

*Čestit Božić
i sretna Nova
2019.!*



- Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić – dodjela potpora, stipendija, priznanja i nagrada
- Drugi nastup tvrtke TIM ZIP na sajmu Gulfood Manufacturing u Dubaiju
- Najnovije tehnologije za jednostavno doziranje i rezanje proizvoda
- Novi nadjevi u ponudi tvrtke TIM ZIP

Čestit Božić i sretna Nova 2019.!



UVODNA RIJEČ

Cijenjeni poslovni partneri!
Uvaženi i dragi prijatelji!

Godina u kojoj tvrtka TIM ZIP ponosno bilježi uspješnu realizaciju brojnih projekata važnih za svijet pekarstva i slastičarstva ovoga dijela regije polako se bliži kraju. Vrijedni djelatnici tvrtke, zajedno s poslovnim partnerima i suradnicima, svakodnevno su nastojali poboljšati kvalitetu međusobne suradnje i prijeko potrebnu razmjenu stručnih informacija te samim time nadograditi vrijednosti i važnost ovih djelatnosti u gospodarstvu i društvu zemlje i regije.

Prisjetimo se zajedno najznačajnijih događanja realiziranih 2018. godine.

Na **Danu otvorenih vrata u Zagrebu**, upriličenom u prvoj polovici godine, predstavljene su, uz podršku i sudjelovanje domaćih i inozemnih poslovnih partnera, brojne nove sirovine i proizvodi za pekarstvo i slastičarstvo.

U suradnji s Richemont klubom Hrvatske, uspješno su organizirana dva stručna seminara za pekare i slastičare pod nazivom **Uskrs u Beču** i **Božić na švicarski način**, na kojima su pod stručnim vodstvom dvojice europskih stručnjaka, majstora zanata i predsjednika austrijskog Richemont kluba **Huberta Fischla** te pekarskog šampiona i predsjednika švicarskog Richemont kluba **Francoisa Wolfisberga**, sudionicima događanja prenijete kvalitetne informacije, znanja i vještine o proizvodnji tradicionalnih blagdanskih proizvoda tih dviju zemalja.

Nastojeći osvijestiti potrebu za novim trendovima, tvrtka TIM ZIP treći je put kao izlagač nastupila na najvećem europskom događanju za pekarstvo i slastičarstvo, **sajmu IBA u Münchenu**, na kojemu su predstavljena značajna inovativna rješenja za sve one koji teže usavršavanju i unapređenju struke.

Svoju je ponudu, sveobuhvatno znanje i iskustvo tvrtka po drugi put predstavila na najvećem i najznačajnijem pekarskom događanju u jugozapadnoj Aziji ali i šire, sajmu **GULFOOD MANUFACTURING u Dubaiju**.

Ovu godinu obilježila je i organizacija druge **Svečane sjednice Zaklade Ivan Bulić** na kojoj su dodijeljene potpore, stipendije, priznanje i nagrade najboljima u struci, ali i društvu općenito s osnovnim ciljem daljnjeg poticanja

postizanja izvrsnih rezultata na području pekarstva, slastičarstva, konditorstva i prehrambenog inženjerstva.

Realizacija započetog **prijevoda djela Meisterhaft backen** njemačkih autora Heinza Bittnera i Heina Schumachera, pod autorstvom i jezičnim dotjerivanjem dvojice stručnjaka, **Franje Klarića** i **Ivana Bulića** finalizirat će se u narednoj godini.

Uprava i djelatnici tvrtke TIM ZIP nastavit će težiti boljim i značajnijim rezultatima i u godini koja dolazi.

Sljedeću godinu obilježit će **Dani otvorenih vrata u Zagrebu, Beogradu i Sarajevu**. Uz izuzetnu podršku hrvatskog i europskih Richemont klubova, djelatnici tvrtke organizirat će **uskršnji i božićni stručni seminar** za domaće i regionalne majstore struke.

Zaposlenici tvrtke bit će, kao i uvijek, aktivno uključeni u organizaciju **godišnje Skupštine Međunarodnog Richemont kluba** koja će se iduće godine održati u **Hrvatskoj**. Sjećanje na izvrsnu organizaciju i oduševljenje sudionika ovog događanja davne 2007. godine, kada je Richemont klub Hrvatska prvi puta bio domaćin Skupštine, izvrstan su motiv za još sadržajnije organizaciju i veću posvećenost ovom važnom zadatku.

Predviđen je ponovni odlazak na Bliski istok i prezentacija novih ideja, znanja i iskustava na sve značajnijem sajmu **GULFOOD MANUFACTURING u Dubaiju!**

Blagdanski dani pred nama odvlače nam pažnju od svakodnevnog rutinskog posla, nastojeći u prvi plan staviti duhovne vrijednosti kojih iz dana u dan sve više manjka u društvu. Na tragu tih vrijednosti, istinski se trudeći zadržati ih i sačuvati u svakodnevnom poslovanju, ovom im prigodom posvećujemo posebne retke u uvodniku i zahvaljujemo svima vama, našim poslovnim partnerima i prijateljima, koji ste nas tijekom godine darivali kontinuiranim razumijevanjem, povjerenjem, podrškom i kvalitetnom suradnjom.

U nadi da ćemo zajedno postići još više i još bolje te učiniti barem naš dio svijeta ljepšim, od srca želimo vama, vašim suradnicima i vašim najmilijima miran i blagoslovljen Božić te sretnu i uspješnu 2019. godinu!

Vaš TIM ZIP tim

NAJAVE za 2019.



Dan otvorenih vrata u Zagrebu
21.3.2019.

Dan otvorenih vrata u Beogradu
15.5.2019.

Dan otvorenih vrata u Sarajevu
2.10.2019.



Dubai, 5. – 7. 11. 2019.

NA OVIM SE DOGAĐANJIMA MORA BITI!!

STRUČNI SEMINARI

Richemont klub

udruženje stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu
bakery and confectionery experts association

27.2.2019. Uskršnji seminar

10.10.2019. Božićni seminar

GODIŠNJA SKUPŠTINA
MEĐUNARODNOG RICHEMONT KLUBA

 *Richemont klub Croatia*

udruženje stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu
bakery and confectionery experts association

Hrvatska, 13. – 17. 9. 2019.

Planirajte na vrijeme!

RAZVOJ POSLOVANJA U REPUBLICI SRBIJI NADRASTAO AKTIVNOSTI PREDSTAVNIŠTVA

TIM ZIP d.o.o. BEOGRAD PREUZIMA SVE POSLOVNE AKTIVNOSTI PREDSTAVNIŠTVA BEOGRAD

Nakon dugogodišnjeg rada te zapaženog razvoja i rasta poslovanja na području Republike Srbije, Uprava tvrtke TIM ZIP još je krajem prošle godine, radi učvršćivanja pozicije i lakšeg ostvarivanja zacrtanih ciljeva, osnovala tvrtku **TIM ZIP d.o.o. Beograd**.

Slijedom daljnjeg povećanja opsega posla, Uprava tvrtke donijela je odluku o prenošenju svih poslovnih aktivnosti vezanih za područje Srbije na tvrtku TIM ZIP Beograd i ukidanju Predstavništva Beograd krajem 2018. godine.

Stručni tim djelatnika tvrtke u Beogradu, u sastavu direktorice **Nataše Krstić**, direktora prodaje **Spasoja Blečića** i voditelja montaže i servisa **Dejana Mihailovića**, zadužen je za kvalitetnu komunikaciju i suradnju s poslovnim partnerima na tržištu Republike Srbije te besprijekorno izvršavanje i poštivanje dogovorenih obveza.



Nataša Krstić
direktor

M: +381 62 273 410

E: natasa.krstic@timzip.com



Spasoje Blečić
direktor prodaje

M: +381 62 273 414

E: spasoje.blecic@timzip.com



Dejan Mihailović

voditelj montaže i servisa

T: +381 62 273 412

E: servis-bg@timzip.com



Drugi nastup na sajmu Gulfood Manufacturing u Dubaiju

- Na ukupno 80 000 četvornih metara prostora svoju je ponudu predstavilo 1600 sudionika iz 59 zemalja
- Tvrtnka TIM ZIP svoj je atraktivni nastup upotpunila svakodnevnim pečenjem brižljivo odabranih slatkih i slanih pekarskih proizvoda



Tvrtnka **TIM ZIP** drugi je put kao izlagač nastupila na sajmu **GULFOOD MANUFACTURING** u Dubaiju, jednom od najvećih i najsadržajnijih svjetskih sajmova opreme i sirovina za prehrambenu industriju, održanom od 6. do 8. studenog 2018. godine u Dubai World Trade Centru. I ove je godine, u vodećem i najmnogoljudnijem emiratu Ujedinjenih Arapskih Emirata, gradu spektakularne arhitekture, najvećih trgovačkih centara na području Azije i izuzetne čistoće i reda, trodnevni sajam potvrdio svoju popularnost i suvremenost kao najveći i najpotpuniji sajam za proizvodnju i preradu hrane u regijama Bliskog istoka, Afrike i jugoistočne Azije.

Na ukupno 80 000 četvornih metara prostora svoju je ponudu predstavilo 1600 sudionika, vodećih međunarodnih proizvođača i dobavljača opreme i sirovina za prehrambenu industriju iz 59 zemalja, a događanje je obišlo više od 36 000 posjetitelja. Tvrtnka TIM ZIP svoj je atraktivni nastup u hali Z2 na štandu B43 upotpunila svakodnevnim pečenjem brižljivo odabranih slatkih i slanih pekarskih proizvoda



Pogled na atraktivni štand tvrtke TIM ZIP



Stisak ruke kao potvrda potencijalnog partnerstva



Velik broj posjetitelja kušao je dnevno pečene proizvode



Posjetitelja je bilo iz raznih zemalja svijeta

čija je kvaliteta izrazito pozitivno ocijenjena od strane zainteresiranih poslovnih ljudi. Ideje, atraktivnost, miris i okus proizvoda potakle su brojne posjetitelje da čak nekoliko puta ponove ovaj nesvakidašnji gastronomski doživljaj.

Ovogodišnji susret s potencijalnim investitorima s ovog područja otvorio je tvrtki TIM ZIP vrata prema brojnim novim izazovima i projektima te stvorio uvjete za postizanje još značajnijih rezultata i uspjeha.

Vrijedno je spomenuti da su Sajam u Dubaiju ove godine posjetili i važni poslovni partneri tvrtke TIM ZIP, predstavnici tvrtke MLIN I PEKARE Sisak i Pekare ZLATNI KLAS iz Zrenjanina.

Ispunjena zadovoljstvom i pozitivnim dojmovima, Uprava tvrtke pronašla je dovoljno razloga da i dogodine svoju ponudu predstavi na sajmu Gulfood Manufacturing u Dubaiju.



Dugogodišnji poslovni partneri i prijatelji tvrtke TIM ZIP u posjetu štandu



Delegacija iz tvrtke MLIN I PEKARE Sisak u razgovoru s TIM ZIP-ovim predstavnicima



Kompletnu ponudu tvrtke TIM ZIP prepoznali su brojni poslovni ljudi s područja Bliskog Istoka



Dodjela potpora, stipendija, priznanja i nagrada



Pogled na dvoranu punu uzvanika



Svečanost se odvijala u zagrebačkom Muzeju Mimara

Uspomen na mladog, plemenitog i svestranog intelektualca Ivana Bulića, koji je svojom humanošću i zalaganjem za mlade i potrebite svakodnevno uljepšavao svijet, a koji nas je nažalost prerano napustio, nastavljena je lani započeta misija Zaklade Ivan Bulić.

Zaklada koja nosi njegovo ime, kako se Ivanov lik i djela nikada ne bi zaboravili, utemeljena je prije 14 mjeseci, a dosad je podupire 21 poznata tvrtka iz regije, kao i 76 fizičkih osoba.

Temeljna je zadaća Zaklade Ivan Bulić poticanje, olakšavanje i omogućavanje izvrsnima i najboljima, prvenstveno studentima, a onda i mladim istraživačima, profesorima, znanstvenicima, inženjerima, tehnolozima i svima drugima u struci da postižu zapažene rezultate u području pekarstva, slastičarstva, konditorstva i prehrambene struke općenito. Zaklada je, ove godine, izmijenila svoj temeljni dokument, Statut, na način da je nadopunila odredbe o svojoj svrsi i ciljevima. Osim što je angažirana na promicanju biotehnologije, prehrambene tehnologije i nutricionizma, sada iz svojih sredstava može dodjeljivati potpore i za druge plemenite, humane i društveno korisne ciljeve.

Trud i upornost mladih ljudi, njihovi rezultati i želja za novim spoznajama i ove su godine prepoznati i nagrađeni potporama Zaklade Ivan Bulić. Potpore, stipendije, priznanje i nagrade su dodijeljeni najboljim studentima te fizičkim i pravnim osobama koje svojim radom i projektima daju ili su dale poseban doprinos struci i društvenoj zajednici općenito.

Druga **Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić** održana je 6. prosinca 2018. godine u zagrebačkom Muzeju Mimara.

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

Reprezentativnu su dvoranu i ovoga puta ispunile snažne emocije, od iskrene žalosti radi preranog gubitka drage i dobre osobe do neizmjerne sreće i ponosa nagrađenih koji donose dašak nade u bolje i sretnije sutra.

Intenzitet izraženih emocija najbolje se može opisati stihom velikog hrvatskog pjesnika Josipa Pupačića koji je napisao: „Ništa nije tako veliko i ljudsko kao tuga spojena s ljubavlju!“

“Mladima treba omogućiti pristup svim znanjima i informacijama...”

Ivan Bulić



Redom Nika Mutak, Ana Rucner, Andrej Hanžek i Damir Ježek u izvedbi pjesme Final Countdown



Balada o Vasi Ladačkom u izvedbi Luke Bulića

Upravitelj Zaklade **Vladimir Bulić** u emotivnom je govoru pozdravio sve prisutne, a tajnik Zaklade **Željko Rupić** na topao način moderirao je svečani program.

Glazbeni dio programa, posvećen pjesmama koje je Ivan rado slušao, započeo je himnom svih studenata svijeta, *Gaudeamus Igitur*, u sjajnoj izvedbi operne dive **Sandre Bagarić**, uz pratnju profesora **Darka Domitrovića**.

Mlade nade hrvatske glazbene scene, polaznici škole pjevanja Husar&Tomčić, oduševili su uzvanike a capella izvedbom jedne od Ivanu najdražih skladbi, *Bohemian Rhapsody* grupe Queen.



A capella izvedba pjesme Bohemian Rhapsody

Prigodnom glazbenom ugođaju doprinijeli su svjetski poznata violončelistica **Ana Rucner** i **Vlado Kalember** te ovogodišnje dobitnice nagrade i stipendije **Nika Mutak** i **Katarina Filipan**. Svoga se bratića Ivana prisjetio i **Luka Bulić** izvevši *Baladu o Vasi Ladačkom*, Đorđa Balaševića. Glazbeni je ugođaj uvećao i direktor Sektora sirovina tvrtke TIM ZIP, **Andrej Hanžek** na violini, a svoj je glazbeni talent pokazao i dekan Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu, **prof. dr. sc. Damir Ježek**, zasviravši trubu u pjesmi *Final Countdown* švedskih rokera grupe Europe u kojoj su sudjelovali svi izvođači.

Koliko je vrijedilo Ivana imati za prijatelja, dirljivim su riječima dočarali **Boris Kološ** i **Tomislav Šarić** prisjetivši se zajedničkog odrastanja i brojnih događanja iz školskih dana.

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

U skladu s izmjenom Statuta, jednokratna potpora u iznosu od 15 000 kuna dodijeljena je **Udruzi Farmica** za dobrobit i zaštitu pasa i mačaka iz Našica, a odluku o potpori primila je gospođa **Ivana Varkonji**, predsjednica Udruge.

Jednokratna potporu u iznosu od 15 000 kuna, za nabavku tzv. „pametnih ploča“, dodijeljena je **Prehrambeno-tehnološkoj školi u Zagrebu** u ime koje je odluku o potpori primio ravnatelj Škole, gospodin **Josip Šestak**.

Stipendija u iznosu od 12 000 kuna dodijeljena je učenici 3. razreda Prehrambeno-tehnološke škole u Zagrebu **Loreni Mayer** koja se obrazuje za zanimanje pekar.



Potporu ravnatelju Josipu Šestaku uručili su Goran Kolarić iz tvrtke DATA-BAK (lijevo) i Franjo Plodinec iz ZAGREBAČKIH PEKARNI KLARA (desno)



Članovi Vijeća izvrsnosti Ivna Vrana Špoljarić i Ivan Martić uručili su stipendiju Loreni Mayer (u sredini)



Vlado Kalember izveo je pjesmu Sve će te, o mila moja Gorana Bregovića

Prema prijedlogu Stručnog povjerenstva za izbor kandidata za dodjelu nagrada, priznanja, stipendija i potpora 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 2018./2019.



Katarina Filipan u izvedbi pjesme All of me Johna Legendaa



Zlatne plakete u znaku Zaklade

Dobitnici stipendije u iznosu od 15 000 kuna godišnje su:

Maja Rendulić

(Stipendija za treću godinu preddiplomskog studija)

Katarina Filipan

Lucija Boras

Lucija Marić

Marija Gregov

Filip Zlatar

(Stipendija za prvu godinu diplomskog studija)

Andrea Buratović

Andrea Ljubić

Andreja Poljanec

Barbara Marić

Elena Mikolaj

Josip Morduš

Mateja Kobeščak

Valentina Magdić

(Stipendija za drugu godinu diplomskog studija)

Priznanje Zaklade Ivan Bulić za najbolji završni rad s naslovom „Ekstrakcija, karakterizacija i inkapsulacija funkcionalnih sastojaka ljuske crvenog luka“, plaketa i potpora u iznosu od 3000 kuna dodijeljeni su **IVANI Dajčić.**

Nagradu Zaklade Ivan Bulić za najbolji diplomski rad s naslovom „Primjena rogačevog kiselog tijesta u proizvodnji pekarskih proizvoda“, plaketu i potporu u iznosu od 5000 kuna osvojila je Nika Mutak.



Sandra Bagarić i Darko Domitrović u izvedbi pjesme Parla piu piano

Najprestižnija Nagrada Ivan Bulić za životno djelo, plaketa i potpora u iznosu od 10 000 kuna dodijeljeni su gospođi **prof. dr. sc. Žaneti Ugarčić**, redovitoj prof. Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Sveučilišta u Osijeku u mirovini, radi izvanrednih rezultata postignutih tijekom dugogodišnjeg rada u struci i sveukupnog doprinosa razvoju prehrambene tehnologije u Republici Hrvatskoj.

Stipendisti **Barbara Marić** i **Filip Zlatar** su, u ime svih nagrađenih, zahvalili zakladnicima i podupirateljima Zaklade na iskazanoj podršci i veličanstvenoj dodjeli istaknuvši kako se nadaju da je ova Zaklada kamen temeljac za buduće slične zaklade u raznim strukama na području Hrvatske.

Svi stipendisti i dobitnici priznanja i nagrada uključeni su odmah potom u Vijeće izvrsnosti Zaklade čija je zadaća daljnje planiranje i realizacija aktivnosti na području promocije važnosti i korisnosti Zaklade te doprinos u povezivanju i spajanju potreba realnog sektora s potrebama mladih znanstvenika i stručnjaka.

Godišnja nagrada Ivan Bulić za najbolji doktorski rad na temu „Primjena nusproizvoda prehrambene industrije i inovativnih tehnologija u razvoju pekarskih proizvoda za oboljele od celijakije i šećerne bolesti“, plaketa i potpora u iznosu od 7000 kuna dodijeljeni su **dr. sc. Bojani Voučko**.



“Izgubljen je svaki dan u kojem nisi naučio nešto novo i nisi učinio nešto da naš svijet bude bolji i ljepši...”

Ivan Bulić

Skupna fotografija svih nagrađenih, članova Zakladne uprave i Stručnog povjerenstva Zaklade Ivan Bulić



Maja Rendulić



Katarina Filipan



Lucija Boras



Lucija Marić



Marija Gregov



Filip Zlataar



Andrea Buratović



Andrea Ljubić



Andreja Poljanec



Barbara Marić



Elena Mikolaj



Josip Morduš



Mateja Kobeščak



Valentina Magdić



Ivana Dajčić



Nika Mutak



Bojana Voučko



Žaneta Ugarčić

GOVOR VLADIMIRA BULIĆA, UPRAVITELJA ZAKLADE IVAN BULIĆ

Uvažene dame i gospodo. Cijenjeni studenti.
Poštovani Zakladnici i podupiratelji Zaklade Ivan Bulić.
Dragi gosti. Dragi prijatelji.

Hvala vam svima što ste danas s nama.
Sa Zakladom Ivan Bulić.

Skoro dvije i pol godine dijele nas od vremena kada je ovaj svijet ostao bez jednog mladog čovjeka koji je cijeli svoj kratki život svima oko sebe rado otvarao i darivao svoje srce i nesebično širio radost, osmijeh i dobrotu.

Duge, preduge dvije i pol godine, duže i od same vječnost, ako bi pokušali zbrojiti sve one trenutke u kojima nam je tako jako, tako snažno i tako bolno nedostajala njegova dobrota, njegova nježnost i njegova blagost. Njegova prisutnost.

Dvije i pol godine, nekad kraće i od sekunde koliko je još uvijek snažan i intenzivan osjećaj Ivanove blizine, njegov miris, njegov zagrljaj, poljubac, dodir i riječi „*Volim te do neba, tamo gdje lete avioni*“.

A Ivan je tako iskreno, duboko, privrženo i snažno volio ljude, cijenio je znanje, obožavao je prirodu i životinje, a osobito i nadasve brinuo o svima ugroženima, nezaštićenima i potrebitima.

Vjerovao je da je znanje i izvrsnost prvi i osnovni preduvjet da se napornim i upornim radom ostvare svi postavljeni zadaci, rezultati i uspjesi.

Hvala vam dobri ljudi što ste ostali s nama i Zakladom i opet došli da zajedno činimo dobro u spomen na Ivana i njegovu posvećenost pravima mladih i njihovom pravu na znanje i budućnost, u spomen na njegovo uvjerenje da je izgubljen svaki dan u kojem čovjek ne nauči nešto novo i ne učini ništa da bi ovaj svijet bio bolje i ljepše mjesto za život.

Hvala vam jer ćemo danas pomoći onima nesebičnima koji čuvaju ljudsku humanost od svakodnevnog habanja i virusa bezobzirnosti i sebičnosti, pomoći ćemo onima koji će se sutra brinuti da nam zdrav i ukusan bude kruh naš svagdašnji, a pomoći ćemo i onima koji svakodnevno sve više daju iako skoro ništa nemaju.

Hvala vam što ste nastavili podupirati Zakladu, pa ćemo tako danas, zajedno, već drugi put, a tek nakon malo više od godine dana od osnivanja Zaklade Ivan Bulić, ove godine dodijeliti četrnaest stipendija, priznanje i dvije nagrade onim uvjerljivo i neprikosnoveno najboljima.



S ponosom i dostojanstvom, danas ćemo zahvaliti i odati priznanje sedamnaestoro mladih ljudi za njihov rad, za trud, za samoodricanje, za njihove rezultate, potvrdit ćemo im da smo ponosni na njih i njihove uspjehe i da smo prepoznali njihove namjere da budu izvrsni, da svaki dan budu sve bolji i da su spremni na sebe preuzeti odgovornost za mijenjanje ovoga svijeta na bolje.

Našom potporom ćemo njima i njihovim roditeljima bar malo pomoći da nastave tim teškim, najtežim putem do kraja, jer mladost i znanje su najbolji put k uspjehu i sigurnoj budućnosti.

Zahvalit ćemo i odati naše duboko poštovanje jednoj dami, znanstvenici, profesorici, zaljubljenici struke i znanja koja je cijeli svoj život i radni vijek posvetila upravo tom znanju i širenju znanja, prenosila ga mnogim generacijama svojih studenata, a osnivanjem i dugogodišnjim rukovođenjem Kongresa Brašno-kruh, godinama uporno i ustrajno mijenjala i promijenila naš mali svijet mlinarstva, pekarstva i slastičarstva na bolje. U Hrvatskoj, u regiji, u Europi i šire.

Neka danas, ali i sutra, mnogi, u ovome muzeju pohranjeni, tisućljetni artefakti povijesnih i suvremenih izvrsnika umjetnosti iz cijeloga svijeta, iz svih kolekcija Muzeja Mimara, svjedoče o nasušnoj potrebi našega svijeta i našoj spremnosti potpore takvim ljudima koji su spremni dati cijeloga sebe za jedan mali korak napretka u traženju boljeg i sretnijeg svijeta.

Sjetimo se danas Ivana i čujmo, njemu u spomen, njegove najdraže pjesme i omiljenu glazbu koju je volio slušati, ali i svirati svojim roditeljima.

Da je moj sin Ivan danas tu, bio bi ponosan, bio bi radostan i sa svojim širokim i iskrenim osmijehom bi rekao da je ovaj skup ljudi, s toliko mladih fokusiranih na znanje i izvrsnost, najbolja potvrda da će naš svijet sutra biti ljepši i bolji.

Dame i gospodo, hvala vam na tome. Dobro nam došli.

NAGRAĐA IVAN BULIĆ ZA ŽIVOTNO DJELO



Upravitelj Zaklade Vladimir Bulić (lijevo) i predsjednik Stručnog povjerenstva prof. dr. sc. Damir Ježek uručili su nagradu prof. dr. sc. Žaneti Ugarčić

Prof. dr. sc. Žaneta Ugarčić, redovita profesorica Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Sveučilišta u Osijeku u mirovini te professor emeritus Akademije tehničkih znanosti Hrvatske, diplomirala je 1971. godine na Tehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Nakon stručnog usavršavanja u Švicarskoj, gdje je izradila i obranila svoju doktorsku disertaciju u znanstvenom području tehničkih znanosti, 1985. godine vraća se u Hrvatsku.

Dugo godina je na Prehrambeno – tehnološkom fakultetu u Osijeku vodila katedre vezane uz proizvodnju i preradu brašna i žitarica, a predavala je i na Prehrambeno – biotehnološkom fakultetu u Zagrebu od 1992. do 1996. godine.

Njen znanstveni potencijal, kao i uspješnost u edukaciji studenata, prepoznat je u Rektoratu Sveučilišta J. J. Strossmayera u Osijeku 2001. godine, kada je imenovana Prorektoricom za znanost i na toj funkciji ostala do 2005. godine. Posebno se istaknula u unaprjeđenju i promociji struke na međunarodnom nivou organizacijom i uspješnim vođenjem međunarodnog Kongresa "Brašno Kruh", kao predsjednica organizacijskog i znanstvenog odbora.

Među brojnim nagradama i priznanjima koje je zaslužila tijekom svog dugogodišnjeg rada, 2010. godine dobila je nagradu za životno djelo „The Power of Knowledge“ od Akademije tehničkih znanosti Hrvatske, kada je postala i njezin počasni professor emeritus.

Uvijek je bila i još je zaljubljenik u struku, svojim radom omogućila je razvoj brojnih stručnjaka u području prehrambene industrije, a svojom ekspertizom uvijek je bila spremna pomoći u rješavanju problema u pekarskoj struci pa joj se stoga dodjeljuje ova prestižna nagrada.

GOVOR NAGRAĐENIH

Poštovani zakladnici, podupiratelji i svi ostali uzvanici.

U ovoj svečanoj prilici, Barbara i ja vas želimo pozdraviti i zahvaliti vam u ime svih stipendista, u ime svih koje ova Zaklada podupire, nagrađuje i prepoznaje kao vrijedne učenike, studente, akademike, ali i kao običnog čovjeka koji svojim radom, trudom i zalaganjem pokušava pridonijeti zajednici, struci i cjelokupnom okruženju.

Drago nam je da se trud mladih ljudi cijeni i prepoznaje, ovakva podrška nam daje dodatnu motivaciju za daljnje uspjehe i ostvarivanje sebe kao boljih osoba.

Mladi ljudi su budućnost, isto kao što je bio i Ivan, mlad i ambiciozan, čovjek koji je "prolazio kroz zidove" u ostvarenju svojih snova i nije pristajao na prosječno.

Stoga ovim putem preporučujem svima koji još nisu da pročitaju njegovu priču.

Priča je dirljiva i inspirativna te nam potvrđuje kako mladi, odnosno „mali“ ljudi stvarno mogu mijenjati svijet, motivirati druge i to počevši s najmanjim djelima.

Kada sam nedavno upoznao gospodina Bulića pričali smo o svačemu i jedna od tema je bila pogled na danas i na sutra, na budućnost.

Gospodin Bulić mi je rekao: „Iz onoga što je bilo, iz toga se uči, ali bitno je ono što će tek biti i na to se treba koncentrirati.“

Drago mi je da usprkos vrlo bolnoj situaciji obitelj Bulić i dalje djeluje baš s takvim stavovima, baš onako kako bi volio njihov sin Ivan.

Veliko hvala Zakladi na organizaciji i na samoj ideji koja je neizmjereno humana i plemenita.

Želimo vam zahvaliti i na ovako veličanstvenoj dodjeli kakvu nismo mogli ni sanjati. Nadam se da je ovo samo kamen temeljac za buduće slične zaklade u raznim strukama na području naše države jer ovakvih zaklada nedostaje, a dobrobit su za cjelokupno društvo. Pozitivne emocije koje trenutno proživljavamo izuzetno su važne za uspješnost jer potiču kreativnost, samopouzdanje i upornost.

Hvala vam na tome i za kraj, uz ovo naše hvala, dajemo vam i jedno veliko obećanje da ćemo nastaviti raditi kao i do sada, ali se i unaprjeđivati iz dana u dan. I mijenjati svijet na bolje.

Barbara Marić i Filip Zlatar



O IVANU

Tomislav

Kad se prisjetimo nekih „stresnih“ situacija u našim životima - odabir srednje škole i priprema za prvi dan sigurno su jedni od tih trenutaka.

Ono što me najviše mučilo bilo je hoću li naći nove prijatelje.

Već prvih dana, istaknula se jedna osoba. Ivan. Naprosto, od samih početaka, on je bio osoba koja je taj novi korak u životu mlade osobe pojednostavila, olakšala i učinila zabavnim. Jedno divno prijateljstvo se rodilo. Ivan je bio toliko prirodan, iskren, opušten, pozitivan i zabavan da su stvari jednostavno krenule svojim prirodnim putem.

S Ivanom sam proveo nebrojene školske sate zajedno u klupi, sate koji su uvijek bili ispunjeni smijehom i koje ću uvijek pamtili.

Spačke, šale i zajednički interesi snažno su nas povezali. Jedna od mnogih tema koje su nas povezale bila je i ljubav prema automobilima i motorima. Toliko rasprava o tome koji je brži, jači, lakši... nikad kraja...

Boris

Kod Ivana sam obožavao što je znao voljeti iskreno i bez kalkulacija, a to je nešto što s iskustvom života sve više prepoznajem kao rijetku osobinu. Kad je volio, volio je svim srcem i bez razmišljanja, davao je nesebično i tu bih osobinu opisao kao nešto veličanstveno što kod ljudi danas lagano izumire.

Upoznali smo se u Sheratonu, ne sjećam se večere, ali se sjećam njegovog oduševljenja kad sam mu ponudio da ga odvezem doma, a istu večer smo se tek upoznali; tu je bio KLIK nakon kojeg smo se „skužili“, a kasnije kroz putovanja i ljeta upoznivali, družili i bratski voljeli.

Tomislav

Ivan je uvijek bio onaj koji me „centrirao“ nazad na pravi put kada sam zalutao. Koliko god smo se voljeli bavljati u školskoj klupi, Ivan je znao kada su znanje i uspjeh bitniji i kada treba malo stisnuti.

Toliko divnih Ivanovih vrlina, previše da se sve nabroje, mene su oblikovale kao osobu. Kaže jedna stara narodna poslovice „s kim si takav si“. Neizmjereno mi je drago da sam dio svog zemaljskog života proveo s Ivanom i da mogu reći, barem djelomično - da, takav sam zbog Ivana.



Prijatelji Boris Kološ (lijevo) i Tomislav Šarić podijelili su s uzvanicima dirljive priče o Ivanu

Boris

Jednom su se prilikom on i Ante Čačić vozili po Dubravi, nazvali me u gluho doba noći jer su gladni, a ja sam se spustio s dva velika sendviča. Ivan je bio izvan sebe jer u Beču toga nema, u Beču sendvič trebaš otići kupiti. Te male stvari toliko su ga dirale, tako im se znao razveseliti da te motivirao da to isto napraviš opet. Svojom te iskrenošću toliko osvojio da si poželio ponovno osjetiti tu pozitivnu energiju.

Ako si ti bio TAJ u njegovu društvu, morao si paziti kad pričaš o svojim željama jer bi prvu sljedeću priliku iskoristio da ti pokloni tu želju. Znao je primiti, a još je više znao podijeliti.

Znao je podariti osjećaj da si važniji od najvažnijih stvari uopće.

Frajer je bio, a ostao je primjer kako bi pravi prijatelj trebao izgledati...

Tomislav

Nakon srednje škole, život nas je odveo na različite strane svijeta, ali uvijek smo ostali bliski. Na Ivanovoj svadbi, na kraju večeri kada je većina gostiju otišla, na recepciji hotela sjedili smo Ivan, Ratko i ja, jedan do drugoga, kao u školskoj klupi.

Komentirali smo, eto, tko bi rekao, nakon toliko godina, da ćemo nas trojica opet sjediti ovako, zajedno, kao u školskim klupama i kako nam je bilo lijepo. Ivan se u jednom trenutku okrenuo prema meni i rekao, „volim te buraz“.

To vam je Ivan, neizmjerena ljubav. Ivane, hvala ti na svemu, volim i ja tebe buraz...

IMPRESIJA IVANE VARKONJI, PREDSJEDNICE UDRUGE FARMICA

Ivane, hvala ti do neba...tamo gdje lete avioni.

Ponosni smo i puni osjećaja koje ne znamo opisati. Tuga, nevjerica, snaga, bol i ljubav naizmjenice. Netko to gore vidi sve, rekao bi jedan od tvojih omiljenih kantautora. Tako ste ti, tvoji roditelji, supruga, prijatelji, Zaklada, vidjeli nas. Mi smo premaleni da bi bili viđeni, predaleko da bi bili prioritet. Mnogima, ali ne tebi. Tebi koji si, kao i mi, bio mali čovjek s velikim ambicijama i željama. Tebi koji si vidio, nisi zažmirio, na one nemoćne...one koji si sami ne mogu pomoći. Želimo ti reći da je svaki naš pas tvoja Dora i tvoj i Ivanin Kimi. Ako ste ikada pomislili da im se nešto može dogoditi, znate kako je nama svaki dan. Odlaze nam pred očima, iznenada. Ostajemo nemoćni...kao tvoji roditelji, Ivana, prijatelji... iza tebe. Pitajući se dali smo mogli više, dali bi išta bilo drugačije...

Bio si velik čovjek jer su te odgajali veliki ljudi. Riječi tvog oca do Slavonije su nam odzvanjale u ušima i još su tu. Bit će zauvijek. Kada padnemo i pomislimo da ne možemo više, da se cijeli svijet urotio protiv nas, da smo nesretni jer nemamo struju na Farmici, vodu, da ne možemo platiti veterinarske račune... sjetit ćemo se kojim očima nas gledaju tvoji bližnji i kako nas gledaš ti. Jer znamo da nas vidiš, kako drugačije objasniti da si baš nas izabrao i dao koordinate ljudima iz Zaklade da dođu do nas? Neka te nasmije svih 60 repića koji danas slave tebe. Dugo ćemo im pričati o onome što si proživio i o onome što se događa iza tebe... Hvala obitelji Bulić i svim sponzorima Zaklade.



Ratko Vlajo iz tvrtke SVE PET (lijevo) i Boris Kološ iz tvrtke PGP uručili su nagradu predsjednici Udruge Farmica, Ivani Varkonji

GOVOR ZAHVALE PROF. DR. SC. ŽANETE UGARČIĆ

Poštovani zakladnici, cijenjeni uzvanici.
Uvažene dame i gospodo.

Velika mi je čast i radost što mi je dodijeljena Nagrada za životno djelo Zaklade Ivan Bulić. Posebno sam ponosna što mi Nagradu dodjeljuje upravo ova Zaklada koja promovira podupiranje i pomoć mladim ljudima u stjecanju najnovijih spoznaja i znanja u struci u kojoj sam provela svoj radni vijek. Velika hvala Upravi i Stručnom povjerenstvu Zaklade na toj časti.

Zahvaljujem i Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku i mojim suradnicima na Fakultetu bez kojih ne bi mogle biti provedene moje ideje i projekti.

Posebnu zahvalu upućujem tvrtki TIM ZIP, na čelu s gospodinom Vladimirom Bulićem, na višegodišnjem pokroviteljstvu, podršci i dugogodišnjoj uspješnoj suradnji u organizaciji Kongresa „Brašno Kruh“, kao i donacijama u opremanju Laboratorija za proizvodnju i preradu brašna na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku. Zajedno smo kroz mnoga predavanja na kongresima i na raznim događanjima u TIM ZIP-u promovirali nova znanja, nove tehnologije i razmjenjivali iskustva.

Zahvaljujem i mojoj obitelji na podršci, razumijevanju i strpljivosti.

Danas sam ponosna što moji studenti, diplomanti i doktorandi, koji su ostali u struci, imaju vodeću ulogu u tvrtkama ili imaju uspješne svoje vlastite tvrtke.

Iako sam već pet godina u mirovini, moj interes i zanimanje za događanja i mlade, pametne i nadarene ljude u našoj struci nisu prestali. I dalje vam moje iskustvo i pomoć stoje na raspolaganju.

Hvala lijepa!



Brza priprema hrane Do 20 puta brže za vaše kupce

Atollspeed

iz grupacije WIESHEU



Pizza za samo
60 s



12 s



50 s



Kombinirana tehnologija mikrovalova i usmjerenog i jakog strujanja toplog zraka k površini proizvoda omogućuje pečenje, prženje i kuhanje do 20 puta brže. Savršena boja i hrskava korica doprinose postizanju vrhunskog okusa.



230 Volti, UKLJUČI I RADI

Katalitički filter otklanja potrebu priključka na ventilaciju i odstranjuje mirise. Može se koristiti bilo gdje, odmah po uključivanju. Troškovi eksploatacije obaraju sve rekorde. Neusporedivo bolja od konkurentskih proizvoda.



TOUCH SCREEN

Lak i jednostavan rad zahvaljujući ekranu na dodir u boji, od 7", sa svim potrebnim informacijama za podešavanje režima rada.



ISKORIŠTENJE ENERGIJE

Maksimalno iskorištenje energije zahvaljujući izuzetnoj izolaciji i minimalnim gubicima energije. Kod prvog uključivanja spremna je za rad nakon samo 10 minuta zagrijavanja.



IMPINGEMENT TEHNOLOGIJA

Savršeni rezultati istovremenog pečenja i prženja proizvoda. Vrhunski pripravljeni proizvodi u kratkom vremenskom roku.



LAKO ČIŠĆENJE

Izuzetno lako održavanje i čišćenje zahvaljujući higijenskoj komori za pečenje i lako pristupnom sistemu filtera. Ne zahtijeva nikakvo dodatno održavanje.



KOMFORNI DIZAJN

Robusni i pouzdani dizajn, s novom ergonomskom ručkom na vratima, zahtijeva minimalan prostor za postavljanje i upotrebu. Osim INOX verzije, dostupna je i u crnoj boji.

Mirko Šram

Direktor prodaje

T: +385 1 660 80 30 | M: +385 98 981 2412 | E: mirko.sram@timzip.hr



NAJSUVREMENIJA TEHNOLOŠKA DOSTIGNUĆA U PODRUČJU PAKIRANJA
PREHRAMBENIH PROIZVODA

O prednostima horizontalnih i vertikalnih strojeva za pakiranje



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



- Moderan dizajn i ergonomična izvedba stroja za horizontalno pakiranje s lako dostupnim glavnim dijelovima
- Revolucionaran software osigurava maksimalnu razinu učinkovitosti vertikalnih strojeva za formiranje, punjenje i zavarivanje vrećica



Danas su mogućnosti izbora oblika i načina pakiranja izuzetno velike i ovise isključivo o mašti i kreativnosti njezina stvaratelja. Strojevi za pakiranje talijanskog proizvođača PFM imaju sve značajke najsuvremenijih tehnoloških dostignuća u području pakiranja prehrambenih proizvoda. Sigurno je da kvalitetno i prikladno izabrana ambalaža ima značajnu ulogu u uspostavljanju prvog kontakta između kupca i proizvoda te predstavlja presudnu ulogu kod donošenja odluke o konačnom izboru proizvoda, ali se ne smije zanemariti ni njezina uloga u mehaničkoj zaštiti, očuvanju svježine i trajnosti pakiranog proizvoda.

PFM u ponudi ima čak 40 različitih modela strojeva za pakiranje prehrambenih i neprehrambenih proizvoda, a posebno se ističe veliki izbor strojeva namijenjenih konditorskoj i pekarskoj industriji kao i ostalim granama prehrambene industrije. Kako bi omogućili maksimalno zadovoljstvo kupaca, u fokusu poslovanja PFM grupacije nalazi se kupac, što je moguće postići jedino uspostavom kontinuiranog odnosa, te aktivnim uključivanjem kupca u svaki korak procesa proizvodnje.

PFM grupacija je u mogućnosti ponuditi kompletnu izvedbu automatiziranog sustava pakiranja. Strojevi su projektirani i proizvedeni od strane najboljih stručnjaka

interdisciplinarnog tima inženjera, dizajnera, tehničara, voditelja prodaje i marketinga te razvojnog tima. Servisna služba zajedno sa službom za korisnike svakodnevno prati rad instaliranih linija diljem svijeta putem stručne daljinske servisne usluge Teleservice.

Renomirana tvrtka s međunarodnim ugledom proizvodi horizontalne i vertikalne strojeve za pakiranje.



PEARL – stroj za horizontalno pakiranje

Stroj za horizontalno pakiranje PEARL

- Moderan dizajn i ergonomična izvedba stroja s lako dostupnim glavnim dijelovima
- *Touch screen* kontrolni panel za jednostavno upravljanje
- Servo pogon stroja i rotirajuće čeljusti za zavarivanje
- Nosači za foliju koja dolazi odozgo i fotočeliju za centriranje tiskane folije
- Jednostavno čišćenje i održavanje stroja

Od vertikalnih strojeva za pakiranje, na vrhu tehnološkog razvoja nalazi se Vetta, stroj za automatsko formiranje, punjenje i zavarivanje vrećica različitih oblika i dimenzija uključujući Doypack sa zip zatvaračem i Steelo vrećice.

Stroj za vertikalno pakiranje

C2 multihead vaga

- Visoka preciznost doziranja od 0,1 do 1,5 g (ovisno o proizvodu)
- Fleksibilnost, pouzdanost te jednostavno održavanje i čišćenje glava
- Centralni vibracijski konus i brojač komada proizvoda
- Svi dijelovi u kontaktu s proizvodom mogu biti iz INOX-a
- Sustav za uklanjanje viška vlage
- *Touch screen* upravljanje u boji s mogućnošću memoriranja programa
- Optimalni kut nagiba za jednostavno i brzo padanje proizvoda
- Elektroničko povezivanje i komunikacija sa strojem za pakiranje

R-serija vertikalnih strojeva za formiranje, punjenje i zavarivanje vrećica

- Revolucionaran software osigurava maksimalnu razinu učinkovitosti
- Jednostavno daljinsko upravljanje
- Izvedba stroja dopušta smanjenje operativnog prostora
- Tehnologija vakuuma - nema podešavanja zraka ili plina



Stroj za vertikalno pakiranje



C2 multihead vaga

R-700 vertikalni stroj za pakiranje

PFM grupacija specijalizirana je i za proizvodnju automatskih industrijskih sustava za transport, sortiranje i pakiranje konditorskih proizvoda kao što su biskviti s punjenjem, keksi, vafli, krekeri te čokoladni proizvodi. Pruža kompletnu uslugu manipulacije proizvoda od izlaska iz peći (keksi i vafli) i rashladnih tunela (čokoladni proizvodi) do finalnog pakiranog proizvoda.

Proizvodni centar ključnih mehaničkih dijelova PFM grupi daje potpuni nadzor nad kvalitetom, proizvodnjom i logistikom strojeva za pakiranje.



Linija za pakiranje praznih i punjenih vafli

NIZOZEMSKI PROIZVOĐAČ OPREME ZA PEKARSKU I SLASTIČARSKU INDUSTRIJU

Najnovijim tehnologijama pojednostavljeno doziranje i rezanje proizvoda

Pripremila:
Iva Vasilj
mag.ing.proc.

stručni suradnik u Sektoru
projektiranja i opreme



- Zbog jedinstvene kontrolne ploče i naprednog softverskog sustava, BD9 DEPOZITOR dopušta jednostavno programiranje različitih receptura i parametara
- Visoko kvalitetan sigurnosni sustav priječi pristup reznim površinama tijekom rada NANO ULTRASONIC rezača

Nizozemska tvrtka **BAKON**, osnovana 1986. godine, novi je poslovni partner tvrtke TIM ZIP čiji se stručnjaci bave projektiranjem i proizvodnjom opreme za doziranje, rezanje i glaziranje proizvoda za pekarsku i slastičarsku industriju.

Strojevi koje renomirana tvrtka BAKON nudi na tržištu napravljeni su u skladu s najvišim standardima kvalitete, higijene i sigurnosti.

BD9 DEPOZITOR spreman je za uporabu za svega nekoliko minuta. Potrebno je postaviti stroj u ispravan radni položaj, napuniti lijevak (koji se lako spušta pomoću električnog pogona), odabrati recept i BD9 depozitor je spreman za rad. Stroj je namijenjen za tekuće i polutekuće proizvode, npr. biskvitne mase, pekmeze, voćne nadjeve, kreme, krem sireve, umake, juhe itd.

Zbog jedinstvene kontrolne ploče i naprednog softverskog sustava, mogu se jednostavno programirati različite recepture i parametri. Moguće je sastaviti i pohranjivati određene recepte za različite proizvode. Čišćenje, rastavljanje i ponovno sastavljanje stroja je jednostavno čak i bez upotrebe alata.

Dostupan je kao samostalni ili linijski stroj.

Prednosti stroja:

- zaslon osjetljiv na dodir u boji za jednostavno postavljanje i pohranu receptata i parametara kao što su radna visina, brzina doziranja, tip cilindra itd.

BAKON[®]
FOOD EQUIPMENT



BD9 DEPOZITOR

- volumen spremnika: 35 ili 65 l
- volumen doziranja: 10-100, 36-180, 110-475 i 220-1100 ml
- brzina doziranja se postavlja preko zaslona osjetljivog na dodir
- jedinica za doziranje je električno podesiva (na bilo kojoj visini)
- stroj je na 4 kotača (2 okretna i 2 s kočnicama)
- izrađen iz INOX-a.

Dimenzije: ovisno o modelu.

Opcije:

- klipni cilindar 10/100 ml
- klipni cilindar 36/180 ml
- klipni cilindar 110/475 ml
- klipni cilindar 220/1100 ml
- mlaznice
- pištolj s crijevom
- okomite i horizontalne mlaznice
- doziranje pod kutom od 90°
- dekorativne glave
- nožna pedala
- igle za doziranje

Tehničke karakteristike:

- Tlak zraka: 4 bara
- Napon: 230 V, 50 Hz
- El. priključak: 0,3 kW.

NANO ULTRASONIC SLICER namijenjen je za rezanje pravokutnih i okruglih proizvoda. Ovaj je stroj opremljen ultrazvučnim sustavom visoke kvalitete.

Proizvodi se ručno postavljaju na ploču za rezanje. Glava za rezanje ima ultrazvučni nož. Veličina noža može varirati ovisno o vrsti limova ili proizvoda koje treba rezati. Precizno rezanje postiže se pomicanjem stola za rezanje pomoću servo motora po osi x-y ispod ultrazvučnog noža za rezanje koji je montiran na fiksni most s pomicanjem gore - dolje.



NANO ULTRASONIC SLICER

Prednosti:

- brz i precizan zbog jedinstvene servo tehnologije
- moguće je postaviti vlastiti uzorak rezanja (na dodirnom zaslonu)
- visoko kvalitetan sigurnosni sustav priječi pristup reznim površinama tijekom rada
- za okrugle i pravokutne proizvode; svježe i duboko zamrznute
- opremljen internetskim modemom za online podršku na mreži
- pokretan na 2 okretne i 2 fiksne kotače
- dostupan za različite veličine limova i modula.

Za pravokutne i okrugle proizvode:

- limovi do 400 x 600 mm
- okrugli proizvodi s maks. Ø 350 mm.

Oblik rezanja: pravokutni, kvadratni, trokut.

Dimenzije (dužina x širina x visina): standardni model 1708 x 1115 x 1713 mm.

Tehničke karakteristike:

- Potrošnja zraka: +/- 50 l/min pri tlaku od 6 bara
- Napon: 3 x 400 V + uzemljenje, 60 Hz
- El. priključak: +/- 2 kW.

Internim obukama do unapređenja poslovanja

Redovitim održavanjem internih seminara, tvrtka TIM ZIP nastoji poboljšati svoje ukupno poslovanje i imidž na tržištu, pospješiti odnose s poslovnim partnerima, stvoriti kvalitetnije odnose između djelatnika tvrtke, razmotriti njihove ideje i sugestije te ukazati na moguće nedostatke koji se, odmah potom, rješavaju zajedničkim znanjem i iskustvom.

Dvodnevnom seminaru djelatnika Sektora sirovina, održanom u listopadu na Seoskom imanju Kezele u Šumećanima, prisustvovalo je 23 djelatnika tvrtke, s područja cijele Hrvatske, a naglasak je bio na analizi rezultata ukupnog poslovanja te prednostima i nedostacima prodaje u pojedinim podružnicama. Prisutnost velikog broja iskusnih kolega komercijalista na seminaru pozitivno je iskorištena



Djelatnici Sektora sirovina na internom seminaru u Šumećanima

za učenje i provjeru znanja i vještina mladih kolega u poslu, kojima je zadatak bio, kroz obraćanje simuliranim kupcima, predstaviti i prodati određene proizvode te, na taj način, dokazati svome poslovođstvu da su dorasli zadatku. Na završnom sastanku napravljen je plan za sljedeće razdoblje, a očekuje se da će brojne smjernice na temu efektivnijeg rada i posvećenosti dnevnim zadacima ubrzo donijeti i bolje rezultate. Timskoga duha, rada i discipline među kolegama nije nedostajalo niti za vrijeme jutarnje tjelovježbe, a upravo su timski rad, međusobna podrška i upornost preduvjeti za realizaciju značajnijih i kvalitetnijih postignuća.



Timski duh, rad i disciplina za vrijeme jutarnje tjelovježbe

Edukacija o prednostima proizvoda iz linije O-tentic

Djelatnici Sektora sirovina tvrtke TIM ZIP prisustvovali su seminaru održanom u mjesecu studenom u prostorijama poslovnog partnera, tvrtke **PURATOS KONDING**. Seminar je vodio tehnolog tvrtke, **Mario Domazetović** predstavivši belgijsku sirovinu iz linije **O-TENTIC** kojoj pripadaju O-tentic Origin, O-tentic Adagio, O-tentic Mediteraneo i O-tentic Durum. Karakteristike i kvaliteta spomenutih sirovina, koje se nalaze i u ponudi tvrtke TIM ZIP, ocjenjivana je kušanjem kruha, *baguetta*, *ciabatta* i *pizze* u čijoj su pripremi sudjelovali i djelatnici tvrtke. Potvrđeno je da se radi o sirovinama koje proizvodima osiguravaju tradicionalan okus kiseloga tijesta, produljenu svježinu i hrskavu koru. O-tentic linija ne pripada skupinama poboljšivača ili kiselih tijesta već aktivnim mješavinama baziranim na kiselom tijestu. Doziranje ove sirovine nije potrebno dodavati kvasac u zamjes.



Djelatnici Sektora sirovina na edukaciji o novoj sirovini u ponudi

Proslavljeno 27 godina uspješnog rada tvrtke Trgocentar

TRGOCENTAR d.o.o. jedna je od vodećih tvrtki u Srbiji, u pekarskoj branši poznata pod nazivom **SKROZ DOBRA PEKARA**. Poslovna je suradnja između tvrtki TRGOCENTAR i TIM ZIP od samih početaka bila izvrsna – međusobno uvažavanje, razumijevanje te kvalitetna svakodnevna komunikacija stvorili su izrazito pozitivno ozračje za realizaciju zahtjevnih zajedničkih projekata. Na proslavi **27 godina postojanja i rada tvrtke TRGOCENTAR**, u Beogradu, među petstotinjak uzvanika, sudjelovali su i predstavnici tvrtke TIM ZIP, redom izvršni direktor **Vlado Sučić**, direktorica tvrtke TIM ZIP Beograd **Nataša Krstić**, direktor prodaje **Spasoje Blečić** te voditelj montaže i servisa **Dejan Mihailović**.

Uz prigodan poklon i iskrene želje da i u budućnosti nastave putem uspjeha, cijenjenim je poslovnim partnerima uručena i Zahvalnica za izvanredan doprinos razvoju pekarske i slastičarske struke, za kvalitetan poslovni odnos, stručnost, profesionalnost, produktivnost i pozitivnost, a prije svega za izuzetne ljudske vrijednosti svakodnevno prisutne u radu i komunikaciji između dviju tvrtki.



Djelatnici tvrtke TIM ZIP na proslavi s poslovnim partnerima iz tvrtke TRGOCENTAR

TRADICIONALNI KALENDAR DIAMANT PURATOSA I TIM ZIP-a

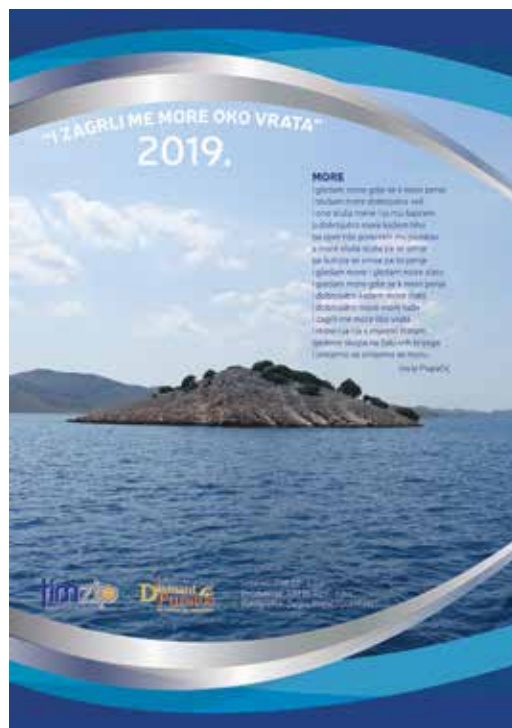
“I zagrlj me more oko vrata”

I ovih blagdana tvrtke DIAMANT PURATOSA i TIM ZIP darivaju hrvatske pekare i slastičare velikim 13-lisnim koloritnim kalendarom za 2019. godinu. Ova je praksa jedan od oblika dugogodišnje uspješne marketinške suradnje i nadogradnje poslovnih odnosa između dviju tvrtki.

Veliki zidni kalendar, formata 48 x 68 cm, nosi naslov **I zagrlj me more oko vrata**, inspiriran stihom iz pjesme More jednoga od najboljih hrvatskih pjesnika Josipa Pupačića.

Kalendar sadrži dvanaest fotografija prekrasnih morskih detalja, otoka, stijena, litica te krajobrazu snimljenih u hrvatskome moru. Pejzažnim fotografijama pridružene su i atraktivne fotografije pekarskih i slastičarskih proizvoda iz foto-produkcije djelatnika DIAMANT PURATOSA.

Kao i ranijih godina autor idejnog rješenja kalendara i autor fotografija nadahnutih morem je **Željko Rupić**, nekada glavni urednik našeg časopisa INFO.





Božić na švicarski način



Richemont klub

udruženje stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu
bakery and confectionery experts association

timzip
prehrana - tehnologije - razvoj

- Dvadeset i pet sudionika seminara pažljivo je pratilo proizvodnju uživo, sudjelovalo u interaktivnoj radionici te kušalo raznovrsne tradicionalne švicarske božićne proizvode

Drugi u nizu ovogodišnjih stručnih seminara za pekare i slastičare pod nazivom „Božić na švicarski način“ održan je u Zagrebu, 16.10.2018. godine u suradnji Richemont kluba Hrvatske i tvrtke TIM ZIP. Seminar je organiziran uz izuzetnu podršku i angažman predsjednika švicarskog Richemont kluba,

višestruko nagrađivanog svjetskog i europskog viteza pekarstva i slastičarstva, **Francoisa Wolfisberga**. Dvadeset i pet sudionika seminara s područja čitave Hrvatske i Srbije pažljivo je pratilo proizvodnju uživo, sudjelovalo u interaktivnoj radionici te kušalo raznovrsne tradicionalne švicarske božićne proizvode poput krune, perca, tijesta



Francois Wolfisberg (naprijed) i Naser Idrizović iz PEKARE DENIS iz Mladenovca u pripremanju kruha od smokava



Polaznici seminara s velikom su pažnjom pratili predavanje

sa šećernim posipom, peciva u obliku *djeda božićnjaka* i božićnog drvca, kruha od smokava te božićnog kruha. Svaki od proizvoda opisan je slikovitom pričom o nastanku i važnosti u tradiciji zemlje. U sklopu programa održano je i predavanje na temu „Primjena rogačevog kiselog tijesta u proizvodnji pekarskih proizvoda“, u izvedbi **mag. ing. techn. aliment. Nike Mutak**, prošlogodišnje dobitnice stipendije Zaklade Ivan Bulić za drugu godinu diplomskog studija.

Izvanredna suradnja hrvatskog i švicarskog kluba, kvalitetna izvedba te razmjena znanja i vještina, ocijenjeni su od strane sudionika kao izvrsna prilika za obogaćivanje vlastitih znanja i vještina koja će se rado primjenjivati u kreiranju novih ideja i proizvoda.



Nika Mutak održala je predavanje na temu rogačevog kiselog tijesta

REKLI SU O SEMINARU



Ana Ratković Modifaj
EKOS PEKARNICA d.o.o.,
Varaždin

Seminar nam je, kao što mu i sam naziv govori, predstavio bogatstvo tradicije, običaja i ukusa švicarskog pekarstva i slastičarstva te dao poticaj u kreiranju novih ideja i receptura blagdanskih proizvoda.

Od brojnih prezentiranih proizvoda, od kojih svaki ima svoju priču i mjesto na obiteljskom božićnom stolu, mene su osobno oduševile dvije vrste kruha - božićni kruh i kruh od smokava koje ću svakako isprobati u svom proizvodnom pogonu.



Tomislav Dalić
PAN-PEK d.o.o., Zagreb

Uvijek mi je zadovoljstvo sudjelovati na edukativnim seminarima u organizaciji tvrtke TIM ZIP.

Seminar je bio izvrsno organiziran, maštovit i edukativan, posebice iz razloga što smo mogli aktivno

sudjelovati u izradi pekarskih i slastičarskih proizvoda po tradicionalnim švicarskim recepturama. Gospodin Francois Wolfisberg je vrhunski majstor čija je prezentacija obogatila moja znanja i vještine koje ću iskoristiti u kreiranju novih proizvoda.



Ivana Maslač
ZAGREBAČKE PEKARNE
KLARA d.d., Zagreb

Izuzetna mi je čast i zadovoljstvo bilo prisustvovati seminaru pod nazivom "Božić na švicarski način".

Zahvaljujem tvrtki TIM ZIP na pozivu i uspješnoj organizaciji seminara, kao i predsjedniku švicarskog Richemont kluba, gospodinu Francois Wolfisbergu, koji je nesebično podijelio svoja stručna znanja i iskustva u pekarstvu, čime je mene, a vjerujem i ostale sudionike seminara, obogatio

novim korisnim saznanjima i donio dašak božićnog duha na švicarski način.

Čar seminara je bila u tome što je proizvodnja lijepih i ukusnih proizvoda švicarske božićne tradicije bila organizirana uživo i što su se svi sudionici mogli pridružiti u izradi proizvoda i izraziti svoju kreativnost.

Osobito su me se dojmili, između ostalog, kruh od smokava te izrada *djeda božićnjaka*, kojeg s nestrpljenjem iščekujem napraviti ovoga Božića, a tko zna, možda postane i tradicionalni proizvod na mom božićnom stolu i time svake godine, u božićno vrijeme, izazove lijepo sjećanje na ovaj seminar.

Roberta Gospić
TVORNICA KRUHA ZADAR d.d.,
Zadar

Budući da smo bili prisutni na uskršnjem seminaru, nismo se uopće dvoumili oko dolaska na seminar „Božić na švicarski način“.

Želja nam je bila vidjeti što naši susjedi imaju u ponudi za vrijeme blagdana kako bi nam se otvorile ideje koje nove proizvode spojiti s našim tipičnim sadržajem.

Na taj način, osim što osvježavamo postojeći asortiman, postajemo zanimljiviji našim kupcima.

Zadar je destinacija za mnogobrojne turiste i u ponudi su dobrodošli proizvodi prilagođeni različitim podnebljima, uz, naravno, naše autohtone.

Na seminaru je pravljen kruh od smokava što nam je bilo zanimljivo iz razloga što mi uglavnom pravimo slastice od smokava.

Također smo dobro popratili izradu *djeda božićnjaka* i božićnog drvca kojima ćemo osvježiti izloge u našoj maloprodaji.

Moram naglasiti da su nam se dopali izuzetno dobri pereci te smatramo da ćemo ih vrlo brzo uvrstiti u asortiman naše maloprodaje.

Također, osobno pozdravljam predavanja koja dolaze s Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu jer nam donose osvježenje u daljnjem radu i usavršavanje u struci.



NOVA I RABLJENA OPREMA NA SKLADIŠTU TIM ZIP-a

**ISPORUKA
MOGUĆA ODMAH**

NOVA OPREMA:

- dozator za vodu
- spiralna mijesilica 80 kg
- planetarna mijesalica s loncem od 5 lit.
- planetarna mijesalica s loncem od 30 lit.
- intermedijarna komora
- 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
- frkalica za kruh i picivo s 2 cilindra



Sudionici seminara sudjelovali su u pravljenju švicarskih proizvoda

Richemont klub Hrvatska izabran je za domaćina godišnje Skupštine Međunarodnog kluba sljedeće godine

- Sadržajno bogat program uključuje posjet nekima od najbolje opremljenih pekarskih i slastičarskih pogona u Hrvatskoj
- Prvi međunarodni Kongres o kiselom tijestu održat će se u svibnju 2019. godine u Luzernu

Na posljednjoj ovogodišnjoj sjednici Skupštine Richemont kluba, održanoj 14. studenog, jednoglasno su usvojena izvješća o radu i financijskom poslovanju.

Na skupu su istaknute brojne uspješne aktivnosti Kluba provedene u posljednjih godinu dana. Stručni seminari pod nazivom „Uskrs u Beču“ i „Božić na švicarski način“, organizirani u suradnji s tvrtkom TIM ZIP, uz izuzetnu podršku predsjednika austrijskog Richemont kluba, **Huberta Fischla** i predsjednika švicarskog Richemont kluba, **Francois Wolfisberga** prepoznati su kao izuzetno korisne prigode za razmjenu kvalitetnih informacija, vještina i ideja.

Direktor Kluba, **Vladimir Bulić** osvrnuo se na sudjelovanje hrvatske delegacije na godišnjoj Skupštini Međunarodnog Richemont kluba u Švicarskoj u rujnu ove godine. Istaknuo je poseban trud domaćina koji su pokazali sve ljepote svoje zemlje i kulturnog nasljeđa kroz pekarstvo i slastičarstvo alpskoga kraja.

Prisutnim je članovima predstavljen plan aktivnosti za iduće jednogodišnje razdoblje.

Najavljen je sastanak predsjednika nacionalnih klubova u veljači iduće godine u Luzernu.

Sudionicima Skupštine prenijeta je i informacija o organizaciji uskršnjeg i božićnog seminara tijekom iduće godine.

Detaljno je prokomentirano nastojanje Richemontovog Centra izvrsnosti i Međunarodnog Richemont kluba da organiziraju prvi međunarodni Kongres o kiselom tijestu koji će se održati 9. i 10. svibnja 2019. godine u Luzernu.



Članovi Richemont kluba na sjednici Skupštine

Cilj ovog kongresa je podijeliti, komentirati i razmijeniti informacije o zdravstvenoj i nutritivnoj vrijednosti kruha, namirnici koja čini osnovu ljudske prehrane. Pravilnim odabirom sirovina kao i načinom njihove obrade te poznavanjem njihove nutritivne i zdravstvene vrijednosti, možemo značajno poboljšati probavljivost pekarskih proizvoda i redefinirati cjelokupnu pekarsku proizvodnju.

Sudionicima je priopćeno da je Richemont klub Hrvatska izabran za domaćina godišnje Skupštine Međunarodnog Richemont kluba koja će se održati od 13. do 17. rujna 2019. godine.

Sadržajno bogat program uključuje posjet nekima od najbolje opremljenih pekarskih i slastičarskih pogona u Hrvatskoj, poput zagrebačkih proizvodnih pogona pekarnice PAN-PEK, slastičarnice VINCEK, tvornice KRAŠ, te pekarskog pogona ČAKOVEČKI MLINOVI i RADNIK OPATIJA, kao i EKOS pekarnice iz Varaždina.

Osim radnoga dijela, u program je uvršten i obilazak Zagreba i Opatije, posjet tvornici automobila RIMAC u Svetoj Nedelji, obilazak dvorca Trakošćan i na kraju svečana večera u Smaragdnoj dvorani Hotela Esplanade gdje će biti organiziran koncert *Kruh za život* na kojem će sudjelovati vrhunski glazbenici.

Potvrđeno je da će godišnja Skupština Međunarodnog Richemont kluba 2020. godine biti održana u Luxembourg.

IZ STRUČNOG PRIRUČNIKA

Proizvodi iz finoga teškog kvasnog tijesta

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”

Zbog svojstava izražene sočnosti i zaokruženoga okusa, proizvodi iz finoga teškog kvasnog tijesta prihvaćeni su kod mnogih potrošača. Istovremeno su zbog visokoga sadržaja masti i šećera kod mnogih potrošača nepoželjni jer *debljaju* i jer nepovoljno utječu na zdravlje.

U fine pekarske proizvode iz teških finih kvasnih tijesta svrstane su štole i njima slični proizvodi te teški nabujci iz finog kvasnog tijesta.

Proizvodnja štole

Štole su adventski i božićni proizvodi i imaju sezonsko značenje, dok se proizvodi slični štolama proizvode tijekom cijele godine. Proizvodnja kvalitetnih štole zahtijeva posebne procesne uvjete.

Za to postoji više razloga:

- Mala količina dodane tekućine i visoka koncentracija šećera negativno utječu na metabolizam kvasca.
- Velika količina masnoće u tijestu smanjuje njegovu elastičnost. Time se smanjuje sposobnost zadržavanja plina u tijestu (stabilnost fermentacije).
- Kod pretoplog vođenja tijesta dolazi do razdvajanja emulzije otapanjem masti pri čemu se stvaraju bezvodne grudice masti. Posljedica toga je smanjivanje rastezljivosti tijesta. To dovodi do stvaranja debelih stijenki pora i u tjestenom komadu i u gotovom proizvodu.

Osnovni recept za božićne štole

Dodaci tijesta

1 000 g pšenično brašno, T 550
500 g maslac / margarin
125 g šećer
50 g marcipan masa
280 g mlijeko
80 g kvasac
10 g kuhinjska sol

Priprema voća

800 g sultanke
250 g kandirana kora limuna
100 g kandirana kora naranče
250 g sjeckani bademi
80 g rum
10 g kuhinjska sol
začini



Božićna štola

Minimalni zahtjevi kvalitete za štole

Naziv u prometu	Udio dodataka na 100 kg mlinskih proizvoda
• Štole (nenadjevne)	- najmanje 30 kg maslaca ili 24,60 kg čiste maslačne masti ili 30,75 kg margarina - najmanje 60 kg suhoga voća (sultanke /korintske groždice dodatno i kandirana kora limuna ili naranče)
• Štole s maslacem	- najmanje 40 kg maslaca ili 32,80 kg čiste maslačne masti - najmanje 70 kg suhog voća (bez persipana)
• Štole s bademima	- najmanje 20 kg badema (dodatak masnoće kao kod štola gore; dodatno također suho voće; bez persipana)

Količina šećera u lakom finom kvasnom tijestu i tijestu za štole

	na 1 kg brašna	na 1 kg mlijeka
Lako fino kvasno tijesto	125 g	250 g
Tijesto za štole	125 g *	450 g *

*) Količinu šećera u tijestu za štole povećava šećer koji se oslobađa iz voća

Drezdenske štole: zaštićeni naziv

Drezdenske štole odgovaraju visokim zahtjevima kvalitete štola. Naziv drezdenske štole je zaštićen u Njemačkoj, i u ostalim zemljama EU. One se smatraju jako kvalitetnim proizvodom. Naziv se smije upotrijebiti samo za štole proizvedene u drezdenskoj regiji. Zabranjeno je reklamiranje proizvoda iz drugih regija na način koji bi upućivao na takav naziv, npr. nije dopušteno: „štole na drezdanski način“.



Močenje suhoga voća i badema s rumom

Postupak proizvodnje štola

U proizvodnji štola provode se sljedeći koraci:

- priprema sirovina,
- priprema predtijesta (kvasa),
- priprema glavnoga tijesta,
- obrada tijesta,
- pečenje i
- uređivanje štola.

Temperiranje sirovina u procesu pripreme

Učenik Petar misli da se sirovine za štole ne bi morale temperirati. Temperatura tijesta bi se mogla podesiti tekućinom za zamjes.

Temperaturom tekućine za zamjes ne može se postići pravilna temperatura tijesta za štole. Količina tekućine u proizvodnji štola s grožđicama iznosi samo oko 10% od ukupnih dodataka. Temperatura hladno uskladištenih dodataka ne može se regulirati s malom količinom tekućine za zamjes.

Zbog toga se pojedine sirovine trebaju pravovremeno ostaviti na sobnoj temperaturi.

Namakanje sultanki i badema trebalo bi početi jedan sat prije prerade jer na taj način voće i koštice mogu dovoljno nabubriti.

Predtijesto (kvas) poboljšava vrenje tijesta

„Priprema predtijesta je zapravo gubljenje vremena“, misli učenik Petar, „produženo vrijeme mirovanja tijesta doprinosi potrebnom vrenju.“

Korištenje predtijesta pomaže završnoj fermentaciji tijesta i bubrenju čestica brašna bez inhibirajućeg djelovanja ostalih dodataka. Pore razvijene u predtijestu zadržavaju se i u glavnom tijestu kao najfinije pore čak i pri intenzivnom miješenju.

Zbog toga se dodatak predtijesta ne može nadomjestiti produženim mirovanjem glavnoga tijesta.

Obilježja vođenja predtijesta su:

- Priprema potrebne tekućine za zamjes tijesta za štole, kvasca i jednog dijela brašna
- Vođenje toploga i mekanog predtijesta (28 °C do 30 °C)
- Vrijeme dozrijevanja predtijesta je od 30 do 40 minuta.

Tijesto za štole ne smije se voditi toplo

„Toplo vođenje tijesta pospješuje fermentaciju“, misli Petar, „zbog toga ja za štole pripremam toplu tijesta.“

To je točno. Ipak previše toplo vođenje ima za posljedicu odvajanje masti iz strukture tijesta, naročito kod tijesta s maslacem.

- Tijesta za štole s margarinom trebaju imati temperaturu oko 26 °C.
- Tijesta za štole s maslacem moraju se voditi na oko 24 °C.

Glavno tijesto za štole bez dodatne pripreme voća

„Postupak sve odjednom ubrzava sve“, kaže Petar i ubacuje odmah voće u tijesto, kod samoga zamjesa.

Glavno tijesto za štole se proizvodi iz predtijesta i ostalih dodataka, ali bez voća.

- Tijesto mora biti dovoljno čvrsto kako se pri pečenju ne bi razišlo.
- Tijesto mora biti dovoljno mekano kako bi moglo dovoljno fermentirati i kako bi moglo postati rahlo.

Tijesto se mora dovoljno dugo mijesiti da bi se šećer mogao otopiti, a sastojci brašna dovoljno nabubriti. Potrebno je izbjegavati intenzivno miješenje jer bi se čvrsto tijesto za štole moglo prejako zagrijati.

Petar je prestrašen: „Tijesto je po površini dobilo smeđe mrlje. Grožđice su se kod miješanja zgnječile. Što će reći njegov majstor?“

Optimalno mirovanje tijesta za štole pri fermentaciji

Nakon 30 do 40 minuta mirovanja, tijesto za štole je dovoljno fermentiralo jer nema inhibirajućeg djelovanja voća. Tek potom se dodaje voće koje se može dobro raspodijeliti u tijestu. Umješavanje nabubrenog voća u tijesto odvija se kratko i pri sporoj brzini mijesilice.

Oblikovanje štola klasičnim načinom

Gotovo tijesto obrađuje se tek onda kada, nakon dodatka umiješanoga voća, ponovo lagano uzavre.

Odvagani komadi tijesta

- se okruglo oblikuju,
- nakon kratkog opuštanja duguljasto se oblikuju.

U pravilu se najčešća susreću tri oblika:

- Izduženi komad tijesta oblikuje se drvenim valjkom (pogledajte sliku) i odloži na lim pokriven papirom za pečenje.
- Izduženi komad tijesta stavlja se na traku oblika štole i odlaže na lim.
- Izduženi komad tijesta utisne se u kalup (pogledajte sliku) i kalupom okrenutim prema gore odloži na lim. Uobičajena je upotreba zatvorenih kalupa za štole.

„Odložimo tjestene komade u fermentacijsku komoru s jako visokom temperaturom kako bismo postigli brzu završnu fermentaciju“, predlaže Petar, „tako ćemo biti prije slobodni.“

To bi bilo potpuno krivo:

- Tjesteni komadi štola peku se gotovo nefermentirani ili vrlo slabo fermentirani, inače bi se štole razišle.
- Tjesteni komadi štola, naročito onih s maslacem, ne smiju se izlagati visokoj temperaturi pri fermentaciji jer bi, zbog otapanja masti, mogli omekšati i razići se.



Konzistencija tijesta za štole



Oblikovanje drvenim valjkom



Radne operacije pri oblikovanju štola (s lijeva na desno)



Kalup za štole priječi razilaženje tijesta



Premazivanje još toplih štola maslacem



Šećerenje finom kristalnom rafiniranim šećerom

Skladištenje štola

- Teške štolle postižu punoću okusa tek dva dana nakon pečenja.
- Najmanja trajnost teških štola iznosi do tri mjeseca. Štolle s maslacem imaju najmanju trajnost samo četiri tjedna.
- Štolle koje se proizvode za tržište moraju se skladištiti u vrlo hladnom i tamnom prostoru.
- Štolle se mogu, bez gubitka kvalitete, duže vrijeme skladištiti smrzavanjem.

Štolle se peku uz padajuću temperaturu

„Štolle za pečenje trebaju visoku temperaturu, na taj način se mogu dobro ispeći“, misli Petar.

Razmišljajući na taj način, Petar misli krivo.

Previsoka temperatura pečenja dovodi, već nakon kratkoga vremena, do postizanja tamne boje kore, dok u isto vrijeme sredina proizvoda nije dovoljno pečena.

Za pečenje štola potrebna je srednje visoka početna temperatura. Pritom one zadržavaju oblik i peku se dovoljno brzo. Glavno vrijeme pečenja mora se odvijati pri nižoj temperaturi. Samo se tako štolle mogu dobro ispeći, bez pojave crnih mrlja na kori.

Optimalna temperatura pečenja štola je 210 °C do 220 °C na početku, a zatim s padom na 190 °C pri kraju pečenja (vrijedi za mirnu atmosferu pečenja).

Treba izbjegavati predugo vrijeme pečenja jer može doći do pojave crveno-smeđeg obojenja sredine zbog Maillardovih reakcija (stvaranje smeđe obojenih tvari iz bjelancevina i šećera).

Štolle se premazuju maslacem i posipaju šećerom

Štolle se nakon pečenja obrađuju zbog

- poboljšanja svojstava pri skladištenju.
- poboljšanja organoleptičkih svojstava,
- bolje prihvaćenosti od potrošača.

Još tople štolle premazuju se otopljenom masnoćom ili se nakratko umaču u nju. Na taj način postiže se nepropustan sloj za vodenu paru, a masni sloj odgađa isušivanje štola.

Odmah nakon obrade masnoćom štolle se posipaju sitno zrnatim rafiniranim šećerom. Posipanjem se pospješuje prijanjanje rafiniranog šećera i bolji izgled. Ujedno se priječi i rast plijesni na površini proizvoda (konzervirajuće djelovanje šećera).

Tek nakon hlađenja štolle se posipaju rafiniranim šećerom u prahu ili praškom za dekoriranje.

Razgradnja masnoće dovodi do kvarenja štola

Vanjski masni sloj štola vrlo je osjetljiv na kvarenje. Do kvarenja masnoća dolazi uslijed prisutnosti

- kisika iz zraka,
- svjetla i
- povećane vlažnosti zraka.

Zbog toga se mora vrlo pažljivo odabrati masnoća za premazivanje štola: najstabilnija protiv kvarenja je očvrstnuta mast kikirikija. Margarin je manje postojan, ali je još uvijek prikladan kao mast za premazivanje štola.

Najosjetljiviji na kvarenje je maslac. Za upotrebu u proizvodnji štola s maslacem preporuča se provjereni kvalitetni maslac (radi garancije svježine). Vrlo oprezan treba biti pri upotrebi čiste maslačne masti. Ona može biti proizvedena iz starog maslaca sa skladišta.

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

OTVORI SVOJE SRCE I POMOZI

UDRUGA FARMICA za dobrobit i zaštitu pasa i mačaka



Udruga Farmica u Našicama osnovana je od strane šestero mladih i ambicioznih ljudi na čelu s predsjednicom **Ivanom Varkonji**, koji su zajedničkim snagama odlučili spasiti sve napuštene životinje u gradu Našicama i okolici.

Svojom voljom i financijama napravili su boksove, kućice i izolaciju za pse koje pronalaze na ulici.

Volonteri Udruge bore se s teškim uvjetima te svakodnevno ulažu puno truda oko životinja kako bi bile na sigurnome i što bolje zbrinute.

Nemaju vodu ni struju. Od „infrastrukture“ koriste bunarsku pumpu koju u zimskim mjesecima skidaju da se ne bi zaledila. Veterinarski troškovi mjesečno iznose oko 4000 kuna. Financiraju se isključivo putem donacija, bez pomoći javnih institucija. Iako su prepušteni sami sebi, u godinu dana uspjeli su udomiti više od 120 pasa, ali i sterilizirati 40-tak mačaka.

Nažalost, djelatnici Udruge Farmica nisu u mogućnosti sami snositi financijske troškove i prijeko im je potrebna pomoć. Mole se svi ljudi dobrog srca i financijskih mogućnosti da pomognu Udruzi Farmica u velikom projektu osnivanja *No kill skloništa* za životinje u Našicama. **Pomoć je moguće ostvariti uplatom na dolje navedeni namjenski račun.**

Udruga Farmica – dobrobit i zaštita pasa i mačaka

Vinogradska 1, Našice

OIB: 37534442472

IBAN: HR59 23400091110916596, swift : PBZGHR2X

e-mail: farmicanasice@gmail.com



Volonteri Udruge bore se s teškim uvjetima te svakodnevno ulažu puno truda oko životinja

NAKON 22 GODINE ZAPAŽENOG RADA

Zasluženi odlazak u mirovinu „dugogodišnjeg stupa“ Tehničkog sektora tvrtke TIM ZIP

Nakon 22 godine zapaženog rada u tvrtki TIM ZIP, obnašajući više od dva desetljeća funkciju direktora Sektora tehničkih poslova, a posljednjih godinu dana funkciju savjetnika predsjednika Uprave, uvaženi kolega i prijatelj, **Zlatko Pavičić** odlazi u zasluženu mirovinu ostavljajući za sobom neizbrisiv trag i izuzetan doprinos u ukupnom razvoju i poslovanju tvrtke.



Zlatko Pavičić

Dugogodišnjeg prvog čovjeka Tehničke službe naslijedio je kolega **Vedran Pavković** preuzevši rukovođenje Sektorom koji je od presudne važnosti za siguran tijek dnevne proizvodnje u mnogobrojnim pekarskim pogonima naše regije.

Potpuna predanost poslu, upornost, znanje, stečeno iskustvo, umijeće balansiranja odnosima i raspoređivanja zadataka među radnim kolegama s ciljem postizanja i zadržavanja zadovoljstva kupaca, karakteristike su svojstvene direktorskoj funkciji i prepoznate u svakodnevnom radu oba djelatnika.

Zlatku od srca želimo dugu i sretnu mirovinu prožetu novim iskustvima u učenju unučadi vratolomijama pecanja i pripremanju vrhunskih slavonskih delicija, a Vedranu dugoročno uspješno poslovanje u koordinaciji zadataka djelatnicima Sektora.



Vedran Pavković

direktor Tehničkog sektora

T: +385 1 660 80 30

F: +385 1 660 80 40

M: +385 99 609 8306

E: vedran.pavkovic@timzip.hr

NOVO U PONUDI TVRTKE TIM ZIP

Za jednostavno, brzo i ukusno nadijevanje proizvoda

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



- Umak za pizzu spreman je za korištenje te nije potrebno dodavanje dodatnih začina radi postizanja karakterističnog okusa
- Nadjevi su stabilni na duboko zamrzavanje, odmrzavanje i pečenje

Tvrтка **SELECT COMPANY** iz Smedereva, osnovana 2007. godine, novi je poslovni partner tvrtke TIM ZIP čija je osnovna djelatnost proizvodnja nadjeva i umaka za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo.

Svojim dugogodišnjim radom i konstantnim unaprjeđenjem, tvrtka je osigurala proizvodnju visokokvalitetnih proizvoda što dokazuje i posjedovanjem HACCP certifikata kao sustava kvalitete.

Od cjelokupnog asortimana tvrtke, u ovom ćemo broju časopisa predstaviti umak za pizzu i voćne nadjeve izrazito pogodne za primjenu u vlastitoj pripremi gotovih proizvoda.

Umak za pizzu odličan je izbor za nadijevanje pizza i različitih pekarskih proizvoda, poput školjkica i kiflica s pizza punjenjem. Umak je spreman za korištenje te nije potrebno dodavanje dodatnih začina radi postizanja karakterističnog okusa.

Voćni nadjevi pogodni su za punjenje različitih pekarskih, slastičarskih i konditorskih proizvoda. Nadjevi su odgovarajuće konzistencije čime se osigurava njihova stabilnost nakon pečenja i jednostavnost punjenja.





Voćni nadjev višnja, s udjelom višnje 35 %, gotovi je nadjev za punjenje s komadićima višnje izrazito aromatičnog mirisa i karakterističnog okusa.

Voćni nadjev jabuka proizvod je s ribanim komadićima jabuke karakterističnog okusa i mirisa. Udio jabuke je 55 %.

Nadjevi su stabilni na duboko zamrzavanje, odmrzavanje i pečenje.

Ovisno o interesu potencijalnih potrošača, dostupne su i druge vrste nadjeva.

Sve navedene sirovine isporučuju se u plastičnim kantama radi jednostavnijeg korištenja i skladištenja.



Burgeri



Sastojci	Količina (kg)
Pšenično brašno	10,00
BURGERENZYMES	0,10
Kvasac	0,40
Šećer	0,80
Mlijeko u prahu	0,25
Maslac	0,80
Sol	0,20
Voda	5,00
Ukupno	17,55

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 2 min.

Miješanje brzo: 6 - 8 min.

Odvaga tjestenog komada: 0,08 kg.

Oblikovanje: Okruglo oblikovati i uvaljati u sezam te staviti u kalup.

Fermentacija: 100 - 120 min.

Parametri fermentacije: 35 °C/75 %.

Temperatura pečenja: 220 °C; s parom.

Vrijeme pečenja: 12 min.



Cereal kruh



<i>Sastojci</i>	<i>Količina (kg)</i>
Pšenično brašno	20,00
CEREAL TOP	5,00
Sol	0,45
ENZYMATICO	0,25
Kvasac	0,75
Voda	15,00
Ukupno	41,45

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min.

Miješanje brzo: 6 min.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Odmaranje tijesta: 20 min.

Oblikovanje: Duguljasto oblikovati i uvaljati u koncentrat.

Odvaga tjestenog komada: 0,40 kg.

Fermentacija: 50 min.

Parametri fermentacije: 35 °C/75 %.

Temperatura pečenja: 230 °C s padom na 210 °C; s parom.

Vrijeme pečenja: 25 min.

BAGUETTE MIX 10

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

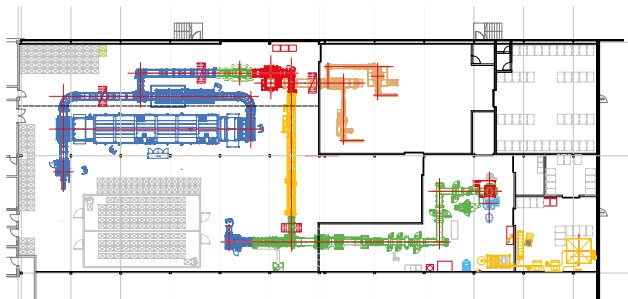


Visok udio raži i kiselog tijesta doprinosi:

- 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



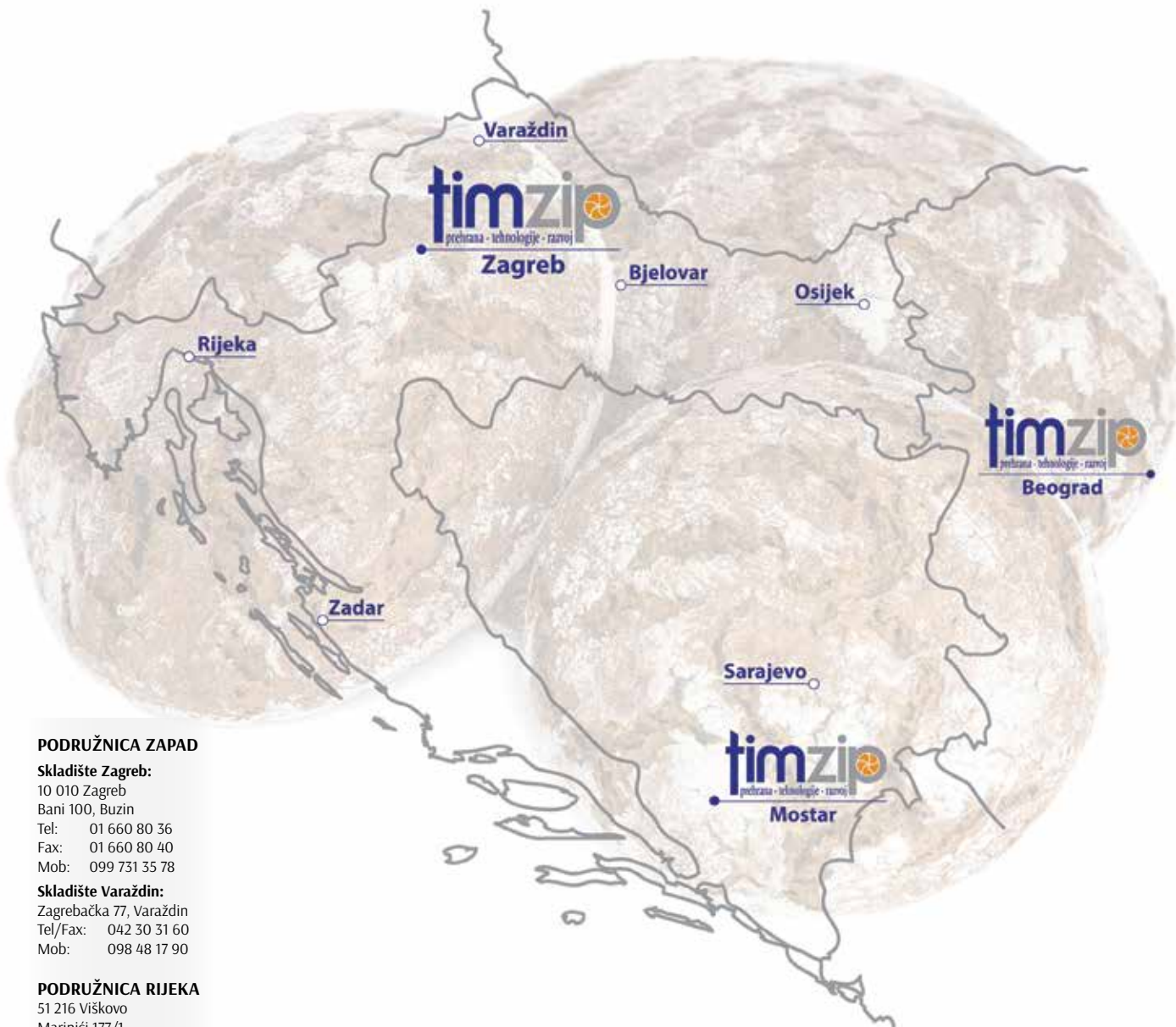
strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



- 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 krekeri 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 predtjesti 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

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