



SWEETTARGi, KATOWICE, 25-27 MARCA 2017 R.

Najlepsi na SweetTARGach!



SweetTARGi to platforma dla wiodących firm branży cukierniczej, piekarskiej oraz lodziarskiej. Dlatego jak co roku tym najlepszym z najlepszych zostały przyznane dyplomy i nagrody! Jury w składzie: Jan Klimek, Mirosław Drewniak oraz Mieczysław Kucharski spośród 17 zgłoszonych produktów wyłoniło najlepsze wyroby, komponenty i urządzenia wystawców prezentujących się w Katowicach.

Wyniki konkursu na najlepsze produkty SweetTARGów 2017

WYRÓB

I miejsce: Eco Trade – bombole wytrawne
 II miejsce: Semix – nadzienie musli owocowe
 III miejsce: Waflex – wafle do lodów „Kolorlove”
 Wyróżnienie: Eco Trade Sp. z o.o. za produkt „Colorado”, ciasto o smaku coli.

KOMPONENT

I miejsce: ZT Kruszwica – margaryna do wypieków Selecta MB
 II miejsce: Soreno – ciastka orkiszowe
 III miejsce: Food Colours – barwniki na bazie masła kakaowego Choco Colour
 Wyróżnienie:

- Food Colours za Velvet, barwniki o strukturze zamszu
- Diamant Polska za Burger buns CL
- Diamant Polska za Krapfenkonzentrat Clean Label
- PRPH Kandy za termostabilne nadzienie kremowe o smaku orzechowym.

URZĄDZENIE

I miejsce: Dezal Plus ZA – gofrownica model 301,6 PROFI W
 II miejsce: Lodel – Gelato
 III miejsce: Mobilody – wózek do sprzedaży lodów gałkowych
 Wyróżnienie:

- Automaty do lodów za dyspensery IDM
- PPHU Okmet za piec piekarniczy komorowy. ■



FOT. SWEETTARGI

SWEETTARGI, KATOWICE, 25-27 MARCA 2017 R.

Partnerem tegorocznych targów był Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”. Na stoisku oznaczonym biało-czerwonym logo można było zobaczyć polskie produkty żywnościowe wysoko ocenione przez Lożę Ekspertów „Doceń polskie”, poznać zasady certyfikacji w tym systemie jakości, a ponadto skorzystać z bezpłatnych konsultacji Centrum Znakowania Żywności.



Katowickie targi docenione przez Doceń polskie

❖ Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie” funkcjonuje od 2011 r. i z każdym rokiem rośnie zainteresowani wśród producentów żywności, wśród których nie brakuje rzemieślniczych piekarni i cukierni. Na SweetTARGach partnerami stoiska „Doceń polskie” było 12 producentów mogących pochwalić się zdobyciem certyfikatów jakości dla swoich produktów. Były to: Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska WART-MILK, Piekarnia Robert Zając, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach, Przedsiębiorstwo Zbożowo-Młynarskie PZZ w Stoilawiu, Piekarnia-Ciastkarnia KŁOS, Spółdzielnia Usługowo-Handlowa JEDNOŚĆ oraz firmy: Vitagro; GJ-GACJANA; RAFAPOL; BiaMar; Green Spoon, a także marka A to dobre!

– Dziękujemy wszystkim laureatom programu, którzy zaangażowali się w SweetTARGi. Pozytywnie oceniamy to wydarzenie i jesteśmy zadowoleni z naszego udziału – mówi Marek Bielski, twórca Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. – Uczestnictwo w spotkaniach branżowych to tylko jedno z bogatego pakietu narzędzi, które oferujemy producentom nagrodzonej żywności. Wydarzenia te umożliwiają bezpośredni kontakt z zainteresowanymi i pozwalają nawiązać nowe relacje, są z pewnością bardzo efektywnym sposobem dotarcia do nowych odbiorców – dodaje Marek Bielski. Zdanie to podziela Karolina Szlapańska, organizatorka programu „Doceń polskie”. – Zarówno dla producentów, jak i dla nas targi to przede wszystkim okazja do spotkań z przedstawicielami szeroko pojętego sektora spożywczego. W Katowicach mogliśmy porozmawiać z osobami, które już znają program, i odpowiedzieć na ich pytania, ale też przedstawić nasze działania tym, którzy jeszcze nie wiedzą, z czym wiąże się znak „Doceń polskie”. Każda sposobność do wymiany doświadczeń i opinii jest cenna – podkreśla Karolina Szlapańska.

Udział programu „Doceń polskie” w targach nie ograniczył się do spotkań z producentami żywności i prezentacji ich wyrobów. Wspólnie z Centrum Znakowania Żywności (centrumZZ.pl) zorganizowali bezpłatną konferencję poświęconą problemom związanym ze znakowaniem produktów piekarskich i cukierniczych. Katarzyna Szatkowska, dietetyk i specjalista do spraw prawa żywnościowego Centrum Znakowania Żywności, poprowadziła konferencję dotyczącą kwestii związanych ze znakowaniem produktów piekarskich i cukierniczych. Co ważne, wszystkie poruszane zagadnienia – takie jak stosowanie określeń („czysty”, „wiejski”, „naturalny”) i nazw (zwyczajowych, opisowych i tych przewidzianych w przepisach), a także oznaczanie ilościowe składników – zostały zilustrowane konkretnymi przykładami zaczerpniętymi z praktyki prowadzącej spotkanie. ■



Było ich trzech, w każdym z nich pasja do cukiernictwa, artyzm i niemała determinacja. Damian Wiśniewski (Creative Pastry Chef), Teresa Trzaskalik (AKO) oraz Łukasz Parzymiski (Master Martini) poskromili ponad 3-metrowego smoka. Wyczyn niemały, bo tym samym ustanowili nowy rekord Polski w rzeźbie z czekolady plastycznej w 100% wykonanej ręcznie!

Przygotowania do stworzenia rzeźby trwały miesiąc, a ostatni tydzień przed SweetTARGami to była praca na wysokich obrotach. Cukiernicy od rana do późnego wieczora uwijali się w sosnowieckiej pracowni Damiana Wiśniewskiego, lidera przedsięwzięcia, który był odpowiedzialny nie tylko za projekt rzeźby, ale i za jego realizację. Pewnie jeszcze długo cukiernikom będą się śniły łuski z masy cukrowej, które pokryły długie zakręcone ciało japońskiego smoka. Każdy element rzeźby był robiony ręcznie, a następnie malowany. Zespół zużył do jej przygotowania 150 kg czekolady, ponad 50 kg masy cukrowej, kilka wiaderek syropu glukozowego oraz niezliczoną ilość żelowych barwników, a umożliwili mu to partnerzy słodkiego eventu: Master Martini (Partner Główny) oraz AKO (Partner Wspierający). Efekt przerósł najśmielsze oczekiwania. Cukiernicy pokazali kunszt na poziomie światowych sugarcrafterów. Ale co najważniejsze, rzeźba przeszła do historii Polskich Rekordów i Osobliwości! 25 marca na scenie głównej SweetTARGów, po godz. 13.00, zdemontowano ścianki zasłaniające barwnego smoka inspirowanego japońską sztuką ukiyo-e. Przez kilka godzin cukiernicy kończyli dzieło, nanosząc ostatnie poprawki. O godz. 16.00 kontrolerzy z Towarzystwa Rekordów Polski skrupulatnie zmierzili dzieło i wydali opinię, że ustanowiono nowy rekord Polski. Wysokość rzeźby to 3 metry i 33 cm, waga 280 kg (wraz z konstrukcją). Jako ciekawostkę warto dodać, że smocze ciało pokrywa 9997 łusek. Poza wagą i wysokością warto zwrócić uwagę na niezwykle urok rzeźby, która budziła spore zainteresowanie odwiedzających targi i mediów. ■

Partnerzy Rekordu Polski:



KONIK



Organizator:



Patron medialny:

Mistrz branży

Mistrz Dekoracji

SWEETTARGI, REKORD POLSKI, 25 MARCA 2017 R.

Poskromienie ponad 3-metrowego smoka



Wspólne dzieło Damiana Wiśniewskiego, Teresy Trzaskalik i Łukasza Parzymiskiego to oficjalny rekord Polski na najwyższą rzeźbę z czekolady plastycznej. Projekt japońskiego smoka powstał w głowie Damiana Wiśniewskiego, znanego z zamiłowania do sztuki i kultury Japonii. Cukiernikom gratulujemy pomysłu, talentu i życzymy kolejnych nieszablonych projektów na miarę rekordu Guinnessa!



SWEETTARGI, KATOWICE, 25-26 MARCA 2017 R.

Wielcy zwycięzcy i mali rekordziści



Był Rekord Polski dla profesjonalistów, był też dla najmłodszych! Były cenne nagrody z firmy Kenwood, był też quiz z podchwytliwymi pytaniami Aurory Czekoladowej.

FOT. SWEETTARGI

Codziennie wokół sceny głównej roilo się od zwiedzających, których wabił bogaty program wydarzeń. Wyraźnie tłocznie było w pierwszym dniu targów, kiedy ogłoszono quiz z cennymi nagrodami. Wystarczyło odpowiedzieć na pytania z zakresu cukiernictwa, piekarstwa, a także na temat samych SweetTARGów. Było warto! Na tych, którzy wiedzieli, co to jest szprycowanie, jak inaczej nazywa się bagietka lub czego nie ma w sorbecie, czekały cenne nagrody – **wielofunkcyjny robot kuchenny oraz blendery marki Kenwood**. Ze sprzętami wyszli zarówno profesjonalści, jak i pasjonaci, a wszyscy doskonale się bawili i otrzymali drobne upominki przygotowane przez **Kancelarię Finansowo-Księgową EXPERT**.



Nie mniej emocji, a przede wszystkim uśmiechu na twarzy wywołały... ciasteczka! Ostatniego dnia targów z ich udziałem odbyło się bicie rekordu Polski na największą liczbę udekorowanych babeczek! Tego zadania podjęli się najmłodszy – podopieczni Domu Aniołów Stróżów w Katowicach. I wywiązali się z niego znakomicie – udało się wykonać 291 słodkości! Ciasteczka i muffinki, lukier oraz elementy do dekoracji, czyli wszystko, co było potrzebne do pobicia rekordu ufundowała Firma Rodzinna **Emilia Kristof**. W akcję dekorowania włączyła się również młodzież uczestnicząca w Warsztatach dla Młodego Przedsiębiorcy, byli wśród nich m.in. uczniowie ZSZ z Jastrzębia Zdroju oraz uczniowie odbywający praktyki zawodowe w **Piekarni Cukierni Krzysztofa Wysłuchy**.




SWEETTARGI, KATOWICE, 25-26 MARCA 2017 R.

Cukiernictwo po Śląsku i słodkie fuzje

Wielkanoc po śląsku, recepta na sukces i najciekawsze słodkie połączenia – tak w kilku frazach można podsumować Śniadanie Mistrzów oraz Fuzje Cukiernicze, czyli to, co działo się na scenie głównej tegorocznych SweetTARGów. Czysta etykieta, prądowe zboża, nowoczesna technika, która pozwala łączyć świat piekarni i gastronomii, a także ciekawe premiery książkowe i liczne atrakcje na stoiskach – oto, co pojawiło się na Expo Sweet 2017.

Śniadanie to najważniejszy posiłek dnia. Nic więc dziwnego, że **Śniadanie Mistrzów** było jednym z głównych punktów programu targów w Katowicach. Do stołu na scenie głównej mistrzów zaprosili znani śląscy cukiernicy – **Renata Martyna i Łukasz Wylenżek**. Spotkanie obfitowało nie tylko w tradycyjne wielkanocne smakołyki, ale też nowoczesne monoporcje, włoskie specjały i ekologiczne pieczywo bezglutenowe. Nasi goście sownie nakarmili zwiedzających wiedzą, ciekawymi opowieściami z przeszłości i rozbawili licznymi anegdotami.

Emilia i Roman Kristof (Piekarnia Emilia Kristof)
oraz **Krzysztof Wysłucha (Piekarnia i Cukiernia Albin Wysłucha)**

Mistrzowie wspominali swoje rodzinne wielkanocne tradycje sięgające jeszcze czasów, gdy stoły nie wyglądały tak bogato jak te współczesne. Krzysztof Wysłucha przypomniał o śląskich, niemal zapomnianych już specjach, takich jak święcennik, czyli drożdżowe ciasto pieczone z kiełbasą w środku. Goście śniadania rozmawiali również o pracy w rodzinnym gronie, a także problemie z uczniami w zawodzie piekarz i cukiernik. Skupili się na tym, co dobre w zawodzie piekarza, przy okazji zdradzając tajemnicę sukcesu wielopokoleniowej firmy. Wszyscy byli zgodni co do tego, że pójdzie z duchem czasu nie oznacza rezygnacji ze tradycyjnych receptur. Inaczej to, co najlepsze na Śląsku, czyli np. kołacz, przestałoby być kołaczem. Cała sztuka polega na tym, by umieć połączyć nowoczesne trendy z tym, co jest dobrze znane. A nowoczesność powinna zawsze bardziej dotyczyć techniki niż wprowadzania zmian do samych surowców i receptur.



Bogdan Smolorz (BioPiekarz)

Skupił się na kwestii piekarstwa rzemieślniczego, które dla niego nie jest pójściem za tym, co modne, ale postawieniem na wysoką jakość. Obranie takiego kierunku oznaczało dla niego odkrycie na nowo wielu zapomnianych gatunków mąk. Korzysta głównie z ekologicznych mąk bezglutenowych.



Pieczywo bezglutenowe powstaje w osobnej pracowni, gdzie stara się dopracowywać smak i wygląd swoich wypieków. Jak przyznał, dla konsumenta przyzwyczajonego do pieczywa pszennego taki chleb często jest daleki od ideału, ale wciąż przybywa klientów na świeże i rzemieślnicze pieczywo bezglutenowe. O ile chleb biopiekarza jest tradycyjny, o tyle metody jego dystrybucji już nowoczesne. Stwierdził, że chętnie korzysta z swojego kanału na Facebooku i w ten sposób komunikuje się z klientami, bo bycie piekarzem traktuje jak misję. Nie odmawia realizacji zamówienia nawet na 1 chleb. Czy to się opłaca? Bogdan Smolorz podkreślił, że piekarnia rzemieślnicza to firma działająca lokalnie, która nie pracuje dla zysku, tylko raczej na szacunek lokalnej społeczności i utrzymanie rodziny.

Anna Berezowska (Cremino Bakery)



Była modelka opowiedziała o tym, jak zaczęła się jej nieoczywista przygoda z cukiernictwem. Wspominała czasy, kiedy starała się piec słodkości w wersji fit oraz ciasta bezglutenowe. Do dziś wielu jej znajomych pamięta historię nieudanego eksperymentu cukierniczego, który zgodnie nazwali „ciastet” ze względu na to, że bardziej niż ciasto przypominał... pasztet. Dziś Anna Berezowska uważa, że słodkie musi być po prostu słodkie. I smaczne. Żeby takie było, jak podkreśla, trzeba używać bardzo dobrych składników. Stawia na naturalność w smaku i dekoracji. Jej ciasta mają przypominać te domowe. Udać jej się to do tego stopnia, że – jak wspomina – wielu jej klientów zamawia u niej słodkości, by potem na przyjęciu przywłaszczyć sobie ich autorstwo!

Tomasza i Magdalena Nowakowie (Sweet Home Silesia)

Opowiedzieli o satysfakcjonującej pracy w tandemie mąż i żona. A także swoim bogatym i ciekawym doświadczeniu cukierniczym, który zdobywali również przez liczne podróże po świecie. Zdradzili swój przepis na sukces w produkcji nowoczesnych ciast i deserów, omawiając kwestię doboru najlepszych surowców, a także wsłuchiwanie się w potrzeby współczesnego, wymagającego klienta, który ceni produkt kompletny. To znaczy taki, który oczaruje nie tylko podniebienie, ale też inne zmysły. Estetyka jest ogromnie ważna, a dbałość nie tylko o smak oznacza również potrzebę dbania o wystój samej cukierni. To wszystko przyciąga zarówno młodych, jak i starszych łasuchów. Jak przyznali, nie mogą narzekać na brak klientów, ale raczej... samych pracowników. Na koniec rozmowy poruszona zo-

stała kwestia troski o edukację młodych cukierników, potrzebę zarażania ich pasją do zawodu. Tym zajmuje się Tomasz Nowak, który opowiedział o swoich doświadczeniach, które zdobywa, odwiedzając różne szkoły i promując w nich branżę na inny sposób, niż robi to system oświaty.



Po śniadaniu pora na coś... słodkiego! I niecodziennego! **Na scenie głównej SweetTARGów pojawili się mistrzowie cukiernictwa i lodziarstwa.** Solo lub w duetach zaprezentowali oni cukiernicze fuzje, czyli niecodzienne połączenia, nowe smaki i innowacyjne rozwiązania, które z całą pewnością przypadły do gustu wszystkim łasuchom.

**Tomasz Szypuła (Lodowe Inspiracje) i Łukasz Parzymiski (Master Martini)**

Aktualni mistrzowie Polski w lodziarstwie zdradzili tajniki swojego deseru, który zapewnił im wygraną podczas tegorocznego konkursu na Expo Sweet. Każdy, kto widział ten imitujący połówkę awokado deser, był pod wrażeniem samego wyglądu. Tym razem wszyscy dowiedzieli się, jak powstawał ten zachwycający projekt oraz mogli spróbować smaku lodów z awokado ze styryjskim olejem z pestek dyni. Był też sorbet z przetartej maliny i gotowanego buraczka oraz lody mocno czekoladowe, a także waniliowe z ziemistą wanilią z Madagaskaru i kwiatową z Tahiti.

Paweł Górny

Chocolatier przygotował dwa rodzaje pralin o barwnej kolorystyce i nowoczesnym designie. Do ich zdobienia wykorzystywał barwniki na bazie masła kakaowego i perłowe. Pokazał, jak w dość prosty sposób stworzyć coś, co przyciągnie wzrok wszystkich łasuchów i zachwyci tych żądnych wrażeń estetycznych. Goście mogli posmakować praliny o smaku wiśni z mascarpone i cynamonem oraz alunga z ziołowym likierem Goldwasser. Zarówno nadzienia, jak i korpus przygotowane były z surowców naturalnych i najlepszej jakości.

**Krzysztof Polok i Wojciech Makselon (Colorfood)**

Każdy pokaz kuchni molekularnej prowadzony przez Krzysztofa Poloka to doskonałe show, które przyciąga tłumy widzów. Tak było i tym razem. Wraz z Wojciechem Makselonem przy użyciu ciekłego azotu stworzyli klasyczne lody waniliowe podawane z piaskiem z oliwy z pestek dyni, a także delikatne pianki podawane z pudrem z białej czekolady i cytryny.





Maria Łapa (Słodkości Tusi)

Na co dzień zajmuje się robieniem tortów i deserów. Specjalizuje się też w pieczeniu hamburgerowych bułek. Nic więc dziwnego, że na swoim pokazie połączyła te dwa światy w bardzo oryginalną fuzję. Maria Łapa pokazała, jak stworzyć burgera na słodko i wyczarować plaster sera z puree z mango lub kotlet z daktyli, a zwykłe bułki nieco odmienić dzięki czekoladzie i kakao. Udowodniła, że niekoniecznie trzeba drogich surowców oraz nowoczesnych i skomplikowanych urządzeń, by stworzyć coś niezwykłego.



Dominika Muchalska (Legalne Słodycze)

Za sprawą Dominiki Muchalskiej zwiędzający mogli przekonać się, że nie wszystko, co słodkie, ma cukier. Okazuje się, że desery i ciasta mogą powstać bez użycia mąki pszennej, nabiału i jajek, a dzięki być zdrowe i dostępne dla chorych i alergików. Na pokazie można było spróbować budyniu z kasztanów jadalnych na mleku kokosowym z dodatkiem aromatycznej, nieco czekoladowej mączki z chleba świętojańskiego (czyli karobu), a także waniliowego puddingu chia z musem z mango i chipsami kokosa i surowym ziarnem kakao. Była też wersja z chia z algami morskimi i jagodami goji. Największy zachwyt wzbudziła jednak dekoracja tortu bezglutenowego wykonana z mleka kokosowego.

Kinga Jakimowicz (Pracownia Torcik) i Paweł Górny (100% Czekolady)

Największa promotorka sugarcraftingu, redaktor naczelna magazynu „Mistrz Dekoracji” Kinga Jakimowicz i chocolatier Czekolada Paweł Górny połączyli siły przy tworzeniu wielkanocnej pisanki. Ta zagościła na scenie wykonana w całości z czekolady i w iście strusim rozmiarze. Mistrzowie ozdobili ją przy użyciu różnorodnych barwników i kwiatów z masy cukrowej.





FOT. SWEETTARGI

SWEETTARGI, KATOWICE, 25-27 MARCA 2017 R.



Inspirująca Strefa Mistrza Branży

Proteinowe lody podane na placuszkach, kolorowe obrotowe torty, wiosenne kwiaty z masy cukrowej i orzechowe ciasto dla alergików – oto czym inspirowali nas mistrzowie w Strefie MB podczas SweetTARGów 2017.

Sławomir Szewczyk (Sempre)

Od pięciu lat rynek lodziarski w Polsce nieprzerwanie się rozwija i rośnie w siłę. Powstają nowe lokale i lodziarnie w różnych stylach: od sprzedaży w okienku, poprzez wielkie kawiarnie oferujące desery lodowe i ciasta. To, co łączy te wszystkie pomysły, to fakt zwracania uwagi na jakość i oczyszczanie etykiety. To dobry kierunek, który służy zarówno producentom, jak i konsumentom.

Nie do końca przyjmują się u nas wszystkie trendy włoskie. Nadal nie ma w Polsce tak silnie rozwiniętej tendencji do tworzenia deserów na talerzu, a połączenie cukiernictwa i lodziarstwa dopiero kiełkuje. My raczej stawiamy na smaki, ciągle je dopracowujemy i szukamy no-

wych połączeń. Wracamy też do starego stylu sprzedaży lodów – na łopatkach. Odchodzi się też od proponowania kilkunastu różnych smaków na rzecz kilku klasycznych (pistacja, czekolada, wanilia, truskawka), które są wyśmienite. Do tego tylko 2-3 smaki regionalne i jakieś oryginalne. Po 2-3-letnim boomeru na tworzenie smaków gastronomicznych od tego również odchodzimy, bo większości sprzedawców trudno znaleźć pomysły na te lody w witrynie lokalu. W wafli w lodziarni nie bardzo się sprawdza-

ją, może jako przystawka w restauracji. W tym roku w polskich lodziarniach stawiamy więc na lody z produktów regionalnych i sezonowych.





Wiesław Kucia (Modecor)

W tym roku firma Modecor wprowadziła nowość – Modecor Master Cake, czyli tzw. torty obrotowe. To styl sprowadzony z Chin, bardzo modny w całej Azji. Codzienne torty można nieco podrasować, udoskonalić pod względem wyglądu. Idea jest taka, iż taki tort ma być przede wszystkim szybki do zrobienia, ale też tani i łatwy. Do tworzenia tego stylu używa się śmietany i różnokolorowych żeli. Dobrze sprawdza się śmietanka roślinna, ze względu na większą sztywność, jaką zachowuje po ubiciu, ale nie ma przeciwwskazań do użycia innego surowca. Przy dekorowaniu tym sposobem szlifujemy swoje umiejętności rzemieślnicze. Używamy do tego tacy obrotowej na łożyskach, która długo się kręci.

W Strefie MB wraz z uczestnikami wykonaliśmy klasyczne torty obrotowe w kształcie owalu i okręgu z bocznymi dekoracjami żelowymi. Jest to doskonały pomysł dla wielu cukierni, które nie mają koncepcji na wykończenie tortów sprzedawanych na co dzień. To nowoczesna alternatywa dla masy cukrowej lub royal icingu. Na pewno jest to praca mniej czasochłonna, ale i tu trzeba skoordynować pracę rąk i pamiętać, że pracujemy na żywym materiale, który można łatwo zepsuć. Żle naniesiona śmietana oznacza, że trzeba zacząć od początku. Wszystkiego można się dość szybko nauczyć, co udowodnili odważni uczestnicy Strefy MB, którzy włączyli się w mój pokaz.



Roberto Botturi (Comprital)

W Strefie MB pokazałem nowość, która dopiero zaczyna podbijać rynek włoski, ale też ten światowy. To lody proteino-we. Skąd taki pomysł? Tradycyjne lody zawierają nawet do 15% tłuszczu. Jest w nich za to dużo mniej białka, bo zaledwie 3-4%. I wysoka zawartość cukru. Pragnęliśmy stworzyć lody, które będą bardziej odżywcze i zrównoważone, bo trend na bycie fit nadal jest bardzo silny. Nie chcieliśmy jednak robić lodów light, czyli takich, które by zawierały mniej kalorii. Chodziło raczej o lody dobre dla osób, które uprawiają sporty, aktywność fizyczną, a nawet kulturystykę. Sam jestem jej zwolennikiem, dlatego w firmie Comprital jestem osobą, która rozwija i tworzy linię różnych produktów na bazie lodów fit. A można zrobić bardzo wiele ciekawych

rzeczy: kremy, bazy do biszkoptów, batony itp. Co ważne, dbamy również o wysoką jakość.

Na Strefie MB pokazałem, jak nasze lody proteinowe podać w atrakcyjny i niestandardowy sposób – na małych słodkich placuszkach.

Takie rozwiązanie to nie tylko ciekawa alternatywa dla wafelka, ale też pomysł na to, jak wykorzystać lody, których nie sprzedaliśmy danego dnia. Dobry lodziarz zawsze będzie się starał nie marnować lodów. Można z nich zrobić wafelki, rurki lub ciasteczka do witriny. To ogromna korzyść! Lodziarzom wciąż brakuje takiej świadomości i otwartości, jaką mają współcześni szefowie kuchni lub cukiernicy. Chciałem więc również nieco poszerzyć nasze horyzonty, by spoglądać na lody nieco inaczej.



Piotr Fliegel i Marek Przybyła (Kandy)

Podczas pokazu w Strefie MB prezentowaliśmy możliwość przygotowania wyjątkowego deseru z wykorzystaniem naszego nowego nadzienia kremowego „Lauretta” o smaku orzechowym. Jego wyjątkowość opiera się głównie na nadzieniu o smaku orzechowym, które jest wykorzystywane w dwóch różnych fazach przygotowania tego deseru. Pierwsza faza to ganasz orzechowy, w którym mieszamy nadzienie z mielonymi orzechami, mlekiem i czekoladą, a ten jest nakładany bezpośrednio na blat czekoladowy. Na ganasz kładziemy biszkopt a na to masę przygotowaną z bitej śmietany oraz nadzienia „Lauretta” o smaku orzechowym. Takie połączenie daje delikatną masę o wykwintnym smaku orzecha i jest niegroźne dla alergików! To wszystko posypujemy mielonymi orzechami, kokosem i dekorujemy spiralką z czekolady. Deser prezentuje się elegancko, a smak wywołuje miłe zaskoczenie lekkością i wyrazistą orzechową nutą. Tym pokazem przygotowania deseru pokazaliśmy szerokie możliwości wykorzystania naszych nadzień, które można różnie łączyć z innymi komponentami, tworząc ciekawe kompozycje smakowe i wizualne.



Kinga Jakimowicz i Katarzyna Osiecka (Cake Festival Poland)

W niedzielę Strefa MB zamieniła się w strefę sugarcraftingu. Redaktor naczelna magazynu „Mistrz Dekoracji” oraz przewodnicząca jury Cake Festival Poland zaprosiły do wspólnej pracy dekoratorki, które poznały właściwości nowej masy cukrowej Smartlex oraz różne barwniki, w tym najmodniejszy ostatnio neonowy trend oraz mocno kryjące złoto. Najwięcej czasu mistrzynie poświęciły uczestniczkom, odpowiadając na ich pytania dotyczące kolejnej edycji CFP, która odbędzie się również w Międzynarodowym Centrum Kongresowym już w październiku. Panie pytały przede wszystkim o nowe kategorie oraz wytyczne regulaminu.



Kancelaria Expert

W naszej redakcyjnej Strefie gościliśmy w tym roku również naszego partnera – Kancelarię Finansowo-Księgową EXPERT. To właśnie dzięki tej firmie Czytelnicy co miesiąc na naszych łamach otrzymują fachowe porady dotyczące optymalizacji podatkowej. Ponadto na targach każdy odwiedzający mógł zasięgnąć porady prawno-księgowej, otrzymać materiały informacyjne i poczęstować się słodkim upominkiem. ■



Za współorganizowanie Strefy Mistrza Branży redakcja dziękuje wszystkim Partnerom: Sempre, Modecor, Kandy, Comprital, Cake Festival Poland, Torcik, Solidarność, Goplana, Magorex, Barbara Luijckx, Kancelarii Finansowo-Księgowa EXPERT z Katowic.

Partnerzy Strefy Mistrza Branży:





FOT. SWEETTARGI

SWEETTARGI, KATOWICE, 27 MARCA 2017 R.



Smaczny i zwycięski tort OHP z Rybnika

Zwycięski tort musiał być nie tylko piękny i smaczny, ale też zdrowy! Takimi zaletami odznaczała się praca Żanety Sosny i Anny Nabiałkowskiej, które zwyciężyły w finale konkursu dla młodych cukierników podczas SweetTARGÓW!

❖ Jak sprawić, aby dzieło cukiernicze miało nie tylko walory smakowe i wizualne, ale także pozytywnie wpływało na nasze zdrowie? Czy zjedzenie pysznego i pięknego tortu musi wiązać się z koniecznością spalania dużej ilości kalorii? Między innymi z takimi cukierniczymi dylematami zmagali się uczestnicy II Ogólnopolskiego Konkursu Cukierniczego Zdrowo-Smacznie-Ar-



tystycznie, którego wielki finał odbył się 27 marca podczas VIII edycji SweetTARGów.

Od eliminacji do wielkiego finału

W pierwszej części eliminacyjnej zadanie uczestników polegało na wykonaniu i przedstawieniu dzieła cukierniczego w postaci tortu, podkreślającego jego walory zdrowotne, smakowe i artystyczne. Dwuosobowe zespoły młodzieży pod opieką instruktorów, nauczycieli bądź wychowawców nadsyłały prace i receptury w formie prezentacji PowerPoint. Komisja konkursowa spośród siedemnastu zgłoszeń wyłoniła osiem najlepszych zespołów, które mogły wykonać i zaprezentować swoje prace w trakcie trzeciego dnia targów.

Na wykonanie zadania drużyny miały 2,5 godziny. Przez ten czas ich pracy mogli przyglądać się zarówno jurorzy, zwracający uwagę także na czystość stanowiska, jak i kibicujący im zwiedzający targi. W jurorskim gronie znaleźli się sami specjaliści: dietetyk Sabina Duda (właścicielka Centrum Doradztwa Żywieniowego), piekarz i cukiernik Krzysztof Wystucha (Piekarnia Albin Wystucha oraz współorganizator Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego) oraz mistrz cukiernictwa Tomasz Nowak (współwłaściciel cukierni butikowej Sweet Home Silesia).

Wywalczone podium

Jak podkreślali eksperci, ocena tegorocznych dzieł nie należała do łatwych, gdyż poziom, kreatywność oraz zaangażowanie młodzieży stały na bardzo wysokim poziomie. Na podium mogły się jednak znaleźć tylko trzy zespoły. Pierwsze miejsce i główną nagrodę (wycieczkę do Włoch ufundowaną przez sponsora głównego Biuro Podróży Polan-Travel) zdobył zespół w składzie: Żaneta Sosna i Anna Nabiałkowska reprezentujący Hufiec Pracy w Rybniku. Tort noszący nazwę „Na straganie” bazował na dwóch biszkoptach: szpinakowym i buraczanym oraz masie cytrynowo-jabłkowej. Całość została oblana galaretką z malin i buraków oraz ozdobiona malinami i liśćmi szpinaku. Praca uzyskała niemal maksymalną liczbę punktów w każdej z kategorii. Drużynę do konkursu przygotowała wychowawczyni rybnickiego hufca Katarzyna Pielka, a wspierali

ją pracodawcy i sponsorzy: restauracja „Górska Chata”, piekarnia-cukiernia Karol Weirauch oraz firma Stoma-Dental. Na drugim miejscu uplasowały się Aleksandra Jankowska i Żaneta Kowalska z Zespołu Szkół nr 2 w Jastrzębiu Zdroju. Do stworzenia cukierniczego dzieła „Ambrozja vitalności” dziewczyny użyły m.in. takich prozdrowotnych składników, jak komosa ryżowa czy nasiona szalwii hiszpańskiej. Opiekunem srebrnego zespołu była Emilia Antończyk.

Na prostotę, tradycję i wartości prozdrowotne postawili zdobywcy trzeciego miejsca, czyli zespół pod opieką Marcina Sikorskiego w składzie Sandra Dębska i Mateusz Organka z Zakładu Cukierniczego „Michaś” z Częstochowy. Tort weselny „Tak smakuje Polska” to bezglutenowy biszkopt z fasoli wrzawskiej, skropiony likierem z gruszki grójeckiej, przełożony nadzieniem z dzikiej róży i czarnego bzu z owocami malin i borówek zatopionymi w poduszce serowej.

Komendant wojewódzkiej Śląskiej WK OHP Bogumił Kanik przyznał dwa wyróżnienia, które otrzymali: Kinga Gawłowska i Nikoleta Dziadek z Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie za pracę pt. „Szpinakowo-pietruszkowy tort migdałowy z kremem jogurtowym” oraz Karolina Jóźwiak z Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi, która tort „Zdrowa pokusa” musiała wykonać sama.

Wszyscy uczestnicy otrzymali pamiątkowe dyplomy oraz nagrody, natomiast laureaci zdobyli cenne wygrane, okazały puchary i medale. ■

Organizacja tak prestiżowej imprezy nie byłaby możliwa bez wsparcia i życzliwości sponsorów oraz partnerów:

Polan-Travel, Eco Trade, Debic, Igi Sarzyńskiej (Pracownia Artystyczna Sarzyński), Sempre, AKO, Ashanti – Międzynarodowej Szkoły Sztuki Kulinarnej, Moddecor, a także redakcji „Mistrza Branży”.

Organizatorzy składają podziękowania wszystkim, którzy przyczynili się do sukcesu organizacyjnego.





FOT. SWEETTARGI

SWEETTARGI, 4. SPOTKANIE DLA KOBIEŃ BRANŻY, 26 MARCA 2017 R.

W Katowicach podczas SweetTARGów kobiety znowu pojawiły się w centrum uwagi. Po raz kolejny menedżerki, właścicielki firm, pasjonatki cukiernictwa i piekarstwa udowodniły swoją wyjątkowość, daleką od ide-
ałów. Co czyni kobietę wyjątkową? Kiedy słabości i popełniane błędy pracują na kobiecą siłę? I co się dzieje, kiedy do wspólnej pracy przystępują same kobiety?



■ dr inż. Alina Śmitłowska,
ambasador zmian

O wyjątkowości kobiet

Jak ze **SŁABOŚCI** zrobić **SOJUSZNIKA**

✦ Gdy okazało się, że kobiety są główną siłą nabywczą i z rozmachem wydają własne, ciężko zarobione pieniądze nie tylko na ciuchy, buty czy kosmetyki, ale podejmują ważne decyzje zakupowe w branży motoryzacyjnej, turystycznej, mieszkaniowej i innych, z dnia na dzień stały się łakomym kąskiem w oczach wielu przedsiębiorców. Nagle ruszyła zmasowana kampania firm starających się różnymi sposobami pozyskać kobiece serce. Z jednej strony można by rzec, nareszcie, ktoś stara się o nasze względy, z drugiej, to smutne, jak wiele działań prowadzonych jest nieudolnie i przynosi odwrotny skutek. W komunikacji skierowanej do kobiet przenikają się na przemian slogany, które w formie fachowych porad mówią, jak mamy żyć. Hasła, które głoszą, jak zmienić się na lepsze, w opinii specjalistów. Motta etykietujące nasze zachowanie, porównujące nas do stereotypowych wzorów, by na końcu wyliczać pożądane postawy, którym powinnyśmy sprostać, by stać się wyjątkową kobietą. Nacisk na szybkie rezultaty jest tak ogromny, że zatracamy się w tej walce o podstawowe wartości, takie jak życie w zgodzie ze sobą, cieszenie się z podejmowanych decyzji i bycie kobietą akceptującą swoje cudowne niedoskonałości.

Myślę, że czas na radykalne zmiany. Czas na przestrzeń dla niezależnych i silnych kobiet, śmiało manifestujących swoje przekonania i zmierzających do wyznaczonych celów na swój własny, unikalny sposób, a nie spełniających niczym nieuzasadnione fanaberie opinii społecznej. Taki był zamysł czwartego już Spotkania dla Kobiet Branży w czasie SweetTARGÓW w Katowicach – obalić mit idealnej kobiety, którymi wcale nie chcemy być, zgodnie z maksymą, że ideały są nudne. Ideały podziwiamy z daleka, obawiając się, by nie naruszyć tego nieskazitelnego piękna, i obchodzimy się z nimi jak z drogocennym, kruchym jajkiem, które tak łatwo unicestwić. A życie to przecież dynamika i energia, którą odbieramy zmysłami i wyrażamy emocjami. Chwila, w której czujesz się wolna, to moment, gdy odkrywasz, że lubisz siebie taką zwykłą, a jednak... wyjątkową.

Czas na refleksje i definiowanie priorytetów

Prace warsztatowe otworzyły nietuzinkowe wyznania kobiet, które miały za zadanie opisać, co widzą, co czują i myślą „tu i teraz”, a następnie odpowiedzieć sobie na pytania: co chciałbyś widzieć, czuć i myśleć „w przyszłości”. To osadzenie siebie w dwóch stre-

fach czasowych pomaga wyznaczać punkty na mapie życia, definiować priorytety i uczy odróżniać emocje od racjonalnych przesłanek, a jednocześnie, co najcenniejsze, to głęboka chwila refleksji z podziałem na życie prywatne i zawodowe. Czy umiemy te strefy oddzielić? Czy zachowujemy zdrowy balans między rozwojem kariery zawodowej a życiem rodzinnym? Czy jesteśmy szczęśliwie i jak planujemy o to szczęście jeszcze powalczyć? Jak widzimy siebie w przyszłości?

Dużej odwagi wymagało, by stanąć na środku sali i przed innymi paniami podsumować swoje dotychczasowe życie. Momentami wzruszenie ściskające za gardło utrudniało wyartykułowanie kilku słów, czasem smutna nuta refleksji obiegnęła salę, ale w atmosferze wzajemnej akceptacji każda z nas poczuła się swoiście oczyszczona. Tylko w czasie warsztatów z kobietami spotkaniom towarzyszą tak wielkie emocje, bo tylko kobiety potrafią otworzyć się, poddać się rozważaniom, by za chwilę przystąpić do realizacji właściwych zadań z podwójnym entuzjazmem.

Praca zespołowa cennym źródłem wiedzy

Celem warsztatów było zaprojektowanie produktu dla dedykowanego konsumenta, przy

jednoczesnym poszukiwaniu w pracy zespołowej swoich ukrytych talentów, sprzymierzeńców w pobudzaniu motywacji oraz metod wykorzystania wad w czasie realizacji nowych wyzwań. Pierwsze zadanie to praca na profilu jednostki, czyli scharakteryzowanie wskazanego klienta oraz opracowanie kolażu nastrojowo-emocjonalnego. Wtedy uczymy się zrozumieć i trafić do człowieka nie tylko z odpowiednim produktem, ale i komunikatem tekstowym oraz wizualnym. Pracując zespołowo, można zaobserwować, jak wspaniale zsynchronizowana praca grupy przekłada się na końcowy rezultat. Dzielenie się odmiennymi kompetencjami, słuchanie opinii innych osób, dyskusowanie i poszukiwanie porozumienia jest najcenniejszym źródłem wszelkiej wiedzy. Kiedy kobiety przystępują do działania, słyszę tylko świst pisaków, zgrzyt nożyczek i szelest papieru. Widzę wszystkie białogłowy pochylone nad kartą papieru, którą sukcesywnie wypełnia wielkie dzieło. Każda para rąk jest zajęta, nie próżnuje żadna głowa. Po tym etapie przedstawicielka danej grupy, przy aktywnym wsparciu pozostałych członkiń, z dumą prezentuje wyniki pracy twórczej. Dla mnie to kolejna lekcja bycia lepszą kobietą, bo energia, którą czuję, daje mi wiarę w to, co robię.

Jak porażkę przekuć w sukces?

Często poddajemy się, gdy coś nam nie wychodzi. Zamiast wyciągnąć wnioski z porażki, walczymy, zakładamy, że tak już będzie zawsze i walkowerem oddajemy zwycięstwo. Aby przekonać się, że kolejny upadek wpisany jest w proces doskonalenia się i jest jednym z etapów na drodze po wygraną, panie otrzymały zadanie zbudowania jak najwyższej wieży z wafelków i czekoladowych pralin. Ta nuta rywalizacji i pracy pod presją czasu – na wykonanie zadania panie miały 18 minut – od pierwszych już sekund wypełniła salę sportową aurą. Żadna z uczestniczek nie wpadła w panikę, wszystkie w ogromnym skupieniu realizowały w zespołach powierzone zadanie. Kiedy emocje opadły, uczestniczki zdiagnozowały, jakie błędy popełniły, co przeważało o ich zwycięstwie, jakich decyzji należy unikać i co udoskonalić, aby następnym razem zbudować jeszcze wyższą i trwalszą konstrukcję. Tak rozgrzane szare komórki naszych dam przystąpiły z marszu do ostatniego etapu prac warsztatowych, czyli do zaprojektowania produktu i formy jego ekspozycji dla ostatecznego klienta. Z uśmiechem obserwowałam poziom zaangażowania. Nikt nie musiał tutaj przychodzić, nikt nie musiał się starać, a jednak duch rywalizacji, współtworzenia i samodoskonalenia miał istotny wpływ na poczucie odpowiedzialności zespołowej i parcie na to, by wyróżnić się na tle innych grup. Panie z dumą prezentowały efekty swojej pracy, podkreślały udział koleżanek i dziękowały sobie nawzajem za wspólny czas. Najpiękniejszy moment to zobaczyć uśmiech na twarzach wszystkich kobiet, bez względu na ich wiek, wyznaczenie, doświadczenie życiowe, umieć we wspólnej pracy znaleźć odpowiedź na wszystkie bolączki codziennego dnia.

Nieustannie słyszę głosy kobiet, które wyliczają swoje słabości i wiecznie układają wielkie plany zmian. Może warto zastanowić się, czy te nasze słabości nie można przeciągnąć na stronę sojuszników, którzy zasilą nasze rozliczne zalety w walce o siebie, taką, jaką chcemy być, a nie taką, jaką chcą inni, abyśmy były. Może to jest ten moment, by zacząć cieszyć się z bycia sobą.

Organizator Spotkania: SweetTARGi

Partner cyklicznych Spotkań dla Kobiet Branży:



• Zadanie na kreatywność i współpracę – wspólnie scharakteryzować wybrany profil klienta i opracować dla niego idealny produkt (np. ciastko)

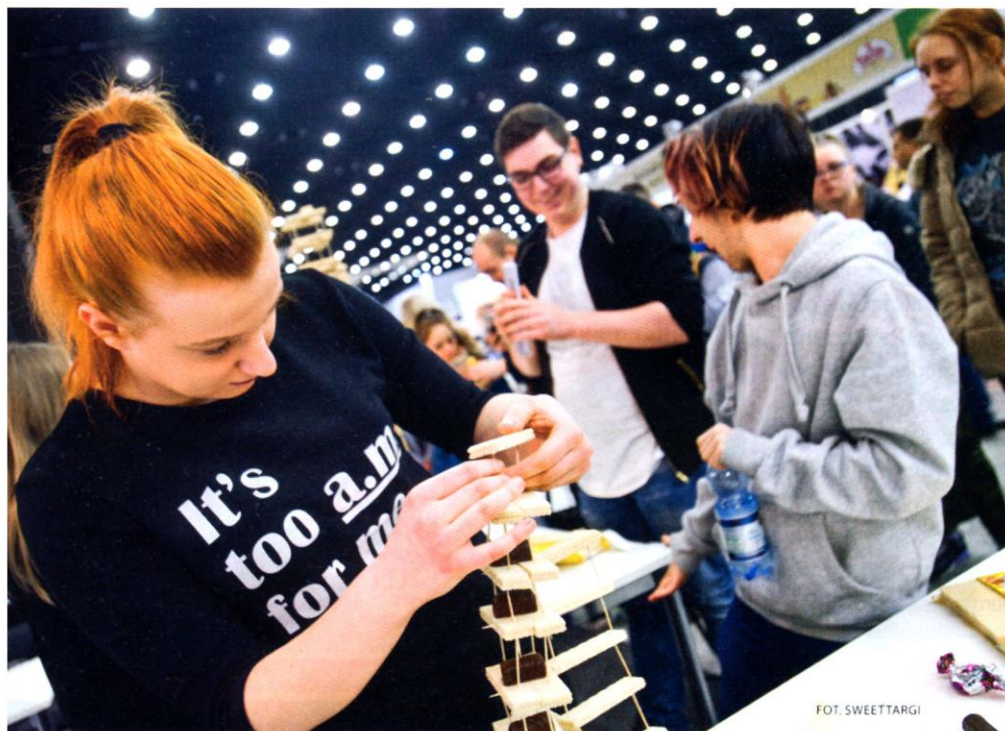


• Wymiana doświadczeń i wiedzy przyniosła ciekawe efekty w formie kolorowych moodboardów... a nawet zawiązania nowych znajomości

• Ostatnie zadanie polegało na wspólnym zbudowaniu jak najwyższej wieży z wafelków i czekoladowych pralin

• Prace wszystkich par zostały sowicie wynagrodzone słodkimi upominkami marki Goplana i Solidarność





FOT. SWEETTARGI



FOT. ALINA ŚMIŁOWSKA

SWEETTARGI, STREFA MISTRZA BRANŻY, 27 MARCA 2017 R.



Młodzi przedsiębiorcy odkrywają własny potencjał

■ dr inż. Alina Śmiłowska, ambasador zmian

Czy istnieje granica wiekowa, która określa gotowość człowieka do myślenia w kategoriach rozwoju kompetencji biznesowych? Dlaczego młody człowiek nie może uczyć się bycia przedsiębiorczym już w szkole podstawowej? Czy zaradność życiowa jest mniej ważna od poznania wspaniałych pisarzy, nauki rozwiązywania zadań z jedną niewiadomą czy historii Polski?

Przedsiębiorczość to nie znajomość definicji z zakresu ekonomii i rachunkowości, a tym bardziej to nie nauka pięciu kroków, jak założyć firmę przez internet. Bycie przedsiębiorczym to umiejętność szybkiego znajdowania rozwiązania, wykorzystującego dostępne zasoby, jako odpowiedzi na pojawiające się zmiany. Na tę umiejętność składają się wnikliwa obserwacja otoczenia, w szczególności klienta, zaufanie do własnej intuicji oraz odwaga w realizacji pomysłów, bez względu na opinię otoczenia. Ryzykowne decyzje, które kończą się wielką porażką, to tylko kolejny krok w cennej lekcji życia. Przedsiębiorczość to też myślenie w kategoriach budowy marki osobistej, ukierunkowanie swoich sił na rozwój konkretnych talentów oraz poszukiwanie źródeł motywacji. Bo cóż warta jest przedsiębiorczość,

która opiera się tylko na teoretyzowaniu, a nie wdrażaniu pomysłów, które przynoszą namacalne efekty. Jak zatem przekonać młodego człowieka, że warto próbować, że warto doświadczać, w końcu że warto starać się robić coś ponadprzeciętnego?

Młodzi przedsiębiorcy – trudne wyzwanie

Gdy rozpoczęłam spotkanie warsztatowe z grupą uczniów z Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego i ZSZ z Jastrzębia Zdroju, na ich twarzach widoczne było znużenie. I trudno się im dziwić, na hali wystawowej działa się wiele: można było poprobować wielu pyszności, poszperać się w towarzystwie znajomych wśród kolorowych stoisk wystawców czy załapać się na gratisy. W Strefie Mistrza Branży nie czekały

na nich żadne prace ręczne, tylko zaproszenie do intelektualnej przygody, mobilizujące pokłady szarych komórek do twórczej pracy. Szybko jednak znużenie zastąpiło uczucie zaciekawienia, gdy okazało się, że nie będzie to kolejna lekcja sprowadzająca się do przyswajania wiedzy, ale współtworzenie z zespołem produktu dla konkretnego klienta.

Cały proces myślowy przygotowałam tak, aby sprowokować młode umysły do myślenia poza schematami, zainspirować do tworzenia, a nie odtwarzania istniejących już rozwiązań i pokazać narzędzia ułatwiające wybór własnej drogi do celu. Dlatego prace warsztatowe rozpoczęliśmy od wypełnienia profilu jednostki, czyli dokonania wnikliwej charakterystyki potencjalnego konsumenta. To bardzo ważne, aby poznać go nie tylko przez pryzmat gene-



rowania zysków, ale przede wszystkim empatii, zrozumienia, by przez produkt przeznaczony dla wybranego klienta okazać mu szacunek i sympatię. Następne zadanie polegało na przygotowaniu kolażu nastrojowo-emocjonalnego, czyli zwizualizowaniu za pomocą obrazów, kolorów i tekstów natury omawianej jednostki. Ostatni etap stanowiło zaprojektowanie samego produktu, czyli poszukanie odpowiedzi na pytania: Co to ma być za produkt? Jaką ma spełniać funkcję? Jak ma wyglądać? Jaka będzie forma jego prezentacji? Warsztaty zakończyliśmy rywalizacją polegającą na zbudowaniu wieży z wafli rodzinnych Jutrenki i trufli w czekoladzie firmy Goplana. To zadanie miało dać odpowiedź na pytanie, jak zbudować sprawnie i efektywnie współpracujący zespół, a jednocześnie była to rywalizacja wyzwająca całą moc adrenaliny.

FOT. SWEETTARGI



Profity z pracy zespołowej

Największą przyjemnością było obserwowanie przełomu, jaki dokonywał się w młodych umysłach. Nieustannie zamartwianie się, czy aby dobrze wykonują zadania, czytają: zgodnie z wyobrażeniem prowadzącej, powoli zaczęło ustępować miejsca poszukiwaniu własnych argumentów, by przekonać mnie do słuszności wypracowanych w grupie pomysłów. Kiedy w czasie prezentacji kolejnych etapów projektu widzieli gromadzącą się dookoła widownię, z zaciekawieniem przyglądającą się postępom ich prac, dostrzegłam, jak ich wiara we własne możliwości wrasta, by na samym końcu zaowocować wspianymi projektami. Niezwykle istotny w czasie całego spotkania warsztatowego był element współpracy zespołowej. Młodzież bardzo dbała o porozumienie, zaangażowanie każdego do procesu koncepcyjnego i realizacyjnego, słuchali siebie nawzajem, a co kluczowe – po ostatnim zadaniu potrafili wylistować słabe i mocne strony pracy własnego zespołu.

Z dumą spoglądałam na moich uczniów, podziwiając, jak chłonni są wiedzy, gotowi na nowe wyzwania i z jakim entuzjazmem potrafią pracować. Dziękuję młodzieży, która zdobyła się na odwagę, by spędzić ten czas ze mną i uczestniczyć w moim autorskim programie warsztatowym skierowanym do młodych przedsiębiorców, za to, że wzbogaciła mnie o kolejne niezwykle doświadczenia i wiedzę. Razem z uśmiechem na twarzach odkrywaliśmy swoje kolejne talenty i źródła potencjału intelektualnego. Z tego spotkania mam jedną konkretną konkluzję – młodzież jest na tyle wspiana, na ile damy jej na to szansę. ■

FOT. SWEETTARGI



FOT. ALINA SMIŁOWSKA