



- SUDJELUJTE U 5. NATJEČAJU ZLATNE RUKE I OSVOJITE VRIJEDNE NAGRADE
- 19. KUĆNI SAJAM TIM ZIP-A NADMAŠIO SVE DOSADAŠNJE SAJMOVE U REŽIJI TVRTKE
- FUNKCIONALNA ILI *SUPERHRANA* – SVE IZRAŽENIJI TREND NA TRŽIŠTU

# INF



## NAJAVLJUJEMO



Hala 7 / Štand 7B71  
Hall 7 / Booth 7B71  
Stuttgart  
22. - 25. 10. 2016.

Poštovani čitatelji,

Bliži se jedno od najvažnijih europskih događanja za pekarsku i slastičarsku struku u ovoj godini!

**Sajam SÜDBACK u Stuttgartu, 22. - 25. 10. 2016. godine**, s pravom se ubraja među najsadržajnije i najveće izložbe opreme i sirovina za pekarstvo i slastičarstvo koja okuplja zavidan broj posjetitelja, omogućuje razmjenu korisnih informacija i znanja te posjetiteljima pruža širok spektar novih ideja za proširenje vlastitog asortimana u skladu sa svjetskim trendovima.

Djelatnici tvrtke TIM ZIP i ove će godine biti dio izlagačkog sastava, a svoju će ponudu predstaviti **na štandu broj 7B71 u hali broj 7**.

S izuzetnim vas zadovoljstvom pozivamo da nas posjetite na našem štandu i da, zajedno s nama, osjetite duh i značaj ovog globalnog događanja.

Dobro došli!  
Welcome!

### NARUČITE BESPLATNE ULAZNICE ZA SÜDBACK

U mogućnosti smo i za vas osigurati ulaznice za Sajam! Molimo vas da nam čim prije javite svoj interes jer je broj dostupnih ulaznica ograničen.

## NAJAVLJUJEMO

Poštovani stvaraoci pekarskih i slastičarskih kreacija!

U užurbanom svakidašnjem radu, sve više okrenutom tehnološkom napretku, a sve manje tradicionalnom umjetničkom izražavanju, važno je načas zastati, posvetiti koji trenutak onoj plemenitoj ljubavi koja se skriva u svakom istinskom pekaru i slastičaru i pružiti joj priliku da se kroz umjetničko djelo pokaže svijetu i svojom iskonskom ljepotom oplemeni struku koju predstavlja.

Vijest koja slijedi trebala bi razveseliti i inspirirati sve majstore tijesta i slastica, zaljubljenike u pekarski i slastičarski kreativni izražaj.

Povodom obilježavanja Dana Međunarodnog Richemont kluba, pekarska udruga Richemont klub i tvrtka TIM ZIP iz Zagreba organiziraju **5. nagradni natječaj ZLATNE RUKE** za najkreativniji pekarski i slastičarski uradak u Republici Hrvatskoj.

Natječaj će se realizirati u razdoblju **od 17. do 23. studenog 2016. godine u izložbenom prostoru Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu**, na adresi Ulica Hrvatske bratske zajednice 4, nakon čega će radovi još neko vrijeme biti izloženi u prostorijama **Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta u Zagrebu**, na adresi Pierottijeva 6.

U Pravilniku kojeg dostavljamo u priritku navedeni su osnovni kriteriji za sudjelovanje na Natječaju.

Prijaviti se mogu svi pekari i slastičari, pravne i fizičke osobe koje svoje **prijave** za sudjelovanje podnesu u predviđenom roku, a najkasnije **do 28. listopada 2016. godine**.

**Prijavljeni rad treba biti dostavljen** organizatoru Natječaja **u prostorije Nacionalne i sveučilišne knjižnice 16. studenog 2016.**, dakle dan prije početka Natječaja, **između 12,00 i 15,00 sati**.

Sve sirovine i namirnice od kojih je rad napravljen moraju biti jestive, a veličina rada ne smije prelaziti dimenzije **Š50xD50xV60 cm**. Zbog posebnih uvjeta izlaganja, radovi moraju biti prilagođeni neutralnom režimu održavanja.

## NAGRADNI NATJEČAJ “ZLATNE RUKE”

# 5.

ZA NAJKREATIVNIJI PEKARSKI  
I SLASTIČARSKI RAD



U slučaju prevelikog broja prijavljenih radova u odnosu na raspoloživi izložbeni prostor, ocjenjivački će sud donijeti odluku o tome koji će radovi biti izloženi.

Svi sudionici Natječaja dobit će priznanje za sudjelovanje, a tri najkvalitetnija rada u obje kategorije, pekarskoj i slastičarskoj, dobit će plakete i vrijedne novčane nagrade.

**Svečano proglašenje nagrađenih radova** održat će se **u Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici** prvog dana natječaja, **17. studenog 2016. godine u 12,00 sati**.

Prihvatite jednu od rijetkih prigoda i svoje vještine i kreativnost pretočite u umjetnost kako biste zainteresiranoj javnosti pokazali koliko je plemenita i osebujna vaša struka.

Radujemo se vašim prijavama i brojnim pekarskim i slastičarskim ostvarenjima!

RICHEMONT KLUB HRVATSKA

direktor:

Vladimir Bulić, oec.



Predsjedništvo Richemont kluba je na svojoj sjednici  
15. rujna 2016. godine donijelo

## **PRAVILNIK**

### **5. NATJEČAJA «ZLATNE RUKE» ZA NAJKREATIVNIJI PEKARSKI I SLASTIČARSKI RAD**

#### Članak 1.

Udruga RICHEMONT KLUB ovlašćuje tvrtku TIM ZIP d.o.o. Zagreb (u daljnjem tekstu organizator Natječaja) da povodom obilježavanja Dana Međunarodnog Richemont kluba organizira 5. po redu Natječaj ZLATNE RUKE za najkreativniji pekarski i slastičarski rad. Natječaj će se realizirati u razdoblju od 17. do 23. studenog 2016. godine u izložbenom prostoru Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu, na adresi Ulica Hrvatske bratske zajednice 4, nakon čega će radovi još neko vrijeme biti izloženi u prostorijama Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta u Zagrebu, na adresi Pierottijeva 6.

#### Članak 2.

Sudjelovati mogu svi pekari i slastičari, fizičke i pravne osobe, koji se prijave na Natječaj. Obrazac prijave za Natječaj sudionici mogu zatražiti od organizatora ili naći na službenoj internet stranici [www.richemont.hr](http://www.richemont.hr). Prijave za Natječaj treba poslati poštom, faxom ili e-mailom najkasnije do 28. listopada 2016. godine. Prijave poslane nakon toga roka neće biti uvažene. Broj prijava i izloženih radova bit će ograničeni i kapacitetom izložbenog prostora i vitrina.

#### Članak 3.

Tema, masa i sirovinski sastav prijavljenog uratka je proizvoljna, a njegova veličina ne smije prelaziti dimenzije 50x50x60 cm.

Sve sirovine, namirnice i materijali od kojih je rad napravljen moraju biti jestivi.

Svi radovi trebaju biti napravljeni tako da se mogu čuvati i pohraniti na sobnoj temperaturi.

#### Članak 4.

Prijavljeni rad treba biti dostavljen organizatoru Natječaja u prostorije Nacionalne i sveučilišne knjižnice 16. studenog 2016., dan prije početka Natječaja, u vrijeme koje odredi Ocjenjivački odbor Natječaja, a sukladno objavi u Obrascu prijave na Natječaj.

#### Članak 5.

Svi izabrani radovi bit će izloženi tjedan dana u izložbenom prostoru Nacionalne i sveučilišne knjižnice, a zatim u prostorijama Prehrambeno–biotehnološkog fakulteta.

#### Članak 6.

Natječaj se provodi u dvije kategorije, pekarskoj i slastičarskoj.

#### Članak 7.

Kako bi se ispunili svi uvjeti za organizaciju Natječaja do roka

naznačenog u članku 2, mora biti prijavljeno najmanje 5 (pet) pekarskih i najmanje 5 (pet) slastičarskih radova.

#### Članak 8.

Predsjedništvo Richemont kluba određuje sastav i imenuje članove Ocjenjivačkog suda Natječaja.

Ocjenjivački sud ima 5 (pet) članova, a čine ga:

2 (dva) predstavnika organizatora Natječaja, tvrtke TIM ZIP d.o.o. Zagreb,

1 (jedan) predstavnik organizatora Natječaja, udruge Richemont kluba,

1 (jedan) profesor stručnih predmeta u Prehrambeno-tehnološkoj školi u Zagrebu i 1 (jedan) profesor stručnih predmeta u Slastičarskoj školi u Zagrebu.

#### Članak 9.

Predsjednik Ocjenjivačkog suda je predstavnik tvrtke TIM ZIP d.o.o. Zagreb.

#### Članak 10.

Ocjenjivački sud donosi svoju odluku o nagradama na Natječaju najkasnije 16. studenog 2016. godine do 18,00 sati.

Odluka o nagradama javno se objavljuje na svečanoj akademiji Skupštine Richemont kluba koja će se održati u Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici 17. studenog 2016. godine u 12,00 sati, na koju će osim članova Richemont kluba i gostiju biti pozvani i svi autori radova dostavljenih na Natječaj.

Odluka o nagradama bit će objavljena i u prvom narednom broju informativnog časopisa tvrtke TIM ZIP po završetku Natječaja.

#### Članak 11.

U svakoj kategoriji dodjeljuju se po 3 (tri) novčane nagrade koje osigurava organizator Natječaja, tvrtka TIM ZIP d.o.o. Zagreb. Iznosi nagrada su isti u obje kategorije:

- 1. Nagrada Zlatna plaketa i 5.000,00 kn
- 2. nagrada Srebrna plaketa i 2.000,00 kn
- 3. nagrada Brončana plaketa i 1.000,00 kn

#### Članak 12.

Odredbe iz ovog Pravilnika mogu se mijenjati isključivo odlukom Predsjedništva Richemont kluba i uz suglasnost organizatora Natječaja, tvrtke TIM ZIP d.o.o. Zagreb.

RICHEMONT KLUB  
Predsjednica:  
Renata Kruhan

TIM ZIP d.o.o.  
Predsjednik Uprave:  
Vladimir Bulić

# NAGRADNI NATJEČAJ “ZLATNE RUKE”

## 5.



ZA NAJKREATIVNIJI PEKARSKI  
I SLASTIČARSKI RAD

*Kreacija tijesta i slastica*

**1. nagrada 5.000,00 kn**

**2. nagrada 2.000,00 kn**

**3. nagrada 1.000,00 kn**

17. - 23. studenoga 2016.  
Nacionalna i sveučilišna  
knjižnica u Zagrebu

- sudjelovati mogu svi pekari i slastičari, fizičke i pravne osobe
- svi sastojci radova moraju biti jestivi
- tri najbolja rada u obje kategorije (pekarstvo i slastičarstvo) bit će nagrađena plaketama i novčanim nagradama

Prijave moguće do  
28. listopada 2016.

Obrazac za prijavu kao i Pravilnik Natječaja mogu se pronaći na  
[www.richemont.hr](http://www.richemont.hr) i [www.timzip.hr](http://www.timzip.hr)

organizator  
**Richemont klub**  
udruga stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu  
baker's trade and pastry experts association

izvršni organizator  
**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj

LINIJE ZA RAVNE I ŠUPLJE VAFLE, ROLERE I SLATKO MOTANE KORNETE

Pripremio:  
Dejan Mlinarić, dipl. ing.  
direktor Sektora projektiranja  
i opreme



# RECEPTI ZA UČINKOVITOST

- Visoko produktivne, maksimalno pouzdane i brzo dostupne proizvodne linije s niskom potrošnjom energije
- Komponente, tehnologije i procesi grupe HAAS prilagođeni su zahtjevima svakog kupca

**K**ada proizvođač strojeva i linija opslužuje klijente širom svijeta, stvaralački izazov postaje ogroman. Visoka produktivnost, maksimalna pouzdanost, brza dostupnost i niska potrošnja energije; samo interakcija svih tih faktora daje pravu učinkovitost proizvodnih linija i opreme. Desetljeća iskustva, uvijek prisutna strast, motivacija i inspiracija, kontinuirano stručnjacima **HAAS** grupe postavljaju nove ciljeve. Formula za uspjeh, pod nazivom Recepti za učinkovitost, su primijenjene komponente, tehnologije i procesi koji su prilagođeni zahtjevima svakog kupca.

## LINIJE ZA RAVNE I ŠUPLJE VAFLE

### SWAKN – automat za pečenje

Potpuno automatska peć **SWAKN** serije koristi se za industrijsku proizvodnju ravnog i šupljeg vafela. Posebno je konstruirana za teže radne uvjete.

#### Tehnički podaci:

- energent: električna energija ili plin
- 32 – 88 pari ploča za pečenje, formati do 350 x 500 mm
- samonosive ploče za pečenje od sivog lijeva za dugi vijek trajanja, optimalno iskorištenje energije te za jednoliku boju listova vafela
- automatsko zatezanje lanca radi kompenzacije nejednakog širenja lanca i okvira tijekom rada



FRANZ HAAS • MEINCKE • MONDOMIX • STEINHOFF



**SWAKN – automat za pečenje**

- automatska kontrola konstantne temperature pečenja

### SWAKT - automat za pečenje

Potpuno automatska peć **SWAKT** serije koristi se za industrijsku proizvodnju ravnog i šupljeg vafela s velikim kapacitetom. Posebna značajka ovog modela peći je komora u kojoj se odvija pečenje koja se sastoji od dvije komore, koje su odvojene jedna od druge. Unutarnja komora sadrži samo plamenike i ploče za pečenje. Ležajevi, šarniri i sustav za zaključavanje ploča kreću se u vanjskoj komori. Ova konstrukcija bitno poboljšava energetska učinkovitost i produžuje vijek trajanja pokretnih mehaničkih dijelova.

#### Tehnički podaci:

- energent: plin
- 32 – 120 pari ploča za pečenje, formati do 350 x 730 mm
- samonosive ploče za pečenje od sivog lijeva za dugi vijek trajanja, optimalno iskorištenje energije te za jednoliku boju listova vafela
- sustav grijanja s dvije komore utječe na učinkovito zagrijavanje ploča za pečenje u izoliranoj unutarnjoj komori i duži vijek trajanja mehaničkih dijelova u vanjskoj komori
- zatvorena glava peći radi uštede energije, smanjenja buke i povećanja sigurnosti
- automatska kontrola temperature pečenja i bilježenje radnih parametara
- integrirani sustav otparavanja



**EWB-R - automatska peć za proizvodnju vafel rolera**

## STROJ ZA PROIZVODNJU ROLERA - HOHLHIPPEN

### EWB-R

Potpuno automatska peć **EWB-R** serije visokog kapaciteta namijenjena proizvodnji vafel rolera (hohlhippen). Između ostaloga, kapacitet stroja ovisi o dužini i promjeru rolera, recepturi i sirovinama.

Primjerice, za rolere dužine 100 mm i unutarnjeg promjera 9 mm, kapacitet može biti do 18 000 kom/h.



#### Tehnički podaci:

- bubanj promjera 2200 mm i širine 500 mm
- 2 ili 4 stanice za rolanje
- grijanje; indukcijsko ili plinom s učinkovitim miješanjem plin-zrak
- fleksibilno oblikovanje proizvoda korištenjem dva moguća smjera rolanja
- mogućnost dodatka preše za izradu jastučića

## LINIJA ZA PROIZVODNJU SLATKIH MOTANIH KORNETA

### CAIMAN

Peći **CAIMAN** / **CAIMAN D** konstruirane su za potpuno automatsku industrijsku proizvodnju slatkih motanih korneta s udjelom šećera od 35 do 55 % u odnosu na brašno. Mogući su kapaciteti do 19 600 korneta/h.



**CAIMAN - linija za proizvodnju slatkih motanih korneta**

#### Tehnički podaci:

- 60 do 156 ploča za pečenje (CAIMAN) ili 54 do 162 (CAIMAN-D) dvostrukih ploča za pečenje od visokokvalitetne legure sivog lijeva
- odvojene naprave za rolanje s 22 do 54 vodoravno postavljenih alata za rolanje
- niski troškovi odražavanja i ležajevi dugog vijeka trajanja
- jednostavno skidanje i postavljanje ploča za pečenje
- opcija: podesiva debljina jezgre
- servo upravljani depozitor s do 4 ruke



## NOVA I RABLJENA OPREMA NA SKLADIŠTU TIM ZIP-a

**ISPORUKA  
MOGUĆA ODMAH**

#### NOVA OPREMA:

- dozator za vodu
- sito za brašno
- spiralna mijesilica 80 kg
- planetarna miješalica s loncem od 5 lit.
- planetarna miješalica 30 lit.
- frkalica za kruh i pecivo
- linija za kruh (volumetrijska dijelilica, stožac, intermedijarna komora i frkalica)
- stroj za laminiranje tijesta
- konvekcijska peć za 3 lima 600 x 400 mm
- konvekcijska peć za 5 limova 600 x 400 mm s etažnom peći za 1 lim 600 x 400 mm i s fermentacijskom komorom
- pizza peć unutarnjih mjera 680 x 680 mm
- konvekcijska peć za 8 limova 600 x 400 mm i s fermentacijskom komorom
- friteza za krafne
- omekšivači za vodu
- rashladni ormari za 50 limova 600 x 400 mm ili 25 limova 600 x 800 mm
- kolica i limovi
- strujna zaštita (monofazna i trofazna)

#### RABLJENA OPREMA:

- radni stolovi
- konvekcijske peći za 5 i 10 limova



# WIESHEU stanica za pečenje B5/B10, za 15 limova 600 x 400 mm, otvaranje vrata udesno

## AKCIJSKA PRODAJA RABLJENIH EUROMAT PEĆI ZA 5 I 10 LIMOVA

U jednoj stanici za pečenje nalazi se:

### Napa s integriranim kondenzatorom pare

Omogućava usisavanje vodene pare i sprečava njeno širenje u prostor. Napa sadrži kondenzator pare pomoću kojeg se kondenzat putem cijevi izbacuje u odvod pa nije potreban poseban odvod pare iz prostora pomoću cijevi. Dimenzije nape su: Š: 930, D: 1120, V: 190 mm. Masa nape je 45 kg, a priključna snaga 0,16 kW.

### Električna konveksijska peć EUROMAT B5, za 5 limova dimenzije 600 x 400 mm

Kompjutorsko upravljanje IS 600 uključuje grafički zaslon razlučivosti 320 x 240 piksela. Ovo upravljanje omogućuje jednostavno rukovanje pomoću tekstualnog izbornika. Raspoložbe s 200 programa pečenja, 8 koraka po programu te automatskim otvaranjem vrata nakon završetka pečenja. Staklena vrata i rasvjeta omogućuju trajan pogled na proizvode za vrijeme pečenja. Peć je dobro izolirana, pri čemu vanjska strana staklenih vrata ostaje hladna jer unutarnje refleksno staklo sprečava gubitak topline. Ventilator za cirkulaciju zraka s promjenjivim brojem okretaja može se prilagoditi proizvodima, a njegovo automatsko dvosmjerno kretanje osigurava jednolikost pečenja. Dimenzije peći su: Š: 930, D: 910; V: 575 mm. Masa peći je 120 kg. Priključna snaga je 9,2 kW.

### Električna konveksijska peć EUROMAT B10 za 10 limova dimenzije 600 x 400 mm

Kompjutorsko upravljanje IS 600 uključuje grafički zaslon razlučivosti 320 x 240 piksela. Ovo upravljanje omogućuje jednostavno rukovanje pomoću tekstualnog izbornika. Raspoložbe s 200 programa pečenja, 8 koraka po programu, te automatskim otvaranjem vrata nakon završetka pečenja. Staklena vrata i rasvjeta omogućuju trajan pogled na proizvode za vrijeme pečenja. Peć je dobro izolirana, pri čemu vanjska strana staklenih vrata ostaje hladna jer unutarnje refleksno staklo sprečava gubitak topline. Ventilator za cirkulaciju zraka s promjenjivim brojem okretaja može se prilagoditi proizvodima, a njegovo automatsko dvosmjerno kretanje osigurava jednolikost pečenja. Dimenzije peći su: Š: 930, D: 910; V: 975 mm. Masa peći je 180 kg. Priključna snaga je 18,4 kW.

### Postolje na nogama za stanicu za pečenje B5/B10

Dimenzije postolja su:  
Š: 930, D: 750; V: 150 mm.

### Kolica za stanicu za pečenje B5/B10

Otvorena, za 15 limova  
dimenzije 600 x 400 mm.



Wiesheu stanica za pečenje B5/B10



19. KUĆNI SAJAM TVRTKE TIM ZIP ODRŽAN OD 15. DO 17. RUJNA 2016.

# BROJNOŠĆU, KVALITETOM I RAZNOVRSNOSTI SADRŽAJA TIMZIPOVCI IZ GODINE U GODINU NADMAŠUJU SAMI SEBE

- Izloženo najviše pekarske opreme otkad se Sajam održava, čak 45 eksponata od 20 različitih dobavljača
- Proizvođači sirovina predstavili su se proizvodnjom uživo zdravih i funkcionalnih proizvoda
- Sajam posjetilo više od 400 posjetitelja iz Hrvatske i zemalja regije iz 200 različitih tvrtki i obrta

19. kućni sajam  timzip prehrana - tehnologije - razvoj  
19<sup>th</sup> House Fair 15. - 17. 09. 2016.



Bogato postavljen izložbeni stol privukao je brojne posjetitelje

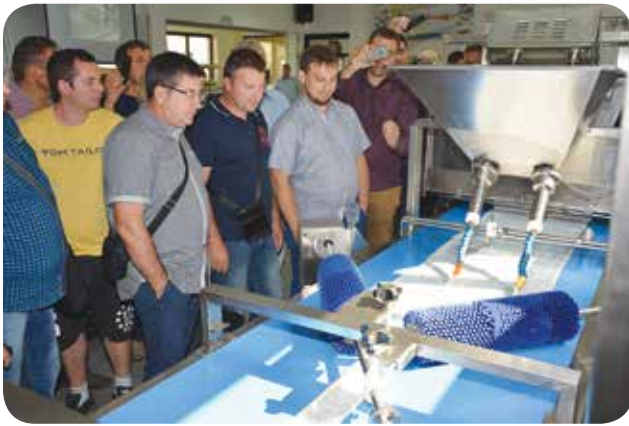
Bogatu izložbu opreme i sirovina za pekarstvo i slastičarstvo predstavljenu na površini većoj od 500 m<sup>2</sup> posjetio je veći broj ljudi od očekivanog. Trodnevno događanje okupilo je više od 400 posjetitelja iz Hrvatske i susjednih država Slovenije, Bosne i Hercegovine, Srbije, Crne Gore i Makedonije, iz čak 200 različitih tvrtki i obrta. Sajamski program je ove godine izazvao i veće zanimanje obrazovnih institucija. Primjer je skupina učenika slastičarstva iz Ugostiteljsko-turističkog učilišta koja je sadržaj Sajma percipirala kao vrijedan izvor kvalitetnih informacija i praktičnih spoznaja.

Nakon uspješno organiziranih brojnih događanja na domaćem terenu te u Srbiji i Sloveniji, uslijedilo je najvažnije i sadržajno najbogatije događanje tvrtke TIM ZIP na godišnjoj razini.

19. po redu **KUĆNI SAJAM**, najveći i najznačajniji pekarski sajam u regiji, održan je **od 15. do 17. rujna 2016. godine** u izložbenom prostoru tvrtke **u Zagrebu**.



Iz godine u godinu iskazan je sve veći interes za TIM ZIP-ov Kućni Sajam



Detalj s prezentacije linije za burek tvrtke ELIN

Kroz živu proizvodnju i degustaciju raznovrsnih pekarskih i slastičarskih proizvoda te stručne prezentacije rada premijerno izloženih strojeva i linija za proizvodnju, predstavljeni su noviteti u TIM ZIP-ovoj ponudi sirovina i opreme za pekarstvo i slastičarstvo.

Na izložbenom prostoru tvrtke ove je godine predstavljen najveći broj izložaka otkad se Sajam održava, njih čak 45 od 20 različitih dobavljača. Prednosti rada po prvi puta predstavljene linije za pecivo **TRIMA**, linije za burek **ELIN** i linije za *croissante* **RONDO** prikazane su kroz stručne prezentacije i proizvodnju uživo. Na liniji **ELIN** su se osim bureka proizvodile i proljetne rolice, a proizvodnja pikantnih *croisanta* s margarinom i povrtnim umakom kao i kakao *croisanta* odvijala se na potpuno automatskom stroju tvrtke **RONDO**. Funkcionalne mogućnosti linije za kruh **ENKOMAK** prezentirane su kroz proizvodnju kruha i štruca. Predstavljen je i novi model **MONDIAL FORNI** rotacijske peći s tzv. *energy*



Tehnolog Jaroslav Pilat stručno predstavlja liniju za pecivo TRIMA



Za **RONDO**-vu liniju za *croissante* zainteresirali su se i posjetitelji iz Srbije, Dušan Trifunović iz **PEKARE DUŠAN** (drugi desno) i Negovan Mijatović iz **PEKARE MIJATOVIĆ** (drugi lijevo)

*upravljanjem*. Između ostalog, posjetitelji su imali priliku vidjeti kako izgleda unutrašnjost klasične zidane peći, a većina posjetitelja je zastala ispred robota talijanske tvrtke **SISCODATA**, projektiranog za slaganje proizvoda u kutije, kao primjera novog iskoraka u automatizaciji procesa pakiranja.

Ponuda sirovina najvjernije je predstavljena kroz pedesetak različitih pekarskih i slastičarskih proizvoda izloženih na središnjem degustacijskom stolu i štandovima dobavljača sirovina. Tema ovogodišnje proizvodnje uživo bili su **zdravi i funkcionalni proizvodi** koji su u posljednje vrijeme postali sve veći trend na tržištu, zahvaljujući nutritivnim prednostima sirovina od kojih su pripravljeni. U suglasju s prirodnim i zdravim, naglasak je stavljen i na prezentaciju **enzima**, prirodnih poboljšivača strukture tijesta koji pridonose trajnosti,



Živa proizvodnja na **DIAMANT**-ovom štandu privukla je i buduće mlade nade pekarstva



**Vodeći ljudi sarajevske tvrtke MBA CENTAR, Asim Kraljić (u sredini) i Kerim Kraljić (lijevo) u društvu TIM ZIP-ovog voditelja Podružnice Sarajevo, Senada Misire**

svježini i okusu proizvoda te su upravo oni većinom korišteni u proizvodnji tijekom prezentacije rada novih linija. U pripremi svih proizvoda korišteno je kvalitetno brašno tvrtke **ČAKOVEČKI MLINOVI**.

Ove se godine uživo pred posjetiteljima proizvodilo više pekarskih proizvoda i slastica nego ikada ranije na Sajmu. Na odvojenim radno-izložbenim prostorima svoj su asortiman kroz proizvodnju raznih pekarskih i slastičarskih delicija predstavile tvrtke **DIAMANT, UNIFERM, IL GRANAIO DELLE IDEE, DATA-BAK i GLAZIR**.

U širokoj paleti proizvoda koju su pripremili tehnolozi austrijske tvrtke **DIAMANT** korištene su nutritivno bogate i funkcionalne sirovine MACAVITA, KUKURUZNI KONCENTRAT S KURKUMOM, GRAHAM KONCENTRAT S JABUKOM I MRKVOM te SMJESA ZA PROTEINSKI KRUH.



**Tomislav Krpan (u sredini) i Igor Grubišić iz Slastičarnice CUKERAJ s novom voditeljicom prodaje Skladišta Zagreb, Dubravkom Maslek**



**Nikad raznovrsniji slastičarski asortiman bio je melem za sve slatkoljupce**

Predstavljene su i nove specijalne vrste sladova koji se mogu koristiti za različitu namjenu.

Njemačka tvrtka **UNIFERM** proširila je svoju ponudu pastoznih smjesa. Uz PASTU BUNDEVU, ZLATNE KLICE I RAŽENU PASTU predstavljena je i JEČMENA PASTA koja je svoju primjenu pronašla u kruhu VITA DIVAN.

Uz primamljive grisine sa sušenom rajčicom i začинима, burger peciva i foccacie s inčunima, cherry rajčicom i bosiljkom, predstavnici talijanske tvrtke **IL GRANAIO DELLE IDEE** privukli su interes posjetitelja kruhom SALUS koji slovi kao jedini lagani svijetli kruh sa 7 nutritivnih prednosti. Raznovrsnost svoje ponude proizvoda bez emulgatora predstavili su i novim proizvodima na tržištu: PUCCIA, ETNICO I BRIOCHE KRUH.

Stručnjaci tvrtke **DATA-BAK** su za pripremu zdravog i funkcionalnog asortimana koristili sljedeće nutritivno vrijedne sirovine: KONCENTRAT S DIJETNIM VLAKNIMA,



**Mate Tepić, vlasnik Pekare TEPIĆ, Stari Grad (drugi desno) i Mario Lović, vlasnik Pekare LOVIĆ iz Lokve Rogoznice (prvi slijeva) u razgovoru s TIM ZIP-ovim voditeljem prodaje Skladišta Split, Markom Vrdoljakom (prvi desno)**



Gosti iz Pekare PANČEVO iz Srbije, redom Jovo Komnenić (drugi slijeva), Andrijana Sikimić, Venera Vukašinović i Dragana Pejovski s TIM ZIP-ovim Dejanom Mlinarićem

PIROV KONCENTRAT, 45 % HELJDIN KONCENTRAT, INTEGRAL CORN, BIJELI KUKURUZNI KONCENTRAT, VITAL KUKURUZ I EKSTRUDIRANU KUKURUZNU KRUPICU.

Priprema slastičarskih delacija odvijala se u režiji tvrtke **TIM ZIP**, a svojom je raznovrsnošću privukla brojne posjetitelje. Kušanjem ponuđenih kolača najbolje se mogao ocijeniti okus punila i nadjeva tvrtke **GLAZIR** koji su, uz sirovine tvrtke **DIAMANT**, korišteni u pripremi. Slatkoljupci su imali priliku uživati u okusima francuske kremšnite s borovnicama, kolača s bananama, kolača s mandarinama, atraktivnih kriški s lješnjacima i malinom, kocki s ananasom i jagodama, čokoladnog kolača, tarta s malinama, punjenih *lamingtona*, mramornog kolača i brojnih drugih.

Uz standardna događanja, predstavila se i **Služba montaže i servisa** s čijim su predstavnicima korisnici opreme TIM ZIP-ovih dobavljača mogli dogovoriti



Poznati slovenski *masterchef* Anže Gombaš u pripremanju ručka za posjetitelje



Marino (prvi lijevo), Emina, Andrea i Paolo Pilato iz porečke pekare **CONCETTINO** u društvu **TIM ZIP**-ove Nataše Maravić – Vučković (prva desno)

potrebne aktivnosti oko održavanja opreme i preventivnih godišnjih servisa.

Za kvalitetnu ponudu i bogatstvo okusa u vrijeme ručka brinuo je kuhar **Anže Gombaš**, poznati slovenski *masterchef* svojim jednostavnim receptima različitih jela za najzahtjevnije okuse.



Vesna Butorac (druga lijevo) i Snježana Kožić (nasuprot) iz tvrtke **MLIN I PEKARE Sisak** te Suzana Gregurić iz **ZAGREBAČKIH PEKARA KLARA** u društvu domaćina Ratka Vlaje



Erion Berisha (krajnje desno), do njega Hysen Ruka i Ervin Xhaferaj (krajnje lijevo) iz tvrtke **AG Concept** iz Tirane s izvršnim direktorom **TIM ZIP**-a, Vladom Sučićem

U znak zahvalnosti na odazivu, rukovodstvo tvrtke osiguralo je vrijedne nagrade za sve posjetitelje, a oni najsretniji postali su dobitnici i jedne od 10 atraktivnih nagrada tradicionalne nagradne igre. Imena dobitnika nagrada objavljujemo u nastavku.

## PRIZNANJE PREDSTAVNICI TVRTKE RONDO



Vrednujući odnose i suradnju s partnerima dobavljačima, posloводство tvrtke TIM ZIP odlučilo je istaknuti suradnju sa švicarskom tvrtkom **RONDO** i odati priznanje **ANJI MARJANOVIĆ** proglašivši ju **najboljom regionalnom voditeljicom prodaje**.

Priznanjem je nagrađen njezin izvanredan doprinos plodnoj poslovnoj suradnji između dviju tvrtki, njezina stručnost, profesionalizam, produktivnost i pozitivnost te, iznad svega, izuzetne ljudske osobine izražene u svakodnevnoj komunikaciji između dviju tvrtki.



**TIM ZIP-ov Vlado Sučić uručio je Anji Marjanović iz tvrtke RONDO priznanje za izuzetan rad**

## TRADICIONALNA NAGRADNA IGRA ZA POSJETITELJE

Ovogodišnje atraktivne nagrade nagnale su brojne posjetitelje da sudjeluju u nagradnoj igri. Objavljujemo imena sretnih dobitnika:



**Prvu nagradu osvojio je Anđelko Pahljina iz tvrtke MALI PALIT na otoku Rabu**

1. Wellnes vikend za dvije osobe u hotelu „Kaj“ u Mariji Bistrici  
MALI PALIT d.o.o. Rab – Anđelko Pahljina
2. Ručak za četiri osobe u restoranu „Zeleni papar“ u Samoboru  
RECORD d.o.o. Varaždin – Dijana Kovačić
3. Ručak za četiri osobe na Selskom gospodarstvu Kezele u Šumećanima  
JADRANKA TRGOVINA d.o.o. Mali Lošinj – Damir Čolaković
4. Komplet tri stručne knjige u izdanju TIMZIP-a  
FILAJDIĆ j.d.o.o. Pula – Đurđica Filajdić
5. Poklon paket TIM ZIP  
JADRANKA TRGOVINA d.o.o. Mali Lošinj – Radovan Horvat
6. Poklon paket ČAKOVEČKI MLINOVI  
PEKARA BABIĆ Korenica – Ljuban Babić
7. Poklon paket DIAMANT  
MIJUŠKOVIĆ TREND d.o.o. Nikšić – Zoran Rašević
8. Poklon paket UNIFERM  
VALAMAR RIVIJERA Rabac – Nensi Blažina
9. Poklon paket IL GRANAIO DELLE IDEE  
Pekarsko-buregdžijski obrt KOD MOSTA Karlovac – Martinaj Sučuri
10. Poklon paket GLAZIR  
Pekarna DOBAR TEK Novi Marof – Marko Slunjski

Nova stručna  
knjiga u  
pripremi

TIM ZIP u sklopu svoje stručne biblioteke „Kruh za život“ priprema izdavanje nove, četvrte po redu, stručne knjige s naslovom „**Suvremene tehnologije u pekarstvu i slastičarstvu - sirovine i proizvodi**“. Bit će to **prva** knjiga napisana na hrvatskome jeziku koja  **cjelovito** obrađuje sve ono što je u bilo kakvoj neposrednoj vezi s pekarstvom i slastičarstvom i zasigurno će pobuditi interes svakog pekarskog stručnjaka iz Hrvatske i cijele regije.



Knjiga objedinjuje širok spektar znanja i vještina koje je u svom dugogodišnjem radnom vijeku usvajao autor knjige, TIM ZIP-ov iskusni stručnjak, inženjer **Franjo Klarić**, koji ih je uvijek bio spreman nesebično dijeliti novim naraštajima tehnologa i pekarskih stručnjaka.

Planirano je da knjiga iz tiska izađe sljedeće godine, u prigodi obilježavanja 25. obljetnice tvrtke. Više informacija o svemu moći ćete uskoro pronaći na web portalu TIM ZIP-a.



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



IZLOŽBOM I DEGUSTACIJOM MNOGOBROJNH PROIZVODA PREDSTAVLJENO JE PEDESETAK SIROVINA TVRTKE

## O PREDSTAVLJENIM PROIZVODIMA NA 19. KUĆNOME SAJMU

- **Zdravi i funkcionalni proizvodi postaju sve izraženiji trend na tržištu**
- **Raznovrsnom i sadržajno bogatom proizvodnjom uživo predstavile su se i partnerske tvrtke DIAMANT, UNIFERM, IL GRANAIO DELLE IDEE, DATA-BAK i GLAZIR**



**T**ema ovogodišnje žive proizvodnje tvrtke TIM ZIP bili su zdravi i funkcionalni proizvodi koji radi svojih nutritivno vrijednih sastojaka i doprinosa ukupnoj dobrobiti organizma iz dana u dan postaju sve izraženiji trend na tržištu. U tu skupinu ubrajaju se i detaljno predstavljeni enzimi, prirodni poboljšivači koji uvelike doprinose kvaliteti i trajnosti pekarskih proizvoda. U cilju što bolje prezentacije noviteta u ponudi sirovina, posjetiteljima je na degustaciju bilo ponuđeno više od pedeset različitih pekarskih i slastičarskih proizvoda. Raznovrsnom i sadržajno bogatom živom proizvodnjom kruha, peciva i slastica predstavile su se i partnerske tvrtke DIAMANT, UNIFERM, IL GRANAIO DELLE IDEE i DATA-BAK.

Nadjevi i file tvrtke GLAZIR svoju su primjenu pronašli u bogatom asortimanu slastičarskih proizvoda koje su posjetitelji rado kušali.

**Na središnjem degustacijskom stolu bili su izloženi mnogobrojni primamljivi proizvodi.**

### PEKARSKI PROGRAM TVRTKE TIM ZIP

- Bavarski kruh (BAVARSKA RAŽENA MJEŠAVINA)
- Korijen kruh ili „panj“ (BAGUETTE 10)
- Kajzerice sa sipinim crnilom (ENZYMATICO)
- „Tartaruga“ pecivo (ORIGINAL BÄCKER KRUMPIROV KONCENTRAT)
- Krafne (KONCENTRAT ZA KRAFNE PREMIUM)
- Pužići s jabukom i cimetom (KONCENTRAT ZA KRAFNE PREMIUM)
- Štruca i *baguette* (DIAMANT POMODORO)
- *Ciabatta* i pecivo sa špekom (DIAMANT PICANTE)





**Kroz dosad najsadržajnije proizvodnje uživo predstavljani su sljedeći proizvodi:**

#### **PROGRAM TVRTKE DIAMANT**

- Kajzerice i „šripe“ (MACAVITA)
- Pecivo i kruh s kurkumom (KUKURUZNI KONCENTRAT S KURKUMOM)
- Kruh (GRAHAM KONCENTRAT S JABUKOM I MRKVOM)
- Visokoproteinski kruh (SMJESA ZA PROTEINSKI KRUH)
- Lisnato tijesto s tri nova nadjeva (NADJEV S GRIZOM, NADJEV S RIŽOM/MLIJEKOM, NADJEV OD BIJELOG MAKA)



#### **PROGRAM TVRTKE DATA-BAK**

Kruh i pecivo:

- iz KONCENTRATA S DIJETNIM VLAKNIMA
- iz PIROVOG KONCENTRATA
- s 45%-tnim KONCENTRATOM HELJDE
- iz INTEGRAL CORNA
- s BIJELIM KUKURUZNIM KONCENTRATOM
- s VITAL KUKURUZOM
- s EKSTRUDIRANOM KUKURUZNOM KRUPICOM

#### **PROGRAM TVRTKE UNIFERM**

- Kruh Vita Divan/*ciabatta* (JEČMENA PASTA)
- Pecivo „bagel“ (ZLATNE KLICE)
- Pecivo/kruh (PASTA BUNDEVA)
- Kolač s bundevom i narančom (PASTA BUNDEVA)
- Pecivo (RAŽENA PASTA)



## PROGRAM TVRTKE IL GRANAIO DELLE IDEE

- Grisini sa sušenom rajčicom i grisini sa začinima (CRISPYENZYMES)
- Kruh (SALUS)
- Burger pecivo (BURGERENZYMES)
- Foccacie s inčunima, cherry rajčicom i bosiljkom (LIEVITO MADRE)
- Kruh (PUCCIA BREAD)
- Kruh i krekeri (ETHNIC BREAD)
- Kruh (BRIOCHE BREAD)



## SLASTIČARSKI PROGRAM TVRTKE TIM ZIP

Brojnija nego ikad proizvodnja primamljivih kolača na radno-izložbenom prostoru tvrtke TIM ZIP privukla je brojne posjetitelje koji su kušanjem istih najbolje mogli ocijeniti kvalitetu sirovina tvrtki DIAMANT I GLAZIR korištenih za tu svrhu.

- Francuska kremšnita s borovnicama
- Kolač / kriške s bananama
- Kolač / kriške s mandarinama
- Kolač / kriške s lješnjakom i malinom
- Kolač / kocka s ananasom i jagodama
- Kolač / kocka s čokoladom
- Tart/korpice s malinama
- Lamingtoni
- Punjeni lamingtoni
- Popsi
- Mramorni kolač





Za vrijeme stručnih prezentacija novih linija za pekarstvo i slastičarstvo, uživo su se proizvodili sljedeći proizvodi u čijoj su pripremi korištene sirovine navedene u zagradama:

- Pikantni *croissanti* s margarinom i povrtnim umakom (DIAMANT PICANTE)
- Kakao *croissanti* (SWEETENZYMES, OB MASLAC i DIAMANT KAKAO NADJEV)
- Proletne rolice (ELASTEN)
- Pita sa sirom (ELASTEN)
- Štruca i okrugli kruh (LIEVITO MADRE)

NOVE KADROVSKE PROMJENE U SEKTORU SIROVINA I SEKTORU TEHNIČKIH POSLOVA

## PROMJENAMA DO RACIONALNIJEG POSLOVANJA I NOVIH POSLOVNIH USPJEHA

Povremene kadrovske promjene bitne su za kvalitetno poslovanje svake tvrtke. U cilju što racionalnijeg djelovanja i istovremeno otvarajući mogućnost novim poslovnim uspjesima, poslovodstvo tvrtke odlučilo je dati priliku dvama perspektivnim djelatnicima da se dokažu i u novim pothvatima.

Dugogodišnja viša stručna suradnica Sektora sirovina, **Dubravka Maslek** preuzela je funkciju **voditeljice prodaje u Podružnici Zapad skladište Zagreb**. Njezin prethodnik na poziciji, **Vedran Pavković** prihvatio je dužnosti i odgovornost funkcije **pomoćnika direktora u Tehničkom sektoru**.

Narudžbe i informacije vezane za ponudu sirovina za pekarstvo i slastičarstvo na zagrebačkome području bit će, kao i do sada, dostupne na telefonskom broju 01 660 80 36.

Ostale kontakt informacije dvaju djelatnika na novim funkcijama navodimo ispod.



### **Dubravka Maslek**

voditeljica prodaje

Podružnica Zapad skladište  
Zagreb

T: +385 1 660 80 36

F: +385 1 660 80 40

M: +385 98 364 831

E: dubravka.maslek@timzip.hr

### **Vedran Pavković, dipl. ing.**

pomoćnik direktora

Sektor tehničkih poslova

T: +385 1 660 80 30

F: +385 1 660 80 40

M: +385 99 609 8306

E: vedran.pavkovic@timzip.hr



# PEKARSKI KALENDAR

# 2017

cijena: 29,90 kn

format: 33x46 cm kalendarij + 33x7 cm

prostor za dotisak Vaše tvrtke

opseg: 12 listova + predlist, sve u koloru

dorada: spiralni uvez + natron vrećica



narudžbe i informacije:

TIM PUBLIC d.o.o., tel: 01 66 22 775; e-mail: [timpublic@timpublic.hr](mailto:timpublic@timpublic.hr)

produkcija:



# „WELTSTADT MIT HERZ“ PONUDIO RICHEMONTVCIMA BOGAT STRUČNI I TURISTIČKI PROGRAM

- Sudionici skupštine posjetili su šest pekarskih i slastičarskih tvrtki s dostignutim visokim radnim, tehničkim i ekonomskim standardima
- U tvrtki RATIONAL organiziran je seminar o novoj i inovativnoj pekarskoj tehnologiji

Ovogodišnja skupština Međunarodnog Richemont kluba održana je od 17. do 21. rujna u Münchenu, njemačkom gradu poznatom kao „Weltstadt mit Herz“ („svjetski grad sa srcem“) koji u povijesnom, kulturnom i tehnološkom pogledu ima mnogo toga za ponuditi.

13 članova delegacije Richemont kluba Hrvatske, zajedno s članovima ostalih nacionalnih klubova, prisustvovalo je širokom spektru organiziranih profesionalnih i društvenih aktivnosti i događanja koje je za sudionike skupštine upriličio domaćin i organizator, njemački Richemont klub.

U okviru stručnog dijela programa, sudionici događanja



Veselo društvo degustiralo je svježije pečene proizvode u pekarnici tvrtke RATIONAL

## Richemont klub

udruženje stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu  
baker's trade and pastry experts association



Delegacija Richemont kluba Hrvatske ispred CAFE KAISERSCHMARRN šatora na OKTOBERFESTU

posjetili su šest pekarskih i slastičarskih tvrtki s dostignutim visokim radnim, tehničkim i ekonomskim standardima, redom XAVER RACKL, RATIONAL, RISCHART, SCHMIDT, TRAUBLINGER I WIMMER.

Članovi nacionalnih Klubova prisustvovali su i seminaru o novoj i inovativnoj pekarskoj tehnologiji organiziranom u tvrtki RATIONAL.

Turistički dio programa uključivao je razgledavanje centra grada Münchena i povijesnog grada Landsberga te, na kraju, druženje u šatoru CAFE KAISERSCHMARRN na OKTOBERFESTU koji je nudio odličnu atmosferu uz *kaiserschmarrn*, isjeckane palačinke u kombinaciji sa šećerom i suhim voćem, tipične bavorske hladne *snack* zalogajčiće, pjenušac i koktele. I nezaobilaznu kriglu piva, naravno!

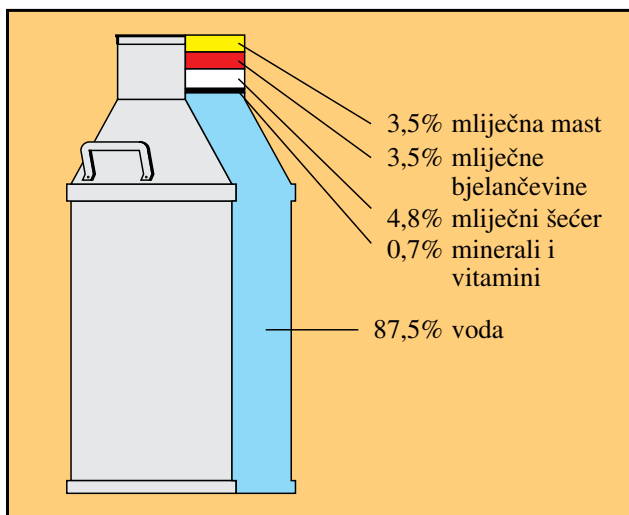


# Mlijeko i njegovo tehnološko značenje u proizvodnji finih kvasnih proizvoda

- Objavljujemo dijelove iz knjige "Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda", treće knjige iz TIM ZIP-ove biblioteke "Kruh za život"

Mlijeko i mliječni proizvodi imaju u pekarstvu i slastičarstvu raznovrsnu primjenu, primjenjuju se u proizvodnji tijesta, masa, krema, nadjeva i prevlaka.

Mlijeko nije propisano kao dodatak tijestu za fine kvasne proizvode, ali se zbog postizanja bolje kvalitete preporuča njegova upotreba. Naime, mlijeko ima pozitivno djelovanje na ukupnu kvalitetu kvasnih proizvoda jer poboljšava organoleptička svojstva i svježinu proizvoda.



Sastav punomasnog mlijeka



Djelovanje različitih tekućina na svojstva pšeničnih kvasnih tijesta

- Usporedite stanje tijesta.
- Obrazložite različita svojstva tijesta.

## Djelovanje mlijeka kao dodatak tijestu

Proizvodi proizvedeni s mlijekom ili s vodom međusobno se značajno razlikuju.

Mliječni proizvodi su veći, jače obojeni, imaju finiju poroznost sredine, imaju bolji okus i zadržavaju duže svježinu od proizvoda pripremljenih s vodom.

Povoljan učinak mlijeka na kvalitetu proizvoda posljedica je njegovoga sastava (pogledajte sliku lijevo).

Mlijeko je emulzija vode i mliječne masti i u njoj prisutnih bjelančevina. Ta smjesa poboljšava svojstvo tijesta.

Mliječni šećer ne može prevreti. On sudjeluje u reakcijama posmeđenja kore i tvorbe okusa.

Mliječna mast utječe na poboljšavanje okusa proizvoda.

## Mlijeko povećava randman tijesta

U usporedbi s vodenim tijestima, tijesta koja sadrže mlijeko imaju viši randman. Razlozi za to su:

- manji udio vode u sastavu tijesta (mlijeko sadrži 12,5% suhe tvari),
- veće upijanje vode zbog bolje stabilnosti tijesta, što je posljedica djelovanja emulzije.

Tijesta koja sadrže mlijeko podnose intenzivnije miješanje što dovodi do stabilnije strukture tijesta i do njegova bržeg dozrijevanje.

Tijesta koja sadrže mlijeko ne stare tako brzo i na taj način povećavaju sigurnost u proizvodnji, a trajnost proizvoda se produžuje.

### Mlijeko poboljšava svojstvo tijesta

Tijesta proizvedena s mlijekom imaju bolja tehnološka svojstva od vodenih tijesta. Ona su vunasta, stabilnija i lakše se oblikuju.

Mlijeko djeluje na svojstva tijesta tako što poboljšava svojstva glutena. Mliječna mast ugrađuje se na površini nabubrenog glutena. Na taj način se poboljšavaju svojstva rastezljivosti tijesta.

Fina razdioba mlijeka između glutenskih bjelančevina i škroba smanjuje ljepljivost tijesta.

### Mlijeko povećava stabilnost tijesta pri fermentaciji

Mliječna tijesta vriju neznatno sporije od vodenih tijesta. Nešto sporije vrenje primijećeno je i kod upotrebe obranog mlijeka (pogledajte prvu sliku desno).

Tijesta koja sadrže mlijeko u usporedbi s vodenim tijestima imaju bolju sposobnost zadržavanja plina i lakše podnose produženje završne fermentacije bez gubitka kvalitete. Zbog toga mliječna tijesta već pri završetku fermentacije imaju velik volumen.

### Mlijeko poboljšava kvalitetu proizvoda

Na posljednje dvije slike može se primijetiti da mliječni proizvodi imaju veći volumen od vodenih proizvoda.

Kora je poprimila intenzivnu smeđu boju koja je prouzročena prisutnim mliječnim šećerom. Mliječni šećer tijekom procesa pečenja, tvori s određenim aminokiselinama aromatične, smeđe tvari: melanoidine.

Sredina mliječnih proizvoda je spužvasto nježna i fino porozna. Okus je aromatično zaokružen. Mliječni proizvodi ostaju dugo svježi.

S porastom udjela masti i / ili šećera u tijestu, smanjuje se razlika u kvaliteti između mliječnih proizvoda i onih koji su proizvedeni s vodom kao osnovnom tekućinom u zamjesu tijesta.

### Obrano mlijeko nije tehnološki značajno

Povoljno djelovanje mlijeka na svojstva tijesta i kvalitetu proizvoda je, pri upotrebi nemasnog mlijeka (obrano mlijeko), jasno ograničeno (pogledajte posljednju sliku).

Nema nikakvih razlika u preradi tijesta iz punomasnog mlijeka i onih iz obranoga mlijeka. No, tijesta s obranim mlijekom su nestabilnija pri fermentaciji. To je vidljivo i u volumenu proizvoda i u svojstvima sredine.

### Mlijeko u prahu je tehnološki identično svježem mlijeku

Upotrebom mlijeka u prahu postiže se jednako povoljno tehnološko djelovanje kao i korištenjem svježega mlijeka.

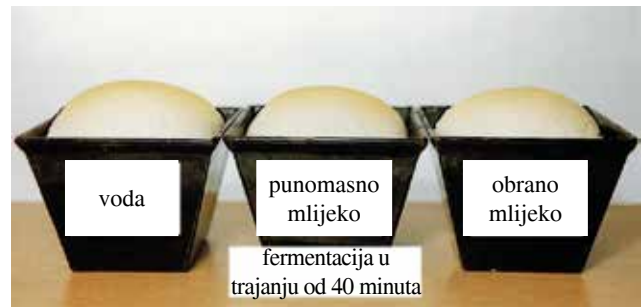
Upotreba mlijeka u prahu umjesto svježeg mlijeka čak ima i izvjesne prednosti:

- ušteda na troškovima zbog povoljnije cijena pri kupnji veće količine za zalihu,
- niži troškovi skladištenja,
- kontinuirana dostupnost.

No, utvrđeni su i određeni nedostaci:

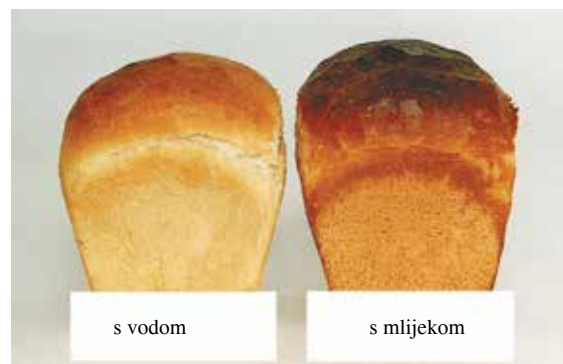
- gubitak vremena zbog posebnog odmjeravanja vode i posebnog odmjeravanja mlijeka u prahu,
- slabije izražen okus proizvoda.

Kod prerade u tijesto, mlijeko u prahu se jednostavno pomiješa u brašno. Prethodno otapanje u vodi nije potrebno.



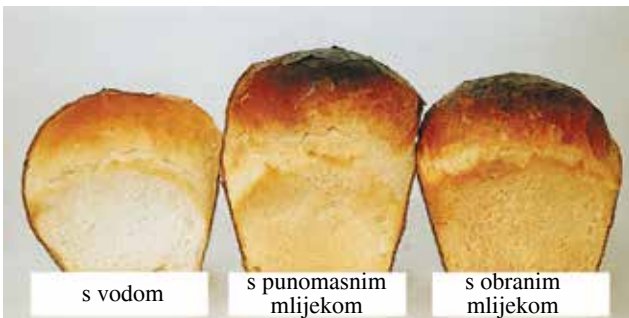
Djelovanje različitih tekućina za zamjes na fermentaciju pšeničnih kvasnih tijesta

- *Usporedite volumen tijesta.*



Djelovanje različitih tekućina za zamjes na kvalitetu pšeničnih kvasnih proizvoda

- *Usporedite volumen i boju kore.*



s vodom

s punomasnim  
mlijekoms obranim  
mlijekom

Pšenični proizvodi s različitim tekućinama za zamjes

- Usporedite volumen i boju kore proizvoda.
- Obrazložite razlike.

#### Količine mlijeka u prahu za mliječne proizvode

Za proizvodnju mliječnih proizvoda mlijeko u prahu upotrebljava se na sljedeći način:

- Za dobivanje 1 litre punomasnog mlijeka potrebno je 139 g punomasnog mlijeka u prahu nadopuniti s vodom do 1 litre, ili
- Na 1 litru vode treba dodati 156 g punomasnog mlijeka u prahu.

## PREDSTAVNICI TIM ZIP-A NA PREZENTACIJI U KOPRIVNICI

Pred sam početak nove školske godine, predstavnici tvrtke TIM ZIP pozvani su da svoju ponudu predstave na području grada Koprivnice. Vlasnik tvrtke UGOSTITELJSTVO ZRINSKI d.o.o. iz Koprivnice, **Dejan Zrinski**, višegodišnji poslovni partner TIM ZIP-a, organizirao je 23. kolovoza 2016. godine prezentaciju i degustaciju pekarskih proizvoda za četrdesetak ravnatelja škola s područja Koprivničko-križevačke županije nastojeći im na što kvalitetniji način predstaviti široku ponudu proizvoda iz vlastite pekarnice koji su odličan odabir za školski obrok djece.

Podršku u organizaciji pružila su mu njegova dva najveća dobavljača.

Uz PODRAVKU koja je u svome rodnome gradu ravnateljima predstavila proizvode namijenjene dječjoj dobi, predstavnici tvrtke TIM ZIP, **Anđelko Kraljić**, **Goran Maturanec** i **Martina Kolak** informirali su sve zainteresirane o sastojcima i kvaliteti ponuđenih proizvoda pripremljenih ciljano za potrebe školske kuhinje.



Ravnatelji škola s područja Koprivničko-križevačke županije informirali su se o mogućnostima proširenja ponude prehrambenih proizvoda u školskim kuhinjama

## ŽIVO JE BILO U PROMOTIVNOJ PEKARI

U TIM ZIP-ovoj prezentacijskoj pekari proteklih je mjeseci bilo vrlo živo. U njoj su organizirane raznovrsne stručne prezentacije rada na novoinstaliranim linijama i opremi, a ponajviše prezentacije novih sirovina za pekarstvo i slastičarstvo.

Delegaciju tvrtke SPUGA-K iz Kutine, koju su činili **Ivica Josipović**, **Dragoljub Matoš**, **Biljana Kopričanec**, **Silvija Božičević**, **Robert Hudaček** i **Mato Štimac**, zanimala je prezentacija raznih proizvoda iz slanog i slatkog programa tvrtke, prvenstveno radi proširenja vlastitog asortimana.



Delegacija tvrtke SPUGA-K iz Kutine na predavljanju slanog i slatkog programa tvrtke TIM ZIP

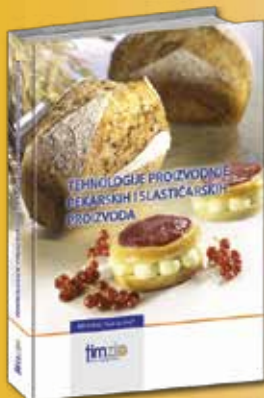
Po završetku 19. Kućnog sajma tvrtke, iskazan je velik interes za premijerno predstavljene linije za pekarsku i slastičarsku proizvodnju.

Prezentaciju linije za proizvodnju bureka tvrtke **ELIN** s velikim su zanimanjem pratili **Čazim Hodžaj**, vlasnik Pekare ZLATNI KLAS iz Zrenjanina te predstavnici tvrtke NEW BAKERY iz Lukavca, **Mehmet Halim**, **Constantine Azar**, **Alemka Lončar** i **Mario Petravić**.



## Biblioteka "Kruh za život"

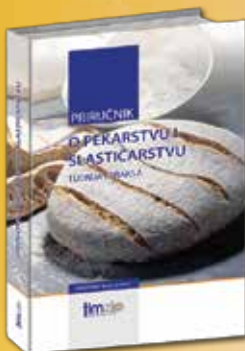
### "TEHNOLOGIJE PROIZVODNJE PEKARSKIH I SLASTIČARSKIH PROIZVODA"



- 436 stranica u boji, tvrdi uvez, format: 19 x 26 cm
- Knjiga je prijevod 10. nadopunjenog izdanja njemačkog udžbenika "TECHNOLOGIE DER BACKWAREN - HERSTELLUNG" čiji su autori Claus Schünemann i Günter Treu, a izdavač nakladnička kuća Gildebuchverlag
- Za 7. izdanje, 2000. godine, knjiga je dobila Zlatnu medalju Njemačke akademije za gastronomiju, kao najbolji udžbenik u području pekarstva i slastičarstva u Njemačkoj
- Knjiga je prvenstveno namijenjena pekarskim stručnjacima, tehnolozima, voditeljima pogona, pekarskim i slastičarskim majstorima, kao i studentima i učenicima koji žele usavršiti svoje stručno znanje
- Knjiga sadrži i vrijedne fotografije, slike, tablice, preglede te brojne recepture i odabrane pokuse, a prikazani su i vrijedeći standardi u smislu sigurnosti proizvodnje i kvalitete proizvoda

izdanje: rujan 2012.

### "PRIRUČNIK O PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU - TEORIJA I PRAKSA"



- 584 stranica u boji, tvrdi uvez, format: 17,5 x 24,4 cm
- Knjiga je prijevod njemačkog udžbenika "FACHKUNDE IN LERNFELDERN BÄCKER/BÄCKERIN" skupine istaknutih njemačkih autora
- Opsežno i sveobuhvatno izdanje namijenjeno praktičnoj izobrazbi tehnologa i drugih djelatnika
- Knjiga se referira na najaktualniji stupanj tehnologije, proizvodni postupci potkrijepljeni su temeljitim teoretskim tumačenjima, sadrži više stotina izvornih receptura i više od 1300 brižno odabranih fotografija i ilustracija

izdanje: rujan 2010.

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



- prvi priručnik na hrvatskom jeziku koji dovoljno detaljno opisuje sastav i proizvodnju poboljšivača, način njihovog djelovanja i svojstva gotovih proizvoda
- prijevod njemačkog priručnika "HANDBUCH BACKMITTEL UND BACKGRUNDSTOFFE"
- format: A5
- opseg: 231 stranica
- uvez: tvrdi

izdanje: prosinac 2007.

**Osigurajte svoje primjerke!**

Narudžbe:

na telefon: 01/660 80 30, na fax: 01/660 80 40,

ili na e-mail: [timzip@timzip.hr](mailto:timzip@timzip.hr)

**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj  
[www.timzip.hr](http://www.timzip.hr)



# TRAGOM TREND FUNKCIONALNE ILI SUPERHRANE

Pripremila:

**Ana Studen,**

mr.ing.techn.aliment.

stručna suradnica u Sektoru tehnološke primjene i razvoja



- **Superhrana ili funkcionalna hrana je termin koji označava hranu bogatu hranjivim tvarima koja je korisna za zdravlje i sveukupnu dobrobit organizma**
- **Detaljnije o sirovinama pogodnima za pripremu zdrave i funkcionalne hrane**



Na tragu sve veće potražnje za novim, drugačijim i nutritivno vrednijim proizvodima stručnjaci Sektora sirovina TIM ZIP-a odlučili su predstaviti nove sirovine koje se svojim sastavom i svojstvima koriste za proizvodnju proizvoda koji se popularno nazivaju **superhrana**.

Radi se o sirovinama koje se jednostavno pripremaju. Dodatkom smjese i osnovnih sastojaka, kao što su brašno, kuhinjska sol, kvasac i voda dobiju se proizvodi visoke kvalitete i produljenje svježine koji će, dodatkom sjemenki ili drugih sastojaka, dati različite varijacije proizvoda od iste sirovine.

## Što je superhrana?

*Superhrana* je termin koji označava hranu bogatu hranjivim tvarima koja je korisna za zdravlje i sveukupnu dobrobit organizma. Tzv. *superhrana* doživljava svojevrsnu ekspanziju posljednje desetljeće zbog modernog načina života u kojemu sve više prevladava stres i uurban način života kao i konzumiranje hrane koja je prerađena i osiromašena nutrijentima. Zbog toga je u hranu potrebno dodatno unositi tvari potrebne za funkcioniranje organizma.

Danas se na tržištu nudi raznovrsna hrana koja nosi naziv *super* ili funkcionalna. TIM ZIP je u svoju ponudu uvrstio nove sirovine koje svojim sastavom daju proizvode koji se mogu okarakterizirati kao tzv. *superhrana*.

Ovisno o preferencijama, za ovaj broj iz ponude izdvajamo sljedeće sirovine.

## IL GRANAIO DELLE IDEE - SALUS

Naziv SALUS dolazi od latinske riječi koja označava blagostanje i sigurnost. Ova sirovina koristi se za pripremu niskokaloričnog kruha sa smanjenim udjelom masnoća, ugljikohidrata i natrija, a bogatog prehranbenim vlaknima i bjelančevinama. Posebnost proizvoda pripremljenih od ove sirovine je i u tome što pomažu smanjivanju kolesterola u krvi zbog sadržaja  $\beta$ -glukana prisutnih u zobi koja je jedan od sastojaka sirovine.

SALUS je pravi primjer funkcionalnog kruha. Njegovih 7 funkcionalnih svojstava najbolje se vide na slici ispod:



Referentni unos za prosječnu odraslu osobu (8400 KJ / 2000 Kcal)

Marketinški je jako zanimljiv proizvod, a najvažnije za stvaranje priče o ovome kruhu je činjenica da je jedini takav kruh na tržištu. Njegove kvalitativne prednosti utječu i na cijenu te kao takav mora biti pozicioniran na *prodajnoj polici* kao najskuplji proizvod. Naravno, s obzirom da se radi o tvrtki IL GRANAIO DELLE IDEE i korištenju enzima, ovaj proizvod ne sadrži emulgatore! Zanimljiva i sigurno korisna informacija za buduću prodaju ovog artikla je očekivano dobivanje službene potvrde Prehranbenog fakulteta u Padovi da se SALUS smije deklarirati kao kruh za dijabetičare!

Osim SALUS-a, u ponudi će se uskoro naći i *tamni brat blizanac* – BONUS.

#### Primjer marketinškog plakata

**SALUS**  
Jedini lagani, svijetli kruh  
sa 7 nutritivnih prednosti

Kalorije	Mast	Ugljikohidrati	Vitakna	Bjelačevine	Bjelančevine	Proteini
197 kcal	1,2 g	31 g	7 g	2,3 g	12 g	354 mg
9,8%	1,7%	11%	28%	76%	24%	14%

Referentni unos za projektnu odraslu osobu (8400 KJ / 2000 Kcal)

Za promociju ovih proizvoda TIM ZIP-ovi stručnjaci nude marketinšku podršku u vidu pripreme plakata, besplatni reklamni pano, pomoć s drvenim kalupima te besplatne trakice za kruhove.



#### KRUH

Sirovina	Masa (kg)
SALUS	10,00
Kvasac	0,30
Voda	8,50
<b>UKUPNO</b>	<b>18,80</b>

#### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 7-8 min  
Miješanje brzo: 3-4 min  
Temperatura tijesta: 25 °C  
Odmaranje tijesta: 10 min  
Odvaga tijesta: 0,45 kg  
Fermentacija: 40 min  
Parametri fermentacije: 30 °C/ 80 % RH  
Temperatura pečenja: 210 °C s parom  
Vrijeme pečenja: 30 min



#### DIAMANT - SMJESA ZA PROTEINSKI KRUH

U ponudu novih sirovina DIAMANT pa tako i TIM ZIP uvrstili su proizvod bogat sojinim prerađevinama i prženim ječmom te pšeničnim glutenom s visokim sadržajem pšeničnih bjelančevina. Koristi se za pripremu tzv. proteinskog kruha koji je namijenjen osobama koje imaju povećane tjelesne aktivnosti. Prednost proizvoda pripremljenih s ovom sirovinom je u dugotrajnoj svježini te mogućnosti varijacija. Dodatkom, primjerice, sjemenki bundeve, sezama ili komadića oraha obogaćuje se proizvod te povećava njegova nutritivna vrijednost. Sve više sportaša, profesionalnih ili amaterskih, pazi na svoju prehranu i prilagođava ju svojim potrebama. Svakako je trend da u modernom stilu života potrošači traže jednostavna rješenja i pristupačnost u cilju zdravije i funkcionalnije prehrane.

Nema smisla gubiti svoje vjerne kupce ako zahtijevaju takve proizvode, dapače, valja osvojiti nove kupce. Ne propustite priliku praćenja trendova jer će u skorijoj budućnosti ovakvi proizvodi uzeti zavidan udio u prodaji pekarskih proizvoda.



## PŠENIČNI INTEGRALNI KRUH

Sirovina	Masa (kg)
EIWEIßBROT	10,00
Sjemenke suncokreta	1,16
Sjemenke lana	1,66
Kvasac	0,40
Voda (oko)	11,25
<b>UKUPNO</b>	<b>24,47</b>

### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 7-9 min

Miješanje brzo: 3-4 min

Temperatura tijesta: 28-30 °C

Odmaranje tijesta: 0-5 min

Odvaga tijesta: 0,580 kg

Temperatura pečenja: 210 °C s padom na 190 °C

Vrijeme pečenja: 55-60 min

## DIAMANT - MACAVITA



Specifičnost ove sirovine je u sadržaju maca praha koji je već tisućljećima poznat zbog svojeg blagotvornog djelovanja. Korijen mace u sebi sadrži vitamine B1, B2, B12 i C, alkalioide, mikro i makronutrijente, ugljikohidrate, bjelančevine, prehrambena vlakna, masne kiseline, fruktozu, škrob, tanin, natrij, kalij, kalcij, bakar, cink, željezo, mangan, silicij i magnezij. Redovito konzumiranje mace pogoduje imunološkom sustavu organizma i povećava njegovu otpornost pri tjelesnim i mentalnim naporima. Njezina sposobnost prepoznavanja potreba

svakog pojedinačnog organizma priskrbila joj je nadimak *pametne biljke*.

Na vrijeme valja prepoznati buduće trendove! Uvjereni smo da je to upravo ovaj proizvod. Dok se donedavno nije ni spominjala, danas je maca prisutna u medijima gotovo svakodnevno.

Maca donosi sljedeće dobrobiti za zdravlje:

- povećava razinu energije
- uravnotežuje rad hormona
- ublažava simptome menopauze i PMS
- djeluje pozitivno na seksualnu energiju
- pomaže kod nesаницe i stresa
- povećava tjelesnu izdržljivost
- pozitivno utječe na zdravlje srca i krvnih žila
- pomaže kod neplodnosti
- poboljšava pamćenje i koncentraciju
- pozitivno utječe na zdravlje kosti i zubi.

## PECIVO

Sirovina	Masa (kg)
ORIGINAL BÄCKER MACAVITA	2,50
Pšenično brašno T-550	10,00
Sol	0,20
ORIGINAL BÄCKER FROST GENUSS	0,20
Kvasac	0,30
Voda (oko)	7,80
<b>UKUPNO</b>	<b>20,80</b>

### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 4-6 min

Miješanje brzo: 4-6 min

Temperatura tijesta: 26-28 °C

Odmaranje tijesta: 15-25 min

Temperatura pečenja: 240 °C s padom na 200 °C

Vrijeme pečenja: 18-20 min

## UNIFERM - JEČMENA PASTA

Osim navedenih sirovina, TIM ZIP je u ovu ponudu uvrstio i novu perjanicu iz UNIFERM-ove obitelji pasta - JEČMENU PASTU, koja osim ječmenog slada sadrži i raženo kiselo tijesto, pšenični slad, zobene mekinje i sjemenke lana. Ječam je poput zobi bogat  $\beta$ -glukanom koji pomaže u smanjivanju kolesterola u krvi. Uz sve ovo JEČMENA PASTA nosi i oznaku *clean label* proizvoda zbog svojih pažljivo biranih sastojaka.



### VITA DIVAN (ciabatta)

Sirovina	Masa (kg)
JEČMENA PASTA	3,00
Pšenično brašno T-550	10,00
Sol	0,15
AMBRA	0,04
Ulje	0,20
Kvasac	0,20
Voda	6,80
<b>UKUPNO</b>	<b>20,39</b>

### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 4 min

Miješanje brzo: 15 min

Temperatura tijesta: 26 °C

Odmaranje tijesta: 90 min; staviti u plastičnu posudu

Odvaga tijesta: 0,300 kg

Oblikovanje: Tijesto razvući po dobro nabrašnjennoj površini, izrezati na četverokute željene veličine te ih slagati na aparate za pečenje

Fermentacija: 40 min

Parametri fermentacije: 30 °C/70 % RH

Temperatura pečenja: 230 °C s padom na 210 °C

Vrijeme pečenja: 20-22 min

### Zaključak:

U novije su vrijeme osjetno primjetne promjene u pekarskoj industriji odnosno usklađivanje s ostalim modernim trendovima prehrane.

U vrijeme Interneta i novih načina komuniciranja te dijeljenja informacija, brzo se širi priča o nečemu novome, ukusnome, zdravome i tako dalje.... Upravo to je najvažnije, stvoriti priču oko proizvoda.

Obratite se s povjerenjem TIM ZIP-u kako bismo zajedno stvarali priče!

U sljedećem broju nastavljamo s ostalim proizvodima iz ove kategorije! Pratite nas!



# INFOrecept

## PROLJETNE ROLICE



### TIJESTO

Sastojci	Količina (kg)
ELASTEN	0,10 kg
Brašno T 380	10,00 kg
Sol	0,25 kg
Voda	5,00 kg
<b>Ukupno tijesta</b>	<b>15,35 kg</b>

### NADJEV

Sastojci	Količina (kg)
Mljevena poretina	0,50 kg
Bambus	0,10 kg
Poriluk	0,09 kg
Luk	0,02 kg
Crveno zelje	0,15 kg
Mrkva	0,15 kg
Soja umak	0,02 kg
<b>Ukupno nadjeva</b>	<b>1,03 kg</b>

### Tehnološki postupak

Priprema nadjeva: dinstati mljevenu poretinu, dodati soja umak i začine po želji te na to dodati nasjeckano povrće.

Miješanje sporo: 4 min

Miješanje brzo: 5 min

Temperatura tijesta: 24 °C

Mirovanje tijesta: 45 min

Odvaga tijesta (kg): 0,025

Oblikovanje: Razvući tijesto, nadjenuti nadjevom i zamotati te rezati na željene komade.

Temperatura pečenja: 240 °C

Vrijeme pečenja: 8-12 min

Uz ovaj proizvod sugeriramo slatko-kiseli umak.



# INFOrecept

## CRNE KAJZERICE



Sastojci	Količina (kg)
ENZYMATICO	1,00
Brašno T-550	100,00
Sol	2,00
Šećer	2,00
Maslac	6,00
Sipino crnilo	1,30
Kvasac	3,50
Voda	50,00
<b>Ukupno</b>	<b>165,80</b>

### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min

Miješanje brzo: 6 min

Temperatura tijesta: 28 °C

Mirovanje tijesta: 15 min

Odvaga tijesta (kg): 0,06

Oblikovanje: Tjestene komade okruglo oblikovati, ostaviti pokrivene 15 minuta, potom utisnuti oblike i fermentirati na daskama s otiskom prema dolje.

Fermentacija: 45 min

Parametri fermentacije: 35 °C/ 75%

Temperatura pečenja: 240 °C

Vrijeme pečenja: 15 min



narudžba na telefon

**01 660 80 30**

## IZBOR IZ PONUDE ALATA I PRIBORA

Od 01. 01. 2016. godine do isteka zaliha nudimo veliki izbor alata i pribora po akcijskim cijenama!



dresir vrećice



najlonske dresir vrećice



pekarske rukavice



kalup za biskvit



punilica za krafne



košarice za kruh i peciva



plastične košarice za fermentaciju



kalupi za kekse



kalupi 600 x 400, 35 kom ovalni, srce, krug, s istiskivačem

**Za detaljnije informacije obratite se prodajnom osoblju TIM ZIP-a**

# KOMPLETNA USLUGA suvremene tehnologije za prehrambenu industriju



## PROJEKTIRANJE



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

## SIROVINE ZA PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO



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

## STROJEVI, OPREMA I LINIJE ZA PREHRAMBENU INDUSTRIJU



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

## TEHNOLOŠKA PODRŠKA



## MONTAŽA I SERVIS



**PODRUŽNICA ZAPAD****Skladište Zagreb:**

10 010 Zagreb  
Bani 100, Buzin  
Tel: 660 80 36  
Fax: 660 80 40  
Mob: 098 31 01 52

**Skladište Varaždin:**

Zagrebačka 77, Varaždin  
Tel/Fax: 042 30 31 60  
Mob: 098 48 17 90

**PODRUŽNICA JUG****Skladište Zadar:**

23 000 Zadar  
Biogradska bb  
Tel/Fax: 023 24 00 80  
Mob: 098 53 22 07

**Skladište Split:**

21 000 Split  
Put Svetog Lovre 11  
Tel: 021 32 07 60  
Fax: 021 32 07 60  
Mob: 098 48 17 96

**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

**PREDSTAVNIŠTVO BEOGRAD**

11000 Beograd, Srbija  
Kneza Miloša 8  
Tel: 00 381 11 40 44 251  
Mob: 00 381 62 27 34 10  
00 381 62 27 34 14

**DOO "ŠANŽ CO"**

26300 Vršac, Srbija  
Laze Nančića 46a  
Tel/Fax: 00 381 13 28 24 660  
Mob: 00 381 60 08 24 660  
00 381 63 26 94 41

**SHOWROOM LJUBLJANA**

HORECA CENTAR,  
1000 Ljubljana, Slovenija  
Šmartinska cesta 106  
Tel: 00 386 8 20 53 617

**PODRUŽNICA ISTOK****Skladište Bjelovar:**

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

**Skladište Osijek:**

31 220 Višnjevac  
Petra Svačića 38  
Tel/Fax: 031 35 03 88  
Mob: 098 43 82 73

**PODRUŽNICA RIJEKA**

51 216 Viškovo  
Marinčići 177/1  
Tel: 051 50 36 58  
Fax: 051 50 36 59  
Mob: 098 48 18 76



**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj

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



**INFO**

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

**timpublic**  
propaganda i marketing d.o.o.

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