



*25 godina zajedno  
u pekarstvu Hrvatske i regije!*

- Sajam TIM ZIP EXPO okupio stručnjake iz sedamnaest europskih zemalja
- Svečanom akademijom obilježena 25. obljetnica tvrtke TIM ZIP
- Javno predstavljena nova stručna knjiga



## RIJEČ UREDNICE

Poštovani čitatelji! Uvaženi poslovni partneri!

Prostor za uvodnu riječ u ovom broju časopisa INFO vrijedi iskoristiti za kratak osvrt na najvažnije rezultate postignute u ovoj, jubilarnoj godini tvrtke TIM ZIP.

Čitajući tekstove u nastavku doznat ćete da su mjeseci za nama bili vrlo dinamični i da smo profesionalno, sadržajno i uspješno realizirali mnogobrojne postavljene ciljeve.

Nakon Dana otvorenih vrata u Splitu, Beogradu i Sarajevu, organiziranih u prvoj polovici godine, aktivnosti u znaku obilježavanja jedne od najsadržajnijih godina u povijesti tvrtke kulminirale su u prošlom mjesecu.

S velikim ponosom mogu reći da se izuzetan rad sedamdeset vrijednih djelatnika TIM ZIP-a isplatio i da smo i ovoga puta uspjeli nadmašiti sami sebe.

Premijerni sajam TIM ZIP EXPO, najveća i najsveobuhvatnija izložba za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo u regiji, okupio je, na moderno uređenom sajamskom prostoru, najznačajnije stručnjake djelatnosti iz čak sedamnaest europskih zemalja.

Program Svečane akademije u Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici u Zagrebu impresionirao je svojim sadržajem i izvedbom te ostavio najljepše utiske na uzvanike. Tom je prigodom svečano predstavljena i nova stručna knjiga tvrtke kao i *Zaklada Ivan Bulić* namijenjena stipendiranju i nagrađivanju najboljih studenata i profesionalaca u struci.

Vjerujući da su granice ljudskih mogućnosti nedostižne i da uvijek možemo više i bolje, odlučili smo se na još jedan važan iskorak. Odlučili smo naše znanje i iskustvo ponuditi i dalekim istočnim zemljama koje, u današnje vrijeme, svoj kapital sve više investiraju u prehrambenu industriju.

Svima vama, poštovani čitatelji, koji nas pratite na našem poslovnom putu najljepša hvala na uvijek prisutnoj suradnji, povjerenju, podršci i razumijevanju. Vi ste naš motiv da iz dana u dan stremimo boljemu i sva naša postignuća dobivaju pravu vrijednost upravo s vama i radi vas.

Vjerujemo da ćemo u godinama koju su pred nama zajedničkim snagama postići još više na opću dobrobit struke kojoj pripadamo!

S poštovanjem do idućeg broja.

Glavna urednica  
Martina Kolak

## ISKORAK NA SVJETSKO TRŽIŠTE

Tvrtka TIM ZIP posljednjih je godina realizirala značajan broj velikih projekata tvornica za proizvodnju kruha, peciva i *croissant* u Hrvatskoj i zemljama regije.

Nakon što je zaprimljeno nekoliko ozbiljnih upita za realizaciju projekata po principu *ključ u ruke* iz zemalja daleko od našeg tržišta, poput Ujedinjenih Arapskih Emirata, Irana, Kazahstana, Rusije pa čak i Kine, poslovodstvo tvrtke je, nakon temeljite rasprave i razmišljanja, odlučilo prihvatiti ovaj izazov i iskoračiti na svjetsko tržište.

Bogato iskustvo, znanje, točnost i korektan odnos prema poslovnim partnerima, temeljne vrijednosti po kojima je TIM ZIP prepoznat na regionalnom tržištu, pretpostavke su uspješnog poslovanja bilogdje u svijetu pa tako i na ovim dalekim prostorima.

Na tragu donesene odluke, TIM ZIP će nastupiti i na velikim sajmovima prehrambene industrije istočnih zemalja u kojima postoji interes za suradnju.

Predstavljanje na sajmu **Gulfood Manufacturing u Dubaiju** prvi je od planiranih nastupa, a ostvarit će se već krajem mjeseca, **od 31. listopada do 2. studenog u hali Za'Abeel 1 na štandu broj Z1 - E7.**



**GULFOOD  
MANUFACTURING**

**31.10. - 2.11. 2017.**  
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

**HALA ZA'ABEEL 1 / ŠTAND Z1-E7**

**DOBRO DOŠLI!**

GODIŠNJI SKUP MEĐUNARODNOG RICHEMONT KLUBA ODRŽAN JE U ŠPANJOLSKOJ

## Stručno, gastronomski i kulturološki ispunjeno putovanje

- Na skupu je izabran novi predsjednik Kluba, Španjolac Jorge Pastor Moreno koji je zamijenio Britanca Johna Slatteryja

Ovogodišnji Skup Međunarodnog Richemont kluba održan je od 23. do 26. rujna u Bilbau, najvećem gradu pokrajine Baskije na sjeveru Španjolske.

Delegaciju Richemont kluba Hrvatske činilo je osam članova koji su, zajedno je s delegacijama ostalih nacionalnih klubova, prisustvovali stručnim i društvenim aktivnostima koje je upriličio organizator i domaćin događanja, španjolski Richemont klub.

Glavni skup predsjednika Međunarodnog Richemont kluba održan je u rustikalnom ambijentu restorana Sidrería Petrítegi. Na skupu je izabran novi predsjednik Kluba, Španjolac **Jorge Pastor Moreno** koji je zamijenio Britanca **Johna Slatteryja**.

U okviru programa organiziran je posjet Baskijskom kulinarskom centru u gradu San Sebastianu gdje su sudionici imali priliku degustirati ukusne zalogajčiće poput internacionalno poznatih Tapasa, Tostasa i Pintxosa.

U okviru stručnog programa organiziran je i posjet slastičarnici Don Manuel u Bilbau, a upriličan je i posjet pekarnicama Artepan i Mamia u gradu Gasteizu.



Richemontovci u turističkom obilasku grada San Sebastianana

Richemontovcima je predstavljena i udruga La Pepa – pekarsko udruženje mladih pekara koji oduševljavaju svojim idejama i radom.

Atraktivni turistički program uključivao je šetnju gradom Bilbaom te obilazak Guggenheim muzeja, reprezentativnog primjerka moderne arhitekture.

Hrvatska je delegacija posjetila i bajkovitu Barcelonu. Turistički obilazak uključivao je razgledavanje Katedrale Sagrada Familia, remek djela poznatog arhitekta Antonija Gaudija, tržnice La Boqueria - riznice barcelonske gastronomije, spomenika Kristofora Kolumba, ulice La Rambla koja pršti od živosti i boja, „Čarobne fontane“ na trgu Espana te brojne druge kulturno-povijesne baštine.



Predstavnici hrvatskog Kluba knjigom su zahvalili Johnu Slatteryju na izvrsnoj suradnji...



...a novom je predsjedniku čestitano uz prigodno licitarsko srce Hrvatske

25 GODINA U PEKARSTVU HRVATSKE I REGIJE

# Sajam TIM ZIP EXPO okupio je stručnjake iz 17 europskih zemalja

- Na površini od 1500 kvadratnih metara, uz TIM ZIP, izlagalo je dvadeset i pet najznačajnijih poslovnih partnera tvrtke
- Događanju je u dva dana prisustvovalo više od 800 vlasnika, menadžera, tehnologa, pekara, slastičara i konditora iz skoro 400 tvrtki i obrta

**S**am ulazak u jubilarnu, 25. godinu podrazumijevao je za posloводство tvrtke TIM ZIP nova promišljanja, zadatke i ciljeve.

U nastojanju da ova godina bude osebujnija od prijašnjih, jer ipak se njome obilježava četvrt stoljeća uspješnog poslovanja tvrtke, upriličeno je mnogo značajnih aktivnosti i događanja, a sve s jednim zajedničkim ciljem – unaprijediti struku kojoj tvrtka pripada.

Sajam **TIM ZIP EXPO**, iznjedrio iz devetnaest godina uspješno organiziranog Kućnog sajma tvrtke, održan je **od 14. do 15. rujna 2017.** godine u Boćarskom domu u **Zagrebu**. Na površini od 1500 kvadratnih metara, uz TIM ZIP, izlagalo je dvadeset i pet najznačajnijih poslovnih partnera tvrtke, dobavljača opreme i sirovina za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo iz devet europskih zemalja.



Gradonačelnik grada Zagreba Milan Bandić službeno je otvorio Sajam



Dvadeset i pet izlagača predstavilo je svoju ponudu na sajmu TIM ZIP EXPO

Sajam je zabilježio rekordan broj posjetitelja. Događanju ju u dva dana prisustvovalo više od 800 vlasnika, menadžera, tehnologa, pekara, slastičara i konditora iz skoro 400 tvrtki i obrta s područja sedamnaest zemalja Europe.

Na važnost jednog ovakvog događanja ukazao je i sam gradonačelnik grada Zagreba, gospodin **Milan Bandić** obrativši se prisutnima govorom dobrodošlice čime je Sajam zapravo službeno i otvoren.

Brojan stručni, obrazovni i informativni sadržaj događanja uključivao je dosad najveći broj izloženih ekspanata u organizaciji TIM ZIP-a, *živu* proizvodnju najrazličitijih proizvoda od tijesta i slastica u izvedbi kako domaćih tako i stranih majstora struke, stručna predavanja o najaktualnijim temama pekarstva, javnu promociju, prodaju i potpisivanje nove stručne knjige TIM ZIP-ove Biblioteke *Kruh za život* te izložbu četrnaest impresivnih pekarskih i slastičarskih uradaka u konkurenciji za prvu nagradu 5. nagradnog natječaja *Zlatne ruke*.

Na moderno uređenim izlagačkim prostorima svoje su strojeve i linije za razne tehnološke faze proizvodnje





Gradonačelnik je obišao i osobno pozdravio izlagače



Na štandu tvrtke PFM predstavljeno je pakiranje proizvoda pomoću automatiziranog pakirnog stroja



Stručne prezentacije strojeva i linija praćene su s velikim interesom

predstavile renomirane inozemne tvrtke RONDO, KORNFEIL, MONDIAL FORNI, DIOSNA, FINES, HAAS, PC DATA, PFM, TRIMA, kao i BTF, ELIN, GEMMA, SCHWEIZER, SISCODATA, TURRI i WIESHEU.

Tijekom oba dana posjetitelji su imali priliku pratiti prezentacijsku proizvodnju lisnatog tijesta na linijama švicarske tvrtke RONDO, bureka na liniji za vučena tijesta grčkog proizvođača ELIN, peciva na liniji talijanske tvrtke TRIMA te pakiranje proizvoda pomoću automatiziranog pakirnog stroja tvrtke PFM iz Italije.

Velik je interes iskazan i za ostalu izloženu opremu poput stroja za pripremu predtjestja i miješanje tijesta njemačke tvrtke DIOSNA, HTB konvekcijskih peći za pekare i pizzerije slovenske tvrtke FINES, stroja TURTLE za proizvodnju korneta i krepera te MINIMONDA za aeraciju kreme u izvedbi grupe HAAS, termouljnih etažnih i ciklotermičkih etažnih peći s punjačem češkog proizvođača KORNFEIL, električnih i parnih etažnih te rotacijskih peći



Detalj s prezentacije na liniji za lisnata tijesta tvrtke RONDO



Delegacija ČAKOVEČKIH MLINOVA ugostila je na svom štandu rukovodeće ljude EKOS HOLDINGA

talijanske tvrtke MONDIAL FORNI, distribucijskih sustava nizozemskog proizvođača PC DATA, izložbene vitrine za prodajne prostore austrijskog partnera SCHWEITZER te robota za manipuliranje proizvodima u procesu pakiranja talijanske tvrtke SISCODATA.

Posjetiteljima je predstavljen i širok asortiman sirovina za pekarstvo i slastičarstvo.

Poboljšivači, gotove smjese, koncentрати, nadjevi, arome, kvasac, enzimi, kisela tijesta, brašno i brojne druge sirovine svoju su primjenu našle u cjelodnevnoj proizvodnji delicija od tijesta i slastica, a izložen je i velik broj različitih bezglutenskih proizvoda.



Cjelodnevnu živu proizvodnju izvodili su majstori struke iz šest europskih zemalja



Svjetskim šampionima pekarstva asistirao je mladi beogradski pekar

Ugledne europske tvrtke DIAMANT, UNIFERM i IL GRANAIO DELLE IDEE, kao i domaći poslovni partneri ČAKOVEČKI MLINOVI, DATA BAK, EKOS HOLDING, GLAZIR i NAŠE KLASJE informirali su zainteresirane o



Delegacija KRAŠA na sastanku s predstavnicima tvrtki HAAS i TIM ZIP

kvalitativnim svojstvima i prednostima proizvoda iz svoje ponude, a njihove su riječi najbolje potkrijepljene gotovim proizvodima namijenjenima za degustaciju.

Cjelodnevnu živu proizvodnju pekarskih i slastičarskih proizvoda izvodili su majstori struke iz čak šest europskih zemalja. Osim tvrtki DIAMANT, UNIFERM, IL GRANAIO DELLE IDEE, DATA BAK i TIM ZIP, ukupnom su sadržaju Sajma uvelike doprinijeli i članovi domaćeg te međunarodnog RICHEMONT KLUBA.

Svjetski šampioni pekarstva i slastičarstva, pobjednici brojnih natječaja u struci, Švicarac **Francois Wolfisberg** i Irac **Jimmy Griffin**, te hrvatski richemontovci, PEKARNICA ZEMLJIČ i SLASTIČARNA VINCEK privukli su zanimljivim proizvodima brojne goste u svoje redove.

Šampionima se u atraktivnom nastupu pridružio i mališan **Nemanja Mijatović**, sin vlasnika PEKARE MIJATOVIĆ iz Beograda, pokazavši izrazit pekarski talent već u ovoj ranoj dobi.



Predstavnici ZAGREBAČKIH PEKARNI KLARA na štandu tvrtke TIM ZIP





Doc. dr. sc. Dubravka Novotni obradila je temu Funkcionalnih kiselih tijesta



Javna promocija nove stručne knjige

U okviru obrazovnog sadržaja Sajma, troje je vrhunskih hrvatskih stručnjaka u pekarstvu zanimljivim predavanjima nastojalo zainteresiranim sudionicima prenijeti svoje znanje i iskustvo o trenutno najaktualnijim temama struke.

**Marijan Katalenić, mr.**, održao je predavanje o *Budućnosti kruha*, **doc. dr. sc. Dubravka Novotni** obradila je temu *Funkcionalnih kiselih tijesta*, a **doc. dr. sc. Nikolina Čukelj** izlagala je o *Primjeni enzima u pekarstvu*.

Posjetitelji su imali mogućnost sudjelovati i u bogatoj nagradnoj igri u kojoj je podijeljeno osam vrijednih nagrada.

Popis nagrada i sretnih dobitnika donosimo u nastavku.

Sajam **TIM ZIP EXPO** naišao je na izuzetno pozitivne reakcije kako od strane izlagača tako i od strane posjetitelja te je poslovdstvu i djelatnicima tvrtke tih dana upućeno izrazito mnogo pohvala i komplimenata. Uvriježeno je pravilo da sve ono što je dobro treba nastaviti razvijati dalje pa će tragom te misli i ovo događanje u budućnosti doživjeti svoju još kvalitetniju i sadržajniju inačicu.



Autor Franjo Klarić za vrijeme potpisivanja knjige

Pratite najave, bilježite datume i prihvatite priliku za praćenje najnovijih svjetskih trendova na još sveobuhvatnijem događanju u režiji TIM ZIP-a planiranom za 2020. godinu!



Predstavnici tvrtki MIELL iz Tirane, RONDO i TIM ZIP nazdravili su prvom ugovoru za Albaniju



Vlasnik PEKARNE CENTAR iz Ludbrega, Gjergj Kajzogaj osvojio je vrijedan poklon paket tvrtke DIAMANT

## NAGRADNA IGRA ZA POSJETITELJE

Atraktivne nagrade nagnale su mnoge posjetitelje da sudjeluju u nagradnoj igri.

Objavljujemo imena sretnih dobitnika:

1. NAGRADA TVRTKE UNIFERM  
ČIČAK d.o.o. Valpovo – Ivana Nikolić
2. NAGRADA TVRTKE RONDO  
DONI PEK d.o.o. Zagreb – Naim Himaj
3. NAGRADA TVRTKE IL GRANAIO DELLE IDEE  
MLIN I PEKARE d.o.o. Sisak – Nikolina Pahel
4. KOMPLET ČETIRI STRUČNE KNJIGE U  
IZDANJU TVRTKE TIM ZIP  
MLIN I PEKARE d.o.o. Sisak – Vanja Butorac
5. NAGRADA TVRTKE DIAMANT  
PEKARNA CENTAR Ludbreg – Gjergj Kajzogaj
6. NAGRADA TVRTKE MONDIAL FORNI  
RIMMAL d.o.o. Zagreb – Drago Rimac
7. RUČAK ZA ČETIRI OSOBE NA SELSKOM  
GOSPODARSTVU „KEZELE“ U ŠUMEČANIMA  
ŽITOPEK Đakovo – Edi Prekljušaj
8. NOVA STRUČNA KNJIGA U IZDANJU TVRTKE  
TIM ZIP  
MRKŠIĆEVI SALAŠI, Srpski Itebej – Milena Čosović

## NA SÜDBACKU U STUTTGARTU

Sajam SÜDBACK u Stuttgartu, jedno od najprestižnijih europskih događanja za pekarsku i slastičarsku djelatnost, održan je od 23. do 26. rujna ove godine. Ovaj se Sajam ubraja među najsadržajnije i najveće izložbe sirovina i opreme za pekarstvo i slastičarstvo koja okuplja izrazito velik broj posjetitelja, omogućuje razmjenu korisnih informacija i znanja te zainteresiranima nudi nove ideje za proširenje vlastite ponude u skladu sa svjetskim trendovima. Na 55000 kvadratnih metara izlagalo je više od 650 tvrtki iz Njemačke i svijeta.



Brojni posjetitelji zadržali su se na štandu švicarske tvrtke RONDO

Tridesetak renomiranih europskih proizvođača strojeva, opreme i sirovina za pekarstvo i slastičarstvo, dobavljača tvrtke TIM ZIP, nastupili su kao izlagači na ovogodišnjem Sajmu.

Predstavnici TIM ZIP-a bili su na izložbenim prostorima svojih poslovnih partnera i dočekivali posjetitelje iz Hrvatske i regije.



Na štandu nizozemskog poslovnog partnera, tvrtke PC DATA



## 5. NAGRADNI NATJEČAJ ZLATNE RUKE

# Da su pekarstvo i slastičarstvo posebne vrste umjetnosti, potvrdilo je četrnaest impresivnih radova



- **Ivan Cesar iz Pekarnice Latica pobjednik je u kategoriji pekarstva, a prva nagrada u kategoriji slastičarstva pripala je Anđelki Brnjarski te Anji i Ivi Maltar iz Slastičarnice Vincek**



Povodom obilježavanja 15. obljetnice Richemont kluba Hrvatske i 25. obljetnice tvrtke TIM ZIP, organiziran je **5. nagradni natječaj Zlatne ruke** za najkreativniji pekarski i slastičarski uradak u Republici Hrvatskoj.

Izložba impresivnih radova održana je 14. i 15. rujna 2017. godine u Boćarskom domu u Zagrebu za vrijeme trajanja sajma TIM ZIP EXPO.

U nagradnom natječaju mogli su sudjelovati svi pekari i slastičari, pravne i fizičke osobe koje su prijavile rad izrađen do najsitnijih detalja od jestivih sirovina.

Na Natječaj je prijavljeno četrnaest atraktivnih, maštovitih i majstorski izrađenih eksponata.

Svi sudionici Natječaja dobili su priznanje za sudjelovanje, a oni najkreativniji u obje kategorije, pekarstvu i slastičarstvu, nagrađeni su plaketama i vrijednim novčanim nagradama.



**Nagradu za najbolji pekarski uradak osvojio je Ivan Cesar iz Pekarnice Latica**



**Priznanja za sudjelovanje podijelili su Svjetlana Makaj, Jan Rezac i Vladimir Bulić**

Pobjednici Natječaja osvojili su zlatnu plaketu i 5.000,00 kuna, drugo plasiranima je uručena srebrna plaketa i 2.000,00 kuna, a treća nagrada uključivala je brončanu plaketu i 1.000,00 kuna.

Budući da je glavni sponzor Natječaja bila tvrtka DIAMANT iz Austrije, svečanosti dodjele nagrada prisustvovao je i **Jan Rezac**, član posloводства tvrtke.

Članovi Ocjenjivačkog suda bili su predsjednik Uprave tvrtke TIM ZIP **Vladimir Bulić**, oec. , glavni tehnolog TIM ZIP-a dipl. ing. **Franjo Klarić**, prof. dr. sc. **Duška Čurić** s Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, profesorica slastičarstva iz Ugostiteljsko-turističkog učilišta Zagreb **Nada Ivanjko** i strukovna profesorica Prehrambeno-tehnološke škole Zagreb **Jasminka Barić**.



Sudionici 5. nagradnog natječaja Zlatne ruke s organizatorima

Ocjenjivačkom je sudu u zahtjevnom procesu donošenja odluka svojim sugestijama pomogao i međunarodni majstor pekarstva, predsjednik Richemont kluba Švicarske **Francois Wolfisberg**.

Izložba umjetničkih radova bila je zasigurno jedan od najposjećenijih i najzapaženijih dijelova Sajamskog sadržaja. U želji da utjecaj na svijest i razvoj studenata Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu bude što dugotrajniji, izložba radova još je kratko vrijeme preseljena u prostorije Fakulteta na adresi Pierottijeva ulica 6.

Popis svih sudionika Natječaja kao i fotografije nagrađenih radova donosimo u nastavku.

## SLASTIČARSTVO

### Nagrađeni radovi

1.	Anđelka Brnjarski, Anja Maltar, Iva Maltar	Slastičarnica Vincek	<b>Čarobna šuma</b>
2.	Maja Vincek	Ekos Pekarnica	<b>Zmaj</b>
3.	Mario Vuković, Anita Horvat	Ekos Pekarnica	<b>Bajkovita šuma</b>
3.	Monika Majcen	Slastičarna Monika	<b>Vrijeme teče</b>

### Ostali radovi

Danijela Banušić		Naselje od medenjaka
Ljiljana Bakula	Magnolia Slastice	Moj svijet
Adela Medica Jardas, Monika Udovičić	Radnik Opatija	„Na Sleme, Na Sleme... noga već sama beži“
Vedrana Jurčić	Vedrana Tortica	Čarobna priroda

## PEKARSTVO

### Nagrađeni radovi

1.	Ivan Cesar	Pekarnica Latica	<b>Violina</b>
2.	Damir Kregar	Čakovečki Mlinovi	<b>Vura</b>
3.	Marin Mijacek	Pekarna Jagić	<b>Tower Bridge London</b>

### Ostali radovi

Martin Topličanec, Ivan Žagar	Čakovečki Mlinovi	Hiža
Renata Kruhan	Pekarna Zemljič	Pozdrav jeseni
Brankica Kruhan, Alojzija Kruhan	Pekarna Zemljič	Zagrebačke razglednice

## PEKARSTVO



Violina - 1. nagrada



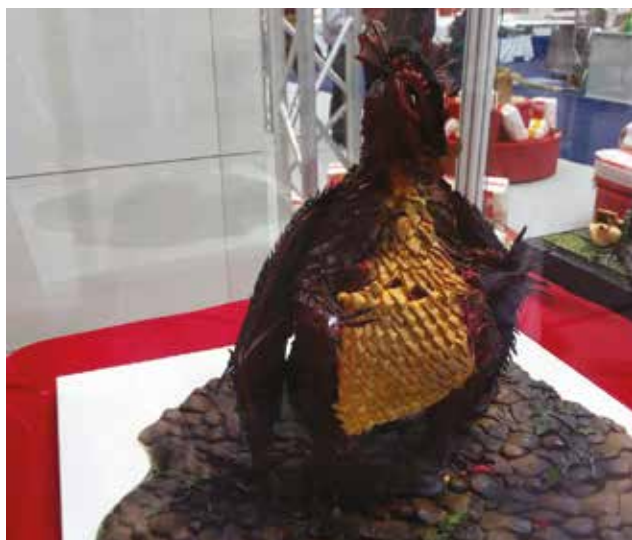
Vura - 2. nagrada





Tower Bridge London - 3. nagrada

## SLASTIČARSTVO



Zmaj - 2. nagrada



Čarobna šuma - 1. nagrada



Bajkovita šuma - 3. nagrada



Vrijeme teče - 3. nagrada

SVEČANOM AKADEMIJOM OBILJEŽENE JUBILARNE GODIŠNICE TIM ZIP-A I RICHEMONT KLUBA

# Domaćinima upućena priznanja za uspješan dugogodišnji rad



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

- Svečanoj akademiji prisustvovalo je gotovo 300 uzvanika
- Akademija je bila prigoda da se prisutnoj javnosti predstavi nova, četvrta stručna knjige TIM ZIP-ove Biblioteke *Kruh za život*

Svečano događanje povodom obilježavanja 25. obljetnice tvrtke TIM ZIP kao i 15. obljetnice Rlichemont kluba Hrvatske održano je 14. rujna 2017. godine u Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici u Zagrebu.

Kao i prije deset godina, brojna su se važna imena, kako domaćeg tako i europskog pekarstva, okupila u velikom predvorju ove impozantne Knjižnice, hrama hrvatske povijesti, znanja i kulture.

Svečanoj akademiji prisustvovalo je gotovo 300 uzvanika iz čitave Hrvatske, Bosne i Hercegovine, Crne Gore, Slovenije, Srbije, ali i Austrije, Češke, Engleske, Grčke, Irske, Italije, Nizozemske, Njemačke, Španjolske i Švicarske.

Skup su svojim dolaskom uveličali gradonačelnik grada Zagreba **Milan Bandić** sa suradnicima.

Moderatori svečanog programa bili su **Željko Rupić**, nekadašnji TIM ZIP-ov direktor marketinga i hrvatskoj javnosti dobro znan voditelj, imitator i glazbenik **Luka Bulić**.



Dostojanstvenu su atmosferu upriličili vrsni umjetnici hrvatske glazbene scene

Predsjednik Uprave TIM ZIP-a, ujedno i direktor Rlichemont Kluba Hrvatske **Vladimir Bulić** nazočne je pozdravio prigodnim govorom dobrodošlice. U vrlo emotivnom govoru zahvalio je prisutnim poslovnim partnerima i prijateljima na dugogodišnjoj, kvalitetnoj suradnji, poštenom odnosu, razumijevanju, povjerenju i neprocjenjivo važnom prijateljstvu.



Uzvanici za vrijeme praćenja sadržajnog programa



Enes Kišević u izvedbi poeme *Kruh je radost života*





TIM ZIP-ov direktor Sektora sirovina **Andrej Hanžek** na violini



Violončelistica **Ana Rucner** i operna pjevačica **Sandra Bagarić**

Gostima se obratio i zagrebački gradonačelnik čestitavši domaćinima na sjajnoj organizaciji i ukupnom doprinosu struci proizašlom iz višegodišnjeg marljivog rada.

U ime domaćih poslovnih partnera obljetnice je čestitao **Stjepan Varga**, predsjednik Uprave grupe ČAKOVEČKI MLINOVI, a u ime inozemnih partnera govorio je **Robert Rohrer**, predsjednik Nadzornog odbora švicarske tvrtke RONDO.

Predsjednica hrvatskog Richemont kluba **Svjetlana Makaj**, direktorica EKOS PEKARNICE iz Varaždina, pozdravila je goste ispred Kluba, a **John Slattery**, sada već bivši predsjednik, i **Jorge Pastor Moreno**, novoizabrani predsjednik Međunarodnog Richemont kluba, čestitali su domaćinima na impresivnom programu i zahvalili se na uvijek prisutnoj kvalitetnoj suradnji.



Počasni gosti iz Međunarodnog Richemont kluba; **Jorge Pastor Moreno** i **John Slattery** sa suprugom **Mel**



Zagrebački gradonačelnik čestitao je domaćinima na sjajnoj organizaciji

Dostojanstvenu su glazbenu atmosferu, kao i unazad deset godina, upriličili operna pjevačica **Sandra Bagarić**, violončelistica **Ana Rucner** i pijanist **Darko Domitrović** ganuvši goste izvedbama nekih od najljepših skladbi svih vremena kao i tema iz filmskih klasika. Pjesmu *Balada o kruhu*, koju je prije mnogo godina za TIM ZIP skladao pokojni **Arsen Dedić**, otpjevao je **Luka Bulić**, a pratili su ga TIM ZIP-ov direktor Sektora sirovina **Andrej Hanžek** na violini i **Darko Domitrović** na pianinu.

Svečanosti su prisustvovali i pobjednici **5. nagradnog natječaja Zlatne ruke** kojima su ovom prigodom svečano uručene plakete i vrijedne novčane nagrade.



U prvom redu Jan Rezac iz tvrtke DIAMANT, Robert Rohrer iz tvrtke RONDO i Svjetlana Makaj, predsjednica Richemont kluba



Luka Bulić otpjevao je Arsenovu pjesmu *Balada o kruhu*



Darko Domitrović na klavijaturama

Jedan od najcjenjenijih hrvatskih akademskih slikara, bivši dekan Akademije likovnih umjetnosti u Zagrebu **Vjekoslav Stipica** izradio je tematsku slikarsku mapu koja je gostima poklonjena na odlasku. Osim slika, mapa sadrži i poemu *Kruh je radost života* autora **Enesa Kiševića** koji je svoj recital izveo i uživo pred publikom.

## PROMOCIJA NOVE STRUČNE KNJIGE

Akademija je bila prigoda da se prisutnoj javnosti predstavi nova, četvrta stručna knjige TIM ZIP-ove Biblioteke *Kruh za život*.

Knjiga *Suvremene tehnologije u pekarstvu i slastičarstvu - sirovine i proizvodi* prva je hrvatska knjiga u kojoj su temeljito i sveobuhvatno obrađene i suvremene tehnologije za pekarstvo i slastičarstvo kao i sirovine i tehnološki postupci proizvodnje.



Knjigu je temeljem zavidnog, 60 godina dugog iskustva u struci napisao glavni tehnolog tvrtke TIM ZIP, **dipl. ing. Franjo Klarić**, a uredio ju je **dipl. ing. Ivan Bulić**.

O knjizi je na Akademiji biranim riječima govorila njezina recenzentica **prof. dr. sc. Duška Čurić** s Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu.



Autor knjige dipl. ing. Franjo Klarić s recenzenticom prof. dr. sc. Duškom Čurić



## ZAKLADA IVAN BULIĆ



Na svečanom je događanju predstavljena i *Zaklada Ivan Bulić* osnovana na inicijativu obitelji Bulić i tvrtke TIM ZIP.

Zaklada je osnovana s namjerom da potakne, olakša i omogući izvrsnima i najboljima, a prvenstveno studentima, mladim istraživačima, zatim profesorima, znanstvenicima, inženjerima, tehnolozima i svima drugima u struci da postignu vrhunske rezultate iz područja pekarstva, slastičarstva, konditorstva i prehrambenog inženjerstva općenito.

Nagrade, priznanja, potpore, stipendije i ostala novčana sredstva Zaklade mogu dobiti redoviti studenti dodiplomskog ili postdiplomskog studija koji su svojim radom ostvarili iznimne rezultate te fizičke i pravne osobe koje svojim radom ili projektom daju ili su dale poseban doprinos struci.

Zakladu do sada, još u fazi osnivanja, podupire već 11 poznatih tvrtki iz regije, kao i više od 50 fizičkih osoba, prijatelja obitelji i struke.

Prisutnima je Zakladu predstavio **prof. dr. sc. Damir Ježek**, dekan Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu koji je ujedno i predsjednik Povjerenstva za izbor kandidata za nagrade.



Zakladu je predstavio prof. dr. sc. Damir Ježek, dekan Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

Oduševljenja i riječi pohvala za vrhunsku organizaciju, inspirativan program i predstavljena postignuća nije nedostajalo, a program je zaključen druženjem uz prigodni domjenak i kušanje rođendanskih torti koje su za ovu prigodu izradili djelatnici tvrtki EKOS PEKARNICA, PAN-PEK, PEKARNICA ZEMLJIČ, SLASTIČARNICA MONIKA i SLASTIČARNICA VINCEK.



Jorge Pastor Moreno, predsjednik španjolskog Richemont kluba (desno) i Hubert Fischl, predsjednik austrijskog Richemont kluba na prigodnom domjenku



Vladimir Bulić u društvu Jana Rezaca (u sredini lijevo) te Heinricha (lijevo) i Stefana Worenza (desno)



Rukovodstvo ČAKOVEČKIHLINNOVA uručilo je domaćinu prigodan poklon



Obljetnička torta u izvedbi Slastičarnice Vincek

## OBRAĆANJE VLADIMIRA BULIĆA, PREDSEDNIKA UPRAVE TIM ZIP-A, SUDIONICIMA SVEČANOSTI

Poštovani gospodine Gradonačelnice sa suradnicima.

Uvažene dame i gospodo.

Cijenjeni gosti, dragi prijatelji.

Dragi poslovni partneri, pekari, slastičari, konditori iz Hrvatske, iz cijele regije i iz cijele Europe.

Pozdravljam vas srdačno i toplo u ime svih vrijednih ljudi u tvrtki TIM ZIP koji već desetljećima svojim napornim i poštenim radom stvaraju priliku i razlog za ovaj skup i onih koji već mjesecima brinu o ovim trenutcima i o tome kako ih za vas učiniti posebnima i nezaboravnima.

Dozvolite mi da vam izrazim naš ponos što ste nam danas, svojim dolaskom i prisutnošću, pokazali da poštujuete, cijenite i uvažavate sve što sedamdeset zaljubljenika u pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo, sedamdeset poštovatelja izvrsnosti u svim njenim oblicima i pojavnostima, sedamdeset obrazovanih, pametnih, vrijednih i ambicioznih ljudi koji se zovu TIM ZIP, punih dvadesetpet godina radi svaki dan i svaku noć na unapređenju i osuvremenjivanju pekarske, slastičarske i konditorske struke ovog djela Europe, našeg, tako specifičnog dijela Europe.

Tako raznolikoga i zbog toga tako bogatoga.

Eto nas opet, nakon deset godina, istim povodom, na ovome istom mjestu, u našoj Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici, čuvarici našeg znanja, povijesti i kulture.

Eto se opet okupila Europa u malom.

Došli ste iz cijele Hrvatske i svih, baš svih zemalja bivše Jugoslavije, ali i iz Austrije, Češke, Grčke, Engleske, Italije, Irske, Nizozemske, Njemačke, Slovenije, Španjolske i Švicarske, prešli ste tisuće kilometara da bismo si uzajamno odali priznanje i izrazili zadovoljstvo i poštovanje za sve ono što smo u posljednjih dvadeset i pet godina zajedno i napravili.

Kada bi krenuli nabrajati, imali bi što brojiti.

Hvala vam svima što ste došli zajedno s nama obilježiti i upamtiti dvadesetpeti rođendan naše tvrtke TIM ZIP i petnaesti rođendan naše udruge, Richemont klub Hrvatske, jer na taj način zajednički jedni drugima pokazujemo da vjerujemo u izvrsnost, pošten odnos prema partneru, korektnost, znanje i marljivost, suradnju i prijateljstvo, razumijevanje i odanost.

Na tim vrijednostima smo ovih zadnjih četvrt stoljeća gradili naše poslovne i prijateljske odnose i suradnju.



Takve vrijednosti su nas vezivale i učvršćivale naše kontakte, produbljivale spoznaju o uzajamnoj potrebi.

Zato i zbog toga, Vi ste za nas u TIM ZIP-u uvijek bili i ostat ćete centar našeg malog svijeta, oko vas su se vrtjele sve naše misli, zadaci, želje, istraživanja i ideje. Vi ste bili test, garancija i potvrda naših uspjeha, a ponekad i neuspjeha.

Bili ste i ostali smisao naše poslovne egzistencije, naš motiv, poticaj i izazov.

Izazov koji vodi uvijek novoj i većoj kvaliteti, efikasnosti i izvrsnosti.

A TIM ZIP, s vama i za vas, uvijek može, hoće i želi bolje.

Svi mnogobrojni zadaci koji stoje pred svima nama u godinama koje dolaze, s vama uz nas, za nas su prioritet, čast i ponos. I tako će biti i u nadolazećih 25 godina.

Od srca vam svima veliko hvala.

Dobro nam došli.



## GOVOR STJEPANA VARGE, PREDSEDNIKA UPRAVE ČAKOVEČKIH MLINOVA

Poštovane dame i gospodo!

Drage kolege pekari, slastičari i konditori!

Drage kolege iz Richemont kluba!

Cijenjeni domaćini iz tvrtke TIM ZIP!

Hvala vam na časti i mogućnosti da se u ime svih kupaca tvrtke TIM ZIP obratim ovom cijenjenom skupu povodom dvostrukog jubileja.

25 godina tvrtke TIM ZIP i 15 godina naše udruge Richemont klub.

Vjerojatno sam uz moga kolegu, gospodina Franju Klarića, onaj koji najduže od svih nas pamti i prati događanja i promjene u pekarstvu i slastičarstvu ovog dijela Europe.

Prije više od 52 godine sam prvi put prešao portu Čakovečkih mlinova kao mladi šegrt, pa od tada do dan danas svjedočim ogromnim promjenama u našoj struci.

Nakon što sam više od 25 godina na čelu tvrtke koja će sljedeće godine ponosno proslaviti 125 godina postojanja, i nakon 25 godina vrlo bliske suradnje s rukovodstvom i tvrtkom TIM ZIP, mogu reći da je upravo TIM ZIP bio taj odlučujući pokretač novih ideja i novih tehnologija u pekarstvu i slastičarstvu cijele regije. Nezamjenjivi zamašnjak u modernizaciji i osuvremenjivanju naše branše.

Bili su i ostali izvor informacija i znanja i uvijek spremni da ih podjele s onima koji ih trebaju.

Svojom Bibliotekom *Kruh za život*, omogućili su našoj branši pristup znanju, vještinama i iskustvu u svim pitanjima struke.

TIM ZIP je vrlo skladan tim obrazovanih, stručnih i visokomotiviranih ljudi posvećenih kvaliteti i izvrsnosti koji se ne boje izazova i koji su spremni ponuditi odgovore na sva pitanja i dati rješenja za sve probleme.



Bez obzira radilo se o projektiranju, opremanju, tehnološkim rješenjima, obuci, servisu ili prijedlogu receptura i izboru sirovina, kolege iz TIM ZIP-a će uvijek ponuditi ono što nama pekarima najviše odgovara i treba. Stručno, korektno i pošteno.

Bezbroj puta dokazani u praksi, na mnogobrojnim realiziranim projektima i uvijek točno i na vrijeme.

Ogromno iskustvo stečeno na stotinama realiziranih i izgrađenih pogona i ogromno skupljeno znanje o svim segmentima naše branše čini ih nezaobilaznim i nezamjenjivim faktorom razvoja naše struke.

I naš Richemont klub koji eto slavi 15. obljetnicu osnivanja i 15 godina značajnih aktivnosti na poboljšanju kvalitete naših proizvoda, oslanja se upravo na snažnu i nezamjenjivu potporu kolega iz TIM ZIP-a.

I što danas reći?

Čestitamo našem Richemont klubu.

Čestitamo svim TIM ZIP-ovcima i nastavimo tako, zajedno, i u sljedećim desetljećima koja nam dolaze.

Na dobrobit naše struke, naših potrošača, naših tvrtki i svih nas.

Sretno.

Hvala vam lijepa.

## GOVOR ROBERTA ROHRERA, PREDSEDNIKA NADZORNOG ODBORA ŠVICARSKE TVRTKE RONDO

Dragi Vlatko!

Poštovani Gradonačelnice grada Zagreba!

Poštovani članovi Richemont kluba iz cijele Europe!

Poštovani zaposlenici tvrtke TIM ZIP!

Dragi pekari, dragi dobavljači!

Izuzetno sam počašćen što imam mogućnost obratiti vam se na današnjem obilježavanju ove TIM ZIP-ove obljetnice.

Sažeti 25 godina TIM ZIP-ove povijesti u 2 - 3 minute, kao što je zatražio naš domaćin, je više nego teško napraviti.

TIM ZIP je tvrtki RONDO, već više od 20 godina, izvanredan i vjeran partner kao i, siguran sam, svakome od vas ovdje nazočnih. Ove činjenice su, već same po sebi, veliko postignuće u današnjem svijetu gdje brzina odluka, želja za uspjehom u kratkom vremenu i brza zarada utječu na politiku neke tvrtke.



TIM ZIP je oblikovao svijet pekarske industrije u ovom dijelu Europe kao vjerojatno nitko drugi, uvijek težeći višim ciljevima i napretku u struci, kontinuirano ulažući napore kako bi zadovoljio svoje kupce i poslovne partnere. Profesionalnost u svim područjima njihovih aktivnosti, *know-how* i znanja u tehničkim i tehnološkim aspektima provedenih od strane pouzdanog i stručnog tima, učinili su ih liderom kako pri prodaji pojedinačnih strojeva ili stručnog savjetovanja o tehnološkim pitanjima tako i pri realizaciji najvećih projekata pa sve do projekata tipa *ključ u ruke*.

Suvremenim marketinškim alatima, internetom, organiziranjem kućnih sajmova gotovo 20 godina, ciljanim prezentacijama i komercijalnim aktivnostima u susjednim zemljama, ojačali su svoj položaj u ovome dijelu svijeta. S velikom hrabrošću kreću u sljedeći veliki izazov – odlučili su ponuditi svoje *ključ u ruke usluge* i na međunarodnom planu - već na sljedećem od tih značajnih događaja – **Gulfood** sajmu u Dubaiju.

Prenošenjem ideja Richemont kluba u Hrvatsku 2002. godine, TIM ZIP, preko Vlatka Bulića, postavlja još jednu prekretnicu, ne samo za TIM ZIP, već i za Međunarodni Richemont klub. Sljedeći logičan korak je odluka o izdavanju TIM ZIP-ove Biblioteke – Kruh za život, sa specijaliziranim stručnim knjigama za pekarstvo i slastičarstvo.



učinili s nama i za nas.

Čestitam!

Želimo Tebi i TIM ZIP-u puno sreće i sve najbolje u svim aspektima života!

Hvala Ti!

Molim veliki pljesak!

Za mene je još vrlo važno reći, a siguran sam da bi ovo izrekli svi TIM ZIP-ovi poslovni partneri:

Vlatko, Ti nisi samo pouzdan poslovni partner sa svim svojim osobinama, već si mi postao prijatelj, predivna osoba, s istančanim smislom za humor, ali i oštroumnim pogledom na posao.

Vlatko, u ime svih ovdje nazočnih, želio bih izraziti Tebi i Tvojemu timu naše najveće poštovanje i zahvalnost za sve ono što ste

TADAŠNJI PREDSEDNIK MEĐUNARODNOG RICHEMONT KLUBA, JOHN SLATTERY UPUTIO JE UZVANICIMA NEKOLIKO RIJEČI

Dobar vam dan dame i gospodo, uvaženi gosti!

Velika je čast i privilegija biti pozvan na proslavu 25 godina rada tvrtke TIM ZIP, kao i 15. godišnjice Richemont kluba Hrvatske!

Primite moje iskrene čestitke!

Proteklih 46 godina sam involviran u rad britanskog i Međunarodnog Richemont kluba.

Znam da je naše uvjerenje o potrebi za međusobnom razmjenom vještina, informacija i zajedničkog razvoja u potpunosti prihvaćeno od vaših članova, ovdje u Hrvatskoj.

Vrijeme koja sam proveo kao predsjednik Međunarodnog Richemont kluba bilo je obogaćeno kontaktima i prijateljstvima koja su se tijekom godina ostvarivala i s vašim članovima.



Moja uloga predsjednika Međunarodne Richemont obitelji se, nakon četiri godine, bliži kraju.

Sljedeći tjedan u Bilbao, u Španjolskoj, svome dragom prijatelju, Jorge Pastor Moranu, predajem kormilo i smatramo da bi vam se upravo on trebao obratiti sa svojom vizijom budućnosti i s nadom za daljnju suradnju sa svima vama.

Stoga mi pruža veliko zadovoljstvo i ponosan sam što mogu Međunarodni Richemont klub predati Jorgeu, u čijim će rukama, tijekom sljedeće četiri godine, biti vrlo sigurno i brižno vođen.



## PRISUTNE JE POZDRAVIO I JORGE PASTOR MORENO, NOVOIZABRANI PREDSJEDNIK MEĐUNARODNOG RICHEMONT KLUBA

Dobar vam dan, dame i gospodo, dragi pekari i slastičari ove regije, ali i cijele Europe, jer vidim da nas ima iz cijele Europe!

Hvala mom dragom prijatelju Johnu Slatteryu na lijepim riječima i povjerenju koje mi iskazuje!

Dame i gospodo, čast mi je i ponosan sam što vam mogu prenijeti tople pozdrave članova Richemont kluba Španjolske i čestitati našim domaćinima, tvrtki TIM ZIP i Richemont klubu Hrvatske njihove vrijedne jubileje.

S našim hrvatskim kolegama već dugi niz godina uspješno surađujemo i izmjenjujemo obostrano vrijedna iskustva. Ta suradnja se redovito pretvara u trajna i duboka prijateljstva.

Upravo ta razmjena znanja i iskustava koja je temelj trajnog očuvanja kvalitete i kreacije izvornog pekarstva i slastičarstva



Sretno!

Hvala vam!

bila je i ostala svrha i cilj osnivanja Međunarodnog Richemont kluba.

U sljedećih četiri godine na čelu naše udruge nastojat ću podržati upravo te vrijednosti, još više i još snažnije.

Iskrene čestitke i poštovanje svim jubilarcima i puno uspjeha svima u vašem budućem radu!

## GOVOR SVJETLANE MAKAJ, PREDSJEDNICE RICHEMONT KLUBA HRVATSKE

Poštovane dame i gospodo!

Dragi kolege, poštovani članovi Richemont kluba, dragi TIM ZIP – ovcu!

Ponosna sam i velika mi je čast što mogu, kao predsjednica Richemont kluba Hrvatske i kao dugogodišnja direktorica EKOS PEKARNICE iz Varaždina biti danas s vama i sudjelovati u obilježavanju jubileja dviju važnih institucija u pekarskoj, konditorskoj i slastičarskoj branši naše regije.

25 godina tvrtke TIM ZIP i 15 godina Richemont kluba Hrvatske. Dugo sam u našoj struci i mogu reći da je malo onih koji nisu u direktnoj proizvodnji, a koji su razvoju pekarstva i pekarsko-slastičarske tehnologije i poboljšanju kvalitete proizvoda doprinijeli više od tvrtke TIM ZIP i našeg Richemont kluba.

Moja i naša suradnja s tvrtkom TIM ZIP od samih početaka značila je međusobno razumijevanje, poštovanje i suradnju. Pouzdanost, promišljenost, vjerodostojnost i uspješnost su karakteristike koje najbolje opisuju način rada i odnos stručnjaka tvrtke TIM ZIP prema zadacima, projektima i zahtjevima nas kupaca. Uvijek spremni slušati, uvijek spremni pomoći. Takvim odnosom i svojim vrhunskim vještinama TIM ZIP odnos kupca i prodavača pretvara u odnos partnera koji zajedno traže najbolje rješenje.

Richemont klub Hrvatske, snažno potican i podržavan upravo od rukovodstva i svih djelatnika tvrtke TIM ZIP, je u 15 godina svoga postojanja realizirao nekoliko vrlo važnih brendova na promicanju kvalitete i same branše.

Nezaboravni su naši festivali kruha i slastica koji su okupili branšu da bi javnosti prezentirali svu širinu mogućnosti i bogatstvo znanja i vještina kao i raznovrsnost okusa i proizvoda naših tvrtki. I bit će ih opet!

Naše sudjelovanje na natjecanjima širom Europe i skupovima Međunarodnog Richemont kluba obogatilo je naše članove novim idejama, znanjima i iskustvima, ali i međunarodnim prijateljstvima. Zato posebno i od srca pozdravljam naše prijatelje iz Richemont klubova Engleske, Irske, Španjolske, Švicarske i Austrije.

Natječaj Zlatne ruke koji i ove godine, već peti put, organiziramo, u jednoj zemlji i regiji u kojoj je zaboravljena ili skoro izbrisana tradicija pekarskih i slastičarskih majstorija, posljednja je mogućnost zaljubljenicima naše branše da pokažu što sve mogu oni kojima je kreacija i izvrsnost, ljubav prema onome što rade, način rada i način života.

TIM ZIP i Richemont klub Hrvatska definitivno su, ruku pod ruku, obilježili protekla dva desetljeća naše branše, pa neka tako bude i u buduće. Sigurna sam da ćemo od toga svi imati koristi.

Iskreno čestitam svima ove velike i značajne jubileje!  
Živjeli!



# I VAŠ MALOPRODAJNI PROSTOR



Pumberger, Austrija

Waldbauer, Austrija



# MOŽE IZGLEDATI EUROPSKI!



Bruckner, Austrija

TIM ZIP u suradnji s austrijskim partnerom, tvrtkom **SCHWEITZER LADENBAU** nudi usluge stručnih projekatana koje uključuju projektiranje, savjetovanje, izradu i montažu opreme i uređaja, planove instalacijskih priključaka struje i vode, plan stropa i rasporeda rasvjete, odnosno rješenje ili savjet za svaki prostor ili situaciju. Razvijanjem individualnog koncepta za svakog poslovnog partnera u pekarskoj, slastičarskoj i čokoladnoj branši dolazi se do najboljih rješenja koja osiguravaju uspjeh u prezentaciji i prodaji.

Mnoge najljepše prodajne prostore u Europi, u kojima Vam je možda zastao dah, koncipirao je i uređio **SCHWEITZER LADENBAU**, a ovom je izuzetno uspješnom suradnjom dosad uređeno više od 100 maloprodajnih prostora u Hrvatskoj i zemljama regije.

STROJEVI ZA PAKIRANJE TALIJANSKOG PROIZVOĐAČA PFM

# Najsuvremenija tehnološka dostignuća u području pakiranja prehrambenih proizvoda

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



- Strojevi su projektirani i proizvedeni od strane najboljih stručnjaka interdisciplinarnog tima inženjera, dizajnera, tehničara, voditelja prodaje i marketinga te razvojnog tima

**S**trojevi za pakiranje talijanskog proizvođača PFM imaju sve značajke najsvremenijih tehnoloških dostignuća u području pakiranja prehrambenih proizvoda. Sigurno je da kvalitetno i prikladno izabrana ambalaža ima značajnu ulogu u uspostavljanju prvog kontakta između kupca i proizvoda te predstavlja presudnu ulogu kod donošenja odluke o konačnom izboru proizvoda, ali se ne smije zanemariti ni njezina uloga u mehaničkoj zaštiti, očuvanju svježine i trajnosti pakiranog proizvoda.

Danas su mogućnosti izbora oblika i načina pakiranja izuzetno velike i ovise isključivo o mašti i kreativnosti njezina stvaratelja. PFM u ponudi ima čak 40 različitih modela strojeva za pakiranje prehrambenih i neprehrambenih proizvoda, a posebno se ističe veliki



izbor strojeva namijenjenih konditorskoj i pekarskoj industriji kao i ostalim granama prehrambene industrije. Kako bi omogućili maksimalno zadovoljstvo kupaca, u fokusu poslovanja PFM grupacije nalazi se kupac, što je moguće postići jedino uspostavom kontinuiranog odnosa, te aktivnim uključivanjem kupca u svaki korak procesa proizvodnje.

**PFM S.p.A. Packaging Machinery**, sa sjedištem u Torbelvicinu u pokrajini Vicenza, matična je tvrtka gdje se koordinira djelovanje administracije, tehničke i komercijalne djelatnosti PFM grupacije. PFM grupacija prisutna je u više od 70 zemalja diljem svijeta, a pridruživanjem tvrtki BG PACK, MPB, SPS ITALIANA i PFmeccanica u kojima se obavlja proizvodnja strojeva za pakiranje, PFM grupacija je u mogućnosti ponuditi



C2 multihead vega



R-700 vertikalni stroj za pakiranje





PEARL - stroj za horizontalno pakiranje

kompletnu izvedbu automatiziranog sustava pakiranja. Strojevi su projektirani i proizvedeni od strane najboljih stručnjaka interdisciplinarnog tima inženjera, dizajnera, tehničara, voditelja prodaje i marketinga te razvojnog tima. Servisna služba zajedno sa službom za korisnike svakodnevno prati rad instaliranih linija diljem svijeta putem stručne daljinske servisne usluge Teleservice. PFM grupa zapošljava 500 kvalificiranih zaposlenika, a godišnji promet PFM grupe je 100 milijuna eura, te je u 2016. godini proizvedeno 1000 strojeva za pakiranje.

Tvrtka **BG Pack** sa sjedištem u Bergamu, pridružena PFM grupaciji 2001. godine, renomirana tvrtka s međunarodnim ugledom proizvodi horizontalne i vertikalne strojeve za pakiranje. Od vertikalnih strojeva za pakiranje, na vrhu tehnološkog razvoja nalazi se Vetta, stroj za automatsko formiranje, punjenje i zavarivanje vrećica različitih oblika i dimenzija uključujući Doypack sa zip zatvaračem i Steelo vrećice.

Tvrtka **MBP** pridružuje se PFM grupaciji još 1980. godine, te je vodeća tvrtka za konstruiranje i proizvodnju multihead vaga koje odlikuje izuzetna preciznost i brzina odvage, fleksibilnost, pouzdanost te jednostavno održavanje i čišćenje glava. MPB je proizvođač revolucionarne linije C multihead vaga kao i R serije vertikalnih strojeva za formiranje, punjenje i zavarivanje vrećica koja svoju najveću primjenu nalazi u konditorskoj industriji.

**C2** multihead vaga je precizna vaga s centralnim vibracijskim konusom, brojačem komada proizvoda i potpuno automatiziranim radom za precizno doziranje i jednostavno upravljanje i održavanje.

Tvrtka **SPS Italiana** je tvrtka specijalizirana za proizvodnju automatskih industrijskih sustava za transport, sortiranje i pakiranje konditorskih proizvoda kao što su biskviti s

punjenjem, keksi, vafla, krekeri te čokoladni proizvodi. Pruža kompletnu uslugu manipulacije proizvoda od izlaska iz peći (keksi i vafla) i rashladnih tunela (čokoladni proizvodi) do finalnog pakiranog proizvoda.

**PFmeccanica** je proizvodni centar ključnih mehaničkih dijelova koji PFM grupi daje potpuni nadzor nad kvalitetom, proizvodnjom i logistikom strojeva za pakiranje.

Stroj za horizontalno pakiranje **PEARL** karakterizira moderan dizajn, ergonomična izvedba stroja s brzo dostupnim glavnim dijelovima, jednostavno čišćenje i održavanje stroja. Stroj ima Touch screen kontrolni panel za jednostavno upravljanje, servo pogon stroja, rotirajuće čeljusti za zavarivanje, nosače za foliju koja dolazi odozgo i fotočeliju za centriranje tiskane folije.



Stroj za vertikalno pakiranje

# Suvremene tehnologije u pekarstvu i slastičarstvu – sirovine i proizvodi

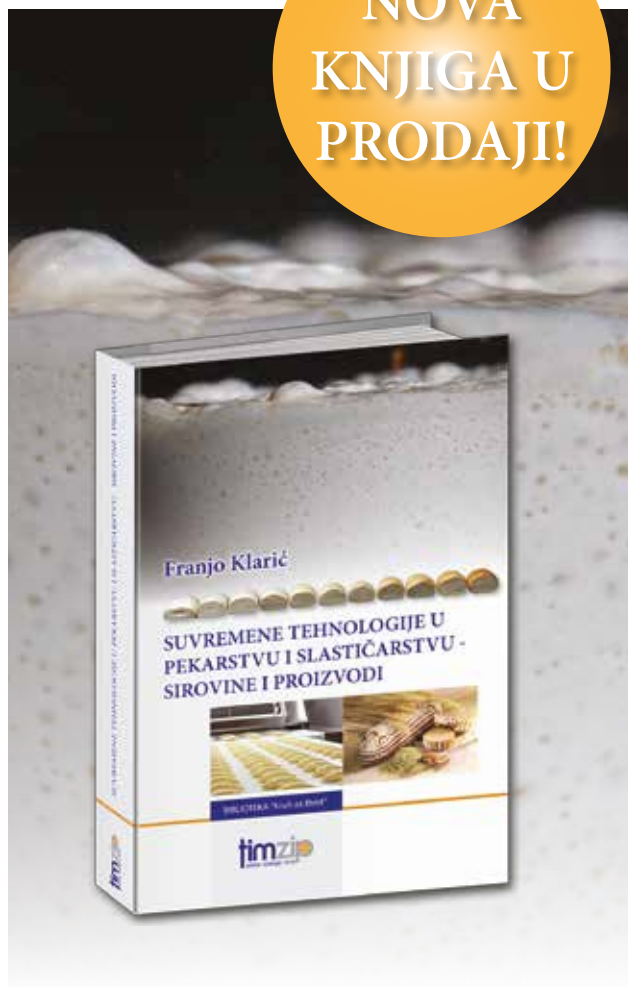
- Prva knjiga hrvatskog autora u kojoj su temeljito i sveobuhvatno obrađene i suvremene tehnologije za pekarstvo i slastičarstvo kao i sirovine i tehnološki postupci proizvodnje
- Knjigu je na Svečanoj akademiji tvrtke TIM ZIP predstavila recenzentica *prof. dr. sc. Duška Ćurić*

„Izuzetna mi je čast i zadovoljstvo da sam imala priliku sudjelovati kao recenzentica i da vam danas mogu predstaviti vrhunsko autorsko djelo, stručnu knjigu *Suvremene tehnologije u pekarstvu i slastičarstvu – sirovine i proizvodi*, autora gospodina **Franje Klarića, dipl. ing.**, koja je nastala kao rezultat njegovog ogromnog znanja proisteklog iz 60 godišnjeg iskustva i rada na najodgovornijim pozicijama u pekarskoj industriji širom Europe kao i njegove želje i ogromnog truda da svoje veliko znanje uobliči u knjigu te tako omogući mladima koji rade o pekarskoj i slastičarskoj industriji, kvalitetnu edukaciju, brzo i uspješno usavršavanje“, riječi su kojima je 14. rujna ove godine na Svečanoj akademiji tvrtke TIM ZIP u Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici u Zagrebu knjigu predstavila *prof. dr. sc. Duška Ćurić*.



Autor Franjo Klarić (desno) i urednik Ivan Bulić na javnoj promociji knjige

NOVA  
KNJIGA U  
PRODAJI!



Za nastanak ove knjige posebno je zaslužan i gospodin **Ivan Bulić, dipl. ing.**, koji je tijekom zadnje dvije godine svakodnevno i nesebično pomagao autoru u stručnom oblikovanju i uredničkoj pripremi knjige koju danas imamo pred sobom.

Posebnu zahvalnost za nastanak i izdavanje knjige dugujemo također čelniku tvrtke TIM ZIP **Vladimiru Buliću**, koji je davno prepoznao potrebu za unaprjeđenjem obrazovanja u području prerađivanja žitarica te pokrenuo izdavački projekt





Prof. dr. sc. Duška Čurić svečano je predstavila knjigu

**Biblioteka *Kruh za život*** u okviru kojeg su do danas izdana 2 stručna priručnika za pekarstvo i slastičarstvo, kao i prijevod knjige *Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda*, te autorska knjiga *Suvremene tehnologije u pekarstvu i slastičarstvu – sirovine i proizvodi*.

Knjiga ***Suvremene tehnologije u pekarstvu i slastičarstvu – sirovine i proizvodi***, je prva

autorska knjiga na hrvatskom jeziku koja cjelovito opisuje tradicionalne i suvremene postupke proizvodnje pekarskih, brašeno konditorskih i slastičarskih proizvoda. Detaljno su opisane sirovine, njihov sastav, prehrambena vrijednost i tehnološka svojstva. Objašnjene su kemijske, fizikalne i biokemijske promjene koje se događaju tijekom procesa pripreme, prerade i čuvanja gotovih proizvoda. Detaljno su opisani i prikazani potrebni strojevi i oprema za proizvodnju i pakiranje. Knjiga obiluje recepturama i optimalnim uvjetima proizvodnje velikog broja standardnih i posebnih proizvoda. Autor ukazuje na moguće i najčešće pogreške u proizvodnji i načine kako ih izbjeći. Knjiga obiluje vrlo impresivnim fotografijama, većinom snimljenim u režiji djelatnika tvrtke, slikama, tablicama i grafovima, te raznim stručnim uputama, sugestijama i jezgrovitim objašnjenjima koja čitatelju omogućavaju jednostavno razumijevanje i najstručnijih pojmova u knjizi. Iako je naglasak stavljen na primjenu suvremenih tehnoloških procesa u proizvodnji klasičnih i finih pekarskih proizvoda, tijesta, proizvoda iz tijesta, keksa i kolača, detaljno su opisani i tradicionalni postupci proizvodnje najpoznatijih proizvoda iz žitarica. Ova vrijedna autorska knjiga na jednostavan i prihvatljiv način objedinjuje sva potrebna stručna i profesionalna znanja i vještine neophodna za vođenje i upravljanje procesima proizvodnje pekarskih, brašeno-konditorskih i slastičarskih proizvoda, te se može preporučiti svima, profesionalcima, đacima, studentima i nastavnicima koji žele znati više i bolje o tehnologijama prerade žitarica i mogućnostima koje ova industrija nudi.

## Osigurajte svoje primjerke!

Narudžbe:

na telefon: +385 1 660 80 30, na fax: +385 1 660 80 40,

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

## 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

# Proizvodi iz biskvitnih masa i iz bečke mase

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”

*U engleskom jeziku pojam biskvit odnosi se na dvopek ili kekse proizvedene iz bilo kojih tijesta. Dakle, kada netko u Velikoj Britaniji zahtijeva biskvit, tada on ne dobije točno određen proizvod. Naprotiv, u njemačkom govornom području riječ biskvit je svojim značenjem vrlo usko određena.*

**Biskvitni proizvodi** sadrže jaja, šećer i pšenično brašno ili škrob. Pripremaju se iz tučenih masa.

## Vrste biskvitnih masa i njihova priprema

Pjenaste mase dijele se prema količini šećera na teške i lagane mase. I biskvitne mase se dijele prema količini sastojaka na lagane i teške mase (usporedite tablice na sljedećoj stranici). Za teške biskvitne mase odlučujuća je količina mlinskih proizvoda i količina upotrijebljenog šećera, na 1 000 g jaja.

Bjelanjak se može dobro istući. Zato je kod pjenastih masa moguće postići velik volumen. Što se događa pri tučenju cijelih jaja za biskvitne mase?

### Pokus

Treba odvojeno tući u trajanju od 5 minuta:

Uzorak 1 = 100 g bjelanjka + 60 g šećera

Uzorak 2 = 100 g žumanjka + 60 g šećera

Uzorak 3 = 100 g cijelih jaja + 60 g šećera

Istučenim masama ocjenjuju se svojstva i volumen.

### Zapažanja:

Bjelanjak daje najveći volumen. Žumanjak se naprotiv, jedva može istući. Cijela jaja se mogu tući, ali masa ima, u usporedbi s masom dobivenom tučenjem bjelanjka, manji volumen i mekša je.

### Obrazloženje:

Velik sadržaj masnoća kao i prisutnost lipofilnih bjelančevina u žumanjku smanjuju sposobnost tučenja. Zbog toga udio žumanjka ograničava i mogućnost tučenja jaja. Žumanjak doprinosi stvaranju emulzije (masne tvari žumanjka + udio vode iz jaja).

### Zaključci za praksu:

- Biskvitne mase tuku se bolje i rahlije kada je upotrijebljen veći udio bjelanjka. Na taj način dobiju se lagane mase.
- Biskvitne mase s većim udjelom žumanjka loše se tuku i na taj način dobije se teška masa.
- Proizvodi iz lakih biskvitnih masa su suhi. Naprotiv, proizvodi iz teških biskvitnih masa su u sredini vlažniji.



Polugotovi proizvodi iz biskvitnih masa i iz bečke mase



**Osnovni recept za laganu biskvitnu masu**

1 000 g cijela jaja  
 400 g šećer  
 400 g pšenično brašno / pšenični škrob  
 kuhinjska sol i aroma

**Osnovni recept za tešku biskvitnu masu**

1 000 g cijela jaja  
 1 000 g šećer  
 1 000 g pšenično brašno / pšenični škrob  
 kuhinjska sol i aroma



Volumen mase istućenog bjelanjka, žumanjka i cijelih jaja

**Za zapamtiti****Biskvitne mase**

S istom količinom cijelih jaja

**lagane**

malo šećera  
 malo brašna ili škroba  
 malo žumanjka

**teške**

puno šećera  
 puno brašna ili škroba  
 puno žumanjka

**Ogledni recept za masu za indijanere**

Lonac 1	Lonac 2
400 g žumanjak	1 600 g bjelanjak
200 g voda	400 g šećer
400 g pšenično brašno	400 g pšenični škrob
aroma	prstohvat kuh. soli



Specijalni lim za indijanere



Indijaner



Piškote

**Ogledni recept za masu za anis kolačiće**

1 000 g jaja  
 1 000 g šećer  
 1 000 g pšenično brašno  
 40 g ulje anisa  
 10 g kuhinjska sol



Anis kolačići

## Tučenje biskvitnih masa

Lagane i teške biskvitne mase, kada se proizvode na *uobičajen način*, razlikuju se i po postupku tučenja, (*uobičajen način* je priprema bez gotovih smjesa).

*Lagane biskvitne mase tuku se hladne.*

### Masa za indijanere priprema se kao masa iz dva lonca

Tipičan primjer za lagane biskvitne mase su *indijaneri (crni poljupci ili crnačke glave)* i piškote. Primjer recepta naveden je u tablici. Masa se priprema po *postupku iz dva lonca*.

Tučenje se odvija na sljedeći način:

- U *loncu 1* miješaju se žumanjci, prosijano pšenično brašno, voda i arome tako dugo dok se masa više ne vuče.
- U *loncu 2* tuče se bjelanjak, šećer i prstohvat kuhinjske soli. Snijeg se nikako ne smije tući do pahuljaste strukture. Na kraju tučenja pažljivo se umiješa prosijani škrob.

Nakon zajedničke obrade obiju masa, masa za indijanere dresira se na papir za pečenje ili u specijalni lim s udubljenjima (slika na prethodnoj stranici). Crnačke glave se odmah, bez odmaranja, peku na 200 °C, uz otvoren odvod zraka.

Pri proizvodnji biskvita za piškote, prije pečenja se na piškote dresirane na papiru posipa fini šećer.

### Masa za anis kolačiće priprema se kao masa iz jednog lonca

Tipičan primjer teških biskvitnih masa su mase za anis kolačiće ili omlete (pogledajte ogleadni recept u tablici). Masa sadrži puno žumanjka i brašna (najčešće bez škroba).

Kod teških biskvitnih masa mora se stvoriti emulzija iz masnoće žumanjka i dijela vode. To se lakše ostvaruje zagrijavanjem mase.

*Teške biskvitne mase tuku se tople.*

Mase za omlete ili anis kolačiće pripremaju se samo u *jednom loncu*. Pri tome se jaja, šećer, sol i arome nakon kratkog vremena tučenja zagriju. Masa treba imati *temperaturu krvi* (dakle, najviše zagrijana do 40 °C). Nakon toga se masa tuče do kraja hladna.

U rahlu masu se više puta umješava mješavina brašna i ostalih praškastih komponenti (u nekim varijacijama zajedno s kakaom ili naribanim lješnjacima).

Gotova masa mora se preraditi što je moguće prije. Za rolade se masa tanko razmaže na papir za pečenje. Oblici za omlete rade se sa šablonama.

Masa za anis kolačiće mora se istiskati prije pečenja i sušiti tako dugo dok kolačići ne dobiju koru.

## Tučenje bečke mase

Za razliku od biskvitne mase bečka masa sadrži određeni dio masnoće (tablica na idućoj stranici). Dodatkom masnoće i veće količine šećera nastaju proizvodi sa sočnom sredinom i dužom svježinom.

*Bečke mase tuku se tople.*

### Bečka masa priprema se kao masa iz jednog lonca

Tučenje bečke mase odvija se jednako kao i tučenje teške biskvitne mase, uz zagrijavanje u samo jednom loncu. Emulzija kod te mase mora biti naročito stabilna jer se nakon umješavanja brašna mora dodatno obraditi.

Ta masnoća se mora zagrijati na 45 °C. U masu se ne smije ugraditi vruća masnoća jer bi inače bjelančevine mogle koagulirati. Također se masnoća ne smije dodati prije smjese brašno–škrob jer bi se masa mogla spustiti. Ako se masnoća doda prije nego li su brašno i škrob dobro prerađeni, tada se stvaraju masne pruge ili grudice brašna i masnoće.

### Varijacije bečke mase – različiti dodaci

Iz bečke se mase proizvode podlošci, tortice, rolade i kapsule. Dodacima se masa može prilagoditi i drugim zahtjevima, npr. dodatkom kakao praha mogu se proizvoditi tamne podloške, a dodatkom lješnjaka ili badema posebne podloge za torte.

Masa se može pripremiti i s integralnim proizvodima. Za proizvodnju rolada i podloga za tortice dopušta se i dodatak masnoće i upotreba emulgatora (slika na sljedećoj stranici).

### Postupak sve odjednom – hladno tučenje

Emulzija u bečkoj masi može nastati i bez toplog tučenja kada se koristi sredstvo za tučenje. U *postupku sve odjednom* masa se iz svih dodataka može pripremiti u jednoj radnoj operaciji. Rahlost se ne može postići samo utučenim zrakom. Dodatno se dodaje prašak za pecivo.

Bečke mase i biskvitne mase mogu se pripremiti i iz gotovih smjesa. Najčešće se *convenience proizvodima* dodaju još jaja i / ili voda (i dodaci za varijacije masa).

### Prerada i pečenje za zalihu

Za dobivanje plosnatih poluproizvoda bečka masa razmazuje se na papir, a za podloge za torte puni se u kalupe



ili prstene. Pečenje se odvija kod oko 200 °C i uz zatvoren otvor zraka. Pritiskom prsta ispituje se jesu li proizvodi ispečeni: oni se lagano vraćaju natrag.

Nakon pečenja se podlošci odmah istresu na ravnu naprašenu podlogu. Podlošci proizvedeni s emulgatorom mogu se nuditi smrznuti.

#### Osnovni recept za bečku masu

1 000 g jaja  
600 g šećer  
600 g pšeničnog brašno / pšenični škrob  
300 g maslac  
kuhinjska sol i aroma

#### Zahtjevi za bečku masu

Za bečku masu se na 100 dijelova mlinskih proizvoda mora upotrijebiti najmanje 66,7 dijelova jaja ili odgovarajuća količina proizvoda iz jaja i najmanje 6 dijelova maslaca ili odgovarajuća količina mliječnih masti, margarina ili bezvodne masnoće.

#### Savjeti za pripremu bečke mase

- Probom na usnama može se ispitati toplina tučenja: mala količina tople mase na usnama ne smije se osjetiti niti hladno niti vruće.
- Probom prstima može se ispitati željeno stanje mase kod toplog tučenja. Mala količina mase zadrži se na prstima. Stvori se mali klin koji ne smije kapatiti.
- Kod toplog tučenja masa se u početku jako razvlači jer su mjehurići zraka veliki. Pri hladnom tučenju pore u masi se skupljaju. To se može utvrditi vizualno: volumen se smanjuje, a masa ostaje zaobljena u gornjem dijelu lonca.
- Optimalno stanje istučene mase može se utvrditi ručnom probom. Masa se pod prstima osjeti čvrsto i pucketa kod pritiskanja.

#### Za zapamtiti

- Bečka masa i teške biskvitne mase tuku se i tople i hladne **postupkom iz jednog lonca**.
- Upotrebom sredstva za tučenje ili gotovih smjesa mogu se i biskvitne mase i bečka masa proizvesti **postupkom sve odjednom**.



Proizvod iz bečke mase s integralnim dodacima

### Nedostaci i pogreške biskvitnih proizvoda

Bitni nedostaci i pogreške proizvoda dobivenih iz tučenih masa s dodatkom jaja mogu se najbolje prikazati na podlošcima za torte.

Glavni nedostatak je vidljivo odstupanje od idealne poroznosti sredine.

#### Pregruba poroznost nastaje

- pri velikom udjelu brašna (umjesto pšeničnog škroba),
- pri velikom udjelu šećera,
- pri prevelikom dodatku praška za pecivo (u *postupku sve odjednom*),
- pri prevelikom dodatku vode (u *postupku sve odjednom*),
- pri velikom volumenu nastalog tučenjem.

#### Prefina poroznost nastaje

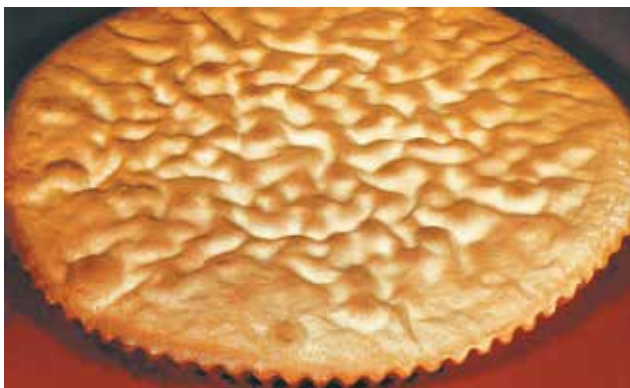
- pri velikom udjelu pšeničnog škroba,
- pri premalom udjelu šećera,
- pri povećanom udjelu jaja,
- pri premalom dodatku praška za pecivo (u *postupku sve odjednom*),
- pri neispravnom doziranju sredstva za tučenje (u *postupku sve odjednom*),
- pri čvrstom tučenju ili kod previše tučene mase.

Prethodno spomenuti utjecaji na tvorbu pora u podlošcima za torte, mogu se koristiti kao temelj za poduzimanje mjera

kojima se mogu postići tražena obilježja kvalitete (npr. povišenje udjela škroba u masi za tvorbu finije poroznosti).

Neovisno o svojstvu pora, kod podložaka za torte može nastati suha i rupičasta sredina. Uzrok može biti prečvrsta masa (kod previsokog udjela mlinskih proizvoda) ili previsoka temperatura mase. Na kraju tučenja potrebno je postići temperaturu mase od 24 °C do 26 °C.

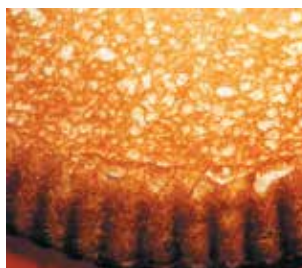
Ostale pogreške koje se javljaju kod podložaka za torte prikazane su na pripadajućim slikama. Uzroci pogrešaka i odgovarajuće protumjere navedeni su u pregledu u nastavku.



Valovita i skupljena površina podloge za torte



Tvorba prstena u sredini podloge za torte



Pregruba poroznost



Nečisti rub kod podloge za tortice

### ***Pogreške kod podložaka za torte i načini kako ih izbjeći***

<b>Pogreške proizvoda</b>	<b>Uzroci</b>	<b>Mjera za pomoć</b>
• Valovita i uvučena površina	• Masa prežilava • Masa premalo tučena	• Povećati udio škroba • Masu manje istući
• Nečisto razliveni rubovi	• Masa previše rahla • Rub previše zamašćen ili je primijenjena kriva masnoća za odvajanje	• Masu manje tući i smanjiti količinu praška • Kalupe manje mazati, upotrijebiti za odvajanje masnoću bez vode
• Stvaranje prstena u sredini	• Masnoća nije emulgirala	• Masnoću dodati nakon umješavanja brašna

### **Pregled**

#### ***Ukratko najvažnije o tučenim masama s jajima***

*Pjenaste mase sadrže samo bjelanjak i mogu biti lagane i teške, ovisno o količini bjelanjaka i šećera. Biskvitne mase se proizvode iz jaja, šećera i pšeničnog brašna ili pšeničnog škroba. Uz te dodatke bečka masa sadrži još i masnoću. Proizvodi iz tučenih masa rahle se fizikalnim načinom pomoću zraka.*



NOVA  
KNJIGA U  
PRODAJI!

Franjo Klarić

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



- 600 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 tehnološki postupci proizvodnje
- namijenjena je pekarskim majstorima, slastičarima i tehnolozima u pogonima, a mogu ju jednako koristiti profesori i nastavnici te studenti i učenici koji se školuju za zanimanja povezana s preradom žitarica
- knjiga sadrži i vrijedne fotografije, slike, tablice, grafičke prikaze te brojne recepture i odabrane pokuse, a sve u suglasju s najnovijim standardima struke

**Osigurajte svoje primjerke!**

Narudžbe:

na telefon: +385 1 660 80 30, na fax: +385 1 660 80 40,  
ili na e-mail: [timzip@timzip.hr](mailto:timzip@timzip.hr)

**Cijena: 385,00 kn (50,00 EUR)**

**Za naručene četiri knjige, petu dobivate gratis!**

BIBLIOTEKA "Kruh za život"

**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj

[www.timzip.hr](http://www.timzip.hr)

SIROVINA TVRTKE IL GRANAIO DELLE IDEE ZA PROIZVODNJU BOŽIČNIH SLASTICA

# Božićna slastica kojoj nitko nije odolio već 500 godina

- **Panettone Nucleo** dozira se u pripremi predtjestja, a koristi se za pripremu glavnog tijesta od kojeg se u 2 dana napravi ova originalna talijanska slastica

**P**anettone je najpoznatija božićna slastica u Europi i vjerojatno ne postoji zemlja u kojoj ne zauzima počasno mjesto na blagdanskome stolu. Naravno, slavu si nije priskrbio nedavno. Njegova tradicija traje stoljećima, a iz godine u godinu kreativci osmišljavaju nova punjenja i oblike.

Tradicionalni *panettone* sadrži uglavnom suho voće, dok danas postoje različite varijante ovoga omiljenog božićnog kolača, primjerice s čokoladnim punjenjem ili orašastim voćem.

Iako se prema originalnoj recepturi kolač priprema bez kvasca, priprema na ovaj način je vrlo složena i zahtijeva više dana, stoga danas postoje mješavine i koncentri koje, s jedne strane, maksimalno ubrzavaju postupak, a s druge strane ipak osiguravaju jednako ukusne delicije.

Kvalitetan *panettone* se odlikuje nježnom i vrlo poroznom sredinom zlatnožute boje, specifičnim okusom s osebujnom cvjetno-voćnom aromom i vrlo dugom svježinom, koja može trajati i tjednima nakon rezanja. Klasična proizvodnja *panettonea* zahtijeva vrlo mnogo praktičnog iskustva i osjećaja za tu vrstu tijesta.

Kako bi se što više olakšala priprema ovog slatkog kruha, tvrtka **Il Granaio Delle Idee** proizvela je koncentrat za pripremu *panettonea* - **Panettone Nucleo** koji se dozira u pripremi predtjestja, a koristi se za pripremu glavnog tijesta od kojeg se u 2 dana napravi ova originalna talijanska slastica.

Odlika ovog koncentrata je što je 100 % prirodan, sadrži pšenično kiselo tijesto, a ne sadrži emulgatore.

Osim za pripremu *panettonea*, ovaj koncentrat se također može koristiti i za pripremu drugih klasičnih talijanskih slastica - *colombe*, *veneziane*, slatke *focccie*.

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



ideas in **bakery**



U nastavku se nudi receptura za pripremu *panettonea* s koncentratom **Panettone Nucleo**:

## Predtjesto

Sirovina	Masa (kg)
<b>Panettone Nucleo</b> .....	0,500
Brašno T 400.....	3,400
Svježi kvasac.....	0,008
Šećer.....	0,600
Žumanjak.....	0,550
Maslac.....	0,800
Voda.....	1,600
<b>Ukupno</b> .....	<b>7,458</b>

## Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 15 min

Sve sastojke osim maslaca treba miješati dok se ne dobije glatko tijesto. Maslac dodati postupno, u 2 do 3 navrata.





Miješanje brzo: 4 min

Temperatura tijesta: 27 °C

Fermentacija: 27-29 °C/75 % RH

Vrijeme fermentacije: 13-14 h

Tijesto valja ostaviti u komori dok se volumen tijesta ne učetverostruči.

## Glavno tijesto

Sirovina	Masa (kg)
Predtijesto	7,458
Brašno T 400	1,000
Groždice	1,350
Šećer	0,800
Žumanjak	0,500
Maslac	0,800
Kandirana naranča	0,750
Kandirani cedar	0,550
Narančina kora	1 kom
Limunova kora	1 kom
Vanilija	1 kom
Voda	0,200
<b>Ukupno</b>	<b>13,408</b>

## Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 15 min

Zajednički miješati predtijesto, brašno i vodu. Postupno dodati šećer dok se ne dobije suho i glatko tijesto. Dodati žumanjak, sol i na kraju maslac, u 2 do 3 navrata.

Miješanje brzo: 4 min

Po isteku druge brzine treba dodati groždice i kandirano voće te miješati u prvoj brzini sve dok se voće ne ugradi u tijesto.

Temperatura tijesta: 30 °C

Tijesto treba ostaviti u fermentacijskoj komori 45 - 60 min, a potom oblikovati i stavljati u kalupe.

Fermentacija: 30 °C/75 % RH

Vrijeme fermentacije: 4-5 h

Kada se oblikovani komadi izvade iz komore, treba ih ostaviti sve dok se ne napravi kora. Nakon toga, tijesto se zareže u obliku križa te unutra stave komadići maslaca.

Pečenje: 180 °C

Prije kraja pečenja treba otvoriti ventil zraka.

Vrijeme pečenja: oko 35 min, za odvagu 600 g

Nakon pečenja panettone se ostavi hladiti ovisno naopako na žici.

## Pogačice



Sastojci	Količina (kg)
Pšenično brašno	1,600
DIAMANT Kukuruzna mješavina s curryem	0,400
Kvasac	0,070
Sol	0,005
Prženi luk	0,200
Mlijeko u prahu	0,100
Margarin	0,080
Voda	oko 0,960
<b>Ukupno</b>	<b>3,415</b>

## Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 2 min

Miješanje brzo: 6 min

Tijesto treba stanjiti na debljinu 8 mm, laminirati sa 650 g margarina i preklopiti jednom jednostavno i jednom složeno.

Odmaranje: 30 min na 5 °C

Tijesto preklopiti dva puta složeno.

Odmaranje: 30 min

Razvaljati na debljinu oko 4,5 mm te izrezati željene oblike.

Fermentacija: 15 min

Vrijeme pečenja: oko 12 min, s otvorenim izlazom zraka.

Temperatura pečenja: ko 210 °C



## Medenjaci



Sastojci	Količina (kg)
DIAMANT Medena smjesa	1,00
Med	0,20
Voda	0,14
<b>Ukupno</b>	<b>1,34</b>

### Tehnološki postupak

Miješanje: 7-10 min

Mirovanje tijesta: 30 min , na + 4 °C

Ako je tijesto pretvrdo, ponovno premjesiti.

Tijesto istanjiti na 4-6 mm i izrezati u željene oblike. Prije pečenja premazati mlijekom.

Temperatura pečenja: 200 °C

Vrijeme pečenja: 10-14 min, ovisno o odvazi komada

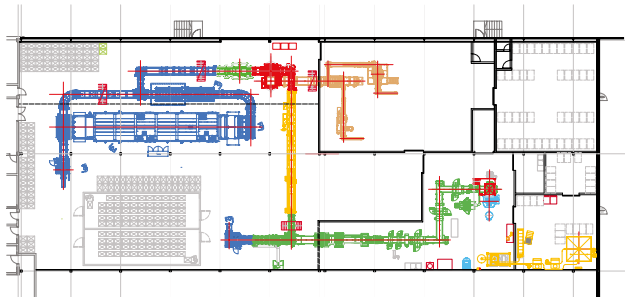
1 sljedećih  
25 godina zajedno





# 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

## tehnološka podrška



## strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



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

## montaža i servis



**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj  
Ljubljana

**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj  
Zagreb

**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj  
Beograd

#### PODRUŽNICA ZAPAD

##### Skладиšte Zagreb:

10 010 Zagreb  
Bani 100, Buzin  
Tel: 01 660 80 36  
Fax: 01 660 80 40  
Mob: 098 36 48 31

##### Skладиšte 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

##### Skладиšte Bjelovar:

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

##### Skладиšte Osijek:

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

#### PODRUŽNICA JUG

##### Skладиšte Zadar:

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

##### Skладиšte 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 13 417 894  
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:**  
**GLAVNA UREDNICA:**  
**OBlikOVANJE:**  
**TISAK:**

TIM ZIP d.o.o., Bani 100, Zagreb  
Martina Kolak  
Biljana Lihtentalner, Studio Studio  
Tiskara Markulin, Lukavec, Velika Gorica

**timpublic**

GRAFIČKI I MULTIMEDIJSKI DIZAJN  
Sve vrste promotivnih aktivnosti

Tel: 01 66 22 775 | Fax: 01 66 08 040  
timpublic@timpublic.hr  
www.timpublic.hr