

timzip
prehrana - tehnologije - razvoj



iNFO

**22. - 23. 04. 2026.
10.00 -17.00 h**

ARENA ZAGREB



IMPRESSUM iNFO

Izdavač:

TIM ZIP d.o.o.
Bani 100, HR-10010 Zagreb
Tel.: +385/1/660 80 30

E-mail: timzip@timzip.hr
www.timzip.hr

Redakcija:

Glavna urednica: Martina Kolak
Grafička priprema: Think.Invent.Design.

Travanj, 2026. godine

Besplatni primjerak

NAJVEĆI REGIONALNI SAJAM NAKON ČETIRI GODINE PONOVO U ARENI ZAGREB

Uvaženi čitatelji! Cijenjeni poslovi partneri! Dragi prijatelji!

„Pravo čudo“, „Velebno izdanje!“, „Opet ste nadmašili sva očekivanja!“, „IBA u malom!“... - ovako ste vi, poštovana gospodo, komentirali sajam TIM ZIP EXPO, održan u travnju 2022. godine u Areni Zagreb.

Bez lažne skromnosti, slažemo se, bila je to uistinu, i u sadržajnom i u organizacijskom smislu, izvanredna prezentacija tadašnjosti struke koja je postavila visoke standarde za buduća izdanja, a to znači i golemu obvezu za organizacijski tim tvrtke već dobro poznat po nesvakidašnjem iskustvu u provedbi ovakvih događanja.

I evo nas na prvom od tih budućih izdanja, na trećem po redu sajmu TIM ZIP EXPO, najvećem regionalnom sajmu za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo, na istom mjestu, uz iznimno bogat dvodnevni program i uz sudjelovanje najuglednijih imena struke iz Hrvatske, susjednih zemalja i Europe. Uz tvrtku čije ime nosi sajam, u organizaciji sudjeluju i Richemont klub Hrvatska, Centar Franjo Klarić i Prehrambeno-biotehnoški fakultet Sveučilišta u Zagrebu, generalni pokrovitelj je Zaklada Ivan Bulić, a tvrtka partner je POLIN, renomirana talijanska tvrtka specijalizirana za proizvodnju strojeva i peći za pekarstvo, slastičarstvo i pizzu.

Kao i u prethodna dva izdanja, TIM ZIP EXPO 2026. bit će svojevrsna razvojna platforma ovoga dijela prehrambene proizvodnje u Hrvatskoj i regiji s ciljem prezentacije najnovijih trendova u pekarstvu, slastičarstvu i konditorstvu, omogućavanja uvida u suvremena tehnološka rješenja, povezivanja znanosti i struke te razmjene stručnih i poslovnih iskustava. **Bitne dijelove svoje ponude predstaviti će ukupno 60 uglednih izlagača i sudionika iz 18 europskih zemalja.**

Na svojih 5 tisuća četvornih metara izložbenog prostora Arena Zagreb će ponuditi

posjetiteljima uvid u najsuvremenija tehnološka rješenja koja se mogu vidjeti i procijeniti u radu.

Od skladištenja sirovina i kontrolirane fermentacije, preko miješanja, dijeljenja i oblikovanja, do pečenja, hlađenja i pakiranja, na različitim izložbenim pozicijama bit će predstavljene ključni segmenti suvremenog proizvodnog ciklusa.

Uz prezentacije rada strojeva i linija koje će se odvijati na štandovima izlagača, proizvođači sirovina i majstori pekarstva iz deset nacionalnih europskih **Richemont klubova** uživo će proizvoditi svoje tradicionalne i suvremene, najatraktivnije proizvode na čak sedam proizvođačkih mjesta, odnosno mini-pekara.

U programu sajma je i **znanstveno-stručni simpozij na temu modernog pekarstva**, a ponovno će se održati i, 7. po redu, **Nagradni natječaj Zlatne ruke** za najkreativniji pekarski, odnosno slastičarski umjetnički uradak.

Tijekom sajma bit će promovirana i knjiga o snack proizvodima, sedmo stručno izdanje u Biblioteci Kruh za život tvrtke TIM ZIP, koju je s njemačkog jezika preveo **Franjo Klarić, dipl. ing.** Lektorica i urednica izdanja je **Martina Kolak, dipl. pol.**, a recenzentica **dr. sc. Duška Ćurić, prof. emer.** Sveučilišta u Zagrebu.

Za očekivati je da će 3. TIM ZIP EXPO potvrditi svoju poziciju nezaobilaznog događaja za sve profesionalce i entuzijaste u našim strukturama. ■

Dobro došli na EXPO!

Vladimir Bulić
Predsjednik Uprave

Sadržaj

4 PROGRAM

6 TIM ZIP

8 ZAKLADA IVAN BULIĆ

9 RICHEMONT KLUB HRVATSKA

10 CENTAR FRANJO KLARIĆ

12 PREHRAMBENO BIOTEHNOLOŠKI
FAKULTET SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

IZLAGAČI STROJEVA

15 AGRIFLEX

16 ARTEZEN

17 BTF

18 BÜHLER

20 CETRAVAC

22 COPERION

23 ELIN

24 FINES

25 INNOVABACK

26 INSANE SOLUTIONS

27 JAC

28 KÖNIG

29 KORNFEIL

30 MILLENNIUM

31 PFM

32 POLIN GROUP

36 RONDO

37 TOMO VARGA

38 TLOCRT SAJMA

40 TRIMA

41 WIESHEU

42 VIMEK

IZLAGAČI SIROVINA

44 DATA-BAK

45 DIAMANT

46 GLAZIR

47 NAŠE KLASJE

IZLAGAČI PEKARI I SLASTIČARI

48 BREAD CLUB

49 EKOS CAKES

50 DON DON

52 JAMI

53 PEČJAK

54 KLARA, ČAKOVEČKI MLINOVI,
RADNIK OPATIJA

56 PEKAR

57 PRI SUNCU

58 RICHEMONT KLUBOVI

71 KNJIGA SNACK PROIZVODI

72 PROGRAM SIMPOZIJA

74 NATJEČAJ ZLATNE RUKE

75 PARKING ZA POSJETITELJE



TIM ZIP EXPO 2026. PROGRAM

Arena Zagreb | 22. - 23. 04. 2026.

SRIJEDA, 22. 04. 2026.

- 10.00** EXPO otvara vrata
- 10.45** Presentacija EKO BLOK sustava (**KORNFEIL**)
- 11.00** Simpozij „Moderno pekarstvo: Spoj tradicije i inovacija“ (**RICHEMONT FORUM**)
- 11.15** Presentacija BRAVO stroja za duplo frkano pecivo (**POLIN**)
- 11.40** Presentacija dijelilice i zaobljivačice PRIMA TRIO (**TRIMA**)
- 12.00** Presentacija stroja za meka tijesta ARTISAN SFE (**KÖNIG**)
- 12.30** Presentacija linije za burek SRB 120 (**ELIN**) i automatske linije za savijanje bureka i pita HERKULES (**INSANE SOLUTIONS**)
- 13.00** Završetak prvog dijela Simpozija
- 13.00** Presentacija poluautomatske friteze FGA 600 (**INNOVABACK**)
- 13.30** Presentacija laminatora COMPAS 4.0, linije za tijesta SMARTLINE i linije za pecivo i lisnata tijesta CROMASTER (**RONDO**)
- 14.00** Simpozij „Moderno pekarstvo: spoj tradicije i inovacija“ (**RICHEMONT FORUM**)
- 14.10** Presentacija MULTIDROP stroja za kekse (**POLIN**)
- 14.35** Presentacija linije za burek SRB 120 (**ELIN**) i automatske linije za savijanje bureka i pita HERKULES (**INSANE SOLUTIONS**)
- 15.00** Zatvaranje Simpozija (**RICHEMONT FORUM**)
- 15.10** Presentacija sustava za vakuumsko pečenje i hlađenje (**CETRAVAC**)
- 15.40** Presentacija horizontalne pakirke PEARL (**PFM**)
- 16.00** Glazbeno iznenađenje (**EKOS**)
- 17.00** Kraj prvog EXPO dana

LIVE SHOW RICHEMONT KLUBOVA 10.00 – 17.00



Austrija



Belgija



Hrvatska



Italija



Luksemburg



Mađarska



Portugal



Srbija



Španjolska



Švicarska



ČETVRTAK, 23. 04. 2026.

- 10.00** EXPO otvara vrata
- 10.30** Predstavljanje knjige "Snack proizvodi" (RICHEMONT FORUM)
- 10.45** Prezentacija EKO BLOK sustava (KORNFEIL)
- 11.00** Simpozij „Moderno pekarstvo: Spoj tradicije i inovacija“ (RICHEMONT FORUM)
- 11.15** Prezentacija BRAVO stroja za duplo frkano pecivo (POLIN)
- 11.40** Prezentacija dijelilice i zaobljivačice PRIMA TRIO (TRIMA)
- 12.00** Prezentacija stroja za meka tijesta ARTISAN SFE (KÖNIG)
- 12.30** Prezentacija linije za burek SRB 120 (ELIN) i automatske linije za savijanje bureka i pita HERKULES (INSANE SOLUTIONS)
- 13.00** Završetak prvog dijela Simpozija
- 13.00** Prezentacija poluautomatske friteze FGA 600 (INNOVABACK)
- 13.30** Prezentacija laminatora COMPAS 4.0, linije za tijesta SMARTLINE i linije za pecivo i lisnata tijesta CROMASTER (RONDO)
- 14.00** Simpozij „Moderno pekarstvo: spoj tradicije i inovacija“ (RICHEMONT FORUM)
- 14.10** Prezentacija MULTIDROP stroja za kekse (POLIN)
- 14.35** Prezentacija linije za burek SRB 120 (ELIN) i automatske linije za savijanje bureka i pita HERKULES (INSANE SOLUTIONS)
- 14.45** Zatvaranje Simpozija (RICHEMONT FORUM)
- 15.00** Dodjela nagrada ZLATNE RUKE (RICHEMONT FORUM)
- 15.30** Prezentacija sustava za vakuumsko pečenje i hlađenje (CETRAVAC)
- 16.00** Prezentacija horizontalne pakirke PEARL (PFM)
- 17.00** Završetak sajma

LIVE SHOW RICHEMONT KLUBOVA 10.00 – 17.00



Austrija



Belgija



Hrvatska



Italija



Luksemburg



Mađarska



Portugal



Srbija



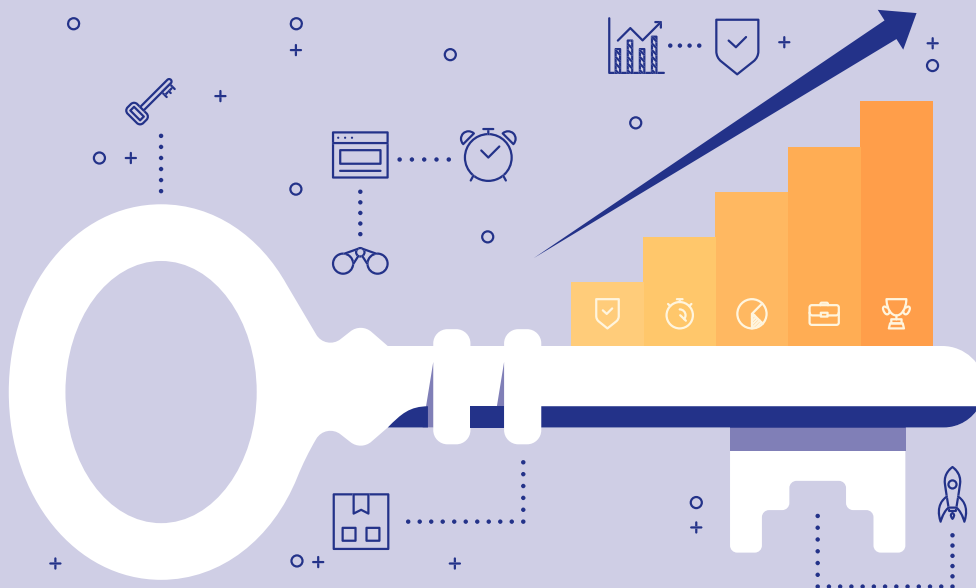
Španjolska



Švicarska



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



TIM ZIP je tvrtka utemeljena 1992. godine, a glavna djelatnost su joj tehnologije u prehrambenoj industriji pri čemu je posebno specijalizirana za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo te kao takva uživa reputaciju tvrtke koja je u stanju partnerima osigurati kompletan konzalting i inženjering, kako u Hrvatskoj, tako i u regiji. 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. O tome svjedoči više od tristo projektiranih i potpuno ili djelomično opremljenih proizvodnih pogona u svim zemljama bivše države, što tvrtku pozicionira na vodeće mjesto u regiji u

svojoj djelatnosti.

Tvrtka je prošle godine uspješno okončala najveći projekt u svojoj povijesti. Za investitora Salalah Mills u Omanu, na Arapskom poluotoku, izradila je studiju i projekt te instalirala opremu 23 europska proizvođača strojeva, opreme i linija u ogroman proizvodni pogon tlocrtnih dimenzija 158 x 78 metara.

Pored evidentno dobrih poslovnih rezultata i konstantnog razvoja njezinih ljudskih i drugih resursa tvrtku TIM ZIP u značajnoj mjeri odlikuje i poseban način upravljanja poslovnim procesima koji se pozitivno odražava na okruženje, odnosno društvenu zajednicu. U interakciji s drugim dionicima društvenog života TIM ZIP dulje od tri deset-

ljeća doprinosi razvoju, organiziranju i ugledu pekarske, slastičarske, konditorske i općenito prehrambene struke.

TIM ZIP je ostvario 30-godišnji kontinuitet u izdavanju stručno-poslovne revije tvrtke – časopis INFO, izdavač je stručnih knjiga iz područja tehnologije pekarstva i slastičarstva, među kojima i prve sveobuhvatne knjige hrvatskog autora iz ovih područja, a inicijator je osnivanja hrvatske udruge stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu Richemont klub. Tvrtka je i idejni pokretač i izvršni organizator Nagradnog natječaja za najkreativniji pekarski odnosno slastičarski uradak „Zlatne ruke“, kao i Festivala kruha i slastica triput održanog u Zagrebu uz potporu Grada, a i stalni

je aktivni sudionik stručnih i drugih događanja u branši na ovim prostorima. Ove je godine i organizator trećeg po redu najvećeg regionalnog sajma za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo, TIM ZIP EXPO.

Iznimno je plodna dugogodišnja suradnja TIM ZIP-a s visokoškolskim institucijama u Zagrebu i Osijeku te sa srednjim strukovnim školama koje obrazuju za zanimanje pekar. Veliki je i nezamjenjiv doprinos poduzeća organizaciji skupova poput međunarodnog kongresa Brašno-kruh i Hrvatskog kongresa tehnologa, biotehnologa i nutricionista, kao i organizaciji državnog

prvenstva učenika srednjih škola u zanimanju pekar.

Posebno je snažna i uspješna suradnja Prehrambeno-biotehnološkoga fakulteta Sveučilišta u Zagrebu i TIM ZIP-a. Ova suradnja posebno je naglašena u posljednjih devet godina otkako je TIM ZIP inicirao i kao zakladnik utemeljio Zakladu Ivan Bulić koja nagrađuje izvrsne studente prehrambene tehnologije i biotehnologije, posebice u području pekarstva, slastičarstva i konditorstva.

Prije dvije godine TIM ZIP je inicirao utemeljenje Centra Franjo Klarić za istraživanje, razvoj i analizu kiselih tijesta, sirovina za pekarstvo i slastičarstvo

te razvoj pekarskih i slastičarskih proizvoda.

Svojim kontinuiranim ulaganjima u znanje, inovacije i razvoj struke, TIM ZIP potvrđuje svoju dugoročnu usmjerenost prema izvrsnosti i održivom rastu. Povezujući iskustvo, stručnost i suvremene tehnologije, tvrtka ne samo da prati trendove u prehrambenoj industriji, već ih aktivno oblikuje. Zahvaljujući snažnim partnerstvima, odgovornom poslovanju i posvećenosti kvaliteti, TIM ZIP ostaje pouzdan partner i jedan od ključnih nositelja razvoja pekarske, slastičarske i konditorske djelatnosti u regiji i šire. ■



TIM ZIP izdvojio poslovanje sa sirovinama u zasebnu tvrtku – TIM ZIP OPTIMUS d.o.o.

Nakon 34 godine poslovanja i izgradnje snažne pozicije na hrvatskom i regionalnom tržištu, TIM ZIP je odlučio provesti interno restrukturiranje izdvajanjem segmenta poslovanja sa sirovinama u zasebnu tvrtku – TIM ZIP OPTIMUS d.o.o.

Proces, koji se zaključuje u travnju ove godine, rezultat je strateške odluke Uprave tvrtke da se poslovanje dodatno optimizira i prilagodi aktualnim tržišnim uvjetima. Kako ističe predsjednik Uprave Vladimir Bulić, cilj reorganizacije je povećanje

operativne učinkovitosti, jasnije definiranje ciljeva i odgovornosti te transparentnije praćenje uspješnosti pojedinih segmenata unutar Grupe.

Novoosnovana tvrtka TIM ZIP OPTIMUS preuzet će sve aktivnosti vezane uz nabavu i prodaju sirovina za

pekarstvo i slastičarstvo. U njoj će biti objedinjeno poslovanje svih podružnica u Hrvatskoj, kao i aktivnosti tvrtke TIM ZIP Mostar s pripadajućom podružnicom u Sarajevu.

S druge strane, matična tvrtka TIM ZIP zadržava djelatnosti projektiranja i opremanja, poslovanje tvrtke TIM ZIP Beograd te aktivnosti Centra Franjo Klarić, koji se bavi istraživanjem, razvojem i analizom kiselih tijesta, sirovina te pekarskih i slastičarskih proizvoda.

Važno je naglasiti kako ova organizacijska promjena neće utjecati na svakodnevno poslovanje više od 700 kupaca sirovina. Svi kontakti, način naručivanja te rokovi i uvjeti isporuke ostaju nepromijenjeni, dok će jedina razlika biti vidljiva u podacima dobavljača na računima.

Ovim potezom Grupa TIM ZIP potvrđuje usmjerenost prema daljnjem razvoju i prilagodbi tržišnim izazovima, uz zadržavanje visoke razine usluge i partnerskog odnosa s kupcima. ■

Sve brojnija i prepoznatljivija filantropska zajednica

Zaklada Ivan Bulić utemeljena je 2017. godine u spomen na istoimenog mladog, izvrsnog i plemenitog znalca i u proteklih je devet godina realizirala iznimno značajne aktivnosti u području u kojem djeluje.

Njezina je svrha promicanje biotehnologije, prehrambene tehnologije i nutricionizma, osobito u području pekarstva, slastičarstva i konditorstva, što ostvaruje dodjeljivanjem nagrada i priznanja za osobite rezultate rada, dodjeljivanjem potpora za realizacije značajnih projekata i radova, stipendiranjem najboljih studenata i mladih istraživača te pružanjem materijalne i druge pomoći projektima i radovima

fizičkih i pravnih osoba koje svojim aktivnostima i rezultatima rada daju, ili su dale, poseban i trajan doprinos struci. U fokusu aktivnosti je trajno podupiranje obrazovanja i usavršavanja mladih ljudi u spomenutim strukama, a Zaklada iz svojih sredstava može dodjeljivati potpore i za druge plemenite, humane i društveno korisne ciljeve.

Zaklada Ivan Bulić je od utemeljenja osigurala i dodijelila: 157 stipendija studentima Prehrambeno-biotehnoškog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu i 36 učeničkih stipendija, 12 priznanja za završni rad, 11 nagrada za diplomski rad, 10 nagrada za najbolji doktorat, 4 nagrade za životno djelo, 7 potpora osnovnim školama za potrebite učenike, 16 potpora srednjim školama za posebno vrijedne projekte i sredstva za potpore nezanemarivom broju drugih društveno korisnih programa i projekata.

Radi se o ukupnom iznosu od najblaže rečeno respektabilnih 528.350,00 EUR. Kada bi ovu brojku razdijelili po godinama, odnosno generacijama sti-



www.zakladaivanbulic.com

pendista, lako bi uočili trend koji raduje i ohrabruje. Iz godine u godinu raspoloživa sredstva Zaklade rastu, ova je filantropska zajednica sve brojnija i svi su izgledi da će u vremenu koje dolazi postati još prepoznatljivija u svom društvenom miljeu. Spomenute brojke ne bi bile ni približno dostižne bez pomoći i potpore Zakladi od strane ugovornih podupiratelja, podupiratelja pravnih i fizičkih osoba, te donatora i simpatizera. A njih je više od trideset tvrtki iz naše zemlje, iz regije i Europe, kao i osamdesetak fizičkih osoba.

Za aktivnosti Zaklade iznimno je važna suradnja njezinog Poslovnog vijeća kojeg čine ugledni poslovni ljudi i stručnjaci iz realnog sektora i Vijeća izvrsnosti u kojemu su svi dosadašnji dobitnici stipendija i nagrada Zaklade. Vrijedi istaknuti da je Zakladna uprava hitro reagirala na posljedice razornog potresa na Banovini osiguravši školama, učenicima, studentima i obiteljima s pogođenog područja značajnu financijsku i materijalnu pomoć.

Ovo je svakako prigoda za istaknuti da je Zaklada Ivan Bulić i jedan od osnivača Centra Franjo Klarić za istraživanje, razvoj i analizu kiselih tijesta, sirovina za pekarstvo i slastičarstvo te razvoj pekarskih i slastičarskih proizvoda, koji je utemeljen prije dvije godine i koji će, svi su izgledi, obilježiti budućnost pekarske struke na ovim prostora. ■



Već gotovo četvrt stoljeća u službi izvrsnosti hrvatskog pekarstva i slastičarstva

Međunarodni Richemont klub je dragovoljno, neprofitno udruženje nacionalnih Richemont klubova i njihovih članova sa sjedištem u Luzernu, u Švicarskoj, u prostoru, u svijetu vrlo priznate, Visoke pekarske škole, odnosno Richemont centra izvrsnosti s tradicijom duljom od 80 godina.



www.richemont.hr

Klub je udruženje majstora u proizvodnji, stručnjaka i drugih uglednih osoba u pekarskoj i slastičarskoj gospodarskoj djelatnosti, a temeljni mu je cilj stručna razmjena ideja u branši, kao i poticanje obrazovanja i usavršavanja kadrova, kako na nacionalnoj tako i na međunarodnoj razini.

Deklaracijom Međunarodnog Richemont kluba utvrđeni su svi njegovi ciljevi: stvaranje i razvijanje zajedničkih ideja, kao i poticanje suradnje među svim članovima udruženim u nacionalne klubove, kao i u međunarodno udruženje; učvršćivanje načela kvalitete, iskrenosti i pravednosti; suradnja nacionalnih klubova na temelju prijateljstva, razumijevanja i solidarnosti; stvaranje mogućnosti za otvorene i iskrene rasprave s ciljem poboljšanja stručnih kvalifikacija, s posebnim naglaskom na jačanju obrazovanja mladih; promicanje i poštivanje posebnog etičkog kodeksa Richemont kluba te poticanje i vođenje mladih u struci.

Međunarodna asocijacija sastoji se od 15 nacionalnih klubova – u Austriji, Belgiji, Hrvatskoj, Italiji, Kini, Luxembourgu, Mađarskoj, Meksiku, Njemačkoj, Peruu, Portugalu, Srbiji, Španjolskoj, Švicarskoj i Velikoj Britaniji. Richemont klub Hrvatska je utemeljen 2002. godine i već gotovo četvrt stoljeća, u svrhu realiziranja zadanih aktivnosti, organizira seminare, obrazovne tečajeve, stručna

studijska putovanja, prezentacije, priredbe, kontakte s državnim institucijama i ustanovama, kao i marketinške aktivnosti.

Među ostalim, hrvatska udruga je organizirala tri nezaboravna **Festivala kruha i slastica**, a 2007. i 2019. godine bila je domaćin **godišnjeg skupa članova Međunarodnog Richemont kluba**. Hrvatski klub je dosad organizirao više desetaka stručnih seminara za tehnologe, pekare i slastičare iz regije u suradnji s drugim nacionalnim klubovima i Richemont školom u Luzernu. Pored toga, hrvatski Richemontovci nastupaju na natjecanjima i prezentacijama na vodećim svjetskim sajmovima pekarstva i slastičarstva. Klub je jedan od osnivača **Centra Franjo Klarić** za istraživanje, razvoj i analizu kiselih tijesta, sirovina za pekarstvo i slastičarstvo te razvoj pekarskih i slastičarskih proizvoda utemeljenog prije dvije godine.

Na ovogodišnjem sajmu TIM ZIP EXPO Richemont klub Hrvatska je organizator **7. Nagradnog natječaja Zlatne ruke** za najkreativniji pekarski i slastičarski uradak, a i važan je čimbenik organizacije **znanstveno-stručnog simpozija „Moderno pekarstvo: spoj tradicije i inovacija“** na kojem će profesori Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu te renomirani europski stručnjaci predstaviti najnovije spoznaje i smjernice za budući razvoj struke. ■

SNAŽNA POTPORA STRUCI

Istraživanje, razvoj i analiza kiselih tijesta

Centar Franjo Klarić za istraživanje, razvoj i analizu kiselih tijesta, sirovina za pekarstvo i slastičarstvo te razvoj pekarskih i slastičarskih proizvoda utemeljen je 7. svibnja 2024. godine kada su Sporazum o suradnji na aktivnostima Centra potpisali predstavnici osnivača, tvrtke TIM ZIP, kao inicijatora, Richemont kluba Hrvatska, udruge stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu te Zaklade Ivan Bulić, a Sporazumu se pridružio i Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

Svečanost otvorenja Centra održana je 11. rujna iste godine na 86. rođendan **dipl. ing. Franje Klarića**, čovjeka čije ime projekt nosi i koji je cijeli radni vijek, više od šezdeset godina, radio na najodgovornijim funk-

cijama u pekarskoj industriji. Struka ga smatra najboljim teoretičarem među praktičarima i najboljim praktičarem među teoretičarima u pekarstvu regije. S njemačkoga je preveo šest stručnih knjiga, a prije devet godina napisao je i prvu hrvatsku autorsku knjigu o pekarstvu.

Centar Franjo Klarić bi, prema najavama njegovih osnivača, a i prema svojim početnim aktivnostima, trebao obilježiti budućnost pekarske struke na ovim prostorima, a kao svoju bazu ima za tu svrhu posebno uređeni i opremljeni kemijsko-mikrobiološki laboratorij u zgradi tvrtke TIM ZIP u Zagrebu. Osnivanje Centra znači snažnu potporu jednoj vrlo aktualnoj priči, priči o kiselim tijestima, čiju posebnost ovaj projekt želi njegovati, razvijati i, po mogućnosti, dovesti do savršenstva.

Centar Franjo Klarić je posvećen inovacijama i razvoju u području pekarstva i slastičarstva, sa specifičnim fokusom na istraživanje i unaprjeđenje kiselih tijesta. Pruža stručnu potporu pekarima, tehnolozima i proizvođačima sirovina kroz biokemijski laboratorij, testnu i prezentacijsku pekaru te prostor za održavanje edukativnih seminara. Centar surađuje s Prehrambeno-biotehnološkim fakultetom, što predstavlja dodatnu vrijednost kroz mogućnost stručne suradnje sa znanstvenicima i sudjelovanje u istraživanjima. Ova suradnja doprinosi obogaćivanju znanja

i omogućuje primjenu najsuvremenijih znanstvenih postignuća u razvoju proizvoda obzirom da stručnjaci iz akademske zajednice doprinose inovacijama u Centru kroz istraživanja fermentacijskih procesa, mikrobiološke stabilnosti i senzorskih karakteristika proizvoda.

Jedna od ključnih usluga Centra uključuje analize fizikalno-kemijskih parametara kiselih tijesta. Ove analize obuhvaćaju određivanje pH vrijednosti, ukupne titrabilne kiselosti, prisutnosti pojedinačnih organskih kiselina (posebno mliječne i octene) te mikrobiološke analize, odnosno broj živih mikroorganizama, kao što su kvasci i bakterije mliječne kiseline. Kontrola ovih parametara od ključnog je značaja za postizanje stabilnosti, trajnosti i prepoznatljivog okusa gotovog proizvoda. Centar Franjo Klarić, čija je znanstvena ravnateljica **dr. sc. Anica Bebek Markovinović**, prošle je i ove godine, u suradnji s Prehrambeno-biotehnološkim fakultetom, organizator ciklusa od četiri znanstveno-stručna seminara za tehnologe i majstore iz pekarskih i slastičarskih tvrtki i obrta. ■

CENTAR
FRANJO KLARIĆ





**Generalni
pokrovitelj**

**Organizator i
suorganizatori**

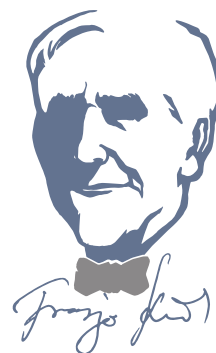


**CENTAR
FRANJO KLARIĆ**



prehrambena
biotehnološki
fakultet

Sveučilište
u Zagrebu



Sponzori

RONDO

Swiss Dough-how  since 1948

**POLIN
GROUP**


Diamant

Fakultet nastavlja snažno povezivati obrazovanje, istraživanje i inovacije



prehrambeno
biotehnološki
fakultet

Sveučilište
u Zagrebu

Sveučilište u Zagrebu – Prehrambeno-biotehnološki fakultet (SUZG PBF) već sedam desetljeća predstavlja vodeću nacionalnu i međunarodno prepoznatu instituciju u području prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma.

www.pbf.unizg.hr



Od svojega osnutka 1956. godine Fakultet sustavno integrira vrhunska znanstvena istraživanja s potrebama gospodarstva, profilirajući se kao ključni pokretač razvoja prehrambene i biotehnološke industrije – jedne od strateški najvažnijih grana hrvatskog gospodarstva.

Danas Sveučilište u Zagrebu – Prehrambeno-biotehnološki fakultet izvodi tri prijediplomska i pet diplomskih studija te doktorske i specijalističke programe potpuno usklađene s najvišim europskim standardima



visokog obrazovanja i istraživanja. S više od tisuću studenata i oko 250 zaposlenika, Fakultet, unatoč svojoj relativno kompaktnoj veličini, ostvaruje iznimnu znanstvenu produktivnost i stručni utjecaj, čime se pozicionira kao najznačajnija obrazovna i istraživačka institucija u Republici Hrvatskoj u navedenim područjima.

Znanstvena izvrsnost Fakulteta potvrđena je i njegovom snažnom međunarodnom vidljivošću. Na prestižnoj Šangajskoj listi za 2024. godinu SUZG PBF zauzima visoko 50. mjesto u svijetu u području prehrambene tehnologije, čime se svrstava među najuspješnije sastavnice Sveučilišta u Zagrebu. Dodatno, kontinuirana prisutnost četiriju profesorica na Stanfordovoj listi 2 % najutjecajnijih svjetskih znanstvenika potvrđuje trajnu znanstvenu relevantnost i globalni doseg istraživanja koja se provode na Fakultetu.

Znanstveno - istraživačke aktivnosti obuhvaćaju širok spektar područja, uključujući razvoj inovativnih tehnolo-



logija za proizvodnju hrane, sigurnost i kvalitetu prehrambenih proizvoda, funkcionalnu i personaliziranu prehranu, napredne biotehnološke procese te održiva rješenja u prehrambenom sustavu. Rezultati tih istraživanja redovito se objavljuju u vrhunskim međunarodnim časopisima, dok je Fakultet i izdavač uglednog časopisa *Food Technology and Biotechnology* (Q2), nositelja prestižne oznake dijamantnog otvorenog pristupa.

Fakultet kontinuirano provodi velik broj nacionalnih i međunarodnih projekata (u 2025. godini: 57 nacionalnih



i 25 međunarodnih), pri čemu posebno dolazi do izražaja snažna povezanost s gospodarstvom i javnim sektorom. Upravo kroz takve sinergije SUZG PBF potvrđuje svoju ulogu ključnog partnera u transferu znanja i tehnologije. U tom kontekstu valja posebno istaknuti dugogodišnju i uspješnu suradnju s tvrtkom TIM ZIP d.o.o., koja predstavlja primjer izvrsne prakse povezivanja akademske zajednice i industrije s ciljem razvoja inovativnih i tržišno relevantnih rješenja. Dodatno, kroz suradnju s Centrom Franjo Klarić i brojnim industrijskim partnerima, Fakultet aktivno doprinosi razvoju inovacijskog ekosustava i jačanju konkurentnosti gospodarstva.

Važnu infrastrukturnu i stručnu komponentu Fakulteta čini Centar za kontrolu namirnica, akreditiran prema normi HRN EN ISO/IEC 17025, koji pruža visokokvalitetne analitičke i savjetodavne usluge u području sigurnosti i kvalitete hrane.

Posebna pažnja posvećuje se razvoju studentskih kompetencija i poticanju izvrsnosti. Studenti SUZG

PBF-a redovito su dobitnici Rektorne nagrade te aktivno sudjeluju u međunarodnim i nacionalnim natjecanjima, uključujući ECOTROPHELIA Hrvatska i inicijative EIT Food HUB-a. Stručna praksa omogućuje studentima stjecanje konkretnih znanja i vještina nužnih za uspješnu integraciju na tržište rada, dok Zaklada Ivan Bulić pruža značajnu financijsku i profesionalnu potporu studentima, doprinoseći jednakim mogućnostima i akademskoj izvrsnosti.

PROBION.
Udruga studenata Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta

U ovom kontekstu posebno se ističe uloga studentske udruge **PROBION**, koja predstavlja važan most između studenata, Fakulteta i šire društvene zajednice. PROBION aktivno sudjeluje u organizaciji edukativnih radionica, stručnih predavanja, popularnoznanstvenih događanja i humanitarnih akcija, čime značajno doprinosi razvoju profesionalnih, organizacijskih i komunikacijskih

vještina studenata. Udruga također potiče interdisciplinarnu suradnju i umrežavanje s industrijom, čime studentima omogućuje dodatne prilike za osobni i karijerni razvoj. Kroz svoje djelovanje PROBION promiče znanost, inovacije i odgovoran odnos prema prehrani i zdravlju, čime dodatno osnažuje identitet i društvenu relevantnost Fakulteta.

Fakultet aktivno sudjeluje i u organizaciji znanstvenih i stručnih skupova, među kojima se posebno ističe Međunarodni kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista. Ovaj renomirani skup okuplja stručnjake iz cijeloga svijeta te potvrđuje ulogu SUZG PBF-a kao važnog međunarodnog središta razmjene znanja i inovacija. Posebno važnu ulogu u nacionalnom kontekstu ima i stručni skup Funkcionalna hrana u Hrvatskoj, koji okuplja znanstvenike, stručnjake iz industrije, donositelje politika i druge relevantne dionike s ciljem poticanja razvoja funkcionalnih prehrambenih proizvoda i inovativnih rješenja u prehrambenom sektoru.

Obilježavajući 70 godina kontinuiranog djelovanja, SUZG PBF potvrđuje svoju trajnu misiju: obrazovanje vrhunskih stručnjaka, razvoj znanstvene izvrsnosti i aktivan doprinos društvu i gospodarstvu. Kao vodeća institucija u Hrvatskoj u području biotehnologije, prehrambene tehnologije i nutricionizma, Fakultet nastavlja snažno povezivati obrazovanje, istraživanje i inovacije, dok kroz angažman svojih studenata i inicijativa poput PROBION-a dodatno učvršćuje svoju ulogu ključnog dionika u rješavanju globalnih izazova održive proizvodnje hrane, sigurnosti prehrambenih sustava i očuvanja zdravlja. ■

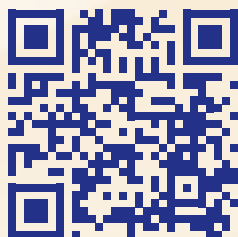
timzip

prehrana - tehnologije - razvoj

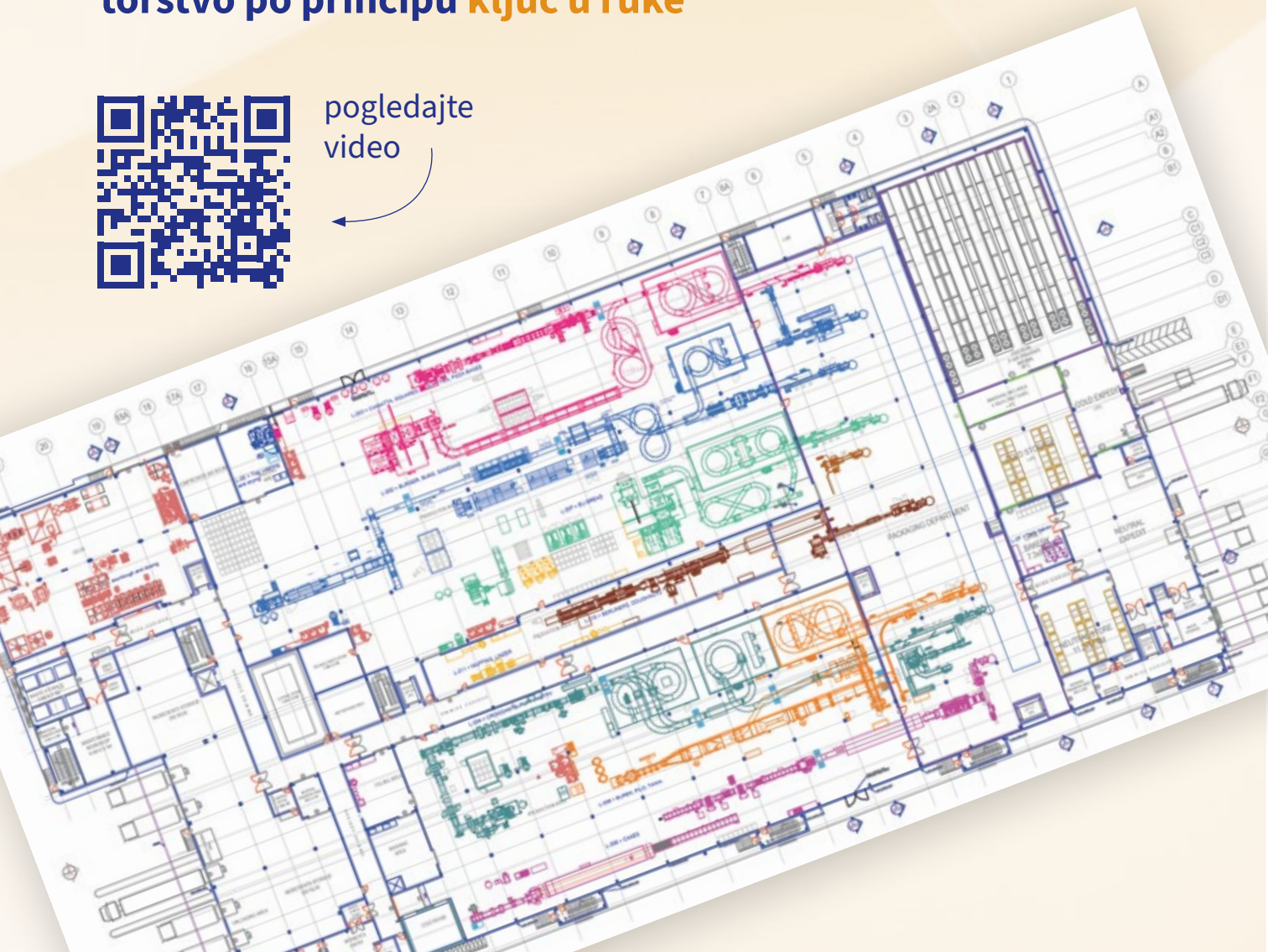


**kompletan konzalting i inženjering
za pekarstvo, slastičarstvo i kondi-
torstvo po principu **ključ u ruke****

više od **300**
kompletnih
rješenja



pogledajte
video



AGRIFLEX

INGREDIENTS AUTOMATION
SINCE 1975



www.agriflex.it

Diljem svijeta instalirano je više od 400 ovakvih fermentacijskih sustava

Već 50 godina Agriflex projektira, proizvodi i ugrađuje sustave za skladištenje, transport, doziranje i automatizaciju sirovina za prehrambenu industriju, industriju hrane za kućne ljubimce, industriju plastike i druge industrije.



Osnovan 1975. godine u Forliju, danas iznimno međunarodno afirmiran, posluje na površini od 12.000 m² podijeljenih na dva proizvodna centra - sjedište u Forliju koje uključuje proizvodnju, montažu, inženjering postrojenja i skladišne prostore, kao i odjel za obradu željeznih komponenti, te pogon u Riva del Po, u području Ferrara, specijaliziran za proizvodnju čeličnih komponenti.

Na sajmu TIM ZIP EXPO posjetitelji mogu upoznati jedno od najnaprednijih Agriflex rješenja - **fermentacijski sustav**.

Kao pionir industrijskog kiselog tijesta već više od 30 godina, Agriflex je razvio fermentore koji omogućuju proizvodnju, sazrijevanje i skladištenje tekućeg kiselog tijesta. Ova tehnologija pojednostavljuje primjenu prirodnog kvasca te osigurava konzistentan, aromatičan i lako probavljiv konačni proizvod. S više od 400 instalacija, Agriflex kontinuirano usavršava ovaj sustav i dijeli svoje bogato iskustvo s kupcima. ■



Ključne prednosti fermentacijskog sustava:

Zajamčena kvaliteta i potpuna kontrola

Automatsko upravljanje pH vrijednošću, temperaturom i doziranjem osigurava standardiziran proces i stabilan konačni proizvod uz smanjenu upotrebu aditiva.

Manje održavanja i rada

Visoka razina automatizacije smanjuje potrebu za radnom snagom i uklanja potrebu za specijaliziranim operaterima.

Optimizacija prostora i opreme

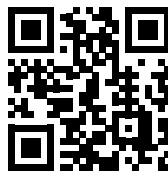
Sustav smanjuje potreban radni prostor i eliminira potrebu za tradicionalnim alatima poput košara za dizanje tijesta i komora za odgođenu fermentaciju.

Značajne uštede

Smanjeni troškovi rada, manja upotreba poboljšivača i kraći fermentacijski ciklusi rezultiraju mjerljivim operativnim uštedama.



www.artezen.eu



Učinkoviti procesi dijeljenja i zaobljivanja tijesta

Artezen – vaš partner za suvremene i pouzdane strojeve za pekarstvo i slastičarstvo, prilagođene vašem tijestu

Bez obzira kakvo je vaše tijesto - kiselo tijesto, raženo, bez glutena, lisnato ili obogaćeno tijesto (npr. *panettone*, brioš), tijesto za pizzu i pincu, tijesto za kruh s dodacima (orašasti plodovi, sjemenke, voće) – kada ga vi razvijete, mi vam pomažemo u njegovoj obradi.

CALYBRA – Umijeće dijeljenja

Calybra dijeli čak i najosjetljivija slastičarska tijesta s visokom preciznošću, pritom čuvajući njihovu strukturu, hidrataciju i teksturu. Sustav bez ulja održava tijesto čistim, a stroj urednim, podržavajući najviše standarde okusa i sigurnosti proizvoda.

Od vrlo malih komada do velikih blokova, od obrtničkih radionica do industrijskih pogona, Calybra se može konfigurirati prema vašim potrebama u smislu različitih kapaciteta, više konfiguracija i opcija za uklapanje u postojeće proizvodne linije.

Bez ulja. Bez stresa. Opremljena prema vašim željama.

SYNCRO – Pametniji način dijeljenja i zaobljivanja

Syncro je Artezenova automatska dijelilica-zaobljivačica za mekana, obogaćena tijesta - brioše, slatke kruhove i proizvode s voćem ili orašastim plodovima. Odaberite recept, pritisnite start i Syncro dijeli i zaobljuje od 1.500 do 3.500 komada na sat – uz jednog operatera.

Stroj pokriva širok raspon masa od 30 do 120 g bez promjene kalupa ili alata. S čak 50 recepata pohranjenih na dodirnom zaslonu, masa, brzina i postavke automatski se prilagođavaju, tako da čak i vaši pripravnici mogu postići dosljedne rezultate.

Standardni Artezen Connect omogućuje daljinsko ažuriranje recepata te praćenje produktivnosti i rasporeda proizvodnje – idealno za centralizirano upravljanje i pekarske lance.

Učinkovit proces za vašu obrtničku kvalitetu – manje rada, ušteda vremena. ■





Bakery Technology

www.btf.si

Specijalist za proizvodnju visokokvalitetnih linija za kruh

Strojevi su osmišljeni za podizanje kvalitete 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 frka-

lica 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. ■

Effective
Innovation
in Bakery



BÜHLER



www.buhlergroup.com

Kao tehnološki partner s globalnim značajem, Bühler je u jedinstvenoj poziciji da pomogne razviti nove putove prema profitabilnoj održivosti te da, kroz svoja rješenja i usluge, pretvori globalne izazove u prilike

Bühler se vodi svrhom stvaranja inovacija za bolji svijet, uravnotežujući potrebe gospodarstva, čovječanstva i prirode u svim svojim procesima donošenja odluka. Milijarde ljudi svakodnevno dolaze u kontakt s Bühler tehnologijama. Dvije milijarde ljudi svaki dan uživaju u hrani proizvedenoj na Bühler opremi, a jedna milijarda putuje u vozilima proizvedenima pomoću dijelova izrađenih uz Bühler rješenja. Bezbroj ljudi nosi naočale, koristi pametne telefone i čita novine i časopise, a sve to ovisi o Bühler procesnim tehnologijama i rješenjima. Kao tehnološki partner s ovakvim globalnim značajem, Bühler je u jedinstvenoj poziciji da pomogne razviti nove putove prema profitabilnoj održivosti te da, kroz svoja rješenja i usluge, pretvori globalne izazove u prilike.

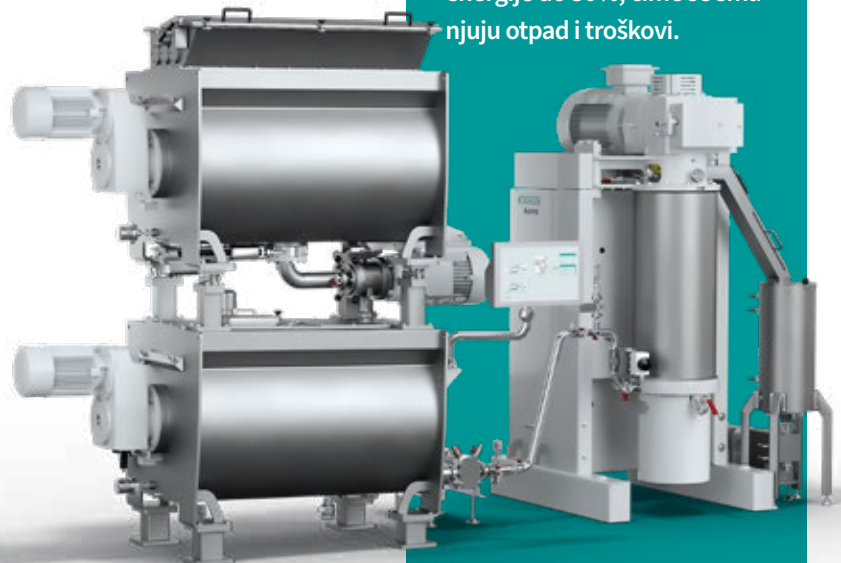
Zbog toga se Bühler 2019. obvezao razviti rješenja koja omogućuju smanjenje energije, otpada i potrošnje vode za 50 % u vrijednosnim lancima svojih kupaca. Do 2025. utvrđeno je da je u 11 od 15 ključnih vrijednosnih lanaca moguće postići smanjenja od najmanje 50 % u jednoj ili više ključ-

nih dimenzija okoliša. U svim vrijednosnim lancima moguće je ostvariti uštede veće od 35 % u barem jednoj kategoriji. Tvrtka se sada usredotočuje na poticanje primjene i daljnje skaliranje ovih rješenja kako bi povećala njihov učinak. U vlastitom poslovanju Bühler je utvrdio plan za smanjenje emisija stakleničkih plinova za 60 % do 2030. godine.

Sljedeća nedavna tehnološka rješenja nadovezuju se na Bühlerovu predanost profitabilnoj održivosti i poboljšanju učinkovitosti uz smanjenje energije, otpada i vode.

CompactMix

Kombinira miješanje i kuglično mljevenje u kompaktnom, higijenskom sustavu za čokoladu, smjese, namaze, punjenja i premaze. Omogućuje učinkovitu proizvodnju uz do 40 % manje prostora, osigurava dosljednu kvalitetu (<20 µm, glatka tekstura i stabilan protok) te smanjuje potrošnju energije do 30%, čime se smanjuju otpad i troškovi.



ChoCoatPro

Svestrani je stroj za čokoladiranje energetskih pločica, keksa i vafle koji osigurava stalnu i homogenu kvalitetu premaza uz jednostavno čišćenje i održavanje. Sadrži niskobučnu vibracijsku stanicu i preciznu kontrolu temperature zraka za ravnomjerno premazivanje. Dijelovi koji dolaze u kontakt s proizvodom mogu se ukloniti pomoću kolica, što omogućuje skidanje trake bez rezanja, a učinkovitost se poboljšava jer uređaj radi bez komprimiranog zraka.



Meincke Turbu M

Konvekcijska je peć s miješanim izvorima energije koja kombinira električnu i plinsku energiju za fleksibilno i pouzdano pečenje u uvjetima promjenjive opskrbe energijom i ograničenja elektroenergetske mreže. Podržava nove instalacije i nadogradnju postojećih sustava, uključujući paket za konverziju postojećih peći. Prednosti uključuju neprimjetno prebacivanje između izvora energije, optimizaciju troškova energije, do 8 % uštede energije u potpuno električnom načinu rada te kvalitetu proizvoda na IFC razini uz rad bez emisija.

Kako bi se maksimizirala vrijednost tijekom cijelog životnog ciklusa, Bühler također pruža potporu u procesima i primjenama, obuku operatera, digitalno praćenje i optimizaciju, preventivno održavanje, nadogradnju i modernizaciju te brz pristup rezervnim dijelovima. ■

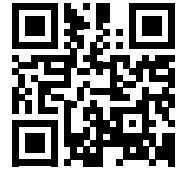
OptiBake

Nova je peć za vafle koja koristi električno indukcijsko grijanje za postizanje visoke kvalitete proizvoda uz veću fleksibilnost, niže operativne troškove i znatno manji ugljični otisak. Toplina se generira izravno u pločama za pečenje, čime se eliminiraju izgaranje i izravne emisije CO₂/CO/NO_x, uz do 50 % manju potrošnju energije. Također, poboljšava kontrolu procesa, smanjuje trošenje opreme i omogućuje ponovnu upotrebu otpada.



cetravac

VACUUM BAKING & COOLING


www.cetravac.ch

Nova definicija svježine

S tehnologijom UDO, Cetravac otvara novu dimenziju u proizvodnji i ponudi pekarskih proizvoda. U središtu je inteligentna kombinacija vakuumnog hlađenja i vakuumnog pečenja - dva postupka koja zajedno postavljaju nova mjerila u svježini, kvaliteti, brzini i učinkovitosti.

Već **vakuumsko hlađenje** stvara ključnu prednost u procesu. Svježije pečeni proizvodi u vrlo kratkom vremenu postižu temperaturu ugodnu na dodir pa su gotovo odmah spremni za rezanje, pakiranje, posluživanje ili prodaju. Ono što je dosad zahtijevalo vrijeme, prostor i energiju postaje brz, kontroliran i predvidiv korak. To znači veću fleksibilnost, brže pro-

cese i svježinu upravo ondje gdje je potrebna - izravno na prodajnom mjestu.

Na to se nadovezuje **vakuumsko pečenje** kao dosljedno proširenje. U vakuumnim uvjetima toplina može ciljano i brže prodirati u proizvod. To podupire ravnomjerniji proces pečenja i stvara najbolje preduvjete za vrhunske rezultate. U kombinaciji s naknadnim vakuumnim hlađenjem

nastaje cjelovit sustav koji pečenje i hlađenje više ne promatra kao odvojene pojedinačne korake, nego kao savršeno usklađen proces za postizanje svježine proizvoda.

Prednosti su jasno vidljive i ekonomski značajne: ušteda vremena od 30 do 50 %, manja potrošnja energije, smanjeni gubici te moguće smanjenje mase tijesta do 10 %. Istodobno, pekarski proizvodi odlikuju se izvrsnim kvalitetnim svojstvima poput volumena, hrskavosti i svježine.

UDO tako predstavlja mnogo više od tehničke inovacije. Tehnologija otvara nove mogućnosti za pekarnice, konceptne trgovine, ugostiteljstvo, click & collect i moderne načine očuvanja svježine. Pomaže ubrzati procese, osigurati dostupnost i učiniti kvalitetu stalnom i opipljivom. ■





Više učinkovitosti. Više svježine. Više budućnosti.



S UDO tehnologijom vakuum postaje ključni element suvremene pekarske tehnologije te prilika da se proizvodnja svježih proizvoda učini ekonomičnijom, fleksibilnijom i privlačnijom.

Izložena oprema:

- ✓ LAB jedinica za vakuumsko hlađenje,
- ✓ peć za vakuumsko pečenje UDO 6,
- ✓ vakuumska komora Basic.



www.coperion.com



www.bakon.com



www.diosna.com



www.vmimixing.com

Obitelj renomiranih brendova

U Coperion Food, Health & Nutrition odjelu razvijamo i isporučujemo inovativne tehnologije i rješenja koja doprinose opskrbi hranom diljem svijeta. Uz Bakon, članovi Grupe Coperion su i Baker Perkins, DIOSNA, Kemutec, Peerless, Shaffer, Shick Esteve, Unifiller i VMI.

BAKON je nizozemski proizvođač tehnoloških rješenja specijaliziran za samostalne i linijske sustave za maloprodaju, pekarsku, slastičarsku i konditorsku industriju. Tehnologije tvrtke uključuju opremu za doziranje, prskanje i rezanje proizvoda.

DIOSNA je vodeći njemački proizvođač suvremenih sustava za predtjesto, tijesto i miješenje u proizvodnji pekarskih proizvoda. S više od 140 godina iskustva, DIOSNA nudi prilagođena rješenja za pekarsku industriju – od sustava za kiselo tijesto i predtjesto do spiralnih i Wendel mijesilica te automatiziranih sustava.

VMI je lider u industrijskoj tehnologiji miješanja s inteligentnim sustavima za prehrambenu, odnosno pekarsku industriju. Više od 70 godina VMI inženjerska rješenja, od laboratorijskih ispitivanja do automatiziranih proizvodnih platformi, optimiziraju konzistentnost, skalabilnost i usklađenost. ■



DIOSNA Wendel mijesilica

Uz Wendel mijesilicu ostvarujete kraće vrijeme miješenja, veći unos vode i niže zagrijavanje tijesta.



VMI AF digitalni fermentor

AF fermentor kombinira tradicionalno znanje o kiselom tijestu sa suvremenom digitalnom kontrolom za precizno upravljanje cijelim procesom fermentacije. ■



BAKON Gearwheel depozitor

Omogućuje obradu vrlo širokog raspona različitih proizvoda i postiže visoku proizvodnu brzinu uz visoku razinu preciznosti.



BAKON Pico ultrazvučna rezalica

Posebno dizajnirana za kupce s manjim obujmom proizvodnje.

ELIN[®]

FOOD PROCESSING MACHINERY



www.elincom.gr

Razvoj, proizvodnja i prilagodba: ključ uspjeha u industriji tijesta

Gotovo 30 godina dizajniramo i proizvodimo strojeve koji ne samo da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, sigurnosti i pouzdanosti, već se i prilagođavaju najzahtjevnijim radnim uvjetima. Danas naša rješenja podržavaju suvremene pekare, proizvođači hrane i industrijski proizvođači tijesta u više od 80 zemalja diljem svijeta.

Od potpuno prilagođenih rješenja i specijaliziranih proizvodnih linija do standardnih vertikalnih sustava spremnih za brzu instalaciju i uporabu, od samostalnih opreme za doziranje sastojaka, pripremu i rezanje tijesta, preko opreme za pečenje i/ili hlađenje, pa sve do potpuno integriranih proizvodnih linija - ELIN nudi tehnologiju koja precizno odgovara raznolikim i stalno rastućim potrebama modernih proizvođača proizvoda od tijesta.

Naš tim je uz vas na svakom koraku: od početne ideje do konačnog proizvoda. U svakoj fazi proizvodnje tijesta, inoviramo i rastemo zajedno.

Naš proizvodni program obuhvaća proizvodne linije za burek, vučeno tijesto, kadaif, grisine, plosnate kruhove (pizza, somuni, lepinje, lavaš) i druge.

U ELIN-u razumijemo da je svaka proizvodna potreba jedinstvena, stoga na scenu stupaju naša prilagođena rješenja. Ako tražite nešto izvan naših standardnih kategorija, naš tim je spreman dizajnirati i izraditi rješenje posebno prilagođeno vašoj viziji. Od koncepta do realizacije, blisko surađujemo s vama kako bismo nekonvencionalne ideje pretvorili u pouzdanu i visokoučinkovitu opremu. Bez obzira na vaš izazov, zajedno ćemo stvoriti pravo rješenje. ■



Linija za
burek
SRB 120



Horizontalna
mijesilica



FINES

FINEST BAKING TECHNOLOGY



www.fines.si



Svježe pečeni proizvodi u svakom trenutku dana

FINES je proizvođač pametnih i kompaktnih pekarskih rješenja namijenjenih suvremenim maloprodajnim okruženjima.

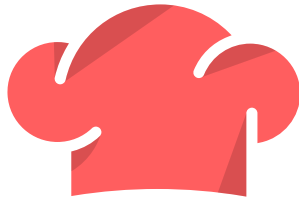
Naše inovativne peći kombiniraju visoke performanse, energetska učinkovitost i intuitivno upravljanje, osiguravajući dosljedne rezultate pečenja i vrhunska korisničko iskustvo.

S fokusom na pouzdanost, optimalno iskorištavanje prostora i jednostavnost korištenja, FINES omogućuje posluživanje svježe pečeni proizvoda u svakom trenutku, uz povećanje učinkovitosti i prodaje. ■

Idealno za:

- bake-off koncepte (završno pečenje u prodajnom prostoru)
- pekarske kutke u supermarketima
- koncepte kafića
- benzinske postaje i trgovine mješovitom robom

Unaprijedite svoj pekarski koncept uz FINES.



INNOVABACK

INNOVATIVE GERMAN QUALITY

Visokoučinkoviti sustavi prženja za industrijsku proizvodnju donata, berliner krafni i drugih prženih pekarskih proizvoda

InnovaBack je njemački proizvođač specijaliziran za visokoučinkovite sustave prženja za industrijsku proizvodnju donata, krafni i drugih prženih pekarskih proizvoda. Tvrtka projektira i izrađuje naprednu tehnologiju prženja za pekare, industrijske proizvođače i velike maloprodajne dobavljače.

Ključni fokus tvrtke je digitalizacija. Svi sustavi su potpuno digitalni i opremljeni inteligentnom upravljačkom tehnologijom koja omogućuje preciznu kontrolu procesa, praćenje podataka i udaljeni pristup. To omogućuje InnovaBacku pružanje brze daljinske podrške i dijagnostike, osiguravajući maksimalnu pouzdanost i minimalno vrijeme zastoja za kupce diljem svijeta.

Sustavi prženja InnovaBack projektirani su za dosljednu kvalitetu proizvoda, visoku učinkovitost i jednostavno čišćenje. Razina automatizacije pomaže pekarama značajno smanjiti potrebu za radnom snagom uz održavanje stabilnih i ponovljivih rezultata prženja.



U bliskoj suradnji s kupcima i partnerima, InnovaBack sustavi danas proizvode u pekarama i proizvodnim pogonima diljem Europe, kao i u Srednjoj i Sjevernoj Americi.

Na sajmu će InnovaBack predstaviti poluautomatsku jedinicu za prženje (FGA) dizajniranu za učinkovitu proizvodnju berliner krafni i sličnih proizvoda. Posjetitelji će također vidjeti veliki kontinuirani sustav prženja koji demonstrira industrijska InnovaBack rješenja za proizvodnju velikog kapaciteta. ■



www.innovaback.com



Tvrtka je osnovana početkom **2022. godine** s jasnom vizijom - ne nuditi još jedno generičko rješenje na tržištu, već razviti **pouzdanu, inovativnu i tehnički superiorniju tehnologiju** koja donosi stvarne promjene u industriji.

Danas Insane Solutions okuplja interdisciplinarni tim stručnjaka iz područja **strojarstva, automatizacije i energetike**, koji svakodnevno rade na podizanju tehničkih standarda u industriji i poboljšanju svakog sljedećeg rješenja, spremni odgovoriti na najzahtjevnije izazove industrijske proizvodnje.

Naša vizija nije slijediti tržište, već **kreirati standarde**, podizati granice tehničkih mogućnosti stalnim poboljšanjem naših rješenja i donositi **opipljivu vrijednost svakom projektu kroz precizna i tehnološki napredna rješenja**.

Dobrodošli u svijet Insane Solutionsa - gdje se ludost ideja susreće s inženjerskom preciznošću. ■



https://www.youtube.com/@INSANESolutions_RS

Mi smo Insane Solutions

Tvrtka rođena iz vizije da inženjerstvo može biti ludo, ali precizno. Da rješenja za industriju ne moraju biti generička, već pametna, učinkovita i potpuno prilagođena osobi i procesu.

Specijalizirani smo za dizajn i proizvodnju visoko automatiziranih industrijskih strojeva za pekarsku industriju, s posebnim fokusom na **custom made rješenja**, prilagođena specifičnim potrebama proizvodnih procesa.

Već u ranoj fazi razvoja pozicionirali smo se kao **pioniri u automatizaciji specifičnih procesa**, posebno zahvaljujući razvoju stroja **Herkuless** - inovativnog sustava za motanje bureka i pita, koji je postavio nove standarde u području funkcionalnosti, brzine i ergonomije.

Naša referenca iz 2024. - **kompletna isporuka i implementacija opreme za najveću pekaru na Bliskom istoku**, u vlasništvu tvrtke **Salalah Mills u Omanu** - potvrđuje kapacitet i pouzdanost naših rješenja u velikim i zahtjevnim proizvodnim sustavima.

INSANE
SOLUTIONS



Preciznost, inovacija i stručnost u pekarskoj opremi

JAC je belgijska obiteljska tvrtka specijalizirana za dizajn i proizvodnju visokokvalitetne pekarske opreme. U 2026. godini JAC s ponosom obilježava svoju 80. obljetnicu, što predstavlja osam desetljeća stručnosti, inovacija i predanosti pekarskoj industriji.



www.jac-machines.com

Tijekom godina JAC je postao globalno prepoznatljiv brend, posebno poznat po svojim preciznim rezačima kruha i inovativnim rješenjima za obradu tijesta.

Vođen snažnom predanošću kvaliteti izrade i pouzdanosti, JAC razvija strojeve koji kombiniraju najnoviju tehnologiju s jednostavnošću korištenja, osiguravajući dosljedne rezultate i optimalne performanse za pekare svih veličina — od obrtničkih radionica do industrijskih pogona.

Na sajmu TIM ZIP EXPO JAC će predstaviti izbor svojih ključnih rješenja, naglašavajući raznolikost svog asortimana. Posjetitelji će imati priliku upoznati Tradilevain, Paniform, Forma, Vario, Eco+ i Zip — svaki od ovih strojeva osmišljen je kako bi odgovorio na specifične potrebe u različitim fazama proizvodnje, od fermentacije i obrade tijesta do rezanja.

Zajedno, ovi strojevi pokazuju sposobnost JAC-a da podrži pekare u svakoj fazi proizvodnog procesa,

nudeći pouzdana, učinkovita i jednostavna rješenja prilagođena svakodnevnom radu.

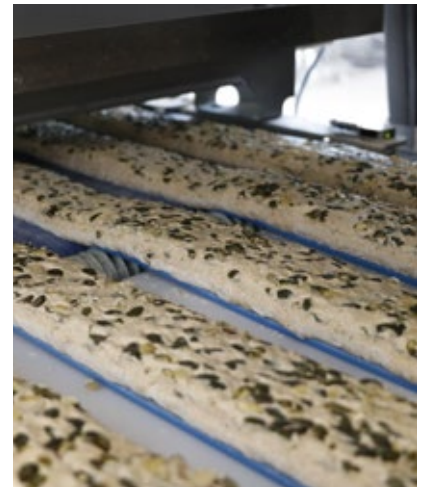
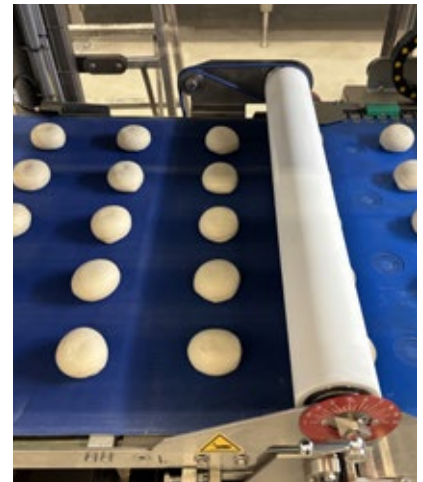
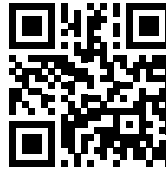
Uz snažnu međunarodnu prisutnost i pouzdanu distributersku mrežu, JAC se oslanja na ključne partnere poput tvrtke TIM ZIP, vodećeg i strateškog distributera, kako bi svoja robusna i jednostavna rješenja približio profesionalcima te osigurao kvalitetnu lokalnu podršku.

Radujemo se vašem posjetu i prilici da s vama podijelimo naše iskustvo. ■



KÖNIG

www.koenig-rex.com



Suvremena pekarska tehnologija

Od 1966. König Group je globalni lider u proizvodnji strojeva i linija za proizvodnju pekarskih proizvoda. Predstavlja inovaciju, kvalitetu i desetljeća iskustva u automatiziranoj obradi tijesta koja spaja tradicionalno pekarsko umijeće s najsuvremenijom tehnologijom.

Naš cilj je pomoći pekarima diljem svijeta da svoju proizvodnju učine učinkovitijom, osiguraju dosljedno visoku kvalitetu proizvoda i očuvaju raznolikost zanatskih pekarskih proizvoda.

Od obrade tijesta, dijeljenja i zaobljavanja pa sve do kompletnih proizvodnih linija König nudi snažne i fleksibilne koncepte strojeva za zanatske i industrijske pekare svih veličina. Inovativne tehnologije, robusna konstrukcija i globalna prodajna i servisna mreža čine König pouzdanim partnerom za održiv uspjeh u pekarskoj proizvodnji.

Posjetite naš izložbeni prostor i otkrijte kako König podržava pekare diljem svijeta u podizanju kvalitete, učinkovitosti i raznolikosti proizvoda na višu razinu. ■

Doživite našu tehnologiju uživo na izložbi TIM ZIP EXPO:

Zanatski SFE EC

Dizajniran za visokokvalitetne zanatske pekarske proizvode. Popratite naše prezentacije peciva u obliku ruže dvaput dnevno.

Ceres 2.2

Snažno i svestrano rješenje za učinkovitu obradu tijesta i maksimalnu pouzdanost procesa.

Mini Rex Multi

Kompaktno rješenje za precizno dijeljenje i zaobljavanje različitih vrsta tijesta.



SFE EC

Kornfeil

Mi smo Kornfeil. Rođeni da budemo vrući.

Kornfeil je obiteljska tvrtka iz Južne Moravske i jedan od vodećih europskih proizvođača pekarskih peći i tehnoloških rješenja za suvremene pekare.



www.kornfeil.cz

Tvrtku su 1991. godine utemeljila braća Karel i Vojtěch Kornfeil, a utemeljena je na jednostavnoj ambiciji - stvarati pouzdane, visokokvalitetne tehnologije za pekarstvo. Danas druga generacija – sestre Martina i Karolína Kornfeil – nastavlja tu viziju, vodeći tvrtku naprijed s jasnim međunarodnim fokusom.

Spajamo naslijeđe češkog inženjersva sa suvremenim pristupom inovacijama. Svaka peć dizajnirana je i proizvedena unutar tvrtke, što nam daje potpunu kontrolu nad kvalite-



tom, performansama i dugoročnom pouzdanošću. Naše tehnologije dizajnirane su kako bi zadovoljile stvarne potrebe pekara – učinkovite su, izdržljive i spremne za zahtjevne uvjete rada.

Kornfeil peći koriste se u više od 50 zemalja diljem svijeta. Iako smo tržišni lider u Češkoj i Slovačkoj, naš rast se nastavlja diljem Europe i šire.

Istraživanje i razvoj igraju ključnu ulogu u svemu što radimo. Fokusrani smo na stvaranje rješenja koja nisu samo tehnički napredna, već i energetski učinkovita i održiva, pomažući pekarama da posluju učinkovitije na tržištu koje se rapidno mijenja.

Od male radionice u Čejčju izrasli smo u samouvjerenu, suvremenu tvrtku. I dalje u obiteljskom vlasništvu, i dalje praktično orijentirani, i dalje posvećeni jednom cilju iznad svega: izradi peći na koje se pekari mogu osloniti.

Posjetite naš štand i pobliže pogledajte naše termo-uljne peći ThermoStar i ThermoMax, kao i naš EkoBlok – izvanredno rješenje za održivu pekarsku proizvodnju. ■





www.me-foodsolutions.com

Tehnologija DLS-EVO trake i inovativni profili izrađeni od samopodmazujućih tehničkih polimera čine ME FOOD SOLUTIONS spiralnu liniju jedinstvenim rješenjem

Osnovana 1996. godine od strane inženjera Luce Priorea, tvrtka Millennium Engineering srl je mlada i dinamična kompanija koja proizvodi opremu za proizvodne procese u prehrambenoj industriji koji zahtijevaju strogu kontrolu.

Stalna istraživanja, proučavanja i odlučnost ključne su značajke našeg brenda ME FOOD SOLUTIONS, a upravo su istraživanja novih materijala i tehnologija omogućila tvrtki da 2010. godine patentira vlastiti spiralni transportni sustav - DLS-EVO. Ovaj sustav se sastoji od trake koja se kreće po pro-

filu s reduciranim trenjem, što omogućuje glatko kretanje uz minimalno opterećenje. Pogonski sustav sastoji se od više zupčanika na različitim razinama koji omogućuju kretanje trake. Osim toga, svaka konfiguracija sustava kontrolira se jednim glavnim pogonom, čime se pojednostavljuje intervencije i održavanje.

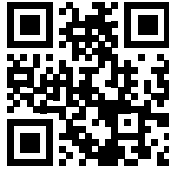
Tehnologija DLS-EVO trake i inovativni profili izrađeni od samopodmazujućih tehničkih polimera čine ovu ME FOOD SOLUTIONS spiralnu liniju jedinstvenim rješenjem. Jednostavnost i koncept projekta, u kombinaciji s visokom učinkovitošću, omogućuju nisku potrošnju i minimalno

održavanje u usporedbi sa standardima današnjeg tržišta.

ME FOOD SOLUTIONS može zadovoljiti sve zahtjeve kupaca. Zahvaljujući iznimnoj fleksibilnosti DLS-EVO sustava, tvrtka može ponuditi različita rješenja za duboko zamrzavanje, hlađenje, fermentaciju, pasteurizaciju i transport, čime se smanjuju troškovi upravljanja i ostvaruje siguran povrat ulaganja.

Zahvaljujući tehnološkoj fleksibilnosti i stalnoj usmjerenosti na potrebe kupaca, ME FOOD SOLUTIONS može izrađivati prilagođenu opremu za prehrambene procese prikladnu za sve vrste hrane, osiguravajući optimalno iskorištenje prostora, visoke performanse i smanjenu potrošnju. ■





www.pfm.it

PFM je industrijska grupa 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 grupe je u Torrebelticinu, u talijanskoj regiji Vicenza, a proizvodnu paletu čini oko 40 modela strojeva za horizontalno i vertikalno pakiranje, strojeva za pakiranje u samostojećim vrećicama zajedno s raznim sustavima automatskog punjenja te dodatna oprema za posebna rješenja pakiranja.

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

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



PFM pakirani proizvodi



R700
Vertikalni stroj za pakiranje



FALCON Horizontalni stroj za pakiranje



DSERIES X
Horizontalni stroj za pakiranje praškastih i tekućih proizvoda



www.polin.it



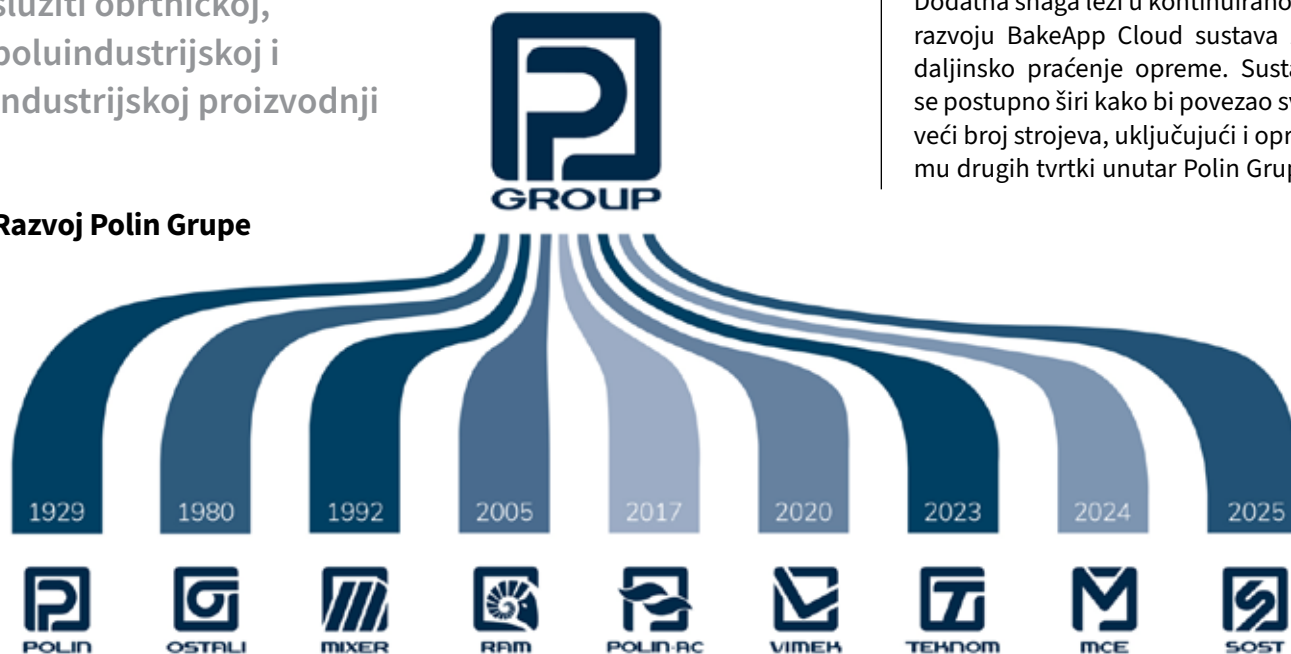
Danas Polin Grupa uključuje brendove sa specifičnim znanjem u miješanju, pečenju, hlađenju, automatizaciji, dodatnoj opremi i industrijskim sustavima, stvarajući širok i integrirani tehnološki ekosustav sposoban služiti obrtničkoj, poluindustrijskoj i industrijskoj proizvodnji

Polin Grupa je snažna talijanska grupacija visoko specijaliziranih tvrtki povezanih u učinkovitu proizvodnu sinergiju. Grupa objedinjuje proizvodnu kulturu, tehničku stručnost i dugoročnu industrijsku viziju, nudeći kupcima vrijednost talijanskog dizajna, kvalitetu inženjeringa i pouzdanost proizvodnje.

Njena evolucija kroz vrijeme dovela je do stvaranja strukturirane grupe sposobne povezati tradiciju, inovaciju i komplementarna znanja u sektorima pekarstva, slastičarstva, pizze i prehrambene industrije uopće. Danas Grupa uključuje brendove sa specifičnim znanjem u miješanju, pečenju, hlađenju, automatizaciji, dodatnoj opremi i industrijskim sustavima, stvarajući širok i integrirani tehnološki ekosustav sposoban služiti obrtničkoj, poluindustrijskoj i industrijskoj proizvodnji.

Dodatna snaga leži u kontinuiranom razvoju BakeApp Cloud sustava za daljinsko praćenje opreme. Sustav se postupno širi kako bi povezao sve veći broj strojeva, uključujući i opremu drugih tvrtki unutar Polin Grupe

Razvoj Polin Grupe



Područja interesa

TVRTKA	Kupac			Finalni proizvod							Proces															
	Obrtnički	Poluindustrijski	Industrijski	Kruh	Lisnato	Slastice	Torte	Panettone/Colomba	Keksi	Pizz i slično	Ostala hrana	Miješanje	Oblikovanje	Laminiranje	Fermentiranje	Pečenje	Hlađenje	Zamrzavanje	Ekstrudiranje	Punjenje	Doziranje	Nadjevi	Rezanje	Automatizacija	Dodaci	
MCE	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓					✓			✓							✓	✓
MIXER	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓													✓	
POLIN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	
RAM	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓	✓										✓		
SOST		✓			✓		✓	✓	✓	✓									✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
TEKNOM		✓		✓																					✓	
VIMEK			✓	✓	✓	✓				✓					✓	✓	✓	✓							✓	

kada je to tehnički moguće. Za krajnjeg korisnika to znači lakši pristup podacima o strojevima, bolju vidljivost radnih uvjeta, učinkovitiji nadzor procesa i sve integriraniji pristup upravljanju opremom kroz različite tehnologije i proizvodne segmente.

S više od 400 zaposlenika, preko 100 tisuća četvornih metara proizvodnog prostora, 10 proizvodnih pogona i prisutnošću u više od 100 zemalja svijeta, Polin Grupa predstavlja pouzdanog međunarodnog partnera za tvrtke koje traže pouzdanu tehnologiju, vrijednost talijanske proizvodnje i dugoročnu potporu u profesionalnoj i industrijskoj proizvodnji hrane.

Gotovo stoljeće tvrtke Polin

Polin je povijesna jezgra Grupe i tvrtka u kojoj se susreću tržišna strate-

gija, istraživanje i razvoj, suvremeni proizvodni procesi i tehnička edukacija. Osnovana 1929. godine, tvrtka se približava stoljeću postojanja, što je dug i značajan put koji joj je omogućio kontinuirani razvoj, izgrađujući kroz vrijeme bogato nasljeđe iskustva, stručnosti i autoriteta razvijanog iz dana u dan.

Ponuda Polina uključuje tehnologije koje odražavaju širinu znanja u području pečenja, hlađenja i uprav-

ljanja različitim fazama proizvodnje. To uključuje **RotoAvant HR** rotacijsku peć cijenjenu zbog ujednačenog pečenja, visoke produktivnosti i izvrsnog volumena proizvoda; **Stratos XP** modularnu peć koja se ističe svojom svestranošću i sustavom upravljanja temperaturom u tri zone; **Elettrodrago Avant** električnu etažnu peć dizajniranu za ravnomjerno i nježno pečenje uz nisku potrošnju energije te **TV Synt AX** parnu peć s automatskim punjačem **Teknom**,



RotoAvant HR



Stratos XP



Elettrodrago Avant



TV Synt AX s automatskim punjačem Teknom



TV Synt AX



Multidrop Classic



Blizzair



Frigocella Industry Avant

idealnu za osiguravanje kontinuirane produktivnosti i ujednačene kvalitete pečenja.

Ponudu nadopunjuju **Frigocella** komora za kontroliranu fermentaciju, korisna za bolje upravljanje vremenom proizvodnje i ujednačeno dizajniranje tijesta, **BlizzAir** šok komora dizajnirana za visoku produktivnost i stabilne procese u kontinuiranom radu, te **Multidrop** depozitori koji kombiniraju pouzdanost, fleksibilnost i visoku produktivnost.

Zajedno, ova rješenja predstavljaju integrirani pristup proizvodnji u kojem performanse pečenja, vremensko upravljanje procesima, upravljanje hladnim lancem i svestranost primjene djeluju u sinergiji kako bi poboljšali dosljednost, fleksibilnost i organizaciju rada.

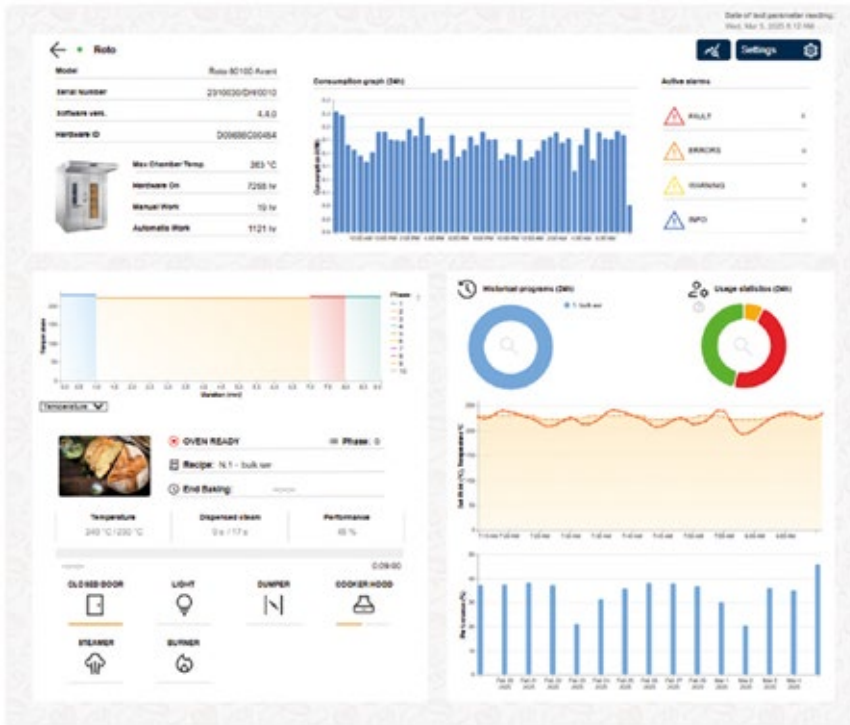
Digitalni alat za daljinsko praćenje opreme

Tehnološka ponuda Polina dodatno je unaprijeđena platformom **BakeApp Cloud**, digitalnim rješenjem razvijenim za jednostavno i centralizirano daljinsko praćenje povezane opreme. Osmišljen kako bi korisnicima pružio jasniji i praktičniji pregled rada strojeva, sustav olakšava pristup ključnim informacijama, nadzor statusa opreme i organiziranije upravljanje proizvodnim okruženjem.

Za krajnjeg korisnika to znači bolju vidljivost radnih uvjeta, jednostavnije praćenje povezanih strojeva i brže razumijevanje performansi opreme tijekom vremena. U sve konkurentnijim proizvodnim okruženjima, ovakav digitalni alat pomaže pojednostaviti nadzor, poboljšati reakciju i stvoriti učinkovitiji odnos između operatera i tehnologije.

Unutar šireg ekosustava Grupe, Polinovu ponudu dodatno nadopunjuju specijalizirani doprinosi tvrtki **Teknom** i **SOST**. Teknom donosi specifičnu stručnost u području automatskih punjača za pekarsku industriju, uključujući punjače za limove i automatske punjače za peći, dok SOST doprinosi naprednim znanjem za modularne i fleksibilne proizvodne linije, posebno razvijene za slastičarstvo i proizvodnju pizze. Zajedno, ove kompetencije jačaju sposobnost Grupe da ponudi integrirana i sveobuhvatna rješenja za moderna proizvodna okruženja.

Polin nastavlja ulagati u tehnologije koje kombiniraju kvalitetu proizvodnje, praktične inovacije i široku industrijsku viziju, nudeći kupcima ne samo pouzdane strojeve, već i sve inteligentnija i koordiniranija rješenja za upravljanje proizvodnjom.



Sučelje BakeApp Cloud aplikacije povezane s Polin opremom



Povezivanje peći i strojeva sa sustavom i međusobno



Mixer – tehnologija mijesjenja i miješanja

Mixer je tvrtka unutar Polin Grupe specijalizirana za tehnologiju miješanja i miješanja. Osnovan s ciljem zauzimanja snažne pozicije na tržištu opreme za pripremu tijesta, Mixer je razvio jasan identitet temeljen na performansama, pouzdanosti i tehničkoj stručnosti. Predstavlja talijansku kvalitetu primijenjenu na jednu od najzahtjevnijih faza proizvodnog procesa.

Spiralna mijesilica ASM EVO s fisknim loncem



Mixer predstavlja svoju liniju spiralnih mijesilica namijenjenih posebno poluindustrijskim i industrijskim sustavima. Dizajnirani za zahtjevne proizvodne procese, ovi strojevi kombiniraju mehaničku robusnost, kontinuitet rada i dosljednost procesa, pomažući korisnicima u obradi različitih vrsta tijesta uz pouzdane rezultate iz serije u seriju.

Spiralna mijesilica ASE EVO s pokretnim loncem



Pristup Mixera temelji se na ideji da kvaliteta tijesta započinje kontroliranim, pouzdanom i dobro projektiranim pripremom. Zato su njihova rješenja razvijena ne samo za snažne performanse, već i za stabilnost procesa, ponovljivost i pažljivo rukovanje tijestom. Njihov dizajn također olakšava integraciju u suvremena proizvodna okruženja, čineći Mixer vrijednim partnerom za tvrtke koje traže produktivnost, pouzdanost i kvalitetu u jednom tehnološkom rješenju. ■



Mijesilica s donjim ispustom i sendvič transporterom

Vodeći globalni proizvođač linija, strojeva i opreme za proizvodnju tijesta u trakama te njihovu obradu u komade tijesta



www.rondo-online.com

RONDO

Swiss Dough-how  since 1948

Tko je Rondo?

Švicarska tvrtka RONDO osnovana je 1948. godine i danas je vodeći globalni proizvođač linija, strojeva i opreme za proizvodnju tijesta u trakama te njihovu obradu u komade tijesta za kroasane, peciva, kruh i žemlje, pize i krafne. Među kupcima su tvrtke svih veličina – od malih zanatskih pekarnica do industrijskih proizvođača. Svi ovi strojevi, linije i oprema temelje se na našem *dough-how* pristupu, jedinstvenoj kombinaciji stručnog znanja i iskustva u tijestu i tehnologiji. RONDO grupa zapošljava oko 430 ljudi u svom sjedištu u Burgdorfu te u deset podružnica i prodajnih ureda u Europi, SAD-u i Aziji.



Smartline

Smartline može pretvoriti sve vrste tijesta u opuštenu traku tijesta, a posebno hidrogenirano, mekano i pretходно kuhano tijesto. Može precizno podesiti debljinu trake tijesta do 0,4 mm te omogućuje proizvodnju vrlo tankih proizvoda od tijesta.



Cromaster

Stroj za kroasane Cromaster donosi raznolikost i fleksibilnost u proizvodnji pekarskih proizvoda. Osim kroasana, može proizvoditi i *baguette*, tartove od jaja te slane štapiće. Sve to uz impresivne proizvodne kapacitete do 24 tisuće kroasana na sat.



Compas 4.0

Snažan električni laminator za tijesto s lakoćom obrađuje sve vrste tijesta i proizvodi široke trake tijesta. Njegov jedinstveni pogonski sustav omogućuje nenadmašnu brzinu laminiranja.

TOMO VARGA

www.tomovarga.com.hr



Tvrtka TOMO VARGA d.o.o. već više od 30 godina uspješno djeluje u području projektiranja, proizvodnje, automatizacije i održavanja procesne opreme za prehrambenu, farmaceutsku i kemijsku industriju.

Kao pouzdan partner, nudi cjelovita rješenja – od ideje i razvoja, preko izrade i montaže, do servisa i dugoročnog održavanja sustava.

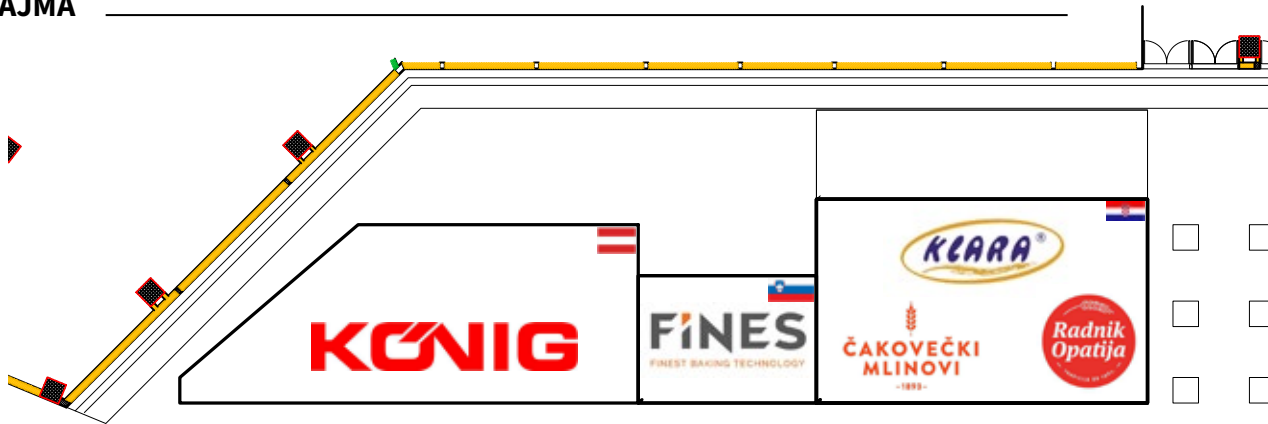
Specijalizirani smo za projektiranje automatiziranih procesnih linija te razvoj strojeva prilagođenih specifičnim potrebama klijenata. Naš proizvodni program obuhvaća širok spektar opreme, uključujući melanžere za čokoladnu industriju, visoko učinkovite mikserne za kreme, sustave za plastifikaciju masti, preparirke kakao mase, otapače masti te potpuno automatizirana postrojenja za proizvodnju vafel tijesta i bombonskih masa. Poseban naglasak stavljen je na preciznost, energetske učinkovitost i konstantnu kvalitetu finalnog proizvoda.

Uz to, tvrtka razvija i transportne sustave, tlačnu i procesnu opremu, spremnike, izmjenjivače topline te *clean room* rješenja za kontrolirane uvjete rada. Svi sustavi mogu biti u potpunosti automatizirani i upravljani putem PLC-a, uz mogućnost

optimizacije i modernizacije postojećih postrojenja.

Snaga tvrtke leži u stručnom timu, inženjerskoj kreativnosti i dugogodišnjem iskustvu u proizvodnji i montaži. Visoka kvaliteta rada potvrđena je međunarodnim certifikatima (ISO standardi, PED direktiva), dok fleksibilnost i brzina reakcije osiguravaju pouzdanu podršku klijentima – dostupnu 24/7. ■





PEKARA 1 PEKARA 2

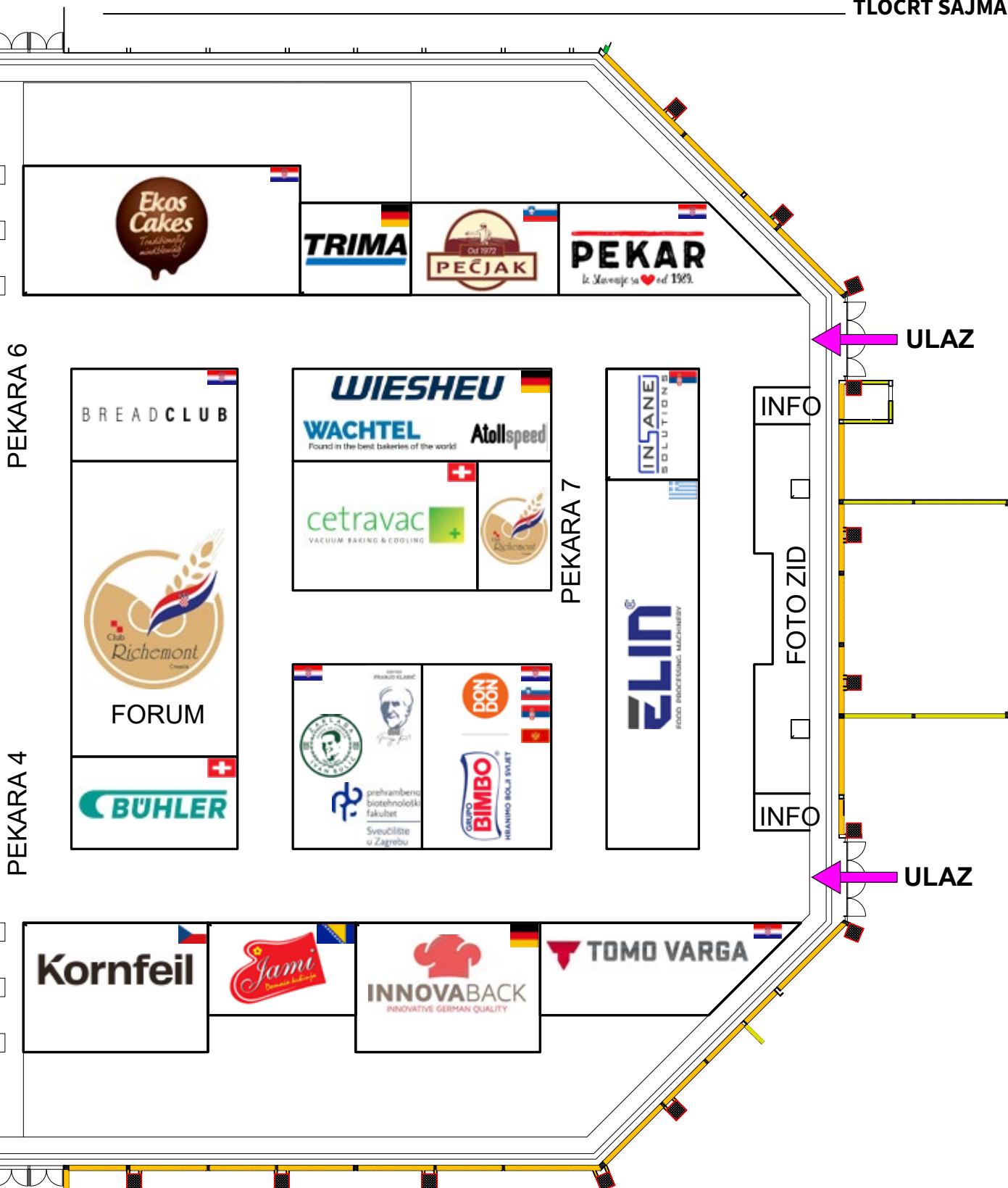


PEKARA 5



PEKARA 3

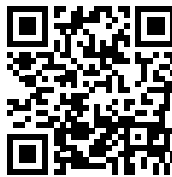




TRIMA

www.trima-bakerymachines.com

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



PRIMA
Duo Classic

TRIMA je tvrtka sa sjedištem u Zeulenroda-Triebes u Njemačkoj i zapošljava oko 100 ljudi. Iskusni su stručnjaci koji više od 125 godina proizvode asortiman dijelilica/zaobljivačica 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. ■



PRIMA
Evo Classic

better together

WIESHEU WACHTEL

Atollspeed WINNOVATION CoBa
AfterSales

Renomirani proizvođači pekarskih peći za prodajne prostore, zanatsku i industrijsku proizvodnju, koji objedinjuju tržišno, tehnološko i servisno znanje.

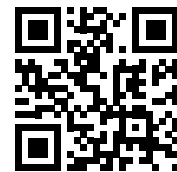
Od 2023. godine WIESHEU Group ujedinjuje tvrtke WIESHEU GmbH, WACHTEL ABT GmbH, Atollspeed Europe GmbH i WINNOVATION.

Uz više od 150 godina objedinjenog tržišnog i tehnološkog iskustva, ova grupacija razvija, prodaje i servisira inovativnu profesionalnu opremu za pekarstvo – od kioska i maloprodaje do zanatske i industrijske proizvodnje. S više od 10.000 peći godišnje proizvedenih u Njemačkoj, WIES-

HEU Group posluje na međunarodnoj razini te svojim sveobuhvatnim portfeljem proizvoda i usluga pomaže pekarima u ponudi proizvoda najviše kvalitete.

Objedinjena stručnost brendova u razvoju i distribuciji inovativne profesionalne pekarske opreme rezultira rješenjima prilagođenima potrebama kupaca. WIESHEU Group djeluje globalno, ali istovremeno ostaje blizak izazovima svojih kupaca.

Zahvaljujući profesionalnoj mreži distributera i servisnih partnera, u mogućnosti smo pratiti kupce kroz sve faze – od ideje do realizacije projekta, kao i u svakodnevnom poslovanju.



www.wiesheu.de

Predstavnik za Jugoistočnu Europu:

Boban Mihajlović

+381 63 550 150

Boban.Mihajlovic@Wiesheu.de



vimekbakery.com



Posjetite nas na našem izložbenom prostor i otkrijte rješenje koje najbolje odgovara vašim potrebama!

Više od dvadeset godina iskustva u projektiranju, proizvodnji i instalaciji strojeva za prehrambenu industriju — posebno spiralnih sustava i tunelskih peći, kao i transportnih sustava

Namjenski izrađeni strojevi za prehrambenu industriju: Vimek Bakery Automation

Vimek Bakery Automation S.r.l. talijanska je tvrtka s više od dvadeset godina iskustva u projektiranju, proizvodnji i instalaciji strojeva za prehrambenu industriju — posebno spiralnih sustava i tunelskih peći, kao i transportnih sustava. Odjel za 3D projektiranje razvija rješenja po mjeri koristeći suvremene tehnologije, dok vlastita proizvodnja osigurava preciznost i visoku kvalitetu izrade. Rad ne završava isporukom - Vimek pruža potporu kupcima tijekom faze pokretanja proizvodnje te jamči brzu i kontinuiranu postprodajnu uslugu tijekom vremena.

Od 2020. godine Vimek je dio Polin Grupe, snažne organizacije sastavljene od razolikih i visoko specijaliziranih tvrtki sa savršeno usklađenom proizvodnjom kompletnih linija za pekarske i slastičarske proizvode. Ovakav pristup omogućuje tvrtki Vimek integraciju vlastitog znanja o tunelskim pećima i spiralnim sustavima u širi ekosustav tehnologija i stručnosti.

Vimek spiralni sustavi: optimizacija prostora i vremena

Vimek spiralni sustavi idealno su rješenje za procese poput fermentacije (dizanja tijesta), hlađenja i zamrzavanja, uz konfiguracije izrađene po mjeri kako bi zadovoljile specifične proizvodne potrebe. Izrađeni od nehrđajućeg čelika i plastičnih materijala primjerenih kontaktu s hranom, strojevi razvijaju proizvodnju vertikalno, nudeći konkretnu prednost u smanjenju potrebne površine uz optimizaciju vremena ciklusa i potrošnje energije. Konstrukcija je projektirana kako bi olakšala higijenu i sanaciju, uključujući upotrebu sustava za pranje pod visokim tlakom; softver je intuitivan i osmišljen za nespecijalizirane operatere, uz mogućnost daljinskog upravljanja ili upravljanja putem tableta. Na taj način svaki sustav osigurava pouzdanost i kontinuitet rada, u potpunosti usklađen sa zahtjevima moderne proizvodnje.

Na TIM TIP EXPO 2026. izložimo spiralni model koji, unatoč svojoj maloj veličini, prikazuje cijeli raspon tran-

sportnih traka koje možemo proizvesti za naše spirale. Mogu se primijeniti različite vrste mreža - u pravilu, što je proizvod manji, to mreža mora biti gušća, i obrnuto. Bez obzira na širinu mreže, Vimek spiralni sustavi jamče optimalan protok zraka preko cijele površine proizvoda.





Vimek peći: ujednačeno pečenje i vrhunska kvaliteta proizvoda

Vimek peći dizajnirane su kako bi očuvale karakteristike zanatskog pečenja, uz istodobno zadovoljavanje zahtjeva industrijske proizvodnje, s rješenjima koja se mogu konfigurirati prema vrsti proizvoda i obujmu proizvodnje. Izrađene za kontinuirani rad na visokim temperaturama (do 500 °C), konstrukcija kombinira čvrsti okvir, komore za pečenje od nehrđajućeg čelika i visokoučinkovitu toplinsku izolaciju radi smanjenja gubitka topline. Peć je podijeljena u neovisne zone kako bi se za svaki recept mogli postaviti zasebni toplinski profili, kojima se upravlja putem intuitivnog HMI sučelja.

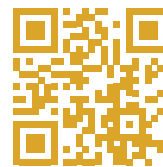
Prirodna mramorna površina za pečenje osigurava optimalne rezultate, reproducirajući kvalitetu zanatskog pečenja čak i u industrijskim razmjerima. Svaka peć opremljena je integriranim sustavima za ubacivanje i izbacivanje proizvoda te sustavom kontinuiranog čišćenja, uz mogućnost dodavanja parne jedinice za specifične procese.

Asortiman uključuje peći s izravnim plamenom, poput one koju izlažemo na sajmu TIM ZIP EXPO 2026., s plinskim plamenicima čiji plamen u komori za pečenje osigurava izravno zračenje topline na proizvod, kao i peći s električnim grijačima, gdje se pečenje odvija izravnim zračenjem, a posebni oklopljeni grijači elementi izrađeni su po mjeri kako bi osigurali ravnomjerno pečenje.





data-bak
S tradicijom u budućnost



www.data-bak.hr

Naša strategija je kontinuirani razvoj novih proizvoda baziranih na domaćim sirovinama

Naša je tvrtka prisutna na tržištu od 1994. godine, a bavimo se proizvodnjom poboljšivača i gotovih koncentrat smjesa za pekarsku industriju. U prvom planu našeg poslovanja je briga o kvaliteti i sigurnosti naših proizvoda u svim fazama razvoja, proizvodnje i distribucije.

HACCP sustav uveden je i certificiran 2003., a FSSC sustav je certificiran od 2018., što nam omogućava prepoznavanje kritičnih točaka u svakom koraku proizvodnog procesa te provjeru i nadzor kako bi se opasnosti za zdravstvenu sigurnost proizvoda svele na najmanju moguću mjeru.

Naša strategija je kontinuirani razvoj novih proizvoda baziranih na domaćim sirovinama, povezujući pritom nova istraživanja i tehnološka dostignuća.

Pekarski dodaci i koncentri iz

naše proizvodnje rezultat su **vlastitog inovativnog rada** na obradi žitarica tehnologijom preželatinizacije, tostiranja, prženja i mikrobiološkoj fermentaciji pomoću odabranih sojeva kvasaca i bakterija. Partnerima pekarima spremni smo ponuditi različite tradicionalne i originalne pro-

izvode dobivene korištenjem prirodnih sirovina visoke kvalitete.

Prezentacije proizvoda na terenu te organiziranje promocija i degustacija u prostorijama klijenata, aktivnosti su kojima nastojimo približiti svoje ideje i u svakom trenutku odgovoriti na potrebe naših kupaca. Primjenom naših proizvoda u pekarama zadovoljavaju se svi zahtjevi njihovih kupaca.

U suradnji s pekarima kreiramo jedinstven i prepoznatljiv asortiman gotovih pekarskih proizvoda.

Naša ponuda obuhvaća:

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





www.puratos.at

Spoj tradicije i inovacije za pouzdana rješenja u proizvodnji slatkih i slanih proizvoda

Na TIM ZIP EXPO sajmu, Diamant predstavlja raznolik portfelj visokokvalitetnih pekarskih sirovina osmišljenih da potaknu kreativnost i osiguraju vrhunske rezultate za profesionalne pekare.

Kao pouzdan brend s desetljećima iskustva, Diamant spaja inovaciju i tradiciju kako bi ponudio pouzdana rješenja za slatke i slane proizvode. Naš asortiman za slastičarstvo uključuje višenamjenske mješavine i nadjeve idealne za *premium* **danska peciva i kroasane**, uključujući *Schneckenmix*, nadjev od pistacije i badema, kakao nadjev i nadjev s cimetom. Svaki proizvod osigurava ujednačene rezultate, izvrstan okus i učinkovitu obradu.

Za rastuće tržište potrošača koji vode

računa o zdravlju predstavljamo novu **mješavinu za proteinski kruh**, koja pruža mekanu teksturu, visok udio proteina i moderan nutritivni profil. Sezonski i zanatski trendovi predstavljeni su kroz aromatičnu **mješavinu za kruh od bundeve**, kao i kroz naš premium poboljšivač **Semmelzutaten GU**, savršenu bazu za perece.

Posjetitelji također mogu iskusiti rješenja za klasične pržene specijalitete: **Krapfenkonzentrat Soft 2.0** za iznimno mekane krafne i **Easy Donut 25 %** za savršeno oblikovane donut krafne. Naša mješavina **Goldbällchen** dodatno proširuje kategoriju prženih snackova.

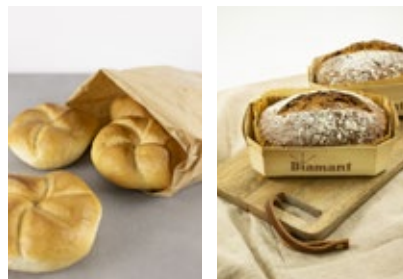
Posebna pažnja posvećena je našem funkcionalnom poboljšivaču **Ambra Softu**, predstavljenom u mini burgerima koji dokazuju njegova svojstva omekšavanja i produljenja svježine.

Kako bismo upotpunili ponudu, predstavljamo inspirativne slatke

SPONZOR
ZLATNIH RUKU

koncepte poput **Sweet Burgers**, odnosno slatkih burgera, **biskvitnog omleta s voćem** te našeg elegantnog **Café Latte Slice**, koji se po želji može reinterpretirati u modernom Dubai stilu.

Diamant poziva sve posjetitelje da otkriju i kušaju inovativna pekarska rješenja, provjerenu kvalitetu i ukusne kreacije - osmišljene kako bi unaprijedile uspjeh svake pekare. Pratite naš live baking na štandu tijekom cijelog događanja!





Glazir



www.glazir.hr



Poseban naglasak stavljamo na punoću okusa i visok udio voća u produktima

Glazir d.o.o. je vodeća tvrtka u Hrvatskoj i široj regiji u proizvodnji kvalitetnih sirovina za pekarstvo – voćnih fila, punila, kakao-krem proizvoda, želea, glazura te drugih proizvoda namijenjenih profesionalnoj primjeni u pekarskoj industriji.

Poseban naglasak stavljamo na punoću okusa i visok udio voća u proizvodima, uz primjenu suvremenih tehnoloških procesa koji osiguravaju stabilnu kvalitetu i pouzdanost u svakodnevnoj proizvodnji. Kontinuirano pratimo trendove u in-

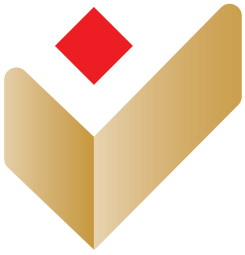


dustriji te razvijamo rješenja koja odgovaraju zahtjevima naših partnera i krajnjih korisnika.

Proizvodnja se odvija u suvremeno opremljenom pogonu u Oborovu nedaleko Zagreba, koji omogućuje visoke proizvodne standarde, učinkovitost i razvoj novih proizvoda. U sklopu pogona nalazi se i suvremeno opremljen laboratorij za testiranje i primjenu proizvoda, što dodatno osigurava kontrolu kvalitete i usklađenost s najvišim standardima.

Sustav upravljanja kvalitetom ISO 9001 te implementirani FSSC 22000 certifikat jamče sigurnost i kontrolu u svim fazama proizvodnje i distribucije, dok HALAL certifikat uveden 2025. potvrđuje da su naši proizvodi proizvedeni u skladu sa Halal standardima. Svi proizvodi usklađeni su s važećim zakonskim propisima te prolaze dodatne interne kontrole kvalitete.

Proizvodi tvrtke Glazir prisutni su diljem Hrvatske, a značajan dio asortimana izvozi se na tržišta srednje Europe i šire regije. Redovito se predstavljamo na stručnim sajmovima, među kojima je i TIM ZIP EXPO, gdje želimo dodatno približiti naš asortiman partnerima, predstaviti novitete te otvoriti prostor za nove suradnje. Veselimo se susretima i novim poslovnim prilikama!



NAŠE KLASJE

www.naseklasje.hr



Obiteljska tvrtka Naše klasje osnovana je 2001. godine, a do danas postala je najveći hrvatski proizvođač svježih tjestenine Aurelia te inovativnih sirovina za pekarstvo.

Naše klasje danas proizvodi dvije grupe proizvoda – sirovine za pekarstvo i svježih tjesteninu. Proizvodi su dokazali svoju kvalitetu na najzahtjevnijim tržištima, kako na domaćim, tako i na stranim. Naše klasje izvozi na mnoga europska tržišta od Švedske, Njemačke sve do Grčke.

Aurelia kukuruzni koncentrat inovativan je proizvod koji omogućuje da se stoljetna tradicija pečenja kukuruznoga kruha u Hrvatskoj nastavi u suvremenim industrijskim uvjetima te je stvorio mogućnost znatno šire pri-

mjene kukuruza u prehrani. Prednost kukuruznog koncentrata je što omogućuje da proizvodi dulje vrijeme zadržavaju svježinu i puninu okusa. Ne smijemo zanemariti ni zavidne nutritivne vrijednosti te veliku količinu beta karotena koji

djeluje kao antioksidans. Udio masnoća je ispod 1%, a izvor je lako iskoristive energije. Proizvod ne sadrži gluten pa podmiruje potrebe i zahtjeve suvremenog načina života i trendova.

Uz kukuruzni koncentrat, u portfelju sirovina za pekarstvo vodeće mjesto zauzima i **Fagovita, inovativni koncept za proizvodnju vrhunske funkcionalne hrane od heljde**. Heljda konačno dobiva potrebnu pažnju i prepoznati su njezini blagotvorni učinci na čovjekov organizam i zdravlje. Ove male sjemenke prave su bombice zdravlja i bogati izvor minerala. Heljda ne sadrži gluten pa je pogodna za one koji ga ne smiju ili ne žele konzumirati. Osim toga, heljda je bogata lako topljivim dijetalnim vlaknima i sadrži sve esencijalne aminokiseline. Može se pohvaliti niskim glikemijskim indeksom zbog čega smanjuje razinu šećera u krvi pa je fantastična za dijabetičare, a sadrži i probiotike koji blagotvorno djeluju na probavni sustav i posredno sprečavaju pretilost. Visoka razina bioflavonoida rutina ima snažno antioksidativno djelovanje. Ova drevna krušarica porijeklom iz Azije danas zadovoljava visoke standarde modernog života i sve je traženija na domaćim i stranim tržištima. ■



B R E A D C L U B

Kruh se proizvodi isključivo s prirodnim kvascem



www.breadclub.eu

Bread Club je zanatska pekarnica specijalizirana za proizvodnju kruha s prirodnim kvascem, nastalog sporom fermentacijom i pažljivo vođenim pekarskim procesima.

Kao prva pekarnica koja proizvodi isključivo kruh s prirodnim kvascem, Bread Club je postavio nove standarde kvalitete te značajno pridonio popularizaciji ovakvog načina proizvodnje kruha.

U središtu naše filozofije nalazi se poštovanje prema sastojcima, vremenu i zanatu. Korištenjem pažljivo

odabranih brašna, prirodnog kvasca i dugog procesa fermentacije nastaju kruhovi bogatog okusa, karakteristične strukture i visoke nutritivne vrijednosti. Upravo spora fermentacija daje kruhu njegov prepoznatljiv aromatski profil, hrskavu koru i mekanu, prozračnu unutrašnjost. Svaki proizvod izrađuje se ručno, u malim serijama, uz veliku pažnju prema de-

taljima i dosljednoj kvaliteti.

Bread Club prepoznat je i po edukativnom pristupu pekarstvu. Objavili smo knjigu koja okuplja naše recepte te detaljno prikazuje proizvodne procese kruha s prirodnim kvascem, čime smo svoje znanje i iskustvo podijelili s profesionalcima, ali i svima koji žele dublje razumjeti umjetnost izrade kruha.

Uz kruh, u našoj ponudi nalaze se i peciva, sendviči, brunch jela i slastice, proizvodi inspirirani europskom pekarskom tradicijom i suvremenom gastronomijom.

Bread Club danas predstavlja spoj vrhunskog zanatstva, znanja i strasti prema kruhu – mjesto gdje se tradicija i inovacija susreću u svakom proizvodu.



Slastice koje pomiču standarde i sinonim su za konzistentnost, pouzdanost i inovaciju



ekos-cakes.hr

Kao vodeći hrvatski proizvođač slastičarskog asortimana, Ekos Cakes bilježi stalan i stabilan rast iz godine u godinu, kontinuirano povećavajući proizvodne kapacitete te optimizirajući proizvodne procese.

Sviše od 20 otvorenih tržišta i preko 240 zaposlenika, Ekosov nemiran i poduzetnički duh njeguje tradicionalno slastičarstvo uz suvremene iskorake.

Korištenje vrhunskih sirovina bez kompromisa te naglasak na ručnom radu rezultiraju proizvodima iznimne kvalitete, zbog čega Ekosove slastice na tržištu postaju sinonim za konzistentnost, pouzdanost i inovaciju.

Održivo poslovanje te zadovoljavajuće kriterija koji nadilaze zahtjeve hrvatskog zakonodavnog okvira omogućuju Ekos Cakes-u nesmetano praćenje standarda i najzahtjevnijih stranih tržišta na koja plasira svoje proizvode.

U proizvodnji se koriste isključivo Rainforest certificirani kakao i čokolada, masnoće s RSPO SG certifikatom, jaja iz podnog uzgoja te nehidrogenirane biljne masnoće, dok je korištenje sojinog lecitina u potpunosti

eliminirano. Kartonska transportna ambalaža nosi FSC certifikat, a PET ambalaža sadrži 90 posto recikliranog materijala. Dodatno, postavljene solarni paneli proizvode vlastitu električnu energiju, dok rashladne komore na CO₂, umjesto freona, značajno smanjuju energetske otiske i doprinose očuvanju okoliša.

Ulaganje u kvalitetne odnose s velekupcima, kao i s dobavljačima, temelj je zdravog poslovanja, stoga Ekos Cakes kontinuirano njeguje partnerski pristup suradnji, usmjeren na dugoročnu stabilnost, transparentnost i međusobno povjerenje.

Biti bolji nego dan ranije i biti ispred vremena, Ekosova je strategija koja, iako izazovna, osigurava trajnu komparativnu prednost te Ekos Cakes na tržištu pozicionira kao uzor i primjer uspješne, odgovorne i suvremene poslovne prakse.





www.grupobimbo.com



dondon.hr

Globalna snaga, lokalna tradicija i pekarska izvrsnost

Kompanija Don Don predstavlja srce pekarske industrije u regiji. Sinonim smo za inovativnost, pouzdanost i vrhunsku kvalitetu proizvoda na policama trgovina koji svakodnevno oduševljavaju milijune kupaca.

Od lipnja 2025. ponosno poslu-
jemo kao dio Grupo Bimbo,
najveće pekarske grupaci-
je na svijetu. Ovaj strateški iskorak
omogućuje nam da na lokalno tržište
donosimo globalne trendove, naj-
suvremenije proizvodne standarde
i jasnu viziju budućnosti, osigurava-
jući našim retail partnerima ključnu
konkurentsku prednost.

Uspjeh gradimo na četiri snažna stu-
pa koji zadovoljavaju sve potrebe su-
vremenog potrošača:

☛ **Pekarna Grosuplje:** Legenda pe-
karstva čija se proizvodnja temelji
na tradicionalnim postupcima,
dugotrajnoj fermentaciji i upotre-
bi prirodnog kiselog tijesta. Nudi

kruh s dušom i bogatom aromom,
donoseći zanatsku kvalitetu na
police velikih trgovačkih lanaca.

- ☛ **Your 5 Minutes:** Dinamičan i omi-
ljen brend za aktivne pojedince.
Od najmekših krafni i slatkih pe-
civa do kvalitetnih sendviča i tosta
– osigurava svježinu i praktičnost
koju kupci traže u brzj svakodne-
vici.
- ☛ **Don Don:** Naš krovni brend koji
objedinjuje širinu proizvoda i do-
stupnost. Predstavlja temelj pe-
karske ponude, od klasičnih vrsta
kruhova do inovativnih pekarskih
specijaliteta pripremljenih prema
najvišim standardima kvalitete.





➤ **Takis:** Od travnja 2026. u našu ponudu ulazi svjetski fenomen! Kao distributeri ovih primamljivih i intenzivnih grickalica, na police donosimo globalni prodajni hit koji svojom jedinstvenošću privlači mlađe generacije i potiče impulzivnu kupnju.

U kompaniji Don Don ne prodajemo samo proizvode, već kreiramo cjelokupno iskustvo kupnje. Uz vr-

hunsku logističku mrežu, naprednu tehnologiju pečenja na prodajnom mjestu (bake-off) i neprestani razvoj receptura bez nepotrebnih aditiva, ostajemo vaš ključni strateški partner. Spajamo lokalno znanje Peکارne Grosuplje s nezaustavljivom energijom brenda Takis i globalnom stabilnošću Bimbo grupacije. Zajedno s vama postavljamo nove standarde u maloprodaji.



Tvrtka proizvodi pod vlastitim brendom JAMI, ali i za privatne robne marke za kupce u Bosni i Hercegovini i inozemstvu



www.jami.ba



Jami d.o.o. je kompanija koja se bavi proizvodnjom i prodajom smrznutih i svježih proizvoda od tijesta. Sjedište kompanije nalazi se u Sarajevu dok je tvornica locirana u Kraševu, u općini Tešanj.

Svoje proizvode kompanija plasira na tržišta Bosne i Hercegovine, kompletne bivše Jugoslavije, Evropske unije, SAD-a, UAE-a i Australije.

Jami d.o.o. posluje u skladu s najvišim standardima u proizvodnji hrane, a to su HACCAP, IFS, HALAL i SMETA. Proizvodnja smrznutih pita, lisnatog tijesta i pizza odvija se na lokaciji tvornice u Kraševu.

Tvrtka proizvodi pod vlastitim brendom JAMI, ali i za privatne robne marke za kupce u Bosni i Hercegovini i inozemstvu. U širokoj paleti proizvoda nalaze se proizvodi privatnih robnih marki za Bingo BiH, Tropic BiH, Konzum BiH, Mercator BiH, Ledo BiH, Lidl Srbija, Delhaize Srbija, Frikom Srbija, Mercator Slovenija, Engrotuš Slovenija, Lidl Slovenija, Mercator Srbija, Lidl Hrvatska, Konzum Hrvatska, Kam Makedonija, Yayla Njemačka, Aldi Danska i druge privatne robne marke za različite zemlje.

Jami je kompanija sa snažnom vizijom održivog razvoja i od samog početka je u potrazi za održivim rješenjima. Kompanija trenutno broji 240 zaposlenih s konstantnim rastom broja zaposlenika.

Jami d.o.o. uvijek bira kvalitetne partnere za suradnju, kako u nabavci sirovina i opreme, tako i za distribuciju i/ili direktnu prodaju.





pecjak.hr

Pekarna Pečjak već više od 50 godina razvija i proizvodi visokokvalitetne pekarske proizvode, oslanjajući se na kombinaciju tradicije, stručnosti i kontinuiranog unapređenja proizvodnih procesa.

Prvi proizvodni pogon izgrađen je u Škofljici u Sloveniji, gdje se i danas nalazi dio proizvodnje, dok je glavni proizvodni pogon u Trzinu, pokraj Ljubljane.

Asortiman obuhvaća više od 300 smrznutih i gotovih proizvoda, od čega je više od 100 artikala aktivno prisutno na hrvatskom tržištu kroz vlastitu distribucijsku mrežu. Posebno se izdvajaju bureci, kroasani i punjeni jastučići, proizvodi prepoznati po bogatom punjenju i odabiru kvalitetnih sirovina, bez nepotrebnih dodataka.

Uz osnovni program, Pečjak kontinuirano razvija širok spektar gotovih i polugotovih proizvoda, tjestenine, tijesta za pizzu, palačinke, njoke, krokete, knedle i druge proizvode prilagođene potrebama HoReCa i retail sektora.

U poslovanju se poseban naglasak stavlja na održivost i odgovorno upravljanje opskrbnim lancem. Prioritet se daje lokalnim dobavljačima i sirovinama iz kontroliranog uzgoja,

uz dosljedno održavanje standarda kvalitete i sigurnosti hrane.

Pečjak je pouzdan partner brojnim trgovačkim lancima, hotelima, restoranima i benzinskim postajama diljem Hrvatske i Europe. Uz vrhunski proizvod, partnerima se osigurava cjelovita podrška koja uključuje distribuciju, servis opreme i edukaciju osoblja, s ciljem postizanja dosljedne kvalitete u finalnoj pripremi.

Izvršnost proizvoda potvrđena je kontinuiranim osvajanjem zlatnih medalja Slovenske gospodarske komore, najvišeg priznanja kvalitete na slovenskom tržištu. Dodatno, povjerenje potrošača potvrđeno je priznanjem „Pouzdana marka“ za 2020. i 2021. godinu u kategoriji kruha i pekarskih proizvoda.

Pečjak predstavlja sinonim za pouzdanost, kvalitetu i provjeren okus te je izbor profesionalaca i potrošača koji očekuju dosljednost u svakom proizvodu.



Zagrebačke pekarnice Klara

Zagrebačke pekarnice Klara hrvatska su tvrtka za proizvodnju i prodaju pekarskih proizvoda s dugogodišnjom tradicijom i snažnim fokusom na kvalitetu, inovacije i operativnu izvrsnost.

Naše najveće vrijednosti su znanje naših pekara, recepture koje dosljedno poštujemo te kvaliteta koju kontinuirano održavamo i unapređujemo. Kombinacijom tradicionalnih receptura i suvremenih proizvodnih procesa osiguravamo prepoznatljivu kvalitetu i autentičnost proizvoda.

Proizvodimo i distribuiramo svježi i zamrznuti kruh, peciva, slatke i slane proizvode na bazi lisnatog i dizanog tijesta, krušne mrvice, toast, dvopek, tjesteninu, trajne kolače, brašno i krupicu. Spadamo među vodeće proizvođače mlinaca, tradicionalnog hrvatskog proizvoda.

Proizvodnja je organizirana u pet pogona – u Zagrebu, Sisku, Čakovcu, Oroslavju i Našicama. Pogon u Našicama specijaliziran je za proizvodnju slastica, čime dodatno doprinosi širini i raznolikosti ukupnog asortimana. Na razini cijelog sustava svakodnevno proizvedemo približno 200 tisuća komada proizvoda, uz potrošnju oko 40 tisuća kilograma brašna.

U segmentu veleprodaje pokrivamo cijelu Hrvatsku, a naši proizvodi dostupni su u gotovo svim trgovačkim lancima, manjim kvartovskim trgovinama te na inozemnim tržištima poput Bosne i Hercegovine, Slovenije, Srbije, Velike Britanije i Irske. Osim toga, opskrbljujemo ugostiteljske objekte, hotele, vrtiće, škole, bolnice i druge javne ustanove. Razvijena logistička mreža omogućuje svakodnevnu distribuciju na više od 2 tisuće dostavnih mjesta, osiguravajući svježinu i dostupnost proizvoda krajnjim kupcima.

Dodatnu bliskost s tržištem ostvarujemo kroz vlastitu maloprodajnu mrežu trgovina na atraktivnim lokacijama, gdje se odabrani proizvodi pripremaju na licu mjesta, omogućujući kupcima konzumaciju uvijek svježe pečenih proizvoda.



www.klara.hr

Kontinuiranim ulaganjima u modernizaciju i automatizaciju proizvodnih procesa, osobito u segmentu kruha, te razvojem novih proizvoda i optimizacijom poslovanja, Zagrebačke pekarnice Klara dodatno učvršćuju svoju tržišnu poziciju. Posjedujemo certifikate IFS Food, ISO 9001 i ISO 14001, koji potvrđuju našu predanost kvaliteti te jamče visoke standarde sigurnosti u proizvodnji i isporuci naših proizvoda.





ČAKOVEČKI MLINOVI

- 1893 -

Čakovečki mlinovi d.d. jedna su od vodećih hrvatskih prehrambenih tvrtki koja djeluje još od 1893. godine, a najznačajnije djelatnosti su mlinarstvo i proizvodnja bučina ulja. Strateška smjernica cjelokupnoga poslovanja jest vrhunska kvaliteta proizvoda te kontinuirano ulaganje u najsvremenije tehnologije u prehrambenoj industriji.

Brend Čakovečki mlinovi godinama ostvaruje značajne tržišne uspjehe na domaćem i inozemnim tržištima jer su kupci prepoznali vrhunsku kvalitetu naših proizvoda. Tajna uspjeha leži u prvoklasnim sirovinama, znanju i iskustvu naših djelatnika te predanosti kojom stvaramo proizvode koji nadmašuju očekivanja kupaca.

Godišnje prerađujemo 50 tisuća tona pšenice i 10 tisuća tona kukuruza, a distribucija brašna prilagođena je tri glavna kanala – maloprodaji, pekarskoj industriji i konditorskoj industriji.

Sjedište tvrtke je u Čakovcu, a proizvodni pogoni su u Čakovcu, Donjem Kraljevcu i Sisku. Tijekom cijele svoje stoljetne tradicije Čakovečki mlinovi surađuju s proizvođačima poljoprivrednih proizvoda iz međimurske regije, otkupljujući domaću pšenicu, kukuruz i druge sirovine. Velika se pažnja posvećuje unapređenju suradnje s lokalnim proizvođačima, zahvaljujući

čemu danas gotovo dvije trećine naših potreba pokrivamo pšenicom i kukuruzom s međimurskih polja.

Cjelokupna proizvodnja – od polja do stola – pod stalnim je nadzorom tehnologa, kako u primarnoj proizvodnji kod organizatora proizvodnje, tako i u samim Čakovečkim mlinovima. Na taj način uspijevamo održavati visoku i postojanu kvalitetu naših proizvoda.



cak-mlinovi.hr

Najbolji biraju najbolje brašno



Već više od šest desetljeća, Radnik Opatija d.d. njeguje bogatu tradiciju proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda, stvarajući okuse koji su postali dio svakodnevice brojnih generacija.

Još od svojih početaka, povezanih s dugom tradicijom pekarstva u Opatiji, tvrtka kontinuirano razvija kvalitetu i prepoznatljivost svojih proizvoda.



Danas, kroz suvremenu proizvodnju u pogonima u Lovranu i Malinskoj, Radnik Opatija spaja iskustvo, znanje i vrhunsku tehnologiju kako bi svaki proizvod zadovoljio najviše standarde kvalitete i sigurnosti hrane.

U srcu naše ponude nalaze se torte i kolači – savršena kombinacija tradicije, kreativnosti i vrhunskih sastojaka. Naše slastičarske proizvode izrađujemo s posebnom pažnjom kako bi sva-

ki zalogaj bio doživljaj za pamćenje.

Radnik Opatija primjenjuje suvremene standarde proizvodnje, uključujući sustav kvalitete ISO 9001 i HACCP standard, čime jamči sigurnost i vrhunsku kvalitetu svakog proizvoda. Svaka torta i kolač prolaze kroz pažljivo kontroliran proces izrade u kojem se spajaju stručnost naših majstora i dugogodišnje iskustvo.



www.radnikopatija.com

PEKAR

iz Slavonije sa ❤️ od 1989.



pekar.hr

S više od tisuću zaposlenih i proizvodnjom u tri proizvodna pogona u Vinkovcima i Slavanskom Brodu, na više od 35 tisuća četvornih metara, PEKAR je najveći pogon za proizvodnju svih vrsta lepinja i somuna u Hrvatskoj i šire. Ujedno je i najveći hrvatski proizvođač krušnih mrvica.

Suvremene proizvodne linije imaju kapacitet veći od 53 tisuće tona na godinu. S 200 tisuća paleta zamrznutih proizvoda godišnje, 6500 kamiona godišnje koji prevoze zamrznute proizvode te više od 8 tisuća paletnih mjesta s temperaturom od -18°C, diljem Hrvatske i Europe uspostavljena je zajamčena isporuka pekarskih proizvoda. Samo u Hrvatskoj tridesetak dostavnih vozila svakodnevno dostavlja zamrznute i svježije proizvode na više od 500 odredišta.

Najveći hrvatski izvoznik

Europsko tržište prepoznalo je kapacitete i kvalitetu PEKAR usluga i proizvoda pa danas gotovo 70 posto volumena čini izvoz. PEKAR je najveći hrvatski izvoznik u pekarskoj industriji, s izvozom u više od 25 zemalja Europe i šire.

Razvoj HoReCa infrastrukture

Svoju cjelovitu HoReCa ponudu PEKAR je krajem 2024. učinio dostupnom na području Zagreba i okolice otvaranjem logističkog centra HoReCa 360. Zahvaljujući širokom, easy-to-use HoReCa ready asortimanu te vlastitim dostavnim vozilima s rashladnim komorama, koja osiguravaju brzu i pouzdanu isporuku svježih i zamrznutih proizvoda, PEKAR je u kratkom roku proširio mrežu partnera i stekao prepoznatljivost na zagrebačkom tržištu.



PEKAR HoReCa asortiman uključuje razne vrste somuna, somun sendvič, roštilj lepinje, burger peciva, rezane i pakirane kruhove i pizza podloge kao posljednji novitet u ponudi. Navedeni asortiman bit će, uz show cooking, predstavljen na sajmu TIM ZIP EXPO. Glavna prednost PEKAR HoReCa proizvoda je jednostavnost pripreme, kvaliteta te svježina proizvoda usprkos zamrzavanju. Za pripremu i posluživanje potrebno je samo odmrzavanje.



prisuncu.hr

PRI SUNCU

Tvrtka PRI SUNCU d.o.o. osnovana je 2020. godine u Zagrebu s jasnom vizijom - proizvodnja vrhunskih slastičarskih proizvoda i zanatskog sladoleda, također poznatog kao "gelato artigianale".

Naša strast prema sladoledu i slastičarstvu odražava se u svakom proizvodu koji izlazi iz našeg proizvodnog pogona, smještenog u Sesvetskoj Sopnici.

Proizvodni pogon opremljen je suvremenom opremom renomiranih talijanskih proizvođača, čime osiguravamo visoku kvalitetu i standarde proizvodnje. Vjerujemo da samo najkvalitetniji sastojci i vrhunska tehnologija mogu stvoriti sladoled koji će zadovoljiti i najzahtjevnije klijente.

2024. godine. lansirali smo novi proizvod - sladoled na štapiću popularnog naziva "Popsicle". Sladoled je pakiran u polipropilensku vrećicu i propisno označen za prodaju u specijaliziranim trgovinama i trgovačkim lancima.

Trenutno proizvodimo 4 okusa slado-

leda: vanilija-čokolada, lješnjak-čokolada-badem, malina-bijela čokolada te mango-jagoda.

U mogućnosti smo ponuditi postavljanje brendiranih rashladnih škrinja sa sladoledima na štapiću u prodavaonicama poslovnih partnera. Trenutno smo prisutni sa škrinjama na 15 lokacija u Zagrebu, no plan je proširiti se i na hrvatsku obalu te proširiti distribucijsku mrežu po cijeloj Hrvatskoj i šire.

Osnivačica firme i brenda "PRI SUNCU

luxury gelato", Nina Šarić, započela je svoj put u matematičkoj V. gimnaziji. Nakon toga se usmjerila prema slasticama kao hobbiju dok je paralelno studirala na Prehrambeno - biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. U tom razdoblju primala je i stipendiju Zaklade Ivan Bulić. Nina je stekla certifikat za "pastry chefa" nakon tromjesečnog tečaja na kulinarskom institutu KUL IN, te certifikat profesionalnog "gelato mastera" nakon dvomjesečnog tečaja na kulinarskom institutu ICIF, blizu Milana. Nakon završenog preddiplomskog studija Prehrambene tehnologije, upisala je tečaj za računovodstvo te stekla Potvrdu o uspješno završenom programu usavršavanja iz računovodstva na RRiF-u. Radno iskustvo stekla je u firmi Gourmandise gdje je radila kao asistent najpoznatijim svjetskim pastry chefovima kao što su Emmanuel Hamon, Johan Martin, Guillaume Mabileau i drugima.

S nepunih 30 godina Ninina vizija brenda je ponuditi pravi sladoled na hrvatskom, ali i svjetskom tržištu te sa svim svojim dosadašnjim znanjem i iskustvom napraviti iskorak u kvaliteti tog svima nam omiljenog proizvoda. U potrazi za novim poslovnim partnerom koji će prepoznati potencijal firme i brenda, Nina je otvorena za razgovore i potencijalnu suradnju s novim klijentima i partnerima. ■





Petra Jukić

Mlada magistrica prehrambenog inženjerstva svoju je profesionalnu priču započela u zagrebačkoj tvrtki TIM ZIP, gdje od samih početaka pokazuje iznimnu posvećenost struci i kontinuiranom razvoju.

Kao članica Sektora za primjenu i razvoj prehrambenih tehnologija, aktivno sudjeluje u unapređenju tehnoloških procesa, s posebnim naglaskom na inovacije i modernizaciju te razvoj visokokvalitetnih finalnih proizvoda. Njezin rad usmjeren je na praćenje suvremenih trendova i prilagodbu zahtjevima tržišta, osobito u kontekstu sve veće potrebe za svježinom i kvalitetom proizvoda.

U tom je okviru sudjelovala u razvoju zdravijih pekarskih alternativa, među kojima se ističe kruh od kiselog tijesta obogaćen žitaricama, proteinima, vitaminima i mineralima – proizvod koji spaja tradicionalne vrijednosti i suvremene prehrambene potrebe.

Svoj interes za napredne tehnologije Petra je dodatno potvrdila aktivnim sudjelovanjem u puštanju u rad automatiziranih pekarskih linija diljem regije, čime je postala važan dio tima zaduženog za implementaciju suvremene opreme u proizvodnim pogonima.

Posebno se istaknula i kroz sudjelovanje u realizaciji jednog od najznačajnijih projekata tvrtke TIM ZIP – izgradnji i pokre-

tanju proizvodnog pogona u Omanu, koji se prostire na 27.000 četvornih metara i obuhvaća 12 proizvodnih linija kapaciteta od čak 75 tona gotovih proizvoda dnevno.

Uz industrijski angažman, Petra aktivno doprinosi i znanstveno-istraživačkom radu Centra Franjo Klarić, gdje sudjeluje u istraživanju, razvoju i analizi kiselog tijesta te drugih sirovina za pekarstvo i slastičarstvo.

Njezina predanost, entuzijazam i profesionalna odgovornost, uz stalnu težnju za usavršavanjem, prepoznati su i izvan granica Hrvatske. Upravo su je te kvalitete preporučile za predstavnicu Richemont kluba Hrvatska na prestižnom Kongresu kiselog tijesta u Belgiji 2024. kao i na sajmu Host u Milanu 2025. godine.

Na sajmu TIM ZIP EXPO Petra će predstaviti sljedeće atraktivne trendove: kruh zlatno zrno, kruh s medom i crnim maslinama, pikantni žu-žu, rollice punjene vanilijom i čokoladom, kruh iz kalupa s prženim lukom i maslinama te krumpirovo pecivo sa sirom. ■



Zlatno zrno



Kruh s medom i crnim maslinama



ŽU-ŽU



Jeremiah Schrott

Jeremiah Schrott mladi je majstor pekar iz Beča i dio dugogodišnje obiteljske tradicije Schrott, koja generacijama vodi pekarnicu. Nastavlja voditi obrt čiji korijeni sežu u 1885. godinu, spajajući tradicionalne metode pečenja s modernim naglaskom na ekološke i lokalne sastojke.

Njegov rad odražava snažnu predanost kvaliteti, održivosti i autentičnom zanatstvu, za razliku od industrijske proizvodnje. Kroz svoju ulogu doprinosi očuvanju i razvoju jedne od najstarijih ekoloških pekarnica u Beču. ■





Sus Mens

Sus Mens četvrta je generacija pekarske obitelji čija tradicija seže u 1890. godinu, a danas je u rad pekarnice uključena i peta generacija. Od 1978. sudjeluje na raznim natjecanjima u slastičarstvu i izradi čokoladnih skulptura.

Kao član Richemont kluba Belgija sudjelovao je na belgijskom prvenstvu, Les Pellons d'Or i SIGEP-u u Riminiju, gdje je osvojio srebrnu medalju, natječući se u kategorijama izrade umjetničkih eksponata i viennoiserie proizvoda. ■



Opis proizvoda: HERENTALS "BOOMPKEŠ"

Prema mnogim povjesničarima, Herentals se smatra povijesnim glavnim gradom belgijske regije Kempen. Grad Herentals, koji je osnovao Henrik I., vojvoda od Brabanta, dobio je gradska prava oko 1303. godine.

Grad se posebno ističe bogatom zaštićenom kulturnom baštinom koja jasno odražava njegovu dugu povijest. Zandpoort i Bovenpoort dvojica su povijesna gradska vrata koja vode prema središtu grada. Oboja vode posjetitelje do Grote Markt Herentals, glavnog gradskog trga, kojeg obilježavaju stare Suknarske dvorane (danas gradska vijećnica), Belfry zvonik i njegov

prekrasni kariljon. Beginaž u Herentalsu, jedan od najstarijih u nekadašnjem Vojvodstvu Brabant i regiji Kempen, također vrijedi posjetiti.

Kad ste u prigodi, prošećite Herentalsom i svakako se počastite - Herentals Boompkesom! Ova je specijalnost nastala 30. lipnja 1984. pod pokroviteljstvom turističke zajednice grada.

Herentals "Boompkes" koje svakako morate kušati, lako je prepoznati - dugački su približno 8 cm i široki 6,5 cm, punjeni slojem marcipana - prava "stabalca" od tijesta. Pekarnica Mens jedina ih još uvijek proizvodi.



PEKARNICA
- Zemljič -

www.facebook.com/pekarniczemljic/



Renata Kruhan

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

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 i 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 Samo-

bora ne bi li očuvala tradiciju jedjenja kruha i pijenja vina.

U sklopu projekta Međunarodnog Richemont kluba “Razvoj nutritivno bogatog kruha”, Renata Kruhan je na sajmu Host u Milanu predstavila svoj kukuruzni kruh s pšeničnim klicama. Zanimljiv je bio i odabir priloga uz kruh - namaz od čvaraka.

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. Voditeljica je dnevne proizvodnje i asistira kod učestalih prezentacija koje se organiziraju s ciljem upoznavanja djelatnika s tehnološkim procesima novog doba. ■



Kukuruzni kruh s pšeničnim klicama



Renata Kruhan



Nikine kiflice



Helena Harča



Emidio Girolami i Erik Immordino

Proizvodi koje će predstaviti na sajmu: mliječni sendvič kruh, mekan i blago sladak; sendvič kruh od durum pšenice, rustikalniji i kompak-



tniji; *maritozzo*, tradicionalni desert iz regije Lazio; *cacciannanz*, rustikalna tradicionalna pogača; *treccia della Vergara*, mekani i nježni pleteni



kruh; *torta di rose*, bogati maslačni kolač iz Mantove u obliku spirale, mekan i mirisan. ■



Emidio Girolami, rođen u Ascoli Picenu 1969. godine, profesionalno se razvijao u obiteljskoj pekarnici *Panificio Sacro Cuore*. Nakon više od 25 godina rada, posvetio se podučavanju i savjetovanju u području zanatskog pekarstva. Specijalizirao se za kiselo tijesto i tradicionalne proizvode središnje Italije te je predavao na *Accademia Chefs* i u ALMA-i u Parmi. Trenutno radi kao tehnički i menadžerski konzultant. Član je *Ambassadeurs du Pain Italia* i Richemont kluba Italija te je također jedan od osnivača udruge ApA.



Erik Mario Immordino, rođen 1986., talijanski je kuhar, slastičar i pekar specijaliziran za dizana tijesta i suvremeno slastičarstvo. Karijeru je započeo vrlo mlad u zanatskom slastičarstvu, gdje je izgradio snažne tehničke temelje, a zatim je proširio svoje znanje u restoranskom sektoru, integrirajući kuhinju, deserte i pekarstvo. Njegovo međunarodno iskustvo oblikovalo je dinamičan i praktičan pristup. Također radi kao konzultant za razvoj proizvoda i organizaciju procesa. Posljednjih godina fokusira se na moderno pekarstvo i slastičarstvo. Član je Richemont kluba Italija od 2025. godine.



Carlo Bock i Max Nosbusch

Carlo Bock i Max Nosbusch zajedno će na sajmu TIM ZIP EXPO predstaviti različite vrste slatkih keksa i slastica iz kategorije *finger food* - kekse od badema, tartelete s orasima i karamelom, tarteletu od tamne čokolade „Ambroisie“, klasičnu „crème caramel“ tarteletu te mali „Schuedi“, luksemburški slatki komad dizanog tijesta. ■



Carlo Bock je rođen 7. svibnja 1964. u Luxemburgu. Kako je vrlo brzo pro-našao svoju pravu životnu strast, već se s 15 godina počeo školovati za pekara-slastičara, a majstorski ispit je položio 1988. godine. Nakon rada u nekoliko manjih tvrtki, 1989. se zaposlio u najvećoj tvrtki u Luxembourgu (Panelux). Tamo je dobio priliku raditi

kao voditelj tima i tehnolog razvoja proizvoda.

Više je puta sudjelovao na Europskom kupu zanatskog pekarstva u Nantesu (Francuska), gdje je sa svojim timom osvojio 3. mjesto 2007. godine, a zlato 2011. godine.

Godine 2011. pružila mu se izvrsna prilika da postane nastavnik u strukovnoj školi. Volio je svoje učenike podučavati svemu što zna o pekarstvu i slastičarstvu, a posebno o korištenju kiselog tijesta, što je iznimno zanimljiva tema.

Godine 2017. postao je predsjednik Rlichemont Cluba Luxembourg, a od umirovljenja 2021. godine ponajviše se posvećuje organizaciji stručnih edukacija, uglavnom za mlade talente.



Max Nosbusch, rođen 1958. godine, bio je samostalni majstor pekar u Viandenu u vlastitoj pekarnici, potpredsjednik Udruge pekara Luksemburga te član Rlichemont kluba Luxembourg.



Keksi od badema



Tartelete od tamne čokolade



Tartelete s orasima i karamelom



Tartelete s kremom od karamele



Schuedi,
luksemburški
slatki komad
dizanog tijesta



Szabolcs Szabadfi i Loránt Leanyvari

Proizvodi koji će se pripremati na TIM ZIP EXPO sajmu temelje se na prirodnim sastojcima i stoljetnim tradicijama koje čine osnovu mađarske gastronomije.

Kolač od svježeg sira (Túrós lepény) bezvremenski je klasik mađarske kućne slastičarske tradicije, koji odražava bogatstvo ruralne kuhinje.

Pacsni je tradicionalni narodni pekarski proizvod izrađen od preklapljenog dizanog tijesta.

Langalló, poznat i kao mađarski ravni kruh, čuva tradiciju pečenja u peći. Priprema se od krušnog tijesta, a njegovi sastojci stvaraju bogat, rustikalan profil okusa. ■



Bogato nadjeven mađarski ravni kruh



Proizvod od preklapljenog dizanog tijesta



Szabolcs Szabadfi jedan je od najpoznatijih mađarskih majstora zanatskog pekarstva. Njegova strast leži u očuvanju tradicionalnih pekarskih tehnika, s posebnim naglaskom na umjetnost fermentacije s kiselim tijestom. Proizvodi i nudi proizvode bez aditiva, izrađene od visokokvalitetnih sastojaka, te je posvećen promicanju tradicionalnih metoda izrade kruha.



Loránt Leanyvari stručnjak je u ugostiteljstvu i strukovni instruktor. Predstavnik mađarske pekarske tradicije, aktivno uključen u stručno obrazovanje i očuvanje lokalne gastronomске baštine.



Kolač od svježeg sira

Américo Couto



S gotovo 40 godina dugom karijerom, Américo Couto istaknuta je ličnost u pekarskoj i slastičarskoj industriji u Portugalu. Njegov profesionalni put obilježen je vrhunskim znanjem koje spaja očuvanje tradicionalne baštine s najsuvremenijim inovacijama.

Danas radi kao tehnolog za pekarstvo i slastičarstvo u globalnom industrijskom lideru AB Mauri, a tijekom karijere predstavljao je Portugal na najzahtjevnijim svjetskim natjecanjima – kako kao natjecatelj, tako i kao istaknuti član ocjenjivačkog žirija.



Carlos Azevedo



Glavni slastičar s bogatim iskustvom na nacionalnom i međunarodnim tržištima. Iako je svoj akademski put započeo u području automehanike u tvrtki DAC Rivadave, vrlo se rano usmjerio prema svom istinskom pozivu – slastičarstvu.

Tijekom karijere radio je u uglednim slastičarnicama i pekarnicama poput Croissanterie, Miga Doce, Doce de Antas i Ribabão, a trenutno je zaposlen u Doce Massa. Na međunarodnoj razini svoje je vještine usavršavao u Patisserie Bessa i L'Epi Doré.

Carlos je vodio proizvodne timove s naglaskom na inovacije i vrhunsku kvalitetu.



Pastel de Nata



Proizvod punjen mesom



Lisnato s kremom od jaja i glazurom



Ljubavni kolačić od cimeta



Kruh "4 S"

Pekara Vika slovi kao mala zanatska obiteljska pekara iz Beograda koja svoje poslovanje usavršava od osamdesetih godina prošlog stoljeća.



Mijalče Stojanovski

www.pekaravika.rs

U jednom kvartu grada nalazi se nekoliko maloprodajnih objekata prepoznatljivih po tradicionalnim vrstama kruha i domaćim kiflicama.

Kiselo tijesto sve više postaje standard u ponudi zanatskih pekara, ali je prije dvadesetak godina malo tko koristio prirodni kvasac. Pekara Vika možda je i prva u Beogradu koja je u svom pogonu imala fermentor za tekuće kiselo tijesto, što je pionirski potez. U međuvremenu je nabavljen i stroj za kuhanje žitarica od kojih se pravi smjesa za Vika kruhove što ih čini jedinstvenim.

U današnje vrijeme koncept poslovanja pekare najbolje opisuju sljedeće riječi: obiteljska tvrtka s oznakom potvrđene kvalitete i Vika kuća dobre hrane.

Jedan od pekarskih majstora koji je svojim umijećem ostavio trag u obiteljskom pekarskom zanatu je vlasnik Mijalče Stojanovski kojemu je čest običaj isticati važnost i veličinu ovog osnovnog prehrambenog proizvoda: „Duša se kruhom hrani“.

Odnedavno se u ponudi VIKE nalazi i primamljiva verzija makedonskog tradicionalnog specijaliteta – PASTRMAJLIJE. Riječ je o jelu od tijesta i mesa, izvorno porijeklom iz okolice Štipa, poznatom i van granica Makedonije. Sjećajući se s radošću kako ga je pravio dok mu je bilo svega 14 godina, Mijalče danas s velikim zadovoljstvom nudi Beogradu okus specijaliteta koji budi lijepe uspomenne iz djetinjstva. ■



I duša se hlebom hrani

Pekara

Vika



Kruh s brusnicom



Mini kiflice s lukom, sirom i sjemenkama



Mijalče Stojanovski

Jedan od pekarskih majstora koji je svojim umijećem ostavio trag u obiteljskom pekarskom zanatu je vlasnik Mijalče Stojanovski, aktualni predsjednik RICHEMONT kluba Srbije, kojemu je čest običaj isticati važnost i veličinu ovog osnovnog prehrambenog proizvoda: „Duša se kruhom hrani“.



Naser Idrizović



www.pekaradenis.com

Pekara „Denis“ osnovana je 1994. godine u Mladenovcu.

Počeli su skromno, sa samo jednom kućnom peći, ali u isto vrijeme odvažno i hrabro.

Danas posluju kroz suvremeni proizvodni pogon od preko 1000 m² i sa svojim sourdough proizvodima, zanatskim sladoledom, pitama, pecivom i kolačima predstavljaju jedinstven spoj tradicije i novih tehnologija.

Nastoje ići ukorak sa svjetskim pekarskim trendovima kako u techno-

logiji proizvodnje i opremi tako i u recepturama i novim kanalima prodaje. Zahvaljujući naporu i želji za usavršavanjem, redovno sudjeluju na seminarima i sajmovima.

Zapošljavaju oko 100 ljudi, proizvode plasiraju kroz vlastitu maloprodajnu mrežu od 8 lokala i nekolicinu restorana i trgovina.



Naser Idrizović s kćeri Sarom na sajmu Host u Milanu

Naser će predstaviti vrhunske kruhove od kiselog tijesta, oplemenjene pažljivo odabranim dodatcima poput oraha i brusnice odnosno šljive, koji donose savršen spoj prirodne svježine, bogatog okusa i suvremenog pristupa tradicionalnom pekarstvu. ■





Nik Vogel i Dominik Wyss



Nik Vogel

je čovjek od akcije, mislilac, umreživač i priznati poznavatelj struke. Kao profesionalac s istančanim osjećajem za kvalitetu i užitak, svoju strast prema pekarskim proizvodima živi već desetljećima s punim uvjerenjem.

Kao državno certificirani majstor pekar i slastičar, povezuje tradicionalni obrt s jasnim pogledom prema budućnosti. Za njega je kruh istovremeno kulturno dobro, zanat i užitak.

Gotovo 30 godina uspješno je vodio vlastitu tvrtku. Danas djeluje kao savjetnik, prati poslovanja i inspirira svojim iskustvom i strašću. Posebno mu je pri srcu Richemont klub Švicarska čiji je i predsjednik.

Za izložbu TIM ZIP EXPO Nik Vogel je razvio dva nova kruha i veseli ga što ih može predstaviti na sajmu.

Wilde Hilde, nazvan po kiselom tijestu, predstavlja snažan kruh u švicarskoj tradiciji.

Power Breakfast Bread (energetski kruh za doručak) kombinira mliječnu rižu, zobeno brašno, zobene pahuljice i pirovo brašno, obogaćeno grožđicama, brusnicama i lješnjacima – kruh koji pokazuje koliko doručak može biti zdrav i ukusan.



Kruh Wilde Hilde



Pužić s cimetom i orasima



Energetski kruh
za doručak



Dominik Wyss

peče kruh “La Nonna” već tri godine, a to je kruh koji se danas proizvodi u svega tri pekarnice u Švicarskoj. Ovaj recept dijeli na svim svojim radionicama, prezentirajući ga polaznicima kao primjer dosljednog, obrtničkog pristupa.

Za *International Bread Health Competition* razvio je i “Pane Ticino”,

koji je predstavio na sajmu Host u Milanu. Sadrži odmašćeno brašno od pšeničnih klica, fermentirano u predtjestu od kiselog tijesta, kao i kuhani pripravak od cjelovitog zrna durum pšenice i maslinovo ulje – kombinaciju koja se ističe i nutritivno i okusom.

Treći proizvod pravi je švicarski klasik - čokoladna pecivo. Bilo u školi, na putu na posao, u uredu ili kao mali poklon, ono je neizostavan dio svakodnevice. Dominik ovaj klasik reinterpetira vlastitim omiljenim receptom, obogaćenim svježim limunom i dugim odmaranjem tijesta.



La Nonna



Čokoladno pecivo



Pane Ticino



Saginosa - tradicionalni španjolski kolač



Carlos Mariel Albert

Diplomirao je na Pekarsko-slastičarskoj školi u Valenciji te stekao diplomu višeg pekara u madridskoj pekarskoj školi. Tri godine je radio kao demonstrator za tvrtku Electrolux Baking s naglaskom na prirodno kiselo tijesto. Voditelj je pekare i slastičarnice MARIEL posljednjih 20 godina te suvlasnik pekare FORN MARIU u Ibiju (Alicante).

Prati ga ugled međunarodnog konzultanta i stručnjaka za prirodne kruhove bez aditiva. Od 2016. godine usko surađuje sa švicarskom Rlichemont školom u Luzernu gdje drži tečajeve.

Stekao je bogato profesionalno iskustvo

tečajevima u Školi pekarstva u Barceloni, madridskoj pekarskoj i slastičarskoj školi, pekarskim školama u Malagi, Ciudad Realu i La Coruñi.

Može se pohvaliti i bogatim međunarodnim iskustvom i čestom ulogom savjetnika i demonstratora u obrazovnim ustanovama i pekarama u europskim zemljama poput Francuske, Italije i Njemačke te zemljama Latinske Amerike (Kostarika, Panama, Peru, Čile, Kolumbija, Salvador).

Član je pekarskog ceha u Tarragoni i kluba vitezova pekarstva *Cavallers del Bon Dolc.* ■

Jesús Machí

Obukom stečenom na različitim tečajevima i praksama u Švicarskoj, Francuskoj i Italiji te iskustvom u svakodnevnom radu, s godinama je postao jedan od najvećih stručnjaka za kiselo tijesto. Razvio je specijalitete poput kruha od bundeve, kruha od kestena itd. koji su nagrađivani na državnoj razini.

Jedan je od osnivača kolektiva profesionalaca PEQUEÑOS AFINES BAKERS (PEPA) koji se sastoji od dvadeset obrtnika pekara diljem Španjolske. Urednici su časopisa

PAN od 2016. godine i pokrenuli su inicijative poput EL PAN DE AUTOR kako bi javnosti ponudili kruhove koje je osmislio svaki od članova kolektiva.

Jesús organizira individualne ili grupne treninge i tečajeve te surađuje s novinarima specijaliziranim za pekarstvo, slastičarstvo i gastronomiju.

Odgovoran je za odjel kruha pod nazivom PANDEVERDAD na sajmu GASTRONOMA MEDITERRANEA u Valenciji koji se održava u studenom svake godine od 2015.



Panquemao - slatko pecivo

Više od deset godina član je Rlichemont kluba Španjolske čiji je trenutno predsjednik.

Bio je nominiran u brojnim prilikama među osamdeset najboljih pekara u Španjolskoj (ROUTE OF GOOD BREAD), među pet najboljih u Zajednici Valencije, te je primio brojne nagrade za najboljeg pekara. Godine 2023. osvojio je nagradu za najbolji strani klasični *panettone* u Italiji, s plasmanom u finale Svjetskog prvenstva 2024. ■

SEDMA STRUČNA KNJIGA BIBLIOTEKE "KRUH ZA ŽIVOT"

FRANJO KLARIĆ, dipl. ing.

Snack proizvodi - prilika za pekarstvo

240 RECEPTURA / TRENDVI / KONCEPTI /
MARKETINGNOVA KNJIGA
U PRODAJIPROMO
CIJENA **40 €**REDOVNA CIJENA
~~50 €~~

- ▶ PDV je uključen u cijenu. Poštarinu plaća kupac.
- ▶ Email za narudžbe: timzip@timzip.hr
- ▶ **KRAJNI ROK ZA KUPNJU KNJIGE PO PROMO CIJENI: 31.05.2026.**

Tijekom sajma bit će promovirana i knjiga o snack proizvodima, sedmo stručno izdanje u Biblioteci *Kruh za život* tvrtke TIM ZIP, koju je s njemačkog jezika preveo dipl. ing. Franjo Klarić. Lektorica i urednica izdanja je dipl. pol. Martina Kolak, a recenzentica dr. sc. Duška Čurić, prof. emer. Sveučilišta u Zagrebu.

Knjiga „Snacks“ njemačkih autora Wernera Krälinga i Jürgen Riebera jedno je od najpoznatijih stručnih izdanja koje obrađuje segment sve važniji u suvremenoj pekarskoj i ugostiteljskoj ponudi - segment koji više nije samo pitanje trenda, nego strateške prilagodbe tržištu. U kontekstu promijenjenih potrošačkih navika i rastuće potražnje za praktičnim, funkcionalnim proizvodima koji se konzumiraju na tržištu izvan kuće, snack program postaje snažan alat

diferencijacije, ali i važan oslonac stabilnosti i održivosti poslovanja.

Knjiga objedinjuje tehnološka znanja, aktualne prehrambene trendove i praktične poslovne smjernice, a uključuje 240 receptura za suvremene slane i slatke snack proizvode. Kroz brojne primjere iz prakse pokazuje kako osmisliti atraktivan asortiman za različita doba dana, kako proizvode učinkovito prezentirati kupcima te kako inovativne snack proizvode pretvoriti u prepoznatljive i profitabilne artikle.

Namijenjena je ponajprije pekarima i ugostiteljima, ali i svima koji žele proširiti svoju ponudu modernim snack idejama. Upravo zbog spoja kreativnih ideja i praktičnih poslovnih savjeta, knjiga je inspirativan vodič za sve koji žele pratiti trendove i osmisliti uspješnu snack ponudu.

Srijeda, 22. travnja 2026., RICHEMONT FORUM

MODERATOR: Željko Rupić



11.00 - 11.30

Otvaranje simpozija

11.00 - 11.05

Pozdravni govor organizatora – **prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac**, dekanica Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

11.05 - 11.10

Pozdravni govor glavnog sponzora simpozija - **Matthias Burkhardt**, glavni direktor prodaje tvrtke **RONDO Burgdorf AG**

11.10 - 11.20

Uvodno predavanje - **dr. sc. Anica Bebek Markovinović**, znanstvena ravnateljica Centra Franjo Klarić – Predstavljanje Centra Franjo Klarić

11.20 - 11.25

Dr. sc. Duška Ćurić, prof. emer. Sveučilišta u Zagrebu, predsjednica Organizacijskog odbora simpozija – službeno otvaranje simpozija i najava znanstvenih i stručnih izlaganja

TEMA 1. Inovacije, sigurnost i novi tehnološki pristupi u pekarstvu

PREDSJEDAVALJUĆI:

dr. sc. Duška Ćurić, prof. emer., prof. dr. sc. Dubravka Novotni, izv. prof. dr. sc. Mia Kurek

11.35 - 11.55

Prof. dr. sc. Dubravka Novotni - Primjena ječma i zobi u tankom kruhu

11.55 - 12.15

Izv. prof. dr. sc. Mia Kurek - Trendovi i inovacije u materijalima za pakiranje hrane

12.15 - 12.35

Prof. dr. sc. Sanja Vidaček Filipec - Integracija higijenskog dizajna i kulture sigurnosti hrane u prevenciji opasnosti u pekarstvu

12.35 - 13.00

RONDO Burgdorf AG, Alexander Weissbach, voditelj sektora za primjenu tijesta - RONDO u svijetu pekarstva

13.00 - 14.00

PAUZA ZA RUČAK

14.00 - 14.20

Dr. sc. Josipa Dukić - Alge u službi tijesta: Inovacije koje mijenjaju pekarsku industriju

14.20 - 14.40

Dr. sc. Lucija Štrkalj - Utjecaj interakcija temperature i vlakana psilijuma na tehnofunkcionalna svojstva kukuruznog škroba (Razvojne strategije d.o.o.)

14.40 - 15.00

CETRAVAC AG, Adolf Cermak, generalni direktor – Vakuum za bolju budućnost

Četvrtak, 23. travnja 2026., RICHEMONT FORUM



TEMA 2. Fermentacija i funkcionalni sastojci za zdravije pekarske proizvode

PREDSJEDAVAJUĆI:

prof. dr. sc. Draženka Komes, izv. prof. dr. sc. Nikolina Čukelj Mustač, doc. dr. sc. Bojana Voučko

11.00 – 11.20

INSANE SOLUTIONS d.o.o. – Evolucija proizvodnih procesa u pekarstvu: Kada strojevi preuzmu najteži dio posla

11.20 – 11.40

Izv. prof. dr. sc. Nikolina Čukelj Mustač - Cjelovito zrno kao standard u pekarskoj industriji

11.40 – 12.00

Anita Ivek, mag. ing. - Fermentacija zobenog kiselog tijesta tipa-I i tipa-II

12.00 – 12.20

Prof. dr. sc. Draženka Komes - Talog kave - od nusproizvoda do funkcionalnog sastojka konditorskih i pekarskih proizvoda

12.20 – 12.40

Doc. dr. sc. Aleksandra Vojvodić Cebin - Mogućnosti primjene oligosaharida iz agro-industrijskih ostataka u pekarstvu i konditorstvu

13.00 – 14.00

PAUZA ZA RUČAK

14.00 – 14.20

Doc. dr. sc. Bojana Voučko - Fermentacija kiselim tijestom – dodana vrijednost ekoloških brašna

14.20 – 14.40

Kristina Radoš, mag. ing. - 3D snack proizvod za potrošače s posebnim prehrambenim potrebama

14.40 – 14.45

Prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac, dekanica Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu - Zatvaranje simpozija

7. NAGRADNI NATJEČAJ ZLATNE RUKE



ORGANIZATORI:



PEKARSTVO

VALENTINA VELIČKOVIĆ I UČENICI PEKARI	SŠ BRAČA RADIĆ, KAŠTEL ŠTAFILIĆ	SLATKA DALMATINSKA KONISTRA
DAMIR KREGAR	ZP KLARA d.d.	PROBLEMATIČNA BAČVA
DAMIR KREGAR	ZP KLARA d.d.	CORONA REGIA
DAMIR KREGAR	ZP KLARA d.d.	GNOM
IVAN ŽAGAR	ZP KLARA d.d.	KALEŽ
HELENA HARČA	PEKARNICA ZEMLJIČ, obrt	LJEPOTA U HIPU

SLASTIČARSTVO

OLENA KAPITOVA, RUŽA ŠIMIĆ	EKOS CAKES d.o.o.	GROFICA MARICA
MIRJANA MATKOVIĆ LUČENČIĆ	DENI I MARK, pekarski obrt	SLAVONSKO UTOČIŠTE
MONIKA MAJCEN	SLASTIČARNICA MONIKA, obrt	SVJETLO

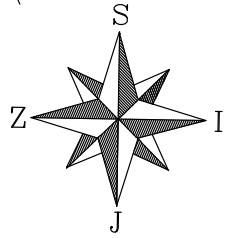


SPONZOR

Diamant

PLODINE
PARKING

PARKING



**PJEŠAČKI ULAZ
ZA POSJETITELJE**

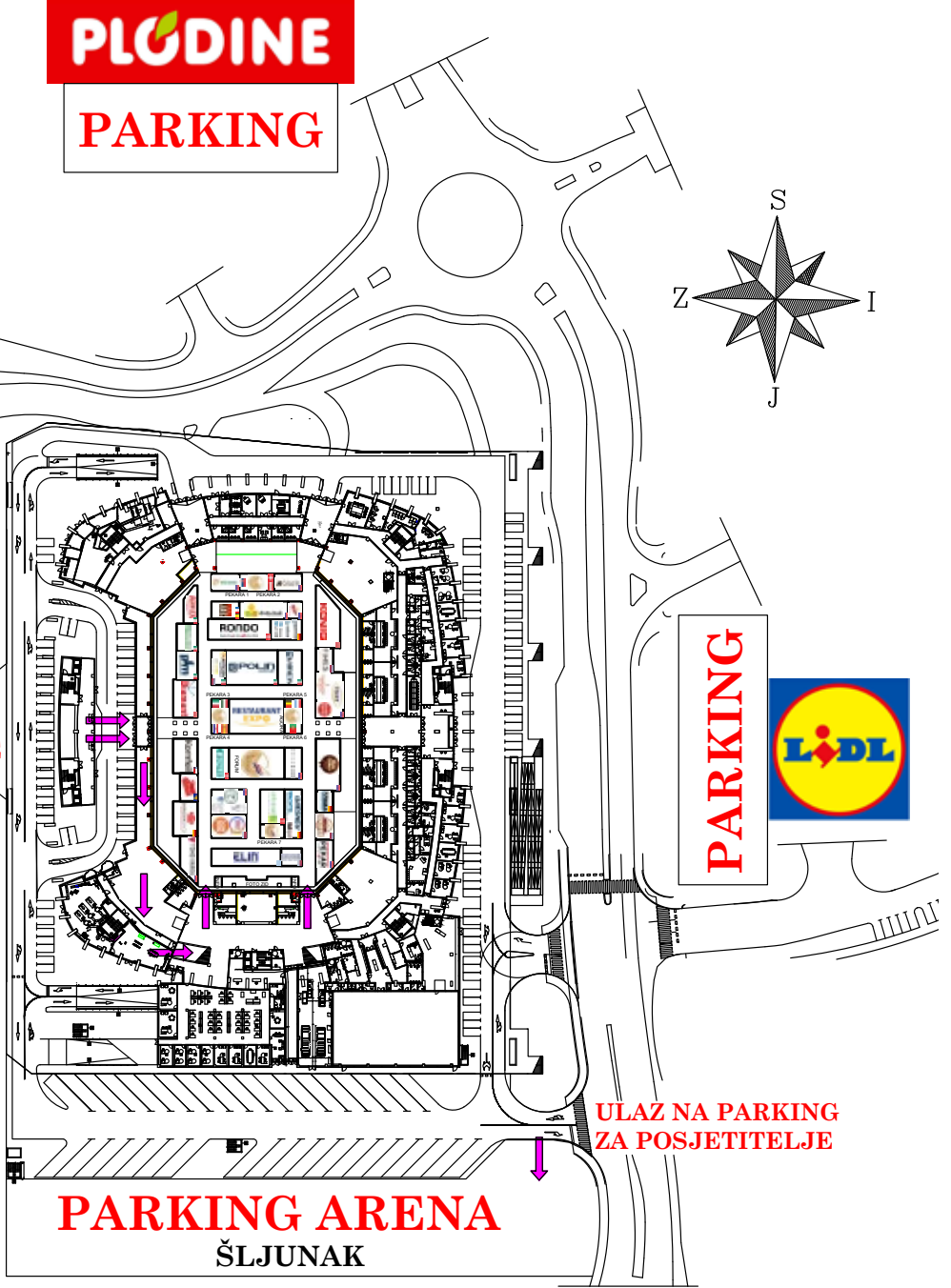


PARKING



**ULAZ NA PARKING
ZA POSJETITELJE**

PARKING ARENA
ŠLJUNAK



timzip

prehrana - tehnologije - razvoj



BREAD CLUB



CENTAR
FRANJO KLARIĆ

