

Niekończące się źródło inspiracji

Co jest najlepszym źródłem inspiracji? Dla nas zawsze byli i są nim ludzie z pasją. Po raz kolejny mieliśmy przyjemność gościć osoby wyjątkowe i nietuzinkowe, związane z cukiernictwem, piekarstwem i lodziarstwem. Dzięki ich pokazom Strefa Mistrza Branży idealnie wpisała się w tematykę SweetTARGÓW i dodała targom smaku!

Kunst, smak i inspiracje – pod takim hasłem nasza redakcja zorganizowała 8. Strefę Mistrza Branży z udziałem wielu profesjonalistów, których łączy jedno: pasja! Pasja, która przyciąga jak magnes. W tym roku Strefa w Katowicach przyciągała pokazami dekoratorek wyrobów cukierniczych, cukierników, mistrza piekarstwa, specjalistów od czekolady, lodów i kawy.



Strefa stylu angielskiego

*P*ojawienie się dekoratorek wyrobów cukierniczych jak za dotknięciem różdżki przyciągnęło do Strefy rodziny z dziećmi oraz osoby zajmujące się dekorowaniem tortów. To znak, że sugarcrafting w Polsce to nie tylko moda, ale też

dynamicznie rozwijająca się profesja. Dla zainteresowanych była to dobra okazja, by porozmawiać z polskimi sugarcrafterkami o technikach, surowcach oraz wymienić się doświadczeniami. **Anna Daraż z Pracowni Tortów Niezłe Ciacho**, otoczona młodszymi pomocnikami, prowadziła lekcję z tworzenia figurek, które cieszą się ogromnym zainteresowaniem. Przy użyciu preparowanego ryżu, masy cukrowej i czekolady plastycznej uformowała fi-

gurkę Jody z „Gwiezdných Wojen”, co nie przeszkadzało jej w konwersowaniu z widzami.

Tłoczno zrobiło się również podczas pokazu **Kingi Jakimowicz z zielonogórskiej Pracowni Torcik**. Sugarcrafterka zaprezentowała technikę obkładania atrapy tortu masą cukrową tak, by uzyskać kanty na jego rogach. Dzięki dzieciom pokaz bardzo szybko zamienił się w warsztat dla najmłodszych, którzy pod okiem de-



FOT. MISTRZ BRANŻY/ANNA ADAMOWICZ



Kreatywna czekolada, kruchy karmel



O brazy z czekolady, smaczne dekoracje... z czekolady – to znak, że wchodzimy w rewiry, w których niepodzielnie rządzi **Joanna Olszewska z Chocoevents/Sempre**. Już wielokrotnie udowodniła, że na świat patrzy z perspektywy czekolady. W Katowicach Joanna pokazała kolejne sposoby kreatywnego zastosowania czekolady w połączeniu z barwnikami, zamszem oraz folią karotenową w rewelacyjnych dekoracjach na Wielkanoc. Na oczach zwiedzających i z ich udziałem powstawały czekoladowe koszyczki na jajeczka, czekoladowe pisanki – duże i imponujące.



refa Mistrza Bran



Z kolei **Teresa Trzaskalik (AKO)** przyciągnęła osoby, które chciały zgłębić tajniki pracy z karmelem. Uzbrojona w lampę i niezbędne akcesoria śląska pasjonatka zaprezentowała kilka technik pracy z izomaltem (technika dmuchania, wylewanie, składanie). W niecałe dwie godziny stworzyła kwiatowy eksponat igrający z grawitacją i będący obrazem jej nieokiełznanej wyobraźni.



koratorki nauczyli się tworzyć ozdoby świąteczne w kształcie króliczków i kaczuszek. Dorośli zadowolili się oglądaniem sztuki tworzenia dekoracji i rozmową z Kingą.

Styl angielski jest bliski również Katarzynie Wójcik z lubelskiej muffiniarni Katie's Cupcake. Specjalnie na pokaz Kasia zaprojektowała wielkanocno-wiosenny stół bajecznie udekorowanych słodkości, a Michał Wójcik zadbał o wypieki. Oprócz małego tortu w stylu angielskim pojawiły się atrapy modnych

nagich tortów, pozbawionych masy cukrowej. Stosy bezowych ciasteczek komponowały się z ręcznie robionymi lizakami, ciasteczkami w małych koszyczkach i oczywiście małymi pudełeczkami, które skrywały makaroniki jako prezenty dla gości. Całość dopełniały elementy dekoracyjne z papieru i jednokolorowe pisanki – wszystko kolorystycznie spójne. Po krótkim wstępie o tworzeniu sweet tables Kasia zaprosiła zwiedzających na szybki kurs przygotowywania kurczaczków z masy cukrowej na muffiny.



Strefa wykwintnego smaku



Czekolada 100%, naturalne słodziki i dodatki, które podniosą walory smakowe ręcznie robionych truflów – tylko tyle potrzeba, by stworzyć zdrową słodycz dla miłośników czekolady. Mistrzynie czekoladek – **Anna Szczepiłek i Gabriela Wesół ze Sztyki Czekolady** – poprowadziły pokaz ręcznie robionych truflów. Podczas gdy Gabriela Wesół opowiadała o neutralnym smaku ksylitolu i potężnej słodczy stewii, Anna Szczepiłek przygotowywała masę na truflę. Czekoladę Valrhona Manjari 100% połączyła ze śmietanką 36%, masłem, stewią, skórką pomarańczową i chili. I właśnie dodatek tej rozgrzewającej przyprawy mocno zaskakiwał, stopniowo podkreślając smak degustowanych truflów. Na odważnych lub po prostu koneserów czekały pokruszone kawałki 100% czekolady.

Na naturalność stawia też mistrz piekarstwa **Bogdan Smolorz z BIOpiekarni**, który kilka lat temu przestawił się na produkcję pieczywa tradycyjnego oraz bezglutenowego w standardzie BIO. Mąkę przygotowuje sam, bazując na ziarnach jednych z najstarszych gatunków zbóż. W naszej Strefie biopiekarz nie tylko zaprezentował ziarna samopszy, komosy, płaskurki i in., ale zmielił je też w specjalnym młynku. Na miejscu wypiekał chleby według własnej receptury: chleb z samopszy (mąka żytnia, samopsza) i chleb egzotyczny (mąka z samopszy, płaskurki, orkisz, amarantusa i prosa), które rozeszły się w okamgnieniu. O wartościach odżywczych pieczywa przygotowanego z innej mąki opowiedziała **Mariola Smolorz**, pasjonatka zdrowego odżywiania, prywatnie żona Pana Bogdana. Podczas pokazu zwiedzający mogli obejrzeć młynek do zboża idealny dla rzemieślniczej piekarni, który w Polsce jako jedyny dystrybuje Bogdan Smolorz.



Wypiekami na słodko zajął się cukiernik **Mariusz Misiewicz (Francpol)**, który prezentował innowacyjne produkty firmy **Kandy**. Były to nadzienia Lauretta o nowym smaku szampana, o smaku limonki (Lemon Twist), nadzienia owocowe z kawałkami owoców (ananas, wiśnia) oraz żel dekoracyjny Cristalli (nagrodzony na SweetTARGACH 2016). Zwiedzający mogli się przekonać, że nadzienie o smaku szampana połączone z bitą śmietaną w rurkach z ciasta francuskiego tworzy doskonałą kompozycję delikatnego w smaku deseru. Znakomicie smakowały ciastka francuskie z dodatkiem samego nadzienia, które podczas pieczenia jest w pełni termostabilne, zachowuje smak i kremową konsystencję. Innowacyjne było wykorzystanie nadzień z kawałkami owoców w połączeniu z bitą śmietaną (bez potrzeby użycia stabilizatorów do śmietany!) – zostały przygotowane dwie propozycje: deser ananasowy oraz torcik śmietanowy o smaku wiśniowo-limonkowym z ciastem czekoladowym – obie zdobyły uznanie profesjonalistów. Po upieczeniu wszystkie ciasteczka były powlekane żelem dekoracyjnym Cristalli, który nadawał im apetyczny wygląd.



Naturalnie o lodach



Fala powrotu do naturalności i dbałość o potrzeby różnych grup konsumentów nie omijają lodziarstwa. Przekonywał o tym **Dawid Szulc, główny technolog w Comprital Polska**, proponując lody proteinowe oraz wegańskie. Te pierwsze, „odchudzone” ponad dwukrotnie z zawartości tłuszczu (co obniżyło ich kaloryczność) i wzbogacone podwójną dawką protein mlecznych, stanowią dobrą propozycję dla osób dbających o linię i zdrowie. Dla nich ciekawą alternatywą mogą być również lody wegańskie – projekt rozwijany przez firmę Comprital od kilku lat. W tym roku firma rozszerzyła ofertę produktów WEGE o wersję lodów jogurtowych. Na bazie nowości lodowych Dawid Szulc wspólnie z Karolem Łazarewiczem-Pudłowskim prezentowali proste i szybkie desery na talerzu. W kompozycjach lodowych pojawiły się również zdrowe, chrupiące posypki z ekspandowanych zbóż (gryka, amarantus itp.), sosy i toppingi przygotowane wcześniej z samych owoców oraz jadalne kwiaty dostarczone dzięki uprzejmości firmy Fusion Gusto. Te ostatnie w prosty sposób nadają bardzo atrakcyjnego koloru i wyglądu przy zachowaniu całkowitej naturalności deseru.

Skróconą wersję warsztatów lodowych, dobrze znanych z firmy Sempre Group, poprowadził **Sławomir Szewczyk**. Podczas jego pokazu można było zapoznać się m.in. z linią produktów bezglutenowych, bazami do lodów mlecznych oraz owocowych, past czystych czy past do przekładania Veriegato firmy Pernigotti. W trakcie spotkania Sławomir Szewczyk chętnie

udzielał fachowych porad na temat technologii produkcji. Nie zabrakło niespodzianek, jak lody czekoladowe z czekoladą Santo Domingo 73%, lody bezglutenowe oraz sorbet. Każdy miłośnik lodów znalazł tu coś dla siebie i swojego podniebienia.



Strefa kawy i deserów kawowych



Każdego dnia nad Strefą Mistrza Branży unosił się zapach świeżo mielonej i parzonej kawy, a wszystko to dzięki baristom z firmy Corriere Caffè. Zaopatrzeni we włoską kawę Camarado, młynki i ekspresy przygotowywali boski napój na kilka sposobów. Podczas degustacji można było wyczuć różnice w aromatach poszczególnych rodzajów kaw: arabiki 100%, 80%

i 60% i zdecydować, który jest najlepszy dla ciast oraz deserów w kawiarni i cukierni. Przy okazji specjaliści od kawy zdradzili kilka barmańskich tajemnic, m.in. jak sprawić, by w latte zawsze powstawały warstwy. Oprócz kawy przedstawiciele **Corriere Caffè, Wojciech Reizer i Robert Moczułski**, zaprezentowali proste, małe desery kawowe, jak espresso z odrobiną bi-

tej śmietany, oraz te większe, jak deser Milano. To w tym ostatnim kawę połączono z solonymi orzeszkami ziemnymi, nutellą i bitą śmietaną. Cała prezentacja miała zachęcić zwiedzających do twórczego podejścia do kawy, a jednocześnie pokazać, jak łączyć w deserach z pozoru niepasujące do siebie smaki i aromaty, i podawać je w prostej, eleganckiej formie.

Strefa wiedzy



Zdążyliśmy już przyzwyczaić naszych Czytelników, że w Strefie Mistrza Branży zapewniamy bezpłatne spotkania i konsultacje z ekspertami z różnych dziedzin.

W Katowicach do Państwa dyspozycji byli eksperci z zakresu znakowania: **Agata Kondrat oraz Dariusz Młynarczyk z Nutrition Calculator FOODCAL**. W naszym punkcie codziennie można było obliczyć wartości odżywcze i energetyczne produktów, a przy okazji przetestować program FOODCAL. To tutaj piekarze, cukiernicy i lodziarze mogli rozwiązać wątpliwości i otrzymać odpowiedzi na nurtu-



Równie dużym zainteresowaniem cieszył się temat szkoleń dla personelu, o którym najwięcej do powiedzenia miał **Michał Rusek, nasz autor i specja-**

jące pytania: czy koniecznie trzeba oddać do analizy laboratoryjnej wszystkie swoje produkty? skąd czerpać informacje o wartościach odżywczych surowców? jaki jest wpływ procesów technologicznych na wartości odżywcze? jak udowodnić poprawność danych w razie kontroli? Każdy zainteresowany otrzymywał również rabat na usługę obliczenia wartości odżywczej na kwotę 500 zł.

lista od marketingu (Marketing Dla Ciebie). Michał nie tylko oferował 1-dniowe kompleksowe Szkolenie Obsługi Klienta dla pracowników piekarni, cukierni, lodziarni i kawiarni, prowadzone na terenie firmy, ale również informował o możliwości dofinansowania szkolenia w 100% w oparciu o zasoby Krajowego Funduszu Szkoleniowego.

PODZIĘKOWANIA

Serdecznie dziękujemy naszym **Konsultantom i Gościom** za wkład merytoryczny w przygotowanie Strefy Mistrza Branży, oraz **Partnerom**, którzy od lat wyposażają naszą przestrzeń pokazów!

Dziękujemy przede wszystkim **Zwiedzającym targi w Katowicach**, którzy tak tłumnie odwiedzili naszą Strefę, od początku organizowaną z myślą o Was, by inspirować, oczarować i pokazać różnorodność naszej branży!

PARTNERZY MISTRZA BRANŻY, którzy zadbali o profesjonalne wyposażenie Strefy i zaopatrzyli w surowce



Mistrzostwa Śląska Cukierników 2016



FOT. ANNA ADAMOWICZ

SweetTARGi 2016 były areną emocjonujących i jakże smacznych II Mistrzostw Śląska Cukierników. Zawodnicy mieli do przygotowania ciasto dnia, inspirowane pieśnią „Gdybym Ci ja miała” i przekonać do swoich propozycji wysokiej klasy jurorów.

II MISTRZOSTW ŚLĄSKA CUKIERNIKÓW, KATOWICE, 12 MARCA 2016 R.

❖ Podstawowym celem konkursu jest kultywowanie śląskiej sztuki cukierniczej i deserowej z wykorzystaniem najnowszych technik oraz naturalnych produktów, wdrażanie nowoczesnych trendów branży na Śląsku. Drugim celem konkursu jest promowanie Śląska poprzez wiedzę, umiejętności i talenty uczestników. Warto dodać, że mistrzostwa cieszą się coraz

większym zainteresowaniem i rozwijają się w najlepsze.

W konkursie uczestniczyły dwuosobowe zespoły. Każda drużyna musiała wykonać ciasto dnia nawiązujące do tematyki pieśni „Gdybym Ci ja miała” z powieści „Krzyżacy” Henryka Sienkiewicza. Mało że temat był trudny, to jeszcze jury wymagające. W jury Mistrzostw Śląska Cukierników

2016 zagościły takie tuzy polskiego cukiernictwa, jak Bożena Sikoń-Wojtal – mistrzyni cukiernictwa, która przewodniczyła jurorom, Jarosław Nowakowski, Marcin Paździor, Maciej Rosiński. Wśród jurorów były również wschodzące gwiazdy, czyli Adam Jop (ubiegłoroczny zwycięzca) oraz Marcin Zych – w roli jurora technicznego. ■



❖ 1. miejsce – Tarta po Śląsku (ciasto kruche, żelka owocowa, masa serowa, opalona beza); autorstwa Sebastiana Łazarczyka i Franciszka Worytko



❖ 2. miejsce – Śląskie skarby (biszkopt czekoladowy, krem śmietankowo-cynamonowy, jabłka, orzechy w karmelu); praca Grzegorza Śmierki i Aleksandra Zięby



❖ 3. miejsce – Malinowo-kokosowy maszket (biszkopt makowy, pianka kokosowa, żelka malinowa) według pomysłu Sylwii Bednorz i Roberta Szalka



Jury zgodnie nagrodziło następujące zespoły:

I miejsce: **Sebastian Łazarczyk i Franciszek Worytko** (Pracownia Cukiernicza „Kwiatek”);

II miejsce: **Grzegorz Śmierka** (technolog Eco Trade Sp. z o.o.) i **Aleksander Zięba** (Lunch Bar Avokado);

III miejsce: **Sylwia Bednorz i Robert Szalek** (W Międzyczasie Coffee&Restaurant).

Monika Werczyńska (współorganizatorka Mistrzostw Śląska Cukierników)

Już po raz drugi udało nam się zorganizować fajne, bezstresowe mistrzostwa cukierników na Śląsku! Mimo zaskakującego tematu konkursu, cukiernicy wykazali się dużą inwencją w przygotowaniu ciasta dnia, bazując na dowolnych podstawowych składnikach. Wszystkim zawodnikom dziękujemy za dopracowane smaki i miłą atmosferę, a jurorom – za trud oceniania. Choć mistrzostwa ledwo co się skończyły, my już przygotowujemy się do 3. edycji. Cieszymy się, że naszą inicjatywę od początku wspiera mistrzyni cukiernictwa Bożena Sikoń-Wojtal, że z roku na rok rośnie ranga tych mistrzostw, a wraz z nią zainteresowanie sponsorów. Pełną parą przygotowujemy się do kolejnej edycji i dołożymy wszelkich starań, by w 2017 r. zaskoczyć wszystkich. Do zobaczenia za rok!

Patron
medialny:

Mistrz branży

Partnerzy
Mistrzostw:

Debic
Pokojujemy codzienne ograniczenia.

**profi
dress**

BRAGARD

Konkurs dla uczniów na miarę czasów

FOT. RADOŚLAW BALA



OGÓLNOPOLSKI KONKURS CUKIERNICZY, SWEETTARGI, 14 MARCA BR., KATOWICE

Po raz pierwszy w historii targów (i bodaj w historii polskich konkursów dla młodych cukierników) zorganizowano zawody, które promowały nie tylko walory smakowe, artystyczne, ale też walory zdrowotne wyrobów cukierniczych (w eliminacjach do konkursu uczniowie musieli przygotować prezentację wypieków łącznie z podaniem wartości odżywczej i energetycznej). Niestandardowy był również skład jurorów – zaproszono bowiem cukiernika **Łukasza Anioła** (reprezentanta Polski na World Chocolate Masters w Paryżu), dietetyczkę **Sabinę Dudę** z Regionalnego Towarzystwa Oświaty Zdrowotnej w Rybniku oraz dziennikarkę **Annę Kanię** z redakcji „Mistrza Branży”. Jurorzy oceniali poszczególne aspekty uczniowskich prac, zwracając uwagę na umiejętność samodzielnego przygotowania deserów i tortów od podstaw, na użycie prozdrowotnych surowców i innowację. W konkursie wystartowało 8 dwuosobowych zespołów, które przeszły przez sito styczniowych eliminacji.

Była to głównie młodzież z województwa śląskiego, ale wśród startujących znalazły się też reprezentacje województwa małopolskiego oraz kujawsko-pomorskiego:

- **Sandra Dębska i Mateusz Organka**, Zakład Cukierniczy „Michaś” Częstochowa,
- **Roksana Zielińska i Żaneta Sosna**, Ochotniczy Hufiec Pracy w Rybniku,
- **Karolina Kołodziej i Kornelia Masny**, ZSZ Jastrzębie Zdrój,
- **Natalia Boronowska i Natalia Puśledzka**, OHP Jaworzno,
- **Natalia Zięba i Kazimierz Brach**, ZSZ Gorlice,
- **Wioleta Bara, Martyna Majcher**, ZSZ Gorlice,
- **Katarzyna Baran i Joanna Kujawa**, Akademia Szkolnictwa AS Inowrocław,
- **Natalia Burawa i Justyna Czuj**, ZSTiO Skoczów.

Wszyscy uczestnicy konkursu wykazali się zaangażowaniem, kreatywnością oraz profesjonalizmem. Bezkonkurencyjni okazali się **Sandra Dębska i Mateusz Organka** re-

prezentujący Zakład Cukierniczy „Michaś” z Częstochowy, których bezglutenowe ciasto czekoladowe z buraków uzyskało maksymalną liczbę punktów w każdej kategorii. Zdobywców nagrody głównej – atrakcyjnej wycieczki do Włoch – szkolił cukiernik Marcin Sikorski. Ze zdobycia nagrody finansowej za drugie miejsce cieszyli się **Wioleta Bara i Martyna Majcher** z Zespołu Szkół Zawodowych w Gorlicach, którzy wykonali smaczną i zdrową szarlotkę pełnoziarnistą z jogurtem i miętą. Trzecie miejsce przypadło **Natalii Burawie i Justynie Czuj** z Zespołu Szkół Technicznych i Ogólnokształcących w Skoczowie za Ciasto buraczkowo-migdałowe z marmoladą z suszonych moreli. Organizacja imprezy nie byłaby możliwa bez wsparcia i życzliwości sponsorów: Centrum Targowego FairExpo (sponsor główny), redakcji „Mistrz Branży”, Regionalne Towarzystwo Oświaty Zdrowotnej z Rybnika, firma Callebaut oraz ŚWK OHP. Organizatorzy składają podziękowania wszystkim, którzy przyczynili się do osiągniętego sukcesu. ■

Bezglutenowe ciasto czekoladowe z burakami, przygotowane przez Sandrę Dębską i Mateusza Organkę, okazało się bezkonkurencyjne w Ogólnopolskim Konkursie Cukierniczym w Katowicach. Uczniowie z Częstochowy postawili na ciekawie surowce, ujęli czystą estetykę, ale i smakiem – niekonwencjonalnym i nieprzesłodzonym.



RADOŚLAW BALA/ANNA KANIA



Ogólnopolski Konkurs Cukierniczy

jest adresowany do młodzieży szkolnej, uczniów pobierających naukę u pracodawców oraz członków organizacji lub stowarzyszeń młodzieżowych, których obszar nauki i pasji związany jest z cukiernictwem bądź branżą spożywczą. **Organizatorzy:** Hufiec Pracy w Rybniku, Centrum Targowe FairExpo Katowice.

Więcej zdjęć na www.MistrzBranzy.pl

Nowości i najlepsze produkty SweetTARGów 2016

Podczas SweetTARGów wystawcy przygotowali wiele nowości, które przyciągały uwagę licznie odwiedzających przedsiębiorców z branży piekarskiej i cukierniczej oraz konsumentów. Prezentujemy kilka z nich. Ponadto przedstawiamy wyniki konkursu na Najlepszy Produkt SweetTargów 2016.

Na stoisku firmy Diamant mogliśmy zapoznać się z nowymi typami pieczywa: bułkami owsianymi, chlebem Książącym, chlebem Owsianym i Sweet Grahamem.



Odnosnie do croissantów – na stoisku firmy Modena swoją premierę miały mieszanki do produkcji słonych croissantów (Pandora Salata) oraz croimuffinów (Croimuffin).



Podobnie było z ofertą E Limited firmy Zeelandia. Obecnie w ofercie znajduje się siedem produktów wspartych aż dziesięcioma recepturami, które pozwalają przygotować ciasta przypominające składem tradycyjne wypieki.



Jeżeli chodzi o nowości wśród urządzeń, na uwagę zasłużyła między innymi maszyna do robienia lodów Kiecoń IM. Maszyna pozwala tworzyć zarówno delikatne lody włoskie, jak i bardziej gęste amerykańskie. Każdy model jest w pełni skomputeryzowany, dzięki czemu jej użytkowanie jest bardzo komfortowe. ■



Na stoisku eRDe poczęstowano nas kawami oraz gorącą czekoladą marki Black Angel. Kawa Black Angel jest komponowana i wypalana w San Marino przez włoskiego mistrza Carla Ruffinelli, z kolei czekolada do picia na gorąco to włoski produkt najwyższej jakości, zawierający 30% kakao. Nowości z serii Black Angel smakowały wyśmienicie.



Kolejną nowością wprowadzoną do sprzedaży był długo wyczekiwany produkt firmy Kandy: żel dekoracyjny Cristalli, który odmienia wygląd wypieków, nadając im elegancki połysk. Żel zabezpiecza też wierzch ciast, przedłużając ich termin ważności. Na stoisku firmy Kandy dostępne było również nowe nadzienie z asortymentu Lauretty – nadzienie o smaku szampana – dodatek do wszelkiego rodzaju muffinek, tortów, pralinek czy croissantów.



Wyniki konkursu na Najlepszy Produkt SweetTargów 2016

W kategorii wyrób:

I miejsce otrzymały Zakłady Tłuszczowe Bielar za margarynę Palma Trans Free.
II miejsce otrzymała firma Balviten za chleb bezglutenowy z mąką quinoa.
III miejsce dla firmy Polmarkus za chleb wiejski z kapustą.

W kategorii komponent:

I miejsce – firma Eco Trade za innowacyjne połączenie niskocukrowych, prozdrowotnych komponentów: biszkoptu indiana oraz galaretki ze stewią bez cukru.
II miejsce – firma Kandy za żel dekoracyjny Cristalli.
III miejsce – firma Soreno za świderki deluxe.

W kategorii urządzenie

I miejsce dla firmy Okmet za piec obrotowy z panelem dotykowym.
II miejsce dla firmy Lodel za urządzenie do lodów świderków Freezerr 2.
III miejsce dla firmy Kiecoń za urządzenie Kiecoń Intelligent Machine.