

Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej



W NUMERZE: Fundusze unijne: kto dostał? Ile? Na co?

EKONOMIA

BĘDZIE TAŃSZA MAKA?

B&S BUSINESS NEWS ŚWIAT

SŁODKI CUKIER, GORZKA CENA

WYDARZENIA

ŚWIĘTO CHLEBA NA JARMARKU

DOMINIKAŃSKIM I W JAWORZE

TOUR DE NAPOLEON

PRZYJAZNA SŁODYCZ

RAPORT B&S

PIEKARZE I CUKIERNICY POZYSKALI

Z UNII PONAD 160 MLN ZŁ

PRAWO I FINANSE

SANEPID ZAMYKA BRUDNE PIEKARNIE

CZY POLSKA PREZYDENCJA

OCHRONI POLSKIE WYPIEKI?

NOWOŚCI TECHNOLOGICZNE

DOBRE NAPOWIETRZANIE ŚMIETANY



AGRANO

Mieszanki piekarnicze w wypieczonej
promocji Martin Braun!

Więcej na stronach 3. i 81.



Passion for Pastry



Trendy prozdrowotne w żywieniu obserwowane są już od wielu lat. Wszyscy chcemy jeść zdrowo i czuć się dobrze. Jednak jak pogodzić pragnienie zjedzenia czegoś słodkiego z niechęcią do pochłaniania zbyt dużej ilości cukrów. Firma Unifine Food & Bake Ingredients oferuje doskonałe rozwiązanie tego dylematu: pyszne wypieki oparte na komponentach z serii Balance Line®. Nie zawierają one cukru, a stworzone na ich bazie wyroby mają również (w zależności od receptury) zredukowaną ilość tłuszczów i obniżoną kaloryczność.

Producentów i dystrybutorów zainteresowanych ofertą Balance Line serdecznie zapraszamy do kontaktu z naszym biurem: info@unifine.pl oraz /61/ 814 22 63



Unifine Food & Bake Ingredients Polska Sp. z o.o.
ul. Przeglądowa 6
62-081 Przegłód
Telefon +48 61 814 22 63
Fax +48 61 814 22 63
Email info@unifine.pl
Internet www.unifine.pl



Dni Chleba z Agrano - dobrze wypieczone promocje!



100 kg mieszanek
= 1 para rękawic



200 kg mieszanek
= kosz wiklinowy
+ 1 para rękawic



400 kg mieszanek
= 1 blacha do bagietek
+ 1 para rękawic



PROMOCJA 1 września - 31 października



Mieszanka CRUSTA 25%
idealnie nadaje się do produkcji chrupiącego chleba, bagietek, bułeczek oraz chatek wielozłaznistych.



Mieszanka CZOSNEK NIEDŹWIEDZI 25%
mieszanka, w której bazę stanowią liście czosnku niedźwiedziego. Pieczywo z tej mieszanki subtelnie pachnie czosnkiem.



Mieszanka KARTOFEL MIX 25%
Kartofel mix plus mąka, woda i drożdże to prosta receptura na wyśmienity chleb ziemniaczany.



Mieszanka MAISANO 25%
chleby na bazie Maisano wyróżniają się atrakcyjnym wyglądem i zachowują długą świeżość.

* promocja walna do wyczerpania zapasów. Firma zastrzega sobie prawo do zmian w trakcie trwania promocji

MARTIN BRAUN
Zasmakuj w jakości

MARTIN BRAUN Sp. z o.o.
03-236 Warszawa, ul. Annopol 4 A
Tel.: (022) 814 52 59, 814 52 95, Fax: (022) 814 33 51
Dział Handlowy: sprzedaz@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

W NUMERZE 9 (10)

OPINIE

- 6 Śladami naszych publikacji
- 6 Czym kierujesz się kupując pieczywo?

EKONOMIA

- 8 Będzie tańsza mąka?
- 10 Słodki cukier, gorzka cena

B&S BUSINESS NEWS

- 12 Spożycie pieczywa będzie wzrastać
- 12 Drożeje olej kokosowy i rodzynki
- 12 Kawa i Wi-Fi podnoszą zyski
- 13 Amerykanie na bajglach zbijają fortunę
- 13 Kawiarnie lepsze od pubów
- 13 McDonald's płaci niższy VAT
- 14 Żurawina w coraz większej liczbie produktów
- 14 Kakao najdroższe od ponad 30 lat
- 15 Ostatnia prosta przed Paryżem
- 15 Unifine pod skrzydłami Dawn
- 15 Piekarnia w zachodnim stylu
- 16 Fuzja z chałwą w tle
- 16 Wawel nie oszczędza na inwestycjach
- 16 CSM Polska otworzy nową fabrykę
- 17 Targi HERT po raz piąty

WYDARZENIA

- 18 Święto Chleba na Jarmarku Dominikańskim
- 20 Forum branży na targach Gastro Trendy
- 21 Tour De Napoleon
- 22 „Przyjazna Słodycz” z przyjaznych tłuszczów
- 24 Jawor Miasto chleba i pokoju

POMYSŁ NA BIZNES

- 26 Chleb nie tylko dla Polonii

WYWIAD MIESIĄCA

- 32 Dzieci w Gdańsku nazywają mnie Panem CiuCiu

RAPORT B&S

- 34 Pieniądze na wzrost mocy produkcyjnych
- 36 Ponad 160 mln zł unijnego wsparcia dla cukierników i piekarzy

PRAWO I FINANSE

- 40 Parlament Europejski chce czytelniejszych etykiet
- 40 EFSA zaleca: obniżyć zawartość barwników karmelowych
- 40 Jednolita procedura wydawania zezwoleń na dodatki do żywności
- 41 Zezwolono na wprowadzenie do obrotu fosforowanej skrobi kukurydzianej
- 41 E. Wedel zapłaci za wprowadzanie w błąd
- 41 Trzy lata nauki dla przyszłych piekarzy
- 41 Podatek hamburgerowy od ciastek
- 42 Grzech główny - nieczystość
- 44 Polska prezydencja ochroni polskie wypieki?

AKADEMIA ZEELANDIA

- 46 Nowy cykl artykułów w BAKE & SWEET

TRENDY

- 48 Piec chlebowy w piekarnianym ogródku
- 50 Nowoczesny design, czyli kuszenie zmysłów

TECHNOLOGIE I URZĄDZENIA

- 52 Kilka pieców i jeden At(h)leta
- 52 Włoskie czy hiszpańskie - dwa różne rozwiązania

- 53 Ober - kelner między piecami
- 54 Do bułek okrągłych, podłużnych i nacinanych
- 58 Kultury starterowe, czyli szybki zakwas
- 61 König Maschinen GmbH świętuje jubileusz 45-lecia
- 62 Kroją, pakują, klipsują...
- 66 Kto smaruje ten piecze
- 70 Blachy bez przypaleń, podłogi bez plam
- 72 Inteligentna mikrofalówka
- 74 Linie do chleba czułe jak ludzkie ręce
- 77 Alternatywa dla schładzarki szokowej ECO

NOWOŚCI TECHNOLOGICZNE

- 78 Wirtualnie w Internecie, na żywo w cukierni
- 78 Dobrze napowietrzanie śmietany
- 79 Limitowany Bolarus
- 79 Paneotrad dzieli i formuje bez polepszaczy

DODATKI I SUROWCE

- 80 Dodatek warzywny zamiast skrobi do pieczywa
- 81 Dobrze wypieczone
- 82 Słodkie okrycie wierzchnie
- 86 Śniadaniowy niezbędnik
- 87 Ciastka mają fanów na Facebooku

NOWOŚCI PRODUKTOWE

- 90 Nadchodzi czas przekąsek słonych
- 92 Covela Białe - kremowe życzenie prosto z wiaderka
- 92 Słomka ptysiowa fitness od ZPC Brześć
- 92 Tarte bakalie
- 93 Pieczywo żytnie z kwasami Omega 3
- 93 Sernik amerykański
- 93 Mufinki cynamonowo-jabłkowe

ZNALEZIONE W SIECI

- 96 Ze światka piekarskiego



Małgorzata Wnorowska

z-ca redaktor naczelnej

Potrąficie sobie Państwo wyobrazić, jak wyglądałaby dziś gospodarka w Polsce, jak wyglądałaby dziś branża cukiernicza i piekarska gdybyśmy nie byli członkiem Unii Europejskiej? Przypominam sobie wszelkie nadzieje i obawy, jakie siedem lat temu wyrażały niemal wszystkie grupy społeczne czy opcje polityczne. Największą szansę upatrywaliśmy wówczas - i okazuje się, że słusznie - w dotacjach. Choć fundusze unijne powoli się kończą, już widać ich efekty. Także w naszej branży około stu firm sięgnęło po fundusze na zakup nowych linii technologicznych, budowę nowych zakładów, wprowadzenie innowacyjnych produktów i ich promocję.

Tylko w **Bake & Sweet** możecie Państwo zobaczyć listę 60 największych beneficjentów z branż cukierniczej i piekarskiej aktualnie realizujących projekty z udziałem funduszy unijnych. Pełna lista stu firm, które otrzymały dotacje, dostępna jest na stronie www.bakeandsweet.pl. Tam też możecie Państwo obejrzeć film o firmie Inter-Europol Piekarnicza Szwajcarska SA. Firma ta, obok Dakri-bis, jest najsukuteczniejsza w pozyskiwaniu pieniędzy z Brukseli. Obecnie realizuje inwestycje o łącznej wartości ponad 44 mln zł (czytaj s. 36-37).

Nasza obecność w Unii Europejskiej to także szanse wynikające z otwarcia granic i swobodnego przepływu towarów i usług. We wrześniowym numerze B&S przeczytacie Państwo o tym, jak rozwija się sprzedaż polskiego chleba za granicą. Początkowo eksport miał zaspokajać gusta Polonii zagranicznej, szybko jednak okazało się, że i autochtoni polubili smak polskiego pieczywa, a rosnący popyt spowodował, że w całej Europie zaczęto otwierać polskie piekarnie (s. 26-30).

Prawo działa jednak w obie strony, dlatego także wielu obcokrajowców z większą swobodą może zakładać działalność w Polsce. Jednym z nich jest Florian Belgard, Niemiec, który przeprowadził się do Gdańska i tu otworzył manufakturę słodczy (s. 32-33).

Trzecim ważnym profitem, który branży cukiernicza i piekarska zapewne dostrzegają w naszym członkostwie we Wspólnocie Europejskiej, jest prawo. Choć wielu twierdzi, że Bruksela to zbytnia biurokracja, jednak trzeba przyznać, że w porównaniu z naszym krajowym prawodawstwem, unijne jest znacznie bardziej przejrzyste i poukładane, mniej w nim jest białych plam i kruczków. Trzeba być jednak wciąż na bieżąco, bo co rusz pojawiają się nowe dyrektywy i rozporządzenia, dlatego specjalnie dla Państwa od września stworzyliśmy nową, przystępną redagowaną rubrykę B&S News Prawo (s. 38-39).

Życzę Państwu owocnej lektury!

Bake & Sweet

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
www.bakeandsweet.pl

REDAKCJA

redakcja@bakeandsweet.pl

REDAKTOR NACZELNA

Aneta Marczak

Z-CA REDAKTOR NACZELNEJ

dr Małgorzata Wnorowska
malgorzata.wnorowska@bakeandsweet.pl

SEKRETARZ REDAKCJI

Sylwia Modzelewska
sylwia.modzelewska@bakeandsweet.pl

DYREKTOR MARKETINGU

Dariusz Muslewski
dariusz.muslewski@bakeandsweet.pl

REKLAMA

Marta Surma
marta.surma@bakeandsweet.pl
Marta Piontkowska
marta.piontkowska@bakeandsweet.pl

DZIENNIKARZE

Irena Muszałowska
irena.muszałowska@bakeandsweet.pl
Janusz Bekas
janusz.bekas@bakeandsweet.pl
Tomasz Przysiężny
tomasz.przysiezny@bakeandsweet.pl
Konrad Jankowski
konrad.jankowski@bakeandsweet.pl

DZIAŁ GRAFICZNY DTP

Katarzyna Łukowicz
katarzyna.lukowicz@bakeandsweet.pl

KOREKTA

Ewa Buczek
ewa.buczek@bakeandsweet.pl

DZIAŁ PRENUMERATY

prenumerata@bakeandsweet.pl

Foto na okładce:

FOT. AGRANO (MARTIN BRAUN SP.Z.O.O)

ŚLADAMI NASZYCH PUBLIKACJI

Po artykule „Naturalnie sztuczne i sztucznie naturalne”, Bake&Sweet nr 6/2011

Czy stosowane przez cukierników aromaty i barwniki są bezpieczne dla zdrowia?

dr Bolesław Hoffmann, właściciel Wytwórni Aromatów Spożywczych Hoffmann

Zapach, smak, a zwłaszcza barwa środka spożywczego to podstawowe wyróżniki, w oparciu o które klient decyduje o zakupie danego produktu. Szczególnie w produkcji cukierniczej atrakcyjnie wybarwione i aromatyczne wyroby przyciągają klienta.

Tymczasem często w pismach codziennych można przeczytać o szkodliwości dla zdrowia wszelkiego rodzaju dodatków do żywności, zwłaszcza tych z literą E. Świadczy to niestety o braku pełnej wiedzy osób formułujących takie wnioski. Jest bowiem wręcz odwrotnie, ponieważ to właśnie substancje dodatkowe oznaczone literą E są przedmiotem stałego nadzoru i oceny ich bezpiecznego oddziaływania na zdrowie człowieka.

Oceną bezpieczeństwa substancji dodatkowych zajmuje się Komitet Ekspertów FAO/WHO ds. Dodatków do Żywności, natomiast w Unii Europejskiej funkcję tę pełni Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), którego poprzednikiem był Naukowy Komitet ds. Żywności. Instytucje te prowadzą ciągłe badania, a ich efektem jest określenie bezpiecznego, to znaczy nie wywierającego nawet najmniejszej szkody dla zdrowia, dziennego spożycia danej substancji przez człowieka w mg/kg masy ciała (ADI). Wydawane kolejne dyrektywy lub rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) zawierają wykazy dopuszczonych w krajach UE dodatków do żywności (między innymi tych, które oznaczono literą E) wraz z określeniem produktów oraz warunków i maksymalnych ilości, w jakich mogą być stosowane.

Należy zaznaczyć, że dopuszczalne poziomy stosowania tych substancji zawierają duży margines bezpieczeństwa, aby całkowicie wykluczyć ewentualne ryzyko w tym zakresie. W zależności od wyników prowadzonych badań wykazy te w sposób ciągły są korygowane. Ponadto wprowadzenie substancji nie figurującej w wykazie może być dokonane wyłącznie po jej zgłoszeniu i wydaniu zgody przez wspomniany Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności. Na tej podstawie pragnę państwa zapewnić, że stosowanie w cukiernictwie aromatów, barwników i innych dodatków do żywności jest całkowicie bezpieczne pod warunkiem, że jest ono zgodne z obowiązującymi normatywami. Jakże przepisy regulują aktualnie stosowanie sub-

stancji dodatkowych i środków aromatyzujących w naszym kraju? W odniesieniu do aromatów od 20 stycznia 2011 r. obowiązuje rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych (Dz. Urz. WE L354/34). Przepis ten zastąpił obowiązujące dotychczas Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 4 września 2008 r. w sprawie stosowania oraz oznakowania aromatów. Rozporządzenie unijne ujednoliciło nazewnictwo aromatów, określając szczegółowo warunki posługiwania się określeniem „aromat naturalny”. W najbliższym czasie ukaże się załącznik II do rozporządzenia, zawierający wykaz substancji, z których można produkować aromaty. Użytkownicy aromatów są zobowiązani na etykietach swoich wyrobów podać w składzie określenie „aromat(y)” lub bardziej szczegółową nazwę lub opis środka aromatyzującego. Obowiązek ten wynika z Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 września 2009 (Dz. U. nr 160, poz. 1271).

W odniesieniu do dodatków do żywności (w tym barwników) obowiązuje Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. nr 232, poz. 1525). Zastąpiło ono Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 września 2008 r., od którego różni się jedynie dodaniem jednej substancji słodzącej - neotamu E961. Rodzaje i warunki stosowania barwników w żywności zawarto w załączniku III do rozporządzenia. Równoległe z wyżej wymienionym rozporządzeniem krajowym od dnia 20 stycznia 2010 r. obowiązuje Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 r. w sprawie dodatków do żywności. Od dnia 10 lipca 2010 r. nakłada ono na producentów stosujących w swoich wyrobach barwniki: żółcień chinolinową E 104, żółcień pomarańczową E 110, azorubinę E 122, czerwień allura E 129, tartrazynę E 102, czerwień koszenilową E 124 obowiązek zamieszczenia oprócz numeru barwnika określenia „może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci”.

Czekamy na listy, e-maile i telefony od czytelników Bake&Sweet. Zachęcamy do wyrażania na łamach czasopisma opinii, polemik i komentarzy. Wierzymy, iż z Waszego zawodowego doświadczenia chętnie skorzystają inni piekarze i cukiernicy.

Opiekę nad rubryką sprawuje redaktor Tomasz Przysiężny: tomasz.przysiezny@bakeandsweet.pl

Grzegorz Węgrzyn
wieś w powiecie
łańcuckim



Fot. Archiwum własne

Jestem przyzwyczajony do pieczywa z jednej i tej samej piekarni. Po pierwsze, mam zaufanie do producenta, a poza tym odpowiada mi smak tego chleba. W sklepach w dużych miastach oraz w supermarketach chleb nie jest taki dobry jak ten, który wypiekany jest u nas na wsi w małej spółdzielczej piekarni. Przyznam, że nawet nie zwracam uwagi na to, jaka jest cena tego pieczywa. Naprawdę nie wiem, ile ono kosztuje. Po prostu ma być z tej piekarni i to wszystko. Niekiedy kupuję bardzo dobry chleb wiejski pieczony na liściach kapusty z dodatkiem kminku. Jest on robiony według tradycyjnej receptury i ma specyficzny smak. Niestety moje dzieci go nie lubią. Podczas naszych spacerów po Jarmarku Dominikańskim w Gdańsku zwracamy jednak uwagę głównie na wygląd zewnętrzny chlebów sprzedawanych na stoiskach. Gdy nam się spodoba, przychodzi chęć, aby je spróbować. To dla mnie coś nowego, nigdy wcześniej nie jadłem pieczywa kociewskiego lub kaszubskiego. W tym przypadku to, kto jest producentem, zupełnie mnie nie interesuje.

Aneta Wojalska
Ziemiecin
w powiecie grójeckim



Fot. Archiwum własne

Przede wszystkim zwracam uwagę na to, czy pieczywo jest świeże. To skąd pochodzi i ile kosztuje ma dla mnie już mniejsze znaczenie. Nie patrzę także na termin przydatności do spożycia, a to dlatego, że kupuję chleby niepaczkowane i niekrojone, na których rzadko kiedy jest informacja o tym, kiedy zostało wyprodukowane. A szkoda, bo uważam, że to, do kiedy można zjeść chleb i z czego zostało zrobione powinno się znajdować na każdym produkcie. Ponieważ jednak zjadam chleb na bieżąco nie myślę o tym, czy jutro lub za dwa dni będzie się on jeszcze nadawał do konsumpcji. Ważne jest, aby dziś był świeży.

CZYM KIERUJESZ SIĘ KUPUJĄC PIECZYWO?

Tomasz Przysiężny

W tym miesiącu wyjątkowo naszą sondę przeprowadziliśmy nie z piekarzami, lecz z tymi, którzy są konsumentami ich wyrobów. Co ma wpływ na wybór pieczywa: cena, wygląd, zapach czy zaufanie do producenta? Okazuje się, że bardzo różne czynniki decydują, po które pieczywo klienci sięgają robiąc codzienne zakupy.

Wanda Stępień
Warszawa



Fot. Archiwum własne

W niektórych sklepach jest tak dużo przeróżnych chlebów i niekiedy trudno zdecydować się na któryś. W takich momentach najistotniejsze znaczenie ma dla mnie wygląd pieczywa. Jeżeli chleb jest świeży, to ma skórkę popękaną w kosteczkę i po taki chleb chętnie sięgam. W przypadku pieczywa razowego zwracam z kolei uwagę na różne ziarna, którym chleb jest posypywany. Ale te estetyczne odczucia związane z wyglądem pieczywa mają znaczenie tylko wtedy, gdy nie znam piekarni skąd pochodzi. Są jednak produkty, które kupuję, jak to się mówi „w ciemno”, bo znam producenta. Do takich należy piekarnia Czubaka w Warszawie. Mają oni świetny Chleb Syberyjski, ciemny i z dużą ilością ziaren oraz ukochany przeze mnie Chleb Krasnosielców.

Jolanta Głowacka
Warszawa



Fot. Archiwum własne

Oprócz tych przydomowych piekarni, w których zazwyczaj robię zakupy, lubię

też chleby z małych piekarni z niewielkich miasteczek. Ponieważ mieszkam trochę w Warszawie, a trochę poza stolicą nie mogę ograniczać się do pieczywa tylko od jednego producenta. Mam więc swoją ulubioną piekarnię zarówno w moim rodzinnym mieście, jak też małą osiedlową piekareńkę w niewielkim miasteczku pod Warszawą. Mają tam niezrównany chleb, który zawsze wybieram zarówno ze względu na jego wygląd jak i smak. Poza tym długo zachowuje świeżość. Ile kosztuje? To dla mnie w ogóle nie ma znaczenia.

Bożena Szola
Tczew



Fot. Archiwum własne

Zapach i wygląd to dwie najważniejsze cechy pieczywa, na które zwracam uwagę podczas zakupów. Niedawno na moim osiedlu pojawił się sklep z produktami piekarni Sambora. Smakuję po kolei różnych chlebów, jakie mają w swojej ofercie, lecz tylko tych, które mi się podobają. Względy wizualne mają dla mnie istotne znaczenie. Gdy chleb mi się spodoba wącham go, a gdy i zapach mi odpowiada, wówczas kupuję. Z kolei mało atrakcyjny wygląd nie zachęca mnie do zakupów, nawet jeśli chleb miałby okazać się bardzo smaczny.

Zdecydowanie najbardziej odpowiada mi

chleb ryżowy ze wspomnianej wcześniej tczewskiej piekarni. Oprócz wyglądu i smaku ma też jeszcze jedną ważną cechę - długo zachowuje świeżość. Nie jestem jednak szczególnie przywiązana do jednego producenta. Ważne, aby piekarnia miała dobrej jakości wyroby, a czy to będzie Iksiński czy ktoś inny to już jest nieważne.

Wojciech Kosycarz
Bydgoszcz



Fot. Archiwum własne

W moim domu obowiązuje zdrowa żywność i staram się kupować pieczywo, które wpisuje się w tę zasadę. Przede wszystkim wybieram pieczywo ciemne, ale nie sugeruję się tylko kolorem, bo wiem, że niektóre chleby tylko „udają”, że są razowe. Bardzo trudno dziś dostać chleb żytni w 100 proc., a taki według mnie jest najzdrowszy. Lubię chleb z dodatkami różnych ziaren, szczególnie z soją albo z dynią. Wybieram pieczywo, które jest już zapakowane. Może to niezbyt ekologiczne, ale wydaje mi się, że bardziej higieniczne. Strasznie denerwuje mnie, gdy ułożone na półkach w sklepie samoobsługowym bułki czy chleb są dotykane przez wielu ludzi, którzy na jedzenie przenoszą różne bakterie.

BĘDZIE TAŃSZA MAKA?

Tomasz Marczak

Światowe agencje prześcigają się w podnoszeniu prognoz zbiorów. Urodzaj powoduje, że mąka nie powinna w tym roku drożeć, choć na jej cenę wpływają również inne czynniki, m.in. ceny ropy i energii.

Tegoroczne zbiory zbóż w Europie będą o 2,5 proc. wyższe niż rok temu - przewiduje francuska firma Strategie Grains. Do niedawna jej analitycy oczekiwali niedoboru zbóż na europejskim rynku, ale po serii intensywnych deszczy radykalnie podnieśli prognozy.

URODZAJ W BASENIE MORZA CZARNEGO

W Europie spodziewane jest ponad 130 mln

ton pszenicy z nowych zbiorów, ale największy urodzaj zanotują kraje basenu Morza Czarnego. Region ten staje się zagłębiem eksportu zboża. Rosja spodziewa się zebrania 92 mln ton zbóż, Ukraina 45 mln ton, Kazachstan 15 mln ton.

Po przywróceniu eksportu przez Rosję notowania pszenicy na giełdach spadły poniżej 200 euro za tonę, podczas gdy w maju było to 250 euro. Zapasów pozbywają się USA i Indie.

20 PROCENT MNIEJ RZEPAKU

O ile producenci mąki i chleba mogą zrobić w nadchodzących miesiącach tańsze zapasy, o tyle producenci biopaliw są skazani na kupowanie drogiego surowca. Najbardziej poszukiwane na rynku są kukurydza i rzepak. W tym roku za tonę rzepaku polskie zakłady płacą nawet 1800 zł, o 500 zł więcej niż rok temu - bo zbiory w Europie będą o 20 proc. mniejsze.

Według ARR, łączne zbiory zbóż w Polsce



Notowania pszenicy na giełdach europejskich spadły z 250 do poniżej 200 euro za tonę.
FOT. B&S

W Polsce według Agencji Rynku Rolnego zbiory zbóż
(łącznie z kukurydzą, prosem i gryką)
mogą sięgnąć 27,5 mln ton

w tym roku sięgną 27,5 mln ton. Przedsiębiorców niepokoi wzrastająca produkcja biopaliw w USA, która pochłania coraz więcej kukurydzy. Zapasy tego ziarna są na świecie najniższe od 15 lat. W efekcie etanol na rynku amerykańskim zdrożał do poziomu nienotowanego od trzech lat.

- To, że brakuje kukurydzy, będzie miało wpływ także na notowania pszenicy. Jesteśmy jednak na wczesnym etapie żniw, za wcześnie więc na przesądzanie, jak duży będzie to wpływ - uważa Mirosław Marciniak ze spółki doradczej InfoGrain.

ARR przewiduje, że jeszcze pod koniec roku pszenica konsumpcyjna będzie kosztowała 820 - 870 zł za tonę. Teraz w kontraktach z nowych zbiorów można ją kupić za 600 - 700 zł.

WIĘCEJ ZBOŻA Z UKRAINY

Ukraiński resort rolnictwa podał, że zbiory zbóż na Ukrainie mogą wynieść w tym roku 50 mln ton.

Mykoła Prysiażniuk, minister rolnictwa Ukrainy szacuje, że zbiory wyniosą przynajmniej 47 mln ton wobec 45 mln ton prognozowanych wcześniej. W ubiegłym roku Ukraina zebrała ok. 39 mln ton zbóż.

Do lipca zbiory pszenicy wyniosły 12 mln ton. Przeciętne plony są wyższe o 20 proc. rok do roku.

Minister rolnictwa zapowiedział, że Ukraina może wyeksportować 23 mln ton zboża w roku handlowym, który rozpoczął się 1 lipca, w tym 10 mln ton pszenicy i 3 mln ton jęczmienia.

CZY POGORSZY SIĘ JAKOŚĆ ZBOŻA W POLSCE?

Marek Sawicki
minister
rolnictwa
i rozwoju wsi



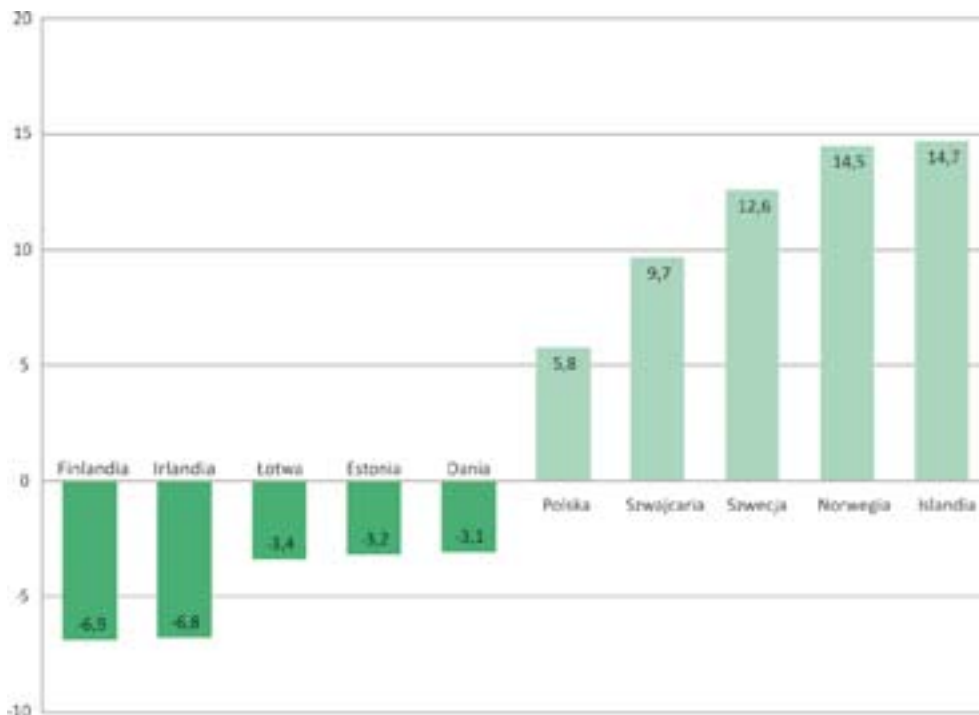
Blisko 27,5 miliona ton mogą w tym roku wynieść zbiory zbóż w Polsce - szacuje Agencja Rynku Rolnego dodając, że w tych analizach uwzględnia się też kukurydzę, proso i grykę. To o prawie milion ton więcej niż średnia z ostatnich pięciu lat.

Takie optymistyczne prognozy świadczyłyby o zachowaniu cen mąki na obecnym poziomie, a nawet ich niewielkim spadku. Tymczasem minister rolnictwa Marek Sawicki uważa, że tegoroczne zbiory w naszym kraju będą na takim samym poziomie jak przed rokiem, ale jakość zboża zdecydowanie się pogorszy. - Nie ma obaw co do zboża paszowego, natomiast zboża chlebowego będzie zdecydowanie mniej - stwierdził minister w rozmowie z dziennikarzami „Salonu politycznego Trójki”. Zdaniem Sawickiego jeszcze miesiąc temu można było mieć nadzieję, że zboże będzie lepsze, ale deszcze znacznie opóźniły tegoroczne zbiory i obniżyły jakość ziarna. Najlepsze zboże jest w regionach wielkopolski, zachodniopomorskiego, lubuskiego i opolskiego.

Sawicki uważa, że obecnie trudno prognozować ceny, gdyż nie zależą one od zbiorów w naszym kraju, lecz od rynku światowego. Wpływ na ceny mąki będą miały więc również wysokości zbiorów zbóż w całej Europie, które obecnie szacuje się na 130 milionów ton. Największy urodzaj spodziewanych jest w krajach nad Morzem Czarnym.

(TP)

10 NAJBARDZIEJ SPEKTAKULARNYCH SPADKÓW/WZROSTÓW CEN ZBÓŻ W UNII EUROPEJSKIEJ W 2010 R. (W PORÓWNANIU Z ROKIEM 2009). ŹRÓDŁO: EUROSTAT



reklamo



SŁODKI CUKIER,

dr Małgorzata Wnorowska

W połowie lipca Bruksela zgodziła się, by państwa Unii mogły sprowadzić do Europy ponad 152 tysiące ton cukru. Importerzy nie będą musieli od tego towaru zapłacić cła. Ale polskie Ministerstwo Rolnictwa wolałoby raczej zwiększyć kwoty cukrowe niż import.

Zawirowania na światowych rynkach cukru spowodowały niekorzystny dla wykorzystujących ten surowiec producentów paradoks. Podczas gdy na świecie cukier zdrożał w ciągu ubiegłego roku aż o jedną czwartą, w Polsce ceny były na relatywnie niskim poziomie. Spowodowało to gwałtowne zakupy zagranicznych odbiorców w Polsce. Z wyprodukowanych w naszym kraju 1,43 mln ton cukru (limit narzucony przez UE wynosi 1,4 mln ton) aż 360 tys. ton eksportowano. Tymczasem nasza krajowa konsumpcja wynosi 1,6 mln ton co oznaczało, że aby wyrównać niedobór, musieliśmy importować ponad 500 tys. ton z zagranicy po bardzo wysokich cenach.

Ostatecznie cena kilograma cukru w marcu br. była wyższa aż o 79 proc. w porównaniu z marcem 2009 r. Tylko w pierwszym kwartale 2011 r. ceny białego surowca wzrosły o 40 proc.

Marek Sawicki, minister rolnictwa nie wyklucza, że mieliśmy do czynienia ze złą cenową handlowców. Przypuszczenie to wynika z faktu, że mimo jednolitego rynku europejskiego cena cukru w Polsce rosła zdecydowanie szybciej niż u naszych południowych czy zachodnich sąsiadów. Sprawę bada Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumenta.

ZWIĘKSZYĆ LIMITY PRODUKCJI

Polska stoi na stanowisku, że zamiast zwiększać import, powinniśmy starać się zwiększyć kwoty cukrowe, które pozwalają Polsce na produkcję tylko 1,4 mln ton cukru rocznie. Przypomnijmy, że KE wprowadziła kwoty cukrowe, aby zmniejszyć drogą produkcję cukru w Europie i zastąpić ją tań-



KE zatwierdziła w lipcu import dodatkowych 64 tys. ton cukru i przyznała licencje na import 200 tys. ton cukru bez cła.
Fot. MW

szym importem, co miało skutkować niższą ceną dla konsumentów. Produkcja cukru z buraków cukrowych jest droższa niż produkcja cukru trzcinowego np. w Brazylii czy na Karaibach. Ale z drugiej strony tacy producenci jak Indie czy Rosja odnotowali w tym roku znacznie niższe zbiory trzciny cukrowej i buraków przez serię kłęsk żywiołowych, co nie pozostało bez wpływu na podaż i ceny.

Ministerstwo Rolnictwa chce jesienią, przy okazji rozmów o reformie wspólnej polityki rolnej wrócić do kwestii tzw. kwoty cukro-

wej. Marek Sawicki, szef resortu deklaruje, że ponownie przedstawi na forum UE propozycję zwiększenia limitów o 15 proc. Ma to uchronić rynek przed dalszym wzrostem cen.

KE ZWIĘKSZA BEZCŁOWY IMPORT

Komisja Europejska zdecydowała się jednak na inne rozwiązanie.

Wynikają one z przyjętych przez kraje UE w maju propozycji dotyczących zwiększenia dostaw cukru na unijny rynek w związku z wyjątkowymi tegorocznymi niedobora-

GORZKA CENA

mi i rosnącymi coraz bardziej cenami tego towaru. Decyzja UE oznacza po pierwsze zwiększenie kwoty importu cukru o kolejne 200 tys. ton przy zerowej stawce celnej, po drugie - umożliwienie dalszego importu przy obniżonej stawce cła poprzez system przetargowy.

KE zatwierdziła w lipcu import dodatkowych 64 tys. ton cukru i przyznała licencje na import 200 tys. ton cukru bez cła.

Kraje UE będą mogły zaimportować dodatkowo 153 tys. ton cukru po obniżonej stawce celnej.

BIAŁY CUKIER: 225 EURO/T

Decyzja KE przewiduje wydanie zezwoleń na import po obniżonych stawkach ponad 152 tys. ton cukru w trzech różnych rodza-

Według prognoz Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, wysoka cena cukru na naszym krajowym rynku może utrzymywać się jeszcze przez cały trzeci kwartał 2011 r.

jach. Komisja proponuje import 141 960 ton surowego cukru do rafinacji po minimalnej cenie 151,05 euro za tonę; 200 ton surowego cukru trzcinowego nie do rafinacji po minimalnej stawce 170 euro za tonę oraz 10 048 ton białego cukru przy stawce nie mniejszej niż 225 euro za tonę.

W listopadzie ub. roku, żeby zwiększyć opłacalność importu cukru, KE zawiesiła cło w wysokości 98 euro za tonę. W marcu sprowadziła na unijny rynek dodatkowe 500 tys. ton cukru (ponad wyznaczone kwoty), a w kwietniu zwiększyła limit importu bez cła o 300 tys. ton.

PROGNOZY DLA POLSKI

Według prognoz Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej,

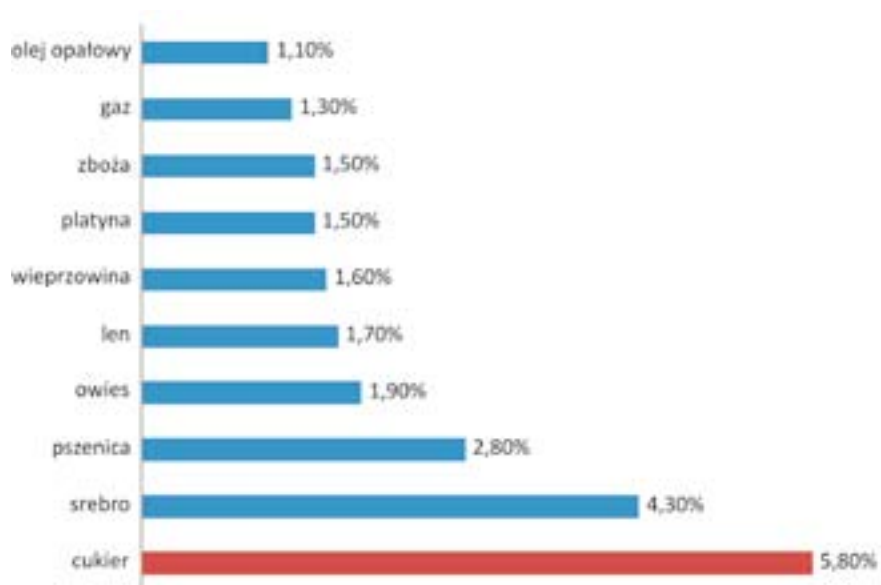
wysoka cena cukru na naszym krajowym rynku może utrzymywać się jeszcze przez cały trzeci kwartał 2011 r. Wynika to m.in. z trendów obserwowanych na świecie. W sierpniu cukier należał do surowców o najwyższym wzroście cen.

Optymizmem napawają prognozy, iż w Polsce spadki cen cukru powinny nastąpić pod koniec roku ze względu na nową kampanię buraczaną. Tegoroczne zbiory oceniane są na około 10,5 mln ton, co powinno pozwolić na wyprodukowanie 1,5-1,55 mln ton cukru. ■

KONSUMPCJA CUKRU W POLSCE W TYS. TON. POLSKA JEST TRZECIM NAJWIĘKSZYM KONSUMENTEM CUKRU W EUROPIE PO NIEMCZECH I FRANCJI, ALE JEGO ZUŻYCIEM W NASZYM KRAJU SPADA. ŹRÓDŁO: EUROSTAT



SUROWCE O NAJWIĘKSZYM WZROŚCIE CEN NA ŚWIECIE (SIERPIEŃ 2011). ŹRÓDŁO: FINVIZ.COM



Spożycie pieczywa będzie wzrastać

Europa. Po kilku latach spadków spożycie chleba w 16 krajach UE będzie rosnąć - wynika z najnowszego raportu strategicznego firmy Gira. W latach 2010 - 2014 nawet o 4,5 proc. W raporcie pod uwagę wzięto głównie kraje „starej” Unii, gdzie następuje odwrót od mody na niejedzenie pieczywa.

- Spodziewamy się także coraz większego udziału w rynku małych sklepów i piekarni. W Wielkiej Brytanii w ten sposób sprzedawanych jest już ponad 60 proc. pieczywa - powiedziała Anne Fremaux, autorka raportu.

Ze względu na silną pozycję rynkową dyskontów, w trudnej sytuacji znajdują się małe sklepy z Niemiec, Holandii i Austrii. Specjaliści zwracają natomiast uwagę na rosnące znaczenie lokali gastronomicznych. Ich zdaniem, już wkrótce będą sprzedawały one więcej pieczywa niż przed ostatnią recesją. Spodziewany jest natomiast spadek sprzedaży pieczywa w opakowaniach (o długim terminie przydatności do spożycia). Szczególnie będzie to widoczne w Wielkiej Brytanii.

(TM)



Fot. stock.xchng

W lokalach gastronomicznych będzie sprzedawane więcej pieczywa niż przed recesją - twierdzą eksperci.



Fot. WPress

Ceny rodzynek zależą od pogody w Turcji.

Droższe olej kokosowy i rodzynki

Europa. Rosną ceny oleju kokosowego, a jednocześnie maleją jego zapasy w całej Europie - alarmują analitycy. Droższe będą także rodzynki. Ich zdaniem, obecnie mogą to zmienić jedynie dobre warunki pogodowe w Turcji. Decydujące będą dwa najbliższe miesiące. Z danych RM Curtis wynika, że wzrosną również ceny moreli. Nie należy spodziewać się natomiast wzrostu cen porzeczek.

(TM)

Kawa i Wi-Fi podnoszą zyski

USA. Amerykańska sieć fast foodów McDonald's zarobiła w drugim kwartale 1,41 mld dol., czyli o 15 proc. więcej niż przed rokiem. Przychody wyniosły 6,91 mld dol. i były o 300 mln dol. większe od oczekiwanych.

Sukces amerykańska sieć zawdzięcza wprowadzeniu dwa lata temu do lokali kawiarni, które oferują nie tylko kawę, ale też napoje chłodzące. Na korzyść wpłynęło też zdrowsze jedzenie i udostępnianie darmowego Internetu Wi-Fi.

(TM)



Fot. McDonald's

Klienci chętnie kupują kawę w McDonald's.

Amerykanie na bajglach zbijają fortunę

USA. Tylko w ciągu ostatniego roku piekarnie z Nowego Jorku zwiększyły sprzedaż bajgli o 84 proc. Zarobiły na tym około 28,3 mln dolarów.

Według analityków z AC Nielsencantrack, rynek bajgli w USA wart jest około 37,5 mln dolarów. Blisko 4 mln amerykańskich bajgli trafia także co tydzień do Wielkiej Brytanii.

- Na Wyspach bijemy kolejne rekordy sprzedaży - poinformowała Victoria Willis z New York Bakery. Firma wprowadziła w tym roku nowe opakowania oraz nowe smaki pieczywa.



Fot. New York Bakery

(TM)

Bajgle pochodzą prawdopodobnie z Krakowa, ale furorę robią w Ameryce.



Fot. Breadstenera

Brytyjczycy jedzą coraz częściej w kawiarniach, które oferują nie tylko słodkie śniadania, ale i szybkie przekąski, np. kanapki czy hot dogi.

Kawiarnie lepsze od pubów

Wielka Brytania. Brytyjczycy poza domem najczęściej jedzą w kawiarniach - wynika z badań firmy Allegra. Aż 31 proc. brytyjskich konsumentów kupuje tam przynajmniej jeden posiłek tygodniowo. W ubiegłym roku postępowało tak 23 proc. badanych. Lunche w kawiarniach są obecnie najpopularniejszym posiłkiem, jaki jedzą Brytyjczycy poza domem. Lokale te wygrywają przystępnymi cenami oraz coraz lepszą jakością produktów - uważa Anya Gascoin Marco z firmy Allegra.

Drugie miejsce zajęły bary znajdujące się w miejscu pracy, a trzecie piekarnie i bary kanapkowe, które wyprzedziły puby i restauracje.

(TM)

McDonald's płaci niższy VAT

Rosja. Rosyjskie McDonald's opodatkowywały sprzedawane produkty 10-proc. stawką VAT, choć z tej obniżonej stawki mogą korzystać sklepy spożywcze a nie restauracje. Choć we wrześniu 2010 r. rosyjskie organy podatkowe zakwestionowały tę praktykę uznając, że usługi świadczone przez McDoland's są bliższe restauracji i powinny płacić 18-proc. podatek, mimo to Federalny Sąd Arbitrażowy w Moskwie przyznał rację koncernowi orzekając, że działalność amerykańskiej sieci fast food jest podobna do prowadzenia sprzedaży w sklepie. Koncern, sprzedając koktajle, lody, pieczywo, owoce morza czy mięso, oferuje klientom produkty spożywcze jak tradycyjny sklep. Stosowanie stawki 10-proc. jest więc uzasadnione - oświadczyli sędziowie.

(TM)



Fot. MW

McDonald's skutecznie wykorzystuje różnice w interpretacjach prawa, by obniżyć cenę końcową produktów.

Żurawina w coraz większej liczbie produktów

Świat. W porównaniu do innych krajów europejskich, Francja i Holandia przodują w zakresie różnorodności dostępnych produktów z żurawiną, na trzecim miejscu są Niemcy - wynika z badań zleconych przez Cranberry Marketing Committee.

Niemcy są krajem o tyle ciekawym, że jeszcze kilka lat temu mniej niż połowa jego mieszkańców słyszała o żurawinie, a dziś dziesięciu na dziesięciu konsumentów zna tę amerykańską jagodę.

Także w Polsce rośnie intensywnie konsumpcja, ale i liczba propozycji, jaką dla wielbicieli żurawiny mają producenci. Na naszym rynku w 2008 r. odnotowano zaledwie osiem różnorodnych produktów wykorzystujących żurawinę, dwa lata później były to już 123 wyroby.

Przetworzona żurawina jest dostępna przez cały rok - oprócz świeżych sezonowych owoców, rozmaitych słodkich i suszonych cranberry z upraw konwencjonalnych lub ekologicznych znajdziemy również koncentraty i żurawinowy proszek. Całoroczna dostępność surowego produktu sprzyja dynamicznemu rozwojowi rynku. Niewątpliwie poprzez dodanie kawałków owoców wzrasta wartość smakowa produktów, a przemysł uzyskał surowiec, który jest ekonomiczny i może być wykorzystany na wiele różnych sposobów. Dodatek żurawiny amerykańskiej wzmacnia smak w batonikach muesli, pieczywie lub czekoladzie i zapewnia im wyrazisty aromat. Charakterystyczny kolor borówki, który pozostaje taki sam nawet w kilku etapach produkcji, zapewnia produktom szczególnie apetyczny i owocowy wygląd. Dzięki temu cranberry dostarczają przedstawicielom przemysłu i hurtownikom wyjątkowe możliwości produkcji innowacyjnych produktów spożywczych.



Fot. CMC

Dodatek żurawiny amerykańskiej wzmacnia smak w batonikach muesli, pieczywie lub czekoladzie i zapewnia im wyrazisty aromat.

(MW)

Kakao najdroższe od ponad 30 lat

Nadal, choć już nie tak drastycznie jak w ostatnich miesiącach, rosną ceny kakao. Tona ziaren kosztuje już 3,61 dolarów, co stanowi rekord od ponad 30 lat.

Jest to wynik polityki Alassane'a Ouattara, uznanego przez społeczność międzynarodową prezydenta Wybrzeża Kości Słoniowej, który zdecydował, że przedłuży zakaz eksportu ziaren z kraju, który jest największym producentem tego surowca na świecie. Ouattara chce w ten sposób uderzyć w źródło finansowania poprzedniego prezydenta Laurenta Gbagbo, który mimo przegranych wyborów nie chce ustąpić ze stanowiska. Były prezydent wciąż ma kontrolę nad mediami i wojskiem, na których utrzymanie potrzebuje ok. 150 mln USD miesięcznie.

Zakaz eksportu surowca obowiązuje już od 23 stycznia. Ceny kakao, a w ślad za nimi ceny czekolady rosną już od listopada 2010 r., kiedy to w wyborach obrano nowego prezydenta. Według analityków, ceny kakao przestaną piąć się w górę dopiero, kiedy sytuacja polityczna na Wybrzeżu Kości Słoniowej się unormuje - na to jednak na razie się nie zanosi. Od końca listopada ub. roku kakao podrożało już o 25 proc.



Fot. MW

(MW) Bez ustabilizowania sytuacji na Wybrzeżu Kości Słoniowej nie ma mowy o spadku cen kakao.

Ostatnia prosta przed Paryżem

Trwają gorączkowe przygotowania do tegorocznego finału World Chocolate Masters, który już w październiku zostanie rozegrany w stolicy Francji. O tytuł czekoladowego mistrza świata powalczą między innymi Polak Mariusz Buritta.

Od 19 do 21 października podczas paryskiego Salonu Czekolady kilkunastu najlepszych cukierników z całego świata będzie musiało przygotować własne czekoladowe eksponaty, praliny oraz torcik i deser. Ponieważ tegoroczny konkursu rozgrywany jest pod hasłem „Kakao, dar boga Quetzalcoatl”, zawodnicy będą musieli dodatkowo zrobić czekoladowy naszyjnik Azteków. A wszystko to zaledwie w 11,5 godziny.

Konkurs World Chocolate Masters rozgrywany będzie dopiero po raz czwarty, ale szybko zdobył uznanie fachowców z branży i uznawany jest już za jedno z najważniejszych wydarzeń cukierniczych na świecie. Do tej pory Polacy nie odnosili w nim jednak sukcesów, chociaż już samo zakwalifikowanie się do finału imprezy jest nie lada wyczynem i świadczy o wysokich umiejętnościach zawodników.

W Paryżu nasz kraj będzie reprezentował Mariusz Buritta z cukierni Sowa z Bydgoszczy, który miejsce w finale imprezy zdobył wygrywając eliminacje Europy Wschodniej. O imprezie tej, rozgrywanej w trakcie targów Expo Sweet 2011, której patronował nasz miesięcznik, szerzej pisaliśmy w marcowym numerze Bake & Sweet.

Przypomnijmy, że w zamieszczonym wówczas wywiadzie Mariusz Buritta zdradził naszym czytelnikom, że najtrudniej jest znaleźć sam pomysł na formę czekoladowego dzieła.

- Z pozoru wydaje się to proste, a niemal wszyscy myślą, że najwięcej wysiłku wymaga wykonanie. Jednak mnie zdecydowanie więcej czasu zajmuje wymyślanie niż samo komponowanie - powiedział



Phot. B&S

Mariusz Buritta z cukierni Sowa ma szansę zostać w tym roku Czekoladowym Mistrzem Świata.

nasz reprezentant. - Praca cukiernika jest sztuką, wiele tu zależy od natchnienia, wizji. Czasami poświęcam się bardziej, pracuję w nocy, w weekendy. Trzeba znaleźć na to czas. Tym bardziej że oprócz tworzenia i udziału w konkursach pracuję normalnie, jak każdy cukiernik. Rzeźby i wyroby czekoladowe to głównie moja pasja a nie codzienna praca.

(TP)

Unifine pod skrzydłami Dawn

Dawn Foods zakończyła proces przejęcia firmy Unifine Food & Bake Ingredients od Royal Cosun. W ciągu najbliższego roku Unifine zostanie w pełni zintegrowana ze strukturami Dawn.

Dawn Foods to istniejąca od ponad 90 lat amerykańska firma rodzinna o globalnym zasięgu. Dostarcza dla przemysłu spożywczego na całym świecie szeroką gamę komponentów, takich jak: mieszanki, bazy, pomady, żele, nadzienia, ciasto mrożone, gotowe produkty oraz urządzenia.

Z kolei znana wśród polskich piekarzy i cukierników firma Unifine Food & Bake Ingredients (do niedawna jeszcze należąca do koncernu Royal Cosun), która zaliczana jest do wiodących europejskich producentów między innymi mieszanek ciast, stabilizatorów do śmietany, nadzień owocowych, czekolad, aromatów, toppingów i komponentów do produkcji lodów.

Transakcja przejęcia obejmuje wszystkie siedem zakładów produkcyjnych Unifine na terenie Belgii, Niemiec, Portugalii, Francji, Holandii, Rumunii i Węgier, a także dziesięć biur sprzedaży w Europie (w tym również w Polsce). Dawn Foods przejął też znane marki Sucrea, Fruibel, Caullet oraz Dethmers. - Gama produktów oferowanych przez Unifine będzie doskonałym uzupełnieniem portfolio Dawn - uważa Carrie Jones-Barber, CEO firmy Dawn.

(TP)

Piekarnia w zachodnim stylu

Piekarnia „Pod Telegrafem” zamierza wdrożyć nowoczesne systemy zarządzania i sprzedaży, pozwalające na znaczne oszczędności i lepsze funkcjonowanie firmy.

Piekarnia podpisała już umowę ze spółką Hicron na dostawę i wdrożenie systemów SAP ERP i SAP HICRON POS. To największe przedsięwzięcie tego typu w branży piekarniczej w Polsce ruszy na początku października.

Zakres systemu jest bardzo szeroki i obejmuje zarówno finanse, logistykę, produkcję oraz kadry i płace, a także wszystkie punkty sprzedaży „Pod Telegrafem”, a jest ich kilkadziesiąt – najwięcej w Kielcach. System pozwoli na zaawansowaną analizę produkcji i sprzedaży oraz opracowywanie szczegółowych raportów. Takie rozwiązania pozwolą piekarni uzyskać standardy europejskie zarządzania, co w przypadku eksportu wyrobów ma istotne znaczenie. „Pod Telegrafem” od kilku lat eksportuje swoje wyroby między innymi do Danii, Norwegii, Austrii i Niemiec. Są to głównie produkty mrożone wytwarzane na liniach automatycznych, surowe i częściowo podpieczone. Kielecka firma cały czas pozyskuje też nowych odbiorców, między innymi podczas międzynarodowych targów. Ostatnio miała swoje stoisko także na holenderskich targach Private Label Meeteng Amsterdam 2011.

(TP)

Fuzja z chałwą w tle

ZPC Otmuchów chce przejąć kontrolę nad przedsiębiorstwem Odra. Wniosek taki trafił do Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów. Wcześniej Otmuchów stał się posiadaczem spółki Colian Investment, która miała kilkaset tysięcy akcji przedsiębiorstwa wyrobów cukierniczych z Brzegu.

W maju Otmuchów stał się właścicielem Colian Investment, którą za ponad 7 milionów złotych kupił od Jana Kolańskiego, największego akcjonariusza i prezesa zarządu Jutrzenka SA. Taki zabieg pozwolił jednocześnie przejąć należące do Colian ponad 800 tysięcy akcji PWC Odra, a więc jedną piątą kapitału zakładowego tego przedsiębiorstwa.

Już wówczas Bernard Węgierek, prezes zarządu ZPC Otmuchów SA nie ukrywał, że jego firma chce całkowicie przejąć zakłady w Brzegu i zamierza wykorzystać swoje doświadczenie i zasoby w celu szybszego rozwoju Odry. - Uważamy, że powiększenie naszej grupy będzie korzystne dla obu stron. Naszym celem jest zwiększenie efektywności PWC Odra poprzez wykorzystanie w większym stopniu mocy produkcyjnych oraz rozwój sprzedaży w nowoczesnych kanałach dystrybucji - mówił w maju prezes Węgierek. Miesiąc później spółka z Otmuchowa złożyła stosowne pismo do UOKiK-u i obecnie czeka na decyzję w sprawie fuzji.

Przypomnijmy, że ZPC Otmuchów to największy w Polsce producent prywatnych marek w kategoriach tradycyjne wyroby cukierni-

cze, wyroby śniadaniowe i słone przekąski dla międzynarodowych koncernów spożywczych i sieci handlowych. Spółka produkuje także wyroby spożywcze pod własnymi brandami. Oprócz specjalizacji, jaką są płatki kukurydziane i inne zbożowe produkty śniadaniowe, Otmuchów ma w swojej ofercie także między innymi ptasie mleczko Love Milk, galaretki, śliwki w czekoladzie oraz landryny i żelki.

Z kolei PWC Odra słynie przede wszystkim z chałwy, w produkcji której jest liderem na krajowym rynku. Jednak pomimo wysokich ubiegłorocznych przychodów na poziomie 109 milionów złotych, firma osiągnęła zysk netto w wysokości niespełna jednego miliona. Fuzja z Omuchowem może w przyszłości zmienić te proporcje.

(TP)

Wawel nie oszczędza na inwestycjach

Aż o 20 procent wzrosły przychody ze sprzedaży netto jednego z liderów na rynku słodczy. Wawel SA w pierwszym półroczu tego roku zarobił 193,5 miliona złotych, czyli o jedną piątą więcej niż w tym samym okresie w roku ubiegłym.

- Takie wysokie przychody są zarówno wynikiem rosnącej konsumpcji jak również intensyfikacji działań promocyjnych - mówi prezes spółki Dariusz Orłowski. Jego zdaniem, dodatkowym elementem wpływającym na dobre wyniki są także oferty okolicznościowe, które z roku na rok są coraz lepiej oceniane przez konsumentów.

- Nie byłoby jednak w miejscu, w którym obecnie się znajdujemy, gdyby nie nakłady inwestycyjne. W tym roku wyniosą one około 40 milionów zł - przyznaje prezes Orłowski.

Przypomnijmy, że w ostatnim czasie Wawel SA otrzymał za swoje produkty wiele nagród i wyróżnień, między innymi Perłę Rynku FMCG oraz Złoty Paragon. Nagrody te producent słodczy dostał za swój sztandarowy wyrób, jakim są Michałki Zamkowe Białe. Wyróżniono także batona Maciek XXL. Firma otrzymała także takie nagrody jak: Mistrz Biznesu, Giełdowa Spółka Roku, Perły Polskiej Gospodarki oraz zajęła II miejsce w organizowanej przez Rzeczpospolitą klasyfikacji Najcenniejszych Polskich Marek w kategorii słodczy i lody.

(TP)



Fot. Materiały producenta

Michałki zamkowe zdobywają wiele wyróżnień i nagród, m.in. Perłę Rynku FMCG i Złoty Paragon.



Fot. CSM Polska

Nowy zakład CSM Polska powstanie za 58 mln zł.

CSM Polska otworzy nową fabrykę

58 milionów złotych zainwestuje spółka CSM Polska w budowę nowoczesnego zakładu produkcyjnego. Powstanie on w Kostrzyńsko-Słubickiej Strefie Ekonomicznej, a dokładnie na terenie Podstrefy Nowa Sól.

Inwestycja ta pozwoli na zastosowanie nowoczesnej technologii dozowania surowców, mieszania, pieczenia, składowania, transportu i zarządzania procesem produkcyjnym, a tym samym ułatwi spółce wprowadzenie na rynek europejski nowych produktów mrożonych. Trafiać one głównie do niemieckiego sektora Food Service, obejmującego między innymi kawiarnie i punkty bistro Wild Bean Cafe na stacjach benzynowych BP.

CSM Polska, która należy do międzynarodowej Grupy CSM z centralą w Holandii, jest jednym z czołowych producentów i dystrybutorów dodatków piekarniczo-cukierniczych w naszym kraju.

- Do tej pory produkcja odbywa się w zakładzie w Warszawie, jednak jego możliwości zaczęły ograniczać rozwój przedsiębiorstwa i konieczne stało się przeniesienie fabryki do nowoczesnego i większego obiektu - powiedziała nam Dagmara Witkowska z CSM Polska dodając, że centrala firmy pozostanie nadal w stolicy.

(TP)



TARGI HERT PO RAZ PIĄTY

Tomasz Prziśiężny

Trwają ostatnie przygotowania do kolejnej edycji targów HERT. Do Warszawy już po raz kolejny przyjadą piekarze i cukiernicy z całego kraju, by zobaczyć najnowocześniejsze maszyny, urządzenia i produkty. Będzie też okazja do tańszych zakupów.

W dniach od 28 do 30 września br. w pokazowej piekarni i cukierni firmy Hert zaprezentowane zostaną produkcje chleba klasycznego z wykorzystaniem linii WP Haton, bagietek przy użyciu dzielarko-formierki Atoupains Millenium firmy Merand oraz bułek z wykorzystaniem linii Fromprofi i nowej technologii, jaką jest system szybkiego schładzania niewygarowanych kęsów ciasta Aroma+Cooler. Wszystkie te produkty w efekcie końcowym trafią do pieców Matador i Rototherm.

Dzięki uprzejmości firmy A/S Wodschow & Co. technolog z duńskiej szkoły piekarnictwa zaprezentuje skandynawskie specjały, które mogą być pomysłem na nowe produkty dla polskich piekarni. Z kolei technolog z firmy Barbara Luijckx przeniesie odwiedzających targi w świat czekolady i zademonstruje między innymi, jak produkować praliny i czekoladowe figury.

- Usmażymy pączki w smaźnikach firmy Riehle, nadziejemy i udekorujemy je za pomocą urządzeń takich producentów, jak Edhard, Bakon, NBS Schumann. Zaprezentujemy też część naszej oferty maszyn do krojenia ciast i tortów firmy Krumbain - zapewniają organizatorzy targów. Wśród maszyn do krojenia i pakowania chleba, jakie firma Hert ma w swojej ofercie, zobaczyć będzie można między innymi zestaw firmy GHD Hartmann: krajalnicę Selectra 30 i klipsiarkę EC101h oraz maszyny MHS Schneidetechnik, które kroją chleb „kromka po kromce”.

Podczas tegorocznych targów będą eksponowane również inne maszyny, na przykład: linie do produkcji bułek Selecta i Formmeister, garownie Werner Pfliederer czy zmywarki i czyszczarki blach Jeros.

Swoją ofertę zaprezentuje też Hert Akcesoria. Nie zabraknie nowoczesnych systemów natryskiwania blach i form Dubor, ubijaczki Bear Varimixer z nową technologią napowietrzania ciast i wielu innych narzędzi przydatnych w pracy piekarzy i cukierników. Będzie je można kupić po promocyjnych targowych cenach.

Na sprzedaż wystawione zostaną także maszyny używane, a zakup jednej z nich pozwoli na kupno innej za pół ceny*. Taniej, bo bez VAT-u będzie można stać się posiadaczem nadziewarki Edhard, a dział Hert Serwis na niektóre swoje usługi rozdawać będzie spore zniżki.

Podczas trzech targowych dni nie zabraknie również wykładów i prezentacji dla cukierników i piekarzy.

Dla tych pierwszych codziennie o godz. 11.00 prezentowane będą nowoczesne zautomatyzowane rozwiązania takich procesów produkcyjnych, jak:

- smażenie w głębokim tłuszczu (maszyny Riehle);
- dekoracja cukiernicza - dozowanie, nadziewanie, pomadowanie, żelowanie, czekoladowanie (Bakon, Edhard, Schumann);
- krojenie i pakowanie wyrobów cukierniczych (Krumbein, Bakon, Hadepol, Ilapak).

Z kolei dla piekarzy przewidziano wykłady na tematy:

- urządzenia wysoko wydajne i opakowania (GHD Hartmann, Ilapak, Hadepol),



Impreza organizowana przez firmę Hert co roku cieszy się dużym zainteresowaniem wśród piekarzy i cukierników.
FOT. TARGI HERT

- nowoczesne technologie w procesie produkcji bułki - formowanie, wykorzystanie zimna, wypiek (WP Bakery Technologies).

Codziennie będzie można też poznać korzyści płynące z dofinansowania firm piekarniczo-cukierniczych z Funduszy Unii Europejskiej. Prezentację przygotowuje międzynarodowa firma Econet, która specjalizuje się w pozyskiwaniu dotacji unijnych.

Interesująco zapowiada się też seria wykładów prof. dra hab. Henryka Mruka z Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, który między innymi poruszy bardzo istotne zagadnienia biznesowo-marketingowe, jakimi są budowanie marki i tworzenie strategii firmy. Przedstawi on też wymierne efekty, jakie może dać bycie dobrym przywódcą w swojej firmie.

Nie zabraknie też fachowej branżowej prasy, w tym również miesięcznika Bake & Sweet, który sprawuje patronat medialny nad imprezą. ■

* *Rabat 50 proc. odejmowany jest od ceny netto maszyny tańszej. Ceny obejmują montaż, ale nie dotyczą transportu.*

TARGI HERT

otwarte będą od 28 do 30 września 2011 r. w godz. 10-17 na terenie siedziby firmy w Warszawie przy ul. Odlewniczej 4a. Dokładna mapka oraz szczegółowy plan targów znajduje się między innymi na naszej stronie: www.bakeandsweet.pl

ŚWIĘTO CHLEBA NA JARMARKU DOMINIKAŃSKIM

Tomasz Przysiężny

Kilkudziesięciu piekarzy z kraju i zagranicy prezentowało swoje wypieki podczas Święta Chleba w Gdańsku. Odwiedzający tegoroczny Jarmark Dominikański mogli nie tylko rozkoszować się smakiem wiejskiego pieczywa ze smalcem, ale też chleba z Litwy i Ukrainy.

Impreza zorganizowana już po raz 16. przyciągnęła do grodu nad Motławą kilkudziesięciu piekarzy. Obok gdańskich producentów dominowali przedstawiciele piekarni na Kaszubach i Kociewiu. Na jarmark pojeżdżali się jednak także rzemieślnicy z innych regionów Polski, którzy - w przeciwieństwie do lokalnych wytwórców - prezentowali głównie tradycyjne wyroby. Im bardziej oryginalny chleb, tym większym cieszył się zainteresowaniem odwiedzających.

- Klienci szukają takich regionalnych produktów, lecz chyba mają trochę obaw. Są piekarnie, które pieczywo masowe również sprzedają pod hasłem „tradycyjne”, ale gdy już ktoś raz spróbuje naszych wyrobów, wówczas chętnie do nich wraca - zapewnia Mateusz Biało-brzeski, właściciel tradycyjnej kurpiowskiej piekarni z Kadzidla.

W tym roku miał on swoje stoisko na Jarmarku Dominikańskim już po raz czwarty.

- To miłe, gdy ludzie pamiętają smak naszego chleba sprzed roku i przez cały miesiąc, jak długo trwa impreza, przychodzą i zaopatrują się w kurpiowski chleb.

JAK PRZED WIEKAMI

Na straganie obok ręcznie wyrabianych kajzerek robionych na margarynie znaleźć można też było tradycyjne chleby na zakwasie i parzonej mące, które - tak jak przed wiekami - cały czas wyrabiane są bez użycia maszyn.

- Ważne jest, aby ludzi nie oszukiwać. Jeżeli robimy jagodzianki, to ich nadzieniem są w stu procentach jagody z naszych kurpiowskich lasów a nie przetworzone porzeczki. Nie używamy też margaryny do jagodzianek, lecz



Bochen dużego wiejskiego chleba kosztował na Jarmarku Dominikańskim nawet 20 złotych, ale sprzedawany był także w ćwiartkach.
Fot. B&S



Jarmark był dla wielu kupujących pierwszą w życiu okazją, by posmakować tradycyjnego czarnego chleba, który przywieziony został do Gdańska prosto z Ukrainy. Fot. B&S



Mateusz Białołbrzeski już po raz kolejny prezentował chleby ręcznie robione w piekarni w Kadzidle - miejscowości, która leży w samym sercu Kurpiowskiej Puszczy Zielonej. Fot. B&S

zgodnie z tradycją robimy je na mleku. I to nie sklepowym, ale prosto ze wsi - zdradza M. Białołbrzeski.

Tradycyjne są też metody wytwarzania żytniego chleba. Zdaniem właściciela kurpiowskiej piekarni, ręcznie robione pieczywo na bardzo luźnym cieście wychodzi jeszcze lepiej, gdy produkowane jest podczas określonej aury. - Pogoda naprawdę ma duży wpływ na jakość chleba. Nasz żytni jest świeży przez tydzień, ale wyprodukowany podczas burzy można jeść przed dwa tygodnie - twierdzi piekarz z Kadzidla.

Na dorocznym gdańskim Świącie Chleba nie zabrakło też innych regionalnych producentów, którzy ze swoimi ludowymi wypiekami jeżdżą po całym kraju - wszędzie tam, gdzie są jarmarki, odpusty i festyny.

SMAKI DZIECIŃSTWA

- Duże, okrągłe wiejskie pieczywo jest dla wielu starszych ludzi przypomnieniem dawnych czasów, kiedy byli jeszcze dziećmi, a ich rodzice sami wypiekali chleby na domowych paleniskach. Takie też bochenki, o tradycyjnej

recepturze i kształcie staramy się piec obecnie. Tego typu chleby zachowują świeżość przez kilka tygodni - twierdzi Małgorzata Kaniewska dodając, że wielu ludzi wzrusza się widząc i kupując ogromne bochny. Klientami stoiska z pieczywem z porajskiej piekarni byli zarówno Polacy, jak też Niemcy, Anglicy, Amerykanie. Nieco mniejsze było zainteresowanie chlebami litewskimi sprowadzonymi do Gdańska z zagranicy. Z kolei tradycyjny czarny chleb z piekarni na Ukrainie miał wzięcie jak przysłowio- we „ciepłe bułeczki”. ■



Obok lokalnych wypieków z różnych regionów kraju na jarmarcznych straganach nie zabrakło też popularnych „sklepowych” rogali, kajzerek czy chałek. Fot. B&S

FORUM BRANŻY NA TARGACH GASTRO TRENDY

Karolina Zawitkowska

Tradycją stało się już, że branża piekarska i cukiernicza w lata parzyste spotyka się w Poznaniu na targach Polagra-Tech, natomiast w lata nieparzyste okazją do odwiedzenia stolicy Wielkopolski są Międzynarodowe Targi Gastronomiczne Gastro Trendy (12-15.09.2011 r.). Tam też we wrześniu odbędzie się XVII Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa.

W programie tegorocznego XVII Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa w Poznaniu przewidziano m.in. pokazy wypieku chleba dla diabetyków, galanterii piekarskiej (pieczywa drobnego, bankietowego, bułeczek, plecionek i rogalików) oraz chlebów weselnych. Przed targową publicznością wystąpi również polska piekarska drużyna narodowa (Przemysław Koperski, Marcin Surowiecki, Paweł Chojnacki i Piotr Koperski), która w przyszłym roku reprezentować będzie nasz kraj na mistrzostwach świata w Paryżu. Podczas forum mistrzowie wypiekać będą ciastka półfrancuskie, drożdżowe i tzw. „słone” w nowych smakach, kształtach i wzorach oraz bagietki i chleby specjalne

z nowymi dodatkami typu ryż, oliwki, papryka czy pomidor. Natomiast cukiernicy zaplanowali pokazy wyrobów z karmelu i marcepana - fantazyjne formy cukiernicze, takie jak kwiaty, ale również łabędzie czy figurki młodej pary. Na deser, czyli ostatniego dnia targów, cukiernicy pokażą sposoby i rodzaje zdobnictwa tortów weselnych. Organizatorem forum są Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa Rzeczypospolitej Polskiej oraz Stowarzyszenie Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy Rzeczypospolitej Polskiej.

Wczytując się dalej w targowy program natypkamy na bardzo atrakcyjne szkolenie dla piekarzy i cukierników, którzy prowadzą cu-

kiernie i piekarnie z możliwością konsumpcji na miejscu.

- W ramach czterodniowych warsztatów kawowych najlepsi polscy bariści szkolic się będą chętnych z zakresu obsługi profesjonalnych kawatów, przekazując przy tym wiedzę na temat zasad przygotowywania kawy - mówi Donata Paszkiewicz, dyrektor targów Gastro Trendy.

Podczas targów zaplanowano także „Warsztaty Kanapkowe - Między bułkami. Poznaj sekrety słynnych Canapek”. Warsztaty mają odpowiedzieć, jak rozszerzyć ofertę baru kanapkowego poprzez wprowadzenie do menu m.in. kuchni sezonowej (kanapki charakterystyczne dla pory roku), kuchni zgodnej z grupą krwi lub wykonywanym zawodem (kanapki dla sportowców, studentów, pracowników fizycznych lub biurowych). Ponadto uczestnicy warsztatów dowiedzą się, jak przygotować zdrowe kanapki dla „sercowców”, kobiet w ciąży, osób z podwyższonym cholesterolem czy osteoporozą. Prowadzący mówić będą także o rodzajach kanapek serwowanych w różnych krajach i regionach świata, m.in. we Włoszech, Francji, Grecji i Anglii, na Hawajach, w Wielkopolsce i na Podhalu. Podpowiedzą również, jaki rodzaj sosu pasuje do danego typu kanapki. Oferta warsztatów skierowana jest przede wszystkim do przedstawicieli piekarni, restauracji, ośrodków konferencyjnych oraz firm cateringowych i obiektów gastronomicznych obsługujących zakłady pracy, szkoły i obiekty sportowe.

Ponadto zwiedzający targi mogą liczyć na prezentację szerokiej oferty wyposażenia kawiarni, nakryć stołowych, akcesoriów gastronomicznych oraz różnych rodzajów kaw i herbat. Więcej na stronie: www.gastrotrendy.pl



Poznańskie targi są zawsze doskonałą okazją, aby dowiedzieć się, co nowego pojawiło się w branży
FOT. MTP



TOUR DE NAPOLEON



Mówi się, że zwycięstwo ma słodki smak. Credin potwierdza to, organizując konkurs Tour De Napoleon.

Każdy wyścig kończy się metą, a w organizowanym przez firmę Credin konkursie Tour De Napoleon metą dla zwycięzcy jest zabawa sylwestrowa w Paryżu.

Credin organizuje konkurs, trwający od 1.09.2011 r. do 31.10.2011 r., na najlepszą propozycję receptury z użyciem Kremu Napoleon Jogurtowy. Krem Napoleon Jogurtowy to krem deserowy sporządzany na zimno do ciast deserowych, nadziewanych i przekładanych, możliwy do mieszania z innymi kremami. Charakteryzuje go niezwykle wyrazisty jogurtowy smak, dzięki zawartości naturalnego jogurtu, biały kolor, stabilna i gładka konsystencja.

Do wzięcia udziału zapraszamy wszystkich producentów piekarsko-cukierniczych oraz miłośników sztuki cukierniczej. Chętnych Credin zaprasza do nadsyłania zdjęć wraz z recepturami na bazie Kremu Napoleon Jogurtowy. Najciekawsze receptury wyłonione przez komisję zostaną nagrodzone i zaprezentowane na stronie www.credin.pl i magazynie Bake & Sweet. Komisja, w skład której wchodzi m.in. technolog Credin oraz zwycięzca Tour De Pologne w 1989 roku Marek Wrona, obecnie prowadzący Pizzerię Kawiarnię „Peloton” w Sobótce koło Wrocławia, oceniać będzie styl, innowacyjność oraz wykończenie na podstawie nadesłanych zdjęć i receptur.

Nagrodą główną jest niezapomniany sylwester wraz z osobą towarzyszącą w Paryżu – ulubionym mieście Napoleona. Osoby wyróżnione otrzymają nagrody rzeczowe oraz certyfikaty. Propozycję należy przesyłać na adres credin.sobotka@credin.com.pl wraz z recepturą oraz zdjęciem przygotowanego deseru.

W styczniowym wydaniu magazynu Bake & Sweet opublikowany zostanie artykuł przedstawiający zwycięską recepturę wraz z fotografią przygotowanego produktu. Życzymy smacznych i udanych kompozycji z Kremem Napoleon Jogurtowy.

Regulamin konkursu znajduje się na stronie www.credin.pl



Krem Napoleon Jogurtowy to krem deserowy sporządzany na zimno do ciast deserowych, nadziewanych i przekładanych, możliwy do mieszania z innymi kremami. FOT. CREDIN

„PRZYJAZNA SŁODYCZ” Z PRZYJAZNYCH TŁUSZCZÓW

Małgorzata Wnorowska

Pomysł na program „Przyjazna Słodycz” zrodził się w wyniku obserwacji panującego na świecie trendu na tzw. „zdrową żywność”. Od kilku lat również i w Polsce widać wzrost świadomości konsumentów w odniesieniu do składników produktów żywnościowych, w tym do różnych rodzajów tłuszczów.



W szkoleniu wzięli udział właściciele cukierni, którzy idąc za trendami, chcą oferować klientom przyjazne wypieki.
FOT. ZT KRUSZWICA

3 sierpnia br. w Warszawie odbyło się szkolenie dla cukierników, które miało na celu udzielenie wsparcia merytorycznego przy wprowadzaniu programu „Przyjazna Słodycz”, opracowanego przez ZT Kruszwica SA.

SKOLENIE MARKETINGOWE

Podczas szkolenia uczestnicy mogli pogłębić wiedzę o tej inicjatywie, dowiedzieć się, jakie obszary komunikacji marketingowej są kluczowe dla wzmocnienia swojej pozycji na rynku i osiągnięcia sukcesu, zrozumieć istotę świadomego budowania polityki cenowej oraz

poznać rolę właściciela i pracowników cukierni przy skutecznym wdrażaniu programu. Trening obejmował też wyjaśnienie zasad merchandisingu, czyli metod, które przyczyniają się do efektywnego wykorzystania powierzchni handlowej w celu zwiększenia sprzedaży, a także zrozumienia psychologii zachowań klienta.

JAK MÓWIĆ O PRZYJAZNYCH WYPIEKACH?

Właściciele cukierni biorących udział w programie podczas szkoleń otrzymali pakiet ma-

teriałów promocyjnych programu „Przyjazna Słodycz”: plakaty, ulotki, cenówki, naklejki itp. Firma Kruszwica SA wyposażyła cukierników także w materiały szkoleniowe dla personelu, w tym jedyne w swoim rodzaju filmy instruktażowe dla ekspedientek demonstrujące, co i jak mówić o przyjaznych wypiekach, aby zyskać przychylność konsumentów.

Program „Przyjazna Słodycz”, poza promocją w punkcie sprzedaży, zostanie wsparty działaniami z zakresu public relations. Informacje o „Przyjaznej Słodyczy” trafią do prasy kolorowej, a także będą dyskutowane na najpopular-

niejszych forach internetowych i nagłośnione dzięki atrakcyjnemu konkursowi.

DEGUSTACJE WYROBÓW MISTRZA

Podczas przerwy kawowej cukiernicy mieli okazję degustować propozycje przyjaznych ciastek przygotowanych według receptur opracowanych przez Mieczysława Chojnowskiego, Mistrza Świata w Cukiernictwie, oraz Jacka Ziębę, eksperta Akademii Mistrza. Kolejne receptury na przyjazne ciastka będą opracowywane w Akademii Mistrza, jednak podczas szkolenia podkreślona została korzyść z przygotowywania własnych, unikalnych receptur „Przyjaznej Słodczy”, odpowiadających gustom kulinarnym mieszkańców różnych regionów Polski.

Uczestnicy szkolenia zgodnie ocenili, że program „Przyjazna Słodczy” ma szansę stać się

w perspektywie kilku lat renomowaną marką na rynku cukierniczym, która zyska grono lojalnych konsumentów.

Cykl seminariów dla cukierników zaangażowanych w program „Przyjazna Słodczy” miał miejsce w sześciu miastach: we Wrocławiu, Poznaniu, Toruniu, Krakowie i Częstochowie. Ostatnie spotkanie z cyklu odbyło się 3 sierpnia 2011 r. w sali konferencyjnej Hotel Airport Okęcie. Uczestników szkolenia w tajniki programu wprowadzili przedstawiciele firmy ZT Kruszwica SA: Katarzyna Noga, Marketing Manager oraz Katarzyna Ziółkowska, Brand Manager firmy Kruszwica. Część biznesową przygotował ekspert Akademii Mistrza – Marcin Kubasik.



Część biznesową szkolenia przygotował ekspert Akademii Mistrza – Marcin Kubasik.
FOT. ZT KRUSZWICA



Katarzyna Ziółkowska, kierownik projektu, podkreśliła wagę partnerstwa i zaangażowania przy skutecznym wdrażaniu programu.
FOT. ZT KRUSZWICA

PRZYJAZNE TŁUSZCZE STANĄ SIĘ UNIJNĄ NORMĄ

Stosowanie tłuszczów, które nie zawierają niekorzystnych izomerów trans, wkrótce stanie się normą prawną w całej Unii Europejskiej. Już obecnie dotyczy producentów rodzimych, eksportujących swoje towary na rynki zachodnie.



Margaryna Prima.
Fot. ZT Kruszwica

Wszystko to zachęciło firmę ZT Kruszwica SA do wprowadzenia nowej linii przyjaznych tłuszczów na bazie tłuszczów nieutwardzonych, o minimalnej zawartości izomerów trans (poniżej 1,5 proc.): margaryny Prima oraz tłuszczu płynnego Maestro.

Tłuszcze nieutwardzone są niezbędnym elementem przy opracowywaniu receptur przyjaznych ciastek, zawierających też inne wartościowe żywieniowo składniki, takie jak: miód, migdały, mąka graham, ziarna zbóż i inne. Włączenie do oferty ciastek „Przyjazna Słodczy” pozwoli cukiernikom zainicjować w swoich punktach sprzedaży nowy segment wypieków wysokomarżowych, za które grupa świadomych konsumentów jest gotowa zapłacić więcej.

Największe dobrodziejstwa płynące z programu „Przyjazna Słodczy” dla cukierników to możliwość wyróżnienia się, podniesienie prestiżu punktu sprzedaży, zwiększenie liczby wymagających konsumentów i budowanie ich lojalności, sposobność do oferowania wysokomarżowych produktów, a także istotne wsparcie merytoryczne i marketingowe ze strony



Tłuszcz płynny Maestro.
Fot. ZT Kruszwica

firmy Kruszwica. Korzyści dla konsumentów to możliwość zakupu ciastka smacznego i wartościowego oraz zaspokojenia potrzeb wyższego rzędu – dbania o siebie i swoją rodzinę, podtrzymania prestiżu.

JAWOR

MIASTO CHLEBA I POKOJU

Karolina Zawitkowska

Jawor - miasto chleba i pokoju - od lat jest miejscem, gdzie tradycyjnie podczas Międzynarodowych Targów Chleba spotykają się piekarze i cukiernicy z Polski i zagranicy. W tym roku dołączyli do nich również inni znamienici goście, w tym marszałek Sejmu RP Grzegorz Schetyna.

Główną rolę na Międzynarodowych Targach Chleba spełniają ekspozycje wytwórców pieczywa, producentów maszyn i urządzeń, sprzętu piekarniczego i innych gałęzi przedsiębiorczości współpracujących z branżą. Wymiana informacji i doświadczeń w środowisku wytwórców pieczywa z Polski, wschodu i zachodu Europy, zapoznanie się z nowymi technologiami i sprzętem piekarniczym oraz transakcje zawierane na targach wpisują się w ich rolę handlową. Ale spotkanie w Jaworze to przede wszystkim wielkie święto społeczności cukierników i piekarzy, okazja do spotkań, zabawy. W tym roku wyjątkowo sprzyjała temu letnia aura. Jak mówili piekarze - temperatura była zupełnie normalna, 34 stopnie C, czyli jak przy piecu.



Podczas otwarcia częstowano przybyłych gości najlepszym jaworskim chlebem.
FOT. B&S



Na targach chleb był nie tylko smaczny, ale przede wszystkim piękny...
FOT. B&S



...przypominając wręcz sztukę wyrobów cukierniczych.
FOT. B&S

O randze tej imprezy, wszak wiele podobnych organizowanych jest w kraju, niech świadczą goście, którzy zaszczylili swoją wydarzenie obecnością. Na otwarciu był Grzegorz Schetyna, marszałek Sejmu RP, burmistrzowie miast i reprezentanci władz miast partnerskich: m.in. ukraińskiego Berdyczowa czy włoskiego Roseto degli Abruzzi. ■



Chleb to oczywiście tradycyjny władca pieczywa, ale podczas święta w Jaworze nie zabrakło również jego paziów - chałek, bułek i bagietek.



Międzynarodowy charakter spotkania w Jaworze podkreślili piekarze z Ukrainy...



...oraz Litwy i innych krajów.



Artur Urbański, burmistrz Jawora oraz Jacek Krajewski, prezes Stowarzyszenia Międzynarodowe Targi Chleba w Jaworze.

WYNIKI KONKURSÓW

PIEKARZ ROKU - MAŁA PIEKARNIA

Do tytułu Piekarz Roku w kategorii mała piekarnia podczas tegorocznych targów chleba zostali nominowani: Piekarnia R & P Ciążyńscy z Gostynia, której właścicielem jest Roman Ciążyński, oraz FPHU POLA i jej właścicielka Barbara Krzyszczak. Kapituła konkursu po analizie dokumentacji, wizytacji nominowanych piekarni, obejrzeniu przygotowanej dokumentacji filmowej i dyskusji przyznała tytuł Piekarza Roku 2011 w kat. mała piekarnia Barbarze Krzyszczak, współwłaścicielce piekarni POLA ze Stasina (lubelskie). Prowadzi ona zakład od 1991 r. Zatrudnia ogółem 20 pracowników, produkuje 50 gatunków asortymentu, w tym 16 rodzajów chleba. Posiada certyfikat na chleb wygnanowski i herbatniki domowe. Wypiek wszystkich produktów odbywa się na naturalnych surowcach.

PIEKARZ ROKU - DUŻA PIEKARNIA

W kategorii duża piekarnia w tym roku nominowani byli: Polpain - Putka Sp. z o.o. z Wesołej w okolicach Warszawy i jej prezes Zbigniew Putka oraz Andrzej Kawa, właściciel Zakładu Piekarniczo-Cukierniczego Glutenex. Decyzją kapituły konkursowej bezapelacyjnie wygrał Zbigniew Putka, prezes Polpain - Putka. Zakład ten istnieje od lutego 1991 r. Zatrudnia ogółem 180 pracowników, w tym 110 produkcyjnych. Produkuje 232 rodzaje ciast i pieczywa, w tym 52 gatunki chleba. Zakład zajmuje powierzchnię 2500 m², posiada 35 samochodów dostawczych i 20 sklepów firmowych. Firma uzyskała certyfikaty ISO 9001: 2000; ISO 22000 : 2005. Zwycięzca może pochwalić się nie tylko tytułem Piekarz Roku, ale i dziesięcioma innymi nagrodami, m. in. zwycięstwem w półfinale Pucharu Świata w Piekarnictwie (2010 Lyon); I miejscem w Ogólnopolskim Konkursie Pieczywa, I miejscem w Mistrzostwach Polski w Zawodzie Piekarza czy Platynowym Medalem im. Jana Kilińskiego za zasługi dla rzemiosła.

BEZPIECZNA PIEKARNIA 2011

Do konkursu na bezpieczną piekarnię zgłoszono w tegorocznej edycji 20 piekarni z 11 okręgowych inspektoratów: w Gdańsku, Katowicach, Kielcach, Krakowie, Lublinie, Olsztynie, Opolu, Rzeszowie, Warszawie, Wrocławiu i Zielonej Górze.

Nagrodę Głównego Inspektora Pracy otrzymała: Piekarnia Cukiernia Jarosław Gajda, natomiast wyróżnienia otrzymali: Piekarnia R & P Ciążyńscy z Gostynia oraz Prywatna Piekarnia JANA Andrzej Rusin z Drawna w woj. zachodniopomorskim.

PRODUKT TARGOWY

Po analizie produktów prezentowanych podczas 15. Międzynarodowych Targów Chleba komisja zakwalifikowała do konkursu PRODUKT TARGOWY 13 wyrobów. W wyniku dyskusji komisja postanowiła przyznać:

Złotą Bułkę Targową Zakładowi Piekarniczo-Cukierniczemu GLUTENEX z Sadów w okolicy Poznania za chlebek chrupki bezglutenowy niskobiałkowy,

Srebrną Bułkę Targową Piekarni R & P CIAŻYŃSCY z Gostynia za chleb ciur ciur,

Brazową Bułkę Targową firmie KRYS - MAR Sp. z o.o. z Biecza za bułeczki otrębowe pszenno-owsiane i żytnio-owsiane.

CHLEB NIE TYLKO DLA POLONII

Tomasz Przysiężny

Polskie pieczywo i ciasta ciągle walczą o rynki Europy, USA i Kanady. Można je dostać niemal na całym świecie, chociaż nie zawsze wypiekane są z polskiej mąki. Czy warto inwestować w piekarniczy i cukierniczy biznes poza granicami kraju? A może lepiej produkować w Polsce i eksportować chleb lub torty do Niemiec, Belgii czy Anglii?

Wszędzie tam, gdzie jest Polonia, jest też zapotrzebowanie na swój smakujący chleb. Wynika to zarówno z faktu przywiązania Polaków do tradycji, jak również z uwagi na specyficzny smak naszego pieczywa, z którym zagraniczne przegrywają konkurencję. Świadczy o tym choćby klientela polskich sklepów spożywczych w Londynie lub Dublinie, gdzie sporą rzeszę kupujących stanowią rdzenni Anglicy i Irlandczycy. Zdecydowana większość zjadaczy polskiego chleba to jednak nasi rodacy, których na Wyspach Brytyjskich nie brakuje. Stąd też ciągle zapotrzebowanie na pieczywo o „domowym smaku”.

PIECZYWO W NARODOWYCH BARWACH

Nie jest prawdą, że zagraniczne rynki nasyciły się już naszymi chlebami, bułkami i ciastami. Za granicą wciąż powstają nowe piekarnie deklarujące się jako „polskie”. Coraz więcej lokalnych zakładów piekarsko-cukierniczych dostrzega w Polakach sporą rzeszę odbiorców i walczą o klientów na przykład pakując chleb w woreczki z biało-czerwonymi napisami, orzełkami i innymi elementami, mającymi podkreślić pochodzenie pieczywa, chociaż często wyroby te z polsnością nie mają wiele wspólnego. Na przykład w Irlandii można kupić między innymi Chleb Wiejski produkowany przez Golden Grain Bakery z Ballymahon w hrabstwie Longford, Chleb Podhalański z Daras Bakery w Lixnaw, Chleb Staropolski z piekarni w Portarlington, czy też chleb z polskim godłem produkowany przez piekarnię Country Mill Ltd z Navan. Z kolei MMM Family Bakery Ltd z Castlebar ma w ofercie między innymi Bread Traditional Polish, który podobnie jak inne tego typu wyroby przyciąga polonijną klientelę przede wszystkim kolorami opakowania - białą i czerwienią.

Na Wyspach Brytyjskich nie brakuje jednak zakładów piekarsko-cukierniczych, które założone i prowadzone są przez Polaków, a i pracujący w nich piekarze i cukiernicy również są rodakami. Na-



Biało-czerwone kolory i słowo „Baltona” rodakom może się kojarzyć tylko z jednym - tradycyjnym polskim chlebem.
FOT. T&W BAKERIES ENTERPRISE LTD

leży do nich między innymi niewielka, lecz prężnie działająca firma Polish Bakery Eunice Ltd z siedzibą w Cambridgeshire, ponad 100 kilometrów na północ od Londynu.

POLISH BAKERY EUNICE LTD

Piekarnia ta powstała w październiku 2009 roku i obecnie ma w swojej ofercie między innymi po kilkanaście rodzajów bułek i chlebów pszennych, żytnich, razowych oraz wieloziarnistych.

- Naszym sztandarowym produktem jest Chleb Kołodziejski, który zyskał wielu miłośników. Bardzo popularne są też słodkości, takie jak pączki i eklery, jednak wśród ciastek zdecydowanie numerem jeden jest napoleonka - mówi Eunika Laskowska, marketing ma-

nager firmy. - Przede wszystkim stawiamy na polskich klientów. To dla nich pieczemy chleby na naturalnym zakwasie, których smak znają z Polski, jak również tradycyjne polskie ciasta i ciastka, takie jak pączki czy drożdżówki. Cieszą się one także dużą popularnością wśród obcokrajowców. W ofercie jest też chleb i bułki litwińskie, gdyż mamy również sporo odbiorców tej narodowości.

Zdaniem Euniki Laskowskiej, polskie wyroby nie tylko mogą, ale już konkurują z angielskimi, przede wszystkim wyśmienitym smakiem i jakością.

- Pieczywo robimy ręcznie, tradycyjnymi polskimi metodami. Do produkcji używamy jedynie naturalnych zakwasów i zaczynów drożdżowych oraz mąki sprowadzonej z Polski. Dbamy o to, by nasze chleby, bułki i ciasta nie różniły się niczym od tych, które znaleźć można na półkach w Polsce - zapewnia marketing manager Polish Bakery Eunice.

Zdaniem E. Laskowskiej jest to uwarunkowane popytem, gdyż w pobliżu piekarni mieszka i pracuje wielu Polaków, którzy szukają rodzimego pieczywa.

- Spośród setki produktów wybiorą ten, który znają od lat, i którego smak pamiętają i kochają. Dość bliski kontakt z klientami pozwala mi stwierdzić, że stawiają oni głównie na świeżość. Produkt mrożony to nie to samo co ten właśnie wypieczony, z chrupiącą skórką - zapewnia Eunika Laskowska wspominając czasy, gdy sama przywoziła z Polski większe ilości chleba i je mroziła, aby przez dłuższy czas jeść swojskie pieczywo.

T&W BAKERIES ENTERPRISE LTD

Zdecydowanie dłużej, bo już od siedmiu lat działa T&W Bakeries Enterprise Ltd - polska piekarnia w Anglii, specjalizująca się w wypieku chleba na naturalnym zakwasie. - Do naszej produkcji używamy wyselekcjonowanych składników najwyższej jakości - zapewnia Monika Wodke. - Kurczowo trzymamy się polskich receptur. Nie tylko dlatego, że chcemy się szcycić naszym piekarskim dziedzictwem, ale również dlatego, że zapewniają one najlepsze walory smakowe, zdrowotne i gwarantują długą świeżość.



W Anglii nie brakuje zakładów, które założone i prowadzone są przez Polaków, a pracujący w nich piekarze i cukiernicy również są rodakami. Należy do nich m.in. Polish Bakery Eunice Ltd.
FOT. POLISH BAKERY EUNICE LTD

Piekarnia T&W Bakeries większość surowców sprowadza z Polski. Są jednak produkty, które kupuje na miejscu, ale tylko te, co do których polscy piekarze mają pewność i gwarancję stabilnej jakości.

Sztandarowym produktem jest 800-gramowa Baltona White, czyli popularny Chleb Baltonowski. T&W Bakeries piecze również całą unikalną linię chlebów o nazwie Healthguard (Strażnik Zdrowia). Są to produkty

- Trzy czwarte naszych konsumentów to Polacy, jednak dzięki temu, że pieczywo z logo T&W Bakeries jest też w supermarketach, cieszy się ono popularnością również wśród Anglików i innych narodowości - zapewnia Monika Wodke dodając, że piekarnia dostaje dużo e-maili i telefonów z bardzo pozytywnymi opiniami o polskich produktach.

- Angielscy konsumenci piszą o naszych

„Stawiamy na polskich klientów. To dla nich pieczemy chleby na naturalnym zakwasie, których smak znają z Polski, jak również tradycyjne polskie ciasta i ciastka, takie jak pączki czy drożdżówki”.

wyłącznie z mąki żytniej, takie jak: Healthguard Soya z nasionami soi, Healthguard Sunflower ze słonecznikiem oraz Healthguard Three Seed, w którym obok nasion słonecznika jest też siemię lniane i mak. Codziennie piekarnię w Sevenoaks, małej miejscowości kilkadziesiąt kilometrów na południowy wschód od Londynu opuszcza około dziewięć ton chleba, który kupić można nie tylko w polskich sklepach w spotywczych w całej Anglii.

chlebach, że mają charakterystyczny smak i „prawdziwy” aromat, nieporównywalny z wyrobami angielskich producentów pieczywa. Zachwycają się również walorami odżywczymi chlebów i zawartością mąki żytniej - wymienia Monika Wodke zważając, że coraz więcej konsumentów na Wyspach Brytyjskich zaczyna rozumieć, iż sourdough, czyli zakwas, oraz mąka żytnia w pieczywie gwarantują wysoką zawartość błonnika i prozdrowotność chleba. Sporo

reklama



osób bazuje jednak na pieczywie tostowym, które w Anglii popularne jest od ponad stu lat, czyli od czasu, kiedy wynaleziono pierwszy elektryczny toster. Wielkie koncerny produkujące kwadratowe kromki robią wszystko, żeby nie dopuścić do zmniejszenia ich popularności. Przebicie się z tradycyjnym polskim pieczywem na brytyjskim rynku nie jest więc rzeczą prostą.

POLSMAAK

– RYZYKO, KTÓRE SIĘ OPŁACAŁO

Nie było też łatwo rodzinie Ciszkowskich, którzy mają piekarnię i kilka punktów sprzedaży pieczywa i ciast w Brukseli.

- Pomysł, by otworzyć polską firmę w stolicy Belgii zrodził się blisko dziesięć lat temu w głowie mojego taty Jana Ciszkowskiego. Nasz kraj nie był wtedy jeszcze w Unii Europejskiej, a tym samym było sporo formalności do za-

łatwienia, aby polska firma mogła zaistnieć na belgijskim rynku. Aż rok trwało skompletowanie wszystkich dokumentów i pozwoleń, by uruchomić piekarnię - wspomina Tomasz Ciszkowski, właściciel firmy Polsmaak. - Mieliśmy jednak rodzinę w Belgii i dostrzegliśmy potencjał w dosyć licznej Polonii zamieszkującej ten kraj, a zwłaszcza jego stolicę.

Od wielu lat Ciszkowscy prowadzą piekarnię w Ciechanowcu - mieście, które słynie między innymi z corocznych Targów Chleba. Do Belgii pojechali więc z dużym doświadczeniem zawodowym.

Piekarnia Polsmaak, która znajduje się przy placu du Droit 5 w brukselskiej dzielnicy Anderlecht, ruszyła z produkcją pieczywa i ciast w 2002 roku. - Sporą grupę naszych klientów stanowią łączone rodziny polsko-belgijskie, ale nie brakuje też osób innej narodowości i kultury, na przykład muzułmanów, którzy systematycznie zaopatrują się w polski chleb w jednym z czterech sklepów, gdzie sprzedajemy nasze wyroby. Zwykły polski chleb smakuje też samym Belgom. Głównie jednak zakupy robią rodacy i często miło jest usłyszeć jak mówią, że nawet w Polsce takiego smacznego chleba nie jedli - zachwala Tomasz Ciszkowski. Firma, którą przejął po swoim ojcu, początkowo produkowała polskie pieczywo i ciasta w niewielkich ilościach, nastawiając się głównie na wyrób tradycyjnych belgijskich chlebów i bułek. Głównie dlatego, iż Ciszkowscy przejęli działającą wówczas piekarnię, którą wcześniej prowadzili Flamandczycy. Z biegiem czasu te proporcje się odwróciły i obecnie belgijskiego pieczywa i ciasta w Polsmaaku już w ogóle się nie robi.

- Trzymamy się tradycyjnych receptur, pieczywo produkujemy na naturalnym kwasie, a mąkę sprowadzamy prosto z Polski. W ofercie mamy zarówno zwykły chleb, jak również z makiem, słonecznikiem, kminem, soją, cebulą, razowy z miodem - wymienia właściciel pierwszej polskiej piekarni w Brukseli dodając, że zwykły krojony chleb 600-gramowy kosztuje 1,65 euro, co jest porównywalne z cenami belgijskiego pieczywa. Również wśród ciast dominują te tradycyjne: serniki, szarlotki, makowce.

- Ryzyko było ogromne i wiązało się z dużymi wyrzeczeniami - przyznaje pan Tomasz, ale z perspektywy czasu uważa, że się opłacało. I to mimo iż do tej pory spona zaciągnięte kredyty, musi rywalizować z nowo powstałymi polskimi piekarniami oraz konkurować z chlebem, który przez sklepiarzy jest też sprowadzany prosto z kraju.



Dobra Bielinski i Stanisława Hawryszczuk otworzyły polską piekarnię-cukiernię w Chicago w 1998 roku i tylko niewielka część ich klientów to polonusi.
FOT. DELIGHTFUL PASTRIES



KOMPLET Polska
www.komplet.pl

*Z dobrego
upieczesz
najlepsze!*

JAKOŚĆ GWARANTOWANA MARKĄ KOMPLET



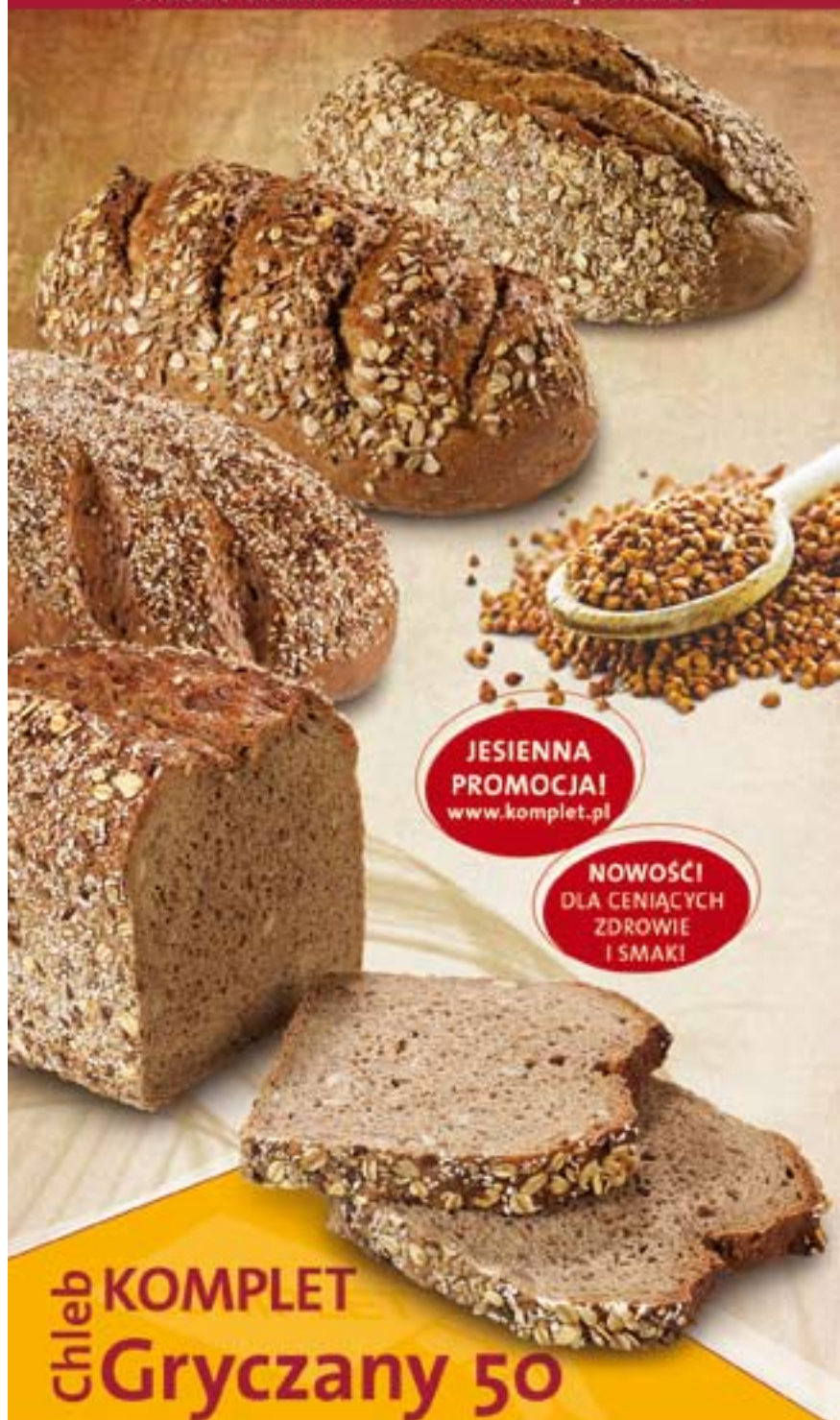
Polish Caffé & Deli - kawiarenka i piekarnia w centrum Newcastle ma w ofercie między innymi tradycyjne pieczywo oraz gotowe kanapki z polskiego chleba i szeroki wybór ciast. FOT. POLISH CAFFÉ & DELI

SWOJSKIE SMAKI ZA OCEANEM

Tradycyjne polskie pieczywo jest też popularne w kanadyjskiej prowincji Ontario, gdzie jeszcze do niedawna działało kilkanaście polskich piekarni. Wśród nich między innymi Krokus i Bulik, które swojego rynku zbytu nie ograniczają wyłącznie do lokalnej Polonii i eksportują chleb także do Stanów Zjednoczonych. Pieczywo wyjeżdża z kanadyjskiej piekarni o trzeciej nad ranem, by po kilku godzinach trafić na półki sklepów w Chicago i Detroit. Tam polskie chleby kupują nie tylko polonusi, ale również Niemcy, Ukraińcy, Arabowie, Afroamerykanie, a nawet Chińczycy.

- Tylko jedna trzecia naszych klientów to Polonia, reszta to Amerykanie i inni imigranci - mówi Dobra Bielinski, właścicielka piekarni-cukierni Delightful Pastries, która mieści się przy Lawrence Avenue w Chicago. Pod koniec lat 90. wraz ze swoją mamą Stanisławą Hawryszczuk otworzyły zakład, który od samego początku nastawiony był na produkcję wyrobów z niewielką zawartością cukru. - Naturalne składniki pieczywa i ciast pozbawione są środków chemicznych i konserwantów - zapewnia właścicielka firmy, której sztandarowymi produktami są między innymi croissanty, pączki, chleby na zakwasie i torty.

- Trzymamy się polskich receptur, ale też trochę je modernizujemy. Nie boimy się innowacji, bo nasze produkty muszą trafić w gusta i zapotrzebowanie klientów. Dlatego też na przykład część naszych wyrobów jest całkowicie bezglutenowych, co daje nam sporo klientów, którzy są na diecie i szukają właśnie tego typu ciastek i słodyczy - mówi Dobra Bielinski. W jej piekarni-cukierni do produkcji używa się wyłącznie masła - całkowicie zrezygnowano z margaryny, a także smalcu, który w polskich piekarniach w Ameryce wciąż jest tłuszczem tradycyjnie stosowanym do smażenia pączków. - Niemal wszystko kupujemy na miejscu, gdyż tu nie jest trudno o produkty importowane z Polski, nawet takie jak powidła i dżem z róży. Pozostałe surowce są amerykańskie, ale najwyższej jakości - zapewnia właścicielka Delightful Castries, która na różne sposoby stara się poszerzać krąg klientów i zdobywać nowe rynki sprzedaży. Polskie ciastka i chleby kupić można także na różnych festynach w Chicago i okolicach, a tortami rozkoszują się goście na przyjęciach weselnych i urodzinowych. Do promocji swoich wyrobów Dobra Bielinski wykorzystuje również Internet.



**Chleb KOMPLET
Gryczany 50**

SKONCENTROWANA MIESZANKA
DO PRODUKCJI CHLEBA GRYCZANEGO.

- ◆ Zawiera kaszę gryczaną.
- ◆ Wyjątkowy smak i aromat.
- ◆ Chrupka skórka wilgotny, pełny miękisz.
- ◆ Różnorodność zastosowania.
- ◆ Możliwość obróbki ręcznej i maszynowej.



Idealny pączek musi mieć zachowany stosunek ciasta do marmolady 4:1. Ciasto nie może być zbyt słodkie i powinno się je subtelnie wzbogacić aromatem pomarańczowym i cytrynowym – mówi Dobra Bielinski.

FOT. DELIGHTFUL PASTRIES

► POLSKIE TYLKO Z POLSKI

Jest to też narzędzie coraz bardziej popularne przy sprzedaży wyrobów piekarsko-cukierniczych na wspomnianych wcześniej Wyspach Brytyjskich. W Londynie polskie pieczywo można kupić nie wychodząc z domu, na przykład za pośrednictwem e-sklepu firmy Bocian. Oferuje on między innymi bagietkę francuską za 1,49 funta i bułki po 39 pensów. Za chleb polski, ważący 800 gramów, trzeba zapłacić 1,09 funta, zaś duży chleb Sapięhy w internetowym sklepie kosztuje 2,50.

Dla mieszkańców za granicą łasuchów specjalnie z Polski sprowadzane są też wyroby produkowane w bydgoskiej cukierni Adama Sowy. Z dziesięciodniowym wyprzedzeniem można telefonicznie zamówić okazjonalne torty weselne, urodzinowe lub dla dzieci i odebrać je w Anglii. Niektórzy klienci uważają bowiem, że prawdziwie polskie ciasta to tylko te, które wypiekane są w kraju na Wisłą. ■



Chleby pszenne i z ziarnami, kajzerki, drożdżówki oraz Polska Donuts, czyli po prostu pączki, to tylko niektóre z produktów, jakie powstają w piekarni Deli Krakow w Mississauga w stanie Ontario w Kanadzie. FOT. DELI KRAKOW



promocja
filmowa



TRWA 05.09 - 30.11.2011



www.ako.com.pl

Szczegóły promocji w hurtowniach współpracujących z firmą AKO i u przedstawicieli handlowych.

AKO S.A. 85-744 Bydgoszcz, ul. Startowa 2a tel. 52 3420966, fax 52 3421339, ds. marketingu: tel./fax 52 3452752

DZIECI W GDAŃSKU NAZYWAJĄ MNIE PANEM CIUCIU



Florian Belgard przed gdańską manufakturą słodczy.
Fot. FG

MISTRZ CUKIEREK

Florian Belgard pochodzi z Kolonii. Zawodowo zajmował się fryzjerstwem. Kiedy poznał Polkę, razem z pomysłem na biznes cukierniczy przyjeżdżają do Polski. Z pasją i zaangażowaniem pracują na to, aby w kwietniu 2005 roku otworzyć swój pierwszy sklep. Główna siedziba firmy znajduje się na gdańskiej Starówce przy ul. Długiej 64/65. Ta niewielka manufaktura słodczy jest jedynym w Polsce producentem karmelków i ósmym w Europie tego typu zakładem produkcyjnym. Firma CIUCIU dość szybko się rozwija, najlepszą reklamą okazały się rekomendacje zadowolonych klientów. Produkcja słodczy odbywa się w całości ręcznie, na oczach klienta, a jej podstawą jest ściśle określona technologia obowiązująca małe manufaktury wieku XVII.

Z Florianem Belgardem, właścicielem jedynej w Polsce manufaktury słodczy rozmawia Monika Gadowska.

- Wcześniej nie posiadał pan doświadczenia w branży cukierniczej. Co pana zainspirowało, jak powstał pomysł na otwarcie królestwa słodczy?

Florian Belgard: W Hiszpanii, a dokładnie w Barcelonie zetknąłem się z małymi manufakturami produkującymi słodczy. Zafascynował mnie ten zapomniany już świat. Starąłem się dowiedzieć jak najwięcej na ten temat. Stwierdziłem, że nie ma ich zbyt wiele i dlatego mógłby to być dobry pomysł na biznes. Przy okazji chciałem ocalić coś, co odchodziło już w zapomnienie, świat którego nasze dzieci nie miały już szansy spotkać. Bardzo szybko pomysł na biznes przerodził się w moją pasję.

- A dlaczego akurat w Polsce?

F.B.: Przez kobietę, polską dziewczynę, którą poznałem w Niemczech. Opowiadałem jej o manufakturach hiszpańskich, zdradziłem, że chciałbym tym zajmować się w życiu. Zapaliła się do tego pomysłu. Dużo opowiadała mi o swoim kraju. Podczas wakacji znaleźliśmy miejsce w Gdańsku - jak się wkrótce okazało słuszne, bo w krótkim czasie osiągnęliśmy sukces.

- Początki zawsze są trudne, czy to stwierdzenie można także odnieść do was?

F.B.: Nie, nie było trudno. Najwięcej trudności sprawiał mi nie sam sposób planowania biznesu, ale... język polski. Nie mówię zbyt dobrze, ale mam w swoim najbliższym otoczeniu ludzi, którzy mi pomagają. Generalnie życie bez problemów byłoby nudne - problemy są po to, żeby je rozwiązywać.

- Skąd wzięła się nazwa CiuCiu?

F.B.: To po prostu skrócona forma słowa „cukierek”. Wiem, że w Polsce maluchy tak określają słodkości. Zależało nam, aby najmłodszym konsumentom dobrze się ta nazwa kojarzyła. W założeniu miał to być nie tyle zwykły sklep, ale artystyczne miejsce związane z cukierkami. Stąd pełna nazwa brzmi CiuCiu Cukier Artist.

- Jesteście niebywałą atrakcją nie tylko dla dzieci, dorośli także chętnie sięgają po łakocie z waszego sklepu. Czy macie im coś więcej do zaoferowania?

F.B.: Dorośli chętnie kupują cukierki dla siebie, szukając swojego smaku z dzieciństwa. Mamy obecnie w ofercie kilkadziesiąt smaków, począwszy od cytryny, maliny, jabłka, po wanilię, tymianek, anyż. Pierwszym sma-



Produkcja słodczy odbywa się w całości ręcznie, na oczach klienta, a jej podstawą jest ściśle określona technologia obowiązująca małe manufaktury wieku XVII.
Fot. MG

kiem, o ile sobie przypominam, była truskawka. Dorosli przychodzą zamawiać wybrane wzory na różne okoliczności: świąt, urodzin, ślubu. Często firmy zamawiają większą ilość cukierków z własnym logo, na przykład jako prezent dla klienta.

- W jaki sposób promujecie swoje wyroby?

F.B.: Sklep oferuje grupowe promocje, posiada specjalną ofertę dla większych grup. Polega ona na możliwości dokonania płatnej

rezerwacji osobiście w sklepie, mailowo lub telefonicznie na dowolną godzinę. W cenie pokazu zawarty jest poczęstunek karmelkiem prosto z ciepłego stołu grzewczego. Grupy do 12 osób mogą zarezerwować wieczorem sklep tylko dla siebie, na pokaz obejmujący wykład o historii cukierków. Są też przyjęcia urodzinowe z możliwością własnoręcznego wykonania lizaka przez każdego uczestnika zabawy i poczęstunkiem. Bardzo lubię dzieci, lubię gdy sklep jest wprost nimi przepełnio-

ny. Sam mam małą córkę, dla której jestem jakby postacią z bajki - Candy man'em, człowiekiem-cukierkiem. Dzieci w Gdańsku nazywają mnie Panem CiuCiu i bardzo mi się to podoba. Ponadto bierzemy udział w różnych imprezach przez cały rok, takich jak festyny, jarmarki, kiermasze.

- Jest pan człowiekiem sukcesu. Czy prócz pracy ma pan jeszcze jakieś pasje?

F.B.: Tak, mam wiele pasji. Moje pasje to windsurfing, wspinaczka - ale nie mam na to czasu. Najważniejsza jest praca, która jest równocześnie pasją. Teraz w sezonie jest ona szczególnie absorbująca; mnóstwo ludzi przewija się przez sklep, wiele osób przychodzi, żeby porozmawiać o biznesie i nie tylko.

- Główna siedziba firmy znajduje się w Gdańsku, jest jeszcze jeden sklep w Krakowie. Czy zostanie otwarty nowy? Jakie są plany rozwojowe firmy na przyszłość? Przewidujecie jakieś nowości w ofercie?

F.B.: Jeszcze we wrześniu zostanie otwarty nowy sklep w Warszawie. Przewidujemy nowości w ofercie na EURO 2012, na pewno będą w cukierkach flagi narodowe państw biorących udział w mistrzostwach. A także specjalnie zaprojektowana wystawa sklepowa z piłkarzami grających aktualnie drużyn.



Jeszcze we wrześniu zostanie otwarty nowy sklep CiuCiu w Warszawie.
Fot. MG

- Dziękuję za rozmowę.

PIENIĄDZE NA WZROST MOCY PRODUKCYJNYCH

Małgorzata Wnorowska

Jest to jedna z ostatnich szans na pozyskanie dodatkowych środków finansowych w ramach kredytu technologicznego z racji tego, że fundusze europejskie, przeznaczone na inwestycje w latach 2007 – 2013, zostały niemal w całości wydane.

- W związku z tym należy oczekiwać, że ogłoszony w czerwcu br. konkurs na kredyt technologiczny, trwający od 20 czerwca, będzie cieszył się bardzo dużym zainteresowaniem - oceniają eksperci firmy doradczej Deloitte.

Kredyt technologiczny jest atrakcyjnym źródłem pozyskania dodatkowego kapitału, gdyż w jego ramach przedsiębiorcy mogą uzyskać środki finansowe do wysokości 75 proc. kosztów kwalifikowanych inwestycji.

Następnie pożyczka podlega częściowemu umorzeniu o wielkość tzw. premii technologicznej, która wynosi 40-70 proc. kosztów kwalifikowanych, lecz nie więcej niż 4 mln PLN, i zależy od wielkości przedsiębiorstwa oraz lokalizacji inwestycji.

- Kredyt technologiczny to jedno z nielicznych działań, w ramach których można liczyć na wsparcie publiczne na inwestycje - mówi Beata Tylman, starszy menedżer w zespole R&D and Government Incentives Deloitte.

ONI JUŻ SKORZYSTALI

Wie o tym dobrze m.in. spółdzielnia Agro w Małdytach. Dzięki kredytowi technologicznemu sfinansowała dotacją prawie 400

tys. zł z ponad 870 tys., które warta była inwestycja. W 2010 r. firma zdecydowała się wdrożyć w swoim zakładzie innowacyjną technologię produkcji pieczywa.

Dwa lata wcześniej z tej samej formy wsparcia skorzystała łódzka spółka Dakri-Bis, która uzyskała aż 14,6 mln zł na zakup innowacyjnej technologii produkcji wyrobów piekarskich o przedłużonej trwałości. Wartość inwestycji wyniosła 40,2 mln zł.

KRYTERIA MERYTORYCZNE?

Obecnie kredyt technologiczny jest bardziej przystępny dla aplikujących o środki, lepiej sprecyzowano bowiem kryteria oceny wniosków, przez co wyłanianie ostatecznych beneficjentów jest bardziej przejrzyste.

Zdaniem ekspertów Deloitte, jest to jeden z ostatnich konkursów pozwalających na uzyskanie dodatkowego dofinansowania przedsięwzięć przez MSP. Szczególnie polecają oni ten schemat przedsiębiorcom, planującym wzrost mocy produkcyjnych poprzez zakup innowacyjnych technologii. Z racji atrakcyjności programu można spodziewać się dużej konkurencji - oznacza to, że tylko dobrze przygotowane projekty będą miały szansę na pozyskanie finansowania w jego ramach.



Znane są już szczegółowe zasady przyznawania kredytu technologicznego, który oferuje nowe możliwości finansowania dla małych i średnich przedsiębiorstw. Z tej formy dotacji skorzystały już dwie piekarnie: spółdzielnia AGRO w Małdytach oraz spółka Dakri-Bis z Łodzi.

Zasady uczestnictwa w programie przewidują, że zgłaszane projekty będą oceniane z uwzględnieniem kryteriów formalnych oraz dostępu, a następnie punktowane w oparciu o kryteria merytoryczne. Katalog kryteriów merytorycznych nie jest szeroki i dotyczy przede wszystkim posiadania odpowiedniej zdolności kredytowej i pozyskania promesy, zgodności z celami działania oraz innowacyjności technologii, która nie może być stosowana dłużej niż pięć lat.

A MOŻE KTO PIERWSZY TEN LEPSZY?

- Wśród czynników decydujących o szansach na dofinansowanie istotny będzie moment złożenia wniosku. Wprawdzie jest to konkurs otwarty, jednak wnioski będą przyjmowane do wyczerpania budżetu, a przy zakładanym wysokim zainteresowaniu programem może się to zdarzyć bardzo szybko. Kto pierwszy ten lepszy - zauważa Magdalena Burnat-Mikosz, partner w zespole R&D and Government Incentives Deloitte. - Ważne jest również właściwe udokumentowanie innowacyjności technologii, którą inwestor zamierza nabyć, poprzez poparcie w stosownej opinii.

INNOWACJA, SŁOWO-KLUCZ

W ogłoszonej dokumentacji konkursowej wskazano szereg zasad, którym powinna podlegać opinia o nowej technologii, m.in. powinna być wystawiona przez odpowiednią jednostkę naukową oraz potwierdzać kluczowe charakterystyki technologii, tj. wykazanie, że projekt dotyczy inwestycji technologicznej, lub że na jej podstawie będą wytwarzane nowe lub znacząco

ulepszone produkty lub usługi. Oprócz tego opinia powinna zawierać szczegółowy opis technologii, możliwości jej wdrożenia, a nawet uzasadnienie dla poszczególnych kosztów. Jak więc widać, dobra współpraca z jednostką naukową w przypadku kredytu technologicznego jest kluczowa i będzie determinowała ostateczny sukces.

W OPARCIU O NIEOPATENTOWANĄ WIEDZĘ

Wyjątkowo ważną zasadą kredytu technologicznego, odróżniającą go od innych schematów wsparcia jest to, że przedsiębiorca musi przeprowadzić inwestycję technologiczną, która polega na zakupie nowej technologii i jej wdrożeniu. W praktyce oznacza to, że beneficjent zakupuje lub wytwarza technologię w postaci prawa własności przemysłowej, wyników projektu badawczo-rozwojowego lub nieopatentowanej wiedzy technicznej i następnie może zakupić niezbędne do jej wdrożenia środki trwałe i wartości niematerialne i prawne.

- Można spodziewać się, iż większość beneficjentów założy w swoich projektach zakup technologii w postaci nieopatentowanej wiedzy technicznej, bo jest to po prostu najbardziej osiągalne rozwiązanie - zauważa Beata Tylman z Deloitte. Istotnym nowym ułatwieniem jest to, że można zakupić taką technologię od podmiotu, który nie świadczy usług badawczo-rozwojowych, czyli na przykład innego przedsiębiorcy. Należy podkreślić, iż nieopatentowana wiedza techniczna powinna mieć formę materialną, czyli np. dokumentu zawierającego specyfikację szczegółową. Dokument ten będzie podlegał weryfikacji w trakcie kontroli realizacji projektu. ■



SAMA SERWIS Sp. z o.o.
ul. Targowa 33a lok. 30
03-728 Warszawa
tel. +48 22 698 59 50
kom. +48 601 416 419
e-mail: info@sama-serwis.pl
www.samaserwis.eu

Automatyczne temperówki do pracy ciągłej

Temperówki dobieramy w zależności od potrzeb, od małych zakładów po zakłady przemysłowe.

Wyposażone są w nożny pedał wstrzymujący wypływ czekolady, który wraz z podgrzewanym stołem wibracyjnym oraz kompletem akcesoriów, umożliwiają wyrób pralinek różnego kształtu i rodzaju.

Maszyny średniej i przemysłowej wielkości mają dodatkową możliwość podłączenia stołu siatkowego w celu dekorowania produktów.

MODEL	T240	T260	T400	T500	T550	T600
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA	8kg	12 kg	25kg	45kg	55kg	80 kg
WYDAJNOŚĆ (h)	20kg/h	30kg/h	90kg/h	170kg/h	240kg/h	320kg/h

Maszyny cukiernicze MIMAC:

BABYDROP

najmniejsza i najtańsza maszyna na rynku



SUPREMA

idealna do cukierni średniej wielkości

MAXIDROP

maszyna do produkcji przemysłowej



W naszej ofercie są dostępne piece piekarnicze, cukiernicze, rurowe-parowe



Piece do cukierni i pizzerii max. temperatura pracy aż do 350°C

Perfekcyjne piece obrotowe

idealne do produkcji: piekarskiej, cukierniczej i ciastkarskiej



Piece wsadowe

Gazowe, elektryczne i olejowe



reklamo
Wszystkie piece dostępne w różnych konfiguracjach, dobierane w zależności od potrzeb!

PRZEDSTAWIAMY BRANŻOWYCH BENEFICJENTÓW DOTACJI UNIJNYCH

PONAD 160 MLN ZŁ UNIJNEGO WSPARCIA DLA CUKIERNIKÓW I PIEKARZY

Małgorzata Wnorowska

Nie tylko duże, ale i małe, rodzinne cukiernie i piekarnie korzystają ze środków unijnych. Są też takie firmy, które w ciągu kilku lat otrzymały kilka dotacji: na inwestycje, promocje czy rozwój eksportu i wciąż startują w kolejnych konkursach na dofinansowanie rozwoju.

Wśród kilku tysięcy beneficjentów Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka w latach 2007-2013 jest ponad sto firm o profilu cukierniczym i piekarskim (patrz tabela). Ci, co choć raz skorzystali z unijnych dotacji, często sięgają po następne. Z sukcesem.

Najwięcej chętnych do inwestowania było w 2008 r. Nic dziwnego. Doskonała koniunktura roku 2007 zachęcała do rozwoju i zwiększania mocy produkcyjnych, ulepszania technologii. Ale już kolejne lata to niestety okres bessy na rynku, spadku konsumpcji wyrobów cukierniczych i piekarskich. Firmy skupiały się wówczas bardziej na redukcji kosztów, optymalizacji nierentownej produkcji niż na myśleniu o inwestowaniu. Choć nie wszyscy. Byli i tacy, co w latach 2009-2010 postanowili zagospodarować lukę po upadłych zakładach i kupowali nowe maszyny do produkcji, również za unijne pieniądze.

WSPARCIE OD SAMEGO POCZĄTKU

Jeszcze zanim Polska weszła do UE dostępne były środki z Brukseli na rozwój naszej gospodarki. Firma Inter Europol Piekarnia Szwajcarska SA z Marek już wtedy postanowiła rozwijać się korzystając z unijnych pieniędzy i otrzymała wsparcie w ramach funduszu Phare 2003 Spójność Społeczno-Gospodarcza Małych i Średnich Przedsiębiorstw w trzech projektach: „Badanie rynków zagranicznych oraz kojarzenie partnerów handlowych - Belgia Niemcy”, „Wdrożenie internetowego systemu obsługi zamówień oraz obsługi deklaracji intrastat” oraz „Przygotowanie dokumentacji technicznej do nowej inwestycji”. Potem były kolejne projekty, tym razem dofinansowania ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego. Udało się przy pomocy tego wsparcia zakupić wyposażenie logistyczne i chłodnicze do piekarni, linię do produkcji ciast luźnych, czy wdrożyć zupełnie nową linię technologiczną do innowacyjnego wyrobu piekarskiego.

Obecnie, od 2008 r. w ramach POIG przedsiębiorstwo realizuje projekt „Zastosowanie innowacyjnej technologii produkcji do wytwarzania znacząco ulepszonych/nowych produktów w Inter Europol SA” o wartości ponad 36 mln zł. Inter Europol Piekarnia Szwajcarska Spółka Akcyjna otrzymała na ten cel ponad 17 mln zł. Równolegle firma otrzymała również 90-proc. dotację z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na realizację innego projektu: „Zakup innowacyjnej linii produkcyjnej oraz wdrożenie w Inter Europol Piekarnia Szwajcarska SA najwyższych standardów jakościowych, bezpieczeństwa i środowiskowych” o wartości 8 mln zł.

- Dzięki dofinansowaniu naszych inwestycji przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego zwiększyliśmy potencjał produkcyjny firmy i osiągnęliśmy nową jakość wyrobów, jednocześnie dbając o ochronę środowiska naturalnego - zapewnia zarząd firmy.

NIE TYLKO DLA DUŻYCH

Fundusze unijne nie są - jakby mogło wydawać się po przykładzie firmy Inter Europol - tylko dla dużych. Nie zawsze wartość projektów musi być liczona w milionach złotych. Prócz ogólnokrajowych programów operacyjnych są także programy regionalne, skierowane dla małych i średnich firm. Z takiego programu (PRO Województwa Warmińsko-Mazurskiego) skorzystała np. Piekarnia Jędrus. Jej właściciel Oktawiusz Kachnowicz dzięki wsparciu unijnemu w wysokości 55 tysięcy złotych zakupił m.in. piec piekarniczy Wulkan z palnikiem olejowym i urządzeniem załadunkowym oraz krajarki Akra o łącznej wartości 134,3 tys. zł.

TAKŻE DLA MIKRO

Pani Sylwia Skrzypek-Ahmed otrzymała dotację na rozpoczęcie działalności w branży piekarskiej. Eksperti oceniający projekty w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego stwierdzili bowiem, że propozycja produkcji chleba arabskiego jest ciekawa i stanowi innowacyjną usługę na rynku, ale przede wszystkim ma szansę odnieść komercyjny sukces. Dlatego też pani Sylwii przyznano ponad 46 tys. zł na zakup środków trwałych, niezbędnych do prowadzenia i rozwoju piekarni. Choć to nowa firma, we wniosku o dotację pani Sylwia wykazała, że jej pomysł na biznes „nie wziął się z kapelusza”. Rodzina jej męża Hishama Ahmeda przez lata prowadziła piekarnię w Strefie Gazy. Takie same bułki z kieszonką w środku, ale już z polskich składników - mąki pszennej, drożdży cukru, soli i oleju wytwarza teraz w Lublinie. ■

NOWY CYKL – INNOWACYJNE PIEKARNIE I CUKIERNIE

W ramach nowego cyklu, w kolejnych numerach Bake & Sweet będziemy przedstawiać szczegółowo inwestycje poszczególnych beneficjentów środków unijnych z naszej branży. Pokażemy, jakie linie, maszyny zakupiono w ramach dofinansowanych projektów. Przedstawimy firmy, które dzięki wsparciu z Brukseli rozwijają się i zwiększają swoją konkurencyjność na rynku.

60 NAJWIĘKSZYCH BENEFICJENTÓW PROGRAMÓW UNIJNYCH W BRANŻY CUKIERNICZEJ I PIEKARSKIEJ – PROJEKTY W TRAKCIE REALIZACJI

Nazwa beneficjenta	Tytuł projektu	Program	Działanie	Wartość ogółem w zł	Dofinansowanie publiczne w zł	Rok przyznania dofinansowania
DAKRI- BIS Sp. z o.o.	Zakup innowacyjnej technologii produkcji wyrobów piekarskich o przedłużonej trwałości	Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka	4.4. Nowe inwestycje o wysokim potencjale innowacyjnym	40 171 013,78	14 609 666,95	2008
Inter Europol Piekarnia Szwajcarska Spółka Akcyjna	Zastosowanie innowacyjnej technologii produkcji do wytwarzania znacząco ulepszonych/nowych produktów w Inter Europol SA	Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka	4.4. Nowe inwestycje o wysokim potencjale innowacyjnym	36 330 000,00	17 285 000,00	2008
Piekarnia-Cukiernia-Delikatesy Ryszard Steskal Spółka Jawna	Wdrożenie innowacyjnej technologii w procesie piekarniczym	Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka	4.4. Nowe inwestycje o wysokim potencjale innowacyjnym	19 069 086,00	9 072 780,00	2008
CUKIERNICZA SPÓŁDZIELNIA INWALIDÓW JEDNOŚĆ	Zakup innowacyjnej technologii produkcji wysoko nadziewanych cukierków wraz z infrastrukturą	Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka	4.4. Nowe inwestycje o wysokim potencjale innowacyjnym	14 879 202,92	6 085 738,90	2008
Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo Usługowe Bomilla Spółka z Ograniczoną Odpowiedzialnością	Zasadnicza zmiana produkcji wyrobów cukierniczych poprzez zastosowanie urządzenia ServoForm	Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka	4.4. Nowe inwestycje o wysokim potencjale innowacyjnym	9 057 007,86	4 162 777,24	2008
VITAL Spółka Jawna Gondek	Podniesienie konkurencyjności firmy VITAL Spółka Jawna Gondek poprzez rozbudowę i wyposażenie piekarni.	Regionalny Program Operacyjny Województwa Kujawsko-Pomorskiego	5.2. Wsparcie inwestycji przedsiębiorstw	8 335 009,57	3 340 987,53	2008
Inter Europol Piekarnia Szwajcarska Spółka Akcyjna	Zakup innowacyjnej linii produkcyjnej oraz wdrożenie w Inter Europol Piekarnia Szwajcarska SA najwyższych standardów jakościowych, bezpieczeństwa i środowiskowych	Regionalny Program Operacyjny Województwa Mazowieckiego	1.5. Rozwój przedsiębiorczości	8 008 557,50	3 980 000,00	2008
Brześć Spółka Jawna Zakład Produkcji Cukierniczej Wiesław Sipa i Wspólnicy	HSP - hybrydowy system produkcji - krokiem milowym w rozwoju Brześcia Kujawskiego oraz firmy BRZEŚĆ Spółka Jawna	Regionalny Program Operacyjny Województwa Kujawsko-Pomorskiego	5.2. Wsparcie inwestycji przedsiębiorstw	8 000 000,00	4 000 000,00	2008
FIRMA CUKIERNICZO-GASTRONOMICZNA GRZEŚ RENATA ZABER, GRZEGORZ ZABER S.C.	Wzrost i utrzymanie wysokiej konkurencyjności na rynku poprzez rozbudowę zakładu produkcyjnego i modernizację produkcyjnego parku maszynowego	Regionalny Program Operacyjny Województwa Małopolskiego	2.1. Rozwój i podniesienie konkurencyjności przedsiębiorstw	7 352 919,19	1 144 175,03	2009
Piekarnia Bobowska Jerzy Rogala	Poprawa konkurencyjności i jakości produktów, poprzez budowę nowego budynku piekarni z zapleczem cukierniczym wraz z zakupem parku maszynowego	Regionalny Program Operacyjny Województwa Małopolskiego	2.1. Rozwój i podniesienie konkurencyjności przedsiębiorstw	6 923 449,21	1 986 235,42	2009
FPHU Krawpak - Krawczyk Stanisław	BUDOWA ZAKŁADU PIEKARNICZO-PRODUKCYJNEGO - WPROWADZENIE INNOWACJI PRODUKTOWEJ I PROCESOWEJ W FPHU KRAWPAK STANISŁAW KRAWCZYK	Regionalny Program Operacyjny Województwa Lubelskiego	1.3. Dotacje inwestycyjne dla małych i średnich przedsiębiorstw	5 504 930,50	1 999 823,93	2009
"GOM" Owczarek Spółka Jawna	Wyposażenie piekarni sposobem na wdrożenie nowatorskich rozwiązań piekarniczych	POIG	4.3. Kredyt technologiczny	5 404 800,00	2 162 160,00	2010
Cukiernia - Piekarnia Jacek Romanowski	Wzrost potencjału i innowacyjności przedsiębiorstwa Cukiernia - Piekarnia Jacek Romanowski poprzez stworzenie własnych mocy produkcyjnych oraz wprowadzenie na rynek nowych wyrobów: ciastkarskich, cukierniczych i lodziarskich	Regionalny Program Operacyjny Województwa Mazowieckiego	1.5. Rozwój przedsiębiorczości	4 769 654,31	2 345 731,63	2008
Robert Bąk PPH ROBMAR eksport - import	Budowa i wyposażenie pracowni cukierniczej w celu poszerzenia zakresu prowadzonej działalności	Regionalny Program Operacyjny Województwa Świętokrzyskiego	1.1. Bezpośrednie wsparcie sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw	4 248 361,81	1 497 373,43	2008
Piekarnia Raszczuk Bogdan Raszczuk	Wzrost konkurencyjności przedsiębiorstwa poprzez budowę nowoczesnego zakładu cukierni oraz pozyskanie nowoczesnych technologii wykorzystywanych w procesie produkcji wyrobów cukierniczych	Regionalny Program Operacyjny Województwa Warmińsko-Mazurskiego	1.1. Wzrost konkurencyjności przedsiębiorstw	3 660 000,00	1 500 000,00	2009
Firma Wieczorek Maciej Wieczorek	Wzrost innowacyjności firmy poprzez budowę Zintegrowanego Technicznego Obiektu Piekarniczego	Regionalny Program Operacyjny Województwa Wielkopolskiego na lata 2007 - 2013	Działanie 1.2. Wsparcie rozwoju MSP	3 074 400,00	1 200 000,00	2009
Nowa Piekarnia Krzysztof Karwowski	Wdrożenie innowacyjnych rozwiązań technologicznych szansą na rozwój i wzmocnienie pozycji konkurencyjnej na rynku przedsiębiorstwa Nowa Piekarnia Krzysztof Karwowski	Regionalny Program Operacyjny Województwa Lubelskiego	1.3. Dotacje inwestycyjne dla małych i średnich przedsiębiorstw	2 960 079,90	1 455 777,00	2008
Piekarnia Jul-ka Danuta Wojciechowska	Uruchomienie w firmie Jul-ka innowacyjnej linii do wypieku bułek	Regionalny Program Operacyjny Województwa Dolnośląskiego	1.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw	2 898 110,00	991 854,00	2009
KLICH PIEKARNIA-CUKIERNIA K. WITEK, T. WITEK, B. WARCHOŁ SPÓŁKA JAWNA	WZROST KONKURENCYJNOŚCI FIRMY KLICH POPRZEZ ROZBUDOWĘ PIEKARNI I CUKIERNI ORAZ ZAKUP NOWOCZESNYCH MASZYN I URZĄDZEŃ	Regionalny Program Operacyjny Województwa Małopolskiego	2.1. Rozwój i podniesienie konkurencyjności przedsiębiorstw	2 852 432,52	652 879,04	2009
HMH HARDEK MAKA HARDEK SPÓŁKA JAWNA	Rozwój konkurencyjnej pozycji Spółki HMH S.J. w Wadowicach poprzez uruchomienie nowego zakładu produkcji cukierniczej w Kleczy Dolnej	Regionalny Program Operacyjny Województwa Małopolskiego	2.1. Rozwój i podniesienie konkurencyjności przedsiębiorstw	2 778 052,00	822 845,00	2008
Piekarnia Tadeusz Guzowski	„Budowa budynku handlowo-gastronomicznego wraz z zakupem wyposażenia do piekarni w mieście Drobin powiat płocki”	Regionalny Program Operacyjny Województwa Mazowieckiego	1.5. Rozwój przedsiębiorczości	2 617 029,02	1 065 274,66	2008
Kubiak Sp. z o. o.	Produkcja wyrobów piekarniczych metodami tradycyjnymi z zastosowaniem surowców naturalnych.	Regionalny Program Operacyjny Województwa Dolnośląskiego	1.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw	2 440 000,00	900 000,00	2009
Firma Produkcyjno Handlowo Usługowa Stanisław Kopacz	Rozbudowa i modernizacja budynku piekarni w Rzemieniu oraz zakup środków trwałych i wyposażenia w celu jego adaptacji do prowadzenia lokalu gastronomiczno - hotelowego	Regionalny Program Operacyjny Województwa Podkarpackiego	1.1. Wsparcie kapitałowe przedsiębiorczości	2 289 408,21	799 921,84	2008

Gminna Spółdzielnia Samopomoc Chłopska w Żukowie	Unowocześnienie systemu magazynowania, transportowania i dozowania mąki oraz technologii produkcji chleba w Gminnej Spółdzielni Samopomoc Chłopska w Żukowie.	Regionalny Program Operacyjny Województwa Pomorskiego	1.1. Mikro, małe i średnie przedsiębiorstwa	2 263 800,28	741 829,60	2008
Piekarnia-Cukiernia-Delikatesy Ryszard Steska Spółka Jawna	Wdrożenie innowacyjnej technologii w procesie wyrobu ciasta drożdżowego	Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka	4.3. Kredyt technologiczny	2 250 000,00	1 012 500,00	2009
Piekarnia Janca Spółka Cywilna Wojciech Janca, Lucyna Janca	Rozbudowa przedsiębiorstwa z nową siedzibą w Smołdzinie szansą wzrostu konkurencyjności Piekarni Janca SC	Regionalny Program Operacyjny Województwa Pomorskiego	1.1. Mikro, małe i średnie przedsiębiorstwa	2 062 359,99	798 592,80	2009
PPH KOSIEK Krzysztof Kowalski	Poprawa konkurencyjności firmy poprzez wdrożenie nowoczesnych technologii w procesie produkcji piekarniczej i cukierniczej	Regionalny Program Operacyjny Województwa Mazowieckiego	1.5. Rozwój przedsiębiorczości	2 000 800,00	820 000,00	2008
Piekarnia-Cukiernia KONKOL	Wzrost konkurencyjności Piekarni-Cukierni KONKOL poprzez inwestycje w innowacyjne wyposażenie hali piekarniczej	Regionalny Program Operacyjny Województwa Pomorskiego	1.1. Mikro, małe i średnie przedsiębiorstwa	1 944 399,40	796 885,00	2008
"Graham" z Sierakowic Buchacz, Marciński Spółka Jawna	Modernizacji linii produkcyjnej piekarni Graham w Sierakowicach	Regionalny Program Operacyjny Województwa Pomorskiego	1.1. Mikro, małe i średnie przedsiębiorstwa	1 801 993,12	738 202,10	2008
Przedsiębiorstwo Usługowo-Handlowo-Produkcyjne Mieczysław Słoma	Podniesienie konkurencyjności i innowacyjności piekarni w Rozborzu poprzez inwestycje w nowe technologie	Regionalny Program Operacyjny Województwa Podkarpackiego	1.1. Wsparcie kapitałowe przedsiębiorczości	1 725 728,58	753 014,01	2008
Zakład Cukierniczo-Spożywczy B&G, Jan Biernacki, Bogusław Gącik, Spółka Jawna	Wzrost konkurencyjności firmy poprzez inwestycje zwiększającą jej potencjał produktowy i technologiczny	Regionalny Program Operacyjny Województwa Małopolskiego	2.1. Rozwój i podniesienie konkurencyjności przedsiębiorstw	1 701 900,00	488 250,00	2009
Consonni Bartelak spółka cywilna Zdzisław Bartelak, Halina Bartelak, Dominik Bartelak, Filip Bartelak	Rozbudowa przedsiębiorstwa "Consonni Bartelak" spółka cywilna w Kamyku poprzez wyposażenie budynku nowej piekarni w nowoczesne maszyny i urządzenia	Regionalny Program Operacyjny Województwa Śląskiego	1.2. Mikroprzedsiębiorstwa i MŚP	1 639 621,26	750 000,00	2008
Powszechna Spółdzielnia Spożywców "Społem" w Zakopanem	Poprawa konkurencyjności przedsiębiorstwa PSS „Społem” w Zakopanem poprzez budowę i wyposażenie nowoczesnej piekarni	Regionalny Program Operacyjny Województwa Małopolskiego	2.1. Rozwój i podniesienie konkurencyjności przedsiębiorstw	1 536 970,14	377 943,00	2009
Piekarnia Lesław Janik	Wzmocnienie konkurencyjności piekarni poprzez unowocześnienie linii technologicznej	Regionalny Program Operacyjny Województwa Lubuskiego	2.1 Mikroprzedsiębiorstwa.	1 497 025,40	613 535,00	2008
Piekarnia "Wapienica" Bogusław Owczarż	Rozwój działalności Piekarni "Wapienica" poprzez utworzenie nowoczesnego centrum handlowo-usługowego w Jaworzu	Regionalny Program Operacyjny Województwa Śląskiego	1.2. Mikroprzedsiębiorstwa i MŚP	1 494 205,20	727 596,00	2008
Piekarnia "Mroczkowski" Krzysztof Mroczkowski	Wzrost konkurencyjności firmy Piekarnia „Mroczkowski” Krzysztof Mroczkowski poprzez zakup nowych linii technologicznych	Regionalny Program Operacyjny Województwa Warmińsko-Mazurskiego	1.1.Wzrost konkurencyjności przedsiębiorstw	1 439 662,22	590 025,50	2009
PIEKARNIA GRONPIEK ZBIGNIEW GRONDAL, WOJCIECH GRONDAL	WZROST KONKURENCYJNOŚCI FIRMY GRONPIEK PRZEZ ROZBUDOWĘ ZAKŁADU I ZAKUP PIECY OPALANYCH EKOLOGICZNIE	Regionalny Program Operacyjny Województwa Małopolskiego	2.1. Rozwój i podniesienie konkurencyjności przedsiębiorstw	1 378 112,00	425 440,00	2009
"Ekovita" spółka z ograniczoną odpowiedzialnością	Modernizacja budynku na piekarnie oraz zainstalowanie maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji oraz pakowania ekologicznego BIO-pieczyma w przedsiębiorstwie "Ekovita" Sp. z o.o.	Regionalny Program Operacyjny Województwa Warmińsko-Mazurskiego	1.1.Wzrost konkurencyjności przedsiębiorstw	1 271 053,35	475 527,66	2008
CUKIERNIA GREŁA MICHAŁ	ZAKUP INNOWACYJNEGO WYPOSAŻENIA CUKIERNI	Regionalny Program Operacyjny Województwa Lubelskiego	1.3. Dotacje inwestycyjne dla małych i średnich przedsiębiorstw	1 246 413,00	612 990,00	2009
Firma ROKER Czesław Kierat	Wzrost konkurencyjności firmy ROKER poprzez wprowadzenie do oferty nowych produktów cukierniczych.	Regionalny Program Operacyjny Województwa Śląskiego	1.2. Mikroprzedsiębiorstwa i MŚP	1 204 750,00	493 750,00	2008
Piekarnia - Cukiernia Grono Piotr Grondys, Tadeusz Grondys spółka jawna	Nowoczesna technologia wypieku w piekarni Grono	Regionalny Program Operacyjny Województwa Lubuskiego	2.2 Poprawa konkurencyjności małych i średnich przedsiębiorstw poprzez inwestycje	1 194 380,00	489 500,00	2008
Piekarnia JAGIEŁŁO Maria, Bolesław, Radomir Jagiełło s.c.	Wdrożenie modelu przygotowania zawodowego PIW EQUAL (szkolenie-praktyki-praca) w zawodzie piekarz i cukiernik	Program Operacyjny Kapitał Ludzki	6.1. Poprawa dostępu do zatrudnienia oraz wspieranie aktywności zawodowej w regionie	1 193 122,28	1 193 122,28	2009

"Ekovita" Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością	Wzrost konkurencyjności przedsiębiorstwa "Ekovita" Sp. z o.o. poprzez budowę mroźni oraz zakup linii technologicznej do produkcji tortilli	Regionalny Program Operacyjny Województwa Warmińsko-Mazurskiego	1.1.Wzrost konkurencyjności przedsiębiorstw	1 132 452,50	341 434,68	2009
Firma Piekarniczo-Handlowa s.c. S. i W. Zubrowscy, J. Niewiadomska	Zakup niezbędnych maszyn, urządzeń i wyposażenia wraz z rozbudową budynku piekarni Firmy Piekarniczo-Handlowej s.c. w Olsztynie	Regionalny Program Operacyjny Województwa Warmińsko-Mazurskiego	1.1.Wzrost konkurencyjności przedsiębiorstw	1 064 642,76	436 329,00	2008
ARS Antoni Artur Skrzyba	Unowocześnienie oferty produktowej i technologicznej dzięki zastosowaniu innowacyjnych rozwiązań w celu poprawy konkurencyjności firmy na rynku producentów wyrobów piekarskich i ciastkarskich	Regionalny Program Operacyjny Województwa Lubelskiego	1.3. Dotacje inwestycyjne dla małych i średnich przedsiębiorstw	1 042 319,20	512 616,00	2009
Zakład Wyrobów Cukierniczych "Karwit"	ZAKUP NOWOCZESNEJ MASZYNY SZANSA NA WZROST KONKURENCYJNOŚCI PRZEDSIĘBIORSTWA KARWIT	Regionalny Program Operacyjny Województwa Wielkopolskiego na lata 2007 - 2013	Działanie 1.2. Wsparcie rozwoju MSP	1 027 240,00	505 200,00	2009
Piekarnia E. A. Kopaccy s.c.	Zwiększenie konkurencyjności firmy Piekarnia E. A. Kopaccy s.c. poprzez modernizację ciągów technologicznych	Regionalny Program Operacyjny Województwa Łódzkiego	III.2. Podnoszenie innowacyjności i konkurencyjności przedsiębiorstw	1 022 848,00	586 880,00	2009
Piekarnia S.C. "Kyrzcz i Spółka" Jakub Kyrzcz, Kamilla Kyrzcz	Rozszerzenie i unowocześnienie działalności piekarni Kyrzcz i Spółka - uruchomienie nowej ciastkarni oraz zakup innowacyjnej linii piekarniczej	Regionalny Program Operacyjny Województwa Dolnośląskiego	1.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw	997 642,80	288 182,35	2009
FHU MARTOM s.c. Wioletta Klukowska, Grzegorz Broda Piekarnia Szymbarczanka	Poszerzenie działalności wraz podniesieniem konkurencyjności przedsiębiorstwa Martom poprzez zakup innowacyjnych maszyn piekarniczo-cukierniczych	Regionalny Program Operacyjny Województwa Małopolskiego	2.1. Rozwój i podniesienie konkurencyjności przedsiębiorstw	980 352,96	361 605,60	2009
Gminna Spółdzielnia Samopomoc Chłopska w Ropczycach.	Nowoczesne technologie i innowacyjna produkcja w zakładzie piekarniczo-ciastkarskim Gminnej Spółdzielni Samopomoc Chłopska w Ropczycach"	Regionalny Program Operacyjny Województwa Podkarpackiego	1.1. Wsparcie kapitałowe przedsiębiorczości	963 312,00	434 280,00	2008
Cukiernia-Piekarnia MACIUS Spółka Jawna Maciej, Damian i Marek Nawalkowski	Zwiększenie konkurencyjności Cukierni-Piekarni Macius s.j. poprzez zakup nowych technologii piekarniczych w Sosnowcu	Regionalny Program Operacyjny Województwa Śląskiego	1.2. Mikroprzedsiębiorstwa i MŚP	938 893,76	461 750,90	2008
EKO- PIEKARNIA Sp. z o.o.	Rozwój działalności EKO PIEKARNI w Wydminach	Regionalny Program Operacyjny Województwa Warmińsko-Mazurskiego	1.1.Wzrost konkurencyjności przedsiębiorstw	915 000,00	375 000,00	2009
Piekarnia s.c. Andrzej i Monika Tomala	Zakup innowacyjnych maszyn i urządzeń do produkcji przemysłowej pieczywa w Piekarni s.c Andrzej i Monika Tomala	Regionalny Program Operacyjny Województwa Lubelskiego	1.3. Dotacje inwestycyjne dla małych i średnich przedsiębiorstw	871 143,49	357 026,02	2009
Sklep Spożywczo-Przemysłowy Zbigniew Miśków	Utworzenie nowego zakładu piekarniczego w Lubieszowie poprzez zakup nowych maszyn i urządzeń piekarniczych	Regionalny Program Operacyjny Województwa Lubuskiego	2.1 Mikroprzedsiębiorstwa	867 908,00	305 902,00	2008
Zakład Cukierniczo-Piekarniczy "Iza" Izabela Szczęch	Rozbudowa przedsiębiorstwa poprzez wdrożenie innowacyjnych i energooszczędnych technologii w cyklu produkcji i transportu produktów ZCP IZA	Regionalny Program Operacyjny Województwa Podkarpackiego	1.1. Wsparcie kapitałowe przedsiębiorczości	809 640,80	431 366,00	2008
Przedsiębiorstwo Wielobranżowe "Magdalenka" Alina Janeczek	Unowocześnienie produkcji cukierniczej oraz uruchomienie sklepów firmowych	Regionalny Program Operacyjny Województwa Warmińsko-Mazurskiego	1.1.Wzrost konkurencyjności przedsiębiorstw	788 120,00	284 240,00	2009
Zakład Piekarski GRZYB Spółka Jawna	Poprawa konkurencyjności zakładu piekarskiego poprzez zakup środków trwałych wprowadzających innowacyjność procesową i produktową	Regionalny Program Operacyjny Województwa Małopolskiego	2.1. Rozwój i podniesienie konkurencyjności przedsiębiorstw	699 962,80	206 433,00	2009
Cukiernia Pawłowski Tomasz Pawłowski	Wzrost konkurencyjności Cukierni Pawłowski poprzez wyposażenie w niezbędne maszyny i urządzenia celem wprowadzenia nowych produktów.	Regionalny Program Operacyjny Województwa Lubelskiego	1.2. Dotacje inwestycyjne dla mikroprzedsiębiorstw	666 547,00	382 445,00	2008
CUKIERNICZA SPÓŁDZIELNIA "ROKSANA"	„MASZYNA AUTOMATYCZNA DO ZAWIJANIA - SZANSA NA NOWY I ATRAKCYJNY PRODUKT NA RYNKU WYROBÓW CUKIERNICZYCH PODKARPACIA”	Regionalny Program Operacyjny Województwa Podkarpackiego	1.1. Wsparcie kapitałowe przedsiębiorczości	658 800,00	297 000,00	2008
Zakład Piekarniczy Jerzy Bogusław Bernatowicz	Wzrost konkurencyjności Zakładu Piekarniczego Jerzy Bogusław Bernatowicz poprzez inwestycje w innowacyjne wyposażenie hali piekarniczej	Regionalny Program Operacyjny Województwa Podlaskiego	1.4 Wsparcie inwestycyjne przedsiębiorstw	656 970,00	269 250,00	2009

Pełna lista 100 przedsiębiorców znajduje się na stronie www.bakeandsweet.pl

PARLAMENT EUROPEJSKI CHCE CZYTELNIJSZYCH ETYKIET

Parlament Europejski przyjął rozporządzenie (aż 606 głosów „za”, 46 przeciw, 26 wstrzymujących się), które uchyli lub zmieni kilka kluczowych aktów prawnych m.in. dyrektywę 2000/13 (znakowanie), dyrektywę 90/496 (znakowanie wartością odżywczą).

Nowy akt prawny będzie kompleksowo regulował zasady znakowania środków spożywczych. Najważniejsze zmiany w stosunku do obowiązujących przepisów dotyczą m.in. wprowadzenia wymagań mających na celu zwiększenie czytelności etykiet.

Na wszystkich opakowaniach znajdą się między innymi tabelki z informacjami na temat wartości energetycznych, zawartości tłuszczu, tłuszczów nasyconych, węglowodanów, cukrów, białek i soli. Unijni parlamentarzyści ustalili, że mają one być wyraźne i czytelne, a nie jak dotychczas „schowane” w gąszczu innych informacji.

Mowa jest tu nawet o takich szczegółach, jak wielkość czcionki, rodzaj tła czy kontrast czcionki i tła na etykiecie. Ponadto rozporządzenie wprowadza obowiązkowe znakowanie wszystkich środków spożywczych wartością odżywczą, konieczność informowania o kraju pochodzenia dla nowych kategorii środków spożywczych (nieliczne wyjątki), obowiązkowe, dodatkowe (niezależne od wykazu składników) informowanie o alergenach. Informacja o alergenach będzie musiała pojawić się również w przypadku produktów nieopakowanych, między innymi takich jak ciasta i ciastka sprzedawane na wagę czy serwowane w kawiarniach i cukierniach. Każdy kraj unijny ma jednak samodzielnie zdecydować, w jaki sposób taka informacja ma trafić do klientów. Na opakowaniach znajdą się także informacje o kraju skąd pochodzi żywność oraz bardzo ważna informacja, czy produkt jest „oryginalny” czy też jest imitacją wyrobu (na przykład: produkt czekoladopodobny). Unia zdecydowała też, iż elementy graficzne na etykietach nie mogą wprowadzać



Niektórzy producenci nie czekali na decyzję europejskich urzędników i sami zaczęli znakować swoje wyroby w czytelny sposób.
Fot. B&S

dzać klientów w błąd i sugerować im, że produkt jest czymś innym niż w rzeczywistości.

Rozporządzenie zostanie oficjalnie przyjęte przez Radę UE w październiku br. Polscy producenci żywności będą mieli trzy lata na dostosowanie się do nowych unijnych przepisów. Dotyczy to również piekarzy i cukierników.

(MW, TP)

EFSA ZALECA: OBNIŻYĆ ZAWARTOŚĆ BARWNIKÓW KARMELOWYCH

Europejski Urząd Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) opublikował opinie dotyczące bezpieczeństwa barwników karmelowych należących do czterech klas, tj.: karmelu, karmelu siarczynowego, karmelu amoniakalnego, karmelu amoniakalno-siarczynowego, które są stosowane m.in. w wyrobach cukierniczych. EFSA dokonała ponownej oceny tych barwników stwierdzając, że substancje te są zbyt słabo scharakteryzowane. Ponadto ich produkcja może wiązać się z powstawaniem związków potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia, tj. furanu, 5-HMF, THI. Dlatego EFSA zaleca, by dążyć do obniżania zawartości barwników karmelowych oraz uaktualnić ich specyfikacje. Nie wykazano natomiast, by tego typu sytuacje miały np. działanie rakotwórcze czy genotoksyczne.

Wartość ADI (dopuszczalnego dziennego spożycia) została ustalona na poziomie 100 mg/kg m.c. dla karmelu amoniakalnego oraz 300 mg/kg m.c. dla pozostałych barwników karmelowych.

(MW)

JEDNOLITA PROCEDURA WYDAWANIA ZEZWOLEŃ NA DODATKI DO ŻYWNOSCI

Od 11 września br. obowiązywać będzie rozporządzenie 234/2011 (opublikowane w Dzienniku Urzędowym UE z 10 marca 2011), ustanawiającego jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących. Nowy akt prawny ustanawia szczegółowe przepisy dotyczące składania wniosków, mających na celu aktualizację wspólnotowych wykazów dozwolonych dodatków, aromatów i enzymów. W rozdziale drugim tego rozporządzenia przedstawione zostały wymagania dotyczące treści wniosków, które obligują wnioskodawcę do przygotowania szeregu informacji i danych technicznych, administracyjnych, a także związanych z analizą i zarządzaniem ryzykiem, wynikającym ze stosowania danej substancji.

(MW)

ZEZWOLONO NA WPROWADZENIE DO OBROTU FOSFOROWANEJ SKROBI KUKURYDZIANEJ

Zgodnie z decyzją wykonawczą Komisji Europejskiej nr 2011/494/UE z dnia 5 sierpnia br., zezwolono na wprowadzenie do obrotu nowego składnika żywności - fosforowanej skrobi kukurydzianej (fosforowany fosforan diskrobiowy). Jest to chemicznie modyfikowana, odporna skrobia, uzyskiwana ze skrobi o wysokiej zawartości amylozy, wykorzysty-

wana w wyrobach piekarskich, makaronach, przetworach zbożowych czy batonikach zbożowych. Zgodnie z decyzją wykonawczą KE składnik ten może stanowić do 15 proc. wyrobu, a w wykazie składników należy go wyszczególnić jako „fosforowana skrobia kukurydziana”.

(MW)



Fosforowana skrobia kukurydziana może stanowić nie więcej niż 15% składników wyrobu. Fot. 123RF

E. WEDEL ZAPŁACI ZA WPROWADZANIE W BŁĄD

Ponad 72 tysiące zł kary musi zapłacić firma E. Wedel za wprowadzenie w błąd kupujących Ptasie Mleczko - uznał Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów. Opakowania ze słodyczami pozbawione były informacji o czasie trwania kampanii promocyjnej, której istotnym elementem była loteria „Sięgnij po swój kawałek nieba”. Konkurs trwał od lutego do maja ubiegłego roku,

ale po jego zakończeniu w sprzedaży nadal znajdowały się produkty E. Wedel informujące o loterii. Zdaniem Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów brak jasno określonej daty trwania konkursu na pudełkach z Ptasim Mleczkiem mógł wprowadzić w błąd tych klientów, którzy specjalnie kupowali wedlowskie słodycze, aby wygrać nagrodę, w tym między innymi wyciecz-

kę do RPA. Decyzja urzędu nie jest ostateczna, a E. Wedel może się od niej odwołać do sądu.

Kara, jaką UOKiK nałożył na producenta słodyczy i tak nie jest wysoka, gdyż zgodnie z przepisami przedsiębiorca, który wprowadza konsumentów w błąd, może być ukarany kwotą w wysokości nawet jednej dziesiątej przychodów firmy.

(TP)

TRZY LATA NAUKI DLA PRZYSZŁYCH PIEKARZY

Nowe zasady będą obowiązywać w systemie oświaty, co może niekorzystnie odbić się na kształceniu przyszłych piekarzy i cukierników. Nauka w zawodówkach będzie trwała trzy a nie jak do tej pory dwa lata - zdecydowali posłowie.

Pod koniec lipca sejm zmienił ustawę o systemie oświaty. Oprócz wspomnianego już wydłużenia nauki posłowie postanowili dać więcej uprawnień Centralnej Komisji Egzaminacyjnej i komisjom okręgowym, co - jak obawiają się piekarze i cukiernicy - może w konsekwencji znacznie ograniczyć rolę cechów i innych organizacji rzemieślniczych w zakresie zawodowego szkolenia młodzieży.

Parlamentarzyści zmienili też zasady i kwoty dofinansowania kosztów kształcenia, które należą się pracodawcom. Za trzyletnią naukę zawodu kwota ta wyniesie w sumie 8081 zł, zaś za przyuczenie do wykonywania określonej pracy dofinansowanie będzie w wysokości 254 zł miesięcznie. Pamiętaj jednak trzeba, że aby otrzymać te pieniądze, firmy muszą szkolić uczniów na podstawie odpowiedniej umowy o pracę. Dofinansowanie przyznawane będzie dopiero po zdaniu egzaminu przez młodego pracownika. Nowe przepisy obowiązywać będą od roku szkolnego 2012/2013.

(TP)



Pod koniec lipca sejm zmienił ustawę o systemie oświaty. Fot. B&S

PODATEK HAMBURGEROWY OD CIASTEK

Rząd węgierski odkrył ciekawy sposób na walkę z epidemią otyłości, wprowadzając tzw. „podatek hamburgerowy” w wysokości od 5 do 250 forintów. Jednak, co ciekawe, nowy podatek nie dotyczy wcale hamburgerów, ale głównie żywności pączkowej, napojów energetyzujących, słonych i słodkich ciasteczek oraz pakowanych ciast. Im-

pulslem do jego wprowadzenia było rosnące spożycie niezdrowych przekąsek przez Węgrów.

O impulsive do wprowadzenia tego typu podatku mówił minister gospodarki Węgier Gyöergy Matolcsy: „Ponieważ przeprowadzane w ostatnich latach badania nawyków żywieniowych Węgrów i ich skutków dla zdrowia wykazują, że problemy

związane ze zbyt dużym spożyciem tłuszczu i soli rosną.

W sprawie wprowadzenia podatku od niezdrowej żywności 255 posłów głosowało za, a tylko 54 było przeciwnych. Ustawa wejdzie w życie od września tego roku.

(kar)

GRZECH GŁÓWNY

- NIECZYSTOŚĆ

Małgorzata Wnorowska

Kontrola sanepidu to stresująca wizyta, nawet gdy właściciel piekarni wyjątkowo dba o czystość. W najmniej spodziewanym momencie z szafki wyleci mol, a pracownikowi akurat tego dnia kończy się ważność badań lekarskich. Czasem jednak przewinienia są wynikiem długotrwałych zaniedbań i wtedy kary inspektorów mogą być dotkliwe.

Prowadzenie cukierni czy piekarni to słodki interes, ale też wyjątkowo odpowiedzialny. Przestrzeganie zasad higieny musi być zawsze na pierwszym miejscu, bez jakiegokolwiek taryfy ulgowej. To niestety wiąże się z kosztami, zakupem profesjonalnego sprzętu czyszczącego, zaangażowaniem dodatkowego personelu dbającego o porządek. Z drugiej strony to koszt, którego nie można optymalizować, gdyż przekłada się na zdrowie a czasem i życie konsumentów. Są jednak piekarnie, które niestety o tym zapominają, co wykazały ostatnie kontrole inspektorów SANEPID.

RECYDYWISTA Z LUBLINA

Na początku sierpnia br. inspektorzy SANEPID odwiedzili piekarnię w markecie Delima w lubelskim centrum handlowym Plaza i niestety zostali zmuszeni do jej zamknięcia do czasu usunięcia nieprawidłowości. Jakich?

- Przede wszystkim inspektorzy znaleźli w mące takie szkodniki, jak: mole oraz trojszyki, żywe i martwe, a wewnątrz pomieszczeń było mnóstwo much - wylicza Barbara Sawa-Wojtanowicz z lubelskiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. - Wykryliśmy też usterki natury sanitarno-technicznej, to znaczy ściany piekarni pokryte były pleśnią, a z maszyn do produkcji wypieków odchodziła farba, w piekarni były brudne szafki, nieprawidłowo myte i dezynfekowane naczynia oraz urządzenia. Sito, którym przesiewano mąkę, miało gigantyczne dziury. Nie segregowano też surowców, z których wytwarzano pieczywo. Na terenie piekarni inspektorzy znaleźli także jajka, które ich



■ Brud, pleśń, nieprawidłowo przechowywane pieczywo - to najczęstsze nieprawidłowości wykazywane podczas kontroli SANEPID-u.
Fot. MW

zdaniami mogły być ogniskiem salmonelli. Ponadto jeden z pracowników nie posiadał odpowiedniej dokumentacji lekarskiej. To nie pierwsza wizyta Sanepidu w tej piekarni. Inspektorzy odwiedzili ją także rok temu wykrywając nieprawidłowości, a kilka lat temu zmuszeni byli także do jej zamknięcia. Prawdopodobnie i tym razem nałożony mandat 500 zł nie zrobi większego wrażenia na właścicielu piekarni w CH Plaza, inspektorzy jednak nie mają innych instrumentów oddziaływania na nieprzestrzegających zasad właścicieli.

KONTROLA INTERWENCYJNA

W samym Lublinie takich przypadków można wskazać wiele. Tylko w ostatnim czasie lubelski SANEPID wykrył kilka nieprawidłowości, nałożył mandaty a nawet czasowo zamknęło zakłady. Najbardziej szokująca okazała się wizyta w zakładzie Kijewscy przy ul. Lasockiego - jednym z największych w regionie. To nie była rutynowa kontrola, lecz inspekcja na wniosek konsumentki, która w pieczywie zakupionym w tym zakładzie znalazła duży kawałek metalu, prawdopodobnie fragment maszyny.

- Stan linii produkcyjnej pozostawiał wiele do życzenia - mówiła po kontroli Barbara Sawa-Wojtanowicz. - Z sufitu garowni odstawały fragmenty przerdzewiałej blachy. W fatalnym stanie była również większość urządzeń wykorzystywanych w procesie produkcji, które były przerdzewiałe, z odpryskami farby.

Kontrole interwencyjne, czyli odbywające się na wniosek konsumentów mających zastrzeżenia do jakości pieczywa, są coraz częstsze. Wynika to m.in. ze wzrostu świadomości konsumentów co do ich praw i skuteczności wizyt sanepidu.

Taką kontrolę interwencyjną przeprowadzono m.in. w lipcu w jednej z piekarni na terenie Biłgoraja. Inspektorzy stwierdzili w niej zły stan sanitarny oraz obecność szkodników. Zapadła decyzja o zamknięciu zakładu do czasu usunięcia nieprawidłowości. Właściciel natychmiast podjął kroki, by móc wznowić działalność i sam wezwał ponownie kontrolerów.

- Wyniki drugiej kontroli były już pozytywne i działalność mogła zostać wznowiona - zapewnia Joanna Sarzyńska, rzeczniczka Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Biłgoraju.

ZGODNIE Z HARMONOGRAMEM

Oprócz kontroli interwencyjnych każda piekarnia może spodziewać się wizyty in-

SANEPID przyznaje, że często ma do czynienia z recydywistami, którzy koszt mandatu wliczają sobie w ryzyko prowadzenia działalności, nigdy zaś w ryzyko przyczynienia się do utraty życia czy zdrowia innej osoby.

spektora w ramach rocznego harmonogramu. Złośliwi nazywają to „chodzeniem po kolędzie”, bo rzadko zdarza się, by w zakładach wszystko działało bez zarzutu i nie trzeba było płacić kary.

- Ustalony jest harmonogram kontroli na dany rok i zgodnie z nim kontrolujemy takie obiekty, jak zakłady żywienia zbiorowego, sklepy spożywcze, targowiska. Poza tym, w kwestii żywienia naszej kontroli podlegają imprezy masowe - wyjaśnia Joanna Sarzyńska.

W ramach tego typu kontroli w sierpniu br. wykryto cały katalog owadów biegających i latających, zamieszkujących piekarnię w Jastkowie pod Lublinem. Czego tam nie



Aktualna książeczka zdrowia pracownika to nie wszystko. Musi on jeszcze być przeszkolony z zakresu higieny i zasad tych przestrzegać.
 Fot. MW

było: muchy, pszczoły, żuki, osy. Właściciel został poproszony o zamknięcie piekarni do czasu rozprawienia się z niebezpiecznymi „mieszkańcami”. Musiał też zapłacić 500 zł kary, gdyż prócz owadów inspektorom nie

spodobała się również farba odstająca od sufitu oraz stwierdzili zły stan sanitarno-techniczny wyposażenia.

POD OSŁONĄ NOCY

Niezapowiedziane kontrole, aczkolwiek wynikające z harmonogramu, mogą zdarzyć się nawet nocą. Przekonał się o tym w ubiegłym roku właściciel piekarni w Poznaniu. Jak twierdzą kontrolerzy, już od progu inspektorów powitały karaluchy, które krążyły przez wejście jak i w środku zakładu. Insekty chodziły wszędzie, nawet po świeżo upieczonym chlebie. Inspektorzy odkryli także inne, niebezpieczne dla zdrowia uchybienia: zawilgocone ściany budyn-

ku, brudne naczynia, pleśń na sprzęcie do obróbki ciasta. Na domiar złego, świeżo upieczone produkty nie były odpowiednio przechowywane, ale leżały na ziemi. Okazało się też, że żaden z pracowników nocnej zmiany nie miał przy sobie książeczki zdrowia.

DRUGA SZANSA

Kilkusetzłotowy mandat czy zamknięcie zakładu do czasu usunięcia usterek to niestety niezbyt skuteczna broń z nieuczciwymi i nieodpowiedzialnymi piekarzami. SANEPID przyznaje, że często ma do czynienia z recydywistami, którzy koszt mandatu wliczają sobie w ryzyko prowadzenia działalności, nigdy zaś w ryzyko przyczynienia się do utraty życia czy zdrowia innej osoby. Tymczasem jest ono zagrożone nawet kilkuletnim więzieniem. Ponadto wykazane przez SANEPID nieprawidłowości często skrupulatnie opisywane są w mediach, stając się podstawą do utraty wiarygodności i tym samym wielu dotychczasowych klientów. Dlatego warto zastanowić się, czy optymalizacja kosztów prowadzenia piekarni czy cukierni może opierać się na nieprzestrzeganiu zasad bezpieczeństwa i higieny. Konsekwencje tego mogą być bowiem znacznie większe niż zawiera taryfikator inspektora SANEPID-u. ■

POLSKA PREZYDENCJA OCHRONI POLSKIE WYPIEKI?

Małgorzata Wnorowska

Delegaci z Chin degustowali polski chleb czy obwarzanki, wpisane na listę chronionych oznaczeń geograficznych. Ich wizyta w Małopolsce ma być krokiem w stronę ochrony naszych regionalnych wypieków również przed azjatycką nieuczciwą konkurencją.

- Unia Europejska chce promować, ale także zapewnić ochronę regionalnych produktów rolnych i rolnych przetworzonych na rynkach swych partnerów handlowych spoza UE - mówiła dyrektor Przedstawicielstwa KE w Polsce Ewa Synowiec podczas spotkania w Krakowie delegacji Chin i Komisji Europejskiej. Unijnej delegacji przewodniczył Jerzy Plewa, zastępca dyrektora generalnego ds. rolnictwa KE.

Unia Europejska ma unikalny system ochrony tradycyjnych produktów rolnych i napojów alkoholowych za pomocą tzw. oznaczeń geograficznych. W ten sposób wspiera bogatą różnorodność kulturową i oryginalność tradycji w UE.

- Kraje członkowskie bądź regiony mają bardzo smaczne produkty i ciekawe doświadczenia w ich ochronie, które warto propagować również wśród zewnętrznych partnerów handlowych Unii. W związku z tym, że od wiosny 2010 roku Komisja Europejska prowadzi negocjacje z Chinami nad umową o wzajemnej ochronie tego typu oznaczeń jako prawa własności intelektualnej, prezydencja polska zaprosiła członków zespołu negocjacyjnego na wizytę studyjną – poinformowała Ewa Synowiec.

Podczas wizyty w Małopolsce 14 lipca chińscy goście mogli zapoznać się z wybranymi polskimi produktami wpisanymi na unijną listę „Chronionych Oznaczeń Geograficznych”, dowiedzieć się, jak przebiega procedura ich rejestracji oraz jak działają zrzeczenia producentów określonych wyrobów. Degustowano m.in. chleb prądnicki, wielkopolski ser smażony, olej rydzowy i wiśnię nadwiślańską.



W lipcu w Krakowie odbyło się spotkanie delegacji Chin i Komisji Europejskiej.
Fot. UMK



Goście mogli zapoznać się z procesami wypiekania polskiego pieczywa.
Fot. UMK

CHRONIONE OZNACZENIA GEOGRAFICZNE

- Nasi chińscy partnerzy byli pełni podziwu dla aktywności i pieczołowitości polskich producentów w docieraniu do starych, lokalnych receptur, których efektem jest smaczny chleb, obwarzanki, kiełbasa, produkty przetwórstwa jabłek czy fasoli uprawianej w regionie - podkreśla Ewa Synowiec.

Unijna polityka dotycząca jakości żywności koncentruje się m.in. na promocji i ochronie oryginalności produktów poprzez wyróżnianie ich specjalnymi oznaczeniami. Certyfikaty potwierdzają szczególne walory wyrobów rolno-spożywczych, związane z ich pochodzeniem geograficznym lub lokalną tradycją. W przeciwieństwie do marki handlowej, będącej własnością intelektualną indywidualną, oznaczenie geograficzne jest udzielane wszystkim producentom, spełniającym specyficzne wymogi, np. miejsca pochodzenia produktu czy receptury jego wytwarzania.

Produkty spełniające określone wymogi mogą ubiegać się o jeden z trzech znaków: „Chronione Oznaczenie Geograficzne”, „Chroniona Nazwa Pochodzenia” i „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność”. Dwa pierwsze odnoszą się do miejsca pochodzenia produktu, natomiast trzeci podkreśla jego tradycyjny charakter czy to ze względu na skład, czy też sposób produkcji.

Delegacji Komisji Europejskiej przewodniczył Jerzy Plewa, zastępca dyrektora generalnego ds. rolnictwa. Chińską Republikę Ludową reprezentowali m.in. wicedyrektor Departamentu Prawnego w Ministerstwie Handlu Yang Guohua oraz Hou Linglin z Centralnej Administracji Kontroli Jakości, Inspekcji i Kwarantanny. Gospodarzem wizyty byli Jarosław Wojtowicz, podsekretarz stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, wicemarszałek Województwa Małopolskiego Wojciech Kozak oraz Jarosław Bomba, dyrektor Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie – Oddział w Krakowie. ■

**Kołacz śląski**

27 lipca 2011 r. w Dzienniku Urzędowym UE zostało opublikowane rozporządzenie wykonawcze Komisji rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę kołacz śląski/kołacz śląski (ChOG).

Jest to kolejny, po chlebie prądnickim czy miodzie drahimskim, polski produkt zarejestrowany przez Komisję Europejską jako Chronione Oznaczenie Geograficzne.

Kołacz śląski (kołacz śląski) to prostokątne ciasto o wysokości ok. 3,5 cm, występuje w czterech odmianach ustalonych przez lata tradycji wypieku: bez nadzienia, z nadzieniem serowym, makowym lub jabłkowym. Pokryty jest złocistą posypką z cukrem pudrem, która dzięki zastosowaniu dużej ilości masła charakteryzuje się maślanym zapachem, ma gęstszą konsystencję i jest grubsza w porównaniu do posypek stosowanych w innych rejonach kraju. Kolejną specyficzną cechą, odróżniającą kołacza śląskiego od innych, podobnych wyrobów jest jego kształt, kołacze występujące w innych rejonach Polski są okrągłe.

Chleb prądnicki

Kilka miesięcy temu, w marcu br. w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych znalazł się „chleb prądnicki”, który można produkować tylko w Krakowie. Produkt ten pochodzi z wioski nad rzeką Prądnik w województwie małopolskim. Wyróżnia go gruba skórka w kolorze brązowym, pokryta cienką warstwą otrąb żytnich. Produkowany jest formie dużych, nawet 14-kg bochenków.



NOWY CYKL ARTYKUŁÓW W BAKE & SWEET



Na łamach „Bake&Sweet” Akademia Zeelandia rozpoczyna cykl artykułów poświęconych najbardziej inspirującym recepturom, które odkryła podczas podróży po całym świecie.

W kolejnych odcinkach, w każdym numerze „Bake&Sweet” **Akademia Zeelandia** przedstawiać będzie Państwu produkt z innego kraju, który swym smakiem, zapachem i wyglądem zachwycił naszych cukierników i piekarzy.

Mistrzom Akademii udało się zgłębić tajemnice niepowtarzalnego charakteru produktów, który oddają przedstawiane receptury. Obok receptury znajdziecie Państwo zdjęcie produktu oraz praktyczne wskazówki dotyczące jego przygotowania. W każdym odcinku będziemy prezentować również ciekawostki, które dotyczą produktu, sposobu jego przyrządzenia bądź regionu, z którego 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!

Mistrzowie Akademii Zeelandia



Zeelandia

infolinia 0800 800 106
www.zeelandia.pl



Z Akademią Zeelandia przez świat



I EKSPEDYCJA: ODKRYWAMY SMAKI FRANCJI

Ciasto Opera



Receptura

Biszkopt migdałowy

- 560 g Perla • 550 g jaja • 100 g cukier • 260 g mąka pszenna typ 550
- 100 g masło • 25 g proszek do pieczenia

Mąkę przesiać, połączyć z proszkiem do pieczenia. Jaja ubijać z cukrem („na zimno”). Masło rozpuścić, lekko przestudzić, połączyć z Perla. Dodawać porcjami masę jajowo-cukrową, na końcu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wszystkie składniki mieszać razem (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła) do czasu powstania jednolitej masy. Masę rozłożyć na 2 silipaty (60 x 40 cm). Wypiekać w temperaturze około 200°C przez 8-10 minut.

Esencja kawowa (jako dodatek do kremu i ponczu)

- 150 g cukier kryształ • 120 ml kawy espresso

Gorącą kawę zalać cukier i odstawić do ostygnięcia.

Poncz kawowy

- 250 g woda • 250 g cukier • 20 g esencja kawowa

Wszystkie składniki połączyć.

Krem maślano-kawowy

300 g cukru kryształu i 100 g wody połączyć i zagotować do temperatury 121°C.

- 4 żółtka • 500 g masło • 40 g esencja kawowa

Zagotowanym syropem wodno-cukrowym zalać żółtka i ubić do uzyskania sztywnej piany, dodać miękkie masło i napowietrzyć do uzyskania jednolitego, gładkiego kremu.

Pod koniec ubijania dodać esencję kawową.

Genasz czekoladowo-kawowy

- 600 g Scaldis Deserowy • 200 g Scaldis Biały • 530 g śmietana 30%
- 120 g syrop skrobiowy • 20 g kawa rozpuszczalna

Scaldis pokroić na małe cząstki i zalać wcześniej zagotowaną śmietaną wraz z syropem skrobiowym i kawą. Po kilku minutach zblendować genasz do uzyskania jednolitej konsystencji.

Odpieczone białe migdałowe przekroić na pół, jeden z nich przesmarować rozpuszczonym Scaldisem Deserowym (dolna warstwa), nałożyć na niego krem maślany i przykryć kolejnym białym. Następnie wylać genasz kawowy i przykryć kolejnym białym migdałowym, ponownie wyłożyć krem i ostatni biszkopt migdałowy. Górną warstwę ciasta cienko przesmarować kremem i pokryć płynnym genaszem czekoladowym.

Uwaga: każda warstwa biszkoptu migdałowego powinna być nasączona ponczem kawowym. Ciasto najlepiej smakuje w temperaturze 16-18°C.

Praktyczne wskazówki

Aby genasz miał odpowiednią konsystencję i satynową poświatę bez pęcherzyków powietrza na powierzchni, należy go zblendować (połączyć wszystkie składniki za pomocą blendera).



Ciekawostka

Nazwa ciasta OPERA wywodzi się z Francji z wczesnych lat XX wieku. Uważa się, że autorem jego receptury jest Louis Clichy – znany paryski cukiernik. W latach 30. XX wieku recepturę udoskonalił inny producent słodkości z Paryża – niejaki Dalloyau, który nazwał ciasto OPERA na cześć wielkiej opery paryskiej, gdzie podawane było gościom w przerwach koncertów.



Zeelandia

infolinia 0800 800 106
www.zeelandia.pl

PIEC CHLEBOWY W PIEKARNIANYM OGRÓDKU

Małgorzata Wnorowska

Zapleczem handlowym cukierni jest kawiarnia, ale piekarze też mają ciekawe pomysły. Jednym z nich są letnie ogródki wyposażone w piece chlebowe, w których można samemu upiec bułkę czy chleb, a potem ze smakiem zjeść na miejscu.

Entuzjastów własnoręcznie pieczonego chleba przybywa. Najlepiej smakuje ten, upieczony tradycyjnie, w piecu. Ten trend może rozwinąć piekarniczy biznes. Jeśli dysponujemy odpowiednim zapleczem, w postaci ogródka czy tarasu przed piekarnią, warto zainwestować w ogrodowy piec chlebowy, w którym klienci wypieką własnoręcznie chleb czy bułki. Oczywiście za odpowiednią cenę. Niemniej amatorów takich atrakcji nie brakuje, szczególnie w miejscowościach turystycznych.

JAK ZBUDOWAĆ PIEC OGRODOWY?

Na początek trzeba przemyśleć jego konstrukcję, usytuowanie oraz dobrać odpowiednie materiały. W zależności od pomysłowości i poczucia estetyki budującego, piec może mieć dowolny kształt. Najczęściej jednak buduje się go na planie czworokąta. Bardzo istotne jest, aby miał solidną podstawę i dobrze zaizolowaną komorę pieczenia. A materiały użyte do jego budowy powinny być mrozoodporne.

UTWARDZONE PODŁOŻE

Na miejsce, w którym stanie piec, najlepiej wybrać zaciszną część ogrodu, tak aby był on osłonięty od wiatru. Na pewno powinien stać



Cegła szamotowa jest odporna na wysoką temperaturę.
FOT. ATLAS



W miejscu, gdzie jest łuk drzwiowy, najlepiej postawić się ceglami w kształcie klina.
FOT. SHUTTERSTOCK

z dala od przedmiotów łatwopalnych. Podłoże pod budowę pieca powinno być utwardzone. Należy zatem zdjąć na głębokość ok. 20 cm warstwę gleby i wylać na niej 15-cm warstwę betonu. Najtańszy jest beton samodzielnie przygotowany. Problem w tym, że niełatwo jest uzyskać mieszankę o optymalnych właściwościach. Żeby je zapewnić, warto uzupełnić mieszankę o plastyfikator do betonu, który polepszy właściwości robocze i wytrzymałościowe mieszanki. Zamiast betonu można użyć Posadzki Cementowej Atlas, kładzionej w dwóch warstwach (jedna warstwa może mieć maksimum 8 cm grubości) - to rozwiązanie jest o wiele wygodniejsze i zdecydowanie skraca czas pracy.

SOLIDNA PODSTAWA

Do budowy podstawy pieca nadają się bloczki betonowe, cegły klinkierowe oraz kamienie naturalne. Podstawę pieca wznosi się na planie czworokąta, na wysokość ok. 60 cm. Wnętrze powstałego czworokąta należy wypełnić kamieniami i piaskiem, a wierzchnią warstwę wylać ze zbrojonego betonu wzbogaconego perlitem (szkliwo wulkaniczne), który da efekt uszczelniający. Tutaj także można zastosować Posadzkę Cementową Atlas.

Następnie na gotowej podstawie układa się warstwę cegieł, która będzie podłożem pod komorę pieczenia. Podstawa musi być na tyle mocna, aby mogła udźwignąć sklepienie pieca oraz komin. Do murowania zarówno bloczków betonowych jak i kamieni odpowiednia jest zwykła zaprawa murarska. Natomiast do cegły klinkierowej należy użyć specjalistycznej zaprawy murarskiej do klinkieru, zawierającej tras - minerał pochodzenia wulkanicznego, który między innymi ogranicza możliwość wystąpienia wykwitów.

SERCE PIECA

Komorę pieczenia buduje się na wcześniej wzniesionej podstawie. Jest to miejsce bezpośrednio narażone na działanie ognia, dlatego do jego budowy trzeba użyć cegły szamotowej, która jest odporna na wysoką temperaturę. Im grubsza cegła, tym lepiej, bo skumuluje więcej ciepła. Do murowania należy użyć specjalnej zaprawy szamotowej. Komora najczęściej ma kształt kopuły, a wtedy wznosimy ją na planie koła. W tym przypadku bardzo istotne jest dokładne ułożenie pierwszego rzędu cegieł, gdyż nada on kształt kopule.

W miejscu, gdzie jest łuk drzwiowy, najlepiej posłużyć się gotową formą stalową i cegłami w kształcie klina. Cegły układamy promiennie nad łukiem drzwiowym.

Przy wznoszeniu kolejnych rzędów komory pieczenia cegły będą zbiegały się ku środkowi kopuły. Przydadzą się wtedy pręty o długości odpowiadającej promieniowi kopuły. Z jednej strony oparte o podłoże, a z drugiej o cegły, przytrzymają je we właściwej pozycji do czasu związania zaprawy. Podpory usuwamy dopiero po wyschnięciu zaprawy. Tam gdzie to możliwe, układamy cegły na mijankę.

IZOLACJA I OBUDOWA

Komorę pieczenia należy zaizolować od zewnątrz przy pomocy ok. 20-cm warstwy perlitu lub 15-cm warstwy wełny mineralnej. Izolacja powstrzyma ucieczkę ciepła na zewnątrz. Ponadto piec będzie się szybciej nagrzewał i dłużej pozostanie gorący. Najlepszy rezultat pieczenia osiąga się wtedy, gdy - przykładając rękę do obudowy rozpalonego pieca - nie czujemy gorąca. Oznacza to, że całe ciepło pozostaje w komorze.

EKSPERT RADZI

Dariusz Stobierski,
Grupa Atlas



Ważnym elementem pieca jest komin, chociaż nie jest konieczny w przypadku najprostszych pieców wolnostojących na otwartej przestrzeni. To przez niego uchodzą gorące gazy z komory pieczenia. O budowie kominu i o tym, czy będzie on z cegły czy zamontujemy gotowy stalowy, należy zdecydować już na etapie projektu. Można połączyć te dwa rodzaje kominów i do zbudowanej z cegły podstawy wychodzącej z kopuły zamontować część stalową. Ważne jest, aby przewód kominowy był prosty, a komin szczelnie przylegał do kopuły pieca. Wtedy ciąg będzie dobry i wszystkie zbędne gazy z komory pieczenia wydobędą się na zewnątrz.

Drzwi do komory pieczenia powinny być szczelne, aby ciepło nie uciekało. Najlepiej zdecydować się na kupno trwałych stalowych.

Kolejny krok to obudowa komory pieca ścianami osłonowymi np. z kamienia lub cegły klinkierowej. Nie trzeba zachowywać formy kopuły, obudowa może mieć kształt dowolny. Kiedy roboty murarskie dobiegną końca, powinno się odczekać przynajmniej tydzień aż zaprawa wyschnie. Aby nie opóźnić procesu schnięcia, warto zabezpieczyć budowlę przed ewentualnymi opadami deszczu. ■



Pieczyno prosto z ogrodowego pieca może trafić na stoliki ustawione w ogródku czy na tarasie piekarni, a do tego można sprzedać jeszcze masło, plaster sera, herbatę... FOT. SHUTTERSTOCK



Komorę pieczenia należy zaizolować od zewnątrz przy pomocy ok. 20-cm warstwy perlitu lub 15-cm warstwy wełny mineralnej. FOT. SHUTTERSTOCK

NOWOCZESNY DESIGN, CZYLI KUSZENIE ZMYŚŁÓW

Dominika Redlicka

Wnętrze jasne i przestronne, w tle płynie subtelna muzyka, a produkty za szklanymi ladami kuszą zmysły. Tak wygląda coraz więcej współczesnych piekarni i cukierni na świecie, gdzie nowoczesny design staje się integralną częścią sukcesu marki.

JAK ARANŻOWAĆ?

- Opracuj wizję - wnętrze musi być utożsamiane z marką, ale też uwzględniać gusta i potrzeby klientów. Opracowując koncepcje należy wziąć projekt jako całość: ważny jest układ przestrzenny, materiały, które zostaną wykorzystane, kolory, oświetlenie, ale też oferowane menu czy ubiór sprzedawców. Nie kieruj się modą, gdyż trendy przychodzą i odchodzą. Ważne, by klienci chcieli przyjść do twojej piekarni. Wnętrze musi być przyjazne, zachęcające, wygodne. Ta zasada dotyczy też nie tylko mebli, ale także drobnych przedmiotów, jak sztuczki i naczynia (muszą być praktyczne).
- Kolor działa na zmysły - badania wykazały, że ciepłe kolory, takie jak pomarańczowy, żółty i czerwony przyciągają uwagę i pobudzają apetyt. Typowe sklepy mają tendencję do używania wielu barw i jaśniejszych odcieni, natomiast ekskluzywne piekarnie korzystają z niewielu odcieni, za to wybierają różne faktury i wzory do stworzenia wrażenia bogactwa wnętrza. Ważna jest też elewacja - żywy kolor lub oryginalny mural to dobry sposób, by zostać zauważonym wprost z ulicy.
- Klucz do sukcesu: oświetlenie - to ono sprawia, że wnętrze wydaje się być czyste, przestronne, nowoczesne, a oferowane produkty są odpowiednio eksponowane. To najważniejsza część projektu wnętrza. Oświetlenie powinno współgrać z fakturą zastosowanych materiałów (drewno, kamień, szkło), nie męczyć wzroku, kierować uwagę na najważniejsze obszary lokalu - lada z produktami, nazwę piekarni, stoliki w części kawiarnianej.
- Przestrzeń - klienci lubią czuć się zrelaksowani w miejscu, w którym zdecydowali się wydać pieniądze, dlatego tak ważne jest, by miejsce było schludne, czyste, dawało wrażenie przestronnego i przyjaznego. Złudzenie takie dają szeroko otwierane drzwi główne, przez które unosi się aromat świeżo pieczonego ciasta lub chleba, czy też duże przeszklone witryny, przez które widać oferowane produkty.

Dla klienta liczy się pierwsze wrażenie, potem komfort zakupów. I jedno, i drugie może zapewnić odpowiednio dobrany wygląd wnętrza, który sprzyja nie tylko sprzedaży produktów, ale też ergonomii pracy. Niektóre światowe projekty architektoniczne to prawdziwy majstersztyk. Jak choćby Omonia Bakery w Astorii (dzielnica Queens w Nowym Jorku). Ta mała piekarnia, słynąca z greckich wypieków, została zaprojektowana z myślą przewodnią

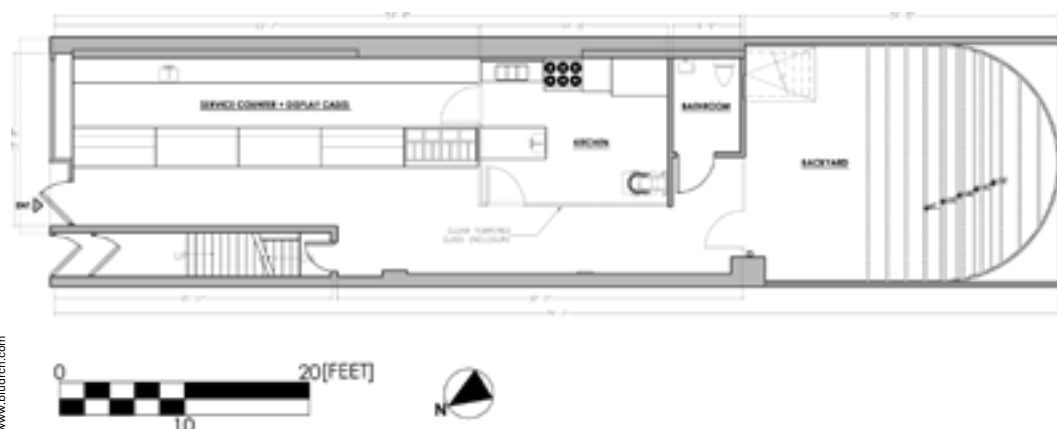
o czekoladzie i świeżym pieczywie. Koncepcje na wnętrze opracowało biuro architektoniczne Bluarch. Wyróżnikami wnętrza są długie szklane lada jako główne gabloty, szklane ściany kuchni, gdzie przygotowuje się ciasta i chleby sprzedawane w sklepie.

Przestrzeń ma dekadenski wystrój - sufit oraz ściany boczne na różnych wysokościach wyłożone są czekoladowo-brązową platerowaną mozaiką i przypominają tabliczkę czekolady. Złudzenie

▼ PLAN POMIESZCZENIA



▼ PLAN PODŁOGI



to wymaga odpowiednio dobrane oświetlenie - 6-calowy rurowy układ żarówek i czerwone kule z drzewa cedrowego wypaczają powierzchnię, nadając wnętrzu efektownego wyglądu. Epoksydowe podłogi stanowią przedłużenie ścian (kąty są zaokrąglone). Wszystko po to, by pobudzać

zmysły klientów, którzy przychodzą tu kupować oraz spożywać wypieki.

Z ciekawostek warto dodać, że tort, jaki pojawił się w filmie „Moje wielkie greckie wesele”, został zrobiony właśnie w Omonia Bakery. Podobnie nowatorski design widać także

w Nadege Patisserie - piekarni znajdującej się w Toronto (Kanada), malutkiej piekarni Elektra (Edessa w Grecji), piekarni Helsinki, znajdującej się w miejscowości o tej samej nazwie (Finlandia), czy też w piekarni Princi w Via Sperona (Mediolan, Włochy). ■

TEMAT PRZEWODNI KAWIARNIANEGO WNĘTRZA



- Farm Store - wystrój utrzymany w stylu wiejskim: wysokie sufity, szerokie półki wypełnione ręcznie robionymi dżemami i galaretkami oraz świeżo upieczonymi bochenkami chleba, dębowe blaty i solidne meble, w tym koniecznie drewniane taborety przy ladzie, na których klienci mogą się cieszyć aromatem mocnej kawy i wypieków.



- Boulangerie - to model wnętrza w stylu klasycznej francuskiej piekarni-kawiarni, dlatego idealnie pasuje do niedużych wnętrz. Przy projektowaniu przestrzeni należy unikać kiczu, jak berety, obrusy w kratkę czy dekoracje z wieżą Eiffla w tle. Ważne jest wyeksponowanie wszystkich rodzajów pieczywa i ciast - bagietek, croissantów, tart - w koszykach czy półkach, tuż za szybą. To one stanowią dekorację wnętrza.



- Nordic - wnętrza w stylu skandynawskim są stonowane, często z niebieskimi ścianami i sosnowymi meblami. Akcentem są wiklinowe kosze do przechowywania pieczywa, muffinów i drożdżówek. Minimalistyczny charakter podkreślają chromowane lampy, karafki kawy czy oparcia krzeseł.



- French Rustic - to lokal utrzymany w nastroju francuskiej wsi, czyli we wnętrzu dominuje cegła, drewno, ciepłe kolory. Nie brakuje drewnianych lub żelaznych stołów, przy których mogą zasiąść klienci, a wyroby są pakowane w papierowe, brązowe torby.

KILKA PIECÓW I JEDEN AT(H)LETA

Bezpieczeństwo pracy i przyspieszenie produkcji to dwie bardzo ważne zalety systemów załadunkowych, które z łatwością wkładają do pieca przygotowane do wypieku ciasto, by później równie swobodnie je stamtąd wyjąć. A wszystko to jest częściowo lub w pełni zautomatyzowane.



System załadunkowo-wyładowczy MIWE Athlet XL przystosowany jest do pracy dwuzmianowej. Fot. MIWE

Sprawny załadunek i rozładunek pieca to ważne czynności w każdej piekarni, ale wymagania co do technologii tych procesów oraz ich mniejszej lub większej automatyzacji są różne i uzależnione od konkretnego zakładu produkcyjnego. Dlatego też różni producenci wyposażenia konstruują bardzo różne urządzenia, które mają odciążyć piekarzy od ciężkiej i niebezpiecznej pracy.

Do takich systemów załadunkowych należą urządzenia MIWE. System załadunkowy MIWE Athlet produkowane są w trzech różnych wersjach, które - jak uważają niemieccy konstruktorzy - powinny zaspokoić wszelkie wymagania zarówno małych jak i dużych piekarni.

MIWE Athlet L obsługuje maksymalnie trzy piece z sześcioma komorami wypiekowymi każdy, a sterowanie tym urządzeniem odbywa się za pomocą przycisku. W standardowej wersji ma on przesuwanie ręczne, ale może być też wyposażony w silnik, który pozwala na zautomatyzowanie tej czynności. Urządzenie ściśle współpracuje z piecami MIWE i - w zależności od zastosowanego sterowania - może automatycznie włączać funkcję pieczenia i zaparowania albo uruchomić kompletny program

wypieku. Po otrzymaniu z pieca sygnału, że wypiek dobiegł końca, następuje automatycznie rozładunek.

MIWE Athlet XL przeznaczony jest do większego wysiłku. Ten „wół roboczy” - jako określają go producenci - może załadować i wyładowywać aż 30 komór wypiekowych w pięciu piecach. Jego praca sterowana jest komputerowo, a wybór odpowiedniego programu pozwala obsługiwać poszczególne komory albo cały piec. Sterowanie pozwala na łączenie kilku czynności w jedno polecenie, a także zaprogramowanie załadunku komór w określonej kolejności. MIWE Athlet daje też możliwość automatycznego dopiekania pod koniec procesu wypieku.

Najbardziej zautomatyzowanym z rodziny MIWE Athlet jest model XXL. Może on obsługiwać aż osiem pieców 12-komorowych. Sterowanie tym urządzeniem przez komputer PC daje wręcz nieograniczone możliwości, a takie funkcje jak „nocny start” czy graficzna analiza przepustowości okazują się w praktyce nie tylko wygodne, ale wręcz niezbędne w zakładach piekarniczych o dużej produkcji. Sterowanie można jednak rozszerzyć też do pełnego systemu Computer Aided Baking, który pozwala między innymi na zdalną diagnostykę i serwis urządzeń.

MIWE Athlet XXL może być wyposażony między innymi w stół załadunkowy, taśmy załadunkowo-wyładowcze i transportujące oraz stację przeładunkową MIWE Butler. System wyposażony w urządzenie spryskujące pozwala też na w pełni zaprogramowane zraszanie przed i po wypieku - w przeciwieństwie do modelu XL, gdzie zraszanie odbywa się ręcznie.

Modele L i XL dostosowane są do pracy z komorami o szerokościach 120 lub 180 cm, XXL również do pieców 2-metrowych. Dystrybutorem tych urządzeń na polskim rynku jest firma Geth.

(TP)

WŁOSKIE CZY - DWA RÓŻNE

Oprócz w pełni automatycznych urządzeń załadunkowo-rozładunkowych niektórzy piekarze decydują się na rozwiązania półautomatyczne. Również i one przyspieszają pracę i sprawiają, że obsługa pieca staje się bezpieczniejsza.

Kolejnymi z prezentowanych systemów załadunkowych są hiszpańskie aparaty Caedca oraz włoskie Tagliavini.

Caedca, której urządzenia w Polsce sprzedaje śląska spółka GUZ, jest producentem między innymi maszyny całkowicie automatycznej, pozwalającej na pracę z dwoma różnymi prędkościami przesuwu taśmy załadunkowej wraz z biegiem wstecznym. Aparat ten przeznaczony jest do załadunku podwójnego (dwa razy 600 mm lub dwa razy 900 mm) albo potrójnego (trzy razy 600 mm). Urządzenie przemieszcza się wzdłuż pieca za pomocą prowadnic, a dzięki specjalnym czujnikom można dokładnie ustawić wysokość taśmy podawczej, tak by była idealnie dopasowana do poszczególnych wysokości komór pieców. Sam załadunek i zrzucenie kęsów ciasta następuje po naciśnięciu jednego przycisku. Gdy jednak taśma będzie znajdowała się w złej pozycji, załadunek zostanie zablokowany - system ten eliminuje ryzyko popełnienia błędu przez pracownika obsługującego urządzenie.

Wiele podobnych cech ma też podobne półautomatyczne urządzenie, z tą jednak różnicą, że w pionie taśma jest podnoszona i opuszczana ręcznie. Samo podanie ciasta do pieca to już czynność automatycznie sterowana jednym przyciskiem.

Odmienne mechanizmy zastosowali włoscy konstruktorzy z fabryki Tagliavini, którzy w półautomatycznym aparacie załadow-

HISZPAŃSKIE ROZWIĄZANIA

czym SPM 200 silnikiem elektrycznym napędzili mechanizm podnoszenia ciasta na wysokość odpowiedniej komory pieca, a po wypieku opuszczania gotowych wyrobów. Jednak już przemieszczanie w poziomie, a także samo wprowadzanie produktu do pieca odbywa się ręcznie. Mimo takiego pozornie niewielkiego udogodnienia szacuje się, że ma ono wpływ na skrócenie czasu produkcji chleba nawet o jedną piątą. Przy intensywnej, kilkuzmianowej pracy ma to wymierne korzyści. Dlatego też zarówno włoski producent jak też polski dystrybutor tego urządzenia - firma Genesis-Piekarnicze - zaleca, aby tego typu system wdrażać w piekarniach, w których dobowo produkcja chleba przekracza 3000 bochenków.

Inną, istotną zaletą systemu Tagliavini oraz podobnych aparatów załadunkowo-wyładunkowych jest oszczędność energii zużytej do ogrzania pieca. Prezentowane urządzenia wymagają znacznie krótszego czasu otwarcia drzwi komory, a tym samym mniejszemu wychłodzeniu pieca.

Tagliavini SPM 200 może współpracować ze wszystkimi piecami wielopoziomymi w małych i średniej wielkości piekarniach. W standardowej wersji aparat załadunkowy z ramą o wymiarach 3200 mm szerokości i 2600 mm wysokości przeznaczony jest do obsługi jednego, maksymalnie czterokomorowego pieca.

(TP)



Aparaty załadunkowo-wyładunkowe stosuje się w dużych i średnich piekarniach. Małe zakłady nie korzystają z takich rozwiązań. Fot. B&S

OBER - KELNER MIĘDZY PIECAMI

Ponad 800 kilogramów ciasta na godzinę - z taką wydajnością mogą pracować w pełni automatyczne systemy załadunku Ober. Jedno urządzenie obsługuje 200 metrów kwadratowych powierzchni wypiekowej.



Ober ma delikatny system zatrzymywania podczas podnoszenia, co eliminuje ryzyko szarpnięcia. Jest to szczególnie istotne w przypadku załadunku bardzo delikatnych ciast. Fot. WP HATON

Systemy produkowane przez Werner & Pfleiderer od lat wyręczają piekarzy w ciężkiej czynności, jaką jest załadunek blach do pieca a następnie ich rozładunek. Przejezdna maszyna montowana jest przed piecem i przesuwana wzdłuż niego za pomocą silnika elektrycznego. W sumie Ober może obsłużyć aż osiem pieców, co przy sześciu hertach na piec daje łącznie 48 komór do załadunku i rozładunku (200 metrów kwadratowych powierzchni wypiekowej).

Do podnoszenia ciasta zastosowano napęd elektryczny z falownikiem, co umożliwia nie tylko szybki i dokładny najazd na komorę pieca, ale też delikatne zatrzymanie bez szarpnięcia. Jest to bardzo ważne zwłaszcza w przypadku delikatnych ciast.

System załadunkowo-rozładunkowy Ober Pro polecany jest przez producenta przede wszystkim do obsługi pieców Matador, które również powstają w fabryce Werner & Pfleiderer w Dinkelsbühl. Automatyczny załadunek jednego takiego pieca o powierzchni wypiekowej 19 metrów kwadratowych trwa zaledwie 3,5 minuty. W przypadku korzystania z tradycyjnych aparatów załadunkowych, zajęłoby to około 10 minut. Nie wspominając już o załadunku łopatą piekarską.

Sterowanie Ober pozwala na zatrzymywanie

urządzenia w dowolnym miejscu, a więc jego ustawienie może być indywidualnie dopasowane niemal do każdego pieca komorowego. W dowolnej chwili maszyna może być ustawiona w górnej pozycji „parking”, co pozwala piekarzowi na nieograniczony dostęp do pieca.

Oszczędność czasu to jednak nie wszystko, co system Ober może zaoferować właścicielowi piekarni. Pozwala on też ograniczyć do jednej osoby liczbę pracowników zaangażowanych w proces załadunku i rozładunku pieczywa. Można w ten sposób albo zmniejszyć część kosztów personalnych w zakładzie, albo zaangażować „wolnego” piekarza do innej pracy. Wdrożenie systemu załadunkowego Ober zalecane jest jednak przy produkcji minimum 3000 sztuk chleba dziennie, gdyż wówczas zyski z tego rozwiązania są policzalne - zapewniają przedstawiciele firmy Hert, która na polskim rynku jest wyłącznym przedstawicielem wspomnianego niemieckiego producenta. Opisywane urządzenie można jednak zastosować także przy niewielkiej, rzemieślniczej produkcji pieczywa, a system załadunku i rozładunku dopasować do istniejącego już pieca, zachowując przy tym niezmienną wielkość załadunku przy mieszanii i przygotowaniu ciasta.

(TP)

DO BUŁEK OKRĄGLYCH, PODŁUŻNYCH I NACINANYCH



artykuł sponsorowany

Kompaktowa linia do bułek *COMPACTLINE DUO K/L/S* firmy **BACKTECH** daje możliwość wytworzenia szerokiego wzornictwa drobnego pieczywa.



Linia *COMPACTLINE DUO K/L/S* wyróżnia się wysoką wydajnością (aż do 9000 szt./h) oraz dużą prędkością taktowania w zakresie od 16 do 25 taktów/min. Fot. GETH

Jako jeden z wiodących producentów linii do bułek oraz specjalista w obróbce ciasta firma **BACKTECH** wypuściła na rynek kompaktowe urządzenie, w którego skład wchodzi moduł dzieląco-formujący oraz zintegrowane stacje do wydłużania i nacinania produktu. Dzięki tym modułom możliwa jest produkcja bułek okrągłych, podłużnych i nacinanych. *COMPACTLINE DUO K/L/S* jest zatem instalacją z dwuobiegowym systemem, integrującą trzy urządzenia: dzielarkę *MEGA-STAR* ze stacją do garowania i formowania produktu *VARIO-STAR DUO K/L/S* oraz moduł *MONO-STAR* do wykładania kęsów ciasta na blachy.

Linia *COMPACTLINE DUO K/L/S* dzięki swoim parametrom może śmiało konkurować na rynku z urządzeniami innych producentów, bowiem wyróżnia się wysoką wydajnością (aż do 9000 szt./h) oraz dużą prędkością taktowania w zakresie od 16 do 25 taktów/min. Ponadto, dzięki kompaktowej budowie pozwala oszczędzić miejsce w zakładzie.

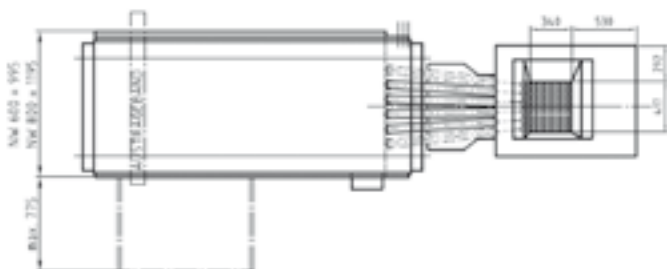
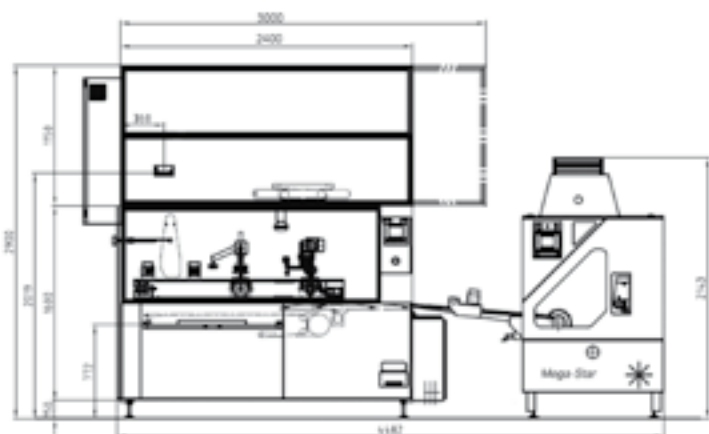
Stacja *VARIO-STAR DUO K/L/S* wyposażona jest w zintegrowany moduł wydłużania z możliwością regulacji listwy dociskowej. Dzięki temu możliwa jest produkcja nie tylko okrągłych lub stemplowanych produktów, takich jak kajzerka, bułka z wzorem kwiatu, ale również bułki typu drykowana okrągła itp. Ponadto *COMPACTLINE DUO K/L/S* formuje bułki podłużne, tj. bułki typu hot dog, chałki czy bułki typu poznańska i tartaruga.

Dla zagwarantowania higieny pracy szalki powleczone zostały odpowiednią tkaniną. Zabieg ten nie wpłynął jednak negatywnie na jakość produktu.

Przy automatyzacji produkcji bułek istotną rolę odgrywa precyzyjne i delikatne wykładanie kęsów ciasta. Precyzja ta została osiągnięta w omawianym urządzeniu dzięki modułowi *MONO-STAR*, w którym wzór wykładania kęsów zapisywany jest w sterowaniu i może być zmieniany dowolnie w zależności od rodzaju produktu.

Firma **BACKTECH**, obchodząca w tym roku jubileusz 25-lecia, zawsze stawia obsługę klienta na pierwszym miejscu. Dlatego też linie do bułek konstruowane są zgodnie z zapotrzebowaniem klienta. Aby poszerzyć paletę produktów, linia do bułek może być wyposażona w dodatkowe stacje (np. stację do posypywania, stację do nacinania).

Więcej informacji można uzyskać u przedstawiciela firmy **BACKTECH** w Polsce w firmie **GETH** z Krakowa.



MONTAŻ · SERWIS · GWARANCJA

GETH

P.P.H.U. „GETH”, 30-383 KRAKÓW, ul. Skalina 16,
tel. 12 262-24-42, 12 262-04-58, tel./fax 12 262-04-79
tel. kom. 506 104 541, 506 104 542, 506 104 549. Reg. Pomorze: 519 141 015
geth@geth.pl www.geth.pl



KOMPLET Polska
www.komplet.pl

*Z dobrego
upieczesz
najlepsze!*

JAKOŚĆ GWARANTOWANA MARKĄ KOMPLET



KOMPLET
Jogosoft

MIESZANKA CUKIERNICZA NA BAZIE JOGURTU

- ◆ Różnorodne zastosowanie – do ciast piaskowych i owocowych.
- ◆ Wyjątkowo soczysty jogurtowy mięksiz – mieszanka zawiera jogurt.
- ◆ Powtarzalna jakość i smak wypieków.

**WZORY BUŁEK UZYSKIWANYCH DZIĘKI LINII
COMPACTLINE DUO K/L/S:**



Wzór kwiatu



Chwałka



Kajzerka



Drykowana okrągła



Krzyż



Rozeta



Niemiecka nacinana



Okrągła



Pączek



Podłużna drykowana



Tartaruga



Wąż



Weckerl

i wiele innych...

ROZSĄDNY zakup linii do krojenia i pakowania chleba tylko u Producenta.

**Mech
Masz**

- Masz problem z dużą ilością chleba do krojenia?
- Kto powiedział, że nie stać Cię na linię?
- Nie zastanawiaj się dlaczego w innych firmach musisz zapłacić aż tyle?

Sprawnie i szybko skroić / zapakować dużą ilość chleba, aby wszystko było gotowe na czas do rozwiezienia. Tą myślą kierowaliśmy się przy konstrukcji pierwszej tego typu polskiej linii.

W standardzie aż tak dużo ?

Krajalnica:

- 4 regulowane taśmy prowadzące chleb (dolna, górna, dwie boczne),
- System oliwienia z regulowaną mocą podawania oleju,
- Czujnik złamania noża taśmowego,
- Czujka świetlna na wyjściu produktu z krajalnicy, zatrzymująca podawanie w momencie, kiedy operator nie nadaży odbierać produktu,
- Mocny silnik główny napędowy – 4 kW,
- Sterowanie z panelu dotykowego LCD.

Klipsownica:

- Czujka rozpoznająca produkt – praca ręczna lub automatyczna,
- Czujka rozpoznająca puste pole – oszczędność taśmy klipsującej,
- Regulowana moc wentylatora rozdmuchowego,
- Dysze powietrzne układające woreczek oraz wstępnie opróżniające go z nadmiaru powietrza,
- Funkcja wysysu powietrza „vacum” – z panelu sterowniczego możliwość wydłużenia czasu wysysu,
- Podnoszony i opuszczany stół podający, możliwość pozycjonowania klipsa do bochenka chleba,
- Automatyczne wyłączenie maszyny w przypadku braku „pracy” - oszczędność energii,
- Funkcja programowania zadanej ilości bochenków do zapakowania.
- Główne alarmy wyświetlane w języku polskim na panelu sterowniczym,
- Sterowanie LCD, panel dotykowy,
- Licznik pracy zmianowej,
- Licznik pracy całonocnej,
- Zabezpieczenie strefy klipsowania przezroczystą osłoną.
- Obudowy wykonane ze stali nierdzewnej,
- Drukarka termiczna.



MECH-MASZ Żnin, ul. Szpitalna 20, 88-400 Żnin
Tel. (52) 30-31-238 / 9, (52) 30-20-073, fax. (52) 30-34-811
www.mech-masz.com.pl,
www.piecerurowe.pl,
mechmasz@mech-masz.com.pl

MINI ROLL LINE NAJLEPSZA LINIA DO BUŁEK DLA MAŁYCH I ŚREDNICH PIEKARNI



MINI ROLL LINE to najlepsza linia do produkcji pieczywa drobnego o wydajności do 20 000 szt./ 8 godz. Daje wielkie możliwości za niewielkie pieniądze. Zrobisz na niej różnorodne produkty o wadze 30-130 g, takie jak: bułki okrągłe, wydłużone, kajzerki, poznańskie, rogałe, hot-dogi, hamburgery, pączki, podkłady pod pizze, drożdżówki i inne wg. Twoich pomysłów.



KULTURY STARTEROWE,

Tomasz Przysiężny

Aby wyprodukować zakwas wysokiej jakości, niezbędne są kultury starterowe - zapewniają ich producenci, a naukowcy od technologii produkcji żywności dodają, że startery dają gwarancję powtarzalności fermentacji i w efekcie stabilnej oraz wysokiej jakości wypieku.

Wielu piekarzy we własnym zakresie wytwarza zakwas metodą pięciofazową, co jest zarówno pracochłonne, jak i wymaga odpowiednio długiego czasu, jaki trzeba poświęcić na produkcję - przejście od zaczątku do gotowego ciasta zajmuje kilkanaście godzin. Tę największą z wad naturalnej metody prowadzenia ciasta można wyeliminować stosując startery, które pozwalają znacznie usprawnić i przyspieszyć przebieg fermentacji. Dzięki nim możliwe jest ograniczenie liczby faz dojrzewania zakwasów z pięciu do trzech, a nawet dwóch. Sam proces produkcji, ze względu na postać kultur starterowych, również nie jest skomplikowany i, co istotne, nie potrzeba do tego dodatkowych inwestycji. Jedyne czego się wymaga od piekarza stosującego kultury starterowe, to aby raz w tygodniu zaszczerpił pierwszą fazę fermentacji.

AKTYWNE SZCZEPY BAKTERII

Do produkcji kultur starterowych stosuje się bardzo aktywne szczepy bakterii fermentacji mlekowej, wyizolowane z tradycyjnych kwasów piekarskich. Ta wysoka aktywność musi być jednak ściśle ukierunkowana, a dobre zaczątki piekarskie powinny się charakteryzować między innymi trwałością cech odpowiedzialnych za żywotność starterów. Istotna jest też stabilność genetyczna szczepów bakterii, gdyż to ona w efekcie końcowym zagwarantuje stabilność produkcji chleba. Startery muszą bowiem z założenia dać pełną gwarancję stabilności i pozwolić na osiągnięcie wysokich parametrów technologicznych zakwasu. Wszystko to ma istotne znaczenie dla jakości pieczywa.

SKOJARZONE Z DROŻDZAMI

Przykładem popularnej na polskim rynku kultury starterowej jest zaczątek produkowany przez firmę BioStarPlus. Na podstawie wieloletnich badań i obserwacji skojarzono trzy rodzaje bakterii oraz drożdże, których zestawienie pozwala na sprawne i kontrolowane przeprowadzenie fermentacji mlekowej i alkoholowej. Zaczątek BioStarPlus - jak zapewnia producent - eliminuje niedogodności związane ze spontaniczną, a tym samym nie do końca kontrolowaną fermentacją i daje piekarzowi dojrzały technologicznie kwas, z którego można korzystać przez wiele godzin. Pozwala też uzyskać żur z udziałem kwasu mlekowego o ogólnej kwasowości do 90 procent, a czas fermentacji skrócić o 40 procent. Odczuwalna powinna być też oszczędność na drożdżach,



Kultury starterowe poprawiają właściwości miększu i znacznie wydłużają świeżość pieczywa.
FOT. B&S

CZYLI SZYBKI ZAKWAS



Startery muszą mieć odpowiednią stabilność genetyczną szczepów bakterii, gdyż to ona w efekcie końcowym gwarantuje stabilność produkcji chleba.
 Fot. B&S

których - w przypadku stosowania kultur starterowych - zużywa się nawet o połowę mniej niż w tradycyjnej technologii wyrobu ciasta.

NATURALNY SMAK CHLEBA

Innym krajowym producentem zaczątków piekarskich jest olsztyńska Biolacta, która od kilku lat należy do duńskiego koncernu Dani-

sco. Zdaniem niektórych piekarzy, wytwarzane przez nią kultury starterowe pozwalają na uzyskanie chleba o charakterystycznym smaku i aromacie.

- Podczas prac technologicznych mojego zespołu w piekarniach zawsze polecam i stosuję właśnie ten produkt, ponieważ gwarantuje otrzymanie chleba o prawdziwie polskim cha-

rakterze - uważa Adam Wybierała, właściciel spółki BioEnzym Technology dodając jednak, że aby to osiągnąć należy podporządkować się z góry narzuconym zasadom postępowania z kulturami starterowymi, a receptury pieczywa odpowiednio dostosować do otrzymanego kwasu. Zdaniem Wybierały, kultury starterowe firmy Biolacta, po wcześniejszym 24-godzinnym rozmnożeniu, pozwalają wytworzyć kwas o długiej żywotności.

OPATENTOWANA METODA

Kultury starterowe produkowane są także przez koncern Lesaffre. Saf Levain to szczep bakterii, które wyselekcjonowano z naturalnych zakwasów piekarskich i poddano procesowi stabilizacji według opatentowanej metody. Charakteryzują się one bardzo wysokim stężeniem drobnoustrojów w przeliczeniu na jeden gram (109 - 1010), wysoką aktywnością w zakwaszaniu ciast i wzbogacaniu pieczywa w substancje smakowo-zapachowe. Dzięki tym cechom znajdują one bardzo szerokie zastosowanie w piekarstwie. Mogą być użyte zarówno w uproszczonych jedno- lub dwufazowych metodach produkcji jak i w tradycyjnych metodach trój- i pięcioletnich.

Kultury starterowe LV1 nadają się do wyrobu pieczywa z każdej mąki, która ma być poddana procesowi ukwaszenia, między innymi w produkcji pie-

reklama

DROŻDZOWNIK Z NAPOWIETRZANIEM

DR-EKO-400

- nowa opatentowana technologia z wykorzystaniem efektu Pasteura

- do 50% oszczędności drożdży

- znaczne obniżenie kosztów produkcji

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



BioStar P.P.H.U. Witold Krusz
 90-261 Łódź, ul. Janusza 19
 tel. 42 631 59 25, 639 96 17
 tel.fax 42 630 37 71
biostar@biostarplus.pl

czywaorkiszowego lub bezglutenowego. Z kolei LV2 i LV4 przeznaczone są do ukwaszania mąki żytniej. Nie sposób nie wspomnieć też o innym czołowym europejskim producencie piekarskich kultur starterowych, jakim jest firma Ernest Bocker GmbH, która ze swoimi wyrobami wchodzi również na polski rynek. Produkcji pieczywa z wykorzystaniem niemieckich starterów można było przyjrzeć się między innymi podczas tegorocznych kieleckich targów Bakepol, na których Ernest Bocker miał swoje stoisko.

UKWASZANIE W ŻUROWNIKACH

Przedstawiamy podstawową recepturę* przeznaczoną do ukwaszania mąki w aparatach do zakwaszania ciasta, tak zwanych żurownikach.

Do 300 litrów wody dodaje się: rozmnożone kultury bakteryjne, 150 kg chleba z poprzedniego dnia i 150 kg mąki żytniej (75 kg typ 720 i 75 kg typ 2000). Zimą zalecam zmianę stosunku obu mąk - 50 kg mąki typ 720 i 100 kg mąki typ 2000. Temperaturę fermentującego żuru należy utrzymywać na poziomie 32 stopni C.

Żur osiąga swoją dojrzałość po około 30 godzinach przy kwasowości na poziomie 22 - 25 stopni K. W czasie dojrzewania żuru wartość jego pH spada od 3,7 do 3,5. Tę koncentrację kwasu mlekowego zapewnia niska wrażliwość kultur starterowych Biolac. Po tym czasie żur należy schodzić najlepiej do około 5-10 stopni C, gdyż w tej temperaturze zachodzi proces samokonserwacji. Tak otrzymany żur można stosować nawet dwie doby. Jego użycie do produkcji wpływa na przedłużenie świeżości, zwiększenie wilgotności miększa, pogłębienie smaku i aromatu chleba.

Należy pamiętać, że do ciasta na chleb pszenno-żytni nie można wprowadzić całej przewidzianej recepturowo ilości mąki żytniej w postaci żuru. Nastąpiłoby wówczas nadmiernie zakwaszenie i osłabienie glutenu ciasta. Z kolei dodatek sporej części mąki żytniej nieukwaszonej (w celu uzyskania optymalnej kwasowości) i zbyt krótkie dojrzewanie ciasta pogarszają jakość miększa chleba. Aby wyeliminować tę wadę, zalecamy stosowanie podmlód żytnich.

Adam Wybierała, właściciel spółki BioEnzym Technology

** Przepis opracowano z użyciem kultur starterowych Biolac*



Produkcji pieczywa z wykorzystaniem starterów można było przyjrzeć się między innymi podczas tegorocznych kieleckich targów Bakepol.
Fot. B&S



Niemiecka firma Ernst Bocker znana jest dobrze na europejskim rynku. Od niedawna także w Polsce zaczyna zdobywać coraz większe uznanie wśród piekarzy korzystających z kultur starterowych.
Fot. B&S

KÖNIG MASCHINEN GMBH ŚWIĘTUJE JUBILEUSZ 45-LECIA

Karolina Zwiłkowska

45 lat temu w pomieszczeniach niewielkiego zakładu ślusarskiego, mieszczącego się w austriackim Graz, inżynier Helmut König założył firmę König. W tym roku firma świętuje swój jubileusz.

Wszystko zaczęło się od poszukiwania praktycznych rozwiązań technicznych, które ułatwiłyby piekarzom ich niełatwą codzienną pracę. Helmut König (urodzony w 1935 roku) dorastał w rodzinie z pokoleniowymi tradycjami piekarskimi w miejscowości Hartberg w Austrii, więc tajniki tego rzemiosła, problemy i wymagania nie były mu obce. Jeszcze w czasie studiów zaprojektował pierwsze urządzenie, które miało ułatwić pracę jego rodzicom. W roku 1966, po skończeniu studiów, założył swoją firmę. Zaledwie kilka miesięcy później, po okresie wytężonych prac projektowych powstała pierwsza znakownica do bułek typu Regina, gotowa do seryjnej produkcji.

Obecnie grupa Koenig - światowy lider w produkcji linii do bułek - posiada dwa duże zakłady produkcyjne w Austrii i na Węgrzech oraz swoje filie handlowe w Niemczech, USA i Holandii, a swoich przedstawicieli w krajach całego świata.

W sumie zatrudnia ok. 470 pracowników. Innowacyjność i nieustanny rozwój to najważniejsze cele, jakimi kieruje się firma. Stawiamy na kapitał ludzki, w ciągu roku proponujemy praktyki ponad 30 praktykantom.

KÖNIG JUTRA

Podczas obchodów jubileuszu 45-lecia, zaprezentowano przyszłą strategię rozwoju, której przyswieca motto „König jutra”. Aktualnie firma König pracuje nad nowymi rozwiązaniami, takimi jak nowa kompaktowa i ekonomiczna dzielarko-zaokrąglarka do bułek o nazwie Mini Rex, która zostanie zaprezentowana podczas jesiennych targów Südback 2011, oraz nad nową edycją linii do bułek Combi Line o szerokości roboczej 800 mm do produkcji bułek typu kajzerka oraz bułek ciętych. Szczególny nacisk firma kładzie także na coraz to nowocześniejsze urządzenia pod względem higienicznym.

Wszyscy uczestnicy uroczystych obchodów 45-lecia firmy König zaproszeni zostali na prezentację maszyn do centrum technologicznego w siedzibie firmy w Graz. Technolodzy firmy König zaprezentowali między innymi produkcję chleba z oliwkami na linii do chleba Ceres, chleba bezglutenowego na urządzeniu Artisan SFI oraz irańskiego chleba typu płaskiego na linii do laminacji Menes.

- Jeśli w dalszym ciągu będziemy ukierunkowani na realizowanie nowych celów poprzez profesjonalizm i doświadczenie, z pewnością uda się je osiągnąć, a firma König jeszcze bardziej umocni swoją i tak już uznaną pozycję na światowym rynku. Jednakże o tym, czy tak właśnie się stanie, zadecydują nasi klienci.

- Dziękujemy wam za wszystkie te lata zaufania do naszej firmy - podsumowuje Richard Häusler, dyrektor naczelny firmy König. ■



Linia do laminacji ciasta - produkcja pokazowa chleba irańskiego.
FOT. KÖNIG MASCHINEN GMBH



Dzielarka do chleba Ceres 2.1 - produkcja pokazowa chleba z oliwkami.
FOT. KÖNIG MASCHINEN GMBH

KROJA, PAKUJA,

Tomasz Przysiężny

W małych piekarniach, w których produkcja pieczywa jest niewielka, używa się zazwyczaj dwóch niezależnie działających urządzeń: krajalnicy i maszyny pakującej. Ich minusem jest jednak duże obciążenie pracowników piekarni, którzy muszą ręcznie podawać pokrojony chleb z jednej maszyny do drugiej. Zdecydowanie mniej wysiłku i zaangażowania wymaga obsługa automatycznych lub półautomatycznych linii krojąco-pakujących.

KROJENIE PROSTO LUB POD KĄTEM

Do takich należą między innymi zestawy krajalnicy i maszyn pakujących firmy GHD Hartmann. Przykładem może być połączenie urządzeń Selectra 30 i GBK 220.

Niemiecka maszyna do krojenia tostów i chleba to w pełni automatyczne urządzenie, które swobodnie radzi sobie nawet z tak zwanymi „trudnymi” produktami, jak na przykład pieczywo o dużej zawartości mąki żytniej czy z ziarnami. Cięcie produktu wykonywane jest za pomocą osiemnastu automatycznie olejonych noży taśmowych naprzężanych pneumatycznie. Dzięki temu rozwiązaniu konstruktorzy maszyny uzyskali wysoką odporność na zużycie, a tym samym znacznie wydłużyli eksploatację noży.

Krajalnica ma płynną regulację prędkości transportu wprowadzanego pieczywa, a gdy na taśmie nie ma produktu - transporter jest automatycznie zatrzymywany. Wysokość górnej taśmy dociskowej wprowadzającej produkt jest regulowana elektrycznie za pomocą panelu sterującego. W standardowej wersji Selectra 30 pozwala na zmianę geometrii krojenia o +/- 15 stopni.

Krajalnica może też być dostosowana do większych szerokości krojenia - w modelu SL 30 XL wzrasta ona do 550, a w SL 30 XXL do 750 mm. Również opcjonalnie można doposażyć maszynę między innymi w system olejenia noży za pomocą filcowego wálka z możliwością regulacji ilości oleju lub urządzenie wahadłowe do automatycznego ostrzenia i szlifowania noży.

Wszystkimi czynnościami można sterować za pomocą prostego w użyciu ekranu dotykowego.

Pokrojone pieczywo wychodzi z maszyny na taśmach sztabkowych, które można swobodnie zsynchronizować ze wszystkimi pakowaczkami.

Krajalnice z serii Selectra nie wymagają bowiem żadnych dodatkowych połączeń mechanicznych, aby je zintegrować z maszynami do pakowania GHD Hartmann. Jedną z takich współpracujących pakowaczek jest model GBK 220. To wielofunkcyjne i w pełni automatyczne urządzenie dostosowane jest do pakowania oraz zamykania klipsami torebek o różnych rozmiarach. I to zarówno opakowań plastikowych jak i papierowych. Także i tą pakowaczką steruje się za pomocą panelu dotykowego, który nie tylko wyświetla wszystkie wskazówki podczas pracy, ale również pokazuje wszystkie błędy.

Maszyna wyposażona jest w łatwo i precyzyjnie regulowane dwie pary łapek prowadząco-otwierających. Posiada też automatyczny magazyn

Krajalnice z serii Selectra nie wymagają żadnych dodatkowych połączeń mechanicznych, aby je zintegrować z maszynami do pakowania GHD Hartmann.



Ator i Akra wchodzą w skład linii krojąco-pakującej, do obsługi której wystarczy jeden pracownik.
FOT. JEREMY

KLIPSUJĄ...

torebek ABM, który można uzupełniać nawet podczas pracy urządzenia. Opatentowana przez niemieckiego producenta zasada próżniowej ssawki zapewnia optymalnie i szczelne zamykanie klipsami - w standardowej wersji można stosować ich trzy rodzaje. Również w standardzie jest filtr sterylizujący. Z kolei opcjonalnie użytkownik linii do krojenia i pakowania może doposażyć ją między innymi w boczne prowadzenie do podawania stojących kromek lub w urządzenie obracające w przypadku, jeżeli ostatnia kromka przy połówkach chleba ma być również zapakowana.

Wyłącznym dystrybutorem opisywanych maszyn na polskim rynku jest firma Hert.

CHLEBY RĘCZNIE PAKOWANE

Synchronizacja odbioru bochenków, którą zastosowano w polskiej krajalnicy taśmowej REX, pozwala na swobodne połączenie jej z maszyną pakującą SPA 3000 i klipsownicą, a tym samym stworzenie całej linii. Nie jest ona jednak w pełni automatyczna, gdyż od krajalnicy do stacji pakunkowej podawanie musi się odbywać ręcznie.

Krajalnica może pracować z wydajnością do 2500 bochenków na godzinę - w zależności od wagi i rodzaju chleba oraz stopnia jego wypieczenia

Pakowaczka SPA 3000 służy do zamykania woreczków foliowych i papierowych. Pokrojony chleb musi jednak być umieszczony ręcznie w rozdmuchanym wcześniej opakowaniu.

i wychłodzenia. Standardowo dzieli pieczywo na kromki o grubości 11 mm. Krojenie odbywa się za pomocą noży taśmowych, które - w przypadku ostrzy chlebów ciężkich i twardych - zaopatrzone są w system oliwienia oraz urządzenie do podostrzania.

Pakowaczka SPA 3000 służy do zamykania woreczków foliowych i papierowych. Pokrojony chleb musi jednak być umieszczony ręcznie w rozdmuchanym wcześniej opakowaniu i - również ręcznie - odłożony na taśmie podającej. W kolejnych etapach następuje opróżnienie woreczka z nadmiaru powietrza i zamknięcie klipsem drucianym. Opcjonalnie może być na nim wybita data. Opisywane urządzenie ma w swojej ofercie gliwicki Masz.

Do tego samego typu nie w pełni zautomatyzowanych urządzeń należy też Premium Line produkowana przez Mech Masz. Linia pracuje z wydajnością około 2000 sztuk na godzinę i przeznaczona jest do chleba pszennego i żytniego. Krajalnica jest wyposażona w cztery regulowane taśmy

prowadzące chleb (dolną, górną i dwie boczne) oraz system oliwienia pozwalający na regulację podawania oleju. Dla bezpieczeństwa wyposażono ją między innymi w czujnik informujący o ewentualnym złamaniu noża taśmowego, a dla wygody pracy - w czujkę świetlną na wyjściu produktu z krajalnicy, która zatrzymuje podawanie chleba w momencie, kiedy operator nie nadąży odbierać produktu. Samo sterowanie krajalnicy jest bardzo proste i odbywa się za pomocą panelu dotykowego LCD. Pokrojone pieczywo podawane jest ręcznie do maszyny pakującej, która również wyposażona jest w różnego typu czujki. Jedna z nich pozwala na automatyczne rozpoznawanie produktu (można jednak skorzystać też z opcji ręcznego sterowania), a druga pozwala na rozpoznanie pustego pola na taśmie i informację tę przekazuje do klipsownicy. Pakowaczka ma dysze powietrzne układające woreczek oraz wstępnie opróżniające go z nadmiaru powietrza. Obiema funkcjami można swobodnie manewrować, a więc regulować mocą wentylatora rozdmuchowego i czasem wysysania powietrza. Urządzenie ma regulację podnoszenia i opuszczania stołu podającego oraz możliwość pozycjonowania klipsa do zamykania woreczków z chlebem. Na panelu sterującym można w dowolnym momencie zobaczyć, ile sztuk pieczywa zapakowano na przykład podczas konkretnej zmiany, a także zaprogramować określoną ilość bochenków do zapakowania. Aby zaoszczędzić energię, urządzenie wyposażone zostało przez producenta w mechanizm automatycznego wyłączenia, gdy taśma podająca pieczywo jest pusta.



Urządzenie MasterSlicer kroi pieczywo na kromki o grubości 11 mm, ale fiński producent może dostosować krajalnicę do innych grubości.
FOT. IPEKA

PIECZYWO DOKŁADNIE POLICZONE

Podobną, półautomatyczną linią jest zestaw urządzeń Akra 45(60) i Ator 1500 - oba produkowane przez firmę Jeremy. Pierwsze z nich to maszyna do półprzemysłowego krojenia prawie wszystkich rodzajów pieczywa, które może być podzielone na kromki o grubości od 6 do 17 mm. Po odpowiednim ustawieniu rozstawu prowadnic chleb podawany jest do podajnika. Czynność tę można wykonać ręcznie, albo doposażyć urządzenie w przystawkę do podajnika taśmowego. Prędkość krojenia można swobodnie regulować, a odpowiednia długość noży pozwala na długie użytkowanie (po ich obróceniu można je używać ponownie). Pokrojone pieczywo przesuwane jest ręcznie przez osobę obsługującą linię do wnętrza torebki foliowej. Urządzenie do nadmuchiwania opakowań jest standardowym wyposażeniem kralajnicy, lecz wymaga dalszych ręcznych czynności związanych z zamykaniem i odbieraniem zapakowanego pieczywa. Czynności te ułatwia pakowarka Ator 1500, która przejmuje chleb włożony do woreczka, automatycznie go zamyka i liczy wykonane operacje. Pieczywo po pochylni może trafić na kolejną taśmę transportującą. Pakowarka może być dodatkowo wyposażona w urządzenie do datowania produktów. Wydajność maszyny krojącej to

1200 a pakującej – 1500 bochenków na godzinę. Do obsługi całej linii wystarczy jeden pracownik.

System krojenia i pakowania proponowany przez firmę Genesis-Piekarnicze to połączenie automatycznej kralajnicy z pakowaczką Sealcompact Automatic. Przy dwuosobowej obsłudze system ten pozwala na pokrojenie i zapakowanie około 700-1000 bochenków chleba na godzinę.

Wydajność samej kralajnicy jest jednak przeszło dwa razy większa. Pieczywo podawane jest za pomocą dwóch ruchomych taśm (górnej i dolnej), których prędkość przesuwu można swobodnie regulować w zależności od potrzeb użytkownika linii. Również swobodnie można ustawiać wysokość krojenia - wpływ na to ma oczywiście wielkość bochenków. Urządzenie w standardowej wersji wyposażone jest w jednostronny rozdmuch woreczków. Grubość krojonej kromki jest jednak stała - ustalana przed dostawą urządzenia. -

System krojenia i pakowania firmy Genesis-Piekarnicze przy dwuosobowej obsłudze pozwala na pokrojenie i zapakowanie około 700-1000 bochenków chleba na godzinę.

Ze względu na szerokość roboczą kralajnicy, która wynosi 40 cm, koszty eksploatacji (noże, taśmy) są dwa razy mniejsze niż w przypadku innych kralajnic - zapewnia Witold Siry, właściciel Genesis-Piekarnicze. W najprostszej wersji kralajnicę można połączyć z włoskim urządzeniem klipsującym - ręcznym Comiz Mini SM 35 A 5 lub automatycznym Comiz New Life.

FOLIOWANIE I SKURCZANIE

Innym rozwiązaniem jest zastosowanie wspomnianego wcześniej Sealcompact Automatic, które to urządzenie pozwala na pakowanie termokurczliwe. Maszyna przystosowana jest do podawania dwóch rodzajów folii, a proces ten jest w pełni zautomatyzowany i nie wymaga przerw w zgrzewaniu. Pneumatyczny system taktowania zsynchronizowany jest z prędkością krojenia chleba, co umożliwia stałą i płynną pracę. Tego typu pakowaczka jest też polecana dla producentów słodczy, którzy swoje wyroby pakują w tacki, kartoniki i pudełka, gdyż maksymalna strefa pakowania to 53 x 53 cm.

Fińska firma Ipeka to producent kilku systemów krojąco-pakujących, w których zastosowano kralajnicę MasterSlicer. Jest ona przystosowana do pieczywa pszennego, mieszanego oraz razowego. W przypadku krojenia tych ostatnich chlebów, noże taśmowe są dodatkowo natłuszczane przez specjalny system olejania. Urządzenie ma cztery pasy: dolny podający, górny dociskowy i dwa boczne, które regulowane są mechanicznie. Wydajność kralajnicy uzależniona jest od konsystencji i rozmiarów pro-



Automatyczne linie do krojenia i pakowania pieczywa niemieckiej firmy GHD Hartmann mogą być wyposażone między innymi w klipsiarki EC 130 o wydajności do 40 zamknięć na minutę. FOT. GHD HARTMANN



Wydajność krawalnicy MasterSlicer
uzależniona jest od konsystencji
i rozmiarów produktu,
ale może osiągnąć nawet
do 4000 sztuk w ciągu godziny.

duktu, ale - jak zapewnia polski dystrybutor firma Spirotech - może ona osiągnąć nawet do 4000 sztuk w ciągu godziny.

Jest to zdecydowanie więcej niż wydajność współpracującej z nią maszyny pakująco-klipsującej PackMaster 2.

Może być ona wyposażona w jeden lub dwa blaty z rozdmuchem - nawet w przypadku obu proces pakowania jest w stanie obsługiwać jeden pracownik. Po wyjściu z krawalnicy operator popycha chleb do otwartej torebki i dalej do przenośnika. Ten dostarcza produkt do urządzenia klipsującego, które zamyka woreczek i dalej przynosi do stołu obrotowego (wyposażenie dodatkowe linii). Realna prędkość pakowania uzależniona jest oczywiście od szybkości podawania chleba przez operatorów, ale w przypadku gdy linię obsługują dwie osoby, jej wydajność znacznie przekracza 2000 zamknięć na godzinę.

Oba urządzenia, podobnie jak większość wcześniej opisywanych maszyn, wyposażone są w kółka, co pozwala na swobodne przestawianie linii po całym zakładzie produkcyjnym. ■



Polska maszyna pakująca SPA 3000 wyposażona jest między innymi w czujnik rozpoznający produkt oraz licznik pakowanych bochenków.
Fot. ARCHIWUM

reklama

PRODUCENT MASZYN
PIEKARNICZYCH



PROFESJONALIZM
BUDOWANY NA PASJI

www.masz.gliwice.pl

tel. 32 335 61 27

tel./faks 32 234 24 47

KTO SMARUJE

Tomasz Przysiężny

Przywieranie ciasta do blachy piekarniczej rozpoczyna się już w temperaturze około 60 stopni C, a więc wówczas, gdy na cieście powstaje skórka. Aby tego uniknąć, wystarczy stosować odpowiednie antyadhezyjne środki natłuszczające. Sam olej nie wystarczy.

Zabezpieczając ciasto przed przywieraniem należy pamiętać między innymi o tym, że zwykły tłuszcz w wysokich temperaturach zazwyczaj zmienia konsystencję i staje się rzadszy. Spływa wówczas po pionowych ściankach form wypiekowych i osadza się na dnie, gdzie jego nadmiar jest wchłaniany przez ciasto, co w efekcie nie jest dobre dla wypiekanego produktu. Poza tym może on nadać wypiekowi niepożądanego aromatu i smaku. Dlatego też profesjonaliści coraz częściej decydują się na specjalistyczne środki antyadhezyjne, które nie tylko zapobiegają przywieraniu ciasta do blachy, ale również pozostają obojętne dla wypiekanych wyrobów. Różne rodzaje ciast wymagają jednak stosowania różnych środków natłuszczających, dlatego też na polskim rynku nie brakuje tego typu preparatów.

PRAKTYCZNE AEROZOLE

Sonneveld jest producentem stosunkowo szerokiej gamy środków zapobiegających przywieraniu produktów.

Gold to płyn o żółto-złotym kolorze i rzadkiej konsystencji, wyprodukowany na bazie olejów roślinnych i wosków, znacznie redukujący zwęglanie, a tym samym nie pozostawiający spalinizny na blachach piekarniczych. Jest to bardzo ważne zwłaszcza w przypadku tac perforowanych, których otwory często zapychane są osadem węglowym.

Gold 1000 przeznaczony jest do stosowania z pieczywem o dłuższym okresie przechowywania i polecany szczególnie do perforowanych tac piekarniczych. Z kolei Gold 2000 adresowany jest do wypieku pieczywa oraz lekko przywierających wyrobów cukierniczych i ciasteczek o bardzo długim okresie przechowywania. Do takich samych wyrobów a także do materiałów piekarniczych pokrytych silikonem i teflonem przeznaczony jest Gold 3000. Wysoki punkt dymienia (245 stopni C) to cecha charakterystyczna dla preparatu Gold 4000, który może być używany do wszystkich form i tac piekarniczych, w tym także taśm stalowych.

Inny środek antyadhezyjny tego samego producenta - Goldwax - ma za zadanie zapobiegać przywieraniu wyrobów cukierniczych o dużej zawartości cukru i białek. Mniejsze przywieranie oznacza szybsze wyjmowanie produktów oraz znaczne zmniejszenie liczby wybrakowanych wyrobów. Goldwax 100 został specjalnie opracowany tak, aby tworzył warstwę na bocznych powierzchniach gorących form piekarniczych. Nadaje się szczególnie do produktów końco-



Specjalistyczne środki zapobiegające przywieraniu tworzą ciekłą, stabilną, jednolitą i równomiernie rozłożoną warstwę, podczas gdy oleje i inne tłuszcze osadzają się na formach piekarniczych w postaci kropeł. FOT. UNIFERM

wych o krótkim okresie przechowywania. Z kolei Goldwax 200 ma bardzo dobre właściwości przepływowe, zaś Goldwax 300 o bardzo silnym działaniu antyadhezyjnym adresowany jest szczególnie do wyrobów o długim okresie przechowywania.

Podobne cechy posiada Goldwax 400, który można stosować do różnego rodzaju form piekarniczych.

Goldwax, oprócz dużych kanistrów, beczek i dużych zbiorników przemysłowych jest również pakowany w małe pojemniki aerozolowe, a więc dostosowane do potrzeb zakładów cukierniczych o niewielkiej produkcji.

Pancoating to uniwersalny środek do produktów lekko przywierających, który stworzono na bazie olejów roślinnych, wosków i lecytyny rzepakowej. Ma bardzo szerokie zastosowanie i jest dobrym rozwiązaniem do przetwarzania wyrobów z ciasta w chłodziarce lub zamrażarce. Produkt ten, dzięki rzadkiej konsystencji nadaje się

TEN PIECZE

do zastosowania we wszystkich systemach aplikacyjnych, włącznie z maszynami do mycia tac piekarniczych. Jest także dostępny w pojemniku aerozolowym o pojemności 600 ml.

EMULSJE - GĘSTSZE, ALE Z WODĄ

Również do zapobiegania przywieraniu produktów lekko przywierających służy preparat Emulsions - gęsty płyn znajdujący zastosowanie między innymi przy produkcji pieczywa oraz ciast biszkoptowych. Emulsje dzięki temu, że są gęstsze niż produkty zawierające wyłącznie olej, łatwiej jest stosować do spryskiwania z wykorzystaniem systemów dozujących Airmix. Takie nakładanie emulsji pozbawione jest rozpylania, a tym samym niepotrzebnych strat. Emulsions dostępny jest w czterech rodzajach o zawartości 40, 50, 60 lub 95 procent oleju.

E40 nadaje się do dużych i małych rodzajów pieczywa, a dzięki dobrym właściwościom wiążącym tworzy bardzo trwałą warstwę na bocznych powierzchniach form. Z kolei E50 to emulsja szczególnie przeznaczona do wyrobów zawierających dużo tłuszczu. E60 zawiera aż 60 procent oleju roślinnego, dzięki czemu silniej zapobiega przywieraniu. Polecana jest przez producenta między innymi do wypieku produktów biszkoptowych, takich jak magdalenki i rolady. E95 znajduje zastosowanie głównie przy pieczeniu ciast i innych wyrobów zawierających jaja.

PÓŁ LITRA NA DWIEŚCIE BLACH

Środki natłuszczające ma w swojej ofercie także firma Aromatic. Produkty te są pochodzenia roślinnego i pozbawione są wody, a więc nie ma ryzyka korozji powierzchni blachy. Zawierają wysokiej jakości lecytynę sojową i pozbawione są surowców modyfikowanych genetycznie. Aromatic ma też specjalne preparaty dla piekarzy i cukierników, którzy przy produkcji swoich wyrobów chcą uniknąć kontaktu z alergenami. Należy do nich środek natłuszczający Ca-

resse S pozbawiony soi, a zawierający lecytynę ze słonecznika. Wszystkie te preparaty natłuszczające są neutralne w smaku i nie mają wpływu na produkt końcowy. Mogą być наносzone na formy, blachy, taśmy oraz inne urządzenia i przystosowane są zarówno do poziomej jak również pionowej aplikacji.

Polmarkus jest producentem środka antyadhezyjnego w sprayu o nazwie Suprema. Zapewnia on odpowiednie natłuszczenia form i blach i w konsekwencji łatwe oddzielenie od nich ciasta. Preparat oprócz oleju roślinnego zawiera także między innymi lecytynę i wosk carnauba. Jego poręczne

opakowanie w sprayu pozwala na wygodne i oszczędne dozowanie środka bez konieczności stosowania pędzla.

Również w postaci sprayu dostępny jest na rynku uniwersalny tłuszcz do blach i form piekarskich Crefino, produkowany przez firmę Credin. Przeznaczony jest do wszelkiego rodzaju blach i form: drewnianych, aluminiowych, metalowych. Producent gwarantuje łatwe odchodzenie ciasta po wypieku zarówno w przypadku pieczywa jak i produktów cukierniczych z większą zawartością cukru, a półlitrowe opakowanie wystarczy na około 200 blach piekarskich.



Jedną z zalet środków zapobiegających przywieraniu jest ich długi termin przydatności do użycia. Poza tym - w przeciwieństwie do olejów i tłuszczów - nie jęlczeją.
FOT. KOMPLETIN



Dozowniki w sprayu są wygodne w użyciu i adresowane głównie do małych zakładów produkcyjnych, gdzie natłuszcza się niewielką ilość blach.
FOT. UNIFERM



Większość preparatów antyadhezyjnych można nanosić na blachy i formy piekarnicze różnymi metodami - również za pomocą specjalistycznych pistoletów natryskowych. FOT. UNIFERM

Puratos ma w swojej ofercie między innymi Olix - emulsję do natłuszczania blach produkowaną na bazie oleju roślinnego. Bardzo dobrze przylega ona do powierzchni blach i form, nie ścieka z pionowych powierzchniach, nie tworzy mgiełki podczas nakładania i - co bardzo ważne - nie przenika do ciasta. Nie tylko chroni przed przyleganiem produktu, ale także gwarantuje naturalny aromat i smak wypieku. Jak zapewnia producent, Olix pozytywnie wpływa też na kolor skórki pieczywa i poprawia wygląd gotowego produktu. Emulsja może być наносzona pędzlem lub elektrycznym rozpylaczem. Pamiętać trzeba jednak o tym, że nie nadaje się do zamrażania.

JEDNO SMAROWANIE - DWA WYPIEKI

UNIFERM Trennex to środek natłuszczający i jednocześnie smarujący w postaci sprayu. Zawiera najwyższej jakości składniki - tłuszcze premium, a jego stosowanie jest bezpieczne dla produktu, gdyż preparat nie pozostawia żadnych aromatów czy smaków w pieczywie.

Z kolei UNIFERM Lumel jest emulsją do smarowania blach i form za pomocą pędzla lub pistoletu natryskowego. Ta druga metoda nanoszenia na blachy i formy piekarskie jest zdecydowanie wydajniejsza - twierdzi producent firma Uniferm.

Uniwersalnym środkiem antyadhezyjnym jest też Kompletin Flussig firmy Komplet - zarówno w płynie, jak i w sprayu. Wy-

produkowany wyłącznie z olejów i wosków roślinnych przeznaczony jest do wszystkich wypieków, również niskotłuszczowych o wysokiej zawartości cukru i białka, jak spody tortów lub makaroniki. Sprawdza się też przy pieczeniu oraz obróbce produktów mrożonych z przerywaną fermentacją.

Można go stosować do wszystkich form do pieczenia, foremek skrzynkowych i blach, które nie tylko zabezpiecza przed przywieraniem ciasta, ale także dodatkowo chroni przed korozją. Dzięki dużej lepkości dobrze przylega do pionowych ścianek formy w postaci cienkiego, izolującego filmu. Pro-

O TYM WARTO PAMIĘTAĆ

- Proces przywierania ciasta do blachy lub formy piekarskiej i cukierniczej zaczyna się tworzyć przy temperaturze około 60 stopni C, a więc wówczas, gdy na cieście powstaje skórka. Trwa aż do momentu, gdy ciasto będzie miało uformowaną powierzchnię, a więc do ponad 100 stopni C. Zapobieganie przywieraniu ciasta do blachy wymaga stosowania środków natłuszczających, które będą najskuteczniejsze w tym przedziale temperaturowym.
- Stosowanie do natłuszczania zwykłego oleju, który staje się rzadki w wyższych temperaturach sprawia, że spływa on z pionowych ścianek na dno formy. Wypiekany produkt łatwiej wówczas przywiera do miejsc pozbawionych tłuszczu, zaś spód wypieku wchłania nadmiar oleju, który spłynął na dno blachy.
- Tłuszcz po nałożeniu na blachy i formy musi wytrzymać temperaturę wynoszącą nawet 280 stopni C. Zwykłe oleje nie są w stanie przetrwać w takich warunkach w niezmienionej formie i w czasie wypieku utleniają się, co doprowadza do zwęglania na powierzchni blach i zatykania otworów w przypadku blach perforowanych. Zwęglona powierzchnia hamuje przepływ ciepła i pieczenie na takich zabrudzonych blachach wymaga dodatkowego czasu i energii.
- W zależności od pieczonego produktu dawkowanie profesjonalnych środków antyadhezyjnych można zmniejszyć o jedną czwartą, a w niektórych przypadkach nawet o połowę w porównaniu do dawkowania innych tłuszczów, które stosuje się w celu zabezpieczenia produktu przed przywieraniem.

ducent szczególnie poleca ten wyrób do drobnych wypieków, które zazwyczaj trudne są do wyjęcia z foremki. Również i ten środek dostępny jest też w małych, półlitrowych pojemnikach z praktycznym i łatwym w użyciu rozpylaczem.

Wśród produktów Zeelandii na szczególną uwagę zasługują trzy podstawowe linie emulsji natłuszczających.

Carlo przeznaczona jest do wypieku pieczywa i produktów cukierniczych łatwo odchodzących od powierzchni, a więc takich, które mają niewielką zawartość cukru. Preparat ten jest alternatywą dla tradycyjnego oleju, który stosowany w foremkach spływa z ich ścianek i osiada na dnie. W efekcie utracona jest separacja i ciasto przykleja się do boków form piekarniczych pozbawionych tłuszczu. Wysoka lepkość Carlo zabezpiecza przed takimi sytuacjami. Emulsja zawiera bowiem dużą ilość wody stabilizowanej przez olej, a to właśnie woda parując podczas wypieku zabezpiecza ciasto przed przywieraniem.

Carlo ma biały kolor, co pozwala łatwo skontrolować, czy emulsja została równomiernie nałożona na całą powierzchnię blachy. Ekonomiczność stosowania tego środka natłuszczającego wynika nie tylko z faktu, że nakłada się go cienką warstwą, ale również dlatego, iż po jednym pokryciu formy można wypiekać dwa razy. Poza tym spryskiwać blachy można na długo przed ich użyciem bez obawy, że emulsja spłynie z pionowych ścianek.

Innym preparatem jest Carlem, który stosować można do wypieków mających tendencję do przywierania. Środek ten zawierający wyłącznie olej i wosk roślinny zdaje egzamin między innymi przy wypieku ciast cukierniczych i półcukierniczych oraz placków drożdżowych o dużej zawartości cukru.

Z kolei Carlex TW o dużej odporności na utlenianie stosować można do blach perforowanych lub pokrytych silikonem i teflonem, a także do wypieku produktów o przedłużonym terminie przydatności.

ŚRODKI BEZ PARAFINY

Szeroką gamę środków smarujących, przeznaczonych do każdego rodzaju produktów oraz technologii produkcji ma w swojej ofercie CSM Polska. Są to zarówno środki adresowane dla piekarni i cukierni przemysłowych, jak również niewielkich zakładów rzemieślniczych.

Boeson Trennwax Flüssig to uniwersalny preparat do smarowania blach, form, taśm wypiekowych i innych tego typu urządzeń, który można stosować do wypieku wszystkich rodzajów bułek, chleba i artykułów cukierniczych.

Również uniwersalnym środkiem natłuszczającym jest Trennol F - bezwodny, przezroczysty, o niskiej lepkości, który charakteryzuje się dobrą przyczepnością do form, a tym samym dobrymi właściwościami oddzielającymi blachę od wypieku.

Z kolei Trennol TF 380 zawiera lecytynę ze słonecznika i przeznaczony jest do produkcji wszędzie tam, gdzie wymaganiami pod względem zapobiegania przywieraniu są najwyższe, więc na przykład przy wyrobie biszkoptów, serników, ciastek, ciast duńskich, bez, ciast francuskich oraz różnego rodzaju przekąsek (bułki do hot dogów, tarty, ciasta do pizzy).

Wszystkie te produkty nie wpływają na jakość wyrobów pod względem smaku ani zapachu. - Nie zawierają też parafiny, a więc nie są w żadnym stopniu szkodliwe dla zdrowia i są w pełni zgodne z przepisami dotyczącymi artykułów spożywczych - zapewnia Dagmara Witkowska z CSM Polska.

NAJLEPSZY KLIMAT DLA TWOICH PRODUKTÓW!



KOMA Recovery

- błyskawiczne zamrożenie produktów bez żadnych strat na smaku i jakości Twoich wyrobów podczas procesu garowania
- zakres temperatury: od -20°C do +20°C
- odpowiednio zrównoważone warunki chłodzenia i garowania dzięki optymalnej kontroli i regulacji temperatury, powietrza i wilgotności względnej
- specjalny system rozprowadzania powietrza, chroniący przed wysuszeniem
- przeniesienie produkcji nocnej na porę dzienną – przyjazną pracownikom
- bezpieczeństwo procesu produkcji dzięki systemowi zdalnego nadzorowania TeleGuard



Wyłączny przedstawiciel firmy KOMA w Polsce:



PIECE I MASZYNY PIEKARNICZE

GIKO Sp. z o.o. 42-633 Tamowskie Góry, ul. Żeromskiego 93a
tel.: +48 32 285 51 67, fax: +48 32 381 09 25
www.giko.pl, giko@giko.pl

BLACHY BEZ PRZYPALEŃ, PODŁOGI BEZ PLAM

Tomasz Przysiężny

Higiena i czystość to kluczowe kwestie, na które zwracają uwagę kontrolerzy sanepidu podczas niezapowiedzianych inspekcji w zakładach piekarniczo-cukierniczych. Nie da się jednak zachować wysokich standardów stosując domowe środki czystości.

Każda spożywcza branża produkcyjna ma inne wymagania dotyczące preparatów czyszczących. Podobnie jest w przypadku piekarni i cukierni, w których nie sposób stosować uniwersalne płyny czyszczące „do wszystkiego“.

W styczniowym wydaniu „Bake & Sweet“ opisywaliśmy preparaty do mycia pieców, zarówno na zimno jak i na gorąco. Nie znajdują one jednak zastosowania przy utrzymaniu w czystości na przykład stołów, ścian czy podłóg, które wymagają również profesjonalnych środków myjących. Jest ich na polskim rynku sporo, w tym artykule prezentujemy kilka z nich. Ich główną cechą jest stosunkowo szeroka uniwersalność zastosowań, ale mimo to nie wszystko da się nimi umyć.

CZYSZCZA, ALE NIE DYZYNFEKUJĄ

Clarín Clin to zielonkawy płyn o intensywnym działaniu, który - mimo zapewnień producenta firmy Clarín - nie jest jednak środkiem uniwersalnym. Dobrze odtłuszcza i wypłukuje, co ma wpływ na znaczne ograniczenie zużycia wody podczas czyszczenia. Stężony preparat jest też ekonomiczny w użyciu, gdyż można go stosować już przy rozcieńczeniu 1000:3. Znajduje zastosowanie głównie do ręcznego zewnętrznego mycia urządzeń, ścian, posadzek, glazury, a także foremek, pojemników, narzędzi, naczyń i sztuczków. Jest bezpieczny do stosowania wobec wszystkich materiałów uży-



Stosowanie profesjonalnych środków czystości często wymaga odpowiedniego zabezpieczenia skóry przed kontaktem z preparatami chemicznymi, które w postaci koncentratu mogą być szkodliwe dla człowieka. Fot. MW

wanych w przemyśle spożywczym, takich jak: stal, aluminium, tworzywa sztuczne.

W środkach czystości dla branży piekarniczo-cukierniczej specjalizuje się też norwesko-polska firma Norencó. Jest ona producentem Tornado Extra - preparatu, którym oprócz pieców piekarniczych można umyć również stalowe blaty i blachy, urządze-

nia i maszyny produkcyjne, a nawet silnie zabrudzone ściany oraz podłogi. Mimo iż Tornado usuwa między innymi tłuszcze, proteiny oraz wszelkie pozostałości organiczne, to nie zastępuje dezynfekcji. Można go używać ręcznie, opryskowo, pianowo lub poprzez zanurzenie w wannie z preparatem odpowiednio rozcieńczonym z wodą (stęże-

nie od 1:300 do 1:20). Aby osiągnąć odpowiedni skutek czyszczenia, trzeba jednak poczekać około 15 minut.

Podobne działanie ma też Supra, który jest pianowym preparatem od-tłuszczającym do gruntownego mycia ścian, podłóg, pojemników, narzędzi, urządzeń. Także i ten środek jest bezpieczny dla metali kolorowych.

Z kolei Sancid ma też dodatkowo działanie antybakteryjne i przeciwgrzybicze. Usuwa zanieczyszczenia organiczne oraz niewielkie osady mineralne. Można go bezpiecznie używać do mycia maszyn i narzędzi ze stali nierdzewnej i chromowanej, a w niewielkich stężeniach także do czyszczenia aluminium, miedzi, cynku i stopów metali kolorowych. Zdecydowanie krótszego czasu i mniejszego stężenia wymaga Aqua Plus. Ten alkaliczny, niepieniący się środek przeznaczony jest jednak wyłącznie do mycia mechanicznego w zmywarkach, myjkach automatycznych lub szorowarkach do posadzek i wymaga odpowiednio wysokiej temperatury (od 30 do 80 stopni C). Koncentrat o wysokim współczynniku pH jest przyjazny dla środowiska i biodegradowalny.

BEZWZGLĘDNE DLA BARWNIKÓW

Nowością wśród środków myjących dla piekarni i cukierni jest Górsal ALU Forte do blach aluminiowych.

- Preparat ten skutecznie usuwa przypalone zanieczyszczenia powstające w procesach pieczenia. Jest bardzo wydajny, gdyż w przeciwieństwie do innych wyrobów tego typu stosuje się go w postaci 10-proc. roztworu wodnego, a ciecz myjąca nie wymaga podgrzewania, co znacząco obniża koszty mycia - zapewnia Dominik Głowacki z Zakładów Chemicznych GÓRA.

Innym, profesjonalnym preparatem tego samego producenta jest Górsal NMD przeznaczony do mycia i dezynfekcji w układach zamkniętych, stacjach mycia typu CIP oraz mechanicznych myjkach pojemników. Można go także używać do ręcznego czyszczenia maszyn, urządzeń, powierzchni produkcyjnych, ścian i podłóg, zbiorników procesowych, garowni, a nawet chłodzi i lodówek. Jego szczególną cechą - jak zapewnia producent - jest skuteczne usuwanie przebarwień spowodowanych przez barwniki spożywcze.

Z kolei Górsal PM adresowany jest przede wszystkim do mycia tych narzędzi, okapów, maszyn i pomieszczeń w zakładach produkcyjnych, które są szczególnie narażone na zabrudzenie tłuszczem (kremami, tłuszczem smaźniczym itp).

TŁUSZCZ NA PRZEGRANEJ POZYCJI

Firma Voigt dowalkiztłuszczem przygotowała kilkanaście profesjonalnych preparatów. Należy do nich między innymi Gastro-Pur, który - jak gwarantuje producent - dzięki unikalnej formule bez problemu usuwa nawet najtrwalsze zabrudzenia z okapów, blatów, stołów, posadzek i ścian. Z kolei Gastro-Foam jest preparatem, którego aktywna piana radzi sobie z czyszczeniem między innymi piekarników, pieców konwekcyjnych, smaźnic, blach piekarniczych oraz urządzeń i pomieszczeń (podłóg i ścian) szczególnie narażonych na nagromadzenie się osadów tłuszczowych. W zależności od stopnia zabrudzenia koncentrat można rozcieńczyć z wodą w proporcjach od 1:5 do 1:20.

HAEM jest specjalnym środkiem przeznaczonym do czyszczenia zapieczonych blach i form wypiekowych używanych w przemyśle spożywczym. Żarski Magorex zapewnia, że preparat ten skutecznie rozpuszcza i usuwa zapieczone oraz zwęglone zabrudzenia powstałe wskutek wielokrotnego pieczenia. Środek nie powoduje korozji i nadaje się zarówno do czyszczenia stali i aluminium, jak też ceramiki i szkła. Zabrudzoną blachę zanurza się w kąpeli i w zależności od stopnia zabrudzenia pozostawia tam na



Najczęściej spotykane opakowania środków czystości to 5-litrowe kanistry. Ale trzeba pamiętać, że przy zakupie na przykład 100-litrowej beczki koszt jednego litra będzie znacznie niższy. FOT. NORENCO

okres od dwóch do 48 godzin. Proces czyszczenia odbywa się w temperaturze pomiędzy 20 a 40 stopni C. HAEM to środek ekologiczny, który ulega biodegradacji poprzez zmieszanie go z dużą ilością wody.

Podobną metodę czyszczenia blach stosuje się z zastosowaniem niemieckich preparatów firmy HWR-Chemie. Środek czyszczący ISI-2 działa samoczynnie i dostępny jest w dwóch wersjach: silnego koncentratu lub preparatu, który przeznaczony jest do mycia w ogrzewanych kąpielach zanurzeniowych. Przy silnych zabrudzeniach wymagana jest stosunkowo wysoka temperatura około 70 stopni C i konieczność pozostawienia czyszczonych przedmiotów w wannie na co najmniej kilka godzin. W ten sposób można pozbyć się starej przypalenizny także z foremek piekarniczych.

reklama

ZAKŁADY
Góra
CHEMICZNE

*Preparaty do mycia i dezynfekcji
dla wszystkich gałęzi przemysłu
spożywczego i gastronomii.*

tel.: +48 533 515 533
www.zch-gora.pl

▶ MYCIE W NISKIEJ TEMPERATURZE

Osobnym problemem, z jakim stykają się piekarze i cukiernicy, jest skuteczne czyszczenie obszarów tak zwanego głębokiego mrożenia. Zwykle preparaty czyszczące nie radzą sobie w sytuacjach, gdy temperatura spada kilka lub kilkanaście stopni poniżej zera. Rozwiązaniem może być na przykład TK 30, który dzięki temu, że oczyszcza z lodu, umożliwia mycie chłodzi, lodówek i zamrażarek bez potrzeby ich wcześniejszego odszraniania. Tym bezbarwnym płynem o łagodnym zapachu można zmywać między innymi płyty kamienne, kafle, tworzywa sztuczne oraz metal w temperaturze do -30 stopni C.

Oprócz preparatów alkalicznych, w piekarniach i cukierniach do utrzymania higieny znajdują zastosowanie także płyny na bazie alkoholu. Nie mają one co prawda silnych właściwości myjących, ale za to skutecznie dezynfekują powierzchnie mające kontakt z żywnością. Należy do nich między innymi bezwonny Akti-Max wyprodukowany na bazie spirytusu, który usuwa bakterie i mikroorganizmy ze stali, aluminium, ceramiki, szkła, plastiku, a nawet drewna. Nie wymaga spłukiwania, a jego specjalna receptura sprawia, że nie podrażnia skóry oraz nie niszczy czyszczonych powierzchni - zapewnia producent, firma Norenc. Stosowanie tego preparatu zalecane jest jednak dopiero po wcześniejszym myciu, a Akti-Max nanosi się na powierzchnię za pomocą spryskiwacza.

Dezynfekujące działanie ma także Norenc Desinoxid Forte, który zwalczają między innymi bakterie gronkowca i E-coli. ■

CZYM TO UMYĆ?

Przeznaczenie preparatów czyszczących na bazie wody wynika z ich określonego składu chemicznego. Najprostszym podziałem jest rozróżnienie środków czyszczących pod względem ich odczynu (neutralnego, kwaśnego lub alkalicznego).

Kwaśne produkty czyszczące, jak sama nazwa wskazuje, zawierają kwasy, można je więc stosować między innymi do usuwania rdzy, wapnia i rozpuszczania nalotu na powierzchniach metalowych.

Z kolei preparaty **alkaliczne** zawierają komponenty zasadowe i używa się ich, aby pozbyć się zanieczyszczeń spowodowanych przez białko, tłuszcze i oleje.

Wolne od kwasów i zasad są **neutralne** środki czyszczące i z uwagi na ich łagodne działanie znajdują zastosowanie wyłącznie przy czyszczeniu niewielkich zabrudzeń lub przedmiotów, które są wykonane z materiałów szczególnie wrażliwych na działanie środków chemicznych. Takie neutralne preparaty są też najłagodniejsze dla człowieka, ale ich zastosowanie w zakładach piekarsko-cukierniczych jest stosunkowo niewielkie, gdyż nie radzą sobie z silnymi zabrudzeniami, jakie powstają podczas produkcji.

INTELIĞENTNA MIKROFALÓWKA

Karolina Zawitkowska

Są dania, które smakują wyłącznie wtedy, gdy zachowują odpowiednią wilgotność. Niech bagietki będą więc kruche, mięso kurczaka miękkie a warzywa chrupiące i soczyste – z takim postulatem Samsung wprowadza na rynek inteligentną mikrofalówkę Chic w wersji z grillem GS89F-S lub solo MS89F-S. Wystarczy włączyć jeden przycisk i zaufać jej inteligencji.

Gdyby każdy użytkownik mikrofalówki miał wskazać jedną wadę przyrządzenia w niej posiłków, z pewnością powiedziałby, że nigdy nie wie, jak długo i w jakim trybie gotować, żeby jedzenie nie było wysuszone, nie całkiem rozmrożone czy po prostu przypalone. Mimo że kilkakrotnie otwieramy drzwi mikrofalówki, żeby sprawdzić czy to na pewno już, efekty bywają opłakane. Wielu klientom kawiarni zdarzyło się jeść gumowate pizzerki, bagietki o konsystencji kamienia czy wysuszony jabłecznik.

W nowej mikrofalówce Chic GS89F-S Samsung uporał się z tym problemem, nie wymagając od swoich klientów zapamiętywania skomplikowanych parametrów ani ślęczenia nad instrukcją obsługi sprzętu w poszukiwaniu odpowiedzi na pytanie, jaki program wybrać. Ta stylowa, czarna mikrofalówka ma jeden sprytny przycisk, który sprawia, że gotowanie staje się naprawdę bezproblemowe. Wystarczy użyć opcji Sensor Cook, a sprzęt sam sprawdzi wilgotność potrawy i oceni, jak powinna zostać przyrządzona. Wskazujemy

tylko rodzaj potrawy, który możemy wybrać spośród programów gotowych mrożonych dań, pizzy, zapiekanek i pieczywa a nawet napojów. Samsung umieścił w mikrofalówce Chic GS89F-S talerz Crusty, który grilluje potrawy tak, że smakują jak przyrządzone w kamiennym piecu.

Na panelu głównym tej mikrofalówki znajduje się jeszcze jeden przycisk, o którym powinni pamiętać wszyscy ci, którym na sercu leży los naszej planety – to przycisk oszczędzania energii w trybie stand by. Dzięki niemu możemy zaoszczędzić aż 40 proc. energii, którą zużywa mikrofalówka, gdy nie jest używana.

Mikrofalówka GS89F-S z linii Chic

- pojemność 23 l;
- sterowanie elektroniczne;
- moc: mikrofałe 800 W, grill 1100 W;
- 6 poziomów mocy mikrofała, 1 poziom grilla, 3 poziomy trybu kombinowanego system TDS – unikatowy system dystrybucji mikrofała;
- szybkie rozmrażanie Power Defrost (4 programy: mięso, drób, ryby, pieczywo/ciasto);

- opiekanie potraw „na chrupko” Auto Crusty Cook (4 programy: mrożona pizza, mrożona bagietka, mrożony quiche/ciasto, mrożone kawałki kurczaka);
 - funkcja Steam Clean – czyszczenia komory parą;
 - wnętrze z emalii ceramicznej o właściwościach antybakteryjnych.
- Sugerowana cena detaliczna: 599 zł.



Mikrofalówka GS89F-S z linii Chic przyda się w kawiarni czy pubie, oferującym ciepłe pizzerki, chrupiące bagietki czy jabłecznik na gorąco. Fot. SAMSUNG



NOWOŚĆ

PRZYJAZNA SŁODYCZ



Przyjazna Słodycz to ogólnopolski program promujący wyroby cukiernicze odpowiadające najnowszym trendom świadomego odżywiania się. Program skupia cukiernie, które przykładają dużą wagę do wysokiej jakości składników swoich wyrobów.

Szczegóły u Przedstawicieli Handlowych
ZT Kruszwica S.A.

LINIE DO CHLEBA

CZUŁE JAK LUDZKIE RĘCE

Tomasz Przysiężny

Kompatybilność poszczególnych urządzeń i możliwość ich łączenia w różne kombinacje to zalety, jakie powinny cechować dobre linie do produkcji chleba. Polscy piekarze mogą mieć jednak problem z wyborem takich maszyn, gdyż jest ich na naszym rynku całkiem sporo. Przy ich wyborze ważne są oczywiście także inne parametry, jak na przykład wydajność. W tym artykule skoncentrujemy się na prezentacji linii do chleba, które znajdują zastosowanie w średniej wielkości zakładach piekarniczych, w których produkuje się około półtora tysiąca bochenków na godzinę.

VOLUMINATOR NIE NADWYRĘŻA

Classica holenderskiej firmy WP Haton to w pełni automatyczny zestaw urządzeń do produkcji różnych klasycznych rodzajów chleba, między innymi: baltonowskiego, foremkowego, tostowego. W zależności od potrzeb właściciela piekarni mogą korzystać z odpowiednio wydajnych linii, które spełnią zarówno wymagania małych zakładów produkujących do 1600 bochenków (Classica), jak też dużych (Classica XL), gdzie produkcja sięga nawet 10 000 sztuk chleba na godzinę. Dla średniej wielkości piekarni rozsądnym rozwiązaniem jest jednak Classica L (do 3600 chlebow na godzinę), którą można od razu lub też stopniowo zbudować z różnych, ściśle ze sobą współpracujących maszyn i urządzeń.

Dzielarki Parta, w zależności od modelu, adresowane są dla zakładów małych, rzemieślniczych, półprzemysłowych i przemysłowych. W zależności od potrzeb użytkownika mają nie tylko różną wydajność, ale także inny zakres gramatury produkowanego chleba. W linii Classica L zastosowanie znajduje między innymi Parta V 500, która może być wyposażona w jedną lub dwie komory. Pierwsza wersja pozwala na bardzo dokładne dzielenie ciasta na kęsy o gramaturze od 300 do 2600 gram i wydajności blisko 1500 na godzinę. Z kolei przy dwóch komorach kęsy mogą być o połowę mniejsze (150-1200 gram) przy jednocześnie dwukrotnie większej wydajności. Dzięki zastosowaniu voluminatora, który zmniejsza ciśnienie wywierane na ciasto, jego podział jest bardzo delikatny. Ten hydrauliczny system, w momencie zakończenia procesu dzielenia redukuje ciśnienie na tłoku głównym, dzięki czemu ciasto nie jest niepotrzebnie nadwyreżane. Zaletą tej redukcji ciśnienia jest także zmniejszenie działania sił na napęd maszyny, co z kolei wpływa zarówno na bardziej cichą pracę urządzenia, jak też na jego dłuższą żywotność.

W linii Classica L można także zastosować dzielarkę Parta U2 do ciasta z dużą zawartością mąki żytniej. W tym przypadku wydajność dzielenia wynosi ponad 3200 kęsów na godzinę, a ich gramatura może się wahać od 110 do 1250 gramów.



Dzielarka Parta SND, zaokrąglarka CR 59, międzygarownia BIP i wydłużarka Combi E - te urządzenia tworzą zwartą linię Classica.
FOT. WP HATON

Kolejnym elementem linii Classica L jest zaokrąglarka stożkowa CR 59, która dzięki odpowiedniemu wyposażeniu może być dostosowana praktycznie do każdego ciasta. Ma ona unikalny kształt kanału pokrytego specjalnym teflonem, co w połączeniu z jego odpowiednią długością ma istotny wpływ na bardzo dokładne zaokrąglenie kęsów. Z kolei dmuchawa gorącego powietrza oraz natrysk oleju w kilku miejscach zapobiegają przyklejaniu się ciasta.

W zależności od ciasta opisywane urządzenie może mieć różną długość drogi zaokrąglania. Modele CR 59 K, CR 59 M i CR 59 G przeznaczone są do ciast, w których zawartość mąki żytniej może być nawet na poziomie 70 procent, dlatego też w przypadku tych maszyn droga zaokrąglania jest stosunkowo krótka - od 2,2 do 3,6 metra. Różna jest też gramatura, która w zależności od modelu wynosi od 70 do nawet 2200 gramów.

Podobnie szeroki zakres ma zaokrąglarka CCR 59 do ciasta pszennego i mieszanego, które jednak z uwagi na swoją sztywność wymaga dłuższej drogi zaokrąglania. Dlatego też w tej maszynie kęsy przechodzą odcinek aż sześciu

metrów - najpierw po obracającym się cylindrze, a następnie po stożku, którego prędkość może być indywidualnie regulowana.

Kolejnym elementem Classica L jest międzygarownia, która ma istotny wpływ na podniesienie jakości produkowanego chleba. Przerwa w obróbce między zaokrągleniem a wydłużaniem pozwala na odprężenie ciasta i poprawienie jego struktury. W urządzeniu BIP 72 E podawanie ciasta kontrolowane jest przez fotokomórkę. W przypadku zastosowania opcjonalnego rozwiązania, jakim jest taśma taktująca, znacznie wzrasta wydajność maszyny (do 1600 sztuk na godzinę). Wszystkie części, które wchodzi w kontakt z ciastem, pokryte są teflonem lub odpowiednim tworzywem zapobiegającym przylepaniu się ciasta. Dynamiczna międzygarownia może być 6-, 8- lub 12-rzędowa i przystosowana jest do produktów mniej delikatnych, czyli takich ciast, które można obracać podczas rozrostu. Czas odpoczynku ciasta nie przekracza pół godziny.

Ostatnim z modułów linii WP Haton jest wydłużarka Combi U lub E, która idealnie sprawdza się przy ciastach gruboporowatych. Urządzenia pozwalają zachować taką porowatość - nie wyprasowują gazów z ciasta.

Niektóre z opisywanych urządzeń wchodzi również w skład innych linii holenderskiego producenta, takich jak na przykład Crustica, przeznaczona do tak zwanych chlebów śródziemnomorskich o dużej porowatości i grubej skórce. Opisywane linie ma w swojej ofercie firma Hert.

DELIKATNA DZIELARKA KASETOWA

Podniesienie wydajności i efektywności produkcji przy jednoczesnym obniżeniu kosztów, a także uzyskanie powtarzalności produktu to zalety linii do chleba, którą w swojej ofercie ma firma Ibis. Istotną jest też zwarta konstrukcja tego ciągu technologicznego, dzięki czemu zajmuje on stosunkowo niewiele miejsca w zakładzie piekarniczym.

Linia Ibis pozwala na produkcję różnego asortymentu pieczywa żytniego, mieszanego i pszennego, a szeroki zakres wagowy (od 250 do 1500 gramów) umożliwia dodatkowo zwiększenie produkowanego asortymentu o nowe wyroby. Nie bez znaczenia jest też fakt, iż cała linia o wydajności do 2400 bochenków na godzinę jest nadzorowana przez jednego pracownika, który steruje



Ceres 2.0 pracuje przy produkcji chleba w wielu piekarniach rzemieślniczych. Od kilku miesięcy jego następcą jest model 2.1 - nieco łatwiejszy w czyszczeniu i z większym lejem na ciasto. FOT. KOENIG

wszystkimi procesami za pomocą łatwego w obsłudze panelu kontrolnego. W skład linii wchodzi: dzielarka do podziału objętościowego ciasta na kęsy (tłokowa lub kasetowa), zaokrąglarka stożkowa, zestaw do rozrostu wstępnego i wydłużarka. Linie można jednak dodatkowo rozbudować wzbogacając ją na przykład o urządzenia odbierające kęsy spod zaokrąglarki na transporter podający, a następnie przekazujący kęsy do stacji spoczynku, czyli transporterów wstępnego rozrostu. Jak zapewniają konstruktorzy tych urządzeń, pomimo iż ciasto jest obrabiane mechanicznie, to schemat jego kształtowania został maksymalnie zbliżony do obróbki ręcznej, dzięki czemu pieczywo zachowuje porównywalną objętość i wygląd.

W opisywanym ciągu produkcyjnym można zastosować dwa rodzaje dzielarek. Tłokowa DT przeznaczona jest do ciast pszennych i mieszanych z możliwością płynnej regulacji wagi kęsów ciasta w zakresie od 100 do 1400 gramów. Maszyna posiada własny system olejenia tłoka, posypywacz mąki i licznik. Z kolei automatyczna dzielarka kasetowa DKB 400, która jest owocem wieloletniego doświadczenia firmy Ibis w branży piekarniczej, pozwala na bardzo delikatną obróbkę ciasta bez oddziaływania na jego strukturę. Charakteryzuje się też szerszym zakresem wagowym (100 - 2400 gramów), a przede wszystkim sprawniejszym systemem równomiernego podziału kęsów, a więc znacznie większą dokładnością. Standardowo obie dzielarki mają lej o pojem-

reklama

PIECE TERMOOLEJOWE



Piece termoolejowe wsadowe



Piece termoolejowe wózkowe



Miesiarki spiralne



IBIS Ltd. Sp. z o.o.
89-200 Szubin ul. Jana Pawła II 38
tel. 52 39 10 200 fax 52 38 42 641
e-mail: ibis@ibis.pl www.ibis.pl



System miesienia automatycznego SMA
- Złoty Medal MTP 2010 za innowacyjność!



Piece termoolejowe taśmowe przelotowe



Uniwersalne maszyny Inkrustujące produkcji RHEON do formowania, tworzenia i wypełniania wszelkiego rodzaju kęsów ciasta

WYŁĄCZNY DYSTRYBUTOR FIRMY RHEON NA POLSKIE

ności 120 litrów, ale DBK 400 może być doposażona w dwukrotnie większy zbiornik. Maszyna posiada centralną jednostkę smarującą, która zapewnia recyrkulację oleju, przez co gwarantuje oszczędne jego zużycie. Wyposażona jest także w posypywacz mąki nad stołem odbiorczym.

Równo podzielone kęsy przenoszone są transporterem dzielarki nad jeden z wlotów zaokrąglarki stożkowej ZS. Ciasto obtaczając się między rynną kształtującą i stożkiem uzyskuje formę zbliżoną do kuli. Ta mechaniczna czynność w dużym stopniu naśladując pracę rąk piekarza, przez co ma najmniej negatywny wpływ na strukturę produktu. Na powierzchni kęsa tworzy się sfera zaciśniętego ciasta, która zapobiega emisji dwutlenku węgla z jego wnętrza podczas wstępnego rozrostu. Tak zaokrąglone ciasto zwiększa swoją objętość, zapewniając po wypieczeniu równomierną porowatość miękiszu. Najlepsze efekty zaokrąglania uzyskuje się, gdy udział mąki żytniej w cieście mieszanym nie przekracza 30 procent. Ciasto pszenne jest sprężyste i wymaga bardziej intensywnego oddziaływania. Efektywność zaokrąglania zależy więc w dużym stopniu od prędkości obrotowej stożka formującego, która może być płynnie regulowana przez pracownika obsługującego linię.

Do ciast mieszanych z dużą zawartością mąki żytniej, a więc takich, które wymagają delikatnej obróbki bez nadmiernego ściskania kształtowanych kęsów, zastosowanie znajduje zaokrąglarka dwutaśmowa, w której obtaczanie odbywa się między powierzchniami roboczymi dwóch taśm poruszających się w różnych kierunkach i z różną prędkością. Odpowiednie ułożenie tych taśm pozwoliło konstruktorom stworzyć prostą konstrukcję, dającą w efekcie bardzo wysoką jakość zaokrąglania. Wysokość i kąt pochylenia maszyny można dowolnie zmieniać przy pomocy jednego centralnego podnośnika.

Tak obrobione kęsy trafiają do zestawu wstępnego rozrostu. Pozwala to na odpoczynek ciasta, co - jak już wcześniej wspomnieliśmy - ma ważne znaczenie dla jego jakości. Poza tym, ciasto po wstępnym rozroście łatwiej jest wydłużyć.

Międzygarownia podsufitowa w postaci zabudowanych taśm leżakowania zawieszona na ścianie pozwala z jednej strony wykorzystać powierzchnię produkcyjną pod nimi, a z drugiej oszczędza energię - kęsy ciasta korzystają z ciepła naturalnie gromadzącego się pod sufitem i nie wymagają dodatkowego dogrzewania. Aby zapobiec „skórzaniu” ciasta, taśmy są zabudowane.

Ostatni etap przed wypiekiem to oczywiście wydłużanie. Wydłużarka WTW dzięki krzyżowemu systemowi walców zapewnia uzyskanie równomiernej struktury miękiszu, a możliwość regulacji walców naprowadzających pozwala dodatkowo na centralne ukierunkowanie kęsów. Urządzenie to może być też wzbogacone w posypywacz mąki.

Nowym ciekawym rozwiązaniem jest wydłużarka WTWZ z opcją obtaczania kęsa ziarnami. Elektronicznie uruchamiany dodatkowy posypywacz tuż przed toczonym kęsem wysypuje „dywanik” z ziarnami na taśmie na całej długości obwodu kęsa. Dzięki temu rozwiązaniu pieczywo można równomiernie pokryć makiem, sezamem lub miksem ziarnowym.

INNOWACYJNE FORMOWANIE GRAWITACYJNE

Dokładność pracy, szybkość ustawiania programów oraz elastyczność wykorzystania, zwłaszcza przy produkcji pieczywa o rzemieślniczej jakości, cechują linię Ceres 2.1 firmy Koenig. Zaawansowane rozwiązania, jakie w niej zastosowano, pozwalają na dużą różnorodność produkowa-



Flexible z międzygarownią szafową przystosowana jest do produkcji wielu rodzajów pieczywa o różnych recepturach i kształtach.
FOT. GLIMEK

nego pieczywa: chleby mieszane, żytnie, orkiszowe, słowiańskie czy inne typu ciabatta lub bagietka.

Podstawowy moduł linii składa się z wywrotnicy o udźwigu 700 kg wraz ze zintegrowanym zgarniaczem, który ułatwia rozładunek dzieży z bardzo luźnych ciast. Opatentowany system dzielący ciasto wyposażony jest w elektroniczny moduł ważący kęsy co sprawia, że dzielenie jest bardzo dokładne i przy tym niezmiernie delikatnie.

Wstęga ciasta jest formowana wyłącznie w sposób grawitacyjny za pomocą ruchomego dna leja. To innowacyjne rozwiązanie sprawia, że czas rozrostu ciasta nie ma wpływu na poprawność wagi kęsa. Dzielenie odbywa się dzięki swobodnemu wypływowi ciasta przez szczelinę tworzącą się w dnie leja o pojemności aż 300 litrów. Wagę ciasta jak i szerokość wstęgi ustawia się tylko raz na początku pracy. Służy do tego dotykowy panel kontrolny. Ciasto opada na taśmę transportującą i jest przenoszone do modułu ważącego. Kiedy osiąga żądaną wagę, obrotowa gilotyna odcina kęsy - odbywa się to bez użycia sił ssących.

Zaletą dzielarki Ceres 2.1 jest możliwość tworzenia pełnego wachlarza produktów, takich jak pieczywo żytnie, razowe, wieloziarniste, orkiszowe oraz mieszane. Zdaniem technologów z Koeniga, nawet połowa tego asortymentu nie może być produkowana na tylko jednej maszynie. Jeżeli piekarnia ma takie chleby w swojej ofercie, wówczas do ich produkcji potrzebuje kilku różnych urządzeń, gdyż lepkość i konsystencja tych ciast uniemożliwia normalną pracę na dzielarkach tłokowych. W niemal 90 procentach konieczna jest więc zmiana receptury ciasta na mniej wydajną, a jednocześnie konieczne staje się dozowanie polepszaczy, co między innymi w znacznym stopniu podraża koszty surowca do produkcji chleba. Kolejny moduł linii wyposażony w mimośrodowe urządzenie zaokrąglające delikatnie nadaje kęsom okrągły kształt. W przypadku tej linii zaokrąglanie mechaniczne również można porównać do pracy ludzkich rąk. Zaokrąglarka wzbogacona jest w posypywacz mąką, a parametry zaokrąglania mogą być ustawiane indywidualnie w zależności od wymagań piekarza.

Z zaokrąglarki taśmy transportowe mogą przenosić kęsy do następnej stacji, na przykład do międzygarowni, jednak ze względu na fakt, że Ceres 2.1 traktuje ciasto bardzo delikatnie, w większości przypadków użycie międzygarowni nie jest konieczne. Można więc dokonać kolejnej obróbki ciasta - ręcznie lub przy użyciu jakiegokolwiek wydłużaki (linia nie jest w nią wyposażona).

Opcjonalnym rozwiązaniem jest zastosowanie taśmy bezpośredniego

transferu, co pozwala ominąć zaokrąglarkę i odłożyć kęsy do form wypiekowych. Ma to istotne znaczenie zwłaszcza przy produkcji takiego pieczywa jak ciabatta czy bagietki oraz różnych gatunków chleba foremkowego. W ostatni etap produkcji chleba, czyli wydłużenie, zaangażowane są dwie osoby. Ciasto trafia na stół, gdzie jest obrabiane w sposób tradycyjny, czyli ręcznie. Takie odbicie chleba pozwala zachować najlepszą jakość końcową produktów. Można jednak na końcu linii podstawić dowolną wydłużarkę i czynność tą wykonać mechanicznie - wzrasta wówczas wydajność, ale spada jakość. To rozwiązanie sprawia, że cała produkcja staje się w pełni zautomatyzowana, a do obsługi linii wystarczy tylko jeden pracownik. Ma on kontrolę nad wszystkimi procesami produkcji chleba, którymi zarządza za pomocą prostego w obsłudze panelu Siemens S7 PLC.

Zakres wagowy produkowanych bochenków waha się od 250 do 1800 gramów, a wydajność godzinowa to maksymalnie 1200 kg, co daje około 1500 sztuk pieczywa. Dystrybutorem linii Ceres 2.1 jest firma Cream.

Z MIĘDZYGAROWNIĄ CZY BEZ?

Przy prezentacji rzemieślniczych urządzeń do produkcji chleba nie sposób nie wspomnieć o urządzeniach innych producentów, które również cieszą się uznaniem piekarzy. Należą do nich między innymi maszyny Glimex. Ta szwedzka fabryka należąca do grupy Sveba Dahlen, a którą w Polsce reprezentuje firma Jackowski, jest producentem kilku różnych linii dla małych i średnich piekarni. Multiple Bread Line o wydajności do 1100 sztuk na godzinę pozwala na produkcję między innymi chlebów foremkowych, okrągłych, mieszanych (zarówno „na aparaty” jak i „na koszyczki”) oraz bułek i innego pieczywa o wadze od 100 do 1000 gramów.

Zdecydowanie większy zakres gramaturowy (od 70 do 2300 gramów) i również większą wydajność (do 1800 bochenków na godzinę) ma Straight Dough Line, która przeznaczona jest do produkcji pieczywa nie wymagającego międzygarowni.

Takie same parametry ma także ICP Bread Line, z której to linii produkcyjnej korzysta w naszym kraju ponad 150 piekarni. Modułowy układ ciągu produkcyjnego pozwala na takie ustawienie maszyn, aby było ono optymalnie dostosowywane do możliwości lokalowych zakładu. Oszczędność miejsca osiągnięto również dzięki zastosowaniu wiszącej międzygarowni, która montowana jest do sufitu lub ścian. Takie rozwiązanie pozwala wykorzystać odpowiednie ciepło i wilgotność, jakie panują w górnych partiach pomieszczeń w zakładach piekarniczych. Czas takiego międzygarownia nie przekracza 20 minut. Inne rozwiązanie zastosowano w linii do chleba Flexible, gdzie wykorzystano międzygarownię szafową.

O POZOSTAŁYCH JUŻ WKRÓTCE

Dwuosobowa obsługa i wydajność około 1200 chlebów na godzinę to z kolei cechy linii Genesis. Jest ona adresowana do piekarni o niewielkiej dobowej produkcji pieczywa pszennego i pszenno-żytniego, luźnego i sztywniejszego. Kompaktowy zestaw wagi dzielarki, zaokrąglarki, garowni i wydłużarki zajmuje powierzchnię zaledwie sześciu metrów kwadratowych. Więcej o tej linii, a także o kompletnych zestawach maszyn do produkcji chleba firm Jeremy, Mendoza, Disval i Subal napiszemy w jednym z kolejnych wydań Bake & Sweet.

ALTERNATYWA DLA SCHŁADZARKI SZOKOWEJ ECO

Obok energooszczędnych schładzarko-zamrażarek szokowych firma DEBAG oferuje równoległe rozwiązanie o nazwie JET BOX. Jest to mobilna stacja do szybkiego schładzania, którą umieszcza się w komorze mroźniczej. Z gotowym ciastem poukładanym w stos na tacach tzw. „Kippdiele” (wykonanych z polietylenu, posiadających izolowane podwójne ścianki o wys. ok. 50 mm z systemem szczelin, a oprócz tego wyposażonych w perforowany spód) podjeżdża się pod urządzenie JET BOX. Wykorzystując istniejący wewnątrz komory chłód, JET BOX zasysa powietrze poprzez szczeliny tac ustawionych w kolumnę, powodując szybkie i jednolite schładzanie produktu. Proces schładzania trwa od 6 do 12 minut, do momentu osiągnięcia żądanej temperatury środka ciasta.

W konstrukcji tej za schłodzenie odpowiada tylko jeden specjalny wentylator, który zapewnia jednolite schładzanie produktu. Dodatkową zaletą systemu DEBAG jest oszczędność energii (jeden wentylator zamiast z reguły trzech).

Mała prędkość przepływu powietrza nie powoduje zmiany jakości ciasta. Niewielkie gabaryty pozwalają na zastosowanie JET BOX-a nawet w zupełnie małych komorach mroźniczych. Nie potrzeba żadnych dodatkowych stacji dokujących czy miejsca do ustawienia. Jet Box przystosowany jest do standardowych tac (PE-Kippdiele) 40x60 cm jak również 58x78 cm, bez konieczności używania specjalnego adaptera. Ponadto urządzenie wyposażone jest w sondę temperatury ciasta oraz w zewnętrzny panel sterowania.

Więcej informacji oraz kontakt do producenta znajduje się na stronie www.debag.pl.

(kar)



Panel sterowania urządzenia.
Fot. JET BOX

WIRTUALNIE W INTERNECIE, NA ŻYWO W CUKIERNI



Fot. Materiały producenta

Nowoczesna rodzina urządzeń Lenari to zestaw: lada cukiernicza Limicola, witryna na lody Limosa, regał samoobsługowy Larus oraz szafa chłodnicza Ardea. Meble te przeznaczone są zarówno do ekspozycji ciast, lodów oraz napojów i deserów.

- Powstały one przy ścisłej współpracy projektantów wzornictwa przemysłowego z działem konstrukcyjnym i marketingowym firmy ES System K, a ich charakterystyczną cechą jest nowoczesny design - mówi Magdalena Warchoł-Konieczna, zastępca dyrektora handlowego.

Marka Lenari została stworzona jako propozycja dla wszystkich tych, którzy cenią sobie wysublimowaną elegancję. To kolekcja mebli łącząca klasyczny styl i nowoczesne formy.

ŁADNA I FUNKCJONALNA

Linia ekspozycyjna dla cukierni i lodziarni musi być jednak nie tylko ładna, ale również funkcjonalna. W przypadku Lenari na uwagę zasługuje między innymi półka ekspozycyjna o głębokości aż 45 cm, co umożliwia zastosowanie standardowych blach piekarniczych. Dodatkowo półki mogą być zawieszane na dowolnej wysokości. Podnoszona szyba frontowa witryny znacznie ułatwia dostęp do wnętrza urządzenia a także jego utrzymanie w czystości. Z kolei wymienne panele zabudowy ułatwiają dopasowanie kolorystyki mebla do odpowiedniego wnętrza. Zastosowanie pionowo zawieszonych lamp LED zapewnia doświetlenie towaru na wszystkich półkach i znaczne oszczędności energii.

Na stronie www.lenari.pl w ciekawy sposób dokonano prezentacji graficznej lada. Dzięki aplikacji AR można ją zobaczyć z każdej strony i dokładnie zapoznać się z możliwościami, jakie dają opisane powyżej rozwiązania techniczne zastosowane w urządzeniu.

DOBRY WZÓR

Opisywana linia urządzeń została zakwalifikowana do finału konkursu Dobry Wzór 2011, który organizowany jest przez Instytut Wzornictwa Przemysłowego. Pod lupę ekspertów IWP trafiło prawie tysiąc produktów i usług. Spośród nich do finału konkursu zakwalifikowano 80, czyli te, które wyróżniały się pod względem designu i funkcjonalności. Oceniano między innymi: nowe rozwiązania technologiczne i materiałowe, ergonomię, walory użytkowe i funkcjonalne oraz estetykę. Zdaniem ekspertów z Instytut Wzornictwa Przemysłowego, gabloty ekspozycyjne i lada chłodnicze Lenari „sprawiają wrażenie starannie opracowanych produktów wysokiej klasy, a modułowa konstrukcja poszczególnych bloków funkcjonalnych linii pozwala na elastyczny sposób aranżacji wnętrza cukierni. Oszczędne wyrazowo wzornictwo, precyzja wykonania i szlachetne materiały kojarzą się z produktami wysokiej jakości”.

TP

DOBRE NAPOWIETRZANIE ŚMIETANY

Duża wydajność, jaką osiągnięto dzięki zastosowaniu płynnej regulacji napowietrzania, to jedna z kilku zalet nowego automatu do bitej śmietany, który od niedawna ma w swojej ofercie słupska firma Vega - Ekspert Gastronomiczny.

Włoskie urządzenia produkowane przez Promag pozwalają na napowietrzanie śmietany aż do 80 procent. Automaty PROber 2K i PROwhip K gwarantują też dozowanie gotowego produktu przy zachowaniu prawidłowej temperatury, co dla wytwarzania bitej śmietany ma istotne znaczenie. Sterowanie tą temperaturą odbywa się automatycznie i zmniejsza ryzyko popełnienia błędu przez osobę obsługującą urządzenie, a co za tym idzie, minimalizuje ryzyko starty surowca. Maszyny można

doposażyć w głowicę obrotową, co pozwala na równoległą pracę na przykład przy dozowaniu bitej śmietany zarówno do gofrów i deserów, jak również do rurek z kremem.

W obu urządzeniach zastosowano system chłodzenia powietrzem, oba mają też taką samą pojemność zbiornika na śmietanę - dwa litry. Różna jest jednak wydajność, która w przypadku PROber 2K wynosi 105 litrów a w PROwhip K aż 150 litrów na godzinę pracy automatu.

Łatwy montaż i demontaż podzespołów umożliwia szybkie i dokładne mycie urządzeń - zapewnia Irena Kozieł-Rutkowska z firmy Vega dodając, że automaty spełniają wszystkie obowiązujące przepisy higieny HACCP.



TP

Włoskie urządzenia Promag gwarantują napowietrzanie śmietany aż do 80 procent.
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

LIMITOWANY BOLARUS

Urodzinową limitowaną serię szaf chłodniczych wypuściła na rynek firma Bolarus, która już od pół wieku produkuje urządzenia dla zakładów cukierniczych i gastronomicznych.

Szafy chłodnicze i mroźnicze GN 2/1 o pojemności 700 litrów nie są co prawda czymś absolutnie nowym, ale ich unikalna wersja pojawiła się niedawno w związku z 50-leciem firmy. Aby uczcić ten jubileusz, spółka Bolarus co miesiąc (aż do maja 2012 roku) produkować będzie limitowaną serię urządzeń, które mają również urodzinową cenę. Za szafę chłodniczą S-711 SG trzeba zapła-

cić netto 4200 zł a za mroźniczą SN-711 SG 4995 zł. Firma zapewnia bezpłatny transport.

Oba urządzenia można załadować 150 kilogramami towaru, który - w zależności od typu szafy - może być schłodzony do +1 lub zmrożony do -20 stopni C. Szafy wyposażone są w elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury, a obieg powietrza jest wymuszony wentylatorem, który może mieć opcje wyłączenia. Urządzenia mają system automatycznego oszraniania i odparowania kondensatu.

TP



Fot. Materiały producenta

PANEOTRAD DZIELI I FORMUJE BEZ POLEPSZACZY

Zaledwie jeden metr kwadratowy powierzchni zajmuje Paneotrad - nowoczesne kompaktowe urządzenie dzieląco-formujące firmy Bongard.

Francuska maszyna jest przystosowana do pracy z każdym rodzajem ciasta bez konieczności użycia polepszaczy. Poprzez zautomatyzowany podział i formowanie ciasta pozwala na uzyskanie pieczywa o odpowiednim wyglądzie. Smak finalnego produktu jest bardziej delikatny, przy jednoczesnym zachowaniu prawidłowej struktury porowatości. Osiągnięto to dzięki odpowiedniej obróbce ciasta, które jest wyjątkowo ostrożnie dzielone i formowane, nie tracąc przy tym odpowiedniej struktury. Mimo obróbki mechanicznej zachowuje się ono niemal jak ciasto dzielone i formowane w sposób tradycyjny, czyli ręcznie.

Dzięki specjalnej recepturze ciasto zawiera zaledwie 0,5 proc. drożdży w stosunku do ilości użytej mąki, co do absolutnego minimum skraca czas fermentacji. Głównymi składnikami ciasta są jedynie mąka i woda - tej ostatniej aż 75 proc.

To uniwersalne urządzenie daje szerokie możliwości zastosowania do dzielenia i formowania dużej gamy wyrobów piekarniczych. Ciasto w maszynie może bowiem zawierać różne dodatki, takie jak ziarna, boczek, pomidory, cebula, owoce, grzyby, oliwki, orzechy itp.

Niewątpliwą zaletą nowatorskiej konstrukcji Paneotrad jest brak konieczności każdorazowego czyszczenia komory urządzenia.

Maszyna od niedawna dostępna jest także na polskim rynku, a jej dystrybucją zajmuje się spółka ITP Baking.

TP



Fot. Materiały producenta

DODATEK WARZYWNY ZAMIAST SKROBI DO PIECZYWA

Tomasz Marczak

Zwiększy kruchość ciastek, wzbogaci naszą dietę o witaminy i makroelementy i będzie bezpieczny dla cukrzyków. Nowy dodatek do żywności, który może zastąpić stosowane do tej pory wypełniacze ze skrobi modyfikowanej, opracowuje zespół dr inż. Justyny Cybulskiej z Instytutu Agrofizyki im. B. Dobrzańskiego PAN.

Dodatek wytwarzany z wycieków owocowo-warzywnych ma przede wszystkim wpływać na strukturę żywności.

- Będzie miał różne działanie w zależności od rodzaju produktów, do których zostanie dodany - powiedziała dr Justyna Cybulska.

Ma być dodawany do produktów o niskiej zawartości wody, takich jak pieczywo, wyroby ciastkarskie czy piekarnicze, zwiększając ich kruchość.

Obecnie jako dodatek do żywności bardzo często wykorzystywana jest skrobia modyfikowana i opracowywany dodatek ma ją zastąpić.

Skrobia nie dla wszystkich jest zdrowa, bo bardzo dobrze się przyswaja i powoduje wzrost poziomu cukru we krwi. Z tego powodu nie mogą jej spożywać osoby chore na cukrzycę. Dodatek, który opracowujemy, ma być dla niej zdrowszą alternatywą - tłumaczy autorka badań.

Co istotne, dodatek będzie wytwarzany z pozostałości owoców i warzyw po wyciśnięciu z nich soków czy oleju.

Dodatek będzie wytwarzany przede wszystkim z wycieków jabłkowych. Produktem wytwarzanym na dużą skalę jest np. zagęszczony sok jabłkowy i wycieki, które po nim zostają, nie zawsze znajdują zastosowanie - wyjaśnia dr Cybulska.

Do produkcji wypełniacza będą też wykorzystywane m.in. buraki i marchew. Właściwości dodatku będą zależały od tego, z czego będzie on wykonany. Materiał pochodzący z owoców będzie stosowany jako dodatek powodujący pęcznienie.

Dodatek będzie produktem całkowicie bezpiecznym. Pochodzi z owoców i warzyw, więc nie ma żadnego ryzyka związanego ze spożyciem go.

Naukowcy chcą swój dodatek uzupełniać o makroelementy i witaminy. Ze względu na specyficzne właściwości chemiczne składniki wycieków umożliwiają wiązanie metali. Dodatek można więc wzbogacić o metale, które w codziennej diecie pełnią funkcje makroelementów, takich jak żelazo, wapń czy magnez - powiedziała dr Cybulska.

Uczeni chcą również dodawać do swojego produktu rozpuszczalne w wodzie witaminy: C i z grupy B.

Badania będą prowadzone w ramach pro-

gramu LIDER Narodowego Centrum Badań i Rozwoju. Na ich przeprowadzenie naukowcy mają trzy lata, ale pierwsze wyniki pojawią się najprawdopodobniej za półtora roku.

Po opracowaniu preparatu będziemy przeprowadzali testy technologiczne, biochemiczne, mikrobiologiczne. Będziemy dodawali go np. do bazy jogurtowej i sprawdzimy, jak się zachowuje: czy nie powoduje np. rozwarstwienia się, czy data zdatności do spożycia nie ulega zmianie. Po trzech latach złożymy zgłoszenie patentowe - przewiduje autorka badań. ■



Nowy dodatek ma zastąpić powszechnie stosowaną w piekarstwie i cukiernictwie skrobię modyfikowaną.
Fot. MW

DOBRZE WYPIECZONE PROMOCJE

Karolina Zawitkowska

Akcja „Dni Chleba z Agrano - dobrze wypieczone promocje!” trwa od 1 września do 31 października br. Kupując w tym terminie mieszanki do wyrobu pieczywa: Crusta 25%, Maisano 25%, Kartofel Mix 25%, Czosnek Niedźwiedzi 25%, klient otrzyma w zestawie wyjątkowe akcesoria niezbędne w pracy każdego piekarza. Promocją objęty jest zakup 100, 200 lub 400 kg mieszanek.

Bake&Sweet śledzi z uwagą liczne promocje, jakie Martin Braun, lider w branży surowców cukierniczych, piekarniczych i lodziarskich, wprowadza dla swoich klientów. Latem ogromnym zainteresowaniem cieszyła się wakacyjna akcja „More korzyści, czyli wakacje z Martin Braun”. Potrwa ona jeszcze do końca września, a w tym czasie będzie można nabyć nowość: krem Covela Biały oraz cenioną przez cukierników mieszankę do produkcji pączków Berliner Plus. Przy zakupie 10 wiaderek popularnego kremu Covela Czekoladowy klient ma możliwość zakupu jednego wiaderka kremu Covela Biały za 1 zł. Natomiast dla klientów kupujących Berliner Plus Martin Braun przygotował specjalny rabat promocyjny.

Także we wrześniu i to już od pierwszych dni trwa kolejna promocja Martin Braun: „Dni Chleba z Agrano - dobrze wypieczone promocje!”. Do końca października kupując mieszanki do wypieku pieczywa (Crusta 25%, Maisano 25%, Kartofel Mix 25%, Czosnek Niedźwiedzi 25%) w opakowaniach 100, 200 lub 400 kg każdy klient otrzyma akcesoria piekarnicze, w tym profesjonalne rękawice, kosze wiklinowe lub blachy do wypieku bagietek.

Więcej o akcji promocyjnej AGRANO można dowiedzieć się na stronie internetowej producenta www.martinbraun.pl oraz w Biurze Obsługi Klienta Martin Braun. ■

DNI CHLEBA Z AGRANO

Robert Sokół,
dyrektor sprzedaży i marketingu
Martin Braun Sp. z o.o.



Bardzo duże zainteresowanie letnią akcją promocyjną naszych produktów sprawiło, iż pragniemy podziękować naszym klientom za ich dotychczasowy udział podobnym programem, tym razem z wysokiej jakości mieszankami piekarniczymi Agrano. Do zestawów dołączyliśmy atrakcyjne akcesoria piekarnicze. Cała akcja została przygotowana w wyniku sugestii naszych klientów podczas spotkań na szkoleniach Martin Braun. Liczę, iż przygotowane przez nas atrakcje będą dobrze wypieczoną korzyścią dla naszych klientów.



7,50 kg mąka pszenna typ 550
2,50 kg mieszanka CRUSTA 25%
0,50 kg miód sztuczny
0,15 kg drożdże
7,00 kg woda
17,65 kg waga ciasta

Sposób przygotowania:

- Wszystkie składniki miesić z 5,5 kg zimnej wody 10 minut wolne obroty + 10 minut szybkie obroty
- Dodać pozostałą wodę i miesić 10 minut
- Ciasto przełożyć do plastikowych pojemników, wysmarowanych olejem. Czas wyrastania ok. 1 godziny
- Ciasto delikatnie wyłożyć na stół i odcinać kęsy o wadze 0,37 kg
- Odcięte kęsy zwijać i układać do blach bagietkowych. Pozostawić w spoczynku na ok. 15 min.
- Temperatura pieczenia 220°C z małym zaparowaniem: 3 min. + 40 min. na otwartym lufcie. Nie zmniejszać czasu pieczenia!

* Mieszanka Crusta 25% dostępna w promocji
"Dni Chleba z Agrano - dobrze wypieczone promocje!"
- szczegóły u Przedstawicieli

SŁODKIE OKRYCIE WIERZCHNIE

Monika Gadowska

Powinna być dobrej jakości, trwała i o wysokich walorach smakowych. W temacie polew do ciast rynek oferuje wiele nowości przygotowanych dla profesjonalistów.

Polewa to najsłodsza tajemnica udanego ciasta - o tym wie każdy cukiernik, który stawia w swoim zawodzie na nowoczesne rozwiązania w zakresie komponentów. Jeszcze do niedawna każdy z cukierników starał się wypracować własną metodę na autorską polewę do ciast. Bywało, że receptury przechowywano w tajemnicy i przekazywano z pokolenia na pokolenie. Obecnie, gdy w cenie jest czas i liczy się efekt powtarzalności wyrobów, coraz więcej mistrzów cukiernictwa sięga po sprawdzone rozwiązania dostępne na rynku. A rynek oferuje wyroby coraz lepszej jakości i coraz prostsze w stosowaniu.

NIE TYLKO SŁODKOŚCI

Powszechnie za polewę uznaje się zastygającą masę, stosowaną do pokrywania wyrobów cukierniczych i - co nie dla wszystkich oczywiste - pieczywa.

Głównymi składnikami polew są zazwyczaj cukier i białko z różnymi dodatkami, w zależności od rodzaju środków smakowo-zapachowych, barwników, octu czy też agaru. Tylko nieliczni cukiernicy decydują się na wykonywanie polew metodą rzemieślniczą.

- Jest to bardzo pracochłonne i często efekty nie są zadowalające
- zdradza jeden z kieleckich cukierników. - Oficjalnie nikt się do stosowania komponentów nie przyzna, ale jestem przekonany, że



Wielkim wyzwaniem cukierników są torty weselne.
FOT. BAKELS



Tort urodzinowy dla dzieci wymaga pomysłowości.
FOT. BAKELS



Wysoki połysk modny jest także w cukiernictwie.
FOT. BAKELS



Interesującą linią polew ciemnych i białych jest linia produktów typu NH w ofercie Grupy Bakels. FOT. BAKELS



Polewa powinna mieć nie tylko odpowiedni wygląd, charakteryzować się łatwością w nakładaniu, ale także zapewniać wyjątkową powtarzalność produktu, a przede wszystkim być... smaczna.

FOT. MARTIN BROWN, BAKELS

wszyscy z nich korzystają. Przy wysokiej jakości komponentów, jakie można obecnie dostać na rynku, takie działania zwyczajnie się nie opłacają.

POLEWY SMAKOWE

Przy wyborze gotowych polew do ciast nie można pominąć polew smakowych. Wciąż poszukiwane są na rynku cukierniczym nowe walory smakowe. Firma Eco Trade posiada w swojej ofercie kilka smaków polew, które znalazły uznanie wśród cukierników: pomarańczowe, pistacjowe, truskawkowe, cytrynowe.

- Polewy PROVENDA charakteryzują się bardzo dobrą jakością. Są wyjątkowo proste w przygotowaniu i dają duże możliwości zastosowań - twierdzi Joanna Zagała, szefowa marketingu w Eco Trade. - Polewy w połączeniu z tłuszczem stosowane są jako produkt do oblewania ciast i tortów. Stanowią także bazę do tworzenia czekolady plastycznej, modeli dekoracji, np. po dodaniu syropu cukrowego i skrobiowego można tworzyć ażurki lub płytki czekoladowe. Następnie po uprzednim rozpuszczeniu uformować pożądaną kształt i poczekać do zastygnięcia. Wszystkie te produkty łączą podobne zalety - można je stosować w połączeniu z tłuszczem, jako produkt do oblewania ciast i tortów. Jak podkreśla producent, polewy PROVENDA charakteryzują się bardzo dobrą jakością, są proste w przygotowaniu.

WARTO WYBRAĆ CZEKOLADĘ

Firma Provenda nie ogranicza się do polew o smakach owocowych. W jej ofercie można znaleźć również produkty oparte na czekoladzie. To ważne, bowiem czekolada jest w ostatnim czasie składnikiem coraz częściej stosowanym w cukiernictwie. Gotowe produkty stanowią bazę do tworzenia czekolady plastycznej, a także różnych modeli dekoracji. Szczególne zastosowanie w tym względzie mają polewy WHITE i DARK-EXTRA, przystosowane do tworzenia takich dekoracji jak np. ażurki, płytki czekoladowe. Proces ich powstawania odbywa się po dodaniu syropu cukrowego i skrobiowego i uprzednim rozpuszczeniu i uformowaniu pożądanego kształtu.

NH - NIECO LUŹNIEJSZA KONSYSTENCJA

Interesującą linią polew ciemnych i białych jest linia produktów typu NH w ofercie Grupy Bakels.

- Polewy tego typu charakteryzują się wyśmienitym smakiem, kolorem, aromatem i nieco luźniejszą konsystencją - ocenia ekspert z Bakelsa.

Warto dodać, że produkty typu NH nie zawierają uwodornionych, czyli szkodliwych dla zdrowia tłuszczów utwardzonych i kwasów trans. Surowce rozpuszczone w kąpielii wodnej lub mikrofalówce nie wymagają czasochłonnego procesu temperowania. Ich doskonała stabilność pozwala na łatwe modelowanie wszelkiego rodzaju dekoracji

cukierniczych typu: wykonanie napisów lub rysunków na wyrobach okazjonalnych oraz przygotowanie stabilnych korpusów do pralin. Produkty te doskonale nadają się również do produkcji polew i ganasz oraz do wylewania na folie karotenowe i blistry. Przy produkcji polew możliwy jest dodatek mleka, śmietanki lub wody, pod warunkiem, że mają one taką samą temperaturę jak roztopiony Non Temp.

W opinii producenta, efekt końcowy to wspaniale wyglądające wyroby cukiernicze z równą, błyszczącą powierzchnią.

OD POLEWY DO NADZIENIA

Kolejną w ofercie Grupy Bakels linią produktów typu NH jest Krówka Śmieszka NH, skoncentrowana baza karmelowa, wyprodukowana zgodnie z tradycyjną angielską recepturą z mleka skondensowanego, masła, glukozy i cukru. Baza doskonale łączy się z masłem/margaryną i syropem skrobiowym, przy równoczesnym zachowaniu walorów smakowych. Tak przygotowaną masę można użyć jako polewę do ciast, serników i mazurków. Bardzo ciekawy smak uzyskamy łącząc Krówkę Śmieszkę z gotowym Kalktremem Kwartet. Wynikiem takiego połączenia jest termostabilna masa, którą można zapiekać. Ponadto Krówkę Śmieszkę można zastosować jako surowiec do produkcji lodów w kuwetach, w których może pełnić funkcje skoncentrowanej pasty smakowej, pasty do marmurkowania lub toppingu.

▶ Nadzienie truflowe firmy Bakels stwarza wiele możliwości zastosowań w produkcji wysokiej jakości wyrobów cukierniczych. Doskonale łączy się ze spirytusem, przez co nadaje się do wypełniania pralin. Ponadto nadzienia truflowe można wykorzystać jako doskonały dodatek smakowy do wyrobów wymagających obróbki termicznej, np. w połączeniu z Pol Miksem Kokosowym lub jako dodatek do ciast biszkoptowo-tłuszczowych. Gotowe nadzienie do bezpośredniego użycia sprawdza się jako elastyczna polewa do tortów i ciast deserowych lub jako dodatek do ganaszy, kremów tłuszczowych, kremów budyniowych i śmietan. Można zastosować je w kilku smakach: czekoladowym, czekoladowo-pomarańczowym, nugatowym, krokantowym lub białej czekolady.

SZALEŃSTWA TORTOWE

Coraz częściej na rodzinnych uroczystościach popularne stają się torty w stylu angielskim, dekorowane w zależności od okoliczności. Dzięki masie dekoracyjnej Pettinice firmy Bakels wykonuje się najbardziej wymyślne dekoracje ciast i tortów. Wysoka plastyczność masy i podatność na wałkowanie powodują, że nadaje się ona zarówno do obkładania tortów, jak i do wykonywania elementów dekoracyjnych (falbanki, listki itp.). W ofercie dostępnych jest siedem kolorów: biały, czarny, czerwony, niebieski, różowy, zielony, żółty. Aby uzyskać jeszcze szerszą paletę kolorów, można je ze sobą łączyć lub stosować dodatek barwników spożywczych - dodaje specjalista. Dla uzyskania pożądanego efektu, powierzchnie dekoracji można dodatkowo malować aerografem lub natryskiwać czekoladą. Co ważne, zadowoleni klienci zauważyli, że wyroby udekorowane masami Pettinice nie sprawiają problemów podczas ich porcjowania.

CZEKOLADOWA PRZYŃĘTA

Firma Martin Braun jako lider w branży surowców cukierniczych, piekarniczych i lodziarskich stawia na tradycję. I tu w temacie polew do ciast na polskim rynku wyróżnione są szczególnie dwie polewy: Chocolate oraz Vaniletta. Pierwsza polewa Chocolate o smaku gorzkiej, wytrawnej czekolady swój wyjątkowy smak zawdzięcza najwyższej jakości surowcom. Posiada niezwykle szeroką gamę zastosowania. Niezastąpiona do oblewania tortów, ciast, ciasteczek sztukowych i do przygotowywania ganaszu. Wybierana przez cukierników ze względu na szybki czas zastygania oraz gładką i błyszczącą strukturę. Wyjątkowa polewa Vaniletta o smaku białej czekolady z nutką wanilii jest



Ciekawym rozwiązaniem idealnego wykończenia wszelkiego rodzaju ciast deserowych, bankietowych, tortów czy deserów lodowych lub artystycznych są żele. FOT. BAKELS

niezastąpiona do oblewania tortów weselnych, ciast deserowych. Dodaje wypiekom niewykłej elegancji, lekkości i finezji, ponieważ szybko zastyga pozostawiając apetyczną strukturę. Zachowuje elegancję podczas podawania, gdyż nie kruszy się przy krojeniu. Dzięki łączeniu z barwnikiem lub polewą ciemną można uzyskać różne odcienie. Obie polewy dostępne są w ekonomicznych opakowaniach, dzięki którym cukiernik ma zawsze pewność świeżości produktu. Chocolate i Vaniletta doskonale łączą się z tłuszczem oraz innymi dodatkami i nie tracą przy tym swoich walorów smakowych i użytkowych.

- Klienci bardzo cenią sobie te produkty ze względu na wielorakie zastosowanie, dzięki którym można obniżyć koszty produkcji - podkreśla Artur Pawlicki, główny technolog Martin Braun Sp. z o.o.

ZALETY KREMU I POLEWY

Dla bardziej wymagających cukierników Martin Braun proponuje również innowacyjne polewy-kremy: Covela Czekoladowa oraz Schokobella. Ich światowa jakość i sprawdzona receptura są podstawą do wieloletniego zaufania klientów do tych produktów. Schokobella łączy w sobie zalety kremu i polewy. To nowo-

DEKORACYJNE PISAKI

Idealnym surowcem do produkcji cukierniczych wyrobów okolicznościowych, czyli głównie tortów, są ŻELE DO PISANIA I DEKORACJI - PIPPING GEL BAKBEL. Doskonale łączą się z barwnikami spożywczymi uzyskując bogatą gamę kolorów - czerwony, brązowy, zielony, neutralny, złoty. Dla uzyskania różnych odcieni i intensywności barw łączą się ze sobą. Napisy lub kontury wykonuje się bezpośrednio przy pomocy odpowiednio dobranej końcówki. Do wypełniania większych powierzchni zaleca się lekkie podgrzanie żelu.

Wysoka jakość żeli BAKBEL, odpowiednio dobrany wzór, estetyka wykonania to podstawa dobrej dekoracji. Sposób użycia żeli jest bardzo prosty. Na wykonanie dekoracji składa się kilku etapów:

- położenie folii cukierniczej lub półprzezroczystego silikonowanego papieru piekarniczego na rysunku (np. malowanka dla dzieci),
- przekalkowanie konturów przy pomocy podgrzanego Non Tempa,
- pozostawienie do zastygnięcia,
- odbicie wykonanej grafiki na wychłodzonej powierzchni tortu,
- wypełnienie odbitych konturów żelami o stosownie dobranych kolorach.



KOMPLET Polska
www.komplet.pl

*Z dobrego
upieczesz
najlepsze!*

czesny produkt o szerokim zastosowaniu - jako nadzienie, dekoracja czy polewa. Jest dostępna w dwóch smakach: białej lub ciemnej czekolady. Stosuje się ją bezpośrednio z opakowania, po oblaniu nie łamie się przy krojeniu. Schokobella jest idealna do tortów, ciasteczek sztukowanych, pralin i innych wyrobów, do oblewania ciast i tortów, idealna jako krem do garniowania. Szczególnie po dodaniu past alkoholowych lub owocowych łatwo można nadać indywidualny smak.

Polewy koncernu Martin Braun wciąż zaskakują swoją kreatywnością. Ostatnią nowością w Polsce jest Covela Biała, wyprodukowana przez Martina Brauna w Niemczech przy zastosowaniu najnowszych technologii. Nowy produkt jest odpowiedzią na ogromne zainteresowanie w Polsce swoim poprzednikiem kremem-polewą Covelą Czekoladową.

ŻELE NA ZIMNO

Ciekawym rozwiązaniem idealnego wykończenia wszelkiego rodzaju ciast deserowych, bankietowych, tortów czy deserów lodowych lub artystycznych są żele. Żele te nadają się do wykończania zarówno powierzchni płaskich, jak i pochyłych i pionowych. Dzięki tym produktom można uzyskać nieprzeciętny wygląd i równocześnie podnieść walory smakowe wyrobów. Firma Bakels posiada szeroką różnorodność oferowanego asortymentu w tej dziedzinie. ŻELE NA ZIMNO - DIAMENT BAKBEL to idealne wykończenie wszelkiego rodzaju ciast deserowych, bankietowych, tortów czy deserów lodowych lub artystycznych. Dzięki idealnej konsystencji Diamenty nanosi się cienką warstwą, co umożliwia stosowanie ich również do glazurowania świeżych owoców. Charakteryzują się wyjątkowym połyskiem i kolorem, a także doskonałym smakiem i aromatem: czekoladowym, truskawkowym, karmelowym, wiśniowym, białym.

ŻELE NA GORĄCO

Dodatkowo w swojej ofercie firma Bakels proponuje ŻELE NA GORĄCO PREMIUM - SZAFIR BAKBEL. Żele na gorąco charakteryzują się dużym połyskiem, przezroczystością i stabilnością. Posiadają w składzie puree owocowe. Plastyczna konsystencja surowca ułatwia jego rozpuszczanie i eliminuje ryzyko przypalenia. Ekonomiczne glazury pozwalają na dodatek od 50 do 100 proc. wody lub zamiast wody można zastosować soki owocowe, wykorzystać zalewy z puszek z brzoskwiniami, ananasami. Stosowane są w barwach: neutralny, truskawkowy, morelowy. Żel na gorąco Szafir Bakbel mieszany jest z wodą, podgrzewany do 95 stopni C i odstawiany do ostudzenia do 80 stopni C. Aplikowanie żelu odbywa się przy pomocy pędzla bezpośrednio na powierzchnię wyrobu. W zależności od aplikacji, na 1 kg żelu można dodać od 0,5 do 1 kg wody.

Podobne zastosowanie mają ŻELE NA GORĄCO TRADYCYJNE - NAPAGE BAKBEL. Polecane są do wykańczania wszelkiego rodzaju ciast, również tych pokrytych owocami, zapiekаныmi lub świeżymi oraz wszelkiego rodzaju nadzieniami. Tradycyjne glazury skutecznie przedłużają świeżość produktów i poprawiają ich walory estetyczne. Posiadają standardowe właściwości absorpcyjne (20-30 proc.), konsystencję żelową, doskonały połysk i przezroczystość, o smakach: neutralny, truskawkowy i morelowy. Sposób użycia żeli jest bardzo podobny. W zależności od aplikacji na 1 kg żelu można dodać od 0,2 do 0,3 kg wody.

Do ciekawego i efektownego zastosowania żeli na gorąco firma Bakels poleca ŻELE NA GORĄCO DO ŻELOWNIC - SUPERGLANS BAKBEL. Seria glazur cukierniczych o półpłynnej konsystencji nie wymaga łączenia z wodą, jest łatwa w zastosowaniu, przygotowana do bezpośredniego użycia w żelownicach. Wystarczy podłączyć do automatu wylot opakowania Superglans i można żelować gotowe wyroby. Uzyskana powierzchnia jest stabilna, z połyskiem i przezroczysta. Rekomendowany zakres temperatur, w których należy stosować żel, to 75 - 90 stopni C. ■



KOMPLET
Krem Top1®

GOTOWY DO UŻYCIA KREM DO NADZIEWANIA I DEKOROWANIA. Z PEŁNEGO MLEKA.

- ◆ Bardzo praktyczny i wygodny w użyciu.
- ◆ Bez grudek i kożucha, delikatnie rozplywa się w ustach, kusi aromatem.
- ◆ Do nadziewania gotowych wypieków, do dekoracji przed i po pieczeniu.
- ◆ Wyjątkowo trwałe (do 6 m-cy).

ŚNIADANIOWY NIEZBĘDNIK

Lesaffre Polska SA

Wakacje, czas wypoczynku i wielu przygód już za nami. Nadszedł jednak, jak co roku, czas powrotów do szkoły i obowiązków z tym związanych. Rodzice wykorzystują ten okres na gromadzenie podręczników i przyborów szkolnych dla swoich pociech rozmyślając, w jaki sposób uatrakcyjnić dzieciom wrześnieowy porządek dnia. Zadbajmy razem o to, co jedzą dzieci. Idealnym i zdrowym rozwiązaniem są... kanapki - najlepsze na każde szkolne śniadanie każdego dnia.

Nie ma lepszej propozycji na śniadanie nie tylko dla dzieci i młodzieży, ale też dla dorosłych jak pieczywo. Energia potrzebna nam w ciągu dnia nie powinna być czerpana ze słodkich przekąsek, lecz z pożywnego posiłku. Kiedy my jesteśmy w pracy a dzieci w szkole, pełnowartościowy, domowy posiłek zapewnią nam kanapki - z pysznego, świeżego pieczywa.

W wyniku braku propagowania zasad prawidłowego żywienia, a co gorsza popularyzacji nieprawdziwego stwierdzenia, że „pieczywo tuczy”, od kilku lat obserwujemy z niepokojem spadek spożycia wyrobów piekarniczych. Obniżonej konsumpcji pieczywa towarzyszy rosnąca sprzedaż lansowanych w mediach jego substytutów. Pojawiają się reklamy sugerujące zarówno dzieciom jak i rodzicom,

że energię do zajęć szkolnych można czerpać tylko ze słodkich przekąsek.

Tymczasem od tego co nasze dzieci zjedzą rano oraz na drugie śniadanie zależy, jak będzie wyglądał ich cały dzień. Śniadanie, zarówno pierwsze jak i drugie, działa jak paliwo, dzięki któremu nasze dziecko sprawniej przebrnie przez szkolny rozkład zajęć. Mówimy tu o niebagatelnej sumie ponad 200 pierwszych i 200 drugich śniadań w roku szkolnym - dlatego tak ważne są codzienne żywieniowe wybory rodziców.

Warto przypomnieć, że najzdrowszym, najprostszym, najszybszym rozwiązaniem jest niegdyś bardzo popularna, dziś niestety odchodząca do lamusa... kanapka, czyli pieczywo z dodatkami. Takie klasyczne drugie śniadanie doskonale sprawdza się w szkole.

Warto urozmaicać kanapki, dodawać do nich nie tylko masło i wędlinę bądź nabią, ale przede wszystkim warzywa a nawet owoce (świetnie na kanapkach sprawdza się np. kiwi).

Produkty zbożowe, jakimi są niewątpliwie kanapki, bogate są w błonnik, witaminy z grupy B, białko i węglowodany. Poza tym, dzięki sycącemu posiłkowi złożonemu z produktów zbożowych dzieci będą miały znacznie mniejszą ochotę na niezdrowe przekąski.

Firma Lesaffre Polska SA poprzez bogatą ofertę produktów zachęca do propagowania zdrowego odżywiania się. Śniadanie to najważniejszy posiłek dnia - razem zadbajmy o to, by było pełnowartościowe.

(artykuł sponsorowany)



Śniadanie, zarówno pierwsze jak i drugie, działa jak paliwo, dzięki któremu dziecko sprawniej przebrnie przez szkolny rozkład zajęć.
FOT. LESAFFRE

CIASTKA MAJĄ FANÓW NA FACEBOOKU

Sylwia Modzelewska

Cukierniczy, siostrzany duet z Warszawy postanowił udowodnić, że muffin również może być dziełem sztuki. Kunsztownie zdobione wypieki mają już ponad 11 tysięcy fanów na Facebooku i można je kupić wyłącznie w Internecie, tam bowiem prowadzi swoją działalność cukiernia artystyczna So Sweet Project.

Weronika i Paulina Popardowskie, pomysłodawczynie i właścicielki cukierni artystycznej So Sweet Project, od początku założyły, że ich wypieki muszą być inne niż produkty dostępne na rynku. Dlatego postanowiły połączyć działalność cukierniczą z pracą artystyczną, czego efektem są oryginalne, kunsztownie zdobione, a przy tym oczywiście smaczne muffiny.

Siostry zdecydowały się również rozpocząć sprzedaż swoich wypieków wyłącznie w Internecie, jak same bowiem przyznają, chciały najpierw „wyczuć rynek” i zorientować się, czy to co oferują jest atrakcyjne dla klientów i przyjmie się w naszym kraju. Cupcakes, w których się wyspecjalizowały, wciąż nie są tak popularne w Polsce jak za granicą. Okazało się jednak, że i mało znany u nas jeszcze rodzaj ciastek jak i niestandardowa forma ich sprzedaży nie odstraszyły klientów. Przeciwnie, szybko dało się zauważyć, że jest bardzo duże zapotrzebowanie na tego typu wyroby cukiernicze, a Polacy chętnie je kupią nawet w sieci, wyłącznie po obejrzeniu zamieszczonych tam zdjęć przykładowych wypieków.

Działalność siostrzanego duetu szybko została zauważona nie tylko przez amatorów słodkości. Charakterystyczne dla So Sweet Project ciastka pojawiły się niedawno w jednym z popularnych seriali telewizyjnych, a ich autorki właśnie otrzymały tytuł Kobiet Roku 2010, przyznany przez redakcję miesięcznika Glamour w kategorii Kreatywne w Biznesie.

MODYFIKOWANE W DOWOLNY SPOSÓB

So Sweet Project jest dla siostr Popardowskich pierwszą zawodową działalnością cukierniczą. Pomysł na założenie cukierni artystycznej zrodził się z pasji, jaką stało się dekorowanie ciastek, wypiekanych początkowo dla siebie i znajomych.

Z czasem zapadła decyzja, aby hobby to przekształcić w profesjonalną działalność usługową.

- Jesteśmy siostrzanym duetem, który zawsze chciał wspólnie działać zarówno w życiu osobistym jak i zawodowym - tłumaczy Weronika Popardowska. - Pasja do dekorowania cupcakes pojawiła się wraz z kolejnymi zamówieniami wykonywanymi dla przyjaciół i bliskich.

Pasja ta jest widoczna w każdej ze sztuk przygotowywanych muffinów. Wypiekane przez młode właścicielki cukierni ciastka przyciągają uwagę wymyślnymi kształtami, zachwycają pomysłowymi zdobieniami i bajecznymi kolorami.

- Cupcakes to ciastko, które można w dowolny sposób modyfikować, ozdabiać, personalizować. W przeciwieństwie do tortu, każde ciastko może posiadać inny motyw, dekorację, jest łatwe do podzielenia, a co najważniejsze - bardzo smaczne. Nie przypomina typowego biszkoptu czy ciasta piaskowego. Cupcakes idealnie sprawdzają się jako element spotkania, imprezy czy na prezent - wylicza Paulina Popardowska. - Staramy się personalizować nasze wyroby, zawsze jesteśmy otwarte na propozycje klientów i ich podpowiedzi. Nie ukrywamy jednak, że największą przyjemność sprawia nam projektowanie własnych motywów, tworzenie nowych cupcakes i eksperymentowanie w tej kwestii.

W niezwyklej i wyjątkowo barwnej „oprawie” oferowanych jest wiele różnych smaków, które z pewnością zadowolą każdego łasucha - zarówno smakoszy klasycznych, tradycyjnych wypieków jak i amatorów zaskakujących eksperymentów kulinarnych. W ofercie internetowej cukierni są muffiny malinowe i jeżynowe z białą czekoladą, jabłkowe z miodem i cynamonem, truskawkowe, orzechowe, wiśniowe, śliwkowe oraz bananowe, a także w wielu smakach czekolady z przeróżnymi dodatkami. Osobną grupę stanowią muffinki



Dużym powodzeniem cieszą się kompozycje kwiatowe.

FOT. SO SWEET PROJECT

inspirowane japońskimi słodyczami puccho. Nie brakuje również smaków bardziej wyrazistych, jak czekolada z pikantną nutką chilli czy inspirowanych popularnymi drinkami.

- Przepisy na cupcakes są bardzo podobne. My jednak staramy się do podstawowej bazy dodawać składniki inne, wyjątkowe, oryginalne. Smaki przez nas proponowane są w dużej mierze naszym autorskim pomysłem, jak np. ciasto waniliowe z musem truskawkowym i kremem miodowym czy cupcakes inspirowane drinkami mohito, sex on the beach, baileys - dodaje Weronika Popardowska.



Wszystkie elementy, ciasto, kremy, ozdoby wykonywane są własnoręcznie od podstaw.
FOT. SO SWEET PROJECT

▶ WANILIOWA TRAWA, CZEKOLADOWE KAMIENIE

Zgodnie z założeniem, wypiekane na zamówienie cupcakes są jak małe dzieła sztuki. Pomyślnie zdradzają, że inspiracje czerpią z wielu źródeł. Są nimi np. zagraniczne publi-



Jedynym ograniczeniem przy wykonywaniu ozdób jest powierzchnia ciastka.
FOT. SO SWEET PROJECT



Ciastka przyciągają uwagę pomysłowymi zdobieniami i bajecznymi kolorami.
FOT. SO SWEET PROJECT

kacje, grafiki, wzory, ale także motywy pojawiające się na tortach, oczywiście ze względu na o wiele mniejszy rozmiar muffinów, odpowiednio zmodyfikowane. Artystki-cukierniczki są również otwarte na propozycje nadsyłane przez klientów. Jednak nawet w przypadku, gdy pomysł na zdobienie ciastka pochodzi od zamawiającego, pojawiają się elementy charakterystyczne dla ich stylu. Wśród ozdób, które nie są zbyt często spotykane w branży cukierniczej, a które właśnie wyróżniają ciastka z logo So Sweet Project, są np. zielone, kruszone ciasto waniliowe, które imituje trawę czy jadalne kamienie czekoladowe. Ozdoby wykańczane są tuszem cukierniczym lub farbowanym oplatkiem.

- Staramy się realizować wszystkie nadesłane nam propozycje, modyfikując je tak, by były ciekawe i estetyczne. Jedynym ograniczeniem jest powierzchnia ciastka, która jest mniejsza

niż tortu (cupcake ma średnicę ok. 7-8 cm), dlatego ozdoby osiągają wielkość ok. 3-4 cm. Są to bardzo drobne elementy wymagające dużej wprawy i dbałości o szczegóły - mówi Weronika Popardowska. - Jeśli jakiś motyw wydaje nam się niemożliwy do realizacji, staramy się klientom przedstawić równie ciekawe zamienniki. Dlatego w naszej działalności tak bardzo nam zależy na otwartym, spersonalizowanym kontakcie z klientami.

W galerii wzorów, które spotkały się z największym uznaniem klientów, jest m.in. ciasteczkowy potwór. Równie dużym zainteresowaniem cieszy się seria cupcakes nawiązująca do pracy w kuchni - są to ciastka, których ozdoby przybierają formę cukrowego pieczywa, deski do krojenia, blaszki z ciasteczkami, warzyw czy małych garnuszków na cukrowych palnikach. Bardzo popularne są także kompozycje kwiatowe, w szczególności słoneczniki i maki.

CIASTKA PRZEZ INTERNET

Przykład So Sweet Project pokazuje, że powoli także cukiernie zaczynają doceniać rolę Internetu i rozpoczynają tu swoją działalność. Mogłoby się wydawać, że uchodzący za tradycjonalistów Polacy nie zaakceptują tak łatwo takiej formy sprzedaży wyrobów cukierniczych. Do tej pory bowiem zaopatrywali się w nie najczęściej w stacjonarnych punktach, gdzie towar można obejrzeć i osobiście zapytać sprzedawcę o jego świeżość czy polecany smak. Doświadczenie cukierni artystycznej So Sweet Project pokazuje jednak, że nic bardziej mylnego. Rodzimi konsumenci mają coraz więcej zaufania do zakupów również tego typu asortymentu w sklepach internetowych.

- Oczywiście zdarzają się klienci, którzy niepewnie podchodzą do tego typu zakupu. Nie zdarzyło się jednak, by jego realizacja spotkała się z rozczarowaniem - zapewnia Weronika Popardowska.

- W naszej galerii posiadamy ponad 300 różnych wzorów, które dają naszym potencjalnym klientom możliwość sprawdzenia, jak wygląda gotowy produkt. Staramy się przedstawić nasz projekt na tyle dokładnie, by efekt końcowy nie był całkowitym zaskoczeniem. Jednak wielu naszych dotychczasowych klientów zaufało nam w 100 proc., pozostawiając kwestię wykonania cupcakes naszej pomysłowości. Zawsze staramy się zachęcać klientów do personalizowania zamówień i tworzenia kompozycji nawiązujących do zainteresowań osoby obdarowywanej. Jesteśmy otwarte na zmiany kolorystyki, dodawanie lub odejmowanie pewnych elementów.



W galerii jest ponad 300 wzorów, realizowane są także indywidualne pomysły klientów.
FOT. SO SWEET PROJECT

ODEJŚCIE OD UTARTEJ KLASYKI

Obecnie w So Sweet Project pracują tylko jej dwie założycielki. Pomimo iż cukiernia istnieje zaledwie od maja ubiegłego roku, już mają pełne ręce roboty, gdyż wszystkiego muszą doglądać samodzielnie, a liczba zamówień systematycznie wzrasta.

- Staramy się nadzorować wszystkie elementy sprzedaży: produkcję, projektowanie, kontakt z klientami i dostawcami - wyjaśnia Paulina Popardowska. - Jesteśmy młodą firmą. Na początku naszej działalności nie spodziewaliśmy się tak ogromnego zainteresowania naszymi produktami. Cieszy nas moda, która pojawia się w Polsce, czyli odchodzenie od utartej klasyki na rzecz nowości, czegoś zupełnie odmiennego.

Wypiekane przez siostrzany duet muffiny powstają wyłącznie z naturalnych składników. Nie używa się tu żadnych półproduktów, co na pewno wydłuża proces produkcyjny, ale owocuje za to możliwością elastycznego doboru składników każdego ciastka.

- Wszystkie elementy, ciasto, kremy, ozdoby wykonujemy własnoręcznie od podstaw - zapewnia Paulina Popardowska. - Dlatego też

wyróżniamy się na tle innych podobnych firm elastycznością dotyczącą składu ciasta, dodatków itp. Używane przez nas barwniki spożywcze i masy cukrowe są wegańskie, dlatego mogą być spożywane przez wszystkich.

Ponieważ do wypieków nie stosuje się żadnych ulepszczy oraz składników przedłużających świeżość, muffiny zachowują ją krócej niż typowy produkt sklepowy - około 2-3 dni. Stąd niezwykle istotne jest sprawne zorganizowane wysyłki, tak aby ciastka dotarły do klienta jak najszybciej i do tego w stanie nienaruszonym. Dodatkowym utrudnieniem jest tu bowiem kruchość i delikatność produktu. Dlatego cupcakes przygotowywane są w dniu realizacji zamówienia, około trzech godzin przed wysyłką.

- Nasze produkty przekazywane są klientom w specjalnych pudełkach lub w opakowaniach, które ułatwiają transport. Oczywiście ciastka, które wysyłamy do innych miast, są dekorowane i ozdabiane w sposób dopasowany do rodzaju transportu - zdradza Weronika Popardowska. - Nie ukrywamy jednak, że działalność na terenie Warszawy jest przez nas preferowana, ze względu na dbałość o jakość produktu.

11 700 FANÓW NA FACEBOOKU

Artystyczne podejście do ciastek i zaproponowanie czegoś innego niż wypieki dostępne w sklepach spotkało się z entuzjastycznym przyjęciem, czego najlepszym dowodem może być liczba 11 700 fanów posiadanych obecnie przez cukiernię na Facebooku.

- Jest to wynik dla nas bardzo zaskakujący, pozwalający nam wierzyć w to, że produkty, jakie preferujemy, są atrakcyjne i ciekawe dla klientów. Wielu z nich powraca z nowymi zamówieniami, poleca nas rodzinie i znajomym, korzysta z naszych usług w życiu zawodowym i prywatnym - mówi Weronika Popardowska.

Wielkość realizowanych dziennie zamówień waha się w granicach od ustalonej przez właścicielki ilości minimalnej, czyli czterech sztuk do nawet 200-400 sztuk.

Pomimo iż internetowa forma sprzedaży przyciąga wielu klientów, w planach jest otwarcie własnego sklepu. Będzie on wizytówką cukierni i miejscem, gdzie można kupić gotowe wyroby lub odebrać złożone wcześniej zamówienie.

- Nie chcemy jeszcze zdradzać więcej. Nasza działalność rozwija się w szybkim tempie, dlatego wiele się zmienia. My także uczymy się wiele i chcemy, by nasze doświadczenie odzwierciedlone zostało w stacjonarnym punkcie, który mamy nadzieję już niedługo pojawi się w Warszawie - informuje Paulina Popardowska.

Jak zapowiadają właścicielki przyszłego sklepu, zmianie nie powinien jednak ulec oferowany asortyment. Oprócz cupcase, będą to również kruche ciasteczka pepperkakor, czyli szwedzkie pierniczki ozdabiane na życzenie klientów.

CUPCAKE - CIASTKO W PAPIEROWEJ FOREMCE

Cupcake, nazywane również fairy cake, to rodzaj małych ciastek przeznaczonych dla jednej osoby, zwykle w małej, papierowej foremce, serwowanych z polewą, posypką czy różnego rodzaju dekoracjami i dodatkami. Uważane są za prototyp nowoczesnego ciastka.

Nazwa cupcake pochodzi od angielskiego „cake” (ciastko) i „cup” - skrót od „teacup” (filiżanka), ponieważ ciastko to jest właśnie rozmiarów filiżanki. Zanim papierowe foremki do muffinów zostały szeroko rozpowszechnione, były one często pieczone w osobnych formach, szablonach a nawet garnkach.

Cupcake'i są często serwowane w czasie różnych uroczystości, jak na przykład na imprezach urodzinowych czy podczas spotkań o charakterze służbowym. Są wygodniejszą alternatywą dla zwykłych ciast, ponieważ są mniejsze i nie trzeba ich dzielić na części przy pomocy sztućców.

NADCHODZI CZAS PRZEKĄSEK SŁONYCH

Monika Gadowska

Z roku na rok rośnie w Polsce sprzedaż przekąsek słonych. Wiele korporacji prześciga się z pomysłami, jak wzbogacić swoją ofertę w nowe wyroby potrzebne do ich produkcji, tj. spodów do pizzy, zapiekanek czy bułek grillowych.

Obok przekąsek słonych, tj. paluszki, precle, orzeszki, chipsy i chrupki oraz ciastek paczkowanych, chętnie spożywane są również przekąski wypiekane z dodatkiem sosów. Jedną z wiodących firm na rynku polskim, która zajmuje się produkcją właśnie tego typu artykułów żywnościowych jest SEMIX FOOD Sp. z o.o., znana przede wszystkim z produkcji mieszanek i nadzień piekarniczych (makowych), pączków i mieszanek do produkcji chlebów oraz pieczywa gryczanego.

Ostatnim hitem przygotowanym przez firmę SEMIX FOOD jest sos cygański - czyli gotowe nadzienie piekarnicze. Zawiera w sobie bogatą kompozycję przypraw oraz duże kawałki warzyw: papryki, ogórków, cebuli. Wzbogacony o nowe walory smakowe sos cygański znakomicie znajduje zastosowanie do wypieku bułek, ciast francuskich i półfrancuskich, pizzy czy zapiekanek. Ponadto produkt charakteryzuje się termostabilnością po zapieczeniu, tzn. nie spływa po cieście i nie traci swoich właściwości i barwy - zapewnia producent.

WIELKIE GRILLOWANIE...

Sypki polepszacz emulgatorowo-enzymatycznym McAKO przeznaczony jest do produkcji pieczywa tostowego, bułek do hamburgera i hot dogów. Dodawany jest na sucho w zależności od ogólnej masy mąki. Poprawia cechy technologiczne ciasta, ułatwiając jego obróbkę, co zwiększa tolerancję i cechy organoleptyczne pieczywa, a więc zwiększa wydajność wypieku.

Inny produkt firmy AKO PLUS - mieszanka cebulowa - służy do produkcji pieczywa pszennego i mieszanego o smaku podsmażanej cebuli. Koncentrat w swoim składzie oprócz smażonej, wysuszonej cebuli zawiera także serwatkę i sól żytni, dodatkowo wzbogacając pieczywo

pod względem smakowym i dietetycznym. Z kolei Rarytas przeznaczony jest do wytwarzania pieczywa pszennego, posypanego przed wypiekiem tartym, żółtym serem. W skład koncentratu wchodzi m.in. różne przyprawy, które nadają pieczywu odpowiednich walorów smakowych i zapachowych. Z ciasta „rarytasowego” produkowane są rogaliki, batoniki, paluchy, pizza.

Często wyroby piekarskie posiadają w składzie lub są posypywane przed wypiekiem różnego rodzaju ziarnem. Koncentrat ciasta smakowo-ziarnowego pieczywo biesiadne firmy AKO PLUS przeznaczony jest do produkcji pieczywa przekąskowego z dodatkiem ziaren i przypraw, będący pikantną mieszanką zawierającą w swoim składzie m.in. ziarno słonecznika,

grys kukurydziany, siemię lniane, proszek pomidorowy, cząstki czerwonej papryki oraz pozostałe starannie dobrane przyprawy, nadające pieczywu smak i aromat.

MODA NA WŁOSKIE PRYSMAKI

Pizza weszła już na stałe do menu nawet kuchni polskiej. Gotową mieszankę pozwalającą wypiekać różnego typu najwyższej jakości spody do pizzy oraz innych podobnych wyrobów oferuje firma Ulido.

- Wypiekane z mieszanki ciasto jest smaczne i aromatyczne, przypomina oryginalne włoskie ciasto, zachowuje długotrwałą świeżość oraz łatwo się formuje, przyspieszając proces jego wytwarzania - twierdzi Maria Rosiek-Żurczak z Ulido Polska.



Gotową mieszankę pozwalającą wypiekać różnego typu najwyższej jakości spody do pizzy oraz innych podobnych wyrobów oferuje firma Ulido.
Fot. BS



Rośnie zapotrzebowanie na bułki do hamburgerów oraz hot dogów.
 Fot. MS

Sos do pizzy w formie proszku przeznaczony jest przede wszystkim do drobnych wyrobów piekarniczych. Po dodaniu wody otrzymuje się wydajny sos, który można wykorzystać w bieżącej produkcji lub, co nie zmieni jego właściwości, może być pozostawiony w lodówce na kilka najbliższych dni. Mieszanka Włoski Mix Pikantny firmy Bakels, stosowana do produkcji wyrobów piekarniczych, znalazła szczególne zastosowanie do wypieków bułeczek grillowych, spodów do pizzy oraz różnego rodzaju pikantnych przekąsek. Warto dodać, że miks nadaje się do produkcji ręcznej i mechanicznej.

Firma Polmarkus posiada w swojej ofercie kilka produktów opartych na śródziemnomorskich ziołach, np. prostą w przygotowaniu mieszankę serowo-pomidorową Vitason. Sonneveld poleca wysokiej jakości mieszankę serowo-pomidorową stosowaną do wypieku wieloziarnistego chleba, pachnącego włoską Toskanią. Można wtedy wyobrazić sobie śniadanie pod słonecznym dachem nieba z aromatycznym, włoskim pieczywem dolce pane czy też foccaccia, które może stanowić także dodatek do obiadu i do grilla.

Wyjątkowym aromatem i śródziemnomorskim smakiem, wysoką zawartością oliwy z oliwek oraz naturalnych ziół charakteryzuje się pieczywo z włoskimi tradycjami wypieku bagietek z suszoną papryką Pane Roma producenta IGLAUER. Mieszanka charakteryzuje się wysoką zawartością oliwy z oliwek oraz naturalnych ziół, widocznymi kawałkami papryki w gotowym produkcie. Świetnie nadaje się do wyrobu ciabatty, bagietek, pikantnych chlebów lub aromatycznych bułeczek. Dodatkowym atutem produktu jest długotrwała świeżość gotowego wypieku.

Kompozycję suszonych w słońcu pomidorów, cebuli lub oregano stanowi mieszanka Bakels Pomidor Mix - aromatyczna baza do produkcji pieczywa. Wystarczy dodać 10 proc. miks w stosunku do pozostałych składników ciasta, aby uzyskać pomidorową ciabattę, tost czy bagietkę. Produkt doskonale sprawdza się przy wypieku bułek grillowych, paluchów serowych, pizzerek lub sandwiczów.

REGIONALNE SMAKI

Wiele słyszy się o produktach zdrowej żywności, w skład których wchodzi m.in. suszone owoce, warzywa. Suszenie jest to proces naturalny, w którym nie stosujemy żadnych środków chemicznych. Poddane efektom suszenia owoce lub warzywa zachowują wiele wartości odżywczych i wzbogacają smak i aromat każdej potrawy a także wypieku. Mieszanka Mix Cebulowy Ślżak firmy Polmarkus posiada w swoim składzie suszone płatki cebuli. Cebula suszona to przyprawa o słodko-korzennym smaku. Jej zawartość w mieszance nadaje pieczywu wyjątkowo głębokiego aromatu i smaku, stając się doskonałą przekąską. Mieszanka wykorzystywana jest przede wszystkim do wypieku chlebów, bułek i bagietek.

Dodatkowo firma Polmarkus posiada w swojej ofercie Mieszankę Czosnkową Góral, która w odróżnieniu od cebulowej zawiera w swoim składzie mielony i płatkowany czosnek. Czosnek od kilku tysięcy lat cieszy się sławą jako przyprawa i środek leczniczy. Poddany obróbce termicznej traci swoje właściwości bakteriobójcze, zachowuje jednak aktywność przeciwgrzybiczą i działa jako antyutleniacz, przeciwdziałający arteriosklerozie, starzeniu się i nowotworom. Mieszanka Czosnkowa Góral polecana jest do wyrobu chlebów tostowych, a także drobnych wypieków aromatycznego pieczywa.

INNOWACYJNE PRZEKĄSKI W KORPUSACH Z CIASTA NEUTRALNEGO

Firma PIDY wprowadziła na rynek Korpusy. Są to przekąski w korpusach z ciasta neutralnego, doskonale nadają się do wypełnień na ciepło i na zimno, na słodko lub na słono. Mogą być przygotowane z 24-godzinnym wyprzedzeniem.

Korpusy przybierają różne kształty :

- Flowers to trzy formy w kształcie kwiatów. Uformowane z ciasta kruchego doskonale nadają się do przygotowania przystawek lub minideserów, zarówno na zimno jak i na ciepło. Po wypełnieniu kwiatowe korpusy pozostają chrupkie przez około 12 godzin;
- Trendy Shell to trójkąty, kwadraty, koła. Mogą być podawane na słono jako przystawka lub część dania głównego;
- Mini Cream Horns zrobione z ciasta francuskiego na bazie margaryny idealnie komponują się z nadzieniem mięsny lub rybnym, np. szynką lub mussem z tuńczyka;
- Łyzeczka i korpusy morskie to przekąska w kształcie fali, która ma dodatkową możliwość łączenia dwóch smaków, co nadaje wyjątkowości jej kompozycji.
- Mini rożek neutralny, a także Mini rożek kolorowy zrobione z wafli o barwach czerwonej – pomidorowej, czarnej – kalmary, zielonym – szpinakowym mogą być użyte do przygotowania zimnych przekąsek np. z mięsem lub mussem rybnym. Zalecane jest wypełnienie godzinę przed podaniem.



COVELA BIAŁY - KREMOWE ŻYCZENIE PROSTO Z WIADERKA

Na rynku pojawił się nowy krem czekoladowy Covela, tym razem w wersji białej. Produkt ten cieszy się dużą popularnością jako niezwykle łatwy w użyciu krem „prosto z wiaderka”.

Krem Covela Biały, wyprodukowany przez Martin Braun w Niemczech przy zastosowaniu najnowszych technologii, to produkt do nadziewania oraz dekoracji produktów cukierniczych. Cechuje go wyjątkowa łatwość w użyciu, jest gotowy do użycia „na zimno” bezpośrednio z wiaderka. Dzięki swojej gęstej konsystencji jest bardzo wydajny i w łatwy sposób łączy się z pastami smakowymi, tłuszczami i alkoholem, więc można dowolnie zmieniać i podkreślać smak wyrobów. Nowy krem Martin Braun znajduje idealne zastosowanie w przekładaniu ciast, wafli, pralin i tortów, jako dekoracja oraz do szprycowania, może być również ubijany. W terminie od 1 do 30 września w ramach popularnej akcji „Morze korzyści, czyli wakacyjne promocje Martin Braun”, krem Covela Biały dostępny jest w specjalnej ofercie. Przy zakupie 10 wiaderek kremu Covela kakaowego klient otrzyma w zestawie jedno wiaderko kremu Covela Białego za 1 zł.

- Covela Biały to krem, który wprowadziliśmy do naszej oferty na prośbę samych klientów po rewelacyjnym przyjęciu jego czekoladowej wersji. Krem Covela Czekoladowy zdobył ogromne uznanie polskich cukierników i szybko stał się bardzo popularnym składnikiem wielu ciast. Krem Covela Biały świetnie wypadł w testach i recepturach przeprowadzonych



Biały kolor, delikatny połysk oraz waniliowa nuta smakowa sprawiają, iż Covela Biały jest to świetny produkt na jesienne wariacje cukiernicze.
FOT. MARTIN BRAUN

zarówno w Niemczech jak i w Polsce - zapewnia Robert Sokół, dyrektor sprzedaży Martin Braun Sp. z o.o.

(kar)

SŁOMKA PTYSIOWA FITNESS OD ZPC BRZEŚĆ

Słomka ptysiowa fitness to niezwykła przekąska, którą z pewnością docenią wszyscy ceniący zdrowy i aktywny styl życia. Ten chrupiący przysmak zawiera tylko naturalne składniki, złote siemię lniane, ziarna słonecznika, sezam, czarnuszkę i odrobinę soli; wszystko to wypiekane bez użycia konserwantów czy sztucznych barwników. Niepowtarzalny smak, odżywcze wartości - czego więcej można oczekiwać od przekąski, gdy doskwiera głód, a my dbamy o linię i zdrowy styl życia.

Skład: mąka pszenna, tłuszcz, cukier, jaja, nasiona lnu, sezamu, słonecznika, czarnuszki, suszony czosnek, proszek do pieczenia, sól.

Przybliżona cena opakowania 125 g wynosi 3,50 zł.

(MG)



Fot. ZPC Brześć

TARTE BAKALIE

Mak mielony oraz tarte orzechy włoskie, tarte orzechy laskowe oraz tarte migdały, wchodzące w skład nowej serii marki BackMit, pochodzą z gatunkowo najlepszych surowców, sprawdzanych na bieżąco przez państwowy urząd kontroli jakości. Mak poddawany jest opatentowanemu, naturalnemu procesowi, który umożliwia wykorzystanie go do celów spożywczych. Raz do roku zbierane i składowane są zaś starannie wyselekcjonowane orzechy laskowe, migdały oraz najjaśniejsze orzechy włoskie. W trakcie jednego cyklu produkcyjnego surowiec każdego produktu jest z osobna tarty i natychmiast, w atmosferze specjalnego spożywczego gazu obojętnego, pełniącego funkcję przedłużającą przydatność do spożycia, umieszczany w opakowaniu chroniącym zawartość przed światłem. Dodatkowo tarte bakalie marki BackMit nie zawierają dodatków, które z reguły zmieniają smak ciasta, mamy zatem pewność stosowania naturalnych wyrobów, zapewniających najwyższą jakość i indywidualność własnych przepisów.

(MW)

PIECZYWO ŻYTNIE Z KWASAMI OMEGA 3

W sierpniu Uldo Polska wprowadziła do sprzedaży nowy produkt o nazwie chleb chia. Jest to pieczywo w 100 proc. żytnie, zawierające pochodzące z Ameryki Południowej ziarna chia, będące źródłem kwasów OMEGA 3 i OMEGA 6 bogatszym niż ryby lub inne nasiona. Korzystnie wpływają one na układ krążenia i cały organizm. Dostarczają wielu witamin, minerałów i błonnika. Posiadają wyrazisty smak i aromat.

Ziarna Chia zawierają dużą ilość błonnika, witamin i minerałów, wspomagają prawidłową pracę mózgu i serca, mają działanie antyrytmiczne i obniżają poziom złego cholesterolu, chronią jelita, poprawiają przemianę materii, spowalniają wchłanianie cukrów, przez co mogą korzystnie wpływać również na dietę diabetyków i osób dbających o dietę.

100 g chleba chia zawiera 1,1 g kwasów OMEGA 3 i 6,8 g OMEGA 6.

Produkt charakteryzuje się również niezwykle wysoką zawartością błonnika na poziomie 17 proc.

(MG)



Fot. Uldo Polska

SERNIK AMERYKAŃSKI

Unifine wprowadził nowy produkt do wypieku serników. Sucera Kase-Quark Delikat to gotowa mieszanka proszkowa do produkcji modnych serników amerykańskich, do wypieku których nie używa się masła, a jedynie tłustego, nawet 20-proc. sera i śmietany. Powoduje to, że jest on cięższy i bardziej wil-

gotny od tradycyjnego sernika wypiekanego w Polsce. Stworzony na bazie mieszanki Sucera Kase-Quark Delikat sernik amerykański ma tę zaletę, że długo zachowuje swoją świeżość, a innowacyjna receptura utrzymuje owoce na wierzchu.

(MW)



Innowacyjna receptura mieszanki Kase-Quark Delikat utrzymuje owoce na wierzchu sernika.

FOT. UNIFINE

MUFINKI

CYNAMONOWO-JABŁKOWE

Firma Dan Cake wprowadziła na rynek Mufinki cynamonowo-jabłkowe. Są one wypiekane w oparciu o tradycyjną recepturę, nie zawierają konserwantów, sztucznych barwników ani sztucznych aromatów. Sterylne opakowanie pozwala na zachowanie świeżości przez 42 dni. W opakowaniu znajdują się dwa ciastka.

- Nowy cynamonowo-jabłkowy smak mufinków to ukłon w stronę rodzimych klientów – przyznaje Marzena Rogowska, szef marketingu Dan Cake. – Szarlotki i jableczniki to w końcu jedne z ulubionych ciast Polaków.

(MW)



Mufinki cynamonowo-jabłkowe.
FOT. DAN CAKE



Konkurs

„Chleby Credin”

01.09.2011 - 30.11.2011

Zasady uczestnictwa

Kup asortymenty promocyjne: Chleb Baltazar, Chleb Natura, Ziarno Natura, Pieczywo Zbójnickie, Mix Żytni 15%. W celu wzięcia udziału w konkursie wypełnij kupon znajdujący się na odwrocie naklejki konkursowej i wyślij go na nasz adres: Credin Sp. z o.o., ul. Czysta 6, 55-050 Sobótka, lub wypełnij formularz na stronie www.credin.pl.

Konkurs trwa od **01.09.2011 do 30.11.2011**, a zwycięzcy zostaną wyłonieni **06.12.2011**. Wśród wielu atrakcyjnych nagród znajdują się m.in. SPA dla Dwojga, iPod, kuchenka indukcyjna, kurtki, pojemniki na mąkę, portfele, torby sportowe.

Szczegółowy regulamin konkursu znajduje się na stronie www.credin.pl.



SPA



rower

iPod



Upoluj Nagrody za Credi kody

SPAs dla dwójki

Chleb Natura i Ziarno Natura, Pieczywo Zbójnickie, Chleb Baltazar, Mix Żytni 15%

Kurtki, pojemniki na mąkę, portfele, torby sportowe i wiele innych!

Rower, iPod, kuchenka indukcyjna

odklej

Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej

Wiemy czego szuka
branża w sieci...

jeszcze więcej informacji znajdziesz na

www.bakeandsweet.pl



BCM
BIZNES

Wydawca magazynu Bake&Sweet zaprasza na stronę www.bakeandsweet.pl



Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej

Już dziś zamów prenumeratę Bake&Sweet
Tylko **105 zł** rocznie!

BCM
BIZNES

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



ZE ŚWIATKA PIEKARSKIEGO

Tomasz Przysiężny

Czekolada zamiast filtrów UV

Gorzka czekolada chroni skórę przed promieniami UV - twierdzą naukowcy z Uniwersytetu Laval w Kanadzie. To jednak na razie tylko teoria. Rozpoczęto już testy, które mają ją potwierdzić.

Uniwersytet cały czas szuka „królików doświadczalnych”, którymi jednak mogą zostać jedynie osoby o jasnej karnacji. Codziennie przez trzy miesiące będą oni zjadali jedną trzecią tabliczki czekolady deserowej o zawartości przynajmniej 60 procent kakao. Czekolada mleczna - zdaniem kanadyjskich naukowców - nie chroni przed promieniami ultrafioletowymi, gdyż podczas produkcji pozbawiona jest polifenoli, a to one zabezpieczają skórę przed szkodliwym działaniem słońca.

Czyżby już wkrótce przed każdym wejściem na plażę miała stanąć pijalnia gorzkiej czekolady?

Słodki Krasicki

Czego jak czego, ale czekolady nie mogło zabraknąć na imieninach biskupa Ignacego Krasickiego.

Słynny bajkopisarz uwielbiał czekoladowe

desery, dlatego też coroczne lipcowe spotkania sympatyków jego twórczości w Lidzbarku Warmińskim nie mogły obyć się bez słodczy. Ogromny wkład w organizację imienin księcia poetów polskich mieli pracownicy cukierni Raszczyk z Pasłęka, która zorganizowała czekoladowy festiwal. Nie zabrakło też cukierników z Francji i Włoch - zaprezentowali oni rzemieślnicze metody produkcji pralin, lodów oraz deserów. Z wykładów o życiu i twórczości biskupa Krasickiego można się było też dowiedzieć, że ten wykwintny smakosz sprowadzał czekoladę aż z Amsterdamu.

Nic dziwnego, że zbankrutował i musiał sprzedać majątek, aby spłacić długi.

Chleb dla zakochanych

Luterański ksiądz ze Szczyrku zaczął wypiekać specjalny chleb dla nowożeńców. Ma on przypominać młodym parom, jak ważna jest miłość w małżeństwie.

Ksiądz Jan Byrt z pomocą piekarza z Wisły przygotował specjalną formę do swoich chle-

bów. Na pieczywie jest serce, obrączki, kłosa zboża oraz fragment z Nowego Testamentu. Duchowny zapewnia, że chleb jest ekumeniczny i mogą go jeść nie tylko ewangelicy, ale także inni chrześcijanie.

A jak młodzi małżonkowie zjedzą taki chleb, to co będzie im przypominać o miłości? Paragon z kasy fiskalnej?

Ukradli auto, ale bez bułek

Sąd zdecyduje, jaką karę poniosą dwaj 18-latkowie, którzy w sierpniu ukradli ciężarówkę należącą do jednej z piekarni w Świdniku.

Nastolatki tłumaczyli policjantom, że chcieli się tylko przejechać. Podczas nocnych wojaży zniszczyli samochód, co jednak nie przeszkodziło im w dalszej „wycieczce”. Auto porzucili dopiero wtedy, gdy zabrakło paliwa. Wrócili więc na parking piekarni po kolejną ciężarówkę. Gdy i ją próbowali „pożyczyć” spowodowali stłuczkę, co usłyszał jeden z pracujących w nocy piekarzy.

A wszystko to działo się pod „czujnym” okiem kamer przemysłowych.

DOWÓD / POKWITOWANIE DLA ODBIORCY	nr rachunku odbiorcy 13102019090000390201355395	nazwa odbiorcy BCM Biznes sp. z o.o.	
	odbiorca BCM Biznes sp. z o.o. 83-110 Tczew ul. 30 Stycznia 42	nazwa odbiorcy cd. 83-110 Tczew, ul. 30 Stycznia 42	
Polecenie przelewu / wpłata gotówkowa	kwota 105,00	nr rachunku odbiorcy 13102019090000390201355395	określenie przelewu / wpłaty gotówkowej W P*
	zleceniodawca imię i nazwisko/firma ulica, nr domu kod pocztowy NIP	nr rachunku zleceniodawcy (przelew) / kwota słownie (wpłata)	waluta PLN
opłata	tytułem Roczna prenumerata Bake&Sweet	nazwa zleceniodawcy	
	pieczęć, data i podpis(z) zleceniodawcy	nazwa zleceniodawcy cd., NIP	
		tytułem Roczna prenumerata Bake&Sweet	
		nazwa zleceniodawcy	
		nazwa zleceniodawcy cd., NIP	
		tytułem Roczna prenumerata Bake&Sweet	
		Upoważniam BCM Biznes sp. z o.o. do wystawienia faktury VAT bez mojego podpisu	
		opłata	
		pieczęć, data i podpis(z) zleceniodawcy	
		opłata	
		opłata	

OGŁOSZENIA DROBNE

Bake & Sweet

- **SPRZEDAM** używaną linię do chleba Glimek w atrakcyjnej cenie. Tel. 668 409 196
- **SPRZEDAM** używany piec obrotowy Mondial Forni na blachy 608x80. SUPERCENA. Tel. 668 409 196
- **NASZYM** klientem jest firma zajmująca się zaopatrzeniem zakładów cukierniczych, piekarskich, lodziarni oraz gastronomii. Poszukujemy handlowców z doświadczeniem w piekarniach, cukierniach z okolic Bielska Białej, Częstochowy i Opola. Osoby zainteresowane prosimy o przesłanie aktualnego CV na adres cv@horyzont.pl lub kontakt tel. 32 775 57 12
- **OFERUJĘ** podzespoły do silosów, wagi, przepustnice, dmuchawy, śluzy, tkaniny filtracyjne, różnego rodzaju czujniki, wychwytywacze metali, automatykę, przesiewacze, zawory rozdzielające, zbiorniki odbiorcze, zbiorniki silosowe zewnętrzne ze stali czarnej oraz nierdzewnej i wszystko co ma związek z systemami silosowymi. Tel. 668 787 133
- **DO** sprzedania posiadam wyposażenie piekarni: zaokrąglarkę, 4 dzieże z wózkami, mieszkarkę do ciast xun, 2 krajalnice do pieczywa, patelnie do pączków, drewniany regał do pieczywa oraz regał na blachy, palnik gazowy do pieca oraz inne akcesoria. Zainteresowanych proszę o kontakt tel. 792 255 857
- **PIEC** konwekcyjno-parowy z drzwiczkami do garowni firmy MIWE. Wymiar blach 60x40 cm. Komora wypiekowa podświetlana za pomocą ledowych żarówek pomieści 8 blach. Garownia (miejsce rozrostu ciasta lub podtrzymywania ciepłych potraw - do temp. 50 st. C) - 16 blach. Jest rozdzielną częścią pieca. Po skręceniu urządzenia funkcjonują jako komplet z oddzielnym zasilaniem. Piec stał od 2004 roku w magazynie nieużywany. Jest mało zużyty, gotowy do pracy. Wołomin, woj. mazowieckie. Tel. 501 725 005. Cena 7600 ZŁ (NOWY 28-29 TYS. ZŁ)
- **WYDZIERŻAWIĘ** czynną cukiernię w Warszawie 250 m, na parterze. Tel. 607 460 813
- **MIESZALNIK** do mieszania przypraw, ciasta w piekarni i mieszania wielu innych rzeczy. Nadaje się do przemysłu spożywczego, gdyż jest wykonany ze stali nierdzewnej. Służył do mieszania przypraw. Sprzęt działa bez zarzutu. Cena 1500 zł do negocjacji. Tel. 692 352 365
- **BASTA** strychówki, zamiatacze, zmiotki do mąki, wszystko ze 100-proc. włosa naturalnego (szczecina i włos koński), piecówki do piekarni i pizzerii. Więcej na www.basta.wns.pl tel. 18 443 66 19, 606 727 585
- **CUKIERNIA** do wynajęcia w centrum miasta, media, tanio, położenie Dobre Miasto, woj. warm.-mazurskie, więcej informacji pod numerem tel. 790 554 212
- **KROJENIE** i pakowanie, rozwiązania dla twojej piekarni. www.spirotech.com.pl tel. 790 706 702 e-mail: handlowy@spirotech.com.pl

PRZEŚLIJ SWOJE **BEZPŁATNE** OGŁOSZENIE DROBNE!
 PRZECZYTAJĄ JE WSZYSCY RÓWNIEŻ
 NA WWW.BAKEANDSWEET.PL

Ogłoszenie możesz dodać na stronie internetowej
WWW.BAKEANDSWEET.PL
 telefonicznie +48 58 530 23 11
 lub przesyłając kupon

OGŁOSZENIA DROBNE

- **DYSPONUJEMY** dużymi rezerwami produkcyjnymi pieczywa produkowanego metodą tradycyjną. Pieczywo charakteryzuje wysoka jakość i umiarkowana cena. Tel. 33-857 01 27 lub 691 571 294
- **SPRZEDAM** piec „WP” 12 m², elektryczny, na gwarancji, cena 12 tys. netto oraz inne maszyny. Tel. 506 227 239
- **SPRZEDAM** maszyny i urządzenia piekarnicze, piec RK-26 do rozbiórki lub wydzierżawię. Tel. 722 144 958
- **URZĄDZENIE** do produkcji pączusi serowych, pączusi jogurtowych, gniazdek poznańskich i donutów. Wdrożenie i prezentacja urządzenia GRATIS! www.piekarnicza.pl www.bakerserwis.pl
- **REGAŁY MULTIMEDIALNE!** Oferujemy regały multimedialne wraz z produkcją filmów, klipów reklamujących wyroby własne, firmę i jej historię, nowości wprowadzane do produkcji. www.bakerconsulting.pl
- **SFG WEISSE** urządzenie do produkcji pączusi serowych, jogurtowych, donutów i gniazdek poznańskich. Doskonała jakość i powtarzalność wyrobów. Prezentacja: <http://www.youtube.com/watch?v=XO5x1OOBsSo>
- **CHLEB** z Niedźwiedzim CZOSNKIEM! Największy HIT w twojej piekarni! www.bergback.pl, tel. 507 028 004
- **CHLEB BAROKOWY!** Bogactwo barokowego smaku, zdrowie z mączki pestek winogron i ziaren dzikiej pszenicy ORKISZ wraz z bogactwem barokowych przypraw. www.bergback.pl
- **SPRZEDAM** kamienicę w centrum Dębicy z czynnym zakładem piekarniczocukierniczym; dwa sklepy z zapleczem magazynowo-socjalnym; piętro, dwa osobne mieszkania o pow. 120 i 140 m². Kontakt tel. 601 184 807
- **PIEKARNIA** w Krakowie z dobrą renomą przyjmie technologa-menedżera. Tel. kontaktowy 12 262 16 96.
- **NAJNIŻSZE** ceny wafli do lodów i wyrobów ciastkarskich WWW.WAF.GO3.PL
- **PIECE** Winkler, Miwe, WP Matador wsadowe 4-27 m² obrotowe po kapitalnych remontach z windykowanych niemieckich piekarni www.techklips.pl tel. 517 911 007
- **ELEKTRYCZNE** piece modułowe prosto od producenta. 5 lat gwarancji, konkurencyjne ceny, www.kobuspolska.com
- **PIECE** modułowe i elektryczne. 5 lat gwarancji, 24-godzinny serwis. Kontakt tel. 725 625 980.
- **SKLEPOWE** piece przelotowe prosto od producenta. 5 lat gwarancji. Kontakt: info@kobuspolska.com, tel. +48 725 625 980.
- **FIRMA IZI** Mankiewicz nawiąże współpracę z przedstawicielami handlowymi i technologami firm branży piekarniczocukierniczej. Wysokie prowizje! marek@mankiewicz.pl
- **SPRZEDAM** lub wynajmę wyposażoną piekarnię w Kamieńsku, woj. łódzkie, tel. 600 312 747
- **SPRZEDAM** piekarnię, woj. kujawsko-pomorskie, tel. 606 370 447
- **SPRZEDAM** wyposażenie cukierni-lodziarni i sklepu tel. 607 460 813 Warszawa
- **POLECAM** mąkę orkiszową, płatki orkiszowe, płatki żytnie i owsiane. Bardzo dobra jakość i korzystna cena! Importer, tel. kom. 519 300 385
- **NOŻE DO WSZYSTKICH TYPÓW KRAJALNIC PIEKARNICZYCH** wykonane z nierdzewnej stali chromowej odpornej na ścieranie o twardości 56 HRC. Produkcja i ostrzenie (odtworzenie profilu zęba). www.tadrem.pl



Kupon na bezpłatne ogłoszenie drobne **Bake & Sweet**

Treść ogłoszenia (maksimum 15 słów)

Nazwa i adres ogłoszeniodawcy Tel. kont.:

* Przypominamy, że ogłoszenia drobne przyjmujemy do 20 września.

Nasz adres: BCM Biznes Sp. z o.o., ul. 30 Stycznia 42, 83-110 Tczew

* kupon wypełniony nieczytelnie nie zostanie przyjęty do emisji

* nie odpowiadamy za treść ogłoszenia

PROMOCJA

16.08-14.10.2011



Berlinery

Berliner 1000, Berliner 2000, Berliner 2000 Pasta, Berliner Complete, Berliner 25

- za zakup dowolnej liczby i rodzaju Berlinera za co najmniej 400 zł – t-shirt
- za zakup dowolnej liczby i rodzaju Berlinera za co najmniej 2 000 zł – oryginalne crocysy – miks kolorów (w rozmiarze od 36 do 45)



Mix Orkiszowy

- za zakup 50 kg – smyczek ze skarpetką na komórkę
- za zakup 100 kg – zestaw materiałów promocyjnych – komplet ulotek ze stojaczkiem + zawieszka



Mix Rustykalny

- za zakup 50 kg – plakat promujący produkt gratis
- za zakup 100 kg – pudełko na drugie śniadanie – miks kolorów



Muffiny

Muffiny Amerykańskie (o smaku waniliowym) **NOWOŚĆ!**
Muffiny Amerykańskie Choco (o smaku czekoladowym) **NOWOŚĆ!**
Ciasto o smaku Trufflowym

- za zakup 25 kg – 15% rabatu na zakup 540 sztuk tulipapilotek (białych lub brązowych) do wypieku muffin
- za zakup 300 kg – stelaż do wypieku muffin za 1 zł lub elegancki piecak turystyczno-szkolny



Sosy i nadzienia

Sosy: Toskański **NOWOŚĆ**, Boloński, Pizza, Hawajski
Nadzienie szpinakowe, Farsz pieczarkowy

- za zakup produktu – 5% rabatu na produkty w promocji
- za zakup 300 kg – atrakcyjne kurtki przeciwwiatrowe – softshelle damskie i męskie firmy Schwarzwolf



Mix Mleczno Maślany

- za pierwszy zakup – stempel do chałki **NOWOŚĆ!**
- do każdego worka 25 kg – komplet 100 sztuk woreczków do paluchów za 5 zł



Więcej informacji w katalogu promocyjnym
oraz u Przedstawicieli Handlowych.



Zeelandia

infolinia 0800 800 106
www.zeelandia.pl

Extra Biszkopt

Naprawdę extra biszkopt... Jeśli w produkcji wykorzystujesz ciasto biszkoptowe, to z pewnością docenisz zalety mieszanki Biszkopt Extra.

Zapewnia ona wszystkie walory dobrego biszkoptu przy wszelkich zastosowaniach: elastyczność przy zwijaniu rolad, chłonność na syrop przy spodach. Korpusy, ranty, co tylko zechcesz – zawsze apetyczne, szybkie w przygotowaniu i długo świeże.

Po prostu Extra Biszkopt!



PROMOCJA!

Do każdego worka mieszanki Czekoladowe dodajemy 40 szt. papierowych foremek gratis, natomiast do 100 kg - 250 szt. foremek.
O szczegóły pytaj przedstawicieli Lesaffre.



PROMOCJA!

Do 50 kg mieszanki Biszkopt Extra przydatny nóż do kremu gratis.
O szczegóły pytaj przedstawicieli Lesaffre.

CZEKOLADOWE

Czekoladowa uczta. Czekoladowe to aromatyczna mieszanka do produkcji czekoladowych ciast biszkoptowo-tłuszczowych. Piękny ciemny kolor, puszysty i wilgotny mięksisz – takie ciasto zaczyna się jeść oczami. Do tego intensywny aromat, naturalny smak dzięki użyciu wysokiej jakości kakao, powtarzalna wysoka jakość wypieków, prostota i szybkość przygotowania – to tylko niektóre z zalet.

Wypróbuj od razu! Dzięki papierowym foremkom do pieczenia, które dodamy gratis do Twojego zamówienia, otrzymasz tak pożądane przez klientów małe kęsy.

Czekoladowe to ciasto z marzeń!