

- Posjetite nas na sajmu TIM ZIP EXPO 14. i 15. 9. 2017. godine u Boćarskom domu u Zagrebu!
- Nova stručna knjiga u preprodaji
- Sudjelujte u 5. nagradnom natječaju Zlatne ruke i osvojite vrijedne nagrade!

# NAJAVE

## za 14. i 15. 9. 2017.

Boćarski dom, Prisavlje 2, Zagreb



### SAJAM ZA PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO



### 5. NAGRADNI NATJEČAJ "ZLATNE RUKE"



### PROMOCIJA ČETVRTE STRUČNE KNJIGE

„Suvremene  
tehnologije  
u pekarstvu i  
slastičarstvu –  
sirovine i proizvodi“

**PLANIRAJTE NA  
VRIJEME I BUDITE UZ  
NAS U NAJAVAŽNIE  
DANE NAŠE  
JUBILARNE GODINE!**

### INFO OBAVIEST

Poštovani poslovni partneri!

Obavještavamo vas da je Uprava švicarske tvrtke RONDO, renomiranog dugogodišnjeg poslovnog partnera tvrtke TIM ZIP, donijela odluku o jačanju portfelja laminatora iz svoje ponude.

**Sve verzije laminatora RONDOMAT i RONDOMATIC CUTOMAT (tip.A0) s lakiranim postoljem ubuduće će biti izvedene s INOX postoljem (tip.D0).**

Sa zadovoljstvom vam najavljujemo da će cijene nove izvedbe laminatora na INOX postolju biti jednake cijenama laminatora s lakiranim postoljem.

U vrijeme kada se posebna pažnja pridaje poboljšanju higijenskih karakteristika strojeva, uvjereni smo da će

jedan ovakav pristup doprinijeti jačanju i prepoznavanju kvalitativnih prednosti naše ponude laminatora na regionalnom tržištu.

Odluka stupa na snagu **1. srpnja 2017.** godine.



U POVODU OBILJEŽAVANJA 25. GODIŠNICE TVRTKE

# Dobro došli na sajam TIM ZIP EXPO!

- Intervju s rukovodećim ljudima tvrtke TIM ZIP

**G**odina je ovo u kojoj tvrtka **TIM ZIP** obilježava **25 godina** svog postojanja i rada na kontinuiranom unapređenju i što kvalitetnijim postignućima u pekarskoj, slastičarskoj i konditorskoj struci.

Godišnjicu će obilježiti, kao i uvijek dosad, brojne aktivnosti i društvena događanja važna za poslovne partnere iz struke.

**Što sve, kada i gdje** pripremaju djelatnici tvrtke, saznajte iz razgovora s čelnim ljudima TIM ZIP-a.



**Razgovor s Vladom Sučićem,**  
izvršnim direktorom

**INFO** Nakon 25 godina dugog iskustva u pekarskoj, slastičarskoj i konditorskoj branši, koje su to komparativne prednosti koje vam i danas omogućuju poziciju tržišnog lidera na području čitave bivše države?

TIM ZIP je na tržištu prepozнат kao tvrtka koja je u stanju osigurati kompletan pekarski konzalting i inženjering postojećim i potencijalnim pekarima, slastičarima i konditorima u regiji.

Naša je glavna prednost kompletan **know how** usluga koju nudimo na tržištu, a koja uključuje tehnološki nacrt, opremu, montažu, sirovine, razvoj proizvoda i receptura, obuku osoblja te servis opreme. Drugim riječima, posjedujemo znanje i umijeće da opremimo svaki pogon po principu „*ključ u ruke*“, što je jednostavnije i u konačnici jeftinije za



kupca. Iskustvo stećeno u realizaciji velikog broja projekata u pekarskoj branši naše regije, točnije više od 200 potpuno projektiranih i opremljenih pekara kao i preko 1200 peći u trgovackim lancima koje održava naša servisna služba, osigurava nam prednost pred konkurenčkim tvrtkama na spomenutom području.

Od samih početaka poslovanja tvrtke pa sve do danas, a tako će biti i u budućnosti, naše su glavne vodilje **korektan odnos, kvaliteta robe i usluga, 24-satna briga o kupcu** i njegovim potrebama, kvalitetna suradnja i **briga o dobavljačima te obrazovani, marljivi, odgovorni i motivirani radnici**.

**INFO** Čime TIM ZIP može doprinijeti razvoju pekarstva, slastičarstva i konditorstva na regionalnom tržištu?

Veliko znanje, iskustvo i stalno prisutna težnja za usavršavanjem koje je znakovito kod svih djelatnika tvrtke može znatno doprinijeti poboljšanju proizvodnje svih pekarskih i slastičarskih pogona koji nam se obrate.

Naša je velika prednost što smo uvijek ukorak s najnovijim tehnologijama na tržištu te posjedujemo i nudimo informacije koje doprinose povećanoj efikasnosti proizvodnje uz znatne uštede u energetskom smislu i potreboj radnoj snazi.

**INFO** Svake godine organizirate brojna društvena događanja u području pekarstva i slastičarstva. Na koji će način obilježiti ovu jubilarnu godinu?

Nakon *Dana otvorenih vrata* koje smo redom uspješno organizirali u Splitu, Beogradu i Sarajevu, na red dolazi organizacija najznačajnijeg događanja povodom obilježavanja jubilarnog rođendana tvrtke, sajma **TIM ZIP EXPO** u sklopu kojega će se održati i razne druge važne aktivnosti.

## TIM ZIP EXPO

Premijerni sajam TIM ZIP EXPO održat će se **14. i 15.9.2017.** godine u Bočarskom domu u Zagrebu, na adresi Prisavije 2, u trajanju od 10,00 do 16,00 sati u četvrtak, 14.9., odnosno od 10,00 do 17,00 sati u petak, 15.9..

Na ovom će događanju, koje je izraslo iz tradicionalnog *Kućnog sajma* tvrtke, uspješno organiziranog posljednjih 19 godina, uz predstavnike tvrtke TIM ZIP, na samostalnim izložbenim prostorima nastupiti i svoju aktualnu ponudu predstaviti čak dvadeset i tri renomirana proizvođača opreme i sirovina iz devet europskih zemalja.



Najsuvremenije tehnologije, oprema i sirovine za pekarstvo i slastičarstvo predstavljene na 1500 m<sup>2</sup> moderno uređenog izložbenog prostora, okupit će sve značajne pekare, slastičare i stručnjake iz spomenutih djelatnosti iz čitave regije.



## PROMOCIJA ČETVRTE STRUČNE KNJIGE

Među najvažnijim događanjima koja ćemo upriličiti tijekom sajma TIM ZIP EXPO zasigurno je i **javna promocija nove, četvrte stručne knjige iz TIM ZIP**

**Biblioteke „Kruh za život“.**

„Suvremene tehnologije u pekarstvu i slastičarstvu – sirovine i proizvodi“, dosad najcijelovitija hrvatska knjiga o pekarstvu i slastičarstvu, autorsko je djelo vrhunskog stručnjaka i iskusnog pekarskog znalca, glavnog tehnologa



tvrtke TIM ZIP, dipl. ing. Franje Klarića. Cjelovito obrađen sadržaj knjige koji obuhvaća i suvremene tehnologije i sirovine i različite faze proizvodnje, do stručnog je jezičnog izričaja doveo naš cijenjeni kolega, dipl. ing. Ivan Bulić, uz recenziju vrsne stručnjakinje u branši, naše stalne suradnice u ovako značajnim projektima, prof. dr. sc. Duške Ćurić.

Knjigu je već sada moguće naručiti po pretplatničkoj cijeni ispunjavanjem i slanjem narudžbenice objavljene u ovom broju časopisa INFO.

## 5. NAGRADNI NATJEČAJ ZLATNE RUKE



Povodom obilježavanja 25. godišnjice TIM ZIP-a, 15. godišnjice Richemont kluba Hrvatske te Dana Međunarodnog Richemont kluba, održat će se u sklopu sajma TIM ZIP EXPO i 5.

nagradni natječaj ZLATNE RUKE za najkreativniji pekarski i slastičarski uradak. Za majstore tri najbolja uratka u obje kategorije, pekarstvu i slastičarstvu, osigurane su vrijedne novčane nagrade koje će im biti svečano dodijeljene u Bočarskom domu, u četvrtak, 14.9. u 12,00 sati.

U nastavku objavljujemo poziv, Pravilnik i prijavnici na Natječaj te pozivamo sve zainteresirane umjetnike da svoje prijave pošalju do 15.7.2017. godine te na jedan drukčiji, slobodniji način doprinesu valorizaciji pekarske i slastičarske djelatnosti.



## NASTUP SVJETSKOG ŠAMPIONA U SLASTIČARSTVU



Izuzetno zanimljiva atrakcija događanja bit će sigurno show koji će prirediti jedan od najvećih svjetskih majstora u pekarstvu i slastičarstvu, višestruki pobjednik raznih međunarodnih natječaja u struci, Švicarac poznatog i priznatog imena, predsjednik Richemont kluba Švicarske, cijenjeni stručnjak **Francois Wolfisberg**, koji će izvođenjem raznih nesvakidašnjih slastičarskih proizvoda uživo publici predstaviti neke od svojih najljepših slatkih delicija.

## STRUČNA PREDAVANJA

Za sve vas zainteresirane za najnovije stručne informacije i nadogradnju stečenog znanja, bit će organizirana, u suradnji sa stručnjacima Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu, razna predavanja kao i panel-rasprave o aktualnim problemima iz područja prehrambene proizvodnje, sigurnosti i kvaliteti hrane te zakonodavnim propisima.



**Razgovor s Dejanom Mlinarićem**, direktorom Sektora projektiranja i opreme

**INFO** Koji će sve renomirani proizvođači strojeva, opreme i linija za proizvodnju u pekarstvu i slastičarstvu predstaviti svoju ponudu na sajmu **TIM ZIP EXPO**?

U usporedbi s dosadašnjim kućnim sajmovima tvrtke TIM ZIP na kojima je uvijek bila predstavljena brojna pekarska i slastičarska oprema, na sajmu TIM ZIP EXPO bit će izložen dosad najveći broj pekarske opreme u organizaciji naše tvrtke.

Na atraktivno uređenim štandovima svoju će ponudu predstaviti najznačajniji poslovni partneri tvrtke: **RONDO, KORNFEIL, MONDIAL FORNI, DIOSNA, FINES, PC DATA, PFM, TRIMA, zatim BTF, DIHR, ELIN, SCHWEIZER, SISCODATA, TURRI, WIESHEU** te brojni drugi.

Mahom sve renomirani europski proizvođači predstaviti će opremu koja uključuje strojeve i linije različitog stupnja automatizacije za sve tehnološke faze proizvodnje (skladištenje, zamjes, oblikovanje, fermentacija, pečenje, hlađenje, smrzavanje, rezanje, pakiranje te uređenje prodajnih mjesta).

Osim izložbe eksponata, većina njih će i demonstrirati rad na predstavljenim strojevima i linijama. Proizvodnja proizvoda od lisnatog tjestea na novodizajniranoj liniji tvrtke RONDO, bureka na liniji za vučena tjestea tvrtke ELIN, peciva na TRIMI, zatim prikaz rada raznih modela etažnih, konvekcijskih i peći za pizze, manipuliranje proizvodima pomoću robota u procesu pakiranja te pakiranje proizvoda pomoću automatiziranih pakirnih strojeva samo su neki od značajnijih sadržaja ukupnog programa događanja.

**INFO** Na koji se način korištenjem opreme koju na tržištu nude vaši dobavljači mogu napraviti značajne uštede u proizvodnji?

Korištenjem opreme iz naše ponude mogu se napraviti značajne uštede u svim fazama proizvodnje. Skladištenje brašna u silosima rezultira brašnom koje bolje upija vodu, uporabom mjesilica optimiranih dimenzija tijesto se manje zagrijava i jače upija vodu, vakuumска tehnologija hlađenja i pečenja osigurava produženu trajnost proizvoda, korištenje robota u procesu pakiranja proizvoda povećava efikasnost i smanjuje kontaminaciju proizvoda. Suvremene tehnologije distribucije proizvoda povećavaju efikasnost ekspedita, korištenje ispušnih plinova za grijanje ili hlađenje pogona osigurava povrat energije, a *tailor made* linije napravljene prema individualnim zahtjevima kupaca smanjuju potrebu za radnom snagom duž linije.



**Razgovor s Andrejem Hanžekom**, direktorom Sektora sirovina

**INFO** Navikli smo na raznim događanjima tvrtke TIM ZIP pratiti proizvodnju uživo raznih pekarskih i slastičarskih proizvoda. Koji će se proizvođači sirovina ovoga puta predstaviti zainteresiranim posjetiteljima?

Kao i uvijek dosad, bit će predstavljen širok asortiman sirovina renomiranih europskih proizvođača (poboljšivači, gotove smjese, koncentrati, nadjevi, arome, kvasac, enzimi, kisela tjestea, brašno i brojni drugi).

Osim tvrtke TIM ZIP, ovogodišnji će glavni akteri sajma u području sirovina biti ugledne europske tvrtke **DIAMANT, UNIFERM i IL GRANAIO DELLE IDEE**, kao i domaći značajni poslovni partneri **ČAKOVEČKI MLINOVI, DATA BAK, EKOS, GLAZIR i NAŠE KLASJE**.

Svi će se oni vlastitom proizvodnjom predstaviti zainteresiranoj publici koja će moći uživo pratiti njihovu proizvodnju, kušati ponuđene proizvode i saznati sve najvažnije kvalitativne prednosti sirovina koje nude na tržištu.

**INFO** Koji je ovogodišnji koncept prezentacijske proizvodnje raznih pekarskih i slastičarskih proizvoda?

Svaki će proizvođač sirovina imati svoj radni prostor u centralnoj pekari opremljenoj svom potrebnom opremom za proizvodnju. U određeno će vrijeme svaki od njih animirati publiku vlastitom proizvodnjom pekarskih, slastičarskih ili bezglutenskih proizvoda.

Slastičarsku će proizvodnju, uz višestrukog svjetskog šampiona u struci, **Francoisa Wolfisberga**, kroz najukusnije slastice u svojoj ponudi predstaviti i vrhunski majstori

**SLASTIČARNICE VINCEK** iz Zagreba te **PEKARNICE ZEMLJIČ** iz Bregane.

**S velikim zadovoljstvom pozivamo sve vas, naše cijenjene poslovne partnere, da 14. i 15.9.2017. godine posjetite sajam **TIM ZIP EXPO** u Boćarskom domu u Zagrebu, prikupite neke nove ideje i iskustva, komentirate vaše svakodnevne poslovne teme i svojim dolaskom uveličate naše najvažnije događanje ove godine!**



Poštovani stvaraoci pekarske i slastičarske umjetnosti!

*Uživati je važno ne samo u okusu već i u izgledu, oblicima, ljepoti koja proizlazi iz čarobnih ruku vrhunskih majstora.* Povodom obilježavanja 25. obljetnice tvrtke TIM ZIP, 15. obljetnice Richemont kluba Hrvatske i Dana Međunarodnog Richemont kluba, tvrtka TIM ZIP i Richemont klub organiziraju **5. nagradni natječaj ZLATNE RUKE** za najkreativniji pekarski i slastičarski uradak u Republici Hrvatskoj.

Natječaj će se realizirati **14. i 15. rujna 2017.** godine u sklopu **TIM ZIP EXPO** sajma u **Boćarskom domu u Zagrebu**, na adresi Prisavlje 2, nakon čega će radovi još neko vrijeme biti izloženi u prostorijama **Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta u Zagrebu**.

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

Prijaviti se mogu svi pekari i slastičari, pravne i fizičke osobe koje svoje **prijave** za sudjelovanje podnesu u predviđenom roku, a najkasnije **do 15. srpnja 2017. godine**.

**Prijavljeni rad treba biti dostavljen** organizatoru Natječaja **u dvoranu Boćarskog doma 13. rujna 2017.**, 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.

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 novčane nagrade**. **Robni nagradni kuponi** bit će osigurani za tvrtke i obrte iz područja pekarstva i slastičarstva koji će sudjelovati u realizaciji pobjedničkih radova u obje kategorije.

**Svečano proglašenje nagrađenih radova** održat će se **u Boćarskom domu** prvog dana Natječaja, **14. rujna 2017. godine u 12,00 sati**.

Pred vama je jedna od rijetkih prilika da svoje vještine i kreativnost pretočite u umjetnost i pokažete koliko je zapravo osebujna struka kojoj pripadate.

Prihvativate ovu priliku i pomognite nam da zajedničkim snagama stvorimo umjetnost vrijednu divljenja.

Radujemo se vašim prijavama i brojnim pekarskim i slastičarskim ostvarenjima!

**RICHEMONT KLUB HRVATSKA**

Predsjednica:

Svetlana Makaj

**TIM ZIP d.o.o.**

Predsjednik Uprave:

Vladimir Bulić

# NAGRADNI NATJEČAJ "ZLATNE RUKE"

## 5.

ZA NAJKREATIVNJI PEKARSKI  
I SLASTIČARSKI RAD

Izložba u sklopu TIM ZIP EXPO sajma  
Boćarski dom, Prisavlje 2 // 14. i 15. rujna 2017.



3 nagrade  
u svakoj kategoriji  
(pekarstvo i slastičarstvo)

1. nagrada 5.000,00 kn
2. nagrada 2.000,00 kn
3. nagrada 1.000,00 kn

Prijave do  
**15. srpnja**  
2017.

- sudjelovati mogu svi pekari i slastičari, fizičke i pravne osobe
- svi sastojci radova moraju biti jestivi
- osigurani su nagradni robni kuponi za tvrtke i obrte iz područja pekarstva i slastičarstva koji će sudjelovati u realizaciji pobjedničkih radova



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

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



izvršni organizator

godina s Vama 1992-2017  
**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj

Predsjedništvo Richemont kluba je na svojoj sjednici 28. ožujka 2017. godine donijelo

## **PRAVILNIK**

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

#### **Članak 1.**

Udruga RICHEMONT KLUB ovlašćuje tvrtku TIM ZIP d.o.o. Zagreb (u dalnjem tekstu organizator Natječaja) da povodom obilježavanja 25. obljetnice tvrtke TIM ZIP, 15. obljetnice Richemont kluba Hrvatske i Dana Međunarodnog Richemont kluba organizira 5. po redu Natječaj ZLATNE RUKE za najkreativniji pekarski i slastičarski rad. Natječaj će se realizirati 14. i 15. rujna 2017. godine u sklopu TIM ZIP EXPO sajma u Bočarskom domu, na adresi Prisavljie 2, 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 koje 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) i [www.timzip.hr](http://www.timzip.hr). Prijave za Natječaj treba poslati poštom, faxom ili e-mailom najkasnije do 15. srpnja 2017. godine. Prijave poslane nakon toga roka neće biti uvažene.

Broj prijava i izloženih radova bit će ograničen i kapacitetom izložbenog prostora i vitrina.

#### **Članak 3.**

Tema, masa i sirovinski sastav prijavljenog uratka je proizvoljna, a njegova veličina ne smije prelaziti dimenzije Š50xD50xV60 cm. Sve sirovine, namirnice i materijali od kojih je rad napravljen moraju biti jestivi.

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

#### **Članak 4.**

Prijavljeni rad treba biti dostavljen organizatoru Natječaja 13. rujna 2017., dan prije početka Natječaja, u dvorani Bočarskog doma, između 12,00 i 15,00 sati.

#### **Članak 5.**

Svi izabrani radovi bit će izloženi 3 dana u dvorani Bočarskog doma, 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 3 (tri) pekarska i najmanje 3 (tri) slastičarska rada.

#### **Članak 8.**

Predsjedništvo Richemont kluba određuje sastav i imenuje članove

Ocenjivačkog suda Natječaja.

Ocenjivački 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.**

Ocenjivački sud donosi svoju odluku o nagradama na Natječaju najkasnije 13. rujna 2017. godine do 18,00 sati.

Odluka o nagradama javno se objavljuje na svečanom proglašenju pobjednika Natječaja dana 14. rujna 2017. godine u Bočarskom domu u 12,00 sati, na koje 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

Ovim se Natječajem potiče i sudjelovanje tvrtki/obrta u realizaciji radova. Ukoliko su u stvaranju pobjedničkih uradaka u obje kategorije sudjelovale i tvrtke/obrti iz područja pekarstva ili slastičarstva, organizator Natječaja će im dodijeliti nagradne kupone u vrijednosti 5.000,00 kn koje mogu iskoristiti za kupnju sirovina vrhunske kvalitete iz asortimana tvrtke TIM ZIP.

#### **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

TIM ZIP d.o.o.

Predsjednica:

Predsjednik Uprave:

Renata Kruhan

Vladimir Bulić



## prijavnica

ime i prezime autora rada

tvrtka ili obrt

naziv rada

sirovinski sastav

dimenzije rada (duljina, širina, visina i masa)

kontakt telefon/mobilni/e-mail

datum i vlastoručan potpis

Napomena: Zbog posebnih uvjeta izlaganja radova, mogu se prijaviti samo radovi u neutralnom režimu održavanja, dakle neće se primati radovi koje je potrebno čuvati u rashladnim sustavima.

krajnji rok za prijavu rada je 15. srpnja 2017.

Prijavljeni rad treba biti dostavljen organizatoru Natječaja u u dvoranu Boćarskog doma u Zagrebu, na adresu Prisavlje 2, 13. rujna 2017. godine između 12,00 i 15,00 sati.

Prijavu šaljite poštom na adresu:  
Richemont klub, Bani 100, 10010  
Zagreb, Hrvatska;  
elektroničkom poštom na  
[richemont@richemont.hr](mailto:richemont@richemont.hr)  
ili faxom na +385 1 660 80 40

[www.richemont.hr](http://www.richemont.hr)  
[richemont@richemont.hr](mailto:richemont@richemont.hr)



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



knjiga izlazi u 9. mjesecu 2017. godine

- oko 550 stranica u boji, tvrdi uvez, format: 19 x 26 cm
- prva knjiga hrvatskog autora u kojoj su temeljito i sveobuhvatno obrađene i suvremene tehnologije za pekarstvo i slastičarstvo kao i sirovine i tehnički postupci proizvodnje
- namijenjena je pekarskim majstorima, slastičarima i tehničarima u pogonima, a mogu ju jednako koristiti profesori i nastavnici te studenti i učenici koji se školuju za zanimanja povezana s prerađom žitarica
- knjiga sadrži i vrijedne fotografije, slike, tablice, grafičke prikaze te brojne recepture i odabrane pokuse, a sve u suglasju s najnovijim standardima struke



Cijena:

**385,00 kn (51,00 EUR)**

**Cijena u pretplati:**  
**299,00 kn (40,00 EUR)**

**Cijena za 5 ili više primjeraka:**  
**249,00 kn (34,00 EUR)/kom**

krajnji rok za kupnju knjige po pretplatničkoj cijeni: 14. 9. 2017.

CJELOVITO OBRAĐENA SVA STRUČNA PODRUČJA U PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU

**Franjo Klarić, dipl. ing., autor knjige:** Ovo je prva „domaća“ knjiga koja cijelovito obrađuje i suvremene tehnologije za pekarstvo i slastičarstvo, široku paletu sirovina i proces proizvodnje različitih proizvoda. Za razliku od svih dosad izdanih, uglavnom stranih, knjiga u ovoj knjizi su naglašeno precizno obrađene sirovine jer je samo potpunim poznavanjem sirovina i njihovih svojstava moguće razumjeti sve procese koji se događaju u tijestu u bilo kojoj fazi proizvodnje. Prvenstveno je namijenjena svima koji su na bilo koji način uključeni u pekarstvo i slastičarstvo, a koji žele usavršiti svoja znanja i vještine.



#### MUDROST IZRASLA IZ 60 GODINA ISKUSTVA

**Ivan Bulić, dipl. ing., urednik knjige:**

Gotovo 60 godina aktivnog djelovanja inženjera Franje Klarića na najodgovornijim pozicijama u pekarskoj proizvodnji i više je nego dostačno jamstvo da tvrdnje iznesene u knjizi imaju stručno uporište i svojevrsnu „težinu“. Potka knjige je mudrost izrasla iz iskustva! Detaljno razrađen sadržaj knjige potkrijepljjen je vrlo impresivnim fotografijama, većinom snimljenim u režiji dječatnika tvrtke, slikama, tablicama, grafovima, recepturama te raznim stručnim uputama, sugestijama i jezgrovitim objašnjenjima koja čitatelju omogućavaju jednostavno razumijevanje i načinu pojmova u knjizi.



#### JASNO, STRUČNO I JEDNOSTAVNO OBRAĐENE SIROVINE I PROIZVODNI PROCESI

**Prof. dr. Duška Ćurić, recenzentica knjige:** Knjiga je pisana tako da objašnjava sve kemijske, biokemijske i fizikalne promjene od tijesta do gotovog proizvoda. Obiluje recepturama standardnih i posebnih proizvoda. Definira optimalne uvjete proizvodnje velikog broja proizvoda. Ukaže na moguće i najčešće pogreške u proizvodnji i načine kako ih izbjegći. Knjiga je pisana jasno, stručno i jednostavno, prihvatljivo za sve koji žele znati više i bolje o tehnologiji prerade žitarica i mogućnostima koje ova industrija nudi.



## NARUDŽBENICA

Ovim naručujemo ..... komada knjige **Suvremene tehnologije u pekarstvu i slastičarstvu - sirovine i proizvodi**, po preplatnoj cijeni od 299,00 kn/kom (40,00 EUR/kom). Cijena za 5 ili više primjeraka: 249,00 kn (34,00 EUR)/kom.

Naziv tvrtke ili obrta: .....

Sjedište (poštanski broj i adresa): .....

Telefon: ..... Telefax: .....

Odgovorna osoba: .....

Potpis: .....

Molimo Vas da nam ispunjenu narudžbenicu pošaljete faxom na broj 01 660 80 40; poštom na adresu: TIM ZIP d.o.o., Bani 100, 10010 Zagreb; ili na e-mail: [timzip@timzip.hr](mailto:timzip@timzip.hr)

Način plaćanja: po primitku računa

Isporuka: po primitku uplate

Poštarinu plaća kupac.

## 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 s 4 cilindra
- frkalica za kruh i pecivo s 2 cilindra
- 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 stanicici za pečenje nalazi se:

### Napa s integriranim kondenzatorom pare

Omogućava usisavanje vodene pare i sprečava njeni 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. Raspolaže 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. Raspolaže 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

VRHUNSKI PROIZVODAČ SUSTAVA ZA AERIRANJE

# HAAS Mondomix – specijalist za kontinuiranu aeraciju

- Haas Mondomix vodeći je svjetski proizvođač opreme za kontinuirano aeriranje, depozitiranje i miješanje masnih krema, čokolade i ostalih masa

**P**rocesi aeriranja osnova su za proizvodnju konditorskih proizvoda kao što su marshmallows, aerirana čokolada, masne kreme, rolade. Kontinuirana aeracija također se koristi u mliječnoj industriji, proizvodnji sireva i mliječnih namaza te industriji sladoleda. Proces aeriranja, na primjer, čokoladi daje bolju topivost i intenzivniji okus. Pri tome čokolada istog volumena ima manje kalorija.

Već više od 40 godina, **HAAS MONDOMIX** nudi know-how i opremu za pekarsku i konditorsku industriju te industriju mlijeka. Ovisno o izvedbi, ova postrojenja također uključuju najmodernije sustave za čišćenje i sterilizaciju. Od 2002. godine, firma HAAS MONDOMIX nalazi se u **HAAS** grupaciji.

## Aeratori

Tekuća masa i plin ili zrak točno se doziraju i odvojeno dovode u glavu za miješanje gdje su pomiješani u kontroliranim uvjetima tako da tvore homogenu masu.



Standardni aerator VL



Rotor

Stator



Aerator za laboratorijsku primjenu Minimondomix

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



FRANZ HAAS • MEINCKE • MONDOMIX • STEINHOFF

Glava za miješanje sastoji se od rotora i statora. Rotor i stator imaju igle kvadratnog presjeka.

Svojstva i gustoća aeriranog proizvoda ovise o omjeru tekuće mase u odnosu na plin, broja okretaja glave za miješanje, radnog tlaka i temperature miješanja.

Sustav regulacije i upravljanja osigurava da se uvjeti miješanja održavaju na konstantnoj kvaliteti pri kontinuiranoj proizvodnji i promjeni kapaciteta.



Stator i različiti rotori

## Tehnički podaci

Standardni model	VA-15	VA-15L	VB-25	VD-40	VE-50	VG-75
Igle u glavi za miješanje (mm)	552 x 5	912 x 5	720 x 5	1120 x 5	1520 x 5	2240 x 5
Volumen glave za miješanje (l)	1,4	2,1	3	4,5	6	9
Snaga priključka (kW)	4	4	7,5	11	11	15
Kapacitet pumpe (kg / h)*	80 – 300	150 – 450	250 – 1000	500 – 1200	750 – 3000	2500 – 5000
Mjere (mm): **						
Duljina	1525	2150	2315	2460	2460	2595
Širina	660	920	920	920	920	920
Visina	1250	1630	1630	1630	1630	1630
Masa (kg)	400	400	600	750	750	950

Laboratorijski model	Standard	Industrial 1	Industrial SP75	Compact
Igle u glavi za miješanje (mm)	150 x 5	150 x 5	230 x 5	***
Volumen glave za miješanje (l)	0,3	0,3	0,5	***
Snaga priključka (kW)	1,5	4,7	4,7	***
Kapacitet pumpe (kg / h)*	0 – 45	0 – 45	0 – 70	***
Mjere (mm): **				
Duljina	850	****	****	****
Širina	300	****	****	****
Visina	800	****	****	****
Masa (kg)	75	****	***	****

\* Ovisno o primjeni

\*\* Bez pumpe

\*\*\* Kao Standard ili Industrial bez uređaja za hlađenje vode i kompresora

\*\*\*\* Ovisno o izvedbi



Primjeri aeriranih proizvoda

## TEHNIČKE KARAKTERISTIKE LINIJA PARTNERSKE TVRTKE ELIN

# Linije za vučena tijesta i linije za somune

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

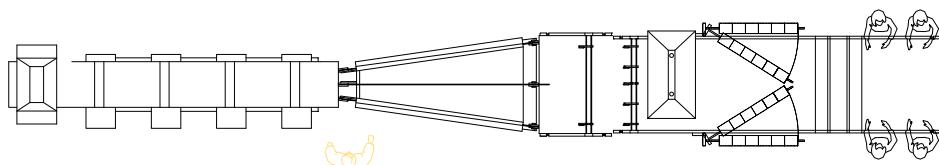
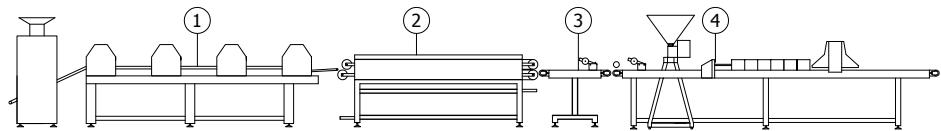


- Linija za vučena tijesta opremljena je kompjuterskim upravljanjem sa zaslonom na dodir, grijanim spremnikom za ulje te punilicom s mogućnošću podešavanja željene količine nadjeva

## Linije za burek i pite

Linija za proizvodnju bureka, pita i drugih proizvoda od vučenog tijesta dolazi, ovisno o željenoj konačnoj debljini tijesta, u izvedbi s 3 do 5 glava s valjcima za postupno stanjivanje tijesta (1). Nakon valjaka, traka tijesta prelazi na trapez (2) gdje se tijesto razvlači u širinu (omjer 1:3).

Istanjeno tijesto zatim prelazi na stol za uzdužno rezanje (3) gdje se pomoću kružnih noževa uklanja višak tijesta, a koristan dio se uzdužno reže u željeni broj traka. Nakon toga, tijesto prelazi na stol (4) gdje se automatski nauljuje, puni nadjevom, zamata rotirajućim četkama i reže giljotinom na željenu dužinu.



Linija za burek i pite

Linija je opremljena kompjuterskim upravljanjem sa zaslonom na dodir, grijanim spremnikom za ulje te punilicom s mogućnošću podešavanja željene količine nadjeva.

TEHNIČKI PODACI	SB 60	SB 100	SB 120	SB 150
Električni priključak		380V / 50Hz / 3 faze		
Snaga el. priključka (kW):	8,6	9,2	10,2	10,8
Mjere linije (DxŠxV cm):	1480x130x225	1580x170x225	1780x190x225	1880x220x225
Kapacitet (kg gotovog proizvoda na sat)	300-350	600-700	700-800	800-950
Minimalna debljina tjestene trake (mm):	0,2	0,1	0,1	0,1

## Linije za kore

Početni dio linije isti je kao i kod linije za burek i pite. Nakon stabilizacijskog stola, tijesto se kreće kosim transporterom s ventilatorom za sušenje u ulazi u modul za sušenje s tri razine. Prolaskom trake tijesta ispod infracrvenih grijачa, traka se

suši te na kraju namata na valjak. Tako proizvedene trake tijesta režu se na željene mjere te pakiraju. Kore se zatim koriste za proizvodnju baklava, raznih pita, sambosa, tortilja, bureka i slično. Energet za infracrvene grijачe može biti prirodni plin ili LPG.



Linija za kore

TEHNIČKI PODACI	FL60	FL90	FL120
Električni priključak		380 V / 50 Hz / 3 faze	
Snaga električnog priključka (kW)	4,8	5,8	6,8
Toplinska snaga grijачa (kW)	72	90	120
Mjere linije (DxŠxV cm)	1620 x 155 x 250	1880 x 175 x 250	2100 x 210 x 250
Kapacitet (kg gotovog proizvoda na sat)	100 - 120	150 - 200	300 - 350
Minimalna debljina tjestene trake (mm)	0,14	0,1	0,1

## Dodatna oprema za obje linije

### Horizontalna mijesilica HM 150

Ove mijesilice pogodne su za tvrde zamjese poput tijesta za burek i kore s doziranjem do 40 % vode. Prikazuju temperaturu, a karakterizira ih motor s dvije brzine upravljan inverterom. Upravljanje je omogućeno putem zaslona na dodir. Mjere 199 x 90 x 199 cm, masa 1410 kg, električni

priključak 12,5 kW. Postoji još i izvedba HM 250 za 250 kilograma tijesta u šarži.

Nakon mijesilice, tijesto se može isprazniti u lonac od 300 kg te pomoću podizača / prekretača prebaciti u predlijevak / porcioner tijesta. Na taj se način automatizira ubacivanje tijesta u usipni koš linije za burek ili kore. Prebacivanje nadjeva iz lonca planetarne miješalice u lijevak linije za burek može se automatizirati pomoću transfer pumpa.



Horizontalna mjesilica HM 150

## Linije za somune, lepinje, *pita bread*

Radi sve veće popularnosti, ELIN je razvio linije za proizvodnju plosnatih kruhova (flat bread) kao što su somuni, lepinje, pita bread za giros i slični proizvodi.

Najmanji kapaciteti linija su 3000 komada na sat. Promjer, oblik, visina i masa proizvoda ovise o zahtjevu. Obično su to tijesta s 80 – 85 % vode.

ELIN može napraviti cijelu liniju koja se sastoji od sljedećih komponenti:

- Laminiranje tijesta (zero – stress sustav).
- Protočna fermentacijska komora.
- Transportna traka za rezanje oblika.
- Tunelska peć, temperatura 400 °C.
- Spiralni transporter za hlađenje proizvoda.

Linije za somune, lepinje, *pita bread*

## Linija na lageru TIM ZIP-a

### Linija za proizvodnju bureka i pita SB100:

Neto širina tjestene trake: oko 1000 mm

Snaga el. priključka: 9.2 kW

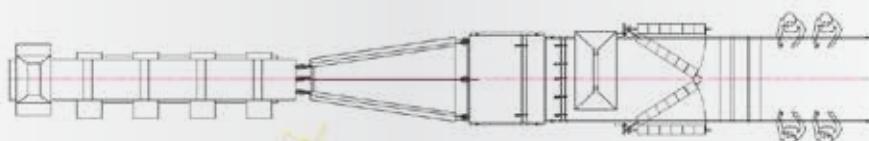
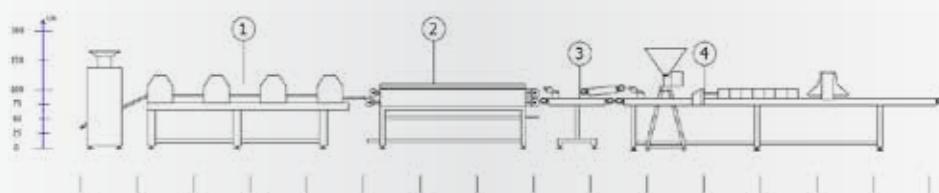
Mjere linije: D 15300 mm, Š 1700 mm, V 2250 mm.

Kapacitet: 500 - 600 kg gotovog proizvoda na sat.

Minimalna debljina tjestene trake: 0,1 mm, 4 kalibratora za stanjivanje tijesta.

Punilica nadjeva s dvije monopumpe.

Spremnik ulja 250 litara na kotačima.



NOVA LINIJA ZA PECIVA NJEMACKE TVRTKE TRIMA

# Automatska dvoredna linija za proizvodnju okruglih i izduženih peciva s otiskom

Pripremio:  
Mirko Šram

*direktor prodaje u Sektoru projektiranja i opreme*



- Dvoredna proizvodnja kapaciteta do 3200 kom/h
- Jedinica za otiskivanje omogućuje odabir između okruglih i izduženih košara, ovisno o željenom proizvodu



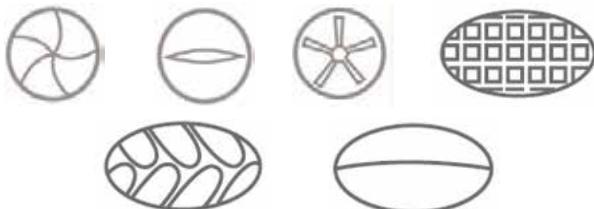
TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH je njemačka tvrtka s proizvodnim pogonom u gradu Zeulenroda-Triebes, Thuringia. Tvrtka je osnovana daleke 1889. godine kao tvornica pekarskih strojeva, a danas zapošljava oko 120 radnika.

TRIMA proizvodi strojeve za dijeljenje i zaobljavanje peciva, predfermentacijske komore za pecivo, strojeve za otiskivanje raznih oblika na pecivo, strojeve za izduživanje peciva, automatske linije za proizvodnju peciva od 1950 kom/h do 9000 kom/h te volumetrijske djelilice za kruh.

Sukladno zahtjevima i željama kupaca tvrtke TIM ZIP, nova dvoredna linija za otiskivanje okruglih i izduženih proizvoda razvijena je u suradnji stručnjaka dviju tvrtki.

Preinake su napravljene u predfermentacijskoj komori te jedinici za otiskivanje S2. Ispred predfermentacijske komore nalazi se jedinica za izduživanje peciva dok se izdužene košarice nalaze u samoj predfermentacijskoj komori. Jedinica za otiskivanje omogućuje odabir između okruglih i izduženih košara, ovisno o željenom proizvodu.

Primjeri proizvoda koji se mogu proizvoditi na takvoj liniji:



## Automatska djelilica i zaobljivačica, TRIMA K2

- Dvoredna proizvodnja kapaciteta do 3200 kom/h



Automatska djelilica i zaobljivačica, TRIMA K2

- Ovisno o izvedbi stroja, raspon mase dijeljenja tijesta može biti:
  - a) Standardni:
    - 30 - 85 g
    - 35 - 90 g
    - 40 - 100 g
    - 45 - 110 g
    - 50 - 115 g
  - b) Specijalni:
    - 60 - 130 g
    - 90 - 180 g
  - c) Dupli klip:
    - 20 - 140 g
    - 30 - 150 g
- Izlazna traka za razdvajanje tjestenih komada
- Svi klizni paneli i vrata elektronički su osigurani
- Smjer rada s desna na lijevo
- Vanjske stranice iz INOX-a
- Stroj je postavljen na kotačima s kočnicom
- Napon: 400V / 50 Hz / 3 ph+N - 16 A

## Predfermentacijska komora, TRIMA G2-6

- Dvoredna proizvodnja (109 košarica)
- Masa tjestenog komada do 150 g (ovisno o vrsti tijesta)



Predfermentacijska komora, TRIMA G2-6

- Vrijeme predfermentacije :
  - 6 minuta pri kapacitetu od 3200 kom/h
  - 7,4 minuta pri kapacitetu od 2600 kom/h
  - 8,8 minuta pri kapacitetu od 2200 kom/h
  - 10 minuta pri kapacitetu od 1900 kom/h
- Traka za razdvajanje na izlazu
- UV lampa za sterilizaciju
- Svi klizni paneli i vrata elektronički su osigurani
- Smjer rada s desna na lijevo
- Vanjske stranice iz INOX-a, otvor za provjeru rada od plastike
- Stroj je postavljen na kotačima s kočnicom
- Napon: 400V / 50 Hz / 3 ph+N - 16 A

## Jedinica za otiskivanje, TRIMA S2A

- Dvoredna proizvodnja
- Proizvodi: zaobljeni i izduženi
- Kapacitet 3200 kom/h
- Masa tjestenog komada do 100 g (ovisno o vrsti tijesta)
- Jedinica za otiskivanje raznih oblika na proizvode. Košarice za otisak napravljene od plastike za koju se ne lijepi tijesto. Revolver s alatima (1 rotirajući alat i 1 alat za otisak).



Jedinica za otiskivanje, TRIMA S2A

- Dva alata uključena u cijenu
- Lim za ručno izuzimanje tjestenih komada
- Svi klizni paneli i vrata elektronički su osigurani
- Smjer rada s desna na lijevo
- Vanjske stranice iz INOX-a, otvor za provjeru rada od plastike
- Stroj je postavljen na kotačima s kočnicom
- Napon: 400V / 50 Hz / 3 ph+N - 16 A



Stroj za frkanje peciva, TRIMA LR2

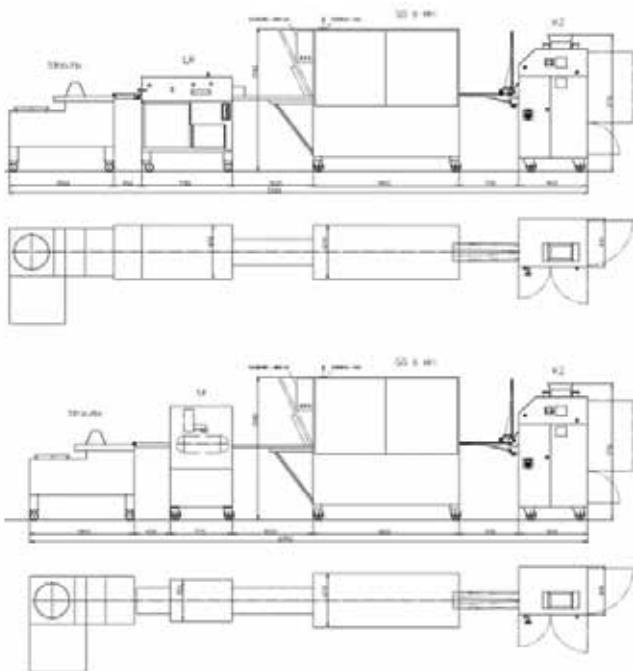
## Stroj za frkanje peciva, TRIMA LR2

- Dvoredna proizvodnja
- Za proizvode mase od 40 - 300 g
- Izduživanje zaobljenih tjestenih komada na 12 cm dužine (opcija 18 cm)
- Kapacitet do 3200 kom/h
- Raspon mase u skladu s djelilicom i zaobljivačicom
- Visinu moguće podešiti pomoću potisne ploče
- Pokretna donja traka
- Fiksna gornja traka
- Valjak za kalibraciju podešiv po visini
- Lim za ručno izuzimanje tjestenih komada
- Svi klizni paneli i vrata elektronički su osigurani
- Smjer proizvodnje s desna na lijevo

- Vanjske stranice iz INOX-a
- Stroj je na kotačima s kočnicom
- Napon: 400 V / 50 Hz / 3 ph+N - 16



Automatska dvoredna linija za pecivo s frkalicom za pecivo LR2 (gore) i jedinicom za otiskivanje S2 (dolje)



Crtež automatske dvoredne linije za pecivo s jedinicom za otiskivanje i jedinicom za posipavanje sjemenki (umjesto jedinice za otiskivanje S2 može se ubaciti frkalica za pecivo LR i obratno)

DAN OTVORENIH VRATA U SARAJEVU 16.5.

# TIM ZIP ponovno otvorio svoja vrata u Sarajevu

- Prezentaciji široke ponude sirovina i opreme za pekarstvo i slastičarstvo prisustvovalo je više od 120 zainteresiranih stručnjaka iz pekarske i srodnih djelatnosti
- Glavna atrakcija događanja bila je cijelodnevna proizvodnja bureka na liniji za vučena tijesta ELIN

**P**osljednji ovogodišnji Dan otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP održan je 16.5.2017. godine u Sarajevu, u moderno sajamskoj dvorani Hotela Terme na Ilidži.

Prezentaciji široke ponude sirovina i opreme za pekarstvo i slastičarstvo prisustvovalo je više od 120 zainteresiranih stručnjaka iz pekarske i srodnih djelatnosti pristiglih iz više od 60 tvrtki i obrta. Posjetitelji iz Bosne i Hercegovine, Srbije, Crne Gore te Hrvatske s velikim su zanimanjem pratili prijedloge i ideje predstavljene na čak 500 m<sup>2</sup> izložbenog prostora.

Glavna atrakcija događanja bila je cijelodnevna proizvodnja omiljenog tradicionalnog bosanskog jela - bureka, tijekom koje su tehnolozi tvrtke stručno predstavili prednosti rada na tržištu sve traženje linije za vučena tijesta partnerske tvrtke ELIN.



Posjetitelji pratili stručno predstavljanje linije za burek partnerske tvrtke ELIN



Za izložbenim stolom bračni par Miletić iz Pekare MILETIĆ, Medugorje u društvu TIM ZIP-ovog Tomislava Kvesića (lijevo)

Interesa nije manjkalo ni za ostale izložene strojeve i opremu. Sektor projektiranja i opreme predstavio je najnovije eksponate iz svoje ponude, a zainteresirani su gosti imali priliku iz prve ruke čuti informacije o prednostima njihova rada. Osim linije za burek, posebnu je pažnju posjetitelja privukla linija za lisnata tijesta ECOLINE švicarske tvrtke RONDO, a za njom nisu zaostajali ni drugi izloženi strojevi poput konvekcijskih i etažnih električnih peći, linije za kruh, spiralne mijesilice, planetarne miješalice, laminatora, fermentora, friteze za krafne te brojni drugi.

Izložbeni je stol, prepun svježe ispečenih slanih i slatkih proizvoda, bio glavna točka okupljanja većine posjetitelja. Razne vrste kruha, peciva, ciabatta i baguetta pripremljene od DIAMANT-ovih sirovina vrhunske kvalitete bile su najčešći zalogaj svakog posjetitelja. Kvaliteta sirovina poput BAKINE MJEŠAVINE, CEREAL TOPA, MADREPANA, BAGUETTE MIXA 10, BAVARSKE RAŽENE MJEŠAVINE, KUKURUZNE MJEŠAVINE S CURRYJEM,



Domaćini Senad Misira (drugi lijevo) i Muamer Kavazović (prvi lijevo) s djelatnicima tvrtke KUP Sarajevo, Arifom Uzairijem i Dinom Gibovićem (desno)



Kerim i Mehmedalija Kraljić (redom desno) iz tvrtke MBA CENTAR Sarajevo u društvu TIM ZIP-ovaca Dejana Mlinarića, Zlatka Pavičića i Esada Ičanovića (redom lijevo)

O.B. KONCENTRATA ZA KRUMPIROV KRUH te HRASTOVE KORE ocjenjivana je kušanjem gotovih proizvoda, a pozitivno su ocijenjene i razne vrste proizvoda pripravljene od sirovina partnerske tvrtke IL GRANAIO DELLE IDEE koja tržištu nudi prirodne poboljšivače ENZIME izvanrednih kvalitativnih svojstava.

Osim toga, gosti su imali priliku degustirati i krafne, pržene perece, makovnjaču i orahnjaču pripravljene od DIAMANT-ove SMJESE ZA KRAFNE, kao i kakao *croissante* u čijoj je pripravi korišten KONCENTRAT ZA CROISSANTE spomenute tvrtke.



U prvom planu Dženan Guzonjić i Emir Jamaković iz tvrtke KLAS Sarajevo,iza Jaroslav Pilat (lijevo) i Stefan Strunz (desno)

Cjelodnevnu proizvodnju raznih vrsta ukusnih kolača pred posjetiteljima upriličio je DIAMANT-ov tehnolog **Stefan Strunz**. Čupavci s višnjama i borovnicama, kolač od kave i bijele čokolade, voćne šnite s marelicama, kolač *duo chocolate*, *muffin* s kakao nadjevom te *muffin* s kokosom prihvaćeni su kao izvanredni prijedlozi deserta.

Kao i sva ovogodišnja događanja, i ovo je od strane posjetitelja ocijenjeno kao izvrsna prilika za prikupljanje stručnih informacija o efikasnoj i kvalitetnoj proizvodnji uz



TIM ZIP-ov Tomislav Kvesić u razgovoru s Nikom Pelivanom (u sredini) i Sašom Rejićem (desno) iz PEKARE BABIĆ, Split



U sredini Enver Redžović sa sinom (lijevo) iz pekare PANERA MELIUS, desno TIM ZIP-ov Mirko Šram

TRADICIONALNI TEAM BUILDING DJELATNIKA TIM ZIP-A

# Impresivna tri dana za jačanje timskog duha



Nakon niza godina proteklih od posljednjeg trodnevnog druženja djelatnika tvrtke, odlučeno je da je baš ova, jubilarna godina idealna prilika za jačanje timskog duha. Iako su mnogi dugogodišnji djelatnici tvrtke često prepričavali i hvalili dosadašnje team buildinge, „mlade snage“ tvrtke tek su tijekom ovog izleta dobile pravu percepciju i osjećaj o njihovom značaju.



Povodom 20. obljetnice, direktoru tvrtke TIM ZIP Mostar, Marinu Zovku (treći slijeva), uručena je prigodna umjetnička slika

Odabir Hercegovine kao odredišta izleta, koji ni u kom slučaju nije bio slučajan odabir, pokazao se kao iznimno zanimljiv i opravdan izbor. Naime, tvrtka TIM ZIP Mostar obilježila je prošle godine svoju **20. godišnjicu** i tim je povodom odlučeno da je vrijeme da se tim timzipovaca okupi u hercegovačkom kraju i koliko je moguće u tri dana, upozna i doživi neke od njegovih najvećih vrijednosti.

Već je i sam najavljeni program trodnevnog putovanja obećavao mnogo.

Hercegovina, taj bajkovito-zeleni, povijesno i kulturološki bogati kraj, prekrasno vrijeme i vesela grupa ljudi. Kombinacija za poželjeti.

Izlet je započeo u mirnom i tihom Međugorju, u okruženju mnoštva stranaca u potrazi za duhovnim blagostanjem i nadom.



Energična folklorna izvedba ispred restorana „Đuda i Mate“

Međugorsko harmonično Eko-etno selo, očaravajući slapovi Kravice, posjet Dalmaciji te izložba i stručna riječ o iskopinama starih rimske careva u arheološkom muzeju Narona u Vidu kod Metkovića, okrepa u Restoranu „Đuda i Mate“ uz narodnu pjesmu i energičnu folklornu izvedbu dubrovačkog Lindja, relaksirajuća vožnja čamcem po Rijeci Norinskoj, zov čiste prirode i razigrane sportske aktivnosti na livadi van utjecaja grada, samo su dio bogatog programskog sadržaja koji je za svoje kolege upriličio domaćin događanja, **Marin Zovko**.



Vožnja čamcem po Rijeci Norinskoj



U arheološkom muzeju Narona u Vidu kod Metkovića

Večera u vrhunskom restoranu i šetnja po idilično uređenom dvorišnom prostoru Ljetnikovca Radobolje mnogima su oduzelle dah.



Dio tima ispred slapova Kravice

A tek stara jezgra Mostara, krivudave i starim kamenom opločene uličice, štandovi s mirisom tradicije i kulture,



U razgledavanju Mostara; TIM ZIP-ovci ispred Starog mosta



Zabavne sportske aktivnosti obavezni su dio programskog sadržaja team buildinga

spektakularni skok vičnog skakača sa Starog mosta te ptičja perspektiva čitavog Mostara sa Zvonika mira franjevačke crkve visokog 107 m, omogućili su snažan doživljaj grada u svega nekoliko sati.

Bogata autohtona gastronomска ponuda tih dana oduševila je i najveće gurmane. Mnogi su svoje prvo kušanje jegulja i žaba zabilježili kao extra „ukusno“ iskustvo.

Ipak, najljepše od svega bilo je odlično raspoloženje među kolegama te snažan osjećaj međusobne pripadnosti i zajedništva koji su savršeno zaokružili sliku dugo priželjkivanog i izvanredno osmišljenog izleta.



Pozdrav do idućeg zajedničkog druženja...

## O DOJMOVIMA NEKOLICINE SUDIONIKA TEAM BUILDINGA, PROČITAJTE U NASTAVKU!

### NADA VUKOVIĆ

Živimo u zemlji u kojoj malo tko vjeruje u budućnost. Mi smo malo zastali i odmorili se da bi rekli: „malo nas je, ali nas ima“. I zbili redove.

Ma, bio je to najbolji team building do sada, a bilo ih je i svi su bili super.

Domaćini divni, atmosfera sjajna....

Posebne pohvale za odabir muzeja. Neopisiv doživljaj nekog drugog vremena na uličicama Mostara. Restoranska ponuda u Vidu - od hrane do animacije, jednostavno, vrhunsko i domaće. Pa kućica u Radobolji... ili uličice u Etno selu... čarobno.

Sve zajedno, dobro organizirano i neočekivano lijepo.

### **IZABELA GREGURIĆ**

Prije svega očarale su me prirodne ljepote i kulturno-povijesne znamenitosti hrvatskog i hercegovačkog kraja. Poseban doživljaj bile su predivne delicije koje smo imali prilike kušati, neke i po prvi puta, i vjerujem da će se još dugo prisjećati svih finih mirisa i okusa (iako je trenutno na snazi stroga dijeta :)).

Program je bio raznovrstan i odlično isplaniran. Na kraju, kao i uvijek, u sjećanju će mi ostati jedno lijepo druženje s dragim ljudima, našim domaćinima, svim našim kolegama i ljudima koje smo putem sreli i upoznali.

### **ANDREJ KNAPIĆ**

Lokaliteti su bili prekrasni, hrana je bila odlična, a kolege neprepoznatljive u svakodnevnom izdanju. Vidjeti Vladu u trenirci, a Dejana u tenisicama – neprocjenjivo.

Meni osobno najimpresivnije je bilo objedovanje na livadi kod „Đude i Mate“ nakon plova lađom. To me se toliko dojmilo da će tamo otići ponovo u vlastitom aranžmanu za vrijeme godišnjeg odmora.

### **NICOLE LULIĆ ĐŽABIRSKI**

Team buliding za pamćenje, raspoloženje izvrsno, društvo ugodno i opušteno. Mislim da su svi impresionirani destinacijama na kojima smo bili. Priroda je sama po sebi takva, daje svoj pečat. Ponudene delicije bile su na vrhunskom nivou, što se vidi i na fotografijama - „majice s trbuhom su u modi“, a i osmijeha ne nedostaje. S obzirom na raznolikost ponuđenog sadržaja, vjerujem da je svatko sebi našao nešto posebno i upečatljivo.

### **NATAŠA KRSTIĆ**

Sam dolazak u Međugorje me je radovao jer je podrazumjevalo susret svih kolega. Svježina, prelijepo umirujuće boje, tišina, kao da smo bili van vremena i prostora.

Moj prvi posjet Hercegovini, prvo kušanje i žaba i jegulja. Muzej Narona koji smo posjetili ostavio je na mene veliki utisak. Uživanje je upotpunila i vožnja brodićima na kojima smo se gostili, šalili, družili.

Prvi put u Hercegovini igrala sam i badminton. Fenomenalno. Drago mi je da je organizacija bila savršena da nije falilo apsolutno ničega. Pa ni sporta koji je tako bitan za tijelo i duh.

## **I PROMOTIVNA PEKARA TVRTKE BILJEŽI ŽIVE PROLJETNE MJESECE**

U prezentacijskoj pekari tvrtke TIM ZIP proteklih su mjeseci ugošćene brojne delegacije zainteresirane za proširenje svoje ponude uvrštanjem novih sirovina i opreme iz ukupnog asortimana tvrtke.



Delegacija iz tvrtke BOSO na prezentaciji sirovina u promotivnoj pekari TIM ZIP-a

Delegaciju tvrtke BOSO iz Vinkovaca, koju su činili **Domagoj Radić, Jasmina Lalić i Ljubica Šeremet**, zanimali su proizvodi dobiveni korištenjem tehnologija polupečenih i smrznutih proizvoda koji su izrazito pogodni za brzo pečenje i očuvanje svježine proizvoda.

Prezentaciju prednosti rada linije za vučena tjestova tvrtke ELIN, čiji su različiti modeli predstavljeni na brojnim ovogodišnjim Danima otvorenih vrata tvrtke, s velikim su zanimanjem pratili poslovni partneri TIM ZIP-a; **Srdan Pešić i Marija Kovačević** iz tvrtke SP COMMERCE iz Kragujevca, **Munib i Emir Tahirović** iz tvrtke MMT Sarajevo, kao i predstavnici tvrtke ČAKOVEČKI MLINOVI, **Robert Novak i Vanja Kutnjak**.



Vlasnik tvrtke SP COMMERCE iz Kragujevca, Srdan Pešić (desno) s tehničicom Marijom Kovačević na prezentaciji u TIM ZIP-u

# 11. Konferencija o sigurnosti i kvaliteti hrane

- Uvođenjem poreznih olakšica za subjekte koji doniraju hranu, sprečava se uništavanje hrane, štiti se okoliš te se pomaže krajnjim primateljima, tj. socijalno ugroženim skupinama**

**J**edanaesta konferencija o sigurnosti i kvaliteti hrane održana je u Opatiji, „biseru Jadrana“ kako ju od milja zovu, od 29. do 31. svibnja 2017. godine u organizaciji Hrvatske gospodarske komore pod pokroviteljstvom Ministarstva zdravstva i Ministarstva poljoprivrede.

Cilj konferencije bio je upoznati sve sudionike u poslovanju s hranom o novostima u zakonodavnim propisima Europske unije, pa tako i Hrvatske, o mikrobiološkim kontaminantima u hrani, projektima vezanim za prehranu stanovništva RH, načinima označavanja proizvoda na policama i u ugostiteljskim objektima, o razmjerima bacanja hrane i doniranja zdravstveno ispravne hrane te budućim subvencijama EU vezanim uz prehrambenu industriju.

Iako se u posljednje vrijeme i u medijima sve češće spominju patogeni mikroorganizmi kao uzročnici narušavanja kvalitete i zdravstvene ispravnosti hrane, može se reći da najveću ulogu u osiguravanju zdravstveno ispravne hrane imaju ljudi. Svojom nedovoljnom edukacijom te lošom manipulacijom hranom i sirovinama koje se koriste u ljudskoj prehrani utječu na razvoj mnogih bioloških i kemijskih kontaminanata. Tržište na kojemu se nudi hrana kojoj je rok istekao prije više od 20 godina, pravi je primjer svjesnog zavaravanja potrošača. Sustavi kontrole u prehrambenoj industriji postoje desetljećima, ali može se reći da i dalje, uz uznapredovale i nove metode, nije moguće u potpunosti zaštititi potrošače i osigurati im trajnu konzumaciju kvalitetne i sigurnosno ispravne hrane.

Na konferenciji je prezentiran i novi pravilnik kojim se regulira rad malih subjekata u poslovanju s hranom (NN 51/15 Pravilnik o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani za hranu životinskog podrijetla) kojim

Pripremila:  
Ana Studen,  
mr.ing.techn.aliment.  
stručna suradnica u  
Sektoru tehnološke  
primjene i razvoja



Sudionici Konferencije

se želi omogućiti jeftinije i lakše upravljanje te povećati konkurentnost.

Također, kao veliki problem je istaknuto i bacanje hrane. Prema podacima Ministarstva poljoprivrede, 380 tisuća tona zdravstveno ispravne hrane baci se u RH u jednoj godini. Stoga je odlučeno pokrenuti nove mjere poput uvođenja poreznih olakšica za one subjekte koji doniraju hranu. Na taj se način sprječava uništavanje hrane, štiti se okoliš te se pomaže krajnjim primateljima, tj. socijalno ugroženim skupinama.

Proizvođači hrane ukazuju na problem izvoznog certificiranja prehrambenih proizvoda iz razloga što su oni pisani samo na hrvatskom jeziku te se, u budućnosti, očekuje izrada certifikata i na hrvatskom i na engleskom jeziku u koordinaciji Ministarstva zdravstva, Ministarstva vanjskih poslova i Hrvatske gospodarske komore.

Uz, već česte, kontrole koje do sada provodi u proizvodnim, ugostiteljskim i maloprodajnim objektima te skladištima hrane, sanitarna inspekcija je najavila češće provođenje kontrole rada Internet trgovina koje zauzimaju sve veći udio u prodaji prehrambenih proizvoda.

Važnost ove konferencije potvrđuje i izlaganje međunarodnih predavača.

# Proizvodi iz makronskih masa

Pripremio:

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

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

Nestručnim ljudima nije jednostavno razlikovati proizvode iz makronskih masa s orašastim plodovima od onih iz sirovih masa. Na primjeru kokos makrona i roščića od badema jasne su velike razlike u izgledu i u sastavu tih proizvoda.

Ipak postoji nešto zajedničko tim proizvodima:

- Proizvodi iz makronskih masa sadrže usitnjene bademe ili drugo orašasto voće obogaćeno bjelančevinama ili odgovarajuće sirove mase.
- Proizvodi iz makronskih masa sadrže bjelanjak (dijelom i žumanjak).
- Proizvodi iz makronskih masa proizvode se bez dodatka pšeničnog brašna ili škroba (izuzetak: kokos makroni).
- Proizvodi iz makronskih masa proizvode se bez dodatka sredstva za rahljenje. Željena rahlost postiže se tijekom procesa pečenja vodenom parom iz bjelanjka.

## Sastav makronskih masa

Kod pripreme masa postoje razlike između makronskih proizvoda iz uljnih sjemenki i onih iz sirovih masa, ovisno o metodi proizvodnje: upotrebljavaju li se uljne sjemenke za mase, tada se sjemenke izdvajaju iz dodataka za masu i pre svega daljnje prerade. Naprotiv, kod upotrebe sirovih masa taj proces prženja otpada.

## Makronski proizvodi iz plodova bogatih uljima

Za proizvodnju ovih proizvoda primjenjuju se različiti plodovi bogati uljem: bademi, lješnjaci ili orasi i strugotine kokosa.

Upotreba jezgre kikirikija nije dopuštena.

Na primjeru kokos makrona objašnjen je proces prženja:

- Svi sastojci se zajedno pomiješaju u loncu. Za postizanje optimalne poroznosti, može se na ukupnu masu, masi za kokos makrone dodati 3% škroba (to ne vrijedi za druge makronske mase).
- Kokosova makronska masa zagrijava se do temperature od 72 °C. Tako se stvara osnova za vezu između bjelanjka i šećera. Potpuna povezanost prepoznaje se po odvajanju mase sa stijenke lonca.
- Gotova kokos makronska masa prerađuje se što je moguće toplija. Ona se dresira pomoću vrećice za dresiranje na masne i nabrašnjene limove, na papir za pečenje ili na oblatne. Masa se može razmazati i na prije ispečene prhke podloške (npr. četvrtasti kokos makroni).
- Pečenje se odvija na limu na temperaturi 180 °C i kod otvorenoga odvoda za paru.



Kokos makroni u presjeku



Roščići s bademom

**Osnovni recept za makrone s bademom**

- 1 000 g šećer
- 600 g bademi (usitnjeni)
- 600 g bjelanjak

**Osnovni recept za kokos makrone**

- 1 000 g šećer
- 500 g strugotine kokosa
- 450 g bjelanjak
- 50 g pšenični škrob

**Zahtjevi za makrone**

- Trgovački naziv makroni bez dodatnog pojašnjenja dopušten je samo za proizvode koji su pripremljeni uz upotrebu badema i marcipan sirove mase.
- Za razliku od makrona s bademom, proizvodi iz kokosovih strugotina ili orašastog voća moraju u prometu biti dodatno označeni (npr. kokos makroni ili makroni s orašastim voćem).

**Makronski proizvodi iz sirovih masa**

Osnovni sastojci za makrone iz sirove mase su marcipan ili persipan sirova masa, bjelanjak/žumanjak i šećer.

Kod upotrebe sirovih masa umjesto usitnjениh jezgri moraju se smanjiti količine šećera i bjelanjaka jer sirove mase sadrže dio šećera. One mogu vezati i manje bjelanjaka.

Marcipan i persipan mase su tijekom proizvodnje već bile pržene. Zbog toga otpada proces prženja pri njihovoj preradi u slastičarnici ili pekari.

Makronske i sirove mase pripremaju se na sljedeći način:

- svi se sastojci izmiješaju u loncu,

- gotova masa se, ovisno o upotrebnoj namjeni, odgovarajuće dresira ili nadijeva,
- oblikovani komadi peku se na limu na temperaturi od 180 °C do 200°C i pri otvorenom odvodu pare.

**Proizvodi s makronskom masom**

Makronski proizvodi svrstavaju se u trajne proizvode. No, najveću prehrambenu vrijednost imaju u svježem stanju. Uobičajeni proizvodi s makronskom masom prikazani su na donjim slikama.

- **Makroni sa žumanjkom** mogu se proizvesti kao čajni kolačići ili kao makroni za juhu.
- **Torta od makrona (milanska torta)** sastavljena je od makronske mase, garnirana i opaljena plamenom.
- **Voloske oči ili makronске kriške** proizvode se iz makronske mase koja je nanesena na prhko tijesto.
- **Lajpciške ševe** peku se u školjkasto izdubljenim oblicima koji su obloženi prhkim ili lisnatim tijestom.



Makronski čajni kolačići



Milanska torta

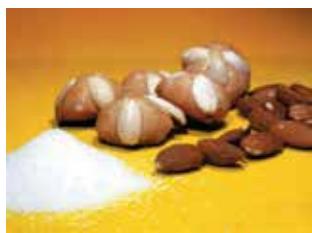


Voloske oči



Lajpciške ševe

Na sljedećim slikama prikazana su dva tradicionalna božićna proizvoda koji su pripravljeni iz mase slične makronima: masa za nadijevanje posebnog božićnog kolača (*bethmännchen*) je čvrsta i može se modelirati. S druge strane, cimet zvijezdice proizvode se iz lješnjaka i mase koja se može razvaljati.



Bethmännchen kolač



Cimet zvjezdice

Kašasta varijacija makronske mase je tzv. *hipenmasa*.

### Pogreške kod makronskih proizvoda

Makronski proizvodi se razilaze u širinu,

- kada je masa premekana,
- kada masa sadrži previše šećera,
- kada je masa premalo pržena.

Površina makronskih proizvoda previše puca,

- kada je masa premekana,
- kada je otvor za odvod pare zatvoren.

Površina makronskih proizvoda je mat izgleda,

- kada je masa pretvrda ili je dugo pržena,
- kada je temperatura pečenja preniska.



Makronski proizvodi iz sirove mase

#### Osnovni recept za makrone iz sirove mase

- |                              |
|------------------------------|
| 1 000 g marcipan sirova masa |
| 700 g šećer                  |
| 200 g bjelanjak              |

#### Označavanje upotrebe persipan mase

Upotreba persipan sirove mase u proizvodnji gotovih proizvoda mora biti označena.

Kod makronskih proizvoda to se može navesti:

- natpisom s presipanom ili
- nazivom proizvoda kao *persipan makroni*.

## PREPORUKA STRUČNJAKA TIM ZIP-a

### KOKOS KAPE

#### Receptura

DIAMANT MJEŠAVINA ZA MAKRONE	3000 g
Pahuljice od kokosa	1000 g
Voda, vruća	1000 g
Med	200 g
<b>Ukupno</b>	<b>5200 g</b>

#### Tehnološki postupak:

Izmiješati sve sastojke, masu odmoriti 10 minuta. Dozirati dresir vrećicom po želji i ostaviti sušiti oko 1 sat.

Ovisno o veličini, kolačiće peći oko 10 minuta na temperaturi 180 °C, uz otvoren dovod pare.

#### Receptura za čokoladnu kremu

Diamant čokoladna krema za pečenje	1000 g
Maslac ili margarin	2000 g
Šećer u prahu, prosijan	400 g
<b>Ukupno</b>	<b>3400 g</b>

#### Tehnološki postupak:

Miješati temperirani maslac ili margarin, Diamant čokoladnu kremu za pečenje i prosijani šećer u prahu dok se ne postigne pjenasta masa. Kupole s kokosom i čokoladnom kremom stavljati na vafle i dno uranjati u kakaovu ploču.

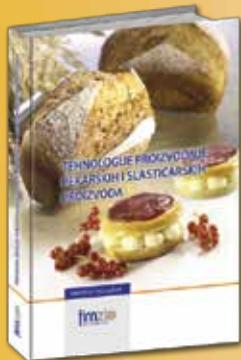


## SUVREMENE TEHNOLOGIJE U PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU - SIROVINE I PROIZVODI



Nova  
stručna knjiga  
u preprodaji

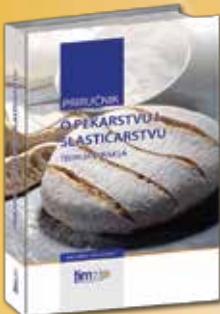
### "TEHNOLOGIJE PROIZVODNJE PEKARSKIH I SLASTIČARSKIH PROIZVODA"



- 436 stranica u boji, tvrdi uvez, format: 19 x 26 cm
- Knjiga je prijevod 10. nadopunjeno 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, pregled te brojne recepture i odabране 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

## U jubilarnoj, 15. godini Kluba, nova je predsjednica najavila brojne aktivnosti

- Sjednicom je okončan jednogodišnji mandat predsjednice Kluba **Renate Kruhan** koju je naslijedila **Svetlana Makaj**
- U rujnu će se održati **5. nagradni natječaj Zlatne ruke** povodom obilježavanja 15. rođendana Kluba

**S**ejedicom Skupštine koja je održana 25. travnja ove godine, godine u kojoj Richemont Klub Hrvatska obilježava svoju 15. obljetnicu, završena je druga godina četvrtog četverogodišnjeg mandata organa i tijela Richemont kluba. Jednoglasnim usvajanjem izvješća o radu i dokumenata o finansijskom poslovanju, članovi su izrazili zadovoljstvo aktivnostima udruge u proteklom razdoblju. Sjednicom je okončan i jednogodišnji mandat predsjednice Kluba **Renate Kruhan** koju je naslijedila **Svetlana Makaj**, direktorica Pekarnice EKOS iz Varaždina. **Stjepan Vincek** je ponovno imenovan potpredsjednikom Kluba.

Dosadašnja predsjednica Kluba **Renate Kruhan** i direktor Kluba **Vladimir Bulić** istaknuli su u svojim izvješćima o radu brojne uspješne aktivnosti Kluba provedene u zadnjih godinu dana. U suradnji s tvrtkom TIM ZIP organiziran je uspješan stručni seminar o korištenju prirodnih poboljšivača enzima u proizvodnji pekarskih i slastičarskih proizvoda koji je od strane trideset polaznika iz Hrvatske i susjednih zemalja ocijenjen kao izuzetno korisno iskustvo.

Svoju je snagu i zajedništvo Udruga dokazala i u borbi protiv medijskih napada na kruh kao glavnog uzročnika pretilosti i srčanih bolesti pučanstva. Jednomjesečnom se akcijom pod nazivom **Kruheraj**, koja je uključivala objavu stručnih članaka o kruhu u najčitanijim dnevnim novinama u Hrvatskoj „24 sata“ kao i na web portalima [www.24sata.hr](http://www.24sata.hr) i [www.gastro.hr](http://www.gastro.hr), reagiralo na negativne konstatacije o krušnim proizvodima i nastojalo podići svijest građana o važnosti konzumacije pekarskih proizvoda.

U sklopu velikog projekta izgradnje informatičke platforme na razini Međunarodnog RK-a, nastavljena je integracija hrvatske web stranice u međunarodnu, a hrvatska je delegacija prisustvovala i na godišnjoj Skupštini IRC-a u Münchenu.

**Svetlana Makaj** je u svom nastupnom govoru najavila niz aktivnosti kojima će se Klub baviti u idućem jednogodišnjem razdoblju.



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



Osvrt direktora Kluba, Vladimira Bulića na aktivnosti provedene u proteklom razdoblju

Privođenje kraju projekta integracije web stranice hrvatskog RK-a u informatičku platformu na razini Međunarodnog RK-a, omogućit će članovima Kluba bolju razmjenu pekarskog i slastičarskog znanja s ostalim članicama putem weba te pomoći Klubu u realizaciji još kvalitetnijeg odnosa i bolje suradnje s međunarodnim kolegama.

Povodom obilježavanja svoje jubilarne godišnjice, Klub će u suradnji s tvrtkom TIM ZIP organizirati **5. nagradni natječaj Zlatne ruke**. Natječaj za najbolji pekarski i slastičarski uradak održat će se u sklopu sajma TIM ZIP EXPO na dane 14. i 15. 9. 2017. godine, u Bočarskom domu u Zagrebu.

Članovi kluba informirani su i o mogućnostima sudjelovanja na godišnjoj Skupštini Međunarodnog Richemont kluba u Bilbau u razdoblju od 22. do 27. rujna 2017. godine na kojemu će se birati novi predsjednik i potpredsjednik Međunarodnog Richemont Kluba.



Svetlana Makaj,  
nova predsjednica Richemont kluba

SIROVINE TVRTKE DIAMANT ZA PROIZVODNJU SLATKIH PROIZVODA

# Jednostavnom pripremom do kolača neodoljivih okusa

- Najveća prednost proizvodnje kolača i slastica iz gotovih smjesa je u jednostavnijoj pripremi koja omogućuje ujednačenu i vrhunsku kvalitetu gotovih proizvoda kao i smanjenje broja ulaznih sirovina

**U** ovom broju časopisa predstavljamo sirovine vrhunske kvalitete austrijske tvrtke DIAMANT namijenjene proizvodnji slatkih proizvoda. Toj skupini proizvoda pripadaju različiti koncentrati za pripremu slatkih dizanih tjesteta, gotove smjese za izradu biskvita i tjesteta za kolače, želei, kreme i nadjevi.

Najveća prednost proizvodnje kolača i slastica iz gotovih smjesa u odnosu na klasičnu proizvodnju je u jednostavnijoj pripremi koja omogućuje ujednačenu i vrhunsku kvalitetu gotovih proizvoda kao i smanjenje broja ulaznih sirovina.

Za pripremu sočnih kolača, DIAMANT iz svoje ponude izdvaja sljedeću sirovinu:

**CAKEMIX CHOCO SUPERSOFT** - gotova smjesa za pripremu tamnih aromatičnih kolača i biskvita.

## Kriške od višanja

**Receptura za pripremu 2 biskvita dimenzija 600 x 400 mm**

DIAMANT CHOCO SUPERSOFT	1,70 kg
Jaja	0,60 kg
Ulje	0,51 kg
Voda	0,51 kg
<b>Ukupno</b>	<b>3,32 kg</b>

### Tehnološki postupak pripreme biskvita

Miješanje: 2 min sporo i 4 min brzo

Povezanu smjesu izliti na 2 lima na koja je prethodno stavljen papir za pečenje.

Pečenje: 180 °C/ 13 min

Pripremila:  
Ana Studen,  
mr.ing.techn.aliment.  
stručna suradnica u  
Sektoru tehnološke  
primjene i razvoja



### Receptura za kremu

DIAMANT CREMFINESSE	0,35 kg
Mlijeko	1,00 kg
DIAMANT FOND NEUTRAL	0,08 kg
Mlijeko	0,08 kg
Mascarpone	0,30 kg
Vrhnje za šlag	0,30 kg
<b>Ukupno</b>	<b>2,10 kg</b>

### Tehnološki postupak pripreme kreme

- Zamiješati DIAMANT CREMFINESSE s mlijekom i miješati 5 minuta.
- Ručno zamiješati DIAMANT FOND NEUTRAL s mlijekom te pomiješati s prethodno zamiješanim DIAMANT CREMFINESSE.
- Izraditi vrhnje u šlag.
- U povezanu kremu i fond dodati šlag i mascarpone i miješati dok se svi sastojci ne povežu.

**Nadjev**

Višnje 1,60 kg

**Glazura**

DIAMANT DIAMGEL JAGODA 1,00 kg

Voda 0,40 kg

**Ukupno 1,40 kg**

**Tehnološki postupak pripreme gela**

DIAMANT DIAMGEL JAGODA treba pomiješati s vodom i zakuhati do 80 °C.

**Tehnološki postupak pripreme kolača**

Prvu koru treba položiti i premazati s 2/3 kreme. Nakon toga valja položiti drugu koru i premazati ju ostatkom kreme te staviti smrznute višnje. Tako pripremljen kolač potom treba staviti u hladnjak da se stegne. Kada se pripremi gel valja ga pozorno preliti preko voća i dobro ohladiti.

Za pripremu **biskvitnih kolača**, DIAMANT nudi sljedeće: **DIAMANT SPONGE MIX** - gotova smjesa svih dodataka osim jaja, za pripremu finih i rahlilih biskvitnih masa.

**Čupavci s višnjom****Receptura za biskvit dimenzija 600 x 400 mm**

DIAMANT SPONGE MIX 2,000 kg

Jaja 0,900 kg

DIAMANT AROMA VANILIJА 0,018 kg

Prašak za pecivo 0,010 kg

Voda 0,600 kg

**Ukupno 3,528 kg**

**Tehnološki postupak pripreme biskvita**

Miješanje: 6-10 min brzo

Izliti povezanu smjesu na lim i ravnomjerno rasporediti.

Pečenje: 180 °C / 20 min

**Receptura za kremu**

DIAMANT CREMFINESSE 0,18 kg

Mlijeko 0,50 kg

DIAMANT FOND NEUTRAL 0,04 kg

Mlijeko 0,04 kg

Mascarpone 0,15 kg

Vrhnenje za šlag 0,15 kg

**Ukupno 1,06 kg**

**Tehnološki postupak pripreme kreme**

1. Zamiješati DIAMANT CREMFINESSE s mlijekom i miješati 5 minuta.
2. Ručno zamiješati DIAMANT FOND NEUTRAL s mlijekom te umiješati s prethodno zamiješanim DIAMANT CREMFINESSE.
3. Izraditi vrhnje u šlag.

U povezanu kremu i fond dodati šlag i mascarpone i miješati dok se svi sastojci ne povežu.

**Voćni nadjev**

GLAZIR FILA VIŠNJA PREMIUM 0,55 kg

**Glazura**

NORDPOL KAKAO MASNA 0,80 kg  
GLAZURA

Vrhnenje za kuhanje 0,60 kg

Ulje 0,20 kg

Kokosovo brašno 0,70 kg

**Ukupno 2,30 kg**

**Tehnološki postupak pripreme glazure**

Na pari treba istopiti **Kakao masnu glazuru** i pomiješati s uljem i vrhnjem za kuhanje. Valja paziti da se smjesa ne pregrijije kako se ne bi stvorile grudice.

**Tehnološki postupak pripreme kolača**

Iz biskvita treba isjeći kocke te ih umociti u čokoladu i uvaljati u kokos. Zatim, kad se malo stegne, kocke presjeći na pola i puniti kremom tako da se u sredini kolača nalazi filo višnje.

Gornje recepture su navedene kao primjer pripreme kolača iz sirovina koje DIAMANT nudi u svojoj širokoj paleti proizvoda. Osim navedenih smjesa, DIAMANT u ponudi ima i druge, različite gotove smjese za pripremu kolača, sa i bez dodatka jaja.

Osim pripreme klasičnih kolača, ove smjese te ostale sirovine za proizvodnju kolača i biskvita se, zbog svoje jednostavne primjene, koriste i za pripremu raznovrsnih slastica na štapićima, u čašicama, kutijicama i slično. Sve su više prihvaćene ideje tzv. „finger food-a“ gdje se u malome zalogaju dobiva bogatstvo okusa i *oku ugodan* proizvod koji će privući i najzahtjevnije konzumente.

Za pojedinosti o širokoj ponudi sirovina koje TIM ZIP i DIAMANT nude za izradu slatkih proizvoda s punim se povjerenjem možete obratiti stručnjacima iz našeg sektora primjene koji će upravo za vas izabrati sirovine optimalne kvalitete.

#### KADROVSKIM PROMJENAMA DO RACIONALNIJEG I KVALITETNIJEG POSLOVANJA

### NOVI VODITELJ PRODAJE U PODRUŽNICI ZAPAD SKLADIŠTU ZAGREB

Poslovodstvo tvrtke TIM ZIP uključilo je u svoj tim djelatnika **Marka Lulića** koji je raspoređen na poslove voditelja prodaje u Podružnici Zapad skladištu Zagreb.

Preuzevši funkciju od dugogodišnje više suradnice Sektora sirovina, **Dubravke Maslek**, odnedavno je upravo on osoba zadužena za davanje kvalitetnih i stručnih odgovora na sve upite o ponudi sirovina za pekarstvo i slastičarstvo na zagrebačkome području.

Narudžbe i informacije vezane za ponudu sirovina iz ukupnog assortimenta tvrtke na ovome području dostupne su, kao i ranije, biranjem telefonskog broja 01 660 80 36.

Ostale kontakt informacije novog voditelja prodaje donosimo u nastavku:



**Marko Lulić**  
**Voditelj prodaje**  
 Podružnica Zapad skladište Zagreb

- T: +385 1 660 80 30 ■
- F: +385 1 660 80 40 ■
- M: +385 98 364 831 ■
- E: marko.lulic@timzip.hr ■

### Ciabatte



Sastojci	Količina (kg)
MADREPAN	10,00
Brašno T-550	40,00
Sol	0,40
AMBRA	0,06
Maslinovo ulje	1,50
Kvasac	1,00
Voda	oko 35,00
<b>Ukupno</b>	<b>87,96</b>

#### Tehnološki postupak

**Miješanje:** Sastojeke miješati spiralnom miješalicom 3 minute polako i 15 minuta brzo, po želji dodati 5% prženog luka ili 5% sjekanih maslina te produžiti miješanje još 1 minutu u prvoj brzini.

**Konzistencija tjestta:** mekano

**Temperatura zamjesa:** 25 - 27 °C

**Mirovanje tjestta:** 60 minuta

**Oblikovanje:** po tabli dobro posipanoj brašnom razvući tjesto u pravilan veliki četverokut debljine oko 1 cm te ostaviti još 20 minuta da odmori. Nakon toga izrezivati na četverokute željene veličine te ih posipane brašnom slagati na limove za pečenje

**Vrijeme fermentacije:** oko 20 minuta

**Temperatura pečenja:** 230 °C pri smanjenoj pari (etažna ili roto peć)

**Vrijeme pečenja:** 20 - 25 minuta.

## Kukuruzni kruh s crnim kimom



<i>Sastojci</i>	<i>Količina (kg)</i>
Pšenično brašno T 550	30,00
Kukuruzna krupica ekstrudirana	10,00
FROST GENUSS	0,60
Sol	0,80
Crni kim	1,20
Kvasac	1,20
Svinjska mast	1,20
Voda	23,00
<b>Ukupno</b>	<b>68,00</b>

### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 10 min

Miješanje brzo: 3 min

Temperatura tijesta: 27 °C

Mirovanje tijesta: 20 min

Odvaga tijesta: 580 g

Oblikovanje: po želji

Parametri fermentacije: 35 °C/ 75 % RH

Vrijeme fermentacije: 40 - 50 min

Pečenje: 230 °C/ 30 min (s puno pare)

Najcjelovitija ponuda  
opreme i sirovina  
za pekarstvo i slastičarstvo!



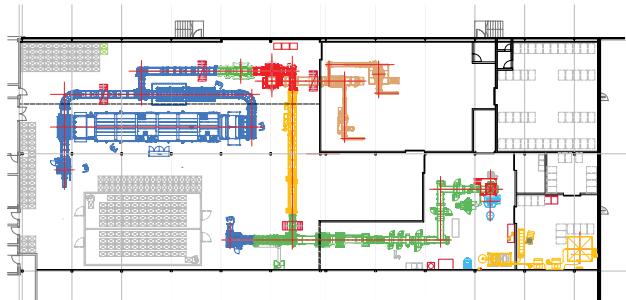
- ◆ strojevi, oprema i linije ◆ sirovine ◆
- ◆ proizvodnja ◆ degustacija ◆



# KOMPLETNA USLUGA

svremene tehnologije za prehrambenu industriju

## projektiranje



## strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



- 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
- koncentrati
- nadjevi
- arome
- kvasac
- margarini i ulja

- 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 kreker 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 predtijesta i matične kulture
- komore za vakuumsko tretiranje proizvoda
- vozila i prikolice za mobilnu prodaju

## tehnološka podrška



## montaža i servis





Sarajevo



#### PODRUŽNICA ZAPAD

##### Skladište Zagreb:

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

##### Skladište Varaždin:

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

#### PODRUŽNICA RIJEKA

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

#### 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  
Petrina Svatića 38  
Tel/Fax: 031 35 03 88  
Mob: 098 43 82 73

#### PODRUŽNICA JUG

Skladište Zadar:  
23 000 Zadar  
Biogradská 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 Vlajkovac, 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



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

INFO

**IZDAVAČ:** TIM ZIP d.o.o., Bani 100, 10010 Zagreb  
**GLAVNA UREDNICA:** Martina Kolak  
**OBLIKOVANJE:** Biljana Lihenthaler, Studio Studio  
**TISKAK:** Tiskara Markulin, Lukavec, Velika Gorica



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