



- Došli su svi! – Dan otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Beogradu
- Utemeljen Centar Franjo Klarić
- Razgovor s prof. dr. sc. Brankom Levaj
- Zrinka Zajec nova predsjednica Richemont kluba

IMPRESSUM

iNFO

Izdavač:

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

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

Redakcija:

Glavna urednica: Martina Kolak
Redaktura: TIM PUBLIC d.o.o.

Grafička priprema: Think.Invent.Design.

Tisak: Spacecraft Earth d.o.o.

Lipanj 2024. godine

Besplatni primjerak



Naslovnica: povrtni panini

Produkcija i foto:

Richemont visoka škola, Luzern



GRAFIČKI I MULTIMEDIJSKI DIZAJN
Sve vrste promotivnih aktivnosti

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

UVODNA RIJEČ



Poštovani čitatelji!

I u ovome broju TIM ZIP INFA objavljujemo obilje zanimljivoga i korisnoga štiva vrijednoga vaše pažnje, ali uzimam sebi slobodu konstatirati da je sadržaj od 4. do 13. stranice posebno zanimljiv i koristan za svakoga člana managementa, vlasnika, direktora, tehnologa i stručnjaka iz područja pekarstva i slastičarstva iz ovoga našeg dijela Europe koji prati suvremene tehnologije i trendove te zna što za uspješno poslovanje znači biti u korak s vremenom.

Neću ponavljati ono što ćete naći na deset stranica priloga o održanom Danu otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Beogradu, 16. svibnja ove godine, samo ću istaknuti zadovoljstvo postignutim i iznimnu organizacijsku moć tvrtke. Okupiti toliko ljudi-posjetitelja na jednom mjestu, dovesti 17 europskih proizvođača strojeva, linija i opreme, izložiti *brdo* njihovih novih tehničko-tehnoloških rješenja, dovesti najistaknutije članove strukovnih udruga iz šest država i osam tvrtki na živu proizvodnju na osam radnih jedinica, i to bez suradnje s nekom od event agencija, isključivo *svojom snagom*, još jednom svjedoči o, najblaže rečeno, neuobičajenim organizacijskim kapacitetima tvrtke koja *samo prodaje opremu i sirovine*. I još k tome upriličiti impresivnu premijeru prve u svijetu linije za nešto što već godinama iziskuje kvalitetno automatizirano rješenje, razvijene u sinergiji *onih koji znaju* i vlastitog iskustva i znanja tvrtke, i to u dijelu svijeta koji se malo-kad može podičiti postignućima u tehničko-tehnološkom smislu.

A nakon tih spomenutih deset stranica donosimo prilog o činjenici, dugoročno gledano još važnijoj za struku na ovim prostorima, utemeljenja „Centra Franjo Klarić – za istraživanje, razvoj i

analizu kiselih tijesta i ostalih sirovina za pekarstvo i slastičarstvo“. U Zagrebu je, u zgradi tvrtke TIM ZIP, 7. svibnja ove godine, između tvrtke TIM ZIP, kao inicijatora, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Zaklade Ivan Bulić te Richemont kluba Hrvatska, udruge stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu, potpisan Sporazum o suradnji na aktivnostima Centra čime je uspješno okončan proces pokretanja ovog iznimno značajnog projekta.

Među ostalim sadržajem ovoga broja pročitajte i razgovor s obnašateljicom dužnosti dekanice Prehrambeno-biotehnološkoga fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, **prof. dr. sc. Brankom Levaj** te prilog o početku montaže opreme u ogromnome pogonu u Sultanatu Oman na Arapskome poluotoku, što je, kako smo i ranije pisali, najveći projekt u povijesti tvrtke TIM ZIP.

Do sljedećega izdanja želim vam svako dobro, pregršt uspješnih rezultata, barem malo ljetnog predaha i kvalitetnog odmora te pouzdanu klimatizaciju.

S poštovanjem,

Martina Kolak
Glavna urednica

SADRŽAJ



4 DAN OTVORENIH VRATA

Sajam tehnologija i trendova u Beogradu



14 CENTAR FRANJO KLARIĆ

Vjetar u leđa pekarstvu



17 PROJEKT U OMANU

Montaža u tijeku



18 TALIJANSKI POLIN

Svestranost, efikasnost, fleksibilnost



24 TEAM BUILDING

Tri dana uzbudljive Istre

29 ZAKLADA IVAN BULIĆ

Objavljen Natječaj



30 INFO INTERVJU

Prof. dr. sc. Branka Levaj



34 RICHEMONT KLUB

Zrinka Zajec predsjednica



36 IZ STRUČNE LITERATURE

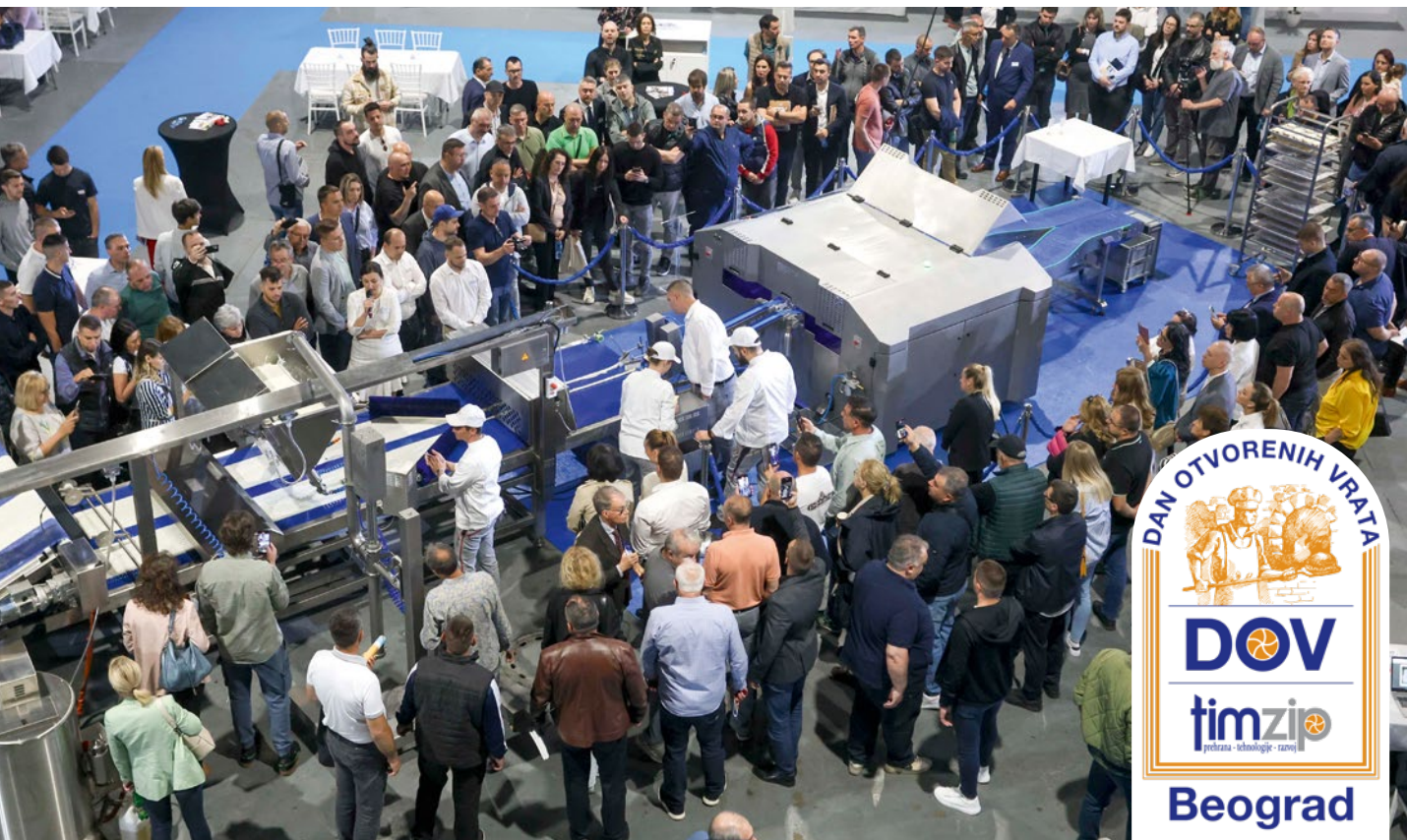
Rustikalni kruh iz peći na drva



40 TEHNOLOZI PREPORUČUJU

Meka tijesta su uvijek u modi





NA SAJMU U BEOGRADU PREDSTAVLJENE SMJERNICE ZA BUDUĆNOST STRUKE

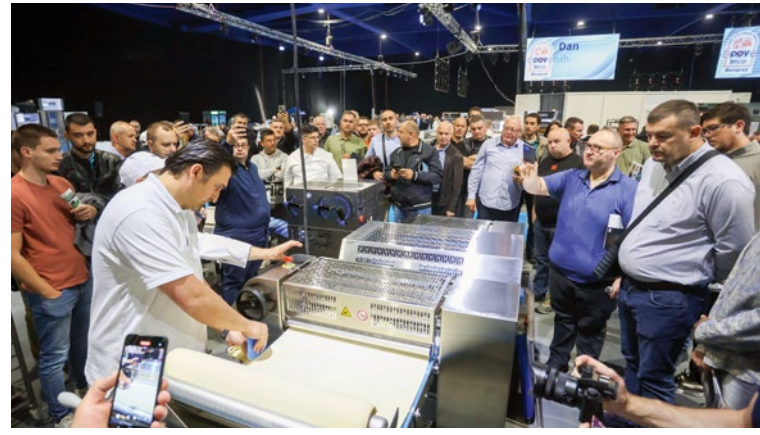
TEHNOLOGIJE, TRENDovi I PREMIJERA

Dan otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Beogradu nedvojbeno je potvrdio svoju predanost inovacijama i kvaliteti zastupljenima u čitavom spektru predstavljenih kreacija, trendova, automatiziranih strojeva i linija, tehnologija i know-how rješenja.

Tog važnog četvrtka, točno 5 godina nakon posljednjeg istoimenog okupljanja u Beogradu, na prostranom terenu bez golova, u poslovno-prijateljskoj sajamskoj atmosferi, reprezentacija Europe odnijela je apsolutnu pobjedu!

17 renomiranih tvrtki-proizvođača strojeva, linija i opreme iz desetak zemalja Europe i 6 Richemont klubova iz Belgije, Hrvatske, Italije, Luxembourga, Srbije i Španjolske pod izborničkom palicom tvrtke TIM ZIP zaigralo je važnu utakmicu.

Upriličen 16. svibnja ove godine, u hangarskom prostoru Stage 1 u Luci Beograd, na impresivnih 2.000 kvadrata, Dan otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP nedvojbeno je potvrdio svoju predanost inovacijama i kvaliteti zastupljenima u čitavom spektru predstavljenih kreacija, trendova, automatiziranih strojeva i linija, tehnologija i know-how rješenja.



Sadržajnoj izložbi i cjelodnevним prezentacijama prisustvovalo je više od 400 posjetitelja, vlasnika, direktora, šefova proizvodnji, tehnologa, pekara i slastičara iz dvjestotinjak tvrtki i obrta. Osim iz Srbije, ovu brojku čine i kupci iz Bosne i Hercegovine, Crne Gore, Hrvatske, Makedonije i Slovenije.

Svoju najsuvremeniju automatiziranu opremu za pekarstvo i slastičarstvo predstavili su renomirani europski proizvođači: AGRIFLEX, BAKON, BTF, DIOSNA, ELIN, FINES, FORTUNA, INSANE SOLUTIONS, JAC, LP GROUP, MILLENNIUM ENGINEERING, PFM, POLIN, RONDO, TRIMA, TURRI i WIESHEU.

Izloženih impresivnih 30 t opreme omogućilo je cjelodnevni dinamični raspored prezentacija. Predstavljen je rad linije za burek i pite, linija za proizvodnju proizvoda od lisnatog tijesta, linije za proizvode od mekih tijesta s visokim udjelom vode, poput bagueta i ciabatta, kao i proces

proizvodnje duplo frkanih peciva. Demonstracije su obuhvatile i napredne tehnologije za proizvodnju keksa, rezanje kolača i torti te proces pakiranja proizvoda.

Zasigurno najviše iščekivan trenutak sajma bila je premijera Herkulesa, prve u svijetu automatske linije za savijanje bureka i pita. Ovo revolucionarno rješenje, razvijeno upravo na našim prostorima, od strane mladih inženjera, vlasnika tvrtke INSANE SOLUTIONS iz Čačka, u suradnji sa stručnjacima tvrtke TIM ZIP, predstavlja značajan iskorak u tehnološkom pogledu. Jedina operacija u proizvodnji bureka/pita koja se dosad nije mogla obaviti strojno dobila je uspješan epilog čime su postavljeni novi standardi u industriji i otvorene nove perspektive za pekarske poduzetnike.

Spomenuta inovativna postignuća iskristalizirala su čitavu lepezu optimalnih rješenja za poboljšanje učinkovitosti, ekonomičnosti, kapaciteta i kvalitete proizvodnih procesa.

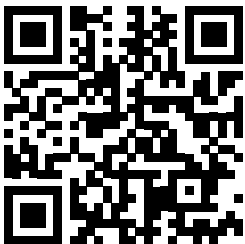
Upriličeno sajamsko događanje krasio je dvostruki karakter: uz spektakl tehnoloških inovacija, u središtu pozornosti našao se i laboratorij kreativnosti i mašte. To drugo lice sajma, odnosno *live show* Richemont umjetnika na osam radnih jedinica u centralno pozicioniranoj pekari, bio je važna okosnica programa. Predstavljajući bogato europsko nasljeđe i baštinu svojih zemalja, majstori pekarskog zanata unijeli su dušu i srce na pozornicu te osvajali autentičnim zalogajima spajajući tradiciju s modernim ruhom.

Hrvatski klub predstavile su tvrtke Bread Club, Noel Bread & Deli, Ekos Cakes i Pekarnica Zemljič, a u ime srpskog kluba nastupili su Pekara Centar, Pekare Denis, Pekara Vika te Skroz Dobra Pekara.

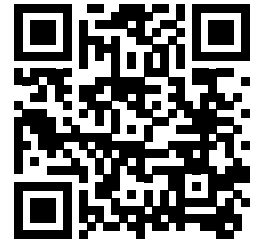
Ovogodišnje izdanje DOV-a naišlo je na opće zadovoljstvo i oduševljenje svih prisutnih: i organizatora i izlagača i

posjetitelja. Broj izložaka, raspored i kvaliteta prezentacija, raznolikost i dinamika *live show*a, obavijeni sveprisutnom prijateljskom sinergijom, ostavili su izuzetno pozitivne dojmove na sudionike. Ovim festivalom znanja, kvalitete i inovacija, strasti i talenata unijeta je prava svježina i entuzijazam u pekarstvo regije. Sajam je naglasio dinamičnost i izazove modernog tržišta koje žudi za inovativnim duhom i brzim reakcijama na zahtjeve potrošača. Podsjetio je na neupitnu činjenicu - tko želi dio kolača, mora budnim okom pratiti i na vrijeme reagirati. Jedan od glavnih preduvjeta pravovremene informiranosti i ispravnih odluka svakako je umrežavanje i razmjena novih spoznaja među stručnjacima, a ovo iskustvo potvrdilo je da je jedna od nezaobilaznih platformi za pekarsko-slastičarski *networking* u regiji svakako Dan otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP. ■





DOV VIDEO



RICHEMONT LIVE
SHOW VIDEO



Izlagači opreme:

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

TRIMA linija za pecivo



Gravilina linija za ciabatte, baguette i specijalne vrste kruhova

WIESHEU

peći za pečenje u prodajnim prostorima

Komentirali su sajam:

Žarko Stanojlović,
TRGOCENTAR, Beograd

Organizacija sajma, stručni sadržaj kao i struktura i broj posjetitelja svjedoče o tome da je manifestacija Dan otvorenih vrata zaista više od toga. Mogu slobodno reći da ste ovom manifestacijom upotpunili jedan veliki prazan prostor s obzirom da beogradski pekarski sajam odavno ne postoji. Ono što je najveći značaj vašeg sajma jest taj što ste omogućili da gotovo sve izložene strojeve vidimo u radu uz stručnu podršku vaših tehnologa. Također, prezentacija proizvoda iz raznih regija Europe je od velikog značaja jer smo imali priliku okusiti proizvode raznih naroda. Svakako ne bih trebao izostaviti pohvalu za vaš domaćinski pristup čitavom događaju na kojem smo se zaista osjećali dobrodošlima.

Sve u svemu - sve pohvale za organizaciju, sadržaj, uloženu energiju i trud.

Ljubinka i Branko Lazić,
PEKARA BRAĆA LAZIĆ, Bijeljina

Zadovoljstvo nam je bilo posjetiti Dan otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Beogradu. Hvala na pozivu i na gostoprimstvu, zaista ste se potrudili do najsitnijih detalja, kao i obično. Ovakvi događaji znače

puno za naše poslovanje. Svjesni smo da je ovo doba tehnološkog napretka i da je za uspješno poslovanje najbitnije biti u korak s vremenom. Upravo u tome nam pomažu ovakvi događaji. Zahvaljujući opremi koju smo dosad kupili, proizvodnju smo znatno unaprijedili i povećali konkurentnost na tržištu, što je cilj svakog poduzetnika.

Dr. Cesare Cometti
POLIN, Italija

Zadovoljstvo nam je uputiti komplimente TIM ZIP-u za nedavno organizirani sajam u Srbiji. Bio je to događaj koji je na nas ostavio snažan dojam, dodatno učvrstivši naše poštovanje prema profesionalnosti tvrtke za koju znamo da bolje od bilo koje druge predstavlja pekarski svijet u Hrvatskoj, Bosni i Hercegovini, Srbiji, Crnoj Gori i Makedoniji. Bilo je posebno zanimljivo vidjeti kako se ova regija tehnološki ubrzano razvija sa sve većim fokusom na održivost, kvalitetu sastojaka i inovativne tehnologije koje poštuju tradiciju i gledaju u budućnost. Ovaj događaj označio je važan trenutak za razvoj odnosa između tvrtki POLIN i TIM ZIP. Ponudio je idealnu platformu za razmjenu ideja koje su ključne za poticanje zajedničkog rasta. Imali smo priliku upoznati obrazovane i sposobne ljude s kojima smo mogli ojačati svoje znanje i proširiti svoju profesionalnu mrežu. Tijekom događaja naglašena je važnost kontinuiranog usavršavanja, visoke kvalitete proizvoda i pružanja adekvatnih odgovora na potrebe kupaca. Nakon ovog iskustva, još smo više uvjereni da je razvoj kompletnog asortimana peći, strojeva i visokotehnološke opreme za svijet pekarstva i slastičarstva bio pobjednički izbor za POLIN i cijelu grupaciju. Dodatno smo motivirani za razvoj novih rješenja kako bismo rasli zajedno s našim partnerima. ■



Rekli su o sajmu:

Zrinka Zajec,
predsjednica RK Hrvatska

DOV u Beogradu je izuzetno važan događaj za industriju, jer pruža priliku stručnjacima i entuzijastima da se povežu, razmijene ideje i predstave najnovije inovacije. Kao predsjednica Richemont kluba i vlasnica Bread Club-a, iskustvo sudjelovanja bilo je izuzetno inspirativno i korisno. Sajam omogućava stručnjacima iz različitih dijelova svijeta da razmjene iskustva i znanja. Ovo je neprocjenjivo za unaprjeđenje vještina i tehnika, kao i za učenje o novim trendovima i tehnologijama. Idealno mjesto za predstavljanje najnovijih inovacija u pekarstvu, kao što je ove godine bio stroj za savijanje pita

i bureka Herkules. Ove inovacije mogu uključivati nove sastojke, opremu, tehnologije i metode pečenja, što pomaže u unapređenju kvalitete proizvoda i efikasnosti proizvodnih procesa. Sudjelovanje na sajmu pruža priliku za uspostavljanje novih poslovnih kontakata i suradnji, što može dovesti do zajedničkih projekata i novih poslovnih prilika.

Naser Idrizović,
predsjednik RK Srbija

Dan otvorenih vrata u Beogradu predstavljao je izvanrednu priliku za sve koji nisu u mogućnosti putovati i posjetiti inozemne sajmove. Bio je to događaj od velikog značaja za našu struku jer je pružio mogućnost da budemo u tijeku s najnovijim tren-

dovima, tehnologijama i inovacijama, kako u pekarskoj tako i u slastičarskoj industriji.

Sajam je bio sjajno organiziran i osmišljen, s pažljivo planiranim programom i rasporedom aktivnosti.

Uzbuđenje i energija koji su vladali prostorom Richemont klubova bili su zarazni, a mogućnost razmjene iskustava i ideja s kolegama iz različitih dijelova zemlje i svijeta bila je neprocjenjiva. Sve u svemu, sjajan događaj, na svjetskom nivou, ali ništa manje nismo očekivali od TIM ZIP-a.

Benny Swinnen,
počasni član RK Belgija

Bilo nam je vrlo zanimljivo međusobno razmjenjivati ideje i metode.





Uvjeren sam da su ovakvi sajmovi neophodni u razvoju regionalnih pekarskih i slastičarskih vještina. Iako svaka zemlja, pa i regija, ima svoj specifičan ukus, nove ideje ili metode uvijek možete prilagoditi svojim. Važno je da pekari znaju što se događa u svijetu oko njih. Činjenica je da nikad ne znamo 'previše', a na ovakvim okupljanjima otvorenog duha učimo jedni od drugih. Hvala još jednom na izvrsnoj organizaciji i sjajnom Richemont iskustvu.

Carlo Bock,
predsjednik RK Luxembourg

Uvijek mi je veliko zadovoljstvo podržati naše hrvatske i srpske prijatelje i predstaviti naše prekrasno craft umijeće. Dan otvorenih vrata je vrlo važan

sajam koji pekarima pokazuje tehnologije potrebne da bi se radilo na modern i suvremen način. Velika zasluga TIM ZIP-a je da tvrtkama u cijeloj regiji nudi platformu na kojoj pekari mogu pronaći velik potencijal i brojne mogućnosti za daljnji razvoj.

Čestitke cijelom timu i veliko hvala na vrlo profesionalnom prijemu i srdačnoj dobrodošlici kao i na izvanrednom uspjehu tijekom sajma.

Matteo Cunsolo,
predsjednik RK Italija

Jedno predivno iskustvo, ali ništa manje nisam ni očekivao jer kad se radi o organizaciji tvrtke TIM ZIP, osjećam se kao da sam u vlastitoj obitelji. Poznajemo se godinama i uvijek je lijepo provoditi vrijeme s vama. Zadovolj-

stvo je predstavljati proizvode svoje zemlje, a posebno je lijepo činiti to među prijateljima iz Richemont klubova.

Carlos Mariel Albert
predsjednik RK Španjolska

Prije svega, sve pohvale organizaciji. Dojam o sajmu vrlo je pozitivan. Puno događanja koja su potpuno oživjela atmosferu. Organizacija je bila savršena i bilo je vrlo dinamično uz mnoštvo prezentacija. Moram pohvaliti i dostupnost cijena pored strojeva jer mi se to, kao kupcu, čini važnom praksom. Pekarski trendovi su dobro predstavljani, strojevi su bili vrhunski, a važno je da su pored njih stajali i menadžeri tvrtki.





Prva u svijetu linija za automatsko savijanje bureka/pita

PREMIJERNO PREDSTAVLJEN HERKULES

INSANE
SOLUTIONS

timzip
prehrana - tehnologije - razvoj

Karakteristike:

- ✓ 1 - 4 redna proizvodnja
- ✓ kapacitet do 400 kg/red/sat, ovisno o modelu
- ✓ zamjenjuje do 12 radnika u smijeni
- ✓ mjere se dužina i masa svakoga odreznog dijela
- ✓ mogući svi tradicionalni i posebni oblici proizvoda
- ✓ za proizvode punjene bilo kojim nadjevom
- ✓ jedan kontrolni panel
- ✓ zvučni signal u slučaju odstupanja
- ✓ transportne trake ili retrakcijski odlagači po mjeri
- ✓ sistem unutarnjeg pranja, uz mogućnost pranja mlazom vode
- ✓ postavlja se iza linije za burek/pite bilo kojeg proizvođača

Rekli su o sajmu i Herkulesu:

Silvester Pečjak,
PEKARNA PEČJAK, Škofljica

Došli smo vidjeti Herkulesa, oduševili se njegovim radom i odlučili ga kupiti.

Ovo je najveći sajam koji smo vidjeli u državi i impresionirani smo njegovim sadržajem. Presentacije strojeva i linija bile su dobro raspoređene pa smo u nekoliko sati uspjeli vidjeti sve. Puno nam znači vidjeti novitete u kontekstu trendova i tehnologija iz zapadne Europe, a drago nam je što se krenulo u razvoj rješenja i na našim prostorima. Uvijek treba težiti biti bolji i inovativniji od svijeta koji nas okružuje, a ne ići u potpuno istome smjeru.

Đorđe Šipetić i Miloš Milivojević,
INSANE SOLUTIONS, Čačak

TIM ZIP se još jednom pokazao kao ključna tvrtka za predstavljanje inovacija u pekarskoj industriji. Organizacija sajma bila je na izrazito visokom nivou, možemo slobodno reći da im organizatori sajmova u pekarskoj industriji zaista mogu zavidjeti.

U eri interneta izgubila se povezanost kupaca s proizvodom i proizvođačima. Predstavljanje strojeva i tehnologija potencijalnim kupcima omogućava otklanjanje svake sumnje u vjerodostojnost snimaka s interneta, jer svima nam je dobro poznato da reklame uvijek nude više od realnih mogućnosti. Predstavljanje strojeva u realnim uvjetima postaje ključan faktor za uspostavljanje povjerenja i razumijevanje

kvalitete proizvoda. A time je TIM ZIP napravio velik iskorak.

Mi kao tvrtka Insane Solutions možemo samo zahvaliti tvrtki TIM ZIP na pozivu i prilici da zajedničkim snagama napravimo svjetsku premijeru naše linije HERKULES.

HERKULES je svojom impresivnom performansom i naprednim tehnologijama privukao pažnju svih posjetitelja i postavio nove standarde u ovoj industriji.

Tvrtka Insane Solutions nastavlja s posvećenim radom na unapređenju i razvoju novih tehnologija u ovoj industriji s ciljem zadovoljavanja potreba kupaca i unapređenja pekarske industrije.

Hristijan Koleski,
ŽITO LEB, Ohrid

Želim vam izraziti poštovanje i zahvalnost za uspješnu organizaciju

sajma, kao i na mogućnosti da budemo u tijeku s novim tehnološkim promjenama u pekarskoj industriji.

Od velikog značaja, kako za mene tako i za moju firmu, bili su svi kontakti i međusobno razmijenjena iskustva s ostalima prisutnima, a prije svega s predstavnicima tvrtke TIM ZIP koji su već godinama naši pouzdani partneri i savjetnici u realizaciji novih vizija naše firme.

Među prezentacijama, ogroman utisak ostavilo je lansiranje Herkulesa i njegove primjene. ODLIČNA INOVACIJA! ■



PREMIJERA LINIJE



Trenutak nakon potpisivanja Sporazuma – Vladimir Bulić, predsjednik Uprave tvrtke TIM ZIP, Branka Levaj, o. d. dekanice Fakulteta i dipl. ing. Franjo Klarić



U SURADNJI TVRTKE, UDRUGE, ZAKLADE I FAKULTETA OSNOVAN JE „CENTAR FRANJO KLARIĆ – ISTRAŽIVANJE, RAZVOJ I ANALIZA KISELIH TIJESTA I OSTALIH SIROVINA ZA PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO“

VJETAR U LEĐA RAZVOJU HRVATSKOG PEKARSTVA

**CENTAR
FRANJO KLARIĆ**



Centar nosi ime dipl. ing. Franje Klarića koji je cijeli radni vijek, više od šezdeset godina, radio na najodgovornijim funkcijama u pekarskoj industriji. Struka ga smatra najboljim teoretičarem među praktičarima i najboljim praktičarem među teoretičarima u pekarstvu regije. S njemačkoga je preveo pet stručnih knjiga, a

prije sedam godina napisao je i prvu hrvatsku autorsku knjigu o pekarstvu.

U Zagrebu je, u zgradi tvrtke TIM ZIP, 7. svibnja ove godine, na prigodnoj svečanosti, obnašateljica dužnosti dekanice Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, prof. dr. sc. Branka Levaj stavila i posljednji potpis na Sporazum o suradnji na aktivnostima „Centra Franjo Klarić - istraživanje, razvoj i analiza kiselih tijesta i ostalih sirovina za pekarstvo i slastičarstvo“. Prethodno su, kao osnivači Centra, Sporazumu o suradnji pristupili tvrtka TIM ZIP, kao inicijator, te Richemont klub, udruga stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu, i Zaklada Ivan Bulić.

Time su ostvarene sve formalne pretpostavke za početak aktivnosti Centra Franjo Klarić koji će kao svoju bazu imati za tu svrhu posebno uređeni i opremljeni biokemijski laboratorij, testnu i prezentacijsku pekaru kao i predavaonicu i seminarske prostorije tvrtke TIM ZIP.

Osnovna misija Centra je istraživanje i prikupljanje novih informacija te unaprjeđenje spoznaja o kiselim tijestima i tehnologijama njihove proizvodnje, očuvanja, ali i uporabe u raznim prehrambenim proizvodima. Osim kiselog tijesta, bitan predmet rada Centra bit će i istraživanje ostalih sirovina za pekarstvo i slastičarstvo, kontinuirana edukacija pekara, slastičara, prehrambenih tehnologa, profesora strukovnih škola i visokoobrazovnih ustanova s ciljem implementacije novih spoznaja u područjima vezanim za prehrambenu industriju, kao i daljnja suradnja sudionika projekta na znanstvenim projektima.

Prehrambeni inženjeri, biotehnolozi i nutricionisti, te pekari-instruktori sve četiri strane potpisnice Sporazuma o suradnji će sudjelovati u radu Centra, čime će se osigurati dinamično i kontinuirano istraživanje te educiranje na različitim poljima vezanima za struku.

Centar nosi ime **dipl. ing. Franje Klarića** koji je diplomirao 1970. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, a cijeli radni vijek, više od šezdeset godina, radio je na najodgovornijim funkcijama u pekarskoj industriji. Osim u najznačajnijim hrvatskim pekarskim tvrtkama, znanja, vještine i iskustvo stjecao je i u Njemačkoj i Italiji. Za radnoga vijeka, a jednako je i danas, nazivali su ga najboljim teoretičarem među praktičarima i najboljim praktičarem među teoretičarima u pekarstvu regije. Ogromno svoje znanje i iskustvo nesebično je prenosio mladima pa su mnogi od njegovih „učenika i pripravnika“ danas na



U laboratoriju Centra Franjo Klarić koji je u fazi opremanja



Degustacija proizvoda



Uzdavljelje! - za uspjeh Centra Franjo Klarić



Gošće i domaćini pred zgradom tvrtke TIM ZIP

najistaknutijim rukovodećim mjestima u pekarskoj branši ovih prostora. Kao vrhunac predanosti struci Franjo Klarić je s njemačkoga preveo pet stručnih knjiga, a prije sedam godina napisao je i prvu hrvatsku autorsku knjigu „Suvremene tehnologije u pekarstvu i slastičarstvu – sirovine i proizvodi“.

Svojim djelovanjem Centar Franjo Klarić želi osigurati napredak pekarske, slastičarske i konditorske struke na ovim prostorima. Sudionici Centra će biti u stalnom kontaktu s ostalim institucijama i organizacijama kako bi se održao korak s najnovijim spoznajama o kiselim tijestima, sirovinama za pekarstvo i slastičarstvo, o novim tehnologijama i tehnološkim postupcima u proizvodnji. Centar će u svom radu surađivati s vodećim stručnjacima iz profesije, sudjelovati u istraživanjima s ciljem stjecanja novih znanstvenih spoznaja te poticati znanstveni i stručni razvoj studenata Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Svečano otvaranje Centra Franjo Klarić bit će u rujnu ove godine. ■

Delegacija Fakulteta

Potpisivanje Sporazuma o suradnji na aktivnostima Centra Franjo Klarić bila je i prigoda da domaćin, tvrtka TIM ZIP, gostima-predstavnicima Prehrambeno-biotehnološkoga fakulteta, поближе predstavi svoju djelatnost. Uz prezentaciju bitnih podataka o poslovanju, tehnološka služba TIM ZIP-a visokim je gostima pripremila i degustaciju biranih kruhova i slastica pomno pripremljenih na temelju svakodnevnog stručnog rada na poboljšanju kvalitete proizvoda. Delegaciju Fakulteta činile su obnašateljica dužnosti dekanice, prof. dr. sc. Branka Levaj, o. d. prodekanice za organizaciju i poslovanje, prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac, prof. dr. sc. Duška Ćurić, prof. dr. sc. Dubravka Novotni i izv. prof. dr. sc. Nikolina Čukelj Mustač.



Postava TIM ZIP-a u Omanu u prvoj polovici lipnja – slijeva Stjepan Jelekovac, Denis Stanišić, Leo Jurinović i Vlado Sučić

NAJVEĆI PROJEKT U POVIJESTI TVRTKE TIM ZIP

Montaža opreme je u tijeku

U trenutku pisanja ovoga teksta, sredinom lipnja, na odredište u Oman stiglo je 106 kontejnera opreme, a očekuju se još 43 kontejnera. U pogon će biti instalirana oprema 21 europskog proizvođača, partnera-dobavljača TIM ZIP-a.

Početak svibnja počela je montaža opreme u ogromnom pogonu u Sultanatu Oman na Arapskome poluotoku, nedaleko glavnoga grada Muscata. Kako smo ranije pisali, ovaj projekt za omansku tvrtku Salalah Mills najveći je projekt u povijesti tvrtke TIM ZIP, deset puta veći od dosad najvećega projekta odrađenoga u jednoj fazi. Pogon se nalazi u objektu od 25 tisuća kvadratnih metara bruto

površine, od čega na tehnološki dio otpada 18 tisuća, što je gotovo tri nogometna igrališta. Po puštanju u rad u njemu će se proizvoditi 75 tona polupečenih zamrznutih proizvoda dnevno, s radom u dvije smjene, na dvanaest visoko automatiziranih proizvodnih linija.

Iza djelatnika TIM ZIP-a već je golemi, uspješno obavljani posao na savjetovanju investitora o pravcu razvoja, definiranju grupa proizvoda i načina, odnosno tehnologija proizvodnje, kao i na projektiranju u smislu definiranja i dimenzioniranja proizvodnih linija u prostoru. Predloženi su dobavljači, definirani njihovi projektni zadaci, prikupljene i valorizirane ponude te organizirano ugovaranje s dobavljačima. TIM ZIP je vodio i postupke svih financijskih aranžmana, bankovnih garancija, kreditnih pisama i drugoga.

Nakon svega spomenutoga sada je u tijeku montaža ugovorene opreme u kojoj, dakako, pored djelatnika dobavljača, sudjeluju i monter-i-serviseri, kao i drugi djelatnici TIM ZIP-a. U trenutku pisanja ovoga teksta, sredinom lipnja, na odredište u Oman stiglo je 106 kontejnera opreme, a očekuju se još 43 kontejnera. Već je okončana ili će to ubrzo biti montaža opreme za silošenje, mijesilica, linije za kruh, etažnih peći i pripadajućih komora, spirale za hlađenje i linije za pranje. U pogon će biti instalirana oprema 21 europskog proizvođača, partnera-dobavljača TIM ZIP-a, a predviđa se da će montaža biti okončana do kraja godine.

Ugovorom je precizirano i da će TIM ZIP izraditi recepture i tehnološke postupke, obučiti investitorovo tehničko i tehnološko osoblje, a u vrijeme puštanja linija u rad djelatnici, posebice tehnolozi TIM ZIP-a, bit će u Omanu sve do trenutka dobivanja vrhunskoga proizvoda. ■



Montaža opreme talijanskoga dobavljača Polin



Bravo Group 2204

POLIN – NOVO RESPEKTABILNO IME MEĐU DOBAVLJAČIMA TVRTKE TIM ZIP

Svestranost, efikasnost i fleksibilnost



PRIPREMIO:

Mirko Šram,

Direktor prodaje u
Sektoru projektiranja
i opreme

-BRAVO – za sve vrste tijesta: tvrda, standardna, s visokim udjelom vode, svježa ili odmorena

-MULTIDROP - omogućuje izuzetno precizno doziranje i oblikovanje tijesta, što rezultira ujednačenim proizvodima svaki put

Talijanska tvrtka POLIN utemeljena je 1929. godine i kroz gotovo stoljeće postojanja stasala je u najveću talijansku kompaniju i jednu od vodećih u svijetu u projektiranju, razvoju i proizvodnji strojeva i peći za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo. Itekako prepoznat na svim kontinentima ovaj proizvođač nudi najširi asortiman opreme za suvremeno pekarstvo, bilo da se radi o visokoautomatiziranoj proizvodnji ili obrtničkom pogonu, a odnedavno je još jedan u nizu među respektabilnim dobavljačima opreme tvrtke TIM ZIP.

Iz iznimno široke game strojeva POLINA za ovu prigodu izdvajamo dva koja su iza-

Tehničke karakteristike:

- ✓ konstrukcija od nehrđajućeg čelika,
- ✓ plava antimikrobna transportna traka,
- ✓ zaslon osjetljiv na dodir s mogućnosti memoriranja 160 različitih programa,
- ✓ brzina kretanja noževa regulirana je elektronički,
- ✓ nabrašnjivač za meka tijesta,
- ✓ lako odvojiva druga frkalice koja se može koristiti kao neovisan stroj,
- ✓ kotačići za jednostavno pomicanje stroja.

zvala veliku pažnju posjetitelja Dana otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP, u Beogradu, sredinom svibnja ove godine.

Stroj za dijeljenje i frkanje tijesta, BRAVO GROUP 220/4

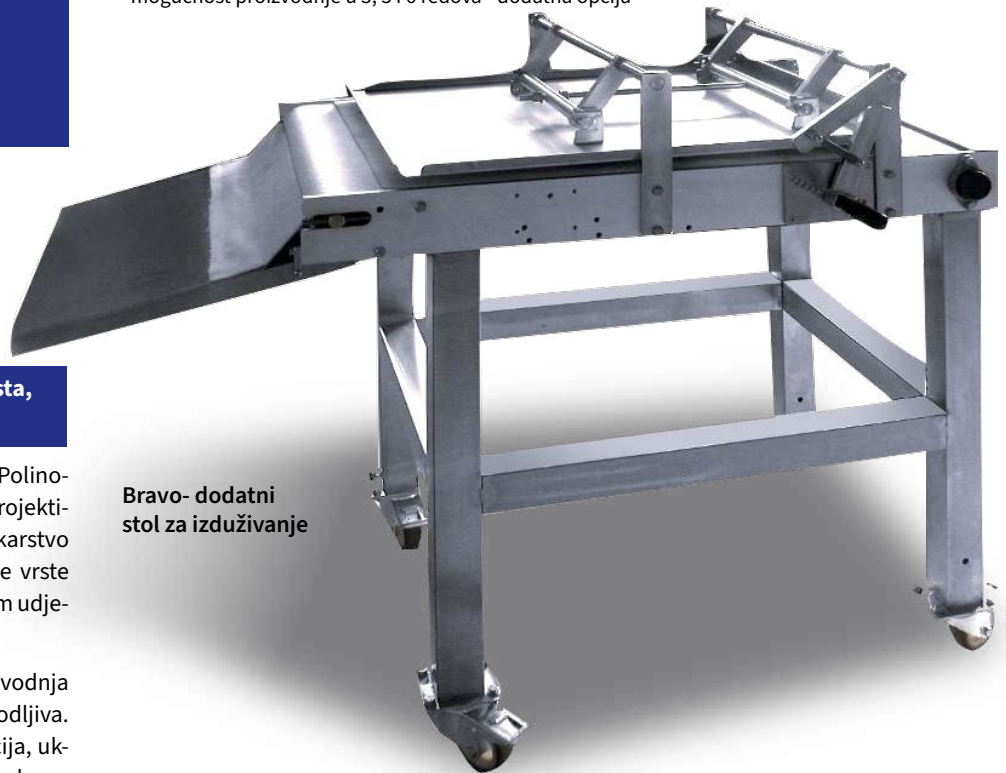
BRAVO GROUP 220/4 rezultat je Polinog dugogodišnjeg iskustva u projektiranju i stvaranju strojeva za pekarstvo i slastičarstvo. Prikladan je za sve vrste tijesta: tvrda, standardna, s visokim udjelom vode, svježa ili odmorena.

Stroj je dizajniran kako bi proizvodnja bila brza, jednostavna i prilagodljiva. Ovaj stroj nudi širok raspon funkcija, uključujući rezanje tijesta te prvo i drugo frkanje. Osim toga, kao dodatna opcija, preporuča se i stol za izduživanje proizvoda, neophodan u slučaju proizvodnje bagueta ili grisina.

Sve funkcije stroja jednostavno se kontroliraju putem intuitivnog zaslona osjetljivog na dodir. Odabirom željenog mjesta izlaza proizvoda, tijesto prolazi kroz odgovarajuće faze obrade, omogućujući

| Broj redova ¹ | Masa Proizvoda (g) | Maksimalni kapacitet proizvodnje (kom/h) | Snaga (kw) | Napajanje | Težina (kg) |
|--------------------------|--------------------|--|------------|--------------|-------------|
| 1 | MIN 200 | 2100 | 3,2 | V400/3N/50HZ | 800 |
| | MAX 1250 | 1100 | 3,2 | V400/3N/50HZ | 800 |
| 2 | MIN 120 | 4200 | 3,2 | V400/3N/50HZ | 800 |
| | MAX 600 | 2300 | 3,2 | V400/3N/50HZ | 800 |
| 4 | MIN 60 | 7200 | 3,2 | V400/3N/50HZ | 800 |
| | MAX 200 | 5500 | 3,2 | V400/3N/50HZ | 800 |

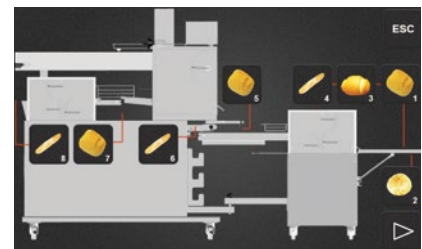
¹ mogućnost proizvodnje u 3, 5 i 6 redova - dodatna opcija



Bravo- dodatni stol za izduživanje

proizvodnju različitih pekarskih proizvoda kao što su ciabatte, peciva, štruce kruha, duplo frkana peciva i bagueti.

Ovaj svestrani stroj idealan je za pogone koji žele povećati efikasnost i fleksibilnost u proizvodnji, omogućava brzo i lako prilagođavanje procesa proizvodnje potrebama i zahtjevima tržišta.

BRAVO - zaslon osjetljiv na dodir

DEPOZITOR ZA KEKSE MULTIDROP

Prvi izbor svjetskih
slastičara za
vrhunsku preciznost
i kreativnost bez
granica



Multidrop Classic

ZNAČAJKE

Svestranost:

Multidrop može proizvoditi širok spektar proizvoda, uključujući kekse, čajna peciva, medenjake, paprenjake, biskvite i mnoge druge vrste tijesta. To ga čini izuzetno korisnim za slastičare koji žele eksperimentirati s različitim receptima.

Visoka preciznost: Stroj omogućuje izuzetno precizno doziranje i oblikovanje tijesta, što rezultira ujednačenim proizvodima svaki put. To je posebno važno za slastičare koji teže savršenstvu u svakoj slastici.

Jednostavnost upotrebe: Multidrop je dizajniran tako da bude jednostavan za korištenje, s intuitivnim kontrolama koje olakšavaju prilagodbu različitim vrstama tijesta i oblika.

Brza promjena kalupa: Stroj omogućuje brzu i jednostavnu promjenu kalupa, što znači da slastičari mogu brzo prelaziti s jednog proizvoda na drugi bez gubitka vremena.

Robusnost i trajnost: Polin je poznat po kvaliteti svojih strojeva, a Multidrop nije iznimka. Izrađen je od visokokvalitetnih materijala, što ga čini dugotrajnim i pouzdanim rješenjem za profesionalce.

Intuitivno korisničko sučelje sa zaslonom osjetljivim na dodir: Multidrop je opremljen digitalnim sustavom kontrole koji omogućuje precizno podešavanje parametara, poput brzine, veličine i oblika tijesta. To osigurava da svaki proizvod

MULTIDROP CLASSIC

- ✓ najprodavaniji model,
- ✓ okvir od nehrđajućeg čelika,
- ✓ lako odvojivi stol,
- ✓ mogućnost dobivanja špricanih i žicom rezanih proizvoda,
- ✓ standardno opremljen lijevkom za tvrda tijesta koji se može zamijeniti lijevkom za meka tijesta u slučaju proizvodnje muffina (opcija),
- ✓ kapacitet:
- ✓ do 45 taktova/min za žicom rezane proizvode,
- ✓ do 35 taktova/min za špricane proizvode.

bude točno onakav kakav slastičar želi.

Prilagodljivost: Stroj se može prilagoditi različitim receptima i sastojcima, što ga čini idealnim za slastičare koji vole eksperimentirati s novim okusima i teksturama.

Različiti modeli: Multidrop Classic, Twiny i Junior. ■

Multidrop
proizvodi



Linije za burek i kore proizvođača ELIN

Proizvodnja bez stresa

ELIN[®]
FOOD PROCESSING MACHINERY



PRIPREMIO:
Sven Papišta,
mag. ing. agr.

Stručni suradnik
u Sektoru
projektiranja i
opreme

Važnost neizlaganja tijesta stresu opće je poznata u pekarskoj industriji. Proizvodnja bez stresa je mentalitet koji je ugrađen u ELIN strojeve već od faze dizajna, što rezultira proizvodom vrhunske kvalitete.

Tvrтка ELIN osnovana je prije više od pola stoljeća, 1968. godine. Dugogodišnje iskustvo rezultiralo je kvalitetnom izradom, jednostavnošću i pouzdanošću linija te mogućnosti proizvodnje kora do debljine samo 120 µm. Iskusni stručnjaci ove tvrtke koriste najsuvremeniju teh-



Horizontalna mijesilica

nološku opremu i najbolje materijale za proizvodnju visokokvalitetnih strojeva za prehrambenu industriju. Važnost neizlaganja tijesta stresu opće je poznata u pekarskoj industriji. Proizvodnja bez stresa je mentalitet koji je ugrađen u ELIN strojeve već od faze dizajna, što rezultira pro-

izvodom vrhunske kvalitete.

Horizontalna mijesilica

Horizontalne mijesilice pogodne su za tvrde zamjese poput tijesta za burek i kore s doziranjem do 40% vode, a karakterizira ih motor s dvije brzine

| Horizontalna mijesilica | HM150 | HM250 | HM350 |
|-----------------------------------|-------------------|-----------------|-----------------|
| Električni priključak (V/Hz/faze) | 380 / 50 / 3 faze | | |
| Kapacitet tijesta (kg) | 150 | 250 | 350 |
| Snaga el. priključka (kW) | 12,5 | 23,1 | 31,1 |
| Mjere mijesilice ŠxDxV (mm) | 2.000x900x2.050 | 2.100x980x2.200 | 2.350x980x2.200 |
| Masa (kg) | 1.680 | 1.950 | 2.150 |

SEKTOR PROJEKTIRANJA I OPREME

upravljan inverterom koji omogućuje optimalan odabir brzine miješanja. Posuda za miješanje tijesta opremljena je dvostrukim stijenkama za kontrolu temperature. Upravljanje je omogućeno zaslonom na dodir. Postoji nekoliko izvedbi horizontalnih mijesilica koje se razlikuju po količini tijesta za zamjes po šarži. Postoje izvedbe od HM 150 za 150 kilograma tijesta u šarži do HM 350 za 350 kilograma tijesta u šarži. Nakon mijesilice, tijesto se može isprazniti u lonac od 300 kg te po

moću podizača-prekretača prebaciti u predlijevak-porcioner tijesta. Na taj se način automatizira ubacivanje tijesta u usipni koš linije za burek ili kore. Prebacivanje nadjeva iz lonca planetarne mijesalice u lijevak linije za burek može se automatizirati pomoću transfer pumpe.

Linija za burek

Linija za proizvodnju bureka, pita i drugih proizvoda od vučenog tijesta dolazi, ovisno o željenoj konačnoj debljini tijesta, u izvedbi s 3 do 5



Punilice i rotirajuće četke

glava s valjcima za postupno stanjivanje tijesta. Nakon valjaka, traka tijesta prelazi na trapez gdje se tijesto razvlači u širinu (omjer 1:3), pri



Linija za burek

| Linija za burek i pite | SRB 80 | SRB 100 | SRB 100 HD | SRB 120 | SRB 120 HD | SRB 150 | SRB 150 HD |
|-------------------------------------|-------------------|--------------------|-------------------|-------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Električni priključak (V/Hz/faze) | 380 / 50 / 3 faze | | | | | | |
| Snaga el. priključka (kW) | 8,6 | 9,2 | 11,4 | 10,2 | 12,4 | 10,8 | 13 |
| Dimenzije DxŠxV (m) | 14,8x1,5 x2,25 | 15,8x1,7 x2,25 | 16,4x1,7 x2,25 | 17,8x1,9 x2,25 | 18,4x1,9 x2,25 | 18,8x2,2 x2,25 | 19,4x2,2 x2,25 |
| Dimenzije Compact verzija DxŠxV (m) | 12,5x1,5 x2,25 | 13,5x1,7 x2,25 | - | 15,8x1,9 x2,25 | - | 16,8x2,2 x2,25 | - |
| Širina tijestene trake (cm) | 80 | 100 | 100 | 120 | 120 | 150 | 150 |
| Minimalna debljina kore* | 200µm (0.20mm) | 140µm (0.14 mm) | 120µm (0.12mm) | 140µm (0.14mm) | 120µm (0.12mm) | 140µm (0.14mm) | 120µm (0.12mm) |
| Kapacitet proizvodnje ** | 300 – 400 kg/h | 650 – 800 kg/h | 650 – 900 kg/h | 750 – 900 kg/h | 750 – 1.200 kg/h | 850 – 1.200 kg/h | 850 – 1.450 kg/h |

*ovisno o vrsti brašna; **ovisno o debljini kore i obliku proizvoda

Linija za kore



čemu se širina ulaznog dijela stošca može mijenjati polugom. Istanjeno tijesto zatim prelazi na stol za uzdužno rezanje gdje se pomoću kružnih noževa uklanja višak tijesta, a korištan dio se uzdužno reže u željeni broj traka. Nakon toga, tijesto prelazi na stol gdje se automatski nauljuje, puni nadjevom, zamata rotirajućim četkama i reže giljotinom na željenu dužinu. Linija je opremljena kompjuterskim upravljanjem sa zaslonom na dodir, grijanim spremnikom za ulje te punilicom s mogućnošću podešavanja željene količine nadjeva. Postoje 3 dostupne izvedbe linija za burek: Compact (za uštedu mjesta), Standard i Heavy Duty (za kontinuiranu proizvodnju).

Linija za kore

Početni dio linije isti je kao i kod linije za burek i pite. Nakon stabiliza-

cijskog stola, tijesto se kreće kosim transporterom s ventilatorom za sušenje i ulazi u modul za sušenje s tri razine. Prolaskom trake tijesta ispod infracrvenih grijača, traka se suši te na kraju namata na valjak. Tako proizvedene trake tijesta režu se na željene mjere te pakiraju. Kore se

zatim koriste za proizvodnju baklava, raznih pita, sambosa, tortilja, bureka i slično. Energent za infracrvene grijače može biti prirodni plin ili LPG ili električna energija. ■

| Linija za proizvodnju kora | FL 100 | FL 120 |
|---------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Električni priključak (V/Hz/faze) | 380 / 50 / 3 faze | |
| Snaga el. priključka (kW) | 7,0 | 10,8 |
| Toplinska snaga grijača (kW) | 63 – 210 | 72 – 240 |
| Mjere linije DxŠxV (cm) | 1.940 x 160 x 235 | 2.060 x 180 x 235 |
| Širina trake (cm) | 100 | 120 |
| Minimalna debljina trake tijesta (µm) | 120 (0.12 mm) | 120 (0.12 mm) |
| Kapacitet (kg/h) | 180 - 220 | 300 - 350 |



Proizvodi na ELIN linijama



... a po povratku doma: Ti si to naslikao!? Ma daaj!

TRADICIONALNI TRODNEVNI TEAM BUILDING, OVOGA PUTA U ISTRI

I opet nenadmašno iskustvo!

I taman kada marljivi i iskusni TIM ZIP-ov trudbenik pomisli da se više nema kamo, da je sve vidio, sve prošao, sve probao, da nikako ne može biti

bolje nego lani, eto ponovno vrhunske fešte, opet u *sam svoj majstor* organizaciji djelatnica marketinga tvrtke

O dvesti sedamdeset ljudi na tri dana nekamo i učiniti da se svi vrate na svoja radna mjesta odmoreni, zadovoljni, prepuni dobre vibre, motivirani i inspirirani za nove radne pobjede, osnaženoga timskog duha, nije jednostavan zadatak. U vrijeme izrazito brzih promjena u smislu organizacije programa na planu ljudskih resursa, u vrijeme kada većina ljudi-zaposlenika više ne nalazi zadovoljstvo u pukoj, rutinski vođenoj turi po nekom nacionalnom parku ili višesatnim sjedenjem u restoranu, zadatak organizacije trodnevnoga team buildinga danas je zaista izazov. Izazov

je tim veći kada se program slaže za djelatnike firme s dvadesetogodišnjim iskustvom na tom planu, kada se pritom uzduž i poprijeko obišla Hrvatska, kada gotovo više ne postoji značajan lokalitet kojega vrijedi vidjeti, zabavna, edukativna ili rekreacijska aktivnost, kada su, dakle, i sudionici druženja već iznimno zahtjevni u svojim očekivanjima. Sve ovo naprijed rečeno vrijedi za tvrtku TIM ZIP čija su godišnja trodnevna druženja uvijek imala značajke vrhunske avanture i odlične zabave.

I taman kada marljivi i iskusni TIM ZIP-ov trudbenik pomisli da se više nema kamo, da je sve vidio, sve prošao, sve probao, da nikako ne može biti bolje nego lani, eto ponovno vrhunske fešte, opet u *sam svoj majstor* organizaciji djelatnica marketinga tvrtke.

Svi sudjeluju, svi se raduju, svi pjevaju, svi se smiju – u tih nekoliko riječi može se sažeti ovogodišnji team building TIM ZIP-a, od 24. do 26. svibnja ove godine, organiziran u Istri, i to poglavito u njezinoj sve popularnijoj i atraktivnoj zelenoj unutrašnjosti, gdje i u to doba godine, kojega li čuda, još uvijek ima divljih šparoga. Srednjevjekovni kaštel Morosini-Grimani u Svetvinčentu, Motovun, Paladini, Goleš, Brijuni, Fužine i špilja Lokvarka bile su destinacije, a buggy i e-bike ture, streličarstvo, potraga za blagom, lov na tartufe i wine&paint radionica aktivnosti trodnevnoga veselja.

U daljnjem tekstu o tome nadahnu to pišu iskusni i manje iskusni *novinari* tvrtke.



8 kilometara biciklom



Buggy vožnja po poljima lavande

Družina iz Šervudske šume





U lovu na tartufe...



...ovaj je ulovljen!



Udaše mi moju Tenu ..., pa što ima veze, ha,ha

Ni jednog trenutka nisam sumnjala da će biti zanimljivo, dinamično, organizirano do perfekcije. Dobro društvo zajamčeno! Nekada davno TIM ZIP je postavio visoki standard u svemu, pa su, bez lažne skromnosti, i u ovome očekivanja velika. Ova tri idealna timzipovska dana su bila geografija i povijest u malom, ali i praktična nastava slikarstva, glazbe, somelijerstva, gastronomije. **(Biljana Radović)**

Za početak Svetvinčenat, srednjovjekovni gradić s bogatom poviješću i impresivnim kulturnim naslijeđem, potiče tim na istraživanje i razumijevanje lokalne kulture i tradicije i to aktivnostima poput vožnje biciklom, buggy ture, streličarstva i traženja blaga po preslatkom malom gradiću. **(Danijela Brnčić)**

Motovun mi se najviše svidio od svih mjesta, a vožnja bagijima od svih aktivnosti, ali dojmilo me se itekako sve. Organizacija svega je bila na vrhunskoj razini i presretan sam što sam bio dio toga i što sam dio TIM ZIP-a. **(Josip Kolarić)**

Završetak dana uz dobro vino i pjesmu u prelijepom ambijentu opustio nas je i pripremio za novi dan. Lov na tartufe. Nešto potpuno drugačije, ne-svakidašnje, prilika da se upoznamo s nečim što bi nam vjerojatno ostala nepoznanica do daljnjega. Uz malo muke na terenu, puno šale i smijeha „zaradili smo“ tartufski ručak. **(Jovana Jovanović)**

Paint&wine aktivnost, u mom slučaju samo paint, bila je otkriće mog skrivenog, duboko potisnutog umjetničkog izražaja za koji nisam znao da postoji. Šalu na stranu, bio je to lijep trening za um u pokušaju stvaranja

vlastite interpretacije postojeće slike. **(Karlo Možanić)**

Naredni dan smo započeli u Motovunu, jurili tartufe po šumi sa psima, a završili u vinariji. Ne bih nikad povezo sve ove aktivnosti, a kamoli još i sat slikanja. Raspoloženi od druženja i vina, navalili smo na boje i prazno platno. Na početku je djelovalo smiješno, a na kraju su svi zablistali. Predložio sam da naša remek djela stavimo na zid u firmi ili bar u skladištu. **(Srđan Kostić)**

U kamenim formacijama mineraliziranih stijena špilje Lokvarke, koje je priroda gradila tisućama godina unazad, oživjele su figure životinja iz dječачke mašte, ostavljajući me fasciniranim i prepunim utisaka. **(Srđan Đokić)**

Ono što mi se jako sviđjelo je to što ta tri dana nisu svedena na razgledavanje, već na aktivnosti u kojima smo svi imali prilike sudjelovati, nešto doživjeti, a pritom i razgledati. **(Marina Pašalić)**

Ovaj team building nije bio samo bijeg od svakodnevice, bio je to podsjetnik na snagu zajedništva, na važnost smijeha i avanture te na to koliko je važno cijeniti trenutke koje dijelimo s ljudima oko nas. Naši su se kistovi možda umirili, ali boje koje smo zajedno stvorili podsjećat će nas da smo, kao tim, sposobni za sve. **(Ines Vlaović)**

Na kraju, nisam zaboravio...ovaj esej je lektorirala moja supruga, a glavna pomoć je bila vaša...sve ovo ste većinom pisali svi vi, dragi Timzipovci, a ja samo utipkao...Hvala na pomoći i do sljedeće prilike....Nastavit će se... **(Darko Borčić)**



Kod čuvene brijunske amfore



Čaša vina, kist, boje i platno – malo mi za sriću triba ...



1600 godina je stara brijunska maslina, jedna je od najstarijih na Mediteranu



Na 70-tak metara dubine u špilji Lokvarki



Bogatu povijest Motovuna pričao je gradonačelnik



Jednoglasna ocjena organizacije team buildinga



Izgleda da Motovun ima dva gradonačelnika



I dogodine će mi biti odlično jer ćemo opet svi zajedno s nekim novim kolegama stvarati neke nove priče i doživljaje. Uživat ću u novim razgovorima i druženju s ljudima s kojima nikada nemam vremena razgovarati, biti dijelom novih dogodovština u busu ili čuti vrijednu obiteljsku priču. Vidjet ću ushićenost na licima bilo hranom ili pićem ili mjestom ili spoznajom da je nešto novo naučeno i viđeno i da se baš tu želi ponovno vratiti i dovesti obitelj. I svatko će mi imati nešto za reći! I svatko će mi htjeti nešto reći! I bit će mi toplo oko srca kao i na kraju ovog team buildinga kada se sjetim da smo kao jedno bili slikari ili speleolozi u Lokvarskoj špilji. **(Danijela Kovač). ■**

Mudro je
PRIJAVITI se!



Temeljem svoga Statuta i Pravilnika o kriterijima i postupku dodjele nagrada, priznanja, potpora i stipendija Zakladna uprava objavila je

Natječaj za već osmu generaciju stipendista

Na sjednici Zakladne uprave Zaklade Ivan Bulić, održanoj 18. travnja ove godine, među ostalim su prihvaćena i izvješća upravitelja Zaklade o realiziranim aktivnostima u 2023. godini i u prvim mjesecima 2024., o financijskom poslovanju Zaklade u 2023. godini, kao i prijedlog aktivnosti do kraja ove godine. A te aktivnosti finalizirat će se 8. Svečanom sjednicom Zaklade, 4. prosinca, u zgradi Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu, kojom prigodom će biti proglašeni ovogodišnji dobitnici nagrada, priznanja, potpora i stipendija Zaklade za akademsku godinu 2024./2025. Zato je Zakladna uprava na spomenutoj sjednici donijela odluku o raspisivanju Natječaja koji je objavljen 1. lipnja, a ovdje ga objavljujemo u skraćenom obliku, uz napomenu da integralni tekst Natječaja i sve informacije u vezi s njim možete naći na web stranici

Zaklade www.zakladaivanbulic.com, kao i na web stranici Prehrambeno-biotehnološkoga fakulteta Sveučilišta u Zagrebu www.pbf.unizg.hr/novosti.

Natječaj je otvoren 01.06.2024. godine, a prijave se mogu predati zaključno s danom 14.10.2024. godine. Za nagrade, priznanje, potpore i stipendije Zaklade Ivan Bulić mogu kandidirati samo redoviti studenti prijediplomskih, diplomskih ili poslijediplomskih studija koji su svojim radom ostvarili izvrsne rezultate i koji svojim odnosom prema struci i okruženju mogu služiti kao primjer.

Informativni letci, brošure i prijavnice za Natječaj se mogu podići u prostorijama Zaklade Ivan Bulić, Zagreb, Bani 100, u studentskoj referadi Prehrambeno-biotehnološkoga fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb, Pierottijeva 6, uredovnim danima

NATJEČAJ ZAKLADE IVAN BULIĆ ZA DODJELU NAGRADA, PRIZNANJA, POTPORA I STIPENDIJA ZA AKADEMSKU GODINU 2024./2025.

Natječaj je raspisan za sljedeće namjene:

A. STIPENDIJE (2.400,00 eura godišnje)

| | |
|---|--------------|
| za drugu godinu prijediplomskog studija | 4 stipendije |
| za treću godinu prijediplomskog studija | 4 stipendije |
| za prvu godinu diplomskog studija | 4 stipendije |
| za drugu godinu diplomskog studija | 4 stipendije |

Stipendije će se isplaćivati u 12 mjesečnih rata po 200,00 eura.

B. PRIZNANJE

za najbolji završni rad i potporu u iznosu od 500,00 eura
1 priznanje

C. NAGRADA

za najbolji diplomski rad i potporu u iznosu od 700,00 eura
1 nagrada

D. GODIŠNJA NAGRADA IVAN BULIĆ

za najbolji doktorski rad i potporu u iznosu od 1.000,00 eura
1 nagrada

od 10,00 do 15,00 sati i u prostorijama Studentskog zbora.

Prijave za natječaj, sa svom propisanom dokumentacijom, se predaju isključivo u pisarnicu Prehrambeno-biotehnološkoga fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Pierottijeva 6, uredovnim danima od 10,00 do 13,00 sati, u zalijepljenoj koverti veličine A4, s naznakom ZA NATJEČAJ ZAKLADE IVAN BULIĆ i napomenom za koju kategoriju (A,B,C,D) natječaja.

Odluku o izboru studenata kojima će se dodijeliti nagrade, priznanja, potpore i stipendije donosi Zakladna uprava uz stručnu pomoć i na prijedlog i obrazloženje Stručnog povjerenstva. ■



Razgovor s prof. dr. sc. Brankom Levaj, obnašateljicom dužnosti dekanice Prehrambeno-biotehnološkoga fakulteta u Zagrebu

Jedna iznimno dinamična godina

Rangiranje na Šangajskoj listi definitivno potvrđuje da je PBF jedna od najboljih znanstvenih institucija u Hrvatskoj, a u području prehrambene tehnologije i na međunarodnom planu. Ostvarujemo značajan znanstveni output kojega potpisuje oko 140 znanstvenika i suradnika na desecima projekata, kao i značajnu citiranost naših znanstvenika.

U posljednjih par godina djelatnost Prehrambeno-biotehnološkoga fakulteta Sveučilišta u Zagrebu bila je opterećena svojevrsnom „krizom vlasti“. Posljednja dekanica je odstupila s dužnosti, a priče s Fakulteta, zahvaljujući medijima, intrigirale su dobar dio javnosti, poglavito akademsku zajednicu. S druge strane, i unatoč tome, lani je stigla vijest da je Fakultet rangiran na respektabilnu poziciju u kategoriji prehrambene tehnologije na tzv. Šangajskoj listi najboljih svjetskih sveučilišta koja se smatra jednim od najcjelovitijih i najuglednijih izvora za rangiranje svjetskih sveučilišta. Uz istraživanje mora i oceanografiju, prehrambena tehnologija je, u smislu akademske izvrsnosti, najvrjedniji dio zagrebačkoga sveučilišta, kaže Šangajska lista.

U takvim okolnostima je u svibnju prošle godine za obnašateljicu dužnosti dekanice Prehrambeno-biotehnološkoga fakulteta imenovana **prof. dr. sc. Branka Levaj** s kojom smo za INFO razgovarali o njezinoj znanstveno-nastavnoj karijeri, aktualnim procesima u visokom obrazovanju i posebice na Fakultetu, kao i o suradnji s tvrtkom TIM ZIP.

Profesorica Levaj je rođena u Zadru, 1959. godine, živjela u Biogradu na moru do devete godine nakon čega seli s obitelji u Zagreb gdje završava osnovno i srednje obrazovanje, da bi 1977. upisala Tehnološki fakultet, studij prehrambene tehnologije, na kojem je u roku diplomirala baš na Badnjak 1981. godine. Nakon samo nekoliko mjeseci postaje pripravnik na, od 1979. godine samostalnom, Prehrambeno-biotehnološkome fakultetu te radi u Laboratoriju za kemiju i tehnologiju voća i povrća, kako mu je danas naziv, gdje ostaje cijeli svoj radni vijek.

INFO Poštovana gospođo dekanice, diplomirali ste i gotovo odmah se zaposlili na Fakultetu. Kako je to onda

izgledalo?

B. Levaj: Nas je oko 40 u generaciji '77. apsolviralo '81., a polovica je i diplomirala u prvoj polovici apsolventskoga staža, od čega nas deset na roku u prosincu iste godine. Bili smo prva generacija koja je upisala studij po tzv. principu „godina za godinu“ i tada, za razliku od danas, ni mi, a ni sustav, nismo toliko gledali na prosjek ocjena, u prvom je planu bila redovitost studija, polagati na vrijeme, ne izgubiti godinu. Mene su posebno zainteresirali svi stručni predmeti pa sam već na trećoj godini zacrtala da će voće i povrće biti područje kojim se želim baviti.

INFO Očito ste bili odlična studentica kada ste samo koji mjesec nakon diplome postali pripravnica?

B. Levaj: Valjda je tako, ali kao i inače u životu, slučajnosti dosta toga odrede. Pred kraj izrade diplomskoga rada pitala sam asistenticu postoji li mogućnost ostanka na faksu, odnosno mogu li se javiti na tada objavljen natječaj. Naravno da je odgovor bio negativan, jer još nisam diplomirala, primljena je druga osoba koja je dva dana prije stupanja na posao odustala, u međuvremenu sam ja diplomirala, javila se na ponovljeni natječaj, i tu sam, evo 42 godine, ha, ha.

INFO Kakvi su bili počeci rada u akademskoj zajednici?

B. Levaj: Nimalo laki. Dakle, te 1982., kao znanstveni novaci, bili smo u neku ruku pioniri. Sustav je bio takav da si dobio ugovor na godinu dana od tadašnjega ministarstva, nitko te tada ne doživljava ozbiljno i nakon te godine dogodio bi se prekid, ili pauziraš ili volontiraš, pa onda opet dobiješ ugovor na šest mjeseci, sreća je bila dobiti ugovor na projektu, to je značilo dvije godine mira, pa se opet mogla dogoditi pauza. Ja sam radila više od pet godina s prekidima, i u takvim uvjetima bio je to mukotrpan

znanstveni rad, tako da mi je trebalo skoro pet godina da magistriram. Danas čovjek ima četiri godine da doktorira.

INFO A i za doktorat je trebalo vremena?

B. Levaj: Za današnje vrijeme čudno je bilo moje stasanje u znanosti. Da, 16 godina je prošlo od diplome do doktorata što je za današnje standarde, zapravo pravila, nezamislivo. Imala sam trogodišnje dijete kada se otvorila mogućnost stipendije, usavršavanja u Sjedinjenim Američkim Državama, u Philadelphiji. Za odluku da odem presudna je bila rečenica pok. profesora Lovrića – svi koji su na faksu bi trebali imati interes za tako nečim. Šest mjeseci tamo bilo je i zanimljivo i korisno, jedan dio toga je i sadržan u mom doktorskom radu. Po povratku sam zatekla neku drugu atmosferu, dosta sam se teško uklopila, onda sam ubrzo rodila još dvoje djece što nije baš dobro primano u radnoj sredini i tako sam odužila s doktoratom. Pored toga, tada je Fakultet bio jako slabo opremljen, bilo je to „vrijeme snalaženja“. Doktorirala sam, dakle, tek 1998., uskoro dobila i realizirala svoj prvi projekt i tada je moja znanstvena i nastavna karijera krenula nabolje.

INFO I kako onda danas gledate na četiri desetljeća na Fakultetu?

B. Levaj: Definitivno nije sve bilo bajno, znala sam se i razočarati i zaželjati se promjene, ali je bilo jako teško zaposliti se drugdje – uvriježeno je tada bilo misliti da nešto nije u redu s čovjekom koji prelazi s fakulteta u industriju. Sada mi je drago da sam ostala tu, makar je šteta što nisam izravno osjetila način funkcioniranja proizvodnog pogona.

INFO Danas ste najpozvanija osoba da ukratko predstavite sadašnjost Fakulteta.

B. Levaj: Prehrambeno-biotehnološki fakultet najstariji je i sigurno vodeći u

svojim područjima u Hrvatskoj i jedini koji ima sva tri znanstvena područja, odnosno polja na prijediplomskom studiju – prehrambenu tehnologiju, nutricionizam i biotehnologiju. Nakon prijediplomskog studija većina studenata nastavlja na jednom od pet diplomskih studija – prehrambenom inženjerstvu, upravljanju sigurnošću hrane, nutricionizmu, molekularnoj biotehnologiji ili bioprocesnom inženjerstvu.

Izrazita kvaliteta je ostvarena na nastavnom planu, a i u znanstvenom smislu smo zadnjih godina iznimno napredovali. Fakultet posjeduje primjerenu opremu za analize i istraživanja i mogu konstatirati da imamo eksponencijalni rast istraživanja, odnosno dobro financiranih projekata.



O. d. dekanice uručuje priznanja i nagrade

Izrazita kvaliteta je ostvarena na nastavnom planu, a i u znanstvenom smislu smo zadnjih godina iznimno napredovali. Fakultet posjeduje primjerenu opremu za analize i istraživanja i mogu konstatirati da imamo snažan rast istraživanja, odnosno dobro financiranih projekata. Već dva desetljeća upisujemo 180 studenata godišnje, a diplomira ih 140 do 150. Troje-četvoro prosječno godišnje odlaze, nakon prijediplomskoga, diplomirati vani jer u Europi priznaju naš prijediplomski studij. Inače, imamo dobro organiziran sustav odlaska na stručnu praksu u različite institucije i tvrtke u Hrvatskoj. Nadalje, studenti i nastavnici iskazuju interes i za međunarodnu mobilnost što se na Fakultetu provodi kroz Ured za međunarodnu suradnju.

INFO Na lani objavljenoj tzv. Šangajskoj listi zagrebačko je sveučilište rangirano između 401. i 500. mjesta među sveučilištima u svijetu. Međutim, ovo rangiranje donosi i pregled znanstvenih područja u kojima pojedino sveučilište „najbolje stoji“. Naše je najbolje u području istraživanja mora i oceanografiji, po čemu se nalazi na 44. mjestu i u području prehrambene tehnologije, od 101. do 150. mjesta.

B. Levaj: To definitivno potvrđuje da je PBF jedna od najboljih znanstvenih institucija u Hrvatskoj, a u području prehrambene tehnologije i na međunarodnom planu. Zahvaljujući suvremenoj opremi i iznimno motiviranim ljudima ostvarujemo značajan znanstveni output kojega potpisuje oko 140 znanstvenika i suradnika na desecima projekata. Rezultat ovakvoga rada je i značajna citiranost znanstvenih članaka naših ljudi u najprestižnijim svjetskim znanstvenim publikacijama, primjerice četiri moje kolegice-znanstvenice su među najcitiranijim znanstvenicima u svijetu.

Znate, znanost vam po sebi daje širinu, slobodu da radiš, uvjetno rečeno, „što hoćeš“, razvija ti kreativnost, sam predlažeš projekt, a rad sa studentima donosi energiju, veselje, dinamičnost. Ovdje ljudi vole to što rade, u vrijeme korone i „krize vlasti“ na Fakultetu, prema ostvarenim rezultatima, nije bilo primjetno da nešto nije u redu. A naravno, stručno i znanstveno napredovanje nama je i u obvezi, a i hrana je uvijek popularna, vječna tema.

INFO Vječna tema je i suradnja, komplementarnost visokoga obrazovanja i gospodarstva?

B. Levaj: Recimo da se jako radi na tome. Nekada, 60-tih i 70-tih godina ta je suradnja, bolje reći sprega, bila zaista jaka, paralelno su se razvijali i fakulteti i industrija. Vremenom se to pogubilo, rat je učinio svoje, a i privatizacija i globalizacija su utjecali na labavljenje veza, primjerice velike tvrtke koje su vlasnički preuzele naše imaju svoje istraživačke laboratorije kod sebe. Dojma

sam da se sada svi trude da ojačaju te veze, osjeća se potreba za tim, o tome govori i zanimljiv Scinergy projekt i skup, održan nedavno, na kojem sam bila. Ideja projekta i skupa je bila da ljudi s fakulteta koji imaju ideje za inovacije organizator spoji s gospodarskim subjektom, investitorom, koji bi za to mogao biti zainteresiran.

Kada smo već kod toga, nije naodmet spomenuti da je nedavno gradonačelnik Tomašević, na obilježavanju 45-te godišnjice samostalnosti našega fakulteta, pohvalio suradnju Grada i Fakulteta na osmišljavanju zdravijih i nutritivno bogatijih jelovnika za djecu u vrtićima i osnovnim školama.

INFO Obnašateljica ste dužnosti dekanice od svibnja prošle godine, prihvatili ste dužnost usred „krize vlasti“ na Fakultetu, bivša dekanica je odstupila s dužnosti, a da nije odradila mandat do kraja. Kako je to sve bilo u proteklju godinu dana?

B. Levaj: Paaa, vrlo zanimljivo, ha, ha. Došla sam u vrlo neznatnoj situaciji za Fakultet, bremenitij mnogim organizacijskim

U svakom slučaju ni s kojom organizacijom nemamo tako, rekla bih, bezgraničnu suradnju kao s TIM ZIP-om, Zakladom i Richemont klubom. Došli smo u situaciju da nam netko sa strane svojim nemalim trudom, iskustvom i znanjem, svakako i neuobičajenim altruizmom, za naše studente, pa i djelatnike, osigurava izdašne stipendije i nagrade, i beskrajno smo zahvalni na tome.

problemima. Bivša dekanica dala je otkaz glavnome tajniku, a na njegovo mjesto zaposlila kolegicu iz javne nabave koja je, taman kad sam preuzela dužnost, otišla na bolovanje. Dakle, kuća ostaje bez dvije iznimno važne službe, a nad glavom nam je od ranije bila i tužba glavnoga tajnika protiv Fakulteta. Ipak, zahvaljujući izvrsnim prodekanicama i ukupnom entuzijazmu većine zaposlenih, vratili smo ubrzo stvari na svoje mjesto. Nagodbom se glavni tajnik vratio na svoje mjesto, a uspjeli smo dobiti suglasnost nadležnih tijela za natječaj za voditelja javne nabave u kojemu smo profitirali jer smo dobili odličnoga čovjeka s adekvatnim iskustvom.

Pored toga, radili smo na Statutu Fakulteta, morali se uskladiti s novim Zakonom o plaćama i Uredbom o koeficijentima za visoko obrazovanje, do ljeta bi trebala biti gotova sistematizacija naših radnih mjesta, a do kraja godine trebali bi se pripremiti i



Prof. dr. sc. Branka Levaj s prodekanicama Fakulteta

za postupak reakreditacije Fakulteta. Sve u jednoj godini! Nisam jedina ovdje koja misli da je ovo bila jedna iznimno dinamična godina u posljednje vrijeme. Nisam nezadovoljna dosad učinjenim.

INFO Već i preko dvadeset godina svjedočite i čvrstoj suradnji Fakulteta i tvrtke TIM ZIP. Kako je ocjenjujete?

B. Levaj: Ocjenjujem je fascinantom i nečim najboljim što se Fakultetu moglo dogoditi. Pod tom suradnjom podrazumijevam i aktivnosti Zaklade Ivan Bulić. I prije smo vrlo dobro surađivali, ali otkada su obitelj Bulić i tvrtka TIM ZIM utemeljili Zakladu i odlučili svoju darežljivost usmjeriti baš na naš Fakultet i naše studente, to je za nas doslovce „dar s neba“. Došli smo u situaciju da nam netko sa strane svojim nemalim trudom, iskustvom i znanjem, svakako i neuobičajenim altruizmom, za naše studente, pa i djelatnike, osigurava izdašne stipendije i nagrade, i beskrajno smo zahvalni na tome. Osobno mogu reći da me zadivljuje ta sveprisutna organizacijska moć TIM ZIP-a, uz koji vezujem i Zakladu, a posebice neiscrpn energija i vizija gospodina Bulića. U svakom slučaju ni s kojom organizacijom nemamo tako, rekla bih, bezgraničnu suradnju kao s TIM ZIP-om, Zakladom i Richemont klubom.

INFO Prije mjesec dana potpisali ste Sporazum o suradnji na Centru Franjo Klarić, zajedno s TIM ZIP-om, Zakladom Ivan Bulić i Richemont klubom Hrvatska. Što očekujete?

B. Levaj: Očekujem da će suradnja na projektu Centar Franjo Klarić – za istraživanje, razvoj i analizu kiselih tijesta i ostalih sirovina za pekarstvo i slastičarstvo biti prigoda za još jaču suradnju. Iz naziva se vidi da su to i naše teme i ja zaista vjerujem da će to dobro funkcionirati. Jako je važna veza Fakulteta s realnim sektorom, a sada će se to događati na fokusiraniji način. ■

DVIJE OBLJETNICE PBF-a

Djelatnici i studenti Prehrambeno-biotehnološkoga fakulteta su 26. travnja ove godine obilježili 66. obljetnicu utemeljenja studija prehrambene tehnologije i biotehnologije, te 45. obljetnicu samostalnosti Prehrambeno-biotehnološkoga fakulteta. Obnašateljica dužnosti dekanice PBF-a prof. dr. sc. Branka Levaj je na svečanosti podsjetila kako je, 1956. godine, odlukom Sabora, iz tadašnjega Tehničkog fakulteta izdvojen Kemijsko-prehrambeno-rudarski fakultet i to je zapravo bio početak studija prehrambene tehnologije, a zapravo i biotehnologije. Nakon nekoliko statusnih promjena oba su studija konačno, 1979. godine, postali samostalni pod današnjim imenom. Svečanosti su nazočili i prof. dr. sc. Stjepan Lakušić, rektor Sveučilišta u Zagrebu, zagrebački gradonačelnik Tomislav Tomašević, uz druge visoke uzvanike, te predstavnici tvrtke TIM ZIP koji su domaćinima darivali rođendansku tortu.

Priznanje Fakulteta za iznimnu suradnju obnašateljica dužnosti dekanice Branka Levaj i prodekanica Verica Dragović Uzelac uručile su predsjedniku Uprave tvrtke TIM ZIP Vladimiru Buliću





IZVJEŠTAJNA SJEDNICA SKUPŠTINE KLUBA

Zadovoljstvo ostvarenim, nova predsjednica Zrinka Zajec

Izvešće o radu Kluba u proteklom jednogodišnjem razdoblju jednoglasno je usvojeno, baš kao i Izvešće direktora Kluba o financijskom poslovanju te Izvešće Nadzornoga odbora o financijskom poslovanju Kluba u 2023. godini

Redovita izvještajna sjednica Skupštine Richemont kluba Hrvatska, održana u Zagrebu, 24. travnja ove godine, bila je u znaku Izvešća o radu Kluba u proteklom jednogodišnjem razdoblju i izbora nove predsjednice Udruge u sljedećem jednogodišnjem

mandatu.

Na početku sjednice je direktor Kluba **Vladimir Bulić** izvijestio o najbitnijim aktivnostima od posljednje sjednice Skupštine, odnosno u prvim mjesecima ove godine - sastanku predsjednika na-

cionalnih klubova u Riminiju u siječnju te o proljetnom stručnom seminaru „Otkrivanje portugalskih panadería i pastelería“, održanom u Zagrebu u veljači ove godine.

U svome izvješću o radu dosadašnja predsjednica **Natalija Šoša** je naglasila da je Udruga u proteklih dvanaest mjeseci nastavila realizirati svoje temeljne ciljeve i aktivnosti i u tome smislu postigla značajne rezultate u proteklom mandatu. Organiziran je niz edukativnih radionica koje su omogućile članovima unapređenje vještina i stjecanje novih znanja.

Osim sudjelovanja na sastanku predsjednika Međunarodnog kluba u Beogradu, u proljeće lani je organiziran stručni seminar na kojem je predsjednik luxembourškoga kluba Carlo Bock podijelio bogato znanje o tradicionalnoj gastronomiji svoje zemlje. Prošle jeseni među 130 sudionika godišnjega skupa Međunarodnoga Richemont kluba u Luxembourg u bila su i dvadeset dva

iz naše zemlje koji su u nekoliko dana akumulirali neprocjenjivo iskustvo susrećući se s brojnim inspirativnim i edukativnim sadržajem.

Praksa organizacije stručnih seminara nastavljena je u listopadu, u Veroni, u suradnji s talijanskim klubom i tvrtkom Mondial Forni, s troje vrsnih talijanskih predavača koji su održali besprijekornu prezentaciju talijanske pekarske tradicije u suvremenome ruhu. U skladu s ustaljenim ritmom, krajem veljače održan je, u uvodu teksta već gore spomenuti, stručni seminar s gostima-predavačima iz portugalskoga kluba.

Izvešće o radu Kluba u proteklom jednogodišnjem razdoblju jednoglasno je usvojeno, baš kao i Izvešće direktora Kluba o financijskom poslovanju te Izvešće Nadzornoga odbora o financijskom poslovanju Kluba u 2023. godini.

U pauzi sjednice Skupštine održana je sjednica Predsjedništva Kluba na kojoj je za novu predsjednicu izabrana **Zrinka Zajec**, a za potpredsjednicu **Mišela Vinček**.

U nastavku sjednice Skupštine članovi Richemont kluba Hrvatska dogovorili su se o pripremama za buduće aktivnosti, među ostalim i o osnivanju Centra Franjo Klarić kojega je jedan od osnivača i Richemont klub, o sudjelovanju članova nacionalnih Richemont klubova u „živoj proizvodnji“ na Danu otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP Beograd u svibnju ove godine te o sudjelovanju naših članova na godišnjem skupu Međunarodnoga Richemont kluba i Kongresu o kiselom tijestu u Belgiji, sredinom rujna ove godine. ■

Dvije dame na čelu Kluba

U pauzi izvještajne sjednice Richemont kluba Hrvatska održana je sjednica Predsjedništva na kojoj su za predsjednicu, odnosno potpredsjednicu Kluba u sljedećem jednogodišnjem mandatu izabrane **Zrinka Zajec**, direktorica zagrebačkoga Bread Kluba, odnosno **Mišela Vinček**, direktorica zagrebačke Slastičarnice Vinček.



Zrinka Zajec, predsjednica Richemont kluba Hrvatska



Mišela Vinček, potpredsjednica Richemont kluba Hrvatska

GODIŠNJI SKUP MEĐUNARODNOGA RICHEMONT KLUBA U BELGIJI

Središnji dio Kongres o kiselome tijestu

Prema najavama, oko 150 najuglednijih predstavnika struke iz jedanaest europskih država te Perua, Meksika i Kine, okupit će se na tradicionalnom godišnjem skupu članova Međunarodnoga Richemont kluba. Iznimno sadržajan susret održat će se ove godine u Bruxellesu, u Belgiji, od 14. do 18. rujna, u organizaciji tamošnjega Richemont kluba.

Pod motom „jesti kruh nije umjetnost, ali ispeći ga jest“ sudionike četverodnevno društvo očekuje iznimno sadržajan program, poglavito u stručnom smislu. Središnji dio skupa jest Kongres o kiselome tijestu, odnosno niz izlaganja o zdravstvenim blagodatima kiseloga tijesta, njegove primjene u asortimanu proizvoda, uz prezentacije i kušanja, a svakako će biti zanimljiv i posjet jedinjoj biblioteci kiseloga tijesta u svijetu.

U dijelu programa pod nazivom *Što nas čeka u budućnosti* belgijski klub će, u suradnji sa svojim partnerima i u interakciji sa svim sudionicima skupa, promovirati načine međunarodne stručne suradnje, predstaviti jedinoga belgijskog pekarskog sommeliera te prezentirati svoje spoznaje o bitnim temama struke, poput ekološkoga otiska, pakiranja, digitalizacije, automatizacije proizvodnje, upravljanja ljudskim resursima, održivosti, ...

Dakako, dio programa čine i turistički sadržaji, a skupu će, kao i svake godine, nazočiti i dvadesetak članova hrvatskoga Richemont kluba. ■





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

Rustikalni kruh iz peći na drva atraktivnoga oblika



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 prstenastoga kruha za užinu iz peći na drva.

PRSTENASTI KRUH ZA UŽINU IZ PEĆI NA DRVA

UKUPNA KOLIČINA BRAŠNA:
10KG

SASTOJCI U %:

70 % pšenično brašno T 550

15 % raženo brašno T 1150

15 % pirovo brašno T 630

2,0 % sol

2,0 % kvasac

2,0 % suncokretovo ulje

8,0 % sjemenke suncokreta,
pržene

8,0 % lanene sjemenke

oko 75 % voda/stepka u odnosu

2:1 (NRT 175)

Pšenično predtjesto

| | |
|--------------------------|--|
| 1,400 kg | brašno za predtjesto: 20 % od pšeničnog brašna T 550 |
| 1,120 l | voda: 80 % od brašna za predtjesto |
| 0,004 kg | 0,3% kvasac |
| 2,524 kg | pšenično predtjesto |
| Temperatura predtjestaja | oko 25°C |
| Vrijeme dozrijevanja | najmanje 2-3 sata (najviše 8 sati) kod temperature pogona (najmanje 24 °C), nakon toga uskladištiti na 3 - 6 °C u hladnjaku (najviše do 3 dana). |

Bubrena masa

| | |
|------------------|---------------------|
| 0,800 kg | lanene sjemenke |
| 0,800 kg | sjemenke suncokreta |
| 1,400 l | voda |
| 3,000 kg | bubrena masa |
| Vrijeme bubrenja | 4-16 sati |

Priprema tijesta

| | |
|----------|-----------------------|
| 5,600 kg | pšenično brašno T 550 |
| 1,500 kg | raženo brašno T 1150 |
| 1,500 kg | pirovo brašno T 630 |

| | |
|------------------|-----------------------|
| 2,524 kg | predtjesto |
| 3,000 kg | bubrena masa |
| 0,200 kg | sol |
| 0,200 kg | kvasac |
| 0,200 l | suncokretovo ulje |
| 2,500 l | stepka |
| oko 2,480 l | voda |
| 19,705 kg | krušno tijesto |

Proces mijesanja

| | |
|----------------------|---|
| Brzohodna mijesilica | 8 min polako i 8 min brzo |
| Temperatura tijesta | oko 26°C |
| Mirovanje tijesta | 1. stupanj: oko 60 min; tijesto premijesiti 2. stupanj: 30 min |
| Odvaga tijesta | 850 g |

Obrada tijesta

Tjestene komade izvagati na masu 425 g, lagano okruglo oblikovati i staviti da se opuste. Nakon toga ih izdužiti na oko 80 cm i međusobno ih isplesti te staviti u pobrašnjene okrugle košarice u obliku prstena. Alternativno se košarice mogu posipati sa smjesom sezama, lana i posija.

Fermentacija oblikovanog tijesta

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Temperatura fermentacijske komore | oko 30 °C |
| Rel. vlažnost zraka | 70 % |
| Vrijeme fermentacije | oko 20 min |

Proces pečenja

| | |
|------------------------------------|--|
| Tijesto kod ¾ garba ubaciti u peć. | |
| Temperatura pečenja | Oko 280 °C u peći na drva, oko 250 °C u ciklotermičkoj peći; kruh ispeći uz pad temperature. |
| Vrijeme pečenja | oko 50 min |

Praktični savjeti

- ✓ Kod ovog tradicionalnog recepta iz švapske pokrajine Alb ponekad se ne koristi predtijesto zbog dugog odmaranja tijesta.
- ✓ Ako je poželjan blago-kiseli okus kruha, može se dio raženog brašna zakiseliti (npr. dodavanjem raženog tijesta za kruh).
- ✓ Prstenasti kalupi (košarice) su dostupni u specijaliziranim trgovinama.

Marketinški savjeti

- ✓ Rustikalni kruh iz peći na drva atraktivnog prstenastog oblika: smjesa brašna daje izbalansirani osnovni okus, sjemenke suncokreta dočaravaju kulinarski doživljaj. Kruh je idealan za serviranje sa sirom uz čašu vina ili za prezentaciju na švedskom stolu.
- ✓ Kruhovi iz krušne peći na drva ne moraju se uvijek posluživati s debelom i hrskavom korom; postoje razne mogućnosti varijacija. Uz njega pristaju i dodaci kao što su kiseli kupus i šunka, pivo, ječmeni trop ili različite druge kombinacije.
- ✓ Idealno je prikladan za uključivanje u koncept trenda *regionalnosti*.



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 270

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 peć za 5 limova 600 x 400 mm
- ✓ Konvekcijska peć za 10 limova 600 x 400 mm

POTPORA STUDENTIMA PBF-A ZA NASTUP NA TEHNOLOGIJADI

Zagrebački PBF ukupni pobjednik

U Trogiru je, od 13. do 19. svibnja ove godine, održana Tehnologijada 2024., 26. međunarodni znanstveno-sportski susret studenata i djelatnika s područja grafičkih, biotehničkih, prehrambenih, kemijskih, metalurških i tekstilnih znanosti. Tehnologijada 2024. je okupila 500-tinjak sudionika sa sedam fakulteta iz Hrvatske i jednoga iz Slovenije, a zagrebački Prehrambeno-biotehnološki fakultet predstavljalo je 75 studenata i djelatnika, uz već poslovilčno snažnu materijalnu potporu tvrtke TIM ZIP.

Kako nam je rekao Mislav Kos, predsjednik Studentskoga zbora Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, zagrebački je fakul-

tet bio ukupni pobjednik ovogodišnjega susreta, te pobjednik i sportskoga i znanstvenoga dijela. U svome pismu zahvale Mislav Kos, među ostalim, naglašava ključnu potporu TIM ZIP-a u organizaciji sudjelovanja PBF-a na ovome susretu kao još jedan dobar primjer suradnje akademske zajednice i realnoga sektora. ■



TIM ZIP sponzorirao studentsko natjecanje Brocoola 2024.

U Zagrebu je krajem ožujka ove godine održano kulinarско natjecanje studenata BROCOOLA 2024. u organizaciji jedne od najvećih i najaktivnijih studentskih udruga u Hrvatskoj, udruge eSTUDENT. Natjecanje kojemu je cilj zainteresirati i motivirati mlade ljude na promišljanje o vlastitom zdravlju i pravilnoj prehrani je dio projekta *Mozak*

voli zdravo kojega vodi eSTUDENTov tim *Popularizacija znanosti*. U završnici natjecanja pet najboljih kandidata natjecalo se za vrijedne nagrade sponzora, među kojima je bila i tvrtka TIM ZIP, a spravljali su nutritivno kvalitetne, a jednostavne obroke u profesionalnoj kuhinji. ■



Zahvalnica organizatora za potporu natjecanju uručena je Mariji Gregov, tehnologici TIM ZIP-a (desno)

VEDRAN PAVKOVIĆ VOZI RALLY UTRKE PRVENSTVA HRVATSKE

Brzina je (i ovdje) važna!

Korisno bi bilo svim pekarima u državi, a i šire, provjeriti termine održavanja rally utrka iz kalendara Hrvatskoga auto i karting saveza jer je to jedino vrijeme kada im Vedran Pavković, direktor Sektora tehničkih poslova TIM ZIP-a, nije dostupan. Nakon lanijske, debitantske sezone, Vedran je, sa suvozačicom Mirtom Kuštrak, a oboje su članovi Auto kluba Delta, u prve tri ovogodišnje rally utrke ostvario vrlo solidne rezultate, tako da je trenutno osmi od 25 natjecatelja u svojoj klasi 3 u poretku za prvenstvo Hrvatske. Vedran vozi automobil Renault Clio

Sport RS 2.0 i u svakoj prigodi izražava zahvalnost tvrtki u kojoj radi za značajnu potporu njegovim nastupima u ovom iznimno popularnom sportu. ■



MEKA TIJESTA SU UVIJEK U MODI

Koliko brašna, toliko vode

Diamant-ove smjese Madrepan i Panj Premium za jednostavnu proizvodnju ciabatta, lepinja, peka ...



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

Pomoćnica direktora
u Sektoru tehnološke
primjene i razvoja



Meko tijesto s velikom količinom vode daje gotovim proizvodima dugotrajnu svježinu, bolji okus i aromu, kao i povoljniju kalkulaciju.

Jedan od najčešćih DIAMANT-ovih proizvoda, pogodan za meka tijesta, koje TIM ZIP dostavlja pekarama diljem Hrvatske, BiH i Srbije je BAGUETTES-CIABATTA KONZENTRAT, poznatiji kao MADREPAN.

MADREPAN se koristi za proizvodnju svih vrsta mediteranskih specijaliteta kao što su ciabatte, peke, bagueti, lepinje i slični proizvodi, kojima daje poseban okus prirodnog kiselog tijesta. U nastavku teksta nalaze se neki od najpopularnijih recepata.

Osim MADREPANA u novije vrijeme, iz palete proizvoda ORIGINAL BACKER, sve veću popularnost dobiva i PANJ PREMIUM, koji daje proizvode specifičnog okusa, hrskave korice i nježne poroznosti. Osim za proizvodnju peke i bagueta, PANJ PREMIUM se može koristiti i za proizvodnju ciabatta tamnije boje koja potječe od raženog brašna. Najčešće se promovira rečenicom: „Koliko brašna, toliko vode“, a koja dovoljno govori o kvaliteti samog proizvoda.



Peka

| Sastojci | Količina (kg) |
|-----------------------------|---------------|
| DIAMANT PANJ PREMIUM | 1,00 |
| Brašno T-550 | 10,00 |
| Kvasac | 0,22 |
| Sol | 0,22 |
| Voda | oko 8,00 |
| Ukupno tijesta | 19,44 |

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Miješanje: Sastojke miješati spiralnom mijesilicom 3 minute polako i 14 minuta brzo, vodu dodavati postepeno.

Konzistencija tijesta: mekano.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 180 minuta, u nauljenoj posudi.

Odvaga: 900 g.

Oblikovanje: okruglo.

Vrijeme fermentacije: oko 20 minuta, na sobnoj temperaturi.

Temperatura pečenja: 250 °C uz dosta pare, s padom temperature na 240 °C.

Vrijeme pečenja: oko 28 minuta.



Ciabatte

| Sastojci | Količina (kg) |
|-----------------------|---------------|
| TIJESTO | |
| DIAMANT MADREPAN | 1,00 |
| Brašno T-550 | 4,00 |
| Maslinovo ulje | 0,25 |
| Kvasac | 0,10 |
| Sol | 0,04 |
| DIAMANT AMBRA | 0,006 |
| Voda | oko 3,50 |
| Ukupno tijesta | 8,896 |

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Miješanje: Sastojke miješati spiralnom mijesilicom 3 minute polako i 15 minuta brzo, važno je ne dodati svu vodu odjednom nego postepeno.

Konzistencija tijesta: Mekano.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 60 min.

Oblikovanje: tijesto razvući po dobro nabrašnjem stolu u pravilan četverokut debljine oko 1,5 cm. Nakon toga izrezivati ciabatte željene veličine te ih nabrašnjene slagati na limove ili potezne trake.

Vrijeme fermentacije: 20 min.

Parametri fermentacije: 235 °C pri smanjenoj pari.

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

Vrijeme pečenja: oko 25 minuta, ovisno o veličini.



Lepinje

| Sastojci | Količina (kg) |
|-----------------------|---------------|
| DIAMANT MADREPAN | 1,00 |
| Brašno T-550 | 5,00 |
| Kvasac | 0,12 |
| Ulje | 0,06 |
| Sol | 0,06 |
| Šećer | 0,06 |
| DIAMANT AMBRA | 0,006 |
| Kvasac | 2,40 |
| Voda | oko 4,80 |
| Ukupno tijesta | 11,106 |

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Miješanje: Sastojke miješati spiralnom mijesilicom 3 minute polako i 15 minuta brzo, važno je ne dodati svu vodu odjednom, nego najprije 3 litre vode, a nakon 10 minuta miješanja ostatak vode dodavati postepeno.

Konzistencija tijesta: mekano.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 60 minuta.

Odvaga: 200 g.

Oblikovanje: komade tijesta okruglo oblikovati te složiti na dobro nabrašnjene potezne trake.

Vrijeme fermentacije: 50 minuta, prije ubacivanja u peć vršcima prstiju lepinje razvući na željenu veličinu.

Temperatura pečenja: 280 °C uz paru.

Vrijeme pečenja: 6-7 minuta.



Pikantni žu žu

| Sastojci | Količina |
|-----------------------|------------------|
| GOLDEN GRAIN | 10,00 kg |
| Brašno T-550 | 50,00 kg |
| Sol | 1,20 kg |
| FROST GENUSS | 0,60 kg |
| PIZZA UMAK PREMIUM | 1,20 kg |
| Voda | 32,00 |
| Maslac za laminiranje | 38,00 |
| Ukupno | 133,00 kg |

| Tehnološki postupak | Napomena |
|---------------------|--|
| Miješanje sporo | 2 min. |
| Miješanje brzo | 5 min. |
| Temperatura tijesta | 26°C. |
| Mirovanje tijesta | 30 min. U zamrzivaču. |
| Ugradnja margarina | Nakon ugradnje masnoće, preklopiti 4x4, odmoriti u hladnjaku i napraviti preklapanje 4x2. |
| Oblikovanje | Nakon preklapanja tijesto odmoriti, istanjiti na 5 mm. Rezati na pravokutne oblike 7x7 cm. |
| Temperatura pečenja | 240 °C s padom na 220 °C. |
| Vrijeme pečenja | 17 min |



Sjeverni kruh

| Sastojci | Količina |
|-------------------------|-----------------|
| KONC. ZA KRUMPIROV KRUH | 10,00 kg |
| Brašno T-550 | 18,00 kg |
| Kiselo tijesto | 4,00 kg |
| Sjemenke bundeve | 2,10 kg |
| Sol | 0,20 kg |
| Kvasac | 0,30 kg |
| Voda | 19,00 kg |
| Ukupno | 53,60 kg |

| Tehnološki postupak | Napomena |
|------------------------|--|
| Miješanje sporo | 5 min. |
| Miješanje brzo | 10 min. |
| Temperatura tijesta | 28 °C. |
| Mirovanje tijesta | 45 min. U nauljenim plastičnim posudama. |
| Odvaga tijesta (kg) | 0,45. |
| Fermentacija | 16 h. Okruglo oblikovati u košaricama i ostaviti na +4 °C. |
| Parametri fermentacije | 35 °C/ 75% |
| Temperatura pečenja | 230 °C s padom. |
| Vrijeme pečenja | 28 min. |

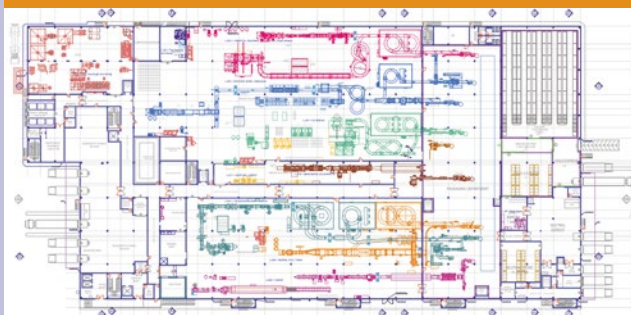


KOMPLETNA USLUGA

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
- margarina i ulja

Tehnološka podrška



Strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



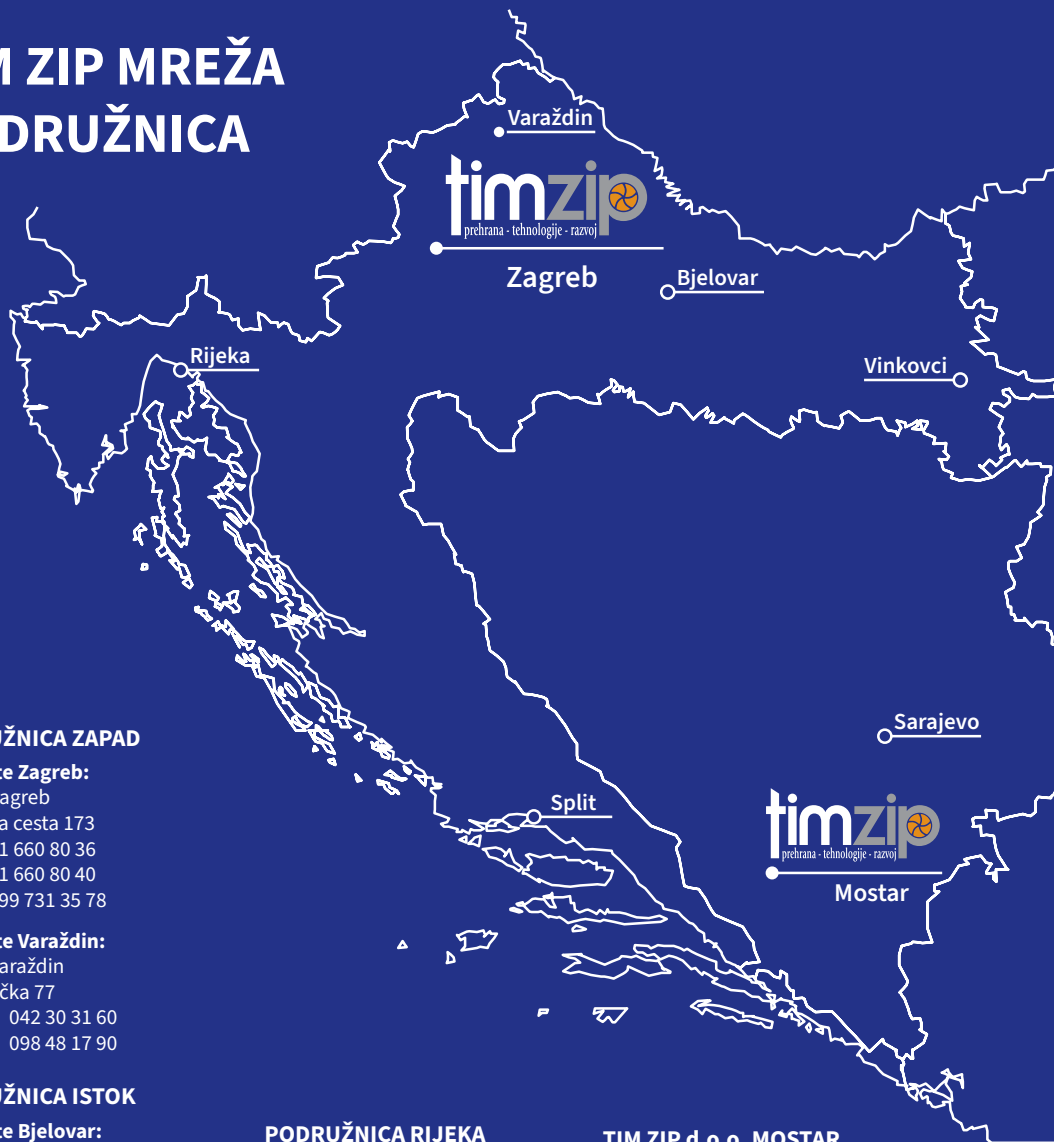
- silosi i sustavi za doziranje
- oprema za zamjes tijesta
- strojevi i linije za oblikovanje kruha
- strojevi i linije za oblikovanje peciva
- strojevi i linije za proizvodnju krafni
- strojevi i linije za proizvodnju lisnatog tijesta
- linije za proizvodnju krekeri i snackova
- strojevi, linije i tunelske 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



timzip
prehrana - tehnologije - razvoj
Beograd

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