



Sretan Uskrs!

- Predstavljamo HERKULESA, liniju za motanje bureka/pita
- Važnost uređenja prodajnih prostora i intervju s Dragom Sitarom, vlasnikom Pekare Klas iz Šemovca
- Kruh od kiselog tijesta – hrana neophodna našem organizmu
- O humanitarnim aktivnostima i donacijama potresom pogodenoj Banovini

UVODNA RIJEČ

Cijenjeni poslovni partneri, dragi prijatelji, uvaženi čitatelji.

Posljednjih mjeseci često nas prati osjećaj da vremena koja su stigla svakodnevno iskušavaju naše strpljenje, snagu i upornost. Unatoč odmaku vremena i pronalasku cjepiva, pandemija ne jenjava, brojke oboljelih su visoke, a mjere koje su i dalje na snazi dodatno opterećuju već ionako ugrožene gospodarske sustave. Svemu tome ne nazire se tako skori kraj, a nezadovoljstvo svih nas koji sve željnije iščekujemo povratak danima u kojima nećemo strepititi od međusobnih fizičkih susreta na udaljenosti manjoj od dva metra, iz dana u dan sve više raste.

A kad svemu tome pribrojimo još i nemile situacije koje su prošle godine zadesile našu zemlju, od potresa i poplave u Zagrebu do stravične prirodne katastrofe u Banovini, čini se da netko ili nešto doista uzastopce preispituje razinu ljudske izdržljivosti.

Međutim, svakome tko to uistinu želi, moguće je i u ovakvim nepovoljnim uvjetima pronaći dovoljno razloga za još usredotočeniju posvećenost vrijednostima radi kojih se valja trajno boriti. Važno je zapamtiti da je svaki novi dan ujedno i prilika za nove izazove i uspjehe.

Iako su epidemiološke mjere uskratile mogućnosti organizacije važnih stručnih i društvenih događaja koje je tvrtka TIM ZIP planirala ponajprije za posljednje tromjesečje prethodne godine, pa odgodila za proljeće 2021., sve primarne aktivnosti tvrtke u području opreme i sirovina ostvaruju se prema zadanom planu.

Veliki napor kontinuirano se ulaže u razvoj i unapređenje proizvodnih procesa pa s tim u svezi ovaj broj časopisa predstavlja novo tehnološko rješenje za savijanje bureka/pita, proizašlo iz suradnje s tvrtkom ENERTEH. Osim toga, o sve većoj svijesti o važnosti uređenja unutarnjeg prostora prodavaonica svjedoči i intervju s vlasnikom Pekare Klas iz Šemovca, koji je svoje tri poslovnice uredio u stilu najmodernijih europskih pekara i time unaprijedio razinu zadovoljstva kupaca i zaposlenika. Govori se i o važnosti kruha od kiselog tjesteta kao sve zastupljenijoj temi, a sigurno će biti zanimljivo čitati i o jedinstvenim digitalnim platformama tvrtke BÜHLER i sajma SIGEP u Riminiju.

Velik broj stranica ovog izdanja posvećen je potresu u Banovini i aktivnostima koje su tvrtka TIM ZIP, Zaklada Ivan Bulić i Richemont klub Hrvatska ciljano poduzimali tijekom posljednja tri mjeseca ne bi li što prije i u što većoj mjeri pomogli potrebitim sunarodnjacima u nevolji.



IBA 2021 u Münchenu službeno je otkazana, o održavanju sajma Gulfood Manufacturing 2021 u Dubaiju prerano je još govoriti, iako je nastup na Bliskom Istoku svakako u planu, a Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić, koja će objediniti dodjelu potpora dvjema generacijama izvrsnika, planirana je za kraj ove godine.

Stručni tim tvrtke i dalje rad na prijevodu nove knjige čija se službena promocija očekuje iduće godine, povodom 30. obljetnice tvrtke, u sklopu sadržajnog programa sajma TIM ZIP EXPO 2022 planiranog za svibanj te godine.

A kad već spominjemo riječ obljetnica, tekst u nastavku otkriva tko je ovogodišnji jubilarni slavljenik i kome treba čestitati ponosnih 25 godina postojanja.



Koračajući ususret blagdanu koji simbolizira nove početke i prilike, od srca želimo da vam vrijednosti Usksa budu nadahnuće u svakodnevnim životnim izazovima te poticaj da kroz život koračate sa što više vjere, optimizma, međusobnog uvažavanja i davanja.

U ozračju tople atmosfere i posebnog blagdanskog duha, vama i vašim obiteljima želimo sretan i blagoslovjen Uskras prožet zdravljem, mirom i ljubavlju najmilijih!

Martina Kolak
Glavna urednica



Časopis INFO obilježava jubilarnu, 25. obljetnicu!



Kreiranjem dosljednog i funkcionalnog identiteta gradi se prepoznatljivost, pamtljivost i ugled tvrtki na tržištu.

Već gotovo 3 desetljeća TIM ZIP svojim znanjem, kompetencijama i idejama svakodnevno nastoji unaprijediti pekarsku, slastičarsku i konditorsku djelatnost ovih prostora.

Uz tehnologije, opremu i sirovine koje su u samom središtu poslovanja, jednako pažnje posvećuje se očuvanju i njezi tradicionalnih dodatnih aktivnosti.

Ova tiskovina stručno-informativnog karaktera najstariji je i neizostavni dio priče o dodanim vrijednostima kakvim se malo koja tvrtka ne izdavačkog karaktera može ponositi.

Nepotpuno bi bilo ispričati priču o TIM ZIP-u, a pritom ne spomenuti časopis INFO koji je svojim kontinuitetom, dugogodišnjim uspjehom i pozitivnog odjekom među



čitateljima, uz Biblioteku „Kruh za život“, Dane otvorenih vrata, Kućne sajmove i TIM ZIP EXPO sajmove, Zlatne ruke te Festival kruha i slastica, zaslужeno preuzeo titulu simbola tvrtke.

Prije punih 25 godina prvo izdanje ove poslovne revije ugledalo je svjetlost dana, a od tada pa sve do danas, nije prošao niti jedan važan projekt, novitet u ponudi, stručno događanje tvrtke ili međunarodni skup važan za profesiju o kojemu se nije pisalo u INFO.

Koliko je važna njegova uloga kao kroničara razvoja i stručnih zbivanja tvrtke te informatora o inovacijama, napretku i promjenama u branši na svjetskoj razini, svakim je danom sve jasnije i njegova je pozicija među budućim aktivnostima sasvim sigurno zagarantirana.

Sretna MU i uspješna bila ova jubilarna, a potom i svaka sljedeća godina!

OBAVIJEŠT KUPCIMA U DALMACIJI

Ponajviše radi logističkih razloga, a s ciljem što kvalitetnijeg djelovanja i pravovremenih isporuka sirovina na ukupnom području koje teritorijalno pokriva **Podružnica Jug**, poslovodstvo tvrtke TIM ZIP donijelo je odluku o premještanju skladišnog prostora iz Zadra u Split. **Nova adresa je Braće Radić 25, 21209 Mravince.**

Na tom tragu, a prema uvriježenom mišljenju da su povremene racionalne promjene na poslovnom planu dobrodošle, desila se i jedna kadrovska. Funkciju **voditelja prodaje za Dalmaciju** od bivšeg kolege Damira Čakaruna preuzeo je **Zoran Buljan**, djelatnik koji je posljednjih šest mjeseci upoznavao poslovne partnera na tom području, a koji se istaknuo svojim profesionalnim radom i ponašanjem te zadobio veliko povjerenje u preuzimanju odgovornosti za kvalitetno rukovođenje narudžbama i isporukama sirovina.

U nastavku slijede kontakt informacije za sve daljnje narudžbe i pitanja oko isporuka:



Zoran Buljan
Voditelj prodaje za Dalmaciju
Podružnica Jug skladište Split

T: +385 21 211 300
F: +385 21 211 300
M: +385 99 494 4657
E: zoran.buljan@timzip.hr

NOVO U PONUDI

HERKULES

LINIJA ZA MOTANJE BUREKA/PITA NEIZOSTAVNI NASTAVAK PROIZVODNE LINIJE

- HERKULES zamjenjuje 5 do 15 radnika u smjeni, ovisno o širini linije za burek/pite te veličini i obliku proizvoda, a dizajniran je za 24-satni rad
- Clean In Place (CIP) pranje omogućava automatsko pranje svih radnih dijelova HERKULESA koji dolaze u doticaj s proizvodom (masnoćom), a pranje traje oko 3 minute vodom na približno 60 °C

Tvrtka TIM ZIP u svojoj ponudi ima automatske linije za proizvodnju bureka odnosno pita, kako se naziva u različitim krajevima, proizvođača ELIN. Ove linije bile su predstavljene u radu na više naših sajmova. One uvijaju nadjev u traku vučenog tijesta i krajnji proizvod je u obliku beskonačnog crijeva koji se onda reže na određenu duljinu. Kapaciteti su veliki jer linije, ovisno o širini, proizvode u 1-4 reda pri brzini 12 - 20 m/min, a odsječci su 300 – 900 mm.

U praksi, nakon linije nastaju velike poteškoće jer je potrebna brojna radna snaga za formiranje krajnjeg proizvoda u obliku okrugle ili ovalne spirale.

Do sada je u ovoj fazi proizvodnje ljudska ruka bila neizbjegljiva.

Danas predstavljamo, možemo reći revolucionarni, nastavak tehnološke priče! Tvrta ENERTEH u suradnji s TIM ZIP-om razvila je automatsku liniju za savijanje bureka/pita, karakterističnog naziva HERKULES, nastalu kao rezultat trogodišnjeg truda na njenom usavršavanju i testiranju u realnoj proizvodnji.



Pripremio:



Vlado Sučić, dipl. ing.
izvršni direktor

EN-ERteh

HERKULES je razvijen na potrebama velike proizvodnje, nužnosti zadržavanja tradicionalnog oblika proizvoda, nedostupnosti odgovarajuće radne snage, ali i neophodnosti da se radnicima koji iz dana u dan obavljaju jednolične poslove omogući kreativnije radno mjesto kako bi se povećala njihova motivacija. Tvrta ENERTEH usmjerila se na automatizaciju takvih poslova, a rezultat je vidljiv u svim dosadašnjim kreacijama.

Uz pomoć HERKULESA, naporno višesatno stajanje radnika uz stroj postaje prošlost! HERKULES zamjenjuje 5 do 15 radnika u smjeni, ovisno o širini linije za burek/pite te veličini i obliku proizvoda, a dizajniran je za 24-satni rad. Kapacitet je ovisan o tijestu, masnoći, veličini i obliku, a prosječno se kreće oko:

- 20 kom/min/redu za proizvode od 300 g,
- 25 kom/min/redu za proizvode od 200 g,
- 30 kom/min/redu za proizvode od 100 g.



HERKULES se izrađuje u varijantama 1-4 redne proizvodnje, a sastoji od sljedećih osnovnih dijelova:

- Uzlazni transporteri
- Osnovni moduli za savijanje
- Izlazni transporteri
- Retrakcijski odlagač (opcija)
- CIP pranje
- Upravljanje

Motanje proizvoda:

Broj redova ovisi o rednosti proizvodnje na liniji za burek/pite. Budući se radi o vučenom tijestu, adresci nakon giljotine nikada nisu potpuno jednake dužine, a pogotovo ne jednake mase, radi nadjeva, čak i ako su u višerenoj proizvodnji odrezani u istom trenutku. Mjeri se dužina i masa svakog komada i trenutak njegovog ulaska u osnovni modul. To omogućava da početak motanja svakog komada bude u ispravnom trenutku, neovisno od njegovog para u sljedećem redu. Motanje se mehanički odvija pomakom pokretnog stola u dva smjera, a dobiva se proizvod u spiralnom ili ovalnom obliku. Sva podešavanja se odvijaju na kontrolnom panelu koji je jedan za sve redove.

Kontrola:

Mjerenjem mase kontrolira se ujednačenost proizvodnje i daje zvučni signal u slučaju odstupanja. Na zahtjev može se programirati korekcija rada proizvodne linije u smislu korekcije količine nadjeva ili dužine adreske.

Odlaganje proizvoda:

Odlaganje može biti pomoću transportnih traka ili retrakcijskog odlagača.

Trake se koriste za prijenos proizvoda direktno na traku spiralnog šokera.

Retrakcijski odlagač se koristi za odlaganje na limove ili za odlaganje na traku spiralnog šokera pod 90° na smjer kretanja trake.

Pranje:

Clean In Place (CIP) pranje omogućava automatsko pranje svih radnih dijelova HERKULESA, od ulaznih traka do odlagača, koji dolaze u doticaj s proizvodom (masnoćom). Pranje traje oko 3 minute vodom na oko 60 °C. Dovoljno je prati jednom dnevno, a obzirom da pranje kratko traje, može se prati i poslije svake smjene.

Precizne vase tariraju radnu traku, tj. mjere porast njene mase i daju signal kada nečistoća prijeđe zadalu vrijednost, a softver upozorava i na prekoračenje proteka vremena od prethodnog pranja, što se definira preko upravljačkog panela.

Napredne funkcije:

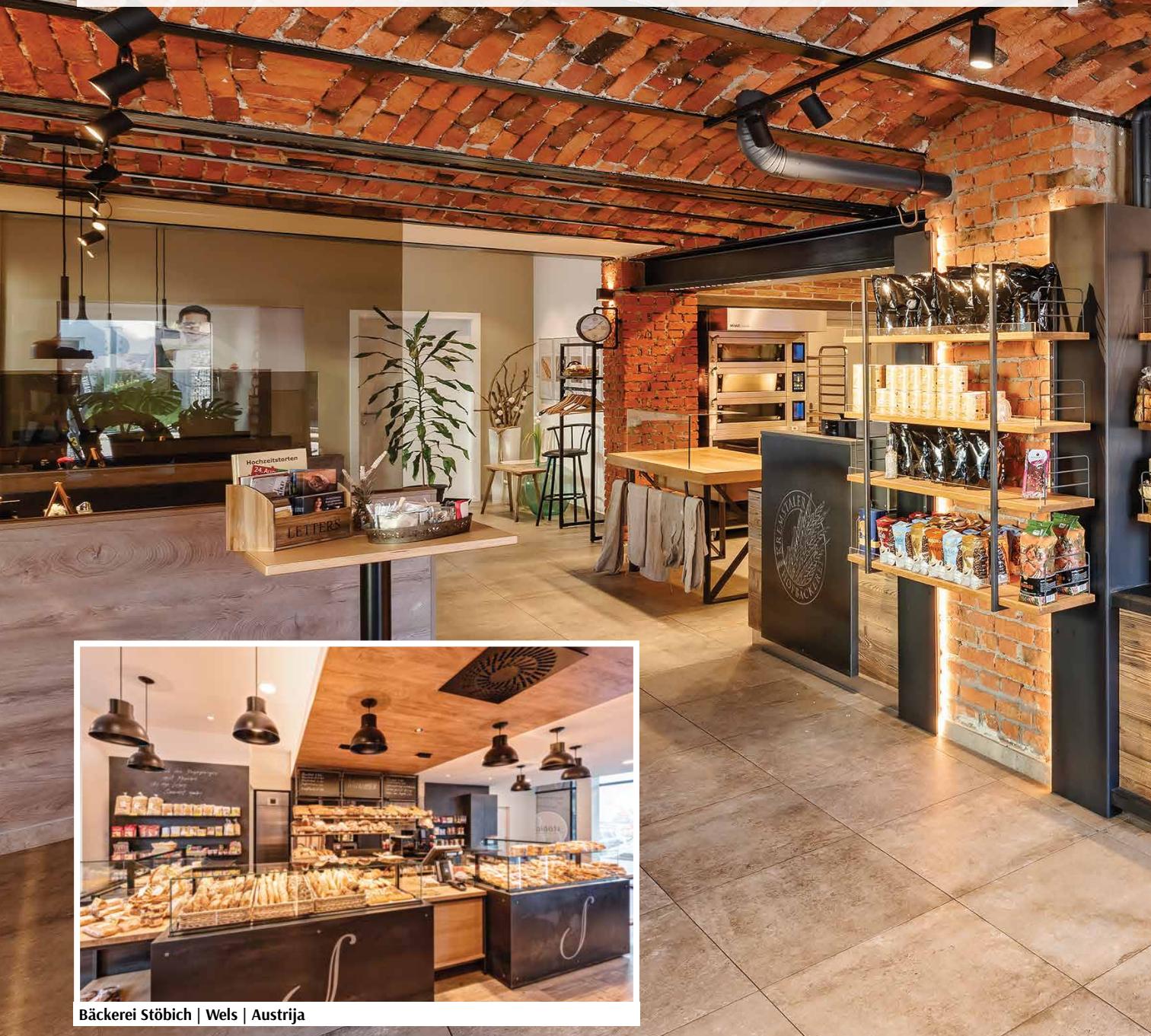
Memoriraju se svi programske parametri i proizvodna statistika. Pritom zapisima i softveru omogućen je s kontrolnog panela i s udaljenog računala putem interneta, oba uz ograničenje po pravima pristupa.

HERKULES je vrhunski precizna linija, impresivnog kapaciteta, čak i vrhunskog izgleda, kojom upravlja samo jedan operater, a zamjenjuje rad 5-15 radnika.

S HERKULESOM, krenite u smjeru savršenstva i uplovite u svijet jednostavnosti, efikasnosti i elegancije!



AMBIJENTALNO ISKUSTVO KLJUČAN FAKTOR USPJEŠNE PRODAJE



Bäckerei Stöbich | Wels | Austrija

U današnje vrijeme sve je snažnija svijest o važnosti atraktivnog uređenja prodajnog prostora i komuniciranju vlastitog identiteta kroz dizajn. Kada se govori o trgovinama koje prodaju „više“, misli se upravo na pozitivni iskustveni doživljaj koji kupcu pruža moderno uređeni lokal, a koji dolazi u paketu s kupljenim proizvodom.

TIM ZIP u suradnji s tvrtkom **SCHWEITZER LADENBAU**, dugogodišnjim poslovnim partnerom iz Austrije, nudi usluge stručnih projektanata koje uključuju projekтироваne, savjetovanje, izradu i montažu opreme i uređaja, planove instalacijskih priključaka struje i vode, plan stropa i rasporeda rasvjete, odnosno rješenje ili savjet za svaki prostor ili situaciju.

Već dugih 70 godina tim od stotinjak stručnjaka pažljivo razvija, proizvodi i ugrađuje sve elemente namještaja kao i tehnologiju hlađenja. Biti originalan i stvarati jedinstvene maloprodajne prostore, plod je detaljnih istraživanja i individualnog pristupa svakom projektu. Jedinstvena prostorna rješenja, kao rezultat dugogodišnjeg rada i razvoja, uključuju moderan koncept, inovacije, funkcionalnost i dizajn, a brza i kvalitetna realizacija poslovnim partnerima u pekarskoj, slastičarskoj i konditorskoj branši osigurava izuzetan uspjeh u prezentaciji i prodaji.

Trrtka SCHWEITZER LADENBAU zaslužna je za mnoge najljepše uređene prodajne prostore u Europi koji kupcima svakodnevno pružaju osjećaj zadovoljstva i dodatne razloge za sve učestalije posjete i kupovinu.

Ovom je izuzetno uspješnom koprodukcijom dvaju poslovnih partnera uredeno više od 100 maloprodajnih prostora u Hrvatskoj i zemljama regije.



Confiserie Graff | Main-Taunus-Zentrum | Sulzbach | Njemačka

O POSLOVNOJ FILOZOFIJI TVRTKE, RAZVOJNOM PUTU, TRENDOVIMA I UREĐENJU INTERIJERA KAO KLJUČNOM FAKTORU USPJEHA RAZGOVARALI SMO S DRAGOM SITAROM, VLASNIKOM PEKARE KLAS IZ ŠEMOVCA

ODVAŽNO ULAGANJE U BUDUĆNOST

TRI PRODAJNA PROSTORA UREĐENA U NAJMODERNIJEM EUROPSKOM STILU

- Iz suradnje s tvrtkom TIM ZIP i projektnim timom austrijske tvrtke SCHWEITZER LADENBAU proizašli su impresivno uređeni interijeri u kojima se kupac osjeća izuzetno ugodno, a zaposlenik dodatno motivirano**
- U skladu sa suvremenim trendom, u asortiman zdrave prehrane uvršteni su kruh i pizza od heljde, pecivo i kruh od raži, beskvasni kruh, tjestenina od pira, mlinci od heljde i pira itd.**
- Svaka od novotvorenih trgovina za proizvodnju i prodaju pekarskih proizvoda koristi samo električnu energiju**



DRAGO SITAR
vlasnik PEKARE KLAS iz Šemovca

INFO Pekara Klas iz Šemovca uspješna je obiteljska tvrtka čije je poslovanje započelo još davne 1997. godine. Predstavite ukratko poslovnu filozofiju i temeljne vrijednosti tvrtke.

Tako je, poslovanje tvrtke započelo je davne 1997. godine, a meni je početak još uvijek u svježem sjećanju kao da je bilo jučer. U počecima smo imali zaposlena svega 4 djelatnika, koji su i dandanas s nama, uz 64 nova :). Poslovna filozofija tvrtke usmjerena je na konstantno napredovanje i poboljšanje pet ključna faktora, a to su *Inovacija, Majstorstvo, Autentičnost, Gomila hrabrosti te Etičnost* jer upravo na tim načelima počivaju i temeljne vrijednosti tvrtke.

INFO Raznovrsni domaći, kvalitetni i dnevno svježi proizvodi okosnica su vaše ponude. Navedite asortiman koji vas čini prepoznatljivim i konkurentnim na tržištu.

Dio asortimana koji nas čini prepoznatljivim svakako su najfiniji proizvodi kao što je Beskvasni kruh, Klas kruh, klipići i kolači, a nudimo također i proizvode od heljde i

pira. Ukratko, imamo tako dobre proizvode da nas kupci jednostavno ne mogu zaobići.

INFO Već gotovo četvrt stoljeća uspješno razvijate vlastitu maloprodaju. Opišite razvojni put tvrtke od internetske prodaje i dostave vlastitim vozilima do širenja mreže maloprodajnih trgovina.

Razvojni maloprodajni put nije bio nimalo lagan. Krenuo sam najprije s pokretnim trgovinama koje postoje i rade još i danas, ali s promjenama trendova u pekarstvu i razvojem tehnologija, odlučio sam se za otvaranje maloprodajnih trgovina pekarskim proizvodima. Odabrao sam autentično inovacijski pristup jer mislim da je uвijek bolje biti originalan što je suprotno razmišljanju ljudi koji se boje da bi mogli biti previše "originalni" pa nastoje iskoristiti formulu koja je bila uspješna prije nekoliko desetljeća.

Smatrate li da su upravo direktni odnosi s kupcima ključni za proširenje vašeg tržišta?



Direktni odnos s kupcima uvijek je dobrodošao, svaki put se trudim poslati kupcima osobni e-mail ako se ne mogu s njima sresti, vrlo rado napuštam svoj ured i odlazim izravno popričati s njima, jer ako je mojim kupcima nešto važno, a oni su najvažniji meni, onda to postaje važno i meni :).

INFO Izravni odnosi s potrošačima omogućuju vam lakše praćenje njihovih stvarnih potreba i želja pa je na tom tragu u ponudu uvršten i asortiman zdravije prehrane. Što sve zagovornici ovog trenda mogu pronaći na policama vaših trgovina?

U skladu s užurbanim trendom, za koji smatram da je nametnut i tjera nas na stil života u kojem vrlo malo pažnje posvećujemo sebi i svom zdravlju, imamo uvršten asortiman zdrave prehrane kao što su kruh i pizza od heljde, pecivo i kruh od raži, beskvasni kruh, tjestenina od pira, mlinci od heljde i pira itd.

INFO U godini pandemije, uvelike nepogodnoj za gospodarstvenike, odvažan investicijski pothvat svrstava Vas među rijetke poduzetnike koji čak i u ovakva neizvjesna vremena hrabro ulažu u budućnost.

Impozantnim uređenjem pekarskog objekta u Trnovcu, vrijednim 2 milijuna kuna, otvoren je četvrti prodajni prostor Pekare Klas koji zapošljava 4 djelatnika. Što je utjecalo na donošenje ovakve odluke u ova krizna vremena i kakva su očekivanja od ovog projekta?

Hrabrost, ustrajnost, odvažnost, spremnost na rizike koji se čine van zdravog razuma, vjerovanje da

neuspjeh nije opcija, ne odustajanje od ideja za poboljšanjem posla. Ali i obavezno napuštanje osjećaja ugodnosti u poslovanju i traženje novih izazova. Što za mene ovaj projekt uistinu i jest.

INFO U suradnji s tvrtkom TIM ZIP i projektnim timom iz austrijske tvrtke SCHWEITZER LADENBAU, tri vaša prodajna prostora dosad su uređena u stilu najmodernijih europskih pekarnica. Prema Vašem iskustvu, u kojoj mjeri ambijent utječe na raspoloženje i odluku kupaca, ali i na motivaciju i uslužnost samog zaposlenika?

Ambijent je ključan faktor jer kupca atraktivno uređen prostor mora privući u trgovinu, a kad jednom uđe, nema šanse da izade praznih ruku :). Vrhunsko ambijentalno uređenje je prostor u kojem se kupac osjeća ugodno i gdje želi boraviti, a jedno takvo uređenje i pruženi doživljaj ugodnosti dodatno motivira i same zaposlenike.

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

Razina zadovoljstva je vrhunska. Sjećam se 1995. godine i prvog susreta s vlasnikom tvrtke, gospodinom Vladimirom Bulićem. Kao 19-godišnjak upoznajem vizionara pekarske industrije koji oko sebe okuplja tim najvećih stručnjaka koji postoje u našoj mladoj državi. Pritom mislim na gospodina Franju Klarića, vrhunskog stručnjaka iz područja pekarstava i slastičarstva, gospodina Mlinarića Dejana iz Sektora projektiranja i opreme, čovjeka neiscrpne





poslovne energije, te njihovih vrijednih servisera. Suradnja s njima je svakako topla preporuka svima koji se imalo bave pekarskom i slastičarskom proizvodnjom. Koristim priliku da još jednom zahvalim gospodinu Buliću za sve doprinose razvoju pekarske i slastičarske branje kao i inovativnosti te razvoju novih smjerova u industriji.

INFO Jedan od najvećih problema pekarstva naše zemlje posljednjih je godina uz prekomjeran uvoz pekarskih proizvoda i nedostatak radne snage. Na koji način rješavate ovaj problem?

Nažalost, posljednjih godina svjedoci smo konstantne migracije radne snage u inozemstvo. Uvoz pekarskih proizvoda u protekloj godini bio je cca milijardu eura. Sve uvezene proizvode nije proizveo mlinar ili pekar u Hrvatskoj već se radi o financiranju proizvodnje u stranim zemljama što je i za državu jako loše. Za takvo stanje krivi su strani trgovaci lanci koji masovno uvoze pekarske proizvode često upitne kvalitete. Jedina opcija koja može odgovoriti takvim trendovima je automatizacija proizvodnje, ali ne nauštrb kvaliteti već njezinom povećanju. Radnu snagu moguće je nadomjestiti privremenim uvozom stranih radnika što i nije najsretnije rješenje.

INFO Jedna od pozitivnih praksi koje primjenjujete je korištenje obnovljivih izvora energije s nultom stopom zagađenja. Navedite primjere primjene i višestrukih benefita koji iz njih proizlaze.

Svaka od novotvorenih trgovina, znači od 2016. godine pa do danas, za proizvodnju i prodaju pekarskih proizvoda koristi samo električnu energiju, te je opremljena solarnim elektranama. Vrlo bitno je da se time otvara čitav niz novih mogućnosti razvoja tvrtke, od kupnje električnih dostavnih vozila te njihovog punjenja u vlastitim elektranama, do opremanja proizvodnje električnim pećima itd.

INFO Naše bi čitatelje svakako zanimala i informacija o budućim planovima i razvoju tvrtke.

Planovi za razvoj tvrtke su prelazak na obnovljive izvore energije u kompletnoj proizvodnji, kogeneracija dobivene energije, doprinos smanjenu zagađenja okoliša jer je to vrlo važno te otvaranje novih prodajnih mjesta (trgovina). Naravno, svaki tjedan u proizvodnji i prodaji biti mrvicu bolji! :)



INOVATIVNA RJEŠENJA NA JEDINSTVENOJ DIGITALNOJ PLATFORMI



Inspirirani prošlogodišnjim pozitivnim iskustvom i velikim interesom za prvi virtualni INTERPACK sajam, švicarska tvrtka **BÜHLER** i ove je godine pripremila jedinstvenu digitalnu platformu koja korisnicima omogućuje da zajedno s globalnim stručnjacima i inovatorima porazgovaraju o najnovijim tehnologijama, proizvodima i budućim rješenjima za vlastitu industrijsku proizvodnju.

Virtualno putovanje kroz najvažnija i najzapaženija inovativna rješenja tvrtke u području suvremenih tehnologija za mlinarstvo, konditorsku industriju, tjesteninu, čokoladu i kavu bit će dostupno na web stranici tvrtke www.virtualworld.buhlergroup.com od 22. do 26. 3. 2021. godine.

Impresivnim prikazom industrijskih rješenja kao odgovora na globalne izazove današnjice, posjetitelje se želi potaknuti da preispitaju svoj portfelj proizvoda i unaprijede svoje poslovanje.

Moguće je birati između 45 prezentacija idejnih rješenja u ključnim industrijama, dostupnih u 3 različite vremenske zone.

Neke od važnijih tema petodnevног online događanja o kojima će se raspravljati su sljedeće: *Izbjegavanje emisije CO₂ i preokret na ekološki prihvatljive energije, Kako povećati prinos i kvalitetu u mlinarstvu, Proizvodnja zdravih grickalica i ukusnih tjestenina od orašastih plodova i sjemenki, Digitalno putovanje u industriji čokolade radi postizanja boljih performansi, Čiste energetske tehnologije koje koriste nusproizvode, biomasu i tokove otpada,*

Korištenje optimiziranih peći, ponovne cirkulacije vlažnog zraka i paketa za održavanje po mjeri.

Putovanje kroz digitalnu platformu je potpuno besplatno, uz obaveznu registraciju na stranici tvrtke.

Sadržaj je moguće pratiti putem prijenosa uživo, a ukoliko se na vrijeme rezervira mjesto, moguće je sudjelovati i u interaktivnoj komunikaciji s predavačima te postavljati pitanja.

Navedene mogućnosti svakako su dobar informativni uvod za individualne sastanke koje će aktualni i potencijalni poslovni partneri zakazati sa stručnjacima i predstavnicima tvrtke.

Sadržajno bogat i inspirativan inovativni program tvrtke BÜHLER u obliku fascinantnog virtualnog 3D prikaza svakako je vrijedan izvor informacija za unapređenje vlastitog poslovanja i ulaganja u budućnost temeljenu na uspješnijim, kvalitetnijim i ekološki prihvatljivijim tehnologijama.



KRUH OD KISELOG TIJESTA

HRANA NEOPHODNA NAŠEM ORGANIZMU

Međunarodni Richemont klub uvrstio je objavu bloga u svoju web stranicu s ciljem pojašnjavanja osnovnih pojmoveva 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.

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



udružba stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu
bakery and confectionery experts association

U prethodnim člancima objasnili smo pojam mikrobiote i njezinu funkciju u našem organizmu. Danas želimo ući dublje u ovu tematiku predstavljanjem sažetka nove znanstvene publikacije koja dokazuje da je kultivirani kruh od kiselog tijesta zapravo zdrava i korisna hrana potrebna našem tijelu. Ovom publikacijom želimo pridonijeti negiranju pogrešnog tumačenja da je kruh od kiselog tijesta hrana koja deblja i da bi ga trebalo zamijeniti drugim ugljikohidratima. Želite li znati zašto? Nastavite čitati.

Na crijevnu mikrobiotu čovjeka utječe nekoliko čimbenika. Prehrana i suvremeni način života, između ostalog, doprinijeli su stvaranju promjene u obrascima kolonizacije mikroba mijenjajući sastav mikrobiote. Prehrana se smatra jednim od glavnih čimbenika u stvaranju crijevne mikrobiote tijekom cijelog života. Budući da su bakterije specijalizirane za fermentaciju različitih supstrata, prehrana može poticati ili sprječavati rast određenih filotipova.

Povezanost prehrane, mikrobiote i zdravstvenog stanja

Postoji veza između prehrane, mikrobiote i zdravstvenog stanja koja ukazuje na ulogu prehrane u promjenama mikrobiote u različitim fazama pogoršanog zdravlja uslijed starenja. Crijevna mikrobiota igra ulogu u metaboličkim, prehrabnim, fiziološkim i imunološkim procesima u ljudskom tijelu. Uključena je u obranu od patogena mehanizmima kao što su otpornost na kolonizaciju i stvaranje antimikrobnih spojeva. Uz to, crijevna mikrobiota sudjeluje u razvoju, sazrijevanju i održavanju osjetilnih i motoričkih funkcija, crijevne barijere i imunološkog

sustava. Mikrobiota svoj sastav može prilagoditi prehrani, npr. Japanci mogu probaviti alge iz svakodnevne prehrane zahvaljujući enzimima koje je njihova mikrobiota preuzeila iz morskih bakterija.

Povećanje broja bakterija koje uzrokuju bolesti

Na isti se način neravnoteža može manifestirati kao povećanje bakterija koje uzrokuju bolesti, smanjenje bakterijskih vrsta koje poboljšavaju zdravlje i / ili smanjenje raznolikosti bakterijskih vrsta. Zdravstvenih problema je bezbroj, a među opcijama za obnavljanje ravnoteže svakako se ističu pravilna prehrana, probiotici i prebiotici.

Probiotici su živi mikroorganizmi (u većini slučajeva bakterije) slični korisnim mikroorganizmima koji se nalaze u ljudskim crijevima. Nazivaju se i "priateljskim bakterijama" ili "dobrim bakterijama". Probiotici su dostupni u fermentiranoj hrani.

Prebiotici su neprobavljivi sastojci hrane koji potiču rast bifidogenih bakterija i mlječne kiseline u gastrointestinalnom traktu. Prebiotici se obično sastoje od prehrabnenih vlakana i oligosaharida. Većina crijevne mikrobiote nalazi se u debelom crijevu, glavnom mjestu bakterijske fermentacije.

Mikrobiota se grupira na obrascima biljne ili životinjske prehrane. Raznolikost bakterija kod sisavaca najveća je među biljojedima, slijede svejadi, a najmanja je među mesojedima. Različit je i njihov sastav te funkcionalnost.



Povezanost ljudskog zdravlja i mikrobiote

Istraživanje je provedeno na odnosu između ljudskog zdravlja i uobičajenih bakterijskih svojstava pronađenih u ljudskoj mikrobioti. Kronične bolesti poput pretilosti, upalne bolesti crijeva, dijabetes melitus, metaboličkog sindroma, ateroskleroze, alkoholne bolesti jetre, ciroze i hepatocelularnog karcinoma povezane su s ljudskom mikrobiotom.

Ljudi s prekomjernom težinom imaju različitu mikrobiotu u odnosu na mršave ljudе.

Prehrambena manipulacija mikrobiotom kroz strategije koje favoriziraju rast "korisnih" bakterija za razliku od onih koje su opisane kao "patogene" smatra se potencijalnom alternativom kada je u pitanju liječenje ili sprečavanje razvoja različitih patoloških stanja poput pretilosti.

Crijevna mikrobiota vrši važne metaboličke aktivnosti koristeći energiju iz inače neprobavljivih dijetalnih polisaharida, poput rezistentnog škroba i prehrambenih vlakana. Te metaboličke aktivnosti također dovode do stvaranja važnih hranjivih sastojaka, poput masnih kiselina kratkog lanca (SCFA), vitamina (npr. vitamin K, vitamin B12, folna kiselina) i aminokiselina, koje ljudi ne mogu sami proizvesti.

Utjecaj prehrane

Vrsta i količina bjelančevina, masti i ugljikohidrata u prehrani utječu na sastav crijevne mikrobiote. Masnoća se u prehrani normalno apsorbira u tankom crijevu, a samo male količine dopiru do debelog crijeva. Masnoća nije primarni izvor energije za mikrobiotu debelog crijeva.

Konzumacija hrane s visokim udjelom zasićenih i trans masnih kiselina povećava rizik od kardiovaskularnih bolesti povećanjem ukupnog kolesterol-a i lipoproteina male gustoće (LDL) u krvi. Prehrana bogata masnoćama na razne načine komunicira s crijevnom mikrobiotom kako bi se olakšala translokacija bakterijskih lipopolisaharida koji doprinose stvaranju kronične upale.

Probavljivi ugljikohidrati enzimski se razgrađuju u tankom crijevu i uključuju škrob i šećere. Nakon razgradnje, ti spojevi oslobađaju glukozu u krvotok i potiču odgovor na inzulin.

Posljedično tome, prehrambena vlakna dobar su izvor "ugljikohidrata dostupnih mikrobioti", koje mikroorganizmi mogu koristiti za opskrbu energijom i kao izvor ugljika. Ovo svojstvo vlakana jamči da ih se označava kao prebiotike, odnosno kao neprobavljive dijetalne komponente koje koriste zdravlju selektivnom stimulacijom rasta i / ili aktivnosti određenih mikroorganizama.

Konzumacija cjelovitih žitarica

Prehrana bazirana na neprobavljivim ugljikohidratima, koji se nalaze u cjelovitim žitaricama i pšeničnim mkinjama, povezana je s povećanjem bifidobakterija i laktobacila u crijevima. Ovaj prebiotički učinak na bifidobakterije primjećen je i kod cjelovitih zrnja kukuruza, što je rezultiralo korisnom promjenom mikrobiote.

Konzumacija ostalih neprobavljivih ugljikohidrata, poput cjelovitog zrna ječma, rezultira obogaćivanjem rodova Roseburia, Bifidobacterium, Dialister i vrsta Eubacterium rectale, Roseburia faecis i Roseburia intestinalis, a rezistentni škrob povećava vrste Ruminococcus bromii i Eubacterium rectalis.

Cjelovite varijante škrobne hrane (npr. tjestenina od cjelovite pšenice, smeda riža) sadrže rezistentniji škrob od rafinirane verzije. Stoga se oduvijek govorilo da je integralni kruh zdraviji od bijelog kruha.

Konzumacija cjelovitih žitarica i neprobavljivih složenih ugljikohidrata koji se nalaze u cjelovitim žitaricama može značajno promijeniti mikrobiološku ekologiju debelog crijeva.

Nije dokazano da povećani unos dijetalnih vlakana ima bifidogeni učinak, ali je povezan s povećanim bogatstvom crijevne mikrobiote i / ili raznolikošću, posebno u osoba s inicijalno smanjenom raznolikošću.

Usporedba različitih vrsta prehrane

Proučavano je nekoliko vrsta prehrane, uključujući zapadnjačku, bezglutensku, kombinaciju biljne i životinjske

prehrane, vegetarijansku, vegansku i mediteransku, zbog njihove sposobnosti izmijene crijevne mikrobiote.

Vegetarijanska i veganska prehrana obogaćene su fermentabilnom hranom na biljnoj bazi. Mediteranska prehrana izrazit je, ali ne i isključiv stil vegetarijanske prehrane, koji se pokazao korisnim u liječenju pretilosti, dijabetesa tipa 2, upalnih i kardiovaskularnih bolesti.

Studije su pokazale da je hrana tipična za mediteransku prehranu nudi poboljšanje u odnosu na pretilost, lipidni profil i upalu.

Zaključak

Prehrana mijenja crijevni mikrobiom. Blagotvorni ili štetni učinci prehrane posreduju se mikrobiotom i ovise o identitetu i obilju bakterijskih populacija. Prehrana zasnovana na biljkama i životinjama ima različite učinke na ekologiju crijevne mikrobiote. Povoljna mikrobiota donosi zdravstvene koristi, a postiže se prehranom bogatom ugljikohidratima i siromašnom bjelančevinama/mastima. Prehrana se može koristiti za izmjenu sastava i metabolizma crijevne mikrobiote.

Ovaj članak pokazuje da unos ugljikohidrata u obliku cjelovitih žitarica, poput ječma, kukuruza, prosa ili drugih obogaćuje mikrobiotu i na taj način pospješuje naše zdravlje. Sa znanstvenog se gledišta možemo uvjeriti da je kruh od kiselog tjesteta, kao jedan od ugljikohidrata koji se najviše konzumira, uistinu nutritivno zdrava hrana potrebna našem organizmu.



SIGEP 2021

PRVO DIGITALNO IZDANJE



Već više od 40 godina sajam **SIGEP u Riminiju** ključno je međunarodno stručno događanje koje donosi pregled najznačajnijih inovacija u sektoru i pruža cijelovitu informaciju o najvažnijim tržišnim promjenama i budućim trendovima.

U potpuno novom, ONLINE izdanju, SIGEP je i ovoga puta potvrdio svoju ulogu vodećeg svjetskog sajma sladoledarstva, slastičarstva, pekarstva, čokolade i kave.

Četrdeset i drugo izdanje međunarodne izložbe ove se godine zbog pandemije koronavirusa održalo virtualnim putem, u trajanju od 15. do 17. ožujka.

SIGEP Exp Digital Experience digitalna je platforma pokrenuta radi povećanja mogućnosti poslovanja, učenja i umrežavanja s vodećim tvrtkama iz sektora i profesionalnim organizacijama iz cijelog svijeta.

Digitalno izdanje bilo je jedinstvena prilika za ponovno pokretanje, razmjenu mišljenja i pronalaženje novih rješenja za izazove tržišta koje se neprestano razvija.

Uz 250 izlagača, sajam je okupio tržišne stručnjake kako bi istakli izazove s kojima se suočava industrija deserata i kave te kako bi identificirali mogućnosti budućeg rasta i razvoja.



Događanje je otvoreno pozdravnim govorima brojnih utjecajnih imena, a glavne su teme bile inovacije i trendovi, digitalne tehnologije i eko održivost. U tri dana zabilježeno je 25 000 pregleda preko live streaminga.

Konsolidirajući svoju ulogu u osvjetljavanju makro-trendova unutar sektora, program **VISION PLAZA** predstavljen je uvodnim govorom na temu „Živjeti i trošiti izvan kuće, izazovi sutrašnjice.“ Govorilo se o glavnim globalnim trendovima u hrani i ponašanju potrošača, a vrhunski stručnjaci i kreatori javnog mnenja predstavili su svoje vizije o posluživanju deserata i kave u budućnosti. Vrijedno interaktivno iskustvo ostvareno je kroz program prepun emisija, webinara i radionica koji su predstavili nove poslovne modele i inspirativne scenarije za sektor izvan kuće.

U dijelu programa **SIGEP LAB** održana su u suradnji s Richemont klubom Italije stručna predavanja o sljedećim važnim temama: „Kruh kroz vrijeme: iz prošlosti u budućnost“, „Zeleni kruh: kako osigurati ekološku održivost“ te „Kako je tradicija postala modernost“.



Nadalje, u ovom dijelu programa, vrsni slastičari, majstori sladoledarstva, te pekari i profesionalci iz svijeta kave uživo su iz prestižne škole CAST Alimenti atraktivnim prezentacijama podijelili svoje praktično znanje te zasigurno zaintrigirali brojne posjetitelje da i sljedeće, 2022. godine prisustvuju najznačajnijem skupu ovog tipa za koji se ipak priželjuje da bude održan u svom tradicionalnom izdanju uživo.

Međuobroci (*snack proizvodi*) i druga jela s kruhom

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"



Već je odavno uobičajeno da pekari proizvode i pikantna jela. Jedan od poznatih tipičnih primjera je šunka u krušnom tijestu.

začinske mješavine, kriške sira, šunka, pikantni nadjevi od luka ili mase od sira i sunke.

Danas se proizvodi takve vrste pripremaju i peku u velikim količinama i nude kao sitni međuobroci. Tim novim assortimanom pekari proširuju svoje stručne spoznaje pa se takvi stručnjaci nazivaju i pekari koji kuhaju. Ovakvi gotovi proizvodi nude se u prodavaonicama brze hrane (fast-food lanci). Kakve mogućnosti postoje u vašoj pekari u području kruhova koji se konzumiraju kao međuobroci?



Krušni međuobroci sa zapećenim nadjevima

Iz raženih tijesta i tijesta od više zrna mogu se jednostavno pripremiti međuobroci sa zapećenim nadjevima i oblogama koji se mogu konzumirati svježi i hladni kao što su primjerice *kanapei*. Za nadjevanje i oblaganje koriste se

Ražena peciva sa zapećenim začinskim biljem

Hladni međuobroci mogu se pripremati i nuditi kao svojevrsni etno-proizvodi. Primjerice, na slici ispod prikazani kukuruzni proizvodi oblikovani su na način kako se to radi u tradicionalnoj meksičkoj kuhinji. U njima je kukuruzno tijesto u limu, nakon određenog vremena dizanja, obloženo lukom, paprikom i šampinjonima. Kao začin korištena je smjesa biljnih začina, crveni i zeleni papar i čili.



Izdubljena krušna zdjelica



Oblikovane školjke kao međuobrok



Krušna zdjelica kao hladan međuobrok



Kukuruzni proizvodi kao hladni međuobrok (snack-proizvodi)

Hladni međuobroci iz krušnog tijesta mogu se jednostavno proizvoditi i čuvati do neke odgođene upotrebe. Za to su prikladni procesi odgođene i prekinute fermentacije. Proizvedena tijesta s nadjevom mogu se čuvati duže od obloženih tijesta.

Na slici gore lijevo prikazani oblici kruha su kompaktno pečeni. Oni se prije punjenja moraju izdubiti. Zdjelice prikazane na slici iznad su ispečene šuplje. Šupljina se može lagano formirati izrezanim trakama tijesta i priborom za oblikovanje. Korištenjem određenog kalupa dobije se željeni oblik zdjelica. Tijesto se postavlja na kupolaste kalupe i peče nakon kratkog vremena fermentiranja.

Nadjev za pečeni kruh koji se koristi kao međuobrok

Nadjev od luka

- 1 000 g sjeckani luk
- 1 000 g gauda sir, nariban
- 500 g salama, u kockicama
- 100 g svježa jaja
- sol i origano

Nadjev od šunke

- 1 000 g šunka u kockicama
- 500 g gauda sir, nariban
- 500 g kuhanja jaja
- 100 g svježa jaja
- sol i origano

Hladni međuobroci s kriškama kruha

Nadaleko rašireni i jednostavni za proizvodnju su obloženi kruhovi. Kao hladni međuobroci obloženi različitim delikatesama sve češće nalaze svoje mjesto na policama pekarnica. Na slici ispod prikazana je jedna vrsta vrlo maštovito složenog sendviča. Upotrijebljeni nadjev je bogat, no ovisno o želji, on se može mijenjati. Podloga proizvoda pripravlja se od miješanog krušnog tijesta (50:50). Tijesto se odlaze na nauljeni lim i nakon pola vremena fermentacije, nauljenim nožem se podijeli na četverokutne dimenzije 6 x 17 cm i peče. Nakon pečenja se dijelovi lako odvajaju.



Hrskavi sendvič s pečenom govedinom

Klasični sendviči (višeslojno premazana kriška kruha i potom pokrivena) također se mogu konzumirati kao međuobroci. Uz uobičajeno punjenje kriškama sira i šunke, često se koristi i premaz *remoulade* (pikantni umak od ulja, jaja i začina) posut sjeckanim posipima različitih vrsta (pogledajte sliku). Sendviči se pripremaju od četverokutnih kriški i potom oblažu. Dijagonalnim rezanjem postiže se uobičajeni oblik trokuta.



Klasični sendvič s tamnim kruhom

Topli međuobroci s kruhom

Šunka u krušnom tjestu, kao klasično krušno jelo koje se konzumira toplo, zahtijeva dosta posla. Šunka se prije konzumacije mora, što je moguće prije, izrezati. Za serviranje su potrebni tanjur i pribor za jelo.

U ponudi malih topnih obroka postoje jednostavnije alternative, to su primjerice plosnati krušni proizvodi pećeni na limovima, s pikantnim oblogama. Oni se mogu, netom nakon pečenja, podijeliti i tako nuditi u toploj vitrini.

Za ponudu topnih međuobroka topla vitrina je uređaj bez kojeg se ne može. Uz vitrine potrebna je i druga oprema, posebice kada se međuobroci nude i pripremaju u prodajnom prostoru. To su, ponajprije, rashladni uređaji za skladištenje prethodno pripravljenih međuobroka, mikrovalna pećnica ili peć za pečenje u prodavaonici s prostorom za fermentaciju i ponovno zagrijavanje.

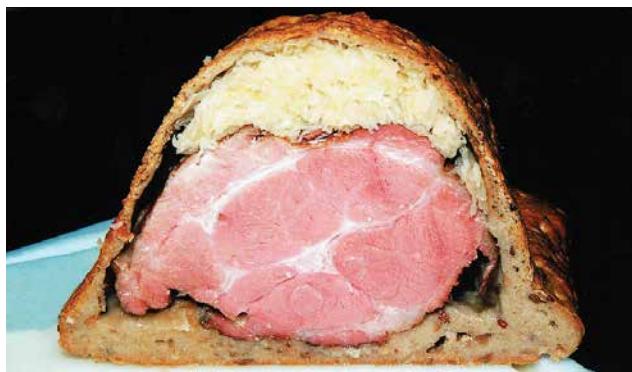
Da bi se omogućilo ponovno zagrijavanje proizvoda, prijeko je potrebno za primarnu proizvodnju snack-proizvoda primijeniti posebnu tehnologiju. U gastronomiji se primjenjuju posebni postupci hlađenja hrane (*Cook&Chill*). Oni su praktično primjenjivi u ponudi topnih međuobroka u pekari (npr. priprema zalihe mesnih nadjeva i umaka).

Cook&Chill proizvodnja odvija se u sljedećim koracima:

- priprema i po potrebi fermentacija jela,
- brzo hlađenje proizvoda iz predproizvodnje,

- hladno skladištenje do 5 dana,
- zagrijavanje jela neposredno prije potrošnje.

Taj način proizvodnje nesumnjivo doprinosi zaštiti živežnih namirnica od kvarenja.



Šunka u kruhu kao topli međuobrok



Sigurnost proizvoda:
Lako pokvarljivi međuobroci

- Upotrebljavati samo svježe dodatke.
- Fermentirane pretproizvode s nadjevima koji sadrže meso i jaja valja progrijati do sredine proizvoda.
- Osigurati brzo hlađenje fermentiranih pretproizvoda (smrzavanje šokiranjem).
- Gotove proizvode treba zaštititi od kvarenja mikroorganizmima.
- Ne prekidati proces hlađenja za vrijeme skladištenja.
- Neposredno prije prodaje međuobrok treba dobro zagrijati.
- Ponovno zagrijavane, a neprodane proizvode treba uništiti; ne ponovno smrzavati.



Biblioteka "Kruh za život"



MAJSTORSTVO PEČENJA

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

ŠESTA KNJIGA U PRIPREMI



SVREMENE 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 tehnoški
postupci proizvodnje | izdanje: 2017.



TEHNOLOGIJE PROIZVODNJE PEKARSKEH I SLASTIČARSKIH PROIZVODA

prijevod 10. nadopunjeno 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

IZDVOJENO IZ PALETE PROIZVODA

POBOLJŠIVAČI

SIROVINE MALOG DOZIRANJA, A VELIKOG ZNAČENJA ZA FINALNI PROIZVOD

- Korištenjem poboljšivača u pekarskoj proizvodnji pojednostavljaju se tehnološki postupci i doprinosi se atraktivnosti, svježini, okusu i mirisu finalnih proizvoda**

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



Suvremena tehnološka postignuća u pekarstvu kontinuirano su usmjereni na pojednostavljenje rada i poboljšanje kvalitete finalnih proizvoda.

Reci koji slijede predstavljaju proizvode iz palete pekarskih poboljšivača koje je tvrtka TIM ZIP u suradnji s austrijskim partnerom DIAMANT PURATOS uvrstila u svoju ponudu. S obzirom na kvalitetu i atraktivan izgled koji osiguravaju proizvodima, izdvojeni poboljšivači mogu odigrati značajnu ulogu u svakodnevnim proizvodnim procesima.

U prethodnom broju časopisa predstavljen je novi poboljšivač **AMBRA SOFT** koji zadržava svježinu i pritom osigurava atraktivni volumen proizvoda. Prikladan je za pripremu različitih vrsta kruha, peciva i zapakiranih proizvoda. Njegova prednost je i relativno malo doziranje; svega 1 % na masu brašna.

Kako je u posljednje vrijeme sve poželjniji način proizvodnje odgođena fermentacija, u ponudi se nalazi i poboljšivač namijenjen pripremi proizvoda ovim postupkom. Riječ je o poboljšivaču **FROST GENUSS** iz palete proizvoda **ORIGINAL BÄCKER**. Prvenstveno je namijenjen proizvodnji peciva, a zatim i svih ostalih proizvoda koji u svom tehnološkom procesu zahtijevaju zamrzavanje ili odgođenu fermentaciju. Jednako je pogodan za zamrzavanje nefermentiranih, kao i fermentiranih tjestenih komada te daje kvalitetu i sigurnost kod pečenja proizvoda na prodajnim mjestima. Isto tako se može primjenjivati i kod direktnih procesa. Proizvodima daje izrazito velik volumen, dugotrajnu svježinu te bolji okus i miris. Doziranje je 1-3 % na masu brašna.

U nastavku slijedi osnovna receptura za pripremu bijelog peciva.

Bijelo pecivo | Recept

Brašno T-550	10,00 kg
ORIGINAL BÄCKER FROST GENUSS	0,30 kg
Sol	0,20 kg
Kvasac	0,40 kg
Voda oko	6,00 kg
Ukupno tijesta	16,90 kg



Tehnološki postupak:

Miješanje: Sve sastojke miješati spiralnom mijesilicom 2 minute polako i 6 minuta brzo.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 5-15 minuta.

Odvaga tijesta za prese: 2100 g (30 kom).

Oblikovanje: Tjestene komade oblikovati po želji.

Vrijeme fermentacije: oko 45 minuta.

Temperatura pečenja: 245 °C.

Vrijeme pečenja: 16 minuta.

Suprotno od mekoće koju osigurava korištenje poboljšivača AMBRA SOFT, poboljšivač **MALZ S** koristi se za dobivanje hrskave korice proizvoda. Zbog specifičnih svojstava slada, može se koristiti za proizvodnju različitih pekarskih proizvoda raznih okusa. Najčešće se koristi za peciva u koja se ne dodaje šećer. Doziranje je do 2 % na masu brašna. Međusobno fino uskladenim sastojcima u poboljšivaču **MALZ S**, kompenziraju se odstupanja u kvaliteti primijenjenog brašna. Proizvodima daje hrskavu i zlatno smeđu boju kore te specifičan okus.

Receptura za pripremu karakterističnih kajzerica nalazi se u nastavku.

Kajzerica | Recept

Brašno T-550.....	10,00 kg
MALZ S.....	0,20 kg
Sol.....	0,20 kg
Kvasac.....	0,40 kg
Voda oko.....	6,00 kg
Ukupno tijesta.....	16,80 kg

Tehnološki postupak:

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

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 5-15 minuta.,

Odvaga tijesta za prese: 2100 g (30 kom).

Oblikovanje: Tjestene komade oblikovati u kajzerice.

Vrijeme fermentacije: kod $\frac{3}{4}$ garba kajzerice okrenuti licem prema gore, peći kod punog garba. Prije pečenja dobro navlažiti.

Temperatura pečenja: 245 °C.

Vrijeme pečenja: 16 minuta.



PINCA



Sastojci	Količina (kg)
KONCENTRAT ZA KRAFNE PREMIUM	10,00
Brašno T-550	50,00
FROST GENUSS	0,60
Šećer	9,00
Margarin	6,00
AROMA ZA SLATKA TIJESTA	0,60
Kvasac	3,60
Voda oko	21,00
HAGELZÜCKER	0,50
Ukupno	101,30

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 2 min. Aktivirati kvasac s mlakom vodom.

Miješanje brzo: 8 min.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 15 min.

Odvaga tijesta (kg): 0,40.

Oblikovanje: Razdijeljene komade tijesta dvaput okruglo oblikovati i položiti na limove za pečenje.

Fermentacija: 60 min.

Parametri fermentacije: 38 °C / 80 %.

Oblikovanje: Nakon fermentacije ostaviti da se dobro posuši, premazati jajima, ponovno pustiti da se posuši i premazati jajima. Nakon drugog mazanja, po želji posipati KRUPNIM DEKORATIVNIM ŠEĆEROM i rezati odozgo škarama u obliku "Mercedesove" zvjezde.

Temperatura pečenja: 180 °C, s padom na 160 °C.

Vrijeme pečenja: minimalno 35 min; po potrebi i duže trajanje pečenja.



MUFFIN S BUNDEVINIM SJEMENKAMA



Sastojci	Količina (kg)
SUPERSOFT	30,00
PASTA BUNDEVA	6,00
Margarin	6,00
Jaja	16,00
AROMA LIMUN	0,35
Šećer	1,50
Ukupno	59,85

Tehnološki postupak

Miješanje: 3-4 min. Miješanje u planetarnoj miješalici dok smjesa ne postane homogena.

Oblikovanje: Dresir vrećicom dozirati u odgovarajuće kalupe.

Temperatura pečenja: 180 °C.

Vrijeme pečenja: 15-18 min.

NOVA I RABLJENA OPREMA NA SKLADIŠTU TIM ZIP-a

NOVA OPREMA:

- dozator za vodu
- planetarna miješalica s loncem od 5 lit.
- 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
- stroj za frkanje croissanta, RONDINETTE
- laminator RONDOSTAR ECO SFE6607H



ZAJEDNO ZA
BANOVINU





Već više od godinu dana ljudska se civilizacija na razne načine bori protiv pandemije kojoj je uspjelo otuditi od čovjeka svaki spektar normalnosti te u svim segmentima društvenog života nametnuti nova, neprirodna i za ljudsku vrstu u potpunosti nekarakteristična pravila ponašanja.

I dok nam je svima bilo teško prolaziti kroz Covid-19 krizu, Sisačko-moslavačka županija se 29.12.2020., svega par dana nakon Božića, suočila s još jednom okrutnom sudbinom na koju nikako nije bila spremna.

Potres magnitude 6.2 po Richteru s epicentrom 5 km jugozapadno od Petrinje uništio je čitavu Banovinu, oduzeo 7 ljudskih života i materijalno oštetio gotovo 40.000 građevina ostavivši najmanje 10.000 ljudi bez krova nad glavom i osnovnih životnih potreba i uvjeta.

Bio je to najsnažniji potres ikad zabilježen na tlu Hrvatske, a stanovnici pogodjenih područja se i mjesecima nakon teško mogu vratiti životu bez straha budući da je od toga dana zabilježeno gotovo tisuću novih podrhtavanja tla.

Kao i ostatak svijeta, i žitelji Banovine slušali su o ovakvim

prirodnim katastrofama koje se dešavaju daleko od njih, ali ni u najgorim scenarijima nisu zamišljali da bi se ovakvo nešto moglo desiti upravo njima. Baš njima koji su prije tridesetak godina već jedanput ostali bez svojih domova, jedva se digli na noge i trajno ostali zakinuti za standard života ostalih krajeva Hrvatske. Njima koji su naučili biti zahvalni i na sitnicama koje su ih dopale te čak i u njima uspijevali pronalaziti snagu, volju i ljubav prema životu.

Sve što su posljednjih desetljeća ovi vrijedni ljudi gradili ne bi li mlađim naraštajima stvorili uvjete za bolju i prosperitetniju budućnost, palo je u svega nekoliko sekundi ostavivši golemu nevjericu, prazninu i lica prekrivena tugom i nemoći.

Teško je uopće zamisliti kako je to kada čovjek odjednom izgubi kontrolu nad svojim životom, materijalnim dobrima i ključnim situacijama, a njima se desilo upravo to. Njihova je sudbina sada u rukama drugih ljudi i veliko je pitanje kada će i hoće li se ikad vratiti životu na koji su navikli i koji ih je, iako skroman, činio sretnima.





Ova nemilosrdna situacija ganula je čitav svijet.

Dobri ljudi velika srca iz čitave Hrvatske sudjelovali su u humanitarnim akcijama spašavanja i pružanja pomoći potrebitima, a uz tisuće volontera i dobrotvornih organizacija, financijsku pomoć, opremu, hranu i higijenske potrepštine slale su i susjedne države Europe i svijeta.

Tvrtka **TIM ZIP, Zaklada Ivan Bulić i Richemont klub Hrvatska** oduvijek su imali dušu i srce za potrebite pa su se i u ovoj situaciji bez puno razmišljanja posvetili akcijama pružanja pomoći.

Velikim angažmanom sva tri pravna subjekta, uz svesrdnu pomoć mnogih poslovnih partnera i prijatelja iz Hrvatske i Europe, materijalno oštećenim stanovnicima, obrazovnim institucijama, pekarima, obiteljima, studentima i učenicima s područja Sisačko-moslavačke županije dosad su dodijeljeni razni oblici financijskih potpora, a svakako se planira poduzeti još mnogo toga.

Informaciju o konkretnim donacijama moguće je pročitati na stranicama koje slijede, a svaka pojedinačno izmamila je osmijehe na mnoga lica koja žude za vedrijom i sretnjom budućnosti.

Donatori su sudjelovali s raznim iznosima, od 500,00 do 10.000,00 eura, a mi im u ime svih kojima smo zajednički pomogli i svih kojima tek budemo, najiskrenije od sveg srca zahvaljujemo. Poštujući pravo na anonimnost, pojedini donatori nisu objavljeni na idućim stranicama, međutim jednako veliko HVALA upućeno je i njima.

Tužne priče ovih ljudi iznjedrile su mnoga plemenita djela. Ipak, ta su djela tek početak jedne velike zajedničke misije. Misije koja počiva na ljubavi i suošjećanju. Misije koja brani čovječnost, plemenitost i veliko ljudsko srce.

Pozitivni učinci dosad pružene pomoći dovoljno su snažan poticaj da nastavimo raditi još više i još bolje te nastojimo osigurati što veći broj preduvjjeta za bržu i sigurniju obnovu i razvoj.

Nadamo se i vjerujemo da ćemo svi zajedno uložiti dovoljno znanja, sposobnosti i zrna mudrosti da cijelu Sisačko-moslavačku županiju ponovno postavimo na noge i pružimo primjer čitavom čovječanstvu da uvijek ima nade za bolje i ljepše sutra.



TIM ZIP DJELATNICI OD PRVOG SU DANA RAZVOZILI SVJEŽE PEČENI KRUH, BRAŠNO, ULJE, SOL, ŠEĆER I MLJEKO STANOVNICIMA RAZRUŠENIH GRADOVA, SELA I ZASEOKA BANOVINE



TIM ZIP POMAŽE STRADALIM PEKARSKIM POGONIMA U OBLIKU BESPLATNIH SIROVINA I SERVISA OPREME



ZA GODIŠNјU NABAVU HRANE, HIGIJENSKIH I OSTALIH ŽIVOTNIH POTREPŠTINA, POTPORE U POJEDINAČNOM IZNOSU OD 48.000,00 KUNA, PODIJELJENE U 12 MJESEČNIH RATA, DODIJELJENE SU REDOM ČETIRIMA VIŠEČLANIM OBITELJIMA MATERIJALNO OSTEĆENIM POTRESOM, A JEDNA VIŠEČLANA OBITELJ PRIMILA JE POTPORU U IZNOSU OD 36.000,00 KN

1. OBITELJ DAVORA RAJANA IZ PETRINJE, KRIŽ HRASTOVEČKI 47
2. OBITELJ MARIJANE RENDULIĆ IZ SISKA, BOK PALANJEČKI 36
3. OBITELJ SILVIJE SALAMUN GALIJAN IZ PETRINJE, STRAŠNIK 66
4. OBITELJ ZDRAVKA ŠKRILJCA IZ GLINE, ŠATORNJA 123A
5. OBITELJ ŽELJKA MENJAKA IZ ODRE, 2. DESNI ODVOJAK 13



Vladimir Bulić obratio se obiteljima u ime donatora



Marijana Rendulić iz Siska



Obitelj Silviye Salamun Galijan iz Petrinje



Obitelj Davora Rajana iz Petrinje



Obitelj Zdravka Škriljca iz Šatornje



Obitelj Željka Menjaka iz Odre



U društvu Josipa Plodinca (desno) i Vesne Butorac (lijevo) iz tvrtke MIP Sisak u čijem je prostoru upriličena dodjela donacija



DONACIJA U IZNOSU OD 50.000,00 KN DODIJELJENA JE SREDNJOJ ŠKOLI PETRINJA ZA NABAVU PRIJEKO POTREBNE ŠKOLSKE OPREME



IMPRESIJA

Milan Orlić, prof. Ravnatelj Srednje škole Petrinja

Srednja škola Petrinja je 21.1.2021. zaprimila obavijest da je Zakladna uprava Zaklade Ivan Bulić odobrila dodjelu jednogodišnjih stipendija za troje učenika s područja Petrinje koji pohađaju našu školu, kao i da je donijela Odluku o donaciji 30.000,00 kuna Srednjoj školi Petrinja za nabavu prijeko potrebne školske opreme po izboru škole. Tvrta TIM ZIP odobrila je dodatnih 20.000,00 kn za opremanje praktičnog laboratorija.

Srednja škola Petrinja ima dugu povijest odgoja i obrazovanja učenika na području Petrinje i širem području naše županije; tako smo prošle godine proslavili 160 godina postojanja, a dugi niz godina Škola obrazuje učenike u prehrambenim zanimanjima (mesar i prehrambeni tehničar).

Nakon razornog potresa koji je 29.12.2020. pogodio Petrinju, naša se škola suočava s novim bitkama za opstojnost jer prijeti opasnost trajnog iseljavanja ovog područja zbog teških šteta na obiteljskim kućama naših učenika, ali i na zgradi škole u Gundulićevoj ulici koja je neuporabljiva i određena za rušenje.

Iz toga smo razloga izrazito ponosni i zahvalni našim donatorima koji su prepoznali vrijednost naše škole te nam na ovaj način pružili potporu u što bržem osposobljavanju za rad na drugoj lokaciji, ali i pomogli našim učenicima čiji su domovi oštećeni da se, uz pomoć dodijeljenih stipendija, lakše posvete učenju i time ih potaknuli da ostanu u svom gradu i Školi. Na taj su način Zaklada Ivan Bulić i TIM ZIP pomogli da Petrinja i sva okolna mjesta djelovanjem svojim stanovnika ponovno ožive i napreduju.



DONACIJA U IZNOSU OD 50.000,00 KN DODIJELJENA JE GLAZBENOJ ŠKOLI FRANA LHOTKE U SISKU ZA NABAVU PRIJEKO POTREBNIH GLAZBALA



IMPRESIJA

Tomislav Ivšić, prof. Ravnatelj Glazbene škole Frana Lhotke

Još jednom u ime svih djelatnika i učenika Glazbene škole Frana Lhotke, Sisak zahvaljujem na vašoj plemenitoj i hvale vrijednoj humanitarnoj misiji kojoj je cilj pomoći potrebitima, a koja djeluje kroz Zakladu Ivan Bulić. Zahvaljujemo i tvrtki TIM ZIP d.o.o. na doniranim financijskim sredstvima. Nama će Vaša donacija značiti mnogo u radu i glazbenom obrazovanju polaznika naše škole. Budući da su mnogi učenici u razornom potresu ostali bez svojih instrumenata, kupnjom novih, zahvaljujući upravo Vašoj donaciji, vratit ćemo im osmjeh na lice i glazbu u njihove domove.

Podrška svih ljudi dobre volje daje nam nadu u bolje i sretnije sutra!



DONACIJA U IZNOSU OD 50.000,00 KN DODIJELJENA JE OSNOVNOJ ŠKOLI GLINA ZA NABAVU PRIJEKO
POTREBNE ŠKOLSKE OPREME

IMPRESIJA

Robertina Štajdohar, prof.

Ravnateljica OŠ Glina

Bili smo Eko škola dijamantnog statusa, jedina škola u Hrvatskoj koja svoj kurikulum spaja s američkim kroz suradnju s JDO Foundation i Judy Coon. Bili smo škola mnogobrojnih Erasmus projekata koji su dovodili vrhunske europske učitelje u našu školu, škola koja je srce svog grada, škola koja je bila uključena u sve gradske i mnoge županijske aktivnosti. Uveli smo korištenje tehnologije u nastavi još prije nego je započela reforma pod nazivom Škola za život. Ponasni na naše učenike, djelatnike i doprinos zajednici kroz razne lokalne projekte i humanitarni rad.

A onda, 29.12.2020. godine razoran potres i mnogi koji su uslijedili nakon njega uništili su grad u kojem živimo, gradove oko nas, našu školu, naše živote.

Gotovo 250 naših učenika ostalo je bez svoga doma. Naši djelatnici ostali su bez kuća, grad u kojem živimo potpuno se urušio, a škola u koju smo godinama ulagali da našoj djeci omogućimo bogatije školovanje, razorena je. Iako je zgrada staticki podnijela potrese,



uništene su učionice, kabineti, informatička oprema, namještaj i sve potrebno da bi djeca mogla u njoj slušati nastavu.

Iako smo gotovo svi ostali bez svega, skupili smo hrabrosti, snage i volje da obnovimo školu, a u tome su nam uvelike pomogli dobri ljudi. Veliko hvala tvrtki TIM ZIP i Zakladi Ivan Bulić koja je izdvojila sredstva da pomogne u opremanju škole, da osigura našoj djeci bolju budućnost i da nam vrati vjeru u to da će naši učenici ponovo trčati školskim hodnicima i da ćemo uskoro iz ove zgrade čuti dječji smijeh.



ČETIRI STIPENDIJE U POJEDINAČNOM IZNOSU OD 15.000,00 KN GODIŠNJE, PODIJELJENE U 12 MJESEČNIH RATA, DODIJELJENE SU POTRESOM OŠTEĆENIM STUDENTIMA PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA SVEUČILIŠTA U ZAGREBU ZA AKADEMSKU GODINU 2020./2021.

IMPRESIJE

ADNA ORAŠČANIN iz Siska

Prehrambena tehnologija, 3. godina

Prije svega, čast mi je i zadovoljstvo biti stipendistica jedne ovako plemenite i humane zaklade kao što je Zaklada Ivan Bulić. Zaklade koja je svojom brzom reakcijom i djelima nakon katastrofe koja nas je zadesila još jednom dokazala da uspješno ustraje u svojim plemenitim ciljevima. Neizmjerno sam zahvalna na potpori koju mi Zaklada pruža u trenutcima kada mi je ona najviše potrebna. Također, dirnuta sam njihovim razumijevanjem i osjećajem za nezahvalnu situaciju u kojoj se moja obitelj našla nakon potresa. Ova potpora mi je vjetar u leđa i dodatna motivacija za sve nadolazeće izazove.



Adna Oraščanin

EJLA MURATAGIĆ iz Siska

Nutricionizam, 3. godina

Izrazito sam zahvalna Zakladi Ivan Bulić što me je izabrala za jednu od stipendistica. Velika je čast biti dio njihove priče. Nakon puno teških trenutaka, potresa, tuge i straha, vijest da sam dobila stipendiju probudila je u meni osjećaj sreće i mira, podsjetila me da će sve biti u redu. Drago mi je što sam upoznala divne ljude u Zakladi koji su mi pružili riječi utjehe i podrške, što me ujedno motiviralo da se i dalje trudim, učim i ne odustajem. Zaista je predivno znati da još uvijek ima ljudi koji su spremni pomoći drugima u nevolji te nam pokazati da nismo sami. Veliko hvala Zakladi što



Ejla Muratagić

na ovaj način pomaže, podupire i motivira mlade ljude da vjeruju u sebe i budu izvrsni u svemu što rade.

LEA PETERNEL iz Siska

Prehrambena tehnologija, 3. godina

Zahvaljujem Richemont klubu i Zakladi Ivan Bulić na izdvojenom vremenu i sredstvima koje su nesebično dodijelili studentima s potresom pogodjenog područja. Uz novčanu pomoć, ova nam je gesta i dodatna motivacija da u ovim „ludim“ vremenima nastavimo što normalnije živjeti i studirati. Motivacija je za nastaviti dalje i truditi se što više te ne uzimati vrijeme, zdravlje, obitelj, prijatelje i obrazovanje zdravo za gotovo.

Još jednom hvala nesebičnim i dragim ljudima iz Richemont kluba i Zaklade Ivan Bulić koji su se potrudili malo nam olakšati ovo razdoblje.



Lea Peternel



PETRA ROKSANDIĆ iz Siska
Prehrambena tehnologija, 3. godina

Smrta nam je poznata izreka „svjetlo na kraju tunela“, te da „nakon kiše uvijek dolazi sunce“. Ja Vam sa sigurnošću mogu reći da su moje svjetlo i sunce u ovome trenutku postali dobri i dragi ljudi iz Zaklade Ivan Bulić. Neizmјerno sam zahvalna što sam odabrana kao stipendist od strane Zaklade koja je zbilja pokazala da je utemeljena na nesebičnosti i podupiranju mladih ljudi kada im je to najpotrebnije. I sada dok pišem ovu impresiju, iako zahvalna do neba i neizmјerno sretna, mali glas u meni mi govori da će netko možda pomisliti da ova nagrada nije rezultat uloženog truda ili izvrsnosti. No, pokušavam ga utišati zato što znam da, iako je stipendiranje potaknuto nesretnim događajem koji nas je zadesio, to je jedna velika motivacija za budućnost. Ono najmanje što sada mogu učiniti je da opravdam svoje mjesto kraj divnih, marljivih i vrijednih ljudi, te da do kraja ove akademske godine zadržim odličan uspjeh. Puno Vam hvala od srca još jedanput na pruženoj potpori i podršci.

**Petra Roksandić**

TRI STIPENDIJE U POJEDINAČNOM IZNOSU OD 15.000,00 KN GODIŠNJE, PODIJELJENE U 12 MJESЕČNIH RATA,
DODIJELJENE SU POTRESOM OŠTEĆENIM UČENICIMA SREDNJE ŠKOLE PETRINJA, SMJER PREHRAMBENI TEHNIČAR,
ZA ŠKOLSKU GODINU 2020./2021.

**Mia Antonia Vuković****Niko Bezak****Sanja Kunštek**

VELIKO HVALA DONATORIMA!



PRAVNE OSOBE



EKOS PEKARNICA d.o.o.

ELIN[®]
Food Processing
Machinery

Fanola

FINES
FINEST BAKING TECHNOLOGY

JAC

pfm[®]
packaging machinery

PIK RIJEKA

Puratos
Reliable partners in innovation



Austrija



Luksemburg

RONDO
Dough-how & more.

Slattery
Manchester, Engleska

VINCEK
SLAŠTIČARICA
Tradition & Quality Since 1977

WOLFISBERG
60
1961-2021
CARAMEL - BÉNÉVÉ - ROLLE
BULANGERE - PÂTISSERIE - CONFISERIE - TEA ROOM
WWW.WOLFISBERG.ORG

Zemljic
PEKARNICA

FIZIČKE OSOBE

ALJAŽ GRAH, SLOVENIJA

HUBERT FISCHL, AUSTRIJA

MILLY & CARLO BOCK, LUKSEMBURG



RIJEČI PODRŠKE STANOVNICIMA BANOVINE



EKOS PEKARNICA d.o.o.



Svjetlana Makaj,
direktor

Nemoguće je ostati ravnodušan prema strahoti koja je iznenada zadesila stanovnike Banovine.

U takvim teškim trenucima i situacijama, uistinu je važno otvoriti svoja srca i pokazati ljudima da nisu sami u svojoj nevolji. Nadamo se da će naša donacija barem malo ublažiti stravične posljedice potresa te da ćemo zajedničkim naporima usmjerenima ka istome cilju uspjeti stvoriti uvjete za normalizaciju života na tom području i da će ovi napačeni ljudi ipak u skorije vrijeme prigriliti svoju svjetliju budućnost.



Food Processing
Machinery



Diamantis
Chiotoglou,
vlasnik i direktor

Dragi stanovnici Hrvatske,

Ovim pismom želimo izraziti suosjećanje radi tragično stradalih žrtava potresa i zaželjeti brz oporavak ozlijedenima.

Od trenutka kada smo primili obavijest o potresu u Hrvatskoj, bili smo šokirani katastrofom i dramom koja je iznenada pogodila vašu zemlju.

Tvrtka ELIN S.A. aktivno podupire i solidarna je s potresom pogodjenim stanovnicima Banovine. U ovakvim teškim vremenima, moramo pokazati svoju humanost i na svaki mogući način pomoći braći i sestrama kojima je to najpotrebnije. Iz tog razloga, naša je tvrtka odlučila pružiti podršku uplatom donacije za koju se nadamo da će vam biti od male pomoći u vašoj svakodnevnoj borbi.

Molimo vas, nemojte očajavati i uvijek se sjetite da smo svi JEDNO.

Naše misli i molitve su s vama. Želimo vam brz i lak oporavak.

Srdačan pozdrav,
Djelatnici tvrtke ELIN S.A.



Miro Dremptić,
izvršni direktor

Prije svega, željeli bismo zahvaliti gospodinu Vladimиру Buliću čija je reakcija za prikupljanje značajnijih sredstava i pomoći ožalošćenim ljudima u ovako velikoj tragediji djelovala vrlo poticajno na članove Richemont kluba.

Tužni prizori ljudi koji su ostali bez svega krajem 2020. pokazali su nam koje su to bitne stvari u životu te da je i nakon takvih tragedija moguće ostati sabran i pozitivan. Ono što nas sve ohrabruje jest veličina i snaga čovjeka kao bića koje je još jednom pokazalo kako smo, u trenucima kada je nekome od nas pomoći najpotrebnija, spremni udružiti se i raditi kao jedno. Broj ljudi koji je istoga trena ponudio svoju pomoć jest ono što budi optimizam našega društva.

Ponosni smo što želimo i možemo pokazati našim sunarodnjacima da nisu sami te podsjetiti pojedincu da je svrha postojanja život u ljubavi i suosjećajnosti. Tek po ispunjenju ovih preduvjeta možemo se nadati i graditi bolje društvo i mjesto za život.





Serge Zjukovitsj,
generalni direktor



Kao da Covid-19 nije bio dovoljno užasan za svijet, morao se dogoditi i ovaj strašan potres. Europa i solidarnost postoje upravo zato da bi se moglo reagirati u ovakvim situacijama. Čak i mali naš doprinos, učinio bi nas jako sretnima. Svim ljudima na Banovini želimo sve najbolje, a kako cijenimo vašu inicijativu i trud oko pružanja pomoći.



Stefano Fioravanti,
voditelj ključnih kupaca
za Istočnu Europu



Već nekoliko godina posjećujem područje Banovine. Tijekom godina imao sam priliku vidjeti krajolike izuzetne ljepote i stekao sam lijepa prijateljstva. Vijest da je to područje pogodila katastrofa, samo nekoliko dana nakon Božića, i u ovoj, ionako teškoj situaciji, bila je vrlo šokantna. Kao mladića, nadahnula me Sokratova misao "Budi ljubazan jer svi koje sretneš vode neku tešku bitku". Jednostavno sam morao učiniti nešto da pomognem. Naučio sam da čak i malen kamenić bačen u mirnu vodu može stvoriti val. Mišljenja sam da će stanovnici Banovine ponovno ustati jer su to žilavi, hrabri i vrijedni ljudi koji se ne boje zaprljati ruke kako bi obnovili svoje domove i živote. Moje misli su s njima i sve što mogu dodati je: Naprijed ljudi!



Piet Sanders ,
direktor prodaje i
distribucijskih kanala



Misija tvrtke PURATOS pomoći je pekarima i slastičarima širom svijeta da unaprijede svoje poslovanje. Obzirom da tvrtka TIM ZIP s istim ciljem pomaže pekarima iz Siska, Petrinje i Gline, teško stradalim u potresu, odlučili smo pridružiti se i podržati pekare i njihove obitelji. Nadamo se da ćemo vam pomoći u ublažavanju barem nekih prijekih potreba kao i u obnavljanju vaše budućnosti.



Poštovane dame!

Poštovana gospodo!

Svi mi iz Richemont kluba Austrije želimo Vam puno snage i hrabrosti u ova teška vremena.

Nama u Richemont klubu, u znak solidarnosti i zajedništva prema pekarskoj branši u Europi, od velike je važnosti poduprijeti ovu akciju za pomoć stradalim pekarima u potresu.

Prilikom molitve „Kruh naš svagdašnji“, osobito u ova, za čitav svijet izazovna vremena, doživljavamo pozitivnu snagu i energiju, koja nastaje iz ovog zajedničkog projekta, u kojem su svi sudionici usmjereni na određeni cilj.

Stoga i mi kažemo hvala što smo mogli sudjelovati u ovom projektu za budućnost.

Jer s vjerom i pouzdanjem u Boga, možete optimistično vjerovati u uspjeh obnove.

Želimo Vam Božji blagoslov, puno uspjeha i sve najbolje!



Austrija



Hubert Fischl,
predsjednik



Andreas Maderna i Catherine Schrott,
Tajništvo

Mnogi članovi austrijskog Richemont kluba pekara i slastičara međusobno su u prijateljskim odnosima.

Održavamo prekograničnu razmjenu, odlazimo na međunarodne sastanke, a upoznali smo i volimo hrvatsko gostoprimstvo.

Dakle, to nije bila vijest o potresu negdje - već vijest o potresu koji je pogodio naše prijatelje.

Godinu dana od početka pandemije, mnogi od nas pekara tješimo se da iako ne postižemo veliki ekonomski uspjeh onim što radimo, još uvijek imamo posao, naša djeca mogu nastaviti školovanje, svi imamo nešto za jesti, topao dom i čistu vodu. Utoliko smo više potreseni koliko vas je nesretna sudbina pogodila.

Naše misli su s vama.

Od svec srca želimo vam snagu, ustrajnost i potrebnu podršku da biste mogli obnoviti sebe, svoje obitelji i svoje poslovanje.



Predsjednik Carlo Bock sa suprugom
Milly

Hrvatsku, tu prekrasnu zemlju i njezine vrlo gostoljubive stanovnike, koje smo imali priliku upoznati 2019. godine, pogodio je strašni potres koji je nanio mnogo štete.

Svojom donacijom željeli bismo pomoći i ohrabriti ljudi u Hrvatskoj. Želimo ih podržati i dati im do znanja da nisu zaboravljeni i sami u svojoj nevolji. Nadamo se da ćemo na ovaj način moći doprinijeti ublažavanju njihove боли.

Također, željeli bismo iskreno zahvaliti našim prijateljima iz tvrtke TIM ZIP i Zaklade Ivan Bulić na spontanoj pomoći i podršci ljudima u njihovoj borbi sa svakodnevnim teškim životom.



Luksemburg





Anja Marjanović,
menadžer novih
tržišta



Altan Coskun,
regionalni voditelj prodaje

RONDO
Dough-how & more.

Teško mogu zamisliti kako je izgubiti kuću i imanje. Kako se očajno i usamljeno čovjek tada osjeća. Nadam se da će vam osim materijalne pomoći koju je organizirao TIM ZIP, moralna solidarnost i spoznaja da niste sami pomoći da s pouzdanjem i snagom gledate u budućnost.

Male geste su te koje održavaju humanitarni duh na životu tijekom razdoblja patnje. Svakako će trebatи vremena da se zalijeće sve rane koje je otvorila ova tragedija. Unatoč tome, uvjeren sam da je svaki oblik potpore važan. Vjerujući da bi nada trebala vječno plamtjeti u srcu svakog ljudskog bića, iskreno želim svim pogodenim ljudima strpljenje i ustrajnost da prevladaju ovaj teret.



Slattery

Manchester, Engleska

Mal i John Slattery, vlasnici

Bili smo šokirani i tužni kada smo čuli poražavajuće vijesti koje su se tako iznenada odrazile na vaše živote; možemo samo zamisliti poteskoće koje su proizašle iz potresa. S vama smo u mislima i molitvama, a nadamo se da će naša mala donacija s vremenom pomoći povratiti neki vid normalnosti.



Obitelj Wolfisberg



Ženeva,
Švicarska

Dragi prijatelji iz Hrvatske,

Željeli bismo izraziti našu iskrenu empatiju stanovnicima Banovine. Čim smo dobili informaciju o ovom strašnom potresu, željeli smo na bilo koji način pomoći tim ljudima.

Već gotovo deset godina redovito sam u kontaktu s prijateljima iz Hrvatske. U 2017. i 2018. godini tvrtka TIM ZIP sa sjedištem u Zagrebu pozvala me je da odradim dvije demonstracije. Tijekom demonstracija imao sam priliku približiti se tim ljudima i otkriti njihovu veliku dobrotu kao i nevjerojatno pozitivan način života unatoč groznom iskustvu koje su proživjeli prije samo 3 desetljeća. Nadamo se da ćemo našom skromnom donacijom pomoći da se ljudima stradalim u ovoj tragediji vrati dostojanstvo kakvo zaslužuju.

S ljubavlju iz Švicarske,
Lisi i François Wolfisberg

Poštovani stanovnici i žitelji naše Banovine,
jako mi je dragو što sam bila u mogućnosti sudjelovati u humanitarnoj akciji preko našeg Richemont kluba i svojim jednim zrncem pšenice pomoći vama herojima koji ste ostali na tom području čuvati svoja ognjišta. Ponosna sam na sve djelatnike tvrtke Mlin i pekare Sisak, na TIM ZIP, a posebno na veliko srce gospodina Vlatka Bulića koji se je svesrdno predao ovom projektu i pronašao one najpotrebitije u Banovini kako bi im pomogao vratiti osmijeh na lice.



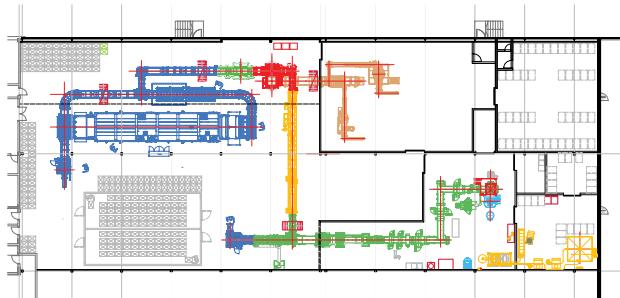
Renata Kruhan,
vlasnica



KOMPLETNA USLUGA

svremene 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
- koncentrati
- nadjevi
- arome
- kvasac
- margarini i ulja

tehnološka podrška



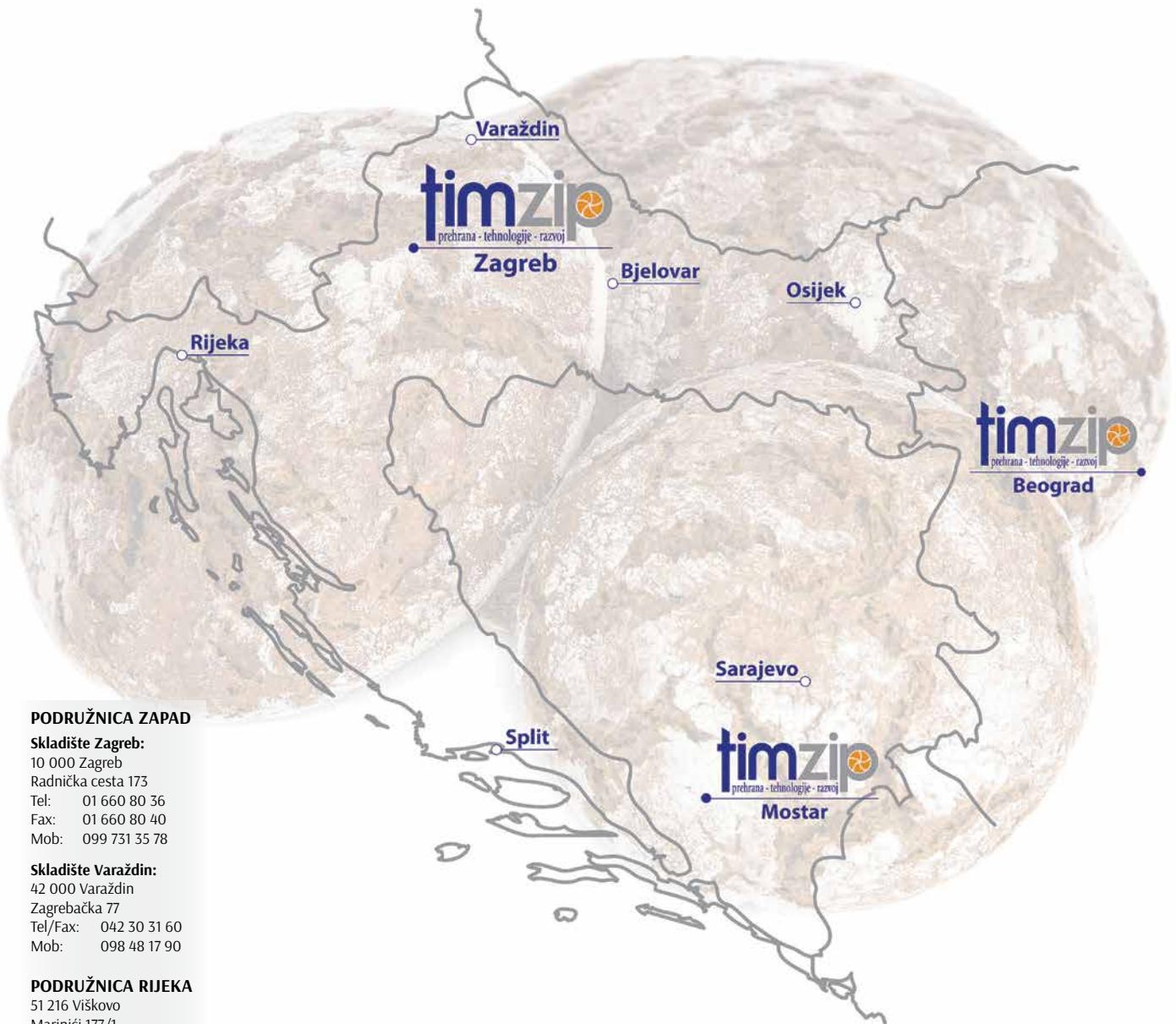
strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



- 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 kreker i snackova
- strojevi, linije i tunelske peći za proizvodnju keksa
- komore za šokiranje i smrzavanje
- komore za redovitu i programiranu fermentaciju
- protočne linije za fermentaciju, hlađenje ili pasterizaciju
- klasične i termouljne peći za pekarstvo
- transportne trake u prehrambenoj industriji
- kolica, limovi, pribor i ručni alat za pekarstvo i slastičarstvo
- strojevi i linije za pranje košara i pribora
- strojevi i linije za pakiranje prehrambenih i neprehrambenih proizvoda
- software i oprema za distribuciju proizvoda, planiranje i kontrolu proizvodnje
- oprema za pečenje na prodajnom mjestu
- uređenje interijera prodajnih prostora
- oprema za 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
Marinčići 177/1
Tel: 051 50 36 58
Fax: 051 50 36 59
Mob: 098 48 18 75

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
Peta Svačića 38
Tel/Fax: 031 35 03 88
Mob: 098 48 18 69

PODRUŽNICA JUG

Skladište Split:

21 209 Mravinec
Brace Radić 25
Tel/Fax: 021 21 13 00
Mob: 099 494 46 57

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 Lihenthaler, Studio Studio

TISKAK:

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