LIST DIONIČARSKOG DRUŠTVA "PODRAVKA" KOPRIVNICA SRPANJ 2020. GODINA 58. BROJ 2066

PODRAVKA



Radnicima Podravke uz uvećani regres i dodatna nagrada

DOBRE KA I UVIK, LIPŠE NEGO IKAD!

EVA RIBE UVIK JE LIPO POJIST, A SAD IH JE JOŠ LIPŠE I ZA VIDIT JER SU NJIHOVA PAKIRANJA DOBILA NOVI IZGLED.



PODRAVKA

Eva. Iz srca mora.



Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

lagano se vraćamo u normalu i svoje aktivnosti, kako poslovne, tako i privatne, obavljamo bez većih prepreka. No ipak, nismo u potpunosti na starom: događanja još uvijek nema u onome broju u kojem je to bilo prije, kao ni većih okupljanja na koje smo, pogotovo kako je sve ljepše vrijeme, navikli.

Nastavno na situaciju za nama, ali i pred nama, što nas očekuje i kako Grupa Podravka danas posluje, ispričao je predsjednik Uprave Marin Pucar, a sve možete pronaći u velikom intervjuu kojeg donosimo na stranicama koje slijede.

Obzirom na pojačan rad u doba koronakrize i predanost poslu te dobrim rezultatima, zaposlenici Podravke dobivaju nagradu u iznosu od 1.000 kuna te regres u maksimalno neoporezivom iznosu sukladno broju dana godišnjeg odmora na koje pojedini zaposlenik ima pravo u ovoj godini.

Podravka nastavlja u svom ritmu i sad već tradicionalno biva nagrađivana za kvalitetu svojih proizvoda na svjetskoj razini. Tako su i ove godine proizvodi Podravke i Žita, njih 14, nagrađeni odličjima Superior Taste Award, međunarodno prepoznatom oznakom kvalitete. A čak su dva proizvoda, Lino Lada Gold i Žito heljdin kruh s orasima, po treći put zaredom osvojili najveće ocjene, time i najveću nagradu: Crystal Award.

Također, dobro poslovanje i kvalitetu kompanije prepoznaju i čitatelji Lidera. Nakon istraživanja provedenog od strane agencije Ipsos gdje je Podravka navedena kao najuspješnija i najuglednija hrvatska tvrtka, a o čemu smo pisali u prošlom broju, Lider je proveo istraživanje među svojim čitateljima u kojem je Podravka broj 1 domaća tvrtka bez koje ne mogu.

Osim nagrada i priznanja, unazad mjesec dana Podravka je odradila još jednu donaciju, onu lokalnom vatrogasnom društvu kako bi pomogla njihov rad i na taj način zahvalila na svemu što su u ovo doba krize učinili te im omogućila još bolji nastavak sudjelovanja i pomaganja u lokalnoj zajednici.

Asortiman riba krenuo je u redizajn, a Fant je uveo nove proizvode u svoj portfelj. Zlato polje je pokrenulo kampanju iz koje svatko može nešto novo naučiti, što će mu pomoći pri pripremi jela s rižom, a s tržišta gdje su lansirane nove paštete su ispričali svoje priče: kako je tekao rad na terenu, kako su se snalazili i na što su sve naišli. Sve to, i još više, pronađite na stranicama koje slijede.

Ugodno čitanje!

(Lana Miletić)

SADRŽAJ

4 - 8	Intervju
9 - 15	Vijesti
16 - 22	Kampanje
23	Coolinarika
24 - 25	I ja sam Podravkaš
26	Tržišta
27 - 29	Žito
30	Belupo
31 - 33	Sport
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

Prenosimo veliki intervju predsjednika Uprave Marina Pucara iz Podravskog lista

„Modernizirat ćemo proizvodnju i logistiku te nastaviti s procesom unapređenja prava naših radnika“

♥ U prvom kvartalu, unatoč ili zahvaljujući koronavirusu, Grupa Podravka imala je odlične rezultate. Kako je kriza s koronavirusom utjecala na poslovanje kompanije u drugom kvartalu i kakvi će biti poslovni rezultati za prvih šest mjeseci?

U prva dva mjeseca, siječanj i veljaču, imali smo jako dobre rezultate, a u ožujku nam je koronavirus još ubrzao taj rast prihoda tako da smo imali rekordne rezultate za prvi kvartal u segmentu prihoda. No, imali smo negativan efekt u farmaceutskoj industriji što se tiče dobiti najvećim dijelom uzrokovan negativnim tečajnim razlikama. Međutim, očekujemo da će rezultati za šest mjeseci poslovanja biti svima nama na ponos i zasigurno ćemo biti među najboljim kompanijama u Hrvatskoj. Moramo biti iskreni i ponosni, poslujemo u industriji hrane i lijekova, što nam olakšava situaciju s obzirom na druge kompanije koje su u teškoj situaciji, pogotovo turistički sektor. No, privilegija Podravke je da ona proizvodi primarnu ljudsku potrebu, hranu, i tu smo mi pobjednici u ovoj krizi.

♥ Dobra turistička sezona za Podravku je značila dobru prodaju, ove godine turistička sezona neće biti ni blizu onoga na što smo navikli. Imate li kakvu procjenu prodaje za idućih šest mjeseci i kakva bi uopće mogla biti ova poslovna godina za Podravku?

Očekujemo puno izazovniju drugu polovicu godine. Kontroliramo troškove i investicije, podižemo efikasnost kompanije tako da vjerujemo da ćemo unatoč svim izazovima imati još jednu od uspješnijih poslovnih godina. No, kažem, druga polovica godine bit će mnogo izazovnija i svi moramo biti spremni da odgovorimo na to.

♥ Godinama se čuju kritike kako Podravka ima prevelike troškove rada, a premale plaće u proizvodnji. ad se dogodila korona. Kako će se ta kriza i vjerojatni pad prodaje na godišnjoj razini odraziti na sigurnost radnih mjesta i materijalna prava zaposlenika Podravke?

Kada je riječ o sigurnosti radnih mjesta te primanjima naših radnika, unatoč korona-krizi oni mogu biti mirni. U prošloj godini isplaćeno je više od 11.000 kuna mimo osnovne plaće po radniku. Jedan dio toga bio im je zagarantiran kolektivnim ugovorom, no jedan veliki dio spomenutih dodatnih primanja nije, no naši radnici su to zaslužili i zahvaljujući uspješnom poslovanju donijeli smo odluku da im to isplatimo. U vrijeme korone, za prvi kvartal, ljudima iz proizvodnje i logistike isplatili smo dodatnu nagradu od 1000 kuna. Ove godine donijeli smo i odluku o isplati uvećanog regresa od 3000 kuna za 30 dana godišnjeg odmora te će pored toga radnici biti nagrađeni s dodatnih 1000 kuna za uspješno poslovanje u prvih šest mjeseci. Ljudi su u početku bili skeptični jer se dugi niz godina primanja nisu povećavala, i to najvećim dijelom baš u proizvodnji i logistici. Moj je prioritet da baš tim ljudima u proizvodnim i logističkim cjelinama te službama koje usko i direktno prate rad navedenih cjelina bude povećana plaća, te da u narednih godinu dana minimalna plaća u Podravci bude 5000 kuna. Smatram da je to realnost zbog rezultata koje postižemo, a ako će nas pratiti dobri rezultati, ne vidim zapreke za postizanje tog cilja. Poruka svim zaposlenicima Podravke je da, kad druge kompanije brinu o svojoj opstojnosti i sigurnosti radnih mjesta te s velikom neizvjesnošću gledaju na svoju budućnost, Podravka posluje stabilno, isplaćuje plaće bez ijednog dana kašnjenja, nagrade, regrese, božićnice te sva ostala druga davanja. Vjerujem da ćemo i u drugom dijelu godine, koliko god bila teška, nastaviti istim tempom. Namjera nam je za svaki kvartal dodatno stimulirati naše radnike nagradama ako ćemo imati uspješne rezultate, a mislim da rezultati nisu upitni i da su oni

> ***Naš je prioritet modernizirati cijelu prehrambenu industriju. Cilj nam je da najesen krenemo s investicijskim ciklusom te projektima modernizacije cijele proizvodnje, a nakon toga slijedi i izgradnja logističko-distributivnog centra također u industrijskoj zoni Danica u Koprivnici***



kontinuitet našeg poslovanja u zadnje tri godine. Želja mi je da čovjek koji radi u Podravci bude zadovoljan i mislim da polako gradimo povjerenje u odnosu sa zaposlenicima.

♥ Podravka je prodala vodu, zatvorila klaonicu i pekarnicu. Je li korona-kriza utjecala na promjenu poslovne strategije Grupe Podravka, primjerice, hoće li primarna proizvodnja hrane opet zauzeti značajnije mjesto u Podravkinim planovima, ali i potencijalnim akvizicijama?

Vrlo dobro se zna tko je prodao vodu, zatvorio pekarnicu i klaonicu, te otpustio 1500 ljudi. To nije smjer kojim Podravka treba ići. Podravka treba rasti, razvijati i modernizirati se, i na tim osnovama generirati nova zapošljavanja. Danas je Podravka kompanija koja organski raste, duplo profitabilnija nego prije, koja ponovno zapošljava, i sa smanjenom zaduženošću, što joj omogućuje da u ovoj korona-krizi mnogo bezbolnije posluje. Kako je ova kriza promijenila navike potrošača, naša je privilegija da je većina naših proizvoda u primarnoj potrošačkoj košarici. Kriza nam neće uzdrmati poslovanje, a naše ključne performanse poslovanja i niska zaduženost otvaraju nam mogućnosti i za nove investicije i akvizicije.

♥ Podravka ugovara sve veću količinu voća i povrća za svoje potrebe. Sve više, primjerice, paprike za ajvar ili krastavaca za zimnicu dolazi s hrvatskih polja. Ipak, završna faza trebala bi biti izgradnja sušare za povrće kako bi se i najvažniji proizvodi Vegeta i juhe proizvodili od domaće sirovine. Neki planovi su postojali, a kakvo je sada stanje s tim projektom?

> ***Privilegija Podravke je da ona proizvodi primarnu ljudsku potrebu, hranu, i tu smo mi pobjednici u ovoj krizi***

Kad se gleda generalna bilanca, danas Podravka 50 posto svojih potreba za sirovinom i ambalažom koristi iz domaćih izvora, a 50 posto iz inozemstva. Prije tri godine opredijelili smo se da domaća komponenta bude što zastupljenija, pogotovo u segmentu voća i povrća, pokrenuli smo kooperantske odnose, no to baš ne ide brzinom kojom smo željeli, jer se na našem domaćem tržištu malo izgubio kult rada. Danas je jako teško naći partnere za radno intenzivne kulture, kao što su recimo krastavci i feferoni koji iziskuju puno ljudskog rada te sam izuzetno nesretan što gotovo polovicu potreba za krastavcima i feferonima moramo uvoziti. Ove godine imali smo i nacionalnu medijsku kampanju, digli smo otkupne cijene krastavaca i feferona za 50 posto kako bismo ljude motivirali da u dva-tri mjeseca mogu zaraditi pet do deset tisuća eura, što nije malo. Naravno, imamo i pozitivnih primjera, naši partneri koji dižu tu proizvodnju, međutim, očekivao sam puno veći odjek od ljudi ovoga kraja, ali i cijele Hrvatske. U ovom trenutku mi moramo, kako bi osigurali dovoljne količine krastavaca i feferona za potrebe naše proizvodnje, ugovoriti suradnju s kooperantima iz Bosne i Hercegovine, Srbije te Mađarske. Kod industrijskih kultura, kao što je paprika, imamo manjih problema, jer je puno manje ljudskog rada, a više je industrije, odnosno strojeva, te u tom segmentu vrlo skoro nećemo imati potrebe za uvozom.

Što se pak tiče sušare, naš glavni partner u segmentu sušenog povrća je Poljska, Poljska je zapravo europska Kina, ima jeftinu radnu snagu, ali i takozvanu prljavu energiju, jer koriste ugljen za sušenje. Ove godine povećane su cijene sušenog povrća za više od 20 posto, i u odnosu na prije godinu dana kalkulacija potencijalne investicije nije ista. Radili smo projekte i studije isplativosti tvornice za sušenje povrća. Ono što je tu bilo upitno je da bez velikog dijela subvencije te investicije od strane države ili europskih fondova ona nije isplativa. Jedan od ključnih elemenata

za isplativost sušare je cijena energije te bi ona trebala biti dio bioenergane kojoj je toplinska energija nusproizvod.

♥ Što je s tvornicom u Mostaru, je li to Podravkina tvornica ili…

Ono oko čega je bilo dosta polemike je oko same kulture rajčice. Mi u našoj bilanci od 20 tisuća tona svega 40 do maksimalno 50 posto potreba zadovoljavamo u Istri, no u Istri nemamo mogućnosti širenja, a rajčica je mediteranska kultura koja ne može svoje performanse ostvariti u kontinentalnim krajevima, po pitanju likopena, ali i suhe tvari. Prije tri godine tadašnji direktor Poljoprivrede gospodin Zdravko Dimač u suradnji sa stručnim timom Podravkine Poljoprivrede na čelu s doktorom Zdravkom Matotanom krenuo je s projektom pokusnog polja u Hercegovini. S obzirom na pogodnu vrstu tla, mogućnost navodnjavanja i prisutnu klimu, rezultati pokusne proizvodnje bili su odlični. Sada imamo dvije točke za otkup rajčice, jedna je Istra, a druga Hercegovina i tamo će biti primarna proizvodnja rajčice u koncentrat jer se rajčica ne može transportirati cijela zbog svoje osjetljivosti. Kao odgovorna kompanija koja posluje na području Bosne i Hercegovine ne smijemo zanemariti da tamo prodamo godišnje hrane i lijekova za više od pola milijarde kuna, što je dodatni razlog Podravkine društvene odgovornosti na tržištima na kojima posluje. Tvornica u Mostaru bit će zajednički projekt nas, kooperanata i lokalne zajednice koja će subvencionirati taj projekt. Ona će, kad zaživi, Podravku koštati mnogo manje u odnosu na investiciju koju moramo napraviti u Istri. Neophodno je tvornicu u Umagu maknuti iz centra grada u industrijsku zonu i u dogovoru s Gradom Umagom to ćemo i realizirati.



♥ Unatoč medijskim špekulacijama da je Podravka zainteresirana za preuzimanje nekih društva iz sad već bivšeg Koncerna Agrokor, primjerice Leda, u vašem mandatu Podravka nije ušla ni u kakva preuzimanja, a nije bilo ni značajnijih investicija u postojeću proizvodnju, hoće li se to promijeniti do kraja mandata?

Dosad su mnogi pribjegavali rastu prihoda kroz akvizicije. Kupljeno je Žito čije su tvornice još starije od Podravkinih. Nije isto kupiti kompaniju s novim tehnologijama ili starim tvornicama. Stare tvornice i tehnologije zahtijevaju velika investicijska ulaganja. Kod akvizicija je važno da kupujete kompanije koje će popraviti i unaprijediti ključne performanse vašeg poslovanja, a ne kupovati samo radi dizanja prihoda. Kontinuirano pratimo potencijalne akvizicijske mete, nismo nestrpljivi i ne želimo ponoviti pogreške iz prošlosti. Ali jedno je sigurno, želimo da nova akvizicija osim rasta prihoda i profitabilnosti ima sinergijske efekte na poslovanje Grupe Podravka.

♥ Koje Podravkine proizvode odnosno segmente vidite kao najpotentnije? Koji proizvodi i koja tržišta imaju najveću mogućnost rasta?

Ključna transformacija dogodila se kada smo napravili reorganizaciju prehrambene divizije kompanije s formiranjem poslovnih programa. Ljudi koji vode poslovne programe odgovaraju za prihode, profitabilnost, ali i za marketing i razvoj, i to je bio prvi pokretač organskog rasta. U periodu od 2012. do 2017. organski rast bio je negativan, prihod kompanije povećao se isključivo kupnjom Žita. Za 2018., 2019. i prvu polovicu 2020. godine imamo kontinuirani organski rast, kako financijski, tako i proizvodni. Zna se da je Kulinarstvo odnosno Vegeta i juhe naš najinternacionaliziraniji i najprofitabilniji poslovni program. Nakon što kulinarstvo nije raslo zadnjih sedam-osam godina, zahvaljujući kompetentnom i ambici-



Danas je Podravka kompanija koja organski raste, duplo profitabilnija nego prije, koja ponovno zapošljava, i sa smanjenom zaduženošću, što joj omogućuje da u ovoj korona-krizi mnogo bezbolnije posluje



oznom menadžmentu koji je pokrenuo inovacije i drugačiji pristup prodaji na pojedinim tržištima, uspjeli smo napraviti rast u prošloj godini više od četiri posto. U 25 godina postojanja nije se dogodilo da Lino Lada postane market-lider. Danas je Lino Lada broj jedan u kategoriji kremnih namaza na našem tržištu, a trenutno završavamo i investiciju na proširenju kapaciteta. Naime, došli smo do toga da Lino Ladu radimo u četiri smjene. To je jedan od najuspješnijih projekata u zadnje dvije godine u kojem su se prihodi udvostručili. U biznisu, a pogotovo u marketingu, ključno je prepoznati trenutak. Izvrstan inovacijski projekt lansiranja Lino Lade Gold te angažiranjem brend-ambasadora Zlatka Dalića neposredno nakon osvajanja srebra u Rusiji 2018. godine Lino Lada postala je hit proizvod. Tako smo primjerice samo u Konzumu u ljetnim mjesecima 2018. godine podigli mjesečni prihod s milijun na četiri milijuna kuna. Ukupne inovacije koje ljudi rade u istraživanju i razvoju zajedno s marketingom dovele su do toga da danas u našim ključnim i najprofitabilnijim kategorijama imamo organski rast koji nas je doveo do ovih izvrsnih rezultata. Podravkini rezultati u 2018. i 2019. godini isključivo su rezultati proizvodnje i prodaje hrane i lijekova, te tu nema nekih „skrivenih" računovodstvenih stavki.

♥ U prošlosti je bilo kritika da Podravka nije moderna kompanija u smislu upravljanja. U poslovnim forumima tu je uvijek neizbježna usporedba s Atlantic grupom, koja je u tom pogledu, barem na papiru, nešto uspješnija.

Kao prvo, najveći uspjeh ove Uprave je da smo postavili menadžment koji je iznikao iz Podravke. To su sve ljudi koji imaju dugi staž u Podravci, koji poznaje Podravku, brendove i njezino poslovanje, odnosno poznaju genetski kod Podravke. Isto tako, prošli su puno pravih i kvalitetnih edukacija, šest godina surađivali smo s Nestleom. S Nestleom nismo zaradili toliko financijski koliko smo stekli znanje i iskustvo što se tiče marketinga, prodaje i distribucije. Kad sam tražio ljude, upravo sam tražio takav profil ljudi – s iskustvom iz tog vremena. To je vrijeme kada se Podravka transformirala u tržišnu kompaniju i stvorila nukleus menadžmenta koji danas posluje u Podravci. Ključni ljudi koji danas vode naše poslovne programe bili su na istaknutim funkcijama koje su im omogućile stjecanje najboljih svjetskih praksi multinacionalnih kompanija i to nam daje privilegiju da danas imamo kompetentan i kompetitivan menadžment. Danas Podravka ima neosporan ugled u poslovnom i društvenom svijetu, a istraživanje Agencije Ipsos prije otprilike mjesec dana potvrdilo je činjenicu da je Podravka proglašena najuspješnijom i, s reputacijske točke, najuglednijom kompanijom u Hrvatskoj.

> ***Završen je idejni projekt obnove sedmerokatnice, dali smo priliku lokalnim arhitektima***

♥ U Belupo je uloženo više od pola milijarde kuna, a prodaja je porasla dvadesetak posto. Vi ste zadovoljni, ali laiku se čini da je to skroman rast u odnosu na visinu investicije.

Što se tiče nove tvornice Belupo, treba zahvaliti gospodinu Biondiću i Kolariću te menadžmentu Belupa koji su u tom trenu imali hrabrosti izići s brojkama koje će opravdati tu investiciju. Zahvaljujući njima ta se investicija i ostvarila. Danas imamo dvije tvornice. Belupo puno više raste količinski nego financijski, jer cijene lijekova, pogotovo u regiji, idu prema dolje te se svake godine snižavaju. Ono što me veseli je potencijal koji je ostvaren na tržištu Rusije. Prošle je godine više od 30 milijuna eura vrijednih lijekova Belupo izvezao na tržište Rusije, te ove godine bilježimo rast od 12 posto. Godinama količinski rastemo, no povremeno nas u financijskom segmentu poljuljaju problemi s tečajem rublje. Svaki menadžment mora imati dugoročnu viziju te novu tvornicu treba gledati kroz duže vremensko razdoblje. Stara tvornica radila je šest dana u četiri smjene i bilo je puno prekovremenih subota i nedjelja. To jednostavno nije bilo održivo. Belupo danas uspješno brodi, ima tri uspješna ključna tržišta – Hrvatsku, Bosnu i Hercegovinu i Rusiju te priliku za rast i na svim ostalim tržištima na kojima Belupo posluje.

♥ Bliže se parlamentarni izbori, a imenovanje uprave u Podravci oduvijek je ovisilo u izbornom pobjedniku. Što mislite, hoće li eventualna promjena parlamentarne većine utjecati i na duljinu Vašeg mandata?

Podravka ima svoje Korporativne standarde upravljanja usklađene sa Zakonom o trgovačkim društvima i tržištem kapitala. I u skladu s tim Nadzorni odbor je jedini koji odlučuje o mandatu Uprave koji traje do proljeća 2022. godine. Rezultati kompanije te doprinos predsjednika i svakog člana Uprave u tome su ključni kriteriji. Što se tiče parlamentarnih izbora, za poduzetnike i gospodarstvenike ključan je temelj da politika stvori što bolji okvir u kojem će se gospodarstvo razvijati. I zato, mogu se samo složiti i pridružiti mišljenju većine te jednom od naših najvećih i najutjecajnijih gospodarstvenika gospodinu Branku Rogliću da se Plenković pokazao kao savršen, odlučan i odličan premijer, posebno u upravljanju teškim i kriznim situacijama u kojima se Hrvatska i hrvatsko gospodarstvo našlo dvaput u zadnje tri godine.

♥ Već duže se najavljuje izmještanje proizvodnje iz kompleksa u Starčevićevoj. Najavili ste i izgradnju nove(ih) tvornice(a). Postoje li još takvi planovi? Koja će se proizvodnja prva izmjestiti? Ukratko, hoće li biti dugoočekivanih ulaganja u Koprivnici, barem što se tiče prehrambenog sektora?

Naš je prioritet modernizirati cijelu prehrambenu industriju. Belupo je izgradnjom nove tvornice napravio pretpostavku da se može razvijati i generirati novi rast. U prehrambenoj



je industriji mnogo novca utrošeno uzalud kroz propale projekte diljem svijeta, a nažalost, nije se moderniziralo ono od čega živimo. Na lokaciji u Starčevićevoj postoje još tri tvornice, „Kokteli" (Lino žitarice, Dolcela i Kviki). Projekt izgradnje nove tvornice na Danici trebao je već početi, no s obzirom na korona-krizu premjestili smo ga za jesen. Cilj nam je da najesen krenemo s investicijskim ciklusom te projektima modernizacije cijele proizvodnje, a nakon toga slijedi i izgradnja logističko-distributivnog centra također u industrijskoj zoni Danica u Koprivnici. Sadašnji logistički centar ne zadovoljava tehničke preduvjete da bi se skladištenje i distribucija hrane odvijali prema današnjim potrebama, te će nam se ovaj projekt kvalitetno nadovezati na tvornicu Koktela i Dolcele. Cijela ta modernizacija Podravci će osigurati podizanje efikasnosti poslovanja, veću konkurentnost i dugoročnu viziju daljnjeg organskog rasta.

♥ Što je s obnovom upravne zgrade? Već se godinama priča o njenoj obnovi.

Završen je idejni projekt obnove sedmerokatnice, dali smo priliku lokalnim arhitektima. Koprivnička Forma biro je ta koja nas prati, upravo da pokažemo da Podravka treba biti ta koja će biti generator razvoja lokalnog gospodarstva i dati priliku lokalnim firmama. Ljudi su vrlo stručni, puni entuzijazma i napravili su vrlo kvalitetan projekt rekonstrukcije sedmerokatnice koji će vrlo skoro krenuti u daljnju proceduru. On je zapravo već trebao biti u realizaciji, ali nismo htjeli u jeku korona-krize ulaziti u takve investicije. No, kad se ove investicije realiziraju, s tvornicom, logističko-distributivnim centrom i upravnom zgradom, govorimo o gotovo milijardu kuna ulaganja u Koprivnicu.

♥ Kakva je suradnja s Gradom i gradskom upravom?

Na početku je bilo dosta nespretnih izjava od strane gradonačelnika koji je nažalost bio pod tuđim utjecajem, no danas s gradonačelnikom imam vrlo korektnu suradnju, puno bolje se razumijemo nego na početku. Informirali smo ga o našim investicijskim namjerama za razvoj Podravke, a samim time i Koprivnice, i izrazio je veliko zadovoljstvo i podršku. Pored toga, vrlo kvalitetnu suradnju, kada je riječ o lokalnoj zajednici, imamo i sa županijskom upravom na čelu sa županom Korenom s kojima razvijamo cijeli niz vrlo pozitivnih projekata u županiji.

♥ Podravka je uvijek bila uključena u sport. Kako gledate na budućnost dvaju sportskih kolektiva za koje se najviše izdvaja, NK-a Slaven Belupo i RK-a Podravka Vegeta?

Ponosan sam da smo od Slavena Belupa napravili kvalitetan klub koji nema probleme što se tiče opstanka u ligi kao što je to bilo prije. No, nažalost, promijenile su se okolnosti u nogometu, tako da smo s istim budžetom prije bili drugi ili treći u ligi, a danas nismo u mogućnosti biti na petom ili čak šestom mjestu. Danas imamo sedmi budžet lige, ali ono što je sigurno je da je Slaven Belupo siguran i stabilan prvoligaš. Ona vremena kad su u Koprivnici gostovali europski velikani su, nažalost, za sada prošla. Ono što me posebno veseli je rukomet. Susreli smo se s gubicima, s bezizlaznom situacijom u klubu, no zahvaljujući inicijativi bivših igračica koje su ostvarile velike karijere, poput Mirande Tatari Šimunović koja je iznijela plan oporavka, danas imamo europsku Podravku u Koprivnici, igramo Ligu prvaka, imamo punu dvoranu. U rad Kluba vratili smo još jednu legendu Podravke Vlatku Mihoci koja vrlo uspješno upravlja poslovanjem Kluba. Proračun za RK Podravka podigli smo na gotovo milijun eura, no svaki se taj euro isplatio kroz igranje Lige prvakinja i medijsko praćenje kao i stvorenu pozitivnu atmosferu. Rukomet ima snažniju tradiciju od nogometa. Veseli me što je na svakoj europskoj utakmici opet puna dvorana i da svi zajedno gradimo europski klub. Slavena Belupa i Podravke Vegete nećemo se nikad odreći. Oni nisu samo ponos Podravke i Belupa, već i grada Koprivnice te cijelog kraja.

Zaposlenicima Podravke uz isplatu regresa i 1000 kuna nagrade za uspješno poslovanje u prvom polugodištu ove godine

Uprava Podravke donijela je Odluke o isplati regresa te isplati jednokratne nagrade zaposlenicima za izvrsne poslovne rezultate u prvom polugodištu te njihov svesrdni doprinos u izvanrednim okolnostima poslovanja za vrijeme pandemije COVID-a 19.

Podravka će za isplatu regresa, sukladno sporazumu sa Sindikatima Grupe Podravka, iskoristiti mogućnost isplate maksimalnog neoporezivog iznosa prigodne nagrade prema Pravilniku o porezu na dohodak. Iznos regresa ovisi o broju dana godišnjeg odmora na koji radnik ima pravo u 2020. godini te će, sukladno tome, radnici koji primjerice ostvaruju pravo na 30 dana godišnjeg odmora primiti regres u visini 3.000 kuna neto.

Dodatno, za izvrsne rezultate poslovanja u prvom polugodištu ove godine ostvarene zajedničkim naporom zaposlenika, menadžmenta i Uprave Podravke, radnicima će se isplatit i jednokratna nagrada u neto iznosu od 1.000 kuna.



„Iznimno sam ponosan na sve naše radnike koji su u proteklom razdoblju, odgovorno i predano radeći svoj posao doprinijeli da, unatoč svim poteškoćama uslijed epidemije korona virusa, zajednički ostvarimo velike i vrijedne rezultate. Uspjeli smo zadržati pozitivne poslovne trendove, brzo se prilagoditi novim okolnostima i organizirati poslovanje kako bi se proizvodnja nesmetano odvijala i zadovoljila sve potrebe tržišta, a odgovornim ponašanjem i pridržavanjem preporučenih mjera na radnim mjestima sačuvati zdravlje zaposlenih. Stoga, drago mi je da na ovaj način možemo iskazati zahvalnost i poštovanje svim našim radnicima te ćemo i ubuduće nastaviti ulagati u poboljšanje njihovog statusa i materijalnih prava“, istaknuo je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke. (R)







Podravki čak 14 odličja - najprestižnije svjetske nag

Zvijezde među nagrađenima su Lino Lada Gold i Žito heljdin kruh s orasima s 3 STA zvjezdice i kristalnom nagradom za tri uzastopne nagrađivane godine



Podravka je i ove godine zabilježila veliki uspjeh na međunarodnom ocjenjivanju kvalitete Superior Taste Award, najcjenjenije nagrade u segmentu prehrane u svijetu, s 14 osvojenih odličja za kvalitetu i okus svojih proizvoda. Od 2008. godine, otkada sudjeluje na ovom velikom natjecanju, Podravkini su se proizvodi okitili s čak 135 nagrada Superior Taste Award.

Zvijezde među ovogodišnjim dobitnicima su Lino Lada Gold i Žito heljdin kruh s orasima s tri STA zvjezdice i kristalnom nagradom za tri uzastopne nagrađivane godine.

Lino Lada Gold lansirana je 2018. godine unutar bogate Lino kategorije proizvoda. Bogatstvom lješnjaka, okusom i teksturom, zlatnim imenom i dizajnom, u kratkom periodu osvojila je domaće tržište kremnih namaza i potukla jaku konkurenciju u ovom segmentu te oduševila potrošače na tržištima diljem svijeta. U prilog tome govore i maksimalne ocjene na Superior Taste Award ocjenjivanju tri godine zaredom, kao i Zlatna košarica 2019. za proizvod godine u Hrvatskoj.

Žito kruh od heljde s orasima tradicionalni je slovenski specijalitet koji je bio nezaobilazan na stolovima za blagdane i u posebnim prilikama. U Žitu su oživjeli ovu tradiciju te koristeći modernu tehnologiju i ručni rad, znanja i vještine svojih pekara, stvorili posebnu recepturu i kruh koji je sada dio svakodnevne prehrane.



Također, s po dvije zlatne zvjezdice okitili su se Vegeta Natur specijal Azijska jela, Vegeta Natur specijal Meksička jela, Vegeta Natur, Eva delikates sardine s ružmarinom i morskom soli, Salut – sol sa smanjenom količinom natrija te Vatroslava – trajna ljuta kobasica. Uz njih, s jednom zlatnom zvjezdicom nagrađeni su Vegeta Natur tekući dodatak, Eva delikates sardine s crnim maslinama, Blaženka – trajna blaga kobasica, Vinka – trajna kobasica s vinom i Jeger – polutrajna blaga kobasica te Žito bezglutenski kruh sa sjemenkama.

Superior Taste Award dodjeljuje International Taste & Quality Institute – iTQi sa sjedištem u Bruxellesu, a za ovu prestižnu nagradu konkuriraju kompanije iz više od 120 zemalja svijeta. Superior Taste Award odličja dodjeljuje žiri koji čini preko 200 članova iz više od 20 zemalja. Prestižne nagrade dodjeljuju se onim proizvodima koji uspješno prođu slijepa testiranja koja provodi žiri sastavljen od vrsnih svjetskih





a Superior Taste Award
grade u segmentu prehrane



Superior Taste Award dodjeljuje International Taste & Quality Institute – iTQi sa sjedištem u Bruxellesu, a za ovu prestižnu nagradu konkuriraju kompanije iz više od 120 zemalja svijeta. Superior Taste Award odličja dodjeljuje žiri koji čini preko 200 članova iz više od 20 zemalja



chefova i sommeliera, pri čemu među ostalim, osobitu važnost pridaju ocjeni okusa, mirisa, teksture i izgleda proizvoda. (R)

I Liderovi čitatelji smatraju Podravku broj 1 domaćom kompanijom bez koje se ne može

Nakon istraživanja provedenog od strane agencije Ipsos, gdje su građani Podravku proglasili najboljom domaćom tvrtkom, iste je rezultate polučilo i istraživanje Lidera. Naime, poslovni tjednik Lider napravio je anketu među svojim čitateljima gdje je traženo da se izjasne koji su to, po njima, top brandovi s kojima bi željeli provesti život, koji su ti bez kojih se ne može. U anketu su bili uključeni svi svjetski brandovi pa je tako Podravka zasjela na drugo mjesto, odmah nakon Applea. Ako izuzmemo strane brandove, onda je Podravka proglašena domaćim brandom broj 1 bez kojeg se ne može. U prilog važnosti Podravke, i prepoznatosti od strane potrošača, govori i to da više od četvrtine ispitanika smatra prehrambenu industriju najvažnijom, čemu su zasigurno pridonijeli Podravkini dosadašnji napori u osiguravanju proizvoda na policama i društveno odgovorno poslovanje.



U anketu su bili uključeni svi svjetski brandovi pa je tako Podravka zasjela na drugo mjesto, odmah nakon Applea. Ako izuzmemo strane brandove, onda je Podravka proglašena domaćim brandom broj 1 bez kojeg se ne može

Istraživanje je provedeno u periodu od 9. travnja do 5. svibnja na uzorku od 474 ispitanika i uključivalo je strane i domaće brandove koji dolaze iz 700 poslovnih grupa i 250 korporativnih brandova. Dobiveni rezultati još su jedan pokazatelj važnosti domaće prehrambene industrije i prepoznavanje iste od strane potrošača. (Lana Miletić)

Nastavak poljoprivredne kampanje





Nakon priče o krastavcima, prionuli smo na posao i odlučili ispričati onu o paprikama. Od stotina paprika na svijetu, jedino su originalne Podravkine sorte Slavonka i Podravka dovoljno dobre za najbolji Podravka ajvar. Zbog visokokvalitetnih svojstava potvrđenih u suhoj tvari, indikatoru kvalitete paprike, s primamljivim okusom i mirisom, ove su crvene rog paprike idealne za preradu u ajvar, ali i za proizvodnju fileta od paprike.

Kako bismo u potpunosti bili samodostatni u domaćoj proizvodnji sirovine, u ovom slučaju crvene rog paprike, sjeme Podravke i Slavonke osiguravamo zainteresiranim poljoprivrednicima, našim partnerima i kooperantima kako bismo zajedno proizveli najbolji domaći ajvar: https://youtu.be/MP4-ohophN0

(Lana Miletić)

Online konferencije vezane uz poljoprivredni i prehrambeni sektor

Važnost samodostatnosti i domaćih proizvoda



Korona kriza donijela je mnoga pitanja i ukazala na izazove, a jednim od najvažnijih i aktualnijih pokazali su se sektori poljoprivrede te prehrambeni sektor. Važnost vlastite proizvodnje i samodostatnosti teme su o kojima se zadnja dva mjeseca mnogo priča te su poslužile kao okosnica *online* konferencija.

„Hrvatska kakvu trebamo“

U organizaciji Večernjeg lista, višegodišnji projekt „Hrvatska kakvu trebamo“ nastavljen je u prilagođenom, *online* izdanju. Posvećena aktualnim temama, poljoprivredi i proizvodnji, konferencija „Nova paradigma domaćeg poljoprivrednog i prehrambenog sektora” okupila je sudionike iz privatnog i javnog te znanstvenog svijeta, među kojima je bio i Dalibor Kezele, direktor Podravkinog sektora Poljoprivreda. Istaknuo je kako je Podravka suočena s problemom samodostatnosti povrtlarskih i voćarskih kultura za preradu odlučila još jače potaknuti domaće poljoprivrednike na uzgoj ovih traženih sirovina. Tako Podravka nudi partnerstvo, podršku i sigurnost, stručnu pomoć i unaprijed dogovorenu cijenu otkupa.

„Kako je prehrambena industrija preživjela COVID-19 krizu i što smo iz toga naučili“

Dalibor Kezele sudjelovao je ispred Podravke i na prvoj *online* konferenciji Sveučilišta Sjever i Hrvatske gospodarske komore, Županijske komore Koprivnica naziva „Kako je prehrambena industrija preživjela COVID-19 krizu i što smo iz toga naučili“. Naglasio je kako se Podravka brzo i dobro prilagodila novonastaloj situaciji što je omogućilo pojačanu proizvodnju i plasman proizvoda na tržište. Također, intenzivirana je suradnja s domaćim proizvođačima što omogućuje jačanje domaće poljoprivrede i gospodarstva u cijelosti. I ova je konferencija potvrdila značaj prehrambene industrije i poljoprivrede te apostrofirala njihovu važnost, kako danas, tako i u budućnosti.

“Važnost sigurnosti hrane u poslovanju s hranom”

Povodom obilježavanja Svjetskoga dana sigurnosti hrane, Odjel za prehrambenu tehnologiju Sveučilišta Sjever i HGK Županijska komora Koprivnica organizirali su još jednu online konferenciju pod nazivom „Važnost sigurnosti hrane u poslovanju s hranom.

Na konferenciji je sudjelovala i Podravkina Nina Puhač Bogadi, voditeljica sustava sigurnosti hrane i upravljanja kvalitetom. Zaključeno je kako svi koji se bave hranom moraju sudjelovati na sprečavanju, otkrivanju i upravljanju rizicima koji se prenose hranom, čime doprinose sigurnosti hrane, poljoprivredi, tržištu, turizmu i onom najvažnijem: zdravlju ljudi.

„Od polja do stola na hrvatski način“

Još jedna online konferencija održana je u sklopu Hanza Hub panela. Njoj se također pridružio Dalibor Kezele te ispričao kako se Podravka snašla u suradnji s malim proizvođačima u doba koronakrize. Naglasio je kako Podravka zadnjih nekoliko godina radi na jačanju suradnje s postojećim kooperantima, ali i na pronalasku novih poljoprivrednika koji će zadovoljiti ukupne potrebe Podravke za domaćim voćem i povrćem s hrvatskih polja. Više o navedenoj temi možete pronaći na https://novac.jutarnji.hr/restart-biznis/proizvodimo-dovoljno-zitarica-i-piletine-ali-sve-manje-svinjetine-voca-secera-i-jaja/10397152/

(Lana Miletić)





Podravka donirala još jedno vatrogasno vozilo

Nakon što je donirala cisternu za vatrogasne potrebe Vatrogasnoj zajednici grada Koprivnice, Podravka nastavlja dobru suradnju s lokalnim vatrogasnim društvima pomažući njihov rad.

Ovog puta Podravka je prepoznala napore Vatrogasne zajednice Općine Sokolovac koja djeluje na području prostorno najveće općine u Koprivničko-križevačkoj županiji. Kako VZO Sokolovac okuplja sedam dobrovoljnih vatrogasnih društava, a samo neka od njih posjeduju vatrogasno kombi vozilo, Podravka je odlučila jedno svoje donirati VZO-u koji će tu donaciju proslijediti na DVD Ladislav.

Prilikom primopredaje direktor sektora Korporativna i informacijska sigurnost Marinko Beljo je istaknuo: „Dobrovoljno vatrogastvo, koje u RH ima stoljetnu tradiciju, bitna je sastavnica hrvatske protupožarne zaštite. Nama je drago da možemo pomoći dobrovoljnim vatrogasnim društvima s našeg područja i na taj način pokazati našu odgovornost prema zajednici."

Vatrogasno kombi vozilo preuzeo je predsjednik VZO Sokolovac Zlatko Blažic sa svojim kolegama. (Lana Miletić)



PULS nastavlja s humanitarnim radom

Nakon stanke uzrokovane pandemijom koronavirusa, Udruga volontera Podravke – PULS vraća se humanitarnom radu. Ovoga puta volonteri PULS-a predali su hladnjak Centru za dijalizu Koprivnica.

„Na dijalizi imamo puno pacijenata kojima, zbog raznih pretraga, često vadimo krv i šaljemo na obradu u Zagreb, za što je krv potrebno čuvati u hladnjaku", istaknuo je Igor Žabić, dr. med., pročelnik Službe za internističke djelatnosti. Romana Samovojska, dr. med., subspecijalist nefrologije je dodala: „Budući da smo se do sad snalazili s prostorom, ova donacija nam je zaista vrijedna i bit će dobro iskorištena te se od srca zahvaljujemo volonterima PULS-a."

Volonteri PULS-a tako nastavljaju sa svojim redovnim aktivnostima kojima nastoje pomoći onima kojima je to najpotrebnije.

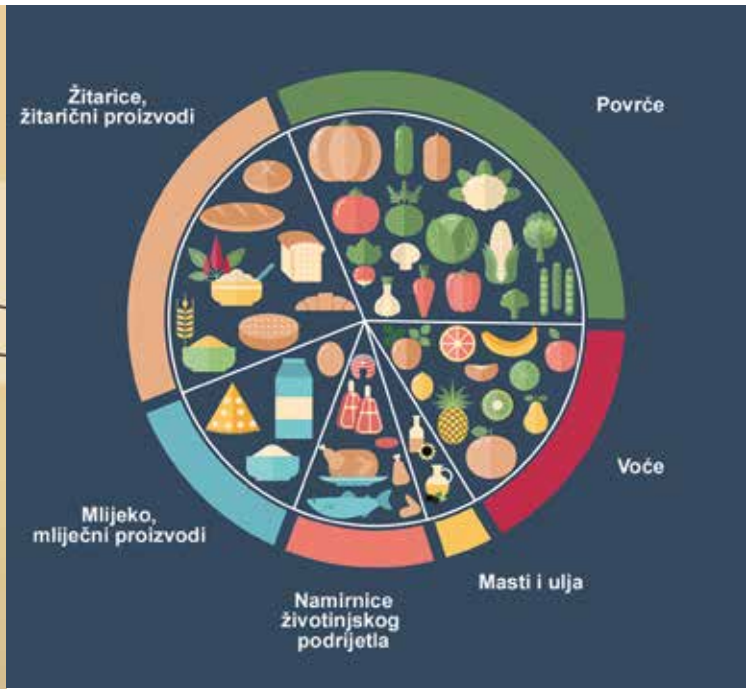


Osim Centru za dijalizu Koprivnica, Udruga je donirala novčana sredstva prijateljskim udrugama „Šinterice dobrog srca" iz Koprivnice, „Lajka" iz Novigrada Podravskog te udruzi „Unikatni mačori".

(Lana Kasumović Žigo)

Uspješna suradnja R&D-ja i Coolinarike





U doba kad smo se svi odjednom našli kod kuće, većina nas bila je bez potrebnog znanja kako, i treba li uopće, promijeniti prehrambene navike za vrijeme dužeg boravka u kući. Coolinarika i Podravkin R&D (Istraživanje i razvoj) odlučili su spojiti znanja i vještine te su kroz suradnju napravili objave koje su bile i više nego dobro prihvaćene od strane Coolinarikine publike.

Zajedničkom suradnjom kreirana je serija od šest članaka s tematikom prehrane u doba dužeg ostajanja kod kuće i pri smanjenoj aktivnosti. Članci su se našli na Coolinarici i podstranici #ostanidoma, a jedan od njih, onaj naslova „Što je sve potrebno organizmu za vrijeme dugotrajnog boravka u kući" i na Facebook stranici te Viber kanalu Coolinarike. Ostali članci govorili su o jačanju imunološkog sustava, koje namirnice treba uključiti u svakodnevnu prehranu, kako ostati kod kuće i ostati fit te kako pripremiti obroke za sebe i obitelj u dva nastavka: prvi dio i drugi dio.

Da su članci bili korisni i zanimljivi publici pokazuju i brojke: u nešto više od dva tjedna (od 23. travnja kad su puštena prva tri članka pa do 12. svibnja) pregledani su gotovo 24 tisuće puta. Osim toga, valja spomenuti kako je podijeljeni članak na Facebook stranici Coolinarike dosegnuo više od 322 tisuće korisnika, dobi između 18 i 65 godina, a čitatelji su bili i aktivni te komentirali i dijelili sadržaj u 2500 slučajeva. (Lana Miletić)

Obavijest o besplatnoj mobilnoj aplikaciji za upozorenja o hrani - HRana

HRana je nova besplatna mobilna aplikacija Ministarstva poljoprivrede i AKD kojom se građanima omogućava dobivanje pravovremenih informacija o povlačenju ili opozivu proizvoda s tržišta zbog rizika ili opasnosti za zdravlje ljudi i životinja te moguće opasnosti za okoliš, a nalaze se na tržištu i u roku trajanja. Ministarstvo poljoprivrede će u realnom vremenu ažurirati sve informacije prikupljene kroz Sustav brzog uzbunjivanja za hranu i hranu za životinje (RASFF) te poslati obavijest svim korisnicima aplikacije. Obavijest će sadržavati prikaz upozorenja o hrani kao i dodatne informacije o nesukladnom proizvodu poput naziva proizvoda i slike, roka trajanja, vrste rizika za zdravlje, izvršenu radnju nadležnih institucija, status distribucije i slično) kao i podatke o subjektu u poslovanju hranom koji je taj proizvod stavio na tržište. Osim toga, putem ove aplikacije građanima će biti dostupne i druge zanimljive informacije vezane uz kvalitetu i zdravstvenu ispravnost hrane što aplikaciji daje i edukativni karakter.

Aplikacija uključuje dvije skupine obavijesti - obavijesti na engleskom na razini Europske unije u „RASFF" izborniku i obavijesti na hrvatskom samo za tržište Hrvatske u izborniku „Ministarstvo poljoprivrede".

Aplikacija HRana može se preuzeti za Android uređaje te iOs uređaje, a obavijesti dobivene putem ove aplikacije moguće je dijeliti na društvenim mrežama. (R)





Krenulo kombajniranje i prerada graška

Nakon odrađenih ulaganja, kupnje novog kombajna 2018. godine, unaprijeđena je proizvodnja graška na vlastitim površinama te je povećana samodostatnost u proizvodnji graška. Tako se ove godine očekuju vrhunski prinosi od preko 700 tona, koji će se u cijelosti preraditi u tvornici Kalnik.

Ovogodišnji grašak

S obzirom na sušni period godine tijekom vegetacije graška, gotovo do sredine svibnja, prinosi graška bili su pod upitnikom zbog visokih suša i nemogućnosti navodnjavanja. No kiše koje su krenule u drugoj polovici te se nastavile početkom lipnja osigurale su, taman u pravi čas formiranja mahuna na biljkama, dobre preduvjete za dozrijevanje te uspješno kombajniranje graška.





Određivanje početka kombajniranja

Prije nego se odluči da je vrijeme za kombajniranje, rade se procjene prinosa i kvalitete graška. Tako je ove godine tri dana prije kombajniranja odrađena provjera tvrdoće graška od strane tehnologa iz sektora Poljoprivreda. Tvrdoća graška određuje termin kombajniranja, a ova provjera prvog dana lipnja pokazala je zadovoljavajuću tvrdoću te se moglo krenuti u ovogodišnje kombajniranje graška. Kombajniranje će se odvijati kontinuirano do kraja lipnja, do kada će sve Podravkine površine pod graškom biti iskombajnirane.

Maksimalna učinkovitost

Na 130 hektara unutar Koprivničko-križevačke županije posijano je, unutar dva tjedna, čak sedam različitih sorti graška: od ranih do kasnih sorti koje dozrijevaju u različito vrijeme pa se tako kombajniranje odrađuje kroz tri tjedna ovisno o tvrdoći graška. Time se pravilno raspoređuju preradbeni kapaciteti u tvornici.

Prerada graška u tvornici obavlja se u roku od maksimalno četiri sata od trenutka kombajniranja. Zbog toga je blizina tvornice od presudne važnosti kod proizvodnje graška kao i kvaliteta tla te podneblja pogodnog za proizvodnju graška. (Lana Miletić)

Postanite Grill majstor i pokažite svima kako bez puno drila do sočnog grilla

Napravite za stolom mjesta za pravu ekipu iz Podravke, jer su s njima vrhunski obrok i sjajna zabava zagarantirani



Svako dobro druženje oko grilla okupi nekoliko tipova ljudi. Jedni mariniraju meso, drugi su zaduženi za salatu, treći u malom prstu imaju vatru i grillanje, kako bi na kraju svi zajedno uživali u vrhunskom roštilju. A u vaše veselo društvo nesumnjivo će se uklopiti i grill Majstor kobasice; Grofica, Pepica, Špinatka i Zdenka, vrhunske delicije koje ne zahtijevaju dodatnu pripremu, a spremne su za jelo u svega desetak minuta. Čak i manjak prostora im ne smeta, rado se udomaće i na balkonskom roštilju pa i grill tavama, na kojima možete spremiti i sočnu vratinu.

Ako pak meso pripremate u vrtu i dočekujete veliko društvo, napravite na rešetkama mjesta za ukusnu svinjetinu, ćevape i pljeskavice te sočne pileće ražnjiće i povrće. Najzagrijaniji žar i vruću rešetku vole burgeri, dok će piletina i kobasice najbolje ispasti na nižim temperaturama. Jednom kad komade mesa stavite na roštilj, najbolje je što manje ih okretati, a po potrebi ih dodatno premazujte masnoćom, tek povremeno provjeravajući ima li za stolom dovoljno dodataka po mjeri okupljenih: Ljuti ili blagi Podravka Ajvar, bez kojeg roštilj ne možemo niti zamisliti, Podravka senf kojim ćemo dodatno obogatiti kobasice i Podravka ketchup za hrskave krumpiriće. Sve što preostaje je podijeliti ukusno meso s onima oko vas, a kasnije fotografijama praznih tanjura svima dokazati kakav ste majstor grilla.

Put do sjajnog roštilja posut je dobrim marinadama

Zahvaljujući njima svaki je komad mesa sočniji i ukusniji. Vegeta Marinada univerzalna idealna je za sve, od ramsteka do piletine, a zahvaljujući kombinaciji pikantnih začina, Vegeta Grill marinada pikantna u samo 30 minuta pružit će „ono nešto“ svakom komadu mesa, ribe ili povrća. Za sočne, pikantne burgere pobrinut će se Vegeta Natur Burger Classic, savršen miks povrća i biranih začina. Uz njihovu pomoć i zrno mašte, meso s grilla ispadne savršeno baš svaki puta, kako god okrenuli.

Postanite Grill majstor i pokažite svima kako bez puno drila do sočnog grilla

Prije no što položite meso na rešetke, valja položiti i ispit znanja. Na Grill akademiji saznajte sve o pripremi žara, mesa, ribe i povrća te priboru koji vam treba za najbolji roštilj. Otkrijte trikove, sjajne ideje i najčuvanije tajne velikih majstora grilla te i sami postanite diplomirani Grill majstor! Preuzmite svoj certifikat koji će ponosno stajati uokviren na zidu dajući do znanja svima tko je tata mata od roštiljskog zanata. (R)

Budi chill, spremaj grill

Chill&Grill roštilj kod kuće



Podravka se, sad već tradicionalno, priključila ovogodišnjem najvećem festivalu roštilja, Chill&Grill-u. Obzirom na novonastale okolnosti, festival je održan u online izdanju, a aktivnosti su se protezale kroz cijeli svibanj na online platformama i društvenim mrežama 24sata, Miss Gastro te na mikro stranici www.chillgrill.hr.

Podravka se priključila, osim sa svojim prigodnim proizvodima kao što su grill Majstor kobasice, monozačini, Vegeta i kondimenti, i sa svojim promotorima koji su dijelili savjete i video recepte te pripremali prigodna jela s roštilja. Uz to, Podravka je osigurala nagrade za najbolje pristigle fotografije roštilja na nagradni natječaj, a kojih je bilo preko 1.000.

Video recepti Podravkinih promotora naišli su na veliku zainteresiranost tijekom nešto više od mjesec dana trajanja festivala roštilja: najbolje rezultate polučio je recept Mišela Tokića Ramstek na roštilju za cijelu obitelj, jer ga je pogledao najveći broj ljudi: njih gotovo 228.000.

Uspješnost festivala roštilja, makar i u neuobičajenom, online izdanju, potvrđuje više od 51 tisuća korisnika koju su posjetili posebno kreiranu stranicu festivala www.chillgrill.hr te ukupno više od milijun ljudi do kojih su stigli pripremljeni materijali kroz sve platforme uključene u kampanju.



Dojmovi s tržišta
Paštete nove genera

Zadnjih mjeseci u Poslovnom programu Mesni proizvodi, jela i namazi pripremale su se nove paštete: osim uvođenja novih okusa kao odgovora na potrebe i želje potrošača, napravljen je i novi, prepoznatljivi dizajn. Nova generacija pašteta lansirana je na tržište Hrvatske, Sjeverne Makedonije te Bosne i Hercegovine, a kako je tekao proces te kako su, na prvu, prihvaćene, otkrili su s navedenih tržišta.



Tržište Hrvatske napravilo zaokret

Zadnjih nekoliko godina Podravka paštete su na tržištu Hrvatske stagnirale: prodaja im je bila slaba što je, s vremenom, dovelo do nemogućnosti objavljivanja akcija u katalozima trgovačkih lanaca te do slabe pozicije u samim trgovinama. Većina se kupaca okrenula Piketa paštetama zbog niske cjenovne pozicije.

Prilikom lansiranja novih pašteta, Tržište RH imalo je nekoliko prepreka: najprije, uvjeriti trgovačke lance u kvalitetu, atraktivnost i poželjnost novih pašteta za potrošača, a zatim dobiti bolju i veću poziciju na polici na samim prodajnim mjestima.

„Prvu prepreku savladali smo kada su trgovački lanci probali uzorke Podravka pašteta i zaista se uvjerili da imamo jako ukusne paštete koje nimalo ne zaostaju za konkurencijom te da su neki okusi bolji od postojećih konkurentskih. Drugi je korak bio nešto teži, zbog otpora od strane trgovačkih lanaca koji vole da većina njihovih polica bude popunjena visoko obrtajnim proizvodima ili proizvodima s dobrim maržama. lako je zadatak postavljen pred nas bio težak i dugotrajan, uspjeli smo postići dobru vidljivost, kod nekih kupaca čak i daleko bolju od zadane. No ovaj korak, zapravo, nije gotov, na njemu ćemo stalno raditi kako prometi budu sve bolji i bolji“, naglasili su s tržišta.

Početkom svibnja krenula je i televizijska kampanja čime je obilježen početak komunikacije prema potrošačima i borbe za osvajanje većih udjela na tržištu. To je ujedno i treća faza, najdugotrajnija, jer izgradnja bilo koje robne marke ili kategorije proizvoda u svijesti potrošača zahtijeva vrijeme. Prvi su znakovi dobri, a prilagodbom na situaciju s koronavirusom poticanje na prvu kupnju odrađuje se podjelom uzoraka, umjesto planiranim degustacijama koje još uvijek nisu dozvoljene.

Tržište Sjeverne Makedonije krenulo punom parom

Od prvog lansiranja 1958. godine pa sve do danas, Podravkine su paštete kategorija proizvoda koja je imala bezbroj transformacija



cije vraćaju stari sjaj



po pitanju dizajna, gramatura, okusa i prodajno-marketinških koncepata. Nakon što su iz Poslovnog programa Mesni proizvodi, jela i namazi prezentirali novi dizajn i pripremili degustaciju novih okusa, na tržištu Sjeverne Makedonije ostali su pozitivno iznenađeni te su zaključili kako je „nova zvijezda rođena".

„Nismo imali puno vremena pa smo odmah prionuli na posao: s kolegama iz marketinga pripremili smo rješenja kako bi prodajna egzekucija odgovarala savršenstvu novog dizajna i okusa Podravka pašteta. Krenuli smo s prvim danom ožujka i zadali si cilj da na svim prodajnim mjestima gdje ima Argete mora biti i Podravka pašteta, pozicionirana u bloku uz glavnog konkurenta", istaknuli su s tržišta.

Ono što su morali napraviti, u što kraćem roku, jest povlačenje starog dizajna, a na isto mjesto postavljene su nove paštete popraćene dodatnim marketinškim materijalima. Odrađene su i akcije sniženja cijena, što je, već sada, doprinijelo odličnoj prodaji i omogućilo postavljanje više od sto velikih stalaka s novim paštetama, većinom na prigodne pozicije uz kruh.

Na tržištu ističu kako su već sada, s obzirom na dosadašnje odrađene aktivnosti, pripremljena rješenja i svakodnevnu energiju koja cirkulira između marketinga, prodaje te prema kupcima, sigurni u uspjeh i osvajanje ove vrlo velike kategorije na tržištu Sjeverne Makedonije te se vode prigodnom „samo maži".

Na tržištu BiH iznenadne novonastale okolnosti izmijenile prvotne planove

Osim na tržištima Hrvatske i Makedonije, lansiranje novih pašteta planirano je i za tržište Bosne i Hercegovine. No kako je lansiranje u BiH krenulo sredinom veljače, tako se najosjetljiviji period ulistavanja novih pašteta poklopio s korona krizom. Otežana je komunikacija s trgovcima, ali i s potrošačima jer se ostalo bez mogućnosti prezentacija i degustacija izvanrednih novih okusa. Bez obzira na navedeno, u narednom razdoblju nastavit će se raditi u smjeru ostvarenja početnih ciljeva.

(Lana Miletić)





Fant proizvodi s novom recepturom

Novi Fant proizvodi, s recepturom bez dodanih pojačivača okusa, omogućuju brzu pripremu zanimljivih jela uz garanciju izvrsnog okusa. Bilo da želite pripremiti jelo s poznatim okusima ili probati nešto novo, Fant ima spremno rješenje.



Fant zapečena piletina 4 vrste sira – savršeni sirni užitak!

Piletina uvijek iznova može oduševiti! Izvanredno jelo punog okusa mirisat će na vašem stolu dok ste rekli Fant, a i najveći će gurmani imati samo riječi hvale za ovu sirnu rapsodiju. Kao i sva jela pripremljena s Fantom, pruža maksimum okusa uz minimum napora.

Fant Tortilla i Fant Chili con carne – zanimljive kombinacije okusa internacionalnih kuhinja!

Punjene tortilje poznate su kao jednostavna hrana koja malo traži, a puno daje. Uz novu Fant Tortilla mješavinu vama preostaje samo se poigrati s punjenjem i motanjem, i vaša kreacija postaje jelo „za prste polizati"! Brzo se priprema, zanimljivo je i ukusno.





Fant Chili con carne – Fant za ljutkaste kombinacije

Naziv poznatog jela internacionalne kuhinje Chili con carne u doslovnom prijevodu znači „čili i meso" i ono jasno opisuje ovo jelo. Nova Fant mješavina za Chili con carne omogućava vam da i vi imate priliku otkriti i uživati u ovom divnom ljutkastom obroku. Možete ga pripremati na razne načine, na žlicu ili kao savršeno punjenje, u pećnici, loncu ili tavi. Jednostavno je za pripremu koliko i ukusno, a sve bez pojačivača okusa! (R)



Redizajn Eva riba

Eva ribe zasjale u novom ruhu



Riba je bez sumnje jedna od najboljih i najvrjednijih namirnica, temelj svake kvalitetne prehrane i izvor brojnih vrijednih nutrijenata. Među mnoštvom različitih, Eva ribe nametnule su se svojom kvalitetom i okusom kao najjači brand u kategoriji ribljih konzervi.

Kako bi se potrošačima na jednostavan i efektan način vizualno približile sve glavne značajke pojedinog Eva proizvoda, osvježen je izgled maskote, popularnog i prepoznatljivog morža, poznatog još od 1948. godine, koji je sinonim za omiljeni riblji brand diljem svijeta na više od 20 tržišta. Također, cjelokupni vizualni dojam proizvoda naglašen je modernom tehnikom tiska s metalik efektom, koji u trenu omogućuje onom koji uzme limenku u ruke, da zamisli kako Eva riba upravo izranja iz morskih dubina, svog prirodnog okruženja.



Na svakom je proizvodu ikonografski prikazano o kojoj je ribi riječ, i u kojoj kombinaciji te su navedene njene funkcionalne značajke, a za lakše razlikovanje proizvoda uvedeni su i obrubi konzerve u različitim bojama.

Krenulo se sa sardinama

Ove inovacije prvo su doživjele Eva sardine iz Jadranskog mora. Jadranske srdele konzerviraju se jednostavnim postupkom, uz korištenje samo dva dodatna prirodna sastojka: sol i ulje. Iskušani tradicionalni recept omogućuje očuvanje svih vrijednih sastojaka te se koristi i danas u proizvodnji Eva sardina, uz korištenje suvremene tehnologije.

Simulacijom sardina u prirodnom okruženju postignut je efekt dubine na samom proizvodu te su naglašene dobrobiti jadranskih sardina kao što su prirodan izvor kalcija i prirodno bogatstvo omega-3 masnim kiselinama. Poseban naglasak je dan na isticanje samog porijekla srdele koja ulazi u Eva konzerve dodavanjem JADRANSKE SARDINE u samom nazivu proizvoda. Okviri različitih boja i pripadajuće ikone otkrivaju različite okuse Eva jadranskih sardina pa je tako, primjerice, žuti obrub s limunom vezan uz Eva jadranske sardine limun dok maslinasti okvir s ikonom masline upućuje na Eva jadranske sardine u maslinovom ulju.

Osim izmjena na sardinama, u narednom razdoblju slijede i izmjene na svim segmentima Eva asortimana. (Lana Miletić)



Pronađite idealnu vrstu riže za svako jelo

Znate li razlike među rižama, znate li odabrati pravu za jelo koje pripremate?



Postoji više različitih vrsta riža, a svaka od njih ima svoje posebnosti koje u određenom jelu najbolje dolaze do izražaja. Kako biste odabrali onu pravu, koja najbolje odgovara uz odabrano jelo, Zlato polje se odlučilo pobrinuti za to i pripremiti za vas **Vodič kroz riže**.

Kroz različite vrste Zlato polje riža prikazano je na koji način odabrana riža najbolje odgovara odabranom jelu. Tako se Zlato polje Sant Andrea riža uklapa u jušna jela jer srednje velika zrna lijepo upijaju arome tijekom kuhanja. Zlato polje riža 3 žitarice je najbolja mješavina za salate jer je bogata vlaknima i vizualno primamljiva. Bijela riža srednje veličine zrna, Zlato polje riža za Domaća jela, odličan je izbor za pripremu punjenih paprika, dok je Zlato polje Arborio riža savršeni izbor za pripremu različitih rižota.

Koje god jelo s rižom pripremali, Zlato polje ima onu pravu za vas, a ukoliko niste sigurni koju odabrati, uvijek možete pogledati Zlato polje Vodič kroz riže.

Zlato polje, najbolje iz prirode.



Fini-Mini nagradni natječaj

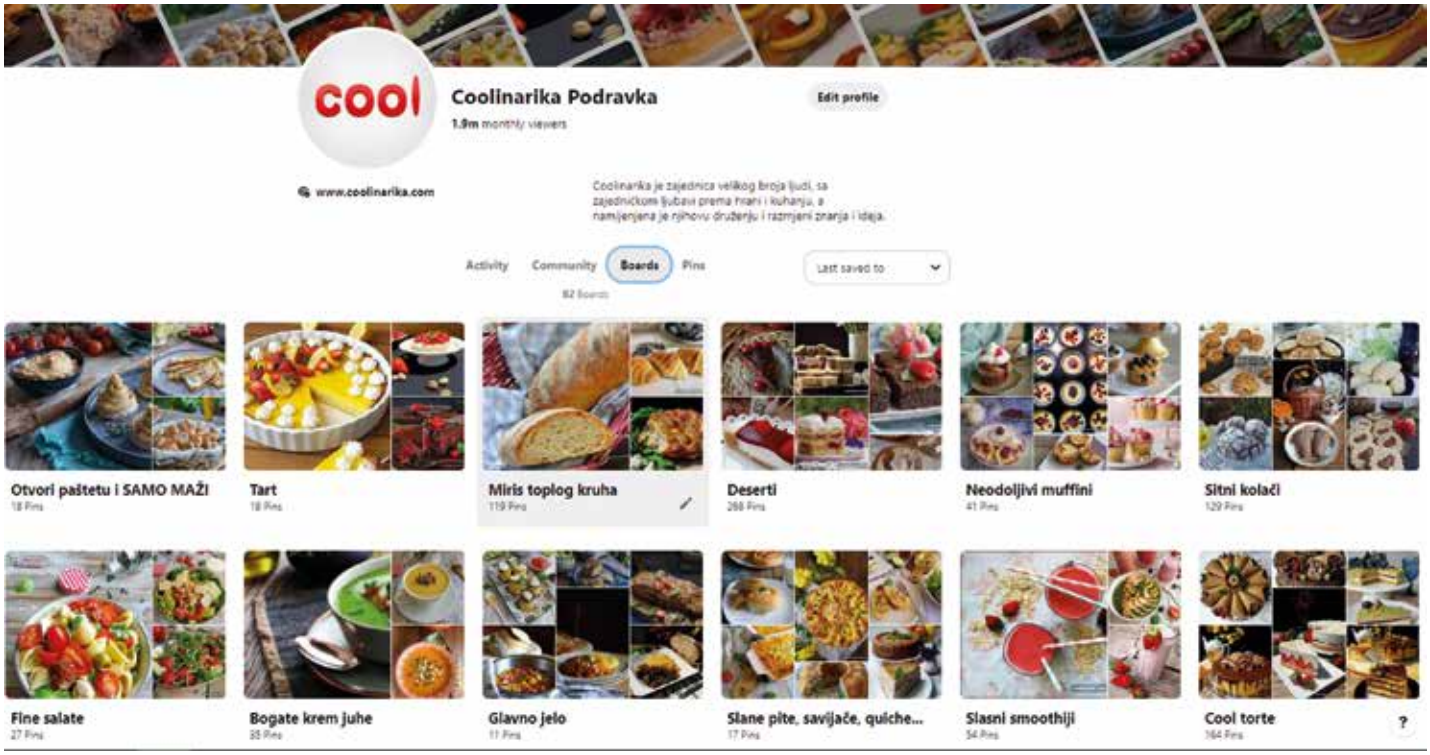
Ne radi od juhe slona – radije crtaj i sudjeluj u nagradnom natječaju

Puno je stvari koje nam se čine kao velik problem na prvu, ali kada ih sagledamo iz drugog kuta, zapravo su toliko male i jednostavne da zaključimo kako ne treba – od juhe raditi slona

Za dobru juhu trebaju nam godine prakse i sati rada i preznojavanja u kuhinji, kako bi ona bila fina. Krivo. Juha je jednostavna stvar ako govorimo o Fini-Mini juhama. Mislite da nemate vremena? Razmislite ponovno. Treba vam samo 3 minute, žlica, šalica i vruća voda. Odaberite omiljeni okus, promiješajte, malo pričekajte i uživajte u ukusnoj juhi bez kuhanja, bez dodanih pojačivača okusa i bez konzervansa. A znate što je lakše od pripreme Fini-Mini juhe? Uključivanje u Nagradni natječaj.

Posjetite stranicu https://www.fini-mini.hr/, pronađite slagalicu "Ne radi od juhe slona" i napravite što maštovitije oblike od vrećica juhe. Životinje, hrana, ljudi… granice mašte ne postoje. Najkreativniji uradak bit će nagrađen vrijednom nagradom, stoga krenite ne raditi od juhe slona. Više informacija o samom nagradnom natječaju nalazi se na https://www.podravka.hr/nagradne-igre/fini-mini-ne-radi-od-juhe-slona/

Sretno i znajte da se na ukusnu i hranjivu Fini-Mini juhu uvijek možete oSLONiti. (R)



Znate li što je Pinterest i koliko je Coolinarika tamo popularna?

U posljednjih mjesec dana **1,4 milijuna korisnika** vidjelo je ili napravilo akciju na nekom od Coolinarika Pinterest sadržaja. Stoga, želite li biti zanimljivi, zapaženi, originalni, onda budite kreativni i svoju kreativnost podijelite na Pinterestu, a u međuvremenu inspiraciju pronađite na **našem Pinterest profilu**

Pinterest je društvena mreža na kojoj se kroz fotografije i razne infografike kreativci mogu pohvaliti svojim idejama i vještinama. Svi su tamo dobrodošli inspirirati se i međusobno dijeliti sadržaje koji im se sviđaju.

Na Pinterestu se doista nalaze **lijepe fotografije**, no Pinterest nisu samo lijepi vizuali, iako su vrlo bitan dio ove društvene mreže. Kreiranje galerija slika ili **pinanje**, gotovo da je zarazno, a Pinterest je jedinstveni koncept dijeljenja ideja kroz sadržaje koji kreiraju osobni tematski profil svakog korisnika.

Pinterest je nešto baš poput **virtualne ploče** ideja. Ideje su tako razne: što obući, kako napraviti policu za knjige, okvir za slike i naravno – što skuhati. Upravo tu nastupa naša Coolinarika koja na svojem Pinterest profilu dijeli zamamne fotografije jela s linkom recepta na samu stranicu Coolinarike.

Pinterest voli Coolinariku!

Žene uglavnom donose odluke što kuhati, a time i što kupiti, a informaciju i inspiraciju će vrlo često pronaći na društvenim mrežama. Budući da žene vole Pinterest i da su njezina većinska publika, jasno je i da Pinterest voli Coolinariku, koja tamo ima svoj profil od početka 2012. godine.

Coolinarika Pinterest do sada je privukao **preko 50 tisuća pratitelja**. Kako korisnici ovu mrežu najčešće pretražuju na engleskom jeziku, najviši udio naših pratitelja čini publika iz SAD-a, dok su svojim angažmanom **najaktivniji upravo korisnici iz Hrvatske** te potom ostatka naše regije.

Uz to, Coolinarika na Pinterestu prosječno ima **gotovo dva milijuna pregleda** mjesečno i to bez ikakvih dodatnih ulaganja, otkriva nam „dobri duh Cool uredništva" - **Ana Murgić** koja je zadužena upravo za vođenje Pinteresta, te dodaje: „Kako je glavni cilj ove društvene mreže inspirirati korisnike u traženju novih interesa i olakšati im odluke, od onih svakodnevnih što kuhati pa do važnijih životnih, poput izbora svadbene torte, korisnici mogu s našeg profila spremiti nešto što im se svidjelo i zadržati za sebe, podijeliti sa svima ili pak samo s izabranim kontaktima."

U posljednjih mjesec dana **1,4 milijuna korisnika** vidjelo je ili napravilo akciju na nekom od Coolinarika Pinterest sadržaja. Stoga, želite li biti zanimljivi, zapaženi, originalni, onda budite kreativni i svoju kreativnost podijelite na Pinterestu, a u međuvremenu inspiraciju pronađite na **našem Pinterest profilu.**

(Ines Lukač, Maja Krivić)

> ***Coolinarika Pinterest do sada je privukao* preko 50 tisuća pratitelja. *Kako korisnici ovu mrežu najčešće pretražuju na engleskom jeziku, najviši udio naših pratitelja čini publika iz SAD-a, dok su svojim angažmanom* najaktivniji upravo korisnici iz Hrvatske *te potom ostatka naše regije***



BOŽIDAR FLIS
SA SRCEM IZ KOPRIVNICE

Važno je znati gledati



S gotovo 40 godina staža Božidar Flis je među onim Podravkašima koji se mogu pohvaliti da su svoj cijeli radni vijek proveli u Podravki. Tijekom četiri desetljeća radio je u transportu, na održavanju u Tvornici juha i Vegete, u RC-u (računalnom centru, današnjem sektoru Informatika), a već 20 godina radi u tehničkoj zaštiti, danas kao voditelj poslova. Kaže kako je posao dinamičan te su noviteti i prilagođavanja potrebni na gotovo dnevnoj bazi s obzirom na napredak tehnologije.

No nešto više staža od onog u Podravki, Božidar ima u ronjenju. Naime, on je, nakon što se prestao baviti hrvanjem, krenuo u ronilačke vode i tamo ostao sve do danas. Trenutno je instruktor i trener u Ronilačkom klubu Šoderica.

Kako je nekad bilo

„Na početku su bili vojni standardi: bio je uglavnom muški sport, s obzirom da se zahtijevao visok stupanj tjelesne spreme, a zdravstveni kriteriji su bilo gotovo kao za pilote. Postojali su specijalistički pregledi kojima se utvrđivala sprema pojedinca. Danas, zahvaljujući napretku u postizanju sigurnosti i ronilačkoj opremi, nema potrebe za posebnom tjelesnom spremom kad se radi o ronjenju, a žene su postale potpuno ravnopravne“, govori Božidar dodajući kako se danas više toga može, a i sigurnost je na višoj razini.

Dvije kategorije ronjenja

U ronjenju postoje dvije kategorije: ono na dah te ronjenje s bocama. Ronjenje na dah zahtijeva dobru utreniranost, kako tjelesnu, tako i mentalnu te je važno znati se smiriti i spustiti puls: „Kad se radi o ronjenju na dah, imamo dvije vrste: u daljinu, to je ono koje je sportsko te u dubinu – tu se radi o ekstremnim sportovima kojima se ne može svatko baviti“, ističe Božidar.

Pri ronjenju s bocama važno je nadići fazu „gladi za zrakom“ i naučiti trošiti zrak: „Treba znati „lebdjeti“, primijeniti teoriju naučenu na tečaju“.



Je li ronjenje opasno?

„Ljudi uvijek govore da je ronjenje opasno. Ja im na to odgovaram da u ronjenju nitko nikad ne dođe u „škare“ kao u cestovnom prometu. Ovdje se uvijek radi o vlastitoj krivici i nepoštivanju pravila. Kroz svoje 42 godine, koliko sam u ronjenju, nikad nije došlo do nesreće, a da nisu bila prekršena neka osnovna pravila ronjenja“, naglašava i dodaje kako je zdravlje broj jedan i o njemu uvijek treba voditi brigu.

Kako ima iskustva i kao instruktor, Božidar ima razne anegdote sa svojim polaznicima, ali je i općenito tijekom ronilačke karijere imao raznih situacija: „Tečaj prvo kreće s teorijom. Potrebno je položiti pisani ispit, ali i proći usmeni kako bi se utvrdilo da postoji razumijevanje onog naučenog. Nakon tog slijedi praktični dio. Dosad sam imao samo dva slučaja da netko ne bi prošao, i to su bili slučajevi kad ljudi zaista nisu mogli teoretski dio prenijeti u praksu. A što se tiče pozitivnih priča, kad smo imali natjecanje na Šoderici, ugledali smo trogodišnje dijete kako pluta i brzo reagirali. Reanimirali smo ga i spasili mu život, to mi se posebno urezalo u pamćenje.“

Bilo je, nažalost, i onih manje lijepih situacija. Prije nego je MUP preuzeo na sebe, utopljenike su vadili ronioci. Tako je u više od trideset slučajeva utapanja sudjelovao i sam Božidar.

Zablude o ljepotama voda

„Većina govori kako se u jezerima nema što vidjeti, da treba ići na more ili u rijeke kako bi se vidjele fascinantne stvari. To nije istina, jezera nude puno toga, pa i naša Šoderica: svugdje se ima nešto za vidjeti, samo treba znati gledati“, poručuje Božidar.

(Lana Miletić)



Podravkin kutak na najvećem prodajnom mjestu Hard Discount Laković u Crnoj Gori

U cilju daljnjeg razvoja i unaprjeđenja suradnje s drugim najvećim trgovinskim lancem u Crnoj Gori, na prodajnom mjestu Hard Discount Laković u Podgorici formiran je Podravkin kutak. Pored dobro poznatih Podravkinih proizvoda koji su već dugi niz godina prisutni na tržištu Crne Gore poput Vegete, Lino proizvoda, Eva proizvoda i sl., svoje mjesto na ovoj specijalno brendiranoj polici je pronašlo i 37 novih proizvoda iz asortimana Žita i Podravke. Kako se radi o najvećem prodajnom mjestu u Podgorici, ali i u Crnoj Gori, ovo dodatno izlaganje, svojom veličinom i vizualom bit će prava prilika da se crnogorski potrošači direktno upoznaju sa svim Podravkinim brandovima i širinom našeg asortimana. (R)

Podravka je donirala pakete proizvoda Institutu za dječje plućne bolesti Kozle u Skopju

Predstavnici kompanije Podravka Makedonija, zajedno s veleposlanicom Republike Hrvatske u Republici Sjevernoj Makedoniji, Nives Tiganj, donirali su pakete proizvoda za djecu od 0 do 18 godina koja borave na Institutu za dječje plućne bolesti Kozle u Skopju, kao i za bolničko osoblje koje se brine o njima.

Kao društveno odgovorna kompanija, Podravka prije svega brine o najmlađima za koje smatra da su naša budućnost, sa željom da im kroz ovu vrstu humanitarne inicijative pomogne kada im je pomoć najpotrebnija.

„Unatoč izvanrednim uvjetima u kojima živi regija i svijet, Podravka pokušava pomoći tamo gdje je najpotrebnije. Danas ćemo pokušati izmamiti osmijeh kod djece koja se liječe na Institutu za dječje plućne bolesti u Skopju. U ime svih zaposlenika Podravke šaljemo veliko srce za što brži oporavak djece i njihov povratak u normalan život“, rekao je Igor Manjić, direktor Podravke u R. Sjeverna Makedonija. (R)







Po Žitovom kruhu se dan poznaje



Iz Žita su se krajem svibnja obratili potrošačima u Sloveniji novom reklamnom kampanjom. U sklopu kampanje pod sloganom „Po kruhu se dan poznaje" potiče se na konzumiranje kvalitetnog kruha i peciva iz Žita, a posebno njihovih vrhunskih brendova kruha, te se predstavlja i novi kruh Zlato zrno.

Poznata slovenska izreka kaže: „Po jutru se dan poznaje". Upravo ta izreka preuzeta je kao inspiracija za novu reklamnu kampanju Žito kruhova te je iz nje izveden slogan „Po kruhu se dan poznaje". „Dodali smo riječ kruh i uključili važnost jutarnjeg obroka kojim skupljamo snagu za cijeli dan. Tako slogan poručuje da su Žitovi kruhovi kvalitetni i ukusni te odličan izbor kako za doručak tako i za ručak i večeru. Ujedno nam uljepšavaju dan i izmamljuju osmijeh na lice", rekao je Rok Cankar, direktor marketinga Žito pekarstva.

Kampanja je kreativno osmišljena oko ideje da se potrošaču ponudi rješenje za odličan dan, a istodobno prikazuje Žitove kruhove kao glavne igrače koji brojnim prednostima usrećuju i brinu da naš svaki dan bude nasmijan i bolji. To je prikazano osmijesima izvođača u reklamama, a istodobno je pozornost usmjerena na to da njihove ličnosti odgovaraju kruhovima koje predstavljaju. „Stoletni kruh za dug i mladenački život, pun energije, predstavlja simpatičan mladić. Heljdin kruh s orasima i naš novi kruh Zlato zrno tajanstveni su i predstavljaju nježnost, samopouzdanje i duhovitost poput nasmijane djevojke. Stoletni i Jelenov kruh imaju snažan i odlučan karakter i ispod kore kriju dobrotu, poput mladića koji ih predstavlja", dodaje Rok Cankar.

Uz legendarne Žitove kruhove u kampanji nastupaju i najnoviji kruhovi kao što su premium kruh Zlato zrno te BeFree polupečeni bezglutenski kruh koji se dopeče na prodajnom mjestu, a ujedno je jedan od najinovativnijih projekata na međunarodnoj razini. Komunikacija također uključuje simbolički element ruku koje prate Žitov kruh na cijelom putu od pekarnice do usta.

Kampanja, koja traje od 21. svibnja do 21. lipnja, uključuje jumbo plakate, televizijske reklame, radio i internetsku komunikaciju te izlaganja i degustacije na prodajnim mjestima. Mrežom različitih komunikacijskih kanala Žito tako nagovara svoje vjerne kupce, ali i skeptike koji će radije posegnuti za konkurentnim proizvodima, a posebno one mlađe, da isprobaju Žitove legendarne kruhove te prošire dobar glas o novoj uspješnici – kruhu Zlato zrno. (R)



Prilikom posjeta minis pohvala pekarskoj dje samoopskrbu tijekom



„Pozdravljamo dosadašnje vladine zakonske pakete mjera za ublažavanje posljedica epidemije koronavirusa. One su našem poduzeću djelomično pomogle da prebrodi ovo razdoblje u području doprinosa za mirovinsko i invalidsko osiguranje, pokrivanja naknada za vrijeme bolovanja do 30 dana i refundiranja kriznog dodatka invalidima. Također pozdravljamo mjeru financiranja skraćenog radnog vremena u okviru 3. paketa za borbu protiv korone. Međutim, mi kao poduzeće i pekarska djelatnost imamo još mnogo izazova i očekujemo od njih da nam izađu ususret, kako u uključivanju razvojno i izvozno usmjerene pekarske djelatnosti kao važnog člana u lancu prehrane i samoopskrbe u buduću strategiju razvoja poljoprivrede, tako i u potpori ministarstva sredstvima za promotivne aktivnosti u pekarstvu, kao i u barem djelomičnoj naknadi troškova za zdravstvenu zaštitu, za prijevoz radnika i sličnih nastalih troškova na koje smo imali pravo u pekarskoj djelatnosti za vrijeme epidemije", istakao je Janez Bojc, direktor Grupe Žito i predsjednik sekcije za pekarstvo pri GZS-u, tijekom posjeta ministrice poljoprivrede, šumarstva i prehrane dr. Aleksandre Pivec Žitovom proizvodnom pogonu.

Bojc je ministrici, između ostalog, predstavio radni proces u proizvodnim jedinicama Žita (čak ih je 16 diljem Slovenije) u kojima se rad nije zaustavljao, već je u njima više od 1000 Žitovih djelatnika sve vrijeme brinulo o nesmetanoj opskrbi slovenskog tržišta osnovnim prehrambenim proizvodima. Unatoč tome da su cijene sirovina u to vrijeme rasle kao i troškovi prijevoza, u Žitu nisu podizali cijene namirnica.

Ministrica dr. Aleksandra Pivec tijekom posjeta je istaknula da su zaposlenici na čelu s poduzećem Žito kao najvećim poduzećem u sektoru, u ovim izvanrednim okolnostima u kojima su uvjeti rada bili posebno zahtjevni, odigrali važnu ulogu tijekom provedbe mjera, jer je bila osigurana nesmetana opskrba stanovništva osnovnim namirnicama. „Rad u više smjena, prilagođavanje proizvodnje potrebama i osiguravanje nesmetane opskrbe upravo u tim uvjetima ukazuju na strateški značaj pekarske djelatnosti unutar slovenskog poljoprivredno-prehrambenog sektora, koji se tako mora i razmatrati. Kao inovativna, konkurentna, razvojno usmjerena djelatnost u sklopu prehrambene industrije koja uspješno prodire i na strana tržišta, ona također ima važan multiplikativni učinak na poljoprivredu pa je stoga ispravno da joj u ministarstvu i u vladi izađemo ususret i u okviru trećeg zakonodavnog paketa mjera za ublažavanje posljedica koronavirusa. Samodovoljnost i briga o samoopskrbi su kao postulati značajno dodatno izniknuli upravo za vrijeme mjera protiv koronavirusa, pri čemu su se prehrambena i u njoj pekarska djelatnost pokazali kao važan most između poljoprivrednih mjera i razmatranja o potpori proizvodnje u ovoj djelatnosti ubuduće", rekla je ministrica. Pritom je dodala da MKGP potiče uspostavljanje sheme kvalitete IK (Odabrana kvaliteta) s kojom će ministarstvo moći provoditi promotivne aktivnosti i za pekarski sektor. Također je dodala da se i poduzeća u sektoru pekarstva mogu koristiti svim mjerama za pomoć gospodarstvu iz prvog i drugog paketa pomoći uslijed posljedica epidemije COVID-19.

U osam Žitovih pekarnica diljem Slovenije godišnje se ispeče 24.000 tona kruha i 7.000 tona pekarskih proizvoda. Prije krize i epidemije kupcima se svakodnevno isporučivalo 100 tona svježih, najkvalitetnijih pekarskih proizvoda koje

trice Pivec upućena latnosti za nesmetanu epidemije

pekari u Žitu prave uglavnom ručno.
Prodaja javnim potrošačima i gastro kupcima (HORECA) predstavlja važan udio od gotovo petine ukupne prodaje u Žitu/Podravka Slovenija. Zatvaranjem škola, vrtića, hotela, restorana i menza sve su narudžbe otkazane. Tako su u Žitu za vrijeme izvanrednih okolnosti zbog koronavirusa isporučili čak 50 % manje svježeg kruha i peciva nego u istom razdoblju prošle godine.
„U Žitu smo se djelomično prilagodili tako što smo na tržište lansirali naše omiljene i prepoznatljive kruhove (Jelen tamni i bijeli, Stogodišnji i Hribovec) u pakiranom obliku, zavijene u zaštitnu foliju, čime smo kupcima omogućili nešto dulje rokove čuvanja kruha kod kuće i dodatnu svježinu koja traje nekoliko dana. Na police trgovina u Sloveniji dolazimo i s novom linijom bezglutenskih kruhova BeFree koji se peku na prodajnom mjestu u posebnoj ambalaži i tako štite od svih utjecaja iz okoliša i dolaze do kupaca u najsvježijem obliku, a naše najbolje pekarske proizvode ponudit ćemo krajem svibnja u zamrznutom obliku. Kupci će moći kupiti zamrznuti Žitov kruh u trgovini, ispeći ga u pećnici i za nekoliko minuta imat će upravo pečeni svježi Žitov kruh na svojim stolovima. Vrhunsku kvalitetu naših pekarskih proizvoda osiguravamo s više od 70 godina dugom tradicijom i brojnim primljenim odličjima i priznanjima" pojasnio je Rok Cankar, direktor marketinga za pekarstvo u Žitu.
„Unatoč brojnim prilagodbama u proizvodnji, velikim naporima i zakonskim mjerama za vrijeme krize zbog epidemije i padu prodaje svježeg programa, ne možemo se lako sami oduprijeti pa zato očekujemo potporu i partnerstvo države u promociji potrošnje svježih pekarskih proizvoda i barem djelomičnu naknadu nastalih dodatnih troškova za vrijeme epidemije", dodao je Janez Bojc. (R)



Novi Žito kruh Zlatno zrno božanstvenog ukusa

Od iskusnih ruku Žitovih pekara dolazi novi božanstveno ukusni kruh Zlato zrno. U prepoznatljivom obliku srca ljubitelje kruha oduševljava profinjenim okusom koji osigurava posebna kombinacija prethodno kuhanog brašna, prženih jezgri oraha, sjemenki suncokreta i maslaca. Stvoren je s mišlju da vam uljepša dan. Znate, po kruhu se dan poznaje.
Grješno dobrom heljdinom kruhu s orasima, čiji će oblik heljdinog zrna i dodatak oraha razveseliti i najzahtjevnije ukuse, pridružio se novi kruh Zlato zrno. Tajna je njegova božanstvenog okusa u posebnom receptu. U njemu se spajaju kuhano pšenično i kukuruzno brašno, a za zlatno rumenu boju dodana je durum krupica. Dodatnu svježinu daju mu pahuljice od krumpira i poseban postupak proizvodnje.
Kruh sadrži i maslac, jezgre oraha i pržene sjemenke suncokreta koje su vidljive u njegovoj aromatičnoj i gustoj sredini te mu daju posebno odličan i pun okus. Sredinu skriva hrskava rustikalna kora bogato posuta prženim sjemenkama suncokreta. Kruh se ručno izrađuje u Žitovoj pekarnici gdje ga pekari s pažnjom i ljubavlju zamijese i udahnjuju mu život. (R)



Kako ublažiti alergijske reakcije na koži?

Ljeto je idealno vrijeme za odmor i dulji boravak u prirodi. Opuštanje na moru, uz jezero, šetnju po livadi ili šumi, trenuci su u kojima uživamo…

Ipak, ugodno okruženje skriva i male opasnosti, na koje treba misliti i biti pripremljen na njih. Pretjerano izlaganje suncu, kao i meduze i vlasulje u moru mogu izazvati neugodne i bolne opekline. Ubodi pčela, osa, bumbara, stršljana i mrava mogu također biti opasnost boravka u prirodi, a ljetne večeri često može upropastiti napast zvana – komarac.

Gotovo kod svake osobe na mjestu uboda insekta javlja se lokalizirana reakcija karakterizirana oteklinom, boli i crvenilom. Kod ugriza insekta imunološki sustav djeluje u samoobrani na način da otpušta histamin, koji upravo uzrokuje upalu i nadraženost kože, osip, svrbež, otekline i mnoge druge simptome vezane uz ugrize insekata. Opasnost od infekcije ili upale kože povećava se ako se koža češe jer se time bakterijama pruža prilika za ulazak u ranu. Kod izrazito osjetljivijih osoba i osoba alergičnih na takve ubode, moguća je pojava ozbiljnije reakcije cijelog organizma, odnosno anafilaktičkog šoka koji može izazvati i smrt. S obzirom na to, potrebno je biti svjestan mogućnosti razvoja takve reakcije, tj. treba znati i prepoznati da se nešto ozbiljno događa i na vrijeme reagirati, odnosno što prije kontaktirati liječnika zbog mogućnosti nastajanja anafilaktičkog šoka.

Koprivnjača je akutna urtikarija koju karakterizira pojava osipa ili mrlja na koži. Urtike tj. promjene na koži nalikuju onima pri kontaktu s koprivom. Urtike su izdignute, crvenkaste ili blijede promjene, različite veličine i oblika. Izbijanje urtika obično je popraćeno jakim svrbežom koji traje od nekoliko minuta do nekoliko dana.

Alergija na sunce je stanje u kojem se na koži izloženoj suncu pojavljuje crveni osip od sunca. Osip po tijelu može uzrokovati svrbež kože, zatezanje kože ili osjećaj žarenja kože.

Teže oštećenje će uzrokovati nastajanje plikova od sunca, koji se tipično pojavljuju nekoliko sati ili dan nakon izlaganja suncu. Bol obično počne nakon dva dana, a može trajati i tjedan dana. Plikovi na koži izgledaju kao mali, bijeložućkasti mjehurići ispunjeni tekućinom koji se javljaju na suncem opečenoj koži (crveni plikovi po tijelu koji svrbe).

Kad je koža prekomjerno izložena suncu, tijelo reagira u samoobrani na način da proizvodi histamin. Histamin uzrokuje reakciju kože i ta se reakcija manifestira u obliku svrbeža, crvenila ili boli (odnosno simptoma vezanih uz opekline od sunca).

Antihistaminski lijekovi poput dimentidena blokiraju djelovanje histamina kojeg organizam otpušta tijekom alergijske reakcije i time ublažavaju svrbež i iritaciju kože, te olakšavaju simptome nakon uboda insekta. Dimentiden ima i lokalni anestetički učinak.

(Tatjana Vucelić, mr. pharm.)

OGLAS O LIJEKU

BELODIN A derm 1 mg/g gel

Što je BELODIN A derm i za što se koristi?

BELODIN A derm sadrži djelatnu tvar dimetindenmaleat iz grupe lijekova zvanih antihistaminici. Ovaj lijek se koristi za kratkotrajno ublažavanje svrbeža koji prati kožne bolesti (dermatoze) kao što su osipi i urtikarija (koprivnjača), kao i u slučaju uboda insekata, opeklina od sunca i površinskih opeklina 1. stupnja (crvenilo kože).

BELODIN A derm zaustavlja svrbež blokadom djelovanja histamina kojeg organizam otpušta tijekom alergijske reakcije.

Prodiranjem gela u kožu svrbež i nadraženost se ublažavaju unutar nekoliko minuta. Ovaj lijek također ima i lokalni anestetički učinak.

Sastav:

Jedan gram gela sadrži 1 mg dimetindenmaleata.

Farmakološka svojstva

Farmakodinamička svojstva

BELODIN A derm 1 mg/g gel pripada farmakoterapijskoj skupini: Antipruritici, uključujući antihistaminike, anestetike i sl.; Antihistaminici za lokalnu primjenu (ATK oznaka: D04AA13).

Mehanizam djelovanja i farmakodinamički učinci:

Dimetindenmaleat je antagonist histaminskih H1-receptora s velikim afinitetom vezanja na te receptore.

Značajno smanjuje povećanu kapilarnu permeabilnost koja je povezana s neposrednom reakcijom preosjetljivosti. Kada se primjenjuje na kožu, dimetindenmaleat ima i lokalna anestetska svojstva.

Dimetindenmaleat gel učinkovito djeluje protiv pruritusa različite etiologije i brzo ublažava svrbež i iritaciju kože. Podloga gela olakšava prodiranje aktivnog sastojka kroz kožu.

Farmakokinetička svojstva

BELODIN A derm 1 mg/g gel brzo prodire u kožu i postiže antihistaminski učinak unutar nekoliko minuta. Maksimalni učinak postiže se nakon 1 do 4 sata.

Doziranje i način primjene:

BELODIN A derm 1 mg/g gel je namijenjen za primjenu na koži, a nanosi se na zahvaćeno područje 2 do 4 puta na dan.

Lijek se izdaje bez recepta, u ljekarni i specijaliziranim prodavaonicama za promet na malo lijekovima.

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



DELO EHF Liga prvakinja 2020/21

Podravka Vegeta još jednom dio najelitnijeg rukometnog natjecanja

Izvršni odbor Europske rukometne federacije danas je u Beču odabrao klubove koji će popuniti preostalih sedam slobodnih mjesta u DELO EHF Ligi prvakinja za sezonu 2020/21.

Već prije EHF je objavio devet klubova koji će nastupati u Ligi prvakinja, a sto su: Team Esbjerg, Odense Handbold, Borussia Dortmund, Győri ETO KC, Budućnost, Vipers Kristiansand, Râmnicu Valcea i Rostov-Don.

Preostalih sedam slobodnih mjesta EHF je dodijelio sljedećim klubovima: RK Podravka Vegeta, CSM Bucurest, FTC-Rail Cargo Hungaria, Brest Bretagne Handball, CSKA, RK Krim Mercator i SG BBG Bietigheim.

Osim plasmana u nacionalnom prvenstvu kriteriji koje je EHF uzimao u obzir kod svoje odluke su: sportska dvorana, organizacija, TV prijenosi, posjećenost utakmica, dosadašnji nastupi u EHF natjecanjima, sponzorski potencijal, primjena propisa i obveza te medijska praćenost. RK Podravka ulaže velik trud u



organizaciju svake utakmice te nam je drago što je EHF to prepoznao te nam na ovaj način dao potvrdu dobrog rada.

Nova sezona Lige prvakinja igra se u nešto drugačijem obliku. Šesnaest klubova bit će raspoređeno u dvije skupine, a ždrijeb skupina na rasporedu je 1. srpnja. Podravka se nalazi u potu broj 4 s Krim Mercatorom, Odense Handboldom i BBM Bietigheimom.

Podravka Vegetu ove sezone očekuje najmanje 14 europskih utakmica, sedam u gostima i sedam kod kuće. Prvu utakmicu u novoj sezoni Podravka Vegeta trebala bi odigrati 12. ili 13. rujna, a točan raspored znat će se nakon ždrijeba. Dakle koprivnička će publika imati priliku najmanje sedam puta u svijet poslati sliku i poruku kako izgleda prava rukometna publika i kako se voli svoj klub.

Ovo je jedan zajednički uspjeh svih nas zbog kojeg smo veoma ponosni. Zahvale možemo uputiti prema svim stranama, a početak ćemo od Vas dragi naši navijači. Sportska dvorana Gimnazije Fran Galović bila je na gotovo svakoj utakmici ispunjena do posljednjeg mjesta, a naše su cure imale priliku igrati u fenomenalnoj atmosferi.

Hvala i sponzorima uz poseban naglasak na glavnog sponzora Podravku koji je snažan vjetar u leđa cijeloj ekipi.

Pripreme za novu sezonu početak će 20. srpnja kada se zakazano okupljanje ekipe.

(Miroslav Miletić)

Rukometni klub Podravka pojačava se za novu sezonu

Rumunjska reprezentativka i kapetanica Râmnicu Valcee pojačava redove Podravka Vegete

Rumunjska reprezentativka i kapetanica Râmnicu Valcee Yuliya Dumanska nova je igračica Podravka Vegete. Yuliya je prvo pojačanje za novu sezonu, a dolazi iz Râmnicu Valcee s kojom je posljednje dvije sezone igrala EHF Kup i Ligu prvakinja. Yuliya je s Rukometnim klubom Podravka ugovor potpisala na dvije godine.

Prilikom potpisivanja ugovora Yuliya je izjavila:

Uzbuđena sam zbog dolaska u Koprivnicu i igranja za Podravka Vegetu. Veselim se novom iskoraku u svojoj karijeri te svoj dolazak u Podravka Vegetu smatram velikim izazovom. Očekujem da ću se brzo prilagoditi novoj sredini te da ću uživati igrajući u Koprivnici. Mislim da u sljedećoj sezoni možemo napraviti velike stvari i odlične rezultate. Pratila sam Podravku ove godine u Ligi prvakinja i EHF Kupu koji je ekipa odlično igrala, a smatram da se niz dobrih ili još boljih igara može nastaviti i u sljedećoj sezoni.

Yuliya je istaknula i kako joj Koprivnica i Podravka nisu nepoznanica s obzirom na to da je rumunjska rukometna ikona Mariana Tirca godinama igrala ovdje, a trenera Zlatka Saračevića zna kao vrhunskog igrača, ali i trenera koji Podravku Vegetu uspješno vodi posljednje dvije sezone.

Yuliya je rođena 15. kolovoza 1996. godine u gradu Horodenka u Ukrajini. S 14 godina odlazi igrati u Rumunjsku, a od 2016. godine dobiva rumunjsko državljanstvo te počinje nastupati za rumunjsku reprezentaciju.

U seniorskoj karijeri nastupala je za Baia Mare s kojom jednom osvaja rumunjski Kup te dva puta rumunjski Superkup. Nakon toga prelazi u Craiovu s kojom osvaja EHF Kup, a potom odlazi u Râmnicu Valceu s kojom osvaja rumunjski Superkup i rumunjsko prvenstvo. Yuliya je 2019. godine proglašena najkorisnijom igračicom rumunjske lige (MVP), a za istu sezonu dobila je nagradu za najbolju vratarku.

Iskustvo igranja u europskih utakmica sakupila je igrajući Ligu prvakinja dvije sezone s



ekipom Baia Mare i jednu s Râmnicu Valceom, a dvije sezone igrala je i EHF Kup.

U dresu seniorske rumunjske reprezentacije nastupila je 45 puta, a s juniorskom reprezentacijom osvojila je broncu na svjetskom prvenstvu u Rusiji 2016. godine.

Portal handball-planet.com u svojem godišnjem izboru najboljih mladih igrača (Young World Player of the Season) 2018. godine dodjeljuje joj čak dvije nagrade: proglašena je za najbolju mladu vratarku, ali i najbolju mladu igračicu.

(Miroslav Miletić)

Slaven Belupo

Slaven Belupo nakon korona pauze prikazao dopadljivu igru, debitirali brojni mladi igrači

Nogometaši Slaven Belupa vratili su se prvenstvu nakon pauze duge gotovo tri mjeseca i u pet prvenstvena kola prezentirali odličnu igru. U 27. i 28. su kolu Hrvatski Telekom Prve lige remizirali s Goricom i Osijekom rezultatom 0:0. Na koprivničkom Gradskom stadionu Ivan Kušek – Apaš naša je momčad u oba susreta bila bolja i dominirala tijekom svih 90 minuta, no nije uspjela iskoristiti nekoliko odličnih prilika i tako doći do pobjeda. U 29. kolu Dinamo je u Zagrebu svladao našu momčad u posljednjoj minuti susreta rezultatom 3:2. Prava je šteta što naša momčad nije osvojila barem bod kako bi okrunila, u najmanju ruku, ravnopravnu igru s prvakom Hrvatske. Nagrada za jako dobru formu Slaven Belupa stigla je u prošle nedjelje kada je u Koprivnici svladana Rijeka. U izrazito borbenoj i srčanoj utakmici, naša je momčad slavila pogotkom Lime s 1:0 i tako ostvarila važnu pobjedu i osvojila važna tri boda. Uslijedio je nesretan poraz protiv Hajduka. Odličnu prezentaciju naše momčadi propustio je okruniti brazilski napadač koji je u 90. minuti propustio realizirati jedanaesterac. Valja istaknuti da je trener Tomislav Stipić u svim utakmicama dao prilku našim mladim igračima. Pored Brkovića i Havelke, među njima su bili i Luka Liklin i braća Bruno i Marko Čovo, tri talentirana Slavenaša koji su upisali svoje prve minute u najvišem rangu hrvatskog nogometa.

- Protiv Gorice sam vidio potpuno zadovoljavajućih 90 minuta moje momčadi. Kontrola, dominacija, šanse za golove, samo ta iskrica i taj mali detalj nije se pojavio da zabijemo prvi, drugi, treći gol. Bili smo puno puta u njihovom kaznenom prostoru, a njima nismo dopustili niti malu šansu.



Nakon onog tragičnog ispadanja u Kupu, za taj sam nastup skinuo kapu do poda mojoj momčadi. Što se tiče Osijeka, zadovoljan sam isključivo igrom, ali ne i rezultatom jer smo ponovno imali nekoliko velikih šansi da stignemo do sva tri boda. Nagrada za odličnu formu u nastavku sezone došla je protiv Rijeke. Iako smo igrali možda i najslabiju utakmicu od prekida, stigli smo do izrazito važna tri boda i tako odgovorili 'na paljbu' klubova s dna ljestvice koji su pobjeđivali svoje protivnike. Nesretnim porazima od Dinama i Hajduka ne mogu biti sretan, ali još smo jednom dokazali da možemo sa svima u ligi. Čestitao bih našoj mladosti, Brkoviću, Havelki i pogotovo Liklinu i braći Čovo kojima su ovo bili debiji u senirskom nogometu, na igri koju su prezentirali. Sada je na njima da rastu iz utakmice u utakmicu - rekao je Tomislav Stipić nakon utakmice.



Nogometni klub Slaven Belupo u veljači je ove godine, zajedno sa Sportskom udrugom za osobe s intelektualnim poteškoćama "Veliko srce" i Rukometnim klubom Koprivnica Noa, organizirao u Koprivnici Special Power League, natjecanje u rukometu i nogometu za djecu s teškoćama u razvoju na kojem sudjeluje nekoliko ekipa, između ostalih i prvoligaši poput Hajduka, Dinama, Osijeka i Istre 1961. Ideja ovog hvalevrijednog projekta jest motiviranje djece s teškoćama u razvoju (psihička oštećenja, tjelesna oštećenja, socijalno ugroženi, manjine itd.) da se kroz sport aktivno integriraju u društvo, a osmišljen je temeljem činjenice da djeca s teškoćama u razvoju nemaju mogućnosti adekvatnog bavljenja sportom.Naš klub uključio se u ovaj projekt kao suorganizator natjecanja u našem gradu te je našoj SPL momčadi osigurao opremu potrebnu za putovanje i natjecanje u ostalim gradovima. Tehnički direktor Robert Kerovec te igrači Vinko Međimorec i Matko Zirdum danas su nogometaše, rukometaše i njihove voditelje Silviju Kovač, Igora Stubičara i Antonija Pranjića ugostili na koprivničkom Gradskom stadionu Ivan Kušek – Apaš te su im nakon druženja i igranja nogometa na glavnom terenu predali garnituru plavih i ružičastih dresova te trenirke za putovanje i loptu za igranje.

– Iznimno mi je zadovoljstvo što smo naše kolege nogometaše i rukometaše razveselili na ovaj način. Želimo im svu sreću na turnirima koji dolaze i da s ponosom predstavljaju NK Slaven Belupo, RK Koprivnicu i Veliko srce na svakoj utakmici koju će odigrati i u svakom gradu koji će posjetiti. Pozdravio bih i ovaj hvalevrijedan projekt koji zaslužuje svaku pohvalu i nadam se da će i dalje nastaviti napredovati krupnim koracima – rekao nam je Vinko Međimorec.

(Luka Šarlija)

Podravkine kuglačice ponovno u vrhu

Nakon zadnje utakmice sezone, Podravka je osvojila treće mjesto u 1. Hrvatskoj kuglačkoj ligi

Treće subote u lipnju odigrana je posljednja utakmica ove sezone u kojoj je Podravkašicama trebao jedan poen protiv Admirala za osvajanje trećeg mjesta. Najbolja igračica utakmice Šimunić (599) riješila je sve dvojbe uzevši prvi poen odmah u prvom bloku protiv Gerovac (556), pa je ostatak ekipe mogao odigrati bez pritiska. U prvom bloku Bolić (536) gubi od Augustinović (585), u drugom bloku Matiša (538) gubi od Varge (561), a Kolarić (551) od Mazulović (557). U trećem bloku poen uzima Zver (575) protiv Jelavić (529), a najbolja igračica kod gošći Imširović (610) pobjeđuje kombinaciju Orehovec-Lukčin (286+278).

Ukupno, Podravka je osvojila 3. mjesto 1. HKL te je, nakon godina borbe za opstanak, ponovo u društvu najboljih. Osim toga, ako situacija dozvoli, najesen će se ponovo natjecati u Europi na NBC Kupu. (Jelena Kolarić)



I kuglačima Podravke treće mjesto u PH

U zadnja tri kola kuglači Podravke su ostvarili pobjede, te su na kraju prvenstvene sezone osvojili treće mjesto i brončane medalje. To je veliki uspjeh s obzirom na poteškoće s povredama koje su ih pratile tijekom čitave sezone.

Prvo su pobijedili Obrtnik Torbar iz Zagreba rezultatom 5:3, u čunjevima 3312 : 3169. Najbolji pojedinac susreta bio je Saša Štefić s 578 srušenih čunjeva. Zatim je poražena ekipa Radnika izVelike Gorice rezultatom 7:1, u čunjevima 3238 : 3081. Najbolji pojedinac ovog susreta je bio Miroslav Šaško s 569 čunjeva.

U posljednjem kolu kuglači Podravke bili su gosti kod ekipe Elektre iz Križevaca u kojem su pobijedili 6,5 : 1,5, u čunjevima 3235 : 2993. Najbolji pojedinac susreta bio je kapetan

Zvonimir Horžitzky s 593 srušena čunja, kojem je ovo bila i posljednja utakmica u redovima Podravke. Zvonimir u prelaznom roku odlazi u Bjelovar kod istoimene ekipe.

vTreba napomenuti da su u sve tri utakmice pružene prilike mladim igračima. Kada je bilo vidljivo da su utakmice dobivene, trener Ljubomir Oroz u igru je uvodio mlade nade Podravke, Sašu Mišira i Patrika Lukača umjesto najstarijih i najiskusnijih igrača Gorana Šegerca i Zlatka Betlehema.

Ovu turbulentnu kuglačku sezonu, praćenu povredama, prekidom natjecanja zbog COVID-a 19, pod vodstvom trenera Ljubomira Oroza, koordinatora Tomislava Trošelja, najveći teret podnijeli su igrači: Zvonimir



Horžitzky, Miroslav Šaško i Saša Štefić koji su odigrali sve 22 utakmice. Slijedi ih Goran Šegerec s 20 utakmica, Ivica Uremović s 18 utakmica, Ivan Betlehem sa 17 utakmica, Zlatko Betlehem s deset utakmica te Saša Miširi Patril Lukač s tri utakmice, dok Robert Lukač svoj prvenstveni nastup čeka u idućoj sezoni.

Sad predstoji kratka pauza od 30 dana za odmor i adaptaciju igrača, a nakon odmora počinju pripreme za iduću sezonu. U prelaznom roku treba se nastojati pronaći i dovesti, ukoliko mogućnosti budu dozvoljavale, pojačanje, kako bi se opet vodila borba za vrh tablice. (Zlatko Betlehem)

3 DIPA S PAŠTETAMA

coolinarika.com

Sastojci (za 10 osoba):

1. Dip:

- **1 Podravka Pileća pašteta s vrhnjem (limenka 95 g)**
- 3-4 rotkvice (ili 100 g salatnog krastavca)
- 100 g sirnog namaza
- svježi kopar za posipati

2. Dip:

- **1 Podravka Pileća pašteta s ajvarom (limenka 95 g)**
- 4 sušene rajčice iz uljne otopine
- 1 žlica narezanog vlasca
- 1 žlica maslinova ulja

3. Dip:

- **1 Podravka Pileća pikant pašteta (limenka 95 g)**
- 1 žlica konjaka
- 1 žlica naribanog sira Grana padano
- 1-2 mlada luka

Za posluživanje :

Grisini, integralni krekeri, popečene ploške bageta, takos čips,…



Za prvi dip Pileću paštetu s vrhnjem stavite u zdjelicu, dodajte sirni namaz i sitno nasjeckanu rotkvicu.
Po potrebi posolite i popaprite. Dip pospite narezanim koprom.
Drugi dip pripremite od Pileće paštete s ajvarom kojoj dodajte sitno nasjeckane sušene rajčice i vlasac. Dobro izmiješajte i na kraju nakapajte maslinovim uljem.

Kod trećeg dipa Pilećoj pikant pašteti dodajte konjak, sir, sitno narezani mladi luk i promiješajte. Po želji po površini pospite malo mljevene crvene paprike Podravka.
Pripremljene dipove držite u hladnjaku do posluživanja.

Savjet:

Koristite hladnu paštetu te da bi bila kremastija možete dodati 1-2 žlice vrhnja ili grčkog jogurta.

Vrijeme pripreme: 6 minuta
Zahtjevnost: Jednostavno

ZDENKA S GRILLA

Sastojci (za 4 osobe):

- 3 tikvice
- 2-3 klipa mladog kukuruza
- 2 žlice maslinova ulja
- sol
- **2 pakiranja Grill Majstor - Zdenka grill kobasica sa sirom (2×300g)**
- **Ketchup blagi Podravka**



Tikvice narežite na ploške, a kukuruz na šire kolutove. Lagano ih nakapajte uljem.
Na zagrijanom roštilju ili grill tavi najprije ispecite povrće. Skinite ga s roštilja i lagano posolite.

Zatim ispecite kobasice. Tijekom pečenja ih okrećite da se lijepo ispeku.
Tople kobasice poslužite s pečenim povrćem i kečapom.

Savjet:

Na isti način pripremite i druge Grill Majstor kobasice.

Vrijeme pripreme: 30 minuta
Zahtjevnost: Jednostavno

POPEČCI S TUNOM



Sastojci (4 osobe):

- 2 tikvice (oko 350 g)
- sol
- 2 jaja
- **80 g Glatkog brašna Podravka**
- 40 g luka
- 1 češanj češnjaka
- 30 g naribanog sira *Grana Padano* (ili drugog zrelog sira)
- 100 g *mozzarelle*
- **Vegeta Maestro crni papar**
- 3 žlice maslinova ulja
- **2 limenke Eva tuna fileta u biljnom ulju (2×115 g)**
- **60 g Kukuruza** šećerca **Podravka**
- ulje za prženje

Za umak:

- 200 ml grčkog jogurta
- 1 žlica maslinova ulja
- sol
- **Vegeta Maestro crni papar**
- 1 žlica naribanog sira *Grana Padano*
- malo svježeg timijana

Tikvice naribajte, dodajte im sitno nasjeckani luk i češnjak.
Jaja razmutite, posolite i popaprite, dodajte sir ribanac te promiješajte. Tunu ocijedite i razmrvite.
Tikvicama dodajte naribanu mozzarellu, kukuruz šećerac, tunu, sol, crni papar i razmućena jaja. Na kraju dodajte brašno i dobro promiješajte da se sastojci povežu.
Pobrašnjenim rukama formirajte popečke i svaki lagano pobrašnite.
Na srednje jakoj vatri zagrijte ulje i u vruće stavite popečke.
Pržite po nekoliko minuta sa svake strane dok ne dobiju zlatnu boju, a zatim izvadite na upijajući papir da uklonite višak masnoće.
Za umak, jogurtu dodajte maslinovo ulje, malo soli, papra, sir i nasjeckani timijan.
Ukusne popečke poslužite s umakom od jogurta.

Savjet:

Tikvice možete naribati, posoliti i nakon stajanja od nekoliko minuta istisnuti višak tekućine.

Vrijeme pripreme: 30 minuta
Zahtjevnost: Jednostavno

Nagradna igra za Podravkaše

Odgovorite točno na pitanje i osvojite poklon paket

Sve što je potrebno jest poslati točan odgovor, sa svojim podacima, na e-mail adresu: lana.miletic@podravka.hr, s naznakom NAGRADNA IGRA: ODGOVOTI TOČNO I OSVOJI POKLON PAKET.
Odgovore možete slati do 13. srpnja 2020., a najsretnija/najsretniji od vas, s točnim odgovorom, bit će odabran putem aplikacije random.org. Ime dobitnice/dobitnika poklon paketa bit će objavljeno u sljedećem broju lista Podravka.

Verica Hrenić
– sretna dobitnica nagradne igre
Najsretnija u rješavanju nagradnog pitanja s točnim odgovorom – Pileća jetrena pašteta, Pileća s vrhnjem i Pileća s ajvarom je Verica Hrenić iz Tvornice juha i Vegete kojoj je komisija iz Korporativnog marketinga i komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

Navedite barem tri nova elementa novog dizajna ribljih konzervi?

GRILL MAJSTOR



VAM DONOSI NOVE VRHUNSKE KOBASE



Kad je genijalac Majstor dobio novu iskru inspiracije za vrhunske grill kobase, odmah je njom potpalio roštilj, a na roštilju su se našle Grofica, Pepica, Zdenka i Špinatka; prvoklasne grill kobase!

Majstor zna trikove kako vrhunske sastojke pretvoriti u savršene kobase, a svaki roštilj u pravi gurmanski događaj. Uživajte u njegovim novim prvoklasnim grill kobasama, bez glutena, izrađenima od najkvalitetnijeg mesa uz majstorski probrane začine te bogatstvo proteina.

Dobar tek!

PRESTIŽNOG PODRIJETLA



PIKANTNA



SA ZDENKA SIROM



SA ŠPINATOM



GROFICA

Zanosnog, bogatog i profinjenog okusa.

PEPICA

Izuzetno ukusna, ali ljutkasta, pogotovo na one koji propuste njene čari.

ZDENKA

Topi se u ustima dok se vi topite od užitka.

ŠPINATKA

Nježnog i zaokruženog okusa, oduševljava na prvi griz.

PODRAVKA