

NOVI KATALOG HRVATSKIH NORMA 2006.

U procesu priprema Republike Hrvatske za ulazak u europske i međunarodne integracije, tehničko usklađivanje hrvatskih propisa i norma te dokazivanje sukladnosti s europskim propisima i normama preduvjet je njenog uključivanja u Europsku uniju.

U cilju predstavljanja nacionalnih normizacijskih aktivnosti domaćoj i stranoj javnosti, a u skladu s obvezama Hrvatskoga zavoda za norme u primjeni Kodeksa dobre prakse u normizaciji Svjetske trgovinske organizacije te s obzirom na članstvo u međunarodnim i europskim organizacijama za normizaciju HZN objavljuje jedanput godišnje katalog hrvatskih norma.

Novi katalog hrvatskih norma u elektroničkom formatu na CD-ROM-u izrađen je prema međunarodnim pravilima i sadrži sve podatke o novim hrvatskim normama i normizacijskim dokumentima koji

su prihvaćeni do 31. prosinca 2005. godine. Norme su prikazane po predmetima u skladu s Međunarodnom razredbom norma (engl.: International Classification for Standards; ICS). Također su dani popisi svih norma brojčanim redom i po tehničkim odborima te abecedno kazalo.

Svrha je kataloga pružiti pomoć korisnicima norma (proizvođačima, projektantima, konstruktorima, ispitivačima itd.) u lakšem pronalaženju norma za njihove potrebe. Glavni dio kataloga čini popis norma i drugih normativnih dokumenata razvrstanih prema predmetima koji omogućuje lakši odabir dokumenata i daje sve podatke o tim dokumentima.

Trajno aktualan katalog hrvatskih norma dostupan je "On-line" na internetskim stranicama HZN-a na adresi www.hzn.hr ■

SVJETSKI DAN NORMA -14. LISTOPADA

„Norme: velike koristi za male poduzetnike“ (Standards: Big benefits for small business) tema su ovogodišnjeg Svjetskog dana norma koji se obilježava sutra, 14. listopada 2006. godine. Taj se dan obilježava tradicionalno u svijetu odabranim sloganom i porukom koju svojim članicama upućuju čelnici međunarodnih organizacija za normizaciju ISO, IEC i ITU. U ovogodišnjoj poruci posebno se naglašava da međunarodne norme, koje izrađuju ISO, ITU i IEC mogu pružiti velike prednosti malim poduzetnicima. One osiguravaju praktična rješenja za mnoge od izazova s kojima se suočavaju mali poduzetnici na današnjim tržištima, a koja se sve više globaliziraju. Tako norme omogućuju vlasnicima i direktorima malih poduzeća da unaprijede svoje tradicionalne vrline marljivog rada, poduzetničkog duha i usredotočenosti na potrebe i zadovoljstvo korisnika.

Hrvatski zavod za norme (HZN), kao nacionalno normirno tijelo Republike Hrvatske, članica međunarodnih organizacija za normizaciju ISO i IEC, obilježava ovaj dan u Republici Hrvatskoj svečanim

skupom koji će se održati 19. listopada 2006. godine na kojem će se obilježiti i 100-ta obljetnica Međunarodnog elektrotehničkog povjerenstva (IEC).

Na svečanost su pozvani ugledni domaći i strani uzvanici koji će svojim sudjelovanjem dati poseban doprinos. To su predstavnici Vlade i ministarstava Republike Hrvatske: Damir Polančec, potpredsjednik Vlade RH za gospodarstvo; Dragan Primorac, ministar znanosti, obrazovanja i športa; Branko Vukelić, ministar gospodarstva, rada i poduzetništva; Kolinda Grabar Kitarović, ministrica vanjskih poslova, i europskih integracija; Vladimir Drobniak, glavni pregovarač u pregovorima s Europskom unijom.

Budući da je tema skupa obilježavanje stoljeća elektriciteta pozvani su i ugledni uzvanici, koji će dati podršku normizaciji u elektrotehnici u Hrvatskoj: Ivan Mravak, predsjednik Uprave HRVATSKA ELEKTROPRIVREDA d.d.; Darinko Bago, predsjednik Uprave KONČAR – ELEKTROINDUSTRIJA d.d.; Luka Miličić, predsjednik Uprave DALEKOVOD d.d.; Jakša Topić, ravnatelj INSTITUTA ZA

ELEKTROPRIVREDU I ENERGETIKU d.d.; Stjepan Car, predsjednik Uprave KONČAR – INSTITUT ZA ELEKTROTEHNIKU d.d.; Vladimir Ferdelji, predsjednik Uprave ELEKTROKONTAKT d.d.; Vedran Mornar, dekan FAKULTETA ELEKTROTEHNIKE I RAČUNARSTVA; Ivica Toljan, Hrvatski ogranak međunarodnog vijeća za velike elektroenergetske sustave (HO CIGRE); Josip Moser, predsjednik Elektrotehničkog društva Zagreb; Zlatko Kniewald,

predsjednik Akademije tehničkih znanosti Hrvatske; Zdravko Pilek, Razred inženjera elektrotehnike Hrvatske komore arhitekata i inženjera u graditeljstvu.

Na skupu se očekuje predstavnik međunarodne organizacije za normizaciju IEC, predstavnici članova HZN-a, državne uprave, udruga potrošača te predsjednici tehničkih odbora, pododbora i radnih skupina iz područja elektrotehnike, informacijske tehnologije i telekomunikacija. ■

OTVORENJE TVORNICE STOČNE HRANE

BIODAR 15. RUJNA 2006.

Nakon višegodišnjih analiza koje su pokazale neminovnu potrebu za povećanjem kapaciteta postojeće tvornice stočne hrane, Poslovni sustav Vindija pokrenuo je projekt izgradnje potpuno nove

tvornice BIOdar za proizvodnju krmnih smjesa i premiksa. Tvornica BIOdar orijentirana je na proizvodnju krmnih smjesa za vlastiti tov i uzgoj peradi, za snabdijevanje Vindijinih proizvođača mlijeka, ali i za



Ulica Sv. Martina 26, Cerje
10361 Sesvetski Kraljevec
Zagreb - Hrvatska

SILOSI LEDENE VODE FRIGOTERM

*Maksimalni učin
uz minimalne troškove*

- * izvedeni iz nehrđajućih materijala
- * modularne izvedbe
- * ekološki prihvatljivi

akumulacija leda od 360 kWh do 9.360 kWh
(od 300.000 kcal do 8.000.000 kcal) po silosu

Tel: +385 1 2047-777
Fax: +385 1 2047-750



RASHLADNI AGREGATI

- * kondenzne jedinice
- * multikompresorski setovi



HLADNJAČE

- * rashladne komore
- * ULO komore
- * zrlone banana
- * tuneli za brzo zamrzavanje

**PROJEKTIRAMO
PROIZVODIMO
MONTIRAMO
SERVISIRAMO**



EVAPORATIVNI KONDENZATORI
kapacitet 500kW - 3000kW

- * VELIKI RASHLADNI UREDAJI
- * VIJČANI I KLIPNI KOMPRESORI
- * RASHLADNICI VODE
- * RASHLADNI AGREGATI
- * POSUDE POD TLAKOM
- * IZMJENJIVAČI TOPLINE
- * EVAPORATIVNI KONDENZATORI
- * RASHLADNI TORNJEVI
- * SILOSI I BAZENI LEDENE VODE
- * SPREMNICI
- * HLADNJAČE
- * PROCESNA OPREMA
- * SERVIS RASHLADNIH UREDAJA
- * ARMATURA
- * REATESTACIJA

**PROJEKTIRAMO
PROIZVODIMO
MONTIRAMO
SERVISIRAMO**



**RASHLADNICI VODE
BAZENI LEDENE VODE**



VIJČANI KOMPRESORSKI AGREGATI
FRIGOTERM-HOWDEN

- Primjena:
- industrijski rashladni sistemi
 - hlađenje medija za indirektno hlađenje
 - klimalizacija
 - komprimiranje plinova
 - pivovare
 - mliječare, itd.

- Karakteristike:
- kontinuirana regulacija kapaciteta
 - promjenljiv volumni omjer - maksimalna ušteda energije
 - robustan dizajn, nizak nivo buke
 - veliki raspon kapaciteta: 293 m³/h - 10510 m³/h
 - mikroprocesorska regulacija rada
 - rashladni mediji: NH3, R22, R404A, R407C, CO2, itd.

Otvorenje tvornice stočne hrane Biodar 15. rujna 2006.

komercijalne potrebe tržišta s asortimanom smjesa i premiksa za hranidbu svih vrsta i kategorija domaćih životinja.

BIOdar - najmodernija tvornica za proizvodnju krmnih smjesa i premiksa u regiji

Vlastiti stručni tim Vindije razvio je tehnološki projekt same tvornice po kojem se kasnije s dobavljačem opreme, projektantima i građevinskim tvrtkama radilo na izgradnji tvornice. Za dvije godine izgrađen je Biodar - najsuvremenija tvornica stočne hrane u ovom dijelu Europe.

BIOdar se prostire na 4.000 m² tlocrtno površine. Tehnološki dio nalazi se u proizvodnom tornju visine 40 m i površine 1.000 m², što razvedeno na 7 etaža daje ukupnu površinu od 11.000 m². Skladišta i poslovni prostor izgrađeni su od montažne armirano-betonske konstrukcije, a sam proizvodni toranj od čelika. Za ilustraciju složenosti zahvata napominjemo da je u čeličnu konstrukciju objekta ugrađeno oko 2.000 tona čelika, a instalirano više od 130 kamiona proizvodno-tehnološke opreme. Ukupna investicija izgradnje tvornice iznosila je više od 135 milijuna kuna, a kapacitet tvornice je do 200.000 tona na godinu.

BIOdar – potpuna automatizacija i središnje računalno upravljanje radnim operacijama jamči standardiziranost proizvoda

Tvornica BIOdar opremljena je najmodernijom automatiziranom opremom za proizvodnju krmnih smjesa s premiksarom i linijom ekstrudiranja (termičke obrade) soje. Tehnološki proces proizvodnje potpuno je automatiziran, a središnji računalni sustav omogućuje računalno upravljanje svim proizvodnim procesima i prilagođavanje proizvodnih parametara iz komandne sobe. Navedeno jamči standardiziranost radnih operacija i ujednačenost proizvoda.

BIOdar - vrhunska svjetska tehnologija podrazumijeva najviše higijenske standarde u proizvodnji hrane za životinje

Tehnološki tijek proizvodnje potpuno je u skladu s najnovijim domaćim propisima i strogim zahtjevima EU legislative po pitanju zdravstvene ispravnosti u proizvodnji hrane za prehranu životinja.

BIOdar je spoj vrhunske tehnike, stečenog iskustva i vještina te primjene znanosti u praksi, što jamči sigurnost i visoku kvalitetu proizvoda.

Velika prednost vlastite proizvodnje smjesa je kontrola svih sirovina i komponenata te primjena

vlastitih nutritivno visokovrijednih receptura. Cilj je da se na najbolji mogući način iskoriste genetski potencijali životinja i time ostvari uspješan i nadasve ekonomičan tov i uzgoj.

BIOdar - četrdesetdvostrana tradicija u proizvodnji smjesa i premiksa, inovativnost u kreaciji asortimana, maksimalna iskoristivost sadržanih nutrijenata

Asortiman robne marke BIOdar uključuje potpune i dopunske krmne smjese, mineralno–vitaminske dodatke i premikse. Proizvodi Biodar kreirani su prema našim recepturama koje svoje temelje imaju u tradiciji Vindijine proizvodnje duge 47 godina, u unapređenju proizvodnje mlijeka, Kokinoj 42 godine dugoj proizvodnji krmnih smjesa za hranidbu životinja u vlastitu tovu i stalnom praćenju najnovijih spoznaja iz područja nutricionizma.

BIOdar - revolucionaran pogled na tehnologiju i potpuno nov pristup proizvodnji hrane za životinje

Nova tvornica stočne hrane Biodar jedina u Hrvatskoj u procesu termičke obrade krmne smjese rabi ekspandere. U ekspanderu su sirovine izložene djelovanju pare i visokog tlaka u vrlo kratkom vremenu, čime postizemo najvišu higijensku ispravnost, veću iskoristivost energije, protektiranje bjelančevina, bolju ješnost i veću čvrstoću pelete. Sve to pozitivno utječe na zdravlje i kondiciju životinja, manju konverziju hrane i veću profitabilnost stočarske proizvodnje.

Smjese se proizvode u brašnastom ili termički obrađenom obliku. Termički obrađene, dostupne su u varijantama ekspandirane i peletirane smjese. Svi gotovi proizvodi naći će se na tržištu u širokoj paleti pakiranja ili u rinfuzi.

Dokumentiranim neprekidnim slijedom sirovina i komponenata ugrađenih u proizvode BIOdar i njihovom upotrebom u hranidbi životinja osigurana je kvalitetna i sigurna sirovina za proizvodnju gotovih proizvoda pod znakom Kvaliteta Vindija. S implementiranim neprekidnim slijedom od «polja do stola» poslovni sustav Vindija osigurava svojim kupcima gastronomskih robnih marki z' bregov, Cekin i Vindon siguran i kvalitetan hrvatski prehrambeni proizvod te tako potvrđuje iskazano povjerenje svojih potrošača.

Zašto BIOdar? Jer danas je briga za hranidbu životinja briga za zdravlje ljudi. ■