

Nowa jakość w Katowicach

To była najlepsza z dotychczasowych edycji SweetTargów. Branżowa impreza na Śląsku zyskała ogromny wiatr w żagle. Wszystko za sprawą nowej, atrakcyjnej lokalizacji.



Położone w samym centrum miasta, tuż obok kultowego Spodka nowootwarte Międzynarodowe Centrum Kongresowe gościło w tym roku szóstą edycję SweetTargów. Wystawcy i zwiedzający pamiętający poprzednią lokalizację z niedowierzaniem przecierali oczy. Nareszcie targi zyskały godną im oprawę. Potężny budynek Międzynarodowego Centrum

Kongresowego nie tylko wyróżnia się ciekawą, przyciągającą uwagę architektoniczną bryłą, ale także dysponuje nowoczesną, funkcjonalną i elegancką przestrzenią wystawienniczą. To obecnie chyba najlepszy tego typu obiekt w Polsce. Do nowego, lepszego miejsca dostosowali się organizatorzy, którym udało się przekonać do udziału w tar-



gach rekordową liczbę wystawców (sporo więcej niż w roku poprzednim). Ci zaś korzystając z okazji zaprezentowali interesującą ofertę w oryginalnych aranżacjach stoisk.

Choć w Katowicach nie było wyjątkowych nowości czy spektakularnych premier, bo te prezentowane są na warszawskich targach Expo Sweet, to odwiedzający imprezę nie mogli narzekać. Mieli okazję poznać najnowszą, bieżącą ofertę surowców, dodatków, maszyn i urządzeń do produkcji piekarskiej, cukierniczej i lodziarskiej. Na targach nie zabrakło prowadzonych „na żywo” prezentacji czy imprez towarzyszących.

Śląski rynek ma swoją specyfikę. To region z bardzo dużą koncentracją małych i średnich zakładów rzemieślniczych, często od lat prowadzących swą działalność. To także drugi po stolicy, najbardziej zamożny region w Polsce, z liczną grupą klientów stawiających na wysoką jakość produktów. Jednak targi w Katowicach odwiedzi-

li nie tylko piekarze i cukiernicy z okolicy. Wśród zwiedzających nie brakowało gości ze południowo-wschodniej i południowo-zachodniej Polski, którzy dzięki autostradzie A4 mogli wygodnie dotrzeć w okolice Spodka. Łatwość dojazdu do Katowic, to także atut tej imprezy.

Wzorując się na liczących się imprezach branżowych organizatorzy SweetTargów dbają o uatrakcyjnienie targowych dni. Wystawcy mogą liczyć na branżowe nagrody i integracyjny bankiet, a publiczność na konkursu i ciekawe wydarzenia okołotargowe.

W tym roku wielka hala Międzynarodowego Centrum Kongresowego w Katowicach nie była wypełniona w całości, zostało nieco wolnego miejsca. Z rozmów jakie prowadzono jednak na targach można wysnuć wniosek, że w przyszłym roku będzie pełna. Wielu potencjalnych wystawców, którzy pojawili się tu w ramach rekonesansu zapowiadało swą obecność na kolejnych SweetTargach.



Konkurs na najlepszy produkt (trzy kategorie: wyrób, komponent, urządzenie)

I miejsce

Zakłady Tłuszczowe Bielmar za margarynę Palma Trans Free

Eco Trade za innowacyjne połączenie niskocukrowych, prozdrowotnych komponentów: biszkoptu indiana z galaretką ze stevią

Okmet za piec obrotowy z panelem dotykowym

II miejsce

Balviten za chleb bezglutenowy z mąką quinoa

Kandy za żel dekoracyjny Cristalli

Lodel za urządzenie do lodów świderków Freezerr 2 Z

III miejsce

Polmarkus za Chleb wiejski z kapustą

Soreno za Świderki deluxe

Kiecoń za urządzenie Kiecoń Intellibent Machine

Mistrzostwa Śląska Cukierników

I miejsce – Sebastian Łazarczyk i Franciszek Worytko (Pracownia Cukiernicza „Kwiatek”)

II miejsce – Grzegorz Śmiertka (technolog Eco Trade Sp. z o.o.) i Aleksander Zięba (Lunch Bar Avokado)

III miejsce – Sylwia Bednorz i Robert Szałek (W Między czasie Coffee&Restaurant)

Ogólnopolski Konkurs Cukierniczy dla szkół i organizacji młodzieżowych

I miejsce – Mateusz Organka i Sandra Dębska (Zakład cukierniczy „Michaś” Częstochowa), *Bezglutenowe ciastko czekoladowe z buraków przełożone jogurtowo-serową chmurką*

II miejsce – Wioleta Bara i Martyna Majcher (Zespół Szkół Zawodowych im. K. Pułaskiego, Gorlice), *Pełnoziarnista szarlotka x jogurtem fit i miętą*

III miejsce – Natalia Burawa i Justyna Czuj (Zespół Szkół Technicznych i Ogólnokształcących w Skoczowie), *Ciasto buraczkowo – migdałowe z marmoladą z suszonymi moreli*

Mistrzynie barista

W trakcie katowickich SweetTARGów odbyły się mistrzostwa Polski baristów.



Mistrzynie Agnieszka Rojewska przekonuje sędziów do swojej kawy



Mistrzynią Polski Barista 2016 została Agnieszka Rojewska z kawiarni Brisman Kawowy Bar w Poznaniu, która obroniła tytuł z roku ubiegłego. Polka będzie reprezentować nasz kraj podczas mistrzostw świata (World Barista Championship), które w tym roku odbędą się w Dublinie (Irlandia) w dniach od 22 do 25 czerwca.

Drugie miejsce zajął Arkadiusz Domurad reprezentujący Colours of Coffee oraz Coffee Design z Warszawy, a trzecie miejsce – Mariusz Szyszka reprezentujący ogólnopolską sieć kawiarni Green Caffè Nero. W zawodach wzięło udział 14 baristów. Przez pierwsze dwa dni trwały eliminacje, które wyłoniły finałową szóstkę. Zawodników oceniali dwa składy sędziowskie, każdy złożony z czterech sędziów sensorycznych i dwóch technicznych, a także sędziego głównego. Nad całością wydarzenia czuwał reprezentant World Coffee Events – John Arild Stubberud.

Mistrzostwa Polski Barista to najbardziej prestiżowe zawody kawowe. Wymagają od uczestników perfekcji w parzeniu espresso i drinków kawowych na bazie espresso. Niezbędna jest doskonałość techniczna, a także szeroka wiedza na temat kawy, którą trzeba zaprezentować w ciągu zaledwie 15 minut, przygotowując i serwując jednocześnie cztery espresso, cztery napoje mleczne oraz cztery drinki dowolne na bazie espresso. Konkurencja ta jest organizowana na świecie od ponad 15 lat. Do tej pory trofeum światowe nigdy nie przypadło kobiecie ani żadnemu reprezentantowi Polski.

Zawody odbyły się pod patronatem Polskiego Oddziału Europejskiego Stowarzyszenia Kawy Najwyższej Jakości (Speciality Coffee Association of Europe – SCAE), dzięki wsparciu sponsorów: Victoria Arduino, BRITA Polska, GoldenFruit, Café Silesia – Gryfny Kafy, Cafetto, Royes Engineering.



Targowe reminiscencje

Swoje wrażenia z targów w Katowicach prezentuje Modena. Od 25 lat działający na południu Polski dystrybutor surowców piekarsko-cukierniczo-lodziarskich, w tym także produktów włoskiej firmy Irca.



Carmel Ring



Croissant-kanapka na bazie Pandora Salata

Kolejna VII edycja Sweet Targów w Katowicach była trzecią okazją dla firmy Modena do zaprezentowania nowych produktów firmy Irca. Ta prężnie rozwijająca się włoska firma już nie raz zasłynęła ze swojej innowacyjności w tworzeniu przełomowych produktów dla branży cukierniczo-piekarniczej. W trakcie trzech targowych dni nasi handlowcy i technolodzy Fabio Bironi (Irca) i Da-

riusz Drąg (Modena) prezentowali klientom torty, ciasta oraz słodkie i słone przekąski.

Spośród wielu nowości na szczególną uwagę zasługiwały dwa produkty. Pierwszy z nich to **Pandora Salata** mieszanka do produkcji słonych croissantów i babek Panettone. Pozytywne opinie przekonały nas, że Pandora z powodzeniem może uzupełnić ofertę gastronomiczną naszych klientów, stanowiąc niespotykaną dotąd alternatywę dla tradycyjnych bułek wykorzystywanych do produkcji kanapek. Drugim produktem, który miło zaskoczył naszych go-

ści była mieszanka **Croimuffin**. Wypieczone z niej croimuffiny, które są połączeniem delikatnego muffina z chrupkim i maślanym croissantem okazały się dobrym pomysłem na urozmaicenie przesyconego muffinami rynku. Zaletą tego produktu jest nie tylko doskonały smak, ale również osobiłowy i ciekawy wygląd. Dużym zainteresowaniem cieszyły się także ciasta i torty wykonane z oryginalnych włoskich receptur prezentowanych przez firmę Irca na międzynarodowych targach Sigep w Rimini.

Jednym z przykładów jest **Ciasto czekoladowe z mussem toffi**, które charakteryzuje się prostą recepturą i wyrafinowanym smakiem, uzyskanym dzięki użytym produktom. Czekoladowy spód **Brownies Choc** przykryty nadzieniem gruszkowym **Fruttidor** i delikatnym mussem wykonanym z nadzienia **Tofee D'Or Carmel** podbił podniebienia naszych klientów.

Kolejnym docenionym w czasie targów produktem był tort **Carmel Ring**. Torty tego typu doskonale prezentu-

Firma Modena M.A Tokarski Sp. Jawna została założona w 1991 r. przez Aldonę oraz Mariusza Tokarskich. Dziś jest to jedna z najbardziej konkurencyjnych firm dystrybuujących wszelkie dodatki cukiernicze, piekarnicze i lodziarskie na południu Polski. Szeroka oferta produktowa gwarantuje klientowi najwyższą jakość jak również różnorodność.

Na początku swej działalności Modena zajmowała się produkcją i dystrybucją komponentów do lodów. Z biegiem czasu jej asortyment został rozszerzony o dodatki dla cukiernictwa, piekarnictwa i gastronomii.

Długoletnia współpraca z producentami krajowymi i zagranicznymi pozwala spełniać oczekiwania klientów, gwarantując im pełny asortyment dopasowany do konkretnych potrzeb. Partnerskie stosunki z klientami i pasja z jaką poświęcamy się pracy, pozwalają nam budować pozytywne relacje, zapewniając obustronne korzyści.



ją się w witrynach sklepowych przyciągając wzrok klientów ładnym i nowoczesnym wyglądem. Taki rezultat można uzyskać używając najlepszej jakości produktów. W tej recepturze spód tortu został wykonany z ciasta biskopowego **Sfrulla**. Wypełnienie stanowi mus karmelowy przełożony warstwą nadzienia czekoladowo-owocowego **Pralin Delicrisp Red Fruit**. Istotnym etapem w wykonaniu tego tortu jest wykończenie. Do tego celu użyto polewy **Mirror** o smaku toffi.

Wśród naszych propozycji nie mogło zabraknąć popularnego obecnie **American Cheesecake**. Choć głównie produkt ten używany jest do produkcji amerykańskich serników, nas zainspirował do zaprezentowania oryginalnej receptury – **Tortu Mango**. Istotą tego tortu jest mus serowy z dodatkiem śmietanki i **Joypasty Mango**. Całość obłana błyszczącym **Mirrorem Truskawkowym** stanowi kolejny produkt o niepowtarzalnym smaku, który jak Carmel Ring wspaniale prezentuje się w witrynie sklepowej.

Sweet Targi po raz kolejny udowodniły, że piekarstwo i cukiernictwo w Polsce mają się dobrze i cały czas się rozwijają. Właściciele firmy Modena, którzy od 25 lat zaopatrują cukiernie, piekarnie i lodziarnie z województwa śląskiego i małopolskiego są dumni, że ten rozwój może być dokonany również z ich udziałem. Wysoka frekwencja wśród odwiedzających nasze stoisko jest dla nas potwierdzeniem tego, że warto poszukiwać nowych rozwiązań i popularyzować je na rynku cukierniczym i piekarskim.



Ciasto czekoladowe z musem toffi

MODENA M.A. Tokarski Sp. Jawna

Ul. Katowicka 80

43-300 Bielsko-Biała

BIURO- MAGAZYN:

ul. Junacka 12B

43-502 Czechowice-Dziedzice

tel. 32 215 16 16, 32 326 30 36

e-mail: modena@modena-mt.pl

www.modena-mt.pl

