

NAKLAD 6 000 EGZ. / MARZEC 2012/

# Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej



**W NUMERZE:** ciasto miesiąca – mazurek

## EKONOMIA

MEDIALNY SPÓR O KOŁOCZ  
**B&S BUSINESS NEWS ŚWIAT**  
 UWAGA NA FOSFORANY  
**B&S BUSINESS NEWS POLSKA**  
 INWESTYCJE ZIELENEJ BUDKI  
**WYDARZENIA**  
 EXPO SWEET - POLSKI LYON  
 SZKOLENIE W KOMPLECIE

## SYLWETKI

MARLENA SZYMAŚ,  
 ZDZIŚŁAW TRELA  
**TRENDY**  
 WITRYNY DO LODÓW  
**MARKETING I ZARZĄDZANIE**  
 GALERIA WYPIEKÓW, PIOTR LUBASZKA  
**POMYSŁ NA BIZNES**  
 WARSZTATY KULINARNE

## TECHNOLOGIE I URZĄDZENIA

PIECE SKLEPOWE  
 NATŁUSZCZANIE PĘDZLEM  
**NOWOŚCI TECHNOLOGICZNE**  
 KROJENIE Z PAKOWANIEM  
**DODATKI I SUROWCE**  
 CHŁEB Z MOŁDAWII  
 BUŁKA JUNIOR  
 BAMBERKA NA CHŁEB

# „CARAVELLA” I „CARIBE”

*szeroką gamą kremów stworzonych z myślą  
o wszystkich potrzebach tradycyjnego cukiernictwa.*

- *Termostabilne do wypełnień w korpusach i ciastach  
- nie tracą objętości- efekt półpłynnego nadzienia*
- *Na zimno-gładka konsystencja do smarowania i nadzienia*
- *Aromatyzowanie ciast i kremów śmietanowych,  
budyniowych, maślanych*
- *Brak tłuszczu uwodornionych*
- *Ganasze do pralin*



*Każdy z produktów charakteryzuje się własnym szczególnym,  
indywidualnym smakiem i aromatem, co czyni linię naprawdę wyjątkową.*

*Wyróżnij się z produktami  
Master Martini*



Master Martini Polska  
ul. Staszica 7/1  
31-162 Kraków

Tel. 12 630 92 80  
Fax 12 630 92 60  
e-mail: [biuro@mastermartini.pl](mailto:biuro@mastermartini.pl)



# BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

## Żele na zimno

- gotowe do użycia
- niezwykle stabilne
- wyjątkowy połysk
- efektowne barwy
- szeroki wachlarz kolorów
- wiele możliwości bezpośredniego zastosowania
- dodatkowe receptury na powierzchnie pochyle



**PIPPING GEL**

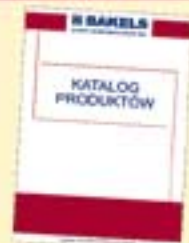


**DIAMENT**

**BAKELS POLSKA** Sp. z o.o.  
A member of the SWISS  BAKELS Group

93-231 Łódź, ul. Dostawcza 12  
Centrala +48 42 25 46 600  
Fax +48 42 25 46 601  
biuro@bakels.pl  
www.bakels.pl

Zapraszamy do lektury naszego  
**KATALOGU PRODUKTÓW**  
dostępnego u Dystrybutorów  
oraz w wersji elektronicznej  
na naszej stronie www.



# W NUMERZE 3 (16)

## OPINIE

- 6 Expo Sweet pełne uznania

## EKONOMIA

- 8 Branża pod presją niestabilności cen  
12 Medialny spór o kołocz

## B&S BUSINESS NEWS

- 14 Zamknęli małe piekarnie, otworzyli megazakład  
15 Uwaga na fosforany  
15 Publikacja wykazu się opóźnia  
16 Zielona Budka większa o połowę  
16 Franczyza lodowa Lovit  
16 Pod Telegrafem - więcej niż piekarnia  
17 Nadwyżki żywności dla najuboższej ludności UE  
18 GMO zamknie eksport polskiej żywności  
18 Eliminacje Mistrzostw Polski Baristów w Bydgoszczy

## WYDARZENIA

- 20 EXPO SWEET 2012 - mały polski Lyon



- 22 **Złoto dla Wrześni**  
24 Goście zjedli 2000 pralin  
26 Złote lody o smaku popcornu  
28 Klienci szukają ciast bogatych i wykwintnych  
30 Czekają nas (g)astronomiczne okazje

## SYLWETKI

- 32 Dama z karmelu  
34 Czeka nas zanik piekarnictwa tradycyjnego

## WYWIAD MIESIĄCA

- 36 Pieczywo na fali zdrowej żywności

## TRENDY

- 40 Witryny do lodów. Nowe trendy w starym stylu  
44 Pączkiem prosto w serce

## MARKETING I ZARZĄDZANIE

- 46 Piotr Lubaszka: chleb na zakwasie jest naszą tożsamością  
50 Biją się na wsia

## CIASTO MIESIĄCA

- 54 Mazurki od Antolaka



- 55 **Mazurek nie tylko na kruchym cieście**  
58 Gdy wałek Ignie do ciasta

## AKADEMIA ZEELANDIA

- 62 VII Ekspedycja: W kraju Aborygenów i kangurów

## POMYSŁ NA BIZNES

- 64 To tylko cukierki!  
65 Szlify przy warsztatowych wypiekach

## TECHNOLOGIE I URZĄDZENIA

- 68 Ciepłe, znaczy świeże?  
76 Sterowanie piecem przez Internet  
80 Dni VATO, czyli jak powstaje piec  
82 Natłuszczanie pędzlem to już przeszłość  
86 Gorące przygotowania do sezonu na zimne lody

## NOWOŚCI SWEETTARG

- 90 Od krojenia po pakowanie  
90 BioStar - oszczędność i wysoka jakość wypieków



- 91 **Ekspozycja na wysoki połysk**  
91 Pfahnl proponuje chleb z Mołdawii  
91 Wydajna mieszanka do naleśników

## DODATKI I SUROWCE

- 92 Dużo białka, mało węglowodanów  
93 Bułka nie tylko dla juniorów  
94 Bamberka na idealny chleb  
95 Banderola poprawia opłacalność produkcji  
95 Owies jary BINGO  
96 Czarne jest trendy!  
96 Krem szwedzki  
96 Proso, błonnik i witaminy ze znakiem BAKELS

## ZE ŚWIATA CUKIERNICZEGO

- 97 Znalezione w sieci

## WYDAWCA

BCM Biznes Sp. z o.o.  
ul. 30 Stycznia 42, 83-110 Tczew  
tel. centrali 058 530 23 11  
e-mail: [info@bakeandsweet.pl](mailto:info@bakeandsweet.pl)  
[www.bakeandsweet.pl](http://www.bakeandsweet.pl)

## DYREKTOR MARKETINGU

Dariusz Muslewski  
[dariusz.muslewski@bakeandsweet.pl](mailto:dariusz.muslewski@bakeandsweet.pl)

## REKLAMA

Małgorzata Chajrewicz  
[malgorzata.chajrewicz@bakeandsweet.pl](mailto:malgorzata.chajrewicz@bakeandsweet.pl)  
Marta Surma  
[marta.surma@bakeandsweet.pl](mailto:marta.surma@bakeandsweet.pl)  
Marta Piontkowska  
[marta.piontkowska@bakeandsweet.pl](mailto:marta.piontkowska@bakeandsweet.pl)

## REDAKCJA

[redakcja@bakeandsweet.pl](mailto:redakcja@bakeandsweet.pl)

## REDAKTOR NACZELNA

Aneta Marczak

## Z-CA REDAKTOR NACZELNEJ

dr Małgorzata Wnorowska  
[malgorzata.wnorowska@bakeandsweet.pl](mailto:malgorzata.wnorowska@bakeandsweet.pl)

## SEKRETARZ REDAKCJI

Sylwia Modzelewska  
[sylwia.modzelewska@bakeandsweet.pl](mailto:sylwia.modzelewska@bakeandsweet.pl)

## DZIENNIKARZE

Irena Muszałowska  
[irena.muszałowska@bakeandsweet.pl](mailto:irena.muszałowska@bakeandsweet.pl)  
Janusz Bekas  
[janusz.bekas@bakeandsweet.pl](mailto:janusz.bekas@bakeandsweet.pl)  
Tomasz Przysiężny  
[tomasz.przysiezny@bakeandsweet.pl](mailto:tomasz.przysiezny@bakeandsweet.pl)

## DZIAŁ GRAFICZNY DTP

Katarzyna Łukowicz  
[katarzyna.lukowicz@bakeandsweet.pl](mailto:katarzyna.lukowicz@bakeandsweet.pl)

## KOREKTA

Ewa Buczek  
[ewa.buczek@bakeandsweet.pl](mailto:ewa.buczek@bakeandsweet.pl)

## DZIAŁ PRENUMERATY

[prenumerata@bakeandsweet.pl](mailto:prenumerata@bakeandsweet.pl)

Foto na okładce:

FOT. MARTIN BRAUN



**Małgorzata Wnorowska**  
z-ca redaktor naczelnej

Św. Klemens, patron piekarzy i cukierników, to taki święty trochę polski, bo spędził w naszym kraju 21 lat życia, ale trochę niepolski (urodzony w dzisiejszych Czechach, mówiący po niemiecku), co zresztą było powodem niechęci a nawet wrogości wobec niego ze strony XVIII-wiecznych warszawiaków. Nienawiść i ksenofobia wobec Niemców, Rosjan, Austro-Węgrów miała wówczas swój wyraz w krwawych rzeziach, nawet wśród ludności cywilnej. Historycy w podręcznikach szkolnych tłumaczą, że podstawą tych działań była frustracja po zaborach, związana z utratą niepodległości. Rozlana krew miała być wyrazem patriotyzmu.

Dziś, gdy jesteśmy w całej Europie świadkami wzrostu niezadowolenia, publicznych protestów i bijatyk, historia się powtarza. Holendrzy, Brytyjczycy a nawet Niemcy nie chcą u siebie Polaków. Upublicznia się postawy nacjonalistyczne, wzrasta agresja wobec innych narodów nazywana błędnie patriotyzmem. I znów, gdy ktoś, tak jak kiedyś św. Klemens, wzywa do pokoju, nazywany jest zdrajcą. Gdy ktoś wyciąga bochenek chleba w stronę uchodźców, kieruje pomoc humanitarną do walczącej Syrii i rzeszy sierot tej okrutnej wojny, znajdują się tacy, którzy mówią, że pewnie na tym nieźle zarabia, że kombinuje z darowizną i podatkami, albo że lepiej, aby ten chleb trafił do polskich sierocińców.

Trudna sytuacja gospodarcza, którą zapewne odczuwa każdy piekarz i cukiernik, musi być frustrująca. Znajomy cukiernik właśnie zamknął dwa ze swoich trzech sklepów firmowych. „Obcy kapitał mnie wykończył” - tłumaczy. Podczas targów Expo Sweet w Warszawie spotkałam się z wieloma piekarzami i cukiernikami. „Przecież to targi chemiczne” - mówił jeden z nich. - „Niemcy swoimi mieszankami chcą zniszczyć nasze rzemiosło”. Próbuję zrozumieć te słowa, precedzić je przez sito wyłapujące przesadę, szukanie koźłów ofiarnych i generalizowanie sądów. Zostaje bezsilność, która narasta wśród tych, którzy chcą być wierni tradycji, ale w zderzeniu z kapitalizmem im to nie wychodzi. Warto w takich chwilach przypomnieć sobie św. Klemensa, który też kiedyś piekł chleb i pokazał swoim życiem, jak wielkiej tej zawód uczy pokory. Że nie zawsze wierność zasadom idzie w parze z sukcesem komercyjnym, że pieniądze są tylko środkiem a nie celem.

15 marca będziemy obchodzić święto piekarzy i cukierników. Być może ze względu na sytuację, nie będzie to dzień tak radosny jak dawniej. Życzę jednak Państwu, aby ten dzień przypomnieli, co tak naprawdę przynosi radość z pieczenia chleba. A wyrazem moich życzeń niech będzie cytat z mojej ulubionej ballady Wolnej Grupy Bukowiny: „Niech ci nigdy nie zabraknie drożdży, wody, rąk i ziarna”.

# EXPO SWEET

## PEŁNE UZNANIA

Organizatorzy, wystawcy, a przede wszystkim odwiedzający tegoroczne targi Expo Sweet nie kryli zadowolenia z udziału w tej imprezie. I chociaż nie obyło się bez słów krytyki, to jednak te największe w Polsce targi cukierniczo-lodziarskie śmiało można zaliczyć do udanych.

Irena Koziół-Rutkowska  
Wystawca,  
firma Vegagastro



Fot. Archiwum własne

Jesteśmy bardzo zadowoleni z targów. Ta najlepsza impreza w naszym kraju, w tym roku też nas nie zawiodła. Była dla nas doskonałą okazją do spotkania się z obecnymi i porozmawiania z potencjalnymi przyszłymi klientami. Nie wyróżniłabym żadnego produktu, który wystawialiśmy na targach, a którym odwiedzający nasze stoisko byli najbardziej zainteresowani. Dużym powodzeniem cieszyły się zarówno maszyny Electro Freeze, które dają wiele możliwości produkcji świderków, lodów włoskich czy też bardzo popularnych w ostatnim czasie jogurtów mrożonych. A wszystko to dzięki jednemu tylko urządzeniu. Drugi raz z rzędu na targach w Warszawie zaobserwowaliśmy też ogromne zainteresowanie granitorami i myślę, że w nadchodzącym sezonie letnim granita może być dużym hitem w Polsce.

Witold Trylski  
Organizator  
i wystawca,  
firma Papilart



Fot. Archiwum własne

Sukcesem tej imprezy jest z pewnością to, że w tym roku targi były większe niż w 2011. Jako organizatorów cieszy nas też fakt, że wystawcy mieli coraz atrakcyjniejsze stoiska, na których jeszcze lepiej niż przed rokiem eksponowali swoje produkty. Trzecim,

dla mnie osobiście najważniejszym plusem Expo Sweet była kolejna, druga już edycja Mistrzostw Szkół Cukierniczych, które cieszyły się ogromną popularnością wśród zwiedzających. Dla nas, zarówno wystawców jak i organizatorów zrzeszonych w EZIG, jest bardzo ważne, żeby krzewić kulturę cukierniczo-lodziarską wśród młodzieży a nie tylko wśród profesjonalistów, którzy już są zarażeni tym zawodem. Nie ukrywamy, że opłaca się nam to także biznesowo, bo wychowujemy młodych ludzi, którzy gdy już zostaną cukiernikami lub lodziarzami, będą zaopatrywać się w dobre maszyny, produkty i technologie firm wystawiających się na targach.

Ziemowit Kołodziej  
Wystawca,  
firma Cream



Fot. Archiwum własne

Targi były dosyć owocne, a frekwencja odwiedzających dopisała. Zauważyliśmy też bardzo zróżnicowaną klientelę. Część była ukierunkowana tylko na produkcję i sprzedaż lodów, a niektórzy reprezentowali zakłady, gdzie łączy się produkcję cukierniczą z lodziarstwem. Oprócz oferty głównie dla tej branży przedstawiliśmy też kilka produktów dedykowanych dla piekarzy, ale na tych odbiorcach zdecydowanie bardziej skoncentrujemy się podczas Polagry. W Warszawie pokazaliśmy m.in. nowoczesną wałkownicę, która oprócz cukierni ma też zastosowanie w piekarniach. Wystawiliśmy też komorę przerywanej fermentacji – urządzenie, jakie od niedawna mamy w swojej ofercie.

Marian Krakowski  
Odwiedzający,  
lodziarnia Pingwin  
w Lidzbarku  
k. Działdowa



Fot. Archiwum własne

Targi Expo Sweet odwiedzam już po raz trzeci i za każdym razem uważam je za bardzo udane. To właśnie na tej imprezie udało mi się kupić amerykańską maszynę do lodów Taylor, na której pracuję i z której jestem zadowolony. Produkuję lody już od 25 lat i gdy podjąłem decyzję o zmianie starych maszyn na lepsze, to początkowo marzyłem o fabrycznie nowej Carpigiani. Okazała się zbyt droga, więc musiałem zadowolić się używaną sprowadzoną z Włoch. Później jednak stałem się właścicielem nowiutkiego Taylora, którego znalazłem właśnie w Warszawie na targach Expo Sweet. W tym roku również przyjechałem w konkretnych interesach i jak się dogadam z Primulatorem, to kupię od nich maszynę do ubijania śmietany.

Jarosław Zbaliszyn  
Wystawca i organizator,  
firma Pre Gel



Fot. Archiwum własne

To były trzy dni pełne pracy. Jeśli chodzi o liczbę osób, które odwiedziły stoisko Pre Gel, to przerosła ona nasze oczekiwania. A zaznaczyć trzeba, że z uwagi na specyfikę tych targów nie było na nich klientów przypadkowych, niezwiązanych z branżą. Jako organizator trudno mi jeszcze dokonywać podsumowania imprezy, ale myślę, że chyba udało się nam zrealizować wszystko to co zamierzaliśmy. Owszem, przed

targami były pewne obawy na przykład o to, w jaki sposób na naszej branżowej imprezie odnajdzie się nowy salonik kawowy, który powstał dopiero w tym roku. To było takie rozpoznanie potrzeb naszych klientów. Widzimy jednak, że goście tego potrzebują, gdyż zdają sobie sprawę, że w dzisiejszych czasach nie ma już cukierni bez kawiarni. Jestem przekonany, że ten salonik na Expo Sweet z roku na rok będzie się rozwijał. Tylko że zaczyna nam powoli brakować miejsca w tej hali targowej.

Bożena i Feliks Chudzyńscy  
Zwiedzający, przyszli właściciele  
lodziarni w Sopocie



Fot. Archiwum własne

Jeszcze jesteśmy zupełnie niezwiązani z branżą cukierniczą i przyznam, że targi zrobiły na nas piorunujące wrażenie. Mimo iż na co dzień zajmujemy się zawodowo zupełnie czymś innym, to nieprzypadkowo pojawiliśmy się na Expo Sweet. Pochodzimy z Sopotu i kiedyś byliśmy na podobnych targach organizowanych w Gdańsku, jednak były one bardzo ograniczone, dlatego też przyjechaliśmy do Warszawy. Tutaj dostaliśmy wszystkie informacje, których potrzebowaliśmy. Przede wszystkim szukaliśmy producentów i sprzedawców maszyn do lodów, głównie świderków oraz komponentów do ich produkcji. Jeszcze w tym sezonie wakacyjnym chcemy ruszyć ze sprzedażą lodów w mieście, w którym mieszkamy, a jak wiadomo Sopot jest latem pełen turystów, a więc potencjalnych klientów. Zależy nam jednak na tym, by stworzyć coś nowego, trochę innego niż tradycyjne punkty z lodami.

Bartłomiej Siwecki  
Zwiedzający, firma  
gastronomiczno-cukierniczo-lodziarska  
Gastro-Siweccy  
z Oleśnicy



Fot. Archiwum własne

Myślę, że w poprzednim roku targi Expo Sweet były większe pod względem liczby osób odwiedzających. Oglądając tegoroczne stoiska, zauważyłem kilka ciekawych rzeczy z nowości targowych, ale dostrzegłem też, że w tej branży również zaczyna być widoczny zbliżający się kryzys. Objawia się to między innymi tym, że w cukiernictwie i lodziarstwie w ostatnim czasie nie ma rozmachu, brakuje jakiegos pędu do rozwoju.

Małgorzata Józwiak  
Wystawca,  
firma Lodmar



Fot. Archiwum własne

Jesteśmy bardzo zadowoleni z targów i uważam, że ta impreza rozwija się z roku na rok. Zaletą Expo Sweet jest przede wszystkim fakt, że targi odwiedzają osoby ściśle związane z branżą lodziarską i konkretnie interesuje ich to, co mamy w swojej ofercie. Takie imprezy dają nam możliwość bliższego kontaktu z klientem i bezpośredniej prezentacji całego wachlarza naszych maszyn i urządzeń. O tym, że wystawianie się na Expo Sweet uważamy za bardzo ważne działanie marketingowe świadczy chociażby to, iż zdecydowaliśmy się aż na trzy stoiska. Na jednym z nich prezentowaliśmy maszyny do lodów Taylor, drugie poświęciliśmy nowemu produktowi, jakim jest mrożony jogurt i maszyny do jego wytwarzania i dystrybucji, zaś trzecie stoisko przeznaczone było wyłącznie do promocji mieszanek lodowych marki Filigo, która również ściśle związana jest z naszą firmą.

reklama



## Wypróbuj na Wielkanoc



KOMPLET  
Sand-Soft

Spróbuj kompozycji najwyższej jakości surowców do wypieku lekkich ciast piaskowych.

- Idealnie nadaje się do wypieków wielkanocnych
- Wilgotny i lekki miękisz ciasta
- Sprawdzona i powtarzalna jakość

KOMPLET **KOMPLET Polska**

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

więcej na [www.komplet.pl](http://www.komplet.pl)



# BRANŻA POD PRESJĄ NIESTABILNOŚCI CEN

Karolina Zawitkowska

Niestabilność rynku i rosnące ceny to największe czynniki ryzyka dla firm branży spożywczej. Ceny towarów rolnych, które stały się klasą aktywów samą w sobie, poszły w górę. Oprócz intensywnych działań spekulacyjnych ten globalny wzrost był spowodowany kilkoma czynnikami, m.in. wzrostem popytu, warunkami pogodowymi a także decyzjami politycznymi. Jak wpływa to na sytuację producentów żywności?

Po tym jak branża spożywcza bez większych strat przeszła przez kryzys 2009 roku, w czerwcu 2010 r. stanęła w obliczu gwałtownie zwiększających się cen, co miało wpływ na ceny żywności na całym świecie, a zwłaszcza w krajach rozwijających się. Zjawisko to dodatkowo zaostrzały obserwowana wśród inwestorów rosnąca niechęć do ryzyka oraz ponadprzeciętna płynność na rynkach światowych. Ten trend znalazł odbicie w wysokości marż w tym sektorze gospodarki. Spowolnienie gospodarcze w Stanach Zjednoczonych i krajach strefy euro, w połączeniu ze skutkami awarii elektrowni jądrowej w Japonii, spowodowało napięcie w relacjach pomiędzy największymi firmami a sprzedawcami detalicznymi. Budżety małych i średnich przedsiębiorstw zmniejszyły się wraz ze spadkiem dostępności kredytów w krajach rozwiniętych.

## CZYNNIKI RYZYKA

Ceny towarów rolnych, które stały się klasą aktywów samą w sobie, poszły w górę. Z wyjątkiem ryżu, w okresie od sierpnia



W okresie od sierpnia 2010 r. do sierpnia 2011 r. ceny produktów osiągnęły rekordowe wzrosty: 26 proc. dla zbóż, aż do 50 proc. w przypadku cukru.

FOT. IMPRIAL SUGAR

Zamawiające małe firmy nie mają w oczach dostawców pozycji konkurencyjnej, ponieważ niski wolumen realizowanych zamówień nie jest argumentem do oferowania im atrakcyjnych warunków płatności, w tym krótkiego terminu.





Firma Coface uważa, że w roku 2012 ceny towarów rolnych nadal będą utrzymywać się na wysokim poziomie, mimo nieznacznych spadków notowanych od sierpnia 2011 r. i oczekiwanego spowolnienia gospodarki światowej.  
Fot. 123

2010 r. do sierpnia 2011 r. ceny wszystkich produktów osiągnęły rekordowe pułapy dzięki wzrostom: od 15 proc. w przypadku mięsa i nabiału, przez 26 proc. dla zbóż, aż do 50 proc. w przypadku ceny cukru. Oprócz intensywnych działań spekulacyjnych ten globalny wzrost był spowodowany kilkoma czynnikami. Rośnie popyt wynikający z coraz większej liczebności klasy średniej w krajach wschodzących i zmiany zwyczajów żywieniowych jej przedstawicieli. Wśród innych czynników, które wpłynęły na destabilizację produkcji i chwiejność cen, można wymienić warunki pogodowe, występowanie chorób wyniszczających uprawy, sprzedaż ziemi przez rządy mocarstwom wschodzącym ze szkodą dla lokalnych upraw, a także brak przejrzystości polityki tworzenia zapasów.

### OSŁABIŁE MSP

W tym kontekście marże osiągnane przez przedsiębiorstwa, jak również ich budżety, będą znajdować się pod większą lub mniejszą presją, zależnie od zdolności danej firmy do wprowadzenia podwyżek cen dla swoich odbiorców hurtowych i detalicznych. Okazuje się, że w sytuacji niestabilności kosztów małe i średnie przedsiębiorstwa radzą sobie gorzej niż duże międzynarodowe grupy, które mogą korzystać z transakcji hedgingowych i są bardziej elastyczne w zakresie poprawy wydajności.

Poza tym obecność największych firm na

### ANALIZA TRENDÓW REGIONALNYCH

W Europie sektor spożywczy jest rozdrobniony i w 2011 r. w Europie Zachodniej osiągnął zróżnicowane wyniki, co jest powodowane oczekiwanym spadkiem dynamiki wydatków konsumenckich, zwłaszcza w Wielkiej Brytanii, Grecji, Portugalii i Irlandii. W rezultacie sytuacja ta powinna doprowadzić do wzrostu liczby upadłości. Trend obserwowany w Europie Wschodniej jest bardziej optymistyczny, ponieważ w krajach tego regionu oczekuje się wzrostu PKB na poziomie ok. 3,8 proc. Gospodarstwa domowe wciąż jednak są zadłużone, a to odbija się na dynamice wydatków.

We **Francji** branża spożywcza nadal jest najważniejszym sektorem gospodarki i drugim co do wielkości pracodawcą w przemyśle. Jednak mimo przetrwania kryzysu, od 2010 r. w tej branży obserwuje się wzrost liczby upadłości, czego przyczyną jest wzrost cen towarów i coraz mniejsza waga tego sektora na rynku międzynarodowym.

W **Stanach Zjednoczonych** siedem amerykańskich firm spożywczych jest notowanych wśród 10 największych światowych grup, mimo że ich wielkość nie zawsze korzystnie wpływa na negocjacje cenowe prowadzone z agresywnymi dyskontowymi odbiorcami detalicznymi.

W **Japonii**, która jest w 60 proc. zależna od importu dóbr konsumpcyjnych innych niż ryż, coraz trudniej jest eksportować ze względu na silnego jena. Zjawisko to zaostrza się od czasu tragedii w Fukushima w marcu 2011 r. Z tego względu japoński przemysł znajduje się w trudnym położeniu, poza tym oczekuje się nieznacznego spadku wydatków gospodarstw domowych w 2011 r. i nieznaczonej ich poprawy w 2012 r.

W **Chinach** dwa obszary ryzyka w sektorze spożywczym to: problemy z bezpieczeństwem żywności, przez które branża nie cieszy się dobrą renomą wśród chińskich konsumentów, a także wzrost inflacji spowodowany przez coraz wyższe koszty wytwarzania towarów i rosące płace. Prowadzone działania konsolidacyjne wzmacniają największe podmioty, a coraz liczniejsi inwestorzy zagraniczni dbają o zapewnienie wysokiej jakości produktów.

**Brazylia** staje się jednym z największych eksporterów produktów rolnych, a duże brazylijskie firmy spożywcze zwiększają swoją obecność na rynkach międzynarodowych. Mimo prowadzonej od sierpnia 2011 r. deprecjacji reala, brazylijska waluta utrzymuje wysoki poziom wartości. Stanowi to barierę eksportową dla lokalnego przemysłu, który odczuwa również negatywne skutki braku odpowiedniej infrastruktury.

► prężnie działających rynkach umożliwia im zabezpieczenie dostaw towarów po najkorzystniejszych cenach. Tego rodzaju firmy są zmuszone podejmować bardziej rygorystyczne negocjacje cenowe z największymi odbiorcami detalicznymi. Jednak ze względu na bezpieczny poziom marż osiągniętych przez firmy sektora spożywczego oczekuje się, że wpływ tych zmian na ogólną sytuację firm będzie marginalny. Przeciwwagą dla ograniczania wydatków przez konsumentów w krajach rozwiniętych staje się okres dobrej koniunktury na rynkach wschodzących.

W przeciwieństwie do dużych grup, obecne głównie na rynkach lokalnych małe i średnie firmy spożywcze są narażone na konfrontację albo z mizernym tempem wzrostu wielu gospodarek rozwiniętych, albo z recesją w peryferyjnych krajach strefy euro. W krajach rozwijających się mniejsze firmy, które działają na rynku obok dużych międzynarodowych grup, będą korzystać z rosnącej dynamiki wydatków konsumenckich, przy czym będą również musiały stawić czoło ryzyku przegrzania, które może je osłabić.

## PROGNOZA: WZROST UPADŁOŚCI

Firma Coface, która jest autorem raportu na temat upadłości w branży spożywczej uważa, że w roku 2012 ceny towarów rolnych nadal będą utrzymywać się na wysokim poziomie, mimo nieznacznych spadków notowanych od sierpnia 2011 r. i oczekiwanego spowolnienia gospodarki światowej. Trend ten będzie podtrzymywany przez dużą płynność na rynkach światowych dodatkowo wzmocnioną ekspansywną polityką monetarną Stanów Zjednoczonych.

Ze względu na to, że mniejsze podmioty mogą mieć trudności w finansowaniu inwestycji uważa się, że konsolidacja sektora spożywczego będzie się utrzymywać, podczas gdy dostęp do kredytów bankowych wciąż może kształtować się na niezadowalającym poziomie. Sytuacja ta z pewnością doprowadzi do wzrostu liczby upadłości wśród najbardziej narażonych, wrażliwych firm. Od stycznia 2011 r. wskaźnik opóźnionych płatności, badany przez Coface dla sektora spożywczego, wzrastał proporcjonalnie do wzrostu cen towarów. ■

## OPINIA | MARCIN SIWA, DYREKTOR DZIAŁU OCENY RYZYKA UBEZPIECZYCIELA NALEŻNOŚCI COFACE POLAND



**Bake&Sweet:** Sytuacja makroekonomiczna Polski w 2011 roku była dobra. Okres ten zakończył się zadowalającym wzrostem PKB, dobrymi wskaźnikami dotyczącymi sprzedaży detalicznej i produkcji przemysłowej. Czarne scenariusze się nie spełniły.

**Marcin Siwa:** Trudno jednak nie zauważyć, iż kondycja polskiej gospodarki wystawiana jest na kolejne ciężkie próby, a czynniki zewnętrzne wywierają coraz silniejszą presję i mogą spowodować znaczące spowolnienie w 2012 roku. Problemy strefy euro, jej niepewna przyszłość, wahania kursu złotego, rosnąca inflacja, rosnące szybko ceny podstawowych surowców i artykułów, takie jak paliwa, energia, żywność, odbijają się niekorzystnie na rentowności polskich przedsiębiorstw oraz na ich zachowaniach płatniczych. Pomimo dobrych wskaźników makroekonomicznych należy sobie otwarcie powiedzieć, że polskie firmy płacą coraz gorzej. Liczba upadłości jest najwyższa od 2006 roku, a zatory płatnicze rosną.

**Bake&Sweet:** W branży spożywczej w ubiegłym roku odnotowano 34 upadłości sądowe, czyli poziom podobny do tego z 2010 r. Jak będzie w tym roku?

**Marcin Siwa:** Prognozy na obecny rok nie są optymistyczne, dynamika wzrostu się utrzyma i upadłości będzie więcej niż w 2011 roku. Na sytuację w Polsce wpływ będą mieć także czynniki zewnętrzne. Spowolnienie gospodarcze w Europie jest już faktem, w niektórych krajach otwarcie mówi się o recesji. Polska - chociaż silniejsza od wielu krajów - nie uniknie osłabienia koniunktury. Nasi przedsiębiorcy powinni się przygotować na to, że będą musieli szybko i sprawnie reagować na zmieniające się warunki globalne i lokalne, podejmując decyzje może bardziej zachowawcze, ale gwarantujące utrzymanie płynności i rentowności w polskich przedsiębiorstwach.

**Bake&Sweet:** Takie decyzje podjęli już dostawcy komponentów do produkcji piekarskiej i cukierniczej, skracając terminy płatności.

**Marcin Siwa:** Niezadowolone małych i średnich firm z powodu krótkich terminów płatności uzyskiwanych u dostawców jest zrozumiałe, bo każdy przedsiębiorca chciałby uzyskać dłuższy kredyt kupiecki, aby dłużej korzystać z nieoprocentowanego kredytowania i poprawić sobie płynność. Z drugiej strony mali odbiorcy nie powinni się dziwić bardziej restrykcyjnym warunkom dostawców, u których krótkie terminy są następstwem nieterminowych płatności w sektorze MSP. Zachodzi tu oczywisty związek przyczynowo-skutkowy. Jeśli przedstawiciel MSP statystycznie długo czeka na swoje należności, a opóźnienia i wynikające z tego problemy są częste w tym sektorze, dostawcy nie będą ryzykowali udzielając długich terminów firmom, które często mają problemy z płynnością. Ponadto zamawiające małe firmy nie mają w oczach dostawców pozycji konkurencyjnej, ponieważ niski wolumen realizowanych zamówień nie jest argumentem do oferowania im atrakcyjnych warunków płatności, w tym krótkiego terminu.

**Bake&Sweet:** Wpadamy w błędne koło. Jeśli dostawca nie udzielił małej piekarni czy cukierni kredytu kupieckiego, będzie musiał sięgnąć po ten bankowy, komercyjny. A stąd już tylko krok do upadłości.

**Marcin Siwa:** Krótkie terminy płatności nie doskwierałyby tak bardzo małym i średnim przedsiębiorcom, gdyby sami otrzymywali swoje należności w terminie. Czasami wystarczy zmienić politykę w zakresie należności stosowaną przez firmę, czasami jednak przedsiębiorca ma niewielki wpływ na terminowość swoich odbiorców, działając w branży i w okresie, w którym zatory płatnicze są wyjątkowo nasilone.

# TORT BEZOWY

Tort dla smakoszy, którzy lubią wyrafinowane, wielosmakowe kompozycje cukiernicze. Delikatna kruchość bezy została połączona z aksamitnym smakiem czekolady o nutce naturalnej, świeżo mielonej kawy. Te tradycyjne smaki zostały przełamane przez nieco kwaskowe, wykwintne wiśnie ukryte w środku tortu. Różnorodność smaków dopełnia ciemna polewa śmietanowo – czekoladowa, na której efektownie prezentują się białe dekoracje wykonane z pokruszonej bezy oraz bezy szprycowanej na zimno.

ELEMENT	SKŁADNIK	ILOŚĆ*	METODA
biszkopt	Jaja Cukier Mąka pszenna Mąka ziemniaczana Proszek do pieczenia OVALETT	375 g 125 g 125 g 25 g 3 g 20 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Połączyć wszystkie składniki i ubijać na szybkich obrotach przez ok. 7-8 min.</li> <li>- Wypiekać w temp. 240-250°C przez ok. 5min.</li> <li>- Biszkopt przygotować w formie krążka o średnicy 20-22 cm.</li> </ul> <p>• Krążek biskoptowy jest podstawą kompozycji.</p>
krem kawowy	Margaryna TRUFLA BIAŁA Spirytus Kawa rozpuszczalna Kawa mielona BEZA ACTIWHITE Woda Cukier	1200 g 1200 g 300 g 6 g 60 g 30g 300g 600g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bezę namoczyć (10min), dodać cukier i podgrzewać. Cały czas mieszać aż do rozpuszczenia się cukru. Następnie napowietrzyć.</li> <li>- Połączyć margarynę, Trufkę i spirytus, ubić na wysokich obrotach.</li> <li>- Dodać napowietrzoną bezę, całość wymieszać.</li> <li>- Dodać kawę i dokładnie wymieszać</li> </ul> <p>• Podzielić otrzymany krem kawowy na 3 części. • Pierwszą część rozsmarować na biskopcie.</p>
krążki bezowe 2 szt.	BEZA ACTIWHITE Woda Cukier	170 g 750 g 1500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dokładnie wymieszać Bezę w wodzie i pozostawić do napęcznienia, dodać 1/3 ilości cukru i ubijać aż do sztywnej piany, dodać stopniowo kolejną 1/3 ilość cukru i ubijać przez ok. 1 min.</li> <li>- Tak przygotowaną bezę formować za pomocą rękawa cukierniczego w krążki o śr. 20-22 cm na blachy wyłożone papierem silikonowym.</li> <li>- Suszyć w piecu wsadowym przez ok. 90 min w temp. 125°C (w piecach konwekcyjnych lub obrotowych ok. 45 min).</li> </ul> <p>• Na każdy tort potrzebne są 2 krążki bezowe. Pierwszy krążek bezowy ułożyć na rozsmarowanym kremie kawowym. • Ułożony krążek posmarować drugą częścią kremu kawowego.</p>
wisnia w żelu	WIŚNIE W ŻELU BAKBEL	600 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nałożyć wiśnie na wewnętrzną część powierzchni tortu (pozostawić wolne 2-3 cm od brzegu).</li> <li>• Przykryć wiśnie drugim krążkiem bezowym.</li> <li>• Całość obsmarować (zarówno z wierzchu, jak i po bokach) trzecią częścią kremu kawowego. Ciasto schłodzić.</li> </ul>
polewa	Śmietanka 33% Syrop skrobiowy NON TEMP CIEMNY NH	600 g 150 g 900 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zagotować śmietankę z syropem, ściągnąć z ognia, dodać Non Temp Ciemny NH i delikatnie mieszać aż do całkowitego rozpuszczenia.</li> </ul> <p>• Otrzymaną polewą oblać schłodzone ciasto.</p>
dekoracja	NON TEMP CIEMNY NH Okruchy BEZY ACTIWHITE	200 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dekorować kompozycję według uznania. Można do tego celu wykorzystać figurki wykonane z Non Tempa oraz okruchy Bezy Actiwhite, które powstały podczas przygotowania krążków.</li> </ul>
<b>PODSUMOWANIE</b>		9239 g	

\* - Receptura została skalkulowana na 8 tortów o średnicy 21-23 cm. W zależności od indywidualnych preferencji podane ilości składników mogą znacząco różnić się od wskazanych wartości.



# MEDIALNY SPÓR

## O KOŁOCZ

Adam Zyzman

- Teraz śląski piekarz albo ciastkarz z Katowic chcąc piec kołocz i nazywać go „kołoczem” musi zapłacić za koncesję w Opolu - donoszą lokalne media na Śląsku, zarzucając opolanom próbę zawłaszczenia tradycji i ostrzegając, by zadbać o inne lokalne produkty. - To chyba chodzi o to, że jak się pisze o „ciastkarskiej wojnie”, to gazety lepiej się sprzedają - odpowiadają cukiernicy z Opola twierdząc, że problemu nie ma. Kto ma rację?

Wszystko zaczęło się 27 lipca 2011 r., gdy w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 733/2011 z dnia 22 lipca 2011 roku, rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę kołocz śląski/kołocz śląski. Problem był jednak w tym, że z inicjatywą zarejestrowania przez Komisję Europejską produktu wystąpili cukiernicy... ze Śląska Opolskiego, podczas gdy pojęcie śląskości powszechnie kojarzy się z Górnym Ślą-

skiem. W lokalnych mediach pojawiły się więc informacje o protestach katowickich cukierników i ciastkarzy. - Nic nie zapłacimy! Ostatecznie nie nazwiemy swego ciasta „kołocz śląski”, ale po prostu „kołocz” lub „kołocz katowicki”, „kołocz rybnicki”, „kołocz raciborski” i basta! - można było przeczytać w „Dzienniku Zachodnim”.

W rzeczywistości wypowiedzi katowickich cukierników są bardziej stonowane. - To prawda, że nie wystąpiliśmy wspólnie z wnioskiem, ale też nie jest tak, że ktoś nam zakaże piec kołocz

- mówi Czesław Kierat, szef Komisji Egzaminacyjnej katowickiego Cechu Piekarzy i Cukierników. - Tym bardziej że nawet gdyby był z tym problem, to zawsze możemy manewrować grubością ciasta i nadzieniem, no i sama nazwą. Poza tym z tego co wiem, rejestracja obejmuje także część powiatów województwa śląskiego.

Potwierdza to Benjamin Godyla, prezes Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego z Opola. - Gdy występowaliśmy z wnioskiem o rejestrację produktu, powiadaliśmy o możliwości współpracy w tej sprawie zarówno

Produkt wprowadzany do obrotu jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność musi:

1. zostać wyprodukowany zgodnie ze specyfikacją oraz odpowiednim rozporządzeniem Rady (WE) 510/2006 z 20 marca 2006 r. lub rozporządzeniem Rady (WE) nr 509/2006 z 20 marca 2006 r.,
2. pomyślnie przejść kontrolę zgodności procesu produkcji produktu regionalnego lub tradycyjnego ze specyfikacją i posiadać aktualne świadectwo jakości (wydawane przez WIJHARS) lub certyfikat zgodności (wydawany przez upoważnioną jednostkę certyfikującą).

Termin ważności świadectwa jakości określa wojewódzki inspektor na podstawie specyfikacji produktu, uwzględniając między innymi sezonowość produkcji, wyniki poprzednich kontroli, złożoność procesu produkcji.

Jeżeli producent chce w sposób ciągły wytwarzać i wprowadzać do obrotu produkt o zarejestrowanej nazwie, powinien przed wygaśnięciem terminu ważności świadectwa jakości złożyć wniosek o przeprowadzenie kontroli zgodności procesu produkcji produktu ze specyfikacją i poddać się kontroli.

Zgodnie z art. 57 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochro-

nie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U z 2005 r. nr 10, poz. 68 z późn. zm.): Kto nie spełniając warunków określonych we wniosku o rejestrację:

1. wprowadza do obrotu produkty rolne i środki spożywcze nieodpowiadające specyfikacji i oznaczone nazwą wpisaną do rejestru chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych lub nazwami do nich nawiązujących,
2. umieszcza ww. nazwy, symbole, zwroty lub skróty na produkcie lub jego opakowaniu, lub używa ich w inny sposób podlega karze grzywny, karze ograniczenia wolności albo karze pozbawienia wolności do dwóch lat.

Jeżeli sprawca uczynił sobie z popełnienia przestępstw stałe źródło dochodu albo dopuszcza się tych przestępstw w stosunku do produktów o znacznej wartości, podlega karze pozbawienia wolności od sześciu miesięcy do lat pięciu.





## PRODUCENT MASZYN PIEKARNICZYCH



## PROFESJONALIZM BUDOWANY NA PASJI

[www.masz.gliwice.pl](http://www.masz.gliwice.pl)  
tel. 32 335 61 27  
tel./faks 32 234 24 47



9 lutego br. cukiernia „Magosz” w Krapkowicach uzyskała certyfikat o spełnieniu wymogów dotyczących wypieku „kołoczka śląskiego/kołacza śląskiego”, który został zarejestrowany w dniu 27 lipca 2011 roku przez Komisję Europejską, jako chronione oznaczenie geograficzne. Fot. URZĄD MIASTA

cechy z województwa śląskiego, jak i tamtejszy urząd wojewódzki. Nie wykazali zainteresowania. Ale pamiętając, że tradycja śląska dotyczy także części powiatów obecnego województwa śląskiego, wpisaliśmy je do wniosku i tak też zostało to zarejestrowane. Wpis obejmuje także powiaty historycznego Górnego Śląska, a więc bez Sosnowca, powiatu częstochowskiego czy Żywiecczyny - mówi prezes.

By używać oficjalnie nazwy „kołocz śląski”, trzeba jednak poddać się certyfikacji wyrobu przeprowadzanej co dwa lata przez Wojewódzką Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (pełne koszty kontroli ponosi producent). Koszty liczone są zgodnie z rozporządzeniem ministra rolnictwa i rozwoju wsi z dnia 18 lutego 2009 r. w sprawie stawek opłat za dojazd do miejsca oceny, czynności związanych z dokonaniem oceny, badań laboratoryjnych i wydawania świadectw jakości handlowej oraz sposobu i terminu wnoszenia tych opłat (Dz. U. z 2009 r. nr 36, poz. 282) i w praktyce wynosi, jak twierdzi prezes Benjamin Godyla, ok. 240 zł.

Cechy specyficzne kołoczka śląskiego związane są nie tylko z dawną tradycją, ale również z wciąż żywą na Śląsku symboliką kołacza jako ciasta obrzędowego, gdyż, jak można przeczytać u staropolskiego poety Szymona Szymonowica, „Kołacze grunt wszystkimu, a może rzecz śmieie, bez kołaczy jakoby nie było wesele”. Toteż mieszkańcy Śląska w szczególności są przywiązani do tradycji i dbają o dziedzictwo kulturowe. Świadczy o tym m. in. legenda o tym, jak w zamierzchłych czasach mieszkające w Dolinie Nysy niewielkie skrzaty pokazały sprytnej dziewczynie, w jaki

sposób piec kołacz, a ona przekazała tę wiedzę innym ludziom zamieszkującym Śląsk. Jako kosztowne ciasto weselne kołocz miał zagwarantować nowej rodzinie dostatek. Z upływem czasu wypiek stał się wyrobem dostępnym na co dzień. Jego znaczenie i rola jako ciasta obrzędowego nadal są bardzo istotne w śląskiej tradycji. Do tej pory popularne jest „chodzenie z kołaczem” - zwyczaj obdarowywania ciastem zaproszonych na wesele gości.

Kołocz śląski wypiekany jest w czterech odmianach: bez nadzienia, z nadzieniem serowym, makowym lub jabłkowym. Cechą charakterystyczną ciasta o wysokości ok. 3,5 cm jest prostokątny kształt i posypka. Posypka dzięki zastosowaniu dużej ilości masła charakteryzuje się maślanym zapachem, ma gęstszą konsystencję i jest grubsza w porównaniu do posypek stosowanych w innych rejonach kraju. Kolejną specyficzną cechą, odróżniającą kołocz śląski od innych podobnych wyrobów, jest jego kształt, kołacze występujące w innych rejonach Polski są okrągłe. Dawnej pieczony był głównie przez gospodynie domowe, a obecnie jest produkowany w cukierniach i piekarniach. Lokalne festyny i imprezy też nie mogą odbyć się bez tego smacznego wypieku.

Kołocz jest już 29. polskim produktem wpisany do unijnych rejestrów, czyli Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych lub Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności.

Obecnie trwa wyścig między Górnym Śląskiem a Opolskim o to, kto pierwszy zarejestruje prawa do śląskiego krupnioku, czyli tradycyjnej kaszanki.

reklama

## Zamknęli małe piekarnie, otworzyli megazakład

**KANADA.** Nazwa Maple Leafs w Polsce bardziej znana jest wielbicielom amerykańskiej ligi NHL niż piekarzom. Tymczasem to jedna z największych firm branży piekarskiej na świecie, która z ogromnym impetem wchodzi na rynek europejski, jednocześnie wciąż zwiększając produkcję.

Jeszcze dwa lata temu kanadyjska firma Maple Leafs, zatrudniająca wówczas 8000 osób, wyjątkowo mocno odczuła kryzys. Rozpoczęły się zwolnienia w zakładach m.in. w USA i Wielkiej Brytanii. Lekiem na kryzys - którego pozytywne skutki finansowe właśnie firma odczuwa - była restrukturyzacja, a dokładnie skupienie produkcji w wielkim zakładzie w kanadyjskim Hamilton.

Nowa hala wielkości 35 000 mkw. stanęła w listopadzie ubiegłego roku. Początkowo wyposażono ją w dwie wydajne linie do produkcji chleba, bułek i rogalii. Do końca 2012 r. pomieści aż dziewięć linii produkcyjnych do chleba pszennego, żytniego, bułek, tortilli, pity, babeczek, a mimo to jeszcze pozostanie sporo „zapasu” na dalszy rozrost parku maszynowego o linie do testowania nowych produktów.

- Kluczową sprawą będzie nie tylko uruchomienie produkcji na nowych liniach, ale przede wszystkim ich zsynchronizowanie, wdrożenie kontroli jakości i rozwinięcie logistyki dystrybucji - mówi Richard Lan, dyrektor operacyjny Maple Leafs. - Dla nas rok 2012 jest bardzo dobry. Jesteśmy podekscytowani tym, że do tej pory wszystko idzie zgodnie z planem.

Właścicielem Maple Leafs jest spółka Canada Bread, mająca aż 90 proc. udziału w kanadyjskim rynku pieczywa. Za sprawą Maple Leafs jest również jednym z najważniejszych graczy na rynku Stanów Zjednoczonych, głównie w dziedzinie pieczywa mrożonego. W Europie obecna była za sprawą zamkniętego w ubiegłym roku zakładu produkcyjnego w Wielkiej Brytanii. Po dokonaniu koncentracji produkcji w zakładzie w Hamilton, władze spółki nie zamierzają rezygnować

z europejskiego rynku, a wręcz poszerzać sprzedaż na tym kontynencie.

- Poprawiliśmy naszą konkurencyjność kosztową - mówi Richard Lan. - Canada Bread to spółka, która powstała poprzez przejęcie wielu mniejszych podmiotów z branży piekarskiej. Wisiąca więc nad

nami ogromna odpowiedzialność za zachowanie miejsc pracy. Wprawdzie byliśmy zmuszeni zamknąć kilka mniej rentownych zakładów za granicą, ale za to w nowym, największym w Kanadzie zakładzie produkcyjnym w Hamilton pracę znalazło tysiące osób.



Uroczyste otwarcie największej piekarni w Kanadzie.



Początkowo w wielkiej hali funkcjonowały dwie linie, do końca tego roku ma być ich aż dziewięć.

# Uwaga na fosforany

**NIEMCY.** Fosforany mają negatywny wpływ na zdrowie. Taki wniosek płynie z badania przeprowadzonego niedawno przez jedną z niemieckich instytucji. Zdaniem naukowców, produkty zawierające dużą ilość fosforanów mogą być szkodliwe dla zdrowia, gdyż wysokie spożycie tych związków jest związane z wystąpieniem chorób układu krążenia. Ponadto stwierdzono, że fosforany mają wpływ na zwiększenie śmiertelności u osób z niewydolnością nerek. Estry fosforanowe są naturalnie obecne w produktach bogatych w białko, takich jak: przetwory mleczne, ryby, mięso, jednak nie stanowią one zagrożenia z uwagi na ich niecałkowitą przyswajalność. Problem mogą stanowić przetworzone środki spożywcze, w produkcji których stosuje się substancje dodatkowe - polifosforany - m.in. w celu konserwowania, regulacji kwasowości i poprawy cech smakowych. Badacze są zdania, że konieczne jest wprowadzenie obowiązkowego informowania poprzez etykiety o zawartości fosforanów. Obecne przepisy nie obligują do podania ilości użytej substancji dodatkowej. Nowe znakowanie miałyby określać zawartość fosforanów na poziomie niskim, średnim lub wysokim, posługując się znanym już systemem tzw. traffic light (odpowiednio kolory: zielony, żółty lub czerwony).

(igf)



Fot. Unibakle

Fosforan wapnia jest regulatorem kwasowości, jest składnikiem proszku do pieczenia i działa jako polepszacz chleba (pieczywa).

## Publikacja wykazu się opóźnia

**UE.** W myśl rozporządzenia 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności, aktualne specyfikacje i kryteria czystości dodatków powinny zostać opublikowane w formie jednego rozporządzenia wraz z publikacją wspólnotowych wykazów dozwolonych substancji dodatkowych - załączniki II i III do 1333/2008. Tak się jednak nie stało co oznacza, że obecnie nadal obowiązują przepisy dyrektyw w tym zakresie. W konsekwencji także, co jest wyjątkowe, aktualnie brak formalnych specyfikacji dla glikozydów stewiolowych, chociaż można je już zgodnie z prawem stosować w żywności. Jednak procedura związana z przyjęciem nowego aktu prawnego jest w toku. W ostatnich dniach Rada UE nie zgłosiła sprzeciwu wobec treści projektu rozporządzenia ustanawiającego specyfikacje dla dodatków, dzięki czemu Komisja Europejska może go przyjąć pod warunkiem, że parlament nie zgłosi uwag.

(igf)



## Jeden idealny krem. Wiele doskonałych efektów.



**KOMPLET**  
**Krem Ideal**

Krem w proszku, przyrządzany na zimno, o smaku waniliowym, do wyrobu kremów na nadzienia i kremów maślanych.

- Idealny do nadziewania rurek, babeczek, eklerków, tart itp.
- Stabilna i delikatna konsystencja
- Łatwy w przygotowaniu
- Możliwość zapiekania i zamrażania

 **KOMPLET Polska**

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

więcej na [www.komplet.pl](http://www.komplet.pl)

## Zielona Budka większa o połowę

O ponad połowę wzrosnie wydajność produkcji lodów marki Zielona Budka dzięki rozbudowie fabryki położonej w Specjalnej Strefie Ekonomicznej Europark Mielec. Inwestycja pochłonie blisko 6 mln euro.

Od września ubiegłego roku trwa rozbudowa zakładu produkcyjnego lodów Zielonej Budki w Mielcu i zgodnie z planem ma potrwać do grudnia 2013 r. Zakład istnieje w tym miejscu już od 1999 r. i liczy obecnie 6,5 tys. mkw. Trwająca modernizacja obiektu ma na celu stworzenie nowej hali produkcyjnej oraz magazynów surowców. Hala zostanie wyposażona w pięć automatycznych i wysoko wydajnych linii. Mielecka fabryka wzbogaci się również o siedem nowych sprężarek amoniakalnych do układu chłodniczego oraz nowoczesną sprężarkownię powietrzną, wyposażoną w dwie dodatkowe sprężarki. Oprócz tego powstaną dwa tunele hartownicze, wytwarzające temperatu-



Fot. Integra

Zakład Zielonej Budki istnieje w SSE w Mielcu już od 1999 r. i liczy obecnie 6,5 tys. mkw.

rę do -45 stopni C 10 nowych frezerów mrozących mieszankę lodową, a także 10 dodatkowych zbiorników dla mieszanek lodowych o łącznej pojemności 120 tys. litrów.

Powierzchnia zakładu zwiększy się o ponad 2000 mkw. Na terenie nowych hali zatrudnienie znajdzie w sezonie nawet 100 osób.

(kar)

### Franczyza lodowa Lovit

10 punktów sieci lodziarni Lovit powstanie w tym roku w Gliwicach i Krakowie - zapowiedział właściciel marki firma Gastromall.

Lovit to marka lodów super premium, gdyż jak zapewnia producent, wyrabiane są one przy użyciu jedynie świeżych składników, bez sztucznych konserwantów i przy minimalnym składzie powietrza w produkcji. Na razie lody Gastromall dystrybuowane są w punkcie w CH Futura Park pod Krakowem. W ofercie lodziarni Lovit jest 12 smaków lodów, w tym także sorbetów, oraz kruche gofry z owocami i bitą śmietaną przygotowywane na miejscu, a także kawa. Punkty Lovit mają pojawić się także w rejonie Śląska i w województwie świętokrzyskim. Firma kładzie nacisk na lokalizację punktów Lovit w galeriach handlowych.

-To miejsca, gdzie sprzedaż lodów jest większa ze względu na mniejszą sezonowość - uważa Piotr Niemiec, właściciel firmy. - Uważam, że to najlepszy moment, aby konsumenci poznali różnice pomiędzy lodami przemysłowymi a rzemieślniczymi, czyli takimi, jakie my produkujemy.

(kar)

### Pod Telegrafem - więcej niż piekarnia

Do kieleckiej piekarni-cukierni Pod Telegrafem należy już 148 sklepów firmowych, a firma zatrudnia łącznie blisko tysiąc osób. Oprócz ciągłego rozwoju produkcji prezes Roman Smolarski inwestuje również w rynek nieruchomości.

Pod Telegrafem to firma, która bez przerwy rozwija się, niezależnie od koniunktury. W ubiegłym roku przeprowadzono bardzo duże inwestycje, m.in. zakup linii produkcyjnej do produkcji produktów mrożonych pod kątem eksportu. Cały czas rozbudowywana jest też piekarnia przy ulicy Ściegiennego, powstają nowe magazyny, silosy mąki, w planach jest też dodatkowa hala produkcyjna na 3 tys. mkw.

Równolegle piekarnia Pod Telegrafem inwestuje także w nieruchomości. Przy ulicy Ściegiennego planuje wybudować galerię handlową, a w centrum Kielc apartamentowiec. Galeria handlowa powstanie na działce sąsiadującej z zakładem produkcyjnym piekarni przy drodze 73.

(kar)

reklama

**baker**  
BERG BACK.PL

CO TAK ŁADNIE PACHNIE ?

UPS !... PUSCIŁEM PĄCZKA

UWIELBIAM KSIĄŻĘCE PĄCZKI !

**PĄCZEK KSIĄŻĘCY**  
tel. 507 028 004  
www.bakerpolska.pl



# Nadwyżki żywności dla najuboższej ludności UE

Obecnie w organach UE trwają prace legislacyjne dotyczące zmiany rozporządzenia Rady i Parlamentu Europejskiego w zakresie umożliwienia dokonywania zakupów z rynku produktów przeznaczonych na pomoc żywnościową. Planowany termin zakończenia tych prac to marzec 2012 roku.

W budżecie UE zarezerwowana jest kwota 500 mln euro z przeznaczeniem na program pomocy żywnościowej w 2012 roku. Deklaracje uczestnictwa w programie złożyło 20 krajów. Dotychczas Komisja Europejska przydzieliła państwom członkowskim kwotę 113,5 mln euro (RK nr 562/2011 z dnia 10.06.2011 r.) w postaci towarów z zapasów interwencyjnych (162,5 tys. tys. zbóż i 55,6 tys. ton OMP).

Polska otrzymała dotychczas 9662,8 ton OMP z zapasów interwencyjnych (Litwa, Niemcy, Wlk. Brytania, Polska). Dotychczasowy budżet programu dla Polski to 17,3 mln euro. Po przeprowadzeniu przetargu i podpisaniu umów z przedsiębiorcami planowane są do dostarczania do organizacji charytatywnych (FPBŻ, CARITAS, PKPS) następujące ilości artykułów mlecznych:

- mleko UHT 21 636 tys. litrów,
- ser podpuszczkowy 1679 ton,
- ser topiony 1220 ton,
- masło ekstra 340 ton

w zamian za odbiór OMP. Dostawy ww. artykułów mleczarskich do magazynów organizacji charytatywnych rozpoczną się od marca 2012 roku (FPBŻ, CARITAS) i od maja 2012 r. (PKPS).

ARR oczekuje na zakończenie prac legislacyjnych i wydanie przez KE stosownego rozporządzenia z podziałem pozostałego budżetu, tj. kwoty ok. 386,5 mln euro.

Jednocześnie Komisja Europejska zobowiązała państwa członkowskie do opracowania i złożenia do KE w terminie do 20 stycznia 2012 r. Krajowych Planów Dystrybucji. Komisja zaleciła, aby wybór produktów do dystrybucji w ramach Programu 2012 był dokonany przy uwzględnieniu poniższych wytycznych:

- a) dystrybucja produktów: gwarantujących prawidłowy bilans żywnościowy, ogólnodostępnych na rynku oraz o wysokiej wartości odżywczej,
- b) unikanie produktów, które zawierają wiele różnych składników z różnych grup towarowych,
- c) wybór produktów w oparciu o dotych-

czasowe doświadczenia w dystrybucji (spełnienie wymagań jakościowych) oraz możliwości ich przechowywania i dystrybucji przez organizacje charytatywne.

W związku z powyższym, ARR uzgodniła z organizacjami charytatywnymi (FPBŻ, CARITAS, PKPS, PCK) przy udziale przedstawicieli MRiRW i przedstawicieli MPiPS podział pozostałego, szacowanego budżetu programu 2012 przeznaczonego na zakup artykułów spożywczych, który został zawarty w przesłanym do KE planie dystrybucji. Po zakończeniu prac legislacyjnych w organach UE i wydaniu przez KE rozporządzenia dotyczącego podziału budżetu dla poszczególnych państw (marzec 2012), ARR planuje przeprowadzenie procedury przetargowej i podpisanie umów z przedsiębiorcami i organizacjami charytatywnymi. Okres dostaw artykułów spożywczych do magazynów organizacji charytatywnych planowany jest od lipca do grudnia 2012 r.

(kar)

reklama

## DROŹDŹOWNIK Z NAPOWIETRZANIEM DR-EKO-400

- do 50% oszczędności drożdży

- nowe możliwości z wykorzystaniem efektu Pasteura

- znaczne obniżenie kosztów produkcji

- nie kupuj kota w worku - wypróbuj za jedyne 120 zł



"Scolbar" P.P.A.U. Witold Krusz  
80-201 Łódź, ul. Jaracza 19  
tel. 42 631 18 25, 639 96 17  
tel. fax 42 630 37 71  
mailto:biostarplus@biostarplus.pl

KUP DROŹDŹOWNIK  
I WYJEDŹ NA KANARY



# GMO zamknie eksport polskiej żywności

GMO to ślepa uliczka dla rolnictwa, zagrożenie dla zdrowia człowieka i środowiska naturalnego oraz niebezpieczne narzędzie w rękach korporacji - stwierdzili trzej profesorowie, specjalizujący się w zagadnieniach organizmów zmodyfikowanych genetycznie podczas debaty „Czy w Polsce powszechne staną się uprawy GMO?”.

Debata to efekt skierowania przez prezydenta RP Bronisława Komorowskiego do Sejmu projektu ustawy o nasiennictwie, której celem jest wdrożenie niezbędnych i niebudzących kontrowersji przepisów w zakresie nasiennictwa. Na gorący ostatnio temat genetycznie modyfikowanych organizmów (GMO) wypowiedziało się trzech specjalistów w dziedzinie uprawy roli oraz roślin z Instytutu Warzywnictwa w Skierniewicach.

Trzech naukowców prof. Jan Narkiewicz-Jodko, prof. dr hab. Roch W. Doruchowski, dr Jacek J. Nowak było zgodnych co do szkodliwych skutków wprowadzenie upraw transgenicznych w naszym kraju. Krytykowali zablokowaną przez prezydenta Komorowskiego ustawę o nasiennictwie jako szkodliwą nie tylko dla zdrowia Polaków, ale również niekorzystną dla gospodarki oraz



Fot. 123

Ustawa o nasiennictwie jest szkodliwa nie tylko dla zdrowia Polaków, ale również niekorzystna dla gospodarki oraz niezależności polskiego rolnictwa - uznali uczestnicy debaty o GMO.

niezależności polskiego rolnictwa. Choć słowo „lobby” padło podczas debaty tylko raz, żaden z występujących nie miał złudzeń co do przyczyn zamieszania wokół GMO.

- Kto panuje nad żywnością, panuje nad ludźmi - powiedział prof. Jan Narkiewicz-Jodko.

Zdaniem zebranych, zbyt pochopne decyzje mogą doprowadzić do katastrofy biologicz-

nej, wyniszczając owady i zmniejszając różnorodność nie tylko uprawianych roślin, ale całego ekosystemu.

Polska żywność jest ceniona na świecie właśnie dlatego, że pochodzi z upraw konwencjonalnych lub ekologicznych. Wprowadzenie GMO na terenie Polski zamknie polskim producentom drogi do eksportu.

(mw)

## Eliminacje Mistrzostw Polski Baristów w Bydgoszczy

Mateusz Gaca, Agnieszka Rojewska, Joanna Szataniak-Okaj i Barbara Szparagowska to czwórka najlepszych, którzy w eliminacjach w Bydgoszczy dostali się do półfinału XI Polskich Mistrzostw Baristów 2012.

25 lutego w bydgoskiej cukierni Sowa w eliminacjach do półfinału XI Polskich Mistrzostw Baristów 2012 wzięło udział 12 osób, w tym Agnieszka Rojewska, uczestniczka programu „Mam Talent”. Wcześniej eliminacje odbyły się w Warszawie, Gdyni i Gliwicach.

W bydgoskiej restauracji Adama Sowy zmierzyło się dwunastu zawodników, m.in. z Krakowa, Torunia, Warszawy, Poznania i Bydgoszczy. Każdy z baristów w ciągu 15 minut musiał przygotować cztery espresso, cappuccino i napoje oparte na bazie espresso. Dla widowni najbardziej efektowne były te ostatnie kompozycje. Jedna z zawodniczek zaproponowała napój, który powstał poprzez przelanie kawy przez połówkę grejpfruta.

Najwięcej punktów zdobyli: Mateusz Gaca, Agnieszka Rojewska, Joanna Szataniak-Okaj i Barbara Szparagowska i to oni będą zmagać się w półfinale i być może także w finale mistrzostw, które odbędą się pod koniec marca w Warszawie podczas targów Eurogastro.

(kar)





# AMBASADORZY SMAKU



# EXPO SWEET 2012

## - MAŁY POLSKI LYON

Tomasz Przysiężny

Ponad siedem tysięcy osób w ciągu trzech dni odwiedziło targi Expo Sweet 2012. Ta jedna z najważniejszych polskich imprez wystawienniczych dla branży cukierniczo-lodziarskiej zdominowana została przez zbliżające się mistrzostwa Euro 2012. Piłka nożna z czekolady, ciasta i lodów obecna była niemal na wszystkich stoiskach.

Frekwencja podczas tegorocznej edycji targów w Warszawie dopisała, co jednak wcale nie zdziwiło organizatorów i odwiedzających. Expo Sweet - mimo że była to dopiero czwarta odsłona tej imprezy - zaliczane są do największych targów dla tego sektora spożywczego.

- Gości było nieco więcej niż przed rokiem, ale liczby te są porównywalne - powiedział nam jeden z organizatorów targów Piotr Krasoń, członek zarządu EZIG Expo Sweet.

Inny członek zarządu Janusz Profus poproszony o podsumowanie imprezy przyznał, że trudno mu ją ocenić na gorąco, tuż po jej zakończeniu.

- Ocenę tę pozostawiam wystawcom i odwiedzającym, bo ta impreza jest dla nich, cukierników i lodziarzy. Ja zawsze widzę jakieś niedoróbki i rzeczy do poprawienia. Już teraz wiem co trzeba dopracować, żeby w przyszłym

roku targi były lepsze i na jeszcze wyższym poziomie. Dążymy do tego, żeby tu w Warszawie był taki mały polski Lyon - przyznał Janusz Profus, który prowadził wszystkie imprezy towarzyszące targom.

Jedną z nich był Konkurs-Wystawa Tortów Okolicznościowych, która podobnie jak mistrzostwa lodziarzy czy mistrzostwa uczniów (piszemy o nich na kolejnych stronach) nawiązywała do tematyki piłkarskiej.

- Czuje się ogromnie wyróżniona tą nagrodą. Tym bardziej że moi mistrzowie cukiernictwa, których do tej pory mogłam oglądać tylko w Internecie, teraz zasiedli w jury i tak wspólnie mnie ocenili - powiedziała nam zwyciężczyni konkursu, 28-letnia Karolina Ciesielska z Warszawy. - Teraz jestem już przekonana, że powinnam robić wszystko w tym kierunku, aby nie ograniczać się wyłącznie do bycia

cukierniczką-amatorką, lecz by robić to już zawodowo. Ale dalej z pasją - dodaje autorka zwycięskiego tortu.

Targi branżowe zawsze są dla wystawców okazją do tego, by zaprezentować szerokiej publiczności najnowsze maszyny, produkty czy technologie. Tegoroczne Expo Sweet również obfitowało w takie targowe premiery. Jedną z nich był najnowszy model Italia Futuro - kolejnej innowacyjnej witryny cukierniczej firmy Graner. Jej geometryczna stylizacja nawiązuje do światowych trendów inspirowanych się prostotą szkła. Italia Futuro to jednak nie tylko powrót do korzeni stylistyki witryn. Ogromna szyba frontowa wygląda bardzo nowocześnie i elegancko, a zabudowa dolna, zaprojektowana jako kontynuacja części przeszklonej, robiła na odwiedzających stoisko Granera spore wrażenie. Dodajmy, że Italia Futuro dzięki niein-



Piłka nożna z czekolady to motyw, który pojawiał się na wielu stoiskach targowych.  
Fot. B&S



Goście targowi mieli okazję, by przyjrzeć się pracy technologów z firm, w produkty których na co dzień się zaopatrują. A było na co popatrzeć.  
Fot. B&S



Ponad siedem tysięcy osób zwiedzających targi przez trzy dni nie dało wystawcom ani chwili odpoczynku.

Fot. B&S

ważnemu systemowi nawiewu zimnego powietrza utrzymuje zadaną temperaturę na każdej półce bez ryzyka wysuszenia ciasta.

Do targowych nowości zaliczyć trzeba też jogurt mrożony, który mimo iż już od jakiegoś czasu obecny jest w naszym kraju, to jednak dopiero teraz przeżywa prawdziwy boom. Zdominował m.in. stoiska takich firm lodziarskich, jak Gastronomasz, Vegagastro czy Lodmar.

- Ponieważ jogurt mrożony obecnie zaczyna rozwijać się na polskim rynku, niezbędne są maszyny dedykowane do tego produktu - przyznaje Małgorzata Józwiak z firmy Lodmar. Ten dystrybutor znany głównie z amerykańskich maszyn do lodów tym razem na targach zaprezentował również najnowszy model urządzenia Taylor C 723. Ta maszyna do mrożonego jogurtu jest w naszym kraju zaledwie od kilku tygodni (o premierach targowych pisaliśmy w poprzednich wydaniach Bake & Sweet). Expo Sweet 2012 było też okazją, by zapoznać się z nowościami adresowanymi dla branży piekarskiej, chociaż produktów tych było zdecydowanie mniej niż dla cukierników i lodziarzy. Nie sposób jednak nie wspomnieć o stoisku firmy ULDO, na którym zaprezentowano całą serię mieszanek piekarniczych „Pieczywo dla zdrowia”. Tak nazywa się linia produktów obejmująca m.in. Chleb Proteinowy - pieczywo o 5-krotnie mniejszej zawartości węglowodanów i 4-krotnie większej ilości białka niż zwykły chleb mieszany.

Fotorelacja z targów Expo Sweet 2012 znajduje się na naszej stronie [www.bakeandsweet.pl](http://www.bakeandsweet.pl)



Jogurt mrożony przeżywa boom na polskim rynku, dlatego też tak duże zainteresowanie amerykańskimi maszynami do jego produkcji.

Fot. B&S



Jedną z targowych nowości był najnowszy model Italia Futuro - innowacyjnej witryny cukierniczej firmy Graner.

Fot. B&S



W taki oto sposób cukiernicy „trenują” przed zbliżającymi się mistrzostwami UEFA Euro 2012.

Fot. B&S



Na stoisku naszego miesięcznika, który objął patronat medialny nad targami, w ciągu trzech dni rozdaliśmy kilka tysięcy egzemplarzy naszego pisma. Fot. B&S

# ZŁOTO DLA WRZEŚNI

Tomasz Przysiężny

Setki młodzieży i ogromny entuzjastyczny doping towarzyszyły II Mistrzostwom Polski Uczniów Szkół Cukierniczych, które zorganizowano podczas tegorocznych targów Expo Sweet. Nie zabrakło łez szczęścia dziewczyn ze Starachowic, gdy stały na podium na drugim miejscu. Laur zwycięzców trafił jednak do chłopców z Wrześni.



Zwycięski duet: Krystian Walkowiak i Mariusz Górecki z Wrześni.  
Fot. B&S

W poprzedniej edycji Expo Sweet uczniowie z całego kraju po raz pierwszy rywalizowali o tytuł najlepszych młodych cukierników. Już wtedy zainteresowanie konkursem przeszło oczekiwania organizatorów zrzeszonych w Europejskim Zgrupowaniu Interesów Gospodarczych EZIG Expo Sweet. Przed rokiem też już było wiadomo, że mistrzostwa na stałe wpiszą się w program targów.

Podczas Expo Sweet 2012 do rywalizacji stanęło 12 dwuosobowych zespołów z różnych szkół zawodowych o profilu cukierniczym. Finalistów wyłoniono w ogólnopolskich eliminacjach. Na zaproszenie organizatorów zawodów do stolicy przyjechali reprezentanci: Zespołu Szkół Cukierniczych i Przemysłu Spożywczego z Lublina, Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego z Poznania, Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego z Łodzi, Zespołu Szkół Gastronomicznych z Łodzi, Zespołu Szkół Spożywczych z Zabrze, Zespołu Szkół Zawodowych nr 3 ze Starachowic, Zasadniczej Szkoły Zawodowej nr 31 z Krakowa, Zespołu Szkół nr 2 z Wrześni oraz Zespołu Szkół im. Wincentego Witosa z Suchoj Beskidzkiej. Najbliżej na mistrzostwa mieli zawodnicy z Zespołu



Wszystkie prace uczniów musiały nawiązywać tematyką do zbliżających się Mistrzostw Europy w Piłce Nożnej.  
Fot. B&S



Na przygotowanie dwóch tortów i jednego deseru zawodnicy mieli tylko trzy godziny.  
Fot. B&S



Technika i tematyka cukiernicza prac była dowolna, ale merytoryczna już nie. Oczywiście dominowała piłka nożna.  
Fot. B&S

Szkół Spożywczo-Gastronomicznych oraz Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich - obie szkoły z Warszawy.

Każda z drużyn w ciągu trzech godzin musiała przygotować dwa torty: jeden dekoracyjny, drugi do degustacji oraz deser na talerzu. Tematyka cukiernicza była dowolna, ale merytoryczna już nie. Prace musiały bowiem dotyczyć mistrzostw Euro 2012, które w tym roku wyraźnie zdominowały wszystkie wydarzenia targowe w Warszawie. Zarówno jurorzy jak i setki widzów obserwujących zmagania młodzieży mieli okazję przekonać się, że zawodnicy w bardzo różny sposób wykorzystali tę „piłkarską inspirację”.

W tym roku najlepsi okazali się Krystian Walkowiak i Mariusz Górecki, na co dzień uczący się w Zespole Szkół nr 2 we Wrześni. Ich opiekunem była firma Zeelandia, która wsparła ich nie tylko swoimi produktami, ale też wiedzą merytoryczną. Srebrne medale trafiły do Iwony Książkiewicz i Dominiki Miernik z Zespołu Szkół Zawodowych nr 3 w Starachowicach, którymi opiekowała się firma Unifine F&BI, zaś trzecie miejsce zajęły uczennice z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie: Emilia Zgutka i Natalia Ostrowska - podopieczne firmy Prodotti Stella.



Transparenty, bębny, śpiewy i chirliderki - doping prawie jak na stadionie podczas meczu piłkarskiego  
Fot. B&S

reklama

**Etykiety dla piekarzy i cukierników**

**Aleksander-PRINT**  
tel. 61 8145-560  
www.etykietydlapiekarzy.pl

# GOŚCIE ZJEDLI 2000 PRALIN

Bez rywalizacji, pośpiechu i stresu, jaki zwykle towarzyszy mistrzostwom, cukiernicy zaproszeni przez Janusza Profusa zaprezentowali gościom na Expo Sweet, w jaki sposób należy pracować z czekoladą i jakie dzięki temu można osiągnąć efekty.

- Do udziału w Dniu Czekolady zaprosiłem moich przyjaciół, głównych kapitanów drużyn, którzy samodzielnie dobrali sobie cukierników do swoich zespołów. Swoje prace zaprezentowały jednak zarówno dwu- i trzyosobowe zespoły, jak też cukiernicy pracujący indywidualnie - powiedział nam Janusz Profus, jeden z organizatorów targów Expo Sweet, który na co dzień piastuje stanowiska Maestro czekolady w firmie Wedel. - Ta zabawa została przygotowana głównie pod kątem gości odwiedzających targi. Zależało nam, aby mogli oni nie tylko zobaczyć, w jaki sposób pracują najlepsi, ale też by mogli z nimi porozmawiać

i poznać ich zawodowe sekrety i tajniki sztuki cukierniczej.

Publiczność Expo Sweet miała jednak nie tylko okazję by popatrzeć, ale również degustować czekoladowe arcydzieła, które cukiernicy przygotowali specjalnie z okazji Dnia Czekolady. W sumie rozdali targowym gościom aż 2000 pralin w sześciu różnych smakach.

- Nasze pokazy miały na celu wyłącznie prezentację tego, co potrafimy zrobić z czekolady i były pozbawione rywalizacji. Wręcz przeciwnie, odwiedzaliśmy swoje stoiska, pomagaliśmy sobie nawzajem i wymienialiśmy się doświadczeniami - powiedział nam Paweł

Małecki, który w swojej drużynie miał Mariusza Burittę i Aleksandrę Sowę. Mniejsze, dwuosobowe zespoły tworzyli Maciej Pięta i Ryszard Wawrzyniak z cukierni Jan Karlicki z Grodziska Wielkopolskiego oraz Sylwia Niezgoda i Jacek Wojtczak z cukierni-piekarni Gromulski z Mińska Mazowieckiego, którzy dzień wcześniej walczyli o tytuł łodziarskiego mistrza Polski. Nie zabrakło też Joanny Klimas-Profus z firmy Wedel, Daniela Staronia - nowego mistrza z piekarni Raszczyk z Pasłęka oraz Bożeny Sikoń, która pokazała, że czekolada jest świetnym tworzywem do... malowania słodkich obrazów. ■



Maciej Pięta i Ryszard Wawrzyniak z cukierni Jan Karlicki z Grodziska Wielkopolskiego.  
Fot. B&S



Sylwia Niezgoda z cukierni-piekarni Gromulski.  
Fot. B&S





Jacek Wojtczak na co dzień pracuje w cukierni-piekarni w Mińsku Mazowieckim.  
Fot. B&S



Paweł Małecki i Mariusz Buritta to utytułowani mistrzowie z bydgoskiej cukierni Sowa.  
Fot. B&S



Bożena Sikoń na czekoladowym „płótnie” namalowała słodki obraz specjalnymi jadalnymi farbami.  
Fot. B&S



Joanna Klimas-Profus z Wedla podczas montowania swojej czekoladowej rzeźby na stelażu.  
Fot. B&S



Nawet podczas czekoladowych pokazów nie zabrakło piłkarskich akcentów, które w tym roku dominowały podczas wszystkich wydarzeń towarzyszących targom Expo Sweet. Fot. B&S

# ZŁOTE LODY

## O SMAKU POPCORNU

Daniel Staroń i Tomasz Podkul z piekarni Raszczyk z Pasłęka zostali lodziarskimi mistrzami Polski. Na zawodach rozgrywanych podczas Expo Sweet pokonali oni pozostałych rywali w kilku kategoriach.

Już po raz trzeci podczas targów Expo Sweet zorganizowano finały ogólnopolskich zawodów, w których o tytuł najlepszego startowali cukiernicy z całego kraju specjalizujący się w lodach. Dzięki eliminacjom wyłoniono sześć dwuosobowych drużyn.

- Wybrano ich na podstawie receptur, które cukiernicy nadsyłałi do organizatorów imprezy. Członkowie EZIG-u w oparciu o najciekawsze zgłoszenia podjęli decyzję, kto będzie rywalizował w finale - powiedział nam Paweł Małecki, przewodniczący jury.

Podczas pierwszego dnia targów Expo Sweet 2012 zawodnicy mieli za zadanie wykonać cztery lody o różnych smakach: waniliowym, czekoladowym, sorbet oraz własną kompozycję. Osobnym zadaniem było przygotowanie wspomnianych lodów i zaprezentowanie ich w taki sposób, aby dla konsumenta były nie tylko atrakcyjne smakowo, ale również wizualnie.

Jurorzy oceniali prace w poszczególnych kategoriach, jednak najważniejsza była nagroda w tzw. klasyfikacji generalnej, w której pod

uwagę brano wszystkie punkty, jakie drużyny zdobyły w różnych konkurencjach.

- Zawsze trudno dokonać wyboru najlepszych lodów, bo każdy kieruje się indywidualnym smakiem. Dlatego też sędziów było aż pięciu - przyznaje Paweł Małecki dodając, że na nim największe wrażenie zrobiły lody o smaku popcornu. - Były inne od pozostałych i bardzo kreatywne.

To właśnie autorzy tego oryginalnego deseru Daniel Staroń i Tomasz Podkul z piekarni Raszczyk zostali ostatecznie lodziarskimi mistrzami Polski.



Zawodnicy musieli wykonać lody waniliowe, czekoladowe, sorbet oraz o własnej oryginalnej kompozycji smakowej. Fot. B&S



Tematem przewodnim mistrzostw było Euro 2012, stąd też przy dekorowaniu kuwet z lodami cukiernicy korzystali z najróżniejszych motywów piłkarskich. Fot. B&S

Dla Daniela Staronia to już drugi tytuł mistrzowski, jaki zdobył pracując w firmie z Paślęka - wcześniej był najlepszy w karmelu. Sam mistrz przyznaje, że lody, karmel i czekolada to nie tylko jego praca, ale przede wszystkim pasja.

- Najgorsza była presja czasu. Desery i udekorowane kuwety trzeba było podawać jurorom w odpowiednich godzinach. A przy tym wszystkim nie można było zapominać o tym, by pracować czysto i estetycznie. To przy produkcji lodów jest najważniejsze - powiedział Daniel Staroń.

Oprócz zwycięskiego duetu w finale III Łodziarskich Mistrzostw Polski rywalizowało jeszcze pięć par: Sylwia Niezgoda i Jacek Wojtczak z cukierni-piekarni Gromulski z Mińska Mazowieckiego; Paweł Petrykowski i Łukasz Szumowski z firmy Świat Lodów z Koszalina; Anna Kowalewska i Agnieszka Wójcik z Ciastkowo.pl z Warszawy; Sylwia i Krzysztof Kłapeć z gliwickiej lodziarni Gloriosa oraz Katarzyna Sowińska i Jacek Rajski z lodziarni Tomasz Galuski z Bielska-Białej.

TP



Trudno dokonać wyboru najlepszych lodów, bo każdy kieruje się indywidualnym smakiem. Dlatego też sędziów było aż pięciu - przyznaje Paweł Mafecki, przewodniczący jury.  
Fot. B&S



Oprócz tytułów mistrzowskich i wicemistrzowskich oraz medali i pucharów trzy najlepsze drużyny otrzymały też nagrody finansowe.  
Fot. B&S

# KLIENCI SZUKAJĄ CIAST BOGATYCH I WYKWINTNYCH

Karolina Zawitkowska

Niestandardowe zastosowanie produktów firmy KOMPLET Polska oraz przedstawienie nowych, ciekawych receptur to główny cel praktycznego szkolenia, które odbyło się 24 i 25 stycznia br. w laboratorium firmy. Szkolenie prowadzone było przez Marka Sobkowiaka, mistrza cukiernictwa. Niektóre innowacje zaproponowane przez mistrza, takie jak rolada z ciasta parzonego, kora korzenna czy szprycowane ciastka florentynkowe, bardzo pozytywnie zaskoczyły uczestników.

W kameralnym gronie złożonym z cukierników z południa Polski mistrz cukiernictwa Marek Sobkowiak zaprezentował nowości produktowe firmy KOMPLET oraz specjalne przygotowane na tę okazję receptury. Na szkoleniu zaprezentowane zostały bardziej czasochłonne i skomplikowane przepisy, głównie bogate ciasta deserowe, o oryginalnym wyglądzie i bogatym smaku.

- Z naszych obserwacji rynku wynika, iż klienci coraz częściej szukają ciast bogatych, wykwintnych i ciekawie wykonanych - mówi Marek Sobkowiak. - Na te elementy kładziemy nacisk podczas warsztatów skierowanych do naszych klientów z różnych regionów Polski. Podczas dwudniowego warsztatu uczestnicy brali aktywny udział w przygotowaniu receptur pod okiem przedstawicieli firmy KOMPLET. Ten praktyczny sposób prowadzenia zajęć jest jednym z wyróżników oferty szkoleniowej firmy.



Cukiernicy z południa Polski wzięli udział w szkoleniu prowadzonym przez mistrza cukiernictwa Marka Sobkowiaka, prezentującego receptury oparte na produktach firmy KOMPLET.  
FOT. MIKOŁAJ DRGAS



Na szkoleniu zaprezentowane zostały bardziej czasochłonne i skomplikowane przepisy, głównie bogate ciasta deserowe, o oryginalnym wyglądzie i bogatym smaku.

FOT. MIKOŁAJ DRGAS



Fantazyjnie zwinięta rolada z ciasta parzonego.  
FOT. MIKOŁAJ DRGAS



Przygotowane podczas szkolenia receptury bazowały na nowościach z oferty takich jak: mieszanki orzechowe, ciasta drożdżowo-serowe oraz sprawdzone od lat kremy i ciasta czekoladowe. FOT. MIKOŁAJ DRGAS



„Kora korzenna” to rolada postawiona w pionie, do złudzenia przypominająca pień drzewa.  
FOT. MIKOŁAJ DRGAS



Efekty pracy uczestników warsztatów.  
FOT. MIKOŁAJ DRGAS

Przygotowane podczas szkolenia receptury bazowały na nowościach z oferty, takich jak mieszanki orzechowe, ciasta drożdżowo-serowe oraz sprawdzone od lat kremy i ciasta czekoladowe. Wśród innowacji, które szczególnie zainteresowały uczestników i mogą być także inspiracją dla cukierników z całej Polski, była rolada z ciasta parzonego. Jej receptura i wykonanie były sporym zaskoczeniem ze względu na nietypowe przygotowanie ciasta. Zazwyczaj jest ono używane do takich wyrobów, jak karpátka, eklery czy ptysie, natomiast na szkoleniu ciasto zostało fantazyjnie zwinięte, co dało bardzo ciekawy i niestandardowy efekt. W sposób nietypowy wykonano również szprycowane ciastka florentynkowe. Najczęściej proszek florentynkowy miesza się z bakaliami i wysypuje do foremek. W zaproponowanej recepturze tworzymy masę o konsystencji kremu, szprycujemy workiem cukierniczym lub maszyną typu multidrop na blasze i wypiekamy w tradycyjny sposób.

Kolejną prezentowaną na szkoleniu innowacją było ciasto biszkoptowo-tłuszczowe z wykorzystaniem jako nadzienia mieszanki orzechowej. Ciasto orzechowe soft tradycyjnie wykorzystywane jest jako ciasto biszkoptowo-tłuszczowe. Zmodyfikowana receptura zmienia całkowicie strukturę produktu, co umożliwia stosowanie ciasta jako nadzienia orzechowego do ciast drożdżowych. Bardzo interesująca była receptura ciasta „kora korzenna”, które zaskakuje tym, że warstwy przy krojeniu nie są poziome, lecz pionowe. Ciekawy jest także sam wygląd finalnego produktu - jest to rolada postawiona w pionie, do złudzenia przypominająca pień drzewa. Prezentowane podczas szkolenia receptury nie są standardowo dostępne w folderach produktowych, ale być może w przyszłości znajdą się w ofercie lub zostaną zaprezentowane w serwisie internetowym firmy. Osoby zainteresowane udziałem w kolejnych szkoleniach mogą zgłaszać się do przedstawicieli firmy.



Ciasto orzechowe soft tradycyjnie - zmodyfikowana receptura zmienia całkowicie strukturę produktu, co umożliwia stosowanie ciasta jako nadzienia orzechowego do ciast drożdżowych.  
FOT. MIKOŁAJ DRGAS

# CZEKAJĄ NAS (G)ASTRONOMICZNE OKAZJE

Do grupy dotychczasowych wystawców targów gastronomicznych EuroGastro dołączy w tym roku aż 86 nowych firm. Jest kryzys w branży czy go nie ma?

Branżę piekarską i cukierniczą czeka kolejny niełatwy rok. Wzrost cen środków produkcji i rosnące koszty utrzymania, połączone ze spadkiem popytu, wymagają od przedsiębiorców poszukiwania nowych sposobów na przyciągnięcie klienta. Inspiracji do rozwoju biznesu a także pomysłów na usprawnienie pracy firmy z pewnością dostarczą XVI Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro, które odbędą się w dniach 21-23 marca w Centrum MT Polska przy ul. Marsa 56c w Warszawie.

Co roku na targi EuroGastro zjeżdżają się czołowi dostawcy produktów dla gastronomii zarówno z kraju jak i z zagranicy. Wśród 250 stoisk nie zabraknie ciekawych propozycji dla piekarni i cukierni, w tym zarówno elementów wyposażenia, jak i produktów oraz półproduktów.

Do grupy dotychczasowych wystawców dołączy w tym roku aż 86 nowych firm. Swoje propozycje przedstawiają nie tylko firmy z Polski, ale również z 21 innych krajów. Podczas



Wśród 250 stoisk nie zabraknie ciekawych propozycji dla piekarni i cukierni, w tym zarówno elementów wyposażenia jak i produktów oraz półproduktów.  
FOT. EUROGASTRO

**Grzegorz Sendor, szef projektu EuroGastro:**

Jestem przekonany, że zarówno przedstawiciele sektora cukierniczego jak piekarskiego znajdą na EuroGastro coś dla siebie. Wierzę, że targi dadzą możliwość nawiązania ciekawych kontaktów biznesowych, które być może zaowocują intratną współpracą.

targów będzie można zapoznać się z ofertą wystawców z tak odległych i egzotycznych państw, jak Chiny, Maroko czy Indie.

## PRZETRWAĆ KRYZYS...

Zwiedzający będą mogli między innymi wziąć udział w seminarium „Gastronomia w obliczu zmian”. Podczas spotkania eksperci Wydziału Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego omówią m.in. kierunki zmian w ofercie usług gastronomicznych i oczekiwania konsumentów w zakresie stylu i wystroju lokalu gastronomicznego.

Zainteresowani będą mogli również wziąć udział w certyfikowanym szkoleniu „Jak zdobyć klientów i nie zbankrutować, czyli ważny marketing w czasach kryzysu”, którego organizatorem jest serwis informacyjno-kulturalny [GdzieZjesc.info](http://GdzieZjesc.info). Udział w spotkaniu wymaga dodatkowej rejestracji, a ilość miejsc jest ograniczona.

Ponadto ostatniego dnia targów Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni zorganizuje wykład „Standardy produkcji, standardy hodowli - co za nimi stoi? Czy to dla naszego dobra?”.



Kawowe impresje to stały element EuroGastro i doskonały sposób na urozmaicenie oferty lokali serwujących wyroby cukiernicze i piekarskie. Na zwiedzających czekać będą wystawcy oferujący różnorodne gatunki kaw a także ekspresy, urządzenia do spieniania mleka i inne akcesoria.

### UCZYĆ SIĘ OD NAJLEPSZYCH

Podczas EuroGastro będzie można spotkać znakomitych mistrzów cukiernictwa, którzy dzielić się będą ze zwiedzającymi swoim doświadczeniem i oryginalnymi pomysłami.

W tym roku odbędzie się pokaz sztuki cukierniczej zorganizowany przez członków Fundacji Klubu Szefów Kuchni Bożenę Sikoń, Tomasza Dekera oraz Pawła Mieszalę. Podczas prezentacji będą oni między innymi tworzyć misterne rzeźby z czekolady. W planie jest również ozdabianie czekoladowych jaj wielkanocnych przez znane osoby. Gotowe pisanki zostaną zlicytowane na cel charytatywny.

### ELIKSIR (PRZE)ŻYCIA

Coraz częściej ciasta i inne wypieki nieodłącznie kojarzą się z filiżanką kawy. Kęs słodkości połączony z odrobiną pysznego napoju to doskonały duet. Dlatego kawowe impresje to stały element EuroGastro i doskonały sposób na urozmaicenie oferty lokali serwujących wyroby cukiernicze i piekarskie. Na zwiedzających czekać będą wystawcy oferujący różnorodne gatunki kaw a także ekspresy, urządzenia do spieniania mleka i inne akcesoria.

Goście EuroGastro będą mieli również moż-

liwość podpatrywać baristów przygotowujących napoje kawowe bez użycia jakichkolwiek urządzeń zasilanych prądem, rywalizujących w ramach II Polskich Mistrzostw Brewers Cup 2012, organizowanych przez Q Coffee i Consonni Gourmet.

Ponadto w trakcie targów odbędą się XI Polskie Mistrzostwa Barista 2012 przygotowane tradycyjnie przez Apro Trade. Pierwszego dnia targów - półfinał, trzeciego dnia - finał.

### INNE ATRAKCJE

Pierwszego dnia targów ekspert i doradca kulinarny, rodowity Grek Theofilos Vafidis, znany m.in. z programu „Europa da się lubić”, podczas VII Festiwalu Kuchni Greckiej będzie zachęcał hotelarzy, restauratorów, kucharzy i konsumentów do swoich rodzimych smaków.

Podczas zorganizowanego przez niego we współpracy z Fundacją - Klubem Szefów Kuchni oraz Klubem Szefów Kuchni Greckiej konkursu kulinarnego, 12 kucharzy z całej Polski będzie prześcigać się w pomysłach na dania inspirowane smakami Hellady. Tego dnia zwiedzający będą mogli poznać także sztukę dekorowania potraw i stołów fantazyj-

nie rzeźbionymi owocami i warzywami, podczas IV Festiwalu Carvingu.

Drugiego dnia EuroGastro młodzi kucharze będą walczyć w autorskim konkursie mistrza kuchni Roberta Sowy o tytuł „Kulinarny Talent”. Zawodników oceniać będzie jury składające się ze znanych kucharzy i gwiazd show biznesu. Zwiedzający będą mogli degustować nowatorskie potrawy, przygotowane przez uczestników konkursu.

Z kolei trzeciego dnia targów odbędzie się m.in. pokaz „Kuchnia pachnąca tradycją, czyli prezentacja kultury i tradycji kulinarnych Podlasia”, przygotowany przez szefa kuchni i dyrektora gastronomii w hotelu Warszawa Spa & Resort w Augustowie Marcina Budynka.

### TANIEJ ONLINE

We wszystkich wydarzeniach można uczestniczyć po dokonaniu rejestracji online na stronie [www.eurogastro.com.pl/rejestracja](http://www.eurogastro.com.pl/rejestracja) lub na miejscu. Osoby, które zarejestrują się online uprawnione są do 50-proc. zniżki na bilety.

Więcej informacji o EuroGastro 2012 na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl)

(kar)

# DAMA Z KARMELU

Małgorzata Gackowska

Podczas tegorocznych targów SIGEP w Rimini po raz pierwszy w historii zorganizowano Mistrzostwa Świata Kobiet w Cukiernictwie. O trudach konkursowych, zawodzie cukiernika oraz o kobietach w tej branży rozmawiamy z Mistrzynią Świata Młodych Cukierników Marleną Szymaś, która zajęła piąte miejsce w konkursie o tytuł Królowej Cukiernictwa.

**B&S: Czy decydując się na udział w konkursie myślała pani o sobie jako o Królowej Cukiernictwa?**

**Marlena Szymaś:** (śmiech) Nie myślałam tak nigdy o sobie. Nie przykładam wagi do tytułów. Dla mnie liczy się to, iż poprzez udział w różnych konkursach zdobywam nowe doświadczenia, próbuję swoich sił. To niezwykła przygoda, odskocznia od codziennej pracy. Oczywiście byłoby miło wygrać tak prestiżowy konkurs, ale dla mnie wygraną jest już sam udział oraz wysoka, piąta lokata.

**B&S: W takim razie co skłoniło panią do podjęcia decyzji o wzięciu udziału w konkursie?**

**M.Sz.:** Nie była to moja samodzielna decyzja a raczej zespołu, z którym pracuję na co dzień w cukierni Kandulski w Poznaniu oraz w Szkole Cukiernictwa Professional.

**B&S: Czy przygotowania do konkursu to również praca zespołowa?**

**M.Sz.:** Raczej tak. Nie mieliśmy zbyt dużo czasu na przygotowania do konkursu, raptem dwa miesiące, tak więc były one bardzo intensywne. Pracę w karmelu trenowałam pod okiem mistrza karmelstwa pana Bogdana Tomczyka, który jest autorem mojej pracy karmelowej w Rimini i któremu należą się wielkie podziękowania za wspieranie kompozycję. Poza tym trenowaliśmy w Belgii z François Galtierem, reprezentującym firmę Unifine F&BI, który pomógł nam w komponowaniu smaku. Czas przygotowań to był bardzo intensywny okres, pracowaliśmy nawet do 18 godzin na dobę.

**B&S: Tematem przewodnim konkursu był Świat Kobiet. Wydaje się, że to łatwy temat. Z drugiej strony to temat bardzo obszerny.**

**M.Sz.:** My również na początku uznaliśmy, że to bardzo łatwy temat. Okazało się jednak, że nie wszystko co sobie wymyślimy można przełożyć w rzeczywistej pracy. Konsultowaliśmy nawet projekt z plastykami, ale ich wizje były mało realne.

**B&S: W efekcie powstała z karmelu piękna kobieta w kapeluszu, z koralami na łąbędziej szyi. Rozumiem, że była ona tylko jedną z części składowych pani prezentacji?**

**M.Sz.:** Tak, konkurs składał się z kilku etapów. W pierwszy dzień musieliśmy przygotować trzy torty, z czego jeden miał być wkomponowany w postać kobiecą. Organizatorzy narzucili nam kształt - wszystkie



Marlena Szymaś podczas wręczania dyplomów Królowej Cukiernictwa. Fot. SIGEP 2012

torty miały jednakową formę. Smak tortu mogliśmy dowolnie dobrać, ale musiał być spełniony warunek - 50 procent czekolady w torcie. W dekoracji znalazł się motyw dżinsu z paskiem. Oprócz tego przygotowałam 14 deserów na talerzu, które sprawiały wrażenie naszyjnika.

**B&S: Pierwszy dzień zawodów był bardzo wyczerpujący - 8,5 godziny nieustannej pracy. Jak wyglądały kolejne dni konkursu?**

**M.Sz.:** W drugim dniu zawodów mieliśmy 30 minut na przygotowanie deserów w pucharze, w których głównym składnikiem były kasztany smażone w cukrze. Tutaj trudność polegała głównie na tym, iż nie znaliśmy wcześniej wymiarów ani kształtu pucharków.

**B&S: Wszystkie elementy pracy musiały komponować się z tematem głównym. Co dla pani oznacza Świat Kobiet? Co jest dla pani synonimem kobiecości?**

**M.Sz.:** To bardzo trudne pytanie. Elementy, które miała nasza dama z karmelu są mi bliskie. Biżuteria, elegancja, szyk. Lubię również otrzymywać kwiaty.

**B&S: A lubi pani kapelusze?**

**M.Sz.:** (śmiech). Osobiście nie bardzo, ale uważam, że w pracy w kar-



melu ten element dekoracji wypadł fantastycznie.

**B&S:** Konkursom międzynarodowym, zwłaszcza na tak wysokim poziomie, towarzyszy często element rywalizacji, nie zawsze uczciwej. Jak to wyglądało w Rimini?

**M.Sz.:** Owszem, na takich konkursach jest już bardzo wysoki poziom, a co za ty idzie, dość duża rywalizacja. Aczkolwiek tak naprawdę człowiek musi najbardziej walczyć sam ze sobą. Między uczestnikami nie ma żadnego kontaktu, pracujemy w zamkniętych boksach, tak więc trudno byłoby sobie nawzajem przeszkadzać. Każda z nas szkoliła się długo, ciężko pracowała przed konkursem i już w jego trakcie myśli się tylko o tym, aby wykonać jak najlepiej swoją pracę.

**B&S:** Co zatem pani sprawiło najwięcej problemów podczas trwania zawodów? A może zapytam przewartościennie, które cechy pani charakteru zadecydowały o tak dużym sukcesie?

**M.Sz.:** Najtrudniej było chyba zapanować nad nerwami. Myślę, że wszystkie uczestniczki myślały głównie o tym, żeby zmieścić się w czasie. Musiałam się wyłączyć, nie widzieć publiczności i skoncentrować się tylko na zadaniu. No i na czasie.

**B&S:** Tym bardziej iż nawet małe spóźnienie mogło panią wiele kosztować.

**M.Sz.:** Tak, to prawda. Reguły tego konkursu były wyjątkowo restrykcyjne. Nawet małe przewinienia były karane. Na przykład, jeśli któraś z uczestniczek spóźniła się na degustację o pół minuty, jej tort był testowany przez jury na samym końcu. Mogło to trwać nawet godzinę. A przy tortach to już ma bardzo duże znaczenie, w takim czasie, w takiej temperaturze traci swoją konsystencję.

**B&S:** Rozumiem, że zdążyła pani na czas? To jeden z czynników pani sukcesu.

**M.Sz.:** Tak, bardzo się cieszę, że udało mi się wszystko przygotować w regulaminowym czasie, dzięki czemu jury mogło oceniać tylko efekt końcowy mojej pracy.

**B&S:** Mówiąc o trudach konkursowych, nie sposób nie zapytać ogólnie o trudy pracy cukiernika. W cukiernictwie dominują mężczyźni. To trudny zawód dla kobiet?

**M.Sz.:** Zawód cukiernika nie należy do najłatwiejszych i faktycznie jest w nim więcej mężczyzn. Niektórym nasza praca kojarzy się tylko z dekorowaniem tortów, co również



Dama z karmelu zdobyła serca międzynarodowego jury.  
FOT. MARLENA SZYMAŚ

wbrew pozorom nie jest lekkie. Oprócz tego robimy różne ciasta, a to wymaga nie lada siły fizycznej. Dlatego większość kobiet pracuje w deserowni, gdzie zajmują się tortami, lżejszymi dekoracjami.

**B&S:** A czym zajmuje się pani na co dzień?

**M.Sz.:** Pracuję w poznańskiej cukierni Kan-

dulski, gdzie zajmuję się dekoracją z marcepanu, dużymi figurami. Poza tym w Szkole Cukiernictwa Professional prowadzę szkolenia dla cukierników, samodzielnie z marcepanu, oraz razem z Bogdanem Tomczykiem z karmelu.

**B&S:** Dziękuję za rozmowę. ■

# CZEKA NAS

## ZANIK PIEKARNICTWA TRADYCYJNEGO

- Mówienie, że najważniejszy jest wolny rynek, to zwalnianie się przez władze z obowiązku prowadzenia odpowiedzialnej polityki gospodarczej - mówi Zdzisław Treła, znany krakowski piekarz i prezes Małopolskiej Izby Rzemiosła i Przedsiębiorczości w rozmowie z Adamem Zyzmanem.

### B&S: Czy łatwo być piekarzem w dzisiejszych czasach?

**Zdzisław Treła:** To jedno z najtrudniejszych pytań, na które nie ma prostej odpowiedzi. W czasach, gdy ja zaczynałem i przejmowałem zakład od ojca, piekarstwo opłacało się na pewno! Ba, ja zdecydowałem się na to, bo nie byłem w stanie utrzymać z pensji inżyniera swojej rodziny i swojego ojca. Wtedy zarobek zależał głównie od ilości wyprodukowanego pieczywa. Co najwyżej nie można było płacić odpowiedniej do dochodów i płaconych podatków stawki ubezpieczenia społecznego, toteż dzisiaj wielu naszych kolegów dostaje najniższe emerytury. Natomiast jak patrzę na to, co się obecnie dzieje, to mimo że Kocham ten zawód, radziłbym ostrożność przy jego wyborze. Państwo swą polityką dopuściło do tego, że w zawodzie, który w polskich miastach zrzeszany był w cechach od XV wieku, pojawili się ludzie, którzy nie mają o nim żadnego pojęcia, którym wydaje się, że wystarczy zatrudnić czeladnika, by z powodzeniem prowadzić interes.

### B&S: Takie są realia kapitalizmu i wolnego rynku.

**Zdzisław Treła:** Ale dlaczego Polacy w XXI wieku wybierają XIX-wieczny kapitalizm i to w jego najgorszej wersji? Byłem niedawno w zachodniej części Niemiec, gdzie nie można mówić o braku tradycji kapitalizmu i spacerując po mieście zwróciłem uwagę, że nie ma tam czegoś takiego jak w naszych miastach, czyli kilku piekarni na jednej ulicy, często nawet zlokalizowanych naprzeciwko siebie. Zacząłem dopytywać i okazało się, że tam to cech reguluje tak, by na jednej ulicy nie było więcej niż jedna lub dwie piekarnie (w zależności od długości ulicy), a władze miasta te decyzje cechu respektują. Nam próbuje się wmówić, że totalna konkurencja to korzyść przede wszystkim dla klientów, a przemilcza się, że obniżanie kosztów ma swoje granice, których dalsze przekraczanie doprowadzi do tego, że niebawem wszyscy spotkamy się w urzędzie pracy jako bezrobotni, a skutki tego odczują właśnie klienci.

**B&S: A może to tradycyjni rzemieślnicy nie potrafią odnaleźć się w nowych realiach gospodarczych, bo podczas gdy wy narzekacie, setki kilogramów pieczywa sprzedawane jest w supermarketach, a na osiedlach pojawiają się sklepy z pieczywem dowożonym z piekarni zlokalizowanych nawet kilkadziesiąt kilometrów od Krakowa.**

**Zdzisław Treła:** I to jest dowód na nierównoprawne traktowanie podmiotów gospodarczych. Wystarczy tylko porównać poziom podatków w Krakowie i w jakiejś gminie na przykład w powiecie myślenickim. Do tego trzeba doliczyć legalność zatrudnienia pracowników, a także traktowanie naszych zakładów przez różnego rodzaju inspekcje i kontrole.

### B&S: No a supermarket...?

**Zdzisław Treła:** O tym właśnie mówię. Proszę wytłumaczyć mi jak to się dzieje, że służby sanitarne zmuszają nas do zatrudnienia dwóch sprzedawców jednocześnie, by ten, który podaje pieczywo nie dotykał pieniędzy, a nie przeszkadza im, gdy na leżące na półkach w supermarketach pieczywo osiada kurz wzbudzany przez te tysiące klientów przechodzących tam w ciągu tylko jednej godziny. Poza tym sam współpracowałem z takim marketem i wiem, że to jest kolejny przypadek nierówności w traktowaniu podmiotów gospodarczych. Nie dość, że dostarczałem pieczywo po kosztach własnych, to jeszcze ponosiłem koszty promocji, o której w ogóle nie decydowałem. Tymczasem market sprzedawał moje pieczywo po cenach znacznie wyższych niż ja w swoich sklepach.



Zdzisław Treła, krakowski piekarz i prezes Małopolskiej Izby Rzemiosła i Przedsiębiorczości.  
FOT. A. ZYZMAN

**B&S:** Co, poza nieuczciwą konkurencją, utrudnia dziś funkcjonowanie piekarzom?

**Zdzisław Treła:** Przede wszystkim stale rosnące koszty. Dotyczy to zarówno rosnących podatków i kosztów wynajmu nieruchomości, dziś osoby prowadzące działalność w nieswoich lokalach mają w dużych miastach naprawdę poważne kłopoty, jak i stale rosnących kosztów paliwa i energii, bo przecież trzeba codziennie rozgrzać piec, przywieźć mąkę, rozwieźć pieczywo do sklepów... A my nie jesteśmy w stanie podnosić cen w takim tempie, w jakim zmieniają się one na stacjach benzynowych. Można powiedzieć, że w jakimś stopniu z naszych pieniędzy niwelujemy negatywne skutki fatalnej polityki państwa. Tylko że nie wszyscy są w stanie to robić, toteż coraz więcej tradycyjnych zakładów piekarniczych zamyka swoją działalność.

**B&S:** Co w tej sytuacji robią cechy i kierowna przez pana Izba?

**Zdzisław Treła:** Niewiele możemy zrobić. Mamy swoich radnych, którzy starają się walczyć o niepodwyższanie czynszów za lokale komunalne i opłat za wieczystą dzierżawę gruntów. Ale co mają zrobić, gdy okazuje się, że płynność finansowa miasta jest zagrożona? Poprzez Związek Rzemiosła Polskiego występujemy o stabilizację cen paliwa, ale przez ponad pół roku Komisja Trójstronna w ogóle nie funkcjonowała. Mamy poważny kłopot z pozyskiwaniem nowych kadr, gdyż system kształcenia zawodowego niemal całkowicie sparaliżowano. Jedyną szkołę zawodową w Krakowie kształcą-



Służby sanitarne zmuszają nas do zatrudnienia dwóch sprzedawców jednocześnie, by ten, który podaje pieczywo nie dotykał pieniędzy, a nie przeszkadza im, gdy na leżące na półkach supermarketach pieczywo osiada kurz. Fot. B&S

cą fachowców w zawodach spożywczych chcą się zlikwidować lub przynajmniej wyrzucić

refundacja kosztów z tego tytułu to zaledwie 7 – 8 tys. złotych płaconych dopiero za trzy lata,

**Współpracowałem z marketem i wiem, że to jest kolejny przypadek nierówności w traktowaniu podmiotów gospodarczych. Nie dość, że dostarczałem pieczywo po kosztach własnych, to jeszcze ponosiłem koszty promocji, o której w ogóle nie decydowałem.**

z centrum miasta. Prowadzi się taką politykę, że nikt z rzemieślników nie chce przyjmować uczniów na praktyczne nauczanie zawodu, gdyż

po zakończeniu całego procesu kształcenia. Jeśli uczeń rezygnuje w połowie cyklu nauki traci na tym mistrz.

Zakład Piekarniczo-Cukierniczy Z. Treła J. Treła to rodzinna firma, która funkcjonuje w branży piekarskiej od ponad 60 lat. Obecnie w jej prowadzeniu uczestniczy już trzecie pokolenie, a założycielami piekarni byli rodzice obecnego właściciela Franciszka i Franciszek Treła, którzy przejęli ją od Stanisława Płatka tuż po drugiej wojnie światowej.

Od początku swojej działalności piekarnia mieści się przy ulicy Długosza 3 w Krakowie, w starej części dzielnicy Podgórze. Początkowo zajmowała niewielką część dwupiętrowej kamienicy. W wyniku dynamicznego rozwoju została rozbudowana i obecnie części magazynowa, produkcyjna, dystrybucyjna i socjalna to ok. 2000 metrów kwadratowych powierzchni. Piekarnia TRELA oferuje bogaty asortyment wyrobów piekarniczych i cukierniczych (ok. 120), które można nabyć w sklepie mieszczącym się w budynku piekarni oraz kilku sklepach firmowych. Są to m.in.: bułki kajzerki, serowe, poznańskie, maczane, pieczywo tostowe, drożdżówki, pączki, ciasta francuskie, ciasta drożdżowe, chleby zwykłe i mieszane, chleby wieloziarniste oraz szeroki asortyment wyrobów cukierniczych, takich jak ciasta, ciastka, torty itp. Największym powodzeniem klientów cieszy się jednak chleb zwykły krakowski, który swój charakterystyczny smak i aromat zawdzięcza naturalnemu prowadzeniu metodą wielofazową przy pomocy naturalnych kwasów żytnich.

W procesie produkcyjnym uczestniczą czeladnicy i mistrzowie piekarscy, posiadający wykształcenie nabyte w szkołach zawodowych i technikach przemysłu spożywczego, a prowadzeniem kwasów przy produkcji zajmują się osobiście właściciele. Zdzisław Treła zajmuje się również szkoleniem młodych uczniów w zawodzie piekarza. Nie bez znaczenia jest również prowadzona przez niego działalność społeczna. Jest on m.in. starszym Cechu Rzemiosł Spożywczych w Krakowie oraz prezesem Krakowskiej Izby Rzemieślniczej.

**B&S:** Co w takim razie czeka w najbliższym czasie klientów piekarni?

**Zdzisław Treła:** Przede wszystkim zanik piekarnictwa tradycyjnego. Zamiast tego będziemy mieli coraz więcej pieczywa z ciasta mrożonego, od którego na zachodzie Europy obecnie się odchodzi. Okazuje się jednak, że Polacy nie potrafią ominąć tych wszystkich błędów, które popełniono na Zachodzie, nawet wówczas, gdy już wiedzą, że to był błąd. Poza tym z pewnością wszystkich czeka podwyżka cen, gdyż już teraz słyszymy zapowiedzi, że będą podwyżki cen energii i paliw, które mają bezpośredni wpływ na koszty w piekarnictwie.

**B&S:** A ceny mąki i dodatków?

**Zdzisław Treła:** Ceny mąki co prawda rosną, ale nie w takim tempie jak paliwa i energia, i ulegają koniunkturalnym wahnięciom, więc w skali roku nie powodują takiego wzrostu kosztów. Energia i transport są tu najważniejsze. A najgorsze, że są to skutki polityki prowadzonej przez państwo.

# PIECZYWO NA FALI ZDROWEJ ŻYWNOSCI

Pięć lat temu firma Sante miała 3 tys. mkw. powierzchni produkcyjnej, teraz jest to 19 tys., a w bieżącym roku zostanie oddane do użytku kolejne 16 tys. mkw. zakładu w Sobolewie. Tylko B&S Andrzej Kowalski, założyciel i współwłaściciel Sante zdradza, że szykuje się do wejścia na rynek pieczywa.

**B&S: Producent zdrowiej żywności - tak brzmi hasło firmy Sante. Co to dziś znaczy zdrowa żywność?**

**Andrzej Kowalski:** Filozofia naszej firmy zawarta jest w jej nazwie. Sante w języku francuskim znaczy „zdrowie” i tej idei podporządkowany jest nasz biznes oraz wartości. Jesteśmy ekspertem żywności funkcjonalnej, czyli żywności korzystnej dla zdrowia. Już od 20 lat dostarczamy na polski rynek produkty najwyższej jakości, gdzie każdy składnik jest przez nas sprawdzany pod względem jego oddziaływania na ludzki organizm oraz bezpieczeństwa dla konsumentów.

Naszą misją jest również promowanie zdrowego życia, rozumianego w sposób holistyczny, w którym równie ważne jak zdrowa dieta są aktywność fizyczna, rozwój osobisty czy relacje z innymi. Obserwujemy stały wzrost zainteresowania Polaków zdrowym stylem życia, co bardzo cieszy.

**B&S: Czy pana zdaniem epitet „zdrowa żywność” nie jest w branży spożywczej nadużywany?**

**Andrzej Kowalski:** Wydaje mi się, że pojęcie „zdrowa żywność” jest często utożsamiane czy wręcz mylone z ekożywnością. Warto podkreślić różnicę - my specjalizujemy się w żywności funkcjonalnej, a więc takiej, która poza samą funkcją odżywiania ma korzystny wpływ na jedną lub więcej funkcji organizmu i poprawę stanu zdrowia. Dla przykładu owies, zawarty w większości naszych produktów, między innymi Ciasteczka Owsiane, Cruchy, Granola, to kopalnia

cennych minerałów, takich jak żelazo, wapń, magnez oraz witamin, zwłaszcza z grupy B i E, a przede wszystkim źródło beta glukanów, które pomagają obniżyć cholesterol we krwi. W naszej ofercie znajdują się również m.in. pestki dyni i słonecznika, siemię lniane, kasze, soczewica i ziarna soi. Wszystkie te produkty spożywane są przez człowieka od tysięcy lat a medycyna ludowa, w tym chińska, często wykorzystuje ich właściwości do celów leczniczych. Warto zaznaczyć, że np. medycyna chińska dzieli żywność na korzystną dla zdrowia, neutralną i niekorzystną. Sante ma w swojej ofercie produkty korzystne dla zdrowia. Z kolei żywność ekologiczna musi spełniać szereg precyzyjnie określonych warunków dotyczących upraw i przechowywania. To zupełnie inny segment od tego, w którym my się specjalizujemy.

**B&S: Skoro istnieje zdrowa żywność, to są i produkty, które można wprost nazwać „niezdrowymi”?**

**Andrzej Kowalski:** Czym jest zdrowa żywność? To przede wszystkim dbałość producenta o najlepsze składniki, rezygnowanie ze sztucznych konserwantów, barwników, aromatów czy wzmacniaczy smaku, po prostu dostarczanie konsumentowi produktów naturalnych i korzystnych dla organizmu. Pamiętajmy - żywność może szkodzić. Przykłady można mnożyć - otyłość, wysoki cholesterol i choroby serca, nadciśnienie, cukrzyca - wszystkie te choroby spowodowane są między innymi złą dietą. A wystarczyłaby drobna modyfikacja nawyków żywie-

niowych! Trzeba głośno mówić, co należy do grupy zdrowej żywności a co nie - takie podejście odzwierciedla chociażby prawo na Węgrzech, gdzie od września ubiegłego roku wprowadzono podatek tzw. „chipsowy” na żywność o wysokiej zawartości soli czy tłuszczów trans.

**B&S: Zdaniem Grzegorza Nowakowskiego z Instytutu Polskie Pieczywo, rynek produktów fit i prozdrowotnych segmentu piekarniczego w Polsce jest mniej rozwinięty niż w Europie Zachodniej i ma duży potencjał wzrostu. Jak pan ocenia ten segment rynku w Polsce? Czy firma Sante również chce w nim partycypować?**

**Andrzej Kowalski:** Mogę zdradzić, że rzeczywiście przymierzamy się do wejścia na ten rynek i w niedługim czasie na tym rynku zaistniejemy.

**B&S: Od listopada KE zezwoliła na dodanie stewii do żywności. Czy pana zdaniem szykuje się rewolucja na rynku piekarskim i cukierniczym poprzez zastąpienie cukru stewią?**

**Andrzej Kowalski:** To bardzo interesująca substancja, przede wszystkim ze względu na jej walory prozdrowotne - nie podnosi stężenia glukozy poposiłkowej we krwi, może być stosowana przez diabetyków, nie ma też kalorii i nie powoduje próchnicy. Niestety ma też wadę - obok słodczy wyczuwalny jest specyficzny smak gorzko-ziołowy. I o ile w napojach łatwo jest go zamaskować, tak w wyrobach cukierniczych jest to dość

trudne. Dlatego musi trochę potrwać zanim przemysł piekarsko-cukierniczy nauczy się stosować tę roślinę.

**B&S: Czy firma Sante zamierza wykorzystać stewię w swoich produktach?**

**Andrzej Kowalski:** Nie chciałbym nic zdradzać na tę chwilę.

**B&S: Na rynku pieczywa trwa swoista walka między pieczywem tradycyjnym i pieczywem chrupkim. W którą stronę pana zdaniem przechyla się obecnie szala zwycięstwa?**

**Andrzej Kowalski:** Sądzę, że jest miejsce na oba te produkty. Pieczywo ciemne, o ile nie jest barwionym białym pieczywem, jest tak samo zdrowe jak pieczywo chrupkie. Nie każdy musi obniżać kaloryczność poprzez stosowanie tego zastępnika. Pamiętajmy, że zdrowa dieta to nie tylko dieta niskokaloryczna, jest to po prostu dieta dobrze zbilansowana.

**B&S: Niewątpliwie zmieniają się zachowania konsumenckie, zamiast tradycyjnych kanapek dzieci dostają do szkoły chrupkie przekąski. W ostatnim czasie pieczywo wyrosła ogromna konkurencja w postaci wafli ryżowych, które również są w państwie ofercie. Jakie perspektywy widzi pan dla tej grupy produktów?**

**Andrzej Kowalski:** Jest to świetna alternatywa dla pieczywa, ale również dobry produkt do pogryzania w ciągu dnia. Jeśli dzieciaki chrupią wafle ryżowe zamiast chipsów na przerwie to możemy się tylko cieszyć. Wciąż w bardzo wielu sklepikach szkolnych łatwiej jest kupić wysokokaloryczne batony, napoje i przegrzynki niż owoce czy zdrowe przekąski. Sądzę, że rosnąca świadomość prozdrowotna Polaków przełoży się na prozdrowotne zwyczaje zaszczepiane ich dzieciom, chociaż ten proces będzie przebiegał wolniej. Dzieciaki bombardowane są reklamami, które przyjmują bezrefleksyjnie, do tego dochodzi duża dostępność śmieciowego jedzenia na co dzień. Dlatego szczególnie w tym obszarze edukacja i współpraca nas dorosłych jest ważna.

**B&S: Jakie nowe produkty pojawiają się w ofercie Sante?**

**Andrzej Kowalski:** Cały czas powiększamy naszą ofertę. Pod koniec zeszłego roku wprowadziliśmy do obrotu nowe Musli Lo bez dodatku cukru z inuliną. Inulina to naturalny prebiotyk, który stymuluje wzrost pożytecznych bakterii jelitowych. Produkt został stworzony z myślą o tych wszystkich, którzy



Pojęcie „zdrowa żywność” jest często utożsamiane czy mylone wręcz z ekożywnością.  
FOT. SANTE

chcą dłużej cieszyć się zdrowiem i energią, świadomych roli diety i zdrowego trybu życia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych. Musli Lo bez dodatku cukru dostępne jest w dwóch wariantach smakowych - Musli Lo z owocami oraz Musli Lo orkiszowe z jagodami goji. To bardzo ciekawy owoc, w tradycji medycyny chińskiej i indyjskiej znany od tysięcy lat i wysoko ceniony za liczne walory zdrowotne. Z początkiem roku rozszerzyliśmy także gamę cukru trzcinowego o nowy typ - Nierafinowany Złocisty Cukier Trzcinowy Golden Granulated. Charakteryzuje się on złotą barwą i drobnymi kryształkami. Jest bardziej sypki od nieco wilgotnego, ciemniejszego cukru Demerara, o większej zawartości melasy.

**B&S: Jakie są najbliższe plany inwestycyjne firmy?**

**Andrzej Kowalski:** Nasz zakład w Sobolewie jest wciąż rozbudowywany, co pozwoli nam na zwiększenie mocy produkcyjnych. Pięć lat temu firma posiadała trzy tysiące metrów kwadratowych powierzchni produkcyjnej, obecnie mamy 19 tysięcy metrów kwadratowych, a za chwilę oddamy kolejne 16 tysięcy metrów kwadratowych. Z chwilą ukończenia

inwestycji rozbudowy zakładu produkcyjnego, co nastąpi w drugiej połowie bieżącego roku, firma Sante będzie posiadała 35 tysięcy metrów kwadratowych powierzchni produkcyjnej. W ciągu ostatnich czterech lat wydaliśmy około 50 mln zł na rozwój, w tym również zakup nowych maszyn, to nie koniec naszych planów.

**B&S: Czy uczestniczył pan ostatnio w targach spożywczych na przykład w Kolonii czy Rimini? Czy może podzielić się pan z naszymi czytelnikami swoimi spostrzeżeniami, refleksjami z takiej wizyty?**

**Andrzej Kowalski:** Byliśmy na targach Anuga 2011, odwiedzimy również targi w Dubaju i Japonii. Za każdym razem gdy tam jesteśmy oczywiście zaskakują nas niektóre nowości, ale również utwierdzamy się w przekonaniu, jak atrakcyjną ofertę ma polski rynek. Nasza produkcja jak i opakowania są na najwyższym światowym poziomie. Najlepszym tego dowodem jest fakt, iż firma Sante eksportuje produkty na rynki ponad 20 krajów, w tym do Wielkiej Brytanii, na Litwę, do Estonii, Szwecji, Austrii, Islandii, ale też na Bliski Wschód, co stanowi 65 procent obrotu firmy. ■



*lenari*

CREATED BY ES SYSTEM K



*Ekskluzywna linia mebli chłodniczych  
dedykowana dla cukierni i lodziarni*

[www.lenari.pl](http://www.lenari.pl), [info@lenari.pl](mailto:info@lenari.pl), tel.: 32 / 644-04-00

# WITRYNY DO LODÓW

## NOWE TRENDY W STARYM STYLU

Tomasz Przysiężny

Właściwa prezentacja lodów nie zależy wyłącznie od tego, w jaki sposób będą one eksponowane w witrynie. Sam konserwator, jego kształt, kolor i oświetlenie ma też niemałe znaczenie dla klienta. Zwłaszcza że w niektórych nowoczesnych witrynach w ogóle nie ma możliwości zobaczenia lodów, a jedynie pokrywki od pojemników, w których się znajdują.

Obserwując nowoczesny design niektórych najnowszych witryn trudno oprzeć się wrażeniu, że... to już kiedyś było. Bo rzeczywistość firmy produkujące konserwatory wracają do stylistyki lat 60. ubiegłego wieku, kiedy to lody przechowywane były w termosach, a klienci kupowali je „w ciemno”. Nie ma jednak obawy, że branża lodziarska całkowicie wróci do tej formy sprzedaży swoich wyrobów. Popularne od wielu lat witryny, w których eksponowane są kuwety z odpowiednio udekorowanymi tzw. górami lodowymi, nadal będą przyciągać wzrok wielu kupujących. Na tych, na których to nie działa, producenci lodów mają inny „haczyk” - nowoczesne witryny, obok których nie sposób przejść obojętnie. Część z nich można było podziwiać podczas targów Expo Sweet, które jak co roku ściągnęły do Warszawy cukierników i lodziarzy z całego kraju. Znacznie więcej pokazano na targach Sigep 2012 w Rimini, która to impreza wyznacza nie tylko europejskie, ale wręcz światowe trendy w lodziarstwie.

### REKIN NA RAZIE TYLKO W KATALOGU

Jedną z nowości pokazywanych w styczniu we Włoszech była witryna Shark firmy Bocchini. - Jest ona następczynią modelu Andromeda, który to konserwator do lodów był bardzo lubiany przez klientów w Polsce - zapewnia Jarosław Gugała, szef firmy Remgo-Tech. Miesiąc po Sigep Shark pojawił się na Expo Sweet, ale tylko w formie katalogu. - Dopiero na targach w Warszawie rozpo-



Konserwator do lodów serii Power firmy Ital Proget.  
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

częliśmy przyjmowanie zamówień na tę witrynę i fizycznie w naszym kraju jeszcze jej nie ma - powiedział nam polski przedstawiciel firmy Bocchini.

Shark charakteryzuje się bardzo pochylą przednią szybą ze szkła półrefleksyjnego, która pozwala na oglądanie z góry eksponowanych lodów. Jest to możliwe także dzięki niewielkiej wysokości konserwatora - od kilku lat modne są niskie witryny. Aby zapewnić jeszcze lepszą widoczność lodów, producent zastosował białe oświetlenie LED-owe. Konserwator do lodów Shark produkowany jest w kilku wersjach, różniących się m.in.

długością lady (115, 165 lub 215 cm), a tym samym jej pojemnością. W zależności od modelu witryna może pomieścić 12, 18 lub 24 kuwety z lodami. Z zewnątrz wyróżnia się bardzo nowoczesną linią obudowy i nowoczesnymi materiałami, jakie użyto do jej wykonania (np. barwiony poliuretan).

Shark w wersji lodziarskiej (modele serii G i TD) pozwala osiągnąć i utrzymać stabilną temperaturę ok. -20 stopni C przy temperaturze otoczenia nie wyższej niż 25 stopni C. Witryna ta produkowana jest też w wersji cukierniczej ze statyczną chłodnią i jedną półką na ciasta.



## MADE IN POLAND

Inną nowością wśród lodziarskich witryn jest polski konserwator Aruba Trend produkowany przez firmę Igloo. To urządzenie mroźnicze przeznaczone do ekspozycji i krótkoterminowego przechowywania lodów gałkowych w temperaturze do -20 stopni wyposażone jest w dynamiczny system chłodzenia oraz automatyczne odparowanie kondensatu i odszranianie. Ma też elektroniczny termostat, który współpracuje z modułem do rejestracji temperatury. Gdy jest ona zbyt wysoka lub za niska, osoba obsługująca konserwator zostaje powiadomiona o tym specjalnym sygnałem dźwiękowym.

Zaletą dystrybutora Aruba Trend jest teleskopowy system podnoszenia szyby frontowej, co ułatwia dostęp do powierzchni ekspozycyjnej, utrzymanie czystości oraz wymianę czy też dekorację kuwet z lodami. Producent co prawda zachował kształt zaokrąglonej i pionowej szyby, który stosowany jest w starszych modelach konserwatorów, jednak awangardowa kolorystyka oraz możliwość podświetlenia frontu światłowodami wyróżnia nowość firmy Igloo spośród wielu innych witryn do lodów dostępnych na polskim rynku.



Włoski konserwator do lodów Banco Pozzetti nawiązuje stylistyką do lat 60. XX wieku.  
FOT. ITAL PROGET

## WYGLĄDAJĄ JAK WŁOSKIE

- Limosa to propozycja dla wszystkich tych, którzy cenią sobie wysublimowaną elegancję. A ta wydaje się niezbędna przy ekspozycji lodów - uważa Magdalena Warchoł-Koncewicz z firmy ES System K. Zaletą tej witryny jest z pewnością jej nietuzinkowy design.

- Tworząc projekt wzorniczy całej linii Lenari, w skład której wchodzi m.in. witryna Limosa, kierowaliśmy się obowiązującymi

trendami, dążyliśmy do uzyskania wrażenia ponadczasowej elegancji wynikającej z dyskretnego uroku oszczędnej formy. Zamierzony efekt został dodatkowo podkreślony precyzyjnym doбором materiałów i wykończeń o ekskluzywnym charakterze widocznym w każdym detalu - wymienia Magdalena Warchoł-Koncewicz dodając, że podczas targów Sigeep 2012, na których firma ES System K wystawiała swoje witryny, często słychać było opinie, że meble te wyglądają na włoskie. - Świadczy to o tym, że nasza koncepcja wzornicza wpisuje się idealnie w obecne potrzeby rynku, na którym to głównie Włosi wyznaczają obowiązujące trendy i style.

Meble Lenari zostały zaprojektowane z myślą o różnych potrzebach użytkowników i stanowią modułowy system, który umożliwia zbudowanie optymalnej całości w zależności od wielkości i układu wnętrza czy też charakteru prowadzonej w nim sprzedaży. Frontowe panele mogą różnić się użytym materiałem, kolorem lub fakturą tak, aby jak najlepiej dopasować meble chłodnicze do konkretnego pomieszczenia.

W Limosie zastosowano wyłącznie szyby podwójnie zespolone, co gwarantuje utrzymanie stałego poziomu temperatury wewnątrz witryny. Zaletą urządzenia jest także fakt, iż przednią szybę dzięki pomysłowemu rozwiązaniu konstrukcyjnemu łatwo podnieść do góry. Ważne jest to dla personelu obsługującego witrynę, gdyż dzięki temu łatwo ją zatowarować i utrzymać w czystości. W Limosie zastosowano światło LED-owe, które zapewnia dobre doświetlenie lodów, przy jednoczesnych znacznych oszczędnościach energii. Ponad-



Dolce Vita, najnowsza witryna firmy Mondial Elit swoją premierę miała na targach Sigeep 2012.  
FOT. FRIZPOL

▶ to podświetlane są też etykiety z opisem smaków lodów. Kilka wariantów długości opisywanej witryny pozwala na ekspozycję 12, 18 lub 24 smaków. Pod widocznymi dla klienta kuwetami można także przechowywać dodatkowe pojemniki z lodami. Przypomnijmy, że Limosa i pozostałe meble z linii Lenari zostały finalistą konkursu Dobry Wzór 2011.

## ZAMRAŻANIE W KWADRANS

Ponad 30-letnie doświadczenie firmy Ital Proget w produkcji profesjonalnych urządzeń chłodniczych sprawia, że te włoskie witryny są w ścisłej światowej czołówce. Wśród szerokiej ich gamy na wyróżnienie zasługuje model Power, który co prawda nie należy do najnowszych, ale pod względem rozwiązań technicznych i wyglądu śmiało można go zaliczyć do nowoczesnych konserwatorów. Ma on system niezależnych kurtyn powietrznych odrębnych dla każdego rzędu kuwet, co gwarantuje optymalne rozprowadzenie i ujednoczenie temperatury wewnątrz witryny. Kuwety ułożone są w dwóch rzędach pod dużym kątem nachylenia, tak aby maksymalnie wyeksponować ich zawartość. Konserwatory z serii Power wyposażone są m.in. w system zapobiegający skraplaniu powietrza i automatyczne rozmrażanie - odszranianie zajmuje zaledwie 90 sekund. Równie szybki jest cykl zmiany temperatury z +22 stopni na -18 stopni C, który trwa tylko 15 minut. Nie bez znaczenia jest także oryginalny estetyczny kształt witryny, który ma modne w ostatnim czasie proste krawędzie. Konserwatory Power produkowane są w wersjach na 12, 18 i 24 kuwety oraz w wersji zaokrąglonej narożnej, pozwalającej łączyć ze sobą witryny pod kątem 45 stopni.

## MAŁA WYSOKOŚĆ I PROSTE KSZTAŁTY

Styczniowe targi Sigep były w tym roku okazją dla włoskiej firmy ISA, by zaprezentować nową witrynę Kaleido. Dostępna jest ona w kilku wersjach różniących się wielkością i wysokością - najniższa ma zaledwie 117 cm. Konstruktorzy tego konserwatora dają użytkownikowi możliwość korzystania z bardzo dużych i pojemnych kuwet o wysokości 24 cm lub o połowę niższych, które można ustawić w dwóch warstwach, jedna nad drugą. Dla zapewnienia jednolitej temperatury lodów zastosowano odpowiedni system wentylacji równomiernie rozpro-



Tegoroczne targi Sigep i Expo Sweet były okazją dla włoskiej firmy ISA, by zaprezentować nową witrynę Kaleido.

FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

wadzający zimne powietrze wewnątrz całej witryny. Dużym ułatwieniem dla użytkownika jest ruchoma przednia szyba, której podnoszenie i opuszczanie ułatwiono montując tłok hydrauliczny. Z kolei elektroniczne sterowanie wszystkimi parametrami pracy witryny daje możliwość bieżącej kontroli temperatury, automatycznego odszraniania czy też odparowania przedniej szyby. Od strony wizualnej Kaleido wyróżnia się prostotą kształtów i formy, co z kolei pozwala zapewnić idealną ekspozycję wne-

trza. Firma ISA, podobnie jak wielu innych producentów witryn do lodów, odeszła też od stosowania jarzeniówek, w miejscu których pojawiło się oświetlenie LED-owe. Jego zaletą jest nie tylko mniejsze zużycie energii, ale też fakt, iż świecące diody nie wytwarzają ciepła, tak szkodliwego dla lodów i wyrobów cukierniczych. Poza tym szerokie możliwości kolorystyczne LED-ów pozwalają na dobranie takich barw oświetlenia, które we właściwy sposób wyeksponują odpowiedni produkt.

## 365, CZYLI NA KAŻDY DZIEŃ ROKU

O tym, że prostota kształtów witryny zapewnia lepszą ekspozycję jej wnętrza przekonani są również konstruktorzy z włoskiej firmy Orion, którzy już kilka lat temu opracowali ladę mroźniczo-chłodniczą o nazwie 365. Wyróżnia się ona nie tylko zgrabną linią i nowoczesnym wyglądem, ale również dużą uniwersalnością zastosowania. Witryna ta ekspozycyjna była już podczas ubiegłorocznej edycji targów Expo Sweet i chociaż od tamtej pory nic się nie zmieniła, to nadal zaliczana jest do konserwatorów o nowoczesnych kształtach i nowatorskich rozwiązaniach technicznych. Przemysłana konstrukcja Orion 365, zastosowanie ruchomych elementów oraz szeroki zakres temperatury, którą można ustawić wewnątrz witryny (od -20 do nawet +60 stopni C), pozwalają na dopasowanie jej do konkretnych, ekspozycyjnych w danej chwili produktów. Naciśnięcie zaledwie jednego przycisku może zmienić witrynę cukierniczą w konserwator do lodów i na odwrót. W zależności od potrzeb Orion 365 można więc na przykład zimą używać do sprzedaży wypieków, zaś latem do ekspozycji lodów.

## POWRÓT DO TRADYCJI

Jedną z najważniejszych tegorocznych nowości wśród konserwatorów do lodów jest



Eleganckie witryny Orion 365 przyciągały uwagę zwiedzających już podczas poprzedniej edycji targów Expo Sweet w 2011 roku.  
Fot. B&S



Limosa to propozycja dla wszystkich tych, którzy cenią sobie wysublimowaną elegancję - twierdzi producent witryny firma ES System K. Zdjęcie pochodzi z targów Sigep 2012.  
FOT. PAWEŁ ULATOWSKI

z pewnością Banco Pozzetti wspomnianej już wcześniej włoskiej firmy Ital Proget. Witryna ta, zaprezentowana rodzimym cukiernikom i lodziarzom po raz pierwszy na targach Expo Sweet, swoimi okrągły-

mi i zamykanymi 5-litrowymi termosami przypomina konserwatory z lat 60. ubiegłego wieku. W przeciwieństwie do większości witryn, w których ekspozycja lodów jest na równi istotna z warunkami ich przechowywania, w Banco Pozzetti najważniejsze jest zapewnienie równej i stabilnej temperatury produktu (nawet -25 stopni C), a także jego ochrona przed światłem. Dzięki temu lody dłużej zachowują swoją świeżość, a tym samym mogą być dłużej sprzedawane.

Tegoroczną premierą w Rimini i w Warszawie, która zwiedzających targi również „przeniosła w czasie” aż o pół wieku wstecz, był konserwator włoskiej firma Mondial Elit. Nawiązaniem do tradycji jest nie tylko jego design, ale i nazwa. Nie oznacza to jednak, że witryna Dolce Vita to produkt przestarzały technicznie. Zastosowano w niej najnowocześniejszą technologię chłodzenia, a jednocześnie do maksimum uproszczono obsługę. Konserwator dostępny w wersjach lakierowanej lub ze stali nierdzewnej i pozwala na sprzedaż lodów o maksymalnie 10 smakach, gdyż tylko tyle pojemników mieści się w tej „zabytkowej” witrynie. ■

Opisywane witryny do lodów znaleźć można w ofertach firm: Primulator, Cream, Frizpol, Remgo-Tech, Vegagastro, Igloo, ES System K.

# PAŃCZKIEM PROSTO W SERCE

Małgorzata Gackowska

W lutym cukiernicy nie mogli narzekać na brak pracy. Dwa święta, tradycyjny w Polsce Tłusty Czwartek oraz wywodzący się z zachodniej kultury dzień zakochanych, przyciągnęły do cukierni wielu zwolenników słodkości.

Pomijając okresy świąteczne, najbardziej pracowitymi dniami w większości cukierni są dwa dni: Tłusty Czwartek i walentynki. Obydwa święta mają coraz bardziej handlowy charakter, ale dzień zakochanych dodatkowo jest bardzo skomercjalizowany. Na liście walentynkowych prezentów słodkości z cukierni nie plasują się zbyt wysoko. Walentynki to święto młodych ludzi, którzy bardziej stawiają na pomysłowe gadżety i nie szukają inspiracji w cukierni.

Z kolei w Tłusty Czwartek nie ma alternatywy: pączek to obowiązkowa pozycja na liście zakupów większości Polaków. Bowiem, w myśl przysłowia, kto w ten dzień nie zje pączka, nie zazna szczęścia przez cały rok. Polacy pomagają szczęściu więcej niż podwójnie, ponieważ w trakcie Tłustego Czwartku przeciętnie zjadamy 2,5 pączka, co w sumie daje około 100 milionów pączków.

Tłusty Czwartek to dla handlu wyjątkowy dzień, boiwnie inne święta nie generują tak znaczącego wzrostu sprzedaży pączków czy ciast okolicznościowych. W warszawskiej cukierni A. Blikle na Nowym Świecie 35 średnio klienci kupowali 30 pączków z lukrem z konfiturą różaną. Zainteresowaniem cieszył się również pączek staropolski posypany cukrem pudrem. Nowością był pączek wytrawny z nadzieniem z boczku wędzonego, cebuli i przypraw, oblany smalcem, posypany skwarkami. Taka propozycja to powrót do bardzo dalekiej tradycji, ponieważ właśnie w ten sposób serwowano pączki w średniowiecznej Europie.

Z kolei w Wielkopolsce największą popularnością cieszyły się pączki tradycyjne. Cu-



Oferta pączków w Tłusty Czwartek jest coraz bardziej różnorodna, choć największą popularnością wciąż cieszą się pączki tradycyjne.

FOT. MESSE STUTTGART

kiernia Kandulski przygotowała na ten dzień 100 tysięcy pączków, co wydaje się imponującą liczbą. Nic bardziej mylnego, ponieważ w tym roku cukiernia z Poznania odnotowała spadek sprzedaży pączków na poziomie 8 proc. w porównaniu do roku ubiegłego. W dużej mierze było to spowodowane załamaniem pogody i okresem ferii zimowych i raczej nie należy w tym upatrywać schyłku Tłustego Czwartku na rzecz walentynek. Bo choć bardzo popularne na całym świecie, póki co nie mają szans z tradycyjnym świętem pączka. Choć i w tym temacie coś się zmienia.

- Walentynki w Polsce cieszą się z roku na rok coraz większą popularnością. Jeżeli zainteresowanie tym świętem będzie nadal wzrastać w takim tempie jak do tej pory to przypuszczam, że za dwa, trzy lata to święto popularnością przebiję Tłusty Czwartek - rokuje Grzegorz Srożak, szef produkcji w cukierni Kandulski.

Wiele cukierni przygotowało na ten dzień specjalną ofertę, dedykowaną zakochanym. - Na walentynki przygotowaliśmy w tym roku specjalne torciki, deserki i ciastka w kształcie serduszek oraz praliny i lizaki z czekolady i karmelu. Największą popularnością cieszyły się deserki serduszka dla dwojga zakochanych - dodaje.

Inne spostrzeżenia mają pracownicy warszawskiej cukierni A. Blikle.

- Tłusty Czwartek nie ma sobie równych, ten dzień jest wielkim świętem w branży cukierniczej, każdy chce skosztować choć jednego pączka, niektóre „łasuchy” nawet kilka - mówi Marta Rutkowska, specjalista ds. marketingu w cukierni A. Blikle.

Tutaj nie odnotowano zatem spadku zainteresowania pączkami. Wręcz przeciwnie, kolejka przed cukiernią ustawiała się już od wczesnych godzin porannych. Oczywiście nie zabrakło również słodkości w kolejnych dniach lutego, dedykowanych zakochanym.

- Z okazji walentynki przygotowaliśmy specjalne torciki: Ciastko Miłości, Torcik dla Dwojga oraz Torcik Valentin, który był dostępny w trzech różnych grafikach. Szczególnym zainteresowaniem cieszyły się nasze pralinki, które są ręcznie robione oraz Ciastko Miłości o smaku żurawinowym - dodaje Marta Rutkowska.

O tym, iż zakochani niezbyt często odwiedzają cukiernie w poszukiwaniu podarunku, decyduje również bardzo bogata oferta różnego typu słodkości w delikatesach spożywczych czy w sklepach internetowych. Bombonierki w kształcie serduszek, czekoladowe serca, pierniczki walentynkowe to tylko niektóre propo-



Serce z piernika to tylko jedna z wielu propozycji słodkich upominków na walentynki.  
FOT. KOELNMESSE GMBH

zycje, które bardziej trafiają w gusta Polaków niż miłosne torty.

Po drugie, bardzo popularne ostatnio stały się czekoladowe miłosne telegramy. Są to kostki czekolady, na których widnieją litery lub serduszka ułożone w wyrazy i zwroty, takie jak: kocham cię, wyjdź za mnie, tęsknie lub też bardzo spersonalizowane teksty. Istnieje również kilka sposobów wręczenia takiej słodkiej wiadomości. Poza oczywiście osobistym wręceniem prezentu, można wynająć kuriera,

który doręczy tę oryginalną bombonierkę. Jak widać, oferta walentynkowych słodkości jest urozmaicona i zakochani mają w czym wybierać. Do tego dochodzą inne podarunki w postaci ozdobnych kartek z miłosnym wyznaniem, kwiaty, pluszowe maskotki czy bielizna w czerwonym kolorze. A co może konkurować z pączkiem w Tłusty Czwartek? Uzupełnieniem oferty są z pewnością tradycyjne faworki, ale są one tylko dodatkiem do pączków. ■

# PIOTR LUBASZKA:

Małgorzata Wnorowska

Galeria Wypieków świętuje w tym roku dwa jubileusze. 15 lat temu jej właściciel Piotr Lubaszka rozpoczął własną produkcję na warszawskim Grochowie. 10 lat temu powstała sieć sklepów Galeria Wypieków, która dziś sprzedaje 160 rodzajów wyrobów cukierniczych i piekarskich. Ale historia firmy ma jeszcze dłuższe korzenie, sięgające powstańczej Warszawy.

Galeria Wypieków Piotra Lubaszki to jedna z największych i już niestety coraz mniej licznych rzemieślniczych piekarni w Warszawie. Trudna konkurencja z masową produkcją pieczywa mrożonego niejednego właściciela doprowadziła na skraj bankructwa, inni z wczasu zrezygnowali, zmienili profil produkcji. Piotr Lubaszka trzyma się twardo tradycji piekarskich.

Bo Galeria Wypieków Piotr Lubaszka to nie tylko pomysł na biznes, ale przede wszystkim kontynuacja rodzinnej tradycji, która stała się częścią historii Warszawy.

## TRADYCJE POWSTAŃCZE

Dziadek Piotra - Czesław - już jako 16-latek zmuszony był podjąć pracę zarobkową. Tak trafił do piekarni. W czasie okupacji pracował w piekarni na Powiślu, a w domu przy ul. Siennej róg Twardej udało mu się adaptować domową kuchnię na piec piekarski i kilka razy w tygodniu wypiekał chleb.

- Wypieczone pieczywo babcia starała się sprzedawać mieszkańcom Warszawy - opowiada rodzinną historię Piotr Lubaszka. - Podczas powstania warszawskiego dziadek piekł

▶ PIEKARNIA PIOTRA LUBASZKI  
W 1997 I 2012 R. - PORÓWNANIE

	rok	
	1997	2012
siedziba	Warszawa - Grochów	Warszawa - Białołęka
zatrudnienie	20 osób	200 osób
produkcja	30	160
liczba sklepów	2	29



■ Sieć sklepów firmowych wciąż się rozwija. 15 lat temu były zaledwie dwa, dziś jest prawie 30.  
Fot. B&S

# CHLEB NA ZAKWASIE JEST NASZĄ TOŻSAMOŚCIĄ

pieczywo dla walczących powstańców z mąki przydzielonej przez kierownictwo Armii Krajowej. W jego mieszkaniu w pierwszych dniach powstania był punkt rekrutacyjny do oddziałów powstańczych.

Po upadku powstania Czesław zdecydował się ukrywać w zrujnowanej Warszawie, stając się jednym z Robinsonów. Historia ta została opisana w książce „Nie umieraj do jutra” Wacława Gluth-Nowowiejskiego.

## PIEKARNIA PRZY ŚNIADECKICH

Po wojnie jesienią 1945 roku postanowił z zaprzyjaźnionym piekarzem Konstantym Niewiadomskim uruchomić jedną z pierwszych piekarni w Warszawie przy ul. Śniadeckich. Pracą własnych rąk wymurowali z gliny i cegły piec chlebowy i zaczęli wypiekać pieczywo. W nocy piekli, a w dzień szukali w gruzowiskach wszelkich drewnianych materiałów, czym opalali piec, zaś ich żony pomagały sprzedając pieczywo. Współpraca ta przetrwała do lat 70. i wiele razy wśród rzemieślników była wskazywana jako wzorowy przykład. W 1947 roku udało im się wyremontować budynek przy ulicy Burakowskiej na Woli i przenieść tam produkcję.

- W roku 1976 dziadek przeniósł się na Bielany otwierając piekarnię osiedlową przy ulicy Duracza - wspomina Piotra Lubaszka, choć niewiele z tamtych czasów pamięta, miał zaledwie kilka lat. - W roku 1982 po śmierci Czesława zakład dalej poprowadził mój tata Krzysztof, który działa tam do dnia dziś. Na początku lat 90 unowocześnił park maszynowy, aby rozszerzyć asortyment i być konkurencyjnym na rynku.

Piotr również postanowił pójść w ślady przodków i po odbyciu praktyki u Andrzeja Tomaszewskiego przy ul. Żytniej, jednego z najlepszych rzemieślników warszawskich, rozpoczął współpracę z ojcem. W okresie siedmioletniej współpracy firma bardzo szybko rozwijała się, a Piotr pracując na różnych stanowiskach zyskiwał kolejne szlify w zawodzie, zdobywając w 1989 roku tytuł czeladnika.



Charakterystyczną cechą Galerii Wypieków jest tradycyjne pieczywo, ale i piękne wnętrza sklepów nawiązujące do tradycji rzemieślniczych.  
Fot. B&S



Przy produkcji pieczywa i tworzeniu nowych receptur nigdy nie zapominałem o sprawdzonych, zdrowych i tradycyjnie wytwarzanych wyrobach, umiejętnie łącząc je z nowymi technologiami - mówi Piotr Lubaszka.  
Fot. B&S

## ▶ OD 15 LAT NA SWOIM

Przyszła jednak czas, by z piekarniczego posagu otrzymanego od dziadka i ojca zrobić coś więcej, stworzyć coś własnego.

- W 1997 roku w wyremontowanym zakładzie na Grochowie przy ulicy Owsianej rozpocząłem z żoną Ewą samodzielną działalność - wspomina Piotr Lubaszka.

W tym miejscu zaczyna się opowieść o 15-letniej działalności na własny rachunek i drodze do sukcesu, jaką do dnia dzisiejszego przeszła Galeria Wypieków. Być może kiedyś wnukowie Lubaszki będą o niej opowiadać z równym sentymentem jak on dziś wspomina swojego dziadka.

- W 2010 udało się nam uruchomić produkcję w nowym zakładzie na Białołęce - opowiada o swoich biznesowych początkach Piotr Lubaszka. - W nowej siedzibie pracą własną i 20 pracowników produkowaliśmy 30 wyrobów piekarniczych i dostarczaliśmy je na dwa własne sklepy i do klientów firmowych, takich jak sklepy spożywcze, hotele i restauracje. Po kilku latach rozszerzyliśmy naszą ofertę o wyroby cukiernicze. Z czasem firma powoli się rozrastała i mogliśmy realizować swoje plany dotyczące dotarcia ze świeżym pieczywem do większej liczby mieszkańców Warszawy, oferując pieczywo bezpośrednio w sklepach firmowych.

## NISZOWA GALERIA

Kiedy w Polsce miało pierwsze zachłyśnięcie



Od początku największy nacisk położyłem na jakość produktów jak i szeroki asortyment - mówi Piotr Lubaszka.  
FOT. B&S

się kolorowymi supermarketami, gdy konsumenci zaczęli rozumieć, że sprzedawane tam pieczywo nie jest wypiekiem tradycyjnym, nawet gdy pachnie jak wyjęte prosto z pieca, Piotr Lubaszka znalazł swoją niszę. Z zamiłowania do tradycji i swych własnych receptur postanowił zrobić główny atut nowej marki.

- W 2002 roku stworzyliśmy sieć sklepów

pod marką Galeria Wypieków Piotr Lubaszka, gdzie klienci mogli wybierać spośród 160 rodzajów wyrobów piekarniczych i cukierniczych - mówi Piotr Lubaszka.

Samych rodzajów chleba jest ponad 20. Przyciągają nie tylko smakiem, zapachem, ale i wyglądem. Kilogramowy chleb Dukatowy z pięknym motywem wiatraka wypiekany jest z mąki pszennej i żytniej z dodatkiem naturalnego kwasu chlebowego, maślanki i płatków amarantusa. Foremkowy chleb Talar, przepasany logo Galerii Wypieków - wypiekany jest z mąki orkiszowej z pełnego przemiału. Jest tak piękny, że można by go dawać w prezencie urodzinowym z kwiatami zamiast ciastka i oczywiście z życzeniami „dużo zdrowia”.

- Od początku największy nacisk położyłem na jakość produktów jak i szeroki asortyment - mówi Piotr Lubaszka. - Przy produkcji pieczywa i tworzeniu nowych receptur nigdy nie zapomniałem o sprawdzonych, zdrowych i tradycyjnie wytwarzanych wyrobach umiejętnie łącząc je z nowymi technologiami.

## W WIKLINOWYCH KOSZACH

Pomysł tworzenia sklepów, w których w wiklinowych koszach, jak w przedwojennej Warszawie, prezentował się na półkach pyszny rzemieślniczy chleb, okazał się strzałem w dziesiątkę. Na to czekali warszawiacy.

- W ostatnich latach wyraźnie wzrosła liczba podawanych w mediach informacji o skandalach związanych z branżą spożywczą - mówi



Samych rodzajów chleba jest ponad 20. Przyciągają nie tylko smakiem, zapachem, ale i wyglądem.  
FOT. B&S





Pieczyno bogate w siemię lniane to Chleb Dworski, gdzie oprócz całych ziaren siemienia znajduje się również len w formie mąki.  
Fot. B&S

Piotr Lubaszka. - Sprawilo to, że konsumenci stali się uwrażliwieni na to, jaki wpływ na zdrowie ma to co jedzą. Rośnie więc popyt na produkty o wysokiej jakości i o cechach prozdrowotnych. Pieczywo na zakwasie jest właśnie takim produktem. Nasza piekarnia jest przykładem na to, że można połączyć tradycję z nowoczesnością, nie pogarszając jakości i walorów prozdrowotnych pieczywa. Chleb na zakwasie jest naszą tożsamością.

## INWESTYCJE

Ale nawet produkcja oparta na tradycyjnych recepturach wymagała nowych inwestycji,

sność to maszyny i urządzenia, które ułatwiają prowadzenie zakwasu oraz miesienie, formowanie i wypiek ciasta - tłumaczy Piotr Lubaszka. - W nowoczesnej produkcji chleba dzięki zastosowaniu najnowszych osiągnięć techniki możliwe jest wykluczenie wszelkich zakłóceń w przebiegu fermentacji i zagwarantowanie powtarzalności produktu finalnego.

## MASZYNA NIE WYMYŚLI RECEPTURY

Myli się ten kto twierdzi, że modernizacja i automatyzacja produkcji musi oznaczać redukcję etatów. W rzemieślniczej piekarni, a taką do

wy. I nie są to żadne gotowe mieszanki.

- Nasze torty wyrabiane są domowym sposobem z wykorzystaniem bardzo wysokiej jakości surowców - zapewnia Piotr Lubaszka.

- Biskopt składa się z: jaj, mąki i cukru. Poncz to syrop cukrowy ze spirytusem. Wszystkie kremy produkowane są na bazie bitej śmietany, do której w zależności jaki jest to rodzaj tortu, dodajemy czekoladę, kajmak, naturalną pastę kawową, natomiast tort śmietanowy jest przekładany bitą śmietaną z kawałkami owoców brzoskwini.

Wszystko prosto, tradycyjnie, z estetyczną dekoracją.

**Nasza piekarnia jest przykładem na to, że można połączyć tradycję z nowoczesnością nie pogarszając jakości i walorów prozdrowotnych pieczywa.**

**Tradycja to zakwas piekarski i czasochłonna, wielofazowa produkcja chleba, a nowoczesność to maszyny i urządzenia, które ułatwiają prowadzenie zakwasu oraz miesienie, formowanie i wypiek ciasta.**

modernizacji parku maszynowego, wdrażania międzynarodowych standardów.

- Dwa lata temu, w 2010 roku przenieśliśmy produkcję naszych wyrobów do nowej siedziby przy ulicy Szlacheckiej - mówi Piotr Lubaszka. - Zbudowaliśmy zakład spełniający standardy HACCP, wyposażony w nowoczesne urządzenia ułatwiające pracę ludziom. Automatyzacja poszczególnych procesów produkcyjnych i logistycznych pozwoliła usprawnić procesy technologiczne i podnieść poziom jakości naszych produktów, zachowując jednocześnie tradycyjne receptury produktów.

- Tradycja to zakwas piekarski i czasochłonna, wielofazowa produkcja chleba, a nowocze-

dziś pozostaje Galeria Wypieków Piotr Lubaszka, wciąż potrzeba wykwalifikowanych rąk do pracy, których nie zastąpi maszyna. 15 lat temu, gdy pan Piotr zaczynał produkcję, pomagało mu 20 pracowników. Dziś jest ich ponad 200.

Żeby sprzedawać chleb i ciasta potrzebne są wciąż nowe pomysły, nowe receptury, nowe technologie, a ich nie wymyślają maszyny tylko ludzie.

W Galerii Wypieków co rusz pojawiają się nowe propozycje. W zeszłym roku wprowadzono do oferty torty okolicznościowe. Na razie są do wyboru cztery smaki: śmietanowy, czekoladowy, kajmakowy i kawo-

- Do produkcji tortów nie stosujemy żadnych barwników, dlatego też w naszej ofercie nie ma tortów wielobarwnych i o wymyślnych kształtach - wyjaśnia Lubaszka.

## DLA CÓREK

Jakie są plany na kolejne lata?

- Mam nadzieję, że nabyte umiejętności jak i pamięć o tradycji piekarskiej umożliwi mi w dalszym ciągu rozwijanie zakładu i jego umocnienie na trudnym, wymagającym rynku warszawskim - mówi właściciel Galerii Wypieków. - Moim marzeniem jest, aby moje dzieci kontynuowały rozpoczętą przez dziadka tradycję rodzinną. ■

# BIJĄ SIĘ NA WSIACH

Wawrzyniec Mocny

Nikogo nie dziwi, że biznes piekarniczy najlepiej kręci się w miastach i aglomeracjach. Z drugiej strony, chęć poszerzenia działalności o nowe lokalne rynki sprawia, że wielu piekarzy zaczyna myśleć o rynku wiejskim. Ale tam pojawia się problem - na podobny pomysł wpadło już wielu przedsiębiorców. Rynek pozornie świeży i chłonny w ostatnich latach nie pozostawia zbyt wiele miejsca.

Okazuje się, że wiele osób upatruje szansy w pojawieniu się z taką ofertą na niewielkim rynku.

## DUŻA RÓŻNICA CEN

Gdy pytamy przedsiębiorców o produkcję na małe rynki oraz koszty dystrybucji produktów piekarniczych w tzw. teren usłyszeliśmy:

- Piekarze nie działają zbyt rozsądnie - mówi Jacek Piersa, właściciel piekarni Krzyś w Brodnicy, działającej na rynku już 25 lat.  
- Mogę nawet powiedzieć, że nie liczą kosztów. Z tym liczeniem to bywa u nas krucho... Na małych rynkach produkuje się zbyt dużo. Znam wiele przypadków, że ktoś nie doszacował możliwości rynku i później skończył z komornikiem na głowie. Różnica w cenie chleba i innych produktów często wynosi ok. 50 gr. To dużo. Ale taką sytuację widać też w innych branżach, np. paliwowej. Na zachodzie Europy różnice w cenach paliw wynoszą 2-3 grosze, a w Polsce potrafią różnić się o 50 gr. Jeżeli przełożymy to na cenę chleba możemy zauważyć, że przy takiej różnicy odbiorcy zaczynają szukać tańszej alternatywy. Gdyby różnica wynosiła maksimum 10 gr, mieszkańcy nie robiliby tego...

## WYCHODZĄ NA ZERO

Jacek Piersa dostarcza produkty piekarnicze do ok. 50 miejscowości. Wiele z nich to małe ośrodki. Ogranicza się do najbliższego rejonu maksymalnie do 30 km od głównej piekarni. Jego zdaniem, biznes na małych

wiejskich rynkach najlepsze czasy ma już za sobą. Przypadł on na lata 1990-95.

- Duże znaczenie mają też koszty produkcji. Musimy pamiętać, że do podstawowego surowca do produkcji musimy jeszcze doliczyć 100 proc., w którym zawiera się ZUS, podatki, ropa do pieców. Należy też doliczyć cenę eksploatacji samochodu dostawczego, koszty zatrudnienia dostawcy, zmobilizowania osób handlujących... Wszystko to wraz z dużą konkurencją na małych rynkach sprawia, że z trudnością pokrywa się koszty produkcji.

Podobnego zdania jest Maria Wielgosz

z piekarni Bułeczka w Kaliszu, obsługującej ponad 20 małych miejscowości w powiatach sieradzki i kaliski. Produkcja jest typowa: chleb, bułki, ciemny chleb naturalny.

- Obecnie koszty przewyższają sprzedaż - mówi Maria Wielgosz. - Sklepy biorą małe ilości produktów piekarniczych, bo na lokalnych rynkach powstało dużo piekarń. Często na wsi rozwozimy chleb po domach, by wyjść na swoje. W porównaniu z miastem na wsi wzrasta liczba piekarń. Nie odczuwam, byśmy byli wybawieniem

dla ludności z wiosek. W latach 90. interes na takim terenie szedł dużo lepiej. Często produkcja sprzedawała się na pniu. Teraz dochodzi do sytuacji, że mieszkańcy sami próbują pieczenia chleba w maszynach, które są już dostępne na rynku, lub pieką domowym sposobem.

## NAJDROŻSZY - OPAŁ

Zdaniem Jacka Piersy, powodem nie najlepszej sprzedaży jest też zmiana nawyków żywieniowych (spożycie pieczywa spada). Obok tego koszty półproduktów. Dawniej najdroższa była mąka, obecnie - olej opałowy.

**Na małych rynkach produkuje się zbyt dużo. Znam wiele przypadków, że ktoś nie doszacował możliwości rynku i później skończył z komornikiem na głowie. Różnica w cenie chleba i innych produktów często wynosi ok. 50 gr. To dużo.**

- Dwa lata temu za 1000 litrów oleju opałowego płaciłem 2,5 tys. zł - teraz 4,2 tys. zł, co stanowi wzrost kosztów o 100 proc. - mówi Jacek Piersa. - Przy tym wszystkim płaca minimalna wciąż nieco się podnosi, a nie można pracownikowi zapłacić 1 tys. zł! Myślę, że rynek będzie prowadził do wzrostu cen pieczywa, biorąc pod uwagę wzrost innych kosztów.

Trudności piekarzy potwierdza Tomasz Piasecki, współwłaściciel hurtowni piekarniczej Nestor w Grudziądzu.



W porównaniu z miastem na wsi wzrasta liczba piekarń. W latach 90. interes na takim terenie szedł dużo lepiej. Często produkcja sprzedawała się na pniu.  
Fot. B&S

- Obecnie powstaje wiele piekarń ukierunkowanych na małe rynki, ale przedsiębiorcy często nie potrafią oszacować możliwości i pojemności rynku, co skutkuje niedobrą konkurencją. W małych miejscowościach koszty produkcji muszą być większe, a sami piekarze muszą liczyć się z ograniczonym rynkiem zbytu. Jeżeli już ktoś chce zdecydować się na wejście do małej miejscowości, powinien pamiętać, że przynajmniej musi być ona dobrze skomunikowana i mieć „rozsądną” liczbę ludności. Dlatego wcale mnie nie dziwi, że nawet producenci z małych ośrodków, jak np. Tczew czy Gniew, kierują produkcję do aglomeracji w tym wypadku gdańskiej. Duże miasto oznacza mniejszy koszt dystrybucji.

## WAŻNA POWTARZALNOŚĆ I JAKOŚĆ

Na tym tle zupełnie inaczej przedstawia się pomysł na działalność dużej firmy piekarniczej kieleckiej piekarni Pod Telegrafem. Jej przypadek to też dowód na to, że „duży może więcej”.

Produkcja przedsiębiorstwa kierowana jest

do 144 własnych sklepów i pięciu franczyzowych w miejscowościach, które przynajmniej są stolicami gmin.

- Nie ma reguły. W jednych miejscowościach sprzedaż postępuje lepiej, w innych gorzej, bo decyduje przywiązanie do własnego lokalnego pieczywa - zauważa Grzegorz Nowak, odpowiadający za strategię sprzedaży we wspomnianej piekarni.

- W naszym przypadku bardzo ułatwia zadanie fakt, że nasze produkty są wypiekane w sklepach - świeży zapach i chrupiące pieczywo są magnesem na klienta. Dostarczamy też do sklepów surówki, gdzie dalej

postępuje wypiek na miejscu. Klient wie, że od nas otrzyma świeży produkt. Ważne jest powiązanie jakości z ceną. Funkcjonujemy też dzięki ogromnej powtarzalności produkcji, wysokiej jakości przy oczywiście nieco wyższej cenie.

Grzegorz Nowak zwrócił nam jednak uwagę, że nawet w rejonie Kielc widać swego rodzaju wojnę cenową.

- Wielkie piekarnie, takie jak nasza oraz Złoty Kłos i Białogon „biją się” na cenę i jakość, co niestety nie zawsze podąża w kierunku dobrego dla klienta - podsumowuje. ■

## LEKARSTWO - PRODUKCJA DLA MARKETÓW?

Piekarnia Bułeczka zaczęła współpracę z siecią marketów. Niestety właściciele mówią o zbyt małych stawkach w stosunku do kosztów produkcji.

Z kolei Jacek Piersa z piekarni Krzyś w ogóle nie współpracuje z marketami.

- Kiedyś przyjechał do mnie przedstawiciel niemieckiego dyskontu. Powiedziałem mu wprost, że jego marketu nie stać na mój towar. Bardzo się oburzył. Gdy usłyszał moją cenę za bochenek chleba zrezygnował. Markety bardzo zaniżają koszty skupu. Ale to już wybór klienta, czy kupi produkt faszerowany chemią czy nieco droższy, tradycyjny.

**Zarząd Koła Regionalnego  
Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa RP w Katowicach**  
zaprasza na

**PIERWSZĄ ŚLĄSKĄ KONFERENCJĘ PIEKARSKO-CUKIERNICZĄ**

**nt.: Ocena aktualnej sytuacji piekarzy i cukierników w regionie.  
Integracja środowiska i inne działania wspomagające.  
Ochrona rodzinnego biznesu w dobie narastającej konkurencji.**

Konferencja odbędzie się 5.03.2012 o godzinie: 14:00

na terenie Międzynarodowych Targów Katowickich, ul. Bytkowska 1B w Katowicach

w czasie trwania III Śląskich Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Łodziarskich S w e e t A R G

**Program konferencji:**

**14:00** Otwarcie konferencji i powitanie uczestników.

**14:10** Rzemiosło, rzeczywistość i przyszłość. Biznes rodzinny. *prof. Jan Klimek, prezes Izby Rzemieślniczej w Katowicach*

**14:30** Ocena aktualnej sytuacji w branży piekarsko-cukierniczej na Śląsku i w kraju. Możliwości promocji pieczywa w celu zwiększenia jego spożycia poprzez wykorzystanie środków unijnych. *Lech Jędryka wiceprezes Zarządu Głównego SRP RP w Warszawie*

**14:50** Rola pieczywa w prawidłowym żywieniu. *dr hab. inż. Lesław Juszcak Uniwersytet Rolniczy w Krakowie*

**15:10** Znakowanie pieczywa. Wymogi dotyczące informacji umieszczanych na etykietach. *mgr inż. Alina Niewelt, doktorantka Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu*

**15:30** Odpowiedzi na pytania oraz otwarcie dyskusji ogólnej. *(Ze względów organizacyjnych maksymalny czas wystąpienia uczestnika ograniczony jest do 4 min)*

**16:30** Zamknięcie dyskusji. Podsumowanie

**16:40** Wręczenie dyplomów i nagród wystawcom nagrodzonych ekspozycji i produktów.

**17:00** Zakończenie

**Uwaga:** Przed rozpoczęciem konferencji o godz.12:00 wygłoszony zostanie wykład na temat ochrony pracy przez nadinspektora Z. Latacza z Państwowej Inspekcji Pracy w Katowicach.

**LIST INTENCYJNY**

**Zarządu Koła Regionalnego SRP RP w Katowicach**

**Szanowne Koleżanki i Szanowni Koledzy,**

w oparciu o ustalenia podjęte przez Zarząd Regionalnego Koła Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa RP w Katowicach zorganizowana zostanie **PIERWSZA ŚLĄSKA KONFERENCJA PIEKARSKO-CUKIERNICZA**, poświęcona aktualnej problematyce branży, na którą serdecznie zapraszamy.

Konferencja odbędzie się 5.03.2012 o godzinie: 14:00 w trakcie trwania III Śląskich Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Łodziarskich S w e e t A R G na terenie Międzynarodowych Targów Katowickich, ul. Bytkowska 1B

Inicjatywa zwołania konferencji wynika z potrzeby zmierzenia się z negatywnymi zjawiskami, jakie w ostatnim czasie bardzo niekorzystnie wpływają na działalność naszych piekarń i cukierni, a nasza obecność na Targach Cukierniczych, Piekarniczych i Łodziarskich SweetTarg stworzyła ku temu szczególną sposobność.

Stały wzrost cen surowców, bezpardonowa walka konkurencyjna zarówno z dużymi organizacjami handlowymi jak i wzajemnie między sobą, spadek spożycia pieczywa, wywołany pojawieniem się na rynku różnego rodzaju substytutów produkowanych wielkoprzemysłowymi metodami oraz krzykliwa propaganda pseudofachowców o rzekomej szkodliwości spożycia chleba wymagają rzetelnej oceny aktualnej sytuacji. Dokonanie analizy problemów nurtujących środowisko pomoże w znalezieniu odpowiedzi na pytanie, jakie działania należy i można podjąć w powstałej sytuacji.

Podejmując to wyzwanie, pragniemy dodatkowo zwrócić uwagę szanownych Koleżanek i Kolegów, że idea organizacji konferencji wynika z założeń statutowych naszego Stowarzyszenia.


*Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP jest dobrowolnym, samorządnym zrzeszeniem rzemieślników i osób prowadzących działalność gospodarczą w zakresie piekarstwa i cukiernictwa, a jej celem jest ochrona i rozwój rzemiosła piekarskiego i cukierniczego. Do zadań statutowych Stowarzyszenia należy między innymi analiza bieżących zagadnień ekonomicznych i organizacyjnych związanych z prowadzoną działalnością gospodarczą oraz wymiana doświadczeń zawodowych poprzez konferencje, narady i spotkania dyskusyjne,*

**Wyrażamy głęboką nadzieję, że nasze zaproszenie znajdzie bardzo szeroki oddźwięk w środowisku, a wynikające z dyskusji wnioski będzie można zrealizować w praktyce, co pomoże nam uporać się, chociażby częściowo, z trapiącymi nas obecnie trudnościami i przeszkodami.**



Katowice, 14.02.2012 r.

W imieniu  
Zarządu Koła SRP RP w Katowicach  
**Krystian Szkółka**


# CIASTO MIESIĄCA: MAZUREK



**MAZURKI  
OD ANTOLAKA  
STR. 54**





**MIESZANKA  
MIGDAŁOWO-  
-MAKOWA  
STR. 56**



**UNIWERSALNY  
KONCENTRAT  
KRUCHE SPECIAL  
STR. 55**



**RECEPTURA:  
MAZUREK CYGAŃSKI  
STR. 57**



**WAŁKI  
DO KRUCHEGO  
STR. 58-59**

DYLEMATY...

## KRUCHE CZY MAŚLANE?

W grupie mazurków ofertę można podzielić na te tradycyjne, wykonane z kruchego ciasta, jak i stanowiące „wariacje na temat”, czyli mazurek czekoladowy czy kajmakowy na cieście maślanym.

str. 54

SPOSÓB NA...

## IDEALNY SPÓD

Tradycyjne mazurki są uznawane za ciasta trudne i pracochłonne, jednak nie wszyscy mają takie zdanie. Przede wszystkim ich wykonanie sprawia wiele przyjemności, a odrobina fantazji sprawia, że każdy może poeksperymentować i stworzyć własną, niepowtarzalną kompozycję.

str. 55-57

CZYM SIĘ RÓŻNIĄ...

## WAŁKI SILIKONOWE I PLASTIKOWE

Kupno silikonowego wałka to wydatek ok. 100 zł. Kilkakrotnie tańsze są akcesoria wykonane z tworzyw sztucznych, takich jak poliwęglan czy wysokiej jakości polietylen HDPE.

str. 58-59

# MAZURKI OD ANTOLAKA

Karolina Zawitkowska



Mazurek tradycyjny na kruchym cieście.  
FOT. ANTOLAK



Mazurek czekoladowy.  
FOT. ANTOLAK



Mazurek marcepanowy na bazie ciasta maślanego.  
FOT. ANTOLAK

Po mazurki do Antolaka ustawiają się przed świętami kolejki. Nie wszyscy wybiorą ten tradycyjny, z kruchego ciasta, niektórzy wolą te wykonane na miękkim cieście maślanym.

Cukiernia Antolak ma tylko kilka sklepów w Warszawie, ale renomę jednego z najlepszych rzemieślników. Przez ponad 30 lat udoskonalanych receptur przerodziło się w szeroką ofertę ponad 60 ciast i tortów. Są to głównie wyroby tradycyjne, tj. serniki, makowce, szarlotki, ale także francuskie tarty czy lokalne zigmuntówki.

- Mając na względzie różne upodobania klientów, nasza oferta rozpoczyna się od tradycyjnych ciast a kończy na bardziej wyszukanych smakach - mówi Grzegorz Antolak.

Także w grupie mazurków ofertę można podzielić na te tradycyjne, wykonane z kruchego ciasta, jak i stanowiące „wariację na temat”, czyli mazurek czekoladowy czy kajmakowy na cieście maślanym.

## KRUCHA TRADYCJA

Mazurek tradycyjny to dwa blaty kruchego ciasta przełożone wieloowocową marmoladą. Wierzch wykończony jest słodkim lukrem i ozdobiony gustowną dekoracją świąteczną.

- Mazurek tradycyjny nie jest już w naszej ofercie najchętniej kupowanym - mówi Grzegorz Antolak.

## MAŚLANE BLATY

Wśród klientów są też tacy, którzy wolą miękkie ciasto. Dlatego w cukierni Antolak w ofercie jest również mazurek marcepanowy, którego bazę stanowią dwa blaty maślanego ciasta przełożone konfiturą morelową, a całość wykończona jest warstwą aromatycznego marcepanu i słodkimi ozdobami świątecznymi.

- Zauważamy, że ludzie odchodzą od tej „kruchej” tradycji na rzecz mazurów delikatniejszych w smaku, które wykonujemy na cieście maślanym - mówi Grzegorz Antolak. - To samo dotyczy dekoracji. Oczywiście na tych tradycyjnych mazurkach pojawia się kurczaczek, jajeczko, ale jeżdżąc po targach inspirujemy się również ku dekoracjom nowoczesnym.

## MOCNO CZEKOLADOWE

Klienci poszukujący bardziej wyszukanych smaków sięgną po mazurka czekoladowego. Blaty są wykonane z mocno czekoladowego ciasta, przełożone aksamitnym kremem z gorzkiej czekolady, a dekoracja jest równie wysublimowana jak i smak owego wyrobu.

- Jak co roku planujemy sprzedaż mazurków na poziomie kilkuset sztuk - mówi Grzegorz Antolak. - Głównie będą to mazurki marcepanowe i kajmakowe. ■

# MAZUREK

## NIE TYLKO NA KRUCHYM CIEŚCIE

Tomasz Przysiężny

Tradycyjnie ciasto na mazurek zazwyczaj było robione na cienkim i kruchym cieście. Było, ale już nie jest. Obecnie również ciasta biszkoptowo-tłuszczowe wykorzystywane są do przemysłowej produkcji świątecznych przysmaków.

- Ciasto kruche to podstawa spodów większości ciast: serników, jabłeczników, tart owocowych czy placków. W okresie wielkanocnym idealnie sprawdzi się przy produkcji mazurków - zapewnia Agnieszka Szulc z Zeelandii. Producent ten ma w swojej ofercie doskonale nadający się do wielkanocnych ciast a jednocześnie bardzo uniwersalny koncentrat Kruche Special, który pozwala na bardzo szybkie przygotowanie ciasta - wszystkie składniki miesza się razem przez trzy minuty. Poza tym eliminuje niebezpieczeństwo zaciągnięcia masy, a po wypieczeniu gwarantuje blat nie tylko o dobrych właściwościach, ale również tradycyjnym smaku ciasta kruchego.

Podstawowa receptura na blat z ciasta kruchego to połączenie Kruche Special (1000 g) ze schłodzoną margaryną 85% (450 g) i jajkami (50 g). Pamiętać trzeba o tym, aby całość mieszać na wolnych obrotach. Dowolną masę można wyłożyć bezpośrednio na tak przygotowane kruche spody lub też dopiero po ich lekkim odpieczeniu.

Receptura na tradycyjny mazurek, którą firma Zeelandia opracowała dla naszych czytelników, wygląda nieco inaczej niż podana wcześniej receptura podstawowa. Mniejsza jest ilość jaj, a do ciasta dochodzą dodatkowe składniki.

Kruche Specjal (2800 g), mąkę pszenną typu 500 (125 g), margarynę (1250 g) oraz jaja (125 g) dokładnie ze sobą łączymy przy użyciu płaskiego mieszadła. Następnie dodajemy pastę orzechową (110 g) oraz miód (280 g) i dalej mieszamy do powstania jednolitej masy. Rozwałkujemy trzy blaty 400x600 mm o grubości ok. 5 mm. Ciasto należy wypiekać w temperaturze ok. 200 st. C przez 10-12 minut aż do uzyskania złocistej barwy. Po wypieczeniu i wystudzeniu spodów nakładamy cienką warstwę marmolady wieloowocowej (do trzech blatów zużyjemy jej ok. 750 g).

Kolejnym etapem jest przygotowanie kremu orzechowego. Masło (500 g) z margaryną (500 g) należy stablerować, lekko napowietrzyć przy zastosowaniu różgi. W trakcie ubijania dodawać porcjami KremLine Orzech Laskowy (1000 g), a na końcu alkohol (ok. 100 ml spirytusu). Aby uzyskać lepszą puszystość kremu, zaleca się w trakcie ubijania ogrzewać dzieżę.

Tak przygotowanym kremem przekładamy warstwy ciasta kruchego. Na górny blat ciasta wykładamy masę orzechową według receptury: 250 g orzechów włoskich, 250 g masła, 175 g miodu i 175 g cukru. Masło podgrzewamy do czasu upłynięcia, dodajemy cukier i miód,

a po ich dokładnym rozpuszczeniu dosypujemy lekko posiekane orzechy.

Gotowy mazurek należy pozostawić do zastygnięcia i pokroić w kostkę 20x20 cm. Ciasto zaleca się przechowywać w warunkach chłodniczych.

### JASNY I ŻŁOCISTY WYPIEK

Mieszanek kruchego ciasta do mazurków oferuje też firma Credi. Credi Kruche, podobnie jak wyżej opisywana mieszanek, ma wiele wariantów zastosowania, jest wygodna w użyciu i charakteryzuje się dobrymi właściwościami podczas wypieku. Podstawowa receptura na ciasto kruche, które można wykorzystać jako spód przy produkcji mazurków to: 1000 g Credi Kruche, 150 g mar-



Mieszanek Kruche Special doskonale nadaje się do produkcji spodów do mazurków, których przepis podajemy w artykule.  
FOT. ZEELANDIA



Tradycyjny mazurek wielkanocny to cienkie ciasto na spodzie kruchym ozdobione polewą i dekoracją świąteczną.

FOT. ZEELANDIA

garyny Puff Pastry, 150 g margaryny 805 i 125 g jaj. Wszystkie składniki należy wymieszać razem paletą, krzyżakiem lub spiralą przez ok. 4 minuty na najniższych obrotach, aż do uzyskania jednolitej masy. Należy przy tym szczególnie uważać, aby nie wyrabiać ciasta zbyt długo, gdyż grozi to zaciągnięciem masy i skurczaniem się ciasta podczas pieczenia. Po wyrobieniu ciasto powinno się przechowywać w zamkniętym wiadrze w zimnym pomieszczeniu.

Doskonałą mieszankę proszkową do produkcji ciasta kruchego proponuje również Unifine. Ciasto to podczas produkcji nie zaciąga się, a wypiek ma jasny, złocisty kolor. Charakteryzuje się wspaniałym smakiem z delikatną nutką wanilii.

Również i w przypadku tego ciasta, miks Sucrea wystarczy wymieszać z masą jajeczną i tłuszczem, a konkretnie z masłem.

Dwa autorskie przepisy na wielkanocne mazurki proponuje główny technolog firmy Martin Braun Artur Pawlicki. W pierwszym z nich wykorzystał on mieszankę ciasta kruchego. Receptura: 560 g margaryny lub masła, 490 g jaj, 350 g + 700 g ciasta kruchego. Wszystkie składniki należy ubić na puszystą masę i dodać 700 g ciasta kruchego. Całość delikatnie wymieszać, podzielić masę na dwie części i rozsmarować na papierze. Piec w temperaturze 190 stopni C przez ok. 20 minut. Wypieczone blaty trzeba przełożyć marmoladą (1200 g), znaczyć mazurki i karbowaną końcówką deko-



Mix Credi Kruche ma wiele zastosowań, jest wygodny w użyciu i charakteryzuje się dobrymi właściwościami podczas wypieku. FOT. CREDIN

wać masą do szprycowania z ciasta kruchego. Do jej przygotowania potrzebne są: 600 g ciasta kruchego, 300 g margaryny, 70 g jaj i 80 g wody. Na koniec pozostaje wylać okienka Vaniletta i udekorować ciasto według własnego uznania.

## BISZKOPT O SMAKU KRUCHEGO

- Tradycyjne mazurki są uznawane za ciasta trudne i pracochłonne, jednak nie wszyscy mają takie zdanie. Przede wszystkim ich wykonanie sprawia wiele przyjemności, a odrobina fantazji sprawia, że każdy może poeksperymentować i stworzyć własną, niepowtarzalną kompozycję - zapewnia Ruth Piekarska-Stefanini z firmy Master Martini przypominając, że mazurki można sporządzać



Mieszanka Ciasto Makarena o charakterystycznym specyficznym migdałowo-makowym smaku ma zastosowanie również przy produkcji mazurków. FOT. CREDIN



Mazurek z mieszanki Multiciasto ma silną strukturę, która nie pozwala „spaść” dodatkom na spód podczas wypieku. FOT. BAKER





Mazurek kakaowo-pistacjowy proponowany przez Baker znacznie różni się wyglądem i smakiem od tradycyjnych ciast wielkanocnych.

FOT. BAKER

z różnego rodzaju ciast. - Znakomicie nadają się do tego blaty biszkoptowo-tłuszczowe: czekoladowy Fiorfiore Completo Cacao oraz jasny wzbogacony żółtkami Fiorfiore Camargo, które poza wspaniałym smakiem i strukturą wchłaniają 100 proc. syropu do nasączenia w produkowanych wyrobach.

Dla uzyskania delikatnej struktury ciasta biszkoptowego Master Martini proponuje zastosować ciasto Fiorfiore Pan Di Spagna. - Znakomity smak i kruchość blatów kruchych uzyskamy wykonując ciasto na margarynie o charakterystyce masła Gioia oraz rafinowanym tłuszczu zwierzęcym Strutto Italian Lard nadającym wypiekany blatom smak ciastek staropolskich - wymienia Ruth Piekarska-Stefanini. Można je przekładać na przykład masami na bazie kremu roślinnego Decor Up, kremami Caravella oraz żelami owocowymi.

## SILNA STRUKTURA NIE ABSORBUJE WILGOCI

Bogusław Tatarczyk z firmy Baker również zachwala mieszankę biszkoptowo-tłuszczową jako doskonały produkt do wypieku spodów do mazurków. Multiciasto ma też znacznie szersze zastosowanie również przy produkcji babek, muffinek, jak i spodów pod owoce sezonowe. Mieszanka charakteryzuje się spoiłą i jednolitą konsystencją oraz delikatnym, swoistym smakiem. Podstawowa receptura może być dowolnie modyfikowana na przykład przez dodanie past smakowych, rozpuszczonej czekolady, kakao, aromatów czy barwników.

- Multiciasto doskonale komponuje się z bakaliami, owocami w żelu lub nadzieniami żelowym. Ma też silną strukturę, która nie pozwala „spaść” do-

datkom na spód podczas wypieku - mówi Bogusław Tatarczyk zapewniając, że w kompozycjach przekładanych mieszanka nie absorbuje wilgoci z mas sąsiadujących i zachowuje długo świeżość. Technolodzy Credin oprócz wspomnianej już wcześniej mieszanki do ciasta kruchego są również autorami miksu Ciasto Makarena, które również z powodzeniem nadaje się do wielkanocnych mazurków. Ma pulchny i wilgotny miękisz, delikatną strukturę i specyficzny migdałowo-makowy smak. Zarówno w wersji z dodatkiem kokosa i rodzynek jak również z wiśniami czy orzechami zyskuje jeszcze bogatszy wyraz i jeszcze bardziej apetyczny wygląd i smak. Ciasto Makarena sprawdza się także we wszelkiego rodzaju ciastkach tortowych, stanowiąc bazę pod różne kremy.



Kruche ciasto otrzymane z mieszanki proszkowej Unifine Sucrea podczas obróbki nie zaciąga się, a po wypieku ma złocisty kolor. FOT. UNIFINE

Na koniec powróćmy do zapowiedzianego wcześniej drugiego przepisu z użyciem produktów Martin Braun. Tym razem główny technolog Artur Pawlicki proponuje ciasto biszkoptowo-tłuszczowe z wykorzystaniem mieszanki Sandquick. Do produkcji dziesięciu mazurków cygańskich oprócz 1000 g wspomnianej mieszanki potrzebne są jeszcze jaja (500 g), olej (600 g) oraz posiekane orzechy laskowe (100 g). Po ubiciu wszystkich składników masę należy wylać na dwie blachy i piec w temperaturze 190 stopni C przez 20 minut. To wystarczający czas do przygotowania kremu orzechowego z użyciem Covella biała (1400 g), masła (600 g), pasty orzech laskowy (180 g) oraz spirytusu (60 g). Upieczone blaty po przełożeniu kremem wystarczy jeszcze podzielić na mazurki i oblać ciemną Covellą. ■

## MAZUREK CYGAŃSKI

Artur Pawlicki,  
główny technolog  
Martin Braun



Mazurek to tradycyjny wyrób cukierniczy kojarzony ze świętami wielkanocnymi. Sporządza się go głównie z ciasta kruchego, biszkoptowego, marcepanowego i przekłada marmoladą oraz dżemem. Powierzchnię dekoruje się lukrem i zdobi owocami, bakaliami. Połączenie tradycji z najnowszymi trendami zainspirowało mnie do stworzenia unikatowych receptur na wielkanocne mazurki. Przy opracowywaniu receptur postawiłem sobie za cel urozmaicenie świątecznego menu ciast i deserów. Na tegoroczne święta rekomenduję nowość Martin Braun, Mazurek Cygański. Jego niepowtarzalny smak bazuje na nucie orzechów laskowych, przełamanej niewielką ilością alkoholu. Mazurek Cygański składa się z blatów ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, przełożonych kremem nugatowym. Uzupełnieniem całości kompozycji jest polewa czekoladowa z dekoracjami wielkanocnymi. Wszystkie składniki zawarte w tym cieście są najwyższej jakości, stąd doskonałe walory smakowe, spełniające oczekiwania podniebień gości zgromadzonych przy wielkanocnym stole. Dodatkowym atutem jest bardzo atrakcyjny efekt wizualny świątecznie przystrojonego Mazurka Cygańskiego.

# GDY WAŁEK LGNIE DO CIASTA

Tomasz Przysiężny

Tradycyjny wałek do ciasta zawsze był i będzie drewniany. Czy jednak warto pozostać wiernym tej tradycji, skoro na rynku zaopatrzenia branży piekarsko-cukierniczej nie brakuje nowoczesnych akcesoriów z metalu, tworzywa sztucznego, silikonu, a nawet marmuru? Zwłaszcza że ich cena niekiedy jest niższa niż wałków wykonanych z drewna.

O silikonowych matach i formach do pieczenia oraz do wyrobu pralin pisaliśmy w Bake & Sweet niejednokrotnie i nie raz jeszcze będziemy wracać to tego tworzywa, które coraz powszechniej jest używane w zakładach produkcyjnych. Silikon dzięki swojej ogromnej zalecie, jaką jest nieprzywieranie do ciasta, znalazł zastosowanie również w wałkach. Ich używanie eliminuje więc konieczność przyprószania ciasta mąką, aby się nie kleiło. Wałek wykonany z tego tworzywa można też łatwo utrzymać w czystości. Zazwyczaj wystarczy opłukać go bieżącą wodą, by pozbyć się wszelkich zanieczyszczeń. Można go również myć w zmywarce, lecz nie zawsze w wysokich temperaturach. Producenci ak-

cesoriów piekarsko-cukierniczych co prawda zapewniają o dużej odporności termicznej silikonu (od -60 do nawet +260 stopni C), ale pamiętać należy, że tworzywo to stanowi jedynie cienką warstwę, jaką pokryta jest część robocza wałka. Cała jego konstrukcja wykonana jest zazwyczaj z innego tworzywa sztucznego, które przy niskich i wysokich temperaturach może się różnie zachowywać (pękać, odkształcać). W praktyce jednak nie wałkuje się gorącego, a tym bardziej zmrożonego ciasta, a więc informacje producentów o wytrzymałości termicznej wałków są zabiegiem wyłącznie marketingowym.

Ciekawym rozwiązaniem stosowanym w wałkach silikonowych produkowanych

przez firmę Lurch są teleskopowo składane rączki. Ich zaletą jest nie tylko oszczędność miejsca przy przechowywaniu wałka, ale przede wszystkim możliwość dokładnego i starannego wałkowania. Jeśli zajdzie taka potrzeba można złożyć jedną lub obie rączki i precyzyjnie rozwałkować ciasto nawet blisko rantu blachy lub stolnicy.

Kupno silikonowego wałka to wydatek ok. 100 zł. Kilkakrotnie tańsze są akcesoria wykonane z tworzyw sztucznych, takich jak poliwęglan czy wysokiej jakości polietylen HDPE. Trzeba za nie zapłacić ok. 25 zł, lecz ich wadą jest przywieranie do ciasta, a tym samym konieczność posypywania go mąką podczas wałkowania.



Metalowe wałki do ciast coraz powszechniej używane są przez profesjonalnych piekarzy i cukierników.  
FOT. B&S



Zaletą wałków pokrytych silikonem jest nieprzyklejanie się ich do ciasta.  
FOT. WILLIAMS-SONOMA



Składane rączki pozwalają dotrzeć wałkiem bardzo blisko rantu blachy lub stolnicy.  
FOT. LURCH

Czynności tej wymaga również praca ze zwykłymi wałkami wykonanymi z drewna bukowego, które można kupić już za kilka złotych. To samo dotyczy jednak także profesjonalnych dużych wałków, za które trzeba zapłacić... setki złotych. Należy do nich na przykład drewniany wałek firmy Hendi, wyróżniający się m.in. swoją wielkością. Tego typu standardowe akcesoria mają powierzchnię roboczą (nie licząc uchwytów) o długości ok. 20-25 cm i średnicy 6-7 cm - np. elegancki wałek z drewna bukowego z serii La Forme Select niemieckiej firmy Kaiser kosztuje 120 zł. Drewniany wałek Hendi jest prawie dwa razy dłuższy i ma 10 cm średnicy. Jego dodatkową zaletą jest zastosowanie łożysk kulkowych, które znacznie ułatwiają wałkowanie. Również waga (ok. 3 kg) odciąża piekarza i cukiernika, którzy w wałkowaniu nie muszą już wkładać tak dużo wysiłku. Ten komfort pracy kosztuje jednak немало - ok. 230 zł.



Firma Cuisipro połączyła wałek ze zbiornikiem na wodę - ciepłą lub zimną, w zależności od rodzaju wałkowanego ciasta.  
FOT. CUISIPRO

Wspomniane łożyska kulkowe znajdują powszechne zastosowanie w wałkach wykonanych z metalu - zarówno tych wykonanych z wysokiej jakości stali nierdzewnej i polewanych na połysk (Hendi, cena ok. 80 zł) jak i stalowych pokrytych silikonem (Kaiser) czy też innym materiałem nieprzywierającym. Wałki metalowe, w przeciwieństwie do drewnianych, są jednak zimne, a więc teoretycznie nie nadają się do wałkowania ciasta drożdżowego. Na rynku zaopatrzenia branży piekarsko-cukierniczej znaleźć można jednak tego typu akcesoria stalowe o szerokim, uniwersalnym zastosowaniu. Należy do nich m.in. produkt kanadyjskiej firmy Cuisipro, który jest połączeniem wałka i zbiornika na wodę. W przypadku wałkowania ciasta kruchego można napełnić go wodą zimną lub nawet wręcz kostkami lodu. Dzięki temu temperaturę powierzchni roboczej wałka można obniżyć nawet o kilkanaście stopni C w stosunku do temperatury otoczenia - zapewnia producent. Z kolei przy obrabianiu ciasta drożdżowego należy wlać ciepłą wodę, którą odpowiednio ogrzeje wałek.

Do „zimnych” wałków zaliczyć trzeba też akcesoria wykonane z marmuru, które nie są jednak popularne w zakładach produkcyjnych. Materiał, z jakiego zostały wykonane, co prawda świetnie sprawdza się przy wałkowaniu ciast kruchych, lecz jakkolwiek upadek wałka nawet z niedużej wysokości grozi pęknięciem kamienia. Ceny od 50 zł do nawet 160 zł. ■

POLSKI PRODUCENT

Profesjonalne  
Maszyny Cukiernicze



- linie przemysłowe
- automaty do produkcji ciastek
- oblewarki do czekolady
- tunele chłodnicze
- piece piekarnicze
- technologie cukiernicze (regulatory piekarnicze, substancje zapachowe itp.)



37-111 Rakszawa, Rakszawa 508, POLAND  
tel./fax +48 17 226 11 16, tel. +48 17 224 93 52  
sekretariat: office@supragroup.eu  
serwis: service@supragroup.eu

www.supragroup.eu

reklama



**Maestro**

## TŁUSZCZ PŁYNNY DO MIESZANEK CUKIERNICZYCH



Puszyste, złote babki, wyrośnięte i krągłe babeczki, pełne przyjaznych składników - na zdrowe i radosne Święta Wielkanocne.

Tylko z Maestro.

tylko w

# Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej

SPRAWDZONE  
RECEPTURY

NAJLEPSZE  
TECHNOLOGIE  
I KONFIGURACJE  
MASZYN

TAJEMNICE  
CUKIERNIKÓW

SUROWCE  
I GOTOWE  
MIESZANKI

TRENDY  
ZDOBNICZE

## NIE PRZEGAP!

### JUŻ W KWIETNIU CIASTEM MIESIĄCA BĘDZIE CIASTO FRANCUSKIE

**PORADY:** w jakiej temperaturze piec ciasto francuskie?

**RECEPTURY:** rogate francuskie

**DODATKI:** nadzienia do ciastek

**INSPIRACJE:** sposoby zawijania

# EKSKLUZYWNY CYKL ARTYKUŁÓW W BAKE & SWEET



## Poczuj się jak prawdziwy odkrywca!

*Podczas kolejnych ekspedycji, w każdym numerze „Bake & Sweet”, Akademia Zeelandia odkryje przed Państwem wyjątkowe produkty, których smak, zapach i forma podania zachwyciły naszych cukierników i piekarzy.*

*Mistrzom Akademii udało się zgłębić tajemnice niepowtarzalnego charakteru produktów, który oddają przedstawione receptury. Obok receptury znajdziecie Państwo zdjęcia wyrobu oraz praktyczne wskazówki dotyczące jego przygotowania. W każdym odcinku będziemy prezentować również ciekawostki na temat produktu bądź regionu, z jakiego pochodzi.*

*Chcemy podzielić się z Państwem zdobytą wiedzą i zachęcić do wspólnego z Akademią Zeelandia poszukiwania inspiracji na całym świecie.*

*Zachęcamy do wypróbowania nowych, inspirujących receptur i do wspólnych podróży.*

**Akademia Zeelandia**



# Z AKADEMIA ZEELENDIA PRZEZ ŚWIAT

## VII EKSPEDYCJA: W KRAJU ABORYGENÓW I KANGURÓW



### Tort Pavlova

#### Dyski bezowe:

1000 g Bianca Meringue  
1000 g cukier  
1000 ml woda

Woda powinna mieć temperaturę ok. 60°C. Wszystkie składniki napowietrzać na wysokich obrotach przy zastosowaniu różgi przez ok. 5 minut. Na blachach pokrytych papierem do wypieku szprycować (przy użyciu worka cukierniczego) cienkie dyski o średnicy ok. 15 cm (łącznie 66 szt.). Suszyć w temperaturze ok. 120°C przez ok. 60 minut.

#### Krem-owoce leśne:

825 g Zeesan Owoce Leśne  
825 ml woda  
3300 ml śmietana 30%

Schłodzoną śmietanę ubić. Zeesan dokładnie rozpuścić w wodzie, dodawać porcjami ubitą śmietanę. Całość delikatnie wymieszać.

#### Owoce mrożone:

660 g maliny  
660 g jeżyny  
330 g jagody

#### Krem:

660 ml KEN Presto

Schłodzony Ken Presto ubić.

#### Przyrządzenie:

Składać kolejno: dysk bezowy, krem-owoce leśne (wyszprycowany przy zastosowaniu worka cukierniczego), część owoców mrożonych, porcję kremu owoce leśne. Całość delikatnie docisnąć drugim dyskiem bezowym. Na powierzchni wyszprycować wzorek-ślimak z ubitego Ken Presto, udekorować owocami, ewentualnie przyprószyć cukrem gronowym Mont Blanc. Przechowywać w warunkach chłodniczych.

### Ciekawostka

**Tort Pavlova**, zwany też ciastem Pawłowa lub bezą Pawłowej to australijski deser, rodzaj torcika bezowego udekorowanego bitą śmietaną i świeżymi owocami, najczęściej truskawkami, malinami, kawałkami bezoskwińki bądź owocami kiwi. Nazwa tortu pochodzi od nazwiska rosyjskiej primabaleriny Anny Pawłowej – tradycja głosi, że pierwszy raz został przygotowany podczas tournée tancerki po Australii i Nowej Zelandii w latach dwudziestych XX wieku. Do dziś uważa się, że to właśnie ona, delikatna, eteryczna, o zwiewnych ruchach, zainspirowała podczas swojej podróży twórcę deseru. Beza, z wierzchu biała, popękana, sucha i krucha, z masy ubitej z dodatkiem wanilii, mąki kukurydzianej i odrobiny octu, w środku jest miękką, wilgotną, o konsystencji pianki. Wydaje się lekko niedopieczona, a kształtem przypomina spódnicę baletnicy.

**Chcesz dowiedzieć się jak przygotować Tort Pavlova?  
Zapraszamy na szkolenia Akademii Zeelandia.**



infolinia 0800 800 106  
www.zeelandia.pl

# TO TYLKO CUKIERKI!

Adam Zyzman

Gdy zjawiałem się w krakowskiej „Najmniejszej Fabryce Cukierków na Świecie” rzeczywiście nie było w niej dużo miejsca. Przed ladą kłębił się tłum dzieciaków, które z wypiekami na twarzach obserwowały kolejne fazy produkcji karmelowych cukierków.

- Brak miejsca powoduje, że rzeczywiście cała produkcja realizowana jest codziennie na oczach klientów, bo na zapleczu jest jedynie kuchenka, na której robi się tylko prace gorące - mówi Magdalena Kostur, współwłaścicielka firmy Manufaktura SC. - W tej sytuacji pokazy stały się czymś naturalnym. W czasie roku szkolnego bazujemy na grupach przedszkolnych i szkolnych, w wakacje na turystach. Taki pokaz produkcji na żywo okazał się stosunkowo dobrym rozwiązaniem marketingowym.

Pomysł zorganizowania ręcznej produkcji klasycznych karmelków Magda Kostur i Aneta Jewuła zapożyczyły z Gdańska, gdzie taka

manufaktura działa już od siedmiu lat. Kupiły prawa do marki „Ciu Ciu Cukier Artist”, odbyły szkolenie i od półtora roku funkcjonują w niewielkim lokalu kilkadziesiąt metrów od krakowskiego Rynku Głównego. Oczywiście musiały wziąć kredyt na zakup linii technologicznej (stół podgrzewany, stół zimny) i początkowo wszystko robiły same - siedem dni w tygodniu od rana do wieczora. Ograniczają się tylko do produkcji samego karmelu - różnie barwionego i różnie aromatyzowanego. Gotowe wyroby sprzedawane są w tradycyjnych rożkach ozdobionych etykietkami ze znakiem firmowym.

- Oczywiście to tylko cukierki a nie biżute-

ria, więc nie należy spodziewać się jakichś ogromnych dochodów, ale wychodzimy na swoje - mówi Magda Kostur. - Dziś stać nas już na zatrudnienie kilku osób do produkcji i sprzedaży.

Okazuje się, że pokazowa produkcja może być też źródłem dodatkowych emocji, szczególnie gdy wśród zorganizowanych grup trafiają się dzieci ze szkół specjalnych. Pani Magda wspomina grupkę dzieci niewidomych.

- Bałyśmy się o to jak to wypadnie i czy potrafimy do nich dotrzeć - wspomina. - Okazało się, że wystarczyło wydzielić część produktu tylko dla nich, by mogły go dotykać, a ciepły karmel smakował im najbardziej. ■



■ Pokaz produkcji na żywo okazał się stosunkowo dobrym rozwiązaniem marketingowym.  
FOT. ADAM ŻYZMAN

■ Oczywiście to tylko cukierki a nie biżuteria, więc nie należy spodziewać się jakichś ogromnych dochodów.  
FOT. ADAM ŻYZMAN



# SZLIFY

## PRZY WARSZTATOWYCH WYPIEKACH

Wawrzyniec Mocny

Warsztaty kulinarne Tomasza Dekera są jednym z niewielu takich projektów. Gdy przyjrzeć im się bliżej można dojść do wniosku, że pod wieloma względami są one dość pionierskie. Dotychczas w trójmiejskich warsztatach wzięło udział ok. 100 osób, uczestników z różnych regionów Polski.

Większości z nich stanowili amatorzy kulinariów i słodkości cukierni T. Deker Patisserie & Chocolatier. Gros z nich stanowiły panie w wieku 22 - 45 lat z Trójmiasta, ale na warsztaty przybyło także wiele osób z Warszawy, Torunia, Poznania, Gniezna oraz innych mniejszych miejscowości.

### PRYWATNA INICJATYWA

Nie oznacza to, że nie było tam przedstawicieli płci brzydkiej. Panowie również w nich uczestniczyli, ale w dużo mniejszym gronie. - Pierwsza edycja trwała od października do grudnia ubiegłego roku, cztery razy w miesiącu, w weekendy - mówi Justyna Zalewska, PR manager T. Deker Patisserie & Chocolatier. - Były one tak pomyślane, by z zajęć mogły skorzystać osoby pracujące. Pomysłodawcą jest Tomasz Deker i jest to jego prywatna inicjatywa. Każdy z uczestników na pożegnanie otrzymuje pakiet zdjęć z warsztatów,



- Jedna z pierwszych grup Tomasza Dekera, która ukończyła jego kurs cukiernictwa.  
FOT. T. DEKER



Sporo uwagi poświęcono wyrobieniu karmelu.  
FOT. T. DEKER



Podstawą każdego wypieku jest ciasto wykonane z produktów wysokiej jakości.  
FOT. T. DEKER



Większość uczestników na kursach Tomasza Dekera stanowią panie.  
FOT. T. DEKER

które wykonuje profesjonalny fotograf. Okazuje się, że oprócz efektu w postaci popularyzacji tajników kuchni, cukiernia zyskała także promocyjnie. Głównym celem było propagowanie produktów regionalnych, których używamy na warsztatach, oraz zapomnianych owoców, takich jak rokitnik, róża czy jarzębina

- Nasza firma wizerunkowo na tym bardzo zyskała - dodaje Justyna Zalewska. - Przy pomocy patronów medialnych jak kuchnia+, Palce lizać - dodatek kulinarny do Gazety Wyborczej czy serwisu www.ugotuj.to reklamujemy nie tylko warsztaty, ale również nasze cukiernie. Dodam tylko, że honorowy patronat nad warsztatami objął prezydent Gdyni Wojciech Szczurek.

## GRUPY MAKSYMALNIE 12 OSÓB

Ponieważ zgłosiło się wielu chętnych, Tomasz Deker postanowił zorganizować II Edycję Trójmiejskich Warsztatów Kulinarnych.

Tak jak poprzednio, celem jest podszlifowanie lub nauka od podstaw cukiernictwa pod nadzorem Tomasza Dekera. Gratką dla warsztatowców jest możliwość pracy na produktach uznanych marek, takich jak: Dr. Oetker, President, Galbani czy Bałtyk.

Gratką jest też sprzęt do wypieków Cooking Chef marki Kenwood.

Grupy fanów gotowania i pieczenia liczą maksymalnie 12 osób.

Warsztaty znalazły już swoich fanów na internetowych blogach jak np. relacja blogerki Liski (<http://whiteplate.blogspot.com/>),

która relacjonuje warsztaty pokazem zdjęć oraz dzieli się swoimi wrażeniami.

- Kosztowałam słynnego sernika cyganowskiego, na który przepis nie został zdradzony, co rozumiem. W zamian dostaliśmy do testowania inne receptury (...). Początkowo piekliśmy w parach, później

## PROGRAM WARSZTATÓW W PIGUŁCE

- 3 marca godz.16.00 - 19.30, tarty i tartaletki z farszami warzywnymi, z szynką i boczkiem, pinią itp. (wypiekanie: tartaletek z bakłażanem i mozzarellą, z wędzonym łososiem, orzechowych z serem pleśniowym i selerem, z karczochami i boczkiem, ze szpinakiem i fetą, z cukinią, z wędzonym dorszem bałtyckim, z grillowanymi warzywami i gorgonzolą;
- 17 marca godz.16.00 - 19.30, serniki puszyste i ciężkie, dietetyczne lub grzesznie kaloryczne (wypiekanie serników: czekoladowo-karmelowych z profiterkami, na zimno z jagodami, na bazie jogurtu greckiego, z białą czekoladą i musem malinowym;
- 14 kwietnia godz.16.00 - 19.30, czekolada ciemna i biała, wytrawna i słodka, gorąca i zimna. Wyrabianie czekolad: dakłas czekoladowy z daktylami i kremem z wytrawnej 65-proc. czekolady, gateau au chocolat fondant - ciasto czekoladowe z płynnym środkiem ciasta, czekoladowy creme brulee, founde czekoladowe, pudding czekoladowy z whisky, musy czekoladowe w kieliszkach - prosty sposób na wyrafinowany deser dla niezapowiedzianych gości do zrobienia w 20 minut.



Na koniec lekcji można pozwolić sobie na... chwilę zapomnienia.  
FOT. T. DEKER



Grupy liczą maksymalnie 12 osób, co ułatwia prowadzenie zajęć.  
FOT. T. DEKER

pomagaliśmy sobie nawzajem. Przepisy zachowałam i pewnie za jakiś czas coś upiekę i pokażę na blogu, co mi wyszło. Doskonała atmosfera, świetna organizacja i komunikatywny prowadzący. A na koniec każdy dostał wielkie pudło z dobrami, które udało nam się upiec.

Blogerka poleca warsztaty jako prowadzone w miłej atmosferze i co ważne fachowo. ■

## JAKIE KOSZTY, JAKIE GRUPY?

Koszt każdego z poniższych warsztatów wynosi 300 zł/osobę. Cena obejmuje produkty, sprzęt, przerwy kawowe DeLonghi z ciastami od T. Deker. Kurs uwieczniony zostanie dyplomem oraz przepisami i kartonikiem z gotowymi wypiekami na wynos. Zapisy pod adresem: [kulinarne.warsztaty@gmail.com](mailto:kulinarne.warsztaty@gmail.com)



# CIEPŁE, ZNACZY ŚWIEŻE?

Tomasz Przysiężny

Dla wielu konsumentów zależność między świeżością pieczywa a jego temperaturą jest oczywista. Dlatego też tak dużą popularnością cieszą się bułki, bagietki i rogalie odpiekane na oczach klientów zarówno w dużych supermarketach, jak i w małych sklepach czy na stacjach paliwowych. I nikogo z kupujących nie interesuje, czy jest to pieczywo wcześniej zamrożone.

W przypadku dużej produkcji nie da się uciec przez procesami, które pozwalają zoptymalizować wyrób pieczywa. Zwłaszcza że stosując bezpieczną dla ciasta technologię szybkiego schładzania a następnie odpowiednie warunki jego przechowywania takie odpieczone w przyszłości bułki czy bagietki niczym nie różnią się od tych świeżo przygotowanych. Wręcz przeciwnie - dzięki wydłużonemu garowaniu uzyskują niepowtarzalne walory smakowe i aromat.

Mają za to jedną istotną zaletę: można je piec o każdej porze dnia i nocy. Dzięki temu

mogą być ciepłe i chrupiące nawet wtedy, kiedy konsument nie ma już szansy, by kupić świeże pieczywo. A przecież sukces piekarza zależy głównie od tego, w jakim stopniu uda mu się spełnić oczekiwania klientów, którzy np. pod wieczór nie chcą już porannego chleba.

## ZAPACH PRZYCIĄGA

Innym aspektem jest produkcja pieczywa w obecności konsumenta. Chociaż pozbawiony jest on możliwości obserwowania całego procesu, jaki towarzyszy przygoto-

waniu ciasta, to jednak może wziąć udział w najważniejszej dla niego części produkcji - wypieku. Pamiętać trzeba o tym, że towarzyszący zapach świeżego pieczywa jest dodatkowym, jeśli nie głównym bodźcem do podjęcia decyzji o kupnie ciepłej bułeczki.

Oprócz aromatu ważne są względy wizualne, które jednak dotyczą nie tylko samego pieczywa. Dlatego też producenci pieców sklepowych, oprócz wszystkich parametrów technologicznych i maksymalnego uproszczenia sterowaniem tymi urządzeniami, tak dużą wagę przykładają do wyglądu pieców,



Ponad 30-letnie doświadczenie niemieckiej firmy MIWE zaowocowało wieloma piecami sklepowymi, z których na polskim rynku dostępne są m.in. modele Aero, Backcombi i Condo.

FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

obok których codziennie przechodzą setki, tysiące klientów.

## WYPIEK Z EKSPOZYCJĄ

Firma MIWE jako pierwsza zaprezentowała nową technologię o nazwie „Wypiek z ekspozycją wyglądu i zapachu” już ponad 30 lat temu. Początkowo spotkała się ona ze sceptycznym przyjęciem środowiska piekarskiego. To co wtedy było wizją przyszłości teraz jest codziennością.

## MAŁY I MOBILNY GUSTO

Niemiecka firma MIWE skupiła potencjał wiedzy na skonstruowaniu kilku pieców sklepowych, spełniających potrzeby dużych punktów z odpięciem pieczywa, ale również zakładów gastronomicznych i tych najmniejszych sklepów czy też punktów usługowych. Najmniejszy z nich to MIWE gusto, który mieści zaledwie trzy blachy o wymiarach 445x350 mm. Ale to właśnie wielkość i mobilność są największymi zaletami tego pieca, który adresowany jest do bardzo małych sklepików. System zaparowania nie wymaga przyłączenia do bieżącej wody, a jedynie napełniania nią 5-litrowego pojemnika, który wkładany jest od przodu pieca. Obsługa MIWE gusto może być profesjonalna lub uproszczona. Dla potrzeb personelu sklepowego opracowano wygodne i łatwe sterowanie MIWE FP z możliwością zaprogramowania 12 kompletnych programów pieczenia. Do każdego z nich przyporządkowany jest określony przycisk, który dla ułatwienia może być oznaczony obrazkiem odpowiedniego pieczywa.

## OPTYMALNY AERO

MIWE aero to zdecydowanie większy piec, w którym - w zależności od wielkości komory - można jednocześnie wypiekać cztery, sześć, osiem lub 10 blach o standardowych wymiarach 400x600 mm. Producent zapewnia, że urządzenie to jest optymalnie dostosowane do wypieku szerokiej gamy produktów, m.in. zamrożonych niegarowanych i wstępnie zagarowanych kęsów ciasta, jak również podpiezonego pieczywa drobnego. Dmuchawa obiegowa o dużej mocy i czterech stopniach regulacji wentylatora oraz wbudowana w komorze pieca profesjonalna, podwójna wytwornica pary mają za zadanie zapewnić odpowiednią temperaturę i wilgotność. Dzięki wykorzystaniu wytwornicy jako źródła stałego dopływu pary zakres wypiekanych produktów można rozszerzyć też o zapiekanki, a nawet pieczenie mięs.

Piec wyposażono w komputerowy system sterowania MIWE TC z 250 programami (każdy z nich ma osiem etapów wypieku). W standardowym wyposażeniu MIWE aero

## DWA SYSTEMY W BACKCOMBI

Połączeniem dwóch systemów jest piec MIWE backcombi. W jego górnej części jest komora z wymuszonym obiegiem powietrza

Firma MIWE jako pierwsza zaprezentowała nową technologię o nazwie „Wypiek z ekspozycją wyglądu i zapachu” już ponad 30 lat temu.

znalazła się też opatentowana technologia wypieku gradientowego, która umożliwia inteligentną regulację temperatury zapewniającą równomierny efekt pieczenia również przy niepełnym załadunku pieca.

(jak w aero), zaś w środkowej komora z obrotową atmosferą, jaka panuje np. w piecu półkowym MIWE condo. Całość uzupełnia komora garownicza znajdująca się w podstawie pieca (opcja). Urządzeniem można sterować



Piecami Debag Dila steruje się za pomocą czytelnych piktogramów. Użytkownik ma w sumie bezpośredni dostęp do kilkudziesięciu programów do pieczenia.  
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

▶ za pomocą wspomnianego wcześniej panelu MIWE FP lub dzięki sterownikowi analogowemu MIWE AS.

## WYDAJNY ECONO

Dla potrzeb dopiekania np. podpieczonych bułek lub bagietek konstruktorzy z niemieckiej fabryki stworzyli piec konwekcyjny MIWE econo w trzech wersjach, z komorami pieczenia o różnej wielkości dostosowanymi do standardowych blach piekarsko-cukierniczych. Piec wyposażony jest też m.in. szafę garowniczą na maksymalnie 16 blach i takiej samej wielkości komorę suszenia. Wydajny system zaparowania, jaki zastosowano w MIWE econo dobrze sprawdza się nie tylko przy odpieku pieczywa drobnego, ale również przy wypiekaniu ciastek i rogalików. Piec znajduje zastosowanie głównie w niewielkich sklepach piekarsko-cukierniczych, w których – dzięki kółkom – może być, w zależności od potrzeb swobodnie przestawiany w dowolne miejsce.

## SKLEPOWA OBROTÓWKA

Stacjonarnym piecem, a więc bez możliwości łatwego przemieszczania, jest MIWE Shop-in, o którym producent mówi, że to „młodszy brat” MIWE roll-In. Ta sklepowa obrotówka zajmuje zaledwie jeden metr kwadratowy powierzchni, lecz z uwagi na dużą wydaj-



Piec konwekcyjny Debag Gala 40 ma zaledwie 1,2 mkw. powierzchni wypiekowej i jest w stanie pomieścić pięć blach piekarskich.

FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

## GALA Z OPCJAMI

Niemiecki Debag, znany głównie z pieców Monsun, jest też producentem pieca konwekcyjnego Gala 40 przeznaczonego do wypieku sklepowego. To niewielkie urządzenie o cał-

gramów wypiekowych. Panele sterowania specjalnie umieszczone zostały w górnej części pieca, co - zdaniem producenta - zapewnia efektywne wykorzystanie powierzchni wypiekowej w stosunku do powierzchni cał-

**Niemiecki Debag, znany głównie z pieców Monsun, jest też producentem pieca konwekcyjnego Gala 40 przeznaczonego do wypieku sklepowego. To niewielkie urządzenie dostosowane jest do maksymalnie pięciu tradycyjnych blach piekarskich 400x600 mm.**

ność adresowana jest przede wszystkim do większych lokali handlowych. Jednorazowo można do niego z łatwością załadować wózek z 18 blachami 400x600 mm. Opcjonalnie piec wyposażony jest w zajmujący niewiele miejsca kondensator pary, który odprowadza wilgoć z komory pieca, a po skropleniu pary kieruje ją do odpływu. W MIWE Shop-in zastosowano sterowanie wyłącznie cyfrowe z możliwością zaprogramowania i łatwego przywołania z pamięci jednego z 30 programów wypiekowych.

Dużym ułatwieniem w obsłudze opisywanych pieców jest możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, co pozwala na wygodny dostęp do komory wypiekowej bez względu na miejsce, w jakim piec jest ustawiony w sklepie.

kowitej powierzchni wypiekowej zaledwie 1,2 mkw. dostosowane jest do tradycyjnych blach piekarskich 400x600 mm - mieści się ich maksymalnie pięć. W zależności od warunków, w jakich piec ma pracować, może być on na stałe przyłączony do bieżącej wody lub korzystać z łatwego w wyjmowaniu i napełnianiu 2-litrowego zbiornika, który zasila system zaparowania pieca. Również od sklepikarza zależy, czy będzie korzystał z pieca wzbogaconego o szafkę garowniczą i okap z kondensatorem pary wodnej. Do wyboru są też dwa systemy sterowania: manualne - wymagające większych umiejętności i przeszkolenia personelu obsługującego urządzenie lub komputerowe - prostsze w użyciu, gdyż mające możliwość szybkiego wyboru odpowiednich, zapisanych w pamięci pro-

gramów wypiekowych. Konstruktorzy z firmy Debag zadbali więc o to, by zminimalizować rozmiary pieca, zdając sobie sprawę z tego, że w małych sklepach - a do takich Gala 40 jest przeznaczony - zawsze brakuje miejsca, by postawić kolejne urządzenie.

## MODUŁOWA DILA

Większym i jednocześnie zdecydowanie wydajniejszym rozwiązaniem dla sklepowego wypieku wyrobów cukierniczych lub odpiekania bułek czy bagietek jest Dila. Piec ten występuje w dwóch podstawowych wersjach. Dila 5 o powierzchni wypiekowej 1,2 mkw. i z pojedynczym układem zaparowania przystosowany jest do pięciu blach z pieczywem drobnym lub trzech w przypadku wypieku chleba. Dila 10 z podwójnym zaparowaniem

wentylatorowym ma dwa razy większą wydajność. Oba piece, z uwagi na ich modułową konstrukcję można łączyć ze sobą w układach 5+5 lub 10+5. Opcjonalnym wyposażeniem dla tak skonfigurowanych pieców Dila jest ładowanie blach wypiekowych na odpowiednich wózkach, co znacznie usprawnia i przyspiesza wypiek.

Opisywane urządzenia mają wewnętrzne ścianki pokryte specjalną powierzchnią Quick-Clean, do której nie przywierają resztki ciasta. Niemieccy konstruktorzy pieca zadbali też o jego odpowiednią, potrójną izolację termiczną i równie solidną ochronę drzwi - trzy szklane tafle eliminują ryzyko poparzenia się obsługi lub klienta przechodzącego zbyt blisko pieca. Również ze względów bezpieczeństwa zastosowano okap ze zintegrowanym wentylatorem i wyciągiem pary, która na dalszym etapie jest kondensowana - ma to na celu obniżenie obciążenia wilgocią.

Piecami steruje się za pomocą czytelnych piktogramów. Użytkownik ma w sumie bezpośredni dostęp do 30 programów do pieczenia (maksymalnie może być ich aż 90).

Niewątpliwą zaletą pieców Dila jest szybki czas nagrzewania się. Już po sześciu minutach od włączenia urządzenia można rozpocząć pieczenie, co wraz z równomiernym rozkładem temperatury ma istotny wpływ na oszczędne zużycie energii. Dila ma możliwość zaprogramowania nocnego startu wypieku, jak również nocnego automata - zużywa do tego maksymalnie 9 litrów wody.

W przypadku urządzeń, które obsługiwane są przez różne, często niewykwalifikowane osoby, konieczne jest zapewnienie szczególnego bezpieczeństwa nie tylko obsługi i klientów, ale również samego procesu wypieku. Dlatego też piece Debag mają odpowiednie systemy chroniące m.in. przed przestawieniem ustawień pieca, a także system automatycznego zatrzymania procesu pieczenia po jego zakończeniu. Dila wyposażona jest też w mechanizm w pełni kontrolowanego, elektrycznego otwierania komory piekarnika, co ma zapobiegać „przepiecznieniu” produktów. Piec dzięki blokadzie magnetycznej może być obsługiwany tylko przez upoważniony do tego personel sklepowy. Analizę pracy urządzenia można przeprowadzić dzięki interfejsowi danych, który umożliwia podłączenie pieca np. do laptopa lub palmtopa. Sterowanie komputerowe jest niezależne dla każdego z pieców i może być wykorzystywane również do programowania urządzeń lub podczas ich serwisowania.

## GARBIN O CHARAKTERYSTYCZNYM DESIGNIE

W małych punktach sprzedaży pieczywa, a tych jest zdecydowanie więcej niż dużych sklepów, sporą uwagę zwraca się na gabaryty

pieców. Zastosowanie niewielkich urządzeń ma jednak swoje uzasadnienie wyłącznie tam, gdzie nie jest wymagana duża wydajność. Do takich niewielkich urządzeń zaliczyć można z pewnością elektryczne piece konwekcyjne serii 46 produkowane przez

**Nowa wersja elektrycznych pieców konwekcyjnych serii 46 produkowanych przez firmę Garbin wyróżnia się przede wszystkim charakterystycznym designem.**



W piecach Garbin zastosowano dające się rozkładać drzwi ze szkła hartowanego, co ułatwia ich czyszczenie i wymianę oświetlenia.  
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

► firmę Garbin. Nowa wersja tych urządzeń wyróżnia się przede wszystkim charakterystycznym designem. Szklane, podświetlane panele sterownicze z okrągłymi pokrętkami dodają piecom dodatkowego uroku i są dla tych urządzeń dosyć charakterystyczne, gdyż większość pieców wyposażona jest w panele elektroniczne sterowane przyciskami dotykowymi. Użytkownik może jednak zdecydować się na inny panel sterujący: elektroniczny 46 PE VAP z możliwością zapisania w pamięci dowolnych programów pieczenia lub manualny 46 PL VAP, lecz z elektronicznym wyświetlaniem parametrów wypieku. W parze z wyglądem pieców idą też lepsze rozwiązania techniczne, które dopiero od roku stosowane są we włoskich piecach. Urządzenia te, w porównaniu do swoich poprzedników, są teraz masywniejsze, mają lepsze możliwości wypiekowe i są zbudowane ze zdecydowanie trwalszych elementów. Wcześniej miały niedużo grzałek o wysokich parametrach, co wpływało na znaczne zużycie energii. Teraz grzałek jest więcej, a każda z nich jest mniej obciążona - wydłuża to ich żywotność. Poprawiono także system cyrkulacji. Włoscy konstruktorzy zwrócili też większą uwagę na jakość wykonania pieców, z którymi klienci piekarni i sklepów spożywczych mają niemal bezpośredni kontakt. Najmniejsze piece Garbin z serii 46 piekarniczej mieszczą cztery standardowe blachy 400x600 mm. Pozostałe modele różnią się jedynie wielkością i ilością półek (sześć lub 10), a tym samym również wydajnością. Rozwiązania konstrukcyjne i technologiczne są takie same dla całej serii Garbin Bakery Pro Line.

## BAKE OFF ITALIANA

- Produkty firmy Bake Off Italiana to efekt ponad 20 lat doświadczeń w projektowaniu i budowie zarówno gazowych, jak i elektrycznych kompaktowych pieców o szerokich możliwościach zastosowania w piekarnictwie i wszelkiego rodzaju gastronomii - mówi Witold Siry, właściciel firmy Genesis-Piekarnicze, która na polskim rynku reprezentuje Bake Off Italiana. - Urządzenia te łączą w sobie funkcjonalność, łatwość obsługi oraz estetyczny wygląd. - Włoscy producenci zadbali o atrakcyjny design, mając na uwadze, że tego typu piece często są widocznym, a nawet eksponowanym elementem wyposażenia lokalu gastronomicznego lub sklepu.

## BISTROT I GOURMET

Najnowsze produkty tej firmy to piece Bistrot i Gourmet z linii Best For. Są dostępne



W piecach Garbin serii 46 użytkownik ma do wyboru trzy różne panele sterowania: manualny, elektroniczny lub hybrydowy.  
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA



w wielu rozmiarach i kombinacjach z garrowniami, stolikami na blachy i komorami do utrzymywania stałej temperatury przechowywanych produktów, co zapewnia łatwość adaptacji w każdym pomieszczeniu, nawet przy bardzo niewielkiej, dostępnej powierzchni. Bistrot to bardzo prosty, ekonomiczny piec w wersjach na cztery, sześć lub 10 blach wypiekowych, o możliwości wypieku konwekcyjnego lub parowego. Z kolei Gourmet w wersjach na pięć, 10 lub 20 blach posiada dodatkowo możliwość cyklu mieszanego (konwekcyjno-parowego), który znakomicie sprawdza się w gastronomii przy przyrządzaniu żywności wymagającej długiego pieczenia, ciągłego sprawdzania oraz dodawania przypraw. Pieczenie odbywa się dzięki wyważonej kombinacji gorącego powietrza i dozowania pary. Ten system powoduje, że żywność ma trwały aromat i nie jest wysuszona. Warta uwagi jest również funkcja odświeżania pieczywa, co w praktyce sprowadza się do możliwości podawania również na ciepło wcześniej przygotowanych kanapek, kompletnie upieczonych ciastek itp. bez ryzyka przypalenia. Ciekawą opcją zastosowaną w obu produktach jest możliwość wykorzystania sondy pomiarowej, która umieszczona w najgrubszym miejscu wypiekanego produktu automatycznie dobiera temperaturę i czas, tak aby zapewnić doskonały efekt końcowy. Ponadto piece posiadają opcję kontroli Delta T, która dostosowuje czas i temperaturę do ilości załadowanego produktu w komorze wypiekowej. Niewątpliwą zaletą włoskich urządzeń jest łatwość obsługi elektronicznego sterowania, a jednocześnie jego ogromne możliwości programowania i kontrolowania całego procesu.



Bistrot i Gourmet to najnowsze piece z linii Best For produkowane przez Bake Off Italiana. Dzięki ofercie firmy Genesis-Piekarnicze urządzenia te są od niedawna dostępne również dla polskich piekarzy i cukierników. FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

morze i w ramach jednego programu, bez konieczności wyjmowania i przekładania blach. Jest to seria uniwersalnych, zautomatyzowanych pieców parowych, które można zaprogramować do 10 różnych faz uwzględ-

- Funkcjonalność tych rozwiązań sprawiła, że piece Bake Off należą do najczęściej wybieranych tego typu produktów na włoskim rynku, gdzie jak wiadomo, sektor wszelkiego rodzaju usług gastronomicznych należy do

**Flagowym i najpopularniejszym produktem Bake Off Italiana są piece z serii Mistral, w których rozmrażanie, garowanie i wypiek mogą odbywać się w jednej komorze i w ramach jednego programu, bez konieczności wyjmowania i przekładania blach.**

Higienę i utrzymywanie w czystości umożliwiają w pełni zautomatyzowane cykle mycia i suszenia, których czas, temperatura i intensywność dobierane są według potrzeb.

## UNIERSALNY MISTRAL

Flagowym i najpopularniejszym produktem tego włoskiego producenta są piece z serii Mistral, w których rozmrażanie, garowanie i wypiek mogą odbywać się w jednej ko-

niając temperaturę, czas pieczenia, prędkość wentylatora, ilość pary, stopień otwarcia komina oraz uruchamianie wentylatora. Sterowanie wypiekami, programowanie, raportowanie, serwisowanie może odbywać się na odległość przy pomocy programu wykorzystującego Internet. Można na przykład wiele pieców Mistral pracujących w różnych miejscach połączyć w jeden system i stworzyć dla nich wspólne centrum zarządzania.

wyjątkowo rozwiniętych i wymagających - mówi Witold Siry. - Spotkamy je chociażby w najpopularniejszej sieci restauracji i barów dla zmotoryzowanych AutoGrill oraz hipermarketach Auchan, Leclerc i Carrefour. Również w Polsce najwięksi producenci pieczywa wybrali oferowane przez nas piece firmy Bake Off - zapewnia właściciel firmy Genesis-Piekarnicze. ■

# Piece sklepowe Bake Off...



## LINIA Bistrot



Najprostsze piecyki, idealne do wypiekania i odpiekania wszelkiego rodzaju wyrobów piekarniczych, cukierniczych

- Dostępne w wersjach na cztery, sześć i dziesięć blach wypiekowych
- Dają możliwość wypieku konwekcyjnego, parowego, z kontrolowanym dopływem suchego powietrza i odprowadzeniem pary
- Posiadają opcję umożliwiającą perfekcyjny wypiek dzięki specjalnej sondzie, która po wprowadzeniu do wnętrza wypiekanego produktu, automatycznie dobiera czas wypieku oraz opcję Delta T, stale monitorującą temperaturę i czas w zależności od ilości i wagi produktu w piecu
- Piece sterowane są przy pomocy elektronicznego, dotykowego ekranu, dzięki któremu programowanie i kontrolowanie każdej fazy wypieku jest zaskakująco łatwe.

## LINIA Gourmet

Uniwersalne piece do wszelkiego rodzaju produkcji piekarniczej, gastronomicznej i garmażeryjnej

- Dostępne w wersjach na pięć, dziesięć i dwadzieścia blach wypiekowych
- Posiadają możliwość wypieku konwekcyjnego, parowego, w cyklu mieszanym (konwekcyjno-parowym), opcję odświeżania i podgrzewania jedzenia, opcję kontrolowania i automatycznego ustawienia czasu i temperatury dzięki sondzie umieszczonej wewnątrz produktu oraz monitorowania temperatury i czasu w zależności od ilości załadowanego produktu
- W pełni elektroniczną kontrolę i programowanie umożliwia czytelny ekran dotykowy



# ...bo uwielbiamy zapach świeżego pieczywa



## LINIA Mistral

Rozmrażanie, garowanie i wypiek w jednej komorze, w ramach jednego programu

- Dostępne w wersjach na sześć i dziesięć blach wypiekowych
- Są w pełni zautomatyzowanymi piecami parowymi z cyklami pieczenia, które można zaprogramować do 10 różnych faz uwzględniając temperaturę, czas pieczenia, prędkość wentylatora, ilość pary, stopień otwarcia komina oraz uruchamianie wentylatora
- Dwa generatory pary pozwalają na rozmrażanie, garowanie i wypiekanie produktów w czasie nie dłuższym niż 30 minut

- ❑ Wyposażenie dodatkowe wszystkich pieców obejmuje komorę garowniczą, stół z blachami lub komorę do przetrzymywania wszelkiego rodzaju produktów spożywczych w wybranej, stałej temperaturze (do 90°C)
- ❑ Zasilanie każdego typu pieców może być z wody sieciowej lub ze zbiornika i mogą być one wyposażone w okap z odprowadzeniem do komina czy wentylacji lub z wkładem węglowym, gdy nie ma możliwości wykonania takiego podłączenia
- ❑ Higienę i utrzymywanie w czystości umożliwiają w pełni zautomatyzowane cykle mycia i suszenia, których czas, temperatura i intensywność dobierane są według potrzeb

# STEROWANIE PIECEM

Tomasz Przysiężny

W dużych zakładach piekarsko-cukierniczych nadzór nad produkcją wymaga ciągłej kontroli pracujących pieców i szybkiego reagowania na ustawione w nich parametry. Można to zrobić „na piechotę”, ale po co, skoro nowoczesne systemy komputerowe pozwalają sterować pracą wielu urządzeń z jednego komputera, który może być nawet... na drugim końcu świata.

Centralne sterowanie stosowane jest zarówno w chłodnictwie, jak i przy wypieku pieczywa i wyrobów cukierniczych. W tym pierwszym przypadku jest już używane w niektórych zakładach w naszym kraju. Sterowanie piecami to dla polskich przedsiębiorstw wciąż coś nowego i dosłownie na palcach jednej ręki można policzyć piekarnie, w których jest już stosowane.

## W&P NAVIGO

Nieco inaczej jest w krajach Europy Zachodniej, gdzie w dużych przemysłowych piekarniach centralne sterowanie staje się coraz powszechniejsze. Takie rozwiązanie zastosowano m.in. w piekarni Siebers z Essen w Niemczech, w której do obsługi pieców półkowych i obrotowych elektrycznych Werner & Pfleiderer wykorzystano Navigo. Piece wyposażone w ten system są przyłączone do modemu, dzięki czemu wszystkie dane dotyczące ich pracy mogą zostać wywołane i zmienione w czasie rzeczywistym przy pomocy oprogramowania Overcontrol na komputerze znajdującym się w biurze. Sterowanie Navigo pozwala m.in. na automatyczne protokolowanie informacji o błędach - nawet tych, które miały miejsce trzy miesiące wstecz - co ułatwia diagnozę i ewentualną naprawę pieca. Dzięki centralnemu sterowaniu można także wykazać obciążenie pojedynczych półek - w każdym procesie pieczenia wykazywane są wywołane programy i częstotliwość nagrzewania. Poza tym system samodzielnie wskazuje na przerwy w ogrzewaniu, np. wyświetlacz pieca Rototherm pokazuje po 600 godzinach roboczych informację, że trzeba nasmarować talerz obrotowy. Zapisywanie

danych powoduje, iż przebieg produkcji można prześledzić w każdym czasie, co jest szczególnie ważne dla zakładów, które dążą do uzyskania certyfikatu systemu zarządzania jakością.

Dzięki jednakowemu sterowaniu wszystkich pieców odpadają także ewentualne błędy spowodowane złą obsługą urządzeń. Praca z piecem jest też zdecydowanie łatwiejsza, ponieważ nie trzeba za każdym



System MIWE winCAB 32 niektóre dane prezentuje w formie wykresów graficznych, na których łatwiej zobaczyć np. współczynnik obciążenia pieca.  
Fot. MIWE

# PRZEZ INTERNET

razem ręcznie ustawić pojedynczych parametrów.

## MIWE WINCAB 32

Sterowanie centralne za pośrednictwem łączy telefonicznych (modemu) znacznie rozszerza możliwości nadzoru nad sprawnym funkcjonowaniem zakładu produkcyjnego. Właściciel piekarni czy kierownik zmiany nie muszą być nawet obecni w firmie, aby mieć bieżący wgląd w to, co się w niej dzieje. Z niemal każdego miejsca na świecie mogą sterować piecami, poprawiać w nich źle ustawione parametry lub nawet je wyłączać, gdy grzeją bezproduktywnie. A wszystko to dzięki sieci internetowej.

Takie możliwości kontroli daje m.in. system MIWE winCAB 32, który jest kompatybilny z Microsoft Windows i może być zainstalowany na zwykłym „pececie”. Jasny i przejrzysty wyświetlacz graficzny programu oraz proste sterowanie myszką i klawiaturą mają za zadanie ułatwić obsługę systemu i dostosować ją nawet do umiejętności laika komputerowego.

- Ważną, jeśli nie najważniejszą zaletą tego programu są aspekty ekonomiczne, a konkretnie możliwość optymalizowania produkcji. Na przykład, gdy piec nie pracuje, lecz jest nagrzewany, wówczas generuje nie-



Systemem Navigo można sterować ręcznie lub - po podłączeniu do modemu i przy pomocy oprogramowania Overcontrol - na komputerze np. w biurze piekarni.  
Fot. B&S

reklama

**KOSTRZEWA**  
Specjaliści w ogrzewaniu

**-70%**

**Palniki Platinum Bio**  
Obniżamy dotychczasowe koszty ogrzewania olejowego.  
**Wymień palnik olejowy na peletowy\*.**

\*paliwo z biomasy 1 l oleju = 2 kg peletu

modele [ kW ]

1 16 24 32

2 50 100 200

sprawdź aktualne ceny peletu na  
[www.cenypaliw.eu](http://www.cenypaliw.eu)





Zdalne nadzorowanie pieców Heuft możliwe jest przy zastosowaniu w tych urządzeniach sterowania komputerowego SPS HEUFT typu „Touch-Screen” i połączeniu go z przemysłowym routerem typu ZR-200A. FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

potrzebne straty energii. System pozwala na bieżąco kontrolować takie sytuacje i szybko na nie reagować - wyjaśnia Piotr Oczó z firmy Geth, która jest przedstawicielem MIWE na polskim rynku. - Na monitorze komputera można obserwować i w bardzo krótkim czasie korygować dosłownie wszystkie te parametry pracy pieców, które wyświetlane są na ich indywidualnych panelach sterowania.

Jest to o tyle wygodne, że niektóre dane prezentowane są w formie wykresów graficznych, na których łatwiej zobaczyć np. współczynnik obciążenia, a więc nieekonomiczne wykorzystanie pieca. To co trzeba by robić ręcznie podchodząc do każdego stanowiska, można więc zrobić w znacznie krótszym czasie i to z jednego miejsca. Poza tym, osoba uprawniona do obsługi systemu, a więc mająca swoje hasło dostępu do niego, może po zmianie parametrów pracy urządzeń zablokować je tak, by nikt inny nie był w stanie przywrócić poprzednich błędnych ustawień. Pamiętać trzeba jednak o tym, że aby podłączyć urządzenia do systemu, muszą one być wyposażone w sterowanie komputerowe a nie cyfrowe.

## SPS HEUFT

Zdalne nadzorowanie pieców Heuft możliwe jest przy zastosowaniu w tych urządzeniach sterowania komputerowego SPS HEUFT typu Touch-Screen.

Zastosowana w nim technologia podczepieni pozwala na łatwą obsługę na odpornej na zarysowania szybce zabezpieczającej kolorowy ekran dotykowy. SPS HEUFT zapewnia automatyczny przebieg programu pieczenia, a piekarz ma do dyspozycji 99 programów, każdy z czterema fazami pieczenia.

Sterowanie komputerowe pozwala m.in. połączyć ze sobą inne piece, a tym samym umożliwić wymiany programów pieczenia oraz połączyć piece do instalacji kotłowej, co w efekcie umożliwia zoptymalizowanie sterowania kotłami pod względem zużycia energii. Zastosowane w piecach HEUFT komputerowe panele sterujące umożliwiają też ciągłe nadzorowanie stanu wszystkich komponentów pieca i funkcji zabezpieczających, wskazują obowiązujące terminy konserwacji, dają wiele wskazówek pomocnych w razie usterki.

Inną ich zaletą jest możliwość podłączenia pieców poprzez opcjonalne oprogramowa-

nie do zewnętrznego komputera PC, a także zdalne nadzorowanie parametrów pracy urządzeń przez analogowy modem. Dzięki przemysłowemu routerowi typu ZR-200A można nie tylko diagnozować i nadzorować funkcjonowanie pieców, lecz również rozpoznawać błędy i je usuwać. Takie sterowanie umożliwia też zdalne ustawienie wartości zadanych i parametrów instalacji, włączanie wszystkich komponentów instalacji, dokonywanie zmian w oprogramowaniu czy też uzyskiwanie szczegółowych informacji np. o terminach konserwacji. Dodać trzeba, że producent tego systemu firma HEUFT zapewnia, że szczególnie zadbała o to, by zdalne sterowanie piecami było pod względem jakości i bezpieczeństwa dopasowane do potrzeb przemysłu. Takie rozwiązanie zapewnia zarówno ciągłość pracy jak też pełną funkcjonalność w otoczeniu panującym w piekarni, które może być narażone na różnego rodzaju zakłócenia w przesyłaniu danych. ■

*Opracowano na podstawie informacji firm Hert, Geth i Giko. W tekście wykorzystano informacje, które ukazały się w artykule opublikowanym w DBZ Wochenausgabe.*

**NOWOŚĆ**

Idealny na kolację  
**ProBody**  
Niska zawartość  
węglowodanów  
Dużo białka

**Low Carb\***



# Sprawdź nowy, innovacyjny chleb **Low Carb\***



\* ProBody zawiera  
ok. **90% mniej węglowodanów**  
i ok. **300% więcej białka**  
niż zwykłe chleby mieszane

- 100% mieszanka do produkcji pieczywa
- Mieszanka zawiera składniki pełnoziarniste i nasiona
- Nowa propozycja dla klientów poszukujących produktów o właściwościach dietetycznych
- Nowe możliwości biznesowe

więcej na [www.komplet.pl](http://www.komplet.pl)



**KOMPLET Polska**

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

# DNI VATO, CZYLI JAK POWSTAJE PIEC

(artykuł promocyjny)

W ostatnich dniach lutego w niemieckiej firmie HEUFT miało miejsce szczególne wydarzenie - Dni VATO. Była to dla piekarzy wyjątkowa okazja, by przyrzeć się całemu procesowi produkcji automatycznych pieców półkowych VATO.

Do siedziby firmy HEUFT przybyła spora grupa piekarzy, głównie z Niemiec. Nie zabrakło także przedsiębiorców z Polski, którym przewodniczył Andrzej Giolbas, prezes firmy GIKO. Gości powitał właściciel firmy Thomas Heuft, który po poczęstunku zaprosił uczestników spotkania na prelekcję „Wielki wgląd w wielkie piece i pieczenie na hercie”. Dotyczyła ona innowacyjnych rozwiązań, jakie zastosowano w piecach półkowych VATO, tak aby maksymalnie zwiększyć ich elastyczność i osiągnąć najwyższą wydajność. Interesujące było to, że w wykładzie uczestniczyli również piekarze, którzy na co dzień użytkują omawiane systemy i mogli podzielić się własnym doświadczeniem oraz potwierdzić, że teoretyczne założenia twórców systemów HEUFT sprawdzają się w praktyce.

W trakcie zwiedzania niemieckiej fabryki goście mieli niepowtarzalną możliwość przyrzeć się z bliska piecom półkowym VATO, które znajdowały się na różnych etapach produkcji. Dużym

zainteresowaniem cieszył się też najnowszej generacji system załadunku Concord oraz technika automatycznego podbierania produktów z peelboardów. Szansa oglądania procesu produkcji tych urządzeń pozwoliła piekarzom przekonać się, że najwyższą jakość pieców HEUFT osiągnięto dzięki wykorzystaniu przy ich produkcji najnowszej, bardzo zaawansowanej technologii i specjalistycznych narzędzi oraz dzięki wiedzy doświadczonych kadry konstruktorów i montażyistów.

Dni VATO były też doskonałą okazją, by piekarze - codzienni użytkownicy pieców - mogli wymienić swoje doświadczenia z ich producentami i odwrotnie. Na przykład, na jednym ze stanowisk technolog Rainer Götten tłumaczył różnice wypiekania produktów w zależności od zastosowanego podłoża, tj. blach perforowanych, płyty hertowej itd. Goście byli żywo zainteresowani tematem, wymieniali poglądy. Na ich pytania osobiście odpowiadał Thomas Heuft, właściciel fabryki, który wraz ze swoim zespołem tłumaczył

różne zawiłości techniczne niemieckich urządzeń. Nie mniejszą atrakcją od odwiedzin w fabryce HEUFT była wieczorna wizyta w Nürburgring, który miłośnikom motoryzacji znany jest jako Ring. Zbudowana w latach 20. ubiegłego wieku trasa położona jest w górach Eifel i biegnie wokół średniowiecznego zamku w miejscowości Nürburg. Ze względu na wiele trudnych zakrętów uważany jest za jeden z najtrudniejszych i najbardziej wymagających torów wyścigowych na świecie. Znany kierowca Formuły 1 Jackie Stewart nazwał tę trasę Green Hell (Zielone Piekło). Nie wystraszyło to jednak gości firmy HEUFT, którzy mieli możliwość osobiście poczuć moc silników w trakcie wyścigów gokartów. Najpierw odbył się 8-minutowy trening, później rajd dziewięciu mieszanych drużyn. Każda z nich miała po pięciu kierowców, którymi byli polscy i niemieccy piekarze. Rywalizacja na trasie szła w parze z dobrą zabawą i zacieśnianiem międzynarodowych kontaktów branżowych. ■



Dni VATO były też doskonałą okazją, by piekarze - codzienni użytkownicy pieców - mogli wymienić swoje doświadczenia z ich producentami i odwrotnie. Fot. HEUFT



W trakcie zwiedzania niemieckiej fabryki goście mieli niepowtarzalną możliwość przyrzeć się z bliska piecom półkowym VATO, które znajdowały się na różnych etapach produkcji. Fot. HEUFT





## VATO – PIECE Z NAJWYŻSZEJ „PÓŁKI”

Zestaw automatycznych termoolejowych pieców półkowych  
**HEUFT VATO** wraz z automatycznym systemem  
załadowczo-wyładowczym Concord



### PIECE I MASZyny PIEKARNICZE

GIKO Sp. z o.o. 42-603 Tarnowskie Góry, ul. Żeromskiego 93a  
tel. +48 32 285 51 67, fax +48 32 381 09 25, giko@giko.pl, www.giko.pl

TWORZYMY PRZYSZŁOŚĆ DLA RZEMIEŚLNICZEJ JAKOŚCI

# NATŁUSZCZANIE PĘDZLEM

Tomasz Przysiężny

Optymalne natłuszczenie blach i form do wypieków to nie tylko stosowanie właściwych środków, ale również odpowiednich technologii ich nakładania i przeznaczonych do tego celu specjalistycznych urządzeń. W nowoczesnych piekarniach i cukierniach zwykły pędzel do smarowania tłuszczem już nie zdaje egzaminu.

Aby mieć pełną gwarancję skuteczności procesu natłuszczenia nie wystarczy tylko dobrać odpowiedni środek oleisty. Bardzo ważną rolę odgrywa jego dokładne nałożenie na powierzchnię wypiekową, na której nie może być „dziur” pozbawionych tłuszczu. Ale jak to zrobić?

## KOMPLEKSOWY DÜBÖR

Jednym z niewielu producentów w Europie, który oferuje rozwiązania systemowe, a więc kompleksowo rozwiązujące problem natłuszczenia blach i form w dużych i ma-

łych zakładach produkcyjnych jest firma Dübör. Przyznać trzeba, że ma ona w tym zakresie już ponad 50-letnie doświadczenie.

- Zastosowanie profesjonalnych pistoletów natryskujących wysoko- i niskociśnieniowych, elektrycznych i pneumatycznych do podawania środka natłuszczającego na blachę czy formę to bardzo istotny krok do rozwiązania problemu w piekarni i cukierni - mówi Maciej Małecki z firmy Hert.

Taki sprzęt od zwykłych pistoletów, na przykład do farb i lakierów, różni się tym,

że nie pyli olejem wokół stanowiska do natłuszczenia. Dzięki temu nakładanie tłuszczu staje się ekonomiczne, a oszczędności jego zużycia mogą wynosić nawet do 40 proc. w porównaniu z innymi metodami natryskiwania nieprzystosowanymi do pracy ze środkami natłuszczającymi.

## BEZPIECZEŃSTWO PRACY

Inną istotną rzeczą jest bezpieczeństwo pracy, gdyż stosując specjalistyczny sprzęt natryskowy tłuszcz nie tworzy mgły, a tym samym nie trafia na podłogę. Pamiętać



Różnorodność pistoletów natryskujących wysoko- i niskociśnieniowych, elektrycznych i pneumatycznych pozwala na profesjonalne natłuszczenie w piekarniach i cukierniach o różnej wielkości produkcji.

FOT. DÜBÖR

# TO JUŻ PRZESZŁOŚĆ

trzeba, że jej zanieczyszczenie olejem lub emulsją sprawi, iż będzie śliska, co może być przyczyną wypadku przy pracy. Aby wyeliminować to ryzyko, konstruktorzy z firmy Dübör stworzyli kilka różnych urządzeń, które znajdują zastosowanie w różnej wielkości zakładach piekarsko-cukierniczych.

## TSA Z KOMPRESOREM

Najmniejszym z urządzeń natryskujących jest TSA 5 wyposażony w 5-litrowy pojemnik na olej w całości wykonany ze stali nierdzewnej i pistolet natryskujący wykonany z polimerów o wysokiej odporności mechanicznej. Urządzenie to nie jest jednak kompletne, gdyż wymaga dodatkowego zasilania sprężonym powietrzem o ciśnieniu minimum 2,5 bara. Podobnie jak przenośne ręczne urządzenie spryskujące TSA 10 i większe od niego mobilne urządzenie TSA 38 zaopatrzone w zaawansowany technologicznie pistolet niskociśnieniowy wykonany w całości z metalu.

## MAŁY, ALE ZAWSZE GOTOWY

Nie potrzeba za to kompresora do obsługi elektrycznego urządzenia TSA 280, które z uwagi na swoje niewielkie rozmiary, a także na szybką gotowość do pracy (wystarczy włączyć do gniazdka elektrycznego)



Ovam Spray to jeden z dostępnych na rynku preparatów do natłuszczania w formie poręcznego i wygodnego w użyciu sprayu.  
FOT. ZEELANDIA

reklama



Do naszej oferty dołączyła nowa margaryna:

## MARGARYNA PROFESJONALNA DO KRUCHEGO

Stosowanie naszej margaryny pozwala na szybkie i proste przygotowanie ciasta o znakomitych właściwościach. Ciasto daje się łatwo formować w dowolne kształty, jest znakomite zarówno do ciastek słodkich jak i słonych przekąsek.

Stosowanie Margaryny Profesjonalnej gwarantuje uzyskanie wyrobów najwyższej jakości.

► polecane jest szczególnie dla małych rzemieślniczych piekarni i cukierni.

TSA 440 to już z kolei przemysłowe elektryczne urządzenie wysokociśnieniowe, które z zasobnika pobiera środek natłuszczający i rozprowadza go na formy i blachy w postaci ciekłego strumienia pozbawionego mgły olejowej.

Jeszcze inne rozwiązanie firma Dübör zastosowała w przypadku TSA 300, które to urządzenia nie wymaga ani zasilania elektrycznego, ani też sprężonego powietrza. Jest to specjalny polimerowy pistolet przystosowany do szybkiego połączenia z beczką, w której znajduje się środek natłuszczający pod ciśnieniem. Zamontowanie pistoletu na 30-litrowym kegu trwa zaledwie kilka sekund i nie wymaga żadnych narzędzi.

## POWYŻEJ 500 BLACH

W dużych zakładach piekarniczych, w których liczba blach i form do natłuszczania przekracza pół tysiąca sztuk, zastosowanie mają automatyczne systemy natryskujące, takie jak np. Dübör TSA 800.

- Urządzenia te są niskociśnieniowymi, wielogłowicowymi i wydajnymi maszynami do natryskiwania olejem, w których przy formie na 0,7 kg ciasta zużycie oleju może wynosić nawet zaledwie 0,5-0,8 g na jedną foremkę - zapewnia Maciej Małecki.

- Przy tradycyjnym zastosowaniu pistoletów do farby, które często są używane przez piekarzy, ilość zużywanego oleju wynosi

Odpowiednie dysze natryskujące dostosowane są idealnie do powierzchni wypiekowej formy czy blachy, co pozwala uniknąć niepotrzebnego natłuszczania rantów.

Straty oleju są zatem zerowe.

minimum 2-3 g. Poza tym, odpowiednie dysze natryskujące dostosowane są idealnie do powierzchni wypiekowej formy czy blachy, co pozwala uniknąć niepotrzebnego natłuszczania rantów. Straty oleju są zatem zerowe.

Urządzenia TSA 800 oraz SBB 1200 mogą być dostosowywane również do pieców tunelowych z taśmą wypiekową ze stali, np. do ciastek, muesli czy słomki ptyśowej, gdzie skutek bardzo kleistego produktu zalecane jest zastosowanie natrysku profesjonalnym olejem przy użyciu niskociśnieniowych dysz.



Nakładanie tłuszczu pistoletem pozwala oszczędzić do 40 proc. w porównaniu z innymi metodami natryskiwania nieprzystosowanymi do pracy ze środkami natłuszczającymi.

Fot. 123

## RACHUNEK EKONOMICZNY

Menedżer z firmy Hert doradza, aby przy planowaniu inwestycji w profesjonalny sprzęt natryskowy zawsze brać pod uwagę okres jej zwrotu w realnym wymiarze czasu.

- Wymiana dużej liczby form czy blach, np. tych z powłokami polimerowymi, nie jest, jak wielu przedsiębiorcom się wydaje, inwestycją jednorazową. Przy niewłaściwym użytkowaniu powłoki te zużywają się bar-

podobnie działające urządzenie firmy Boyens - Keg System. Podstawową zaletą tego zestawu do natrysku środków smarnych jest system pneumatycznego nakładania, który pozwala na precyzyjne dozowanie i nakładanie środka oraz redukcję zużycia surowca, a także czasu pracy - zapewnia firma Polmarkus, dystrybutor systemu. W skład zestawu wchodzi pistolet z węzłem i KEG, który jest przystosowany do powtórnego użytkowania. Całość nie wymaga stałego połączenia z kompresorem.

## OLEJ Z WOSKIEM POD CIŚNIENIEM

Inną alternatywą dla pędzla jest nakładanie środków antyadhezyjnych techniką spray. Przystosowany jest do tego m.in. preparat Carlex Spray produkowany przez Zeelandię, który dostępny jest w niewielkich pojemnikach pod ciśnieniem. Ten środek smarujący na bazie oleju roślinnego z woskiem jest bardzo poręczny i wygodny, a 600-mililitrowe aerozole zdają egzamin zwłaszcza przy jednostkowym używaniu, gdy do natłuszczenia jest niewielka ilość form i blach wypiekowych.

Również wspomniany wcześniej Dübör ma produkty w niewielkich pojemnikach do sprayowania. Należy do nich PR100 przeznaczony do natłuszczania blach i form. Jest to preparat uniwersalny dedykowany dla wszystkich rodzajów produktów piekarskich oraz cukierniczych. ■

## BOYENS - KEG SYSTEM

Oprócz produktów marki Dübör na polskim rynku znaleźć można jeszcze tylko



# LUNORD

Modułowe systemy mrożenia i przechowywania  
dla Twojej cukierni (-35°C + +12°C)



*Sztuka chłodzenia*

Komory zamrażalniczo-garownicze  
na blachy piekarnicze (-18°C ÷ +45°C)

Komory zamrażalniczo-  
garownicze (-20°C ÷ +45°C),  
komory garownicze (+45°C)  
i magazyny chłodnicze (-20°C ÷ +20°C) każdej wielkości

## HOBART



### Zmywarka HOBART model FUX

- model na 6 pojemników 600 x 400 mm
- system filtracji GENIUS X2
- system TURBOLATOR
- wydajność max. 180 sztuk/h
- wymiary 1380/945/1984 mm



### Zmywarki HOBART model UX, UXTL

- model UX na 2 i model UXTL na 6 pojemników 600 x 400 mm
- system filtracji GENIUS X
- system TURBOLATOR gwarantujący najwyższą jakość mycia przy minimalnym zużyciu wody i energii
- nowy panel obsługi systemu SMARTRONIC

GUZ  
TECHNIKA PIEKARNICZA  
spółka z o.o.

GUZ Technika Piekarnicza Sp. z o.o. • ul. Budryka 4 • 41-103 Siemianowice Śląskie  
Tel.: 32 2294927 • Fax: 32 2295503 • e-mail: biuro@guztech.com.pl • www.guztech.com.pl

# GORĄCE PRZYGOTOWANIA

Tomasz Przysiężny

Jak co roku, na wiosnę w branży cukierniczej rośnie zainteresowanie maszynami do lodów. Przed zbliżającym się sezonem wakacyjnym warto zapoznać się z nowymi urządzeniami, które latem pozwolą cukierniczą ofertę wzbogacić dodatkowo o lody włoskie soft lub twarde, tzw. amerykańskie.

Sporo nowych maszyn do produkcji i dystrybucji lodów pojawiło się w styczniu we włoskim Rimini na targach Sigep 2012. Część z nich miała też swoją polską premierę w lutym br. podczas branżowych targów w Warszawie. Jeszcze na kilka dni przed tą imprezą firma Gel-Matic Polska nie miała oficjalnie w swojej ofercie kilku najnowszych urządzeń, które włoski producent wprowadził na europejski rynek w ostatnim czasie. Targi Expo Sweet 2012 były więc szczególną okazją, by pokazać nowoczesne maszyny z serii HT, BIB i SELF.

## SAMOPASTERYZUJĄCE

Gel-Matic HT jest maszyną do produkcji dwóch rodzajów lodów i jednego mieszanego

z możliwością pasteryzowania produktu zarówno w wannie jak i w cylindrze. Model HT 500 sterowany jest elektronicznym systemem In.Co.Di.S. (Interactive Control and Diagnostic System). Obejmuje on m.in. diagnostykę maszyny, przez co obsługa jest jeszcze bardziej ułatwiona. Różne funkcje systemu umożliwiają zarządzanie cyklem pasteryzacji, regulowanie i zapisywanie temperatur, pokazywanie statystyk sprzedaży i regulację produkcji lodów. Urządzenie wyposażone jest w ekran dotykowy, pozwalający ustawić dokładnie wszelkie parametry pracy.

HT 500 nadaje się szczególnie dla klienta, który potrzebuje maszyny samopasteryzującej z systemem do samodiagnozy. Programowanie

procesu pasteryzacji na okres jednego tygodnia umożliwia znaczną redukcję pracy przy regularnym czyszczeniu maszyny - zapewnia producent maszyny. Elastyczność Gel-Matic



W Carpigiani EVD zastosowano ruchomą windę, dzięki czemu górna część maszyny może być ustawiana na dowolnej wysokości, co ułatwia pracę i obsługę urządzenia. FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA



Gel-Matic Self to urządzenia samoobsługowe, w których klient własnoręcznie nakłada sobie lody. Maszyny dodatkowo mogą być wyposażone w automaty wrzutowe do monet. Fot. B&S

## DO SEZONU NA ZIMNE LODY

HT 500 gwarantuje niezależny napęd systemu chłodzenia oraz innowacyjny mechaniczny system cylindrów, umożliwiający niezależne sterowanie produkcją dwóch rodzajów lodów bez potrzeby jednakowej ich ilości, jak to ma miejsce w innych maszynach. Takie rozwiązanie jest szczególnie przydatne tam, gdzie zachodzi potrzeba produkcji lodów o różnej konsystencji, np. owocowe i kremowe. Konserwacja przebiega dzięki 18-litrowym wannom, wyposażonym w czujnik poziomu mieszanki. Jakość produktu zapewnia również cylinder o pojemności 1,7 litra. W standardzie maszyna wyposażona jest w mieszadła ze stali szlachetnej, działające jak ubijak oraz skrobak.

Oprócz modelu HT 500, również HT 235 pozwala na produkcję lodów w dwóch smakach plus miks z wydajnością do 70 kg/h. O połowę mniejszą wydajność ma jednosmakowy HT 135.

### BAG-IN-BOX

Inną nowością Gel-Matic jest seria BiB, której nazwa pochodzi od określenia „Bag-in-Box”. Nowatorstwem w tych urządzeniach jest podawanie pojemników z mieszanką nie od góry - jak to ma miejsce w klasycznych maszynach do lodów - ale z przodu. Po otwarciu drzwiczek do środka maszyny wstawia się mieszan-

ki w pojemnikach, skąd są one zaciągane pod ciśnieniem za pomocą pomp i wtryskiwane do cylindrów mrożenia. To rozwiązanie znacznie ułatwiło obsługę maszyny, w której operator musi jedynie w odpowiednim momencie wyjąć pusty i wstawić pełny zbiornik z mieszanką.

W zależności od potrzeb użytkownika zastosowanie mają odpowiednie modele tej serii. Maszyna BiB 100C z cylindrem o pojemności 1,7 l jest przeznaczona dla cukierni i lodziarni o umiarkowanej liczbie klientów, z kolei model BiB 135V z dwukrotnie większym cylindrem gwarantuje bardzo wysoką wydajność produkcji. Oprócz tych urządzeń jednosmakowych seria BiB to także maszyny w wersji dwa smaki plus miks: 500V z mniejszym i 235V z większym cylindrem, dwoma silnikami oraz trzema niezależnymi obiegami chłodzenia. Wszystkie te urządzenia mogą być chłodzone powietrzem lub wodą. Modele wielosmakowe wyposażone są też we wspomniany wcześniej interaktywny system In.Co.Di.S. z technologią ekranu dotykowego, który umożliwia pełną kontrolę nad wszystkimi parametrami pracy maszyn.

### WRZUCIĆ MONETĘ

Ciekawym rozwiązaniem dla niewielkich cukierni i punktów gastronomicznych mogą być

z kolei urządzenia Gel-Matic Self 50 o wydajności 17 kg/h i Self 100 o wydajności 34 kg/h. Obie maszyny do produkcji i dystrybucji lodów o jednym smaku mają niewielkie rozmiary (77 cm wysokości) i swobodnie można je postawić na ladzie sklepowej - pod warunkiem, że utrzyma 100-kilogramowy ciężar.

Gel-Matic Self to urządzenia samoobsługowe, a więc niemal całkowicie odciążające personel sklepu od nakładania lodów, które po prostu sprzedają się same. Opcjonalnie maszyna może być doposażona w automat wrzutowy na monety. Przy odpowiednim zabiegu marketingowym można „sprzedać” klientom pomysł na to, by sami sobie „kręcili lody”, co - obok ich jedzenia - może być dodatkową letnią atrakcją.

### WYGODNA WINDA

Warszawską targową nowością było też urządzenie Carpigiani EVD, o którym zarówno włoski producent jak też polski dystrybutor - firma Primulator - mówią, że jest „przełomową maszyną do produkcji lodów soft, zaprojektowaną zgodnie z nową filozofią, której wyznacznikami są: ergonomia, jakość i zaspokojenie estetycznych potrzeb profesjonalistów szukających nowoczesnego sprzętu”. Dzięki zastosowaniu ruchomej windy górna część maszyny może być ustawiana na dowolnej wysokości,



Stoelting to pierwsze i jedyne na świecie oryginalne maszyny do produkcji lodów swiderków - zapewnia firma Gastronomasz. Fot. B&S



Hard-Ice to polska maszyna do lodów twardych o stosunkowo niewielkich rozmiarach, która adresowana jest głównie do niedużych cukierni, restauracji czy kawiarni. Fot. MATERIAŁY PRODUCENTA

co nie tylko ułatwia samo wydawanie lodów, ale też takie czynności jak wymianę mieszanki oraz czyszczenie urządzenia. Zbiornik, pompa i cylinder mają niezależny system chłodzenia oraz zasilania, które pozwalają na optymalizację produkcji różnych rodzajów mieszanki w tym samym czasie. W Carpigiani EVD zastosowano też nowoczesny system chłodzenia Air-Channelling, mający na celu znacznie zmniejszyć uciążliwy hałas, jaki często emitują pracujące maszyny do lodów. Urządzenie EVD 1 przeznaczone jest do produkcji lodów o jednym smaku i w ciągu godziny może wydać do 530 porcji o wadze 75 g. Większą wydajność - do 670 porcji - ma EVD 3 zaprojektowana tak, by produkować trzy smaki: dwa podstawowe plus miks.

## BEZ ELEKTRONICZNEGO STEROWANIA

Również na Expo Sweet swoją polską premierę miał najnowszy automat marki Electro Freeze model 99T-RMT. To urządzenie jest następcą popularnego 88T-RMT i - jak podaje dystrybutor, firma Vegagastro - drzemie w nim wiele możliwości i udogodnień. Nowy Electro Freeze przystosowany jest bowiem do produkcji zarówno lodów twardych, lodów włoskich, a także jogurtów mrożonych. Można wybrać jeden produkt na obu stronach np. w dwóch smakach lub serwować dwa różne produkty po jednym smaku. Jest to możliwe m.in. dzięki zastosowaniu dwóch niezależnych układów sterujących, osobnych dla każdej ze stron. Opisowany model, w przeciwieństwie do swojego poprzednika ma aż dwa agregaty, z których jedno obsługuje tylko lodówkę, w której mieszczą się dwa 20-litrowe pojemniki na mieszankę. Posiada też funkcję automycia oraz spełniającą wymogi HACCP funkcję nocnej konserwacji mieszanki. Do istotnych zalet 99T-RMT zaliczyć trzeba także czujnik poziomu masy i automatyczną kontrolę twardości lodów, co pozwala zapobiec przemrażaniu i gwarantuje odpowiednią ich konsystencję. Zastosowanie przez konstruktorów z Electro Freeze specjalnej pompy o innowacyjnej budowie pozwoliło wzbogacić prezentowaną maszynę o opcję Mix Transfer System, czyli dodawania zmiksowanych kawałków owoców do masy. W najnowszym amerykańskim urządzeniu do lodów można też dodatkowo zainstalować licznik porcji.

Aby zapewnić większą niezawodność pracy automatu, został on całkowicie pozbawiony elektroniki. Maszyna sterowana i kontrolowana jest więc za pomocą tradycyjnych styczników i przekaźników, których awaryjność - jak twierdzi producent - jest znacznie niższa niż

w urządzeniach sterowanych mikroprocesorami. Ogromną wydajność 99 T-RMT na poziomie nawet ponad 970 porcji na godzinę należy jednak traktować wyłącznie jako chwyt marketingowy. W praktyce bowiem oznaczałoby wydawanie lodów co 3,7 sekundy.

## DWA SYSTEMY CHŁODZENIA

- Tworząc maszynę do lodów amerykańskich Hard-Ice, naszą ambicją było połączenie wysokiej jakości i wydajności urządzenia z jego niską ceną i stosunkowo niewielkimi rozmiarami, ponieważ projekt ten od podstaw nastawiony był na sprzedaż lodów w niedużych cukierenkach, restauracjach, kawiarniach i lodziarniach o niewielkiej powierzchni, gdzie nie ma miejsca na ustawienie dużych maszyn - wyjaśnia Radosław Charubin. - Przy projektowaniu maszyny postanowiliśmy całkowicie zrezygnować z używania pojemników typu keg. Zamknięta obudowa i słaby dostęp do takiego pojemnika wymagał posiadania oddzielnej zmywalni pozwalającej na dokładne mycie i dezynfekcję kegow. Niestety w małych cukierniach i lodziarniach było to niemożliwe z powodu braku odpowiednich warunków, a mycie w zwykłym zlewie było niewystarczające, co przekładało się na niższą jakość produktu i złe próby sanitarne masy lodowej - tłumaczy właściciel firmy Hard-Ice zapewniając, że dzięki opracowaniu innowacyjnego podawania mieszanki lodowej próby pobierane z maszyn Hard Ice spełniają wszelkie wymogi i standardy jakości. Opisywane maszyny nie posiadają również sprężarek powietrznych używanych do wypychania masy z kegow co powoduje, że są one ciche i mogą być używane w niewielkich pomieszczeniach.

W urządzeniu Hard-Ice zastosowano dwa rodzaje chłodzenia. Podstawowym jest system chłodzenia wodnego, najbardziej wydajny i oszczędny, lecz wymagający podłączenia bieżącej wody i odpływu do kanalizacji. Maszyna może być jednak również chłodzona powietrzem, co pozwala na jej użytkowanie wszędzie tam, gdzie utrudniony jest dostęp do instalacji wodociągowej.

Hard-Ice produkowany jest już od kilku lat, lecz swoją targową premierę miał w lutym w Warszawie.

## PROSTO Z USA

Maszyny Stoelting SGU 431 o wydajności do 180 litrów oraz mniejszy, bardzo wąski model SGO 431, produkujący do 120 litrów lodów na godzinę, to amerykańskie urządzenia, które robione są specjalnie dla polskiego dystrybutora. - Już podczas produkcji w fabryce Sto-

eltinga dostosowywane do lodów twardych świderków nie ma w nich więc żadnych przeróbek - zapewnia Wojciech Stefanek, właściciel przedsiębiorstwa Gastronomasz. W urządzeniach tych zastosowano nowoczesny system mrożenia polegający na tym, że cylinder znajduje się w płaszczu freonowym. W przeciwieństwie do innych maszyn, gdzie gaz płynie w rurkach miedzianych owiniętych wokół cylindra, w maszynach Stoeltinga freon znajduje



Lody twarde zwane też „amerykańskimi” cieszą się w Polsce tak samo dużym powodzeniem jak miękkie lody włoskie. FOT. VEGAGASTRO





W nowym Electro Freeze 99T-RMT do lodów twardych, soft i jogurtów mrożonych można wybrać jeden produkt na obu stronach w dwóch smakach lub serwować dwa różne produkty po jednym smaku.  
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

się bezpośrednio na ścianie cylindra w specjalnych kanalikach. Takie rozwiązanie znacznie przyspiesza proces mrożenia, wpływa na lepszą twardość lodów, w mniejszym stopniu eksploatuje maszynę i jest energooszczędny. Innym oryginalnym rozwiązaniem, jakie znalazło zastosowanie w amerykańskich maszynach są noże na sprężynkach. - Dzięki temu są one cały czas dociskane do ścianek cylindra, a tym samym lepiej zbierają lody. To także ma wpływ na poprawę jakości mrożenia - zapewnia szef firmy Gastronomasz. Komputerowe sterowanie maszyną oprócz m.in. liczenia wydawanych porcji pozwala na ustawienie gęstości oraz temperatury mieszanki w każdym cylindrze. - Maszyna ma też system antyprzemrozeniowy, zabezpieczający

przed jej uszkodzeniem, do którego mogłoby dojść w przypadku zamarznięcia urządzenia. Optymalne sterowanie tym systemem możliwe jest dzięki temu, że cały czas kontrolowana jest nie tylko temperatura, ale także gęstość mieszanki lodowej - wyjaśnia Wojciech Stefanek. Oba opisywane urządzenia mają system automatycznego przełączania w tryb pracy nocnej, co eliminuje niebezpieczeństwo pozostawienia maszyny przez wiele godzin z mocno zamrożoną mieszanką. Maszyny Stoeltinga wyposażone są też w elektroniczny panel sterowania w języku polskim, którego zadaniem jest m.in. zabezpieczenie maszyny przed przeciążeniami i pozwala wyeliminować część błędów personelu obsługującego maszynę.



# proszek do lodów



Producent  
Swiat Lodów  
ul. Przemysłowa 22A  
85-758 Bydgoszcz  
zamowienia@swiatlodow.pl

## Maszyny Do Lodow.com

ORYGINALNE MASZyny DO ŚWIDERKÓW®





tel./fax 52 36 33 140  
tel. kom. 513 033 400 | 513 033 401

**GASTRONOMASZ**  
maszyny.dolodow.com

Podczas wystawy SweetTARG swoją premierę będzie miało kilka nowości. Ponadto piekarze i cukiernicy, którzy nie byli na lutowych targach w Warszawie, będą mieli również okazję zobaczyć w Katowicach wiele nowości, o których pisaliśmy w poprzednim numerze.

### OD KROJENIA PO PAKOWANIE



Linia krojąco-pakująca firmy Jeremy.  
FOT. JEREMY

Firma Jeremy Sp. z o.o. przedstawi na SweetTARGU nową linię krojąco-pakującą, przeznaczoną do różnych rodzajów pieczywa lub innych produktów. W skład linii wchodzi: półprzemysłowa krajarka AKRA, pakowarka

ATOR oraz przenośnik umożliwiający odbiór zapakowanych wyrobów.

Krajarka AKRA pracuje z wydajnością do 1200 szt./h. Kroi pieczywo na kromki o grubości 6, 8, 9, 11, 13, 15 lub 17 mm. Wyposażona jest w urzą-

dzenie do nadmuchiwania torebek. Z kolei pakowarka ATOR ma wydajność 1500 szt./h. W opcji może zawierać urządzenie do datowania produktów z systemem liczącym wykonane opakowania.

(dm)

## BIOSTAR - OSZCZĘDNOŚĆ I WYSOKA JAKOŚĆ WYPIEKÓW

Drożdźownik serii DR-EKO to urządzenie, które będzie można zobaczyć podczas SweetTARG na stoisku łódzkiej firmy BioStar. Jak informuje producent, drożdźownik dzięki intensywnemu napowietrzaniu i wykorzystaniu efektu Pasteura daje nawet 50 proc. oszczędności w dozowaniu drożdży do ciast. Stabilizacja temperatury w momencie namnażania i przechowywania gotowego produktu gwarantuje stabilne parametry technologiczne mlecza drożdżowego. Urządzenie cechuje zwarta konstrukcja, a jego obsługa jest przyjazna i prosta.

(dm)



## EKSPOZYCJA NA WYSOKI POŁYSK

Podczas najbliższych targów SweetTARG firma PROMAS zaprezentuje system regałów piekarniczo-cukierniczych z półkami podświetlanymi diodami LED. Cały system charakteryzuje się prostą formą, nowoczesną stylistyką, jest wykonany z trwałych materiałów i - zgodnie ze światowymi trendami - „na wysoki połysk”. Odpowiednio zaprojektowane oświetlenie sprawia, że towary są lepiej wyeksponowane, a całość tworzy ciepły, przyjemny klimat. W nowym systemie zastosowano nowoczesny system mocowania półek, dzięki czemu montaż i demontaż jest wyjątkowo prosty. Jak podkreśla producent - w opisywanym systemie zadbano o najmniejsze szczegóły, np. w ladzie podawczej, obok kasy i wagi, umieszczony został estetyczny pojemnik, do którego ekspedientka może wrzucać paragony pozostawione przez klientów. Ten prosty element pozwoli zaoszczędzić czas i utrzymać miejsce pracy w czystości.

(dm)



## PFAHNL PROPONUJE CHLEB Z MOŁDAWII

Chleb burcin 15% - oryginalna mołdawska receptura na pieczywo żytnio-razowe z domieszką suszonych warzyw to propozycja firmy Pfahnl

Polska na katowickie targi. W składzie mieszanki znajdują się poza mąką pszenną i żytnią pęczniącą m.in. słonecznik, proso, siemię lnu,

śruta sojowa, płatki i grys kukurydziany, otręby pszenne, sezam i buraki suszone.

(dm)

## WYDAJNA MIESZANKA DO NALEŚNIKÓW



Polski producent mieszanek piekarskich, cukierniczych i lodziarskich firma SORENO zaprezentuje w Katowicach m.in. gotową mieszankę do produkcji naleśników. Naleśniki od SORENO ułatwiają przygotowanie finalnego produktu oraz - według zapewnień producenta - gwarantują stałą jakość naleśników gotowych podawanych klientom przy bardzo wysokiej wydajności mieszanki.

(dm)

Mieszanka do naleśników to nowość od Soreno.  
FOT. SORENO

# DUŻO BIAŁKA, MAŁO WĘGLOWODANÓW

tekst promocyjny

Na polskim rynku zdrowego pieczywa szczególnie aktywna jest firma ULDO Polska, która w tym roku wprowadziła kolejny produkt z grupy „Pieczywo dla zdrowia”. Od marca absolutną nowością w Polsce jest Chleb Proteinowy.

- Chleb Proteinowy jest pierwszym na polskim rynku pieczywem typu niskowęglowodanowego i wysokobiałkowego. Jest to produkt wyjątkowy ze względu na swój skład oraz właściwości. W porównaniu z chlebem razowym, ma on 5-krotnie mniejszą zawartość węglowodanów oraz 4-krotnie większą zawartość białka co sprawia, że możemy go spożywać także wówczas, gdy usiłujemy zrzucić kilka kilogramów - mówi Elisabeth Scheller, dyrektor generalny ULDO. Jest to więc produkt dedykowany wszystkim tym, którzy dotychczas rezygnowali z pieczywa ze względu na wysoką zawartość węglowodanów.

- W Chlebie Proteinowym jest ich niecałe 5 procent, co jest absolutnym novum na rynku piekarskim - podkreśla Elisabeth Scheller.

Produkt ten może być doskonałym uzupełnieniem popularnych diet niskowęglowodanowych, takich jak dieta Dunkana, Montignaca, bezcukrowa, kanapkowa i inne. Warto też wspomnieć, że produkty wysokobiałkowe przyczyniają się do wzrostu masy mięśniowej, co podkreślone jest w dietach proteinowych, przez co tak chętnie stosowane są one m.in. przez gwiazdy Hollywood. Ponieważ 100 g Chleba Proteinowego zawiera więcej białka niż większość produktów mięsnych (aż 27 proc. protein), pieczywo to jest doskonałą propozycją dla wegetarian i tych konsumentów, którzy chcą zastąpić mięso innymi, bogatymi w białko produktami. Chleb Proteinowy może być też polecany diabetykom i osobom otyłym, gdyż ma dużo błonnika pokarmowego (8 proc.), co pozwala utrzymać prawidłowy poziom cukru we krwi. Z kolei niska zawartość węglowodanów ogranicza nadmierne wytwarzanie insuliny.

- Chleb Proteinowy pozwoli piekarzom przede wszystkim wzbogacić

swoją ofertę o pieczywo, które doskonale wpisuje się w popularny trend zdrowego odżywiania, a tym samym spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających konsumentów - mówi dyrektor Elisabeth Scheller dodając, że Chleb Proteinowy niesie ze sobą również wymierne korzyści ekonomiczne dla producenta. - Po wypieku bochenek ma dużą objętość, zaś jego świeżość i wilgotność pozwalają na sprzedaż i konsumpcję Chleba Proteinowego nawet do siedmiu dni bez konieczności pasteryzacji.

Chleb Proteinowy to 100-proc. mieszanka pieczywa foremkowego, do produkcji którego potrzebne jest tylko dodanie wody i drożdży. Produkt ten zaledwie kilka miesięcy temu został opracowany przez niemieckich technologów z firmy ULDO Backmittel. W najbliższym czasie na rynku pojawią się także mieszanki niskowęglowodanowe i wysokobiałkowe do produkcji bułek i pieczywa chrupkiego.



Wartość odżywcza w 100 g pieczywa	Wartość odżywcza %GDA** w 100 g pieczywa	
Wartość energetyczna	1160 kJ/277 kcal	14%
Zawartość tłuszczu	15,0 g	21%
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,8 g	9%
Zawartość węglowodanów	4,6 g	2%
W tym cukry	1,7 g	2%
Błonnik	8,0 g	32%
Zawartość białka	27,0 g	54%
Sól	1,5 g	25%
Ilość jednostek chlebowych [WW*]	0,5	
1 WW* = ilości gram produktu	217,4	

\*WW - wymiennik węglowodanowy

\*\*GDA - Wskazane Dienne Zapotrzebowanie określone dla osoby dorosłej na poziomie 2000 kcal/dzień. Zapotrzebowanie na składniki odżywcze poszczególnych osób może być wyższe lub niższe w zależności od płci, wieku, poziomu aktywności fizycznej oraz innych czynników



Elisabeth Scheller, dyrektor generalny ULDO Polska, oraz technolog Grzegorz Jezierski po raz pierwszy prezentowali Chleb Proteinowy na targach Expo Sweet 2012.

# BUŁKA NIE TYLKO DLA JUNIORÓW

Juniorriegel Koncentrat to mieszanka do produkcji pieczywa jogurtowo-maślankowego. Jednym z takich wyrobów może być bułka, którą producent mieszanki firma Diamant Polska proponuje nazwać Bułką Junior.



W skład kompozycji Juniorriegel Koncentrat wchodzi m.in. ziarna słonecznika, płatki ziemniaczane, płatki orkiszowe oraz maślanka w proszku 3 proc. i jogurt w proszku 2,3 proc. Fot. DIAMANT

Z uwagi na bogaty skład takiego pieczywa jest ono szczególnie polecany młodemu konsumentowi. W skład kompozycji Juniorriegel Koncentrat wchodzi m.in. ziarna słonecznika, płatki ziemniaczane, płatki orkiszowe oraz maślanka w proszku 3 proc. i jogurt w proszku 2,3 proc. Dodać trzeba, że wspomniane płatki ziemniaczane mają istotny wpływ na długą świeżość oraz soczystość miększu, a jogurt i maślanka zawierają wartościowe białko, wapń oraz witaminy B2 i B12.

Kreacje smakowe pieczywa Juniorriegel są nieograniczone dzięki praktycznej formie bułki i uniwersalnej nutce smaku - zapewnia producent pieczywa. Juniorriegel marki Original Baker mogą być alternatywą zdrowej bazy kanapkowej szczególnie dla dzieci, młodzieży szkolnej i studentów dzięki praktycznej formie bułeczki i wielu wartościom odżywczym. Mieszanka pakowana jest w 20-kg worki.

(TP)



## Aby uzyskać to, co z żyta najlepsze.



### KOMPLET Bułka Żytnia 10

10% Gotowa mieszanka do produkcji bułek żytnich i innej drobnej galanterii piekarniczej

- Bogactwo różnorodnych receptur
- Doskonale nadaje się do garowania z przerwą
- Odpowiednia objętość pieczywa mimo wysokiej zawartości mąki żytniej
- Aromatyczne i pełne smaku wypieki

 **KOMPLET Polska**

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

więcej na [www.komplet.pl](http://www.komplet.pl)

# BAMBERKA

## NA IDEALNY CHLEB

Karolina Zawitkowska

Bamberka wyhodowana przez spółkę Hodowla Roślin Strzelce to jedna z najpopularniejszych odmian pszenicy ozimej w Polsce. Parametry wyprodukowanej z niej mąki znacznie przewyższają parametry wzorcowe.

BAMBERKA jest odmianą pszenicy ozimej, zarejestrowaną w 2009 roku w klasie A (odmiany jakościowe). Posiada ona kilka cech, które powodują, że jest odmianą unikatową, która nie ma swojego odpowiednika na polskim rynku. Pod względem parametrów jakościowych jest odmianą bardzo stabilną. Zgodnie z badaniami COBORU jak i własnymi większość badanych parametrów jakościowych tej odmiany plasują ją w gronie odmian elitarnych. Przy prawidłowej agrotechnice uzyskuje bardzo wysokie wartości liczby sedymentacji oraz zawartości białka i glutenu. Ponadto charakteryzuje się wysoką liczbą opadania, którą, co jest najistotniejsze, utrzymuje się podczas mokrych i przedłużających się żniw. Cecha ta została zweryfikowana na masową skalę w ostatnich dwóch sezonach (2011 i 2010), które charakteryzowały się wyjątkowo dużą ilością opadów podczas żniw.

Wysoka i stabilna jakość wypiekowa jest uzupełnieniem wysokiego potencjału plonowania. BAMBERKA w 2010 roku uzyskiwała jedno z najwyższych plonów wśród wszystkich odmian jakościowych (klasa A) badanych w Polsce w urzędowych doświadczeniach COBORU (od 102% do 111% wzorca w zależności od rejonu kraju). W 2011 r. potwierdziła po raz kolejny bardzo dobre wyniki plonowania, osiągając w skali całego kraju wynik 101% wzorca na obu poziomach agrotechniki. We wszystkich latach badań w doświadczeniach PDO BAMBERKA uzyskiwała wyniki plonowania powyżej wzorca, co świadczy o wysokim i bardzo stabilnym potencjale plonowania.

Pod względem uprawowym BAMBERKA jest ciekawą odmianą. Interesujący jest jej szybki start wegetacji wiosną. Dzięki temu bardzo dobrze wykorzystuje zasoby wody pozimowej, co pozytywnie wpływa na jej potencjał plonotwórczy. Dodatkową jej zaletą jest stosunkowo krótki okres wypełniania ziarna po kwitnieniu, co wiąże się z większą tolerancją na susze w tym okresie. Jest także odmianą wcześniej dojrzewającą, można ją wcześniej zbierać w porównaniu do odmian o porównywalnym terminie kłoszenia. Cecha szybkiego rozpoczęcia wegetacji wiosennej, wczesne dojrzewanie oraz genetyczna zdolność do wytwarzania ziarna o dużej MTZ i najwyższej masie hektolitra powodują, że BAMBERKA może być polecana także dla tych rolników, którzy stają przed koniecznością opóźnionych siewów

pszenicy ozimej. Zestaw tych cech kompensuje niedostateczne zagęszczenie łanu, mogące występować przy znaczącym opóźnieniu terminu wysiewu. BAMBERKA jest odmianą niewysoką (ok. 93 cm), która posiada bardzo dobrą zdolność krzewienia. Zalecana norma wysiewu jest nieco niższa niż w przypadku tradycyjnych odmian pszenicy ozimej i wynosi 300 – 350 ziaren/m<sup>2</sup> (siew terminowy).



Wysoka i stabilna jakość wypiekowa jest uzupełnieniem wysokiego potencjału plonowania Bamberki. Fot. HR STRZELCE

### PARAMETRY JAKOŚCIOWE MĄKI Z BAMBERKI. ŹRÓDŁO: COBOR

	Liczba opadania	Zawartość białka	Sedymentacja (SDS)	Wydajność mąki	Wodochłonność mąki	Rozmięczenia ciasta	Energia ciasta	Objętość chleba	Liczba jakościowa Bradenbera
	s	% s.m	ml	%	%	j.Br	cm <sup>2</sup>	cm <sup>3</sup>	
Wzorzec	269	12,6	79	75	56	76	89	630	71
Bamberka	352	13,6	88	74	58	45	124	618	181

# BANDEROLA POPRAWIA OPŁACALNOŚĆ PRODUKCJI

Karolina Zawitkowska

Pszenica Banderola zajmuje czołową pozycję na rynku. W 2011 roku zajmowała już 4. miejsce w reprodukcji nasiennej pszenic spośród 132 odmian będących w reprodukcji. Szacuje się, że w 2012 roku będzie najszerzej reprodukowaną odmianą pszenicy ozimej w Polsce.

Banderola, zgłoszona do Złotych Medalii Targów Polagra przez DANKO Hodowla Roślin sp. z o.o. z/s w Choryni, jest to nowa odmiana pszenicy ozimej zarejestrowana w Polsce w 2010 roku o nadzwyczajnej plenności zarówno na poziomie a1 (w technologii średnio intensywnej) jak i na poziomie a2 (w technologii intensywnej). Banderola jest pszenicą chlebową, grupa A/B. Posiada bardzo dobre parametry jakościowe ziarna, między innymi bardzo wysoką liczbę opadania, wysoki wskaźnik sedymentacji, wysoką wydajność mąki i bardzo dobrą wodochłonność mąki. Jest odmianą o średnio krótkiej słomie i bardzo dobrej odporności na wyleganie. Może być uprawiana w sposób bardzo intensywny, przy ograniczonym zastoso-

waniu preparatów chemicznych skracających źdźbło, co przyczynia się do zmniejszenia negatywnego oddziaływania tych preparatów na środowisko. Banderola posiada grube ziarno o bardzo dobrym wyrównaniu i niewielkiej ilości pośladu. Jest to pszenica o dobrej odporności na porastanie ziarna w kłosie co sprawia, że nawet w latach o niekorzystnych warunkach pogodowych w czasie zbioru daje szansę uzyskania ziarna o dobrej jakości. Charakteryzuje się też dobrą odpornością na choroby grzybowe, szczególnie na mączniaka prawdziwego, rdzę brunatną oraz choroby podstawy źdźbła, co również przyczynia się do ograniczenia stosowania środków chemicznych. Ogranicza to negatywny wpływ na środowisko oraz redukuje koszty pro-



Banderola jest pszenicą chlebową, grupa A/B. Posiada bardzo dobre parametry jakościowe ziarna, między innymi bardzo wysoką liczbę opadania, wysoki wskaźnik sedymentacji, wysoką wydajność mąki i bardzo dobrą wodochłonność mąki. Fot. DANKO

dukcji, a tym samym poprawia opłacalność produkcji. Jest to odmiana wczesna o dobrej zdolności krzewienia, co również zmniejsza koszty siewu tej odmiany. Zalecana norma wysiewu przy optymalnym terminie siewu wynosi 360-400 ziaren kielkujących na 1 mkw. (ca. 180-200 kg/ha). Pszenica Banderola zajmuje czołową pozycję na rynku. W 2011 roku zajmowała już 4. miejsce w reprodukcji nasiennej pszenic spośród 132 odmian będących w reprodukcji. Szacuje się, że w 2012 roku będzie najszerzej reprodukowaną odmianą pszenicy ozimej w Polsce. W 2012 roku odmiana ta znajdzie się w reprodukcji w 80 firmach nasiennych, a dystrybuowana będzie w około 110 firmach handlowych w Polsce. ■

## OWIES JARY BINGO

Karolina Zawitkowska

Odmiana owsa BINGO wpisana w 2009 roku do krajowego rejestru wprowadziła spore zamieszanie na rynku odmian owsa, gdyż jej potencjał plonowania zdecydowanie przewyższa obecne na polskim rynku odmiany.

W 2009 roku różnica w plonowaniu pomiędzy BINGO a najniższą plonującą odmianą wyniosła aż 2,1 t/ha na korzyść BINGO, w 2010 różnica ta wyniosła 1,64 t/ha (doświadczenia PDO COBORU, rejon II). Badana w PDO odmiana BINGO plonowała najwyższą ze wszystkich odmian, osiągając w latach 2010 i 2011 jako jedyna wynik powyżej 100 proc. wzorca. Od momentu rejestracji w krajowym rejestrze odmiana BINGO jest najwyższą plonującą odmianą owsa w Polsce.

BINGO, wyhodowana przez HR Strzelce, pod wieloma względami jest odmianą wyjątkową, po-

nieważ poza najwyższym potencjałem plonowania wyróżnia się też najwyższą masą 1000 ziaren oraz najniższym udziałem łuski w ziarnie, dlatego różnica w plonie ziarna bez łuski jest jeszcze wyższa na korzyść odmiany Bingo. W badaniach w Instytucie Hodowli i Aklimatyzacji Roślin w Radzikowie, prowadzonych w ramach tematu „Poszukiwanie form owsa o wysokich wartościach żywieniowych”, odmiana BINGO charakteryzowała się najwyższą zawartością błonnika pokarmowego i wysokim wskaźnikiem wartości bioaktywnych. β-glukan pełni funkcję ochronną w organizmie i stanowią

czynniki zapobiegające rozwijaniu się choroby wieńcowej, cukrzycy insulino-niezależnej oraz niektórych chorób nowotworowych. Dzięki wysokiej zawartości substancji bioaktywnych w BINGO jest niezastąpionym źródłem wysokowartościowego ziarna, idealnego na cele konsumpcyjne.

BINGO jest odmianą wdzięczną w uprawie. Słoma charakteryzuje się dużą sztywnością, a wczesny termin wiechowania i dojrzewania powoduje, że doskonale nadaje się do mieszanek zbożowych. Odporność na poszczególne choroby oceniana jest na poziomie 7,5 – 8,0 co gwarantuje bardzo wysoką zdrowotność ładu przez cały okres wegetacji. Dzięki swoim niezaprzeczalnym zaletom BINGO jest najczęściej zalecaną przez COBORU odmianą owsa do uprawy w Polsce. W 2011 roku plantacje nasienne odmiany BINGO stanowiły prawie 22 proc. wszystkich plantacji nasiennych owsa w Polsce. ■



## CZARNE JEST TRENDY!

Odkąd na rynku pojawiły się masy cukrowe do ozdabiania tortów stało się jasne, że tylko kwestią czasu jest pojawienie się coraz odważniejszych dekoracji, coraz ciekawszych aranżacji i coraz bardziej zaawansowanych sposobów przyozdabiania tortów. Styl angielski kojarzy się z nienagannie białym tortem, ozdobionym kolorowymi, stonowanymi kwiatami i innymi aplikacjami, uwypuklającymi ekskluzywność produktu.

Ale czy torty muszą być białe? Zdecydowanie nie! Firma Baker ma w swojej ofercie wiele kolorów mas cukrowych z serii Cudowna Masa, które pozwalają w bardzo oryginalny sposób przygotować to tradycyjne, okolicznościowe ciasto. Dzięki Cudownym Masom mamy możliwość przygotowania żółtych, niebieskich, zielonych, czerwonych, białych oraz czarnych wystrojów naszych produktów. Cudowna

Masa to bardzo cienka warstwa o intensywnym kolorze, która nie odbarwia się i pozwala na płynne łączenie kolorów.

Na szczególną uwagę zasługuje masa czarna, której właściwości można było podziwiać podczas tegorocznych targów Expo Sweet. Czarny tort ze złotymi dodatkami nie mógł pozostać niezauważony przez zwiedzających.

(mari)



## KREM SZWEDZKI

Bakels Polska od niedawna proponuje klientom Krem Szwedzki, czyli kompletny, gotowy do użycia tłusty krem cukierniczy. Produkt ten idealnie nadaje się do zabezpieczenia dekoracyjnych mas cukrowych serii Pettinice (znajdujących się również w ofercie Bakels) przed wilgocią migrującą z wnętrza ciasta. Wystarczy tylko posmarować powierzchnię i boki dekorowanego ciasta lub tortu cienką warstwą kremu. Krem Szwedzki to produkt, który może być z powodzeniem stosowany do wykonywania misternych dekoracji zewnętrznych, a jego smak może zostać wzbogacony poprzez dodatek past smakowych lub rozpuszczonej czekolady.

(dm)



## PROSO, BŁONNIK I WITAMINY ZE ZNAKIEM BAKELS

Nowość w ofercie Bakels Polska - Pieczywo Proso Mix to mieszanka piekarnicza przeznaczona do wypieku jasnego, lekkiego pieczywa bogatego w dużą ilość ziaren słonecznika, siemienia lnianego, prosa oraz płatków



pszennych. Pieczywo wyprodukowane na miksie jest bogatym źródłem dietetycznego błonnika, witamin z grupy B, lecytyny i minerałów.

Odpowiednio dobrana kompozycja składu pozwala dodatkowo uzyskać intensywny zapach świeżego wypieku i chrupiącą skórkę. W przekroju widać dużą ilość ziaren, które na tle lekko ciemnego miększu dobrze się wyróżniają. Pieczywo wytworzone na bazie mieszanki jest lekkostrawne, wskazane dla osób, które wykazują problemy z trzustką lub wątroby.

Najlepszy efekt końcowy gotowego wyrobu uzyskuje się w piecach z wkładem hertowym. Jak zapewnia producent - wyroby długo zachowują świeżość.

(dm)



# ZNALEZIOŃ W SIECI

## Ptasie mleczko bez „erki”

**Polscy internauci nawoływali w lutym do bojkotu wyrobów Wedla. A wszystko to przez prawników, których czekoladowy producent wysłał do jednej z blogerek.**

Burzę rozpętało pojawienie się w sieci na jednym z blogów przepisu na ptasie mleczko. „Przestępstwo” autorki tego tekstu polegało jednak nie na tym, że sama opracowała przepis na ten przysmak, ale użyła określenia „ptasie mleczko” nie dodając do niego literki R w kółku, który to symbol oznacza, że znak towarowy jest zastrzeżony. Firma Lotte Wedel, producent ptasiego mleczka uważa bowiem, że posiada prawo do własności tej nazwy i nie każdy może jej używać. Okazuje się jednak, że to prawda, ale producent tych słodczy (wówczas był nim Cadbury Wedel) zastrzegł znak na terenie Unii Europejskiej a nie w Polsce. Zrobił to w Hiszpanii, w Alicante, gdyż Urząd Patentowy RP odmówił rejestracji tej nazwy dla Wedla.

Afera, jaką sam producent ptasiego mleczka wywołał pokazała, jak wielką siłę marketingową stanowi Internet. Gdy na Wedla w sieci spadła lawina krytyki i zagrożono bojkotem wyrobów tej firmy, producent szybko przeprosił za całe zamieszanie i próbował się z tego wycofać. I chociaż ptasie mleczko nadal jest słodkie, to niesmak po wedlowskiej aferze pozostał.

## Kawa wciągana nosem

**Polak wypija w ciągu roku około 600 filiżanek kawy - wynika z badań statystycznych. W przyszłości ilość ta może być jednak znacznie niższa, gdyż pewien naukowiec z Harvardu opracował substancję do włączania, która działa podobnie jak kofeina.**

Le Whif to produkt wynaleziony przez prof. Davida Edwardsa. Sproszkowana kofeina ma być w przyszłości alternatywą dla osób, które nie wy-

obrażają sobie dnia bez zastrzyku energii, jaki daje kofeina. Brak możliwości wypicia porannej filiżanki kawy mogą więc zastąpić wdychając specjalną kofeinową substancję.

Kawosze mają obecnie do wyboru produkt w trzech smakach: czekoladowym, miętowym i malinowym. Produkt, który powstał w laboratoriach ArtScience Labs, składa się z tak małych cząsteczek kofeiny, które mogą unosić się w powietrzu, ale nie są w stanie dostać się do płuc.

Zastąpienie kawy „kofeiną do nosa” można by potraktować jako żart, gdyby nie oświadczenie naukowców ze wspomnianej uczelni, iż przygotowują obecnie preparat, który zastąpi trzydaniowy obiad. Czy później przyjdzie kolej na pieczywo i wyroby cukiernicze, które zamiast z talerza będziemy „zjadać” z aplikatora do nosa?

## Praliny - dla każdego inne

**Od stycznia klienci Maison Cailler, która jest jedną z marek koncernu spożywczego Nestle, mogą przez Internet zamówić luksusową czekoladę stworzoną specjalnie na potrzeby konkretnego konsumenta.**

Jak wygląda kupowanie spersonalizowanej czekolady i ile ona kosztuje? Zamawiający najpierw otrzymuje specjalny czekoladowy tester, w którym znajdują się kawałki czekolady w kilku smakach: mlecznym, karmelowym, orzechowym, owocowym, kwiatowym i waniliowym. Później wypełnia specjalną ankietę w Internecie, w której określa swoje preferencje i wrażenia smakowe. Na podstawie tych opinii pracownicy Maison Cailler opracowują indywidualną czekoladę, tak by była ona jak najbardziej dopasowana do gustu konsumenta. Nietrudno się domyśleć, że nie jest ona tania. 12 czekoladek to wydatek 90 zł. Bardziej opłaca się kupić większy zestaw z 60 czekoladkami, za który trzeba zapłacić 340 zł (jedna sztuka za 5,60 zł).

TP

# Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej

Już dziś zamów prenumeratę Bake&Sweet

**Tylko 105 zł rocznie!**



BCM Biznes sp. z o.o.,  
ul. 30 Stycznia 42, 83-110 Tczew  
tel./faks centr. +48 58 530 23 11  
e-mail: info@bcmbiznes.pl  
www.bcmbiznes.pl  
www.bakeandsweet.pl



**Bake & Sweet**  
magazyn brzozy piaskowej / ciastornia

Zamów prenumeratę

na **2012 rok!**

Wypełnij kupon prenumeraty

Możesz również zamówić prenumeratę:

- dzwoniąc pod numer +48 58 530 23 11
- przesłać zamówienie e-mailem na prenumerata@bakeandsweet.pl
- zamówić faksem +48 58 739 15 05
- dokonać zamówienia przez Internet [www.bakeandsweet.pl/prenumerata](http://www.bakeandsweet.pl/prenumerata)

CUKIERNIA

PIEKARNIA

**BCM  
BIZNES**

Wydawca magazynu Bake&Sweet  
zapreczka na stronie [www.bakeandsweet.pl](http://www.bakeandsweet.pl)

DOWÓD / POKWITOWANIE DLA ODBIORCY

nr rachunku odbiorcy  
**13102019090000390201355395**

odbiorca  
**BCM Biznes sp. z o.o.  
83-110 Tczew  
ul. 30 Stycznia 42**

kwota  
**105,00**

zleceniodawca

imię i nazwisko/firma

ulica, nr domu

kod pocztowy

**NIP**

Specjalnie BCM Biznes sp. z o.o. do wydruku formatu PDF bez mojego podpisu.

Polecenie przelewu / wpłata gotówkowa

nazwa odbiorcy

**BCM Biznes sp. z o.o.**

nazwa odbiorcy cd.

**83-110 Tczew, ul. 30 Stycznia 42**

I.k. nr rachunku odbiorcy

**13102019090000390201355395**

W P\*

waluta  
**PLN**

kwota

**105,00**

nr rachunku zleceniodawcy (przelew) / kwota słownie (wpłata)

nazwa zleceniodawcy

nazwa zleceniodawcy cd., NIP

tytułem

**Roczna prenumerata Bake&Sweet**

Upoważniam BCM Biznes sp. z o.o. do wystawienia faktury VAT bez mojego podpisu

odcinek dla banku odbiorcy

stempel  
dzienny

opłata

opłata

pieczęć, data i podpis(y) zleceniodawcy



## PIEC RURKOWY HEIN UNIVERSAL

z masywnym paleniskiem ceramicznym i 22 mm płytami wypiekowymi



Najwyższa jakość wykonania. Obudowy zewnętrzne pieca oraz inne detale wykończeniowe o wysokiej jakości i estetyce.

Hein Etomatic - proste i przyjazne w obsłudze, sterowanie komputerowe, menu w języku polskim.

Opatentowany system demontażu drzwi komory wypiekowej - prostota i estetyka.

Wydajny system zaparowania DT, pieczenie wsad za wsadem.

Każda komora posiada oddzielny segment rur na górę i spód komory. Łagodne działanie temperatury i naturalna turbulencja ciepła gwarantują wysoką jakość wypieków i ich dłuższą świeżość.

Płyty wypiekowe o grubości 22 mm wykonane z masy ceramicznej.

Murowane, masywne palenisko (do 6,5 tony masy) gwarantuje dużą oszczędność energii.

## PIECE OBROTOWE HEIN LUXROTOR

ROZMIAR  
od S do XXL \*

\*Dostępne na 1, 2 lub 4 wózki





Z utęsknieniem czekamy na ciepłe dni  
i oznaki przebudzenia w naturze  
będą powodem do świętowania i radości.  
Tym bardziej, że na stół trafi Extra Babka  
i na nowo odkrywamy jej aromat, kolor i smak

Szczęśliwych Świąt Wielkanocnych  
życzy  
Lesaffre Polska

## Wielkanocna promocja



Do każdego worka Babki (w wybranym rodzaju)

zestaw dla ekspedientek  
gratis!\*

O szczegóły promocji pytaj przedstawicieli  
handlowych firmy Lesaffre Polska.

\* Promocja ważna od 1 marca do wyczerpania zapasów.

