



- O godišnjoj skupštini Međunarodnog Richemont kluba u Hrvatskoj
- Predstavljanje linije SnackFix™ iz ponude tvrtke BÜHLER
- Razgovor sa Snježanom Kožić, direktoricom proizvodnog sektora tvrtke MLIN I PEKARE Sisak

UVODNA RIJEČ

Poštovani čitatelji! Uvaženi poslovni partneri!

Treće tromjesečje ove godine obilježili su izuzetan rad, velika posvećenost zahtjevnim zadacima te realizacija značajnih aktivnosti za pekarsku, slastičarsku i konditorsku struku.

Organizacija **godišnjeg okupljanja predsjednika i članova Međunarodnog Richemont kluba u Hrvatskoj** pokazala je kako su uloženi trud i mjeseci rada prepoznati od strane međunarodnih sudionika koji su napustili našu domovinu zahvalni i obogaćeni za jedno značajno profesionalno, turističko, kulturno i gastronomsko iskustvo.

U rujnu je, na pitoreskom seoskom imanju Kezele nedaleko od Zagreba, obilježen **Dan tvrtke TIM ZIP**. Djelatnici tvrtke nakratko su pobjegli od gradske gužve, napunili se energijom te uživali u sunčanom danu, domaćim delicijama s moslavačkog stola te ukusnom vinu domaćina.

Predstavnici tvrtke i ove su godine sudjelovali na sajmu **Südback u Stuttgartu**. Uz obilazak i otkrivanje tehnoloških noviteta, velika je pažnja posvećena dočekivanju poslovnih partnera iz regije na štandovima dobavljača i traženju najboljih rješenja za njihove proizvodne potrebe.

Mnogo je napora uloženo u organizaciju trećeg po redu **Dana otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Sarajevu** čiji izložbeni postav i proizvodni sadržaj najbolje pokazuju kako unaprijediti vlastito poslovanje te koje su suvremene tehnologije najbolji izbor za ostvarenje značajnih ušteda i povećanje učinkovitosti. Više informacija o sajmu donosimo u idućem broju časopisa.

Odlučni u vjeri kako za uspješno poslovanje granice ne postoje, predstavnici tvrtke i ove će godine nastupiti, treći put zaredom, na jednom od najvećih i najutjecajnijih sajmova opreme i sirovina za prehrambenu industriju na Bliskom Istoku, sajmu **Gulfood Manufacturing 2019 u Dubaiju**.

Neprocjenjiva vrijednost novih pothvata krije se u saznanjima i iskustvima koja oni donose i koja ćemo uvijek rado podijeliti s vama, našim cijenjenim partnerima na poslovnom putu, i na taj način nastojati kontinuirano doprinosti unaprjeđenju i modernizaciji naše profesije na tržištu.

S poštovanjem, do idućeg boja!

Martina Kolak
Glavna urednica



OBAVIJEŠT O PROMJENI ADRESE SKLADIŠTA TVRTKE TIM ZIP

Vođeni politikom racionalnijeg i učinkovitijeg poslovanja te olakšavanja dnevnih logističkih zadataka, posloводство tvrtke TIM ZIP donijelo je odluku o preseljenju skladišta sirovina na prostorno dvostruko veću te po broju i rasporedu paletnih mjesta bolje uređenu lokaciju.

U poslovnoj zoni **Žitnjak u Zagrebu**, na adresi **Radnička cesta 173**, moderno opremljeno skladište pruža mogućnost boljeg skladištenja i čuvanja proizvoda, olakšava manipulaciju u radu te osigurava maksimalnu učinkovitost.

Skladište je službeno započelo s radom početkom rujna ove godine.



Proizvod CR^Oat osvojio prvo mjesto

Grupa studenata Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, u sastavu **Filip Zlatar, Marija Gregov, Antea Komljenović, Zoe Šarlija, Ena Sokić, Marijan Klinar i Roko Marović** iskoristila je svoje znanje, iskustvo i mladenačku želju za napredovanjem i dokazivanjem te osvojila **prvo mjesto na 6. nacionalnom studentskom natjecanju** u kreiranju eko-inovativnih prehrambenih proizvoda „**Ecotrophelia Hrvatska**“ održanom 10. lipnja 2019. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu. Pobjedom se plasirala na natjecanje „**Ecotrophelia Europe**“ održano u Kölnu u sklopu najvećeg svjetskog sajma prehrambenih proizvoda „**The Anuga**“, koji je ove godine ponosno obilježio stotu obljetnicu, i osvojila 8. mjesto u konkurenciji među 17 natjecatelja.

Proteinski **zobeni tost** sa svježim sirom, poznat po originalnom nazivu „**CROat**“, ističe se visokom nutritivnom vrijednošću i s razlogom je bio predmet brojnih pohvala.

Visok udio vlakana i bjelančevina bez proteinskih izolata idealan je za dijabetičare.

Njegova posebnost je i u načinu pakiranja u biorazgradivi polimer koji se bacanjem u komposter razgradi nakon par mjeseci.



Zaklada Ivan Bulić, koja iznimno cijeni i nagrađuje izuzetan rad i nastojanja mladih studenata da učine bolje i više za struku, s velikim je zadovoljstvom sponzorskim sredstvima doprinijela ovom izvanrednom uspjehu budućih stručnjaka.

Tim studenata predstavio je svoj proizvod i poslovdstvu tvrtke TIM ZIP probudivši velik interes i potaknuvši razmišljanja u smjeru razvijanja raznih mogućnosti plasiranja ovog proizvoda na tržište.

Mlada ekipa zaslužuje iskrene čestitke na kreativnosti i inovativnosti, a njihova će težnja k izvrsnosti i postignuti rezultati mnogima zasigurno poslužiti kao primjer i nadahnuće za nove izazove.



Prvoplasirani studenti iz Hrvatske na natjecanju „**Ecotrophelia Europe**“ u Kölnu



Predstavljanje „**CROat**“ proizvoda u tvrtki TIM ZIP

Ponosno proslavili 27. rođendan tvrtke!

- Ovom su prigodom jubilarcima uručena zaslužena priznanja i nagrade, a pohvaljeni su i nagrađeni djelatnici koji su se svojim napornim radom i doprinosom istaknuli tijekom posljednjeg tromjesečja

Djelatnici tvrtke TIM ZIP okupili su se pretposljednje rujanske subote, u krugu obitelji i prijatelja, na već svima dobro poznatom i posebno dragom seoskom gospodarstvu Kezele u Šumečanima kako bi dostojanstveno obilježili 27. Dan tvrtke.

U veseloj atmosferi, uz izvrsnu gastronomsku ponudu i kapljicu vina iz moslavačkog podruma domaćina, prepustili su se ugodnom druženju.

Predsjednik Uprave, **Vladimir Bulić** pozdravio je sve prisutne istaknuvši najzapaženije rezultate postignute u tekućoj godini te najavio niz značajnih aktivnosti za predstojeće razdoblje.

Kao i ranijih godina, i ovom su prigodom jubilarcima uručena zaslužena priznanja i nagrade, uz slikovito portretiranje svakoga od njih, koje je nadahnuto osmislio **Ivan Bulić**, TIM ZIP-ovac u mirovini, koji svojim



Torta Ledeni vjetar u izvedbi Slastičarnice Vincek

umjetničkim izričajem i jezičnim vještinama uvijek iznova uspijeva dirnuti u dušu i ozariti lica.

Za 5 godina vjernosti i predanog rada nagrađeni su **Martina Kolak** i **Krešimir Novosel**, a nagradu za petnaestogodišnji staž primila je **Nicole Lulić Džabirski**. Nagrada za zavidnih dvadeset i pet godina lojalnosti i truda predana je **Izabeli Gregurić**.

Posebnu je dragost izazvala još jedna srdačna gesta, kojom je uz dirljiv tekst vezan rimom, najstarijem TIM ZIP-ovcu



Moslavački doručak



Nagrada za petnaestogodišnji radni staž pripala je Nicole Lulić Džabirski (druga slijeva)



Predsjednik Uprave, Vladimir Bulić i jubilarica Izabela Gregurić nagrađena za 25 godina lojalnosti i truda

u mirovini, **Franji Klariću** uručen mali znak pažnje povodom rođendana.



Najstarijem TIM ZIP-ovcu, Franji Klariću uručen je mali znak pažnje povodom rođendana



Ivanu Martiću (desno) predana je nagrada za djelatnika trećeg tromjesečja

Srdačnim su pljeskom pozdravljeni novi zaposlenici tvrtke, koji su po prvi puta prisustvovali ovom događanju, a pohvaljeni su i nagrađeni djelatnici koji su se svojim naporim radom i doprinosom istaknuli tijekom posljednjeg tromjesečja.



Igor Ambroš (u sredini) dobio je posebnu pohvalu za izvrsnu logističku organizaciju Richemont skupštine u Hrvatskoj

Prekrasno sunčano vrijeme išlo je u prilog ukupnoj pozitivnoj atmosferi, a poseban doživljaj onih najmlađih, kao i mnogih „velikih“, upotpunjen je mogućnošću cjelodnevnog rekreativnog jahanja.



Nisu samo najmlađi uživali u rekreativnom jahanju i predivnom sunčanom danu

Druženje je zaokruženo kušanjem čokoladne i voćne torte u izvedbi Slastičarnice Vincek čije majstorske izvedbe i okus i ovoga puta zaslužuju svaku pohvalu.

IZDOJENO IZ PONUDE TVRTKE BÜHLER

SnackFix™ - linija za proizvodnju energetskih pločica od žitarica

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



- SnackFix™ je moguće modularno nadograditi i zahvaljujući tome postoji mogućnost proizvodnje velikog broja različitih ekstrudiranih i čokoladiranih proizvoda, s i bez punjenja

BÜHLER je vodeća svjetska tvrtka sa sjedištem u Uzwilu, Švicarska, koja se bavi razvojem suvremenih tehnologija za mlinarstvo, konditorsku industriju, tjesteninu, čokoladu i kavu.

Tekst koji slijedi posvećen je predstavljanju linije **SnackFix™** za proizvodnju energetskih pločica od žitarica, namijenjene proizvodnji manjeg kapaciteta, razvoju novih proizvoda te ispitivanju tržišta.

Linija za proizvodnju energetskih pločica od žitarica sastavljena je od 2 stroja: **stroja za pripremu smjese** te **stroja za poprečno rezanje pločica** koji mogu i ne moraju biti povezani **tunelom za hlađenje**, ovisno o sirovinama koje se koriste. Važno je istaknuti da oba stroja mogu raditi i samostalno. Osim toga, ovisno o vrsti proizvoda koji se želi proizvesti, **SnackFix™** je moguće modularno nadograditi i



Primjer proizvoda izrađenih na SnackFix™-u

zahvaljujući tome postoji mogućnost proizvodnje velikog broja različitih ekstrudiranih i čokoladiranih proizvoda, s i bez punjenja.

Princip rada linije SnackFix™:

Stroj za pripremu smjese kontinuirano miješa smjesu žitarica i prethodno pripremljeno vezivo, nakon čega se formirana dobivena smjesa kreće po pokretnoj traci, prolazi tunelom za hlađenje (opcija) i ohlađena odlazi na poprečno rezanje, odnosno giljotinu.

Duljina konačnog proizvoda određena je širinom valjaka koji se vrlo jednostavno mijenjaju. Ovisno o širini valjka, duljina proizvoda može biti u rasponu 60 - 120 mm. Debljina proizvoda određena je visinom valjka, a ona se kreće u rasponu 5 - 25 mm, dok se širina proizvoda regulira na upravljačkoj ploči stroja za poprečno rezanje. Kapacitet linije je 60 pločica/min, odnosno 130 kg/h.



SnackFix™

Tehnički podaci:

Masa stroja za pripremu smjese: 430 kg

Snaga električnog priključka: 7 kW

Masa stroja za poprečno rezanje: 330 kg

Snaga električnog priključka: 7 kW

Brzina trake: 0,8 - 2 m/min

Dijelovi stroja za pripremu smjese:

- dozator žitarica kontinuirano dozira smjesu žitarica u dio stroja „ContiMix“;
- pumpa dozira vezivo u dio stroja „ContiMix“;
- „Contimix“ kontinuirano miješa smjesu žitarica i vezivo uz električno zagrijavanje.

Strojem se upravlja na kontrolnoj ploči sa zaslonom osjetljivim na dodir - „touch screen“.

Stroj za poprečno rezanje smjese sastavljen je od sljedećih dijelova:

Transportna traka - smjesa se kreće po traci, a bočne ju vodilice usmjeravaju prema plastičnim valjcima koji formiraju oblik. Visina valjaka određuje debljinu konačnog proizvoda, dok širina valjaka određuje duljinu proizvoda. Visina valjaka se kreće u rasponu 5 - 25 mm. Širina valjaka može biti od 60 do 120 mm, a standardna je 85 mm.

Giljotina reže smjesu na željenu širinu proizvoda koju je moguće regulirati na upravljačkoj ploči. Giljotina ima prozirnu plastičnu zaštitu koja sprječava opasnost od nastanka ozljeda. Maksimalna brzina rezanja je 60 rezova/min, a maksimalna visina rezanja 25 mm.



Stroj za pripremu smjese

Traka za razdvajanje proizvoda omogućuje lakše odlaganje proizvoda.



Traka za razdvajanje proizvoda

Tunel za hlađenje služi za hlađenje formirane smjese do željene temperature prije rezanja. Zrakom ga opskrbljuje uređaj za hlađenje zraka. Duljina tunela ovisi o vrsti željenog proizvoda.



Tunel za hlađenje



Detalj linije SnackFix™

WIESHEU OPREMA ZA PEČENJE NA PRODAJNIM MJESTIMA

Pečenje u prodajnom prostoru.....tko nam i zašto mijenja navike?

- Preostali trgovački lanci će se s vremenom sigurno priključiti postojećem trendu pečenja u trgovini jer je i njihov cilj profit na osnovu ponude i zadovoljstva krajnjih kupaca

Svi mi nosimo u svojim osjetilima miris proizvoda iz lokalne pekare koji nam je mijenjao put do škole ili posla, prekidao šetnju ili nas budio rano ujutro.

Nekada smo po sve pekarske proizvode išli k nama dragom lokalnom pekaru koji nam je bio poput člana obitelji jer je najbolje znao kada su naša obiteljska slavlja, rođendani, ispraćaji, svadbe i ostalo.

Nažalost, trendovi širenja palete pekarskih proizvoda nametnuli su mnogo novih obveza i zadataka starim pekarskim majstorima, od nabavke nove opreme, sirovina, svladavanja novih tehnologija pa do povećanja broja zaposlenih i uređivanja prodajnih prostora u skladu s aktualnim trendom u okruženju.

U tome su uspjeli samo najuporniji, najkvalitetniji majstori svog zanata okrenuvši se, uglavnom uz pomoć članova obitelji, novim trendovima u pekarstvu.

Fenomen supermarketa u svijetu otvorio je put ponudi pekarskih proizvoda u vlastitim prodajnim prostorima već 50-ih godina prošlog stoljeća.

U početku su to bili proizvodi koji su u prodajne prostore dostavljani već pečeni, a potom ih se posložilo u prodajne vitrine i tako prodavalo čitav dan.

Prateći zahtjeve potrošača, 70-ih godina prošloga stoljeća unutar velikih lanaca supermarketa razvija se ideja o ponudi svježih pečanih pekarskih proizvoda na licu mjesta u prodajnim objektima tijekom cijelog dana.

U Njemačkoj, krajem 70-ih, Karlheinz Wiesheu, osnivač tvrtke **WIESHEU**, proizvodi i prodaje lancu supermarketa prvu konvekcijsku peć namijenjenu pečenju pekarskih proizvoda u prodajnom prostoru.

Pripremio:
Tin Hrvatić
stručni suradnik u Sektoru
projektiranja i opreme



WIESHEU



Euromat 64 SL

Od tog trenutka, kupci mijenjaju svoje navike, pogled na vrstu i kvalitetu pekarskih proizvoda i polako se prilagođavaju novoj ponudi na prodajnim mjestima.

Naravno, to su prepoznali i proizvođači poluproizvoda odnosno smrznutih polupečenih proizvoda i uložili ogroman napor kako bi odgovorili zahtjevima tržišta u tom segmentu.

Kao i sve ostalo, i taj je trend nastavio ugrožavati egzistenciju malih privatnih pekara iz naše mladosti. Mnogi privatni pekari u regiji, imajući u vidu nerentabilnost malih proizvodnih pogona kao i teškoće u pronalaženju i odabiru kvalitetne i stručne radne snage, mijenjaju svoj pogled na obavljanje djelatnosti i odlučuju da, umjesto investiranja u novu opremu za kompletnu proizvodnju pekarskih proizvoda, investiraju u opremanje prodajnih mjesta na frekventnim lokacijama na kojima će obavljati samo finalnu doradu, odnosno pečenje i to vrlo široke i raznovrsne palete pekarskih proizvoda.

Na taj način, krajnjim korisnicima omogućavaju kupovinu svježe pečenih, mirisnih pekarskih proizvoda tijekom cijelog dana i priključuju se trendu velikih prodajnih lanaca koji su u svoju ponudu na odjelu pekare uključili i cjelodnevno pečenje svih pekarskih proizvoda.

Neki od najvećih trgovačkih lanaca naše regije imaju u svojoj ponudi upravo koncept „**Instore baking**“ odnosno pečenje u prodajnom prostoru i svakog dana usavršavaju svoju ponudu zahvaljujući dobrom odabiru kako kvalitetnih dobavljača polugotovih smrznutih proizvoda tako i opreme na kojoj se ti proizvodi peku i nude kupcima u svježoj i mirisnoj formi.

Preostali trgovački lanci će se s vremenom sigurno priključiti postojećem trendu pečenja u trgovini jer je i njihov cilj profit na osnovu ponude i zadovoljstva krajnjih kupaca.

A mi ćemo, naravno, i dalje rado svraćati u naše stare pekare, kad god nam vrijeme i životni ritam to dozvole, i od naših ćemo dragih majstora pekarstva s razlogom očekivati sve više i više.



Navedeno je tko nam mijenja navike, a važno je spomenuti i zašto:

1. Značajne uštede u opremanju prodajnih prostora s pečenjem na licu mjesta:
 - nema potrebe za kompletnom opremom za proizvodnju pekarskih proizvoda,
 - nema potrebe za kvalificiranom radnom snagom (pekari, majstori za kruh, burek, peciva, lisnato i ostalo),
 - ukupan prostor je mnogo manji nego za kompletnu proizvodnju,
 - lakše je i jeftinije unajmiti ili kupiti manji prostor na atraktivnim lokacijama u gradu,
 - velike uštede energenata kod izbora kvalitetne opreme za održavanje i pečenje proizvoda,
2. Mogućnost fleksibilne ponude svježih proizvoda,
3. Mnogo lakša evidencija nabavljenih i prodanih proizvoda,
4. Mogućnost lakog širenja poslovanja otvaranjem novih prodajnih mjesta.

Zbog stvaranja „**Instore baking**“ koncepta, tvrtka **WIESHEU** uvrstila je u svoju ponudu i paletu opreme koja nudi najkvalitetnije odgovore na raznovrsne potrebe pečenja na prodajnim mjestima.

Impresivan petodnevni program nadmašio sva očekivanja!

- Na ovogodišnjem okupljanju sudjelovalo je više od 130 majstora pekarske i slastičarske struke iz 10 europskih zemalja i Perua

Na ovogodišnjem okupljanju članova međunarodne „Richemont obitelji“, u organizaciji Richemont kluba Hrvatske i uz značajnu podršku tvrtke TIM ZIP, od 13. do 17. rujna, sudjelovalo je više od 130 majstora pekarske i slastičarske struke iz 10 europskih zemalja (Austrija, Belgija, Hrvatska, Italija, Luxemburg, Njemačka, Srbija, Španjolska, Švicarska i Velika Britanija) te Perua.

Preuzevši ulogu domaćina po drugi puta od svog postojanja, nakon 12 godina, hrvatski je Klub još jednom potvrdio umijeće vrhunske organizacije i realizacije osebnog radno-turističko-kulturno-gastronomskog programa.

S ciljem da program bude zanimljiv i razumljiv svima, stručni prevoditelji za engleski, njemački, talijanski i španjolski jezik bili su uključeni u sve planirane aktivnosti.

Prvi zajednički susret organiziran je u samom srcu Zagreba, na **Oleander terasi Hotela Esplanade** u kojemu su odsjeli sudionici.

Nakon toga, gosti su posjetili elegantnu primorsku destinaciju i doživjeli bogatstvo prirodnih i kulturnih



Stol za doček gostiju u hotelu Esplanade

IRC 2019. HRVATSKA

Richemont klub

udruga stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu
bakery and confectionery experts association



Govor dobrodošlice na Oleander terasi

ljepota Opatije. Tog istog dana, obišli su automatizirani pekarski pogon tvrtke **RADNIK OPATIJA** u Lovranu gdje su ih dočekali puhački orkestar i folklorni ansambl uz bogatstvo pekarskih delicija ponuđenih na kušanje.



Puhački orkestar dočekao je goste u pogonu RADNIK OPATIJA u Lovranu



Sudionike je srdačno pozdravio Erio Zahirović, direktor tvrtke RADNIK OPATIJA...



...nakon čega je uslijedilo kušanje raznovrsnih pekarskih delicija



Panoramska vožnja brodom Jadera od lovranskog do opatijskog mola

Kako bi posjet „biseru Jadrana“, kako zovu Opatiju, ostao u što ljepšem sjećanju, organizirana je i panoramska vožnja brodom Jadera od lovranskog do opatijskog mola.

Na kraju dana, ugođaj kultnog restorana **Bevanda** sudi-onicima je pružio relaksirajući pogled na more prožet ugodnim zvucima pjesama u izvedbi klape Opatija.



Osmijeh na licima i uživanje u moru



Šetnja kroz park Angiolina oslikan grafitima velikana

Sutradan, u ranim jutarnjim satima, grupa je posjetila novi proizvodni pogon zagrebačke **SLASTIČARNICE VINCEK** gdje su imali priliku degustirati, između ostalog, i slastice od kestena koji je upravo namirnica iz njihovog posebnog pogona za proizvodnju i preradu kestena te time jedna od posebnosti kojom se slastičarnica ističe. Radni program obuhvaćao je i posjet tvornici **KRAŠ** koja već generacijama



Posjet zagrebačkoj tvornici KRAŠ

omogućava potrošačima da uživaju u raznovrsnoj ponudi slatkih proizvoda. Stručni obilazak oba pogona, slastičarskog i konditorskog, oduševio je sudionike omogućivši im praćenje važnih proizvodnih procesa dvaju imponantnih, moderno uređenih automatiziranih postrojenja.



Grupa Španjolaca uoči obilaska konditorskog pogona KRAŠ



Mišela Vincek (desno) u predstavljanju ponude slastičarnice



Zajednička fotografija na terasi novog pogona SLASTIČARNICE VINCEK



Sjednica predsjednika Međunarodnog i nacionalnih Richemont klubova



Roberto Perotti, potpredsjednik (lijevo) i Jorge Pastor Moreno, predsjednik Međunarodnog Richemont kluba

Po završetku zajedničkog ručka u restoranu **Zinfandel's**, održana je Sjednica predsjednika Međunarodnog i nacionalnih Richemont klubova u dvorani Istanbul Hotela Esplanade. Potom su sudionici, uz stručno vodstvo na četiri jezika, obišli povijesnu jezgru Zagreba, a razgledavanje



Svi sudionici ispred Hotela Esplanade



Ceremonijal sa zastavama Zagrebačkih mažoretkinja u Palači Dverce

je završeno ispred gradske **Palače Dverce** gdje ih je na svečanom prijemu pozdravila pomoćnica pročelnika Gradskog ureda za poljoprivredu i šumarstvo, **Helena Marić Kačinari**, a doček su uveličale Zagrebačke mažoretkinje svojim plesom i ceremonijom sa zastavama. Tom prilikom, predstavnici je Grada uručen prigodni poklon s posvetom te pekarski uradak s motivom grba Grada Zagreba u izvedbi predsjednice hrvatskog Kluba, **Renate Kruhan**.

Druženje je nastavljeno idućeg dana u Varaždinu gdje su gosti, nakon turističkog razgledavanja ovog baroknog grada, s oduševljenjem prisustvovali smjenjivanju gradske oružane garde pod nazivom Purgari čiji je nastup prethodio svečanom prijemu kod varaždinskog gradonačelnika, **Ivana Čehoka** u Gradskoj vijećnici.

Gradonačelniku su plaketu s posvetom te slastičarski rad na temu grba Grada Varaždina, u izvedbi **Monike Majcen**, uručili predsjednik Međunarodnog Richemont kluba, **Jorge Pastor Moreno** i predsjednica hrvatskog Kluba, **Renata Kruhan**.

Uslijedili su posjet pogonu **EKOS CAKES** u Donjem Kraljevcu te druženje u varaždinskoj **Kavani Grofica**



Heleni Marić Kačinari iz Gradskog ureda uručen je prigodni poklon



Turističko razgledavanje baroknog grada Varaždina



Smjenjivanje Purgara, gradske oružane garde Varaždina



Prigodan poklon uručen je i varaždinskom gradonačelniku Ivanu Čehoku (u sredini)



Vladimir Bulić (drugi desno) i članovi srpskog Richemont kluba u Kavani Grofica Marica



Josip Vojvoda i Natalija Šoša, rukovodeći ljudi tvrtke EKOS HOLDING



Roberto Perotti, talijanski tenor zapjevao je s opernom divom Sandrom Bagarić



Sandra Bagarić u ulozi "Grofice Marice" uz pratnju Darka Domitrovića

doživljenu u ovom baroknom gradu, a posebnu su dragost izazvale izvedbe arija „Gdje živi ljubav“ i „Hajd'mo u Varaždin“ iz operete „Grofica Marica“, poznatog mađarskog skladatelja Kalmana.



Sudionici su se okušali u streličarstvu u podnožju dvorca Trakošćan

Marica u kojoj su pjesmom goste dočekali hrvatska operna pjevačica **Sandra Bagarić** i pijanist **Darko Domitrović**. Melodičnim izvedbama upotpunili su ugodnu atmosferu

Poslijepodnevni sati bili su rezervirani za posjet **Dvorcu Trakošćan** gdje su sudionici razgledali stalni postav muzeja, a potom dobili mogućnost okušati se u streličarstvu organiziranom na prostranoj livadi u podnožju dvorca.



Rukovodstvo tvrtke **ČAKOVEČKI MLINOVI**: Stjepan i Nino Varga te Anica Horvat

Dan je završio večernjim posjetom pekarskom proizvodnom pogonu **ČAKOVEČKI MLINOVI** u Oroslavju gdje su gosti, degustirajući proizvode od kukuruza i chia sjemenki, na vrlo zoran način dobili uvid u količinu pažnje koja se posvećuje unapređenju suradnje sa selom te koliko je jaka i važna veza s proizvođačima poljoprivrednih proizvoda.



Obilazak pekarskog pogona u Oroslavju započeo je degustacijom proizvoda

I pretposljednji dan programa uključivao je mnogo profesionalnih i društvenih aktivnosti. Jutarnji posjet tvornici automobila **Rimac** pružio je grupi uvid u razvoj hrvatskih električnih automobila, a potom je uslijedio obilazak stare jezgre grada Samobora uz obavezno kušanje samoborske kremšnite u **Kavani Livadić**.

Druženje se nastavilo na seoskom imanju **Kezele** u Šumećanima gdje su gosti uživali u domaćoj hrani, obilasku



Posjet tvornici električnih automobila **Rimac**



Mnogi su se provozali kočijom na seoskom imanju **Kezele**



PAN-PEK-ov **Ivan Parać** (u sredini) u društvu predsjednika Međunarodnog kluba i najstarijeg pekara iz Italije (desno)

podruma s moslavačkim vinima, vožnji kočijom te praćenju umijeća izrade glinenih lončarskih proizvoda.

U poslijepodnevnim satima sudionici su posjetili pekarski pogon **PAN-PEK** koji danas tržištu nudi široku paletu



Zadovoljna skupina nakon obilaska proizvodnog pogona PAN-PEK

proizvoda i najsuvremenija je, potpuno automatizirana i kompjuterski nadzirana tvornica u Hrvatskoj.

Petodnevno druženje zaokruženo je posebnim svečanim događanjima, **Gala večerom** i **Koncertom „Kruh za život“** u **Smaragdnoj dvorani** Hotela Esplanade.

Na početku večeri, riječi dobrodošlice uputili su **Renata Kruhan**, predsjednica i **Vladimir Bulić**, direktor Richemont kluba Hrvatske.

Za ugodnu atmosferu pobrinuli su se vrhunski hrvatski glazbenici **Sandra Bagarić**, **Ana Rucner** na violončelu i **Darko Domitrović** na klaviru, televizijski voditelj i zabavljač **Luka Bulić** na gitari te direktor Sektora sirovina tvrtke TIM ZIP, **Andrej Hanžek** na violini.



Glazbena točka Ane Rucner, Sandre Bagarić i Andreja Hanžeka

Uz obilje gastronomskih delicija, program Gala večere uključivao je i mađioničarski nastup mladog slovenskog talenta **Aleksandra Štucla** koji je izveo svoje najpoznatije trikove, a za ovu prigodu osmislio i jedan novi pekarskog karaktera, te klasične i latino-američke plesove u izvedbi



Mađioničarski nastup Aleksandra Štucla



Višestruko nagrađivani par Plesnog centra Fredi



Luka Bulić na gitari

atraktivnih i višestruko nagrađivanih parova **Plesnog centra Fredi**.

Uobičajeno je da šećer uvijek dolazi na kraju pa je na tom tragu i ova večer završila kušanjem neodoljive atraktivne torte u izvedbi **Mišele Vincek**.

Na samom završetku, predsjednik Međunarodnog Richemont kluba, **Jorge Pastor Moreno** zahvalio je direktoru **Vladimiru Buliću** i organizacijskom timu na izuzetnoj realizaciji te nezaboravnom petodnevnom druženju u Hrvatskoj.



Ruksaci s poklonima uručeni su svim sudionicima

Uspješna realizacija cjelokupnog događanja olakšana je značajnom podrškom i doprinosom od strane tvrtki sponzora: TIM ZIP, ZAKLADA IVAN BULIĆ, BÜHLER, DIAMANT PURATOS, KORNFEIL, MONDIAL FORNI i RONDO.



Predstavnici belgijskog Kluba (desno) zahvalili su domaćinima Vladimiru Buliću i Danijeli Kovač



Atraktivna torta u izvedbi Mišele Vincek

Da je uistinu bilo veličanstveno, nezaboravno i „gigantisch“, prema riječima impresioniranih sudionika, najbolje se vidi iz priloženih fotografija.

Svi zainteresirani mogu pogledati i video koji će uskoro biti objavljen na web stranicama <https://www.timzip.hr/video-hr/> i <https://richemont.hr/hr/hr-video>.



Redom TIM ZIP-ovi Dejan Mlinarić i Vladimir Bulić, Marija Carić iz KRAŠ-a i Thomas Kuenzli iz BÜHLER-a

Novoosnovani Richemont klub Srbije ponosno se pridružio međunarodnoj udruzi stručnjaka

- Za prvog predsjednika izabran je **Miloš Mladenović**, funkciju potpredsjednika obnašat će **Naser Idrizović**, a **Nataša Krstić** izabrana je za direktoricu Kluba

Richemont club
udruženje stručnjaka u pekarstvu i poslastičarstvu

Događaj od izuzetne važnosti nedavno je obilježio svijet pekarstva i slastičarstva Srbije. Pekarski stručnjaci ove zemlje s velikim su se zadovoljstvom pridružili društvu neprikosnoveno najboljih u struci ponosno osnovavši **Richemont klub Srbije** dana 3.7.2019. godine u poslovnom prostoru tvrtke TIM ZIP u Beogradu.

Osnivači Kluba su:

1. Nataša Krstić, TIM ZIP d.o.o. Beograd
2. Žarko Stanojlović, TRGOCENTAR d.o.o., Beograd
3. Miloš Mladenović, TRGOCENTAR d.o.o., Beograd
4. Naser Idrizović, PEKARA DENIS, Mladenovac
5. Mijalče Stojanovski, PEKARA VIKI d.o.o., Beograd
6. Ivan Krstivojević, PEKARA DOMINO d.o.o., Valjevo
7. Nemanja Krstivojević, OMILJENA PEKARA d.o.o., Beograd
8. Vojin Zorić, ZORIĆ TEMERIN d.o.o., Temerin



Osnivačima Kluba u zdravicu su se pridružili predstavnici Međunarodnog i hrvatskog Kluba

Za prvog predsjednika Kluba izabran je **Miloš Mladenović**, direktor proizvodnje tvrtke TRGOCENTAR iz Beograda, a funkciju potpredsjednika u narednom će razdoblju obnašati **Naser Idrizović**, vlasnik PEKARE DENIS iz Mladenovca. Direktorica tvrtke TIM ZIP Beograd, **Nataša Krstić** izabrana je za direktoricu Kluba dok je funkcija predsjednika Nadzornog odbora dodijeljena **Ivanu Krstivojeviću**, vlasniku PEKARE DOMINO.



Predsjednik Međunarodnog Richemont kluba, Jorge Pastor Moreno uručio je pozlaćenu Richemont značku predsjedniku novoosnovanog Kluba, Milošu Mladenoviću

Uz predstavnike Richemont kluba Hrvatske, redom direktora Kluba **Vladimira Bulića**, organizacijske tajnice **Danijele Kovač** i voditeljice marketinga **Martine Kolak**, koji su uvelike doprinijeli organizaciji Sjednice Osnivačke skupštine, važnom su događanju prisustvovali i predsjednik Međunarodnog Richemont kluba, **Jorge Pastor Moreno** te direktor Richemont škole, **Reto Fries**.

Richemont klub Srbije i Međunarodni Richemont klub



Sudionici Skupštine jednoglasno su prihvatili dnevni red i prijedloge

s velikim zadovoljstvom iščekuju buduću suradnju na realizaciji značajnih projekata. Neprocjenjivo je i nezamjenjivo iskustvo koje članovi klubova stječu u međusobnim razmjenama znanja, vještina, iskustava te najnovijih informacija važnih za daljnji razvoj i unapređenje struke.

Važno je spomenuti da je ovom prigodom upriličen i obilazak renomiranog obrtničkog pekarskog pogona i prodajnog prostora PEKARE DENIS u vlasništvu Nasera Idrizovića koji je, uz značajnu podršku svoje djece Sare i Denisa, gostima vjerno predstavio način, posebnosti i prednosti svog dugogodišnjeg poslovanja u struci. Uz brojne ukusne krušne proizvode koji su kušače oborili nutritivnim bogatstvom i okusom, vrućina tog ljetnog dana ublažena je kušanjem raznih vrsta sladoleda koji se odnedavno nalazi u svakodnevnoj ponudi obiteljske pekare, a svojom raznolikošću i neopisivo dobrim okusima često uzrokuje neodlučnost kupaca prilikom odabira.



Uoči obilaska PEKARE DENIS

NOVA I RABLJENA OPREMA NA SKLADIŠTU TIM ZIP-a

**ISPORUKA
MOGUĆA ODMAH**

NOVA OPREMA:

- dozator za vodu
- planetarna miješalica s loncem od 5 lit.
- planetarna miješalica s loncem od 30 lit.
- intermedijarna komora
- frkalica za kruh i pecivo s 2 cilindra
- električna dvoetažna peć i pizza peć s komorom
- pekarski hladnjak i zamrzivač za 50 limova 600 x 400 mm ili 25 limova 600 x 800 mm
- kolica i limovi
- omekšivači za vodu
- strujna zaštita (monofazna i trofazna)

RABLJENA OPREMA:

- radni stolovi
- spiralna mijesilica 80 kg
- friteza za krafne

RAZGOVOR SA SNJEŽANOM KOŽIĆ, DIREKTORICOM PROIZVODNOG SEKTORA TVRTKE MLIN I PEKARE SISAK

Robotizacija značajno olakšava i unaprjeđuje tehnološke procese

- Pakirano brašno odvojenim transporterima dolazi do robota koji preuzima pakete i slaže brašno na palete
- Dovoljan je jedan radnik koji prati rad robota i viličarem skida s transportera složene palete
- Pakiranje je kontinuirano, nema nepotrebnih stajanja, a svaka paleta je jednako složena



SNJEŽANA KOŽIĆ, direktorica proizvodnog sektora tvrtke MLIN I PEKARE d.o.o. SISAK

INFO Gospođo Kožić, molim Vas podijelite s nama par važnih informacija o renomiranoj tvrtki MLIN I PEKARE d.o.o. Sisak.

Tvrtka radi u kontinuitetu od 1947. godine pod raznim imenima, a 2008. godine mijenja ime u Mlin i pekare d.o.o. Sisak. U sastavu su sljedeće tehnološke cjeline:

- Silos kapaciteta 30 000 t žitarica,
- Mlin kapacitet 120 t meljave dnevno,
- Pekara opremljena za proizvodnju različitih vrsta pekarskih i slastičarskih proizvoda,
- Maloprodajna mreža.

INFO Navedite ukratko ponudu Vaših proizvoda.

Tvrtka Mlin i pekare d.o.o. proizvodi mlinske, pekarske i slastičarske proizvode.

Mlin melje samo pšenicu tako da proizvodimo različita pšenična brašna u pakiranjima od 1, 5, 10, 25, 30 i 50 kg. Asortiman pekare je širok i trenutno imamo u ponudi više od 100 vrsta pekarskih i slastičarskih proizvoda kojima opskrbljujemo prvenstveno vlastitu maloprodaju, ali i druge kupce.

INFO Nedavno ste proces proizvodnje pojednostavili uvođenjem robota COMAU talijanske tvrtke SISCODATA za paletiziranje vreća brašna. Koje su prednosti novog automatiziranog rješenja u odnosu na dosadašnji način rada?

Novi robot ima zadatak da pakiranja brašna od 5 kg pojedinačno i od 1 kg u skupnom pakiranju od 10 kg slaže na euro palete. Zadani kapacitet mu je takav da istovremeno prati obje pakirke. Prazna paleta dolazi na zadano mjesto,



Robot COMAU talijanskog proizvođača SISCODATA



Paletiziranje brašna od 1 kg u skupnom pakiranju od 10 kg i od 5 kg pojedinačno

a robot stavlja kartonski podložak. Pakirano brašno odvojenim transporterima dolazi do robota koji preuzima pakete i slaže brašno, po pakiranjima, svako na svoju paletu. Kad je paleta gotova, transporterima odlazi do omotača i omata se u termoskupljajuću foliju. Dovoljan je jedan radnik koji prati rad robota i viličarem skida s transportera složene palete.

INFO Imate li već podatke o povećanju učinkovitosti i energetskim uštedama od trenutka instalacije robota?

Kod nabavke robota nismo imali za cilj uštedu energije već uštedu radne snage obzirom da je dosadašnji način slaganja na palete bio ručni. Još smo u fazi uhođavanja, ali robot će zamijeniti tri radnika u smjeni. Osim toga, pakiranje je kontinuirano, nema nepotrebnih stajanja, a svaka paleta je jednako složena.

INFO Po vašem mišljenju, u kojoj mjeri robot može zamijeniti čovjeka?

Roboti, kao i sva tehnologija koja ih uključuje, mogu biti velika zamjena za čovjeka i bitno olakšati cijeli tehnološki proces ili neki njegov dio. Prošle smo godine automatizirali jedan dio pekarske proizvodnje i naša iskustva su vrlo pozitivna. Novi robot bitno će olakšati proces pakiranja brašna i podići učinkovitost. U vrijeme kad je evidentan nedostatak radne snage roboti će nalaziti sve veću primjenu u proizvodnim procesima.

INFO S obzirom na dosadašnje iskustvo u radu s robotom, imate li u planu povećavati investiciju?

Kod svih budućih investicija svakako će veliku ulogu u odabiru opreme imati naša pozitivna iskustva s robotima. Već sada vidimo nekoliko proizvodnih segmenata u kojima bi robot mogao uspješno zamijeniti čovjeka.

INFO Biste li preporučili ulaganje u ovakva prilagođena visokotehnološka rješenja drugim tvrtkama?

Svakako treba razmišljati u smjeru da roboti mogu zamijeniti ovakve složenije poslove kao i one posve jednostavne, ali fizički zahtjevne. Takvi poslovi traže dosta radne snage, podižu troškove i moja preporuka ide u smjeru automatizacije i robotizacije istih.

INFO Jeste li zadovoljni dosadašnjim uslugama i ukupno ostvarenom suradnjom s tvrtkom TIM ZIP?

TIM ZIP je multidisciplinarna tvrtka koja se brzo prilagođava željama i potrebama nas kao njihovih partnera i kao takva vrlo brzo i kvalitetno rješava probleme koje stavljamo pred njih. Vrlo smo zadovoljni našom dosadašnjom suradnjom. Pritom mislim na zajednički rad oko realizacije projekata, ali i suradnju i pomoć kod tehničkih i drugih problema koji se javljaju naknadno. Svakako računamo na TIM ZIP kao partnera u našim daljnjim projektima.



Svaka paleta je jednako složena

PEKARSKI KALENDAR

2020



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

IZ STRUČNOG PRIRUČNIKA

Torte i deserti s nadjevom od kreme

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”

Za mnoge potrošače riječ krema predstavlja slatki proizvod proizveden u slastičarnici ili pekari, koji deblja. To je predrasuda! Nadjevi od kreme ne moraju biti niti slatki, niti teški niti masni.

Zahtjevi za kreme

Za proizvodnju jako kvalitetnih torti i krem-deserata, nadjev ne smije bit težak i gust. U pravilu, on u proizvodnju treba biti u umjerenoj količini, odnosno ne smije prevladavati.

Kreme za nadijevanje i garniranje trebaju

- biti vrlo rahle (velik volumen u odnosu na masu),
- se nježno topiti na jeziku,
- pokazivati dobru raspodjelu arome i
- imati što je moguće manju hranjivu i zasitnu vrijednost.

Ovi zahtjevi se mogu ispuniti

- izborom pogodnih dodataka,
- pravilnom pripremom,
- pravilnom proizvodnjom.



Uzorci tučenih masnih krema



Lagani krem proizvod s voćem

Proizvodnja kreme

Kako se može istući krema koja sadrži masnoću, prije svega ovisi o izboru prikladne vrste masnoće.

Pokus:

Pod istim uvjetima, uvijek na povoljnoj temperaturi prerade za određenu vrstu masnoće, treba tući 250 g sljedeće masnoće:

Proba A = jestivo ulje

Proba B = margarin

Proba C = maslac

Proba D = margarin za kreme

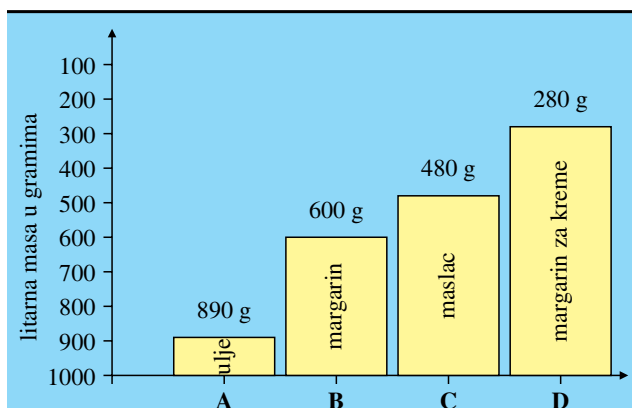
Usporedite postignute volumene tučenja.

Zapažanja:

Jestivo ulje se ne može tući. Margarin se jedva može tući. Maslac je dobar za tučenje, ali najveći volumen daje margarin za kreme.

Dokazana tvrdnja:

Jestivo ulje i margarin nisu pogodni za kreme. Maslac se mora tući pri oko 20 °C. Margarin za kreme je specijalna mast za postizanje velikog volumena masne kreme.



Litarna masa različitih tučenih masti

Usporedimo li litarne mase istučenih krema (slika iznad) postaje vidljiva pogodnost različitih vrsta masti. Margarin za kreme može pri tučenju uklopiti tako puno zraka da jedna litra kreme ima masu od samo 280 g. S druge strane, isti volumen istučenog margarina teži oko 600 g.

Maslac se, prije svega zbog okusa, koristi za izradu masnih krema. Dobar rezultat tučenja ovisan je o temperaturi maslaca. Za pripremu masnih krema mogu se koristiti i druge, dobre masti za tučenje. U takvom slučaju zabranjeno je označavanje krema kao *krema od maslaca*.

Zahtjevi za kremu od maslaca

Krema od maslaca sadrži najmanje 20% maslaca ili odgovarajuće čiste maslačne masti i/ili maslačne masti, dok se druge masti ne koriste.

Sastav kreme

Kreme se razlikuju prema sastavu i načinu pripreme i dijele se na:

- lagane kreme od vanilije (iz kreme vanilije i jajnog snijega),
- njemačke kreme (iz kreme vanilije i masnoće),
- talijanske kreme (iz jajnog snijega i masnoće).

Lagana krema od vanilije – pogodna za nadijevanje

Osnova za laganu vanilija kremu je škrobna krema proizvedena od mlijeka, šećera i praška za kreme (pšenični škrob). Za poboljšanje osnovne kreme može se dodatno upotrijebiti žumanjak (tablica na sljedećoj stranici).

Povezana krema se direktno nakon kuhanja rahli jajnim snijegom. Jedna trećina te mase dodaje se u još vruću osnovnu kremu. Ostatak se uvodi postupno. Pritom se bjelanjčevine bjelanjka zgrušavaju i vežu vodu. Krema nije

samo rahla nego je i stabilna.

Lagana krema vanilije se uobičajeno koristi kao nadjev za krafne, voćne prstene, eklere i *indijanere*.

Njemačka krema – lagana do teška masna krema

Njemačka krema priprema se tako da se u osnovu škrobne kreme dodaje istučena masnoća.

Prema udjelu masnoće razlikuju se lagana i teška krema. Okvirna količina dodane masnoće u njemačke kreme kreće se od 500 do 1 000 g na količinu osnovne kreme koja se može proizvesti iz 1 litre mlijeka.

Njemačka krema priprema se na sljedeći način:

- masnoća se dobro istuče,
- u rahlu masnoću postupno se umiješa ohlađena osnovna škrobna krema.

Budući da se škrobna osnovna krema prerađuje hladna, za masnu kremu može se također koristiti krema dobivena hladnim načinom. Hladni prašci za kreme su u stvari prethodno nabubreni pšenični škrobovi koji su osušeni. Oni zbog toga mogu u hladnom stanju vezati vodu.

Lagana njemačka krema se upotrebljava za deserte i za nadijevanje kolača (npr. za dunavske valove). Srednje teška i teška njemačka krema služe za nadijevanje i garniranje torti i oblikovanih kolača.

Njemačka krema može se lako pokvariti u sljedećim slučajevima:

- Pri jačem zagrijavanju topi se masnoća u kremi. Smanjuje se volumen kreme. Površina postaje slijepljena.
- Pri dužem čuvanju kreme u toplom prostoru, bakterije mliječne kiseline mogu razgraditi šećere koji se nalaze u osnovnoj kremi. Krema postaje kisela. Osim toga može se škrob u osnovnoj kremi razgraditi i prevreti.

Njemačka krema smije se obraditi s konzervansom i na taj način joj se produžuje trajnost.



Indijaneri su nadjeveni laganom kremom vanilije ili čokoladnom kremom

Osnovni recept za laganu kremu od vanilije

Osnovna krema	Snijeg
1 000 g mlijeko	250 g žumanjak
200 g šećer	150 g šećer
90 g prašak vanilije	
100 g žumanjak	

Savjeti

- Samostalno kuhana krema od vanilije mora se prije miješanja u njemačku kremu dobro ohladiti. Ali ne smije biti prehladna. Miješana s prehladnom osnovnom kremom krema od maslaca postaje krupičasta.
- Na osnovnoj kremi može se pri hlađenju stvoriti jaka kora. Krema tada više pri miješanju nije glatka. Kada se krema, radi boljeg hlađenja, istrese na lim i po površini se pospe šećerom, tada izostaje stvaranje kore.
- Proizvodi s njemačkom kremom smiju se hladiti i čuvati na najviše do +7 °C. Najbolja temperatura za konzumaciju je 25 °C i na to su potrošači upućeni.
- Proizvodi s njemačkom kremom nisu povoljni za smrzavanje jer u kremi sadržani škrob pri odmrzavanju otpušta vodu.

Poticaaj za daljnji rad

Krema od vanilije i njemačka krema su lako pokvarljivi proizvodi. Pri njihovoj proizvodnji i preradi mora se paziti na potpunu čistoću (sprečavanje prljanja i prašenja brašna). Valja obratiti posebnu pozornost i na temperaturu pripreme (npr. dovoljno kuhanje kreme od vanilije) te na higijenske aspekte u preradi i skladištenju.

- Prikažite kritične kontrolne točke u vašem pogonu koje su ustanovljene u proizvodnji te kreme.



Stabilno garniranje s francuskom kremom

Osnovni recept za francusku kremu od maslaca

1 000 g maslac
400 g jaja
400 g šećer
kuhinjska sol / aroma

Osnovni recept za talijansku kremu od maslaca

1 000 g maslac
400 g bjelanjak
100 g glukozni sirup
600 g šećer
kuhinjska sol / aroma

Volumen tučenja i litarna masa

Kod masnih krema je volumen tučenja značajno ovisan o upotrijebljenim masnoćama. Margarini za kreme su tako sastavljeni da imaju nižu temperaturu topljenja, veliku sposobnost emulgiranja i imaju mogućnost dobrog uklapanja zraka u kremu. Oni često sadrže emulgatore.

Volumen tučenja masnih krema također ovisi i o vrsti kreme.

Kao orijentacijske vrijednosti za litarnu masu vrijedi:

- njemačka krema = 360 do 450 grama,
- francuska krema = 420 do 500 grama,
- talijanska krema = 320 do 360 grama.

Gotove kreme

Na tržištu se uobičajeno nalaze sljedeće vrste gotovih krema:

- Osnovne kreme u praškastom obliku: zamiješaju se s vodom, a mogu se dalje prerađivati s različitim dodacima (kao što su masnoća, vrhnje ili svježi sir).
- Gotove kreme na bazi masnoća ili na bazi emulgatora: tuku se s vodom ili s jajima.
- Gotove kreme u obliku pasti: tuku se bez drugih dodataka.

Francuska krema – aromatična krema punoga sadržaja

Po rahlosti nešto gušća, nježno topljiva i ugodno aromatična – to su obilježja francuske kreme. Ta svojstva zasnovana su na sastojcima koje krema sadrži: jaja, šećer i istučena masnoća (često maslac).

Francuska krema priprema se na sljedeći način:

- Pripremljena masnoća miješa se u posudi do nastanka pjene.
- U drugoj posudi se jaja i šećer (s malo soli i arome) istuku toplo pa hladno.
- Dobivena masa istučenih jaja i šećera se postupno umješava u istučenu masnoću.

Prednosti francuske kreme su sljedeće:

- Brzo se i jednostavno priprema.
- Glatka je i može se dobro preraditi.
- Aromatična je.

Nedostaci francuske kreme su sljedeći:

- Veliki troškovi sirovina.
- U preradi lagano gubi volumen.
- Pri čuvanju u toplom prostoru lagano se topi.

Talijanska krema – slatka i lagana

Za preradu s voćem pogodna je lagana talijanska krema. Ona se priprema iz mase bjelanjaka, šećera i masnoće. Vrlo je rahla i slabo kompaktna. Zbog toga i nije baš pogodna za nadijevanje torti.

Talijanska krema priprema se na sljedeći način:

- Pripremljena masnoća miješa se u posudi do nastanka pjene.
- U drugoj posudi tuče se bjelanjak s 1/3 šećera u jajni snijeg. Ostatak šećera kuha se s glukoznim sirupom i umiješa u snijeg.

- Ohlađena masa bjelanjka i šećera homogenizira se u razrahljenoj masnoći.

Prednosti talijanske kreme su sljedeće:

- Cijenom je pogodna za pripremu.
- Ima izraženo velik volumen.
- Stabilna je i ne urušava se.
- Ne ukiseljava se.

Nedostaci talijanske kreme su sljedeći:

- Nema izražen svojstveni miris; zato se mora kombinirati s aromatičnim dodacima.
- Gotovo da nije sposobna za rezanje; zbog toga nije pogodna za proizvode koji se režu.
- Osjetljiva je na toplinu; ostavljena na toplom ili na suncu iz nje se cijedi masnoća.

Talijanska krema povezana voćem posebno je pogodna za lagane desertne proizvode. Pritom nadjev može biti obojen radi pojačanja boje voća.

NA SÜDBACKU U STUTTGARTU

Sajam **SÜDBACK** u Stuttgartu, jedan od najpopularnijih i najvažnijih europskih stručnih sajmova za pekarstvo i slastičarstvo, održan je od 21. do 24. 9. ove godine.

Sadržajna izložba, koja s pravom okuplja i industrijske i obrtničke proizvođače, platforma je za prezentaciju novih proizvoda i tehnoloških inovacija kao i za stručno informiranje potrebno za napredovanje i zadržavanje konkurentnosti u branši.

Gotovo 700 tvrtki izlagalo je na 65 000 četvornih metara u 6 sajamskih hala.

Djelatnici tvrtke TIM ZIP i ove su godine bili dio događanja dočekujući poslovne partnere iz Hrvatske i regije na izlagačkim štandovima dvadesetak dobavljača opreme i sirovina.



PEKMEZIJADA U VINKOVcima

Tradicionalna manifestacija pod nazivom **Dan salaša Tena**, s ciljem prezentacije slavonskih običaja i gastronomske ponude, okupio je, i ove godine, po peti put, velik broj građana Vinkovaca koji su s osobitim zadovoljstvom sudjelovali u središnjem događanju **Pekmezijadi** popraćenom brojnim aktivnostima sportskog i zabavnog karaktera.

Djelatnici tvrtke **BOSO** uložili su mnogo truda i vremena u uspješnu organizaciju ovog događanja. Na Pekmezijadi su sudjelovale 32 ekipe, a u popratnom dijelu programa održan je 4. Dječji turnir u malom nogometu. TIM ZIP je sponzorskim sredstvima podržao realizaciju ovog projekta, a kao znak zahvale mali su nogometaši nosili dresove s logotipom tvrtke.

Biblioteka “Kruh za život”



MAJSTORSTVO PEČENJA

**NOVA
KNJIGA
U PRODAJI!**



SUVREMENE TEHNOLOGIJE U PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU - SIROVINE I PROIZVODI

prva knjiga hrvatskog autora u kojoj su temeljito i sveobuhvatno obrađene i suvremene tehnologije za pekarstvo i slastičarstvo kao i sirovine i tehnološki postupci proizvodnje | **izdanje: 2017.**



TEHNOLOGIJE PROIZVODNJE PEKARSKIH I SLASTIČARSKIH PROIZVODA

prijevod 10. nadopunjenog izdanja njemačkog udžbenika “TECHNOLOGIE DER BACKWAREN - HERSTELLUNG” čiji su autori Claus Schünemann i Günter Treu **izdanje: 2012.**



PRIRUČNIK O PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU - TEORIJA I PRAKSA

prijevod njemačkog udžbenika “FACHKUNDE IN LERNFELDERN BÄCKER/BÄCKERIN” skupine istaknutih njemačkih autora | **izdanje: 2010.**



PRIRUČNIK O POBOLJŠIVAČIMA I OSTALIM SIROVINAMA ZA PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO

prijevod njemačkog priručnika “HANDBUCH BACKMITTEL UND BACKGRUNDSTOFFE” | **izdanje: 2007.**

BIBLIOTEKA “Kruh za život”

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

NOVO U PONUDI TVRTKE DATA-BAK

DB FIT smjesa - bogati izvor proteina i dijetalnih vlakana

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



- **DB FIT smjesu odlikuje bogatstvo proteina graška i pšenice koji uz zobene pahuljice, chia sjemenke te obrađeni ječam čine optimalnu kombinaciju za obogaćivanje pekarskih proizvoda sastojcima koji povoljno utječu na organizam**

Dugogodišnji poslovni partner tvrtke TIM ZIP, hrvatski proizvođač poboljšivača i gotovih smjesa za pekarstvo, tvrtka **DATA-BAK**, svoju je ponudu proširila smjesom za proizvodnju pekarskih proizvoda izuzetno bogatih proteinima i dijetalnim vlaknima.

DB FIT smjesu odlikuje bogatstvo proteina graška i pšenice koji uz zobene pahuljice, chia sjemenke te obrađeni ječam čine optimalnu kombinaciju za obogaćivanje pekarskih proizvoda sastojcima koji povoljno utječu na rast i razvoj tjelesnih tkiva.

Grašak je namirnica od davnina poznata u ljudskoj prehrani, a u posljednje vrijeme sve se češće može pronaći na policama trgovina specijaliziranih za prodaju zdrave hrane i dodataka prehrani u obliku izolata proteina graška u prahu. Osim što je idealan izvor proteina za sve vegetarijance i vegane, u svom prirodnom sastavu ne sadrži alergene što ga čini pogodnim i za sve osobe koje imaju problema

s intolerancijama na hranu. Protein graška ima i čitav niz drugih prednosti. Ne sadrži gluten ni kolesterol, lagan je za želudac, relativno ga se brzo apsorbira i probavlja te je izvrsno topljiv u vodi. Osim visokog udjela proteina i niskog udjela masti, izolat proteina graška sadrži visokokvalitetna vlakna od velike važnosti za stijenku probavnog sustava. Uz to, ima nizak sadržaj ugljikohidrata pa je pogodan za sve koji teže smanjenju glikemijskog indeksa u krvi.

Pšenica je globalno najvažnija zrnata biljka koja se koristi za ljudsku prehranu i druga je na ljestvici ukupne proizvodnje prinosa žitarica, odmah iza kukuruza. Za razliku od žita pšenice, izolat proteina pšenice ima manji udio ugljikohidrata i masnoće, nižu kalorijsku vrijednost i viši udio proteina. Kao dodatak prehrani, protein pšenice najčešće koriste ljudi intolerantni na laktozu (umjesto proteina sirutke). Svojom sastavom, izvrstan je u izgradnji mišićnog sustava. Poput ostalih proizvoda koji sadrže





pšenicu, izolat proteina pšenice sadrži gluten u svom sastavu pa ga osobe s celijakijom moraju izbjegavati.

Priprema proizvoda uz korištenje ove smjese je i više nego jednostavna.

U nastavku članka možete pronaći recept za pripremu kruha iz kalupa.



Kruh iz kalupa

Sastojci	Količina (kg)
DB FIT	10,00
Sol	0,20
Kvasac	0,20
Voda	6,50
Ukupno	16,90

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 5 min.

Miješanje brzo: 7 min.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 0 min.

Odvaga tijesta (kg): 0,85. 0,75 kg za kruh i 0,10 kg za kuglice na jednom komadu kruha.

Oblikovanje: Duguljasto izdužiti komade, po sredini utisnuti te staviti kuglice. Umetnuti u nauljeni kalup.

Fermentacija: 50 min.

Parametri fermentacije: 35 °C/75 %.

Temperatura pečenja: 230 °C.

Vrijeme pečenja: 50 min. Peći uz dodatak pare.

Pirove pločice



Sastojci	Količina (kg)
PIROV KONCENTRAT	3,00
BRAŠNO T-550	7,00
Sol	0,20
Kvasac	0,30
Voda	5,40
QUATRO POSIP	1,50
Ukupno	17,40

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 4 min.

Miješanje brzo: 6 min.

Temperatura tijesta: 26 °C.

Mirovanje tijesta: 20 min.

Odvaga tijesta (kg): 0,04 + 0,015 kg posipa.

Oblikovanje: Tijesto istanjiti na laminatoru na debljinu od 5 mm. Rezati pravokutnike dim. 5x12 cm. Komade uvaljati u Quatro posip.

Fermentacija: 60 min.

Parametri fermentacije: 35 °C/ 75 %.

Temperatura pečenja: 250 °C, s padom na 210 °C.

Vrijeme pečenja: 13 min. Peći uz dodatak pare.



Vjetrenjače



Sastojci	Količina (kg)
HRASTOVA KORA	3,00
Brašno T-550	7,00
Kvasac	0,20
Sol	0,08
FROST GENUSS	0,10
Voda	5,80
Ukupno	16,18

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 5 min.

Miješanje brzo: 7 min.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 20 min.

Odvaga tijesta (kg): 0,08.

Oblikovanje: Razdijeljene komade tijesta okruglo oblikovati i ostaviti odmoriti. Izbušiti rupu u sredini tjestenog komada i zarezati na 4 mjesta te formirati u obliku vjetrenjače.

Fermentacija: 40 min.

Parametri fermentacije: 35 °C/ 75 %.

Temperatura pečenja: 230 °C.

Vrijeme pečenja: 17 min. Peći uz dodatak pare.

23. i 24. 9.2020.

Arena Zagreb

TIM ZIP i najznačajniji poslovni partneri

| Na 3.500 m²

| Izložba linija i opreme za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo

| Prezentacije rada strojeva i linija

| Proizvodnja uživo

| 6. Natječaj „Zlatne ruke“

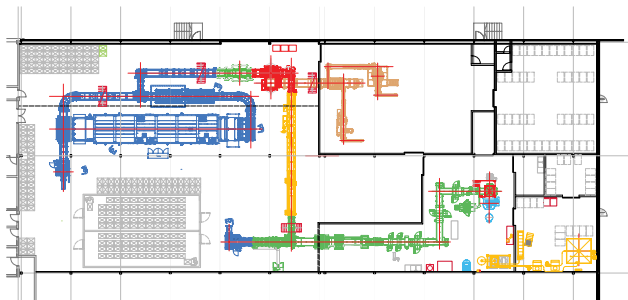
Dobro došli!

www.timzip.hr



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



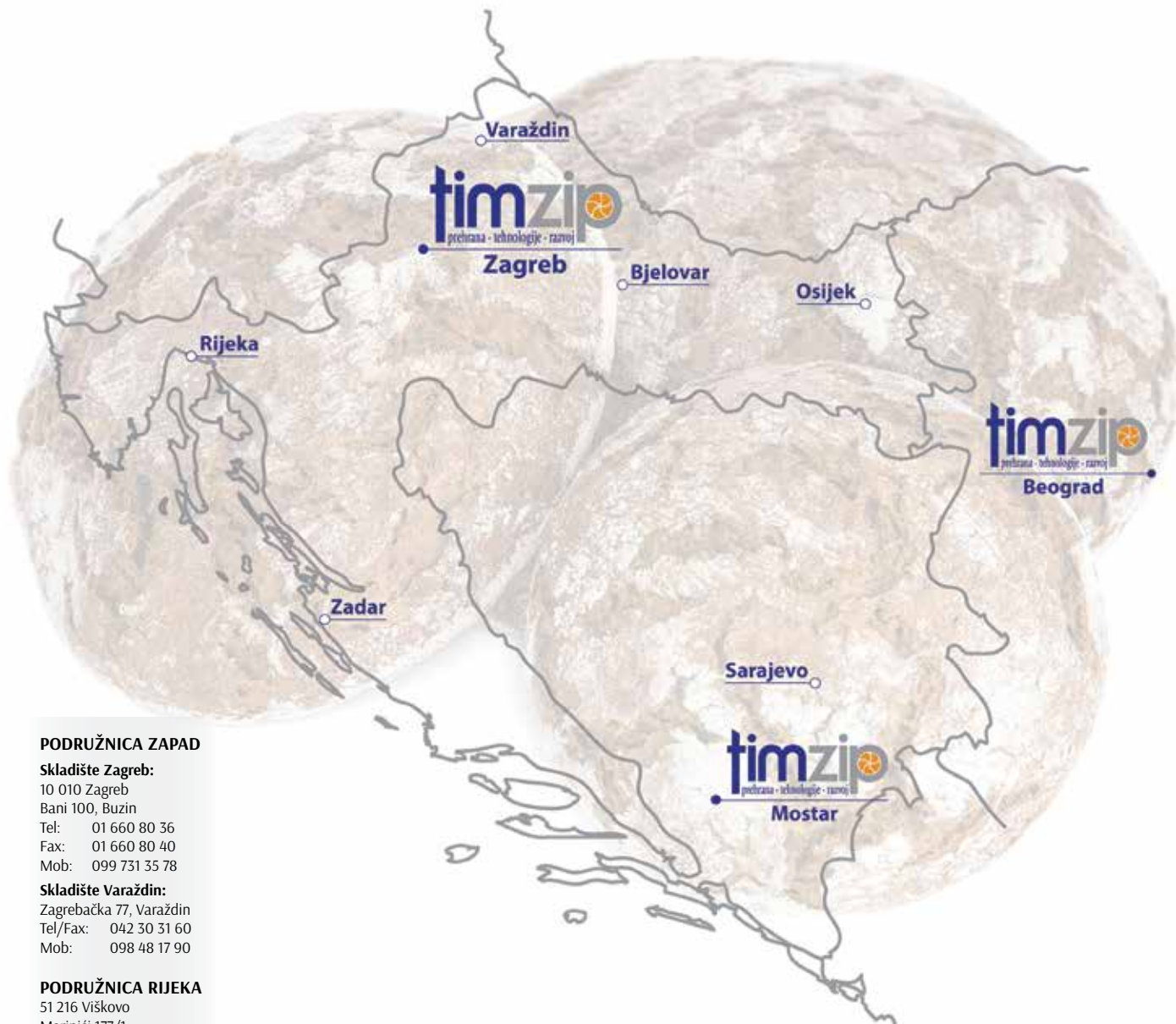
strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



- 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 tunelske peći za proizvodnju keksa
- komore za šokiranje i smrzavanje
- komore za redovitu i programiranu fermentaciju
- protočne linije za fermentaciju, hlađenje ili pasterizaciju
- klasične i termouljne peći za pekarstvo
- transportne trake u prehrambenoj industriji
- kolica, limovi, pribor i ručni alat za pekarstvo i slastičarstvo
- strojevi i linije za pranje košara i pribora
- strojevi i linije za pakiranje prehrambenih i neprehrambenih proizvoda
- software i oprema za distribuciju proizvoda, planiranje i kontrolu proizvodnje
- oprema za pečenje na prodajnom mjestu
- uređenje interijera prodajnih prostora
- oprema za 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



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



GRAFIČKI I MULTIMEDIJSKI DIZAJN
Sve vrste promotivnih aktivnosti

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