

godina s Vama



Čestit Božić i
sretna Nova 2017.!

- O NASTUPU TVRTKE TIM ZIP NA SAJMU SÜDBACK U STUTTGARTU
- VARIANT - CIKLOTERMIČKE ETAŽNE PEĆI TVRTKE KORNFEIL
- ISKORISTITE POSEBNE AKCIJSKE PONUDE!
- NOVI NADJEVI I POSIPI U PONUDI TIM ZIP-A

INFE



Poštovani čitatelji!
Uvaženi poslovni partneri!
Dragi prijatelji!

Svaka godina ima svoje svijetle i tamne trenutke koji više ili manje utječu na uspješnost poslovanja svih poslovnih subjekta.

Najvažnije je, ipak, postići da nas ukupan utjecaj svih prilika, povoljnih i nepovoljnih, učini snažnijima, boljima, spremnijima za još veće izazove.

I u godini koja polako izmiče, svi mi u tvrtki TIM ZIP, nastojali smo svojim stručnim i odgovornim djelovanjem, i u tome uglavnom uspijevali, doprinijeti poboljšanju statusa pekarske i slastičarske struke i potaknuti i omogućiti veći prosperitet poslovnih subjekata naše struke.

U vremenima u kojima ukupno hrvatsko gospodarstvo još uvijek svakodnevno opterećuju i globalni i lokalni problemi i u kojemu je većina gospodarstvenika okrenuta isključivo vlastitim poslovnim poteškoćama, trudili smo se pronaći načina uzdići se iznad svakodnevice i boriti se za sveopći boljitak struke kojoj svi pripadamo.

Nadolazeća, 2017. je vrlo značajna godina za tvrtku TIM ZIP. U njoj ulazimo u 25. godinu postojanja i uspješnog poslovanja.

U cilju naše daljnje, još veće afirmacije, ali i jačanja kvalitetnih poslovnih odnosa, napravljeni su veliki planovi i postavljeni visoki ciljevi.

Obilježiti ćemo nizom zanimljivih sadržaja kojima ćete, nadamo se, prisustvovati i vi, naši uvaženi poslovni partneri jer upravo je kvalitetna suradnja s vama i vašim suradnicima jedan od ključnih čimbenika u našem poslovnom razvoju i trajno nas oplemenjuje onim univerzalnim ljudskim vrijednostima kojih smo, u brzini svakodnevice u kojoj živimo, često lišeni.

U ovo predblagdansko vrijeme, iskreno vam na tome zahvaljujemo i želimo vama, vašim suradnicima i vašim najdražima **čestit i blagoslovljen Božić i sretnu i uspješnu 2017. godinu!**

TIM ZIP tim

*Čestit Božić i
sretna Nova 2017.!*



NA OVIM SE DOGAĐANJIMA MORA BITI!!



DAN OTVORENIH VRATA

16. 02. 2017. - Split

15. 03. 2017. - Beograd

05. 04. 2017. - Zagreb

17. 05. 2017. - Sarajevo

**NAJAVE
za 2017.**

**TIM ZIP SAJAM
ZA PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO
ZAGREB 2017**

14. – 16. 09. 2017.

Zabilježite odmah ove datume u svoje kalendare!

I OVE JESENI TIM ZIP SE PREDSTAVIO NA SVE VAŽNIJEM SAJMU PEKARSTVA I SLASTIČARSTVA



Na Südbacku u Stuttgartu

- Respektabilan broj posjetitelja, njih gotovo 40 tisuća, posjetio je jedno od najvažnijih europskih događanja za pekarsku i slastičarsku struku

Tvrтка TIM ZIP je, od 22. do 25. listopada, kao izlagač nastupila na jednom od najvažnijih europskih događanja za pekarsku i slastičarsku struku, sajmu **SÜDBACK** u Stuttgartu. U godinama u kojima se ne održava najveći svjetski pekarski i slastičarski sajam IBA, ovaj sajam okuplja respektabilan broj posjetitelja zainteresiranih za nove ideje, tehnologije i proširenje vlastitog asortimana u skladu s najnovijim svjetskim trendovima.

Ove je godine na 55 000 m² svoju ponudu predstavilo rekordnih 690 tvrtki iz Njemačke i svijeta, a sajam je posjetilo gotovo 40 tisuća posjetitelja. Čak 24 dobavljača TIM ZIP-a, renomiranih europskih proizvođača strojeva, opreme i sirovina za pekarstvo i slastičarstvo, bili su dio ovogodišnjeg izlagačkog tima.

TIM ZIP je svoju ponudu predstavio na zajedničkom izložbenom prostoru s partnerskom tvrtkom NAŠE KLASJE.



Izložbeno mjesto TIM ZIP-a bilo je točka okupljanja za sve pekare i slastičare iz Hrvatske i susjednih zemalja koji su bili dio ovog globalnog događanja, a na raspolaganju su im bili najistaknutiji stručnjaci tvrtke i poslovnih partnera.



Krupni plan TIM ZIP-ovog štanda; na slici gosti iz Pekare UNIPROM iz Nikšića (lijevo), Pekare DERGEZ iz Podravske Sesvete (u sredini) i Pekare BABIĆ iz Splita (desno)



Brojna delegacija Pekarnice EKOS iz Varaždina (u prvom planu), kao i Marino Pilato iz istarskog CONCETTINA (u drugom planu) posjetili su izlagački prostor TIM ZIP-a

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



ZA NAJVEĆE KAPACITETE I VRHUNSKU TOČNOST U PROIZVODNJI KEKSA

- V60 sustav omogućava veliku fleksibilnost masa za doziranje kao i iznimnu točnost ekstruzije i doziranja
- Stroj dopušta brzu promjenu vrste proizvoda kombinirajući razne tehnike doziranja



MEINCKE



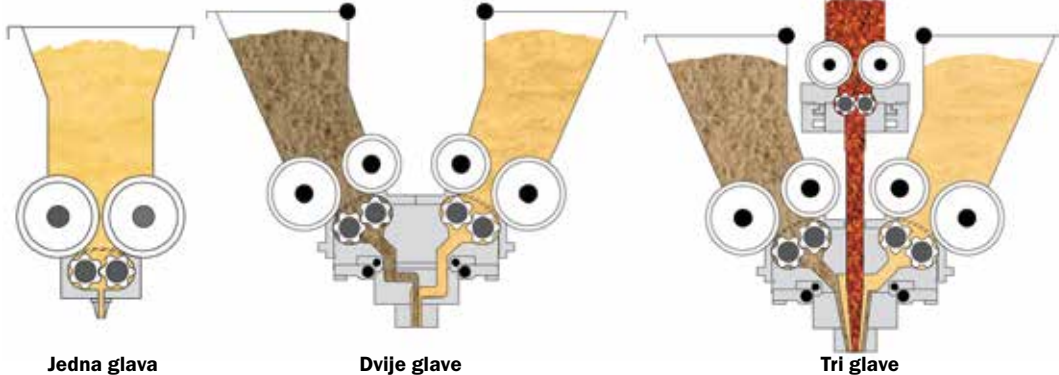
Proces doziranja

V60 – SUSTAV ZA DOZIRANJE, EKSTRUDIRANJE I REZANJE ŽICOM

Na tržištu se mogu primijetiti sve sofisticiraniji keksi. Proizvodi su zabavnih oblika, u raznim bojama ili s ukusnim nadjevima iznutra i ukusnim komadićima čokolade, lješnjaka ili voća na površini.

MEINCKE-ov sustav **V60** temelji se na više od 20 godina iskustva u projektiranju i aplikaciji trostruko doziranih i ekstrudiranih proizvoda. Stroj može raditi s polutekućim tijestima, mekanim tijestima, žicom rezanim proizvodima od tvrdog tijesta, komadićima čokolade te ekstrudiranim proizvodima s niskim udjelom masti.

Središnja glava za doziranje tekućih tijesta i punila





V60 - sustav za doziranje, ekstrudiranje i rezanje žicom



Kućiče pumpe za dozirne glave 1 i 2

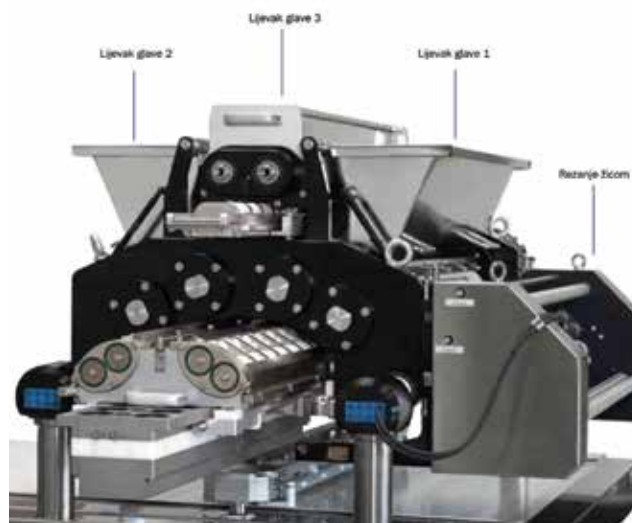
Ploča za mlaznice



Kućiče pumpe za središnju dozirnu glavu

Tehnički podaci:

- Radna širina: 600, 800, 1000, 1200 ili 1500 mm.
- Doziranje/ekstruzija s različitim priborom kao što je prskalica, giljotina, rezač žicom i mini depozitor za puno vrsta proizvoda.
- Istovremeno doziranje različitih masa.
- Kompaktna konstrukcija omogućava veliku fleksibilnost
- Funkcija "cleaning-in-place" (CIP).
- Upravljanje pomoću PLC-a sa zaslonom na dodir, te s mogućnošću memoriranja receptata.



V60 se isporučuje s jednom, dvije ili tri glave za doziranje. Kod izvedbe s dvije glave, one su identične. Moguća je naknadna ugradnja treće glave za doziranje tekućih tijesta ili punila. Stroj omogućava brzu promjenu vrste proizvoda kombinirajući razne tehnike doziranja, na primjer, od proizvodnje s jednom dozirnom glavom do doziranja s dvije glave te trećom glavom za doziranje marmelade. Stroj je konstruiran tako da ima izuzetno kratak put od pumpe za doziranje do mlaznice. To omogućava veliku fleksibilnost masa koje se mogu dozirati kao i iznimnu točnost ekstruzije i doziranja.

Dodavanjem servo pogonjenog uređaja za rezanje žicom, ovaj stroj također omogućava proizvodnju žicom rezanih proizvoda s jednim ili dva tijesta.

Primjeri proizvoda izrađenih na stroju V60:



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 konvekcijska 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. Raspoloživo 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 konvekcijska 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. Raspoloživo 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



CIKLOTERMIČKE ETAŽNE PEĆI VARIANT

- Peći **VARIANT** jamče pečenje kruha visoke kvalitete i produženog trajanja
- Peći se mogu nadopuniti i opremom za punjenje i pražnjenje – **ASISTENT**



Ciklotermičke peći **VARIANT**

Ciklotermičke peći rade na principu strujanja vrućega zraka ispod ploča za pečenje koje su hermetički odvojene od komore za pečenje. Zbog cirkulacije zraka, etaža se jednako zagrijava s gornje i donje strane. Glavna karakteristika peći je temperaturna fleksibilnost kojom se postiže zadana temperaturna krivulja koja omogućava optimalno zagrijavanje za izuzetno kvalitetno pečenje kako raženoga tako i pšeničnog kruha. Energent može biti plin ili loživo ulje.



Ciklotermička peć **VARIANT**



Rezultat procesa pečenja

Ciklotermičke etažne peći jamče pečenje kruha visoke kvalitete i produženog trajanja. Izvrstan prijenos topline akumulirane u kamenim pločama na proizvod omogućava podizanje i vrlo mekanog tijesta u veliki volumen.

U ponudi ciklotermičkih etažnih peći **VARIANT**, poznatog europskog proizvođača **KORNFEIL**, nalazi se široka paleta modela koji mogu imati površinu pečenja od 8 do 31 m², a cijena im se kreće od 28.000,00 € pa na više, ovisno o modelu peći. Navedena cijena je bez montaže i prijevoza.

- Robustan dizajn omogućava pouzdanost i dugi vijek trajanja peći
- Generatori pare smješteni unutar komora za pečenje osiguravaju dovoljno pare za sve proizvode svakih 10 minuta
- Uz peć se mogu instalirati pomoćni naparivači za dobivanje pare za fermentacijske komore
- Debeli sloj izolacije (40 - 50 cm) priječi nepotreban gubitak topline



Tehničke karakteristike

VARIANT	V 8/4	V 10/4	V 15/4	V 18/5	V 22/6
Površina pečenja (m ²)	8	12	15	18	22
Broj etaža (kom)	4	4	4	5	6
Mjere etaže					
Širina (mm)	1200	1200	1800	1800	1800
Dubina (mm)	1600	2000	2000	2000	2000
Visina etaže					
200 (mm)	•	•	•	•	•
230 (mm)	-	-	•	•	•
Priključna snaga (kW)	2,5	2,5	4	4	7,5
Plamenik - Weishaupt					
- plin	WG20	WG20	WG20	WG20	WG20
Snaga plamenika (kW/h)	105	120	150	170	180
Vanjske mjere					
- širina (mm)	1980	1980	2580	2580	2580
- dubina (mm)	3000	3400	3400	3400	3400
- visina (deck 200) (mm)	2325	2325	2325	2485	2945
- visina (deck 230) (mm)	-	-	2445	2685	3265

Upravljanje

H1 manual

Neovisno elektroničko podešavanje temperature i vremena pečenja. Jednostavno održavanje zbog otpornosti na vlagu i prašinu.

Osnovne funkcije:

- početna aktivacija
- temperatura, temperaturna krivulja i vrijeme
- naparavanje
- upravljanje vratima etaže
- kontrola ispusta pare s alarmnim sustavom



Upravljanje H1 manual





H4 panel – kompjutersko upravljanje pečenjem

Kompjutersko upravljanje s ekranom osjetljivim na dodir s 99 programa pečenja i prikazom najznačajnijih parametara pečenja.

Osnovne funkcije:

- početna aktivacija
- temperatura, temperaturna krivulja i vrijeme
- trajanje i gustoća naparavanja i kontrola ispusta pare
- rad usisavača pare
- servisni intervali
- prijenos podataka na serversko računalo i vizualizacija pečenja

Peći se mogu nadopuniti i opremom za punjenje i pražnjenje - ASISTENT

ASISTENT manual

ASISTENT manual je osnovna oprema za punjenje peći kojom se može i puniti i prazniti etaža peći. Svi pokreti stroja se zasnivaju na mehanici, a samo spuštanje i dizanje asistenta omogućeno je protuutegom.



ASISTENT manual

Mogućnosti:

- punjenje pola peći odjednom
- jednostavno i brzo punjenje
- pogodno za peći s jednom ili dvije etaže
- jednostavno korištenje

ASISTENT Super Automat

Punjač peći **ASISTENT Super Automat** je najpoželjnija dodatna oprema etažnih peći. Predstavlja poluautomatsku izvedbu sustava za punjenje. Ovakva izvedba punjača puni cijelu etažu odjednom.

Mogućnosti:

- izvedba za punjenje cijele etaže odjednom
- dva nosiva stupa
- poluautomatska izvedba – motorizirani pokreti gore/dolje po stupovima te u etažu i iz nje
- pogodno za peći koje imaju do 7 etaža



ASISTENT Super Automat

Jednostavno upravljanje. Sve što treba napraviti je pritisnuti tipku START:



Prikaz jednostavnog upravljanja



Kompaktna linija za proizvodnju bureka SB60



Linija SB60 u izložbenom prostoru tvrtke TIM ZIP

Kompaktna linija za proizvodnju bureka prilagođena je raznim recepturama radi prirode postupka koji se zasniva na postupnom laminiranju kroz 3 laminirajuće glave s valjcima, ovisno o željenoj konačnoj debljini trake tijesta. Nakon laminiranja, traka tijesta prelazi na trapezni dio linije gdje se tijesto razvlači u omjeru 1:3, pri čemu se širina ulaznog dijela trapeza može mijenjati polugom. Traka tijesta zatim se nožem za uzdužno rezanje reže na pola te se režu vanjski rubovi.

Nakon toga prolazi ispod mlaznica za nauljivanje te punilice nadjeva. Linija ima

grijani spremnik za ulje kapaciteta 100 litara te punilicu s dvije monopumpe pri čemu je volumen lijevka 93 litre. Svaka nadjevena traka tijesta zamata se rotirajućom četkom postavljenom pod određenim kutom. Nakon što se dobiju dvije zarolane trake tijesta, one se u giljotini režu na željenu dužinu. Linija je opremljena kompjutorskim upravljanjem sa zaslonom na dodir.

Linija također ima sustav za grupiranje kora, što znači da ima njišuću ruku koja može preklapati kore u neparnim brojevima slojeva (3 – 9).

Tehnički podaci linije SB60:

Neto širina tjestene trake: oko 600 mm

Snaga el. priključka: 8.6 kW

Mjere linije: D 12 000 mm, Š 1600 mm, V 2250 mm.

Kapacitet: 300 - 350 kg gotovog proizvoda na sat

Minimalna debljina tjestene trake: 0,2 mm





SOFISTICIRANI ROBOTI OMOGUĆAVAJU POVEĆANJE PRODUKTIVNOSTI I SMANJENJE TROŠKOVA PROIZVODNJE

- Prilagođena visokotehnološka rješenja temelje se na čovjekolikim (androidnim) i delta robotima kombiniranim s tzv. *vision sustavima*
- Skup strojeva i robota integriran u tvornički automatiziran sustav obavlja sve operacije; od izbora proizvoda do paletiziranja



Rukovanje proizvodima u flowpack pakovanju

Talijanska tvrtka **SISCODATA** novi je poslovni partner TIM ZIP-a čiji se stručnjaci već više od 35 godina uspješno bave integriranjem **Comau&ABB** robota i drugih strojeva za proizvodnju, u automatizirane sustave u različitim proizvodnim sektorima (prehrana, tekstil, farmacija, drvna i kemijska industrija itd.). Prilagođena visokotehnološka rješenja temelje se na čovjekolikim (androidnim) i *delta* robotima kombiniranim s tzv. *vision sustavima* koji dubinski raspoznaju oblik proizvoda pomoću kamera. Konačni rezultat je povećanje učinkovitosti i produktivnosti tvrtke sa smanjenim brojem radnika i brzim povratom investicija. Sustave koje projektira **SISCODATA** odlikuje kontrola kvalitete, od upravljanja proizvodnjom u peći sve do pakiranja, punjenja kartona, paletiziranja, skladištenja te otpremanja proizvoda. Skup strojeva i robota integriran je u tvornički automatizirani sustav koji putem mreže obavlja sve operacije: od izbora do pripreme proizvoda, označavanja i kodiranja, pakiranja u polietilen, kutije, sanduke itd. pa do njihovog sortiranja do različitih točaka robotiziranog paletiziranja. Budući da je sustav modularan i dopušta nadograđivanje, početna se brzo isplativa investicija može povećavati u skladu sa financijskim mogućnostima.

U slučaju opremanja pekare, konkretno, **SISCODATA** koristi različite fizičke alate u cilju rukovanja različitim pekarskim proizvodima kao što su štapići, kruh, kroasani, krafne, lepinje, torte s marmeladom i kremom te *snack* proizvodi u *flowpack* pakovanju.

Krafna s rupom u sredini (*donut*) ne može se podići vakuumom. Osim toga, šećer, krema, sjemenke, lješnjaci i čokoladne mrvice koje čine preljev mogu biti usisane vakuum pumpom uz oštećenja. U cilju rješavanja ovih problema u tvrtki **SISCODATA** su razvijeni različiti alati, poput specijalne hvataljke tzv. *riblje peraje* ili *lebdeće hvataljke*, koji ne stvaraju oštećenja na pecivima prekrivenim kremom ili marmeladom. Ovi alati se mogu koristiti i u linijama veće produktivnosti. Štoviše, specijalne hvataljke su u stanju podignuti različite proizvode s limova i spustiti ih na određeno mjesto,



Paletiziranje visoke produktivnosti



Detalj pakiranja proizvoda u kutije

npr. na traku ili *flowpack*. Jedna hvataljka može podići proizvode različitih dimenzija, izgleda i materijala i smjestiti nježne i lomljive proizvode na odgovarajuće mjesto bez oštećenja posipa i preljeva od marmelade i krema.

Tvrtka **SISCODATA** je specijalizirana i u paletiziranju visoke produktivnosti. Robot koji je odgovarajuće podešen može razdvajati proizvode i smještati ih prema otpremnom zahtjevu skladišta na različite palete. Osim toga, robot se može montirati na motorizirani klizač (konfiguriran na nagib od 7 stupnjeva), čime se osigurava visoka brzina i ubrzanje.

Paralelno, uz ovu liniju razvijeni su i stroj za kartoniranje, stroj za ubacivanje proizvoda u vrećice te još neki strojevi s različitim mogućnostima.

Sve dodatne informacije u vezi različitih rješenja koja nudi tvrtka **SISCODATA** kao i pripadajuće fotografije mogu se vidjeti na blogu <http://siscodata-robotics.blogspot.it/> ili na web stranici www.siscodata.com.



BILA JE TO „ŽIVA“ GODINA!

- Zabilježen je ukupan rast prodaje sirovina, a posebno veseli osjetan rast prodaje na drugim tržištima u regiji, koji je rezultat povećanih aktivnosti
- Rekordan broj organiziranih događanja, edukacija i prezentacija
- Na tržištu predstavljeni brojni noviteti
- 2017. će godina biti sadržajno još zanimljivija

Poštovani poslovni partneri!

Uvaženi kupci!

Već tradicionalno, krajem godine, vrijedno je i korisno osvrnuti se na proteklo razdoblje nastojeći iz njega izdvojiti ono najbolje što bi kao kontinuitet trebalo zadržati i u nadolazećem razdoblju.

Kao i svaka godina do sada, i 2016. je bila u mnogočemu intenzivnija od prethodne.

Osim zapaženih prodajnih rezultata, ponosno ističemo i mnogobrojne aktivnosti koje smo realizirali zajedno s vama, našim cijenjenim kupcima. Svakim danom sve je više primjera u kojima naš odnos prerasta u partnerski odnos u punom smislu te riječi. Simbioza između poslovnih partnera i TIM ZIP-ovog prodajnog osoblja kao i tehnološke službe svake se godine pokazuje ključnom za zajednički rast prodaje, ali prije svega za poboljšanje kvalitete proizvoda.

Analiza tržišta kazuje da je kvaliteta proizvoda definitivno najvažnija i krajnji ju je potrošač u sve većoj mjeri spreman platiti. A za postizanje tražene kvalitete ključna je međusobna interakcija između proizvođača i potrošača, preko ponuđača koji tako postaje svojevrsna transmisija informacija, u svim fazama procesa; pri razvoju proizvoda, organizaciji proizvodnje, primjeni novih tehnologija, racionalizaciji troškova itd.

U proteklih 12 mjeseci organizirano je niz sadržajno



Pogled na izložbeni stol na prvi put organiziranom DANU OTVORENIH VRATA u Beogradu

zanimljivih događanja. Treba svakako izdvojiti DANE OTVORENIH VRATA koji su organizirani redom u Opatiji, Zagrebu, Beogradu i Ljubljani, a koji su ove godine bilježili rekordni posjet. Primjerice, DAN OTVORENIH VRATA u Zagrebu posjetilo je više od 150 ljudi. Na svakome od njih namjera je bila poslovnim partnerima ponuditi proizvode karakteristične za tradiciju i navike ljudi koji žive na tim i okolnim područjima.

DANE OTVORENIH VRATA u Opatiji i Zagrebu obilježili su noviteti iz *snack* programa.

Na istoimenom događanju u Beogradu, koje je održano po prvi put i koje je zabilježilo neočekivano velik posjet, predstavljeni su standardni proizvodi na tragu interesa tamošnjih krajnjih potrošača.

Osim u Beogradu, po prvi put je organiziran i DAN OTVORENIH VRATA u ljubljanskom HORECA centru gdje



Na 19. KUĆNOM SAJMU TIM ZIP-a – iz godine u godinu sve je veći broj posjetitelja

su također promovirani brojni noviteti iz ponude za slovensko tržište.

Važno je spomenuti i stručni seminar o enzimima koji je organiziran u suradnji s Richemont klubom, a na kojemu su predavale stručnjakinje Prehrambeno – biotehnoškog fakulteta u Zagrebu, doc. dr. sc. **Dubravka Novotni** i dr. sc. **Nikolina Čukelj** te predstavnici tvrtke IL GRANAIO DELLE IDEE, našeg novog principala, čije smo visoko kvalitetne sirovine detaljno opisali mnogo puta u posljednjim brojevima časopisa INFO.

Ovogodišnji, 19. KUĆNI SAJAM tvrtke TIM ZIP bio je najveći do sada, s najvećim brojem izložbenih eksponata i najbrojnijom proizvodnjom uživo, a u skladu s time i dosad najvećim posjetom.

Čak pet tvrtki iz redova naših dobavljača sirovina uživo je proizvodilo i predstavilo svoje proizvode, a posjetitelji su imali priliku kušati više od 50 različitih proizvoda.

Naše ovogodišnje izlaganje na Sajmu SÜDBACK u Stuttgartu i brojna druženja s poslovnim partnerima iz čitave regije koji su nas tamo posjetili potvrđuju konstataciju „žive“ godine.

Ovom prilikom zahvaljujem svima vama koji ste prisustvovali našim događanjima i pomogli nam u realizaciji naših ciljeva!

I ove smo godine na tržištu predstavili brojne novitete iz naše ponude.

U tu skupinu svakako se mogu svrstati nove sirovine tvrtke DIAMANT, poput specijalnih vrsta sladova, koncentrata Macavita, smjese za proteinski kruh itd.

Promovirane su i nove pastozne smjese njemačke tvrtke UNIFERM.

Posebno treba izdvojiti enzime talijanskog proizvođača IL GRANAIO DELLE IDEE koji svakim danom bilježe sve veći interes i sve bolje rezultate.

Organizirano je i nekoliko akcijskih prodaja, a trenutno još uvijek traje božićna akcija.

Prva sljedeća je tzv. fašnička akcija koja se ubraja među tradicionalne akcije tvrtke.

Tijekom 2016. dogodile su se i brojne kadrovske promjene u tvrtki, poput zapošljavanja novog komercijalista u Podružnici Split te novog voditelja i novog tehnologa u Predstavništvu Beograd, kao i brojne međusektorske kadrovske promjene.

U 2017. godini uslijedit će još neke važne kadrovske promjene, ali o tome više u sljedećem članku.

Za nadolazeću 2017. godinu, koja je ujedno i 25. obljetnica uspješnog poslovanja tvrtke TIM ZIP, pripremili smo puno noviteta i sadržajno zanimljivih događanja. Više informacija o tome možete pronaći u najavi događanja za 2017 godinu.

Sumirajući sve navedeno, optimistično prognoziramo da tvrtku TIM ZIP, kao i njene poslovne partnere, očekuje još jedna aktivnostima puna, no na koncu, pobjednička godina.



MACAVITA – novopredstavljena sirovina tvrtke DIAMANT

NA ČELU SEKTORA SIROVINA USKORO NOVI DIREKTOR

Kažu da su povremene promjene na poslovnom planu dobrodošle.

U tom kontekstu najavljujemo jednu značajnu odluku koja će od 1.2.2017. godine, uvjereni smo, pozitivno utjecati kako na poslovanje Sektora sirovina tako i na ukupno poslovanje tvrtke TIM ZIP.

Naime, naš višegodišnji direktor Sektora sirovina, **Ratko Vlažo**, odlučio je provjeriti točnost navedene konstatacije prihvativši nove poslovne izazove. Nakon gotovo 9 godina zapaženog rada u tvrtki, uspješnog rukovođenja Sektorom sirovina i svim podružnicama, došlo je vrijeme da dosad stečena umijeća okuša u novim društvenim sferama.

Ova promjena nije nenadana. Isplanirana je prije više od godinu dana, u dogovoru s upravom TIM ZIP-a, jer Ratko od svojih roditelja preuzima rukovođenje obiteljskom tvrtkom.

Ratku od srca zahvaljujemo na ukupnom doprinosu radu tvrtke, na vječitom optimizmu i kvalitetnoj suradnji, kako s kolegama u firmi tako i sa svim poslovnim partnerima, te mu želimo da i u novoj radnoj sredini pronađe sreću i zadovoljstvo. A u TIM ZIP-u će uvijek biti rado viđen gost.

U cilju što racionalnijeg poslovanja i još bolje povezanosti Sektora sirovina i Sektora tehnološke primjene i razvoja, poslovodstvo tvrtke odlučilo je rukovodeću funkciju

objedinjenog sektora povjeriti dugogodišnjem TIM ZIP-ovom stručnjaku, dosadašnjem direktoru Sektora tehnološke primjene i razvoja, vrhunskom znalcu i praktičaru pekarske tehnologije i svima dobro znanom, dipl. ing. **Andreju Hanžeku**.

Nakon više od deset godina provedenih u tvrtki TIM ZIP i dugotrajnog usavršavanja i stjecanja iskustva u sferi najsuvremenijih pekarskih i elastičarskih tehnologija u najboljim europskim školama, kod proizvođača opreme i sirovina te na stručnim kongresima, nebrojenih stručnih prezentacija održanih na domaćem i stranom terenu, bezbroj puta dokazanog profesionalizma te zadobivanja povjerenja od strane svih poslovnih partnera tvrtke, **Andrej Hanžek** će svoja akumulirana znanja i vještine koristiti za koordiniranje još jednog kompleksnijeg poslovnog procesa koji uključuje sve aktivnosti vezane za sirovine - od nabave i kontrole kvalitete do primjene i prodaje.

Vjerujemo da će ova promjena biti pozitivno prihvaćena od strane svih vas, naših poslovnih partnera i da će Sektor sirovina nastaviti ostvarivati kvalitetnu poslovnu suradnju, na obostrano zadovoljstvo.

Andrej će, sigurni smo u to i od sveg srca mu to i želimo, sva svoja osebujna znanja i vještine iskazati i u ovom novom, lijepom, ali zahtjevnom i odgovornom poslovnom zadatku.



RATKO VLAŽO, dipl. oec.

T: +385 1 660 80 30

F: +385 1 660 80 40

M: +385 98 310 152

E: ratko.vlazo@timzip.hr



ANDREJ HANŽEK, dipl. ing.

T: +385 1 660 80 30

F: +385 1 660 80 40

M: +385 98 483 405

E: andrej.hanzek@timzip.hr

O USPJEŠNO PROVEDENIM AKTIVNOSTIMA KLUBA

- Članovi su informirani o ovogodišnjoj skupštini Međunarodnog Richemont kluba održanoj u Münchenu
- Sastanak predsjednika Richemont klubova održat će se od 23. do 25.1.2017. godine u Riminiju

Sjednicom Skupštine Richemont kluba, održanom 6. prosinca ove godine u zgradi tvrtke TIM ZIP u Zagrebu, predsjedala je nova predsjednica Kluba, **Renata Kruhan**, vlasnica Pekarnice Zemljčić iz Samobora, koja je predsjedničku funkciju preuzela na izbornoj sjednici Skupštine održanoj 6. travnja 2016. godine.

Nakon usvajanja zapisnika s prethodne sjednice Skupštine održane u travnju, direktor Kluba **Vladimir Bulić** izvjestio je članove o uspješno provedenim aktivnostima Udruge u proteklom razdoblju. Članovi su informirani o ovogodišnjoj skupštini Međunarodnog Richemont kluba održanoj od 17. do 21. rujna u Münchenu. Brojnim organiziranim profesionalnim i društvenim aktivnostima, koje je za sudionike Skupštine upriličio njemački Richemont klub, prisustvovalo je 13 članova delegacije Richemont kluba Hrvatske. Direktor Kluba se osvrnuo i na predstojeći sastanak predsjednika Richemont



Renata Kruhan (u sredini) predsjedala je sjednicom Skupštine, a direktor Kluba, **Vladimir Bulić** izvjestio je prisutne o aktivnostima Kluba provedenim u proteklom razdoblju

Richemont klub

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



Članovi Richemont kluba na sjednici Skupštine

kluba koji će se održati od 23. do 25.1.2017. godine u Riminiju, za vrijeme održavanja sajma za pekarstvo i slastičarstvo SIGEP. Sudionicima Skupštine prenijeta je i informacija o mogućnosti sudjelovanja na idućoj godišnjoj Skupštini Međunarodnog Richemont kluba planiranoj za razdoblje od 22. do 26. rujna 2017. u španjolskom gradu Bilbau. Na kraju službenog dijela Skupštine, prisutni su prokomentirali aktualnu situaciju u mlinarstvu, pekarstvu i slastičarstvu te se osvrnuli na nacrt prijedloga Zakona o zabrani nepoštenih trgovačkih praksi u lancu opskrbe hranom. Dugogodišnji pozivni član Skupštine, mr. **Marijan Katalenić** iz Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo, obavijestio je kolege o skorom odlasku u mirovinu. Dugim pljeskom nazočni su mu zahvalili na njegovom značajnom, stručnom doprinosu u promicanju i pozicioniranju Richemont kluba kao jednog od nezaobilaznih stupova hrvatskoga pekarstva.

ODRŽANA JE 7. REDOVNA SKUPŠTINA HUPPSP-a

ČLANOVI INFORMIRANI O AKTIVNOSTIMA UDRUGE



Hrvatska udruga proizvođača pekarskih i slastičarskih proizvoda održala je 6.12.2016. godine svoju 7. redovnu Skupštinu. Na Skupštini je donesen plan aktivnosti i financijski plan za 2017. g.

Direktor Udruge **Mijo Prgomet** izvijestio je članove o aktivnostima koje su poduzete tijekom godine s posebnim osvrtom na one koje se odnose na prijedlog Zakona o zabrani nepoštenih trgovačkih praksi u lancu opskrbe hranom. Nacrt Zakona je konačno izašao u javnost ovih dana i uskoro će postati predmetom javne rasprave. Istaknuto je da bi se prihvaćanjem ovako predloženog Zakona riješili brojni problemi s kojima se pekari susreću u poslovanju s velikim trgovačkim lancima.

Direktor HUPPSP-a je članove izvijestio i o posjetu Slovenskoj gospodarskoj komori i njihovoj Poljoprivredno-prehrambenoj komori koja je dio Gospodarske komore, te o 4. Žitnoj konferenciji koju je Komora 23. studenog 2016. uspješno organizirala u Ljubljani. Na konferenciji su prije svega sudjelovali gospodarstvenici iz mlinarsko-pekarske branše, ali je bilo i predstavnika prehrambene industrije.

Članovi su informirani i o tijeku priprema za seminar koji će se, u organizaciji HUPPSP-a, održati u četvrtak, 8.12.2016. na temu Pravilnika o žitaricama i deklariranju nepakiranih proizvoda.



Na sjednici Skupštine HUPPSP-a

STRUČNI SEMINAR U ORGANIZACIJI HUPPSP-a,
RICHEMONT KLUBA I MINISTARSTVA POLJOPRIVREDE

NOVI PRAVILNIK O ŽITARICAMA



Predstavnici 12 većih hrvatskih pekarskih i slastičarskih tvrtki pozorno su pratili stručni seminar na temu Pravilnika o žitaricama

Hrvatska udruga proizvođača pekarskih i slastičarskih proizvoda je, u suradnji s Richemont klubom, 8. prosinca ove godine održala stručni seminar na temu novog Pravilnika o žitaricama i proizvodima od žitarica.

Gošća predavačica je bila gospođa **Tanja Iveković**, Voditeljica Odjela u Upravi kvalitete hrane i fitosanitarne politike u Ministarstvu poljoprivrede RH.

Seminaru su prisustvovali predstavnici 12 većih hrvatskih pekarskih i slastičarskih tvrtki.

Osim komentiranja novih članaka iz Pravilnika, predstavnica Ministarstva poljoprivrede osvrnula se i na označavanje prehrambenih proizvoda koji nisu prethodno zapakirani.

Sudionici su predstavili svoja iskustva u poslovanju i probleme koje je donio novi Pravilnik.

Na seminaru su dogovorene aktivnosti koje bi trebalo poduzeti radi izmjena pojedinih članaka u Pravilniku, primjerice onih koje govore o označavanju brašna i udjelu određenih vrsta brašna u ukupnoj količini mlinskih proizvoda.

Tekst predavanja moguće je pročitati na web stranici www.huppsp.hr.



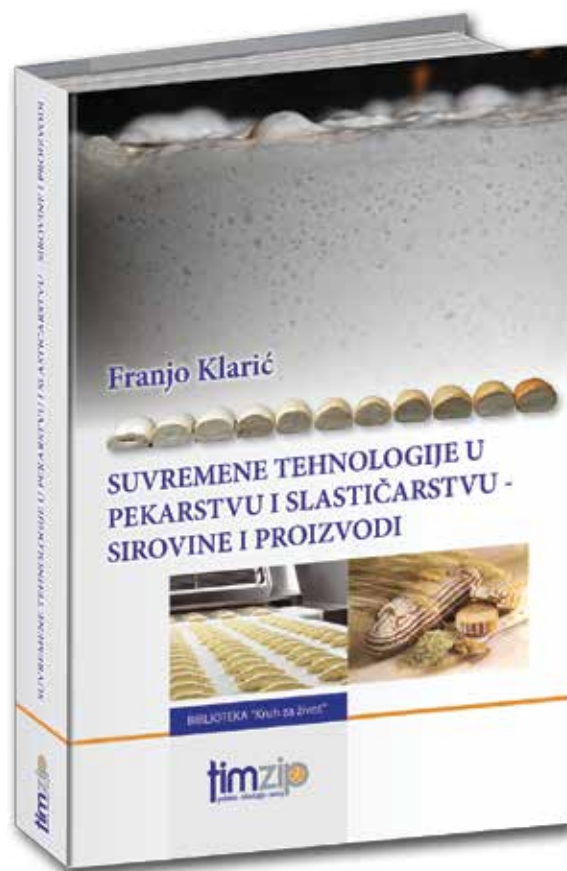
Nova stručna knjiga u pripremi

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

ČLANOVI NOVE UPRAVE DIAMANTA NA SASTANKU U TIM ZIP-u

USPJEŠNA SURADNJA IZMEĐU DVIJU TVRTKI TRAJE VEĆ PUNE 24 GODINE

Novoizabrani članovi Uprave austrijske tvrtke DIAMANT, **Eveline Jungwirth** i **Ralf Velten**, posjetili su u studenom ove godine tvrtku TIM ZIP.

Rukovodeći ljudi TIM ZIP-a, predsjednik Uprave, **Vladimir Bulić** i prvi ljudi Sektora sirovina, **Ratko Vljajo**, **Andrej Hanžek**, **Tomislav Kvesić**, **Nicole Lulić Džabirski** i **Igor Ambroš** održali su, za buduću suradnju, vrlo značajan sastanak s novim direktorima svog prvog i najvećeg dobavljača sirovina.

Uspješna suradnja između dviju tvrtki, koja traje već pune 24 godine, potvrđena je i ovim sastankom, a dogovorene su i razne nove aktivnosti u cilju još boljeg predstavljanja DIAMANT-ovih proizvoda na regionalnom tržištu.

Zajednički prihvaćena tržišna strategija koja se zasniva na ponudi visoko kvalitetnih sirovina i kontinuiranom razvoju novih proizvoda prema individualnim potrebama kupaca, a koji su ključ uspješnog plasiranja ovih sirovina u čitavoj regiji, jamstvo su realizacije postavljenih ciljeva i ostvarenja još većega uspjeha u predstojećem razdoblju.



Nova Uprava DIAMANT-a, Eveline Jungwirth (druga desno) i Ralf Velten (drugi slijeva) s TIM ZIP-ovim Ratkom Vljajom (prvi desno), Andrejem Hanžekom (prvi lijevo) i Nicole Lulić Džabirski (u sredini)

STRUČNE EDUKACIJE DJELATNIKA TEHNIČKOG SEKTORA

KONTINUIRANO USAVRŠAVANJE PREDUVJET JE KVALITETNOG RADA



Trojica TIM ZIP-ovih stručnjaka na usavršavanju kod talijanskog dobavljača peći, tvrtke MONDIAL FORNI

Sredinom studenog ove godine djelatnici Sektora tehničkih poslova tvrtke TIM ZIP pozvani su od strane partnerske tvrtke MONDIAL FORNI na dvodnevnu stručnu edukaciju koja se odvijala u pogonu talijanske tvrtke, u gradu Veroni. Seminaru su prisustvovali djelatnici **Leonardo Kuk**, **Amir Memić** i **Krešimir Novosel**.

Cilj edukacije bio je teorijski upoznati i praktično osposobiti sudionike seminara za rad sa svim modelima MONDIAL FORNI rotacijskih peći sa starim i novim načinom upravljanja. Nakon održanog predavanja o postavljanju i značenju parametara svih rotacijskih peći i njihovom upravljanju, djelatnici TIM ZIP-a su pristupili pismenoj provjeri znanja o poslovima oko montaže ovih peći, koju su sva trojica uspješno položila.

Nedugo prije edukacije u Veroni, svi djelatnici Tehničkog sektora educirani su za rad s rezalicama za kruh i rezalicama za kotlete njemačke tvrtke MHS, novog poslovnog partnera tvrtke TIM ZIP, koja je održana u poslovnom prostoru TIM ZIP-a u Zagrebu.

Želeći ići ukorak s neprestanim razvojem novih tehnologija i posljedično konstantnom potrebom za daljnjim edukacijama i usavršavanjem, Tehnički je sektor uvijek spreman za nove izazove koje pred montere i servisere postavljaju tehnološki sve sofisticiranije peći, linije i ostali strojevi za pekarstvo i slastičarstvo.

IZ PRODAJNOG PROGRAMA SIROVINA

BOŽIĆNA AKEIJSKA PRODAJA PRIGODNIH PROIZVODA

Za detaljne informacije obratite se voditeljima prodaje u podružnicama tvrtke!

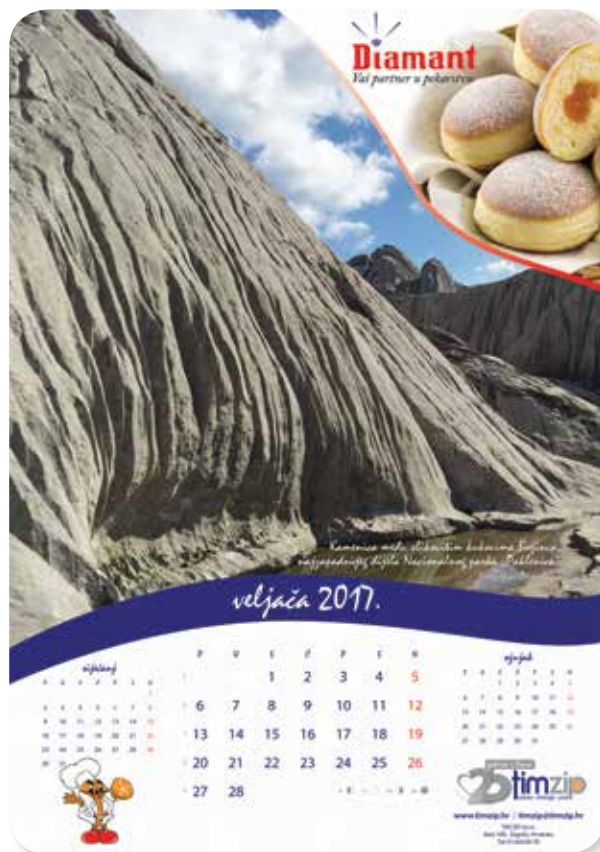
VEĆ TRADICIONALNI KALENDAR DIAMANTA I TIM ZIP-a

KAMENE GALERIJE VELEBITA

Ovih blagdana austrijski DIAMANT i TIM ZIP darivaju hrvatske pekare i slastičare velikim 13-lisnim koloritnim kalendarom za 2017. godinu. Ova praksa započeta prije pet godina jedan je od oblika „lijepa“ nadogradnje poslovne suradnje ove dvije tvrtke na plasmanu sirovina za pekarstvo i slastičarstvo u Hrvatskoj i regiji koja traje već gotovo četvrt stoljeća.

Veliki zidni kalendar, formata 48 X 68 cm, nosi naslov **Kamene galerije Velebita** i sadrži dvanaest fotografija čudesnih kamenih „skulptura“ snimljenih u južnome dijelu naše najpoznatije planine, najviše u području krške zaravni Stap, Debelog kuka i Tulovih greda. Ovim rijetko viđenim i još rjeđe posjećenim detaljima mitskog i opjevanog Velebita pridružene su i atraktivne fotografije pekarskih i slastičarskih proizvoda iz foto-produkcije DIAMANTA.

Kao i ranijih godina autor idejnog rješenja kalendara i autor fotografija s Velebita je **Željko Rupić**, strastveni zaljubljenik u planine i do prije godinu dana glavni urednik našeg časopisa INFO.





Šećer 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"

Torte, kolači ili keksi ne mogu se zamisliti bez šećera. Upravo je slatkoća važan poticatelj kupnje za svakoga koji rado jede fine proizvode.

U pekarama i slastičarnicama šećer se koristi

- za tijesta i mase,
- za nadjeve i prevlake kao i
- za slatke proizvode i sladoled.

Upotrebom šećera utječe se:

- na dobivanje okusa slatkoće i drugih tvari okusa (karamel),
- na posmeđivanje proizvoda,
- na izgled proizvoda (služi kao dekoracija).



Vrste šećera

Gore: prešani šećer, kristalni šećer, zrnati šećer

Dolje: šećer u prahu, smeđi šećer i bijeli kandis šećer

Djelovanje šećera kao dodatak tijestu

Šećer u finim kvasnim tijestima utječe na svojstva tijesta, na tijek fermentacije i konačno, na kvalitetu proizvoda. Porastom udjela šećera pojačavaju se i njegovi učinci.

Šećer smanjuje elastičnost tijesta

Visok sadržaj šećera u tijestima očituje se u njihovim svojstvima. Tijesta su kratka i nisu spužvasta.

Porastom udjela šećera

- tijesta postaju mekanija, količina tekućine za zamjes mora se smanjiti za odgovarajuću vrijednost,
- tijesta gube na elastičnosti i postaju plastična (lakše se oblikuju),
- tijesta sporije dozrijevaju, odmaranje tijesta mora se odgovarajuće produžiti.

Šećer utječe na zaustavljanje fermentacije

Šećer u finim kvasnim tijestima utječe vidljivo na fermentaciju tijesta (slika dolje).



Tjesteni proizvodi s različitim udjelom šećera pri jednakom trajanju fermentacije

- Tijesta s malim sadržajem šećera fermentiraju bolje od isto takvih bez šećera.

- Tijesta s većim udjelom šećera (preko 10% u odnosu na količinu brašna) fermentiraju sporije, kako im se povećava količina šećera, od tijesta bez šećera.
- Tijesta s visokim udjelom šećera fermentiraju sporije što su tvrđa (niži RT) i što imaju manje masnoća.
- Nemasna tijesta s više od 30% šećera ne postižu potrebnu rahlost niti pri ekstremno dugom fermentiranju.

Aktivitet kvasca ovisan je o koncentraciji šećera u tekućini tijesta. Zbog velikog udjela masnoće je, primjerice količina tekućine za tijesta za štrole vrlo mala. Radi toga, već kod dodatka šećera od 10% (računato na brašno), dolazi do jakoga usporavanja vrenja.

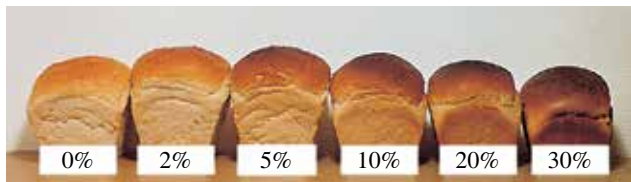
Šećer utječe na kvalitetu proizvoda

Šećer u finim kvasnim proizvodima ne utječe samo na okus proizvoda nego i na izgled, svojstva kore i na poroznost.

Šećer nema gotovo nikakav utjecaj na svježinu proizvoda.

Šećer doprinosi intenzivnoj smeđoj boji

Intenzitet posmeđivanja kore finih kvasnih proizvoda pojačava se povećanjem količine šećera (slika dolje).



Kvasni proizvodi s različitim udjelima šećera u tijestu, oblikovani u kalupu (postoci se odnose na količinu brašna)

Do posmeđivanja kore dodatkom šećera dolazi na dva načina:

- karamelizacijom i
- Maillardovim reakcijama.

Pri zagrijavanju šećer karamelizira. On se tali na 150 °C i oboji se svijetlosmeđe. Kod 190 °C stvaraju se tamnosmeđe pržene gorke tvari.

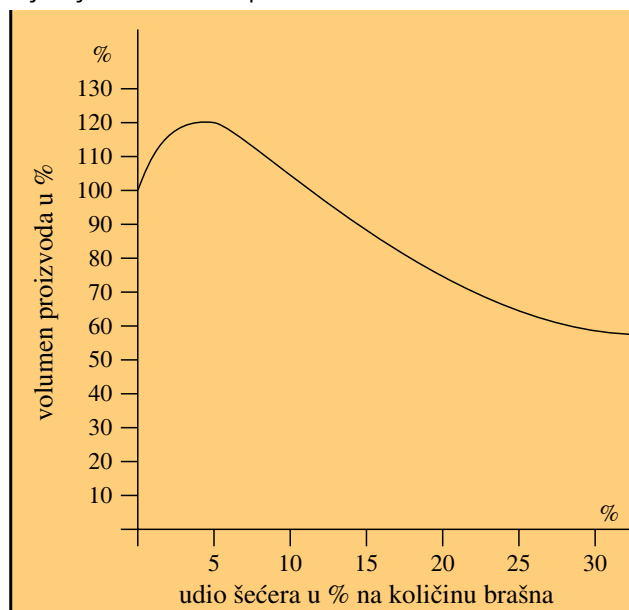
Pod utjecajem topline pečenja, šećer reagira s aminokiselinama (Maillardove reakcije). Rezultat ovih reakcija je stvaranje aromatičnih, smeđih melanoidina.

Proizvodi koji sadrže šećer imaju neposredno nakon

pečenja vrlo hrskavu koru. Međutim, stajanjem se hrskavost brže gubi nego kod pšeničnih proizvoda bez šećera.

Šećer utječe na volumen proizvoda

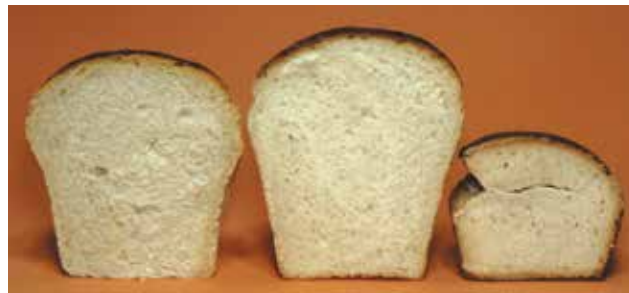
Najveći volumen proizvoda postiže se pri sadržaju šećera između 2% i 5% na količinu brašna (pogledajte krivulju na slici dolje). Takvi proizvodi imaju dobru rahlost sredine. Takva količina dodanog šećera nema nikakav primjetan utjecaj na strukturu i poroznost sredine.



Ovisnost veličine volumena proizvoda o udjelu šećera u bezmasnim tijestima

Povećanjem sadržaja šećera iznad 12% na količinu brašna, proizvodi postižu sve manji volumen.

Proizvodi s vrlo velikim udjelom šećera (iznad 20%) imaju smanjenu rahlost. Zbog toga je struktura sredine čvrsta i slabo elastična (slika dolje).



Presjek kvasnih proizvoda u kalupu koji sadrže 0%, 10% i 30% šećera u tijestu, računato na količinu brašna

Šećer poboljšava organoleptička svojstva proizvodima

Uravnotežena količina šećera u finim kvasnim tijestima utječe na organoleptička svojstva proizvoda i povisuje njegova prehrambena svojstva

- slatkoćom,
- visokim udjelom melanoidina,
- karamelizacijom,
- povećanim udjelom prženo-gorkih tvari.

Prevelika količina šećera u finim kvasnim tijestima negativno utječe na organoleptička svojstva proizvoda: nedostatak rahlosti sredine smanjuje svojstvo žvakanja i time oslobađanje tvari okusa pri konzumaciji.

- *Usporedite rezultate obzirom na volumen proizvoda i na smeđu boju kore.*

Hrskavost kratkog trajanja

Šećer pojačava hrskavost kore finih kvasnih proizvoda. Ali hrskavost se brzo gubi,

- jer proizvodi koji sadrže šećer imaju izraženu koru (zbog kraćega vremena pečenja i zbog brzoga posmeđenja)
- jer karamelizirani šećer navlači vlagu iz okolnog zraka.

Kristalne vrste šećera

Vrste	Upotreba
• rafinada (rafinirani šećer)	- gruba posip - srednja posip, dodatak tijestu - fina dodatak tijestu, za valjana tijesta (proizvodi pečeni na ulju) - vrlo fina za kreme, mase, prhka tijesta i posip za valjana tijesta
• bijeli šećer	- srednji dodatak tijestu - fini dodatak tijestu, za valjana tijesta, za prhka tijesta, posip, kreme i mase
• rafinada u prahu	kao prah za šećerne i špric glazure, za prhka tijesta, mase i kreme
• zrnati šećer	šećer za posip, dodatak tijestu

Funkcije šećera u pečenju

- Davanje okusa slatkoće.
- Zaokruživanja dodanih i razvijenih tvari okusa u fermentaciji tijesta.
- Pojačavanje posmeđivanja kore.
- Postizanje sočne sredine.
- Poboljšanje svježine kroz stabilizaciju vlage (invertni šećer).
- Odgoda starenja.

TIM ZIP - SPONZOR DOBROTVORNOG KONCERTA

PREDBLAGDANSKO VRIJEME PRAVI JE TRENUTAK ZA OTVORITI ŠIROM SVOJA SRCA

Humanitarni koncert „Srcem i glazbom za djecu“ svjetski uglednog pijanista hrvatskog podrijetla **Joea Meixnera**, održan je 10. prosinca ove godine u velikom predvorju **Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu**. Sredstva prikupljena donacijama **Zakladi Nacionalne i sveučilišne knjižnice** u cijelosti će se darovati **Odjelu za opekline i plastičnu kirurgiju Klinike za dječje bolesti Zagreb** u cilju nabave visoko

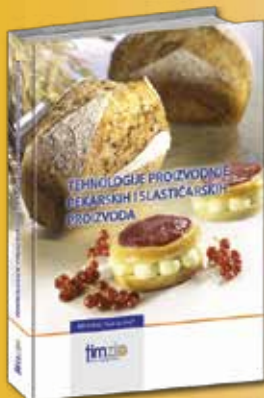


sofisticiranog „pametnog“ kreveta za najviše zahtjeve njege te inovativnih tehnologija virtualne stvarnosti u kontroli boli za potrebe dugotrajnog liječenja djece s teškim opeklinama.

Tvrtka TIM ZIP je i ovoga puta otvorila svoje srce i donacijom dala svoj doprinos za sretniji i humaniji svijet.

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, pregledne 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

godina s Vama
25 timzip
prehrana - tehnologije - razvoj
www.timzip.hr

NOVI NADJEVI I POSIPI U PONUDI TIM ZIP-A

IDEJE ZA JOŠ „UKUSNIJI“ BOŽIĆ

Pripremila:

Ana Studen,

mr.ing.techn.aliment.

stručna suradnica u Sektoru
tehnološke primjene i razvoja



- Tvrtnica **DIAMANT** proširila je svoju ponudu ukusnim nadjevima i atraktivnim posipima
- Svi su nadjevi termostabilni, a odlikuje ih jednostavnost i brzina pripreme

Kao što je napisano u prošlom broju časopisa INFO i u ovome će biti predstavljene neke nove sirovine iz ponude TIM ZIP-a koje su prvenstveno namijenjene pripremi različitih pekarskih i slastičarskih proizvoda. Nakon predstavljanja novih smjesa za pripremu funkcionalnih kruhova i peciva, sada se promoviraju novi posipi i nadjevi iz široke ponude tvrtke DIAMANT. Ove su sirovine odličan odabir za pripremu raznih ukusnih slastica za nadolazeće blagdane jer omogućuju da se na jednostavan i brz način pripreme proizvodi čiji okus obara s nogu.

CRVENI I ZELENI POSIP

To su posipi za posipanje kruha i peciva koji su ponajviše zanimljivi upravo zbog svoje boje. Ta boja proizvodima daje upečatljiv i zanimljiv izgled koji će zainteresirati



Diamant

mnoge kupce. Koriste se tako da se proizvodi prije pečenja jednostavno posipaju posipima. Osim ovih zanimljivih posipa, novost u ponudi DIAMANT-a su i novi nadjevi.

BIJELI MAK



Sirovina za pripremu nadjeva od bijelog maka. Pogodan za nadijevanje lisnatog tijesta, štrudli, savijača i ostalih slatkih proizvoda.

Osnovna receptura

Sirovina.....	Masa (kg)
Bijeli mak.....	1,00
Krušne mrvice.....	0,10
Voda.....	0,50
UKUPNO	1,60

Tehnološki postupak: Miješati sve sastojke dok se ne dobije glatka masa. Ostaviti odmarati 10 min nakon čega se može koristiti prema želji.

Štrudla

Sirovina.....	Masa (kg)
Bijeli mak.....	1,00
Krušne mrvice.....	0,10
Jaja.....	0,10
Voda.....	0,40
UKUPNO	1,60

Tehnološki postupak: Miješati sve sastojke dok se ne dobije glatka masa. Ostaviti odmarati 10 min nakon čega se može koristiti prema želji.

GRIZ NADJEV



Sirovina za pripremu nadjeva na osnovi *semolina* krupice. Odlikuje ga blagi okus vanilije zbog čega je pogodan za

pripremu dizanih slastica i proizvoda od kvasno-lisnatog i lisnatog tijesta.

Osnovna receptura

Sirovina.....	Masa (kg)
Griz nadjev.....	1,00
Voda.....	1,00
UKUPNO	2,00

Tehnološki postupak: Miješati sve sastojke oko 3 min dok se ne dobije homogena masa. Ostaviti 30 - 40 min nakon čega se može koristiti po želji.

Čoko-semolina cupcake

Priprema biskvita

Sirovina.....	Masa (kg)
Double chocolate.....	1,00
Ulje.....	0,40
Voda.....	0,40
UKUPNO	1,80

Tehnološki postupak: Miješati sve sastojke 2 - 3 min dok se ne dobije glatka masa.

Priprema nadjeva

Sirovina.....	Masa (kg)
Griz nadjev.....	0,25
Voda.....	0,25
UKUPNO	0,50

Tehnološki postupak:

Miješati sve sastojke 2 - 3 min dok ne dobijete glatku masu. Ostaviti mirovati 40 - 60 min.

Uliti oko 25 g čokoladnog biskvita u kalup za *muffine*. Dodati 15 g griz nadjeva te ponovno preliti s 25 g čokoladnog biskvita. Po želji, na *muffine* se može staviti komad marelice.

Pečenje: Oko 190 °C/20 min; s otvorenom zaklopkom.

Priprema kreme od marelice

Sirovina.....	Masa (kg)
Šlag.....	0,500
Mix Mousse Baviere Marelica.....	0,125
Voda.....	0,125
UKUPNO	0,750

Tehnološki postupak: Pomiješati vodu s Mix Mousse Baviere te dodati šlag i ručno izmiješati kako bi se zrak dobro ugradio u kremu.

Dodati oko 20 g kreme od marelice na ohlađeni *muffin*.

KAKAO-KOKOS NADJEV

Sirovina koje služi za pripremu nadjeva ugodnog okusa kokosa i kaka.



Osnovna receptura

Sirovina	Masa (kg)
Kakao-kokos nadjev.....	1,00
Voda.....	0,50
UKUPNO	1,50

Tehnološki postupak: Miješati kakao-kokos nadjev s vodom sve dok se dobije glatka masa te ostaviti mirovati 10 min. Nakon toga, koristiti prema želji.

Štrudla

Sirovina	Masa (kg)
Pšenično brašno.....	10,00
Koncentrat za <i>croissante</i>	2,00
Kvasac.....	0,25
Voda (oko).....	5,50
UKUPNO	17,75

Tehnološki postupak:

Temperatura tijesta: 26 - 28 °C

Miješanje sporo: 3 - 5 min

Miješanje brzo: 2 - 4 min

Odmaranje tijesta u masi: 0 - 5 min



Odmaranje tijesta u komadu: 10 - 20 min

Odvaga: 0,30 kg (+ 0,40 nadjeva)

Nakon miješanja, tijesto treba izvagati i ostaviti odmarati. Nakon oko 20 min tijesto istanjiti na 3 mm, namazati nadjevom i zarolati. Po 2 zarolana komada staviti jedan uz drugi i ispreplesti ih.

Pečenje: 200 °C s padom / 35 - 45 min.

NADJEV S RIŽOM NA MLIJEKU

Sirovina pogodna za pripremu nadjeva s rižom u kojem nije potrebno kuhati rižu.

Osnovna receptura

Sirovina	Masa (kg)
Riža na mlijeku.....	1,00
Voda.....	2,50
UKUPNO	3,50

Tehnološki postupak: Miješati nadjev s vodom oko 3 min, ostaviti da nabubri oko 40 min i nakon toga koristiti prema želji.

Štapići s rižom

Priprema tijesta

Sirovina	Masa (kg)
Pšenično brašno.....	10,00
Koncentrat za <i>croissante</i>	2,00



Kvasac.....	0,25
Voda (oko).....	5,50
UKUPNO	17,75
Margarin za laminiranje.....	3,55

Tehnološki postupak:

Temperatura tijesta: 24 - 26 °C

Miješanje sporo: 3 - 5 min

Miješanje brzo: 2 - 4 min

Odmaranje tijesta: 5 - 10 min

Ugradnja margarina: 3 x 3

Priprema nadjeva

Sirovina	Masa (kg)
Riža na mlijeku.....	1,00
Voda	2,50
UKUPNO	3,50

Tehnološki postupak:

Miješati nadjev s vodom oko 3 min, ostaviti da nabubri oko 40 min i nakon toga koristiti prema želji.

Istanjiti tijesto na 2,5 mm i izrezati komade dimenzija oko 9 x 12 cm. Komade potom nadjenuti nadjevom i namotati štapiće. Po želji premazati jajem. Nakon $\frac{3}{4}$ fermentacije izvaditi iz komore i ostaviti da se zakore.

Pečenje: 180 - 200 °C / oko 13 min.

Sve nadjeve odlikuje jednostavnost i brzina pripreme. Nadjevi su termostabilni jer u procesu pečenja i smrzavanja nema narušavanja kvalitete gotovih proizvoda.



INFOrecept

ZVIJEZDE S CRVENIM VINOM



RECEPTURA

Sastojci	Količina
DIAMANT DOUBLE CHOCOLATE	1000 g
Ulje	400 g
Voda	570 g
Crveno vino	200 g
DIAMANT ORAH NADJEV	750 g
Ukupno	2920 g

Tehnološki postupak

Sve sastojke miješati u planetarnoj miješalici dok masa ne postane glatka. Napuniti kalupe oblika zvijezde i peći oko 30 minuta na temperaturi 180 - 200 °C, uz otvoren odvod pare.

Nakon hlađenja kolače treba pošećeriti DIAMANT SLATKIM SNIJEGOM ili dekorirati DIAMANT SLATKOM GLAZUROM.



INFOrecept

PUŽIĆI S JABUKAMA



Sastojci	Količina
DIAMANT SMJESA ZA KRAFNE	10,00 kg
Kvasac	0,50 kg
Jabuke	5,00 kg
DIAMANT AROMA ZA KRAFNE	0,07 kg
Voda (hladna)	3,50 kg
Ukupno tijesta	19,07 kg
Kvasac	3,50
Voda	50,00
Ukupno	165,80

Tehnološki postupak

Miješanje: sastojke miješati spiralnom miješalicom 3 min polako i 6 min brzo.

Temperatura zamjesa: 28 °C.

Mirovanje tijesta: oko 10 min.

Oblikovanje: tijesto treba istanjiti na laminatoru do debljine 3 mm. Premazati jajima i posuti jabukama pomiješanim s cimetom i šećerom. Kraj tijesta ostaviti nepokriven kako bi se zalijepio pri rolanju. Tijesto zarolati u roladu i rezati pužiče debljine oko 1,5 cm.

Fermentacija: oko 50 min.

Pečenje: 4 min u DIAMANT FRITER-u.

Način pečenja: 2 min naličje i 2 min lice.

Cijedenje: na papiru.

Dekoracija: još vruće posipati kristal šećerom i cimetom.



narudžba na telefon

01 660 80 30

IZBOR IZ PONUDE ALATA I PRIBORA



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 predtjestaja 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"

26332 Vlakovac, Srbija
Svetozara Miletića 49a
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

Skladište Rijeka:

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



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
GLAVNA UREDNICA: Martina Kolak
OBLIKOVANJE: Biljana Lihtenvalner
TISAK: Tiskara Markulin, Lukavec, Velika Gorica



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