



ROBINSON

NOVINSKO-NAKLADNIČKO
PODUZEĆE ZAGREB
PUBLISHING HOUSE ZAGREB

e-mail: robinson@robinson.hr; www.robinson.hr;

HRVATSKI PEKAR

**XV. kongres pekarstva, mlinarstva i slastičarstva
«HRVATSKI PEKAR 2015.»**

17. travnja 2015. »Varaždin 2015.« hotel »Turist«

Poštovani

Kongres Hrvatski pekar održava se ove godine u Varaždinu, a posebno je značajno da je riječ o 15.-om jubilarnom kongresu. Varaždinski kongres zaokružuje proteklih 15 godina u kojima je redakcija organizirala tradicionalne susrete pekara i kroz koje je prošlo gotovo 3.000 sudionika. Možemo najkraće reći da smo tijekom tih 15 godina dijelili s vama sve vrijedne stručne i druge informacije, trudili se dati rješenja na brojne nagomilane probleme koji su vas opterećivali (a i dana vas opterećuju) u svakodnevnom radu. Prošlogodišnji izvještaji o stanju u hrvatskom pekarstvu vrlo su optimistični, proizvodnja raste, a naročito je evidentna u specijalnim pekarskim proizvodima. Unatoč krizi i složenoj ekonomskoj situaciji hrvatsko pekarstvo se dobro drži. Izvještaj o tome ćemo čuti u uvodnom i plenarnom predavanju. Unatoč ovim optimističnim konstatacijama, nažalost još uvijek Hrvatska baca pekarske proizvode u vrijednosti od cca. 600 milijuna kuna.

Veselimo se Vašem dolasku u Varaždin, a na kongresu ćete doznati niz novosti. Uz predavanja Vam pripremamo i nekoliko radionica, izradu varaždinskog klipića, te dovodimo goste iz daleke Gruzije iz grada Kutaisi, koji će pripremiti njihov pekarski izvorni specijalitet, hačapuri. Uz njih svoje degustacije imat će nekoliko hrvatskih tvrtki a poseban naglasak dat ćemo bezglutenskim pekarskim proizvodima za celiakičare. Konačno je krenulo brendiranje hrvatskih pekarskih proizvoda, dakle svaka pekarnica ima svoju šansu brendiranja temeljenog na izvornosti proizvoda, ali i uz niz uvjeta među kojima je i taj da mora biti spravljan s domaćim sirovinama. Planiramo dolazak inspektora turističke inspekcije čije izlaganje je posebno zanimljivo za one pekare koji imaju ugostiteljsko – prodajni prostor.

Dobrodošli na kongres i u prekrasan grad Varaždin!
Stjepan Odobašić
direktor

XV. kongres pekarstva, mlinarstva i slastičarstva «Hrvatski pekar 2015.»

17. travnja 2015. »Varaždin 2015.« hotel »Turist«***

GENERALNI SPONZOR:

**PRO-DG d.o.o. Zagreb
Aromatic bv Švedska
UNIGRA Italija**

**STRUČNI ŽUPANIJSKI
SURADNIK:**

SREDNJA STRUKOVNA ŠKOLA VARAŽDIN

**POKROVITELJ RADIONICA
IZVORNIH PEKARSKIH
PROIZVODA:**

HRVATSKI KUHARSKI SAVEZ

GLAVNI ORGANIZATOR:

ROBINSON d.o.o. novinsko nakladničko poduzeće ZAGREB

ORGANIZATOR SMJEŠTAJA:

HOTEL »TURIST«

Osnovna tema:

**Kako poboljšati prodaju pekarskih proizvoda uvođenjem
novih programa?**

PROGRAM RADA

16. 04. 2015.

16.00 – 20.00 sati - uređenje štandova sponzora

17. 10 2015.

08.00 – 09.00 sati - registracija sudionika i podjela materijala

09.00 – 09.30 sati - otvaranje i pozdravne riječi

PLENARNO PREDAVANJE

09.30 – 10.30

Tonči Belan, direktor Bel-impex d.o.o. Zagreb: Pozivamo vas na najznačajnije svjetsko, pekarsko događanje, sajam IBA u Münchenu.

PREDAVANJA

Plenarno predavanje

- **Nada Barišić**, Žitozajednica d.o.o. Zagreb, direktorica; **Stanje u hrvatskom pekarstvu 2014. godini**

Hrvatsko pekarstvo se dobro drži – proizvodnja je na razini prošle godine - unutar strukture proizvodnje dolazi do povećanja; 12 % je porasla proizvodnja unutar strukture ostalih pekarskih proizvoda – 22 % porast proizvodnje pekarskih proizvoda bez dodatka sladila uključujući tanke palačinke, pite itd. – cjelokupna analiza u predavanju

Dean Pašiček dipl. inž. Kunst savjetovanje Zagreb; pekarnice svijeta koje svakako morate posjetiti

Autor će predstaviti nekoliko pekarnica iz svijeta koje su svojom specifičnošću rada i proizvoda, uređenjem interijera postale primjer kako treba izgledati moderna pekarnica

- **Miroslav Matasić dipl. inž.**, Ireks Aroma d.o.o. Zagreb, pomoćnik direktora za pekarstvo; Mješavine za izradu bezglutenskih pekarskih proizvoda

10.15. – 10.45

Degustacija proizvoda iz bogatog proizvodnog asortimana Ireks Arome d.o.o. Zagreb

Napomena: U posebnom dijelu degustirat će se pekarski proizvodi za celiakičare spravljeni od mješavina Ireks Arome d.o.o.

10.00 – 13.00

ARTPEK – Natjecanje učenika, srednjih pekarskih škola Hrvatske

Do sada je prijavljeno je 14 pekarskih ekipa

Sudjeluju; Obrtnička škola Koprivnica, Srednja škola Prelog, Srednja strukovna škola Varaždin, Strukovna škola Pula, Prehrambeno tehnološka škola Zagreb, Obrtnička škola „Antuna Horvata“ Đakovo, Mješovita industrijsko - obrtnička škola Karlovac, Srednja škola Isidora Kršnjavoga Našice, Turističko-ugostiteljska i prehrambena škola Bjelovar

Radove ocjenjuje stručni žiri u sastavu: **Miroslav Matasić, dipl. inž., Miljenko Belinić**, Ireks Aroma d.o.o. Zagreb, **Robert Novak**, Čakovečki mlinovi d.d. Čakovec i **Renata Kruhan**, pekarnica „Zemljic“ Samobor

Nagrade:

I. Zlatni ArtPek

II. Srebrni ArtPek

III. Brončani ArtPek

Ocjenjivački žiri prosvjetnih radnika inozemnih, srednjih pekarskih škola

I mjesto – zlatna diploma

II mjesto – srebrna diploma

III mjesto – brončana diploma

GENERALNI SPONZOR NAGRADA „IREKS AROMA d.o.o.“

10.45 – 12.00

PREDAVANJA

- **Dean Pašiček, Kunst savjetovanje Zagreb**; Sredstva iz poduzetničkog impulsa

- Novosti - Za koje sve programe pekari mogu dobiti sredstva? Kako pristupiti realizaciji? Koju dokumentaciju treba priložiti? Koji programi imaju prednost u financiranju?

- **Nada Barišić, Žitozajednica d.o.o. Zagreb, direktorica**; Brendiranje hrvatskih pekarskih proizvoda, kruha i peciva

- Kruh s hrvatskih polja - Projekt je nastao inicijativom HPA Hrvatske poljoprivredne agencije i Žitozajednice d.o.o. te predstavlja segment koji bi dodatno istaknuo domaći proizvod kao odgovor na trend sve većeg uvoza kruha i pekarskih proizvoda – brendiranje će stvoriti za mnoge proizvode nove tržišne vrijednosti

12.00 – 12.45

Radionica i degustacija po pokroviteljstvu Hrvatskog kuharskog saveza

Varaždinski klipić – izvorni hrvatski pekarski proizvod

Varaždinski klipić odavno je dio projekta Hrvatska gastronomska baština, a prezentiran je na brojnim događanjima (eko - etno, kongres HKS-a, kulinarska natjecanja - Zlatna nimfa). U provedbi projekta sudjeluju hotel «Turist» Varaždin, restoran «Fantasy» Ludbreg, restoran «Zelendvor» Petrijanec, kavana «Dora» Varaždin. Hrvatski kuharski savez brine o realizaciji projekta, a varaždinski klipić odavno je jedna od najznačajnijih „perjanica“ pekarstva i gastronomije ne samo Varaždina već i regije.

U radionici sudjeluju **Marija Kuzminski**, član Sekcije ocjenjivača HKS i pomoćnica izbornika nacionalne reprezentacije Hrvatske Hrvatskog kuharskog saveza te **Anđelko Levanić**, član seniorske reprezentacije Hrvatske pri HKS-u Hrvatske

12.45 – 14.00

PAUZA

14.00 – 15.00

PREDAVANJA

- **Danica Ledeci, dipl. inž. biol. i Tihana Ledeci**; Kako napisati ispravnu deklaraciju?

NAPOMENA: Gotovo 80 % malih i srednjih pekarnica nema ispravno napisane deklaracije. S obzirom na visinu kazne (od 20.000 – 70.000 kuna) riječ je značajnom problemu. Na kongresu će se prikazati ispravan način napisati deklaraciju – Informacija o izmjenama Pravilnika o označavanju pekarskih proizvoda koje stupaju na snagu 13. prosinca 2015. godine

Teme iz inspekcijskog nadzora - Turistička inspekcija RH: Primjena zakona zakona i drugih propisa kojima se uređuju način i uvjeti pod kojima pekarnice i slastičarnice obavljaju ugostiteljsku djelatnost ili pružaju ugostiteljske usluge

15.00 – 15.30

Radionica i degustacija

Hačapuri – izvorni gruzijski pekarski proizvod

Voditelj radionice: Zina i Tamaze Nozadze, Kutaisi, Gruzija

Svaki sudionik će moći degustirati tradicionalan pekarski, gruzijski proizvod hačapuri.

15.30 – 16.30

Predavanja

dr. Blanka Vomberger Višja živilska šola Maribor, ravnateljica: Korištenje heljde u pekarstvu

Mogućnosti korištenja heljde u pekarstvu su zaista velike. Heljda dobiva sve veći značaj zbog svojih zdravstvenih i nutritivnih prednosti. Kako heljdu uvesti u vašu pekarnicu?

- **Douglas Ibsiter, AB Bakels Aromatic Švedska i Dražen Radušić PRO-DG d.o.o.**

Zagreb: Novi pekarski trendovi i proizvodi iz skandinavskih zemalja (autori će predstaviti Korištenje TTT (posebno tretirano brašno za produljenje svježine kruha i peciva) proizvoda, kruha s niskim glikemičkim indeksom i Malt proizvoda)

Stjepan Odobašić, Robinson d.o.o. direktor; Novi proizvodi i nove sirovine u pekarstvu – poticaj za kreativnost u izradi novih pekarsko - slastičarskih proizvoda

Sve više pekarnica u svijetu uvodi nove sirovine koje u nutritivnom i zdravstvenom smislu obogaćuju sastav proizvoda, daju mu novi okus, originalnost, privlačnost, a sve je začinjeno onom poznatom „mašta bez granica“. Autor će ukratko ispričati priču o 3 različita proizvoda – hačapuriju i sličnim proizvodima – američkom cronutu – korištenju sušenog, kandiranom i svježeg voća (bobice, babako, itd.)

16.30 – 17.30

Predavanja

- **dr. Marko Marc, Labena d.o.o. Ljubljana;** AW = Aktivnost vode u pekarskim sirovinama i proizvodima

Zanimljivo i praktično predavanje stručnjaka ove slovenske tvrtke. Daje odgovor na pitanja; zašto nam je u pekarstvu potreban taj podatak - kako kontrolirati aktivnost vode?

- **Jurica Debeljak, Messergroup Croatia:** Novosti u korištenju tehničkih plinova u pekarstvu Sve više velikih i srednjih pekarnica u Europi i svijetu koristi tehničke plinove za zamrzavanje pekarskih proizvoda. Ovo je posebno aktualno u pečenju proizvoda na prodajnom mjestu.

- **Dražen Odobašić, B.Mech.Eng. Natur@net d.o.o. Varaždin:** NaturBioGen protiv vodenog kamenca u pekarnicama

NaturBioGen uređaj učinkovito rješava problem vodenog kamenca, a time osigurava znatne uštede, nesmetan operativni rad svih uređaja, strojeva, armatura i cijevi koji su u doticaju s vodom i vodenim otopinama u pekarnici. Uređaji su postavljeni u mnogim objektima u Hrvatskoj. Rezultati su zaista izvanredni.

17.30 sati

Proglašenje rezultata natjecanja srednjih pekarskih škola Hrvatske

Zaključci simpozija

ORGANIZATORI SIMPOZIJA:

Redakcije revija za pekarstvo, mlinarstvo, slastičarstvo i proizvodnju tjestenina; Hrvatski pekar (Hrvatska), Mlinarstvo in pekarstvo (Slovenija), A Magyar pék (Mađarska), Pekarstvo i slatkarstvo (Makedonija), Pekar (BiH)

Stručno povjerenstvo:

Miroslav Matasić, dipl. inž. Ireks Aroma d.o.o. Zagreb

Dražen Koščak, ravnatelj Srednje strukovne škole Varaždin

Dražen Vrbanić, inž. Ireks Aroma d.o.o. Zagreb

Dean Pašiček, Kunst savjetovanje Zagreb

Stjepan Odobašić (Robinson d.o.o.)

Na kongresu sudjeluju sljedeće tvrtke; Ireks Aroma d.o.o. Zagreb, Kunst savjetovanje Zagreb, Pro-dg d.o.o. Zagreb, Bakels Aromatic Švedska, Dubor d.o.o. Zagreb, Preplam d.d. Zagreb, INFO – KOD d.o.o. Zagreb, Petrek d.o.o. Zaprešić, Bel-impex d.o.o. Zagreb, IBA - Internacionalni sajam pekarstva München 2015., Messer group Croatia, Labena d.o.o. Ljubljana, Slovenija, Mlinarstvo Rangus d.o.o. Dolenje Vrhpolje Slovenija, MZ Consulting and fairs, Slovenija Predstavništvo za sajmove u Veroni, Riminiju, Milanu i Istanbulu za područje Alpe – Adria, Natur@net d.o.o. Varaždin, Kolhida d.o.o. Dobrova Slovenija.



ROBINSON

**NOVINSKO - NAKLADNIČKO PODUZEĆE ZAGREB
PUBLISHING HOUSE ZAGREB**

10000 ZAGREB Šubićeva 12 HRVATSKA

Mob: ++385 98 398 220

e-mail: robinson@robinson.hr; www.robinson.hr;

HRVATSKI
PEKAR