



- Najavljujemo humanitarni „Božićni koncert najbolje filmske i klasične glazbe“ u Lisinskom, 9.12.2022.
- Međunarodno Richemont okupljanje u Portugalu i proslava jubilarnog, 30. rođendana tvrtke TIM ZIP
- Tradicija ima budućnost – najbolja oprema za proizvode od kiselog tijesta
- Craft pekarnica Noel Bread & Deli – delicije bazirane na vlastito uzgojenom prirodnom starteru



Martina Kolak, dipl.pol.
Glavna urednica



Uvodna riječ

Cijenjeni poslovni partneri, dragi prijatelji, uvaženo čitateljstvo!

Kraj ljeta označio je nastavak zaista dinamične godine. Čini se da je predugo razdoblje smanjenih društvenih aktivnosti uistinu rezultiralo gorućom željom da se sve ono planirano, a u više navrata odgađano nadoknadi u relativno kratkom vremenskom razdoblju, nipošto, naravno, uz smanjenu kakvoću. Razlozi tome mogu se pronaći u raznim motivima, a izuzev trostrukog jubileja koji je glavni pokretač većine društvenih projekata ove godine, podjednaku snagu imaju povećana želja za nadogradnjom znanja, izražena težnja akumulaciji novih iskustava, te pojačani interes za relevantnim stručnim okupljanjima.

Međunarodni skup Richemont članova u Portugalu bio je prvo značajnije događanje odmah po ulasku u mjesec rujan. Relativno novi član Udruge s potpunim neiskustvom u organizaciji ovakvog skupa, savjesno je prionuo zahtjevnom zadatku i oduševio sudionike bogatstvom upriličnog stručnog, turističkog, kulturnog i gastronomskog sadržaja.

Ovaj broj donosi mnoštvo zanimljivih i zabavnih slikovnih i tekstualnih informacija kojima se nastoji prenijeti sadržaj i izuzetno dobro raspoloženje djelatnika tvrtke povodom obilježavanja **jubilarnog 30. rođendana**, a koje je uspjelo nadmašiti sva očekivanja i emotivno ganuti sve prisutne.

Iako TIM ZIP ove godine ne izlaže, važno je spomenuti da će predstavnici tvrtke biti prisutni na sajmu **Südback u Stuttgartu**, 22. – 25. 10., koji se ubraja u jedno od najvećih europskih stručnih događanja pružajući širok spektar novih ideja za širenje vlastitog asortimana u skladu sa svjetskim trendovima.

Pred nama je dugo najavljivani stručni seminar „**Kako pekar živi kiselo tijesto**“ koji će se održati krajem listopada u poslovnim prostorima tvrtke TIM ZIP. Podpredsjednik Richemont kluba Srbije, Naser Idrizović sudionicima će kroz praktičnu proizvodnju i interaktivnu radionicu predstaviti zašto i kako se razvila velika ljubav prema kiselom tijestu te koje su najveće prednosti i benefiti korištenja tog tijesta u svakodnevnoj proizvodnji kvalitetnijeg i zdravijeg kruha.

Kiselo tijesto kao okosnicu sve većeg broja suvremenih istraživanja nastavljamo poticati i kroz ponudu opreme dobavljača, a intervju povodom otvorenja craft pekarije **NOEL Bread & Deli** prigodno je uvršten u ovaj broj s obzirom na korištenje kiselog tijesta kao ultimativnog sastojka.

Bit će riječi i o razvoju novih proizvoda, a predstavljamo top novitet - **slatki snijeg u boji** koji tradicionalne proizvode postavlja u neku novu dimenziju.

Nije na odmet spomenuti da odsad informacije o aktivnostima tvrtke možete pratiti i putem društvene mreže **Instagram**.

Uz Svečanu sjednicu Zaklade Ivan Bulić, koja se tradicionalno održava u posljednjem mjesecu godine, prosinac je rezerviran za još jedno posebno ostvarenje s predznakom humanitarnog, blagdansko, kulturnog i društvenog karaktera. Članak u nastavku otkrit će vam o kakvoj se posebnoj priči radi.

U nastojanju promicanja kvalitete, želja nam je sve spoznaje, novo stečena iskustva i planove podijeliti upravo s vama, našim cijenjenim poslovnim partnerima, jer upravo je pravovremena i dobro iskomunicirana informacija korak k još uspješnijem zajedničkom poslovanju u budućnosti.

Ugodno čitanje i s poštovanjem do idućeg broja!

Humanitarni božićni koncert najbolje filmske i klasične glazbe

Postoji li nešto ljepše od mogućnosti da sami sebi poklonimo istinsku sreću i duhovno ispunjenje, a pritom učinimo jedno dobro djelo? A povrh toga, učinimo to baš u vrijeme Božića kad ljubav, dobrota i empatija vladaju svijetom i kad je uistinu dovoljan jedan mali poticaj za ta velika djela.

Priča koja slijedi prožeta je dvostrukom čarolijom – onim dobrim duhom blagdana i plemenitim aktivnostima Zaklade koja nastavlja širiti sjeme dobra u spomen na lik i djelo Ivana Bulića.

U ovoj posebnoj godini, u kojoj Zaklada Ivan Bulić, tvrtka TIM ZIP i Richemont klub Hrvatske ponosno obilježavaju svoje jubileje, troje jubilaraca udružilo je snage i prionulo organizaciji velikog blagdanskih koncerta humanitarnog karaktera. Veliki spektakl pod nazivom „Božićni koncert najbolje filmske i klasične glazbe“ održat će se u petak, 9. prosinca 2022. u 19,30 sati u velikoj Koncertnoj dvorani Vatroslav Lisinski.

Koncertni program u trajanju od dva sata upriličit će orkestar Zagrebačke filharmonije, Zbor Ivan Goran Kovačić te glasovita imena hrvatske glazbene scene poput Sandre Bagarić, Martine Tomčić, Ane Rucner, Đanija Stipaničeva i Darka Domitrovića.


Cjelokupni prihod od prodaje ulaznica, čija će cijena biti stotinjak kuna, namijenjen je daljnjem podupiranju izvrsnosti mladih ljudi, osobito u području pekarstva, slastičarstva i konditorstva, sufinanciranju projekata značajnih za struku i društvo kao i za pružanje pomoći najpotrebitijima.

Ulaznice će u studenom biti puštene u prodaju, a moći će se kupiti na blagajni KD Vatroslav Lisinski ili putem online portala ulaznice.hr.

Sve detaljnije informacije u skorije će vrijeme biti dostupne na web stranicama jubilarne trojke kao i na njihovim društvenim mrežama.

U predbožićno vrijeme ljubavi i darivanja, prilika je ovo da poklonite sebi i svojim bližnjima nešto uistinu posebno te zajednički uživajte u bogatoj riznici filmskog i klasičnog glazbenog repertoara.

Ujedno, osmjehnut ćete lica onih koji vas trebaju.



Božićni koncert najbolje filmske i klasične glazbe

Zagrebačka filharmonija
& zbor I. G. Kovačić

Lisinski

9/12



Program Diosna mijesilica

kvaliteta temeljena na 137 godina iskustva

Sven Papišta, mag. ing. agr.
Stručni suradnik u Sektoru
projektiranja i opreme



Portfelj njemačke tvrtke DIOSNA obuhvaća tehnologije za pripremu tijesta sa starter kulturama DIOStart, sustave za pripremu tijesta, široke palete mijesilica te podizače / prekretače i strojeve za preradu povratnog tijesta i ostataka kruha. Stručni tim tvrtke posvećen je konstruiranju i proizvodnji pouzdanih i održivih visokokvalitetnih rješenja, a asortiman mijesilica i sustava za pripremu tijesta prilagodljiv je individualnim potrebama kupaca. Na taj način osigurava se maksimalni stupanj pouzdanosti cijelog procesa proizvodnje.



SPV mijesilica

Model SPV s pokretnim loncem

Posebnost DIOSNA spiralnih mijesilica je alat za miješenje velikih dimenzija, koji djeluje od stijenke lonca do izvan središta lonca. Njegov poseban oblik osigurava homogeno miješanje i intenzivno miješenje. Poseban omjer brzine alata za miješenje i lonca jamči dobre rezultate miješanja i miješenja. Spiralna mijesilica DIOSNA sposobna je za pripremu svih vrsta tijesta – od većine pšeničnih tijesta do miješanih tijesta za kruh i tijesta od cjelovitih žitarica. Bilo da se radi o najmanjim količinama ili punom kapacitetu, zamjesi bilo koje veličine mijese se optimalno.

	SPV 120A	SPV 160A	SPV 200A	SPV 240A
Kapacitet tijesta	120 kg	160 kg	200 kg	240 kg
Kapacitet brašna	75 kg	100 kg	125 kg	150 kg
Kapacitet lonca	180 l	260 l	300 l	355 l
Snaga motora mijesilice	4,0/8,0 kW	11,0/18,5 kW	11,0/18,5 kW	11,0/18,5 kW
Snaga motora lonca	0,45 kW	1,3/1,5 kW	1,3/1,5 kW	1,3/1,5 kW
Težina mijesilice bez lonca	830 kg	1320 kg	1320 kg	1320 kg
Težina lonca	170 kg	195 kg	215 kg	230 kg
Dimenzije:				
Širina	800 mm	944 mm	944 mm	1000 mm
Dubina	1400 mm	1497 mm	1532 mm	1582 mm
Visina	1505 mm	1470 mm	1470 mm	1470 mm

Wendel mijesilica s pokretnim loncem

Posebnost DIOSNA Wendel mijesilica su dva suprotno rotirajuća wendel alata između kojih se mijesi tijesto. Ovaj sustav miješanja postiže veću učinkovitost što dovodi do smanjenog vremena miješanja u usporedbi sa spiralnim

mijesilicama, čime se omogućuje više miješanja po satu. Ovaj sustav za miješanje pogodan je za sve vrste tijesta, zahvaljujući nježnom miješanju, a uz malo zagrijavanja tijesta posebno je zanimljiv za veće zanatske i industrijske tvrtke.

	W 160A	W 240A	W 401A
Kapacitet tijesta	160 kg	240 kg	400 kg
Kapacitet brašna	100 kg	150 kg	250 kg
Kapacitet lonca	260 l	370 l	650 l
Snaga motora mijesilice	11/18,5 kW	15/30 kW	35/50 kW
Snaga motora lonca	1,1 kW	1,5 kW	2,2 kW
Težina mijesilice bez lonca	1270 kg	1500 kg	2260 kg
Težina lonca	230 kg	300 kg	440 kg
Dimenzije:			
Širina	980 mm	1074 mm	1342 mm
Dubina	1690 mm	1820 mm	2590 mm
Visina	1560 mm	1800 mm	2040 mm



Wendel W 160 A

Wendel linija “HYGIENIC DESIGN“

Mijesilica Wendel iz linije “Hygienic Design” (serija WH) najnoviji je proizvod serije “Hygienic Design”. Dizajn mijesilice temelji se na smjernicama Europske udruge za higijensko inženjerstvo i dizajn (EHEDG).

Mijesilica Wendel dizajnirana je kao otvorena konstrukcija s profilima od nehrđajućeg čelika. Ove značajke jamče kratak i optimiziran proces čišćenja i smanjenja naslaga. Površine su higijenski optimizirane kako bi se spriječila kontaminacija pečenog proizvoda mikrobima i česticama.

Ovaj sustav miješanja prikladan je za sve vrste tijesta zbog nježnog procesa miješanja i niskog zagrijavanja tijesta. Na

kraju procesa miješanja, tijesto se ili ispušta kroz električno kontrolirani otvor lonca sustava za pražnjenje ispod lonca (WHE-serija) ili se prenosi pomoću pomičnog lonca (WHA-serija). Kao i kod svih Wendel mijesilica, tijesto se miješa između dva suprotno rotirajuća alata za miješanje u obliku Wendela.

Wendel WH 240 E

	WH 240 E	WH 400 E	WH 600 E
Kapacitet tijesta	240 kg	400 kg	600 kg
Kapacitet brašna	150 kg	250 kg	375 kg
Kapacitet lonca	370 l	650 l	1000 l
Snaga motora mijesilice	15/30 kW	32/45 kW	75 kW
Snaga motora lonca	1,5 kW	2,2 kW	4 kW
Težina mijesilice s loncem	2320 kg	4000 kg	4500 kg
Dimenzije	Prema projektom crtežu	Prema projektom crtežu	Prema projektom crtežu





Tradicija ima budućnost

Novo u ponudi fermentora za kisela tijesta



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

Od 1946. godine glavni pokretač stručnjaka tvrtke je raditi na inovacijama s ciljem pružanja najbolje moguće podrške pekarskim profesionalcima. Stručni tim tvrtke zajedno s poslovnim partnerima podržava svojom odgovornošću i fleksibilnošću vjerne kupce u više od 90 zemalja. Tvrtka nudi dvije linije proizvoda: strojeve za rezanje kruha i strojeve za obradu tijesta, s naglaskom na inovacijama i tehnologiji usmjerenoj na budućnost. Počevši od tijesta za kruh, beskonačan je broj varijacija proizvoda koji predstavljaju ukuse svojih potrošača, njihovo znanje, njihovu kreativnost

i njihove tradicionalne recepte. Kupci su vrlo zahtjevni u pogledu kvalitete onoga što proizvode i prodaju. Sposobnost JAC-a da ispuni očekivanja kupaca bez obzira na njihovu specifičnu vrstu kruha, imperativ je koji karakterizira strojeve tvrtke i koji ih izdvaja od konkurencije. Osim toga, stalna ulaganja u proizvodne alate i liderska pozicija koju su imali sreće izgraditi omogućuju ponudu cijene i kvalitete koja njihove proizvode čini isplativim i učinkovitim ulaganjem za kupce.

TRADILEVAIN

Fermentor TRADILEVAIN koristi se za proizvodnju i skladištenje kiselog tijesta željene konzistencije. Propeler lopatica osigurava ravnomjerno miješanje. Ovaj sustav za miješanje postavljen je na dnu spremnika i zahvaljujući tome ne zahtijeva nikakvo čišćenje.

Karakteristike fermentora:

- ručno punjenje brašna i vode
- ručno izuzimanje kiselog tijesta
- elektroničko upravljanje

- automatsko uključivanje miješanja po potrebi, ovisno o razini volumena kiselog tijesta
- nježan sustav grijanja koji omogućava regulaciju temperature u slučaju pogreške kod dodavanja brašna i vode
- regulacija brzine miješanja, ovisno o razini volumena kiselog tijesta
- održavanje minimalne količine kiselog tijesta u svakom trenutku
- INOX izvedba
- dodatna opcija je sustav za vaganje (za modele TL 110 i TL 270)



Automatsko uključivanje
miješanja



Regulacija brzine
miješanja



Održavanje minimalne
količine kiselog tijesta



Nježan sustav
grijanja



Sustav za vaganje

Dostupna su tri modela: TL 40, TL 110 i TL 270 L.



TRADILEVAIN TL 40

Tehnički podaci	TL 40
Volumen spremnika	80
Iskoristivi volumen	40
Vanjske mjere (Š x D x V)	570 x 940 x 1290 mm
Masa	200 kg
Napon električnog priključka	400 V
Snaga električnog priključka	1,5 kW
Spoj na električnu mrežu	UKO-UTO I6A 3P+N+PE



TRADILEVAIN TL 110

Tehnički podaci	TL 110
Volumen spremnika	220
Iskoristivi volumen	110
Vanjske mjere (Š x D x V)	680 x 1090 x 1420 mm
Masa	210 kg
Napon električnog priključka	400 V
Snaga električnog priključka	4 kW
Spoj na električnu mrežu	UKO-UTO I6A 3P+N+PE



TRADILEVAIN TL 270

Tehnički podaci	TL 270
Volumen spremnika	540
Iskoristivi volumen	270
Vanjske mjere (Š x D x V)	980 x 1460 x 1560 mm
Masa	325 kg
Napon električnog priključka	400 V
Snaga električnog priključka	7 kW
Spoj na električnu mrežu	UKO-UTO I6A 3P+N+PE



Bio je to dan za pamćenje!

TIMZIPOVCI obilježili jubilarnih 30

Okosnica te važne subote, 17.9. bila je tradicionalno okupljanje TIM ZIP kolektiva i članova obitelji povodom dana iza kojega ponosno stoji brojka 30. Kako to već tradicija nalaže, ovaj **jubilarni rođendan tvrtke** obilježen je uz cjelodnevno druženje u opuštеноj atmosferi, a sadržajan dnevni program prethodio je večernjem susretu na nezaobilaznom pitoresknom seoskom odredištu u Šumećanima.

Iako tjedna vremenska prognoza nikako nije išla u prilog organizaciji, kišno nebo gotovo da nitko nije ni primijetio. Taj subotnji dan, s mnoštvom iznenađenja, nadmašio je sva očekivanja i dostojanstveno i emotivno obilježio prva 3 desetljeća kontinuiranog rasta, razvoja i uspjeha tvrtke koja malim pomacima, ali uvijek s velikim entuzijazmom i odgovornošću, sustavno gradi uvjete za napredak i modernizaciju pekarske struke Hrvatske i regije, a odnedavno svoja znanja i iskustva usmjerava i prema dalekim zemljama Bliskoga istoka.

Cjelodnevni program bio je osmišljen kao zajedničko druženje svih djelatnika, uključujući i umirovljene snage,

uz turistički, edukativni, kulturni, gastronomski i zabavni sadržaj.

U prvom dijelu dana zaposlenici su prisustvovali kratkom službenom okupljanju u zagrebačkom hotelu Aristos. Druženje je započelo emotivnim govorom direktora tvrtke Vladimira Bulića koji se obratio pričom o ljubavi i dobroti, koja je ujedno i priča o zajedništvu i slozi, odnosno o vrijednostima koje od samih početaka krasi tim ljudi zvan TIM ZIP, a koje su kontinuirano i opetovano zaslužne za ono dobro koje umije postati još bolje i za ono kvalitetno koje s vremenom postaje još kvalitetnije.

Tvrtka TIM ZIP posebna je po mnogočemu, a portretiranje jubilaraca svakako spada u jednu od tih posebnosti. Uz kuvertu s prigodnom novčanom nagradom za kontinuirani višegodišnji trud i doprinos, svakom je jubilarcu posebice drago čuti šaljive stihove vezane rimom koji otkrivaju što to pojedinca u očima kolektiva čini posebnim i po kojim ga se anegdotama ponajviše pamti. U ovom podjednako zahtjevnom koliko inspirativnom pjesničkom zadatku vješto se snašla mlada snaga marketinga tvrtke, Anja Sučić. Za 5 godina vjernosti i predanog rada nagrađeni su **Marko Lulić**, **Ines Vlaović**, **Mato Vujeva** i **Josip Roman Vrabelj**, a nagradu za desetogodišnji staž primio je **Mladen Tomić**. Petnaest dugih godina radu u firmi posvetili su **Sanja Todorić**, **Leonardo Kuk** i **Damir Žepina**, a **Esad Ičanović** i **Dinko Marinović** mogu se pohvaliti brojkom od pet godina više – ponosnih 20. Nagrade za zavidnih dvadeset i pet godina lojalnosti i truda predane su **Vladi Sučiću**, **Danijeli**



Kovač i Božici Magdić. Najveći pljesak zaslužno je pripao čovjeku koji je prije punih 30 godina pokrenuo ovu posebnu poslovnu priču i čija jasna vizija već ponosna tri desetljeća utire put uspješnoj modernizaciji triju prehrambenih industrija na području čitave regije – **Vladimiru Buliću.** Program je uključivao i posebne pohvale te zahvale djelatnicima koji su se u posljednjem tromjesečju posebno istaknuli svojim radom.

Po završetku službenog dijela programa i ručka u predvorju hotela, organiziranim autobusnim prijevozom čitav se kolektiv zaputio na sljedeće odredište, u Muzej krapinskih neandertalaca. Ovaj muzej prepoznat je kao jedan od najljepših u Europi, a zahvaljujući paleontologu

Dragutinu Gorjanoviću Krambergeru, koji je bogatstvom nalaza i otkrićem najvećeg staništa neandertalskoga čovjeka osigurao brojne i važne znanstvene informacije za daljnja istraživanja, otkriveno je oko devet stotina ljudskih fosilnih kostiju, zatim mnoštvo fosilnih ostataka pleistocenskih životinja te više od tisuću komada kamenog oruđa iz razdoblja paleolitika. Uz kratak film te stručno vodstvo, dio ekipe u zrelijim godinama utvrdio je gradivo naučeno već nekad davno, dok je drugi, onaj mlađi dio s nestrpljenjem upijao nove informacije važne za razvoj i povijest čovječanstva.

Drugo odredište bio je Klanjec, rodno mjesto istaknutog kipara Antuna Augustinčića koji je svom rodnom gradu



ostavio vrijednu zbirku skulptura i tako potaknuo izgradnju prvog namjenski građenog muzejskog prostora u Hrvatskom zagorju – Galerije Antuna Augustinčića.

Većernji dio programa dočekan je s najvećim nestrpljenjem. Impresivan broj ljudi, njih 130, uputio se na već dobro poznato seosko imanje Kezele na kojem dobre zabave i ugodnog društva već dvadesetak godina ne manjka.

Obzirom na značaj ovogodišnje proslave, uz čiju obljetnicu ponosno stoji i 20 godina Richemont kluba Hrvatske te 5 godina Zaklade Ivan Bulić, ništa manje od spektakularnog nije se moglo niti očekivati.

Ugodno večernje druženje uz zvuke dalmatinske klape, ali i dobrih starih tamburaša, naravno uz nezaobilazan moslavački stol i unikatne torte iz Slastičarnice Vincek, bilo je rezervirano i za jednu nesvakidašnju priču.

Uoči same proslave, djelatnici tvrtke imali su priliku napisati esej pod nazivom „TIM ZIP i ja – moja priča“ te tako upoznati sve prisutne s osobnim doživljajima i iskustvima od trenutka zaposlenja do danas. Vrijednost ovog neobičnog zadatka prepoznalo je 22 djelatnika od kojih je njih pet javno pročitalo svoje radove. Tri najbolja eseja, redom pod autorstvom servisera Darka Borčića, direktorice tvrtke TIM

ZIP Beograd Biljane Radović i još jednog servisera, Denisa Stanišića odnijela su vrijedne novčane nagrade. Tri tisuće kuna za pobjednički, dvije tisuće drugo plasiranoj i tisuću kuna za treći mjesto. Međutim, u džepu se pronašla koja kuna više pa su i svi ostali sudionici za svoj trud nagrađeni izdašnim iznosom od 500 kuna. Veselju nije bilo kraja.

Međutim, nije u novcima sve. Ono najljepše što je proizašlo iz čitave ove priče ipak je nešto što novac ne može kupiti. Riječ je o ljudskosti, empatiji, snažnim emocijama i ljubavi koje su djelatnici srdačno podijelili jedni s drugima. Dok su autorska lica pred publikom iznosila vlastitim perom napisane riječi, valovi iskrenog smijeha i suza radosnica ispunili su prostoriju u svega nekoliko sekundi, a zajedništvo i ponos koji su zavladaali u već uzavreloj i veseloj atmosferi te su večeri ujedno označili početak nekih novih desetljeća zajedničkih priča, uspomena i stranica koje će tek biti ispisane.

Večer je završila spektakularnim prizorom kako i priliči, kao jedno veliko hvala prisutnima za svu podršku, razumijevanje i suradnju. Veličanstveni vatromet obasjao je nebo u kasnim noćnim satima i savršeno ispratio ovaj veseo i snažnim emocijama prožet dan za pamćenje.





Govor Vladimira Bulića, predsjednika Uprave

Dobar vam dan poštovane dame i gospodo i dobro nam došli.

Pozdrav svim mojim kolegama, TIM ZIP-ovcima.

Pozdrav i onima kojih nema, koji nažalost nisu mogli doći, ali u mislima smo i s njima.

Posebno srdačan pozdrav članovima obitelji, suprugama, supruzima, budućim supružnicima, kćerima i sinovima, majkama i očevima, pozdrav svima.

Čast mi je i hvala vam što ste tu sa svima nama iz tvrtke TIM ZIP.

Jer svi vi, iz naših obitelji, isto ste toliko zaslužni za sve naše uspjehe kao i mi, radnici.

Pozdravimo pljeskom naše drage goste.

Danas smo se okupili da obilježimo trideset godina tvrtke.

Uspješne, poznate, ugledne.

Nije uvijek bila takva.

Bila je mala, bila je i nepoznata.

Bila je, ali nije više.

A i u ovim teškim vremenima, usprkos toga, raste kao gljiva.

Mi volimo i običavamo posebno pozdraviti nove kolege koji nisu bili od zadnjeg susreta na godišnjici tvrtke.

Neka ustanu svi oni koji su došli iza 1.09.2019.

Pozdravimo i njih pljeskom. Dobrodošli u TIM ZIP.

Uvijek kad na svečanim obljetnicama govorimo o tvrtki i njenim uspjesima, onda se u pozdravnom govoru uglavnom govori o usponu i padu, o brojkama, o rezultatima i o postotcima.

I ja to tako radim već dugi niz godina.

Ali danas neću.

Neću jer danas je poseban dan.

Vrlo poseban za mene, ali i za mnoge od vas koji danas ovdje sjede. Skoro za sve nas.

Nas koji smo desetljećima utkali u ovu tvrtku svo svoje znanje, svoj rad, svoj trud, svoje iskustvo, svoje radno i slobodne vrijeme, često i svoje vikende, praznike i blagdane i mnogo svojih emocija.

Iskreno, danas ovdje sjede najvažniji ljudi u mom životu.

I onaj kojeg volim najviše u životu je tu, s nama. Ivan je uvijek s nama.

Mnogo toga je u tvrtki TIM ZIP tako upravo zbog Ivana.

Osim moje supruge i još nekih članova moje obitelji, nekolicine dobrih i dragih prijatelja i nekih značajnih partnera, danas su tu ljudi koji mi najviše znače u životu, koje najviše cijenim, poštujem i volim.

Vi ste oni koje želim i trebam uza se.

Mi smo se izabrali. Vi ste izabrali TIM ZIP i mene, a ja sam izabrao vas.

S vama dijelim svoje dane i svoje neprospavane noći, svoje uspjehe i svoje neuspjehe, svoje brige i svoje radosti, s vama putujem putevima svojih snova, svojih vizija, s vama sam uspješan i neuspješan, vi ste svjedoci svih mojih radosti i mojih tuga. Kao i ja vaših.

Onoliko koliko mi to dozvolite.

S nama su danas i naši slavljenici, naši jubilarci, oni koji su s nama proveli i dočekali okrugle godine 5, 10, 15, 20 i 25 godina.

Molim slavljenike da ustanu. I molim i za njih još jedan pljesak.

S nama su i oni koji su tu više od polovice vijeka naše tvrtke, koji više od 15 godina grade ovu tvrtku. Ustanite molim vas svi koji ste došli prije 2007. godine.

Molim vas i jedan pljesak za ove ljude i zahvalnost za njihovu lojalnost.

Tu, s nama, je i 22 mojih kolega koji su ovim povodom napisali 22 eseja, 22 priče o svojoj tvrtki, 22 puta su zaronili u svoje duše, u svoje osjećaje, u svoju prošlost i svoju sadašnjost i nesebično i hrabro podijelili to sa svima koji će to pročitati, 22 izjave o radosti, o radu, o uspjehu, o ponosu, o zadovoljstvu, o ljubavi...TIM ZIP I JA – MOJA PRIČA.

Molim vas ustanite svi koji tekstopisci.

Jedan pljesak za naše Shakespeare, Tolstoje, Krležu, Jesenjine i njima slične velike pisce.

Zato i upravo zbog svega toga, ja danas, dame i gospodo, pozdravljam sve vas sa svojom pričom TIM ZIP I JA, pričom o ljubavi, pričom o najsnažnijoj energiji, snažnijoj i moćnijoj od svih energija, od solarnih do nuklearnih.

Osim znanih i velikih ljubavi roditelja prema djeci, djece prema roditeljima i ljubavi žene i muškarca ili obratno ili i onih istoga spola, ja govorim o ljubavi i o svim njenim oblicima i inačicama, jer ljubav je stvorila i ovu tvrtku, ljubav prema tako posebnom proizvodu koji se zove kruh, briga i ljubav prema obitelji, ljubav prema domovini koja u to doba nije imala više od četiri vrsta kruha dok je Europa jela sva bogatstva pekarstva koja danas jedemo i mi.

Kaže se da je čovjek bogat toliko koliko u životu, kao nisku bisera, okupi i osvoji dobrih ljudi.

Ja sam po tome danas najbogatiji čovjek na svijetu.

A život je jedan i život je kratak. I zato treba čuvati i paziti to svoje bogatstvo, te dobre ljude oko sebe, čuvati i paziti da se biserna ogrlica dobrote ne raspe.

Ali koliko god život bio jedan i koliko god bio kratak dovoljan je ako se živi kako treba, dovoljan je ako prepoznaš ono što ga čini vrijednim, dovoljan i vrijedan ovisno od toga jesi li ga protratio ili si ga samo potrošio ili si ga uložio u nešto vrijedno i trajno, nešto što će ostati živjeti i rasti nakon tebe.

Čovjek stvarno i odraste i postane *human being* onda kad shvati da ima dvije ruke i da je jedna za to da pomogne kroz život sebi, a druga da pomogne i daje drugima, potrebitima, onima koji trebaju možda više od njega samoga.

Jer život nije stvaranje dobara, život je stalno davanje i nesebično širenje dobra.

Život čovjeka je kao cvijet.

Cvijet daje med, a mi u životu umjesto meda imamo ljubav. Samo ju trebamo u sebi pronaći, hraniti i davati.

Nikad nije kasno, nikad nije prekasno davati i širiti dobrotu, širiti radost, širiti ljubav.

Ljubav je preduvjet za dobrotu, kad voliš onda brineš, kad brineš onda daješ, kad daješ onda pomažeš, kad pomažeš onda nisi sam, a i oni kojima daješ znaju da nisu sami.

Uz ljubav nema sebičnosti, nema bahatosti, nema arogancije, nema zloće.

Ljubav prihvaća, ljubav razumije, ljubav prašta.

Ljubav stvara nesebičnost, stvara empatiju, kad voliš ljude oko sebe onda vidiš one koji nemaju i koji trebaju i opet ljubav daje i pomaže.

Ljubav razumije, tolerira, prihvaća razlike, u razlikama nalazi bogatstvo.

Ljubav daje mir, daje sigurnost, povjerenje.

Ljubav oslobađa misli, ljubav otvara oči, ljubav stvara znatiželju, znatiželja traži odgovore, traži znanje, traži istinu, a znanje stvara uvjete za novi i bolji svijet oko nas.

Znanje i istina su preduvjet pravednosti, preduvjet poštenju i sretnijoj budućnosti.

Takve ljubavi u dušama i srcima svih ovih dobrih ljudi su i gradile i vodile ovu tvrtku sve ove godine i siguran sam da će upravo zbog toga TIM ZIP i ubuduće biti tako drugačiji, tako poseban i tako poštovan, prvo od nas koji u njemu radimo i kreiramo njegov duh i vrijednosne sustave, a onda



i od onih kojima to što radimo omogućuje da rade i stvaraju neke njihove nove vrijednosti.

Ako mene pitate jednačice za TIM ZIP su:

ljubav, kao dobrotu, kao razumijevanje, kao nesebičnost i empatija prema čovjeku i svima oko sebe,
ljubav kao pošten odnos prema kolegama,
ljubav prema rezultatima svoga rada kao perfekcija u onome što radiš, kao marljivost, urednost i pedantnost,
ljubav prema znanju i prema izvrsnosti kao stalna potraga za novim znanjima i vlastitom rastu i usavršavanju,
ljubav prema istini kao pošten i pravedan odnos prema sebi i prema onima s kojima radiš i živiš.

Ljubav je ta koja u svim svojim oblicima mijenja svijet na bolje i čini ovaj svijet boljim i ljepšim mjestom za život.

Hvala vam dragi moji TIM ZIP-ovci što me već toliko desetljeća, uz sve te ljubavi o kojima sam danas govorio, pratite kroz život i rad, što ste mi podrška u tome što zajednički činimo, što ste uz mene i kad ne znate kuda vas vodim i što mi vjerujete i kad ne znate jesam li sam izabrao baš najbolji put.

Svjestan sam toga i želim da i vi znate da bez vas i vašeg rada ovoga ničega ne bi bilo, da nijedan čovjek bez ovakvog tima ne može ovako uspješno i ponosno ostvariti svoje snove i vizije.

Želio bih da tako bude i u sljedećim godinama.

Hvala vam što me volite svim svojim ljubavima, volim i ja sve vas.

Živjeli i sretna nam trideseta obljetnica naše tvrtke TIM ZIP.

NAGRAĐENI ESEJI

TIM ZIP I JA – MOJA PRIČA



I. NAGRADA

Darko Borčić, monter serviser

Prije svega, sve vas pozdravljam i da se odmah na početku razumijemo - nisam baš imao namjeru pisati ovaj esej nego me nagovorila supruga riječima: možeš ti to, pa tri soma su tri soma ☺☺☺... Eto toliko o mojoj iskrenosti, pa da velim da obećajem da ću ta tri soma pokloniti u dobrotvorne svrhe. Onima kojima je najpotrebnije... Naravno, ako ih osvojim...

Da se mi vratimo na esej, o kako li samo volim taj izraz...

Nego, da krenem. Reći ću za početak da bih ja tu mogao pisati romane, a ne jedan esej, te ću pokušati biti kratak... ovaj...(pozdrav Marjančeku)

TIM ZIP I JA, počelo je jedne večeri iz dosade. Listam portale i nađem na oglas te se javim sasvim slučajno...Da, sasvim slučajno i možda čak iz znatiželje...U tom trenutku s hrpom dogovorenog posla, ali...I hrpom svega ostalog, od dogovaranja drugog posla, naplaćivanja, ma većina znate što znači raditi za sebe...I kliknem te pošaljem životopis za radno mjesto monter serviser u poduzeću TIM ZIP. Tu je sve počelo...

Na testu znanja za prijem osvrćem se oko sebe i je...piiiip... pitam sam sebe: "Što je ovo, kakva su ovo pitanja?"..."Kako se računa struja?"..."Kako se mjeri napon?"..."Pa odgovore na ova pitanja znaju čak i tehnolozi...Neću sad ulaziti u to tko je smišljao pitanja. Slijedi razgovor na kojem me pitaju znam li slučajno zidati...Mudro odgovorim da sam malo trenirao na zidanju nekih šupa i mislim si kako sam izbjegao mort... Je, "malo sutra", a većina vas zna kako je to završilo (da su me proglasili čak i slobodnim zidarom iliti masonom, valjda...).

Odlazim kući podosta začuđen, ali nisam ni polagao neke šanse da ćemo se vidjeti... Međutim, zove me Sanja nakon x dana da dođem na razgovor pa sam nekako nevoljko došao... Kad eto mene kod tadašnjeg direktora Zlatka koji mi je napričao svašta nešto lijepoga...piiiip, stara lopina podosta je toga zakukuljio i namamio me da dođem ☺☺... Zašto to velim? Zato jer sam mislio kako će mi postati lakše, velika firma s puno ljudi i može se malo usporiti ritam „šljake“, uskoči netko nekome, itd...

Aha, malo sutra ☺☺☺. Obećao je meni spomenuti direktor kako ću tu i tamo malo skočiti do Rijeke ili Gospića...I sad mi pada na pamet da je jednom došla dojava iz Lidla Ploče (500 km tamo, toliko natrag...a posao? Podešenje nosa kvake u trajanju 3 minute.). Sa svojim stilom vožnje jedva sam napisao pola dnevnice...Ma ne kukam ja sad, nego pokušavam dokučiti što me privuklo da ostanem u TIM ZIP-u...i dugo vremena sam to pokušavao dokučiti...

Na kraju ću vam otkriti što to, ako ne zaboravim ☺☺... E da, moram reći da je u istom trenutku skupa sa mnom krenuo i Marjanček tako da smo skupa počeli sad već te davne 2010. 1.5....Sjećam se kao da je danas...

Kad smo već kod brojeva, TIM ZIP i ja imamo isti radni staž, oboje smo počeli 1992. Jako puno godina, koliko se samo toga prođe...Koliko se toga napravi, nauči...A naučili smo jako puno!

Tako smo mi krenuli zajedničkim stazama. Posla je bilo kao u priči, nas servisera jako premalo, nema gdje me nema... Ali sve stižemo! Stižemo, ali gubimo snagu...Skupljam ja tako i po 300tinjak radnih sati na mjesec, što nije dobro... Ali, što je tu je jer vrijeme ide i ide, a ja još uvijek pitam sebe zašto sam tu...Nije to bilo ono što sam htio, tražio...A opet sam ostao...

Naravno, bilo je teških trenutaka, ali je isto tako bilo i onih lijepih, onih pozitivnih, onih koji čine smisao nekog odnosa...I kad razmisлите - pa ovako funkcioniraju i uspješni



brakovi, zar ne? Nigdje nije savršeno, jedva je danas spojivo i dvoje ljudi, a kamoli više...I eto, TIM ZIP I JA trajemo, a mnogi dobro znaju kako je moja bivša postala bivša... i zašto... Zato jer ja postavljam ljestvice jako visoko i tražim jako puno u bilo kojem obliku odnosa...Zato jer smatram da svi mi možemo davati puno i samim time odnos držati kvalitetnim, zanimljivim...

A da, davanje je po meni nešto što ima neizmjernu vrijednost...Kad pogledate oko sebe, mnogi danas od pohlepe ni ne znaju što je to nešto dati. A dati nešto nije samo novac, dati se može svašta...I lijepa riječ, gesta, pomoć, vrijedi nekad više od bilo kakvog novca...Zašto vam ovo pišem? Zato jer u TIM ZIP-u puno puta možda i ne dobijem adekvatan novac, ali zato dobijem upravo to, dragi moji... pomoć, riječ, gestu...druženje, prijateljstvo, smijeh...

I tko meni može platiti sva moja sjećanja, sve događaje koje sam prošao u TIM ZIP-u svih ovih 12 i pol godina? Pa se tako sjetim trenutaka koji meni kao bajkeru ispunjavaju one osnovne životne vidove zabave kao što su putovanja, dobra klopa i druženje...I tako dođemo do svih onih naših skupova i team buildinga od Kezelea, preko putovanja u Hercegovinu, Liku...Još da svi kupe motocikle pa krenemo svuda čoporativno ☺☺☺☺...A ne nekakvim busevima bez klime ☺☺☺☺☺.

A kao i svaka priča, tako i ova ima neke događaje koji te odrede, koji ti utiru puteve života...Tako bih i ja mogao nabrojati dva događaja koji su meni zacrtali budućnost, a usko je vezano uz TIM ZIP. Loš i dobar.. Fali još i zao iz onog filma, zar ne? ...Ne, ne fali zao.

Počet ću lošim. Kao često puta do sada - dojava iz Lidla, Split. Unos nekakvih programa u peći, pet minuta posla. Sjednem u Kengura (to vam je inače Kangoo) i gas do Splita,

Kaufland, garaža, sendvič, završavam i da ću krenuti u Lidl... zvoni mobitel, javljaju mi da mi je preminula mama...Muk, nevjerica.. ljutnja, bijes...sve ono najgore na svijetu. Palim Kengura i gas u Lidl...Psujem i svađam se sam sa sobom, svjestan tog trenutka da moram izdržati 15 minuta, a poslije kako bude...Ušao sam u Lidl kao i uvijek sa smiješkom i unio te programe....Poslije je sve budućnost, jedva sam došao do Zagreba...

Ovo sam podijelio sada s vama da vam objasnim kako čovjek može imati snage u nekom trenutku jer tada sam mogao brdo prevrnuti. Ljutnja me nosila, a bilo mi je žao da netko ide za mnom i ubije dan vožnje i „soma“ kuna. Vjerujte da nije bilo lako, dugo sam se pitao kako...Da, najteži dio mog života u kojem u trenu ostaneš sam, bez ikoga...

Ipak, ja sam imao TIM ZIP...U njemu sam tog trena imao mir, zaleđe, pa čak i nemir...Bivša je postala bivša, a TIM ZIP i ja krenuli smo dalje skupa.

I nije u životu sve tako crno pa se dogodi nekad i ono dobro ☺☺☺. Eto meni opet Lidl, dojava Zaprešić (uh taj Zaprešić) ☺. Osmijeh na lice, ulazim unutra kad tamo visoka plava žena hoda i vodi troje dječice, a pogledi nam se spajaju (ipak mi visoki muškarci ne možemo ne vidjeti toliko visoku ženu ☺☺☺)...ostalo postaje budućnost, neću o detaljima....A mi smo danas sretna ekipa i da nije bilo dojava iz Zaprešića, huh, tko zna...

Još bih se osvrnuo na nešto. Jedan detalj koji je jako bitan u poslu, u životu...Da si okružen ljudima s kojima možeš graditi nešto.. Kad svaki od nas ovdje ima neku ulogu i kad bilo tko može reći da je dio slagalice nečeg velikog...Čuli smo to već jako puno puta i svi znamo o čemu govorim, a najbolji je primjer posljednji EXPO...A posebna čestitka timu koji je dogovorio posao Oman.

Za kraj bih pohvalio svoj serviserski tim kojem je na čelu novi diša. A kad ja nekoga pohvalim, onda je taj neizmerno sretan ☺☺☺☺☺☺☺☺. I taj tim raste kao gljiva, s razlogom, pa tamo danas možemo vidjeti mladost i snagu te starost i iskustvo koje puno puta za nas odrađuju ponekad i prljave, katkad iznimno naporne poslove, bez klima i bez grijanih prostorija. Tako se sjetim i covid, a oni su među rijetkima bili na prvoj liniji bez straha...

Neću vam više krasti vrijeme, htio sam biti kratak i jasan, nadam se da sam uspio... Ali nisam zaboravio kako sam na početku obećao da ću vam reći što mene drži članom TIM ZIP-a. Razum i srce, ili obratno ...Kako god želite.



II. NAGRADA

Biljana Radović,

direktorica tvrtke TIM ZIP Beograd

Moja priča u TIM ZIP-u počela je prije točno godinu dana. Dakle, danas imam dupli razlog za slavlje.

To je bio jedan od najsretnijih dana u mom životu, iako tog trenutka toga nisam bila svjesna. To je bio dan kojim je započelo moje putovanje, koje mi je donijelo samo najljepše. Donijelo mi je osjećaj slobode na više nivoa, mir, sigurnost, podršku. Najljepše izazove okrunjene samo uspjesima, putovanja, nova divna poznanstva, druženja, smijeh.

I da, pisanje ovog eseja nije bilo obvezno, ali kako da ga ne napišem? Kako da ne podijelim svoju priču s vama? To je najmanje što TIM ZIP na čelu s našim šefom zaslužuje, a zaista zaslužuje puno više.

Kao što sam napomenula, u jednom trenutku svog života donijela sam odluku da nešto promijenim. Tamo gdje sam bila nije mi bilo lijepo, nisam bila zadovoljna. Pobjedila sam strah, usudila se i napravila promjenu. Danas svakoga dana zahvaljujem zbog toga.

Moja priča je svojevrсна oda zahvalnosti.

Mi, TIM ZIP, koji smo dio svega, znamo svoju priču. Međutim, mislim da bi priču o TIM ZIP-u trebalo dijeliti sa svima

drugima, širiti dalje, jer ona ulijeva nadu. Nadu koju je većina izgubila u ovim ludim vremenima. Da im svima kažemo da postoji dobro, da postoji bolje, da negdje ipak postoji skupina ljudi pod imenom TIM ZIP, koja radi i živi složno kao jedan, koja je poštovana, hvaljena i cijenjena. Koju prepoznaju kao najbolju i koja svojim ljudima daje krila da savladaju svaku prepreku i dostignu i naizgled nemoguće ciljeve.

Svijet je postao surovo mjesto, ljudi su postali sebični, nemaju osjećaj i razumijevanje za druge, gledaju samo svoje potrebe i interese. U takvom svijetu, koji će se ipak, nadam se, promijeniti nabolje i shvatiti u čemu je suština, postoji jedna oaza - oaza divnih i dobrih ljudi i u toj oazi samo takvi mogu i ostati, za drugačije nema mjesta.

Kažu - da nema tame, ne bi prepoznali svjetlo, da nema lošeg, dobro. Suprotnosti moraju postojati. Pretpostavljam da sam morala sagledati prvi aspekt da bih na pravi način prepoznala i dovoljno cijenila ono što imam sada.

Na prvom sam mjestu zahvalna što sam u TIM ZIP-u upoznala toliko nesebičnog čovjeka punog razumijevanja, punog ljubavi za svakoga, čovjeka sa svim svojim vrlinama i manama, punog podrške, lijepih riječi, čovjeka ogromna srca u koje smo stali svi mi, a ima još mjesta neograničeno. Uz takvog čovjeka mogu postojati i opstati upravo ljudi slični njemu.

Prvi sam put u svom poslovnom okruženju osjetila pravu podršku i bodrenje, zajedništvo. Konačno je netko u meni vidio i prepoznao ono što jesam, vidio moje zalaganje, rad, trud, rezultate, moj potencijal i mogućnosti. Konačno je netko to glasno rekao, skrenuo pažnju, nagradio.

Dobrota i pozitivna energija su prijelazne, kada je neko dobar i brižan prema tebi, jednostavno ni ti ne možeš biti drugačiji. Tada se ulazi u začarani krug dobrote, niz koji se ne prekida i samo se nastavlja dalje. Takav stav donosi samo najbolje, iz toga se mogu izroditi samo pobjede i uspjesi. Takva je energija u našem timu.

Ono što je suština NAŠE PRIČE, priče pod imenom TIM ZIP, su ljudi, posebni ljudi, pametni, vrijedni, vedri, nasmijani, puni podrške, spremni pomoći svakome u bilo kojem trenutku.

Liga izuzetnih dama i džentlmena. Svatko od nas treba ići podignute glave i uzdignutog čela te biti ponosan što je dio ovog tima.

Ne mogu to baš svi, kao što reko, samo izuzetni.



III. NAGRADA

Denis Stanišić, monter serviser

Možda ja nisam osoba koja može napisati duge retke. Nisam dugo s vama. Možda nisam ni rječit. Često sve što mislim bolje zvuči u mojoj glavi, nego izrečeno ili napisano. Možda nisam mnogo toga, ali osjećam da uz vas, uz vašu podršku, vodstvo i pristupanje vašoj obitelji postajem nešto više. Dakako, radio sam i prije, s ljudima, mnogim kolegama, nadređenima. Zato o tome mogu reći nešto, mogu usporediti neusporedivo.

Od prvog dana, prvog razgovora, ostao sam pod dojmom te prisnosti i poštovanja. Mene kao osobe, kao radnika, kao muža i oca. Iako nisam imao iskustva, pružena mi je prilika da pokažem da mogu, želim i znam i više nego što sam bio svjestan. Najveći je dojam na mene ostavio taj, do sada nezamisliv, odnos prema radniku. Prema njegovim idejama, koje su u mom slučaju ranije bile neuvažavane, prema zdravlju i dobrobiti svakog pojedinca, rođendani koji se čestitaju... Jedva

da sam vam se pridružio, a već sam proveo 3 nezaboravna dana druženja, upoznavanja, pjesme i smijeha. Sve mi je to prije bilo nezamislivo.

U ovom kratkom vremenu proputovao sam velik dio Lijepe naše i koliko god da je, na trenutke, znalo biti i zamorno, vidio sam mnoga nova mjesta, obišao gradove u kojima nikada nisam bio. Uživao u ljepoti prirode koja me pratila na putu, slao svojim dečkima slike ljepote pejzaža. Upoznao mnogobrojne ljude, ponekad i njihove priče. Najvažnije od svega je to da sam uvijek imao bezrezervnu podršku svojih kolega ako bih u bilo kojem trenutku zatrebao pomoć. Ipak sam još neiskusnik u nekim stvarima, a to se, zbog njih, nikada nije dalo ni naslutiti.

Sve me to vraća na početak ove priče kada sam rekao da uz vas postajem nešto više. Više čovjek, više otac, više muž, a najviše od svega više radnik za kojega se nadam da je zasluženo postao dio vaše obitelji.

Pjesma o TIM ZIP-u by Maja & Miloš Mladenović



Pjesmu je pročitala TIM ZIP-ova Biljana Radović

Iako te slavljeničke subote nisu bili u društvu TIMZIP-ovaca, svojim su riječima i djelom postali jedna od najzapanjujućih posebnosti koje su obilježile Dan tvrtke.

Kvalitetan i korektan odnos prema poslovnim partnerima među najvažnijim je postulatima tvrtke svih ovih 30 godina.

Čitanjem pjesme u nastavku doznat ćete kako je poslovni partner iz tvrtke TRGOCENTAR DOO Beograd, direktor proizvodnje Miloš Mladenović sa suprugom Majom prepoznao te kako zajednički doživljavaju poznanstvo i partnersku suradnju s djelatnicima tvrtke, a ponajviše s glavnim i odgovornim, idejnim začetnikom, pokretačkom energijom i neumornim realizatorom – Vlatkom Bulićem.

TIMZIP U OČIMA NAŠIM

ZNATE LI ZA ONE TVRTKE IZ SNOVA?
MI ZNAMO JEDNU, I TO JE BAŠ OVA!

JEDNOSTAVNOG IMENA
KOJE MNOGO KAŽE,
DOK PO CELOM SVETU
SVOJE LINIJE UREZUJE I SLAŽE.

UVEK NAM JE DRAGO VIDETI,
PRIJATELJSKA LICA,
SVIH ZAPOSLENIKA I ZAPOSLENICA.

ZA SVE ŠTO URADE,
TU NE TREBA KOREKCIJE,
JER OVAJ TIM FUNKCIONIŠE
UVEK DO PERFEKCIJE.

„KLJUČ U RUKE“, MIRAN „SLEEP“,
JER TO JE ODRADIO FANTASTIČNI TIMZIP.

GENIJALNI POSLOVI I IDEJE,
SVUDA SU SE PROBILE,
JER TVRTKU PREDVODI ŠEF,
PERPETUUM MOBILE.

ČOVEK, PARADIGMA,
U POGLEDU SVAKOM,
UZ NJEGA I NJEGOV TIM,
POSTAVITI LINIJU NA MESECU
SE SMATRA STVARI LAKOM.

MORAMO OVDE STATI,
JER BESKONAČNO DA SE PIŠE
I TO BI BILO KRATKO
DA SE OPIŠE NAŠ VOLJENI VLATKO.

SREĆNI SMO MNOGO ŠTO
NAS ŽIVOT SPOJI,
I ŠTO ZNAMO DA TAKAV ČOVEK
NA SVETU IPAK POSTOJI.

Vole vas mnogo Maja i Miloš, i čestitaju Vam
30 uspješnih godina !!!



10. Međunarodni kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista

Među najvažnijim ovogodišnjim stručnim događanjima za daljnji razvoj prehrambene struke zasigurno je **Međunarodni kongres prehrambenih 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 prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista i Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

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

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.

Generalnim sponzorstvom događanje će podržati tvrtka **TIM ZIP**, a **Zaklada Ivan Bulić** preuzet će ulogu **Partnera konferencije**.

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

Dobro došli!

Obavijest poslovnim partnerima u Srbiji

U želji i uvjerenju da će novi radni prostor povećanom broju djelatnika tvrtke omogućiti veću efikasnost u radu i osigurati bolje uvjete za još uspješnije i kvalitetnije rezultate, ovim vas putem obaviještavamo da tvrtka TIM ZIP Beograd odnedavno posluje na novoj adresi.

TIM ZIP d.o.o. Beograd
Gandijeva 215/11
11070 Novi Beograd





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

Prvo Richemont okupljanje u Portugalu



Pet dana u zemlji bogate povijesti, čarobnih okusa i tradicionalnog fada

Ovogodišnji Skup Međunarodnog Richemont kluba održan je od 2. do 6. rujna 2022. u Portugalu, najstarijoj europskoj državi.

Delegaciju Richemont kluba Hrvatske predstavljalo je 20 članova redom iz tvrtki BRIOŠ, ČAKOVEČKI MLINOVI, EKOS CAKES, FANOLA, MLINI ČAPLJINA, PEKARNICA ZEMLJIČ, TIM ZIP, VINCEK, ZAGREBAČKE PEKARNE KLARA te Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Iako među najmlađim Richemont udrugama, portugalski klub preuzeo je ulogu domaćina vrlo odgovorno i savjesno. Petodnevno putovanje započelo je u gradu Portu, kojega su stari Rimljani zvali Portus Cale (luka keltskog božanstva Calea), po kojemu je Portugal dobio ime.

Upriličeni obilazak dokazao je da je Porto grad za sva osjetila – od vizualnih slika šarenih kuća na strmim ulicama koje se spuštaju prema rijeci Douro, preko gustativnih doživljaja vina, kruha i ribe do auditivnog zvuka mora.





Kao i obično, pored stručnog programa nisu nedostajale društvene aktivnosti. Atraktivni turistički program uključivao je posjet općini Valongo gdje su danas smješteni Muzej Regueife (lokalni slatki kruh) te Muzej i radionica keksa. Prostor je to koji je posvećen promicanju kulturne baštine kroz očuvanje i izlaganje starih predmeta kao i širenje sjećanja vezanih uz pečenje kao svjetovnu aktivnost. Arome i stari okusi, kojima su članovi svjedočili, rezultat su napornog rada lokalnog stanovništva te su sastavni dio gastronomskog i kulturnog identiteta.

U okviru programa organiziran je posjet Bakish centru - Fernetu, portugalskoj tvrtki za razvoj, inovacije i prodaju pekarske opreme.

U demonstracijskoj pekari tvrtke portugalski Richemont majstori organizirali su proizvodnju i degustaciju raznih krušnih tradicionalnih proizvoda. Sudionici su između

ostalog kušali i nezaobilaznu slasticu Pastéis de Nata sastavljenu od prhkog tijesta i raskošne kreme napravljene od jaja.

Slobodno vrijeme hrvatska je delegacija provela razgledavajući grad Coimbru koji je zavidno očuvao svoju prošlost – od rimskih ostataka, preko srednjovjekovnih utvrda pa sve do renesansnih i baroknih građevina.

U nekadašnjoj kraljevskoj palači danas se nalazi Sveučilište, jedno od najstarijih na svijetu, pa tako i grad živi u studentskom ritmu.

Turistički obilazak ovog pitoresknog grada završio je opuštanjem uz tradicionalni glazbeni žanr Fado kojega nije lako opisati. Jednostavno se mora doživjeti.

Vožnja brodom po rijeci Douro bila je osvježavajuće iskustvo usred sunčanog dana, a sudionicima je bilo drago upoznati i dio tradicije utjelovljene u liku čovjeka pod maskom





(Coretto) koji iz raznolikog društva bira neoženjenu djevojku, pleše s njome i na taj način joj poručuje da će se iduća udati.

Glavni skup predsjednika Međunarodnog i nacionalnih Richemont klubova održan je u hotelu Turismo Sao Lazaro Breganca. Na skupu se raspravljalo o aktualnim temama i predstojećim aktivnostima, naravno, sve u cilju jačanja i unapređenja rada struke.

Druženje Richemont delegacija nastavljeno je na samoj španjolsko – portugalskoj granici u pobratimljenom selu Rio de Onor koje je zanimljivo ne samo po rustikalnim kamenim kućama već i po jedinom lokalnom kafiću čiji se zajednički prihodi koriste za financiranje gradskih festivala i svega što je potrebno za preživljavanje. Seljani u

već odmakloj životnoj dobi dijele poljoprivredna zemljišta i stoku, a kruh i dandas mijese vlastitim rukama i peku u staroj krušnoj peći.

Uživanjem u ovom pastoralnom naselju, koje je nalik muzeju na otvorenom, završio je dnevni dio pretposljednog dana ovog impresivnog programa.

Prije povratka kućama, Richemont društvo okupilo se na Gala večeri gdje je uz prigodnu decentnu glazbu i gastronomske delicije nastavljena razmjena doživljaja i veselog raspoloženja.

Između dva leta, hrvatska grupa imala je priliku provesti par sati u Amsterdamu, gradu koji ima više kanala od Venecije i više mostova od Pariza. Iako kratko, bilo je to itekako slatko i jedinstvenim prizorima prožeto iskustvo.







Prof. dr. sc. Duška Ćurić,
pročelnica Laboratorija za kemiju i
tehnologiju žitarica
Prehrambeno-biotehnološki
fakultet Sveučilišta u Zagrebu

Putovanje u Portugal i sudjelovanje na IRC okupljanju za mene je bilo čisti užitak, od odlaska na aerodrom do povratka kući. Upoznala sam i družila se s prekrasnim ljudima istih ili sličnih interesa iz Hrvatske i inozemstva koji su nesebično dijelili svoje spoznaje i postignuća. Posjetili smo domaću tvornicu opreme za pekarstvo i upoznali se sa suvremenim načinom njihovog poslovanja, sudjelovali na radionici tradicionalnih pekarskih proizvoda, posjetili pogon tradicionalne proizvodnje keksa i uživali u degustaciji tradicionalnih portugalskih vina. Posebno su me se dojmile prirodne ljepote, te bogata povijesna i kulturna baština sjevernog Portugala. Impresionirana sam izgledom i očuvanošću najstarijeg sveučilišta u Europi osnovanog 1290. godine, Universidade de Coimbra, koje je najveća visokoškolska i istraživačka ustanova u Portugalu i danas. Ovakva putovanja oplemenjuju i šire vidike.



Natalija Šoša, direktorica
Ekos Cakes d.o.o.

Vrlo poželjno iskustvo za svakog člana kluba. Prvenstveno zbog mogućnosti razmjene informacija i iskustava u zajedničkoj branši, međusobnog upoznavanja, te prije svega onog ljudskog faktora i poželjnog odmaka od svakodnevnih rutine. Spomenuti te odmak vrlo jednostavno obogati i dodatno motivira za daljnji rast i razvoj tvrtke koju vodiš.

Domaćin se ugodno potrudio upoznati nas s vlastitim tradicijama i načinom rada kojeg vrijedno njeguje. Možda bi iskustvo u ovakvoj organizaciji otišlo i korak dalje, međutim apsolutno ništa ne mogu zamjeriti jer sam u svakom trenutku osjetila golem trud, toplinu i radost koju su podijelili s nama.

Finalno smatram da je neprocjenjivo na ovakvim putovanjima upoznavati nove kvalitetne ljude među kojima se uvijek pronađu i oni koji ostaju za čitav život.

Zahvalna sam što imam priliku u budućnosti i dalje rasti sa svim članovima Richemont kluba.



Mišela Vincek, direktorica
Slastičarnica Vincek d.o.o.

Bilo je posebno zadovoljstvo biti sudionikom prelijepog portugalskog Richemont putovanja, nadam se tek prvog u nizu, ali po mnogočemu upečatljivom.

Vrlo srdačan domaćin svojim nam je trudom i jednostavnošću približio brojne prirodne ljepote, te kulturna, povijesna i gastronomska bogatstva zemlje i same struke.

Mnoge zanimljivosti, nova poznanstva i podjela iskustava postali su pravo nadahnuće za daljnji rad i razvoj.

Hvala svim suputnicima, dragim ljudima koji su putovanje učinili ugodnim i zanimljivim, te cijelom TIM ZIP timu na trudu kako bi nam ovo predivno druženje učinili još ljepšim i dojmivijim, upotpunivši ga dodatnim sadržajem i iznimnim gastronomskim doživljajima.



Petar Thür, direktor
Zagrebačke pekarnice Klara d.d.

Sudjelovanje na IRC Portugal je za mene osobno, a po mom dojmu i za sve sudionike, bilo unikatno profesionalno, kulturno i turističko iskustvo, pri čemu bih definitivno

naglasak stavio na poseban uspjeh tog okupljanja koji se je očitovao u razmjeni stručnih razmišljanja, širenju hrvatskih i međunarodnih kontakata iz branše i cijelog sektora te rastu vidika i ideja za buduće poslovanje u pekarskom i slastičarskom sektoru. Organizacija domaćina je bila na nivou, a za sve ostalo i povezano te niz posebnosti pobrinuo se neumorni TIM ZIP tim s gospodinom Bulićem na čelu, koji sve nas sudionike iznova nadahnjuje i educira prema najnovijim standardima i trendovima industrije. Također bih želio istaknuti da pravi uspjeh proteklog IRC skupa svjedoče i novi projekti i svježije ideje koje smo većina nas sudionika pokrenuli odmah po povratku u naše kompanije i poslovnu svakodnevicu. Istinski se veselim daljnjem zajedničkom rastu i nesebičnom dijeljenju znanja majstorskog (i umjetničkog) zanata kojeg svi toliko volimo i živimo.



Dani doktorata biotehničkog područja 2022.

Tragom dosadašnje uspješne suradnje s Prehrambeno-biotehnološkim fakultetom Sveučilišta u Zagrebu, Zaklada Ivan Bulić i ovoga je puta spremno podržala rad Fakulteta te u vidu sponzorstva pripomogla u organizaciji simpozija za studente-doktorande.

Slijedom navedenog, na spomenutom su Fakultetu održani „Dani doktorata biotehničkog područja 2022.“. Dvodnevna manifestacija upriličena je na dane 28. i 29. rujna ove godine, a organizirana je u suradnji sa sastavnicama biotehničkog

područja Sveučilišta u Zagrebu, Agronomskog fakulteta Zagreb i Fakulteta šumarstva i drvne tehnologije Zagreb.

Na skupu su prevladavala usmena izlaganja doktoranda te onih čije su izrade radova još u tijeku, a bile su prezentirane i najnovije informacije o mogućnostima mobilnosti za doktorande, kao i znanstvene teme te uz njih vezane aktivnosti. Posebno su predstavljeni Zavodi Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Za očekivati je da su doktorandi iskoristili ovogodišnji susret za upoznavanje i uzajamni poticaj kako bi lakše prevladali sve izazove koji su pred njima, a Zaklada Ivan Bulić izuzetna je čast što je kroz još jedan novi vid suradnje imala priliku podržati PBF kao vodeću znanstveno-istraživačku i nastavnu instituciju u Republici Hrvatskoj u području biotehnologije, prehrambene tehnologije i nutricionizma.

Nova i rabljena oprema na skladištu TIM ZIP-a

NOVA OPREMA

- dozator za vodu
- planetarna miješalica s loncem od 5 lit.
- kolica i limovi
- omekšivači za vodu
- konvekcijske peći za 5 limova 600 x 400 mm s fermentacijskom komorom
- perilica za košare

RABLJENA OPREMA

- radni stolovi
- konvekcijske peći za 5 i 10 limova 600 x 400 mm
- stroj za frkanje croissanta, RONDINETTE



RAZGOVARALI SMO S IVANOM JUGOM, SUVLASNIKOM I GLAVNIM SOMMELIEROM NOELA



Ivan Jug,
CEO / head sommelier



Noel, prvi, a ove godine i jedini zagrebački restoran s Michelinovom zvjezdicom, nedavno je otvorio svoju Bread&Deli craft pekaru. U njoj se nude dnevno svježi, ručno rađeni pekarski proizvodi, odabrane slastice, sendviči te osvježavajući napitci od vrhunske kave i čaja.

Delikatesna trgovina upotpunjavat će svakog tjedna svoju ponudu novim proizvodima na bazi visokokvalitetnih sezonskih namirnica te tako svakoga dana nuditi novo gourmet iskustvo svojim kupcima.

Craft proizvodi s Michelinovim znakom kvalitete

U prvoj polovici ove godine u Zagrebu je otvorena craft pekarnica Bread&Deli by Noel odmah kraj ulaza u zagrebački restoran koji jedini ove godine nosi Michelinov ultimativni znak kvalitete. Koji je bio glavni motiv otvaranja pekare?

Prije svega ovdje je riječ o Bread&Deli trgovini čiji svakodnevno svježi asortiman proizvodi tim zaslužan za jednu *Michelinovu* zvjezdicu. Osim raznih vrsta kruha od kiselog tijesta sa starterom koji je naš chef Bruno Vokal uzgajao više od deset godina, nudimo i razne vrste sendviča, slastica te našu poznatu *kombuchu* po koju dolaze kupci iz cijele Hrvatske. Cilj nam je bio ponuditi našim gostima, susjedima, svim stanovnicima Zagreba i turistima mjesto gdje će u svakom zalogaju osjetiti djelić vrhunske gastronomije.

Predstavite nam ukratko asortiman proizvoda; koja su glavna obilježja, odnosno po čemu se razlikuju od konkurentnih?

U Bread&Deliju nudimo pekarske delicije bazirane na kiselom tijestu. Tako osim raznih vrsta kruha – pšeničnog, zrnatog, kukuruznog i raženog, nudimo svakodnevno i svježa peciva te neke tradicionalne pekarske proizvode, poput *baguetta*, *focaccie*. U ponudi imamo i slastice – *pate choux* punjene domaćim pekmezom od šljiva bistrice i kremom od vanilije, razne vrste babki, *čoko muffine*, ružice s makom, tortu od mrkve. Za osvježenje kupcima, uz delikatesne sendviče, nudimo našu domaću *kombuchu*. Sve što se može kupiti kod nas u Bread&Deliju dnevno svježe priprema naš vrhunski tim kuhara i *patisserie* majstora.

Poznato je da je kiselo tijesto nezaobilazni sastojak u proizvodnji. Možemo li zaključiti da je upravo to ta maksima kvalitete od koje se nipošto ne odustaje?

Naš starter je stvarno poseban jer ga chef Bruno uzgaja već desetak godina, ali i kolega Nikša Mandić ne radi kompromis kod odabira brašna i drugih sastojaka koji su



dio naših proizvoda. Sve to, uz ručni rad i puno ljubavi, rezultira izvrsnim proizvodima čiji okus je daleko drugačiji od industrijske proizvodnje.

Mnoštvo je delikatesa u Vašoj pekari. Što biste nam savjetovali da svakako probamo ili drugim riječima koji je to *must-try* zalogaj iz pekarnice?

Imamo informaciju kako je raženi kruh jedan od najboljih u glavnom gradu, a po njega dolaze kupci iz svih dijelova Zagreba. Babke se rasprodaju već do podne tako da ako želite uživati u omiljenoj poslastici trebate požuriti k nama u Dukljaninovu 1. Imamo ljubitelje kukuruznog kruha jer ga ljudi vole zbog hrskave korice i meke, sočne «sredine». Novost su francuske poslastice od kuhanog tijesta *pate choux* po koje također dolaze sladokusci iz cijelog grada. A ako ipak preferirate neki slani zalogaj, nemojte odoljeti sendvičima. Izvrsni su! *Kombucha* je obavezno osvježjenje, a blagotvorno djeluje na organizam. Radimo je sami, od vrhunskog *puer* čaja iz kontroliranog kultivara.

Niste skloni tendenciji masovne proizvodnje i na Vašim policama nikada neće biti proizvoda po prosječnim cijenama; odražava li se to na dnevnu prodaju?

Svakodnevno imamo jednaki broj kupaca – već poimence znamo tko dolazi po koji proizvod. Cilj nam je zadržati kvalitetu i time osmijeh na licima naših kupaca. Ima dosta

naših gostiju koji vole doći po «zalihu» kruha za tjedan. Uvođenjem dostave, imamo dosta novih kupaca koji redovito ponavljaju narudžbe proizvoda u kojima očigledno uživaju. Naša je filozofija da cijena odgovara kvaliteti i cijeli tim stotinu posto stoji iza toga.

Jeste li ikada dobili lošu povratnu informaciju i kako se nosite s time?

Loša povratna informacija dolazi kada kupac potegne iz drugog dijela grada u ciljanu kupnju, a dogodi se da je baš taj artikl rasprodan. Ili nam se zna dogoditi neka neplanirana situacija u kuhinji, poput toga da *choux* tijesto nije baš savršeno rahlo – takav proizvod ne prodajemo našim kupcima. I onda zna biti negodovanja.

Prehrambenu industriju, kao i mnoge druge, pogađa problem radne snage. Kakva su Vaša iskustva?

Naš tim čine chef Bruno Vokal i Nikša Madić te njihovi kolege. Svi su jako iskusni i profesionalni, a nastoje izgraditi stabilan tim koji poznaje kupce i može odgovoriti njihovim željama. Trudimo se na isti način kao što smo izgradili i restoran. Imamo iskustvo u tome!

Koji su Vaši planovi za nadolazeće razdoblje? Planirate li otvarati još pekarnica i koje su to lokacije za koje mislite da bi trebalo uložiti trud i vrijeme?



Kod nas ideja nikada ne nedostaje – od novih lokacija do modificiranih koncepata Bread&Delija. Voljeli bismo samo da su vremena stabilnija. Da možemo planirati poslovanje. Sve je vrlo neizvjesno i rizik je velik.

Kako izgleda jedan Vaš radni dan, što Vas najviše veseli i ima li Vaš posao i negativnih strana? Pored svega, ostaje li Vam vremena za predah?

Naš radni dan počinje kolegijem na kojem se dogovorimo što ćemo pripremati za sljedeći tjedan, koje su čije obveze i odgovornosti. Jednako vrijedi i za restoran i za Bread&Deli. Skupljamo ideje, *brainstormamo*, slažemo koncepte, pregledavamo liste gostiju, tražimo inovativne koncepte – glazbu, posuđe, ambalažu. Isprobavamo, degustiramo,



zaključujemo... Svaki dan donosi nešto novo, ali u bazi je puno pričanja, razmjena informacija i održavanje zdravog tinskog duha.

Poznato je da ste opremu za *artisan* proizvodnju kupili od tvrtke TIM ZIP. Koliko je dugogodišnja suradnja s rukovodstvom te tvrtke imala utjecaja na donošenje odluke o realizaciji pekarskog projekta?

U TIM ZIP-u prepoznajemo profesionalce i partnere. Drago nam je da smo dobili podršku i da možemo reći da se proizvodnja odvija na vrhunskoj opremi. Jako smo zadovoljni i zahvalni!

Sudjelovali ste u proizvodnji uživo na sajmu TIM ZIP EXPO 2022. Kako biste opisali to iskustvo i hoćete li se i ubuduće odazvati pozivu?

Uvijek je posebno iskustvo sudjelovati na sajmu poput TIM ZIP EXPO-a, pogotovo sada nakon što smo iskusili izolaciju nakon pandemije korona virusa. Chef Vokal uživa demonstrirati svoju spretnost i znanje te ponuditi savršeni rezultat u kojem se onda uživa svim osjetilima.

Vaš glavi šef kuhinje Bruno Vokal učlanio se početkom godine u Richemont klub Hrvatske. Što je ono ključno što ste prepoznali u toj udruzi?

Bruno Vokal je, kao što ste rekli, novi član. Nema još iskustva u Richemont klubu, ali se izuzetno veseli svim budućim stručnim okupljanjima, druženjima i novim iskustvima.

Želite li nešto poručiti čitateljima?

Dođite u Brad&Deli po dnevnu dozu sreće koja se krije u finim okusima naših proizvoda!

Sinergijom do inovacija



U svijetu pekarstva važno je pratiti dinamiku tržišta te unositi promjene u želji za još boljim i kvalitetnijim proizvodima.

Početak rujna ove godine organiziran je interni seminar tvrtke TIM ZIP u suradnji s dugogodišnjim poslovnim partnerom, renomiranom tvrtkom DATA-BAK čija je glavna djelatnost proizvodnja poboljšivača i gotovih koncentrata za pekarsku industriju.

Zamisao je bila predstaviti što širu lepezu inovativnih artikala potaknutu sve većim zahtjevima tržišta. Strategija kontinuiranog razvoja novih proizvoda baziranih na domaćim sirovinama rezultirala je novitetima u ponudi smjesa čije su karakteristike predstavljene sadržajnom prezentacijom, a provjerene metodama degustacije finalnih proizvoda.

Inovativne nove smjese predstavio je DATA-BAK-ov direktor Goran Kolarić, a prezentaciji su uz tehnologe prisustvovali i voditelji podružnica tvrtke TIM ZIP.



Okosnica ovog probranog skupa bila je kušanje kruhova pripremljenih od smjesa temeljenima na funkcionalnim brašnim, bogatim vlaknima žitarica i proteinima. Uz adekvatne recepture s opisima proizvoda, tehnolozi tvrtke spremno su prionuli zadatku te uoči seminara odradili sve potrebne radnje. Testiranje trajnosti i svježine popratili su fazu proizvodnje, a u konačnici su proizvedeni proizvodi poput kruha od heljde, soje, slanutka, pivskog i drugih. Najveću pozornost ipak je plijenio heljdin kruh koji je i izgledom i okusom pridobio najviše pozitivnih reakcija kušača.

Sinergijska suradnja stručnih dionika sa zavidnim iskustvom u prepoznavanju potreba i želja tržišta može se ocijeniti kao izrazito pozitivna praksa, a poželjno ju je primjenjivati i ubuduće s obzirom na njenu korisnost u određivanju daljnjeg smjera razvoja i osvajanju gustativnih osjetila ciljanih kupaca.



Heljdin kruh



Kruh od soje

Sredstva za zakiseljavanje – kemija u kruhu?



Pripremio:
Franjo Klarić, dipl. ing.
umirovljeni tehnolog TIM ZIP-a

Poboljšivači za zakiseljavanje tijesta sadrže uglavnom dodatke koji su sastavni dio živežnih namirnica, a dijelom sadrže i posebne kemijske tvari. Kemijskom analizom kruha može se utvrditi nalaze li se dodatne tvari u njemu. No, vrlo je teško razlučiti, ukoliko se, primjerice, determinira mliječna kiselina, potječe li ona iz ukiseljenog tijesta ili iz dodanog koncentrata mliječne kiseline. Mliječna kiselina je ista ali je različit postupak njezina dobivanja (može biti dio poboljšivača ili pak produkt vrenja u kiselom tijestu).

Bitno je znati da sredstvima za zakiseljavanje tijesta, ovisno o njihovom dobivanju, nedostaju određene kiseline i drugi produkti fermentacije (npr. aromatične tvari i tvari iz kojih nastaju arome).

Sredstva za zakiseljavanje – kako djeluju u kruhu

Primjerenom upotrebom sredstava za zakiseljavanje omogućuje se tehnološki besprijekorno kiseljenje tijesta. Na taj način postiže se elastična i čvrsto reziva sredina kruha.

Da bi sastojci tijesta dovoljno dugo bubrili i da bi se postiglo željeno djelovanje kiselina, kod direktnog postupka vođenja raženih tijesta potrebno je mirovanje od 20 do 50 minuta.

Različita sredstva za zakiseljavanje daju, ovisno o svrsi i sastavu, sasvim različite rezultate pečenja. Stoga su za svaku vrstu kruha odabrani pogodni poboljšivači i količine doziranja. Na taj način, direktnim postupkom moguća je proizvodnja kruha od prekrupe, raženoga kruha i miješanih kruhova, bez vođenja kiselog tijesta.

Uz tehnološku sigurnost, prednost upotrebe poboljšivača za zakiseljavanje vidi se i u činjenici da se krušno tijesto može pripremiti u kraćem vremenu (bez višestupanjske proizvodnje kiselog tijesta).

Aroma kruha, dakako, nije tako izražena kao kod kruhova proizvedenih iz kiselog tijesta. Ovo se objašnjava na sljedeći način:

- Jestive kiseline i kisele soli u postojećim sredstvima za zakiseljavanje ne sadrže tvari arome koje se razvijaju tijekom fermentacije kiselog tijesta.
- U pripremi suhih kiselih tijesta gube se arome i prokursori arome.
- S nekim poboljšivačima postižu se u kruhu preniski kiselinski stupnjevi (pogledajte sliku desno)

Na trajnost kruha odlučujući utjecaj nema kiselinski stupanj nego vrsta kiseline. U kiselom tijestu stvaraju se octena i propionska kiselina i to u količini oko 20% od ukupnog udjela kiselina. Te kiseline prodiru u gljivice plijesni i razaraju njihove enzime. Gore spomenute lako hlapljive kiseline nisu vezane na praškaste poboljšivače.

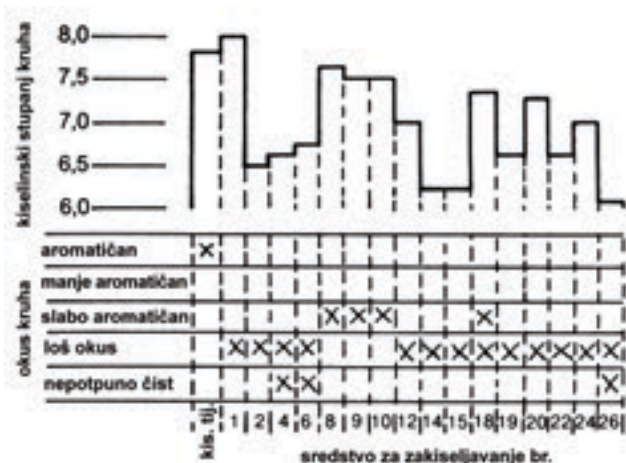


Kemijska analiza sastojaka kruha

Za razlikovati

- Arome su takvi sastojci koji sami ili zajedničkim djelovanjem s drugim tvarima imaju neposredan utjecaj na miris i okus kruha (npr. kiseljenje tijesta s mliječnom kiselinom)

- Prokursori aroma su takvi sastojci, koji tek u proizvodnoj fazi, zajedno s drugim tvarima i/ili utjecajem naknadnih procesa, imaju aromatska svojstva (npr. tvorba estera iz kiselina i alkoholnog vrenja)



Utjecaj sredstva za zakiseljavanje tijesta na kiselinski stupanj kruha i okus kruha u raženome miješanom kruhu

Gornji rezultati dobiveni su usporedbom kruha proizvedenog direktnim postupkom uz upotrebu 16 različitih sredstava za zakiseljavanje tijesta i kruha proizvedenog direktnim postupkom uz upotrebu 30% kiseloga tijesta. Ispitivanje je provedeno u Saveznom zavodu za istraživanja žitarica, krumpira i masti u Detmoldu, Njemačka.



Kruhovi iz gotovih mješavina u dekorativnim košaricama

Proizvođačke specifikacije gotovih smjesa za kruh

Gotova smjesa za kruh prepoznaje se po tome što preporuka proizvođača ima sljedeći oblik:

- Odvagati željenu količinu smjese.
- Dodatak vode (randman tijesta 168)
- Miješanje 5 do 8 minuta, mirovanje tijesta 30 minuta.

Proizvođačke specifikacije koncentrata

Koncentrat za ražena tijesta prepoznaje se po sljedećim proizvodnim preporukama proizvođača:

- Osnovni recept: 1000 g koncentrat, 1000 g pšenično brašno, 80 g kvasac, 130 g voda.
- Miješanje: 2 minute sporo i 5 minuta brzo, mirovanje tijesta 60 minuta.
- Prednosti: sadrži suho kiselo tijesto, kuhinjsku sol i biljne začine u uravnoteženim odnosima.

Koncentrat za pripremu fermentiranih predtijesta prepoznaje se po sljedećim preporukama:

- Koncentrat fermenta treba pomiješati s vodom dok se ne dobije mekano tijesto.
- Nakon 24 sata odmaranja zrelo tijesto se može primijeniti ili čuvati do 10 dana u hladnjaku na +4 °C, bez gubitka kvalitete.
- Doziranje: 10% do 25% predtijesta na ukupnu količinu brašna.

Dodatne tvari u gotovim smjesama

Gotove smjese i koncentradi za ražena tijesta mogu sadržavati dodatne tvari. Njihova se primjena u proizvodima mora deklarirati.

Primjerice, takav slučaj se susreće kada proizvod sadrži tamni raženi slad, a njegovom primjenom se stvara utisak da je proizveden iz tamnoga brašna obogaćenog posijama. Također, određeni dodaci za očuvanje svježine raženih proizvoda su, kod ponude u gotovim pakovanjima, u popisu dodataka označeni njihovim nazivom, svojstvima i E-brojem (npr. emulgator ili stabilizator).

Sredstva za kiseljenje tijesta nalaze se i u gotovim smjesama

Za proizvodnju kruha i peciva koja sadrže raž pekarima stoje na raspolaganju različite gotove smjese (convenience proizvodi). To su uglavnom gotove smjese i koncentracije mješavine osnovnih sastojaka.

Izuzetak od tih proizvoda su specijalna brašna. Primjerice, to je tzv. Steinmetz brašno (s patentiranim postupkom dobivanja) ili žitni mlinski proizvodi proizvedeni prema Schnitzer- postupku.

Gotove smjese za kruh i peciva su gotove mješavine svih potrebnih sastojaka iz kojih se proizvodi određeni kruh ili pecivo. Voda i kvasac dodaju se u fazi pripreme tijesta.

Koncentracije se razlikuju od gotovih smjesa po tome što sadrže samo sastojke koji su specifični za vrstu proizvoda koja se iz njih proizvodi. Oni se često koriste kao osnova za više sličnih vrsta proizvoda.

Ima li opravdanja primjena gotovih smjesa i koncentracija u jednom profesionalnom pogonu ili su oni razvijeni prije svega za kućnu upotrebu.

Odgovor na ovo pitanje ne nalazi se samo u tehnološkim razlozima (sigurnost pri sastavljanju receptura). Postoje i ekonomski razlozi koje valja uzeti u obzir pri donošenju odluke o svrsishodnosti primjene takvih proizvoda.

Primjena gotovih smjesa i koncentracija opravdana je i s ekonomskoga stajališta, posebice za

- one vrste kruha i peciva koje se proizvode u manjim šaržama (kada je potrebna široka paleta ponude),
- specijalne kruhove i peciva s dodatkom različitih sirovina, koji se mogu pripremiti samo u posebnim uvjetima,
- specijalne proizvode koji imaju zakonski točno uvjetovan sastav (npr. kruh za dijetne svrhe).

U takvim slučajevima je upotreba gotovih smjesa i koncentracija u industrijskim i obrtničkim pogonima potpuno opravdana.

Želi li se intervenirati u standardnu recepturu gotove smjese ili koncentracija kako bi se dobili proizvodi posebne kvalitete s karakterističnim pogonskim obilježjima, potrebno je prilagoditi tehnološki proces tim izmjenama, a ujedno valja paziti i na ekonomičnost proizvodnje. Takve izmjene ne utječu na tehnološke ili zakonske propise o živim namirnicama (npr. kod specijalnih kruhova).

Gotove smjese i koncentracije namijenjeni raženim proizvodima sadrže i sredstva za kiseljenje tijesta. Na taj način moguća je proizvodnja po direktnom postupku.

Za vrednovanje kvalitete proizvoda pripremljenih iz gotovih smjesa ili koncentracija po direktnom postupku, vrijede općenito ista pravila koja su navedena za kruhove koja sadrže sredstva za kiseljenje tijesta.

Vođenje tijesta kombiniranjem kiselog tijesta i sredstva za zakiseljavanje

Kod kombiniranoga tehnološkog postupka vođenja tijesta za proizvodnju raženih proizvoda, samo jedan dio potrebne kiselosti potječe iz kiselog tijesta. Drugi dio dolazi iz sredstva za kiseljenje koje se dodaje u fazi pripreme krušnoga tijesta, isto kao i u direktnom postupku. Dodana količina sredstva za kiseljenje manja je nego kod direktnog postupka.

Kombinirani postupak u načelu znači da bi se mogao upotrijebiti bilo koji odnos kiseloga tijesta i sredstva za zakiseljavanje. No, u praksi se uvriježilo pravilo da količina kiselog tijesta bude od 5% do 20% u odnosu na primijenjeno sredstvo za zakiseljavanje (u odnosu na raženo brašno).

Udio kiselog tijesta potrebnog za kombinirani postupak izveden je iz jednog jednostavnog, najčešće jednostupanjskog postupka vođenja osnovnog kiselog tijesta.

Za takav postupak vođenja osnovnog kiselog tijesta preporučuje se:

- Randman tijesta od 150 do 170 (za relativno tvrdo kiselo tijesto).
- Temperatura tijesta od 26 °C do 28 °C (za relativno hladno kiselo tijesto).
- Vrijeme stajanja od 15 do 24 sata (osnovno kiselo tijesto s dovoljnom tolerancijom vremena stajanja. To znači da se zrelo kiselo tijesto može držati spremnim više sati, ponekad čak do dva dana).

Koje prednosti ima kombinirani postupak u usporedbi s drugim metodama za proizvodnju raženih tijesta?

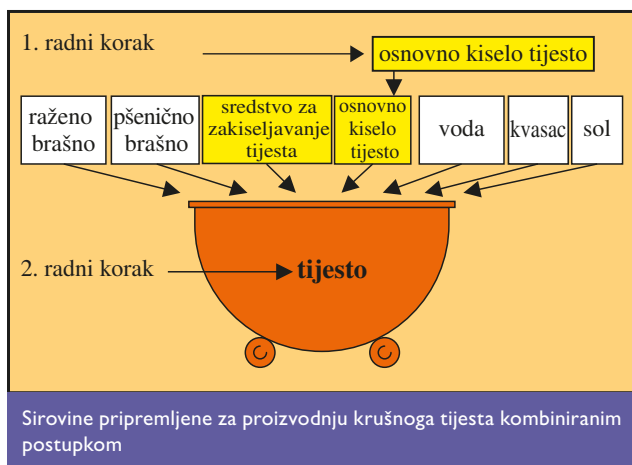
U usporedbi s indirektnim postupkom postižu se sljedeće prednosti:

- veća sigurnost u pogledu mogućih pogrešaka kiseloga tijesta koje se mogu, s tehnološkog gledišta, izbjeći dodatkom određene količine sredstva za kiseljenje tijesta,
- ekonomičnost zbog kraćeg vremena pripreme kiseloga tijesta (ljudi, energija),

- lakše usklađivanje dnevnih potreba količine kiselog tijesta.

U usporedbi s direktnim postupkom postižu su sljedeće prednosti:

- aromatičniji okus proizvoda, što je rezultat unosa produkata vrenja kiselog tijesta,
- produžena trajnost i svježina proizvoda zbog bubrenja sastojaka brašna koji se nalaze u kiselom tijestu,
- produžena trajnost proizvoda uslijed djelovanja kiselina koje su nastale u osnovnom kiselom tijestu (octene i propionska kiselina), koje sprečavaju razvoj plijesni.



Shema za preradu 100 kg brašna za raženo – miješani kruh kombiniranim postupkom

I. kiselo tijesto

Starter*	= 2,00 kg
Raženo brašno	= 10,00 kg
Voda	= 7,00 kg
Osnovno kiselo tijesto	= 17,00 kg
RT = 170	
Temp. tijesta = 25 °C	
Vrijeme stajanja = 12 do 18 sati	

2. krušno tijesto

Osnovno kiselo tijesto	= 17,00 kg
Raženo brašno	= 70,00 kg
Pšenično brašno	= 20,00 kg
Poboljšivač	= 2,00 kg
Kvasac	= 1,70 kg
Sol	= 1,80 kg
Voda	= 61,00 kg
Tijesto	= 173,50 kg
RT = 168	

Temp. tijesta = 29 °C

Odmaranje tijesta = 40 minuta

* Starter nije uračunat jer se on mora oduzeti za pripremu sljedećeg osnovnog tijesta

Pronađite koji je odnos miješanja raženoga i pšeničnoga brašna primijenjen u proizvodnji kruha po gornjem postupku.

Ukratko ono najvažnije o direktnom i kombiniranom postupku vođenja raženih tijesta

- Kod direktnoga postupka vođenja raženih tijesta potrebno se zakiseljavanje odvija pomoću poboljšivača za zakiseljavanje tijesta.
- Kod kombiniranoga postupka vođenja raženih tijesta potrebno zakiseljavanje tijesta odvija se dijelom s kiselim tijestom, a dijelom s poboljšivačem za zakiseljavanje tijesta.
- Kao poboljšivači za zakiseljavanja tijesta na raspolaganju su različite osnovne vrste (npr. zakiseljeno instant brašno, jestive kiseline i njihove soli, koncentracije kiselih tijesta, suha kiselina tijesta).
- Poboljšivači za zakiseljavanje tijesta se, zbog njihova različita sastava i načina djelovanja, načelno doziraju prema uputama proizvođača.
- Prednosti kombiniranog postupka u odnosu na indirektni i direktni postupak dijelom se odnose na jednostavnost pri proizvodnji, a dijelom na kvalitativna obilježja gotovih proizvoda.



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



P POWER 50 mješavina za kruh i peciva sa sjemenkama



Istraživanje i analiza tržišta polazne su točke raznih spoznaja i budućih poslovnih odluka te svakako najbolji putokaz u razvoju novih proizvoda. Kontinuirani rad na osvajanju kupaca novitetima ocjenjuje se kao izrazito važan i zahtjevan zadatak, a među posljednjim rezultatima proizašlim iz sinergije tehnologa tvrtke DIAMANT AUSTRIA iznjedren je, između ostaloga, i jedan nutritivno kvalitetan proizvod čije karakteristike osvajaju i najzahtjevnija nepca te pospješuju i olakšavaju dnevnu proizvodnju.

Riječ je o mješavini za kruh i peciva sa sjemenkama - P Power 50. Ova mješavina bogata je nutritivnim tvarima od kojih se najviše ističu suncokretove, lanene i bundevine sjemenke te zobene pahuljice. Osim tamnom bojom i hranjivim sastojcima, ističe se i finim okusom koji potječe od ječmenog slada i raži. U svom sastavu sadrži dovoljnu količinu soli koju nije potrebno dodavati u zamjes.

Suncokretove sjemenke bogate su bjelančevinama te po svom sadržaju ne zaostaju mnogo od mesa. Bogate su i vitaminima, ponajviše E i B1, te mineralima. Dokazano poboljšavaju cirkulaciju i pomažu cijelom tijelu – kosi, očima, jetri, kostima i mišićima, snižavaju kolesterol i djeluju u prevenciji raka. Zahvaljujući antioksidativnim sastojcima ublažavaju upale. Osim što obogaćuju svako jelo okusom i nutritivnim



sastavom, ove sjemenke mogu se koristiti i kao lijek.

Bundevine sjemenke su plosnate, tamnozelenke u nježnoj žuto-bijeloj ljuskici. Izvrstan su izvor cinka, mangana, fosfora, magnezija, bakra i željeza. Čak 20% ovih sjemenki čine proteini. Sjemenke bundeve odličan su izvor primarnih bjelančevina, a i sve esencijalne aminokiseline zastupljene su u odličnom omjeru.

KRUH / Recept

SASTOJCI	KOLIČINA (kg)
P POWER 50	1,000
Brašno T-550	1,000
Kvasac	0,025
Ulje	0,030
Voda	1,000
UKUPNO	3,055
POSIP	Miješani posip

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min.

Miješanje brzo: 6 min.

Odmaranje tijesta: 15 min.

Oblikovanje: 460 g.

Fermentacija: 60 min. Posipati mješanim posipom.

Parametri fermentacije: 35°C/ 75%.

Temperatura pečenja: 230 °C. S parom.

Vrijeme pečenja: 27 min.



Snježno, a u boji. Neodoljivo!



SLATKI SNIJEG, proizvod kojeg već i sami naziv čini itekako prepoznatljivim, termostabilni je šećerni posip otporan na vlagu koji ostaje na površini proizvoda puno duže od običnog šećera.

Uobičajeno bijelog pokrova, namijenjen ukrašavanju krafni, kolača i raznih pekarskih proizvoda, odsad je dostupan i u žutoj, roznoj te smeđoj boji, u potpunosti prirodnog sastava.

Posebnost i prepoznatljivost koju ovaj pekarski dodatak osigurava konačnim proizvodima, postaje još izraženija kroz igru bojama.

Ususret blagdanskim danima, ova atraktivna raskoš obojane snježne teksture otvora put vedrini i pojačanom uživanju u ukusnim delicijama.



LJEŠNJAK KOCKE



Sastojci	Količina (kg)
BISKVIT	
SCHOKO MIX S JAJIMA	2,00
Voda	1,20
KREMA	
FOND LJEŠNJAK	0,50
Voda	0,50
Šlag tučeni	2,00
Ukupno	6,20

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

Tehnološki postupak

Miješanje biskvitne mase: 6-8 min.

Temperatura i vrijeme pečenja biskvitne mase:
200°C/20 min.

Miješanje kreme: Najprije pomiješati Fond lješnjak i vodu. Zatim ih umiješati u šlag i nanijeti na pečenu i ohlađenu podlogu.

Ukupna masa (kg): 6,2 kg za lim 600 x 400 mm.

SACHER KOCKE



Sastojci	Količina (kg)
BISKVIT	
SCHOKO MIX S JAJIMA	1,110
Voda	0,445
Maslac	0,445
GLAZURA	
Čokolada	0,217
SLATKA GLAZURA	0,167
Voda (vruća)	0,083
Maslac	0,033
Ukupno	2,500

Tehnološki postupak

Miješanje biskvitne mase: 5-6 min.

Temperatura i vrijeme pečenja biskvitne mase:
200°C/28 min.

Miješanje kreme: Slatku glazuru pomiješati s vrućom vodom, dodati čokoladu i maslac te sve zajedno zagrijati na 45 – 50 °C.

Nakon hlađenja, prerezati biskvit i premazati ga vrućim džemom od marelice (800 g). Površinu biskvita premazati čokoladnom glazurom.

Biblioteka "Kruh za život"



MAJSTORSTVO PEČENJA

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



ŠESTA KNJIGA U PRODAJI

KRUH - PRILIKA ZA PEKARSTVO



SUVREMENE TEHNOLOGIJE U PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU - SIROVINE I PROIZVODI

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



TEHNOLOGIJE PROIZVODNJE PEKARSKIH I SLASTIČARSKIH PROIZVODA

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



PRIRUČNIK O PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU - TEORIJA I PRAKSA

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



PRIRUČNIK O POBOLJŠIVAČIMA I OSTALIM SIROVINAMA ZA PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO

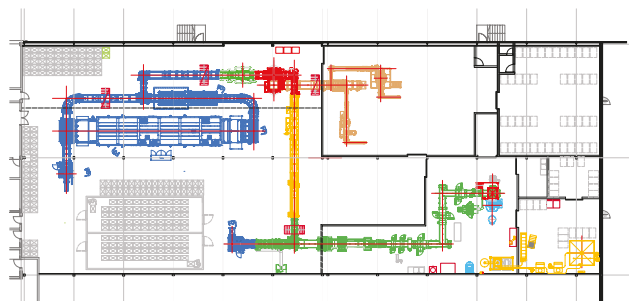
prijevod njemačkog priručnika "HANDBUCH BACKMITTEL UND BACKGRUNDSTOFFE" | izdanje: 2007.

BIBLIOTEKA "Kruh za život"

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

KOMPLETNA USLUGA suvremene tehnologije za prehrambenu industriju

projektiranje



- tehnička dokumentacija koja uključuje crtež rasporeda opreme i tehničke podatke o opremi i instalacijskim priključcima
- dostava, montaža i puštanje u pogon
- tehnička i tehnološka obuka djelatnika za uporabu opreme

sirovine za pekarstvo i slastičarstvo



- poboljšivači
- gotove smjese
- koncentрати
- nadjevi
- arome
- kvasac
- margarini i ulja

tehnološka podrška



strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



- silosi i sustavi za doziranje
- oprema za zamjes tijesta
- strojevi i linije za oblikovanje kruha
- strojevi i linije za oblikovanje peciva
- strojevi i linije za proizvodnju krafni
- strojevi i linije za proizvodnju lisnatog tijesta
- linije za proizvodnju krepera i snackova
- strojevi, linije i tunelske peći za proizvodnju keksa
- komore za šokiranje i smrzavanje
- komore za redovitu i programiranu fermentaciju
- protočne linije za fermentaciju, hlađenje ili pasterizaciju
- klasične i termouljne peći za pekarstvo
- transportne trake u prehrambenoj industriji
- kolica, limovi, pribor i ručni alat za pekarstvo i slastičarstvo
- strojevi i linije za pranje košara i pribora
- strojevi i linije za pakiranje prehrambenih i neprehrambenih proizvoda
- software i oprema za distribuciju proizvoda, planiranje i kontrolu proizvodnje
- oprema za pečenje na prodajnom mjestu
- uređenje interijera prodajnih prostora
- oprema za predtjestu i matične kulture
- komore za vakuumsko tretiranje proizvoda
- vozila i prikolice za mobilnu prodaju

montaža i servis





PODRUŽNICA ZAPAD

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

Skladište Varaždin:
42 000 Varaždin
Zagrebačka 77
Tel/Fax: 042 30 31 60
Mob: 098 48 17 90

PODRUŽNICA RIJEKA

51 216 Viškovo
Marinići 177/1
Tel: 051 50 36 58
Fax: 051 50 36 59
Mob: 098 48 18 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 Mravince
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

11070 Novi Beograd, Srbija
Gandijeva 215/11
Tel: 00 381 11 40 44 251
Mob: 00 381 62 27 34 10



10010 Zagreb • Bani 100, Buzin
Tel: 01 660 80 30 • Fax: 01 660 80 40
e-mail: timzip@timzip.hr • www.timzip.hr

INFO

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

GLAVNA UREDNICA: Martina Kolak

OBLIKOVANJE: Novi val d.o.o.

TISAK: Tiskara Markulin, Lukavec, Velika Gorica



GRAFIČKI I MULTIMEDIJSKI DIZAJN
Sve vrste promotivnih aktivnosti
Tel: 01 66 22 775 | Fax: 01 66 08 040
timpublic@timpublic.hr
www.timpublic.hr