

UVODNA RIJEČ

Poštovani čitatelji.

Uvaženi poslovni partneri.

Uspješnom provedbom raznih aktivnosti, tvrtka TIM ZIP završila je i treće tromjesečje ove godine. Svega je nekoliko dana proteklo od povratka predstavnika tvrtke s najvećeg europskog događanja za pekarstvo i slastičarstvo, sajma **IBA u Münchenu**, o čemu detaljnije možete pročitati u jednom od članaka u nastavku. Izlaganje na ovom globalnom događanju, mjestu susreta pekara, slastičara i konditora iz čitavog svijeta, rezultiralo je brojnim uspješnim poslovnim dogovorima. Izložbeni prostor TIM ZIP-a, na kojemu su se svakodnevno razmjenjivale najnovije informacije o svjetskim trendovima i najznačajnijim tehnološkim dostignućima u pekarstvu i slastičarstvu, bio je glavni *meeting point* za sve poslovne partnere iz Hrvatske i susjednih zemalja.

Nastojeći u svakome trenutku akumulirati što više znanja i iskustva te ih nesebično podijeliti s ostalim kolegama i suradnicima iz struke kao i svima onima koji teže kontinuiranom učenju i usavršavanju, TIM ZIP u suradnji s Richemont klubom nastavlja organizaciju stručnih seminara vođenih od strane uvaženih europskih majstora struke. Uskršnji je seminar od strane sudionika ocijenjen kao izuzetno pozitivno iskustvo i vrijedan doprinos nadgradnji dotad stečenih znanja i vještina. **Stručni seminar** pod nazivom **Božić na švicarski način** održat će se 16. listopada 2018. godine u Zagrebu, a predsjednik švicarskog Richemont kluba, višestruko nagrađivani europski i svjetski prvak u pekarstvu i slastičarstvu, **Francois Wolfisberg** sudionicima će seminaru predstaviti recepture i proizvodnju raznih božićnih pekarskih i slastičarskih proizvoda pripremljenih po najboljim tradicionalnim švicarskim receptima. Provjerena kvaliteta i ocharavajući okus predstavljenih proizvoda zasigurno će doprinijeti razvoju novih vlastitih ideja i potaknuti na proširenje ponude pred nadolazeći blagdan.

Početak mjeseca studenog slijedi jedna od najznačajnijih aktivnosti tvrtke u tekućoj godini. Ponovni nastup na sajmu **GULFOOD MANUFACTURING 2018 u Dubaju**, najznačajnijem pekarskom događanju u jugozapadnoj Aziji, ali i šire, važan je projekt u koji se ulažu znatne snage i naponi te polažu velike nade. TIM ZIP je već na prošlogodišnjem nastupu od strane mogućih investitora prepoznat kao vrijedan izvor sveobuhvatnih informacija, znanja i iskustava čime je ponovni odlazak na Sajam u potpunosti opravdan.

Važno je spomenuti još jedan vrlo zahtjevan i izuzetno važan edukativni projekt kojemu su prionuli najiskusniji članovi TIM ZIP-ove obitelji. Biblioteka „Kruh za život“ u nadolazećem će razdoblju biti nadopunjena još jednim vrijednim djelom, **petom stručnom knjigom** koja je **prijevod knjige Meisterhaft backen**, njemačkih autora Heinza Bittnera i Heina Schumachera. Bogatstvo receptura i tehnoloških postupaka proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda zanimljivih konzumentima naše regije na hrvatski će jezik prevesti uvaženi stručnjak pekarstva **Franjo Klarić**, a knjigu će, kao i dosad, urediti i lektorirati **Ivan Bulić**. Knjiga je sistematičan i vrijedan izvor informacija koje će koristiti brojnim stručnjacima i mlađim naraštajima u daljoj edukaciji, usavršavanju i svakodnevnoj proizvodnji.

S poštovanjem, do idućeg broja!

Martina Kolak,
urednica INFA



NAJAVE za 2018.

NA OVIM SE DOGAĐANJIMA
MORA BITI!!

Richemont klub
udruza stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu
bakers and confectionery experts association

STRUČNI SEMINAR
16. 10. 2018., ZAGREB

 **GULFOOD
MANUFACTURING**

6. – 8. 11. 2018., DUBAI
Hala Z2, štand B43

Planirajte na vrijeme!

NAJAVLJUJEMO

PONOVNO NA SAJMU GULFOOD MANUFACTURING U DUBAIJU

Poštovani čitatelji.

Tvrtka TIM ZIP prošle je godine prihvatila važan izazov i iskoračila na svjetsko tržište te prvi put nastupila na jednom od najvećih svjetskih sajmova opreme i sirovina za prehrambenu industriju **GULFOOD MANUFACTURING** u Dubajju.

Vrijedno iskustvo kao i veliki interes potencijalnih investitora utjecao je na odluku posloводства o ponovnom nastupu na Sajmu koji će se ove godine održati **od 6. do 8. studenog u Dubai World Trade Centru.**

Na trodnevnom sajmu, koji desecima tisuća posjetitelja iz više od 150 zemalja svijeta nudi inovativna rješenja za optimizaciju proizvodnje, postrojenja i tehnoloških procesa te pruža uvid u najnovije svjetske trendove, dostignuća i zahtjeve tržišta, svoju će ponudu na više od 80 tisuća četvornih metara prostora predstaviti 1600 izlagača iz više od 65 zemalja svijeta.



6-8 NOVEMBER 2018
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

TIM ZIP će i ove godine biti dio izlagačkog postava te će svoju sveobuhvatnu ponudu i konzultantske usluge predstaviti na atraktivno uređenom izložbenom prostoru **u hali Z2 na štandu B43.** U nastojanju da atmosferu među posjetiteljima održe što dinamičnijom te kvalitetu svojih proizvoda predstave što objektivnije, predstavnici tvrtke oplemenit će svoju prezentaciju jednom značajnom dodanom vrijednošću. Miris i okus pomno odabranih proizvoda interesantnih za jugozapadnu, ali i ostale regije Azije, koji će se svakodnevno peći na štandu, dodatno će privući velik broj interesenata i doprinijeti mijenjanju navika i uvrštavanju novih proizvoda u svakodnevnu prehranu tamošnjeg stanovništva.

NOVI VODITELJ MONTAŽE I SERVISA U TVRTKI TIM ZIP BEOGRAD



U cilju što racionalnijeg poslovanja te bržeg i kvalitetnijeg pružanja usluga montaže i servisa poslovnim partnerima na području Republike Srbije, posloводство tvrtke TIM ZIP uključilo je u svoj stručni tim djelatnika **Dejana Mihailovića** koji je raspoređen na poslove montera-servisera u tvrtki TIM ZIP u Beogradu. Briga oko kvalitetnog i neometanog rada strojeva i linija instaliranih u pekarskim pogonima poslovnih partnera iz Srbije te davanje kvalitetnih i stručnih odgovora na sve pitanja tehničke prirode, glavni su zadaci i dužnosti novog djelatnika tvrtke.

Dejan Mihailović

Voditelj montaže i servisa

T: +381 62 273 412

E: servis-bg@timzip.com



Treći nastup na najvećem svjetskom sajmu pekarstva



- TIM ZIP treći put izlagao na sajmu IBA
- Dvanaest velikih paviljona obišlo je 77 000 posjetitelja iz 167 zemalja svijeta
- Izložbeni prostor tvrtke TIM ZIP bio je mjesto okupljanja važnih poslovnih partnera iz Hrvatske i zemalja regije

Sajam IBA u Münchenu najveći je svjetski sajam za pekarstvo i slastičarstvo koji svake tri godine okuplja brojne pekarske i slastičarske stručnjake iz cijeloga svijeta. Na ovogodišnjem Sajmu, održanom od 15. do 20. rujna, predstavilo se čak 1360 izlagača iz 48 zemalja svijeta. Brojni predstavljeni noviteti ispunili su prostor dvanaest velikih i sadržajnih paviljona koje je obišlo 77 tisuća posjetitelja iz 167 zemalja svijeta.

S ciljem da uvijek bude ukorak sa svjetskim znanjima i iskustvima, delegacija tvrtke TIM ZIP treći je put kao izlagač sudjelovala na IBA-i. Na zajedničkom izložbenom prostoru od 72 kvadratna metra, zainteresiranoj su se pekarskoj javnosti predstavile dvije hrvatske tvrtke TIM ZIP i NAŠE KLASJE. Štand 171 u hali B4 bio je tradicionalno mjesto okupljanja važnih poslovnih suradnika tvrtke TIM



Krupni plan štanda tvrtke TIM ZIP

ZIP, pekara, slastičara i konditora iz Hrvatske i zemalja regije zainteresiranih za vodeću svjetsku smotru inovacija i tehnoloških dostignuća u pekarskoj i slastičarskoj djelatnosti. Bogata dnevna ponuda na licu mjesta pečenih ukusnih, slatkih i slanijih proizvoda kojima su djelatnici tvrtke nudili svoje goste, ocijenjeni su kao odlična praksa i važan doprinos pozitivnoj atmosferi i srdačnom dočeku od strane domaćina.

Ovogodišnja IBA naglasak je stavila na dva nova koncepta. IBA To Go kombinacija je inovacija i rješenja za koncept



Delegacija iz tvrtke ČAKOVEČKI MLINOVI u razgovoru s TIM ZIP-ovim predstavnicima



TIM ZIP-ovi Vlado Sučić i Iva Vasilj (lijevo) s gostima iz tvrtke TRGOCENTAR iz Beograda i pekare PIRE iz Obrenovca



Čazim Hodžaj iz pekare ZLATNI KLAS iz Zrenjanina (drugi lijevo) i Ramiz Morina (u sredini) sa suradnicima iz PEKARE KLAS 021 iz Novog Sada u društvu domaćina Vladimira Bulića (desno)

snacka i napitaka u pekarstvu koji je u posljednje vrijeme sve traženiji od strane krajnjih potrošača. Drugi koncept *Virtual Bakery Tours iskustvo*, koje se moglo doživjeti u paviljonu B3 koristeći naočale za virtualnu stvarnost,



Kvaliteta sirovina iz ponude TIM ZIP-a najvjernije je potvrđivana kušanjem gotovih proizvoda



TIM ZIP-ovci u društvu poslovnih partnera iz tvrtke KABIL iz Tuzle i MAXI iz Orašja



U prvom planu djelatnici EKOS PEKARNICE iz Varaždina

omogućilo je posjetiteljima doživljaj načina rada pekara u Njemačkoj, Francuskoj, Grčkoj, Islandu i SAD-u, uvid u tehnološke procese i sastojke koje oni koriste te tajnu kvalitete njihovih proizvoda.



Gospoda Feđa Selmanagić (u sredini) i Velibor Trivković iz tvrtke JAMI iz Sarajeva u društvu TIM ZIP-ove Nataše Krstić



Za stolom TIM ZIP-ov Marin Zovko (lijevo) s delegacijom iz tvrtke NAMEX d.o.o. iz Širokog Brijega

70. OBLJETNICA TVRTKE RONDO

Dugogodišnji poslovni partner tvrtke TIM ZIP, švicarski proizvođač strojeva i linija za obradu tijesta, tvrtka **RONDO** ove je godine **obilježila 70 godina** svog uspješnog poslovanja.

Za vrijeme trajanja sajma IBA, rukovodstvo TIM ZIP-a zahvalilo je svom pouzdanom švicarskom partneru na trajno korektnim poslovnim odnosima, kontinuiranom povjerenju te iskrenom prijateljstvu prigodnom umjetničkom slikom autora **Vjekoslava Stipice**. Vrijedno je umjetničko djelo kompilacija švicarskih Alpi i jezera, vedute grada Burgdorfa u kojemu se nalazi sjedište tvrtke RONDO te proizvodnje kruha u staroj krušnoj peći.



Povodom obilježavanja 70. obljetnice tvrtke RONDO, Uprava TIM ZIP-a darovala je svom partneru prigodnu umjetničku sliku

TIM ZIP DOBIO PRIZNANJE TALIJANSKOG PARTNERA MONDIAL FORNI

NAGRADA ZA IZUZETAN TRUD, STRAST I PREDANOST RADU

Jedan od najvećih proizvođača pekarskih peći u Europi, talijanska tvrtka **MONDIAL FORNI** na godišnjem je skupu svojih distributera i zastupnika iz brojnih zemalja svijeta, održanom u Münchenu za vrijeme sajma IBA, 17. rujna ove godine, nagradila tvrtku **TIM ZIP priznanjem za izuzetan trud, strast i predanost radu**.

Priznanje je uručeno izvršnom direktoru TIM ZIP-a, **Vladi Sučiću**, a plod je osamnaest godina duge uspješne poslovne suradnje.



Priznanje je uručeno izvršnom direktoru TIM ZIP-a, Vladi Sučiću (desno)



PEKARSKI KALENDAR 2019



format: 33 x 46 cm kalendarij + 33 x 7 cm prostor za dotisak vaše tvrtke
opseg: 12 listova + predlist - sve u koloru
dorada: spiralni uvez + natron vrećica

narudžbe i informacije:

TIM PUBLIC d.o.o., tel: +385 1 66 22 775; e-mail: timpublic@timpublic.hr; www.timpublic.hr

Najstarije nalazište kruha otkriveno na Bliskom Istoku

- Natufijanci pekli kruh u sjeveroistočnom Jordanu još prije otprilike 14 600 godina
- Analizirani dijelovi pokazali poroznu strukturu koja nalikuje onoj u plosnatom, beskvasnom kruhu
- I žitne i nežitne komponente prošle su kroz temeljito mljevenje, prosijavanje i/ili vlaženje

Kruh je važna prehrambena namirnica u suvremenoj kuhinji no njegovo pravo podrijetlo još uvijek nije poznato. Otkriće kruha na neolitskim arheološkim nalazištima navodi da je izum kruha povezan s razvojem poljoprivrede.

Amaia Aranz Otegi, istraživačica na postdoktorskim studijima Sveučilišta u Kopenhagu, analizirala je dijelove pougljenjene hrane pronađene na mjestu gdje su nekada živjeli Natufijanci, kultura koja je pekla kruh u sjeveroistočnom Jordanu još prije otprilike 14 600 godina. Analizirani dijelovi pokazali su poroznu strukturu koja nalikuje onoj u plosnatom, beskvasnom kruhu. U nekim je dijelovima kruha uočena struktura žitarica, ali u pojedinima je uočena i prisutnost nežitnih komponenti dobivena od korjenaste hrane, najvjerojatnije gomoljastog povrća. Čini se da su i žitne i nežitne komponente prošle kroz temeljito



Najstarije nalazište kruha u sjeveroistočnom Jordanu

mljevenje, prosijavanje i/ili vlaženje ovisno o veličina čestica, odsutnosti ljuske ili cjelovitog zrna žitarice te učestalosti usitnjavanja. Navedeni rezultati dokazuju da su čak 4000 godina prije početka organizirane poljoprivrede postojali proizvodi slični kruhu. Ipak, postojeći arheobotanički dokazi upućuju na činjenicu da je neka druga neobrađena hrana činila većinu prehrane tijekom natufijskog razdoblja. Prema autorima, kruh je osnovni prehrambeni proizvod postao tek nakon ekspanzije poljoprivrede.

Izvor podataka: www.pnas.org/content/115/31/7837





Linija za proizvodnju bureka SRB 80 Compact – nova linija u testnom centru TIM ZIP-a

Linija za proizvodnju bureka prilagođena je raznim recepturama radi prirode postupka koji se zasniva na postupnom laminiranju kroz 3 laminirajuće glave s valjcima, ovisno o željenoj konačnoj debljini trake tijesta. Nakon laminiranja, traka tijesta prelazi na stožasti dio linije gdje se tijesto razvlači u omjeru 1:3, pri čemu se širina ulaznog dijela stošca može mijenjati polugom. Traka tijesta zatim se nožem za uzdužno rezanje reže na pola te se režu vanjski rubovi. Nakon toga prolazi ispod mlaznica za nauljivanje te punilice nadjeva. Linija ima grijani spremnik za ulje kapaciteta 100 litara te punilicu s dvije monopumpe. Svaka nadjevena traka tijesta zamata se rotirajućom četkom postavljenom pod određenim kutom. Nakon što se dobiju dvije zarolane trake tijesta, giljotina ih reže na željenu dužinu. Linija je opremljena kompjutorskim upravljanjem sa zaslonom na dodir.

Linija također ima sustav za grupiranje kora, što znači da ima njišuću ruku koja može preklapati kore u neparnim brojevima slojeva (3 – 9) u dužini do 60 cm.

Tehnički podaci linije SRB 80 Compact:

Neto širina tjestene trake: oko 800 mm

Snaga el. priključka: 5,5 kW

Mjere linije: D 12 500 mm, Š 1550 mm, V 2250 mm.

Kapacitet: 300 - 400 kg gotovog proizvoda na sat

Minimalna debljina tjestene trake: 0,18 mm (ovisno o kvaliteti brašna).



AGRIFLEX – TALIJANSKI PROIZVOĐAČ SILOSA

Značajne prednosti silosa TREVIRA

- AGRIFLEX sustavi opremljeni su najnovijim softverom za upravljanje, kontroliranje i dijagnostiku
- TREVIRA tkanina osigurava cirkulaciju zraka pomažući boljem otpuštanju vlage te omogućuje slobodan protok uskladištene tvari
- Modularna potporna struktura izrađena od čelika omogućuje brzo sklapanje, rastavljanje i promjenu mjesta

Talijanska tvrtka **AGRIFLEX**, osnovana 1975. godine sa sjedištem u gradu Forliju, novi je poslovni partner TIM ZIP-a čija je glavna djelatnost projektiranje, proizvodnja i instalacija integriranih automatskih sustava za skladištenje, prijenos i doziranje praškastih i tekućih komponenti, u većim, srednjim i malim količinama. Stručnjaci tvrtke AGRIFLEX prvenstveno su orijentirani na prehrambeni sektor (proizvodnju kruha, kekse, slastica i tjestenine), ali su uključeni i u kemijsko-farmaceutsku industriju te industriju proizvodnje plastike. AGRIFLEX sustavi opremljeni su najnovijim softverom za upravljanje, kontroliranje i dijagnostiku, koji dozvoljava daljinsko upravljanje te omogućuje praćenje glavnih operativnih funkcija, potrošnje i sljedivosti šarži. Industrijska automatizacija, kontinuirano istraživanje i razvoj osiguravaju korištenje naprednih tehnologija te funkcionalna i pouzdana rješenja koja odgovaraju jedinstvenim potrebama i specifičnim zahtjevima kupaca. Prilikom izrade projekata, pozornost se pridaje karakteristikama proizvoda i specifičnim uvjetima okoliša.

Tvrtka AGRIFLEX nudi 5 različitih vrsta silosa za skladištenje praškastih tvari u zatvorenom i na otvorenom prostoru:

- silosi TREVIRA
- silosi od nehrđajućeg čelika s fluidiziranim dnom
- silosi od nehrđajućeg čelika ESA
- monolitni silosi od nehrđajućeg čelika
- monolitni silosi od staklenih vlakana.

Pripremio:
Mirko Šram
direktor prodaje u Sektoru
projektiranja i opreme



AGRIFLEX®



Silos TREVIRA

Silos TREVIRA izrađeni su od materijala visoke čvrstoće prikladne za skladištenje praškastih sirovina za hranu (brašno, šećer, škrob, itd.), a njihova je izvedba odobrena od strane američke Agencije za hranu i lijekove (FDA). Većinom su postavljeni u zatvorenom prostoru s kapacitetom od 5 do 120 m³. Svi silosi se izrađuju po mjeri kako bi se najbolje uklopili u raspoloživi prostor kupaca te se sastavljaju na

licu mjesta. **TREVIRA tkanina** osigurava cirkulaciju zraka pomažući boljem otpuštanju vlage te omogućuje slobodan protok uskladištene tvari. Namijenjeni su za skladištenje praškastih tvari, a sastoje se od robusnog pocinčanog ili obojenog čeličnog okvira i fleksibilne velike vreće s gornjim dijelom koji djeluje kao filter. Modularna potporna struktura izrađena od čelika omogućuje brzo sklapanje, rastavljanje i promjenu mjesta. Tkanina koja se koristi za proizvodnju silosa ima izvrsna antistatička svojstva, izuzetno je mehanički otporna te garantira sigurnost uskladištenog proizvoda.

Prednosti silosa TREVIRA:

- 1) značajno niži troškovi u odnosu na ostale vrste silosa
- 2) unutarnje ili vanjsko skladištenje (s izolacijskom strukturom sendvič panela oko njih)
- 3) potreba za manjim brojem zaposlenih i manje strojeva za prijevoz sirovina
- 4) skladištenje pneumatskim punjenjem
- 5) mogućnost kontrole količine sirovine u silosu
- 6) automatizirana distribucija sirovina do mjesta doziranja u proizvodnoj liniji
- 7) jednostavna i ekonomična instalacija i transport.

TREVIRA (polietilen tereftalat) antistatička tkanina ima izvrsna mehanička svojstva; traka od 10 cm širine može nositi 2500 kg opterećenja i pogodna je za pohranu prehrambenih proizvoda sukladno Uredbi (EC) br. 1935/2004 i odredbama američke Agencije za hranu i lijekove (FDA). Silosi TREVIRA mogu se spojiti pomoću mehaničkog ili pneumatskog transportnog sustava.

Silosi se mogu opremiti i sljedećom dodatnom opremom:

- senzori na raznim razinama sa zvučnim i vizualnim alarmima

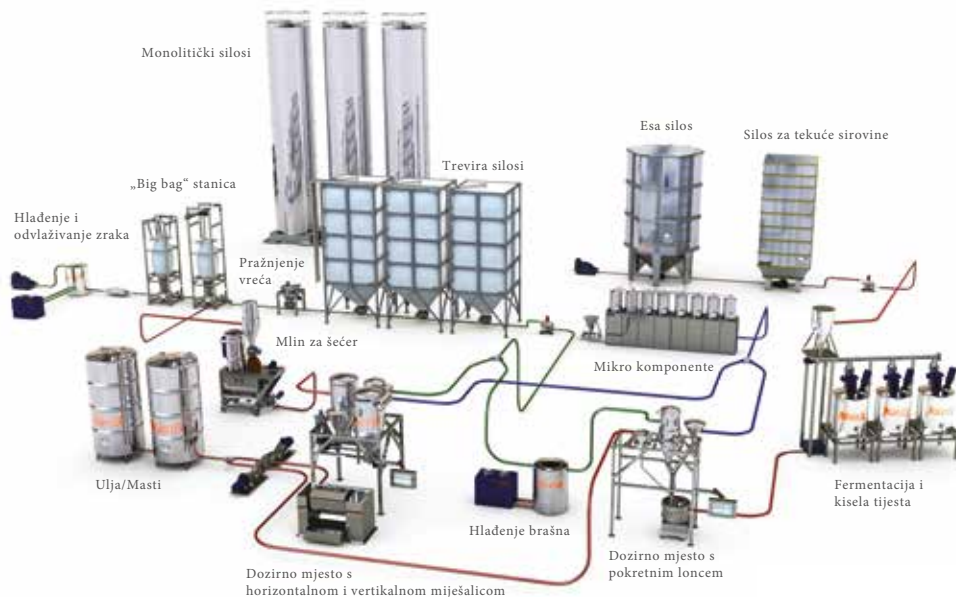


TREVIRA tkanina osigurava cirkulaciju zraka i slobodan protok uskladištene tvari

- podsilosni sustav vaganja sa četiri stanice po silosu
- sigurnosni ventil za nadtlak na ulaznim cijevima s ugrađenim detektorom tlaka
- filteri za izuzimanje nečistoća na cijevima za punjenje
- sustav za ispitivanje uzorka šarže na cijevi za punjenje.

TREVIRA silos može se koristiti i u AGRIFLEX patentiranom sustavu hlađenja brašna ili za kontinuirano punjenje brašna za industrijske automatske proizvodne sustave kiselog tijesta.

Specijalist za automatizirane sustave za skladištenje, prijenos i doziranje sirovina



Automatizirani sustavi za skladištenje, prijenos i doziranje sirovina

RAZGOVOR SA ŽARKOM STANOJLOVIĆEM, DIREKTOROM TVRTKE TRGOCENTAR IZ BEOGRADA

Automatizacijom proizvodnih procesa povećali smo produktivnost, energetska efikasnost i asortiman proizvoda

- Ključna odluka za naš uspješan razvoj bila je i brendiranje maloprodajnog lanca nazivom SKROZ DOBRA PEKARA
- Uvođenjem automatske linije za proizvodnju lisnatog tijesta, riješili smo dva ključna problema
- I prva mjerenja učinka na novoj liniji dala su pozitivne rezultate po pitanju produktivnosti i energetske učinkovitosti



Žarko Stanojlović,
direktor tvrtke
TRGOCENTAR iz Beograda

INFO Gospodine Stanojloviću, molim Vas recite nam nešto o renomiranoj tvrtki TRGOCENTAR d.o.o., u pekarskoj branši poznatoj po nazivu SKROZ DOBRA PEKARA, o njoj tradiciji te karakteristikama današnje proizvodnje.

TRGOCENTAR je osnovan 1991. godine s osnovnom djelatnošću prodaje robe široke potrošnje. Prvi pogon napravljen je upravo iz želje da se prodavaonica opskrbljuje vrućim i svježim kruhom. Ubrzo se proizvodni asortiman proširio na bijelo pecivo i skromni izbor proizvoda od lisnatog tijesta što nas je inspiriralo na otvaranje prvog pekarskog pogona krajem 90-ih.

Proširenjem pogona početkom 2000. godine krenulo je i otvaranje prodavaonica i već 2010. godine poslovali smo u 16 maloprodajnih jedinica.

S obzirom na želju za daljim širenjem maloprodajne mreže, donesena je odluka o izgradnji centralnog pogona na novoj lokaciji. Već 2013. godine započinjemo proizvodnju u suvremenom pogonu koji nam omogućava daljnji rast i u narednih 5 godina otvaramo još 38 maloprodajnih objekata.

Uz proširenje kapaciteta, ključna odluka za naš uspješan razvoj bila je i brendiranje maloprodajnog lanca nazivom SKROZ DOBRA PEKARA što je učinjeno također 2010. godine.

Već 2014. godine postajemo najveći maloprodajni lanac u Srbiji, ali biti najveći lanac na tržištu za nas nije prioritetni zadatak. Cilj nam je da stalnim razvojem poslovanja i povećanjem broja potrošača budemo najkvalitetniji pekarski lanac, a ispunjenjem takvog cilja sasvim je prirodno biti u samome vrhu.



Tijek proizvodnje na automatskoj liniji zadovoljno prate Žarko Stanojlović (lijevo) i Vlado Sučić (desno)



Dio proizvodnje radi se ručno radi zadržavanja autentičnosti konačnih proizvoda

INFO Što vas izdvaja u odnosu na druge pekarske pogone na području Republike Srbije?

Naša proizvodnja odvija se na 3800 m², a izbor opreme je uvijek bio takav da proizvodi prije svega budu zanatskog izgleda i da se ne razlikuju od onih s kojima smo postigli povjerenje potrošača.

Velik broj proizvoda proizvodimo na suvremenim automatiziranim strojevima, ali isto tako se dio proizvodnje radi ručno i to upravo iz razloga što smo procijenili da bi automatizacijom proizvodi izgubili svoju autentičnost.

Svjesni smo činjenice da kupci imaju svoje navike i očekivanja koja se teško mijenjaju i sve tehnološke novine koje uvodimo su upravo takve da naši potrošači ne osjete promjenu u izgledu i kvaliteti proizvoda.



Lisnato tijesto s jabukama proizvod je novoinstalirane linije

INFO Navedite kratko ponudu vaših proizvoda.

SKROZ DOBRA PEKARA ima jako širok asortiman pekarskih proizvoda počevši od kruha pa do najfinijih danskih peciva, zatim torti i kolača, sendviča, pizza i napitaka. Pored pekarskih proizvoda, u objekte koji imaju prostora i uvjeta, uveli smo i kuhana jela tj. restoran na bazi samoposluživanja pod nazivom *Skroz dobra kuhana jela*, a ove godine smo se okušali i u prodaji sladoleda pod brendom *Skroz smrznuto*.

INFO Opišite postupak dosadašnje proizvodnje lisnatog i kvasno-lisnatog tijesta.

Do sada smo proizvodnju obavljali na linijama manjeg kapaciteta koje su zahtijevale i veće angažiranje ljudske snage i time je mogućnost pogreške i odstupanja od zadane kvalitete bila veća.

Ove godine smo puno investirali u opremu za proizvodnju lisnatog i kvasno-lisnatog tijesta pa je čitav proizvodni proces automatiziran; od doziranja sirovina, zamjesa tijesta velikog kapaciteta, proizvodnje lisnatog tijesta i oblikovanja pekarskih proizvoda na liniji proizvođača RONDO, do šokiranja proizvoda i njihovog pakiranja.



Bez proširenja prostora, osigurani su značajno veći kapaciteti proizvodnje

INFO Koje su prednosti nove linije u odnosu na staru?

Novom linijom smo osigurali da bez proširenja prostora imamo značajno veći kapacitete, a povećanje produktivnosti jedan je od motiva ovako velike investicije. Naš proizvodni prostor je nakon pet godina rasta u potpunosti iskorišten, a radna snaga sa znanjem pekarskog zanata u Srbiji je deficitarna. Uvođenjem automatske linije riješili smo dva ključna problema.

Ono najbitnije je da sve promjene koje smo uveli nisu negativno utjecale na kvalitetu proizvoda već je nova tehnologija poboljšala i standardizirala njihovu kvalitetu.

INFO Imate li već podatke o povećanju učinkovitosti i energetskim uštedama od trenutka instalacije nove linije i spiralnog šokera?

Povećanje proizvodnog kapaciteta, uz istovremeno smanjenje radne snage, san je svakog poduzetnika, a ovom investicijom smo upravo to i postigli. Linija je tek nedavno puštena u rad tako da još uvijek radimo na unapređenju proizvodnih procesa, ali i prva mjerenja učinka na njoj su dala pozitivne rezultate po pitanju produktivnosti i energetske efikasnosti.

Jedan od motiva ove investicije, također je i širok spektar proizvoda koji možemo proizvesti na ovoj liniji i u narednom ćemo se razdoblju baviti unapređenjem postojećeg asortimana kao i inovacijama.

INFO Jeste li zadovoljni uslugama montaže i puštanja u rad djelatnika tvrtke TIM ZIP te ukupno ostvarenom suradnjom?

Suradnja s TIM ZIP-om je bila zaista izvrsna i to od prvih kontakata pa do realizacije čitavog projekta. Ono što bih posebno istaknuo je pristup pronalaženju najkvalitetnijeg rješenja i izradi projekta s ciljem da ponuđeno rješenje bude u potpunosti usuglašeno s ostalim proizvodnim procesima u pogonu.

Također, moram pohvaliti komunikaciju i angažiranje stručnog kadra tvrtke i po završetku projekta jer su pružili svu pomoć i podršku kako bi prilagođavanje proizvodnje na novoj liniji bilo što uspješnije.



Chica pecivo sa sirom i ajvarom proizvedeno na RONDO-voj liniji



Poslovodstvo tvrtke TIM ZIP zaključilo je uspješnu poslovnu suradnju darivanjem prigodne umjetničke slike

INFO Možete li komentirati aktualni trenutak pekarstva u Srbiji?

Ne bih previše komentirao stanje na tržištu kruha i njegovu cijenu zbog toga što SKROZ DOBRA PEKARA nema veleprodaju.

Cijena kruha, ali i obavezna proizvedena količina u Srbiji je trenutno ograničena Uredbom Vlade Republike Srbije što svakako ne utječe dobro jer možemo reći da tržište nije slobodno tj. ponuda i potražnja ne reguliraju niti cijenu niti kvalitetu.

Što se tiče maloprodajnih lanaca i zanatskih pekara, vidljiv je veliki pomak kako u ponuđenom asortimanu tako i u uređenju objekata. Pekare u Beogradu, ali i u ostalim gradovima Srbije sve više prate potrebe potrošača i svoju ponudu obogaćuju različitim proizvodima. Sada u pekarama, uz standardne pekarske proizvode, možete kupiti i pizze, sendviče, torte i kolače te svježe ocijeđene sokove, kao i proizvode namijenjene specifičnim prehrambenim zahtjevima poput veganskih ili krono proizvoda.

INFO Imate li se namjeru širiti izvan granica Srbije te krenuti u osvajanje EU tržišta?

Tijekom posljednjih godina imamo stalne zahtjeve za franšiznu suradnju kako na domaćem tako i na inozemnom tržištu i to nas je motiviralo da razmišljamo o poslovanju izvan granica Srbije. Naredni period ćemo iskoristiti za detaljnu analizu inozemnog tržišta i procjenu uspješnosti našeg koncepta izvan naših granica, ali i za dodatnu pripremu i proširenje proizvodnih kapaciteta. Svjesni smo koliko je to ozbiljan zadatak, ali tim SKROZ DOBRE PEKARE uvijek je spreman na nove izazove.

Autentičnost i pekarska tradicija švicarskih Alpi

Richemont klub
udruuga stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu
bakery and confectionery experts association

- U okviru stručnog dijela programa organiziran je posjet pekarnici **Michellod** u Sembrancheru, **Davidovoj L'Instant Chocolat** i **Pekari Taillens** u Montani te pekarnici **Zenhausern** u Sierru

Ovogodišnji skup Međunarodnog Richemont kluba održan je od 7. do 11. rujna u Švicarskoj, državi s najboljom kvalitetom života na svijetu.

Šest članova delegacije Richemont kluba Hrvatske, zajedno s članovima ostalih nacionalnih klubova, sudjelovalo je u raznim profesionalnim i društvenim aktivnostima upriličenima od strane organizatora, švicarskog Richemont kluba.

Sastanak Predsjedništva Međunarodnog kluba održan je u gradu Le Bains de Saillon, okruženim slikovitim vinogradima i voćnjacima, a osim grada Saillona sudionici događanja posjetili su i Zürich, Verbier, Crans-Montana i Vevey.

U okviru stručnog dijela programa organiziran je posjet pekarnici **Michellod** u Sembrancheru kao i **Davidovoj L'Instant Chocolat** te **Pekari Taillens** u Montani. Proizvodi izuzetne kvalitete iz baštine švicarske pekare ostavili su dragu uspomenu na okus i emociju.

Richemontovcima je predstavljena i pekarnica **Zenhausern** u Sierru, koja već petu generaciju čuva svoju obiteljsku tradiciju. Degustirani regionalni specijaliteti posebno su osmišljeni i dizajnirani, a preferiranje kvalitetnih



Richemontovci u gradu Montani smještenom u srcu švicarskih Alpi



Tradicionalni proizvodi Pekare Taillens

regionalnih sirovina stavlja posebnost na ovu, iznad svega, autentičnu i stručnu pekarnicu u kojoj je strast okusa i ljubav prema pekarstvu glavna pokretačka snaga.

Atraktivni turistički program uključivao je šetnju Zürichom, obilazak Saillona te odlazak u grad Montana smješten na 1495 m nadmorske visine u srcu švicarskih Alpi. Za kraj, sudionici su posjetili šarmantni gradić Vavey, mjesto u kojemu je nastala prva mliječna čokolada i koji je sjedište tvornice Nestle, vodećeg svjetskog proizvođača hrane. Zahvaljujući spomenicima, očigledno je da su ovim gradom hodale znamenite ličnosti poput C. Chaplina, F. M. Dostojevskog, J. J. Russoa i brojnih drugih.



Predstavnici hrvatskog Richemont kluba prigodnim su licitarskim srcem zahvalili domaćinu Francois Wolfisbergu (lijevo) na izvrsnoj organizaciji

Ponosnih 26 godina postojanja!

- **Ponosnih 26 godina uspješnog poslovanja tvrtke obilježeno je okupljanjem djelatnika tvrtke i članova njihovih obitelji na seoskom imanju Kezele**
- **Posebna pažnja posvećena je nagrađivanju jubilaraca, ali i djelatnika koji su se u posljednjem tromjesečju posebno istaknuli svojim radom i rezultatima**

Djelatnici tvrtke TIM ZIP i ove su godine dokazali da, bez obzira na količinu poslovnih obaveza, vremena za druženje i zabavu uvijek ima! Okupljanjem na pitoresknom seoskom imanju Kezele u Šumećanima, u subotu 22. rujna, dostojanstveno je, u krugu članova obitelji i bližnjih, obilježen **Dan tvrtke TIM ZIP**. Proslava ponosnih 26 godina poslovanja tvrtke protekla je u veseloj atmosferi uz neizostavni bogati kulinarski moslavački stol kojega domaćini imanja već dugi niz godina s velikom ljubavlju pripremaju za svoje goste.



Govorom dobrodošlice prisutne je pozdravio predsjednik Uprave, **Vladimir Bulić**

Predsjednik Uprave, **Vladimir Bulić** pozdravio je sve prisutne govorom dobrodošlice istaknuvši najzapaženija postignuća tvrtke u aktualnoj godini kao i plan nadolazećih aktivnosti i obaveza. Posebno je predstavio deset novih djelatnika tvrtke kao buduće mlade snage kvalitetnog rada i poslovanja.

Unatoč dolasku jeseni i tmurnijem vremenu, atmosfera među TIM ZIP-ovcima bila je izvrsna! Uz pokojnu čašicu



Pogled na zdravi domaći doručak

kvalitetnog domaćeg vina i zalogaj tradicionalnih uskusnih specijaliteta, gosti su uživali u druženju, obilasku imanja i upoznavanju najmlađih s domaćim životinjama, a najhrabriji su se okušali čak i u rekreativnom jahanju.



Domaćim životinjama najviše su se razveselili najmlađi gosti

Poseban je naglasak stavljen na dodjelu priznanja i nagrađivanje jubilaraca koji već godinama, a neki i desetljećima, predano rade i nesebično svojim trudom doprinose uspjehu tvrtke. Za pet godina rada nagrađen je **Mihovil Barišić**, a nagradu za desetogodišnji staž primio je **Damir Čakarun**. „Petnaestogodišnjaci“ TIM ZIP-a su **Dubravka Maslek** i **Anđelko Kraljić**, a za svoj trud i vjernost tvrtki već puna dva desetljeća nagradu je primio **Božidar Latinović**.



Dvadeset godina predan firmi - Božidar Latinović



Za uspješne rezultate tijekom petnaest godina rada nagradu je primio i Anđelko Kraljić



Portretiranje jubilaraca izazvalo je osmijeh na licu Dubravke Maslek nagradene za petnaest godina rada

U prvi plan istaknuti su i djelatnici koji su se svojim radom i doprinosom posebno iskazali u posljednjem tromjesečnom razdoblju, a osim novčane nagrade sa sobom su zasluženo ponijeli i titule djelatnika tromjesečja odnosno posebnih pohvala. Srdačnim pljeskom pozdravljeni su i najiskusniji djelatnici tvrtke, počasni članovi TIM ZIP-ovog „Kluba umirovljenika“, koji su bili i ostali važni i nezamjenjivi članovi ove velike obitelji.



Počasni članovi TIM ZIP-ovog Kluba umirovljenika pozdravljeni su srdačnim pljeskom

U nastavku pročitajte kako su novi djelatnici tvrtke doživjeli svoju prvu proslavu Dana tvrtke.

Dejan Mihailović

Organizacija, govori, dodjele nagrada, predstavljanje i upoznavanje novih kolega i ispraćaj starih kolega u zasluženu mirovinu, vrijedni su svakog divljenja. Emocije prilikom dodjele priznanja i nagrada teško je izmjeriti ako uopće postoji način da se one izmjere. Uvjeren sam da ne postoje riječi kojima se može opisati ta količina emocija. To treba doživjeti. Obilnu količinu kvalitetne, domaće zdrave hrane, pića i slatkiša te dvije predivne i jedinstvene torte samo ću spomenuti.

To je Kezele! Ambijent odvijanja proslave je izuzetan i kao stvoren za našu firmu. Etno selo i svjetska firma. Izuzetan spoj i dobitna kombinacija. Jedino je šteta zbog lošijih vremenskih uvjeta koji su sputavali da se u potpunosti dožive čari imanja i divnog osoblja restorana. Imam veliku čast što sam član TIM ZIP-a.



Torte slastičarnice VINCEK izazvale su slatku gužvu oko stola

Marina Glogovec

Posebno me se dojmilo zajedništvo i veselje koje je vladalo tijekom cijelog dana, predstavljanje kolega s najdužim stažom rada u TIM ZIP-u, predstavljanje nas novih kao najmlađih članova, zatim dodjela nagrada jubilarcima, djelatnicima tromjesečja i posebne pohvale. Posebnu pohvalu dobila sam ovoga puta i ja zbog čega sam jako sretna i zahvalna. Lijepo je znati da sam dio kolektiva u kojemu vlada zajedništvo, u kojemu si kolege međusobno pomažu i u kojemu nečiji trud i rad ne ostaju nezapaženi.

Ivan Martić

Najviše od svega me se dojmila topla, obiteljska atmosfera karakteristična upravo za naš TIM ZIP što je i bio jedan od ključnih faktora kada sam odabirao svog poslodavca. Vrlo je pohvalna brigada poduzeća za umirovljene radnike koji su svoje znanje nesebično dijelili s drugima, mladima i ambicioznima te svojim radom omogućili da tvrtka danas pozitivno posluje.

Anja Sučić

Možda je najljepši dio tog okupljanja onaj osjećaj koji imaju i drugi prisutni (obitelj, bližnji), osjećaj da su dio tima i da su na neki način pridonijeli svim tim uspjesima i zajedništvu TIM ZIP-a. Vrlo je pozitivno što se svake godine nagrađuju jubilarci koji su svojim radom i trudom tu nagradu i zaslužili. Oni bez sumnje s velikim zadovoljstvom dožive svojih pet minuta slave kao i osjećaj da se njihov trud prepozna i cijeni iz mjeseca u mjesec.

Iva Vasilj

Bilo je lijepo vidjeti i osjetiti veliku količinu energije i radosti tijekom dodjela jer je nagrađen rad, trud, znanje i učenje. Imanje Kezele odiše mirnoćom i skladom te je time savršeno za organizaciju jednog ovakvog događaja koji je važan za našu tvrtku.



Vesela trojka u obilasku imanja; Marko Lulić (lijevo), Goran Maturanec i Mato Vujeva (desno)

NOVA I RABLJENA OPREMA NA SKLADIŠTU TIM ZIP-a

ISPORUKA
MOGUĆA ODMAH

NOVA OPREMA:

- dozator za vodu
- spiralna mijesilica 80 kg
- planetarna miješalica s loncem od 5 lit.
- planetarna miješalica s loncem od 30 lit.
- intermedijarna komora
- stroj za laminiranje tijesta
- linija za burek
- 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
- električna etažna peć s 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
- frkalica za kruh i pecivo s 2 cilindra

Završio natječaj za najbolje u struci



Natječaj Zaklade Ivan Bulić za dodjelu nagrada, priznanja, potpora i stipendija za akademsku godinu 2018./2019., objavljen dana 15.5. ove godine, službeno je završio 30.9.2018. godine.

Stručno povjerenstvo će najkasnije do 31.10.2018. godine Zakladnoj upravi predložiti kandidate za dodjelu nagrada, priznanja, potpora i stipendija, a Zakladna će uprava odluke o dodjeli donijeti na svojoj redovnoj sjednici 13.11.2018. godine.

Imena dobitnika bit će objavljena javno na Svečanoj sjednici Zaklade koja će se održati 6.12.2018. godine u Atriju Muzeja Mimare. Detaljne informacije o rezultatima Natječaja bit će dostupne i na web stranici Zaklade Ivan Bulić www.zakladaivanbulic.com.

S izuzetnim ponosom i zadovoljstvom zahvaljujemo svim studentima i izvršnicima struke koji su svojim trudom, znanjem, zalaganjem i odnosom prema okruženju ostvarili zapažene rezultate u ovoj akademskoj godini te nam, svojom prijavom, pružili mogućnost da prepoznamo njihove vrijednosti i potencijalno ih uključimo u već formirani tim najboljih u struci.



Od srca zahvaljujemo i svim podupirateljima Zaklade Ivan Bulić čija nam kontinuirana podrška ulijeva nadu u poboljšanje kvalitete života u društvu općenito te daje čvrste temelje za izgradnju kvalitetne zajednice temeljene na znanju, razvoju i napretku.

PETA STRUČNA KNJIGA U PRIPREMI!

Među brojnim važnim aktivnostima planiranima za iduću godinu, priprema novog stručnog djela s pravom zaslužuje biti posebno spomenuta.

TIM ZIP u sklopu svoje biblioteke „Kruh za život“ priprema **izdavanje nove, pete po redu, stručne knjige**. Prevoditeljsko – urednički tim u sastavu **Franjo Klarić** i **Ivan Bulić**, dvojice etabliranih stručnjaka koji su veći dio svog radnog vijeka proveli u pekarskoj djelatnosti, intenzivno radi na prevodenju i uređivanju stručne knjige **Meisterhaft backen**, njemačkih autora Heinza Bittnera i Heina Schumachera.

Ovo je djelo prepoznato kao iznimno korisno za pekarstvo i slastičarstvo naše regije, a osim visokokvalitetnim slikama konačnih proizvoda, knjiga obiluje kvalitetnim recepturama i do najsitnijih detalja razrađenim proizvodnim postupcima. Ovo čitko i sustavno obrađeno štivo preporuča se svim istinskim zaljubljenicima u pekarstvo i slastičarstvo, a najviše onima željnima znanja, usavršavanja i nadogradnje stečenih vještina.

Planirano je da knjiga iz tiska izađe sljedeće godine, a više informacija o svemu moći ćete uskoro pronaći na web portalu tvrtke TIM ZIP.



IZ STRUČNOG PRIRUČNIKA

Proizvodnja kvasno-lisnatih ili plunder proizvoda

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”

Tijek proizvodnje kvasno-lisnatih proizvoda na primjeru kroasana

Kroasani su umjereno slatki rošičići iz kvasno-lisnatoga tijesta koje sadrži jaja.

Kvalitativna obilježja kroasana su:

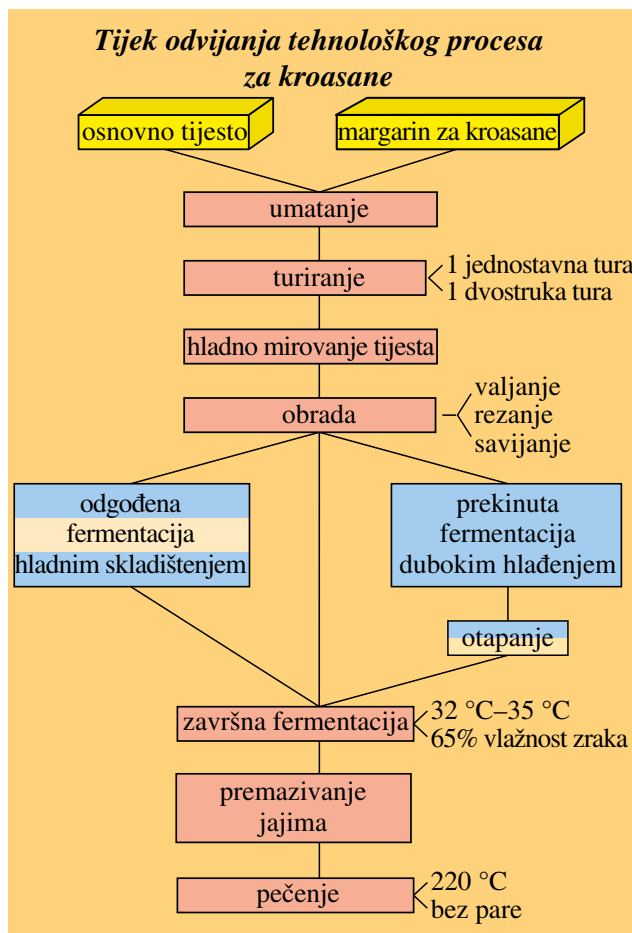
- zlatno-smeđa kora sa svilenkastim mat izgledom,
- nježna ljuskavost kore,
- prhka lisnata sredina.



Kroasani

Osnovni recept za kroasane

| | |
|---|---|
| 1 000 g pšenično brašno T 550 | |
| 100 g margarin | |
| 20 g šećer | |
| 450 g mlijeko | |
| 100 g jaja (2 komada) | |
| 70 g kvasac | |
| 10 g kuhinjska sol | = |
| 1 750 g osnovno tijesto za kroasane (hladno voditi) | |
| + 450 g margarin za lisnata tijesta | |



Hladno vođenje tijesta za sigurno turiranje

Sastav osnovnog tijesta za kroasane razlikuje se od njemačkih kvasno-lisnatih tijesta

- po niskom sadržaju šećera i
- po dodatnom udjelu jaja.

Tijesto se vodi hladno (22 °C do 24 °C). Mirovanje tijesta traje oko 30 minuta i najbolje se provodi u hladnjaku. Pritom se tijesto umata u foliju.

Specijalni margarini za nježnu topljivost pri konzumaciji

Za nježan i zaokružen osjećaj u ustima pri konzumiranju proizvoda izabiru se margarini koji se potpuno otapaju kod 34 °C.

Proizvođači nude takve margarine kao posebne margarine za kroasane u obliku ploča.

Za dobivanje optimalne slojevite strukture, ploča tijesta u koje se ugrađuje masnoća slaže se u 12 slojeva jednim jednostavnim i jednim dvostrukim preklopom.

Gotovo preklapljeno tijesto se do prerade pokriva i skladišti u hladnjaku ili u hladnom prostoru.

Tijesto treba oblikovati, fermentirati i potom peći

Kvasno-lisnato tijesto izvalja se na debljinu 3,5 mm.

Traka tijesta podijeli se u trokute nožem i ravnalom ili valjkom za izrezivanje kroasana.

Tijesto se frče labavo, bez napetosti i u obliku roščića odlaže na limove.

Fermentacija se odvija na oko 30 °C i 65 % relativne vlažnosti zraka. Nakon 75 % postignute fermentacije, tjesteni proizvodi premazuju se jajima.

Pečenje se odvija na temperaturi od 210 °C do 220 °C (u mirnoj atmosferi) bez pare, a zadnjih pet minuta kod otvorenog otvora za zrak.

Nadjevni kroasani poslužuju sa kao pecivo koje se konzumira uz kavu

Kroasani koji se poslužuju kao pecivo koje se konzumira uz kavu proizvode se s nadjevom. Uobičajeni nadjevi su

- pripravci od sirove marcipan mase,
- pripravci od komadića, strugotina ili ribane kuvertire,
- pripravci od voća.

Čokoladni kroasani se nakon hlađenja gornjom stranom uranjaju u kuvertiru. Kroasani s ostalim nadjevima se aprikotiraju i glaziraju.

Proizvodnja snack-proizvoda iz kvasno-lisnatoga tijesta

Pečeni snack-proizvodi zastupljeni su danas u standardnom asortimanu gotovo svake pekare i slastičarnice.

Osnovna tijesta pri proizvodnji snack-proizvoda su:

- nezaslađena pšenična i/ili ražena kvasna tijesta (tijesta za peciva, kruh, bagete i pizze),
- nezaslađena prhka tijesta i
- nezaslađena kvasno-lisnata tijesta.

Obloge, nadjevi i prevlake za kvasno-lisnate snack-proizvode

Kao sirovine za proizvodnju obloga, nadjeva i prevlaka za snack-proizvode u obzir dolaze sve živežne namirnice koje se upotrebljavaju u kuhinji, prije svega

- jaja i proizvodi od mlijeka kao što su vrhnje i sir,
- meso, perad i kobasice,
- riblji trajni proizvodi kao što su račići, kavijar, meso rakova,
- povrće, salate, mahunarke i gljive.

Općenito, pekari nisu educirani za samostalnu proizvodnju specijalnih pripravaka kao što su majoneze, različiti umaci ili prevlake za snack- proizvode. U tom segmentu mogu im pomoći *convenience proizvodi* različitih proizvođača.

Snack-proizvodi iz kvasno-lisnatog tijesta

Prema načinu proizvodnje razlikuju se

- prepečeni snack-proizvodi,
- obloženi snack-proizvodi i
- pečeni snack-proizvodi.

Prepečeni snack-proizvodi iz kvasno-lisnatog tijesta nisu uobičajeni jer pečena peciva iz kvasno-lisnatog tijesta nisu pogodne površine za pripravke. Osim toga, ponovnim pečenjem gube kvalitetu zbog isušivanja.

Za **obložene snack-proizvode** pogodni su nezaslađeni kroasani. Kao obloge koriste se primjerice, račići, meso rakova, prsa peradi ili vrlo fine salate.

Pečeni snack-proizvodi su najčešći

- sa zapečenim nadjevom (šunka, sir) ili
- s pikantnim pripravkom kao oblogom.

Kao obloge pogodne su sve vrste pripravaka (pogledajte slike na sljedećoj stranici).

Nazivi snack-proizvoda trebaju biti informativni

Nazivi snack-proizvoda općenito se izvode iz upotrijebljenih dodataka za pokrove, prevlake ili nadjeve (snack-proizvodi sa šunkom, sirom ili povrćem). Često se također u prometu označava osnovna podloga (kroasan sa šunkom ili kvasno-lisnato pecivo s prokulicom).

Oznaka u prometu može se radi informacije proširiti tako da kupcima daje mogućnost ciljanog izbora, npr.

- prema probavljivosti (lagan, hranjiv),
- prema zasitnosti (lagan, zasitan),
- prema začinima (blag, snažan, oštar).



Kroasan s koktelom račića



Štrudla od povrća s nadjevom od jaja pečena na nezaslađenom kvasno-lisnatom tijestu

Poticaaj za daljnji rad

- Sastavite nadjeve i prevlake koji su karakteristični za različite vrste snack-proizvoda (npr. za snack-proizvode koji su lagani, hranjivi i sadržajni).
- Opišite kvasno-lisnate snack-proizvode posebne kvalitete koji se mogu ponuditi gurmanima.



Pogačica s prokulicom od nezaslađenog kvasno-lisnatog tijesta

Kontrola kvalitete kvasno-lisnatih proizvoda

Za tekuću unutarnju pogonsku kontrolu kvalitete, treba se za ocjenjivanje kvasno-lisnatih proizvoda koristiti specifična procedura.

Pritom se trebaju uzeti u obzir tipične oznake za ocjenjivanje kvasno-lisnatih proizvoda, posebno njihova slojevitost, rahlost i nježnost sredine te zajednički okus s nadjevom ili prevlakom.

Uz pogreške kvasno-lisnatih proizvoda koje su navedene u tablici treba obratiti pozornost i na zgušnjavanja sredine zbog nadjeva i prevlake.

Najmanji udio masnoće kod kvasno-lisnatih peciva

Na 100 kg mlinskih proizvoda primjenjuje se:

- za kvasno-lisnate proizvode, najmanje 30 kg maslaca ili odgovarajuća količina proizvoda iz mliječne masnoće ili margarina ili bezvodne masnoće,
- za danske kvasno-lisnate proizvode, najmanje 60 kg maslaca ili odgovarajuća količina proizvoda iz mliječne masnoća ili margarina ili bezvodne masnoće.

Izračunavanje

Izračunajte za njemačko i dansko kvasno-lisnato pecivo najmanje količine

- margarina (s 90 % masnoće),
- čiste maslačne masnoće (sa 100 % masnoće.)

Prije su navedene upotrijebljene količine brašna kao i udio masnoće u tijestu.

Pogreške proizvoda zbog nedostataka pri stanjivanju

| Pogreške | Uzroci |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Proizvodi su plosnati i teški, masnoća je istekla kod pečenja | <ul style="list-style-type: none"> - previsoka temperatura fermentacije - premalo stanjeno |
| <ul style="list-style-type: none"> Kora se ljušti pri ukrašavanju | <ul style="list-style-type: none"> - premalo stanjeno, predebeli sloj masnoće |
| <ul style="list-style-type: none"> Sredina proizvoda ne pokazuje ili ima slabu slojevitost strukturu | <ul style="list-style-type: none"> - slojevi tijesta su skroz slijepjeni zbog: <ul style="list-style-type: none"> • premale količine masnoće, • prevelikog broja prolaza, • neujednačeno ili pretanko razvučene masnoća, • pretoplog stanjivanja, • različite konzistencije tijesta i masnoće. |

Sažetak

- Kvasno-lisnati proizvodi proizvode se iz razvučenoga kvasnog tijesta.
- Masnoće za ugradnju su plastični specijalni margarini ili maslac za stanjivanje ili frakcionirane čiste maslačne masnoće.
- Slojevita ugradnja masnoće u tijestu postiže se turiranjem ili laminiranjem.
- Kvasno-lisnati proizvodi rahle se i plinovima razvijenima fermentacijom i vodenom parom (biološko i fizikalno rahljenje).

Ocjenjivanje kvasno-lisnatih proizvoda

Kvaliteta kvasno-lisnatih proizvoda određena je, prije svega, njihovom rahlom strukturom. Odstupanja mogu biti prouzročena razlikama u konzistenciji osnovnog tijesta i margarina koji se ugrađuje, pogreškama pri stanjivanju i nedostacima pri fermentaciji.

Uz općenita obilježja kvalitete potrebno je promotriti i neka specifična obilježja.

Udio ugrađenog margarina određuje masu proizvoda

Kvasno-lisnati proizvodi razlikuju se po načinu proizvodnje te po kvaliteti i količini ugrađene masnoće.

Njemački kvasno-lisnati proizvodi su najsiromašniji masnoćom. Na 1 kg osnovnog kvasnoga tijesta ugrađuje se 170 do 300 g masnoće. Oni se smatraju lako probavljivom vrstom kvasno-lisnatih proizvoda. Radi relativno maloga udjela margarina, njemački kvasno-lisnati proizvodi pri stanjivanju imaju manje slojeva. Zato je za rahlost proizvoda prvenstveno odgovoran kvasac odnosno fermentacijski plinovi. Udio tako prouzročene rahlosti izraženiji je nego kod kvasno-lisnatih proizvoda bogatih masnoćama.

Danski kvasno-lisnati proizvodi sadrže gotovo dvostruko više margarina za ugradnju od njemačkih kvasno-lisnatih proizvoda (400 do 800 g po kg osnovnog tijesta). Zbog toga se oni stanjuju s više slojeva masnoće. Izraženija je rahlost koja je postignuta lameliranjem nego poroznošću koja je nastala plinovima vrenja.

Kopenhaški kvasno-lisnati proizvodi su varijanta prethodno opisanih danskih kvasno-lisnatih proizvoda s posebno visokim udjelom masnoće (700 – 1 000 g po kg tijesta).

Porozna struktura određuje kvalitetu

Do poroznosti kvasno-lisnatih proizvoda dolazi zbog dva različita procesa:

- Slojevi tijesta rahle se plinovima nastalim fermentacijom pomoću kvasca što utječe na stvaranje pora u proizvodu. Taj proces odvija se prije pečenja.
- Slojevi tijesta se pri pečenju pod pritiskom isparene vode razdvajaju jedan od drugoga stvarajući tanke slojeve.

Razdvajanje slojeva tijesta omogućeno je masnoćom koja je ugrađena među njima. Nedostaci nastali pri razdvajanju dovode do slijepivanja slojeva tijesta pri pečenju. Slojevi su na takvim mjestima oštećeni.

Ostale pogreške koje se javljaju kod kvasno-lisnatih proizvoda i njihovi uzroci prikazani su u pregledu na početku stranice.

Način nastajanja slojeva i poroznost tijesta određuju rahlost kvasno-lisnatih proizvoda:

- Kora mora biti u slojevima ali se ne smije odvajati (npr. kod aprikotiranja i glaziranja).
- Pojedini slojevi sredine moraju biti fino porozni i rahli.
- Laminarna struktura proizvoda mora biti izražena, no ne smije se prelagano raspadati.

Praktični projekt:

Proizvodnja kvasno-lisnatih peciva za konzumaciju uz kavu

Ovaj praktični projekt obuhvaća planiranje, provođenje i kontrolu proizvodnje peciva koje se konzumira uz kavu iz njemačkog kvasno-lisnatog tijesta.

Predmet projekta treba biti upravljanje procesom fermentacije u proizvodnji kvasno-lisnatih proizvoda i to uspoređujući

- direktni tehnološki postupak,
- tehnološki postupak odgođene fermentacije,
- tehnološki postupak prekinute fermentacije.

Težište projekta mora biti stavljeno na

- uvjete stanjivanja i primijenjenu tehnologiju kao i
- stručne aspekte kod odgođene i prekinute fermentacije.

Razvoj projekta

- Izraditi cjelokupan plan provođenja projekta:
 - odrediti radne naloge sukladno željenim količinama koje bi se proizvodele,
 - opisati odabrane kvasno-lisnate proizvode prema obliku, nadjevu i načinu pripreme,
 - obuhvatiti potrebne radne operacije i postaviti tijek radnog plana,
 - postaviti vremenski plan i pritom obratiti pozornost na najduže moguće vrijeme skladištenja za kvasno-lisnate proizvode proizvedene pri odgođenoj ili prekinutoj fermentaciji.
- Odrediti uvjete proizvodnje za odabrane proizvode:
 - odrediti količinu dodataka za pripremu tijesta kao i potrebne količine margarina za ugradnju, nadjeva, aprikoture i glazure,
 - izračunati prema osnovnom receptu radni recept,
 - odrediti uvjete za tehnološki postupak vođenja tijesta i njegovo laminiranje,
 - osigurati potrebne pretpostavke za proizvodnju (peć, strojevi, pribor, postrojenja, dodatke).

Provođenje projekta

- Pripremite osnovno tijesto, turirajte ga i preradite istanjeno kvasno-lisnato tijesto.
- Pripazite na ispravno vrijeme fermentacije.
- Ispecite tjestene proizvode.
- Pripazite da pri otapanju i naknadnoj fermentaciji proizvoda iz odgođene i prekinute fermentacije ne bude pogrešaka.
- Pripremite i ukrasite proizvode tako da budu spremni za prodaju.

- Usporedite proizvode proizvedene direktnim postupkom s onima dobivenim iz odgođene i prekinute fermentacije (i usporedite ih s oglednim uzorkom peciva).
- Izračunajte troškove sirovina za proizvodnju količina prema radnom receptu.
- Odredite troškove energije potrebne za vođenje fermentacije.
- Procijenite metode proizvodnje prema tehnološkim, ekonomskim i kvalitativnim kriterijima.

Reguliranje vremena fermentacije za kvasno-lisnate proizvode

Pozornost kod odgođene fermentacije:

- Osnovno tijesto treba voditi hladno (oko 23 °C).
- Obradene tjestene proizvode treba hladiti bez fermentacije:
 - temperatura oko 0 °C,
 - relativna vlažnost zraka 85 % do 95 %.
- Tjestene proizvode radi zaštite od isušivanja treba pokriti folijom.
- Najduže trajanje skladištenja: 18 sati.
- Vrijeme fermentacije u fermentacijskoj komori 40 do 60 minuta.

Pozornost kod prekinute fermentacije:

- Obradene nefermentirane tjestene proizvode treba smrznuti šokiranjem.
- Temperatura skladištenja:
 - za kratkotrajno skladištenje: oko -10 °C,
 - za dugotrajno skladištenje: -18 °C.
- Najduže trajanje skladištenja: 14 dana.
- Ponovna priprema
 - temperatura otapanja: oko +4 °C,
 - vrijeme otapanja: 3 do 4 sata,
 - vrijeme fermentacije: 45 do 90 minuta.

Nadjeveni duboko smrznuti proizvodi iz kvasno-lisnatog tijesta

Nenadjeveni kvasno-lisnati tjesteni proizvodi mogu se bez problema smrznuti (npr. nenadjeveni kroasani). Kod smrzavanja nadjevenih kvasno-lisnatih proizvoda (npr. čokoladnih kroasana) treba pripaziti da se tjesteni proizvodi odmrznu prije fermentacije i pečenja. U protivnom dolazi do stvaranja rupa u proizvodu iznad nadjeva i do slaninastog zgušnjavanja sredine ispod nadjeva.



Osiguranje kvalitete: Nadjevi i prevlake pri smrzavanju

- **Opasnosti:** Različiti nadjevi i prevlake nisu postojani pri smrzavanju. Pri odmrzavanju oni otpuštaju vodu. To prije svega vrijedi za kuhane škrobne kreme, sirovo voće, naročito jabuke i proizvode od jabuka
- **Mjere:**
 - prevlake nanijeti tek nakon odmrzavanja,
 - nadjeve pripremati samo s hladnim kremama otpornim na smrzavanje. Jabuke miješati s tvarima za vezanje suviška vode koje su otporne na smrzavanje i odmrzavanje.

Pogreške proizvoda kod reguliranja vremena fermentacije

| Pogreška | Uzroci |
|---|--|
| • siva korasta površina | - isušena / zakorena površina tijesta kod hlađenja ili ponovnog zagrijavanja |
| • stvaranje mjehurića | - vlažna površina tijesta kod odmrzavanja - visoka vlaga zraka u fermentacijskoj komori |
| • odvajanje listića kore pri glaziranju | - presporo smrzavanje - predugo vrijeme skladištenja u skladištu za zamrzavanje |



Kvasno-lisnati proizvod u obliku maramice, maramice s jabukama

Tijesto presavijati jedno preko drugoga u trokute



Pijetlova krijesta, carska kragna

Tijesto presavijati u pravokutnik i nazubiti



Nadjevno pecivo s trešnjama

Kutove tijesta narezati i dvije suprotne strane presavijene spojiti



Košarice s trešnjama (kutno presavijanje)

Četverokutno tijesto presaviti i u sredini dobro pritisnuti



Košarice s trešnjama s dvostrukim rubovima

Rubovi podijeljeni specijalnim sjekačem i prebačeni na suprotnu stranu



Roščići s nadjevom oraha

Tjesteni trokuti labavo zafrkani

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 tehnologizima 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

PRIPREMA BLAGDANSKIH SLASTICA IZ SIROVINA KOJE NUDI TVRTKA TIM ZIP

Za inspirativne božićne trenutke!

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



- **Razne vrste smjesa i koncentrata za pripremu slatkih dizanih tijesta, biskvita, okruglica i savijača odličan su izbor u predblagdansko vrijeme**
- **Jednostavnost pripreme i rukovanja te visokokvalitetni sastojci prednosti su navedenih sirovina**

Mnogima je Božić najiščekivaniji blagdan u godini. Podjednako mu se raduju djeca i odrasli. Ukrašavanje božićnog drvca, pjevanje božićnih pjesama, darivanje najmilijih te stolovi prepuni tradicionalne hrane, standardni su božićni običaji. A kakav bi to Božić bio kada na našim stolovima uz obilje druge hrane ne bi bilo i raznoraznih slastica?

Tvrtka TIM ZIP već godinama u svojoj ponudi ima razne sirovine koje znatno olakšavaju i ubrzavaju pripremu slastica za nadolazeće razdoblje te oplemenjuju konačne proizvode.

Razne vrste smjesa i koncentrata za pripremu slatkih dizanih tijesta, biskvita, okruglica i savijača kao i dodatne sirovine poput nadjeva, krema, fila, aroma i druge odličan su izbor svakog pekarskog i slastičarskog pogona u predblagdansko vrijeme.

PRIGODNE SIROVINE U PONUDI TVRTKE TIM ZIP ZA BOŽIĆNE BLAGDANE:

- NADJEVI - orah, mak, lješnjak, kakao....
- KONCENTRAT ZA CROISSANTE
- KRAFNE S JAJIMA
- ORIGINAL BÄCKER BRIOCHI
- BISKVITMIX S JAJIMA I SCHOKOMIX S JAJIMA
- DOUBLE CHOCOLATE
- CAKEMIX SOFT I CAKEMIX CHOKO
- SUPERSOFT I SCHOKO SUPERSOFT - SMJESE ZA MUFFINE
- MEDENA SMJESA
- KONCENTRAT ZA KRAFNE - PRIPREMA SAVIJAČA, BUHTLI, PINCI
- AROME (limun, maslac, vanilija, rum,...)



- CREM FINESSE – KREMA VANILIJA
- SLATKI SNIJEG - TERMOSTABILNI ŠEĆER U PRAHU ZA DEKORIRANJE
- HAGELZUCKER - KRUPNI ŠEĆER ZA DEKORACIJE
- PUNILA I FILE
- ČOKOLADE
- SLATKE STVARI - DEKORACIJE....

Jednostavnost pripreme i rukovanja te visokokvalitetni sastojci izvrstan su preduvjet odabira navedenih sirovina.

U nastavku predstavljamo odabrane recepture za pripremu božićnih specijaliteta. U slast!



Kristštrole

Priprema predtijesta:

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| DIAMANT ORIGINAL BÄCKER BRIOCHI..... | 2,800 kg |
| Voda..... | 3,800 kg |
| Kvasac..... | 0,800 kg |
| Ukupno predtijesta..... | 7,400 kg |
| Temperatura: 30 °C | |
| Vrijeme odmaranja: 30 minuta. | |

Priprema tijesta:

| | |
|--------------------------------------|------------------|
| Predtjesto..... | 7,400 kg |
| DIAMANT ORIGINAL BÄCKER BRIOCHI..... | 7,200 kg |
| Maslac..... | 3,000 kg |
| Žumanjak..... | 0,300 kg |
| Rum..... | 0,150 kg |
| Cimet..... | 0,080 kg |
| Ukupno predtijesta..... | 18,130 kg |

Mješavina voća:

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Groždice..... | 4,000 kg |
| Kandirana kora naranče..... | 1,200 kg |
| Kandirana naranča..... | 1,200 kg |
| Kandirani limun..... | 1,200 kg |
| Badem, prženi i usitnjeni..... | 1,200 kg |
| Ukupno predtijesta..... | 8,800 kg |

Tehnološki postupak

Miješanje: Sastojke miješati spiralnom mijesilicom 5 minuta sporo i 2 minute brzo; na kraju dodati voće i miješati još 2 minute sporo.

Temperatura zamjesa: 26 °C.

Odmaranje tijesta: 20 minuta.

Odvaga tijesta: 500 g.

Oblikovanje: formirati u oblik štole.

Vrijeme fermentacije: 30 minuta.

Temperatura pečenja: 175 °C.

Vrijeme pečenja: oko 30 minuta.

Dekoriranje: nakon pečenja premazati margarinom, a potom posipati DIAMANT SLATKIM SNIJEGOM. Zatim ponovo premazati margarinom i završno posipati SLATKIM SNIJEGOM.



Pužići s lješnjakom

TIJESTO

| | |
|-----------------------------------|------------------|
| KONCENTRAT ZA KRAFNE PREMIUM..... | 1,000 kg |
| Brašno T-550..... | 7,000 kg |
| Sol..... | 0,040 kg |
| AROMA ZA DIZANA TIJESTA..... | 0,060 kg |
| Kvasac..... | 0,320 kg |
| Voda (hladna)..... | 3,100 kg |
| Ukupno..... | 11,520 kg |

NADJEV

| | |
|------------------------------|-----------------|
| LJEŠNJAK NADJEV GOURMET..... | 5,000 kg |
| Krušne mrvice..... | 0,750 kg |
| Voda..... | 2,500 kg |
| Ukupno..... | 8,250 kg |

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 5 min.

Miješanje brzo: 3 min.

Temperatura tijesta: 27 °C.

Mirovanje tijesta: 20 min.

Oblikovanje: Razvaljati tijesto na debljinu 3 mm, a potom



na istanjeno tijesto nadjenuti pripremljeni lješnjakov nadjev.
Namotati i rezati kriške željene debljine i položiti na lim.

Fermentacija: 45 min.

Parametri fermentacije: 38 °C / 80 %.

Temperatura pečenja: 200 °C; s padom na 180 °C.

Vrijeme pečenja: 20 - 25 minuta; ovisno o debljini šnite.

Nakon pečenja, dekorirati po želji.



Germ knedle

DIAMANT KRAFNE S JAJIMA3,000 kg

DIAMANT AROMA ZA KRAFNE0,030 kg

Kvasac0,150 kg

Mlijeko1,000 kg

Ukupno tijesta4,180 kg

Pekmez od šljiva

DIAMANT MAKOV NADJEV +

DIAMANT CREME FINESSE0,500 kg

Mlijeko3,000 kg

Tehnološki postupak

Miješanje: sastojke miješati spiralnom mijesilicom 3 minute sporo i 8 minuta brzo.

Temperatura zamjesa: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 5 minuta.

Odvaga tijesta: 60 g.

Oblikovanje: razdijeljene komade tijesta okruglo oblikovati.

Vrijeme fermentacije: 60 minuta, 35 °C / 75 %.

Temperatura pečenja: 120 °C, u konvektomatu.

Vrijeme pečenja: 16 - 18 minuta, s puno pare; nakon hlađenja proizvode napuniti džemom od šljiva, prelići kremom vanilije i posuti nadjevom po želji (mak, orah, lješnjak, kakao).

Priprema kreme: zamiješati Creme Finesse s mlijekom i dobro homogenizirati. Nakon toga, prelići po knedlama.

Izvor slike: <https://blog.vecernji.hr/tanja-klaic/germknedle-6253>

Bundevin kruh



| Sastojci | Količina (kg) |
|-----------------------|---------------|
| Brašno T-550 | 5,00 |
| BUNDEVA SP | 5,00 |
| Kvasac | 0,20 |
| Ulje | 0,20 |
| Voda | 6,00 |
| Ukupno tijesta | 16,40 |

Tehnološki postupak

Miješanje: Sastojke miješati spiralnom mijesilicom 3 minute polako i 6 minuta brzo.

Temperatura tijesta: 28 - 30 °C.

Mirovanje tijesta: 30 minuta.

Odvaga tijesta: 400 g.

Oblikovanje: Razdijeljene komade tijesta izdužiti u štruce te navlažene umočiti u posip bundevinih sjemenki i složiti na limove za pečenje. Zarezati prije ubacivanja u peć.

Vrijeme fermentacije: oko 50 minuta.

Temperatura pečenja: 230 °C, s parom.

Vrijeme pečenja: 25 - 30 minuta.



Baguette



| Sastojci | Količina (kg) |
|-----------------|---------------|
| BAGUETTE MIX 10 | 10,00 |
| Brašno T-550 | 100,00 |
| Kvasac | 2,00 |
| Sol | 2,20 |
| Voda | 77,00 |
| Ukupno | 191,20 |

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min.

Miješanje brzo: 12 min.

Temperatura tijesta: 26 °C.

Mirovanje tijesta: 30 min.

Odvaga tijesta: 0,35 kg.

Fermentacija: 40 min; 3/4 ukupnog vremena, prije pečenja zarezati ukoso po dužini.

Parametri fermentacije: 35 °C / 75 %.

Temperatura pečenja: 240 °C, s padom na 220 °C.

Vrijeme pečenja: 20 min, s puno pare.

BAGUETTE MIX 10

Koncentrat vrhunske austrijske kvalitete pogodan za pripremu proizvoda s visokim udjelom vode poput baguette, ciabatte, peke, škrovade i slično.

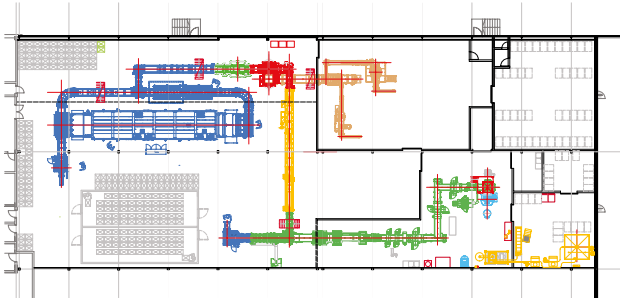


Visok udio raži i kiselog tijesta doprinosi:

- kvaliteti proizvoda
- poroznoj strukturi
- specifičnom okusu i boji
- dugotrajnoj svježini
- hrskavoj korici

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



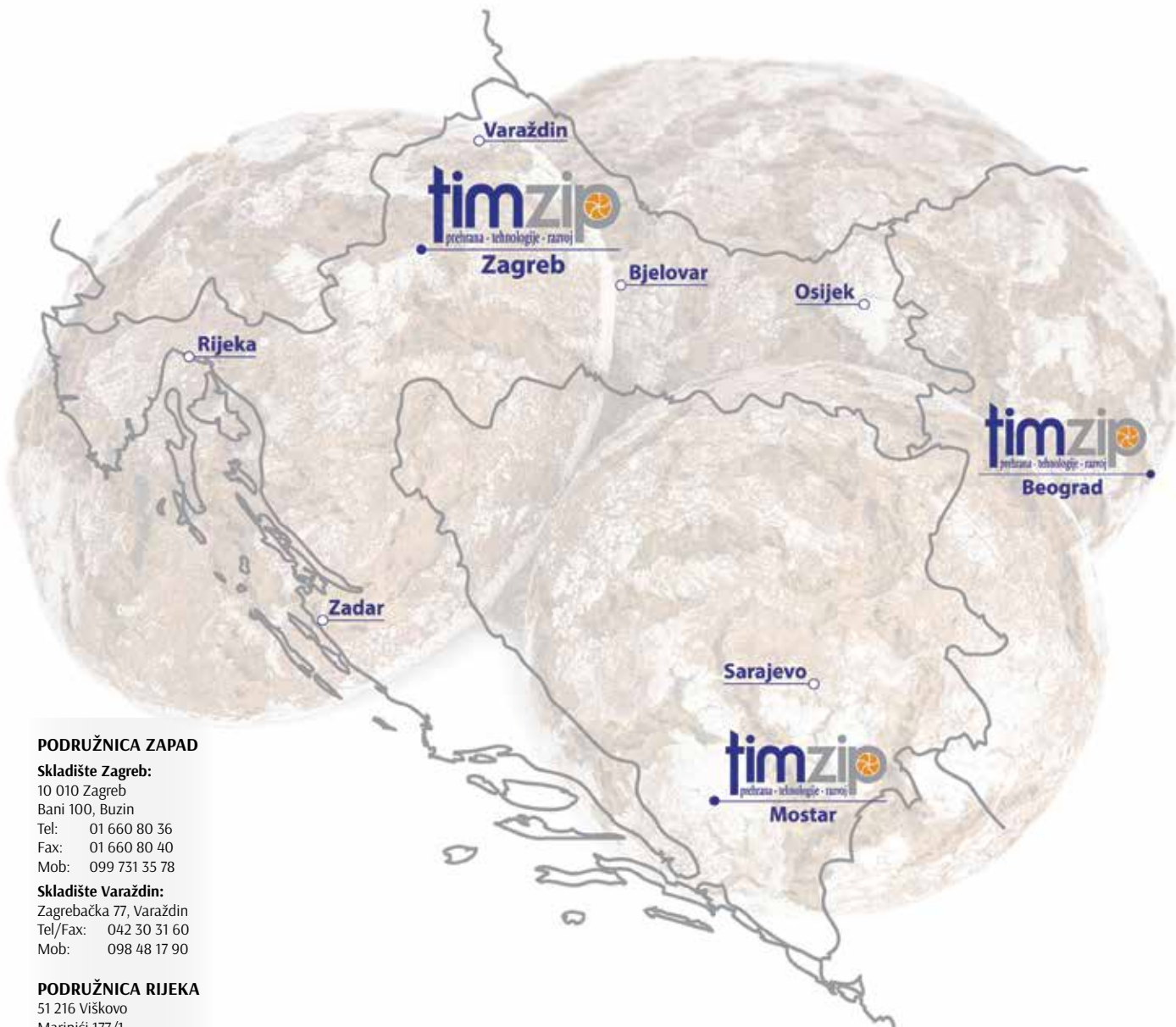
strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



- 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





PODRUŽNICA ZAPAD

Skladište Zagreb:

10 010 Zagreb
Bani 100, Buzin
Tel: 01 660 80 36
Fax: 01 660 80 40
Mob: 099 731 35 78

Skladište Varaždin:

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

PODRUŽNICA RIJEKA

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

PODRUŽNICA ISTOK

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

Skladište Osijek:

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

PODRUŽNICA JUG

Skladište Zadar:
23 000 Zadar
Ul. Miroslava i Janka Perice 16
Tel/Fax: 023 24 00 80
Mob: 098 53 22 07

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

TIM ZIP d.o.o. BEOGRAD

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

PREDSTAVNIŠTVO BEOGRAD

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

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 Lihtenvalner, Studio Studio
TISAK: 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