

# TARGI NA PIĄTKĘ

O sukcesie targów branżowych można w dzisiejszych czasach mówić już wtedy, gdy... się odbywają. Niektóre tego typu imprezy dla piekarzy i cukierników, mimo dużej kampanii medialnej w ogóle nie wystartowały. Tym większe uznanie należy się organizatorom katowickich SweetTARGów, które nie dość, że utrzymały się na rynku już pięć lat, to jeszcze z roku na rok przyciągają coraz więcej odwiedzających.



Jedną z nowości prezentowanych przez firmę Savpol na katowickich targach był „sprytny” amerykański automat do produkcji mini donutów. Fot. B&S

W pierwszych dniach marca odbyła się kolejna, jubileuszowa edycja SweetTARGów – imprezy do niedawna stricte lokalnej, ale obecnie już z międzynarodowymi aspiracjami. Dostrzegają to zarówno wystawcy, jak też piekarze, ciastkarze i lodziarze odwiedzający branżowe targi. Jeszcze przed paroma laty kojarzone były one głównie ze Śląskiem, teraz odwiedzane są przez rzemieślników z różnych zakątków południowej Polski, a także przez naszych sąsiadów m.in. z Czech. Z informacji, jakie otrzymaliśmy od organizatorów tej imprezy wynika, że od 1 do 3 marca zobaczyło ją ok. 2600 profesjonalistów, czyli o ponad 40% więcej niż podczas poprzedniej edycji. To z pewnością sukces.

Goście targowi mogli zapoznać się z bardzo szeroką ofertą maszyn i urządzeń, a także surowców i najróżniejszych półproduktów dedykowanych dla piekarzy, cukierników i lodziarzy. Ogółem targi zgromadziły ponad setkę firm z Austrii, Czech, Szwecji, Włoch i Polski. Gdy jednak uświadomimy sobie, iż duża część tych wystawców dwa tygodnie wcześniej pokazywała to samo na ogólnopolskich targach w Warszawie, a mimo to zdecydowali się przyjechać do Katowic, to w tej sytuacji możemy mówić o kolejnym sukcesie, jaki organizator SweetTARGów ma prawo „odhaczyć” na swoim koncie. Dla przykładu, wystarczy porównać śląską imprezę do gdańskich targów Bałpiek, które w ubiegłym roku zdecydowanie nie wypaliły czy też do szumnie zapowiadanego kieleckiego Bakingpolu, który w ogóle nie doszedł do skutku. Jubileuszowy sukces imprezy w Katowicach, to jednak w dużej

mierze zasługa tamtejszej społeczności piekarsko-cukierniczej. Dynamicznej, prężnie działającej, dostrzegającej potrzeby rynku i konieczność sprostania wymaganiom stawianym przez coraz to wybredniejszych konsumentów. Z naszych rozmów z katowickimi wystawcami wyłania się obraz śląskich rzemieślników, którzy wiedzą czego chcą, przychodzą na targi, aby to zobaczyć i następnego dnia wracają, by sfinalizować zakup urządzenia, wpłacić zaliczkę za maszynę lub złożyć zamówienie na dostawę mieszanek.

Od kilku lat organizatorzy SweetTARGów, które z założenia są imprezą wystawienniczo-handlową, starają się uatrakcyjnić zwiedzającym pobyt na targach różnego rodzaju wydarzeniami towarzyszącymi. W tym roku po raz pierwszy zorganizowane zostały dwa nowe konkursy, do których swój udział zgłosiły głównie lokalne firmy rzemieślnicze. Tytuł Piekarni/Cukierni Roku zdobył zakład Ruty Borowczyk z Chorzowa m.in. za chleb dietetyczny typu fitness. Drugi był zakład piekarniczo-cukierniczy L.B. Zimmermann z Gogolina, który zaprezentował Kołocz Śląski z Chronionym Oznaczeniem Geograficznym. Ten tradycyjny wyrób produkowany od 40 lat zaprezentowany został na targach w wersji z serem, makiem oraz jabłkiem. Trzecie miejsce zajęła cukiernia Melba z Krzeszowic, zaś wyróżnienia trafiły do chorzowskiej piekarni-cukierni Ziarenko, radzywińskiej cukierni Agata-



Jak zwykle dużym zainteresowaniem zwiedzających cieszyło się stoisko dobrze im znanej, bo przecież pochodzącej ze śląska, firmy Masz. Fot. B&S

All Trans, gliwickiego zakładu Wysocki oraz do firmy Wysłucha z Rybnika.

W konkursie o Złoty Pączek najlepszy okazał się z kolei zakład gastronomiczny Łukaszówka z Supraśla. Swoje ciastka niezmiennie produkuje według starej, rodzinnej receptury, zgodnie z którą, pączek zostaje nadziany marmoladą jeszcze przed smażeniem.

Młodość, pasja i rock and roll! Tak najkrócej można podsumować tegoroczną, trzecią już edycję konfrontacji adeptów sztuki cukierniczej i piekarskiej.

- Ideą Zespołowych Mistrzostw Młodych Cukierników i Piekarzy jest otwartość i ogólna dostępność oraz współpraca przeciwstawiona rywalizacji. Ogromne zainteresowanie rozgrywanymi podczas katowickich targów uczniowskimi mistrzostwami, kolejny raz potwierdziło słuszność tych założeń. Pogodna i życzliwa atmosfera oraz dowolność w wyborze tematu i formy pracy, to atuty odróżniające organizowane przez nas konkursy od podobnych imprez – zapewnia pomysłodawca tej wspaniałej inicjatywy, Szymon Konkol, lider Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego. W konkursowych zmaganiach wzięło udział 30 uczniów z Tarnowskich Gór, Zabrze, Lublina, Krakowa, Rybnika, Rydułtów, Żor i Jastrzębia-Zdroju, którzy wystartowali w dwuosobowych zespołach. Ostatecznie w III Mistrzostwach Młodych Cukierników i Piekarzy w kategorii Piekarz zwyciężyli Karolina Mendel i Sebastian Mastalerz z ZSZ nr 15 w Lublinie, którzy stworzyli kompozycję przestrzenną z ciasta martwego inspirowaną pracami Wiesława Kuci. II miejsce przypadło Aleksandrze Pruchnickiej i Julicie Juszczak z rybnickiego OHP, zaś trzeci był duet z Zespołu Szkół Spożywczych w Zabrzu: Konrad Cieśniewski i Grzegorz Krzemeczek. W kategorii Cukiernik najlepsze okazały się Kinga Szulik i Agata Wuzik. Zespół ten, który honorowo reprezentował MAMZ i firmę Savpol, stworzył zwycięskie słodkie dzieło zatytułowane „Cylinder szalonego kapelusznika”. Agnieszka Sokół i Dawid Rodzik reprezentujący cukiernię-lodziarnię Melba z Krzeszowic zajęli drugie miejsce, a Klaudia Kolano i Mateusz Puzyno z Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego z Żor oraz z firmy Baker byli trzeci.

Jubileuszowym Targom Cukierniczym, Piekarniczym i Lodziarskim SweetTARGi towarzyszyła także rywalizacja wśród wystawców, którzy jak zwykle brali udział w targowym konkursie Produkt Roku. W kategorii Wyrób jurorzy za najlepszy uznali margarynę Puff Pastry z Zakładów Tłuszczowych Bielmar,



Na SweetTARGach nie mogło oczywiście zabraknąć lodów, także tych oryginalnie przygotowanych ze zwykłego lodu barwionego różnokolorowymi syropami owocowymi.  
For. B&S

zaś wyróżnienie przyznali Spółdzielni Mleczarskiej Sadowia za Śmietankę Kremową 32%. Z kolei w kategorii Urządzenie statuetka Produkt Roku trafiła do firmy Eurotechnika, która na targach pokazywała swój Ekogaromat. Za nowy automat do lodów Freezer EcoMax ICS wyróżnienie otrzymała firma Lodel. Wśród komponentów za najlepszy uznano mieszkankę Maraton z orzechami i minerałami firmy Pfahnl Polska. Wyróżniono także firmę Prodotti Stella – producenta nowego

smaku lodów Mediterraneo. Nie zabrakło też wyróżnień pozakonkursowych, które otrzymała firma Arlekino za rewelacyjne sushi lodowe (piszemy o nim w tym numerze Bake & Sweet), a także firma Zeelandia, która zdaniem organizatorów targów przygotowała najpiękniejsze stoisko.

Kolejną edycję katowickiej imprezy jej organizator, Centrum Targowe FairExpo zaplanował od 28 lutego do 2 marca 2015 r.

Tomasz Przysiężny



Ruch na stoisku firmy PreGel zdawał się potwierdzać tezę, że zainteresowanie jogurtami mrożonymi jest w naszym kraju coraz większe, ale jeszcze chyba za wcześnie, aby mówić o modzie na te produkty  
For. B&S