



*Čestit Božić i sretna nova 2023.!*

- Humanitarni „Adventski koncert filmske i klasične glazbe“ napunio veliku dvoranu Lisinskog
- Svečanom akademijom „Hvala za ljubav“ obilježena 3 jubileja
- Na šestoj Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić dodijeljene 34 potpore
- Svjedočili smo Richemont seminaru „Kako pekar živi kiselo tijesto“



Martina Kolak, dipl.pol.  
Glavna urednica



## Uvodna riječ

Cijenjeni poslovni partneri i prijatelji.

Uvaženo čitateljstvo.

Dragi dobri ljudi.

Bila je ovo uistinu jedna posebna godina u povijesti tvrtke TIM ZIP.

Godina u **znaku važnih obljetnica**, u kojoj smo na razne načine obilježavali **30** godina poslovanja tvrtke, **20** godina rada naše pekarske udruge Richemont Klub Hrvatska kao i **5** godina širenja dobra od strane Zaklade Ivan Bulić.

Već u prvoj polovici godine učinjeno je mnogo. Počevši od organizacije sajma **TIM ZIP EXPO 2022**, najvećeg i najznačajnijeg usko specijaliziranog događaja na prostorima čitave regije, na kojemu je na 5.000 kvadrata svoju uslugu, svoje znanje i svoje ideje ponudilo više od 40 međunarodno renomiranih proizvođača sirovina, strojeva i opreme za obrtničku i industrijsku proizvodnju. Popratne aktivnosti poput **Simpozija „Budućnost kruha i pekarstva“**, simbiotnog spoja znanstvenih i stručnih istraživanja, neiscrpan su izvor za daljnji napredak struke, a **6. nagradni natječaj „Zlatne ruke“** unio je u čitavu priču razigrani dašak umjetnosti. Kao novi izvor znanja, predstavljena je šesta stručna knjiga iz TIM ZIP-ove biblioteke, pod nazivom **Kruh: prilika za pekarstvo**, koja obiluje receptima za nutritivno bogatiji i kvalitetniji kruh temeljen na kiselom tijestu.

Ova jubilarna godina poslužila je i za **jačanje timskog duha**; za trodnevni izlet na Plitvička jezera, pravi koktel zabave, novih iskustava, boljeg međusobnog upoznavanja u neformalnim okolnostima te boravka u prirodi. Dobitna kombinacija.

Znanje, vještinu i ljubav prema kiselom tijestu tijekom dosad najposjećenijeg stručnog seminara **„Kako pekar živi kiselu tijesto“** polaznicima je prenijela obitelj **Idrizović** iz srpskog Mladenovca, otac **Naser** i kćer **Sara**.

Osim o novitetima u ponudi opreme i sirovina za pekarski i slastičarski segment prehrane djelatnosti, donosimo informaciju o realiziranim aktivnostima tvrtke kojima je cilj njegovati partnerske odnose, kojima se poštuju poslovni običaji te pozitivno utječe na rast i razvoj.

Upravo je takva bila **Svečana akademija „Hvala za ljubav“** koja je okrunila posebne trenutke slavljeničkog tandema.

Prvi puta u povijesti TIM ZIP-a, uz izuzetno velik angažman djelatnika tvrtke, uspješno je realiziran **humanitarni adventski koncert Zagrebačke filharmonije za Ivanovu Zakladu**. Čarobni spoj empatije i dobrote u trenu je prozeo dvoranu Lisinskog i eruptirao emocijama potaknutima melodioznim zvucima ponajbolje filmske i klasične glazbe.

U Hrvatskom državnom arhivu, hramu mudrosti i znanja, tradicionalno se održala **šesta Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić** na kojoj su uz dostojanstven glazbeni program uručene čak 34 potpore, stipendije, priznanja i nagrade.

Kao šećer na kraju, ili zadnji biser na ogrlici, nemoguće je rezimirati ovu godinu, a da se ne spomenu širom otvorena vrata jednog dalekog svijeta, svijeta Bliskog istoka, iza kojih je TIM ZIP prepoznat kao neiscrpan izvor suvremenog tehnološkog znanja i iskustva. Na tom tragu, potpisan je **prvi ugovor s investitorom iz Omana**, a o značaju jednog ovakvog poduhvata dostatno je reći da je ovo uistinu povijesni trenutak za tvrtku te da euforija i odgovornost nikad nisu bile veće.

Božić je vrijeme darivanja. Mi vam želimo darovati jedno istinsko i najveće hvala za svaku blagonaklonu suradnju, za razumijevanje, povjerenje i poštovanje kojima ste nagrađivali naš rad i naše znanje, te vam povjeriti da je upravo zadovoljstvo na vašim licima najljepši ukras božićnog drvca naše tvrtke.

Od srca vam želimo mirne, sretne i tople blagdanske dane, a radujemo se svim zajedničkim projektima i okupljanjima u narednoj godini!

Mi smo uvijek tu za vas, ostanite i vi uz nas...

**Čestit Božić i sretna nova, 2023. godina!**

# NIJE STOLJETNI, ALI DA - RIJEČ JE O BROJU 100!

# INFO 100



Pridružiti ovogodišnjem trostrukom jubileju još jedan, i to s prefiksom 100 - stobrojni, na posebnu je čast i ponos!

Za svaki je početak potrebna hrabrost, a za uspjeh, osim početničke *fortune*, neophodne su jasna vizija i naporan rad kao garancija kontinuiteta priželjkivanih rezultata.

Da se istinsko postignuće uvijek temelji na dobroj ideji, pravom trenutku i predanom radu, općepoznata je istina.

Upravo tu ideju i taj pravi trenutak prepoznali su još davno, prije čak 26 godina, Vlatko Bulić i njegov tadašnji direktor marketinga, danas svima dragi nam prijatelj, Željko Rupić.

Stotinu kvalitetnih i opsežnih izdanja časopisa INFO, u više od dva i pol desetljeća stvaralaštva, predstavljaju upravo jedan velik i nesvakidašnji uspjeh, koji poprima još veći značaj ako se uzme u obzir da izdavaštvo zapravo nije osnovna djelatnost tvrtke TIM ZIP.

Prava je rijetkost u prehrambenoj struci naići na jedan ovakav projekt, koji je od strane čitateljske publike prepoznat podjednako kao nezaobilazna tradicionalna vrijednost firme koliko i važan brend. Među takve pozitivne rijetkosti spada ovaj naš tromjesečnik koji godinama opravdava titulu izvornika informacija za sve koji se bave pekarstvom, slastičarstvom i konditorstvom.

Stvoriti ovakvu dodanu vrijednost u domeni jedne specifične

djelatnosti orijentirane na razvoj suvremenih tehnologija za prehrambenu industriju, u najmanju je ruku zahtjevno budući da je daleko od osnovnih prioriteta.

Kad bi se samo računalo koliko je ukupno sati utrošeno u pripremu svakog pojedinog broja, od prikupljanja i sastavljanja tekstualnih i slikovnih materijala, grafičkog dizajna, tiska, slanja poštom, a po novijem modelu i online distribucije, prosjek bi sigurno bio minimalno 100 sati rada po primjerku.

Treba spomenuti da ovaj svečani broj izlazi na povećanom broju stranica, kako i priliči s obzirom na prigodu, a dodatna posebnost su ekskluzivne priče djelatnika o vlastitom viđenju tvrtke objavljene u dodatku koji dolazi s redovnim izdanjem.

I na kraju, za zaključiti je da uspješnica od prvih stotinu izdanja potvrđuje, u punom smislu te riječi, vrijednosti ideje utkane još od prvog broja.

Ujedno je to i potvrda lojalnosti u međusobnom odnosu između časopisa i čitatelja, utemeljena na zajedničkoj želji afirmiranja i osnaživanja struke.

Uvaženo i drago čitateljstvo, od srca vam hvala na vjernosti kojom nas nagrađujete i koja je pravi poticaj za novih, još najmanje stotinjak brojeva!

# S novom godinom kreće realizacija prvog projekta na Bliskom istoku

Još unazad pet godina, tvrtka TIM ZIP započela je svoj put prema Bliskom istoku. Izlaganje na sajmovima u Dubaiju mnogima se činilo kao izgubljeno vrijeme ili bačen novac, međutim inicijatoru ove ideje, Vlatku Buliću bilo je sasvim jasno da se snovi neće ostvariti sami i da je svatko kovač vlastitog uspjeha.

A uz tim inženjera i tehnologa koji ga okružuje, među kojima prvenstvo svakako treba dati Vladi Sučiću i Andreju

Hanžeku, kao alfi i omegi projektnog rješenja, put do ostvarenja ovih velikih snova u prvotnoj fazi bio je utoliko lakši. Ne smije se izostaviti ni ime Dejana Mlinarića čija je uloga pri prvom susretu s investitorom bila ključ za daljnju suradnju.

Iskorak prema svijetu koji je spreman i voljan investirati, a koji vapi za *know how* znanjem i iskustvom koje u tehnologijama pekarske industrije posjeduje TIM ZIP, naposljetku se pokazao kao promućurno ulaganje u prosperitetnu budućnost. Nekad naizgled nedostižni rezultati, na današnji dan izgledaju itekako dostižni. Zvijezde su, dakako, još daleko, ali put prema njima je osvijetljen.

**Prvi ugovor s poslovnim partnerom iz Omana u cijelosti je potpisan.**

Riječ je o **kompletnom projektnom rješenju po principu "ključ u ruke"** za pekarski pogon na dvije razine, ukupne površine **od 25.000 metara kvadratnih, u vrijednosti većoj od 30 milijuna eura ulaganja u opremu za proizvodnju** koja uključuje 12 industrijskih linija.

Prepoznavanje TIM ZIP-a kao ključnog poslovnog partnera u realizaciji ovog projekta, povijesni je trenutak za tvrtku. Trenutak koji najavljuje neka nova vremena, neke nove puteve, neku novu budućnost. Uspjeh koji se trajno pamti i koji ostavlja zlatni trag u portfelju nositelja postignuća.



Dubai, 2.11.2017.



Gubernat Zufar, 12.7.2018.



Gubernat Muscat, 29.9.2021.

## Stručni seminar „Kako pekar živi kiselo tijesto“



U svijetu pekarstva važno je kontinuirano dodavati impulse i osvježavati ponudu s intencijom još boljih i kvalitetnijih proizvoda.

Stručni seminar pod nazivom „Kako pekar živi kiselo tijesto“, u organizaciji Richemont kluba Hrvatske i tvrtke TIM ZIP, uz izuzetnu podršku Richemont kluba Srbije, upravo je stavio naglasak na neprikosnovenu kvalitetu kruha kao nezaobilaznu maksimu u svakodnevnoj proizvodnji.

U opuštenoj i ugodnoj atmosferi, dana 27.10.2022., potpredsjednik srpskog Kluba, gospodin **Naser Idrizović**, vrsni majstor zanata i vlasnik pekare Denis iz Mladenovca, kojemu je kiselo tijesto životna inspiracija, a porodica nezamjenjiva okosnica i oslonac, zajedno je s kćerkom

**Sarom** uspješno i s puno truda polaznicima prenosio svoje znanje i vještine, a ponajviše veliku i nepresušnu ljubav prema kiselom tijestu. Ova tehnološki najzahtjevnija, ali zato i najjazovnjija vrsta pekarstva, omogućila je da se izravnom interakcijom svih sudionika probude radoznalost i motiviranost, a želja za učenjem i promjenama prehrambenih navika bila je evidentna.

Prezentirani proizvodi, redom kruh s lješnjakom, integralni kruh sa sjemenkama te seoski kruh predstavljaju uzbudljivu priču koja uključuje bogatstvo okusa i teksture te nutritivnu riznicu kruščića dugotrajne svježine uz poštivanje prirodnih sastojaka i procesa, a čija je najveća tajna recepta – vrijeme.



Program su upotpunila predavanja na temu „Tradicionalna kisela tijesta za pekarske obrtnike“ u izvedbi **izv. prof. dr. sc. Dubravke Novotni** i „Kisela tijesta kao prirodni poboljšivač za industrijsku proizvodnju kruha“, rad **izv. prof. dr. sc. Nikoline Čukelj Mustač** s Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Dosad najveći interes za seminar u organizaciji Richemont kluba pokazalo je 50 sudionika iz 16 renomiranih tvrtki: Bobis, Brioš Tim, Cedekap, Čokoland, Ekos Cakes, Hotel



Aristos, Mlinar, Mlin i pekare Sisak, Mlini Čapljina, Noel Bread&Deli, PAN-PEK, PIK Rijeka, Pekarnica Zemljič, TIM ZIP, Vincek slastičarnica te Zagrebačke pekare Klara.

Organizatore vesele izuzetno pozitivne reakcije, kako na organizaciju tako i na odabranu temu, a dodatno raduje činjenica da u pekarskoj branši postoji velik interes za ponovno prepoznavanje i povratak sastojku koji su koristili naši stari uz upotrebu naprednih tehnologija koje se danas nude na tržištu.



## REKLI SU O SEMINARU

### VALENTINA MAGDIĆ

Tehnologica u razvoju proizvoda  
PAN-PEK d.o.o. Zagreb



Već sama tema seminara dala je naslutiti i ukazati na jedan način života, života kroz pekarstvo. Upravo to je gospodin Naser zajedno sa svojom kćeri Sarom prikazao, način života pekara kroz obiteljski posao, posao pun harmonije i predanosti koji godinama traje. Zapravo ta ljubav i pristup ne mogu se nazvati samo obiteljskim poslom, već životom posvećenom pekarstvu s naglaskom na kisela tijesta kao jedne moderne, a opet tradicionalne pekarske priče. Kroz samu radionicu i način izrade proizvoda, do predstavljanja procesa pripreme kiselih tijesta, zamjesa do pečenja, nesebičnim dijeljenjem znanja i poticanja na interakciju i upite, oduševili su sve prisutne. Isprepletenost prakse i iskustva prožeta mladošću i znanošću upotpunila su priču o kiselim tijestima. Uz radionicu, predavanja profesorica te degustacija kao najslađi dio, objedinile su ovu priču zaokruživši seminar u jednu cjelinu. Čast je bila sudjelovati i upotpuniti znanja te na jedan dan živjeti život pekara kroz kisela tijesta.

### ANA RATKOVIĆ MODIFAJ

Voditeljica proizvodnje  
EKOS CAKES d.o.o. Varaždin



Sudjelovanje na stručnom seminaru „Kako pekar živi kiselo tijesto“ za cijeli naš tim bilo je edukativno i puno novih saznanja o danas aktualnoj i sveprisutnoj temi u pekarstvu. Cjelokupna organizacija seminara, odabir i izvrsnost prezentatora i predavača koji su nas na vrlo zanimljiv i dinamičan način uveli u svijet kiselih tijesta, učinili su ovaj seminar vrlo vrijednim i inspirativnim za naša daljnja učenja i kreiranje novih proizvoda. Ispunjena su sva naša očekivanja, proširena su naša teoretska i praktična znanja te se svakako radujemo ponovnim susretima.

### ANA GAJSKI

Direktorica proizvodnje  
MLINAR d.o.o. Zagreb



Na jako zanimljivom seminaru „Kako pekar živi kiselo tijesto“ ispred tvrtke Mlinar sudjelovali smo s dva tima tehnologa i to iz naših proizvodnja iz Zagreba i iz Osijeka.

Seminar je bio zanimljiv i iz teorijskog i iz praktičnog aspekta. Posebno zanimljiv bio je i cijenjeni majstor struke Naser Idrizović koji je svoju strast prema kiselom tijestu prenio na sve sudionike.

Kolege su pod dojmom i pod velikim uvjerenjem da s kiselim tijestom, Mlinar kao vodeća pekarska industrija u Hrvatskoj, ima još mnogo toga za ispričati. Veselimo se novim projektima.

### RENATO JOVIĆ

Voditelj razvoja  
BOBIS d.o.o. Solin



Zahvaljujem organizatorima na prilici da prisustvujem ovako poučnom seminaru kako u praktičnom tako i u teoretskom djelu. Gospodin Naser je, kao i većina velikih majstora pekarstva, nesebično podijelio svoja znanja o korištenju kiselih tijesta u pekarstvu. Proizvodnju kruha smo pratili od zamjesa do pečenja, kroz sve faze tehnološkog procesa. Proizvodi koje sam donio u Split bili su izvrsni i nekoliko dana poslije te uopće nisu imali izraženu kiselost, koja kupce nerijetko odvraća od ponovne kupnje. Posebnost seminara je bila aktivno učestvovanje u praktičnom radu kao i bezbroj pitanja i odgovora o problemima i rješavanju istih u jednoj ovako zahtjevnoj proizvodnji. Profesorice Novotni i Čukelj Mustač približile su nam tematiku sa znanstvene strane. Sve u svemu, stekao sam nova znanja i uživao u društvu sudionika seminara, a posebno mi je bilo drago vidjeti bivše kolege iz TIM ZIP-a.



Anamaria Dominko,  
mag. ing. techn. aliment.  
Stručna suradnica u Sektoru  
projektiranja i opreme

Novitet

## PICO Ultrasonic rezalica

Nizozemska tvrtka BAKON vodeći je proizvođač strojeva za doziranje, ultrazvučno rezanje i glaziranje u pekarstvu i slastičarstvu te u prehrambenoj industriji općenito. Tvrtka je smještena u gradu Goesu gdje proizvodi i sastavlja svoje strojeve, jamčeći tako visoki standard kvalitete svoje opreme. Osim što ispunjava ISO i HACCP zahtjeve, tvrtka se obvezuje na odgovorno postupanje prema okolišu kroz mjere uštede energije te, kad god je to moguće, korištenje materijala koji se mogu reciklirati.

BAKON proizvodi samostalne i in-line strojeve te kompletne proizvodne linije, poput linija za okrugle i četvrtaste torte, ili torte nekog drugog oblika, koje mogu biti izrađene prema specifičnim zahtjevima kupaca.

Vizualni dojam proizvoda vrlo je važan pri donošenju odluke o kupovini. Tome svakako doprinosi preciznost i urednost rezanja krajnjeg proizvoda. Rezalicom se štedi vrijeme i potreba za ručnim radom. Ovaj renomirani europski proizvođač proizvodi profesionalne, komercijalne i industrijske ultrazvučne strojeve za rezanje pogodne slastičarima, pekarima i prehrambenoj industriji diljem svijeta.



### PICO Ultrasonic rezalica

PICO ultrazvučna rezalica tvrtke najnoviji je model u ponudi ultrazvučnih strojeva za rezanje, uz dosadašnje NANO, COMPACT I INLINE modele. Ovaj stroj posebno je dizajniran za kupce s manjim proizvodnim kapacitetom koji drže do vrijednosti proizvoda, a istovremeno smanjuju potrebu za ručnim radom.

#### Karakteristike PICO ultrazvučne rezalice:

- Standardna izvedba
- Jednostavno rukovanje
- Učinkovita proizvodnja

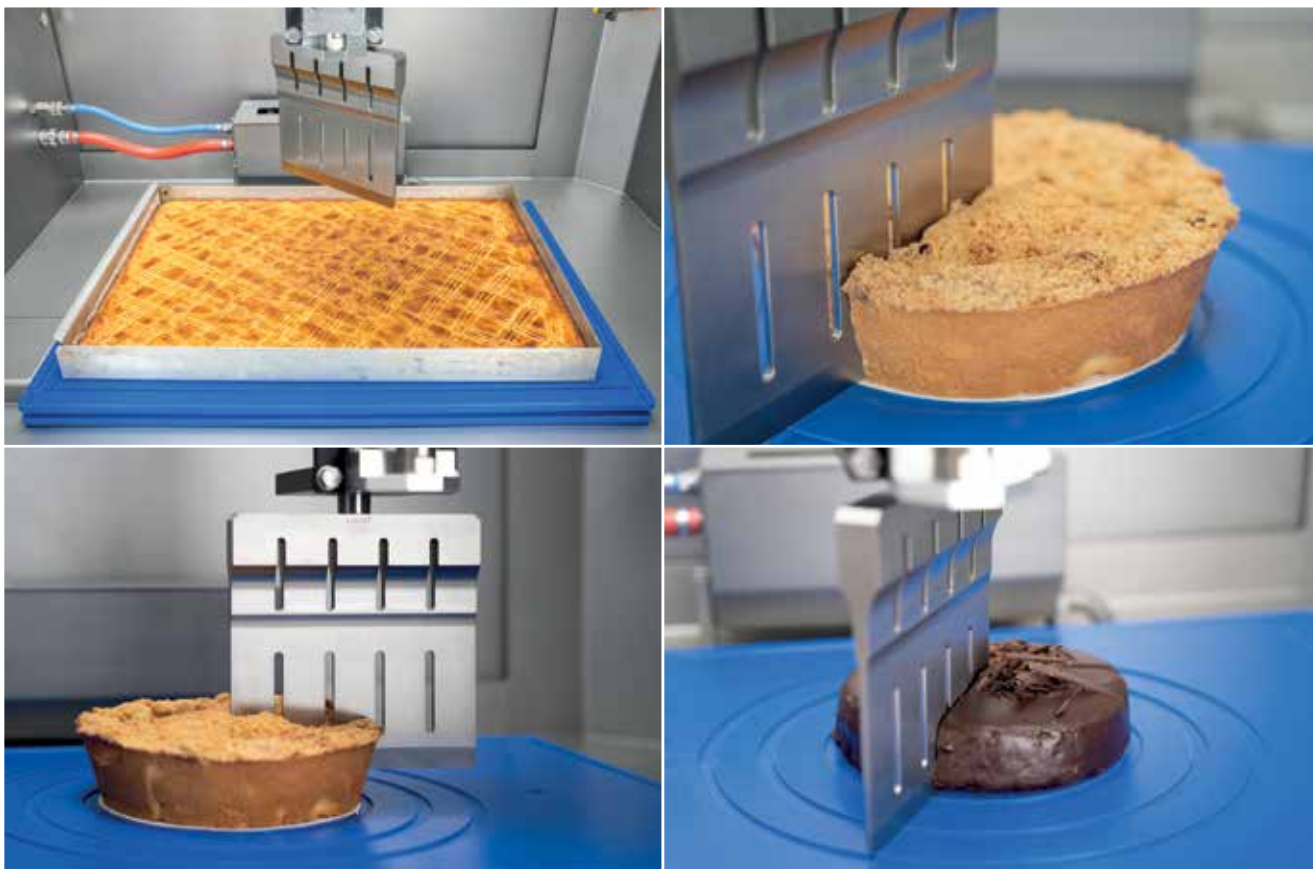
#### Prednosti PICO ultrazvučne rezalice:

- Touchscreen
- Nož od titana 180 mm
- Jedinica za čišćenje i pranje noža
- Postolje





BAKON PICO ultrazvučnom rezalicom moguće je izrezati okruglu i četvrtastu tortu u trokutastu, četvrtastu krišku ili krišku u obliku "dijamanta".



Ploče/podlošci  
za rezanje



Sven Papišta, mag. ing. agr.  
Stručni suradnik u Sektoru  
projektiranja i opreme

# GRAVI-LINE

*Patentirana talijanska tehnologija za proizvodnju proizvoda različitih veličina i oblika, a artisan izgleda*

Od 1960. godine talijanska tvrtka TURRI dizajnira i proizvodi strojeve i opremu za pekare, slastičarne, pizzerije i slične proizvodne pogone. Strojevi tvrtke stekli su svjetski ugled zbog visoke pouzdanosti, svestranosti, jednostavnosti korištenja i pristupačnosti, zahvaljujući posebnoj pažnji posvećenoj dizajnu, fazama proizvodnje, montaže i testiranja.

Tijekom proizvodnje i montaže posebna se pozornost posvećuje odabiru odgovarajućih materijala i najboljih komponenti. Procese provode specijalizirani tehničari s najmodernijim strojevima za numeričko upravljanje, kako bi se osigurala dugoročna pouzdanost i izvrsne performanse. Široka paleta proizvoda dizajnirana je kako bi zadovoljila potrebe u pekarskom sektoru, a uključuje: mijesilice, podizače, dijelilice, zaobljivačice, frkalice, laminatore te opremu za slastičarstvo.

## GRAVI-LINE

### Patentirana tehnologija

Zahvaljujući No-Stress tehnologiji svih svojih komponenti, GRAVI-LINE može proizvesti široku paletu proizvoda kao da su ručne izrade, poput okruglih peciva, izduženih štruga, ciabatta, bagueta i drugih. Krajnji rezultat je vrlo prirodan i kvalitetan proizvod, mekan i s dovoljno zračnih džepova, bez potrebe za dodavanjem aditiva. Zahvaljujući svojoj modularnoj strukturi može se jednostavno konfigurirati kako bi odgovarao specifičnim proizvodnim potrebama kupca.

Srce proizvodne linije je **Gravi-Flux dijelilice** koja svojom visokom preciznošću vaganja osigurava visoku preciznost odvage. Zahvaljujući valjku za laminiranje i rezanje giljotinom, tijesto nije izloženo stresu te je spremno da

bude zaobljeno i ujednačeno oblikovano bez potrebe za skupim intermedijarnim komorama. Zbog svoje visoke razine automatizacije, cijelom proizvodnom linijom može upravljati jedan operater, čime se osigurava brzi povrat investicije. Gotov proizvod uvijek se isporučuje na kraju proizvodne linije, bilo kojeg željenog oblika (pravokutnog, okruglog, u obliku duže štruce), kako bi se zadovoljili zahtjevi učinkovite organizacije pekare.

### Gravi-Sol

Podizač plastičnih kutija – pogodan za plastične kutije dimenzija 600x400x350 mm (zapremnine 84 l). Idealan za punjenje Gravi-Flux dijelilice.

### Gravi-Flux

Dijelilica koja je u stanju podijeliti bilo koju vrstu tijesta, od onih najtvrdih (48% omjer vode i brašna) do onih najmekših i najljepljivijih (do 90% hidratacije). Patentirani sustav rezanja s pokretnim trakama za vaganje osigurava da se komadi režu s najvećom točnošću težine.



### Gravi-Rondo

Zaobljivačica savršena za oblikovanje delikatno okruglih štruga od 50 do 2400 grama. Podesivo ekscentrično rotacijsko kretanje omogućuje zaobljivanje velikog broja proizvoda raznih veličina. Dostupna je u verziji s jednom glavom za 1-rednu proizvodnju ili verziji s dvostrukom glavom za 2-rednu proizvodnju.

### Gravi-Split

Transportna traka za odvajanje tjestenih komada. Udaljava komade tijesta kada linija radi u dva reda.



## Gravi-Forma

Frkalica opremljena motoriziranim stolom za frkanje štruca. Nježno izdužuje tijesto bez oštećenja njegove unutarnje strukture. Može obraditi komade od 100 do 2400 grama te proizvesti duge štruce i baguette dužine do 60 cm.

## Gravi-Centra

Uređaj za centriranje opremljen optičkom kamerom i pomičnim pokretnim trakama za savršeno poravnavanje komada tijesta za naknadni sustav za odlaganje proizvoda.

## Gravi-Integlia

Automatski sustav za odlaganje koji omogućuje ispuštanje proizvoda na bilo koju vrstu limova, od 600x800 mm do 1200x800 mm. Bez problema može upravljati komadima različitih oblika, kao što su četvrtasti, okrugli ili proizvodi u obliku baguette.

**Gravi-Line** linija omogućava 1-rednu ili 2-rednu proizvodnju. Uz Gravi-line moguće je prebaciti proizvodnju s četvrtastih na okrugle ili na dugačke komade jednostavnim uključivanjem/isključivanjem različitih modula. Postavljanje linije za sljedeću proizvodnju traje samo 1 minutu!

Broj redova	Masa proizvoda (g)	Širina proizvoda (cm)	Dužina proizvoda (cm)	Debljina proizvoda (cm)	Kapacitet proizvodnje (kom/h)	Kapacitet proizvodnje (kg/h)	Preciznost +/- (g)	Preciznost +/- (%)
1	150	16,0	4,6	2,3	1.800	270	9,4	6,30%
	300	16,0	6,9	3,0	1.800	540	13,2	4,40%
	450	16,0	9,6	3,3	1.420	639	15,0	3,30%
	600	16,0	12,8	3,3	1.150	690	15,9	2,70%
	750	16,0	16,0	3,3	980	735	16,8	2,20%
	900	16,0	19,2	3,3	855	770	17,7	2,00%
	1.050	16,0	22,4	3,3	760	798	18,6	1,80%
	1.200	16,0	25,6	3,3	705	846	19,5	1,60%
1.350	16,0	28,8	3,3	660	891	20,4	1,50%	
2	75	8,0	4,6	2,3	3.600	270	4,7	6,30%
	150	8,0	6,9	3,0	3.600	540	6,6	4,40%
	225	8,0	9,6	3,3	2.840	639	7,5	3,30%
	300	8,0	12,8	3,3	2.300	690	8,0	2,70%
	375	8,0	16,0	3,3	1.960	735	8,4	2,20%
	450	8,0	19,2	3,3	1.710	770	8,9	2,00%
	525	8,0	22,4	3,3	1.520	798	9,3	1,80%
	600	8,0	25,6	3,3	1.410	846	9,8	1,60%
	675	8,0	28,8	3,3	1.320	891	10,2	1,50%



# Pet godina od utemeljenja i šesta generacija dobitnika



## U LJUBAVI JE MOĆ

Odavde do beskraja život je tek tren  
i lako ga se prespava pa bude besmislen...

Udijeli osmijeh prosjaku, obasjaj tužni dan,  
tvoj je put u oblaku vjetrom upisan...

Nekome se učini da je laki plijen,  
kao val na pučini u masi izgubljen...

One što su zamrli i zovu upomoć  
u tišini zagrlji... U ljubavi je moć...

Budi svjetlost krijesnice što tamu ugasi...  
Od ljubavi ne trijezni se jer njezin sluga si...

Tekst: Luka Bulić  
Glazba: Lea Dekleva



Uvijek inspirativan moderator Željko Rupić



Sandra Bagarić u izvedbi studentske himne

„Danas nam je zadaća konstatirati još jednom da obrazovanje nije priprema za život. Obrazovanje jest život! I da je dobrota, više od svega, kako se odnosimo prema drugima! Stari su nam Grci od dva pojma, philos – prijatelj, ljubitelj i antropos – čovjek podarili imenicu filantropija, značenje koje svi znamo, no podsjećam da ona u svojoj biti sadrži i tri prelijepa hrvatska pojma – čovjekoljublje, dobrotvornost i dobrohotnost.

Kada njima dodamo i pojam znanja i izvrsnosti te sjećanje na mladoga, dobrog znalca, čovjeka koji nas, od 2017. godine, okuplja svakoga prosinca, kompletirali smo razloge zbog kojih smo danas ovdje. Zbog dobrote i znanja!“, riječi su kojima je moderator **Željko Rupić** napravio uverturu u ovogodišnju svečanost Ivanove Zaklade.

**Šesta svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić**, koja obilježava petu obljetnicu utemeljenja, upriličena je **8.12.2022. godine u zgradi Hrvatskog državnog arhiva**, u najznačajnijoj palači hrvatske secesije, staroj gotovo stotinu godina, pod četiri stupa na kojima se ponosno uzdižu četiri sove koje nose globuse, simbolizirajući neupitnu važnost i ljepotu znanja u svojoj suštini.

Ove godine Zaklada je ponosno dodijelila čak 34 potpore čime su u prvih pet godina postignute sljedeće impozantne brojke: 91 studentska i 17 učeničkih stipendija, 6 priznanja za završni rad, 7 nagrada za diplomski rad, 7 nagrada za doktorat, 2 nagrade za životno djelo, 3 potpore osnovnim školama, 9 potpora srednjim školama, kao i brojne druge potpore plemenitim, humanim i društveno korisnim programima i projektima društvene zajednice općenito.





Dani Stipanićev otpjevao je "Zvona moga grada"



Luka Bulić u pratnji Zbora Husar i Tomčić

Ove brojke ne bi bile moguće bez presudne pomoći poduzetnika, donatora i simpatizera od kojih je mnogima pripala čast uručenja zasluženih nagrada.

Za poseban glazbeni program, po mnogima najljepši i najemotivniji dosad, pobrinuli su se prijatelji Zaklade: **Sandra Bagarić i Darko Domitrović, Dani Stipanićev, Lea Dekleva, Luka Bulić, Nika Došen, Andrej Hanžek te klapa Kampanel.**

Običavano je na ovim prosinačkim druženjima čuti pozdravni govor upravitelja Zaklade, a svoje su priče o Ivanu rado podijelili njegovi najbliži prijatelji **Krešimir Nevistić i Andrija Antić.**

S obzirom na izrazito velik broj dodijeljenih potpora, pljesak gotovo da nije jenjavao u prostoru ispunjenom ponosom i emocijama.

Potpore u iznosu od po **20 tisuća kuna** dodijeljene su **Srednjoj školi Stanka Ožanića u Zadru i Srednjoj školi Kralja Zvonimira u Kninu** za učeničke projekte proizvodnje suhih keksa.

Potpore u iznosu od **10 tisuća kuna** otišla je u ruke **Osnovnoj školi Fran Galović, Zagreb** za pomoć učenicima slabijeg imovinskog statusa, a potpora od **20 tisuća kuna** uručena je **Osnovnoj školi Čazma** za obnovu inventara nakon poplave.



Ravnateljica zadarske škole, Jelena Gulan i Andrija Pernar iz Bread Cluba



Milivoju Iliću, ravnatelju škole iz Knina potporu je uručio TIM ZIP-ov Ivan Martić



Petar Thür, direktor Zagrebačkih pekarni Klara uručio je potporu ravnateljici Lidiji Osman iz Čazme



Zrinka Zajec, direktorica Bread Cluba i Maja Lisska, ravnateljica OŠ Frana Galovića



Sandra Vojković, članica Uprave PAN PEK-a i Patrik Čemešljević iz Đakova



Damir Bulić, član Uprave Kraša i Lorena Živković iz Vinkovaca



Davor Bošnjaković, član Uprave Kraša i Šime Mašina iz Zadra



Valentina Novinc iz Požege i Josip Vojvoda, direktor Ekos Holdinga

Srednjoškolci **Gabrijela Gambiroža** (Srednja strukovna škola kralja Zvonimira Knin), **Lorena Živković** (Poljoprivredno šumarska škola Vinkovci), **Patrik Čemešljević** (Srednja strukovna škola Antuna Horvata Đakovo), **Šime Mašina** (Poljoprivredna, prehrambena i veterinarska škola Stanka Ožanića Zadar) i **Valentina Novinc** (Poljoprivredno-prehrambena škola Požega) zasluženo su preuzeli **stipendije u pojedinačnom iznosu od 12 tisuća kuna za godinu.**

Potpore u iznosu **60.000 kuna** uručena je **Gloriji Malin, predsjednici Udruge za zaštitu životinja S-PAS** iz Trstenika.

Usljedile su **stipendije studentima** Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu u **pojedinačnoj vrijednosti od 15 tisuća kuna godišnje.**

Stipendije za **2. godinu preddiplomskog studija** uručene su **Amaliji Danjek** i **Hani Petrlik**, a za **3. godinu preddiplomskog studija** nagrađen je **Roko Rogošić.**

Svečanosti su prisustvovali i dobitnici stipendija za **1. godinu diplomskog studija: Iva Mađarić, Katja Radolović, Sara Gabelić, Dominik Matijević, Monika Bestvina, Petra Tuksar, Marko Belavić, Maja Zečević** i **Barbara Tuzla.**

Svoje su studentske potpore ponosno preuzeli i na-građeni u kategoriji **2. godine diplomskog studija: Nikša Bekavac, Nikolina Grgić, Martina Novak, Iva Marinović, Renata Mavrić, Lara Skef** i **Gloria Kovač.**



Boris Kološ, direktor tvrtke PGP i Ratko Vlajo, direktor tvrtke Sve pet uručili su stipendiju Gloriji Malin iz udruge S-PAS



Roku Rogošiću stipendiju je uručila Marica Vidaković, PU tvrtke TOMO VARGA



Saša Kolarić, direktor u tvrtki DATA-BAK i Hana Petrlík



Robert Rohrer, nekadašnji PU tvrtke RONDO s Amalijom Danjek



Nika Došen...



...i Andrej Hanžek izveli su pjesmu-molitsu Hopi Indijanaca "Ja nisam tu"

**Priznanja za najbolji završni rad u iznosu od 3.000 kn dobili su:**

**Vedrana Pleš** za rad s naslovom „Utjecaj temperature ekstrudera na masu i dimenzije 3D tiskanih snack bezglutenskih proizvoda od žitarica“ i **Shefkije Doroci** za rad „Razvoj inkapsulacijskih sustava ekstrakta dobričice (*Glechoma hederacea* L.) i njihova inkorporacija u bombonske proizvode“.





Ivan Gospodnetić, PU tvrtke PAN PEK  
i Iva Mađarić



Nino Varga, PU Čakovečkih mlinova s Katjom  
Radolović



Josip Plodinec, suvlasnik Grupe  
Plodinec i Monika Bestvina



Hrvoje Vojvoda, vlasnik Ekos Holdinga s  
Petrom Tuksar



Dr. sc. Marija Carić, članica Stručnog povjerenstva  
Zaklade sa Sarom Gabelić



Zoran Šimunić, direktor Našeg Klasja  
i Barbara Tuzla



Direktorica Ekos Cakesa, Natalija Šoša s  
Dominikom Matijevićem



Franjo Plodinec, suvlasnik Grupe Plodinec i Maja  
Zečević



Anita Markota Štriga, PU Erste Card  
Cluba s Markom Belavićem



Neslužbenu himnu Dalmacije "Galeb i ja" otpjevala je Klapa Kampanel

Nagradu u iznosu od 5 tisuća kuna za najbolji diplomski rad zaslužila je Sofija Iveković za naslov „Svojstva kvalitete trodimenzijski tiskanoga snack proizvoda obogaćenoga fermentiranim posijama pšenice i amaranta“.

Godišnje nagrade Ivan Bulić za najbolji doktorski rad u iznosu od 7.000 kn predane su u ruke: dr. sc. Deniju Kostelcu za doktorat s temom „Formulacija i razvoj višeslojno mikroinkapsuliranoga probiotika s ciljanim učincima na zdravlje“ i dr. sc. Mateji Habuš za rad s temom „Razvoj trodimenzijskih tiskanih proizvoda od žitarica obogaćenih obrađenim pšeničnim posijama“.

U ime svih dobitnika stipendija, priznanja i nagrada Zakladi su zahvalili studenti 2. godine diplomskoga studija Iva Marinović i Nikša Bekavac.



Prof. dr. sc. Damir Stanzer, član Stručnog povjerenstva Zaklade dodijelio je stipendiju Gloriji Kovač



Prof. dr. sc. Draženka Komes, članica Stručnog povjerenstva Zaklade i Iva Marinović



Slavko Ledić, PU Kraša s Larom Skef



Inženjer Franjo Klarić, doajen hrvatskog pekarstva i Martina Novak



Prof. dr. sc. Duška Čurić, zamjenica predsjednice Stručnog povjerenstva u društvu Nikše Bekavca



Markus Kagerer, generalni direktor tvrtke Diamant iz Austrije s Nikolinom Grgić



Thomas Künzli, direktor prodaje grupacije Bühler iz Švicarske i Renata Mavrić



Bivša Ivanova supruga, Ivana Labudović i TIM ZIP-ov Vlado Sučić dodijelili su priznanje Vedrani Pleš



Isti članovi Zakladne uprave čestitali su Shefkiji Doroci

Uz premijernu izvedbu autorske pjesme „U ljubavi je moć“, za koju je glazbu napisala Lea Dekleva, do suza je ganula i interpretacija kulturnih „Mostarskih kiša“ Pere Zupca u aranžmanu Ivanova bratića, Luke Bulića.

U sjaju zvijezda, kako i priliči, završio je službeni dio druženja.

„Zvijezda sja za nas“ naslov je skladbe koju je komponirao prof. Darko Domitrović za Ivana, njegovo nasljeđe i njegovu Zakladu, a premijerno ju je ovom prigodom izveo sjajan bend Zaklade.



Ivanova majka, dr.sc. Dajana Bulić i dr. sc. Josef Haas, osnivači Zaklade, čestitali su dr. sc. Deniju Kostelcu



Prof. dr. sc. Jadranka Frece, dekanica PBF-a i Stjepan Varga, predsjednik Nadzornog odbora Čakovečkih mlinova uručili su nagradu Sofiji Iveković



Oboje su istu čestitku uputili i dr. sc. Mateji Habuš

## ZVIJEZDA SJA ZA NAS

Lutam, tražim sne,  
Bisere gledam tužno rasute,  
Volio sam, tražio sam ljubav,  
Dug je još moj put...

Samo ti i ja, ljubavi moja voljena,  
Sjećaš li se sjajne zvijezde,  
Ona sja za nas,  
Ne zaboravi...

Lutam, tražim sne,  
Živim tajne skrivene,  
Jedna zvijezda sja za nas,  
U daljini čujem glas, čujem ti glas...

Lutam, tražim sne,  
Živim tajne skrivene,  
Jedna zvijezda sja za nas,  
Ne zaboravi, sja za nas,  
Zvijezda sja za nas.

Tekst i glazba: Darko Domitrović



Ivanova obitelj i prijatelji



Detalj s domjenka nakon svečanosti



Srdačno su čestitali prijatelji Zaklade: Sandra Bagarić i Darko Domitrović

## GOVOR VLADIMIRA BULIĆA, UPRAVITELJA ZAKLADE



Poštovane dame i gospodo.

Dragi studenti, znanstvenici, profesori.

Uvaženi zakladnici i podupiratelji Zaklade.

Cijenjeni glazbenici, dragi svi moji timzipovci.

Dragi i dobri ljudi, dragi prijatelji.

Dobro došli na šestu Svečanu sjednicu Zaklade Ivan Bulić.

Šesta sjednica Zaklade za nas koji smo sa Ivanom živjeli, poznavali ga, voljeli ga i nas kojima je bio sav smisao naših života, znači i šest godina bez Ivana, šest godina dugih kao šest stoljeća.

Šest godina tuge i boli, ali i šest godina iznimnog ponosa na sve što smo svi mi zajedno, mi koji smo danas ovdje, učinili u spomena na Ivana, sa Ivanovim imenom na usnama, sa Ivanovim likom u mislima i s ljubavlju i poštovanjem za Ivana u našim srcima.

A učinismo dame i gospodo mnogo lijepih, plemenitih i humanih djela, dostojnih Ivanove dobrote, brige, blagosti i ljubavi koje je imao za sve ljude oko sebe, osobito one potrebite, dostojno njegove volje i upornosti i dostojno izvrsnosti kojoj je uvijek stremio, a nikada ne odustajao.

I dalje ćemo tako činiti, i danas smo se zato okupili i zato vam svima beskrajno hvala, hvala što ste i dalje s nama, hvala što

niste odustali, hvala vam što i dalje razumijete i želite biti dio ove dobrote koju zajednički stvaramo, zajednički dijelimo i zajednički njegujemo.

Danas će opet tužna radost i izniman ponos ispuniti i osvojiti ove divne secesijske dvorane, ljepotom i skladom dostojne dobrote i ljepote onoga što se ovdje upravo događa, a nama koji sve ovo pripremamo i omogućujemo, ali i onima zbog kojih smo svi danas ovdje i za koje to sve radimo, mnoga srca zatrepit će od radosti i ponosa, mnogi pogledi zamutit će se suzama ganuća, empatije i dobrote, a mnoge glave zaslužno će, visoko, radosno, ponosno i dostojanstveno dignuti čela zbog javne potvrde njihove posebnosti, upornosti, marljivosti i izvrsnosti.

Dragi naši i poštovani laureati, dragi učenici, studenti, bakalari, magistri i doktori znanosti, dragi profesori, dragi dobri ljudi, zaštitnici svih potrebitih, ljudi i životinja, ovo je danas vaš dan, ovo danas je zbog vas i za vas.

Danas vam zahvaljujemo za vaš nesebičan i uporan rad, vašu upornost i kreativnost, vašu nepokolebljivost i vašu hrabrost da otvorenim umom budete spremni za sticanje nekih novih znanja i stvaranje novih vrijednosti i dobrot.

Želimo da znate da smo te vaše vrijednosti prepoznali, da ih cijenimo i poštujemo, da ih trebamo i da niste sami, da smo uz vas na vašem životnom putu kojeg ste izabrali, onom težem putu, putu hrabrosti, putu kojim mnogi ne žele i ne mogu ići, putu punom prepreka i tegoba, ali jedinom putu znanja, ponosa, dostojanstva i ljubavi.

Jer ljubav je to što nas spaja.

Ljubav prema istini, ljubav prema znanju, ljubav prema profesiji, ljubav prema svemu što nas okružuje, ljudima, životinjama i prirodi.

Hvala vam na tome i čestitam vam na vašim postignućima.

To što radite i kako to radite je garancija naše ljepše i mirnije budućnosti.

Hvala vam svima. Dobro došli i sretno.

## PRIČE O IVANU

### ANDRIJA

Koliko god teško bilo popeti se na ovu govornicu i pričati o Ivanu, dok sam pripremao ovaj govor prisjetio sam se koliko je Ivan bio pozitivan, pun energije, iskrenosti i jednostavnosti te sjajno društvo svima s kojima se družio.

Dolasci na sjednice ove Zaklade na koju smo svi ponosni, kao i druženja „Kluba prijatelja“, stalno nas podsjećaju na Ivana te, iako on više nije fizički s nama, i dalje se radi njega sjajno družimo i prisjećamo priča koje kao da su se jučer dogodile. Ivanov sam prijatelj od srednje škole, a svoju ću priču o njemu početi time kako me, negdje pred završetak studija, jednom prilikom uhvatio i na onaj njegov inteligentan i interesantan način upitao: „Buraz, je li ti znaš da se ja ljutim na tebe? Na što sam ja, malo u šoku, čekao poantu i zaključak, a on me priupitao ZAŠTO mu još u srednjoj školi nisam rekao da je golf najbolji sport na svijetu. Brzo je to krenulo na šalu i zafrkanciju, uglavnom, Ivan je našao novu „igračku“. Ono što je bilo interesantno gledati sa strane način je na koji je Ivan prihvatio golf i fokusirao se na taj sport jer to je bio primjer kako je Ivan prihvaćao i bavio se stvarima koje su ga zanimale i zabavljale.

### KREŠO

Dragi moj Ivane, nakon pet svećanih sjednica Zaklade, došao je i na mene red da kažem par rečenica... i nemoj mi se smijati „odozgo“... Slovo R i dalje nisam naučio...

Upoznao nas je moj košarkaški kapetan, a naš zajednički veliki prijatelj (Boris), a znaš da kapetani oko sebe skupljaju samo „najbolje igrače“... I tako je priča krenula... Izlasci i druženja... Dovoljno je bilo reći „Ivan je u Zagrebu, idemoooo...“ Njegova pojava i osmijeh od uha do uha uvijek su vukli na pozitivu... a ta pozitivna uvijek je vukla na druženje i uživanje u društvu s Ivanom; ljetna druženja u Šibeniku... „Gdje si, dolaziš?“ U bazenu vaterpolo, odbojka, u dvorištu roštilj, muzika trešti... trenuci koji ne prolaze s godinama, nego ostaju za pamćenje... Ivan je skupljao oko sebe prijatelje i ekipu. Danas u ovom užurbanom tempu i načinu života nemam puno prijatelja koji spajaju i skupljaju... a TI SI TO RADIO... a radiš i danas...



### ANDRIJA

Ljevak kao i ja, bio je jedan od rijetkih s kojima sam mogao isprobavati i komentirati različite palice (iako ih je on u to vrijeme proučavao i više od mene, čime se ne može puno ljudi pohvaliti). Jedan je od dvoje ljudi s kojima sam se dopisivao za vrijeme golf turnira, jer tko normalan gleda s takvim zanimanjem golf turnir na TV-u?!

Runde s Ivanom, koje smo igrali par puta godišnje, strašno mi nedostaju, a kao zadnji primjer njegove nesebičnosti i karaktera, koji ću vam danas ispričati, taj je da Ivan nije bio neki ljubitelj piva, ali bi nakon naših rundi golfa svaki put sa mnom popio bar jedno, znajući koliko me to veseli. Nije htio kvariti zabavu.

### KREŠO

U Beču - europsko prvenstvo u nogometu 2008. godine, ma ne, nije bilo u Zagrebu, bilo je u Beču, ali uz našeg Ivana imali smo osjećaj kao da smo u kvartu - kakvu je atmosferu i zezanciju složio... Sretan, ponosan i razgaljen od dragosti budući da su njegovi prijatelji u „njegovom Beču“. Prijatelju, ta slika gdje smo svi zajedno zauvijek će visiti na zidu mog ureda. Na dan mog i Dijaninog vjenčanja, javljaš: „Frka mi je neka, kasnimo Ivana i ja.“ Osjećam - neka frka je. „Ma polako prijatelju, stići ćeš...“ „Ne, ne, ne, nije tu bilo govora da ćeš neki izgovor naći, znao sam da ćeš, i u svojim problemima i poteškoćama, doći. Uvijek si dolazio. Vidim te, dolaziš, širiš onaj svoj osmijeh i kako to opisati...“

**ANDRIJA**

Nakon govora o golfu i prisjećanja na Ivana, htio bih čestitati svim dobitnicima stipendija, nagrada, priznanja i potpora na postignutom uspjehu te vam u isto vrijeme, kao mladim ljudima koji krećete u život, preporučiti da se čim više krećete naprijed na način na koji je to radio naš prijatelj Ivan - s osmijehom od uha do uha.

Volimo te buraz.

**KREŠO**

Što da Ti ja kažem danas, moj Ivane?

Danas, „neki novi klinci” tvoje ime izgovaraju, a mi, prijatelji tvoji, dogodovštine im naše prepričavamo. Tvoju pozitivnu energiju želim svima prisutnima prenijeti. Toliko dobrih djela i potpora nastaje i stvara se u IME TVOJE...

Osjećam te i danas, sad i tu, s nama si i kad te nema. Fališ.

Krešimir Nevistić i Andrija Antić

**ZAHVALA U IME NAGRAĐENIH****NIKŠA**

Poštovani Zakladnici, podupiratelji, donatori i simpatizeri Zaklade Ivan Bulić.

Uvaženi gosti, a posebno cijenjena obitelji Bulić.

Pripala nam je čast da Vam ove posebne godine, u kojoj Zaklada Ivan Bulić, tvrtka TIM ZIP i Richemont klub Hrvatska obilježavaju svoje jubileje, u ime svih stipendista zahvalimo na ovim vrijednim stipendijama, nagradama i priznanjima koje već 5 godina nesebično pružate. Ovdje nas je danas okupilo nečije velikodušno i nesebično djelo koje je mnogo više od njegove same materijalne vrijednosti.

**IVA**

Ivan i njegov život su poticaj, motiv za izvrsnost, inspiracija i nit vodilja daljnjeg razvoja i angažmana svih ovdje nagrađenih studenata.

Iz velike tragedije izgraditi tako predivnu, ali vrijednu i sjetnu stvar, mogu samo najhrabriji i oni kojima je najviše stalo.

Toliko ljubavi, snage i ustrajnosti uloženo je u ovu priču te smo neizmjerljivo zahvalni biti dio nje. Boriti se protiv struje, isticati u masi i stremiti ka izvrsnosti, ono je čemu vrijedi težiti, ne samo u obrazovanju, već i za života.

**NIKŠA**

Priča o Ivanu ne uči nas samo izvrsnosti, već, prije svega, kako biti plemenit, pun empatije, humanosti, ljubavi prema drugima. Plemenit je čovjek onaj koji razmatra drugačije ideje i ideale, koji se suzdržava od brzih prosudbi i daje sve od sebe kako bi razumio ljude i njihove situacije. Onaj koji sa strane ostavlja vlastitu promociju i usredotočenost na sebe,



a slavi i bodri tuđe uspjehe.

Takav je bio Ivan. Takve ideale danas promiče ova Zaklada koja nosi njegovo ime.

Još jednom, hvala Vam što nas usmjeravate na pravi put.

**IVA**

Vaša nas velikodušnost nadahnjuje da radimo isto - pomažemo drugima te vraćamo zajednici i ulažemo u budućnost. Nadamo se da ćemo jednog dana pomoći budućim generacijama u ostvarenju svojih snova, baš kao što Vi podupirete nas i omogućavate da se naši snovi ostvare.

Čast nam je s ponosom predstavljati vrijednosti na kojima je ova Zaklada izgrađena, na vrlinama čovjeka koji joj je dao ime - upornost, humanost, plemenitost, marljivost i neiscrpna želja za znanjem, koje nas inspiriraju da rušimo vlastite granice i ostvarujemo nemoguće.

Iva Marinović i Nikša Bekavac



## ZAHVALA GLORIJE MALIN, PREDSDJEDNICE UDRUGE S-PAS



Izuzetna mi je čast stajati ovdje pred svima Vama.

Prije 10ak godina započeo je moj volonterski život i tada ni u najvećim dječjim snovima nisam očekivala da će udruga S-PAS postojati i da će imati ovakve rezultate iza sebe.

Upravo zbog rezultata našeg truda, rada, odricanja i ljubavi prema životinjama stojim ovdje.

Svaki put kada ponovno pričam našu priču imam knedlu u grlu, ponosna na svoje cure i svaki spašen život i svaku promijenjenu sudbinu.

Posebna je čast biti danas ovdje, posebice zbog priče koja stoji iza ove Zaklade.

Čitajući priču o Ivanu i njegovom životu u puno sam odlomaka pronašla sličnosti sa sobom.

Posebno me dotakla rečenica kako je za života uvijek znao postići ono što je zacrtao. Jer upravo je takva bila mala Gloria. Odrasla sam u maloj sredini, djetinjstvo je tema o kojoj mi je teško govoriti, no imati roditelje i odrastati uz ljubav i sigurnost nešto je što svako dijete na ovom svijetu zasluži.

Kada život i sudbina pomrse karte, život te natjera da odrasteš prijevremeno. Sve što sam kao dijete i sada kao mama jednog dječaka naučila je da nikada ne smiješ odustajati od svojih ciljeva i težiti da živiš ono što jesi, baš kako je i Ivan to činio.

Kroz ovaj volonterski život tisuće pasa prošlo je kroz naš dom. Nažalost, stotine nisu uspjele, svaki od njih otišao nam je u rukama. I baš zato što su odlasci teški i bolni, tek tada, kad moraš, shvatiš koliko si jak i koliko možeš. Najveća je čar života upravo to, pomagati kroz ovakve inicijative i sudjelovati u spašavanju drugih života.

Od sveg srca želim zahvaliti svim podupirateljima Zaklade, a posebice obitelji Bulić što smo dobili priliku biti dijelom ove emotivne i plemenite priče te što i u ovakvim trenucima nalazite snagu za borbu i ostajete hrabri.

## UGOVORNI I PRAVNI PODUPIRATELJI ZAKLADE





# Svečana akademija povodom obilježavanja trostrukog jubileja



Recitacijama je oduševio Enes Kišević



*Ljubav je to  
što nas  
spaja!*

Mala dvorana Vatroslava Lisinskog zasjala je 9. prosinca 2022. u slavljeničkom ambijentu.

Ponosnih **30 godina rada tvrtke TIM ZIP, 20 godina Richemont kluba Hrvatske i 5 godina od osnivanja Zaklade Ivan Bulić** obilježeno je jubilarnom Svečanom akademijom utjelovljenom u riječima „Hvala za ljubav“.

Tijekom jednosatnog programa osjećala se izuzetna količina zadovoljstva radi slavljenja i odavanja priznanja najvažnijim vrijednostima u poslovanju ova tri subjekta:



neprikosnovenoj kvaliteti i težnji izvrsnim rezultatima, partnerskom povjerenju i poštovanju te neumornom optimizmu u budućnost, a sve to skupa bijaše zaokruženo onim zajedničkim, prepoznatljivim nazivnikom - ljubavlju.

Tristotinjak uvažениh i dragih gostiju, poslovnih partnera i prijatelja iz cijele Hrvatske i susjednih zemalja regije, kao i čitave Europe, svih onih koji su u ove tri priče na razne načine doprinijeli ostvarenju važnih rezultata i uspjeha kao konačnog cilja poslovne egzistencije, svjedočilo je i svojom prisutnošću uveličalo program.

U ime svo troje jubilaraca prisutne je pozdravio Vladimir Bulić, a poslovni partneri iz realnog sektora kao i ambasadori prehrambene znanosti, važni ljudi iz Hrvatske, ali i čitave Europe, iz redova dobavljača i kupaca, u ime Richemont kluba kao i oni ispred dobitnika potpora Zaklade, iskoristili su ovu važnu prigodu da podijele svoje misli, da kažu sve ono što u svakodnevnom poslovanju često nemaju priliku ili jednostavno zaborave reći. Bile su to riječi pune topline i hvale, divljenja u poslovnom pogledu, ali i u pogledu empatičnosti; svojevrsne ode postignućima zabilježenima u portfeljima ovih perjanica razvoja pekarske profesije.



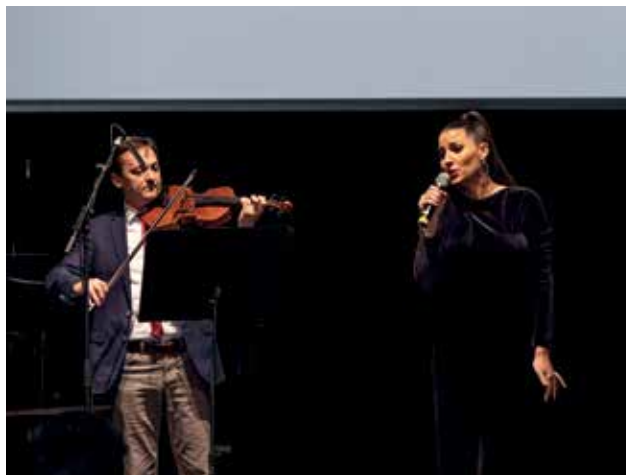
Vincekove čokoladice u prigodnim bojama jubilaraca

Govore svih koji su se obratili moguće je pročitati u nastavku članka.

I ovom je prigodom bilo lijepo čuti riječ moderatora Željka Rupića koja je u kontinuitetu bistrila važnost i pokretačku snagu triju okosnica ovog okupljanja, a recitacijom autorske pjesme „Uspravan klas“, napisane upravo u povodu ovih obljetnica, oduševio je pjesnički i dramski umjetnik Enes Kišević.

Svečanosti je doprinijelo i dvoje djelatnika tvrtke: stipendistica prve generacije Zaklade Ivan Bulić Nika Došen

u vokalnoj interpretaciji, kao i direktor razvoja, tehnologije i projekata Andrej Hanžek na violini u izvedbi uglazbljenih stihova spomenute Enesove pjesme, a „Pjesmu o kruhu“, koja godinama slovi kao TIM ZIP-ova himna, dragocjeni poklon Arsena Dedića, izveo je Luka Bulić uz pratnju Darka Domitrovića.



Kao kruna ovih posebnih trenutaka, izvedena je nova pjesma „U ljubavi je moć“ autora Luke Bulića koju je otpjevao uz asistenciju Lee Deklele na klaviru.



Pomalo neuobičajeno, ali sasvim opravdano, odjeknula je usred ceremonije vijest o pobjedničkom голу Hrvatske nad Brazilom o čemu svjedoči i priložena fotografija. Uzbuđenju nije bilo kraja pa ne čude trenutci u kojima se neposredno

nakon toga zaboravlja tekst, krene suza radosnica ili glas od pojačanog uzbuđenja neočekivano zadržati...svi su ti prizori s velikom naklonošću prihvaćeni kao neprocjenjivo dragi dio programskog sadržaja.



Među uzvanicima bili su i poslovni partneri iz Zagrebačkih pekarni Klara



...i goooool!

Po završetku programa, uslijedio je zajednički odlazak na "Adventski koncert filmske i klasične glazbe", a druženje je nastavljeno na svečanom domjenku u aranžmanu Cateringa Kvatrić, u jedinstvenom okruženju poslovnih partnera, suradnika, prijatelja te članova obitelji, uz naizmjenične a capella zvučke Klape Kampanel i prigodno muziciranje na klaviru u izvedbi Krune Kralja koji su goste zabavljali sve do ponoći.

Atraktivne torte Slastičarnice Vinček s prepoznatljivim simbolima slavljenika okupljale su oko stola podjednako one koji su ih silno željeli kušati kao i one koji su ih jednako toliko željeli ovjekovječiti fotografskom uspomenom.

U znak zahvalnosti na suradnji i podršci, uzvanicima su darovane Vinček čokoladice u živopisnim bojama jubilaraca kao i prigodni božićni kolač u izvedbi tehnološke službe tvrtke.

Bila je to uistinu večer za pamćenje.

Veselje, ponos i zajedništvo uvukli su se u sve kutke foajea prožimajući ljudske duše nekom posebnom sinergijom i harmonijom, nečim veličanstvenim, nečime što se teško može opisati.



A zapravo je vrlo jednostavno: ljubav je ta tajna veza, ljubav je to što nas spaja...



Društvo hrvatskog Richemont kluba



Žene Ureda predsjednika Uprave



Smijeh...ganuće...emocija...



## POZDRAVNI GOVOR VLADIMIRA BULIĆA

Poštovane dame i gospodo.

Uvaženi poslovni partneri.

Cijenjeni znanstvenici, profesori, studenti.

Poštovani članovi Međunarodnog Richemont kluba.

Cijenjeni zakladnici i podupiratelji Zaklade Ivan Bulić.

Dragi moji timzipovci, članovi obitelji i prijatelji.

Dragi glazbenici, umjetnici, i gosti.

Dobro došli na Akademiju s kojom ponosno obilježavamo 30 godina rada tvrtke TIM ZIP, 20 godina Richemont kluba Hrvatska i 5 godina osnivanja Zaklade Ivan Bulić.

Ovo je danas veliki i značajan dan za sve tri organizacije i zato vam hvala što ste došli, što ste sa nama danas, kao što ste mnogi od vas ili vaši prethodnici bili svih zadnjih trideset godina.

Svojim dolaskom danas svjedočite da je put kojim smo mi u tvrtki TIM ZIP kročili bio ispravan i da je ono što smo stvarali bilo i jeste spomena vrijedno.

To je ujedno i ispunjenje skoro svih mojih poslovnih i životnih želja, snova, vizija i misija.

Svih osim jedne. Ali i da je Ivan tu, znam, rekao bi Tajó moj, ponosan sam na vas.

Veliki broj tih godina kojih se danas sjećamo, a nije ih malo, jer cijela jedna generacija ljudi se u međuvremenu promijenila, stremili smo zajednički ka perfekciji i izvrsnosti želeći svima oko sebe i nama samima osigurati pristup znanju i najnovijim tehnologijama, dobru reputaciju, poslovni ugled i dobar imidž, vrhunsku kvalitetu proizvoda, zadovoljstvo međusobnog poslovanja i komunikacija i uspješno poslovanje.

Nije bilo lako i nije bilo jednostavno.

Dapače bilo je izazovno i izuzetno zahtjevno othrvati se svim neočekivanim krizama i opasnostima, ponekad na granici mogućeg, ali zajedničkim radom, strpljenjem, povjerenjem, razumijevanjem i međusobnom pomoći uspjeli smo pobijediti i savladati sve izazove i eto nas danas i dalje zajedno, s ponosom i zadovoljstvom se možemo sjećati tih dana i zajednički nastaviti put ka još boljem i većem uspjehu u budućnosti.

Bez svih vas, ovdje prisutnih, ništa od toga ne bi bilo moguće, ništa od toga ne bi uspjelo, niti će biti moguće u budućnosti. U izazovnim i neizvjesnim godinama pred nama trebat će još više mudrosti, hrabrosti, znanja, rada, strpljenja i suradnje svih nas.

To je *conditio sine qua non* naše budućnosti.

Zato ogromno i beskrajno hvala prvenstveno našim partnerima, kupcima, pekarima, konditorima i slastičarima iz Hrvatske i čitave regije bivše Jugoslavije, koji su svih ovih 30 godina vjerovali u nas, u naše preporuke i savjete, u naše

znanje i iskustvo, u svo bogatstvo i širinu naše ponude za sirovine i svaku vrstu opreme i strojeva u proizvodnji. Hvala na razumijevanju i strpljenju, na lojalnosti i povjerenju.

Hvala i našim poslovnim partnerima, dobavljačima opreme i sirovina iz cijele Europe, iz više od deset europskih država, koji su shvatili, razumjeli i osjetili našu želju da budemo izvrsni, da budemo najbolji, da se ne predajemo ni kad je najteže i da to što radimo i kako radimo ima svoje temelje, ima snagu i ima budućnost za dobro i uspješno poslovanje.

Prepoznali ste da mi govorimo znanjem i iskustvom.

Hvala vam na vašoj bezrezervnoj podršci, hvala na povjerenju.

Hvala svim članovima Richemont kluba Hrvatska na 20 godina hrabrosti i upornosti u potrazi za boljim, kvalitetnijim i zdravijim proizvodima, hvala na našem zajedništvu i na zajedničkom optimizmu u razvoju naše profesije.

Hvala i svim klubovima i članovima Međunarodnog Richemont kluba što su nas prije dvadeset godina primili u članstvo i vjerovali da ćemo uz njihovu pomoć i njihovo znanje uspjeti promijeniti i mijenjati naš svijet pekarstva i slastičarstva na bolje.

I jesmo. Uspjeli smo. Isplatilo se 20 godina učenja, rada i truda.

Iznimnu zahvalnost želim izraziti danas i našem Prehrambenom - biotehnološkom fakultetu iz Zagreba, dekanici Fakulteta, divnim, susretljivim, vrijednim i nesebičnim profesoricama i profesorima, marljivim i izvrsnim studentima i znanstvenicima kao i djelatnicima Fakulteta koji su nas sve te godine, od samih početaka, bezrezervno pratili, u nas vjerovali, bili nam izvor znanja i sa nama dijelili sudbinu profesije.

Osobito hvala Fakultetu i svim sudionicima na suradnji u osnivanju i pet godina djelovanja Zaklade moga sina Ivana.

Posebno hvala na podršci i povjerenju svim osnivačima i podupirateljima Zaklade Ivan Bulić koja u spomen na Ivana promiče rad, marljivost i izvrsnost na putu do znanja te humanost, solidarnost, empatiju i brigu sa nemoćne, slabe i potrebite i koja je do sada dodijelila više od stotinu stipendija, nagrada i potpora studentima i znanstvenicima, učenicima prehrambenih škola, školama i Fakultetu, značajne iznose pomoći stradalnicima elementarnih nepogoda kao i udrugama za zaštitu životinja.

Na kraju, ali ne zato što su manje važni, nego upravo zato što šećer dolazi na kraju, beskrajno hvala onima bez kojih ništa od svega ovoga što danas spomenutih ne bi bilo i ne bi se desilo. Onima koji su zaslužni što smo svi danas zajedno i što se imamo čime zajedno ponositi.

Hvala onima koji su me pratili kad je bilo najteže i izgledalo bezizlazno, koji su mi vjerovali i kad je to što pričam bilo prilično nevjerojatno, koji su uvijek i u vrijeme najvećih kriza bili uz mene i koji su uvijek bili i uvijek će biti temelj i najveća vrijednost tvrtke TIM ZIP, svo njeno znanje, svo njeno iskustvo i svi njeni potencijali.

Hvala najboljem timu ljudi na svijetu, timu mojih timzipovaca, timu beskrajno vrijednih i poslu posvećenih suradnika, timu iznimnih žena i muškarca, velikih stručnjaka i zaljubljenika u svoj posao, majstora, inženjera i intelektualaca svih vrsta koji ne priznaju prepreke, ne prihvaćaju neriješene zadatke i poraze, kojima je problem zadatak, a krizna situacija šansa za učenje i uspjeh. 80 izuzetnih ljudi u tri različite države, ali na isti način navikli na red, rad i procedure, neizlječivo zaraženi perfekcijom i posvećenošću kupcima. Poštene, vrijedne i odane.

Hvala i svim članovima naših obitelji koji su godinama, uvijek strpljivo shvaćali da je naša profesija posebna, važna, karakteristična, da se mora raditi po noći, reagirati brzo i da ponekad, ili počesto treba i privatni život prilagoditi potrebama tvrtke.

Zato neka se ova naša Akademija zove riječima koje najčešće spomenutih, „Hvala za ljubav“.

Za ljubav prema znanju, prema izvrsnosti, ljubav prema profesiji, prema kvaliteti, ljubav prema partneru, kolegi, prema svemu što nas okružuje.

Jer Ljubav je to što nas već trideset godina spaja.

Dame i gospodo, dragi prijatelji.

Danas su ovdje svi koji bi trebali biti i koji su godinama stvarali rezultate i uspjeh koje danas želimo obilježiti.

Hvala vam na tome i što ste i danas s nama.

Dobro došli i nadam se da osjećate koliko puno nam znači to što ste s nama.

Živjeli i sretno.



## Petar Thür

### Generalni direktor ZAGREBAČKIH PEKARNI KLARA

Poštovani uzvanici, članovi Richemont-a, zakladnici, studenti laureati, cijenjeni gosti,

Dragi Vlatko, dragi timzipovci.

Osobita mi je čast i zadovoljstvo što Vam se mogu kratko obratiti na ovoj jubilarnoj Svečanoj sjednici ispred Zagrebačkih pekarni Klara i cijele grupacije.

Svi mi iz Grupe osjećamo posebnu povezanost s našim današnjim slavljenicima, budući da smo, kao i mnogi od Vas, s njima u suradnji od prvih dana osnutka tvrtke Tim Zip prije trideset godina, s njima kao jedni od osnivača Richemont kluba Hrvatska prije dvadeset godina te s njima kao podupiratelji od osnutka zaklade Ivan Bulić prije pet godina. Zajedno smo rasli, podupirali se i prosperirali, a najvrijednije od svega, i dalje to činimo - zajedno!

Izuzetno je rijetko bogatstvo da neka tvrtka ili organizacija slavi okruglu obljetnicu 30 godina poslovanja i to ne samo na

papiru, nego s poslovnim i životnim pedigreeom poput Tim Zip-a. Tim Zip je, vjerujem, svima nama sinonim za ključan stručni savjet, potpora i zagovornik u poslovnim izazovima, inspiracija za nove ideje i inovacije, produžena ruka naših timova te poslovni prijatelj i partner u svoj punini te riječi.

Još je rjeđe da se u sklopu 30. jubileja slavi ujedno i 20. godišnjica zajedničkog udruživanja u jednu udrugu pokrenutu strašću za izvrsnošću pekarskog zanata u Hrvatskoj, po uzoru na Richemont Club International. Richemont klub u cjelini je istinski spoj stručnog, umjetničkog i međunarodnog pekarskog majstorstva i nesebičnog dijeljenja tog plemenitog zanata na korist sviju i cijele industrije.

U to elitno društvo jubileja pridružuje se i treća obljetnica, po godinama kraća, ali, čini mi se, po značaju kruna svih vrijednosti koju promiču i žive prva dva „jubilarca“. Kruna univerzalnih vrijednosti koje se najbolje očituju u promociji i poticanju mladih talenata i žedi za znanjem koje utjelovljuje Zaklada Ivan Bulić, nazvana po tom jedinstvenom mladom čovjeku koji je te vrijednosti živio i predstavljao.

Zaklada izrasla iz boli i stvorena iz čiste ljubavi, njeguje, podupire i osigurava onome najvrjednijemu u svakom društvu, mladim perspektivnim ljudima, novim liderima, pristup boljem obrazovanju i vrhunskom znanju.

Sve tri obljetnice puno su više od pukog proteka vremena. One su vjerni svjedok ljubavi, žrtve i beskrajne upornosti pokrenute kako željom za zajedničkim uspjehom, tako još više i nesebičnom težnjom za dijeljenjem znanja i promicanjem dobrog u najbolje!

Zaključno, da pokušam svesti na zajednički nazivnik tu pokretačku snagu i energiju personificiranu u gospodinu Vladimiru Buliću i kompletnom timu koji Vlatko oko sebe okuplja od svojih početaka do danas - rekao bih da je ideja vodilja okupljanje i zajedništvo u izvrsnosti, ljubav prema stvaranju, podizanje i zaštita novih generacija mladih koji će uskoro činiti temelj naše branše te vraćanje uvijek iznova kulture kruha u našu svakodnevicu.

I na kraju, odnosno na početku ove svečanosti, želim Vam od srca još jedanput čestitati sve ove godine stvaranja i zaraznog uspjeha koji prenosite na sve nas, te se radujem dalje s Vama kročiti na našem isprepletenom poslovnom i životnom putu.

Hvala i živjeli!





## Natalija Šoša

### Direktorica tvrtke EKOS CAKES

Poštovane dame i gospodo!

Drage kolege pekari-pekarice, slastičari-slastičarke, konditori i konditorice!

Drage kolege iz Richemont kluba, te cijenjeni domaćini tvrtke TIM ZIP!

Kao jedna od mladih direktorica u slastičarstvu i pekarstvu, barem si tako još uvijek volim malo udvarati, prije svega zahvaljujem na izuzetnoj časti i mogućnosti da Vam se svima obratim na ovom skupu Svečane akademije, a koja obilježava jubilarnu trojku: 30 godina tvrtke TIM ZIP, 20 godina Richemont kluba Hrvatske i 5 godina Zaklade Ivan Bulić.

Plemenitost ideje Zaklade ponosno podržavam kao osoba i u ime tvrtke Ekos Cakes, a sama provedba ideje je od neizmjerne važnosti za mlade ljude, studente, gospodarstvo, a jednako tako i daljnji razvoj našeg slastičarstva i pekarstva. Daj nam Bože više ovakvih inicijativa, plemenitih djela i prije svega, plemenitih ljudi. Ekos Cakes će uvijek biti tvrtka koja će stajati iza ovakvih projekata i podupirati razvoj istih.

Posebno nadahnjuje ime Ivan Bulić kojeg nisam dovoljno poznavala jer je nažalost prerano otišao, ali opet sasvim dovoljno da bih na prvi pogled osjetila da dijelimo onu istu strast prema možda najljepšem poslu na svijetu, razvoju slastičarstva i pekarstva. Tu strast dijeliti ćemo svi zajedno i na onom nekom drugom, lijepom svijetu.

Prije 20 godina osnovan je Richemont klub, kojeg smo ponosni sudionici od prvoga dana, a lepeza sjećanja i uspomena sve je šarolikija te punijih boja. Pokretači toga kluba upravo su lideri i nositelji tvrtke TIM ZIP, čime su uvjerljivo najjači inicijatori razvoja naše branše na ovim prostorima.

Profesionalnost, znanje, iskustvo, a opet ona predivna skromnost i poniznost, jedne su od mnogih vrlina svih djelatnika tvrtke TIM ZIP. Srčano radite svoj posao i čestitam Vam na tome. U skladu s idejom i vizijom tima TIM ZIP, Ekos Cakes će i dalje ponosno raditi na novim projektima s čvrstom i stabilnom suradnjom kao što je to bilo uvijek do sada.

Obzirom da nam se bliži najljepše vrijeme u godini, želim Vam svima blagoslov i radost, te osjećaj zadovoljstva svime što smo do sada postigli. Gledajmo stvari iz dubine duše, jer samo se srcem dobro vidi. Smijte se nekontrolirano i nikada nemojte žaliti radi nečega što vas je dobro nasmijavalo, jer samo rijetki pronađu rijetke. Zbog toga hvala TIM ZIP-u što ste vi pronašli nas i mi vas.

Čestitam od srca našima TIM ZIP-u, Richemont klubu i Zakladi Ivan Bulić na njihovim obljetnicama i postignućima, a svima prisutnima želim svako dobro u našoj struci koja je, sigurna sam, u dobrim rukama.





## Damir Bulić

### Član Uprave tvrtke KRAŠ

Dobra večer drage dame i gospodo.

Velika mi je čast, ali i osobno zadovoljstvo biti večeras ovdje u ovoj svečanoj prilici kada se obilježava 30 godina postojanja tvrtke Tim Zip, koja je i naš dugogodišnji poslovni partner. Prije svega, čestitam vam na ovoj velikoj obljetnici i vjerujem da ćemo ih još mnogo proslaviti zajedno. A upravo su obljetnice prigoda da kažemo ono što inače nemamo prilike reći.

Da se prisjetimo i zahvalimo našim partnerima te izdvojimo sve ono dobro što nas prati kroz suradnju. Postoji ona stara izreka koja kaže da tvrtku čine ljudi. U slučaju Tim Zip-a to je zaista tako, jer iza te tvrtke stoji – čovjek. Veliki čovjek, gospodin Bulić, koji je svojim toplim pristupom i neizmjenim poštovanjem prema svima na mene ostavio dubok dojam.

Uz izvrsnost, stručnost, znanje i iskustvo koji se ogledaju u poslovnoj suradnji i u najcrnjim danima, gospodin i gospođa Bulić našli su svjetlost, a onda ga i dali. Kroz Zakladu Ivan Bulić pomogli su mnogim mladim ljudima i pružili im potporu na njihovom putu prema uspjehu. Dajući podršku obrazovanju vrsnih mladih pojedinaca učinili su boljom i zajednicu u kojoj živimo.

Mene su, a siguran sam i ostale, naučili što su prave vrijednosti i kako je sreća u dijeljenju i suživotu s drugima te kako se i kroz oluje može broditi dostojanstveno i podignutih jedara.

Brojni su razlozi zašto tvrtka Tim Zip uspješno posluje ovoliko godina. Rezultat je to posvećenosti i entuzijazma, ljubavi prema onome što se radi i izvrsnih odnosa s ljudima. Uz takav pristup uopće ne sumnjam da tvrtku Tim Zip čeka svijetla budućnost. A mi smo, kao i dosada, spremi pružiti ruku suradnje, ali i topli ljudski stisak – zahvaliti na svemu i radovati se onome što nas čeka.

Još jednom hvala što ste mi ukazali čast da budem dio ovog vašeg slavlja i želim vam sve najbolje u razdoblju koje je pred vama.



## Aleš Mozetič

### Predsjednik Uprave tvrtke DON DON

Poštovane dame i gospodo.

U ime tvrtke DON DON d.o.o. i u ime poslovnih partnera izvan Hrvatske, pripala mi je čast i zadovoljstvo da Vam se obratim.

Naime, današnjim događajem obilježavamo ne samo 30 godina TIM ZIP-a, nego i 30 godina evolucije i razvoja pekarstva na Balkanu.

TIM ZIP je tvrtka koja nas u tih 30 godina prati, održava, usmjerava i savjetuje na tom putu.

Ta je podrška išla u pravcu razvoja asortimana i time tehnologija sirovina i sastojaka koji su za to potrebni. Drugi dio podrške ide u pravcu tehnike i tehnoloških rešenja.

Ta vrsta podrška u prvom je razdoblju bila usmjerena na manju i poluautomatsku opremu, a u drugom dijelu ide u pravcu automatizacije i robotike, koja na velika vrata kuca i u pekarstvu.

Veliko je bogatstvo na tom putu imati ovakvu podršku i uslugu, a velika nam je želja da tako nastavimo i sljedećih 30 godina.

Uz sve ove kompetencije i kvalitete, TIM ZIP je skup prekrasnih ljudi koji nisu samo poslovni partneri, već i prijatelji.

Hvala Vam za prvih 30 godina i radujem se daljnim projektima.



## Ivan Pavičić

### Direktor tvrtke ŠANAVALA Concept Store

Dame i gospodo, prijatelji Tim Zip-a, uistinu zlatni ljudi.

Pozdravljam vas u svoje, te u ime Šanavala concept storea, marketinške agencije koja stoji iza koncepta "Pod zlatnom zrakom sunca" koji ću vam danas predstaviti.

Prije svega želio bih zahvaliti na prilici da budemo dio ovog događaja, dio timzipove jedinstvene priče.

Hvala ti Vlatko što si nam omogućio da se svojim idejama i kreativnošću potrudimo uveličati ovu posebnu godinu i triptih obljetnica koji u njoj slavimo.

Trideset godina poslovanja Tim Zip-a, tvrtke u kojoj je radio moj otac i čije sam praktički dijete.

Dvadeset godina od osnutka Richemont kluba, zajednice uistinu velikih ljudi, vizionara i pobjednika.

Pet godina postojanja i djelovanja Zaklade Ivan Bulić; zaklade koja ima lice mog uvijek nasmiješenog prijatelja, zaklade koja je temelj ulaganja u budućnost.

Što neraskidivo povezuje ova tri subjekta?

Zlatni sjaj. Zlatne ideje, zlatni rezultati, zlatna prošlost i budućnost...

Zlatna zraka sunca koja prožima i isprepliće njihove, odnosno naše priče posebnom simbolikom.

Obljetnice povezane konceptom "Pod zlatnom zrakom sunca" obilježavali smo cijelu godinu.

Zajedničkim druženjem i slavljenjem izvrsnosti, baš kao danas.

No također i nećim što će, i kada prođu, zauvijek ostati kao trajna vrijednost - umjetnošću!

Fotografijom, skulpturom, pjesmom.

Stvorenim različitim tehnikama, ali prožete istom tematikom – Zlatnom zrakom sunca.

Ova godina nas je obvezala da to s radošću učinimo. No da s time nastavimo i dalje. Stoga, zlatni ljudi, jedva čekam da vas ponovo vidim nekom novom prigodom, u nekom novom slavlju. A do tada, uživajte u svakoj zlatnoj zruci sunca koja nam je pružena, koja nas obasjava odozgo, dan po dan.

Hvala vam.



## Markus Kagerer

### Generalni direktor tvrtke DIAMANT AUSTRIA

Dame i gospodo, uvaženi gosti.

Trideseta obljetnica Tim Zip-a veliko je postignuće i s ponosom mogu reći da je naša tvrtka Diamant imala čast i zadovoljstvo pratiti Tim Zip na njegovom putu do uspjeha čak 29 od 30 godina postojanja.

Bilo je to sada davne 1993. godine kada smo započeli našu suradnju, što znači i dijeljenje istih vrijednosti te izgradnju snažnog partnerstva tijekom godina. Ne samo što djelujemo u istoj industriji, već strast koju dijelimo prema visokokvalitetnim pekarskim i slastičarskim proizvodima ono je što nas povezuje od početka naše suradnje.

Gospodine Buliću, moj najveći kompliment vama kao predsjedniku je to što ste tako inspirativan partner koji je postigao nevjerojatna postignuća u proteklih 30 godina, uvijek ostajući vjeran vrijednostima vaše tvrtke:

- nikada ne gubiti viziju
- imati ambiciozne ciljeve
- voljeti ono što radite
- težiti stalnom usavršavanju, razvoju i rastu
- fokusirati se na kvalitetu

- graditi visokokvalificirani i motivirani tima s odličnim timskim duhom

- pokretati velike inicijative, poput Zaklade Ivan Bulić ili sajma TIM ZIP EXPO

Sve vas je to dovelo do nevjerojatne organizacije kakva ste danas, 30 godina nakon osnutka Tim Zip-a.

Mi u Diamantu zaista uživamo u suradnji s vama, budući da je to suradnja puna povjerenja, definirana poštovanjem, uzajamnim povjerenjem i razumijevanjem; uvijek biti iskren, voditi otvorene dijaloge i zajednički pronalaziti rješenja, možemo reći - zaista čvrsto partnerstvo.

Gospodine Buliću, Vama i cijelom Vašem timu čestitamo obljetnicu i zahvaljujemo na proteklim desetljećima uspješne suradnje! Radujemo se sljedećim 30 godinama zajedničkog partnerstva!



## Thomas Künzli

### Direktor prodaje za Europu iz grupacije BÜHLER

Dragi Vlatko.

Dragi Tim Zip.

Drage dame i gospodo.

KAKVA USPJEŠNA PRIČA!

KAKVO PUTOVANJE!

Svaka čast Vlatko, svaka čast Tim Zip!

Čast je biti pozvan večeras na proslavu 30. obljetnice tvrtke Tim Zip. Iste godine Tim Zip slavi i svojih 20 godina članstva u švicarskom Richmont klubu te 5 godina od osnutka prekrasne Zaklade Ivan Bulić.

Suradnja između naših tvrtki započela je 2001. godine kada Tim Zip uključuje Meincke u svoj portfelj agencija. Godine 2010. Meincke postaje dio Haas grupe, a 2018. Haas postaje dio obitelji Bühler. I tako su nam se putevi isprepleli.

Nevjerojatno je vidjeti što je Tim Zip postao u proteklih 30 godina, počevši 1992. godine s jednim dobavljačem, a danas zastupajući preko 30 tvrtki, pružatelja rješenja i usluga za prehrambenu industriju. Impresivno je i to što Vlatko nije ograničio područje djelovanja samo na europske zemlje, već stječe velik ugled i u inozemstvu, izvan Europe.

Prije samo 4 godine upoznao sam tebe, Vlatko, i tvoj prekrasan tim. U ovom relativno kratkom vremenu Vlatka sam upoznao kao entuzijastičnog karizmatičnog partnera, vođu i prijatelja, čija strast i energija nemaju granica. Upravo ta ogromna strast, ogromna energija i njegov izvanredan stav snažno se odražavaju na njegov sjajan tim, kojeg sam upoznao kao vrlo aktivnog na tržištu, visoko profesionalnog i pouzdanog. Možete vrlo snažno osjetiti da cijeli tim voli biti dio obitelji Tim Zip i njezinog duha.

Nešto što sam oduvijek jako cijenio tijekom suradnje s tvrtkom Tim Zip i Vlatkom, otvorena je i transparentna suradnja, uvijek tržišno orijentirana kako bismo našim kupcima pružili pravo rješenje i uslugu.

Ovdje bi se imalo još puno toga za reći, ali kako bismo što prije poslušali Adventski koncert, svoj ću govor svesti na jedno veliko HVALA tebi Vlatko i veliko HVALA cijeloj tvojoj ekipi. U nadolazećim godinama želim svima vama sve najbolje i nastavak uspjeha na našem zajedničkom tržištu.

Hvala vam i uživajte u ovoj prekrasnoj večeri.



## Robert Rohrer

### Nekadašnji predsjednik Uprave i predsjednik Nadzornog odbora tvrtke RONDO

Dragi Vlatko,

Dame i gospodo.

Dragi poslovni partneri iz TIM ZIP-a.

Dragi članovi Međunarodnog Richemont kluba.

Cijenjeni osnivači i podupiratelji Zaklade Ivan Bulić.

Unatrag nekoliko mjeseci, Vlatko me pozvao na ovaj događaj što sam sa zadovoljstvom prihvatio. Nije spominjao da od mene očekuje da vam uputim nekoliko riječi – zadatak kojeg sam prihvatio s velikom časti. Pokušat ću u ovih nekoliko minuta rezimirati kako ja, a nadam se i vi, cijenite i doživljavate Vlatka Bulića i njegovo životno djelo “TIM ZIP”.

Vlatko, ovog puta usredotočit ću se na tebe kao osobu, kao vođu i svjetionik svom timu, svojim dobavljačima i svim drugim ljudima i tvrtkama koje rade s tobom.

Tijekom razdoblja od gotovo 30 godina uspjeli smo iskusiti vrlo dugotrajan, izvanredan, lojalan i održiv odnos s tobom, a posljedično i s tvrtkom TIM ZIP.

Vjerojatno svi ovdje prisutni znaju cijeniti višestruke ciljeve koje je postigao naš partner i prijatelj Vlatko. Nepotrebno je nabrajati sva ta postignuća.

Puno bih više volio istaknuti neke elemente, odnosno karakteristike Vlatka kao osobe, onako kako sam ga ja uspio doživjeti i upoznati.

Vlatko, što se dulje, a vjerojatno i dublje razvijao naš odnos, a sigurno i odnos s drugima, ovdje prisutnima, to me se više dojmila tvoja empatija. Kvaliteta koja se sve rjeđe može pronaći kod menadžera našeg vremena. Empatija prema djelatnicima, prema partnerima u cijelosti. Smatram to izvanrednom kvalitetom, pogotovo kada se spoji s poduzetnošću koju pokazuješ u svom svakodnevnom poslovanju.

Iskrenost i direktan stav, spremnost da se suočiš s najtežim situacijama i pokušaš ih riješiti; uvijek vođen voljom za pronalaženjem pobjedničkih rješenja, čini te, u očiju svih nas, vrlo vrijednim partnerom ili čak i više od toga, vrlo dragim prijateljem.

Poslovna etika u svim aspektima nije prazna fraza, već se živi i pokazuje u tvom svakodnevnom poslovnom ponašanju. Time daješ živi primjer svim svojim suradnicima.

Nedavno si, govoreći o današnjem poslovanju, spomenuo da u poslu postaje sve teže razviti osobne odnose koji vode dubokom prijateljstvu, u usporedbi s isključivo profesionalnim odnosima.

Uzimajući u obzir ovu tvoju primjedbu, volio bih da mnogo više ljudi dobije priliku učiti od tebe, da shvate da odnosi s osobom poput tebe mogu biti prosperitetni, a vjerojatno čak i više od toga ako istinske vrijednosti koje neupitno zagovaraš postanu smjernice za naše ponašanje.

Vlatko, želim ti zahvaliti u svoje, kao i u ime svih tvojih partnera i prijatelja, na dugom, obogaćujućem i vrijednom prijateljstvu koje nam pružaš.

Svima nam je želja održati ovu vezu jako dugo i uživati u zajedničkim danima.

Hvala ti Vlatko što dijeliš vrijeme s nama i inspiriraš nas svojim idejama i vrijednostima.



## Roberto Perotti

### Predsjednik Međunarodnog Richemont kluba

Dobra večer svima.

Prije svega želim zahvaliti svom prijatelju Vladimiru što me pozvao na ovaj događaj.

Bilo je zadovoljstvo primiti Martinin poziv, iako nam je u prosincu vrlo teško pronaći slobodan dan (prosinac u Italiji vrlo je naporan radni mjesec). Htio sam prisustvovati radi zahvalnosti koju osjećam prema Vladimiru i prema svemu što je učinio svih ovih godina za hrvatsko pekarstvo i sve hrvatske pekare.

Na svom putu do uspjeha razvijao si vlastiti posao ne bi li postao lider naše struke, a zatim stvorio Richemont Club Hrvatska dajući priliku svim pekarima svoje zemlje da povećaju svoju profesionalnu razinu.

Tome mogu čvrsto posvjedočiti jer sam svih ovih godina zapažao veliki profesionalni rast svojih hrvatskih kolega. Trešnja na torti, kako mi kažemo u Italiji, bit će njihov nastup na svjetskom natjecanju koje će se održati u siječnju u Riminiju.

Dragi Vladimire, velik si čovjek.

Čak i nakon duboke boli, imao si snage stvoriti humanitarnu Zakladu.

To nije za svakoga, samo za one najveće.

Želim ti još puno uspjeha, hvala ti na svemu što si učinio i što si mi prijatelj.



**Ivan Martić**, direktor Sektora sirovina tvrtke TIM ZIP

**Anamaria Dominko**, stručna suradnica u Sektoru projektiranja i opreme tvrtke TIM ZIP

Svi koji su bar jednom prisustvovali Svečanoj sjednici Zaklade, svjedočili su iznimno emotivnom događaju u kojem se isprepliću osjećaji tuge i boli zbog Ivanovog preranog odlaska. Time su nedvojbeno potvrdili istinitost Pupačićevog stiha: Ništa nije tako veliko i ljudsko kao tuga spojena s ljubavlju.

Istovremeno, na licima stipendista i njihovih bližnjih mogu se vidjeti osjećaji iznimnog ponosa i sreće. Za mnoge od nas, taj događaj je prvi susret sa svijetom odraslih. Mnogima i prvi iskaz poštovanja i osjećaja vrijednosti za postignut rezultat. Prvi osjećaj samopouzdanja.

Zaklada Ivan Bulić društveno je prepoznata kao humana i plemenita organizacija koja podupire obrazovanje i usavršavanje mladih ljudi.

Lijepo je vidjeti kako se svake godine povećava broj studenata prijavljenih na natječaj Zaklade, ali i broj fizičkih te pravnih podupiratelja koji pružaju podršku rastu i razvoju zakladnih aktivnosti. Raduje nas što na taj način doprinosite našoj struci i motivirate mlade na daljnji razvoj i napredak, što ulažete u našu, ali i vašu budućnost.

„Mladima treba omogućiti pristup svim znanjima i informacijama. To je dužnost svakog društva i svakog dobrog i mudrog poslodavca.”

Vođena upravo ovim Ivanovim riječima, Zaklada Ivan Bulić napravila je ogroman društveni iskorak u povezivanju studenata i mladih znanstvenika s realnom proizvodnjom u prehrambenoj industriji. Jedini ispravan, jedini efikasan.

Kao studenti koji su imali čast biti stipendistima Zaklade, te nakon toga postati djelatnicima tvrtke TIM ZIP koja je uz obitelj Bulić osnivač Zaklade i koja podupire Zakladu, izražavamo ogromnu zahvalnost svim simpatizerima, donatorima i podupirateljima Zaklade.

Nedvojbeno je činjenica kako je upravo Zaklada Ivan Bulić omogućila ljepše i opuštenije studiranje brojnim izvrsnim studentima, ali i potpuno definirala karijerne putove za mnoge od nas. Onakve kakve smo željeli, očekivali.

Želimo zahvaliti, sada već našoj, obitelji Tim Zip koja je prepoznala našu mladenačku upornost i znatiželju; koja nagrađuje naše rezultate; a na pogrešku gleda kao priliku za naučiti nešto novo. Što nas uči ne biti prosječan.

Ono s čime bismo završili je kratka poruka svima vama, ali i našim kolegama. Budite veseli darovatelji svoga znanja. I činite to u ljubavi. Jer ljubav se, kao i znanje, dijeljenjem množi.



## Prof. dr. sc. Jadranka Frece

### Dekanica Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

Poštovane dame i gospodo, uvaženi poduzetnici, članovi Richemont kluba i djelatnici tvrtke Tim Zip, cijenjeni zakladnici, podupiratelji i donatori Zaklade, dragi studenti i ponosni roditelji, kolege profesori, uzvanici i prijatelji.

Iznimna mi je čast i zadovoljstvo pozdraviti vas u ime svih djelatnika i studenata Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Ova je za sve nas jedinstvena i posebno svečana prigoda: 30 godina tvrtke Tim Zip, 20 godina Richemont kluba i 5 godina Zaklade Ivan Bulić u isto vrijeme, okrugle su obljetnice tri važna stupa naše pekarske industrije, ali i tri važna subjekta čvrsto vezana uz djelovanje našeg Fakulteta.

Naš Fakultet, a posebno Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica i Laboratorij za tehnologiju vrenja i kvasca, dugi niz godina održavaju tijesne veze s tvrtkom Tim Zip, ali i ostalim tvrtkama koje povezuje Richemont klub. Prekrasna je sinergija u tim odnosima, točno onakva kakva treba biti

– jedni od drugih možemo štošta naučiti, jedni drugima možemo puno dati. I učimo, i dajemo. Razvijamo se zajedno.

Najvažnija komponenta rada našeg Fakulteta i naše najplemenitije poslanje, stvaranje je kadrova za prehrambenu industriju.

A baš u tome trolist Tim Zip, Richemont i posebno Zaklada Ivan Bulić, imaju posebno mjesto. Pekarska industrija u Hrvatskoj uvijek ima jedno posebno mjesto koje svojom kvalitetom, proizašlom iz stava o potrebi za neprekidnim usavršavanjem, nekako iskače. Zasluga za to u dobroj mjeri pripada i nekim osobama koje su i danas ovdje, kao i izvrsnim tvrtkama pekarske industrije, koje neprestano idu naprijed i drže taj segment našeg gospodarstva na svjetskoj razini.

U središtu svega, kao pravo srce, nalaze se tvrtka Tim Zip i Vlatko Bulić. Ne samo kao predvodnik i motivator, nego i kao onaj koji nas sve okuplja i održava tu zajednicu kao obitelj. Mi na Fakultetu ponosni smo što smo dio te obitelji, i to nije fraza.

Doista to osjećamo kad nam kao najuži član obitelji tvrtka pomaže u teškim trenucima nakon potresa i poplave na fakultetu, kad naši profesori održavaju znanstvena i stručna predavanja na vrhunskim skupovima u organizaciji Tim Zip-a i Richemont-a, kad Vlatko Bulić sudjeluje u najužem timu našeg fakultetskog Gospodarskog savjeta i kad zajednički u stručnom povjerenstvu Zaklade Ivan Bulić među izvrsnim studentima biramo one najbolje – dobitnike potpora i nagrada koji su i danas ovdje s nama.

Zaklada, izrasla na neizrecivoj tuži, na najbolji način postala je naša velika radost, dio nas, a naši studenti kroz nju vrlo su često postajali i dio vas, dragi prijatelji iz tvrtki pekarske branše. U prvom planu je briga za potrebite, volja da se potiče, podupire izvrsnost, pomaže, ali u centru svega uvijek se nalazi ljubav, praćena nesebičnošću.

Kako iz velike, ogromne, neprekidne boli koja razara srce, stvoriti nešto još veće za puno mladih ljudi, potaknuti ih i nagraditi za izvrsnost, pomoći im u budućnosti pronaći posao i stvoriti jednu divnu priču koja ostaje za vječnost?

Obitelj Bulić nas uči kako preživjeti i opstati, kako nadvladati sebe i pretvoriti neizmjernu bol i tugu u beskonačnu ljubav i kako ostaviti trag u beskraju.

Zahvaljujući izboru kroz Zakladu, najbolji od tih naših studenata imaju priliku zasjati.



Kad danas ovdje vidim sve vas studente, s jedne strane vas sadašnje studente kao ovogodišnje laureate, a s druge strane vas najbolje bivše studente, a sadašnje čelnike i tehnologe u ovdje prisutnim tvrtkama, ne mogu ništa drugo nego s velikom zahvalnošću i ponosom čestitati i vama samima, našim dragim studentima, a i Tim Zip-u, svim članovima Richemont-a i Zaklade Ivan Bulić.

Slušajući laureate/studente kako s ponosom govore o svojim uspjesima, svojim idealima i planovima te što ih gura i potiče na izvrsnost, kao i zahvalnost koju izražavaju prema Zakladi i podupirateljima, jer im daju vjeter u leđa, bila sam ponosna i blagoslovljena što sam dekanica PBF-a, što vodim jedan izvrstan Fakultet koji je vodeći u Hrvatskoj, a i šire, što mogu biti prisutna i biti dio ove cijele priče, biti dio života ovih naših mladih, izvrsnih studenata, koji gledaju naprijed u svijetlu budućnost kojom žele graditi bolje sutra. Njihovi osmijesi i ponos govorili su čak i više od riječi.

Zato je sjaj jednog anđela svake godine prisutan s nama na Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić.

Naša srca ispunjava toplinom i podsjeća nas što je bit života: obitelj, prijatelji, ljubav i dobrota. Kako stvarati, graditi, ne podmetati jedni drugima, kako iskoristiti svoju snagu, energiju, emocije i inteligenciju za stvaranje dobrote na ovom svijetu.

Stoga, stvarajmo realne bajke, livade iz sna, spuštajmo i omogućimo ako je u našoj moći neke zvijezde i mjesec i stavimo im osmijeh na lice. Neka plam topline dosegne većinu ljudi, kako bi ljudi koji ne znaju kako, postali sretni. Biti dio ove priče je privilegija, biti prijatelj s obitelji Bulić je na čast i ponos.

Hvala vam što sam dio te priče, vaših života. Hvala dragi Vlatko, dragi prijatelju.

Za kraj, želim vam da svi vi i vaši najbliži budete i ostanete zdravi, uspješno prevladate sve teškoće s kojima se budete susretali te uživate u miru i ljubavi ovog posebnog blagdanskog vremena u godini.

Svako dobro od srca.





*Humanitarni koncert  
Zagrebačke filharmonije za  
Zakladu Ivan Bulić*



## Adventski koncert filmske i klasične glazbe

Posebna godina zaslužuje nešto uistinu posebno. Nešto veliko. Nešto nesvakidašnje. Nešto novo.

U prvom tromjesečju razvijala se ideja. Prekrasna zamisao o koncertu. Pomalo nestvarna. A opet tako stvarna.

Hoćemo li uspjeti? Hoćemo li napuniti dvoranu Lisinskog? Nije to malo sjedala. Ima li dovoljno interesenata za ovu vrstu glazbe? Skeptična razmišljanja sa svih strana.

„Ma budite sretni ukoliko samo pola dvorane bude popunjeno. I to je veliki uspjeh...“, govorili su mnogi.

Nismo se dali zaustaviti. Ideja je bila sjajna, realizacija mora biti još sjajnija. Tim čvrstim stavom započelo je ovo čarobno putovanje bespućima melodioznog zvuka. Lagali bismo kad bi rekli da je bilo jednostavno. Nije. Ali time je uspjeh još slađi. Pobjeda i ponos još veći.

U trenutku kada se Željko Rupić popeo na pozornicu, a bilo je to ni sat vremena od pobjede hrvatske nogometne reprezentacije nad Brazilom (što je ovoj jubilarnoj proslavi dalo posebnu čar), a publici gotovo da nije bilo nimalo mrsko što je program kasnio petnaestak minuta, postalo je kristalno jasno da se nad dvoranom nadvilo nebo sjajnih zvijezda koje će posipati svu svoju čaroliju na publiku.

Još se uvijek sliježu dojmovi od impresivnog i nezaboravnog humanitarnog glazbenog ostvarenja, upriličenog 9.12.2022. godine u velikoj dvorani Koncertne dvorane Vatroslava Lisinskog, kojim je upotpunjen adventski ugođaj svim generacijama ljubitelja klasične i filmske glazbe, stvarajući melodije čiste blagdanske ugone.

Glazba je putovanje, a **Zagrebačka filharmonija** pod ravnanjem **maestra Ive Lipanovića**, uz renomirane vokaliste hrvatske glazbene scene **Sandru Bagarić**, **Daniju Stipaničeva** i **Martinu Tomčić**, profesora **Darka Domitrovića** na klaviru i najpoznatiju hrvatsku violončelisticu **Anu Rucner** omogućili su prisutnima dvosatnu plovidbu čarolijom zvuka. Šireći dobro u spomen na lik i djelo Ivana Bulića, punog srca zapjevao je i **Akademski zbor Ivan Goran Kovačić**.

U ovo predblagdansko vrijeme zajedništva, ljubavi i empatije koje dijelimo jedni s drugima, kroz pjesmu se prozela priča s dvostrukom čarolijom - dobrim duhom blagdana i plemenitim djelima Ivanove Zaklade kao što je podupiranje izvrsnosti mladih ljudi, sufinanciranje projekata značajnih za struku i društvo te pomoć najpotrebitijima.

Kupnjom ulaznice po cijeni od 100 kuna, svatko je mogao

postati dijelom ove plemenite priče, a koliko dobrih ljudi ima oko nas, ponajbolje je potvrdila dvorana prepuna ljudi. Ovaj humanitarni koncert, kojeg su udruženim snagama organizirala ovogodišnja tri jubilarca, oduševio je sve nazočne i potvrdio da ljudi za dobre i lijepe priče uvijek imaju sluha.

U pozadini svakog darivanja je ljubav, a ljubav je ono što nas spaja i potiče na rast!

Sve će proći i većinu toga ćemo zaboraviti, ali kako smo se osjećali u tom posebnom trenutku, jesmo li uspjeli osjetiti i prenijeti taj dašak dobrote na bližnjega, to se ne zaboravlja. To je nešto što pamtimo zauvijek.







ŽELJKO RUPIC

## NAJAVA KONCERTA

Dobra vam večer, dobri ljudi, i dobro došli u „Lisinski“ na Adventski koncert filmske i klasične glazbe, na humanitarni koncert Zagrebačke filharmonije za Zakladu Ivan Bulić.

„Samo je jedan proizvod koji čovjek i priroda njeguju tisućljećima, a u kojem se prožima sva punina te suradnje, samo je jedan proizvod nezamjenjiv dio gotovo svakoga obroka širom svijeta, samo je jedna želja trajna u molitvama, samo je jedan neiscrpni vratak života koji ima jedinstveno mjesto u prehrani (kulturi!?) čovječanstva – KRUH!“

A kruh je i zajednički nazivnik jedne zaklade, jedne udruge i jedne tvrtke kojima zahvaljujemo za večerašnji glazbeni blagdan, glazbenu poslasticu u povodu 5. obljetnice utemeljenja Zaklade Ivan Bulić, 20. obljetnice pekarske udruge Richemont klub i 30. obljetnice tvrtke TIM ZIP, tržišnoga lidera u nas u segmentu pekarstva, slastičarstva i konditorstva.

Dame i gospodo, večerašnjim dolaskom u „Lisinski“ baš vi potičete, olakšavate i omogućavate izvrsnima i najboljima, prvenstveno učenicima i studentima, a onda i mladim istraživačima, profesorima, znanstvenicima, inženjerima, tehnolozima i svima drugima u struci da postignu vrhunske

rezultate u području pekarstva, slastičarstva, konditorstva i prehrambenoga inženjerstva općenito. Zato vam veeeeliko hvala, jednako kao i obitelji Bulić koja je utemeljila Zakladu i gospodinu Vladimiru Buliću, spiritusu movensu ove i brojnih drugih manifestacija spomenute plemenite struke u našoj zemlji.

Neka sada, dragi prijatelji, progovori glazba!

Dvadesetak bezvremenskih brojeva filmske i klasične glazbe donose nam večeras Zagrebačka filharmonija i Akademski zbor Ivan Goran Kovačić, pod ravnanjem maestra Ive Lipanovića. Najavljujem i soliste, prijatelje Zaklade Ivan Bulić, pekarske udruge Richemont klub i tvrtke TIM ZIP – Sandru Bagarić, Martinu Tomčić, Đanija Stipaničeva, Anu Rucner i Darka Domitrovića.

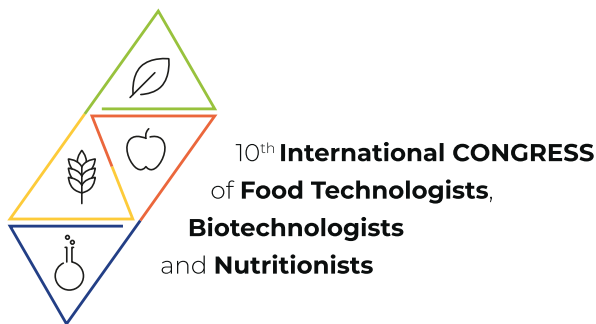
Maestro Lipanoviću, izvolite!

Uživajmo!

### GLAZBENI PROGRAM:

1. Strauss: ALSO SPRACH ZARATHUSTRA
2. Shore: Lord of the Rings – CONCERNING HOBBITS
3. Morricone: The Mission – NELLA FANTASIA
4. Zimmer: Gladiator – NOW WE ARE FREE
5. Rota: The Godfather – IMIGRANT – PARLA PIU PIANO
6. Horner: Braveheart – FOR THE LOVE OF A PRINCES
7. Bernstein: West Side Story – SOMEWHERE
8. Djawadi: GAME OF THRONES
9. Dalla: CARUSO
10. L. Webber: AMIGOS PARA SIEMPRE
11. Orff: Carmina Burana – O FORTUNA
12. Offenbach: Hofmanove priče – BARCAROLLE
13. Bizet: Carmen – HABANERA
14. Albinoni: ADAGIO
15. L. Weber: Jesus Christ Superstar – GETHSEMANE
16. Verdi: Nabucco – VA PENSIERO
17. Puccini: Turandot – NESSUN DORMA
18. Domitrović: ZVIJEZDA SJA ZA NAS (praižvedba)
19. Sartori: TIME TO SAY GOODBYE
20. van Beethoven: ODA RADOSTI

# 10. međunarodni kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista



U Zagrebu je od 30. studenog do 2. prosinca 2022. održan jubilarni 10. međunarodni kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista.

Organizatori kongresa su Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista (PBN), Prehrambeno - biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu (PBF), EFFoST - Europska federacija za znanost i tehnologiju hrane te EHEDG - Europsko udruženje za higijensko inženjerstvo i dizajn.

Skup su otvorili prorektor Sveučilišta u Zagrebu, prof. dr. sc. Tomislav Josip Mlinarić, izaslanik gradonačelnika Grada Zagreba gospodin Emil Tuk, te predsjednik Akademije tehničkih znanosti, prof. dr. sc. Vedran Mornar.

Kongres pod nazivom „Smart Food for a Healthy Planet and Human Prosperity“, u tri je dana održavanja, uživo i u hibridnom modelu, okupio više od 200 znanstvenika.

Prezentirani su rezultati istraživanja u području održivosti, nutricionizma i sigurnosti hrane, uz značajan broj predavanja predstavnika realnog sektora.

U sklopu programa kongresa, održana je sekcija SmartCro tijekom koje su se predstavili uspješni start up-ovi iz prehrambene industrije te se potaknulo nagrađene studente da predstave svoja postignuća znanstvenoj i stručnoj zajednici.

Paralelne sekcije obuhvaćale su i satelitski simpozij Biotehnologija u Hrvatskoj „Vera Johanides“, predstavljanje projekta EQ Vegan o razvijanju kompetencija budućih stručnjaka u proizvodnji sve popularnije veganske hrane, kao

i okrugli stol o higijenskom dizajnu opreme u prehrambenoj industriji.

„U doba velikih demografskih i klimatskih promjena, zdravstvenih ugroza i ratova, u kojem sve veći izazov postaje osigurati dovoljno sigurne i kvalitetne hrane za cjelokupno svjetsko stanovništvo, više je nego ikad prije potrebna snažna suradnja između industrije i akademske zajednice“,



riječi su kojima se prisutnima obratila prof. dr. sc. Jadranka Frece, dekanica PBF-a.

Skupu se obratio i Vladimir Bulić, predsjednik Uprave tvrtke TIM ZIP, koja je ponosno nosila titulu generalnog sponzora, te upravitelj Zaklade Ivan Bulić koja je preuzela ulogu partnera događanja. Direktor Sektora sirovina tvrtke, Ivan Martić i Anamaria Dominko, stručna suradnica



u Sektoru projektiranja i opreme, oboje raniji dobitnici potpora Ivanove Zaklade za izvrsna postignuća, imali su čast okupljenima predstaviti 30. godišnji rad tvrtke odnosno glavne aktivnosti i cilj Zaklade.

Prof. dr. sc. Sanja Vidaček Filipec, predsjednica ovogodišnjeg kongresa sljedećim je riječima zahvalila na podršci:

„Poštovanom generalnom sponzoru, tvrtki TIM ZIP kao i Zakladi Ivan Bulić veliko hvala ne samo što su pristali biti generalni sponzor i parter skupa, nego zato što su to učinili prvi pokazujući povjerenje u nas i u znanost. Vaše aktivnosti kao firme i zaklade utjelovljuju upravo ono što je i nit vodilja cijelog kongresa: povezivanje vas (realnog sektora), nas (znanstvenika) i naših studenata.“

## Pozdravni govor Vladimira Bulića

u ime generalnog sponzora i partnera skupa



Uvažena gospođo dekanice Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta, cijenjena gospođo predsjednice 10. Kongresa prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, poštovani predstavnici Sveučilišta u Zagrebu, dragi profesori, studenti i svi izlagači i gosti.

I tvrtka TIM ZIP i Zaklada Ivan Bulić ponosni su sponzori ovog jubilarnog, 10. Kongresa prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, a s radošću već dugi niz godina podupiremo rad Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta i Društva koje organizira kongres i osobita nam je čast što tu titulu možemo nositi.

Od samih početaka i osnivanja tvrtke TIM ZIP prije 30 godina, početka rada Richemont kluba Hrvatske prije 20 godina i osnivanja Zaklade Ivan Bulić u spomen na moga sina Ivana prije 5 godina, ovaj poštovani Fakultet i vi, profesori, znanstvenici i studenti ovog Fakulteta bili ste izvor znanja, svijetlost u mraku neznanja i jedini putokaz i vodič u traženju ispravnoga puta, lučonoše novih ideja i spoznaja.

Svega toga što učinismo zadnjih 30 godina u tvrtki TIM ZIP, dame i gospodo, ne bi bilo bez vaše pomoći, bez vaše ljubavi prema vašoj profesiji, vaše posvećenosti, vaše izvrsnosti i vaše nesebične empatije za sve nas koji ne znamo, a trebamo, od vas to očekujemo.

Posebna čast nam je što na Kongresu, u obliku usmenih izlaganja, predavanja ili posterskih sekcija, izlažu brojni mladi znanstvenici koji su dobitnici stipendija, priznanja i nagrada Zaklade Ivan Bulić koja potiče i podržava upravo one izvrsne, posebne, uporne i hrabre.

One koji su spremni ponijeti odgovornost budućeg razvoja i sigurnosti prehrane ljudske civilizacije.

Iznimni su značaj i važnost ovog međunarodnog kongresa jer tu se predstavljaju najnovija dostignuća znanstvenika iz zemlje i inozemstva te inovativne ideje u području prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma.

Ovaj Kongres dotiče se krucijalnih tema, važnih za napredak kako prehrambene industrije, tako i čovječanstva u cjelini.

Inovativnost, održivost i sigurnost u proizvodnji hrane neki su od osnovnih postulata naše tvrtke koja već duže od 30 godina nastoji unaprijediti prehrambene navike potrošača i osigurati im zdravu i kvalitetnu hranu.

Posljednjih godina svjedoci smo izuzetnog podizanja svijesti potrošača o važnosti pravilne prehrane, stoga rado i s puno nade i očekivanja podupiremo vas, stručnjake i znanstvenike, koji ste globalni inicijatori pozitivnih promjena u prehrambenoj industriji.

Proizvodnja nutritivno vrjednijih i funkcionalnih proizvoda, smanjenje otpada od hrane te održivost u proizvodnji moraju biti prioriteti svake moderne i odgovorne prehrambene i biotehnološke tvrtke.

U nadi i vjeri da ćemo svi zajedno i u buduću učiti jedni od drugih, ali i inspirirati predstavnike prehrambene industrije kako bismo zajednički unaprijedili prehrambenu i biotehnološku profesiju koja je od životnog značaja za zdravlje svakog od nas, želim vam uspješno i edukativno sudjelovanje na Kongresu.

Hvala vam lijepa i sretno.





PREMIJERNO IZ NOVE KNJIGE „KRUH: PRILIKA ZA PEKARSTVO“

# Kruh s kiselim kupusom sa šunkom i krumpirom

Pripremio:  
Franjo Klarić, dipl. ing.  
umirovljeni tehnolog TIM ZIP-a



UKUPNA KOLIČINA BRAŠNA: 10 kg

SASTOJCI U %:

90 % pšenično brašno T 1050

10 % raženo brašno T 1150

30 % kiseli kupus

10 % krumpir, opkuhani

10 % šunka, kockice

2,0 % sol

2,0 % kvasac

oko 65 % voda (NRT 165)

**KISELO TIJESTO (DJKT)**

1,000 kg	brašno za kiseljenje: 100 % od ukupnog raženog brašna T 1150
0,100 kg	preostali kruh: 10 % od raženog brašna za kiseljenje (starter: 10 % od brašna za kiseljenje: 0,100 kg)
0,900 l	voda: 90 % od brašna za kiseljenje
<u>2,000 kg</u>	<b>kiselno tijesto (bez startera)</b>

Temperatura kiselog tijesta	24–27 °C
Vrijeme dozrijevanja	16–22 sata

**PŠENIČNO KISELO TIJESTO**

(jednostupanjski postupak)

1,000 kg	brašno za kiseljenje: oko 11 % od pšeničnog brašna T 1050
0,800 l	voda: 80 % od brašna za kiseljenje
0,010 kg	starter: 1,0 % od brašna za kiseljenje
<u>1,810 kg</u>	<b>pšenično kiselno tijesto</b>

Početna temperatura	oko 28 - 30 °C; tijekom vrenja temperatura ne smije biti niža od 24 °C
Vrijeme dozrijevanja	oko 15–18 sati

**PRIPREMA TIJESTA**

7,500 kg	pšenično brašno T 1050
2,000 kg	raženo kiselno tijesto
1,810 kg	pšenično kiselno tijesto
3,000 kg	kiseli kupus
0,500 kg	pšenično brašno T 1050 lagano umiješano u kiseli kupus
1,000 kg	krumpir, pirjani
1,000 kg	šunka, kockice
0,200 kg	sol
0,200 kg	kvasac
	začin: papar, muškati oraščić i malo kima
oko 4,800 l	voda
<u>22,010 kg</u>	<b>krušno tijesto</b>

**PROCES MIJEŠANJA**

Brzohodna mijesilica 6 - 8 min polako i oko 10 min brzo. U zadnje 3 min miješanja dodati kiseli kupus, kockice šunke i krumpir umiješan u 0,5 kg pšeničnog brašna.

Temperatura tijesta	25–26 °C
Mirovanje tijesta	oko 20–25 min
Odvaga tijesta	600 g

**OBRADA TIJESTA** Tjestene komade okruglo oblikovati i sa završnim spojem okrenutim prema dolje odložiti na daske jako pobrašnjene s raženim brašnom; jednom ih (na mjestu) premjestiti i pobrašniti. U završni spoj umijesiti malo brašna, to je povoljno za rustikalno otvaranje kore kruha na završnom spoju.

### FERMENTACIJA OBLIKOVANOG TIJESTA

Temperatura fermentacijske  
komore oko 30 °C  
Rel. vlažnost zraka 65–70 %  
Vrijeme fermentacije oko 45–50 min

**PROCES PEČENJA** Tijesto kod  $\frac{3}{4}$  garba ubaciti u peć uz dodatak zasićene pare; nakon 25 min pečenja otvoriti zaklopac za odvod pare.

Temperatura pečenja Oko 245 °C u ciklotermičkoj peći; uz pad temperature na oko 210 °C i otvoreni zaklopac kruh dobro ispeći; peć nakon oko 5 min pečenja postaviti na 210 °C.

Vrijeme pečenja Oko 35–40 min.



#### PRAKTIČNI SAVJETI

- Krumpir izrezati na kockice veličine oko 1 cm i kratko pirjati (oko 10 min) u vlastitom soku ili u malo vode.
- Kockice šunke ispržiti.
- Kiseli kupus narezati, ocijediti i lagano izmiješati s 0,5 kg pšeničnog brašna T 1050.
- Kruh dobro ispeći da se stvori 4 mm debela kora.
- Kiseline iz oba kisela tijesta slažu se besprijekorno u okusu s kiselim kupusom i krumpirom. Sva četiri sastojka poboljšavaju svježinu ovog kruha.

#### MARKETINŠKI SAVJETI

- Kruh je najbolje proizvoditi u jesenskom dijelu godine i može se promovirati kao sezonski kruh čija je trajnost do 14 dana.
- Ponuditi male kruhove od 500 ili 750 g kako bi se mogla postići dodatna prodaja.
- **Savjet za konzumaciju:** izdašan kruh koji se izvanredno slaže s dimljenom šunkom, salamom, a također i sa sirevima.



Pripremila:  
Ana Breški,  
mr. ing. techn. aliment.  
pomoćnica direktora u Sektoru  
tehnološke primjene i razvoja



# GOLDEN GRAIN

## riznica zlatnog zrnja



U posljednjih 10 godina na tržištu je moguće pronaći razne proizvode s različitim vrstama sjemenki budući da su potrošači prepoznali njihov značaj za prehranu pojedinca. Posljedično, logičan slijed je bio, od strane proizvođača, proizvesti smjese s različitim vrstama i udjelima sjemenki koje bi išle u korak sa sve zahtjevnijim tržištem.

Ovaj članka predstavlja smjesu koja objedinjuje vjerojatno najzastupljenije sjemenke u ljudskoj prehrani, a koje su izvor mnogih dobrobiti po ljudski organizam. Smjesu *Golden grain* odlikuje bogatstvo sjemenki lana, suncokreta i sezama te sojina krupica.

Sjemenke lana pripadaju jednoj od najstarijih ljudskih namirnica, bogate su omega-3 masnim kiselinama, topivim i netopivim vlaknima, proteinima, vitaminom B1, magnezijem, cinkom i selenom.

Sjemenke suncokreta bogate su mineralima i vitaminima, osobito E i B1.

Sezam je jedan od najstarijih začina na svijetu. Sjemenke sezama mogu biti bijele (zlatne), smeđe i crne boje. Osim visokog udjela proteina, sezamove sjemenke sadrže velike količine nezasićenih masnih kiselina od kojih su najpoznatije linolna i oleinska. Osim ovih sastojaka, sjemenke sezama sadrže mnoge fitokemikalije koje djeluju antioksidativno, kao što su lignani sezamin i sesamol.

Smjesa proizvođača DIAMANT AUSTRIA izuzetno je fleksibilna i jednostavna za proizvodnju. U odnosu na brašno, preporučeno je doziranje 20-50 %, ovisno o željenom udjelu sjemenki u finalnom proizvodu. Proizvodi dobiveni ovom smjesom odlikuju se svježinom i hrskavom koricom. Također, prednost ove smjese je *clean label* obilježje, odnosno ne sadrži aditive.



U nastavku slijedi receptura za pripremu **kruha u slobodnoj formi**.

### KRUH / Recept

SASTOJAK.....	KOLIČINA (KG)
Brašno manitoba.....	35,00
POWER P.....	15,00
GOLDEN GRAIN.....	15,00
Durum krupica.....	30,00
Sol.....	2,00
Svinjska mast.....	5,00
Kiselo tijesto.....	10,00
Kvasac.....	2,00
Voda.....	75,00
<b>Ukupno.....</b>	<b>189,00</b>

### TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Miješanje sporo: 3 min.

Miješanje brzo: 13 min.

Temperatura tijesta: 28 °C

Mirovanje tijesta: 60 min. U plastičnoj posudi, premjes nakon 30 min.

Odvaga tijesta (kg): 0,50.

Fermentacija: 40 min. Slagati u nabrašnjene duguljaste košarice.

Parametri fermentacije: 35 °C / 75 %

Temperatura pečenja: 240 °C. S padom na 220 °C.

Vrijeme pečenja: 35 min. S parom.



### CIMET ROLICE



Sastojci za tijesto	Količina (kg)
KONCENTRAT ZA CROISSANTE	10,00
Brašno T-550	50,00
Maslac	6,00
Kvasac	1,80
Voda (hladna)	28,00
<b>Ukupno</b>	<b>95,80</b>

Sastojci za nadjev	Količina (kg)
CIMET NADJEV	100,00
Voda	30,00
<b>Ukupno</b>	<b>130,00</b>

#### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min.  
Miješanje brzo: 5 min.  
Temperatura tijesta: 22 °C.  
Mirovanje tijesta: 10 min.  
Odvaga (kg): 0,07. 50 g tijesto + 20 g nadjev.  
Oblikovanje: 3 mm. Tijesto istanjiti na 3 mm i rezati trake širine 8 cm te nadijevati cimet nadjevom. Zarolati i rezati na dužinu od 10 cm.  
Fermentacija: 50 min.  
Parametri fermentacije: 35 °C / 75 %.  
Temperatura pečenja: 230 °C. Uz napanje.  
Vrijeme pečenja: 10 min. Nakon pečenja još vruće rollice premazati Diamgelom neutral i posipati krupnim dekorativnim šećerom.

### KRUH S PISTACIJOM



Sastojci	Količina (kg)
OB BAGUETTE 10	10,00
Brašno T-550	100,00
Pistacija usitnjena	20,00
Kvasac	2,00
Sol	2,00
Voda	77,00
<b>Ukupno</b>	<b>211,00</b>

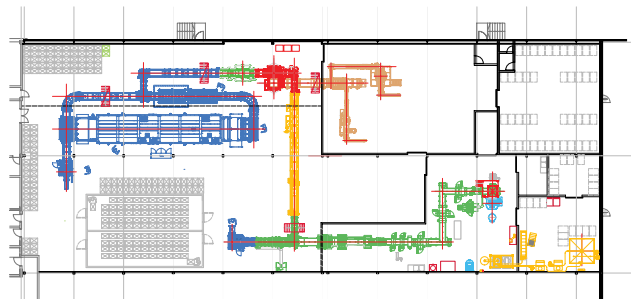
#### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min.  
Miješanje brzo: 6 min.  
Temperatura tijesta: 28 °C.  
Mirovanje tijesta: 20 min.  
Odvaga tijesta (kg): 0,35. Oblikovati u štrucu.  
Fermentacija: 50 min.  
Parametri fermentacije: 35 °C / 75 %.  
Temperatura pečenja: 240 °C. S padom na 220 °C.  
Vrijeme pečenja: 25 min. Para kao za bijeli kruh.



# KOMPLETNA USLUGA suvremene tehnologije za prehrambenu industriju

## projektiranje



- tehnička dokumentacija koja uključuje crtež rasporeda opreme i tehničke podatke o opremi i instalacijskim priključcima
- dostava, montaža i puštanje u pogon
- tehnička i tehnološka obuka djelatnika za uporabu opreme

## sirovine za pekarstvo i slastičarstvo



- poboljšivači
- gotove smjese
- koncentрати
- nadjevi
- arome
- kvasac
- margarini i ulja

## tehnološka podrška



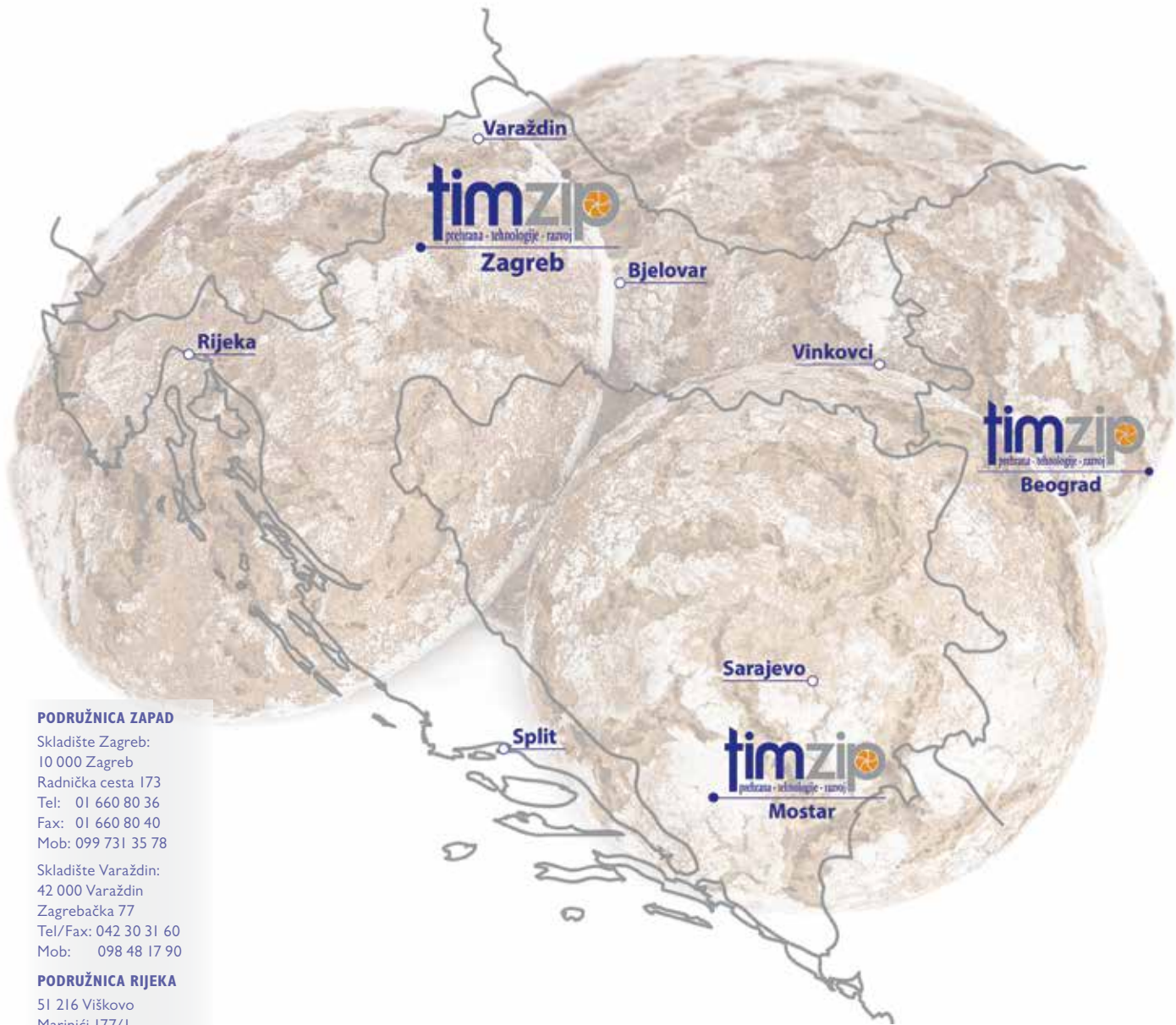
## strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



- silosi i sustavi za doziranje
- oprema za zamjes tijesta
- strojevi i linije za oblikovanje kruha
- strojevi i linije za oblikovanje peciva
- strojevi i linije za proizvodnju krafni
- strojevi i linije za proizvodnju lisnatog tijesta
- linije za proizvodnju krepera i snackova
- strojevi, linije i tunelske peći za proizvodnju keksa
- komore za šokiranje i smrzavanje
- komore za redovitu i programiranu fermentaciju
- protočne linije za fermentaciju, hlađenje ili pasterizaciju
- klasične i termouljne peći za pekarstvo
- transportne trake u prehrambenoj industriji
- kolica, limovi, pribor i ručni alat za pekarstvo i slastičarstvo
- strojevi i linije za pranje košara i pribora
- strojevi i linije za pakiranje prehrambenih i neprehrambenih proizvoda
- software i oprema za distribuciju proizvoda, planiranje i kontrolu proizvodnje
- oprema za pečenje na prodajnom mjestu
- uređenje interijera prodajnih prostora
- oprema za predtjestu i matične kulture
- komore za vakuumsko tretiranje proizvoda
- vozila i prikolice za mobilnu prodaju

## montaža i servis





#### PODRUŽNICA ZAPAD

Skladište Zagreb:  
10 000 Zagreb  
Radnička cesta 173  
Tel: 01 660 80 36  
Fax: 01 660 80 40  
Mob: 099 731 35 78

Skladište Varaždin:  
42 000 Varaždin  
Zagrebačka 77  
Tel/Fax: 042 30 31 60  
Mob: 098 48 17 90

#### PODRUŽNICA RIJEKA

51 216 Viškovo  
Marinići 177/1  
Tel: 051 50 36 58  
Fax: 051 50 36 59  
Mob: 098 48 18 75

#### PODRUŽNICA ISTOK

Skladište Bjelovar:  
43 000 Bjelovar  
Velike Sredice 125  
Tel/Fax: 043 23 11 69  
Mob: 098 48 18 77

Skladište Vinkovci:  
32 100 Vinkovci  
Ulica Alojzija Stepinca 91  
Tel/Fax: 032 55 42 13  
Mob: 098 48 18 69

#### PODRUŽNICA JUG

Skladište Split:  
21 209 Mravince  
Braće Radić 25  
Tel/Fax: 021 21 13 00  
Mob: 099 494 46 57

#### TIM ZIP d.o.o. MOSTAR

88 000 Mostar, BiH  
Ilička 747  
Tel/Fax: 00 387 36 32 97 55  
Mob: 00 387 63 31 97 55

#### PODRUŽNICA SARAJEVO

71 000 Sarajevo, BiH  
Vase Butozana 3  
Tel/Fax: 00 387 33 24 89 50  
Mob: 00 387 61 17 08 29

#### TIM ZIP d.o.o. BEOGRAD

11000 Beograd, Srbija  
Kneza Miloša 8  
Tel: 00 381 11 40 44 251  
Mob: 00 381 62 27 34 10



1992. - 2022.

10010 Zagreb • Bani 100, Buzin  
Tel: 01 660 80 30 • Fax: 01 660 80 40  
e-mail: timzip@timzip.hr • www.timzip.hr

INFO

IZDAVAČ: TIM ZIP d.o.o., Bani 100, 10010 Zagreb  
GLAVNA UREDNICA: Martina Kolak  
OBlikOVANJE: Biljana Lihtentalner  
TISAK: Tiskara Markulin, Lukavec, Velika Gorica



GRAFIČKI I MULTIMEDIJSKI DIZAJN  
Sve vrste promotivnih aktivnosti  
Tel: 01 66 22 775 | Fax: 01 66 08 040  
timpublic@timpublic.hr  
www.timpublic.hr