

NAKLAD 6 000 EGZ. / KWIECIEŃ 2012/

# Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej



**W NUMERZE:** ciasto miesiąca – ciasto francuskie

## EKONOMIA

KOMU MA ZASZKODZIĆ  
„AFERA SOLNA”?

## B&S BUSINESS NEWS ŚWIAT

MODERN BAKERY W MOSKWI  
RESTRYKCJE DLA BARWNIKÓW

## B&S BUSINESS NEWS POLSKA

PRODUKOWALI SZKODLIWY  
SUSZ JAJECZNY

## WYDARZENIA

CUP & CAKE FESTIVAL  
RELACJE: EUROGASTRO, SWEETTARG  
PUCHAR ŚWIATA W PIEKARSTWIE

## SYLWETKI

WOJCIECH KOZŁOWSKI  
- CUKIERNIA STAROPOLSKA

## WYWIAD MIESIĄCA

TADEUSZ KOSIŃSKI

## TRENDY

ORYGINALNE TORTY WESELNE  
KRZESŁA HALEX DO KAWIARNI  
JOGURTY MROŻONE

## PRAWO I FINANSE

EURO 2012 - ZNAKI ZASTRZEŻONE

## MARKETING I ZARZĄDZANIE

PORTALE ZAKUPÓW  
GRUPOWYCH

# TARGI HERT

17 - 19 kwietnia 2012



## Szczególnie polecamy:

- Produkcja pieczywa z ciast bardzo luźnych (TA 190)
- Występy Mistrza Czekolady z Belgii Mr. Geert De Coster ([www.centho.be](http://www.centho.be))
- Dekoracje cukiernicze i czekoladowe prezentowane przez technologa firmy Barbara Luijckx
- Włoskie specjały piekarnicze i cukiernicze przygotowywane z zastosowaniem wałkówek automatycznych Rollmatic
- Nowość! Jedyne takie urządzenie w Polsce Quadro Relaxs WP Kemper - produkcja bułek kwadratowych
- Nowość! Specjalnie skonstruowana i dedykowana dla polskich piekarni Klipsiarka EC 101 HS GHD Hartmann
- Wykłady prof. dr hab. Henryka Mruka (tylko 18.04.2012!)  
11:00 - Strategie konkurowania  
12:00 - Skuteczne budowanie zespołu



Szczegółowy program znajduje się na [www.hert.pl](http://www.hert.pl) i na zaproszeniach.

**Informacja:**

tel. 510 085 852

mail: [marketing@hert.pl](mailto:marketing@hert.pl)

Targi odbędą się w siedzibie  
Hert przy ul. Odlewniczej 4a w Warszawie  
w dniach 17-19 kwietnia 2012,  
w godz. 10:00-17:00

*Zapraszamy!*

# HERT

*My wiemy jak...*



# Lodowe nowości Martin Braun!



## Gelatella

**Gelatella to całkowicie innowacyjna pasta lodowa Ready Line, po raz pierwszy w Polsce!**

Odkryj ją i delektuj się wyśmienitym, delikatnym, kremowym i niepowtarzalnym smakiem nugatu i czekolady! Niezwykła łatwość przygotowania sprawia, że Gelatella jest wyjątkową pokusą, której nie można się oprzeć!



**PISTACCHIO  
ORIGINARIO**

tabilizato

**Sensacyjne odkrycie!  
Pierwsza tak pistacjowa pasta do lodów!**



Pistacchio Originario powstała z wyselekcjonowanych, prażonych i lekko solonych orzechów pistacjowych. Pasta, która w idealny sposób wychodzi naprzeciw oczekiwaniom najbardziej wymagających Klientów!

To połączenie intensywnie pistacjowego smaku i idealnie kremowej konsystencji.

**CACAO**  
Noblesse

**Cacao Noblesse. Nowy król smaku!**

Jego Wysokość Kakao dołącza do szlachetnej Czekolady, aby zachwyć niezrównanym i wykwintnym smakiem. Cacao Noblesse budzi zachwyt i nęci... Czapki z głów przed tym Frykasem!

Cacao Noblesse to cenny kakaowy proszek z czekoladową nutą. Do przygotowania wybornych, kakaowych, włoskich lodów oraz do dekorowania lodów, deserów np.: Tiramisu, Mascarpone, Cappuccino, Panna Cotta, oraz innych wyrobów cukierniczych.



MARTIN BRAUN Sp. z o.o.  
03-236 Warszawa, ul. Annopol 4 A  
tel.: 22 814 52 59; 814 52 95, fax: 22 814 33 51  
info@martinbraun.pl  
www.martinbraun.pl

Przedstawiciele regionalni:  
Region Północny 602 360 971  
Region Południowy 604 949 861  
Region Centralny 600 966 328  
Region Zachodni 604 518 379

Technolodzy cukiernicy:  
Region Północny 602 574 233  
Region Południowy 600 821 403  
Region Centralny 602 304 256 lub 606 765 110  
Region Zachodni 600 940 065

Technolog piekarz: 696 019 078

# W NUMERZE 4 (17)

## OPINIE

- 6 Gotowe kanapki  
- dobry biznes przy okazji

## EKONOMIA

- 8 Dobry chleb z solą,  
byle z dobrą wolą

## B&S BUSINESS NEWS

- 10 Modern Bakery w Moskwie  
11 Rewizja stosowania barwników  
11 Zamieszanie w oświadczeniach  
zdrowotnych  
12 Ceny pieczywa pozostaną  
stabilne  
12 Magda Gessler przejmie  
krakowską cukiernię  
12 Wzrost sprzedaży kaw premium  
12 Automaty vendingowe  
w pociągach  
13 Viga Egg i Ovomar sprzedawały  
fałszywy susz jajeczny  
13 Policja ujęła złodziei tortów  
od Sowy

## WYDARZENIA

- 14 Na targach Hert  
maszyny pracują  
15 Szybkość, jakość, solidność  
16 Cup & Cake festival  
18 Cztery miasta opanowane  
przez lodziarzy



### 20 Targi gastronomiczne pełne gwiazd

- 23 Na EuroGastro pachniało kawą  
24 Półtora tysiąca odwiedzających  
SweetTARG  
27 Piłkarskie lody  
30 Polscy piekarze otarli się  
o podium

## SYLWETKI

- 34 Wojciech Kozłowski:  
Staropolska to teraz  
także pieczywo

## WYWIAD MIESIĄCA

- 36 Pasjonat dobrego chleba

## TRENDY

- 38 Deser ślubny: kanapa,  
prezent a może puzzle?  
40 Krzesło wyraża Twój styl



### 42 Jogurt mrożony - największy rywal lodów

## PRAWO I FINANSE

- 46 Euro 2012  
- wszelkie prawa zastrzeżone

## MARKETING I ZARZĄDZANIE

- 50 Portale zakupów grupowych  
- komu się to opłaca?

## CIASTO MIESIĄCA

- 54 Drożdżowe jak półfrancuskie,  
czyli rogalie prawie marcińskie  
55 Schemat produkcji ciasta  
francuskiego  
56 Cukrem posypane,  
lukrem polane  
58 Croissanty z automatycznych  
linii

- 62 Techniki zawijania ciastek  
francuskich  
66 Biznes na ciastkach francuskich

## AKADEMIA ZEELANDIA

- 68 VIII Ekspedycja:  
Gdy zabrzmią dudy

## BEZPIECZNA PRACA

- 70 Choroby zawodowe:  
astma piekarska  
73 Czyste powietrze na Tip Top

## TECHNOLOGIE I URZĄDZENIA

- 74 Chłodnie sterowane  
przez Internet  
78 Lody pod pełną kontrolą

## NOWOŚCI TECHNOLOGICZNE

- 80 Krajalnica z polskim rodowodem  
81 Uniscale z nową ofertą  
dla branży  
82 Światowa premiera drożdżownika

## DODATKI I SUROWCE

- 84 Gryka na bezglutenowe  
pieczywo  
86 Jedna mieszanka wiele  
żytnich chlebów  
86 „Jubilejskie” żele do ciast  
i lodów  
88 Nadzienie sernikowe  
i pomarańczowe  
88 Jęczmienny chleb od Czechów  
89 Nowe roślinne kremy  
Master Martini  
90 Gofry za kilkadziesiąt groszy  
93 Coś dla piekarzy,  
coś dla cukierników

## NOWOŚCI PRODUKTOWE

- 94 A to wszystko tylko papier!  
96 Dużo białka,  
mało węglowodanów  
97 Bezpieczne i naturalne  
kultury starterowe



**Małgorzata Wnorowska**  
z-ca redaktor naczelnej

Byle do świąt, a potem do majówki. Wtedy portfele zamówień na produkty cukiernicze na pewno wzrosną. Przed nami wzmożone wypieki wielkanocnych bab, makowców, serników i mazurków, małych chlebków do święconek czy drożdżowych baranków. A już za chwilę komunijny szal na białe torty. Wcześniej jeszcze pierwsza majówka i otwarcie sezonu grillowego z bułkami hot dogami, ale i czymś na słodko do kawy w termosie. O tak, wiosną rośnie optymizm. Przyroda się budzi do życia i nam się budzi w sercu nadzieja, że nastąpi jakiś przełom, szansa na wzrost i rozwój. I zapewne tej wiosny tak będzie, czego Państwu serdecznie życzę - w imieniu całej redakcji Bake & Sweet - z okazji nadchodzących świąt Wielkiej Nocy.



# Bake & Sweet

[www.bakeandsweet.pl](http://www.bakeandsweet.pl)

## 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

Sylvia Modzelewska  
[sylvia.modzelewska@bakeandsweet.pl](mailto:sylvia.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. LANTMANE UNIBAKE

# GOTOWE KANAPKI

## - DOBRY BIZNES PRZY OKAZJI

W wielu sklepach z pieczywem oprócz chleba, bagietek i bułek klienci mogą też kupić gotowe świeże kanapki. O to, czy ich produkcja jest opłacalna oraz o kanapkowe menu zapytaliśmy naszych czytelników.

### KRZYSZTOF MALINOWSKI WŁAŚCICIEL PIEKARNI-CUKIERNI SABA W GLIWICACH

- Produkcja kanapek jest pewnym sposobem na biznes, ale przy okazji innej sprzedaży. Gdy klient oprócz pieczywa, z którego musi samodzielnie przygotować kanapki, może je kupić już gotowe, to takie rozwiązanie ma sens. Pod warunkiem, że cena go nie odstraszy. W piekarniach nie może być ona tak wysoka jak na przykład w sklepach na stacjach benzynowych. Tam za kanapkę trzeba zapłacić 6-7 zł, w moich punktach handlowych są po 3,50 zł. Ich zaletą oprócz ceny jest też jakość pieczywa, bo wiadomo, że w piekarni musi być ono świeże. Kanapki kupują bardzo różni klienci i nie można generalizować, że głównie młodzież szkolna czy też zapracowani biznesmeni lub urzędnicy. Nieco inaczej jest w punktach w centrach handlowych, gdzie najczęściej produkowanych przez nas kanapek zjadają osoby, które pracują w znajdujących się tam różnych sklepach i lokalach usługowych.

Kanapki, mimo iż są w naszej ofercie czymś dodatkowym, to jednak wymagają sporo przygotowania. W mojej firmie jest pracownik, który przez osiem godzin dziennie zajmuje się wyłącznie tą produkcją - mówi Krzysztof Malinowski dodając, że przygotowywanie kanapek to jednak trochę ryzykowne przedsięwzięcie. - Gdy nie sprzedam zwykłej świeżej bułki, to zawsze mogę z niej zrobić bułkę tartą. Niesprzedana kanapka musi pod koniec dnia trafić do śmietnika.

W zakładzie Krzysztofa Malinowskiego powstają m.in. kanapki z szynką (z bułką pszenną, zielonym ogórkiem, pomidorem, sałatą lodową i sosem czosnkowym), kanapki z salami (z bułką żytnią, ogórkiem konserwowym, świeżą papryką, sałatą i sosem tatarskim) oraz kanapka z jajkiem i serem (z pieczywem pszennym, świeżymi ogórkiem, pomidorem i sałatą, a także sosem majonezowym).

### BOGUMIŁA TOMASZCZYK WŁAŚCICIELKA PIEKARNI DOBRA W DOBREJ SZCZECIŃSKIEJ

- Nie spotkałam się jeszcze z piekarnią, która nastawiona byłaby głównie na produkcję gotowych kanapek. Zajmują się tym zazwyczaj firmy cateringowe, ale nie z branży piekarskiej. Również i u mnie kanapki to coś dodatkowego, co ma uatrakcyjnić podstawową ofertę. Zwłaszcza że są to tanie produkty - kanapka kosztuje od 2 do 2,50 zł. Dzieci w drodze do szkoły raczej ich nie kupują. Zazwyczaj klientami są pracownicy biurowi oraz robotnicy budowlani, którzy w przerwie na drugie śniadanie zaopatrują się w gotowe kanapki właśnie mojej piekarni - powiedziała nam Bogumiła Tomaszcyk.



Fot. B&S

Co ciekawe, jej firma w ofercie ma również dostawy kanapek śniadaniowych bezpośrednio do klienta. Mogą to być zarówno kanapki duże jak i małe, z mięsem lub wegetariańskie, z bułką pszenną, zbożową, sojową lub ciabattą.

### MARIUSZ JANIK WŁAŚCICIEL CUKIERNI-PIEKARNI NUGAT Z WROCŁAWIA

Produkujemy kanapki i to w sporych ilościach, ale nie można ich kupić w naszych firmowych sklepach. To dodatkowa oferta naszej piekarni, adresowana głównie dla szkół. Kanapki trafiają do dzieci i młodzieży, dlatego też ich skład jest dostosowany do gustów tej konkretnej grupy konsumentów. Oprócz tradycyjnych z serem czy szynką przygotowujemy również na przykład kanapki z piersią z kurczaka czy z tuńczykiem. Czy jest to pomysł na biznes? Z pewnością tak, ale gdy piekarnia traktuje taką produkcję jako coś dodatkowego. Rynek jest już kanapkami nasycony, obecnie można je kupić niemal wszędzie. ■



# BAKELS

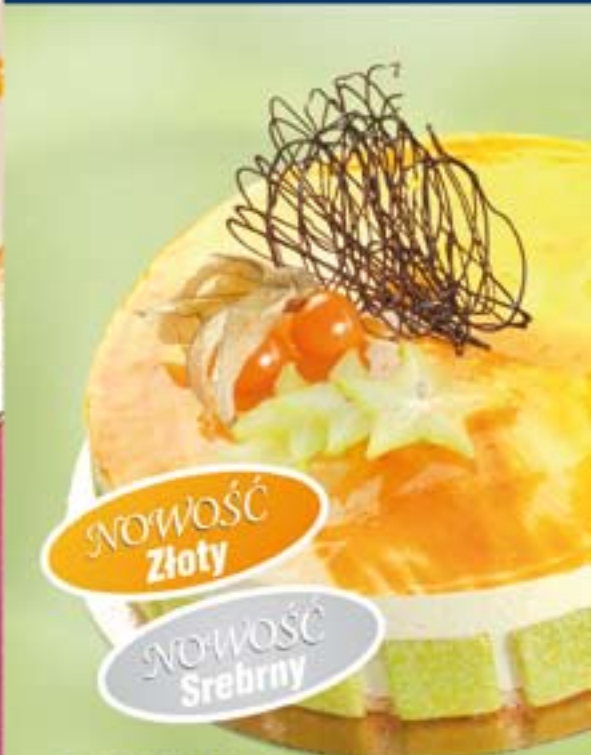
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

## Żele na zimno

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



**PIPPING GEL**

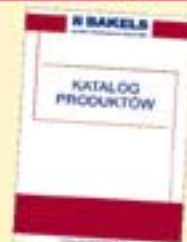


**DIAMENT**

**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.



# DOBRY CHLEB Z SOLĄ,

Małgorzata Gackowska

Medialny szum wokół tzw. „afery solnej” powoli cichnie. Badania dowodzą, iż sól przemysłowa, która przez lata sprzedawana była jako spożywcza, nie zagraża zdrowiu i życiu ludzi. Nie oznacza to bynajmniej, iż winni tego procederu mogą czuć się bezkarnie. Również branża spożywcza, w tym piekarze długo nie zapomną tej sprawy.

Pod koniec lutego stacja TVN ujawniła, iż na polski rynek od lat trafiała sól przemysłowa, którą wykorzystywano między innymi do wypieku chleba. Sprawa nagłośniona przez media przybrała ogromnych rozmiarów, choć przekazywane informacje nie były poparte wiarygodnymi i certyfikowanymi badaniami. Oliwy do ognia dołączyła Prokuratura Okręgowa w Poznaniu, która odmówiła ujawnienia listy odbiorców soli wypadowej sprzedawanej jako sól spożywcza. To zrodziło wiele podejrzeń w stosunku do krajowych producentów żywności.

## SÓL NIESZKODLIWA, ALE FAŁSZYWA

Wspomniana lista została wykorzystana w celach śledczych. Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadziły blisko 10 tys. kontroli w całym kraju w związku z podejrzeniem użycia soli wypadowej w produkcji żywności. Do 12 marca ponad 240 ton żywności, do której produkcji mogła być użyta sfalszowana sól, wycofano z obrotu. W zakładach będących pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej wycofano również około 24 ton soli, co do której istnieje podejrzenie sfalszowania. Kontrole odbyły się również w wielu piekarniach w całej Polsce.

- 29 lutego i 1 marca lokalny Sanepid przeprowadził w naszej firmie dokładną kontrolę używanej przez nas soli. Pobrano około 10 kg próbek z różnych dostaw, sprawdzono dokumentację. Pierwsza nasza myśl była pozytywna: dobrze, że są przeprowadzane takie kontrole, bo także jako konsumenci chcemy mieć pewność, że jemy zdrowe produkty. Jeśli ktoś dla zysków stosuje nieuczciwe lub niebezpieczne dla zdrowia praktyki, to powinien być ukarany. Jesteśmy piekarnią i cukiernią znaną z wysokiej jakości wyrobów - nie obawialiśmy się o wyniki kontroli - mówi Tomasz Partyka, prezes zarządu firmy Asprod z miejscowości Kliniska Wielkie.

Wstępne opinie sporządzone przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny w Warszawie, Państwowy Instytut Wete-



**Tomasz Partyka: Wszyscy zanotowali kilku-, kilkunastoprocentowe spadki sprzedaży przez około dwa tygodnie od jej wybuchu.**

**Najgorsze jest to, że na całym zamieszaniu stracili także rzetelni piekarze.**



# BYLE Z DOBRĄ WOLĄ

rynaryjny w Puławach oraz Konsultanta Krajowego w dziedzinie Toksykologii Klinicznej wykazały, że badana sól przemysłowa pobrana w całej Polsce nie była szkodliwa dla zdrowia. Biegli odpowiedzieli na pytania dotyczące zawartości dioksyn i metali ciężkich w przekazanych im do badań próbach soli. Stwierdzono stężenia kongenerów dioksyn (PCDD), furanów (PCDF) i dioksynopodobnych polichlorowanych (dl PCB) od 0,3 do 0,53 pg. Ilości takie nie stanowiły zagrożenia dla zdrowia ludzi nawet przy długotrwałym narażeniu, gdyż zawartość soli w produktach spożywczych może wynosić do kilku procent. W próbkach soli stwierdzono stężenia ołowiu, kadmu, rtęci i arsenu, również w ilości nie przekraczających limitowań obowiązujących w zakresie obecności pierwiastków toksycznych związanych z bezpieczeństwem żywnościowym.

- Choć badania wykazały, że poziom zanieczyszczeń w tej soli nie był tak wysoki, by miał wpływ na zdrowie konsumentów, nie znaczy to, że taki produkt powinien być używany przy produkcji żywności. Sól tak produkowana, przechowywana, konfekcjonowana nie spełnia żadnych norm sanitarnych i nigdy nie powinna się znaleźć w obrocie spożywczym - poinformował wielkopolski inspektor sanitarny Andrzej Trybusz.

## ODZYSKAĆ DOBRE IMIĘ

Choć sól okazała się nie tak niebezpieczna, jakby to wynikało z początkowych doniesień, ostatnie tygodnie dla wielu piekarzy były trudnym czasem. Niektórzy ponieśli duże straty, zarówno moralne jak i finansowe, spowodowane przekazywaniem i utrwalaniem przez media niesprawdzonych informacji.

- Sposób informowania o „afery solnej” był tak skandaliczny, że przełożyło się to na sprzedaż pieczywa także w naszej firmie - przyznaje Tomasz Partyka. - Media wielokrotnie w ciągu kilku dni donosiły o wykryciu czterech przypadków podejrzanej soli u piekarzy w województwie zachodniopomorskim, w tym także w dużej piekarni. Zdezorientowani klienci z dużą rezerwą odnosili się do zakupów pieczywa. Pytali o wyniki kontroli, podejrzewali każdego piekarza o stosowanie trującej soli. Z rozmów z innymi piekarniami wiemy, że w podobny sposób odczuwaliliśmy „afery”. Wszyscy zanotowali kilku-, kilkunastoprocentowe spadki sprzedaży przez około dwa tygodnie od jej wybuchu. Najgorsze jest to, że na całym zamie-

szaniu stracili także rzetelni piekarze. Środki masowego przekazu i organy kontrolne w tym przypadku zachowały się nieprofesjonalnie, nie licząc się z konsekwencjami swoich działań. W naszej ocenie szacujemy, że straty spowodowane „afery” zamkną się w kwocie 50-80 tysięcy złotych (spadek zamówień, wzrost zwrotów nie kupionego pieczywa) - przyznaje Partyka.

Podejrzenia o użycie sfałszowanej soli mogły dotknąć niemal każdego piekarza. Wielu z nich wzięło sprawę w swoje ręce, przedstawiając klientom, odbiorcom i partnerom handlowym deklaracje świadczące o niewinności.

- Pragnę zapewnić swoich klientów, że do produkcji w moim zakładzie używana jest wyłącznie sól spożywcza produkowana przez Inowrocławskie Kopalnie Soli Solino - deklaruje Zbigniew Kucia, właściciel piekarni w Inowrocławiu.

Wśród firm znalazły się również takie, które z uwagi na medialny przekaz, zmuszone zostały dokładnie i rzeczowo przedstawić swoje stanowisko. Szczegółowe wyjaśnienia złożył między innymi Sławomir Pakulski, prezes piekarni Piekus z Inowrocławia, o której była mowa w reportażu emitowanym przez stację TVN.

- O fakcie, iż na terenie naszego zakładu znajduje się sól spożywcza, której jakość budzi wątpliwości, dowiedziałem się 24 lutego tego roku. Sól znalazła się na terenie zakładu poza wiedzą władz firmy. Przywiózł ją współpracujący z nami od kilku lat dostawca. Piekarnia nie była świadoma, iż przywieziona została sól z firmy Amasol. Wszelkiego rodzaju certyfikaty, które zostały przekazywane od dostawcy wskazują jako producenta Soda Polska - Ciech. Cała partia „trefnej” soli została zwrócona do dostawcy i zaksięgowana w stosownych dokumentach - mówi Sławomir Pakulski.

Po wykryciu całego procederu właściciel i prezes piekarni Piekus podał ten fakt do Prokuratury Okręgowej w Poznaniu. Po złożeniu stosownych wyjaśnień otrzymał status świadka, poszkodowanego. Wykonano również kontrolę przeprowadzoną przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny w Inowrocławiu z dnia 28.02.2012 roku, która dowodzi, iż nie wykryto kwestionowanej soli, a stwierdzono obecność soli spożywczej z Soda Polska - Ciech, czego potwierdzeniem jest szczegółowy protokół. Firma zmieniła wszystkie procedury dostaw, aby utrzymać oraz podnieść jakość swoich produktów.

- Mamy nadzieję, iż szybka interwencja zarządu

piekarni spowodowała, iż opinia publiczna oraz klienci a także partnerzy nie zachwiali swojej wiary w markę oraz produkty Piekus - dodaje Pakulski.

W interesie i w imieniu piekarzy wystąpiło również Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa, które w oświadczeniu z 6 marca zapewnia, iż zgodnie z atestem producenta, otrzymywanym przy zakupie soli przez zakłady rzemieślnicze, stosowana do produkcji pieczywa sól była solą spożywczą. Atest posiadający informacje m.in. na temat okresu ważności, daty produkcji czy warunków przechowywania soli, jak również zawierający jej specyfikację określa, iż jest to środek spożywczy dozwolony do stosowania w przetwórstwie żywności.

- Mając na uwadze obecną sytuację, w jakiej znaleźli się producenci pieczywa pomawiani o wprowadzanie do obrotu wyrobów zawierających tzw. sól wypadową pragniemy podkreślić, że w interesie, w szczególności małych i średnich zakładów piekarskich, jest zaoferowanie konsumentom wysokiej jakości pieczywa. Z najnowszych informacji, jakie zostały podane przez Państwową Inspekcję Sanitarną w Poznaniu, wynika, iż próbki soli pobrane do badań nie wykazują odchylenia od normy, a tym samym wyroby pochodzące z zakładów, które padły ofiarą oszustwa, są bezpieczne dla zdrowia konsumentów. W świetle powyższego oczekujemy ze strony osób zaangażowanych w tę sprawę, że informacje, które zostaną przedstawione opinii publicznej, będą rzetelne i poparte faktami - mówi w imieniu Zarządu Głównego SRP prezes Stanisław Butka.

W podobnym tonie sformułowano oświadczenie Rady Gospodarki Żywnościowej przy Ministrze Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Możemy w nim przeczytać, iż wszystkie zakłady, w których wykryto stosowanie soli wypadowej, padły ofiarą oszustwa, polegającego na zafalszowaniu soli jako środka spożywczego i co niezwykle istotne - nie kierowały się chęcią zysku. Zakłady te w tym samym stopniu co konsumenci zostały oszukane, a ich dobre imię narażono na szwank.

To dobre imię może być bardzo trudno odzyskać. - Oficjalne protokoły z kontroli wraz z wynikami analizy soli dotarły po prawie trzech tygodniach, gdy w zasadzie klienci już zaczęli zapominać o sprawie. Teraz nie pomoże nam informacja, że sól, z której korzystamy, jest najlepszej jakości - konkluduje Tomasz Partyka. ■

# MODERN BAKERY MOSCOW

18TH INTERNATIONAL TRADE FAIR  
FOR BAKERY & CONFECTIONERY  
EXPOCENTRE FAIRGROUNDS,  
MOSCOW

13 – 15 ИЮНЯ 2012  
JUNE 13 – 15, 2012



Organiser:

OWP Ost-West-Partner GmbH

Phone: +49 (0)911 50711-140

Fax: +49 (0)911 50711-240

Email: [info@modernbakery-moscow.com](mailto:info@modernbakery-moscow.com)

In cooperation with:



[www.modernbakery-moscow.com](http://www.modernbakery-moscow.com)



## Modern Bakery w Moskwie

Uczestnictwo wielu zagranicznych firm na targach Modern Bakery w Moskwie świadczy o tym, że rynek rosyjski jest bardzo atrakcyjny dla branży piekarniczej.



artykuł sponsorowany

W Rosji istnieje ogromny popyt na nowoczesne, zachodnie technologie piekarskie oraz know-how. Prócz konieczności zwiększenia wolumenu produkcji, który zaspokoiłby rosnący popyt na pieczywo w Rosji, konieczne są inwestycje w większą różnorodność oferty, lepszą jakość i zachowanie dłużej świeżości przez produkty.

Podobnie uważa dr AP Kosovan, prezes Rosyjskiego Stowarzyszenia Piekarzy, dodając, że targi Modern Bakery w Moskwie wnoszą „istotny wkład w promocję innowacji technologicznej w całym przemyśle piekarskim”.

Obecnie rzemieślnicy w wielu regionach Rosji wciąż wykorzystują przestarzałą technologię, choć jednocześnie widzą potrzebę inwestycji i unowocześniania produkcji. Rozwój sprzedaży wyrobów piekarskich przez markety również powoduje, że piekarzom, które chcą dostarczać im swoje produkty, stawia się coraz większe wymagania co do jakości, powtarzalności, higieniczności produkcji.

Coraz ważniejszy segment rosyjskiego rynku stanowią wyroby mrożone. Szacuje się, że tempo wzrostu tej grupy produktów będzie wynosić 20-30% rocznie. Z tego powodu rośnie zainteresowanie technologiami chłodzenia, wypiekania i automatycznego pakowania.

Wszystkie te technologie oferowane będą podczas tegorocznych targów Modern Bakery 2012. Są to bez wątpienia najważniejsze targi branżowe nie tylko w Rosji, ale dla całego regionu WNP. Profesjonalni zwiedzający przybywają bowiem do Moskwy z niemal całej Europy Wschodniej i Azji. Sprzyja temu choćby doskonałe połączenie komunikacyjne z rosyjską stolicą. Modern Bakery pod tym względem doskonale uzupełnia takie targi jak Europain Czy IBA, na których piekarze z tej części świata nie bywają. W poprzedniej edycji targi Modern Bakery odwiedziło 16 570 profesjonalistów, z czego 29,5% przybyło z samej Moskwy, natomiast 51,7% z pozostałej części Rosji i krajów ościennych. 64% zwiedzających to osoby decyzyjne, reprezentujące najwyższy szczebel zarządzania w firmach.

# Rewizja stosowania barwników

W połowie marca opublikowano kolejną już zmianę do niedawno utworzonego wspólnotowego wykazu dodatków do żywności, zawartego w Załączniku II do rozporządzenia 1333/2008.

**EUROPA.** Dotyczy ona rewizji warunków stosowania powszechnie wykorzystywanych barwników - E 104 (żółcień chinolinowa), E 110 (żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S) i E 124 (Pqs 4 R, czerwień koszenilowa A). Ponowna ocena tych substancji przez EFSA skłoniła Komisję Europejską do obniżenia dopuszczalnych poziomów ich stosowania w żywności (przy zachowaniu pewnych odstępstw). Powyższa zmiana będzie miała duże znaczenie dla producentów środków spożywczych zawierających ww. barwniki - konieczna może być reformulacja produktów. Ponadto należy zauważyć, że choć zmiana odnosi się tylko warunków i poziomów stosowania dla 3 substancji dodatkowych, to pociąga ona za sobą znaczną modyfikację wielu elementów załącznika II.



Czerwień koszenilowa A, stosowana m.in. do ciast, według IARC jest prawdopodobnym, możliwym czynnikiem rakotwórczym dla ludzi.

Środki spożywcze zawierające żółcień chinolinową (E 104), żółcień pomarańczową FCF/żółcień pomarańczową S (E 110) i pqs 4R, czerwień koszenilową A (E 124), które zostały zgodnie z prawem wprowadzone do obrotu przed dniem 1 czerwca 2013 r.,

a nie są zgodne z przepisami niniejszego rozporządzenia, mogą pozostać w sprzedaży do wyczerpania zapasów.

Źródło: ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 232/2012 z dnia 16 marca 2012 r. (igf), (kar)

## Zamieszanie w oświadczeniach zdrowotnych

Do połowy listopada br. będzie trzeba wyeliminować około 1600 oświadczeń zdrowotnych i dostosować produkty do warunków stosowania określonych dla 222 przyjętych oświadczeń. Rodzi to ogromne koszty dla producentów żywności.

**EUROPA.** Pod koniec marca w Parlamencie Europejskim odbyło się głosowanie w sprawie rezolucji o odrzuceniu projektu rozporządzenia Komisji ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszania ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci. 15 głosów zdecydowało jednak o przyjęciu rozporządzenia.

Zgodnie z nowym aktem prawnym, zostaną przyjęte 222 oświadczenia, przy jednoczesnym odrzuceniu ponad 1600, choć członkowie Parlamentu Europejskiego chcieli odrzucić rezolucję. Przygotowany w tej sprawie wniosek zawiera szeroką argumentację uzasadniającą stanowisko, m.

in. nie została zachowana zasada proporcjonalności, w procesie oceny nie zostały uwzględnione różne metody oceny dla różnych kategorii oświadczeń. W uzasadnieniu za odrzuceniem rezolucji stwierdzono także, że konsumenci mogą czuć się wprowadzeni w błąd przez wybrane dozwolone oświadczenia zdrowotne, które nie mają

znaczenia dla obywateli europejskich. Uchwała wzywała Komisję do ponownej oceny oświadczeń oraz do powstrzymania się z podejmowaniem decyzji do czasu ogłoszenia stanowiska Europejskiego Rzecznika Praw Obywatelskich. Niestety została ona odrzucona.

(igf)



# Ceny pieczywa pozostaną stabilne

Analicyści BGŻ szacują, że ceny detaliczne pieczywa - pomimo napędzających drożyzną świąt wielkanocnych - pozostaną stabilne.

W najbliższych miesiącach wzrosnąć mają (tradycyjnie przed świętami) i to znacząco ceny jajek, wieprzowiny oraz produktów mlecznych. Na ostatnie podwyżki cen żywności wpływa droższe paliwo, ale nie tylko.

Nowe zasady chowu kur sprawiły, że już o 93 proc. zdrożały jajka. Z drugiej strony wzrost ten jest hamowany przez umacniającą się polską walutę.

- Jeśli chodzi o owoce i warzywa, to trudno dzisiaj cokolwiek powiedzieć. Wszystko zależy od tego, czy będą przymrozki, jak dużo będzie padało wiosną i latem. Od tego będą zależały zbiory, ich wielkość i ceny. Jeśli chodzi o produkty zbożowe i rośliny oleiste to oczekuje się, że na świecie ich ceny będą nadal spadały. Jeżeli więc nie wydarzy się nic nadzwyczajnego, to ceny pieczywa, makaronów, olejów powinny być w miarę stabilne - prognozuje Michał Koleśnikow, analityk BGŻ.



Fot. B&S

W najbliższych miesiącach wzrosnąć mają (tradycyjnie przed świętami) i to znacząco ceny jajek, wieprzowiny oraz produktów mlecznych.

Inaczej sądzą eksperci, którzy wypowiadają się choćby na łamach Dziennika Gazeta Prawna.

- Trzeba spodziewać się dużego napływu kibiców w czerwcu z okazji Euro 2102. We wszystkich krajach, które organizowały

podobne imprezy, następował wzrost cen żywności wywołany zwiększonym popytem. U nas będzie podobnie - mówi Krystyna Świetlik z Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej.

(kar)

## Magda Gessler przejmie krakowską cukiernię

W Kamienicy Pod Obrazem w Krakowie mieści się restauracja, hotel oraz cukiernia, które dawniej funkcjonowały pod szyldem Wentzl. Od kwietnia restaurację na piętrze i powstającą obok cukierni „Słodki Cafe” restaurację włoską Marcello swoim nazwiskiem firmować będzie Magda Gessler.

(kar)

## Wzrost sprzedaży kaw premium

Analicyści szacują, że w 2011 roku wartość rynku kawy w Polsce wynosiła około 3,15 mld zł przy sprzedaży blisko 80,5 tysiąca ton. Udział kaw premium w sprzedaży kawy według różnych źródeł waha się od 10 do 15%.

Rynek kaw premium rozwija się w Polsce bardzo dynamicznie. Wysoka sprzedaż ciśnieniowych ekspresów do kawy znajduje swoje odbicie w popycie na kawę ziarnistą premium. Ale zyskuje też kawa mielona z tej samej półki. Każdy procent udziału ma wartość kilkudziesięciu milionów złotych.

(kar)

## Automaty vendingowe w pociągach

Koleje Śląskie zawarły - na razie na kilka miesięcy - umowę z Warsem na dzierżawę tzw. automatów vendingowych. Automaty zainstalowano w zmodernizowanych składach EN 57 AKŚ. Pociągi z takim wyposażeniem będą kursowały w dni robocze na trasie Gliwice-Częstochowa, każdego dnia wykonując siedem kursów. Oprócz kawy, herbaty, czekolady na gorąco i czerwonego barszczu (cena 2 zł) można w nich kupić też rogaliki, wafelki i chipsy. W ofercie jest też woda mineralna i napoje (3 zł). To pierwsza i największa tego typu umowa w polskich kolejach.

(mw)



Fot. Tomasz Żak

W pociągach Kolei Śląskich zamontowano automaty vendingowe do kawy i przekąsek.

# Viga Egg i Ovomar sprzedawały fałszywy susz jajeczny

Ponad 26 ton szkodliwego dla zdrowia proszku jajecznego zabezpieczono w trakcie śledztwa prowadzonego w tej sprawie przez prokuraturę okręgową w Ostrowie Wielkopolskim. Szkodliwy dla zdrowia susz trafił do kilkudziesięciu odbiorców w kraju, m.in. do producentów lodów.

Firmy Viga Egg i Ovomar, mieszczące się w podkaliskim Dojutrowie, zostały zamknięte, a osiem osób zatrzymano w wyniku wykrycia afery związanej z produkcją szkodliwego dla zdrowia ludzi suszu jajecznego. Przedsiębiorcy spod Kalisza (Wielkopolska) zajmowali się produkcją fałszywego suszu jajecznego, wytwarzając go z mąki sojowej, serwatki, kurkumy i zepsutych jaj a nawet składników pasz dla zwierząt: mączki rybnej czy kredy pastewnej. Mieszanki sporządzano pod klienta - czasem na potrzeby produkcji pieczywa, ciast, lodów, wędlin czy pasztetów. Specyficzne mieszanki „przedsiębiorca” wytwarzał w złych warunkach sanitarnych, a w pobranych próbkach wykryto niebezpieczne drobnoustroje.

Prokuratura podała, że szkodliwy dla zdrowia ludzi produkt (co potwierdzili biegli) nabyło kilkudziesięciu odbiorców na terenie Polski. Ale jak się okazuje, nie tylko Polski. Do urzędników w Brukseli zgłosili się Czesi, którzy twierdzą, że susz trafił także na ich rynek. Dlatego Unia zwróciła się do Polski z żądaniem wyjaśnień dotyczących stopnia zagrożenia, podania informacji, jakie testy przeprowadzono na próbkach suszu, a także gdzie produkt ten był sprzedawany i w jakim okresie.

Marek Sawicki, minister rolnictwa i rozwoju wsi poinformował, że wiadomo już, które firmy kupowały podrobiony susz. Zapewnił, że zawierające go produkty będą wycofywane z rynku. Zdaniem Sawickiego, afery solna i jajeczna wskazały, że zawiódł system kontroli inspekcji sanitarnej i weterynaryjnej.

(mw)

## Policja ujęła złodziei tortów od Sowy

Magazynier cukierni Sowa „dorabiał” na boku sprzedając skradzione torty znanego bydgoskiego cukiernika.

Zamiast dostarczać do warszawskiego oddziału firmy magazynier bydgoskiej cukierni Sowa przekazywał firmowe torty paserom, a ci sprzedawali je za połowę wartości na targu na Placu Piastowskim w Bydgoszczy. Proceder nie udałby się, gdyby nie pomoc wtajemniczonego w sprawę kierowcy. Ale też obaj niedługo rozkręcali swój interes, gdyż policjanci szybko namierzyli złodziei i złapali ich na gorącym uczynku.

(kar)



Fot. B&S

Zdaniem Sawickiego, zawiódł system kontroli inspekcji sanitarnej i weterynaryjnej.

reklama

# PIEKARNIA

ZAPRASZA  
DO WSPÓLPRACY

Zainteresowanych wdrożeniem i zastosowaniem  
przedwojennych technologii  
oraz wielu receptur wypieku pieczywa

OFERUJEMY TAKŻE

Wyprowadzanie i prowadzenie żywego zakwasu żytniego

Wiele gatunków chleba i bułek  
(liczywanie bez zastawiania szlacznych polepszaczy)

Bogaty asortyment drożdżówek

Jestemy gotowi udzielić wsparcia piekarnikom  
w słabszej kondycji

---

ŻYWY ZAKWAS • STARE RECEPTURY

## PRAWDZIWIY CHLEB

tel. 888 462 174 tel. 609 857 627

reklama

# NA TARGACH HERT MASZYNY PRACUJĄ

17 - 19 kwietnia w Warszawie, w siedzibie firmy HERT już po raz szósty odbędą się targi branżowe. Z roku na rok impreza ta przyciąga coraz więcej piekarzy i cukierników. Przybywa też maszyn, urządzeń i akcesoriów, które prezentowane są w szczególny sposób.

W przeciwieństwie do większości imprez branżowych, na których maszyny piekarsko-cukiernicze można jedynie oglądać, podczas targów organizowanych przez firmę HERT urządzenia te pracują i produkują. W tym roku obsłużą je specjaliści z HERT-a oraz technolodzy z firmy Credin, którzy na bieżąco odpowiedzą na pytania, udzielą fachowych porad oraz pokażą ciekawe rozwiązania technologiczne, zwłaszcza że firma HERT ma się czym pochwalić.

Szczególnie warto zwrócić uwagę na produkcję pieczywa z ciast bardzo luźnych, o bardzo dużej zawartości wody (TA 190) na najnowszym urządzeniu z fabryki W&P Haton - dzielarce Parta U Direkt, która nalewa ciasto bezpośrednio do form wypiekowych. Podczas targów pracować będą też: zestaw składający się z dzielarki SNE (W&P Haton) i zaokrąglarko-wydłużarki Superba (W&P Kemper) oraz dzielarka Merand AQUA PAN 100 do rzemieślniczej produkcji m.in. pieczywa rustykalnego.

Jak co roku, sporym zainteresowaniem będzie z pewnością cieszyła się produkcja pączków - od przygotowania ciasta, poprzez formowanie na linii do bułek Selecta, smażenie na smażalnicach Riehle, nadziewanie na urządzeniach Edhard, aż po ich dekorację na pomadziarkach NBS Schumann i Bakon.

HERT zaprezentuje też urządzenia firm Krumbein i Astor do krojenia cukierniczego pionowego i poziomego. Na targach będzie można zobaczyć jedyną w Polsce tak kompleksową ofertę tego typu maszyn.

Nie zabraknie oczywiście absolutnych nowości na polskim rynku, takich jak: Quadro Relaxs WP Kemper - jedynego takiego w naszym kraju urządzenia do produkcji bułek kwadratowych oraz specjalnie skonstruowanej dla polskich piekarni klipsiarki EC 101 HS GHD Hartmann, dedykowanej do pakowania 4-6 tysięcy sztuk chleba dziennie. Organizator targów obiecuje, że pierwsze dziesięć klipsiarek będzie można kupić w bardzo niskiej, promocyjnej cenie.



Podczas ostatniej edycji targów HERT, jesienią ubiegłego roku, piekarze i cukiernicy przyjechali do Warszawy niemal z całej Polski.  
Fot. B&S

Wśród szerokiej gamy urządzeń prezentowanych na targach wymienić trzeba jeszcze m.in. ubijaczki cukiernicze Bear Varimixer oraz urządzenia do ubijania śmietany metodą zmrożonego powietrza Hagesana, oleje i urządzenia do ich aplikacji firmy Dübör, a także specjalistyczne czyszczarki Plasser do blach teflonowanych i muldowanych. Do produkcji ciast francuskich i półfrancuskich wykorzystana zostanie wałkowarka Euromatic, a włoskie specjalty piekarnicze i cukiernicze zrobione będą z zastosowaniem wałkówek Rollmatic. Sporo miejsca poświęconego będzie też maszynom do krojenia i pakowania. Obok koncepcji sprzedaży pieczywa „po kromce”, na targach HERT będzie też okazja, by zapoznać się z koncepcją samodzielnego krojenia pieczywa przez klienta w sklepie samoobsługowym. Właściciele i pracowników zakładów półprzemysłowych z pewnością zainteresuje system MHS + GHD Hartmann EC101 HS. Nie zabraknie również urządzeń pakujących Ilapak, także specjalistycznych opakowań dla piekarni i cukierni z oferty firmy Hadepol. Podobnie jak podczas poprzednich targów, również i tym razem technolog firmy Barbara Luijckx

zaprezentuje dekoracje cukiernicze i czekoladowe - głównie pod kątem tortów i ciast komunijnych. Z kolei produkcję pralin i czekolady zademonstruje mistrz czekolady z Belgii Geert De Coster.

Targi HERT to nie tylko prezentacja maszyn i urządzeń, wymiana zawodowych doświadczeń czy okazja na tańsze, promocyjne zakupy. To także źródło cennej fachowej wiedzy teoretycznej. Po raz kolejny na zaproszenie firmy HERT do Warszawy przyjedzie dobrze znany w środowisku piekarsko-cukierniczym prof. dr hab. Henryk Mruk, który wygłosi wykłady na temat strategii konkurencyjności oraz skutecznego budowania zespołu.

O tym, jak skutecznie i efektywnie a jednocześnie w prosty sposób zarządzać siecią sklepów powie Maciej Komorowski, prezes Managers Group MA. W programie jest także wykład dotyczący branding i projektowania wnętrza.

Targi potrwać od 17 do 19 kwietnia w godz. 10-17, w siedzibie firmy HERT przy ul. Odlewniczej 4a w Warszawie. Wstęp oczywiście jest bezpłatny. Więcej szczegółowych informacji na [www.hert.pl](http://www.hert.pl).

Relacja z imprezy w majowym Bake & Sweet. ■

# SZYBKOŚĆ, JAKOŚĆ, SOLIDNOŚĆ

Oto jak należy funkcjonować na niełatwym rynku zmieniających się uwarunkowań dla prowadzenia działalności i dużej konkurencji – twierdzą eksperci z CSB-System. 6 marca w Bełchatowie producent kompleksowych rozwiązań IT dla przemysłu piekarskiego i cukierniczego zorganizował kolejne seminarium branżowe.

W części teoretycznej prelegenci z CSB-System przedstawili zagadnienie integracji procesów zakładowych i możliwości optymalizacji wynikające z centralnego zarządzania informacją. Była mowa o zarządzaniu trasami w systemie informacji i optymalizacji tras, o zarządzaniu sklepami firmowymi wraz ze zintegrowanym rozwiązaniem dla kas, o wybranych wariantach organizacji produkcji, kompletacji, wysyłki i całej logistyki. Szczególną uwagę zwrócono na mobilną, pozbawioną papierowej dokumentacji organizację procesów już z chwilą przyjęcia

surowca, przez prowadzenie magazynów, kontrolę jakości, aż do sprzedaży bezpośredniej „van selling”.

W części praktycznej uczestnicy seminarium zapoznali się z możliwościami oprogramowania CSB-System, wdrożonego w zakładzie produkcyjnym GOM Owczarek w Kamieńsku.

Goście seminarium: właściciele, przedstawiciele kadry menedżerskiej, kierownicy działów zainteresowani wykorzystywaniem integracji i informacji w zarządzaniu mogli przekonać się w praktyce, jakich narzędzi

rzeczywiście potrzebują zakłady piekarskie, by osiągnąć znaczne korzyści i zagwarantować sobie stabilną pozycję rynkową dzięki sprawnej organizacji procesów.

Za naszym pośrednictwem CSB-System serdecznie dziękuje Grzegorzowi i Bartłomiejowi Owczarek za możliwość zorganizowania części praktycznej seminarium w ich zakładzie produkcyjnym. Kolejne seminaria poświęcone rozwiązaniom IT dla przemysłu piekarskiego i cukierniczego już wkrótce.

**Opr. TP**



# CUP & CAKE FESTIVAL

Na początku marca, na specjalne zaproszenie do nowej siedziby Zeelandii przyjechali przedstawiciele kilkudziesięciu cukierni z całego kraju, aby wziąć udział w Cup & Cake Festival.

- Do naszych drzwi zapukała już wiosna, a wraz z nią powiew nowej energii i optymizmu. Chcąc podzielić się inspiracjami i opowiedzieć o najnowszych trendach na wiosnę i lato 2012, zorganizowaliśmy rodzaj cukierniczego prêt-à-porter, który miał na celu prezentację tego, co najgorętsze w zbliżającym się sezonie - mówi Agnieszka Szulc z firmy Zeelandia. Punktem wyjściowym do tematu seminarium zorganizowanego 7 i 8 marca br. była mała babeczka, zwana cup cake, która robi światową furorę. Dlaczego udało jej się podbić serca konsumentów na całym świecie?

- Ponieważ stanowi kwintesencję wszystkich cech, jakie poszukują klienci. Jest małą, drobną przekąską, a wszyscy wiemy, że to co małe jest piękne. Jest też wygodna w jedzeniu, idealnie nadaje się na jednorazową konsumpcję. Istotna jest także jej indywidualność, gdyż każda babeczka może być inna - wymienia Agnieszka Szulc dodając, że cup cake należy do tych wyrobów cukierniczych, które dzięki odpowiedniej kompozycji wyglądu i smaku dają pełną przyjemność z jedzenia.

Organizator Cup&Cake Festivalu do udziału w prezentacji zaprosił przedstawicieli 50 firm cukierniczych. Dla wielu gości była to pierwsza okazja, by zobaczyć nowe centrum szkoleniowe Akademii Zeelandia, stworzone na potrzeby tego typu imprez branżowych.

Cup & Cake Festival od początku zaabsorbował uwagę gości słynnymi już babeczkami cup cake i muffinami. Swoisty show z omówieniem kompozycji i dekoracji poprowadził Michał Doroszkiewicz, wykładowca Akademii Zeelandia. Na żywo przygotował kilka wersji smakowych i kolorystycznych babeczek, dzieląc się pomysłami na wyszukane dekoracje przy użyciu



Michał Doroszkiewicz, wykładowca Akademii Zeelandia, na żywo przygotował kilka wersji babeczek, dzieląc się pomysłami na ich wyszukane dekoracje przy użyciu znanych surowców.

FOT. ZEELANDIA

znanych surowców. Na koniec zaprezentował ideę Love Pops - ciasteczkowych lodów na patyku, w dwóch smakach i kilku sposobach wykończenia.

Drugi blok tematyczny poprowadzony przez Pawła Mieszalę, również wykładowcę Akademii, poświęcony był tartom na kruchym cieście - produktowi, który obecnie przeżywa swój renesans. Prezentacja obejmowała pokaz przygotowania tarty z dodatkiem creme brulee oraz kremu karmelowego, a także specjalnie przygotowanych dekoracji.

Na koniec części produktowej wystąpił tre-

ner Akademii Zeelandia Mirosław Wawrzyniak. Przedstawił on pomysły na słone przekąski i tartinki z takimi dodatkami, jak słone farsze, ser czy sosy pomidorowe.

Zwieńczeniem seminarium był praktyczny wykład poprowadzony przez doświadczonego trenera biznesu, a poświęcony aspektom prawidłowej ekspozycji gotowych produktów w punkcie sprzedaży. Trener przedstawił wiele zasad merchandisingu, bez których nie obędzie się nowoczesna i efektywna sprzedaż.

opr. (TP)





*50% mieszanka do wyrobu pieczywa ziarnistego*

**Pełny Kłos to:**

- doskonała mieszanka do przygotowania chleba żytniego „Pełny Kłos” oraz ziarnistych bułek „Kłoski”
- bogaty skład gwarantujący wyśmienity smak i wygląd pieczywa
- siemię lniane - wspomagające prawidłową perystaltykę jelit
- słonecznik - działający profilaktycznie w chorobach serca i obniżaniu poziomu cholesterolu
- specjalnie dobrane mąki, wcześniej poddane naturalnym procesom wzbogacania



**CZYSTA ETYKIETA**



infolinia 0800 800 106  
[www.zeelandia.pl](http://www.zeelandia.pl)

# CZTERY MIASTA OPANOWANE PRZEZ LODZIARZY

Karolina Zawitkowska

Czeladź, Kraków, Rzeszów i Wrocław – w tych miastach w dniach 12, 13, 15 i 16 marca odbyły się Seminaria Lodziarskie 2012. Te przygotowane specjalnie z myślą o branżowych specjalistach pokazy zorganizowane zostały przez Przedsiębiorstwo Savpol Sp. z o.o. wraz z Fabbri, Valmar Global oraz Miran Ice Cones.



Szymon Wolański, technolog firmy Savpol wraz z Raffaele Derosa prezentowali nowości Fabbri na rok 2012.

FOT. SAVPOL



Prym wśród nowości produktowych Fabbri wiódł stabilizator do lodów Chantilly 30.

FOT. SAVPOL

Seminaria lodziarskie zawsze organizowane są po najważniejszych, międzynarodowych targach SIGEP, podczas których prezentowane są światowe trendy branży lodziarskiej.

- Wśród uczestników imprezy w Rimini nie zabrakło przedstawicieli naszej firmy. Dzięki temu możemy naszym klientom zasugerować, na co warto postawić w tym sezonie - tłumaczy Szymon Wolański, technolog firmy Savpol, który wraz z Raffaele Derosa prezentował nowości Fabbri na rok 2012. - W tym roku królować będą smaki tropikalne, mrożone jogurty oraz granity. Każda lodziarnia powinna mieć w swojej ofercie te smakołyki. Przed nami piłkarskie mistrzostwa Euro 2012™, które z pewnością przyciągną wielu klientów, nie tylko polskich - dodaje.

## CHANTILLY, VARIEGATO, MROŻONY JOGURT KLUCZEM DO SUKCESU

Podczas tegorocznej edycji Seminariów Lodziarskich prym wśród nowości produktowych Fabbri wiódł stabilizator do lodów Chantilly 30. Jest to jedyny stabilizator 30 dostępny na polskim rynku.

Niezwykle śmietankowy smak Chantilly to podstawa dobrych lodów. Konkurencyjna cena stabilizatora oraz duże oszczędności związane z mniejszym dozowaniem produktu umożliwiają maksymalizację zysków. Każdy z nas zdaje sobie sprawę, jak bardzo jest to istotne patrząc na sytuację na rynku polskim i nie tylko. Technolodzy prezentowali Chantilly w połączeniu z nowymi

smakami Variegato - ananas, brzoskwinia, cytryna, gruszka. Tak przygotowane lody degustowali lodziarze biorący udział w szkoleniu.

Na seminariach nie mogło zabraknąć mrożonego jogurtu. Jest on świetną alternatywą dla tradycyjnego jogurtu oraz lodów. To deser dość uniwersalny, gdyż świetnie nadaje się do podania zarówno z toppingami, musli czy owocami sezonowymi. Podczas seminariów nasi technolodzy zdradzili kilka wskazówek, w jaki sposób przygotować prawdziwy mrożony jogurt. Tak jak i w ubiegłym roku, uczestnicy seminariów mogli spróbować także orzeźwiającej granity, czyli mrożonych deserów powstałych w granitorze. Niewiele osób wie, że poza owocowymi

smakami, w granitorze można przygotować także mrożoną kawę czy jogurt - wszystko zależy od użycia odpowiednich produktów.

### TAKŻE DLA CUKIERNIKÓW

Produkty Fabbri są coraz częściej stosowane w cukiernictwie. Jak je zastosować pokazał krok po kroku Dariusz Kowalczewski, mistrz cukiernictwa z firmy Savpol. Można było zobaczyć, jak w bardzo krótkim czasie przygotować monoporcje, czyli małe i eleganckie desery w różnorodnych smakach i kolorach, a wszystko to przy użyciu zaledwie kilku produktów.

### W CZYM PODAĆ DESER? JAK WYPRODUKOWAĆ?

Na te i inne pytania starali się odpowiedzieć przedstawiciele współorganizatorów - Miran Ice Cones oraz Valmar Global. Pierwsi przedstawili ofertę wafli - różków i posypek.

Ogromne zainteresowanie wśród osób biorących udział w seminariach wywołały maszyny do produkcji lodziarskiej. Specyfikację techniczną maszyn Valmar przedstawił Alessandro Glessi z firmy Valmar Global. Savpol z początkiem roku jest wyłącznym dystrybutorem maszyn firmy Valmar na polskim rynku. W porównaniu do konkurencji, maszyny te są bardziej ekonomiczne, łatwe w obsłudze a przy tym dobre jakościowo.

### SAM DESER TO NIE SZTUKA

Seminarium Lodziarskie, podobnie jak w ubiegłych latach, i tym razem przyciągnęło rzesze nie tylko doświadczonych lodziarzy, ale i tych, którzy dopiero stawiają pierwsze kroki w branży. Bogata tematyka, możliwość wypróbowania nowości przygotowanych na sezon 2012 to tylko niektóre elementy tego cenionego spotkania. - Wśród naszych klientów nie brakuje prawdziwych profesjonalistów jak i pasjonatów. Przygotowanie lodów, dekoracja kuwet czy tworzenie wymyślnych deserów to nie tylko praca. Trzeba wykazać się wiedzą oraz pomysłowością - tłumaczy Szymon Wolański z Savpolu. - Przygotować deser to nie sztuka. Sztuką jest deser, który łączy w sobie dwie cechy. Po pierwsze, a może przede wszystkim, jest pyszny, a po drugie - przyciąga klientów do naszych lokali - kończy.

Firma Savpol dziękuje wszystkim uczestnikom seminariów 2012. Jesteśmy pewni, że wykorzystane w praktyce informacje, porady i sugestie przelożą się na większą liczbę klientów. ■



Spore zainteresowanie wśród osób biorących udział w seminariach wywołały maszyny do produkcji lodziarskiej.  
Fot. SAVPOL



Dariusz Kowalczewski, mistrz cukiernictwa z firmy Savpol, pokazywał jak w bardzo krótkim czasie przygotować monoporcje.  
Fot. SAVPOL

# TARGI GASTRONOMICZNE PEŁNE GWIAZD

Karolina Zawitkowska

W Warszawie, w dniach 21-23 marca, pod honorowym patronatem Ministerstwa Gospodarki odbyła się szesnasta edycja najważniejszych w Polsce targów branży gastronomicznej - EuroGastro 2012.

Na zwiedzających czekało niemal trzystu wystawców. Swoje propozycje przedstawili nie tylko polscy przedsiębiorcy, ale również firmy z 21 innych krajów, w tym: z Austrii, Belgii, Chorwacji, Czech, Finlandii, Francji, Grecji, Hiszpanii, Holandii, Litwy, Niemiec, Portugalii, Szwajcarii, Szwecji, Turcji, Wielkiej Brytanii, Włoch i USA. Podczas targów można było zapoznać się również z ofertą wystawców z tak odległych i egzotycznych zakątków, jak Chiny, Maroko czy Indie. Swoje stoiska mieli zarówno producenci i dystrybutorzy wyposażenia, sprzętu dla gastronomii, mebli oraz akcesoriów jak również żywności, w tym produktów i półproduktów cukierniczych, lodziarskich i piekarskich oraz napojów, win, kawy i herbaty.

By ułatwić zainteresowanym poruszanie się po hali wystawienniczej, podzielono ją na cztery sektory - wyposażenie zaplecza kuchennego, wyposażenie sal restauracyjnych i barów, kawa oraz żywność i napoje. W dwóch ostatnich z wymienionych sektorów odbywają się liczne i bardzo interesujące pokazy, degustacje, konkursy i festiwale.

Na targach można było nawiązać współpracę z producentami różnych specjalności - począwszy od profesjonalnego, wysokiej klasy sprzętu



Tort jak damska torebka - oczywiście jadalna.  
Fot. KL



Tomasz Deker, trójmiejski cukiernik, na oczach widzów temperował czekoladę, a następnie przygotował przepyszne praliny z różnorodnym nadzieniem. Fot. MW



Członkowie Fundacji Klubu Szeferów Kuchni: Bożena Sikoń, Tomasz Deker oraz Paweł Mieszala wyczarowali misternie rzeźby czekoladowe. Na zdjęciu wielkocenne jajo oraz rzeźba w białej czekoladzie autorstwa Bożeny Sikoń. Fot. MW



EuroGastro to także pieczywo dla gastronomii, głównie dostarczane do samodzielnego wypieku w formie mrożonej.  
Fot. MW

AGD, poprzez blaty, stoły i krzesła, odzież dla personelu, świeżą żywność, półprodukty i gotowe dania, aż na serwetkach kończąc.

### POKAZY CUKIERNICZE

Już od pierwszego dnia targów miały miejsce pokazy cukiernicze. Niektóre z tajników swego zawodu zdradzał Tomasz Deker, trójmiejski cukiernik, oraz jego współpracownicy. Na oczach widzów mistrz przygotował przepyszne praliny z belgijskiej czekolady, z nadzieniami w kilku smakach. Zwiedzający mogli obejrzeć każdy etap ręcznego wyrabiania słodkich czekoladek - od temperowania czekolady, wlewania form do pralin, osadzania czekolady na ściankach, wlewania czekolady z form, schładzania, następnie nadziewanie, zamykania, wyjmowania i... degustacji.

Doskonałą atrakcją nie tylko dla cukierników był pokaz tworzenia dekoracji w stylu angielskim. I nie były to standardowe wielopiętrowe torty weselne, ale nowoczesne propozycje na mniejsze przyjęcia, np. słodki tort wyglądający jak damska torebka czy pantofelek.

### LICYTACJA

Drugiego dnia XVI Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro - 22 marca odbyła się licytacja czekoladowych jaj, z której dochód został przeznaczony na rzecz Funda-

cji Jolanty Kwaśniewskiej „Porozumienie bez Barrier”. Aukcję poprowadzili Paweł Pochwała i Robert Sowa, a słodkie pisanki dostarczyli mistrzowie cukiernictwa: Bożena Sikoń, Tomasz Deker i Paweł Mieszala. Na licytację zostały wystawione jaja z autografami pierwszej damy Jolanty Kwaśniewskiej, prezydenta Aleksandra Kwaśniewskiego, właścicielki sieci cukierni Marty Grycan, mistrza kuchni Roberta Sowy, dziennikarzy sportowych: Mateusza Borka, Bożydara Iwanowa i Romana Kołtonia, a także prezentera i dziennikarza Zygmunta Chajzera i mistrza kuchni Kurta Schellera.

Z okazji 15-lecia Fundacji „Porozumienie bez Barrier” cukiernicy wręczyli Jolancie Kwaśniewskiej specjalnie na tę okazję przygotowany tort przez tortownię.pl. Pierwsza dama przeznaczyła podarunek na licytację. Słodkie pisanki zostały wylicytowane m.in. przez firmy: Winterhalter Gastronom Polska, FPH WITEK'S, Micros Fidelio Polska Sp. z o.o., Eureco Sp. z o.o. oraz MUSSANA Polska. Podczas aukcji na targach EuroGastro udało się zebrać 25 200 zł.

### WIELKANOCNE AKCENTY

Ponieważ targi odbywały się u progu Wielkanocy, nie mogło też zabraknąć świątecznych elementów. Prócz licytacji czekoladowych jaj wielkanocnych można było podziwiać także kraszanki, ozdobione tradycyjnymi podla-



**CSB-System**  
INTERNATIONAL

Biznesowe rozwiązanie IT  
dla całego przedsiębiorstwa



Sukces jest  
kwestią Systemu.

**Szybciej.  
Dokładniej.  
Wydajniej.**

Wiodące przedsiębiorstwa branży piekarskiej i cukierniczej na całym świecie stawiają na System CSB.

Nasze kompleksowe rozwiązania IT wzmacniają Państwa pozycję rynkową.

#### Państwa korzyści:

- optymalnie skonfigurowane procesy
- zrealizowane wszystkie wymagania branżowe
- gwarantowany ROI dzięki szybkiej implementacji

Więcej informacji po  
zeskanowaniu kodu QR.



CSB-System Polska Sp. z o.o.  
ul. Chorwacka 45, 51-107 Wrocław, Polska  
tel.: +48-71-3267180  
faks: +48-71-3267199  
marketing@csb-system.pl  
www.csb-system.pl



W kategorii sprzęt, akcesoria i surowce dla cukierni, lodziarni i piekarni nagrodę przyznano Tomra ORWAK Polska Sp. z o.o. za belownicę ORWAG 5070 combi. Fot. MW



Wśród urządzeń gastronomicznych sporą ofertę stanowiły maszyny do lodów. Fot. MW

skimi wzorami, podczas prezentacji kultury i tradycji kulinarnych Podlasia. Poza możliwością podejrzenia, jak powstają takie pisanki, na zwiedzających czekały także prezentacje tradycyjnych potraw tego regionu. Uczniowie szkół gastronomicznych przygotowali na oczach widzów dania charakterystyczne dla Podlasia, ale w nowatorskiej odsłonie lub zawierające pochodzące z regionu produkty, np. popiół z augustowskiej sosny. Organizatorem tych niezwykłych pokazów był Marcin Budy-

nek - szef kuchni i dyrektor gastronomii w hotelu Warszawa Spa&Resort w Augustowie.

## TECHNOLOGIE

Atrakcyjne wystawy i konkursy były oczywiście tylko dodatkiem do zasadniczej części targów, czyli prezentacji najnowszych technologii i rozwiązań gastronomicznych. Sporą część powierzchni wystawienniczej zajęły również maszyny i urządzenia dla przemysłu piekarniczego, od znanych polskich marek po zupełnie

premierowe, które rozwijają swe innowacyjne technologie za oceanem. Najlepsze targowe produkty wyróżniono w specjalnym konkursie EuroGastro. W kategorii sprzęt, akcesoria i surowce dla kawiarni nagrodzono „Johny” - I. Kiosidis & CO. INC. za Traditional Arabic Coffee Machine AK/8-2. Natomiast w kategorii sprzęt, akcesoria i surowce dla cukierni, lodziarni i piekarni nagrodę przyznano Tomra ORWAK Polska Sp. z o.o. za belownicę ORWAG 5070 combi, pozwalającą na efektywne zagospodarowanie odpadów. ■



EuroGastro to targi gwiazd, które tym razem zdobyły wielkanocne jajka... Fot. EUROGASTRO



...a dochód z ich licytacji zasilil konto fundacji Jolanty Kwaśniewskiej. Fot. EUROGASTRO

# NA EUROGASTRO PACHNIAŁO KAWĄ

Karolina Zawitkowska

...I to zarówno tą parzoną w nowoczesnych maszynach podczas XI Polskich Mistrzostw Barista 2012, jak i metodami „bez prądu” w ramach Brewers Cup 2012.



Finalistom Mistrzostw Polski Baristów sędziowali najwięksi eksperci branży kawowej.  
Fot. MW



David Veal, prezes SCAE (Europejskie Stowarzyszenie Kawy Najwyższej Jakości) był gościem specjalnym Mistrzostw Polski Baristów 2012. Fot. MW

Drugiego dnia targów po raz pierwszy na targach EuroGastro i po raz drugi w Polsce odbyły się zawody Brewers Cup 2012, organizowane przez Q Coffee, Consonni Gourmet s.c. oraz MT Targi. Brewers Cup to nowa konkurencja w zawodach dla baristów zarówno profesjonalnych, jak i amatorów. Zawody polegają na zaparzeniu przez uczestników kawy z użyciem wszelkich dostępnych im metod (aeropress, Chemex, Clever Dripper, Hario, „skarpeta”, itp.) z wyłączeniem

urządzeń mechanicznych zasilanych prądem, takich jak: ekspres ciśnieniowy, Trifecta, itp. W eliminacjach oceniany był tylko smak i aromat kawy - wszyscy uczestnicy zaparziali tę samą kawę dostarczoną przez organizatora, a sędziowie punktowali kawy w ślepych próbach.

Zadaniem finalistów było nie tylko zaparzenie kawy, ale również jej prezentacja (opowieść) oraz omówienie metody użytej do sporządzenia naparu kawowego. Zaraz po

występie uczestnika kawa przez niego wybrana została zaparzona w ekspresie przelewowym i udostępniona publiczności w termosie aż do wyczerpania jej zapasu.

W konkursie przyznano trzy miejsca, z czego dwa pierwsze profesjonalistom. Pierwsze zajął Marcin Wójciak z Java Coffee Company z Krakowa, drugie Mikołaj Panasik reprezentujący kawiarnię Relaks w Warszawie a trzecie miejsce otrzymał Rafał Kaniewski.

## MISTRZ BARISTA

Brewers Cup to nie jedyne na EuroGastro wydarzenie dla amatorów kawy. W hali wystawienniczej odbyły się również XI Polskie Mistrzostwa Barista 2012. Pierwszego dnia targów odbył się półfinał, a trzeciego dnia finał konkursu. Organizatorem Mistrzostw Polski Barista jest Apro Trade. Patronat nad zawodami objęła Speciality Coffee Association of Europe (SCAE), której prezes osobiście uczestniczył w polskich mistrzostwach. Podczas rywalizacji zawodnicy mieli za zadanie przygotować w ciągu zaledwie 15 minut: 4 espresso, 4 cappuccino i 4 inne napoje kawowe według własnego pomysłu. Międzynarodowi sędziowie oceniali ich smak, wygląd i technikę przygotowania. Najlepsza okazała się Katarzyna Zyzalo. Nowa mistrzyni będzie reprezentowała Polskę w czerwcu na XIII Mistrzostwach Świata w Wiedniu. ■



W ciągu zaledwie 15 minut uczestnicy musieli uwinąć się z 4 espresso, 4 cappuccino i 4 innymi napojami kawowymi według własnego pomysłu.  
FOT. EUROGASTRO

# PÓŁTORA TYSIĄCA ODWIEDZAJĄCYCH SWEETTARG

Tomasz Przystały

Tegoroczna edycja SweetTARG ściągnęła do Katowic ponad półtora tysiąca piekarzy, cukierników i lodziarzy. Wystawcy byli mile zaskoczeni nie tylko frekwencją, ale też ogromnym zainteresowaniem maszynami, urządzeniami i produktami, które prezentowali.

Już pierwszego dnia imprezy, 4 marca w katowickim Centrum Targowym FairExpo zrobiło się całkiem tłoczno.

- Jestem zaskoczony tym co się tu dzisiaj dzieje – powiedział nam jak zawsze zapracowany Mateusz Deling, właściciel firmy Lodel. Podobnego zdania byli też inni wystawcy, którzy eksponowali swoje produkty i nowoczesne technologie na ponad 70 stoiskach z maszynami i urządzeniami dla przemysłu piekarniczego i cukierniczego oraz dodatkami, produktami i półproduktami spożywczymi. Nie zabrakło też dekoracji i galanterii cukierniczej, bakalii, produktów pszczelarskich, tłuszczowo-olejar-

skich i mlecznych. Sporą grupę wystawców stanowiły firmy ściśle związane z branżą lodziarską. Oprócz koncentratów i dodatków do lodów znaleźć można było także nowoczesne maszyny do ich produkcji. Nie zabrakło również coraz popularniejszego jogurtu mrożonego, który prezentowały m.in. firmy Lodmar, Gastronomasz, Arlekino, PreGel czy Kames.

## TARGOWE PREMIERY

Mimo iż wiele nowości dla branży cukierniczo-lodziarskiej zaprezentowano już tydzień wcześniej na Expo Sweet, to jednak i w Katowicach nie brakowało targowych premier. Zwłaszcza,

że w przeciwieństwie do warszawskiej imprezy, III Śląskie Targi Cukiernicze, Piekarnicze i Lodziarskie przyciągnęły sporą rzeszę producentów pieczywa. Wspomniane premiery miały: drożdżownik z napowietrzaniem z serii DR-EKO firmy BioStar oraz jedyna polskiej produkcji krajalnica taśmowa REX KT wyprodukowana przez gliwicką firmę Masz (urządzenia te szerzej opisujemy w dziale „Nowości technologiczne”). Nowością targowa była też linia krojąco-pakująca Jeremey. Wśród premierych produktów wymienić trzeba oryginalny mołdawski Chleb Burcin - 15% mieszankę pieczywa żytnio-razowego z domieszką suszo-



Maszyn do lodów włoskich, swiderków i jogurtu mrożonego nie zabrakło w Katowicach na stoisku firmy Gastronomasz. Fot. B&S



Jak to możliwe, że w takim małym urządzeniu, wystawianym na stoisku firmy Lodel, można robić jednocześnie granitę i jogurt mrożony? Fot. B&S





Dolce Vita, najnowsza witryna produkowana przez Mondial Elit, a wystawiana przez Frizpol cieszyła się niemałym zainteresowaniem lodziarzy i cukierników. Fot. B&S



Promas w swojej ekspozycji - za którą dostał nagrodę targową - wkomponował m.in. polskie witryny cukiernicze Lenari, produkowane przez ES System K. Fot. B&S

nych warzyw wystawianą na stoisku Pfahl Polska, a także wydają gotową mieszankę do produkcji naleśników opracowaną przez technologów z firmy Soreno.

## CHŁODNICTWO I KLIMATYZACJA

Osobną grupę stanowiły urządzenia chłodnicze i klimatyzacyjne, a także meble sklepowe. Ich połączenie świetnie zaprezentowała firma Promas, która tak zaaranżowała swoje stoisko, że wyglądało ono jak kompletnie wyposażony lokal cukierni-kawiarni. Obok gustownych i eleganckich mebli nie mogło na nim też zabraknąć nowoczesnych witryn cukierniczych z linii Lenari. I chociaż ich producent, firma ES System K nie miała własnego stoiska, to właśnie dzięki swojej przyciągającej wzrok witrynie była obecna również na targach w Katowicach (wcześniej meble Lenari pokazywano na Sigep w Rimini i na Expo Sweet).

## KONKURSY, NAGRODY, PREZENTACJE

Jak co roku, także i podczas tej edycji SweetTARG, organizatorzy imprezy przygotowali szereg konkursów branżowych. Do rywalizacji o najlepszy produkt targowy stanęło kilkunastu wystawców. W kategorii „Wyrób” statuetki otrzymały Spółdzielnia Mleczarska Sudowia za Millę cukierniczą oraz wspomniana już firma Promas. Wyróżnienia trafiły do firmy Emix za jogurt mrożony z proszku i do firmy Baker za tort artystyczny. Z kolei w kategorii „Urządzenie” najlepszymi okazały się nowości firm Masz Gliwice, BioStar i Jeremy. Jury w składzie: prof. Jan Klimek, Lech Jędryka i Lesław Juszcak nie przyznało w tym roku głównej nagrody w kategorii „Komponent”. Wyróżnili jednak firmę Pfahl Polska za chleb orkiszowy z jabłkiem oraz firmę Kames za Dolce BIO.



SweetTARG 2012 był okazją do cukierniczej rywalizacji młodzieży, która swoją wiedzę zdobywa m.in. dzięki Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego. Fot. B&S



Tradycja i nowoczesność: śląski strój ludowy w „zetknięciu” z nowoczesnym smażalnikiem Riehle pracującym bez przerwy na stoisku firmy HERT. Fot. B&S

W programie targów znalazły się m.in. zorganizowane przez Małą Akademię Mistrzostwa Zawodowego konkursy branżowe, w których rywalizowały zespoły młodych cukierników. Osiem drużyn reprezentujących śląskie zakłady i szkoły zawodowe miało za zadanie wykonać tort o dowolnej formie, tematyce i w dowolnym stylu.

- Swoboda w wyborze prezentowanej pracy, w zamysle organizatorów konkursu, miała umożliwić startującym wykazanie się własną pomysłowością i kreatywnością - mówi Magdalena Salwiczek z Międzynarodowych Targów Katowickich. Najlepszy okazał się duet Adam Wachtarczyk i Krzysztof Ulbrych z OHP w Rybniku, którzy zrobili tort w kształcie koszulki piłkarskiej Euro 2012. Patrycja Piotrowska i Mateusz Puzyno z zakładu cukierniczo-piekarskiego Wysłucha z Rybnika - autorzy tortu Yin i Yang z miętą i chili - zajęli drugie miejsce, a na trzecim znaleźli się uczniowie Zespołu Szkół nr 1 w Żorach: Damian Mola i Daniel Kubasiak, którzy przygotowali tort weselny z marcepanowymi różami.

Goście targowi mieli też okazję, aby przyjrzeć się jak powstają słodkie dzieła, których autorami byli Krzysztof Wysłucha i Piotra Burzawa - mistrzowie współpracujący z Małą Akademię Mistrzostwa Zawodowego, gdzie z zaangażowaniem i pasją kształcą przyszłych cukierników i piekarzy.



Dużym zainteresowaniem wśród piekarzy odwiedzających katowickie targi cieszyły się różne mieszanki i koncentraty do chlebów i pieczywa drobnego.  
Fot. B&S



SweetTARG był jak co roku okazją do zaprezentowania się większych i mniejszych zakładów piekarskich ze Śląska. Na ich stoiskach dominowały wypieki artystyczne, niekiedy z ludowymi a niekiedy z religijnymi motywami. Nie brakowało też różnego typu wzorów chlebów weselnych.  
Fot. B&S

# PIŁKARSKIE LODY

Adam Zyzman

Prezentacja produktów włoskiej firmy Prodotti Stella zgromadziła w Krakowie kilkudziesięciu przedsiębiorców zainteresowanych nowymi wyrobami i smakami lodów i deserów mrożonych.

Firma Prodotti Stella odbyła przed wiosennym sezonem swego rodzaju tournée po naszym kraju, oferując polskim przedsiębiorcom branży lodziarskiej najnowsze smaki i wyroby. W ofercie znalazły się takie smaki, jak:

- „Opera Italiana”, w skład której wchodziła pasta do lodów dobrana do bazy mlecznej, wariegatura na bazie płynnej czekolady oraz polewa na bazie rumu jamajskiego o małej zawartości alkoholu,

- „Mistero Latino” z polewą także na bazie rumu, z tym że tym razem fachowcy zalecają umiar w jej używaniu,

- „Cremino” - elegancki deser lodowy w formie przekładanica o różnych smakach i barwach, oszczędnie dekorowany.

Uzupełnieniem tej części oferty były różnorodne smaki owocowe wytwarzane na podstawie owoców świeżych i mrożonych.

Przedstawiona oferta obejmowała nie tylko ofertę technologów, ale także marketingowców instruujących, jak sprzedawać najnowsze smaki firmy. Materiały promocyjne objęły m. in. recepturę tłumaczoną na różne języki, z którą powinna zapoznać się obsługa prezentująca nową ofertę z za lady, fartuchy lub koszulki dla obsługi z logo produktu, obracające się banerki do powieszenia w lokalu, dywanik na gumie z logo produktu do położenia przed wejściem do lokalu lub przed witryną, a także dystrybutor z ulotkami i etykiety do lodów prezentowanych w witrynie.

- Nasze produkty oferujemy w całej Europie, jednak przygotowaliśmy coś specjalnie dla naszych polskich kontrahentów - zapowiadał Andrea Milan z włoskiej centrali firmy. - Korzystamy z tego, że Polska będzie w tym roku organizatorem rozgrywek piłkarskich EURO CUP 2012 i przygotowaliśmy produkty mające połączyć świat futbolu ze światem lodów.



Oferta dziewięciu nowych smaków tradycyjnych przypisanych dla dziewięciu reprezentacji mieszkających w czasie rozgrywek w Polsce.

FOT. A. ZYZMAN

Ta oferta to dziewięć nowych smaków tradycyjnych przypisanych dla dziewięciu reprezentacji, mieszkających w czasie rozgrywek w Polsce. Te smaki to:

Polska - sernik z brzoskwinia,  
Niemcy - czarny las,  
Hiszpania - espaniola,  
Włochy - opera italiana  
Francja - creme brulee,  
Chorwacja - figi z orzechami,  
Holandia - złota pralinka,  
Anglia - jogurt z poziomkami,  
Dania - tarta z owocami leśnymi.

Oferta skierowana jest przede wszystkim dla lodziarni w miastach, gdzie rozgrywane będą mecze EURO, ale także wszędzie tam, gdzie będą zorganizowane duże strefy kibica, jak np. w Krakowie, a uzupełniona została różnorodnymi materiałami reklamowymi i gadżetami do rozdawania klientom

w ramach promocji, jak długopisy, breloczki, komplety kredek dla dzieci, czapeczki, magnesy z flagami, a także materiały do dekoracji sklepów i stoisk, jak etykiety z barwami narodowymi do każdego rodzaju lodów, plakaty, taśmę z flagami wszystkich 15 państw biorących udział w rozgrywkach, receptury przygotowania krok po kroku każdego rodzaju lodów.

- Co ważne, oferta ta przygotowana została wyłącznie dla polskich lodziarni i nie jest kierowana nawet dla Ukrainy - podkreśla Rafał Warzecha, reprezentujący Prodotti Stella w Polsce. - Nawet takie smaki, jak znany powszechnie smak „espaniola”, został przygotowany specjalnie w nowej wersji. Prezentacja była też okazją przedstawienia ofert innych firm oferujących wyroby dla lodziarni i cukierni, jak wyposażenie i półprodukty oraz dekoracje do ciast i lodów. ■



*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

# POLSCY PIEKARZE OTARLI

Drużyna w składzie: Marcin Surowiecki, Paweł Chojecki i Przemysław Koperski zajęła czołowe miejsce w finale Pucharu Świata w Piekarstwie. Najlepsi okazali się Japończycy.

Przez siedem lat Puchar Świata w Piekarstwie stał się ważnym wydarzeniem w kalendarzu branżowym i zawsze skupia na sobie uwagę piekarzy i cukierników z całego świata. Nie inaczej było i tym razem w stolicy Francji podczas finału konkursu, który rozegrano w czasie trwania targów EUROPAÏN 2012 w dniach 3-7 marca. Dla naszej branży piekarsko-cukierniczej było to wydarzenie tym bardziej emocjonujące, że ramię w ramię ze światową czołówką stanęła do zawodów nasza polska drużyna. W jej składzie znaleźli się dwaj debiutanci tego konkursu: Marcin Surowiecki i Paweł Chojecki, pracownicy warszawskiej piekarni Polpain-Putka oraz Przemysław Koperski z Piekarni-Cukierni Piotr Koperski z Suchego Lasu, który po raz drugi doszedł do światowego finału. Zawodnicy w ciągu ośmiu godzin musieli przygotować różne produkty w poszczególnych kategoriach:



Polska reprezentacja wraz z trenerem obok swoich prac.  
FOT. ZUZANNA PUTKA-TWARDOWSKA



Dzięki temu eksponatowi wyrobom półcukierniczym, chlebom specjalnym i bagietkom piekarze z Japonii stali się posiadaczami Pucharu Louisa Lesaffre. FOT. ZUZANNA PUTKA-TWARDOWSKA



Zdobywcy drugiego miejsca, Amerykanie, w swojej pracy wyraźnie nawiązali do tradycji i kultury Dzikiego Zachodu. FOT. ZUZANNA PUTKA-TWARDOWSKA



Trzecie miejsce zdobyli piekarze z Tajwanu, którzy swoją wysoką pozycję na podium w dużej mierze zawdzięczają Buddzie. FOT. ZUZANNA PUTKA-TWARDOWSKA

# SIĘ O PODIUM

wyroby półcukiernicze, chleby specjalne i bagietki oraz eksponat artystyczny. Oprócz Polaków o tytuł najlepszych na świecie rywalizowały drużyny z: Francji, Tajwanu, Włoch, USA, Korei Południowej, Szwecji, Senegalu, Peru, Japonii, Belgii i Kostaryki. Najlepsi okazali się Japończycy, którzy ujęli jurorów precyzją wykonania swoich wyrobów, jak również niezwykłą pomysłowością. Na szczególną uwagę zasługuje zaprezentowany przez nich chleb z czarnym ryżem oraz chleb z zieloną herbatą. W finale reprezentanci z Kraju Kwitnącej Wiśni wyprzedzili Amerykanów. Na podium znaleźli się też piekarze z Tajwanu. Ponieważ tylko trzy czołowe miejsca są punktowane śmiało można powiedzieć, że pozostałe drużyny – w tym również Polska – zajęły czwartą pozycję.

Przypomnijmy, że już sam udział w finale Pucharu Świata w Piekarstwie jest wielkim osiągnięciem, gdyż aby się do niego zakwalifikować, trzeba było pokonać wiele wspaniałych drużyn podczas międzynarodowych eliminacji, jakie zorganizowano w 2010 i 2011 roku.

– W dużej mierze zaprezentowaliśmy te same wypieki co podczas półfinału ▶



Na brak dopingu w Paryżu nasza drużyna nie mogła narzekać.  
FOT. ZUZANNA PUTKA-TWARDOWSKA



Na przygotowanie swoich prac polscy piekarze-zawodnicy mieli tylko osiem godzin.  
FOT. ORGANIZATORZY ZAWODÓW



Radość zwycięzcy tuż po ogłoszeniu werdyktu, jaki wydało międzynarodowe jury.  
FOT. ORGANIZATORZY ZAWODÓW

► w Lyonie. Wówczas dały nam one zwycięstwo. Na potrzeby finału zostały jednak odpowiednio ulepszone i zmodyfikowane – mówi Przemysław Koperski, kapitan drużyny, który startował w kategorii wyroby półcukiernicze.

Marcin Surowiecki, odpowiedzialny za kategorię chleby specjalne i bagietki, w Paryżu wykorzystał zupełnie nową, oryginalną recepturę na chleb specjalny z orzechami. Zupełnie inaczej wyglądało też polskie pieczywo artystyczne. Przypomnijmy, że w Lyonie była to wariacja na temat Fryderyka Chopina.

– Tym razem postawiłem na akcent bardziej branżowy niż narodowy – wyjaśnia Paweł Chojecki, który w drużynie odpowiedzialny był za eksponat artystyczny. Podczas paryskiego finału wykonał on wieniec dożynkowy, symbolizujący powstawanie chleba „od ziarenka do bochenka”. Eksponat składał się z trzech części. W pierwszej można dostrzec kłosa zbóż falujące na wietrze oraz ogrzewające je swymi promieniami słońce. Na głównym planie jest młyn. Druga część wypieku przedstawia piekarnię, w której widać i piekarza z łopata, i worki z mąką, i stoły z ciastem oraz z wypieczonymi bochenkami. Nie zabrakło nawet miniaturowej miesiarki. Trzeci element eksponatu to gotowy owoc pracy rolnika, młynarza i piekarza – okrągły bochen chleba. Całość uło-

żona była na wielkich liściach wykonanych z żywego ciasta chlebowego.

– Jestem bardzo dumny z naszej reprezentacji. Dla mnie to ogromny prestiż, gdyż dwóch moich pracowników reprezentowało Polskę na arenie międzynarodowej – powiedział po zawodach Zbigniew Putka. W należącej do niego piekarni Polpain-Putka, Marcin Surowiecki i Paweł Chojecki na co dzień pracują jako ciastowi.

stwie, którego firma Lesaffre jest oficjalnym partnerem, to imprezy bardzo wysoko cenione przez piekarzy na całym świecie. Już samo pojawienie polskiej drużyny w gronie dwunastu finalistów należy uznać za ogromny sukces – uważa Małgorzata Piellok, Marketing Manager Lesaffre Polska. – Ten konkurs jest przede wszystkim okazją do promocji naszego kraju, prezentacji polskiego pieczywa i wymiany zawodowych

**Podczas finału Pucharu Świata w Piekarstwie punktowane są tylko trzy czołowe miejsca. Śmiało można więc powiedzieć, że pozostałe drużyny - w tym również Polska - zajęły czwartą pozycję.**

Piotr Koperski, właściciel cukierni-piekarni z Suchego Lasu nie ukrywa, że liczył na podium dla polskiej drużyny.

– Trzeba jednak przyznać, że finaliści: Japonia, USA i Tajwan byli bezkonkurencyjni. Ale bardzo cieszy fakt, że jesteśmy obecni w czołówce światowego piekarstwa – powiedział ojciec Przemysława podkreślając, że jest bardzo zadowolony z występu syna, który już kolejny raz reprezentował Polskę.

– Louis Lesaffre Cup organizowany przez firmę Lesaffre i Puchar Świata w Pekar-

doświadczeń. Dzięki kolejnej edycji znowu udało się wyłonić „unikatowe perełki” światowego piekarstwa i wprowadzić je na wyżyny sukcesu – dodaje Małgorzata Piellok, dziękując przy okazji zawodnikom za włożony trud i tygodnie szkoleń, jakie poświęcili przygotowując się do konkursu pod czujnym okiem trenera Andrzeja Boryckiego z Lesaffre Polska. Podziękowania należą się również panom Zbigniewowi Putka i Piotrowi Koperskiemu za czynne wsparcie, jakiego udzielili swoim pracownikom.

TP



Finaliści w komplecie.  
FOT. ORGANIZATORZY ZAWODÓW



# REKORDOWE EXPO SWEET

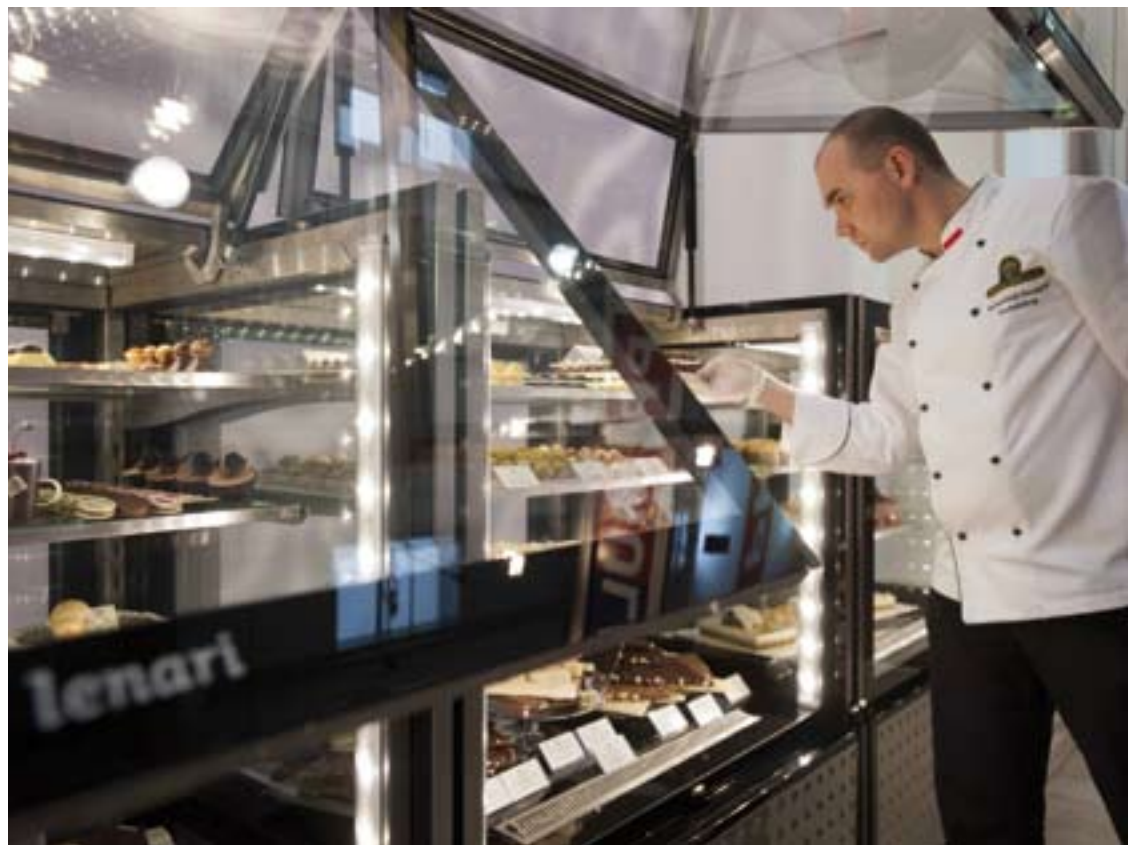
Ponad 11 tysięcy odwiedzających to oficjalny i ostateczny bilans targów Expo Sweet 2012. Frekwencja była więc aż o połowę większa niż w ubiegłym roku.

Chociaż od targów minęło już kilka tygodni, to raz jeszcze wracamy do tej imprezy. A to głównie za sprawą „gorących” informacji, jakie przekazaliśmy w marcowym Bake & Sweet. Gdy oddawaliśmy do druku poprzednie wydanie naszego miesięcznika napisaliśmy, że targi odwiedziło ponad siedem tysięcy cukierników, lodziarzy i piekarzy, którzy do Warszawy przyjechali niemal z całego kraju. Informację taką otrzymaliśmy dzień po zakończeniu Expo Sweet od Piotra Krasonia, jednego z organizatorów targów. Jednak kilka dni później, gdy nasze pismo było już wydrukowane okazało się, iż liczba ta dotyczy tylko jednego wejścia, a w tym roku na Expo Sweet po raz pierwszy wejścia były dwa.

- Prostując wcześniejszą informację śmiało mogę powiedzieć, że tegoroczne targi Expo Sweet odwiedziło ponad 11 tysięcy osób - powiedział nam Piotr Krasoń przypominając, że w ubiegłym roku było o około cztery tysiące mniej zwiedzających. Ta największa w Polsce impreza dla branży cukierniczo-lodziarskiej może więc za rok potrzebować już innej hali wystawienniczej, gdyż - zakładając tak galopujący wzrost frekwencji zwiedzających i wystawców - pomieszczenia przy ul. Marsa w Warszawie mogą okazać się za małe. Decyzja w tej sprawie jeszcze nie zapadła, ale już podczas targów słychać było opinie, że zaczyna się robić ciasno.

Na brak miejsca nie narzekała jednak firma ES System K, która swoje nowe meble spod marki Lenari inteligentnie zaprezentowała nie na jednym, a na kilku różnych ekspozycjach.

- Na stoisku firmowym można było zobaczyć linię w klasycznym, bardzo eleganckim wykonaniu. Czarno-białym meblom towarzyszyła specjalnie zaprojektowana oprawa oświetleniowa wykonana w tym samym stylu wzorniczym. Inne warianty zabudowy lad Lenari pokazaliśmy na stoiskach



Meble z linii Lenari do ekspozycji swoich cukierniczych kreacji wykorzystała na targach m.in. firma Master Martini.  
Fot. ES SYSTEM K

partnerów naszej firmy, które do eleganckiej ekspozycji lodów skorzystały z naszych witryn Limosa, zaś wystawiane na targach torty i desery umieściły w szafach chłodniczych Ardea, również naszej produkcji - wymienia Magdalena Warchoł-Koncewicz z ES System K. Zmiana koloru sitodruku na szary czy też zastosowanie frontowej zabudowy w stylu „globe” pozwoliły zupełnie odmienić charakter tych mebli.

Łatwość adaptacji witryn, w zależności od otoczenia, w jakim mają funkcjonować, to ich podstawowa zaleta. Inne praktyczne cechy urządzeń, na które zwracali uwagę zwiedzający targi, to m.in. głębokie półki

ekspozycyjne, z powodzeniem mieszczące tace z ciastami czy też frontowa szyba podnoszona na siłownikach, ułatwiająca towarowanie lad oraz utrzymanie ich w czystości.

- Cieszy nas odbiór linii Lenari na targach Expo Sweet, gdzie często było słychać opinie, iż meble wyglądają jak włoskie - mówi Magdalena Warchoł-Koncewicz podkreślając, że takie oceny zwiedzających potwierdzają, iż jakość i koncepcja wzornicza nowoczesnych mebli dla cukierników i lodziarzy, opracowana przez polskich designerów, jest na najwyższym światowym poziomie.

TP

# WOJCIECH KOZŁOWSKI: STAROPOLSKA TO TERAZ TAKŻE PIECZYWO

Mikołaj Drgas

Zakup piekarni w czasie kryzysu to szalony pomysł dla wielu osób z branży. Nie zraziło to jednak pana Wojciecha Kozłowskiego, właściciela Cukierni Staropolskiej, do zakupu małej piekarni w Bydgoszczy i odważnego wejścia z ofertą pieczywa gatunkowego na lokalny rynek.

Nic tak nie kojarzy się z domem, jak zapach świeżo upieczonego ciasta. Dlatego każdy, kto znajdzie się w naszych cukierniach, poczuje się naprawdę u siebie i sobą. Zwłaszcza rano, kiedy wypełnia je aromat gorącego, przywiezionego wprost z pracowni cukierniczej placka drożdżowego i drożdżówek.

Oprócz torcików serowych, z których słyniemy, w ofercie Cukierni Staropolskiej znajduje się pełny wachlarz wyrobów - od nasyconych miodem tradycyjnych pierników i różnorodnych mazurków, które wypiekamy zawsze na święta, poprzez torty, placki, baby, po eklery i pączki oraz drobne ciasteczka.

Ale zapach świeżego pieczywa i widok gorącego chleba wyciąganego z pieca to marzenie, które od dzieciństwa towarzyszyło właścicielowi Cukierni Staropolskiej. Już od dłuższego czasu wiedział, że dalszy rozwój jego biznesu na tak bardzo nasyconym rynku lokalnym możliwy jest tylko przy poszerzonym asortymencie, gdyż podnosi to rentowność punktów i sprawia, że są one atrakcyjniejsze dla klientów. Nie zdecydował się on jednak na budowę piekarni od nowa, ale skorzystał z nadarżającej się okazji i w kwietniu 2011 roku nabył małą piekarnię, którą przejął wraz z pracownikami oraz siedmioma punktami sprzedaży.

## POSZUKIWANIE KNOW-HOW

Przed zakupem piekarni pan Wojciech, cukiernik z zawodu, nie posiadał żadnego doświadczenia z piekarnictwem ani tradycji rodzinnych z nim związanych. Z tego powodu zwrócił się do swojego dotychczasowego partnera biznesowego firmy KOMPLET Polska z propozycją współpracy przy uruchamianiu nowego projektu. Technolodzy firmy KOMPLET zapewnili wiedzę i wsparcie m.in. w zakresie doboru asortymentu, surowców, maszyn oraz uruchomieniu i utrzymaniu produkcji. Dużą pomocą okazały się także otrzymane kontakty do niemieckich piekarni w Hamburgu, Berlinie i Düsseldorfie, które właściciel Cukierni Staropolskiej odwiedził, zdobywając niezbędne know-how do rozpoczęcia i prowadzenia produkcji. Nakładem dużej ilości pracy stara piekarnia przeszła gruntowną modernizację wraz z wymianą parku maszynowego. Zakupiono m.in. system pieców, linię do chleba i bagietek, dzielarke i zaokrąglarkę do bułek, miesiarki uniwersalne, linię do wałkowania i laminowania ciasta oraz komory garownicze. Najciekawszym nabytkiem była maszyna do wyrobu zakwasu żytniego.



Wojciech Kozłowski, właściciel Cukierni Staropolskiej, w kwietniu 2011 roku nabył małą piekarnię, którą przejął wraz z pracownikami oraz siedmioma punktami sprzedaży. FOT. MIKOŁAJ DRGAS



Technolodzy firmy KOMPLET zapewnili wiedzę i wsparcie m.in. w zakresie doboru asortymentu, surowców, maszyn oraz uruchomieniu i utrzymaniu produkcji. FOT. MIKOŁAJ DRGAS



Zakupiono m.in. system pieców, linię do chleba i bagietek, dzielarkę i zaokrąglarkę do bułek, miesiarki uniwersalne, linię do wałkowania i laminowania ciasta oraz komory garownicze.

FOT. MIKOŁAJ DRGAS

## APROBATA OFERTY

Nakładem dużej ilości pracy stara piekarnia przeszła gruntowną modernizację i funkcjonuje już od sześciu miesięcy, wykorzystując pełne moce produkcyjne. Tak jak w Cukierni Staropolskiej tak i w Piekarni Staropolskiej stawia się na produkty gatunkowe, produkowane z dobrych surowców i dostępnych w przystępnej cenie. Poszerzenie asortymentu spotkało się z wyraźną aprobatą klientów, którzy oprócz wyrobów cukierniczych przy okazji mogą nabyć pieczywo wysokiej jakości, którego sprzedaż rośnie stabilnie z miesiąca na miesiąc. Oferta Piekarni Staropolskiej to m. in. chleby żytnie na własnym zakwasie z dodatkami (np. z żurawiną), bułki żytnie, rogaliki maślane, chleb Marathon, Pasterski i chleby pełnoziarniste.



Piekarnia po modernizacji funkcjonuje już od sześciu miesięcy, wykorzystując pełne moce produkcyjne.

FOT. MIKOŁAJ DRGAS

## LICZY SIĘ POMYSŁ

Zakup istniejącej piekarni to nie jedyne śmiałe posunięcie właściciela Staropolskiej. Jest on znany z bardzo dobrego i innowacyjnego podejścia do swoich punktów sprzedaży, np. w Żninie w jednym z centów handlowych można spotkać nietypowe połączenie cukierni i pizzerii, w Bydgoszczy połączył piekarnię ze sklepem, gdzie klienci kupując pieczywo mogą obserwować pracę piekarzy przez przeszkloną ścianę. Większość punktów cukierni jest wyjątkowo dobrze przystosowana dla matek z dziećmi i odznacza się wyjątkową dbałością o szczegóły wystroju. Sukces Staropolskiej udowadnia, że można w Polsce konkurować jakością i pomysłem, a lojalność Polaków zdobywać smakiem a nie tylko ceną.



Zarówno w Cukierni Staropolskiej jak i w Piekarni Staropolskiej stawia się na produkty gatunkowe, produkowane z dobrych surowców.

FOT. MIKOŁAJ DRGAS

# PASJONAT DOBREGO

- Powodzenie tradycyjnych zakładów piekarniczych zależy przede wszystkim od dobrobytu społeczeństwa. Ludzie chleb będą kupować codziennie, bez względu na swoje dochody, ale gdy nie będą mieli pieniędzy, kupią tańszy, gorszej jakości, chemicznie udoskonalany - mówi Tadeusz Kosiński, członek Zarządu Cechu Rzemieślników i Przedsiębiorców Branży Spożywczej w Kielcach, w rozmowie z Adamem Żyzmanem.

**Bake & Sweet: Co dzisiaj utrudnia życie piekarzom w województwie świętokrzyskim?**

**Tadeusz Kosiński:** Przede wszystkim nieuczciwa konkurencja. Te wszystkie piekarnie działające na zasadzie zgłoszenia działalności gospodarczej, bez pełnej rejestracji zakładu piekarniczego i zachowania odpowiednich warunków technologicznych, a przede wszystkim sanitarnych, bez legalnego zatrudniania pracowników. A najbardziej szkodzi nam tzw. handel obwoźny - proceder, który niebawem rozłoży cały handel wiejski. Jeżdżą po wsiach już o piątej rano, objeżdżają jarmarki, ale nie płacą podatków od nieruchomości, za wynajem lokali, za pracowników. Ja odprowadzam

znała, że w praktyce do marketów wielkich sieci handlowych w ogóle nie mają wstępu. Oznacza to nie tylko nierównoprawność podmiotów gospodarczych w naszym kraju, ale przede wszystkim, że wszelkiego rodzaju kontrolami gnębieni są wyłącznie przedstawiciele klasy średniej, którzy w praktyce decydują o dochodach państwa.

**B&S: Ale wróćmy do konkurencji między samymi piekarzami, nawet tymi zrzeszonymi w cechu - wszak firmowe sklepy kieleckich piekarni można np. znaleźć... w Krakowie.**

**Tadeusz Kosiński:** Dla mnie to mieszanie powietrza! W Krakowie sprzedaje się chleb z Kielc, w Kielcach chleb z Sandomierza,

**B&S: Wspomniał pan o kosztach paliwa, ale to nie tylko paliwo drożeje, także gaz, energia elektryczna, maszyny... Jak to wszystko odbija się na kosztach pieczywa?**

**Tadeusz Kosiński:** Fatalnie. W ciągu ostatnich kilku lat paliwo zdrożało o ponad 60 procent, zdrożała energia elektryczna, gaz, który drożeje w tych dniach po raz kolejny, zdrożała mąka z 600 zł do 1400 zł za tonę, a chleb w tym czasie zdrożał ze 1,60 zł do 1,80 zł. To odbija się na opłacalności przedsiębiorstwa, zarobkach pracowników itd. Ja mam jeszcze takie szczęście, że mam cztery piece elektryczne, a energia elektryczna drożeje najwolniej. Poza tym przed laty postawiono na moim terenie podstację transformatorową, dzięki czemu mogę dziś ceny energii negocjować. To nas trochę ratuje.

**B&S: Od czego więc zależy pomyślność branży piekarniczej?**

**Tadeusz Kosiński:** Przede wszystkim od dobrobytu społeczeństwa. Ludzie chleb będą kupować bez względu na swoje dochody. Co najwyżej kupią tańszy, gorszej jakości, pełen chemicznych spulchniaczy, a to oznacza zanik tradycyjnego piekarstwa. Już teraz większość naszych kolegów z Cechu ratuje się produkcją ciastkarską. Ci, którzy tego nie zrobili, mają już poważne kłopoty.

**B&S: Jak robi się dobry chleb?**

**Tadeusz Kosiński:** Dobry chleb może być tylko na kwasie naturalnym, a ten z kolei może być zrobiony tylko z mąki żytniej. Dlatego w mojej piekarni, jak za czasów naszych dziadków, stoi kadź z kwasem, który ubiera się do każdego wypieku, dolewa

Ludzie chleb będą kupować bez względu na swoje dochody. Co najwyżej kupią tańszy, gorszej jakości, pełen chemicznych spulchniaczy, a to oznacza zanik tradycyjnego piekarstwa.

do gminy 11 tys. zł podatku, płacę ZUS za zatrudnianych pracowników, podczas gdy ich koszty sprowadzają się do eksploatacji ciężarówki i kwartalnych składek KRUS. I nikomu nie przeszkadza, że kierowca wysiada z kierownicy, podaje chleb i inne towary, przyjmuje pieniądze. To nie interesuje żadnych inspekcji!

**B&S: Może problem w tym, że trzeba by uruchomić jakieś lotne inspekcje?**

**Tadeusz Kosiński:** Oczywiście, że łatwiej trafić do mającej adres piekarni czy do sklepu, ale to dotyczy nie tylko inspekcji sanitarnej. Mieliśmy w cechu spotkanie z przedstawicielką Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, która przy-

a w Sandomierzu z Lublina... Jeśli do tego doliczyć koszty transportu, codziennie po te kilkadziesiąt kilometrów, koszty dzierżawy lokalu w obcym mieście, bo pewnie w Krakowie czynsz jest wyższy niż w Kielcach, to przecież ten sam chleb powinien w Krakowie kosztować drożej niż w Kielcach i jeśli się sprzedaje, to zapewne na zasadzie atrakcji i nowości na rynku, ale nie wiadomo, jak będzie po roku. Ale te wszystkie działania podnoszące koszty społeczne, jak ekologia, wzrost zużycia paliwa itd., to efekt deregulacji rynku, która przynosi przedsiębiorcom tylko niepewność jutra, a to z kolei sprawia, że zaczyna się myśleć o maksymalizacji zysku dzisiaj, bo nie wiadomo co będzie jutro!

# CHLEBA

wody, dosypuje mąki i nadal się kwasi, naturalnie i tradycyjnie, bez żurków, sztucznych kwasów itp.

**B&S: Niemal każdy z moich rozmówców powołuje się na tradycję, zapewnia, że sięga do starych receptur, a jednocześnie na rynku coraz trudniej kupić chleb sitkowy czy pytlowy...**

**Tadeusz Kosiński:** Bo w produkcji taki chleb jest zbyt drogi, a jak wspomniałem, ludzie nie mają pieniędzy i wybierają zazwyczaj najtańszy chleb, nie zwracając uwagi na walory smakowe i skutki dla ich zdrowia w przyszłości. Jeśli więc chleb się nie sprzedaje, to go się nie piecze. Zadowolony jestem z tego, że walory smakowe mojego chleba tradycyjnego i jego cena znalazły odpowiednie zainteresowanie klientów. Sam przyznaję, że też próbowałem eksperymentować, stosować pewne maszyny, ale okazało się, że wymagają one stosowania środków chemicznych, a z nimi z kolei moi klienci nie chcieli chleba kupować.

**B&S: Jeszcze jeden temat. Zazwyczaj rzemieślnicy narzekają na warunki przyuczania uczniów do zawodu. Pan ma obecnie 13 młodocianych pracowników i jakoś nie narzeka.**

**Tadeusz Kosiński:** Umowa o naukę zawodu jest podpisywana za pośrednictwem cechu, ale stroną umowy jest też Ochotniczy Hufiec Pracy, który kwartalnie pokrywa bieżące wynagrodzenie uczniów. Po trzech latach młodzież przystępuje do egzaminu czeladniczego i następuje refundacja kosztów jej szkolenia. A nie są to banalne koszty, bo przecież koszt utrzymania pracownika młodocianego są takie same jak pracownika dorosłego. To także koszty jego chorób, zdarza się, że dziewczęta zachodzą w ciążę i nie mogą wykonywać pewnych prac. Nawiązuję wówczas kontakt z rodzicami takich uczennic, by odpowiednio je traktować w domu, w szkole i w pracy zarówno w czasie ciąży, jak i gdy urodzi dziecko, by nie powodowało to przerwania nauki. W ciągu trzech lat wykształciłem 27 uczniów. To rekord w moim cechu. Tym bardziej że niektórzy z nich pracują nadal w mojej piekarni. ■



**Tadeusz Kosiński** - piekarz i członek Cechu Rzemieślników i Przedsiębiorców Branży Spożywczej w Kielcach. Od 17 lat członek zarządu cechu i były jego wiceprezes. Od 1994 r. prowadzi Zakład Piekarniczy Genowefy i Tadeusza Kosińskich w podkieleckim Piekoszowie, którego dzienna produkcja to 2,5 tys. szt. chleba, 6 tys. szt. bułek kajzerek, 2 tys. bułek poznanek, 1700 bułek drożdżowych, 1200 - 1300 pączków, a do tego tradycyjne ciasta cukiernicze. Specjalność zakładu to chleb tradycyjny, a z produkcji cukierniczej obwarzanki greckie. Zatrudnia 40 pracowników, w tym 13 uczniów młodocianych.

# DESER ŚLUBNY: KANAPA,

Wawrzyniec Mocny

Torty weselne obecnie znajdują się w ofercie większości polskich cukierni. To co je różni, to podejście do tego specyficznego produktu. Cukiernicy albo decydują się na klasyczne rozwiązania, albo też korzystając z nowoczesnych technik i technologii cukierniczych proponują fantazyjne kształty. Obecnie na polskim rynku można znaleźć torty niemal każdego, nawet najdziwniejszego kształtu.

Tym razem postanowiliśmy przyjrzeć się ofercie tortów weselnych dostępnych na polskim rynku. Bardzo często nowatorskie rozwiązania zaczerpnięte są z Europy Zachodniej. Tradycyjny weselny, szykowny deser uważa się za obowiązkowy, gdyż bez niego nie będzie słodkiego życia dla małżonków. Cukiernie najwięcej tortów weselnych sprzedają w okresie od czerwca do sierpnia.

## NIE PRZESADZIĆ Z DODATKAMI

Torty weselne, którym się przyjrzeliliśmy, często wzbogacone są fajerwerkami, co sprawia, że uroczystość ma bardziej efektowną oprawę. Producenci radzą, by dokładnie przyjrzeć się swoim gustom smakowym, dobierając jak najbardziej uniwersalny kształt.

Typowi klienci wybierają tego rodzaju produkty o smaku czekoladowym, śmietankowym, waniliowym oraz z dodatkiem owoców. Wśród tych ostatnich prym wiodą: truskawki, winogrona i brzoskwinie.

Niezbędna jest odpowiednia oprawa plastyczna. Bardzo często tego typu deser ozdabiany jest lukrem, figurkami pary młodej, obrączkami lub gołąbkami.

Na jednej z internetowych stron cukierniczych przeczytaliśmy, że nie poleca się tortów z użyciem mdławych mas i z nadmiarem dodatków. Producent radzi też, by tort był utrzymany i dopasowany do stylu i menu weselnego.

## NIETYPOWE CHWYTY NA KLIENTA

Warszawska „Cukiernia Camargo Braci Stykowskich” wyspecjalizowała się we wspomnianych we wstępie tortach weselnych o nietypowych kształtach.

Jak mówi jej współwłaściciel Dariusz Stykowski, taka polityka wynika z otwarcia się na klienta.



Fajerwerki na torcie weselnym sprawia, że uroczystość będzie miała niezapomnianą, podniosłą oprawę. FOT. ARCHIWUM

- Większość naszych niecodziennych pomysłów pochodzi od klientów. Staramy się być otwartymi na nowe rozwiązania i pomysły, z którymi się stykamy. W ofercie mamy torty weselne w kształcie kanapy lub prezentu. Kanapa się sprawdziła, bo sprzedawaliśmy ją nie tylko osobie, która zgłosiła się z takim pomysłem. Nietypowe kształty sprawdzają się jako chwyt marketingowy. To także pokazuje nasze możliwości - klienci widzą, że potrafimy sprostać każdemu zamówieniu.

Dodajmy, że wśród nietypowych deserów weselnych znalazły się także te w kształcie puzzli czy też komiksowego kota Garfielda. Czasami pary młode na torcie przedstawiane są w zabawny sposób.

## ROZWÓJ TECHNIKI, DOSTĘPNOŚĆ MATERIAŁÓW

Cukiernia Camargo w 1989 r. oferowała rynkowi jedynie trzy rodzaje tortów. Teraz zmieniło się to diametralnie, bo oferuje ona wykwintne desery niemal na każdą okoliczność.

- Nie ukrywam, że do produkcji tortów nietypowych przyczynił się rozwój techniki cukierniczej - dodaje Dariusz Stykowski. - Na rynku pojawiły się nowe materiały cukiernicze. Najdziwniejsze zamówienie, z którego jednak klient ostatecznie się wycofał, dotyczyło tortu weselnego w stylu serii filmów Sci-Fi „Obcy”. Para zażyczyła sobie czarny tort, z dwoma kokonami i dwiema figurkami kosmitów w cylindrze i welonie. Jednak mimo wszystko króluje tradycja. Najpopularniejsze są weselne torty pię-

# PREZENT A MOŻE PUZZLE?

troje, wykonane z masy marcepanowej w tzw. angielskim stylu. Z reguły każda para chciałaby mieć ten przysłowiowy kwiatek marcepanowy.

## APARAT CYFROWY I GITARA ELEKTRYCZNA

Obecnie nawet firmy, które niedawno pojawiły się na rynku, mają w ofercie torty okolicznościowe i zamówienia dla par młodych. Działająca na rynku trzy lata „Cukiernia krakowskie wypieki” jest taką właśnie firmą (10 punktów w Krakowie).

Producenci reklamują się, że zaprojektowane w najdrobniejszych szczegółach torty to ich specjalność. Z ciekawych rozwiązań oferują możliwość wydrukowania dowolnego wzoru czy zdjęcia bezpośrednio na torcie, których naliczyliśmy 18 rodzajów. Wśród nich m.in. torty o smaku tiramisu, czekoladowe z prażynką, migdałowe i bananowe - na standardowe okazje: chrzciny, wesela, komunie. Znajdziemy tu wypieki, a właściwie rzeźby z masy cukrowej, marcepanu, śmietany i czekolady w najdziwniejszych kształtach np. aparatu cyfrowego, dyskietki, gitary elektrycznej, a nawet pralki. Oczywiście dostępne są desery o bardziej standardowych i uniwersalnych kształtach jak: serce, prezent czy po prostu w formie okrągłej.

W przypadku tortów weselnych króluje angielska elegancja i klasyczny standard. W ofercie dla młodych par znajdziemy eleganckie torty piętrowe z rzeźbionymi w marcepanie figurkami lub dodatkami. Torty są zarówno okrągłe jak i prostokątne.

W przypadku produktów, o których mowa, czasami stawia się na bezpośredni kontakt z zamawiającym.

Na efektywnej stronie katowickiego „Studia Tortów Artystycznych” znaleźliśmy kontakty do doradcy klienta i menedżera cukierni oraz prośbę o indywidualny kontakt w celu złożenia zamówienia na tort weselny lub specjalną uroczystość „w celu ustalenia preferencji i gustów”. Przy okazji doradcy informują o możliwości skosztowania wyrobów przy okazji spotkania. ■



Przykładowe nietypowe torty z „Cukierni Camargo. Bracia Stykowscy”  
FOT. WWW.CAMARGO.COM.PL

## CENNIK TORTÓW

Zwykle ceny tortów ustalone są za kilogram lub według wymiarów. W tym drugim przypadku zaznacza się minimalną wagę za określony rodzaj, np. 2 kg.

- „Cukiernia krakowskie wypieki” - ceny tortów potraktowano zbiorowo (ta sama cena dla różnych rodzajów tortów). Mamy kategorię tortu specjalnego - 55 zł/kg; de lux - 70/kg oraz kategorię standard. W tej ostatniej ceny uzależnione są od wielkości a nie wagi. Klient ma do dyspozycji wielkości 16 - 20 - 28 cm. Przy czym cena największego tortu, przeznaczonego dla 25 - 30 osób zamyka się w kwocie 100 zł, natomiast najmniejszego dla 8 - 10 osób - 40 zł.
- „Carmelia Cukiernia Sowa” - tort otrzymamy z 62 zł/kg. W przypadku produktów o nietypowym kształcie, np. serca lub paczki, 90 zł/kg. Przy czym torty na 40 - 50 porcji ważą ok. 6 kg.
- „Cukiernia Camargo. Bracia Stykowscy” - standardowe torty 60 - 140 zł. Ceny specjalnych tortów okolicznościowych np. z okazji rocznicy ślubu zaczynają się od 100 zł



# KRZESŁO WYRAŻA

Wiosna to doskonały czas na kawiarniane porządki. Czasem wystarczy odświeżyć kolor ścian, wprowadzić nowe dekoracje, kupić sezonowe kwiaty w donicach, by nadać wnętrzu nowego życia i zachęcić klientów do wstąpienia na kawę i ciastko. Najważniejsze jednak, by mieli na czym wygodnie usiąść i długo nie chcieli wstać....

Najnowsze trendy w wyposażeniu wnętrz kawiarni i cukierni narzuca moda na ekologię i zdrowe odżywianie. Wnętrze ma być więc jakby przedłużeniem natury, która otacza budynek, dawać wrażenie, jakby kwitły w nim kwiaty, rosła trawa, stąd kolory zielony czy czerwony. Modne są naturalne kamienie, piasek, drewno, a więc szarości, brązy i beże.

- Przyzwyczailiśmy się do podziału krzeseł na te restauracyjne o wysokim oparciu, zazwyczaj tapicerowane, i te kawiarniane, czyli proste, drewniane - mówi Aleksandra Tatkowska, dyrektor handlowy firmy Halex z Elbląga, specjalizującej się w produkcji krzeseł. - Ten podział obecnie nie obowiązuje. Dobierając krzesła do kawiarni skupiamy się na kliencie i jego wygodzie, funkcjonalności mebla, stabilności i łatwości w utrzymaniu czystości. Krzesło musi wyrażać nasz styl.

Dlatego w ofercie firmy Halex znajdują się zarówno krzesła stylowe jak i nowoczesne, odpowiednie do różnych rodzajów kawiarnianych wnętrz.

- Do kawiarni czy cukierni, które są stylizowane na dawne wnętrza, świetnie wpasuje się krzesło Alex II z drewna bukowego, które tak jak wszystkie krzesła z naszej oferty są wzmacniane, zachowują więc trwałość nawet przy największym sezonowym natarciu klientów - opowiada Aleksandra Tatkowska.

Warto zwrócić uwagę na profil oparcia krzesła, który jest w naturalny sposób dopasowany do kształtu kręgosłupa człowieka, zapewniając wygodę nawet podczas długiego siedzenia.

Ważnym atutem krzesła, szczególnie gdy bita śmietana z kremówek lub czekoladowa polewa z eklerów może wylądować na jego obiciu, jest odpowiednia tkanina na siedziska i oparcia.

- Łatwe w utrzymaniu czystości i jednocześnie wpisujące się w trendy eko są skóry ekologiczne - mówi Aleksandra Tarkowska.

- Te współczesne doskonale imitują naturalną skórę, wprowadzając elegancję do wnętrza.

Pani Aleksandra zdradza, że obecnie klienci bardzo chętnie wybierają obicia krzeseł w kolorze czerwonym.

- To obecnie numer jeden w trendach - mówi. - Czerwony to kolor, który pobudza, dodaje energii, inspiruje. Jest radosny i bardzo żywy. Na pewno pozytywnie zapada w pamięć klientom takich wnętrz. Ale wielu klientów sięga również po zieleń. Te z kolei są kojące, wyciszają.



Alex II z wyprofilowanym oparciem sprzyja długim rozmowom przy kawie.  
FOT. HALEX



# TWÓJ STYL

Warto znać znaczenie kolorów nawet dobierając krzesło do swojego wnętrza. Warto je dopasować do myśli przewodniej, która ma wewnątrz towarzyszyć.

Jeśli chcemy stworzyć kawiarnię czy cukiernię, w której klient może coś szybko przekąsić, usiąść na chwilę i wypić małe espresso, świetne będą nowoczesne, wykonane w całości z drewna z miękkimi siedziskami fotele o biało-czarnych kontrastach.

- To zupełna nowość w naszej ofercie - mówi Alesandra Tatkowska. - Wzornictwo, które odpowiada najnowszym europejskim trendom. Fotel ma niskie oparcie, ale też wygodne podłokietniki, które docenią użytkownicy smartfonów, którzy nawet przy pysznej kawie muszą na bieżąco śledzić wiadomości.

(mari)



Czerwień i zieleń to obecnie najmodniejsze kolory.  
FOT. HALEX



Wygodne podłokietniki docenią użytkownicy smartfonów, którzy nawet przy pysznej kawie muszą na bieżąco śledzić wiadomości.  
FOT. HALEX

# JOGURT MROŻONY

## - NAJWIĘKSZY RYWAŁ LODÓW

Tomasz Przysiężny

Mrożony jogurt to produkt, który wciąż jeszcze raczkuje na polskim rynku. Surowce do jego wyrobu są dostępne już od kilku lat, ale jogurterii w naszym kraju ciągle jest mało. Ten, kto dostrzeże potencjał w mrożonych jogurtach, zrobi dobry interes zanim jeszcze na te produkty przyjdzie prawdziwy boom - twierdzą fachowcy.

- Mrożony jogurt to przyszłość - twierdzi Raffaele Derosa, konsultant technologiczny lodów we włoskiej firmie Fabbri. - Konsumenci szukają różnych dietetycznych produktów, które muszą być nie tylko zdrowe, ale również niskokaloryczne. Dotyczy to zwłaszcza kobiet dbających o linię i odchudzających się.

Jogurt nie jest produktem beztłuszczowym lub pozbawionym kalorii. To jest niemożliwe. Zawartość tłuszczu w tym mrożonym produkcie jest jednak zdecydowanie mniejsza niż w lodach. Poza tym, w zależności od rodzaju użytego mleka można otrzymać różny produkt, nawet klasy Fit, a więc niemal całkowicie odtłuszczony.

### KROPLA JOGURTU W MORZU POTRZEB

W naszym kraju jogurt mrożony to jednak wciąż nowość.

- Już od dwóch lat próbujemy dotrzeć do cukierników i lodziarzy w całej Polsce z koncepcją tego produktu, ale na razie tylko nieliczni się decydują, aby wzbogacić swoją ofertę o ten produkt. Rocznie bierzemy udział przy otwieraniu zaledwie kilku jogurterii - przyznaje Raffaele Derosa. Nawet jeśli każdego lata przybywa ich po kilkanaście w całym kraju, to nadal jest to kropla w morzu, jakim jest rynek mrożonych produktów mlecznych. Zupełnie inaczej jest w Stanach Zjednoczonych i krajach Europy Zachodniej, w których moda na jogurt mrożony zadomowiła się na dobre i wciąż się rozprzestrzenia.

- Do rozpoczęcia jogurtowego biznesu wystarczy jedna maszyna - zapewnia konsultant z Fabbri. - Pozwala ona na produkcję jednej naturalnej bazy jogurtowej. Wszystkie kombinacje smakowe, zapachowe i kolorystyczne można uzyskać przez dodawanie polew. O ogromną rolę odgrywa też odpowiedni dobór świeżych owoców i ich odpowiednie wykorzystanie do dekoracji deseru jogurtowego.

Zdaniem Raffaella Derosa jest to optymalne rozwiązanie dla cukierników i lodziarzy, którzy przynajmniej na początku chcą niewiele zainwestować w jogurtowy biznes. W typowych jogurteriach, gdzie sprzedaje się niemal wyłącznie ten produkt, często pracuje wiele maszyn. Wówczas można sobie pozwolić na tworzenie jogurtów o różnych smakach. Do naturalnej, jogurtowej bazy wystarczy dodać odpowiednie pasty stosowane powszechnie do lodów, aby otrzymać na przykład jogurt truskawkowy lub bananowy.



Włoskie mieszanki Comprital to nie tylko klasyczny jogurt mrożony Frozen Yopiu, ale również Frozen Yopiu N bez sacharozy i Frozen Yopiu LF o małej zawartości laktozy. Fot. LODMAR / FILIGO

### 1:5 TO DOBRE PROPORCJE

Polscy cukiernicy i lodziarze z łatwością mogą już zaopatrzyć się w specjalistyczne urządzenia dedykowane wyłącznie lub też między innymi dla jogurtu mrożonego. Należą do nich na przykład maszyny Taylor, które - jak zapewnia Małgorzata Józwiak z firmy Lodmar - pracują w większości jogurterii na świecie. Najnowszej generacji modele Taylor C 723 i Taylor C 712 to urządzenia dwusmakowe z możliwością łączenia ich w trzeci smak-miks opracowane specjalnie z myślą o jogurcie.

Innym rozwiązaniem może być najnowszy uniwersalny Electro Freeze 99T-RMT, który oprócz jogurtu mrożonego przystosowany jest też do produkcji lodów włoskich typu soft lub lodów twardych, tzw. świderków. Na tym urządzeniu można wybrać jeden produkt na obu stronach, na przykład w dwóch różnych smakach lub serwować dwa różne produkty po jednym smaku. Jest to możliwe dzięki zastosowaniu dwóch niezależnych układów sterujących, osobnych dla każdej ze stron. Do jogurtów dedykowane są też niewielkich rozmiarów maszyny CS 4 i CS 8 oraz nieco większy, ale za

to mobilny automat FM 8 tego samego amerykańskiego producenta.

Decydując się na konkretne urządzenia warto jednak pamiętać o tym, że niektóre z nich mają pompę pozwalającą ściągać gęstą masę, zaś inne przystosowane są do masy o rzadszej konsystencji. Ma to znaczenie przy tworzeniu mieszanki, w której, w zależności od receptury mogą być różne proporcje mleka do jogurtu naturalnego, a tym samym różna gęstość zamrożonej masy.

- W Polsce nie do pomyślenia jest produkcowanie mrożonego deseru na bazie samego jogurtu naturalnego bez dodatku mleka, chociaż jest to wykonalne - twierdzi Raffaele Derosa dodając, że Polak zazwyczaj będzie się starał, aby wyprodukować jak najtańszym kosztem. W przypadku cen mleka i jogurtu naturalnego za ten pierwszy produkt trzeba zapłacić zdecydowanie mniej. Dlatego też zazwyczaj świeży jogurt miesza się z mlekiem w proporcjach 1 do 5 lub - nieco rzadziej - nawet 1 do 4. Minimalna ilość jogurtu naturalnego w mieszance nie powinna być jednak mniejsza niż 15 procent w stosunku do ilości mleka.

### BEZ KULTUR BAKTERII? TO NIE JOGURT

Robienie jogurtu mrożonego wyłącznie z mleka i proszku nie da pożądanego efektu. Taki produkt będzie miał co prawda posmak jogurtowy, ale pozbawiony zostanie żywych kultur bakterii, jakie obecne są w naturalnym jogurcie.

- Gdy jednak przy produkcji mrożonego deseru korzysta się zarówno z mleka jak też naturalnego jogurtu i cukru, dodając do tego niewielką ilość stabilizatora oraz małą ilość bazy zawierającej jogurt liofilizowany wówczas otrzymamy produkt nie tylko o wyraźnym jogurtowym smaku, ale również ze wszystkimi prozdrowotnymi składnikami - podkreśla włoski technolog.

Stabilizator jest produktem naturalnym otrzymywanym z alg morskich. Jego brak sprawi, że mieszanka jogurtowa nie będzie jednolita. Rozwarstw się - na wierzchu będzie rzadsza, w środku gęstsza. Z kolei jogurt liofilizowany, sproszkowany i pozbawiony wody, po dodaniu do mieszanki „pomoże” naturalnemu jogurtowi intensyfikując jego smak i aromat. ▶



Yogurt Greco firmy Pre Gel może być nakładany z automatu lub jak lody gałkowe. Produkt swoją polską premierę miał na targach Expo Sweet 2012. Fot. PRE GEL



Amerykański Stoeling należy do grona tych producentów maszyn do lodów, którzy zauważyli, że rynek na świecie coraz bardziej potrzebuje urządzeń specjalnie dla mrożonego jogurtu. Można je było oglądać na stoisku firmy Gastronomasz m.in. na SweetTARG 2012. Fot. B&S

- ▶ - Receptura do jogurtu mrożonego soft na bazie produktów Fabbri jest bardzo prosta - zapewnia Raffaele Derosa. Do sześciu litrów mleka (bez znaczenia, jaki procent tłuszczu) trzeba dodać 1 kg jogurtu naturalnego, 1,5 kg cukru, 300 g bazy do jogurtów Nevefrutta i 250 g mieszanki smakowej Yog 30 + Wit. E. Całość wymieszać, zmrozić i... gotowe.

## O SMAKU FETY LUB PRAWIE BEZ LAKTOZY

Podobnie jak w przypadku wcześniej opisywanych maszyn, również i mieszanek oraz wszelkiego typu dodatków do jogurtów mrożonych nie brakuje na polskim rynku. Już od kilku lat są do dyspozycji cukierników i lodziarzy. Należą do nich między innymi produkty wspomnianej już firmy Fabbri, która do tej pory znana była w naszym kraju głównie jako producent lodów. Oprócz gotowych mieszanek



PinkBerry to marka, która ma bardzo silną pozycję na amerykańskim rynku jogurtów mrożonych. Do Polski jeszcze nie dotarła, ale to tylko kwestia czasu. Fot. PINKBERRY



Do produkcji jogurtu mrożonego oprócz mleka, cukru i różnych mieszanek niezbędne jest dodanie naturalnego jogurtu, gdyż bez niego mrożony deser nie będzie miał odpowiednich właściwości prozdrowotnych. Fot. GRUPA LACTALIS



Firma Lodmar podczas tegorocznej edycji Expo Sweet rozdzieliła maszyny do lodów Taylor od urządzeń dedykowanych do jogurtu mrożonego i zaprezentowała je na osobnym stoisku jako zupełnie nowy koncept. Fot. B&S



Electro Freeze 99T-RMT przeznaczony m.in. do jogurtu mrożonego pozwala wybrać jeden produkt na obu stronach w różnych smakach lub serwować dwa różne produkty po jednym smaku (np. lody soft i jogurt). Fot. B&S

Simple Yogofull Piu, Simple Yogofull Light czy Creamgelato Jogurt w jej ofercie są też bazy: neutralna Nevefrutta oraz śmietankowe Nevepann 50F i Nevepann 100 mix Superpanna CF. Osobną grupę stanowią dodatki smakowe, takie jak jogurt liofilizowany w proszku oraz kilkanaście różnych smaków owocowych. Toppingów jest w jogurtowej ofercie Fabbri kilkadziesiąt, podobnie jak polew do marmurkowania.

- Innym produktem jest Frozen Jogurt, dzięki któremu włoski producent lodów firma Pre Gel zawdzięcza światową karierę i miano lidera na rynku mrożonego jogurtu - mówi Jarosław Zbaliszyn, dyrektor Pre Gel Polska zapewniając, że mieszanka ta jest rozpoznawalna już na całym świecie. - To z nią swoją działalność rozpoczynały największe dziś jogurterie w Kanadzie, Stanach Zjednoczonych i krajach Ameryki Południowej. Swoją strukturą i smakiem oddaje ona właściwości prawdziwego jogurtu. Łagodność i kremistość Frozen Jogurt doskonale komponuje się z wieloma innymi dodatkami smakowymi.

Pre Gel w swojej ofercie ma też Yonice o delikatnym, nieco kwaskowatym smaku. Produkt ten zawiera żywe kultury bakterii mlekowych i charakteryzuje się bardzo niską zawartością tłuszczu. Z kolei Yogurt Greco - najnowsza mieszanka, dostępna na naszym rynku zaledwie od kilku tygodni - wyróżnia się zdecydowanym mocnym smakiem z wyczuwalną nutą sera feta. Całość uzupełnia szeroka gama toppingów oraz gotowych do użycia przetworzonych owoców, bakalii, czekolady z linii Arabeshi, które sprawdzają się zarówno przy przekładaniu lub dekorowaniu jogurtów mrożonych jak też lodów i wyrobów cukierniczych.

Polscy cukiernicy i lodziarze mogą również skorzystać z gotowych baz w proszku produkowanych przez firmę Comprital.

- Oprócz wersji klasycznej mrożonego jogurtu, którą można otrzymać z mieszanki Frozen Yopiu, włoski producent ma w ofercie również Frozen Yopiu N, który pozbawiony został sacharozy. Jogurt ten słodzony jest wyłącznie fruktozą, czyli naturalnym cukrem owocowym, oraz dekstrozą pozyskiwaną z kukurydzy - informuje Małgorzata Józwiak z firmy Lodmar, która przy współpracy z producentem mieszanek lodowych Filigo jest w naszym kraju dystrybutorem włoskich produktów. Nowością jest Frozen Yopiu LF o niskiej zawartości laktozy, dzięki czemu można produkować jogurt mrożony nawet dla osób, które mają problem z tolerancją laktozy. ■



Muesli, kawałki czekolady, orzechy, żelki to tylko niektóre z nieograniczonej gamy posypek do jogurtu mrożonego. Niskokaloryczna baza jogurtowa ma więc „towarzystwo” wysokokalorycznych dodatków. FOT. MATERIAŁY WŁASNE

## JOGURTOWY BIZNES NA ŚWIECIE...

Żegnajcie lody śmietankowe, czekoladowe czy truskawkowe! Oto nadchodzi nowe: mrożony jogurt - takim hasłem reklamowała się sieć jogurterii SNOG, gdy przed rokiem otwierała swój pierwszy lokal w Londynie. Sprzedawane w nim jogurty słodzone są syropem z agawy. Oprócz wersji naturalnej, beztłuszczowej produkowany jest też jogurt z zieloną herbatą. Klienci mają do dyspozycji kilkanaście różnych dodatków: owoców, orzechów czy okruszków ciasta czekoladowego. Mogą też wybierać różnej wielkości porcje: małą (140 g), klasyczną (210 g) oraz największą (740 g). W ofercie londyńskiej jogurterii jest też Snog Smoothie, czyli jogurt w wersji do picia. Co ciekawe: lokal czynny jest codziennie aż do północy. Największy ruch jest zwłaszcza wieczorami, gdy jogurterię odwiedza młodzież.

Niespotykane dodatki, takie jak ostry sos Sriracha, a także ciekawe dekoracje, na przykład wizerunki gwiazd rocka, to jedne z wielu atrakcji, jakie czekają na odwiedzających lokale amerykańskiej sieci Yogurtini. Jej właścicielką jest Natasha Nelson, która swój „zimny” biznes rozpoczęła od małego lokalu w Kalifornii. Tempo, w jakim się rozwinął obejmując już kilka stanów USA, jest isticie zawrotne. Kolejne jogurterie tej sieci powstają dosłownie co kilka tygodni. Atrakcją dla klientów Yogurtini jest też to, że sami sobie komponują smaki i dodatki mrożonych deserów.

Mylnym jest przekonanie, że jogurt mrożony wymyślono w Stanach Zjednoczonych. W Ameryce, według przybliżonych danych szacunkowych, jest co prawda już ponad 500 jogurtowych lokali, ale to zaledwie połowa tego, co znajduje się w znacznie mniejszej Korei Południowej. To właśnie tam opracowano pierwszą recepturę jogurtu mrożonego i tam uruchomiono jego pierwszą sprzedaż. Obecnie w tym kraju jest przeszło tysiąc jogurterii - jedna przypada na 50 tysięcy mieszkańców. Aby osiągnąć taką średnią, w naszym kraju musiałoby być aż 800 tego typu lokali.

## ...I W POLSCE

Po raz trzeci jogurtowy szturm na podniebienia Polaków szykuje sieć Yogen Früz. Mrożone desery tej marki powstały w Kanadzie w połowie lat 80. ubiegłego wieku. Yogen Früz próbował na dłużej zadomowić się w Polsce już w latach 90., lecz bezskutecznie. Niepowodzeniem okazała się też próba zdobycia sympatii polskich klientów przed paroma laty. Teraz ambitne plany przewidują otworenie w naszym kraju do końca 2012 r. aż 50 lokali franczyzowych. Na świecie jest ich już ponad 1200 w ponad 25 krajach. Klienci Yogen Früz mają do wyboru jogurty mrożone typu Mix It, czyli mieszane z owocami mrożonymi na bazie mrożonych kostek jogurtowych o różnej zawartości tłuszczu (0% lub 2,5%), w tym też przyjaznych dla diabetyków. W ofercie znajdują się także probiotyczne jogurty mrożone 0% tłuszczu typu Top It. W lokalach funkcjonuje też samoobsługowy system Ü Serve, który pozwala klientom własnoręcznie skomponować swój kubek jogurtowy. Do dyspozycji mają oni różne posypki i owoce.

O polskiego konsumenta walczy też sieć RedBerry, która latem ubiegłego roku otworzyła swoją pierwszą jogurterię naszym kraju. Do dzisiaj oprócz lokalu w galerii Złote Tarasy jest jeszcze tylko punkt z jogurtami w Arkadii - największym centrum handlowym w Polsce. W planach jest trzeci lokal, który powstanie również w Warszawie - w Blue City. Następne mają ruszyć jeszcze w tym roku w dziesięciu największych miastach Polski.

Od Warszawy ekspansję na rynek rozpoczęła również sieć Frooyog - koncept stworzony przez polską firmę BeFit. Pierwszy lokal ruszył pół roku temu. Jak do tej pory jedyny. Rynek jogurtów mrożonych jest więc w naszym kraju nadal dziewiczy.

# EURO 2012

## - WSZELKIE PRAWA ZASTRZEŻONE

Tomasz Przysiężny

Zbliżające się Mistrzostwa Europy w piłce nożnej to świetna okazja, by w atrakcyjny sposób sprzedać swoje wyroby piekarsko-cukiernicze. Często przedsiębiorcy jednak nie wiedzą o tym, że nawet na używanie określenia EURO 2012 trzeba mieć zgodę UEFA. Unia Europejskich Związków Piłkarskich opatentowała bowiem niemal wszystko to, co jest powiązane z mistrzostwami.

Nieco przewrotny tytuł tego artykułu nie jest do końca prawdziwy. Każdy producent pieczywa, wyrobów cukierniczych lub lodów może starać się o licencję na używanie logo i innych znaków mistrzostw piłkarskich, ale cena za to jest horrendalna. Najpierw - jeśli UEFA się zgodzi - trzeba zapłacić od kilkudziesięciu tysięcy do kilku milionów złotych, a później jeszcze spory procent prowizji od sprzedaży produktów.

Dla piłkarskiej Unii dystrybucja praw do używania znaków słownych i graficznych to świetny biznes. Szacuje się, że przed czterema laty na samych umowach licencyjnych do używania logo mistrzostw zarobiła ona około 200 mln euro. Ile mogą wynieść zyski UEFA w tym roku - tego jeszcze nie wiadomo. Pewne jest jedno: bezprawne korzystanie z opatentowanych znaków i nazw może piekarza, cukiernika i lodziarza sporo kosztować.

- Przy UEFA funkcjonuje dział, który dokładnie sprawdza, kto narusza prawo do własności intelektualnej - powiedział Juliusz Głuski, rzecznik prasowy spółki EURO 2012 Polska. - Pierwszym krokiem w takim przypadku jest wysłanie ostrzeżenia do producenta i żądanie wycofania ze sprzedaży produktu opatrzonego logo mistrzostw. Gdy to nie skutkuje, trzeba się liczyć z tym, że sprawa trafi do sądu.

Sama UEFA na swojej stronie internetowej przyznaje, że „zorganizowała dobrze rozwinięty światowy program ochrony praw, aby prowadzić obserwację rynku oraz podejmować natychmiastowe działania w przypadku prób nieuczciwego skorzystania przez kogokolwiek z nieautoryzowanego nawiązywania do UEFA EURO 2012™”.

W tej sprawie pojawił się też oficjalny komunikat Urzędu Patentowego RP oraz spółki PL.2012, w którym czytamy, że „strona polska złożyła na rzecz Unii Europejskich Związków Piłkarskich (UEFA) szereg gwarancji i zobowiązań w zakresie ochrony praw własności intelektualnej”. Komunikat ten rozwiewa wątpliwości co do tego, kto ma prawo korzystać z logo mistrzostw. „Znaki i oznaczenia (przedstawione w tabelce - przypisek redakcji) są ob-



Tym słodkim tortem Karolina Cisielska z Warszawy wygrała konkurs dla cukierników-amatorów, zorganizowany podczas tegorocznych targów Expo Sweet. For. B&S



Do posypywania wyrobów cukierniczych wystarczy użyć odpowiedniego szablonu, by ze zwykłego pączka zrobić „piłkarskie” ciastko.  
Fot. B&S



Większe ciasto + większy szablon = duża „piłka”.  
Fot. B&S



Czekoladowa dekoracja Master Martini na Expo Sweet przyciągała wzrok swoimi rozmiarami - piłki były naturalnej wielkości. Fot. B&S



Na tegorocznych targach Expo Sweet, które zdominowane były przez piłkę nożną, nie zabrakło też producentów form do pieczenia, również w kształcie futbolówki. Fot. B&S



„Polska Gola” czy „Espania Olle” to lody nie tylko dla piłkarskich kibiców. Fot. B&S



Lepszy słodki but z korkami niż kalosz... sędzia-kalosz. Zdjęcie z targów Expo Sweet 2012. Fot. B&S



Grafika na czekoladowej dekoracji od razu kojarzy się z logo piłkarskich mistrzostw, lecz w rzeczywistości zupełnie się różni od znaku EURO 2012. Fot. B&S

jęte ochroną na podstawie przepisów ustawy z dnia 30 czerwca 2000 r. Prawo własności przemysłowej. Zwraca się uwagę, że jakiegokolwiek nieuprawnione nawiązanie w całości lub w części do znaków towarowych stanowiących przedmiot ochrony jest sprzeczne z obowiązującymi przepisami i może powodować konsekwencje wynikające z naruszenia praw wyłącznych udzielonych na rzecz UEFA”. Obecnie jedyną firmą z branży cukierniczej, która ma prawo do wykorzystywania wspo-

mnianych znaków jest Wedel. Inni, którzy to robią, naruszają prawo.

- Nawet gdyby któreś z miast-organizatorów EURO 2012 chciało zamówić na przykład ciastka lub tort z logo mistrzostw, to nie może tego zrobić bez zgody UEFA - podkreśla Juliusz Głuski. I nie ma tu znaczenia, że takie miasta mają prawo do używania logo.

O tym jak wiele możliwości przyciągnięcia klientów dają zbliżające się mistrzostwa w piłce nożnej, można było przekonać się podczas zorganizowanych w lutym targów Expo Sweet 2012. Zdecydowana większość stoisk targowych miała piłkarskie akcenty, które wcale nie naruszały praw własności UEFA. Wyjątek stanowiły imprezy towarzyszące targom, podczas których cukiernicy i lodziarze, profesjonalści i uczniowie co prawda korzystali z logo i nazwy EURO 2012, lecz nie w celach komercyjnych.

Wspomniane targi były dla zwiedzających wspaniałą okazją do nawiązania kontaktów biznesowych, zapoznania się z nowymi produktami, maszynami i urządzeniami oraz technologiami produkcji. Były też świetną ekspozycją różnych ciekawych rozwiązań, mających przyciągnąć klientów-kibiców, nie łamiąc przy tym prawa. Zdjęcia, jakie nasz fotoreporter zrobił na targach Expo Sweet 2012 najlepiej pokazują, że nawet bez używania nazw czy znaków graficznych można jednoznacznie nawiązywać do konkretnego wydarzenia, jakim za dwa miesiące będzie żyła niemal cała Polska. W tym czasie nawet pączek posypany cukrem pudrem na kształt piłki nożnej będzie kojarzył się tylko z jednym. A na produkcję takich pączków żadnych licencji nie potrzeba. ■

Oprócz znaków graficznych i słowno-graficznych również używanie w celach komercyjnych określonych nazw jest naruszeniem praw własności należących do UEFA. Trzeba też pamiętać o tym, że dotyczy to nie tylko wyrobów, ale też wystroju wnętrza lokalu, w którym odbywa się sprzedaż. Tak więc nawet „piłkarska” dekoracja sklepu czy restauracji z wykorzystaniem zastrzeżonych nazw jest działaniem komercyjnym.

Bez licencji nie można używać takich określeń jak:

- Polska Ukraina 2012,
- Poland Ukraine 2012,
- EURO 2012,
- ME 2012,
- RAZEM TWORZYMY PRZYSZŁOŚĆ,
- CREATING HISTORY TOGETHER,
- UEFA,
- UEFA EUROPAIN FOOTBALL CHAMPIONSHIP,
- EM 2012,
- EUROCOPA 2012,
- Gemeinsam Geschichte schreiben,
- Ensemble écrivons l'histoire,
- Qualifiers 2012

LISTA ZNAKÓW (ZASTRZEŻONYCH NA RZECZ UEFA)	
INNE TOWAROWE	NOWE TOWARY WYŁĄCZONE
ZNAKI SŁOWNO-GRAFICZNE	
 (znak słowno-graficzny)	B-020733
<b>EURO 2012</b> (znak słowno-graficzny)	B-104932
<b>POLAND UKRAINE 2012</b> (znak słowno-graficzny)	B-104933
 (znak słowno-graficzny)	CM-0071848
<b>EURO 2012 QUALIFIERS</b> (znak słowno-graficzny)	CM-0071847
 (znak słowno-graficzny)	CM-0071846
 (znak słowno-graficzny)	CM-0071850 (zapisz się w toku) CM-0087039
 (znak słowno-graficzny)	B-103880
 (znak słowno-graficzny)	B-007177
ZNAKI GRAFICZNE	
 (znak graficzny)	CM-0087038
 (znak graficzny)	CM-0071839
 (znak graficzny)	B-103880 (zapisz się w toku)
 (znak graficzny)	CM-0087038 (zapisz się w toku)

Źródło: www.2012.org.pl





RECEPTURA KOMPLET

Marek Sobkowiak



# Złoty Gol

„Użycie do wyrobu świeżych jajek powoduje, że upieczone ciasto ma kształt wypukły”

## Ciasto jogurtowo-czekoladowe

Masa Jogosoft:

<b>KOMPLET Jogosoft</b>	1.000 g
olej roślinny	400 g
woda	400 g
jajka całe	100 g
pastę pomarańczowa	75 g
	1.975 g

Masa Black Soft:

<b>KOMPLET Black Soft</b>	1.000 g
olej roślinny	100 g
woda	50 g
jajka całe	50 g
	450 g

Przybranie:

Polewa żelowa z produktu

<b>KOMPLET Kiddy Gel Favourite</b>	150 g
orzeszki pistacjowe (siekane)	10 g
	160 g
<b>łączna ilość</b>	2.585 g

## Wykonanie:

- 1 Wszystkie składniki masy Jogosoft ubić za pomocą płaskiej łopatką na średnim biegu. Czas ubijania: ok. 3 minuty
- 2 Masę Jogosoft wyłożyć do papierowych foremek do pieczenia KOMPLET 170/35. Naważka masy Jogosoft: ok. 395 g
- 3 Składniki masy Black Soft również ubić za pomocą płaskiej łopatką na średnim biegu. Czas ubijania: ok. 3 minuty
- 4 Następnie ciasto w każdej foremce udekorować za pomocą woreczka cukierniczego, rozmieszczając na cieście po 7 punktów o równej wielkości. Naważka masy Black Soft: ok. 90 g
- 5 Następnie ciasto upiec. Temp. pieczenia: ok. 180 °C czas pieczenia: ok. 40 minut
- 6 Po wystygnięciu ciasto posmarować polewą z produktu KOMPLET Kiddy Gel Favourite i posypać posiekanymi pistacjami.



**KOMPLET Black Soft**



**KOMPLET Krem Jogosoft**



**KOMPLET Kiddy Gel Favourite**



**KOMPLET Polska**

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

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

# PORTALE ZAKUPÓW GRUPOWYCH

Karolina Zawitkowska

Obecność firmy na Grouponie oznacza konieczność oddania znacznej części zysków z promocyjnej sprzedaży portalowi, ale i tak wciąż przyciąga kolejnych klientów, również cukiernie czy kawiarnie. Na czym polega ten fenomen?

Na portalu Groupon za 119 zł można było kupić np. bon na uczestnictwo w kursie przygotowania pralin w Pracowni Czekolady Victoria & Fortunata w Warszawie. 119 zł za godzinną naukę przygotowywania czekoladek dla 1 osoby to o ponad połowę taniej niż w cenniku firmy Pracowni Czekolady Victoria & Fortunata. To właśnie zakupy grupowe oferowane m.in. przez portal groupon.pl dają klientom-konsumentom szansę na skorzystanie ze sporych zniżek, w tym przypadku 57 proc. Z oferty nauki robienia czekoladek (o ile można się tego nauczyć w trzy godziny) skorzystało kilkanaście osób, które od razu po kliknięciu „kup teraz” wpłaciły pieniądze. Ale organizator pokazów z tej - i tak już promocyjnej ceny - znaczny procent tych pieniędzy będzie musiał oddać. Kwota w dużej mierze (choć zależy to od indywidualnych ustaleń z przedstawicielem handlowym) trafia do portalu. Za co? Oczywiście za reklamę. Bo Groupon to specyficzny sposób na promocję firmy. A za skuteczną promocję się płaci.

## JAK TO DZIAŁA?

Groupon pozwala sprzedawać dowolne produkty i usługi w Internecie. Firma Groupon posiada swoich własnych handlowców, którzy przemierzając rynek poszukują klientów, którzy spełnią specyficzne wymagania oferty zakupów grupowych.

Każda oferta musi być superatrakcyjna, tj. liczą się wszystkie, których rabat dla użytkownika końcowego jest znaczący, czyli od 50 proc. zniżki lub więcej, nawet do 90 proc. Jaki ma w tym interes sprzedawca czy usługodawca? Firmy zakładają, że oferując dużą zniżkę przyciągną stałych klientów (np. producent tortów), zapełnią lokale w „martwych” dniach (cukiernie, kawiarnie).



Aby pokazać swoją ofertę użytkownikom Groupona, przede wszystkim trzeba zaproponować atrakcyjny rabat, zazwyczaj powyżej 50 proc.

# - KOMU SIĘ TO OPŁACA?

Groupon jest światowym liderem, a w Polsce najdynamiczniej rozwijającą się siecią. Obecnie działa w 30 dużych miastach, a z jego ofert korzystają już przeszło 3 mln polskich internautów.

nie) albo przy okazji sprzedadzą jeszcze coś (np. kawę do ciastka).

Groupon udostępnia narzędzia do promocji i zdobycia nowych klientów oraz pokazania się na rynku - ma do tego swój własny marketing. Najlepiej pokazać działanie na przykładzie.

## CASE STUDY

Oferta kawiarni z Warszawy: „2,9 złotych za bon wartości 7 złotych za espresso i pączka w kawiarni sieciowej”. Dla smakoszy kawy jest to bardzo atrakcyjna oferta, a dla kawiarni zniżka ponad 50 proc. pozornie nie wygląda korzystnie. Do czasu, gdy nie zauważą jednej zależności. Sprzedano aż 200 kuponów, a to znaczy, że przynajmniej 200 osób (być może z osobami towarzyszącymi) pojawi się w kawiarni, o której dotychczas niewiele słyszało. Liczba kuponów jest (a przynajmniej powinna być, o ile się zastrzeże to w umowie) limitowana. Zatem policzmy, ile za taką akcją promocyjną zapłacimy. 7 zł minus 2,9 zł (tyle wynosi rabat, którego udzielamy) razy 200 osób to 820 zł. Do tego trzeba jeszcze dodać zysk Groupon, który wynosi około 50 procent dochodu ze sprzedaży oferty. W tym przypadku dochód z bonów wynosi 2,9 zł razy 200, czyli 580 zł, czyli grouponowi oddamy 290 zł. Suma kosztów promocji wyniesie zatem 1110 zł. To niewiele, zważywszy że oferta firmy zostanie najpierw rozesłana do wszystkich użytkowników Groupona w Warszawie i to do najbardziej pożądanego grupy docelowej, czyli ludzi aktywnych zawodowo, którzy szukają okazji by... wydać pieniądze. Za te pieniądze trudno by osiągnąć podobny efekt marketingowy przez zakup tradycyjnej reklamy prasowej czy internetowej. Przede wszystkim dlatego, że za taką cenę moż-

## OFERTA ZAKUPÓW GRUPOWYCH - NIE DLA WSZYSTKICH

Nie daj się złapać na modę. Niektórych firm po prostu nie stać na Groupona. A jeżeli już się zdecydujesz skorzystać z tego układu, uświadom swoich pracowników, że muszą traktować użytkowników Groupona dobrze, a stałych klientów... jeszcze lepiej. Nie każdemu właścicielowi firmy opłaca się współpraca z Grouponem. Dlaczego? Oto pięć argumentów przeciw.

### 1. Stracisz pieniądze

Oto historia jak z horroru - pewien właściciel kawiarni z Portland stracił na układzie z Grouponem aż 8 tys USD. Nie do końca zrozumiał zasady współpracy i nie przypilnował zapisów umowy. Takich historii jest dużo więcej.

### 2. Obniżasz wartość swojej marki

Ustalasz ceny z jakiegoś powodu. Twoja firma ma reputację, którą budowałeś wiele lat. Obniżając ceny dla Groupona pokazujesz, że tak naprawdę twoje usługi są mniej warte.

### 3. Klient gorszej kategorii?

Twoi pracownicy wiedzą, że użytkownicy z Groupona wnoszą mniej pieniędzy do firmy i mogą traktować ich z góry, wykonując usługę bez właściwego zaangażowania. Przez to użytkownicy odchodzą z negatywnymi odczuciami, które potem przekazują innym.

### 4. Zdenerwujesz niewłaściwych klientów

Lojalnych klientów trudno zdobyć, ale gdy już ich zdobędziemy, to właśnie oni mogą uratować niejednego biznes. Trzeba dbać, by byli zadowoleni. Pomyśl - jak poczuje się stały klient, gdy dowie się, że tą samą usługę zaoferujesz za pół ceny jakiemuś nowicjuszowi, podczas gdy on - stały bywalec - w tym samym czasie będzie musiał zapłacić dwa razy więcej?

### 5. Tracisz kontrolę nad marką

Nie masz wpływu na to, jak Groupon zareklamuje twoją ofertę na swojej witrynie.

► na by kupić niewielką reklamę modułową w... gazetce parafialnej.

## DO KOGO Z OFERTĄ?

Oferta Grouponu może trafić do potencjalnych klientów w całej Polsce lub w danym regionie, mieście, dzielnicy miasta. Wśród portali oferujących zakupy grupowe Groupon jest światowym liderem, a w Polsce najdynamiczniej rozwijającą się siecią. W sierpniu 2009 r. działał tylko w pięciu miastach, rok później już w 17, obecnie w 30, a z jego ofert korzystają już przeszło 3 mln polskich internautów. Użytkownicy mogą wziąć udział w programie partnerskim, w którym zarabia się na przyciągnięciu do serwisu nowych osób. Oczywiście Groupon to nie jedyny tego typu portal. W Polsce działa ich kilka: gruper.pl, mydeal.pl, fastdeal.pl czy citeam.pl. Gruper ma największy zasięg ofert wśród polskich portali. Umieszcza promocje z ponad 50 miast, więc powinien zainteresować mieszkańców mniejszych aglomeracji. To jeden z najbardziej sprawdzonych polskich serwisów z zakupami grupowymi.

## UCZCIWY DEAL

W portalach zakupów grupowych chodzi o budowanie relacji z klientem nie tylko na przecięciu świata on-line i off-line. Relacja ta procentuje w przyszłości pod warunkiem, że klient nie czuje się oszukany.

Niestety, ludzie często nadwyrażają ciekawe pomysły marketingowe szukając miejsca do maksymalizacji zysku kosztem reputacji. Co rusz pojawia się opinia, że na czas akcji firmy podnoszą ceny, aby zrekompensować sobie „straty” poniesione na tej akcji. Niestety, przez brak wiedzy jak naprawdę działa Groupon lub przez słabe wytłumaczenie produktu przez przedstawicieli handlowych portalu realne straty pojawiają się dużo szybciej niż się sprzedawcy wydaje. W sieci szybko pojawiają się informacje o tym i to sprzedawca traci reputację, którą jest najtrudniej odbudować. Nie tylko wynika to z jakości świadczonych usług czy sprzedawanych towarów, ale również podejścia do klienta. Zamiast tworzyć atmosferę szczęścia i namawiać do częstszego powracania, większość klientów z kuponami w ręku czuje się jakby byli niechcianymi klientami gorszej kategorii.

Ale niezadowolenie ze współpracy z Grouponem i innymi tego typu portalami czasem wynika również z zarzutów stawianych pracownikom portalu. Najbardziej medial-

ne to te, w których wystawiający ofertę nie zastrzegli w umowie limitu bonów. Wówczas może się okazać, że cukiernia, która zaoferowała 50 proc. zniżki na tort urodzinowy, będzie musiała wykonać ich w promocyjnej cenie kilka tysięcy - jeśli tyle osób kliknie kup teraz.

## ALTERNATYWA DLA ZAKUPÓW GRUPOWYCH?

Sukces i popularność portali zakupów grupowych w Polsce zmusza do pytania - czy i ja muszę tam być ze swoją ofertą?

Może się okazać, że zakupy grupowe zostaną wyparte z rynku tak szybko, jak się na nim pojawiły. Tym segmentem zainteresował się bowiem Facebook. Facebook uruchomił już (również w Polsce) usługę Places. Pozwala ona za pomocą telefonu pokazać, w jakim miejscu aktualnie przebywamy. To odpowiednik serwisu FourSquare. Facebook dołączył do tego jeszcze jedną usługę: Deals. Pozwala ona m.in. wysłać promocyjną ofertę do osób zameldowanych w danym miejscu. ■

## CASE STUDY - PROMOCJA CAFE VERTE

Copywriterzy Groupona, czyli osoby opisujące ofertę muszą wykazać się lekkim piórem i umiejętnością ciekawego przedstawienia oferty. Prócz samej propozycji dotyczącej sprzedawanego bonu rabatowego na dany produkt/usługę opisują również samą firmę - oferenta. W tym przypadku - kawiarnię Cafe Verte w Łodzi.

\*\*\*

### 15 ZŁ ZA Groupon WART 30 ZŁ NA MROŻONE KAWY I KOKTAJLE W CAFE VERTE

Eskimos, aby wypić mrożoną kawę, musi jedynie poczekać kilka chwil przed swoim igloo. W Polsce w czasie gorących letnich miesięcy wymaga to nieco bardziej skomplikowanych kombinacji - oraz miksera i sporo lodu. Zamiast zatem próbować uzyskać orzeźwiający napój na własną rękę, skorzystaj z wiedzy oraz doświadczenia specjalistów w tej dziedzinie - z dzisiejszym Grouponem masz 30 zł do wydania na orzeźwiający kawy mrożone i koktajle w Cafe Verte.

Kawiarnia już od 13 lat raczy swoich gości pysznymi ciastami i kawami. Jej urok docenili także obcokrajowcy, gdyż miejsce to jest często opisywane w obcojęzycznych przewodnikach po Łodzi. Lokal mieści się w ścisłym centrum miasta, jednak w jego wnętrzu nie uświadczysz wielkomiejskiego gwaru i pośpiechu. Cafe Verte bardziej sprawia wrażenie prywatnego mieszkania jakiegoś artysty niż typowej kawiarni. Ściany zdobią artystyczne fotografie, na stolikach zgromadzono różne książki i albumy, zaś klimatycznej całości dopełnia subtelna muzyka. Jeśli jednak chcesz rozkoszować się mrożoną kawą albo słodkim koktajlem owocowym na świeżym powietrzu, do dyspozycji masz pełen zieleni ogródek pod markizami.

źródło: Groupon



**Zapisz się!**

**Za jedyne: 15 zł**

Rabat 50%    Okazja wart 15 zł

**Ważne**

- Kawowa z artystycznym klimatem - kawałeczko parafialnej atmosfery w ścisłym Łodzi
- Lokal położony w ścisłym centrum przewodników
- 13 lat history!
- Lokalizacja - Piotrkowska
- Oferta internetowa - 200 grupomiesi

**Warunki**

- Groupon ważny przez 3 miesiące od 14.08.2011
- Klienta obowiązuje wszystkie warunki kawy i koktajle z menu Cafe Verte
- 1 osoba może kupić maks. 2 grupy
- Płatność przy odbiorze w kasie przy stałym wydatkowanym grupomiesi

# CIASTO MIESIĄCA: CIASTO FRANCUSKIE

RECEPTURA ROGALI  
PÓLFRANCUSKICH  
STR. 54

METODY  
ZAWIJANIA  
STR. 62-65

SPOSOBY DEKORACJI  
STR. 56-57

PRODUKCJA  
CROISSANTÓW  
STR. 58-61

FRANCZYZA  
WG FORNETTI  
STR. 66

DYLEMATY...

## JAKA LINIA DO CROISSANTÓW?

Automatyzacja etapu produkcji przeprowadzanego do tej pory na wałkownicach niesie ze sobą ogromne korzyści. Nie tylko zwiększa się wydajność, ale również wzrasta jakość ciasta, a co za tym idzie powtarzalność produktów, na przykład takich jak croissanty.

str. 58-61.

SPOSÓB NA...

## ZAWIJANIE CIASTA FRANCUSKIEGO

Ciastka francuskie są pyszne nawet bez nadzienia, bo tym, co naprawdę przyciąga, jest ich wygląd. Przeróżne techniki zawijania pozwalają stworzyć różki, gwiazdki, kwiatki czy ślimaczki. Prezentujemy szczegółowe wykonanie wybranych kształtów.

str. 62-65

CZYM SIĘ RÓŻNIĄ...

## ROGALE BYDGOSKIE OD MARCIŃSKICH?

Najpierw zarabia się ciasto drożdżowe z dużą ilością jaj i tłuszczu. Potem się je chłodzi i uszlachetnia tłuszczem w procesie wałkowania. Dzięki takiemu zabiegowi ciasto staje się półfrancuskie. Powoduje to tak zwane listkowanie ciasta, które jest tak bardzo charakterystyczne dla rogali.

str. 54

## DROŹDŹOWE JAK PÓŁFRANCUSKIE, CZYLI ROGALE PRAWIE MARCIŃSKIE

W rogalach marcińskich i ich „nielicencjonowanych” odmianach typu „kujawskie” czy „bydgoskie” najistotniejsze jest ciasto. Najpierw zarabia się ciasto drożdżowe z dużą ilością jaj i tłuszczu. Potem się je chłodzi i uszlachetnia tłuszczem w procesie wałkowania. Dzięki takiemu zabiegowi ciasto staje się półfrancuskie. Powoduje to tak zwane listkowanie ciasta, które jest tak bardzo charakterystyczne dla rogali.

Receptura rogali marcińskich nie jest tajemnicą, ale nie można ich produkować bez licencji. Dlatego podajemy recepturę na rogalie bydgoskie, wywodzące się z tej samej tradycji, ale nie objęte unijnymi restrykcjami.

### RECEPTURA - ROGALE BYDGOSKIE (KUJAWSKIE)

#### Składniki

mąka	450 gramów
drożdże	40 gramów
cukier	50 gramów
surowe żółtka	2 sztuki
tłuszcz (masło lub dobra margaryna)	50 gramów
mleko	0,5 litra
mąka do posypania	50 gramów
masło lub margaryna	200 gramów
jajko do smarowania ciasta	1 sztuka
sól	1 szczypta
biały mak	300 gramów
masa marcepanowa	100 gramów
cukier puder	150 gramów
migdały w płatkach uprażone	80 gramów
orzechy włoskie	80 gramów
skórka pomarańczowa kandyzowana	2 łyżki
daktyle suszone	10 sztuk
rodzynki	20 gramów
gęsta kwaśna śmietana	2 łyżki
pokruszone biszkopty	3 sztuki
cukier puder	300 gramów
cytryna (lub pół pomarańczy)	1 sztuka
woda	2 łyżki
rum	2 łyżki
olejek pomarańczowy opcjonalnie	1 sztuka
orzechy uprażone, posiekane	10 łyżek
kandyzowana skórka pomarańczowa	5 łyżek

#### PRZYGOTOWANIE

Mąkę przesiać do miski, mleko zagrzzać w garnuszku. Z drożdży, cukru, 150 g mąki i mleka zrobić rozczyń (powinien być dość gęsty). Gdy wyrosnie, włożyć do mąki, dodać rozmącone z resztą mleka żółtko, szczyptę soli i starannie zagnieść. Wyrobić ciasto, pod koniec dodając stopiony tłuszcz (masło/margarynę). Przykryte ciasto pozostawić w ciepłe do wy-



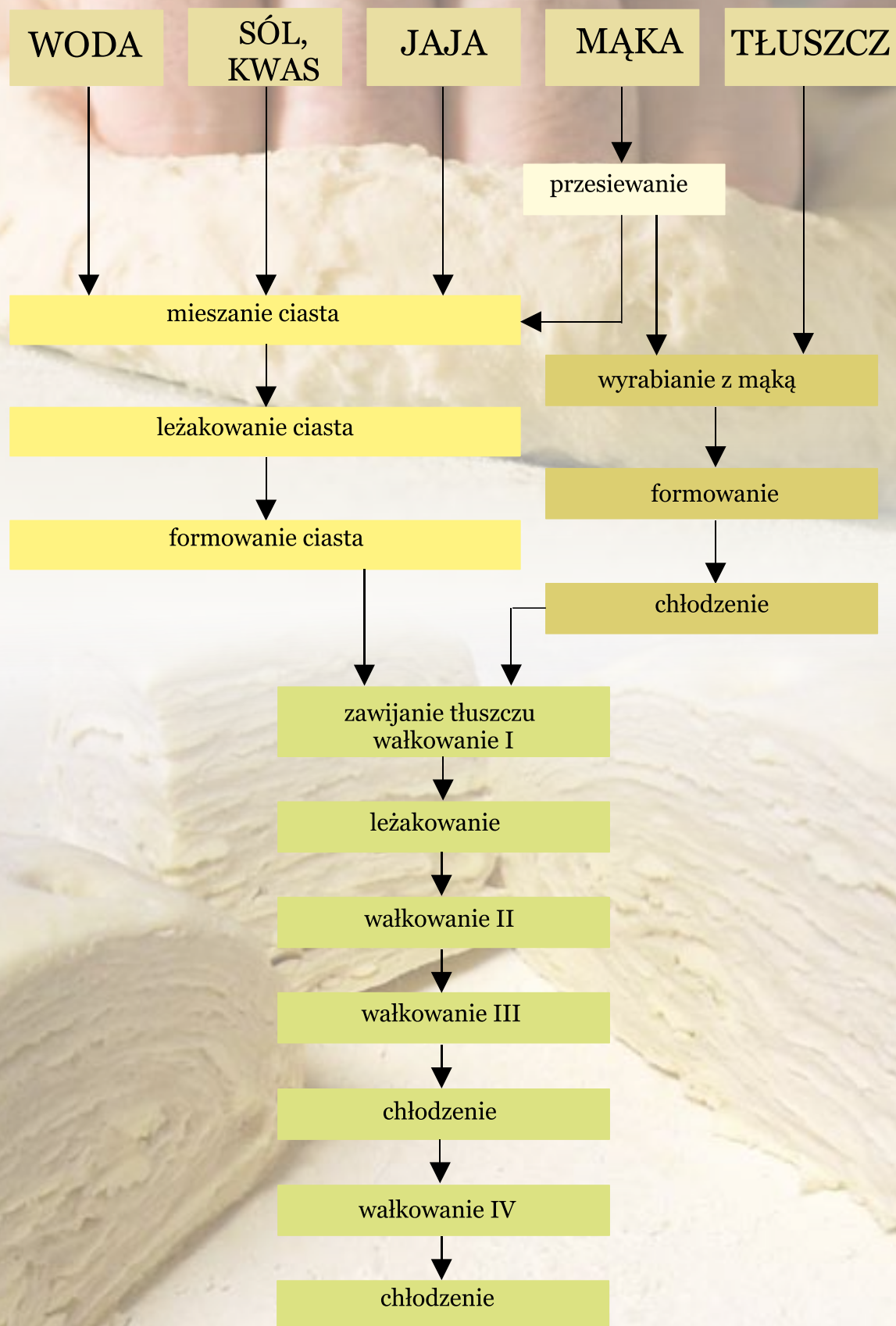
Rogal bydgoski z cukierni Adama Sowy.  
Fot. MW

rośnięcia, następnie wyłożyć na stolnicę, wywałkować w formie koła. Nałożyć na środek 200 g masła (miękkiego), rozsmarować nożem, tak aby można było złożyć w kopertę jak ciasto francuskie. Założyć ciasto w kopertę, wałkować w prostokąt i złożyć na 3 części w książeczkę; powtórzyć tak 4 razy. Ostatnim razem wywałkować ciasto w formie prostokąta na grubość 1/2 cm, krajać na pasy szerokości 10 cm i następnie na równe trójkąty. Na środek trójkąta nałożyć nadzienie (przepis poniżej), zwiąć ciasto w taki sposób, aby koniec trójkąta wypadł na wierzchu i odwrócony był do środka rogalika. Nadać formę półksiężyca i ułożyć na blasze pokrytej papierem do pieczenia. Zostawić w temperaturze pokojowej by urosły. Gdy wyrosną, posmarować rozmąconym jajkiem i wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 st. C. Piec na złoty kolor ok. 15-20 minut. Wyjąć, wyłożyć, gdy ostygną polukrować i posypać uprażonymi orzechami i kawałkami skórki pomarańczowej.

**NADZIENIE:** Mak i orzechy sparzyć gorącą wodą, po 15 minutach odcedzić i osączyć. Zmieszać dwukrotnie w maszynce razem z migdałami. Masę marcepanową rozetrzeć mikserem z cukrem pudrem, dodać zmielony mak z orzechami, pokruszone biszkopty, posiekane daktyle, skórkę pomarańczową i rodzynki. Dobrze wymieszać, dodać śmietanę - jedynie do uzyskania zwartej, plastycznej masy. Masa nie powinna być zbyt płynna ani zbyt twarda i konsystencję należy zmieniać dodając stopniowo śmietany. Tak przygotowaną masę napełniać rogaliki.

**LUKIER:** Cukier puder ucierać, dodając po parę kropel soku z cytryny lub pomarańczy, rumu oraz opcjonalnie olejku tak, aby utworzyła się odpowiednio gęsta masa (w razie potrzeby dolać odrobinę wody.) Tak przygotowanym lukrem ugarnirować rogaliki, posypując dodatkowo uprażonymi orzechami i skórką pomarańczową.

# SCHEMAT PRODUKCJI CIASTA FRANCUSKIEGO



# CUKREM POSYPANE, LUKREM POLANE

Tomasz Przysiężny

Cukier puder i pomady cukrowe to bodaj jedne z najstarszych sposobów dekoracji ciast. I chociaż obecnie coraz powszechniej zamiast nich stosuje się różne glazury, żele i masy, to w przypadku niektórych wyrobów „zwykły” cukier wciąż jest i z pewnością na długo jeszcze pozostanie niezastąpiony.

Nie tylko pączki, donaty czy faworki, ale także różnego rodzaju wyroby cukiernicze z ciasta francuskiego tradycyjnie dekorowane są cukrem pudrem. Świetnie nadaje się on też do wszelkiego typu babek, ciast owocowych i śmietankowych. Często jest także używany jako posypka dodająca słodyczy gofrom. Tradycyjny cukier w sproszkowanej, zmielonej postaci nie spełnia jednak wielu warunków, jakie stawiają przed nim cukiernicy. Stąd też popularność różnych mieszanek, w których cukier stanowi jedynie jeden ze składników.

### GRONOWY CZYLI Z... ZIEMNIAKÓW

Profesjonalny puder do posypywania wypie-

ków nie może nasiąkać tłuszczem, wchłaniać wilgoci czy też topić się pod wpływem temperatury (np. Śnieżny Puch produkowany przez Diamant). Cukiernik musi mieć gwarancję, że gdy obsypie nim gorące wypieki, a później zawinie tak ozdobione ciasto w folię, to puder nie straci swej puszystości i śnieżnobiałego koloru. Inną ważną zaletą tych produktów jest dobre przyleganie do ciasta oraz słodki smak, który powinien być taki sam jak w przypadku naturalnego cukru pudru. Ale nawet zaopatrując się w cukier puder w najczystszej jego postaci, cukiernik powinien mieć świadomość, że prawdopodobnie jest on zmieszany z glukozą, mączką kukurydzianą lub fosforanem trójwapienio-

wym. Producenci pudru robią tak, aby maksymalnie uchronić cukier przed zbrylaniem. Często też reklamują swoje wyroby jako cukier gronowy, który może być mylnie kojarzony z tym, jaki otrzymuje się z owoców. Co prawda w naturze występuje on na przykład w winogronach, ale dla potrzeb rzemiosła i przemysłu cukierniczego cukier gronowy wytwarza się nie z owoców, lecz z mączki ziemniaczanej lub kukurydzianej. Zaletą tego produktu jest szybkość i łatwość, z jaką można go zastosować do dekoracji - zarówno przy posypywaniu ręcznym jak też mechanicznym. Taki cukier, w przeciwieństwie do zwykłego pudru, można również poddawać obróbce termicznej - zazwyczaj do tempera-



Puder to tradycyjna dekoracja cukiernicza, która może być wykorzystywana m.in. do ozdabiania croissantów. FOT. MATERIAŁY WŁASNE



Większość pomad przystosowana jest do dekorowania ręcznego lub aplikowania maszynowego. Na zdjęciu: ciasto francuskie z Super Kremem i delikatnymi wzorami z pomady. FOT. CREDIN



tury 40-45 stopni C - bez ryzyka utraty jego właściwości i śnieżnobiałego koloru (np. cukier gronowy firmy Sonvit). Można go też z powodzeniem zamrażać.

Przeglądając „pudrową” ofertę adresowaną dla profesjonalistów nie da się nie zauważyć, że niektórzy producenci swoich wyrobów w ogóle nie nazywają ich cukrem. Na przykład firma Bionat ma w ofercie „posypkę do ciast zastępującą cukier puder”. Z kolei firma Atlantis Food o swoim Sweet Snow pisze, że to „mieszanka różnych rodzajów cukrów, skrobi oraz tłuszczu palmowego”. Można nią posypywać wyroby cukiernicze dopiero po ostudzeniu.

## DO TOREBKI SIĘ NIE KLEI

Nowością na rynku cukrowych dekoracji jest z pewnością Cukier Żelujący - produkt od niedawna oferowany przez firmę Baker.

- Często producenci ciast francuskich i półfrancuskich wzbogacają swoje wyroby owocami, które później pokrywają żelem, nadając ciastku ładniejszy wygląd oraz dłuższy termin przydatności do spożycia - mówi Bogusław Tatarczyk z firmy Baker Polska dodając, że problem leży jednak w pakowaniu, a dokładniej w rozpakowywaniu takiego wyrobu. - Często dekoracja owocowa wraz z żelem przykleja się do torebki, do której włożone zostało ciastko. Przy wyjmowaniu żel zostaje na papierze. Cukier żelujący rozwiązuje jednak ten problem.

Ciastko posypuje się specjalnym pudrem i wkłada do pieca - im większa warstwa, tym większy połysk. W trakcie pieczenia na powierzchni wyrobu cukierniczego powsta-

je glazura sucha w dotyku i błyszcząca jak lukier. W przeciwieństwie do zwykłego cukru nie kruszy się i nie krystalizuje, lecz jest elastyczna jak żel. Należy jednak umiejętnie dostosować ilość stosowanej posypki do temperatury pieca i czasu wypieku.

## WYSTARCZY TYLKO PODGRZAĆ

Inna grupą cukrowych dekoracji są pomady. Również i one zazwyczaj są łatwe i szybkie w obróbce ręcznej lub maszynowej. Długo utrzymują połysk, mogą być zamrażane lub stosowane do kremów szwedzkich o długim okresie przydatności (np. Fertigglassur firmy Komplet).

Niektóre pomady, oprócz cukru (glukozy), skrobi i tłuszczu, wzbogacone są również w substancje przeciwzbrylające. Mogą też zawierać śladowe ilości jaj i mleka. Jedną z wielu zalet pomad jest ich stosunkowo długi okres przechowywania. Również po rozcieńczeniu pomady z przegotowaną wodą lub syropem cukrowym (w zależności od receptury i zaleceń producenta), gdy produkt jest już gotowy do bezpośredniego użycia, można go przechowywać nawet do dziewięciu dni bez utraty jego jakości. Trzeba jednak szczególną uwagę zwrócić na warunki przechowywania i odpowiednie zabezpieczenie przed wysychaniem. Sposobem na to może być na przykład delikatne skropienie powierzchni pomady wodą.

Oprócz wspomnianych pączków i babek glazura wodna znajduje ciągle zastosowanie w tradycyjnych firmach cukierniczych do smarowania i polewania ciastek francuskich,

drożdżówek oraz takich ciast, jak jabłeczniaki, makowce i tradycyjne serniki.

Na polskim rynku zaopatrzenia cukierniczego nie ma szczególnie dużego wyboru pomad cukrowych. Wśród klasycznych wyrobów dużą popularnością cieszy się Sweet Pomada Klasyczna oferowana przez Baker. Jest to gotowy już produkt, który przed użyciem wystarczy podgrzać w kąpielii wodnej i dokładnie wymieszać. Można ją też rozcieńczyć odrobiną wody. Pomada ta oprócz aksamitnego, kremowego wyglądu nadaje ciastom charakterystyczny połysk, co osiągnięto dzięki wysokiej zawartości glukozy.

Podobnymi cechami charakteryzuje się Sweet Pomada Kolorowa Lśniąca tego samego producenta. Również i ona może być zamrażana, bez ryzyka utraty swoich właściwości.

- Do mrożenia, barwienia i długiego przechowywania idealnie nadaje się też Fondant Ready - mówi Agnieszka Szulc z firmy Zeelandia, zapewniając, że to swoisty mercedes wśród pomad. Jest nie tylko uniwersalna, ale także bardzo wygodna w użyciu. Wystarczy ją podgrzać i już można dekorować najróżniejsze rodzaje ciast i ciastek. Bardzo dobrze zastyga pokrywając grubą, jednorodną powłoką dekorowane wypieki. Jest elastyczna i podczas krojenia nie łamie się oraz nie odpryskuje. Fondant Ready nadaje się zarówno do obróbki ręcznej jak i maszynowej. Pomadę można na różne sposoby modyfikować przez dodawanie własnych aromatów i barwników, najlepiej w postaci płynnej. Znajduje też zastosowanie jako dodatek do przyrządzania kremów szwedzkich o długim terminie przydatności. ■



Pomadę Fondant Ready można dowolnie modyfikować, dodając własne aromaty i barwniki. Oprócz ciast francuskich znajduje zastosowanie np. do dekorowania ciast biszkoptowo-tłuszczowych. FOT. ZEELANDIA



Rogal francuski posypyany Cukrem Żelującym nie przyklei się do opakowania. FOT. BAKER POLSKA

# CROISSANTY Z AUTOMATYCZNYCH LINII

Tomasz Przysiężny

Automatyzacja etapu produkcji przeprowadzanego do tej pory na wałkownicach niesie ze sobą ogromne korzyści. Nie tylko zwiększa się wydajność, ale również wzrasta jakość ciasta, a co za tym idzie powtarzalność produktów, na przykład takich jak croissanty.

Polscy piekarze i cukiernicy mają do wyboru kilka różnych urządzeń i całych linii technologicznych do przemysłowej produkcji nowych croissantów.

## NIEUSTANNIE MODERNIZOWANY MODUŁ

Do takich zestawów należy m.in. MULTICOIL - nowy system firmy FRITSCH do zwijanych produktów. Jest on adresowany do piekarni o średniej wydajności i pozwala na produkcję właściwie wszystkich wyrobów zwijanych, nadziewanych i nienadziewanych z ciasta francuskiego, półfrancuskiego i drożdżowego. Oprócz mikro-, mini-, midi- czy też maxi-croissantów ze słodkim lub pikantnym nadzieniem, dzięki MULTICOIL można szybko i z pełną powtarzalnością formować rogaliki: cornetti, hiszpańskie i drożdżowe, croissanty zawijane, a opcjonalnie również słone paluchy i paluchy ługowane. Nie bez znaczenia jest też szeroki przedział wagowy produkowanych wyrobów - od poniżej 10 g do ponad 150 g. Mogą one mieć gładki lub ostry kontur, mogą być proste lub wygięte, z nadzieniem widocznym lub niewidocznym. Słowem: pełna gama.

- Zasadniczym elementem systemu MULTICOIL jest sprawdzony i nieustannie modernizowany moduł wykrwania i obracania CSTR - jak informuje FRITSCH Polska. Kęsy ciasta przechodzą kolejno przez moduł wydłużania FRITSCH, a po nim mogą być w razie potrzeby nadziewane. Wykonanie tej czynności bezpośrednio przed procesem zwijania gwarantuje osiągnięcie wyższej wydajności - zapewnia producent systemu uzasadniając, że kęsy ciasta z nadzieniem wolniej się obracają, a moduł wydłużania umożliwia zastosowanie mniejszej sztancy, a tym samym zwiększenie liczby rzędów. Następnie ciasto trafia do zwijarki próżniowej CSV, przeznaczonej do zwijania różnorodnych produktów, zarówno nadziewanych jak i nienadziewanych (słone paluchy zwijane są przy pomocy zwijarki taśmowej). Opcjonalnie, pod koniec obróbki zwinięte kęsy ciasta można ustawić w odpowiedniej pozycji i nadać im kształt pierścienia.



Automatyczne linie do croissantów zazwyczaj pozwalają też na produkcję innych zawijanych wyrobów cukierniczych, piekarskich lub gastronomicznych. FOT. WESTFALIA LINDEMANN



MULTICOIL pozwala na produkcję właściwie wszystkich wyrobów zwijanych, nadziewanych i nienadziewanych z ciasta francuskiego, półfrancuskiego i drożdżowego. Fot. FRITSCHE

Wśród zalet opisywanego systemu wymienić trzeba m.in. indywidualne formowanie produktów, a także wysoką wydajność dzięki wspomnianej już wielorzędowej produkcji. Jest ona oczywiście uzależniona od rodzaju produktu - maksymalnie może być osiem rzędów. Rodzaj produktu ma wpływ także na wydajność MULTICOIL - od 4000 do 20 000 szt./h, a w przypadku mikrocroissantów nawet do 25 000 szt./h.

## Z NADZIEWANIEM I BEZ

Croissomat SCM do produkcji nienadziewanych rogalików ze względu na swoje kompaktowe rozmiary może być zainstalowany niemal w każdej piekarni - zapewnia szwajcarski producent linii firma Rondo. W połączeniu z jednostką kalibrującą ma bowiem zaledwie około czterech metrów długości. Ponadto producent oprócz wersji standardowej z jednostką zwijającą oraz kontrolną po lewej stronie przygotował też wariant ze wspomnianymi jednostkami prawej strony. Taka możliwość wyboru ma piekarzom i cukiernikom jeszcze bardziej ułatwić optymalne ustawienie linii nawet w niewielkim pomieszczeniu, gdzie ma wydajnie pracować.

Croissomat może produkować w każdym rzędzie około 900 nienadziewanych croissantów na godzinę. W zależności od rozmiaru ciasta, można robić rogaliki w od-

dwóch do sześciu rzędach. Wydajność sięga więc od 1800 do 5400 szt./h. Jako opcję, w celu zwiększenia mocy produkcyjnych linii można doposażyć w drugie urządzenie zwijające.

Croissomat SCM przeznaczony jest do obróbki ciast laminowanych i nielaminowanych, które po wywałkowaniu jest znakowane na kształt trójkąta, obracane, a następnie dokładnie zawijane.

Rozbudowaną wersją tej maszyny jest Croissomat SCMG przeznaczony do produkcji nadziewanych croissantów. Ta kompaktowa maszyna (w przeciwieństwie do modelu SCM) jest dodatkowo wyposażona w urządzenie nadziewające oraz specjalną jednostkę zwijającą.

W przypadku nadziewanych croissantów maksymalna wydajność to 700 szt./h/rząd.

## TRÓJKĄTY? NIEKONIECZNIE

Prawie trzykrotnie więcej można wyprodukować dzięki automatycznemu urządzeniu Curl & More, które oprócz croissantów przeznaczone jest również do innych zawijanych produktów, takich jak solanki, prele czy snacki np. z dodatkiem kminku lub papryki.

Pierwszy etap obróbki ciasta w Curl & More ma na celu jego wyrównanie do odpowiedniej szerokości. Następnie ciasto jest cięte wzdłużnie nożami tnącymi na paski, po-

czym gilotyna znakuje trójkąty. Wykorzystywane są do tego takie same sztance jak w opisywanym wcześniej Croissomacie. To jednak tylko przykład standardowego rozwiązania. Tradycyjne chrupiące rogaliki z ciasta francuskiego rzeczywiście zazwyczaj zwijane są z trójkąta, ale producent Curl & More zapewnia, że jednak wcale nie musi tak być. Urządzenie pozwala bowiem również zawinąć ciasto o kształcie trapezu, kwadratu, owalu czy też prostokąta z „niespodzianką” w środku w postaci twardego nadzienia, takiego jak: ser, salami czy sztabki czekolady.

Kolejnym etapem jest przejście ciasta przez jednostkę obracającą i odbierającą trójkąty. Poszczególne rzędy są rozdzielane, po czym następuje obrócenie trójkątów i ich bardzo dokładne ułożenie. W takiej pozycji trafiają one do jednostki zwijającej. Po drodze są kalibrowane do właściwej grubości i wysokości oraz zraszane wodą - jej ilość może być precyzyjnie ustawiana do każdego produktu. Zawijanie odbywa się ze stałą prędkością w systemie dwuetapowym, co ma zagwarantować wysoką niezawodność tego procesu. Parametry zawijania można dowolnie ustawić w zależności od rodzaju ciasta (luźne, ciasne, nadziewane, nienadziewane itp.), zapisać je w pamięci i wykorzystać w dowolnym momencie.

Curl & More może funkcjonować jako



Croissomat SCM do nienadziewanych rogali to kompaktowa linia o długości zaledwie 4 m, co pozwala zastosować ją nawet w niewielkiej piekarni.

FOT. RONDO

osobne urządzenie, ale może także współpracować z kalibratorem, systemem automatycznego podawania czy też z liniami laminującymi.

## BARDZO WAŻNE LAMINOWANIE

Przy okazji maszyn do obróbki ciasta francuskiego nie sposób choćby nie wspomnieć o linii MLC, również produkowanej przez Rondo. Z możliwości jakie ona oferuje, już od kilku lat korzysta m.in. Aimé Pouly - największa firma z branży piekarniczo-cukierniczej w Szwajcarii, która zatrudnia 750 pracowników\*. Jej szef produkcji, Rémy Brutin przyznaje, że linia MLC typu L jest wykorzystywana do różnego rodzaju asortymentu: od produktów piekarniczych po ciasta duńskie, croissanty i bułeczki czekoladowe.

- Od kiedy przekonaliśmy się, jak łatwa i niezawodna może być produkcja ciasta na linii MLC, zmieniliśmy receptury przeważającej większości asortymentu produkowanego z ciasta francuskiego zastępując margarynę masłem. To sprawiło, że popyt na produkowane przez nas croissanty z szynką wzrósł dwukrotnie - twierdzi Rémy Brutin.

Linia MLC (Modular Laminating Concept czyli modułowy system laminujący) jest przeznaczona dla zakładów średnich i półprzemysłowych, które chcą zautoma-

tyzować produkcję ciasta laminowanego francuskiego, drożdżowego czy chlebowego. Dzięki jej modułowej budowie można z łatwością wdrożyć ten system w aktualne cykle produkcyjne, a także w każdej chwili rozbudować o kolejne urządzenia - zapewnia producent linii wyjaśniając, że są dwie podstawowe konfiguracje tej linii. Różnice między systemem typu L z jedną skrzydłową stacją składającą a systemem typu U z dwoma stacjami dotyczą przede wszystkim ilości warstw, które obie linie mogą wytworzyć w jednym cyklu produkcyjnym. MLC typu L sprawdza się, gdy proces produkcji wymaga odłożenia ciasta do odpoczynku. Wtedy podczas pierwszego cyklu produkowane są bloki ciasta o maksymalnie 10 warstwach, a po odpoczynku trafiają one ponownie na linię w celu ostatecznej laminacji do żądanej ilości warstw. Ciasto francuskie może być z kolei produkowane w jednym cyklu na linii typu U, gdyż nie wymaga odpoczynku podczas laminowania.

## CROISSANTY PO WŁOSKU

Wróćmy jednak do urządzeń bezpośrednio związanych z końcową obróbką ciasta na croissanty - jego optymalizacją, cięciem, nadziewaniem i zwijaniem.

Kolejna automatyczna linia, jaka dostępna jest na krajowym rynku zaopatrzenia branży piekarsko-cukierniczej, to Croymat

opracowany przez inżynierów z włoskiej firmy Tekno Stamp. Linia ta pozwala na produkcji croissantów o zakresie wagowym od 12 do 150 gram. Croymat dostępny jest w kilku modelach o różnej wydajności (2000, 3000, 6000, a nawet do 16 000 szt./h) i w różnym stopniu wyposażonych. Oczywiście wszystkie one wycinają, zawijają i obracają ciasto, ale niektóre mają ograniczoną możliwość kalibracji lub wręcz zupełnie są pozbawione tej opcji.

Inną włoską firmą, której maszyny wykorzystywane są przez polskich piekarzy i cukierników przy produkcji m.in. croissantów jest Polin. Jego urządzenie 530 Avant pozwala na produkcję maksymalnie w sześciu rzędach, przy czym ich większa jest ich ilość tym mniejsza może być wysokość (h) wycinanego trójkąta. Wynika to z ograniczeń, jakie narzuca możliwość zastosowania wykrojnika, który nie może być szerszy niż 530 mm. Wydajność urządzenia to 1000 szt./h/rząd.

Nieco mniej croissantów można wyprodukować na linii 3000 Classic - ok. 750 szt/h/rząd. W tym przypadku maksymalna szerokość wykrojnika wynosi 460 mm.

W obu liniach Polin zastosowano maszyny wykrawające z uchylnym transporterem taśmowym i również uchylną taśmą ustawiającą. Z kolei w maszynie zwijającej producent zadbał m.in. o to, aby maksymalnie ułatwić



osobie obsługującej linię ewentualny demontaż taśmy i transportera wejściowego.

Croissanty to tylko niektóre z wyrobów cukierniczych, jakie włoski MIMAC wymienia wśród tych, które można wyprodukować na jego TopLine. Ta linia technologiczna do wyrobów nadziewanych i dekorowanych z ciast wałkowanych: kruchych, francuskich, drożdżowych, może być również wykorzystana do produkcji garmazeryjnej

(paszteciki, kulebiaki, kapuśniaki, cebulazce, pizza, pierogi) i piekarskiej (bułeczki pszenne itp.). TopLine jest jednak szczególnie polecana cukierniom o dużym zróżnicowaniu produkcji, w której obok wspomnianych croissantów robi się również palmy, rożki, drożdżówki, strucle, strudle, tarty, grzebień... Zmiana typu oraz parametrów produkcji jest znacznie ułatwiona m.in. dzięki zastosowaniu numerowa-

nego systemu sterowania w programach automatycznej i półautomatycznej pracy. Ostatnim z opisywanych urządzeń jest maszyna formująca croissanty Baby 2800 Super. Także i to urządzenie skonstruowano we Włoszech, jego producentem jest ALBA Teknoservice. W maszynie zastosowano dwuetapową sekcję wycinania trójkątów, co pozwala uniknąć klejenia się ciasta do noży krążkowych. Docisk noży kontrolowany jest za pomocą napinaczy sprężynowych. W przeciwieństwie do wielu innych tego typu urządzeń, croissanty produkowane są w co najmniej trzech, a nie w dwóch rzędach. Zastosowanie kolejnych zestawów noży pozwala zwiększyć liczbę rzędów do sześciu, a wydajność do 2800 szt./h. Oczywiście pamiętać trzeba o tym, że im więcej rzędów, tym mniejsza wielkość produktu. Z pracą noży zsynchronizowany jest zrzut ciasta na transporter wejściowy do sekcji zwijającej. Jej sterowanie pozwala m.in. dokładnie ustawić ilości zwojów oraz optymalnie wyregulować docisk podczas zawijania. ■



Curl & More to wysoko wydajna linia, która oprócz croissantów może zawijać też np. solanki, precele czy snacki. Fot. RONDO

# TECHNIKI ZAWIJANIA CIASTEK FRANCUSKICH

Karolina Zawitkowska

Ciastka francuskie są pyszne nawet bez nadzienia, bo tym, co naprawdę przyciąga, jest ich wygląd. Przeróżne techniki zawijania pozwalają stworzyć różki, gwiazdki, kwiatki czy ślimaczki. Prezentujemy szczegółowe wykonanie wybranych kształtów.

## EFEKTOWNE ŚLIMACZKI



Rozwałkowane i przycięte na prostokąt ciasto zawijamy w rulon z obu stron.



Kroimy na grubsze plastry.



Za nadzienie mogą posłużyć marmolady, ale i zwykły cukier, orzech czy cynamon.



Dodatkowej słodczy nabiorą posypane cukrem pudrem.

## MINIROŻKI



Do zawinięcia minirożków potrzebne są specjalne tulejki, na które nakłada się warstwowo ciasto.



Cienkimi i długimi pasmami ciasta francuskiego „bandażuje się” tulejki.



Upieczone ciastka zdejmujemy z tulejek dopiero gdy ostygną.



Idealnym nadzieniem jest bita śmietana i kremy.

## ROGALIKI



Rozwałkowane ciasto kroimy na poziome pasy o szerokości około 10 cm. i następnie każdy pas dzielimy na trójkąty.



Bliżej podstawy trójkąta kładziemy nadzienie i rolujemy ciasto w kierunku wierzchołka.



Rogaliki układamy na blasze w rzędach w odległości przynajmniej 4 cm od siebie.

# ciasto miesiaca

## ► KALORYFERKI



Na każde ciastko potrzeba dwa takie prostokąty o wymiarach 9 x 6 cm.



Składamy jeden prostokąt na pół i wykonujemy poprzeczne nacięcia w miejscu złożenia i następnie rozkładamy z powrotem do formatu 9 x 6.

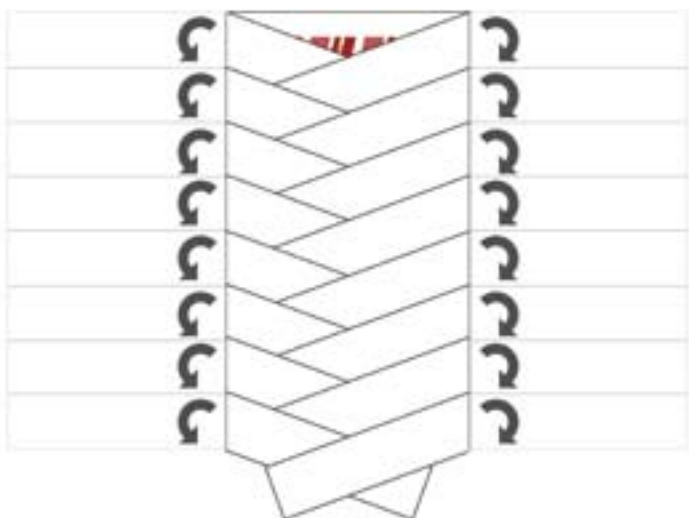


Na drugim prostokącie układamy nadzienie i przykrywamy całe ciastko ponacinanym prostokątem.



Po upieczeniu z góry ciastka widać będzie przez „szczelbelki” kolorowe nadzienie.

## WARKOCZ FRANCUSKI



Prostokąty o wymiarach 9 x 18 cm nacinały z dwóch dłuższych boków na głębokość około 6 cm, tworząc pasma o szerokości 0,5 cm.



Po umiejscowieniu nadzienia pleciemy z pasemek naprzemiennie warkocz, układając je pod kątem rozwartym (około 120 stopni).



## GRUSZKA W SPIRALI



Z okręgu o promieniu około 10 cm wycinamy spiralę, którą owijamy owoc.



Po upieczeniu ciasto francuskie tworzy spiralną zbroję na gruszcze czy brzoskwini.

## INNE PROPOZYCJE



Proste koperty zawsze się udają.  
FOT. UNIBAKE



W przeciwieństwie do bardziej skomplikowanych gwiazdek.  
FOT. B&S

Ciasto francuskie otrzymuje się przez połączenie dwóch rodzajów ciast. Ciasto podstawowe, tzw. „grunt”, przygotowuje się z mąki pszennej, jaj, soli i kwasu organicznego (octu lub kwasu cytrynowego). Drugim rodzajem ciasta jest ciasto maślane, złożone z masła z niewielkim dodatkiem mąki. Ciasto maślane należy ułożyć na cieście podstawowym tak, aby

złożyć całość w kopertę. Całość rozwałkować się na grubość mniej więcej dwóch cm, następnie składa na cztery warstwy i odstawia do schłodzenia. Rozwałkowywanie i składanie należy powtórzyć co najmniej cztery razy - nie więcej niż sześć. Wałkowanie ciasta musi być przerywane chłodzeniem, gdyż ono właśnie powoduje zestalanie się tłuszczu w cieście.

reklama

baker



tel. 507 028 004



www.bergback.pl

# BIZNES NA CIASTKACH FRANCUSKICH

Karolina Zawitkowska

Fornetti jest największą w Polsce siecią minipiekarni i kawiarenek, specjalizującą się w produkcji, wypieku oraz sprzedaży półfrancuskich i francuskich ciasteczek oraz słonych przekąsek. Firma prowadzi działalność na terenie Polski już od ponad 10 lat.

Wykorzystując wieloletnie doświadczenie, firma koncentruje swoje działania na rozwoju sieci franczyzowej poprzez otwieranie nowych minipiekarni. Obecnie w Polsce działa około 300 punktów partnerskich, franczyzowych i własnych. Praktycznie każdego miesiąca powstaje kolejny punkt zasilający sieć sprzedaży Fornetti. W styczniu br. powstał taki w Centrum Handlowym Hermes w Skarżysku Kamiennej. Obecnie trwają prace w punkcie znajdującym się przy markecie Tesco w Lublinie, który wznowi swoją działalność po przebudowie.

W związku ze stałym rozwojem sieci franczyzodawca poszukuje nowych lokalizacji na punkty Fornetti, głównie w miejscach o dużym natężeniu ruchu, czyli marketach, hipermarketach, pasażach handlowych, centrach miast oraz na dworcach kolejowych i autobusowych.

Fornetti zachęca do współpracy osoby, które prowadzą lub chcą założyć działalność gospodarczą, mają kapitał na inwestycję początkową i pokrycie kosztów działalności w pierwszych miesiącach od otwarcia, chcą osobiście zaangażować się w prowadzenie biznesu i działać pod znaną marką oraz korzystać z wiedzy i wsparcia specjalistów Fornetti.

Wyróżnikiem Fornetti są bardzo konkurencyjne warunki współpracy. Nie jest pobierana opłata licencyjna a jedynie opłata marketingowa w wysokości 5 procent od miesięcznej kwoty zakupu produktów. Kompleksowe przygotowanie standardowego punktu Fornetti to koszt około 35-40 tys. zł. W tej sumie zawarte jest zaprojektowanie i budowa stoiska oraz jego pełne wyposażenie.

Fornetti wspiera swoich partnerów na każdym etapie współpracy, prowadzi przez



Sprzedaż ciastek francuskich pod logo Fornetti może zajmować się każdy, kto zdecyduje się na umowę franczyzową.  
Fot. B&S

proces uruchamiania nowej lokalizacji już w fazie jej pozyskiwania oraz pomaga przy negocjacji warunków najmu powierzchni. Fornetti zapewnia przygotowanie odpowiedniego projektu oraz wykonanie stoiska, wspiera w procesie uzyskiwania niezbędnych pozwoleń. Franczyzobiorca ma zapewniony pakiet szkoleń zarówno przed jak i po otwarciu punktu. Dodatkowo Fornetti dostarcza pakiet materiałów reklamowych, które mają uatrakcyjnić otwarcie nowej lokalizacji.

Fornetti proponuje sprawdzony pomysł na własny biznes. Partnerzy mają możliwość

prowadzenia działalności jako niezależni przedsiębiorcy, jednocześnie korzystając z wiedzy i doświadczenia znanej marki. Fornetti gwarantuje regularne dostawy i wsparcie marketingowe.

**Minimalna kwota inwestycji:** 35 000  
(35 000 - 40 000 zł)

**Opłata wstępna:** brak opłaty wstępnej

**Opłata bieżąca:** opłata marketingowa w wysokości 5% miesięcznej kwoty zakupu produktów

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 MAJU CIASTEM MIESIĄCA BĘDZIE CIASTO DROŻDŻOWE

**SUROWCE:** z jakiej mąki najlepiej wyrośnie?

**DODATKI:** bez maku ani rusz

**TECHNOLOGIE:** drożdżowniki

**INSPIRACJE:** pieczywo drożdżowe

# 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 AKADEMIĄ ZEELANDIA PRZEZ ŚWIAT

## VIII EKSPEDYCJA: GDY ZABRZMIĄ DUDY



### Szkockie bułeczki maślane Scones

#### Ciasto drożdżowe z bakaliami:

- 170 g Ciasto drożdżowe maślane
- 200 g rodzynek
- 100 g skórka pomarańczowa kandyzowana
- 830 g mąka pszenna typ 500
- 125 g cukier
- 80 g drożdże
- 500 ml mleko

Rodzynek namoczyć, następnie dokładnie odsączyć. Mleko podgrzać do temp. ok. 45°C, rozpuścić dokładnie cukier oraz drożdże. Wymieszać mąkę z Ciastem drożdżowym maślanym, dodać rozpuszczone w mleku drożdże. Ciasto wyrabiać ok. 6 minut na wolnych obrotach, a następnie ok. 4 minuty na szybkich obrotach przy użyciu mieszadła spiralnego (temp. ciasta ok. 28 °C). Pod koniec mieszania dołożyć dodatki smakowe, ewentualnie aromat – wg uznania. Pozostawić ciasto w spoczynku w temp. pokojowej na ok. 40 minut.

#### Ciasto kruche:

- 1330 g Krucho Special
- 600 g margaryna (ok. 80% tłuszczu, schłodzona)
- 70 g jaja

Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez 3-4 minuty (do czasu dokładnego połączenia się składników) przy zastosowaniu płaskiego mieszadła.

#### Przyrządzanie:

Połączyć ciasto drożdżowe z kruchym w proporcji 1:1. Mieszać na wolnych obrotach przy zastosowaniu mieszadła spiralnego do czasu powstania jednorodnej masy. Ciasto rozwałkować do grubości ok. 1,5 cm, przy pomocy wykrojnika o średnicy ok. 6 cm wykroić krążki i poukładać na blachach. Fermentacja końcowa ok. 30 minut (temp. 36°C, wilgotność 75%). Po wyjęciu z garowni można przesmarować cienką warstwą roztrzepanego z wodą jajka lub wodnego roztworu Ovex Powder. Wypiekać w temp. 200-220°C przez 10-15 minut (do czasu aż bułeczki się zezłocą). Po wyjęciu z pieca można przesmarować rozpuszczonym masłem.



### Ciekawostka

**Szkocja**, zamieszkała już od V tysiąclecia p.n.e., od początku była miejscem konfrontacji różnych kultur i ludów. Ta piękna górzysta kraina, słynąca z legendarnego potwora z Loch Ness, to także kraj kiltów i whisky oraz charakterystycznego instrumentu – dud. Dudy pochodzą z Azji Mniejszej, w kulturze Szkocji mają jednak szczególne znaczenie i kojarzone są właśnie z nią.

Szkocka kuchnia znana jest z shortbread (maślane pieczywo chrupkie) oraz haggis. Haggis to owczy żołądek napełniony mieszaniną posiekanych owczych podrobów (serce, płuca i wątroba), płatków owsianych, cebuli i przypraw, zaszyty i ugotowany. Zazwyczaj podaje się go z ziemniakami. Na szczęście są też Scones – tradycyjne szkockie bułeczki, z wierzchu kruche, w środku słodkie i delikatne – doskonale nie tylko na śniadanie.

**Chcesz dowiedzieć się jak przygotować bułeczki maślane Scones?  
Zapraszamy na szkolenia Akademii Zeelandia.**



## Zeelandia

infolinia 0800 800 106  
www.zeelandia.pl

# CHOROBY ZAWODOWE: ASTMA PIEKARSKA

Małgorzata Wnorowska

Najczęstszą astmą zawodową w Polsce jest astma piekarzy. Występuje ona u około 10 procent osób zatrudnionych w tym zawodzie, a jeżeli badani pracownicy mają dodatnie próby skórne z którymś gatunkiem mąki, to odsetek ten wzrasta do 35 procent.

W Polsce choruje na astmę około 3 mln osób. Objawia się najczęściej napadowym kaszlem, świszczącym oddechem spowodowanym skurczem oskrzeli. Astma to choroba zwana inaczej dychawicą oskrzelową,

w której mięśnie okrężne oskrzelików kurczą się powodując zwężenie dróg oddechowych, utrudniając przepływ powietrza.

W większości krajów uprzemysłowionych astma oskrzelowa należy do najczęściej

rozpoznawanych chorób zawodowych. Szacunkowe dane wskazują, że ok. 15 procent wszystkich przypadków astmy dorosłych ma podłoże zawodowe.

Astma jest czwartą z kolei przyczyną nie-



Badania wykazały, że już po roku kontaktu z mąką u ok. 30 proc. uczniów szkoły piekarskiej rozwijają się objawy alergii dróg oddechowych, w większości przypadków w postaci alergicznego nieżyty nosa.  
Fot. MW

obecności w pracy. Co trzeci astmatyk był w ciągu ostatnich trzech miesięcy na zwolnieniu z powodu tej choroby.

Opisano dotychczas ok. 400 czynników, mogących wywołać zawodową astmę oskrzelową, z czego ok. 250 można uznać za udowodnione. W Polsce przebadano tylko nieliczne czynniki zagrażające. Wydaje się, że w Polsce, jak w większości krajów europejskich, na astmę zawodową najbardziej narażeni są piekarze, pracownicy zwierzętarni naukowych i producenci poliuretanów. W większości tych zawodów znamy nie tylko czynniki sprawcze, ale też uwarunkowania i predyspozycje do choroby.

Czynnikami etiologicznymi astmy piekarzy są różnorodne alergeny, w tym roztocze kurzu domowego, drożdże i dodatki pokarmowe, ale do głównych należą białka mąki. Dlatego określenie „astma piekarzy” obejmuje także przypadki astmy powstającej w warunkach pracy u młynarzy, cukierników i przedstawicieli innych zawodów, mających stały kontakt z mąką.

Badania przeprowadzone w Anglii wykazały, że w pomieszczeniach zakurzonych typowych piekarni i młynów znaczna część mąki występującej w postaci aeroalergenów ma cząsteczki wielkości pozwalającej im dotrzeć do pęcherzyków płucnych. Dotyczy to 20 proc. cząsteczek pobranych w pakowni młynów i 10-50 proc. cząsteczek

## PRZYPADK ZAWODOWY

Mężczyzna, lat 56. Od kilkunastu lat pracuje w piekarni. Od trzech lat zauważył, że każdy kontakt z mąką żytnią powoduje u niego długotrwały stan zapalny skóry rąk i krótkotrwały wysiew pokrzywki uogólnionej. Dobrze natomiast tolerował pieczywo i inne pieczone czy gotowane potrawy zawierające żyto. Stężenie całkowitej IgE w surowicy wynosiło 144 IU/l. Badania przeprowadzone kilkoma metodami wykazały, że alergenem jest obecny w życie inhibitor enzymów z grupy alfa-amylazy i trypsyny. U chorego rozpoznano białkowe kontaktowe zapalenie skóry (protein contact dermatitis) oraz ostrą pokrzywkę. Nadwrażliwość dotyczyła wyłącznie alergenów ciepłochwiejnych.

**prof. dr hab. med. Edward Rudzki,**  
Klinika Dermatologiczna AM w Warszawie:

W przypadku tym rozpoznano zmiany o charakterze zawodowym. Białko jest tu typowym czynnikiem, natomiast mniej typowy jest obraz kliniczny, gdyż mąka żytnia (podobnie jak mąki z innych zbóż) w środowisku pracy powoduje głównie astmę a znacznie rzadziej dermatozy.

Żyto (*Secale cereale*) należy do rodziny Gramineae. Pod względem pokrewieństwa botanicznego jest ono różnie bliskie innym rodzajom zbóż. Zboża uczulają głównie w postaci mąki jako alergen wziewny (wówczas najczęściej w warunkach zawodowych) bądź jako alergen pokarmowy. Od tej zasady głównym wyjątkiem jest jęczmień. W środowisku pracy żyto wywołuje czasami nieżyt nosa lub białkowe kontaktowe zapalenie skóry (protein contact dermatitis), ale przede wszystkim astmę nazywaną wówczas „astmą piekarzy”.

źródło: Medycyna Praktyczna

Sprawdź  
Mistrzowskie  
receptury  
KOMPLET!



# Jogosoft na mistrzostwa



## KOMPLET Jogosoft

Mieszanka z dodatkiem jogurtu  
o różnorodnym zastosowaniu  
do wypieku: ciast na blasze z kremem  
i owocami, babek i babeczek.

- Delikatny i wilgotny miękisz ciasta
- Świetnie utrzymuje owoce i kremy
- Zapewnia duży przyrost ciasta
- Doskonale łączy się z różnymi dodatkami
- Szybkie i łatwe wykonanie



**KOMPLET Polska**

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

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



pobranych na różnych stanowiskach pracy w piekarniach. U osób z astmą piekarzy dodatni RAST najczęściej otrzymywano z cząsteczkami mąki pszennej, rzadziej (w malejącej kolejności) mąki żytniej, jęczmiennej, ryżowej, kukurydzianej, a najrzadziej zaś owsianej. Odczyny krzyżowe z mąką pszeną otrzymywano najczęściej (w malejącej kolejności) z mąką żytnią, jęczmienną, owsianą i ryżową. Przypuszcza się, że te odczyny krzyżowe nie są związane z jednym określonym alergenem, ale z kilkoma odmiennymi, obecnymi w tym samym ziarnie danego gatunku zboża.

Przeprowadzone we Francji testowanie piekarzy mąkami pszeną i żytnią wykazały jednak, że próby skórne są mało czułą metodą diagnostyczną w wykrywaniu nadwrażliwości na te zboża i wypadają ujemnie aż u 30-60 proc. piekarzy, u których wynik prowokacji dooskrzelowej z tym samym zbożem był dodatni.

Astma piekarzy jest częstsza w Europie, gdzie pieczywo wytwarza się na ogół w małych piekarniach z otwartym cyklem produkcji, niż w USA, gdzie wypiek odbywa się w warunkach prawie hermetycznych.

Badania wykazały, że już po roku kontaktu z mąką u ok. 30 proc. uczniów szkoły piekarskiej rozwijają się objawy alergii dróg oddechowych, w większości przypadków w postaci alergicznego nieżyty nosa. Występowanie tej choroby u dorosłych piekarzy jest jednak rzadsze, co wynika z dużej fluktuacji kadr w tym zawodzie.

Diagnoza astmy zawodowej nie jest łatwa. Często stosuje się tu dość subiektywną metodę wywiadu. Tam gdzie jest duże zagrożenie astmą zawodową, badania okresowe powinny być wykonywane przynajmniej co 6 miesięcy, a składać się na nie musi co najmniej wywiad i badanie spirometryczne. W badaniach okresowych szczególną uwagę trzeba zwrócić na pojawienie się wczesnych oznak uczulenia, takich jak: nieżyt nosa i spojówek, długotrwały napadowy suchy kaszel, zmniejszenie tolerancji wysiłku fizycznego.

Ważnym wskaźnikiem dla lekarza może być wówczas fakt, że w astmie piekarzy, oprócz uczulenia na mąkę i jej zanieczyszczenia, stwierdza się zwykle uczulenie na roztocze kurzu domowego i pyłki traw. Alergię na żyto wykrywa się dość często u chorych na atopowe zapalenie skóry (AZS).

W wielu przypadkach ważnym uzupełnieniem wywiadu jest pomiar szczytowego przepływu wydechowego (PEF) na stano-



Astma piekarzy jest częstsza w Europie, gdzie pieczywo wytwarza się na ogół w małych piekarniach z otwartym cyklem produkcji, niż w USA, gdzie wypiek odbywa się w warunkach prawie hermetycznych. Fot. MW



Tip-Top® UltraClean redukuje przywieranie zarówno do części maszyn oraz blatów roboczych najmniejbezpieczniejszych dla oskrzeli najmniejszych cząstek mąki. Fot. KFI



wisku pracy. W wielu krajach wykorzystuje się do tego modyfikowaną metodę Burga, polegającą na wielokrotnych pomiarach PEF w ciągu doby, co najmniej przez dwa tygodnie, na stanowisku pracy i w domu. Metoda ta jest jednak coraz częściej krytykowana, a własne doświadczenie kliniczne pozwala ją ocenić jako całkowicie nieprzydatną w warunkach polskich. Wydaje się, że najważniejszą przeszkodą jest nieuczciwość lub niefrasobliwość badanych.

Od pięciu lat posługujemy się inną, znacznie bardziej obiektywną metodą - w ciągu 1-3 dni badany co 60 min, sam lub pod dyskretną kontrolą, dokonuje pomiaru PEF w ciągu pracy i przez cztery godziny po jej zakończeniu. Równocześnie badany spisuje pojawienie się czynników drażniących drogi oddechowe. W ciągu następnych 4-6 dni pomiar powtarza się, stosując jednak przedtem lek rozszerzający oskrzela lub placebo. Ze względu na czas działania idealnym lekiem do tego jest salmeterol. Metoda ta wymaga pewnej wprawy, jednak dostarcza cennych, często rozstrzygających informacji.

Niekiedy posługujemy się też łącznym pomiarem wskaźnika PEF oraz nadreaktywności oskrzelowej przed i po ekspozycji zawodowej. Wywiad i pomiar wentylacji płuc w warunkach naturalnej ekspozycji wymaga jednak najczęściej potwierdzenia za pomocą testów alergologicznych. W diagnostyce astmy zawodowej używamy takich metod jak w rozpoznawaniu alergii niezawodowych.

## CZYSTE POWIETRZE NA TIP TOP

Tip-Top® UltraClean to technologia firmy Kampfmeier Food Innovation GmbH, która ma zapewnić obniżenie pylenia mąki w zakładzie piekarskim poprzez działanie antystatyczne. Tym samym chroni pracowników narażonych na astmę oskrzelową, stanowiąc alternatywę dla innych metod odpylania i wentylacji.

Tip-Top® UltraClean działa zarówno w przypadku wyrabiania ciasta maszynowo jak i ręcznie, ponieważ redukuje przywieranie zarówno do części maszyn oraz blatów roboczych najniebezpieczniejszych dla oskrzeli najmniejszych cząstek mąki.

- Tip-Top® UltraClean przyczynia się do zwiększenia higieny i zmniejszenia zapylenia środowiska w obszarach produkcji - mówi Jörg Brose, menedżer Kampfmeier Food Innovation. - To skuteczny sposób uniknięcia ekspozycji pracowników na niebezpieczne czynniki wywołujące astmę i alergię.

Kluczem do zwiększenia higieny w obszarach produkcyjnych jest termiczna obróbka surowców, która znacznie obniża występowanie pleśni na różnych elementach ma-

szyn i na naczyniach. To z kolei redukuje niebezpieczeństwo występowania astmy piekarskiej.

Innym ważnym czynnikiem jest odpowiednia granulacja mąki, wychwycenie najmniejszych cząstek już na etapie dozowania mąki, a to zapewnia właśnie technologia Tip-Top® UltraClean. Pozwala ona jednocześnie zmniejszyć zużycie mąki w zakładzie nawet o 60 proc. Ograniczenie przychepności cząstek mąki do maszyn i ich części sprawia, że są one mniej awaryjne, rzadziej wymagają czyszczenia. Zaletą tej technologii jest także możliwość stosowania jej bez konieczności modyfikacji istniejących maszyn, z którymi ma współpracować.

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)



# CHŁODNIE STEROWANE PRZEZ INTERNET

Tomasz Przysiężny

Zarządzanie jakością w przedsiębiorstwie branży piekarsko-cukierniczej wymaga coraz to nowocześniejszych narzędzi i systemów, które mają właścicielowi firmy pomóc w redukowaniu kosztów produkcji i personelu. Nerozerwalnie wiąże się to z koniecznością stałej i precyzyjnej kontroli pracy maszyn i urządzeń produkcyjnych. Również chłodniczych.

W poprzednim wydaniu Bake & Sweet pisaliśmy o systemach sterowania piecami piekarskimi i cukierniczymi za pomocą sieci internetowej. Takie rozwiązania nadzoru są jednak w Polsce jeszcze bardzo rzadko stosowane. Rzadziej niż w przypadku sys-

temów chłodniczych, których stałe monitorowanie może uchronić przed stratami zamrażanych lub schładzanych produktów i wyrobów gotowych. Na krajowym rynku wyróżniają się dwa takie systemy oferowane przez firmy KOMA i Lillnord.

## TELEGUARD I KRASS

- Narzędzia urządzeń chłodniczych KOMA TeleGuard oraz KRASS niejednokrotnie współpracują ze sobą i należy traktować je jako system spójny - zapewnia Piotr Chajdas z firmy GIKO, która jest



Dzięki systemowi TeleGuard wszystkie przyłączone do niego KOMA przekazują przez Internet sygnały o usterkach lub awariach bezpośrednio do serwisantów czuwających w siedzibie głównej holenderskiego producenta urządzeń chłodniczych.  
Fot. GIKO

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



**NOWOŚĆ**

# Sprawdź nowy, innowacyjny chleb Low Carb\*



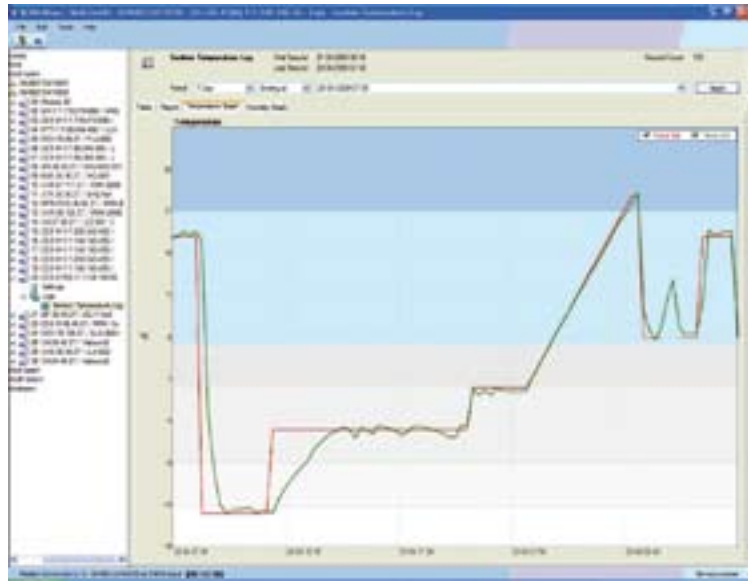
\* ProBody zawiera ok. **90% mniej węglowodanów** i ok. **300% więcej białka** niż zwykłe chleby mieszane

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

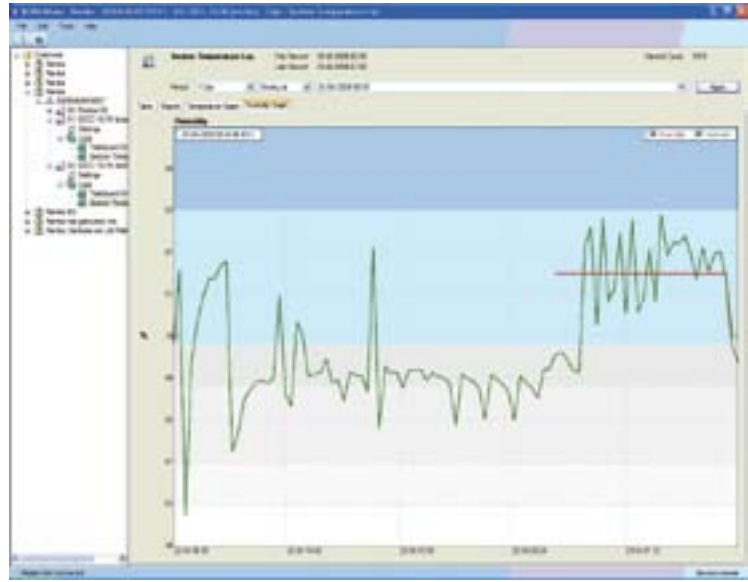
**KOMPLET** POLSKA

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

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



Time	Temp	Temp	Temp	Temp
00:00:00	10.0	10.0	10.0	10.0
00:00:05	10.0	10.0	10.0	10.0
00:00:10	10.0	10.0	10.0	10.0
00:00:15	10.0	10.0	10.0	10.0
00:00:20	10.0	10.0	10.0	10.0
00:00:25	10.0	10.0	10.0	10.0
00:00:30	10.0	10.0	10.0	10.0
00:00:35	10.0	10.0	10.0	10.0
00:00:40	10.0	10.0	10.0	10.0
00:00:45	10.0	10.0	10.0	10.0
00:00:50	10.0	10.0	10.0	10.0
00:00:55	10.0	10.0	10.0	10.0
00:01:00	10.0	10.0	10.0	10.0
00:01:05	10.0	10.0	10.0	10.0
00:01:10	10.0	10.0	10.0	10.0
00:01:15	10.0	10.0	10.0	10.0
00:01:20	10.0	10.0	10.0	10.0
00:01:25	10.0	10.0	10.0	10.0
00:01:30	10.0	10.0	10.0	10.0
00:01:35	10.0	10.0	10.0	10.0
00:01:40	10.0	10.0	10.0	10.0
00:01:45	10.0	10.0	10.0	10.0
00:01:50	10.0	10.0	10.0	10.0
00:01:55	10.0	10.0	10.0	10.0
00:02:00	10.0	10.0	10.0	10.0
00:02:05	10.0	10.0	10.0	10.0
00:02:10	10.0	10.0	10.0	10.0
00:02:15	10.0	10.0	10.0	10.0
00:02:20	10.0	10.0	10.0	10.0
00:02:25	10.0	10.0	10.0	10.0
00:02:30	10.0	10.0	10.0	10.0
00:02:35	10.0	10.0	10.0	10.0
00:02:40	10.0	10.0	10.0	10.0
00:02:45	10.0	10.0	10.0	10.0
00:02:50	10.0	10.0	10.0	10.0
00:02:55	10.0	10.0	10.0	10.0
00:03:00	10.0	10.0	10.0	10.0
00:03:05	10.0	10.0	10.0	10.0
00:03:10	10.0	10.0	10.0	10.0
00:03:15	10.0	10.0	10.0	10.0
00:03:20	10.0	10.0	10.0	10.0
00:03:25	10.0	10.0	10.0	10.0
00:03:30	10.0	10.0	10.0	10.0
00:03:35	10.0	10.0	10.0	10.0
00:03:40	10.0	10.0	10.0	10.0
00:03:45	10.0	10.0	10.0	10.0
00:03:50	10.0	10.0	10.0	10.0
00:03:55	10.0	10.0	10.0	10.0
00:04:00	10.0	10.0	10.0	10.0
00:04:05	10.0	10.0	10.0	10.0
00:04:10	10.0	10.0	10.0	10.0
00:04:15	10.0	10.0	10.0	10.0
00:04:20	10.0	10.0	10.0	10.0
00:04:25	10.0	10.0	10.0	10.0
00:04:30	10.0	10.0	10.0	10.0
00:04:35	10.0	10.0	10.0	10.0
00:04:40	10.0	10.0	10.0	10.0
00:04:45	10.0	10.0	10.0	10.0
00:04:50	10.0	10.0	10.0	10.0
00:04:55	10.0	10.0	10.0	10.0
00:05:00	10.0	10.0	10.0	10.0
00:05:05	10.0	10.0	10.0	10.0
00:05:10	10.0	10.0	10.0	10.0
00:05:15	10.0	10.0	10.0	10.0
00:05:20	10.0	10.0	10.0	10.0
00:05:25	10.0	10.0	10.0	10.0
00:05:30	10.0	10.0	10.0	10.0
00:05:35	10.0	10.0	10.0	10.0
00:05:40	10.0	10.0	10.0	10.0
00:05:45	10.0	10.0	10.0	10.0
00:05:50	10.0	10.0	10.0	10.0
00:05:55	10.0	10.0	10.0	10.0
00:06:00	10.0	10.0	10.0	10.0
00:06:05	10.0	10.0	10.0	10.0
00:06:10	10.0	10.0	10.0	10.0
00:06:15	10.0	10.0	10.0	10.0
00:06:20	10.0	10.0	10.0	10.0
00:06:25	10.0	10.0	10.0	10.0
00:06:30	10.0	10.0	10.0	10.0
00:06:35	10.0	10.0	10.0	10.0
00:06:40	10.0	10.0	10.0	10.0
00:06:45	10.0	10.0	10.0	10.0
00:06:50	10.0	10.0	10.0	10.0
00:06:55	10.0	10.0	10.0	10.0
00:07:00	10.0	10.0	10.0	10.0
00:07:05	10.0	10.0	10.0	10.0
00:07:10	10.0	10.0	10.0	10.0
00:07:15	10.0	10.0	10.0	10.0
00:07:20	10.0	10.0	10.0	10.0
00:07:25	10.0	10.0	10.0	10.0
00:07:30	10.0	10.0	10.0	10.0
00:07:35	10.0	10.0	10.0	10.0
00:07:40	10.0	10.0	10.0	10.0
00:07:45	10.0	10.0	10.0	10.0
00:07:50	10.0	10.0	10.0	10.0
00:07:55	10.0	10.0	10.0	10.0
00:08:00	10.0	10.0	10.0	10.0
00:08:05	10.0	10.0	10.0	10.0
00:08:10	10.0	10.0	10.0	10.0
00:08:15	10.0	10.0	10.0	10.0
00:08:20	10.0	10.0	10.0	10.0
00:08:25	10.0	10.0	10.0	10.0
00:08:30	10.0	10.0	10.0	10.0
00:08:35	10.0	10.0	10.0	10.0
00:08:40	10.0	10.0	10.0	10.0
00:08:45	10.0	10.0	10.0	10.0
00:08:50	10.0	10.0	10.0	10.0
00:08:55	10.0	10.0	10.0	10.0
00:09:00	10.0	10.0	10.0	10.0
00:09:05	10.0	10.0	10.0	10.0
00:09:10	10.0	10.0	10.0	10.0
00:09:15	10.0	10.0	10.0	10.0
00:09:20	10.0	10.0	10.0	10.0
00:09:25	10.0	10.0	10.0	10.0
00:09:30	10.0	10.0	10.0	10.0
00:09:35	10.0	10.0	10.0	10.0
00:09:40	10.0	10.0	10.0	10.0
00:09:45	10.0	10.0	10.0	10.0
00:09:50	10.0	10.0	10.0	10.0
00:09:55	10.0	10.0	10.0	10.0
00:10:00	10.0	10.0	10.0	10.0



Temperatura pracy urządzeń chłodniczych firmy KOMA dzięki oprogramowaniu KRASS może być zapisywana, a następnie odczytana w formie wykresu lub tabeli. Rejestrowanie tych parametrów to wymóg stawiany m.in. przez system HACCP. Fot. MATERIAŁY PRODUCENTA

reklama

▶ przedstawicielem KOMA w naszym kraju. Klient może co prawda korzystać jedynie z modemu zdalnego nadzorowania TeleGuard, ale wówczas on sam nie ma zdalnego wglądu w to, co dzieje się wewnątrz jego urządzeń chłodniczych. Taki wgląd ma za to firma KOMA, która posługując się oprogramowaniem KRASS może zdalnie ingerować, analizować, kontrolować i nadzorować instalacje u klienta - w piekarni lub cukierni. Oprogramowanie KRASS jest dodatkową opcją do modemu zdalnego nadzorowania TeleGuard.

Przyjrzyjmy się bliżej jak działa i na czym polega system TeleGuard, który ma online zapewnić bezpieczeństwo urządzeń chłodniczych KOMA. Ponieważ zarówno system jak i urządzenia są tego samego producenta, nie ma żadnego problemu z ich kompatybilnością. Za pomocą sieci analogowej linii telefonicznej wszystkie podłączone do systemu jednostki KOMA są zdalnie monitorowane. W przypadku jakiegokolwiek awarii, odpowiednia informacja jest natychmiast zgłaszana do pracującego przez całą dobę i wszystkie dni w roku wydziału monitoringu, który mieści się w siedzibie głównej firmy KOMA w Roermond w Holandii.



Duński Lillnord opracowuje obecnie swój system LDSP dla potrzeb smartfonów, co w jeszcze większym stopniu ma piekarzowi i cukiernikowi ułatwić nadzór nad pracą urządzeń chłodniczych.  
COLLAGE B&S

Stworzone przez KOMA oprogramowanie KRASS pozwala także na sterowanie systemem przez centralny PC, który może znajdować się na przykład w biurze przedsiębiorstwa, co nie tylko ułatwia bezpośredni nadzór nad urządzeniami chłodniczymi,

skorygowania błędu lub naprawia uszkodzenie. W niektórych przypadkach jest to możliwe zdalnie za pośrednictwem modemu, niekiedy jednak wymaga wizyty serwisanta w piekarni. W przypadku, gdy wymagana jest natychmiastowa interwencja,

**Za pomocą sieci analogowej linii telefonicznej wszystkie podłączone do systemu jednostki KOMA są zdalnie monitorowane. W przypadku jakiegokolwiek awarii, odpowiednia informacja jest natychmiast zgłaszana do pracującego przez całą dobę i wszystkie dni w roku wydziału monitoringu.**

Stamtąd serwisant bezpośrednio łączy się z odpowiednim urządzeniem chłodniczym i „na żywo” może nie tylko przeglądać, ale również edytować wszystkie ważne dane. W zdalny sposób może on na przykład sprawdzić temperatury i ciśnienia czynnika chłodniczego lub oblodzenie parownika. W przypadku, gdy obsługa z wydziału monitoringu zarejestruje otwarte drzwi w urządzeniu chłodniczym wymagana jest bezpośrednia interwencja. Wówczas pracownik KOMA bezzwłocznie telefonicznie informuje o tym właściciela piekarni-cukierni.

- Oprogramowanie KRASS daje dodatkowo różnorodne możliwości dla zapisu i analizy krzywych wykresu temperatury - wyjaśnia Piotr Chajdas z GIKO. - Bez względu na to, czy jest to wykres czy też tabela, rejestrowanie temperatury spełnia wszelkie wymagania przepisów prawnych - dodaje przypominając, że zakład spełniający wymagania systemu. HACCP ma obowiązek dokumentowania i przechowywania takich danych.

ale również pozwala w prosty sposób je programować i na bieżąco sterować ich pracą.

## LDSP

Podobna idea stałego i zdalnego nadzoru przyświeca systemowi LDSP, który do obsługi swych urządzeń opracowała i wdrożyła firma Lillnord. Ten nieco przestarzały już system korzystał z łączy telefonicznych i wymagał oddzielnej linii, którą trzeba było wyłączyć z ogólnego użytku i przeznaczyć wyłącznie dla potrzeb LDSP. Zamierzenie jednak jest podobne jak w systemie opisywanym wcześniej - właściciel piekarni nawet na wyjeździe służbowym ma mieć możliwość stałego podglądu na parametry pracy swoich urządzeń. Również i w tym przypadku nad ich funkcjonowaniem cały czas sprawują nadzór pracownicy z centrum serwisowego. Każdy alarm o błędzie lub awarii zostaje automatycznie wysłany do Danii do firmy Lillnord. Po otrzymaniu komunikatu serwisant Lillnord bezzwłocznie analizuje sygnał alarmowy, zmierza do

właściciel firmy otrzymuje od serwisanta telefon z informacją, że np. zostawiono włączoną komorę z otwartymi drzwiami.

Obecnie Lillnord odchodzi od systemu opartego na łączach telefonicznych, a jego użytkownicy korzystają z infrastruktury LAN i Internetu.

- Zasada działania nowego systemu jest taka sama jak starego, jednak Internet daje więcej możliwości nadzoru. Pozwala także na podłączenie większej liczby urządzeń - mówi Piotr Majchrzak z firmy GUZ Technika Piekarnicza, która w Polsce jest dystrybutorem nie tylko duńskich urządzeń chłodniczych, ale również opisywanego systemu służącego do ich kontroli. - Wystarczy zapewnić stały zewnętrzny adres IP i będziemy mieli zdalny dostęp do komunikatów serwisowych oraz parametrów pracy chłodni, także w formie graficznej.

Aktualnie system działa na platformach PC. Nieoficjalnie dowiedzieliśmy się jednak, że Lillnord opracowuje go również dla smartfonów. ■



## 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

# LODY POD PEŁNĄ

Karolina Zawitkowska

W zakładzie produkcji lodów R&R w Niemczech produkowanych jest rocznie około 250 000 palet lodów w ponad 2000 rodzajach. Aby zapewnić najwyższą jakość swoich produktów, firma R&R zaufała METTLER TOLEDO, który wspiera ją w zakresie wymogów dotyczących kontroli produktów.

Nasch, Schatztruhe, Landliebe i Botterbloom to dobrze znane, wymienione marki lodów i licencjonowane wyroby produkowane przez R&R Ice Cream Deutschland GmbH.

Niedawne połączenie niemieckiej firmy Roncadin z Richmond Ice Cream w Wielkiej Brytanii sprawiło, że R&R stał się jednym z największych producentów i dystrybutorów lodów na terenie całej Europy.

Mimo że niezwykle urozmaicone produkty R&R posiadają bardzo różne smaki i receptury, wszystkie mają jedną cechę wspólną – ich produkcja odbywa się przy zachowaniu zgodności z najwyższymi standardami jakości. W związku z szybkim psuciem się mleka, dużą uwagę poświęca się zachowaniu najwyższej ostrożności oraz zapewnieniu możliwie najlepszej jakości i najwyższego stopnia ochrony konsumenta dla wszystkich produkowanych wyrobów. Oba zakłady produkcyjne R&R Ice Cream Deutschland GmbH są certyfikowane zgodnie ze standardem EFSA.

## GWARANCJA KOMPLETNOŚCI PRODUKTU

Na linii produkcyjnej lodów na patyku waga kontrolna XE3 firmy METTLER TOLEDO Garvens sprawdza kartonowe pudełka, zawierające zestawy 3 lub 12 elementów, pod kątem kompletności. Waga kontrolna wykrywa pudełka, których zawartość jest niekompletna i automatycznie usuwa je z linii produkcyjnej. Przy prędkości linii produkcyjnej, wynoszącej 52 metry na minutę, możliwa jest kontrola do 150 paczek na minutę. Dzięki optymalnie umiejscowionym prowadnicom otwarte pudełka kartonowe zostają po zważeniu przekazane na taśmę transportową.

## WYKRYWANIE SUBSTANCJI METALOWYCH

Wykrywacz metalu METTLER TOLEDO Safeline, sąsiadujący z wagą kontrolną, sprawdza owocowe kubeczki lodowe Weight Watchers, aby wykluczyć jakiegokolwiek ślady obecności metalowych substancji. Dzięki unikalnej czułości wykrywania, detektor metalu „Profile” wykrywa nawet metale nieżelazne, takie jak niemagnetyczne rodzaje stali nierdzewnej. Ponadto detektor Profile można



System kontroli rentgenowskiej AdvanCheK firmy METTLER TOLEDO Safeline umożliwia skuteczne wykrywanie ciał obcych, takich jak szkło, metal, kamień i tworzywa sztuczne o dużej gęstości. Fot. MT



# KONTROLA

łatwo zintegrować z istniejącymi liniami produkcyjnymi, tym samym automatycznie dając gwarancję jakości.

## KONTROLA PRODUKTÓW W METALIZOWANYM OPAKOWANIU

Na „Cono-Line” w zakładzie produkcyjnym R&R kartonowe pudełka wypełnione rożkami lodów są sprawdzane za pomocą systemu detekcji rentgenowskiej. System kontroli rentgenowskiej AdvanCheK firmy METTLER TOLEDO Safeline umożliwia skuteczne wykrywanie ciał obcych, takich jak szkło, metal, kamień i tworzywa sztuczne o dużej gęstości.

Możliwe jest wykrycie i automatyczne odrzucenie odłamków stali nierdzewnej o wielkości do 1 mm i małych odłamków szkła o wielkości do 2.5 mm, mimo metalizowanego opakowania. Ponadto system kontroli rentgenowskiej może wykrywać produkty uszkodzone lub niekompletne.



METTLER TOLEDO posiada całą gamę rozwiązań dla nowoczesnej kontroli produktów zgromadzoną pod jednym dachem. Dzięki temu METTLER TOLEDO jest światowym liderem wśród dostawców wag kontrolnych, wykrywaczy metalu i systemów kontroli rentgenowskiej.



Detektor Profile można łatwo zintegrować z istniejącymi liniami produkcyjnymi, tym samym automatycznie zapewniając gwarancję jakości. Fot. MT



R&R jest jednym z największych producentów i dystrybutorów lodów na terenie całej Europy

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

# KRAJALNICA Z POLSKIM RODOWODEM

SweetTARG był w tym roku dla firmy Masz Gliwice okazją do zaprezentowania piekarzom zupełnie nowej krajalnicy taśmowej REX KT. O tym, jak dużym uznaniem cieszyła się wśród odwiedzających targi świadczy m.in. nagroda, którą urządzenie utrzymało w konkursie na najciekawszy produkt targowy.



Krajalnica taśmowa REX (z prawej strony) to jedyne takie urządzenie produkowane w Polsce. W połączeniu ze stacją SPA 3000 (z lewej) pozwala pokroić i zapakować do 2500 bochenków na godzinę.  
FOT. B&S

Krajalnica taśmowa produkowana jest w dwóch wariantach. REX KT 11.45 ma 16 noży i może pokroić bochenek o maksymalnej długości 475 mm na 11-milimetrowe kromki. Z kolei REX KT 13.45 ma o dwa noże mniej, a grubość kromek wynosi 13 mm. Nieco dłuższy może być za to bochenek krojonego chleba - do 490 mm. Producent zapewnia, że możliwe jest też skonstruowanie maszyny, w której odstęp między nożami tnącymi wynosi 15 mm. We wszystkich przypadkach wydajność urządzeń jest taka sama: 2500 szt./h przy bochenkach ważących 600 g i 2000 szt./h przy chlebach kilogramowych. Pamiętać jednak należy, że jest to wydajność maksymalna, która może się nieco zmieniać zależnie od rodzaju chleba, stopnia wypieczenia i wychłodzenia. Również we wszystkich modelach REX-a zastosowano

odpowiednie prowadzenie noży taśmowych, co pozwala utrzymać stałą grubość kromki. Z kolei zastosowanie urządzenia do podostrzenia oraz odpowiedniego systemu olejowania noży ma zapewnić dobre krojenie chlebów ciężkich i twardych oraz zmniejszyć tarcie noży w palcach prowadzących, co wydatnie wpływa na wydłużenie ich trwałości. W przypadku ewentualnego pęknięcia choćby jednej taśmy nożowej system bezpieczeństwa automatycznie, natychmiastowo wyłącza napęd.

Podawanie chleba jest możliwe za pomocą górnego, dolnego oraz bocznych pasów, których prędkość regulowana jest przy użyciu falownika. Urządzenia typu REX KT- S zostały tak skonstruowane, aby bez problemu mogły współpracować z maszyną pakującą i klipowniczą. Standardowo krajalnica ma system

synchronizacji odbioru bochenków, jeden za drugim do linii pakującej.

Po ręcznym zapakowaniu do uprzednio rozdmuchanych woreczków pieczywo trafia do połączonej z krajalnica stacji automatycznego pakowania SPA 3000. Jej zadaniem jest opróżnienie woreczka z nadmiaru powietrza i zamknięcie klipsem drucianym. Opcjonalnie może być na nim wybita data. Gotowe, zamknięte w ten sposób bochenki są zdejmowane ręcznie lub mogą trafiać na stół obrotowy. Urządzeniem steruje się za pomocą panelu LCD, który m.in. pozwala wybrać odpowiedni tryb pracy: automatyczny lub impulsowy. Dla bezpieczeństwa osób obsługujących maszynę strefa klipsowania została zabezpieczona przezroczystą pokrywą.

(TP)



# UNISCALE

## Z NOWĄ OFERTĄ DLA BRANŻY

Do grona firm oferujących maszyny i urządzenia dla branży piekarsko-cukierniczej dołączyło ostatnio przedsiębiorstwo Uniscale, które swoją dotychczasową ofertę poszerzyło o francuski sprzęt Bertrand-Puma, Pavailler oraz CFI.

- W Uniscale od lat stawiamy na najlepszych, bo dobrze rozumiemy zależność pomiędzy wysokiej jakości nowoczesnym sprzętem a efektywnością prowadzonego biznesu. Zarówno w przypadku rynku handlu detalicznego jak i przemysłu spożywczego inwestowanie w technologicznie zaawansowane i sprawdzone urządzenia przekłada się na wzrost zadowolenia końcowego klienta względem oferowanych usług czy produktów, a co za tym - idzie również wzrost sprzedaży - przyznaje Winicjusz Wojciechowski, dyrektor ds. sprzedaży dodając, że wie, iż klient branży piekarniczo-cukierniczej jest szczególnie wrażliwy na jakość kupowanych produktów.

Bertrand-Puma to producent urządzeń przede wszystkim cukierniczych, którego historia sięga aż 1952 roku. Specjalnością

tej francuskiej firmy są miksery i maszyny do wyrabiania ciasta, które cieszą się uznaniem na całym świecie - zarówno międzynarodowych sieci handlowych jak i profesjonalnych wytwórców ciast. Wszystkie urządzenia są niezwykle proste w obsłudze i nie wymagają skomplikowanych procedur wdrożenia czy złożonych szkoleń personelu.

Sztandarowymi produktami firmy Pavailler są z kolei profesjonalne piece i piekarniki do pieczenia chleba. W ofercie Uniscale pojawiły się m.in. francuskie cyklotermiczne piece półkowe, piece wielopółkowe (w tym elektryczne piece półkowe typu OPALE jedno- i dwudrzwiowe, a także piece półkowe modułowe), piece rurowe strumieniowe, rusztowe obrotówki czy też elektryczne piece konwekcyjne (w tym piece modułowe).

Trzecią marką, z którą w ostatnim czasie nawiązała współpracę firma Uniscale jest CFI, specjalizująca się w produkcji urządzeń do przechowywania półproduktów dla branży piekarniczo-cukierniczej. CFI oferuje m.in. różnego rodzaju spowalniacze fermentacji wraz z akcesoriami, szafy piekarskie, komory do konserwacji oraz agregaty do szybkiego i głębokiego zamrażania. Istotą rozwiązań CFI jest nowoczesna technologia, która sprawia, że oferowane wyroby piekarskie czy ciastkarskie zachowują dłużej świeżość bez uszczerbku dla ich wartości odżywczych i smaku.

Uniscale oprócz wyłączności na wspomniane maszyny i urządzenia w naszym kraju przejął też ich serwis.

TP



Francuskie cyklotermiczne piece półkowe, elektryczne piece półkowe typu OPALE jedno- i dwudrzwiowe, piece rurowe strumieniowe, obrotówki oraz elektryczne piece konwekcyjne produkowane przez Pavailler to tylko niektóre z urządzeń dla branży piekarsko-cukierniczej, jakie od niedawna ma w ofercie firma Uniscale.  
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTÓW

# ŚWIATOWA PREMIERA

Tomasz Przysiężny

Drożdźownik z serii DR-EKO firmy Biostar prezentowaliśmy przed miesiącem zapowiadając jego premierę na SweetTARG 2012. Nagroda, jaką zdobył w marcu w Katowicach skłoniła nas, by o tym urządzeniu napisać nieco więcej niż tylko kilka zdań. Zwłaszcza że może się ono okazać nowością na skalę światową.

- Obecnie drożdże stosowane do pieczenia, używane w piekarniach, dostarczane są w kilku postaciach: prasowanej, wysuszonej lub liofilizowanej. Piekarze i cukiernicy powinni je używać do produkcji dopiero po uprzednim zalaniu wodą. Wtedy to po jej wchłonięciu komórki drożdży odzyskują aktywność biologiczną. Jednakże rehydracja (nawadnianie) nie następuje natychmiastowo, co potwierdzają liczne badania. Co za tym idzie: wprowadzenie prasowanych drożdży o zawartości suchej masy nie mniej niż 26 proc. bezpośrednio do przygotowanych ciast, z powodu zbyt krótkiego czasu mieszenia i wstępnego garowania nie zapewnia uaktywnienia się wszystkich komórek drożdży - wyjaśnia Witold Krusz, właściciel firmy BioStar. - Jest to poważny błąd, niestety bardzo częsty i przeważnie świadomy, gdyż w taki sposób ciastowcy w piekarni ułatwia sobie pracę. Niesie to jednak za sobą znaczny wzrost zużycia drożdży i bardzo częste pogorszenie się jakości pieczywa, a szczególnie jego walorów smakowych.

Aby ułatwić przygotowanie mleczka drożdżowego, będącego równocześnie gwarantem niemal pełnego uaktywnienia komórek drożdży (tych żywych dostarczonych do piekarni), firma BioStar skonstruowała drożdźownik. W ciągu godziny przygotowuje on dokładnie wymieszaną zawiesinę, którą następnie można bezpośrednio użyć do produkcji ciasta. Takie gotowe mleczko drożdżowe może być przechowywane do 48 godzin, zaś w przypadku zbiornika z układem chłodzenia okres przydatności



Drożdźownik z napowietrzaniem środowiska to urządzenie dotychczas nigdy nie zastosowane w piekarnictwie - zapewnia właściciel firmy BioStar.  
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

# DROŹDŹOWNIKA

technologicznej mlecza przedłuża się do 72 godzin.

Nieskomplikowany zabieg technologiczny, jaki do tej pory miał miejsce w drożdżowniku, pozwalał na zmniejszenie ilości zużywanych drożdży w granicach 25-30 proc. W ostatnim czasie BioStar udoskonalił

którego firma opracowała drożdżownik z napowietrzaniem. Jest to zbiornik dwupłaszczowy z pełną stabilizacją temperatury, czyli z możliwością grzania i chłodzenia lub tylko chłodzenia. Napowietrzanie odbywa się za pomocą pneumatyczno-mechanicznego mieszadła. Wtłaczane powietrze

tych drożdży jest na niespotykane wysokim poziomie do 50 procent.

Nowy drożdżownik miał swoją premierę w marcu w Katowicach i od razu zdobył nagrodę w konkursie na Produkt SweetTARG 2012 w kategorii „Urządzenie”. - Zgłosiliśmy to urządzenie i zastosowaną w nim

BioStar udoskonalił drożdżownik, który poza całkowitą rehydratacją zapewnia też dodatkowo znaczny przyrost masy drożdży i adaptację komórek do środowiska typowego dla ciast piekarskich.

jednak swoje urządzenie, które poza całkowitą rehydratacją zapewnia też dodatkowo znaczny przyrost biomasy drożdży i adaptację komórek do środowiska typowego dla ciast piekarskich. Opracowując nowy drożdżownik z serii DR-EKO, szczególnie nacisk położono na napowietrzanie.

- Już ponad sto lat temu Ludwik Pasteur zauważył, iż pojawienie się tlenu obniża intensywność fermentacji, a intensyfikuje przyrost biomasy drożdży - mówi Witold Krusz,

lub tlen są odpowiednio przefiltrowane, co ma zagwarantować czystość mikrobiologiczną.

- Drożdżownik z napowietrzaniem to urządzenie dotychczas nigdy nie zastosowane w piekarnictwie, obniżające koszty produkcji z równoczesnym podnoszeniem jakości wypieków. Potwierdzają to badania przeprowadzone w laboratorium, jak i bezpośrednio w piekarni - zapewnia właściciel firmy BioStar dodając, że oszczędność uży-

technologię do urzędu patentowego, gdyż jeszcze nigdy do tej pory nie spotkałem fermentatora z napowietrzaniem, który miałby zastosowanie w piekarnictwie - powiedział nam Witold Krusz. Jak zapewnia, urządzenie to może być stosowane zarówno w piekarniach rzemieślniczych jak i w przemysłowych, gdyż drożdżowniki mają różne pojemności - od 300 do nawet 5000 litrów.

TP

reklamo

**DROŹDŹOWNIK  
Z NAPOWIETRZANIEM  
seria DR-EKO**

**Nawet do 50%  
oszczędności drożdży**

**ZAPRASZAMY NA  
BEZPŁATNE POKAZY**

*Wesołego Alleluja  
życzy BioStar*

BioStar P.P.A.U. Wesoła Alleluja, 80-201 Łódź, ul. Żelazna 71  
tel. 42 621 18 20, 638 26 72, tel./fax 42 630 37 71  
biostar@biostarplus.pl, www.biostarplus.pl

# GRYKA NA BEZGLUTENOWE

Leszek Jaszczak

Gryka, jako nowy alternatywny surowiec wykorzystywany do produkcji żywności bezglutenowej, cieszy się rosnącym zainteresowaniem. Jest jednak rośliną rzadko uprawianą przez rolników. Do produkcji pieczywa gryczanego natomiast wymagana jest współobecność np. mąki kukurydzianej.

Najczęściej wykorzystywanymi surowcami w przemyśle piekarskim są mąki pszenicy, żyta, jęczmienia. Jednak ze względu na zawartość glutenu, nie mogą one zostać wykorzystane do produkcji żywności bezglutenowej.

Dieta oparta na produktach bezglutenowych charakteryzuje się niską zawartością składników odżywczych, takich jak białka, oraz składników mineralnych ważnych w utrzymaniu prawidłowych parametrów fizjologicznych organizmu. Ponadto produkty te są trudno dostępne, a ich smak znacznie odbiega od typowego pieczywa. Powyższe problemy rodzą potrzebę poszukiwania nowych surowców do produkcji pieczywa, które umożliwiłyby poprawienie jego wartości odżywczych i sensorycznych.

## W POSZUKIWANIU WARTOŚCI ODŻYWCZYCH

Ze względu na obniżone spożycie żywności bogatej w niezbędne składniki odżywcze i mineralne, osoby chore na celiakię poszukują produktów mogących uzupełnić powyższe braki. Gryka, jako nowy alternatywny surowiec, wykorzystywany do produkcji żywności bezglutenowej, cieszy się rosnącym zainteresowaniem, jednakże badania naukowe prowadzone na tym zbożu są nieliczne.

Gryka pospolita (*Fagopyrum esculentum*), mimo iż nie wymaga stosowania skomplikowanych zabiegów agrotechnicznych, jest rośliną rzadko uprawianą przez rolników. Zboże to obecnie uprawia się w rejonach podkawkaskich Rosji, w Chinach i Brazylii, a w Polsce na terenach wschodnich. Wartość energetyczna gryki jest wyższa

od takich zbóż jak pszenica i żyto. Jest to dobre źródło sacharydów, białek o dobrze zbilansowanym składzie aminokwasowym, wysokiej zawartości lizyny, tłuszczów, witamin oraz składników mineralnych. Zboże to charakteryzuje się także znaczną zawartością błonnika pokarmowego o zróżnicowanym składzie frakcyjnym oraz związków biologicznie aktywnych, których poziom zależy od gatunku, odmiany, części anatomicznej gryki, a także warunków klimatycznych i warunków uprawy. Zawartość substancji biologicznie aktywnych, takich jak rutyny i innych flawonoidów, skutkuje działaniem prozdrowotnym na organizm człowieka. Gryka jest także źródłem wielu związków o działaniu przeciwutleniającym, są to: tokoferole, kwercetyna, kemferol oraz kwasy fenolowe.

## BOGACTWO BIAŁKA

Zawartość białka w gryce wynosi od 8,5 do 18,9 proc. w zależności od gatunku. Białko gryki cechuje się wysoką wartością odżywczą, jego wartość biologiczna jest wyższa od białka mięsa wieprzowego, kazeiny, mączki rybnej i nieco niższa od białka jaja kurzego. Literatura naukowa donosi, iż białkowe ekstrakty z gryki mogą z powodzeniem zostać wykorzystane jako funkcjonalne dodatki do żywności w celu leczenia takich chorób cywilizacyjnych, jak np.: nadciśnienie, otyłość, choroby nowotworowe, alkoholizm. Naukowcy badający grykę wykazują jej korzystne oddziaływanie na zdrowie człowieka: białka gryki zapobiegają tworzeniu kamieni żółciowych, mają one zdolność wiązania witaminy B1, przyczyniają się do zapobiegania raka okrężnicy i raka sutka,

cechują się działaniem hipocholesterolemicznym. Ponadto białko gryki nie zawiera frakcji  $\alpha$ -gliadyny, przez co produkty gryczane są z powodzeniem wykorzystywane do produkcji żywności dla osób chorych na celiakię.

## PIECZYWO GRYCZANE?

Produkcja pieczywa z wykorzystaniem wyłącznie mąki gryczanej jest niemożliwa ze względu na brak lub bardzo małą zawartość białek glutenowych. Receptury, w których wykorzystuje się mąkę gryczaną, są wzbogacane skrobią kukurydzianą, która zastępuje mąkę pszenną. Takie kompozycje surowców są stosowane w produkcji chleba dla osób chorych na celiakię. Całkowite usunięcie mąki pszennej skutkuje pogorszeniem konsystencji ciasta i struktury wypieków. Barwa miększa zmienia się z kremowej na szarą, a smak i zapach są nieprzyjemne w porównaniu z pieczywem tradycyjnym. W celu poprawy powyższych wad wykorzystuje się dodatki przetworów mlecznych, takich jak mleko i serwatka, które pozytywnie wpływają na jakość produktu. Wyroby z dodatkiem prażonej mąki gryczanej wyróżniają się jasną skórką i wyraźnym aromatem gryczanym, co wynika

SKŁADNIKI ODŻYWCZE MĄKI GRYCZANEJ W PRZELICZENIU NA 100 G

składnik	mąka gryki
energia (kcal)	335
białko (g)	12,6
tłuszcze (g)	3,1
węglowodany (g)	70,6
błonnik (g)	10

# PIECZYWO

z większej zawartości dekstryn, cukrów, pektyn.

Badania wskazują, że pieczywo z dodatkiem gryki charakteryzuje się zwiększoną objętością w stosunku do tradycyjnych receptur. Bochenki z większą zawartością gryki cechują się proporcjonalnie większą wysokością bochenka, a ich kształt także zmieniał się w zależności od dodatku mąki gryczanej. Wzbogacanie typowych receptur mąką gryczaną bogatą w białko i składniki mineralne - według doniesień naukowców - wpływa pozytywnie na zwiększenie zawartości deficytowych składników w diecie osób niespożywających glutenu. Dodatek w ilości 10 proc. mąki gryczanej w stosunku do masy typowej receptury zwiększył zawartość białka dwukrotnie w gotowym produkcie. Dalsze zwiększanie udziału mąki w całkowitej masie receptury powodowało znaczny wzrost zawartości białka. Z wykorzystaniem mąki gryczanej udało się także kilkukrotnie podnieść zawartość miedzi i manganu. Ziarna gryki są także źródłem mikroelementów, takich jak cynk, miedź, mangan, selen, potas, sód, wapń, magnez. Zwiększeniu ulega także ilość witamin, zwłaszcza z grupy B. Cennym składnikiem ziarniaków gryki jest flawonoid rutyna. Ma ona działanie przeciwutleniające, przeciwzapalne i przeciwzakrzepowe, uszczelnia naczynia krwionośne, zapobiega kruchości naczyń włosowatych i zmniejsza ryzyko występowania arteriosklerozy. ■



Receptury, w których wykorzystuje się mąkę gryczaną, są wzbogacane skrobią kukurydzianą, która zastępuje mąkę pszenną.  
 Fot. B&S

▼ ZAWARTOŚĆ WYBRANYCH SKŁADNIKÓW MINERALNYCH, WITAMIN I AMINOKWASÓW W GRYCE

składnik	ilość
magnez (mg)	231
potas (mg)	460
ryboflawina (mg)	0,4
niacyna (mg)	7
lizyna (mg)	0,7
treonina (mg)	0,5
tryptofan (mg)	0,2
arginina (mg)	1

## CHLEB GRYCZANY Z OZORKOWA

Chleb gryczany wpisany jest na listę wyrobów tradycyjnych związanych z regionem łódzkim. Jak pokazują ślady historyczne, do mąki dodawano różne tzw. przymieszki, aby powiększyć objętość pieczywa. Były to gotowane i przetarte ziemniaki, mąka z grochu, fasoli, soczewicy. W okolicach Ozorkowa w latach dwudziestych XX wieku produkowano w gospodarstwach wiejskich chleb, zawierający oprócz mąki kaszę gryczaną. Początkowo było to spowodowane brakiem na rynku mąki, a później oczekiwaniami konsumentów.

Obecnie w Polsce nieliczne piekarnie oferują chleb gryczany. Pewnym ułatwieniem dla problemu zaopatrzenia w odpowiednie surowce, głównie grykę, jest skorzystanie z gotowych mieszanek piekarniczych. Na przykład firma Polmarkus oferuje panefit gryczany. Jest to 40-50-proc. baza do produkcji chleba i innych wypieków o charakterystycznym smaku i zapachu prażonej gryki.

# JEDNA MIESZANKA WIELE ŻYTNICH CHLEBÓW

Baza Żytnia Mix to nowa 45-procentowa mieszanka piekarnicza przeznaczona zarówno do wypieku chleba w foremkach, jak i luźnych bochenków. Produkt ten niedawno wprowadziła na nasz rynek firma Bakels.

Ciasto przygotowane na bazie mieszanki może być nie tylko formowane w dowolne kształty, ale również - w zależności od dobranej receptury - pozwala wyprodukować różne gatunki pieczywa, zaczynając od receptury pszenno-żytniej, dającej w efekcie chleb o dużej porowatości miększu i bardzo chrupiącej skórce, a kończąc na pieczywie w całości żytnim, do produkcji którego z użyciem mąki żytniej T720 i żytniego zakwasu. Dodatkowe możliwości urozmaicenia asortymentu dają ziarna słonecznika lub pestek dyni, którymi można wzbogacić ciasto chlebowe.

Produkty wypieczone przy pomocy Bazy Żytniej Mix bogate są w duże ilości włókien dietetycznych oraz całych ziaren, m.in. siemie-



Fot. Bakels

nia lnianego i wspomnianego słonecznika. W składzie mieszanki jest też łuskane żyto oraz błonniki: pszenny i z buraka cukrowego.

(TP)

## „JUBILERSKIE” ŻELE DO CIAST I LODÓW

Szeroka gama żelów na zimno, jakie dotychczas miała w swojej ofercie firma Bakels, wzbogaciła się o dwa nowe produkty w kolorach złotym i srebrnym.

Żele na zimno z linii Diament to - jak zapewnia producent - idealne wykończenie wszelkiego rodzaju wyrobów cukierniczych, którym można nadać nieprzeciętny wygląd a jednocześnie podnieść walory smakowe. Żele te przeznaczone są nie tylko do ciast deserowych, bankietowych czy tortów, ale także znajdują zastosowanie przy dekorowaniu deserów lodowych lub artystycznych. Produkty te charakteryzują się wyjątkowym połyskiem i kolorem. Konsystencja żelów pozwala stosować je do wykańczania zarówno powierzchni płaskich jak i pochyłych oraz pionowych. Diamenty nanosi się cienką warstwą, co umożliwi stosowanie ich również do glazurowania świeżych owoców - zapewnia producent sugerując jednak, aby przed użyciem żelu lekko go wymieszać, a w razie potrzeby również odrobinę podgrzać. Oblewać należy tylko mocno wychłodzone produkty cukiernicze, zaś w przypadku nanoszenia na powierzchnie pochyłe i pionowe zalecane jest stosowanie specjalnej receptury opracowanej przez technologów firmy Bakels. Oprócz walorów estetycznych i szerokiej możliwości zastosowania żelów, ich zaletą jest też wysublimowany smak i aromat. Dotychczas na polskim rynku dostępne były produkty z linii Diament o smakach: czekoladowym, karmelowym, mandarynkowym, truskawkowym, wiśniowym i neutralnym. Cukiernicy mieli do swojej dyspozycji również żel na

zimno o śnieżnobiałym kolorze. Teraz mogą korzystać również Diamentu Srebrnego i Diamentu Złotego.



Fot. Bakels

zimno o śnieżnobiałym kolorze. Teraz mogą korzystać również Diamentu Srebrnego i Diamentu Złotego.

(TP)



# LINNORD

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

# NADZIENIE SERNIKOWE I POMARAŃCZOWE

Eurohansa opracowała i wypuściła na rynek dwa nowe nadzienia: sernikowe i o smaku pomarańczowym, w którym znalazły się kawałki owoców.

Pierwszy z nowych produktów toruńskiej spółki to termostabilne kremowe nadzienie o bardzo intensywnym smaku twarogu, które przeznaczone jest do bezpośredniego użycia. Dzięki gładkiej i plastycznej budyńskiej konsystencji nadzienie można łatwo dozować zarówno ręcznie jak i maszynowo. Wykorzystać je można na przykład do drożdżówek, bułeczek, ciast francuskich, rogalików czy naleśników. Nadzienie kremowe sernikowe konfekcjonowane jest w 13-litrowe wiadra. Cena producenta to 4,74 zł/kg.

Innym, również nowym produktem z Torunia jest nadzienie Sweet Pomarańczowe. Jego właściwości fizykochemiczne, takie jak odporność na wysychanie i wyciekanie do ciast oraz smarowność i plastyczność pozwalają na stosowanie go zarówno do ciast drożdżowych, francuskich czy biszkoptach, jak i w wyrobach o przedłużonym okresie trwałości. Cechy nadzienia Sweet Pomarańczowego sprawiają, że oprócz ciast i ciasteczek można je stosować też do wspomnianych już wcze-



Kremy produkowane przez toruńską spółkę mają szerokie zastosowanie w różnych wyrobach cukierniczych.  
FOT. B&S

śniej drożdżówek, bułeczek, rogalików oraz naleśników. Nadzienie zawiera naturalne cząstki owoców, co jeszcze bardziej podkreśla jego intensywny pomarańczowy smak i aromat. Kosztuje 6,80 zł/kg (cena producenta).

TP

# JĘCZMIENNY CHLEB OD CZECHÓW

Firma Semix wprowadziła na polski rynek kolejną mieszankę chlebową z linii produktów „Dla twojego zdrowia”. Jest nią Zdrovita Jęczmienna, w której zawartość pełnego ziarna utrzymuje się na poziomie 40 proc.

Nową mieszankę tworzy głównie jęczmień, jedno z najzdrowszych zbóż - zapewnia czeski producent dodając, że piekarze do wyrobu Zdrovity Jęczmiennej nie muszą używać form. Chleb z powodzeniem można upiec jako klasyczny bochenek. Długo zachowuje świeżość, ma atrakcyjny gładki miękisz, interesujący smak oraz charakterystyczny zapach jęczmiennego ziarna.

Pieczyno to, mimo iż przeznaczone dla wszystkich konsumentów, to jednak szczególnie polecane jest diabetykom. Zawiera polisacharydy beta-glukany, które mają pozytywny wpływ na cholesterol we krwi i przyczyniają się do utrzymania go na normalnym, bezpiecznym poziomie.

Działanie to jest potwierdzone przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). Beta-glukany wspierają również system odpornościowy i są bogate w witaminy.

(TP)



„Polisacharydy beta-glukany” brzmi nieco tajemniczo, ale najważniejsze, że pozwala kontrolować poziom cholesterolu w organizmie.  
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA



# NOWE ROŚLINNE

## KREMY MASTER MARTINI

Dwa nowe kremy roślinne pojawiły się ostatnio na polskim rynku cukierniczym za sprawą firmy Master Martini. Oba stanowią ciekawą alternatywę dla śmietan pochodzenia zwierzęcego.

- Decor Uip to nowy słodzony krem roślinny, który poprzez ekonomiczną recepturę optymalnie dopasowany jest do potrzeb rynku - twierdzi Ruth Piekarska-Stefanini, Project Manager z firmy Master Martini.

Krem charakteryzuje się wysoką wydajnością. W trakcie napowietrzania aż trzykrotnie zwiększa swoją objętość. Jest też odporny na wyższe temperatury.

W cukiernictwie i lodziarstwie świetnie sprawdza się jako delikatny krem o smaku śmietanowym do przekładania i dekoracji różnego rodzaju tortów, ciast i deserów lodowych. Decor Uip można łączyć ze stabilizatorami, pastami smakowymi czy nadzieniami oraz używać jako stabilizatora do śmietan zwierzęcych.



Decor Uip Cacao jest jedynym kremem roślinnym o smaku kakao bez stabilizatorów smakowych. Produkt ten adresowany jest też do branży lodziarskiej. Fot. MATERIAŁY PRODUCENTA



Decor Uip to nowy wysoko wydajny krem roślinny o śmietanowym smaku, wykorzystywany m.in. do przekładania i dekoracji tortów.

FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

Innym nowym produktem w ofercie Master Martini jest Decor Uip Cacao.

- Na polskim rynku cukierniczym jest to jedyny tego typu krem roślinny o smaku kakao, który może zastąpić kremy ze stabilizatorami smakowymi - zapewnia Ruth Piekarska-Stefanini. Oprócz niepowtarzalnego smaku ogromną zaletą kremu jest szybkość, z jaką można go przy-

gotować do użycia - wystarczy wylać z kartonu i ubić. W cukiernictwie deserowym oprócz przekładania tortów, ciast i deserów znajduje zastosowanie również do szprycowania rozetek - tworzy delikatną i aksamitną dekorację o smaku czekolady. Decor Uip Cacao to również nowe odkrycie w świecie lodów i gofrów - zapewnia producent.

TP

reklama

**Etykiety dla piekarzy i cukierników**

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

# GOFRY ZA KILKADZIESIĄT GROSZY

Tomasz Przysiężny

Okres wakacyjny to dla branży cukierniczej wzmożony ruch nie tylko na stoiskach z lodami. Również gofry są w naszym kraju produktem sezonowym, a ich największa sprzedaż jest właśnie latem, zwłaszcza w miejscowościach nadmorskich. I chociaż gofry raczej nie będą hitem tegorocznych wakacji, to również na nich można zarobić. Zwłaszcza że inwestycja w produkcję jest niewielka.

Wypiek gofrów nie zajmie wiele miejsca w punkcie sprzedaży lodów czy wyrobów cukierniczych. Właściciel nawet niewielkiej cukierni czy małego stoiska z lodami nie musi się martwić o koszty wynajmu lokalu lub powierzchni handlowej. Jedna, dwie lub nawet trzy gofrownice zmieszczą się nawet na nie-

wielkim stole, zaś zasilanie tych urządzeń wymaga podłączenia do zwykłego gniazdka z napięciem 230 V. Jedynym problemem może być przygotowanie odpowiedniego ciasta, dlatego też zazwyczaj producenci gofrów korzystają z gotowych mieszanek, które wystarczy w odpowiednich proporcjach połączyć z tłuszczem

i wodą oraz odpowiednio wymieszać. Przepisy na gofry, mimo iż bardzo do siebie podobne, mogą się jednak nieznacznie różnić w zależności od rodzaju koncentratu, jaki używany jest do wyrobienia ciasta.

Na polskim rynku gotowe mieszanki produkuje kilka firm. I chociaż nie są to ich



Mieszanka do gofrów firmy Creden wymaga nieco mniej oleju niż w przepisach innych producentów. Wypieki z tego koncentratu mają chrupiącą skórkę, wilgotny miększ oraz waniliowy smak i zapach. FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA



Pychotka firmy Eco Trade to koncentrat ciasta, który oprócz gofrów można użyć również do przygotowania naleśników. FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA



W mieszankę biszkoptową Gofry Floryda z firmy Soreno latem zaopatruje się wielu cukierników z nadmorskich miejscowości. Są atrakcyjne w smaku zarówno z dekoracją lub posypane cukrem pudrem, jak i bez żadnych dodatków. FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

produkty sztandarowe, to jednak zapotrzebowanie na nie nie maleje, podobnie jak kolejki turystów, które ustawiają się przed sezonowymi punktami sprzedaży gofrów. A gdy lato się skończy, zawsze można produkcję przenieść do cukierni i tym samym uatrakcyjnić swoją ofertę o... ciepłe gofry wypiekane zimą.

## ZAPACH PRZY WYPIEKU NAJLEPSZĄ REKLAMĄ

Pychotka to 100-procentowy koncentrat ciasta, który – jak zapewnia producent, firma Eco Trade – stanowi doskonałą bazę do wypieku smacznych gofrów. Zapewnia ich odpowiednią kruchość oraz konsystencję ciasta, które po wypieczeniu bez problemów odchodzi od formy.

– Na bazie tego koncentratu w prosty i łatwy sposób można także przygotować naleśniki – mówi Joanna Zagała z Eco Trade.

Mąka pszenna, cukier, jaja w proszku, mleko w proszku, proszek do pieczenia i aromat identyczny z naturalnym to składniki mieszanki Gofry biszkoptowe KG-1, produkowanej przez wytwórnię Komages. W parze ze



Odpowiednio przygotowane ciasto i właściwe natłuszczenie płyt grzewczych skutecznie zapobiegnie przywieraniu gofrów. Fot. B&S

smakiem tych wyrobów idzie też przyjemny waniliowy aromat towarzyszący procesowi wypiekania – zapewnia producent. To również ma istotne znaczenie, gdyż dla spacerowiczów to głównie zapach jest pierwszym bodźcem, jaki przyciąga do stoiska. Warto o tym pamiętać i nie „chować” przed klientami aromatu pieczonych gofrów, a wręcz przeciwnie – wykorzystać go jako narzędzie reklamowo-marketingowe.

Koncentrat produkowany przez Komages, podobnie jak inne tego typu mieszanki, ma też inną ważną zaletę: nie wymaga lodówki do przechowywania surowców, takich jak mleko czy jaja. Do 1 kg koncentratu wystarczy dodać od 1 do 1,2 l pitnej wody oraz 250 ml oleju roślinnego. Ciasto wymaga pieczenia w gofrownicy przez około 3-4 minuty w temperaturze 210-230 stopni C.

## A MOŻE NALEŚNIKI LUB RACUCHY?

Mieszankę do wyrobu gofrów ma w swojej ofercie także firma Komplet. Również i ten produkt po zastosowaniu innej receptury można wykorzystać przy produkcji puszystych naleśników lub pulchnych racuchów. W przypadku gofrów, na 1 kg mieszanki przypada 900 g wody i 250 ml oleju. Producent zaleca, aby ciasto wyrabiać przez około 3 minuty na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Gotową masę należy następnie odstawić do odprężenia na 10 minut, po czym wylewać, odpowiednio porcjując, wprost do rozgrzanej gofrownicy. W przypadku produkcji racuchów proporcje mieszanki Komplet Gofry do wody i oleju są zupełnie inne. Do ciasta trzeba też dodatkowo dodać maślanek, jaja i mąkę pszenną. Z kolei aby otrzymać ciasto naleśnikowe, wystarczy dodać mąkę i oczywiście zachować odpowiednie proporcje składników podanych w recepturze opracowanej przez technologów firmy Komplet.

100-procentowy koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z jajkami w proszku przeznaczony do wypieku gofrów produkowany jest też przez firmę Credin. Mieszanka ta wymaga nieco mniej oleju niż przepisach innych producentów. Gofry wyprodukowane z tego miksu charakteryzują się chrupiącą skórką, wilgotnym miękkim, a także przyjemnym waniliowym smakiem i zapachem – zapewnia producent dodając, że gotowe wypieki doskonale smakują podane wraz z owocami w żelu CrediFruits. Mieszanki do szybkiego i łatwego przygotowania ciasta mają też inni



Gofrownica IZA (z lewej) ma 2-kW grzałki zapewniające równomierne rozchodzenie się ciepła po żeliwnych płytach grzejnych. Z kolei w urządzeniu TYP-4 (z prawej) zastosowano płytę aluminiową, a moc grzałek zredukowano do 1,5 kW. Fot. TORSPO-OSTASZEWSKI

producenci: Sonneveld poleca Gefer Mix, zaś AKO oferuje Gofry pomorskie, które również nadają się do naleśników. Bydgoska spółka oprócz popularnego, powszechnie spotykanego koncentratu z aromatem waniliowym ma też gotowy koncentrat o smaku cytrynowym. Jednym z największych w Polsce, a z pewnością największym na północy kraju producentem mieszanki do gofrów jest firma Soreno z Koszalina.

– Nasze biszkoptowe Gofry Floryda charakteryzują się lekkością i chrupkością, którą zachowują długi czas po wypieczeniu. Poza tym przebijają smakiem dotychczasowe receptury na gofry – zapewnia Tomasz Biernat z Soreno. Również i ten produkt nie wymaga szczególnego talentu przy przygotowaniu ciasta. Bardzo prosta receptura znacznie ogranicza zużycie oleju roślinnego – na 1 kg mieszanki i 1 l wody wystarczy dodać zaledwie ok. 150 g tłuszczu,

całość wymieszać i masa do pieczenia gofrów jest już gotowa.

Producenci mieszanek, w tym także firma Bogutyn Młyn, zalecają dodawanie do ciasta oleju roślinnego lub oliwy. Tłuszcze mogą być jednak zastąpione margaryną, a nawet olejem kokosowym – musi być miękki, żeby się dobrze rozmiksował.

## CIEPŁO Z SZAMOTOWYCH PŁYTEK

Średnio z kilogramowej porcji ciasta można wyprodukować ok. 22-24 gofrów.

Przy uwzględnieniu aktualnych cen produktów, które wchodzi w skład mieszanek, można pokusić się o stwierdzenie, że koszt ciasta do wypieczenia jednego gofra to ok. 35 groszy. W ubiegłym roku turyści w miejscowościach nadmorskich za tzw. gofry suche posypane jedynie cukrem pudrem musieli zapłacić około 3

zł. Tego lata będą one jednak z pewnością droższe, a to z uwagi na rosnące ceny jajek, które stanowią ważny składnik mieszanek. Przebicie cenowe będzie więc dziesięciokrotne. Zwłaszcza że najpopularniejsze są gofry z różnymi dodatkami, które niewiele kosztują, a pozwalają dodatkowo podnieść cenę produktu. Inwestycja w gofry to jednak nie tylko składniki potrzebne do przygotowania odpowiedniego ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, ale również zakup profesjonalnych urządzeń do wypieku. W Polsce największym producentem gofrownic jest z pewnością firma Torspo-Ostaszewski z ponad 30-letnim doświadczeniem w tej branży. Aktualnie ma ona w swojej ofercie dziesięć modeli urządzeń, w tym trzy podstawowe.

Gofrownica IZA pozwala na jednoczesny wypiek dwóch gofrów o standardowej grubości 3 cm. W podstawowej wersji wyposażona jest w grzałki o mocy 2 kW, które zapewniają równomierne rozchodzenie się ciepła po całych żeliwnych płytach grzejnych. Jak zapewnia producent, ich unikatowa struktura zapobiega rozdławianiu się gofra. Same grzałki wykonano z płytek szamotowych, które powszechnie stosowane są w piecach do pizzy. Urządzenie ma pokrętko do płynnej regulacji temperatury grzania w zakresie od 50 do 300 stopni C. Wypiek gofrów o nieco większej kratce możliwy jest dzięki urządzeniu IZA XXL. Oba te modele mogą być wyposażone w minutnik z płynną regulacją czasu do 15 minut lub w układ elektronicznej regulacji temperatury z wyświetlaczem.

Do wypieku cienkich gofrów o małej kratce służy gofrownica TYP-4, w której płytę żeliwną zastąpiono aluminiową, a moc grzałek zredukowano do 1,5 kW. Z kolei TYP-2 to gofrownica ciśnieniowa ze specjalnym zamkiem uniemożliwiającym jej otwarcie podczas pieczenia. Zaletą tego urządzenia jest między innymi dokładne samoczynne rozlanie się ciasta po matrycach. Ich nadmiar i para wodna wydobywają się przez specjalne otwory. Poza tym takie ciśnieniowe pieczenie jest krótsze, co pozwala zaoszczędzić energię elektryczną. Urządzenie to można kupić już za około 1800 zł.

Profesjonalne gofrownice przeznaczone do ciągłej pracy warto poszukać też w ofertach firm: Dezal, Euro-Gast, MM Gastro czy Stalgast.

reklama



**PRODUCENT LODÓW, GOFRÓW I NALEŚNIKÓW FLORYDA**

*Lody doskonałe*

Centrala Koszalin:  
Tel. 94 346 67 37,  
e-mail: biuro@soreno.pl

**www.soreno.pl**

**Polecamy nowości 2012:**

- Lody świderki „44” karmelkowe
- Lody soft karmelkowe
- Naleśniki Floryda

Regionalny Koordynator Sprzedaży - Tomasz Biernat, tel. 502 509 511, e-mail: tomasz@soreno.pl

# COŚ DLA PIEKARZY, COŚ DLA CUKIERNIKÓW

Mieszanka piekarnicza ProBody oraz klasyczny deser crème brûlée to najnowsze produkty w ofercie firmy Komplet. Na polskim rynku pojawiły się zaledwie kilka tygodni temu, przy okazji targów Expo Sweet.

## PROBODY

Pierwszą z nowości, która na targach wzbudziła zainteresowanie przedstawicieli branży, jest chleb ProBody – innowacyjne pieczywo Low Carb. Chleb ten charakteryzuje się unikalnymi wartościami odżywczymi, takim jak obniżona o ok. 90 proc. zawartość węglowodanów i aż trzykrotnie podwyższona zawartość białka w porównaniu do zwykłych chlebów mieszanych.

– ProBody jest odpowiedzią naszej firmy na coraz większą popularność diet niskowęglowodanowych w Polsce – mówią przedstawiciele Komplet Polska zapewniając, że produkt ten sprawdził się już na rynku niemieckim. Jego konsumentami są przede wszystkim osoby dbające o sylwetkę, poszukujące zdrowego, pełnoziarnistego pieczywa, które świetnie uzupełnia ich dietę.



ProBody ma aż trzy razy więcej białka i znacznie mniej węglowodanów niż zwykłe chleby mieszane.  
FOT. KOMPLET POLSKA

## CRÈME BRÛLÉE

Drugą nowość w ofercie firmy Komplet zaliczyć trzeba już nie do produktów piekarskich, a do kategorii wyrobów cukierniczych. Jest nim gotowa mieszanka do przyrządzania crème brûlée, jednego z najsłynniejszych deserów francuskich. Delikatny waniliowy krem zapiekany ze skarmelizowaną skorupką z cukru jest klasyczną pozycją w menu w wielu restauracjach i cukierniach.

Obecnie zespół technologów Komplet Polska pracuje nad nowymi recepturami z wykorzystaniem francuskiego deseru. Mają one wzbogacić standardowy przepis zamierza przedstawić na wyroby cukiernicze z crème brûlée.

Gdy już tylko powstaną nowe receptury, jak najszybciej zaprezentujemy je naszym czytelnikom.



TP

Bez crème brûlée nie obejdzie się żadna cukiernia czy restauracja oferująca słodkie desery.  
FOT. KOMPLET POLSKA

# A TO WSZYSTKO TYLKO PAPIER!

- Stosowanie naszych wyrobów to oszczędność 30 - 40 procent w kosztach naszych klientów - zapewnia Rafał Kliś, przedstawiciel firmy PAPILART w rozmowie z Adamem Zyzmanem.

**B&S:** Spotykamy się na Śląskich Targach Cukierniczych, Piekarniczych i Lodziarskich, ale to co pan tu prezentuje nie nadaje się do jedzenia...

**Rafał Kliś:** No rzeczywiście zjeść tego nie można, ale też coraz trudniej sobie wyobrazić wszelkie wyroby cukiernicze, lodziarskie czy nawet gastronomiczne bez produktów oferowanych przez PAPILART, czyli jednostkowych opakowań spełniających podwójną funkcję, bo jednocześnie są to formy do wypieku mniej-

szych czy większych ciast, a zarazem stanowią opakowanie gotowego już produktu. Oczywiście każdy z naszych wyrobów jest odpowiednio ukształtowany i fantazyjnie kolorowy.

**B&S:** Pytanie tylko, czy pan nie przesadza z tymi formami do pieczenia? Wszak to papier! Czy pod wpływem wysokiej temperatury nie traci on kształtu i barwy?

**Rafał Kliś:** Tak, to papier, ale odpowiednio

impregnowany, wytrzymujący ciepło do 280 stopni Celsjusza bez uszczerbku dla kształtu i barwy. 280 stopni to temperatura w zupełności wystarczająca do pieczenia ciasta.

**B&S:** A jak stosowanie tych wyrobów przekłada się na opłacalność produkcji piekarniczej?

**Rafał Kliś:** Wystarczy tylko wyliczyć, jakie prace dzięki zastosowaniu naszych wyrobów zostają



Wyroby firmy PAPILART oferowane na Śląskich Targach Cukierniczych, Piekarniczych i Lodziarskich.  
FOT. ADAM ZYZMAN



Papilar to, poczynając od form do koksówki i tarty, przez tzw. papilotki, aż po serwetki porcelanowe.  
FOT. A. ZYZMAN

wyeliminowane z procesu produkcji piekarniczej, tj. zakup form, konieczność ich smarowania, wyjmowanie wypieków z form, następnie czyszczenie i mycie form, a dodatkowo jednostkowe pakowanie każdego wyjętego z formy wypieku, podczas gdy wypieki pieczone w formie papierowej mogą iść niemal prosto z pieca do sprzedaży! W sumie to oszczędność rzędu 30 - 40 procent nakładów poniesionych przez zakład piekarniczy. Do tego trzeba doliczyć jeszcze efekt marketingowy, gdyż inaczej wygląda na półce sklepowej wypiek tylko wyjęty z formy, a zupełnie inaczej w jednostkowym opakowaniu, odpowiednio fantazyjnie ukształtowanym i barwionym, w tym np. z logo producenta, bo i takie zamówienia przyjmujemy.

#### B&S: Jakie wyroby można u was nabyć?

**Rafał Kliś:** Nasza oferta jest naprawdę bogata, poczynając od form do koksówki i tarty, przez tzw. papilotki, aż po serwetki porcelanowe, czyli tłuszczoodporne, a w praktyce papier pokryty silikonem. Do tego trzeba dodać kartonowe opakowania na torty, sztucze i talerze jednorazowego użytku i pojemniki na lody o różnych kształtach i kolorach, muffiny tulipanowe, muffiny na stelażu. Można powiedzieć, że jesteśmy w stanie sprostać każdym oczekiwaniom i każdemu zamówieniu, a każdemu nadać dodatkowy, zgodny z zamówieniem wzór i logo.



Formy do wypieku ciast stanowią jednocześnie opakowanie gotowego już produktu.  
FOT. A. ZYZMAN

Sprawdź  
Mistrzowskie  
receptury  
KOMPLET!



## Król Stadionu



### KOMPLET Gourmet Królewskie

30 % Skoncentrowana mieszanka  
do produkcji ciast drożdżowo-serowych,  
chałek i pieczywa.

- Wigotny, puszysty i delikatny miększy ciasta
- Ciasto długo zachowuje wilgotność i świeżość
- Powtarzalna i ekonomiczna produkcja
- Idealne do odpieczenia w sklepie
- Wiele możliwości zastosowań



**KOMPLET Polska**

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

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



# DUŻO BIAŁKA, MAŁO WĘGLOWODANÓW

„Pieczywo dla zdrowia” to linia coraz popularniejszych mieszanek produkowanych przez ULDO. Adresowane są do tych piekarzy, którym zależy na tym, by ze swoimi chlebami i bułkami dotrzeć również do klientów oczekujących zdrowego i dobrego jakościowo pieczywa.

Beta Vera to propozycja, która może znaleźć się w ofercie każdej piekarni. Ta mieszanka piekarnicza przeznaczona jest głównie dla osób dbających o zdrowie, a więc... dla wszystkich. Pieczywo zostało opracowane przez technologów z ULDO na bazie nowej odmiany jęczmienia, który zapewnia dłuższą świeżość oraz wilgotność wypieków. Pamiętać też trzeba, że jęczmień i owies mają spośród wszystkich zbóż najwyższą zawartość beta-glukanu - rozpuszczalnego błonnika, który utrudnia przyswajanie cholesterolu i tłuszczu. Ogranicza on także ilość przyswojonej glukozy, dzięki czemu zmniejsza ryzyko wystąpienia chorób wieńcowych i cukrzycy typu drugiego.

- Europejski Urząd Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) potwierdza, że „regularne spożywanie przynajmniej 3 g dziennie beta-glukanu z jęcz-

mienia lub owsa sprzyja utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu i przyczynia się do zdrowego stylu życia” - przypomina producent mieszanki. W jej składzie oprócz ziarna, śruty i mąki jęczmiennej oraz błonnika owsianego jest też mąka orkiszowa, płatki sojowe i ziemniaczane, a także suszone warzywa.

Swoją targową premierę chleb Beta Vera miał w lutym na Expo Sweet. Cieszył się dużym zainteresowaniem odwiedzających, mimo iż targi w Warszawie adresowane były przede wszystkim do branż cukierniczej i lodziarskiej a nie piekarniczej.

Właściwa dieta i zdrowe odżywianie to już nie chwilowa moda, ale styl życia wielu osób. Dla tych konsumentów odpowiedni zbilansowana żywność ma istotne znaczenie dla dobrego samopoczucia i właściwego funkcjonowania

organizmu, w tym na przykład ciśnienia tętniczego. Również do takich konsumentów skierowane są produkty z serii „Pieczywo dla zdrowia”. Od lat wiadomo, że aby utrzymać ciśnienie na prawidłowym poziomie należy znacznie ograniczyć spożywania sodu. Obecnie możliwe jest to dzięki mieszance o nazwie Chleb od serca, która wspomnianego pierwiastka ma o jedną czwartą mniej niż tradycyjne pieczywo. Osiągnięto to dzięki zastosowaniu specjalnej soli niskosodowej. Z kolei odpowiednio dobrane składniki, takie jak: ziarno słonecznika, siemię lniane, otręby owsiane i wiesiołek gwarantują wysoką zawartość błonnika i zwiększoną ilość „zdrowych” nienasyconych kwasów tłuszczowych w chlebie.

TP



Mieszanki z serii „Pieczywo dla zdrowia” powoli stają się sztandarowym produktem firmy ULDO Polska.  
FOT. B&S



# BEZPIECZNE I NATURALNE KULTURY STARTEROWE

W laboratorium Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego powstają kultury starterowe, które na zagranicznych wystawach, w tym Międzynarodowym Salonie Wynalazków i Innowacyjnych Technologii, zdobywają liczne nagrody.

W czasie pracy nad kulturami starterowymi w Instytucie Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego (IBPRS) nie stosuje się organizmów genetycznie modyfikowanych. Drobnoustroje izoluje się z naturalnie fermentujących zakwasów. Jak zapewnia Krystyna Stecka z Zakładu Technologii Fermentacji w IBPRS, selekcionowane są te najlepsze, najbardziej aktywne, które dają najlepsze efekty technologiczne.

Choć piekarze coraz częściej wracają do tradycji wypieków na zakwasach, są one jednak środowiskiem, w którym mogą się rozwijać wszystkie drobnoustroje, jakie naturalnie występują na ziarnach zbóż, a po zmieleniu trafiają do mąki. W mące można więc znaleźć drobnoustroje nie tylko korzystne, ale i szkodliwe, jak choćby pleśnie, produkujące mykotoksyny stanowiące związki trujące dla ludzi i zwierząt.

Tymczasem jak zapewnia Stecka, kultura starterowa wytwarzana w IBPRS zawiera mikroorganizmy, które hamują rozwój drobnoustrojów szkodliwych, a pozwala rozwijać się dobrym. Walczą z pleśniami, dzięki czemu pieczywo ma przedłużoną trwałość, a jednocześnie pozwalają, by w cieście rozwijała się właściwa mikroflora, która nadaje mu właściwą strukturę i konsystencję. Pieczywo jest smaczniejsze, ma dłuższą trwałość i jest bezpieczniejsze.

Preparaty z IBPRS powstały w oparciu o drobnoustroje wyizolowane z naturalnie fermentujących zakwasów piekarskich, które pochodzą z różnych części Polski. Wynika to z założenia, że jeśli wyizoluje się mikroorganizmy z danego ekosystemu, a później je ulepszy i na nowo tam wprowadzi, to lepiej opanują znajome środowisko i będą skuteczniejsze.

(kar)



DOWÓD / POKWITOWANIE DLA ODBIORCY	nr rachunku odbiorcy <b>13102019090000390201355395</b>	nazwa odbiorcy <b>BCM Biznes sp. z o.o.</b>		odcinek dla banku odbiorcy	
	odbiorca <b>BCM Biznes sp. z o.o. 83-110 Tczew ul. 30 Stycznia 42</b>	nazwa odbiorcy od. <b>83-110 Tczew, ul. 30 Stycznia 42</b>			
	kwota <b>105,00</b>	ik. nr rachunku odbiorcy <b>13102019090000390201355395</b>	waluta <b>PLN</b>		kwota <b>105,00</b>
	zleceniodawca	nr rachunku zleceniodawcy (przelew) / kwota słownie (wpłata)			
	imię i nazwisko/firma	nazwa zleceniodawcy			
	ulica, nr domu	nazwa zleceniodawcy od., NIP			
	kod pocztowy miejscowość	tytułem			
	<b>NIP</b>	<b>Roczna prenumerata Bake&amp;Sweet</b>			
	<small>Upoważniam BCM Biznes sp. z o.o. do wystawiania faktury VAT bez mojego podpisu</small>				
	stempel dzienny		opłata		
opłata		pieczęć, data i podpis(y) zleceniodawcy			

od 1840

**HEUFT**  
THE THERMO-OEL PEOPLE



## VTR – WYDAJNE PIECE Z RACJONALNYM ZAŁADUNKIEM

Zestaw pieców termoolejowych **HEUFT Vulkan Thermo-Roll®** z wózkiem z płytami hertowymi do wypieku chleba. Produkcja bułek, drobnych wypieków? Nie ma problemu, to tylko kwestia zmiany osprzętu na zestaw wózków do wypieku na blachach. VTR jest wielozadaniowy.



### PIECE I MASZyny PIEKARNICZE

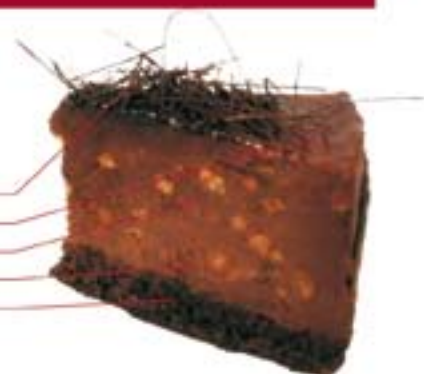
GIKO Sp. z o.o. 42-603 Tamowskie Góry, ul. Żeromskiego 93a  
tel. +48 32 285 51 67, fax +48 32 381 09 25, giko@giko.pl, www.giko.pl

TWORZYMY PRZYSZŁOŚĆ DLA RZEMIEŚLNICZEJ JAKOŚCI

# CHRUPEK CIASTECZKOWY

Kompozycja czekoladowa z nutą karmelową oparta na dwóch różnych ciastach. Podstawę stanowi typowy, ciemny, mocno kakaowy spód, natomiast warstwom głównym ton nadaje innowacyjny surowiec przeznaczony do przygotowywania na zimno – Chocolate Mix. Surowiec ten jest niezwykle bogaty w chrupiące mini - ciasteczka co sprawia, że kompozycja jest wspaniałym smakołykiem zarówno dla młodszych jak i starszych amatorów słodkich łakoci. Cienka, równa warstwa żelu karmelowego na powierzchni wraz z czekoladowymi dekoracjami nadaje tej kompozycji dodatkowo niezwyklej elegancji i estetyki.

posypka  
wykończenie  
masa  
chrupiąca masa  
ciasto czekoladowe



ELEMENT	SKŁADNIK	ILOŚĆ*	METODA
ciasto czekoladowe	<b>CIASTO CZEKOLADOWE BAKELS</b> Cukier Mąka Olej Woda	250g 460g 240g 285g 210g	- Połączyć składniki i mieszać na wolnych obrotach przez max 2 min. - Wypiekać w temperaturze 180°C, czas pieczenia ok. 20-25 min (w przypadku rantu - czas wypieku ok. 15 min).
chrupiąca masa	<b>CHOCOLATE MIX</b> Olej	750 g 150 g	- Połączyć Chocolate Mix z olejem i dokładnie wymieszać. • Całość wyłożyć <i>nieregularnie bezpośrednio na ostudzony blat ciasta czekoladowego.</i>
masa	<b>CHOCOLATE MIX</b> Olej Śmietanka 33% <b>NON TEMP CIEMNY NH</b> Spirytus Żelatyna Woda	750 g 150 g 800 g 1600 g 110 g 50 g 150 g	- Połączyć Chocolate Mix z olejem i dokładnie wymieszać. - Śmietankę zagotować i zdjąć z ognia, dodać Non Temp Ciemny NH i wymieszać. Dodać rozpuszczoną żelatynę. • Tak przygotowany ganasz ostudzić do temp. 30-35°C, dodać spirytus i wymieszać z wcześniej przygotowaną masą z Chocolate Mixu.
	Śmietanka 33% <b>KREM ROŚLINNY BAKELS</b>	950 g 900 g	- Połączyć śmietankę z Kremem Roślinnym i ubić na 3/4. • Do ubitego kremu śmietanowego dodać delikatnie, ale przy zdecydowanym mieszaniu przygotowaną masę czekoladową. • Całość wyłożyć na warstwę chrupiącej masy, wyrównać i odstawić do wychłodzenia.
wykończenie	<b>ŻEL DO PISANIA NEUTRALNY DIAMENT KARMELOWY</b>	300 g 300 g	- Połączyć nieregularnie oba składniki. • Pokryć kompozycję cienką warstwą.
posypka	<b>NON TEMP CIEMNY NH</b>	100 g	- Rozpuścić Non Temp w kąpieli wodnej lub w mikrofalówce (nie przekraczać 42°C). • Dekorować według uznania.
<b>PODSUMOWANIE</b>		<b>8505g</b>	*. Receptura została skalkulowana na 1 standardową blachę o wymiarach 50x40 cm lub na 6 rantów o średnicy 21-23 cm. W zależności od indywidualnych preferencji podane ilości składników mogą różnić się od wskazanych wartości.



# MISTRZOSTWA Z KOMPLETEM

Kupuj produkty  
i odbieraj nagrody!



Nagrody gwarantowane!

## Produkty biorące udział w promocji:

Jogosoft

Black Soft

Valbella Soft

Chleb Pasterski 20

Soft Sand

Cocobella Soft

Gourmet Królewskie

Bułka Żytnia 10

Wypróbuj nasze oryginalne receptury piłkarskie.

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



**KOMPLET** Polska

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*