



INFO

PEKARŠTVO
SLASTIČARSTVO
KONDITORSTVO

27. i 28. 04. 2022.
ARENA Zagreb,
Ulica Vice Vukova 8



Sadržaj

UVOD	3	DATA-BAK	44
PROGRAM	4-5	GLAZIR	45
TIM ZIP	6-7	NAŠE KLASJE	46
RICHEMONT KLUB HRVATSKA	8-9	VANDEMOORTELE	47
ZAKLADA IVAN BULIĆ	10-11	GRUPACIJA DON DON	48-49
PREHRAMBENO BIOTEHNOLOŠKI		BREAD CLUB	50
FAKULTET U ZAGREBU	12-13	ČAKOVEČKI MLINOVI	51
BÜHLER GROUP	14-15	ČOKOLAND	52
RONDO BURGDORF AG	16-17	EKOS PEKARNICA	53
DIAMANT PURATOS.....	18-19	MLIN I PEKARE SISAK	54
AGRIFLEX	20-21	MLINAR	55
MILLENNIUM.....	22-23	NOEL BREAD&DELI	56
BTF	24	PAN-PEK	57
DIOSNA DIERKS & SÖHNE GMBH	25	PEKAR	58
ELIN S.A.	26	ZAGREBAČKE PEKARNE KLARA	59
FINES	27	RICHEMONT KLUB AUSTRIJA	60
FORTUNA	28	RICHEMONT KLUB BELGIJA	61
ITALBAKERY	29	RICHEMONT KLUB HRVATSKA	62
JAC MACHINES	30	RICHEMONT KLUB ITALIJA	64
LP GROUP	31	RICHEMONT KLUB LUKSEMBURG	65
MB FRIGO GRUPA	32	RICHEMONT KLUB PORTUGAL	66
MONDIAL FORNI	33	RICHEMONT KLUB SRBIJA	67
PFM GROUP	34	RICHEMONT KLUB ŠPANJOLSKA	68
SISCODATA	35	RICHEMONT KLUB ŠVICARSKA	69
TOMO VARGA	36	PREHRAMBENO TEHNOLOŠKA ŠKOLA	70
TRIMA	37	6 NAGRADNI NATJEČAJ ZLATNE RUKE	71
PLAN SAJMA	38-39	PROGRAM SIMPOZIJA	72-73
WIESHEU	40	ARENA PARKING PLAN	75
OGLAS	41	IZLAGAČI I SPONZORI	76
UNIFERM	42-43		

30 GODINA S VAMA

Uvaženi čitatelji!

Cijenjeni poslovni partneri!

Dragi prijatelji!

U godini prožetoj trostrukim jubilarnim obljetnicama, a koje priliči obilježiti na posebiji način, postavili smo si važan i opsežan zadatak - organizaciju događanja kojim ćemo iskazati poštovanje i prema nama samima i prema svima vama, cijenjenim poslovnim partnerima i našim suputnicima na ovom izazovnom, ali besprijekorno vrijednom putovanju.

Ova sajamska izložba međunarodnog karaktera jedna je od vrlo rijetkih prilika u više od 2 godine koja okuplja sinergiju ideja, noviteta, znanosti i iskustva u različitim područjima prehrambene industrije.

Predstaviti najnovije trendove u pekarstvu, slastičarstvu i konditorstvu, osvijestiti tehnološke napretke, povezati znanost i struku na jednome mjestu. Omogućiti pristup kvalitetnim rješenjima i novim spoznajama, inspirirati kreativnim pristupom profesiji, predstaviti nove smjernice u razvoju struke i nadahnuti idejama za daljnji poslovni rast. Sve to i još više nudi sajam **TIM ZIP EXPO 2022!**

Realizacijom sajma ponosno se obilježavaju tri važna jubileja: **30 godina tvrtke TIM ZIP, 20 godina Richemont kluba Hrvatske i 5 godina Zaklade Ivan Bulić.**

Na najvećem regionalnom sajmu za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo, upriličenom na **5.000 kvadratnih metara**, sudjeluje **40 domaćih i inozemnih izlagača** iz 10 europskih zemalja.

Glavni sponzor sajma je Zaklada Ivan Bulić, a BÜHLER GROUP je tvrtka partner.

Majstori pekarstva iz **9 Richemont klubova** (Austrija, Belgija, Hrvatska, Italija, Luxembourg, Portugal, Srbija, Španjolska i Švicarska) sudjeluju u cjelodnevnoj proizvodnji uživo u 7 mini pekara raspoređenih po sajamskoj dvorani.



Vladimir Bulić

*Predsjednik Uprave
tvrtke TIM ZIP*

Okosnica sajamske izložbe nadograđena je brojnim zanimljivim i korisnim sadržajem.

Kreativnost i nesvakidašnji umjetnički izražaj pekarskih i slastičarskih majstora doći će do izražaja na **6. nagradnom natječaju Zlatne ruke** čiji je sponzor tvrtka DIAMANT PURATOS iz Austrije.

Ulogu sponzora **Simpozija „Budućnost kruha i pekarstva“** sa zadovoljstvom je prihvatila švicarska tvrtka RONDO. Profesori Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu te renomirani europski stručnjaci predstaviti će najnovije spoznaje i smjernice za budući razvoj pekarske profesije.

Ovom prigodom u Biblioteku tvrtke TIM ZIP „Kruh za život“ službeno će biti uvrštena i javno predstavljena **6. stručna knjiga „Kruh – prilika za pekarstvo: recepti i tehnologija“**. Djelo koje zagovara potrebu osnaživanja zanatskog pekarstva i proizvodnju kvalitetnijeg i zdravijeg kruha s njemačkog je jezika preveo **dipl. ing. Franjo Klarić**.

Svima vama koji ste nas pratili na našem poslovnom putu od srca hvala na suradnji, povjerenju, razumijevanju, strpljenju i podršci. Nadamo se i iskreno vjerujemo da će naša poslovna suradnja nastaviti stazom zajedničkog unapređenja i uspjeha i u godinama pred nama.

Za kraj, preostaje poželjeti vam srdačnu dobrodošlicu na sajam čija su vrata otvorena za sve vas željne novih saznanja i informacija te koji otvorena srca težite budućnosti unapređenja, razvoja i rasta.

Dobro došli na EXPO!

Vladimir Bulić

Predsjednik Uprave tvrtke TIM ZIP

TIM ZIP EXPO 2022 PROGRAM **ARENA ZAGREB, 27. - 28.04.2022.**

SRIJEDA, 27.04.2022.

VRIJEME	PROGRAM	MJESTO ODRŽAVANJA
09,00	EXPO otvara vrata	
09,15	ŽIVA PROIZVODNJA - CJELODNEVNO	SVIH 7 SHOW PEKARA
09,30	Prezentacija linije za GRISINE	ELIN – ŠTAND BR. 1
10,00	Simpozij: Budućnost kruha i pekarstva	RICHEMONT FORUM
10,30	Prezentacija linije SMARTLINE	RONDO – ŠTAND BR. 25
11,30	Prezentacija linije PROFILINE	FORTUNA – ŠTAND BR. 32
12,30	Prezentacija laminatora COMPAS	RONDO – ŠTAND BR. 25
13,00	Predstavljanje nove TIM ZIP knjige “Kruh – prilika za pekarstvo”	RICHEMONT FORUM
13,30	Prezentacija linije za GRISINE	ELIN – ŠTAND BR. 1
14,30	Prezentacija linije SMARTLINE	RONDO – ŠTAND BR. 25
15,30	Prezentacija linije PROFILINE	FORTUNA – ŠTAND BR. 32
17,00	Kraj prvog EXPO dana	ARENA ZAGREB

ČETVRTAK, 28.04.2022.

VRIJEME	PROGRAM	MJESTO ODRŽAVANJA
09,00	EXPO otvara vrata	
09,15	ŽIVA PROIZVODNJA - CJELODNEVNO	SVIH 7 SHOW PEKARA
09,30	Prezentacija linije za GRISINE	ELIN – ŠTAND BR. 1
10,00	Simpozij: Budućnost kruha i pekarstva	RICHEMONT FORUM
10,30	Prezentacija linije SMARTLINE	RONDO – ŠTAND BR. 25
11,30	Prezentacija linije PROFILINE	FORTUNA – ŠTAND BR. 32
12,30	Prezentacija laminatora COMPAS	RONDO – ŠTAND BR. 25
13,00	Završetak Simpozija: Budućnost kruha i pekarstva	RICHEMONT FORUM
13,30	Prezentacija linije za GRISINE	ELIN – ŠTAND BR. 1
14,00	Dodjela nagrada ZLATNE RUKE	RICHEMONT FORUM
14,30	Prezentacija linije SMARTLINE	RONDO – ŠTAND BR. 25
15,30	Prezentacija linije PROFILINE	FORTUNA – ŠTAND BR. 32
17,00	Završetak sajma EXPO 2022	ARENA ZAGREB

Radujemo se Vašem dolasku!

Pekarstvo je naša profesija, pekarstvo je naš način života... već punih 30 godina!

Biti ukorak s globalnim i zapadnoeuropskim trendovima u pekarstvu, slastičarstvu i konditorstvu te hrvatskim i regionalnim proizvođačima kontinuirano nuditi nove i kvalitetne ideje, sirovine i opremu i kompletan know how glavna je misija tvrtke TIM ZIP.

Od samih početaka, TIM ZIP zastupa sirovine i opremu renomiranih europskih proizvođača čiji su brendovi poznati kao sinonim za kvalitetu.

TIM ZIP danas slovi kao tvrtka koja je u stanju osigurati kompletan konzalting i inženjering postojećim i potencijalnim pekarima, slastičarima i konditorima u čitavoj regiji pa i šire.

Glavna prednost tvrtke je kompletna know how usluga koja uključuje tehnološki nacrt, opremu, montažu, sirovine, razvoj proizvoda i receptura, obuku djelatnika u proizvodnji te servis opreme. Drugim riječima, stručni tim tvrtke posjeduje znanje i umijeće da opremi svaki pogon po principu „ključ u ruke“. Iskustva stečena u realizaciji više od 300 potpuno projektiranih i opremljenih pekara najbolje potvrđuju kompetencije djelatnika i temelj su 30-godišnjeg uspješnog poslovanja i povjerenja i dobavljača i kupaca.

Poslovna filozofija tvrtke već 3 desetljeća počiva na istim vrijednostima: korektan odnos, kvaliteta robe i usluga, 24-satna briga o kupcu i njegovim potrebama, kvalitetna suradnja i briga o dobavljačima te obrazovani, marljivi, odgovorni i motivirani radnici.

Dosadašnji uspjeh ohrabrio je poslovodstvo tvrtke da napravi važan iskorak, van granica regije, te da sveobuhvatan know how ponudi investitorima Bliskog Istoka. Ova se odluka pokazala vrlo obećavajućom i u tijeku je realizacija vrlo impresivne i respektabilne poslovne suradnje na tom području.

Uloga tvrtke ipak ne može biti sagledavana samo unutar okvira glavnih perjanica poslovanja.

Kao rijetko koja tvrtka u branši, TIM ZIP oduvijek raznim marketinškim aktivnostima nastoji biti spona između pekarstva regije i svijeta, nastoji osigurati uvjete za transfer znanja i razmjenu iskustava te stvoriti prilike za bolje i ljepše sutra.

Nabranjanje valja započeti s 26 godina izdavanja stručno-poslovnog časopisa INFO, a neprocjenjivo vrijedno postignuće je TIM ZIP-ova biblioteka „Kruh za život“ u čijem se sastavu od danas nalazi čak 5 knjiga prevedenih s njemačkog jezika te autorsko djelo o suvremenim tehnologijama u pekarstvu i slastičarstvu. Za nastanak svih knjiga zaslužan je dipl. ing. Franjo Klarić, glavni tehnolog tvrtke u mirovini, lektor i urednik dipl. ing. Ivan Bulić te recenzentica prof. dr. sc. Duška Čurić.

Nadalje, TIM ZIP je osnivač Richemont kluba te izvršni organizator Nagradnog natječaja Zlatne ruke za najkreativniji pekarski i slastičarski uradak i Festivala kruha i slastica.

Jedan je od osnivača Zaklade Ivan Bulić namijenjene stipendiranju najboljih studenata prehrambenih (bio) tehnologija u Zagrebu.

Dani otvorenih vrata u Hrvatskoj i regiji, 19 godina zaredom organiziran Kućni sajam, stručni seminari u suradnji s najvećim europskim majstorima pekarstva te izlaganja na najvažnijim međunarodnim i svjetskim sajmovima, svakako spadaju u popis nezaobilaznih aktivnosti u organizaciji tvrtke.

Posebne retke treba posvetiti važnosti sajma TIM ZIP EXPO, a posebice ovoj drugoj inačici čije je velebno ostvarenje u punome tijeku i čija sadržajnost grandiozno i u potpunosti neupitno nadmašuje sve dosadašnje organizacijske aktivnosti tvrtke.

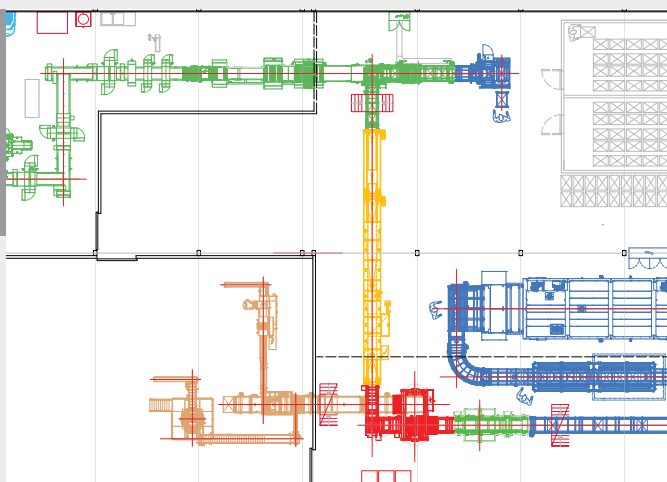


Sirovine za pekarstvo i slastičarstvo vrhunske kvalitete za one koji znaju odabrati najbolje!



Suvremene tehnologije za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo

Proizvodne linije, strojevi i oprema
Montaža i servis
Tehnološka podrška



Kompletan konzalting i inženjering za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo po principu "ključ u ruke"

Richemont klub Hrvatska

www.richemont.hr



20 godina rada za izvrsnost u hrvatskom pekarstvu i slastičarstvu

Richemont klub Hrvatska, udruga najvećih stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu naše zemlje, već puna 2 desetljeća kontinuirano radi na poboljšanju statusa pekarske i slastičarske struke na tržištu te doprinosi razvoju i boljem pozicioniranju ovih grana u budućnosti.

Richemont klub Hrvatska danas broji 25 člana, od čega je 21 redovnih i 4 počasna.

Aktualna predsjednica Kluba je Svjetlana Makaj, direktorica EKOS PEKARNICE, a Vladimir Bulić je direktor Kluba.

Poput Međunarodnog i drugih nacionalnih Richemont klubova, članovi hrvatskog kluba djeluju sa zajedničkim ciljem "kvaliteta – profesionalna etika – profesionalna razmjena – poticanje mladih talenata – kontinuirano obrazovanje – međunarodni kontakti – razmjena zaposlenika."

Richemont klub Hrvatska od samog je početka uključen u organizaciju mnogih važnih profesionalnih aktivnosti.

Organizator je šest **Nagradnih natječaja Zlatne ruke** za najkreativniji pekarski i slastičarski uradak, od kojih je svaki iznjedrio imena najmaštovitijih i najvještijih umjetnika struke.

Posebno draga i nezaboravna ostaju sjećanja na organizacije **Festivala kruha i slastica** koji su bilježili izuzetnu posjećenost i popularnost u narodu pa



je tako, primjerice, treću inačicu festivala upriličenog u 15. paviljonu Zagrebačkog velesajma 2007. godine posjetilo čak 11.000 ljudi.

Na godišnjoj razini Richemont klub organizira **stručne seminare** za svoje članove u suradnji s drugim nacionalnim klubovima i Richemont školom u Luzernu.

Klub je imao čast dvaput biti **domaćin godišnjeg skupa članova Međunarodnog Richemont kluba** - 2007. i 2019. godine. Obje organizacije i sadržajni programi nadmašili su sva očekivanja sudionika što je itekako važno priznanje radu hrvatske udruge.

Na sajmu TIM ZIP EXPO 2022 Richemont klub ima ulogu **organizatora Simpozija „Budućnost kruha i pekarstva“**.

Kroz 20-tak tema bit će predstavljene informacije o aktualnoj problematici u pekarstvu kao i **projekt Helvetia**. Projekt o kiselom tijestu pokrenut je od strane Međunarodnog Richemont kluba i Richemont škole u Luzernu, a Richemont klub Hrvatska u iduće će dvije godine napraviti svojevrsna istraživanja i dati važan doprinos u razvoju novih spoznaja i zaključaka.



Kvaliteta - naš izbor za zdraviju budućnost.

www.richemont.hr



Zaklada Ivan Bulić

www.zakladaivanbulic.com



glavni sponzor

Ivanu u spomen – za dobrobit mladih i struke – za izvrsnost

U čast i u spomen na mladog, temperamentnog i u svom društvenom krugu poštovanog intelektualca, Ivana Bulića, koji je uvijek težio izvrsnosti, svojoj i svih oko sebe, borio se za prava slabijih i društvenu pravdu i ravnopravnost, a koji nas je nažalost prerano napustio, osnovana je, na inicijativu njegovih roditelja, supruge i prijatelja, Zaklada koja nosi njegovo ime kako se Ivanov lik i djelo, njegova humanost, plemenitost i zalaganje za mlade i potrebite nikada ne bi zaboravili.

Ivanova Zaklada niknula je prije gotovo 5 punih godina na neopisivoj boli, a upravo je ta bol pokretač svega lijepoga, plemenitoga i izvrsnoga što se kroz njegovu Zakladu od samog osnutka potiče i ostvaruje. Sva dobrota i plemenitost koje su zračile iz njegova lika nastavljaju živjeti kroz dobra djela i srca ljudi koji velikodušno podupiru ovu Zakladu.

Primarni cilj Zaklade trajno je podupiranje obrazovanja i usavršavanja mladih ljudi, osobito u području biotehnologije i prehrambene tehnologije u pekarstvu, slastičarstvu i konditorstvu.

Dodjeljivanjem potpora, nagrada i stipendija najboljim studentima, mladim istraživačima te fizičkim

i pravnim osobama koje svojim projektima i radom daju ili su dale poseban doprinos struci, nastoji se osiguravati dovoljno kvalitetnih stručnjaka za razvoj ovih prehrambenih djelatnosti.

Pored poticanja razvoja znanja, Zaklada potpomaže i druge plemenite, humane i društveno korisne ciljeve kao i realizaciju ideja za koje se Ivan tijekom svog života zalagao.

Dosad je provedeno 5 natječaja Zaklade namijenjenih studentima Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Ukupno je dodijeljeno 68

stipendija za preddiplomske i diplomske studije, 4 Priznanja za najbolji završni rad, 6 Nagrada za najbolji diplomski rad, 5 Nagrada za najbolji doktorski rad i 2 Nagrade za životno djelo.

Uz to, potpore su osigurane i osnovnim te srednjim prehrambenim školama u Zagrebu, Varaždinu, Osijeku i Đakovu kao pomoć u implementaciji školskih projekata od značaja za struku, a stipendirano je i desetak učenika s područja čitave države koji se obrazuju za zanimanje pekar.

Devastirajući potres na Banovini potaknuo je upraviteljstvo Zaklade na hitru reakciju osiguravši školama, učenicima, studentima i višečlanim obiteljima s područja Siska, Petrinja i Gline izdašna financijska sredstva s ciljem što bezbolnijeg i što skorijeg povratka uobičajenoj svakodnevici koja im je u trenutku nemilice oduzeta.

Ivanova izražena ljubav prema životinjskom svijetu donijela je mnoga dobra Udruzi Farmica koja je uz pomoć Zaklade skloništu osigurala daleko bolju infrastrukturu i životne uvjete za brojne napuštene i nezbrinute životinje.

Jedna od temeljnih zadaća Zaklade je djelovati kao važna poveznica između znanosti i struke.

To se postiže kroz suradnju Poslovnog vijeća, kojeg čine uglednici i stručnjaci iz realnog sektora i koji su uglavnom i sami podupiratelji Zaklade, te Vijeća izvrsnosti kojeg čine svi dobitnici stipendija i nagrada Zaklade.

Rad Zaklade Ivan Bulić dosad je podržalo tridesetak poznatih tvrtki iz regije, kao i osamdesetak fizičkih osoba, prijatelja obitelji i struke, a svaka nova podrška Zakladi na motivaciji i usmjeravanju mladih stručnjaka znatno će doprinijeti boljem pozicioniranju i razvoju ovih djelatnosti.



*"Izgubljen je svaki dan u kojem nisi naučio nešto novo
i nisi učinio nešto da naš svijet bude bolji i ljepši..."*

Ivan Bulić

www.zakladaivanbulic.com



Prehrambeno biotehnološki fakultet u Zagrebu

www.pbf.unizg.hr



prehrambeno
biotehnološki
fakultet

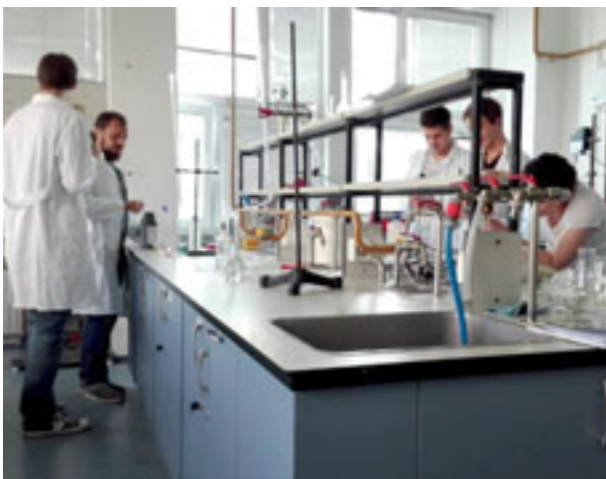
Sveučilište
u Zagrebu

Zadatak Fakulteta je poticati jačanje „trokuta znanja” (obrazovanje-istraživanje-inovacije).

Prehrambeno-biotehnološki fakultet visoko je učilište u sastavu Sveučilišta u Zagrebu i središnje mjesto visokoškolskog obrazovanja stručnjaka iz područja prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma u Republici Hrvatskoj, utemeljeno na znanstvenim, temeljnim, primijenjenim i razvojnim istraživanjima radi stvaranja novih znanja i ideja te poticanja kritičkoga promišljanja i kreativnosti, te transfera znanja i inovacija u gospodarstvo. Prošle godine navršio je 65 godina postojanja. U tom relativno dugom razdoblju Fakultet je obrazovao generacije prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista. Upravo zahvaljujući njima, danas je naša najveća prerađivačka industrija u Republici Hrvatskoj, prehrambena i biotehnološka, značajan oslonac gospodarskog razvoja Republike Hrvatske. Također je prošle godine obilježena i 35. obljetnica studija Nutricionizma, 40. obljetnica samostalnog

rada Fakulteta i 25 godina rada prve zaklade u visokom školstvu – Biotehničke zaklade PBF-a.

Na Fakultetu trenutno radi 288 djelatnika, a pohađa ga 1061 student. Iako je broj djelatnika i studenata relativno malen, Fakultet se može pohvaliti velikim rezultatima. Na ARWU listi zauzima 128. mjesto na svijetu (od oko 30 tisuća svjetskih sveučilišta). Na ovogodišnjoj listi visoko citiranih znanstvenika koji čine 1 % najboljih istraživača u svom području, a koju jednom godišnje objavljuje Institut za znanstvene informacije - Clarivate, nalazi se 11 hrvatskih znanstvenika, a čak dvoje ih je s PBF-a. Također, na listi STANFORD, 2021., najutjecajniji svjetski znanstvenici (1996.-2019.), među 2 % je ukupno 47 hrvatskih znanstvenika, a 3 su s PBF-a. 25 znanstvenika s PBF-a u svom je polju proglašeno među 1 % najcitiranijih znanstvenika na svijetu.



Na Fakultetu se provode tri preddiplomska studija u trajanju od 3 godine: Prehrambena tehnologija, Biotehnologija i Nutricionizam, te pet dvogodišnjih diplomskih studija: Prehrambeno inženjerstvo, Upravljanje sigurnošću hrane, Bioproceno inženjerstvo, Molekularna biotehnologija i Nutricionizam. Fakultet ima dugu tradiciju u provođenju poslijediplomskih studija. Ustrojena su tri poslijediplomska sveučilišna (doktorska) studija na Fakultetu: Prehrambena tehnologija, Biotehnologija i Bioproceno inženjerstvo i Nutricionizam, te dva poslijediplomska specijalistička studija: Kvaliteta i sigurnost hrane te Upravljanje hranom. Doktorski studij se od akad. god. 2014./2015. godine izvodi kao objedinjeni pod nazivom Biotehnologija i bioproceno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam.

Fakultet znatan trud ulaže u dodatno obrazovanje i aktivnosti svojih studenata kroz razne udruge i manifestacije, poput Smotre Sveučilišta u Zagrebu, nacionalnog natjecanja u kreiranju eko-inovativnih proizvoda ECOTROPHELIA Hrvatska, Tehnologijade, Dana otvorenih vrata PBF-a, Festivala znanosti, Dana karijera i brojnih drugih.

Studenti fakulteta dobitnici su u prosjeku 6 Rektorovih nagrada godišnje.

Iznimno je aktivna i Studentska udruga PROBION čiji je cilj prvenstveno dodatna edukacija studenata, a posljedično i omogućavanje rasta svakog pojedinca kao znanstvenika i stručnjaka.



Strateški program znanstvenih istraživanja Fakulteta za razdoblje 2021. - 2027. usklađen je sa smjericama i standardima nacionalnih i europskih strateških dokumenata, a jedna od njegovih temeljnih odrednica je poticati znanstvenu izvrsnost, inovativnost, transfer tehnologije u gospodarstvo, suradnju i multidisciplinarni pristup istraživanjima, osigurati međunarodnu prepoznatljivost i priznatost Fakulteta kao otvorene i suvremene europske sveučilišne sastavnice, koja će poticati jačanje „trokuta znanja” (obrazovanje-istraživanje-inovacije) i koja će u suradnji s lokalnom i regionalnom samoupravom pridonijeti održivom razvoju i konkurentnosti hrvatskog gospodarstva.

Fakultet je izdavač 2 znanstvena časopisa: Hrvatskog časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam te Food Technology and Biotechnology (u kvartilu Q1).

Fakultet ima dvije zaklade koje stipendiraju i nagrađuju najbolje studente: Biotehnička zaklada Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta i Zaklada Ivan Bulić.

Krajem 2022. godine održat će se jubilarni deseti Međunarodni kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista u organizaciji Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista te suorganizaciji PBF-a, u Zagrebu, hotel Academia, od 30. 11. do 2. 12. 2022. Sekcije novog izdanja kongresa su: inovativnost; održivost; sigurnost; nutricionizam, potrošač i zdravlje te industrija 4.0.





Stvaranje senzacija
okusa na sajmu
TIM ZIP EXPO.

**Od ideje o vašem proizvodu
do konkurentske prednosti.**

Iskoristite naše sposobnosti, vodeće tržišno znanje i iskustvo te pametne doživotne korisničke usluge. Ono što dobivate je dugogodišnji partner koji će vam pomoći iskoristiti vaš puni potencijal.

Imate pitanja? Porazgovarajmo.
consumerfoods@buhlergroup.com

Inovacije za **bolji svijet.**

BUHLER

BÜHLER je vaš servisni partner za bolje rezultate u pogledu produljenja životnog vijeka, kapaciteta, inovacija, sigurnosti te uštede vremena.

O tvrtki BÜHLER

Dvije milijarde ljudi svakodnevno uživa u hrani proizvedenoj na BÜHLER opremi, dok milijarda ljudi putuje u vozilima sastavljenim od dijelova proizvedenih na strojevima tvrtke. Za tu svrhu tvrtka razvija najbolja procesna rješenja duž kompletnih lanaca vrijednosti. Dvije milijarde ljudi svakodnevno uživa u hrani proizvedenoj na BÜHLER opremi, dok milijarda ljudi putuje u vozilima sastavljenim od dijelova proizvedenih na strojevima tvrtke. S obzirom na globalnu važnost, u jedinstvenoj su poziciji da današnje globalne izazove pretvore u održivo i dobro poslovanje. Jedan od tri glavna poslovna stupa je BÜHLEROVA divizija **Consumer Foods (CF)**, koja proizvodi vrhunsku opremu i rješenja u industriji pekarstva, čokolade, konditorstva, kave i mliječnoj industriji.

Saznajte više o najnovijim inovacijama tvrtke u opremi u pogledu **održive proizvodnje s nultim emisijama** ili duboko zaronite u Bühlerovo putovanje kako bi vas mogli podržati na putu do pametne tvornice.

Nema kompromisa u pogledu okusa – nadahnite se istaknutim **krajnjim proizvodima** tvrtke te istražite tradicionalne vafle i kekse, kao i najnoviji razvoj snack proizvoda koji zadovoljavaju prehrambene trendove, alergije i specijalizirane dijete.

BÜHLER je vaš servisni partner za bolje rezultate u pogledu produljenja životnog vijeka, kapaciteta, inovacija, sigurnosti te uštede vremena. Stručni tim može pružiti detaljnije informacije o:

Bühler Insights. Svaki korak prema digitalizaciji počinje prikupljanjem i razmjenom informacija. Pomažu kupcima da pretvore opremu u povezane uređaje, omogućavajući prijenos podataka sa senzora, strojeva i upravljačkih jedinica na jedno središnje mjesto za pohranu.

Total Care. Pružajući vam ponude usluga pregleda i održavanja prilagođene specifičnim zahtjevima, pomažu u zaštiti vaše investicije – omogućavajući kontinuirane vrhunske performanse i osiguravajući maksimalan povrat i profitabilnost tijekom životnog vijeka vaše opreme. Total Care nudi širok raspon izbora uz različite cijene i razine usluge kako bi vam pomogao da izvučete najbolje iz svojih strojeva.

Performance Assessment Workshop. Pružaju vanjski, neovisni pregled vašeg proizvodnog procesa i procjenjuju moguće radnje za povećanje vaše produktivnosti. Identificiraju neiskorištene resurse, s jedne strane, i moguće probleme, s druge strane. Problemi će se analizirati kako bi se pronašao njihov temeljni uzrok te kako bi se definirale i procijenile daljnje radnje.

my Bühler. Predstavlja pogled na vašu BÜHLER opremu, uključujući dokumente kao što su upute za rukovanje i katalogi rezervnih dijelova. To olakšava pronalaženje dijelova koje tražite. Osim toga, vaš je proces kupnje pojednostavljen zahvaljujući izravnom pristupu informacijama o cijenama i dijelovima te mogućnosti izavnog kreiranja ponuda i narudžbi.



Od Compasa 4.0 do ASTec dizajna, RONDO ispunjava sve zahtjeve oko tijesta

Više od 70 godina RONDO povezuje tijesto i tehnologiju. Donosi novi zamah u svijetu pekarstva i omogućuje kupcima da postave nove standarde: u kvaliteti proizvoda, učinkovitosti i održivosti istih.

RONDO kombinira stručnost u pekarstvu s najnovijim otkrićima iz industrije, a visoku razinu kvalitete tipičnu za švicarsku tvrtku u potpunosti potvrđuje.

Na ovim je temeljima usavršena i umjetnost strojarstva što se dakako odrazilo na pouzdanost i kvalitetu proizvoda još od 1948.

RONDO je usmjeren na oslušivanje i približavanje kupcima. Regionalni zahtjevi oblikuju razvoj strojeva i usluga jednako kao i međunarodni pekarski trendovi. Lokalna prisutnost otvara put ka jednostavnoj i pouzdanoj suradnji.

RONDO je strastven u pokretanju inovacija. Pionirski duh i inženjerstvo su duboko ukorijenjeni u korporativnu kulturu tvrtke. U isto vrijeme, znaju koliko su dugoročna rješenja važna i uvijek će biti predani modernoj pekarskoj proizvodnji.

Nekoliko specifičnih rješenja za svaki zahtjev obrade tijesta



Compas 4.0 –
Prikladan za obradu bilo kojeg tijesta s maksimalnom učinkovitošću, Compas 4.0 redefinira obradu tijesta. Elektronički laminator sa četiri pojedinačna motora, vrlo pouzdan i učinkovit, jamči veliki kapacitet proizvodnje zahvaljujući najjednostavnijem radu - Revolucionarni u smislu kontrole!



RONDostar 5000 je vrlo moćan elektronički laminator s revolucionarnom lakoćom korištenja koje pruža sve što je jednoj pekari potrebno danas: jednostavan rad, jednolike trake tijesta, visoku razinu učinkovitosti, širok raspon primjene, a osim toga i visok stupanj pouzdanosti i dugotrajnosti te integrirani IIoT sustav.

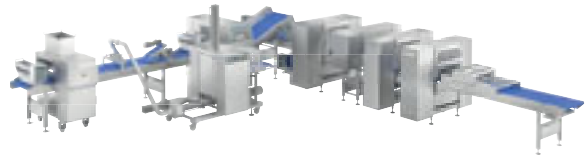


Polyline – fleksibilna i pouzdana Make-up linija s mogućnošću nadogradnje.

Polyline je brz i jednostavan za rukovanje i čišćenje. Čak i tijesta koja nisu za lisnate proizvode ispadnu savršeno: učinkovita obrada svih vrsta tijesta, uključujući i prhko i vučeno tijesto, s dosljednom visokom kvalitetom.



Starline – jednostavna, robusna Make-up linija s neusporedivim mogućnostima u kombinaciji s modernim higijenskim svojstvima. Starline se savršeno prilagođava potrebama i preferencijama kupaca te prostornim zahtjevima u svakoj pekari. Dakle, Starline je vrhunski dizajnirana Make-up linija za učinkovitu proizvodnju rolanog, preklopljenog, punjenog, otisnutog i dekoriranog tijesta.



MLC 4.0 – Modularni koncept laminiranja, sveobuhvatno modularno rješenje za laminiranje i izradu različitih vrsta tijesta i proizvoda.

Prednosti ove linije su: moderan rad, vrlo prilagodljiva, mogućnost nadogradnje u budućnosti, veliki raspon proizvoda, brzo vrijeme postavljanja linije, dizajnirana za rad 24/7, brzo i jednostavno čišćenje, brojne opcije (alati, dodaci).



ASTec linije – RONDO je za industrijsku proizvodnju razvio liniju pod nazivom ASTec (Napredna Sanitarna Tehnologija) kako bi ponajviše zadovoljio higijenske zahtjeve i pojednostavio čišćenje linije za svoje kupce. Slijedeći međunarodne higijenske zahtjeve kao što je GMA kontrolna lista koju izdaje Udruženje proizvođača prehrambenih proizvoda, RONDO je dizajnirao liniju uzimajući u obzir higijenske aspekte i birajući materijale koji smiju biti u kontaktu s hranom, primjenjujući pritom najsuvremenije inženjerstvo.

Ovo su samo neka od rješenja za obradu tijesta. RONDO povezuje svoje znanje o pekarstvu sa švicarskom kvalitetom i najnovijim industrijskim otkrićima, dok strastveno nastavlja s inovacijama. Od 1948. pionirski duh i inženjerstvo duboko su ukorijenjeni u njegovu kulturu.

Otkrijte RONDO pekarske strojeve
na TIM ZIP EXPO 2022 sajmu!

DIAMANT PURATOS, proizvođač visokokvalitetnih sastojaka za pekarstvo i slastičarstvo, spaja desetljeća tradicije i inovativnost.

Osnovan 1962., DIAMANT PURATOS posjeduje veliku stručnost u razvoju i proizvodnji rješenja za pekarske i slastičarske proizvode. Od 2017. godine, kada je tvrtka postala dio PURATOS grupacije koja djeluje na globalnoj razini, ova se stručnost još više proširila. Uz povećanje stručnosti, potrošački trendovi igraju važnu ulogu u pristupu tržištu. Ključno je podržavati kupce da budu uspješni pružanjem značajnih informacija o tome što potrošači očekuju, zahtijevaju i razmišljaju. Ove informacije nužne su pri svakom razvoju novih proizvoda, kao i pri svakom poboljšanju i prilagodbi postojećih proizvoda, kako bi osigurali

pomoć u rastu poslovanja vlastitih kupaca i izmamili osmijeh njihovim potrošačima dok uživaju u pečenim proizvodima.

Osim visokih standarda kvalitete proizvoda, DIAMANT PURATOS fokusira se na održivost i odgovornost prema kupcima, zaposlenicima, društvu i našem planetu. Od početka 2022. godine PURATOS AUSTRIA ponosi se time što je prva CO2 neutralna proizvodna lokacija unutar cijele PURATOS grupe.

U nastavku slijedi ponuda pekarskih sirovina, uključujući njihove karakteristike i prednosti:



Fladenbrot 2 %
Poboljšivač za lepinje

Fladenbrot 2% je poboljšivač za lepinje, somune i druge mediteranske kruhove, koji proizvodima daje produženu svježinu. Osim toga, radi se o clean(er) label proizvodu - s askorbinskom kiselinom kao jedinim E-brojem u formulaciji. Proizvod je savršeno prilagođen za pakirane proizvode zbog duge svježine koju daje pečenim proizvodima. To osiguravaju posebni enzimi koji usporavaju proces starenja. Zbog jedinstvenog sastava i strukture, poboljšivač izvrsno kompenzira varijacije brašna i jamči dosljednu kvalitetu pečenih proizvoda.



Malz Super (H)
Poboljšivač za pecivo

Malz Super (H) je poboljšivač univerzalno primjenjiv za pšenične pekarske proizvode bez dodanog palminog ulja. Doziranje varira ovisno o konačnoj primjeni, od 1 do 2% za pšenični kruh te do 3% za sitne pšenične pekarske proizvode. Ovaj poboljšivač daje blagi slatki okus i ekstra nježno hrskavu koricu. Zbog svoje jedinstvene formulacije posebno je prikladan za proizvodnju kajzerica i sličnih peciva.



Baguette Backmittel 5 %
Poboljšivač za baguette i mediteranske kruhove

Baguette Backmittel 5 % je clean label poboljšivač za proizvodnju baguette, ciabatte i drugih mediteranskih pekarskih specijaliteta. Posebno je razvijen za produžene tehnološke procese.

Temeljito izbalansirani sastojci te posebno pšenično kiselo tijesto daju proizvodima specifičan i jedinstven okus. Ovaj izvrstan profil okusa može se postići višesatnom obradom i hlađenjem. Proizvodi dobiveni ovim poboljšivačem odlikuju se vrlo aromatičnom koricom i blagom kiselošću.



Diamant® Cereal Top (H)
Mješavina sa sjemenkama za kruh i pecivo

Cereal top je posebna clean label mješavina s četiri različite vrste sjemenki (soja, lan, sezam, suncokret) od kojih svaka ima svoju nutritivnu vrijednost, pruža jedinstven okus orašastih plodova te ima optimizirana svojstva pečenja. Doziranjem od 10 do 30% na brašno, omogućuje vam poseban spoj okusa, teksture i izgleda. Proizvod se može koristiti za gotovo svaki kruh i pecivo. Cereal Top također se može koristiti u slanim kroasanima i danskim pecivima te omogućuje razlikovanje od proizvoda konkurencije.

Posjetite DIAMANT PURATOS štand kako biste se uvjerali u predstavljene proizvode i njihove prednosti u pogledu kvalitete, obrade i okusa.



Via Barsanti 6/8 - 47122 Forlì Italy
Phone: +39 0543 796153 | info@agriflex.it
www.agriflex.it

AGRIFLEX®

since 1975

ITALY

System & Installations for the handling of raw material
Sustavi i instalacije za rukovanje sirovinama

Izuzetan know-how i značajna stručnost u projektiranju, proizvodnji i instalaciji sustava i strojeva za proizvodnju kiselog tijesta.



Jedinstveni koncept proizvodnje kiselog tijesta s raženim brašnom.



Od 1975. godine, Agriflex S.r.l. vodeća je talijanska tvrtka u projektiranju, proizvodnji i instalaciji sustava, strojeva i opreme za prehrambenu industriju; nudi rješenja za skladištenje, transport, doziranje i automatizaciju čvrstih i tekućih mikro i makro komponenti za različite industrije koje se bave proizvodnjom kruha, grickalica, tjestenina i konditorskih proizvoda. Na zahtjev, Agriflex sustavi mogu biti opremljeni najnovijim softverom za upravljanje, kontrolu i dijagnostiku.

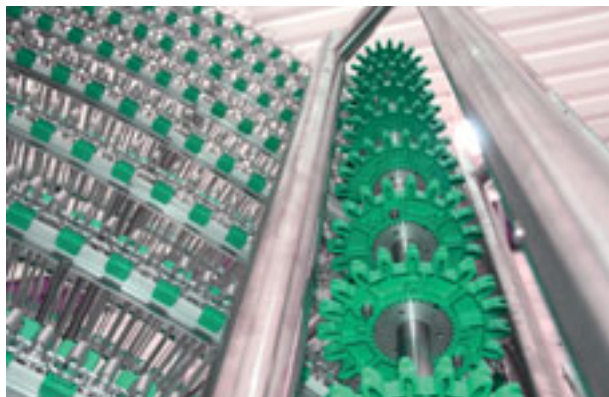
Softverom je moguće upravljati iz daljine i programiran je za praćenje glavnih operativnih funkcija. Agriflex je ponosan na svoje znanje, iskustvo i stručnost u projektiranju, proizvodnji i instalaciji sustava i strojeva za proizvodnju kiselog tijesta te je patentirao koncept za hlađenje brašna i kiselog tijesta.



ME Food Solutions predstavlja spiralni transporter DLS350CPT

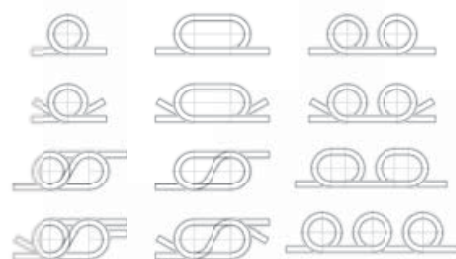
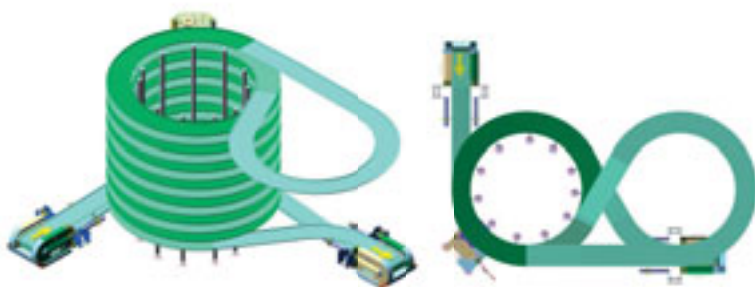
Spiralni transportni sustavi sastavni su dio moderne proizvodnje hrane. Spirala igra ključnu ulogu u automatizaciji procesa kroz povećanje kapaciteta smanjenjem tlocrtno površine i konačno smanjenjem troškova. Spiralne transportne trake za prehrambene proizvode omogućuju vam da organizirate zamrzavanje, hlađenje, fermentaciju, pasterizaciju i transport proizvoda prema uvjetima koje zahtijeva kupac.

Tvrtka ME Food Solutions specijalizirana je za konstruiranje i proizvodnju spiralnih transportera korištenjem DLSNS trake, s načinima i opcijama koji nemaju ograničenja. Traka, koja ima spiralni oblik, leži na okrugloj cjevastoj konstrukciji od nehrđajućeg čelika AISI 304 i prolazi kroz posebne vodilice bez potrebe za podmazivanjem. Specijalno za spiralne sustave, ME Food Solution razvio je i patentirao varijantu pretvorenu u transporter, DLSNS – EVO: na bočnim stranama lanca nalaze se zupci, uvijek izrađeni od nehrđajućeg čelika AISI 304, na “EVO” strani ulaze u zahvat sa zupčanikom od tehnopolimera. Ovi zupčanici, okretanjem na vertikalnom pogonu, pokreću se motorom i prenose kretanje duž cijele spirale DLS-EVO. Brzina kretanja varira i uvijek se kontrolira na električnoj ploči pomoću izravnog HMI sučelja.



Millennium Engineering srl osnovao je 1996. godine inženjer strojarstva Luca Priore, koji je surađivao s vodećim tvrtkama u području primjene mehanike u prehrambenoj industriji. Pod vodstvom inženjera Priore, ME je konstruirao i proizveo inovativne sustave za procese koji zahtijevaju kontrolu proizvodnje hrane, kao što je proizvodnja kruha i gotova hrana. Godine 2010. rođen je novi projekt kao neovisno i inovativno rješenje: spirala DLS-EVO. DLS-EVO je rezultat 20 godina studija, instalacija, stalnog istraživanja novih materijala i novih tehnologija. Zahvaljujući ovom iskustvu, u mogućnosti su zadovoljiti potrebe svojih kupaca te postići pouzdana i dugotrajna rješenja. DLS-EVO tehnologija trake i inovativni polimerni profili za klizanje bez podmazivanja čine spiralu jedinstvenom.

Sve moguće konfiguracije





ŠOKIRANJE

ME Food Solutions sustavi šokiranja rezultat su najboljeg razvoja opreme za hranu koji se temelji na inovacijama i istraživanju. Proizvodi se transportnom trakom transportiraju prema komori za smrzavanje, izrađenoj od termo izoliranih panela čija se debljina razlikuje ovisno o željenoj temperaturi. Transporter DLS-EVO opremljen je naprednijim i inovativnijim sustavom smrzavanja za rad na niskim temperaturama s različitim vrstama hrane, od pekarskih proizvoda kao što su kruh, pizza ili peciva do svježe ribe, mesa i povrća.



HLADENJE

Fleksibilna tehnologija omogućuje stvaranje rashladnih prostorija i sustava prisilnog hlađenja zrakom, prilagođavajući se svakom proizvodnom mjestu. Ovakav sustav pogodan je za transport svih vrsta hrane - pakirane ili u rasutom stanju. Prostorija za hlađenje idealna je za rad s proizvodima u industrijskom razmjeru i dizajnirana je da zadovolji individualne zahtjeve proizvodnje, što osigurava optimizaciju prostora i visoke performanse. Izolacija prostorija za hlađenje ovisi o potrebnoj radnoj temperaturi i može biti podržana drugim učinkovitim metodama hlađenja kao što su cirkulacija zraka, ovlaživanje i filtriranje zraka. Sustav hlađenja zrakom omogućuje izvrsno upravljanje uvjetima obrade hrane kako bi se zadovoljili najviši higijenski zahtjevi. To je bitno ukoliko je proizvod bio izložen visokim temperaturama i potrebno mu je brzo hlađenje.



FERMENTACIJA

Fermentacija je osjetljiv i bitan proces za obradu hrane kako bi se očuvao prirodni miris i okus proizvoda. ME priznaje važnost prirodne i zdrave fermentacije,

zato nastavlja proučavati različite načine i jamči rezultate. Proces se odvija u komori u kojoj se stalno prate temperatura i vlaga. Mogu se programirati prema vrsti proizvoda, njegovim kvalitetama i rezultatu koji se želi dobiti. Transportni sustav glatko pomiče traku što je pogodno za sve vrste proizvodnje: bilo one koje leže na traci bez ikakvog pakiranja, bilo one koje treba staviti u limove, kolica ili kutije.



PASTERIZACIJA

ME je razvio sofisticirani sustav pasterizacije koji jamči kontinuiranu i proporcionalnu raspodjelu temperature i vlage za postizanje izvrsnih rezultata. Sastoji se od termo izolirane komore (koja je projektirana i izgrađena tako da proizvod u potrebnom vremenskom razdoblju dosegne potrebnu temperaturu) i transportnog sustava s DLS-EVO trakom, koji savršeno radi i pri visokim temperaturama. Korištena tehnologija omogućuje programiranje temperatura koje su posebno potrebne za različite korake proizvodnje hrane za postizanje izvrsnih rezultata.

TRANSPORT

Proizvodi se pomiču na inovativnom transporteru, konstruiranom i razvijenom za postizanje maksimalne fleksibilnosti i za transport bilo koje vrste proizvodnje. Ne samo da je moguće kontrolirati brzinu transportera prema zahtjevima kupca, već također možemo postaviti ulaz i izlaz proizvoda u našem spiralnom sustavu na bilo kojoj visini ili poziciji. Traka od nehrđajućeg čelika putuje po samo podmazujućim vodilicama niskog trenja. Konstrukcija se sastoji od profila spojenih zajedno pločama i poduprtih okvirima. Specifična potpora omogućuje ugradnju bočnih stranica od neotrovne plastike ili nehrđajućeg čelika. Traka je standardno opremljena šipkama od nehrđajućeg čelika. Međutim, moguće je koristiti plastičnu transportnu traku za prehrambenu industriju ili posebne žičane trake od nehrđajućeg čelika, za proizvode koji zahtijevaju drugačiju vrstu transportne površine.

***Strojevi su osmišljeni za podizanje kvalitete vaših proizvoda
i smanjenje troškova rada uz jednostavno rukovanje
i jednostavno održavanje***

BTF je slovenski proizvođač i distributer kvalitetnih strojeva za proizvodnju hrane. Posebno je specijaliziran za proizvodnju linija za kruh koje se sastoje od frkalice, zaobljivačice, intermedijarne komore itd.

Tijekom višegodišnjeg razvoja uspjeli su pokrenuti proizvodnju visokokvalitetnih frkalica za tijesto.

Strojevi tvrtke uspješno rade u mnogim pekarama diljem svijeta. Dizajnirani su prvenstveno za korištenje u industrijskim pekarama, ali kontinuiranim razvojem i korištenjem stečenog iskustva postignut je cilj da

strojevi budu prikladni za širok raspon proizvoda i prije svega vrlo jednostavni za korištenje. Ove prednosti i konkurentna cijena razlozi su zašto su strojevi prikladni i za male i srednje pekare.

Strojevi su osmišljeni za podizanje kvalitete vaših proizvoda i smanjenje troškova rada uz jednostavno rukovanje i jednostavno održavanje.

BTF proizvodi opremu koja rad u vašoj pekari čini učinkovitijim. Nude izvrsna rješenja za male, srednje i industrijske pekare. Tijekom godina specijalizirali su se za proizvodnju visokokvalitetnih linija za kruh.



DIOSNA Dierks & Söhne

www.diosna.com



DIOSNA - svjetski lider u tehnologiji kiselog tijesta i fermentacije te miješenja za sve pečene proizvode sa 135 godina iskustva.

“Proizvedeno u Njemačkoj” od 1885.: Oprema je najviše tehničke razine osmišljena kako bi zadovoljila najviše zahtjeve kvalitete. DIOSNA portfelj obuhvaća od tehnologije za pripremu tijesta sa starter kulturama DIOStart, sustava za pripremu tijesta, široke palete mijesilica do podizača / prekretača i strojeva za preradu povratnog tijesta i ostataka kruha. Stručnjaci tvrtke konstruiraju i proizvode pouzdana i održiva visokokvalitetna rješenja, a asortiman mijesilica i sustava za pripremu tijesta prilagodljiv je individualnim potrebama kupaca. Na taj način osigurava se maksimalni stupanj pouzdanosti cijelog procesa proizvodnje.

Model SPV + pokretni lonac



PROFESIONALNA SPIRALNA MIJESILICA S POKRETNIM LONCEM – Poboļšana kvaliteta tijesta zahvaljujući Diosna spiralnom alatu.

Posebnost DIOSNA spiralnih mijesilica je veliki spiralni alat za miješenje, koji djeluje od stijenke lonca do centra lonca. Njegov poseban oblik osigurava homogeno i intenzivno miješenje. Poseban omjer brzine alata za miješenje i lonca jamči dobre rezultate miješenja. Spiralna mijesilica DIOSNA učinkovita je u pripremi svih vrsta tijesta - od većine pšeničnih tijesta do miješanih tijesta za kruh i tijesta od cjelovitog zrna. Bilo da se radi o najmanjim količinama ili punom kapacitetu, šarže bilo koje veličine mijese se optimalno.



Model SP

SPIRALNA MIJESILICA S FIKSNIM LONCEM – Kompaktna mijesilica za pekaru

Spiralna mijesilica DIOSNA SP učinkovita je u pripremi svih vrsta tijesta - od najzahtjevnijeg pšeničnog tijesta do miješanog tijesta za kruh i tijesta od cjelovitog zrna. Bilo za vrlo male količine ili za maksimalni kapacitet lonca (od 24 kg do 160 kg), uvijek se postiže optimalno miješenje. To osigurava široku raznolikost proizvodnje s brзом izmjenom šarži. Rezultat su tijesta iznimne kvalitete.

AF 100 HC



FEMENTOR ZA RAŽENU I PŠENIČNU FERMENTACIJU – pogodan za sve vrste kiselog tijesta

Ovaj kompaktni stroj s tri stijenke može se fleksibilno koristiti za ražena kisela tijesta i pšenična predtijesta. Neto kapacitet je 70 kg predtijesta po šarži. Pri korištenju kvasnih predtijesta moguće je uštedjeti 15-20% kvasca – pri korištenju predtijesta mogu se smanjiti dodaci za pečenje, što dovodi do kraćeg vremena miješenja. Korištenjem fermentora poboljšava se stvaranje pora u mrvicama i pečeni proizvodi lakše se režu.

Tvrтка ELIN osnovana je 1968. godine. Dugogodišnje iskustvo rezultiralo je kvalitetnom izradom, jednostavnošću i pouzdanošću linija te mogućnosti proizvodnje kora do debljine od impresivnih samo 50 µm.

ELIN također proizvodi horizontalne mijesilice za tvrde zamjese poput tijesta za burek i kore, a radi sve veće popularnosti razvio je i linije za proizvodnju plosnatih kruhova (flat bread) kao što su somuni, lepinje, pita bread za giros i slični proizvodi.

Također proizvodi linije za pizze i linije za grisine.

Linija za proizvodnju grisina idealna je za proizvodnju raznih grisina i krutona sa širokim izborom sjemenki i okusa kao što su sezam, sjemenke suncokreta i lana, kukuruz i još mnogo toga.

Raznolikost veličina i promjera prema potrebama kupaca.

Opis postupka:

1. Proces laminiranja: postupno i automatsko laminiranje tijesta.
2. Transporter: prskanje vodom, posipanje sjemenki, skupljanje i vraćanje sjemenki, rezanje.
3. Odlaganje proizvoda: spremnik limova i automatsko odlaganje na valovite limove.

Tehnički podaci:

- Kapacitet: 250 – 1200 kg/h
- Od nehrđajućeg čelika i materijala prikladnih za izravan kontakt s hranom.
- Posebna konstrukcija za jednostavno čišćenje transportera.
- Upravlja se PLC-om i ekranom na dodir.
- Mogućnost upravljanja recepturama.
- Elektromotori upravljani inverterima.



FINES se nalazi u skupini vodećih proizvođača peći za pekarske i slastičarske proizvode u Europi. Konkurenti i korisnici prepoznaju FINES kao lidera u razvoju peći nove generacije. Zahvaljujući inovativnim idejama i rješenjima, tvrtka može ponuditi proizvode koji zadovoljavaju najviše standarde najzahtjevnijih kupaca.



Konvekcijske peći:

- HTB mini – peći sa 3 lima za pečenje;
- FIN-BAKE smart – peć gornjeg srednjeg raspona koja će zadovoljiti svakog korisnika;
- HTB – najbolji izbor zbog svojeg inovativnog sustava naparavanja i dodatnih opcija.



Etažne peći:

- FIN-DEKO 64 – slastičarska peć za male prostore uz mogućnost kombinacije s konvekcijskim pećima;
- FIN-DEKO 68 – modularna peć za kruh i peciva koja se može kombinirati s konvekcijskim pećima;
- FIN-DEKO 86 – modularna peć za kruh i peciva.



Peći velike brzine

- PRO-SONIC – snaga i brzina za sve potrebe pečenja, tostiranja, grilanja malih mjera.



Konvektomat na pari:

- PRO-COOK – Peći za kuhanje, pečenje na pari i dimljenje raznih jela.

Već 30 godina FINES nastoji razvijati proizvode opremljene jedinstvenim tehničkim rješenjima koja će uštediti korisniku novac, a istovremeno pomoći očuvanju okoliša.

Već 135 godina ime „Fortuna“ predstavlja tehničko znanje i kvalitetu proizvoda „proizvedeno u Njemačkoj“.

U to ime FORTUNA nudi mnoštvo pekarskih strojeva koji u potpunosti odgovaraju individualnim željama kupaca i zahtjevima vaše pekare te koji obrađuju i najteže vrste tijesta na nježan i precizan način. Saznajte sami!



FORTUNA MAGNUS pravi je **multitalent**. Obrađuje širok raspon najrazličitijih vrsta tijesta – od čvrstog tijesta za perece preko tijesta za kajzerice i rezana peciva, Houska ili podloge za pizzu, do mekog pšeničnog tijesta za mini baguette, hamburger, hotdog i sl.

Veliki **raspon težine** i visoka radna snaga po satu čine FORTUNU MAGNUS pravom opcijom za vašu pekaru.

Ova kombinirana linija za peciva proizvedena je za učinkovitu proizvodnju utisnutih i reznih peciva **najbolje kvalitete zanatskog pekarstva**. Opremljena jedinicom za dugo kalupljenje, jedinicom za utiskivanje-rezanje i jedinicom za posipavanje,



pokriva sve mogućnosti proizvodnje peciva. Kratko vrijeme postavljanja čini promjenu proizvoda posebno jednostavnom. Velika raznolikost moguća je zahvaljujući **mobilnoj jedinici za posipavanje** s različitim spremnicima za grubi i fini posip. Zahvaljujući opciji integriranog sustava za recirkulaciju sjemenki, **višak sjemenki se automatski provodi u spremnik za sjemenke**. Modularni linijski sustav je individualno proširiv što omogućava proizvodnju dodatnih proizvoda poput hamburgera, peciva za hotdog ili zafrkanih peciva.



Italbakery vodeća je talijanska tvrtka s 25 godina iskustva u proizvodnji pekarske opreme i pribora, koja široku paletu opreme i pribora može isporučiti po konkurentnim cijenama, poput:

- aluminijskih i čeličnih limova za pečenje (standardne, silikonizirane ili teflonizirane)
- kolica od nehrđajućeg čelika za rotirajuću pećnicu i kolica za limove
- aparati za etažne peći
- fermentacijske komore (aluminij i INOX) i generatori pare
- mješalice (lonci od 230 ili 330 litara)
- punjači etažnih peći (integrirani ili jednostruki, ručni poluautomatski ili potpuno automatski)

Kvaliteta u proizvodnji, konkurentne cijene, učinkovita usluga kupcima, stalno unaprjeđivanje proizvoda, uvijek su bili ključ uspjeha tvrtke, zajedno s fleksibilnim stavom u ispunjavanju najviših standarda koje kupci traže diljem svijeta.





Proizvođač profesionalne pekarske opreme



Od 1946. godine, glavni pokretač stručnjaka tvrtke je raditi na inovacijama s ciljem pružanja najbolje moguće podrške pekarskim profesionalcima. Dugovječnost rada duguju prije svega kupcima: njihovom povjerenju, njihovom poticaju i razmjeni iskustava.

Tvrtki JAC kupci su uvijek prioritet. Stručni tim tvrtke zajedno s poslovnim partnerima podržava svojom odgovornošću i fleksibilnošću vjerne kupce u više od 90 zemalja. Tvrtka nudi dvije linije proizvoda: strojeve za rezanje kruha i strojeve za obradu tijesta, s naglaskom na inovacijama i tehnologiji usmjerenoj na budućnost.

Počevši od tijesta za kruh, beskonačan je broj varijacija proizvoda koji predstavljaju ukuse svojih potrošača, njihovo znanje, njihovu kreativnost i njihove tradicionalne recepte. Kupci su vrlo zahtjevni u pogledu kvalitete onoga što proizvode i prodaju. Sposobnost JAC-a da ispuni očekivanja kupaca bez obzira na njihovu specifičnu vrstu kruha, imperativ je koji karakterizira strojeve tvrtke i koji ih izdvaja od konkurencije.

Poslovni partneri tvrtke uvijek su u blizini kupaca i pružaju lokalne post prodajne usluge tijekom

dugogodišnjeg korištenja JAC strojeva. Uz činjenicu da su strastveni stručnjaci za kruh, partneri su također stručnjaci za proizvode tvrtke kao i za vlastita lokalna tržišta. Diješe istu filozofiju i dužnost da se kupci mogu osloniti na opremu iz ponude u svim okolnostima za razvoj svog poslovanja.

Od JAC rezača kruha, na kojima je izgrađena reputacija tvrtke i koji su joj omogućili da postane svjetski lider u ovom sektoru, razvili su kompletan asortiman strojeva u području rezanja kruha i obrade tijesta.

Svaki od proizvoda kojeg otkrijete na web stranici tvrtke proizašao je iz osluškivanja težnji kupaca, a zatim iz mašte i ustrajnosti inženjera. Biti na čelu tehnologije i poboljšavati performanse strojeva njihov je svakodnevni cilj.

Svi strojevi proizvedeni su u tvornicama tvrtke u Belgiji i Francuskoj, što omogućuje da se na najbolji način osigura očekivana razina kvalitete.

Osim toga, stalna ulaganja u proizvodne alate i liderska pozicija koju su imali sreće izgraditi, omogućuju ponudu cijene i kvalitete koja njihove proizvode čini isplativim i učinkovitim ulaganjem za kupce.

Beskonačan asortiman kruha i pekarskih proizvoda stvoren je od četiri prirodna sastojka - vode, brašna, kvasca i soli. Za proizvodnju kvalitetnih proizvoda potrebno je puno iskustva, znanja i strasti.

LP grupa, talijanski stručnjak za proizvodnju spiralnih mijesilica, nastoji postići najbolje pomnim odabirom najvažnijih segmenata: materijala, ljudi i pažljivom kontrolom svake faze proizvodnje kako bi podržala svakodnevni rad svih onih pekarskih stručnjaka koji traže pouzdan radni alat.

LUX 120 mijesilica



Linije LUX/LUX-R dizajnirane su da zadovolje sve zahtjeve: od malih pekari do poluindustrijske proizvodnje. Zahvaljujući čvrstom obojanoj čeličnoj okviru, snazi njihovih motora i smanjenim dimenzijama, ove su mijesilice prikladne za širok raspon proizvoda.

Obje linije imaju kapacitet tijesta od 80 do 300 kg, 3 motora (jedan za spiralu, jedan za lonac i jedan za hidrauličnu jedinicu), dvije brzine na spirali i jednu brzinu na loncu s mogućnošću obrnutog okretanja lonca u prvoj brzini. Rotaciju lonca vode frikcijski kotači, a zaključavanje posude hidraulička kuka.

VIS 80 s upravljačkom pločom osjetljivom na dodir i brzim pričvršćivanjem alata



VIS linije mijesilica s fiksnom posudom dostupne su u kapacitetima tijesta od 60, 80, 120, 160, 200 i 250 kg.

Sve su mijesilice opremljene s dva motora, dvije brzine na

spirali, mogućnošću obrnute rotacije lonca u prvoj brzini, čvrstim obojenim čeličnim okvirom te snažnim motorima, što ih čini izvrsnom opremom za obrtničke pekare.

Dostupne su mnoge dodatne opcije kao što su elektronička upravljačka ploča s biračem premosnice, upravljačka ploča s ekranom osjetljivim na dodir, pretvarači lonca i spirale, temperaturna sonda te čep za odvod na loncu.

STAR PLUS 40



Mijesilice s fiksnim loncem STAR PLUS linije dostupne su u kapacitetu tijesta od 40 i 60 kg.

Oba su modela opremljena s dva motora, dvije brzine na spirali te mogućnošću obrnute rotacije lonca u prvoj brzini, što ih čini izvrsnom opremom za male obrtničke pekare.

Mogućnost brze promjene alata za STAR PLUS i VIS 60/80



Ovaj patentirani sustav dostupan na STAR PLUS 40/60 i VIS 60/80 omogućuje promjenu alata za miješanje u samo nekoliko sekundi. Dostupni alati: spiralni alat za kruh i pizzu, lopatica za tijesto i kekse i spiralni alat u obliku osmice za visoko hidratizirane smjese tijesta.

**Vaš partner za klimatizaciju i
hlađenje s više od 40 godina
iskustva**



Pekarskoj i slastičarskoj industriji tvrtka MB Frigo osigurava kvalitetan odabir i funkcioniranje rashladne opreme, nudi podršku prilikom razrade tehničkog rješenja i tehničkih proračuna, isporuku, montažu te održavanje rashladne i klimatizacijske opreme tijekom garantnog i van garantnog roka.

Stručna osposobljenost, iskustvo, vlastita proizvodnja i zastupstvo vodećih svjetskih proizvođača čine ih kompetitivnim partnerom u ostvarivanju novih projekata u tehnici hlađenja. Snažan i stručan servisni tim osigurava tehničku i servisnu pred i poslije prodajnu podršku te kvalitetnu uslugu održavanja.

Detalji koji čine razliku u rashladnim sustavima za očuvanje svježine pekarskih i slastičarskih proizvoda

U pekarskoj i slastičarskoj industriji hladno skladištenje presudna je komponenta sigurnosti osiguravanja kvalitete hrane. Današnje sustave hlađenja karakterizira poboljšana automatizacija, inovativni dizajn i jednostavna prilagodba što značajno utječe na povećanje energetske učinkovitosti i fleksibilnosti sustava, a istovremeno smanjuje operativne troškove tijekom eksploatacije i održavanja.

Tvrtka osigurava sve što je potrebno za očuvanje svježine i kvalitete proizvoda, kao i kontroliranu klimatizaciju u proizvodnji, skladištenju i u ugostiteljskim objektima.

Rješenja:

- Skladištenje polugotovih i gotovih proizvoda i sirovina u kontroliranim uvjetima

- Rashladni tuneli za brzo duboko zamrzavanje
- Specijalna rješenja za industrijsko hlađenje u pekarskoj i slastičarskoj industriji
- Rješenja za klimatizaciju kuhinja, prodajnih i ugostiteljskih objekata

ArctiCell modularne rashladne komore s vrhunskim spojem i CO₂ rashladnim sustavom ArctiCO₂ osiguravaju energetski učinkovito hlađenje, vrhunsku kontrolu kvalitete proizvoda i sirovina te uštedu potrošnje energije.

CO₂ tehnologija by MB Frigo Grupa:

- zadovoljava najstrože ekološke standarde bez ikakvih ograničenja (energetski učinkovita i sigurna tehnologija zadnje generacije koja se odlikuje smanjenom potrošnjom energije do 25% na godišnjoj razini u usporedbi s dosadašnjim HFC rashladnim sustavom istog rashladnog učinka),
- bez komplicirane dokumentacije za Ministarstvo zaštite okoliša jer u sustavu je prirodna radna tvar CO₂,
- precizno održavanje zadanih temperatura,
- ušteda kroz smanjenje troškova eksploatacije i održavanja,
- ušteda pravodobnim, preventivnim i interventnim održavanjem, praćenje svih kritičnih parametara sustava u cilju sprečavanja većih kvarova bez rizika od zastoja u proizvodnji,
- ušteda kroz praćenje, analizu i optimizaciju upotrebe pojedinih rashladnih komora i procesa.

**MONDIAL FORNI vodeća je
tvrtka za proizvodnju peći za
pekarstvo i slastičarstvo.**

Već više od 70 godina rad tvrtke usmjeren je na obrtničke i poluindustrijske pekare i slastičarnice te dionike s distribucijom velikih razmjera. To su područja koja mogu opremiti diljem svijeta kroz istaknutu međunarodnu prisutnost.

Priča tvrtke počinje 1947. godine, a priča je to o snu koji traje već 75 godina.

Danas MONDIAL FORNI nudi niz profesionalnih peći koje mogu zadovoljiti potrebe i najzahtjevnijih stručnjaka.

Njihove peći namijenjene su svima koji su fascinirani tijestom, dugom fermentacijom i eksperimentiranjem. Brend tvrtke znak je prepoznatljivosti, simbol preciznog načina proizvodnje kruha u kojem je tehnologija na usluzi umjetničkoj komponenti i osobnosti pekara koja mora ostati u prvom planu.



**Električna i plinska
roto peć**

Techno

Ujednačenost, razvoj, fleksibilnost, visoka produktivnost.

Namijenjena svima koji traže fleksibilnost, jednostavnost korištenja i dosljednost pečenja u svakoj situaciji.

Idealna je za proizvodnju kruha i slastičarskih proizvoda.



Električna etažna peć

Domino

Fleksibilnost, modularnost, kvalitetna izvedba.

Namijenjena obrtničkim pekarama, maloprodajnim trgovinama, hotelima, restoranima i ugostiteljima koji traže visoku fleksibilnost i maksimalnu učinkovitost pečenja u jednom rješenju. Pogodna je za proizvodnju kruha, peciva i pizza na limovima. Jedina modularna pećnica u kojoj se mogu uspješno ispeći i veliki proizvodi.



Parna etažna peć

Mondial

Nježna toplina za razvoj besprijekornih proizvoda

Namijenjena svima kojima je kvaliteta glavni zahtjev.

Pogodna je za proizvodnju velikih kruhova i slastičarskih proizvoda.

Strojevi za pakiranje talijanskog proizvođača PFM imaju sve značajke najsuvremenijih tehnoloških dostignuća u području pakiranja prehrambenih proizvoda.

PFM je industrijska grupacija koja se sastoji od 14 tvrtki specijaliziranih za pakiranje: od rukovanja ulaznim proizvodima iz procesnih linija, doziranja i vaganja, do horizontalnog i vertikalnog pakiranja.

Sjedište tvrtke P.F.M. S.P.A., smješteno u Torrebelticinu, pokrajina Vicenza Italija, proizvodi i prodaje oko 40 modela strojeva za horizontalno i vertikalno pakiranje, strojeve za pakiranje u samostojećim vrećicama zajedno s raznim sustavima automatskog punjenja te dodatnu opremu za specijalna rješenja pakiranja.

Strojevi se proizvode za različite sektore prehrambene industrije uključujući sireve, meso, slastice, pekarske proizvode, voće i povrće; kao i neprehrambene industrije poput farmaceutske i kozmetičke industrije.

PFM strojevi za pakiranje namijenjeni su za različite vrste pakiranja, pružajući širok raspon vrhunskih rješenja koja odgovaraju svim različitim potrebama i primjenama.



D SERIES X
Horizontalni stroj za pakiranje praškastih i tekućih proizvoda



FALCON LOGONUOVO
Horizontalni stroj za pakiranje

SOLARIS Evo
Vertikalni stroj za pakiranje



PFM pakirani proizvodi

Vodeća tvrtka s više od 40 godina iskustva nudi visokotehnoška industrijsko – robotska rješenja po principu “ključ u ruke”.



Tvrtka Siscodata osnovana je 1974. godine kada je i započela svoju djelatnost kao proizvođač električnih sustava i toplinskih detektora za Siemens i Philips. Specijalizirana najprije za proizvodnju nuklearne opreme i terminala za prikupljanje podataka za nuklearno-fizičke laboratorije i zrakoplovnu industriju, kasnije, od 1978. godine, razvija terminale i elektroničke uređaje za tekstilnu industriju, koji rastu prvo na domaćem tržištu, a potom i na međunarodnom s postrojenjima koja se prodaju i postavljaju diljem svijeta. U posljednjih 20 godina velik dio proizvodnje odnosi se na područje robotike i izvoza.

Vodeća tvrtka s više od 40 godina iskustva nudi visokotehnoška industrijsko - robotska rješenja po principu “ključ u ruke” u raznim područjima kao što su: pakiranje u farmaceutskoj i kemijskoj industriji

te industrijama hrane i pića, tekstila, rukovanja materijalima, logistici itd.

Automatski sustavi za pakiranje, paletiranje i rukovanje, projektirani prema zahtjevima kupaca, rezultat su posebne pozornosti na potrebe kupca u poslji prodajnom razdoblju.

Sjedište tvrtke nalazi se na sjeveru Milana, u blizini Švicarske. Razvoj softverskih rješenja, konstrukcija i proizvodnja odvijaju se unutar tvrtke sve do trenutka predaje rješenja po principu „ključ u ruke“.

Glavni odjeli tvrtke:

- Istraživanje i razvoj i inženjering
- Softver i elektronika
- Mehanički dizajn.



TOMO VARGA d.o.o. uspješno posluje 28 godina. U tom periodu tvrtka se pozicionirala na tržištu isključivo kao nositelj poslova, s razgranatom mrežom dobavljača i kooperanata iz raznih područja.

Tvrtka samostalno djeluje u području projektiranja, automatizacije, proizvodnje, održavanja i servisiranja opreme i uređaja u procesnoj, prehrambenoj, farmaceutskoj i kemijskoj industriji.

Ulažući kontinuirano u svoj stručni tim, kao svoju najveću vrijednost, TOMO VARGA d.o.o. je postao tvrtka u koju ljudi žele doći raditi i educirati se sukladno potrebama i očekivanjima tržišta.

Velika dodatna vrijednost tvrtke su inženjerska kreativnost, proizvodno i monersko iskustvo, što

u sinergiji daje visoku kvalitetu obavljenih radova, te pouzdanost u ispunjavanju ugovorenih rokova.

Radi pružanja vrhunske usluge svojim poslovnim partnerima tvrtka TOMO VARGA d.o.o. je u svoje poslovanje ugradila integrirani sustav upravljanja kvalitetom i prošla kroz razne certifikacije.

S povjerenjem se možete obratiti stručnom timu tvrtke za Vaše buduće projekte ili neku od spomenutih usluga.



Pekarstvo može biti kompliciran zanat, a visokokapacitetni strojevi postali su nezamjenjivi u modernoj tvrtki. Oni čine proizvodnju lakšom, bržom i isplativijom.

TRIMA je tvrtka sa sjedištem u Zeulenroda-Triebesu u Njemačkoj i zapošljava oko 100 ljudi. Iskusni su stručnjaci koji više od 125 godina proizvode asortiman dijelilica/zaobljivača i linija za peciva. Tradicija i iskustvo tvrtke u ovoj industriji, od 1887. godine, znači da su postali specijalisti za proizvodnju strojeva i linija za obradu i preradu tijesta. TRIMA proizvodi visokokvalitetne strojeve za sljedeće namjene: dijeljenje i zaobljivanje, fermentaciju, utiskivanje i formiranje svih tipova peciva. Proizvedeno u Njemačkoj.

Visoko kvalificirani i vješti tehničari koriste svoju stručnost za projektiranje i proizvodnju kompletnih proizvodnih linija, prilagođenih specifičnim potrebama kupaca pekara. Tvrtka pruža širok raspon usluga, od savjetovanja, razvoja proizvoda, tehnološke obuke do kvalificiranog tima za održavanje i popravak strojeva. TRIMA strojevi povećavaju učinkovitost proizvodnje uz zadržavanje kvalitete ručne izrade pekarskih proizvoda.

Metra 3



Prima Duo Future



Prima Trio Classic



Prima Evo Future





**Pečenje u prodajnom prostoru
doprinosi pridobivanju kupaca!**

Nije baš lako pravilno izgovoriti naziv tvrtke WIESHEU, ali se ipak svi slažu oko činjenice da su jedan od najboljih proizvođača peći za koncepte pečenja u prodajnom prostoru.

Zahvaljujući gotovo 50-godišnjem iskustvu, stalnim inovacijama i razvoju, poštivanju potreba kupaca, kvalitetnim materijalima i ergonomskom dizajnu, WIESHEU može ponuditi široku paletu proizvoda ne samo za pečenje u trgovinama, već i za obrtničke pekare, restorane, benzinske postaje i sve ostale pogone za proizvodnju kruha i peciva.



Atollspeed
by WIESHEU

Atollspeed peći velike brzine uvode potpuno novi koncept pripreme hrane, sendviča, grickalica, deserata...

Prateći današnje potrebe za brzom uslugom delikatesnih i ukusnih proizvoda, Atollspeed peći velike brzine prilagođene su upravo za potrebe vašeg snack bara, restorana, benzinske postaje, kutka hrane, sendvič bara...



Moguće je ostvariti kontakt direktno ili preko prodajnih / servisnih predstavnika u Hrvatskoj, tvrtke TIM ZIP.



Boban Mihajlović

Voditelj prodaje
za jugoistočnu Europu

Kontakt: +381 63 550 150

Boban.Mihajlovic@Wiesheu.de



Mirko Šram

Direktor prodaje, TIM ZIP

M: +385 98 981 2412

mirko.sram@timzip.hr

**NOVA KNJIGA
U PRODAJI**

ŠESTA STRUČNA KNJIGA BIBLIOTEKE "KRUH ZA ŽIVOT"

Franjo Klarić **KRUH – PRILIKA ZA PEKARSTVO: RECEPTI I TEHNOLOGIJA**



NOVA
U PREPRODAJI
STRUČNA KNJIGA

**PROMOTIVNA
PRODAJA**

REDOVNA CIJENA
~~300 kn (40 €)~~

**PROMO CIJENA
240 kn (30 €)**

PDV UKLJUČEN U CIJENU

Prevoditelj: dipl. ing. Franjo Klarić
Urednik i redaktor: dipl. ing. Ivan Bulić
Recenzentica: prof. dr. sc. Duška Čurić

- sastoji se od tri poglavlja: *Opčinjenost kiselim tijestom, Zanatska proizvodnja kruha i Recepture kruhova*
- oko 400 stranica u boji, tvrdi uvez, format 275 x 215 mm
- prijevod knjige *Brot – Chancen für die Bäckerei: Rezepte und Backtechnologie* njemačkih autora braće Wernera i Meinolfa Krälinga
- namijenjena je svim pekarskim majstorima i vlasnicima malih i srednjih obrtničkih pekara koji žele savladati nove spoznaje u pripremi aromatičnih kvalitetnih kruhova dugotrajne svježine kroz primjenu kiselih tijesta i poštivanje prirodnih procesa koji se odvijaju u fermentaciji tijesta i u procesu pečenja
- donosi 90ak receptura proizvodnje raženih i raženih miješanih kruhova, pšeničnih i pšeničnih miješanih kruhova, kruhova od cjelovitog zrna i višezrnatih kruhova, specijalnih vrsta kruha, kruhova bez glutena, te tradicionalnih mediteranskih i kontinentalnih kruhova

1992. - 2022.
30 timzip
godina s vama prehrana - tehnologije - razvoj

www.timzip.hr



UNIFERM: ukorijenjen u fermentaciji

Tvrtku UNIFERM prati duga tradicija fermentacije utemeljena 1737. godine. Danas je, sa svojim proizvodnim pogonima za svježi pekarski kvasac, fermentiranim proizvodima i pekarskim sirovinama, jedan od vodećih proizvođača sastojaka za pečenje u Njemačkoj.

UNIFERM nudi sve pod jednim krovom. Velika konkurentnost u fermentiranim proizvodima, bogato znanje o pekarskim sirovinama te praktična primjena u tehnologiji pečenja, dostupni su njihovim kupcima u pekarskoj industriji.

Glavni adut tvrtke su predani zaposlenici UNIFERM-a. Upravo oni donose znanje i strast u kontinuirano poboljšanje proizvoda i usluga te u pronalaženje novih rješenja koja pomažu njima samima i njihovim klijentima da uvijek budu korak ispred.

UNIFERM FermFresh® - Fermentirani svježi proizvodi za savršeni okus



FermFresh® je UNIFERM-ova nova generacija fermentiranih proizvoda. Ovaj nedavni razvoj svježih

kvalitetnih proizvoda temelji se na više od 280 godina znanja i iskustva u procesima fermentacije. Njihovi prirodni sastojci i spor proces zrenja u definiranim uvjetima fermentacije pomažu u stvaranju jedinstvene svježine i savršenog užitka u konzumaciji kruha i peciva.

Pravi okus ima jednostavan izvor: povećajte prirodnost svojih pečenih proizvoda jednostavnim korištenjem fermentiranih svježih proizvoda.

UNIFERM FermFresh® prednosti na prvi pogled:

- prirodni sastojci (Clean Label deklaracija)
- nježna fermentacija
- pravi profil arome zbog prirodnog zrenja
- visok stupanj svježine zbog pastozne teksture
- dugotrajna svježina gotovih kruhova i pekarskih proizvoda

Na TIM ZIP EXPO sajmu predstavljamo:

FermFresh® Hafer – Fermentirani svježi proizvod na bazi fermenata zobi i cijelih zobenih zrna

FermFresh® Goldling – Fermentirani svježi proizvod na bazi sočnih pšeničnih klica i kiselog tijesta.

FermFresh® Gerstenmalz – Fermentirani ječam rafiniran ukusnim ječmenim sladom

FermFresh® Hirse - Fermentirani svježi proizvod na bazi prosa

FermFresh® Meistervorteig – Temelji se na pšeničnom predtjestu pripremljenom s posebnim aromatičnim kvascem koji je rafiniran dugo fermentiranim pšeničnim kiselim tijestom i aromatičnim ječmenim sladom.

UNIFERM mješavine za kruh i peciva: osnova vašeg uspjeha u pečenju



Brojne kreacije kruha i peciva uvijek imaju za cilj jedno: dobar okus. Stoga u mješavinama za kruh i peciva koriste samo pažljivo odabrane sastojke. Neprekidno prate cjelokupni proces proizvodnje visokokvalitetnih proizvoda jer im je cilj osigurati najvišu razinu sigurnosti primjene i prerade tih mješavina u jedinstven doživljaj okusa.

Asortiman tvrtke obuhvaća visokokvalitetan i bogat izbor mješavina. Osim osnovnih mješavina, ima mjesta i za vaše individualne recepte i posebne zahtjeve.

Na sajmu TIM ZIP EXPO 2022 možete pronaći savršene sastojke za svoj asortiman kruha i peciva.

UNIFERM Eisstar – Poboljšivač za peciva posebno namijenjen za prekinutu i odgođenu fermentaciju te za dugotrajnu obradu tijesta.

UNIFERM Topback – Poseban poboljšivač za hrskava peciva velikog volumena.

UNIFERM fine mješavine za slastice: zasladite zadovoljstvo vaših kupaca!

Svijet slastičarstva dom je slatkih okusnih senzacija.

Sirovine za slastičarstvo koriste se za stvaranje velikih i malih umjetničkih djela koja omogućavaju vašim kupcima da svakodnevno uživaju u slatkim užitcima na svom npecu. Sigurni proizvodi i provjereni

recepti upotpunjeni su strašću za slatkim osjećajima koje izaziva proces pečenja: tako će vaš sljedeći fini



pekarski specijalitet oduševiti vaše kupce svojim izrađenim savršenstvom.

Iskoristite “veganski” megatrend i inspirirajte se kolačima koji su ukusni za svakoga: za vegetarijance, za vegane, za fleksitarijance.

Veganski užitak u kolačima je za svakoga!

Inspiracije za veganske biskvite bez životinjskih sastojaka, ali s punim užitkom, nude kreacije finih kolača napravljenih od fine mješavine za pečenje UNIFERM RoyalRühr vegan. Iskoristite prednosti:

- Jednostavan za pripremu - sveobuhvatni proces sa samo tri komponente.
- Svestran - univerzalni proizvod sa širokim rasponom primjena od kolača do muffina.
- Vrlo dobro zadržavanje svježine - zahvaljujući dobrim svojstvima bubrenja odabranih brašna.
- Prikladno i za prehranu bez laktoze - bez životinjskih sastojaka.

Otkrijte svoju sljedeću ideju o proizvodu uz korištenje najfinijih UNIFERM proizvoda.

UNIFERM RoyalRühr torta

UNIFERM RoyalRühr veganski

UNIFERM Berliner Twenty



Strategija tvrtke je kontinuirani razvoj novih proizvoda baziranih na domaćim sirovinama, povezujući pri tome nova istraživanja i tehnološka dostignuća.

Tvrtka DATA-BAK d.o.o. se bavi proizvodnjom poboljšivača i gotovih koncentrat-smjesa za pekarsku industriju, a na tržištu je prisutna od 1994. godine.

HACCP sustav uveden je i certificiran 2003. godine, a FSSC sustav je certificiran kontinuirano od 2018. godine čime se povećala briga o kvaliteti i sigurnosti proizvoda u svim fazama njihova razvoja, proizvodnje i distribucije. Oba sustava omogućavaju prepoznavanje kritičnih točaka u svakom koraku proizvodnog procesa, te provjeru i nadzor kako bi se opasnosti za zdravstvenu sigurnost svele na najmanju moguću mjeru.

Strategija tvrtke je kontinuirani razvoj novih proizvoda baziranih na domaćim sirovinama, povezujući pri tome nova istraživanja i tehnološka dostignuća.

Pekarski dodaci i koncentрати iz proizvodnje rezultat su vlastitog inovativnog rada na obradi žitarica tehnologijom preželatinizacije, tostiranja, prženja i mikrobiološkoj fermentaciji pomoću odabranih sojeva kvasaca i bakterija.

Svojim partnerima pekarima nude različite tradicionalne i originalne proizvode, dobivene korištenjem prirodnih sirovina visoke kvalitete.

Primjenom njihovih proizvoda u pekarama, u suradnji s pekarom, kreiraju jedinstven i prepoznatljiv asortiman gotovih pekarskih proizvoda kojim se nastoje zadovoljiti svi zahtjevi krajnjih kupaca.

Prezentacije proizvoda na terenu te organiziranje promocija i degustacija u prostorijama klijenata, aktivnosti su kojima im nastoje približiti svoje ideje i u svakom trenutku odgovoriti na potrebe svojih kupaca.

Ponuda obuhvaća:

- pekarske dodatke,
- pekarske koncentrate,
- poboljšivače,
- prirodna kisela tijesta, specijalno fermentirana pomoću kvasaca i bakterija za bolju aromu i kvalitetu gotovih proizvoda.



Aromatik



Integral Corn



Ječmeni miks

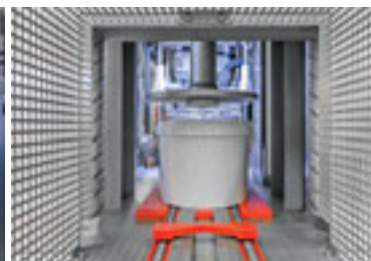


Pivski koncentrat

Glazir

Najbolji dio zalogaja

Proizvodnja **voćnih fila, punila, marmelada, kakao-krem proizvoda, želea i glazura, te slanih nadjeva** za potrebe pekarske industrije



Osim već svima poznatih Glazir voćnih fila, predstavljamo vam:

- **Slane nadjeve**
- **Želea**
- **Sacher glazuru (NOVO)**



Posebno smo ponosni na Glazir ponudu proizvoda
BEZ KONZERVANSA



Tvrtka Glazir osnovana je 1994. godine kao distributer proizvoda za pekarsku industriju, a danas je vodeća tvrtka u Hrvatskoj i široj regiji u proizvodnji kvalitetnih sirovina za pekarstvo. Izvrsnost, inovacije i ulaganja u nove tehnologije neophodni su za održivi rast i razvoj i postavljeni su kao osnovni ciljevi našeg poslovanja.

Glazir d.o.o., Posavska ulica 59, Novaki Oborovski, 10372 Oborovo, Hrvatska
Tel: +385 1 2781 100 Fax: +385 1 2781 101, e-mail: info@glazir.hr

fagoVita

HELJDIN
koncentrat



KUKURUZNI
koncentrat



Preduvjet za kvalitetne pekarske i konditorske
proizvode su kvalitetni koncentрати i sirovine

Upoznajte se s našim proizvodima već dokazanim
i na najzahtjevnijim tržištima.



NAŠE KLASJE

Proizvodni pogon: Matije Gupca 37, 10295 Kupljenovo, Hrvatska
Tel: +385 1 3040 255, E-mail: nase.klasje@naseklasje.hr
www.naseklasje.hr

VANDEMOORTELE je belgijska obiteljska tvrtka strastvenih ljudi koji se bave hranom još od 1899. godine.

Tvrtka ima dvije poslovne linije; jednu u pekarskim proizvodima, a drugu u margarinima, kulinarskim uljima i mastima. Vjeruju da je okus ključan u prehrambenim proizvodima, a kvaliteta je neophodna za okus. Svoje znanje i sposobnosti nikada ne prestaju usavršavati, poboljšavati i činiti inovativnijim. Razumiju i brinu o lokalnim preferencijama. Mogu djelovati u razmjerima koji uključuju i zanatstvo i obrtničke vještine, ali i široku europsku mrežu.

Svaki dan, a da to ne zna, većina ljudi u Europi jede njihove proizvode jer se veći broj njih prodaje pod robnim markama njihovih kupaca. Ovi kupci su zanatske pekare, restorani i restorani brze usluge; ugostiteljstvo, supermarketi te prehrambena industrija.

Njihovi kupci traže ukusnu, kvalitetnu i prikladnu hranu koju zatim s ponosom poslužuju svojim kupcima.



GRUPACIJA DON DON

www.dondon.hr

Razvoj inovativnih proizvoda kao što su proizvodi bez kvasca, proizvodi s kiselim tijestom i proizvodi koji imaju pozitivan utjecaj na zdravlje potrošača ključni su za razlikovanje od konkurencije na tržištu.

Poduzeće Don Don započelo je svoj put 1994. godine u Metliki, kao obiteljski posao izrade krafni i drugog slatkog peciva. Od tog vremena do danas, predano slijedi zadani cilj – slušati želje svojih kupaca i na njihove potrebe odgovoriti kvalitetnim proizvodima.

Da bi opravdali povjerenje kupaca, redovito drže korak s globalnim trendovima pekarstva, koji služe kao inspiracija u razvoju novih proizvoda i usluga. Ulažu u nove objekte i najmoderniju opremu kako bi zadržali korak s europskim i svjetskim proizvođačima. Trude se uvijek biti bolji.

Kombiniraju tradiciju i budućnost. Čuvaju stare recepte i tradicionalne procese proizvodnje proizvoda, a uključuju moderne trendove u prehrani, uzimajući u obzir želje kupaca, koji u brzom tempu svakodnevnog života posežu za proizvodima za

brzu konzumaciju (pakirani proizvodi, rezani kruh, ...). Budući da znaju koliko je cijenjen dobar kruh i koliko su popularni ukusni pekarski proizvodi (slani i slatki), žele svojim kupcima ponuditi proizvode najviše kvalitete, najboljeg okusa i izgleda.

Cilj tvrtke je voditi konsolidaciju industrije u regiji. U skladu s njihovom predanošću visokokvalitetnim proizvodima, potrebna je daljnja industrijalizacija i primjena novih tehnologija. Grupacija Don Don je danas vodeća pekara u regiji s prometom od 128 milijuna eura i više od 2.000 zaposlenika, koja proizvodi i prodaje široku paletu pekarskih proizvoda: svakodnevno svježi kruh i kolači, kruh s produljenim rokom trajanja, zamrznuti kruh i peciva, tost, sendviči i krafne.





PEKARNA GROSUPLJE

Pekarna Grosuplje je najstariji poznati pekarski brand u Sloveniji. Stalno nastoji kombinirati tradiciju i moderne trendove, odabrati najkvalitetnije sirovine i svakodnevno ponuditi najbolje proizvode. Razvoj inovativnih proizvoda kao što su proizvodi bez kvasaca, proizvodi s kiselim tijestom i proizvodi koji imaju pozitivan utjecaj na zdravlje potrošača ključni su za razlikovanje od konkurencije na tržištu. Zlatne medalje, koje svake godine dodjeljuje Gospodarska komora Slovenije, pokazuju zašto je Pekarna Grosuplje sinonim izvrsnog kruha već više od 70 godina.

YOUR 5 MINUTES

S ukusnim krafnama *Your 5 minutes*, brand je već postao popularan izbor za mnoge potrošače. Proizvodi *Your 5 minutes* se nalaze u raznim oblicima i okusima, uvijek svježije pripremljeni, sočni i bogati ukusom. Moguće je birati između različitih peciva i pakiranog kruha ili primamljivih krafni, koji će svaki obrok učiniti posebnim doživljajem. Tostovi *Your 5 minutes* izrađeni su od kombinacije najboljih žitarica, s dodanim kiselim tijestom i bez dodanih aditiva. Proizvodnja tosta radi se u najsuvremenijim tehnološkim i higijensko – sanitarnim uvjetima, koji su stalno kontrolirani i garantiraju ujednačenu kvalitetu, izgled proizvoda i siguran rok trajanja više od 60 dana.



BREAD CLUB



Bread Club je začetnik u proizvodnji kruha isključivo s kiselim tijestom.

U proizvodnji kruha primjenjujemo svoje znanje o prirodnom kvascu, fermentaciji i kvaliteti žitarica. Beskompromisna proizvodnja pekarskih proizvoda s najkvalitetnijim prirodnim sastojcima, bez aditiva.

Tehnološki najzahtjevnija vrsta pekarstva, ali i naljepša.

ČAKOVEČKI
MLINOVI
-1893-

Najbolji biraju najbolje brašno



Samo najkvalitetnije sirovine kontroliranog podrijetla postaju dio prvoklasnog brašna Čakovečkih mlinova. Direktno od lokalnih poljoprivrednika uzimamo najbolju pšenicu, koju uz naše znanje i iskustvo u kombinaciji s najsuvremenijim tehnologijama, pretvaramo u pekarske proizvode koji svježi, mirisni i ukusni stižu do vašeg stola. Osim naših dobro poznatih brašna, radimo i specijalizirano brašno za vaše potrebe. Ako vam je za proizvodnju potrebno specijalno brašno, javite nam se i proizvodit ćemo ga samo za vas, jer je sve što radimo podređeno stvaranju vrhunskih proizvoda.

www.cak-mlinovi.hr

Iznimna kvaliteta, rezultat ručne proizvodnje i recepture koja uključuje i pasterizirana jaja, postaje zaštitni znak branda. Ove godine, uz mlince s jajima, lansirana je i ekstenzija branda – Mlinci iz centra svijeta s bućom.

Tvrtka Čokoland d.o.o. osnovana je 2011. godine. U svojim počecima, bila je specijalizirana isključivo za distribuciju robe široke potrošnje.

Danas, tvrtka Čokoland d.o.o. zapošljava preko 20 ljudi, nudi široku paletu proizvoda koja broji više od 2000 artikala, a distribucijski pokriva cijelo područje Republike Hrvatske.



Godine 2018., Martina i Siniša Orlović, vlasnici tvrtke, inspirirani starim receptom koji se u obitelji Orlović prenosio generacijama s koljena na koljeno, hrabro odlučuju krenuti u proizvodnju mlinaca. Rađa se premium brand - Mlinci iz centra svijeta. Iznimna kvaliteta, rezultat ručne proizvodnje i recepture koja uključuje i pasterizirana jaja, postaje zaštitni znak branda. Mlinci iz centra svijeta u manje od tri godine zauzimaju svoje mjesto na policama većine prodajnih centara u Hrvatskoj, pronalaze svoj put do kupaca u Njemačkoj, Irskoj i Švicarskoj te se nameću kao jedan od vodećih brandova u svojoj kategoriji. Ove godine, uz mlince s jajima, lansirana je i ekstenzija branda – Mlinci iz centra svijeta s bućom. Kako receptura ne sadrži sastojke životinjskog porijekla, mlinci s bućom pogodni su za vegansku prehranu, ali u njima će, bez sumnje, uživati i svi mlincoljupci koji će ih servirati uz puricu i ostala pečenja.

Mlince iz centra svijeta s bućom, tvrtka Čokoland d.o.o. odlučila je predstaviti upravo na sajmu TIM ZIP EXPO 2022.

EKOS PEKARNICA

www.ekos-pekarnica.hr



EKOS želi pokazati pravac u kojem slastičarstvo ide u Europi i svijetu te osigurati iskustvo uživanja u omiljenim slasticama.

EKOS Pekarnica najveći je hrvatski proizvođač i izvoznik svježih i duboko zamrznutih slastičarskih proizvoda te specijalnih pekarskih proizvoda. Prateći trendove sve je veći naglasak na proizvodnji asortimana bez glutena, veganskih proizvoda kao i proizvoda bez šećera. Uz najprodavanije kolače kao što su Mađarica, Čupavci i Pita jabuka,

potražnja za novim funkcionalnim proizvodima u asortimanu vrlo je snažna. Suradnja s domaćim proizvođačima uz odabir najkvalitetnijih sastojaka ključ su izvrsnog okusa EKOS Cakes slastica. EKOS želi pokazati pravac u kojem slastičarstvo ide u Europi i svijetu te osigurati iskustvo uživanja u omiljenim slasticama.

Bezglutenski kolači

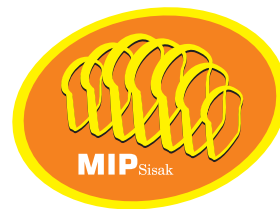


Premium kolači



Veganski balance kolači





Od svog osnutka, davne 1947. godine pa sve do danas Mlin i pekare d.o.o. Sisak svakodnevno svoje kupce opskrbljuju dnevnim i trajnim pekarskim i mlinskim proizvodima.

Danas je tvrtka Mlin i pekare vodeća kompanija u Sisačko – moslavačkoj županiji po količini proizvedenih mlinskih i pekarskih proizvoda te najveća tvrtka u Sisku s preko 1700 radnika. Ponosni je dobitnik plakete „Zlatna kuna“ u kategoriji velikih trgovačkih društava čak tri godine za redom.

Glavni poslovni segmenti poduzeća su mlinarstvo, pekarstvo i trgovina. Od osnutka do danas, tvrtka je prošla više različitih organizacijskih oblika. 2001. godine tvrtka je privatizirana i počinje ostvarivati značajne gospodarske uspjehe uz povećanje proizvodnje i broja zaposlenih.

Za mlinsku i pekarsku proizvodnju koriste se najkvalitetnije sorte lokalno uzgojene pšenice. U svom sastavu tvrtka ima silos kapaciteta 30 000 tona žita, mlin kapaciteta 120 tona na dan te pekarstvo kapaciteta 25 000 komada kruha dnevno.

Kontinuiranim ulaganjem u modernizaciju proizvodnje, proširenjem asortimana i povećanjem nutritivne vrijednosti proizvoda potrošačima i poslovnim partnerima nude se kvalitetni i po cijeni prihvatljivi proizvodi. Ulaganjem u vozni park i dostavu osigurava se dostupnost proizvoda diljem Hrvatske.

Sredinom 2006. uveden je sustav upravljanja kvalitetom i sustav zdravstvene ispravnosti hrane, a dobiven je i certifikat za međunarodno priznate norme ISSO9001 i ISSO22000. Godine 2014. uspostavljen je integrirani sustav upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane IFS FOOD čime se potvrđuje da je zadovoljstvo kupaca te ispunjenje

zakonskih zahtjeva na prvome mjestu. Svi dijelovi proizvodnih procesa su pod laboratorijskim nadzorom što jamči kontrolu kvalitete, a to je višestruko potvrđivano dodjelama priznanja za kakvoću na sajmovima i velesajmovima te visokim ocjenama certifikacijskih kuća. Higijenski uvjeti proizvodnih pogona i transportnih vozila, zdravstvena ispravnost sirovina i gotovih proizvoda na najvišem su nivou. Tim zaposlenih tehnologa svakodnevno razvija, procjenjuje i poboljšava sastav proizvoda istovremeno brinući o tradiciji okusa i kvalitete.

Pored ponude mlinskih i pekarskih proizvoda iz vlastite proizvodnje, Mlin i pekare d.o.o. u svojoj maloprodajnoj mreži od 350 prodavaonica nudi robu široke potrošnje, građevinski materijal te repromaterijal potreban za poljoprivrednu proizvodnju. Ukupan prihod je u stalnom porastu i jamči stabilnost tvrtke. Uspješnost poslovanja Mlin i pekare Sisak leži u tradiciji i kvaliteti koju nude svojim kupcima te bogatoj listi poslovnih partnera s kojima uspješno surađuju dugi niz godina.



***Najljepša hrvatska pekarska priča
dobila novo poglavlje – 2021. godina
Mlinaru donijela brojne izazove za
koje su pronašli prava rješenja.***

Mlinar je najveća kompanija na tržištu u pekarskoj industriji koja broji više od 2000 zaposlenih, godišnje proizvede više od 170 milijuna proizvoda te ih plasira na domaće i svjetsko tržište kroz više od 230 prodavaonica.

Odgovarajući na nove izazove, ali i vodeći se posljednjim trendovima na pekarskom tržištu te potrebama kupaca, koji žive sve užurbanije, ali u isto vrijeme traže još praktičnija i atraktivnija rješenja za svoje potrebe, razvili su potpuno novi koncept prodajnih mjesta te kontinuirano otvaraju nove prodavaonice duž cijele Hrvatske.

Unutar novog koncepta Mlinar svojim kupcima nudi još kvalitetniju ponudu tradicionalnih, ali i novih proizvoda koji će zasigurno naići na odobravanje kupaca koji godišnje obave više od 36 milijuna posjeta Mlinaru.

Prostor novih Mlinar prodavaonica još je ugodniji i funkcionalniji, a kupcima je osigurana veća protočnost i praktičnost. Prodavaonice su podijeljene na dva dijela: „ON THE GO“ dio kojeg čine proizvodi namijenjeni konzumaciji odmah te „TAKE HOME“ dio, kojeg upotpunjuju tradicionalni proizvodi koji se uglavnom kupuju i konzumiraju kasnije.

Uz inovacije u prostoru, koje su se postigle korištenjem moderne opreme i materijala, tehnoloških rješenja za

komunikaciju s kupcima, uz moderan i atraktivan dizajn interijera, posebnost novog koncepta je iznad svega novi asortiman čime se nadograđuje postojeća. Mlinar je u svoju ponudu uvrstio nove, cjelovite obroke poput proteinskih krepera sa sjemenkama i visokim udjelom proteina, chia kruh, novi kruh Focaccia bogatog mediteranskog okusa, prigodne proizvode za blagdane, Pinca, Orahnjača i Makovnjača te kontinuirano nastavljaju s razvojem novih inovativnih proizvoda.

Novim konceptom Mlinar želi nadopuniti jedno od poglavlja najljepše pekarske priče koju zajedno s kupcima grade i žive već 118 godina te im kroz novo opremljene prodavaonice žele zahvaliti na povjerenju koje im dosljedno potvrđuju kao i pružiti potrebna rješenja u ova izazovna vremena. Upravo zato vodili su brigu o svim zahtjevima svojih potrošača u današnjem trenutku, želeći tako dati svoj doprinos razvoju pekarske industrije u kojoj hrvatski potrošači imaju pravo izbora načina kupnje i samih proizvoda, bez obzira radi li se o tradicionalnim pekarskim proizvodima ili proizvodima orijentiranim na kupce koji u pekarskoj industriji traže dodatne izbore.

U želji da svojim kupcima osigura vrhunsku kvalitetu, Mlinar posluje s potvrđenim hrvatskim dobavljačima i proizvođačima sirovina što mu omogućuje izvrsnost u lancu opskrbe putem kojeg dodatno podržava hrvatsku proizvodnju i sirovine. Proizvodni procesi su strogo kontrolirani, a ujednačenoj kvaliteti, sigurnosti i okusu dodatno doprinose i integrirani sustavi upravljanja kvalitetom i sigurnosti hrane, prema zahtjevima normi: IFS Food, ISO 9001, HACCP, HALAL, KOSHER.



Noel Bread&Deli

www.noel.hr



Tim zagrebačkog restorana s Michelin zvjezdicom, Noel otvorio je svoju Bread&Deli trgovinu u kojoj dnevno svježe nudi vrhunski gourmet užitak - pekarske proizvode, slastice, sendviče te osvježavajuće cold brew napitke na bazi kave i čaja, kao i popularnu Noelovu kombuchu. Chef Bruno Vokal i Nikša Mandić potpisuju izvrsnu ponudu kruha i peciva pripremljenih na bazi kiselog tijesta u kojima se koristi starter s domaćim kvascem starim deset godina. Delikatesna trgovina svakog tjedna će upotpunjavati svoju ponudu novim proizvodima na bazi visokokvalitetnih sezonskih namirnica te tako svakoga dana nuditi novo gourmet iskustvo svojim kupcima.

Noel, prvi zagrebački restoran s Michelinovom zvjezdicom, otvorio je svoju Bread&Deli trgovinu. U njoj će se nuditi dnevno svježi, ručno rađeni pekarski proizvodi, odabrane slastice, sendviči te osvježavajući napitci od vrhunske kave i čaja. Ponudu Bread&Delija potpisuje Noelov tim, chef Bruno Vokal, Nikša Mandić i Karlo Ferenčak koji su odabrali razne vrste kruha i peciva, tradicionalnih slastica te snackova za vrhunsko gourmet iskustvo. Noel Bread&Deli tako nudi pažljivo odabranu paletu kruha i peciva na bazi kiselog tijesta (engl. sour dough). Pšenični kruh, pšenični sa sjemenkama, kukuruzni kruh, raženi kruh pripremaju se po tradicionalnoj metodi, ručno, baš kao i popularne focaccie, ciabatte, baguetti. Za sve one koji si žele priuštiti vrhunski sendvič s nogu ili komad najpopularnije pizze na svijetu – Margherite, u Bread&Deliju će vas oduševiti gourmet sendviči sa sirom i šunkom ili mortadelom. Chef Vokal pažljivo je osmislio slatku ponudu u kojoj

su trenutno najtraženije babke i pinca, baš kao i sočni muffini s namelaka kremom od mliječne čokolade, choco chip keksi s tahinijem i kremasta baskijska torta od sira.

Za osvježenje, bar manager Karlo Ferenčak potpisuje već tradicionalno izvrsnu Noelovu kombuchu, neodoljivo laganu cold brew 100% arabicu i birane cold brew hladne čajeve Matcha in Kukicha, Oolong s aromom breskve i Oolong s aromom bergamota.

Ne propustite u svakodnevni život unijeti dašak vrhunske gastronomije i uživati u svakom proizvodu koji je začinjen ljubavlju prema hrani Noelovog tima vrhunskih stručnjaka. «Najviše nas oduševljavaju povratne informacije prvih kupaca koji hvale okus i kvalitetu proizvoda. Trudit ćemo se i dalje biti maštoviti, koristiti sezonske namirnice te kroz novi Bread&Deli ponuditi svim našim gostima posebno gourmet iskustvo i u svakodnevnom životu», zaključio je Ivan Jug, suvlasnik restorana Noel.



PAN-PEK PURE – nova linija proizvoda u potpunosti rađena bez aditiva, konzervansa i bojila.

Pan-pek je jedna od vodećih domaćih tvrtki na području pekarstva. Već tri desetljeća uspješno spaja najnovije trendove u proizvodnji, kvalitetan stručni kadar, vrhunske namirnice i odlične recepture te kupcima predstavlja kvalitetne, svježie i inovativne pekarske proizvode.

Kontinuirano rade na razvoju novih proizvoda i osmišljavanju novih receptura koje idu u korak s globalnim trendovima, poštujući pritom afinitete kupaca i svaku namirnicu. S time na umu, s posebnom radošću predstavljaju novu liniju proizvoda u potpunosti rađenu bez aditiva, konzervansa i bojila – PAN-PEK PURE. Ova linija proizvoda sastoji se od četiri iznimno ukusna kruha te dvije vrste peciva. Vjeruju kako su kupcima svih generacija i preferencija uspješno pružili još hranjiviji, još ukusniji i još zanimljiviji proizvod!



Pored toga, jedni su od pionira cobrandinga u pekarskoj industriji na domaćem tržištu. Daleko je poznata njihova krafna s Lino Lada punjenjem, osmišljena u suradnji s Podravkom te vođena idejom pružanja odličnog slatkog obroka. Od prvog trenutka plasmana na tržište ova krafna osvojila je srca i nepca vjernih kupaca, usuduju se reći, potpuno zasluženno.



Tijekom protekle, 2021. godine, lansirali su 42 nova proizvoda s kojima su obuhvatili sve svoje kategorije, a s jednakim poletom nastavljaju i u ovoj godini, izazovima usprkos. U ovoj godini planiraju javnosti predstaviti oko 50 novih proizvoda te ne sumnjaju da će i oni u kratkom roku naći svoj put do krajnjeg potrošača. Na-

stavljaju raditi i na razvoju veleprodajnih kupaca, na izvoznom tržištu te na širenju maloprodajne mreže. I dalje kontinuirano uvode novitete u području proizvodnih procesa i kvalitete usluge te paralelno rade na širenju asortimana kako bi išli u korak s trendovima ili bili čak jedan korak ispred njih.

Tajna uspjeha Pan-peka, osim u kvalitetnim i inovativnim proizvodima i tehnologijama, leži i u odnosu prema partnerima i kupcima. Individualan pristup pun uzajamnog poštovanja, uz uvažavanje doprinosa i povratne informacije koju dobivaju na svakodnevnoj razini doprinosi tri desetljeća dugom uspješnom poslovanju.





Vinkovačka tvrtka Pekar d.o.o. već se više od trideset godina bavi proizvodnjom svježih i zamrznutih pekarskih i slastičarskih proizvoda. Usred raznovrsnog asortimana ukusnih proizvoda široke namjene, posebno se ističu somuni, slanci, bureci raznih slanah ili slatkih okusa te krušne mrvice.

Pogon u Vinkovcima prostire se na ukupno više od 5000 m² te je cjelokupna proizvodnja, kao i vozni park, modernizirana po najvišim standardima. Proizvodnja je spremna odgovoriti najvišim tehnološkim zahtjevima tržišta dok se proizvodni i logističko-skladišni kapaciteti povećavaju iz godine u godinu. Posljednjih godina fokus se stavlja na širenje komercijalne i prodajne mreže, kako u Republici Hrvatskoj tako i na području Europske unije te šire. Znanje stečeno kroz desetljeća proizvodnje neprocjenjiva je vrijednost ove tvrtke te joj osigurava daljnji razvoj i napredak kako po pitanju kvalitete postojećih proizvoda tako i razvoja novih.

Kontinuirane investicije u proizvodni pogon, modernizaciju i suvremene tehnologije, promišljena strategija i jasna vizija rezultirali su uskom specijalizacijom za pojedine proizvode u velikim serijama kao i robnim markama poput: somuna, bureka, slanaca, krušnih mrvica...

Upravo je specijalizacija najvažniji dio dugoročne strategije razvoja po uzoru na najveće europske i svjetske proizvođače. U proteklim godinama PEKAR je lider u pekarskoj branši u Hrvatskoj i regiji po pitanju specijalizacije i lagane upotrebe proizvoda gdje su osnova HoReCa ready (easy-to-use) proizvodi koji se mogu odmrzavati isključivo na sobnoj temperaturi

pri čemu su zadržani kvaliteta, svježina i najvažnije – okus. Proizvodi se u prilagođenim pakiranjima za cijeli HoReCa sektor distribuiraju širom Hrvatske na preko 500 lokacija u vrlo kratkom roku zahvaljujući lokalnim partnerima distributerima. Uz već uhodanu kapilarnu dnevnu dostavu po cijeloj Slavoniji, postoji mogućnost i dostave na centralna skladišta za ostatak Republike Hrvatske za retail kupce.

Tvrtka Pekar d.o.o. nakon tridesetogodišnjeg iskustva u proizvodnji veliki naglasak stavlja na trendove, kvalitetu i izvrsnost tako da su razvijeni HANDMADE proizvodi, Clean Label oznakom su označeni gotovo svi proizvodi (ne sadrže e-brojeve), a Halal certifikat koji jamči kvalitetu, zdravstvenu ispravnost i jasno porijeklo sastojaka posjeduju svi proizvodi. Također, očuvanje okoliša postaje imperativ u poslovanju pa tako gotovo svi somuni i ostali proizvodi ne sadrže palmino ulje, a sama tvrtka Pekar d.o.o. posjeduje i IFS certifikat što garantira visoku kvalitetu i sigurnost proizvoda.

Certifikacija svih procesa u tvrtki s naglaskom na kontrolu kvalitete i korištenje isključivo najkvalitetnijih sirovina beskompromisno stavljaju zdravstvenu ispravnost i sigurnost na sam vrh liste naših prioriteta što je osnova za dugogodišnju prisutnost na tržištu i uspješnu suradnju sa svim većim trgovačkim lancima i distributerima, posebno na području izvoza.



Zagrebačke pekarne Klara

www.klara.hr



**Hrvatska kompanija za proizvodnju i prodaju pekarskih proizvoda
Zagrebačke pekarnice Klara d.d u svojoj tvornici u Zagrebu svakodnevno
proizvede preko 120 000 pekarskih proizvoda koje isporučuje na police
više od 2 000 trgovina.**

Klara proizvodi i distribuira široku paletu proizvoda. Od svježih i zamrznutih kruhova, peciva, slatkih i slanih proizvoda na bazi lisnatog i dizanog tijesta pa sve do toasta, dvopeka, tjestenine, trajnih kolača, brašna i krupice. Kombiniranjem različitih vrsta brašna i žitarica pekarnice Klara nude raznolike proizvode koji su prepoznati i cijenjeni. Klara se nalazi i među vodećim hrvatskim proizvođačima krušnih mrvica i mlinaca – tradicionalnog hrvatskog proizvoda.

Linija zamrznutih proizvoda *Claressa* omogućuje ukusan i brzo pripremljen obrok. *Claressa* je Klarin odgovor na zahtjeve užurbanog tempa života pa je svim proizvodima iz ove linije smanjeno vrijeme pripreme obroka, a zadržani su tradicija i kvaliteta. Tako je uz *Claressa* proizvode ukusan, svjež i brzo pripremljen obrok uvijek na dohvat ruke.

U segmentu veleprodaje Zagrebačke pekarnice Klara d.d. pokrivaju cijelu Hrvatsku, a njihovi proizvodi

moгу se pronaći u gotovo svim trgovačkim kućama u zemlji, u manjim kvartovskim trgovinama, kao i u trgovinama u BiH, Sloveniji, Srbiji, Velikoj Britaniji i Irskoj. Svojim pekarskim proizvodima opskrbljuju i ugostiteljske objekte, hotele, vrtiće, škole, bolnice i druge javne institucije.

Dotatnu bliskost s tržištem ostvaruju kroz vlastitu maloprodajnu mrežu na atraktivnim lokacijama. U svakoj Klara trgovini proizvodi se pripremaju na licu mjesta što kupcima omogućuje konzumaciju uvijek svježih pečeni h proizvoda.

Klara posjeduje *Certifikat IFS Food* koji potvrđuje predanost kvaliteti i garantira sigurnost u proizvodnji i isporuci proizvoda. Uz kvalitetu proizvoda kao svoje najveće vrijednosti Klara ističe i znanje i iskustvo svojih pekara te izvrsnost receptura koje poštuju.





Elisabeth Baldrian

Nakon pekarske i slastičarske naobrazbe, godinu dana radila je kao slastičar u tvrtki Kurkonditorei Oberlaa. Pohađala je tečajeve u Njemačkoj i odradila praksu u Švicarskoj. Godine 2007. preuzela je obiteljsku pekaru Bäckerei Käppl od svojih roditelja. Sa svojih 13 djelatnika uspješno vodi pekaru s poslovnicama na tri lokacije. Sastojci visoke kvalitete i tradicionalni pekarski zanat od presudne su joj važnosti.



Strudel



Strudel



Jeremiah Schrott

*Ručno rađeni
tradicionalni
austrijski proizvodi*



Bakkerij Swinnen

www.bakkerijswinnen.be



Benny Swinnen



Pain a la greque



Speculaas

Vlaaien

Iako je završio Studij humanitarnih znanosti, prirodoslovlja i matematike, njegov profesionalni životni put ponajviše su obilježile ljubav i strast prema pekarstvu i slastičarstvu.

Slastičarstvo i pekarstvo, prerada čokolade, izrada sladoleda i slastica od šećera samo su neke od njegovih aktivnosti, interesa i uspjeha u posljednje 44 godine.

Cijeli se život educira na području spomenutih profesija pa je na putu svog uzleta stekao brojne diplome i certifikate od kojih je možda jedna od najzanimljivijih Certifikat za izrađivanje skulptura od leda.

Čak ni u trenutku kada je stekao VIZO učiteljsku stručnu spremu nije zastao, nego nastavlja pohađati razne tečajeve kao što su tečajevi za marcipan, čokoladu i slastice, deserata na tanjuru (HORECA VLAANDEREN) te tečaj zanatskog pečenja kruha (SIBA Aaschot).

Može se pohvaliti da je pokretač regionalne gastronomije s 3 nacionalno priznata regionalna proizvoda.

Zanimljivo je naglasiti da je bio organizator brojnih sajmova i da je vodio brojne radionice za amatere i profesionalce u vlastitoj organizaciji.

Iskazao se i kao trener belgijske reprezentacije na „Coup du monde de la Boulangerie“ u Parizu 1999., 2002. i 2005.



Obnašao je dužnost Predsjednika žirija na „Coup Lessaffre d´Afrique u Cassablanci kao i na „Masters de la Boulangerie“ u Parizu, a bio je i član međunarodnog žirija u Argentini, Riminiju te na SIAB-u u Veroni.

Ističe se i kao dugogodišnji predsjednik Rlichemont kluba Belgije, od 2006. do 2014. godine.

Danas ima titulu počasnog člana Kluba i zadužen je za njegovo predstavljanje na međunarodnim susretima.

Aktivan i danas, član je brojnih belgijskih konfederacija kao što su Bakkers Vlaanderen te Konfederacija pekara, kruha i slastica.

Slastičarnica Vincek

www.vincek.com.hr



VINCEK

SLASTIČARNICA
Tradition & Quality Since 1977

Slastičarnica Vincek osnovana je 1977. godine, od supružnika Ankice i Stjepana Vincek, a izrasla je u mjesto obiteljske tradicije, koja ove godine obilježava 45 godina postojanja.

Daljnji razvoj nastavili su sa svojom djecom.

Jedna je od vodećih slastičarskih brendova u Hrvatskoj, s oko 120 zaposlenika i 8 slastičarnica u gradu Zagrebu.

Osim poznate Zagrebačke kremšnite koja je osmišljena i prvi put ponuđena u kombinaciji sa slatkim vrhnjem i čokoladom upravo u Slastičarnici Vincek, danas nudi preko stotinu vrsta kolača, preko 40 okusa sladoleda, raznih torti, čajnih peciva i ostalih unikatnih slastičarskih delikacija.

Jedna od posebnosti kojom se Vincek ističe su razne slastice od kestena, jer upravo kesten s kojim rade dolazi iz vlastite proizvodnje i prerade kestena.

Pazeći na očuvanje tradicije, pomno prate i moderne trendove u prehrani. U cilju daljnjega razvoja, prihvaćanjem novih izazova i užurbanog načina života, krenuli su u korak sa zahtjevima tržišta.

Osim slastica bez šećera, ponudu upotpunjuje i poseban pogon za proizvodnju i prodaju bezglutenskih slastica Vis a Vis by Vincek u Tomičevoj ulici.

To je svojevrsna oaza za sve radoznale i sklone modernijem pristupu u slastičarstvu, te za one koji žele uživati u drugačijoj ponudi ili moraju poštovati liječničke upute.

Stoga Vis á Vis by Vincek ima slastice bez glutena, bez šećera, 'raw-food' kolače, svježe cijeđene sokove, smoothie i kolače osmišljene za vegane.

Prepoznatljivi po kvaliteti, osluškujući zahtjeve svojih potrošača, spremni su udovoljiti čak i onim najzahtjevnijima, s jednim jedinim ciljem – zadržati povjerenje i zadovoljno potrošača.



Anđelka Brnjarski
predstavnica
Slastičarnice Vincek u
proizvodnji uživo



Pekarnica Zemljič

www.facebook.com/pekarnica.zemljic/



Renata Kruhan je u pekarstvu još od ranog djetinjstva. Obiteljsku pekarsku tradiciju dugu preko pola stoljeća naslijedila je od oca.



Renata Kruhan



Helena Harča

Polaganjem majstorskog ispita stekla je zvanje MAJSTOR – PEKAR obzirom da je u to vrijeme taj posao bio rezerviran za muškarce. Osoba je koja drži do tradicije, starih zanata, a ujedno neprestano teži usavršavanju i upijanju novih tehnologija. Pekarnica i njeni proizvodi danas su poznati u cijeloj lijepoj našoj pa i šire. Prisustvovala je gotovo svim nacionalnim i međunarodnim natjecanjima u pekarstvu, a osvojila je brojne vrijedne nagrade. Među prvima je uvela HACCP sustav kvalitete u pekarnicu. Jedan je od začetnika manifestacije „Kruh i vino“ koju je prije 25 godina započela zajedno s Muzejom grada Samobora ne bi li očuvala tradiciju jedenja kruha i pijenja vina.

Djelatnica Helena Harča dio je tima Pekarnice Zemljič od 2003. godine kada je započela s naukovanjem. Nakon završene srednje škole ostala je u pekarnici i danas je u stalnom radnom odnosu. Kontinuirano

posjećuje sajmove, prati seminare i educira se kako bi bila u korak s novim tehnologijama. Voditelj je dnevne proizvodnje i asistira kod učestalih prezentacija koje se organiziraju s ciljem upoznavanja djelatnika s tehnološkim procesima novog doba.

Zanimljivost o proizvodu:

Godine 2005. u suradnji s Inge Perko Šeparović povodom obilježavanja Dana planeta Zemlje razvijen je novi proizvod - KUKURUZNI KRUH S KOPRIVAMA. Time je posvećena pažnja samoniklim biljkama i istaknuta je njihova nutritivna vrijednost. Kruh se pokazao izuzetno uspješnim i traženim proizvodom pa je uvršten u redovnu ponudu. Kopriva kao biljka našla je veliku primjenu u raznim gastronomskim delicijama Samobora.

Nikine kiflice rađene su po receptu naših baka prožetom okusom davnine. Kiflice se pune svježim sirom i margarinom. Najbolje ih je jesti tople.



Alberto Boni



Priča o kruhu Alberta Bonija započela je 1985. godine s prvim tečajem o pekarstvu.

Od tada se njegov život neprestano vrti oko kruha.

Bio je član Vijeća Udruženja pekara Parme, a 1997. godine sa suprugom otvara vlastitu pekaru.

Od 2007. godine član je Richemont kluba Italija.

Bio je učitelj na mnogim školskim tečajevima o kruhu. U srpnju 2018. godine preselio je tvrtku u najveću zgradu i otvorio bar.

Iste je godine dobio titulu Ambassadeur Du Pain.

U listopadu 2018. godine njegova je pekara prema kriterijima organiziranosti osvojila titulu "Najbolja talijanska pekara 2018.", a u rujnu iste godine njegova rimska focaccia osvojila je titulu "Najbolji Panino".

Od 2019. godine uvršteni su u vodič talijanske hrane Gambero Rosso u rubrici "Kruh i pekari Italije".



Andrea Guaglianone



Andrea Guaglianone pekar je iz Vicenze, Italija.

Strast prema pekarstvu rodila se zahvaljujući majci i baki koje su ga odmalena učile kulturi svježih tjestenina, kruha i slastica.

Godine 2016. položio je ispit u Richemont klubu Italija nakon četiri godine studija u različitim školama.

Danas radi kao savjetnik za slastičarstvo i pekarstvo te je zadužen za slastičarstvo u luksuznom hotelu Ca Bonfadini s pet zvjezdica u Veneciji.

Njegova je vizija stvoriti brend s različitim ciljevima na različitim lokacijama koji će koristiti zdrave sirovine, vodeći posebnu pažnju o okolišu i otpadu hrane.



Carlo Bock

Carlo Bock, u dobi od 57 godina, majstor je pekarstva i slastičarstva koji živi u Velikom Vojvodstvu Luksemburg.

Između 1979. i 2011. radio je za različite pekarske i slastičarske tvrtke u Luksemburgu, a od 2011. do 2021. kao stručni profesor pekarstva i slastičarstva u lokalnoj stručnoj školi Lycée technology de Bonnevoie.

Godine 2011. pobjednik je Europskog prvenstva zanatskih pekara u Nantesu (Francuska).

Od 2016. godine obnaša funkciju predsjednika RICHMONT kluba Luxembourg.

Na sajmu TIM ZIP EXPO 2022 predstaviti će svoje atraktivne proizvode – pekarov cvijet i brioš od pistacija.





Americo Couto

Početak karijere u pekarstvu i slastičarstvu započinje 1986. godine.

Godine 1994. postaje pekarski i slastičarski stručnjak u Gist-Brocadesu.

Stekavši CAP certifikat, stječe kvalifikacije za obučavanje u području navedenih profesija.

Sudjeluje na raznim pekarskim natjecanjima poput Coupe d'Europe La Boulangerie Nantes i Mondial du Pain France, u ime tima iz Portugala te kao član žirija.

Godine 2011. postao je član udruge Ambassadeurs du Pain i predstavnik je veleposlanika u Portugalu.

Sudjeluje na Festivalu European del Pane u Ravenni, Italija, osvojivši prvu nagradu za najbolje umjetničko djelo.

Sudjeluje na UIBC međunarodnom natjecanju mladih pekara 2018. u Valenciji predstavljajući Portugal s ekipom mladih članova.

Osvaja Prvu nagradu za najbolju izložbu na Sigep Bread Cup-u 2019., a sudjeluje i na Sigep međunarodnom pekarskom kupu "Kruh u gradu" u ime Portugala i kao član žirija.

Godine 2020. pridružuje se osnivanju Richemont kluba Portugal.



José Carlos Santos

Godine 1983. započinje profesionalnu karijeru kao pripravnik u Padaria Marroca (Covilhã).

Nakon što je 4 godine radio kao pekar, 1987. postaje i poslovni partner pekare Padaria Dias.

CAP za pekarstvo i slastičarstvo stekao je 2009. postavši trener u raznim obrazovnim jedinicama: IEFP, Nercab (Tortosendo i Castelo Branco), CEPISA (Coimbra) i Turismo de Portugal (Caldas da Rainha i Portalegre).

Pobjednik je natjecanja "Najbolji kruh u Portugalu" u organizaciji Puratos Portugal 2017./2018. godine.

Pobjeđuje i u natječaju „Najbolja portugalska kraljica kolača“ u organizaciji ACIP-a 2018.

Savjetnik je u tvrtki Nutriva (Poiaraes-Coimbra).

Jedan je od osnivača Richemont kluba Portugal.

Zlatna medalja za "Najbolji slani foliar u Portugalu", u organizaciji ACIP-a, pripala mu je ove godine.



Pekara Denis

www.pekaradenis.com



Naser Idrizović

Veliki zaljubljenik u kisela tijesta proglašen je 2015. godine najboljim pekarom Srbije u kategoriji kruhova.

Naser Idrizović, podpredsjednik Richeмонт kluba Srbije, osnivač je i vlasnik pekare "Denis", ali iznad svega veliki majstor i zaljubljenik pekarskog zanata. Pekarstvom se bavi od 1994. kada sa suprugom otvara mini pekaru DENIS.

Nevjerojatna ljubav, odricanje, predan rad i želja za uspjehom s vremenom su pekaru DENIS izdvojili od drugih, razvili je u jedan zdrav obiteljski posao, koji

svakodnevno raste i trenutno zapošljava preko 90 ljudi, a Naser je svojim radom, znanjem i jedinstvenim proizvodima dao svoji osobni pečat.

Među prvima je počeo uviđati efekte koje odložena fermentacija, kisela i kuhana tijesta daju proizvodu, te je radnim iskustvom u svom proizvodnom pogonu razvio jedinstvene recepture, koje, uz izraženu aromu, proizvodu daju dobru strukturu i visoku kvalitetu.

Za kvalitetu svojih proizvoda pekara "Denis" nagrađena je sa 17 velikih zlatnih medalja, peharom Novosadskog sajma, a preko 5000 stalnih kupaca, kao najrelevantniji kritičari, svakodnevno vrednuju rad pekare i brinu da kvaliteta proizvoda i usluge ostanu na veoma visokom nivou.

Naserov rad i nesebičnu podršku prepoznale su i vrednovala njegove kolege, pa je 2015. godine proglašen najboljim pekarom Srbije u kategoriji kruhova, a od udruge pekara dobio je počasno pismo velikog majstora pekarskog zanata.

Od 1996. godine nastoji ići u korak sa svjetskim pekarskim trendovima, kako u tehnologiji proizvodnje tako i u recepturi i opremi. Neprestano nastoji poboljšati kvalitetu i proširiti asortiman proizvoda. Neće stati na održavanju kvalitete – poboljšat će je! Ulaganjem u opremu, usavršavanje i proizvodne linije nastoji osigurati da svi vjerni kupci budu zadovoljni. Zahvaljujući naporu i želji za usavršavanjem i konstantnim napretkom, redovito sudjeluje na sajmovima i seminarima.





Jesus Alberto Sanchez Lopez



Jesus Alberto Sanchez Lopez pripada petoj generaciji obiteljskih pekara. Trenutno upravlja tvrtkom Panaderos Artesanos J.Sanchez S.L. s više od 50 zaposlenika. U sastavu tvrtke nalaze se 3 pekare, 3 cafe bara i 3 trgovine. Član je Richemont kluba Španjolske. Suradnik je nacionalne pekarske udruge CEOPPAN. Posljednjih 20 godina posvetio je kontinuiranom usavršavanju u pekarstvu, kako u zemlji tako i u inozemstvu.



Jesús Machí

Jesús Machí pekarski je obrtnik iz Valencije u Španjolskoj. Slijedio je dugu tradiciju pekara u svojoj obitelji, još od svog pradjeda.

Trenutno su Jesús i njegova obitelj vlasnici dviju pekarskih pogona i dva pekarska prodajna prostora u Valenciji. Nadalje, svoj rad u pekarama usklađuje s funkcijom potpredsjednika španjolskog Richmont kluba (od 2016.), članstvom u udruzi PEPA (od 2014.) i podučavanjem na različitim pekarskim tečajevima. Jesús Machí je nagrađen od strane Gastronomske akademije u Valenciji kao najbolji pekar u Valenciji 2015. i od strane Udruge pekara Valencije za najbolji kruh 3 uzastopne godine.



Swiss Baker Solution

www.swiss-baker-solution.ch



Nik Vogel

Nik Vogel certificirani je majstor pekarstva i slastičarstva.

Poznavatelj je i strastveni ljubitelj kruha i pekarskih proizvoda.

Sa 16 godina pronašao je svoju profesionalnu radost i strast kao pekar-slasičar, kojoj je uvijek ostao vjeran.

Zbog svog dugogodišnjeg iskustva u pekarstvu, odvažio se krenuti poduzetničkim vodama i osnovao je tvrtku "Swiss Baker Solution" koja pruža konzultantske usluge zanatskim pekarama i slastičarnama.



Pane Gottardo

Schnüriger

www.baeckerei-schnueriger.ch

Schnüriger



Max Herger

Max Herger vlasnik je srednje velike pekare u srcu Švicarske.

Kako bi u svom poslovanju mogao ponuditi konstantnu i visoku kvalitetu, radi s pomno odabranim sirovinama, uglavnom iz regije i Švicarske.

Kvalificirani radnici okosnica su poslovanja pekare koji novim kreacijama kruha kontinuirano oduševljavaju vjerne kupce.

Prehrambeno tehnološka škola

 Prehrambeno tehnološka škola

www.prehrambeno-tehnoloska-skola.hr

Prehrambeno-tehnološka škola nudi mnoštvo izvannastavnih aktivnosti za učenike koji ostvaraju izvrsne rezultate na različitim natjecanjima.

Prehrambeno-tehnološka škola nalazi se u Dubravi na adresi Ulica Gjura Prejca 2 i najveća je prehrambena škola u Hrvatskoj. U školu je upisano preko 400 učenika u 22 razredna odjela i 4 smjera: tehničar nutricionist, prehrambeni tehničar, pekar i

mesar. Uz redovne odgojno-obrazovne aktivnosti, Prehrambeno-tehnološka škola nudi mnoštvo izvannastavnih aktivnosti za učenike koji ostvaraju izvrsne rezultate na različitim natjecanjima.

Obrazovanje za zanimanje pekar traje tri godine tijekom koje se učenici pripremaju za obavljanje poslova pripreme sirovina za proizvodnju, izrade i oblikovanja tijesta, fermentacije, pečenja, hlađenja, skladištenja i pakiranja pekarskih proizvoda. Nakon završetka obrazovanja pekari mogu raditi u industriji, obrtništvu, cateringu te u prodavaonicama s hranom na odjelima za pripremu pekarsko-slastičarskih proizvoda.



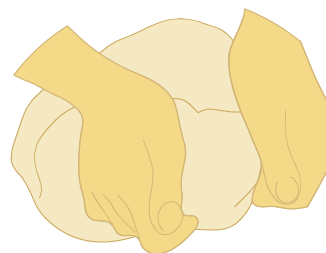
6. NAGRADNI NATJEČAJ ZLATNE RUKE

IVAN ŽAGAR	ČAKOVEČKI MLINOVI d.d.	TORBA PUNA KRUHA
DAMIR KREGAR	ČAKOVEČKI MLINOVI d.d.	LIBRA PANIS
DAJANA MIKELIĆ	EKOS PEKARNICA d.o.o.	ZAGORSKI PURAN
ILONA KIROVSKAJA	ILONY CAKE DESIGNER (SLOBODNI UMJETNIK)	COLORADO MADNESS
MONIKA MAJCCEN	SLASTIČARNA MONIKA	U MOJOJ GLAVI
EMA BENKO MIHINJAČ	SLASTIČARNICA VINCEK d.o.o.	RADOSTI
MAJA VINCEK	TORTE I KOLAČI BY M. VINCEK j.d.o.o.	KAPETANOV DNEVNIK
BARBARA DEKALIĆ BRANKICA DEKALIĆ MIHAELA REŠETAR	ZEMLJIČ, OBRT ZA PROIZVODNJU, TRGOVINU I UGOSTITELJSTVO	ARENA EXPO - NON PLUS ULTRA
BARBARA DEKALIĆ BRANKICA DEKALIĆ MIHAELA REŠETAR	ZEMLJIČ, OBRT ZA PROIZVODNJU, TRGOVINU I UGOSTITELJSTVO	TOM & JERRY


Diamant Puratos
Ihr Partner für Innovation

SPONZOR

6. NAGRADNI NATJEČAJ
ZLATNE RUKE





organizatori

sponzor

Znanstveno-stručni simpozij „Budućnost Kruha i Pekarstva“ Arena Zagreb, 27. i 28. travnja 2022.

Simpozij „Budućnost kruha i pekarstva“ održava se u Areni Zagreb u okviru sajma TIM ZIP EXPO 2022, najvećeg regionalnog sajma za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo.

Organizatori Simpozija: Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnoški fakultet, TIM ZIP d.o.o. Zagreb, Richemont klub Hrvatska

Organizacijski odbor:

1. Prof. dr. sc. Duška Ćurić, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnoški fakultet
2. Dr. sc. Bojana Voučko, viši asistent, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnoški fakultet
3. Martina Kolak, dipl. pol., direktorica marketinga TIM ZIP d.o.o.
4. Ivan Martić, mag.ing.techn.aliment., voditelj podružnice, TIM ZIP d.o.o.
5. Nika Mutak, mag.ing.techn.aliment., stručna suradnica, TIM ZIP d.o.o.
6. Antonija Jendrijev, mag.ing.techn.aliment., stručna suradnica, TIM ZIP d.o.o.
7. Josip Modruš, mag.nutr., voditelj prodaje, TIM ZIP d.o.o.

Znanstveni odbor:

1. Prof.dr.sc. Jadranka Frece, dekanica Prehrambeno-biotehnoškog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu
2. Prof.dr.sc. Draženka Komes, prodekanica za znanost Prehrambeno-biotehnoškog fakulteta
3. Izv. prof.dr.sc. Dubravka Novotni, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnoški fakultet
4. Izv.prof.dr.sc. Nikolina Čukelj Mustač, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnoški fakultet

5. Doc.dr.sc. Marko Obranović, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnoški fakultet
6. Reto Fries, direktor Zaklade i Visoke tehničke škole Richemont u Lucernu, Švicarska i voditelj projekta HELVETIA
7. Urs Röthlin, Voditelj pekarstva i konditorstva Visoke tehničke škole Richemont u Lucernu, Švicarska
8. Počasni član, Franjo Klarić, dipl.ing.

PROGRAM SIMPOZIJA

srijeda, 27. travnja 2022., RICHEMONT FORUM

9.30 – 10.00 **Registracija sudionika**

10.00 – 10.30 **Otvaranje simpozija**

Moderator: **Željko Rupiće**, tajnik Zaklade Ivan Bulić

10.00 – 10.05 Pozdravni govor organizatora – **Prof. dr.sc. Jadranka Frece**, dekanica Prehrambeno-biotehnoškog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

10.05 – 10.10 Pozdravni govor organizatora – **Vladimir Bulić**, predsjednik Uprave tvrtke TIM ZIP d.o.o i upravitelj Zaklade Ivan Bulić

10.10 – 10.15 Pozdravni govor glavnog sponzora simpozija: **Peter Studer**, glavni izvršni direktor tvrtke **RONDO Burgdorf AG**

10.15 – 10.25 Pozvano uvodno predavanje: **RONDO Burgdorf AG, Alexander Weissbach**, voditelj tehnološke službe – Predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija: „Automatizacija u pekarstvu“

10.25 – 10.30 **Prof.dr.sc. Duška Ćurić**, predsjednica organizacijskog i znanstvenog odbora simpozija – službeno otvaranje simpozija i najava znanstvenih i stručnih izlaganja

10.30 – 10.35 **Željko Rupiće**, najava predsjedavajućih za prvu temu simpozija: KISELO TIJESTO: DANAS I SUTRA

TEMA 1. KISELO TIJESTO: DANAS I SUTRA

Predsjedavajući: prof.dr.sc. Draženka Komes, izv.prof.dr.sc. Dubravka Novotni, doc.dr.sc. Marko Obranović

10.35 – 10:40 **Reto Fries** – Predstavljanje projekta Helvetia

10.40 – 10:50 **Urs Röthlin** – Predstavljanje rezultata istraživanja Helvetia projekta

10:50 – 11:05 **Izv.prof.dr.sc. Nikolina Čukelj Mustač** i **mag.ing. Ivan Martić** – Predstavljanje prijedloga istraživanja u okviru Helvetia projekta za hrvatsku pekarsku industriju

11.05 – 11.20 **Prof.dr.sc. Duška Ćurić:** Najnovije spoznaje o kiselim tijestima i njihovom utjecaju na svojstva gotovih proizvoda

11.20 – 11.35 **Izv.prof.dr.sc. Nikolina Čukelj Mustač:** Tradicionalni pekarski proizvodi - kako pripremiti, održavati i koristiti vlastito kiselo tijesto

11.35 – 11.45 **DIOSNA DIERKS & SOHNE GMBH – Ondrej Beran,** voditelj prodaje - Predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija: „Higijenski dizajn wendel mijesilica te predstavljanje najnovijih trendova u području predtjestja i mijesenja“

11.45 – 12.00 **Pauza za kavu**

12.00 – 12.15 **Dr.sc. Ivna Vrana Špoljarić:** “ Utjecaj dodatka ječmenog kiselog tijesta na svojstva pšeničnog kruha” (Institut Ruđer Bošković, Zagreb; poslijedoktorand)

12.15 – 12.30 **Nika Mutak, mag.ing.:** Primjena rogačevog kiselog tijesta u proizvodnji pekarskih proizvoda

12.30 – 12.45 **Dr.sc. Bojana Voučko:** Utjecaj dodatka kiselog tijesta na svojstva bezglutenskog kruha

12.45 – 13.00 **UNIFERM GMBH & CO. KG – Rico Pfortner,** regionalni voditelj izvoza – Predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija: „Okus i miris kruha“

četvrtak, 28. travnja 2022., RICHEMONT FORUM

TEMA 2. INOVACIJE U PEKARSKOJ I KONDITORSKOJ INDUSTRIJI

Predsjedavajući: izv.prof.dr.sc. Nikolina Čukelj

Mustač, dr.sc. Bojana Voučko, prof.dr.sc. Duška Ćurić

10.00 – 10.15 **PURATOS AUSTRIA GmbH – Markus Kagerer,** generalni direktor i **Hannah Foeger,** voditeljica proizvoda – Predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija: „Najnoviji trendovi u pekarstvu“

10.15 – 10.30 **Izv.prof.dr.sc. D. Novotni:** Tradicija i inovacije u proizvodnji Mediteranskog tankog kruha-PRIMA FLAT BREAD MINE projekt, predstavljanje projekta

10.30 – 10.45 **Matea Habuš, mag.ing.:** Kako smanjiti udio FODMAP-ova u pekarskim proizvodima (doktorandica, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet)

10.45 – 11.00 **NV VANDEMOORTELE EUROPE – Pieter Verburgh,** voditelj izvoza - Predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija: „Kriteriji europskih potrošača prilikom odabira pekarskih proizvoda“

11.00 – 11.15 **Doc.dr.sc. Marko Obranović:** Istina i zablude u primjeni masnoća u pekarstvu i slastičarstvu

11.15 – 11.30 **Kristina Radoš, mag.ing.:** Trendovi u proizvodnji krafni (doktorandica, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet)

11.30 – 11.45 **BÜHLER GROUP - Thomas Künzli,** voditelj prodaje za Europu - predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija: „Održivost i kvantifikacija CO2“

11.45 – 12.00 **Pauza za kavu**

12.00 – 12.15 **Prof.dr.sc. Draženka Komes:** Prirodna sladila- funkcionalna alternativa šećeru

12.15 – 12.30 **Danijela Šeremet, mag.ing.:** Inkapsulirani biljni ekstrakti- funkcionalni sastojci konditorskih proizvoda (doktorandica, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet)

12.30 – 12.45 **Dunja Molnar, mag.nutr.:** Primjena jestivih filmova u proizvodnji keksa (Ledo plus d.o.o. Zagreb)

12.45 – 12.55 **Prof.dr.sc. Sanja Vidaček Filipec:** Najava 10. Međunarodnog Kongresa Prehrambenih Tehnologa, Biotehologa i Nutricionista, 29.11. – 02.12.2022., hotel Academia, Zagreb, Hrvatska

12.55 – 13.00 **Prof.dr.sc. Duška Ćurić –** Zatvaranje Simpozija







sponzor simpozija



tvrtka partner