LIST DIONIČARSKOG DRUŠTVA "PODRAVKA" KOPRIVNICA PROSINAC 2018. GODINA 56. BROJ 2051

PODRAVKA



Sretan Božić i Nova godina

OVA PLAVA RIBA JE SVE ŠTA TI TRIBA



SKUŠA BEZ KONZERVANSA ULJE · SOL



Kad poželite sočan, niskokaloričan obrok bogat omega 3 masnim kiselinama tad uvijek ispliva EVA skuša kao najbolji izbor.

PODRAVKA

Eva. Iz srca mora.

Uvodna riječ

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

Na kraju smo još jedne poslovne godine u kojoj smo napravili puno - od povijesno dobrih poslovnih rezultata, nadogradnje naših vrhunskih brandova, jačanja partnerstva s domaćim poljoprivrednicima do značajnog poboljšanja prava zaposlenika. I ove godine pokazujemo i dokazujemo poslovni potencijal te bez lažne skromnosti, možemo reći kako je među brojnim domaćim kompanijama upravo naša kompanija, ona s najvećim potencijalom. Između ostaloga, dokazuju to i brojne nagrade te priznanja koja smo dobivali tijekom ove godine pa na kraju niti ne čudi što je predsjednik Uprave naše kompanije Marin Pucar izabran za gospodarstvenika godine.

A zaposlenici imaju razloga za zadovoljstvo. Naime, Uprava je donijela odluku o visini božićnice – 1.000 kuna u novcu i 500 kuna u bonu te stimulaciji – 1.000 kuna u novcu i 500 kuna u bonu.

Prošlogodišnja rođendanska poruka za 70 godina poslovanja „Znamo kamo idemo, jer znamo odakle dolazimo" pokazala se više no istinita. Unazad godinu dana ostvarili smo povijesno najbolje rezultate i nastavili pozitivne trendove poslovanja.

Mjesec prosinac je mjesec darivanja pa je tako i Podravka tradicionalno kao odgovoran član zajednice podržala brojne humanitarne akcije i Božićna događanja. U režiji Podravke te akcije se nastavljaju i dalje te će Lino zasigurno razveseliti još brojna dječja srca. A kada se spominje Lino onda ne treba posebno naglašavati kako se pozitivno ludilo Lino višebojca i dalje širi hrvatskim osnovnim školama.

Brojna događanja obilježila su i ovo proteklo razdoblje te o njima možete čitati u našim novinama, a mi koristimo priliku da se od srca zahvalimo svima Vama na svakodnevnom trudu i zalaganju koji ulažete u Podravku čineći ju kvalitetnom i uspješnom, ali najvažnije, kompanijom sa srcem. Upravo zajedničkim snagama te maksimalnim zalaganjem i timskim radom možemo postati ono što želimo, a to je najveća multinacionalna kompanija sa sjedištem u Hrvatskoj.

S tom željom svima Vama, kao i Vašim obiteljima, želimo sretan i blagoslovljen Božić te još uspješniju 2019. godinu. (R)

SADRŽAJ

4 - 7	**Vijesti**
8 - 15	**Kampanje**
16 - 17	**Božićni recepti**
18 - 19	**Vijesti**
20 - 21	**I ja sam Podravkaš**
22 - 23	**Žito**
24	**Belupo**
25	**Lino višebojac**
26 - 27	**Sport**
28 - 29	**Kultura**
30	**Udruga Zlatna dob**
31	**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.bosilj@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

Redakcija lista:
Lana Bosilj, Boris Fabijanec

Lektura:
Tea Cikojević Prlić

Grafička priprema:
Miroslav Miletić

Tisak:
Printera

List Podravka čitajte i na:
www.podravka.hr

Radnicima Podravke u prosincu uz plaću dodatnih 3.000 kuna

Radnicima društava Grupe Podravka u Hrvatskoj isplatit će se božićnica u vrijednosti od 1.500 kuna neto, pri čemu će iznos od 1.000 kuna bit će isplaćen u novcu u prosincu s plaćom za studeni, dok će preostali iznos od 500 kuna radnici dobiti u obliku dara u naravi. Odluku o isplati božićnice donijeta je u skladu s odredbama Kolektivnog ugovora za Grupu Podravka i u dogovoru sa sindikatima o načinu isplate jednokratnog dodatka na plaću prigodom Božića za 2018. godinu.

Isto tako, Uprava Podravke je donijela i odluku o isplati godišnje nagrade radnicima za uspješno poslovanje u 2018. godini i to u vrijednosti od 1.500 kuna neto. Iznos od 1.000 kuna bit će isplaćen do 21. prosinca 2018. godine, a preostali dio nagrade u vrijednosti od 500 kuna radnici će dobiti u obliku dara u naravi. Godišnja nagrada isplaćuje se kao stimulacija za doprinos radnika ostvarenju ovogodišnjih poslovnih rezultata koji predstavljaju najbolji operativni rezultat u dugogodišnjoj povijesti Podravke.

Tako će radnici uz mjesečnu plaću u prosincu dodatno primiti ukupno 3.000 kuna neto.

Uprava Podravke i ovim putem želi zahvaliti na zalaganju i trudu svim radnicima koji svakodnevno ulažu u rast i razvoj kompanije.

„Ključ našeg uspjeha su upravo naši vrijedni zaposlenici koji uvijek nesebično svoj trud i znanje ulažu u razvoj, proizvodnju i plasman naših proizvoda i brandova na više od 60 tržišta diljem svijeta. Znamo da se svako ulaganje u zaposlenika višestruko vraća kompaniji i kontinuirano radimo na povećanju zadovoljstva naših zaposlenika. Da u tome uspijevamo, potvrđuju i nedavno uspješno završeni pregovori o izmjenama kolektivnog ugovora kojima smo značajno poboljšali materijala prava naših zaposlenika te povijesno dobri poslovni rezultati ostvareni u ovoj godini.“ – istaknuo je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke.

Podsjetimo, s 1. siječnja 2019. godine započinje primjena izmijenjenog Kolektivnog ugovora Grupe Podravka čime se dodatno poboljšava materijalni status i prava radnika. Među dogovorenim izmjenama, između ostalog, je povećanje osnovice plaće na 1880 kuna i fiksnog dodatka na 470 kuna, a isplaćivat će se i naknada troškova mjesnog prijevoza u iznosu od 170 kuna neto. Također, poslodavac će godišnje za svakog radnika uplaćivati svojevrsnu štednju od 1.000 kuna neto u 3. mirovinski stup, proporcionalno broju mjeseci koje radnik provede u radnom odnosu. Pored toga, povećat će se iznosi jubilarnih nagrada te će se povećati i novčana pomoć u slučaju smrti člana uže obitelji s dosadašnjih 2.500 na 3.000 kuna neto. Dogovoreno je i povećanje jednokratnog dodatka na plaću prigodom Uskrsa za 50 posto, s dosadašnjih 400 na 600 kuna neto. Vrijedi istaknuti kako je Podravkinim radnicima s najnižom plaćom ista već s 1. listopada povećana za oko 1.000 kuna neto.



Isplata materijalnih prava radnicima 2018.

- Uskrsnica 600 kuna u naravi
- Božićnica 1000 kuna u novcu, 500 kuna u naravi
- Regres 100 kuna bruto po danu godišnjeg odmora
- Božićni dar djeci 600 kuna
- Godišnja nagrada 1000 kuna u novcu, 500 kuna u naravi
- Jubilarne nagrade
- Potpora rodiljama

Uspješna poslovna godina za nama

Znamo kamo idemo, jer znamo odakle dolazimo

Rođendanska poruka za 70 godina poslovanja „Znamo kamo idemo, jer znamo odakle dolazimo“ pokazala se više no istinita. Unazad godinu dana ostvarili smo povijesno najbolje rezultate i nastavili pozitivne trendove poslovanja.

Zajedničkim snagama od malih, postali smo veliki i ostvarili mnoge pobjede. Između ostalog, postigli smo da se Podravkina juha nađe na stolovima od Koprivnice, preko Stockholma, do New Yorka i Moskve. Naša Vegeta našla se u 3,8 milijardi pripremljenih jela, a svaki stanovnik Zemlje pojeo je 27 palačinki s Lino Ladom. Coolinarikinu web stranicu posjetilo je čak 25 milijuna korisnika iz 193 različite zemlje svijeta i zato naš uspjeh želimo pokazati svima: na Youtube kanalu Podravka Hrvatska možete pronaći video spot pod nazivom Znamo kamo idemo, jer znamo odakle dolazimo.

Ističući ovogodišnji poslovni uspjeh želimo zahvaliti svima koji su pomogli i sudjelovali da se ne zaborave počeci, vrijednosti na kojima Podravka počiva te da se svakog dana nastavi graditi budućnost na kvalitetnim proizvodima domaćeg porijekla, prateći najnovije tehnologije i trendove, ulažući u istraživanje i razvoj. Drage Podravkašice i Podravkaši, hvala vam na svakodnevnom trudu i zalaganju koji ulažete u Podravku čineći ju kvalitetnom i uspješnom, ali najvažnije, kompanijom sa srcem. (Lana Bosilj)



Marin Pucar proglašen gospodarstvenikom godine

Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke proglašen je gospodarstvenikom godine prema izboru čitatelja Večernjeg lista i Poslovnog dnevnika. Ova prestižna nagrada kruna je iznimno uspješne poslovne godine Podravke i potvrda izvrsnosti u svim segmentima poslovanja.

„Velika mi je čast primiti nagradu za gospodarstvenika godine. To je veliko priznanje, kako za mene osobno, tako i za sve moje Podravkaše, jer naši su uspjesi i postignuća rezultat vrijednog rada i truda svih zaposlenika Podravke. A ove smo godine napravili jako puno; od povijesno dobrih poslovnih rezultata, nadogradnje naših vrhunskih brandova, jačanja partnerstva s domaćim poljoprivrednicima do značajnog poboljšanja prava zaposlenika. Kada sam 2017. godine ponovno došao u Podravku, sa svojim sam timom postavio velike ciljeve uvjeren da Podravka može puno više. Uspjeli smo to i dokazati i na to sam neizmjerno ponosan", izjavio je Marin Pucar na svečanoj dodjeli prestižnih poslovnih nagrada na skupu Gospodarstvenik godine u Zagrebu.

Od kada je u veljači 2017. godine Marin Pucar preuzeo vođenje Podravke, kompanija bilježi pozitivne trendove na svim razinama poslovanja. U devet mjeseci ove godine ostvaren je rast prihoda od prodaje za 95 milijuna kuna, organski rast od 107 milijuna kuna te neto operativna dobit od 186 milijuna kuna, što je najbolji operativni rezultat i najviša operativna dobit u dugogodišnjoj Podravkinoj povijesti. Također, značajno su poboljšana prava i materijalni status zaposlenika Podravke te je najniža plaća zaposlenika sada veća za 1000 kuna. Ujedno, kao generator razvoja domaće poljoprivredne proizvodnje, Podravka kontinuirano jača partnerstvo s domaćim poljoprivrednicima kako bi do 2022. godine ostvarila udio od 100 posto domaće sirovine u svojim gotovim proizvodima.

Uz vođenje Podravke, Marin Pucar u proteklom je razdoblju imao još jednu važnu ulogu, onu čelnog čovjeka Udruge dobavljača u Agrokoru. Uspješno vođenje ovog iznimno kompleksnog procesa rezultiralo je stabilizacijom poslovanja sustava Agrokora, velikog dijela hrvatskog gospodarstava te očuvanjem stabilnosti dobavljača Agrokora.

„Zadovoljni smo i ponosni svime što smo ostvarili do sada, ali nećemo ovdje stati. Ponovno smo podigli ljestvicu i još više postavili naše ciljeve. U idućoj i godinama koje dolaze planiramo nove velike iskorake, kroz daljnji organski rast, jačanje izvoza, daljnji razvoj naših brandova i investicije. Također, u idućoj ćemo godini investirati novih 30 milijuna kuna za poboljšanje standarda zaposlenika, najvrjednijeg resursa naše kompanije. Podravka je jedan od važnih čimbenika i pokretača pozitivnih trendova u hrvatskom gospodarstvu, a tu ulogu ćemo još snažnije potvrditi u idućoj i narednim godinama", zaključio je Marin Pucar. (R)



Od kada je u veljači 2017. godine Marin Pucar preuzeo vođenje Podravke, kompanija bilježi pozitivne trendove na svim razinama poslovanja. U devet mjeseci ove godine ostvaren je rast prihoda od prodaje za 95 milijuna kuna, organski rast od 107 milijuna kuna te neto operativna dobit od 186 milijuna kuna, što je najbolji operativni rezultat i najviša operativna dobit u dugogodišnjoj Podravkinoj povijesti

Mila Zovko Marketing Superstar

Direktorica marketinga Podravke za tržište BiH osvojila titulu Marketing Superstara



U sklopu Sarajevo Marketing Summita, a prema mišljenju marketinške javnosti, dodijeljene su nagrade Marketing Superstar. Mila Zovko, direktorica marketinga Podravke za tržište Bosne i Hercegovine proglašena je tako Marketing Superstarom, laskavom titulom koja se dodjeljuje najboljim marketingašima. Titula sa sobom nosi prezentiranje na sljedećem Summitu i dijeljenje vlastitih iskustava, tajni uspjeha, ideja.

Mila je inače Podravkašica od 1996., a tijekom karijere radila je na poslovima marketinga na različitim lokacijama unutar kompanije i sudjelovala na mnogim edukacijama i seminarima iz područja marketinga i komunikacija. Svoj uspjeh zahvaljuje timu na tržištu te ovo priznanje za rad želi podijeliti s njima. (Lana Bosilj)



Kupujmo hrvatsko – hrvatski proizvod za hrvatski turizam

Dvodnevni specijalizirani projekt Hrvatske gospodarske komore na Zagrebačkom Velesajmu

Specijalizirani projekt Hrvatske gospodarske komore u sklopu akcije Kupujmo hrvatsko, „Hrvatski proizvod za hrvatski turizam" održao se početkom studenog u prostoru Kongresnog centra na Zagrebačkom Velesajmu. Projektu se pridružila i Podravka te su, u sklopu izložbenog prostora, Podravkini promotori kulinarstva pripremali kulinarski šou.

Cilj projekta je umrežavanje tvrtki turističkog sektora s domaćim proizvođačima i pružateljima usluga koji će svoje proizvode, opremu i usluge prezentirati na izložbenim prostorima kroz tematska područja: hrana i piće, tekstil, namještaj i vanjski sadržaji, kozmetika i wellness program, uslužne djelatnosti i ekskluzivni kutak te sudjelovati na B2B susretima s predstavnicima turističkih tvrtki. Cilj akcije je i educirati i osvijestiti o važnosti kanaliziranja hrvatskih proizvoda i usluga prema turističkom gospodarskom sektoru, kako bi očuvali postojeća, stvorili nova radna mjesta te hrvatskom turizmu osigurali obilježja prepoznatljivosti hrvatske kvalitete.

(Lana Bosilj)

Uspješna suradnja Podravke i PTF-a

Podravka i Prehrambeno tehnološki fakultet u Osijeku obilježili su vrlo dinamičnu godinu po pitanju zajedničke suradnje. Tom prilikom upriličen je posjet delegacije Fakulteta Podravki, na čelu s prorektorom Sveučilišta u Osijeku prof.dr.sc. Dragom Šubarićem i dekanom PTF-a prof.dr.sc. Jurislavom Babićem. Delegaciju, koju su još činili znanstvenici izv.prof.dr.sc. Stela Jokić, izv. prof.dr.sc. Đurđica Ačkar, doc.dr.sc. Mirela Lučan i doc.dr.sc. Antun Jozinović ugostili su djelatnici sektora Istraživanje i razvoj na čelu s direktoricom dr.sc. Jasminom Ranilović.

Na sastanku je napravljen osvrt na projekte u 2018. godini, kao i ishode i rezultate projekata. Projekti su imali za cilj razvoj inovativnih i komercijalno prihvatljivih proizvoda koji mogu u budućnosti donijeti dodatni profit kompaniji.



Suradnja je ocjenjena vrlo uspješnom i kreativnom, a kao posebna dodana vrijednost istaknuta je razmjena znanja i iskustva te obostrano učenje.

U godini koja je na izmaku udareni su dobri temelji za suradnju u budućnosti na novim projektima kojima se želi potaknuti još veća inovativnost i kreativnost u razvoju i kreiranju novih proizvoda.

Proglašeni najpripravnici i najmentori

Održano tradicionalno druženje pripravnika i novozaposlenih





Tradicionalno, krajem godine, generacije pripravnika, sadašnjih i bivših te novozaposlenih, održavaju druženje. Ove godine druženje je imalo posebno izdanje jer je tom prigodom održano proglašenje najboljih pripravnika i mentora iz generacije 2016./2017. Ovogodišnje titule pripale su, sve od reda, ženama; tako su za najbolje pripravnice proglašene Ana Marija Barberić iz Korporativnog računovodstva i poreza, Ines Lacković iz Mlina te Lana Bosilj iz Korporativnog marketinga i komunikacija.

Najbolje mentorice postale su Marinka Akrap, direktorica sektora Korporativni marketing i komunikacije, Vesna Pavlek, direktorica Mlina te Silvija Bajzek Sarapa, voditeljica odjela Upravljanje izvorima financiranja. Bilo je ovo još jedno u nizu dobrih druženja kojim se želi potaknuti međusektorsku suradnju i bolje upoznati nove generacije koje dolaze.

Podravki priznanje Beogradske burze za odnose s investitorima

Na Međunarodnoj konferenciji Beogradske burze održanoj u Beogradu, Podravka je nagrađena plaketom za dugogodišnje dobre rezultate u odnosima s investitorima, a prema kriterijima otvorenosti prema investicijskoj javnosti.

Nagradu je u ime Grupe Podravka preuzeo Siniša Latinović, direktor Korporativnog izvještavanja, analiza i odnosa s investitorima Podravke, koji je tom prilikom istaknuo: „Odnosi s investitorima u Grupi Podravka uspostavljeni su već davne 1998. godine, od kada kontinuirano radimo na izgradnji kvalitetnih odnosa s investitorima primjenjujući najbolju međunarodnu praksu, što u konačnici potvrđuje i ovo priznanje. I nakon 20 godina uspješnog rada, nagrade su dodatni poticaj, ali i obaveza



da još više podignemo svoje kriterije te dalje unaprjeđujemo komunikaciju i odnose s postojećim i potencijalnim investitorima na vrlo zahtjevnom internacionalnom tržištu."

Konferencija Beogradske burze okupila je predstavnike 15 najvećih dioničarskih društava čijim se dionicama trguje ne samo na beogradskoj, već i na burzama u Ljubljani, Zagrebu, Skoplju i Sofiji. U okviru investitorskog dijela konferencije predstavnici kompanija predstavili su svoje poslovne planove investitorima iz cijelog svijeta koji pokrivaju ovu regiju.

Podravka posljednjih godina redovito sudjeluje na Investitorskoj konferenciji Beogradske burze, koja je, kako je istaknuo Siniša Latinović, odlična platforma za kontakte s međunarodnom investitorskom zajednicom, ali i za unaprjeđenje gospodarske suradnje s tvrtkama u regiji. (R)



Kampanja Lino Lade Gold

Kako je nastao spot sa Zlatkom Dalićem



Kao što ste svi već sigurno vidjeli, Lino Lada Gold ima novi spot: njen ambasador Zlatko Dalić okušao se u pripremanju palačinki s omiljenim kremnim namazom i tako je sve krenulo. U jednom trenutku pripomogla mu je i Sandra Perković, brand ambasadorica Vegete Natur; naravno, radilo se o dijelu kušanja pripremljenih palačinki.

Izabrati nije lako, ali Zlatko zna kako

Iako odabrati svog favorita unutar peteročlane momčadi pune izvrsnih Lino Lada okusa nije lak zadatak, pa čak ni izborniku hrvatske nogometne reprezentacije, Zlatku Daliću, on se odlučio za Lino Ladu Gold. Unatoč visokom presingu, izbornik je stao na loptu odabrao našeg trenutno najperspektivnijeg igrača.

Lino Lada Gold puna je talenata, a sa svojih 16% lješnjaka, može igrati na svim pozicijama: u palačinkama, na kruhu, u tortama i kolačima te na žlicu.





Podravkina web stranica Coolinarika slavi 15 godina dijeljenja kulinarske strasti

Omiljena destinacija ljubitelja fine hrane i dobrog društva najveća je kulinarska online zajednica u regiji, čija popularnost nastavlja jačati i rasti



Pokrenuta u studenom 2003. Coolinarika je započela kao prva hrvatska kulinarska web stranica magazinskog karaktera da bi kasnije prerasla u najveću regionalnu kulinarsku web stranicu na temu hrane i kuhanja. Danas broji 123 milijuna posjeta godišnje od strane 25 milijuna korisnika. Na stranicama Coolinarike može se pronaći preko 183 000 recepata, dok su njezini sadržaji pregledani čak 310 milijuna puta unazad godinu dana.

„Ponosni smo što je Coolinarika mjesto koje već 15 godina okuplja ljubitelje kuhanja i dobrog društva. Zajednica koju smo stvorili raste iz dana u dan, a prateći trendove stvaramo nove vrijednosti i ostvarujemo fantastične rezultate u kuhinji i izvan nje“ – poručila je Marinka Akrap, direktorica Korporativnog marketinga i komunikacija.

Mnogi su uz Coolinariku naučili kuhati, neki otkrili inspiraciju i istraživački duh, a drugi pak stvorili neraskidiva prijateljstva. U svojih 15 godina postojanja, Coolinarika je tako dotakla tanjure, običaje, navike, ali prije svega - srca milijuna ljudi.

Svoju veselu energiju i provjerene recepte Coolinarika dijeli i na svojoj Facebook stranici s više od 535.000 fanova, koji rado prate, komentiraju i preporučuju njezine sadržaje. Ujedno je i najveća hrvatska Facebook stranica u segmentu hrane te treći najjači brand na Facebooku Hrvatska po statistikama Social Bakers stranice.

Pored Facebooka, prisutna je i na Instagramu, YouTubeu, Viberu i Pinterestu.

Tijekom godina, Coolinarika se vodila strašću i upravo se taj recept za uspjeh pokazao dobitnim. U ovoj slavljeničkoj godini dijelimo dobra sjećanja na cool prijateljstva, kulinarske pustolovine pa čak i tajne recepte. Prisjećamo se godina iza nas i radujemo se onima koje dolaze. (R)

Podravkini suradnici proglašeni najboljima

Na Diablog konferenciji proglašeni najbolji blogeri i influenceri

Podravka je oduvijek pratila trendove i prednjačila u modernom pristupu poslovanju. Diablog konferencija potvrdila je to još jednom: proglašeni su najbolji blogeri i influenceri u raznim kategorijama, a čak su dva blogera i najinfluencerica oni s kojima surađuje Podravka.

Najboljom blogericom u kategoriji gastro proglašena je Sanja Mijac, Dolcelina ambasadorica dok je Kristijan Iličić proglašen najboljim u kategoriji putovanja. Kristijan





i Podravka surađivali su na kampanjama za Lino Ladu i Čajnu, a ovo priznanje još je jedan dokaz da Podravka surađuje s najboljima.

Također, za najinfluencericu je proglašena Ella Dvornik koja je zadnjih mjeseci uključila proizvode iz kategorije dječje hrane i kremnih namaza u svoje objave koje prate tisuće obožavatelja.

Dolcela u blagdanskom ruhu

Božićne mješavine za omiljene kolače



Postoji li nešto ljepše od mirisa božićnih kolača, koji se pruža kroz cijeli dom? Kako bi se ove godine ipak malo odmorili, a ne samo pekli kolače – Dolcela je pripremila slatko iznenađenje uz koje su omiljene božićne slastice gotove u čas posla.



Jednostavno, brzo, a tako mmmljac

Dolcela božićne mješavine birane su prema najpopularnijim božićnim kolačima s Coolinarike, a njihova priprema je toliko jednostavna da nećete morati strepiti nad ovim malim kulinarskim pothvatom.

Šarmantni raspucanci na vašem stolu

Svaki stol je slađi kada se na njemu nađu ukusni Raspucanci. Ovi prhki i mirisni kolačići dolaze u dvije varijante, s aromom limuna i u omiljenoj čokoladnoj varijanti. Obožavatelji jednostavnih, decentnih i citrusom prošaranih okusa, oduševit će se raspucancima s aromom limuna. Smjesa ove božićne mješavine dovoljna je za 35 komada, no nemojte se čuditi ako nestanu prije no što ste se okrenuli.

Ako ste pak vjerni ljubitelji čokoladnog okusa, čokoladni raspucanci osvojit će vas punoćom svog okusa. Mješavina je dovoljna za 40 kolačića, koji će donijeti u vaš dom pravi čokoladni doživljaj.

Muffini s aromom koja osvaja

Okus bez kojeg je Božić mnogima nezamisliv krije se u kombinaciji jabuke i cimeta. Neodoljiv miris ovog aromatičnog dvojca, malo koga će ostaviti ravnodušnim. Bilo da ovu božićnu mješavinu odlučite pripremiti kao muffine ili božićni kruh, sigurni smo da ćete uživati u komadićima jabuke i neodoljivom mirisu cimeta.

Gotovi dok ste rekli keks

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



Nova kuharica Dolceline brand ambasadorice

Bloggerica Domaćica objavila je svoju novu kuharicu u kojoj je predstavila Dolcela proizvode



Višegodišnja suradnja Sanje Mijac, poznatije pod blogerskim imenom Domaćica dosegla je novu razinu: Sanja je izdala novu kuharicu. „Iz života Domaćice“ kuharska je knjiga koja na 320 strana krije domaća jednostavna jela i deserte s naglaskom na Dolceline proizvode.

Ovaj idealan božićni poklon moguće je pronaći i kupiti putem web stranice http://domacica.com.hr/proizvod/kuharica/.

Dolcela na Facebooku i Instagramu

Društvene mreže postale su neizostavan oblik komunikacije stoga je Dolcela proširila svoje kanale komuniciranja na Facebook i Instagram, približavajući se tako svojim potrošačima. S jednim od najaktualnijih trendova, trendom food blogginga, Dolcela je uvidjela svoju šansu da dopre do postojećih, ali i novih korisnika i potrošača.

Dolcela je oduvijek bila moderni brand ukorak s vremenom. Novi kanali na kojima se pojavila omogućit će joj konstantnu interakciju između branda i potrošača, bolje povezivanje s bloggerima, prisutnost i pristupačnost, usmjerenost na krajnjeg korisnika uz stvaranje nezaboravnih iskustava u pripremi slastica.

Dolcela Facebook i Instagram kanali pokrenuti su krajem studenog, taman u blagdansko doba kad slastice dolaze u prvi plan. Stoga se pridružite novim Dolcela kanalima kako biste pronašli pregršt ideja i obogatili svoj blagdanski stol.



I ne zaboravite- Dolcela je sve što vam je potrebno kako biste zasladili svoje trenutke! Imaš pravo na slatko!



Gejmaj i ne masti prste

Kviki – novi junak među su

Koliko je važno ne mastiti prste dok igraš igrice dokazalo je mnoštvo zadovoljnih gamera u Fortnite Areni

Pet dana Kviki je neumorno zabavljao ljubitelje video igara koji su se našli na Zagrebačkom Velesajmu povodom sedmog izdanja InfoGamera. Jedan od najvećih gaming sajmova i festivala na svijetu ove je godine dobio najveću dozu hrskavosti zahvaljujući Kvikiju i njegovim pomoćnicima. U Fortnite Areni, petodnevnom Kvikijem boravištu grickale su se najfinije grickalice, a na oduševljenje kušača, bez mašćenja prstiju. Da se Kviki i više no dobro snašao u gaming svijetu i zaslužio status junaka pokazuju novosklopljena prijateljstva s ostalim poznatim superjunacima kao što su Deadpool, Spiderman, Harley Quinn. A kako bi pokazao zahvalnost na toploj dobrodošlici u svijet igrica, Kviki je posjetitelje sajma svakog dana darivao, na opće zadovoljstvo svih.





Kviki i gaming svijet

Kako se već duže vrijeme gaming groznica širi i zahvaća sve veći dio društva, Kviki je odlučio zakoračiti u njega. Pokazatelj širenja gaming scene jesu gaming događanja, sajmovi i festivali, kojih ima sve više, kako u svijetu, tako i u Lijepoj Našoj, ali i sve veća posjećenost tih istih događanja. I ove godine,



uperjunacima



u Zagrebu se održao InfoGamer, raj za ljubitelje video igara.
Sedmi po redu Reboot InfoGamer, koji se tradicionalno održao na Zagrebačkom Velesajmu, ove je godine dobio jedno novo iznenađenje: Fortnite Arenu powered by Kviki. Od 21. pa sve do 25. studenog svi posjetitelji uživali su u kombinaciji Fortnitea, igrice koja je osvojila ovogodišnju prestižnu titulu Ultimate Game of the Year, i najhrskavijih i najukusnijih grickalica na cijelom sajmu.

(Lana Bosilj)

Kviki choco #lols

Hrskavi spas u pravi čas dobio slatko pojačanje



Kviki je zakotrljao totalno novu priču: zašto bi nešto bilo slatko ili slano, ako može biti oboje, i slatko i slano? Osim što miču jasnu granicu između slatkog i slanog, nove Kviki čokoladne loptice istodobno se tope u ustima, ali i hrskaju.
Prepune zabavnih prevrata, ove čokoladne loptice naći će svoje mjesto kod svakog zaljubljenika u hrskavo. Pet različitih okusa zadovoljit će svakoga: od jednostavnih čokoladnih, preko čokoladnih s okusom naranče do loptica od bijele čokolade s komadićima jagode, maline ili s okusom kokosa. (Lana Bosilj)





S Vegetom se bolje jede

Začinite blagdane!

Kada vašem jelu nedostaje "ono nešto" samo dodajte žlicu Vegete. Naš najpoznatiji proizvod vaše će jelo obogatiti i dati mu savršen okus. Svakog kuhara pretvorit će u velemajstora koji s lakoćom vlada kulinarskim vještinama.

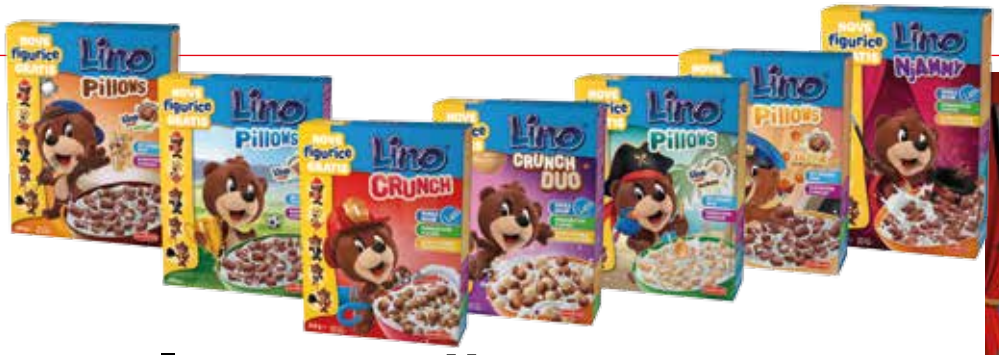
Najpoznatiji izvorni hrvatski proizvod postao je i svojevrsni fenomen! U više od pet desetljeća svog postojanja, Vegeta je ušla u kuhinje potrošača iz više od 50 zemalja svijeta, postavši neophodnim sastojkom svakog slanog jela, a ove zime se na policama pojavljuje u božićno-zimskom, limited edition izdanju.

Svojom vrhunskom i kontinuiranom kvalitetom koju potvrđuju brojne nagrade i priznanja, Vegeta je pravo nadahnuće i proizvod koji jednostavno morate imati.

Nove, zimske limenke dolaze u dva dizajna s Vegetom u pakiranju od 500 grama. Ako se dvoumite koju kupiti, kupite obje!

Uvijek 100% originalno.





Cjelovite žitarice, nove Lino figurice

Brižni medvjedić Lino uvijek misli na svoje male (i velike) prijatelje, pa ih je treću godinu zaredom odlučio razveseliti Lino figuricama. Pssst! Nemojte nikome reći, sakrio ih je u kutije omiljenih Lino žitarica vaših mališana.

Praktičan, ukusan doručak od sada je i od cjelovitih žitarica

Ah, taj čokoladni okus Lino žitarica! Žlica klincu, žlica mami, žlica klincu, pa jedna tati. Tako nekako to ide i kod vas, zar ne? Mi vas u potpunosti razumijemo. Tko im može odoljeti? No, mame, bit ćete posebno sretne kada čujete važnu novost! Lino žitarice od sada sadrže cjelovite žitarice! Tako su **Lino Crunch**, **Crunch duo** i **Njammy** postali još zdraviji i ukusniji doručak za vaše mališane.

Tko se nije skrio, Lino medvjedić je bio

Ne brinite, nećemo vas tjerati da se igrate skrivača. Lino je i ove godine vašim malim Lino obožavateljima pripremio **5 novih figurica: pjevačicu Ladu, Lino frajera, Lino Božićnjaka, Lino mađioničara i Lino rolera**. Svaka od figurica ima i svoju priču, koju mame, tate, djedovi i bake mogu čitati svojim mezimcima.

Tako će se mali romantičari s prvim ljubavnim jadima povjeriti Lino frajeru, koji iz rukava baca najbolje savjete. On zna da cure najviše vole dečke koji su "svoji". Zeca iz šešira izvući će mađioničar Lino i pokazati mališanima da je ponekad mašta dovoljna za ludu zabavu.

Onima kojima se obrazi rumene i trema ih ponekad svlada, pomoći će pjevačica Lada. Ona će ih ohrabriti prije svakog nastupa.

Kada se izazovi se čine nepremostivima, Lino roler pokazat će im da se uz malo upornosti i samopouzdanja sve može. A Božićnjak Lino? On će naučiti mališane da je druženje s obitelji najveći dar koji možemo dobiti za Božić.

Lino i Lada najbolji su prijatelji svih mališana

Lino zna da među prijateljima nema tajni, stoga zavirite u kutije svih okusa **Lino Pillowsa, Lino Cruncha**, a ne zaboravite ni na **Crunch duo** i **Njammy**. Baš tamo su se sakrile nestašne figurice, koje pravi frajeri i frajerice ponosno nose i kao privjesak na ključevima.

S Lino figuricama možete zaigrati i društvene igre koje se nalaze na pakiranjima Lino Pillows milk, Lino Pillows nougat i Lino Crunch te u novom Lino kalendaru 2019. Zato skupite sve figurice i razveselite svoje mališane! (R)



Najpoznatija trajna kobasica u novom ruhu i varijantama

Sreća najviše veseli, kada se s drugima podijeli!

Podravkini kobasičarski proizvodi dobili su novo ruho. U novom stilu prve su izašle trajne kobasice, a kako i ne bi kad je među njima prava zvijezda: Podravka Čajna najprodavanija je trajna kobasica na hrvatskom tržištu.

Najpoznatija među trajnim kobasicama i već godinama nezamjenjiva suputnica brojnih kulinarskih pustolovina, Podravka čajna kobasica je tako postala Classic, a zbog svoje tradicionalne prepoznatljive recepture ponosna je nositeljica znaka Hrvatska kvaliteta. Kako bi zadovoljile i najveće hedoniste, osim svima znane Čajne Classic Poslovni program Mesni proizvodi, jela i namazi pripremili su i dvije nove, neodoljive varijante: ljutu kao Čajna Chilli i dodatno oplemenjenu najboljom govedinom Čajnu Delikates.

Neka i ove godine nezaobilazni dijelovi vaših druženja s obitelji i prijateljima u ovo blagdansko vrijeme budu najukusniji mali zalogajčići u obliku kanapea ili ražnjića s nanizanim Podravkinim kobasicama, sirom, maslinama i krastavcima.Okupite obitelj za stolom, pozovite prijatelje i susjede na "čašicu razgovora" i uživajte uz platu vrhunskih Podravka kobasica, jer sreća najviše veseli, kada se s drugima podijeli! (R)



PUREĆA ROLADA S MLINCIMA



Sastojci:

- 1 pureća prsa od oko 800 g
- papar
- 2 paketa mlinaca 250 g
- 50–100 g maslaca
- 100 g suhih šljiva bez koštica
- 2 jabuke
- 300 g očišćenih zrna grožđa
- 200 g manjih šampinjona
- 50 ml ulja
- 250 g Pancete Podravka
- 1 žlica Vegete Natur univerzal

Pureća prsa stanjite u odrezak, pokrijte prozirnom folijom i potucite batom za meso. Prozirna folija spriječit će oštećenje i pucanje odreska prilikom stanjivanja.

Oblikovani odrezak popaprite i pospite 1 žlicom Vegete. Preko odreska rasporedite mlince koje ste prethodno kratko uronili u kipuću vodu i ocijedili. Mlince prelijte rastopljenim maslacem, po sredini složite suhe šljive i jabuku oguljenu i narezanu na kriške te zarolajte u roladu. Tako pripremljenu roladu prenesite u vatrostalnu posudu za pečenje. Obložite je duljim tankim ploškama pancete. Oko rolade rasporedite luk narezan na četvrtine, jabuku narezanu na kriške, zrna grožđa i šampinjone. Sve zajedno prelijte uljem i podlijte vinom.

Pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C oko 40 minuta.

Ostatak mlinaca skuhajte i prelijte dijelom umaka od pečenja.

Pečenu roladu kratko ohladite, narežite na ploške, prelijte ostatkom umaka od pečenja i poslužite s voćem i šampinjonima te pripremljenim mlincima.

♥ **Savjet:**

Pureća prsa moderna su inačica purice s mlincima, no prilikom termičke obrade se isušuju stoga će maslac kojim smo prelili mlince dati sočnost ovom jelu.

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Složenost: srednje složeno.

BAKALAR NA BIJELO



Sastojci:

- 1 suhi bakalar (oko 500 g)
- 600 g krumpira
- 1/2 glavice češnjaka
- vezica peršina
- Vegeta Maestro lovor
- Vegeta Maestro crni papar mljeveni
- 1 luk (100 g)
- 150 ml maslinova ulja
- 100 ml mlijeka
- sol
- Vegeta Maestro crni papar mljeveni
- 1 žlica Vegete Natur univerzal

Skuhanom bakalaru odrežite peraje i rep. Potucite ga batom za meso kako bi lakše omekšao. Stavite ga u vodu da se moči (najmanje dva dana) i vodu mijenjajte nekoliko puta dnevno.

Omekšali bakalar stavite u posudu i prelijte vodom. Dodajte narezani luk, papar u zrnu, češnjak, list lovora i jednu žlicu Vegete te kuhajte dok bakalar ne bude skuhan (meso se odvaja od kosti) i ostavite u vodi da se ohladi. Kuhani bakalar očistite od kože i kostiju.

Krumpir narežite na kocke i kuhajte u vodi u kojoj se kuhao bakalar.

Bakalar i krumpir pomiješajte, dodajte vode u kojoj se kuhao bakalar, sitno nasjeckana 3 češnja češnjaka i nasjeckani peršin, maslinovo ulje, papar i sol po potrebi. Kad ste dodali sve sastojke kratko promiješajte, poklopite posudu i dobro tresite s njom.

Na kraju dodajte mlijeko i ponovo protresite posudu dok se bakalar i krumpir ne usitne i ne povežu. Ovako pripremljeni bakalar poslužite kao predjelo, toplo ili hladno s popečenim kruhom.

♥ **Savjet:**

Kuhani bakalar očistite prstima, koristeći se malim nožićem pri skidanju crnih dijelova zbog samog izgleda jela, uz povremeno pranje ruku zbog ljepljivosti ribljeg mesa.

Vrijeme pripreme: 120 minuta.

Zahtjevnost: Srednje zahtjevno

BOŽIĆNI KRUH



Sastojci:

- 150 g lješnjaka
- 120 g suhih smokava
- 120 g suhih šljiva
- 150 g grožđica (svijetlih)
- 70 g suhih brusnica
- 2 žlice ruma ili voćnog likera
- 3 jaja
- 1 Vanilin šećer Dolcela
- 120 g šećera
- 1 Limun šećer Dolcela
- 1 žličica Praška za pecivo Dolcela
- 50 g Gussnela Dolcela
- 120 g Oštrog brašna Podravka
- ¼ žličice Vegeta Maestro mljevenog cimeta

Lješnjake grubo nasjeckajte. Smokve i suhe šljive narežite na kockice. Grožđice i brusnice namočite u rum.
Jaja, šećer, vanilin šećer i limun šećer pjenasto izmiješajte. Zatim dodajte cimet i brašno pomiješano s Gussnelom i praškom za pecivo, pripremljeno suho voće, te polako sve izmiješajte.
Duguljasti kalup (30×11 cm) obložite papirom za pečenje i napunite pripremljenom smjesom.
Odmah stavite peći u pećnicu zagrijanu na 180°C i pecite oko 60 minuta.
Ohlađen kruh ukrasite po želji, narežite na ploške pa poslužite.

♥ **Savjet:**
Božićni kruh će odlično upotpuniti limunska glazura.
Vrijeme pripreme: oko 70 minuta
Zahtjevnost: Srednje zahtjevno

ZVIJEZDICE S MARMELADOM



Sastojci:

- 300 g Glatkog brašna Podravka
- 60 g G
- ussnela Dolcela
- 90 g šećera u prahu
- 2 Vanilin šećera Dolcela
- 200 g maslaca
- 60 g mljevenih badema ili lješnjaka
- 4 žumanca

Za nadjev:

- 300 g Džema marelica Podravka
- ruma po potrebi
- Za posipavanje:
- 100 g šećera u prahu

Od brašna, Gussnela, šećera u prahu, vanilin šećera, na listiće narezanog maslaca, mljevenih badema i žumanjaka umijesite prhko tijesto. Ostavite ga u hladnjaku oko sat vremena.
Tijesto razvaljajte sasvim tanko, a zatim kalupom izrežite zvjezdice. Polovici zvjezdica izdubite rupu u sredini.
Složite ih u lim prekriven papirom za pečenje i pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 10 minuta. Pečene zvjezdice s rupicom stavite na papir i pospite ih šećerom u prahu.
Preostalu polovicu cijelih zvjezdica premažite džemom u koju ste umiješali malo ruma te preklopite zvjezdicama.

♥ **Savjet:**
Zvjezdice s marmeladom poslužite na slatkom blagdanskom stolu
Vrijeme pripreme: 1h
Zahtjevnost: Srednje zahtjevno

coolinarika.com

Dodijeljene Kristalne kuhače

Održana svečana dodjela nagrada najboljima u 13. sezoni Hrvatskog kuharskog kupa

U prostoru Podravkinog Štaglja održana je svečana dodjela nagrada najboljim mladim kuharima koji su se u sezoni 2017./2018. natjecali u Hrvatskom kuharskom kupu. 13. godinu zaredom Hrvatski kuharski savez okupio je mlade kuhare kako bi se natjecali, dijelili iskustva, stekli kontakte, usavršavali se u svojim kulinarskim vještinama.

„Podravka je uz Hrvatski kuharski savez, ali i Hrvatski kuharski kup od samih početaka i zahvaljujući tome što je uvijek bila uz





nas uspjeli smo održati kontinuitet“, rekao je predsjednik HKS-a Damir Crleni dodajući kako je ovakav način natjecanja najbolja platforma za afirmaciju mladih kuhara.

Hrvatski kuharski kup spoj je pet natjecanja u kojima mladi kuhari, uz svog pomoćnika, pripremaju svečanu hladnu platu, glavno jelo i desert te sakupljaju bodove. Na kraju, najbolji je onaj koji ima najviše ukupno osvojenih bodova, bez obzira na broj pobjeda po pojedinačnim natjecanjima. Ovog puta, to je Dario Špehar iz Plitvičkih jezera iz hotela Plitvice.

Podravkin voditelj promocije kulinarstva, ujedno i potpredsjednik HKS-a Dražen Đurišević naglasio je simbiozu Podravke i HKS-a: „Podravka je oduvijek uz HKS i zahvaljujući toj suradnji nastali su neki novi Podravkini proizvodi te su testirani postojeći. Sudionici HKK-a rade s Podravkinim proizvodima i daju povratnu informaciju o istima što olakšava daljnji razvoj proizvoda“. (Lana Bosilj)

Kolumna **Piše: Maje Kušenić Gjerek**

Sve božićne bjeline

„Zvončići, zvončići, svuda oko nas“, pjeva na sav glas prosinac.
Djeca mu se smiju, blagdanski ozarena, a odrasli, kao da čuju, neki ne, uglavnom, tek poneko pjevuši njegovu melodiju.
I nostalgija, pomiješana s nadom.
Da će baš ovo biti najljepši Božić u našem životu.
Kao da raznobojna svjetla nikad nisu bila tako topla!
Kao da snijeg nikad nije bio paperjast i nježan, poput šlaga!
I ta radosna slutnja da će nas obaviti, opet, onaj dobro poznati kućni, blagdanski miris pečenja i kolača i uljuljati u sretnu dokolicu dobrih prisjećanja.
Na Božiće koji su prošli i otopili nam srca poput kolačića u šećerni prah, svojim neponovljivim sjajem, sjećanjem na darove i zagrljaje onih koje volimo.
Ali ovo će biti sigurno najljepši Božić, onaj koji se ponavlja u srcu, mirišući na cimet i vaniliju i nadzemaljsku radost susreta s neprolaznim.
Rođenjem Djeteta koje nas je spasilo svojim dolaskom.
Boga koji se nasmiješio svijetu iz slamnate posteljice.
A mi smo opet tu, da mu uzvratimo osmijehom.
Godinama sam pisala scenarije, pjesme i tekstove za Božić u Ciboni i uvijek sam uspijevala pronaći u sebi tu blagoslovljenu bjelinu, koja poput čudesne rose iznova pada na stihove i rečenice o susretu s najvećom Tajnom. Božićem.
Kao da dolaze sami, iz visine, kao dar u vrijeme darivanja.
A što ćete vi pokloniti svojim najmilijima?
Neki zamotuljak veselja, neku šarenu sanjariju, sigurna sam.
Ne zaboravite i na dobro raspoloženje, strpljenje, pažnju u malim trenucima, koji tako postaju veliki!
Kao sva naša dragocjena sjećanja.
Lijep uvod blagdanskom sanjarenju„ nedavno je otvorena, izvrsna izložba u Muzeju grada Koprivnice „Podravka, industrijska baština“, gdje su nas etikete, fotografije, ambalaža i promo- materijali (od 1947. do početka 60-ih), poput nekog radosnog mozaika ili začudnog kaleidoskopa, sjetili na ostvarenje sna o Velikoj tvornici u Malom gradu.
Dobro je podsjetiti se da su snovi ostvarivi, a posebno ovaj božićni, san o ponovno otkrivenoj radosti.
Baš tako, „Božićni san“, zove se pjesma koju sam napisala davno, u vrijeme blagdana, onih ratnih.
To je jedina pjesma, koju sam, pišući, čula uz glazbu u mojoj glavi i otpjevušila je prijatelju glazbeniku, koji je napravio aranžman i otada je, svakog Božića, pjevaju u našoj crkvi sv. Nikole.
Stopila se s Božićnim snom uokolo i živi .
I uvijek me iznova razveseli kad je čujem, ne zato što je moja, niti zato što je došla s glazbom, već zbog čudesne bliskosti s ostalim božićnim pjesmama, koje u ovo vrijeme trepere uokolo eterom i crkvenim lađama, baš kao prvi put kad je izvedena jednog Božića u Ciboni.
Jer što je pjesma, ako ne glas jednog srca, koji se stapa s ostalim srcima i glasovima.
Pjesnici samo malo lakše čuju taj glas u sebi, koji pjeva u svim ljudima.
Jer postoji samo jedna pjesma.
O životu koji želi biti vječan i beskrajnoj ljubavi.
Sretan i blagoslovljen Božić svima, a posebno Podravkašima!



GDPR projekt -
od sukladnosti do pouzdanosti



Tijekom proteklih deset mjeseci Podravka je provela projekt prilagodbe Općoj uredbi o zaštiti podataka (EU) 2016/679, Europskog parlamenta i Vijeća od 27. travnja 2016. o zaštiti pojedinaca u vezi s obradom osobnih podataka i o slobodnom kretanju takvih podataka te o stavljanju izvan snage Direktive 95/46/EZ - GDPR. Projekt je u dvije temeljne faze provodio projektni tim sastavljen od 27 članova iz gotovo svih cjelina Podravke te stručnjaci za pojedina područja kao povremeni članovi tima za provedbu određenih aktivnosti.

Prva faza obuhvaćala je odvijanje aktivnosti kao što su definiranje strukture odgovornosti za zaštitu osobnih podataka, izradu potrebnih internih akata kojima se uređuje područje zaštite osobnih podataka, provođenje ciljanih radionica na kojima je učestvovalo više stotina učesnika, izradu preporuka za poboljšanje organizacijskih i tehničkih mjera zaštite osobnih podataka, definiranje rokova čuvanja osobnih podataka, identifikaciju mjesta prikupljanja osobnih podataka i pravne usklađenosti komunikacijskih kanala, sačinjavanje evidencije aktivnosti obrade, dizajn i testiranje procedura za ispunjavanje prava ispitanika, prilagodbu politika privatnosti, privola i izjava prema ispitanicima za komunikaciju putem web stranica te imenovanje službenika za zaštitu podataka.

U okviru druge faze projekta težište djelovanja alocirano je na dizajniranje procesa procjene rizika zaštite osobnih podataka, izradi metodologije procjene učinka i procedure prethodnog savjetovanja, sklapanju ugovora o obradi podataka s izvršiteljima obrade, testiranju procedure izvješćivanja o povredama osobnih podataka, integriranju principa uvažavanja privatnosti prilikom dizajniranja poslovnih procesa te procjeni sposobnosti IT servisa za detekciju curenja osobnih podataka.

Iznimnim angažmanom svih dionika projekta provedene su sve planirane aktivnosti i zadaci u okviru zadanog vremenskog trajanja projekta i odobrenog ulaganja u skladu s Planom investicija.

Sve to ne bi bilo moguće da nije postojala jasna i nedvosmislena potpora projektu od strane Uprave Podravke.

Donošenjem jasno dokumentirane Politike zaštite osobnih podataka i niza drugih prileležećih akata definirani su ciljevi zaštite osobnih podataka i odgovornosti za njihovo dostizanje.

Strukturom odgovornosti za zaštitu osobnih podataka određeno je što su osobni podaci, zašto su osobni podaci važni za voditelja obrade i za ispitanike, kako treba upravljati i postupati s takvim podacima, tko je odgovaran za donošenje odluka o upravljanju podacima, kao i tko je odgovoran za zaštitu tih podataka.

Usvojena su načela obrade osobnih podataka koja se odnose na zakonitu, poštenu i transparentnu obradu, prikupljanje osobnih podataka u posebnu, izričitu i zakonitu svrhu, definiranje seta podataka koji je nužan za poslovni proces, dostupnost informacija o privatnosti i zaštiti osobnih podataka ispitanicima u svakom trenutku, omogućavanje ostvarivanja prava ispitanika te određivanje rokova čuvanja podataka u skladu sa svrhom obrade i posebnim zakonima.

Podravka je također usvojila metodologiju procjene rizika zaštite osobnih podataka i integrirala ju u vlastiti sustav upravljanja kvalitetom. Metodologija se primjenjuje u svim poslovnim procesima, sa fokusom na procese u kojima se provode obrade znatne količine osobnih podataka.

U okviru programa edukacije, pravilnog postupanja i podizanja svijesti o vrijednosti i važnosti zaštite osobnih podataka, potencijalnim rizicima i posljedicama koje mogu nastupiti u slučaju njihove povrede, u tijeku je izrada e-learning tečaja te se planiraju strukturirane radionice kako bi zaposlenici koji obrađuju osobne podatke bili obučeni za prepoznavanje zahtjeva ispitanika koji se odnose na obrade osobnih podataka te daljnje postupanje s tim u vezi kao i procedure ispunjavanja prava ispitanika.

Sama usklađenost sastoji se od uspostave procesa upravljanja zaštitom osobnih podataka i ispunjavanjem prava ispitanika te od poboljšanja organizacijskih i tehničkih kontrola. Cilj poboljšanja je kontinuirano upravljati rizikom na način da se rizik kojem su izloženi osobni podaci smanjuje i svodi na prihvatljivu razinu.

Jedna od najznačajnijih preporuka koje proizlaze iz aktivnosti projekta je primjena tehničkih i organizacijskih mjera zaštite osobnih podataka uspostavljanjem sustava upravljanja informacijskom sigurnošću u skladu s zahtjevima međunarodne norme ISO 27001 koji uključuje zaštitu informacija kroz cjelokupne poslovne procese, neovisno u kojem se sustavu pohrane nalaze, a u koji je potrebno integrirati zaštitu osobnih podataka, sukladno razini osjetljivosti pojedinih kategorija osobnih podataka. U tom kontekstu odabrano je programsko rješenje u obliku softverskog alata baziranog na IT-GRC platformi kojim se podiže učinkovitost procesa koji osiguravaju sukladnost s Općom uredbom o zaštiti podataka a odnose se na upravljanje evidencijama aktivnosti obrade osobnih podataka, upravljanje privolama, upravljanje zahtjevima ispitanika, upravljanje povredama osobnih podataka i procjenom rizika kao i upravljanje informacijskom sigurnošću a sve kako bi Podravka u svojstvu voditelja obrade ili u određenim slučajevima izvršitelja obrade bila u mogućnosti dokazati pouzdanost obrade i postizanje adekvatne razine sigurnosti osobnih podataka primjenom odgovarajućih tehničkih i organizacijskih mjera uključujući zaštitu od nezakonite ili neovlaštene obrade, od slučajnog gubitka te uništenja ili oštećenja osobnih podataka.



"Pozitivna i lijepa strana svega toga definitivno je odnos s kolegama nogometnim sucima koji su mene i moje kolegice odlično prihvatili, uvijek su prisutni kada nam je potrebna pomoć i zaista činimo jedan lijep kolektiv. Družimo se i upoznajem nove ljude

ALEKSANDRA VITELIĆ
SA SRCEM IZ KOPRIVNICE

U životu treba misliti i raditi pozitivno

Mlada i perspektivna djevojka iz prekodravskog sela Ždala, Aleksandra Vitelić, radi u Belupu na mjestu tehničara na liniji polukrutih i tekućih lijekova. Iako radi u tri smjene, ona ističe kako posao nije težak te da je jako zadovoljna s okruženjem i ljudima na poslu.

„Na mom radnom mjestu važna je koncentracija jer radim na vrlo preciznoj liniji i s ekipom koja je više nego dobra te odličnim nadređenima. Kod nas je uvijek dinamično. Prva liga! Nije nam monotono, a najvažnija je dobra ekipa kako bismo uspješno izvršili radne zadatke“, ističe Aleksandra te nastavlja: „Ma čovjek u životu treba misliti i raditi pozitivno, samo neka je zdravlja i sve stvari u konačnici dođu na svoje mjesto.“

Nogometna sutkinja od 2015. godine

Ovaj entuzijazam i pozitiva kojom Aleksandra zrači uopće ne čudi kada se zna da je ona ni manje ni više nego nogometni sudac. U svijet nogometnog suđenja ušla je potpuno slučajno, na nagovor dviju najboljih prijateljica, od kojih jedna još uvijek aktivno sudi.

„No, moja veza s nogometom traje već dugi niz godina, prvenstveno zato što mlađi brat već godinama polazi Školu nogometa Grada Koprivnice te igra za ekipe Slaven Belupa i Koprivnice pa je nogomet već dugi niz godina glavna tema rasprave u našoj kući. I sama sam rekreativno igrala nogomet. Zadnje sam igrala za klub iz Podravskih Sesveta, ali nisam stigla više baš trenirati, a tu je i suđenje pa ne bih mogla suditi ženama“, otkrila nam je poveznicu s nogometom Aleksandra.

Tečaj za nogometnog suca položila je u travnju 2015. te je tada dobila zvanje sutkinje pripravnice, a 1. prosinca iste godine proglašena je nogometnom sutkinjom. Trenutno je pomoćni sudac – mahač na 1. i 2. ŽNL koprivničko-križevačkoj, a od nedavno i u 4. HNL.

Nogomet i kritike idu jedno s drugim

U današnje vrijeme nije lako biti nogometni sudac, uz taj se posao veže puno lijepih, ali i onih manje lijepih trenutaka.

„Pozitivna i lijepa strana svega toga definitivno je odnos s kolegama nogometnim sucima koji su mene i moje kolegice odlično prihvatili, uvijek su prisutni kada nam je potrebna pomoć i zaista činimo jedan lijep kolektiv. Družimo se i upoznajem nove ljude. Lijepo je čuti poslije utakmice lijepe i pozitivne komentare. Najsmješnije mi je dok me prijatelji koji igraju nogomet u šali „žicaju“ da im pustim zaleđe ako ću im suditi. S one druge strane, žene znaju većinom biti začuđene, misle da ako si ženski sudac da sudiš samo ženama pa me znaju ispitivati za to, na primjer kako se stvorila želja za tim, vrijeđaju li me jako, bo- j i m li se biti na terenu među 22 igrača i slično. A kritika i zlobnih komentara ima i uvijek će ih biti, kako od igrača, tako i od gledatelja. Zapravo se ne sjećam jesam li uopće bila na utakmici koja je prošla bez njih. To je jednostavno tako, nogomet i kritike idu jedno s drugim. Treba se naučiti nositi i s kritikom i s ružnim komentarima, a pogotovo sa psovkama, koje nažalost znaju biti jako ružne. Imam sreću pa sam se od početka prema svemu tome postavila hladno, kako bi rekli „kroz jedno uho unutra, kroz drugo van“. Znala sam u što se upuštam pa mi ne smeta niti se žalim na to“, iskrena je ova simpatična djevojka.

Volim sve što vole mladi

A tko je Aleksandra Vitelić privatno?

„Izvan nogometnoga svijeta sam potpuno normalna cura te volim sve što vole mladi, kako bi se reklo. Volim slušati glazbu, gledati utakmice, ponekad pogledati pokoji film, ali od svega najviše volim druženja s prijateljima.“ (Boris Fabijanec)







Slatki prazničnI trenuci sa Šumijem za svu djecu

Prosinac je mjesec slatkih poslastica i malih slatkih grijehova koje si tijekom prazničnog vremena priuštimo bez grižnje savjesti. Istovremeno, to je obično mjesec dobrotvornih akcija. U Žitu već tradicionalno jer su i ove godine jednu tonu Šumi bombona darovali odabranim dobrotvornim organizacijama i projektima koji će pomoći djeci u potrebi. Istodobno su nogometnom akcijom „Jedan za tebe, jedan za mene" diljem Slovenije širili dobrotvornost i solidarnost i među najmlađima.

Od 25. studenog do 5. prosinca u trgovačkim centrima diljem Slovenije – u Celju, Mariboru, Kopru, Kranju i Ljubljani – djeca su bila pozvana da sudjeluju u Šumijevoj nogometnoj akciji „ Jedan za tebe, jedan za mene ". Njihova zadaća bila je „Pucaj, pogodi i budi dobrotvoran". U dva pokušaja morali su postići barem jedan gol kojim su pridonijeli broju darovanih bombona. Naravno, svi mali nogometaši primili su Šumi slatko iznenađenje i sudjelovali u ždrijebu za Šumi nogometni dres.

Na kraju akcije u Cityparku Ljubljana pored dječje zabave održala se tradicionalna predaja slatke donacije dobrotvornim organizacijama i projektima koji brinu o djeci u potrebi. Nogometnom akcijom prikupili su i predali jednu tonu Šumi bombona. Slatke poslastice predali su predstavnicima Anine zvezdice, Božičku za en dan, Karitasu, Crvenom križu, Slovenske banke hrane i Zveze prijateljev mladine Ljubljana Moste-Polje. U prosincu će organizacije bombone podijeliti djeci diljem Slovenije te im uljepšati prazničnе dane. (R)

Sudionici PKP-a uživali u kruhovima i Lino Ladi Gold

U studenome su Žito i Podravka razveselili sudionike Poslovne konferencije Portorož (PKP). Tijekom pauza ove središnje poslovne konferencije u regiji organizirali su degustaciju svojih odličnih proizvoda.

Na poslovnoj konferenciji Portorož, središnjem gospodarskom događaju u Sloveniji, sudjeluju poznati europski i svjetski govornici, a svake godine privlači više od 500 sudionika. Konferencija je posvećena top managementu, političarima i znanstvenicima koji na događaju razmijene najbolje poslovne prakse te pregledaju nadolazeće trendove u području gospodarstva.

U jubilarnoj godini, kada Žito slavi 70. godišnjicu djelovanja tvrtke, na 20. Poslovnoj konferenciji Portorož sudionicima



su predstavljeni i top kruhovi koje su ponudili s ukusnim namazom Lino Lada Gold. Pored promocije tvrtke, sponzorstvo takve konferencije također pruža izravnu povratnu informaciju o proizvodima. A istodobno kušanjem odličnih proizvoda uz druženje na događaju omogućuje se emocionalna veza s kupcem. (R)

1001 okus č mladim nad

U čajevima 1001 CVET krije se »okus pobjede« koji se sa svakom šalicom ovog mirisnog pića podijeli s ljubiteljima čaja, a istodobno pobjedničke trenutke dijeli uz potporu najperspektivnijih mladih skijaških natjecatelja. Robna marka čajeva 1001 CVET partner je na programu mladih slovenskih alpskih skijaša. Stoga je 1001 CVET pokrenuo kampanju s ciljem podupiranja mladih nada slovenskog alpskog skijanja pod nazivom „S okusom prirode do okusa pobjede".

U ispunjavanju obaveza društvene odgovornosti i održivog razvoja Žito i Podravka Slovenija u 2018. robnom markom 1001 CVET podupiru mlade nade slovenskog alpskog skijanja. Između 15. listopada i 31. prosinca donacijom od 10 centi od svakog zaprimljenog znaka SLO SKI 1001 CVET s kutijica čajeva koje šalju potrošači, javno i ponosno zajedno sa svim ljubiteljima čaja podupiru mlade talente i omogućavaju ostvarenje njihovih ciljeva: kako na treninzima tako i na natjecanjima.

Tanja Jelača, voditeljica kategorije čajeva prilikom prezentacije rekla je: „Čajevi 1001 CVET ostaju vjerni podupiratelj slovenskih skijaša još od 1984. godine. Ovogodišnjom kampanjom usmjerili smo našu potporu k mladim perspektivnim sportašima koji svojim izvrsnim rezultatima pokušavaju osigurati da budućnost slovenskog alpskog skijanja bude puna okusa pobjede."

Kampanja čajeva 1001 CVET » S okusom prirode do okusa pobjede « javnosti predstavlja mlade slovenske ski-talente i priča priču o omiljenim čajevima. Na druženju s novinari-



čaja u ovogodišnjoj sezoni s lama slovenskog alpskog skijanja



ma predstavilo se pet zvijezda bijelih strmina u usponu – Anže Čufar, Živa Otoničar, Maks Jan Mirnik, Rebeka Oblak i Martin Križaj.
Čajevi 1001 CVET imaju vodeći tržišni udio u Sloveniji, a ljubitelji ovog ukusnog napitka godišnje se oduševljavaju novim okusima. Također, ove jeseni na police trgovina stigli su novi biljni okusi čajeva 1001 CVET, Šmarnogorski, Nanoški i Pohorski koji su imenovani prema planinskim vrhovima te sadrže biljke, tipične za tamošnja područja. (R)







6. Međunarodni kongres nutricionista

Nutrigenomika i budućnost prehrane

Na Kongresu je sudjelovalo više od 400 sudionika te 50 renomiranih domaćih i stranih stručnjaka iz područja prehrane i srodnih znanosti



Šesti međunarodni kongres nutricionista održan je od 26. do 28. listopada u hotelu Panorama Zagreb. Na Kongresu je sudjelovalo više od 400 sudionika te 50 renomiranih domaćih i stranih stručnjaka iz područja prehrane i srodnih znanosti s obzirom na usko područje strukovnog djelovanja, a Belupovi nutricionisti i ove su godine dali značajan doprinos radu Kongresa. Kongres je organizirao Hrvatski savez nutricionista u suradnji s Američkim društvom za parenteralnu i enteralnu prehranu, Prehrambeno-tehnološkim fakultetom Sveučilišta J. J. Strossmayera iz Osijeka te Udrugom studenata PROBION s Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Kongres se sastojao od sedam predavačkih sekcija na kojima su se mogle čuti novosti i diskutirati o prehrani dojenčadi i male djece, funkcionalnoj hrani i inovativnim prehrambenim proizvodima, proteinima u sportskoj prehrani, sladilima i prirodnim zaslađivačima, međuodnosu mikrobiote i zdravlja te kliničkoj prehrani u praksi.

Kongres je započeo s edukativnim radionicama namijenjenim studentima kako bi prošili svoje znanje, a potom su sudionici sudjelovali na interaktivnim radionicama na kojima su proučavali razne slučajeve iz prakse povezane s prehranom trudnica, bolesnika s upalnom bolešću crijeva, osoba s dijabetesom te kako pristupiti problematici izrade jelovnika za vrtiće i škole. Osim toga, sudionici su se i zabavili uz kuhanje čaja i izradu aromatiziranih voda s egzotičnim voćem.

Plenarna predavanja pod krovnom temom „Nutrigenomika i budućnost prehrane“ održali su prof. dr. sc. Gordan Lauc s Farmaceutsko-biokemijskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, prof. dr. ir. Sander Kersten iz Odsjeka za prehranu ljudi i zdravlja s Wagening University te Kris Mogensen, MS, RD-AP, LDN, CSNC s Fakulteta za zdravlje i rehabilitaciju sa Sargent College Boston University.

MN: Malnutricija i procjena nutritivnog rizika U sekciji Klinička prehrana u praksi, trećeg dana Kongresa, sponzorirano predavanje na temu „Malnutricija i procjena nutritivnog rizika“ održala je Marijana Ceilinger, dipl. ing., pomoćnica direktorice Nutraceutike, koja je u svome izlaganju definirala malnutriciju, navela njene uzroke, posljedice i prevalenciju, metode procjene nutritivnog statusa te naglasila važnost nutritivne potpore za liječenje toga stanja. U svrhu nutritivne potpore, kao dopuna ili potpuna zamjena uobičajenoj hrani, koristi se enteralna hrana ili hrana za posebne medicinske potrebe. Također je definirala karakteristike enteralne hrane, podjelu na standardne pripravke i pripravke specifične za bolesti te navela kliničke prednosti koje enteralna hrana pruža pothranjenim pacijentima. U asortimanu Belupa nalaze se standardni enteralni pripravci odnosno Nutrixa koja dolazi u 4 različita okusa: čokolada, vanilija, jagoda i kava, kao i onkološki pripravci Nutribel Complex koji su dostupni u 3 okusa: čokolada, naranča, keks i cappuccino. U zaključku je istaknula kako je malnutriciju vrlo važno pravovremeno otkriti da bi se na vrijeme započelo s adekvatnom nutritivnom potporom.

Značajan doprinos kao članica Znanstvenog odbora Kongresa dala je i mr. sc. Lenkica Penava, direktorica Nutraceutike, dok je kao članica Organizacijskog odbora Kongresa i ove godine sudjelovala Marija Petras, mag. nutr., stručna suradnica iz Nutraceutike.

Na zatvaranju Kongresa dopredsjednica Organizacijskog odbora Karmen Matković Melki, dipl. ing., istaknula je višegodišnju potporu Belupa, tom najvećem skupu nutricionista u regiji, koji je ove godine nosio titulu Brončanog sponzora. (Marija Petras)





Lino višebojac u studenom

Male škole velikih srca

Tijekom studenog Lino je nastavio svoj put u potrazi za najboljim osnovnoškolcima. Najprije je svoje druženje održao u Krašiću, gdje su Lino i OŠ bl. Alojzija Stepinca stari znanci. Prvi Lino višebojac tamo je održan prije 5 godina te se najstariji učenici škole sjećaju prvog susreta. Pomoć pri izboru najboljih višebojaca u Krašiću Linu je pružio Josip Glasnović, osvajač olimpijskog zlata u trapu, a titule najboljih ponijeli su sedmašica Nika Milašinčić i osmaš Tomislav Majhanović.

Odbojkaški višebojac u Maču

Igračice odbojkaškog kluba Mladost Iva Jurišić i Dinka Kulić obogatile su svojom veselom energijom Lino višebojac u Maču. U istoimenoj školi svoje su snage odmjerila 24 učenika, od kojih su pobjedu odnijeli Petra Čehulić i Dario Herceg. Uz red pjesme, plesa, pucanja na golove, pogađanja koša bilo je vremena i za literarno stvaralaštvo nagrađene osmašice koja je okupljenima ispričala kako bi izgledao svijet po njenom.





Srcem i dušom za Lina u Podgoraču

Da su Slavonci dobri domaćini još su jednom pokazali u malenoj školi Hinka Juhna u Podgoraču: već na samom dočeku domaćini su pokazali da je Lino višebojac dugo očekivan događaj. Nešto više od 300 učenika danima se pripremalo za veliki događaj, a sve su upotpunili gosti iz rukometnog kluba Nexe: osvajač zlatne olimpijske medalje i aktualni igrač Nexea Vedran Zrnić te igrač i mladi reprezentativac Halil Jaganjac. S veseljem je napisan i literarni sastavak, „svijet koji bi bio kao umjetnička slika“ petašice Elene dok su najuspješniji u sportskom djelu bili Lana Oljača i Stefan Unfirer.

Međimurski višebojci

Domaćin međimurskog Lino višebojca OŠ Donja Dubrava čiju školu pohađa tek dvjestotinjak učenika, ugostila je sportske gošće iz Rukometnog kluba Zrinski Čakovec Anu Mariju Gavrić i Doru Pajić. Veliko uzbuđenje i radost što je Lino višebojac došao i u njihovu školu dijelili su svi, od malih prvašića, osmaša pa do teta kuharica i ravnateljice škole Mirjane Ribić koja bi voljela da ima što više ovakvih manifestacija po školama. Prije početka sportskog dijela Lino višebojca nastupila je i šestašica Ana Sabočanec koja je napisala najbolji rad na temu Svijet po mom, a najboljim sportašima pokazali su se Lovro Orehovec i Nina Varga, oboje strastveni ljubitelji nogometa.

(Nives Hemetek, Lana Bosilj)

Rukometašice Podravka Vegete sjajne u prvom dijelu

Dominantne u prvenstvu nasta





Rukomet se na velika vrata vratio u Koprivnicu, ali i u srca svih Podravki i Podravaca te Koprivničanki i Koprivničanaca. Priča ide dalje, a nakon odličnog starta u grupnoj fazi EHF Lige prvakinja i čak tri ostvarena boda rukometašice Podravka Vegete će svoj put nastaviti u EHF Cupu već početkom siječnja, a ždrijeb je odlučio i tko će biti protivnice RK Podravka Vegeti u daljnjim europskim izazovima.

Delegacija rukometnog kluba Podravka Vegete je tim povodom prisustvovala izvlačenju koje se 22. studenog održalo u Beču. Činjenica je da, bez obzira na izvlačenje, nema slabih protivnika. Četiri ekipe koje su napustile grupnu fazu Lige prvakinja ujedno su nositelji skupina, a Podravka Vegeta smjestila se na vrh grupe D. Njoj su se pridružile rumunjska Craiova, španjolski klub Super Amara Bera Bera i danski Nykøbing Falster HK. Trener Zlatko Saračević dao je i svoj komentar nakon izvlačenja.

- Jako teška, ali i atraktivna skupina. O Craiovi znamo sve jer smo igrali s njima, Bera Bera je Španjolski prvak koji je ispao u kvalifikacijama za Ligu prvaka i izuzetno su kvalitetna ekipa jer su u kvalifikacijama dobili Dunaújvárosi Kohász KA u prvoj utakmici u gostima 18:26. Što se tiče danske ekipe, potrudit ćemo se saznati što više informacija o tom klubu jer o njima zasad najmanje znamo. Imamo kratko vrijeme, a kad se sve cure vrate iz reprezentacije iskoristit ćemo vrijeme da se pripremimo za tu prvu utakmicu koja nam je u ovom trenutku i najvažnija i to protiv Bera Bere u Koprivnici - kazao je trener Zlatko Saračević nakon ždrijeba.



Prva utakmica EHF Cupa na domaćem terenu

Prva utakmica bit će na domaćem terenu 5. ili 6. siječnja 2019. godine u koprivničkoj SD Gimnazije Fran Galović Koprivnica. Podravka Vegeti u goste stiže Rukometni klub Super Amara Bera Bera iz španjolskog grada San Sebastiana. Španjolska ekipa je svjesna zahtjevnosti skupine, ali čast im je biti dio ovog natjecanja i smatraju to prilvilegijom i iskustvom.

- Spremni smo dati sve od sebe, a ovo je maleni korak za koji nismo bili sigurni hoćemo li ga uspjeti napraviti u ovoj godini. Sada ćemo uživati i pokušati ponuditi najbolji mogući rukomet, prikupiti novo iskustvo, podići nivo igre i učiniti nas boljima - priopćili su iz Bere Bere na službenim stranicama dok će ovo biti četvrti ogled hrvatskih prvakinja sa španjolskim klubom.

Jedan dio ekipe je nakon napornih priprema i velikog broja odigranih utakmica imao kratak odmor, a nakon toga sve igračice koje su na

Okvirni raspored:

05./06.01.	PODRAVKA VEGETA – BERA BERA
12./13.01.	NYKOBING-PODRAVKA VEGETA
19./20.01.	CRAIOVA-PODRAVKA VEGETA
26./27.01.	PODRAVKA VEGETA– CRAIOVA
02./03.02.	BERA BERA-PODRAVKA VEGETA
09./10.02.	PODRAVKA VEGETA-NYKOBING

sezone
vljaju europski san u EHF Cupu





raspolaganju treneru Saračeviću krenule su intenzivno trenirati kako bi se što bolje pripremile za nadolazeće izazove.

Na Europskom prvenstvu i Saračevićeve odabranice

U tijeku je i Europsko prvenstvo zbog čega ekipa nije potpuna pa su tako u sastavu Hrvatske ženske seniorske reprezentacije među 16 odabranih i rukometašice Podravka Vegete Ana Turk, Selena Milošević, Ana Debelić i Dejana Milosavljević, a po njihovu povratku ekipa će biti potpuna i spremna za nadolazeći pripremni turnir u Rumunjskoj koji će se održati od 15. do 20. prosinca 2018.. Domaćin turnira je Corona Brasov klub koji je gostovao u Koprivnici na ovogodišnjem 13. memorijalnom turniru Josip Samaržija Bepo, a ovaj će turnir biti dobra priprema i uvod nadolazećim jakim utakmicama EHF Cupa. Iz kluba su rezultatima koji su ostvareni u ovom dijelu sezone iznimno zadovoljni, a sezona je zaključena maksimalnim učinkom u hrvatskom prvenstvu gdje su rukometašice Podravka Vegete u prvih 9 odigranih kola vodeće s ukupno 18 bodova i gol razlikom od +169. Lijepa sportska priča koju su glavni sponzor Podravka i RK Podravka gradili posljednjih mjeseci dobit će svoj nastavak, a nema sumnje da će sreća, smijeh, atmosfera i dobri rezultati i dalje puniti SD Gimnazije Fran Galović Koprivnica. (Romana Mihalec)

Antonia Štefotić seniorska prvakinja Hrvatske

Na održanom prvenstvu Hrvatske za seniorke u hrvanju slobodnim načinom u Vrbovcu, Antonia Štefotić svoj prvi nastup na službenom prvenstvu Hrvatske okrunila je zlatnim odličjem. U kategoriji do 55 kilograma i pod vodstvom trenera Ivana Lončarića uvjerljivo je bila najbolja i osvojila prvo mjesto. Spomenimo i to da je Antonia aktivno uključena u rad Kluba nešto manje od dvije godine, a uporan dolazak na treninge i brzo usvajanje tehničkih elemenata te izvrsna kondicijska pripremljenost dali su rezultat. Neke naznake da bi hrvački klub Podravka već ove godine mogao imati „povijesnu žensku" seniorsku medalju s Prvenstva Hrvatske dalo se naslutit već početkom studenog jer je Antonia pokazala odlično hrvanje i osvajanje prvog mjesta u Slovačkoj na Međunarodnom turniru. Osvajanje ove medalje je i bit će dodatni poticaj svim djevojčicama, njih trideset koje se nalaze u Klubu, da budu još bolje. (R)







Izložba „Podravka – industrijska baština“





Izložba „Podravka – industrijska baština“, povodom Dana grada Koprivnice bila je izložena u Galeriji Koprivnica. Izložba predstavlja najstarije ambalaže i industrijske fotografije iz dviju muzejskih zbirki Muzeja grada Koprivnice: Zbirke grafičkog i produkt dizajna i Zbirke fotografija i foto albuma. Jedinstvena muzejska građa po prvi put se predstavila javnosti u godini u kojoj Podravka obilježava 60 godina svojih ikoničkih proizvoda koji su obilježili drugu polovicu 20. stoljeća i svojim okusima stekli trajnu vjernost potrošača. Radi se o izložbi u kojoj su predstavljeni počeci Podravke, industrijske fotografije i dizajna ambalaže, komercijalne komunikacije i arheologije marketinga u Hrvatskoj.

Prilikom otvorenja, u ime Podravke prisutne je pozdravio Krunoslav Bešvir, direktor Poslovnog programa Kulinarstvo. Istaknuo je važnost ove izložbe kao jednog od prvih koraka izrade stalnog postava u Muzeju prehrane, u kojem će velik dio građe s ove izložbe naći svoje mjesto. Podravkini proizvodi nastali 1958. godine (Kokošja i Goveđa juha, Goveđi gulaš i Kokošja pašteta) na razini komercijalne komunikacije pedesetih i šezdesetih godina pripadaju povijesti oblikovanja ambalaže i oglašavanja. Izložba o komercijalnoj komunikaciji i arheologiji marketinga u Hrvatskoj na muzejski način uključivanje je Muzeja grada Koprivnice u Podravkinu kampanju Podravka legende.

(Lana Bosilj)



Izložba 46. godišnja smotra likovne sekcija „Podravka 72“ KUD-a Podravka



Likovna sekcija „Podravka 72“ otvorila je svoju 46. godišnju smotru – izložbu slika i skulptura u Domu za starije i nemoćne osobe u Koprivnici.

Trideset i dva izložena rada , od toga trideset slika i dvije skulpture proanalizirao je profesor likovne umjetnosti Pero Markić te u svom opsežnom izlaganju približio radove posjetiteljima izložbe.

U programu koji je vodio tajnik likovne sekcije Boris Kralj, sudjelovalo je pet članova literarne sekcije (Marija Hegedušić, Ivan Kovač-Kaj, Barbara Percač, Katarina Švabek i Domagoj Švabek) te ženski vokalni sastav pod vodstvom Darije Kivač koji su svojom poezijom i vokalnim izvedbama uveličali otvorenje izložbe. Posjetitelje izložbe pozdravio je i predsjednik likovne sekcije Alen Gjerek te rekao nekoliko riječi o likovnoj sekciji, a predsjednica KUD-a Podravke, Vesna Martinjak zahvalila se na toploj dobrodošlici djelatnika doma, izrazila zahvalnost svim sudionicima u programu, te svim prisutnim zaželjela ugodne nadolazeće blagdane i otvorila izložbu koja će se moći razgledati do 07. siječnja 2019. godine.

(Vesna Martinjak, Alan Gjerek)





Srebrna plaketa za Ženski vokalni ansambl KUD-a Podravka

U Sisku je održan 15. Susret hrvatskih malih vokalnih sastava na kojemu su Županiju predstavile i pjevačice ŽVA KUD-a Podravka pod vodstvom profesorice Darije Kivač.

ŽVA KUD-a Podravka nastupio je u kategoriji slobodni stilovi i žanrovi i to s programom u kojem su dvije pjesme izvedene a capella, „Cetina“ i „Naranča“ dok je pjesma „Feed the birds“ izvedena uz klavirsku pratnju profesora Mihaela Kivača, a za svoj nastup osvojio je Srebrnu plaketu. Iako u ovom sastavu ansambl djeluje tek od ožujka ove godine, za svoj nastup ŽVA je osvojio Srebrnu plaketu te je ovaj uspjeh značajan za sve članice.

Susret je bio organiziran od strane Hrvatskog sabora kulture, krovne udruge kulturno-umjetničkog amaterizma koji ove godine svečano obilježava 70. obljetnicu uspješnog rada. Na susretu je bilo više od 350 pjevača sudionika, a svoj su nastup morali izboriti pobjedom na županijskim smotrama tijekom godine. Za svesrdnu pomoć oko prijave, organizacije prijevoza i svega ostalog, kao i prethodnih godina, zaslužna je tajnica Zajednica kulturno-umjetničkih udruga Koprivničko-križevačke županije, ujedno i Podravkašica Zrinka Roksandić.

Cilj Susreta bilo je razvijanje i njegovanje tradicionalnog pjevanja u manjem sastavu, prikaz dostignuća i najvrjednijih ostvarenja amaterskog pjevanja, razvijanje kritičkog odnosa prema glazbenim vrijednostima, stimuliranje glazbenog stvaralaštva i amaterskog rada te međusobno upoznavanje i zbližavanje. (Mirjana Pandur)

Zajedno za Latice prikupili 9.130 kuna

U sklopu Noći kazališta Ludens teatar, Udruga volontera Podravke – PULS, Grad Koprivnica, Komunalac d.o.o., Superprint, Radio Drava, Podravski list i ePodravina.hr zajedničkim su doprinosom proveli humanitarnu akciju „Zajedno za Latice“ i ostvarili hvalevrijedan rezultat. Dvorana je bila puna; što gledatelja, što volontera, što emocija, ali najviše... Latica!

Ovim putem posebno zahvaljujemo PULS-u na pomoći u organizaciji i provođenju događaja, na poklon paketima za naše amaterske glumce, ali najviše što ste nam došli s idejom i dali priliku da je zajedno ostvarimo.

Također smo sretni, a djeca daleko više, što je Lino uveličao dječje predstave koje smo u studenom održali za predškolce.

Tako smo sretno uplovili u prosinac u kojem ´Brodolomke´ uspješno dalje plove Hrvatskom s osam izvedbi od kojih je jedna u obližnjem Đurđevcu, 8. prosinca. Ako ste propustili koprivničke izvedbe pozivamo Vas da nam se pridružite na ovoj.

Sretne i ugodne blagdane želi Vam Ludens teatar. (R)





Božićne čarolije vanjskog objekta pivnice Kraluš

Podravka će se i ove godine pridružiti i biti dijelom Koprivničke bajke. Ovogodišnja adventska gastro ponuda nudi za svakog ponešto, i slano i slatko, a sve u prigodnom ambijentu: blagdanski okićenom koprivničkom centru. Svakodnevno, od 14. prosinca za posjetitelje koprivničkog adventa, pivnica Kraluš pripremila je Adventsku kobasicu XXL u ljutom i blagom izdanju s posebno pripremljenim tijestom od koprive, Hamburger s buncekom i dinstanim zeljem te Germ knedle s pekmezom od šljive ili Lino Ladom Gold.

Uz hranu, vanjski objekt pivnice Kraluš nudit će i prigodnu ponudu pića, između ostalog punč te kuhano vino.

Budite dio Koprivničke bajke i okusite čarolije koje su za vas pripremili u vanjskom objektu pivnice Kraluš.

UDRUGA ZLATNA DOB

Smrznute ruže

I DANAS JE JAKO HLADNO
I SNJEŽNA MEČAVA VIJE
IZ OKA OSJETILA NISAM
SMRZNUTE SUZE DVIJE

VJETAR ME MAHNITO NOSI
PO ISTOME ZNANOME TRAGU
NE BIH LI KAO NEKADA
SUSRELA OSOBU DRAGU

MNOGA SU LJETA VEČ PROŠLA
I LEDENE ZIME DUGE
NA LICU RADOSTI NEMA
TEK U OČIMA PUNE TUGE

I TAMO DO GROBNOGA HUMKA
MNOGI SE TRAGOVI BROJE
U DEBELOM SNIJEGU SMRZNUTE
DVIJE CRVENE RUŽE STOJE

ONE SU SPOMEN LJUBAVI
KAD SUDBINA MOJA ME BIJE
KOLIKA JUTRA SU OSTALA U TAMI
SRCE SE NIKADA VRATILO NIJE

U DUŠI SE NEMIR STVARA
DOK PALIM ZA TEBE SVIJEČE
TEBI U SRCU UVJEK NOSIM
NAJLJEPŠE CRVENO CVIJEĆE

MARIJA HEGEDUŠIĆ

1980 ELMA
Peteranska c. 94, Koprivnica, 048/647-380 • 048/647-420
RADNO VRIJEME 07.00-19.00h
Svim kupcima čestitamo Božićne i novogodišnje blagdane!
KOTLOVI • PEĆI • KAMINI • RADIJATORI GRIJALICE
SLAVINE • KADE • KABINE PLOČICE • SANITARIJE
PP-R CIJEVI • KANALIZACIJA KABLOVI • PUMPE ZA VODU
PERILICE-SUŠILICE • ŠKRINJE HLADNJACI • ŠTEDNJACI • NAPE
CENTRALNA • PLINSKA GRIJANJA
KUPAONSKA OPREMA
ELEKTROVOD. MATERIJAL
BIJELA TEHNIKA
gorenje KONČAR CANDY Electrolux BOSCH kolpa-san Schmidler ELEKTROKOVINA
Centrometal Vaillant VIADRUS Plamen ALFAPLAM GRUNDFOS nord
www.elma-kc.hr

Nagradna igra

Odgovori točno i osvoji prigodni paket iznanađenja

Snježana Eršetić- sretna dobitnica nagradne igre

Najsretnija u rješavanju nagradnog pitanja s točnim odgovorom Coolinarika slavi 15. rođendan je **Marija Jagec iz Dostave pošte** kojoj je komisija iz Korporativnog marketinga i komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

Sve što je potrebno jest poslati točne odgovore, sa svojim podacima, na adresu lista: List Podravka, Ante Starčevića 32, Koprivnica, s naznakom NAGRADNA IGRA: ODGOVORI TOČNO I OSVOJI PRIGODNI PAKET IZNENAĐENJA.

Odgovore možete slati do 5. siječnja 2019., a najsretniju/najsretnijeg od vas, s točnim odgovorom, izvući će redakcija Lista. Ime dobitnice/dobitnika prigodnog nagradnog paketa iznenađenja objavit ćemo u sljedećem broju lista Podravka.

U koliko različitih okusa dolaze novi Kviki Choco #lols?

dolcela

IMAŠ PRAVO NA SLATKO!



DESERT
prije ručka!

Slatka pobuna počinje sad! Uz Dolcelu se nagradi svojom omiljenom slasticom kad god ti to poželiš.

Slatki dodir fantazije

PODRAVKA

www.podravka.com