



- **Najbolje svjetske peći i linije za vafle**
- **Razgovarali smo s predstavnicima švicarske tvrtke RONDO i tvrtke PEKAR iz Vinkovaca**
- **Trendovi zdravije prehrane – pir i tapioka**
- **Najava šeste stručne knjige**

UVODNA RIJEČ

Uvaženi poslovni partneri, cijenjeni čitatelji, dragi prijatelji.

Iako smo uvelike zasićeni svakodnevnim medijskim reportažama o globalnoj zdravstvenoj i gospodarskoj krizi, i dalje smo primorani svakodnevno pratiti njen razvoj te prilagođavati svoje planove novim uvjetima i metodama rada i življenja.

Unatoč najavama brojnih aktivnosti za tekuću godinu, sveprisutna neizvjesnost globalno je uvjetovala donošenje odluka o odgođi većine društvenih događanja.

Sukladno tomu, odgođen je **sajam TIM ZIP EXPO 2020**, koji će se zajedno sa **6. Nagradnim natjecajem Zlatne ruke** te **Simpozijem na temu „Budućnost kruha“** održati **krajem mjeseca svibnja 2021. godine**.

Nadalje, otkazana su i dva pekarska sajma svjetskih razmjera, **Südback u Stuttgartu** i **Gulfood Manufacturing u Dubaju**.

Iako u znatno manjem broju, ova godina imala je i svojih pozitivnih strana.

U prethodnom broju predstavljen je **razvoj 24 nova proizvoda** spremna za osvajanje tržišta. Tehnološka služba tvrtke nastavila je svoj angažman, a ovaj broj donosi ideje kako drevnu žitaricu pir te egzotičnu tapioku uvrstiti u proizvodnju pekarskih proizvoda koji danas simboliziraju trend zdravije prehrane.

Osim toga, pamtit ćemo je po još jednoj posebno važnoj odluci – pokretanju **projekta prevođenja još jedne njemačke knjige o pekarstvu** koja će TIM ZIP-ovoj biblioteci „Kruh za život“ neočekivano i ponosno pridružiti šestoga člana. Detalje donosimo u nastavku.

Zaklada Ivan Bulić svoj će plemeniti cilj ostvariti dodjelom nagrada i priznanja za osobite rezultate rada koja će se održati u prosincu ove godine pod strogim epidemiološkim mjerama zaštite.

Uvijek, pa tako i u ovim otežanim uvjetima, trudimo se dobrom organizacijom, upornošću i timskim duhom održati struku na razini.

Vjerujemo da će nas i razdoblje koje slijedi poučiti nečemu korisnome te nam omogućiti da iz dana u dan pronalazimo nove mogućnosti za napredak i motivirati nas da međusobnom sinergijom i dalje ostvarujemo uspješne rezultate.

Želimo vam produktivan jesenski rad, ostajte zdravi i čuvajte sebe i svoje najbliže!

Martina Kolak
Glavna urednica



USUSRET NOVOM PROJEKTU EDUKATIVNOG KARAKTERA

NAJAVA ŠESTE STRUČNE KNJIGE

Iako je prava rijetkost čuti nešto pozitivno u kontekstu tekuće godine, 2020. nam je ipak donijela jednu radosnu vijest koja, vjerujemo, neće ravnodušnima ostaviti ni vas čitatelje.

Naime, riječ je o novom pothvatu najuvaženijeg tehnologa tvrtke TIM ZIP, Franje Klarića koji čak i u svojim poznim godinama, ušavši u deveto desetljeće svoga života, umije oduševiti svojom promućurnošću, ljubavlju i strašću prema profesiji te svojom voljom i željom da zaduži struku za još jedno knjiško djelo, vrelo znanja o pekarskim procesima i proizvodima, koje će koristiti mladim generacijama u savladavanju svakodnevnih izazova i traganju za ponajboljim rješenjima.

Prevoditeljsko-urednički dvojac **Franjo Klarić i Ivan Bulić** velik je dio svog života posvetio upravo edukativnim projektima i transferu znanja u području pekarstva i srodnih djelatnosti.

Nakon prevedene četiri njemačke knjige i jednog autorskog djela, svoju će tehnološko-jezičnu stručnost primijeniti u prevođenju knjige **Brot: Chancen für die Bäckerei**, njemačkih autora Wenera i Meinolfa Krälinga koji su sastavili 80 recepata za ovu specijalističku knjigu, od poznatih klasika prilagođenih suvremenom dobu do inovativnih, trendovskih vrsta kruha. Radi se o kruhu temeljenom na najnovijim spoznajama o tehnologiji pečenja vjerno opisujući važne postupke pravljenja kruha, a velika pažnja posvećena je i primjeni kiselog tijesta te tehnologijama zanatske proizvodnje kruha. Ova literatura nudi tehnološku stručnost i široku paletu nadahnuća za tržište kruha i ne bi smjela nedostajati ni u jednoj pekarnici.

Planirano je da knjiga iz tiska izađe 2022. godine, a više informacija o svemu uslijedit će u narednim brojevima revije INFO.

TIM ZIP-ova biblioteka

„Kruh za život“ ovim će projektom biti obogaćena za još jedno vrijedno djelo, šesto po redu, te, kao i uvijek dosad, ostaviti neizbrisiv trag i oplemeniti pekarsku literaturu na slavenskim jezicima.



KOMBINACIJA MODERNIH I TRADICIONALNIH OKUSA

U današnje vrijeme, važno je biti drukčiji, ustrajati na kvaliteti, kontinuirano osluškivati želje i potrebe konzumenata te nagrađivati vjerne kupce proizvodima s prepoznatljivim dodanim vrijednostima.



Vaš uspjeh je i naš uspjeh; zato krenimo zajedno stazom novih pobjeda...

USPJEŠNO REALIZIRAN NOVI PROJEKT TVRTKE DELHAIZE SERBIA

Inovativan koncept pekare u Maxi supermarketu – od zamjesa do pečenja

Trend pečenja pekarskih proizvoda u supermarketima globalno je popularan posljednjih desetljeća, a danas je prisutan i u velikom broju trgovačkih lanaca naše regije.

Tvrtka **DELHAIZE SERBIA** na tom je tragu otišla i korak dalje te uvela jedan potpuno novi koncept pekare unutar supermarketa **MAXI** u Beo Shopping centru. Trend pečenja u prodajnom prostoru proširen je inovativnim konceptom kompletne pekarske proizvodnje koja se odvija pred očima kupaca.



TIM ZIP-ova Nataša Krstić ispred novog pogona

Osim cjelodnevne ponude svježe pečених proizvoda, ovo rješenje konzumentima omogućuje i transparentan pogled na ambijent u kojem je proizvod pripremljen kao i uvid u cjelokupan proces proizvodnje; od zamjesa do pečenja.

Izuzetna pažnja posvećuje se visokoj kvaliteti proizvoda, a posebnu vrijednost imaju artisan kruhovi i peciva u čijoj se proizvodnji primjenjuje dug tehnološki proces koji podrazumijeva odmaranje tijesta i produženu fermentaciju. Sve sirovine pomno se biraju, proizvodi su većinom ručno rađeni, te sadrže kiselo tijesto.

Pored 20 vrsta craft proizvoda proizvedenih u pekari na tradicionalan način, važnu ulogu u dnevnoj ponudi ima i pečenje smrznutih pekarskih proizvoda, poput onih koji čine *Natur's Promise* brend, proizašao kao odgovor na trend

zdravije prehrane. To su proizvodi od prirodnog kiselog tijesta i velikog broja žitarica, izvor su vlakana i proteina, a u svom sastavu ne sadrže aditive, umjetne boje i arome.

Zapakirani bezglutenski proizvodi također su dio dnevnog asortimana, a sportu naklonjene ciljne skupine svoje će apetite uskoro moći zadovoljiti odabirom svježe pečених zdravih peciva iz brenda *Fitt*.

Važno je napomenuti da ovaj koncept pekare obuhvaća i edukativni segment pa su potrošačima uz kartice s opisom proizvoda dostupni i letci s pregledom asortimana.

Pekara je opremljena svim strojevima potrebnima za učinkovit rad jedne zanatske pekare; od mijesilice i djelilice, fermentacijske komore i retardera do etažnih i konvekcijских peći.

Zadovoljstvo je istaknuti da je upravo tvrtka **TIM ZIP** bila strateški poslovni partner na opremanju ove pekare i puštanju u rad strojeva i peći potrebnih za neometanu proizvodnju.

Uspješna realizacija projekta i oduševljenje kupaca ovom dodanom vrijednošću unutar supermarketa svakako će doprinijeti boljem iskustvu kupovine, a osnažit će i jedan novi pristup ulozu supermarketu u budućnosti.

Uvriježeno je pravilo da dobre prakse treba njegovati i širiti dalje stoga nimalo ne čudi odluka posloводства tvrtke o novim pothvatima i otvaranju ovakvih pekara u suradnji s tvrtkom **TIM ZIP** na još dvije ekskluzivne lokacije u Beogradu, a uskoro i u većim prodavaonicama u Srbiji.



FRANZ HAAS WAFFELMASCHINEN

Rabljeni stroj za proizvodnju
praznih rolera (hohlhippen) EWB 2/1 F

Karakteristike:

- Model EWB 2/1 F, propan-butan plin, 3x380 V, 50 Hz
- Godina proizvodnje 1978.
- Kapacitet gotovog proizvoda 10 kg/h

Komplet se sastoji od:

1. Kompletan i ispravan automat za pečenje rolera, s podesivom dužinom rezanja rolera, bez punjenja kremom
2. Turbo miješalica, ispravna
3. Trakasti transporter
4. Odsisni ventilator

**AKCIJSKA
PRODAJA**

Automat je radio na propan-butan plin, ali je lako podesiv i za korištenje zemnog plina.

Potrebno je samo zamijeniti odgovarajuće dizne i podesiti odnos plina i zraka.



Cijena: na upit

Broj telefona za kontakt: Spasoje Blečić +381 62 273 414

IZDVAJAMO IZ PONUDE

Najbolje svjetske peći i linije za vafle

- Franz Haas Waffelmaschinen GmbH, iz grupacije BÜHLER, vodeći je proizvođač linija za industrijsku proizvodnju ravnih i šupljih vafala
- U ponudi su različite potpuno automatske peći za industrijsku proizvodnju ravnih i šupljih vafala – SWAK GEKKO, SWAKT, SWAKT-ECO I SWAKT-HC

LINIJE ZA RAVNE I ŠUPLJE VAFLE

Više od 65% svih vafala koji se konzumiraju u svijetu proizvedeni su na HAAS linijama

S izvoznim udjelom većim od 90% i s kupcima u više od 100 zemalja svijeta, Franz Haas Waffelmaschinen GmbH vodeći je proizvođač linija za industrijsku proizvodnju ravnih i šupljih vafala te vafala u obliku rolica, za male, srednje i velike proizvođače. Privrženost inovaciji karakterizira prošlost tvrtke, kao i kompletna usmjerenost prema kupcima. Više od 115 godina tradicije unutar grupe, visoka motiviranost za izradu korisnički orijentiranih proizvoda te blizina



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



BÜHLER



klijentima, baza je za sudjelovanje u globalnom tržištu te jednako tako razlog zašto je tvrtka vodeća u konditorskoj industriji. Dosljednost sinergije u istraživanju i razvoju, prodajnoj mreži i proizvodnji te logistici i nabavi omogućava maksimalnu fleksibilnost i individualnost kombiniranu s jakom orijentiranosti prema kupcima.

SWAK – GEKKO – linija za ravne i šuplje vafle

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

Standardizirana konfiguracija omogućuje posjedovanje svih dijelova na zalihama što osigurava kratki rok isporuke. Ova linija je pogodna za proširenje postojećih kapaciteta uz malu investiciju te kod ulaza na tržište.



GEKKO linija za ravne i šuplje vafle



Tehnički podaci GEKKO linije za šuplje vafle:

- Postoje dvije izvedbe linije obzirom na kapacitet.
- Plinska peć s umetcima za pečenje na samonosivim pločama.
- Ploče za pečenje formata: 320 – 350 x 460 – 500 mm.
- Filmska premazačica kreme.
- Vertikalni hladnjak radi zauzeća manje tlocrtne površine.

Tehnički podaci GEKKO linije za ravne vafle:

- Postoje dvije izvedbe linije obzirom na kapacitet.
- Plinska peć sa samonosivim pločama za pečenje od posebnog sivog lijeva.
- Ploče za pečenje formata 350 x 500 mm.
- Kontaktna premazačica kreme.
- Vertikalni hladnjak radi zauzeća manje tlocrtne površine.
- Rezalica s brzom izmjenom okvira.



Stroj za kontaktno premazivanje kreme



SWAKT - automat za pečenje



Detalj otvaranja ploče

SWAKT - automat za pečenje

Potpuno automatska peć SWAKT serije koristi se za industrijsku proizvodnju ravnog i šupljeg vafle s velikim kapacitetom. Posebna značajka ovog modela peći je u tome da se komora u kojoj se odvija pečenje sastoji od dvije komore, koje su odvojene jedna od druge. Unutarnja komora sadrži samo plamenike i ploče za pečenje. Ležajevi, šarniri i sustav za zaključavanje ploča kreću se u vanjskoj komori. Ova konstrukcija bitno poboljšava energetske učinkovitost i produžuje vijek trajanja pokretnih mehaničkih dijelova.

Tehnički podaci:

- Energent: plin
- 32 – 128 pari ploča za pečenje, formati 350 x 500 ili 350 x 730 mm.
- Kapacitet 200 do 1.200 kg/h gotovog proizvoda.
- Samonosive ploče za pečenje od sivog lijeva za dugi vijek trajanja, optimalno iskorištenje energije, te za jednoliku boju listova vafle.
- Sustav grijanja s dvije komore utječe na učinkovito zagrijavanje ploča za pečenje u izoliranoj unutarnjoj komori i duži vijek trajanja mehaničkih dijelova u vanjskoj komori.
- Zatvorena glava peći radi uštede energije, manje buke i povećanja sigurnosti.
- Automatska kontrola temperature pečenja i bilježenje radnih parametara.
- Integrirani sustav otparavanja.

SWAKT ECO - automat za pečenje

Potpuno automatska peć SWAKT-ECO serije koristi se za industrijsku proizvodnju ravnog i šupljeg vafle.

- Energent: plin
- 32 – 128 pari ploča za pečenje, formati 350 x 500 ili 350 x 730 mm.

Zasnovana na SWAKT peći, koja je tržištu predstavljena prije 25 godina, firma HAAS sada predstavlja drugu generaciju svojeg SWAKT-ECO modela. SWAKT-ECO je industrijska peć za ravne i šuplje vafle s novim inovativnim konceptom zagrijavanja koji značajno smanjuje potrošnju plina i emisiju štetnih plinova pri čemu je kvaliteta pečenja poboljšana.



SWAKT ECO - automat za pečenje

Najbolji rezultati, kontinuirana kvaliteta te profitabilna rješenja za čišću budućnost

Kako bi zadovoljili najnovije svjetske standarde i zahtjeve, razvijen je potpuni novi sustav zagrijavanja. Podešavanje parametara zagrijavanja značajno je pojednostavljeno. Distribucija topline podešava se pomoću zaslona osjetljivog na dodir na peći što znači da mehaničko podešavanje više nije potrebno. Inovativni dizajn SWAKT-ECO peći osigurava poboljšanu, stabilnu i ujednačenu kvalitetu pečenja.

Testovi su dokazali da iznimno učinkovita peć SWAKT-ECO smanjuje potrošnju plina do 30% te smanjuje emisiju štetnih plinova NOx i CO do 90%. Novi plamenici peći postavljeni su iznad ploča za pečenje, sprječavajući kontaminaciju ostacima pečenja. Nadalje, posebnosti peći uključuju cirkulaciju zraka, stabilnu temperaturu pečenja, povećanu sigurnost, automatski sustav bilježenja podataka i još puno toga. Od jednolike temperature pečenja do jednolike distribucije topline, sve postavke brzo i jednostavno podešavaju se na upravljačkom zaslonu peći. Kupci firme HAAS koji već koriste prvu generaciju SWAKT-ECO peći potvrđuju poboljšanja te bolje rezultate pečenja, manje potrebe za održavanjem te manje zastoja. Peć troši vrlo malo sekundarnog zraka za gorenje i ne zagađuje okoliš.



Samonosiva ploča za pečenje

Tehnički podaci:

- Energent: plin
- 112 – 176 pari ploča za pečenje, formati 325 x 660 mm ili 350 x 730 mm.
- Samonosive ploče za pečenje od sivog lijeva za dugi vijek trajanja, optimalno iskorištenje energije, te za jednoliku boju listova vafli.
- Sustav grijanja s dvije komore utječe na učinkovito zagrijavanje ploča za pečenje u izoliranoj unutarnjoj komori i duži vijek trajanja mehaničkih dijelova u vanjskoj komori.
- Vafli listovi ispuštaju se pomoću vakuuma bubnja za izuzimanje.
- Automatska kontrola temperature pečenja i bilježenje radnih parametara.
- Integrirani sustav otparavanja.



SWAKT-HC - automat za pečenje

SWAKT-HC - automat za pečenje

Potpuno automatska peć SWAKT-HC serije koristi se za industrijsku proizvodnju ravnog i šupljeg vafli s velikom kapacitetom i velikim mjerama listova. Iako velikog kapaciteta proizvodnje, posebno razvijen uređaj omogućuje nježno ispuštanje vafli listova iz peći.



Kako tradicionalne metode proizvodnje kruha mogu smanjiti bolest iritabilnog crijeva?

Unazad par mjeseci Međunarodni Richemont klub uvrstio je objavu bloga u svoju web stranicu s ciljem pojašnjavanja osnovnih pojmova u pekarstvu i slastičarstvu te radi prenošenja i širenja znanja temeljenog na istraživanjima provedenim u Richemont stručnoj školi u Lucernu te na lokalnim podacima i spoznajama dobivenim od Richemont klubova iz Europe i Južne Amerike.

Prijevod stručnih tekstova moguće je pronaći na stranicama nacionalnih klubova pa tako i na web stranici hrvatskog Kluba <https://richemont.hr/hr/blog-hr>.

- **Vrste žitarica same po sebi nisu presudne, već prije svega način pripreme tijesta**
- **Nakon četiri i pol sata čak je i obično pšenično tijesto sadržavalo samo 10 posto šećera niske molekulske mase**

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

Sveučilište Hohenheim u Njemačkoj objavilo je priopćenje za javnost u kojemu navodi da još uvijek postoji nada za pacijente sa sindromom iritabilnog crijeva.

Što je sindrom iritabilnog crijeva i koji su njegovi simptomi? David Warmflash, M.D., znanstvenik iz Portlanda, SAD, to opisuje u svom članku objavljenom u časopisu ChemMatters:

„Sindrom iritabilnog crijeva je uobičajeni poremećaj debelog crijeva koji uzrokuje bol u trbuhu, nadutost i proljev, a uzrokuju ga fermentirajući šećeri. Međutim, **netolerancija na FODMAP** ovisi o tome koji se FODMAP konzumira.“

Što slova F, O, D, M i P znače u kratici FODMAP?

- **F** označava probavljivost. Odnosi se na ono što se događa s O, D, M i P kada tanko crijevo ne izlučuje dovoljno enzima da ih probavi. Slovo F se odnosi na proces fermentacije koji uzrokuje probleme.
- **O** označava oligosaharide; oni su vrsta ugljikohidrata. Svi neprobavljivi oligosaharidi prolaze kroz tanko u debelo crijevo prije negoli se izluče iz tijela. Kada dođu do debelog crijeva, uzrokuju nelagodu poput nadutosti i proljeva.
- **D** označava disaharid. Disaharidi su molekule ugljikohidrata. Postoji mnogo vrsta, kao i kod oligosaharida, ali

enzimi razgrađuju samo neke od njih. Svaki neprobavljivi disaharid koji dođe u debelo crijevo, uzrokuje nadutost i proljev, baš kao i oligosaharid.

- **M** označava monosaharide. Iako većina ljudi nema problema s unosom običnih monosaharida, poput glukoze, neki ljudi ne apsorbiraju druge monosaharide koji se nalaze u hrani. Tipičan primjer je fruktoza koja se dobiva od saharoze, granuliranog šećera ili voća.



- **P** označava poliole. To su spojevi poznati kao šećerni alkoholi. Tri uobičajena primjera poliola su sorbitol, manitol i ksilitol koji se, primjerice, dodaju u žvakaće gume jer imaju slatki okus. Međutim, sorbitol, manitol i ksilitol se ne apsorbiraju u krvotok i prije negoli se izluče dolaze iz tankog u debelo crijevo.

Fermentiranjem ugljikohidrata bakterije izvlače energiju iz debelog crijeva stvarajući plin. Zajedno s malim količinama nerazgrađenih oligosaharida, plinovi uzrokuju takozvani osmotski učinak. Kao posljedica toga, stolica postaje vodenastija od normalne, a cijeli taj proces dovodi do nadimanja, proljeva i boli.

Objasnili smo kako se javlja sindrom iritabilnog crijeva, a u nastavku navodimo što Sveučilište u Hohenheimu kaže o tome.

Činjenica da svaki Nijemac godišnje konzumira 80 kg kruha, bila je dovoljan razlog Hohenheimovim istraživačima, **prof. Reinholdu Carlu, počasnom doktoru i doktoru filozofije Friedrichu Longinu** te njihovim timovima da krenu u istraživanje koliko FODMAP-ova sadrže različite vrste žitarica. Analitičari biljne hrane i uzgajivači bilja utvrdili su udjele niskomolekularnog šećera u brašnima od cjelovitog zrnja u složenom, takozvanom kromatografskom procesu analize.

Rezultati su bili iznenađujući.

Jednozrna pšenica (einkorn) sadrži čak više FODMAP-ova od obične pšenice. Činjenica je da su FODMAP-ovi u manjim količinama prisutni u dvozrnoj pšenici (emmer), piru i durum pšenici, međutim ne u takvim količinama koje bi objasnile olakšanje o kojemu govore mnogi pacijenti sa sindromom iritabilnog crijeva.

Sljedeći korak istraživača bio je ispitivanje procesa pripreme tijesta budući da nisu znali osnovni sastav brašna koji određuje sadržaj FODMAP-ova u proizvodima od kojih su pripravljeni. Analizirali su tijesto nakon što se dizalo jedan, dva, četiri i četiri i pol sata.

Istraživanje je pokazalo da, bez obzira na vrstu žitarica, tijesto koje se dizalo sat vremena sadrži najvišu razinu FODMAP-ova. U drevnim žitaricama, dvozrnatost pšenici (emmer) i piru, zabilježene su manje količine nego u običnoj pšenici, međutim i tamo je nakon dizanja zabilježeno više nego na početku pripreme tijesta. Nakon četiri i pol sata čak je i obično pšenično tijesto sadržavalo samo 10 posto šećera niske molekulske mase. Vrste žitarica same po sebi nisu presudne, već prije svega način pripreme tijesta.

Doktor Longin iz Državnog zavoda za uzgoj bilja kaže: "Nije vrsta pšenice ta koja je nekompatibilna, već način na koji proizvodimo kruh. Sporiya priprema tijesta povećava kvalitetu kruha i poboljšava njegov okus."

NATJEČAJ ZAKLADE IVAN BULIĆ ZA
AKADEMSKU GODINU 2020./2021.

NATJEČAJ SE BLIŽI KRAJU, A SLIJEDI ODLUČIVANJE O NAJBOLJIMA



Unatoč pandemiji koronavirusa i nedaćama koje ju prate, Zaklada Ivan Bulić uspješno nastavlja s provođenjem aktivnosti u vidu prepoznavanja i nagrađivanja najboljih u struci; mladih istraživača i budućih stručnjaka u prehrambenoj djelatnosti, posebice na području pekarstva, slastičarstva i konditorstva.

Najvažniji zadatci društva utjelovljeni su u mislima za koje se i sama Zaklada zalaže: težnja k izvrsnosti kao životnom cilju te promicanje humanosti i brige za potrebite kao temeljnih ljudskih vrijednosti.

Natječaj Zaklade Ivan Bulić za dodjelu nagrada, priznanja, potpora i stipendija za akademsku godinu 2020./2021., objavljen dana 15.5. ove godine, službeno završava s danom 15.10.2020. godine.

Zakladna uprava raspravit će prijedloge Stručnog povjerenstva i donijeti odluke o dobitnicima na svojoj redovnoj sjednici 11.11.2020.

Sve potpore bit će javno dodijeljene na četvrtoj Svečanoj sjednici Zaklade koja će se održati 02.12.2020. godine u jednom od najljepših koncertnih prostora u zemlji, Hrvatskom glazbenom zavodu u Zagrebu, uz poštivanje svih epidemioloških mjera koje će biti na snazi u to vrijeme godine.

Detaljne informacije o rezultatima Natječaja bit će dostupne na web stranici Zaklade www.zakladaivanbulic.com.

Iako je teško predvidjeti što će naredni mjeseci donijeti i kakva nas budućnost očekuje, neizmjereno je važno čak i u ovakvim okolnostima zadržati visoku razinu entuzijazma i poštovanja prema znanju kao temeljnom društvenom kapitalu te pokazati mladim učenicima koliko su zapravo njihovi rezultati vrijedni i prijeko potrebni u kreiranju društvenog napretka te koliko nas njihova postignuća čine istinski ponosnima i sretnima.

O DANAŠNJOJ POZICIJI I ULOZI TVRTKE RONDO RAZGOVARALI SMO S ALTANOM COSKUNOM, REGIONALNIM VODITELJEM PRODAJE

"Titula tržišnog lidera ne dopušta opuštanje; moramo biti aktivni i inovativni te pomicati svoje granice!"

- Izuzetno vrijedno radimo na održavanju mreže za post prodajne usluge širom svijeta kako bi naši kupci bili uvijek zadovoljni i produktivni
- Compas 4.0 uvjerljivo je najinovativniji laminator na tržištu kojim se upravlja lako kao pametnim telefonima

INFO Tvrtka RONDO osnovana je u Švicarskoj prije impozantne 72 godine te u Europi i svijetu slovi kao renomirani proizvođač visokokvalitetnih strojeva i linija za lisnata, meka i standardna tijesta. Što je glavna karakteristika tvrtke danas i koja je njena uloga u suvremenoj pekarskoj i slastičarskoj djelatnosti?

Prije svega, veliko mi je zadovoljstvo sudjelovati u ovom razgovoru.

U današnje vrijeme, kada netko razmišlja ili govori o tvrtki RONDO, referira se na svjetski poznati brend. Mislim da je to vrlo važna činjenica koju nitko ne smije podcjenjivati. Brend, a time i tvrtka i njeni djelatnici, danas predstavljaju snažnu usredotočenost prema kupcima, visoku kvalitetu i pouzdanost, švicarsku preciznost kao i uslugu servisa s visokim stupnjem posvećenosti. Ja, kao osoba koja radi u ovoj tvrtki, svjedočim ovim činjenicama u svakodnevnom životu te kontaktu s kupcima i partnerima. Biti jedan od najboljih brendova u branši, donosi naravno visoku odgovornost i očekivanja, što znači da je potrebno iz dana u dan dokazivati se u vrlo konkurentnom okruženju. Biti lider ne dozvoljava opuštanje, morate biti aktivni i inovativni, morate pomicati svoje granice!

INFO Proizvodite opremu za male i velike kapacitete, a posljednjih godina uz tehnologiju za lisnata tijesta i proizvode sve više razvijate rješenja za kruhove i peciva, ciabatte i baguette, pizze, donute itd. Opišite ukratko asortiman koji nudite na globalnom tržištu.

RONDO[®]
Dough-how & more.



ALTAN COSKUN
regionalni voditelj prodaje
u tvrtki RONDO

Zapravo ste napravili lijep sažetak našeg portfelja. RONDO proizvodi strojeve i linije za obradu traka tijesta, bilo da je to lisnato tijesto ili proizvod poput kruha. Naš moto je laminiranje i oblikovanje te na toj osnovi gradimo svoj proizvodni program. Imamo širok raspon laminatora; od malih mehaničkih do vrhunskog elektroničkog modela Compas 4.0. Od opreme za oblikovanje i make-up nudimo rješenja za male zanatske pekare kao i za industrijske



COMPAS 4.0

pogone velikih kapaciteta, a sve na bazi trake za tijesto. Sve navedeno vrijedi i za kroasane, krafne, pizzu, kruh, peciva te ostale proizvode.

INFO Što vaš proizvodni program čini prepoznatljivim i koje su komparativne prednosti vaše ponude u odnosu na druge proizvođače? Koje vas to značajke konstantno drže u vrhu na gotovo svim kontinentima?

Glavne karakteristike naših proizvoda su njihova vrlo visoka kvaliteta i robustan dizajn. To je poprilično lako izgovoriti, ali uvjeren sam da nije bilo jednostavno postići. Ne možemo zanemariti 72 godine rada i iskustva.

Povrh toga, izuzetno vrijedno radimo na održavanju mreže za post prodajne usluge širom svijeta kako bi naši kupci bili uvijek zadovoljni i produktivni.

To je za nas vrlo važna točka i tu se oslanjamo na partnere poput tvrtke TIM ZIP koji su posvećeni jednako kao i mi.

Stalno se suočavamo i prihvaćamo izazove modernog industrijskog doba, a naši najnoviji primjeri su laminator Compas 4.0 s jedinstvenim obilježjima i funkcijama te naš Rondobot, prvi robot koji oponaša ručno oblikovanje kruha i peciva. Dakle, linija 4.0 nešto je na što se treba usredotočiti u budućnosti.

INFO Kvaliteta, inovacija i pouzdanost temeljna su načela tvrtke i okosnica razvoja novih proizvoda, a slogan "Dough-how" prepoznatljiv je diljem svijeta. Koliko su te vrijednosti presudne kod donošenja odluka vaših kupaca?

Bez da zvučim populistički ili grubo, mogu reći da prodaja komada metala ili lima u današnje vrijeme ne predstavlja preveliki izazov. Osjećamo to u svakodnevnom poslovanju kod suočavanja s konkurencijom kojoj je najvažniji cilj prodaja. RONDO ima drukčiji pristup, onaj u kojemu su zadovoljstvo kupaca i pouzdanost stroja glavni kriteriji za razumijevanje uspjeha. To znači ponuditi pravo rješenje pravom kupcu. Stvoriti savršeni spoj.

Kao tržišnom lideru, principi tvrtke RONDO temelje se na pružanju ne samo tehničkog već i tehnološkog rješenja kupcima. Pritom koristimo svoje 72 godine vrijedno svjetsko iskustvo te tisuće izazovnih projekata i proizvoda.

Vlasnici suvremenih pekara svjesni su tih činjenica. To je osnova za stvaranje win-win partnerstva s našim kupcima. Biti dobar partner i pratiti kupce u njihovom razvoju i rastu - to je naš slogan. A rast se nikad ne postiže lako.



INFO Na vašim strojevima i linijama svakodnevno se u svijetu proizvedu milijuni pekarskih proizvoda, kako u malim obrtničkim pekarama tako i u velikim industrijskim pogonima. Koje prednosti i uštede osiguravaju vaša rješenja?

Kriteriji za ulaganje su više manje jednostavni. Najkritičnije točke su povrat uloženi sredstava, pouzdanost i kvaliteta, jednostavan rad i brza usluga.

Kupnja stroja tvrtke RONDO, koji će u nekim slučajevima u pekari raditi 24 sata dnevno 7 dana u tjednu, mora pružiti potrebnu sigurnost kako biste vjerovali u taj stroj. Kao što sam već rekao, prodaja komada metala u današnje vrijeme nije ništa izvanredno, ali sve izvan toga predstavlja veliki izazov. S RONDOM, kupci ne dobivaju samo stroj, već postaju naši partneri. A to znači podržavati partnere tijekom njihovih svakodnevnih borbi.

Zato je naš moto „dough-how & more”.

INFO Interesantno će biti pročitati podatak o tome na kojim ste tržištima prisutni sa svojim strojevima i linijama.

RONDO je multinacionalna grupacija s tvrtkama kćeri i uredima širom svijeta. RONDO strojeve možete pronaći u gotovo svakoj zemlji našeg lijepog planeta. Danas je naše poslovanje pretežno usmjereno na izvoz, čak više od 95%, a vrlo mali dio čine domaće aktivnosti. Ipak, vrlo smo vezani uz švicarske korijene i baštinu te smo svjesni odgovornosti



Altan Coskun u društvu prethodne regionalne voditeljice prodaje, Anje Marjanović i TIM ZIP-ovog Vlade Sučića

prema kupcima.

INFO **Kontinuirano se bavite razvojem novih proizvoda prateći svjetske trendove. Koja su posljednja tehnološka dostignuća i kakvi su planovi za budućnost?**

Početkom ove godine predstavili smo našu posljednju inovaciju, Compas 4.0, uvjerljivo najinovativniji laminator na tržištu. Sretan sam što smo tim razvojem postavili nova mjerila.

Događanje na kojem je stroj predstavljen bilo je vrlo uspješno i možemo biti ponosni što, poput nas proizvođača, i naši partneri imaju veliko povjerenje u taj stroj. Zamislite laminator u punoj brzini, maksimalne produktivnosti, kojim se upravlja jednostavno kao pametnim telefonima. To je novi Compas 4.0.

Povrh toga, predstavili smo i naš redizajnirani MLC 4.0, liniju industrijskog dizajna koja se sastoji od komponente za laminiranje/ proizvodnju blokova tijesta kao i od komponente za oblikovanje.

Sigurni smo da će i novo razvijeni alat za uklanjanje tijesta iz središnjeg dijela donut krafni na liniji za tu vrstu proizvoda uvelike koristiti našim kupcima.

INFO **Na Svjetskoj konferenciji u siječnju distributerima je predstavljen revolucionarni laminator. Kakve su povratne informacije s terena?**

Šest mjeseci od uvođenja laminatora na tržište, možemo reći da je stroj postigao veliki uspjeh. Povratne informacije s tržišta su pozitivne i u mogućnosti smo doslovno laminirati sve vrste tijesta. To našu inovaciju čini globalnom, a nas ponosnima. RONDO je puno uložio u postavljanje novih standarda i ovaj nas uspjeh motivira da nastavimo s novim idejama i razvojem.

INFO **Koje je Vaše mišljenje o europskim i svjetskim trendovima u pekarstvu i slastičarstvu, odnosno o recentnim navikama potrošača.**

Zbog trenutne situacije nije baš lako govoriti o potrošačkim navikama. Ali pratimo trendove na tržištu. Pekari su sve više usmjereni na proizvodni program koji će ih razlikovati od konkurencije, bilo po novim proizvodima ili po drugoj razini kvalitete. Cjenovno natjecanje danas je vrlo izraženo na području pekarstva, posebno kada je riječ o smrznutom tijestu.

Prije pandemije postojao je velik trend prema centraliziranoj proizvodnji, koji će se sada vjerojatno promijeniti. To će naravno utjecati i na cijene, kao i na ponašanje potrošača.

Primjećuje se da postoji i trend prema zanatskim, visokokvalitetnim pekarama i proizvodima, posebno u modernim gradskim četvrtima gdje cijena nije presudna za kupce.

INFO **Prisutni ste na svim najvećim europskim i svjetskim sajmovima. Smatrate li da su sajamske izložbe i dalje jedan od najvažnijih instrumenata promocije ili će im oglašavanje putem digitalnog marketinga u skorije vrijeme biti dostatna zamjena?**

Ova godina predstavlja veliki zastoj na tom području. Navikli smo biti blizu svojih kupaca prisustvujući kako globalnim tako i domaćim sajmovima, uvijek s istim entuzijazmom. No, život ide dalje i mi se brzo prilagođavamo novom okruženju. Nadamo se da će sajmovi ostati važni i u budućnosti, ali će svakako biti i novih digitalnih platformi i alata. Ovo je naša šansa, mi ulažemo vrijeme i trud u online demonstracije i webinare za kupce koji ne mogu putovati k nama kao ni obrnuto.

Osobno volim prisustvovati sajmovima, ali sam nedugo imao priliku biti domaćin digitalnog webinaru i moram reći da je to bilo jedno jako lijepo iskustvo.

INFO **Što mislite o online prodaji pekarskih proizvoda?**

Siguran sam da će taj način prodaje u budućnosti biti sve važniji, osobito za smrznute proizvode i proizvode spremne za pečenje. Bit će vrlo zanimljivo vidjeti kako će se tržište svježih pekarskih proizvoda nositi s novim trendom internetske kupnje konvencionalne hrane. Zanimljive bi



mogle biti digitalne platforme koje potrošačima pružaju pristup njihovim lokalnim trgovinama u digitalnom okruženju. Na primjer, vi u Zagrebu možete se povezati s tom platformom i izvršiti narudžbu od svoje omiljene pekare imajući pri tom pristup njihovim trenutnim zalihama.

INFO Već 27 godina traje uspješna poslovna suradnja između tvrtki RONDO i TIM ZIP. Kako ocjenjujete tu suradnju i u kojim se sve oblicima ona ostvaruje?

Izuzetno cijenim suradnju s tvrtkom TIM ZIP. RONDO i TIM ZIP dijele mnoge zajedničke vrijednosti što se osjeća u svakodnevnoj komunikaciji.

Osobno uživam kad vidim predanost i trud koji TIM ZIP ulaže u pružanju usluga svojim kupcima, uvijek s nevjerojatnom strašću.

Za nas je velika stvar što TIM ZIP ima sposobnost rješavanja svih projekata, od onih jednostavnih do najzahtjevnijih, uključujući i projekte po principu “ključ u ruke”. To im omogućava bogato tehničko i tehnološko znanje, oboje na vrlo visokoj razini.

Pri svakom susretu s djelatnicima tvrtke, osjećam se dobrodošlo. Mi smo jedna velika poslovna obitelj. Prijateljski odnos koji smo izgradili uvelike nam olakšava rješavanje svakodnevnih izazova.

INFO Koliko je korona kriza utjecala na vaše poslovanje i kako ste se prilagodili novim uvjetima?

Vjerujem da kriza utječe na sve nas, postoji svega nekoliko sektora koji bi mogli pro-fitirati od te pandemije. U našem slučaju, možemo biti ponosni i sretni što je RONDO zdrava tvrtka s vrlo jakim okosnicom.

Unatoč tome, i mi ćemo tek vidjeti kamo će nas globalno odvesti potencijalne promjene.

INFO Danas je teško predvidjeti što donosi bliža, a kamoli dalja budućnost. Ipak, imate li neku poruku za naše čitatelje?

Siguran sam da je u ovom trenutku najvažniji biti i ostati zdrav. Želim svim čitateljima da pronađu pozitivne strane situacije u kojoj se nalazimo. Iskoristimo svoja znanja i učinimo najbolje, kako u privatnom tako i u poslovnom životu. Mislim da nam je to velika prilika.



RAZGOVOR S DOMAGOJEM RADIĆEM, DIREKTOROM PRODAJE U TVRTKI PEKAR d.o.o. IZ VINKOVACA

Od lokalnog do europski orijentiranog proizvođača

- Posljednjih godina fokus se stavlja na specijalizaciju za pojedine proizvode u velikim serijama
- Somuni, burek, krušne mrvice i slanci okosnica su proizvodnog asortimana
- Udio izvoza konstantno raste i trenutno premašuje 40 %
- Provodi se stroga kontrola kvalitete i zdravstvene ispravnosti proizvoda



INFO Gospodine Radiću, Pekar d.o.o. iz Vinkovaca uspješna je tvrtka čija je poslovna priča započela davne 1989. godine. Opišite kratko razvojni put tvrtke od lokalnog do europski orijentiranog proizvođača i navedite koje su to vrijednosti temelj dugogodišnjeg uspješnog poslovanja tvrtke.

Pekar d.o.o. je davne 1989. godine osnovan kao mala obiteljska tvrtka za proizvodnju svježih i zamrznutih pekarskih proizvoda. Vlasnička struktura se mijenja 2005. godine i tada se tvrtka u potpunosti preorijentirala na veleprodajni program i distribuciju proizvoda na lokalnom području Vinkovaca i okolice, a uz to dobiva i novi konačan naziv – Pekar d.o.o.. Od 2008. godine, kada je opremljen

novi pogon u Vinkovcima na ukupno više od 5000 m², cjelokupna proizvodnja, kao i vozni park, moderniziraju se po najvišim standardima. Pokreće se proizvodnja zamrznutih gotovih i polugotovih proizvoda nakon čega je uslijedio i niz investicija te razvoj i širenje lokalnog tržišta. Do sredine 2016. godine završen je potpuno novi proizvodni pogon za proizvodnju kruha opremljen suvremenim sustavima manipulacije, zamrzavanja i čuvanja zamrznutih te gotovih proizvoda. Proizvodnja je spremna odgovoriti najvišim tehnološkim zahtjevima tržišta dok se proizvodni i logističko-skladišni kapaciteti (rashladne komore) povećavaju iz godine u godinu. 2017. godine započinje nova faza informatizacije i modernizacije procesa

proizvodnje te usmjeravanje prema izvozu. Također, intenzivno se radi i na komercijalnoj / prodajnoj mreži, kako u Republici Hrvatskoj tako i na području Europske unije te šire. Posljednjih godina fokus u proizvodnji se stavlja posebno na specijalizaciju za pojedine proizvode u velikim serijama. Iskustvo koje je Pekar stekao kroz tradiciju proizvodnje te tradicionalne recepture i birane sirovine za okuse proizvoda temelj su Pekarove misije, a certifikacija svih procesa u tvrtki, s naglaskom na kontrolu kvalitete i korištenje isključivo najkvalitetnijih sirovina, beskompromisno stavljaju zdravstvenu ispravnost i sigurnost na sam vrh liste naših prioriteta. To je također i osnova za suradnju sa svim većim trgovačkim lancima i distributerima, posebno na području izvoza.



Ana-Marija Fačko, Ante Pazman, Marija Pavlović, Ivana Markoljević, Tomislav Radić, Domagoj Radić, Jasmina Lalić, Neda Car i Matej Radić



INFO Po Vašem mišljenju bolje je fokusirati se na proizvodnju nekoliko specifičnih proizvoda koji vas čine prepoznatljivim i konkurentnim na tržištu nego previše širiti ponudu. Koji su to proizvodi nezaobilazan dio vašeg asortimana?

Upravo je specijalizacija najvažniji dio dugoročne strategije razvoja po uzoru na najveće europske i svjetske proizvođače. Danas Pekar prednjači u proizvodnji HoReCa ready (easy-to-use) proizvoda poput somuna, bureka, krušnih mrvica i slanaca.

INFO Svježe pečeni pekarski proizvodi nekad su bili okosnica poslovanja tvrtke, a danas je naglasak sve više stavljen na izvoz zamrznutih proizvoda, globalni trend koji vam je donio značajne rezultate. Koje proizvode izvozite, na koja tržišta i s kojim trgovačkim lancima surađujete?

Udio izvoza konstantno raste i trenutno premašuje 40 %. Danas Pekar izvozi somune/lepinje, razne vrste bureka i krušne mrvice. Najveće inozemno tržište je zasigurno Njemačka, a Pekar još izvozi i na tržište Austrije, Francuske, Švedske, Danske, Slovenije, Češke, Poljske, Slovačke, Bugarske, Rumunjske i BiH.

Ekskluzivni prodavatelj za Njemačku je Panobake GmbH, a započeta je suradnja i s drugim većim trgovačkim lancima kao što su Lidl, pa Kaufland, Penny i Edeka GmbH te Rewe.

INFO Veliku pažnju posvećujete razvoju samih proizvoda i kontroli kvalitete, kako konačnih proizvoda tako i svih proizvodnih procesa. Jesu li kupci prepoznali ovakav odgovoran pristup proizvodnji i je li on garancija uspjeha u današnje vrijeme?

Velik naglasak stavlja se na kontrolu kvalitete i korištenje najkvalitetnijih sirovina te certifikaciju svih procesa u tvrtki.

Tvrtka Pekar posjeduje IFS certifikat koji jamči sigurne i kvalitetne proizvode, a obuhvaća strogo propisane norme od ulaska sirovina u proizvodni proces do same dostave finalnih proizvoda krajnjim kupcima. Prije stavljanja proizvoda na tržište, provode se sve potrebne zdravstvene analize. Proizvodi se također svaka tri mjeseca šalju na nezavisne analize te se zbog svega navedenoga može jamčiti da su svi proizvodi na tržištu najviše kvalitete i provjerene zdravstvene ispravnosti.

Prate se i trendovi tako da većina proizvoda nosi oznaku *Clean Label* (proizvodi bez e-brojeva), razvijeni su HANDMADE proizvodi, a od 2019. godine svi proizvodi su PALM FREE što znači da se u pogonu ne koriste masnoće od palminog ulja. Također, svi proizvodi posjeduju i Halal certifikat koji jamči kvalitetu, zdravstvenu ispravnost i jasno porijeklo sastojaka.

Konstantna kvaliteta je prioritet u viziji tvrtke od samih početaka, a prepoznata je i od strane kupaca i partnera što dokazuje dugogodišnja prisutnost na tržištu i dugogodišnji uspješni odnosi s veleprodajnim kupcima i partnerima.

INFO U suradnji s tvrtkom TIM ZIP proces proizvodnje pojednostavili ste uvođenjem linije za burek. Koje su prednosti ovog automatiziranog rješenja?

Osnovna prednost je svakako količina i sigurnost kvalitete proizvoda. Naime, tradicionalna proizvodnja bureka polako nestaje i danas se uglavnom pripisuje manjim obrtima i proizvodnim pogonima. Razlog su prije svega troškovi i nemogućnost pronalaska dovoljnog broja kvalificiranih djelatnika. Linijska proizvodnja iz godine u godinu napreduje i preuzela je primat u ponudi bureka i sličnih proizvoda.

Linije iz ponude tvrtke TIM ZIP jamče stabilnost proizvodnje, učinkovitost, kvalitetu i pouzdanost. Sve su to detalji koji uvelike utječu na konkurentnost, koja je danas potrebna više nego ikada.



Detalj linije za burek

INFO Nadamo se da ćete podijeliti s čitateljima i podatke o povećanju učinkovitosti i energetske uštedama od trenutka instalacije.

Sigurno da je postavljanjem linije za proizvodnju bureka značajno povećana učinkovitost. Kapacitet proizvodnje po djelatniku povećan je više od 6 puta, racionalizirani su procesi i dobivena je stabilnost zaliha. Energetske uštede također predstavljaju mjerljivu prednost pred tradicionalnom proizvodnjom i omogućuju razvoj i širenje asortimana.

INFO Suradujete li s tvrtkom TIM ZIP i na nekim drugim područjima?

TIM ZIP je naš dugogodišnji dobavljač i spada u prvi red poslovnih partnera na tom polju suradnje. Na čelu s g. Bulićem, osigurana nam je vrhunska usluga u pogledu nabave najkvalitetnijih sirovina u svijetu pekarstva i slastičarstva.

Iznimno profesionalan pristup, pouzdanost i kvaliteta asortimana nama kao kupcima jamči sigurnost i opstanak na sve zahtjevnijem tržištu.

Redovito posjećujemo sva društvena događanja organizirana od strane tvrtke TIM ZIP, a na idućem ćemo TIM ZIP EXPO sajmu nastupiti kao izlagač. Riječ je o eventu prijeko potrebnom našoj zemlji i regiji, a koji donosi nove poglede, kontakte i iskustva svakom sudioniku.

Član smo Richemont kluba, institucije koja nam na mnoge načine olakšava savladavanje europskih izazova, otvara vidike prema tržištima na kojima nismo prisutni te doprinosi u razmjeni iskustava sa svjetskim majstorima pekarskog zanata.

INFO Koja je razina zadovoljstva ukupno ostvarenom suradnjom i biste li preporučili TIM ZIP kao poslovnog partnera?

TIM ZIP je tvrtka koja jamči iznimno profesionalan pristup, pouzdanost i kvalitetu. Vrlo smo zadovoljni dosadašnjom suradnjom i nadamo se da će naše tvrtke nastaviti ovakvu suradnju još dugi niz godina.

INFO Je li COVID-19 znatno utjecao na vaše poslovanje i u kojoj ste mjeri morali mijenjati poslovne procese?

COVID-19 pandemija nije značajno utjecala na poslovne procese jer su mjere zaštite prethodno već uspostavljene u cijeloj proizvodnji. Primjena dezinfekcijskih sredstava je pojačana sukladno preporukama nadležnih institucija, formirani su i timovi radnika koji međusobno nisu u kontaktu, a uvedene su i pauze po sat vremena između svake smjene kako bi se provela detaljna dezinfekcija prostora. U Pekaru se nije bilo teško naviknuti na novi sustav poslovanja, a mnoge prakse se čak planiraju trajno ostaviti.

INFO Iako je trenutno vrlo nezahvalno prognozirati što će donijeti budućnost, pretpostavljamo da ipak imate dugoročnih planova. Voljeli bismo čuti i pokoju riječ o njima.

Budućnost u Pekaru temelji se na provođenju već određenog plana razvoja i fokusiranju na grupe proizvoda za koje smo visoko specijalizirani i koje nam donose kompetitivnu prednost na tržištu. Sva znanja i energija planiraju se usmjeriti u inovacije na segmentima mekih tijesta, somuna i lepinja, bureka te krušnih mrvica. Plan je i malo više se posvetiti lokalnom distribucijskom području Slavonije koje je pomalo zapostavljeno radi nastojanja da se ostvari veći izvozni iskorak. Buduća strategija razvoja formirat će se oko razvitka i ostvarivanja namjenskih proizvoda za ciljane tržišta i ciljane kupce kao što je HoReCa sektor, koji ima sve specifičnije zahtjeve, te oko segmenta pakiranih proizvoda u koji se planiraju investirati značajnija sredstva u nadolazećem razdoblju.



PEKARSKI KALENDAR



2021



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

Racionalna proizvodnja torti i deserata

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”

Pri konzumiranju torte ili deserta kod mnogih ljudi prestaje razboritost. Međutim, u proizvodnji se razum (lat. = ratio) ipak mora koristiti.

Racionalna proizvodnja znači pripremanje torti i deserta svrsishodno i na ekonomski opravdan način. To ne znači da se takva proizvodnja može postići samo strojnom obradom. Također, to nikako ne smije biti povezano s narušavanjem kvalitete proizvoda ili smanjivanjem higijene.

Obilježja racionalne proizvodnje

Često se pretpostavlja da se slastičarski proizvodi kao što su torte i deserti ne mogu proizvoditi strojno ili pomoću drugih mehaničkih pomagala. No, to se ipak samo čini. Na slici ispod prikazano je finaliziranje torti u velikom pogonu. U malim i srednje velikim obrtničkim pekarskim pogonima u proizvodnji torti i deserata postoji nekoliko točaka u kojima se uvođenjem strojeva može racionalizirati proizvodnja.

To započinje novom organizacijom proizvodnje, korištenjem poluproizvoda, primjenom pomoćnih sredstava za rad i naposljetku, racionalnim oblikovanjem proizvoda.



Finaliziranje torti na pokretnoj traci

Poluproizvodi – samostalna proizvodnja ili kupovanje?

Različite podloge, kapsule i rolade za torte i deserti u proces proizvodnje dolaze kao poluproizvodi. Općenito je za njih uobičajena proizvodnja velikih šarži za skladište. Koji puta ima smisla i nabava gotovih proizvoda.

Kao gotovi poluproizvodi najčešće se nabavljaju sirove mase, konfiture, arome, učvršćivači i dekorativni dijelovi.

U nekim pogonima pretproizvodnja u velikim šaržama ima smisla, primjerice, kod nadjeva koji se ne kvare, dekorativnih dijelova i korpusa za torte koje su namijenjene smrzavanju.



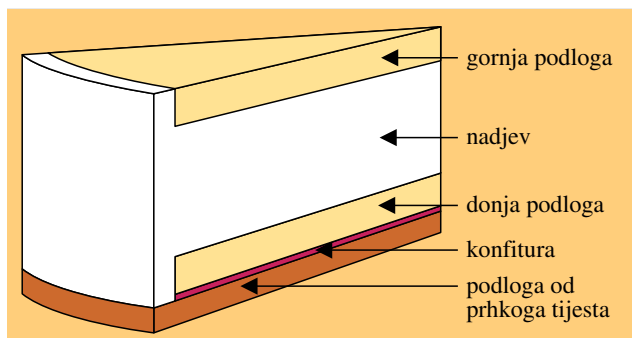
Desertni kolačići s gotovim dekorativnim dijelovima

Oblikovanje torti – uvažavajući racionalnost

I samo oblikovanje torti može doprinijeti racionalnom finaliziranju ako se ono uspije pojednostaviti. Na sljedećoj stranici predstavljen je primjer torte s tučenim vrhnjem.

Racionalizacija se može postići i pri oblikovanju površine torte. Umjesto intenzivnih garniranja kremom i šlagom od vrhnja, na površinu je moguće nanijeti vrlo jednostavnu rozetu iz glazure ili želea. Na taj način se može povezati i ograničenje u dekoru.

Racionalno oblikovanje torti za rezanje treba biti promišljeno i s aspekta prodaje u slastičarnici ili na nekom drugom prodajnom mjestu. Ono pretpostavlja uštedu prostora i stabilan oblik pri rezanju.



Struktura torte od tučenog vrhnja ili torte od kreme od vrhnja



Oblikovanje gornje površine torte od tučenog vrhnja s lješnjacima ili orasima

Tehnička pomagala – mala i djelotvorna

Kod proizvodnje malih deserata pokazalo se opravdanim koristiti različite kalupe i šablone. Dok se kod torti od kreme iz vrhnja normalne veličine, može koristiti prsten za nadijevanje i podupiranje, njegova uporaba kod sitnih deserata nije racionalna. Za tu proizvodnju moraju se koristiti drugi oblici kalupa.

Primjer: Veliki kalupi za deserte

Na slikama desno prikazano je zgotavljanje deserta od kreme iz tučenog vrhnja s posebnim kalupom.

Podloge se odgovarajuće izrežu i odlože. Na njih se stavlja nadjev i dekoracija. Nakon učvršćenja mase, iz velikog kalupa izrežu se pojedini komadi deserta.

Prednosti:

- ušteda radnog vremena kod zgotavljanja deserta posebnog oblika,
- moguće je variranje oblika deserta različitim načinom rezanja.

Nedostaci:

- kalup nije primjenjiv za druge vrste,
- malo komada u obliku.



Upotreba kalupa za deserte

Oblikovani pojedinačni desert

Primjer: Šablone za punjenje za deserate

Na sljedećih šest slika prikazana je proizvodnja okruglih deserata od kreme iz vrhnja sa šablonom za nadijevanje, u pojedinim radnim koracima.

U šablonama odloženi oblici sastavljeni su od podloga, nadjeva i dodataka. Unošenje nadjeva moglo bi se umjesto dresir vrećicom napraviti i razmazivanjem.

Deserti s kremom od tučenog vrhnja očvrstnu u kalupima i nakon toga se ukrašavaju dekoracijom.

Prednosti:

- šablone omogućuju nadijevanje više sitnih deserata u jednom radnom potezu,
- do skrućivanja dolazi u oblikovanim uzorcima; šablone su pritom slobodne za daljnju uporabu.



Postavljanje kalupa

Dresiranje donjeg nadjeva



Nadijevanje voćem



Dresiranje gornjeg nadjeva



Sjajenje



Skidanje šablone

Primjer: Okviri za kriške za deserte

Na slici dolje prikazan je okvir za proizvodnju trapezoidnih oblika deserata. Ovi okviri se koriste na isti način kao i za pravokutne desertne trake. Za razliku od njih, rezanje trapezoidnog oblika deserta odvija se urezivanjem.

Prednosti:

- u jednom okviru je moguće zgotavljanje 16 komada deserta oblika torte u jednom radnom potezu,
- ušteda prostora kod svih proizvodnih koraka i kod prezentacije u prodaji,
- korištenje okvira za mnoge desertne vrste s različitim nadjevima.



Okviri za kriške torte oblika trapeza



Pretproizvodnja gotovih torti i deserata moguća je samo ograničeno vrijeme

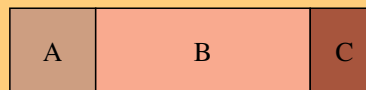
Raščlanjivanje rada – ali ne tekuća traka

U ranijem razdoblju u obrtništvu nije bilo tipično raščlanjivati rad u radne operacije. Danas je, međutim, u obrtničkoj proizvodnji pekarskih i slastičarskih proizvoda uobičajeno podijeliti rad u suvisle radne operacije.

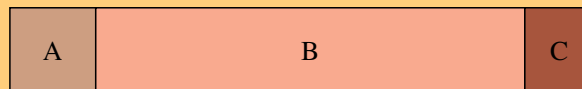
Primjeri

- Podloge i kapsule neophodne za torte i deserte, ne proizvode se onda kada se trebaju dalje preraditi nego se peku u većim količinama za zalihu.
- Veća količina tučenog vrhnja ili kreme za torte i deserte istuče se u jednoj radnoj operaciji. Iz tako pripremljene količine, po potrebi se izuzima odgovarajuća količina potrebna za različite proizvode i aromatizira.
- Korpusi za torte i deserte uglavnom se u većem broju čuvaju duboko smrznuti. Prema potrebi se odmrzavaju i pripremaju za tržište.

Proizvodnja torti



proizvodnja malih količina



proizvodnja velikih količina

Model proizvodnje za različite količine proizvoda (A = potrebno vrijeme za pripremu, B = potrebno vrijeme za stvarnu proizvodnju torti i deserata, C = potrebno vrijeme za neophodni naknadni rad)

Objedinjavanjem ovih radnih operacija postižu se određene prednosti:

- Uvijek isto vrijeme pripreme i dovršenja, bez obzira na količinu proizvoda, ima za posljedicu smanjenje utrošenog vremena za proizvodnju po jedinici proizvoda (pogledajte sliku).
- Izrađeni artikli se mogu uvijek pohraniti i na taj se način izbjegava stresne situacije u sezoni ili u dnevnim špicama.

Radno vrijeme uštedjeti – proizvodnost povisiti

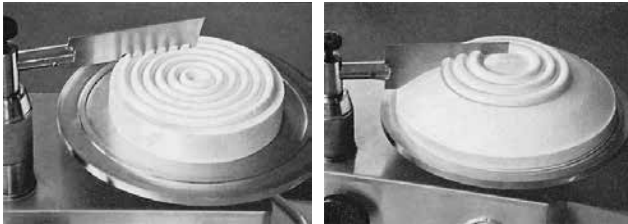
Cilj gotovo svih mjera racionalizacije je da se u jednakom vremenu proizvede više robe, odnosno da se povisi produktivnost.

Obzirom na intenzivan rad u pripremi torti i deserata, taj cilj ima još veće značenje: vrijeme utrošeno za dovršenje proizvoda bitno utječe na njegovu prodajnu cijenu.

Da bi se uštedjelo vrijeme u pripremi različitih vrsta torti u obzir dolazi prije svega:

- upotreba gotovih smjesa i
- korištenje strojeva i postrojenja.

Dok se za proizvodnju tijesta i masa uglavnom prakticira upotreba strojeva, za nadijevanje i garniranje torti u obrtničkoj proizvodnji, gotovo da se strojevi i ne koriste.



Profiliranje ravne površine

Profiliranje oblika kupole

Slike prikazuju rad posebno konstruirane okretne ploče za garniranje torti. Ona ima izmjenjive listove za profiliranje. Na taj se način mogu površinski profilirati različiti materijali (kreme, šlag ili pjene). Taj pribor može se koristiti za torte različitih veličina i oblika. Studija utrošenog vremena pokazala je da se uz pomoć pribora može torta namazati i profilirati za manje od jedne minute. Konstruirani su i posebni automati za garniranje torti (slika desno).



Garniranje torte uređajem za doziranje

Praktični projekt: Racionalna proizvodnja torti

Projekt obuhvaća planiranje i kontrolu proizvodnje različitih torti s nadjevom od tučenog vrhnja ili kreme.

Sadržaj projekta treba biti proizvodnje torti i to po izboru

- s polugotovim proizvodima različitih vrsta,
- s nadjevima od obične kreme, šlag kreme i tučenog vrhnja,
- s raspoloživim radnim pomagalima.

Težište projekta su pronalaženje i vrednovanje

- troškova materijala kao i
- troškova isplativosti kod različitih načina proizvodnje, uzimajući u obzir racionalno dovršenje proizvoda.

Razvoj projekta

- Razradite cjelokupni plan za provođenje projekta:
 - izaberite torte koje će se proizvoditi i utvrdite ukupni opseg proizvodnje,
 - opišite, u svakom pojedinom slučaju, proizvedene torte (podloga, nadjev, garnirung),
 - obuhvatite potrebne radne operacije i načinite plan odvijanja rada,
 - postavite vremenski plan i pritom pazite na vrijeme hlađenja i ukrućivanje nadjeva u torti.
- Utvrdite uvjete proizvodnje za svaku izabranu tortu:
 - pronađite količinu dodataka za nadjev i garnirung,

- izračunajte ukupne troškove materijala za cijelu tortu (troškove za podloge od prhkog tijesta i bečke mase),
- utvrdite moguće mjere koje po vašem mišljenju doprinose racionalnom načinu proizvodnje,
- osigurajte stvarne pretpostavke potrebne za proizvodnju (prostor, strojeve, pribor, postrojenja i dodatke).

Provođenje projekta

- Pripremite podloge za prerađu.
- Proizvedite nadjev
 - stručno umiješajte vezivno sredstvo,
 - pripazite na higijenske pretpostavke,
 - utvrdite potrebno radno vrijeme.
- Sastavite tortu s nadjevom
 - ostavite ugrađeni nadjev da očvrstne,
 - utvrdite potrebno radno vrijeme.
- Uredite tortu za prodaju pomoću garniranja i dekoracije
 - pripazite na usklađenost garniranja i vrste torte,
 - utvrdite potrebno radno vrijeme.
- Usporedite i ocijenite proizvedene torte.
- Izračunajte prodajnu cijenu svake torte.
- Usporedite cijenu torte s onom proizvedenom s gotovom smjesom (*convenience proizvod*).
- Vrednujte različite načine proizvodnje s ekonomske točke gledišta.

Savjeti za provođenje projekta

- Podloge pripremite kao polugotove proizvode tako da su kod izvođenja projekta na raspolaganju.
- Za svaku radnu operaciju vrlo točno odredite potrebno radno vrijeme i zbrajanjem tih vremena odredite ukupno vrijeme proizvodnje torte.
- Iskoristite prekide radnog vremena tijekom hlađenja za neke druge radove.
- Pronađite gotove smjese s kojima se mogu proizvesti torte usporedive s tortama koje ste proizveli.
- Pronađite koji su materijalni troškovi nastali primjenom gotovih smjesa.
- Pronađite kakve su uštede vremena postignute primjenom gotovih smjesa
- Stavite u odnos isplativost troškova za gotove smjese i postignutu uštedu.

Vrste kalkulacije

- Pri izračunu **kalkulacije bruto dodatka na cijenu**, vlastiti troškovi proizvodnje uvećani za postotni dodatak pogonskih troškova pridodaju se materijalnim troškovima.

Postotni dodatak troškova pogona izračunava se na temelju knjigovodstvenih zapisa, iz omjera ukupnog utroška materijala i ukupnih troškova pogona u toj godini. Pri ovakvom načinu izračuna, radno vrijeme utrošeno za izradu robe ne ulazi u kalkulaciju.

Pri izračunu **kalkulacije troška radnog vremena**, vlastiti troškovi proizvodnje izračunavaju se iz troška materijala i troškova pogona utvrđenih za određenu robu, u odnosu na utrošeno vrijeme proizvodnje te robe.

- Pri izradi **računa dodane vrijednosti** se polazi od tržišne cijene, od koje se izračuna granični povrat kojega roba donosi u odnosu na trošak materijala, trošak izrade, troškove distribucije te za bruto dobit.

U izračunu se, dakle, postupno oduzimaju troškovi od tržišne cijene. Preostali iznos dodane vrijednosti se tada može podijeliti s potrebnim vremenom proizvodnje. U tom slučaju dobije se dodana vrijednost po minuti. Ukoliko je dodana vrijednost po minuti veća od troškova pogona po minuti onda proizvod donosi dobit.

Izračunavanje

- Izračunajte materijalne troškove za proizvedenu tortu.
- Izračunajte prodajnu cijenu proizvedene torte uključujući u kalkulaciju radno vrijeme, pogonske troškove i ostale faktore koji su prethodno navedeni.
- Pokušajte odrediti dodanu vrijednost proizvedene torte polazeći od njene uobičajene trgovačke cijene.



Biblioteka "Kruh za život"



MAJSTORSTVO PEČENJA

prijevod njemačke knjige
"MEISTERHAFT BACKEN"
autora Heinz Bittnera i Heina
Schumachera | izdanje: 2019.

Osigurajte
svoje
primjerke!



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"

Narudžbe: na telefon: +385 1 660 80 30, na fax: +385 1 660 80 40, ili na e-mail: timzip@timzip.hr

PREDSTAVLJAMO DINKEL MIX, NOVU SMJESU U PONUDI

Pir – drevna riznica zdravlja

- Danas sve popularniji jer je riječ o izvornoj žitarici koja nije industrijski promijenjena
- Visok udio vlakana, niži glikemijski indeks te bogatstvo vitamina i minerala vrijedne su nutritivne blagodati ove antičke žitarice

Predugo zaboravljena, a posljednjih godina sve češće spominjana drevna žitarica pir među onima je koje se nažalost prerijetko koriste u proizvodnji pekarskih proizvoda, a imaju velik potencijal nutritivno oplemeniti prehranbene navike konzumenata. Redci koji slijede, otkrit će koliko je pir uistinu zdrav i potaknuti vas da ga isprobate na više načina.



Pir je poznat i po nazivima dinkel ili krupnik, a jedna je od najstarijih uzgojenih žitarica u povijesti čovječanstva. Blizak je rođak popularnije pšenice. Pir potječe iz Azije gdje se uzgajao još 5.000 godina prije Krista. Proširio se u Europu gdje su ga osobito cijenili stari Grci i Rimljani. Danas mu popularnost raste u cijelome svijetu jer je riječ o

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



Diamant Puratos
 Ihr Partner für Innovation

izvornoj žitarici koja nije industrijski promijenjena poput pšenice.

Za razliku od pšenice, lakše je probavljiv i nutritivno bogatiji. Pir se sastoji uglavnom od ugljikohidrata (škroba), ali i visokog udjela bjelancevina i vitamina poput B1, B6 i E te minerala magnezija, željeza, fosfora i mangana. S obzirom na njegov sastav, vrijedilo bi ga uvrstiti u prehranu iz nekoliko razloga. Zbog vrlo visokog udjela vlakana, pir pozitivno djeluje na probavni sustav - potiče metabolizam i regulira probavu, zatim održava stabilnu razinu šećera u krvi - cjelovito zrno pira ima niži GI (glikemijski indeks) pa ne uzrokuje naglo i brzo dizanje šećera u krvi, a smanjuje i simptome stresa i tjeskobe - zbog značajnog udjela vitamina B1, pir može biti saveznik u razdoblju povećanog stresa i umora jer povoljno djeluje na zdravlje živčanog sustava.



Nakon kratkih zdravstvenih karakteristika pira, red je napisati nešto o njegovu okusu. Općenito gledano, pir je odlična alternativa uobičajenim žitaricama. Okus mu je slatkast, blago orašast i podsjeća na okus ječma, samo bez karakteristične sluzavosti. U ponudu tvrtke TIM ZIP, odnedavno je uvrštena pirova smjesa **DINKEL MIX**, razvijena u suradnji s tvrtkom

DIAMANT PURATOS, koja zbog prisutnih začina u svom sastavu osigurava kruh aromatičnijeg okusa, a tamnija boja konačnog proizvoda uvjetovana je dodatkom raženog sladnog brašna.

U nastavku slijedi receptura za pripremu miješanog pirovog kruha. Tehnološki postupak zorno prikazuje jednostavnost pripreme proizvoda iz navedene smjese. Nadalje, od navedene smjese moguće je praviti i druge pekarske proizvode, poput peciva.

MIJEŠANI PIROV KRUH



| Sastojci | Količina (kg) |
|---------------------|---------------|
| DINKEL MIX | 70,00 |
| Brašno T-550 | 30,00 |
| Sol | 0,54 |
| Kvasac | 3,00 |
| Voda | 55,00 |
| Ukupno | 158,54 |

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min.

Miješanje brzo: 6 min.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 20 min.

Odvaga tijesta (kg): 0,45.

Fermentacija: 55 min.

Parametri fermentacije: 35°C/ 75%.

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

Vrijeme pečenja: 25 min. Naparavanje kao za bijeli kruh.

BROJ OVOGODIŠNJIH SAJAMSKIH AKTIVNOSTI U DRASTIČNOM JE PADU

OTKAZANI SU SAJMOVI U STUTTGARTU I DUBAJJU



Svakodnevna odgađanja i otkazivanja društvenih aktivnosti tijekom posljednjih su mjeseci jedna od najčešćih novo normalnih pojava. Iako ovakav jedan trend ima i svojih pozitivnih strana, i to ne onih zanemarivih, pogotovo kad su u pitanju klimatski benefiti, nama, kojima su sajmovi nezaobilazna sastavnica poslovnog života, okupljanja tog tipa itekako nedostaju.

Što više vrijeme odmiče, sve je teže prihvatiti izostanak aktivnosti na koje smo navikli i sve željnije iščekujemo njihov povratak.

Suočeni s brojnim mjerama i restrikcijama u svojim zemljama radi broja oboljelih uslijed pandemije virusa COVID-19, dva najznačajnija pekarska događanja u ovoj godini službeno su otkazana. **Sajam Südback u Stuttgartu**, koji se trebao održati u listopadu ove godine, odgođen je za 2022. godinu, a **Gulfood Manufacturing u Dubajju** trebao bi, ako je donositi zaključke temeljene na sadašnjim procjenama, svoja vrata širom otvoriti najesen iduće godine.

U svakom slučaju, poslovodstvo tvrtke TIM ZIP dočekat će ih spremno. Neupitna je potreba izlaganja na ovim nezaobilaznim središtima međunarodne razmjene znanja te predavljanja posljednjih tehnoloških postignuća.

Jednom stečeno pozitivno iskustvo poslovno-društvene kulture koja se ostvaruje na ovim sajmovima uistinu je jedinstveno i koliko god atraktivno zvučale virtualne sajamske platforme, većina nas će ipak pribjeći onom starom, „na licu mjesta“ ostvarenom kontaktu.

ŠKROB JUŽNOAMERIČKE BILJKE SVE JE ČEŠĆA PREHRAMBENA NAMIRNICA
EUROPSKOG KONTINENTA

Tapioka - perjanica zdrave prehrane

- Korijen manioke vrlo je izdašan jer sadrži čak 80 % lako probavljivog škroba i ne sadrži gluten
- Djelomično preželatizirana tapioka uvrštena je u ponudu tvrtke TIM ZIP

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



Višegodišnja tropska biljka duguljastog korijena, poznata pod nazivom manioka (*Manihot esculenta*), potječe iz Brazila odakle se raširila južnom Amerikom, a portugalski i španjolski istraživači prenijeli su je u afričke i azijske zemlje. Raste i u drugim tropskim krajevima, kao što su Indonezija i Australija.

Škrob dobiven ekstrakcijom iz sušenog korijena ove biljke naziva se tapioka. Iako se radi o škrobu, ovaj se ekstrakt često naziva i brašno tapioke.

Tapioka škrob bogat je vitaminom B i mineralima (magnezij, kalij, kalcij, mangan, cink, željezo), a ne sadrži masti i proteine. Njegovi blagotvorni učinci na ljudski organizam uistinu su višestruki: pruža energiju i izdržljivost našem tijelu, regulira probavu i potiče mršavljenje, snižava kolesterol, smanjuje stres, ne opterećuje probavni sustav, regulira tlak te čuva zdravlje našeg srca.

Tapioka je izvrsna za primjenu u prehrani zbog svojeg multifunkcionalnog djelovanja. Koristi se za kuhanje i pečenje, a savršeno se slaže s raznim varivima, umacima i juhama. Jela koja sadrže tapioku poprimaju hrskavu koru



što je, između ostalog, čini pogodnom i za pripremu peciva i kruha.

Ni ljubitelji slatkog neće se razočarati jer se dodatkom tapioke mogu spraviti slatki napitci kao i zdravi pudinzi u koje se, po želji, dodaje voće ili namirnice po ukusu.

Najpopularnija je u indijskoj, brazilskoj, te japanskoj kuhinji, a njezina se popularnost sve više širi i na ostale poznate svjetske kuhinje.

Nutricionistički gledano, korijen manioke vrlo je izdašan jer sadrži čak 80 % lako probavljivog škroba i odličan je za osobe koje ne podnose gluten, jer ga ne sadrži. Vrlo često se dodaje u tijesta, osobito za proizvodnju bezglutenskih proizvoda, kojima poboljšava teksturu i vlažnost.

Škrob tapioke dolazi u raznim oblicima: od fino do grubo mljevenog, te od nativnog do djelomično preželatiziranog.

Prateći svjetske trendove koji zdravu hranu sve češće stavljaju u prvi plan, Tehnološki sektor tvrtke TIM ZIP i u proteklom se tromjesečju posvetio razvoju novih proizvoda i to posebice onih u čijem je sastavu tapioka škrob.

Oduševljenje proizvodima proizašlim iz ove ideje rezultiralo je uvrštavanjem djelomično preželatizirane tapioke u ponudu tvrtke. Riječ je o termički obrađenom škrobu koji se za pripremu peciva i krušičica koristi na način kao i druge praškaste sirovine.

U nastavku donosimo recept za pripremu slasnih pogačica s tapiokom i sirom.





POGAČICE S TAPIOKOM I SIROM

| Sastojci | Količina (g) |
|--------------------------|---------------|
| Tapioka škrob | 100,00 |
| Maslac | 23,00 |
| Jaja | 40,00 |
| Sol | 2,20 |
| Mlijeko | 100,00 |
| Podravec, grubo naribani | 50,00 |
| UKUPNO | 315,20 |

Tehnološki postupak

Miješanje: 3 min. Pomiješati sve sastojke odjednom i miješati u planetarnoj miješalici dok se ne povežu i stvore čvrstu masu.

Oblikovanje: 0,02 kg. Odvagane komade oblikovati u loptice i staviti na papir za pečenje.

Temperatura pečenja: 200 °C.

Vrijeme pečenja: 20 min. Dok površina ne porumeni.



INFO recept

ROLADA S KREMOM OD JAGODA



| Sastojci | Količina (kg) |
|------------------------|---------------|
| BISKVITMIX S JAJIMA | 0,650 |
| VODA | 0,440 |
| Ukupno biskvita | 1,090 |
| FOND JAGODA | 0,125 |
| Voda | 0,125 |
| Tučeno vrhnje | 0,500 |
| Ukupno kreme | 0,750 |

Tehnološki postupak

Zamjes: sve sastojke miješati odjednom u trajanju od 8 minuta.

Razmazivanje: razmazati na papir veličine 60 x 40 cm.

Pečenje: peći 9 minuta na 240 °C.

Priprema kreme: istući slatko vrhnje u šlag te dodati u prethodno otopljeni fond s vodom.

Oblikovanje: ohlađene podloge nadjenuti kremom od jagoda i savinuti u roladu; po želji ukasiti sezonskim voćem ili čokoladnim preljevom.



INFO *recept*

SLAVONSKA PEKA



| Sastojci | Količina (kg) |
|---------------------------|---------------|
| Brašno T-550 | 70,00 |
| MADREPAN | 15,00 |
| CORN SPECIJAL | 10,00 |
| BAVARSKA RAŽENA MJEŠAVINA | 5,00 |
| Biljno ulje | 3,00 |
| Kvasac | 2,00 |
| Sol | 1,10 |
| FROST GENUSS | 1,00 |
| Voda | 66,00 |
| Ukupno | 173,10 |

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 10 min.

Miješanje brzo: 8 min. Vodu dodavati postepeno.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 60 min u nauljenoj plastičnoj posudi.

Odvaga tijesta (kg): 0,90.

Oblikovanje: okruglo oblikovati u obliku kruha ispod peke.

Fermentacija: 40 min.

Parametri fermentacije: 35 °C / 75%.

Temperatura pečenja: 230 °C s parom.

Vrijeme pečenja: 35 min.

NOVA I RABLJENA OPREMA NA SKLADIŠTU TIM ZIP-a

NOVA OPREMA:

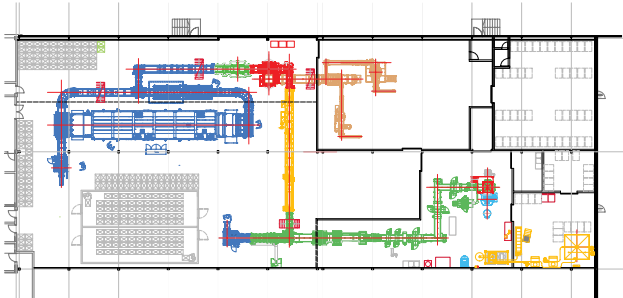
- dozator za vodu
- planetarna miješalica s loncem od 5 lit.
- intermedijarna komora
- modularna električna dvoetažna peć i pizza peć s komorom
- kolica i limovi
- omekšivači za vodu
- konvekcijske peći za 5 limova 600 x 400 mm s fermentacijskom komorom

RABLJENA OPREMA:

- radni stolovi
- konvekcijske peći za 5 i 10 limova 600 x 400 mm
- frkalica za kruh i pecivo s 2 cilindra

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



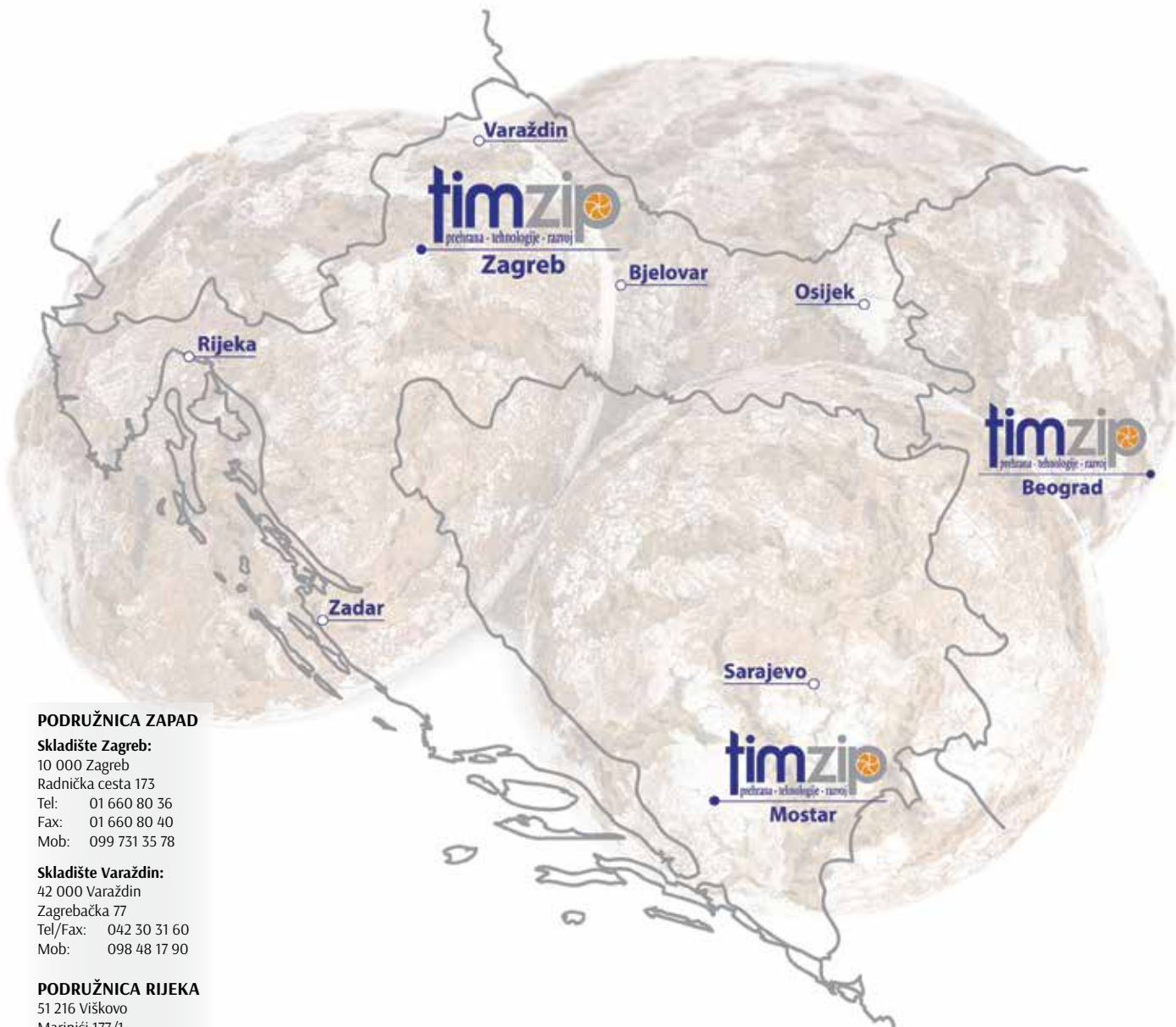
strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



- 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:

10 000 Zagreb
Radnička cesta 173
Tel: 01 660 80 36
Fax: 01 660 80 40
Mob: 099 731 35 78

Skladište Varaždin:

42 000 Varaždin
Zagrebačka 77
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