

Piekarze, lodziarze i ciastkarze spotkali się po raz 4. w Katowicach

Śląskie Targi Cukiernicze, Piekarnicze i Lodziarskie zgromadziły jeszcze większą niż przed rokiem liczbę wystawców i zwiedzających. Stolica Górnego Śląska stała się mocnym punktem na mapie branżowych imprez targowych.

Tegoroczna edycja śląskich targów należała do bardzo udanych. Trzy dni targów obfitowały w liczne konferencje, spotkania oraz konkursy. Na powierzchni ponad 3 tys. m² zaprezentowało się ponad 100 wystawców z całego kraju. Jak co roku, zwiedzający targi mogli zapoznać się z najnowszymi nowościami maszynowymi oraz urządzeniami niezbędnymi w branży piekarsko-cukierniczo-lodziarskiej. Do grona wystawców reprezentujących firmy maszynowe dołączyła duża grupa wystawców oferująca wszelkiego rodzaju dodatki piekarsko-cukiernicze. Dopelnieniem wystawy była II Śląska Konferencja Piekarnicza, w której naszą redakcję reprezentowali z wykładem o systemach zapewnienia jakości pieczywa Maciej Mielczarski oraz inż. Piotr Gawełek. Jarosław Gajda, przewodniczący Krajowej Rady Piekarstwa i Cukiernictwa, przekonywał o celowości powołanej pod koniec 2012 roku Fundacji na rzecz promocji pieczywa. Z działalnością statutową fundacji wiąże się promocja spożycia pieczywa jako produktu niezbędnego w zrównoważonej diecie człowieka. Na targach po raz kolejny gościła Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego (MAMZ), która jest organizatorem ogólnopolskiego konkursu kierowanego do uczniów kształcących się w zawodach cukiernik i piekarz. Tegoroczny konkurs został poszerzony o część piekarską, obok

tortów i deserów mogliśmy zobaczyć tradycyjne polskie bochenki chleba. W trwających prezentacjach młodych adeptów sztuki cukierniczej i piekarskiej wystąpiło ogółem 32 uczniów reprezentujących kilkanaście szkół i zakładów cukierniczych. W chwili oddawania numeru do druku konkurs jeszcze trwał. O wynikach konkursów poinformujemy Państwa na naszej stronie internetowej. Tam również znajdą Państwo szeroką fotorelację z targów.

Nagrodzone i wyróżnione firmy

W kategorii wyrób:

- statuetkę otrzymała firma Polder Sp. z o.o. za produkt o nazwie „kajmak z alkoholem”;
- wyróżnienie otrzymała firma Orawskie Ciacho SC za „Ciacho serowe”;
- wyróżnienie otrzymała firma Waflex za wafelki do lodów o nazwie „Polski Tulipan”;
- wyróżnienie otrzymała firma Polmarkus Sp. z o.o. za produkt o nazwie „Panefit gryczany Suprima”.

W kategorii urządzenie:

- statuetkę otrzymała firma Okmet Wojciech Okińczak za wymiennik ciepła typ DW-20;
- wyróżnienie otrzymała firma Lodel 23 Mateusz Deling za System ICS Technology;
- wyróżnienie otrzymała firma Ai_Solutions Sp. z o.o. za receptor dla przemysłu



ślu cukierniczego, piekarniczego oraz lodziarskiego;

- wyróżnienie otrzymała firma Baker SC za portal – wyszukiwarkę internetową www.zielonyklos.pl.

W kategorii komponent:

- statuetkę otrzymała firma Zentis Polska Sp. z o.o. za komponent o nazwie „Duofix” – pomada do ciast;
- wyróżnienie otrzymała firma Prodotti Stella S.p.a. za komponent o nazwie „Pasja Tropikalna”;
- wyróżnienie otrzymała firma Mixt Sp. z o.o. za mąkę na chleb o nazwie „Swojaczek”.

Firma Barbara Luijckx otrzymała wyróżnienie za najładniejsze stoisko na targach.

Serdecznie gratulujemy!

