objekata Tvornice Kalnik smanjit će se potrošnja kupovne električne energije za 30 posto



Podravka je oduvijek išla ukorak s vremenom i prednjačila u postavljanju pozitivnih poslovnih praksi. Stoga ne čudi da se razmišlja o mogućim rješenjima kako poboljšati odnos prema okolini, a uz to i napraviti uštede. Za početak, krenulo se s Kalnikom: tvornicom povrća u Varaždinu koja za potrebe proizvodnje koristi velike količine električne energije. Kako bi se smanjila potrošnja kupovne električne energije odlučeno je da se napravi sunčana elektrana: postavljeni su solarni paneli na sva trenutno dostupna mjesta na krovovima tvorničkog kompleksa.

Sunčana elektrana – što i kako

Projekt izgradnje sunčane elektrane započeo je u srpnju 2018. godine. S obzirom na izrađeni projekt koji je odgovarao kriterijima Natječaja za provedbu tipa operacije 4.2.2. Korištenje obnovljivih izvora energije iz Programa ruralnog razvoja RH 2014.-2020., te je isti i prošao, postavljanje solarnih panela sufinancirano je 50 posto od strane Europske unije.

Sunčanu elektranu Kalnika čini 1980 solarnih ćelija okvirne veličine 2x1 metar. Ovih gotovo dvije tisuće ćelija zadovoljavat će 30 posto potreba Kalnika za električnom energijom što čini uštedu od 700 tisuća kilovat-sati godišnje. S obzirom na konstantan rast cijena energenata, uštede će biti tim veće što će cijena električne energije rasti. Temeljem izračuna, povrat na investiciju koja vrijedi 3,54 milijuna kuna bit će kroz četiri godine.

O solarnim ćelijama

Solarne ćelije na krovovima u Kalniku postavljene su na način da primaju najviše moguće sunčeve energije i time omogućuju iskorištavanje svih svojih potencijala. Imaju garanciju 25 godina, a njihovo održavanje izvana odrađuje se prema potrebi kako bi se postigla maksimalna isplativost. U održavanje solarnih panela uključeno je i njihovo pranje, a sve to odrađuju izvođači.





Dobra suradnja unutar Podravke sa zaposlenicima iz Energetike, EU deska, Nabave i Proizvodnje, ali i s vanjskim izvođačima, omogućila je da projekt teče prema planu i sve bude gotovo na vrijeme. Isto tako, poslužili su i vremenski uvjeti bez puno kišnih dana te je sve napravljeno u zadanim rokovima - ističe Marko Đurin, tehnolog održavanja i voditelj projekta sunčane elektrane ispred Kalnika

Prvi ovakav projekt u Podravki

Marko Đurin, tehnolog održavanja i voditelj projekta sunčane elektrane ispred Kalnika kaže kako je ovo bio zahtjevan projekt, no dobra komunikacija i suradnja omogućili su neometano odvijanje procesa prema planovima: „Dobra suradnja unutar Podravke sa zaposlenicima iz Energetike, EU deska, Nabave i Proizvodnje, ali i s vanjskim izvođačima, omogućila je da projekt teče prema planu i sve bude gotovo na vrijeme. Isto tako, poslužili su i vremenski uvjeti bez puno kišnih dana te je sve napravljeno u zadanim rokovima."

Ovakav projekt prvi je u Markovu životu, ali i prvi takav u Podravki. No, tu se ne misli stati. Što se tiče Kalnika, postoji mogućnost spajanja zasad dvije odvojene trafostanice čime bi se otvorila mogućnost postavljanja dodatnih solarnih ćelija i povećala upotreba vlastito proizvedene energije. Također, Kalnik ima vlastiti bunar, a investicijom u automatizaciju Kotlovnice postigla se ušteda na količini plina potrebnog za proizvodnju pare u odnosu na ranije razdoblje između 10-15%. Kad govorimo o Podravki, ova dobra praksa iz Varaždina mogla bi uskoro ugledati svjetlo dana i u Koprivnici.

(Lana Miletić)



50. godina inform

Već pola stoljeća Podravka je informatizirana. Kao predvodnik u mnogim dijelovima poslovanja, Podravka je to bila i u informatici. Za ono vrijeme, kad se krenulo s nabavkom prvih tadašnjih računala i ulaganjem u informatičku opremu, u Podravki se na dan koji se računa kao početak informatike u Podravki našla „najkompjuterskija nacija“ (Japanci koji su otvorili, na isti dan kad je s radom krenula informatika, nove linije za proizvodnju „Aji-shia“). No, vratimo se na početak.

Kako je sve počelo

„Pitanje je koliko nas nužnost i zahtjev vremena prisiljava da pristupamo ovom rješenju“ – upravo tom rečenicom započinje tekst iz lipnja 1968. godine koji govori o usvajanju prijedloga o investicijama u visoku mehanografiju. Bio je to kamen temeljac za ono što slijedi zadnje subote u siječnju 1970. godine, točnije 31. siječnja: otvorenje Elektronsko računalnog centra (ERC), preteče današnjeg sektora Informatika. Za to doba bi je to velik događaj: Podravka je jedna od prvih kompanija koja je nabavila računalo i krenula s informatizacijom. Prvo računalo G-115, s tada ogromnih 16 kilobajta radne memorije, bilo je u potpunosti





natike u Podravki

kartična verzija računala koja je kasnije nadopunjena s tri diska ukupnog kapaciteta 5,7 megabajta, a na računalu se u trenutku moglo raditi samo na jednom programu i to samo jedan operater.

Prve godine informatike u Podravki

Cijeli taj informatički sustav uveden je kako bi se poboljšala produktivnost, ubrzali procesi izvještavanja, povećao kapacitet obrade podataka, samim time i izradili kompletniji obračuni i izvještaji što omogućava brže djelovanje – uglavnom, željelo se posao odrađivati brže i kompletnije, isto kao i danas. Naravno, početni kapaciteti bili su ograničeni te se s godinama nastavilo s ulaganjima: velik dio poslova koji su se odrađivali ručno prebačen je u elektronsku obradu. Tako se krenulo s fakturiranjem, a već kroz tri godine nastavilo se s vođenjem skladišnog poslovanja i evidencijama kupaca. Samo za usporedbu, prve godine poslovanja ERC-a izdano je 26 tisuća primjeraka faktura, a 1973. se radilo o gotovo 100 tisuća primjeraka, a to je omogućilo, prema riječima tadašnjeg rukovodioca ERC-a, prilagođavanje elektronici.

Nakon svega pet godina razmišljalo se o budućnosti, kako se prilagoditi daljnjim naprecima, osposobiti kadar za kvalitetno odrađivanje posla, povećati kapacitete obrade, ali i uvesti nove načine obrade: daljinski, preko magnetnih vrpci i diskova. Napravljen je i dokument „Glavni projekt za izgradnju integralnog informacijskog sustava Podravke".

Sve to iziskivalo je uvođenje novih sistema i računala. Prema ondašnjim zapisima, informatizacija i računalni sistem korišteni su, nažalost, samo za potrebe ekonomije: „u sadašnjem radu, izostalo je više faza: sinteza, analiza aplikacije u tehnološkom procesu…", no zaključili su kako „kod izbora novog sistema kompjutera valja voditi računa o svim mogućnostima i područjima primjena logičkih sklopova, kako bi se on mogao koristiti u širokom području ekonomskih, financijskih, tehnoloških i ostalih znanosti".

Utjecaj svjetske politike na (ne)razvoj

Problem Željezne zavjese uvelike se odrazio na informatičko poslovanje Podravke s obzirom na jaz između istočne, zaostajuće strane na kojoj se nalazila Podravka u Jugoslaviji, i zapadne na kojoj je tehnologija uznapredovala barem za desetljeće. Kako se oprema nije mogla nabaviti, barem ne samostalno, gotovo se odustalo od računala. No deset godina od početka informatizacije, došlo je odobrenje od strane vlasti i kupljeno je novo računalo. Princip rada je promijenjen: unos podataka mogao se raditi dislocirano na čak 57 terminala. Samo za usporedbu, u cijeloj je Hrvatskoj tada bilo ukupno svega stotinjak terminala.

Zahvaljujući školovanim informatičarima Podravka je bila u stanju pratiti razvoj tehnologije i primjenjivati ga u njenom poslo-



vanju. Dolaskom osobnih računala, tijekom druge polovice osamdesetih godina, dolazi do potrebe primjene dokumenta donesenog 1975.

Integrirani informacijski sustav Podravke

Otvaranjem Podravkinih internacionala, novim tvrtkama-kćerima, poslovanje se sve više dislocira i potrebna je mreža i daljnji razvoj informacijskog sustava koji će omogućiti normalno poslovanje u novonastalim uvjetima. Stoga je 1998. sklopljen ugovor sa SAP Hrvatskom, i danas korištenim programom u poslovanju Podravke. Pod nazivom Sapiko (SAP i KOprivnica), projekt je okupio tisuće ljudi u 18 mjeseci i 1. rujna 1999. SAP je pušten „u pogon".

Prije no što je SAP u potpunosti uveden i prije nego je zaživio, Podravka je iskoračila i u sferu interneta. Točno 19. svibnja 1998. godine u 20.05 sati Podravka je postala online dostupna preko svoje službene stranice, i danas korištene (www.podravka.hr).

Zadnjih dvadesetak godina

Zadnjih dvadesetak godina, počevši s uvođenjem SAP-a, Podravkina se informatika transformirala u skladu s potrebama, a sve kako bi se što više informatiziralo i digitaliziralo poslovne procese, kako bi se optimiziralo poslovanje i postigla što veća efikasnost. Od uvođenja, SAP je doživio petnaestak nadogradnji, što većih, što manjih, a do danas je implementiran u svim poduzećima Grupe Podravka što u potpunosti zadovoljava kriterij integriranog informacijskog sustava. Potreba za automatizacijom i integracijom poslovnih procesa koji nisu pokriveni SAP-om doveli su 2006. godine do osnivanja nove službe – tadašnje Integracije aplikacija, današnjih eProcesa i mobilnih sustava. Tim potezom Podravka ulazi u novu epohu digitalne transformacije koja omogućuje kvalitetnije korisničko iskustvo, što traje još i danas.

Informatika Podravke danas je jedan od najbolje centraliziranih ekspertnih centara koji upravlja ključnim informatičkim resursima na razini cijele Podravka Grupe. Zaduženi smo za informatičku podršku i razvoj za 24 poduzeća na 100-tinjak lokacija u Hrvatskoj i svijetu te održavamo 50-ak sustava (SAP, APO, BW, eProcesi, Intranet, Microsoft tehnologije ...).

Ako to pretvorimo u brojke, govorimo o: 300 TB produkcijskih podataka, 39 različitih eProcesa, 9000 riješenih zahtjeva i problema godišnje, 1750 SAP i 3000 e-mail korisnika, osam internih portala (Intranet, Belupoint, eksterni ...), 230 servera, 300 mrežnih uređaja, 700 000 godišnje BW upita…

Druga vremena, ista misija

„Ovaj jubilej je na ponos kompanije i pokazuje kako je Podravka oduvijek pratila trendove i bila primjer najranijih implementacija naprednih informatičkih tehnologija u regiji. Trebamo biti ponosni na ostavštinu jer je informatika dosad bila važan subjekt poslovnog razvoja Podravke, a tako ćemo i nastaviti. Čestitam svima koji su sudjelovali i doprinijeli toj velikoj polustoljetnoj povijesti, ali i svima vama koji danas razvijate i gradite informatiku Grupe Podravka. S ponosom nosimo ocjenu ekspertnog regionalnog SAP centra izvrsnosti te po nizu pokazatelja spadamo u red najrazvijenijih i najuspješnijih korporativnih informatičkih sektora u regiji. Sve navedeno zalog je da će sektor Informatike i u budućnosti aktivno doprinositi poboljšanju poslovnih rezultata Grupe Podravka primjenom novih informatičkih tehnologija", rekao je direktor sektora Informatika Mario Kraljić na proslavi velike obljetnice.

Iako se od samih početaka Informatike u Podravki mnoštvo toga promijenilo, nit vodilja i dalje je ista: posao odrađivati brže, kompletnije, ažurnije te iskoristiti postojeće kapacitete u potpunosti.

Podravkina Informatiko, sretnih ti prvih pola stoljeća!

(Lana Miletić)





Nastavak tradicije

Noć muzeja 2020. u Muzeju prehrane Podravka

Podravka u imenu – umjetnost u srcu - Izložba radova Likovne sekcije „Podravka ´72“ i program Literarne sekcije KUD-a Podravka u Muzeju prehrane Podravka



Izrasla početkom sedamdesetih godina prošlog stoljeća kao izraz želje tadašnjih slikara i kipara zaposlenih u Podravki da zajedničkim djelovanjem promiču svoje talente, doprinesu razvoju kulturnog amaterizma te promociji Podravke, Likovna sekcija Podravka ´72 skoro već pet desetljeća oplemenjuje kulturnu svakodnevnicu Koprivnice, Podravine i Hrvatske. U njenom okrilju godinama stvaraju generacije slikara i kipara koji su u svojim radovima različitim tehnikama sačuvali iskonsku ljepotu podravskog krajobraza, vrijednosti života uz rijeku Dravu, bogate običaje ovog kraja te toplinu duše i osjećaja ovdašnjeg čovjeka. U proteklih 48 godina Likovna sekcija organizirala je više od 200 različitih izložbi širom Hrvatske te nekoliko međunarodnih izložbi. Od 1981. godine, kada je kompanija Podravka odlučila amatersko stvaralaštvo i kreativnost svojih zaposlenika podupirati kroz jedinstvenu asocijaciju koja će okupljati slikare, pjesnike, glazbenike i pjevače, Likovna sekcija djeluje u okrilju Kulturno- umjetničkog društva Podravka.



Noć muzeja 2020.

Izložbom novih radova članova Likovne sekcije Podravka ´72 u prostoru Muzeja prehrane Podravka, obilježeni su, u sklopu manifestacije Noć muzeja 2020., rođendani njihovih „zrelih godina“: 48 godina Likovne sekcije i 38 godina Muzeja prehrane. U programu je sudjelovala i Literarna sekcija KUD-a Podravka koja se predstavila kroz deset zajedničkih zbornika radova, objavljenih tijekom 45 godina djelovanja.

Program u Muzeju prehrane

Program u sklopu ovogodišnje Noći muzeja održao se 31. siječnja od 17 do 24 sata, a započeo je svečanim otvorenjem od strane članice Uprave Podravke Ljiljane Šapina. Posjetitelji su mogli uživati u čitanjima literata koja su se odvijala svakih sat vremena, likovnim ostvarenjima koja su bila izložena u prostoru muzeja te u standardnom dijelu muzeja posvećenom industrijskoj povijesti Podravke.

Tijekom večeri, oko 650 posjetitelja uživalo je u radovima članova KUD-a Podravka, a svi oni počastili su se zalogajima pripremljenim od strane Podravkinih promotora kulinarstva.

(Nada Matijaško, Lana Miletić)





Uspješnost Eva kampanje

Noviteti, inovacije, novi okusi – sve to važno je za praćenje trendova i ostajanje u fokusu potrošača. No kako bi se što bolje zapazili i zauzeli posebno mjesto koje vodi ka kupnji tih istih proizvoda od strane krajnjih korisnika, potrebno je direktno im se obraćati. Eva tune s okusima, Eva promotivno pakiranje te Eva tuna salate bile su u fokusu u zadnjem kvartalu prošle godine, ne samo Podravki već, sudeći prema rezultatima kampanje, i u fokusu potrošača.

U promociju ribljih delicija uključio se i Ivan Pažanin, poznati hrvatski chef koji je kroz zanimljive recepte educirao o širini primjene Eva sardina i Eva tune. Kroz televizijske spotove i video recepte te putem stranice www.evasardine.hr objavljeno je mnoštvo sadržaja koje su potrošači, prema rezultatima, sa zadovoljstvom prihvatili.

Uz dodatna izlaganja i akcijskim cijenama u trgovinama, Eva tuna i Eva sardine bile su sponzor jednoj od najgledanijih kuharskih emisija „3, 2, 1, kuhaj". Rezultate kampanje možete vidjeti uz priloženu infografiku, a novi val kampanje odvija se od početka veljače pa sve do Uskrsa: najprije su u fokusu tune, a nakon tog sardine.

Naučite plesati uz Dolcelu

Krajem prošle godine započela je suradnja Dolcele i plesne škole Lijeva&Desna snimanjem video tutorijala pomoću kojih možete naučiti osnovne korake nekih od svjetski poznatih plesova.



Znati pričati univerzalnim jezikom koji svi razumiju jest umijeće koje treba naučiti. Ples, taj univerzalni jezik dolazi u mnoštvo različitih varijanti, a Dolcela je odlučila da neke od njih približi onima koji ih žele naučiti.

Krajem prošle godine započela je suradnja Dolcele i plesne škole Lijeva&Desna snimanjem video tutorijala pomoću kojih možete naučiti osnovne korake nekih od svjetski poznatih plesova.

Zapratite Youtube kanal Podravka Hrvatska i uz pomoć Marka Mrkića, voditelja i plesača te njegove plesne partnerice Vanje Vujić, naučit ćete osnovne korake, a uz svaki ples i dobiti ideju za pripremu ukusnih slastica.

Prvi plesni video snimljen je za bečki valcer, a nastavit će se u narednim mjesecima i s novim plesovima. Već za veljaču pripremljen je strastveni tango, taman za predstojeće Valentinovo.

U narednim danima očekujte nove plesne korake kojima ćete obogatiti svoj plesni repertoar. (Ivana Štrfiček Horvat, Lana Miletić)

Novosti iz Poslovnog programa Podravka hrana

Proširenje ponude Podravka brašna sa specijalnim vrstama: Pirovo integralno i Heljdino brašno

Najnoviji nutritivni trendovi pokazuju kako su specijalne vrste brašna „*must have*" u asortimanu brašna. Podravka tako prati trendove i nudi svojim potrošačima novitete: Pirovo integralno i Heljdino brašno. Ova brašna alternativa su standardnim tipovima brašna, a svojim atraktivnim dizajnom odskaču od konkurencije.

Pirovo integralno brašno sadrži mnogo proteina i nezasićenih masti, vitamina i minerala te esencijalnih aminokiselina. Blagotvorno djeluje na probavu i odlična je zamjena pšeničnom brašnu, posebice za one intolerantne na gluten.

Heljdino brašno nutritivno je bogato, sadrži obilje vlakana, minerala, proteina, vitamina i osam esencijalnih aminokiselina. Lako je probavljivo, prikladno za dijabetičare i potrošače alergične na gluten, smanjuje krvni tlak te održava zdravlje kardiovaskularnog sustava.

Nova specijalna brašna dostupna su na tržištu Hrvatske u pakiranju od jednog kilograma. (Lana Miletić)







Podravka četvrtu godinu zaredom na Gulfoodu u Dubaiju

Brojni potrošači širom svijeta prepoznali su Podravkinu kvalitetu i tradiciju pa tako Podravka uspješno posluje i u MENA regiji. Tako se Podravka i ove godine odlučila odlučila predstaviti potrošačima na Gulfoodu, jednom od najvećih i najznačajnijih specijaliziranih izložbi prehrambene industrije na Bliskom istoku s preko 4200 izlagača. U okviru sajma organiziraju se susreti proizvođača i izvoznika, distributera te predstavnika najvećih maloprodajnih lanaca.

Podravka već četvrtu godinu za redom izlaže na Gulfoodu pa je i ovaj put preko 98 000 posjetiitelja tijekom pet dana sajma imalo prilike posjetiti Podravkin štand te uživati u omiljenim brandovima kao što su Vegeta, Lino, Kviki, Šumi, Žito, Podravka i Dolcela. Najveća atrakcija bio je „Vegeta live cooking station" gdje je Podravkin promotor kulinarstva Mišel Tokić pripremao izvrsna jela za posjetitelje.

Podravka već godinama posluje na tržištu Bliskog istoka te se omiljeni hrvatski brandovi i proizvodi mogu naći na policama najvećih trgovinskih lanaca u UAE, Kataru, Omanu, Kuvajtu, Saudijskoj Arabiji, Turskoj, Jordanu, Egiptu. Podravka je ugostila i distributere iz MENAT regije, s kojima ima uspješnu suradnju te je Gulfood bio odlična prilika za sastanke u vezi budućeg tržišnog nastupa.



(Senka Čabarkapa, Lana Miletić)

Lino uveseljavao sudionike nogometnog turnira „Kup legendi" u Moskvi



Kup legendi, nogometni turnir koji se održao u Moskvi okupio je legendarne face iz nogometnog svijeta. Među osam ekipa, u onoj All star nastupala su i dva Hrvata, dobro poznata nogometaša, Stipe Pletikosa i Ivica Olić.

U stankama između utakmica, Lino medvjedić uveseljavao je okupljene darivajući ih Šumi bombonima i nudeći im da probaju Lino Ladu. Također, u sklopu turnira održan je i Master class za djecu iz dječjih domova kojima je Lino, po završetku radionice, podijelio poklone.



Podravka na Danima hrvatskog turizma u Rusiji

Zahvaljujući velikoj važnosti ruskog tržišta za Hrvatsku, ali i Podravku te neprekidnog rasta potencijala, u Moskvi su održani Dani hrvatskog turizma u Ruskoj Federaciji. Sve veći broj ruskih turista svake godine posjeti Hrvatsku zbog čega se odlučilo napraviti iskorak i organizirati veliki poslovni događaj na kojem je sudjelovala i Podravka.

S ciljem proširenja postojeće, i uspostave novih suradnji s ruskim turističkim sektorom, a sve kako bi se povećao turistički promet, u centru Moskve okupili su se vodeći ljudi iz hrvatskog i ruskog turizma.

Nakon poslovnih radionica, Podravkini su promotori kulinarstva održali master class i pripremili prigodna jela kao što su palačinke s Lino Ladom, focaccia s Vegeta Natur ajvarom te fritule s Lino Ladom.

Važnost događaja potvrđuje predstavljanje više od 30 hrvatskih tvrtki i organizacija te više od 140 ruskih partnera te dolazak veleposlanika država članica EU, koji ujedno čini i priznanje Hrvatske kao top europske turističke destinacije, posebice u ovom periodu predsjedanjem Vijećem EU. (Lana Miletić)



Suradnja Podravke i Delimana

Dan palačinki u Crnoj Gori

U najvećem trgovačkom centru u Crnoj Gori Delta Cityju održana je manifestacija Dan palačinki. Ovaj jedinstveni gastro događaj koji se drugi put održava u Crnoj Gori, privukao je veliku pažnju posjetitelja koji su imali priliku degustirati palačinke s Lino Lada kremnim namazima i Podravka voćnim namazima, kupiti Delimano proizvode po specijalnim cijenama i družiti se s Lino maskotom.





Kuhari na događaju bili su food blogeri s kojima je Podravka i do sad surađivala – Milica Čelebić, Damir Moškov i Milica Bušković Šoškić, a pripremali su američke, klasične, zdrave i flambirane palačinke.

U popodnevnim i večernjim satima posjetitelji su imali priliku družiti se s Lino maskotom koja je privukla pažnju onih najmlađih. U planu je da ovaj događaj postane tradicionalan i da se održava svake godine u periodu obilježavanja svjetskog dana palačinki. (R)

Kako olakšati simptome prehlade i gripe?

Dok je prehlada infekcija gornjega dišnog sustava, uzrokovana virusima, najčešće blagog tijeka, gripa je upala respiratornog sustava čiji je uzročnik virus gripe, a očituje se znatno izraženijim simptomima

Dolaskom hladnoće smanjuje se prirodna otpornost organizma. To je vrijeme koje nam donosi val prehlada obilježenih neugodnim simptomima kao što su kihanje, glavobolja, kašalj, grlobolja. Često su popraćeni povišenom temperaturom i malaksalošću. Niže temperature i veće temperaturne razlike, uz oslabljeni imunitet kao i dulji boravak u zatvorenom prostoru povećava i vjerojatnost širenja virusa te opasnost oboljenja od gripe. Poznato je više od 200 virusa koji mogu uzrokovati prehladu. Prehlada je najčešća bolest i najčešće se prenosi kapljičnim putem. Do prehlada najčešće dolazi zbog pothlađivanja tijela ili njegovih određenih dijelova, zbog čega je prokrvljenost sluznica oslabljena, a time i imunitetna obrana od virusa i bakterija, tako da ovi uzročnici bolesti mogu prodrijeti u sluznice. Zahvaćeni su nos, grlo, dišni putovi, dušnik i bronhiji. Dok je prehlada infekcija gornjega dišnog sustava, uzrokovana virusima, najčešće blagog tijeka, gripa je upala respiratornog sustava čiji je uzročnik virus gripe, a očituje se znatno izraženijim simptomima. Simptomi prehlade su vodeni iscjedak (curenje) iz nosa, začepljenost nosa i otežano disanje kroz nos, kihanje, grlobolja i kašalj, glavobolja, povišena temperatura do najviše 38 °C, a mogu trajati od 2 do 14 dana, no najčešće traju tjedan dana. Simptomi gripe, pak, očituju se naglim početkom s povišenom temperaturom (39 – 40° C) i zimicom, znojenjem, bolovima u mišićima i zglobovima, osjećajem umora i slabosti, glavoboljom, a često i promuklošću, suhim kašljem i upalom spojnice oka (konjuktivitisom). Uz odmaranje u krevetu, uzimanje tekućine i mnogo vitamina C, preporučuje se primjena uglavnom kombiniranih lijekova koji olakšavaju simptome prehlade i gripe. Važno je znati da osobe koje boluju od kroničnih bolesti, poput povišenog krvnog tlaka, odabiru lijeka moraju posvetiti posebnu pozornost.

Za sprječavanje širenja gripe i prehlade, osim što za vrijeme bolesti treba ostati kod kuće potrebno se pridržavati i nekih općih higijenskih mjera. Na prvom mjestu važno je često prati ruke sapunom i tekućom vodom, pogotovo nakon kašljanja i kihanja. Osim zrakom, virusne infekcije dišnog sustava prenose se i preko zagađenih površina, stoga izbjegavajte dodirivanje usta, očiju i nosa neopranim rukama. Oboljela osoba pri kašljanju i kihanju usta i nos treba prekriti papirnatom maramicom, a ruke oprati tekućom vodom i sapunom. Ne preporuča se višekratno korištenje papirnatih maramica. Zdrave osobe trebaju se držati udaljenosti od najmanje jednog metra od osobe koja ima simptome gripe ili prehlade. Bolesne odrasle osobe zarazne su za svoju okolinu 5 dana od početka simptoma.

(Tatjana Vucelić, mr. pharm.)

OGLAS O LIJEKU

LUPOCET FLU FORTE šumeće tablete

LUPOCET FLU FORTE šumeće tablete su bezreceptni lijek - fiksna kombinacija analgetika i antipiretika (paracetamola) s malim dozama antihistaminika (klorfenamina i askorbatne kiseline (vitamina C). Pripada farmakoterapijskoj skupini lijekova: analgetici, ostali analgetici i antipiretici (ATK oznaka: N02BE51).

LUPOCET FLU FORTE šumeće tablete upotrebljavaju se za kratkotrajno ublažavanje simptoma prehlade i gripe (simptomi poput rinoreje, svrbeža nosa, suznih očiju, promuklosti, kašlja, glavobolje, vrućice i iscrpljenosti) djelovanjem triju djelatnih tvari: paracetamola, klorfenamina i askorbatne kiseline;

- **paracetamol** ublažava bolove i snižava povišenu tjelesnu temperaturu
- **klorfenamin** smanjuje začepljenost nosa, ublažava simptome curenja iz nosa i suznih očiju
- **askorbatna kiselina** (vitamin C) nadoknađuje povećane potrebe za ovim vitaminom kod akutnih virusnih infekcija.

Sastav

Jedna šumeća tableta sadrži 500 mg paracetamola, 250 mg askorbatne kiseline u obliku natrijevog askorbata, 1,41 mg klorfenamina u obliku klorfenaminmaleata.

Terapijske indikacije

LUPOCET FLU FORTE primjenjuje se u odraslih i djece starije od 12 godina za kratkotrajno simptomatsko liječenje prehlade i gripe.

Doziranje

Odrasli i djeca starija od 12 godina:

Uzimati 1 šumeću tabletu svakih 4-6 sati ili prema potrebi mogu se uzeti 2 šumeće tablete svakih 6-8 sati (jednokratna doza, s obzirom da je preporučeno doziranje paracetamola 15 mg po kilogramu tjelesne težine). Unutar 24 sata ne smije se primijeniti više od 8 šumećih tableta.

Stariji:

Osobe starije životne dobi osobito se moraju pridržavati preporučenog doziranja.

Primjena u djece mlađe od 12 godina:

LUPOCET FLU FORTE se **ne smije** primjenjivati u djece mlađe od 12 godina zbog visoke pojedinačne i dnevne doze paracetamola.

Način primjene

Jedna šumeća tableta otopi se u pola čaše vode i popije najbolje nakon jela kako bi se smanjila mogućnost nastanka probavnih smetnji. Ovaj lijek se primjenjuje kratkotrajno. Primjena lijeka bez savjetovanja s liječnikom dozvoljena je 3 dana (u slučaju vrućice), odnosno 5 dana (u slučaju boli). Ako se simptomi ne poboljšaju ili se pogoršaju, nakon 3 dana liječenja potrebno je potražiti savjet liječnika o nastavku liječenja.

LUPOCET FLU FORTE dolazi u pakiraju 10 i 20 šumećih tableta u polipropilenskoj tubi s polietilenskim zatvaračem, a izdaje se bez recepta, u ljekarni.

Prije uporabe pažljivo pročitajte uputu o lijeku, a o rizicima i nuspojavama upitajte svojeg liječnika ili ljekarnika.





Hrvatska kulinarska reprezentacija vratila se s odličjima s Kulinarske Olimpijade

Hrvatska kulinarska reprezentacija, pod okriljem Hrvatskog kuharskog saveza koji sponzorira Podravka, osvojila je četiri srebrne i osam brončanih medalja



Hrvatska se po četvrti puta predstavila na Kulinarskoj Olimpijadi, najvećem i najprestižnijem svjetskom kulinarskom natjecanju. Sudjelovalo je preko trideset hrvatskih kuhara i slastičara u različitim natjecateljskim kategorijama koji su opet zablistali među mnoštvom natjecatelja iz preko sedamdeset zemalja svijeta te su se ponosno vratili kući s osvojene dvije timske i šest individualnih brončanih te četiri individualne srebrne medalje.

Pripreme za natjecanje bile su cjelogodišnje, a sve kako bi natjecatelji što bolje predstavili Hrvatsku i njenu gastronomiju tako da je naglasak bio na autohtonim hrvatskim namirnicama.

Nacionalni tim predstavio se u dvije najprestižnije kategorije natjecanja: "Restoran nacija" gdje je pripremom svečanog menija od tri slijeda u šest sati za 110 osoba osvojio brončanu medalju te „Chefs table" gdje je za pripremu sedam sljedova jela za 12 osoba u pet sati osvojio diplomu.

Srebrnom medaljom okitio se Ivan Đukić natjecanjem u individualnoj kategoriji Kulinarska artistika - clasic Thai style carving, dok je u istoj kategoriji Dražen Šafar osvojio diplomu. Ivan Đukić također je osvojio i brončanu medalju u kategoriji Kulinarska artistika - carving uživo.

Aktualna državna prvakinja u slastičarstvu, Sandra Jadek, briljirala je u individualnoj slastičarskoj kategoriji te je kući ponijela srebrnu medalju.

Regionalni tim Varaždinske županije svoja je znanja i vještine predstavio u postavi hladnog stola koji se sastojao od finger food-a, hladne plate, tri predjela, svečanog menija u pet sljedova, četiri različita deserta i petit four-a te je za isti osvojio brončanu medalju.

Srebrnu medalju osvojio je Dinko Tomašić, mlada nada hrvatskog kulinarstva, za nastup u individualnoj kulinarskoj kategoriji. U istoj kategoriji broncu su osvojili Lovro Stančin, najmlađi hrvatski predstavnik, Antonio Bukvić i Tomislav Sabolić. Antonio i Tomislav broncu su ponijeli i u kulinarskoj artistici, a u toj kategoriji srebrom se okitio Erich Glavica.

Tim „Chef.hr" predstavio se u kategoriji cateringa te je za svoj nastup primio diplomu.

Ovogodišnja Kulinarska olimpijada po prvi je puta održana u Stuttgartu u razdoblju od 14. do 19. veljače u sklopu sajma Intergastra te je ujedno najveća i najuspješnija Olimpijada od svog prvog izdanja davne 1900. godine.

Na Olimpijadi je sudjelovalo preko 2500 kuhara i slastičara iz preko 70 zemalja svijeta, a njihov je rad u živo pratilo preko 100 000 posjetitelja koji su uz kulinarska natjecanja imali priliku posjetiti i vezani gastro sajam koji se paralelno odvijao u deset paviljona. Nezahvalan zadatak ocjenjivanja pripao je proslavljenim svjetskim kuharima i slastičarima koji su morali kušati i ocijeniti desetak tisuća radova. Najboljima su proglasili Norvešku te je ona novi olimpijski pobjednik u kategoriji Nacionalnih timova, dok je Švedska imala najbolju juniorsku ekipu.

Kulinarska olimpijada, baš kao i one sportske, održava se svake četiri godine i iziskuje velika odricanja, duge i naporne pripreme i svaki član ekspedicije dao je maksimum kako bi sebe i Hrvatsku predstavio u najboljem mogućem svijetlu.

(Aleksandar Vucković, Lana Miletić)

Gorenjka s Lino Ladom, Lino Nutri Balance i Sport müsli - Odabrani proizvodi u 2020. godini







Gorenjka mliječna čokolada punjena Lino Ladom Milk, Kokos ili Gold, Lino Nutri Balance Chia i Oats te Sport müsli Zlato polje dobitnici su laskavog naziva Odabrani proizvod godine 2020. u Sloveniji. Dodjeljuje se na temelju nacionalnog istraživanja među potrošačima i vjerodostojan je znak izvrsnosti i inovativnosti proizvoda kojima potrošač može vjerovati.

„Vrhunski sastojci, obveza kvalitete, izuzetan okus i zadovoljavanje želja potrošača naša su načela u dizajniranju novih proizvoda. Stoga smo posebno veseli i ponosni što su naši kupci potvrdili naš dobar rad, a ove su godine čak tri linije proizvoda Podravke i Žita dobile naziv Odabrani proizvod 2020. To potvrđuje njihovu izvrsnost i inovativnost, a istovremeno dodatno pokazuje potrošačima da su naši proizvodi kvalitetni i dostojni povjerenja“, rekla je Sanela Dmitrović, direktorica marketinga Podravke Slovenija nakon primitka nagrade.

Tako je Gorenjka mliječna čokolada punjena Lino Ladom Milk, Kokos ili Gold savršena kombinacija okusa jedinstvene čokolade i tri legendarna namaza koji maze nepce ljubitelja punjene čokolade. Lino Nutri Balance u verzijama Chia i Oats kombinira dehidrirane pahuljice, sjeme superhrane i hrskave žitarice. One su jedine žitarice na tržištu koje se mogu odmah pripremiti za konzumaciju jer ih jednostavno prelijemo vodom. Za doručak ili užinu odličan je i Sport müsli Zlato polje. Ova mješavina žitarica ima obnovljen izgled i četiri nova izvrsna okusa. Svi imaju visok udio prehrambenih vlakana, kvalitetne prirodne sastojke te odličan okus.

Odabrani proizvod godine najveća je svjetska potrošačka nagrada za inovacije, novosti i promjene proizvoda koju je 1987. osmislio francuski poduzetnik Christian Le Bret, a danas joj vjeruju potrošači u više od 45 zemalja. (Nina Rus Turuk)

U Žitu se kroasane ili kruh može platiti kriptovalutom

U 37 prodavaonica Žita širom Slovenije kupcima je na raspolaganju plaćanje kriptovalutama. Osim ostvarivanja želja potrošača tako što im nudi kvalitetne i inovativne proizvode, tvrtka slijedi trend uvođenja naprednih platnih rješenja.

Žitova maloprodajna mreža obuhvaća 37 trgovina i pekarnica koje se nalaze u centrima većih slovenskih gradova. U njima kupce očekuju mirisni kruhovi, ukusni pekarski proizvodi te drugi krušni proizvodi i peciva koje mogu od kraja siječnja platiti i kriptovalutama. Putem sustava GoCrypto Žito svojim kupcima omogućuje plaćanje u valutama bitcoin cash, GoC, bitcoin i ether te vrijednosnim bonovima Euro Token, a sustav podržava dva kripto novčanika, Elly i Bitcoin.com Wallet.

„Osim kvalitetnih proizvoda, u Žitu svojim kupcima želimo ponuditi i kupnju po njihovoj mjeri pa smo zato odlučili uspostaviti sustav plaćanja kriptovalutama u našim maloprodajnim trgovinama. Naime, radi se o jednostavnom i brzom postupku koji je brži od plaćanja kreditnom karticom ili gotovinom. Kada kupac plaća uz pomoć naljepnice, telefona trgovaca ili kojeg drugog uređaja, samo skenira QR-kod kupnje te potvrdi transakciju“, ističe Dejan Mirković, direktor Žito maloprodaje.

Prva reakcija kupaca na mogućnost plaćanja kriptovalutama vrlo je pozitivna. U Žitu su u prvim tjednima zabilježili više od 40 plaćanja kriptovalutama. Potrošači prepoznaju mogućnost takvog plaćanja na prodajnom mjestu putem žute naljepnice s prepoznatljivim slonom GoCrypto.

(Nina Rus Turuk)





Žitu rekordno 61 odličje za kvalitetu kruha, pekarskih proizvoda i tjestenina

Kvaliteta Žitovih proizvoda potvrđena je s 56 zlatnih priznanja za kruhove, pekarske proizvode i fino pekarsko pecivo te 5 zlatnih priznanja za tjestenine. Odličja dodjeljuje neovisno povjerenstvo koje se sastoji od stručnjaka iz pekarskog područja koji procjenjuju anonimne proizvode na temelju posebne ljestvice za ocjenjivanje

Na ovogodišnjem 20. jubilarnom ocjenjivanju kruha, pekarskog i finog pekarskog peciva, tjestenina, keksa i slastica koje se održava pod okriljem Sekcije za pekarstvo pri Komori poljoprivrednih i prehrambenih tvrtki u Gospodarskoj komori Slovenije Žito je primilo rekordno 61 priznanje za odličnu kvalitetu proizvoda.

Kvaliteta Žitovih proizvoda potvrđena je s 56 zlatnih priznanja za kruhove, pekarske proizvode i fino pekarsko pecivo te 5 zlatnih priznanja za tjestenine. Odličja dodjeljuje neovisno povjerenstvo koje se sastoji od stručnjaka iz pekarskog područja koji procjenjuju anonimne proizvode na temelju posebne ljestvice za ocjenjivanje. Pri tome ocjenjuju izgled proizvoda, svojstva kore i sredine, miris te okus.

„Veseli smo i ponosni što je Žito na jubilarnom ocjenjivanju kruha, pekarskih proizvoda i tjestenina primilo najveći broj priznanja do sada. 61 odličje odraz je naše obveze kvalitete te rezultata cjelogodišnjeg truda i zajedničkog rada proizvodnje, tehnologa, marketinga i svih koji su uključeni u razvoj i pripremu proizvoda," naglasio je Janez Bojc, generalni direktor Žita i predsjednik Sekcije za pekarstvo pri Gospodarskoj komori Slovenije.

Na temelju bogate slovenske krušne tradicije Žito već 70 godina stvara inovativne proizvode, pri čemu kombinira uporabu starih žitarica i tehnologija kao što je uporaba kvasaca, produžena fermentacija i uporaba kiselog tijesta, s novim znanjem i modernim tehnološkim rješenjima. Da su njihovi proizvodi kvalitetni, svake godine potvrđuju zadovoljni kupci u 15 zemalja diljem svijeta, ali i primljena odličja. Tijekom svih godina ocjenjivanja, uključujući ovogodišnja odličja, Žito je primilo već 401 zlatno priznanje za kvalitetu svojih proizvoda. (Nina Rus Turuk)





Na ovogodišnjoj dodjeli priznanja Zajednice športskih udruga grada Koprivnice ono za najuspješniji sportski par pripalo je baš njima – Željki i Jeleni

ŽELJKA OREHOVEC I JELENA KOLARIĆ

SA SRCEM IZ KOPRIVNICE

Strastvene kuglačice Podravke

Različite godine, različite generacije, različiti poslovi, no ipak, zajednička ljubav prema kuglanju ono je što spaja Željku Orehovec i Jelenu Kolarić. Ove dvije Podravkašice, jedna referentica u Unapređenju prodaje, druga suradnica u Globalnom razvoju poslovanja, dugogodišnje su kuglačice Športskog kuglačkog kluba Podravka. A da strast i ljubav koju dijele prema kuglanju ima zajednički jezik pokazalo je i njihovo prošlogodišnje sparivanje na temelju kojeg su i dobile priznanje za najuspješniji sportski par grada Koprivnice.

Dugogodišnje kuglačko iskustvo

Obje su u kuglanju dugi niz godina.

„Već se 34 godine bavim kuglanjem. Krenula sam u Čakovcu, a s 20 godina došla sam, na poziv, u Kuglački klub Podravka, počela raditi u Podravki i tu sam ostala do danas“, kaže Željka, bivša svjetska i hrvatska kuglačka prvakinja. Kuglati je počela uz sestru, nakon nekoliko godina bavljenja rukometom, a za kuglanje kaže da je zahtjevan i naporan sport: „Važna je koncentracija, ravnoteža, fizička sprema. Potrebne su dobre pripreme koje uključuju, osim kuglane, i trčanje, plivanje, teretanu kako bi se izbjegle ozljede, ponajviše one koljena, kralježnice i ramena.“

Jelena je pak iz stolnoteniske obitelji, a nakon što se prestala baviti stolnim tenisom, sportsku zamjenu našla je u kuglanju: „Moja je mama kuglala i nakon pauze od stolnog tenisa jednog sam joj dana rekla da se moram početi nečime baviti. Odlučila sam otići u školu kuglanja i nakon prvog treninga sam zaključila da je to – to.“

Obje ističu kako je, kao i kod većine sportova, najvažnija volja i želja. Obje su imale stanke zbog porodiljnog dopusta te, u Željkinom slučaju, zbog ozljede i operacije kralježnice. No ni u jednom se trenutku nijedna od njih nije pokolebala ili odlučila odustati: „Važna je podrška obitelji, da imaš kome ostaviti djecu. Naučene smo da putujemo u jednom danu u oba smjera, ma gdje išle, da taj isti dan odigravamo utakmice, ali to nam je već „pod normalno““.

Kuglačka scena

„Kuglanje je jedan od važnijih sportova u Njemačkoj. Kod njih je normalno da svako selo ima kuglački klub, nešto kao nogomet kod nas. Tako da se i krovna organizacija za kuglanje nalazi u Njemačkoj pa je i službeni jezik u kuglanju njemački. No s godinama su se prilagodili i prihvatili i engleski kao službeni, tako da je sad lakše doći do međunarodne sudačke licence“, ističe Jelena koja je, osim u igračkom statusu, i tajnica Kluba i sutkinja u hrvatskoj ligi.

„U Hrvatskoj ima dosta jakih klubova, neki čak dovode i igračice izvana. To sve, naravno, ovisi o sredstvima koja imaju. A što se tiče profesionalne igračke karijere, rijetki su u Hrvatskoj oni koji je mogu ostvariti ili je imaju“, govori Željka, inače i bivša izbornica ženske hrvatske kuglačke reprezentacije i bivša trenerica ŠKK Podravka.

O kuglanju

Ljudi često brkaju kuglanje i bowling. Prema Željkinim i Jeleninim riječima, usporedba kuglanja i bowlinga jest kao usporedba tenisa i stolnog tenisa. Drugačija je podloga na kojoj se igra, različite su kugle, i oblikom i težinom te je različit broj i oblik čunjeva koji se gađaju. Ono što je zajedničko jest jedino to da se kuglom gađaju čunjevi.

Obje ističu kako ljudi često miješaju i zbrajanje bodova i izgled krajnjeg rezultata u kuglanju.

„Rezultat uvijek mora zbrojeno davati osam. Kako je šest igračica u ekipi, one mogu skupiti najviše svaka po bod, ukupno šest bodova. Ova dva boda dodaju se ekipi koja sruši ukupno više čunjeva tijekom cijele utakmice, tako da pri konačnom zbrajanju treba paziti na to“, naglašavaju Željka i Jelena.

Iako kuglanje nije olimpijski sport, u njega se ulaže i obje se nadaju kako će doći do toga da i kuglanje bude dijelom Olimpijskih igara. Dotad, obje imaju želju ovu sezonu završiti što bolje moguće, a to je u ovom trenutku ekipno treće mjesto u Ligi te što dalje stići u Kupu u kojem su prošle godine, uz dobru igru i pomoć ždrijeba, stigle do prvog mjesta.

(Lana Miletić)



Kako dobiti sve potrebne nutrijente u čaši

Pravilna i izbalansirana prehrana je nešto što bi svi trebali slijediti, a to svakako podrazumijeva i osiguravanje svih potrebnih makronutrijenata i u tekućim ili polutekućim obrocima

Smoothieji i razni obroci pripremljeni u čašama poput chia pudinga ili odstajalih zobenih pahuljica (engl. overnight oats) zvuče i izgledaju prilično zdravo i hranjivo i čini se da se s njima ne može pogriješiti ako želimo slijediti postulate pravilne prehrane. Činjenica je da to svakako mogu biti kvalitetni međuobroci, ali i hranjivi i energetski bogati glavni obroci, međutim vrlo je važno znati kako pravilno kombinirati namirnice kako bi se zaista dobio jedan izbalansiran obrok.

Ugljikohidrati, proteini i masti tri su makronutrijenta koja moraju biti zastupljena u dnevnoj prehrani u određenim količinama, a uputno je i da svaki obrok sadrži također sva tri makronutrijenta. Često brzi obroci iz čaše ne sadrže sve navedeno pa tako primjerice griješimo kada konzumiramo čisto voćne smoothieje ili pak isključivo zobene pahuljice odstajale u biljnom mlijeku preko noći bez ikakvih dodataka.



Voće

Kada govorimo o smoothiejima, voće nekako čini njihovu okosnicu. Svakako bi se trebalo upotrebljavati sezonsko i lokalno voće. Hoće li odabir pasti na slatko, manje slatko ili kiselo zapravo ovisi o tome koje će povrće ići u smoothie. U slučaju da se želi „zamaskirati" izražen ili nepovoljan okus povrća (npr. celera) onda su idealan odabir za smoothie jabuke i kruške zbog svoje slatkoće. S druge strane ako se koristi povrće neutralnog okusa i mirisa poput špinata i blitve, tada se možemo poigrati s izborom voća jer će zapravo ono preuzeti glavni okus smoothieja. Voće je to koje čini glavnu ugljikohidratnu komponentu takvog obroka i zapravo je dovoljno otprilike 100 g voća za kvalitetan obrok u čaši.

Ukoliko pak pripremamo nešto poput zdravog pudinga, tada nam voće zapravo služi kao „posip" i dovoljna je jedna jušna žlica. Kod odabira vrste voća svakako bi prednost trebalo dati sezonskom te okusom onome koje najbolje paše uz obrok.

Povrće

Povrće kao namirnicu za obroke u čaši uglavnom koristimo za smoothieje. Kao i kod voća, poželjno je odabrati sezonsko povrće te dobro uklopiti s voćem za konačan obrok (iako ponekad i izgled igra ulogu kod odluke hoćemo li nešto popiti/pojesti ili ne). Korjenasto povrće poput mrkve, korijena celera ili cikle stvara gušće smoothieje pa je potrebno dodati više tekućine dok je kod onog lisnatog poput špinata, blitve, salata ili stabljike celera ta potreba manja. Povrće također doprinosi konačnom unosu ugljikohidrata (iako značajno manje nego voće), ali većina sadrži puno manje kalorija u odnosu na voće pa ga se može dodavati u većim količinama. Nekakvo pravilo je šaka povrća budući da je vrlo teško dati preporuke u gramima s obzirom da nije isto 100 g korjenastog povrća i lisnatog.

Žitarice

Žitarice su u principu ugljikohidratna komponenata za kaše i razne pudinge u čaši. Nekako se najčešće koriste zobene pahuljice međutim



Ugljikohidrati, proteini i masti tri su makronutrijenta koja moraju biti zastupljena u dnevnoj prehrani u određenim količinama, a uputno je i da svaki obrok sadrži također sva tri makronutrijenta. Često brzi obroci iz čaše ne sadrže sve navedeno pa tako primjerice griješimo kada konzumiramo čisto voćne smoothieje ili pak isključivo zobene pahuljice odstajale u biljnom mlijeku preko noći bez ikakvih dodataka

i kvinoja i heljda (koje tehnički nisu žitarice, ali ih tako nazivamo zbog uporabe) su odličan izbor. Čak i prilikom pripreme tzv. chia pudinga uputno je dodati jednu jušnu žlicu zobenih pahuljica kako bi se povećao unos ugljikohidrata.

Proteini u čaši

Ako govorimo o smoothiejima, onda nakon dodatka voća i povrća uglavnom moramo dodati neku tekućinu kako bi se dobila pravilna konzistencija. Vrlo često to zna biti voda, ali možemo dodati i mlijeka životinjskog podrijetla kao i biljna mlijeka kako bi se povećao unos proteina i kalcija (iako biljna prirodno sadrže značajno manje proteina i kalcija u odnosu na životinjska). Unos proteina se također može povećati dodavanjem sjemenki poput chia i lanenih sjemenki (između 1 čajne i 1 jušne žlice).

U slučaju da pripremamo pudingasti obrok u čaši, žitarice kao ugljikohidratna komponenta se mogu namakati ili kuhati s mlijekom ili namakati u jogurtu ili kefiru. Također se mogu dodati navedene sjemenke i ostaviti da odstoje kako bi upile tekućinu.

Masti u čaši

Treći makronutrijent, ali ne i manje važan, čine masti. S obzirom da su čvrste masti i ulja njihov glavni izvor koji su zapravo vrlo koncentrirani navedenim makronutrijentom, potrebno ih je vrlo malo kako bi zadovoljili potrebu u jednom obroku. Kada govorimo o smoothiejima onda to vrlo često znači dodavanja jedne čajne žličice kokosovog ulja, a ako vam je to preintenzivan miris i okus onda možete odabrati i neko neutralno biljno ulje. Samljeveni lješnjaci ili drugi orašasti plodovi su također dobar odabir.

Za zdrave pudinge i kaše u čaši najbolje paše grubo samljeti orašaste plodove i koristiti kao posip. Između jedne čajne i jedne jušne žlice je sasvim dovoljno budući da su izuzetno bogati kalorijama. (R)

Lino višebojac u Sisačko-moslavačkoj županiji





Mala osnovna škola Gvozd ugostila je početkom veljače medvjedića Lina i njegove sportske goste. Dugogodišnja želja škole, učenika i učitelja napokon je uslišana: osnovnoškolci su odmjerili snage u košarci, rukometu, trčanju, ali i protiv sportskih gostiju. Ovom velikom danu nazočili su proslavljeni hrvači, braća Nenad i Neven Žugaj, nekadašnja igračica RK Podravke Renata Damjanić te mlada hrvačica Veronika Dragaš i njen trener, ujedno i zaposlenik škole domaćina, Vinko Kadečka.

Osim sportskog dijela u kojem su najviše umijeća i spretnosti pokazali šestaši Ana Pavlović i Rafael Čović, koji će braniti boje škole u finalu, u kulturno-umjetničkom dijelu programa predstavljen je ples na svili i pobjednički rad na temu „Svijet po mom".

(Lana Miletić)



Povratak Lino višebojca u Osnovnu školu Vilima Korajca iz Kaptola





Nakon deset godina Lino je ponovno svratio u Osnovnu školu Vilima Korajca iz Kaptola u Požeško-slavonskoj županiji. I ovog puta sa sobom je poveo sportske goste: rukometaši RK Nexe Našice, kapetan Marko Mrđenović i Tomislav Kvastek.

Da su se zaželjeli medvjedića Line osnovnoškolci su pokazali na svakom koraku: obojanih lica neumorno su navijali za svoje favorite, ukrasili su školu izrađenim transparentima i navijačkim rekvizitima, ukratko – atmosfera je bila na vrhuncu od prve do zadnje minute trajanja Lino višebojca.

A gosti i navijači, ali i sreća, najviše su odigrali kod osmaša Lane i Tibora koji su izborili finale i čast da predstavljaju školu. (Lana Miletić)





Lino višebojac oduševio male „Nemčiće“



Lino višebojac svoje je putovanje u 2020. godini nastavio na domaćem terenu u OŠ Antun Nemčić Gostovinski u Koprivnici. Mali su ga „Nemčići“ dočekali i više nego spremni, uzbuđeno nam pričajući kako su se za taj dan pripremali skoro dva mjeseca. U dvoranu punu navijača utrčao je Lino sa sportskim gostima - rukometašicama RK Podravka Vegete Anom Debelić i Nikolinom Zadravec te nogometašima NK Slaven Belupa Karlom Lulićem i Božom Mikulićem.

U kategoriji literarnih radova „Svijet po mom“ najboljim je ocijenjen rad Karoline Điko iz 5.c razreda koju je Lino nagradio punom vrećicom svojih proizvoda.

Nakon pozdrava ravnateljice Gordane Gazdić – Buhanec, gradonačelnika Mišela Jakšića i zamjenika župana Ratimira Ljubića, Lino višebojac je mogao početi. Natjecatelji su uzbuđeno zauzeli startne pozicije, a navijači su gromoglasnim navijanjem zatresli dvoranu. Najhrabriji među njima bili su Rea Štefanić iz 3.b i Roko Šimunović iz 6.d koji su sportske goste izazvali na dvoboj - slobodne udarce u rukometu i nogometu te ih uvjerljivo pobijedili.

Nakon odrađenih svih disciplina i zbroja bodova, pobjednici Lino višebojca u OŠ Antun Nemčić Gostovinski su Dora Ferčec iz 6.d razreda s osvojenih 150 bodova i Petar Jagić iz 6.b s osvojenih 140 bodova. Dvojac je to koji će „Nemčiće“ predstavljati na velikom finalu Lino višebojca krajem školske godine.

(Ana Lukčin)







Beganović i Milošević produžile ugovore s RK Podravkom

Vanjska igračica Selena Milošević i kružna napadačica Aneja Beganović produžile su vjernost Rukometnom klubu Podravka.
Selena Milošević još će najmanje jednu sezonu nositi dres Podravka Vegete.
Selena je prilikom potpisivanja ugovora izjavila:
"Sretna sam što sam produžila ugovor s Rukometnim klubom Podravka. U Koprivnici se osjećam kao kod kuće, pogotovo što će mi ovo biti peta godina kako sam tu. Jako sam zadovoljna trenerom, načinom rada, ali i suigračicama."
Slovenska reprezentativka Aneja Beganović u Koprivnicu je stigla krajem prošle godine kao pojačanje na mjestu kružne napadačice nakon što se ozlijedila Ana Debelić.
Aneja je prilikom potpisivanja ugovora izjavila:
"Sretna sam produženjem ugovora i veseli me što ću ostati u Koprivnici. Ja ću dati sve od sebe, naporno trenirati te se truditi i igrati čim bolje. " (Miroslav Miletić)



1. HRL za žene

Podravka Vegeta stopostotna nakon 18 kola



Nakon što je odigirala 18 kola u 1. HRL za žene Podravka Vegeta i dalje je stopostotna u natjecanju. Cure su osvojile maksimalnih 36 bodova te su na vrhu prvenstvene ljestvice. Na drugom mjestu nalazi se Lokomotiva s dva boda manje, a na trećem je Bjelovar s 26 bodova.
Do kraja prvenstva Podravka Vegetu očekuje još osam utakmica, a trener Zlatko Saračević više je puta istaknuo da je cilj njega i ekipe završiti sezonu sa stopostotnim učinkom. Spomenimo još kako rukometašice Podravka Vegete u 1. HRL zabijaju u svakom susretu prosječno zabiju 38 golova.

Kup Hrvatske

Rukometašice Podravka Vegete u Đurđevcu su odigrale utakmicu osmine finala Kupa Hrvatske protiv Rukometnog kluba Đurđevac. U utakmici su slavile rukometašice Podravka Vegete, a rezultat je bio: RK Đurđevac 18, RK Podravka Vegeta 48.

Rukometašice Đurđevca inače se natječu u 2. HRL sjever za žene, a trenutno se nalaze na petom mjestu poretka. Podravka 2 Lino natječe se u istom natjecanju te zauzima treće mjesto u poretku.
Sljedeće protivnice u Kupu rukometašice Podravke saznat će nakon ždrijeba koji će se održati u Zagrebu. Kup Hrvatske igra se od 1992. godine, a Podravka Vegeta do sad ga je osvojila 23 puta, a tri puta je bila u finalu.
(Miroslav Miletić)



Škola rukometa RK Podravka

Kontinuitet dobrih rezultata Podravke Lino

Dobre rezultate nastavljaju nizati ekipe iz Škole rukometa RK Podravke. Podravka 2 Lino nastavlja s dobrim igrama u 2. HRL-sjever za žene te su trenutno na trećem mjestu poretka sa samo jednim bodom manje od drugoplasirane Olimpije. Podravka Lino natječe se i u 1. HKRL gdje također upisuju dobre rezultate, a uz to natječu se i u 1. HMKRL gdje su upisale četiri pobjede u pet nastupa.
(Miroslav Miletić)





Thüringer protivnik Podravka Vegete u četvrtfinalu EHF Kupa

Podravka Vegeta izborila je svoje mjesto u četvrtfinalu EHF Kupa nakon što je završila grupna faza natjecanja. Naše rukometašice odigrale su šest utakmica te su upisale tri pobjede, dva remija i jedan poraz. Završile su grupnu fazu na drugom mjestu skupine, a ispred njih je bio mađarski Siofok.

Ždrijeb četvrtfinala održan je u Beču, a Podravka ja izvukla njemački Thüringer. Njemice nisu nepoznanica našim rukometašicama niti publici. Prošle sezone Podravka Vegeta i Thüringer bili su istoj skupini Lige prvakinja, a naše cure slavile su u Njemačkoj dok su u Koprivnici gošće bile bolje.

Prva utakmica četvrtfinala igra su Koprivnici, a na rasporedu je 1. ožujka s početkom u 15 sati. Lokacija je ista kao i uvijek, Sportska dvorana Gimnazije Fran Galović.

Druga utakmica igra se u Njemačkoj, a na rasporedu je u nedjelju 8. ožujka s početkom u 14 sati.



Tijekom grupne faze natjecanja Podravka Vegetu u Koprivnici je gledalo više od šest tisuća ljudi. Koprivnica je u svijet poslala poruku koliko voli klub i rukomet. Koprivnička publika još je jednom pokazalaka kako se voli svoj klub, a kreativni transparenti poslali su poruke ohrabrenja curama.

(Miroslav Miletić)







Veliki uspjeh kadeta Škole šaha Podravka

Nemčići obranili naslov školskih šahovskih prvaka Hrvatske

U Trogiru je od 4. do 6. veljače održana završnica šahovskog natjecanja školskih sportskih društava u školskoj godini 2019./2020. Na završnici su nastupile po 24 ekipe u muškoj i ženskoj konkurenciji. Koprivničko-križevačku županiju predstavljali su muška ekipa OŠ A. Nemčić Gostovinski iz Koprivnice i ženska ekipa OŠ Molve.

Natjecanje se odvijalo u dva dana (6 + 3 kola), prvog dana su bile kvalifikacije nakon kojih je osam najboljih ekipa nastavilo natjecanje drugog dana.

Muška ekipa Školskog sportskog društa „ANG“, osvojila je prvo mjesto čime je obranila prošlogodišnji naslov školskih šahovskih prvaka. Do naslova prvaka došli su u premoćnom stilu s impresivnih osam pobjeda i tek jednim remijem protiv ekipe iz Zadra.

Članovi pobjedničke ekipe u sastavu Matej Zadro, Emanuel i Pavao Bunić, Jan Horčička i Josip Koštić ujedno su članovi ŠŠK Podravka odnosno polaznici Podravkine šahovske škole i ovo im je već treće pobjedničko postolje u zadnje tri godine (Poreč 2018. – drugo mjesto, Vinkovci 2019. - prvo mjesto i Trogir 2020. - prvo mjesto).

Najstarijem članu ekipe Josipu Koštiću ovo je bilo oproštajno natjecanje, dok će ostali članovi imati pravo nastupa i sljedeće godine. Ekipu ŠSD ANG na natjecanju je vodio prof. Hrvoje Kodrić.

U ženskoj konkurenciji ekipa Školskog sportskog društva Mladost iz Molvi zauzela je 15. mjesto što je solidan uspjeh budući da najmlađa članica ekipe ima tek devet godina.

(Hrvoje Matijević)

Slaven Belupo odi svladao Hajduk, K za remi, zaigrao i b

Nogometaši Slaven Belupa u 22. su kolu Hrvatski Telekom Prve lige ostvarili veliku pobjedu nad Hajdukom. Pred 3000 gledatelja na koprivničkom Gradskom stadionu Ivan Kušek Apaš slavili su rezultatom 2:1, a dva fantastična gola za našu su momčad postigli Bačelić Grgić i Krstanović. Vrhunsku su utakmicu odigrali Slavenaši pokazavši karakter nakon zaostatka od jednog gola.

Krstanović se pokazao ključnim i u 23. kolu kada je na gostovanju u Puli kod Istre 1961 zabio za konačnih 1:1

Slaven Belupo bio je bolja momčad na terenu, ali je remi nakon svega viđenog bio najpravedniji rezultat. Tako su Slavenaši u dva kola osvojili četiri boda, a sada im slijedi 'derbi sjevera'. U petak će u Koprivnici od 17 sati ugostiti Varaždin.

Trener Tomislav Stipić u obje je utakmice pružio priliku i novopridošlom Jeffrenu. Ofenzivac rođen 20. siječnja 1988. potpisao je ugovor s našim klubom do ljeta 2021. godine. Ponikao je u Školi nogometa Barcelone, a za prvu momčad španjolskog prvaka odigrao je 34 utakmice. U svojoj karijeri branio je i boje portugalskog Sportinga, španjolskog Real Valladolida, belgijskog Eupena, švicarskog Grasshoppersa i ciparskog AEK-a. Upisao je i 30 nastupa za mlade reprezentacije Španjolske te pet nastupa za A vrstu Venecuele.

Slaven Belupo najuspješnija muška ekipa grada Koprivnice u 2019. godini

Nogometni klub Slaven Belupo proglašen je najuspješnijom muškom sportskom ekipom grada Koprivnice u 2019. godini. Naša je momčad, zajedno sa stručnim stožerom, nagradu primila u prostorijama Doma mladih u Koprivnici gdje je održano proglašenje najuspješnijih sportaša, sportašica i sportskih ekipa Grada Koprivnice za prethodnu godinu. Dodjelu je organizirala Zajednica športskih udruga Grada Koprivnice.

Arijan Brković pozvan u U-19 reprezentaciju Hrvatske

Talentirani nogometaš Slaven Belupa Arijan Brković dobio je poziv izbornika Josipa Šimunića u U-19 reprezentaciju Hrvatske. Mladi



grao fantastičnu utakmicu i rstanović protiv Istre zabio ivši igrač Barcelone Jeffren





veznjak reprezentaciji se priključio prošlog ponedjeljka u Zagrebu, a sudjelovao je u dvije prijateljske utakmice s vršnjacima Austrije.

– Zaista uživam u nogometu u ovom trenutku. Skupljam prvoligaško iskustvo zahvaljujući svom klubu Slaven Belupu i treneru Tomislavu Stipiću koji pokazuju da imaju povjerenja u mene, a novi poziv u reprezentaciju bio je samo 'šlag na tortu'. Moram napredovati iz treninga u trening i trudim se da bude tako, a pozivi u 'kockasti dres' uvijek dođu kao još jedan veliki motiv – rekao je Brković.

(Luka Šarlija)





Među najboljim sportskim klubovima oni koji nose ime Podravka

Zajednica športskih udruga grada Koprivnice je najuspješnijim sportašicama i sportašima, sportskim ekipama i djelatnicima Koprivnice dodijelila priznanja za uspjehe u 2019. godini. Među dobitnicima našli su se klubovi, i članovi klubova koji nose ime Podravka, ali i rade u Podravki.

Tako je najuspješnijom ženskom ekipom proglašena ona Rukometnog kluba Podravka Vegeta, najuspješnijim sportskim parom ženski par Športskog kuglačkog kluba Podravka: Jelena Kolarić i Željka Orehovec, ujedno i zaposlenice Podravke. Najuspješnija perspektivna sportašica je Lana Nogić iz Hrvačkog kluba Podravka, kao i njezin kolega iz kluba za istu mušku kategoriju, Filip Verčević. Najsportaš je Ivan Lončarić iz Hrvačkog kluba Podravka, najuspješnija perspektivna ženska ekipa je Podravka 3 RK Podravka, dok je najuspješnija muška ekipa ona seniora Slaven Belupa.

Osim dobitnika, i među nominiranima su se našli Podravkini zaposlenici i članovi klubova imena Podravka. Tako je za najuspješnijeg sportaša s invaliditetom bio nominiran Dražen Mustač, stolnotenisač iz Športske udruge tjelesnih invalida Koprivnica, ujedno i zaposlenik Podravke. Još jedan Podravkaš, Zlatko Betlehem iz Športskog kuglačkog kluba Podravka bio je nominiran za najuspješnijeg sportaša.





Podravka dugi niz godina podržava rad lokalnih sportskih klubova, dajući im potporu i ime, a ova priznanja najbolji su pokazatelj truda i rada koji ti klubovi, i njihovi članovi, ulažu kako bi postizali što bolje rezultate.

(Lana Miletić)









Kolumna **Piše: Maja Kušenić Gjerek**

Samo veljača

Da odmah na početku utvrdimo činjenice – kao prvo, ovo je najkraći mjesec u godini – kao drugo, dolazi odmah nakon onog koji se čini najdužim, kako zbog tihe, ali uporne postblagdanske depresije, tako još više zbog vidljivo istanjenog novčanika. E, sad, pitanje je koliko je kraćahna veljača uspjela ispuniti taj isti novčanik prigodnim šuškavim sadržajem i istodobno odagnati sivilo nedavnog prosinca šarenim karnevalskim povorkama ili slatkim valentinovskim srcima?

Ne baš? Ili ipak da, možda su čokoladna srca učinila svoje, jer zaslađeni kakao dokazano dobro djeluje na raspoloženje i za sivih i vjetrovitih dana, poput ovih koji nas progone i kroz veljaču bez milosti.

A tu su i prilično katastrofične vijesti o širenju korona virusa, kao da nas gripa nije dovoljno namučila i prestrašila nekim svojim tragičnim ishodima, uglavnom, kao da nas napadaju i bolesti i otužna meteorologija sa svih strana. Pa čovjek poželi neki mali, obiteljski svemirski brod da kidne glavom bez obzira, barem na par dana i bar do Mjeseca, gdje se lakše diše.

Ili ne baš lakše, zbog skafandera i svega ostalog, ali barem ima pročišćenog kisika u spremnicima, a Zemlja s te visine valjda ne izgleda tako ozbiljno, jer kako i bi kad nije veća od plave loptice koju možeš komotno baciti preko horizonta, ako ti se ne sviđa što se na njoj trenutno zbiva…

Zbilja, što kažete na taj opasni korona virus, kolika je vjerojatnost da se slučajno i niotkud pojavio, u najmnogoljudnijoj zemlji na svijetu, naspram šuškanja o verziji kako je „slučajno“pobjegao iz još jednog supertajnog Tko-zna-gdje laboratorija?

Što se mene tiče, omjer vjerojatnosti je sličan onome u kojem u verziji A letim s najmilijima, za vikend, mini svemirskim brodom na izlet u svemir, dok u verziji B PROVODIMO SUBOTU I NEDJELJU POSVEĆENI UZBUDLJIVOM TELEVIZIJSKOM PROGRAMU I GRICKAMO SLATKIŠE!

Odaberite ono što vam se čini vjerojatnijim, sasvim opušteno, bez žurbe.

Svemir i tako može pričekati.

A što se fašnika tiče, izgleda da ćemo uskoro svi hodati zamaskirani onim zastrašujućim maskicama za disanje kojih već opasno nedostaje na istočnoj strani svijeta.

Dišimo, onda, punim plućima, dok možemo.

Vidite, a znam da ste već toliko puta čitajući ove male zapise pomislili, što ta pjesnikinja stalno trtlja kako je svaki dan, svaki trenutak dragocjen!

Kao da to ne znamo, gnjavi, svrdla po istom i pravi se pametna.

Sve to samo zato, jer bih htjela da smo sretni koliko to najviše možemo biti na ovome svijetu.

I da život ima dobar okus i svoj začin, poput naše Vegete, čiji je dugovječni rođendan nedavno veselo proslavljen, podsjećanjem na sva ljupka lica njene ambalaže kroz desetljeća na izložbi „Vegeta 60-Paketić povijesti“ u Galeriji Hrvatskog dizajnerskog društva u Zagrebu.

I kao što su se nazočni podsjetili, Vegeta je čudo iz Podravke - koje može spasiti okus svakog jela i istodobno podsjećanje na kuhinje naših baka i mama - na jednostavan i dobar život kakav zaslužujemo.



Drugi mjesec, drugi pokušaj

Prema sudu publike, vrlo uspješan

Nakon, iz tehničkih razloga, odgođene premijere u prosincu, Ludens teatar uspješno je odigrao premijeru svoje nove predstave 7. veljače, a i prvu izvedbu za javnost već dva dana kasnije, 9. veljače. Iz produkcije Ludens teatra došla nam je predstava Kraljevstvo Moje (za početnike) nastala po tekstu Davida Javerbauma Čin Božji (orig.: An Act of God). Dramaturgiju je obavio Ivan Penović, režiju Ivan Goran Vitez, a glumački su sve to fantastično uprizorili Janko Rakoš, Enes Vejzović i Sven Šestak. Publika je upijala predstavu i smijeha je bilo na pretek. Kroz predstavu su glumci više puta bili nagrađivani aplauzom no onaj na samom kraju predstave bio je uistinu memorabilan. Domjenak nakon premijere održao se u Calypso Pubu, a za odličan catering pobrinula se Podravka.

Brodolomke će ovaj mjesec zaigrati u Poreču i Zagrebu i tako nastaviti svoje divno putovanje.

U veljači smo pak za naše male građane doveli edukativnu predstavu „Četiri čarobne riječi“ Luke Vidovića koja kroz interaktivan mađioničarski nastup djecu uči važnost riječi „izvoli, hvala, molim i oprosti“, a doček vrtićanaca u kazalište, već po običaju, uveličala je Lino maskota.

Dok će oni malo stariji, učenici OŠ Braća Radić, sve o kazalištu naučiti u dvije izvedbe naše najdugotrajnije predstave „Kazalište – što, kako i zašto uopće?“.

(Mihovil Maloča)



TUNA SALATA ESPANA

coolinarika.com

Sastojci (za 6 osoba):

- 1 manja glavica zelene salate
- 2 rajčice
- 2 krastavca
- 40 g ljubičastog luka
- **200 g Zelenih maslina Podravka**
- **200 g Paprika fileta Podravka**
- 3 jaja
- **2 EVA tuna komada u maslinovom ulju (2 x 160 g)**
- 2 žlice ekstra djevičanskog maslinovog ulja
- 2 žlice vinskog octa



U veliku zdjelu stavite opranu i na trake narezanu zelenu salatu, dodajte narezane rajčice, krastavce, luk i masline na ploške, a papriku na kockice.
Skuhajte jaja da budu tvrda, narežite ih na četvrtine i stavite na salatu. Tunu ocijedite i stavite preko jaja.
U zdjelici dobro izmiješajte maslinovo ulje i vinski ocat, poparite i posolite.
Zatim tom smjesom poprskajte salatu.
Lagano sve izmiješajte i poslužite uz popečeni kruh.

Vrijeme pripreme: 20 minuta
Zahtjevnost: Jednostavno

KRAFNE OKO MALOG PRSTA

Tople krafne prelijte zagrijanim Podravka džemom bogatim voćem bilo da se radi o okusu aronije, marelice, malina s kokosom ili šipka s jabukom, zalogaji će biti prožeti finim okusom.

Sastojci:

- **1 kg Mješavine za krafne Podravka**
- **1 Dolcela Instant kvasac**
- **1 Dolcela Cimet šećer**
- 50 ml ulja
- 200 g tekućeg jogurta
- oko 300 ml mlake vode
- 1 žlica voćne rakije
- ulje za prženje

Za posluživanje:
- **300 g Džema šipak s jabukom Podravka**
- 2-3 žlice voćnog likera



Mješavini za krafne dodajte instant kvasac, cimet šećer i promiješajte.
Dodajte ulje, jogurt, voćnu rakiju i uz miješanje postupno dolijevajte mlaku vodu da dobijete glatko tijesto.
Ostavite ga pokrivenog na toplom mjestu oko 40 minuta da se volumen udvostruči.
Tijesto okrenite na pobrašnjenu podlogu, razvaljajte na prst debljine i izrežite krugove ø 7 cm.
Pomoću pobrašnjenog štapića u sredini svakog kruga izbušite rupu i proširite tako ga da vrtite oko prsta. Pokrijte krpom i ostavite dizati još 30 minuta.
Ulje umjereno zagrijte da tijesto ne dobije previše tamnu boju. Dignuto tijesto stavite u zagrijano duboko ulje, pokrijte posudu i pržite 3 minute.
Zatim ih okrenite i pržite otkrivene s druge strane do zlatnožute boje
Pečene krafne (donute) izvadite na upijajući papir da se upije višak masnoće.
Džem od šipka s jabukom lagano zagrijte, dodajte voćni liker i promiješajte.
Još tople krafne prelijte zagrijanim džemom i poslužite.

♥ Savjet:

Na isti način krafne možete poslužiti i s drugim Podravka džemovima bogatim voćem

(aronija, marelica, malina s kokosom).

Vrijeme pripreme: 30 minuta
Zahtjevnost: Jednostavno



POZIV

Drage Podravkašice,
Ženski vokalni sastav KUD-a Podravka poziva sve vas koje volite pjevati i spremne ste odvojiti dio slobodnog vremena za probe, da se javite u KUD na broj telefona 651651

Na našim probama je uvijek radno, ali i veselo, iza sebe imamo puno nastupa na mnogim glazbenim festivalima, priredbama, manifestacijama. Postanite dio našeg „tima" i pomozite održati svjetlo glazbe u imenu Podravka.

Veselimo se vašem odazivu.

Ženski vokalni sastav KUD-a Podravka

Nagradna igra za Podravkaše

Odgovorite točno na pitanje i osvojite poklon paket

Sve što je potrebno jest poslati točan odgovor, sa svojim podacima, na adresu lista: Ante Starčevića 32, Koprivnica, s naznakom NAGRADNA IGRA: ODGOVORI TOČNO I OSVOJI POKLON PAKET.
Odgovore možete slati do 9. ožujka 2020., a najsretniju/najsretnijeg od vas, s točnim odgovorom, izvući će redakcija Lista. Ime dobitnice/dobitnika poklon paketa bit će objavljeno u sljedećem broju lista Podravka.

Ljiljana Jakopiček – sretna dobitnica nagradne igre
Najsretnija u rješavanju nagradnog pitanja s točnim odgovorom – 50. obljetnica sektora Informatika je Ljiljana Jakopiček iz Poslovnog programa Kulinarstvo kojoj je komisija iz Korporativnog marketinga i komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

Koji su proizvodi Podravke i Žita stekli titulu Odabrani proizvodi u 2020. godini u Sloveniji?

PODRAVKA

Za slatki okus FAŠNIKA!



www.podravka.hr