

ZNAKOMITY POWRÓT SWEETTARGÓW

TARGI BRANŻOWE POŁĄCZONE Z FESTIWALEM KAWY, MISTRZOSTWA POLSKI NA PRALINĘ, CIEKAWY POKAZY TECHNOLOGICZNE, MERYTORYCZNE ROZMOWY - TO WSZYSTKO STOI ZA SUKCESEM 11. EDYCJI NAJWIĘKSZEJ IMPREZY BRANŻY CUKIERNICZO-PIEKARSKIEJ I ŁODZIARSKIEJ NA ŚLĄSKU.



ROZMOWY O RZEMIOŚLE, SOCIAL MEDIACH I MNIEJSZYCH RACHUNKACH ZA PRĄD

Mnóstwo merytorycznej wiedzy dostarczyły prelekcje, debaty i rozmowy z udziałem zaproszonych specjalistów – właścicieli piekarni, cukierni, ale też osób związanych z światem marketingu i zarządzania.



O sytuacji aktualnej i przyszłości rzemiosła dyskutowali: (od prawej) Dominika i Tomasz Szypułowie (Lody Mistrzowskie – Naturalnie dobre Szypuła; aktualny mistrz Polski w lodziarstwie), Krzysztof Bartoń ((Piekarnia rzemieślnicza Śląsko Pajda), Katarzyna Hryciuk (nauczyciel zawodu, laureatka tytułu Zawodowiec Roku). Debatę poprowadzili: Natalia Aurora Ignacek (redaktor naczelna „Mistrza Branży”) oraz Mirosław Kurek (prezes Stowarzyszenia Rzemieślnik)



Jakich narzędzi używać do tworzenia relacji, postów i rolek w mediach społecznościowych radził właściciel pracowni cukierniczej Ciastecznik, Daniel Patko Coceancig



Autorka nagradzanej publikacji *Smaki Gdańska* i fotografka kulinarna (Food&Light) opowiedziała o sztuce i potrzebie robienia zdjęć w branży gastronomicznej



Projektowanie lodów autorskich na żywo z elementami gry fantasy, czyli prelekcja Aleksandra Pituro (Receptury.net), w czasie której autor opowiedział o rewolucji w bilansowaniu lodów i... sztucznej inteligencji

JADALNE OWADY, ZERO WASTE I WIOSENNE AROMATY



Gościem specjalnym targów była Sylwia Grodzka-Haba (Pani Foremka) – właścicielka jednej z najbardziej znanych cukierni butikowych w Polsce, mieszczącej się na Śląsku. W poruszającej rozmowie z prowadzącym targi opowiedziała historię budowania swojej marki osobistej



Tajniki pracy z czekoladą zdradzili Łukasz Parzyński i Sebastian Szmyd (Master Martini), tworząc praliny na oczach widzów



Powiew wiosny wprowadzili na halę targową Jarosław Zawadzki i Mariusz Pietryka (Monin Polska), komponując owocowe napoje i desery



Agnieszka Jasińska (Kulinarne Nawigacje) za sprawą swojego pokazu zapoznała publiczność z trendem słodkości wegańskich oraz w stylu zero waste



Swoje stoisko zaprezentowało Stowarzyszenie Rzemieślnik, które dzięki współpracy z firmami Ascobloc i Savpol stworzyło przestrzeń do pokazów piekarskich. Na zdjęciu: Sebastoian Haratyk (Debag), Krzysztof Wystucha (Piekarnia Wystucha, wiceprezes stowarzyszenia), Marta Orłowska (Heartmade Sweet) oraz Mateusz Szymura (Piekarnia Better Together)

Tłum zwiedzających zgromadził szef Łukasz Jasiński (Hilton Foods), który poprowadził pokaz kulinarny, wykorzystując jadalne owady. Goście mogli spróbować, m.in. financierę z larwą mącznika czy też kruchych ciasteczek na mące z świerszcza

KONKURS PRODUKT ROKU

Podczas imprezy wyłoniono laureatów konkursu na Produkt Roku. Komisja w składzie: prof. Jan Klimek (przewodniczący), Anna Przebindowska i Stanisław Klimczok przyznała następujące nagrody:

Kategoria URZĄDZENIE

I miejsce: Imago Printer za ploter cukierniczy VULPES

Wyróżnienie: Waflex Wiesław Stankiewicz za zakład produkcyjny z zerową emisją CO₂

Kategoria WYRÓB

Wyróżnienie: SCM Sp. z o.o. za purée Monin Jabuticaba

Wyróżnienie: Modena Sp. J. za tartaletkę deserową Filigrano Vegan

Kategoria KOMPONENT

Wyróżnienie: Helios Food za kajmak Helios Dulce de Leche

Wyróżnienie: Kandy Dariusz Socik za nadzienie morelowe 40%

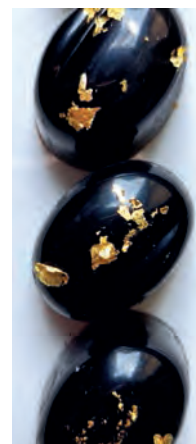


MŁODE TALENTY, NIEZWYKŁA KREATYWNOSĆ, POLSKIE SMAKI I DOSKONAŁA ATMOSFERA, POD TAKIMI HASŁAMI UPŁYNĘŁA II EDYCJA MISTRZOSTW POLSKI NA PRALINĘ.

POLSKA UKRYTA W CZEKOLADZIE II MISTRZOSTWA POLSKI NA PRALINĘ



Jury prasowe również nagrodziło najlepszą pralinę. Była nią „Czarne złoto” Piotra Jastrzębskiego



Jedną z największych atrakcji 11. SweetTargów była II edycja Mistrzostw Polski na Pralinę. 9 finalistów stanęło przed zadaniem stworzenia w ciągu 2,5 godziny zestawu pralin, które miały odzwierciedlać temat przewodni – „Polskie smaki”. Pojawiły się najróżniejsze składniki znane z naszych rodzimych tradycji kulinarnych, takie jak purée z jabłka, czarna porzeczka, rozmaryn, brusznica, pokrzywa, kasza gryczana, miód, jagody, a nawet... chleb i sosna! Jury pod przewodnictwem Michała Iwaniuka w składzie: Daria Marszałek, Maciej Majzon-Wójtowicz, Maria Zaleska, Maciej Wiśniewski, Agnieszka Woźniak i Kamil Toczek wyłoniło laureatów.

Na laureatów czekały nagrody finansowe ufundowane przez sponsora generalnego - firmę Terravita. Czekają na nich także nagrody w postaci czekolady oraz voucherów na szkolenia i produkty, które zapewnili pozostali sponsorzy: ICAM, Kames, Sempre i Warsaw Academy of Pastry Arts, Beskid Chocolate, Diego Totti.

– Moja pralina miała przenieść nas w podróż po polskich smakach. Zawarłam w niej żel morelowy z nutą wanilii, który koncentruje w sobie smak późnego lata. Ganache powstał na bazie czekolady karmelowej z miodem gryczanym i z nalewką orzechową, której produkcja mieści się w Krakowie. Te składniki kojarzą mi się z dzieciństwem. Smak moreli pamiętam z wakacyjnych pobytów u babci. Tak samo orzech laskowy. Zbierałam go z ziemi, kiedy był już dojrzały. Przypomina mi to lata młodości – zaznacza zdobywczyni I miejsca Katarzyna Smaga, dodając: – Ta wygrana daje dużo motywacji i nowej, świeżej energii do dalszej pracy. ■



Wyniki II Mistrzostw Polski na Pralinę

I miejsce: Katarzyna Smaga (Restauracja Belvedere)

II miejsce: Piotr Jastrzębski (Atelier di Chocolate)

III miejsce: Sara Szal (Mono Patisserie & Bistro)



W MARCU W KATOWICACH ODBYŁY SIĘ SWEETTARGI. ZORGANIZOWANIE PODOBNEJ IMPREZY PO DŁUGIEJ, BO TRZYLETNIEJ PRZERWIE BYŁO SZCZEGÓLNYM WYZWANIEM, POCZĄWSZY OD ZNALEZIENIA WYSTAWCÓW (CZĘŚĆ ZNACZĄCYCH FIRM Z BRANŻY ZIGNOROWAŁA JE), PRZEZ SPEŁNIENIE SKOMPLIKOWANYCH WARUNKÓW TECHNICZNYCH, NA SKUTECZNEJ REKLAMIE I PROMOCJI SKOŃCZYWSZY. ORGANIZATOR WYWIĄZAŁ SIĘ Z TYCH ZADAŃ WZOROWO, DZIĘKI CZEMU NIE MOŻNA BYŁO NARZĘKAĆ ANI NA OBSADĘ, ANI NA FREKWENCJĘ.

EFEKTOWNY POWRÓT SWEETTARGÓW W KATOWICACH OCZAMI WYSTAWCY

Na SweetTargach odwiedzili nas zarówno stali klienci, jak i niezależni pasjonaci cukiernictwa oraz ludzie stawiający pierwsze kroki w branży. Po ostatnich, mocno skomplikowanych latach nowi klienci to dla nas pożądaną zastrzyk pozytywnej energii, a ci na tegorocznych SweetTargach naprawdę dopisali.

Na naszym stoisku pojawiło się sporo właścicieli małych cukierni, kawiarni czy lodziarni zainteresowanych dywersyfikacją działalności. Wielu z nich stwierdziło, że w obecnych czasach gości trzeba stale zaskakiwać, proponować nowe, ekscytujące smaki i widoki w witrynach. W porównaniu do lat poprzednich zauważyliśmy znaczny wzrost zainteresowania szkoleniami z zakresu technik wykorzystania produktów ICAM, w szczególności niezwykle wdzięcznej, nowej linii czekoladowych polew do de-

koracji – **Glassover**. Budziła ona zainteresowanie nie tylko wśród profesjonalistów,

ale także klientów zajmujących się produkcją popularnych obecnie tortów artystycznych, których ważnym elementem są ozdoby. Dzięki produktom ICAM mogą być one przygotowane w o wiele krótszym czasie niż ten, jaki trzeba by poświęcić na tworzenie ich z masy cukrowej, a jednocześnie bardzo smaczne.



Łukasz Naruszewicz: SweetTargi bardzo miło mnie zaskoczyły, a to ze względu na dogodne miejsce i wygłuszoną halę. Połączenie targów z konkursem na pralinę i festiwalem kawy to dobry pomysł, który przyciągnął wielu gości. Mimo ograniczonej liczby wystawców z branży lodziarskiej poznaliśmy sporo nowych klientów, z którymi mamy nadzieję współpracować w przyszłości.





Nasi technolodzy Nikita Solomon i Kamil Toczek mieli „pełne ręce” roboty, zdradzając gościom sekrety wyrafinowanych deserów i kunsztownych pralin.



Nikita Solomon: Bardzo dużo klientów szukało na naszym stoisku nie tylko wysokiej jakości produktów, ale również porad, jak przy ich użyciu usprawnić proces produkcji tortów i słodkości. Największe zainteresowanie wzbudziła nowa linia produktów do dekoracji ICAM, których wprawne użycie pozwala na błyskawiczne i proste tworzenie efektownych oraz bardzo smacznych dekoracji. Cieszę się, że w Katowicach mogliśmy poświęcić wszystkim klientom dużo czasu i ułatwić im pracę w nadchodzącym sezonie!

Równie dużo rozmów przeprowadziliśmy z lodziarzami szukającymi inspiracji i produktów do urozmaicenia witrzyn w nowym sezonie. Tegoroczne nowości MEC3 były w stanie z nawiązką zaspokoić ich potrzeby. Dla najmłodszych przygotowaliśmy specjalne licencjonowane smaki **pokemon** i **psi patrol**, wielbicieli klasycznych słodkości zachwyciły lody o smaku karmelowego popcornu oraz nowe smaki kultowych linii **Cookies** i **Quella**. Mieliliśmy również wiele opcji dla fanów produktów „dietetycznych” – lody proteinowe, wegańskie czy bez cukru to niezmiennie

nie „gorące” tematy. Do puli nowości dodaliśmy lody na bazie kefiru, w połączeniu z **variegato** pełnymi pestek dyni, miodu i płatków, a nawet z **jaśminem**.

Zawsze chętnie pomagamy „przedłużyć sezon” ciekawymi produktami z pogranicza lodów i cukiernictwa. Na SweetTargach podjęliśmy współpracę z firmą Mobilody, która zapewniła nam eleganckie, spersonalizowane wózki lodowe, zapewniające ciekawą oprawę najbardziej ekscytującym nowościom. Musimy przyznać, że łatwość obsługi wózków i ich wysoka funkcjonalność, w tym 12-godzinna autonomia, pozytywnie nas zaskoczyły i możemy je polecić z czystym sumieniem.

W tym roku nasze stoisko wzbogaciło się również o... funkcjonalny bar! Przez całe targi organizowaliśmy prezentacje nowej linii produktów barmańskich i baristycznych **DOuMix?**, prowadzone przez niezastąpionego Kubę Kaczkowskiego. Obowiązkowa degustacja wywoływała błogi uśmiech na twarzy wszystkich gości, również tych kierujących pojazdami oraz najmłodszych – każda prezentacja obejmowała bowiem koktajl bezalkoholowy, smoothie lub pyszną mrożoną kawę. Liczba degustujących rosła zwłaszcza pod koniec, kiedy, aby pokazać pełnię możliwości produktów **DOuMix?**, Kuba zaczynał serwować wersje alkoholowe...

Inspirującym i ciekawym merytorycznie wydarzeniem okazał się konkurs pralin, w którym jednym z jurorów był nasz technolog Kamil, a jednym ze sponsorów nasza firma. Wyrazy uznania dla uczestników i serdeczne gratulacje dla zwycięzców!



Kamil Toczek: Po tylu latach dobrze zobaczyć, że drugie duże targi branżowe (poza ExpoSweet w Warszawie) mają sens. Miłym zaskoczeniem była tak duża liczba odwiedzających, włącznie z tymi, których widzieliśmy kilkanaście dni wcześniej na ExpoSweet. Przy okazji mistrzostw na pralinę pojawiło się też sporo zainteresowanych czekoladą ICAM.

Tradycyjnie ostatni dzień targów był otwarty dla uczniów szkół gastronomicznych. Mimo ich niepomahowanego entuzjazmu dla bogactwa darmowych lodów i innych słodczych wszystko przebiegło bez chaosu, młodzież zadawała rzeczowe pytania i chętnie słuchała wyczerpujących odpowiedzi. Ze szczególną przyjemnością po latach przerwy powitaliśmy młodzież z Zespołu Placówek Edukacyjno-Wychowawczych w Lwówku Śląskim, z którą dzielimy już kawał historii, poczynawszy od ich pierwszej wizyty na SweetTargach bodajże w roku 2014.



Paweł Durlak: Ogólnie tegoroczne SweetTargi wypadły bardzo dobrze, lepiej niż wszystkie poprzednie edycje. Było dużo nowych klientów, bardzo dobrze zadziałała nasza promocja targowa (aby skorzystać z niej po raz drugi, na SweetTargi przyjechało kilku klientów, którzy dwa tygodnie wcześniej odwiedzili nas na ExpoSweet).

Naszym zdaniem powrót SweetTargów był dobrą decyzją. Dziękujemy organizatorom za możliwość uczestnictwa i żegnamy się krótkim i pełnym poparciem „do zobaczenia za rok!”. ■

