



*Sretan vam Uskrs!*

- Interview: Vlado Sučić – 200 kontejnera upućujemo u Oman
- Na natjecanju na SIGEP-u u Riminiju i hrvatska zastava
- 50 godina njemačkoga proizvođača konvekcijskih peći Wiesheu – novi model
- Breadmix Premium – novi DIAMANT-ov koncentrat bogat sjemenkama suncokreta i lana



Martina Kolak, dipl.pol.  
Glavna urednica



## Uvodna riječ

Cijenjeni poslovni partneri, suradnici i prijatelji.  
Uvaženo čitateljstvo.

Drago mi je napokon vas pozdraviti u bojama i mirisu proljeća! Mnogima najdraže godišnje doba pravo je vrijeme za razne inicijative i akcije.

Ova misao nikako se ne smije protumačiti na način da smo u prethodnom godišnjem razdoblju snivali zimski san, jer to je miljama daleko od istine, već da je uz jutarnji pozdrav sunca i uz prizore buđenja prirode sve nekako lakše, ljepše, vedrije. Potencijalni poslovni uspjesi odjednom djeluju puno bliže.

A koliko je blizu naš **povijesni projekt u Omanu**, rekao nam je izvršni direktor tvrtke, **Vlado Sučić** koji u razgovoru otkriva kako je priča zapravo krenula i što nas sve čeka. A da je lako, nije..., ali nama ionako jednostavni zadaci nisu u krvi...)

Važno nam je biti ukorak s vremenom, a to danas ponajviše znači ukorak s munjevitim razvojem tehnologija što će potvrditi članci u kojima donosimo informaciju o karakteristikama **peći nove generacije**. Jednak je naš odnos i prema novitetima u pogledu sirovina tragom čega predstavljamo **Breadmix Premium** za nutritivno bogatstvo okusa uz jedan jednostavan mix.

Raspisali smo se i o **natjecanju pekarskih timova** održanom u sklopu sajma SIGEP u Riminiju početkom godine, na kojem je hrvatsko majstorstvo po prvi puta predstavljala mlada i poletna ekipa iz **Bread Club-a**, koja je zapravo tek unazad godinu dana postala članom Richemont kluba. S tom istom ekipom paralelno smo, uoči i za vrijeme natjecanja,

završavali opremanje novog proizvodnog pogona, što je jasan pokazatelj koliko je razdoblje za nama zapravo odisalo dinamikom.

Kao što se SIGEP Rimini vratio na velika vrata, barem podjednako očekuje se od sajmova koji slijede, a na kojima će djelatnici tvrtke biti prisutni. **INTERPACK u Düsseldorfu** prva je sljedeća sajamska destinacija gdje ćemo vas rado susresti u svibnju. Za **IBA-u München** krajem listopada, na kojoj smo se posljednji put okupili te, uistinu davne, 2018. godine, pripremamo atraktivni štand od pedesetak kvadrata. Ali to nije sve. Svega desetak dana po završetku IBA-e, letimo i izlažemo na sajmu **Gulfood Manufacturing u Dubaiju**.

Komentirajući temu sajmova, nekako smo se prebrzo zatekli pri samom kraju godine, a da nismo spomenuli važna događanja koja pristižu ususret.

Po završetku godišnjeg okupljanja predsjednika Richemont klubova u Beogradu, zakazan je **Richemont seminar u travnju** koji će nas poučiti o tradiciji i preferencijama pekarskog asortimana Luxembourg. Mala zemlja vojvodskih zalagaja još će se jednom naći na listi ovogodišnjih važnih destinacija, i to u rujnu, kad će stručnim programom okupiti stotinjak članova brojne međunarodne Richemont obitelji.

Rad, disciplina ključ su uspjeha svake firme, međutim razina postignuća utoliko je viša i lakša ako u njima sudjeluje međusobno skladan tim ljudi. A taj sklad najbolje je brusiti u one dane u kojima nema mjesta rokovima i stresu, već samo druženju, odmoru, prirodi, upijanju sunca, dražima mora...jednostavno rečeno - čistoj uživanciji. Ima li bolje destinacije za **team building** od srednje Dalmacije, njene razvedene obale i otoka, reći ćemo vam u idućem broju. :)

Oduvijek nastojimo financijski podržavati ljude i projekte s jasno vizijom, a kad je riječ o bebama, teško da se može reći ne. Knjiga „**Beba za stolom**“ **Ane Jelekovac Jurkin i Edite Šimić** bit će, sigurni smo, favorit imponantnog broja roditelja koji od samih početaka teže najboljoj nutritivnoj dohrani svojih najmlađih.

Za sami kraj preostaje mi poželjeti vam toplu zraku sunca čija svjetlost ispunjava nadom, vedrinom i unutarnjim zadovoljstvom. Emocije i duhovna stanja vlastitog bića orijentir su razvoja odnosa s ljudima i svijetom oko sebe, kako onih dobrih tako i onih nažalost manje dobrih. Potencijalno vrelo dobrote moguće je pronaći svuda oko nas, samo treba uporno tražiti.

Gledajte srcem i pronaći ćete ga u vrijednostima nadolazećeg kršćanskog blagdana.

**Sretan vam, zdrav i blagoslovljen Uskrs!**

# DOGAĐANJA U 2023.

U svibnju ove godine

## INTERPACK u Düsseldorfu nakon šest godina

Najvažniji svjetski događaj i inovativna platforma kada je o industriji pakiranja riječ vraća se nakon šest godina. Iz poznatih razloga nije održan 2020. godine, a u svibnju ove vraća se „na velika vrata“.

Globalno prepoznatljivi INTERPACK – processing and packaging sajam materijala, strojeva i procesa za pakiranje hrane, pića, slastica, pekarskih proizvoda, ... održat će se **od 4. do 10. svibnja** ove godine, dakako u Düsseldorfu. Ono što će sutra biti stvarnost, prezentirat će se „danas“ u Düsseldorfu! Druga vrijedna informacija, vjerujemo vrijedna pažnje, jest da će za vrijeme cijeloga trajanja sajma na INTERPACKU boraviti i **Dejan Mlinarić**, direktor Sektora opreme i projektiranja TIM ZIP-a ( od 5. do 8. svibnja, mob: +385 98 980 5426 ) i **Spasoje Blečić**, direktor prodaje u TIM ZIP-u Beograd ( od 7. do 9. svibnja, mob: +381 62 273 414 ). Dakako, stoje vam na raspolaganju za sve upite i možebitne kontakte s izlagačima na najvećemu svjetskom sajmu pakiranja.



U listopadu i studenome

## TIM ZIP izlaže na IBA-i i u Dubaiju

Kraj listopada i početak studenoga ove godine bit će u znaku jakih izlagačkih aktivnosti TIM ZIP-a. Tvrtka će izlagati na IBA-i, najvećem pekarskom sajmu u svijetu, **od 22. do 26. listopada**, u Münchenu, na izložbenome štandu A1.485, a dva tjedna kasnije, **od 7. do 9. studenoga**, svoje će mogućnosti prezentirati i posjetiteljima prestižnoga sajma Gulfood Manufacturing u Dubaiju, u Ujedinjenim Arapskim Emiratima.



Stručni seminar Richemont kluba Hrvatska

## Djelić gastro tradicije Velikoga Vojvodstva



Udruga stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu, Richemont klub Hrvatska, organizira 25. travnja ove godine u Zagrebu stručni seminar na kojemu će gost-predavač biti predsjednik Richemont kluba Luxembourg, **Carlo Bock**. Upijajući kroz povijest francusku, belgijsku i njemačku gastronomsku tradiciju, luxemburška kuhinja preuzela je ono najbolje i maštovito obogatila svoje recepte pa se danas može pohvaliti brojnim izvornim slanim i slatkim jelima. Patuljasta zemlja u srcu Europe pravi je raj za domaće i strane gurmane s najvećim brojem restorana po glavi stanovnika, a njih više od desetak ima prestižnu Michelinovu zvjezdicu. Uobičajeno je gastronomske užitke upotpuniti jedinstvenim rizlingom čiju je eleganciju i sofisticiranost moguće pronaći u tradicionalnim specijalitetima ove zemlje, poput rizling pašteta (Pate Riesling).

Uz spomenutu perjanicu kulinarskog nasljeđa, predsjednik Richemont kluba Luxembourg, renomirani virtuoz i promicatelj pekarske profesije te član Odbora Udruge prehrambenih zanata Velikoga Vojvodstva Luxembourg, Carlo Bock predstaviti će i brioše od kiselog tijesta, lagane, pahuljaste i apsolutne pekarske favorite, kao i njihovu inačicu punjenu pistacijom, a važno mjesto na stolu namijenjeno je ukusnoj torti od maslaca (Schuedi), omiljenoj slatkoj poslastici pučanstva koja slovi kao simbol nekadašnjeg poljoprivrednog siromaštva zemlje.

Termin za stručna predavanja rezerviran je za temu Tradicionalni kruhovi u Europi i Hrvatskoj koju će u sinergijskom duetu predstaviti **prof. dr. sc. Dubravka Novotni** i **prof. dr. sc. Nikolina Čukelj Mustać** s Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.



Carlo Bock



Razgovor s Vladom Sučićem, dipl. ing. građevinarstva, izvršnim direktorom tvrtke TIM ZIP

## 200 kontejnera upućujemo u Oman!

*Način na koji mi to radimo, područja koja pokrivamo, i sirovine, i tehnologija, i projekti i oprema, plus taj još jedan dodatni „šušur“ koji ovdje vlada, mislim da nam to daje značajnu prednost.*

S Vladom Sučićem, izvršnim direktorom tvrtke TIM ZIP, razgovarali smo nakon njegovoga šestog putovanja u Oman, na četverodnevni dogovor o početku realizacije najvećega projekta u povijesti tvrtke, nakon što je, u drugoj polovici prošle godine, zaključen ugovor s omanskim investitorom o opremanju ogromnoga pogona. Dakako, fokus razgovora bio je na prvom projektu na Bliskome istoku, no zanimale su nas i pojedinosti radnoga vijeka izvršnoga direktora tvrtke.

**Niste u firmi od samoga njenog osnivanja, 1992. godine?**

**V. Sučić:** Nisam formalno, iako sam neslužbeno surađivao s TIM ZIP-om od samih njegovih početaka, konkretno od prvoga izlaganja na Zagrebačkom velesajmu, par mjeseci nakon osnivanja firme. Naime, moj prijatelj i osnivač firme Vlatko Bulić me pozvao s molbom da mu pomognem – „...hajde dođi, ti si inženjer“, a na moju primjedbu da sam inženjer građevinarstva, a ne strojarstva, uzvratio je u svom stilu „hajde dolazi, trebam inženjera“. Odradili smo to zajedničkim snagama. Tada sam upoznao hrvatskoga maga pekarstva, samo formalno inženjera, a za sve nas doktora, gospodina Franju Klarića, bez kojega ništa u TIM ZIP-u ne bi bilo kakvo sada jest.



Dipl. ing. Vlado Sučić,  
izvršni direktor TIM ZIP-a

Usljedilo je još nekoliko nastupa na Zagrebačkome velesajmu, a onda sam se uključio u projektiranje i izgradnju naše zgrade u Buzinu. Službeno sam došao u firmu 1997., kada smo se u novu zgradu i preselili. Dotada sam radio u firmi TOP Kerestinec, gdje sam vodio projektne i konstrukcijski ured, a bavili smo se aluminijsko-staklenim fasadama. Dakle, zgrada je bila završena, a Vlatko je, opet „nepodnošljivom“ lakoćom jednostavnosti, izjavio – „hajde, ostani ovdje i projektiraj pekare“. Tako je sve to krenulo.

Projekt Oman – ogroman i na papiru



TIM ZIP je tada radio, u smislu pekarske opreme, samo s našim prvim partnerom BACKTECH-om koji je za nas izrađivao projekte, odnosno skice rasporeda opreme koju bi kupac kupio, ali su, za naše „standarde“, često bili spori pa smo sami počeli „projektirati“. Nismo nikada imali ambiciju razviti posao arhitektonsko-građevinskoga projektiranja pekara, koncentrirali smo se na tehnološke elaborate, a moje znanje iz građevinarstva dobro je došlo kako kod pekara koje su instalirane u starim objektima, tako i kod pekarskih novogradnji.

## DIFFERENTIA SPECIFICA

Podsjetimo se Vaših radnih mjesta u firmi i najvećih projekata.

**V. Sučić:** Počeo sam kao stručni suradnik, zatim kao pomoćnik direktora Sektora projektiranja i opreme, pa direktor Sektora, a prije desetak godina postao sam izvršni direktor tvrtke. U tolikom razdoblju izradili smo projekte i opremili nekoliko stotina pekarskih pogona. S velikom šansom da nekoga zaboravim, izdvajam Grand Export Skopje, Krku Šibenik, Mediator Dubrovnik, Čakovečke mlinove Oroslavje, Žito Vardar Veles, Trgocentar Beograd, Klas Sarajevo, Zlatni klas Zrenjanin, ..., i posljednji, koji je još u izgradnji, Union Foods Orašje.

**Konkurencija na prostoru bivše države?**

**V. Sučić:** Ima je, nismo sami, i to je dobro i za naše kupce i za nas, da budemo bolji, da se ne uspavamo. Konkurencija nas ponekad kopira, ali vjerujem da i mnogi čitatelji dijele moje mišljenje da smo uvijek barem jedan korak ispred. Način na koji mi to radimo, područja koja pokrivamo, i sirovine, i tehnologija, i projekti i oprema, plus taj još jedan dodatni „šušur“ koji ovdje vlada, mislim da nam to daje značajnu prednost. Slušam što nam kažu naši kupci. Slušam što nam kažu naši strani dobavljači, koji imaju puno svojih stranih partnera, dilera po svijetu, i njihove su usporedbe dragocjene, pa kada, recimo, jedan veliki RONDO, koji ima mnoštvo partnera, a i nekoliko tvornica u svijetu, a svoju opremu ima svuda, kada ti on daje nagradu za najboljega partnera, bilo je to prije par godina, onda to vjerojatno nešto znači.

Kada, recimo, jedan veliki RONDO, koji ne samo da ima mnoštvo partnera na svijetu, nego i nekoliko tvornica u svijetu, a svoju opremu ima svuda, kada ti on daje nagradu za najboljega partnera onda to nešto znači.

**Dodatni šušur?**

**V. Sučić:** To je dobar izraz za sve one brojne aktivnosti koje TIM ZIP provodi, a nisu vezane za core business, neke od njih novom se društvenom terminologijom nazivaju društveno odgovornim poslovanjem. Poznato je, naime, da je tvrtka svojevrсни „meeting point“ pekarstva, slastičarstva i konditorstva na ovim prostorima. Richemont klub, Zaklada Ivan Bulić, izdavanje stručnih knjiga, suradnja s obrazovnim ustanovama, humanitarna aktivnost, ... sve je to naša „dodana vrijednost“, a to je zasluga prvoga čovjeka firme Vlatka Bulića. Njegova dinamika, upornost, sklonost i najsitnijim detaljima čini tu našu differentiu specificu, ono što je unio u firmu, a rekao bih, i u živote svih nas. Dopustite mi malo privatnosti, prijatelji smo već gotovo pola stoljeća.



Slijeva Vlado Sučić, Vladimir Bulić i Andrej Hanžek za jednoga od boravaka u Omanu, u tamošnjoj tradicionalnoj odjeći kao iskazu poštovanja prema domaćinu



S generalnim direktorom Salalah Millsa Ahmedom Amerom Al Shanfarijem u kanjonu Cetine

## LJUDI I ATMOSFERA

### Što je najveća snaga firme?

**V. Sučić:** Definitivno ljudi! Ljudi i atmosfera! Tu su visoko podignute letvice i stalno se dižu, ja se često puta nađem u situaciji da se pitam možemo li i to preskočiti. I preskočimo. Ključni stručnjaci i rukovoditelji u tvrtci su preko 15 godina, neki su odrasli i stasali u TIM ZIP-u i to na neki način govori o stabilnosti firme. Ima odlazaka, ali još više dolazaka, pogotovo u posljednje vrijeme, u zadnje dvije-tri godine. I inače je to naša politika, zapošljavati mlade obrazovane ljude, to je pravi kotač zamašnjak u poslovanju.

### Hajdemo u Oman?

**V. Sučić:** Priča počinje našim prvim nastupom na velikom sajmu Gulfood Manufacturing u Dubaiju 2017. godine.

Usput budi rečeno odluka rukovodstva da ide izlagati na Arapski poluotok izazvala je nemalo čuđenje, gotovo nevjericu i dijela naših zaposlenika, a još više u „bliskim krugovima“ u branši. Naime, razmišljajući o pravcima razvoja firme, zaključili smo da nam je prostor bivše države uzak i odlučili pokušati s Bliskim istokom kao prostorom koji ima financijski potencijal i koji se odlučio za proizvodnju, umjesto uvoza hrane. Kako smo tada bili „novaci“ na sajmu, niti smo imali izložbeni štand „po našoj mjeri“, niti smo imali dobru lokaciju. Ipak, eto nama na štand rukovodećih ljudi iz firme Salalah Mills, iz drugoga po broju stanovnika grada Sultanata Oman. Naravno, nikad čuli, niti mi za njih, niti oni za nas. Oni se bave mlinarskom proizvodnjom i ideja je bila da povećaju potrošnju svoga brašna kroz vlastitu pekarsku proizvodnju, a tražili su partnera koji je u stanju voditi projekt od početka do kraja, dakle kompletan paket usluga. Prvi, presudan kontakt obavio je kolega Dejan Mlinarić, direktor Sektora projektiranja i opreme.

### To je bilo na sajmu, a kasnije?

**V. Sučić:** Nedugo nakon sajma posjetili smo ih u Omanu, ukazali im na trendove u konzumaciji i u tehnologiji i savjetovali im da se odluče na proizvode s dodanom vrijednošću, odnosno da se odluče za industrijski način proizvodnje, u pravcu „smrznutoga“ asortimana. Ovo zadnje im je zvučalo čudno, dojma sam da su bili uvjereni da ćemo predlagati proizvodnju svježih proizvoda. Uglavnom, počeli smo raditi na studiji i projektima, čak smo u početku radili dvije pekare, u Muscatu i u Salalahu. Zatim je projekt neko vrijeme zaspao, kontakti su bili kurtoazni, ali iz današnje pozicije, zamijenio bih riječ zaspao formulacijom da je projekt sazrijevaao, sve do odluke investitora da se u projekt ide, s većim objektom i na jednoj lokaciji, intenzivno u pravcu smrznutoga programa, dakle sa svim bitnim stvarima koje smo mi predložili.

Investitor u Omanu se, po našim sugestijama, odlučio na veći prostor i on je sada konačnih dimenzija 158 x 78 metara, dakle 12 tisuća četvornih metara u tlocrtu, na četiri razine. Samo oprema je vrijedna 30 milijuna eura.

## 26 DOBAVLJAČA IZ EUROPE

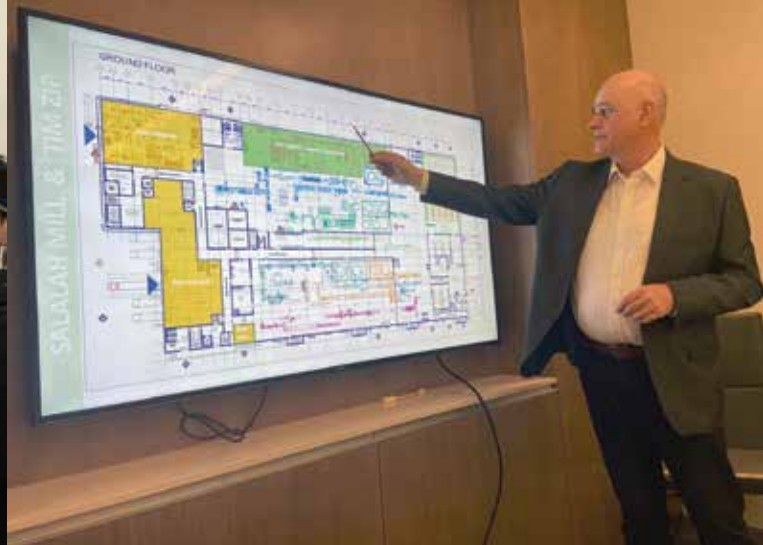
### Što znači „s većim objektom i na jednoj lokaciji“?

**V. Sučić:** Ogroman pogon gradit će se u industrijskoj zoni, nedaleko glavnoga grada Muscata. Zona je 50 kvadratnih kilometara uredenoga prostora s kompletnom infrastruk-





Prezentacija u Salalahu, sredinom ožujka ove godine ...



... na kojoj Vlado Sučić upoznaje investitore s posljednjim detaljima projekta

turom. Takvo nešto kod nas nisam vidio. Tako smo mi počeli projektirati, no pokazalo se da je prostor nedovoljan. Napravili smo idejna rješenje za nekoliko veličina objekta i na kraju završili smo na 158 x 78 metara tlocrta, na četiri razine. U tehnološkome projektiranju smo imali otvorene ruke, a surađivali smo s lokalnim projektom uredom koji je projektirao objekt i instalacije. Veliki izazov bio je kako rasporediti proizvodne linije i zadovoljiti sve tehnološke i tehničke zahtjeve. Napravili smo odličan projekt, jako sam zadovoljan. O veličini pekare govori podatak da će proizvoditi 75 tona proizvoda na dan radom u dvije smjene, na 12 visoko automatiziranih proizvodnih linija. Radi se o proizvodnji polupečenih zamrznutih proizvoda.

#### O kolikoj je investiciji riječ?

**V. Sučić:** Ne želim špekulirati o vrijednosti izgradnje samoga objekta, ali u njemu ćemo instalirati opremu vrijednu oko 30 milijuna eura.

#### Proces ugovaranja okončan je u drugoj polovici prošle godine?

**V. Sučić:** Još 2018. godine smo potpisali Memorandum o razumijevanju, slijedili su ugovori za izradu studije i za izradu projekta, a sve je finalizirano potpisom Ugovora o realizaciji, da, u drugoj polovici prošle godine.

Naravno, kadrovski se moramo ojačati i to već činimo. Projekt u Omanu je gotovo deset puta veći od našega najvećega projekta dosad, odrađenoga u jednoj fazi, značajan dio djelatnika bit će neko vrijeme u Omanu, a ni na kraj pameti nam nije zaboraviti domaće tržište.

#### Što je bio i što još uvijek jest posao TIM ZIP-a?

**V. Sučić:** Prvo, savjetovanje investitora o pravcu razvoja, pa onda definiranje grupa proizvoda i načina, odnosno tehnologije proizvodnje. Zatim projektiranje u smislu definiranja i dimenzioniranja proizvodnih linija, u prostoru, dakako. Predložili smo dobavljače, njih 26, svi su iz Europe, definirali njihove projektne zadatke, prikupili i valorizirali ponude, kao i organizirali ugovaranje s dobavljačima. Vođenje postupaka svih financijskih aranžmana, bankovnih garancija, kreditnih pisama i drugo, također je naš posao. Upravo su započele prve isporuke strojeva. Izrada receptura i tehnoloških postupaka također je naš zadatak.

Skoro sam zaboravio da smo definirali strukturu i broj zaposlenih. Bit će ih preko tri stotine.

Vodit ćemo montažu opreme i obučiti investitorovo tehničko i tehnološko osoblje u Hrvatskoj i kod dobavljača opreme. Naši će djelatnici biti intenzivno u Omanu u vrijeme puštanja opreme u rad i to sve dok ne dobijemo vrhunski proizvod. Izradit ćemo i posebne radne upute za korištenje opreme koje zasad nazivamo „što ako ...“. Naime, Oman je daleko, puno je njihove radne snage izvana, i fluktuacija je izražena, pa ćemo učiniti sve radi lakše komunikacije i sprječavanja situacija u kojima bi se radnik mogao „uplašiti stroja“.

# FINAL SALALAH MILLS BAKERY PROJECT

Zagreb, 2022

FINAL SALALAH MILLS BAKERY PROJECT



## „KLJUČANICA, KLJUČ I PRIVJESAK U RUKU“

Čini se da ovo sve upućuje na značajno novo zapošljavanje u TIM ZIP-u?

**V. Sučić:** Naravno, kadrovski se moramo ojačati i to već činimo. Projekt u Omanu je gotovo deset puta veći od našega najvećega projekta dosad odrađenoga u jednoj fazi, značajan dio djelatnika bit će neko vrijeme u Omanu, a ni na kraj pameti nam nije zaboraviti domaće tržište na kojem smo ponikli, kojem smo dužni i o kojemu se moramo brinuti. Zato intenzivno obučavamo mlade kolegice i kolege, prvenstveno tehnologe i servisere, da na našoj najzahtjevnijoj razini možemo odraditi i na domaćem terenu i u gostima istodobno.

Neke dimenzije pogona u Omanu smo već istaknuli. Ipak, koliko tu opreme stane?

**V. Sučić:** Ovo je najilustrativnije pitanje, odnosno odgovor.

Radi se o objektu od 25.000 kvadratnih metara bruto površine. Za usporedbu, to je točno četiri nogometna igrališta za međunarodne utakmice! Na tehnološki dio otpada 18.000 kvadratnih metara, što je nepuna tri nogometna igrališta. Kada su crteži bili gotovi i sami smo se iznenadili veličinom.

Tehnološka oprema za taj prostor prevest će se brodom, u 200 kontejnera. Zamislite toliki broj šlepera u koloni na Bajakovu ili ranije na Macelju. I zamislite što znači montirati svu tu opremu.

Već sam rekao, prva je oprema na brodu prema Omanu, ali izgradnja objekta nešto kasni, pa imamo i dodatan posao skladištenja te opreme do montaže.

I završna Vaša riječ o Salalah Mills projektu?

**V. Sučić:** TIM ZIP je odradio puno projekata po principu „ključ u ruke“, ali ovo će biti „ključanica, ključ i privjesak u ruke“. Nama je ovo najveći poslovni izazov dosad, a spremni smo i za veće. Ovo je timski rad i bit će timski uspjeh



Nakon pet godina rada, oko tri tisuće razmijenjenih mailova i dokumenata i nacrtanih tridesetak varijanti rasporeda opreme u pogonu u Omanu uvjeren sam da ćemo sve što je ispred nas odraditi na vrhunskoj razini, da će naša dinamičnost i perfekcionizam i ovoga puta uroditi pekarom s posebnim štihom.



Muscat, glavni grad Omana

predivnoga tima iz TIM ZIP-a. Vidite koliko timova u jednoj rečenici. Jednom sam u predstavljanju tvrtke u polušali rekao da TIM ZIP znači **TIM Za Izuzetne Poduhvate**, pa sada imamo priliku to dokazati. Tim predvodimo Vlatko i ja, a u njemu su, Andrej, Dejan, Izabela, Anamaria, Stjepan, Martina, Ana, Danijela, Astrid, Jaroslav, Igor, nadam se da nisam nikoga zaboravio. Kako se posao bude razvijao, očekujemo da će tim narasti na dvadesetak osoba.

Nakon pet godina rada, oko tri tisuće razmijenjenih mailova i dokumenata i nacrtanih tridesetak varijanti rasporeda opreme uvjeren sam da ćemo sve što je ispred nas odraditi na vrhunskoj razini, da će naša dinamičnost i perfekcionizam i ovoga puta uroditi pekarom s posebnim štihom. I mora biti tako, jer kupac ima u nas bezgranično povjerenje, a to dodatno obvezuje.

#### I rečenica, dvije o državi Oman.

**V. Sučić:** O Omanu mi jako malo znamo, a vrlo vjerojatno sudimo po predrasudama. Zemlja je to bogate i burne prošlosti, bili su kolonija, ali i osvajači, danas su država puno liberalnijega uređenja i u odnosu na uže i šire okruženje. Oman je bogat naftom i vodom i nevjerojatnim prirodnim ljepotama. Ta je zemlja i pomorska, i primorska, i planinska, i naravno pustinska, pa su joj značajke i ekstremne klimatske razlike. Urbani dijelovi obiluju prekrasnim javnim palačama, nema nebodera kao u Dubaiju, sve je u nekoliko etaža, ceste su im izvrsne, kao i zračne luke, za moj ukus hrana je fantastična, a ljudi iznimno pristupačni i prijazni.

U Omanu će se instalirati

## 12 proizvodnih linija

TIM ZIP će isporučiti opremu za 12 proizvodnih linija za pogon u Muscatu:

- linija za meka tijesta
- linija za razne vrste peciva
- linija tzv. europskog kruha
- linija za lisnato tijesto
- linija za kore za burek i burek
- linija za klasične kolače
- linija za tost
- linija za grissine
- linija za muffine i linzere
- linija za krušne mrvice
- linija za krafne i doughnute
- linija za sendviče

Njemački proizvođač in-store konvekcijskih peći, Wiesheu, slavi 50. rođendan



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



## Wiesheu Euromat odlazi u prošlost Zamjenjuje ga model **E3!**

Neprekidan razvoj inovacija tvrtke Wiesheu rezultirao je poboljšanjem karakteristika konvekcijske peći Euromat, iz čega je proizašao novi model peći **E3** koji dolazi u veličini S i/ili L. Promjenom položaja ventilatora i sifona unutar prostora za pečenje dobiveno je više slobodnog prostora za još dodatnih limova, čime se u konačnici povećao kapacitet peći. Tako model E3 S ima kapacitet za 6 limova, a model E3 L kapaciteta je za 12 limova dimenzija 600x400 mm. Osim promjene položaja ventilatora (pokretanog u oba smjera), boljoj kvaliteti pečenja pridonose i uža vrata (zbog uzdužnog umetanja limova) te trostruko staklo na vratima, čime se osigurava zadržavanje topline u samom prostoru za pečenje. Prostor za pečenje i vrata izrađeni su bez udubljenja i kutova u kojima bi se zadržavale nečistoće, olakšavajući tako održavanje higijene. E3 model odlikuje se i jednostavnim upravljanjem te u svakom trenutku lako zamjenjivim položajem otvaranja vrata.



### Prednosti novog modela E3 peći:

- Jednostavno zamjenjiv položaj šarki na vratima
- Intuitivno upravljanje
- Uzdužno umetanje limova = uža vrata = zadržavanje topline u peći
- Bočno smješten ventilator za jednoličnije pečenje
- Veći kapacitet peći
- Manja potrošnja električne energije

### Tehničke karakteristike:

Model	E3 S	E3 L
Mjere limova (mm):	600 x 400	600 x 400
Broj limova:	6	12
Razmak između vodilica (mm):	80	73
Vanjske mjere (mm):	930 x 1085 x 700	930 x 1085 x 1100
Masa (kg):	132	182



### Dodatne značajke (opcije):

- Funkcija automatskog čišćenja te jednogodišnja zaliha sredstva ProClean365
- Pametno upravljanje pečenjem (IBC – Intelligent Baking Control)
- Sustav punjenja
- Funkcija optimiziranja potrošnje vode
- Wnet povezivanje



Peć s punjačem



Izvedba peći s dodatnim prostorom za odlaganje ili čuvanje



Mondial Forni peći

MF

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



## Puno promjena na pećima nove generacije

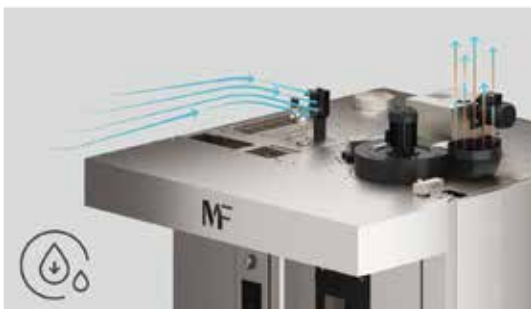
*Sve peći odlikuje maksimalna fleksibilnost prilikom podešavanja temperatura te odlični rezultati pečenja svježih i smrznutih proizvoda. Osiguravaju uštedu energije i jednostavno rukovanje.*

Talijanska tvrtka MONDIAL FORNI unijela je mnoštvo promjena na svoje peći nove generacije čija tehnička izvedba omogućuje kvalitetniji tijek proizvodnje i bolje konačne rezultate pečenja. Evo tih novosti:

- Speed dry funkcija postaje dio standardne opreme svih rotacijskih peći (Techno, Slim i Basic)
- DAF (Double Air Flow) sustav postaje dio standardne opreme Techno peći modela 6080
- HD konfiguracija postaje dio standardne opreme Techno peći modela 80100 i 80120
- Univerzalno postolje za Techno peći kompatibilno s kolicima drugih dobavljača
- Fydropfire® kamene ploče za pečenje postaju dio standardne opreme kod Domino peći
- Parne etažne peći (Mondial, Ecomondial, LEM) sadržavat će MF Touch kao standardni dio opreme
- Mogućnost povezivanja cijelog asortimana peći s Mondialovim sustavom daljinskog nadzora MF Connect koji zajedno s OPT sustavom pomaže krajnjem korisniku smanjiti potrošnju energije do 29%



Rotacijska peć  
TECHNO



Speed dry funkcija



DAF (Double Air Flow) funkcija



MF Touch

## Asortiman Mondial Forni peći:

### » Rotacijske peći – Techno, Basic, Slim

- ▶ Kompaktna, višenamjenska rješenja, koja koriste kolica za limove. Jedinstveni sustav ventilacije i difuzije vrućeg zraka osigurava brzo i ravnomjerno pečenje, zajedno s maksimalnom energetsom učinkovitošću. Idealno za proizvode svih veličina.
- ▶ Speed dry funkcija omogućava kraće vrijeme potrebno za izvlačenje pare čime se osigurava veća hrskavost te duži vijek trajanja proizvoda.
- ▶ DAF (Double Air Flow) funkcijom se protok zraka povećava za približno 50 % što osigurava ujednačenije pečenje.
- ▶ Univerzalno postolje za Techno peći omogućava jednostavniju prilagodbu za kolica bilo kojeg dobavljača na tržištu, osim toga osigurava i olakšani način čišćenja baze postolja.
- ▶ HD (Heavy Duty) konfiguracija na modelima Techno 80100 i 80120 označava veću robusnost za intenzivnu upotrebu. Posebno u slučajevima kada se pećnica koristi više od 8 sati dnevno u kontinuiranom ciklusu ili prosječnoj radnoj temperaturi iznad 250 °C.

### » Parne etažne peći – Mondial, Ecomondial, Lem

- ▶ Sastoje se od komora koje se nalaze jedna iznad druge i griju se cijevima zatvorenog kruga u kojima cirkulira para. Ovo je tradicionalna metoda pečenja koja nudi izvrsnu toplinsku izvedbu s ravnomjernim i progresivnim pečenjem. Idealan izbor za proizvode srednje do velike veličine.
- ▶ MF Touch upravljanje sa zaslonom osjetljivim na dodir s mogućnošću memoriranja do 80 recepata koji mogu sadržavati do 9 faza pečenja. Svaki recept može biti označen slikom proizvoda što omogućuje jednostavnije i brže korištenje.

### » Električne etažne peći – Dekomondial, Domino

- ▶ Modeli u ovoj kategoriji sastoje se od neovisnih komora za pečenje u koje se mogu smjestiti različite vrste proizvoda. Jamče veliku fleksibilnost zahvaljujući jednostavnom upravljanju temperaturom. Idealno za proizvode svih veličina.
- ▶ Hydrofire® kamene ploče za pečenje jamče ravnomjerniju distribuciju topline i pouzdanije rezultate pečenja

Cijeli asortiman odlikuje maksimalna fleksibilnost prilikom podešavanja temperatura te odlični rezultati pečenja svježih i smrznutih proizvoda. Osiguravaju uštedu energije i jednostavno rukovanje. Peći imaju kompjutersko upravljanje sa zaslonom osjetljivim na dodir (touchscreen), nalik pametnim telefonima, s mogućnošću memoriranja 80 recepata (s do 9 faza pečenja) sa slikama proizvoda. Spajanjem na centralno računalo omogućuje se praćenje rada peći, alarma i utroška energenata. Peć je moguće programirati da se zagrije prije pečenja ili da se sama isključi u bilo kojem trenutku.

OPT (MFOPTimum) sustav omogućuje krajnjem korisniku smanjiti potrošnju energije do -29 %. Indikator OPT pokazuje koristi li se pećnica učinkovito, čime se pomaže optimizirati potrošnju energije. Značajka je vidljiva i na zaslonu i u MFC programu za daljinsko upravljanje. Stoga ćete samo jednim pogledom znati u kojem je stadiju peć, te kada je vrijeme da stavite kruh u peć. Svaka boja ima drugačije značenje unutar sustava, što vam pomaže da optimizirate proizvodni proces, smanjite tekuće troškove i učinite svoju pekaru učinkovitijom.

- Plava boja – označava da peć još nije spremna za pečenje
- Zelena boja – označava da je peć dostigla željenu temperaturu, te je spremna za pečenje
- Žuta boja – označava da je peć u fazi pečenja, na zaslonu se može očitati koliko je vremena preostalo do kraja procesa
- Crvena boja – označava da je proces pečenja gotov, na zaslonu se može očitati koliko je vremena proteklo od završetka pečenja





Hrvatski Richemont klub među devet natjecateljskih timova

## Pekarska olimpijada u Riminiju

**SIGEP**  
THE DOLCE WORLD EXPO

### SIGEP 2023 potvrdio status vodeće svjetske izložbe

Velebno, 44. izdanje sajma SIGEP 2023 u Riminiju u potpunosti je potvrdilo svoj status vodeće svjetske izložbe koja već više od 4 desetljeća okuplja kremu svjetske scene u području pekarstva, čokolade, kave i *gelata*.

Od 21. do 25. siječnja ove godine više od 1000 izlagača iz 34 zemlje svijeta zauzelo je svih 28 paviljona na preko 130.000 četvornih metara izložbenog prostora.

Bila je to izvrsna prilika za predstavljanje inovacija proizvedenih u posljednje dvije godine koje su, unatoč brojnim poteškoćama, pogodovala brojnim istraživanjima.

S obzirom na sadržajnost ponude, od same izložbe, preko niza stručnih izlaganja i osvrtu na konkurentnost i budućnost, do natjecateljskih ostvarenja u svim kategorijama, sve naravno uživo i putem live streaminga, nije slučajnost da je događanje privuklo više od 450.000 posjetitelja iz čak 155 zemalja.

**BREAD**  
IN THE CITY BAKERY  
WORLD  
CUP

### Natjecali se *artisan* pekari od istoka do zapada

Nama osobito zanimljiv segment sajma bilo je prestižno svjetsko pekarsko natjecanje „**Bread in the city 2023**“ u organizaciji Richemont kluba Italije.

Devet tročlanih timova iz Hrvatske, Italije, Izraela, Kine, Meksika, Nizozemske, Perua, Portugala i Španjolske konkuriralo je u proizvodnji 18 vrsta proizvoda.

Gastronomske i kulturološke razlike tri kontinenta, Europe, Amerike i Azije, predstavljene su kroz odabir i kombinaciju sastojaka, osebujnost okusa te vizualni identitet konačnih proizvoda.

Boje Hrvatske po prvi puta predstavili su suvlasnici pekare **Bread Club**, **Andrija Pernar** i **Darko Kušić**, dok ih je trenerica **Renata Kruhan**, vlasnica **Pekarnice Zemljč** i predsjednica Richemont kluba Hrvatske bodrila svojim znanjem i zavidnim natjecateljskim iskustvom.





Hrvatska zastava u rukama Bread Cluba i Pekarnice Zemljič



Dečkima nije bilo nimalo lako pod budnim okom sudaca

Hrvatska ekipa uspješno je pripremila zadanu talijansku *ciabattu*, specijalne vrste kruhova nadahnute projom, kašom i proteinom boba, tartove u slatkoj varijanti inspirirane rožatom i makovnjačom kao i one slane na temu tradicionalne Viške pogače i soparnika, svima poznatu pizzu Margaritu kao i fancy varijantu *A la Slavonska*, koja je zauzela 3. mjesto u istoimenoj kategoriji, razne lisnate proizvode te slatka i slana peciva u kojima su do izražaja dolazili autentični okusi naše zemlje poput čvaraka, slanine, Ninskog šokola i drugi.

Čitav proces proizvodnje bio je strogo kontroliran od strane sudaca. Promatran je svaki detalj, proizvodi su morali biti u okviru zadane gramaže, a svako odstupanje kažnjavalo se negativnim bodovima. Nije bilo dozvoljeno upotrebljavati zreli starter, a timovi su za pripremu zamjesa dobili „čitavih sat vremena“ dan uoči nastupa.



Naši s ocjenjivačkim žirijem

Darko se drži one stare - uz osmijeh je uvijek lakše

Pažljivo važe Andrija - čvarci točno u gram

Nek' se zna da je hrvatsko - tart Viška pogača







Poslovni partneri iz pekare Denis, Mladenovac pomogli su bodriti hrvatski tim



Španjolska ekipa na tronu...

..., a osvojili su nagradu i za najbolje dekorirani stol



Fancy pizza *A la Slavonska* ocijenjena broncom

Težak zadatak stavljen je pred ocjenjivački žiri kojeg su činili suci iz zemalja čija majstorska populacija nije sudjelovala na pekarskoj olimpijadi: Benny Swinnen iz Belgije, Carlo Bock iz Luxembourga, Mitch Stamm iz SAD-a te Olivier Hoffmann iz Švicarske.

Da je u pitanju bilo itekako ozbiljno natjecanje, govori i činjenica da se, primjerice, ekipa iz Kine za ovo pripremala čak dvije godine te da su poslali čitave tri ekipe za slučaj da prvi postav iz nekog razloga bude spriječen nastupati. Također, ne bi li si olakšali posao, samo za ovo natjecanje osmislili su repliku vlastite kuhinje.

Iako su pobjedu odnijeli Španjolci, drugo mjesto osvojili domaćini Talijani, a treće je pripalo Kinezima, hrvatski majstori od zanata odličnim su nastupom potvrdili svoju stručnost, organiziranost i kreativnost te u zadanom vremenskom roku obranili kvalitetu i jedinstvenost okusa svoje zemlje.

## Jasan prozor u budućnost

Sve navedeno, ali i mnogo više od toga, svrstava SIGEP u sve važniju platformu za razvoj prehrambene industrije čemu svjedoči i činjenica da će se ove godine po prvi puta okušati i na prostoru Dalekog istoka. **Prvo izdanje SIGEP China** zakazano je **od 10. do 12. svibnja 2023.** u Svjetskom izložbenom i kongresnom centru Shenzhen, istovremeno sa sajmom Anufood China. Nadolazeći sajam nastavit će misiju zagovaranja sve većeg ulaganja u razvoj industrije hrane, posebice sladoleda, pekarskih proizvoda i kave, naglašavajući istovremeno što veću digitalizaciju i ekološku održivost. Danas je to možda velik trošak, međutim u ne tako dalekoj budućnosti bit će ni manje ni više nego ultimatum za opstanak. SIGEP 2023 bio je jasan prozor u budućnost.





Pekarski izričaji  
od istoka do zapada







Razgovor sa Zrinkom Zajec, jednom od utemeljiteljica i direktorica popularnoga zagrebačkog Bread Cluba

## Nema kompromisa u kvaliteti i poštivanju procesa

*Bavimo se proizvodnjom i istraživanjem kruha s prirodnim kvascem od 2014. godine, bili smo prvi na hrvatskom tržištu koji smo proizveli kruh isključivo s prirodnih kvascem, bez korištenja aditiva i industrijskog kvasca. Danas, osim u novom proizvodnom pogonu, radimo i u pet maloprodajnih jedinica, kaže Zrinka Zajec.*

Popularna zagrebačka craft pekarnica Bread Club otvorila je početkom ožujka i svoju petu poslovnicu, na Britanskom trgu 9. Zahvaljujući svome neprikosnovenome opredjeljenju za kiselo tijesto, mlada ekipa iz Bread Cluba u kratko se vrijeme nametnula na zagrebačkoj pekarskoj sceni, a zahvaljujući i činjenici da je TIM ZIP isporučio opremu za njihov novi proizvodni pogon, eto najmanje tri razloga za razgovor sa Zrinkom Zajec, jednom od utemeljiteljica i direktorica uspješnoga „novaka“ u pekarstvu i slastičarstvu Zagreba i Hrvatske.

Kako je počela vaša priča i što vas je navelo da se opredijelite za tehnološki najzahtjevniju vrstu pekarstva, primjenjujući znanje o prirodnoj fermentaciji bez aditiva?

**Z. Zajec:** Nas četvero osnivača firme smo prijatelji, a veže nas i sklonost prema artisan i sourdough pekarstvu. Bili smo impresionirani kada nam je student Prehrambeno-biotehnološkoga fakulteta Vedran Rađenović donio kruh s prirodnim kvascem. Fascinirani kompleksnim okusima kruha i pripadajućim zdravstvenim benefitima odlučili smo pokrenuti vlastitu proizvodnju, odnosno utemeljiti firmu.

Pa predstavite nam osnivače tvrtke.

**Z. Zajec:** Osnivači ovoga projekta su Andrija Pernar, Anamaria Palić, Darko Kušić i Zrinka Zajec. Andrija je zadužen za proizvodnju kruha, Darko za proizvodnju croissanta i slastica, Zrinka i Anamaria zadužene su za sve ostalo. Zajedno odlučujemo o svemu te smo jedni drugima podrška i potpora. Projekt je još više učvrstio naše prijateljstvo.

Upoznajte nas kratko s razvojem firme.

**Z. Zajec:** Bavimo se proizvodnjom i istraživanjem kruha s prirodnim kvascem od 2014. godine, bili smo prvi na hrvatskom tržištu koji smo proizveli kruh isključivo s prirodnim kvascem, bez korištenja aditiva i industrijskog kvasca. To je bio brend pod nazivom *Kruh na treću*.

U početku smo imali proizvodnju na Žitnjaku te distribuirali kruh OPG dućanima (Veronika delikatese, Greencajg, Grga Čvarak, Mandarinko, ...), ali smo je zbog neiskustva morali zatvoriti. Nakon gašenja proizvodnje odlučili smo dati naše recepture drugoj pekarnici te je ona za nas proizvodila kruh po našim recepturama. Nakon dvije godine zaključili smo da je vrijeme da otvorimo pekarnicu u Zagrebu. Željeli smo ljudima pokazati cijeli proces izrade kruha s prirodnim kvascem te smo se odlučili za proizvodnju otvorenoga tipa, prvu takvu u Hrvatskoj. Pronašli smo prostor na Trešnjevci, u Trakošćanskoj. Okupili smo ekipu koju je vezala ljubav prema pekarstvu. Krenuli smo jako skromno i bez očekivanja, bilo nam je bitno da sve što proizvedemo na kraju uspije. Naši kupci su prepoznali energiju i ljubav prema tome što radimo. Godinu dana nakon otvaranja Trakošćanske otvorili smo našu drugu poslovnicu, u Vlačkoj. Proizvodni pogon u Trakošćanskoj postao nam je premalen. Shvatili smo da je vrijeme da proizvodnju preselimo negdje gdje ćemo našim zaposlenicima pružiti bolje uvjete rada, a našim kupcima još bolju kvalitetu naših



Slijeva Andrija Pernar, Anamaria Palić, Zrinka Zajec i Darko Kušić

proizvoda. Prije godinu dana pronašli smo prostor gdje se sada nalazi proizvodnja te smo krenuli s adaptacijom prostora. Istovremeno smo pronašli lokacije u Bukovačkoj 25, u Vrbanima i na Britancu, tako da sada imamo pet maloprodajnih jedinica i proizvodni pogon. Planiramo ubrzo i preurediti Trakošćansku. Mjesto gdje je sve počelo.

Što biste istaknuli kao ono što je bitno obilježilo proteklo vaše poslovno razdoblje?

**Z. Zajec:** Iznimno nam je bitna potpora naših prijatelja i obitelji. Istaknula bih i da smo izrazito zadovoljni povjerenjem koje nam je ukazala naša banka. Vjerovala je u nas i u naš projekt i pomogla nam financiranjem. I povrh svega, zadovoljni smo i ostvarenim poslovnim rezultatima.





Novi proizvodni pogon Bread Cluba opremio je TIM ZIP

### Vaš brend poznat je po ručnoj izradi. Što je pri tome ključno?

**Z. Zajec:** Naši proizvodi ne podnose strojnu obradu tijesta te smo unatoč povećanju kapaciteta zadržali 100 posto ručnu izradu. Dnevno trošimo 150 kg kiselog tijesta, a godišnje oko 250 tona brašna. Za brendove poput našeg ključno je da ne rade kompromise što se tiče kvalitete i da ne skraćuju procese proizvodnje koji se moraju ispoštovati od početka proizvodnog procesa do kraja izrade proizvoda. Sretni smo što smo imali priliku obrazovati novu generaciju pekara i slastičara koji su nakon rada u Bread Clubu pokrenuli svoje projekte. Vjerujemo da će ova pekarska niša rasti iz razloga što su kupci prepoznali kvalitetu i benefite kruha rađenog s prirodnim kvascem.

**Kako je organizirana proizvodnja, koliko radnika zapošljavate, osjećate li posljedice aktualnih kriza?**

**Z. Zajec:** Proizvodnja je podijeljena u dva sektora, pekarski i slastičarski. U proizvodnji trenutno radi 15 djelatnika koji rade u 2 smjene. Konstantna je potreba za novim radnicima pošto planiramo širenje maloprodajne i veleprodajne mreže. Kao i ostale poduzetnike pogodila nas je kriza uzrokovana koronom i rastom cijena sirovina i energenata. Unatoč inflaciji i porastu cijena energenata, cijene naših proizvoda nismo korigirali od kolovoza 2022. godine. Unatoč svemu, planiramo razvoj novih proizvoda, daljnje usavršavanje i usvajanje novih znanja te nastavak postavljanja trendova u pekarstvu s prirodnim kvascem. Nama je bitno da uživamo u tome što radimo i da kupci prepoznaju naš rad i trud.





Ocijenite poslovnu suradnju s TIM ZIP-om, pogotovo u svjetlu opremanja vašeg novog proizvodnog pogona.

**Z. Zajec:** Sve super, zaista! Od samoga početka surađujemo s TIM ZIP-om i u startu smo ostvarili odličnu suradnju. Vrhunske sirovine, profesionalnost i iskustvo tehnologa i inženjera TIM ZIP-a uveliko nam je pomoglo u radu. A i cijeli naš proizvodni pogon osmišljen je uz pomoć tvrtke TIM ZIP. Ističem i da smo jako zadovoljni isporučenom opremom. TIM ZIP doživljavamo kao veliku obitelj i jako smo sretni da smo dio te obitelji.

A i cijeli naš proizvodni pogon osmišljen je uz pomoć tvrtke TIM ZIP. Ističem i da smo jako zadovoljni isporučenom opremom. TIM ZIP doživljavamo kao veliku obitelj i jako smo sretni da smo dio te obitelji.

Vaši prijatelji i kolege Andrija i Darko zastupali su Hrvatsku na natjecanju na sajmu u Riminiju. Kakva su iskustva?

**Z. Zajec:** Zahvalni smo što smo bili izabrani da sudjelujemo na natjecanju u Riminiju. Upoznali smo puno vrhunskih pekara i ljudi koji se puno duže bave ovim poslom nego mi. Bilo je veoma zahtjevno i možemo reći da smo dali sve od sebe. Naučili smo puno toga i ukoliko opet odemo za koju godinu, obećajemo da ćemo biti prvi.

Atraktivni proizvodi Bread Cluba



8. prosinca prošle godine, u povodu pete obljetnice utemeljenja, održana je Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić – donosimo dojmove dobitnika potpora, stipendija, priznanja i nagrada

## „U ljubavi je moć“



- To nije bila samo priredba, bilo je to pravo umjetničko djelo
- Znam samo da nas je Ivan gledao, sa smiješkom na licu
- Sreća, ponos, uzbuđenje, zahvalnost, ...
- ... da se znanje, trud i rad slave, da se idealima teži i da se izvrsnost cijeni



**Dr. sc. Deni Kostelac**, dobitnik Godišnje nagrade Ivan Bulić za najbolji doktorski rad

Veliko hvala Zakladi Ivan Bulić na prepoznavanju višegodišnjeg rada i truda u provedbi znanstvenih istraživanja i izradi doktorske disertacije. Svečana dodjela uistinu je bila posebno i prekrasno iskustvo. Tijekom dodjele prožimali su me osjećaji sreće i ponosa na sebe, ali i na svoje drage studente dobitnike potpora i nagrada. Neponovljivo je iskustvo biti barem mali dio važne misije Zaklade u poticanju mladih na izvrsnost, jačanju struke te izgradnji boljeg sutra za sve nas.

ideje. I za kraj moram naglasiti kako sam iznimno zahvalna Zakladi i njenim podupirateljima što su prepoznali moj i trud mojih kolegica.

**Sofija Iveković**, dobitnica Nagrade za najbolji diplomski rad



Neizmerno sam sretna, počašćena i ponosna dodijeljenom nagradom za najbolji diplomski rad te od srca zahvaljujem Zakladi Ivan Bulić što je prepoznala kvalitetu rada, ali i trud, volju te upornost koje sam uložila u njegovu izradu. Ova nagrada je veliki vjetar u leđa za budućnost te poticaj i motivacija za daljnje napredovanje i razvoj u struci. Presretna sam i zahvalna što sam mogla biti dijelom Svečane sjednice Zaklade čiji rad me nadahnjuje da svakim danom budem bolja osoba u svakom pogledu.



**Dr. sc. Matea Habuš**, dobitnica Godišnje nagrade Ivan Bulić za najbolji doktorski rad

Različite scenarije sam zamišljala kao najbolji poklon za rođendan. Ali na svečanost uručjenja Godišnje nagrade za najbolji doktorski rad od strane Zaklade Ivan Bulić nisam pomišljala ni u najluđim snovima. I to za okrugli 30. rođendan. Osjećaj koji me pratio tijekom cijelog dana, a posebice tijekom svečanosti, držanja govora i izvođenja glazbenih točaka ne mogu konkretno opisati. Znam samo da nas je Ivan gledao, i to sa smiješkom na licu. Posebno sam sretna, ganuta, počašćena i zahvalna što sada i sama mogu trajno čuvati uspomenu na Ivana i živjeti njegove

**Vedrana Pleš**, dobitnica Priznanja za najbolji završni rad



Sudjelovanje na Svečanoj sjednici Zaklade je, usudujem se reći, bio jedan od najsvečanijih događaja kojima sam ikada prisustvovala. Cijeli ambijent, počevši od dvorane pa sve do glazbe i govora Zakladnika bio je impresivan. Iako je cijeli događaj prožet tugom, osjećala se nevjerojatna

snaga, ponos i ushićenje svih sudionika uključujući i mene samu. Osvajanje Priznanja za najbolji završni rad bio je moja ulaznica u ovu predivnu zajednicu. Neizmjerne sam zahvalna na prilici koja mi je pružena i koja je u meni probudila osjećaj ponosa i samouvjerenosti. Lijepo je znati da je trud prepoznat i imati nekoga tko će te podupirati u daljnjem radu. Ovaj svečani događaj potaknuo je moju želju za daljnjim trudom i radom i zasigurno će me približiti ostvarenju mojih velikih snova.

Želim zahvaliti cijeloj Zakladi, a posebno gospodinu Buliću koji je nas dobitnike u jednom trenu nazvao 'djeco moja' jer su me se te riječi posebno dojmile i radi kojih se svim silama trudim ostati izvršnik i dio ove zajednice.



**Shefkije Doroci,**  
dobitnica Priznanja za najbolji završni rad

Velika mi je čast i zadovoljstvo što sam ove godine dobitnica Priznanja za najbolji završni rad. Zahvaljujem upravitelju Zaklade Ivan Bulić, gospodinu Vladimiru Buliću i njenim članovima što su prepoznali rad i trud koji sam uložila u dosadašnjem obrazovanju i to nagradili. Biti među laureatima na Svečanoj sjednici Zaklade dalo mi je još veći poticaj i motivaciju za daljnjim učenjem i usavršavanjem jer je upravo težnja prema izvrsnosti bila jedna od Ivanovih osobina. Koliko je Ivan bio posebna i dragocjena osoba dokazuje ova Zaklada koja čuva spomen na njegovo ime kroz najplemenitija djela pomažući mladim i ambicioznim ljudima na njihovom putu stjecanja znanja.



**Nikša Bekavac,**  
dobitnik Stipendije za 2. godinu  
diplomskog studija

Svečana 6. sjednica Zaklade Ivan Bulić posebno se isticala odabranom lokacijom. Kulturna institucija i kolijevka znanja u centru Zagreba, gdje se kultura i napredak njeguju, pojačala je emocije upletene u ovaj događaj. Veličanstvenost ambijenta dodatno je pojačao izbor glazbe i njezina izvedba. Sjeta koja je prožimala dvoranu ispreplitala se s ponosom i srećom jer znamo da možemo nastaviti s Ivanovim djelom

i naslijediti želju za unaprjeđenjem i razvojem mladih i inspiriranih ljudi u našoj struci. Poticajne i inspirirajuće riječi izgovorene u programu ostat će nam u sjećanju kao značajan događaj u životima.

Ukupno, Svečana sjednica Zaklade bila je izvanredno iskustvo. Jedinstveno je vidjeti ambicije nas, mladih ljudi, te imati iznimnu čast biti tamo i sudjelovati u takvom događaju, na kojem se gradi budućnost. Osjetilo se koliko se cijeni i poštuje naša struka, te koliko su ljudi spremni uložiti u nju kako bi se unaprijedila i nastavila razvijati.

**Nikolina Grgić,**  
dobitnica Stipendije za 2. godinu  
diplomskog studija



Veličanstvena dvorana Hrvatskog državnog arhiva ispunjena vrhunskom glazbom i ljudima, koji su ostavili značajan utisak na mene, zauvijek će ostati urezana u mom sjećanju. Sudjelovanje na šestoj Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić za mene je događaj pun isprepletenih emocija ponosa i tuge. Govori o prerano preminulom Ivanu ostavili su na mene snažan utisak impresivnog života bogatog uspjesima na svim razinama. Dvorana je bila ispunjena ljubavlju, vjerom u bolje i velikom zahvalnošću. Bila sam ponosna jer sam postala stipendistica Zaklade koja velikodušno pomaže mladim ljudima i ujedno svojim dijelima nadahnjuje iste. Osvojena potpora mi je postala motiv više da ustrajno i hrabro prolazim kroz sve prepreke koje me vode do željenog cilja. Veliko Vam hvala što ste prepoznali i nagradili moj trud, a isto tako i omogućili da postanem dio Vaše velike priče.

**Martina Novak,**  
dobitnica Stipendije za 2. godinu  
diplomskog studija



Iznimna mi je čast što sam i ove godine bila u mogućnosti prisustvovati Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić koje se uvijek s radošću sjetim. U prekrasnim prostorijama Hrvatskog državnog arhiva, koje su još više dočaravale cjelokupni doživljaj, održao se predivan program protkan mnogobrojnim emocijama koji je uključivao, osim bogatog



glazbenog programa i sjetne, ali u isto vrijeme pozitivne i drage riječi o Ivanu i trenucima u njegovom životu koje su ostale zapamćene, a koje su podijelili s nama njegova obitelj i prijatelji. Time su ujedno i nas podsjetili koliko je važno cijeniti i uživati u svakom trenutku, ali i ustrajati u postavljenim ciljevima te rasti kao osoba i pritom pokazivati ljubav i dobrotu prema svakom biću. Iako utemeljena na golemoj tuzi, Zaklada pruža mladim ljudima osjećaj sreće te povezanosti i ponosa. Daje nam osjećaj pripadnosti i nade u budućnost i bolje sutra te nas potiče na napredak i pruža dodatnu motivaciju i mogućnosti u daljnjoj primjeni i proširenju našega znanja. Veliko vam hvala na tome!



**Iva Marinović,**  
dobitnica Stipendije za 2. godinu  
diplomskog studija

Sreća, ponos, uzbuđenje, zahvalnost – samo su neke od emocija koje su me preplavile toga dana. Primitak ove stipendije, popraćen veličanstvenim glazbenim djelima, u najljepšoj palači hrvatske secesije, zauvijek će biti urezan u moje sjećanje kao priznanje za trud na samom koncu studiranja. Hvala Zakladi Ivan Bulić što nesebično nagrađuje, bodri i motivira izvrsne studente.



**Renata Mavrić,**  
dobitnica Stipendije za 2. godinu  
diplomskog studija

Četvrtak, 8. prosinca 2022. godine nije bio bilo kakav četvrtak. Taj četvrtak odisao je talentom, mladom ambicijom i posebnošću. U Hrvatskom državnom arhivu, veličanstvenoj zgradi koja u više od stoljeća postojanja nije izgubila svoj sjaj, održala se 6. Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić. Tijekom Sjednice osjećaji uzbuđenja, radosti i sjete ispunjavali su prostorije arhiva, a ponos je sijao iz očiju mojih kolega, naših uzvanika te, svakako, Uprave Zaklade. Uz dirljive govore i note pomno izabranih pjesama, Sjednica je vrlo brzo došla do dijela u kojemu je svakom dobitniku stipendije dodijeljena nagrada. Bila mi je neopisiva čast prihvatiti nagradu te ću zauvijek pamtit i prijateljsko bodrenje i osmjeh dok sam odlazila po nju. Potpora koju mi pruža Zaklada Ivan Bulić, nije samo materijalna, već

puno kompleksnija – naučila me vrijednosti znanja, truda i izvrsnosti. Naučila me kako postati veća osoba i podržavala me na mom životnom putu. Veseli me primijetiti kako Zaklada Ivan Bulić raste, kako se iz godine u godinu svečanost povećava i postaje još posebnija.

**Lara Skef,**  
dobitnica Stipendije za 2. godinu  
diplomskog studija



Izrazito sam zahvalna i velika mi je čast što me Zaklada Ivan Bulić izabrala ove godine, po prvi puta za jednog od svojih stipendista. Iznimno mi je drago što postoji vaša Zaklada i što i dalje netko brine i teži osnaživati mlade ljude da napreduju i doprinesu društvu u kojem žive. I hvala Vam za to – što nas potičete i motivirate te učite da se rad i trud uvijek isplate. Kako je Benjamin Franklin rekao „Investicija u znanje plaća najbolje kamate.“, pa tako ćemo i mi vama vratiti sve uloženo tako što ćemo postati vrhunski stručnjaci u našem području i konstantno se truditi unaprjeđivati prehrambenu industriju.

**Gloria Kovač,**  
dobitnica Stipendije za 2. godinu  
diplomskog studija



Plemeniti cilj Zaklade da pomaže mladim znanstvenicima je hvalevrijedan i nesebičan što me čini vrlo ponosnom što sam dio ove priče. Emocije zadovoljstva, sreće i radosti isprepletale su se od trenutka dobivanja stipendije, no njihova kulminacija je svakako bila tijekom svečane sjednice. Dirljivi govori i glazba probudili su u meni osjećaj ljubavi prema bližnjima, a posebice prema roditeljima čiji ću ponos na licima pamtit i zauvijek. Posebno me se dojmila pjesma U ljubavi je moć za koju mislim da savršeno opisuje ono što Zaklada promovira, a to je ljubav. Pri tome ne samo ljubav prema bližnjemu, već i ljubav prema znanju te ljubav prema profesiji. Sve je ovo velika motivacija na mom daljnjem putu, a uz vas sam shvatila da trud, rad, dobra volja i ljubav prema onome što radim uvelike olakšava taj put. Hvala vam na tome.



**Iva Mađarić,**  
dobitnica Stipendije za I. godinu  
diplomskog studija

Već drugu godinu zaredom imala sam priliku prisustvovati svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić i osjećati se ponosno i počašćeno što sam izabrana kao jedna od dobitnika stipendije Zaklade. Dirljiv i topao govor Ivanova oca te Ivanovih prijatelja, a zatim i nastup vrsnih glazbenika prijatelja Zaklade, koji nikoga nisu ostavili ravnodušnim, potaknuli su me na razmišljanje o Ivanovim riječima i djelima. Riječi su to koje djeluju snažno i inspirativno te potiču da i dalje, kako pjesma kaže, lutam i tražim sne i zalažem se za ono što smatram pravim vrijednostima u svom profesionalnom i privatnom životu. Neizmjereno sam sretna i zahvalna što sam i ja dio te lijepe priče koju je pokrenula Zaklada.



**Katja Radolović,**  
dobitnica Stipendije za I. godinu  
diplomskog studija

Događaj koji je obilježio protekli prosinac zasigurno je Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić. Kao da sam veličanstveni prostor Hrvatskog državnog arhiva nije dovoljan da ostavi bez daha, za potpuni su se dojam pridružile i emotivne izvedbe Sandre Bagarić, Đanija Stipaničeva, Luke Bulića i mnogih drugih talentiranih glazbenika. Biti u društvu predstavnika najvećih tvrtki i imena prehrambene industrije, ne samo iz Hrvatske, već i iz cijele Europe, bila je posebna čast svim dobitnicima priznanja kao budućim mladim stručnjacima u tom području. Značaj takvih priznanja nije samo u potvrdi truda i, za neke, dugogodišnjeg rada, već i u susretu sa stvarnim primjerima, uzorima u koje se možemo ugledati.

Šećer na kraju bila je i Svečana akademija tvrtke TIM ZIP i prateći Adventski koncert klasične i filmske glazbe, nsvakidašnji događaj koji će još dugo ostati u pamćenju. Svečano okruženje i opuštena, a opet profinjena atmosfera te žamor veselih ljudi koji su se okupili s istim ciljem – podržati Zakladu Ivan Bulić u njenim plemenitim ciljevima, u svakoj osobi bude poniznost, poštovanje, ali i nadu u jednu još bolju i uspješniju budućnost.



**Sara Gabelić,**  
dobitnica Stipendije za I. godinu  
diplomskog studija

Najljepša riječ kojom bih opisala taj osmi prosinac u zgradi Hrvatskog državnog arhiva, prostora dostojnog šestoj Svečanoj sjednici naše Zaklade, jest „veličanstveno“. Bila mi je iznimna čast i zadovoljstvo biti dijelom jednog takvog svečanog događaja koji je zauvijek utisnuo neizbrisiv trag u moje fakultetskome obrazovanju. Vaše priznanje je puno više od materijalne pomoći - ono je podsjetnik da uvijek postoji netko tko prepoznaje rad, trud i odricanje te nesebično potiče na daljnji napredak. Posebno sam zahvalna na mogućnosti predstavljanja pred uvažanim podupirateljima iz moje struke i članovima Stručnoga povjerenstva. Moji doživljaji toga dana prožeti su najdivnijim emocijama sreće, ponosa, zahvalnosti te suosjećanja s Ivanovom obitelji i njegovim dragim prijateljima. Čitav impresivan dojam zaključen je najdivnijom glazbom i stihovima besprijekornih poznatih glazbenika, a najljepša među njima svakako je bila himna naše Zaklade pod nazivom „Zvijezda sja za nas“.



**Monika Bestvina,**  
dobitnica Stipendije za I. godinu  
diplomskog studija

Događaj koji će mi zasigurno ostati urezan u pamćenje upravo je 6. Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić. Svečanost održana u Hrvatskom državnom arhivu u Zagrebu nadmašila je sva očekivanja. Atmosferu ispunjenu ponosom, časti, zahvalnošću, ali i tugom upotpunili su eminentni izvođači koji su svojim nastupom izmamili i suze i osmijehe. Ovakvi trenuci su mi potvrda da se kontinuirani rad i upornost isplate, a k tomu i dodatna motivacija za daljnje uspjehe. Počašćena sam što sam dio ove plemenite priče i neizmjereno zahvalna na podršci koju Zaklada Ivan Bulić nesebično pruža.



**Dominik Matijević,**  
dobitnik Stipendije za I. godinu  
diplomskog studija

Renomirana dvorana Hrvatskog državnog arhiva dostojanstveno opravdava lokaciju održavanja Svečane sjednice Zaklade Ivan Bulić. Uz prekrasan ambijent, predivne govore Ivanove obitelji i prijatelja te uz maestralne vokalne izvedbe atmosfera je bila prožeta plemenitošću i nadom, ali i sjetom zbog tragične sudbine mladog intelektualca. Takav nas događaj nadahnjuje i inspirira te potiče na kontinuirani rast i napredak, njegujući trud i upornost. Drago mi je da Zaklada prepoznaje mlade ljude s takvim kvalitetama i na tome sam im neizmjereno zahvalan.



**Petra Tuksar,**  
dobitnica Stipendije za I. godinu  
diplomskog studija

Iznimna mi je čast i zadovoljstvo što sam postala stipendistica Zaklade Ivan Bulić te što sam bila dio ovog predivnog događaja. Svečana sjednica i dodjela stipendija Zaklade Ivan Bulić u Hrvatskom državnom arhivu u meni je potaknula mnoštvo emocija, od ponosa i radosti do tuge i suosjećanja. Odabrani glazbeni izvođači te njihove izvedbe upotpunile su ovu svečanost i uveličale cijeli događaj.

Najljepša hvala članovima Zakladne uprave, Stručnog povjerenstva i podupirateljima Zaklade, pred kojima sam imala priliku predstaviti se i koji su prepoznali moj višegodišnji rad i trud uloženi u obrazovanje. Također, hvala vam što ste mi pružili dodatnu motivaciju za učenje i usavršavanje svog znanja tijekom diplomskog studija kako bih jednog dana kao inženjer mogla doprinijeti prehrambenoj i biotehnološkoj struci.



**Marko Belavić,**  
dobitnik Stipendije za I. godinu  
diplomskog studija

Šesta svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić održana 8. prosinca 2022. u zgradi Hrvatskog državnog arhiva, kao i humanitarni koncert Zagrebačke filharmonije za Zakladu

Ivan Bulić održan dan kasnije, bili su jednom riječju veličanstveni. Sam program dodjele stipendija bio je od prvog do zadnjeg trenutka toliko skladno isplaniran i proveden, pri čemu su se ispreplitali sjajni govori i vrhunske glazbene izvedbe pomno biranih glazbenih djela. Od samog ulaska u prekrasnu secesijsku dvoranu nizale su se u meni emocije sreće, zahvalnosti, tuge, ponosa i uzbuđenja, a nemali broj puta sam se i naježio promatrajući i slušajući sva zbivanja na pozornici. Neizmjereno sam zahvalan i ponosan što sam imao priliku nazočiti ovakvom događaju te što je Zaklada prepoznala i moj rad i trud, a što me dodatno motivira da budem još uporniji u savladavanju svih svojih životnih ciljeva. Najljepša hvala članovima Zakladne uprave, Stručnog povjerenstva i podupirateljima Zaklade, pred kojima sam imala priliku predstaviti se i koji ste prepoznali moj višegodišnji rad i trud uloženi u obrazovanje. Također, hvala vam što ste mi pružili dodatnu motivaciju za učenje i usavršavanje svog znanja tijekom diplomskog studija kako bih jednog dana kao inženjer mogla doprinijeti prehrambenoj i biotehnološkoj struci.

**Maja Zečević,**  
dobitnica Stipendije za I. godinu  
diplomskog studija



Imati tu čast da ponovo budem prepoznata od Zaklade Ivan Bulić neopisiv je osjećaj i iskustvo. Pod dojmom veličanstvene dvorane Hrvatskog državnog arhiva u meni se probudio osjećaj ponosa, neizmjerne sreće i vjere u mlade ljude koji su tek na početku svog životnog puta. Dirljivi govor Ivanovog oca, gospodina Vladimira Bulića kao i govori njegovih najbližih prijatelja dočarali su mi kakva osoba je Ivan bio, njegove ideale i ciljeve koje sam prepoznala kao pravi putokaz i ono za čime trebam težiti. Uvelike hvala Ivanovim roditeljima koji su iz neizmjerne boli i gubitka učinili nešto toliko hvale vrijedno, što svojom podrškom sudjeluju u izgradnji kvalitetnih mladih ljudi. Dobitak ove stipendije bit će mi podsjetnik da i u budućnosti nastavim nadilaziti nove prepreke i ostanem dorasla izazovima te budem još bolja studentica, a time i bolja verzija sebe, znajući da se uloženi rad i trud nagrađuju. Stoga nadahnuta dobivenim priznanjem spremno koračam prema novim akademskim uspjesima. Vjerujem da ću svojim trudom i zalaganjem opravdati vaše povjerenje.





**Barbara Tuzla,**  
dobitnica Stipendije za 1. godinu  
diplomskog studija

Velika je čast sudjelovati na Svečanoj sjednici, a još je veća čast biti jedan ili jedna od odabranih stipendista. Ponosna sam na sebe što sam jedna od odabranih no još sam ponosnija na zajednicu koja je omogućila da se znanje, trud i rad slave, da se idealima teži i da se izvrsnost cijeni. Najvažnija emocija od svih koje sam osjećala tad, ali i sad je zahvalnost. Zahvalnost što je moj trud prepoznat, zahvalnost što se nalazim u toj zajednici i naravno zahvalnost što sam dio cijele ove priče. Divim se velikodušnosti Zaklade te radu i trudu koji ulažu da osiguraju bolju budućnost. Još jednom hvala Vam na prilici, povjerenju i poticaju da nastavim dalje.

državnog arhiva učinila još magičnijim. U meni su se tijekom svečanosti razvile brojne emocije, od tuge i radosti pa sve do ponosa i zahvalnosti. Sretna sam što sam taj dan podijelila s predivnim ljudima i kolegama stipendistima te ću ga zauvijek čuvati u dragom sjećanju. Još jednom veliko hvala Zakladi Ivan Bulić koja je prepoznala moj rad i trud. Iznimna mi je čast postati dio ove predivne zajednice koja mi pruža dodatnu motivaciju za uspjeh i ostvarenje svojih ciljeva.

**Amalija Danjek,**  
dobitnica Stipendije za 2. godinu  
preddiplomskog studija



Vijest da sam odabrana za stipendisticu Zaklade Ivan Bulić pobudili su u meni radost, ponos i zahvalnost što sam postala dijelom ove inspirativne zajednice. Počasćena sam prilikom da u veličanstvenom prostoru Hrvatskog državnog arhiva, koji odiše mudročću i znanjem, upoznam stručnjake prehrambene tehnologije i one koji će to tek postati. Divim se snazi utemeljitelja Zaklade koji su osjećaje neizmjerne tuge i gubitka pretočili u zamašnjak pozitivne energije koja s godinama raste, nastavlja djelo i čuva uspomenu na prerano preminulog Ivana. Pripadnost Zakladi Ivan Bulić za mene je veliki poticaj za budućnost jer znam da sam na pravom putu!

**Jelena Gulan,**  
ravnateljica Srednje škole Stanka  
Ožanića, Zadar



Prvi puta ove godine bila sam počasćena biti sudionikom svečanog uručivanja potpora vaše zaklade. Cijeli događaj održan je u izrazito dostojanstvenom ozračju. Čitavim putem do Zadra i danima iza toga bila sam pod dojmom ljepote tog dana. Prijateljstvo, ljubav, sjećanje i dijeljenje, sve se toga dana ispreplelo. I sada kada pišem ovu kratku impresiju ponovno proživljam osjećaje toga dana i plemenitost vaše misije. Hvala Vam još jednom što ste nam omogućili da budemo dio vaše priče.



**Roko Rogošić,**  
dobitnik Stipendije za 3. godinu  
preddiplomskog studija

Već 2. godinu zaredom imao sam veliku čast prisustvovati svečanoj sjednici Zaklade "Ivan Bulić". Od priča o Ivanu, životnih iskustava ljudi pa sve do uručjenja pojedinih priznanja i nagrada te glazbenog bloka, sve je na mene ostavilo nezaboravan dojam. Cijelo vrijeme, dok je to trajalo, miješali su mi osjećaji radosti, ponosa, strahopoštovanja prema svim uspješnim ljudima s kojima sam dijelio prostoriju u tim trenucima, ali i tuge zbog onog što je obitelj Bulić prošla. Sretan sam što sam svojoj majci mogao priuštiti jedan takav velik događaj, te bih se volio zahvaliti u svoje te njeno ime, što ste nam to omogućili. Iskreno se nadam da ću ponovno biti sudionik ove plemenite priče te nastaviti davati svoj doprinos.



**Hana Petrlik,**  
dobitnica Stipendije za 2. godinu  
preddiplomskog studija

Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić događaj je koji ću dugo pamtit i te sam počasćena što sam mu mogla prisustvovati. Posebno su me dirnuli govori gospodina Bulića i ostalih sudionika, ali i glazba koja je predivan interijer Hrvatskog



**Milivoj Ilić, dipl. ing.,**  
ravnatelj Srednje strukovne škole  
Kralja Zvonimira, Knin

Još jednom želim zahvaliti u ime Srednje strukovne škole kralja Zvonimira Knin na potpori koju smo dobili od vaše Zaklade. Sama potpora jako puno će nam koristiti u dodatnom opremanju praktikuma za izvođenje praktične nastave.

Što se tiče same svečanosti koja je održana 08. prosinca 2022. godine mogu reći samo jedno. Svečano i dostojanstveno. Ujedno i prostor održavanja sam po sebi je doprinio svečanoj atmosferi. Nakon toga malo sam istraživao o radu Zaklade i mogu samo poželjeti da i dalje surađujemo na bilo koji način.

Ujedno vas želim informirati da je učenica koja je dobila potporu vaše Zaklade trenutno na mobilnosti Erasmus+ u Leipzigu, u Republici Njemačkoj pa se nadam da će tamo vidjeti neke nove metodologije učenja i poučavanja.



**Maja Lisska,**  
ravnateljica OŠ Frana Galovića,  
Zagreb

Trud i upornost mladih ljudi, njihovi rezultati i želja za novim spoznajama, unatoč različitim i raznolikim barijerama i preprekama koje im životne okolnosti nameću ove su godine prepoznati i nagrađeni potporama Zaklade Ivan Bulić.

Ovim putem zahvaljujem obitelji Bulić i svim podupirateljima Zaklade, kao i članovima Zakladne uprave, Stručnog povjerenstva, Poslovnog vijeća, Vijeća izvrsnosti na pozivu za Svečanu sjednicu Zaklade. Zahvaljujem u svoje osobno ime te u ime djelatnika i učenika OŠ Frana Galovića na prisustvovanju događaju koji je izazvao neopisive osjećaje poput ponosa, posebnosti, privilegiranosti, zahvalnosti, sreće, sjeteh.

Čestitam i na iznimnoj organizaciji svečanosti. Zaklada Ivan Bulić OŠ Frana Galovića dodijelila je potporu koju ćemo upotrijebiti kako bi učenici slabijeg imovinskog statusa bili u mogućnosti ravnopravno sudjelovati u aktivnostima namijenjenima svim učenicima škole. Hvala vam što ste na ovaj način svjedočili Ivanovoj posvećenosti

pravima djece na znanje, budućnost i sretno okruženje u kojem djeca mogu ostvariti postavljene zadatke, rezultate i vlastite potencijale.

**Lidija Osman,**  
ravnateljica OŠ Čazma

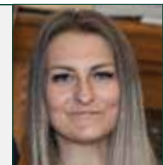


Presretni smo što smo bili dio priče Zaklade Ivan Bulić, te smo zahvalni što ste prepoznali potrebu naše škole nakon olujnog vremena koje nas je zadesilo 15.9.2022. i oštetilo učionice i glazbene instrumente. Srca naših učenika širit će duh glazbe, humanost i dobro u spomen na lik i djelo Ivana Bulića.

Prije svega, plakala sam cijelu svečanost uručenja. Svečanost je izuzetno dirljiva, glazbena pratnja je puno doprinijela dojmu. Glazbeni umjetnici poput Đanija Stipaničeva, Sandre Bagarić i ostalih napravili su velik posao, profesionalci koji itekako doprinose emotivnom doživljaju svečanosti uručenja. Voditelj svečanosti uručenja je napravio lavovski posao, to nije bila samo priredba, bilo je to pravo umjetničko djelo.

Ali onaj zbog kojeg smo bili tu jest Ivan Bulić. Njegovi roditelji, ljudi koji su izgubili dijete, ali iz te nesreće izvukli snagu za pomaganje drugima, a tako i nama.

**Gloria Malin,**  
Udruga S-PAS,  
Trstenik



Iako su se dojmovi slegli, zapravo dojam i energija koja je vladala na svečanoj sjednici još uvijek kolaju u meni. Izuzetno je emotivno teško bilo vidjeti Ivanove najbliže, suzdržati emocije, pogledati ih i zahvaliti im što su nam omogućili da živote koje spašavamo, spašavamo još kvalitetnije.

U prostoriji je vladala čista ljubav, a Ivanova prisutnost tjera na ježenje.

Snaga ljubavi koju je ostavio iza sebe i snaga njegovih roditelja su nevjerojatni.

# Biblioteka "Kruh za život"



## MAJSTORSTVO PEČENJA

prijevod njemačke knjige  
"MEISTERHAFT BACKEN"  
autora Heinza Bittnera i  
Heina Schumachera  
| izdanje: 2019.



## KRUH - PRILIKA ZA PEKARSTVO

prijevod njemačke knjige  
"BROT – CHANCEN FÜR  
DIE BÄCKEREI: Rezepte und  
Backtechnologie" njemačkih  
autora braće Wernera i Meinolfa  
Krälinga | izdanje: 2022.



## SUVREMENE TEHNOLOGIJE U PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU - SIROVINE I PROIZVODI

prva knjiga hrvatskog autora dipl. ing. Franje Klarića u kojoj su temeljito i sveobuhvatno obrađene i suvremene tehnologije za pekarstvo i slastičarstvo kao i sirovine i tehnološki postupci proizvodnje | izdanje: 2017.



## TEHNOLOGIJE PROIZVODNJE PEKARSKIH I SLASTIČARSKIH PROIZVODA

prijevod 10. nadopunjenog izdanja njemačkog udžbenika "TECHNOLOGIE DER BACKWAREN - HERSTELLUNG" čiji su autori Claus Schünemann i Günter Treu | izdanje: 2012.



## PRIRUČNIK O PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU - TEORIJA I PRAKSA

prijevod njemačkog udžbenika "FACHKUNDE IN LERNFELDERN BÄCKER/BÄCKERIN" skupine istaknutih njemačkih autora | izdanje: 2010.



## PRIRUČNIK O POBOLJŠIVAČIMA I OSTALIM SIROVINAMA ZA PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO

prijevod njemačkog priručnika "HANDBUCH BACKMITTEL UND BACKGRUNDSTOFFE" | izdanje: 2007.

BIBLIOTEKA "Kruh za život"

Narudžbe: na telefon: +385 | 660 80 30, na fax: +385 | 660 80 40, ili na e-mail: [timzip@timzip.hr](mailto:timzip@timzip.hr)

**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj

**www.timzip.hr**



Iz knjige "Suvremene tehnologije u pekarstvu i slastičarstvu – sirovine i proizvodi"

Autor:

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



## Pinca

– simbol Svetoga trojstva

*Iz prve knjige hrvatskoga autora u kojoj su temeljito i sveobuhvatno obrađene i suvremene tehnologije za pekarstvo i slastičarstvo kao i sirovine i tehnološki postupci, izdane u Biblioteci „Kruh za život“, u nakladi TIM ZIP-a, 2017. godine, prenosimo dio o proizvodnji pinci*

### Pince

Pince ili sirnice su tradicionalni uskrsni rahli kolači. Izvorno pinca potječe iz Italije iz pokrajine Veneto, odakle je receptura prenesena najprije u Štajersku, a zatim u Sloveniju i Hrvatsku gdje se redovito proizvode u vrijeme pred Uskrs. Prema obliku, kao i originalna svećenička kapa podijeljena na tri dijela, pinca simbolizira Sveto Trojstvo kršćanske vjere.

Ono što pincu čini posebnom je da se tradicionalno proizvodi s maslacem i s velikim udjelom jaja, za razliku od kolača iz lima u kojima su jaja prisutna u malim količinama.



### Proizvodnja pinci

#### Priprema tijesta

Zbog bogatog sirovinskog sastava, a u cilju skraćanja i pojačanja završne fermentacije tijesta, proces pripreme tijesta vodi se po indirektnom postupku, odnosno uz pripremu kratkog kvasa (predtijesta, *tamflina*).

## Receptura tijesta

### Priprema predtijesta

Pšenično brašno T 550/400	1,50 kg
Voda, topla	1,00 l
Kvasac	0,25 kg
<b>Predtijesto</b>	<b>2,75 kg</b>

Sastojke dobro izmiješati i ostaviti u fermentacijsku komoru na 35 °C.

Temperatura predtijesta: 28 - 30 °C.

Mirovanje predtijesta: 40 min.

### Priprema glavnog tijesta za pince

Predtijesto	2,75 kg
Pšenično brašno T 550/400	4,50 kg
Mlijeko, toplo	1,10 l
Šećer	0,30 kg
Jaja	0,60 kg
Žumanjak	0,20 kg
Maslac	1,00 kg
Kuhinjska sol	0,06 kg
Aroma limuna ili za pince	0,02 kg
<b>Ukupno tijesta</b>	<b>10,53 kg</b>

### Tehnološki parametri

Redoslijed miješanja sirovina: najprije treba zamiješati predtijesto, brašno, šećer, mlijeko i aromu do glatkog tijesta, a zatim dodati maslac, jaja i žumanjak.

Zamjes tijesta: 6 min u prvoj brzini i 5 min u drugoj brzini.

Temperatura tijesta: 30 °C.

Konzistencija tijesta: srednje čvrsta.

Mirovanje tijesta: oko 30 min.

Odvaga tijesta: za male pince 80 g; za velike 300 do 500 g.

Oblikovanje pinca: tjestene komade vrlo pažljivo formirati u oblik kugle; preporuča se oblikovati kugle u dvije faze tako da se nakon prve faze ostavi tijesto da se opusti, a zatim ponoviti oblikovanje u kuglu kako bi tijesto u donjem dijelu kugle bilo potpuno zatvoreno, a lice kugle bilo potpuno glatko.



Pinca - uskrсна delicija

Oblikovane kugle odložiti na limove s papirom i staviti u fermentacijsku komoru.

Uvjeti fermentacije: temperatura zraka u komori: 35 °C; rel. vlažnost zraka 70 %.

Vrijeme završne fermentacije: 90 - 100 min.

Premazivanje pinca jajima: preporuča se premazivanje dva puta kako bi se u pečenju postigla besprijekorna zlatnosmeđa boja.

Rezanje pinci: fermentirane i jajima premazane pince režu se škarama na tri jednaka dijela u dubinu do polovice pinca.

Dekoriranje pinci: pince se mogu prije rezanja, a nakon premazivanja jajima, dekorirati kristalnim šećerom ili tzv. *hagelzuckerom*. Taj šećer oblika solike je termostabilan, u procesu pečenja ne mijenja boju i ostaje bijel.

Pečenje pinci: temperatura pečenja: 180 °C; vrijeme pečenja za masu tijesta od 300 - 400 g oko 30 - 35 min, bez napažavanja.

Napomena: Iz tijesta za pince mogu se isplesti vjenčići koji mogu poslužiti kao gnijezda za uskrсна jaja. Vjenčić se isplete iz tri štangice tijesta i premaže jajima radi dobivanja sjaja.

## Pletenice



Pletenica iz finog kvasnog tijesta

Pletenice su proizvodi iz finog, srednje teškog kvasnog tijesta koji se proizvode diljem Europe, a posebno u Austriji, Njemačkoj, Švicarskoj i Češkoj.

Ovi su se proizvodi ranije prigodno proizvodili kao blagdanski kolači za Uskrs, Božić, Novu godinu, a posebno u Austriji i Bavarskoj kao prigodni, simbolični dar za blagdan

Svih svetih; danas su pletenice svakodnevni proizvod mnogih pekarskih pogona u gotov svim srednjeeuropskim zemljama.

U nas također postoji duga tradicija proizvodnje pletenica i to pletenica manjih masa koje su posipane makom ili sezamom, a pletene su s 1, 3, 4, 5 ili 6 prutića. Te su pletenice sirovinski siromašnije, proizvode se iz tijesta za vodeno pecivo uz manji dodatak šećera. Jedino kada se proizvode kao poseban dar u obliku srca, lire, velike pletenice ili košare tada se receptura obogaćuju.

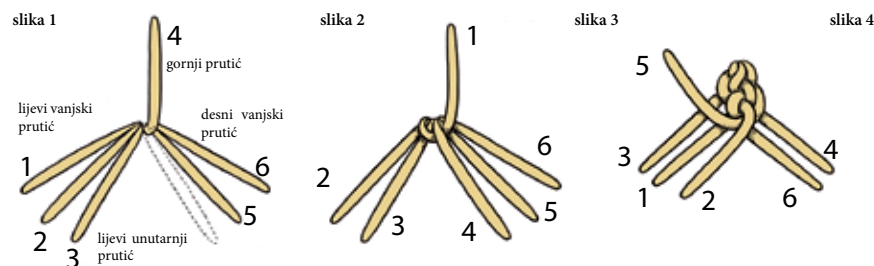
### Proizvodnja pletenica

Ovi se proizvodi pretežno proizvode po direktnom postupku i uobičajeno su većih masa, od 500 do 1000 g, a najčešće su ispletene s 3 ili 4 prutića. Uživaju se uz doručak s maslacem i uz jutarnju ili popodnevnu kavu.

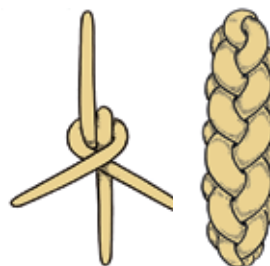
#### Receptura tijesta

Pšenično brašno T 550	1,00 kg
Mlijeko	0,45 l
Šećer	0,20 kg
Maslac	0,20 kg
Jaja	0,15 kg
Kvasac	0,06 kg
Kuhinjska sol	0,01 kg
Aroma limuna, po želji	
<b>Ukupno tijesta</b>	<b>2,07 kg</b>

#### Pletenica sa 6 prutića



#### Pletenica sa 4 prutića



Ručno pletenje pletenica sa 6 i 4 prutića





### Tehnološki parametri

Zamjes tijesta: spiralna mijesilica, 3 min u prvoj brzini i 5 min u drugoj brzini.

Temperatura tijesta: 26 - 27 °C.

Konzistencija tijesta: normalna; premekano tijesto ima za posljedicu zalizan izgled pletenica.

Mirovanje tijesta: 30 - 40 min.

Dijeljenje tijesta: po želji; ili tijesto pripremljeno po gornjem receptu podijeliti na 3 dijela mase 690 g, a onda za svaku pletenicu koju će se isplesti iz 3 prutića, odvagati tijesta po 230 g za svaki prutić.

Oblikovanje tijesta: iz tri prutića se isplete pletenica. Pletenje se ne smije izvoditi prečvrsto kako bi se pletenica u fermentaciji lakše i ljepše razvila. Prečvrsto ispletana pletenica se ne može optimalno razviti pa u pečenju dolazi do pucanja proizvoda. Oblikovane pletenice se odlažu na limove obložene papirom i stavljaju u komoru na završnu fermentaciju.

Završna fermentacija tjestenih komada: temperatura zraka u komori: 30 - 32 °C.

Vrijeme fermentacije: oko 25 min sve dok se pletenica lijepo ne razvije. Kod nedovoljne fermentacije pletenice pucaju, a kod prejake su plosnate.

Obrada fermentiranih tjestenih pletenica: pletenice se prije pečenja pažljivo premazuju mlijekom radi postizanja lijepe sjajne rumene boje, posipaju se granuliranim šećerom ili listićima badema.

Uvjeti pečenja: temperatura peći: 180 °C.

Vrijeme pečenja: za masu pletenica 690 g oko 30 min, uz mali dodatak pare.

Nakon pečenja pletenice se odlažu na rešetkaste podloge zbog pravilnog hlađenja.

Sve za najbolju pincu na skladištu TIM ZIP-a



I ovoga Uskrsa napravite najbolju pincu. Sve što vam za nju treba jesu odavno provjereni sastojci TIM ZIP-ovog partnera DIAMANTA:

smjesa **Krafne s jajima**,  
poboljšivač **Frost Genuss**,

**Aroma** za dizana tijesta,

krupni dekorativni šećer **Hagelzucker**,

kao i, naravno, brašno, kvasac i maslac/margarin.





TIM ZIP pružio je potporu izdavanju knjige

## „Beba za stolom“

*U travnju će iz tiska izaći knjiga Ane Jelekovac Jurkin i Edite Šimić koja će sva najnovija nutricionistička saznanja staviti na jedno mjesto, zajedno s receptima koji će roditeljima pomoći da od početka dohrane svojim bebama nude kvalitetnu, raznoliku hranu, unutar obiteljskih obroka*

Knjiga „Beba za stolom“ čiji se izlazak iz tiska očekuje početkom travnja ove godine i čije će izdavanje financijski pomoći TIM ZIP, sadrži teorijski dio u kojem će se nalaziti sve važne informacije, te dio s receptima, koji broji preko 60 recepata, ideja i prijedloga za obiteljske obroke koje može jesti cijela obitelj, ali i beba. Prva je ovo takva knjiga u Hrvatskoj, ali i šire, koja je sva najnovija nutricionistička saznanja stavila na jedno mjesto, zajedno s receptima koji će roditeljima pomoći da od početka dohrane svojim bebama

nude kvalitetnu, raznoliku hranu, unutar obiteljskih obroka. Autorice knjige su magistrica nutricionizma Ana Jelekovac Jurkin i Edita Šimić, diplomirana ekonomistica, koje su surađivale u dohrani Editine kćerkice June, nakon čega se rodila ideja o knjizi.

**Ana Jelekovac Jurkin** je završila Prehrambeno-biotehnološki fakultet u Zagrebu gdje je stekla titulu magistricе nutricionizma, no svoj pravi poziv otkrila je tek nakon što je postala majka. Tijekom procesa dohrane sa



svojim sinom, danas četvero-godišnjakom, shvatila je koliko je roditeljima potrebna podrška u tom razdoblju i koliko kvalitetne podrške manjka. Odlučila se specijalizirati i kroz rad orijentirati isključivo na bebe i djecu. Školovanjem na *Oh Baby School of Holistic Nutrition* stekla je titulu certificirane savjetnice za dohranu beba, a uz to je završila i edukacije iz terapijskog hranjenja kako bi što bolje znala pomoći bebama i djeci kojima je hranjenje otežano. Ana pruža podršku i educira roditelje koji prolaze proces dohrane, kao i one čija djeca imaju određene izazove kao što su pretjerana izbirljivost, otežano hranjenje, alergije, osjetljivosti na hranu i sl. Njen rad možete pratiti na Instagramu, Facebooku i web stranici <https://nutrimama.hr/>.

**Edita Šimić**, diplomirana ekonomistica i gastroblogerica, svoju je splitsku adresu 2012. godine zamijenila berlinskom gdje je pokrenula blog o hrani pod imenom *Kuživancija*. Potaknuta željom da se i sama hrani kvalitetnije te inspirirana sasvim novim shvaćanjem hrane u Berlinu, usredotočila se na recepte koji su ne samo nutritivno bogati, već i zanimljivi kako bi nas potaknula na kuhanje kod kuće. U proteklih 10 godina ostvarila je niz suradnji s *lifestyle* časopisima i portalima u Hrvatskoj te je 2020. godine izdala i svoju prvu kuharicu *Jutra uz Kuživanciju*. Osim receptima, Edita je posvećena i stvaranju edukativnog sadržaja pritom promovirajući važnost ženskog zdravlja i kvalitete života. 2021. godine postala je prvi put mama i od tada, dobivši novi pogled na svijet, stalni joj je cilj stvarati sadržaj koji će ženama omogućiti kvalitetniju, zdraviju i ispunjeniju svakodnevicu. Blog *Kuživancija* dostupan je na Instagramu, Facebooku, Youtubeu i na adresi <https://www.kuzivancija.com>.



Autorice Edita Šimić (lijevo) i Ana Jelekovac Jurkin

# Nova i rabljena oprema na skladištu TIM ZIP-a

## NOVA OPREMA

- dozator za vodu
- planetarna miješalica s loncem od 5 lit.
- kolica i limovi
- omekšivači za vodu
- konvekcijske peći za 5 limova 600 x 400 mm, s fermentacijskom komorom
- perilica za košare

## RABLJENA OPREMA

- radni stolovi
- konvekcijske peći za 5 i 10 limova 600 x 400 mm
- stroj za laminiranje, Compas Expert 4.0, sajamski izložen
- stroj za frkanje *croissant*a, RONDINETTE

**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj





Nova sirovina za pripremu kruha i peciva

  
**Diamant**

Pripremila:

Ana Breški,

mr. ing. techn. aliment.

pomoćnica direktora u Sektoru  
tehnološke primjene i razvoja



## Koncentrat Breadmix Premium

*Bogat sjemenkama suncokreta i lana koje su značajan izvor nutrijenata*

Proizvođač sirovina za pekarstvo, Diamant Austria predstavio je novu sirovinu za pripremu kruha i peciva sa sjemenkama pod nazivom BREADMIX PREMIUM. Koncentrat je bogat sjemenkama suncokreta i lana koje su značajan izvor nutrijenata, a neke od njih navodimo u nastavku.

Suncokretove sjemenke sadrže bogatu količinu vitamina B-kompleksa (što pomaže u prevenciji i liječenju anksioznosti i oboljenja živaca). Suncokretove sjemenke bogate su cinkom, mineralom koji je neophodan za snažan

imunitet i selenom, mineralom antioksidansom, koji štiti od nastanka raka. Suncokretove sjemenke sadrže supstance fitosterole, koje smanjuju količinu „lošeg“ kolesterola u krvi i povećavaju razinu „dobrog“ kolesterola.

Lanene sjemenke spadaju među najstarije ljudske namirnice. Uz alfa linolensku kiselinu, sjemenke lana sadrže lutein, tiamin, riboflavin te minerale i vlakna. Sjemenke lana u prehrani mnogi koriste kao bezglutensku alternativu ili kao zdravi dodatak prehrani. Lanene sjemenke pomažu u reguliranju probave, ali i pružaju bogati spektar nutrijenata i

minerala. Lanene sjemenke sadrže i dijetalna vlakna i mogu riješiti mnoge probavne tegobe poput zatvora i neredovite stolice. Vlakna koja se nalaze u lanenim sjemenkama se u ljudskom tijelu ne mogu razgraditi pa potiču rad crijevnih mišića te reguliraju probavu. Također, dijetalna vlakna mogu smanjiti apsorpciju kolesterola i glukoze iz hrane. Mnoga istraživanja su dokazala da i konzumacija lanenih sjemenki tijekom dužeg vremena može pridonijeti sniženju krvnog tlaka.

Sivo-smeđa boja proizvoda karakteristična je zbog udjela prženog ječmenog sladnog brašna.

### Receptura za pripremu kruha

SASTOJAK	KOLIČINA (KG)
BREADMIX PREMIUM	40,00
Brašno T-550	90,00
Raženo brašno T-1250	10,00
Kvasac	3,00
Ulje	2,00
Voda	73,00
<b>Ukupno tijesta</b>	<b>218,00</b>

### TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Miješanje sporo: 4 min.

Miješanje brzo: 6 min.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 25 min.

Oblikovanje: Oblikovati štruce i posipati kukuruznom krupicom.

Fermentacija: 50 min.

Parametri fermentacije: 35 °C / 75 %.

Temperatura pečenja: 235 °C. S parom.

Vrijeme pečenja: 25 min.

### Lisnati jastučići s makom, vanilijom i brusnicama

SASTOJAK	KOLIČINA (KG)
BREADMIX PREMIUM	10,00
Brašno T-550	30,00
Margarin	1,20



Kvasac	1,00
Voda	22,00
Margarin za laminiranje	16,05
<b>Ukupno tijesta</b>	<b>80,25</b>
MAK NADJEV +	10,00
CREME FINESSE	3,00
Sušene brusnice	6,00
Mlijeko	14,00
<b>Ukupno nadjeva</b>	<b>33,00</b>

### TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Miješanje sporo: 3 min.

Miješanje brzo: 6 min.

Temperatura tijesta: 26 °C.

Mirovanje tijesta: 10 min.

Ugradnja margarina: 4 x 4. Završno stanjivanje na 3 mm.

Oblikovanje: Nadjenuti i rezati na pravokutne oblike.

Masa proizvoda (kg): 0,08. Masa nadjeva iznosi 0,02 kg.

Fermentacija: 50 min.

Parametri fermentacije: 35 °C / 75 %.

Temperatura pečenja: 200 °C. S malo pare.

Vrijeme pečenja: 17 min.



### LAFAYETTE CROISSANTI



Sastojci za tijesto	Količina (kg)
Brašno T-550	100,00
KONCENTRAT ZA CROISSANTE	20,00
Šećer	5,00
Kvasac	5,00
Voda	19,00
Led	3,00
Mlijeko	22,00
MASLAC ZA LAMINIRANJE	43,50
CREME FINESSE	21,00
Mlijeko	60,00
<b>Ukupno</b>	<b>298,50</b>

#### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 10 min.

Miješanje brzo: 0 min.

Temperatura tijesta: 21 - 22 °C.

Mirovanje tijesta: 30 min. U hladnjaku.

Preklapanje: 1 x jednostavno (3 sloja) i 1 x dvostruko (4 sloja). Tijesto odmoriti 60 min u hladnjaku.

Završno laminiranje: Tijesto kod završnog laminiranja mora biti debljine 3 mm.

Fermentacija: Formirati oblike i fermentirati u kalupima 60 min.

Temperatura pečenja: 190 °C

Vrijeme pečenja: 23 - 25 min. Prije pečenja proizvode premazati jajima i mlijekom. Peći s dodatkom pare i prekriveno s plehom odozgora.

### LUŽIRANI ŽU-ŽU



Sastojci	Količina (kg)
KONCENTRAT ZA CROISSANTE	10,00
Brašno T-550	50,00
Kvasac	1,20
Voda (hladna)	28,00
Maslac	22,30
<b>Ukupno</b>	<b>111,50</b>

#### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min.

Miješanje brzo: 3 min.

Temperatura tijesta: 22 °C.

Ugradnja margarina: 2 x dvostruko, bez odmaranja s ohlađenim tijestom.

Mirovanje tijesta: 30 min. Na hladnom.

Oblikovanje: 4 mm.

Fermentacija: 55 min.

Parametri fermentacije: 30 °C / 75 %.

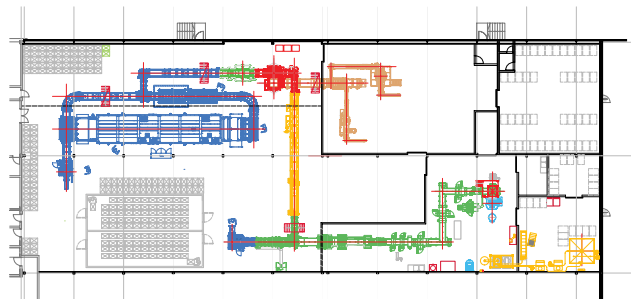
Temperatura pečenja: 200 °C. Nakon fermentacije proizvode staviti u hladnjak i kada se zakore umočiti u lužinu i peći.

Vrijeme pečenja: 14 min. Uz malo pare.



# KOMPLETNA USLUGA suvremene tehnologije za prehrambenu industriju

## projektiranje



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

## sirovine za pekarstvo i slastičarstvo



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

## tehnološka podrška



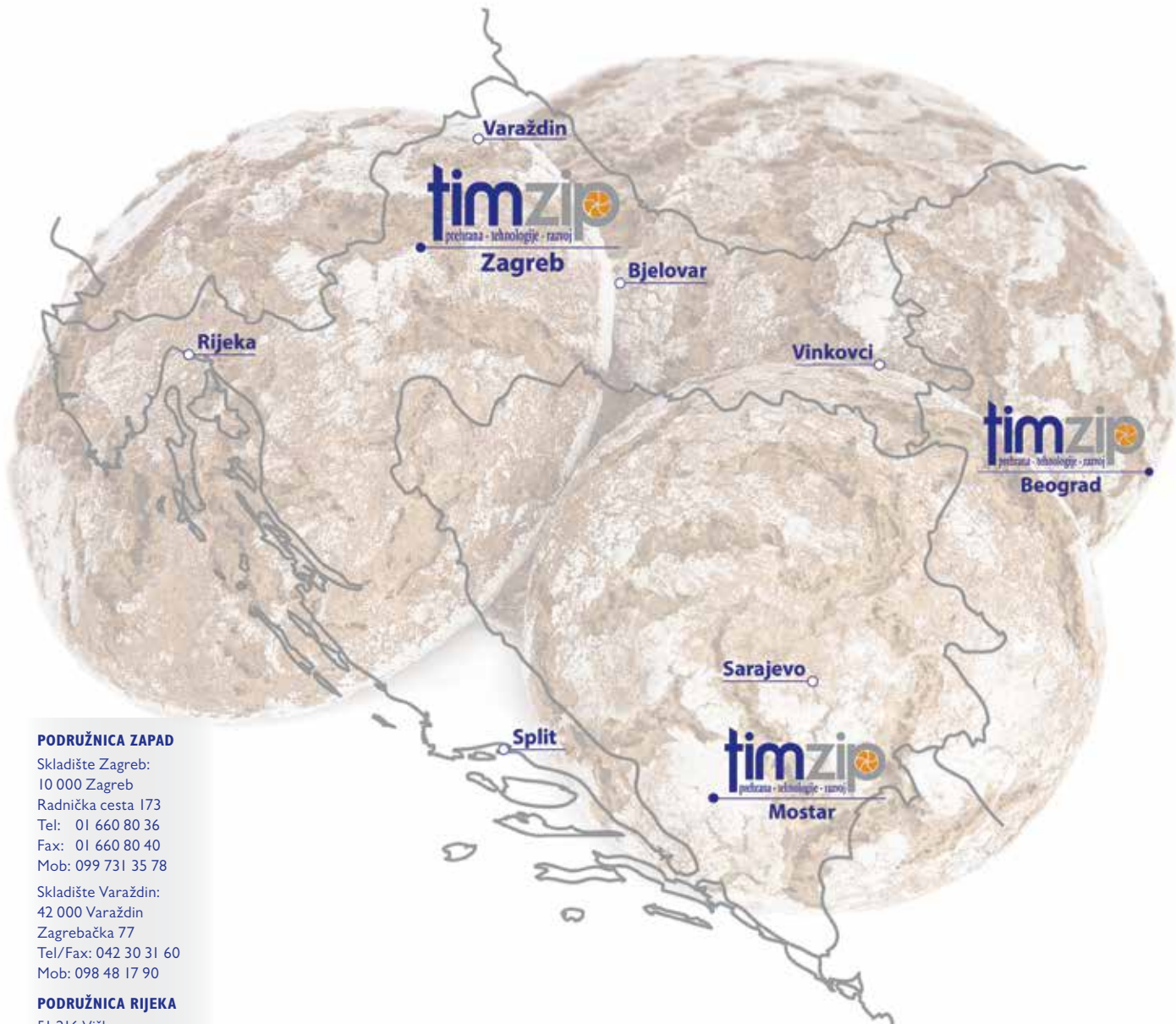
## strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



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

## montaža i servis





#### PODRUŽNICA ZAPAD

Skladište Zagreb:  
10 000 Zagreb  
Radnička cesta 173  
Tel: 01 660 80 36  
Fax: 01 660 80 40  
Mob: 099 731 35 78  
Skladište Varaždin:  
42 000 Varaždin  
Zagrebačka 77  
Tel/Fax: 042 30 31 60  
Mob: 098 48 17 90

#### PODRUŽNICA RIJEKA

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

#### PODRUŽNICA ISTOK

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

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

#### PODRUŽNICA JUG

Skladište Split:  
21 209 Mravince  
Braće Radić 25  
Mob: 099 494 46 57

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

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

#### PODRUŽNICA SARAJEVO

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

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

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

**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj



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

INFO

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

**tim**public

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