

SweetTARGi

w Międzynarodowym Centrum Kongresowym

Po raz pierwszy firmy z sektora piekarsko-cukierniczego przedstawiły swoją ofertę w Międzynarodowym Centrum Kongresowym w Katowicach, jednym z najnowocześniejszych obiektów wystawienniczych w Polsce. SweetTARGi 2016 były doskonałą okazją do zapoznania się z nowościami technologicznymi oraz trendami

w piekarstwie, cukiernictwie i lodziarstwie. Poza tym organizatorzy przygotowali wiele dodatkowych atrakcji i imprez towarzyszących. Można było m.in. obserwować przy pracy uznanych mistrzów cukiernictwa.

12-14 marca 2016 r. w Katowicach odbyła się VII edycja Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Lodziarskich SweetTARGi.

Mistrzostwa Śląska Cukierników

Pierwszego dnia targów odbyły się II Mistrzostwa Śląska Cukierników – „Ciasto dnia”. Tematem przewodnim konkursu był tekst piosenki: „Gdybym ci ja miała skrzydełka jak gąska”. Przewodniczącą jury ponownie



Mistrzostwa Śląska Cukierników

Mistrzostwa Śląska Cukierników

1. miejsce – Sebastian Łazarczyk i Franciszek Worytko (Pracownia Cukiernicza „Kwiatek”)
2. miejsce – Grzegorz Śmiertka (technolog EcoTrade) i Aleksander Zięba (Lunch Bar Avokado)
3. miejsce – Sylwia Bednorz i Robert Szałek (W Międzyczasie Coffee & Restaurant)



Int. A. Bajanek

Rzeźba w czekoladzie autorstwa Pawła Górnego

została Bożena Sikoń-Wojtal, uznana kreatorka smaku i dekoracji cukierniczych. Wraz z nią konkursowe prace oceniali: Jarosław Nowakowski, Marcin Paździor, Maciej Rosiński i Adam Jop. Za najlepszą uznano „Tartę po Śląsku” Sebastiana Łazarczyka i Franciszka Worytki z Pracowni Cukierniczej „Kwiatek”.

Wieczorem na uroczystym bankiecie przyznano wyróżnienia targowe, a redakcja „Cukiernictwa i Piekarstwa” wręczyła firmom: Spirotech, Ibis i Mechanika Maszyn Bartkowiak, nagrody „Innowacyjność dla rzemiosła”.

Gala Mistrzów

Dużym powodzeniem wśród zwiedzających cieszyły się pokazy znanych cukierników. Podczas Gali Mistrzów, w niedzielę 13 marca, swój kunszt zaprezentowały włoskie dekoratorki Kristina Rado (zwycięzczyni Cake Masters Awards 2014) i Mariella Pentassuglia oraz polscy wirtuozi tej sztuki – Tadeusz Branecki, Marcin Zych, Jarosław Nowakowski, Łukasz Anioł, a także rzeźbiący w czekoladzie Paweł Górny.

W czasie targów można było też uczestniczyć w ciekawych szkoleniach. Dawid Szulc z firmy Comprital Polska poprowadził wykład „Otwórz z nami lodziarnię”, a Agnieszka Klimczak i Tadeusz Branecki z Tortownia.pl pokazali, jak dekorować torty w stylu angielskim.

Zdrowo – Smacznie – Artystycznie

Trzeciego dnia targów po raz pierwszy podczas katowickich SweetTARGów odbył się Ogólnopolski Konkurs Cukierniczy dla szkół „Zdrowo – Smacznie – Artystycznie”. Adresowany był on do młodzieży szkół ponadgimnazjalnych, uczniów pobierających naukę



Zwycięzcy Cake Masters Awards 2014 Kristina Rado



Redakcja „Cukiernictwa i Piekarstwa” przyznała firmom Spirotech, Ibis i Mechanika Maszyn Bartkowiak nagrody „Innowacyjność dla rzemiosła”

u pracodawców oraz uczestników i członków organizacji lub stowarzyszeń młodzieżowych, których obszar nauki i pasji jest związany z cukiernictwem bądź branżą spożywczą.

SweetTARGi to promocja zdrowej żywności i ekologicznej produkcji. Zarówno organizatorzy, jak i przede wszystkim sami wystawcy podkreślają, że słodkie nie musi być niezdrowe, a produkcja, która wymaga sporo energii elektrycznej czy wody, może być przyjazna środowisku naturalnemu. Takie właśnie produkty i rozwiązania technologiczne zaprezentowano na katowickich targach.

AB

Najlepszy Produkt SweetTARGów

Nagrody w konkursie na Najlepszy Produkt SweetTARGów

Kategoria „Wyrób”:

1. miejsce – margaryna Palma Trans Free, Zakłady Tłuszczowe „Bielmar”
2. miejsce – chleb bezglutenowy z mąką quinoa, firma Balviten
3. miejsce – chleb wiejski z kapustą, firma Polmarkus

Kategoria „Urządzenie”:

1. miejsce – piec obrotowy z panelem dotykowym, firma Okmet
2. miejsce – urządzenie do lodów świderków Freezerr 2, firma Lodel
3. miejsce – urządzenie Kiecoń Intelligent Machine, firma Kiecoń

Kategoria „Komponent”:

1. miejsce – innowacyjne połączenie niskocukrowych, prozdrowotnych komponentów: Biskoptu Indiana oraz Galaretki ze stewią bez cukru, firma EcoTrade
2. miejsce – Żel Dekoracyjny Cristalli, firma Kandy
3. miejsce – Świderki Deluxe, firma Soreno

Zdrowo – Smacznie – Artystycznie



Ogólnopolski Konkurs Cukierniczy dla szkół i organizacji młodzieżowych „Zdrowo – Smacznie – Artystycznie”

1. miejsce – Mateusz Organka i Sandra Dębska (Zakład Cukierniczy „Michał”, Częstochowa)
2. miejsce – Wioleta Bara i Martyna Majcher (Zespół Szkół Zawodowych im. K. Pułaskiego, Gorlice)
3. miejsce – Natalia Burawa i Justyna Czuj (Zespół Szkół Technicznych i Ogólnokształcących, Skoczów)