



- Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić – dodjela stipendija, priznanja i nagrada
- Nova generacija rotacijskih peći Mondial Forni
- 100% ekološko sredstvo za čišćenje i odmaščivanje Green IW-2

Poštovani čitatelji!

Uvaženi poslovni partneri!

Dragi prijatelji!

Jedna od najizazovnijih i najsadržajnijih godina u povijesti tvrtke TIM ZIP polako je na izmaku.

Trudili smo se, kao i uvijek do sada, postići kvalitetne rezultate na opću dobrobit struke.

U cilju što dostojanstvenijeg obilježavanja 25 godina uspješnog rada tvrtke, kojima vjerno svjedoči i 80 dosad izdanih brojeva časopisa INFO, organizirali smo brojne aktivnosti koje su svoj smisao doživjele upravo radi vas i s vama, našim poslovnim partnerima i prijateljima.

Organizacijom Dana otvorenih vrata u Splitu, Beogradu i Sarajevu mnogima smo pružili mogućnost da našu ponudu, znanje i vrijednosti dožive i na vlastitom terenu.

Sajam TIM ZIP EXPO, izrastao iz tradicionalnog Kućnog sajma tvrtke, okupio je na jednom mjestu dvadeset i pet poslovnih partnera TIM ZIP-a, inozemnih i domaćih dobavljača opreme i sirovina te više od osamsto posjetitelja s područja sedamnaest europskih zemalja. Sajam je ocijenjen kao vrlo uspješno događanje koje će svoju još sadržajniju i kvalitetniju inačicu doživjeti 2020. godine.

Tristotinjak najznačajnijih poslovnih partnera i prijatelja tvrtke prisustvovalo je Svečanoj akademiji „25 godina s vama“, održanoj u predvorju hrama hrvatske povijesti, znanosti i kulture, u Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici u Zagrebu, i doživjelo izrazit ponos posloводства i djelatnika tvrtke proistekao iz ostvarenih 25 godina uspješnog poslovanja.

Četvrta stručna knjiga TIM ZIP-ove Biblioteke *Kruh za život*, autora inženjera Franje Klarića, posebno je važno i vrijedno postignuće tvrtke u kojemu je objedinjeno



ogromno znanje i iskustvo proisteklo iz 60 godišnjeg stručnog iskustva autora.

Ovu godinu obilježilo je i utemeljenje *Zaklade Ivan Bulić* čija je osnovna namjera potaknuti, olakšati i omogućiti izvrsnima i najboljima, a prvenstveno studentima i mladim istraživačima u struci, lakše postizanje vrhunskih rezultata na području pekarstva, slastičarstva, konditorstva i prehrambenog inženjerstva općenito.

Svima vama koji ste bili uz nas i tijekom ove godine i koji ste nam svojom podrškom, kvalitetnom suradnjom i povjerenjem ulijevali snagu i bili motiv za savladavanje i najtežih izazova, iskreno zahvaljujemo i nadamo se da će nam i iduća godina biti plodonosna i omogućiti nam uvjete za ostvarenje zacrtanih ciljeva i postizanje još značajnijih rezultata.

Vama, vašim suradnicima i vašim najmilijima želimo miran i blagoslovljen Božić te sretnu i uspješnu 2018. godinu!

TIM ZIP tim

**NAJAVE
za 2018.**

NA OVIM SE DOGAĐANJIMA MORA BITI!!

DVA STRUČNA SEMINARA

Richemont klub

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

OŽUJAK I SVIBANJ 2018.



DAN OTVORENIH VRATA ZAGREB

SVIBANJ 2018.

Zagreb



IBA

MEĐUNARODNI SAJAM ZA PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO

15. – 20.9.2018., MÜNCHEN



GULFOOD MANUFACTURING 2018

6. – 8.11.2018., DUBAI

Planirajte na vrijeme!

PRVI NASTUP U DUBAIJU

I dogodine na sajmu Gulfood Manufacturing!

Na tragu najave u prethodnom broju časopisa INFO, tvrtka TIM ZIP prvi je put nastupila na sajmu **Gulfood Manufacturing u Dubaiju**, jednom od najvećih i najsadržajnijih svjetskih sajmova opreme i sirovina za prehrambenu industriju, održanom od 31. listopada do 2. studenog 2017. godine.

Sajam Gulfood Manufacturing, održan u jednom od sedam emirata u federaciji Ujedinjeni Arapski Emirati, najveći je i najutjecajniji sajam za proizvodnju i preradu hrane u regijama Bliskog istoka, Afrike i jugoistočne Azije.

Na trodnevnom sajmu u Dubai World Trade centru, na ukupno 80 000 četvornih metara prostora, svoju je ponudu predstavilo više od 1600 lokalnih, regionalnih i međunarodnih proizvođača i dobavljača opreme i sirovina za prehrambenu industriju iz 60 zemalja.

Industrija hrane jedna je od najdinamičnijih industrija u regiji i šire. U tu svrhu, Gulfood Manufacturing 2017 odigrao je ključnu ulogu u naglašavanju stalno mijenjajućeg tržišta i trendova hrane i pića. Ovaj je Sajam najbolji kanal za sve zainteresirane strane željne ubrzanja njihove regionalne distribucije i prodajnog potencijala te razvoj novih puteva u sektoru proizvodnje hrane.

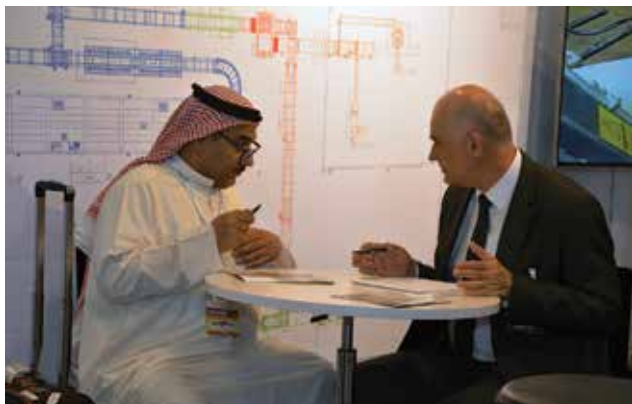
Na sjecištu najnovijih prehrambenih tehnologija, inovacija te kvalitetnih idejnih rješenja, predstavnici tvrtke TIM ZIP prezentirali su svoju ukupnu ponudu na atraktivno uređenom izložbenom prostoru koji je jasnim porukama na engleskom i arapskom jeziku privlačio izuzetnu pažnju posjetitelja.



Gužva na štandu

Vrijedno iskustvo stvarano 25 godina kao i gotovo 300 kompletnih rješenja za pekarske pogone, omogućilo je predstavnicima tvrtke kvalitetan kontakt sa stotinjak potencijalnih investitora iz 70 tvrtki pristiglih iz čak 25 država regije, ali i čitave Azije, Europe, Afrike i Australije.

Budući da je ranije iskazan interes za realizaciju projekata po principu *ključ u ruke* u zemljama koje su zemljopisno daleko od našega tržišta, snažno potvrđen od strane potencijalnih investitora i na ovom sajmu, odluka o ponovnom nastupu na sajmu sljedeće godine u potpunosti je opravdana.



Ozbiljan interes iskazan je za kompletno projektiranje pogona



Posjetitelja je bilo iz raznih zemalja svijeta



Dodjela stipendija, priznanja i nagrada

- Dodjeljivanjem potpora, nagrada i stipendija nastoji se osigurati dovoljan broj kvalitetnih stručnjaka za razvoj pekarstva, slastičarstva i konditorstva
- Godišnja nagrada Ivan Bulić za najbolji doktorski rad pripala je dr. sc. Ivni Vrani Špoljarić, a najprestižniju Nagradu Ivan Bulić za životno djelo dobio je dipl. ing. Franjo Klarić



Dodjeljivanjem potpora, nagrada i stipendija najboljim studentima te fizičkim i pravnim osobama koje svojim radom i projektima daju ili su dale poseban doprinos struci, nastoji se osigurati dovoljan broj kvalitetnih stručnjaka za razvoj ovih prehrambenih djelatnosti.

Zakladu Ivan Bulić dosad, već u samome početku, podupire 19 poznatih tvrtki iz regije, kao i više od 60 fizičkih osoba.

Zašto i kako postati podupiratelj, donator ili simpatizer Zaklade, koji su mogući modaliteti suradnje sa Zakladom i uopće sve informacije o Zakladi Ivan Bulić možete naći i na adresi www.zakladaivanbulic.com.

Stranica je dvojezična, na hrvatskom i engleskom jeziku, vrlo pregledna i sadržajna i sigurno će biti moćan komunikacijski kanal Zaklade prema okruženju.



Svečanost je započela studentskom himnom *Gaudeamus igitur*

U spomen na mladog, vedrog i plemenitog intelektualca **Ivana Bulića**, koji je svojom humanošću i zalaganjem za mlade i potrebite svakodnevno doprinosio onoj ljepšoj slici svijeta, a koji nas je nažalost prerano napustio, osnovana je Zaklada koja nosi njegovo ime kako se Ivanov lik i djela nikada ne bi zaboravili.

Zakladu Ivan Bulić utemeljili su 27. lipnja 2017. godine Ivanovi roditelji, **Dajana** i **Vladimir Bulić**, supruga **Ivana Labudović**, **Josef Haas**, obiteljski prijatelj i vlasnik tvrtke HAAS FOOD EQUIPMENT, poslovni partner i prijatelj **Stjepan Varga**, predsjednik Uprave ČAKOVEČKIHLINNOVA, **Prehrambeno-biotehnoški fakultet Sveučilišta u Zagrebu** i tvrtka **TIM ZIP**.

Primarni cilj Zaklade trajno je podupiranje obrazovanja i usavršavanja mladih ljudi, osobito u području biotehnologije i prehrambene tehnologije u pekarstvu, slastičarstvu i konditorstvu.



Pogled na dvoranu punu gostiju

Prva Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić održana je 30. studenog 2017. godine u Zlatnoj dvorani Hrvatskog instituta za povijest, u središtu grada Zagreba.

Svečanosti su prisustvovali svi članovi Zakladne uprave i Stručnog povjerenstva, svi nagrađeni izvrsnici i svi podupiratelji Zaklade Ivan Bulić.

Svečano je događanje svojim dolaskom uveličao i gradonačelnik grada Zagreba, **Milan Bandić** sa suradnicima, kao predstavnik Grada Zagreba, jednog od ugovornih podupiratelja Zaklade.



Svečanost na ceremoniji nazočio i zagrebački gradonačelnik

Događanje je proteklo u vrlo emotivnom tonu, duboko ganuvši sve prisutne, nastojeći pomiriti dva međusobno suprotstavljena karaktera; onaj tužni zbog gubitka Ivana u čiji je spomen i nastala ideja o Zakladi te onaj radostan koji slavi ponos i uspjeh svih nagrađenih izvrsnika za izuzetan rad i doprinos struci.

Prigodan glazbeni ugođaj protkan je senzualnom izvedbom operne dive **Sandre Bagarić**, koja je za ovu prigodu iz ormara izvukla svoju dvadesetak godina staru flautu i



Glazbena izvedba ganula je sve prisutne...



...a za ovu je prigodu Sandra iz ormara izvukla i dvadeset godina staru flautu

nježno odsvirala nekoliko glazbenih dionica, virtuosnog pijanista **Darka Domitrovića** te mlade, talentirane violončelisticu **Lucije Pejković**. Potaknuti empatijom zbog tragičnog događaja i plemenitim ciljem Zaklade, izvođači su se dobrovoljno odrekli svog honorara u korist Zaklade.

Upravitelj Zaklade, **Vladimir Bulić** u emotivnom je govoru pozdravio sve prisutne, a **Željko Rupić**, tajnik Zaklade i moderator programa, javno je uputio zahvalu svim podupirateljima Zaklade pri čemu su ugovornim podupirateljima uručene zahvalnice i zlatne plakete.



Zakladnik Stjepan Varga iz ČAKOVEČKIH MLINOVA uručio je plaketu i zahvalnicu direktoru EKOS PEKARNICE Hrvoju Vojvodi

Dekan Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, **prof. dr. sc. Damir Ježek**, predsjednik Stručnog povjerenstva za izbor kandidata za nagrade, obratio se gostima pročitavši nekoliko zanimljivih ulomaka o Ivanu iz knjige o Zakladi koja je napisana ovim povodom.

Javna i svečana dodjela stipendija, priznanja i nagrada bila je središnje događanje svečane sjednice koje se s nestrpljenjem iščekivalo.



Prof. dr. sc. Damir Ježek pročitao je nekoliko zanimljivih ulomaka o Ivanu

Prema prijedlogu Stručnog povjerenstva za izbor kandidata za dodjelu nagrada, priznanja, potpora i stipendija u sastavu **prof. dr. sc. Damir Ježek**, predsjednik, **prof. dr. sc. Duška Čurić**, zamjenica predsjednika, **prof. dr. sc. Damir Stanzer**, dr. sc. **Marija Carić** i **dipl. ing. Ivan Parać**, Zakladna je uprava odlučila o listi kandidata za akademsku godinu 2017./18.



Delegacija iz KRAŠA (slijeva na desno): članica Nadzornog odbora Marija Carić, predsjednik Uprave Damir Bulić i prokuristica Marica Vidaković

Dobitnici stipendije u iznosu 15 000 kuna godišnje su:
Maja Rendulić
 (Stipendija za drugu godinu preddiplomskog studija),
Katarina Filipan
 (Stipendija za treću godinu preddiplomskog studija),
Ivona Kuraica
 (Stipendija za prvu godinu diplomskog studija),
Ivan Martić
 (Stipendija za drugu godinu diplomskog studija),
Nika Mutak
 (Stipendija za drugu godinu diplomskog studija).

Priznanje za najbolji završni rad s naslovom „Usporedba metode određivanja hranjive vrijednosti slastica“, plaketa i potpora u iznosu 3000 kuna dodijeljeni su **Luciji Štrkalj**.

Nagradu za najbolji diplomski rad s naslovom „Primjena bućine pogače i prosa u razvoju obogaćenog bezglutenskog kruha“, plaketu i potporu u iznosu 5000 kuna osvojila je **Kristina Jarni**.

Godišnja nagrada Ivan Bulić za najbolji doktorski rad s temom „Neškrobni polisaharidi u kiselim tijestima i njihov utjecaj na kvalitetu i prehrambenu vrijednost proizvedenog kruha“, plaketa i 7000 kuna dodijeljeni su **dr. sc. Ivni Vrani Špoljarić**.

Najprestižniju **Nagradu Ivan Bulić za životno djelo, plaketu i iznos od 10 000 kuna** osvojio je **dipl. ing. Franjo Klarić** radi izvrsnih rezultata postignutih tijekom 60 godina rada u struci te sveukupnog doprinosa razvoju prehrambene tehnologije, osobito u granama pekarstva, slastičarstva i konditorstva u Republici Hrvatskoj.

Stipendisti **Nika Mutak** i **Ivan Martić** su, u ime svih nagrađenih, zahvalili zakladnicima i podupirateljima Zaklade na iskazanoj podršci i prepoznavanju kao onih najboljih.

Svi studenti stipendisti i dobitnici nagrada i potpora uključeni su odmah potom u Vijeće izvrsnosti koje je započelo s detaljnim planiranjem daljnjih aktivnosti na području promocije važnosti i korisnosti Zaklade među studentima Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu.



Zahvalni govor nagrađenih



Druženje uz prigodni domjenak



Simboli u znaku Zaklade

Svečanost je završila u poslijepodnevним satima druženjem uz prigodni domjenak u Hegedušićevoj i Pompejanskoj dvorani Povijesnog instituta, a svim je sudionicima u znak

zahvalnosti na odlasku dodijeljena dvojezična knjiga o Zakladi, licitarsko srce s amblemom Zaklade te zahvalnica za podupiranje Zaklade.



Maja Rendulić



Katarina Filipan



Ivona Kuraica



Ivan Martić



Nika Mutak



Lucija Štrkalj



Kristina Jarni



dr. sc. Ivna Vrana Špoljarić



dipl. ing. Franjo Klarić

GOVOR VLADIMIRA BULIĆA, UPRAVITELJA ZAKLADE IVAN BULIĆ

Uvaženi gospodine gradonačelnice sa suradnicima!

Poštovane dame i gospodo! Dragi studenti!

Cijenjeni zakladnici i podupiratelji Zaklade Ivan Bulić!

Dragi prijatelji!

Dobro nam došli i hvala vam svima što ste danas tu, s nama.

Sa Zakladom Ivan Bulić.

Okupljeni smo danas u ovoj, najljepšoj dvorani u Hrvatskoj, tužnim, ali ujedno i tako lijepim, plemenitim i humanim povodom.

Okupljeni smo kako bismo svjedočili i prisjetili se dobrote, ljubavi i radosti koje je jedan mladi čovjek širio i darivao cijeloga svog kratkog života.

Tužna i nesretna sudbina moga sina Ivana, Ivanov prerani odlazak iz središta života mnogih od nas, mnogih od vas, njegov način života i pogledi na život, Ivanovi stavovi o ljudskim vrijednostima i međuljudskim odnosima, njegov zarazni osmijeh koji je tako često i rado dijelio svima oko sebe, razlog je i uzrok zašto je tako velik broj vas, nama tužnima, nama suznih očiju, pružio veliku i nezaboravnu podršku u stvaranju Zaklade Ivana Bulića.

Nedostajat će još dugo vremena ovom, a pogotovo ovakvome svijetu, mladi čovjek koji je s veseljem davao, koji je često znao pustiti suzu kad je sreća drugoga u pitanju, a njemu samome malo je za nju trebalo, a sitnica tek za onaj njegov očaravajući osmijeh.

Nedostajat će sveznadar izraženog intelekta, učenik i student koji je često znao „posramiti“ profesore, a kako njegovi brojni prijatelji kažu, k njemu se i vrlo često odlazilo po savjet.

Rijetki su znatiželjni i uporni matematičari, sustava mišljenja temeljenog na logici, koji istodobno hodaju romantičnom stranom ulice, ali i svojim vječitim optimizmom od sebe i drugih odbijaju tugu, brige i tjeskobe.

Upravo zbog toga i zbog Ivanovog stalnog, upornog zalaganja za potrebite, za zapostavljene, za mlade, za njihovo obrazovanje i izvrsnost, za njihovo mjesto u društvenom i poslovnom životu, upravo zato, a Ivanu u spomen, utemeljena je Zaklada Ivana Bulića.

I dok god je Zaklade, dok je nas, pamtit ćemo Ivana po njegovu briljantnom umu, po njegovoj plemenitosti, istančanom osjećaju za humor i neponovljivom osmijehu!



Zato smo danas tu da, uz vašu podršku i potporu, za naš i za Ivanov svijet pekarstva, slastičarstva i konditorstva, kojega je tako volio i u kojemu se osjećao kao doma, da onima najboljima, onima izvrsnima, koji su obilježili i onima koji će tek obilježiti našu profesiju kažemo „Hvala i Bravo“, kažemo da ih trebamo i uskliknemo „Da, samo naprijed, mi smo uz vas!“

Tu smo jer želimo pomoći u spajanju znanosti i proizvodnje, pomoći da diplomski, magistarski i doktorski radovi osim na policama fakultetskog arhiva, nađu korisnije i svrsishodnije mjesto u realnoj proizvodnji, tu smo da smanjimo nedostatak sposobnih i da svake godine novim potporama zalijevamo rasadnik mladih, obrazovanih, najboljih i izvrsnih stručnjaka prehrambene tehnologije.

Dok je mladih, dok je znanja, dok je izvrsnosti, bit će i budućnosti.

Da je moj sin Ivan danas tu, s nama, pokraj mene, rekao bi mi: „Tajo moj, super ste to napravili!“

Dame i gospodo, hvala vam na tome.

Dobro nam došli.



TEKST NAGRADE IVAN BULIĆ ZA ŽIVOTNO DJELO



Prva Nagrada Ivan Bulić za životno djelo uručena je inženjeru Franji Klariću

Dipl. ing. Franjo Klarić diplomirao je 1970. godine na Prehrambeno–biotehnoškome fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, a cijeli radni vijek, više od 60 godina, radio je na najodgovornijim funkcijama u pekarskoj industriji.

Osim u najznačajnijim hrvatskim pekarskim industrijama, znanja, vještine i iskustvo stjecao je širom Europe, a ponajviše u Njemačkoj i Italiji, da bi se opet vratio u Hrvatsku.

Vrijedna je pozornosti i divljenja njegova beskrajna i nesebična spremnost da to svoje veliko znanje i praktično iskustvo prenese mladim naraštajima.

Mnogi od njegovih „učenika“ i pripravnika danas su na najistaknutijim rukovodećim mjestima u pekarskoj branši ovih prostora.



Kao vrhunac svoje predanosti struci, nakon tri prevedene stručne knjige za biblioteku „Kruh za život“, tvrtke TIM ZIP, napisao je i autorsku knjigu

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

koja sa svojih 600 stranica, postaje trajna, svojevrsna enciklopedija pekarstva.

Gospodin Franjo Klarić, vitalni zaljubljenik u brašno i kruh, poštovani je i ugledni stručnjak koji, uz svoje ogromno znanje i iskustvo, plijeni svojim ljudskim osobinama, skromnošću i plemenitošću pa mu se zbog svega toga i zbog izuzetnog i trajnog doprinosa razvoju i unapređenju pekarstva i slastičarstva ovog dijela Europe, dodjeljuje **NAGRADA IVAN BULIĆ ZA ŽIVOTNO DJELO**.

GOVOR NAGRAĐENIH

Poštovane dame i gospodo!

Govoreći u ime svih stipendista i nagrađenih studenata želimo vam s ponosom reći da se osjećamo privilegiranim što imamo priliku prisustvovati današnjoj, prvoj Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić.

Cilj Zaklade Ivan Bulić je ulaganje u razvoj mladih, nadarenih studenata te njihovo povezivanje s vodećim poduzećima u prehrambenoj industriji.

Upravo zato, iznimno smo ponosni što smo baš mi izabrani od strane Stručnog povjerenstva za izbor kandidata.

Zahvaljujemo vam što ste u nama prepoznali potencijal iskoristiv za razvoj i budućnost naše profesije. Također zahvaljujemo i Zakladnoj upravi koja nas je potvrdila kao dobitnike stipendije, nagrade, odnosno priznanja.

Naša zahvalnost ide i svim podupirateljima, donatorima i simpatizerima Zaklade.

I na kraju, od svega srca zahvaljujemo obitelji Bulić što je pokrenula inicijativu za osnivanje Zaklade Ivan Bulić. Hvala vam.

Posebna svrha Zaklade je sačuvati trajnu uspomenu na humani i plemeniti lik Ivana Bulića.

Dat ćemo sve od sebe kako bismo ispunili sve ciljeve Zaklade i realizirali ideje za koje se vaš Ivan tijekom svoga života zalagao.

Još jednom svima veliko hvala i dozvolite mi da ovom prilikom spomenem izreku američkog filozofa Johna Deweya u koju i sami vjerujemo:

„Edukacija nije priprema za život - edukacija je sam život“.

Hvala vam lijepa.



Grupna slika nagrađenih izvršnika

UGOVORNI PODUPIRATELJI ZAKLADE



GRAD ZAGREB



timzip
prehrana - tehnologije - razvoj



data-bak

EKOS PEKARNICA d.o.o.



FRANZ HAAS ■ MEINCKE ■ MONDOMIX ■ STEINHOFF



Naše Klasje

MG
FILM
DISTRIBUTION



P.G.P. d.o.o.



SVEPET
pr eventi promocija



PODUPIRATELJI ZAKLADE - PRAVNE OSOBE

ERSTE 
Card Club

MTD 
For A Growing World.

Puratos 
Reliable partners in innovation

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



VINCEK
SLASTIČARNICA
Tradition & Quality Since 1977



Worenz Trading
nuts, seeds & more

DONATORI I SIMPATIZERI

DUBRAVICA

KAKO POSTATI PODUPIRATELJ ZAKLADE?

PRAVNE OSOBE

Pravna osoba koja na žiro račun Zaklade jednokratno uplati iznos od najmanje 10.000 kuna postaje podupiratelj Zaklade. Ugovornim podupirateljem postaje pravna osoba koja redovno godišnje uplaćuje novčani iznos od najmanje 15.000 kuna, sukladno ugovoru sa Zakladnom upravom, a donatorom se smatra pravna osoba koja uplati najmanje 5.000 kuna bez prethodne komunikacije sa Zakladnim tijelima.



FIZIČKE OSOBE

Fizička osoba koja na žiro račun Zaklade jednokratno uplati iznos od najmanje 3.000 kuna postaje podupirateljem Zaklade. Ugovornim podupirateljem postaje fizička osoba koja redovno godišnje uplaćuje novčani iznos od najmanje 5.000 kuna, sukladno ugovoru sa Zakladnom upravom, a donatorom se smatra fizička osoba koja uplati najmanje 2.000 kuna, bez prethodne komunikacije sa Zakladnim tijelima.

Sve dodatne informacije, zahtjev za pristup kao i upute o procedurama prijave možete zatražiti od Tajništva Zaklade na:
telefon: +385 1 660 80 30
e-mail: info@zakladaivanbulic.com

NOVOSADSKI SAJAM

TIM ZIP NA 22. PEKARSKO-MLINARSKIM DANIMA

Stručna konferencija pod nazivom **22. PEKARSKO-MLINARSKI DANI** održana je od 12. do 14. listopada 2017. godine u Master hali Novosadskog sajma. Glavni organizator događanja bila je tvrtka Mlinpek Zavod iz Novog Sada. Okosnicu trodnevnog događanja činio je atraktivan izložbeni prostor na kojemu su izlagači predstavili pekarsku opremu i proizvode iz svoje ponude te stručni dio za vrijeme kojega su se mogla čuti razna predavanja o trenutno najaktualnijim temama u struci.

Tvrtka TIM ZIP svoju je ponudu predstavila na izuzetno lijepo uređenom izložbenom prostoru na kojemu su



Svečano otvorenje događanja



Vlado Sučić (prvi slijeva) u društvu Žarka Stanojlovića, direktora tvrtke TRGOCENTAR iz Beograda (u sredini) i njegova suradnika

predsjednik Uprave **Vladimir Bulić**, izvršni direktor **Vlado Sučić**, direktor Sektora sirovina **Andrej Hanžek**, voditelj Predstavništva Beograd **Spasoje Blečić** i voditeljica Ureda Predstavništva Beograd **Nataša Krstić** ugostili brojne poslovne partnere iz čitave regije, a podršku su im pružili i djelatnici partnerske tvrtke ŠANŽ iz Vršca.

Značajni kontakti ostvareni tijekom Sajma zasigurno će doprinijeti ostvarivanju što kvalitetnijih preduvjeta za uspješnu poslovnu suradnju u budućnosti.

JOŠ JEDNA „LIJEPA“ SURADNJA DIAMANTA I TIM ZIP-a

„STARA ZVONA MOGA GRADA“

Uspješna poslovna suradnja austrijskog DIAMANTA i TIM ZIP-a na plasmanu sirovina za pekarstvo i slastičarstvo u Hrvatskoj i regiji traje već više od dva desetljeća. Gotovo jednako dugo traje i njihova suradnja na atraktivnim i „lijepim“ marketinškim projektima. I ove su godine dvije tvrtke izdale veliki 13-lisni kolorni kalendar za narednu godinu s temom „Stara zvana moga grada“. Na formatu 48 x 68 cm fotografije su zvonika na svakom listu vještom dizajnerskom rukom dopunjene i atraktivnim fotografijama pekarskih i slastičarskih proizvoda. Autor idejnog rješenja i fotografija hrvatskih zvonika je **Željko Rupić**, donedavni djelatnik tvrtke TIM ZIP, a tema je inspirirana jedinstvenim tekstom (Drago Britvić) i interpretacijom (Vice Vukov) čuvene kompozicije „Zvona moga grada“.





TIMZIPOVCI S ČLANOVIMA OBITELJI OBILJEŽILI DAN TVRTKE

Jubilarno i veselo!

- Ponosno obilježili 25 godina rada uz dobru zabavu, raznovrstan sportski program te ukusne domaće specijalitete
- Za hvalevrijednih dvadeset godina rada u tvrtki nagrađeni su Danijela Kovač, Božica Magdić, Zlatko Pavičić i Vlado Sučić

Jubilarni Dan tvrtke TIM ZIP obilježen je tradicionalnim okupljanjem djelatnika tvrtke i članova njihovih obitelji na dobro poznatom i svima dragom mjestu u moslavačkom kraju, selskom imanju *Kezele* u Šumećanima, posljednjeg dana rujna.

Djelatnici TIM ZIP-a su, zajedno sa svojim najbližima, ponosno obilježili 25 godina uspješnog poslovanja prepustivši se ugodnom druženju, dobroj zabavi, raznovrsnom sportskom programu, veseloj atmosferi



Bogati moslavački doručak



Nagradu za petnaest godina rada u tvrtki primio je Esad Ičanović



Posebno priznanje i nagrada uručeni su autoru nove stručne knjige Franji Klariću (lijevo)

te ukusnim domaćim specijalitetima koje su s velikom ljubavlju i umijećem pripremili domaćini imanja. A dobrome raspoloženju pridonijelo je i vrhunsko vino odnjegovano u podrumu domaćina!

Predsjednik Uprave **Vladimir Bulić** pozdravio je sve prisutne istaknuvši najzapaženije rezultate postignute u 2017. godini te je najavio plan aktivnosti za predstojeće razdoblje.



Mnogi su se okušali u sportskim igrama...

Portretiranje jubilaraca tvrtke prigodom uručivanja ovogodišnjih priznanja i nagrada, koje je nadahnuto oslikao **Ivan Bulić**, probudilo je brojne zajedničke uspomene čija draž i jest u činjenici da uvijek mogu iznova izmamiti osmijeh i razgaliti dušu.

Za pet godina rada u tvrtki nagradu su primili **Nevenko Šućur** i **Mladen Tomić**, a jubilarci s desetogodišnjim stažem su **Leonardo Kuk**, **Mara Paulenko**, **Sanja Todorčić** i **Damir**



..., a tata Todorić demonstrirao je maloj Nicole skakanje u vreći



Ekipa iz računovodstva predahnula je u prirodi

Žepina. „Petnaestogodišnjaci“ TIM ZIP-a su **Esad Ičanović, Nataša Maravić-Vučković i Dinko Marinović**, a za dugih dvadeset godina rada u tvrtki nagrađeni su **Danijela Kovač, Božica Magdić, Zlatko Pavičić i Vlado Sučić.**

Inženjer **Franjo Klarić**, autor nove stručne knjige kao i njezin urednik **Ivan Bulić**, dobitnici su posebnih priznanja i nagrada za doprinos radu tvrtke.

Prigodan dar u znaku jubilarne godišnjice uručen je i predsjedniku Uprave od strane djelatnika tvrtke.



Neizostavne rođendanske torte - za kraj druženja!

16. STUDENOGA ODRŽANA JE TEMATSKA SJEDNICA SKUPŠTINE RICHEMONT KLUBA

O uspješno provedenim aktivnostima Kluba

Richemont klub

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

Nakon usvajanja zapisnika s prethodne sjednice skupštine održane u travnju, direktor Kluba **Vladimir Bulić** izvijestio je članove o uspješno provedenim aktivnostima Udruge u proteklom razdoblju. Članovi su informirani o sudjelovanju kako domaćih tako i međunarodnih članova Richemont kluba na sajmu TIM ZIP EXPO u rujnu. **Ekos Pekarnica** sudjelovala je kao jedan od izlagača, a stručnjaci **Pekarnice Zemljič i Slastičarnice Vinček** svojim s radom i kreativnošću uvelike doprinijeli cjelodnevnoj proizvodnji uživo. Poseban su doprinos događanju dali i međunarodni *richemontovci*, svjetski šampioni u struci, Švicarac **Francois Wolfisberg** i Irac **Jimmy Griffin**. Sudionici Skupštine su informirani i o uspješno održanom 5. *Natječaju Zlatne ruke* u kojemu je za pobjedu konkuriralo 14 atraktivnih radova. U kategoriji pekarstva zlatnu je plaketu osvojio **Ivan Cesar** iz Pekarnice Latica, a u kategoriji slastičarstva pobijedio je zajednički rad **Andelke Brnjarski te Anje i Ive Maltar** iz Slastičarnice Vinček. Direktor Kluba osvrnuo se i na stručna predavanja održana za vrijeme Sajma na kojima je jedan od predavača bio i nekadašnji član Kluba, **mr. Marijan Katalenić**. Sudionici su informirani i o ovogodišnjoj



Članovi Richemont kluba na sjednici Skupštine

skupštini Međunarodnog Richemont kluba u Billbau, a najavljen je i sastanak predsjednika Richemont kluba koji će se održati u siječnju 2018. u Beču. Iduća skupština Međunarodnog RK-a planirana je za rujna 2018. godine u Švicarskoj, a domaćin skupštine u 2019. godini bit će Richemont klub Hrvatska. Na skupštini je srdačno dočekan i pozdravljen novi član Kluba, gospodin **Miro Drempetić** iz tvrtke FANOLA.

GREEN-WIN j.d.o.o.– NOVI POSLOVNI PARTNER TVRTKE TIM ZIP



100% ekološko sredstvo za čišćenje i odmaščivanje

- Green IW-2 ne sadrži kemijske tvari, nije korozivan, nije abrazivan, ne oštećuje površine koje se čiste, ne izaziva alergije i potpuno je bez mirisa

U želji da svojim poslovnim partnerima omogući svakodnevne poslove čišćenja i održavanja što učinkovitijim i jednostavnijim, poštujući pritom zakonitosti prirode i okoliša, tvrtka TIM ZIP sklopila je ugovor o isključivoj distribuciji ekološkog proizvoda za čišćenje i odmaščivanje s tvrtkom GREEN-WIN iz Ivanić Grada.

GREEN-WIN j.d.o.o. uspješna je i brzorastuća hrvatska tvrtka koja je 2017. godine započela s proizvodnjom 100 %-tnog ekološkog sredstva za čišćenje i odmaščivanje u industriji i domaćinstvu.



Osnovne karakteristike sredstva za čišćenje i odmaščivanje **Green IW-2** su:

- 100 % ekološko,
- 100 % biorazgrađivo,
- proizvedeno na vodenoj osnovi,
- neškodljivo za ljude, biljke ili životinje.
- **Green IW-2** ne sadrži kemijske tvari, dakle ne sadrži kiseline, lužine, otapala niti bilo kakve agresivne ili nagrizajuće spojeve.
- **Green IW-2** nije korozivan, nije abrazivan, ne oštećuje površine koje se čiste, ne izaziva alergije i potpuno je bez mirisa.

- Pri korištenju sredstva **Green IW-2** nema opasnosti od nagrizanja kože ruku ili radne odjeće.
- **Green IW-2** uklanja teške naslage masti, ulja, tvrdokorne nečistoće, naslage prljavštine, dima i još mnogo toga, sa svih perivih površina bez ostataka.
- **Green IW-2** djeluje ANTIBAKTERIJSKI i uklanja SVE neugodne mirise.
- **Green IW-2** posjeduje košer i halal certifikate.

Način upotrebe sredstva je vrlo jednostavan.

Green IW-2 se pomoću raspršivača (pumpice) nanese na površinu koju se želi očistiti, ostavi se nekoliko minuta da na nju djeluje, a potom se lagano istrlja spužvicom i prebriše krpom ili papirnatim ručnikom. Nije potrebno ispiranje!

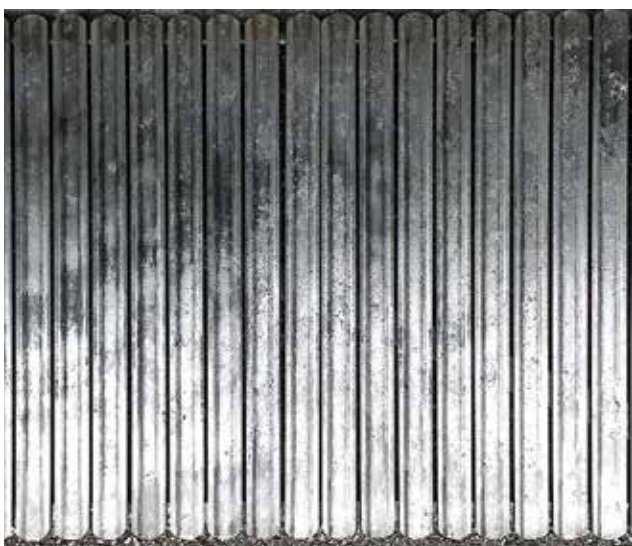
Sredstvo je kvalitetno i širokog raspona primjene.

- **Green IW-2** se može koristiti za čišćenje svih površina (stakla, kamena, mramora, tekstila, drveta, keramike, inoxa, rostfraja, lima, itd...).
- **Green IW-2** je sredstvo koje zamjenjuje sva ostala sredstva za čišćenje.
- **Green IW-2** čisti podove, tepihe (skida masne i druge mrlje), stakla, pločice, kuhinjske dijelove (roštilje, pećnice, nape, posuđe, lonce), fotelje i sjedeće garniture izrađene od tkanine ili kože, drvo i druge materijale.





Roštilj prije upotrebe Green IW-2



Roštilj poslije upotrebe Green IW-2

Proizvodnjom i primjenom ovog potpuno ekološkog sredstva, tvrtka GREEN-WIN je u kratkom razdoblju postigla vrlo zapažene rezultate u prehrambenoj industriji.

Istraživanja pokazuju kako se mišljenje o novom proizvodu u velikoj mjeri stvara na temelju prvog dojma koji traje svega nekoliko sekundi!

Brzo djelovanje i izuzetni rezultati ostvareni korištenjem sredstva **Green IW-2** lako će uvjeriti i ispuniti očekivanja čak i najzahtjevnijih korisnika usluga.

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

GLOBALNO RENOMIRANE HAAS PROIZVODNE LINIJE

Za vafle, rolere i motane kornete



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



- Linija za ravne i šuplje vafle pogodna je za proširenje postojećih kapaciteta uz malu investiciju, odnosno kod ulaza na tržište



FRANZ HAAS ■ MEINCKE ■ MONDOMIX ■ STEINHOFF

SWAK - GEKKO - Linija za ravne i šuplje vafle

GEKKO sustav pečenja vafli konstruiran je kao kompletna linija koja ne zahtijeva koordinaciju između različitih dobavljača i sinkronizaciju raznih sučelja. Sastoji se od miješalice tijesta, peći, hladnjaka vafel listova, premazačice, hladnjaka blokova vafli i rezalice blokova. Linija za šuplje vafle nakon premazačice ima uređaj za preklapanje.

Standardizirana konfiguracija omogućuje posjedovanje svih dijelova na zalihima što osigurava kratki rok isporuke. Ova linija je pogodna za proširenje postojećih kapaciteta pri maloj investiciji te kod ulaza na tržište.

Tehnički podaci GEKKO linije za ravne vafle:

- postoje dvije izvedbe linije obzirom na kapacitet
- plinska peć sa samonosivim pločama za pečenje od posebnog sivog lijeva

- ploče za pečenje formata 350 x 500 mm
- kontaktna premazačica kreme
- vertikalni hladnjak radi zauzeća manje tlocrtne površine
- rezalica s brзом izmjenom okvira

Tehnički podaci GEKKO linije za šuplje vafle:

- postoje dvije izvedbe linije obzirom na kapacitet
- plinska peć s umetcima za pečenje na samonosivim pločama
- nosač/ploča za pečenje formata: 320 – 350 x 460 – 500 mm
- filmska premazačica kreme
- vertikalni hladnjak radi zauzeća manje tlocrtne površine



GEKKO - linija za ravne i šuplje vafle



Dio linije GEKKO



GEKKO - premažača kreme



Stroj za proizvodnju rollera - HOHLHIPPEN - EWB-R

STROJ ZA PROIZVODNJU ROLERA - HOHLHIPPEN

EWB-R

Potpuno automatska peć EWB-R serije visokog kapaciteta za proizvodnju vafel rollera (hohlhippen). Između ostalog, kapacitet ovisi o duljini i promjeru rollera, recepturi i sirovinama. Na primjer, za rolere duljine 100 mm i unutarnjeg promjera od 9 mm, moguće je proizvesti do 18.000 kom/h.



Tehnički podaci:

- Bujanj promjera 2200 mm i širine 500 mm.
- 2 ili 4 stanice za rolanje.
- Indukcijsko grijanje ili plinom s učinkovitim miješanjem plin-zrak.
- Fleksibilno oblikovanje proizvoda pomoću dva moguća smjera rolanja.
- Mogućnost dodatka preše za izradu jastučića.

**LINIJA ZA PROIZVODNJU SLATKIH MOTANIH KORNETA CAIMAN**

Peći CAIMAN / CAIMAN D konstruirane su za potpuno automatsku industrijsku proizvodnju slatkih motanih korneta s udjelom šećera od 35 do 55% u odnosu na brašno. Mogući su kapaciteti do 19.600 korneta/h .



Dio linije CAIMAN

Tehnički podaci:

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



CAIMAN - linija za proizvodnju slatkih motanih korneta

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



AKCIJSKA PRODAJA RABLJENIH EUROMAT PEĆI ZA 5 i 10 LIMOVA

U jednoj stanici za pečenje nalazi se:

Napa s integriranim kondenzatorom pare

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

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

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

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

Kompjutorsko upravljanje IS 600 uključuje grafički zaslon razlučivosti 320 x 240 piksela. Ovo upravljanje omogućuje jednostavno rukovanje pomoću tekstualnog izbornika. Raspolaze 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

NOVA GENERACIJA MONDIAL FORNI PEĆI

Rotacijske peći TECHNO 2.0



Pripremio:
Mirko Šram
direktor prodaje u Sektoru
projektiranja i opreme



- Povezivanje peći s centralnim računalom omogućuje praćenje rada peći, alarma i potrošnje energenata
- Nova izvedba nape omogućuje bolje usisavanje pare
- Mogućnost naknadne ugradnje DAF (*Double Air Flow*) sustava

mondial forni

bakery projects

Talijanska tvrtka MONDIAL FORNI uvrstila je u svoju ponudu novi model rotacijskih peći čija tehnička izvedba omogućuje kvalitetniji tijek proizvodnje i bolje konačne rezultate pečenja.

Rotacijske peći **TECHNO 2.0** pokreće plin, loživo ulje ili električna energija. Odlikuje ih maksimalna fleksibilnost prilikom podešavanja temperatura te odlični rezultati pečenja svježih i smrznutih proizvoda. Osiguravaju uštedu energije i jednostavno rukovanje. Nova izvedba nape omogućuje bolje usisavanje pare pri otvaranju vrata po završetku pečenja te je time i vlažnost okoline manja. Peći imaju kompjutorsko upravljanje s ekranom osjetljivim na dodir (*touchscreen*) s mogućnošću memoriranja 200 recepata sa slikama proizvoda. Spajanjem na centralno računalo omogućuje se praćenje rada peći, alarma i utroška energenata. Postoji i mogućnost naknadne ugradnje DAF (*Double Air Flow*) sustava čime se za 50 % povećava protok zraka u komori za pečenje.

Tehničke prednosti

- peći za jedna kolica s limovima dimenzije 600x800 ili 600x1000 mm
- peći za dvojna kolica s limovima dimenzije 600x800 mm
- novi način pakiranja peći omogućuje bržu izvedbu montaže
- pogon na plin, loživo ulje ili električnu energiju
- dodatni generator pare
- dvoslojna izolacija s pločama mineralne vune visoke i konstantne gustoće
- prednji dio izrađen od nehrđajućeg čelika
- duža izvedba nape omogućuje bolje usisavanje pare (1.400 rpm)
- vrata s novom ručkom postavljenom uzduž peći koja omogućuje bolje držanje i smanjuje otpor prilikom zatvaranja



TECHNO 2.0 4575 FSX



TECHNO 2.0 6080 RSX



TECHNO 2.0 80100 FSX



TECHNO 2.0 80120 FSX



TECHNO 2.0 FSX

TECHNO 2.0 RSX



Povezivanje peći s centralnim računalom osigurava praćenje rada peći, alarma i potrošnje energenata

- vrata s dva kaljena staklena prozora; vanjski prozor s otvorom radi lakšeg čišćenja i održavanja
- veća komora za pečenje
- brojač protoka količine vode (L)
- električna ploča s prednjim otvaranjem
- bolje hlađenje električne ploče
- novi položaj glavnog prekidača radi veće sigurnosti operatera
- ekran osjetljiv na dodir (*touchscreen*)
- memoriranje 200 recepata sa slikama proizvoda
- recepti za djelomično popunjena kolica za pečenje
- mogućnost postavljanja lozinke za operatera, upravitelja pogona, ovlaštenu servis te proizvođača peći
- mogućnost povezivanja peći s centralnim računalom čime je osigurano praćenje rada peći, alarma i utroška energenata



- mogućnost preuzimanja podataka povijesti pečenja i Excel tablica
- mogućnost dodatne ugradnje DAF sustava (*Double Air Flow*) čime se protok zraka povećava za približno 50 % i što osigurava ujednačenije pečenje

Mogućnost memoriranja 200 recepata sa slikama proizvoda



IZ STRUČNOG PRIRUČNIKA

Proizvodnja medenjaka

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”

Među adventskim i božićnim kolačima mogu se pronaći različite vrste medenjaka.

Tipična obilježja medenjaka su:

- Jako su slatki, ali i jako aromatični.
- Unatoč jako maloj vlažnosti proizvodi su sočni.
- Udio sredine je malen, ali unatoč tomu proizvodi su rahli.
- Duga trajnost, ali ipak svježega okusa.

Medenjaci su dugotrajni proizvodi. Razlikuju se **smeđi medenjaci** i **medenjaci na oblatnama**. Zbog visokog udjela slatkih tvari oni zadržavaju svoja kvalitetna obilježja.

Vrste medenjaka

Smeđi medenjaci se proizvode iz tijesta. Toj skupini pripadaju npr. medenjaci od meda, medena srca, špic kolači, bazelske kriške, domino kocke kao i *printeni*.

Medenjaci na oblatnama proizvode se iz masa. Oni se peku na podlogama od oblatna. Tu spadaju medenjaci s orasima ili lješnjacima, makronski medenjaci, *eliseini medenjaci* (najfiniji medenjaci na oblatnama) i bijeli medenjaci.

Sastav tijesta za medenjake

Tijesta za medenjake moraju sadržavati minimalnu količinu određene vrste šećera (prema načelima za fine pekarske proizvode). Kristalni šećer se gotovo ne koristi kao tvar za zaslađivanje. Primjenjuje se samo kod svijetlih proizvoda u kojima jako brzo ponovno kristalizira. To medenjake već nakon kratkog vremena čini tvrdima.

Otkuda potječe slatkoća

Kao sirovine koje daju slatkoću upotrebljavaju se one vrste sladila koje sadrže veliku količinu invertnog šećera: med, glukozni sirup, invertni šećer i karamelizirani šećerni sirup



kao i invertna šećerna krema (prije tretirana kao umjetni med). Uz slatkoću, ove sirovine daju proizvodima i vlagu: medenjaci koji sadrže sladila s više od 80% invertnog šećera ne postaju tvrdi.

Proizvodi koji su označeni kao *kolači s medom / medenjaci s medom* moraju sadržavati polovinu sladila u obliku pčelinjeg meda.

Pčelinji med ima visok sadržaj prirodnog invertnog šećera.

Otkuda potječe aromatičnost

Medenjaci uz slatkoću koju dobiju iz različitih vrsta upotrijebljenih šećera imaju i karakterističan aromatičan okus dobiven upotrebom posebnih začina i aroma.

Začini koji se koriste za proizvodnju medenjaka su klinčić, cimet, macis, muškat, piment, komorač, anis, korijandar i kardamom. Eventualno pridodane arome moraju s tim začinima biti harmonizirane.

Priprema tijesta za medenjake

Zbog visokog udjela sladila i šećera i gotovo potpunog izostanka vode, kod tijesta za medenjake jedva dolazi do bubrenja sastojaka brašna (nema tvorbe glutena).

Sljepljivanje tijesta postiže se viskozno-ljepljivim svojstvom dodanih šećera.

Izborom i kombiniranjem dodataka može se odrediti kvaliteta tijesta za medenjake.

Mjere koje doprinose određenim svojstvima tijesta za medenjake:

- *Upotreba pšeničnog brašna T 812 ili T 1050* - kratko svojstvo tijesta zbog brašna sa slabim glutenom; veće upijanje vode nego kod brašna T 550
- *Dodatak raženog brašna T 997 ili T 1150, do 50% od ukupne količine brašna* - poboljšano svojstvo žitkosti tijesta; prigušivanje slatkoće; dobra aroma
- *Prerada sirupa ili tekućeg šećera umjesto kristalnog šećera* - bolja svojstva tijesta zbog visokog udjela otopljenog šećera; duga svježina medenjaka

Zašto se tijesta moraju skladištiti

Tijesta za medenjake se tradicionalno proizvode kao **tijesta za zalihu**. To znači: svi se dodaci, s izuzetkom začina i praška za rahljenje, prerade u tijesto. Ono se tada uskladišti, često i više mjeseci. Tijekom skladištenja nastaju, kao produkti prirodnog vrenja, aromatične tvari. Kiseline nastale iz šećera omogućavaju rahljenje tijesta pomoću potaše.

U pripremi **svježih tijesta** za medenjake tijesta se pripremaju sa svim dodacima. No, i ta tijesta bi trebalo čuvati dva do tri dana kako bi se postigla dobra prerađivačka svojstva i dobra kvaliteta medenjaka.

Pripremanje tijesta – osnovna pravila

Da bi se stručno pripremilo tijesto za medenjake treba se pridržavati sljedećih pravila:

- Tvari za zaslađivanje treba zagrijati jer se tako mogu bolje preraditi.
- Pčelinji med ne zagrijavati na više od 80 °C jer bi inače mogle ishalpiti njegove tvari mirisa.
- Zagrijana sladila prije dodavanja u brašno treba ohladiti na 40 °C, jer bi inače bjelančevine brašna mogle koagulirati, a škrob klajsterizirati.
- Osnovno tijesto namijenjeno dugom skladištenju treba staviti u posudu za skladištenje i pokriti jer bi se moglo jako isušiti.
- Uskladišteno osnovno tijesto prije daljnje prerade treba zagrijati jer se tako može bolje preraditi.
- Različite tvari za rahljenje treba dodavati odvojeno jer bi inače mogle međusobno reagirati.

Osnovni recept za medenjake s medom

1 000 g brašno (700 g = T 812, 300 g = T 997 raženo)
800 g med
100 g jaja
30 g začina za medenjake
10 g soda bikarbona
10 g potaša

Stručno objašnjenje:

Med i sirupi za tijesta za medenjake

Med je gusta, sirupasta ili kristalična živežna namirnica koju proizvode pčele, a u kojoj se nalazi cvjetni nektar, druge izlučevine biljaka ili na biljkama prisutne izlučevine insekata, obogaćene i promijenjene u organizmu pčele te pohranjene u saće gdje dozrijevaju. Tako je navedeno u propisu za med.

Nazivi drugih živežnih namirnica smiju biti nadopunjene s riječju med ako namirnica sadrži med i ako ga se ne može zamijeniti. *Umjetni med*, nekad uobičajen naziv za invertne šećerne kreme je zabranjen.

Pri doziranju meda u pekarske proizvode potrebno je voditi računa o količini koja se izražava u odnosu na suhu tvar meda. Sadržaj vode u medu varira između 20% i 23%.

Invertna šećerna krema je proizvod proizveden pretežno od invertne saharoze. Može sadržavati glukozu, fruktozu, druge šećere, ali i med.

Sirupi (sirup invertnog šećera, sirup karameliziranog šećera ili škrobni sirup) sadrže također oko 20% vode. Količina sirupa koja se dodaje mora se stoga preračunati na suhu tvar (prema Faustovom pravilu: da bi se dobila količina sirupa koji se dodaje, željena količina šećera dijeli sa 80 i množi sa 100).

Škrobni sirup (bombonski sirup, maltozni sirup ili glukozni sirup) ima isto djelovanje kao i invertni šećer, ali je manje sladak.

Karamel sirup utječe na boju i okus medenjaka, ali sadrži malo inertnog šećera.

Primjer recepta tijesta za medenjake za špic kolače

1 000 g brašno (pšenično / raženo)
800 g med (eventualno dio invertnog sirupa)
100 g kandirana kora limuna
100 g kandirana kora naranče
100 g orah (sjeckani bademi)
100 g jaja
30 g začina za medenjake
15 g jelenja sol
15 g soda bikarbona



Oblikovani medenjaci



Paprenjaci s orasima ili lješnjacima



Špic kolači



Bazelski medenjaci



Mekani printeni



Domino kocke



Lignicke bombice



Sentgalenski kolačići

Trgovački nazivi medenjaka

Medenjaci se često nazivaju i označavaju po mjestu ili regiji. Međutim, treba znati da je, po propisima EU, samo nekoliko vrsta medenjaka zaštićeno prema podrijetlu ili izvornom nazivu. To npr. vrijedi za nirnberške medenjake, ahenške printene i toinerske paprenjake.

I imena nekih drugih medenjaka mogla bi se također zaštititi.

Pri označavanju samostalno proizvedenih medenjaka, ovi nazivi se trebaju izbjegavati, jer navodi o podrijetlu i izvornosti nisu ispunjeni. To znači da nazivi koji sadrže riječi *prema* ili *na način* nisu dopušteni. Takva reklama koja dovodi potrošača u zabludu o podrijetlu proizvoda je zabranjena.

Isto tako nije dopušteno medenjake reklamirati pojmovima *izvorno* ili *original* ili riječima sličnih značenja, kada medenjaci tom zahtjevu ne odgovaraju.

Varijacije tijesta za medenjake

Za proizvodnju medenjaka s posebnim svojstvima, svojstva tijesta za medenjake mogu se izmijeniti dodatkom različitih sastojaka ili promjenom njihovog udjela u recepturi.

Smeđi medenjaci s bademima ili lješnjacima sadrže određenu količinu badema ili lješnjaka. Ako se u nazivu navode riječi *najfiniji* ili *vrlo fini*, medenjaci moraju sadržavati najfinije usitnjene bademe ili lješnjake.

Paprenjaci su tradicionalni kolačići iz jako začinjenog tijesta za medenjake. Tijesto se okruglo izrezuje. Nakon pečenja kolačići se premazuju kuhanom šećernom glazurom.

Špic kolači su medenjaci s medom, trapeznog oblika bez nadjeva (djelomice je dodan žuti šećer – *kandis*). Oni su kompletno prevučeni kuvertirom ili masnom glazurom koja sadrži kakao.

Bazelski medenjaci su pripremljeni iz medenog tijesta s dodatkom badema, kandirane kore limuna i kandirane kore naranče. Plosnato tijesto peče se na limu. Nakon pečenja medenjaci se po površini premazuju glazurom od vučenoga šećera i izrezuju na komadiće.

Printeni su četvrtasti plosnati medenjaci. Tipična obilježja su začini i neotopljene zaostale smeđe kandis mrvice u sredini kolačića. *Printeni* sadrže na 100 kg mlinskih proizvoda najmanje 80 kg sladila. Uz tvrde *printene* postoje i mekani, kojima su dodane mase badema ili lješnjaka, marcipana i čokoladna masa.

Punjeni medenjaci

Domino kocke su punjeni proizvodi kockastoga oblika proizvedeni iz tijesta za medenjake. Oni su spojeni želeom, imaju pokrov od marcipana i prevučeni su kuvertirom ili masnom glazurom.

Lignicke bombice su polukrugli zaobljeni medenjaci s nadjevom od želea i marcipana. Oni su potpuno prevučeni kuvertirom ili masnom glazurom.

Sentgalenski kolačići su medenjaci oblika trapeza s nadjevom od marcipana i prevlakom od dekstrina.

Pečenje tijesta za medenjake

Prije prerađivanja odležanog tijesta za medenjake, ispeče se mali probni uzorak. Na taj način ocjenjuje se rahlost proizvoda



(diže li se tijesto dovoljno u visinu ili se pruža u širinu). Korekcijom dodatka sredstva za dizanje ili sastojaka u recepturi mogu se izbjeći utvrđeni nedostaci proizvoda.

Pečenje smeđih tijesta za medenjake odvija se

- bez dodatka pare,
- pri 160 °C – 180 °C, uz jednoličnu toplinu,
- eventualno s otvorenim odvodom zraka ili otkrivenom površinom proizvoda.

Rahljenje se odvija tijekom pečenja djelovanjem kemijskog sredstva za dizanje.

Priprema i pečenje medenjaka s oblatnama

Ovi su medenjaci pripremljeni iz masa koje su slične masi za makrone. Mase su uglavnom pečene na oblatnama jer su vrlo mekane.

Oblatne su vrlo tanki lisnati proizvodi dobiveni pečenjem tekućih tijesta koje sadrže pšenični škrob i vodu. Peku se između zagrijanih ploča i bijele su boje (jer im nedostaju sastojci smeđe boje).

Medenjaci s oblatnama su proizvodi vrhunske kvalitete iz skupine trajnih pekarskih proizvoda. Na slici je prikazano nekoliko karakterističnih oblika. Kao glazure uobičajeno se koriste dekstrinske ili vučene glazure i kuvertire. Preljev iz kakao masne glazure moguće je koristiti samo onda kada su medenjaci tako deklarirani.

U proizvodnji medenjaka s oblatnama postavljeni su sljedeći zahtjevi:

- **Medenjaci s oblatnama** sadrže najmanje 7% orašastih plodova od kojih je najmanje pola iz badema, lješnjaka ili orahe. Pri deklariranju koje naglašava specijalne dodatke ili posebnu kvalitetu, vrijede sljedeći zahtjevi:
 - **Fini medenjaci s oblatnama** imaju u proizvodu najmanje 12,5% badema i/ili lješnjaka.
 - **Najfiniji medenjaci s oblatnama** imaju u proizvodu najmanje 25% badema i/ili lješnjaka i niti jednu drugu vrstu uljnih sjemenki.
 - **Medenjaci od lješnjaka i orahe** imaju u proizvodu najmanje 20% ploda.
 - **Medenjaci od badema, makrona i marcipana** cijnenjeni su kao najfiniji medenjaci s oblatnama s pretežnim udjelom badema u odnosu na lješnjake i orahe.
 - **Eliseini medenjaci** cijnenjeni su kao najbolji medenjaci (ekstra kvalitete).

Kod gore spomenutih kvalitetnih medenjaka udio dodanih mlinskih proizvoda iznosi najviše 10%, odnosno 7,5% škroba ili odgovarajuća količina smjese.

- **Bijeli medenjaci** sadrže u proizvodu najmanje 15% jaja ili odgovarajuću količinu proizvoda od jaja i ne više od 40% mlinskih proizvoda.

Oni se proizvode samo u četvrtastom obliku i nemaju prevlaku niti glazuru, a nisu ni nadjeveni. Za dekoraciju se koriste bademi, kandirana kora limuna ili naranče (pogledajte sliku).

Masa medenjaka odlaže se na oblatne ili na limove pokrivene papirom za pečenje. Može se dozirati pomoću šablone za oblikovanje ili jednostavno žlicom.

Medenjaci s oblatnama, odloženi na limove, peku se bez pare na oko 180 °C. Umjereno rahljenje odvija se pomoću vodene pare.



Medenjaci s oblatnama



Bijeli medenjaci

PROIZVODI TVRTKE PURATOS UVRŠTENI SU U ASORTIMAN SIROVINA

Visokokvalitetni margarin za proizvodnju nutritivno bogatih proizvoda



- Za pripremu zamjesa preporuča se **Argenta Soft HF+ margarin**, dok je za laminiranje lisnatog tijesta namijenjen **Argenta Pastry HF H margarin** kao i **Mimetic 32 margarin**

Tvrtka TIM ZIP prije kratkog vremena svoj je asortiman osvježila novim sirovinama vrhunske kvalitete. Umjesto dosadašnjeg margarina tvrtke EUROCAS, u ponudu su uvršteni margarini belgijske tvrtke PURATOS, vodeće svjetske tvrtke za proizvodnju pekarskih i slastičarskih sirovina.

Ovisno o interesu i potrebi, dostupne su tri vrste margarina. Za pripremu zamjesa preporuča se **Argenta Soft HF+ margarin**, dok je za laminiranje lisnatog tijesta namijenjen **Argenta Pastry HF H margarin** kao i **Mimetic 32 margarin**. Ono što je zajedničko svim ovim sirovinama jest visok udio masnoća koji iznosi minimalno 80 %.

ARGENTA SOFT HF +

Specijalni mekani margarin za proizvodnju kruha i srodnih proizvoda. Odlika ovog margarina je meka konzistencija i jednostavna obrada. Proizvod sadrži i aromu maslaca zbog čega je čest odabir u proizvodnji kolača i kekse.

Prednosti odabira ovog margarina su visoka kvaliteta i jednostavno rukovanje pri ugradnji, a krajnjem je potrošaču osiguran proizvod kvalitetnijeg nutritivnog rješenja.

ARGENTA PASTRY HF H

Margarin za pripremu kvasnog i beskvasnog lisnatog peciva. Pakovanje se sastoji od 5 blokova po 2 kg. Osim arome maslaca, margarin kao bojilo sadrži i beta karoten.

Ovaj margarin odlikuje široka mogućnost primjene.

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



Puratos
Reliable partners in innovation

MIMETIC 32

Ova jedinstvena, nova generacija masnoća formulirana je specijalno za laminiranje tijesta. Prednosti ovog margarina su jednostavno rukovanje, mogućnost primjene u direktnim i smrznutim postupcima, odlična plastičnost te produljena svježina gotovih proizvoda.

Posebnost ovog margarina je i u tome što sadrži i kiselo tijesto koje osigurava dugotrajniju svježinu proizvoda, izvanredan okus i povoljno utječe na strukturu proizvoda.

Margarini tvrtke PURATOS ne sadrže hidrogenirana biljna ulja, a udio transmasnih kiselina je manji od 1 %.

Odabirom jedne od predstavljenih sirovina, zajamčena je proizvodnja kvalitetnih proizvoda bogatog nutritivnog rješenja!



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

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

NOVE SMJESE ZA KEKSE TVRTKE DATA-BAK

Jednostavno, ukusno i zdravo!



- **Jednostavnost pripreme i stalna i ujednačena kvaliteta gotovih proizvoda osnovne su prednosti ovih smjesa**

Domaća uzdanica u proizvodnji koncentrata i poboljšivača za pekarsku industriju, tvrtka **DATA-BAK**, predstavila je tržištu novi asortiman proizvoda - smjese za pripremu keksa od **zobi i chia sjemenki, kukuruza, heljde i pira, zobi i đumbira, kukuruza i đumbira te integralnog brašna.**

Jednostavnost pripreme i stalna i ujednačena kvaliteta gotovih proizvoda osnovne su prednosti ovih smjesa. Gotovi proizvodi mogu se oblikovati i dekorirati prema želji čime je omogućena široka paleta finalnih poslastica. Keksi pripremljeni korištenjem jedne od smjesa odličan su odabir za međuobrok ili za ukusan zdravi doručak.

Smjese su proizvedene iz provjereno kvalitetnih sirovina što jamči i visoku kvalitetu gotovih proizvoda.

Chia sjemenke sve su zastupljenije u svakodnevnoj prehrani ljudi jer sadrže 9 esencijalnih aminokiselina potrebnih za izgradnju mišića te su bogate omega-3 masnim kiselinama i važnim mineralima (kalcijem, fosforom, manganom, magnezijem, željezom i cinkom). Zbog toga chia sjemenke pomažu regeneraciju kože, omogućuju lakše sagorijevanje masnoća te jačaju organizam i poboljšavaju probavu. **Zob** se smatra jednom od najzdravijih žitarica na svijetu, bogata

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



je antioksidansima, vitaminima B kompleksa te različitim mineralima. Veliki udio topljivih i netopljivih vlakana u zobi pomaže u regulaciji probave. **Heljda** je izuzetno pogodna za osobe alergične na gluten budući da ga ne sadrži. Smanjuje razinu šećera u krvi, bogata je dijetalnim vlaknima i pozitivno utječe na zdravlje kardiovaskularnog sustava. **Pir** je danas sve popularnija žitarica jer je riječ o izvornoj žitarici koja nije industrijski promijenjena poput pšenice. Za razliku od pšenice, lakše je probavljiv i nutritivno bogatiji.



Chia sjemenke



Zob



Oljuštena heljda



Gluten u piru ima sasvim drukčija svojstva od pšeničnog glutena i ne utječe negativno na zdravlje. **Kukuruz** sadrži ugljikohidrate, proteine, nezasićene masti, vitamine i mnoge minerale (željezo, fosfor, magnezij, kalij). Ova žitarica ima diuretička, hranjiva i okrepljujuća svojstva te osnažuje rad srca, krvnih žila, mišića i kosti.

U ovom broju predstavljamo **recepturu za pripremu keksa od zobi i chia sjemenki**:

RECEPTURA

Sirovina	Količina (kg)
SMJESA ZA KEKSE-CHIA I ZOB.....	10,00
Šećer.....	0,50
Maslac.....	3,50
Voda.....	2,0
Ukupno.....	16,00

Tehnološki postupak

Miješanje: 6 min, u planetarnoj miješalici

Temperatura tijesta: 20 °C

Mirovanje tijesta: 15 min

Odvaga (kg): 0,04

Oblikovanje: tijesto istanjiti na laminatoru do 3 mm, zatim oblikovati željene oblike i složiti na limove za pečenje

Temperatura pečenja: 170 °C, bez pare

Vrijeme pečenja: 20 min

Želimo vam ugodne i blagoslovljene blagdane uz jednostavne, ukusne i zdrave kekse!



Alpski kruh



Sastojci	Količina (kg)
Raženi koncentrat	10,00
Pšenično brašno T-850	10,00
Kvasac	0,50
DIAMANT AMBRA	0,04
Voda	14,00
Ukupno	34,54

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 4 min

Miješanje brzo: 2 min

Temperatura tijesta: 28 °C

Mirovanje tijesta: 20-30 min

Odvaga (kg): 0,60 - 0,80

Oblikovanje: razdijeljene komade okruglo ili duguljasto oblikovati i staviti u pobrašnjene košarice

Vrijeme fermentacije: oko 40 min (nakon 3/4 fermentacije tijesto po želji narezati)

Temperatura pečenja: 230 °C s padom na 200 °C, uz dodatak pare na početku pečenja, a potom s otvorenim odvodom pare

Vrijeme pečenja: 30 min



Tost



<i>Sastojci</i>	<i>Količina (kg)</i>
TOST KONCENTRAT	3,00
Brašno T-550	30,00
Kvasac	0,90
Ulje	0,90
Voda	18,00
Ukupno	52,80

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 4 min

Miješanje brzo: 8 min

Odmaranje tijesta: 10 min

Odvaga tijesta (kg): 0,70

Fermentacija: 60 min

Parametri fermentacije: 35 °C/75 %

Temperatura pečenja: 240 °C s padom na 210 °C

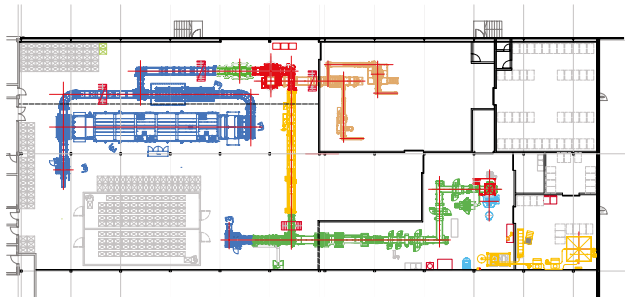
Vrijeme pečenja: 45 min, zadnjih 10 min bez kalupa

*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 krekeri i snackova
- strojevi, linije i tunele 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: 099 731 35 78

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

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

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

INFO

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



tim public

GRAFIČKI I MULTIMEDIJSKI DIZAJN
Sve vrste promotivnih aktivnosti

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