

Sretan vam Uskrs!



- Spektakl struke – Dan otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Beogradu
- Stručni seminar - Otkrivanje portugalskih panadería i pastelería
- RONDO – Ecoline linija za proizvodnju lisnatoga tijesta
- DIAMANT – prijedlozi za uskršnji asortiman

IMPRESSUM

i**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
Redaktura: TIM PUBLIC d.o.o.

Grafička priprema: Think.Invent.Design.

Tisak: Tiskara Markulin, Lukavec,
Velika Gorica

Ožujak 2024. godine

Besplatni primjerak



Naslovnica:

Foto: Andrej Hanžek
Produkcija: Petra Jukić



GRAFIČKI I MULTIMEDIJSKI DIZAJN
Sve vrste promotivnih aktivnosti

Tel: 01 66 22 775
timpublic@timpublic.hr
www.timpublic.hr

UVODNA RIJEČ



Poštovani čitatelji!

Svako pravilo ima izuzetak, a ovaj izuzetak o kojemu želim reći nekoliko rečenica ima itekako jake argumente. To što opsežnije u ovome broju ne pišemo o toj, za TIM ZIP, prevažnoj temi, pripisujem značajkama golemoga, ali „nevidljivoga“ posla, mjerena u tisućama radnih sati stručne pripreme konkretnoga rada u pogonu koji će u našim sljedećim brojevima sasvim sigurno biti cover story.

Naravno, radi se o projektu Salalah Mills u Sultanatu Oman na Arapskome poluotoku, najvećemu projektu u povijesti tvrtke, projektu koji je gotovo deset puta veći od najvećega projekta TIM ZIP-a dosad odrađenoga u jednoj fazi. Omanski investitor tražio je partnera koji je u stanju voditi projekt od početka do kraja, dakle kompletan paket usluga, od projektiranja pogona do isporuke, montaže i puštanja u rad 12 visoko automatiziranih proizvodnih linija, sastavljenih od strojeva 26 europskih proizvođača, koje će proizvoditi 75 tona proizvoda na dan.

Došlo je vrijeme montaže opreme koja je pretežito već stigla na odredište, vrijeme ispostave Oman. Odmah po Uskrsu kreće montaža opreme za silošenje, a početkom svibnja i montaža ostale opreme, što znači da će narednih mjeseci značajan broj djelatnika TIM ZIP-a, poglavito montera-servisera i tehnologa, raditi u ogromnome pogonu nedaleko omanskoga glavnog grada Muscata. Raditi sve dotle dok s linija ne krenu vrhunski proizvodi.

Ako vam kojim slučajem promaknu dva-tri retka na 19. stranici, koristim urednički privilegij premijerno najaviti da će se sajam TIM ZIP EXPO koji je prije dvije godine impresionirao

pekarski svijet regije održati u Zagrebu, u svibnju 2026. godine. Najavljeno je to u Riminiju, na sastanku predsjednika nacionalnih Richemont klubova budući će EXPO tada biti i mjesto summita članka 14 članica međunarodnoga kluba.

U ovome broju, među ostalim, opsežno najavljujemo veliku izložbu Dan otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Beogradu, 16. svibnja ove godine, a pišemo iscrpno i o održanome, izvrsno posjećenome, stručnom seminaru Richemont kluba na kojemu su gosti-predavači bili majstori zanata iz Portugala.

Prošlo je već tri mjeseca od tada, ali vrijedi pročitati i dojmove dobitnika stipendija, potpora, priznanja i nagrada sa 7. Svečane sjednice Zaklade Ivan Bulić, održane 5. prosinca lani.

U ozračju Uskrsa koji je pred vratima, vama i vašim najmilijima želimo blagdanske dane ispunjene zdravljem, nadom i optimizmom. Čuvajte sebe i svoje bližnje, a proljetne zrake sunca neka vas prožmu energijom i potaknu na nova, inspirativna ostvarenja.

Sretan vam i blagoslovljen Uskrs! ■

Martina Kolak
Glavna urednica

SADRŽAJ

4 NAJAVA

TIM ZIP Beograd – Dan otvorenih vrata 16. svibnja



8 45. SIGEP U RIMINIJU

The Dolce World Expo



9 STRUČNI SEMINAR RICHEMONT KLUBA

Pekarska tradicija Portugala

14 ŠVICARSKI RONDO

Linija ECOLINE



16 GAVACOLD I FUNK

Pothlađivači vode i ledomati

18 NA SASTANKU U RIMINIJU

Kina 14. član Richemont kluba



20 PRIJEDLOZI ZA USKRS

Orahnjača i pinca



24 IZ STRUČNE LITERATURE

Ekološki kruh s mrkvom



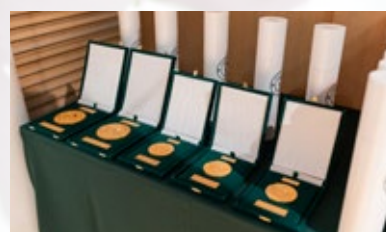
27 NUTRICIONISTIČKI KUTAK

Dobrobiti konzumacije sjemenki



30 ZAKLADA IVAN BULIĆ

Dojmovi sa 7. Svečane sjednice





**NAKON PET GODINA U SVIBNJU ĆE SE ODRŽATI DAN OTVORENIH VRATA TVRTKE
TIM ZIP U BEOGRADU**

Spektakl struke u Beogradu

Ove godine Dan otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Beogradu održat će se 16. svibnja, od 9 do 17 sati, u Luci Beograd, Hangar, Stage 1. Predstojeći sajamski spektakl poznat kao sinonim za inovaciju, kvalitetu i novu poslovnu prigodu, oborit će sve dosadašnje standarde, primjerice bit će organiziran na više od 2000 četvornih metara izložbenoga prostora!

U kategoriji najuspješnijih instrumenata za predstavljanje noviteta ciljanoj poslovnoj grupi i dalje se na prvom mjestu nalaze stručne izložbe što potvrđuju i posljednji primjeri sajamskih okupljanja koja doživljavaju apsolutni procvat nakon pandemijskog razdoblja. Upravo taj novi početak sajamskih aktivnosti jedva je dočekan i od strane tvrtke TIM ZIP pa će godina 2022. biti posebno zapamćena po, blago je reći samo uspješnoj, realizaciji najvećeg regionalnog TIM ZIP EXPO sajma, a sličan angažman neće nedostajati ni u ovoj godini u kojoj se, nakon punih 5 godina, sprema veliki spektakl u Beogra-



du. Mnogi čitatelji će se rado prisjetiti 2019. godine i posljednjega velikog Dana otvorenih vrata TIM ZIP-a u Srbiji, u čijoj je organizaciji na 1000 četvornih metara sajamskog prostora sudjelovalo više od 60 ljudi, a važno je naglasiti i da je za transport 150 tona izloženih strojeva i opreme angažirano desetak šlepera.

Ove godine beogradski Dan otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP održat će se 16. svibnja, od 9 do 17 sati, u Luci Beograd, Hangar, Stage 1. Predstojeći sajamski spektakl poznat kao sinonim za inovaciju, kvalitetu i novu poslovnu priliku, oborit će sve dosadašnje standarde, primjerice bit će organiziran na više od 2000 četvornih metara izložbenoga prostora! 17 vodećih europskih proizvođača strojeva, linija i opreme za industriju pekarstva i plastičarstva priprema se za važan dan kada će predstaviti najnovije proizvode i tehnologije i demonstrirati rad opreme različitog stupnja automatizacije za razne faze tehnološke proizvodnje. Svoju ponudu će predstaviti proizvođači strojeva i opreme poput kompanija AGRIFLEX, BAKON, BTF, DIOSNA, ELIN, FINES, FORTUNA, INSANE SOLUTIONS, JAC, LP GROUP, MILLENNIUM ENGINEERING, PFM, POLIN, RONDO, TRIMA, TURRI i WIESHEU.

S obzirom na značaj najvećih stručnjaka u pekarstvu i plastičarstvu u kreiranju budućih trendova, važna uloga će biti dodijeljena i predstavnicima šest nacionalnih Richemont klubova, kao i domaćinu, tehnološkoj službi TIM ZIP-a. Na čak osam radnih mjesta specijalitete neprikosnovene kvalitete i izgleda proizvodit će najistaknutiji članovi Richemont klubova Belgije, Hrvatske, Italije, Luxembourga, Srbije i Španjolske. Svoje najpopularnije proizvode u „živoj“ će proizvodnji predstaviti tvrtke BreadClub, Ekos Cakes, Noel Bread&Deli i Pekarnica Zemljič, kao predstavnici Richemont kluba Hrvatska, kao i Pekara Centar, Pekara Denis, Pekara Vika i Skroz dobra pekara, kao predstavnici Richemont kluba Srbija.

Posebno je zadovoljstvo najaviti premijeru prve u svijetu automatske linije za savijanje bureka/pita – HERKULES, proizvedenu od strane stručnjaka firme INSANE SOLUTIONS u suradnji sa stručnim timom tvrtke TIM ZIP, a koja ima revolucionarnu moć da zamijeni dosad neizbježne ljudske ruke osiguravajući pritom maksimalnu kvalitetu i željeni izgled proizvoda.

Događaj koji nam predstoji je prilika da se dublje zaroni u svijet inovacija, da se poveže s liderima industrije i da se stvore poslovne prilike koje će definirati budućnost. Budi te i vi dio ove inspirativne profesionalne priče i rezervirajte vrijeme za izvanredno iskustvo u Beogradu!

Dobro došli! ■



PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO – TRENDovi

Reprezentacija Europe u Beogradu!

Četvrtak, 16. 5. 2024., 9.00 -17.00 h, Hangar, Stage 1, Luka Beograd



Strojevi maksimalnog stupnja pouzdanosti i automatizirane linije za kvalitetnu proizvodnju velikog kapaciteta prezentira 17 europskih proizvođača

 fermentor i sustav za mikrodoziranje	 spiralne mijesilice
 strojevi za doziranje, ultrazvučno rezanje i glaziranje	 transportni sustav (mala spirala)
 linija za kruh	 horizontalna pakirka Pearl
 spiralna i Wendel mijesilica s pokretnim loncem	 Multidrop stroj za kekse i Bravo stroj za duplo frkano pecivo
 linija za burek	 Compas i Croissomat za proizvodnju proizvoda iz lisnatoga tijesta
 konvekcijske i etažne peći	 linija za pecivo
 djelilica i zaobljivačica za peciva Magnus 6	 Gravitaciona linija za ciabatte, baguette i specijalne vrste kruhova
 linija za automatsko savijanje bureka/ pita	 peći za pečenje u prodajnim prostorima
 fermentor, rezalica i Tradiform djelilica	

Najveća izložba strojeva, linija i tehnoloških rješenja u regiji

- ✓ premijera Herkulesa, prve u svijetu linije za automatsko savijanje bureka /pita
- ✓ proizvodne prezentacije i degustacije najfinijih pekarskih i slastičarskih proizvoda



Svoje najpopularnije proizvode u „živoj“ će proizvodnji predstaviti tvrtke BreadClub, Ekos Cakes, Noel Bread&Deli i Pekarnica Zemljič, kao predstavnici Richemont kluba Hrvatska, kao i Pekara Centar, Pekara Denis, Pekara Vika i Skroz dobra pekara, kao predstavnici Richemont kluba Srbija

Nastupi 6 proizvodnih nacionalnih timova Međunarodnog Richemont kluba



BELGIJA



HRVATSKA



ITALIJA



LUXEMBOURG



SRBIJA



ŠPANJOLSKA

PREMIJERA!

Herkules linija

16.5.2024., DOV Beograd

INSANE
SOLUTIONStimzip
prehrana - tehnologije - razvoj

Prva u svijetu za automatsko savijanje bureka/pita

- Izrađuje se u varijantama 1-4 redne proizvodnje
- Broj redova jednak je broju redova na liniji za burek/pite
- Mjeri se dužina i masa svakoga odreska
- Podešavanja na kontrolnom panelu koji je jedan za sve redove
- Zvučni signal u slučaju odstupanja
- Odlaganje proizvoda pomoću transportnih traka ili retrakcijskoga odlagača
- Ugrađen sistem unutarnjeg pranja, uz mogućnost pranja mlazom vode tzv. WashDown sistem



IN MEMORIAM – GORAN JORDANOVSKI

Važan partner i veliki prijatelj

Goran je u 52. godini izgubio bitku s neizlječivom bolešću, u vrijeme kada njegovo tijelo i duh nisu dali niti naslutiti da bi se ovako nešto tragično moglo dogoditi

Tužna vijest stigla je iz Skopja do zagrebačkoga Buzina 30. siječnja ove godine. Iznenada je preminuo Goran Jordanovski, vlasnik i glavni izvršni direktor tvrtke Grand-Eksport u Skopju, važan poslovni partner i veliki prijatelj s kojim je TIM ZIP realizirao prvi, do ne tako davno i najveći, projekt po principu ključ u ruke za proizvodnju punjenih kroasana.

Goran je u 52. godini izgubio bitku s neizlječivom bolešću, u vrijeme kada njegovo tijelo i duh nisu dali niti naslutiti da bi se ovako nešto tragično moglo dogoditi. Taj snažan čovjek u svojim pedesetim godinama doimao se kao da bi planinu mogao pomaknuti. Unazad svega četiri mjeseca djelatnici TIM ZIP-a imali su prigodu ugostiti njega i čitavu obitelj na svome izložbenom štandu na sajmu u Dubaiju. Zadovoljstvo i pozitivna atmosfera obavijali su prostor oko njega i teško je uopće i pomisliti da ga odjednom nema. Goran je sahranjen na skopskome groblju Butel, a za njim tuguju supruga, kći, sin, roditelji, sestra s obitelji, brojni prijatelji, poslovna zajednica Makedonije i brojni partneri u inozemstvu.



Goran je diplomirao na Veterinarskom fakultetu, ali nije radio u struci, već se priključio ocu koji je i osnivač tvrtke Grand-Eksport. Skopska je tvrtka bila i ulagač u greenfield investiciju u najsuvremeniju i najveću tvornicu za proizvodnju kroasana u ovom dijelu Europe, Grand Foods Corporation, u gospodarskoj zoni Marino-Kadino, u skopskoj općini Ilinden, vrijednu 5,5 milijuna eura. Sve faze ovoga projekta, okončanoga krajem 2015. godine, od tehnološkoga nacрта, isporuke i montaže opreme te puštanja opreme u probnu i redovitu proizvodnju, proveli su stručnjaci tvrtke TIM ZIP. Svi su radovi obavljeni u godinu dana prema principu „ključ u ruke“ uz strogo poštivanje dinamičkoga plana.

Nakon svečanoga otvorenja pogona u kojem se proizvodi 16 tisuća kroasana na sat, prije gotovo devet godina Goran Jordanovski je, komentirajući suradnju s TIM ZIP-om, rekao: „Sve svoje buduće projekte ću svakako povjeriti njima“.

Počivaj u miru, Gorane!

Posloводство i djelatnici tvrtke TIM ZIP ■





45. SIGEP U RIMINIJU

The Dolce World Expo

Sajam sladoledarstva, slastičarstva, pekarstva, kave i čokolade SIGEP, s tradicijom dugom gotovo pola stoljeća, svakoga siječnja posjeti preko 150 tisuća posjetitelja, više nego Rimini ima stanovnika

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

Rimini, talijanski grad na zapadnoj obali Jadrana, široj je javnosti poznat kao jedan od najznačajnijih turističkih centara Italije, prije svega poznat po gotovo 15-tak kilometara dugom nizu pješčanih plaža. Druga je njegova, manje poznata odrednica, snažna sajamska djelatnost. Rimini Fiera godišnje organizira 20-tak sajmova, a najpoznatiji i najposjećeniji među njima je SIGEP, sajam sladoledarstva, slastičarstva, pekarstva, kave i čokolade, s tradicijom dugom gotovo pola stoljeća, kojega svakog siječnja posjeti preko 150 tisuća posjetitelja, više nego Rimini ima stanovnika.

U svojim počecima SIGEP je dominantno bio sajam sladoleda i slastica, ali je kroz godine zaslužio i epitet značajnog meeting pointa pekara, odnosno proizvođača opreme i sirovina za pekarstvo pa je sve više zanimljiv i struci s druge strane Jadranskoga mora. Podaci od siječnja prošle godi-

ne, s prošlogodišnjega sajma, a prema viđenome sve su šanse da je tako bilo i na ovogodišnjoj priredbi, govore o preko tisuću izlagača iz 34 zemlje, na 130 tisuća četvornih metara izlagačkoga prostora, među kojima je bilo 26 posto iz područja sladoledarstva, 21 posto iz slastičarstva, 19 posto iz pekarstva i 16 posto izlagača upućenih djelatnosti kave. Dakle, za pekare i slastičare Hrvatske i regije ovaj je sajam posljednjih godina, uz dakako IBA-u u Njemačkoj, uvršten na listu *must visit* destinacija.

Ovogodišnji je SIGEP, 45th The Dolce World Expo, održan od 20. do 24. siječnja ove godine, a uz samu izložbu i prezentacije proizvoda, opreme, sirovina i usluga na izlagačkim prostorima, bio je i „krcat“ popratnim događanjima – stručnim i znanstvenim izlaganjima i predavanjima s posebnim osvrtima na trendove u ovim gospodarskim djelatnostima, ali i brojnim natjecanjima timova i pojedinaca. Ovdje valja istaknuti kako je u vrlo značajnome dijelu tih popratnih događanja SIGEP-u već više od nekoliko desetljeća partner Richemont klub Italije, odnosno Međunarodni Richemont klub, pa je prvoga dana sajma održan i skup s temom o povijesnoj sinergiji SIGEPA i Richemonta.

Kako „svi dolaze“ na SIGEP, u vrijeme sajma održan je i sastanak predsjednika nacionalnih Richemont klubova, o čemu iscrpnije pišemo u prilogu na sljedećim stranicama, a posljednjega desetljeća ovaj je sajam nezaobilazan i za tehnologe i djelatnike prodaje opreme i sirovina TIM ZIP-a koji su se doma vratili oboružani novim saznanjima o pravcima razvoja pekarstva i slastičarstva u svijetu. ■





STRUČNI SEMINAR U ORGANIZACIJI RICHEMONT KLUBA HRVATSKA I TVRTKE TIM ZIP

Otkrivanje portugalskih panadería i pastelaría

U zagrebački Buzin tajne portugalskog zanata donijeli su predsjednica Richemont kluba Portugal, Elisabete Ferreira i Aníbal Morais, majstor profesije i osnivač portugalskog kluba, a seminaru je nazočilo 40 polaznika iz 16 tvrtki

 *Richemont klub*
udruženje stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu
bakery and confectionery experts association

Jedan je od ciljeva Richemont kluba Hrvatska, kako stoji u njegovome Statutu, organizirani transfer suvremenih ideja, znanja i tehnologija iz razvijenijih gospodarskih sustava, posebice iz zemalja s tradicionalno visokokvalitetnom pekarskom i slastičarskom proizvodnjom, odnosno iz zemalja gdje su organizirani nacionalni Richemont klubovi. U ovome smislu hrvatski klub itekako ispunjava svoju zadaću. Samo u posljednjih petnaestak mjeseci organizirana su četiri izrazito posjećena stručna seminaru na kojima su gosti-predavači bili vodeći ljudi struke iz Srbije, Luxembourg, Italije i sada Portugala.

Posljednjih godina ustaljeni ritam od dva stručna seminaru godišnje, u organizaciji Richemont kluba Hrvatska i već prepoznatljivo snažnu potporu tvrtke TIM ZIP, nastavljen je i pretposljednega dana veljače ove godine. U promotivnoj pekari zagrebačke tvrtke održan je stručni





Pozdrav direktora Richemont kluba Hrvatska i predsjednika Uprave tvrtke TIM ZIP Vladimira Bulića



Kako se radi Pastel de Nata?

seminar, odnosno edukativna i interaktivna, višesatna radionica pod nazivom „**Otkrivanje portugalskih panadería i pastelaría**“.

U zagrebački Buzin tajne portugalskog zanata donijeli su predsjednica Richemont kluba Portugal, **Elisabete Ferreira**, ponosna predstavnica treće generacije pekara u obitelji i **Aníbal Morais**, majstor profesije i osnivač portugalskog kluba. Oni su proizvodnjom uživo pekarskih i slastičarskih proizvoda dočarali prehrambene navike portugalskog stanovništva i predstavili osebujnu tradiciju i gastro autentičnost svoje zemlje.

Uz odličan konsekutivni prijevod seminaru je nazočilo 40 polaznika iz 16 tvrtki – BreadClub, Pekara Dubravica, Mlinar, Noel Bread&Deli, Pekarnica Zemljič, TIM ZIP i Zagrebačke pekarnice Klara iz Zagreba, Ekos Cakes iz Varaždina, Mei Sachi iz Rijeke, NewMip iz Siska, Rajčić iz Kaštela, Tvornica kruha Zadar te Trgocentar i Pekara Vika iz Beograda,



Polaznici su se iskušali i u namatanju croissanta



Gosti-predavači Elisabete Ferreira i Aníbal Morais



Okuse Portugala otkrivali su i Rene Bakalović, novinar, publicist i gastronomad i Ivan Živković Žika, producent, redatelj i scenarist dokumentarnih filmova

Pekara Centar iz Sombora i Pekara Denis iz Mladenovca.

Predavači su polaznicima, koji su i sami mogli sudjelovati u dijelu proizvodnje, prezentirali osobitosti, recepture i tehnološki postupak sedam tradicionalnih portugalskih proizvoda rađenih na bazi raženoga, odnosno pšeničnoga kiselog tijesta - raženi kruh, kruh Crna ruža s brašnom rogača, kuhanim zrnima raži i vodenom infuzijom borovice, ploda planinskoga grma, kukuruzni kruh, kukuruzni kruh sa srdelama i nadjevom rajčice, luka i paprike, Covilhete, vrsta mesne pite od lisnatog tijesta, čiji nadjev sadržava i teletinu, zatim čuvena Pastel de Nata i portugalska inačica croissanta.

U teorijskom dijelu seminaru polaznici su poslušali predavanje na temu „**Tradicija i trendovi kukuruznog kruha u Europi**“ koje su pripremile **prof. dr. sc. Dubravka Novotni** i **izv. prof. dr. sc. Nikolina Čukelj Mustač** s Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. ■





Iz promotivne pekare polaznici seminara preselili su u veliku dvoranu tvrtke TIM ZIP



Kukuruzni kruh



Kukuruzni kruh sa srdelama

**U PROGRAM SEMINARA UVRŠTENO JE I
PREDAVANJE PROFESORICA PREHRAMBENO-
BIOTEHNOLOŠKOGA FAKULTETA**

Tradicija i trendovi kukuruznoga kruha u Europi

Polaznici seminara poslušali su i predavanje na temu „Tradicija i trendovi kukuruznoga kruha u Europi“, a predavačice su bile izv. prof. dr. sc. Nikolina Čukelj Mustač i prof. dr. sc. Dubravka Novotni s Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

U prvom dijelu predavanja izv. prof. dr. sc. Nikolina Čukelj Mustač predstavila je kukuruz kao sirovinu u pekarstvu. Pri tome se osvrnula ukratko na razvoj kukuruza i njegov status danas te predstavila najznačajnije pravce u preradi kukuruza, s naglaskom na suho mljevenje, nikstamalizaciju i ekstruziju kukuruza i kukuruznog brašna.

U drugom dijelu predavanja prof. dr. sc. Dubravka Novotni predstavila je značajnije tradicionalne europske kukuruzne kruhove s osobitim naglaskom na portugalski broa kruh, proces njegove proizvodnje i svojstva kruha. Na kraju predavanja je istakla suvremene trendove na svjetskom tržištu kukuruznog kruha kao što su odabir novih sorti kukuruza, uporaba cjelovitog brašna i dodatak brašna leguminoza, čista deklaracija i kruh bez glutena. ■



Izv. prof. dr. sc. Nikolina Čukelj Mustač



Prof. dr. sc. Dubravka Novotni



Proizvodi



Raženi kruh



Covilhete



Croissant



Crna ruža



Pastel de
Nata



REKLI SU O SEMINARU

Uvijek se nauči nešto novo



Shtjefen Kerhani
Pekara Centar,
Sombor

Još jedan u nizu kvalitetnih seminara pod okriljem Richemont kluba i TIM ZIP-a. Hvala domaćinima na izvrsnoj organizaciji i gostoprimstvu. Seminar je bio sjajan, uživanje za sva čula, naučili smo i vidjeli nešto novo i drugačije. Također, lijepo je vidjeti lica s kojima dijelimo istu ljubav i strast prema pekarstvu.



Dražen Damjanović
Pekara
Dubravica, Zagreb

Veliko mi je zadovoljstvo prisustvovati Richemont-ovim seminarima. Vrhunski su organizirani i s uglednim gostima, zaista majstorima svoga posla, uvijek se nauči nešto novo. Tako su i ovaj put gosti iz Portugala predstavili zanimljive proizvode, uključujući i i čuvenu Pastel de Natu. Posebno mi se sviđa interaktivnost seminara gdje ne samo da vidite kako se nešto radi nego to možete probati napraviti i vlastitim rukama.



Bernardica Doglek
Ekos Cakes,
Varaždin

Svakako želim zahvaliti Richemont klubu i TIM ZIP-u na srdačnom gostoprimstvu. Seminar je bio stvarno zanimljiv i poučan, a prezentacija proizvoda i cjelokupna organizacija odlična. Vratili smo se kući puni pozitivnih dojmova. Do nekog sljedećeg druženja srdačan pozdrav.



Mirjana Marjanović
ZP Klara,
Zagreb

Nakon dugogodišnjeg rada u pekarstvu i suradnje s tvrtkom TIM ZIP, uvijek mi je zadovoljstvo sudjelovati na edukativnim seminarima u organizaciji Richemont kluba i TIM ZIP-a. Seminar je izvrsno organiziran uz zanimljive prezentacije vrhunskih majstora pekarstva. Osobno me raduje što nam organizator pruža mogućnost upoznavanja tradicionalnih pekarskih proizvoda iz različitih zemalja. Kao i na prethodnom seminaru u Italiji, tako i sada, predstavljeni su tradicionalni pekarski proizvodi Portugala, među ostalima i Pastel de Nata, iznimno popularna portugalska slastica, koju smo još toplu degustirali. Zanimljivo je bilo vidjeti portugalski način izrade kukuruznog kruha koji je i na našim prostorima vrlo popularan. Veselim se nadolazećim seminarima kojima ću prisustvovati zajedno s mladim snagama ZP Klara d.d.!



Diana Pekmezović
Pekara Vika,
Beograd

Nismo puno puta sudjelovali na seminarima u TIM ZIP-u, ali moram istaknuti da svaki put kada dođemo doprinesu našem poslovanju, jer imaju i praktičnu primjenu. Ovoga puta naš interes je bio usmjeren kukuruznom kruhu pošto ga nemamo u prodajnom asortimanu. Značilo nam je što smo na svako pitanje dobili odgovor. Hvala što nam na svakom seminaru pružite priliku da naučimo nešto novo. Zahvaljujem i na divnoj suradnji i stručnoj pomoći koju smo imali tijekom seminara. Također, upućujem sve pohvale za koncept seminara i nadam se skorom viđenju.



Anita Koštroman
Tvornica kruha
Zadar

Velike pohvale organizatorima na konstantnom organiziranju seminara na različite teme. Svaka tema pa tako i ova o tradicionalnim portugalskim panaderijama i pastelarijama obogatila je naše dosadašnje znanje. Elisabete i Anibal su nesebično dijelili svoja znanja i neumorno odgovarali na naša pitanja. Doista nije bilo potrebno otputovati u Portugal da bismo upoznali čari te zemlje zahvaljujući gostima koji su se potrudili predstaviti svoju tradiciju na najslađi mogući način. Isto tako predavanja na temu „Tradicija i trendovi kukuruznog kruha u Europi“ proširila su naša znanja o kukuruzu, žitarici koja postaje sve više popularna.



LINIJA ZA PROIZVODNJU LISNATOG TIJESTA TVRTKE RONDO



ECOLINE – jednostavan put prema automatiziranoj proizvodnji lisnatog tijesta

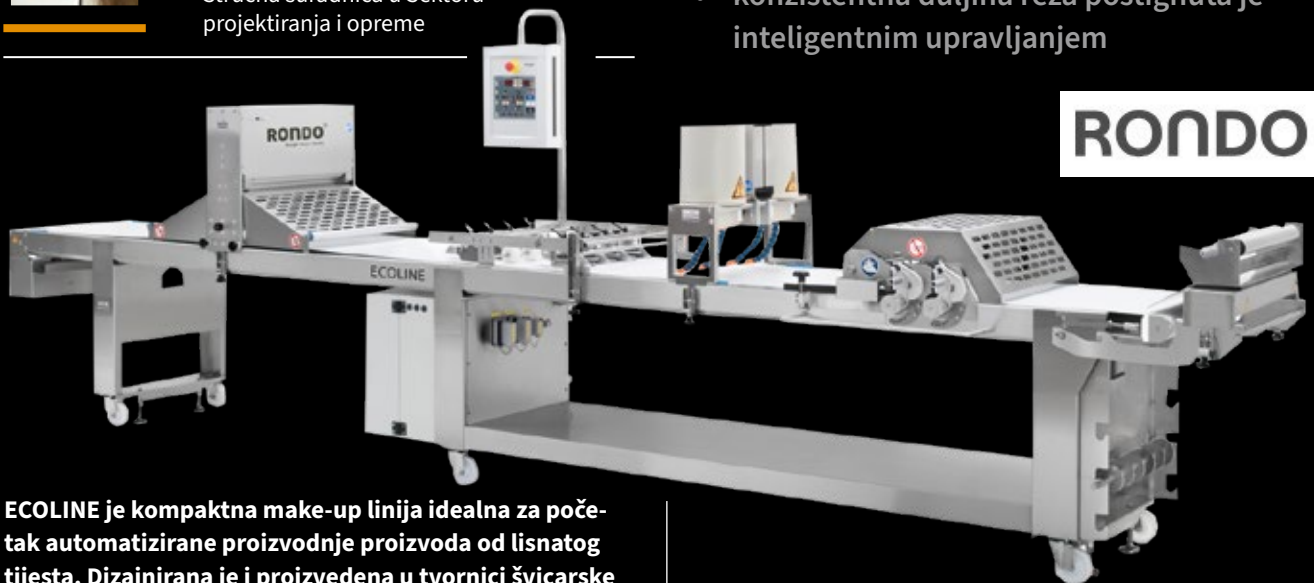


PRIPREMILA:

Jelena Kaurinović, mag. ing. techn. aliment.

Stručna suradnica u Sektoru projektiranja i opreme

- kompaktan dizajn, visoka pouzdanost, jednostavno upravljanje i izrazita fleksibilnost najveće su prednosti linije
- konzistentna duljina reza postignuta je inteligentnim upravljanjem



ECOLINE je kompaktna make-up linija idealna za početak automatizirane proizvodnje proizvoda od lisnatog tijesta. Dizajnirana je i proizvedena u tvornici švicarske tvrtke RONDO.

Prednosti linije:

Kompaktan dizajn

- ✓ Duljina: 4,2 m / 6,2 m
- ✓ Duljina s kalibratorom: 5,4 m / 7,4 m

Pouzdanost procesa

- ✓ Dvostruka stanica za rezanje i dekoriranje s potisnim valjcima
- ✓ Precizan pogon trake pri pražnjenju proizvoda
- ✓ Konzistentna duljina reza postignuta inteligentnim upravljanjem

Jednostavno upravljanje

- ✓ Sučelje kontrolira liniju, giljotinu i dva dodatna alata pogonjena motorom
- ✓ Mogućnost memoriranja 99 programa

Izrazita fleksibilnost

- ✓ Širok izbor dodatnih alata za razne proizvode
- ✓ Jedinstveni dekori za označavanje proizvoda po želji
- ✓ Pomična giljotina

Visoka pouzdanost

- ✓ Švicarski proizvod
- ✓ Dostupnost servisa
- ✓ Zadovoljava međunarodne standarde sigurnosti





Standardna oprema:

- ✓ Dvostruka stanica za rezanje i dekoriranje
- ✓ Pomična giljotina s nožem za poprečno rezanje
- ✓ Pozicioner tijestene trake
- ✓ Polica za odlaganje alata
- ✓ Motori za dva dodatna alata

Preporučeni osnovni alati:

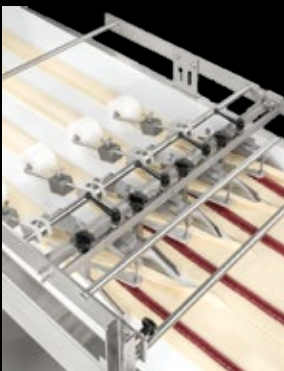
- ✓ Osovina s kompletom prstenova za podešavanje
- ✓ 6 noževa za rezanje po dužini
- ✓ Okvir za plugove
- ✓ Plugovi za 4-rednu proizvodnju
 - jednostruko preklopljenih proizvoda
 - dvostruko preklopljenih proizvoda sa spojem na vrhu
 - dvostruko preklopljenih proizvoda sa spojem na dnu

Dodatne opcije:

- ✓ Kalibrator
- ✓ Odlagač
- ✓ Navlaživač tjestene trake
- ✓ Alati

Punilica:

- ✓ Mehanička punilica za 4 - 6 redova proizvodnje
- ✓ Pneumatska punilica za 4 - 6 redova proizvodnje
- ✓ Pomična pneumatska punilica za 4 - 6 redova proizvodnje



Tehničke karakteristike

	SEL401	SEL601
Ecoline	SEL401	SEL601
Ukupna duljina	4.0 m	6.0 m
Duljina s kalibratorom	5.4 m	7.2 m
Širina stola	715 mm	
Visina stola	915 mm	
Širina radne površine	600 mm	
Brzina trake	0.5 - 8 m/min	
Smjer kretanja	desno - lijevo	
Snaga napajanja	3 x 200 - 480 V, 50/60 Hz	

NOVA I RABLJENA OPREMA NA SKLADIŠTU TVRTKE TIM ZIP

NOVA OPREMA:

- ✓ Dozator za vodu
- ✓ Planetarna miješalica s loncem od 5 lit.
- ✓ Kolica i limovi
- ✓ Omekšivači za vodu
- ✓ Poluautomatski fermentor TRADILEVAIN 220

RABLJENA OPREMA:

- ✓ Radni stolovi
- ✓ Stroj za frkanje croissanta, RONDINETTE, **sajamski izložen**
- ✓ Stroj za zatvaranje vrećica klipom, MINI CLIP SM 40 P s reljefnim printerom, **sajamski izložen**
- ✓ Etažne peći s 1 ili 2 etaže
- ✓ Poluautomatski stroj za rezanje kruha, DURO 450, **sajamski izložen**
- ✓ Konvekcijska peč za 5 limova 600 x 400 mm
- ✓ Konvekcijska peč za 10 limova 600 x 400 mm



Pothlađivači vode i ledomati

Određivanjem optimalne temperature i pravilnim doziranjem vode utječemo na tehnološki postupak proizvodnje i kvalitetu konačnog proizvoda



PRIPREMILA:
Anamaria Dominko,
mag. ing. techn.
aliment.

Stručna suradnica u
Sektoru projektiranja i
opreme



Svi će se složiti da je izrada kruha i peciva jedan vid umjetnosti. No, toj umjetnosti pridružuje se i znanstveno područje zbog čega napraviti dobar kruh nije tako jednostavno. Pekarska proizvodnja zahtijeva stručnost i poštivanje određenih uvjeta kako bi se postigla zadovoljavajuća kvaliteta. Jedan od tih uvjeta je osiguranje odgovarajuće sirovine koja se mora adekvatno pripremiti.

Voda je važan sastojak u formiranju tijesta čija kvaliteta utječe na karakteristike tijesta i kvalitetu konačnog proizvoda. U tu svrhu često se koristi voda iz slavine.

Posljedica dodavanja pretople vode u zamjes rezultira mrvljenjem sredine krajnjeg proizvoda, dok suprotno, dodavanje prehladne vode usporava proces proizvodnje i konačni proizvod je nepravilne sredine i kore.

Određivanjem optimalne temperature

i pravilnim doziranjem vode utječemo na tehnološki postupak proizvodnje i kvalitetu konačnog proizvoda.

GAVACOLD pothlađivači vode

TIM ZIP-ov talijanski partner GAVACOLD u svojoj ponudi ima dva tipa pothlađivača vode, zidni kapaciteta 50 l i samostojeće modele kapaciteta od 100, 200, 300 i 600 l.

Posuda za vodu i bočni dijelovi pothlađivala izrađeni su od visokokvalitetnog nehrđajućeg čelika.



RF 50



		RF 50	RF 100	RF 200	RF 300	RF 500
Širina	mm	1.110	700	750	850	1.100
Dužina	mm	660	700	750	850	110
Visina	mm	600	1.360	1.660	1.850	1.850
Kapacitet	l	50	100	200	300	600
Kapacitet	l/h	180	100	180	280	500
Upravljanje	tip	Ručno/Automatsko				Automatsko
Verzija	tip	Pričvršćen na zid	Opremljen kotačima			
Rashladno sredstvo	tip	R452A				
Snaga	kW	1,3	0,8 - 1,3	1,3 - 1,8	1,8 - 2,5	5
Napajanje	V/N/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50



FUNK ledomati

Učinkovitije hlađenje tijesta moguće je dodavanjem listića leda u zamjes jer se led dobro umiješa u tijesto i ne dolazi do stvaranja grudica, a pri tom se struktura proizvoda ne oštećuje.

Vrlo je važno i nerijetko zahtjevno održavati higijenu takvih uređaja. U tu svrhu predstavljamo vam ledomate našeg njemačkog dobavljača Funk s EasyClean patentiranim principom čišćenja. Osim EasyClean principa čišćenja, svi FUNK ledomati ispunjavaju i međunarodne HACCP standarde te ih odobrava Njemačko udruženje za plin i vodu (DVGW).

FUNK u svojoj ponudi ima tri tipa ledomata: integriran s rashladnom jedinicom (F), s odvojenom rashladnom jedinicom (FRV) i s integriranim izoliranim spremnikom za led (FV). Moguća je i izvedba modela F i FRV s mobilnom jedinicom na kotačima. ■



FV 160-800



FRV s ispustom u posudu



F 120-800

TIP	Kapacitet (kg/24h) cca.	Napon (V/Hz)	Snaga (kW)	Masa	Dimenzije (ŠxDxV, mm)	Priključak vode
F 120	90 – 120	230/50	0,60	105	700/720/740	3/4"
F 160	120 – 160	230/50	0,75	105	700/720/740	3/4"
F 300	260 – 300	400/50	1,00	130	750/770/770	3/4"
F 400	300 – 400	400/50	1,30	130	750/770/770	3/4"
F 700	600 – 700	400/50	2,00	215	1.000/800/980	3/4"
F 800	700 – 800	400/50	2,30	215	1.000/800/980	3/4"
F 1200	1.000 – 1.200	400/50	4,40	350	1.250/1.130/1.290	3/4"
F 1500	1.200 – 1.500	400/50	4,40	350	1.250/1.130/1.290	3/4"
F 2000	1.800 – 2.000	400/50	5,80	400	1.250/1.130/1.290	3/4"
F 3000	2.800 – 3.000	400/50	9,20	750	1.450/1.130/1.490	3/4"
F 5000	4.500 – 5.000	400/50	16,00	950	1.800/1.250/1.850	3/4"
F 6000	5.500 – 6.000	400/50	24,00	1.000	1.800/1.250/1.970	3/4"

TIP	Kapacitet (kg/24h) cca.	Napon (V/Hz)	Snaga (kW)	Masa	Dimenzije (ŠxDxV, mm)	Priključak vode
FRV 120	90 – 120	230/50	0,12	33	750/700/360	3/4"
FRV 160	120 – 160	230/50	0,12	37	750/700/360	3/4"
FRV 300	260 – 300	400/50	0,12	52	750/700/360	3/4"
FRV 400	300 – 400	400/50	0,12	52	750/700/360	3/4"
FRV 700	600 – 700	400/50	0,12	120	1.000/700/4	3/4"
FRV 800	700 – 800	400/50	0,12	120	1.000/700/4	3/4"
FRV 1200	1.000 – 1.200	400/50	0,12	150	1.250/700/460	3/4"
FRV 1500	1.200 – 1.500	400/50	0,12	150	1.250/700/460	3/4"
FRV 2000	1.800 – 2.000	400/50	0,12	150	1.250/700/460	3/4"
FRV 3000	2.800 – 3.000	400/50	0,25	210	1.250/800/580	3/4"
FRV 5000	4.500 – 5.000	400/50	0,25	440	2x1.250/700/460	3/4"
FRV 6000	5.500 – 6.000	400/50	0,50	460	2x1.250/800/580	3/4"

TIP	Kapacitet (kg/24h) cca.	Napon (V/Hz)	Snaga (kW)	Masa	Dimenzije (ŠxDxV, mm)	Priključak vode	Kapacitet spremnika (max. kg)
FV 120	90 – 120	230/50	0,60	155	700/860/1.080	3/4"	70
FV 160	120 – 160	230/50	0,75	155	700/860/1.080	3/4"	70
FV 160	120 – 160	230/50	0,75	215	700/1.090/1.660	3/4"	160
FV 300	260 – 300	400/50	1,00	219	750/1.130/1.960	3/4"	250
FV 400	300 – 400	400/50	1,30	219	750/1.130/1.960	3/4"	250
FV 700	600 – 700	400/50	2,00	525	1.250/1.750/2.180	3/4"	600
FV 800	700 – 800	400/50	2,30	525	1.250/1.750/2.180	3/4"	600





Danijela Kovač, predstavnik hrvatskoga kluba, Roberto Perotti, predsjednik IRC-a, Marcel Paa i Francois Wolfisberg, novi i bivši potpredsjednik IRC-a, Reto Fries, direktor Richemont visoke pekarske škole u Luzernu i Nataša Krstić, direktorica srpskoga kluba

NA SIGEP-U U RIMINIJU ODRŽAN SASTANAK PREDSJEDNIKA NACIONALNIH RICHEMONT KLUBOVA

Kina postala 14. član

Francoisa Wolfisberga iz Švicarske, dosadašnjega potpredsjednika, na toj je funkciji zamijenio također Švicarac Marcel Paa, školovani majstor pekarstva i slastičarstva koji će od jeseni sljedeće godine preuzeti i predsjedavanje Međunarodnim Richemont klubom (IRC)

Richemont-Club

International

Već nekoliko godina talijanski Rimini i čuveni sajam sladoleda, slastica, pekarstva i kave SIGEP, mjesto su i vrijeme okupljanja predsjednika Međunarodnog i nacionalnih Richemont klubova. 45. izdanje SIGEP-a pod nazivom The Dolce World Expo, održano od 20. do 24. siječnja ove godine, bila je sjajna prigoda za pregled i ocjenu aktivnosti međunarodne udruge stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu prošle godine, za dogovor i utvrđivanje ciljeva i projekata u 2024. godini, ali i za aktivno sudjelovanje u popratnim događanjima SIGEP-a, u čemu je prednjačio Richemont klub Italije čija je plodna suradnja sa sajmom u Riminiju konstanta već desetljećima.



Sastanak vodećih ljudi Međunarodnoga Richemont kluba ostat će zapamćen po odluci donesenoj aklamacijom o prijemu u članstvo još jednoga, 14. člana. Uz Austriju, Belgiju, Hrvatsku, Italiju, Luxembourg, Mexico, Njemačku, Peru, Portugal, Srbiju, Španjolsku, Švicarsku i Veliku Britaniju sada je i Kina postala član međunarodne asocijacije pekara i slastičara. Tom svečanom prigodom je predsjednik kineskoga kluba prezentirao kretanja i trendove u tamošnjem pekarstvu.

Na sastanku u Riminiju dogodila se i važna promjena u vodstvu međunarodnoga kluba. Naime Francois Wolfisberga iz Švicarske, dosadašnjega potpredsjednika, na toj je funkciji zamijenio također Švicarac Marcel Paa, školovani majstor pekarstva i slastičarstva koji će od jeseni sljedeće godine preuzeti i predsjedavanje Međunarodnim Richemont klubom (IRC). Majstorski ispit Marcel Paa položio je kao najbolji u generaciji, nakon toga je zastupao Švicarsku na Europskom pekarskom prvenstvu u Amsterdamu, a kruna je njegove stručne karijere uspješno položen ispit za jednoga od rijetkih somelliera kruha.

Predstavnici nacionalnih klubova, među njima i Danijela Kovač i Martina Kolak, organizacijska tajnica, odnosno osoba za odnose s javnošću, koje su mijenjale odsutnu predsjednicu i direktora hrvatskoga kluba, jednodušno su izrazili zahvalnost Richemont klubu Luxembourg za odličnu organizaciju godišnjega skupa članova Richemont obitelji prošle jeseni. Nakon nezamislivih prigovora predstavnika nekih od nacionalnih klubova o duljini trajanja i cijeni sljedećega velikoga godišnjega skupa, u Belgiji ove jeseni, done-

Vrijedi vidjeti – Marcel Paa, novi potpredsjednik Međunarodnoga Richemont kluba

Novoga potpredsjednika Međunarodnoga Richemont kluba Marcela Paa, koji je 2015. godine pokrenuo i vlastiti You Tube kanal, vrijedi upoznati na njegovoj web stranici www.marcelpaa.com.

Na Instagramu ga prati 84 tisuće, a na Facebooku 111 tisuća pratitelja.

Detalj s predavanja izdavačke djelatnosti Marcela Paa, novoga potpredsjednika IRC-a



Predsjednik Richemont kluba Kine koji je postao 14. član Međunarodnoga Richemont kluba simbolično daruje predstavnicu hrvatskoga kluba, Danijelu Kovač



sena je odluka o revidiranju programa.

Na sastanku se razgovaralo i o aktualnom stanju provođenja projekata Helvetia i Top Baker Award, kao i osuvremenjavanju marketiških alata Kluba. Nakon Belgije, ujesen ove godine,

sljedeći godišnji skup članova održat će se 2025. u Švicarskoj, a najavljeno je i da će jedan od sastanaka predsjednika nacionalnih klubova biti održan u svibnju 2026. godine, u vrijeme održavanja sajma TIM ZIP EXPO. ■



Produkcija: KARLA KRAGIĆ
Foto: MARTINA KOLAK



DVA PRIJEDLOGA ZA USKRŠNJI ASORTIMAN

Tradicija Uskrsa

Za uskršnju košaru vaših kupaca pripremite za blagdan neizostavne, kvalitetne, a u proizvodnji jednostavne proizvode – orahnjaču s Koncentratom za croissante i Orah nadjevom Fix und Fertig i pincu s Krafnama s jajima, Frost Genussom i Aromom za dizana tijesta, dakako sve DIAMANT-ovim sirovinama



PRIPREMILA:
Ana Breški,
mag. ing. techn.
aliment.

Pomoćnica direktora
u Sektoru tehnološke
primjene i razvoja



Uskrs predstavlja zalaz zime i buđenje proljeća, vrijeme je prvih nježnih cvjetova, te prvih izleta i druženja u prirodi. Poslije fašničkih bedarija i korizmene suzdržanosti, zasigurno zahvaljujući upravo jednostavnosti i nekad nevelikom izvoru namirnica na kraju zime i početku proljeća, vrhunac koji se niti ne može usporediti s badnjačkim. Na uskršnom stolu snažno se zadržala tradicija čiji je simbol košara s hranom što se nosi na blagoslov.

Košara najčešće sadrži šunku i vratinu, kobasice, kuhana jaja, hren i mladi luk. U Slavoniji se dodaje još i boca rakije. U kontinentalnom dijelu Hrvatske košara sadržava bijeli kruh, u Dalmaciji sirnicu, u Primorju pincu, u zagorskim krajevima se jede purica s mlincima, a od kolača orahnjače i makovnjače. Ne jedu se sitni kolači.

U cijeloj Hrvatskoj peče se kruh u obliku pletenice u koju se može

uplesti jaje. Na Uskrs se nosi hrana na blagoslov u crkvu. Blagoslovljena hrana je prvo jelo koje svi moraju blagovati. U nekim krajevima domaćica mora brzo doći kući da okopa kukuruz kako bi brže rodio. Stolnjak s kojim je pokrivena košara baci se na voćku da bi plod bio jači i zdraviji, a ljuska od posvećenog jaja baci se u brazdu od kopanja da bi bolje rodilo.

Pisаницe i zeko simboli su Uskrsa. Jaje i zec povezuju se s plodnošću i rađanjem novog života, odnosno s novim početkom, a Uskrs je blagdan novog početka. Zec je u doba prije kršćanstva bio simbol plodnosti, a u anglosaksonske narodima predstavljao je zemaljsko utjelovljenje božice plodnosti Easter. I upotreba jaja kao simbola seže u daleku prošlost. Jaje je u Mezopotamiji bilo simbolički povezano s božicom plodnosti Astarte. Stoljećima prije pojave kršćanstva ljudi su u proljeće međusobno izmjenjivali jaja, u Međimurju

i Podravini postojao je običaj matkarnja ili sestrenja. To bi značilo da bi djevojka svojoj najboljoj prijateljici poklonila oslikano jaje, a njih dvije i čitave njihove obitelji bi na taj način izgradile vezu jednaku krvnom srodstvu ili kumstvu. Vjerovalo se također da lijepa jaja odbijaju zle sile. Pisаницe se rade na Veliki petak. Višebojna pisanica boji se voskom pomoću kisica, a to je pčelinji vosak. Motivi na pisanicama su različiti, a svaki kraj također ima svoje specifične motive.

Tehnološka služba vam ovom prigodom predlaže da za uskršnju košaru vaših kupaca pripremite za blagdan neizostavne, kvalitetne, a u proizvodnji jednostavne proizvode – orahnjaču s Koncentratom za croissante i Orah nadjevom Fix und Fertig i pincu s Krafnama s jajima, Frost Genussom i Aromom za dizana tijesta, dakako sve DIAMANT-ovim sirovinama. ■





Orahnjača

Sastojci	Količina (kg)
TIJESTO	
KONC. ZA CROISSANTE	10,00
Brašno T-550	50,00
Kvasac	1,80
Voda (hladna)	28,00
Ukupno	89,80
NADJEV	
ORAH NADJEV FIX UND FERTIG	10,0
Voda (topla)	3,00
Ukupno	13,00

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Miješanje sporo: 5 min.

Miješanje brzo: 3 min.

Temperatura tijesta: 27 °C.

Mirovanje tijesta: 20 min.

Oblikovanje: 3 mm. Na istanjeno tijesto nadjenuti pripremljeni orahov nadjev. Namotati ili oblikovati prema želji i postaviti u kalupe.

Fermentacija: 45 min.

Parametri fermentacije: 38 °C/ 80 %.

Temperatura pečenja: 200°C s padom na 180 °C.

Vrijeme pečenja: 50 min. Prije pečenja obavezno izbosti proizvode drvenim štapićem.

Priprema nadjeva: Na 1 kg Orah nadjeva dodati 300 mL tople vode i miješati dok se ne dobije homogena smjesa. Masa se mora moći nanositi plastičnom lopaticom. Konzistencija mase se može korigirati naknadnim dodavanjem vode.



Pinca

Sastojci	Količina (kg)
KRAFNE S JAJIMA	30,00
Brašno T-550	10,00
Sol	0,15
FROST GENUSS	0,80
Maslac/margarin	4,00
Šećer	6,00
AROMA ZA DIZANA TIJESTA	0,80
Kvasac	2,40
Voda	11,00
Ukupno	65,15

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Prije miješanja razmutiti kvasac u malo vode, brašna i šećera te ostaviti da počne fermentirati (oko 10 min), a zatim pomiješati s ostalim sastojcima.

Miješanje sporo: 3 min.

Miješanje brzo: 12 min.

Temperatura tijesta: 30 °C.

Mirovanje tijesta: 10 min.

Odvaga tijesta (kg): 0,4.

Oblikovanje: Razdijeljene komade tijesta dva puta okruglo oblikovati i položiti na limove za pečenje.

Fermentacija: 60 min. Nakon fermentacije ostaviti da se komadi dobro posuše. Premazati jajima, ponovno pustiti da se posuši i opet premazati jajima. Slijedi ponovno sušenje nakon čega se škarama odozgo duboko ureže oblik "Mercedesove" zvijezde. Da se škare ne bi lijepile za tijesto, treba ih stalno umakati u hladnu vodu.

Parametri fermentacije: 35 °C/75 %.

Temperatura pečenja: 170 °C s padom na 160 °C.

Vrijeme pečenja: 35 min minimalno.



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 Wenera 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 ili na e-mail: timzip@timzip.hr

timzip
prehrana - tehnologije - razvoj

www.timzip.hr



Iz knjige „Kruh – prilika za pekarstvo, recepti i tehnologija“

S velikom količinom minerala i prehrambenih vlakana



PRIPREMIO:
Franjo Klarić, dipl. ing.
glavni tehnolog TIM ZIP-a

Iz najnovije, šeste po redu stručne knjige iz TIM ZIP-ove biblioteke „Kruh za život“, izdane 2022. godine, u ovom broju donosimo recepturu, tehnološki postupak, praktične i marketinške savjete za pripremu ekološkoga (organskoga) kruha s mrkvom



EKOLOŠKI (ORGANSKI) KRUH S MRKVOM

MLJEVENI ŽITNI PROIZVODI:
10KG

SASTOJCI U %:

- 80 % ekopšenično brašno T1050
- 20 % ekopšenično brašno od cijeloga zrna
- 40 % ekomrkva, svježe naribana

- 3,0 % organski kvasac
- 3,0 % organsko repičino ulje
- 2,5 % sol
- 0,02 % papar
- sok od 1 ekolimuna
- oko 65 % voda (NRT 165)

Pšenično kiselo tijesto (jednostupanjski postupak)

2,000 kg	brašno za kiseljenje: 100 % od ekopšeničnog brašna od cijeloga zrna
1,600 l	voda: 80 % od ekopšeničnog brašna za kiseljenje
0,020 kg	starter: 1 % od ekobrašna za kiseljenje
3,620 kg	pšenično kiselo tijesto
Temperatura kiselog tijesta	oko 28 - 30 °C; za vrijeme dozrijevanja održavati temperaturu iznad 24 °C
Vrijeme dozrijevanja	oko 15–18 sati

Priprema mrkve

Grubo naribane ekološki uzgojene mrkve treba prelići sa sokom ekološki uzgojenog limuna jer na taj način mrkva zadržava svoju boju i daje kruhu dobar okus.

Priprema tijesta

3,620 kg	kiselo tijesto
7,500 kg	ekopšenično brašno T 1050

0,500 kg	ekopšenično brašno T 1050 (umiješati s mrkvom na kraju zamjesa)
4,000 kg	organska mrkva, naribana
0,300 kg	ekološko repičino ulje
0,300 kg	ekološki kvasac
0,250 kg	sol
0,020 kg	papar
oko 4,900 l	voda
21,390 kg	krušno tijesto

Proces miješanja

Brzohodna mješalica	8 min polako i 10 min brzo. U zadnje 3 min miješanja umiješati naribanu mrkvu i 0,500 kg brašna.
Temperatura tijesta	24–26 °C
Mirovanje tijesta	oko 20–30 min
Odvaga tijesta	850 g

Obrada tijesta

Tjestene komade oblikovati okruglo pa duguljasto, eventualno malo pobrašniti i staviti u kalupe.



Fermentacija oblikovanog tijesta

Temperatura fermentacijske komore	oko 32 °C
Rel. vlažnost zraka	oko 70 %
Vrijeme fermentacije	oko 40–45 min

Proces pečenja

Tijesto kod $\frac{3}{4}$ garba narezati sa škarama 2 cm duboko i uz zasićenu paru ubaciti u peć. Peći uz zatvoreni zaklopac.

Temperatura pečenja	Oko 245 °C u ciklotermičkoj peći; uz pad temperature na oko 220 °C i otvoreni zaklopac kruh dobro ispeći.
Vrijeme pečenja	oko 40–45 min

Praktični savjeti

- ✓ Za proizvodnju ovog kruha potrebno je osigurati sirovine iz ekološkog odnosno organskog uzgoja.
- ✓ Tijesto zamijesiti nešto čvršće nego što je uobičajeno za tu mješavinu brašna, jer se mrkvom unosi voda u tijesto.
- ✓ Budući da mrkva daje blagu slatkoću, to kiselo tijesto s blagom kiselom notom bolje pristaje od predtijesta.
- ✓ Eventualno upotrijebiti morsku sol.

Marketinški savjeti

- ✓ Sočni ekološki kruh s mrkvom s 20 % brašna od cijelog zrna i tamnim organskim pšeničnim brašnom (visoke meljave): kruh raspolaže s velikom količinom minerala i prehrambenih vlakana.
- ✓ Dodatak organskog repičinog ulja doprinosi udjelu beta karotena ili provitamina A.

- ✓ Obavezno kruh prezentirati sa svježom mrkvom i stručkom na pultu i regalima za kruh.
- ✓ Kupcima ponuditi probne uzorke na kušanje.





SEKTOR TEHNOLOŠKE PRIMJENE I RAZVOJA

Konzumacija sjemenki - raznolikost specifičnih zdravstvenih dobrobiti

Dobrobiti koje se mogu pripisati konzumaciji sjemenki uključuju nižu stopu pretilosti, poboljšan sastav tijela, poboljšane vrijednosti kardiometaboličkih čimbenika rizika kao što su trigliceridi u krvi, postprandijalni inzulin i HbA1c te niži rizik od metaboličkog sindroma

PRIPREMILA:

Karla Kragić,
mag. nutr.

Stručna suradnica u
Sektoru tehnološke
primjene i razvoja



Sjemenke igraju važnu ulogu u ljudskoj prehrani i zdravlju od davnina. Konzumacija lanenih, bundevinih i chia sjemenki preporuča se kao dio zdrave prehrane od strane Ministarstva poljoprivrede Sjedinjenih Američkih Država (USDA) u sklopu prehrambenih smjernica za opću populaciju. Ostale sjemenke i njihova ulja (crni kim, konoplja, perila i sezam) koriste se stoljećima širom svijeta u receptima, a u novije vrijeme i za promicanje zdravlja.



U današnje vrijeme potrošači teže funkcionalnoj hrani, posebice orašastim plodovima, sjemenkama, voću i povrću. Jedan od glavnih razloga za prelazak na zdraviji način života je sve veći broj ljudi koji pate od brojnih nezaraznih bolesti, kao što su kardiovaskularne bolesti (KVB), dijabetes, visoki krvni tlak, metabolički sindrom, poremećena kognitivna funkcija i rak. Zdravstvene dobrobiti sjemenki podupiru epidemiološki dokazi i intervensijska ispitivanja. Raznolikost specifičnih zdravstvenih dobrobiti koje se mogu pripisati konzumaciji sjemenki uključuju **nižu stopu pretilosti, poboljšan sastav tijela, poboljšane vrijednosti kardio-metaboličkih čimbenika rizika kao što su trigliceridi u krvi, postprandijalni inzulin i HbA1c te niži rizik od metaboličkog sindroma.**

Sjemenke daju važan doprinos mediteranskoj prehrani, zajedno s drugim izvorima nezasićenih masti (npr. plodovi mora, orašasti plodovi i maslinovo ulje), cjelovitim žitaricama, voćem, povrćem i umjerenim unosom crnog vina (Tucker, 2017.). Osim toga, **sjeme se danas konzumira kao zdrava grickalica ili uvrštava u svakodnevnu prehranu u obliku kolača, žitnih pločica i peciva.** USDA prehrambene smjernice preporučuju barem 71 g neslanih orašastih plodova i sjemenki tjedno u sklopu svakodnevnog energetskog unosa od 2000 kilokalorija (kcal) (USDA i Ministarstvo zdravstva i socijalnih usluga SAD-a, 2015.).

Sjemenke su vrlo hranjive, pružaju makrohranjive, mikrohranjive, bioaktivne tvari i polifenolne spojeve koji imaju pozitivan utjecaj na zdravlje. Lipidni sastav sjemenki je koristan jer **obiluju nezasićenim masnim kiselinama koje imaju pozitivan utjecaj na zdravlje srca**, u odnosu na zasićene masne kiseline. Prehrambena vlakna iz sjemenki doprinose preporučenom dnevnom unosu od 14 g na 1000 kcal, što iznosi 25 g/dan za odrasle žene i 38 g/dan za odrasle muškarce, ovisno o dobi (DRIs, 2005). Adekvatan unos prehrambenih vlakana povezan je sa **smanjenim rizikom od**



Snažni baguette (Power P.)

Sastojci	Količina (kg)
Pšenično brašno T-550	40,00
Gluten	2,00
P. POWER 50%	50,00
Kiselito tijesto	20,00
Kvasac	3,00
Ulje	2,00
Voda	50,00
Ukupno	167,00

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Miješanje sporo: 3 min.

Miješanje brzo: 6 min.

Odmaranje tijesta: 45 min.

U nauljenim plastičnim posudama na sobnoj temperaturi. Nakon toga u hladnjaku na +4°C 16-20 h.

Oblikovanje: Oblikovati baguette.

Fermentacija: 30 min.

Parametri fermentacije: 38 °C / 75 %

Posipati kombinacijom kukuruzne krupice i bučinih sjemenki te narezati pod koso prije ubacivanja u peć.

Temperatura pečenja: 235 °C, s parom.

Vrijeme pečenja: 20 min.





Bakin kruh (Bakina mješavina)

Sastojci	Količina (kg)
BAKINA MJEŠAVINA	10,00
Brašno T-550	40,00
Kvasac	1,25
Sol	1,00
Frost genuss	0,25
Voda	29,00
Ukupno	81,50

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Miješanje sporo: 3 min.

Miješanje brzo: 6 min.

Temperatura tijesta: 28°C.

Mirovanje tijesta: 10 min.

Odvaga tijesta (kg): 0,46.

Fermentacija: 50 min.

Parametri fermentacije: 35°C/ 75%.

Temperatura pečenja: 240°C, s padom na 220°C.

Vrijeme pečenja: 20 - 30 min s parom kao za bijeli kruh.

kroničnih nezaraznih bolesti poput dijabetesa tipa 2 te kardiovaskularnih bolesti. Kada je riječ o mikro-nutrijentima, kalij i fosfor su najzastupljeniji minerali, zatim kalcij i/ili magnezij. Chia sjemenke obiluju seleonom, sezam kalcijem, bakrom i željezom, konoplja je dobar izvor magnezija, mangana, fosfora i kalija, a suncokretove sjemenke bogat su izvor vitamina E. Primjerice, **30 g suncokretovih sjemenki zadovoljava više od polovine preporučenog dnevnog unosa vitamina E (9,9 mg).**

Mnoge sirovine TIM ZIP-ovog dobavljača, tvrtke Diamant sadrže sjemenke, pa se tako sezam, lan i suncokretove sjemenke mogu pronaći u koncentratima Golden Grain, Cereal Top i Top Vital, suncokretove, lanene i bučine sjemenke u P. Power 50 % koncentratu, suncokretove i bučine sjemenke u Bundevinom koncentratu, suncokretove i lanene sjemenke u Hrastovoj kori, sjemenke lana u Bakinoj mješavini i chia sjemenke u Chia 50 % koncentratu. U nastavku donosimo dvije izabrane recepture, za Snažni baguette i Bakin kruh. ■

LITERATURA:

Alasalvar, C., Chang, S. K., Bolling, B., Oh, W. Y., & Shahidi, F. (2021) Specialty seeds: Nutrients, bioactives, bioavailability, and health benefits: A comprehensive review. *CRFSFS*, 20(3), 2382–2427. doi:10.1111/1541-4337.12730

Karlsen, M. C., Ellmore, G. S., & McKeown, N. (2016) Seeds—Health Benefits, Barriers to Incorporation, and Strategies for Practitioners in Supporting Consumption Among Consumers. *Nutr. Today*, 51(1), 50–59. doi:10.1097/nt.0000000000000135





Objavljujemo dojmove dobitnika stipendija, priznanja, nagrada i potpora sa 7. Svečane sjednice Zaklade Ivan Bulić, održane 5. prosinca prošle godine u zgradi Muzičke akademije u Zagrebu

**Takav svijet
nam treba.
Takav svijet
želim!**

- Ivanovi se ideali ostvaruju preko nas, stipendista njegove zaklade
- Ispunjenoga srca kročim hrabro dalje
- Riječi „dan tužne radosti“ zaista su najbolje kojima se 5. prosinca 2023. može opisati
- Doživio sam emotivno putovanje ispunjeno ponosom i zahvalnošću





**Dr. sc.
Karla Hanousek Čiča,**
dobitnica Godišnje nagrade Ivan
Bulić za najbolji doktorski rad

Sada kada je 7. Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić prošla moram priznati da je uvelike nadmašila sva moja očekivanja, organizacijski, programski i onim što je čini jedinstvenom i posebnom – emocijski! Već nekoliko godina slušam o tom posebnom događaju, ali on se riječima ne može opisati, on se mora doživjeti! Glazbeni program, govori, emocije, plemenitost, zahvalnost i ponos ujedinili su sve prisutne toga dana u prekrasnoj Koncertnoj dvorani Blagoje Bersa u tužnoj radosti. Iznimna mi je čast što sam baš ja, kao ovogodišnja dobitnica Godišnje nagrade Ivan Bulić za najbolji doktorski rad, bila dio ove priče. Nagrada i uspomena na ovaj događaj, koje ću s ponosom nositi, bit će mi trajni podsjetnik da se trud, rad i dobrota uvijek isplate.

Prisustvovanje takvoj svečanosti bila je prava privilegija, prilika da se osjeti pripadnost jednoj posebnoj zajednici koja nije samo vezana strukom, već i dubokom ljubavlju prema znanju i napretku.



Martina Novak,
dobitnica Nagrade za
najbolji diplomski rad

Velika hvala svima koji su prepoznali moj trud te mi tako pružili priliku da i ove godine budem na Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić koja je održana u Muzičkoj akademiji, domu brojnih sadašnjih te budućih glazbenika i glazbenih talenata. Izuzetna mi je čast što sam imala priliku pratiti program satkan od predivnih nota te dirljivih riječi ispunjenih ljubavlju, ispričanih od strane Ivanove obitelji i prijatelja, a koje su u meni probudile brojne emocije te podsjetile koliko je bitno dijeliti ljubav i sreću s drugima, kao i cijeliti svaki trenutak koji nam je dan. Ponosna sam što činim mali dio ove nevjerojatne priče koja mladima pruža nadu u bolju i svjetliju budućnost ispunjenu plemenitim i dobrim djelima.



Ivana Žepić,
dobitnica Nagrade za
najbolji diplomski rad

Bila mi je iznimna čast i zadovoljstvo sudjelovati na Svečanoj dodjeli stipendija, nagrada i priznanja Zaklade Ivan Bulić. Bio je to predivan dan ispunjen mnoštvom emocija. Ponos i radost ispunili su moje srce, a okruženje vrsnih glazbenika pridonijelo je veličini ovog uistinu prekrasnog i svečanog događaja. Nagrada za najbolji diplomski rad za mene predstavlja iznimno priznanje da se uvijek vrijedi truditi i učiti jer se svaki rad isplati. Ipak, više od same profesionalne potvrde, ovaj svečani događaj i dodijeljena priznanja, nagrade i stipendije, predstavljaju ljudske vrijednosti za koje se zalažem, u koje vjerujem i za koje živim. Taj 5. prosinac će zauvijek ostati u mome srcu kao jedan od najljepših dana u životu!



Magdalena Bunić,
dobitnica Priznanja za
najbolji završni rad

Kao studentici prehrambenog inženjerstva, svečana dodjela stipendija, priznanja i nagrada mi je bio jedan od posebnijih i značajnijih dana. Zsigurno mogu reći da ću cijeli život pamtiti ovu svečanost. Željela bih zahvaliti obitelji Bulić i svim podupirateljima na ovakvoj divnoj prilici i na tome što, ne samo mene, već i ostale kolege potiču na izvrsnost tijekom školovanja.

Smatram da su trenuci poput ovih od velikog značaja i imaju znatan utjecaj na oblikovanje nas mladih koji ulazimo u svijet odraslih. Događaj je popraćen izuzetno svečanim, sjetnim i emotivnim tonom, a Ivanova obitelj i prijatelji uložili su puno truda u ovaj program, što je bilo i više nego vidljivo. Posebno me dirnuo glazbeni program u kojem su sudjelovali Ivanovi prijatelji, jer ne kaže se uzalud „Gdje riječi ne uspiju, glazba govori“. Mogu reći da sam se kući vraćala s oduševljenjem, osmijehom na licu i srcem punim sreće.



7. SVEČANA SJEDNICA ZAKLADE IVAN BULIĆ



Iva Mađarić,
dobitnica stipendije za 2.
godinu diplomskoga studija

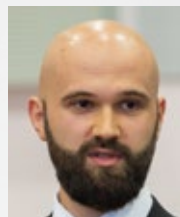
Ponos, tuga i sreća emocije su koje me svaki put preplave na Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić. Ponos jer sam dio jedne humane i plemenite priče koja me motivira za daljnje uspjehe i trud u mnogim područjima. Velika tuga zbog Ivanove tragične sudbine koja me, koliko god je puta čula, uvijek dirne kao da je čujem prvi put. Ove je godine to naročito bilo izraženo u govoru Ivanovih prijateljica koje su istakle brojne svakodnevne situacije i trenutke u kojima im Ivan dolazi, od putovanja, preko pjesama do snova. Stihovi Šimićeve pjesme "Opomena" podsjetili su nas sve kako je moguće biti velik pod zvijezdama i umjesto u prah prijeći u zvijezde, a pjesma "U ljubavi je moć" još nas je jednom podsjetila kako Ivan nije prespavao život koji je tek tren, već je poput krijesnice gasio tamu snagom ljubavi. Kao i uvijek, na kraju svečanosti bila sam preplavljena srećom znajući da se Ivanovi ideali ostvaruju preko nas, stipendista Ivanove zaklade.



Dominik Matijević,
dobitnik stipendije za 2.
godinu diplomskoga studija

Na nedavnoj svečanosti dodjele stipendija doživio sam emotivno putovanje ispunjeno ponosom i zahvalnošću. Glazbene točke izvedene s uzvišenim stilom stvarale su atmosferu koja je dodatno naglasila važnost ovako posebnog trenutka. Osjećaj zajedništva među izvršnim studentima stvorio je toplu i poticajnu atmosferu. Gledajući svoje kolege kako primaju zaslužene nagrade, osjetio sam radost i inspiraciju. Naš trud i predanost postali su motivacija za vlastito nastojanje k izvrsnosti i u budućnosti. Ovaj me događaj razveselio jer sam shvatio koliko potpore imam u svojoj obrazovnoj zajednici. Stipendija koju sam primio nije samo financijski poticaj, već i ohrabrenje koje će mi pomoći u postizanju profesionalnih ciljeva. Ovaj trenutak važan je za moj osobni i akademski razvoj jer me potiče da se dalje usavršavam i doprinosim društvu. Uzbuđen sam zbog budućnosti koja mi se otvara zahvaljujući ovoj stipendiji. Ovo

iskustvo potvrđuje da trud i predanost uvijek donose plodove, a potpora koju dobivamo u krugu akademske zajednice važna je za naš uspjeh.



Filip Jugović,
dobitnik stipendije za 2.
godinu diplomskoga studija

Velika hvala i čestitke Zakladi na besprijeornoj organizaciji Svečane sjednice. Prisustvovati tom skupu jedinstven je doživljaj i dokaz kako se trud mladih ljudi itekako isplati. Program sjednice nikoga ne može ostaviti ravnodušnim. Pravo je čudo kako naslijeđe jedne osobe spaja mnoge ljude te sa sobom nosi višeslojne emocije. Tuga i sjeta na prerano otišlog mladića postaju tek sjena ponosa i radosti koju je iza sebe ostavio. Ivan, taj mladi intelektualac, započeo je rad, a Zaklada ga je samo nastavila. To je rad koji ohrabruje nas mlade da ne posustajemo na putu napretka do savršenstva, upravo onako kako je to Ivan htio. I ova svečanost upravo je bila slika toga. Pomogla nam je upoznati Ivana i podsjetila nas što znači slaviti život. Zato će sjećanja s ovog divnog događaja uvijek buditi plamen ljubavi i sreće, a napose će biti motivacija za dodatan trud i zalaganje.



Monika Dilber,
dobitnica stipendije za 2.
godinu diplomskoga studija

Peti dan prosinca 2023. godine jedan je od onih dana koje nikada ne zaboravljate. Tog se divnog utorka održala Sedma Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić. Dvorana je zračila pozitivnom energijom te su se kroz cijeli dan osjećali uzbuđenje, sreća, ponos i posebnost dana. Iznimno sam ponosna što sam dobila priliku naći se u istoj prostoriji s divnim, izrazito pametnim i ambicioznim prijateljima i kolegama s Fakulteta. Počašćena sam što sam postala dio zajednice koja cijeni volju i trud mladih ljudi, u kojoj su ljudi koje krase istinska dobrota te koji nas potiču da ciljamo visoko u našoj budućnosti. Sa srećom u očima sam gledala svoje kolege kako primaju nagrade, jednako kao i oni mene kada se čulo proglašenje mogega imena. Kroz cijelu su se dvoranu osjećale samo pozitivne emocije.



je međusobne potpore, ponosa te istinske ljubavi što je i pravi smisao postojanja ove Zaklade. Neopisivo me dirnuo govor Ivanovih prijateljica tijekom kojeg je bilo teško ne zaplakati. Svi prisutni mogli su osjetiti koliko je on bio jedna uistinu rijetka i posebna osoba. Ljudi kažu da se umire tek onda kada se njihovo ime zadnji put spomene, a zahvaljujući Zakladi, Ivan će živjeti vječno u svima nama.



Jadranka Kralj,
dobitnica stipendije za 2.
godinu diplomskoga studija

Samim dobtkom stipendije Zaklade Ivan Bulić osjetila sam neizmjernu zahvalnost i čast što su upravo moj rad i predanost prepoznati. Samim dolaskom na Svečanu sjednicu ti osjećaji su se dodatno pojačali. Prilikom predstavljanja podupirateljima i članovima Zaklade, shvatila sam koliko su moji kolege ambiciozni i vrijedni ljudi te koliko nam svima znači što je Zaklada upravo nas izabrala za stipendiste. Tijekom Svečane sjednice, svakom pričom, pa čak i pjesmom, dodatno sam se upoznavala s likom i djelom Ivana Bulića, ponajviše utjecajem i osjećajima koje je imao za druge. Svečana sjednica je stvarno poseban događaj na kojem su i tuga i sreća neprestano izmiješani te događaj kojeg će mnogi zauvijek pamtili. Upravo iz tog razloga zahvalna sam što sam takvo nešto mogla doživjeti sa svim predivnim ljudima koji su dodatno uljepšali čitavu svečanost.

**Sreća je prostrujala kroz svaki dio moje duše,
ponos je bio očit u svakom koraku, a zahvalnost je
bila temeljni osjećaj koji me obuzimao.**



Petra Tuksar,
dobitnica stipendije za 2.
godinu diplomskoga studija

Neopisiva mi je čast i zadovoljstvo biti prepoznata dvije godine zaredom od strane Zaklade Ivan Bulić kao jedna od mladih, vrijednih i ambicioznih studenata zbog čega sam

i ove akademske godine mogla biti dio Svečane sjednice Zaklade. Koncertna dvorana Blagoje Bersa dala je novu dimenziju predivno izvedenim glazbenim točkama, kao i pričama iz Ivanovog života koje su upotpunile ovaj događaj i vjerujem sve nas emotivno dotaknule. Tijekom cijele svečanosti, proživljavala sam razne emocije, od sjete i tuge, do zahvalnosti, radosti i ponosa. Iznimno je lijep osjećaj biti dio nagrađenih i vrsnih studenata, stoga najljepša hvala članovima Zakladne uprave i Stručnog povjerenstva što su prepoznali moj višegodišnji rad i trud uložen u obrazovanje. Neizmjerno mi je drago što sam dio ove posebne i poticajne priče koja će zauvijek biti dio mog života.



Ena Marinić,
dobitnica stipendije za 2.
godinu diplomskoga studija

Prošla su gotovo četiri mjeseca od Svečane sjednice Zaklade Ivan Bulić, a dojmovi se još uvijek sliježu. Niti kiša nije pokvarila raspoloženje sudionika u blagdanskom ozračju dvorane Blagoja Berse. To sve govori o veličini ovog događaja. Prisustvovanje cijeloj ceremoniji predivna je nagrada samo po sebi, a stipendija Zaklade Ivan Bulić samo je datak. Dirnuli su me govori koje smo imali priliku čuti i koji su mi dali novu motivaciju da se nastavim truditi ove akademske godine. Ivanova divna obitelj i prijatelji podsjetili su me na moju, te koliko sam zahvalna na njima. Dan je završio domjenkom i druženjem sa svim dobitnicima nagrada i stipendija, njihovim pratnjama, članovima i donatorima Zaklade. Izuzetno sam zahvalna i sretna što sam dio ove prekrasne priče.



Sara Gabelić,
dobitnica stipendije za 2.
godinu diplomskoga studija

Moji doživljaji tog dana bili su ispunjeni najdivnijim emocijama. Sreća je prostrujala kroz svaki dio moje duše, ponos je bio očit u svakom koraku, a zahvalnost je bila temeljni osjećaj koji me obuzimao. Također sam osjetila snažnu povezanost i suosjećanje s obitelji pokojnog Ivana Bulića i njegovim dragim prijateljima. Njihova prisutnost na događaju dodatno je obogatila moje iskustvo, dajući mu dublji smi-



7. SVEČANA SJEDNICA ZAKLADE IVAN BULIĆ

sao i emotivnu dimenziju. Svečana dodjela stipendije Zaklade Ivan Bulić nije samo financijska podrška, već i simbol prepoznavanja truda i poticaj za daljnje uspinjanje. Osjećam se privilegirano što sam bila dio ovog nezaboravnog trenutka te sam duboko zahvalna na pruženoj prilici.



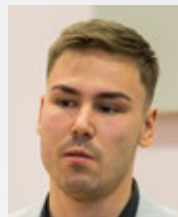
Nicole Madunić,
dobitnica stipendije za 2.
godinu diplomskog studija

Iako je taj jesenski dan, 5. prosinca 2023., obilježila kiša, ono što se odvijalo na 7. Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić, održane u Dvorani Blagoje Bersa, Muzičke akademije Sveučilišta u Zagrebu, nipošto nije bilo jesenski i oblačno. Dvorana je bila ispunjena pjesmom, smijehom, aplauzom te ponosom i spokojem. Tijekom održavanja Svečane sjednice shvatila sam kako sam postala dio neopisive cjeline koju čine mladi, marljivi i uporni ljudi, kolege koji svojom vedrinom i iskrenošću žele postići samo najbolje. Hvala članovima Zakladne uprave, Stručnog povjerenstva i podupirateljima Zaklade Ivan Bulić što, kroz ovakva nesebična davanja, potiču da se smijeh i vedrina mladih ljudi šire svijetom napretka.



Petra Roksandić
dobitnica stipendije za 2.
godinu diplomskog studija

Ovaj događaj ostavlja neopisivi trag, potičući nas da cijeni-mo trud i upornost te da ulažemo u sebe i svoju struku. Zahvaljujem Zakladi Ivan Bulić na pruženoj prilici i posebnoj iskustvu koje će me nadahnuti za daljnje uspjehe. Svečana sjednica nije samo dodjela stipendija, već i trajna uspomena koja živi kroz ideje Ivana Bulića. Svečanost je bila izuzetno dojmljiva, prožeta emotivnim trenucima i obasjana dostojanstvom. Počevši od samog čina dodjele, obogaćenog nevjerojatnim glazbenim izvedbama, pa sve do priča koje su podijelile Ivanove prijateljice. Teško je opisati snagu tih osjećaja koji su istovremeno obuhvatili ponos, tugu i radost. Neka nam ovo iskustvo bude pokretač novih početaka i inspiracija za ostvarenje pozitivnih promjena u vlastitom životu i šire.



Roko Rogošić,
dobitnik stipendije za 1.
godinu diplomskog studija

Već treću godinu zaredom imao sam čast prisustvovati Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić. Iako već dobro upoznat s pričom o Ivanu, svaki put, iznova i na drugačiji način proživljam sve to. Naravno, osim osjećaja blage pozitivne treme i poštovanja prema svim uspješnim ljudima koji su odlučili poduprijeti baš moj rad i trud, prisutan je konstantan osjećaj radosti i ponosa. Ponos je tu jer sam dio priče koja je iz boli i tuge potaknula stvaranje plemenitog djela koje će rezultirati daljnjim, kako profesionalnim, tako i osobnim razvitkom nadarenih i marljivih mladih ljudi, a ujedno i osigurati da Ivan u njemu živi vječno. Nadalje, specifičan je osjećaj podijeliti taj događaj s najbližim osobama poput svojih roditelja, učiniti ih ponosnim i dati još jednu potvrdu da se njihov trud kroz naše stvaranje i odgoj isplatio. Program me je, kao i svake godine, oduševio pružajući niz emocija, od tuge i empatije kroz priče o Ivanu, do sreće kroz dodjele nagrada i užitka u glazbenim brojevima. Na kraju, zahvalio bih gospodinu Buliću na povjerenoj odgovornosti da održim dio govora zahvale svim podupirateljima, simpatizerima i donatorima Zaklade, svojim kolegama te uzvanicima.



Ema Slunjski,
dobitnica stipendije za 1.
godinu diplomskog studija

Taj 5. prosinca 2023. ostat će zauvijek upamćen kao vrhunac moga fakultetskog iskustva. Bio je to dan kada su se spojile emocije, ponos i zahvalnost u jednom nezaboravnom trenutku. Prisustvovanje takvoj svečanosti bila je prava privilegija, prilika da se osjeti pripadnost jednoj posebnoj zajednici koja nije samo vezana strukom, već i dubokom ljubavlju prema znanju i napretku. Stoga, želim izraziti duboku zahvalnost svim članovima ove poštovane Zaklade. Vaša potpora i priznanje za moj trud i dosadašnji uspjeh predstavljaju ne samo nagradu, već i inspiraciju za daljnji rad i postizanje novih visina. Hvala vam što ste mi pružili priliku da se predstavim i što ste prepoznali moju predanost i rad. Vaša potpora će uvijek biti snažan vjetar u leđa na mom putu prema budućim izazovima.





Kristina Mačinković,
dobitnica stipendije za 1.
godinu diplomskog studija

Prekrasna Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić zauvijek će ostati u mom sjećanju. S osjećajem ponosa i sreće, a u isto vrijeme i tuge i sjete, sjedila sam u dvorani Blagoje Bersa na Muzičkoj Akademiji i uživala u velikoj životnoj priči Ivana Bulića koja može predstavljati nadahnuće za svakoga od nas. Prvi put u životu sam imala priliku prisustvovati događaju na ovakvoj razini, od same organizacije do bogatog programa. Neizmjerne sam zahvalna što sam dobila priliku biti dio ove priče, a ova stipendija mi je veliki poticaj da dalje nastavim istim putem te da u budućnosti pozitivno pridonosim zajednici, baš kao što je to činio i Ivan Bulić.



Emanuela Krpan,
dobitnica stipendije za 1.
godinu diplomskog studija

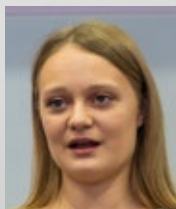
Svečane sjednice Zaklade Ivan Bulić zauvijek ću se sjećati. Bio je to jedan prekrasan, emotivan i veličanstven dan. Budući da je klasična glazba obilježila velik dio mog života, bila sam dirnuta što je svečanost održana baš na Muzičkoj akademiji, uz koju me vežu prekrasne uspomene. Svečana sjednica i dodjela stipendija u meni su probudile mnoštvo emocija. Osjećaji sreće, ponosa i zahvalnosti bili su isprepleteni osmjesima, ali i pokojom suzom. Svaki govor, svaka priča o Ivanu, svako izvedeno glazbeno djelo bilo je prožeto nježnošću i nadom. Prekrasan je osjećaj po prvi puta biti dio ovakve plemenite i inspirativne priče koju Zaklada nesebično stvara već sedam godina. Ponosna sam što sam dobila priliku podijeliti ovaj dan sa svim kolegama, dobitnicima stipendija, čija je izvrsnost i predanost vrijedna divljenja. Ova stipendija nije samo poticaj za moj profesionalni razvoj, već i priznanje da se tijekom svog akademskog puta vodim ispravnim vrijednostima te dijelim ideale koje njeguje Zaklada Ivan Bulić.



Mislav Kos,
dobitnik stipendije za 3.
godinu prijediplomskoga
studija

Izuzetno sam zahvalan što sam imao privilegiju prisustvovati ovako velikom događaju, te što sam dobio priznanje pred ljudima koji su nas došli podržati. Koncert, govori naših kolega i Ivanovih prijatelja, kao i razgovori sa svima prisutnima bili su izuzetno inspirativni. Ovaj događaj mi je pomogao još dublje shvatiti u što sam zapravo postao uključen. Cijenim ovo priznanje i želim istaknuti da ću se svakako više truditi kako bih opravdao povjerenje koje mi je ukazano.

Uvijek je bolje i lakše kad postoji osjećaj pripadnosti skladnoj obitelji koja nas razumije i podupire. Pripadnost Zakladi daje vjetar u leđa, do neba i zvijezda!



Ena Habuš,
dobitnica stipendije za 3.
godinu prijediplomskoga
studija

Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić bio je jedan topli, emotivni događaj. Prijateljice su srdačno dijelile Ivanove priče koje su me duboko dirnule. Recitacija Luke Bulića donijela je nježnost i povezanost s Ivanom, dok je zajednički nastup dječaka i djevojčice na klaviru obogatilo atmosferu. Ugođaj je nosio notu zajedništva, poštovanja i sjećanja, stvarajući nevidljivu vezu među prisutnima. Emocije su se prelijevale, ostavljajući kompleksan dojam, od tuge do radosti, ali i inspiracije. Ovaj događaj potiče me da cijenim ljude, njegovim prijateljstvom i koristim talente s ljubavlju, poput Ivana. Utjecaj na moju budućnost ogleda se u poticanju na dublje razumijevanje vrijednosti zajedništva, sjećanja i osobnog rasta kroz umjetnost i ljubav prema ljudima. Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić postavlja temelje za izgradnju budućnosti ispunjene ljubavlju, razumijevanjem i suradnjom.

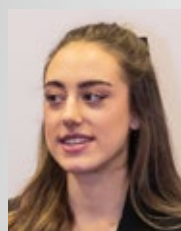


7. SVEČANA SJEDNICA ZAKLADE IVAN BULIĆ



Amalija Danjek,
dobitnica stipendije za 3.
godinu prijediplomskoga
studija

Sedma Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić nije bila samo dan dobrote, već Svečanost dobrote. Dvorana Blagoje Bersa Muzičke akademije Sveučilišta u Zagrebu, ispunjena pozitivnom energijom dobrih ljudi, unatoč kišnom danu, odisala je nesvakidašnjom toplinom. Stipendistica sam po drugi put, ali mi je i dalje teško riječima opisati svoj doživljaj ondje. Osjetila sam se ponosnom članicom Velike Obitelji, Zaklade Ivan Bulić, gdje se svi uzajamno cijene, potiču na napredovanje i zajedno raduju uspjesima. U životu, uz lijepe trenutke, proživljavamo i one manje lijepe. Izazove i zapreke različito doživljavamo, ali je uvijek bolje i lakše kad postoji osjećaj pripadnosti skladnoj obitelji koja nas razumije i podupire na putu. Pripadnost Zakladi daje vjetar u leđa, do neba i zvijezda! Osjećam da sam i sama slična Ivanu. Ništa mi nije teško, radoznala sam, željna steći mnoga znanja i vještine. Dobro se dobrim vraća, a ja želim na svom životnom putu širiti dobrotu kao Ivan. Da je svijet posložen poput Zaklade Ivan Bulić, u njemu ne bi bilo ratova ni gladi. Takav svijet nam treba. Takav Svijet želim!



Nadia Bajrić,
dobitnica stipendije za 3.
godinu prijediplomskoga
studija

Kada sam dobila poziv za svečanost Zaklade, pretpostavila sam da će to biti jedan nezaboravan emotivan događaj pun ljubavi i ponosa, ali i tuge u zraku. Sada mogu reći da je bilo još i više od toga. Od prekrasnih glazbenika koji su događaj učinili još svečanijim i posebnijim, do predivnih riječi gospodina Bulića, mojih kolega i naše dekanice. Posebno su me dirnule riječi Ivanovih prijateljica. Tada sam zaista osjetila koliko je ovo sve stvarno. Neka prijateljstva ostaju zauvijek, a upravo ono između Ivana, Ive i Maje pravi je primjer toga. mislim da su pravi primjer toga. Riječi „dan tužne radosti“ zaista su najbolje kojima se 5. prosinca 2023. može opisati.



Ida Kralik,
dobitnica stipendije za 2.
godinu prijediplomskog
studija

Svečanost dodjele stipendije bila je nezaboravno iskustvo koje me ispunilo ponosom i zahvalnošću. Kao stipendistici ove godine, sudjelovanje na ovoj svečanosti donijelo mi je posebno emotivno iskustvo. Gledati svoje kolege stipendiste, dijeliti svoje priče o usponima i izazovima, dok smo svi zajedno proslavljali postignuća, stvarno je bio trenutak zajedništva. Osjećaj potpore koju smo doživjeli od strane Zaklade, stvorio je nevjerovatnu atmosferu radosti. Uzbuđenje i radost u očima mojih kolega stipendista samo su produbili moje razumijevanje važnosti obrazovanja i potpore koju pružate studentima u razvoju. Hvala vam na prilici da, osim što primam, istodobno i dijelim ovu inspiraciju i potporu s ostatkom zajednice.

Kroz cijelu su se dvoranu osjećale samo pozitivne emocije međusobne potpore, ponosa te istinske ljubavi, što je i pravi smisao postojanja ove Zaklade.



Mare Jerković,
dobitnica stipendije za 2.
godinu prijediplomskog
studija

Hvala Vam na predivnim fotkama! I hvala na onolikom trudu oko programa! Dodjela je bila stvarno emotivna, u isto vrijeme svečana, a cijelo sam vrijeme imala dojam kao da sam poznavala Ivana. Na kraju sam spoznala koliko je divna osoba Ivan bio i bit ću mu, kao i njegovoj obitelji, uvijek zahvalna što sam zbog njega produbila ljubav koju imam za svoju buduću struku, stvorila lijepa poznanstva s ambicioznim ljudima i što, evo, trenutno ispite polažem s velikim trudom i motivacijom za koju je velikim djelom zaslužna cijela ova plemenita Zaklada!





Maja Sigur,
dobitnica stipendije za 2.
godinu prijediplomskog
studija

Počašćena sam što mogu reći da sam sudjelovala na Sedmoj svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić. Ovaj veliki događaj ispunjen emocijama i ljudskom dobrotom u meni je probudio osjećaje kako tuge tako i radosti, ali prije svega ponosa što sam postala dio ovakve zajednice. Počast koju smo odali Ivanu i izvrsnost koju smo slavili, na poseban su mi način obilježili kraj godine. Gledajući unazad, ovo iskustvo ću koristiti kao inspiraciju za budućnost i kao misao koja će me voditi da težim nečemu značajnijem. Ispunjenoga srca kročim hrabro dalje.



Lucija Juroš,
dobitnica stipendije za 2.
godinu prijediplomskog
studija

U svečanoj dvorani Muzičke akademije održana je Sedma svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić na kojoj mi je uručena stipendija. Biti dio cijelog tog događaja, neopisiv je osjećaj. Slušajući govor Ivanovih prijatelja osjećalo se koliko su ga zaista voljeli i cijenili, koliko ih je oplemenilo poznanstvo s njim i koliko im nedostaje. Uz tugu, osjećala se neopisiva snaga koja je prožimala cijelu dvoranu. Zaista je bilo divno biti dio svečanosti i zauvijek će mi ostati u sjećanju.



Ivan Kuruc,
dobitnik stipendije za 2.
godinu prijediplomskog
studija

Biti jedan u nekolicini izvrsnih, iznimna je čast. Petoga prosinca 2023., u predivnoj dvorani Blagoje Bersa u Muzičkoj akademiji, održana je 7. Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić koja me oduševila. Fascinantan glazbeni odabir, izvrstan

moderator Željko Rupić i program za pamćenje. U isto vrijeme puno sretnih, ali i tužnih emocija zbog sjećanja na Ivana. Definitivno dan koji ću uvijek pamtiti kao motivaciju za daljnji rad i trud na fakultetu i u životu. Još jednom zahvaljujem Zakladi što sam izabran u njezino Vijeće izvrsnosti.



Silvana Svetličić,
ravnateljica Osnovne škole
„Frana Galovića“ u Zagrebu

U blagdansko vrijeme, 5. prosinca 2023. pozvani smo na Svečanu sjednicu Zaklade Ivan Bulić. Budući da sam djelatnik škole od ove školske godine, nisam bila upućena u sve osobitosti o radu Zaklade. Sve što sam do tada znala o Zakladi jest da pojedinim učenicima naše škole potpomaže u ostvarenju bezbrižnog školovanja i ostvarenju osobnih potencijala uz ispunjenje materijalnih obveza te potreba. Sama svečana sjednica u meni je izazvala buru pozitivnih emocija i probudila znatiželju da o Zakladi saznam puno više. Nije slučajno da sam se, kao djelatnik u obrazovanju, usred programa sjetila riječi nobelovca Nelsona Mandele: „Obrazovanje je najmoćnije oružje koje možemo upotrijebiti kako bismo promijenili svijet.“ Program svečanosti u potpunosti me ispunio, nadahnuo i ohrabrio u sučeljavanju s današnjim problemima s kojima se mi obrazovni djelatnici susrećemo. Sretni smo što smo i mi kao škola dio ove prekrasne priče.



Marija Mršo Rajić,
ravnateljica Poljoprivredno-
prehrambene škole u Požegi

Nema riječi kojima bi se opisao ovakav događaj. Ponos, tuga, suze, radost, sjećanje, plemenitost,, toliko emocija na jednom mjestu. Bila mi je iznimna čast podijeliti s vama taj poseban dan, koji će mi ostati u dubokom sjećanju, kao i našoj učenicima Ivani koja je neizmerno zahvalna kako za stipendiju, tako i za samu svečanost. Hvala vam od srca što ste nam omogućili takav izniman dan za pamćenje i što smo postali dio vaše priče. ■





Kruh s krumpirom

Sastojci	Količina
KONC. ZA KRUMPIROV KRUH	10,00 kg
Brašno T-550	20,00 kg
AMBRA SOFT	0,30 kg
Kvasac	0,90 kg
Voda	19,50 kg
Ukupno	50,70 kg

Tehnološki postupak	Napomena
Miješanje sporo	5 min.
Miješanje brzo	4 min.
Temperatura tijesta	28°C.
Mirovanje tijesta	10 min.
Odvaga tijesta	0,46 kg. Napraviti štruce i uvaljati u posip po želji (Golden grain, sezam..).
Fermentacija	40-45 min. Prije ubacivanja u peć, zarezati pod koso.
Temperatura pečenja	240 °C s padom na 220 °C.
Vrijeme pečenja	29-35 min. Peći s dodatkom pare.
Parametri fermentacije	35°C/ 75%.
Temperatura pečenja	240°C s padom na 220°C.
Vrijeme pečenja	23 min s parom.



Peka

Sastojci	Količina
Pšenično brašno T-550	60,00 kg
PANJ PREMIUM	10,00 kg
CHIA 50	30,00 kg
Kvasac	2,00 kg
Sol	0,70 kg
Voda	80,00 kg
Ukupno	182,70 kg

Tehnološki postupak	Napomena
Miješanje sporo	10 min.
Miješanje brzo	10 min.
Odmaranje tijesta	45-60 min. U nauljenoj posudi u masi.
Oblikovanje	0,70 kg. Tjestene komade oblikovati okruglo i stisnuti prije ubacivanja u peć.
Fermentacija	40 min. 35 °C/75 %.
Temperatura pečenja	250 °C s padom na 200 °C.
Vrijeme pečenja	19 min s parom.

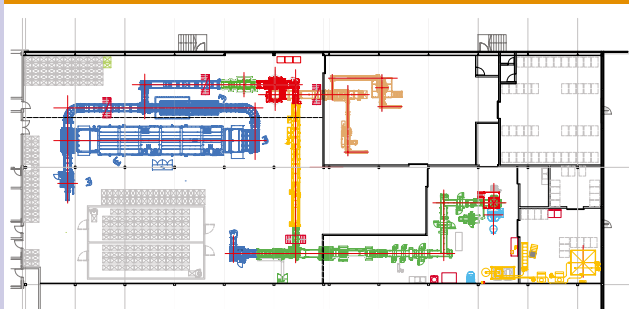


KOMPLETNA USLUGA

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
- koncentri
- nadjevi
- arome
- kvasac
- margarin i ulja

Tehnološka podrška



Strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



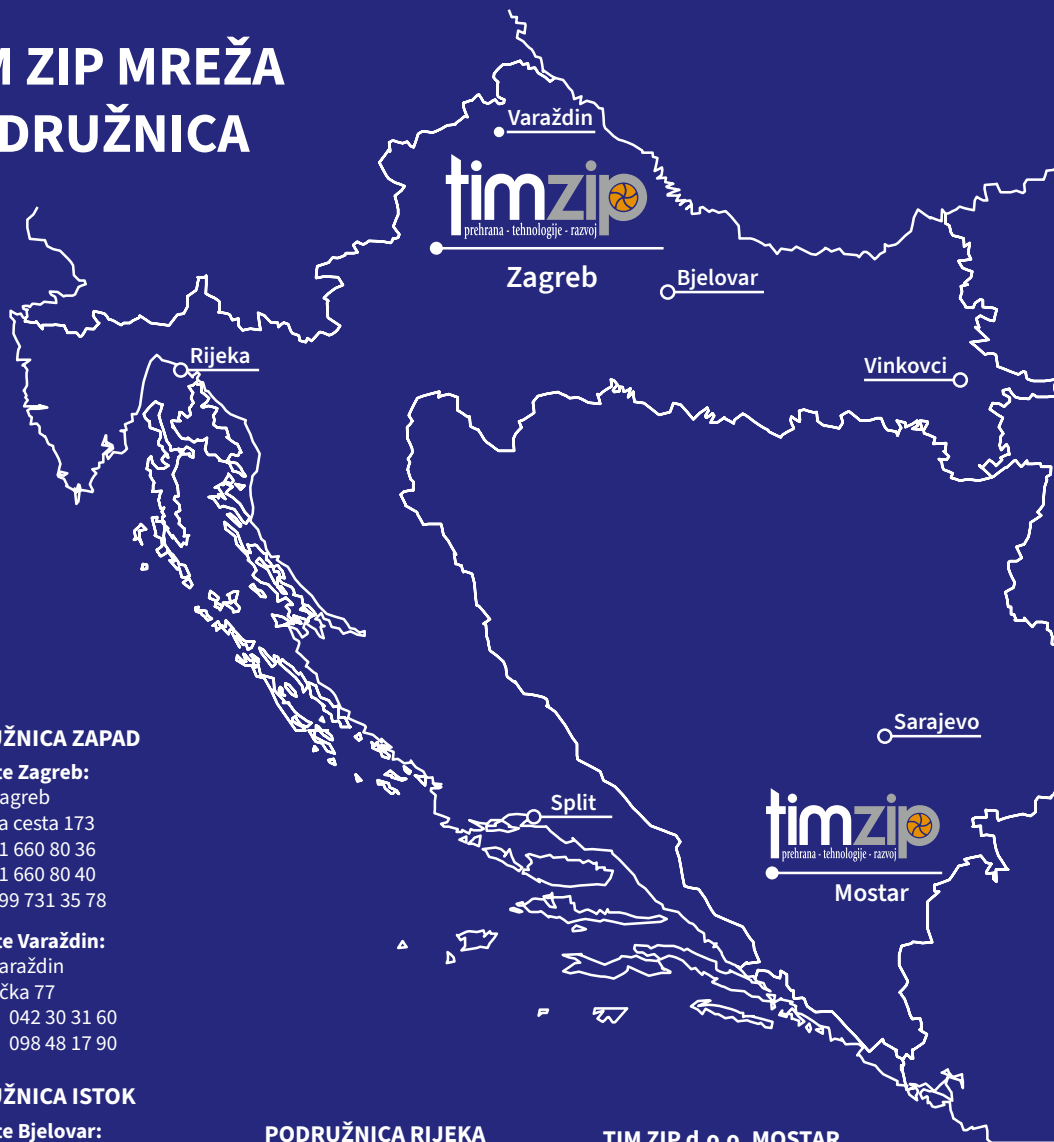
- silosi i sustavi za doziranje
- oprema za zamjes tijesta
- strojevi i linije za oblikovanje kruha
- strojevi i linije za oblikovanje peciva
- strojevi i linije za proizvodnju krafni
- strojevi i linije za proizvodnju lisnatog tijesta
- linije za proizvodnju krekeri i snackova
- strojevi, linije i tunelske 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 predtjesti i matične kulture
- komore za vakuumsko tretiranje proizvoda
- vozila i prikolice za mobilnu prodaju

Montaža i servis





TIM ZIP MREŽA PODRUŽNICA



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 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 RIJEKA

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

PODRUŽNICA JUG

Skladište Split:
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

11070 Novi Beograd, Srbija
Gandijeva 215/11
Tel: 00 381 11 40 44 251
Mob: 00 381 62 27 34 10