



*Čestit Božić i
sretna nova 2021.!*



- Inovativne tehnologije za doziranje, rezanje i glaziranje proizvoda
- Objavljujemo imena četvrte generacije dobitnika Zaklade Ivan Bulić
- Intervju s Oliverom Galavić, menadžerom kategorije tvrtke Delhaize Serbia
- Diamant Star Selection proizvodi i mljeveni rogač – noviteti u ponudi



UVODNA RIJEČ

Cijenjeni poslovni partneri.
Uvaženi čitatelji.
Dragi prijatelji.

Poučeni novo normalnom situacijom i konstantnim preokretima na svim privatnim i poslovnim planovima, svakim smo danom sve svjesniji činjenice da bilo što može poći po zlu čak i onda kada se tome najmanje nadamo te sukladno navedenome sve je teže predvidjeti što nam nosi budućnost.

Unatoč raznim neplaniranim okolnostima i situacijama, tvrtka TIM ZIP je i u posljednjem tromjesečju uspješno realizirala brojne ideje te time proširila i osvežila dosadašnju ponudu.

U ovom broju časopisa predstavljeni su novi proizvodi koji na razne načine, sukladno suvremenim trendovima, olakšavaju rad i pospješuju kvalitetu konačnog produkta, a time pozitivno utječu i na zadovoljstvo krajnjih konzumenata.

O uspješno realiziranim projektima novog koncepta kompletne pekarske proizvodnje unutar supermarketa doznat ćete iz razgovora s Oliverom Galavić, menadžerom kategorije tvrtke Delhaize Serbia.

Obzirom na razvoj zdravstvene situacije i preporučene epidemiološke mjere, većina ovogodišnjih društvenih aktivnosti otkazana je u najboljoj namjeri očuvanja ukupnog zdravlja.

Ipak, Richemont klub je održao svoju Izbornu sjednicu, a Zaklada Ivan Bulić dodijelila je potpore, stipendije i nagrade četvrtoj generaciji dobitnika.

Više o spomenutim temama donosimo na stranicama u nastavku.

Još je uvijek nemoguće sa stopostotnom sigurnošću reći, međutim planirano je da sajam **TIM ZIP EXPO** sa svim svojim popratnim aktivnostima, kao što su **6. nagradni natječaj Zlatne ruke** i **Simpozij "Budućnost kruha"**, bude upriličen **26. i 27. svibnja 2021. godine**.

Najvažnije događanje Ivanove Zaklade i svečano proglašenje ovogodišnje generacije dobitnika Zaklade Ivan Bulić predviđeno je za lipanj 2021.

Svakako je u planu izlaganje na sajmovima **IBA u Münchenu, 24.- 28.10.2021.** i **Gulfood Manufacturing u Dubajju, 7. – 9.11.2021.**, a na popisu planiranih aktivnosti za iduću godinu važno mjesto zauzima i organizacija stručnih seminara.

Prilagodba na novu situaciju nikome nije bila jednostavna, no djelatnici tvrtke nisu se predali, već još marljivije i posvećenije prionuli zadaci pa stoga ne čudi informacija da je godina puna izazova potaknula i rad na realizaciji novog edukativnog projekta koji će šestom stručnom knjigom upotpuniti Biblioteku "Kruh za život".

Uvijek, pa tako i u ovim otežanim uvjetima, trudimo se osnažiti pozitivno okruženje, biti na raspolaganju kada god zatreba te zadržati timski duh i dobru organizaciju.

Obzirom da blagdanski ugođaj već polako ulazi u domove, vama i vašim najmilijima od srca želimo sretan, miran i blagoslovljen Božić te uspješnu i zdravu novu 2021. godinu, godinu u kojoj ćemo sve nedaće ostaviti iza sebe, a svu pozitivnu energiju usmjeriti u neko novo, bolje i sretnije sutra!

Martina Kolak
Glavna urednica

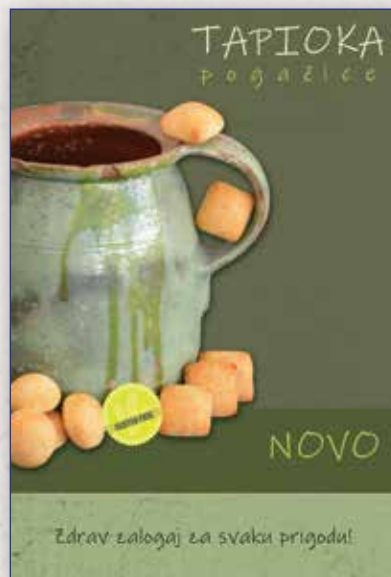


*Čestit Božić i
sretna Nova godina!*



SPOJ MODERNOG I TRADICIONALNOG

Na tragu svjetskih trendova i u želji da potrošačima regionalnog tržišta ponudimo nove, još raskošnije i aromatičnije okuse kruha i specijalnih vrsta proizvoda, osmišljene su autentične recepture spremne za osvajanje tržišta.



Svaka nova ideja, prilika je za nove uspjehe!

HAAS MEINCKE – SVJETSKI LIDER U OPREMI ZA PROIZVODNJU KEKSA

Za najveće kapacitete te vrhunsku točnost doziranja i oblika

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



- Depozitor / ekstruder V60 ima izuzetno kratak put od pumpi za doziranje do mlaznica što omogućava veliku fleksibilnost masa koje se mogu dozirati kao i iznimnu točnost ekstruzije i doziranja
- Sve peći pružaju vrlo pouzdanu kvalitetu pečenja proizvoda što se prvenstveno postiže vrlo preciznom kontrolom vlage, strujanjem zraka i distribucijom topline unutar peći
- S uređajem za povrat energije za konvekcijske peći, proizvođačima konditorskih proizvoda može se osigurati smanjenje potrošnje energije od 15%, a velika prednost je i kratko vrijeme instalacije

DEPOZITOR / EKSTRUDER V60 – sustav za doziranje, ekstrudiranje i rezanje žicom

Na tržištu se mogu primijetiti sve sofisticiraniji keksi. Proizvodi su zabavnih oblika, u raznim bojama ili s ukusnim nadjevima iznutra i ukusnim komadićima čokolade, lješnjaka ili voća na površini.

MEINCKE-ov sustav V60 temelji se na više od 20 godina iskustva u projektiranju i aplikaciji trostruko doziranih i ekstrudiranih proizvoda. Stroj može raditi s polutekućim tijestima, mekanim tijestima, žicom rezanim proizvodima od tvrdog tijesta, komadićima čokolade te ekstrudiranim proizvodima s niskim udjelom masti.

Tehnički podaci:

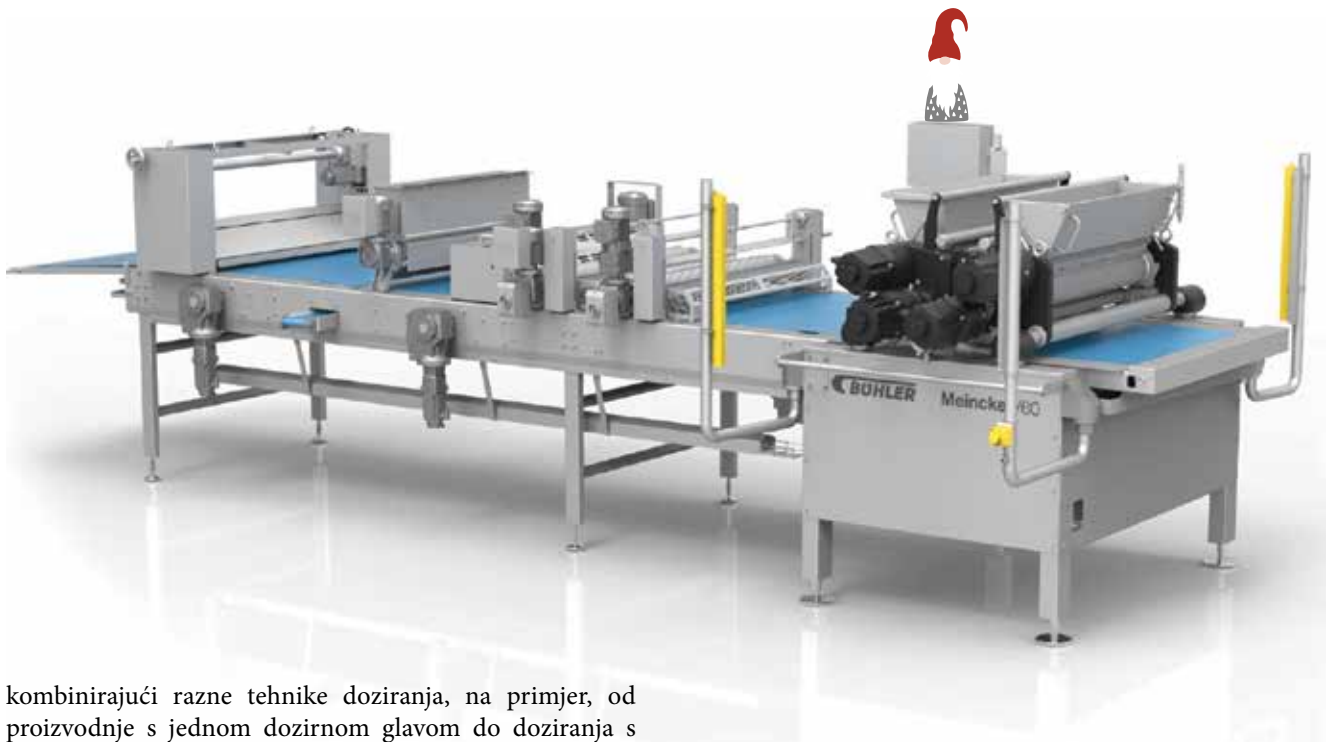
- Izuzetno visoka točnost depozitiranja tijesta $\leq 2\%$.
- Visoka točnost oblika što je važno radi pakiranja.
- Modularni koncept.
- Radna širina: 600, 800, 1000, 1200 ili 1500 mm.
- Istovremeno doziranje različitih masa.



- Robustna izvedba i brza promjena alata za drugu vrstu keksa.
- Upravljanje pomoću PLC-a sa zaslonom na dodir te s mogućnošću memoriranja recepta.
- Brojne mogućnosti dodavanjem alata i uređaja.

V60 isporučuje se s jednom, dvije ili tri glave za doziranje. Kod izvedbe s dvije glave, one su identične. Moguća je naknadna ugradnja treće glave za doziranje tekućih tijesta ili punila. Stroj omogućava brzu promjenu vrste proizvoda





Depozitor / ekstruder V60

kombinirajući razne tehnike doziranja, na primjer, od proizvodnje s jednom dozirnom glavom do doziranja s dvije glave te trećom glavom za doziranje marmelade. Stroj je konstruiran tako da ima izuzetno kratak put od pumpi za doziranje do mlaznica. To omogućava veliku fleksibilnost masa koje se mogu dozirati kao i iznimnu točnost ekstruzije i doziranja.

Dodavanjem servo pogonjenog uređaja za rezanje žicom, ovaj stroj također omogućava proizvodnju žicom rezanih proizvoda s jednim ili dva tijesta.



Kućiče pumpi za doziranje





Tunelska peć

TUNELSKE PEĆI

Sve više i više potrošači konditorskih proizvoda u svijetu traže proizvode visoke kvalitete po niskoj cijeni. Mnogi od ukusnih konditorskih i pekarskih proizvoda proizvedenih na svjetskom tržištu danas zahtijevaju različite principe prijenosa topline i dodavanja vlage. Uz široki asortiman peći, pokrivajući konvekcijske peći, peći s direktnim izgaranjem plina (DGF - *direct gas fired*), radijacijske peći i hibridne peći, tvrtka **HAAS-MEINCKE** može ispuniti zahtjeve za najnaprednijim profilima pečenja. Tradicionalno, HAAS-MEINCKE peći poznate su po visokoj kvaliteti pečenja. Sve peći pružaju vrlo pouzdanu kvalitetu pečenja proizvoda, što se prvenstveno postiže vrlo preciznom kontrolom vlage, strujanjem zraka i distribucijom topline unutar peći. Spomenuta precizna kontrola i čini ove peći vrlo fleksibilnima. Moguće je kombinirati različite vrste peći i brzo ih prilagoditi želji kupca.

HAAS-MEINCKE uvijek je proizvodio peći koje su dobro izolirane i koje su u svjetskom vrhu kada govorimo o učinkovitosti. U zadnje vrijeme, posebna pozornost posvećuje se i uštedi energije kako bi se zadovoljile sve strože svjetske norme. S uređajem za povrat energije za konvekcijske peći, proizvođačima konditorskih proizvoda može se osigurati smanjenje potrošnje energije od 15%.

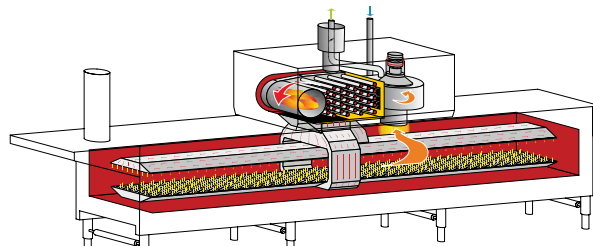
Sljedeća vrlo važna stavka, kao prednost ovih peći, je i kratko vrijeme instalacije. Svaki dan bez rada linije izgubljeno je

vrijeme proizvodnje. Peći tvrtke HAAS-MEINCKE dolaze predmontirane u modulima dužine 2 metra što osigurava kratko vrijeme instalacije. To znači da je vrijeme montaže svedeno na svega nekoliko tjedana u usporedbi s drugim proizvođačima gdje se obavlja montaža od jednog do dva mjeseca. Predmontaža modula peći također osigurava da se proizvodnja na ostalim linijama pored mjesta montaže može nesmetano odvijati.

Mnogi proizvođači konditorskih proizvoda u svijetu prepoznali su prednosti ovih peći. Svake godine diljem svijeta isporuču se oko 60 peći u veličinama do 4,2 m širine te do 120 m dužine.

Model konvekcijskih peći IFC – indirektno grijane, 80% svih proizvedenih peći

Pogodne za pečenje svih vrsta proizvoda: keksi, rolade (*layer cake*), pizze, pite.



IZDOJENO IZ PONUDE NIZOZEMSKJE TVRTKE BAKON

Inovativne tehnologije za doziranje, rezanje i glaziranje proizvoda

Pripremila:
Nika Mutak,
mag.ing.techn.aliment.
stručna suradnica u
Sektoru projektiranja i
opreme



- Svi strojevi proizvedeni su u skladu s najvišim standardima kvalitete, higijene i sigurnosti
- Brzina, preciznost rada te jednostavnost korištenja odlike su strojeva
- Visoko kvalitetan sigurnosni sustav sprječava pristup reznim površinama tijekom rada

BAKON[®]
FOOD EQUIPMENT

Tvrtka **BAKON** (Goes, Nizozemska) vodeći je proizvođač opreme za doziranje, rezanje i glaziranje proizvoda za pekarsku i slastičarsku industriju. BAKON proizvodi samostalne strojeve i strojeve unutar proizvodne linije te kompletne linije za proizvodnju slastičarskih proizvoda. Svi strojevi proizvedeni su u skladu s najvišim standardima kvalitete, higijene i sigurnosti.

U nastavku članka predstavljena su tri modela depozitora za doziranje nadjeva, ultrazvučna rezalica te dvije izvedbe transfer pumpe. Odlike ovih strojeva su brzina i preciznost rada te jednostavnost korištenja.

BD3 DEPOZITOR je najmanji model depozitora, stolne izvedbe, koji služi za doziranje raznih vrsta nadjeva.

Prednosti:

- ✓ Zauzima malo mjesta
- ✓ Brzina i preciznost doziranja
- ✓ Potpuno ispiranje - svi dijelovi koji dolaze u dodir s hranom mogu se oprati u perilici za suđe

- ✓ Brzo čišćenje i zamjena bez upotrebe alata
- ✓ Kapacitet doziranja od 10 mL do 550 mL (ovisno o veličini klipnog cilindra)
- ✓ Brzina i količina doziranja lako podesive pomoću okretnog gumba
- ✓ Izrađen od INOX-a

Mogućnost odabira veličine klipnog cilindra:

- Klipni cilindar 10 - 50 mL
- Klipni cilindar 36 - 90 mL
- Klipni cilindar 110 - 235 mL
- Klipni cilindar 220 - 550 mL





BD3 depositor

- ✓ Pneumatsko podešavanje visine
- ✓ Jednostavno čišćenje bez upotrebe alata.
- ✓ Kapacitet doziranja od 8 mL - 392 mL (ovisno o veličini klipnog cilindra)
- ✓ Brzina i količina doziranja lako podesiva pomoću okretnog gumba
- ✓ Izrađen od INOX-a

Mogućnost odabira veličine klipnog cilindra:

- Klipni cilindar 8 - 160 mL
- Klipni cilindar 20 - 392 mL

Opcije:

- Ručna mlaznica s crijevom
- Mlaznice koje sprječavaju kapanje mase

Tehničke specifikacije:

- Dimenzije stroja ovise o modelu
- Nije potrebna struja, samo komprimirani zrak
- Tlak zraka: 4 bara

Opcije:

- Ručna mlaznica s crijevom
- Vertikalna i horizontalna mlaznica
- Različiti oblici mlaznica
- Igle za punjenje nadjeva (primjerice kod krafni, muffina i sl.)

Tehničke specifikacije:

- Volumen lijevka 25 L
- Dimenzije stroja (D x V): 860 x 690 mm
- Nije potrebna struja, samo komprimirani zrak (70 L - 60 NL/min pri 4 bara)
- Tlak zraka: 4 bara
- Izrađen od INOX-a

BD5 DEPOZITOR je stroj za precizno doziranje svih vrsta polutekućih masa i pumpa visokih performansi. Stroj je spreman za uporabu za svega nekoliko minuta, a doziranje se vrši izravno iz posude za miješanje, spremnika ili kantice.

Prednosti:

- ✓ Opremljen ručnom mlaznicom - izuzetno pogodan za proizvodnju pojedinačnih proizvoda (kolači, muffini, deserti i sl.)
- ✓ Brzina i preciznost doziranja



BD5 depositor

BD7 DEPOZITOR je namijenjen za polutekuće proizvode, primjerice biskvitne mase, pekmeze, voćne nadjeve, kreme, krem sireve, umake, juhe i sl.

Prednosti:

- ✓ Brzina i preciznost doziranja
- ✓ Potpuno ispiranje - svi dijelovi koji dolaze u dodir s hranom mogu se oprati u perilici za suđe
- ✓ Kapacitet doziranja od 10 mL do 1100 mL (ovisno o veličini klipnog cilindra)
- ✓ Brzina i količina doziranja lako podesive pomoću okretnog gumba
- ✓ Električno podesiva jedinica za doziranje (podesiva na bilo koju visinu)
- ✓ Ručno podesiva visina radnog stola na stroju
- ✓ Jednostavno pomicanje stroja (4 kotača - 2 okretna i 2 s kočnicama)
- ✓ Izrađen od INOX-a

Mogućnost odabira veličine klipnog cilindra:

- Klipni cilindar 10 - 100 mL
- Klipni cilindar 36 - 180 mL
- Klipni cilindar 110 - 475 mL
- Klipni cilindar 220 - 1100 mL



BD7 depozitor



Opcije:

- Ručna mlaznica s crijevom
- Vertikalna i horizontalna mlaznica
- Različiti oblici mlaznica
- Igle za punjenje nadjeva (primjerice kod krafni, muffina i sl.)
- Dekorativne glave

Tehničke karakteristike

- Volumen lijevka 35 L ili 65 L
- Dimenzije stroja ovise o modelu
- Nije potrebna struja, samo komprimirani zrak (potrošnja zraka 250 L/min, ovisno o volumenu doziranja i broju doziranja/min)
- Tlak zraka: 4 bara
- Izrađen od INOX-a

NANO ULTRASONIC REZALICA namijenjena je rezanju svježih i duboko zamrznutih pravokutnih i okruglih proizvoda. Ovaj je stroj opremljen ultrazvučnim sustavom visoke kvalitete.

Stroj sadrži kontrolnu ploču ("touch screen" - zaslon osjetljiv na dodir). Proizvodi se ručno postavljaju na ploču za rezanje. Glava za rezanje ima ultrazvučni nož. Veličina noža može varirati ovisno o limovima ili proizvodima koje treba rezati. Precizno rezanje postiže se pomicanjem stola za rezanje pomoću servo motora po osi x-y ispod ultrazvučnog noža za rezanje koji je montiran na fiksni most s pomicanjem gore - dolje. Rezanje proizvoda je moguće u obliku pravokutnika, kvadrata i trokuta.

Prednosti:

- ✓ Brzina i preciznost zbog jedinstvene servo tehnologije
- ✓ Mogućnost postavljanja vlastitog uzorka rezanja (na zaslonu osjetljivom na dodir)
- ✓ Visoko kvalitetan sigurnosni sustav sprječava pristup reznim površinama tijekom rada
- ✓ Opremljen internetskim modemom za online podršku na mreži
- ✓ Pokretan na 2 okretna i 2 fiksna kotača
- ✓ Dostupan za različite veličine limova i modula

Tehničke specifikacije:

- Dimenzije stroja (D x Š x V): 1708 x 1115 x 1713 mm (standardni model)
- Potrošnja zraka: +/- 50 L/min pri tlaku od 6 bara
- Napon: 3 x 400 V + uzemljenje, 60 Hz
- El. priključak: +/- 2 kW.

Za pravokutne i okrugle proizvode:

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



Transfer pumpa



NANO ULTRASONIC rezalica

TRANSFER PUMPA namijenjena je prijenosu raznih vrsta nadjeva (voćni nadjevi s i bez komada voća, kreme, smjesa za muffine, torte i sl.) u spremnik ili u lijevak punilice. Ona omogućuje kontinuirani transfer smjese bez potrebe za ručnim podizanjem lonca sa smjesom. Moguće ju je postaviti na većinu lonaca za miješanje, a kotačići na kojima stoji olakšavaju njezin transport. Visina podizanja je podesiva pomoću pneumatskog regulatora. Pumpa se može lako rastaviti radi čišćenja, bez upotrebe alata. Izrađena je od INOX-a.

Dodatna oprema za transfer pumpu je optički senzor koji omogućuje održavanje razine nadjeva u lijevku, čime se postiže kontinuirana proizvodnja.

Tehničke specifikacije transfer pumpe za manje pogone i za veće industrijske pogone

Tehničke specifikacije		Transfer pumpa	Industrijska transfer pumpa
Dimenzije (D x Š x V)	mm	650 x 1000 x 2200 - 2900	1225 x 1300 x 2000 - 2900
Visina podizanja	mm	700	900
Dužina cijevi za usis nadjeva	mm	675	825
Promjer cijevi za usis nadjeva	mm	60	60
Kapacitet	L/min	do 36	do 48
Potrošnja komprimiranog zraka	L/taktu	0,9	1,2
Tlak zraka	bar	6	6



Industrijska transfer pumpa

PRESTIŽNA NAGRADA GRADA VARAŽDINA DODIJELJENA JE SVJETLANI MAKAJ

Temeljem pozivnoga Natječaja za dodjelu javnih priznanja Grada Varaždina, Predsjedništvo Richemont kluba podnijelo je prijedlog da se ovogodišnja **Nagrada Grada Varaždina** dodijeli **Svjetlani Makaj**, dipl. ing. prehrambene tehnologije i direktorici EKOS PEKARNICE iz Varaždina.

U ime tvrtke TIM ZIP i Richemont kluba Hrvatske, od srca čestitamo Svjetlani na osvojenoj prestižnoj nagradi.

Svjetlana je cijeli radni vijek, impozantnih 40 godina, usmjerila ka kontinuiranom radu na razvoju i unapređenju pekarske i slastičarske struke.

Od samih početaka profesionalnog razvoja pa sve do danas, krasi je jedna izuzetna vrlina, jedna velika ljubav prema struci, iskrena emocija i bistra iskra u oku koja se pojavljuje kada je riječ o profesiji kojoj je posvetila život.

Da je riječ o pravom pozivu, dokazuje iz dana u dana, jednako kao što je ustrajna u pomicanju granica i neprestanoj težnji boljemu i kvalitetnijemu.

Uvijek spremna zauzeti se za struku, pomoći mlađim generacijama, nesebično dijeliti svoje znanje i dosljedno slijediti suvremene trendove te tržištu nuditi premium kvalitetu kakvom se mogu pohvaliti samo najbolji, karakteristike su vrijedne pozornosti i divljenja.

Iskonska zaljubljenica u brašno, kruh i kolače, poštovana je i ugledna stručnjakinja koja kontinuirano podupire znanstveni, stručni, edukativni i umjetnički



razvoj profesije kao i međunarodnu razmjenu znanja, a sve za bolju valorizaciju struke i dobrobit društvene zajednice općenito.

Iskreno čestitamo Svjetlani i želimo joj da zauvijek ostane primjer mlađim naraštajima i svjetla točka našeg pekarstva i slastičarstva!

Čestitamo četvrtoj generaciji dobitnika!



Prije više od tri godine započela je čarobna priča o ljubavi, humanosti i empatiji, priča o pravедnosti, ustrajnosti i dobroti.

U spomen na mladog, vedrog i nadasve plemenitog Ivana koji je svojim djelima uljepšavao živote mnogih, a svojim primjerom svakodnevno mijenjao svijet, Zaklada Ivan Bulić kontinuirano potiče, olakšava i omogućuje onim najboljima u struci da postižu vrhunske rezultate, posebice u području pekarstva, slastičarstva i konditorstva.

Ovogodišnji Natječaj Zaklade Ivan Bulić uspješno je realiziran te je temeljem prijedloga Stručnog povjerenstva, koje je razmatralo čak 61 prijavu, Zakladna uprava na svojoj sjednici 11.11.2020. godine donijela **Odluku o dobitnicima stipendija i nagrada za akademsku godinu 2020./2021.**

Dobitnici stipendije u iznosu od 15.000,00 kuna godišnje su:

**Iva Mađarić
Katja Radolović
Laura Režek
Monika Bestvina**

(Stipendije za drugu godinu preddiplomskog studija)

**Renata Mavrić
Marko Iveša
Nikša Bekavac
Gloria Kovač**

(Stipendije za treću godinu preddiplomskog studija)

**Ana Pošćić
Jelena Kaurinović
Dora Kitonić
Amanda Gaši
Ena Buljubašić**

(Stipendije za prvu godinu diplomskog studija)

**Karla Kragić
Matija Pejčković Prekslavac
Katarina Varga
Karla Tomljanović**

(Stipendije za drugu godinu diplomskog studija)

Nagradu za najbolji diplomski rad s naslovom “Trajnost keksa bez šećera s dodatkom nusproizvoda prosa i heljde” u iznosu od 5.000,00 kuna osvojila je Ivana Kuzmić.

Godišnja nagrada Ivan Bulić za najbolji doktorski rad na temu “Razvoj bezglutenskoga kruha poboljšane arome, povećane prehrambene vrijednosti i produljene trajnosti” u iznosu od 7.000,00 kuna dodijeljena je dr. sc. Saši Drakuli.

Osim toga, dodijeljene su i **tri jednokratne potpore: Prehrambeno-biotehnoškog fakultetu Sveučilišta u Zagrebu** za sufinanciranje troškova sanacije Laboratorija za kemiju i tehnologiju žitarica uslijed štete uzrokovane poplavom, zatim **Obrtničkoj školi Osijek** za nabavu stroja za izradu i oblikovanje keksa, kao i pokrivanje troškova uvođenja trofazne struje te **Udrugi Farmica** za nabavu grijanih karantena za najmlađe nezbrinute životinje.



DOBITNICI STIPENDIJA I NAGRADA

AKADEMSKA GODINA 2020./2021.

GODIŠNJA NAGRADA
IVAN BULIĆ ZA NAJBOLJI
DOKTORSKI RAD



Saša Drakula

NAGRADA ZA
NAJBOLJI DIPLOMSKI RAD



Ivana Kuzmić

STIPENDIJA ZA DRUGU GODINU DIPLOMSKOG STUDIJA



Karla Kragić



Matija Pejković
Prekslavac



Katarina Varga



Karla Tomljanović

STIPENDIJA ZA PRVU GODINU DIPLOMSKOG STUDIJA



Ana Pošćić



Jelena Kaurinović



Dora Kitonić



Amanda Gaši



Ena Buljubašić

STIPENDIJA ZA TREĆU GODINU PREDDIPLOMSKOG STUDIJA



Renata Mavrić



Marko Iveša



Nikša Bekavac



Gloria Kovač

STIPENDIJA ZA DRUGU GODINU PREDDIPLOMSKOG STUDIJA



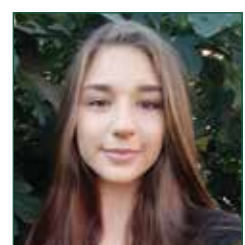
Iva Mađarić



Katja Radolović



Laura Režek



Monika Bestvina

...

Izvrсни uspjesi i postignuća četvrte generacije nagrađenih trebala su biti proglašena na najsvečanijem godišnjem okupljanju Ivanove Zaklade, međutim razvoj epidemiološke situacije uvjetovao je Odluku Zakladne uprave o odgađanju Svečane sjednice Zaklade Ivan Bulić zakazane za 2.12.2020. godine.

Obzirom na nemogućnost fizičkog okupljanja, a s ciljem da se ovim mladim i važnim ljudima uputi zaslužena pažnja, njihova postignuća predstavljena su u raznim tiskanim i elektroničkim materijalima objavljenima u prostorijama

i na web stanici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu kao i na web stranici Zaklade.

Zaklada će, ako to okolnosti dozvole, svečano uručenje nagrada upriličiti u lipnju iduće godine i još jednom ponosno čestitati i zahvaliti svima nagrađenima na doprinosu ukupnim ljudskim postignućima i cjelokupnoj društvenoj zajednici te im poželjeti još mnogo sreće, upornosti i volje u koračanju stazom izvrsnosti kojom su se tako odvažno uputili.

IMPRESIJE DOBITNIKA

Saša Drakula

“Iznimno sam počašćena dodijeljenom nagradom i srdačno zahvaljujem Zakladi Ivan Bulić na njoj. Posebno me veseli što se uloženi trud, rad i upornost prepoznaju i nagrađuju. Ova nagrada će mi zasigurno biti motivacija za nastavak ulaganja u vlastiti razvoj i napredovanje u svakom pogledu, kao i poticaj da i dalje dajem sve od sebe. Zbog nje se osjećam ponosno, posebno i ispunjeno. Predivno je što se golema tuga zbog gubitka voljene osobe usmjerava i pretvara u nešto tako pozitivno, kao što je ulaganje u mlade ljude podupiranjem njihovog obrazovanja i usavršavanja.”

Ivana Kuzmić

“Spoznaja da sam dobitnica Nagrade Zaklade Ivan Bulić za najbolji diplomski rad u meni je pokrenula lavinu sreće, ponosa i pozitivne energije. U izradu diplomskog rada uložila sam mnogo truda i vremena, a ponajviše volje te mi je veoma drago da je to prepoznala i Zaklada. Osjećam veliku zahvalnost prema svim članovima Zaklade zbog dodatnog samopouzdanja i optimizma koje mi je donijela ova nagrada te vjerujem kako ću, sada dodatno motivirana i ohrabrena, još više raditi na svom daljnjem razvoju.”

Karla Kragić

“Neopisiva je čast i zadovoljstvo biti nagrađena stipendijom od strane Zaklade Ivan Bulić. Zaklade koja se djelima, a ne samo riječima zalaže i bori za mlade, ambiciozne ljude, željne znanja i iskustva. Ponosna sam što sam primijećena kao jedna od onih koji će predstavljati Zakladu u najboljem svjetlu i svojom voljom, trudom i zalaganjem pokušati doprinijeti svojoj struci, biotehničkom području znanosti. Najveće hvala Zakladi i njenim podupirateljima na priznanju za dosadašnja postignuća, ali i vjetru u leđa za buduća. S ovakvom podrškom, ne sumnjam da će ih biti.”

Matija Pejković Prekslavac

“Iznimna mi je čast dvije godine zaredom biti prepoznata od Zaklade Ivan Bulić kao jedna od ambicioznih i marljivih studenata kojima krajnji cilj studiranja nije samo stjecanje diplome, već znanje i doprinos struci. Posebno sam sretna što sam dio zajednice koju osim struke veže i ljubav prema istoj te velika želja za napretkom. Prisustvovanje prošlogodišnjoj Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić potvrdilo mi je da sam na pravom putu te da se trud prije ili kasnije isplati. Veoma sam zahvalna članovima Zaklade što su mi omogućili takvo iskustvo i nagradu koju sam se i dosad trudila opravdati, te koju ću i dalje potvrđivati ulaganjem svoga maksimuma tijekom ove zadnje godine studiranja, kao i za vrijeme budućeg rada u struci.”

Katarina Varga

“Izrazito sam zahvalna i počašćena što je i ove godine Zaklada Ivan Bulić prepoznala moja postignuća te ih nagradila. Priznanje višegodišnjem trudu i upornosti za mene predstavlja značajnu kako financijsku tako i moralnu potporu za budućnost. Teško je riječima opisati velik ponos i osjećaj pripadnosti Vijeću izvrsnosti Zaklade, zajednici koja će svojim radom i trudom kontinuirano doprinositi razvoju struke.”



Karla Tomljanović

“Nakon primljene obavijesti da sam izabrana za stipendisticu Zaklade Ivan Bulić, koktel emocija bio je neprocjenjiv. Ta obavijest potaknula je u meni veliku sreću i zahvalnost. Smatram da mi je dobivanje stipendije svojevrсна nagrada za sav uloženi trud i žrtvovanje tijekom fakultetskog obrazovanja. Ovo mi je dodatna motivacija da u narednoj godini budem još bolja studentica i kvalitetnija osoba. Uvelike će mi olakšati studentski život i uvijek će me podsjećati kako se svaki trud kad tad isplati.”

Ana Pošćić

“Kada sam se prijavila na Natječaj za stipendiju Zaklade Ivan Bulić, nisam imala prevelika očekivanja. Međutim, kada sam primila vijest o osvajanju stipendije, bila sam zaista istinski sretna. Osjetila sam da su moj trud i rad nagrađeni, da je moje zalaganje prepoznato. Također, ova nagrada i financijska potpora pokazale su mi da se upornost i predanost kad tad isplate. Osim što će mi stipendija olakšati studiranje i omogućiti mi da se bolje posvetim učenju, također mi je i dodatna motivacija da budem još bolja studentica, ali i osoba – da doprinosim širenju ljubavi i radosti među ljudima, baš kao što je to učinio i Ivan.”

„Ljubljeni, ako je Bog tako ljubio nas, i mi smo dužni ljubiti jedni druge. Boga nitko nikada ne vidje. Ako ljubimo jedni druge, Bog ostaje u nama, i ljubav je njegova u nama savršena.“ 1 Iv 4, 11-12

Jelena Kaurinović

“Iznimna mi je čast i zadovoljstvo što sam ove godine izabrana za jednu od stipendistica Zaklade Ivan Bulić. Ponosna sam na svoja postignuća i sretna sam što su se uloženo vrijeme i trud isplatili. To mi daje motivaciju da se dalje nastavim usavršavati i pomicati svoje granice te biti što bolja u svemu što obavljam. Veliko hvala na pruženoj prilici i povjerenju!”

Dora Kitonić

“Kada sam saznala da sam odabrana za stipendisticu, osjećala sam se nadrealno, puna sreće i zadovoljstva. Posebno me usređuje što je moja prijateljica i kolegica također dobila stipendiju te zajedno možemo proslaviti naše fakultetske uspjehe. Veselim se svečanoj dodjeli stipendije i izrazito sam zadovoljna što Zaklada prepoznaje rad, postignuća i žrtvovanja studenata koji ustraju biti najbolji u svemu što rade.”



Amanda Gaši

“Kada sam primila informaciju da sam dobila stipendiju Zaklade, odmah sam osjetila ponos i sreću. Ponosna sam i sretna što se rad i trud cijene te što je upravo Zaklada to prepoznala. Zaklada mi je ovom stipendijom dala vjetar u leđa da nastavim i dalje marljivo raditi te da se trudim biti što bolji student i budući stručnjak u području nutricionizma, ali i što bolja osoba. Nadam se da ću svojim radom biti primjer i uzor drugim studentima te ih motivirati da i oni jednog dana zasluže biti stipendisti Zaklade. Sve u svemu, zahvalna sam što sam zaslužila ovu stipendiju i to ću pamtili do kraja života.”

Ena Buljubašić

“Stipendiju i potporu Zaklade Ivan Bulić, koju sam ove godine dobila po drugi puta, smatram svojim najdražim postignućem. Zaklada nije u potrazi samo za uspješnim i uzornim studentima na razini fakulteta, već joj je cilj, u spomen na Ivana, podržati one koji su dovoljno hrabri, motivirani, pozitivni i usredotočeni te im dati potvrdu da su na dobrome putu prema ostvarenju onoga što je najbolje i za njih i za zajednicu u kojoj žive. Osim što je to i jako veliko postignuće, ipak ću ga nazvati svojim „najdražim“ zbog sreće i ponosa koje osjetim kada osvijestim da sam dio onih koji su prepoznati kao nositelji stipendija i laureati Zaklade, a sve to zahvaljujući trudu, radu i dobroj volji.”

Renata Mavrić

“Vođena sam željom da doprinosim otkrivanju i usavršavanju načina na koji dobivamo i rukujemo nezaobilaznim faktorom života - hranom. Ta želja produbljuje se što više upoznajem marljive ljude koji se posvećuju istome ulaganju u znanje za bolju budućnost, stoga sam zahvalna da primanjem ove stipendije izvrsnosti imam priliku upoznati mnogo takvih osoba. Nažalost, Ivana neću moći upoznati, no imam osjećaj da smo djelomično upoznali ono za što se zalagao. Time sam potaknuta da grabim svo znanje koje mi je pruženo, da ne prestanem sa svojom potragom za daljnjim napredovanjem te da uvijek nesebično dajem sve od sebe u ono za što se zalažem.

Često se put obrazovanja čini dugim i nezahvalnim, no upravo zbog ljudi koji sačinjavaju ovu Zakladu shvaćam svrhu potrage za znanjem. Podrška i priznanje neopisivo su bitni za razvoj mladih ljudi žednih znanja jer upravo nam to potvrđuje da smo na pravome putu. Uistinu Vam hvala na podršci.“

Marko Iveša

“Stipendija Zaklade Ivan Bulić uistinu mi je velika pomoć i motiv više koji me „gura“ da još više učim, istražujem i trudim se, kako na fakultetu tako i u svakodnevnom životu. Svaka financijska pomoć je, posebice u otežanim gospodarskim uvjetima, itekako vrijedna no, ono što je još vrijednije je spoznaja da netko drugi vidi i cijeni vaš trud i rad. Izrazito mi je žao što se zbog trenutne zdravstvene situacije nećemo vidjeti na dodjeli stipendija kako bih vam uživo zahvalio na svemu što činite za nas mlade i rekao koliko se divim vašoj snazi duha koja je iz tragedije izdigla plemenitost u čast i spomen na Ivana. Kaže se kako je svaka kriza ujedno i prilika. Nama studentima preostaje jedino da još više učimo i radimo, a svima nama da se čuvamo i vidimo kada to bude moguće.“



Nikša Bekavac

“Biti počašćen drugu godinu zaredom i dobiti podršku ljudi koji cijene rad, učenje i zalaganje za bolje sutra neopisiv je osjećaj. Smatram da je ovo čvrst znak da idem u pravom smjeru u akademskom, ali i privatnom životu, a osjećaji časti, ponosa i sreće koji su me ispunili motiviraju me da dodatno težim ka izvrsnosti.

Kao dio Zaklade koja podupire napredak u jednoj od najneophodnijih industrija u svijetu, koja treba samo rasti i unaprjeđivati se kako bi prehrambeni proizvodi postali zdraviji i kvalitetniji, drago mi je da izvrsni imaju dodatnu motivaciju, koja nije samo financijska, već međusobno povezuje mlade ljude s istim načelima, ali i poslodavcima što im omogućuje napredak u budućnosti i isticanje pri zapošljavanju.

Lijepo je biti dio neke veće priče, a kada znam da je to priča o Ivanu i prenošenju njegovog nasljedstva u znanju, marljivosti i ambicioznosti, to čini tu priču još ljepšom i impresivnijom. Zaista hvala svima u Zakladi na podupiranju i omogućavanju ulaska u bolje sutra.“

Gloria Kovač

“Želja i upornost usmjerena prema razvitku prehrambene industrije dovele su me do odličnih rezultata na Fakultetu, a oni do Vas, Zaklade Ivan Bulić. Čitajući o svrsi i ciljevima Zaklade, shvatila sam Vaš plemeniti cilj pružanja pomoći mladim znanstvenicima da pronađu svoj put. Mogu reći kako mi je velika čast biti jedna od njih. Vijest o osvajanju Stipendije potaknula me da još više ustrajem u svojim naumima, da još više i kvalitetnije učim te da se trudim biti najbolja verzija sebe. Osjećaji sreće i radosti od tog trenutka ne prestaju jer mi je potvrđeno da sam dobra u onome što radim, a to je velika motivacija za moj daljnji put. Pomogli ste mi shvatiti kako su rad i volja najbitnije osobine za dobru budućnost, odnosno za to da jednog dana postanem vrsni stručnjak prehrambenog inženjerstva i na taj način povećam kvalitetu ljudskih života. Hvala Vam!“

Iva Mađarić

“Izuzetno mi je velika čast i ponos biti dio ambicioznih mladih ljudi koje Zaklada Ivan Bulić podupire. Potpora koju sam na ovaj način stekla potaknula me da se još više trudim te dajem sve od sebe ne bih li, u budućnosti, uspjela u ostvarenju svojih planova u prehrambenoj struci. Željela bih zahvaliti Zakladi što je prepoznala i nagradila moj trud te mi na taj način dala potvrdu da sam na pravome putu.“

Katja Radolović

“Pomisao da sam jedna od stipendista Zaklade Ivan Bulić svaki mi put izmami osmijeh na lice, a srce ispuni radošću i ponosom. Neizmjerne mi je drago što sam dobila priliku postati dijelom ovako plemenite priče te vlastitim radom, trudom i znanjem dati svoj doprinos promicanju ideja i ciljeva Zaklade, ali i samoga Ivana Bulića. Čitajući o Ivanovom liku i djelu, još mi je veća čast nalaziti se u društvu članova Zaklade i kolega koji svojom ambicioznošću, upornošću i izvrsnošću neprestano čine svijet boljim mjestom, upravo kao što je to i on činio. Značaj koji Zaklada ima za studente i mlade istraživače, čiji trud svake godine iznova prepoznaje i nagrađuje, najbolje se ogleda u njihovim brojnim uspjesima koje su postigli i onima koje će u budućnosti tek postići.

Ova Stipendija za mene predstavlja potvrdu mojih dosadašnjih postignuća i motiv za još veću ustrajnost, zalaganje te predanost cilju. Znati da iza sebe imam potporu članova Zaklade neopisiva je čast, ali i poticaj da u svom radu dam sve od sebe kako bih ispunila njihova očekivanja.“

Laura Režek

“Biti odabran stipendistom Zaklade iznimna je čast; to je dokaz vjere u budućnost koja stoji pred nama mladima, što je nešto na čemu sam neizmjerne zahvalna. Prepoznavanje

potencijala mladih ljudi, njihovo usmjeravanje te davanje šanse za daljnji razvoj, vrijednosti su za koje se Ivan zalagao te cilj same Zaklade. Stoga vjerujem da nagrađivanjem onih najboljih, Ivanovi ideali i pogledi na život ostaju sačuvani, a time i sama uspomena na njega.

Dobitak ove stipendije bit će mi podsjetnik da i u budućnosti nastavim nadilaziti nove prepreke i ostanem dorasla izazovima te budem još bolji student, a time i bolja verzija sebe, znajući da se uloženi rad i trud nagrađuju. Zbog ove nagrade, koja mi daje šansu za napredak, inspirirana sam i dalje težiti novim uspjesima te nastaviti ostvarivati svoju želju za znanjem. Hvala Vam na tome.“

Monika Bestvina

“Kad sam saznala da sam jedna od dobitnica stipendija, preplavio me osjećaj sreće i ponosa. Drago mi je što ću imati potporu za daljnje napredovanje u području nutricionizma. Podrška Zaklade Ivan Bulić daje mi još veću motivaciju da se trudim i proširim svoja gledišta. Također mi je drago što ću imati priliku sudjelovati na Svečanoj sjednici koja se, nažalost, odgađa, no vjerujem da će to biti jedinstven događaj za pamćenje.“

UGOVORNI I PRAVNI PODUPIRATELJI ZAKLADE

 **Agram Banka**

 **Alida**

 **AL-KO**
QUALITY FOR LIFE

 **BUHLER**



 **DUBRAVICA**

 **EKOS PEKARNICA** d.o.o.

 **ERSTE**

 **Diners Club**
INTERNATIONAL

 **EUROHERC**

 **Glazir**



 **MG**
FILM
DISTRIBUTION

 **NAŠE KLASJE**



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



 **Puratos**
Reliable partners in innovation

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

 **SVEPET**
pr eventni promocija

 **timzip**
prehrana - tehnologije - razvoj

 **TOMO VARGA**

 **VINCEK**
SLASTIČARNICI
Tradition & Quality Since 1977

 **Worenz Trading**
nuts, seeds & more



POTPORA PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOM FAKULTETU SVEUČILIŠTA U ZAGREBU | ZAHVALA PROF. DR. SC. DUŠKE ĆURIĆ, PROČELNICE LABORATORIJA ZA KEMIJU I TEHNOLOGIJU ŽITARICA



Poštovani članovi Zakladne uprave Zaklade Ivan Bulić, U ime svih djelatnika Laboratorija za kemiju i tehnologiju žitarica, naših doktoranada i studenata, kao i uprave Fakulteta, te u svoje osobno ime, veliko vam hvala na financijskoj pomoći namijenjenoj za sufinanciranje troškova sanacije Poluindustrijskog laboratorija za kemiju i tehnologiju žitarica uslijed štete uzrokovane poplavom koja se dogodila 24. srpnja 2020. u Zagrebu. Vaša donacija će nam omogućiti da laboratorij opremimo osnovnom opremom, namještajem, kemikalijama i priborom koji su nam neophodni za izvođenje nastave i provođenje istraživanja te za popravke poluindustrijske opreme koja je oštećena u poplavi.

Bez vaše potpore, praktična nastava i planirana istraživanja iz područja prerade žitarica kojima se bavimo bila bi prolongirana na neodređeno vrijeme, a to bi najviše utjecalo na kvalitetu nastave koju izvodimo i vještine koje naši studenti stječu u poluindustrijskom praktikumu. Također, bez vaše donacije ne bi bio moguć nastavak planiranih istraživanja u okviru znanstveno-istraživačkog projekta na kojem trenutno radimo i u okviru kojeg dvoje doktoranada izrađuje svoje doktorske radove. Stoga vam se još jednom zahvaljujemo što ste prepoznali naš laboratorij kao mjesto u kojem se obrazuju kvalitetni stručnjaci i znanstvenici iz područja prerade žitarica te nam svojom donacijom omogućili nastavak kontinuiranog rada u svim segmentima našeg djelovanja. Uređenje laboratorija, nabava opreme, pribora i kemikalija je u tijeku.

Posebno zahvaljujemo gospodinu Vladimiru Buliću, upravitelju Zaklade i predsjedniku Uprave tvrtke TIM ZIP d.o.o. Zagreb, koji je dodatno omogućio besplatan servis stradalih poluindustrijskih uređaja u našem laboratoriju, bez kojih nastavak našeg rada ne bi bio moguć.

I na kraju moram reći da je veliko zadovoljstvo i privilegija kontinuirano surađivati s djelatnicima tvrtke TIM ZIP d.o.o., članovima i podupirateljima Zaklade Ivan Bulić i članovima Richemont kluba Hrvatska, koji su pod vodstvom gospodina Vladimira Bulića, čovjeka nevjerovatne snage i intelekta, kreativne i pozitivne energije, u zadnjih 30 godine podigli i unaprijedili industriju prerade žitarica u svim segmentima te učinili da se izvrsnost u poslu, edukaciji i istraživanju, prepoznaje, cijeni i nagrađuje. Veliko vam hvala.



POTPORA OBRTNIČKOJ ŠKOLI OSIJEK | ZAHVALA PROF. MAJE ZORIĆ, RAVNATELJICE ŠKOLE

Vaša Zaklada i projekt nastali u spomen na iznimnu mladu osobu čiji je život, nažalost, ugašen prerano, vjetar su u leđa i poticaj svim mladim ljudima na izvrsnost, vlastiti razvoj, kreativnost i njegovanje pravih životnih vrijednosti.

Hvala osnivačima Zaklade što su se unatoč boli okrenuli mladim ljudima i omogućili im da vjeruju u svoje sposobnosti kao temelj njihovih daljnjih uspjeha.

Potpura Zaklade Ivan Bulić omogućit će našoj školi nabavu stroja za izradu i oblikovanje keksa, kao i pokrivanje troškova uvođenja trofazne struje za stavljanje u funkciju nove etažne peći nabavljene ove godine. Za naše učenike to predstavlja

moćnost stjecanja novih znanja, praktičnih vještina i povećanje kapaciteta proizvodnje pekarskih proizvoda u našem praktikumu. Time učenicima pružamo mogućnost da kroz djelovanje školske Zadruga prodajom vlastitih proizvoda unaprijede i razviju vještine prezentacije i promidžbe svojih proizvoda, što doprinosi i poticanju poduzetničkog duha.



Godina 2020. ostat će upamćena po mnogočemu. Manje ili više nesretna. Mi ćemo ju ipak zapamtiti kao sretnu. Dana 11.11.2020. postali smo registrirano Sklonište za životinje. Sjećamo se dana kada su nas u ime Zaklade Ivan Bulić posjetili Martina i Ivan. Bili smo na svojoj prvoj lokaciji (na kojoj smo mislili da će sve početi i završiti). Mislili smo da je to samo još jedan posjet u nizu, obilazak pasa, suosjećanje... Međutim, od toga dana, za nas su stvari krenule uzlazno. Pomislili smo; možda ipak uspijemo, sada imamo nekoga tko će nam pomoći. Odvažili smo se na neke veće korake, kupnju zemljišta, početak izgradnje... Kroz sav naš rad u stopu nas je pratila Zaklada, netko „od gore“ upravljao je i davao smjernice. Uspjeli smo! Ispunili smo zahtjeve Pravilnika.

Puno ljudi dolazi nas posjetiti, svakim danom sve više. Zna li što je najljepše? Ono što im prenosimo. Znamo koliko je teško jednoj udruzi oformiti sklonište; pitanja su uvijek ista: Kako ste uspjeli? Kako ste došli do financija? I onda, svakoga dana, Ivan živi. Pričamo im ono što smo od vas čuli i naučili o njemu. Govorimo koliko je napravio za svog kratkog života i koliko radi sada. Da - radi. Još uvijek je ovdje. Barem kod nas na Farmici. Rekli su nam da uvijek imamo osmijeh na licu kada pričamo o njemu, a priča je toliko tužna. U pravu su. Da nije bilo ružnoga, ništa lijepo danas ne bi mirisalo toliko lijepo. Sretni smo jer znamo da se i on veseli našem uspjehu. Širok osmijeh i sjaj u očima ne

može narušiti ni jedan birokratski problem, nitko nam to ne može uzeti, a sjećate se kako se Ivan smijao? Onako kako se rijetko tko danas smije - srcem i cijelim licem.

Ove godine Zaklada je omogućila Skloništu grijane karantene za najmlađe. Zna, to su one bebe koje vidate po kanalima, u kutijama, na cesti (ako ne okrenete glavu). Nema tog legla koje nije instant zaspalo kada bismo ga stavili u karantenu. Toplina, sigurnost, budućnost. Njima onda prepričavamo kako smo im sve to omogućili. Iznova onaj osmijeh i sjaj u očima dok zajedno grijemo šape i noge na Farmici.

Želim Vam reći da smo mi odlučili da je Ivan živ, opipljiv i jači od svega. To je snaga koju treba slaviti. Mogli bismo se zakleti da iznova proživljavamo njegov život. Njegova se plemenitost budi u svakome od nas, usmjeravajući nas u novi dan, ondje gdje je i sam stao. Nemjerljivo je ono što je napravio za nas, za studentsku mladost i sve Vas koji ste dio priče o Ivanu i Zakladi. Hvala što se danas zbog Vas osjećamo ovako ponosno.



Zašto je Zaklada Ivan Bulić posebno važna u životu stipendista



Stipendistica Zaklade Ivan Bulić i članica Vijeća izvrsnosti postala sam u akademskoj godini 2018./2019., odnosno na prvoj godini diplomskog studija. Tek sam tijekom te godine shvatila kolika je važnost poslovne suradnje i povezivanja s kolegama studentima te kolegama iz buduće struke. Kao članica Vijeća izvrsnosti, redovito sam se odazivala na sjednice i ostale susrete u organizaciji Zaklade; svi oni bili su ugodni, a istovremeno i korisni.

Dvije godine nakon što mi je dodijeljena stipendija, u jeku pandemije i velike gospodarske krize, postala sam magistra inženjerka prehrambenog inženjerstva. Iako su kolege koji su diplomirali godinu ranije nosili dobre vijesti (velika većina njih pronašla je posao u struci ili srodnoj djelatnosti), našoj generaciji ukupna 2020. godina nije išla u prilog. Osobno, krenula sam s prijavama za posao početkom rujna, 20-ak dana prije obrane diplomskog rada. Plan je bio poslati otvorene molbe velikom broju kompanija (Netko mora odgovoriti, zar ne?), prijaviti se u "talent" sustave velikih kompanija, pratiti natječeaje i, ono najplodonosnije, ponuditi svoj životopis Zakladi Ivan Bulić, ponovno s razmišljanjem: „Možda me se netko sjeti?“.

Nakon što sam se javila e-mailom, tajnica upravitelja Zaklade kontaktirala me sljedeći dan. Dva dana nakon poziva, već sam sjedila u istom onom uredu u kojem sam potpisala stipendiju u rujnu 2018. godine. U iskrenom razgovoru s gospodinom Bulićem, rekla sam mu da samo želim početi raditi što prije. Jasno mi je rekao da je kriza, ali da će pokušati kontaktirati svoje suradnike i kolege. Još smo iz ureda nazvali dvije velike hrvatske kompanije, od kojih je jedna odmah dala pozitivan odgovor. Mogu slobodno reći da je taj dan pokrenut kamenčić koji će izazvati lavinu!

Ipak, nije sve bilo toliko jednostavno. Ja sam i dalje pratila natječeaje, gospodin Bulić je i dalje kontaktirao svoje suradnike. Mjesec je bio kaotičan i, iskreno govoreći, negativno je utjecao na moje samopouzdanje (kojega mi ranije nikada nije nedostajalo). Ni na jednu otvorenu

zamolbu nisam primila odgovor. U okviru jednog natječaja pozvali su me na psihologijsko testiranje, nakon kojeg sam prošla u drugi krug, međutim kompanija se nakon toga više nikada nije javila. Na natječeaje sam većinom primala negativne odgovore jer nisam imala 2 godine traženog iskustva.

Da skratim priču, nakon mjesec dana potrage, jedna je velika hrvatska kompanija raspisala natječaj! Uklapala sam se u sve postavljene zahtjeve.

Kompanija je smještena u Zagrebu i tražili su „juniora!“

Zamolila sam gospodina Bulića da mi napiše preporuku u ime Zaklade, što je srdačno i vrlo brzo prihvatio.

Ostalo je povijest! :)

Jednom su nas iz Zaklade zamolili da na svojoj godini održimo predavanje o ciljevima i aktivnostima Zaklade kako bi privukla što veći broj mladih talentiranih inženjera. Sjećam se da je nakon tog predavanja profesorica (koja je na Fakultetu proglašena najboljom od strane studenata!) rekla da, iako mnoge na početku privuče ideja o novčanoj stipendiji, ovakve prilike zapravo stvaraju najbolji temelj za budućnost. Rekla je da svi mi tek trebamo shvatiti snagu dobrog kolege na poslu i dobrog prijatelja u životu. Ja sam imala tu sreću da sve to iskusim kroz Zakladu Ivan Bulić.



Richemont klub izabrao novu predsjednicu i primio dva nova člana

- **Svjetlana Makaj - nova predsjednica Kluba**
- **Donijeta je Odluka o izmjeni Statuta**
- **Jozo Bojanić iz tvrtke MLINPEK d.d. Bugojno i Igor Borovac iz tvrtke PIK d.d. Rijeka pridružili su se Klubu**

Ovogodišnja Izborna skupština Richemont kluba Hrvatske, planirana za travanj ove godine, održana je usred nepovoljnog razvoja zdravstvene krize tek pola godine kasnije, 17.11. uz obavezno poštivanje svih propisanih mjera zaštite među sudionicima.

Sjednicom je okončan mandat predsjednice Kluba **Renate Kruhan**, vlasnice PEKARNICE ZEMLJIČ iz Samobora koju je na funkciji naslijedila **Svjetlana Makaj**, direktorica EKOS PEKARNICE iz Varaždina.

Vlasnik SLASTIČARNICE VINCEK, **Stjepan Vincek** zadržao je funkciju potpredsjednika Kluba.

Dnevni red, financijsko izvješće kao i plan za narednu godinu jednoglasno su prihvaćeni.

Rukovodstvo Kluba osvrnulo se na aktivnosti realizirane u prvom tromjesečju godine, poput okupljanja predsjednika i članova Međunarodnog i nacionalnih klubova na sajmu SIGEP u Riminiju kao i na stručni seminar o belgijskim slasticama uspješno organiziran u Hrvatskoj.

Izraženo je žaljenje radi nemogućnosti sudjelovanja na raznim ovogodišnjim događanjima važnima za struku, koja su nažalost morala biti odgođena, poput sajma TIM ZIP EXPO, 6. nagradnog natječaja Zlatne ruke, kao i Simpozija „Budućnost kruha“ te radi otkazivanja organizacije božićnog seminara na temu „Pekarski proizvodi od kiselog tijesta i božićne slastice Srbije“.

Donijeta je Odluka o izmjeni Statuta prema kojoj je u budućnosti Skupštinu moguće, osim fizičkim okupljanjem članova, održati i telefonskim putem ili korištenjem neke od video aplikacija koja može povezati više sugovornika te na taj način sjednicu približiti uvjetima u kojima su članovi osobno prisutni.



Sjednica skupštine u epidemiološkim uvjetima

Pohvalno je istaknuti da su se Klubu pridružila dva nova člana: **Jozo Bojanić** iz tvrtke MLINPEK d.d. Bugojno i **Igor Borovac** iz tvrtke PIK d.d. Rijeka.

Nova predsjednica najavila je naporan rad Udruge u nadolazećem razdoblju te nastavak ustrajanja na kvalitetnijem pristupu i unapređenju profesije.

Podržane su ideje formiranja delegacije koja će zastupati interese članova Kluba u Ministarstvu zdravstva i Ministarstvu poljoprivrede kao i interes za financiranje pekarstva sredstvima EU fonda za razdoblje od 2021. do 2027. godine.



Svjetlana Makaj - nova predsjednica Kluba

Je li prodaja kruha izvediva putem interneta?

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.

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

- **E-trgovina ili prodaja robe putem Interneta smanjuje troškove, povećava lojalnost i doseg kupaca, pruža sigurnost prodavatelju i kupcu, olakšava isporuku proizvoda te povećava prosječnu potrošnju kupaca**
- **Prodavač povećava svoju internetsku prisutnost i vidljivost uvrštavanjem u mrežno tržište, čime štedi na resursima potrebnima za stvaranje i održavanje vlastite web stranice s online prodajom**

Charles Darwin rekao je: “Najjača vrsta nije ona koja preživljava kao ni ona najinteligentnija, već ona koja najbolje reagira na promjene.”

Trenutna situacija donijela je složen scenarij, posebice samozaposlenima i malim tvrtkama. Mnogi su novonastalu situaciju prepoznali kao priliku za preusmjerenje poslovanja, prilagođavajući se vremenu u kojem trenutno živimo.

U devedesetima, mnoge su tvrtke preusmjerile poslovanje unutar svojih djelatnosti; jedne iz nužde, a druge prepoznavši priliku za širenjem. Sve su doživjele značajan rast: ZARA u svijetu mode, NH u hotelijerstvu, IKEA u uređenju domova i ING u bankarstvu. Navedene tvrtke samo su neki od primjera. Dvadeset godina kasnije, za vrijeme krize 2008., NINTENDO je izumio konzolu za video igre izbacivši na tržište “Wii”, a APPLE je izumio mobilni telefon “iPhone”.

Uzevši u obzir da se proteklih godina prodaja kruha znatno smanjila, svjesni smo kako zdravstvena kriza može još negativnije utjecati na našu djelatnost. Svijet pekarstva svjedočio je zatvaranju brojnih

pekarskih poduzeća u svega nekoliko tjedana za vrijeme karantene, ponajviše zbog prekida rada velikih subjekata u svijetu ugostiteljstva i restorana. Oni u manjini uspjeli su nastaviti poslovanje prilagodivši se kupcima.

Pekarstvo je dio primarnog sektora koji osigurava opskrbu stanovništva hranom.

Ne bi li pekarskoj djelatnosti trebalo osigurati garanciju protiv zatvaranja ili pada prodaje? Pitamo se postoji li



alternativa koja bi spriječila negativan utjecaj zdravstvene krize, kako danas tako i u budućnosti. Možemo li se ugledati na druge tvrtke i djelatnosti koje su uspješno preusmjerile svoje poslovanje u prošlosti? Je li prodaja kruha izvediva putem Interneta?

Upoznati smo s prednostima Internetske mreže i promjenama distribucijskog sustava, budući da većina nas kupuje putem Interneta. Tko još nije rezervirao hotelsku sobu preko Interneta ili kupio proizvod na Amazonu? Tko nikada nije koristio APP za provjeru vremena ili Google adrese? U osnovi, alati su već dostupni, samo ih je potrebno prilagoditi našoj djelatnosti.

E-trgovina ili prodaja robe putem Interneta smanjuje troškove, povećava lojalnost i doseg kupaca, pruža sigurnost prodavatelju i kupcu, olakšava isporuku proizvoda te povećava prosječnu potrošnju kupaca.

Osim toga, internetske trgovine otvorene su za javnost 24 sata dnevno, nemaju geografska ograničenja, povećavaju broj kupaca, omogućavaju istraživanje kupaca i njihovog ukusa, povećavaju vidljivost poslovanja te stvaraju zajednice.

Svaka tvrtka ima mogućnost kreiranja vlastite web stranice s internetskom trgovinom ili pridruživanja zajedničkoj platformi koja nije ništa drugo negoli web stranica koja centralizira sve funkcionalnosti povezane s internetskom prodajom, čineći sve svoje značajke dostupne različitim korisnicima.

Konkretno - govorimo o stvaranju mrežnog tržišta.

Marketplace je engleski pojam koji se odnosi na tržište na kojemu korisnici pružaju informacije o proizvodima i zalihama, a transakcije provodi vlasnik sustava. Najpoznatija korištena internetska tržišta širom svijeta su Airbnb, Alibaba i Amazon.

Prodavač povećava svoju internetsku prisutnost i vidljivost uvrštavanjem u mrežno tržište, čime štedi na resursima potrebnima za stvaranje i održavanje vlastite web stranice s online prodajom. Pored toga, poboljšava pozicioniranje u tražilicama jer mrežno tržište ima više "klikova" od pojedinačne web lokacije. To bi bio dodatni prodajni kanal, koji bi također dao veću vjerodostojnost uvrštavanjem na popis nacionalnih pekara.

Da biste započeli posao na mrežnom tržištu, nužno je definirati poslovni plan koji će odrediti proizvode za prodaju, strategiju distribucije proizvoda te kupce i prodavače (B2B - Business-to-business, B2C

- Business-to-consumer). Ako se odlučite za direktnu distribuciju svojih proizvoda, znači da ćete biti zaduženi za neposrednu prodaju potrošaču, što možete učiniti putem internetske trgovine ili mrežnog tržišta.

Dvije najčešće opcije distribucijskog kanala za pekarstvo:

1. Tvrtka upravlja prijevozom proizvoda s vlastitim zaposlenicima i logistikom. Roba se obično nalazi u središnjem skladištu i drugim lokalnim sekundarnim skladištima.

2. Ugovorena je vanjska usluga dostave, poput DHL-a ili UPS-a koja je odgovorna za prijevoz robe. Ovdje su također potrebna središnja ili lokalna skladišta. U ovom slučaju štedi se na osoblju i prijevozu, iako je potrebno odricanje od kontrole nad aspektima koji osiguravaju pravovremenu i pouzdanu isporuku.

U oba slučaja, troškove distribucije, koji se dodaju na prodajnu cijenu, snosili bi potrošači. Kako bi troškovi distribucije potrošačima bili pristupačniji i zanimljiviji, preporučuje se da budu dodani na količinu kupnje. To znači sljedeće: što su veće količine i troškovi kupnje, niži su troškovi distribucije. Nije isto naplaćivati 1,5 Eura troškova distribucije na jedan komad ili na šest komada kruha. Ako, međutim, uz šest komada kruha kupac kupi i 12 peciva te 6 kroasana, postoji mogućnost odricanja od troškova distribucije zahvaljujući velikoj količini prodaje.

Jesmo li vas potaknuli na razmišljanje o mrežnom tržištu pekara vaše zemlje? Mislite li da bi prodaja zdravog kruha putem Interneta mogla pozitivno utjecati na vaše poslovanje?



O INOVATIVNOM KONCEPTU PEKARE U OKVIRU SUPERMARKETA TVRTKE DELHAIZE SERBIA RAZGOVARALI SMO S OLIVEROM GALAVIĆ, MENADŽEROM KATEGORIJE

Koncept koji pomiče granice očekivanja - kompletna pekarska proizvodnja odvija se unutar supermarketa

- Najnovija svjetska istraživanja pokazuju da je potrošačima, pored svježine i okusa, vrlo bitan i ambijent u kojem kupuju proizvod
- Sve se odvija na licu mjesta pred očima kupaca; od pravljenja zamjesa, oblikovanja proizvoda do finalnog pečenja i izlaganja
- Maxi pekari odlikuju ručno pripremljeni proizvodi, originalne recepture, najkvalitetniji sastojci i tradicionalna priprema kruha i peciva dostupna potrošačima po pristupačnim cijenama



OLIVERA GALAVIĆ
menadžer kategorije

INFO Tvrtka Delhaize Serbia članica je međunarodnog trgovačkog lanca Ahold Delhaize. Opišite ukratko poslovnu filozofiju tvrtke koja vas svrstava među tržišne lidere od trenutka dolaska u Srbiju 2011. godine.

Delhaize Serbia najveći je trgovački lanac u našoj zemlji, koji posluje kroz brendove Maxi, Mega Maxi, Tempo i Shop&Go. Konstantno radimo na proširenju asortimana, podizanju kvalitete, unaprjeđenju usluga i širenju maloprodajne mreže. Kao lider u poslovanju, tvrtka pokreće i kupce i partnere na nove inicijative radi boljitka cijele zajednice, a na lokalnom nivou širimo vrijednosti za koje se Ahold Delhaize zalaže globalno. Odgovornim poslovanjem i strateškim pristupom temama koje su važne za društvo ostvarujemo značajne rezultate uz brojne inicijative u području održivog poslovanja – od projekata u području zaštite životne sredine, preko podrške lokalnoj zajednici i akcijama koje su dovele do podizanja svijesti kod kupaca o važnosti zdravije prehrane. Uz sve to, prioritet je tvrtke svojim kupcima biti dobar susjed.

INFO Trend pečenja pekarskih proizvoda u prodajnom prostoru supermarketa sve je učestaliji na globalnoj razini, međutim vi ste ga nedavno proširili novim, inovativnim konceptom kompletne proizvodnje zanatskih proizvoda po tradicionalnim recepturama koja se odvija pred očima kupaca. Odakle potječe ova ideja realizirana u čak tri supermarketa u Beogradu (MAXI Beo Shopping centar, MEGA MAXI i MAXI Galerija Belgrade) i kakve je uspjehe polučila kod kupaca?

Naši kupci su navikli da u Maxi, Mega Maxi, Tempo i Shop&Go trgovinama uvijek pronađu svježe pečene kruhove i peciva. S novim konceptom ponudili smo nešto što pomiče granice očekivanja od tradicionalnog supermarketa, a to je vlastita proizvodnja pekarskih proizvoda unutar trgovine. Najnovija svjetska istraživanja pokazuju da je potrošačima pored svježine, koju smatraju sinonimom za kvalitetu, i okusa koji je nedvojbeno važan, vrlo važno da znaju gdje je i kada proizvod napravljen, a bitan im je i doživljaj koji im pruža sam ambijent u kojem kupuju proizvod. Također, posebno cijene proizvode koji su ručno rađeni i koji imaju



tradicionalnu vrijednost. Naša je ideja nastala upravo s ciljem da se odgovori na sve potrebe naših potrošača i da im se ponudi nešto što nije uobičajeno za supermarkete kod nas. Na ovaj smo način željeli kupcu omogućiti transparentan uvid u cjelokupan proces proizvodnje. Sve se odvija na licu mjesta pred njihovim očima, od pravljenja zamjesa, oblikovanja proizvoda do finalnog pečenja i izlaganja. Takvim načinom proizvodnje, potrošačima nudimo *artisan* kruhove i peciva koje su navikli pronalaziti samo u lokalnim susjednim pekarama.

Istraživanja potrošača rađena u ovim trgovinama pokazala su da bi čak 72% kupaca došlo ponovo u trgovinu zbog odjela pekare, što nam govori da su potrošači izuzetno zadovoljni novim konceptom.

INFO Oduvijek nastojite svojom ponudom zadovoljiti i tradicionalnog i modernog kupca. Koji su to proizvodi nezaobilazan dio vašeg svakodnevnog asortimana? Hoće li uz cjelodnevnu ponudu svježih pečenih proizvoda i polugotovi smrznuti asortiman ostati važan segment poslovanja?

U okviru Maxi pekare kupci mogu pronaći 20 artikala koji se ručno proizvode u pekari, 12 različitih kruhova među kojima je i nekoliko vrsta *ciabatta*, kao i oni pripravljeni

od raznih vrsta brašna i sjemenki. Posebno smo ponosni na *Heljdin kruh s orasima*, *Obiteljski zlatni kruh*, napravljen od 10 spojenih komada tijesta, *Domaći kruh s krumpirom*, kao i *Baltički kruh* s raženom pastom i raženim kiselim tijestom. Kada su u pitanju peciva, u asortimanu postoji kombinacija tradicionalnih proizvoda, poput đevreka sa slaninom i nečeg potpuno novog kao što je bijelo pecivo s vanilijom i belgijskom čokoladom. Pored proizvoda koji se proizvode u samoj pekari, kupcima je na raspolaganju i dio tradicionalnog asortimana Maxi pekare na koji su navikli, kao što su *bagueti* i somuni, ali i pakirani kruhovi pod brendom Maxi pekara kao što su Glukofit, Krono kruh i mnogi drugi.

INFO Kvalitetna usluga okosnica je vašeg poslovanja. Koje su to vrijednosti koje vašu proizvodnju i konačne proizvode izdvajaju u odnosu na konkurentske?

Maxi pekaru odlikuju ručno pripremljeni proizvodi, originalne recepture, najkvalitetniji sastojci i tradicionalna priprema kruha i peciva dostupna potrošačima po pristupačnim cijenama. Pored toga, ono na što smo posebno ponosni i što čini srž kvalitetne usluge i proizvoda, svakako je izuzetno kvalitetan i profesionalan tim pekarskih majstora i kolega iz trgovina koji su svakodnevno na usluzi našim kupcima.



INFO Trendovi zdravije prehrane sve su prisutniji na globalnom tržištu. Razvijate li i vi svoju ponudu u tom smjeru?

Delhaize Serbia strateški pristupa temi zdravije prehrane tako da je i fokus naše pekare usmjeren ka zdravijim proizvodima. Pored asortimana koji se ručno priprema i peče u supermarketu, u ponudi imamo i kruhove pod našim Nature's Promise brendom koji je ekskluzivno prisutan u Maxi, Mega Maxi, Tempo i Shop&Go trgovinama. Naš fokus je da kupcima ponudimo ne samo proizvode koji su „free from“ nego i proizvode koji im donose dodatnu vrijednost, koji su izvor vlakana, proteina, vitamina i minerala. Nature's Promise kruhovi spravljeni su od prirodnog kiselog tijesta i velikog broja žitarica, zahvaljujući kojima imaju bogatu nutritivnu vrijednost. U svom sastavu ne sadrže aditive, umjetna bojila i arome, a izvor su vlakana i proteina. U ponudi se nalazi pet različitih vrsta kruhova koji se peku kod nas u pekari, a od pakiranih proizvoda u asortimanu mogu se pronaći Nature's Promise organski i Bezglutenski kruh.



INFO Imaju li spomenuti supermarketi uz mini pekare još neke novitete koji potrošačima pružaju dodanu vrijednost i obogaćuju ukupno iskustvo kupovine?

Trudimo se oslušivati potrebe potrošača i kontinuiranim uvođenjem noviteta u naše trgovine kupcima omogućiti najbolje iskustvo kupovine. Ova godina, iako izazovna kako za život tako i za poslovanje, donijela nam je i nekoliko lijepih stvari te obogatila naš lanac za još nekoliko trgovina koje širinom asortimana i inovacijama odgovaraju svim potrebama jednog suvremenog kupca. Pored svježih kategorija voća, povrća, mesa, ribe, delikatesa i sireva na koje su naši kupci navikli, ove trgovine obogaćene su i dodatnim destinacijama za kupovinu. Tako kupci, osim u mirisu svježeg peciva pripravljenog ispred njihovih očiju, mogu uživati i u svježim cijedenim sokovima iz Juice bara, pažljivo odabranom asortimanu zdravijih proizvoda, ali i širokom izboru koji nude vinski podrum i pivski bar. Još jedna destinacija na koju smo posebno ponosni jest *Kuća sira* koja krase naš Maxi supermarket u okviru tržnog centra Galerija, gdje sve kupce očekuju pažljivo odabrani sirevi iz cijelog svijeta.

INFO Veliku pažnju posvećujete društveno odgovornom ponašanju pa stoga ne čudi informacija da ste i za one najugroženije skupine, osobe s invaliditetom, osigurali uvjete u kojima će na kvalitetniji način moći obavljati svoju kupnju. Opišite nam pogodnosti koje ste osigurali za socijalno uključivanje ove marginalizirane skupine.

Tvrtka Delhaize Serbia strateški je usmjerena poštivanju različitosti i uključivosti. Trudimo se našim kupcima osigurati novo iskustvo kupovine pa je tako jedan od naših najnovijih hipermarketa, Mega Maxi, dodatno prilagođen osobama s invaliditetom.

Svakog su dana, od 14 do 15 sati, u ovoj trgovini mirni sati, sa smanjenim osvjetljenjem, uz tihiu muziku, prilagođeni posjetiteljima osjetljivima na nagle senzorske promjene. Dodatna pogodnost su i gumb za pomoć pri obavljanju kupovine, kao i prioritarna blagajna za osobe s invaliditetom. Noviteti uvedeni u Mega Maxi trgovini samo su prvi u nizu aktivnosti ka stvaranju još boljeg mjesta za kupovinu svim kupcima.

Tvrtka zapošljava oko 250 osoba s invaliditetom, a 2018. godine bila je i dobitnik nagrade na europskom nivou „Disability Matters Europe“ koju tvrtka Sprinboard dodjeljuje onim tvrtkama koje predstavljaju uzor u ovom području. Postoji i vrlo razvijena suradnja s brojnim organizacijama koje pružaju podršku osobama

s invaliditetom, a kako bi se dodatno promovirala tema i ukazalo na važnost iste, svake godine interno se obilježava i Nedjelja različitosti.

INFO Tvrtnica TIM ZIP bila je strateški poslovni partner na opremanju pekara i puštanju u rad strojeva i peći potrebnih za neometanu proizvodnju u MAXI supermarketima u Beogradu, a u tijeku su novi zajednički projekti u još nekim prodavaonicama u Srbiji. Što se sve od opreme nalazi u vašim pekarama i koja je razina zadovoljstva ukupno ostvarenom suradnjom? Biste li preporučili TIM ZIP kao poslovnog partnera?

Novi koncept pekare ima sve što ima i jedna mala zanatska pekara koja sama proizvodi svoje kruhove i peciva. Tu su mijesilice za zamjes, fermentacijska komora i retarder za odmaranje tijesta, etažne i konvekcijske peći, dijelilice za obična i meka tijesta i sva ostala oprema potrebna za funkcioniranje jedne proizvodnje.

S TIM ZIP-om surađujemo od samog početka projekta i zaista imamo samo riječi hvale. Njihova ekspertiza i način kojim su pristupili ovom projektu omogućili su nam uspješno otvaranje i funkcioniranje do sada već tri pekarska pogona. Vrlo smo zadovoljni svime što smo do sada zajedno postigli i svakako bismo preporučili TIM ZIP kao poslovnog partnera.

INFO Možete li komentirati aktualni trenutak srpskog pekarstva?

Pojava korona virusa imala je značajan utjecaj na potrošače i na njihov način obavljanja kupovine, što nije zaobišlo ni pekarstvo u cijeloj Srbiji.

Zamjetne su promjene navika potrošača koji sada radije biraju pakirane proizvode s dužim rokom trajanja od svježeg peciva i kruha.

U našim su trgovinama poduzete i osigurane sve potrebne mjere u skladu s trenutnom situacijom,

što se odnosi i na pekarsku proizvodnju. Kako bismo omogućili sigurnu kupovinu, na pozicijama na kojima se izlažu kruhovi proizvedeni u pekari implementirani su transparentni poklopci, a potrebna zaštita primijenjena je i u svim drugim segmentima, poput vrećica koje pokrivaju cijeli proizvod, zaštitnih rukavica i sredstava za dezinfekciju ruku na odjelu.

INFO Iako je u vrijeme sveprisutne epidemiološke i gospodarske krize vrlo nezahvalno prognozirati tijek poslovanja, našim bi čitateljima bilo zanimljivo čuti i pokoju riječ o vašim budućim planovima i projektima.

Moramo nastaviti s odgovornim ponašanjem, na prvom mjestu i dalje voditi računa o mjerama zaštite. Zdravlje i sigurnost naših zaposlenika i kupaca i dalje su na mjestu broj jedan. Uza sve izazove, okrenuti smo širenju naše maloprodajne mreže i unaprjeđenju poslovanja, uz pružanje doprinosa ciljevima u području zaštite životne sredine.

Također, ne odustajemo od toga da u mnoge naše akcije uključujemo i kupce jer znamo koliko je doprinos svakog od nas pojedinačno nemjerljiv.



IZ STRUČNOG PRIRUČNIKA

Pikantne torte i deserti

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”

Kada se govori o tortama i desertima, najviše ljudi odmah pomisli na nešto slatko, na kremu ili tučeno vrhnje. Međutim različite vrste torti mogu biti pripremljene s potpuno pikantnim nadjevom.

Poznajete li neku jako začinjenu tortu?



Torta sa šunkom i kremom od tučenog vrhnja

Primjer recepta:

torta sa šunkom i kremom od tučenog vrhnja

- 1 000 g mascarpone
- 150 g žumanjak
- 600 g šunka (u finim kockicama)
- 500 g ruska salata
- 50 g vlasac
- 10 g želatina
- 700 g tučeno vrhnje
- kuhinjska sol, papar, miješani začini

Torte sa začinskim nadjevom

Torta sa šunkom i kremom od vrhnja prikazana na slici na prvi se pogled doima kao hranjivi snack-proizvod:

- površina obložena kriškama kuhane šunke u hladetini,
- nadjev sa šunkom i kockicama povrća,
- malen udio podloge za torte.

Pikantni nadjev za tortu ne sadrži samo začine nego i druge sastojke (tablica).

Torta se proizvodi na sljedeći način:

- sastojci za kremu od vrhnja (bez vrhnja) međusobno se glatko izmiješaju i povežu tekućom želatinom,
- u glatko smjesu potom valja umiješati istučeno vrhnje,
- kriške kuhane šunke staviti u plastični prsten za torte i slobodnu površinu premazati ruskom salatam,
- kao nadjev nanijeti kremu od vrhnja i potom pokriti podlogom od prženog tijesta ili podlogom od prhkog tijesta,
- nakon skrućivanja, tortu treba okrenuti i tada površinu šunke zasjajiti hladetinom.

Torte s pikantnim nadjevom prvenstveno se mogu nuditi u kavanama za konzumaciju na licu mjesta, ali i za *buffet obroke* kod kućnih proslava. Jednostavniji za rukovanje i sa širim mogućnostima primjene su deserti identičnog sastava.

Deserti sa začinskim nadjevom

Deserti sa začinskim nadjevima pripremaju se iz različitih tijesta i masa, najčešće u malim oblicima i sitnim korpusima.

Primjer: Deserti s proizvodima od kuhano-pržene mase

Sitni ekleri i princes krafne pogodni su za nadijevanje s pikantnim pripravcima. Kod toga se svakako mora paziti da nadjevi nisu prevlažni i preteški jer se inače proizvodi potpuno ovlaže. Pritom korpusi kuhano-pržene mase upiju toliko vlage da se deserti ovlaže i nisu više za prodaju.



Labudovi od prženog tijesta s kremom od sira

Labudovi iz kuhano-pržene mase prikazani na slici nisu samo dekorativni; nadjeveni lagano začinjenom kremom od sira i tučenog vrhnja imaju veliku hranjivu vrijednost.

Nadjevi od pikantne kreme od vrhnja stabiliziraju se na isti način kao i slatki pripravci, sa želatinom.

Primjer: Deserti s proizvodima od lisnatog tijesta

Za nadijevanje pikantnim kremama pogodni su svi nezaslađeni proizvodi od lisnatog tijesta (paštete, schilerove lokne i tortice iz lisnatog tijesta sa sirom).

Budući da je lisnato tijesto po svom sastavu vrlo bogato masnoćom, nadjevi za deserte moraju biti vrlo lagani. Primjer za to je krema od vrhnja s jabukama i hrenom.

Primjer recepta:**krema od vrhnja s jabukama i hrenom**

- 500 g jabuka
- 500 g hren (naribani)
- 150 g bijelo vino
- 50 g limunov sok
- 20 g želatina
- 300 g tučeno vrhnje (nezaslađeno)
- kuhinjska sol, papar

Ta krema od vrhnja priprema se na sljedeći način:

- jabuke u bijelom vinu i limunovom soku kuhaju se na pari i nakon toga se pasiraju.
- pasirana masa pomiješana s hrenom i žumanjkom zagrije se na vodenoj kupelji i poveže tekućom želatinom,
- prije povezivanja, u ohlađenu masu umiješa se istučeno vrhnje.

Proizvodi od lisnatog tijesta za pikantne deserte moraju biti svježiji (ili se prije nadijevanja regeneriraju). Ponuda gotovih deserata vremenski kratko traje.

Primjer: Deserti s proizvodima od prhkog tijesta

Vrlo stabilni mali deserti mogu se proizvesti s oblikovanim ljuskama od lisnatog tijesta.



Pikantni deserti od prhkog tijesta

U proizvodnji tih deserata mogu se primijeniti različite tehnike koje olakšavaju rad (slike na sljedećoj stranici):

- Oblici od prhkog tijesta mogu se oblikovati odgovarajućom šablonom.
- Oblike od prhkog tijesta lako je zaštititi od namakanja tako da se na površinu pištoljem tanko nanese neutralna masnoća.
- Tekuće hladetinaste osnove mogu se prije stavljanja komadića nadjeva jednostavno i čisto nadjenuti dozirnim lijevkom.
- Desertne mase mogu se nadijevati dresirnim vrećicama, a suvišak mase se odstrani strugačem koji se povlači po šablona.

- Površine gotovih deserata mogu se još u šablone zasjajiti hladetinom, a prije završetka stavlja se dekoracija.

Pikantni nadjevi – s visokim higijenskim rizikom

Lako pokvarljivi nadjevi od vrhnja i kreme su u higijenskom smislu još više opterećeni kada se u te mase umiješaju dodaci koji su podložni kvarenju mikroorganizmima.

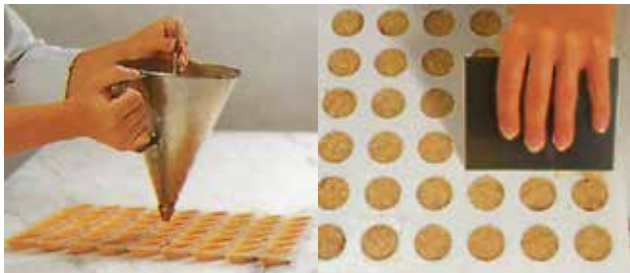
Zbog toga je za pripremu pikantne kreme i nadjeva koji sadrži tučeno vrhnje potrebna najveća čistoća. Takvi proizvodi se proizvode i prerađuju u hladnom prostoru bez brašnene prašine. Svi dodaci moraju biti svježiji i čuvani u hladnom prostoru.

Torte i deserti s toplinski neobrađenim pikantnim nadjevima smiju se konzumirati samo na dan proizvodnje i čuvaju se u hladnom prostoru na temperaturi od najviše +7 °C.



Postavljanje šablone

Kalupići izolirani masnoćom



Nadijevanje tekuće hladetine

Izravnavanje mase strugačem



Prskanje hladetinom

Stavljanje dekoracije

IMPRESIVAN TRADICIONALNI KALENDAR

„KRŠKE KRASOTICE“

Dugogodišnji poslovni partneri koje prati vrlo uspješna suradnja, austrijska tvrtka DIAMANT PURATOS i TIM ZIP i ove će godine razveseliti brojne pekare i slastičare velikim koloritnim kalendarom za 2021. godinu.

Zidni kalendar s naslovom „Krške krasotice“ sadrži 13 fotografija prekrasnih hrvatskih slapova, izvora i ušća rijeka te jezera.

Hrvatske regije Lika i Dalmacija poznate su po čarobnim pejzažima te iznimnim prirodnim blagodatima kao što su brojni veličanstveni slapovi, brzaci i mirna korita rijeka.

Očaravajuću prirodnu ljepotu impresivnim je foto-grafskim snimkama zabilježio **Željko Rupić**, zaljubljenik u svijet prirode i nekadašnji glavni urednik časopisa INFO.

Krajobrazne posebnosti upotpunile su inspirativne fotografije pekarskih i slastičarskih proizvoda iz foto produkcije tvrtke DIAMANT PURATOS.



Biblioteka "Kruh za život"



MAJSTORSTVO PEČENJA

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

ŠESTA KNJIGA U PRIPREMI



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

NOVA PALETA PROIZVODA U PONUDI

DIAMANT STAR SELECTION

Pripremio:
Jaroslav Pilat, dipl.ing.
voditelj tehnološke
primjene



- **Potrošači žele proizvode tradicionalnog ili egzotičnog okusa s manje kalorija i soli, a s više vlakana, cjelovitih žitarica, sjemenki i proteina**
- **Star selection proizvode odlikuje izuzetna kvaliteta, produljena svježina i odličan okus**



Tvrтка DIAMANT PURATOS provela je zanimljivo istraživanje koje je pokazalo kako potrošači u današnje vrijeme sve više mijenjaju prehrambene navike i način života te se žele zdravije hraniti. Istraživanje je provedeno na 17 000 ispitanika u 40 zemalja, a većina potrošača izjavila je kako želi konzumirati pekarske i slastičarske proizvode koji su zdravi, cjenovno pristupačni, lokalni, održivi, svježiji i zapakirani. Žele proizvode tradicionalnog ili egzotičnog okusa s manje kalorija i soli, a s više vlakana, cjelovitih žitarica, sjemenki i proteina.

Temeljeno na najnovijim trendovima i željama potrošača, DIAMANT PURATOS razvio je paletu proizvoda pod nazivom **Diamant Star selection**.

Pripravljeni u skladu s prehrambenim trendovima, **Star selection** proizvode odlikuje izuzetna kvaliteta, produljena svježina i odličan okus.

U ovom broju časopisa predstaviti ćemo četiri *zvjezdana* proizvoda: **Ambru soft, Waffel mix, Italiano i Cheesecake top**.



Područje primjene: kruh, pecivo, zapakirani proizvodi.

Doziranje: 1% na brašno.

Prednosti: dugo zadržavanje svježine, atraktivan volumen proizvoda.



Pšenično brašno T-550	100 kg
Kvasac	3 kg
Biljno ulje	3 kg
Sol	1,8 kg
AMBRA SOFT	1 kg
Šećer	1 kg
Voda oko	55 L

Miješanje: 4' sporo + 5' brzo.

Temperatura tijesta: 26 - 28 °C.

Odmaranje tijesta: 5 minuta.



Odvaga: 220 g x 4, ovisno o veličini kalupa.

Fermentacija: 60 minuta na 35 °C / 75% r.v.

Vrijeme pečenja: 35 – 40 minuta.

Temperatura pečenja: 235 °C s padom na 210 °C.



Dijamant Star Selection Hamby pecivo

Pšenično brašno T-550	100 kg
Maslac	10 kg
Šećer	8 kg
Kvasac	4 kg
Mlijeko u prahu	2,5 kg
Sol	1,8 kg
AMBRA SOFT	1 kg
Voda oko	50 L

Miješanje: 2' sporo + 8' brzo.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Odmaranje tijesta: 5 minuta.

Odvaga: 80 g.

Fermentacija: 60 minuta na 35 °C / 75% r.v.

Vrijeme pečenja: 10 minuta.

Temperatura pečenja: 220 °C.



Područje primjene: vafli.

Doziranje: 100 %.

Prednosti: jednostavna i brza priprema, ugodan miris, atraktivna boja, izvanredan okus, mekoća.

Dijamant Star Selection Vafli

WAFFEL MIX	1 kg
Voda ili mlijeko	0,8 kg

Miješanje: oko 3 minute dok masa ne postane glatka.

Doziranje: masu dozirati na zagrijani pekač za vafle prethodno premazan otopljenim maslacem.

Pečenje: ovisi o veličini pekača za vafle kao i debljini vafila. Pečenje na pekačima za domaćinstvo traje oko 3 minute za masu od 100 g.

Nakon pečenja nadijevati po želji sa sladoledom, svježim voćem ili voćnom kašom, tučenim vrhnjem, otopljenom čokoladom ili medom.



Diamant Star Selection Ciabatte

Pšenično brašno T-550.....	100 kg
ITALIANO.....	5 kg
Kvasac.....	2 kg
Sol.....	1,8 kg
Voda (hladna).....	80 L

Miješanje: 4' sporo + 12' brzo, vodu dodavati postepeno.

Temperatura tijesta: 26 – 28 °C.

Odmaranje tijesta: 60 minuta, u plastičnim nauljenim posudama.

Odvaga: 250 g.

Fermentacija: do 20 minuta u prostoru pekare.

Vrijeme pečenja: oko 20 minuta.

Temperatura pečenja: 240 °C, naparavanje nakon 20 sekundi.



Područje primjene: ciabatte, bagueti i brusketi.

Doziranje: 5 % na brašno.

Prednosti: jednostavna i svestrana primjena, izvorni okus, privlačan izgled, sadrži jedinstveno kiselo tijesto.

Diamant Star Selection Baguetti

Pšenično brašno T-550.....	100 kg
ITALIANO.....	5 kg
Kvasac.....	2 kg
Sol.....	1,8 kg
Voda (hladna).....	70 L

Miješanje: 2' sporo + 12' brzo, vodu dodavati postepeno.

Temperatura tijesta: 26 – 28 °C.

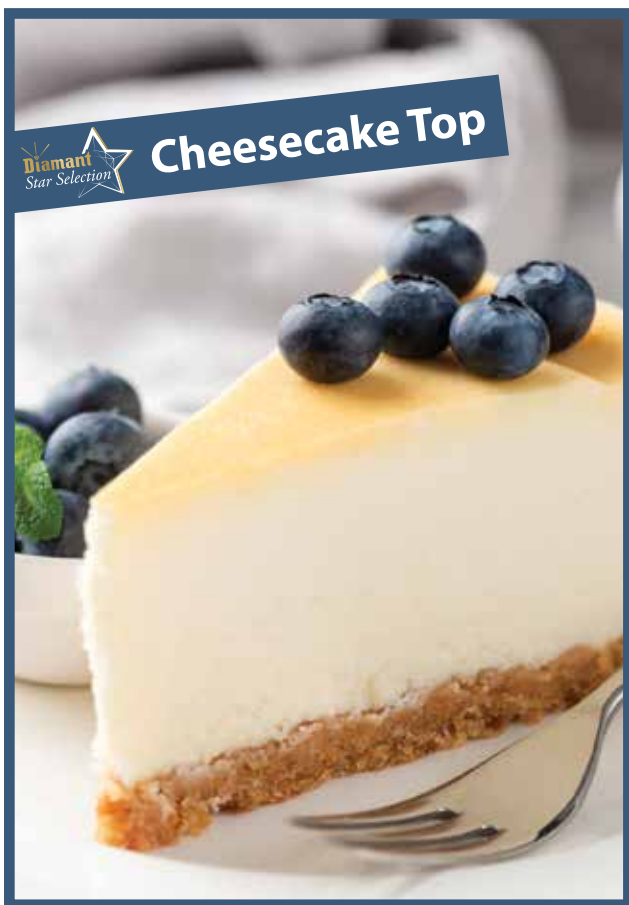
Odmaranje tijesta: 40 minuta.

Odvaga: 360 g.

Fermentacija: 40 minuta na 35 °C / 75% r.v.

Vrijeme pečenja: 25 minuta.

Temperatura pečenja: 240 °C s padom na 220 °C, naparavanje nakon 20 sekundi. Zadnjih 10 minuta otvoriti odvod pare.



Maslac rastopiti na laganoj vatri i dodati šećer. U rastopljeni maslac dodati mljevene kekse i dobro izmiješati. Tako zamiješano dobro utisnuti u kalup u koji je stavljen papir za pečenje.

Vrijeme pečenja: 4 min.

Temperatura pečenja: 250 °C, bez napanavanja.

NADJEV

Svježi sir.....1,8 kg

Svježe mlijeko.....1,05 kg

Jaja.....0,6 kg

CHEESECAKE TOP.....0,5 kg

Ulje ili otopljeni maslac.....0,3 kg

Miješanje: oko 3 minute dok masa ne postane glatka.

Doziranje: masu dozirati na djelomično pečenu podlogu od prhkog tijesta i peći.

Vrijeme pečenja: oko 50 minuta.

Temperatura pečenja: 190 °C, bez napanavanja.

Temperatura sredine tijekom pečenja treba dostići 85 °C.

Na podlogu ispod kreme sa sirom može se rasporediti voće ili groždice.

Umjesto sira, za kremu se može koristiti jogurt, vrhnje ili krem sir.

Ovisno o vrsti sira, konzistencija kreme može se regulirati pomoću CHEESECAKE TOP-a.



Područje primjene: cheesecake.

Doziranje: prema recepturi.

Prednosti: termostabilnost prilikom pečenja i smrzavanja, primamljiva boja s laganim posmeđivanjem, punina i sočnost okusa, ugodna svježina.



(za lim 60 x 20 cm ili 2 torte ø26 cm)

PODLOGA

Mljeveni kekse.....0,4 kg

Rastopljeni maslac.....0,24 kg

Šećer.....0,02 kg

MLJEVENI PRAH ROGAČA – NOVI PROIZVOD U PONUDI

Rogač- mahunarka zlata vrijedna

Pripremila:
Ana Breški,
mr.ing.techn.aliment.
voditeljica tehnološke
primjene



- Omiljena namirnica naših prabaka i baka u upotrebi je punih 4 000 godina
- Zbog jakog vezivnog svojstva odličan je u pripremi slastica i proizvoda od tijesta
- Izuzetno je sladak i potrebno ga je koristiti u manjim količinama što pripremljene slastice čini nutritivno prihvatljivijima



Rogač je zimзелeno mediteransko stablo, latinskog imena *Ceratonia siliqua*, koje obilato rađa smeđim jestivim mahunama. Mahune u sebi sadrže sjemenke koje, bez obzira na veličinu i uvjete čuvanja, uvijek imaju jednaku masu – točno 0,18 grama. U antičko doba, sjemenke rogača služile su za vaganje zlata, a taj naziv za jedinicu zlata od 0,18 grama ostao je uvriježen i dandanas – karat.

Omiljena namirnica naših prabaka i baka u upotrebi je punih 4 000 godina. Egipćani su ga koristili kao lijek, Grci i Rimljani kao prirodni desert. U njemačkom jeziku naziv mu je *Johannisbrot* što u prijevodu znači *Ivanov kruh*, prema legendi da se rogačem hranio čak i Ivan Krstitelj.

Iako rogač u ekonomskom smislu danas nije zlata vrijedan, on bi vam, zbog svojih ljekovitih svojstava, mogao biti – neprocjenjiv. Rogač obiluje kalcijem, kalijem i bakrom te riboflavinom. U manjim količinama sadrži vitamin E i vitamine B skupine te željezo, magnezij, fosfor, mangan i selen. Sadrži tanine i galnu kiselinu koja djeluje analgetski, antiseptički, antibakterijski, antioksidativno i antivirusno. Pomaže u jačanju imuniteta i sprečavanju alergija, te u prevenciji dječje paralize. Zbog visokog udjela fosfora i kalcija, rogač podupire zdravlje zubi i kostiju te smanjuje rizik od osteoporoze. U studijama se pokazalo da sprečava rak maternice, a preporučuje se i za prevenciju raka pluća.

U kulinarstvu se najčešće koristi mljeveni prah rogača koji služi kao odlična zamjena za kakao. Rogač se u prehrambenoj industriji koristi kao biljni zgušnjivač i stabilizator. Odličan je izbor za konzumente koji izbjegavaju namirnice s kofeinom, oksalatima i purinima. Mahune i sjemenke se mogu jesti sirove, dok se mljevene pržene sjemenke upotrebljavaju kao nadomjestak za kavu. Zbog jakog vezivnog svojstva odličan je u pripremi slastica i proizvoda od tijesta. Izuzetno je sladak i potrebno ga je koristiti u manjim količinama, što pripremljene slastice čini nutritivno prihvatljivijima. Također, preporučuje se i veganima, pobornicima sirove prehrane te dijabetičarima.

Rogač se odlično slaže s jabukama, grožđicama, smokvama, orasima i bademima pa se često koristi i kao punjenje za dizane rogačnjače.

Upravo zbog izuzetnih svojstava, nutritivnih vrijednosti i jednostavnosti primjene, tvrtka TIM ZIP uvrstila je u svoju ponudu mljeveni prah rogača.

Recept koji slijedi u nastavku donosi detaljna uputstva za pripremu ukusne gibanice od rogača.





Rogačnjača

TIJESTO

Sastojci	Količina (kg)
KONCENTRAT ZA KRAFNE PREMIUM.....	0,50
Brašno T-550.....	3,50
Sol.....	0,02
AROMA RUM.....	0,03
Kvasac.....	0,16
Voda (hladna).....	1,80
Ukupno	6,01

NADJEV

Sastojci	Količina (kg)
ROGAČ MLJEVENI.....	0,25
Šećer.....	0,15
Groždice, suhe.....	0,10
Mlijeko, zavrelo.....	0,35
Ukupno	0,85

Tehnološki postupak pripreme nadjeva

Miješanje: sve praškaste sastojke i groždice miješati odjednom te preliti uzavrelim mlijekom i nastaviti miješati dok se smjesa ne homogenizira.

Hlađenje nadjeva: nadjev treba ohladiti prije nanošenja na tijesto za savijaču.

Tehnološki postupak pripreme savijače

Miješanje: 3 min sporo + 5 min brzo.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Odmaranje: 5 min.

Odvaga: 250 g tijesta + 200 g nadjeva od rogača.

Oblikovanje: tijesto stanjiti na laminatoru na debljinu od oko 2,2 mm, nadjenuti nadjevom i zarolati te staviti u namašćeni kalup.

Fermentacija: 45 min; na 35 °C i 75 % R.H., prije ubacivanja u komoru izbosti savijače.

Pečenje: 200 °C, s padom na 160 °C/ 42 min, s parom.

FRITULE S JOGURTOM



Sastojci	Količina (kg)
MJEŠAVINA ZA FRITULE	1,00
JOGURT	0,50
Jaja	0,50
Ulje	0,10
Voda	0,20
Ukupno	2,30

Tehnološki postupak

Miješanje: 3 - 4 min. Miješanje u planetarnoj miješalici dok tijesto ne postane glatko.

Oblikovanje: dresir vrećicom. Tijesto pomoću dresir vrećice i noža dozirati u vruće ulje.

Temperatura pečenja: 170 °C.

Vrijeme pečenja: 6 - 9 min. Ovisno o veličini.



INFO *recept*

MIJEŠANI KUKURUZNI KRUH S INTEGRALNIM BRAŠNOM



Sastojci	Količina (kg)
DIJETALNA SMJESA	70,00
INTEGRAL CORN	30,00
Kvasac	2,50
Sol	1,80
FROST GENUSS	1,00
Voda	60,00
Ukupno	165,30

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 4 min.

Miješanje brzo: 5 min.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 20 min.

Odvaga tijesta (kg): 0,46.

Oblikovanje: Oblikovati u štruce i staviti u nabrašnjene košarice.

Fermentacija: 55 min.

Parametri fermentacije: 35 °C/ 75%. Zarezati prije ubacivanja u peć.

Temperatura pečenja: 235 °C s parom.

Vrijeme pečenja: 25 min.

NOVA I RABLJENA OPREMA NA SKLADIŠTU TIM ZIP-a

NOVA OPREMA:

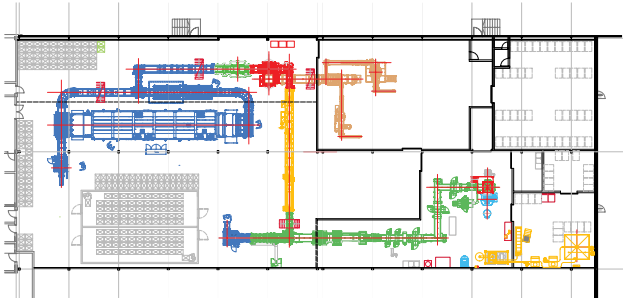
- dozator za vodu
- planetarna miješalica s loncem od 5 lit.
- intermedijarna komora
- modularna električna dvoetažna peć i pizza peć s komorom
- kolica i limovi
- omekšivači za vodu
- konvekcijske peći za 5 limova 600 x 400 mm s fermentacijskom komorom
- perilica za košare

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



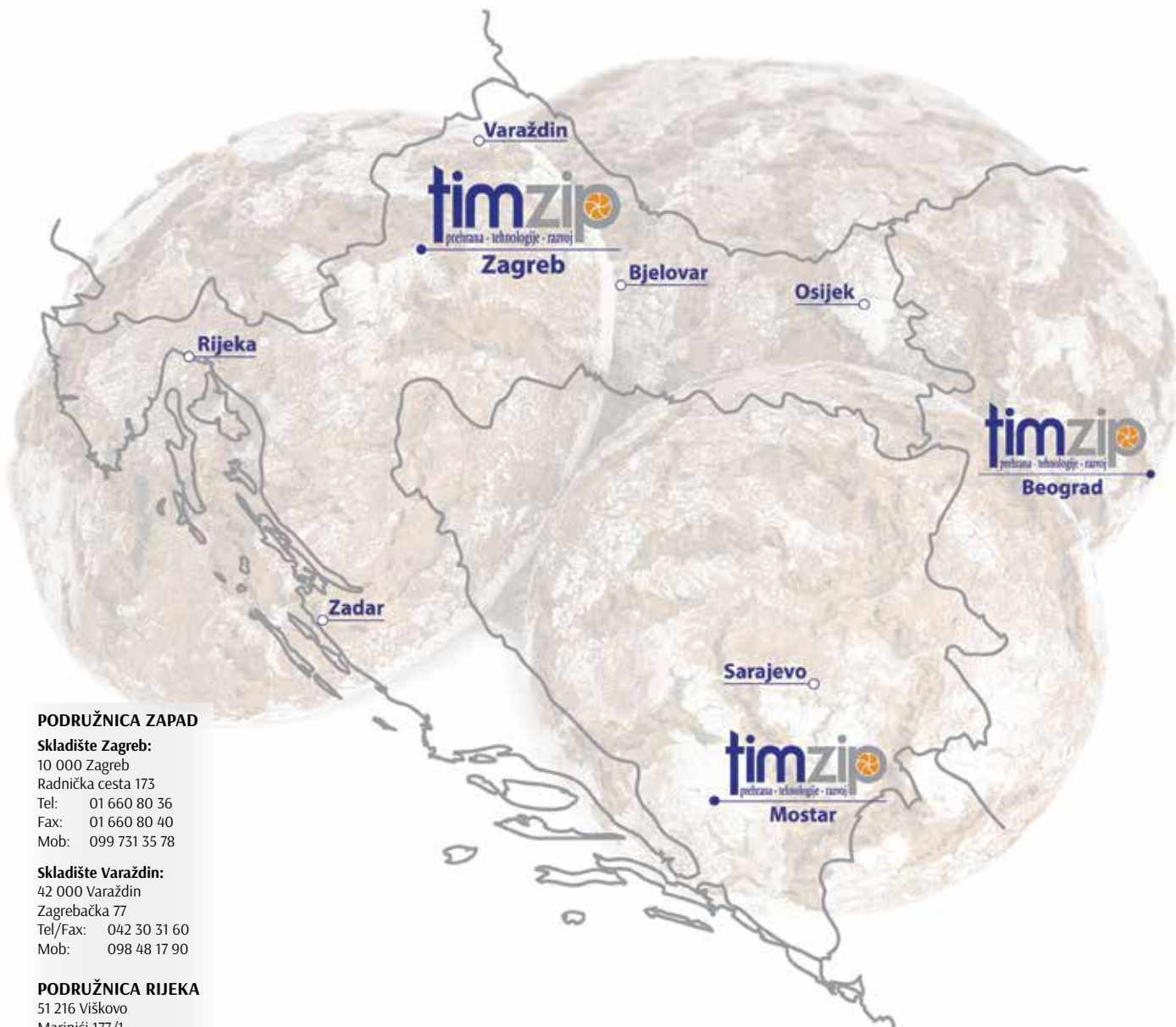
strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



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

montaža i servis





PODRUŽNICA ZAPAD

Skladište Zagreb:

10 000 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