

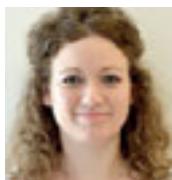


Sretan Uskrs!

- Povodom jubilarnih 30 godina – dobro došli na sajam **TIM ZIP EXPO 2022!**
- Šesta stručna knjiga u preprodaji
- Sudjelujte u 6. nagradnom natječaju Zlatne ruke za najkreativniji pekarski i slastičarski uradak!
- Najavljujemo stručno-znanstveni Simpozij „Budućnost kruha i pekarstva“



Martina Kolak, dipl.pol.  
Glavna urednica



## Uvodna riječ

**Cijenjeni poslovni partneri, dragi prijatelji, uvaženi čitatelji!**

U posljednje dvije godine svijet je odjenuo potpuno novo, neuobičajeno ruho.

Nikome od nas nije drago to razdoblje prepuno izazova, prevrtanja, poteškoća i nepredvidivosti. Međutim, upravo nas jedna takva novonastala situacija usmjerava da jasnije gledamo na ovo što imamo danas. Da još više cijenimo i poštujemo sve što smo postigli i sve vas koji ste nam dali vjetar u leđa i prilike za sva ta postignuća.

Godina u kojoj se nalazimo pravo je vrijeme za vrednovanje rada tvrtke TIM ZIP kao i za najavu događanja kojima ćemo iskazati poštovanje i prema nama samima i prema svima vama, cijenjenim poslovnim partnerima i našim suputnicima na ovom izazovnom, ali besprijekorno vrijednom putovanju.

Iznimno je zadovoljstvo imati priliku posvjedočiti da smo uz mnogo strpljenja, predanosti i obazrivosti prema svim ovim

nepovoljnim uvjetima zakoračili u godinu važnih obljetnica, ponajprije **30. godišnjicu tvrtke TIM ZIP**, zatim **20 godina Richemont kluba Hrvatske**, kao i **5 godina Zaklade Ivan Bulić**.

Budući da se okrugle obljetnice uvijek obilježavaju na poseban način, ponosno **najavljujemo sajam TIM ZIP EXPO 2022** koji će svoja vrata otvoriti u zagrebačkoj Areni 27. i 28. travnja, na 5.000 kvadratnih metara.

O izlagačkom postavu, koji broji više od **40 renomiranih tvrtki iz 10 europskih zemalja**, o proizvodnji uživo koju će uz prestižne proizvođače sirovina i regionalne bisere pekarstva i slastičarstva upriličiti i majstori struke iz **9 Richemont klubova**, detaljnije informacije možete pronaći na stranicama koje slijede.

Važno je najaviti da će u okviru sajma biti organiziran **6. nagradni natječaj Zlatne ruke** za najkreativniji pekarski i slastičarski uradak u Republici Hrvatskoj.

Cjelovit sadržaj popratit će znanstveno-stručni **Simpozij "Budućnost kruha i pekarstva"** koji će voditi akademski znanstvenici i pekarski stručnjaci iz cijele Europe.

Realizacija nove stručne knjige pod nazivom **"Kruh - prilika za pekarstvo"** privodi se kraju i bit će javno predstavljena na ovom važnom događanju. Knjiga donosi kvalitetne njemačke recepture te nudi praktično znanje i širok raspon inspiracije za što veću primjenu kiselog tjesteta u zanatskoj proizvodnji kruha.

Osim informacije o ponudi nove opreme te preporuka za pripremu izuzetno ukusnih pekarskih proizvoda i slastica, ovaj broj donosi sažeti pregled aktivnosti **Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta** koji nastojanjima na raznim razinama nastoji transferirati svoje inovacije i tehnologije u gospodarstvo.

Zanimljivim odgovorima na pitanja u INFO razgovoru predstavila se nova direktorica tvrtke TIM ZIP Beograd, **Biljana Radović**.

Za kraj, preostaje poželjeti vam srdačnu dobrodošlicu na sajam TIM ZIP EXPO 2022 čija su vrata otvorena za sve vas željne novih saznanja, ideja i iskustva te koji otvorena srca težite budućnosti unapređenja, razvoja i rasta.

U vrijeme nadolazećeg uskršnjeg blagdana, vrijeme buđenja i proljetnih radosti, želja nam je da zaboravite sve poteškoće i nedaće proteklog razdoblja te ispunite život novom nadom, novim težnjama i novim ciljevima. Jer slaviti Uskrs znači slaviti život, svjetlost i novi dan!

**Od srca želimo vama i vašim najdražima sretan, zdrav, miran i blagoslovjen Uskrs!**

# TIM ZIP EXPO 2022



**ARENA ZAGREB**  
Ulica Vice Vukova 8

Najveći pekarski, slastičarski i konditorski sajam u regiji

**27. i 28. 04. 2022.**

**9,00 - 17,00**



## Dobro došli na međunarodno sjecište ideja, znanosti, tehnologija i inovacija!

U ova turbulentna vremena neočekivanih promjena, uistinu je važno zadržati one dobre stare navike i njegovati pozitivne prakse. Sajmovi su izuzetno bitni za uspješno poslovanje i kao takvi nude nebrojene mogućnosti za razvoj i rast. Oni su

platforme za razmjenu znanja i iskustva te prilike za brojne poslovne perspektive.

Virtualni modeli sajmova nikada ne mogu u potpunosti zamijeniti fizičke susrete izlagачa i posjetitelja. Posebice ne u prehrambenoj industriji gdje je ključno vlastitim osjetilima doživjeti mirise, okuse i kvalitetu proizvoda od interesa.

Nakon pune dvije godine odgađanja, stvoreni su uvjeti za realizaciju sajamske inicijative tvrtke TIM ZIP koja će za kratko vrijeme zaživjeti u svom punom sjaju.

Realizacijom sajma **TIM ZIP EXPO 2022** ponosno se obilježavaju tri važna jubileja: **30 godina tvrtke TIM ZIP**, **20 godina Richemont kluba Hrvatske** i **5 godina Zaklade Ivan Bulić**.

**U srijedu i četvrtak, 27. i 28. travnja 2022. godine, od 9,00 do 17,00 sati, na 5.000 kvadratnih metara izložbenog prostora u Areni Zagreb** svoja će vrata otvoriti najveći regionalni sajam za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo, sa sudjelovanjem **40 domaćih i inozemnih izlagača**, redom iz Austrije, Belgije, Češke, Grčke, Hrvatske, Italije, Nizozemske, Njemačke, Slovenije i Švicarske.

U redovima izlagačkih tvrtki nalaze se renomirani proizvođači sirovina, strojeva i linija za obrtničku i industrijsku proizvodnju, poput tvrtki AGRIFLEX, BTF, BÜHLER, DATA-BAK, DIAMANT PURATOS AUSTRIA, DIOSNA, ELIN, FINES, FORTUNA, GLAZIR, ITAL BAKERY, JAC, KORNFEIL, LP GROUP, MB FRIGO, MILLENNIUM, MONDIAL FORNI, NAŠE KLASJE, PFM, RONDO, SISCODATA, TOMO VARGA, TRIMA, UNIFERM, VANDEMOORTELE, WIESHEU i drugi, a izlagačkom će se timu pridružiti i poznate hrvatske te regionalne tvrtke kao što su BREAD CLUB, ČAKOVEČKI MLINOVCI, ČOKOLAND, DON-DON, EKOS, MLINAR, MLIN I PEKARE SISAK, PAN-PEK, PEKAR VINKOVCI i ZAGREBAČKE PEKARNE KLARA.

Glavni sponzor sajma je Zaklada Ivan Bulić, a švicarski BÜHLER je tvrtka partner.

Uz **prezentacije rada strojeva i linija** koje će se odvijati na štandovima izlagača, proizvođači sirovina i majstori pekarstva iz **9 Richemont klubova** (Austrija, Belgija, Hrvatska, Italija, Luxembourg, Portugal, Srbija, Španjolska i Švicarska) uživo će proizvoditi svoje najatraktivnije proizvode u **7 mini pekara** raspoređenih po sajamskoj dvorani. Hrvatski klub predstavljat će slastičarnica VINCEK i PEKARNICA ZEMLJIĆ, a u ime srpskog kluba nastupat će Naser Idrizović, vlasnik PEKARE DENIS iz Mladenovca.

Vrlo je važno spomenuti da će se za vrijeme sajma održati i Sjednica predsjednika Međunarodnog i nacionalnih Richemont klubova.

Veliku atrakciju zasigurno će predstavljati *nastup sommeliera* za kruh jedinog zagrebačkog restorana s Michelinovom zvjezdicom čiji su se vlasnici ne tako davno okušali i očekivano impresionirali *craft* pekarskim proizvodima pod brendom NOEL BREAD & DELI.

Izložba radova sudionika **6. nagradnog natjecanja „Zlatne ruke“** za najkreativniji pekarski i slastičarski uradak predstaviti će struku kroz umjetničku dimenziju i iznjedriti imena sudionika čije su ruke najvještije ovladale ovim nesvakidašnjim zadatkom. Već tradicionalno, tvrtka DIAMANT PURATOS iz Austrije ponosni je sponzor ovog natjecanja.

Ulogu sponzora **Simpozija „Budućnost kruha i pekarstva“** sa zadovoljstvom je prihvatile švicarska tvrtka RONDO čiji će predstavnik i sam sudjelovati u znanstvenom i stručnom predstavljanju najaktualnijih pekarskih i srodnih tema današnjice. Pozornica Richemont Forum rezervirana je za profesore Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu te renomirane europske stručnjake koji će svoje najnovije spoznaje rado prenijeti zainteresiranoj publici. Osguran je simultani prijevod s engleskog na hrvatski jezik.

Ovom prigodom u Biblioteku tvrtke TIM ZIP „Kruh za život“ službeno će biti uvrštena i javno predstavljena **6. stručna knjiga „Kruh – prilika za pekarstvo“**. Djelo koje u potpunosti zagovara imperative današnjice o potrebi povratku proizvodnji kvalitetnijeg i zdravijeg kruha s njemačkog jezika preveo dipl. ing. Franjo Klarić. Osvrt o važnosti i korisnosti nove knjige za pekarstvo Hrvatske i čitave regije iznijet će recenzentica, prof. dr. sc. Duška Čurić prvog dana sajma u 13,00 sati na prostoru Richemont Foruma.

Za sve posjetitelje koji se raduju igrama na sreću, bit će organizirana nagradna igra s vrijednim nagradama za dobitnike.

Tiskane i elektroničke **ulaznice za sajam** s jedinstvenim barkodom za svakog posjetitelja su u distribuciji, a ukoliko iz nepoznatog razloga nije stigla na vašu adresu ili postoji potreba



AUSTRIJA



BELGIJA



HRVATSKA



ITALIJA



LUXEMBOURG



PORTUGAL



SRBIJA



ŠPANJOLSKA



ŠVICARSKA

za dodatnom kartom, obratite se direktno organizacijskom timu tvrtke TIM ZIP na email [tim.zip@timzip.hr](mailto:tim.zip@timzip.hr) ili broj telefona +385 1 660 80 30. Ovisno o epidemiološkim mjerama koje budu u to vrijeme na snazi, tražit će se negativan antigenski test / Covid putovnica za ulaz u dvoranu ili nošenje maski tijekom obilaska štandova.

Sveobuhvatan program ove jedinstvene izložbe idealan je za otkrivanje novih ideja i nadogradnju vlastitih spoznaja o posljednjim tehnološkim i znanstvenim dostignućima u struci. Nadamo se i vjerujemo da ćete prihvatiti ovu izuzetnu priliku i posjetiti nas! Dobro nam došli!



## GLAVNI SPONZOR



Vladimir Bulić,  
Upravitelj Zaklade

U ova izazovna vremena, zahtjevan je zadatak pred nama. Ali vizija je jasna. Predstaviti najnovije trendove u pekarstvu, slastičarstvu i konditorstvu, osvijestiti tehnološke napretke, povezati znanost i struku na jednome mjestu. Omogućiti pristup kvalitetnim rješenjima i novim spoznajama, inspirirati kreativnim pristupom profesiji, predstaviti nove smjernice u razvoju struke i nadahnuti idejama za daljnji poslovni rast. Sve to i još više nudi sajam TIM ZIP EXPO 2022. Budite dio cijenjene publike spremne za nove izazove i pobjede! Oboružajte se nadogradnjom stečenog znanja i krenite putem novih poslovnih uspjeha! Sa zadovoljstvom vas očekujemo u Areni Zagreb!



## TVRTKA PARTNER



Thomas Künzli,  
Voditelj prodaje  
za Europu

U životu je važno rasti, razvijati se i težiti napretku.

Svi trebamo iskoristiti svaku važnu priliku koja doprinosi korisnim idejama i praktičnim smjernicama za njihovu provedbu. Sajam TIM ZIP EXPO 2022 jedna je od vrlo rijetkih prilika u više od 2 godine koja okuplja sinergiju ideja, spoznaja, znanosti i iskustva u različitim poslovnim područjima prehrambene industrije. Još je važnije da TIM ZIP EXPO 2022 pruža sjajnu platformu za umrežavanje. Izložba vas okuplja s kolegama u struci i ponuđačima rješenja kako biste uspostavili nove kontakte i inspirirali se kreativnošću i najnovijim tehnološkim postignućima.

Globalno tržište postaje sve zahtjevnije, a tehnologije ubrzano napreduju. Stoga je sada pravi trenutak. Nadahnite se za svoje sljedeće poslovne odluke.

Jako se veselimo susretu s vama na BÜHLER-ovom štandu u Areni Zagreb!



Altan Coskun,  
Regionalni voditelj  
prodaje

Više od 70 godina RONDO razvija i proizvodi visokokvalitetne strojeve za proizvodnju raznovrsnih pekarskih proizvoda. Kao švicarska tvrtka, potpuno smo svjesni koliko su važni kvaliteta, inovativnost i pouzdanost. Zajedno s našim lokalnim partnerom, tvrtkom TIM ZIP, koja s nama dijeli istu filozofiju i vrijednosti, pozivamo vas da posjetite naš stand na sajmu TIM ZIP EXPO 2022 kako biste dobili vrijedne informacije o našem vrhunskom portfelju i rješenjima. Znanstveni i stručni tim ljudi pripremio je za vas Simpozij o najnovijim istraživanjima, spoznajama i tehnološkim dostignućima u području pekarstva. Poslušajte ih uživo! Naš tim raduje se susretu s vama!



#### SPONZOR 6. NAGRADNOG NATJEČAJA ZLATNE RUKE



Markus Kagerer,  
Generalni direktor

Kao ponosni partner tvrtke TIM ZIP već gotovo 30 godina, velika nam je čast biti dio izlagačkog postava sajma TIM ZIP EXPO 2022.

Nakon dvije turbulentne i izazovne godine, zadovoljstvo nam je iskoristiti ovu priliku i podržati vas da uspijete u svom poslovanju nudeći široku paletu proizvoda i rješenja za pekare i slastičare.

Glavni cilj tvrtke DIAMANT PURATOS AUSTRIA je razvijati visokokvalitetne sastojke za pekarske i slastičarske proizvode u kojima kombiniramo tradiciju tvrtke s inovativnim idejama – uvijek uzimajući u obzir najnovije potrošačke trendove.

Srdačno vas pozivamo da nam se pridružite na našem standu i otkrijete nove potencijale za uspješan zajednički rast.



# TVRTKE IZLAGAČI I SUDIONICI LIVE-SHOW PROIZVODNJE





# 6. nagradni natječaj “Zlatne ruke”

Poštovani pekari i slastičari! Uvaženi virtuozi u izradi jedinstvenih tjestenih i slastičarskih kreacija!

Užurbani svijet u kojem živimo već dugi niz godina, u posljednje vrijeme obilježen raznim kriznim situacijama, rijetko pronalazi sluha za nešto nesvakidašnje, satkano

polako, s posebnom pažnjom i ljubavlju, bez hektike i stresa. Moći izraziti svoje zamisli kroz virtuozno oblikovanje tijesta i slastica, rijetka je prilika koja svakom istinskom zaljubljeniku u struku uzburka srce i razigra maštu.

Za očekivati je stoga da će vijest o organizaciji **6. nagradnog natječaja Zlatne ruke** za najkreativniji pekarski i slastičarski uradak u Republici Hrvatskoj razveseliti sve zaljubljenike u pekarski i slastičarski izričaj.

Povodom 30. obljetnice tvrtke **TIM ZIP** i 20. obljetnice Richemont kluba Hrvatske, ovaj natječaj će se realizirati 27. i 28. travnja ove godine u sklopu sajma **TIM ZIP EXPO 2022** u Areni Zagreb.

Tvrtka **DIAMANT PURATOS** iz Austrije generalni je sponzor Natječaja.

Prijaviti se mogu svi pekari i slastičari, pravne i fizičke osobe čiji su radovi u skladu s **Pravilnikom o osnovnim kriterijima** za sudjelovanje na Natječaju i koji svoju prijavu podnesu u predviđenom roku, a najkasnije **do 14. 04. 2022. godine**.

Svi sudionici Natječaja dobit će priznanje za sudjelovanje, a najuspješnijim učesnicima u obje kategorije bit će dodijeljene plakete i vrijedne novčane nagrade.

**Svečano proglašenje pobjednika** održat će se **u četvrtak, 28. 04. 2022. godine u Areni Zagreb u 14,00 sati**.

Po završetku sajma EXPO, radovi će još neko vrijeme biti izloženi u prostorijama Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu s ciljem pozitivnog utjecaja na svijest studenata prehrambene struke.

Cijenjeni pekari i slastičari.

Pred vama je jedinstvena prilika da svoje vještine i kreativnost pretočite u umjetnost i pokažete koliko je zapravo ekspresivna i originalna struka kojoj pripadate.

Odazovite se pozivu i oplemenite profesiju kojoj ste posvetili svoj radni i životni vijek, a koja čezne za trenutcima u kojima će biti promatrana kao jedinstveno, osebujno i nepresušno vrelo umjetničkih ostvarenja.

Veselimo se vašim prijavama i zahvaljujemo na suradnji!

S poštovanjem,

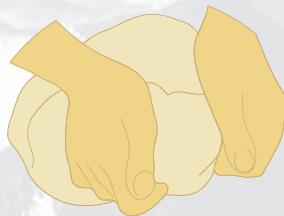
RICHEMONT KLUB HRVATSKA

Vladimir Bulić, direktor

# Izložba u sklopu sajma **TIM ZIP EXPO 2022**

ARENA ZAGREB, UL. Vice Vukova 8 // 27. i 28. 04. 2022.

## 6. NAGRADNI NATJEČAJ ZLATNE RUKE



### 3 nagrade

u svakoj kategoriji  
(pekarstvo i slastičarstvo)

1. nagrada **7.000,00 kn**
2. nagrada **3.000,00 kn**
3. nagrada **1.000,00 kn**

Prijave do **14.04.2022.**

- Sudjelovati mogu svi pekari i slastičari, fizičke i pravne osobe
- Svi sastojci moraju biti jestivi, a prijaviti je moguće samo radove koji se čuvaju u neutralnom režimu
- Pravilnik i obrazac prijave objavljeni su na internet stranicama [www.richemont.hr](http://www.richemont.hr) i [www.timzip.hr](http://www.timzip.hr)



ORGANIZATOR



IZVRŠNI ORGANIZATOR



GLAVNI SPONZOR

Predsjedništvo Richemont kluba je na svojoj sjednici  
10.02.2022. godine donijelo

# Pravilnik

## 6. Natječaja "Zlatne ruke" za najkreativniji pekarski i slastičarski rad

### Članak 1.

Udruga RICHEMONT KLUB ovlašćuje tvrtku TIM ZIP d.o.o. Zagreb (u daljem tekstu organizator Natječaja) da povodom obilježavanja 30. obljetnice tvrtke TIM ZIP i 20. obljetnice Richemont kluba Hrvatske organizira 6. po redu Natječaj *ZLATNE RUKE* za najkreativniji pekarski i slastičarski rad. Natječaj će se realizirati 27. i 28. travnja 2022. godine u sklopu sajma TIM ZIP EXPO u Areni Zagreb na nakon čega će radovi još neko vrijeme biti izloženi u prostorijama Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta u Zagrebu, na adresi Pierottijeva 6.

### Članak 2.

Sudjelovati mogu svi pekari i slastičari, fizičke i pravne osobe koje se prijave na Natječaj. Obrazac prijave za Natječaj sudionici mogu zatražiti od organizatora ili naći na službenoj internet stranici [www.richemont.hr](http://www.richemont.hr) i [www.timzip.hr](http://www.timzip.hr). Prijave za Natječaj treba poslati poštom, faxom ili e-mailom najkasnije do 14.04.2022. godine. Prijave poslane nakon toga roka neće biti uvažene.

Broj prijava i izloženih radova bit će ograničen i kapacitetom izložbenog prostora i vitrina.

### Članak 3.

Tema, masa i sirovinski sastav prijavljenog uratka je proizvoljna, a njegova veličina ne smije prelaziti dimenzije Š50xD50xV60 cm.

Sve sirovine, namirnice i materijali od kojih je rad napravljen moraju biti jestivi.

Svi radovi trebaju biti napravljeni na način da se mogu čuvati i pohraniti na sobnoj temperaturi.

### Članak 4.

Prijavljeni rad treba biti dostavljen organizatoru Natječaja na dan 26.04.2022. godine, dan prije početka Natječaja, u dvoranu Arena Zagreb, između 12,00 i 15,00 sati.

Ocjjenjivački sud odlučit će o izboru radova koji će biti izloženi i koji ulaze u završni krug natjecanja za nagrade.

### Članak 5.

Svi izabrani radovi bit će izloženi 2 dana u dvorani Arena Zagreb, a zatim u prostorijama Prehrambeno–biotehnološkog fakulteta u Zagrebu.

### Članak 6.

Natječaj se provodi u dvije kategorije, pekarskoj i slastičarskoj.

### Članak 7.

Kako bi se ispunili svi uvjeti za organizaciju Natječaja do roka naznačenog u članku 2, moraju biti prijavljena najmanje 3 (tri) pekarska i najmanje 3 (tri) slastičarska rada.

### Članak 8.

Predsjedništvo Richemont kluba određuje sastav i imenuje članove Ocjjenjivačkog suda Natječaja.

Ocjjenjivački sud ima 5 (pet) članova, a čine ga:

1 (jedan) predstavnik organizatora Natječaja, tvrtke TIM ZIP d.o.o. Zagreb, 1 (jedan) predstavnik organizatora Natječaja, udruge Richemont kluba, 1 (jedan) profesor Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu iz pekarske struke i 2 (dva) predstavnika Međunarodnog Richemont kluba (IRC), sudionika žive proizvodnje na EXPO 2022.

### Članak 9.

Predsjednik Ocjjenjivačkog suda je predstavnik tvrtke TIM ZIP d.o.o. Zagreb.

### Članak 10.

Ocjjenjivački sud donosi svoju odluku o nagradama na Natječaju 28.04.2022. godine do 12,00 sati.

Odluka o nagradama javno se objavljuje na svečanom proglašenju pobjednika Natječaja dana 28.04.2022. godine u Areni Zagreb u 14,00 sati, na koje će osim članova Richemont kluba i gostiju biti pozvani i svi autori radova dostavljenih na Natječaj.

Odluka o nagradama bit će objavljena i u prvom narednom broju informativnog časopisa tvrtke TIM ZIP po završetku Natječaja.

### Članak 11.

U svakoj kategoriji dodjeljuju se po 3 (tri) novčane nagrade koje osigurava organizator Natječaja, tvrtka TIM ZIP d.o.o. Zagreb i sponzor Natječaja, tvrtka Diamant Puratos iz Austrije.

Iznosi nagrada su isti u obje kategorije:

1. nagrada	Zlatna plaketa i	7.000,00 kn
2. nagrada	Srebrna plaketa i	3.000,00 kn
3. nagrada	Brončana plaketa i	1.000,00 kn

Ovim se Natječajem potiče i sudjelovanje tvrtki/obrta u realizaciji radova. Ukoliko su u stvaranju pobjedničkih uradaka u obje kategorije sudjelovale i nagradu dobile tvrtke, pravne osobe iz područja pekarstva ili slastičarstva, njima će organizator Natječaja dodijeliti robne, nagradne kupone u vrijednosti nagrade koje mogu iskoristiti za kupnju sirovina vrhunske kvalitete iz asortimana tvrtke TIM ZIP i Diamant Puratos.

### Članak 12.

Odredbe iz ovog Pravilnika mogu se mijenjati isključivo odlukom Predsjedništva Richemont kluba i uz suglasnost organizatora Natječaja, tvrtke TIM ZIP d.o.o. Zagreb.

RICHEMONT KLUB

Svetlana Makaj,  
predsjednica

TIM ZIP d.o.o.

Vladimir Bulić,  
predsjednik Uprave



# Prijavnica



Ime i prezime autora rada

Tvrtka ili obrt

Naziv rada

Sirovinski sastav

Dimenzije rada (duljina, širina, visina i masa)

Kontakt telefon/mobil tel/e-mail

Vlastoručan potpis

**NAPOMENA:** Zbog posebnih uvjeta izlaganja, mogu se prijaviti samo radovi u neutralnom režimu, odnosno neće se primati radovi koje je potrebno čuvati u rashladnim sustavima.

**Krajnji rok za prijavu rada je  
14. travnja 2022.**

Prijavljeni rad treba biti dostavljen organizatoru Natječaja na dan 26.04.2022. godine, dan prije početka Natječaja, u dvoranu Arena Zagreb, između 12,00 i 15,00 sati.

Prijavu šaljite poštom na adresu:

**Richemont klub, Bani 100, 10010 Zagreb, Hrvatska;** elektroničkom poštom na **richemont@richemont.hr** ili faxom na **+385 1 660 80 40.**

BIBLIOTEKA "KRUH ZA ŽIVOT"

**NOVA STRUČNA KNJIGA  
U PRETPRODAJI!**

**KRUH – PRILICA ZA  
PEKARSTVO: RECEPTI  
I TEHNOLOGIJA**



**NARUČI  
ODMAH  
PO PROMO  
CIJENI**

~~REDOVNA CIJENA  
300 kn (40 €)~~

**PROMO CIJENA  
240 kn (30 €)**

PDV UKLJUČEN U CIJENU

**KRAJNJI ROK ZA KUPNJU KNJIGE PO  
PROMO CIJENI: 31.05.2022.**

Prevoditelj: dipl. ing. Franjo Klarić / Urednik i redaktor: dipl. ing. Ivan Bulić / Recenzentica: prof. dr. sc. Duška Ćurić

- oko 400 stranica u boji, tvrdi uvez, format 275 x 215 mm
- prijevod knjige *Brot - Chancen für die Bäckerei: Rezepte und Backtechnologie* njemačkih autora braće Werner i Meinolfa Krälinga
- sastoji se od tri poglavlja: *Općinjenost kiselim tjestom*, *Zanatska proizvodnja kruha i Recepture kruhova*
- namijenjena je svim pekarskim majstorima i vlasnicima malih i srednjih obrtničkih pekara koji žele savladati nove spoznaje u pripremi aromatičnih kvalitetnih kruhova dugotrajne svežine kroz primjenu kiselih tijesta i poštivanje prirodnih procesa koji se odvijaju u fermentaciji tijesta i u procesu pečenja
- donosi 90ak receptura proizvodnje raženih i raženih mješanih kruhova, pšeničnih i pšeničnih mješanih kruhova, kruhova od cjelovitog zrna i višežrnatih kruhova, specijalnih vrsta kruha, kruhova bez glutena, te tradicionalnih mediteranskih i kontinentalnih kruhova

# Osvrt recenzentice

**Prof.dr.sc. Duška Ćurić**  
 Prehrambeno-biotehnološki fakultet  
 Sveučilišta u Zagrebu



Knjiga „KRUH – PRILICA ZA PEKARSTVO: RECEPTE I TEHNOLOGIJA“ izvorno je djelo njemačkih autora **Meinolfa Krälinga**, pekarskog majstora i vlasnika pekare Kräling koji s ljubavlju i velikom strašću proizvodi ručno izrađene visokokvalitetne pekarske proizvode od prirodnih sirovina bez primjene aditiva i **Wernera Krälinga**, pekarskog majstora, novinara i urednika stručnih časopisa o pekarstvu, koji savjetuje pekare i dobavljače u području promocije i marketinga, te svojim prilozima i kritičkim osvrtima u stručnim tiskovinama daje vrijedan doprinos i poticaj razvoju pekarske branše.

Činjenica da je ova knjiga nastala kao rezultat ogromnog znanja i iskustva dva vrsna majstora i promotora visokokvalitetnih pekarskih proizvoda temeljenih na prirodnim sastojcima, daje ovom djelu posebnu težinu i kvalitetu, te je stoga potpuno jasno zašto je **dipl. ing. Franjo Klarić**, etablirani prevoditelj i autor značajnih djela o pekarstvu, te vrsni tehnolog i zaljubljenik u pekarstvo i kisela tijesta, izabrao prevesti upravo ovu knjigu, te tako doprinijeti širenju znanja i unapređenju vještina naših pekara kao i unapređenju kvalitete, assortimenta, prehrambene vrijednosti i trajnosti ručno izrađenih pekarskih proizvoda u ovom dijelu Europe.

Ova knjiga je vrhunski edukativni materijal i praktični vodič kako uspješno, korak po korak, u vlastitoj zanatskoj pekari, proizvesti kvalitetne aromatične kruhove povećane prehrambene vrijednosti i produljene trajnosti iz prirodnih sirovina, koristeći vlastita aktivna predtijesta - kvasna ili kisela, bubrena tijesta i mase, a bez primjene aditiva ili *convenience dodataka*.

Zahvaljujem prevoditelju **dipl. ing. Franji Klariću**, uredniku i redaktoru, **dipl. ing. Ivanu Buliću** i izdavaču Biblioteke „Kruh za život“ tvrtki **TIM ZIP d.o.o.**, koji su svojim predanim i nesobičnim trudom i radom, učinili da ova vrijedna knjiga postane dostupna svima, a posebno majstorima pekarima, koji su nositelji razvoja zanatskog pekarstva u našoj regiji.

## NARUDŽBENICA

Ovim naručujemo \_\_\_\_\_ komada knjige KRUH - PRILICA ZA PEKARSTVO: RECEPTE I TEHNOLOGIJA  
 po promotivnoj cijeni od 240,00 kn/kom (30,00 EUR/kom)

Naziv tvrtke ili obrta: \_\_\_\_\_

Sjedište (poštanski broj i adresa): \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Odgovorna osoba: \_\_\_\_\_ Potpis: \_\_\_\_\_

Molimo Vas da nam ispunjenu narudžbenicu pošaljete na:

Adresa: TIM ZIP d.o.o., Bani 100, 10010 Zagreb | E-mail: [timzip@timzip.hr](mailto:timzip@timzip.hr)

Način plaćanja: po primitku računa. | Isporuka: po primitku uplate. | Poštarinu plaća kupac.

# Znanstveno – stručni Simpozij „Budućnost kruha i pekarstva“



## PROGRAM SIMPOZIJA

**Srijeda, 27. travnja 2022.,  
RICHEMONT FORUM**

**9,30 – 10,00 Registracija sudionika**

**10,00 – 10,30 Otvaranje Simpozija**

Moderator: **Željko Rupić**, tajnik Zaslade Ivan Bulić

**10,00 – 10,05** Pozdravni govor organizatora – **prof. dr. sc. Jadranka Frece**, dekanica Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

**10,05 – 10,10** Pozdravni govor organizatora – **Vladimir Bulić**, predsjednik Uprave tvrtke TIM ZIP d.o.o i upravitelj Zaslade Ivan Bulić

**10,10 – 10,15** Pozdravni govor glavnog sponzora Simpozija: **Peter Studer**, glavni izvršni direktor tvrtke RONDO

**10,15 – 10,25** **RONDO Burgdorf AG, Alex Weissbach**, voditelj tehnološke službe – predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija: „RONDOconnect and Compas 4.0“

**10,25 – 10,30 Prof. dr. sc. Duška Čurić**, predsjednica Organizacijskog odbora – službeno otvaranje Simpozija i najava znanstvenih i stručnih izlaganja

**10,30 – 10,35 Željko Rupić**, najava predsjedavajućih za prvu temu Simpozija: KISELO TIJESTO: DANAS I SUTRA



ARENA ZAGREB,  
27. i 28. TRAVNJA 2022.

U suradnji s Prehrambeno-biotehnološkim fakultetom Sveučilišta u Zagrebu, tvrtka TIM ZIP i Richemont klub Hrvatska organiziraju dvodnevni Simpozij „Budućnost kruha i pekarstva“. Znanstveno-stručni skup bit će upriličen za vrijeme trajanja sajma TIM ZIP EXPO 2022 na Richemont Forumu u zagrebačkoj Areni. U ulozi predavača naći će se cijenjeni profesori, docenti, doktori znanosti i doktorandi s PBF-a Zagreb, stručnjaci iz domaćeg realnog sektora te predstavnici Visoke stručne škole Richemont iz Luzerna i inozemnih tvrtki izlagača.

Švicarska tvrtka RONDO glavni je sponsor Simpozija.

Simultani prijevod s engleskog na hrvatski jezik bit će osiguran.

U nastavku donosimo raspored predavanja. S obzirom na brojnost i sadržajnost tema, moguća su manja odstupanja u planiranom sadržaju i terminima pojedinih izlaganja.

### TEMA I. KISELO TIJESTO: DANAS I SUTRA

**10,35 – 10,40 Reto Fries**, direktor Visoke stručne škole Richemont iz Lucerna – Predstavljanje projekta Helvetia

**10,40 – 10,50 Urs Röthlin**, voditelj pekarstva u Visokoj stručnoj školi Richemont u Lucernu, Švicarska – Predstavljanje rezultata istraživanja Helvetia projekta

**10,50 – 11,05 Prof. dr. sc. Nikolina Čukelj Mustač i Ivan Martić, mag. ing.** – Predstavljanje prijedloga istraživanja u okviru Helvetia projekta za hrvatsku pekarsku industriju

**11,05 – 11,20 Prof. dr. sc. Duška Čurić**: Najnovije spoznaje o kiselim tjestima i njihovom utjecaju na svojstva gotovih proizvoda

**11,20 – 11,35 Prof. dr. sc. Nikolina Čukelj Mustač**: Tradicionalni pekarski proizvodi – kako pripremiti, održavati i koristiti vlastito kiselo tjesto

**11,35 – 11,45 DIOSNA DIERKS & SOHNE GMBH, Ondrej Beran**, voditelj prodaje – predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija

**11,45 – 12.00 Pauza za kavu**

**12,00 – 12,15 Dr. sc. Ivna Vrana Špoljarić**: Utjecaj dodatka ječmenog kiselog tjesteta na svojstva pšeničnog kruha (Institut Ruđer Bošković, Zagreb; poslijedoktorand)

**12,15 – 12,30** **Nika Mutak, mag. ing.**: Primjena rogačevog kiselog tjesteta u proizvodnji pekarskih proizvoda

**12,30 – 12,45** **Dr. sc. Bojana Voučko**: Utjecaj dodatka kiselog tjesteta na svojstva bezglutenskog kruha

**12,45 – 12,55 UNIFERM GMBH & CO. KG, Rico Pförtner**, regionalni voditelj izvoza – Predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija: „Okus i miris kruha“

**11,00 -11,15 Doc. dr. sc. Marko Obranović**: Istina i zablude u primjeni masnoća u pekarstvu i slastičarstvu

**11,15 – 11,30 Kristina Radoš, mag. ing.**: Trendovi u proizvodnji krafni (doktorandica, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu)

**11,30 – 11,45 BÜHLER FOOD EQUIPMENT GmbH, Thomas Künzli**, voditelj prodaje za Europu – Predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija: „Utjecaj na okoliš“

**11,45 – 12,00 Pauza za kavu**

**12,00 – 12,15 Prof. dr. sc. Draženka Komes**: Prirodna sladila – funkcionalna alternativa šećeru

**12,15 – 12,30 Danijela Šeremet, mag. ing.**: Inkapsulirani biljni ekstrakti – funkcionalni sastojci konditorskih proizvoda (doktorandica, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet)

**12,30 – 12,45 Dunja Molnar, mag. nutr.**: Primjena jestivih filmova u proizvodnji keksa (Ledo plus d.o.o. Zagreb)

**12,45 – 13,00 - KORNFEIL spol. s.r.o., Tomaš Fidler**, voditelj izvoza - predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija: „Termouljna tehnologija – kako smanjiti troškove pečenja te poboljšati kvalitetu proizvoda“

**13,00 – 13,10 Dr. sc. Bojana Voučko**: Najava 10. Međunarodnog kongresa prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, 29.11. – 02.12.2022., hotel Academia, Zagreb, Hrvatska

**13,10 – 13,15 Prof. dr. sc. Duška Ćurić** – Zatvaranje Simpozija

PRIJAVE NA SIMPOZIJ: timzip@timzip.hr, T: +385 1 660 80 30

**Prof.dr.sc. Duška Ćurić**

Prehrambeno-biotehnološki fakultet  
Sveučilišta u Zagrebu  
Predsjednica Organizacijskog odbora



Osobno ćete moći prisustvovati proizvodnji više vrsta kruha i kolača, koje će pred vama pripremati najpoznatiji majstori pekarstva i slastičarstva iz Europe i Hrvatske. Za vas smo pripremili 12 predavanja o najnovijim spoznajama na teme: *Kiselo tjesteto: danas i sutra i Inovacije u pekarskoj i konditorskoj industriji*. Na Sajmu ćemo promovirati najnoviju knjigu Biblioteke „Kruh za život“, naslova *Kruh - prilika za pekarstvo: recepti i tehnologija*, autora Werner-a Krälinga i Meinolfa Krälinga, koju je za vas na hrvatski jezik preveo vrhunski pekarski stručnjak i autor brojnih dijela o pekarstvu i slastičarstvu, gospodin Franjo Klarić, dipl. ing., a koja će vam omogućiti da povećate i poboljšate assortiman i kvalitetu vaših proizvoda. Stoga nemojte propustiti priliku da uspostavite suradnju s proizvođačima opreme i sirovina te drugim stručnjacima i znanstvenicima koji će vam biti na raspolaganju. Sudjelovanje na ovom događanju omogućit će vam da brže rastete i razvijate se u željenom smjeru.



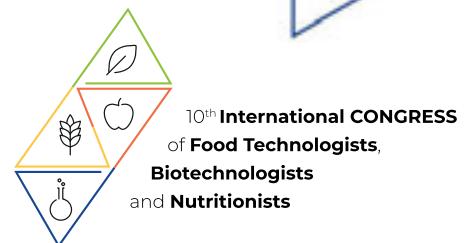
# 10. Međunarodni kongres prehrabnenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista

U vremenima kada su naš planet i ljudska dobrobit pod ozbiljnim prijetnjama, istraživačka znanost i industrija moraju surađivati više nego ikad.

U posljednje vrijeme velik naglasak stavlja se na smjer razvoja prehrabene struke, a među najvažnijim ovogodišnjim stručnim događanjima zasigurno je **Međunarodni kongres prehrabnenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista**, koji će svoju jubilarnu, **10. inačicu upriličiti u zagrebačkom hotelu Academia, od 30.11. do 2.12.2022. godine**, u organizaciji Hrvatskog društva prehrabnenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista i Prehrabeno biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Teme Kongresa podijeljene su u 5 sekcija: INOVATIVNOST, ODRŽIVOST, SIGURNOST, NUTRICIONIZAM I ZDRAVLJE te INDUSTRIJA 4.0.

Kongres utjelovljuje dinamičan karakter i temelji se na nizu predavanja i usmenih priopćavanja sa sudjelovanjem domaćih i stranih predavača predstavljajući najnovija znanstvena i stručna dostignuća te aktivnosti iz područja prehrabene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma.



Paralelno s time, bit će organiziran i okrugli stol kao poticaj i podrška osnivanju start up tvrtki te panel rasprave vezane uz probleme koji se javljaju u praksi.

Glavni cilj ovog trodnevnog događanja je predstaviti različite istraživačke pristupe s ciljem uspostave učinkovite veze između znanosti i realnog sektora. Osim toga, interdisciplinarnim pristupom nastojat će se potaknuti mlade istraživače i studente da daju svoj doprinos predstavljanjem vlastitih postignuća.

Tvrtka **TIM ZIP**, koja već puna 3 desetljeća podržava znanstveno – stručna događanja od koristi za stuku, prepoznala je važnost, svrhovitost i potencijal koji leži u ovom znanstvenom skupu te je s velikim zadovoljstvom preuzela ulogu **Generalnog sponzorstva**.

Na tom joj se putu sa zadovoljstvom pridružila **Zaklada Ivan Bulić** preuzevši ulogu **Partnera konferencije**.

Za sve interesente koji neće biti u mogućnosti fizički prisustvovati Kongresu, isti će biti moguće pratiti putem live streaminga.

Više informacija o događanju kao i upute za prijavu moguće je pronaći na web stranici <https://pbn2022congress.pbf.hr/>.

Dobro došli!

# Nova generacija MONDIAL FORNI peći



Nika Mutak,  
mag. ing. techn. aliment.  
Stručna suradnica u Sektoru  
projektiranja i opreme



TECHNO 2.0 FSX

## Rotacijske peći TECHNO 2.0

- Novi dizajn peći
- Novi kapacitivni ekran osjetljiv na dodir s brojnim prednostima u odnosu na prijašnji rezistivni zaslon
- Povezivanje peći s centralnim računalom omogućuje praćenje rada peći, alarma i potrošnje energenata
- Mogućnost naknadne ugradnje DAF (*Double Air Flow*) sustava

Talijanska tvrtka MONDIAL FORNI uvrstila je u svoju ponudu novi model rotacijskih peći čija tehnička izvedba omogućuje kvalitetniji tijek proizvodnje i bolje konačne rezultate pečenja.

Rotacijske peći **TECHNO 2.0** pokreće plin, loživo ulje ili električna energija. Odlikuje ih maksimalna fleksibilnost prilikom podešavanja temperatura te odlični rezultati pečenja svežih i smrznutih proizvoda. Osiguravaju uštedu energije i jednostavno rukovanje. Peći imaju kompjutersko upravljanje s novim kapacitivnim ekranom osjetljivim na dodir (*touchscreen*), nalik pametnim telefonima, s brojni prednostima u odnosu na prijašnji rezistivni zaslon i s mogućnošću memoriranja 80 recepata sa slikama proizvoda. Spajanjem na centralno računalo omogućuje se praćenje rada peći, alarma i utroška energenata. Peć je moguće programirati da se zagrije prije pečenja ili da se sama isključi u bilo kojem trenutku. Postoji i mogućnost naknadne ugradnje DAF (*Double Air Flow*) sustava čime se za 50 % povećava protok zraka u komori za pečenje.



TECHNO 2.0 RSX

## Tehničke prednosti

- peći za jedna kolica s limovima dimenzija 460x760, 600x800, 600x1000 ili 800x1000 mm
- peći za dvoja kolica s limovima dimenzija 600x800 ili 600x1000 mm
- pogon na plin, loživo ulje ili električnu energiju
- dodatni generator pare
- dvoslojna izolacija s pločama mineralne vune visoke i konstantne gustoće
- prednji dio izrađen od nehrđajućeg čelika
- duža izvedba nape omogućuje bolje usisavanje pare (1.400 rpm)
- vrata s ručkom postavljenom uzduž peći koja omogućuje bolje držanje i smanjuje otpor prilikom zatvaranja
- vrata s dva kaljena staklena prozora; vanjski prozor s otvorom radi lakšeg čišćenja i održavanja
- veća komora za pečenje

- brojač protoka količine vode (L)
- električna ploča s prednjim otvaranjem
- bolje hlađenje električne ploče
- novi položaj glavnog prekidača radi veće sigurnosti operatera
- ekran osjetljiv na dodir (*touchscreen*)
- memoriranje 80 recepata sa slikama proizvoda
- recepti za djelomično popunjena kolica za pečenje
- mogućnost automatskog pokretanja i isključivanja peći
- mogućnost postavljanja lozinke za operatera, upravitelja pogona, ovlašteni servis te proizvođača peći
- mogućnost povezivanja peći s centralnim računalom čime je osigurano praćenje rada peći, alarma i utroška energenata
- mogućnost preuzimanja podataka povijesti pečenja i Excel tablica
- mogućnost dodatne ugradnje DAF sustava (*Double Air Flow*) čime se protok zraka povećava za približno 50 % i što osigurava ujednačenje pečenje



DAF SUSTAV

O ČETVRTOJ I PETOJ SVEČANOJ SJEDNICI ZAKLADE IVAN BULIĆ ODRŽANOJ  
14.12.2021. U KAZALIŠTU KOMEDIJA



# Impresije dobitnika potpora, stipendija, priznanja i nagrada

U prethodnom broju časopisa objavljena je informacija o svečanoj dodjeli raznih oblika potpora četvrtoj i petoj generaciji laureata, a ovaj broj donosi dojmove dobitnika i uzvanika o organizaciji, sadržajnosti i značaju ove prosinacke svečanosti.



**Dr. sc. Saša Drakula, dobitnica  
Godišnje nagrade Ivan Bulić za  
najbolji doktorski rad 2020.**

Iznimno sam počašćena dodijeljenom nagradom i srdično zahvaljujem Zakladi Ivan Bulić na njoj! Na Svečanoj sjednici Zaklade posebno su me dirnuli emotivni govorovi Ivanovih najmilijih uz pratnju prekrasne glazbe, kao i atmosfera koja je bila ispunjena ljubavlju, tugom, podrškom i ponosom. Dodijeljena me nagrada čini ispunjenom i ponosnom, daje mi vjeru u našu budućnost te će mi svakako biti vjetar u leđa da i dalje u životu dajem sve od sebe. Predivno je što se golema tuga zbog gubitka voljene osobe usmjerava u ulaganje u nas mlade, čineći tako da Ivan živi kroz naša djelovanja.



**Petra Golubić,  
dabitnica Nagrade za  
najbolji diplomski rad 2021.**

Neizmjerno sam zahvalna i ponosna što je moj diplomski rad prepoznat i nagrađen od strane Zaklade Ivan Bulić. Smatram da je ovo priznanje na neki način "kruna" mog obrazovanja i potvrda da se trud i upornost uvijek isplate. Velika mi je čast što sam postala dio ove Zaklade koja iz godine u godinu nagrađuje, ohrabruje i potiče na daljnji rad mlade ljudi iz područja prehrambene industrije. Sama svečanost dodjele nagrada i stipendija bila je prožeta vrlo snažnim emocijama, redom smijeha i redom suza te velikim poštovanjem prema Ivanovom liku i djelu. Osjetila sam veliku sjetu, ponos i toplinu riječi izrečenih o Ivanu, ali

i zapanjujuću snagu Ivanovih roditelja koji su, čuvajući uspomenu na svoga sina, istovremeno omogućili nama da osjetimo ponos zbog svojih dosadašnjih postignuća te da tako postanemo još ustrajniji na vlastitim životnim putevima. Duboko dirnuta ovim iskustvom i priznanjem, nastojat ću prenijeti plemenite poruke ove Zaklade i truditi se biti što bolji uzor mlađim generacijama te svojim radom unijeti pozitivne promjene u prehrambenu industriju.



**Katarina Varga, dobitnica Nagrade  
za najbolji diplomski rad 2021. i  
Stipendije za 2. godinu diplomskog  
studija 2020.**

Željela bih izraziti veliku zahvalnost svim članovima Zaklade Ivan Bulić koji su mi omogućili članstvo u Vijeću izvrsnosti Zaklade koja, uz potporu izvrsnicima, nastavlja širiti i čuvati predivnu priču o ljubavi i uspomenu na mladog intelektualca Ivana kojega sam upoznala kroz priče njegovih najbližih. Jedna od najljepših uspomena na studentske dane zasigurno će mi biti ovogodišnja Svečana sjednica Zaklade održana u Kazalištu Komedia zahvaljujući predivnom glazbenom programu i ponovnoj besprijeckornoj organizaciji.

Nagrada za najbolji diplomski rad na najbolji mogući način zaokružila je moje akademsko obrazovanje u koje je utkano vrijeme, upornost i želja za novim spoznajama. Zaklada je protekle tri godine pratila moj studentski put i rezultate, a povjerenje pružano kroz stipendiranje uvijek sam nastojala opravdati te se nadam i vjerujem da sam u tome uspjela. Sretna sam što dalje nastavljam radom u području svoje struke, a potpora Zaklade dala mi je vjetar u leđa za svladavanje predstojećih izazova.



**Martina Novak,**  
dubitnica Priznanja za  
najbolji završni rad 2021.

Zahvaljujem svima koji su prepoznali moj trud te mi tako omogućili da postanem dio ove predivne Zaklade. Velika mi je čast što sam imala priliku prisustvovati na Svečanoj sjednici i pratiti program ispunjen predivnom glazbom i krasnim riječima te sjećanjima na mladića koji se zalagao za ljubav i ravnopravnost te činio dobro tijekom svog čitavog života. Ova Zaklada, iako utemeljena na tragičnom događaju, pruža nam osjećaj ponosa, povezanosti i motivaciju za daljnji napredak. Podsjeća nas da su poniznost i dobrota ljudske vrline te koliko je zapravo važno biti vođen ljubavlju i cijeniti i uživati u svakom trenutku. Kroz Zakladu će Ivanova inspirativna životna priča, njegove riječi i djela ostati zapamćeni, a mladi će ljudi biti dodatno potaknuti za daljnji intelektualni, ali i emocionalni napredak. Hvala Vam na tome!



**Karla Kragić,**  
dubitnica Stipendije za 2. godinu  
diplomskog studija 2020.

U prosincu se održala četvrta i peta Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić. Na Sjednici sam imala priliku upoznati brojne stručnjake i moguće buduće poslovne partnere iz svijeta prehrambene industrije, a na Svečanosti sam, osim dobivanja priznanja, imala čast i privilegiju čitati riječi zahvale svih dobitnika divnih priznanja. Na taj sam način uspjela svoje misli provesti u djelo, što mi je bilo iznimno zadovoljstvo. Još jednom moram zahvaliti obitelji Bulić, članovima Uprave i Stručnog povjerenstva na predivnoj nagradi i mogućnosti da prisustvujem ovom divnom događaju.



**Karla Tomljanović,**  
dubitnica Stipendije za 2. godinu  
diplomskog studija 2020.

Veoma sam počašćena što sam toga dana bila prisutna na Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić. Dobivanje stipendije i drugu godinu zaredom bila mi je potvrda da su se moj trud i žrtvovanje kroz cjelokupno školovanje isplatili. Toga sam dana

bila izrazito sretna i ponosna na sebe, kao i na ostale kolege koji su zasluženo bili тамо. Također, osim što me taj događaj ispunio zadovoljstvom i ponosom, nisam mogla ostati ravnodušna na govore Ivanove obitelji i prijatelja. Ivanova me priča potaknula da budem ustrajna u svojim ciljevima i da nikada ne odustajem od svojih snova i zamisli. Cijelu ovu predivnu svečanost prožetu raznim emocijama podupirali su izvrsni izvođači sa svojim pjesmama i nastupima. Još bih jednom voljela zahvaliti Zakladi što je prepoznala moj trud i rad. Također, zahvaljujem Zakladi i podupirateljima na pruženoj finansijskoj potpori te što mi je bilo omogućeno prisustvovanje na toj predivnoj svečanosti koju ću zauvijek pamtitи.



**Matija Pejković Preksavec,**  
dubitnica Stipendije za 2. godinu  
diplomskog studija 2020.

Usprkos pandemijskim uvjetima, 14. prosinca 2021. u Kazalištu Komedija nije nedostajalo svečanosti i emocija. Ponovno prisustvovati tako posebnom događaju te sjediti među najboljim kolegama i predstvincima naših vodećih prehrambenih kompanija bila je velika čast i prekrasno iskustvo za završetak mog fakultetskog obrazovanja. Neopisivim emocijama pridonijela je vrhunska glazba koja je dodatno uveličala svečanost.

Izuzetno sam zahvalna što sam članica ove Zaklade, prije svega jer sam imala priliku biti dijelom Ivanove priče koja me motivirala za cijeli život i koja će, ne sumnjam, inspirirati i buduće generacije.



**Edina Smajić,**  
dubitnica Stipendije za 2. godinu  
diplomskog studija 2021.

Sjećanje na neke događaje čovjek nosi sa sobom kroz cijeli život. Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić upravo je jedan od njih. S dubokim poštovanjem zauvijek ću pamtitи atmosferu svečanosti, osjećaj ponosa i istovremene poniznosti koji su proželi taj dan. I danas me prati nevjerljatan osjećaj da sam u mnogim trenucima, kroz pregršt detalja punih ljubavi u govor Ivanovog oca, riječima prijatelja, izvedenoj glazbi, na određeni način imala čast upoznati dio Ivana samog.

Prateći Ivanov lik, Zaklada Ivan Bulić svojim nastojanjima i cijevima, pruženom pomoći i priznanjima zaista čini da naš svijet bude bolji i ljepši. Neizmјerno sam zahvalna na prilici da budem dijelom tog svijeta.



**Jelena Kaurinović,** dobitnica Stipendije za 2. godinu diplomskog studija 2021. i Stipendije za 1. godinu diplomskog studija 2020.

Prekrasan je osjećaj i ove godine biti izabrana stipendisticom Zaklade Ivan Bulić. Uvijek je lijepo biti izabran i nagrađen, a posebno kada je to od strane Zaklade koja nosi ime predivne, uspješne i inspirativne osobe koja je vjerovala u mlade ljude. Iznimno mi je drago što smo se svi zajedno mogli okupiti na Svečanoj sjednici koja je za mene bila neopisivo iskustvo. Sve je bilo organizirano savršeno! Dirljivi govori gospodina Bulića, Ivanovih prijatelja i dekanice Frece te prekrasna glazba pobudili su u meni osjećaj ponosa i zahvalnosti što sam upravo ja bila dio tog svečanog događaja.

Svim bih dobrim, velikodušnim i nesebičnim ljudima koji su odgovorni za postojanje Zaklade, kao i njezin rad, htjela zahvaliti što su nam omogućili da se osjećamo posebno. Hvala Vam na dobroti i ljubavi koju nam pružate. Hvala Vam što nas svojim radom učite o ljepoti darivanja i pružanju pomoći drugima. Vaše ukazano povjerenje nosi veliku odgovornost i potiče me da se i dalje kroz život u svim situacijama trudim što više kako bih Vama i svojim roditeljima bila na ponos!



**Maristela Gavran,** dobitnica Stipendije za 2. godinu diplomskog studija 2021.

Teško je dočarati širinu emocija koje osjećam dok pokušavam razlučiti kojim bih riječima opravdala vaše povjerenje i naglasila velikodušnost prema svima nama. Izuzetna mi je čast bila prisustvovati Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić gdje sam bila duboko dirnuta emotivnim govorima osoba koje su voljele Ivana. Ova svečana ceremonija stavlja u perspektivu koliko je važno biti ustrajan i težiti izvršnosti te u konačnici biti bolja osoba. Zato i ja čvrsto odlučujem nastaviti širiti dobrotu ljudima oko sebe i poticati uspješnost

te se nadam da će na taj način časno i dostojanstveno očuvati uspomenu na Ivana. Još bih jednom htjela zahvaliti što ste prepoznali moj rad i trud te se nadam da će još mnogo ljudi imati uspješniju budućnost zahvaljujući ovoj Zakladi.



**Petra Jukić,** dobitnica Stipendije za 2. godinu diplomskog studija 2021.

Iznimna mi je čast bila sudjelovati na Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić. Ozračje Kazališta Komedija, u predbožićno vrijeme, dodatno je upotpunilo moj osjećaj radosti, veselja i ponosa što mi je pružena prilika sudjelovati u nečemu uistinu posebnom. Glazbene izvedbe, govori Ivanove obitelji i prijatelja, podjela potpora, stipendija, priznanja i nagrada zaokružili su ovu svečanost. Posebno je emotivna bila izvedba pjesme- molitve Hopi Indijanaca „Ja nisam tu“.

Zahvaljujem Stručnom povjerenstvu, članovima Zakladne uprave i podupirateljima Zaklade što su prepoznali i nagradili moj trud i rad tijekom studiranja. Dobivena stipendija bit će mi poticaj u dalnjem obrazovanju i u stjecanju novih znanja i vještina iz područja prehrambene tehnologije.



**Amanda Gaši,** dobitnica Stipendije za 1. godinu diplomskog studija 2020.

Svečanu sjednicu Zaklade Ivan Bulić zauvijek će pamtiti po osjećajima koje je u meni budila za vrijeme svoga trajanja. Emocije koje su ispunile dvoranu dok su Ivanovi bližnji govorili o njemu bile su tužne, ali istovremeno motivirajuće da se i dalje trudimo biti što uspješniji, ali ponajviše da budemo što bolji ljudi te da iskoristimo sve prilike koje nam život nudi. Osim lijepih govora koje smo imali priliku čuti, impresionirala me odlična glazba koja je na neki način diktirala tempo te još više poboljšavala atmosferu cijelog događaja. Sve u svemu, puno mi znači i zahvalna sam što sam imala priliku prisustvovati ovako divnom i značajnom događaju čije će me lijepo sjećanje motivirati na daljnji trud i zalaganje u svemu što radim.



**Gloria Kovač, dobitnica Stipendije za 1. godinu diplomskog studija 2021. i Stipendije za 3. godinu dodiplomskog studija 2020.**

Emocije koje sam doživjela na Svečanoj sjednici ne mogu opisati riječima. Glazba, dirljivi govor i osjećaji zajedništva i ljubavi izuzetno su me dirnuli te sam shvatila koliko je važna podrška okoline, naročito roditelja, u obrazovanju i osobnom usavršavanju. Ponos roditelja na svoje dijete njihova je najveća nagrada za sve što su oni učinili za njega. Iz tog me razloga Sjednica izuzetno razveselila i dirnula. Vidjela sam koliko su moji roditelji ponosni na mene, a shvatila sam i da se moj trud i rad isplate. Najviše me raznježio govor Upravitelja Zaklade Vladimira Bulića. Rekao je kako želi s nama, dobitnicima stipendija, podijeliti dobrotu, sreću, vjeru u moć znanja i u mlade pa čak i u ova teška vremena. Osim toga, potpora koju dajete mladim ljudima, koji će jednog dana biti nositelji prehrambene industrije, jest hvalevrijedna i nesebična. Dajete nadu mladima da rade ispravnu stvar i da će jednog dana biti od velike koristi zajednici.



**Nikša Bekavac, dobitnik Stipendije za 1. godinu diplomskog studija 2021. i Stipendije za 3. godinu dodiplomskog studija 2020.**

Prisustvovanje četvrtoj i petoj Svečanoj sjednici Zaklade bila je iznimna čast. Na daskama Kazališta Komedije svi mi dobitnici priznanja, potpora i nagrada osjećali smo se uspješno jer smo svojim radom, trudom i zalaganjem uspjeli ostvariti priznanje struke kojim smo prihvaćeni u svijet naše industrije. Odmakom vremena, emocije kojima je bila prožeta ova svečanost - od sjete i tuge pa do ponosa i sreće, kako nas dobitnika, tako i uzvanika, nisu popuštale. Ljudskost je odisala dvoranom, a svaka izgovorena riječ pažljivo je birana, svaki stih s osjećajem otpjevan, a svaka nota s ljubavlju odsvirana. Divim se osnivačima Zaklade što su iz nezamislive tragedije uspjeli stvoriti način kojim će Ivanov lik i djelo i dalje živjeti, a upravo ćemo se mi, njezini stipendisti, pobrinuti da to bude još dugo vremena.

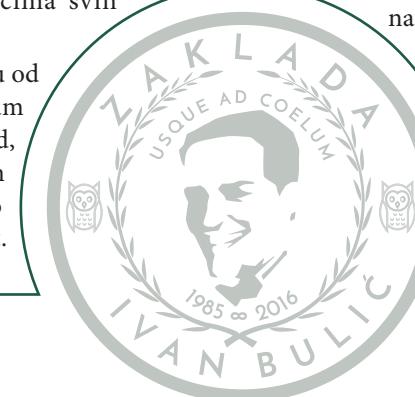
Na kraju, još jednom zahvaljujem Zakladi i ponosan sam što mogu stajati iza njezinog imena jer prepoznaće i vjeruje u nas, studente, koji od svog školovanja žele izvući najbolje: neugasivu želju za znanjem.



**Lovro Marjanović,  
dubitnik Stipendije za 1. godinu  
diplomskog studija 2021.**

Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić uistinu je neopisivo iskustvo koje ću zauvijek pamtitи. Teško je izdvojiti samo jedan dio koji me se dojmio jer je svaka točka učinila događaj potpunim. Od intimnih i dirljivih govorova koji su budili emocije u svima do glazbe koja je povezala klasične i suvremene izvedbe čineći iskustvo bezvremenskim. Cijelo je Kazalište Komedija bilo ispunjenom topлом i vedrom atmosferom koja se očitavala na licima svih prisutnih.

Ponos, tuga, sreća i zahvalnost jedni su od osjećaja koji su me preplavili. Iskreno sam zahvalan Zakladi što je prepoznala trud, žrtvu i ambiciju svih dobitnika te nam dodatno dala vjetar u leđa da budemo još bolji i da imamo što bolju budućnost.



**Renata Mavrić, dobitnica Stipendije za 1. godinu diplomskog studija 2021. i Stipendije za 3. godinu dodiplomskog studija 2020.**

Nekima jedan sasvim običan utorak meni je urezan u sjećanju kao poseban, svečan i divan dan. Dan kada smo se okupili kako bismo slavili naše nagrađeno znanje i trud te velikodušnost svih sponzora i odbora Zaklade, kao i Ivanove obitelji i prijatelja. Smatram da govorim u ime svih nagrađenih kada tvrdim da je trud koji Zaklada ulaže u nas ne samo vidljiv svima, nego da sjaji i blista, osvjetljjava naš put k budućnosti i potiče nas da dajemo više.

Zrak među nama vrvio je emocijama žalosti i nostalгије, ali i ponosa, vjere u mlade ljude i radosti za budućnost. Okružena dirljivim riječima, vrhunskim notama i podržavajućim pohvalama, znala sam da je sav moj trud opravdan. I na tome sam izuzetno zahvalna.



**Barbara Tuzla,**  
dabitnica Stipendije za 3. godinu  
dodiplomskog studija 2021.

Sjeta, ponos, zahvalnost i prije svega zajedništvo s kolegama i predvodnicima struke najkraći je opis emocija sa Svečane sjednice. Imati priliku čuti svoje ime prozvano na ovakvom događaju kruna je dosadašnjeg rada i truda. Osjećam neizmjernu zahvalnost prema Zakladi Ivan Bulić, ali i prema svim donatorima, podupirateljima i simpatizerima koji su tugu i bol pretvorili u poticaj mладимa koji su budućnost struke. S ovim priznanjem u meni se probudila još veća želja za znanjem i radom na sebi. Iako smo svi svjesni kako rad i trud proizlaze iz unutarnje motivacije, prepoznavanje tog spomenutog truda od strane Stručnog povjerenstva i Zaklade pomaže podići motivaciju i želju za znanjem na novu razinu - razinu koja otvara nove mogućnosti, nova znanja, nove pobjede. Hvala Vam.



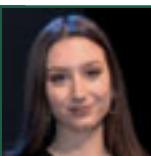
**Iva Mađarić,** dobitnica Stipendije  
za 3. godinu dodiplomskog studija  
2021. i Stipendije za 2. godinu  
dodiplomskog studija 2020.

Dojam koji je na mene ostavila ova svečanost teško je opisati riječima – s jedne strane osjećala sam se izuzetno ponosno i zahvalno što sam dio nečeg tako posebnog, a s druge strane dirljivi govori Ivanovih prijatelja i gospodina Bulića u meni su probudili osjećaj tuge. Čitav događaj bio je prožet emocijama koje nikoga nisu mogle ostaviti ravnodušnim, a sve to bilo je popraćeno predivnim glazbenim programom. Željela bih još jednom zahvaliti Zakladi, a posebno obitelji Bulić koja je, unatoč velikoj tragediji, potaknula osnivanje Zaklade koja danas nesebično pomaže brojnim studentima i učenicima. Izuzetna mi je čast biti stipendisticom Zaklade, koja već drugu godinu zaredom prepoznaje moj rad i trud te mi daje motivaciju da i dalje nastavim u istom smjeru.



**Katja Radolović,** dobitnica Stipendije  
za 3. godinu dodiplomskog studija  
2021. i Stipendije za 2. godinu  
dodiplomskog studija 2020.

Velika je čast bila prisustvovati četvrtoj i petoj Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić, događaju koji će mi još dugo ostati u predivnom sjećanju. Bilo je lijepo vidjeti i napokon upoznati ljude, članove Uprave, Stručnog povjerenstva i podupiratelje Zaklade koji su prepoznali naš trud, odlučili nas nagraditi i omogućili nam da postanemo dio tako velike i plemenite priče. Još je ljepše bilo vidjeti ponos u očima svih članova obitelji, prijatelja i uzvanika u publici koji su nam učinili ovaj poseban dan još važnijim. Govori upravitelja Zaklade Vladimira Bulića i Ivanovih prijatelja nikoga nisu mogli ostaviti ravnodušnim, a emocije je dodatno pojačavala svaka od glazbenih izvedbi koja je savršeno pristajala trenutku. Za kraj, Nikša i Karla su u ime nagrađenih svima prisutnima prenijeli naše misli, zahvalnost na podršci i motivaciji, ali i iznimno značenje koje za nas imaju ova priznanja. Dan kao što je ovaj postat će jedna od onih uspomena koja s vremenom ne menjava, već postaje sve jača, ljepša i toplija.



**Laura Režek,** dobitnica Stipendije  
za 3. godinu dodiplomskog studija  
2021. i Stipendije za 2. godinu  
dodiplomskog studija 2020.

Prisustvovati Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić jedinstven je događaj koji će mi ostati u sjećanju cijeli život i koji bi malo koga ostavio ravnodušnim. Biti dio nečeg ovakvog uistinu je bila velika čast te sam neizmjerno zahvalna što sam imala priliku prisustvovati. Slušajući priču o Ivanu, o nastanku Zaklade i o njezinoj svrsi da potiče mlade ljude na daljnji rad i razvoj, obuzeli su me istovremeno osjećajem tuge, ali i ponosa i zahvalnosti. Djelovanje Zaklade i održavanje Svečane sjednice divan je način očuvanja uspomene na Ivana i njegovih idea zbog čega sam neopisivo ponosna što sam i ja dio toga. Cijeli je događaj bio uveličan glazbenom pratnjom što je svečanost učinilo još emotivnijom i dostoјanstvenijom. Sada kada sam imala priliku i uživo vidjeti kakva je nagrada za uloženi rad, motivirana sam i dalje se truditi i raditi na tome da uvijek dajem sve od sebe. Hvala Vam što ste vjerovali i prepoznali nas dobitnike stipendija, nagrada i potpora jer je ovo bilo nezaboravno iskustvo koje ćemo svi pamtitи.





**Maja Zečević,**  
dabitnica Stipendije za 3. godinu  
dodiplomskog studija 2021.

Saznavši da sam jedna od dobitnica stipendije Zaklade Ivan Bulić u meni se probudio osjećaj ponosa i neizmjerne sreće. Moji su se osjećaji još više produbili sudjelovanjem na Svečanoj sjednici koja mi je ukazala da se vjeruje u mlade ljude, njihovu želu za učenjem i napredovanjem te da sam na pravom putu da ispunim sve svoje potencijale. Dirljiv govor Ivanovog oca, gospodina Vladimira Bulića kao i govori njegovih najbližih prijatelja dočarali su mi kakva osoba je Ivan bio te čemu i sama trebam težiti. Uvelike hvala Ivanovim roditeljima koji su iz neizmjerne boli i gubitka učinili nešto toliko hvale vrijedno te što svojom podrškom sudjeluju u izgradnji kvalitetnih mlađih ljudi. Nadahnuta dobivenim priznanjem spremno koračam prema novim akademskim uspjesima. Vjerujem da će svojim trudom i zalaganjem opravdati Vaše povjerenje, a dobiveno priznanje zauvijek će mi s ponosom ostati u sjećanju.



**Roko Rogošić,**  
dabitnik Stipendije za 2. godinu  
dodiplomskog studija 2020.

O svojim bih dojmovima sa Svečane sjednice Zaklade Ivan Bulić mogao napisati knjigu, ali nastojat će istaknuti par stvari koje će mi zauvijek ostati u sjećanju. Jako me se dojmilo individualno predstavljanje laureata pred članovima Zaklade i donatorima zbog toga što je u meni probudilo osjećaj ponosa što sam se našao u društvu tako izuzetnih mlađih ljudi, ali i uspješnih poslovnih lica. U Kazalištu Komedija cjelokupni me program ostavio bez teksta - od predivnih glazbenih blokova do dirljivih govorova gospodina Vladimira Bulića o njegovu sinu te uspomena njegovih prijatelja. Svidjelo mi se što su nam svima bile uručene diplome za postignute uspjehe i što smo imali priliku biti tako lijepo predstavljeni pred svojim roditeljima. Zahvalan sam što sam ih imao priliku pozvati na ovakav događaj i na ukusnom poklonu pripremljenom za njih. Za kraj bih istaknuo odnos gospodina Bulića prema cijelom događaju. Cijelo vrijeme sam osjećao da je i on istinski ponosan na nas, da su ga zanimala naša mišljenja o svemu te da je nekako dio nas. Od srca još jednom zahvaljujem cijeloj Zakladi i svim donatorima što sam imao priliku doživjeti ovako nešto i biti predstavljen u krugu tako velikih i dobrih ljudi. Nadam se da će uspjeti biti dio ovoga svega ponovno.



**Monika Bestvina, dobitnica**  
**Stipendije za 3. godinu dodiplomskog**  
**studija 2021. i Stipendije za 2. godinu**  
**dodiplomskog studija 2020.**

Bio je veliki doživljaj sudjelovati na tako otmjenom događaju kao što je Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić. Ponajprije, drago mi je što su članovi Zaklade uspjeli organizirati sjednicu unatoč izazovnim uvjetima koji su nas zahvatili. Posebno me se dojmio govor upravitelja Zaklade Vladimira Bulića i priče o Ivanu koje su ispričali njegovi prijatelji. Osjećala sam se ponosno i posebno tijekom cijelog događaja. Glazba i glazbenici bili su zadivljujući i teško je izdvojiti jednu skladbu kao najbolju jer su zaista sve vršno izvedene. Bilo je uistinu predivno i emocionalno. Lijepo je imati podršku od strane onih koji cijene rad, upornost i znanje. Ovo postignuće predstavlja potvrdu da sam na pravom putu i dodatnu motivaciju za ostvarenje vlastitih ciljeva, svladavanje novih izazova te doprinos znanosti i društvu. Veoma sam zahvalna svim članovima Zaklade što nas podupiru te što su nam omogućili prisustvovati ovako posebnom događaju. Vaša vjera u nas čini da mi još više vjerujemo u sebe.

**Ejla Muratagić,**  
dabitnica stipendije za  
potresom stradalu Banovinu

Na Svečanoj sjednici osjećala sam se posebno i ponosno na sve kolege. Bilo je lijepo vidjeti toliko mlađih ljudi čiji je trud i rad Zaklada prepoznala i poduprla.

Cijela večer je bila jedan ringršpil emocija. U riječima gospodina Bulića i Ivanovih prijatelja osjećala se tuga i gubitak, ali i neizmjerna ljubav što je cijelu svečanost činilo emotivnom. Talent vrhunskih umjetnika koji su tu večer nastupali ostavljao je bez teksta. Zahvalna sam Zakladi što je pomogla meni i mlađima s područja Sisačko-moslavačke županije u trenutcima kad nam je to bilo najviše potrebno. Bila mi je velika čast biti dio Svečane sjednice Zaklade.



**Petra Roksandić,  
dobjitnica stipendije za  
potresom stradalu Banovinu**

Sam spomen na svečanu dodjelu stipendija u meni budi osjećaj radosti i zahvalnosti. Ceremonija je u potpunosti bila dostoјna rada i truda mladih ljudi te predivnog prisjećanja na prerano izgubljenog Ivana. Prije samog početka nisam mogla niti zamisliti kompletan scenarij i osjećaje koje će osjetiti tijekom cijelog događaja. Cjelokupan dojam uz predivne izvođače upotpunili su Ivanov otac i prijatelji koji su na mom licu izmamili suzu i pobudili osjećaj topline i ljubavi te poštovanje prema samome liku i djelu Ivana Bulića. Od srca sam zahvalna Zakladi radi dodijeljene stipendije, osjećaja potpore i poziva na ovaj stvarno prekrasan događaj koji će pamtitи do kraja života. Stipendija me potaknula na ostvarivanje još boljih rezultata u budućnosti te je dokaz da se rad i trud stvarno isplate.



**Mirko Ćurić, prof.,  
ravnatelj Srednje strukovne škola  
Antuna Horvata, Đakovo**

#### LJEPOTA DARIVANJA I PRIMANJA

Često se zna navesti znamenita biblijska misao kako su „čudni putovi Gospodnjih“, kako život lude spaja na najrazličitije načine. Posebice to čini plemenitost i nesebičnost. Ona je uviјek iznimna, neobična i čudesna, lijepa iznimka u svijetu u kojem živimo. Tog 14. prosinca 2021. u Kazalištu Komedija moju školu, učenika Emanuela Kramarića i mene osobno, ti čudni putovi doveli su u vezu sa Zakladom Ivana Bulića, koja je jedinstvena u hrvatskim okvirima. Bilo je prekrasno vidjeti svu onu lijepu mladost pred kojom je život, koja je na pozornicu dovela nesebičnost jedne obitelji koju je zadesila tragedija. Tog divnog adventskog dana činilo se da je Ivan s nama, da nas daruje i da nas tim darivanjem dotiče i mijenja na bolje. Ovo darivanje od strane Zaklade Ivan Bulić postaje određeni oblik semioze, pretvaranja dijela svijeta u znak. Ponuditi dar znači dio materijalne stvarnosti uhvatiti u složenu mrežu ljudskog značenja, pretvoriti materiju u način komunikacije, a primiti nesebičan dar je također humanistička, kršćanska kategorija.

I stoga sam u ime Srednje strukovne škola Antuna Horvata s radosnom zahvalnošću primio donaciju Zaklade Ivan Bulić, i stoga je mladi učenik Emanuel Kramarić trajno oplemenjen spoznajom da postoje ljudi koji bezuvjetno daruju, a upravo takav oblik darivanja obavezuje Emanuela da bude dobar čovjek, dobar pekar, onaj koji će nam svaki dan nuditi topli mirisni kruh, a nama u Školi da budemo dostojni Ivana Bulića, njegove obitelji i svih njihovih prijatelja koji su se okupili u čudesnu Zakladu. Da iz naših klupa izlaze ne samo majstori svoje struke već i ljudi! Hvala vam u ime 615 učenika i 108 zaposlenika Srednje strukovne škole Antuna Horvata iz nadbiskupskog grada Đakova.



**Robertina Štajdohar, prof.,  
ravnateljica Osnovne škole Glina**

Zaklada Ivan Bulić pomogla nam je opremiti školu nakon potresa. U najtežim trenutcima bili su uz nas, a toplinu, bliskost i podršku osjetila sam i na Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić. U Kazalištu Komedija okupili su se ljudi koji podupiru Zakladu ili su dobitnici njenih stipendija i pomoći. Na visokom nivou, uz pregršt toplih emocija i divan nastup glazbenika poput Ane Rucner i Sandre Bagarić, sačuvali smo uspomenu na Ivana Bulića.



**Jasmina Cvetnić, dipl. ing.  
voditeljica strukovnog programa  
Srednje škole Petrinja**

Izuzetna mi je čast bila prisustvovati Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić održanoj u svečanoj dvorani Kazališta Komedija. Događaj svečane dodjele stipendija, nagrada i priznanja zasigurno će svima ostati u lijepom sjećanju. Svečanost su upotpunila glazbena djela vrhunskih izvođača, govor gospodina Vladimira Bulića te priče Ivanovih prijatelja. Riječima se ne mogu opisati osjećaji sreće, zahvalnosti i ponosa, ali i tuge za vrijeme trajanja ceremonije. Neizmjerno mi je drago što sam prisustvovala jednom takvom događaju, a naročito sam sretna što postoji jedna takva institucija koja podupire one najbolje u prehrabrenoj struci.



**Maja Lisska, prof.,  
ravnateljica Osnovne škole  
Franje Galovića**

Ovim putem zahvaljujem obitelji Bulić i svim podupirateljima Zaklade, kao i članovima Zakladne uprave, Stručnog povjerenstva, Poslovnog vijeća te Vijeća izvrsnosti na pozivu za Svečanu sjednicu Zaklade. Zahvaljujem u svoje osobno ime te u ime djelatnika i učenika OŠ Franje Galovića na prisustvovanju događaju koji će mi ostati u lijepom i trajnom sjećanju do kraja života.

Čestitam i na iznimnoj organizaciji svečanosti. Za vrijeme trajanja veličanstvene manifestacije u dvorani su se izmjenjivale brojne emocije; od sjete i tuge pa do sreće i ponosa.

Umjetnički program i nastupi sjajnih glazbenika, zajedno s pričama iz Ivanovog života, pridonijele su tome da Ivana još bolje upoznam.

Bila mi je neopisiva čast prisustvovati Sjednici koja mi je svime prethodno navedenim dala i dodatnu perspektivu na svrhu obrazovanja. Pojedinac može utjecati na ostvarenje i doći do vrhunskih rezultata ukoliko vlastitom željom, voljom, radom i upornošću usmjerava sve svoje snage i kapacitete prema vrijednostima i postignućima koje će graditi u budućnosti. Te misli ću kroz svoje djelovanje

svakako prenositi odgojno-obrazovnim subjektima jer životne vrijednosti koje sam navela oplemenjuju pojedince, prvenstveno djecu i mlade, koji se odgajaju i obrazuju u našoj kući znanja, u našoj školi koju je Ivan i pohađao.

Ideale kojima je Ivan težio i vrline koje su ga krasile; poput izvrsnosti, upornosti, marljivosti i zahvalnosti, prenosimo i danas djeci u svakodnevnoj komunikaciji i radu, što je i vidljivo u motu naše Škole prema kojem svaki učenik ne mora biti odličan đak, ali može postati odličan čovjek.



**Ivana Varkonji,  
predsjednica  
Udruge Farmica**

Ponovno smo se sastali s istim razlogom – slaviti Ivana. Pričati o njemu, smijati se, plakati, proživljavati njegovu mladost kroz riječi njegovih prijatelja.. I opet plakati.

Prijatelji polako stare. Razmišljam kako bi Ivan danas izgledao, što bi radio. Bi li nam se putevi ikada spojili? Da je bilo drugačije... Onda samu sebe ukorim i poželim da nikada nisam upoznala njegovu sudbinu i da je danas ovdje. Dok je Zaklade, Ivanovih prijatelja, roditelja, nas korisnika.. i Ivan je s nama. Neka nam potraje, neka živi u nama onoliko koliko je trebao živjeti.



# Impresije uzvanika



**Prof. dr. sc. Jadranka Frece**, dekanica  
Prehrambeno-biotehnološkog  
fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

Poštovani organizatori,

Dragi prijatelji,

Prvi put kad sam bila pozvana i kad sam se odazvala vašem pozivu, nisam znala što me čeka na svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić. Mislila sam da je to još samo jedna uobičajena svečana, humanitarna dodjela nagrada gdje ćemo odati počast nagrađenima i podupirateljima, slikati se za uspomenu, ponositi se svojom pripadnošću Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu te da ću odraditi svoju dužnost profesionalno i otici kući uobičajenih dojmova nakon takvih događaja. Međutim, sjedeći na svečanoj sjednici Zaklade, slušajući ponos u govorima mladih ljudi koji su bili prisutni, u govoru predsjednika Uprave gospodina Vladimira Bulića, Ivanovih prijatelja, emocije su mi samo navrle i, prije nego sam se i snašla, suze ganuća krenule su se kotrljati niz lice. Kako inače znam i mogu vladati svojim emocijama, posebice u profesionalnim okruženjima, čak se time i ponosim, takva me reakcija iznenadila. Ugodno su me iznenadili i podupiratelji, svi odreda veliki humanitarci, topli ljudi s kojima odmah krećeš u razgovor, bez poteškoća. Svi su oni tamo s istim ciljem: graditi, stvarati, pomagati, voljeti, a ne razarati. S takvima je lako naći zajednički jezik.

Ove godine, bogatija za iskustvo, znala sam što me čeka. Pokušala sam se pripremiti opet na taj događaj, vladati svojim emocijama i stički podnijeti trenutak kada me dotaknu ta nevidljiva ljubav, ali i bol. Mislila sam kako ću ovaj put spremno sakriti suzu. No ona posebna atmosfera nije izostala ni ovaj put. Ovogodišnja Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić, opet pomno isplanirana do zadnjeg detalja, ostavila je, vjerujem, sve prisutne, kao i mene, bez daha. Sve je bilo svečano, dostojanstveno, pripremljeno na visokoj razini s vrhunskim umjetnicima, lijepo i radosno, ali i skrušeno i sjetno, jer neizostavno se osjeća i tuga za voljenom osobom koja je potaknula tolike mnoge na humanitarni rad i izvrsnost. Atmosfera je bila nabijena isprepletenim emocijama, dobrotom i ljubavlju, a opet prožeta i tugom i izuzetnom боли, uz dostojanstvo koje je zračilo iz svih prisutnih u prostoriji gdje se svečanost održavala. Naša srca

disala su kao jedno, a lica su odražavala koloplet emocija kroz koje smo svi prolazili u tom trenutku. I nismo ih skrivali.

Slušajući laureate/studente kako s ponosom govore o svojim uspjesima, svojim idealima i planovima te što ih gura i potiče na izvrsnost, dok su u isto vrijeme izražavali zahvalnost prema Zakladi i podupirateljima jer im daju vjetar u leđa, bila sam i ja ponosna i osjećala se blagoslovljrenom što sam dekanica PBF-a, što vodim jedan izvrstan Fakultet, u području prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma među vodećima u Hrvatskoj, a i šire, i što mogu biti prisutna i biti dijelom ove posebne priče naših mlađih, izvrsnih studenata, koji su zaneseni i optimistični dok gledaju naprijed u svijetu budućnost, u budućnost kojom žele graditi svoje i naše bolje sutra. Njihovi osmjesi i ponos govorili su čak i više od riječi, a moje srce bilo je prožeto srećom i ponosom, gotovo majčinskim ponosom. Imala sam čast i privilegiju sjediti pored obitelji Bulić, koju sam u jednom trenutku pogledala i poželjela zagrliti, stisnuti im ruke, pružiti im podršku dok prolaze kroz svoju bol. U tom svečanom trenutku, činilo se kao da je Ivan s njima, sa svima nama.

Zaklada Ivan Bulić izvrstan je primjer kako iz velike, ogromne, neprekidne боли koja razara srce stvoriti nešto još veće, što dotiče srca mnogih, jednu divnu priču koja ostaje za vječnost. Na najtežem raskriju svoga života, obitelj Bulić naučila nas je kako usmjeriti neograničenu bol i stvoriti beskonačnu ljubav kroz svog anđela i ta se ljubav osjeća svake godine na Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić. Naša srca su puna, ispunjena toplinom i zajedništvom i u tom trenutku znamo što je bit života – ljudi. Obitelj, prijatelji, dragi suradnici. Svaka svečana sjednica podsjetnik je i poziv svima nama da zajedno stvaramo, gradimo, surađujemo, da budemo bolje osobe, da iskoristimo snagu, energiju, emocije i inteligenciju za stvaranje više ljubavi i dobrote na ovom svijetu.

Biti dio ove priče je privilegija, a biti prijatelj obitelji Bulić posebna je čast i ponos.

Zahvalna sam što sam dio ove priče i vaših života.



**Prof. dr. sc. Draženka Komes**,  
prodekanica za znanost  
Prehrambeno-biotehnološkog  
fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

Poštovani organizatori,

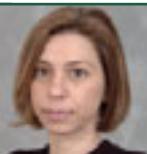
hodajući prema Kazalištu Komedija u kojem je ove godine održana Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić jako sam se

veselila što opet imam čast prisustvovati ovom iznimnom događaju, a istovremeno me preplavila tuga jer su mi počele navirati snažne emotivne slike s prošle svećane sjednice održane prije dvije godine. Iako se radi o velikom vremenskom odmaku, za ovo turbulentno vrijeme u kojem živimo, slike sjećanja bile su izrazito svježe što potvrđuje da je doista neprocjenjiv i nezaboravan privilegij suvremenog društva biti dijelom plemenite priče zvane Zaklada Ivan Bulić. Ulazeći u Kazalište i vidjevši sve one drage ljude uključene u organizaciju ove jedinstvene i nadahnjuće svećanosti, osjećala sam neizmjernu zahvalnost što sam pozvana jer su oni istinski osjećaji srdačne dobrodošlice, radosti, iskrene ljudske topline, nesebičnog dijeljenja, neizmjernog ponosa i sreće ispunjavali cijeli kazališni prostor.

Predivno je bilo vidjeti naše drage nagrađene studente na pozornici i s velikim ponosom osjetiti i s njima dijeliti ogromno veselje, poniznost i zahvalnost što su njihov trud i rad prepoznati i nagrađeni, motivirajući ih za prihvatanje novih izazova i daljnji profesionalni, ali i osobni napredak. Zahvaljujući Zakladi Ivan Bulić, posebice njezinom upravitelju gospodinu Vladimиру Buliću, čovjeku neiscrpne pozitivne energije, dobrote, snage, entuzijazma i kreativnosti, ova svećana sjednica, kao i sve prethodne, bila je jedinstvena, ali organizacijski usporediva s najvišim svjetskim svećanstima dodjele nagrada za profesionalna postignuća.

Važnost prepoznavanja i promicanja znanja i izvrsnosti među mladima, povezivanja znanosti i gospodarskog sektora, razvijanja ljubavi prema znanju, ali i nesebičnosti, ljubavi i empatije prema svima oko nas, najvažnije su poruke svećanosti, koje su kroz emotivne govore gospodina Bulića i podupiratelja Zaklade duboko doprle do svih prisutnih u sjajnom, akustičkom, kazališnom ambijentu u kojem su decentan dašak glamura upotpunjavale i pomno odabранe glazbeno-vokalne izvedbe.

Veličanstveno i dostojanstveno!



Izv. prof. dr. sc. **Dubravka Novotni**,  
Prehrambeno-biotehnološki fakultet  
Sveučilišta u Zagrebu

Zahvalna sam što mi je dana mogućnost prisustvovanja Svećanoj sjednici dodjele stipendija, priznanja i nagrada Zaklade Ivan Bulić. Svećanost je bila izuzetno dostojanstvena,

ali i dinamična. Pomno odabran i vrhunski izведен glazbeni program razveselio je sve sudionike. Dirnula me snaga roditelja da svoju bol pretvore u plemenitu energiju kojom nesebično pomažu mlade ljude u njihovom stremljenju ka izvrsnosti. Njihova strast, inspiracija i vodstvo neprocjenjiva su potpora mladim ljudima, a i njihovim mentorima da ustraju u trenucima izazova na putu do uspjeha.

Ovaj vrijedan događaj u našim životima, bez obzira kako kratak, bio je trenutak radosti i ispunjenja, ali i ranjivosti i poniznosti te suojećanja i utjehe.

Raznježila su me sjećanja Ivanovih prijatelja, a ganula bol roditelja koji su izgubili nenaknadivo. Izuzetno sam ponosna na uspjeh svojih studenata. Osim nagrada i stipendija, Zaklada im omogućava daljnji razvoj u struci, umrežavanje s potencijalnim budućim poslodavcima te mogućnost perspektivnog zaposlenja u struci.

Rad Zaklade osvjetjava budućnost pekarske i prehrambene struke te biotehnologije i nutricionizma u Hrvatskoj. Osim toga, mlade ljude motivira da budu vrijedni i aktivni članovi društva. Rad Zaklade osobno me motivira za još bolje studentske rade u budućnosti.

Zakladi sam osobito zahvalna na velikodušnoj potpori obnove Laboratorija za kemiju i tehnologiju žitarica koji je stradao u poplavi u srpnju 2020. godine.



Izv. prof. dr. sc.  
**Nikolina Čukelj Mustač**,  
Prehrambeno-biotehnološki fakultet  
Sveučilišta u Zagrebu

Iako sam lijepo riječi o Svećanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić čula i prije, zahvalna sam što sam divnu energiju koja nastaje na ovom događaju mogla i sama osjetiti. Način na koji se djelo i lik Ivana Bulića prenose dalje, ostavlja neizbrisiv trag jer vjerujem da svi dobitnici uz stipendije, nagrade i priznanja nose kući i veliki ponos, osjećaj posebnosti te motivaciju za daljnje djelovanje. Neki od studenata višegodišnji su dobitnici stipendija - sigurna sam da je uključenost u Zakladu dodatan poticaj da opetovano daju najbolje od sebe. Do sada sam imala priliku voditi tri nagrađena diplomska rada. Iako je diplomski rad kruna svakog studija, glasna i jasna pohvala za trud i rad uvijek je najbolji vjetar u leđa. Posebno ako ta pohvala dolazi izvan fakulteta. Zbog toga je rad Zaklade izuzetno važan te joj želim još više uspjeha u dalnjem prepoznavanju, poticanju i podržavanju mlađih ljudi.

# Znanstveno-istraživački potencijal PBF-a i suradnja s gospodarskim sektorom



Pozdravni govor dekanice,  
prof. dr. sc. Jadranke Frece



Cijenjeni uzvanici iz redova akademске  
zajednice i realnog sektora



Vladimir Bulić primio je zahvalu u ime  
tvrtke TIM ZIP i Zaklade Ivan Bulić

Na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu održana je 16. ožujka 2022. godine tribina **"Predstavljanje znanstveno-istraživačkog potencijala PBF-a te transfer inovacija i tehnologija u gospodarstvo"**.

Ovom se tribinom nastojala naglasiti važnost suradnje znanosti i gospodarstva u čemu PBF zaista ima dugogodišnju pozitivnu praksu.

Cilj tribine bio je predstavljanje misije i vizije Fakulteta koji kontinuirano širi obzore održivog razvoja i transfera inovacija u gospodarstvo, te je spremam u narednom razdoblju nositi se kao promotor inovativnih znanstvenih istraživanja i novih znanja iz područja prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma pridonoseći pritom planu Sveučilišta da svojim inovativnim proizvodima ojača suradnju s gospodarskim sektorom te dodatno potakne poduzetničke djelatnosti svojih studenata.

Na tribini je sudjelovalo četrdesetak predstavnika različitih prehrambenih i biotehnoloških tvrtki, a održala se u predavaonici stradaloj u poplavi 2020. godine, koja je obnovljena vlastitim finansijskim sredstvima i donacijama gospodarskih subjekata.

Tribina je započela uvodnim obraćanjem dekanice Fakulteta, prof. dr. sc. Jadranke Frece koja je istaknula da aktualna

svjetska kriza nameće važnost intenzivnije težnje Hrvatske prema samodostatnosti u svim granama gospodarstva - za što naša zemlja ima konkretnе kompetencije i resurse. Naglasila je i da istraživači PBF-a imaju velik broj patenata u razvoju te su оформili hrvatsku banku autohtonih starter kultura i probiotika koju mogu ponuditi tržištu. Nije potrebno ovisiti o uvozu kad postoje vlastiti resursi i znanja.

Cijenjene goste prigodnim su govorom pozdravili i prof. dr. sc. Damir Boras, rektor Sveučilišta u Zagrebu, prof. dr. sc. Miljenko Šimpraga, prorektor za inovacije, transfer tehnologije i komunikacije Sveučilišta u Zagrebu, zatim gospodin Zdravko Tušek, državni tajnik u Ministarstvu poljoprivrede, te dr. sc. Igor Matutinović, član Ekonomskog savjeta RH, izaslanik Predsjednika.

Uslijedila je svečana podjela zahvala i priznanja donatorima Fakulteta te su istaknuti primjeri dobre prakse suradnje gospodarskih subjekata s ovom akademskom zajedicom.

U to ime, čast i zadovoljstvo obraćanja pripali su poduzetnicima dr. sc. Martini Dalić, PU Podravke, dr. sc. Igoru Miljaku, PU tvrtke PPK, a na 3 desetljeća dugu uspješnu suradnji s Fakultetom osvrnuo se dipl. oec. Vladimir Bulić, PU tvrtke TIM ZIP čiji govor slijedi u nastavku.

## GOVOR VLADIMIRA BULIĆA, PREDSJEDNIKA UPRAVE TVRTKE TIM ZIP



Poštovane dame i gospodo.

Uvažena gospodo Dekanice.

Cijenjeni profesori.

Dragi studenti i uposlenici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu.

Uvaženi gosti.

Hvala vam na pozivu da se pridružim ovom cijenjenom skupu i hvala vam što ste mi omogućili da izrazim svoj ponos i zadovoljstvo što se danas ovdje, u ovoj kući u kojoj živi znanje, u kući u kojoj diše želja za novim i boljim, u kući u kojoj se radaju ideje i obrazuju i stasaju budući lideri hrvatskog, europskog i svjetskog napretka prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma, skoro trideset godina od moga prvog dolaska u zgradu Fakulteta, osjećam kao kod svoje kuće i s ponosom često pogledam povelju Fakulteta koju ste mi dodijelili.

Kada sam 1994. godine, kao mladi poduzetnik, početnik, ekonomist po vokaciji, uz vašu pomoć i uz vašu beskraju želju i spremnost da podijelite sa mnom vaše znanje i iskustva, da pomognete u traženju novih mogućnosti, da sudjelujete u ideji i želji da se hrvatsko pekarstvo i slastičarstvo razvija i unaprijedi na razinu europskog, zavirio u ljepote i tajne bogatstva mogućnosti koje nudi struka prehrambene tehnologije i biotehnologije, našao sam u svima vama, dragi profesori, tada ne znajući, neprocjenjivo vrijedne poslovne suradnike, uporne suputnike u potrazi za novim mogućnostima, vjerne suborce na izazovnom putu za bolje sutra hrvatskog pekarstva i slastičarstva.

Od tada pa do danas, kroz tri desetljeća zajedničkog rada, bezbroj je uspješnih zajedničkih akcija i projekata kojima smo, što kroz suradnju ove cijenjene institucije i moje tvrtke TIM ZIP, što kroz Richemont klub Hrvatske, kao udrugu najboljih pekara i slastičara Europe i na kraju kroz Zakladu Ivan Bulić, uspjeli ostvariti mnoge naše obostrane želje, planove i vizije i s ponosom možemo reći da su mnogi hrvatski pekari i slastičari uz bok onih najboljih u Europi

i da se mnogi ravnopravno bore na europskom tržištu, i ne samo bore, oni pobjeđuju. Pobjeđuju kvalitetom, pobjeđuju znanjem, pobjeđuju efikasnošću. Pobjeđuju našim zajedničkim naporima i korištenjem i primjenom iskustava i znanja iz nepresušnog vreda koje se zove Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

Velik broj zajednički ostvarenih znanstvenih i stručnih skupova o našoj struci, istraživanja novih metoda i tehnologija u proizvodnji, znanstvenih, diplomskih i doktorskih radova koji su prezentirani i realizirani u realnom sektoru, međunarodna suradnja na istraživanju kvalitete i zdravstvene ispravnosti pekarskih i slastičarskih proizvoda, unapređenje tehnologije proizvodnje starih, autohtonih proizvoda na moderan način bile su, jesu i ostat će presudne mogućnosti suradnje znanosti i realnog gospodarstva i prepostavka daljnog, obostranog napretka i uspjeha.

Šest znanstvenih i stručnih knjiga o pekarstvu i slastičarstvu izdanih i štampanih u zadnjih 15 godina, kao plod zajedničkog rada stručnjaka tvrtke TIM ZIP i Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta dokaz su koliko se vrednuje znanje i pisani kvantumi znanja, ali i preduvjet širenja tog znanja i uspješnosti kompletne prehrambene struke, ne samo u Hrvatskoj nego u cijeloj regiji.

Dodjela više od milijun kuna kroz više od šezdeset godišnjih stipendija i nagrada za najbolje studente Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta koje smo kroz Zakladu moga sina dodijelili u zadnjih pet godina dokaz su ogromnog potencijala i mogućnosti koje se mogu ostvariti zajedništvom znanosti i realnog sektora. To je i način na koji se mladim izvrsnicima, stručnjacima i znanstvenicima može i mora pokazati da vjerujemo u njih i njihovo znanje i da ih trebamo u budućem razvoju prehrambene struke.

Sve to čini ovaj Fakultet drugačijim, posebnim, uspješnim upravo u omnim najvažnijim zadacima i osnovnoj svrsi postojanja, sakupljanja i širenja znanja i iskustava o prehrambenoj tehnologiji, biotehnologiji i nutricionizmu u korist šire društvene zajednice.

Dame i gospodo.

Učinjeno je mnogo i to je dokaz da se može, ali upravo zbog toga, još više toga nas čeka.

Sve navedeno, što je iza nas, sve ono što upravo pripremamo, naš sajam pekarstva i slastičarstva u Areni Zagreb, naš međunarodni znanstveni skup „Budućnost kruha i pekarstva“, kao i ono što u budućnosti zajednički planiramo, dokaz je da je ovaj cijenjeni Fakultet bio i ostao mjesto gdje su godinama kumulirana beskrajna znanja i iskustva o prehrambenoj tehnologiji, biotehnologiji i nutricionizmu i mjesto gdje počiva tajna uspjeha našega gospodarstva u prehrambenoj industriji: trajna, svakodnevna i bliska suradnja znanosti i gospodarstva.

Sretno nam bilo i dalje na tom putu.

Hvala vam na pažnji.

RAZGOVARALI SMO S BILJANOM RADOVIĆ, NOVOM DIREKTORICOM TVRTKE TIM ZIP BEOGRAD



## Promjene koje se dešavaju na tržištu diktiraju fleksibilnost u poslovanju te donošenje brzih i mudrih odluka

*Početkom godine beogradski TIM ZIP poželio je dosadašnjoj direktorici Nataši Krstić sretan i uspješan porodiljni dopust, a direktorsku palicu preuzela je Biljana Radović. Kako se snašla u okruženju aktualnih poslovnih izazova te koji su planovi za budućnost otkrila je u razgovoru u nastavku.*

**Početkom godine preuzeли ste direktorskiju poziciju tvrtke TIM ZIP d.o.o. Beograd. Smatrate li ovu funkciju velikim izazovom i odgovornošću?**

Velika je čast i zadovoljstvo obnašati funkciju direktorice jedne ovakve tvrtke kao što je TIM ZIP Beograd. Prvenstveno iz razloga što svi uspjesi tvrtke, kako matične tako i tvrtki kćeri, počivaju na vrijednim, stručnim i kompetentnim djelatnicima koji su svojim zapaženim, profesionalnim radom osvojili povjerenje pozamašnog broja poslovnih partnera diljem čitave regije. Čast je biti dio jednog takvog probranog i uspješnog kolektiva.

U današnje vrijeme, posebno je velik izazov održavati učinkovitost poslovanja na svim razinama, a imperativ je usredotočiti se na agilnu organizaciju, razvoj kvalitetnog odnosa s kupcima te kontinuirano praćenje promjena u njihovim zahtjevima i očekivanjima. Promjene koje se dešavaju na tržištu diktiraju fleksibilnost u poslovanju te donošenje brzih i mudrih odluka. Srećom, uz mene je kvalitetan i iskusan tim ljudi koji uvijek spremno pomaže svojim savjetima. Zasad mi dobro ide, a vjerujem da će i ubuduće moja ruka usmjeravati palicu u pozitivnom smjeru.

Ova je godina u znaku raznih jubilarnih obljetnica tvrtke. TIM ZIP Zagreb obilježava tri desetljeća svog uspješnog poslovanja, a tvrtka kćer u Srbiji ove godine obilježava svoj prvi jubilej. Kako biste opisali današnju poziciju i ulogu tvrtke na području pekarstva, slastičarstva i konditorstva u Srbiji? Na koji način TIM ZIP kontinuirano doprinosi unapređenju ovih profesija?

TIM ZIP je odavno prepoznat kao tvrtka koja je u stanju osigurati kompletan konzalting i inženjeringu postojećim i potencijalnim pekarima, slastičarima i konditorima u regiji. Sveobuhvatan *know how*, koji omogućuje isporuku cijelovite usluge po principu *ključ u ruke*, glavna je komparativna prednost tvrtke na regionalnom tržištu, ali i šire.

Od samih početaka, TIM ZIP slijedi smjer modernizacije. Uvijek ukorak s najnovijim zapadnoeuropskim trendovima i tehnologijama, proizvođačima nudi nove ideje koje doprinose povećanoj efikasnosti i kvaliteti proizvodnje uz smanjenje broja potrebne radne snage i znatne energetske uštede.

Osim *core businessom*, TIM ZIP raznim dodatnim aktivnostima nastoji kontinuirano unaprjeđivati struku. Primjera je mnogo, a za istaknuti je svakako Dane otvorenih vrata, sajmove, stručne seminare u suradnji s članovima

Međunarodnog Richemont kluba, te biblioteku stručnih knjiga koje slove kao neiscrpljivo vrelo znanja ne samo realnom sektoru već i obrazovnim institucijama čitave regije. Svake pohvale vrijedan je i novi projekt koji će za koji dan zaživjeti u obliku šeste stručne knjige koja zagovara ulogu kiselog tjesteta u proizvodnji kruha kao sinonima za zdraviji i kvalitetniji proizvod. Stručna literatura tvrtke broji brojne poklonike na području naše zemlje.

#### **Molim vas komentirajte aktualni trenutak pekarstva u Srbiji.**

Posljednjih godina Srbiju prati trend propadanja malih obrtničkih pekarskih radnji koje se nisu uspjele prilagoditi zahtjevima suvremenog doba. Industrijska automatizirana proizvodnja ubrzano se razvija nauštrb manufaktурne obrtničke, a tehnologije smrznutih polupečenih proizvoda sve su zastupljenije na tržištu. Ova tehnologija posebno je rasprostranjena među trgovackim lancima kojima je uvelike olakšala uvođenje pečenja u prodajnim prostorima i sve veći broj ljubitelja pekarskih proizvoda privukla u njihove redove.

Iz dana u dan svjedočimo rastu cijena sirovina, ne samo u Srbiji već na globalnoj razini, a deficit kvalitetne radne snage ostaje i dalje velik problem čije se kvalitetno i dugoročno rješenje ne nazire u tako skorijoj budućnosti.

#### **Je li pandemija, koja je zaustavila cijeli svijet, promjenila način poslovanja i hoće li se nova ratna dešavanja na istoku odraziti na poslovanje tvrtke TIM ZIP u Srbiji?**

Globalna pandemija utjecala je na sve gospodarske sektore i obilježila poslovanje svih poslovnih subjekata pa se istom logikom odrazila i na poslovanje naše tvrtke u Srbiji.

Međutim, sinergija znanja, iskustva i upornosti pomogla nam je ovladati novonastalom situacijom. Nismo zabilježili negativne predzname. Reagirali smo brzo, čineći sve potrebno da osiguramo kontinuitet poslovanja. Za otpornost tvrtke bitna su 3 kritična područja: prepoznavanje novih trendova, brza reakcija i usvajanje digitalnog razmišljanja. U sva 3 segmenta, pokazali smo zavidnu razinu otpornosti.

Ratna zbivanja u istočnoj Europi već su donijela negativne posljedice. Nastavlja se rast cijena, a samim time i inflacija, pri čemu kvaliteta života prosječnog građanina pada. Situacija je kompleksna i možemo očekivati izazovne dane pred nama.

Približava se sajam TIM ZIP EXPO 2022 koji će se 27. i 28. 4. 2022. održati u Areni Zagreb. Bit će to ujedno i Vaše prvo takvo iskustvo. Je li uzbudjenje veliko i koja su Vaša

očekivanja od sajma? Što vrijednoga ovaj sajam donosi ljudima iz branže?

Organizaciju najznačajnijeg događanja povodom obilježavanja 30. jubilarnog rođendana tvrtke, sajma TIM ZIP EXPO 2022, s nestrpljenjem očekujemo i mi organizatori i naši poslovni partneri – dobavljači i kupci. Ovo događanje jedinstvena je prilika za razmjenu iskustava najznačajnijih ljudi iz naše profesije. Posjetitelji će imati priliku obići štandove 40 izlagača iz čitave Europe, renomiranih proizvođača opreme i sirovina, te iz prve ruke dobiti odgovore na razna pitanja od interesa. Moći će pratiti demonstracije majstora pekarstva i slastičarstva iz 9 Richemont klubova. To je nešto što se događa samo u iznimnim prilikama i svakako vrijedi popratiti. Pekarska i slastičarska umjetnička djela u okviru 6. nagradnog natječaja Zlatne ruke privući će znatiželjne oči svakog posjetitelja, a stručna i znanstvena riječ koju će donijeti Simpozij „Budućnost kruha i pekarstva“ zaintrigirat će slušno osjetilo svakog potencijalnog sudionika. Spomenula sam već, u pripremi je novi izvor znanja o kiselim tjestetu pa je svakako vrijedno prisustvovati promociji i poslušati riječ o korisnosti nove stručne knjige u unapređenju regionalnog pekarstva. U načelu smatram da će svim sudionicima, pa tako i meni osobno, ovaj sajam biti jedno izuzetno korisno stručno iskustvo te prilika za proširenje znanja i prepoznavanja novih poslovnih mogućnosti.

**Za kraj, recite nam nešto o radu Richemont kluba Srbije odnosno konkretnim planovima za skoriju budućnost.**

Richemont klub Srbije osnovan je u godini uoči pandemije i baš u trenutcima kad su se prve aktivnosti trebale razbuktati, zavladala je stagnacija. Međutim, pred nama je razdoblje koje ipak nosi dinamičniji predznak, a ja ću se kao novoizabrana tajnica Kluba potruditi da realizacija planiranih aktivnosti prođe što uspješnije. Na nadolazećem sajmu TIM ZIP EXPO 2022, u jednoj od mini pekara, naš će klub biti predstavljen majstorskom proizvodnjom potpredsjednika Kluba, vlasnika Pekare Denis iz Mladenovca, gospodina Nasera Idrizovića, virtuoza u pripremi proizvoda od kiselog tjesteta. U planu je i jesensko gostovanje našeg potpredsjednika na stručnom seminaru u Zagrebu, u organizaciji Richemont kluba Hrvatske i tvrtke TIM ZIP. Seminar pod nazivom „Kiselo tjesto – budućnost kvalitetnog pekarstva“ predviđen je za listopad 2022.

**Hvala Vam na razgovoru te puno sreće i uspjeha u budućem poslovanju!**

# Kiseljenje tijesta koja sadrže raženo brašno

Pripremio:  
Franjo Klaric, dipl. ing.  
glavni tehnolog TIM ZIP-a



Tijesta za kruh i pecivo s visokim udjelom raženog brašna moraju se pripremati s dodatkom određenog udjela kiseloga tijesta. Ono služi za stabilizaciju raženih proizvoda u procesu pečenja.

Kada se zakiseljavaju tijesta s pretežitim udjelom pšeničnog brašna, tada se preventivno utječe na aromu proizvoda. Stabilizacija pecivnih svojstava ima ovdje sporednu ulogu.

## Metode kiseljenja tijesta

Kiseljenje tijesta za kruh i pecivo moguće je provesti na različite načine:

- proizvodnjom kiseloga tijesta (indirektni postupak),
- dodatkom tijestu kiselog poboljšivača (direktni postupak),
- dodatkom tijestu dijela kiseloga tijesta i kiselog poboljšivač (kombinirani postupak).

U nastavku će biti objašnjene različite metode kiseljenja tijesta.

## Indirektni postupak s kiselim tjestom

Vodenje procesa preko prirodnog kiseloga tijesta je sigurno najstarija metoda kiseljenja krušnoga tijesta odnosno proizvodnje kiselog kruha. Ta metoda po mnogočemu još nije nadmašena. Naprotiv, kod potrošača su prirodno zakiseljeni kruhovi vrlo cijenjeni. Postupci vođenja kiselih tijesta kontinuirano su se razvijali tako da su danas oni za pekarske pogone vrlo sigurni i ekonomični.

Pšenična tijesta se općenito u Njemačkoj vrlo rijetko zakiseljavaju (izuzetak: pšenično predtijesto koje služi za dobivanje arome i svježine).

Kiselo tijesto je tijesto čiji se mikroorganizmi (npr. bakterije mlječne kiseline, kvasci) iz kiseloga tijesta ili startera kiselih tijesta, nalaze u aktivnom stanju ili se mogu reaktivirati. Oni su sposobni nakon dodatka brašna i vode neprestano stvarati kiseline.

(Definicija prema Pravilniku za kruh i pecivo)

## Postupak vođenja kiselog tijesta – metoda s više ciljeva

Kod prerade današnjih, najčešće enzimski siromašnih, a jakih raženih brašna, kiselo tijesto služi uglavnom za dobivanje okusa. Kod enzimskih aktivnih i prokljilalih brašna glavni cilj kiseljenja je stabilizacija pecivnih svojstava. Kisela tijesta s jakim razmnožavanjem kvaska doprinose rahnosti tijesta.

Vrlo je važno da kruhovi pripremljeni s kiselim tjestom imaju produženu svježinu. Oni također imaju i produženu trajnost (kiseline štite kruh od rasti pljesni).

## Kiselo tijesto – proizvedeno pomoću mikroorganizama

Fermentacija kiseloga tijesta provodi se pomoću mikroorganizama brašna. Mikroorganizmi su golim okom nevidljivi organizmi koji iz šećera brašna proizvode željene proizvode koji kruhu daju poželjna svojstva.

- Poželjni mikroorganizmi u kiselim tjestu su
  - različite bakterije koje tvore poželjne kiseline i tvari arome,
  - specijalne gljivice kao što su kvasci kiseloga tijesta koji proizvode  $\text{CO}_2$  i tvari arome.
- Poželjni proizvodi fermentacije su
  - prije svega mlječna i octena kiselina kao i
  - alkohol i ugljični dioksid.

Proizvodi fermentacije poželjnih mikroorganizama ne dopuštaju rast nepoželjnim mikroorganizmima. To su mikroorganizmi koji proizvode nepoželjne proizvode i stvaraju tvari neugodnoga okusa ili mirisa (npr. bakterije maslačne kiseline). Ako se željeni mikroorganizmi razviju u dovoljnoj količini oni potiskuju one koji imaju nepoželjne učinke.

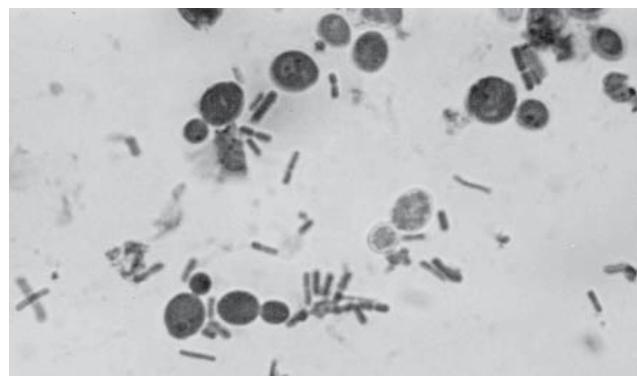
Rast poželjnih mikroorganizama u kiselim tjestu potpomaže se dodatkom potrebnih hranjivih tvari, osiguravanjem optimalnih uvjeta vođenja i redovitim osvježavanjem starter kulturama.

## O starter kulturi ovisi kvaliteta i vrsta kiselog tijesta

Mikroorganizmi za vođenje kiselim tjestu unose se starter kulturom (naziva se još i startni kvas). Povoljna starter kultura može se dobiti na sljedeće načine:

- **Spontanim vrenjem** – tijesto dobiveno iz raženog brašna i vode, koje je nastalo višekratnim osvježavanjem dok nije postalo kiselo tijesto,
- **Čisto uzgojeno kiselo tijesto** – kupljeno kiselo tijesto, s ograničenom trajnošću, dobiveno prirodnim vođenjem.
- **Čiste i miješane starter kulture** – kupljena starter kultura za kisela tjestova s dugom trajnošću, koja je uzgojena na umjetnim hranjivim podlogama i koja sadrži mikroorganizme koji proizvode mlječnu kiselinu.

Za automatsko vođenje kiselim tjestu potrebne su čiste starter kulture. One se dobivaju od proizvođača linija za proizvodnju kiselim tjestova i redovito se obnavljaju.



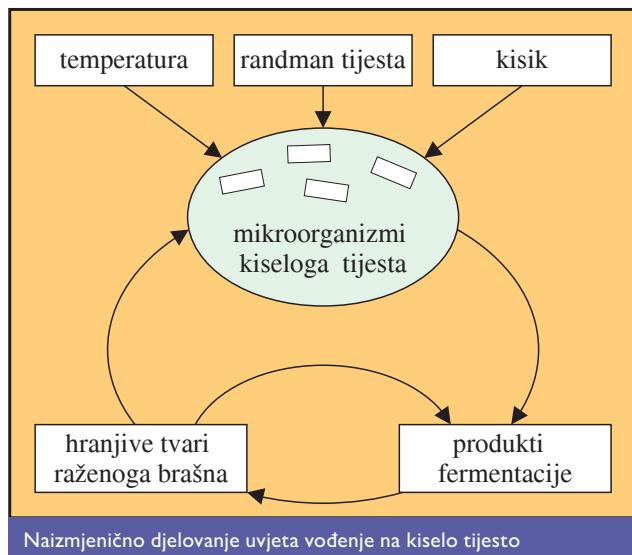
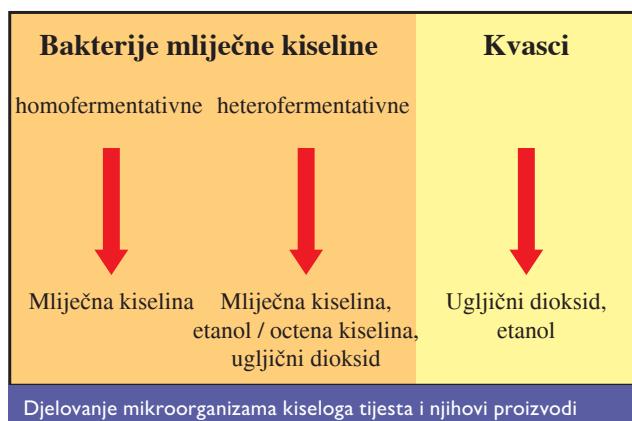
Mikroskopska snimka kiselog tijesta (uvećanje 1200 puta)

Jasno se mogu prepoznati, uz podijeljenje stanice kvasca iz kiselog tjestova, mlječno kiselinske bakterija štapićastoga oblika.

Spontano vrenje je nekada davno omogućilo otkriće kiselim tjestu. No, ono danas nije preporučljivo pri uzgoju željene vrste mikroorganizama jer postoji opasnost od nepoželjnog vrenja.

U dnevnoj proizvodnji kiselim tjestu se kao starter kultura uzima dio tjestova iz zadnjega stupnja zriobe kiselog tjestova. Povremeno se pogonska starter kultura kiselog tjestova poboljšava dodatkom čiste kulture mikroorganizama ili se obnavlja u cijelosti.

Da bi se starter održao više dana najbolje je čuvati ga na niskim temperaturama (pri oko 9 °C) uz zaštitu od isušivanja.



## Tumačenje pojmova:

- homofermentativan: (homo = iz grčkoga jezika, znači jedan) fermentacija do jedne tvari.
- heterofermentativan: (hetero = iz grčkoga jezika, znači više) fermentacija do više tvari.

### Utjecaji na fermentaciju kiseloga tijesta

- Vrsta i kvalitete brašna
- Vrsta, stanje i količina startera
- Temperatura
- Randman tijesta
- Stupanj razmnožavanja i vrijeme stajanja
- Prisutnost kvasca
- Prisutnost kisika
- Dodatak hranjivih tvari ili tvari koje inhibiraju proces

	starter	temp.	randman tijesta	vrijeme stajanja	hranjive tvari
starter	black	orange			
temp.	yellow	black	orange		
randman tijesta		yellow	black	orange	
vrijeme stajanja		yellow		black	orange
hranjive tvari		yellow		yellow	black

Samo kombinacijom gornjih pet značajnih faktora vođenja kiseloga tijesta moguće je dobiti 20 različitih varijacija utjecaja.

(slika – naputak prema prof. Brummeru, Detmold)

## Kontrola uvjeta vođenja kiselih tijesta

Neophodnost upravljanja fermentacijom kiselih tijesta u bitnome proizlazi iz dva razloga:

- I. Sukladno zahtjevima tehnološkog procesa zrelo kiselo tijesto mora biti na raspolaganju proizvodnji u točno određeno vrijeme. Tada se i zaustavlja fermentacija.
2. Mikroorganizmi kiseloga tijesta trebaju za svoje djelovanje točno određene uvjete. Promjenom uvjeta vođenja kiselih tijesta moguće je djelovanje mikroorganizama pospješiti, ali također i odgoditi.

Na zriobu kiseloga tijesta pekar može utjecati promjenom više različitih faktora. Oni se mogu međusobno kombinirati u različitim odnosima. Kombinirati se ne može proizvoljno nego pritom valja paziti na međudjelovanje pojedinih faktora.

### PRIMJER: izbor žitnih mlinskih proizvoda

Žitni mlinski proizvodi su izvor hrane mikroorganizmima u kiselom tijestu. Mikroorganizmi fermentiraju topljive šećere i na taj način tvore kiseline i aromatične tvari. Tamna brašna sadrže puno topljivih ugljikohidrata i povoljnija su za kiseljenje od svjetlih brašna. Proizvodi od cijelog zrna, prekrupe i tamna ražena brašna sadrže više vitamina B1 (tiamin). On je neophodan za aktivnost bakterije mlijeko-kiselog vrenja *Lactobacillus sanfranciscensis* koja daje kisela tijesta najboljih svojstava.

### PRIMJER: primjena i njega starter kulture

Kod umješavanja starter kulture ne vodi se briga samo o unosu poželjnih mikroorganizama. Kultura mora sadržavati dovoljnu količinu bakterija jer inače postoji opasnost od pojave neželjenih mikroorganizama (stručni izraz za to je izmjena flore). Naročito pri dugom vođenju kiselog tijesta lako dolazi do izmjene njegove mikroflore, dolazi do mikroorganizama koji stvaraju mlijeko-kiselinu.

U praksi se za početak vođenja novog kiselog tijesta uzima starter iz zadnjeg stupnja zrelog kiselog tijesta. Nikada se za starter kulturu ne uzima dio tijesta iz glavnoga tijesta.

Starter se može uzgojiti iz relativno male količine svježe starter kulture.

### PRIMJER: utvrđivanje broja stupnjeva kiseljenja i vremena stajanja

Broj stupnjeva slijedi u stvari iz izbora vođenja kiseloga tijesta. U svakom novom stupnju kiselom tijestu dodaje se ponovno hrana (brašno) i voda. Taj postupak naziva se osvježenje ili obnova.



Vrijeme stajanja pojedinog stupnja kiseloga tjesteta određuje se prema pogonskim potrebama. Kod određivanja vremena stajanja, količina dodanih mlinskih proizvoda, čvrstoća i temperatura kiseloga tjesteta su promjenjivi.

### **PRIMJER: zahtjevi za bolje razmnožavanje kvasca**

Kod određenih vrsta vođenja kiselih tjesteta (npr. tučeno ili pjenasto) postiže se ciljano razmnožavanje kvasca. To se događa u pet ili više stupnjeva koji se svi vode vrlo mekano (RT 250). Temperatura kiseloga tjesteta iznosi 26 °C, što je optimalno za uzgoj kvasca. Osim toga, miješanjem se u kiselo tjesteta uvodi puno novog kisika što pospješuje razmnožavanje kvasca.

### **PRIMJER: promjena randmana tjesteta**

Randman tjesteta određuje čvrstoću kiselog tjesteta. To utječe na produkte vrenje i na trajanje kiseljenja:

- Kisela tjesteta s nižim randmanom trebaju fermentirati duže vrijeme. Naprotiv, mekana kisela tjesteta zriju brže jer su procesi razgradnje hranjivih tvari, a time i sama fermentacija, ubrzani.
- Kisela tjesteta s nižim randmanom sadrže više octene kiseline. S druge strane, u mekanim kiselim tjestetima se stvara više mlječne kiseline.

### **PRIMJER: promjena temperature**

Temperatura ima, uz čvrstoću tjesteta, velik utjecaj na aktivnost mikroflore: najveći broj mikroorganizama razmnožava se vrlo brzo u toploj okolini. Prema krivulji rasta kiseloga tjesteta po Böckeru, kod viših temperatura se faza odgode postiže u kraćem vremenu.

Kod visokih temperatura, mikroorganizmi kiseloga tjesteta proizvode više mlječne kiseline. Kod nižih temperatura se, naprotiv, stvara više octene kiseline.

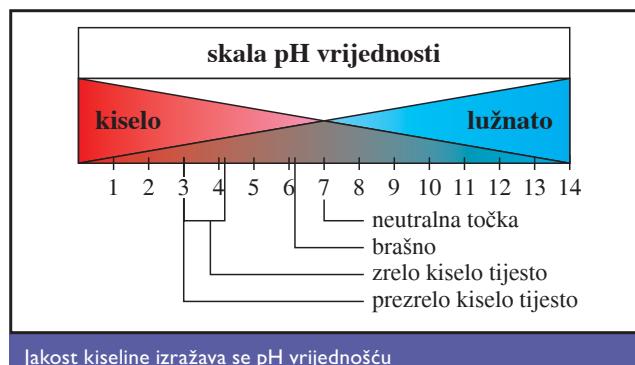
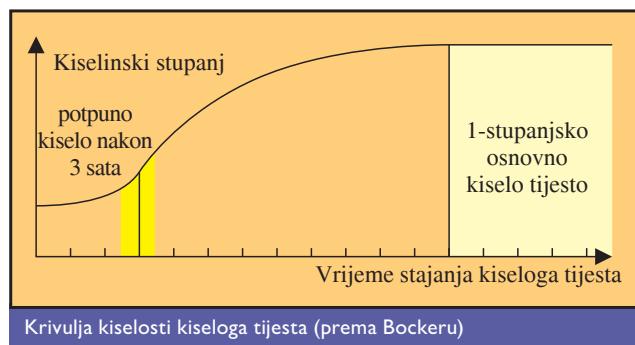
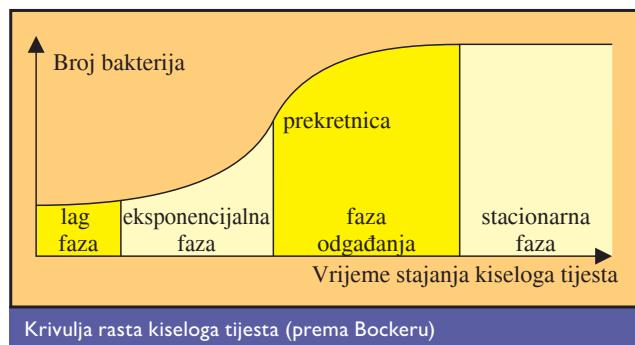
Snižavanjem temperature okoline može se odgoditi vrenje u zrelem kiselim tjestetu. Hladnim skladištenjem čak je omogućeno ograničeno držanje zaliha zreloga kiseloga tjesteta. Ipak, pritom dolazi do izvjesnog naknadnog kiseljenja.

### **PRIMJER: određivanje zrelosti kiselog tjesteta**

Samo stručnjaci s mnogo iskustva u proizvodnji kiselih tjesteta mogu po vanjskim obilježjima prepoznati zrelost nekog kiseloga tjesteta (volumen, izgled i sjaj površine). S većom sigurnošću može se zrelost kiseloga tjesteta odrediti mjerjenjem kiselinskoga stupnja i pH vrijednosti.

Krivulja zrelosti kiselog tjesteta izgleda slično kao i krivulja rasta, ali ona određuje količinu stvorene kiseline (kiselinski stupanj). U zrelog kiselog tjestetu treba se, ovisno o vođenju, postići određeni kiselinski stupanj. Udjeli mlječne i octene kiseline važni su za okus kruha. Povoljan je odnos od 75% do 90% mlječne kiseline prema 25% do 10% octene kiseline.

Na skali pH-vrijednosti od 0 do 14, zrelo kiselo tjesto postiže se kod vrijednosti oko 4,5 od 3,2. Kod pH-vrijednosti ispod 3,2 kiselo tjesto je prezrelo.





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



# Ječmeno-sladna mješavina

**Ječam** ( lat. *Hordeum vulgare*) jednogodišnja je biljka iz porodice trava te jedna od najstarijih žitarica Europe. Ima dugu i važnu povijest. Ječam uspijeva u hladnijim krajevima i zauzima četvrto mjesto u proizvodnji žitarica u svijetu. Razlog je njegova široka upotreba u proizvodnji kruha, slada, piva, alkoholnih pića, kavovina, stočne hrane i drugih namirnica. Lako je probavljiv i sadrži mnogo topivih vlakana. Pospješuje probavu i održava ravnotežu crijevne flore.

Namakanjem ječmenog zrna u vodi dovoljno dugo da dođe do klijanja, događaju se pod utjecajem enzima značajne kemijske promjene u škrobu (oslađivanje). Kao posljedica tih kemijskih reakcija nastaje **ječmeni slad** koji slovi kao izvrsna zamjena za klasični bijeli šećer. Nema dodanih šećera i bogat je izvor amilolitičkih enzima, a mogu ga koristiti vegani i sirovojedci. Ima nizak glikemijski indeks, a vrlo visoku nutritivnu vrijednost. Smatra se najzdravijim

- Smatra se najzdravijim zaslađivačem pripravljenim od žitarica
- Budući da ima aktivne enzime, može razgraditi škrob i stvoriti finiju i mekšu teksturu u pečenim proizvodima

zaslađivačem pripravljenim od žitarica i često se koristi. Izgledom najviše podsjeća na med, ali je blažeg okusa i, za razliku od meda, sadrži složene šećere koji sporije ulaze u krv nego šećeri iz meda.

U pekarstvu i slastičarstvu ječmeni slad osigurava hranjive tvari za kvasac i djeluje kao pojačivač kvasca te osigurava dodatni okus i smeđastu boju proizvoda. U više zrnatim kruhovima će prikriti neke od zrnastih nota okusa, zarumeniti koricu i pomoći fermentaciji. Budući da ima aktivne enzime, ječmeni slad može razgraditi škrob i stvoriti finiju i mekšu teksturu u pečenim proizvodima. To pomaže da pečeni proizvodi ostanu vlažni, a zauzvrat produžuje rok trajanja. Osim u kruhovima i pecivima može se koristiti kod pripreme pizze za postizanje hrskavije i sočnije korice te kod muffina za postizanje vlažnije i mekše teksture. Dozira se do 5% na brašno, ovisno o postupku proizvodnje.



## KRUH / Recept

SASTOJCI .....	KOLIČINA (kg)
CEREAL TOP .....	10,00
Brašno T-550 .....	60,00
Sol .....	1,40
AMBRA SOFT .....	0,70
Kvasac .....	1,75
<b>GERSTENMALZ</b> .....	<b>2,10</b>
PLAVI MAK .....	7,00
Voda .....	40,60
<b>Ukupno</b> .....	<b>123,55</b>

### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min.  
Miješanje brzo: 6 min.  
Temperatura tijesta: 28 °C.  
Mirovanje tijesta: 10 min.  
Odvaga tijesta (kg): 0,45.  
Oblikovanje: tijesto oblikovati u štrucu.

Fermentacija: oko 45 min.  
Parametri fermentacije: 35°C / 75%.  
Temperatura pečenja: 240 °C. S padom na 220 °C.  
Vrijeme pečenja: 25 min. Para kao za bijeli kruh.

\*Receptura se odnosi na 8 komada kruha odvaga 450 grama u tijestu.

## KAJZERICA / Recept

SASTOJCI .....	KOLIČINA (kg)
Brašno T-550 .....	100,00
<b>GERSTENMALZ</b> .....	<b>3,00</b>
Kvasac .....	3,00
Maslac .....	2,00
Sol .....	2,00
FROST GENUSS .....	1,00
Voda .....	55,00
<b>Ukupno</b> .....	<b>166,00</b>

### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 6 min. Vodu dodavati postepeno.  
Miješanje brzo: 4 min.  
Temperatura tijesta: 28 °C.  
Mirovanje tijesta: bez odmaranja.  
Odvaga tijesta (kg): 0,06.

Oblikovanje: tjestene komade okruglo oblikovati i nakon odmaranja otisnuti kajzerice.  
Fermentacija: 40 min.  
Parametri fermentacije: 35°C / 75%.  
Temperatura pečenja: 240 °C.  
Vrijeme pečenja: 12 min.

\*Receptura se odnosi na 50 komada peciva odvage 60 grama u tijestu.

PROIZVOD ZA JEDNOSTAVNIJU, SIGURNIJU I VREMENSKI KRAĆU PROIZVODNU

# Koncentrat za krafne PREMIUM

*premium proizvod za premium kvalitetu*

- Primjenjuje se za proizvodnju različitog slatko dizanog tijesta, poput krafni, savijača, pinci, buhtli, roščića, gibanica i drugih
- Proizvodima osigurava visoku kvalitetu (boju, rahlost i okus) te produljenu vremensku toleranciju u pripremi, obradi i tijekom fermentacije

Pripremila:  
Antonija Jendrijev,  
mr. ing. techn. aliment.  
Stručna suradnica  
tehnološke primjene



Za blagdan Uskrsa tradicionalno se peku pince, pletenice, sirnice, kolači od dizanog tijesta, gibanice, orahinjače, makovnjače te mnoge druge slastice.

Iz assortimana slatkih proizvoda tvrtke TIM ZIP uvijek je vrijedno izdvojiti **Koncentrat za krafne premium**, doziranja 20-100 % na masu brašna. Prednost upotrebe gotovih koncentrata je u pojednostavljenoj, sigurnijoj i vremenski skraćenoj proizvodnji. Kao što mu i sam naziv govori, primarno se primjenjuje za proizvodnju krafni, no njegova primjena ne staje samo na jednom proizvodu. Zbog svog sastava i široke primjene, koristi se za proizvodnju različitog slatko dizanog tijesta, poput savijača, pinci, buhtli, roščića itd. Proizvodima osigurava visoku kvalitetu (boju, rahlost i okus) te produljenu vremensku toleranciju u pripremi, obradi i tijekom fermentacije. Krafne proizvedene od *Koncentrata premium* vrlo dobro podnose produženu fermentaciju zbog prisutnih emulgatora u tjestu, a nakon pečenja ne pokazuju deformacije i postižu poželjan oblik. Navedeno svojstvo omogućuje smrzavanje krafni koje nakon odmrzavanja zadržavaju oblik i sočnost te su prema pojedinim stručnjacima čak ukusnije od svježe spremljenih. Prisutnost mlijecnih bjelančevina u sastavu ima visoku biološku vrijednost i vrlo se dobro nadopunjaju s bjelančevinama brašna. Omogućuju veću otpornost tijesta pri intenzivnijim miješanjima što doprinosi stabilnijoj

strukturi tijesta. Osim mlijecnih bjelančevina, veliku ulogu u osiguravanju kvalitete proizvoda ima žumanjak koji djeluje kao emulgirajuće sredstvo zbog prisutnosti lecitina u svom sastavu. Producuje svježinu proizvodima s visokim udjelom masti što doprinosi boljem okusu proizvoda zato što su upravo masti nosioci okusa. Pravilan omjer bjelančika i žumanjaka smanjuje upijanje masnoće prilikom procesa pečenja. Za upotpunjenu sočnost proizvoda, koncentrat u svom sastavu sadrži i tvari arome te nije potrebno njihovo naknadno dodavanje u zamjes.





## KRAFNE / Recept

SASTOJCI .....	KOLIČINA (kg)
<b>KONCENTRAT ZA KRAFNE PREMIUM</b>	10,00
Brašno T-550	50,00
Ulje	3,00
Kvasac	3,00
Voda	22,20
<b>Ukupno tijesta</b>	<b>88,20</b>

## Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min.

Miješanje brzo: 12 min.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 5 min.

Odvaga tijesta (kg): 0,06.

Oblikovanje: razdijeljene komade tijesta okruglo oblikovati i stavljati na platinene krpe za fermentaciju.

Fermentacija: 60 min. Nakon fermentacije krafne ostaviti 10 minuta na prozračnom mjestu kako bi okorile.

Parametri fermentacije: 35 °C/ 75%.

Temperatura prženja: 175 °C.

Vrijeme prženja: 6 min (3 minute lice, 2 minute naličje, 1 minuta lice).

\* Po završetku pečenja površinu krafni pošećeriti *Diamant šećerom u prahu premium* te puniti nadjevom po želji.

\* Receptura se odnosi na 73 komada krafni odvaga 60 grama u tijestu.

## PINCE / Recept

SASTOJCI .....	KOLIČINA (kg)
<b>KONCENTRAT ZA KRAFNE PREMIUM</b>	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	21,00
HAGELZÜCKER	0,50
<b>Ukupno</b>	<b>101,30</b>

## 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 dva puta okruglo oblikovati i položiti na limove za pečenje.

Fermentacija: 60 min. Parametri fermentacije: 38 °C/ 80%.

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

Temperatura pečenja: 180 °C. S padom na 160 °C.

Vrijeme pečenja: minimalno 35 min. Po potrebi i duže trajanje pečenja.

\*Receptura se odnosi na 5 komada pinci odvaga 400 grama u tijestu.



## Nadjev

SASTOJCI .....	KOLIČINA (kg)
Orah nadjev .....	1,00
Voda (topla) .....	0,40
<b>Ukupno .....</b>	<b>1,40</b>

## Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 5 min.

Miješanje brzo: 3 min.

Temperatura tijesta: 27 °C.

Mirovanje tijesta: 20 min.

Oblikovanje: 3 mm. Na istanjeno tijesto nadjenuti pripremljeni orah nadjev (350 g). Namotati ili oblikovati prema želji i postaviti u kalupe.

Fermentacija: 45 min.

Parametri fermentacije: 38 °C/ 80 %.

Temperatura pečenja: 200 °C. S padom na 180 °C.

Vrijeme pečenja: 50 min. Prije pečenja obavezno izbosti proizvode drvenim štapićem.

PRIPREMA NADJEVA: Na 1 kg oraha nadjeva dodati 400 ml tople vode i miješati dok se ne dobije homogena smjesa. Masa se mora moći nanositi plastičnom lopaticom. Konzistencija mase se može korigirati naknadnim dodavanjem vode.

\*Receptura se odnosi na 5 komada orehnjače odvaga 400 g u tijestu.

## OREHNJAČA / Recept

### Tijesto

SASTOJCI .....	KOLIČINA (kg)
KONCENTRAT ZA KAFNE PREMIUM .....	0,50
Brašno T-550 .....	3,50
Sol .....	0,02
AROMA ZA DIZANA TIJESTA .....	0,03
Kvasac .....	0,16
Voda (hladna) .....	1,55
<b>Ukupno .....</b>	<b>5,76</b>

# Nova i rabljena oprema na skladištu TIM ZIP-a

### NOVA OPREMA

- dozator za vodu
- planetarna miješalica s loncem od 5 lit.
- kolica i limovi
- omešivači 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
- stroj za frkanje croissanta, RONDINETTE





## PUŽIĆI S JABUKOM I CIMETOM



## VOĆNE KOCKE



<b>TIESTO Sastojci</b>	<b>Količina (kg)</b>
KONCENTRAT ZA KRAFNE PREMIUM	10,00
Brašno T-550	50,00
Ulje	3,50
AROMA ZA KRAFNE	0,40
Kvasac	3,50
Voda	22,50

<b>NADJEV Sastojci</b>	<b>Količina (kg)</b>
Jabuka ribana	18,00
Šećer	1,80
Cimet	0,01
<b>Ukupno</b>	<b>109,71</b>

\*Receptura je rađena za 20 komada, mase 90 g u tijestu.

### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min. Miješanje brzo: 8 min.

Odvaga tijesta (kg): 0,09.

Parametri fermentacije: 35 °C/ 75%. 60 min.

Temperatura prženja: 175 °C.

Vrijeme prženja: 6 min (3 minute lice i 3 minute naličje).

Napomena: još vruće komade nakon prženja uvaljati u kristal šećer pomiješan s malo cimeta.

<b>BISKVIT Sastojci</b>	<b>Količina (kg)</b>
CHOCO SUPERSOFT	1,50
Jaja	0,48
Ulje	0,45
Voda	0,45

<b>KREMA Sastojci</b>	<b>Količina (kg)</b>
CREME FINESSE	0,35
Voda	1,00

<b>VOĆE Sastojci</b>	<b>Količina (kg)</b>
Borovnice smrznute	0,80
DIAMGEL JAGODA	0,50
Voda	0,25

### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 5 min. U planetarnoj miješalici.

Odvaga tijesta (kg): 5,78. Ukupna masa za lim 600 x 400 mm.

Temperatura pečenja: 200 °C. Bez pare.

Vrijeme pečenja: 20 min.

# Biblioteka "Kruh za život"



## MAJSTORSTVO PEČENJA

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

## ŠESTA KNJIGA U PRETPRODAJI



## KRUH - PRILICA ZA PEKARSTVO



## SUVRMENE 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. 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.

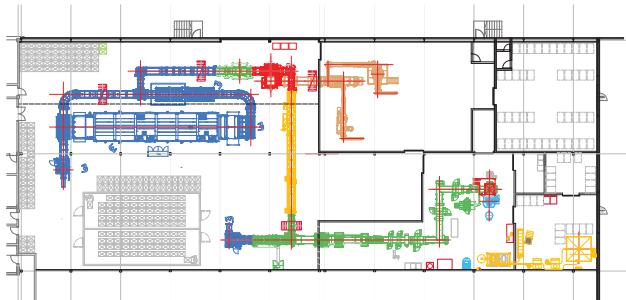
BIBLIOTEKA "Kruh za život"

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

# 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 krekeri i snackova
- strojevi, linije i tunelske peći za proizvodnju keksa
- komore za šokiranje i smrzavanje
- komore za redovitu i programirana 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 Vinkovci:  
32 100 Vinkovci  
Ulica Alojzija Stepinca 91  
Tel/Fax: 032 55 42 13  
Mob: 098 48 18 69

#### PODRUŽNICA JUG

Skladište Split:  
21 209 Mravinec  
Braće 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



**INFO**

**IZDAVAČ:** TIM ZIP d.o.o., Bani 100, 10010 Zagreb

**GLAVNA UREDNICA:** Martina Kolak

**OBLIKOVANJE:** Novi val d.o.o.

**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

timplicity@timplicity.hr

www.timplicity.hr