LIST DIONIČARSKOG DRUŠTVA "PODRAVKA" KOPRIVNICA TRAVANJ 2017. GODINA 55. BROJ 2035

PODRAVKA



Sretan Uskrs!



SADRŽAJ

04 - 07 Vijesti

08 - 09 Intervju

10 - 11 Istraživanje i razvoj

12 - 13 I ja sam Podravkaš

14 - 15 Tržišta

16 Žito

17 Belupo

18 Umag, Kalnik

19 Muzej prehrane

20 Coolinarika

21 Recept / Brkin kutak

22 - 25 Sport

26 - 27 Lino višebojac

29 Kultura

30 Udruga Puls

31 Nagradna igra / Povijest

Uvodna riječ

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

naučeni smo da je u našoj kompaniji uvijek dinamično, a proteklo razdoblje to samo potvrđuje. Izabran je novi Nadzorni odbor i Uprava na čelu s Marinom Pucarom, krenula su nova imenovanja potpredsjednika i direktora Sektora, sve u svemu, pune ruke posla na sve strane.
Paralelno s tim velikim događanjima, ništa manje važne nisu bile ni marketinško-prodajne aktivnosti, poslovni razgovori i sva nastojanja Podravkaša u promoviranju daljnje uspješnosti naše kompanije. Najviše veseli kada to prepoznaju potrošači pa je tako, između ostalih primljenih nagrada i priznanja, naša Vegeta opet proglašena najboljim brandom u Adria regiji.
Naši neumorni promotori kulinarstva i dalje uspješno promoviraju Podravku i njezine proizvode, euforija Lino višebojca, osim Hrvatske, zarazila je i osnovne škole u Bosni i Hercegovini, aktivnosti na tržištima sve su brojnije. Dolaskom proljeća sve više radi i Udruga Puls.
Sve u svemu, radi se punom parom, a brojna događanja potvrđuju da nas čeka još jedno zanimljivo i, vjerujemo još uspješnije poslovno razdoblje.
Uz najljepše želje povodom blagdana Uskrsa, redakcija vam želi ugodno čitanje novog broja novina. (B.F.)

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:
Korporativne i marketinške komunikacije

Redakcija lista:
Boris Fabijanec, Ines Lukač, Lana Bosilj

Lektura:
Lana Bosilj

Grafički prijelom:
Miroslav Miletić

Tisak:
Printera

List Podravka čitajte i na:
www.podravka.hr



ZA 4 OSOBE

SOČNA JANJEĆA REBARCA

1 kg janjećih rebarca
4 krumpira
100 g cheddar sira
1 žlica meda Podravka
50 ml maslinovog ulja
2 žličice dimljene paprike Podravka
1 žličica češnjaka Podravka
½ žličice čilija Podravka
200 g kiselog vrhnja
2 žlice Hrena Podravka

Ulje, med, papriku, češnjak, čili, malo soli i papra pomiješajte i dobivenom mješavinom premažite meso. Pecite na 200°C oko 1h. Krumpire skuhajte u ljusci, zarežite po dužini pa nadjenite sirom. Dodajte ih janjetini i pecite još 20–30 minuta.
Poslužite s umakom od hrena i vrhnja.

ZA USKRS od srca



...ALI SE IGRA S PISANICAMA!

Ove lijepe i zanimljive pisanice su zapravo vrlo jednostavne i zabavne za izradu – trebat će vam samo lak za nokte, voda i jaja i već ćete za pet minuta imati punu zdjelu mramornih pisanica! Posjetite **coolinarika.com/za-uskrs-od-srca** gdje vas čekaju detaljne upute za izradu baš ovakvih pisanica.

SRETAN USKRS ŽELI VAM PODRAVKA

Novi Podravkin menadžment

Podravka imenovala potpredsjednike i direktore Sektora

S ciljem jačanja razvoja i unaprjeđenja poslovanja, Uprava Podravke donijela je odluku o imenovanju potpredsjednika za Lanac opskrbe, Internacionalna tržišta, Korporativni marketing, razvoj i komunikacije te direktore Sektora Tržište Istočne Europe i Sektora Logistika.
Tako je sa 17.03. ove godine na poziciju potpredsjednika za Lanac opskrbe imenovan Vladimir Bunić, koji na tu poziciju dolazi s mjesta predsjednika Uprave Mirne d.d..
Također, na poziciju potpredsjednika za Internacionalna tržišta imenovan je Danijel Kocijan, koji je do sada obavljao dužnost predsjednika Uprave Društva Podravka Polska sp.zo.o.
Na poziciju potpredsjednika za Korporativni marketing, razvoj i komunikacije, imenovan je Vedran Šimunović, s mjesta pomoćnika direktora Sektora Korporativne i marketinške komunikacije.
Za direktora Sektora Tržište Istočne Europe imenovan je Damir Perlok, s pozicije potpredsjednika za Regiju Rusija i CIS.
Od 01.04. poslove direktora Sektora Logistika preuzeo je Marijan Lisjak, dosadašnji direktor Službe Transport.
Dušan Tomašević imenovan je potpredsjednikom Operativne efikasnosti s mjesta predsjednika Uprave Hrvatske banke za obnovu i razvitak, dok je na mjesto direktora Sektora Informatika postavljen Velimir Vrhovski, dosadašnji pomoćnik direktora Sektora Tržište RH. (R)



Najavljena suradnja Podravke i Hrvatske gospodarske komore

Podravkinim know-howom do veće konkurentnosti hrvatskoga gospodarstva

„Podravka je naša strateška kompanija koju gradimo generacijama. To je sjajna tvrtka koja je glavni generator razvoja ovoga kraja“, istaknuo je predsjednik HGK Luka Burilović prilikom posjeta koprivničkoj Podravki. Dodao je da je Podravka jedna od naših najvećih izvoznih zvijezda te je pozvao na intenziviranje suradnje i pronalazak modela kako Podravkin know-how s inozemnih tržišta prenijeti drugim tvrtkama i tako povećati ukupnu konkurentnost hrvatskoga gospodarstva. „HGK hrvatskim tvrtkama otvara vrata inozemnih tržišta, a u suradnji s našim članicama koje već uspješno posluju izvan Hrvatske brže ćemo afirmirati naše proizvode i usluge na inozemnim tržištima“, poručuje predsjednik HGK.
„Jedan od osnovnih ciljeva naše kompanije je daljnje jačanje poslovanja na sve zahtjevnijim inozemnim tržištima te smo shodno tome spremni ponuditi naše znanje, iskustva i prisutnost na brojnim tržištima i ostalim zainteresiranim kompanijama. Drago nam je što je upravo Hrvatska gospodarska komora izrazila spremnost da bude koordinator svih potrebnih aktivnosti, a s ciljem podizanja konkurentnosti ukupnog hrvatskoga gospodarstva na međunarodnom tržištu “, izjavio je predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar.
U sklopu posjete, predsjednik HGK, predstojnik njegovog Ureda Ivan Barbarić te potpredsjednik HGK za poljoprivredu Ivan Škorić posjetili su tvornicu juha i Vegete te nove Belupove tvornice krutih, polukrutih i tekućih oblika lijekova koje će započeti s proizvodnjom u svibnju ove godine. Uz najsuvremeniju tehnologiju i organizaciju procesa, nove Belupove tvornice predstavljaju jedno od



najmodernijih farmaceutskih postrojenja u regiji i jednu od najvećih greenfield investicija u Hrvatskoj. Nove će tvornice donijeti veću konkurentnost Belupovim proizvodima, a postojeće će proizvodne kapacitete povećati 1,5 puta te ih učiniti dostatnim za širenje na nova tržišta. (R)

Prvo ulaganje u start-up

Podravka predstavila Gammachef na Danima komunikacija u Rovinju



Na Danima komunikacija 2017., najvećem domaćem festivalu industrije tržišnih komunikacija koji se održava u Rovinju, hranu za sudionike po prvi je puta priprema robot-kuhar, inovacija Podravke i Gammachefa. U pripremi rižota s kozicama, robot-kuhar natjecao se s pravim Podravkinim chefom Mišelom Tokićem, a tko je vještiji i čije je jelo ukusnije, imali su prilike ocijeniti medijski i komunikacijski stručnjaci koji su naslijepo kušali pripremljena jela. U ovom duelu, za nijansu bolji bio je rižoto koji je pripremio Gammachef.
Gammachef, čiji su idejni začetnici i osnivači Dražen Drnas i Đulijano Nola, razvio je inovativnu robotsku tehnologiju koja je u mogućnosti automatski skuhati obrok u jednom loncu. Kako su istaknuli, pokrenula ih je strast prema hrani i strast prema tehnologiji, a tako je nastao robot-kuhar koji kuha jelo prema stvarnom, omiljenom receptu potpuno jednako kao što to činimo sami u svojim kuhinjama. Sve što je potrebno kako bi robot mogao kuhati jest digitalni oblik recepta koji se želi pripremiti pod uvjetom da je to jelo koje se kuha u jednom loncu.
„Zadovoljstvo je, ali i obveza svih nas u Podravki, da uvijek budemo korak ispred kada govorimo o inovacijama. To smo bili s Vegetom i Coolinarikom, a sada smo s Gammachefom. Budućnost pripremanja i konzumiranja hrane globalni je izazov. Gammachef je upravo u tom segmentu ponudio inovaciju, što je Podravka prepoznala i partnerski uložila u projekt. Uključeni smo u razvoj sastojaka za pripremu jela u Gammachefu, a kroz Coolinariku i u stvaranje bogate baze digitalnih recepata za robota-kuhara.“ – izjavila je Marinka Akrap, direktorica Korporativnih i marketinških komunikacija Podravke.
Ovo je prvo Podravkino ulaganje u jedan start-up te se, prema dosadašnjim impresijama publike čini kao dobar strateški potez.
Na prvom natjecanju u pripremi jela između kuhara i robota predstavljen je prototip modela Gammachefa. Napredniji model trebao bi uskoro ugledati svjetlo dana zato Podravka i Gammachef nastavljaju raditi na usavršavanju modela robota-kuhara, kako bi u što skorijem roku krenula i komercijalizacija proizvoda i njegov plasman na svjetsko tržište. (R)

Podravka osvojila MIXX nagradu

Lino.eu web stranica proglašena najboljom na ovogodišnjim Danima komunikacija

Na ovogodišnjim Danima komunikacija Podravkina web stranica www.lino.eu zauzela je prvo mjesto, osvojivši MIXX nagradu u kategoriji „Website“. Nastala je u suradnji s digitalnom agencijom Web.Burza. Inovacija se krije u temelju ove online platforme: tri tematski različita weba u jednom. Svaki od njih prilagođen je drugoj skupini: Lino Baby edukativno je odredište za roditelje djece do 3 godine života, Lino Kids - gaming platforma za nešto stariju djecu i njihove roditelje te Čokolinologija - audiovizualna oda Čokolinu.
„Inovativne tehnologije korištene u stvaranju i daljnjem razvoju web stranice omogućavaju stvaranje nezaboravnog Lino iskustva. Ova nagrada potvrđuje da je inovativnost naša snažna konkurentna prednost, kako u razvoju novih proizvoda i poslovnih modela, tako i unaprjeđenju naših komunikacijskih platformi“, izjavila je Marinka Akrap, direktorica Korporativnih i marketinških komunikacija Podravke.
Pametni filtri na katalogu proizvoda olakšavaju pronalaženje željenog asortimana, dinamična i vizualno atraktivna naslovnica weba omogućava bržu navigaciju kroz tematske cjeline, a sudjelovanje u aktivnostima na Lino webu registriranim korisnicima omogućava dobivanje nagrada te bolje pozicioniranje na rang listama.



Stranica je prilagođena uređaju na kojem se pregledava, bez obzira o kojoj se vrsti uređaja radilo.
Kvalitetu web stranice prepoznali su mnogobrojni korisnici. Njih čak 546.000 aktivno je na Lino web stranicama, što je porast od 178% u odnosu na razdoblje prije lansiranja weba. Broj mobile korisnika povećao se za 280%, dok su Lino Kids igrice i kvizovi odigrani čak 350.000 puta. (R)



Pivnica Kraluš i Podravska klet među vodećim restoranima

Podravkini ugostiteljski objekti Pivnica Kraluš i Podravska klet osvojili su povjerenje gostiju i ugostitelja te ušli u sam vrh hrvatskih restorana – Restaurant Croatica.
Uvrstivši se i ove godine među 100 vodećih, još su jednom dokazali kvalitetu svoje ugostiteljske ponude.
Projekt se provodi već 22 godine, a vodeći restorani predstavit će se u godišnjem vodiču biblioteke Gastronaut – 100 vodećih hrvatskih restorana i njihovi specijaliteti na hrvatskom i engleskom jeziku. Pivnica Kraluš i Podravska klet bit će predstavljene u knjizi „100 vodećih hrvatskih restorana i njihovi recepti – 22. izdanje za sezonu 2017/2018".
Izbor restorana proveden je između 2450 restorana u Hrvatskoj, s time da se prvi dio izbora provodio preko portala www.gastronaut.hr, a u drugom su dijelu glasali voditelji i vlasnici restorana, dok je završnu riječ dao Časni odbor projekta. (R)



Čista desetka za mobilnu aplikaciju „Slatki trenuci"

Potvrda uspješnosti inovativne Dolcela mobilne aplikacije "Slatki trenuci", stigla je u obliku odlične kritike u stručnom časopisu „Vidi".
Aplikacija za iOS i Android uređaje koja donosi pregršt inspiracije, različitih recepata, video ideja i drugih opcija ocijenjena je čistom desetkom:
„Podravkina aplikacija Dolcela vrlo je interesantno rješenje koje donosi mogućnost fotografiranja sebe ili društva u kojem se trenutno nalazite, a aplikacija će prema fotografiji, broju osoba na fotki i danu ponuditi recept koji bi mogao odgovarati za tu prigodu. Osim navedenoga, aplikacija nudi i niz recepata za kolače po raznim kategorijama i prigodama (blagdani, rođendan, party, itd.), a sve je „sklepano" u vrlo ugodnom sučelju. Jako lijepo." – navodi časopis „Vidi".
Potražite i skinite Dolcela aplikaciju na svoj mobitel preko linkova Google play ili iTunes ako već niste. (I.L.)

Vegeta ponovno proglašena najjačim domaćim brandom u Adria regiji

Najnovije istraživanje Ipsosa iznova je potvrdilo da je Vegeta najjači domaći brand u Adria regiji. Vegeta je svojom dugogodišnjom kontinuiranom kvalitetom proizvoda te intenzivnim promotivnim aktivnostima izgradila brand koji je široko prepoznat i korišten diljem svijeta, a u domaćoj Adria regiji sinonim je kategorije začinskih mješavina, što u konačnici i dokazuju rezultati ovog istraživanja.
Međunarodna agencija Ipsos do rezultata istraživanja došla je opsežnim ispitivanjem u koje je uključeno, ovisno o pojedinoj zemlji, 1.000 do 2.000 ispitanika u dobi od 15 do 64 godina različite dobi, obrazovanja i spola. Izračunom jedinstvenog „brand score" indikatora koji omogućuje uspoređivanje brandova različitih kategorija proizvoda mjeri se snaga pojedinog branda na tržištu. Prilikom izračuna, u obzir se uzimaju različiti aspekti odnosa potrošača prema brandu, kako bi došli do spoznaje prepoznaju li ga dobro njegovi potrošači i koriste li ga. Ovisno o pojedinom tržištu, BRANDpuls istraživanje obuhvatilo je između 1.200 do 1.600 brandova te između 50 do 80 kategorija široke potrošnje. (R)



Održani poslovni razgovori s predstavnicima hotelskih kuća

Prepoznata kvaliteta Food solutiona

Nakon uspješnih audita možemo očekivati nove certifikate

Prije početka turističke sezone održavaju se poslovni razgovori s predstavnicima hotelskih kuća kako bi se upoznao asortiman gotovih jela tvornice Food solution. Osim poslovnih razgovora, obilaze se tvornice dok se cjelokupni boravak u kompaniji zaokružuje degustacijom ukusnih gotovih jela.
Dosad je Food solution svoja gotova jela predstavio predstavnicima iz hotelskih kuća Medora Hotels&Resorts, Sunčani Hvar, Jadran Crikvenica, Laguna Novigrad, Helios Faros, NP Plitvička jezera, HUP Zagreb.

Food solution u postupku dobivanja IFS i IWAY certifikata

Kvaliteta gotovih jela prepoznata je audit sustavima sigurnosti hrane IFS (International Featured Standards – Food) te auditom IWAY. IFS certifikat predstavlja potvrdu provođenja zahtjeva propisanih standardima sigurnosti hrane za prehrambene proizvode. Audit je uspješno završen te se, prema protokolu, očekuje izdavanje certifikata. Dobivanje certifikata od velike je važnosti za daljnje širenje asortimana gotovih jela u trgovačkim lancima.
Nakon IFS audita, za tvornicu Food solution proveden je još jedan audit, već spomenuti IWAY. Riječ je o Ikea IWAY Standardu u kojem su propisani minimalni zahtjevi za ekološke i društvene te radne uvjete pri nabavi proizvoda, materijala i usluga. (L.B.)



Dobavljači tvrtke Ikea trebaju provoditi IWAY zahtjeve kako bi surađivali s Ikeom, a uspješna provedba ovisi o suradnji, uzajamnom povjerenju i poštovanju između dobavljača i tvrtke Ikea. Nakon uspješnog završetka audita očekuje se nastavak daljnje suradnje.





Ukorak s potrebama tržišta

Podravka na otvorenju najsuvremenijeg kuhinjskog praktikuma

Na Visokoj poslovnoj školi Aspira u Splitu svečano je otvoren najsuvremeniji edukacijski kuhinjski praktikum.
Tom je prigodom poznati Podravkin specijalist kulinarstva Zoran Delić zajedno sa Chefom Denisom Galićem, predstavio proizvode Podravke kroz pripremu ekskluzivnih mediteranskih jela. Prisutni su se u Podravkinu kvalitetu uvjerili degustacijom jela obogaćenih Vegeta Maestro monozačinima.
Hrvatska uspješno gradi poziciju jedne od najbrže rastućih mediteranskih gourmet destinacija što je Podravka prepoznala te se uključila u projekt nastanka vrhunskog kuhinjskog praktikuma. Praktikum je nastao iz potrebe za edukacijom kvalitetnih kadrova za ugostiteljske objekte s vrhunskom ponudom koji prate potrebe tržišta.
Podravka sa svojim asortimanom najpoželjniji je partner koji, uz proizvode nudi i specijalistička znanja u ovom segmentu što je Aspira prepoznala. Tako će studenti prvog studija Gastronomije u Hrvatskoj i polaznici trening programa u hotelijerstvu i ugostiteljstvu kuhati upravo s Podravkinim proizvodima.
Tendencija Aspire da oživi tradicionalne recepture podudara se s Podravkinim vrijednostima tako da će se daljnja suradnja nastaviti kroz novootvoreni kuhinjski praktikum. (L.B.)

Ususret dvadesetoj obljetnici

Podravka domaćin 95. sjednice Upravnog vijeća Hrvatskog poslovnog savjeta za održivi razvoj

Upravno vijeće Hrvatskog poslovnog savjeta za održivi razvoj (HR PSOR) održalo je svoju 95. sjednicu u Podravki.
HR PSOR je poslovno udruženje najvećih hrvatskih kompanija koje zajednički djeluju za održivi razvoj, a kojemu je Podravka jedan od osnivača.
Osim službenog dijela sjednice, Podravka je prezentirala svoj rad, poslovanje i postignuća kroz obilazak Tvornice Vegete i juha te upoznavanje i degustiranje zdravih jela pripremljenih od Podravkinih proizvoda.
Ove će godine HR PSOR obilježiti dvadesetu godišnjicu svog rada svečanom sjednicom Skupštine, kojoj će uz vodeće ljude hrvatskog gospodarstva prisustvovati i predstavnici Svjetskog poslovnog savjeta za održivi razvoj te Europske poslovne mreže za korporativnu društvenu odgovornost.
Upravo ova sjednica održana u Podravki u Koprivnici bila je uvod u nadolazeću dvadesetu skupštinu na čelu s predsjednikom Uprave Podravke Marinom Pucarom. (L.B.)



INTERVJU

Razgovor: Marin Pucar, predsjednik Uprave

Bez zajedničkog rada i suradnje svih zaposlenika nema niti uspješne i jake Podravke

Marin Pucar novi je predsjednik Uprave, ali ne i novi Podravkaš jer je najveći dio svoje poslovne karijere, više od 12 godina, proveo upravo u našoj kompaniji. Osim velike odgovornosti, povratak u najveću hrvatsku prehrambenu kompaniju doživio je i vrlo emotivno:

Ovo je za mene poseban trenutak. Nakon pet godina vratio sam se u Podravku, u Koprivnicu i Podravinu. Tu sam upoznao jako puno dragih ljudi i izuzetno se veselim da ću s njima ponovo surađivati, graditi jednu novu, još uspješniju Podravku.

Volio bih da svi pozitivnu energiju usmjere u razvoj naše kompanije

U medijima ste izjavili – jednom Podravkaš, uvijek Podravkaš. Ta posebna pripadnost zaposlenika kompaniji jedinstvena je u Hrvatskoj. Što ona vama znači?

Podravka je jedinstvena, ne samo za Podravkaše, već i za cijelu Hrvatsku. Vidjeli ste i sami koliko je Podravka bila prisutna u medijima, ne samo kroz PR, već i po reakcijama ljudi koji Podravku doživljavaju kao nacionalni simbol i instituciju. Tim više je obaveza svih nas da Podravka bude uspješna i da ima dugoročnu viziju razvoja, ne samo Koprivnice, Podravine, nego i cijele Hrvatske. Potrebno je da se energiju usmjeri na razvoj kompanije i dugoročnu opstojnost.

Prije dolaska u Podravku o njoj sam promišljao kao o velikoj kompaniji s jakim brendovima. Nakon dvanaestogodišnjeg iskustva rada u Podravki i sadašnjim povratkom znam da je Podravka puno više od brendova i samih proizvoda.

Najveća vrijednost Podravke su ljudi: njihova privrženost ključni je pokretač razvoja i efikasnosti pogotovo u današnje vrijeme sve snažnije konkurencije.

Podravka će i dalje gajiti stabilnost i odgovornost prema svojim zaposlenicima

Prilikom imenovanja posebno ste se zahvalili radnicima koji su prihvatili vašu nominaciju. Što mogu očekivati zaposlenici od nove Uprave?

Djelomično sam na to pitanje odgovorio u kontekstu što znači biti Podravkaš. U svakom slučaju, velika je privilegija raditi u Podravki, imati stabilnost radnog mjesta i primanja pogotovo u ovako turbulentnim gospodarskim vremenima. Podravka će i dalje graditi tu stabilnost i odgovornost prema svojim zaposlenicima. Jedan od naših prioriteta je daljnje unapređenje međuljudskih odnosa kako bi se svaki zaposlenik na svojem radnom mjestu osjećao ugodno. Bez zajedničkog rada i suradnje svih zaposlenika nema niti uspješne i jake Podravke. Naravno, vodit ćemo računa o položaju i pravima radnika unutar naše Grupe i kroz određeno razdoblje nastojati ga svesti na optimalnu razinu kojom će i sami radnici biti zadovoljni.

Ciljevi nove strategije su ambiciozni

Pred vama je veliki posao – izrada dugoročne strategije kompanije u skladu s ambicioznim ciljevima Nadzornog odbora. Što sve nova Uprava planira?

U narednom periodu definirati ćemo, u suradnji s našim Nadzornim odborom, novu strategiju za iduće petogodišnje razdoblje. Postavili smo si vrlo visoke i ambiciozne ciljeve koji će se kretati u dva osnovna smjera: primarni cilj je osiguranje organskog rasta i razvoja kompanije s postojećim, vrijednim i etabliranim brendovima i proizvodima kako bi se zadržala tržišna pozicija. S druge strane, iskoristiti ćemo i mogućnosti akvizicija za jačanje postojećih resursa, ali i tržišnih pozicija tamo gdje procijenimo da je to opravdano. Podravka je u ovome trenutku možda i najzdravija prehrambena kompanija u regiji te bi rekao da imamo dovoljno potencijala za daljnje širenje. Jedna od glavnih smjernica u izradi petogodišnje strategije je ostvarenje milijardu eura prihoda na godišnjoj razini te vjerujem kako ćemo taj cilj ostvariti i prije 5. godine poslovanja kroz novu strategiju.

U novoj strategiji je i povećanje udjela domaćih sirovina u Podravkinim proizvodima

Stalno se govori kako bi Podravka trebala biti zamašnjak ne samo ove regije već i cjelokupne hrvatske poljoprivrede. Kako to ostvariti?

Naš stručni tim zadužen za poljoprivredu u narednom će razdoblju detaljno analizirati koje poljoprivredne kulture imaju poziciju da postignu tržišnu konkurentnost i cijenu. Isto tako, radimo na daljnjoj internacionalizaciji nekih naših proizvoda, poput ajvara, tako da očekujemo puno veću potrebu za sirovinama koje su sastavni dio tog proizvoda. Sve sirovine i repromaterijal koji možemo otkupiti na domaćem tržištu, prema zadanim standardima kvalitete i konkurentnim cijenama, spremni smo otkupiti i ugraditi u naš finalni proizvod.

Novim tehnologijama do novih radnih mjesta

U proteklih nekoliko godina bili smo svjedoci drastičnog smanjenja radnih mjesta u Podravki. Može li se napokon taj negativni trend promijeniti?

Razvojem poslovanja naše Grupe te implementacijom novih tehnologija otvorit će se i nova radna mjesta. Tako će se u Belupovoj novoj tvornici, investiciji vrijednoj više od pola milijarde kuna, otvoriti njih 200. Investicijski ciklus nastavljamo dalje uvođenjem novih tehnologija na mjesta gdje su primjenjiva kako bi potakli daljnje zapošljavanje.

Podravka nisu samo brendovi i proizvodi

Ove godine Podravka slavi 70 godina. Što za vas znači ta velika obljetnica?

Pogledom na proteklih 70 godina Podravke vidljivo je da je Podravka izrasla u perjanicu hrvatskog gospodarstva i kompaniju snažne pozicije na međunarodnim tržištima. Kroz te godine izgrađeni su jaki, prepoznatljivi brendovi i proizvodi te su osvojena brojna tržišta. Sve to ne bi bilo moguće bez vrijednih zaposlenika. I ovim putem zahvaljujem svim generacijama Podravkaša koji su utkali svoje znanje i zalaganje u razvoj Podravke kakva je danas i time je naša obveza i odgovornost još veća da gradimo još bolju Podravku za nadolazeće generacije.



I dalje ćemo biti partner zajednici u kojoj poslujemo

Podravku je oduvijek krasila velika društvena odgovornost, posebice prema lokalnoj sredini. Hoće li biti više razumijevanja za sve veće potrebe raznih udruga, sportskih klubova i općenito građana Koprivnice i Podravine?

Podravka je oduvijek društveno odgovorna kompanija. I dalje ćemo biti partner zajednici u kojoj poslujemo i pomagati u poboljšanju kvalitete života. U okviru vlastitih mogućnosti i dalje ćemo podržavati subjekte u različitim područjima, od humanitarnog djelovanja do kulture i sporta. Kako se kompanija odgovorno odnosi prema sredini u kojoj posluje tako se i ta sredina mora odgovorno odnositi prema Podravki. To je uzajamni proces kojeg treba njegovati i razvijati na dobrobit svih.

I na kraju našeg razgovora ne možemo Vas ne pitati za komentar o aktualnoj temi kojom je zaokupljena gotovo čitava hrvatska javnost, a to je Agrokor. Kako gledate na navedenu problematiku te koliko je naša kompanija izložena u spomenutoj situaciji?

Kada je riječ o Agrokoru, najvažnije je što prije stabilizirati poslovanje te kompanije o kojoj ovise svi njeni zaposlenici i njihove obitelji, ali i veliki broj OPG-ova, malih i velikih dobavljača te ostalih vjerovnika. Vjerujemo kako je izglasavanjem tzv. zakona o sistemskim poduzećima te postavljanjem izvanrednog povjerenika u Agrokor započela stabilizacija ove situacije s kakvom se moderna Hrvatska još nije susrela. Što se tiče naše kompanije, mi nismo toliko izloženi riziku i sada se pokazuje koliko je ispravna bila odrednica s početka <90.-ih godina o širenju poslovanja na inozemna tržišta. Na taj način smanjila se ovisnost o domaćem tržištu i samim time disperzirao rizik poslovanja na više tržišta.

Danas, svega 35 posto prodaje naše divizije hrana odvija se na hrvatskom tržištu te smo zahvaljujući tome u povoljnijoj situaciji u odnosu na većinu drugih dobavljača. Podravka je čitavo vrijeme vršila isporuku svoje robe Konzumu tijekom novonastale situacije vodeći pritom računa i o stabilizaciji ukupnog hrvatskog gospodarstva te isto tako budućih plasmana roba kroz navedeni sustav.

Koristim ovu priliku da svim Podravkašicama i Podravkašima poželim sretan i blagoslovljen Uskrs.

Od ideje do realizacije

Nastanak Supisola i predstavljanje tima koji stoji iza njega

Supisol® je novi registrirani brand u vlasništvu Podravke i predmet međunarodne PCT patentne prijave br. PCT/HR2015/00001, objavljen pod br. WO2017046620A1, kao zamjena za sol s učinkom u 148 zemalja svijeta

Razvoj vlastite zamjene za sol sa smanjenim udjelom natrija, nastao je na temelju ideje kreirane unutar Sektora Istraživanje i razvoj, 2013. godine. Razrada ideje u projektni zadatak bio je mukotrpan posao koji je trajao gotovo četiri mjeseca, a na kojem su timski radili, uz direktoricu, Podravkine inženjerke iz Razvoja proizvoda Tanja Cvetković i Sašenka Vugrinec i vanjski suradnik dr.sc. Ivica Cepanec. Uz podršku Uprave, danas, četiri godine kasnije dr. sc. Jasmina Ranilović ponosno stoji iza tima eksperata koji je njezinu početnu ideju, proveo u djelo i stvorio Podravkin međunarodno priznati patent, Supisol® i nove proizvode sa smanjenim udjelom soli/natrija, zbog ugradnje Supisola®.

Supisol® je mješavina soli koja se upotrebljava jednako kao obična kuhinjska sol u razvoju novih proizvoda, ali i u svakodnevnoj primjeni za dosoljavanje i pripremu jela, fino zaokružujući okus. Ono što je razlika u odnosu na kuhinjsku sol, jest 35% manje natrija u sastavu Supisol®, stoga će proizvodi biti interesantni svima onima koji moraju paziti na unosa natrija, ali svim ostalima, koji žele brinuti o unosu soli i o svom zdravlju.

Dr. sc. Ranilović: Početak je bio težak, ali rezultat nije izostao

Na početku projekta bilo je najteže zadobiti povjerenje najbližih suradnika te ga nakon toga i opravdati. Zahvaljujući otvorenosti prema novome načinu rada, hrabrosti za isprobavanje novog bez sigurnosti o krajnjim ishodima, mali, ali ambiciozan tim zakoračio je novim putem razvoja inovativnih proizvoda sa dodanom vrijednosti, ciljem zadržavanja prepoznate Podravkine kvalitete.

Tanja Cvetković - stručna podrška u razvoju sastojaka

Tanja Cvetković, direktorica Službe Razvoj proizvoda ističe kako je u ovom projektu započeto s potpuno novim razvojem, a to je razvoj sastojaka, za što nije postojalo prethodno iskustvo. Pitanja poput *Kako i gdje ćemo proizvoditi novi sastojak?, Hoćemo li postići konkurentnu cijenu sastojka?* bila su konstanta kao i želja da se bude bolji i da Podravkin okus bude, i ostane najbolji.

Timski rad na ovom projektu pokazao se kao ključan: znanje Podravkaša zajedno sa specifičnim znanjima vanjskog suradnika dovela su do rezultata koji je nadišao granice prvotno zamišljenog kao mogućeg.

Sašenka Vugrinec – voditeljica operativnog tima za razvoj novog sastojka i proizvoda s njime

Direktorica Razvoja jela i dodataka jelima, Sašenka Vugrinec analizirala je konkurenciju, radila razvojne probe i testiranja u pilot laboratoriju, razvijala nove recepture proizvoda s novim i inovativnim sastojkom, što dosad nije bio slučaj: dosad su se dobivala gotova rješenja Podravkinih dobavljača. Ovog je puta izazov je bio napraviti u Podravkin sastojak, pa su se uobičajene radne aktivnosti utrostručile. No sve je to bilo lakše podnijeti, kad znate što želite kao krajnji rezultat.

Važno je pritom spomenuti kako se proizvodnja Supisola® obavlja u Podravkinim pogonima, za što nisu bila potrebna dodatna financijska ulaganja, što je još jedna potvrda uspjeha ovog tima.

Ljerka Sabolić – izniman doprinos u operativnom dijelu projekta

Tehnolog specijalist u Razvoju jela i dodataka jelima, Ljerka Sabolić ovom je projektu doprinijela u izradi razvojnih prototipova i provođenjem razvojnih proba, nabavkom sirovima i organizacijom ispitivanja te vođenjem dokumentacije. Njezin rad vidljiv u gotovo svakom dijelu projekta što potvrđuje vrijednost timskog rada i njegove neophodnosti u postizanju vrhunskih rezultata.

Davorka Gajari – najveći doprinos u početnoj fazi projekta

Direktorica službe Nutricionizam i senzorika, Davorka Gajari senzorskim je ispitivanjima usmjeravala razvoj najprihvatljivije recepture novog sastojka. Pozitivno mišljenje potrošača u ispitivanjima pokazatelj je dobro odrađenog posla sa stajališta senzorike. Da to nije bilo lako postići govori u prilog to što je potrebno uskladiti niz zahtjevnih ispitivanja i postići komplementarne rezultate kako bi krajnji proizvod bio zadovoljavajuće kvalitete.

Helena Tomić-Obrdalj

Stručni suradnica u Nutricionizmu i senzorici, Helena Tomić- Obrdalj imala je ključnu ulogu u razvoju metodologije, vođenju ispitivanja te u analizi krajnjih rezultata. Sve navedeno bilo je potrebno uskladiti s kolegama na projektu kako bi se dobio patent kojim se danas ponosimo.

Zadovoljstvo postignutim

Voditeljica projekta, direktorica Ranilović zadovoljna je dosadašnjim uspjehom projekta: postignuti su gotovo svi zacrtani ciljevi, čak i više od toga. Razvijeno je blizu 30-tak novih proizvoda sa smanjenim udjelom soli i sljedeće što slijedi jest komercijalizacija proizvoda sa Supisolom i zamjene za sol - Supisola®.

Na taj način, Istraživanje i razvoj Podravke potvrdilo je svoj status kreativnog motora kompanije i otvorilo nova vrata za organski rast kompanije, na globalnim tržištima. (L.B.)







RINKE KRIKKE
SA SRCEM IZ NIZOZEMSKE

Mladi Nizozemac izabrao Podravku kao multinacionalku u kojoj će učiti o inovacijama na primjeru Gammachefa

Dvadesettrogodišnji student Rinke Krikke već je mjesec dana dio naše velike Podravkine obitelji. Ovaj Nizozemac na program stručne prakse za internacionalne studente *Connected by Heart* prijavio se kako bi iz prve ruke naučio kako neki inovativni proizvod nalazi svoj put u osvajanju tržišta. U tom će mu istraživanju pomoći kolegice i kolege iz Sektora Istraživanje i razvoj gdje će Rinke provesti tri mjeseca.

Podravka i Gammachef kao dio diplomskog rada

Rinke kaže da je Podravku odabrao nakon što je na internetu proučio velike internacionalne kompanije na tržištu centralne i istočne Europe.

„Na fakultetu smo se više fokusirali na najveća svjetska tržišta poput Kine, Indije, SAD-a i Njemačke te sam htio više naučiti o ovom dijelu Europe za koji sam smatrao da ne znam dovoljno", objašnjava Rinke.

Istraživanje o Gammachefu koje ovdje provodi dio je njegovog diplomskog rada na Sveučilištu NHL smještenom u gradu Leeuwardenu na sjeveru Nizozemske.

„Studiram u velikom gradu, a živim u ruralnom kraju", priča nam. Selo iz kojeg dolazi ima svega osamdesetak stanovnika koji se prvenstveno bave poljoprivredom. „Moj susjed ima više krava nego što selo ima stanovnika. U blizini nema prodavaonica, samo jedan frizerski obrt."

Već treća inozemna avantura

„Ovo mi je treća studentska inozemna pustolovina i mogu reći da mi je svaka ponudila nešto drugačije." Prije dolaska u Hrvatsku, najveću mu je nepoznanicu predstavljalo kako će se ovdje snaći s obzirom na nepoznavanje jezika, no nije bilo problema zahvaljujući pristupačnosti okoline. Iako zasad ne govori hrvatski, možda mu i to pođe za rukom jer je dosad, osim materinjeg nizozemskog, savladao engleski, španjolski i njemački jezik, a dobro razumije i lokalni frezijski dijalekt.

Kako bi bolje upoznao kraj, Rinke svakodnevno trči. „Uvijek odaberem neku novu rutu, a posebno me veseli kad naiđem na neko brdašce jer dolazim iz posve ravničarskog kraja."

Posjet hrvatskoj obali

Vikendi su rezervirani za Skype s obitelji koja mu uskoro dolazi u posjetu. S njome će posjetiti hrvatsku obalu o kojoj je dosad čuo samo riječi hvale. Sa sobom će ponijeti svoje nove omiljene Podravkine proizvode poput ajvara, juha, Linolade i džemova. (T.K.)

Rinke je na tromjesečnoj praksi u Podravki

> *Moj susjed u Nizozemskoj ima više krava nego što selo ima stanovnika. U blizini nema prodavaonica, samo jedan frizerski obrt*



MENA regija

Nove suradnje dokaz uspješne prilagodbe potrebama tržišta

Podravka se predstavila na Gulfoodu, najvećem svjetskom sajmu jela i pića koji se održao u Dubaiju



Podravka Gulf trenutno posluje na 9 tržišta u MENA regiji te je cijeli asortiman proizvoda prilagođen potrebama tržišta (englesko-arapska ambalaža, novi okusi i pakiranja proizvoda). Početkom godine dogovorena je dugoročna suradnja s distributerima u Kuvajtu i Omanu te s novim distributerom u Kataru. Inicijalni rezultati pokazuju kako su kupci i potrošači najbolje prihvatili Vegeta dodatke i juhe, Kviki snack, Lino kremne namaze i pillowse te Žito bombone koji su nedavno prvi puta isporučeni partneru iz Egipta.

Projekt vlastite distribucije proizvoda

U UAE Podravka razvija projekt vlastite distribucije proizvoda te su u prvom kvartalu ove godine potpisani ugovore s istaknutim prodajnim lancima ASWAAQ, WEST ZONE FRESH i ENOC/ZOOM. Plan je do kraja drugog kvartala ove godine prisutstvo u više od 300 hiper i super prodajnih objekata sa širokom lepezom naših proizvoda.

Podravka na Gulfoodu

U veljači ove godine Podravka je uspješno odradila prvo izlaganje na Gulfoodu. Gulfood je najveći sajam hrane i pića na svijetu, a odvija se u Dubaiju, UAE s više od 95.000 posjetitelja. Kao jedini hrvatski izlagač na sajmu Podravka je ostvarila brojne kontakte s potencijalnim distributerima, od kojih su neki dogovori već i materijalizirani.

Paralelno s izlaganjem na Gulfoodu lansirana je i Facebook stranica Podravka Arabia. Marketinška ulaganja i aktivnosti u regiji fokusirani su na ključne Podravka brandove Vegetu i Lino.

Planovi za nadolazeće razdoblje

U svibnju su planirana izlaganja na sajmovima „Ramadan food exhibition" u Kuvajtu te „Iran food & hospitality fair" u Iranu.

Cilj je u 2017. ostvariti suradnju s partnerima u svim azijskim zemljama regije te stvoriti snažne pretpostavke za ulazak na tržišta sjeverne Afrike u narednoj godini. (L.B.)

Kombinacija ajvara i tune naišla na odobravanje

Nove kombinacije s ajvarom pun pogodak na mađarskom tržištu



U Podravki Mađarska vjeruju u ajvar i njegov pravi potencijal. Ova samouvjerenost dolazi iz rezultata koji dolaze s kušačkih aktivnosti gdje mješamo ajvar i tunu kako bi stvorili male zalogaje za one željne dobrih okusa.

Aktivnosti kušanja ajvara i tune provodimo već neko vrijeme te su rezultati izvrsni no, nedavno završena aktivnost pravi je pokazatelj isplativnosti našeg truda u isprobavanju novih stvari. Uspjeh, naravno ovisi o proizvodu i njegovoj kvaliteti, o izboru mjesta i vremena za prezentaciju istog te o pomno odabranim i informiranim hostesama. Upravo su hostese te koje su prikupile mnogo informacija iz prve ruke dok rezultati govore sami za sebe. I ajvar i tuna bilježe povećanje prodaje na mađarskom tržištu. Ajvara je u nekim trgovinama doslovno nestalo s polica. Moguće je primijetiti kako kupci pitaju hostese gdje mogu kupiti ovu mješavinu ajvara i tune.

Dosad provedene degustacije i reakcije na njih dokazuju da pravilno kombinirane akcije mogu donijeti puno ukoliko se odrade na ispravan način i prilagode potrebama pojedinog tržišta. S obzirom da ajvar kao proizvod zaslužuje veću pozornost, pozitivna povratna informacija dobivena od potrošača je pokazatelj da se ide u pravom smjeru te da postoji potreba za novim kombinacijama okusa, a time i novim proizvodima. Sve to vjetar je u leđa za daljnji rad i provođenje kreativnih ideja u djela. (L.B.)

20 godina Sajma i Podravkinog sudjelovanja na Sajmu

Podravkin kutak u centru zbivanja Mostarskog sajma gospodarstva

Prisutnost na regionalnim tržištima od strateške je važnosti za Podravku, kako sada, tako i u budućnosti



Ovogodišnji jubilarni Međunarodni sajam gospodarstva u Mostaru, poduprijet od strane Hrvatske kao zemlje partnera slavi dvadeset godina postojanja, ali i dvadeset godina uspješne suradnje s Podravkom.

Podravka, kao dugogodišnji sudionik Sajma svojim je izložbenim prostorom privukla mnoge već prvog dana: premijer Plenković, zajedno s predstavnicima zemalja regije te u pratnji direktorice Sajma Dalfine Bošnjak posjetio je i razgledao Podravkinu ovogodišnju sajamsku ponudu.

„Obilježavanje jubileja – 20. izdanja Mostarskoga sajma potvrda je značaja manifestacije. Nama iz Podravke je, od samog pokretanja, bilo strateški važno da budemo prisutni, ujedno dajući svoj doprinos bogatstvu ponude, atraktivnosti i zanimljivosti ovog međunarodno priznatog događaja. Izvanrednost Mostarskoga sajma je u činjenici da pruža priliku gospodarstvenicima - izlagačima, domaćim i inozemnim, da predstave svoje proizvode i kompanije, da se upoznaju, sklope poslove i razmijene iskustva. Podravkino predstavništvo u BiH je, po broju zaposlenih, među najbrojnijim predstavništvima, a poslujemo u više od 20 zemalja. Tržište BiH, tradicionalno smatramo jednim od najvažnijih, najvjernijih i najzahvalnijih tržišta te nam je i nastup na Sajmu stoga i značajniji", rekao je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke.

Podravka se i ove godine u svom izložbenom prostoru predstavila Vegeta kulinarskim kutkom, Lino kutkom za najmlađe, a poseban je fokus bio na promociji noviteta - Vegeta Maestro monozačina i novim Dolcela asortimanom muffina. Centralno mjesto na izložbenom prostoru zauzeo je neizostavni, najproslavljeniji Podravka brand – Vegeta.

Svečanom otvaranju jubilarnog 20. Sajma su i ove godine nazočili brojni visoki uzvanici što je pokazatelj značaja samog Sajma za regiju. Međunarodni sajam gospodarstva Mostar afirmiran je kao najveća i najznačajnija gospodarska manifestacija u širim razmjerima, i kao takav je uvršten u mnoge sajamske godišnje kalendare poslovnih ljudi u Bosni i Hercegovini, u susjednim zemljama i cijeloj široj regiji, a postao je najuspješnija sajamska izložba u Bosni i Hercegovini. (R)

Dr. sc. Davor Vidiš o suradnji s Podravkom u Rumunjskoj

Veleposlanik RH u Bukureštu sa suradnicima posjetio ured predstavništva Podravke



Veleposlanik RH u Bukureštu, dr.sc. Davor Vidiš sa suradnicima, posjetio je 10. ožujka 2017. godine ured predstavništva Podravke u Bukureštu radi dogovora oko budućih aktivnosti i suradnje u tekućoj godini. Tom je prigodom razgovarao s glavnim direktorom, Sašom Gregurićem i njegovim suradnicima Cristinom Ghiurluc, direktoricom marketinga i Octavom Vucea, direktorom prodaje.

Predstavništvo Podravke u Rumunjskoj otvoreno je još 2000. godine, dok su Podravkini proizvodi bili dostupni na ovom tržištu mnogo ranije. Unatoč širokoj paleti konkurentnih proizvoda, prepoznatljivi Podravkini brandovi nalaze se na policama, kako modernih supermarketa, tako i u malim, tradicionalnim rumunjskim trgovinama, u Bukureštu i drugim rumunjskim gradovima.

Upravljački tim Podravke izražava zadovoljstvo postignutim rezultatima te najavljuje moguće širenje asortimana.

Podravka nastoji sudjelovati i sponzorirati promidžbene aktivnosti koje organizira Veleposlanstvo RH u Bukureštu, počevši od Dana Europe i proslave Dana državnosti do Božićnog bazara i sličnih manifestacija. (L.B.)



Proslava Svjetskog dana šuma

1001 CVET obnovio četiri hektra šume

Potrošači 1001 CVETA, uz Žito menadžment omogućili pošumljavanje oštećenih dijelova Zbiljskog gaja kod Medvoda

Na Svjetski dan šuma, 21. ožujka, u Zbiljskom gaju kod Medvoda sastali su se svi volonteri koji su željeli sudjelovati u Žitovoj društveno odgovornoj kampanji i zasaditi svoje sadnice. Kupci čajeva 1001 CVET posljednji mjesec poslali su više od 60.000 praznih kutijica. Od svake primljene kutijice čajeva u Žitu su namijenili 5 centi za kupnju sadnica šumskog drveća. U suradnji sa Zavodom za šume Slovenije simbolično su posadili 1001 sadnicu.

Više od 50 volontera, potrošača koji su se prijavili u kampanju, Žitovih i Podravkinih zaposlenika te suradnika Zavoda za šume pošumilo je gotovo hektar šume. Među svim posađenim sadnicama najviše je bilo bukve, nekoliko gorskih javora, smreke, hrasta i divlje trešnje.

„Budući da su prirodne katastrofe posljednjih godina snažno pogodile slovenske šume – upravo ovih dana prolaze tri godine od katastrofalne štete koju je uzrokovao led u veljači 2014. – u Žitu smo odlučili da s robnom markom najprodavanijih čajeva u Sloveniji, 1001 CVET, podupremo pošumljavanje i obnovu oštećenih šuma. Zahvalni smo svakome tko je sudjelovao u kampanji i time pridonio zdravijem životu budućih naraštaja.“, na završetku kampanje istaknuo je Janez Bojc, generalni direktor Žita.



Prikupljenim sredstvima za 10 000 sadnica uz pomoć robne marke 1001 CVET pošumit će se čak 4 hektra dosad oštećene šume i time omogućiti zdraviji život budućim naraštajima. (L.B.)

Institut za nutricionizam nagradio Žito

Žitovo pirovo vučeno tijesto najinovativniji je proizvod od žitarica



Žitovo pirovo vučeno tijesto u skupini proizvoda od žitarica dobilo je titulu najinovativnije namirnice 2017. godine koju mu je dodijelio Institut za nutricionizam. Nagrađeno pirovo vučeno tijesto u cijelosti je proizvedeno od pirova brašna, za kojim potrošači sve češće posežu.

Dr. Mateja Modic, direktorica razvoja u društvu Žito, pritom je istaknula da je osnovna vodilja u Žitu razvoj visokokvalitetnih proizvoda u skladu s prehrambenim trendovima i zahtjevima potrošača uzemlji i inozemstvu. „U Žitu cijelo vrijeme pratimo trendove, očekivanja i zahtjeve potrošača za zdravom i uravnoteženom prehranom. Jedan je od primjetnih trendova povratak svemu dobrome što smo nekad poznavali. A jedna od dobrih starih, ponovo oživljenih žitarica zasigurno je pir“, dodala je Modic. Žito u razvoju svojih proizvoda upotrebljava mnogo novih sastojaka koji proizvodu daju željene karakteristike kao što su okus, korisnost i povoljna prehrambena vrijednost, a s druge su strane upravo s pirovim vučenim tijestom dokazali da mogu biti inovativni i originalni i s upotrebom starih i isprobanih sastojaka kao što je pir.

Na Institutu za nutricionizam i ovaj su put nagradili najinovativnije namirnice proizvedene u Sloveniji i uvedene na tržište u posljednjih godinu dana. Svrha je projekta poticati kreativnost slovenskih proizvođača pri razvoju novih inovativnih namirnica ili preoblikovanju postojećih namirnica za postizanje bolje kvalitete i prilagođenosti potrošačima. (N.T.R.)



Belupova škola zdravlja u Vodicama

Belupo i liječnici obiteljske medicine gradili zdravlje srcem

Belupova škola zdravlja, održana u Vodicama posvećena je interdisciplinarnom i multidisciplinarnom pristupu pacijentu te promicanju medicinskih spoznaja, kliničkih iskustava, smjernica i metoda kojima se postiže izvrsnost u liječenju pacijenata u ordinaciji liječnika obiteljske medicine. Pod nazivom „Zdravlje se gradi srcem“ čak 180 liječnika obiteljske medicine zajedno je zaključilo kako je srce ono od kojeg sve kreće kad se govori o zdravlju.

Prije početka stručnog dijela predavanja, liječnicima se u ime Belupa obratio direktor prodaje Belupa Mario Grgić, osvrnuvši se pritom na poznatu uzrečicu da nije važno kako puše vjetar, nego kako se postave jedra.

„Mi u Belupu jedra postavljamo tako da nam vjetar bude saveznik i da srcem gradimo ono najvažnije. Zdravlje. Ono ne ovisi o novcu, poslu koji radimo i obitelji u kojoj živimo. Ono ovisi prvenstveno o našoj svjesnosti da biramo.“

Baš zahvaljujući spomenutom u govoru direktora Grgića održan je ovaj skup kako bi se naglasila važnost zdravlja, kako za pacijente tako i za same doktore i zajednicu u cjelini.

Skup je nastavljen predavanjima uvaženih stručnjaka iz područja obiteljske medicine čiji je jednoglasni zaključak da je cilj doprinijeti što većoj uspješnosti svakodnevnog rada liječnika obiteljske medicine. (R)



Belupov proizvod za borbu protiv bolesti jetre

Silymarin – zaštitnik jetrenih stanica

Jetra ima centralnu ulogu u organizmu. Hepatociti, stanice jetre, igraju bitnu ulogu u različitim metaboličkim procesima, a ukoliko su oni oštećeni dolazi do različitih jetrenih oboljenja. Silymarin se primjenjuje kod osoba s jetrenim bolestima, najčešće kod osoba s upalnim bolestima jetre odnosno virusnim hepatitisima B i C, cirozom jetre, alkoholnim oštećenjem jetre i oštećenjima jetre uzrokovanim lijekovima i toksinima.

Kronično oštećenje jetre čest je problem u svakodnevnoj liječničkoj praksi, koji zahtjeva ozbiljan pristup i točnu dijagnozu. Pravilno prepoznavanje i liječenje uzroka jetrenih bolesti ključno je u prevenciji razvoja ciroze, sa svim njenim posljedicama. Brojne su tvari ispitivane kao potencijalni zaštitnici hepatocita, a Silymarin je spoj s dokazanim hepatoprotektivnim djelovanjem. Silymarin se godinama primjenjuje kao komplementarno terapijsko sredstvo u bolesnika koji imaju različite oblike oštećenja jetre. Djeluje na principu vezanja za membrane hepatocita i sprečavanjem vezivanja toksičnih tvari te omogućuje bržu obnovu oštećenih stanica. (R)

Belupo kao partner na međunarodnom događanju

Održan Osmi međunarodni kongres Društva nastavnika opće/obiteljske medicine

Belupo je i ove godine sudjelovao na Osmom međunarodnom kongresu Društva nastavnika opće/obiteljske medicine u Zagrebu. Svojim kontinuiranim radom u medicinskoj edukaciji, DNOOM pomaže unapređenju struke šireći i implementirajući nove spoznaje, a glavna tema ovogodišnjeg Kongresa bila je „Bolesnik s bolestima mokraćnog sustava – što povezuje bubreg i srce?“. Upravo je tom temom obuhvaćen velik dio svakodnevnog rada liječnika opće/obiteljske medicine što će u konačnici povećati njihovu kvalitetu rada. U tome će im pomoći razne radionice, kao što je spirometrija u kojima su prisutni mogli sudjelovati. Belupo, kao nezaobilazan partner u rješavanju problematike glavnih



tema Kongresa, sudjelovao je i izložbenim prostorom čija je izvrsna posjećenost potvrda prepoznatljivosti kao lidera domaće farmaceutske industrije. (R)





Tvornica Umag radi punom parom

Krenule pripreme za novu sezonu rajčica

Počele su pripreme i remonti linija za nadolazeću sezonu prerade rajčice u kojoj se očekuju barem prošlogodišnji rezultati kad se radi o količini otkupljene i prerađene sirovine.

Također, krenula je sadnja na površinama u okolici Umaga i na širem području Istre. Od sadnje pa do branja proći će oko četiri mjeseca te će početak prerade, tradicionalno, biti obilježen velikom manifestacijom poznatom pod nazivom Dani rajčice, s gastronomskim i humanitarnim karakterom.

Reorganizacija za postizanje boljih uvjeta rada

U tijeku su manje aktivnosti reorganizacije proizvodnih linija u postojećim prostorima i halama, sve s ciljem osiguranja boljih proizvodnih uvjeta i standarda te stvaranje preduvjeta za implementaciju višeg stupanja automatizacije i fleksibilnosti procesa. Većinu operativnih poslova odrađuje odlična, kreativna ekipa tehnologa i zaposlenika iz odjela Održavanja .

Noviteti i planovi

Tvornica Umag planira lansiranje novog proizvoda, pasiranu rajčicu s čilijem. Također, postoji projekt – ideja o povećanju nutritivnih sastojaka u proizvodima rajčice. To se prvenstveno odnosi na likopen, dijetalna vlakna, proteine, antioksidanse. Sve to pokušat će se postići prilagodbom procesa i tehnoloških parametara u određenim fazama prerade, ovisno o sorti rajčice. (L.B.)

Proaktivnost na djelu

Kalnik: zajedničkim radom i trudom do ušteda

Zajedničkim radom tehnologa održavanja Marka Đurine i predradnika u proizvodnji, Dražena Pavličevića, Kalnik, to jest Podravka je uštedjela 90 tisuća kuna. Samoinicijativom i velikim zalaganjem, samoučenjem i iskazivanjem interesa za automatiku i robotiku ova su dva vrijedna zaposlenika naučila zamijeniti i prilagoditi program koji je kupac tražio.

Sve je počelo kad je Kaufland dao zahtjev za potrebom promjene načina pakiranja više vrsta ambalaže. Navedeni zahtjev iziskivao je promjenu i prilagodbu automatskih strojeva za pakiranje šest formata ambalaže čija cijena ukupno iznosi 90 tisuća kuna. Gore spomenuti Marko i Dražen odlučili su sami naučiti zamijeniti program. Preuzimanjem znanja od tehničara dobavljača stroja ovaj je dvojac savladao vještine i znanja potrebna za promjenu i doradu programa na automatskim strojevima.

Zahvaljujući pokazanoj inicijativi i predanosti radu prvi je program već uspješno implementiran, a u tijeku je rad na ostalima. (L.B.)



Bogata zbirka dostupna za javnost

Podravkin muzej prehrane jedinstven je u Hrvatskoj

Više od 6000 predmeta u deset različitih zbirki posjetitelji mogu vidjeti u prostorima Muzeja prehrane u Koprivnici



Podravka u svom sastavu ima Muzej prehrane s 34 godine dugom tradicijom otvorenosti za javnost posjetiteljima iz zemlje i inozemstva.

Voditeljica Muzeja prehrane Nada Matijaško dodatno pojašnjava kako se otvorenost muzeja ne odnosi samo na razgled stalnog postava nego i na različite oblike suradnje s obrazovnim ustanovama, muzejima, tvrtkama, udrugama, institucijama i pojedincima različitih profesija iz cijele Hrvatske, kojima je potrebna građa o kulturi prehrane koju Muzej prehrane ima.

Iako se čuva preko 6000 predmeta u deset različitih zbirki, izloženo je njih petstotinjak. Već na ulasku u dvorište Muzeja, mlađe posjetitelje zainteresira veliki parni stroj marke Nicholson iz 1912. g. koji je bio pogon za vršilicu (dreš). Strani turisti pokazuju veliko zanimanje za pojedina poljoprivredna oruđa, ali i za našu originalnu liniju na kojoj se 1958. g. počelo proizvoditi mesne juhe i koju su konstruirali sami Podravkaši.

Posjetitelji kojima je Podravka dobro poznata, najviše se razvesele primjercima stare ambalaže koja ih podsjeti na mladost.

U Muzej prehrane posjetitelji svih dobnih skupina najviše dolaze preko turističkih agencija ili organizirano izravno od strane škola, vrtića, fakulteta, udruga, tvrtki itd. Godišnje Muzej posjeti oko 6000 osoba kroz 150 do 200 obilazaka (stručnih vođenja), a oko 15% su stranci. Ulaz u Muzej prehrane je besplatan, a nakon razgleda, posjetitelji mogu kupiti suvenire u maloprodajnoj trgovini Umjetničke radionice. Porculansko posuđe s motivima iz etnografske ili arheološke podravske baštine kao i brojni artikli s oznakom Podravkinih brandova u ponudi su i svim građanima i Podravkašima, neovisno o posjetu Muzeju.

Osim gotovinom, zaposlenici Podravke i Belupa robu mogu plaćati i bonovima (božićnim i uskrsnim) ili preko obustava na plaću. Robu je moguće kupovati i u veleprodaji, a za potrebe poslovnog darivanja ili druge interne potrebe, na temelju odobrenog SAP zahtjeva.

Ulaz u Muzej prehrane je besplatan, a nakon razgleda, posjetitelji mogu kupiti suvenire u maloprodajnoj trgovini Umjetničke radionice

Tijekom 2014. i 2016. g. Podravka je uložila značajna sredstva za saniranje građevina Muzeja prehrane, a za ovu godinu prijavljen je na natječaj Ministarstva kulture RH za dodjelu sredstava za zaštitu nepokretnih kulturnih dobara. (I.L.)









Uskršnji menu:

Raskošni, a jednostavni recepti



Kažu da tradiciju ne valja mijenjati. Mi kažemo da tradiciju valja njegovati, i kada to možemo, prilagoditi ju današnjici i s ponosom ju uživati. Zato smo za vas spojili tradiciju i nove trendove te vam dali prijedlog za uskršnji menu koji će vašu trpezu učiniti raskošnom uz par jednostavnih trikova

Pamtite li one dane kada smo bili mali i s mamom bojali pisanice? Onako s najlonkom, lukom i listićima bilja, po starinski. Boja je bilo tek dvije-tri, ovisno o povrću... I radovali smo se crvenkastim pisanicama, urednim otiscima lišća i pomno polirali komadićem slanine svaku pisanicu.

Takve pisanice bit će divan ukras na vašoj uskršnjoj pletenici, koja zaslužuje centralno mjesto na trpezi. Taj slatkasti kruh pravi je simbol Uskrsa.



Za one s manjkom vremena, tu je jednostavna i bezvremenska pavlova, pravi proljetni recept. Napravite više manjih pavlova, neka vam one predstavljaju uskršnja gnjezdašca.

Slatko smo riješili.... A sad - krenimo na slano!

Uskrs jednostavno ne smije proći bez šunke u kruhu. Nabavite prethodno kuhanu šunku i uz naš provjereni recept na Coolinarici ne brinite oko toga hoće li vam tijesto unutra biti gnjecavo. No, ako ste veliki *ziheraši*, možete izrezati šunku na prutiće i raditi mini kruščiće.

Hladna zakuska s hrenom sljedeći je korak. Šunkica, pršut, mladi luk, rotkvice... pa ova plata je raj za nepce i oči! A tako je jednostavna...

Jelovnik valja malo „podebljati“ s jednom slanom pitom poput *quichea* od brokule i šunke (da, da, još šunkiceeee!). Oh da, tu su nam i neizbježna punjena jaja. Znamo da svaka domaćica ima svoju verziju, no odvažite se iskušati našu – pileća pašteta i sušene rajčice sastojci su koji zaista čine razliku. Uživajte u ovom divnom proljetnom blagdanu, iskoristite šarenilo sezonskih namirnica, ostvarite svoje *cool* zamisli i obavezno nam se pohvalite fotkom uskršnjeg stola! (I.P.)

Spremite ukusnu blagdansku pečenku

MIRISNA PEČENKA

(za 4 osobe)

- 800 g svinjskog karea u komadu (bez kosti)
- **1 Vegeta marinada univerzalna (100 g)**
- 4 žlice ulja
- 100 ml bijelog vina

Salata:

- 250 g zelene salate
- 100 g *cherry* rajčica
- 1 krastavac
- 2 mlada luka
- **100 g Slanutka iz konzerve Podravka**
- Sol
- **Vegeta Maestro crni papar**
- 4 žlice ulja
- 2 žlice octa





Svinjski kare u komadu prelijte marinadom i ostavite najmanje 30 minuta.
Meso iz marinade stavite u nauljenu posudu za pečenje zajedno s preostalom marinadom i ulijte vino. Posudu prekrijte papirom za pečenje ili aluminijskom folijom i pecite oko 60 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C. Meso povremeno okrenite, a nakon 40 minuta otkrijte da se lagano zapeče.
Pečenje narežite toplo ili hladno i poslužite sa salatom.
Salatu pripremite tako da najprije narežete zelenu salatu. Stavite je u zdjelu za posluživanje, dodajte rajčice narezane na ploške, krastavac i luk na kolutiće te ocijeđeni slanutak. Lagano promiješajte, posolite, popaprite, zalijte mješavinom ulja i octa te poslužite.

Savjet: Svinjski kare u komadu izvrstan je odabir za pečenje. Najbolje ga je peći najprije 20 minuta na 220 °C, a zatim 45 minuta na 180 °C.

Vrijeme pripreme: 90 minuta. (K.P.)



Nezaobilazni tim na svim Podravkinim događanjima

BRKIN KUTAK

Domaćinstva lošija od očekivanog

Koprivnički prvoligaš u sredini domaće ljestvice





Iako je Slaven Belupo u dosadašnjem proljetnom dijelu prvenstva prikazao dobre igre, nije osvojio očekivani broj bodova.

No, u klubu nisu previše zabrinuti jer se koprivnički prvoligaš i dalje nalazi u sredini ljestvice zajedno s Istrom 1961 i Lokomotivom, koja se nedavno "provukla" na Gradskom stadionu odigravši neodlučeno.

Najveći razlog što Farmaceuti nemaju bolji bodovni učinak su izgubljene utakmice kod kuće sa Splitom i Osijekom u kojima su bili znatno bolji, ali je sreća otišla na stranu spomenutih gostujućih momčadi.

Nema dvojbe da je Liga 10 itekako zahtjevna, da je vrlo teško doći do pobjede i da nema izrazitih favorita, osim Rijeke, Dinama, Osijeka i Hajduka koji su bodovno uvjerljivo odmaknuli ostalim pratiteljima i koji će podijeliti plasman od 1. do 4. mjesta.

Stručni stožer Slaven Belupa kojeg predvodi trener Željko Kopić vjeruje da je serija slabijih proljetnih rezultata ostala iza koprivničkog prvoligaša, da će se momčad u nadolazećim utakmicama stabilizirati i zadržati peto mjesto na ljestvici kako bi dolično zaokružili 20 godina igre u prvoj ligi.

Adut za zadržavanje petog mjesta na tablici

Nade u stabilizaciju i zadržavanje postojećeg stanja na tablici ulijeva najbolji igrač kluba, ujedno i treći igrač domaćeg prvenstva, Heber Dos Santos. On se Farmaceutima pridružio početkom kolovoza prošle godine iz Armenije gdje je bio najbolji strijelac tamošnjeg prvoligaškog natjecanja. Iako za njega postoji veliko zanimanje inozemnih klubova, u Slavenu su odlučili pričekati s transferom.

Prepoznat stoper Nikola Katić

Nakon vrlo dobrih nastupa stoper Nikola Katić bio je pozvan u reprezentaciju Hrvatske (U-21) za koju je nastupio u prijateljskom ogledu s mladom reprezentacijom Slovenije. Bio je to njegov prvi nastup za reprezentaciju koja je svladala Slovence 3:0. Prema riječima izbornika Nenada Gračana, stoper Slavena opravdao je njegovo povjerenje i za očekivati je da će se pozivnica za nastup s reprezentacijom ponoviti.

Uspješni nastupi juniora i kadeta

U prvoligaškom prvenstvu za mlade nogometaše najbolje rezultate ove sezone postižu juniori Slaven Belupa koji se nalaze na četvrtom mjestu s istim brojem bodova (26) kao i trećeplasirana momčad Dinama.

Najvažniju pobjedu mladi Slavenaši, koje vodi trener Ivica Sertić postigli su upravo s vršnjacima Dinama svladavši ih kao domaćini 2:1.

Kadeti Slavena Belupa u svojoj prvoligaškoj skupini nalaze se na šestom mjestu, a vodi ih trener Vedran Medenjak.

U obje momčadi ima vrlo darovitih igrača od kojih se očekuje nastavak uspješne nogometne karijere i pomoć prvoligašu da se ostvari željeni plasman. (M.K.)









Podravka Vegeta na tri kolosijeka

Podravkino rukometno proljeće

Rukometašice Podravke Vegete imaju natrpano proljeće. Natječu se na tri kolosijeka. Nakon kvalifikacija za Ligu prvakinja u Norveškoj, nije uspio ni plasman u novoformirani EHF kup (Kup Europske rukometne federacije). Bolji je bio njemački Bietigheim, pa se ekipa orijentirala na osvajanje prvenstva i Hrvatskoga kupa te stjecanje iskustva u regionalnoj ligi WRHL (Women's Regional Handball League) u kojoj se natječu klubovi iz Makedonije, Crne Gore, Slovenije i Hrvatske.

Naslovi nadomak ruke

Iza ekipe je uspješno odigranih 20-ak kola 1. hrvatske rukometne lige te su Koprivničanke sasvim blizu još jednog naslova prvakinja.

U Kupu je slična situacija: RK Podravka Vegeta glatko je ušao u Završnicu Prvenstva Hrvatske, na Dane rukometa što se od 11. do 14. svibnja odvijaju u Umagu. U polufinalu će igrati s riječkim Zametom. S obzirom na jačinu suparnika ni tu ne bi trebalo biti problema u osvajanju još jednog naslova pobjednica Kupa.

Regionalna liga za pripreme i stjecanje iskustva

Ove sezone obnovljena je Regionalna liga u kojoj sudjeluju četiri najjača kluba regije: skopski Vardar, podgorička Budućnost, ljubljanski Krim Mercator i Podravka Vegeta. U dvokružnom liga sustavu odigrane su utakmice te predstoji vidjeti koji će od polufinalista završiti kao pobjednik Final Foura u Skoplju krajem travnja.

Međutim, plasman nije važan, već samo natjecanje. Treneri su u dosadašnjim utakmicama dali priliku svim raspoloživim igračicama i uvježbavali ekipu za nadolazeće službene utakmice. U tome je sudjelovala i Podravka Vegeta. Nije se gledalo na rezultat, već su i igračice s manjom minutažom mogle pokazati koliko trener Goran Mrđen na njih može računati.

Kadetkinje prvakinje Hrvatske

Zbog brojnih ozljeda koje u ovoj sezoni prate ekipu posezalo se za igračicama, kadetkinjama, Podravke Lino. RK Podravka s.d.d. ima pravo bogatstvo u mlađim kategorijama (ukupno, uz Podravku Vegetu, klub ima još četiri starosne kategorije). U kadetskom uzrastu (2000. godište i mlađe) pod vodstvom trenerice Snježane Petike djevojke su osvojile naslov prvakinja Hrvatske, a od 19. do 22. travnja na Završnici PH sudjeluje i ekipa mlađih kadetkinja pod vodstvom trenerice Đurđice Zečević.

Stanje Kluba

RK Podravka s.d.d. uzorno je posložen klub, vrlo profesionlano, ne samo u hrvatskim okvirima, već i u međunarodnim razmjerima. Međutim, za iskorak u Europi potrebna je jača ekipa. Sponzor, Podravka d.d., financira klub, ali je klupski proračun opterećen kreditima kojima se vraća dug neposlovnog klupskog poslovanja iz sada već davnih dana.

Podravka Vegeta jedna je od rijetkih poznatih europskih ekipa koja ima samo domaće igračice, bez ijedne strankinje. Podravkin san o visokom plasmanu u Ligi prvakinja sve je dalje, vjerojatno će optimalna realnost biti sudjelovanje u Ligi EHF kupa. Prioriteti se moraju znati prije ulaska u novu sezonu pa nam predstoji ljeto odluke. (I.Č.M.)

Draga lokalna priznanja

Prepoznata i priznata kvaliteta Kluba

Kao i svake godine, priznanja klubu pristižu na lokalnim proglašenjima najuspješnijih sportaša i klubova. Priznanja iz vlastite sredine su najdraža. Tako je prva ekipa, Podravka Vegeta, proglašena najuspješnijom ekipom u Koprivničko-križevačkoj županiji i Gradu Koprivnici, a Podravkine kadetkinje najperspektivnijom ženskom ekipom na Županiji. Priznanja Rukometnog saveza Koprivničko-križevačke županije primili su prva ekipa, golmanica Ivana Kapitanović, trenerica Snježana Petika i trener Goran Mrđen. (I.Č.M.)





Obilježen Svjetski dan osoba s Down sindromom

Podizanje svijesti mladih rukometaša

RK„Koprivnica - Hangar 18“ sudjeluje i prati aktualne događaje u društvu. Obzirom da već tradicionalno obilježavaju Svjetski dan osoba s Down sindromom to su s veseljem učinili i ove godine. Po običaju, ekipe svih uzrasta 21.3., na Svjetski dan osoba s Downovim sindromom došle su na trening u različitim čarapama. Tako je učinila i ekipa najmlađih, godište 2008./2009. čime ne samo da je pružena podrška osobama s Down sidromom već se i potiče budnost i svjestnost kod najmlađih o različitosti u društvu i potrebama drugih oko nas.



Inače, dječaci 2008./2009. godište treniraju tri puta tjedno te savladavaju svoje prve rukometne korake. Počeli su i odlaziti na turnire organizirane za njihovo godište pa su tako učestvovali na turniru u Ivanić gradu. Na turniru je bilo i poraza i pobjeda, što je u konačnici manje bitno; ekipa se vratila puna pozitivnih dojmova i bogatija za jedno novo iskustvo. (B.S.)

Hrvatski časnički zbor Koprivnica u Suhopolju

Strijelci SŠK Podravka pomeli konkurenciju u turniru branitelja

Povodom obilježavanja „Krvavog Uskrsa“ u organizaciji Prvog hrvatskog redarstvenika – podružnice Virovitičko-podravske županije u Suhopolju je održan turnir branitelja u disciplini serijska zračna puška – 10 metara. Članovi SŠK Koprivnica, Ivan Betlehem, Željko Ivačić i Dražen Eisenbeisser ovaj puta kao dio ekipe Hrvatskog časničkog zbora Koprivnica zauzeli su prvo mjesto.

U pojedinačnoj konkurenciji je Željko Ivačić zauzeo drugo mjesto s otpucanih 179 krugova, što je njegov osobni rekord.

Organizacija turnira je bila na visokom nivou što su učesnici turnira iskoristili za prijateljsko druženje. Turnir je održan u čast pogibije prvog redarstvenika Josipa Jovića na Plitvicama na Uskrs 1991.godine. (R.K.)



Koprivnica domaćin najboljim mladim hrvačima

Održan međunarodni turnir u hrvanju Zlatni pijetao

Zlatni pijetao slovi kao jedan od najjačih europskih hrvačkih turnira za dječake, a ove se godine održao 14. puta

Hrvački športski klub Podravka organizator je međunarodnog turnira u hrvanju. Turnir je prvi puta organiziran 2004. godine, te se od tada organizira svake godine, već tradicionalno prvog vikenda u mjesecu ožujku. Svake godine na njemu sudjeluje između 250 i 350 natjecatelja, čime se uvrstio među najveće i najznačajnije sportske manifestacije u gradu Koprivnici, a i u Koprivničko-križevačkoj županiji.

Turnir je svake godine sve bolji i u hrvačkim krugovima slovi kao jedan od najjačih turnira za dječake u Europi u hrvanju slobodnim stilom i grčko – rimskim.

Ovogodišnje novosti

Od ove godine u natjecanju sudjeluju i djevojčice tako da je turnir poprimio i novu, dodatnu dimenziju.

Dosada je na njemu sudjelovalo više od 80 klubova iz 14 europskih zemalja. Tako je Koprivnica bila domaćin hrvačima iz Slovenije, Mađarske, Srbije, Bosne i Hercegovine, Rumunjske, Italije, Austrije, Nizozemske, Belgije, Njemačke, Češke, Slovačke, Poljske i Hrvatske.

Na ovogodišnji turnir odazvalo se čak 27 klubova iz 6 različitih država. Sveukupni pobjednik turnira, gledano po klubovima jest klub domaćin, HK Podravka. Gotovo u svakoj kategoriji HK Podravka je imao pobjednika iz svojih redova. Dokaz je to velikog rada i truda te motivacija za dalje.





Kvalitetne borbe mladih hrvača i hrvačica te dobra organizacija i ove su godine bile na zavidnoj razini čime su privukle mnoštvo Koprivničanaca, ali i gostiju iz različitih krajeva. (L.B.)

Mnoštvo aktivnosti i dobri rezultati

Košarkaški klub Koprivnica nositelj je košarke u Koprivnici



Košarkaški klub Koprivnica organizator je značajnih košarkaških događanja i jedna od aktivnijih gradskih sportskih udruga. S preko stotinjak košarkaša u šest sekcija odrađuju mnogo aktivnosti i postižu dobre rezultate bez obzira na probleme koji se nađu na putu.

Širenjem sekcija na područje Drnja i Koprivničkih Bregi širi se baza koprivničke košarke čime Klub samo dobiva na snazi.

Međunarodni memorijalni turnir Goran Plavec

Klub već dugi niz godina sudjeluje na Međunarodnom memorijalnom košarkaškom turniru Goran Plavec koji se organizira svakog svibnja. Na ovogodišnje deseto jubilarno izdanje košarkaši KK Koprivnice odlaze uzdignute glave po potvrdu prošlogodišnjeg naslova. Cijeli turnir odavanje je počasti Goranu Plavcu, bivšem košarkašu KK Koprivnice, koji je tragično stradao u Domovinskom ratu 1991. godine.

Na ovogodišnjem jubileju prisustvovat će osam ekipa iz tri zemlje: Mađarske, Slovenije i Hrvatske.

Podravkaši u košarci

U KK Koprivnici aktivni su članovi i Podravkaši. Tako je jedan od najistaknutijih članova Boris Kapusta. Dugovječni košarkaš, još iz razdoblja i prije nego je nastao KK Koprivnica. Boris je dugogodišnji igrač ali i trener. Svoje znanje i vještine prenosi na mlađe čime je jedan od glavnih pokretača svih važnih klupskih aktivnosti. (D.J.)





Olimpijska sezona višebojca

Gosti olimpijskog sjaja uveličali ovogodišnju sezonu

Još jedna sezona Lino višebojca primiče se polako kraju. Da će ova sezona biti sve samo ne uobičajena moglo se naslutiti već na početku. Sezona je krenula nakon Olimpijskih igara u Riju pa je birati sportske goste bila prava poslastica.

Među inim sportašima koji su sudjelovali priliku da nam se pridruže i pruže podršku mladim natjecateljima iskoristili su Damir Martin, veslač s olimpijskom medaljom srebrnog sjaja, uvijek rado viđeni gosti sestre Ana i Lucija Zaninović, taekwandoašice s nekoliko osvojenih olimpijskih odličja raznih boja. Priliku da se vrate u djetinjstvo i druže s Linom iskoristili su i rukometaši PPD-a Zagreb Stefan Vujić i Domagoj Pavlović te braća Damir i Luka Platić, boksači čije medalje ne stanu u jednu sobu. (N.H.)



Damir Martin:
„Da nisam veslač bio bi višebojac.“

Ana i Lucija Zaninović:
„Bez obzira što smo peti put na Lino višebojcu, uvijek nas iznova oduševljava atmosfera i dječja energija koja se osjeća u zraku.„

Stefan Vujić:
„Prvi puta sam na višebojcu i mislim da nikad nisam doživio ovakvo sportsko navijanje i fair play.“

Domagoj Pavlović:
„Uživao sam ponovno doći na Lino višebojac jer je doživljaj uvijek fenomenalan.“

Braća Plantić su rekla uglas:
„Nakon napornog treninga obavezno se nagradimo velikom porcijom Čokolina.“









Treća sezona u punom jeku

Linograd i navijačko ludilo samo dio su vatrene bosanske atmosfere

U trećoj sezoni Lino višebojca u Bosni i Hercegovini ima svega osim dosade: od neviđenih maski do neumornog navijanja, svaki je puta sve teže odabirati one najbolje. Revijalni dio programa poprima okvire ozbiljnog profesionalnog programa: sav trud uložen u ples, pjesmu, koreografije i šminku je više no očit. Mali višebojci od petog do devetog razreda svakog petka željno očekuju Lina, zdušno navijaju za svoje prijatelje i uz pomoć sportskih gostiju postižu svoje prve sportske rezultate u trčanju, skoku u dalj, izvođenju slobodnih udaraca na gol, pogađanju košarkaških obruča te u potezanju užeta.

Potičući djecu na rekreaciju, zdrav život, pravednost u igri, ali i izvan nje Lino višebojac spaja različitosti i ujedinjuje škole te traži da pokažu ono najbolje od sebe.



Treća sezona Lino višebojca koja je krenula u Tomislavgradu, a nastavila se u Odžaku, Tuzli, Posušju, Konjicu i Cazinu, sada nastavlja turneju po školama u Grudama, Buni, Kaknju i Prijedoru. (L.B.)







Uspješno županijsko natjecanje za Ludens teatar

Nakon uspjeha na Smotri, Teatar priprema novo gostovanje

Mametova Oleanna nastala u koprodukciji Scene Ribnja i Putujućeg kazališta na gostovanju u Koprivnici



Kaotis Teatralis, predstavio se na XIV. Županijskoj smotri kazališnih amatera Koprivničko-Križevačke županije u Đurđevcu održanoj 1. i 2. travnja, na kojoj je osvojio četiri vrijedne nagrade. Nagrade je osvojila postava predstave „Zelena ptica“ (Marijana Nola) u sljedećim kategorijama: Najbolja režija - Martina Trešćec Godek i Karlo Kučanda; Najbolja ženska sporedna uloga - Petra Lozo; Najbolja muška sporedna uloga - Matija Gašpari te nagrada za drugu najbolju predstavu što joj je osiguralo plasman na Državnu smotru kazališnih amatera.

Nakon uspjeha Dramskog studija, Ludens teatar priprema novo gostovanje u koprivničkom Domu mladih. 6 svibnja u 20:00h, gostovat će predstava nastala u koprodukciji Scena Ribnja i PUK – Putujuće Kazalište. Nakon predstave „U agoniji“, koja je gostovala prošle sezone, ovoga će puta publika moći pogledati predstavu „Oleanna“. Radi se o kazališnom projektu Darka Stazića i Sare Stanić, koji nose i glavne uloge u komadu.

Ulaznice za predstavu mogu se kupiti u Le Petit Caféu, Šarenom dućanu, Hotelu Podravina, na portalu ulaznice.hr te u uredu Ludens teatra (Dom mladih/1. kat).

Cijena ulaznica u pretprodaji iznosi 40,00 kn, dok će se na dan predstave moći kupiti na blagajni Doma mladih po cijeni do 50,00 kn. (E.B.)





„Uskrs u Srcu“



Izložba slika i skulptura članova likovne sekcije «Podravka 72» KUD-a Podravka, u galeriji pastoralnog centra, župe Bl. Alojzija Stepinca u Koprivnici, otvorenje je bilo 26.03.2017. u 18 sati, a izložba se može razgledati do 26.04.2017.

Voditelj programa otvaranja izložbe je, Krešo Blažek, u programu nastupaju sve sekcije KUD-a Podravka: ženski vokalni sastav, članice literarne sekcije i tamburaški orkestar s prigodnim pjesmama, skladbama i recitalima.

Sa par riječi, publici se obratio Pero Markić, prof.lik.umj. koji je pisao i predgovor u katalogu, sve prisutne pozdravio je predsjednik sekcije Alen Gjerek , a tajnik Boris Kralj je govorio o radu likovne sekcije, izložbu je otvorio župni upravitelj vlč. Ivica Gladoić .

Na ovoj izložbi izloženo je 49 slika i 7 skulptura, dio slika je sakralne tematike, zatim prikazuju proljeće, cvijeće i našu Podravinu. Slike su slikane u stilu klasične naive, realizma i apstrakta, također, skulpture od drveta, češera bora, liquidambara i skulpture od metala (metal scrap art), prikazuju sakralne i proljetne teme.

Izložbu je posjetio veliki broj posjetitelja na sam dan otvorenja, a s obzirom na to da izložba traje mjesec dana, svi ste pozvani da pogledate izložbu. (V.M.)



Puls kao pozitivan doprinos zajednici

Tri godine Udruge volontera Podravke

Podsjetimo se, udruga Puls nastala je na inicijativu tada najmlađih zaposlenika Podravke u sklopu pripravničkog grupnog zadatka. Danas je Udruga rezultat rada motiviranih i visoko osviještenih zaposlenika prema volonterstvu kao jednog od segmenata društveno odgovornog poslovanja. Broji više od 130 članova, a u protekle tri godine odrađeno je više od 25 aktivnosti i inicijativa. Ciljevi Udruge su promicanje ideje o volontiranju, pružanje besplatne pomoći potrebitima te osiguranje i poboljšanje kvalitete života socijalno ugroženih i isključenih društvenih skupina.

Iza Udruge su uspješni projekti, a svaki od njih izmamio je osmijehe na licima ljudi i poslao poruku nade da smo tu jedni za druge. (T.B.)



Suradnja s udrugom „Bolje sutra“

Ljuljanje bez granica

Puls nastavlja s intenzivnim humanitarnim radom i suradnjom s udrugama. U tijeku je prikupljanje financijskih sredstava za kupnju ljuljačke za udrugu „Bolje sutra“ koja skrbi za potrebe osoba s invaliditetom i djece s teškoćama u razvoju. Kupnjom i montažom posebno prilagođene ljuljačke omogućit će se ljudima ovisnima o invalidskim kolicima da slobodno sudjeluju u igri i pokretu na igralištu na Trgu kralja Zvonimira u Koprivnici.

Svi zainteresirani mogu dati svoj doprinos uključivanjem u volonterske aktivnosti tijekom kojih će se prikupljati novac ili donacijom na broj žiro računa: HR3823860021552002496, primatelj PULS, svrha: ljuljačka). (T.B.)



Obilježen Tjedan srca

Veliko srce malom srcu

Vrijedni volonteri udruge Puls sudjelovali su na humanitarnim koncertima udruge Veliko srce malom srcu u Rijeci i Đurđevcu. Veliko srce malom srcu je neprofitna, humanitarna udruga liječnika, zdravstvenog osoblja i roditelja djece s prirođenim srčanim greškama i drugim srčanim bolestima.

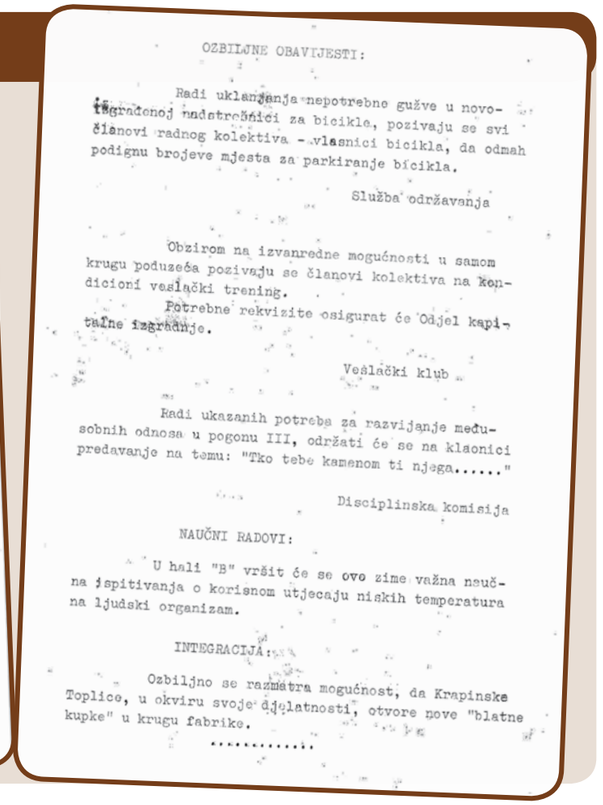
Ako dijelite našu viziju i želite biti dio plemenite priče, priključite nam se i obogatite Udrugu svojom osobnošću, kvalitetama i idejama. Radujemo se svim novim članovima i svim budućim projektima i izazovima. (T.B.)

Pisali smo 1962.


informativni bilten

RADNOG KOLEKTIVA „PODRAVKA“ PREHRAMBENA INDUSTRIJA KOPRIVNICA

godina I KOPRIVNICA



OZBILJNE OBAVIJESTI:

Radi uklanjanja nepotrebne gužve u novoizgrađenoj nadstrešnici za bicikle, pozivaju se svi članovi radnog kolektiva - vlasnici bicikla, da odmah podignu brojeve mjesta za parkiranje bicikla.

Služba održavanja

Obzirom na izvanredne mogućnosti u samom krugu poduzeća pozivaju se članovi kolektiva na kondicioni veslački trening.

Potrebne rekvizite osigurat će Odjel kapitalne izgradnje.

Veslački klub

Radi ukazanih potreba za razvijanje međusobnih odnosa u pogonu III, održati će se na klaonici predavanje na temu: "Tko tebe kamenom ti njega....."

Disciplinska komisija

NAUČNI RADOVI:

U hali "B" vršit će se ovo zime važna neučna ispitivanja o korisnom utjecaju niskih temperatura na ljudski organizam.

INTEGRACIJA:

Ozbiljno se razmatra mogućnost, da Krapinske Toplice, u okviru svoje djelatnosti, otvore nove "blatne kupke" u krugu fabrike.

.....

Nagradna igra

Uskrsne proizvode kupi i nagradu pokupi

Iskoristite svoje račune iz blagdanske kupovine i osvojite nagradni paket. Sve što je potrebno jest da kupite jednu staklenku hrena i jedan, bilo koji, Dolcelin proizvod. Račune s navedenim kupljenim proizvodima priložite uz svoje podatke i pošaljite na adresu lista: List Podravka, Kolodvorska bb, Koprivnica, s naznakom NAGRADNA IGRA: USKRSNE PROIZVODE KUPI I NAGRADU SKUPI.

Račune možete slati do 1. svibnja, a najsretniju/najsretnijeg od vas izvući će redakcija Lista. Ime dobitnice/dobitnika nagradnog paketa objavit ćemo u sljedećem broju lista Podravka.

Ana Česi – sretna dobitnica nagradne križaljke

Najsretnija u rješavanju zadnje križaljke je Ana Česi iz Tržišta RH kojoj je komisija iz Korporativnih i marketinških komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju. Ana je zadnja sretna dobitnica Podravkine križaljke koju je godinama radio naš dragi prijatelj Petar Ivegeš. Na žalost, Petra više nema, ali pamtit ćemo njegove šale i humoreske te dobar duh. Dokle god ih se možemo sjećati, pamtit ćemo i Perinu dobrotu, optimizam, šarm i pojavnost.



PODRAVKA

OKUS MEDITERANA



Eva. Iz srca mora.