

Profesjonalny portal
dla piekarzy, cukierników, lodziarzy
i wszystkich zainteresowanych branżą



www.wpiekarni.pl
www.wcukierni.pl

NR 3 (2) • MARZEC 2011

WP

WWW.WPIEKARNI.PL

PIEKARNI CUKIERNI

WWW.WCUKIERNI.PL



**Wiosenne
porządki,**
czyli odświeżanie oferty

Chleb na szaro
piekarze walczą z szarą strefą

ZAPRASZAMY NA NASZE STOISKO
W TRAKCIE TARGÓW BAKEPOL W KIELCACH

 **BAKEPOL**

Pawilon D stoisko nr 28

Profesjonalny portal dla piekarzy, cukierników, lodziarzy i wszystkich zainteresowanych branżą

WWW.WPIEKARNI.PL



WWW.WCUKIERNI.PL

- nowości z branży
- artykuły z magazynu „W Piekarni, W Cukierni”
- relacje z targów i imprez
- „Świat Lodów Magazyn”
- galeria zdjęć
- kalendarz imprez targowych
- darmowe ogłoszenia drobne
- newsletter
- e-prenumerata
- ... i wiele więcej!



WP
WWW.WPIEKARNI.PL
WWW.WCUKIERNI.PL
**WPIEKARNI
WCUKIERNI**

**Zamów bezpłatne ogłoszenie drobne
na naszym portalu!**

Szanowni Państwo

P

rzedzie wszystkim ogromnie dziękujemy za ciepłe przyjęcie naszego nowego czasopisma. Premierowy, poprzedni numer „W Piekarni, W Cukierni” zyskał bardzo pozytywne recenzje i cieszył się ogromnym zainteresowaniem. Z uwagą przyjęliśmy również cenne, inspirujące nas krytyczne uwagi, które z pewnością uwzględnimy przy redagowaniu magazynu. Głosy Was – Czytelników, są dla nas bardzo ważne. Dzięki nim każdy numer staje się jeszcze lepszy.

Na początku roku czas niezwykle szybko płynie. W branży piekarsko-cukierniczej wiele się też dzieje, co sprawia, że nie ma czasu na nudę, a kolejne wydarzenia wypierają poprzednie. Za nami kilka specjalistycznych imprez – Targi Baltpiek w Gdańsku i ExpoSweet w Warszawie oraz SIGEP w Rimini i ISM w Kolonii. Przed nami imprezy w Katowicach, Kielcach i licznych w całym kraju hurtowniach. Okazji do branżowych spotkań nie brakuje i nie zabraknie, podobnie jak tematów do rozmów. Te zaś wyznaczają problemy, którymi żyją cukiernicy i piekarze.

Branżowe lobby może mówić o sukcesie. Rząd zrozumiał protesty producentów ciastek i skierował do parlamentu poprawkę do ustawy wyznaczającej stawki podatku VAT. Może z czasem odpowie też na wieloletnie apele piekarzy i intensywniej zajmie się przeciwdziałaniem szarej strefie? O tych tematach piszemy w bieżącym numerze. Relacjonujemy też wydarzenia targowe, a jako temat numeru proponujemy... wiosenne porządki.

Wiosna to czas, kiedy nie tylko natura budzi się do życia. Warto obudzić także ofertę i zaproponować klientom coś świeżego, coś nowego, inspirującego i apetycznego. O tym, jak zdywersyfikować ofertę, co zaproponować w tym sezonie piszemy właśnie we wspomnianym cyklu. Mamy nadzieję, że będzie inspirujący.

W tym numerze nie zabrakło też tematów związanych z produkcją piekarską, a także z kawą. Za nami eliminacje do półfinałów Mistrzostw Polski Barista, które już niebawem, wraz z finałami do tego konkursu, odbędą się na targach EuroGastro w Warszawie.

Tuż przed sezonem na lody przygotowaliśmy również nasze nowe czasopismo „Świat Lodów Magazyn”. Do cukierników i lodziarzy wydanie to trafi z bieżącym numerem „W Piekarni, W Cukierni”. Bezpłatnie otrzymać je można, kontaktując się z naszą redakcją albo w formie elektronicznej w pełnej wersji – wystarczy ściągnąć numer z naszego portalu www.wpiekarni.pl lub www.wcukierni.pl, do odwiedzenia którego serdecznie zapraszamy.

Wydawca oraz Zespół Redakcyjny

WYDAWCA: AGENCJA MEDIOWO-KONSULTINGOWA ZOOM S.C. BARBARA ZAJĄC, GRZEGORZ OLMA
ul. Damrota 6/301, 40-022 Katowice
tel. 32 204 23 04, fax 32 700 32 84
KONTO BANKOWE: ING 16 1050 1214 1000 0090 7661 8553

PARTNER ZARZĄDZAJĄCY: GRZEGORZ OLMA
g.olma@wpiekarni.pl, tel. 32 204 23 04

REDAKCJA „W PIEKARNI, W CUKIERNI”
www.wpiekarni.pl, www.wcukierni.pl

Adres redakcji:
Damrota 6/301, 40-022 Katowice
tel. 32 230 90 05, fax 32 700 36 72, redakcja@wpiekarni.pl

REDAKTOR NACZELNA: PATRYCJA MROWIEC-MATEJA
p.mrowiec-mateja@wpiekarni.pl, tel. +48 693 375 189

DYREKTOR MARKETINGU: BARBARA ZAJĄC
b.zajac@wpiekarni.pl, tel. +48 608 094 847, 32 230 90 05

KIEROWNIK DS. KLIENTÓW STRATEGICZNYCH: KATARZYNA CZAK
k.czak@wpiekarni.pl, tel. +48 535 535 923

PROJEKT GRAFICZNY: BOGUMIŁ MATEJA
b.mateja@wpiekarni.pl, tel. +48 693 814 809

KOREKTA: MARZENA STĘPIEŃ

AUTORZY: Agnieszka Bielawska-Pękala, Michał Dawid, Artur Lipnicki,
Bartosz Malicki, Małgorzata Milian-Lewicka, Karolina Podhajcka,
Justyna Wydra, Karolina Żurek, Szymon Konkol, Adam Wybierała

KSIĘGOWOŚĆ: P. H. U., „Krzemex” Grażyna Krzemińska
ul. Toszecka 182/3, 44-110 Gliwice

PRZYGOTOWANIE DO DRUKU: Media Vision, Katowice

DRUK: DRUKARNIA NOWINY, Siemianowice Śląskie

Zdjęcie na okładce: © Studio DER - Fotolia.com

WP PIEKARNI
CUKIERNI

Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść zamieszczanych reklam, ogłoszeń i artykułów sponsorowanych. Wydawca ma prawo odmówić zamieszczenia reklam i ogłoszeń, jeżeli ich treść lub forma są sprzeczne z charakterem magazynu lub interesem wydawcy. Kopiowanie lub powielanie w jakiegokolwiek formie, w części lub całości, bez pisemnej zgody Wydawcy – Agencji Mediowo-Konsultingowej ZOOM – jest zabronione. Redakcja zastrzega sobie prawo do dokonywania skrótów, korekty, edycji nadesłanych materiałów, a także do publikacji materiałów w dogodnym dla redakcji czasie i kolejności oraz niepublikowania materiału bez podania przyczyny. Prawa autorskie zastrzeżone.

Copyright © ZOOM Agencja Mediowo-Konsultingowa Barbara Zajęc, Grzegorz Olma

SPIS OGŁOSZENIODAWCÓW

Bakels Polska, s. 26-27

Barbara Luijckx, s. 21

BCC, s. 7

Biostar, s. 35

CSM Polska, s. 52-53

Drosol, s. 55

Es System K, s. 61

GHM, s. 43

Kompleks Serwis, s. 57

Komplet Polska, s. 5, 31, 49

Lesaffre Polska, s. 23

Malmon, s. 69

Master Martini Polska, s. 45

Mil-Tek, s. 63

OSM Kalisz, s. 29

Polder, s. 73

Ros Sweet, s. 41

Spirotech, s. 13, 41

Supra Group - inserty

Targi Bakepol, III okładka

Targi SweetTARG, s. 9

Ultra Power Polska, s. 36-37

Zeelandia, s. 33

Zentis, wkładka

spis treści

KRÓTKO I NA TEMAT

Aktualności s. 06

DO DYSKUSJI

Chleb na szaro – **Wojciech Bielski** s. 10
Piekarnia na gieldzie s. 11
Mąka niezgody – jak urzędnicy skarbowi mogą wykończyć firmę – **Maciek Chudkiewicz „Tygodnik Solidarność”** s. 12

TARGI, WYDARZENIA, KONKURSY

Polacy w finale! s. 14



TARGI, WYDARZENIA, KONKURSY
Targi mogą być atrakcyjne! ExpoSweet 2011

Innowacje – inspiracje. III edycja targów BAKEPOL s. 19
Mniej cukru w słodyczach – **Grzegorz Olma** s. 20
SIGEP – coraz szersza oferta s. 24
Dar boga Quetzalcoatli s. 28
Dobla przekracza wszelkie granice! s. 30
Piekarniczy jubileusz w Wesolej
– **Zuzanna Putka-Twardowska** s. 32

WYPOSAŻENIE

Asystent na kółkach s. 36



POLSKI CHLEB
Rewitalizacja polskiego chleba, cz. II – **Adam Wybierała**

WIOSENNE PORZĄDKI

- Chleb to nie (tylko) bułka z masłem – **Justyna Wydra** s. 38
 W pogoni za trendami – **Małgorzata Milian-Lewicka** s. 42
 Fiorfiore Camargo s. 45



46

WIOSENNE PORZĄDKI

Pikantnie i na słodko,
 ciasto francuskie na wiele sposobów

– **Katarzyna Barańkiewicz, Jadwiga Jabłecka**

- Wiosenne ciasta biszkoptowo-tłuszczowe s. 50
 Dwa oblicza Madagaskaru – **Piotr Bąk** s. 54

NOWE TECHNOLOGIE

- Nowoczesne zarządzanie sprzedażą s. 56

CHLEB I ZDROWIE

- Mikro i makroelementy w produktach piekarskich
 – **Małgorzata Mielcarz** s. 64

MIĘDZY TEORIĄ A PRAKTYKĄ

- Patologiczne praktyki, cz. I: Martyna – **Szymon Konkol** s. 68

TRADYCJA I NOWOCZESNOŚĆ

- Co pomалу dojrzewa, staje się lepsze s. 69

INSPIRACJE – DESERY ŚWIATA

- Smaki na warstwach – **Bartosz Malicki** s. 70

INSPIRACJE – TRENDY

- Food design, czyli jedzenie ma znaczenie
 – **Karolina Podhajeka** s. 74

KAWA RAZ

- Espresso do połowy ucha s. 76
 Jubileuszowo i kawowo. s. 78

OD REDAKCJI

- Listy do redakcji: Banki Żywności dla potrzebujących
 – **Marek Borowski, Prezes Zarządu Federacji Polskich
 Banków Żywności** s. 79

- „W Piekarni, W Cukierni” także u Twojego dystrybutora!
 Polecamy hurtownie s. 80

CO? GDZIE? KIEDY?

- Kalendarz targowy s. 82

» REKLAMA

KOMPLET **KOMPLET Polska**
 www.komplet.pl

*Z dobrego
 upieczesz
 najlepsze!*

JAKOŚĆ GWARANTOWANA MARKĄ KOMPLET

Zapraszamy na
 EUROGASTRO
 23-25.03.2011

NOWOŚĆ!

**KOMPLET
 Gourmet
 Królewskie 30**

30% SKONCENTROWANA MIESZANKA DO PRODUKCJI
 CIAST DROŻDZOWO-SEROWYCH.

- ♦ Lekka i wilgotna struktura ciasta.
- ♦ Precyzyjne i ekonomiczne dozowanie.
- ♦ Różnorodne wykorzystanie – do wypieków na blasze, chalek i pieczywa o różnym kształcie.
- ♦ Długotrwała świeżość.

VAT będzie niższy!

Są powody do radości. Po naciskach branży Sejm obniżył stawki podatku VAT na świeże pieczywo i ciastka. Ustawa, którą w trzecim czytaniu przyjęli większością głosów posłowie, przywraca stare (obowiązujące do tego roku) preferencyjne stawki VAT na wyroby piekarniczo-ciastkarskie. Oznacza to, że teraz na świeży chleb będzie stawka 5 proc. VAT, na świeże ciastka i pieczywo o przedłużonej trwałości – 8 proc., a na ciastka zawierające konserwanty – 23 proc. O to właśnie walczyli właściciele rzemieślniczych zakładów piekarniczo-ciastkarskich.

Do końca 2010 roku na pieczywo świeże i ciasteczka obowiązywała stawka 7 proc., a na ciasteczka z konserwantami – 22 proc. Pod koniec ubiegłego roku rząd zaproponował zmianę stawek – generalnie wzrastały one o 1 proc. Ale w trakcie sejmowych prac nad ustawą wprowadzono

niespodziewanie podział na produkty, których termin przydatności do spożycia jest równy 14 dni lub krótszy, i na te z dłuższym terminem.

Do tego resort finansów dodał jeszcze nową, super preferencyjną 5-procentową stawkę VAT. I taką ustawę parlament przyjął.

Już po miesiącu obowiązywania nowych stawek okazało się, że sprzedaż ciast i ciasteczek dramatycznie spada. Termin 14-dniowej przydatności do spożycia okazał się nierealny – ciasteczka trafiają na półki sklepowe zwykle po 20-25 dniach od daty wyprodukowania, dlatego piekarze praktycznie nie mogli skorzystać ze stawki 8-proc., została im tylko 23-proc. stawka VAT. Ta różnica była bardzo widoczna w cenie produktów, np. opakowanie ciasteczek, które w grudniu kosztowało 18 zł, w styczniu tylko z powodu VAT podrożało do 21 zł.



Małecki – osobowością



Paweł Małecki – cukiernik z Cukierni Sowa z Bydgoszczy – został uhonorowany mianem Cukierniczej Osobowości Roku 2010. Zdobył bowiem najwięcej głosów w plebiscycie zorganizowanym przez „Przegląd Piekarski i Cukierniczy”. Internauci mogli głosować także na Joannę Profus, Bożenę Sikoń oraz Leszka Truskolawskiego. Jednemu z najsympatyczniejszych polskich cukierników serdecznie gratulujemy.

Wiosenne nowości CSM

W ofercie firmy CSM Polska pojawiło się sporo nowych produktów nawiązujących do najlepszych tradycji wypieku pieczywa. Wśród nich znajduje się Rustical Mix, czyli wieloskładnikowa mieszanka przeznaczona do produkcji drobnego pieczywa, zawierająca rozdrobnione i specjalnie przygotowane ziarna lub ich wyselekcjonowane części. Upieczone na jej bazie rustykalne bułki z pewnością zachwycą niejednego klienta złocistą skórką i delikatną chrupkością. Kolejne w palenie nowości są Chleb Regionalny Słodowy i Chleb Regionalny – mieszanka na tradycyjne, wielozrniaste pieczywo pszenno-żytnie o charakterystycznym smaku i zapachu oraz długim okresie przydatności do spożycia. Czwarta nowość to Mix Wiejski 20%, czyli mieszanka na doskonałe, tradycyjne pieczywo żytnio-pszenne o charakterystycznym żytnio-ziemniaczanym smaku i zapachu, wyróżniające się dużą objętością i długim okresem świeżości.



Polski Cukier rusza na podbój

Od Mołdawii po Brazylię sięgają plany ekspansji Krajowej Spółki Cukrowej, mające jej dać piąte miejsce w Europie. W tym roku zacznie się prywatyzacja koncernu, który zarabia krocie, donosi „Puls Biznesu”. Niewiele jest firm z polskim kapitałem, które w krótkim czasie mogą sobie pozwolić na serię dużych inwestycji. I to w kilku różnych zakątkach świata. A z takim właśnie rozmachem chce się rozwijać KSC, znana jako Polski Cukier. W tzw. roku obrotowym 2009/2010 udało się spółce zwiększyć obroty do 1,5 mld zł, a zysk netto wyniósł 188 mln zł. Zarząd Polskiego Cukru widzi szansę na dalszą poprawę zysku w tym roku, głównie dzięki wyższemu niż w 2010 r. cenom cukru. Jednocześnie uspokajają naszych konsumentów, że ceny cukru w Polsce osiągnęły już górny pułap i nie będą dalej szły w górę.

K&R zmienia nazwę



W związku z intensywnym rozwojem, wdrażaniem najnowocześniejszych technologii oraz ekspansją na rynki zagraniczne, firma K&R zmieniła nazwę na Supra Group. Zmianie uległa także identyfikacja graficzna firmy, m.in. logo. – Chcemy też zaznaczyć, że zmianie ulega marka konsumencka, natomiast dane firmy w kontekście finansowym, księgowym oraz prawnym pozostają bez zmian, mówi Rafał Mucha, Dyrektor Zarządzający Supra Group.

Darmowe pieczywo

Rząd Słowacji uwolni ze swoich rezerw 50 tys. ton zbóż, a wyprodukowane z nich mąka i makaron trafią do prawie 200 tys. najbiedniejszych Słowaków. Władze naszych południowych sąsiadów odrzuciły pomysł obniżenia podatków na żywność, które są jednymi z najwyższych w Europie. Zdaniem premier Ivety Radiczej próbowano tego w innych państwach i nie zadziałało. Żywność na Słowacji podrożała w ubiegłym roku o 6 proc. Wzrost cen bardzo niekorzystnie odbił się na budżetach domowych najuboższych. By przeciwdziałać licznym protestom podjęto niekonwencjonalnie działania. Jak wyjaśniono, państwo da mąkę, a produkcję chleba i makaronu dla biednych sfinansuje Unia Europejska. Dystrybucją darmowych produktów zajmą się organizacje humanitarne.

Tłuszcz MAESTRO

Najwyższej klasy, płynny tłuszcz cukierniczy o unikalnych cechach użytkowych i żywieniowych, rekomendowany do użycia z mieszankami cukierniczymi i piekarskimi oraz do zastosowania we wszystkich recepturach ciast zalecających użycie oleju, a więc do ciast biszkoptowo-tłuszczowych, parzonych, piaskowych; pieczywa półcukierniczego i innych. Odpowiednia kompozycja składników Tłuszczu Płynnego Maestro zapewnia: przedłużoną świeżość wyrobów gotowych, utrzymanie wilgotności miększu ciasta, zwiększoną objętość ciasta w stosunku do wyrobów przygotowanych na bazie oleju, wyjątkową, apetyczną barwę wyrobów finalnych, dzięki obecnemu w składzie beta-karotenowi.

Podstawę receptury Maestro stanowi znany ze swoich właściwości olej rzepakowy. Jest bogaty w cenne dla organizmu ludzkiego kwasy omega-6 i omega-3 (tzw. NNKT, czyli niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe), przy stosunkowo niewielkiej zawartości nasyconych kwasów tłuszczowych. Produkt zawiera również inne ważne dla diety składniki – lecytynę i beta karoten. Warto dodać, że Maestro jest wolny od alergenów, genetycznie modyfikowanych składników, nie zawiera konserwantów ani tłuszczów utwardzonych.



Opakowanie Bag In Box 10 l
www.ztkruszwica.com

Elcal z medalem Bałtpeku

Dwugłowicowy Automat Cukierniczy DAC 3-600 z firmy ELCAL-Biała Rawska został wyróżniony Medalem Mercurius Gedenensis na tegorocznych 14 Targach Piekarstwa, Cukiernictwa i Lodziarstwa BAŁTPIEK. W kategorii wyrób piekarski wyróżniono produkty zakładów: GS Samopomoc Chłopska w Sierakowicach, GS Samopomoc Chłopska w Wejherowie, GS Samopomoc Chłopska w Żukowie oraz GS Samopomoc Chłopska w Skaryszewach. GS-owski zakład z Wejherowa otrzymał wyróżnienie także w kategorii wyrób cukierniczy. W trakcie targów odbył się ponadto konkurs „Kuznia Słodkich Talentów”, w którym główną nagrodą był Puchar Starszego Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku. Puchar ten przypadł w udziale uczniom Pomorskiej Szkoły Rzemiosł w Gdańsku: Klaudii Sopolińskiej i Karolinie Bach. Drugie miejsce zajęli uczniowie z Zasadniczej Szkoły Zawodowej nr 8 w Gdańsku (Emila Grzenkowska, Michał Kumur), a trzecie z Zespołu szkół Spożywczych w Bydgoszczy (Mateusz Sik, Magdalena Kolebac). Nagrodę od sponsora konkursu – firmy ZEELANDIA – odebrały Karolina Kowalska i Monika Zawał, uczennice Zespołu Szkół Hotelarsko-Gastronomicznych w Gdyni.

PRODUCENT PRZYCZEP I POJAZDÓW SPECJALNYCH



Ponad 65 lat doświadczeń w produkcji mobilnych punktów sprzedaży pozwala nam na dostosowanie Państwa mobilnego punktu sprzedaży do najwyższych wymagań i nowoczesnych standardów.

Dostarczamy wysoką jakość i najnowszą technologię. Aby jeszcze lepiej spełniać wymagania i potrzeby naszych Klientów, proponujemy przede wszystkim modele wykonywane na zamówienie. Wielkość, wyposażenie, kolorystyka i wiele innych rzeczy zależy przecież od Państwa gustu i potrzeb.

Wszystkie nasze pojazdy dostosowane są do norm obowiązujących w Polsce i w Unii Europejskiej oraz posiadają atest PZH.

BCC Polska Sp. z o.o.
ul. Ekonomiczna 8, 67-100 Nowa Sól
tel. 68 478 43 50, fax. 68 478 43 59
e-mail: kp@bccpolska.pl, www.bccpolska.pl



REKLAMA

W rytmie kankana

Okazałą oprawę miało otwarcie nowej siedziby firmy Peters-Nurkowski. Polski diler szwedzkich pieców piekarskich Revent oraz kompletnych linii i systemów piekarniczych, oferowanych przez grupę Kaak (w skład której wchodzi: Kaak, Benier, Daub, Mcs oraz Driem.), zmienił bowiem siedzibę. Nowy lokal, z dużą powierzchnią ekspozycyjną znajduje się w centrum Puszczykowa.

Oficjalne otwarcie nowej siedziby miało miejsce 2 lutego br. Uczestniczyli w nim zaproszeni przez właścicieli firmy goście nie tylko z Wielkopolski. Po prezentacji wybranych urządzeń – miesiarek VMI z serii Aqua Mix, linii do chleba Benier oraz pieców Revent na uczestników spotkania czekały atrakcje artystyczne. Dobra zabawa trwała do późnych godzin nocnych.



Cream zaskakuje kalendarzem

Tegoroczny kalendarz firmy Cream warty jest szczególnej uwagi. Przypomina bowiem dokonania takich firm jak Pirelli czy Lavazza, które za pośrednictwem właśnie kalendarzy wkroczyły na artystyczne salony, a każda ich nowa kreacja oczekiwana jest z ogromnym zainteresowaniem. Kalendarz Creamu to w naszej branży produkt mocno innowacyjny.

Wypuszczając na rynek niekonwencjonalny produkt, firma Cream pokazała, że urządzenia piekarsko-cukiernicze mogą być promowane w niebanalny, a wręcz wysmakowany sposób. Pomysłowa stylizacja, perfekcyjne wykonanie, atrakcyjne modelki i sporo dobrego humoru przy aranżacji sesji fotograficznej to atuty tego wydawnictwa. Dodatkowym „smaczkiem” jest limitowany, stosunkowo niewielki nakład tej publikacji.



Polski chleb z sukcesem w Europie

Jak donosi „Dziennik Gazeta Prawna”, polski chleb jest naszym sztandarowym spożywczym towarem eksportowym. W ubiegłym roku sprzedaż pieczywa za granicą (wraz z ciastkami i ciastami) wzrosła o 9 proc. i osiągnęła 516 mln euro. A to cztery razy więcej, niż wynosi eksport alkoholu.

To, że świat zasmakował w naszym chlebie, jest zasługą samych Polaków – kiedy po akcesji Polski do UE wyjechali do pracy za granicę, chleb powędrował za nimi. To właśnie eksport może uratować polskich piekarzy, bo chleb znika z polskich stołów. Zastępują go m.in. chrupki, chipsy i płatki zbożowe. W ciągu ostatnich dziesięciu lat roczne spożycie pieczywa drastycznie spadło. Jak twierdzą eksperci, moglibyśmy eksportować jeszcze więcej bochenków, ale zagraniczni piekarze ostro się bronią. A nasza branża jest zbyt rozdrobniona, by zdobyć wielkie kontrakty. A może jednak uda się coś zdziałać w tej zyskowej materii?

SweetTARG

II Śląskie Targi Cukiernicze, Piekarnicze i Lodziarskie

9-11 marca 2011
Katowice, Bytkowska 1B



Liderzy branży

Rynkowe nowości

Ponad 1000m² sprzedanej powierzchni

W dniu 9 marca zapraszamy na panel dyskusyjny przygotowany przez Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, Wydział Technologii Żywności, wśród tematów m.in.

1. Możliwości obniżenia indeksu glikemicznego pieczywa bezglutenowego.
2. Czy ograniczać zawartość soli w pieczywie?
3. Wykorzystanie odpadowej (po produkcji koncentratu błonnikowego) mąki owsianej w piekarstwie.
4. Charakterystyka polisacharydowych dodatków do wyrobów cukierniczych i ciastkarskich (gumy ksantanowej, guarowej, karagenu, mączki chleba świętojańskiego).

Zapraszamy do udziału w Targach!

www.sweettarg.fairexpo.pl, www.sweettarg.mtk.katowice.pl

organizator



Centrum Targowe FairExpo Sp. z o.o.
ul. Bytkowska 1B, 40-955 Katowice
tel. +48 (32) 78 99 192
fax +48 (32) 254 02 27
sweettarg@fairexpo.pl
sweettarg@mtk.katowice.pl



Międzynarodowe Targi Katowickie Sp. z o.o.

patronat honorowy



patronat medialny



Chleb na szarą

KIELECCY PIEKARZE I CUKIERNICY POSTANOWILI SAMI ZMIERZYĆ SIĘ Z PROBLEMEM SZAREJ STREFY. NAMAWIAJĄ LEGALNIE PRODUKUJĄCYCH KOLEGÓW, BY UJAWNIALI TYCH, KTÓRZY PIECZYWO I SŁODYCZE PRODUKUJĄ POKĄTNIĘ

WOJCIECH BIELSKI

Przed sześcioma laty działający na Uniwersytecie Szczecińskim Zespół Badawczy „Integracja” przeprowadził ogólnopolskie badania ankietowe wśród ponad 100 zakładów piekarskich. Respondentów pytano o szanse i zagrożenia sektora piekarskiego. Wśród czynników stanowiących największe zagrożenie dla jego rozwoju uczestnicy badania na pierwszym miejscu wymienili szarą strefę, a dokładniej firmy w niej działające. Zjawisko to ankietowanym jawiło się jako o wiele niebezpieczniejsze dla przyszłości całej branży niż brak współpracy wewnątrz sektora, zatory płatnicze czy silna promocja substytutów pieczywa i zmiana nawyków żywieniowych Polaków. Minęło sporo lat i problem wciąż jest poważny. Można wręcz powiedzieć, że z czasem staje się palący. Im trudniej funkcjonować w legalny sposób na zmieniającym się i coraz bardziej wymagającym rynku, tym większa jest pokusa, by świadomie unikać rygorów wynikających z przestrzegania przepisów prawa, wymagań sanitarnych czy podatkowych.

PROBLEM z przyczepą

Problem dotyczy wszystkich regionów Polski. Bo też niemal wszędzie można znaleźć targowiska, na których kupić można pieczywo prosto z samochodowej przyczepy, czy miejscowości, gdzie okazjonalnymi wypiekami zajmuje się przysłowiowa pani Zosia, która dorabia sobie do emerytury albo zasiłku dla bezrobotnych. Według szar-

cunków skala szarej strefy sięga od 25 do 30 proc. całej krajowej produkcji. To ogromna część rynku, o którą warto zabiegać. Szczególnie teraz, gdy spadek konsumpcji pieczywa pogłębia się.

W KIELCACH zawrzało

Jako pierwsi publicznie głos zabrali kieleccy piekarze i cukiernicy, członkowie Cechu Rzemieślników i Przedsiębiorców Branży Spożywczej. Jak informuje kielecka „Gazeta Wyborcza”, cech rozesłał do wszystkich swoich członków pismo informujące o akcji oraz ankietę do wypełnienia. W anonimowej ankiecie cukiernicy i piekarze mają poinformować o adresie oraz imieniu i nazwisku osoby podejrzewanej o nielegalną produkcję żywności, w jaki sposób jest ona sprzedawana, jakich towarów dotyczy. Te dane cech przekaże do sanepidu, inspekcji handlowej i wydziału zwalczania przestępczości gospodarczej policji, podpisując odpowiednie pismo.

Jak podkreślają pomysłodawcy akcji, ich intencją nie jest zamykanie rynku przed konkurencją, ale wyrównanie szans, tak by wszyscy uczestnicy gry rynkowej działali według tych samych zasad. Nie bez znaczenia jest również fakt, że produkcja piekarska i cukiernicza musi być bezpieczna dla konsumenta, co oznacza, że powinna odbywać się w warunkach spełniających wymagania sanitarne i w miejscach dostępnych dla instytucji kontrolnych.

Swym działaniem członkowie cechu chcą wymóc na instytucjach kontrolnych bardziej efektywne zwalczanie nielegalnej konkurencji. Wskazując potencjalnych producentów funkcjonujących

w szarej strefie, będą monitorować podjęte wobec nich kroki prawne.

Czy kielecka inicjatywa odniesie sukces? Jaki będzie efekt prowadzonej obecnie akcji? Działaniom piekarzy z Kielc będziemy przyglądać się z uwagą. Z pewnością do nich powrócimy za kilka miesięcy.

POD POJĘCIEM SZAREJ STREFY RÓZUMIE SIĘ:

1. Nieewidencjonowanie (w całości lub częściowo) zakupu surowców i sprzedaży produktów.
2. Niespełnianie wymagań zdrowotnych i jakościowych (nierespektowanie norm oraz nieponoszenie kosztów w tym zakresie).
3. Przewagę (poprzez łapówki) w uzyskaniu dobrej lokalizacji punktów handlowych, często niespełniających norm sanitarnych.
4. Niepłacenie podatków i świadczeń społecznych od pracowników.
5. Niepłacenie innych rodzajów podatków (zwłaszcza VAT).

ZAPRASZAMY DO DYSKUSJI

Podzielcie się Państwo z nami swymi opiniami na temat szarej strefy. Jak oceniacie inicjatywę kieleckich kolegów?

Zapraszamy do dyskusji.

Wasze głosy z przyjemnością opublikujemy na łamach magazynu „W Piekarni, W Cukierni”.

Piszcie na adres:
redakcja@wpiekarni.pl



Piekarnia na giełdzie

PIEKARNIA KIEDROWSCY MOŻE BYĆ PIERWSZĄ FIRMĄ Z BRANŻY, KTÓRA TRAFI NA DZIAŁAJĄCY W RAMACH GIEŁDY PAPIERÓW WARTOŚCIOWYCH RYNEK NEWCONNECT. DEBIUT ZAPLANOWANO NA POCZĄTEK DRUGIEGO KWARTAŁU

Wypieki z piekarni rodziny Kiedrowskich znane są w północnej Polsce. Ta mieszcząca się w niewielkiej miejscowości Lipusz firma należy pod względem produkcji do pierwszej trójki producentów województwa pomorskiego. Co miesiąc w trzech zakładach produkcyjnych powstaje łącznie 350 t pieczywa.

Piekarnia to przedsięwzięcie rodzinne. Właścicielami firmy jeszcze do niedawna byli seniorzy rodu – Stefan i Aniela Kiedrowscy. Do końca ubiegłego roku firma Kiedrowscy funkcjonowała jako spółka z ograniczoną odpowiedzialnością. Na początku tego roku została przekształcona w spółkę akcyjną. Udziałowcy firmy to rodzina Kiedrowskich, a prezesem zarządu jest Bartłomiej Kiedrowski.

Bartłomiej Kiedrowski to młody, niespełna 30-letni biznesmen. Dał się już poznać jako prezes Polskich Piekarni i Cukierni, partnerskiej spółki zrzeszającej kilkanaście zakładów z Pomorza, które wspólnie zaopatrują się w komponenty do produkcji piekarsko-cukierniczej.

Firma Kiedrowscy na przełomie pierwszego i drugiego kwartału tego roku planuje debiut na rynku NewConnect – podano w komunikacie opublikowanym na początku lutego. Debiut spółki poprzedzi emisja prywatna, z której spółka zamierza pozyskać ok. 7-10 mln zł. Środki z emisji planuje przeznaczyć na finansowanie dalszego rozwoju. Jednym z priorytetów jest budowa i rozwój własnej sieci sprzedaży. Obecnie spółka przeprowadza program pilotażowy projektu.

Emisja prywatna oznacza, że spółka ze swą ofertą może zwrócić się do wybranych inwestorów, którym przedstawi korzyści płynące z inwestycji w jej akcje. Nie będzie więc oferty publicznej. Jednak już po debiucie każdy będzie miał szansę stać się udziałowcem firmy.

Wybór platformy NewConnect nie jest zapewne przypadkowy. To tańszy, szybszy i łatwiejszy proceduralnie sposób pozyskania akcjonariuszy niż wejście ze spółką na parkiet Giełdy Papierów Wartościowych.

Spółce akcyjnej Kiedrowscy i jej losom na rynku NewConnect będziemy przyglądać się z ogromnym zainteresowaniem.



FOT. WWW.PANORAMIO.COM

COTO JEST NEWCONNECT?



Rynek NewConnect to stworzona w ramach Giełdy Papierów Wartościowych w Warszawie platforma finansowania i obrotu dla spółek w różnych fazach rozwoju, o wysokim potencjale wzrostu, które z innowacyjności (produktów, usług, procesów biznesowych) chcą uczynić swoją największą przewagą konkurencyjną.

NewConnect powstał z myślą o nowatorskich, dynamicznych firmach, którym zastrzyk kapitału da szansę wykorzystania potencjału tkwiącego w ich innowacyjności. NewConnect jest rynkiem dla spółek w początkowej fazie rozwoju, które dopiero budują swoją „historię”, ale i dojrzałych, poszukujących kapitału rzędu od kilkuset tysięcy do kilkudziesięciu milionów złotych.

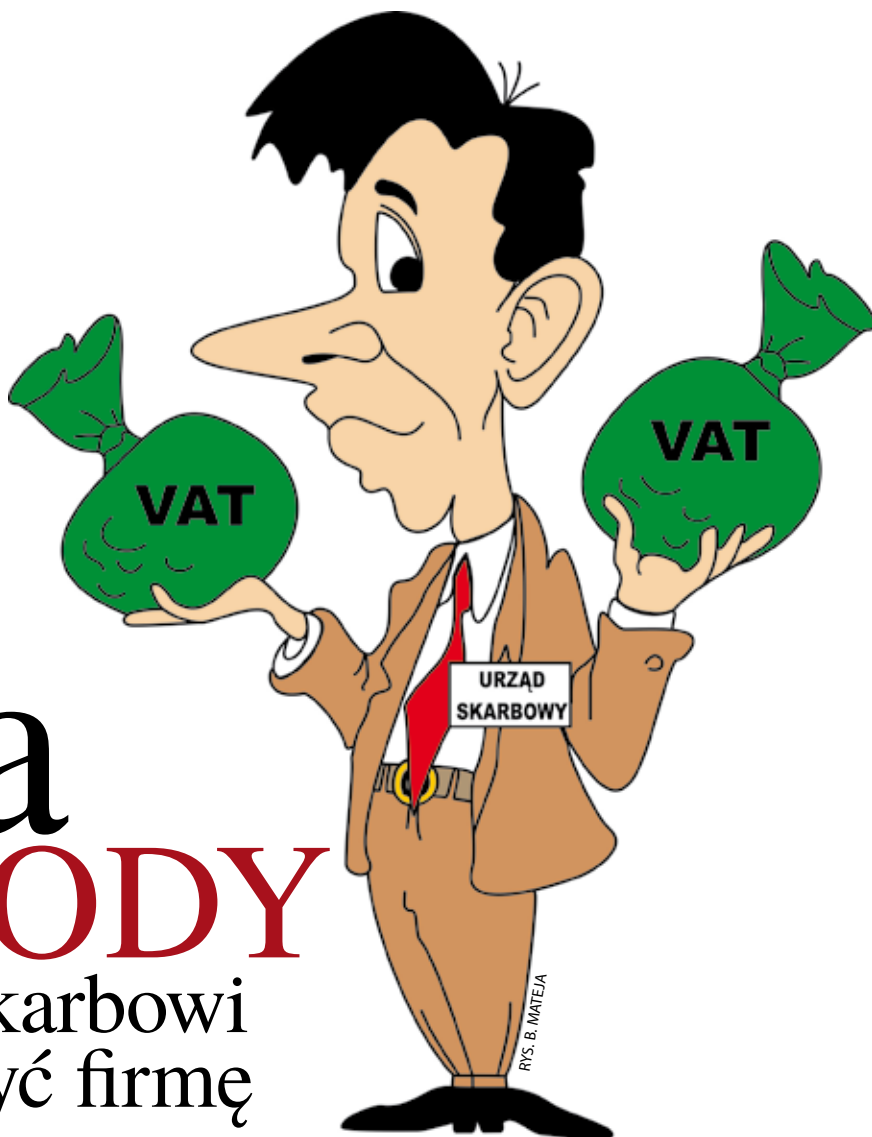
Specyfika nowego rynku powoduje, że inwestycje w papiery wartościowe notowanych tam spółek są obciążone większym ryzykiem, ale jednocześnie pozwalają liczyć na większe stopy zwrotu.

Rynek funkcjonuje od 30 sierpnia 2007 r.

URZĘDNICY SKARBOWI
NIE MUSZĄ PODEJMOWAĆ
DECYZJI OD RAZU. MOGĄ
KILKA RAZY KONTROLOWAĆ
FIRMĘ I DOPIERO PO KILKU
LATACH STWIERDZIĆ,
ŻE PODATEK, KTÓRY MUSI
ZAPŁACIĆ, POWINIEN BYĆ
WYŻSZY. WTEDY ZAJMUJĄ
KONTO I ŚCIĄGAJĄ
NALEŻNOŚĆ. A FIRMA?
LEŻY I KWICZY

Mąka NIEZGODY

jak urzędnicy skarbowi
mogą wykończyć firmę



MACIEK CHUDKIEWICZ
„TYGODNIK SOLIDARNOŚĆ”

Od ponad 50 lat w Bydgoszczy działa Spółdzielnia Produkcji Spożywczej „Tosta”. Jest jednym z liderów lokalnego rynku piekarniczego. Piecze także ciasta i produkuje panier – i to jest kość niezgody między spółdzielnią a urzędnikami skarbowymi.

Panier to nic innego jak posypka, w której obtacza się mięso przed smażeniem. Nazwa popularna – panierka. Stosowana do kotletów schabowych pod postacią bułki tartej i mąki. Do profesjonalnego panieru produkowanego przez Tostę używa się mąki i naturalnych barwników: papryki czy kurkumy.

PANIER bez wad

– Bułka tarta ma dokładnie takie same właściwości i przeznaczenie jak mąka, którą stosujemy. To sprawdzony produkt. Od lat używa się go w całej Europie Zachodniej, np. w Niemczech czy Francji – tłumaczy prezes spółdzielni Grzegorz Glama.

Bydgoski panier zyskał renomę na polskim rynku. Jak wszystkie produkty był obłożony VAT-em (siedmioprocentowym). W międzyczasie przez spółdzielnię Tosta przewijały się rozmaite kontrole, w tym skarbowe. Wszystko było dobrze aż do roku 2008, gdy kolejna kontrola uznała, że stawka VAT stosowana w latach 2006–2008 była za niska. Powinna wynosić 22 proc. (od stycznia tego roku to już 23 proc.).

– Stwierdzono, że panier nie jest zgodny z polską normą bułki tartej, lecz jest produktem innym i musi być wobec niego stosowana stawka podstawowa VAT, czyli obecnie 23 proc. Z tego tytułu dostaliśmy tzw. domiar – tłumaczy prezes. Firma nie miała wyjścia i musiała zapłacić podatek za lata ubiegłe.

Jak opowiada Andrzej Orzechowski, szef Solidarności w spółdzielni, urząd przeprowadzający kontrolę skarbową zachował się niedopuszczalnie. Jego zdaniem bowiem założono, że stawka niższa uzależniona jest od tego, czy panier odpowiada konkretnej normie. Tymczasem przepisy o normalizacji wskazują, że stosowanie polskich norm jest dobrowolne.

Po pierwszej kontroli Urzędu Kontroli Skarbowej w Bydgoszczy stwierdzono, że stawka na wszystkie rodza-

je panieru ma wynosić 22 proc. Po odwołaniu i przedstawieniu ekspertyzy biegłego (który stwierdził, że pomimo nieznacznej niezgodności z normą panieru należy zaklasyfikować jako bułkę tartą) UKS zmienił decyzję. Dla panieru bez dodatków barwiących pozostawił stawkę preferencyjną, a dla barwionych kazał płać wyższą. Spółdzielnia nie zgadzała się tą wykładnią. Skierowała sprawę do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego, a gdy to nie pomogło – do Naczelnego Sądu Administracyjnego. Przegrała. Zapłaciła należny podatek – z konta ściągnięto ok. miliona złotych – i nie ma już pieniędzy na dalszą walkę.

WSZYSTKO zależy od decyzji

Andrzej Orzechowski zwraca uwagę na arbitralność decyzji urzędów skarbowych. Tosta to niejedyny zakład produkujący panier. Z kilkunastu firm produkujących ten dodatek do mięs tylko jedna płaciła do tej pory wyższy VAT – wszystkie inne płacą obecnie osiem procent. Pracownicy i związkowcy mają ogromny żal do dyrektora Izby Skarbowej w Bydgoszczy. Boją się, że przez jego decyzję firma nie stanie na nogi. Zagrożone jest ponad 200 miejsc pracy.

MINISTER nie wie

Spółdzielnia udała się po sprawiedliwość do posła Eugeniusza Kłopotka z PSL. Poseł wystosował w tej sprawie interpelację do ministra finansów. Dopytywał się o rozbieżności interpretacyjne dotyczące wysokości stawki VAT w odniesieniu do panieru. Napisał, że urzędy kontroli skarbowej na terenie całego kraju niejednolicie interpretują przepisy dotyczące VAT na ten produkt. Zwrócił uwagę, że firmy te zmuszone do płacenia wyższej stawki są w dużo gorszej sytuacji na rynku. Pytał, jakie działania podejmie ministerstwo, jeśli okaże się, że doszło do rozbieżności interpretacyjnych.

Odpowiedź z ministerstwa jest co najmniej dziwna. Podsekretarz stanu w Ministerstwie Finansów Maciej Grabowski odpisał posłowi Kłopotkowi, że po pierwsze przepisy stwierdzające, które wyroby powinny być opodatkowane 7-procentową stawką VAT są jednoznaczne i nie budzą wątpliwości i w tej sytuacji prawidłowe jest stanowisko organów podatkowych żądających stawki 22-proc. dla panieru z dodatkiem kurkumy i papryki. A po drugie, jeśli poseł zna firmy, które płacą niższą stawkę VAT (bo ministerstwo nie zna), to niech na nie doniesie do Ministerstwa Finansów, a już oni się nimi odpowiednio zajmą („podejmą stosowne działania” – jak napisał podsekretarz stanu).

Tymczasem władze spółdzielni Tosta twierdzą, że przy produkcji panieru standardem jest 7 proc. VAT. Co więcej – dysponują odpowiednimi dokumentami. Mają np. faktury wystawiane przez konkurencję.

– Przecież to jest kuriozalne. Czy ja jestem donosicielem? – denerwuje się prezes Tosty. – Od tego są odpowiednie służby. Teraz będę bał się produkować nowy produkt. Bo przez kilka lat wszystko będzie dobrze, mimo kontroli urzędu skarbowego, a nagle po kilku latach będę musiał zapłacić podatek kilka lat wstecz, tak?

Przedruk za zgodą redakcji „Tygodnika”

» REKLAMA

Maszyna pakująca IPEKA CL35



Możliwość dołączenia do istniejącej kralajnicy
Posiada rozdmuch do woreczków
Zamykanie torebek standardowym klipsem
Posiada datownik termiczny
W zestawie transporter o długości 2 metrów

SPIROTECH

SYSTEMY KROJENIA I PAKOWANIA PIECZYWA

Zestaw krojąco-pakujący IPEKA MasterSlicer PackMaster



Zestaw do krojenia chleba
Dwa niezależne stanowiska robocze
Olejenie noży w standardzie
Wydajność 2400 szt./h
Posiada datownik termiczny
System wyciągania powietrza z torebki
Naciąg torebki przed zamknięciem przez obrotowe szczotki
Obsługa menu w języku polskim

NOWOŚĆ !!!

krojenie
poprzeczne



Zapraszamy na: www.spirotech.com.pl

SPIROTECH Autoryzowany Przedstawiciel IPEKA Automation OY
handlowy@spirotech.com.pl +48 790 502 505, +48 790 706 702

Zapraszamy na nasze stoisko
podczas targów Bakepol.
Kielce 2-6 kwietnia 2011



Polacy w finale!

POLSKA DRUŻYNA PODCZAS ELIMINACJI W LYONIE JAKO JEDNA Z TRZECH (WRAZ Z HOLENDRAMI I SZWEDAMI) AWANSOWAŁA DO FINAŁU PUCHARU ŚWIATA W PIEKARSTWIE



Paweł Chojecki w trakcie pracy



Chopinowski eksponat artystyczny



Polska ekipa w pełnym składzie

FOT. PIEKARNIA PUTKA

Za rok, w marcu, w trakcie targów Europain w Paryżu nasz kraj reprezentować będą: Marcin Surowiecki i Paweł Chojecki z Piekarni Polpain-Putka oraz Przemysław Koperski z Piekarni – Cukierni Piotr Koperski.

– Powiem szczerze, że się nie nastawialiśmy na wygraną – mówi Przemysław Koperski, odpowiedzialny w drużynie za wyroby półfrancuskie. Jedyne członkiem naszej drużyny, który po raz drugi reprezentuje Polskę w Pucharze Świata w Piekarnictwie. – Pamiętałem z poprzednich lat, jak mocne były ekipy – wspomina. – Ale udało się i jestem z tego powodu bardzo dumny i zadowolony.

WYSIŁEK się opłacił

Udział w finale zdobyli dzięki udanemu występowi w Lyonie podczas półfinału pucharu dla krajów Europy, gdzie aequo wraz z drużynami ze Szwecji i Holandii awansowali do finałowych zmagania.

– Zasłużyli na to ciężką pracą – komentuje Andrzej Borycki z Lesaffre Polska, trener i opiekun drużyny. Po czym dodaje: – W ostatnim miesiącu przed występem trenowali nawet po 13 godz. dziennie, no i to zapracowało. Nasze wypieki okazały się najbardziej zgodne z regulaminem. Mieliśmy wymaganą ilość oraz właściwe wagi. Dodatkowym atutem naszych wypieków okazał się smak. Jak dowiedzieliśmy się już po konkursie, sędziowie byli zachwyceni nie tylko zgodnością z regulaminem, ale przede wszystkim smakiem naszych chlebów i drożdżówek półfrancuskich. Jeden

z sędziów już po oficjalnym werdykcie wyznał, że każdy kęs naszych wyrobów miał jedyny w swoim rodzaju smak. Dodatkowo produkty naszej drużyny były bardzo dobrze związane z tematyką polską. Nie dało się ich pomylić z żadnymi innymi.

PROSTO z Polski

Nie tylko wypiek artystyczny wykonany przez Pawła Chojeckiego był manifestem polskości, ale również sposób, w jaki Marcin Surowiecki zaprezentował swoje chleby. Jego sztandarowy Chleb Hetman to ciężki, staropolski chleb na zakwasie uszlachetniony kminkiem, słonecznikiem i siemieniem lnianym, miał też usypałego na wierzchu Orła Białego.

Również jedyny w swoim rodzaju poznański rogal świętomarciński wykonany przez Przemysława Koperskiego zyskał uznanie jury. Warto też dodać, że produkt ten jest zarejestrowany w UE jako produkt regionalny.

Wypiek artystyczny wykonany przez Pawła Chojeckiego wiązał się z postacią naszego wielkiego rodaka

Fryderyka Chopina. Jego kompozycja była wyjątkowa pod wieloma względami: składała się w 55 proc. z ciasta żywego oraz z czterech rodzajów ciast. Polski eksponat bardzo dobrze oddawał regulaminowe zalecenia co do wymiarów przestrzennych oraz aspektu narodowościowego.

– Członkowie drużyny stanowią bardzo zgrany i mocny zespół, czemu dali wyraz w Lyonie. Ale jeszcze sporo pracy przed nami, dlatego już od wiosny zaczynamy pracę nad finałowym występem – zapewnił trener polskiej ekipy.

DROGA do finału

Po raz pierwszy zawodnicy zmierzili się w eliminacjach regionalnych w Warszawie, Poznaniu i Katowicach. Najlepsi pojechali na mistrzostwa Polski na Targi POLAGRA w Poznaniu. To tam jury wyłoniło trzech najzdolniejszych piekarzy, którzy reprezentowali nasz kraj w Lyonie.

W eliminacjach w Lyonie wzięły udział drużyny z Rosji, Słowacji, Chorwacji, Wielkiej Brytanii, Izraela, Szwecji, Hiszpanii, Holandii, Belgii i Polski.

CHOPIN, ROGAŁ ŚWIĘTOMARCIŃSKI I ŻYWE CIASTO

Zawodnicy mieli za zadanie wykonać wypieki w trzech kategoriach. Pierwsza z nich to bagietki i chleby specjalne. Wymagane w tej kategorii wypieki to tradycyjne francuskie bagietki i bułki, inne bagietki i bułki, chleb kanapkowy, pieczywo organiczne i o dużej wartości odżywczej oraz pieczywo typowe dla danego kraju. Druga kategoria to wyroby półcukiernicze, a trzecia – efektowne pieczywo artystyczne. Temat pracy brzmiał: Chleb jako symbol mojego kraju. Charakterystyczne dla polskiej ekipy były: chleb Hetman, rogale świętomarcińskie, a także chopinowskie ujęcie wypieku artystycznego, do którego dołączono zapis nutowy wstępu najbardziej rozpoznawalnego z utworów Chopina – Poloneza A-dur.

Targi mogą być ATRAKCYJNE!



W ZGODNEJ OPINII WYSTAWCÓW I ZWIEDZAJĄCYCH, WARSZAWSKIE TARGI EXPOSWEET TO NAJWAŻNIEJSZA IMPREZA CUKIERNICZO-ŁODZIARSKA W POLSCE. ŚWIETNIE ZORGANIZOWANA, Z MNÓSTWEM CIEKAWYCH IMPREZ TOWARZYSZĄCYCH, Z INTERESUJĄCĄ OFERTĄ TARGOWĄ



Agnieszka Gajdanowicz, amatorka, pasjonatka cukiernictwa, jej tort pokonał prace profesjonalnych cukierników

W tym roku odbyła się dopiero trzecia edycja imprezy, która z sezonu na sezon nabiera coraz większego rozmachu. Organizatorzy targów poprzeczkę stawiają sobie coraz wyżej, przygotowując kolejne atrakcje i niespodzianki. Dzięki nim targi wykraczają poza tradycyjnie pojmovane spotkanie branży, stając się długo oczekiwanym wydarzeniem, na którym obecność jest obowiązkowa.

DOBRE wzorce

Nie tak odległe w czasie początki imprezy mają swe źródła w niezgodzie wystawców na dotychczasową ofertę targową dla firm sektora cukierniczo-łodziarskiego. Jeszcze do niedawna coraz liczniejsi gracze tego, rosnącego z każdym rokiem rynku nie mieli możliwości pełnej i nade wszystko nowoczesnej w formie prezentacji swej oferty. Co prawda, udawało się zawsze wykroić dla nich część powierzchni wystawienniczej w ramach targowych imprez gastronomicznych, ale odbywało się to zwykle kosztem jakości i komfortu prezentacji. Ekspozycja w niedogrzanym namiocie, na ruchomej, prowizorycznej drewnianej podłodze była parodią marketingu targowego. Nie mogła też w pełni oddać potencjału targowej oferty. Decyzja grupy inicjatywnej wystawców okazała się przysłowiowym strzałem w dziesiątkę.

Pomysł by stworzyć nowoczesne, pełne rozmachu przedsięwzięcie targowe, spotkał się z żywym odzewem rynku. Tym bardziej, że pomysłodawcy przedsięwzięcia z pełną premedytacją nawiązują do najlepszych europejskich targowych wzorców, przenosząc nad Wisłę pomysły zaczerpnięte z Paryża, Lyonu czy Rimini.



W tym roku gości wchodzących na targi witała alejka nowości, w której uczestnicy targów mogli zaprezentować swoje wystawowe przeboje. Estetyczne, oszklone gabloty, jeszcze przed wejściem na wystawę informowały o prezentowanych produktach, zaostając apetyt na nowości i budując atmosferę ważnego branżowego wydarzenia.

Przy wejściu do hali targowej ulokowano przestrzeń dla prezentacji firm. Zwiedzający mogli uczestniczyć w pokazach technologicznych, przyrzuć się produkcji cukierniczej i lodziarskiej, wymieniać uwagi z prowadzącymi. Możliwość aktywnego uczestnictwa w pokazach to ogromna zaleta imprez targowych i organizowanych w ich trakcie prezentacji.

MNÓSTWO atrakcji

Imprez towarzyszących targom było znacznie więcej. Każdego dnia uwagę widzów przyciągał inny konkurs. W pierwszym dniu, w jednej części hali wystawowej odbywały się Łodziarskie Mistrzostwa Polski, podczas gdy w drugiej cukiernicy-czekoladziarze rywalizowali o udział w finale World Chocolate Master. Widzowie musieli więc wybierać, a wybór wcale nie był łatwy. Wzorem zachodnich imprez, przebieg konkursów na bieżąco komentowano w atrakcyjny i zrozumiały także dla laików sposób. Dzięki temu uczestnicy niemal przez cały czas ich trwania obserwowani byli przez publiczność, która nie miała czasu, by się nudzić.

Na podkreślenie zasługuje jawność prac jurorów oceniających konkursowe zmagania. Przy ogłaszaniu wyników podawano liczbę zdobytych punktów, a dziennikarzom udostępniono oceny poszczególnych sędziów.



>>>

Ogólnopolska ranga konkursów wymaga odpowiednich nagród. Organizatorom udało się zadbać o całkiem pokazną pulę, dodatkową niespodzianką dla zwycięzców była tygodniowa jazda testowa Fiatem Camperem.

Doskonałym pomysłem było wciągnięcie w konkursowe szranki adeptów sztuki cukierniczej. Mistrzostwa z udziałem uczniów były okazją do spotkania młodych ludzi i konfrontacji umiejętności. O atrakcyjną formę targowych prezentacji zadbali też sami wystawcy. Na wielu stoiskach ciągle coś się działo, był ruch, była akcja, a w efekcie zainteresowanie publiczności.

ŚWIETNY termin

Jednym z mocnych punktów targów ExpoSweet jest termin ich organizacji. Końcówka lutego wydaje się wymarzone czasem, by pokazać nowości sprzętowe, surowcowe czy technologiczne. Premiery sezonu mają miejsce na przełomie stycznia i lutego w Rimini czy Kolonii, skąd z marszu mogą trafić nad Wisłę. Stąd też na stoiskach polskich dystrybutorów międzynarodowych firm można było zobaczyć niemal to samo, co niedawno prezentowano na targach SIGEP czy ISM. Niektóre targowe stoiska były prawie kopiami przeniesionymi z Włoch. Aktualność targów, ich nawiązanie do europejskich trendów to walor warty podkreślenia i jeszcze mocniejszego wykorzystania w przyszłości.

CO DALEJ?

Po tak licznych pochwałach rodzi się naturalne pytanie, w jaki sposób zaspokoić rosnące z każdym rokiem apetyty wystawców i targowych gości. Jak zadbać o atrakcyjność przekazu, czym zaskoczyć w kolejnym sezonie? Znajac kreatywność organizatorów skupionych w Europejskim Zgromadzeniu Interesów Gospodarczych Expo Sweet, można mieć nadzieję, że w przyszłym roku pomysłów im nie zabraknie, a targi będą jeszcze większe. W naszym przekonaniu warto zadbać o międzynarodowienie imprezy. Ciekawe może być zaproszenie do udziału w konkursach cukierników z ościennych krajów czy poszerzenie składu jurorów o zagranicznych ekspertów. Targi Expo Sweet stają się bowiem marką, która zasługuje na mocną promocję.

TRZECIE LODZIARSKIE MISTRZOSTWA POLSKI

I miejsce: Ryszard Wawrzyniak, Maciej Pięta – Cukiernia Jan Kachlicki, Grodzisk Wielkopolski
 II miejsce: Milena Błońska, Renata Kujawa – Cukiernia Lukrecja, Sochaczew
 III miejsce: Krzysztof Kłapeć, Iwona Wójcik – Lodziarnia Glorioza, Gliwice

Pozostali uczestnicy mistrzostw:

Andrzej Sieroń, Edyta Sieron – Zakład Cukierniczy Heka, Starachowice
 Sylwia Niezgoda, Jacek Wojtczak – Cukiernia Markiza, Trzebnica
 Jacek Rajski, Katarzyna Drabek – Lodziarnia Lodomania, Bielsko-Biała
 Maciej Petrykowski, Jacek Borowiec – Lodziarnia Świat Łódź, Koszalin
 Rafał Rytlewski, Aleksandra Jankowska – Cukiernia Mytlewski, Warszawa

Jurorzy: Jan Klimek, Maciej Kałdon, Zygmunt Wypych, Czesław Dojutrek, Monika Ignaciuk

MISTRZOSTWA POLSKI CUKIERNIKÓW

I miejsce: Łukasz Antkowiak, Daniel Staroń – Piekarnia Raszyk, Pasłęk
 II miejsce: Ryszard Wawrzyniak, Maciej Pięta – Cukiernia Jan Kachlicki, Grodzisk Wielkopolski
 III miejsce: Sylwia Niezgoda, Jacek Wojtczak – Cukiernia Markiza, Trzebnica
 IV miejsce: Piotr Suwiński, Krzysztof Poślad – Cukiernia Ryszard Radzikowski, Warszawa

Jurorzy: Bogdan Tomczyk, Mariusz Buritta, Leszek Truskolawski, Zdzisław Bartelak, Jarosław Konrady

WYSTAWA TORTÓW OKOLICZNOŚCIOWYCH

I miejsce: Agnieszka Gajdanowicz – amatorka, pasjonatka cukiernictwa
 II miejsce: Magdalena Komorowska, firma Consonni, Kamyk k/Częstochowy
 III miejsce: Cukiernia Jan Kachlicki, Grodzisk Wielkopolski
 Łącznie przedstawiono do oceny jurorów 20 prac.

Jury: Małgorzata Weber, Bożena Sikoń, Paweł Mieszala, Sebastian Szmyd, Tadeusz Branecki

CUKIERNICZE MISTRZOSTWA SZKÓŁ

I miejsce: Emilia Grzenkowska, Michał Kumur, Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego i Chemicznego w Gdańsku
 II miejsce: Ernest Babiuch, Krzysztof Aksak, Zespół Szkół Zawodowych nr 2 we Wrocławiu
 III miejsce: Ewelina Jessa, Tomasz Ludwiczak, Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego ZSZ nr 8 w Poznaniu

Jury: Jan Kachlicki, Paweł Małecki, Czesław Dojutrek, Anna Elsner, Robert Główka



Innowacje INSPIRACJE

III edycja targów BAKEPOL

WIELKIE ODLICZANIE TRWA! NIESPEŁNA MIESIĄC POZOSTAŁ DO ROZPOCZĘCIA NAJWIĘKSZEGO WYDARZENIA DLA BRANŻY PIEKARSKIEJ I CUKIERNICZEJ ROKU 2011 W POLSCE – TARGÓW PRZEMYSŁU PIEKARSKIEGO I CUKIERNICZEGO BAKEPOL

BAKEPOL 2011

Kto: organizator – Międzynarodowe Targi Poznańskie sp. z o.o.

Gdzie: Kielce, tereny wystawiennicze przy ul. Zakładowej 1, pawilony B i D

Kiedy: 2-6 kwietnia 2011 r.

Godziny otwarcia targów BAKEPOL dla zwiedzających:

2-5 kwietnia: 10.00-18.00

6 kwietnia: 10.00-16.00

Więcej informacji oraz aktualna lista uczestników targów:

www.bakepol.pl

Po raz kolejny impreza organizowana przez Międzynarodowe Targi Poznańskie na kieleckiej ziemi zgromadzi imponującą liczbę wystawców – ich stoiska zajmą niemal 7 tys. m² powierzchni wystawienniczej – którzy przedstawią ponad 60 nowości rynkowych!

Warto zarezerwować dni 2-6 kwietnia na wizytę na targach BAKEPOL. Wydarzenie będzie bowiem areną prezentacji najnowszych rozwiązań technologicznych dla współczesnych piekarni i cukierni – począwszy od maszyn i urządzeń, poprzez całe linie technologiczne wykorzystywane na każdym etapie produkcji, przez rozwiązania informatyczne, systemy etykietujące, pakujące i logistyczne, aż po surowce, półprodukty oraz dodatki i komponenty piekarskie i cukiernicze. Nie zabraknie również okazji do podnoszenia kwalifikacji zawodowych – podczas codziennych pokazów wypieku pieczywa, przygotowania i dekorowania wyrobów cukierniczych.

EKSPOZYCJA tętniąca życiem

Na Forum Rzemieślników Piekarsstwa i Cukiernictwa mistrzowie piekarscy i cukierniczy z całej Polski będą tworzyć produkty na bazie wyrafinowanych receptur i zaskakujących kompozycji smakowych. W sobotę i niedzielę (2 i 3 kwietnia) będzie można zobaczyć wypiek bułek posypanych kwiatem akacji, bułek fermentowanych w soku brzoźowym, bułeczek bankietowych oraz chlebów wypiekanych na kamieniu na liściach pokrzywy, kapusty oraz



Na targach nie zabraknie ciekawych pokazów technologicznych

chrzanu. W ramach specjalnego pokazu mistrz piekarski Józef Ziółkowski przedstawi technikę wyrobu i wypieku smakowitych chałek, plecionek i rogali. Dwa kolejne dni – poniedziałek i wtorek (4 i 5 kwietnia) należy będą do cukierników prezentujących tendencje i techniki przygotowania kunsztownych dekoracji w stylu angielskim, ozdób z karmelu oraz figurek z marcepana.

Przez wszystkie dni targów również na stoiskach wystawców nie zabraknie prezentacji, pokazów i degustacji. Będzie można zobaczyć pokazy pracy wszelkiego rodzaju maszyn do wypieku bułek, bagietek, pieczywa włoskiego, chlebów, pączków i drożdżówek oraz ich dekoracji. Targowi goście, zwabieni kuszącym aromatem, będą mieli możliwość skosztowania świeżych wypieków. Zaprezentowane zostaną również metody pakowania

chleba, zapiekanek, pieczywa cukierniczego w folie typu stretch oraz produktów ciastkarskich w opakowania kartonowe na różne okazje. Będzie można także zaczerpnąć wiedzy na temat znakowania oraz deklarowania jakości wyrobów piekarskich.

PLATFORMA branżowego know-how

Zaproszenie na targi kierujemy do przedstawicieli zakładów piekarskich, cukierniczych i lodziarskich oraz adeptów zawodu cukiernika. Targi BAKEPOL to wyśmienita okazja, by zobaczyć i przetestować konkretne urządzenia, a nawet całe linie produkcyjne, zdobywając wiedzę na temat rozwiązań technologicznych podnoszących wydajność i jakość produkcji, a także czerpać inspirację dla form cukierniczych smakołyków.

MNIEJ W SŁODYCZACH CUKRU



PATRZĄC Z KILKULETNIJ PERSPEKTYWY NA KOŁOŃSKIE TARGI ISM, MOŻNA ODNIEŚĆ WRAŻENIE, ŻE PRODUCENCI SŁODYCZY CZEKAJĄ NA LEPSZE CZASY



Czas miniaturyzacji. Kawa jako pralina i mini przekąski z egzotycznymi dodatkami

GRZEGORZ OLMA

Tegoroczna edycja tej imprezy, choć ciągle najważniejszej w Europie i jednej z najpoważniejszych na świecie, była najskromniejsza od paru lat. Bez interesujących nowości, bez spektakularnych zaskoczeń i co ciekawe – bez kilku do niedawna jeszcze sztandarowych na tych targach firm.

Ogólne statystyki wciąż są imponujące. W targach uczestniczyło 1494 wystawców z 64 krajów. Ponad 80 proc. z nich to firmy spoza Niemiec. Zajęły one sześć hal wystawowych o łącznej powierzchni 110 tys. m². Na cztery targowe dni do Kolonii przyjeżdża ponad 32 tys. osób z całego świata. Targi ISM to impreza wyznaczająca światowe trendy w produkcji i sprzedaży słodyczy na cały nadchodzący sezon. Co więc będzie na topie w roku 2011?

MNIEJ znaczy więcej

Producenci słodyczy muszą zmierzyć się z globalnymi wyzwaniami. Do nich zaś należą: postępująca oty-

łość całych społeczności, a zwłaszcza dzieci i młodzieży oraz galopujące ceny surowców do produkcji żywności. W czerwcu ubiegłego roku ceny ziarna kakaowego osiągnęły rekord – były najwyższe w ciągu ostatnich trzech dekad i przekroczyły poziom 3 tys. euro za tonę. Jednym z powodów takiego stanu, oprócz działań spekulacyjnych, jest rosnący popyt na czekoladę w krajach o ogromnych rynkach zbytu, które do tej pory przysmaku tego praktycznie nie znały. Chodzi tutaj o Chiny, Indie czy Japonię. Rosły też ceny zbóż i mąki. W tym przypadku powodem były kłeski żywiołowe i spadek plonów.

Paradoksalnie, firmy dostarczające na sklepowe półki słodkości zмирzają do tego, by w ich ofercie wszystkiego było mniej. Mniej kalorii, mniej cukru, mniej kosztownych składników, a nawet... mniej samych produktów. Jak donosił w styczniu tego roku brytyjski „The Guardian”, angielscy producenci planują zmniejszenie gramatury wafli ze 140 do 120 g. 20-gramowa redukcja ma w globalnej skali firm przynieść spore oszczędno-

ści. Co w zamian otrzymają klienci? Więcej ma być wartości odżywczych, witamin, egzotyki i... promocji, choć też coraz mniej kosztownych.

PIKANTNE nowości 2011

Na Bulwarze Nowości targów ISM zaprezentowano w tym roku ponad 80 produktów. Wśród nich sporo było przekąsek, które nie miały nic wspólnego ze słodyczami. Ich wspólną cechą były za to egzotyczne dodatki. W grupę prozdrowotnych snaków wpisują się więc wegetariańskie kukurydziane batony z dodatkami: curry, mango, chili czy pomidora. Atrakcją na sklepowych półkach mają być także miksy przekąsek ze świata – w wersjach brazylijskiej, indyjskiej itp. Kreatorzy nowych smaków i zestawów poszukują oryginalnych składników. W ubiegłym roku były to owoce baobabu, w tym z kolei uwagę zwracały boliwijskie orzeszki. W trakcie targów światową premierę, która przeszła raczej bez echa, miała też czekolada powstała na bazie ziarna kakaowego z indyjskiego stanu Kerala. Słowem: im więcej egzotyki, tym lepiej.





Kreatywne rozwiązania

Nowe produkty

Nowe pomysły

Nowe kreacje

**Nowy katalog!
Zamów:**

Dział Handlowy:

tel. +48 52 358 07 04 i 06

e-mail: handlowy@barbara-luijckx.pl

www.barbara-luijckx.pl



 **BARIMA**
Artisanal

Oryginalna belgijska czekolada

AKADEMIA UMIEJĘTNOŚCI
Siu
Inspiracja

BARBARA LUIJCKX

88-100 Inowrocław, Latkowo 40, tel. (0048) 52 358 07 00-14, fax. (0048) 52 358 07 16-18
e-mail: decor@barbara-luijckx.pl, www.barbara-luijckx.pl, www.barima.pl



Ręczna robota ciągle nie do zastąpienia



Stoisko firmy Barbara Lujckx wyróżniało się lekkością i elegancją

MNIEJ słodczy

Spośród prezentowanych nowości nagrodę dziennikarzy akredytowanych na targach ISM zdobyła szwajcarska czekolada dla dzieci z obniżoną zawartością cukru. Jak podkreślał jej producent, tabliczka zawiera aż 40 proc. cukru mniej niż tradycyjne czekolady. Z myślą o najmłodszych klientach powstało jej opakowanie, które przedstawia krótkie historyjki w komiksowym ujęciu.

Producenci coraz większą wagę przywiązują do potrzeb dzieci. Z roku na rok rośnie bowiem armia małych konsumentów, którzy aktywnie wpływają na decyzje zakupowe swych rodziców, a często sami dokonują wyborów przy sklepowej kasie, szczególnie w przypadku słodczy. Dlatego też z uwagą śledzone są wszelkie dziecięce mody i programy telewizyjne. Sądząc po tegorocznej ofercie, w tym sezonie hitem jest Hello Kitty.

Czekolada dla dzieci doskonale ilustruje jeszcze jeden kierunek, w którym podąża produkcja słodczy. Zdaniem Aleksa Landuyta z firmy Barry Callebaut musimy przyzwyczajać się do mniej słodkich łakoci i deserów. Producenci coraz głośniej i powszechniej przyznają, że cukier może być szkodliwy, podobnie zresztą

jak jego zamienniki, zarówno te naturalne (jak fruktoza), jak i syntetyczne. Dlatego też ciągle trwają poszukiwania nowych substytutów cukru i bezpiecznych dla zdrowia słodzików.

TURECKIE jabłko

W tym roku w Kolonii najbardziej rzucała się w oczy obecność tureckich firm. Turcja była bowiem krajem partnerskim targów ISM. Większość wystawców z tego kraju prezentowała się w ramach jednego projektu „Jabłko Toffee”. Turcy są niezwykle aktywnym graczem na światowym rynku słodczy. Eksport ich produktów dynamicznie rośnie – ze swymi produktami obecni są niemal na wszystkich kontynentach. Wartość eksportu słodkich tureckich wyrobów przekroczyła w ubiegłym roku 780 mln dolarów (dane od stycznia do września 2010 r.). Z roku na rok rośnie też sprzedaż tureckich surowców i dodatków, takich jak: orzechy, migdały, miód czy suszone owoce.

Rynek nie znosi próżni. Europejskie firmy, które znikają z grona wystawców targów ISM, zastępowane są przez konkurentów spoza kontynentu lub też z jego obrzeży. To chyba kolejny trend, który może przybrać na sile w najbliższych latach.



Warto dopracować każdy szczegół i zadbać o opakowanie

OWOCOWO-WARZYWNI

Owocowe i warzywne połączenia wpisują się w modę na prozdrowotny charakter produktów, w dodatku z reguły zawierają mniej tłuszczu i cukru. Zmniejszanie zawartości tych składników w produktach to trwający od kilku lat trend, który utrzyma się zapewne przez najbliższe lata. Podobnie będzie z rosnącym zapotrzebowaniem na produkty bezglutenowe.



extra
babka **XXL**

Extra Babki nigdy dosyć...

Extra Babka XXL to znakomita mieszanka polecana szczególnie do wypieku wszelkiego rodzaju babek. Dzięki Extra Babce XXL zyskają one rozmiar XXL. Proces wypieku odbywa się łatwo i szybko, a efekty są w pełni powtarzalne. Extra Babka XXL zapewnia subtelny, waniliowy aromat, tak bardzo kojarzący się ze Świętami Wielkanocnymi. Taka babka to poezja – aksamitna, jasnobrązowa skórka i wyrównana, delikatna struktura miększu. Jeśli jesteś prawdziwym koneserem – wypróbuj Extra Babkę XXL.

Przecież dobrego nigdy za wiele...

LESAFFRE POLSKA

www.lesaffre.pl

Lesaffre Polska SA • 46-250 Wolczyn • ul. Dworcowa 36 • tel.: +48 77 418 82 80 • fax: +48 77 418 82 99



DUŻA OBJĘTOŚĆ CIASTA



PUSZYSTY MIĘKSZ

UWAGA! Promocja Wielkanocna!*

Za zakup 100 kg produktów linii Extra Babka
praktyczny zestaw dla ekspedientek GRATIS!

* W okresie 1.03–15.04.2011 za zakup 100 kg wybranych produktów z serii Extra Babki (Extra Babka, Extra Babka Karmelowa, Extra Babka Cytrynowa, Extra Babka XXL) każdy klient otrzyma gratis praktyczny zestaw dla ekspedientek (fartuszek i daszek na głowę).



Sigep

SIGEP

coraz szersza oferta

NIE ZANIEDBUJĄC SEKTORA LODZIARSKIEGO, Z KTÓRYM OD DZIESIĘCIOLECI KOJARZĄ SIĘ TARGI W RIMINI, ORGANIZATORZY EKSPOZYCJI Z ROKU NA ROK WZMACNIAJĄ JĄ O POZOSTAŁE SEKTORY BRANŻY. SIGEP TO DZIŚ KOMPLEKSOWA OFERTA TAKŻE DLA CUKIERNIKÓW I PIEKARZY

Prezentacje firm związanych z branżą lodziarską w Rimini już dawno zbliżyły się do swego maksimum. Na targach SIGEP ofertę u progu sezonu pokazuje zdecydowana większość najważniejszych firm z Włoch i Europy. By wyjść poza wąskie ramy produkcji lodziarskiej, nie stracić na atrakcyjności wśród odwiedzających i stale zwiększać zarówno powierzchnie wystawienniczą, jak i liczbę gości Rimini Fiera konsekwentnie poszerza spektrum targowych prezentacji. Atrakcyjność targów i ich renoma przyciągają też prestiżowe imprezy towarzyszące.

Choć lody stanowią podstawowy powód do odwiedzenia targów, to jednak nie będą się tu nudzić piekarze, czekoladziarze, bariści i osoby prowadzące kawiarnie. Słowem: każdy, kto zajmuje się piekarstwem lub cukiernictwem znajdzie tu coś interesującego dla siebie.

KAŻDEGO DNIA – mistrzostwa

W tym roku wydarzeń, które przyciągały uwagę było sporo. W trakcie targów miały miejsce Mistrzostwa Świata Młodych Cukierników (do 23 roku życia) z udziałem m.in. reprezentantów Singapuru, Korei Południowej

(zajęli drugie miejsce), Brazylii czy Meksyku, by wymienić tylko część ekip spoza Europy.

Tradycyjnie już międzynarodową obsadę miał SIGEP Bread Cup (w ubiegłym roku uczestniczyli w nim Polacy) – impreza pozwalająca zaprezentować sztukę piekarską. Tym razem, co ciekawe, główna nagroda trafiła do Amerykanów.

Były też włoskie eliminacje do World Chocolate Master, które wygrała mieszkająca we Włoszech Japonka. Odwiedzając Rimini można odnieść wrażenie, że wszystkie istotne cukiernicze konkursy w Italii mają właśnie

tutaj swój finał. W trakcie targów miały miejsce jeszcze włoskie mistrzostwa cukierników, eliminacje do udziału w przyszłorocznym Lodowym Pucharze Świata, zawody baristów, uczniów szkół zawodowych, pizzerów i makaroniarzy.

TEORIA i praktyka

Jeśli komuś nie wystarczało przeglądanie się i podglądanie, mógł wziąć udział w licznych seminariach, wykładach, prezentacjach i szkoleniach prowadzonych przez uznane autorytety. I tu oferta jest bardzo zróżnicowana – od prezentowania czysto praktycznych informacji i umiejętności, po dyskusje naukowców i teoretyków.

To, czego można pozazdrościć Włochom to umiejętność łączenia teorii z praktyką, współpracy z uczelniami i instytucjami naukowymi. Włosi potrafią wykorzystać wiedzę naukowców do praktycznych zastosowań. Przy udziale licznej publiczności odbywają się tu debaty na tematy marketingu, zarządzania, promocji, współpracy z władzami samorządowymi. Cukiernik czy piekarz traktowany jest jako partner społecznego otoczenia, w którym funkcjonuje. W takie postrzeżenie rzemiosła wpisał się też prowadzony w trakcie targów projekt SIGEP NEO, który skierowany był do młodych ludzi debiutujących jako biznesmeni prowadzący własną działalność gospodarczą. W trakcie targów zorganizowano dla nich ponad 200 szkoleń, dzięki którym debiut na rynku powinien być łatwiejszy.

Żał tylko, że podstawową barierą, uniemożliwiającą czerpanie z prezentowanej wiedzy jest niezajomość języka włoskiego. Jednak pomysły na obudowanie targów dodatkowymi imprezami warte są wykorzystania także na naszym gruncie.

NIE TYLKO nowości

Tym razem w Rimini nie było spektakularnych nowości czy zaskakujących fajerwerków. Z lodowych i cukierniczych witryn zniknęły szokujące kolorami sztucznych barwników produkty o dziwnych smakach i nazwach. Liderzy rynku zdecydowanie postawili na naturalność. Surowce mają być pozbawione konserwantów, sztucznych barwników czy emulgatorów i tłuszczów roślinnych, ale za to posiadać wyłącznie naturalne



aromaty. Jeśli lody czekoladowe, to powstałe na bazie czekolady, a nie kakao. Podobnie w przypadku wszelkich dodatków – owoce powinny być kandyzowane (pomarańcze, imbir) lub półkandyzowane (wiśnie, czereśnie). Zwyczajny cukier zastępowany bywa zdrowszym z trzciny cukrowej czy winogron (Comprital). Inne dodatki powinny pochodzić ze znanych klientom, a cieszących się renomą miejsc (pistacja z Sycylii, orzeszki z Piemontu). Naturalność produkcji, ekologia, zastosowanie produktów organicznych i dbałość o środowisko to akcenty, na które stawiają obecnie liczący się producenci, a które także istotne są dla odbiorców. Podkreślanie troski o zdrowie konsumenta, prostota produkcji to kierunki, w których zmierza nowoczesne rzemiosło cukiernicze, upatrując w tym swą szansę na odróżnienie się od masowej produkcji przemysłowej.

A W 2012 roku

Najważniejszą imprezą towarzyszącą przyszłorocznej edycji targów będzie organizowany po raz piąty Lodowy Puchar Świata z udziałem 16 ekip. SIGEP 2012 odbędzie się w dniach 21-25 stycznia i już dziś warto zarezerwować ten termin w kalendarzu. Wiadomo bowiem, że także pozostałych atrakcji nie zabraknie.

Więcej o lodziarskich nowościach na targach SIGEP można przeczytać w naszym nowym czasopiśmie Świat Lodów Magazyn. Tegoroczne wydanie można bezpłatnie ściągnąć z naszych stron internetowych: www.wpiekarni.pl, www.wcukierni.pl lub w wersji papierowej zamówić w redakcji (do wyczerpania nakładu).

Kontakt: redakcja@wpiekarni.pl

Propozycja kompozycji z uniwersalną podstawą na pyszne i eleganckie wyroby. Stałą bazę ciasta stanowią dwie warstwy - mocno czekoladowy, ciemny spód czekoladowy oraz masa serowa wzbogacona smakiem wysokiej jakości budyniu waniliowego. Górną warstwę kompozycji można dobrać w dowolny sposób. W recepturze przedstawiono tylko dwie, z wielu możliwych, propozycje – Sernik królewski z wiśniami oraz Sernik królewski z aksamitną masą karmelową, wzbogaconą orzechami włoskimi. Między barwami dwóch podstawowych warstw mamy do czynienia z dużym kontrastem. Dzięki temu gotowe ciasto jest bardzo atrakcyjne w przekroju i przyciąga do siebie uwagę konsumentów.



wykończenie
masa serowa
spód czekoladowy

ELEMENT	SKŁADNIK	ILOŚĆ*	METODA
spód czekoladowy	CIASTO CZEKOLADOWE BAKELS	1500 g	- Połączyć wszystkie składniki, napowietrzać przez 5-6 min na średnich obrotach. - Wypiekać w temperaturze 180°C, czas pieczenia ok. 30 min (w przypadku rantu - czas wypieku ok. 15 min). • <i>Wypieczony spód odstawić do wychłodzenia.</i>
	Jaja	540 g	
	Olej	450 g	
	Woda	360 g	
masa serowa	Ser śmietankowy	3000 g	- Ser i cukier napowietrzyć, stopniowo dodać jaja i na koniec wsypać Kalkrem Kwartet celem zagęszczenia. • <i>Gotową masę serową wylać na wypieczony blat czekoladowy.</i> • <i>Całość włożyć do pieca i wypiekać w temp. 150°C przez ok. 1,5 godz. (w komorze wypiekowej powinna być duża wilgotność; można np. włożyć blaszkę z wodą).</i>
	Jaja	1500 g	
	Cukier	750 g	
	KALKREM KWARTET	450 g	
wykończenie	a WIŚNIE W ŻELU BAKBEL SZAFIR	2000 g	• <i>Wyłożyć owoce na powierzchnię.</i> - Żel szafir zagotować z wodą. • <i>Pokryć owoce cienką warstwą rozgrzanego żelu.</i>
	Woda	150 g	
	b KRÓWKA ŚMIESZKA	600 g	- Śmietanę, margarynę i syrop zagotować, dodać Krówkę Śmieszka i mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. - Po ponownym zagotowaniu wsypać prażone orzechy i dokładnie wymieszać. • <i>Otrzymaną masę wyłożyć na powierzchnię sernika.</i>
	Syrop skrobiowy	250 g	
	Śmietana 33%	160 g	
	Margaryna	300 g	
	Orzechy włoskie	800 g	
PODSUMOWANIE		a 10775 g	* - Receptura została skalkulowana na 1 standardową blaszkę o wymiarach 60x40 cm lub na 6 rantów o średnicy 21-23 cm. W zależności od indywidualnych preferencji podane ilości składników mogą nieznacznie odbiegać od wskazanych wartości.
		b 10660 g	



smaczniej
zdrowiej
bezpieczniej



BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

NH non - hydrogenated

Rozszerzenie, które oznacza, że do produkcji nie zostały użyte całkowicie lub częściowo utwardzone tłuszcze roślinne. Dzięki temu znacząco został obniżony poziom kwasów tłuszczowych typu trans, mających niekorzystny wpływ na zdrowie, szczególnie na poziom złego cholesterolu.

Non Temp **NH**

Nowe wersje znanych bardzo dobrze na polskim rynku surowców Grupy BAKELS zachowały w pełni walory użytkowe swoich pierwowzorów. Surowce z linii NON TEMP NH są gotowe do użycia bezpośrednio po rozpuszczeniu w kąpieli wodnej lub mikrofalówce - nie wymagają czasochłonnego procesu temperowania. Ich doskonała stabilność pozwala na łatwe modelowanie wszelkiego rodzaju dekoracji cukierniczych oraz wykonanie korpusów pralin o równej i błyszczącej powierzchni. Przy produkcji polew możliwy jest nawet kilkunastoprocentowy dodatek mleka, śmietanki lub wody. W łatwy sposób można również wykonać polewę do natrysku oraz plastyczną masę doskonale nadającą się do wałkowania, obkładania i modelowania.

Trufle **NH**

Produkty gotowe do użycia jako nadzienia cukiernicze lub jako wspaniałe elastyczne polewy. Polecane również jako dodatek do śmietan i kremów - rewelacyjny smak, mnóstwo możliwości. Miękka konsystencja surowców z tej serii oraz szeroki wachlarz dostępnych smaków sprawiają, że nadają się one idealnie jako nadzienia do wysokiej jakości pralin rzemieślniczych.

Krówka Śmieszka **NH**

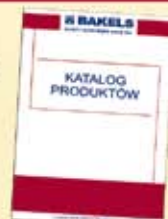
Tradycyjny karmel o bogatym smaku i złotym kolorze przygotowany według oryginalnej angielskiej receptury. Stosowany głównie jako pyszne nadzienie ciast i ciasteczek oraz jako topping do cukierków czekoladowych czy jako przekładka do lodów w kuwetach. Surowiec wyjątkowo łatwy w użyciu, wystarczy lekko podgrzać. Doskonale łączy się z masłem/margaryną i syropem skrobiowym, przy równoczesnym zachowaniu walorów smakowych, dzięki czemu możemy uzyskać bardzo ekonomiczne nadzienia. Poprzez dodatkowe ubicie można znacznie zwiększyć wydajność. Ubita Krówka Śmieszka nadaje się do większości zastosowań, w których chcemy osiągnąć łagodny smak karmelu.



BAKELS POLSKA sp. z o.o.
A member of the SWISS  BAKELS Group

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

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



Dar boga Quetzalcoatl

MARIUSZ BURITTA Z CUKIERNI ADAMA SOWY W BYDGOSZCZY BĘDZIE REPREZENTOWAŁ POLSKĘ I EUROPE ŚRODKOWO-WSCHODNIĄ W TEGOROCZNYM WORLD CHOCOLATE MASTER W PARYŻU

Udział w październikowym finale prestiżowego konkursu walczą cukiernicy niemal na całym świecie. Eliminacje z udziałem Polaków (obok Mariusza Buritty startowała także Katarzyna Szulczewska z cukierni hotelu Jan III Sobieski) oraz reprezentantów Turcji (Gamze Bas, Hakan Dogan), Rumunii (Anda Calinci) oraz Słowacji (Peter Durai) odbywały się w pierwszym dniu targów Expo Sweet w Warszawie.

Zawodnicy przez kilka godzin przygotowywali prace konkursowe, a ich pomysłowość, umiejętności, precyzję wykonania oraz smak wyrobów oceniało międzynarodowe jury.

Tematem tegorocznego konkursu było hasło „Dar boga Quetzalcoatl”. Taki temat to spore wyzwanie. Uczestnicy konkursu starali się więc w czekoladowych rzeźbach nawiązywać do mitologii Mezoameryki, a w smakach pralin i torcika wykorzystywać oryginalne składniki kojarzące się z Ameryką Południową. Także kolorystyka prac odwoływała się do skojarzeń z tym kontynentem. Wśród dodatków nie brakowało więc chilli, pieprzu, zielonej herbaty, a nawet ziela angielskiego.

Wzorem paryskiego finału warszawskie eliminacje miały atrakcyjną oprawę. Spory udział miał w tej materii niezawodny Karol Okrasa, który ze znanostwem i wdziękiem komentował przebieg prac, objaśniał publiczności zawiłości pracy z czekoladą, improwizował krótkie rozmowy z uczestnikami eliminacji i jurorami.

W Warszawie widzów nie brakowało. Z bliska mogli przypatrywać się cukierniczemu rzemiosłu, wylewaniu pralin, budowie czekoladowych rzeźb, kompozycji z czekoladowego ciasta. Możliwość podpatrywania najlepszych cukierników przy pracy



Mariusz Buritta i jego imponująca rzeźba

to niezaprzeczalny walor edukacyjny tego typu konkursów, jak również doskonała forma promocji wyrobów z czekolady.

Laureat warszawskich eliminacji – Mariusz Buritta – to cukiernik ze sporym dorobkiem zawodowym. Z powodzeniem uczestniczył w licznych konkursach krajowych i zagranicznych. Ma na swym koncie wiele sukcesów. Teraz przed nim kilka miesięcy przygotowań przed startem w Paryżu. Z pewnością będzie mógł liczyć na dobre rady swego kolegi z pracy – Pawła Małeckiego, który uczestniczył w World Chocolate Master przed czterema laty, a dziś jest Ambasadorem Marki Callebaut w Polsce.

World Chocolate Master to obecnie najważniejszy czekoladziarski konkurs

na świecie. Jego organizatorem jest firma Barry Callebaut. Finał imprezy odbędzie się w trakcie paryskiego Salonu Czekolady, który w tym roku zaplanowano na 19-21 października.

Kraje reprezentowane podczas finału konkursu:

Belgia, Francja, Hiszpania, Holandia, Japonia, Kanada, Liban, Niemcy, Meksyk, Rosja, Stany Zjednoczone, Szwajcaria, Tajwan, Wielka Brytania, Włochy i jeden z krajów skandynawskich (w momencie zamykania numeru nie były znane wyniki eliminacji).

Więcej zdjęć na stronach:

www.wpiekarni.pl/galeria
www.wcukierni.pl/galeria





Ser twarogowy semikowy. Produ-
kowany metodą ultrafiltracji, dzięki
czemu zawiera wszystkie białka
mleka, które są łatwo przyswajalne
przez organizm. Posiada jednolitą,
zwartą konsystencję i białą barwę do
lekką kremowej. Stosowany jest
przede wszystkim do wypieku
semików.

Jego walory zostały docenione przez
specjalistów na Targach EuroGastro
2008 w Warszawie, gdzie otrzymał
nagrodę ministra gospodarki, jak
również na Targach Baltpiek w 2007
w Gdańsku, w 2010 w Poznaniu pod-
czas Targów Polara Food został
uhonorowany Złotym Medalem MTP.



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
ul. Budowlanych 2, 62-800 Kalisz
tel.: 62 501 53 00, fax. 62 503 25 52

www.osm.kalisz.pl

Zapraszamy na nasze stoisko
podczas targów Bakepol

Dobla

PRZEKRACZA WSZELKIE GRANICE!

**W NIECAŁY ROK OD OTWARCIA CENTRUM
INNOWACJI DOBLA WPROWADZA NA RYNEK
40 NOWYCH, PRZYCIĄGAJĄCYCH UWAGĘ DEKORACJI
– EKSKLUZYWNĄ MARKĘ CHEF'S COLLECTION**

O o Chef's Collection opowiada mistrz cukiernictwa z firmy Dobla – Frank Haasnoot: – Wszystkie produkty wytwarzane są ręcznie, dzięki temu mają naprawdę unikalną formę. Dobla, kreując nowe trendy, zawsze stara się wyprzedzać konkurencję. Opracowane przez nas produkty bazują na ośmiu motywach przewodnich. Wśród nich można znaleźć takie, jak: „Nowożeńcy”, „Cudowny świat zimy”, „Orient” czy też „Jingle bells”. Pracowaliśmy nad różnymi kształtami, strukturami, kolorami oraz wykończeniami z użyciem m.in. cukru czy złotych drobinek. Weźmy dla przykładu dekorację o nazwie „Crinckle” nawiązującą do tematyki ślubnej. Jest to produkt o tak niesłychanie unikalnym wyglądzie i połysku, że potrafi rozświetlić każde ciasto czy deser. Jedną z bardziej unikalnych dekoracji, z uwagi na nowatorskie połączenie kolorów, jest także „Piłka plażowa”. Dodam, że wszystkie dekoracje mają bardzo mocne opakowania, skutecznie chroniące je przed uszkodzeniami w trakcie transportu.

Nowe produkty Chef's Collection zaprezentowano 150 dystrybutorom z 39 krajów podczas eventu o nazwie Dobla Experience, który zorganizowano w styczniu w Blooming Bergen w Holandii. W trakcie wydarzenia wszystkich gości zabrano w podróż do ośmiu miejsc tematycznych, z których każde związane było z prezentowanymi dekoracjami. Pływaczki synchroniczne ubarwiły linię „Stylowa prezentacja”, chińska ceremonia parzenia herbaty wprowadziła gości w klimat „Orientu”, „Nowożeńcy” wnieśli toast, w „Dzikim otoczeniu” przygotowywano tropikalne kok-



Figura autorstwa Franka Haasnoota (Executive Chef Dobla)



Rik Prins (R&D Manager Dobra)

tajle czekoladowe, prawdziwą „Zabawą” był Dobra-man ze swoją piosenką, krasnoludek i czarownica pilnowali wejścia na wieżę, w której prezentowano dekoracje z serii „Jesień”, a rzeźbienie w lodzie uświetniło prezentację „Cudownego świata zimy”. Po wszystkich tych niezapomnianych przeżyciach gości zabrano na spacer przy blasku pochodni. Na końcu trasy ponownie przywitał ich krajobraz „Cudownego świata zimy”, w którym Eric Kakebeen (CEO) oraz Arthur Dontje (Prezes) zaprezentowali rzeźbę lodową Dobra Experience.

Dobra Experience stało się faktem i na pewno pozostanie na długo w pamięci osób, które miały okazję w nim wziąć udział.

Informacje i zdjęcia nowych dekoracji Dobra można znaleźć na stronie www.dobra.com.

Wybrane dekoracje znajdują się niebawem w ofercie firmy Unifine Food & Bake Ingredients.



Jedna z dekoracji Chef's Collection

» REKLAMA


KOMPLET Polska
www.komplet.pl

*Z dobrego
upieczesz
najlepsze!*

JAKOŚĆ GWARANTOWANA MARKĄ KOMPLET



Zapraszamy na
EUROGASTRO
23-25.03.2011

**KOMPLET
Nordländer**

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI ORYGINALNEGO CHLEBA
MIESZANEGO ŻYTNIEGO. ZAWIERA ZIARNA SŁONECZNIKA.

- ◆ Zawiera żyto, pszenicę, słód żytni oraz ziarna słonecznika i siemię lniane.
- ◆ Intensywny smak słodu żytniego.
- ◆ Różnorodne wykorzystanie – chleb i bułki.
- ◆ Długotrwała świeżość.



PIEKARNICZY JUBILEUSZ w **Wesołej**

ZWYKLI ZJADACZE CHLEBA
ZAZWYCZAJ NIE PATRZĄ
NA MARKĘ KUPOWANYCH
WYROBÓW PIEKARSKO-
CUKIERNICZYCH.

SĄ JEDNAK PRODUCENCI, KTÓRZY
ZE WZGLĘDU NA WYJĄTKOWE
WALORY SMAKOWE I WYSOKĄ
JAKOŚĆ WYTWARZANYCH
PRODUKTÓW, ZASŁUGUJĄ NA
SPECJALNĄ UWAGĘ. JEDNĄ
Z TAKICH FIRM JEST PIEKARNIA
CUKIERNIA PUTKA, KTÓRA
WŁAŚNIE OBCHODZI 20-LECIE
DZIAŁANIA SWOJEJ NAJWIĘKSZEJ
PIEKARNI W WESOŁEJ

ZUZANNA PUTKA-TWARDOWSKA

Piekarnia Cukiernia Putka to rodzinna firma o rzemieślniczych korzeniach, a jednocześnie znana marka i nowoczesne zakłady produkcyjne. Pręźnie działa na rynku i mimo silnej konkurencji i stałego spadku spożycia pieczywa, nie odnotowała spadku produkcji w stosunku do roku ubiegłego. Pogratulujmy właścicielom i życzymy im dalszych sukcesów.

A TAK SIĘ WSZYSTKO zaczęło

Tradycja piekarska w rodzinie Putka sięga 1918 r., kiedy to Władysław Putka założył piekarnię w Rembertowie. W 1968 r., kultywując rodzinną tradycję, swoją przygodę z piekarnictwem rozpoczęli: Jan i Janina Putkowie. W następnych latach dzierżawili zakłady w Rybnie, Chodakowie i Piastowie. W 1983 r. ukoronowaniem działalności państwa Putków, a szczególnie inicjatywy i starań pani Janiny, było wybudowanie pierwszego własnego zakładu przy ul. Tarnowieckiej w Warszawie. Włączyli wówczas do spółki synów: Zbigniewa i Stefana oraz zięcia Andrzeja Pudzianowskiego.

>>>

Ciasto drożdżowe maślane

Pamiętacie czasy domowych placków czy bab drożdżowych, które swym maślanym zapachem wypełniały cały dom? Tęsknicie za pysznymi maślanymi bułeczkami czy drożdżówkami, które zmieniają zwykłe śniadanie w prawdziwą ucztę?

Tradycję właśnie takich maślanych wypieków zachowuje **Ciasto Drożdżowe Maślane**.

To ciasto, które cieszy maślanym aromatem i apetyczną strukturą. Jest wyjątkowo puszyste i elastyczne.

Tradycyjna metoda długiego wyrabiania ciasta została zastąpiona metodą jednofazową – łączymy wszystkie składniki ciasta, wyrabiamy 5 minut

i pozostawiamy do spoczynku przez 20 minut – zachowując wszystkie walory jak przy rozczyntnie.

Ciasto Drożdżowe Maślane jest podstawą wyrobu: placków i babek drożdżowych, ciast i ciasteczek, drożdżówek i bułeczek, strucli.

Uwaga!

Już wkrótce specjalna oferta wielkanocna. O szczegóły pytaj naszych Przedstawicieli Handlowych.



Na fotografii „Baranie rogi”

Od kilku lat swoje pierwsze kroki w rodzinnym przedsiębiorstwie stawiają już kolejni członkowie rodziny, z czwartego pokolenia. Warto wspomnieć, że pani Janina, seniorka rodu, pracuje w piekarni do dziś. Firma jest jej całym życiem, jest z nią bardzo mocno związana i nawet nie chce słyszeć o emeryturze.

Obecnie Piekarnia Cukiernia Putka to trzy zakłady produkcyjne. Najstarszy z nich został otwarty w 1983 r., w roku 1991 rozpoczęła działalność piekarnia w Warszawie-Wesołej przy ul. Brata Alberta 1, a w 1996 r. przejęta została piekarnia „Jan Piekarz” na Mokotowie, przy ul. Krymskiej 6.

WSPOMNIENIA z pierwszych lat w Wesołej

Piekarnia w Wesołej początkowo była spółką polsko-francuską, ale już po trzech latach udziały zagranicznego partnera zostały wykupione. Od tego czasu zakład kilkakrotnie rozbudowywano. Przez 20 lat działalności powierzchnia produkcyjna zwiększyła się z 200 do 2500 m². Dziś można śmiało powiedzieć, że jest to jeden z większych i nowocześniejszych zakładów piekarniczych w Warszawie.

Budynek, w którym ojciec i dziadek Janiny Putka do 1953 r. prowadzili piekarnię, a następnie paluszkarnię, znacznie rozbudowano i zmodernizowano. W otwarciu nowoczesnej piekarni udział wzięło wielu ważnych gości. Obecne były władze miasta, ambasador Francji, proboszcz miejscowej parafii oraz liczna prasa. – To był dla nas ogromny stres. Wszystko jednak wypadło dobrze. Przemówienia poszły gładko, pieczywo przygotowane do degustacji było wyborne, a bogate artystyczne dekoracje – przepiękne, wspomina Zbigniew Putka, prezes piekarni.

– Na początku to była zupełnie inna bajka. Wytwarzano jedynie trzy produkty: bagietki, francuskie rogaliki i petity. Teraz jest prawie 200 pozycji asortymentu. Do wypieku używano się dwóch pieców (teraz jest ich 17), towar rozwożili dwa żuki (teraz tabor liczy 25 samochodów dostawczych oraz kilka osobowych), i długo tak można by wymieniać. To były czasy, kiedy nie produkowało się pod zamówienie, tylko tyle, ile się dało, taki był zbyt – wspomina Henryka Przybylak, ekspedytor wyrobów cukierniczych zatrudniona w piekarni od pierwszego dnia jej działania.

ŹRÓDŁA sukcesu firmy

Źródłem sukcesu firmy są: stałe inwestycje w markę, wieletnia tradycja, wysoka jakość wyrobów oraz bardzo bogaty, starannie dopasowany do potrzeb rynku asortyment.

W zakładach piekarni Putka łączy się nowoczesną technologię z tradycyjnymi metodami wypieku. – W czasach, gdy klient jest coraz bardziej wymagający, nie możemy sobie pozwolić na niedociągnięcia, dlatego tak wielką wagę przywiązujemy do jakości produktów – mówi technolog Marcin Puchalski. W czerwcu 2001 r., jako jeden z pierwszych zakładów piekarskich, piekarnia Putka certyfikowała system zarządzania jakością według międzynarodowej normy ISO 9001. Trzy lata później wprowadzono i certyfikowano system HACCP.

Wizerunek Piekarni Cukierni Putka wspiera także praca właścicieli na rzecz środowiska zawodowego w warszawskim Cechu Piekarzy, Stowarzyszeniu Rzemieślników Piekarstwa RP oraz w Mazowieckiej Izbie Rzemiosła i Przedsiębiorczości. Zbigniew i Stefan Putkowie oraz Andrzej Pudzianowski mają rzemieślnicze dyplomy mistrzowskie.



Paweł Chojecki, Zbigniew Putka i Marcin Surowiecki podczas eliminacji Pucharu Świata w Piekarstwie

CZŁOWIEK ROKU i dobry pracodawca

Decyzją Rady i Zarządu Dzielnicy Zbigniew Putka, prezes piekarni, w grudniu ubiegłego roku otrzymał tytuł Człowieka Roku 2010. Pan Zbigniew udziela się nie tylko w swojej dzielnicy, jest bardzo dobrym pracodawcą, z którym ludzie lubią i chcą pracować. W pierwszych miesiącach działalności piekarni w Wesołej zatrudnionych było 25 pracowników, aż pięciu z nich pracuje do dziś. Obecnie na liście płac widnieje 175 nazwisk, z czego 30 proc. to pracownicy z co najmniej dziesięcioletnim stażem. W piekarni niejednokrotnie pracuje po 5-7 osób z jednej rodziny, mówi się tu o nich żartobliwie – „klany”. Trudno doliczyć się par i małżeństw, które poznały się w pracy.

Wspomniana wcześniej pani Henryka przez całe 20 lat pracowała na zmianie nocnej. To nie jest łatwa praca dla kobiety, ale zapytana, czy nie myślała kiedyś o zmianie, bez zastanowienia odpowiedziała: – Nie, nigdy. Pracując w piekarni Putka, nie można się nudzić ani mówić o rutynie. Tutaj cały czas coś się dzieje, nowe produkty, nowe rozwiązania i tym samym nowe wyzwania. Nie znam też firmy, która tak by dbała o swoich pracowników. Co roku zakład pracy finansuje wczasy dla pracowników i ich rodzin, organizuje okolicznościowe pikniki oraz wręcza nagrody jubileuszowe, a ostatnio wprowadzono również Pracowniczy Program Emerytalny, czyli tzw. trzeci filar.

WAŻNE JEST być z ludźmi i im pomagać

Dzięki stałemu rozwojowi właściciele firmy Piekarnia Cukiernia Putka mogą odwdziżyć się swoim klientom, sponsorując liczne imprezy kulturalne i angażując się w działalność charytatywną.

Co roku firma jest jednym ze sponsorów pikniku rodzinnego w Wesołej. Już od kilku lat jest obecna na Święcie Chleba, odbywającym się w październiku w Warszawie na Krakowskim Przedmieściu. Cały przychód ze sprzedawanych podczas tej imprezy wyrobów ciastkarsko-piekarniczych przekazywany jest na szczytny cel. W zeszłym roku pomoc otrzymała fundacja „Dzieci Niczyje”.

Piekarnia aktywnie uczestniczy również w kolejnych finałach Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy. Stale przekazuje

pieczywo i wyroby cukiernicze wielu organizacjom i stowarzyszeniom, np.: Caritasowi, fundacji „Świat na tak” czy Al-terego. Chleb z piekarni Putka trafia codziennie na stoły ubogich i potrzebujących poprzez jadalnię prowadzone przez zakonnice.

SUKCES zdobyty ciężką pracą

W firmie wszyscy wiedzą, że nie można poprzestać na tym, co udało się już osiągnąć. Przynajmniej raz w miesiącu firma wprowadza do oferty nowe produkty. Klienci mogą wybierać pomiędzy tradycyjnym pieczywem a ciekawymi wyrobami smakowymi, jak: chleb orkiszowy z oliwkami, chleb hetman z płatkowanym żytem czy chleb z żurawiną. Kilka lat temu Piekarnia Cukiernia Putka rozpoczęła produkcję pieczywa wzbogaconego błonnikiem naturalnym oraz wprowadziła na rynek markę Fibre, pod którą sprzedawane są ciasteczka z tymże składnikiem.

W 2007 r. w I Ogólnopolskim Konkursie Pieczywa, organizowanym przez SITSpoż., Piekarnia Cukiernia Putka zdobyła I miejsce w kategorii pieczywo tradycyjne (za chleb sitkowy) i pieczywo pszenne (za bułkę orkiszową). W kolejnym roku sukces udało się powtórzyć – tym razem I miejsce w kategorii pieczywo tradycyjne produkowane na zakwasie zajęła za chleb koszarowy.

Piekarnia Cukiernia Putka ma też swoją drużynę piłkarską, która w 2010 r. zajęła IV miejsce w Mistrzostwach Polski Piekarzy w Nowym Sączu.

Najświeższym osiągnięciem Piekarni Cukierni Putka jest sukces dwóch jej pracowników, Pawła Chojeckiego i Marcina Surowieckiego, którzy znaleźli się w gronie finalistów europejskich eliminacji Pucharu Świata w Piekarstwie. W marcu przyszłego roku zmierzą się z najlepszymi drużynami z całego świata podczas finału Pucharu Louisa Lesaffre w Paryżu (więcej na ten temat na s. 14). Warto dodać, że w marcu tego roku reprezentanci z Piekarni Cukierni Putka wezmą udział w Pucharze Europy w Piekarstwie i Rękodzielnictwie w Nantes (Francja). Tak jak i w Lyonie startować będą w kategoriach: wypiek artystyczny oraz chleby specjalne i bagietki.

Z MYŚLĄ o przyszłości

Zapytany o plany na przyszłość Zbigniew Putka mówi, że nie przestanie przyglądać się funkcjonowaniu zakładu i myśleć o tym, jak jeszcze bardziej usprawnić jego działanie i jak zapewnić klientom najwyższą jakość produktów. Zdradza, że planuje zakup wydajniejszych maszyn, zamierza też wprowadzić nowe rozwiązania techniczne i organizacyjne. Myśli również o powiększeniu rynku zbytu oraz dalszym rozwoju sieci sklepów firmowych. – Jednak zależy mi na tym, aby ludziom smakowały nasze wyroby – stwierdza pan Zbigniew i dodaje: – Z okazji dwudziestolecia działalności naszej największej piekarni, za wysoką pozycję firmy na rynku chciałbym członkom mojej rodziny oraz całej zgranej i zaufanej załodze powiedzieć: Dziękuję Wam za to!

» REKLAMA

URZĄDZENIA BioStar NIEZBĘDNE W TWOJEJ PIEKARNI

Nowa technologia
Nowe możliwości
Nowe standardy
Większe zyski
w Twojej piekarni



„BioStar” P.P.H.U. Witold Krusz
90-261 Łódź, ul. Jaracza 19
tel. 42 631 16 25, 639 96 17
tel./fax 42 630 37 71
biostar@biostarplus.pl



Asystent NA KÓŁKACH

WÓZKI TO NIEZBĘDNE WYPOSAŻENIE KAŻDEJ PIEKARNI. POWINNY BYĆ FUNKCJONALNE I NIEZAWODNE. CHOĆ PRACUJĄ NA ZAPLE CZU, MOGĄ BYĆ TAKŻE ESTETYCZNE

Po zakończonym wypieku pieczywo, zanim trafi prosto z pieca na sklepową półkę, najpierw ląduje na półce... piekarniczego wózka. To tu odparowuje i stygnie, by następnie trafić do spedycji. Wózek, choć banalnie prosty w swej konstrukcji, w procesie produkcji odgrywa istotną rolę. Ważne miejsce zajmuje też w wyposażeniu każdej piekarni. Z jednej strony może być pomocnym i funkcjonalnym elementem, z drugiej zawalidrogą i utrapieniem piekarza.

IDEALNY wózek

Wózki służą do transportowania pieczywa, więc powinny być mocne i wytrzymałe na spore obciążenia. Choć jednostkowa waga chleba nie jest zbyt duża, to jednak kilkadziesiąt bochenków swoje waży. Kluczową rolę odgrywa tu system zawieszenia oraz koła. Obrotowe i łożyskowane kółka umożliwią sprawne operowanie wózkiem, zapewnią mu zwrotność i mobilność nawet pod znacznym obciążeniem. W wielu zakładach produkcyjnych zagospodarowana jest niemal każda wolna przestrzeń, więc konieczna jest także łatwość manewrowania i tzw. skrętność.



Wózki piekarnicze mogą być estetyczną ozdobą sklepu

OPINIE UŻYTKOWNIKÓW >>>

BEATA SAMULAK

współwłaścicielka piekarni w Żarkach

Odpowiednie wymiary, wytrzymałość i funkcjonalność – to podstawowe cechy wózków firmy Ultra Power. Stalowa konstrukcja jest niezwykle elastyczna w użytkowaniu, a same wózki bardzo zwrotne. Dzięki temu łatwo się nimi operuje na niewielkiej powierzchni. Używamy ich zarówno przy produkcji, jak i w dziale spedycji. Mogę powiedzieć, że bardzo intensywnie. Ich awaryjność jest znikoma. Na uwagę zasługuje zawieszenie wózków – jego konstrukcja sprawia, że ciężar transportowanych towarów przenoszony jest na kółka.

Dla mnie istotne są także kwestie utrzymania czystości tego sprzętu. Bardzo łatwo się wózki myje, nie ma w nich zakamarków, w których mógłby się osadzać brud. Materiał, którym są pokryte, jest odporny na zmienne warunki atmosferyczne i zakładowe, takie jak wysoka temperatura, wysoka wilgotność, zapylenie. Na tych samych elementach konstrukcyjnych co wózki opiera się także system regałów, z których korzystamy na spedycji.

RENATA KLESZCZ

kierownik piekarni GS Samopomoc Chłopska Miedźno

Zdecydowaliśmy się wymienić stare, drewniane wózki na nowoczesne i estetyczne z firmy Ultra Power. To, co je charakteryzuje to, wytrzymałość. Korzystamy z nich od wielu lat i do tej pory nie mieliśmy zastrzeżeń do ich pracy, nie zgłaszaliśmy też reklamacji. Ażurowa konstrukcja półek sprawia, że pieczywo szybko stygnie, równomiernie odparowując z każdej strony. Wózki mają lekką, a przy tym bardzo wytrzymałą konstrukcję.

GRZEGORZ FROŚ

współwłaściciel Piekarnia Brel, Myszów

Owalory użytkowe wózków należałoby pytać bezpośrednio na produkcji. Ja zajmuję się zarządzaniem piekarnią i mogę stwierdzić, że spełniają swe zadania bardzo dobrze. Od ponad roku mamy 18 wózków, które zastąpiły stary sprzęt własnej roboty. Nowe wózki są łatwe i wygodne w obsłudze. Można je dowolnie konfigurować, dodając w miarę potrzeb dodatkowe półki.

ESTETYCZNY I WYTRZYMAŁY – CHROM

Chrom jest metalem barwy srebrzystej z niebieskawym odcieniem. W atmosferze powietrza nie zmienia barwy. Jest odporny na działanie kwasów organicznych; nie działa na niego również kwas azotowy i siarkowodor. Twardość warstw chromu jest większa od twardości najtwardszych gatunków stali hartowanych. W ostatnich latach stwierdzono, że oprócz mechanicznego zabezpieczenia powłoka chromowa wywiera również znaczny wpływ na odporność korozyjną. Co więcej, zapewnia estetyczny, a nawet atrakcyjny wygląd nawet tak banalnego sprzętu jak... wózek piekarniczy.



Ważne jest, by wózki piekarnicze były łatwe w manewrowaniu

Idealny wózek powinien być dostosowany do warunków panujących w konkretnej piekarni. Na rynku dostępne są wózki o różnych gabarytach i zróżnicowanej powierzchni półek, ale jak to w życiu bywa, potrzeby są zmienne. Dobrze więc, gdy wózek można rozbudowywać, wyposażając je w dodatkowe półki, czy dowolnie konfigurować poprzez regulację ich wysokości.

HIGIENA też jest ważna

Niezwykle istotnym elementem jest higiena tego sprzętu. Wózki mają bezpośredni kontakt z żywnością, muszą więc posiadać stosowne atesty (np. Państwowego Zakładu Higieny) i spełniać odpowiednie normy. Przykładem może być sprzęt produkowany przez Ultra Power. Elementy systemu, z którego skonstruowany jest wózek, wykonane są z najlepszej gatun-

kowo stali. Po przejściu wszystkich etapów obróbki i produkcji gotowy produkt przechodzi specjalne kąpiele w wannach wypełnionych wytrawiającymi substancjami, aby na końcu zostać pokryty trzykrotną warstwą chromu, która nadaje mu wytrzymałość i estetyczny wygląd. To ważne, ponieważ wózki często wyjeżdżają do sklepów firmowych przy piekarniach i służą wtedy także jako regał ekspozycyjny.

» REKLAMA

8 korzyści

z zakupu wózków Ultra Power:

1. Chrupiące pieczywo - dzięki zastosowaniu formy siatkowej półek Twoje pieczywo odparowuje równomiernie z każdej strony.
2. Uproszczony montaż - to atut, który docenisz tuż po otrzymaniu swojego wózka.
3. Podwójnie wzmocnione półki - gwarantują wytrzymałość na duże obciążenia.
4. Łożyszkowane obrotowe koła - sprawiają, że wózek prowadzi się jeszcze lepiej mimo dużych obciążeń.
5. Tania rozbudowa - w każdym momencie możesz zwiększyć pojemność wózka przez dodanie kolejnej półki.
6. Stal chromowana - to nie tylko ochrona antykorozyjna, ale bardzo estetyczny wygląd.
7. Atest PZH- do bezpośredniego kontaktu z żywnością.
8. Nowa Niska Cena = Ta sama wysoka Jakość.



Ultra Power

SYSTEMY PÓŁKOWE

66-400 Gorzów Wlkp., ul. Walczaka 25

tel. +48 95 720 48 62

fax +48 95 720 48 63

biuro@ultrapower.pl

www.ultrapower.pl

CHLEB TO NIE (TYLKO) bułka z masłem

KTO STOI W MIEJSCU, TEN SIĘ COFA, CZYLI POZWALA WYPRZEDZAĆ SIĘ KONKURENCJI. TAK W UPROSZCZENIU GŁOSI „HIPOTEZA CZERWONEJ KRÓLOWEJ” EWOLUCJONISTY LEIGHA VAN VALENA. W NATURZE PRZEJAWIA SIĘ STAŁYM WYŚCIGIEM ZBROJEŃ NA ZĘBY I PAZURY. W HANDLU ICH ROLĘ GRAJĄ NOWINKI W OFERCIE. WAŻNE, BY WIEDZIEĆ, JAK SKUTECZNIE POSŁUŻYĆ SIĘ TĄ BRONIĄ

JUSTYNA WYDRA

Rynek pieczywa nie jest łatwy. Cechuje go znaczne rozdrobnienie. Na początku roku 2010 w kraju działało około dziesięć tys. zakładów, z czego większość to drobne firmy, zatrudniające nie więcej niż dziesięć osób. Moce przerobowe polskich piekarni są o 40 do 50 proc. większe niż zapotrzebowanie rynku. Do tego rosnące (w tym roku wyjątkowo!) ceny surowca, coraz bardziej świadomy konsument, potężna konkurencja ze strony supermarketów, z których każdy ma swoje stoisko piekarnicze serwujące świeżo wypieczony produkt. I, choć często jest to oferta niższej jakości niż dostępna w tradycyjnej piekarni, klienci nie raz dają się skusić, bo szybko, bo pachnie (te sztuczne aromaty), bo przy okazji, jak już tu jestem...

Niestety, to że chleb jest towarem absolutnie pierwszej potrzeby, nie daje gwarancji sukcesu jego producentom. Na szczęście piekarze i cukiernicy nie są bezbronni. Teorie rynkowe i marketingowe można z powodzeniem stosować w praktyce, także w najmniejszej nawet piekarni.

CZERWONA KRÓLOWA „na głodnego” daleko nie dobiegnie

Leigh Van Valen zaczerpnął postać Czerwonej Królowej od Lewisa Carrolla, autora słynnych powieści „Alicja w krainie czarów” i „Po drugiej stronie lustra”. W powieści Czerwona Królowa szachów, biegnąc bez przerwy wraz ze zmieniającym się otoczeniem, mówiła do Alicji: „Aby utrzymać się w tym samym miejscu, trzeba biec, ile sił”. W świecie ożywionym oznacza to, że w przyrodzie panuje niekończąca się walka, a rośliny i zwierzęta, tak z pozoru pełne harmonii, nieustannie się „dozbrają”, by przeżyć ofiary i potencjalną konkurencję.

To, co Van Vallen odnosi do przyrody, równie dobrze widać w handlu. Uczestnicy każdego segmentu rynku biorą udział w potyczkach z konkurencją. Producenci tradycyjnego pieczywa i wypieków cukierniczych również walczą – sąsiadujące punkty handlowe rywalizują między sobą i ze sklepami wielkopowierzchniowymi o klienta zdecydowanego nabyć tradycyjne pieczywo. Na gruncie informacyjnym branża propaguje spożywanie chleba jako produktu zdrowego i sprzyjającego zachowaniu właściwej wagi. „Tuczającym chlebem” straszą przecież producenci chrupkiego pieczywa.

I konsument – w teorii – jest przyjacielem i najbardziej pożądanym gościem w piekarni, w praktyce jednak sprawia problemy. Staje się coraz bardziej świadomy, pragnie nowości, z drugiej zaś strony chce, żeby było „jak u mamy” i jeszcze do tego tanio. Trudno mu dogodzić. Warto go jednak poznać, bo pozycja „pieczywo” zawsze będzie ważna w jego jadłospisie. Choć może okazać się, że co klient, to inna definicja słowa „chleb”.

CZEGO PRAGNĄ Polacy?

Zesłoroczne badanie Shopping Trends 2010 firmy ACNielsen ukazuje, jakimi klientami są Polacy. Statystycznie Polak równie chętnie robi zakupy w hipermarketach, jak i małych, lokalnych sklepikach. Udział tego drugiego kanału dystrybucji towarów regularnie spada, ale nadal wynosi około 50 proc. Niezależnie czy mówimy o niewielkiej placówce, czy sklepie wielkopowierzchniowym, znaczenie dla klientów ma odległość od miejsca zamieszkania. Produkty chemiczne oraz te o wydłużonej dacie ważności chętnie kupujemy w większych sklepach, zaś towary świeże (np. owoce i warzywa) wolimy nabywać w małych placówkach handlowych.

Rosną wymagania polskich konsumentów dotyczące jakości produktów, także tzw. artykułów pierwszej potrze-



Zróżnicowana oferta piekarni pozwoli pozyskać większą klientelę

by. Chcą jeść zdrowo i wiedzieć, co jedzą. Polacy stali się na tyle zamożnym społeczeństwem, że w coraz większym stopniu decydują się na kuchenne eksperymenty. W ubiegłym roku liczba konsumentów deklarujących zdecydowane zamiłowanie do poszukiwania i próbowania nowości wzrosła o 6 proc. (do 17). Z kolei liczba sceptyków w kwestii eksperymentowania spadła z 15 do 12 proc. Pozostali klienci nie opowiadają się za chęcią diametralnych zmian, ale nie są im również zdecydowanie przeciwni.

Aby podsumować ten ogólny obraz polskiego konsumenta, warto dodać, że 75 proc. społeczeństwa chętnie korzysta z promocji, a aż 20 proc. gotowe jest aktywnie szukać towarów promocyjnych. Lojalność dla poszczególnych marek występuje o tyle, o ile dany ulubiony towar jest łatwo dostępny (odległość od miejsca zamieszkania) albo w promocji. W innym wypadku bez żalu zmieniamy preferowane marki na inne.

CO O KLIENCIE wiedzieć należy

Bez wiedzy o odbiorcy towaru trudno planować działania mające na celu podniesienie wyników sprzedaży. Znajomość klienta stanowi także pierwszą i podstawową broń w rynkowej walce z konkurencją. Kto trafi w oczekiwania klienta, ten wygra.

Skąd jednak pozyskać wiedzę o lokalnym rynku, na którym działa punkt sprzedaży? Jak dostosować ofertę do odbiorcy? Co zrobić, by nie pozostać w tyle rynkowego wyścigu zbrojeń?

Ogólna wiedza o preferencjach zakupowych to za mało, by móc skutecznie działać na rynku lokalnym. Inaczej zachowują się klienci w dużych miastach, inaczej mieszkańcy mniejszych miejscowości. Znaczenie ma struktura wiekowa kupujących, zasobność portfela, także inne czynniki, które trudno czasami określić, nawet mimo bacznej obserwacji zachowań klientów. Odpowiedzieć na pytanie, dlaczego

Wprowadzając nowe pieczywo do oferty, warto klienta: poinformować, poczęstować, obdarować, zaoferować promocyjną cenę

ten sam towar w jednym punkcie handlowym cieszy się dużą popularnością, w innym zaś w ogóle się nie sprzedaje, może nigdy nie paść, ale jedno jest pewne: aby się rozwijać, nie można stać w miejscu. Należy wciąż poszukiwać rozwiązań – wchodzić na nowe rynki zbytu oraz poszerzać tzw. portfolio produktów.

PRAKTYKA czyni mistrza

W przypadku rynku tak trudnego, jakim jest piekarstwo i cukiernictwo, warto zadbać w pierwszej kolejności o klienta, który już jest, czyli, pozostając na dotychczasowym rynku, poszukać nowych produktów lub odświeżyć dotychczasowe. Z badań wiemy, że klient się zmienia – z żywieniowych konserwatystów Polacy stają się innowatorami. Poszukują nowych smaków, chcą być zaskakiwani i są gotowi zaryzykować zakup nowego, nieznanego produktu. Im młodszy klient i bardziej zamożny, tym dążenie do eksperymentowania większe. Tam więc, gdzie obserwowana struktura wiekowa klientów wskazuje na to, że punkt handlowy odwiedzają ludzie młodzi, można pozwolić sobie na częstsze wprowadzanie do oferty nowych produktów.

W dalszej kolejności trzeba bacznie obserwować, czy nowa propozycja odpowiada klientom. Jeżeli towar nie zalega na półkach piekarni, można wprowadzać do oferty kolejne, podobne lub uzupełniające produkty. Na przykład,

>>>



FOT. ARCHIWUM

Estetyczna prezentacja produktów na sklepowych półkach sprawi, że nowe produkty będą lepiej widoczne

jeśli propozycję pieczywa danego segmentu (np. żytnie z ziarnem słonecznika) rozpoczynamy od chleba o niskiej gramaturze i spotyka się on z pozytywną odpowiedzią klientów, można zaoferować chleb w większych bochnach oraz bułki. Informując oczywiście nabywców o tym, że oferta została rozszerzona – bezpośrednio lub z pomocą informacji drukowanej dołączanej do zakupów.

Ludzie młodzi i zamożniejsi sporą wagę przykładają do walorów zdrowotnych żywności i są w stanie więcej zapłacić za pieczywo ciemne, z mąki żytniej i z grubego przemiału. Starsi to przeważnie konserwatyści, cenią tradycję i z pewnością będą mniej skłonni eksperymentować z pieczywem. Oni z kolei docenią walory pieczywa białego, wypiekanego tradycyjnie – jasnych bułek z chrupiącą skórką, rogalików. Przeważnie mają mniej pieniędzy, co jednak nie znaczy, że nie docenią starań piekarza o komfort zakupów. Kapitalizm uczy konsumenta, że bycie rozpieszczanym to jego prawo, dlatego warto rozpieszczać! Także klient konserwatysta doceni możliwość otrzymania zakupionego chleba pokrojonego i zapakowanego w papierową torbę z logo piekarni.

Dobrym sposobem na przełamanie nieufności klientów w stosunku do nowego rodzaju towaru są pomysły zaczerpnięte wprost ze sklepów wielkopowierzchniowych, przede wszystkim degustacje, gratisy oraz promocje cenowe.

ZWALCZYĆ HIPERMARKET jego własną bronią

Magia dużych sklepów działa nie tylko z powodu przekonania, że wszystkie potrzebne towary są w jednym miejscu. Wygoda zakupów to nie wszystko. Liczy się także atmosfera wiecznego święta konsumpcji, jak się okazuje warta zachodu dla wielu Polaków (i nie tylko Polaków). A jak święto, to oczywiście prezenty! Oczekujemy ich, a potem czujemy się zobowiązani do wzajemności. I z tej wdzięczności wracamy i kupujemy jeszcze więcej. Zarządzający dużymi sklepami

znają dobrze konsumentów i wiedzą, że dając im niewielki podarunek, mogą liczyć na ich wdzięczność. I wykorzystują tę cechę ludzkiej natury bezwzględnie, niezauważalnie nakłaniając do kolejnych i kolejnych zakupów. Może to nie do końca moralne, ale skuteczne. Warto więc pewne pomysły przenieść na własny grunt, szczególnie gdy rozszerzamy ofertę produktową.

Wprowadzając nowe pieczywo do oferty, warto klienta:

- poinformować,
- poczęstować,
- obdarować,
- zaoferować promocyjną cenę.

Informowanie, czyli ulotki. Jeżeli w piekarni stosuje się pakowanie pieczywa do firmowych toreb reklamowych, można do zakupu dołączyć lekturę „na później”, w której klient znajdzie informacje o rozszerzeniu oferty, walorach nowego pieczywa, jego składzie, właściwościach zdrowotnych itd.

Poczęstunek, czyli degustacje. Przeważnie częstuje się klienta niewielkimi porcjami towaru, takimi dosłownie na jeden kęs. Ta technika animacji sprzedaży przydaje się szczególnie w momencie, gdy do oferty wchodzi nowy towar. Pozwala klientowi zapoznać się z nieznanym rodzajem pieczywa bez konieczności zakupu. Konsument unika więc kupowania „kota w worku”, otrzymuje za to możliwość zapoznania się z nowym smakiem. Jeśli ten będzie mu odpowiadał, wróci po jeszcze – tym razem uzbrojony w gotówkę.

Obdarowywanie klientów, czyli gratisy. Pierwsze dni oferowania nowych wypieków warto uczcić, obdarowując konsumentów próbkami. Klienci je bardzo lubią, a dodatkowa bułeczka czy ciastko dorzucone w formie gratisu do zwyczajowych zakupów pozwala w spokoju delektować się smakiem nowości w domowym zaciszu. Jeśli jeszcze do tego dorzucimy ulotkę informacyjną, będzie idealnie!

OPINIE >>>

PIEKARNIA WYSOCKI

Gliwice

Dosyć często proponujemy naszym klientom nowe produkty. Inicjatywa w zakresie nowinek piekarniczych wychodzi raczej od nas, nie od odbiorców. Nowy produkt testujemy w okresie od miesiąca do pół roku. Po tym czasie wiemy, czy przyjął się na rynku, czy też należy szukać innych propozycji.

PIEKARNIA
B. i J. JARZĘBIŃSKI

Kościerzyna

Od lat obserwujemy, że gusta zakupowe Polaków w zakresie pieczywa zmieniają się. Oczywiście, wszystko zależy od punktu sprzedaży, jednak generalna tendencja jest taka – starsi ludzie to tradycjoniści, chętniej sięgają po bułki pszenne i białe pieczywo, młodzi zaś często sięgają po ciemny chleb i ogólniej – produkty rekomendowane jako prozdrowotne.

Niższa cena, czyli promocja – oferując nowy towar w promocyjnej, niższej cenie, obniżamy w umyśle klienta ryzyko związane z jego zakupem. Warto podkreślać, że cena nowego rodzaju chleba czy ciasta jest niższa w krótkim terminie właśnie dlatego, że to nowość. W tym przypadku istnieje jednak ryzyko, że w momencie, gdy towar osiągnie swą docelową cenę, utraci zainteresowanie konsumentów.

NOWINKI nowinkami, ale...

Śledzenie rynkowych trendów i wychodzenie naprzeciw oczekiwaniom klientów to konieczność na dzisiejszym rynku. Warto jednak pamiętać o pewnej złotej zasadzie, którą od lat powtarza marketerom na całym świecie Al Ries, jedna ze światowych sław marketingu: Koncentruj się! Zbytne rozdrobnienie oferty na dłuższą metę nie sprzyja rozwojowi firmy. Dlatego – nowości tak, ale rozsądnie. Zbyt wielu nowinek naraz klient nawet nie będzie w stanie zarejestrować, nie mówiąc o zakupie. Istnieje za to niebezpieczeństwo, że w natłoku nowych propozycji konsumenci tracą orientację na tradycyjne pieczywo i odejść do konkurencji. W poszukiwaniu niezapomnianego smaku białych bułek i pszennego chleba oczywiście.

POLSKI KONSUMENT:

- Coraz bardziej wymagający
- Nadal lubi małe sklepiki
- Pozostaje wierny miejscu dokonywania zakupów
- Nie jest wierny marce
- Lubi być „dopieszczany” promocjami
- Poszukuje nowości



ROS-SWEET Sp. z o.o. 37-100 Łancut, ul. Podzwierzyniec 27A
tel. 17 225 03 60, 17 225 64 71, fax 17 225 59 16
e-mail: handel@ros-sweet.pl

IPEKA Maszyna pakująca CL35
Dołącz ją do swojej krajalnicyZapraszamy na: www.spirotech.com.pl

SPIROTECH

Autoryzowany Przedstawiciel IPEKA Automation OY

handlowy@spirotech.com.pl +48 790 502 505, +48 790 706 702

» REKLAMA



FOT. WWW.SXC.HU

W POGONI **Za** trendami

STALE SPADA SPOŻYCIE PIECZYWA. KONSUMENTI ZMIENIAJĄ SWOJE PRYZWYCZAJENIA ŻYWIENIOWE, POSZUKUJĄ PRODUKTÓW ZDROWYCH I DIETETYCZNYCH, A CHŁEB Z TAKIMI NIESTETY WIELU KONSUMENTOM SIĘ NIE KOJARZY.

CZY UDOSKONALANIE SKŁADU, PRODUKCJA PIECZYWA Z WARTOŚCIĄ DODANĄ SĄ OPŁACALNE? CZY PIEKARZE TYLKO DYWERSYFIKUJĄ W TEN SPOSÓB ASORTYMENT, STARAJĄC SIĘ PODĄŻAĆ ZA KONSUMENCKIMI TRENDAMI?

MAŁGORZATA MILIAN-LEWICKA

W jakim kierunku podążają trendy konsumenckie? Niestety coraz więcej Polaków uważa, że pieczywo jest niezdrowe i niedietyczne. Co roku spożycie pieczywa maleje o ok. pół kilograma na osobę i piekarze odczuwają to na własnej skórze. Wymagający klienci poszukują w pieczywie nie tylko smaku, ale także pomysłowości, jakiegoś niecodziennego dodatku i wymiernych rezultatów z jego spożywania, np. obniżenia poziomu cholesterolu we krwi, dostarczenia witamin, pozytywnego wpływu na układ pokarmowy. Jak dotrzeć do nieprzekonanych do chleba? Sposobem jest różnicowanie oferty, produkcja chleba z dodatkami w postaci ziaren, dodatków smakowych (np. oliwek lub owoców) lub w ciekawym kształcie, z niebanalną nazwą. Te elementy są kluczem do pozyskania nowych klientów. Ci z konsumentów, którzy zasmakują w takim pieczywie, będą je reklamować wśród znajomych, a jeśli dodatkowo będzie miało w sobie coś innowacyjnego, jest szansa, że podwyższy dochód piekarni. Jak duża jest ta szansa? O tym dalej.

DODAJ i reklamuj

Wartość dodana w przypadku pieczywa to „coś” ponad standard. Najczęściej piekarnie stosują ziarna: słonecznika, lnu, pestki dyni, amarantusa, otręby itp. Oprócz walorów smakowych mają one pozytywne działanie na organizm człowieka i polecane są przez dietetyków. Kolejnym dodatkiem mogą być owoce i warzywa: morele, rodzynki, śliwki, ananas,

marchewka, oliwki, cebula, płatki ziemniaczane itp. Dodatki smakowe to najczęściej oliwa, olej rybny, masło czosnkowe, zioła, ale także maślanka (chleb z nią oferuje m.in. piekarnia Mielnik z Gdańska). Oprócz dodawania składników do istniejących już receptur, np. na chleb razowy lub graham, niektórzy piekarze stosują mieszanki do wypieku chleba wzbogaconego o kwasy omega 3 i foliowy.

Wartość dodana to nie tylko wzbogacenie składu, poszukiwanie nowych receptur, to także oferowanie konsumentom chleba w ciekawym kształcie, np. okrągłe kromki z chleba w kształcie walca (np. Kołodziej) dostępnego na rynku już od 10 lat lub trójkątne (np. chleb zbójnicki z piekarni Fogiel&Fogiel z Radomia, chleb trójmiejski z piekarni Mielnik z Gdańska).

WYGLĄD się liczy

Jak wygląda to w praktyce? Marzena Klimas, technolog z piekarni Mielnik, mówi: – Oferta musi spełniać oczekiwania klientów, dla których liczy się także aspekt zdrowotny, skład i wygląd chleba. W piekarni produkujemy duże ilości chleba w różnorodnych kształtach (trójkątne, owalne, tradycyjne), o zróżnicowanym sposobie wypieku (na hercie, w koszykach lub w formach) i z ciekawymi dodatkami, np. maślanką, suszonymi owocami żurawiny, orzechami itp.

Niektórzy piekarze oferują konsumentom chleby okolicznościowe, np. na wesele lub komunie. Ważne dla zwiększenia sprzedaży jest również wskazanie konsumentom, np. poprzez nazwę, że pieczywo jest prozdrowotne, oparte na starej recepturze lub wyprodukowane tylko z naturalnych składników i na zakwasie. Takie działania reklamowe mogą spowodować większy popyt, co potwierdza Marek Migurski, kierownik piekarni

>>>

Serdecznie zapraszamy na nasze stoisko podczas
II Śląskich Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Lodziarskich

SweetTARG 9-11 marca 2011

Katowice, Bytkowska 1 B, stoisko nr 9

PFAHNL
POLSKA

z naszymi dodatkami
to dziecinnie proste

...sprawdzone produkty
nowe perspektywy...



Pfahnl Polska Sp. z o.o.

ul. Drożdżowa 5, 30 - 898 Kraków, tel./fax: +(48) 12 659 38 12, www.pfahnl.pl, biuro@pfahnl.pl

GHM
SP. Z O.O.

Bartex

BARTEX KLUZA Sp.j
42-202 Częstochowa ul. Żyzna 58
tel./fax 34 362 94 72
www.bartex.net.pl, e-mail: biuro@bartex.net.pl

Bayard[®]

P.H. BAYARD Sp.J.G. Prochowski, A. Desol
41-500 Chorzów, ul. Lompy 13
tel./fax: 32 241 6 513, 32 249 32 81
www.bayard.pl, e-mail: bayard@bayard.pl

drosol•

DROSOL Krzysztof Puz i Wspólnicy Sp. j.
42-500 Będzin, ul. Piastowska 29,
tel. 32 761 93 25, tel./fax 32 761 93 28
www.drosol.pl, e-mail: drosol@drosol.pl

MODENA

MODENA Sp.Jawna, M.A. Tokarski 43-300 Bielsko - Biała
ul. Katowicka 80, tel. 32 215 1616, fax 32 326 30 37
Biuro - Magazyn: 43-502 Czechowice - Dziedzice, ul. Junacka 12b
e-mail: modena@modena-mt.pl, www.modena-mt.pl

Misztela z Tychów. – Klienci przyjeżdżają z drugiego końca miasta po chleby wzbogacone np. o śliwki lub morele.

OPŁACA się?

Jak mają się koszty produkcji chleba z wartością dodaną do produkcji zwykłego, pszennego? Na pytanie, czy koszt produkcji chleba z wartością dodaną jest większy niż chleba wytwarzanego według standardowych procedur, piekarze w większości odpowiadają, że koszt jest wyższy w przypadku chlebów o wzbogaconej recepturze, ponieważ do produkowanych dotychczas chlebów, np. na naturalnych zakwasach, dodają amarantus, owoce, warzywa lub inny składnik, a surowce te są drogie. Koszt produkcji takiego chleba jest dwu-, nawet trzykrotnie wyższy niż zwykłego chleba pszennego. Jaki dokładnie? Tych danych żadna z pytanych przez nas piekarni ujawnić nie chce. Wiadomo, że chleb ten, drożej wyprodukowany, zostanie drożej sprzedany. Popyt na chleb z wartością dodaną, chleb dedykowany konkretnym oczekiwaniom konsumentów, ich gustom, ciągle rośnie, a co za tym idzie – produkcja, tak długo, aż nie zacznie przynosić strat, musi być i jest opłacalna.

SKONCENTROWANY efekt?

Aby uzyskać gotowe produkty bez poszukiwania odpowiedniej receptury, wiele piekarni decyduje się na wypiek z gotowych mieszanek. Na rynku dostępne są mieszanki właściwie do każdego rodzaju pieczywa z wartością dodaną. Taki mix to znaczne ułatwienie produkcji. Kupując mieszankę, nie trzeba już inwestować w surowce, np. ziarna lub owoce, które zawarte są już w mieszance. Dla przykładu Komplet Polska oferuje mix z płatkami ziemniaczanymi, jogurtem, jabłkami, ziarnami, a to tylko ułamek z całej oferty. W ofercie firmy Ako jest mieszanka Fitness – do bułek o lekko ziołowym smaku i z ziarnami, Bacaldrin ma m.in. mieszankę do chleba ziemniaczanego. Miksy mają sporo zwolenników, ale wielu zwolenników mają też tradycyjne metody produkcji. Jest sporo piekarzy stawiających na klientów, którzy będą woleli zapłacić więcej za chleb wyprodukowany według dawnych, naturalnych receptur.

KONSUMENTY otwarci na zmiany

Czy popyt jest na tyle duży, żeby na pieczywie z wartością dodaną móc zarobić? Marek Migurski z piekarni Misztela mówi, że: – Na żadnym chlebie nie tracimy. Jednak w porównaniu ze sprzedażą zwykłego chleba jest zdecydowanie mniejsze zapotrzebowanie na taki asortyment. Większość sprzedaży to nadal tradycyjne pieczywo pszenne. Staramy się wzbogacać ofertę, aby nadażyć za obowiązującymi trendami konsumenckimi. Inaczej sprawa się ma na północy kraju: – Trendy

**Jeżeli firma ma się rozwijać,
to produkowane przez nią
pieczywo musi się opłacać**



FOT. WWW.SKCHU

konsumenckie się zmieniają. Kiedyś w naszej piekarni sprzedawaliśmy więcej tradycyjnego, pszennego pieczywa, teraz jest bardzo duże zainteresowanie pieczywem z dodatkami. Znacznym procentem naszej sprzedaży są właśnie produkty z tego asortymentu i to one cieszą się dużym popytem – stwierdza Marzena Klimas i dodaje: – Jeżeli firma ma się rozwijać, to produkowane przez nią pieczywo musi się opłacać.

Pieczywo z wartością dodaną na pewno jest sposobem na poszerzenie oferty i zachęcenie do swoich produktów nowych klientów. Produkcja jest opłacalna pod warunkiem, że konsumenci w regionie są otwarci na zmiany i poszukują takiego asortymentu. Największe zapotrzebowanie na chleby wzbogacone widoczne jest w dużych miastach, zdecydowanie najmniejszy popyt jest na wsiach, gdzie podstawą diety jest nadal tradycyjne pieczywo pszenne.

AMARANTUS

Jest jedną z najstarszych roślin uprawnych świata, znany był już Indianom ok. 3 tys. lat temu. Współcześnie odkrywany jest na nowo, a jego właściwości doceniane są przed dietetyków i lekarzy. Zawarty w jego nasionach skwalen jest cennym związkem, który wpływa znacznie na obniżenie poziomu cholesterolu, może likwidować objawy zmęczenia i – co ciekawe – chronić skórę przed promieniami UV.



Fiorfiore Camargo

Mieszanka do produkcji wyśmienitych blatów biszkoptowo-tłuszczowych Camargo, placków z owocami, babek oraz wysokiej jakości wyrobów biszkoptowych

Brzoskwiński Sad (blacha 30x40 cm)

Składniki

Blat Camargo	
Fiorfiore Camargo	310 g
cukier	62 g
jaja	153 g
woda	29 g
olej	124 g
żółtka jaj	51 g

Brzoskwinie	
żelatyna	21 g
syrop z brzoskwiń	84 g
brzoskwinie-kostka	1512 g
syrop z brzoskwiń	504 g
Żel Pomarańczowy	50 g
kwasek cytrynowy	3 g

Krem Jogurtowy	
Fiorfiore Royal	125 g
jogurt naturalny	500 g
Decor Up	350 g
Pasta Waniliowa	13 g
żelatyna	8 g
woda	83 g

Dekoracja	
Master Gel Gold Neutro	
Centramerica Fondente Dischi	
Centramerica Bianco Dischi	

Sposób przygotowania

Fiorfiore Camargo, cukier, jaja, żółtka, olej i wodę mieszamy 5 min płaskim mieszadłem na średnich obrotach. Uzyskaną jednolitą masę wykładamy na blachę wyłożoną papierem pergaminowym, wyrównujemy i odpiekamy w piecu o temp. 180°C przez 20 min, następnie studzimy. Brzoskwinie siekamy w drobną kostkę i zagotowujemy z syropem.

Po ostudzeniu namaczamy żelatynę w mniejszej porcji syropu. Po 20 min napęczniałą żelatynę podgrzewamy i łączymy z zimnym kompotem brzoskwińowym, Żelem Pomarańczowym i kwaskiem cytrynowym. Wykładamy na blat Camargo, schładzamy.

W celu przygotowania kremu jogurtowego należy połączyć krem budyniowy Fiorfiore Royal z jogurtem, następnie delikatnie wymieszać z ubitym kremem roślinnym Decor Up i równie delikatnie połączyć z namoczoną, podgrzaną żelatyną i Pastą Waniliową. Tak przygotowany krem wykładamy na uprzednio wyłożone brzoskwinie.

Po całkowitym schłodzeniu dekorujemy żelem na zimno Master Gel Gold Neutro i dekoracjami z surogatu Centramerica.



KREM JOGURTOWY

BRZOSKWINIE

BLAT CAMARGO

Pikantnie i na słodko, **CIASTO FRANCUSKIE** NA WIELE SPOSOBÓW



LISTKOWANE, KRUCHE, MAŚLANE
FRANCUSKIE CIASTO MOŻNA
WYKORZYSTYWAĆ DO PRODUKCJI
BARDZO ZRÓŻNICOWANEGO
ASORTYMENTU, NIE TYLKO
TRADYCYJNYCH FRANCUSKICH
CIASTEK CZY CROISSANTÓW

KATARZYNA BARAŁKIEWICZ
JADWIGA JABŁECKA

Ciasto francuskie (ang. puff-pastry, fr. pâte feuilletée, niem. Blätterteig) jest doskonałym półproduktem do wyrobu zarówno ciast słodkich, jak i niesłodkich, pikantnych przekąsek. Z tej samej partii ciasta można przygotować obie grupy wyrobów – ciasto nie zawiera cukru. Kolejną zaletą jest możliwość przechowywania ciasta w warunkach chłodniczych lub (po zamrożeniu) w zamrażalniczych, bez utraty jego właściwości. W dodatku, z rozmrożonego ciasta dość szybko uzyskuje się atrakcyjne wyroby.

Ciasto francuskie ma nietypową strukturę. Uzyskuje się ją poprzez kilkakrotne wałkowanie i składanie ciasta przekładanego tłuszczem. Dzięki powtarzaniu tych czynności tworzą się cieniutkie warstwy „gruntu” przełożone tłuszczem. Receptura przewiduje użycie mąki pszennej, wody, jaj, tłuszczu i soli, przy czym zalecane jest zachowanie proporcji mąki i tłuszczu 1:1 lub 1:0,75.

PRZYGOTOWANIE surowców

Obecnie do produkcji ciast francuskich stosuje się tłuszcze profesjonalne, tzw. margaryny puff pastry. Mają najczęściej kształt plastrów, co ułatwia wprowadzenie tłuszczu do ciasta. Znacznie ułatwiają produkcję, ponieważ nie trzeba wyrabiać ich w tradycyjny sposób – są gotowe do użycia. Producenci chwala je za plastyczność, łatwość wałkowania i uzyskiwania listkowania. Umożliwiają duży przyrost objętości ciastek przy jednoczesnym zachowaniu kształtu wyrobu. Ponadto stosowanie tego typu tłuszczów skraca czas przygotowania produktów, ponieważ nie jest już konieczne kilkakrotne leżakowanie i ochładzanie ciasta. Z kolei przy zastosowaniu zwykłych tłuszczów wałkowanie i napowietrzające ciasto składanie muszą być każdorazowo oddzielane chłodzeniem, podczas którego następuje właściwe zestawienie tłuszczu w cieście. Zalecana liczba powtórzeń wynosi nie mniej niż cztery i nie więcej niż sześć.

Ciasto francuskie wypieka się w temp. ok. 220°C. Podczas wypieku zawarta w cieście woda paruje, nawet ta częściowo zatrzymana przez tłuszcz. Tworząca się para wodna ma większą objętość od wody, z której powstała, dlatego, parując, rozdziela oba tworzywa, powodując rozwarstwienie ciasta na tzw. listki.

Warto wspomnieć o innym, szybszym sposobie przygotowania ciasta francuskiego. Jest to tzw. sposób holenderski. Tłuszcz przewidziany do ciasta kroi się w kostkę o wymiarach ok. 10 mm, szybko miesza z solą, mąką i dodaje wodę. Kawałki tłuszczu powinny zachować niemal całkowicie swój kształt. Po leżakowaniu w chłodnym miejscu ciasto nadaje się do wałkowania i formowania z niego wyrobów.

CIASTKA, CIASTECZKA, babeczki

Najprostszym rodzajem ciastek francuskich są nienadziewane. Często przybierają kształt prostokąta, kwadratu, języka lub tzw. wiatraczka uzyskanego przez odpowiednie

nacięcie i przełożenie fragmentu ciasta. Wierzch ciastka przed wypiekiem można pokryć cukrem kryształem, marmoladą, kremem budyniowym, owocami; po wypieku świetnie nadają się glazura pomadowa lub żel.

Bardziej skomplikowanym rodzajem ciast są ciastka francuskie nadziewane. Najbardziej popularnymi są: rożki (tzw. trójkąty), grzebienie oraz koperty wypełniane nadzieniem z prażonych jabłek, marmolady, kremu śmietankowego, masy makowej lub serowej. Ciastka wypieka się w temp. 220-240°C, a po wyjęciu z pieca posypuje cukrem pudrem lub glazuruje. Jedynie grzebienie posypuje się przed wypiekiem kryształkami cukru.

Atrakcyjne dla konsumentów, a dla producentów niezwykle opłacalne są rurki francuskie. Ich produkcja wymaga od cukiernika użycia specjalnego sprzętu – metalowych tulejek, na których zawija się spiralnie paski z ciasta francuskiego, zakładając poszczególne zwoje na siebie. Po wypieku i ochłodzeniu zdjęte z tulejek korpusy ciastek wypełnia się kremem, np. bitą śmietaną.

Z ciasta francuskiego można też przygotować babeczki. Ciasto wałkuje się na grubość ok. 4 mm i nakłada na odwrócone do góry dnem karbowane małe foremki. Okrągłym

Przepis na pâte feuilletée po raz pierwszy wydrukowano w książce kucharskiej w 1650 r.

Do Polski ciasto francuskie dotarło w XVIII w., a według kaszubskiej tradycji ciasto zwane listkowym pojawiło się w Gdańsku w 1807 r. wraz z Francuzami towarzyszącymi Napoleonowi Bonaparte

wycinaczem odcina się ciasto leżące na każdej foremce, następnie przykryte ciastem foremki poddaje się wypiekowi. Uzyskane korpusy napełnia się dżemem jagodowym lub innym owocowym nadzieniem i bitą śmietanką.

NAPOLEONKA czy kremówka?

Z ciasta francuskiego wytwarza się również ciastka przekładane, czyli napoleonki lub kremówki. Kremówki, podobnie jak napoleonki, sporządzane są z dwóch warstw ciasta francuskiego z kremem na bazie bitej śmietany lub z kremem budyniowym.

Sporo kłopotu sprawia nazwa ciastka, bowiem „napoleonka” w różnych częściach kraju nie zawsze oznacza ten sam wyrób i bywa zamiennie stosowana z „kremówką”. Większość źródeł definiuje napoleonkę jako: ciasto warstwowe złożone z dwóch cienkich płatów ciasta francuskiego przełożonych kremem budyniowym, na końcu obsypane cukrem pudrem. W Warszawie, Kaliszu, Łodzi, Galicji ciastko z kremem budyniowo-waniliowym nazywa się na-

>>>



FOT. © TOMALU - WWW.FOTOLIA.COM

Wytrawne przekąski na bazie francuskiego ciasta mogą być ciekawym uzupełnieniem asortymentu naszej piekarni

PRZYKŁADOWA RECEPTURA NA CIASTO FRANCUSKIE

mąka pszenna typ 500	410 g
mąka pszenna typ 650 na podsypkę	40 g
jaja	50 g
tłuszcz	380 g
sól	5 g
woda	190 g

Do produkcji ciasta francuskiego należy przygotować ciasto podstawowe, tzw. grunt oraz tłuszcz. Grunt powstaje poprzez wymieszanie wszystkich surowców, oprócz tłuszczu. Ten półprodukt przygotowuje się osobno – w przypadku margaryny lub masła miesza się je z niewielkim dodatkiem mąki. Następnie grunt wałkuje się z tłuszczem, ciasto odstawia do leżakowania i ponownie wałkuje i składa, najczęściej cztery razy na cztery części.

poleonką. W samym Krakowie i Przemysłu napoleonka to ciasto z blad różowym kremem z białek, w formie pianki, wysokie do 10 cm. We Wrocławiu z kolei napoleonki wypełnia krem śmietanowy, a kremówki – krem waniliowo-budyniowy.

Z ciast warstwowych można także sporządzać drobne ciasteczka. Sprzedawane luzem herbatniki w formie kwadracików lub paluszków posypuje się cukrem kryształem lub solą.

DODATKOWY asortyment

Słodkie ciasta na bazie ciasta francuskiego to także strudle i tarty (te mogą być również wytrawne). Okazałe, wypełnione owocami czy innym atrakcyjnym nadzieniem tarty przyciągną wzrok i smak niejednego klienta. Zresztą podobnie jak strudel. Przygotowuje się go z cienko rozwałkowanego ciasta pokrojonego w podłużne pasy o szerokości ok. 20 cm. Na połowę ciasta nakłada się nadzienie: konfiturę owocową, masę makową lub orzechową itp. Rulon ze zwiniętego w połowie ciasta należy na blachę kłaść tak, aby złożenie ciasta znalazło się pod spodem. Na górnej powierzchni można z resztek ciasta ułożyć dowolny wzór z kółeczek, kratek, pasków. Nadzienie może być serowe, makowe lub owocowe – najpopularniejsze jest nadzienie jabłkowe.

CIASTO FRANCUSKIE wytrawnie i elegancko

Każdy z wyżej wymienionych wyrobów można przygotować w wersji niesłodkiej – wystarczy zmienić nadzienie oraz sposób wykończenia powierzchni. Najprostszym nadzieniem są smażone lub duszone pieczarki, a jednym z bardziej wykwintnych – ragout z raków. Słodką posypkę z cukru zastąpić może sól, sezam, kminek lub zioła oraz tarty żółty ser.

Istnieje kilka przekąsek, które nie mają swoich słodkich odpowiedników. Jedną z nich jest vol-au-vent (co dosłownie oznacza: to, co wzrasta, wylatuje w powietrze). Nazwa tej potrawy związana jest z lekkością ciasta po jego upieczeniu. Zrobione z ciasta francuskiego, zawsze lekkie i kruche kubeczki czy babeczki napełnia się różnorodnym nadzieniem. Za twórcę tej potrawy uznaje się francuskiego kucharza Marie-Antoine Carême. A jak się ją przygotowuje?

Z rozwałkowanego ciasta wycina się krążki o średnicy 10 cm. Z części krążków wycina się pierścienie. Na całym krążku należy położyć kilka pierścieni i po posmarowaniu jajkiem wypiec. Upieczone vol-au-vent przypominają kubek o grubych ściankach, który, po napełnieniu farszem, niekiedy przykrywa się małym krążkiem ciasta i szybko zapieka. Gorącą zakąskę polaną sosem serwuje się po zupie, a przed daniem głównym. Farsz może być mięsny (z drobiu, cielęciny, szynki), rybny (z łososia) lub z owoców morza oraz warzywny (ze szparagów, kalafiorów).

Odpowiednikiem słodkiej tarty jest quiche. Jedno z proponowanych nadzień bazuje na serze roquefort. Starty ser miesza się z twarogiem, ziołami: pietruszką, koperkiem, szczypiorkiem, tymiankiem, dodaje jajka i całość ubija, a na koniec doprawia solą i pieprzem. Połowę ciasta wykłada się dno okrągłej foremki, wypełnia nadzieniem i przykrywa drugim krążkiem ciasta, a po sklejeniu brzegów wypieka.



FOT. J. JABŁECKA

Kremówka rekordzistka, sporządzona na poznańskiej Polagrze w 2006 r., wpisana do Księgi Rekordów Guinnessa ważyła ponad 815 kg, miała ok. 15 m długości i 1,5 m szerokości

Popularną przekąską serwowaną na zimno są świderki, zwane również diablotkami. Przygotowuje się je z płatów ciasta francuskiego. Każdy z nich należy posmarować masą jajową, posypać nasionami sezamu, tymiankiem, parmezanem i delikatnie posypkę wcisnąć w ciasto, pokroić w paski o szerokości 15 mm i zwinąć spiralnie. Piecze się je ok. 10 min.

Ciasto francuskie pozwala na przygotowanie bardzo szerokiego asortymentu, a możliwość przechowywania go w warunkach chłodniczych – na magazynowanie ciasta i regularne odpiekanie produktów. To wszystko sprawia, że warto zastanowić się nad poszerzeniem oferty właśnie o przekąski i słodkości na jego bazie.

NAPOLEONKA CZY KREMÓWKA

Napoleonka, słynny wyrób zakładu Feliksa Gołaszewskiego, przejęła nazwę od cukierni Napoleonka, w której została wyprodukowana. Warszawski zakład znajdował się przy ul. Świętokrzyskiej 26, z okien cukierni goście spoglądali na plac Napoleona (dzisiaj plac Powstańców Warszawy). I tak bliskość placu zadecydowała o nazwie cukierni, a nazwa cukierni o nazwie wyrobu. Kremówkę rozsławiał Jan Paweł II, wspominający wadowicką cukiernię: „A tam była cukiernia. Po maturze chodziliśmy na kremówki. Że myśmy to wszystko wytrzymali, te kremówki po maturze”.

» REKLAMA

KOMPLET Polska
www.komplet.pl

*Z dobrego
upieczesz
najlepsze!*

JAKOŚĆ GWARANTOWANA MARKĄ KOMPLET

Zapraszamy na
EUROGASTRO
23-25.03.2011

NOWOŚĆ!

**KOMPLET
Nadzienie
Migdałowe**

MIESZANKA DO PRODUKCJI NADZIEŃ MIGDAŁOWYCH.

- ◆ Z wysokiej jakości słodkich migdałów.
- ◆ Łatwe rozsmarowywanie i formowanie.
- ◆ Do zapiekania i zamrażania.
- ◆ Do nadziewania oraz wzbogacania smaku i aromatyzowania ciast piaskowych i biskoptowych.



FOT. © TERESSA - FOTOLIA.COM

Wiosenne Ciasta BISZKOPTOWO- -TŁUSZCZOWE

NA WIOSNĘ WARTO ODŚWIEŻYĆ OFERTĘ, DORZUCIĆ DO ASORTYMENTU WYPIEKI KOLOROWE, OWOCOWE, ŚWIEŻE I KOJARZĄCE SIĘ Z WIOSNĄ WŁAŚNIE.

MOGĄ TO BYĆ LEKKIE, A JEDNOCZEŚNIE NIEDROGIE W PRODUKCJI CIASTA BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWE CZY JOGURTOWE

Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe jest sprężyste, niezbyt słodkie, wilgotne i doskonale do wielu produktów cukierniczych. Na jego bazie można przygotować zarówno ciasto „na wagę” – blaty z ciasta znajdują zastosowanie w tortach, mazurkach, krajankach i ciastkach, można też produkować z niego korpusy, a nawet babeczki.

NA ZIMNO, na ciepło, z gotowca

Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe otrzymuje się z napowietrzonej masy jajowo-cukrowej, do której dodaje się tłuszcz oraz mąkę. Aby było lekkie i puszyste należy zastosować dodatek środków spulchniających. Ciasto to bowiem z uwagi na zawartość tłuszczu ma dość zwartą strukturę. Podstawowe składniki ciasta i ich proporcje to:

- mąka pszenna 410 g,
- margaryna 350 g,
- cukier kryształ 275 g,
- masa jajowa 350 g,
- soda oczyszczona 3 g.

Zazwyczaj produkuje się je w dwojaki sposób: metodą „na ciepło” lub „na zimno”. Metoda „na ciepło” odbywa się w następujący sposób. Do kotła wprowadza się jaja i cukier, a następnie podgrzewa masę do 37-42°C. Następnie ubija się do momentu, gdy jej temperatura spadnie do 20-25°C i zwiększy swoją objętość (zostanie odpowiednio napowietrzona). Masę dodaje się do przygotowanego tłuszczu (masło lub margaryna muszą mieć luźną konsystencję) i miesza. Do mieszaniny dodaje się następnie mąkę i środki spulchniające i ponownie miesza, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Produkcja na zimno z kolei, rozpoczyna się od przygotowania – zmiękczenia tłuszczu, który następnie w ubijarce łączy się z cukrem. Masę napowietrza się przez 10-15 min tak, aby uzyskała jednolitą konsystencję, a cukier rozpuścił się. Do masy dodaje się stopniowo jaja i napowietrza. W następnej kolejności dodawane są mąka i środki spulchniające. Całość wyrabia się do uzyskania jednolitej konsystencji.

Inaczej jest w przypadku stosowania gotowych mieszanek do wypieku ciast biszkoptowo-tłuszczowych. Na rynku jest ich naprawdę sporo. Mają je w swojej ofercie niemal wszystkie firmy oferujące półprodukty do wypieku ciast. Proces produkcji z użyciem gotowej mieszanki jest o wiele szybszy i prostszy. Miksy pozwalają ponadto na uzyskanie większej powtarzalności wytwarzanego produktu.

BABECZKI z marchewką

Jedne z popularniejszych produktów na bazie ciasta biszkoptowo-tłuszczowego to ciastka korpusowe. Przygotowuje się je z wyciskanego ciasta (można robić to przez dekoracyjne tylki cukiernicze, co pozwoli uzyskać ciekawe kształty ciastek) wypiekane w temperaturze 200-220°C. Ciasta smaruje się marmoladą lub kremem i dekoruje polewami – np. cytrynową, czekoladową, pasuje też kokosowa z użyciem wiórków kokosowych, ciekawą dekoracją będą pokruszone orzechy.

Na bazie ciasta biszkoptowo-tłuszczowego można też wypiekać babeczki czy inne wypieki w pergaminowych formkach. Sporą popularnością wśród klientów cieszą się babeczki z dodatkiem czekolady, kandyzowanych owoców czy



bakalii – rodzynek, orzechów, można też poeksperymentować z morelami, daktylami, a nawet kandyzowanym imbirem czy kandyzowaną... marchewką. Wyroby te często glazuruje się żelami bezbarwnymi lub owocowymi – dodają smaku, a także sprawiają, że produkt dłużej utrzymuje świeżość. Dobrym pomysłem jest dekorowanie babeczek wiórkami czekoladowymi, orzechami, kandyzowaną skórką pomarańczową – dzięki temu będą wyglądać jeszcze atrakcyjniej.

OWOCOWO-WANILIOWO i nie tylko

Do ciasta biszkoptowo-tłuszczowego doskonale pasują owoce, najlepsze są krajowe. Wprawdzie sezon na nie nadejdzie z pierwszymi dniami lata, ale owocowo-kolorowy nastrój w cukierni można zaserwować klientom już dziś. Na rynku dostępne są przecież owoce w żelu, w zalewach cukrowych, owoce prażone, kandyzowane, a także galaretki, marmolady i owocowe żele dekoracyjne.

Najprostsza wersja ciasta biszkoptowo-tłuszczowego to dodanie na wierzch owoców, takich jak brzoskwinie czy wiśnie i udekorowanie całości bezbarwnym żelem nienabłyścującym. Dobrze komponują się także owoce leśne i galaretki. W sezonie pasują do nich także truskawki, śliwki czy morele.

Ciast biszkoptowo-tłuszczowych można też używać jako blatów, które następnie przekłada się musami lub lekkimi kremami na bazie musów. Dobrze pasują do siebie delikatne smaki waniliowy lub śmietankowy i warstwa kremu owocowego. Jeden ze spodów można też posmarować marmoladą lub konfiturą, która doda kwaskowatego smaku. Na wierzchu najlepiej stosować żele dekoracyjne albo polewy.

Jako blaty kakaowe ciasto biszkoptowo-tłuszczowe używane jest także w popularnym cieście „camargo”, w którym blaty przekłada się kremem i wykańcza kakaową lub czekoladową polewą. Inny popularny wyrób na bazie omawianego ciasta to ciasto stefanki, babki piaskowe i keksy.

WSKAZÓWKI

1. Z uwagi na zawartość tłuszczu, do ciasta biszkoptowo-tłuszczowego konieczny jest dodatek środków spulchniających. Dzięki nim wyrób jest lżejszy, lepiej napowietrzony i smaczniejszy.
2. Dodatek żółtek i środków spulchniających musi być optymalny – ich nadmiar sprawia, że ciasto zbyt szybko się kruszy.
3. Masy nie należy zbyt długo wyrabiać – może to spowodować powstanie zakalca i zmniejszy znacznie objętość wyrobu.



Inspiracje cukiernicze Roberta Wolczańskiego

we współpracy z cukiernikiem CSM Polska



Tort Cytrynowo- Karmelowy



Krem Karmelowy

Krem Cytrynowy

Błat biszkopt Mix

Receptura

	Rant 22 cm	Błacha 60/40
Śmietana Suldy	300g.	800g.
Śmietana kremowa 30%	300g.	800g.
Fond Cytrynowy	120g.	320g.
Woda	120g.	320g.

Śmietana Suldy	150g.	300g.
Śmietana kremowa 30%	150g.	300g.
Fond Caramel	60g.	120g.
Woda	60g.	120g.

Pralin Croquant	200g.	800g.
Masło	40g.	160g.
Żel Nova'Nap Blond morelowy	120g.	300g.

Błat biszkopt Mix

Cygaretkowa masa:

Margaryna	100 g.
Cukier puder	100 g.
Białko	100 g.
Mąka pszenna	100 g.

Margarynę tabletować na wysokich obrotach, dodać cukier puder, następnie dodać białko oraz mąkę pszenną, (Masę możemy barwić na dowolny kolor).

Polecamy również:

■ Mieszanki cukiernicze

Choco Bake

Piernik Kasztelański

Jogo Bake

Dobra Baba - NOWOŚĆ

Biszkopt Koncentrat - Nowość

Babka Karmelowa

Panettone Prestige

■ Nadzienia Cukiernicze

Pralin Croquant

Croquant Pistache

Croquant Chocoalte Blanc

Masa Makowa

Pralin Douceur Almond

- pasta migdałowa

■ Kremy i śmietanki

Krem Extra

Krem Karpatka

BMP Kremix

Delfia Whip

Suldy

Lactofil

Sposób przygotowania;

Przygotować blat według receptury na **Biszkopt Mix (rolada)**, oraz blat biszkoptowy z masą cygaretkową.

Podgrzać masę pralinową **Pralin Croquant** dodać napowietrzone masło, a następnie za pomocą nieco mniejszego rantu uformować krążek. Boki rantu obłożyć biszkoptem z masą cygaretkową, natomiast spód blatem biszkoptowym.

Śmietanę **Suldy** ubić razem ze śmietaną kremową.

Fond Cytrynowy połączyć z wodą oraz wcześniej ubitą śmietaną, tak przygotowanym kremem cytrynowym wypełniamy do połowy wcześniej przygotowany rant, przekładając go krążkiem z masy pralinowej. Umieścić kolejny blat biszkoptowy.

Kolejną porcję Śmietany **Suldy** również ubić razem ze śmietaną kremową.

Fond Caramel połączyć z wodą oraz wcześniej ubitą śmietaną, gotowym kremem karmelowym wypełnić pozostałą część rantu.

Po schłodzeniu górę tortu dekorujemy żel **Nova'Nap Blond** delikatnie zabarwionym na żółty kolor.

CSM Polska Sp. z o.o.

02-255 Warszawa, ul. Krakowiaków 103

tel. + 48 22 575 50 00, fax + 48 22 575 50 09,

www.csmpolska.pl, www.csnglobal.com/polska



BAKEMARK

POL-RATJEN

Rustical Mix

nowość

nowość

MIX
Wiejski 20%

tradycyjne, wieloziarniste
pieczywo pszenno-żytnie
o przedłużonym okresie świeżości

Chleb
Regionalny
Chleb
Regionalny
Słodowy

Zapraszamy do odwiedzenia
naszego stoiska podczas targów
Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego
Bakepol w Kielcach

które odbędą się w dniach
2-6 kwietnia 2011 (sobota - środa)
Pawilon D, stoisko nr 19

CSM Polska Sp. z o.o.

02-255 Warszawa, ul. Krakowiaków 103
tel. + 48 22 575 50 00, fax + 48 22 575 50 09,
www.csmglobal.com/polska

Dwa oblicza MADAGASKARU

Lody Wanilia Madagaskar

(receptura na 1 kg)

SKŁADNIKI

mleko 3,2%	650 g
stabilizator Neutro 10	10 g
mleko skondensowane słodzone	35 g
śmietanka 30%	90 g
masło 82%	30 g
mleko w proszku odtłuszczone	40 g
cukier	120 g
dekstroza	10 g
ekstrakt z wanilii (pochodzenie Madagaskar)	15 g
Razem:	1000 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzać do 40°C, dodać mleko w proszku, dekstrozę i cukier wymieszany z Neutro. W 60°C dodać mleko skondensowane, ekstrakt wanilii oraz masło. Pasteryzować w temp. 85°C. Po pasteryzacji, w trakcie schładzania, w momencie, gdy mieszanka osiągnie temp. 60°C dodać śmietankę. Po ochłodzeniu do 4°C należy poddać mieszankę procesowi dojrzewania na min. 10 godzin.

Deser Madagaskar

SKŁADNIKI

owoce egzotyczne (ananas, melon mango)	150 g
lody Wanilia Madagaskar 3 gałki	120 g
bita śmietanka	70 g
Razem:	340 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nakładać warstwami owoce od dna pucharu w górę, dodać lody, na wierzch ułożyć dekoracyjnie bitą śmietankę. Całość dekorujemy owocami, tak aby deser wydawał się jeszcze bardziej okazały.

Do produkcji lodów polecam stosowanie maszyn automatycznych Carpigiani, dzięki którym mieszanka będzie odpowiednio napowietrzona i stabilna.



PIOTR BĄK

Doradca technologiczny od kilkunastu lat związany z rynkiem cukierniczo-lodziarskim. Tworzy nowe receptury, opracowuje kompletne karty menu lodziarni, a także systemy szkoleń dla personelu. Pomaga przy otwarciach kawiarni, lodziarni i punktów cukierniczych. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu zdobywanemu w Polsce i za granicą jest wysoko cenionym doradcą.





Stawiamy na jakość!

JUŻ OD 18 LAT ZAOPATRUJEMY PIEKARNIE I CUKIERNIE. DOSTARCZAMY SUROWCE DO WIELU ZAKŁADÓW Z TERENU POLSKI POŁUDNIOWEJ. OD POCZĄTKU DZIAŁALNOŚCI NASZEJ FIRMY KONCENTRUJEMY SIĘ NA SPRZEDAŻY PRODUKTÓW NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI

Właścicielom piekarni oferujemy drożdże, kultury starterowe, ziarna, kwasy piekarskie i szeroką gamę mieszanek chlebowych, które uproszczą codzienną pracę i przyczynią się do rozszerzenia asortymentu oferowanego konsumentowi. Dziś stawiamy na pieczywo zdrowotne i dietetyczne, które ma szansę podnieść malejący od jakiegoś czasu poziom spożycia pieczywa. Dysponując dużą ilością materiałów promocyjnych, namawiamy właścicieli piekarni do korzystania z plakatów, ulotek, etykiet. Przecież wiemy, że konsumenci „kupują oczami”.

Z kolei dla właścicieli cukierni mamy w swojej ofercie kilka tysięcy produktów: nabiał, tłuszcze, cukier, owoce i ich przetwory, czekolady, dekoracje. Tu także stawiamy na jakość – sprzedajemy tylko sprawdzone surowce; wieloletnia współpraca z ich producentami gwarantuje nam możliwość oferowania najlepszych cen dla naszych klientów.

Nasi przedstawiciele chętnie pomagają w doborze odpowiednich surowców i przygotowują z technologiami kalkulacje na wybrane produkty. Wychodząc naprzeciw rosnącym oczekiwaniom naszych klientów, systematycznie podnosimy kwalifikację z zakresu branży piekarniczo-cukierniczej.

Warto dodać, że posiadamy także ciekawą ofertę dla lodziarzy i gastronomii.

Zaufanie klienta to nasz priorytet, dlatego gwarantujemy stabilną ofertę i elastyczne ceny.

Zapraszamy do współpracy.

DROSOL Krzysztof Puz i Wspólnicy jest spółką jawną o kapitale krajowym.
Siedziba firmy i magazyny znajdują się w Będzinie przy ulicy Piastowskiej 29

UCZCIWOŚĆ KUPIECKĄ
DOCENILI NASI KLIENTY
– DZIĘKI NIM PO RAZ
KOLEJNY OTRZYMALIŚMY
TYTUŁ DIAMENT 2011
MIESIĘCZNIKA „FORBES”
I ZOSTALIŚMY GAZETĄ
BIZNESU 2010



Nowoczesne ZARZĄDZANIE SPRZEDAŻĄ

PIEKARNIA POD TELEGRAFEM
PODPISAŁA ZE SPÓŁKĄ
HICRON UMOWĘ NA DOSTAWĘ
I WDROŻENIE SYSTEMU SAP
ERP I SAP HICRON POS. JEST
TO NAJWIĘKSZE WDROŻENIE
TEGO TYPU SYSTEMU
SPOŚRÓD WSZYSTKICH
PRZEPROWADZONYCH DO TEJ
PORY PROJEKTÓW W BRANŻY
PIEKARNICZEJ W POLSCE

FOT. WWW.SXCHU

Zakres wdrożenia systemu SAP ERP w Piekarni Pod Telegrafem znacznie wykracza poza standard. Oprócz zastosowania modułów obsługujących obszar finansów (rachunkowość finansowa, księgowość majątku trwałego, przepływy, kontroling), logistyki (sprzedaż i dystrybucja, gospodarka materiałowa, obsługa magazynów wysokiego składu), produkcji oraz kadr i płac, wszystkie punkty sprzedaży Piekarni Pod Telegrafem zostaną wyposażone w autorskie rozwiązanie SAP HICRON POS współpracujące z terminalami POS i w pełni zintegrowane z systemem SAP ERP. Co więcej, projekt zakłada wdrożenie zaawansowanych rozwiązań analitycznych i raportowych dostępnych w ramach specjalistycznych rozwiązań.

OD ANALIZY do wdrożenia

Prace projektowe rozpoczęły się analizą procesów biznesowych i opracowaniem koncepcji wdrożenia. Start produkcyjny systemu zaplanowany jest na 1 października 2011 r. Celem wdrożenia systemu SAP ERP są automatyzacja sprzedaży, optymalizacja działania firmy, a także wdrożenie standardów zarządzania, jakie reprezentują firmy zachodnie. – Jakość naszych wyrobów i wzorowa obsługa

klienta to dla nas priorytety, dlatego zdecydowaliśmy się na wdrożenie zintegrowanego systemu informatycznego. Przy jego wyborze kierowaliśmy się głównie dwoma kryteriami. Po pierwsze, system musiał być wykorzystywany w branży spożywczej, z drugiej strony chcieliśmy, aby był jak najbardziej otwarty i prorozwojowy – mówi Roman Smolarski, Prezes Zarządu w firmie Piekarnia Pod Telegrafem. – System SAP ERP wdrażany przez HICRON doskonale spełnia te wymagania. Jego zastosowanie przez liderów branży piekarniczej w Europie daje nam bezpieczeństwo obsługi wszystkich procesów. Jednocześnie doświadczenie HICRON w indywidualizacji rozwiązań SAP daje nam pewność dostosowania rozwiązania do naszych unikalnych wymagań – wyjaśnia.

POINT of Sale

Do aplikacji wspierających sprzedaż w piekarni, zaproponowanych przez firmę HICRON, należy nowatorskie rozwiązanie SAP HICRON POS (Point of Sale). Wprowadzone zostanie we wszystkich punktach sprzedaży Piekarni Pod Telegrafem i zintegrowane z systemem SAP ERP, dzięki temu umożliwi błyskawiczną obsługę sprzedaży detalicznej, z jednoczesnym odzwierciedleniem danych w systemie SAP.

Rozwiązanie będzie obsługiwało szeroko rozumiane procesy sprzedaży, obejmujące między innymi: obsługę płatności gotówkowych i bezgotówkowych, rejestrację zwrotów towarów, współpracę z urządzeniami wagowymi, sprzedaż za pomocą czytnika kodów paskowych, składanie zleceń zakupu, ich realizację i obsługę, inwentaryzację i raportowanie, zarządzanie cenami i wiele innych. – SAP HICRON POS to pierwsze w Polsce rozwiązanie oparte na technologii SAP, przeznaczone do obsługi sprzedaży detalicznej i w pełni współpracujące z systemem centralnym SAP ERP.

Rozwiązanie SAP HICRON POS w Piekarni Pod Telegrafem będzie wykorzystywane przede wszystkim w celu usprawnienia zarządzania sprzedażą i zatowarowaniem, a także dla ułatwienia przepływu informacji między centralą firmy a jednostkami odpowiedzialnymi za sprzedaż detaliczną. W punktach sprzedaży detalicznej osoby odpowiedzialne za sprzedaż będą korzystać bezpośrednio z możliwości systemu SAP ERP, mając dostęp do bieżących informacji, np. na temat cenników, rodzajów i ilości towarów, promocji, itp. – Przeprowadzane przez punkty sprzedaży detalicznej transakcje będą automatycznie odzwierciedlane w systemie centralnym – SAP ERP, dając między innymi możliwość bieżącego raportowania wyników osiągniętych przez punkty sprzedaży – mówi Robert Stiller, Business Solution Architect w firmie HICRON.

Rozwiązanie SAP HICRON POS będzie wspierało sprzedaż detaliczną w sieci ponad 160 sklepów firmowych Piekarni Pod Telegrafem.

SAP ERP

SAP ERP to pakiet oprogramowania, który w ramach podstawowej licencji zawiera pełne spektrum rozwiązań informatycznych, a więc zarówno system transakcyjny (SAP R/3 lub SAP ECC), gdzie przeprowadzane są wszystkie operacje, jak i hurtownię danych, portal, obsługę urządzeń mobilnych (palmtopy, terminale radiowe) oraz narzędzia integracyjne i programistyczne (ABAP, JAVA). Rozwiązanie oparte jest na platformie technologicznej SAP NetWeaver.

Oprogramowanie SAP ERP może być stosowane jako podstawowe oprogramowanie biznesowe w dużych i średnich organizacjach wszystkich branż i sektorów.

NOWOCZEŚNIE i ekonomicznie

Oprogramowanie SAP HICRON POS pozwala istotnie obniżyć koszty operacyjne dzięki zastosowaniu elastycznego i konfigurowalnego modelu biznesowego, w którym uruchamiane są wskazane przez użytkownika procesy. Przy użyciu oprogramowania HICRON pracownicy administracyjni i sprzedawcy mogą szybko i sprawnie zmieniać reguły dotyczące zapasów i cen, stosować nowe rabaty, dodawać promocje i wprowadzać zmiany w zakresie strategii zatowarowania magazynów centralnych i punktów sprzedaży detalicznej.

» REKLAMA



Mebel do piekarni i cukierni



biuro@kompleksserwis.pl • tel: 32 287 31 17 • www.kompleksserwis.pl

PODNIESIENIE WALORÓW
ZDROWOTNYCH CHLEBA
DZIĘKI ZACHOWANIU
CENNYCH SKŁADNIKÓW
ZBÓŻ ORAZ OSIĄGNIĘCIE
LEPSZYCH EFEKTÓW
KOŃCOWYCH, WYNIKAJĄCE
Z DŁUŻSZEJ PIEŁĘGNACJI
CIASTA, DAJĄ W EFEKCIE
WYSOKIEJ JAKOŚCI
PRODUKT, JAKIEGO OBECNIE
POSZUKUJĄ KONSUMENTY

Rewitalizacja polskiego chleba

CZĘŚĆ II



ADAM WYBIERAŁA

Nie ma to jak pajda świeżutkiego, jeszcze ciepłego i aromatycznego chleba. Oczywiście z własnej piekarni. Posmarowana prawdziwym świeżym masłem albo smalcem ze skwarkami i cebulką. Napawa nas dumą. Bo ta pajda daje nam radość z tworzenia i sukcesu. Dzięki swej kreatywnej działalności możemy odkrywać świat naszych praojców, dla których chleb był zawsze czymś więcej niż tylko jednym z wielu produktów spożywczych. Czynności przy wytwarzaniu chleba powtarzali w sposób skrupulatny, co przekładało się na produkt o długiej trwałości i wybitnej wartości konsumpcyjnej. Nam nie pozostaje już nic innego, jak tylko taka właśnie droga.

DOMOWY CHLEB coraz popularniejszy

Moja codzienna praca w branży piekarskiej i zbożowo-młynarskiej już dawno nabrała znamion misji, a jej charakter przeobraził się w walkę o powrót do normalności, w odniesieniu do jakości zdrowotnej i sensorycznej chleba, który jeszcze w latach 60. XX w. był uważany na świecie za produkt o szczególnej atrakcyjności konsumpcyjnej. Na nowo wzbudza świadomość, że pieczywo z mąką żytnią i pełnego przemiału jest niezbędne w naszej codziennej diecie, i jest o wiele zdrowsze od tego z mąki pszennej, spowodowała zwiększenie zainteresowania wypiekiem chleba, niestety również w domu, w piekarnikach i ostatnio bardzo modnych na polskim rynku aparatach do wypieku chleba..

Domowi piekarze z pewnością nie mogą i nie będą konkurować z piekarniami przemysłowymi. Mimo to argumenty przemawiające za domowym wypiekiem są solidne. To podniesienie walorów zdrowotnych chleba dzięki zachowaniu cennych składników zbóż oraz osiągnięcie innych efektów końcowych wynikające z dłuższej pielęgnacji ciasta, niż ma to miejsce w typowej piekarni.

JASNA MĄKA kontra żytnia

Jasne pieczywo i produkty otrzymane z jasnej mąki uchodzą za symbol dobrobytu, a tak naprawdę są pozbawione wielu wartościowych składników odżywczych – jasne przetwory zbożowe otrzymuje się przeważnie ze środkowej części bielma ziarna, które składa się głównie ze skrobi i białka, i pozbawiane są w czasie przemiału części tłuszczu, witamin, składników mineralnych i błonnika. Takie pieczywo powinno być konsumowane w ograniczonych ilościach. Cztery

kromki pieczywa pszennego tostowego zawierają ok. 2,5 g błonnika.

Żyto zdecydowanie przewyższa inne zboża chlebowe pod względem zawartości i jakości błonnika – włókna pokarmowego, które jako substancja balastowa (niestrawna) odgrywa w naszym przewodzie pokarmowym bardzo ważną rolę – ma wpływ między innymi na obniżanie poziomu cholesterolu i glukozy we krwi oraz oddziałuje na metabolizm drobnoustrojów jelita grubego. Mąkę żytnią wyróżnia niska wartość kaloryczna – wynika ona z wysokiej zawartości błonnika pokarmowego, białek rozpuszczalnych w wodzie i niższej zawartości skrobi względem mąk pszennych. Jest źródłem fitoestrogenów, posiadających właściwości przeciwnowotworowe, antyoksydacyjne i antibakteryjne. Cztery kromki chleba razowego żytniego pokrywają 80 proc. dziennego zapotrzebowania organizmu na błonnik – to ok. 12 g błonnika.

WARTOŚCIOWE tradycje

Jestem przekonany, że trud poniesiony, aby przywrócić choć w części tradycyjne metody wytwarzania, będzie w pełni zrekompensowany osiągnięciem niespotykanych zalet smakowych, zapachowych, a szczególnie zdrowotnych i być może wyhamuje nowy trend domowego wypieku. Chleb wytwarzany z tradycyjnych składników, w tradycyjny sposób jest ważnym źródłem witamin i składników mineralnych, które obok białek wchodzi w skład pięciu podstawowych grup składników odżywczych niezbędnych do prawidłowego rozwoju i funkcjonowania organizmu.

**Jestem przekonany,
że trud poniesiony,
aby przywrócić tradycyjne
metody wypieku, będzie
w pełni zrekompensowany
osiągnięciem niespotykanych
zalet pieczywa**

Zastąpienie jednej bułki pszennej kromką chleba ciemnego o porównywalnej masie dostarcza organizmowi dwuipółkrotnie więcej łatwo przyswajalnych pierwiastków – magnezu i manganu oraz dwukrotnie więcej żelaza, cynku i miedzi.

Dla tych, którzy zechcą przystąpić do programu „Rewitalizacji Polskiego Chleba”, przedstawię szereg wskazówek, które pozwolą na samodzielne wdrażanie i produkcję tradycyjnego pieczywa. Dodam, że nie ma zbyt wielu książek, a także osób zajmujących się tą tematyką. Dlatego pragnę umożliwić zapoznanie się choćby w podstawowy sposób z wycinkiem bardzo szerokiej dziedziny, jaką jest wypiek chleba, i podzielić się praktyczną wiedzą.

MĄKA i jej składniki

Jakość pieczywa w znacznym stopniu uzależniona jest od jakości mąki, a ta zależy od metod przetwarzania ziarna. Z kolei jakość ziarna jest wypadkową jego składu chemicznego i zmiennych ilości i własności jego składników. Sprzeczności pomiędzy podstawowymi celami w łańcuchu zależności: producent (rolnik – wydajność z hektara) – przetwórca (młynarz – maksymalny wyciąg mąki z ziarna) – piekarz (poszukujący mąk o dobrych, wyrównanych parametrach wypiekowych) – konsument, w państwach wysoko rozwiniętych doprowadziły do skonsolidowania poczynań rolników, młynarzy i producentów pieczywa w kierunku zaspokojenia potrzeb partnera handlowego, a w efekcie konsumenta. Powróćmy na moment do upraw pszenicy. Pamiętacie, jak jeszcze nie tak dawno wyglądały w Polsce żniwa? Pamiętacie nasze malownicze pola tuż po nich? Snopki, mendle, stogi – to nie tylko staropolskie zwroty. To pomijane dzisiaj ważne czynności związane z naturalnymi i prawidłowymi etapami w tradycyjnym rolnictwie, decydujące o odpowiedniej dojrzałości zboża przed magazynowaniem i przemiałem. A przemiał – i on zmienia się diametralnie. Wprowadzane na świecie nowoczesne intensywne procesy przemiału oraz dojrzewania mąk w „łagodnych warunkach” (ograniczonego czasu działania tlenu z powietrza na mąkę) pogłębiają rozbieżności w oczekiwaniach branż: młynarskiej (wspomniany wcześniej wyciąg) i piekarskiej – jakość używanej mąki.

SKROBIA – cenny węglowodan

Cukry, czyli węglowodany, pełnią dla ludzkiego organizmu rolę składnika odżywczego i materiału budulcowego. Nazwa węglowodan pojawiła się w XIX w. Stwierdzono wówczas, że wszystkie poznane cukry charakteryzują się wzorem sumarycznym $CM(H_2O)$. Traktowano je jako wodziany węgla, czyli właśnie węglowodany. Niektóre cukry odznaczają się ważnymi cechami wykorzystywanymi w piekarstwie – zdolnością do fermentacji i pęcznienia w wodzie. Fermentacji ulegają cukry proste i dwucukry, a w wodzie pęczniają wielocukry (skrobia i nieskrobiowe składniki mąki – arabinoksylany). Skrobia i nieskrobiowe węglowodany są materiałem zapasowym roślin, gromadzą się w nasionach. Skrobia występuje w bielmie ziarna w postaci charakterystycznych ziaren o białej barwie. W wewnętrznej części bielma znajdują się większe, a w zewnętrznej mniejsze ziarna skrobi. Dlatego w mąkach jasnych zawsze jest mniej glutenu, a więcej skrobi niż w mąkach chlebowych i na odwrót.

Skrobia ma zdolność do narastającej rozpuszczalności w wodzie wraz ze wzrostem temperatury płynu – pęcznieje pod wpływem wody, a po przekroczeniu temperatury 65°C kleikuje, tworząc żel o nieograniczonej zdolności chłonięcia wody. Tę cechę wykorzystuje się w tradycyjnej technologii, stosując pszenne

i żytnie podmlody, podnoszące w zasadniczy sposób wydajność ciast, powodując tym samym inną lepkość miękiszu pieczywa, niż ma to miejsce w technologiach bezpośrednich (zbyt szybkich).

Z kolei arabinoksylany to wielkocząsteczkowe związki zbudowane z cukrów prostych pięciowęglowych (ryboza, rybuloza, arabinoza, xyloza). Ich obecność w cieście jest bardzo ważna. To one podnoszą walory reologiczne ciast. Największe znaczenie dla technologii piekarskiej ma maltoza – dwucukier powstający poprzez rozkład skrobi przy współudziale enzymów (amylaz). Proces ten zachodzi gwałtownie w podmlodach podczas fermentacji. Tworzy się wtedy spora ilość maltozy i glukozy, podnosząc zawartość cukrów w cieście nawet o 2 proc. Cukry te ulegają fermentacji drożdżowej, rozkładając się na alkohol i dwutlenek węgla – gaz fermentacyjny.

Jakość pieczywa w znacznym stopniu uzależniona jest od jakości mąki, a ta zależy od metod przetwarzania ziarna

Dwucukrem używanym w piekarstwie jest sacharoza. W cieście rozkłada się na glukozę i fruktozę (pod wpływem enzymu sacharazy). Wzór sumaryczny sacharozy ma postać $C_{12}H_{22}O_{11}$. W Indiach i Chinach sacharoza znana była już od kilku tysięcy lat. Otrzymywano ją z trzciny cukrowej. W 1747 r. Andreas Sigismund Marggraf otrzymał sacharozę z buraków cukrowych. W Polsce zaczęto jej używać dopiero na początku XIX w. Wcześniej środkiem słodzącym był miód pszczeli.

BIAŁKO

Fracje białkowe, które odgrywają najważniejszą rolę w procesie wytwarzania ciasta, to gliadyna i glutenina. Te dwie frakcje są rozdzielone z powodu różnic potencjału elektrycznego ich molekuł, tj. różnej ich biegunowości. Podczas mieszenia ciasta uwolniona energia powoduje, że frakcje glutenu są ugniatane w elastyczną strukturę, zawierającą lamelarną warstwę i dwie frakcje białkowe jednolitej sieci. Właśnie podczas mieszenia ciasta ma miejsce rozwój glutenu, polegający na zorientowaniu przestrzennym skrobi względem białka. Białko podczas ogrzewania zaczyna denaturować już w temp. 42°C, oddając wraz ze wzrostem temperatury coraz więcej wody do otoczenia – ciasta pozostającego w stanie niedoboru wody dla klepkującej skrobi. To ona jest odpowiedzialna za pochłanianie tejże wody i utratę niekorzystnej dwójłomności nieskleikowanych ziaren. Zjawisko to podpowiada, jak ważne jest, aby nie wytwarzać nadmiernie sztywnych (zawierają-

cych zbyt małą ilość wody) ciast bułkowych czy też chlebowych.

Gliadyna zbudowana jest z pojedynczych poskręconych łańcuchów polipeptydowych połączonych wiązaniami dwusiarczkowymi, podatnymi na utlenianie tlenem atmosferycznym podczas leżakowania mąki lub kwasem askorbinowym dodanym we młynie lub wraz z polepszaczem w piekarni i reoksydację. Uwodniona tworzy długie, spoiste, rozciągliwe włókna. To ona wpływa na zwięźłość, sprężystość i nierozciągliwość glutenu. Mówi się o niej również, że jest „rozcieńczalnikiem” glutenu. Dla przykładu: wytwarzamy ciasto z mocnej, zawierającej duże ilości glutenu, dojrzałej mąki pszennej typ 750. Dodajemy do niej stałą, przewidzianą recepturowo ilość kwasu żytniego (w mące żytniej białka „glutenowe” nie tworzą typowego dla mąki pszennej glutenu, lecz znajduje się w niej lepiej rozpuszczalna gliadyna). Chleb po wypieku ma niewielką objętość, pomimo że użyto do jego wytworzenia mąki o wysokiej zawartości glutenu. W następnych próbach wypiekowych zwiększamy udział ukwaszonej mąki żytniej w cieście o 5 proc., a następnie 10 proc. Zauważamy wydawałoby się nielogiczną poprawę objętości chleba wraz ze wzrostem udziału ukwaszonej mąki żytniej. Glutenina jest asymetrycznym polimerem białkowym podatnym na uwodnienie – tworzy spoistą i sprężystą substancję. Jej nierozpuszczalna frakcja wpływa na lepkość ciasta. Glutenina ma zdolność tworzenia kompleksów z rodzimymi tłuszczami ziarna w glutenie. Proces ten ma ogromny wpływ na tworzenie i zachowanie ciasta podczas miesienia i wypieku.

DROŻDŻE

Drożdże to jednokomórkowe grzyby workowate z rodziny Saccharomycetaceae. Do życia potrzebują wody, umiarkowanego ciepła i cukrów. W warunkach beztlenowych powodują fermentację alkoholową – wytwarzają alkohol i dwutlenek węgla. W piekarstwie wykorzystuje się ich zdolność do spulchniania ciasta – ze składników mąki – skrobi i jej degradowanych produktów – wytwarzają dwutlenek węgla.

Już przed wiekami zauważono, że rozrost ciasta jest efektem zatrzymywania w nim pęcherzyków gazów, powstających podczas leżakowania. Dostrzeżono także, że im dłużej ciasto leżakuje przed wypiekiem, tym większa staje się jego objętość – chleb po wypieku staje się bardziej pulchny. Zrozumiano też, że pęcherzyki wypełnione są gazem fermentacyjnym, ponieważ ciasto fermentuje samorzutnie. Dlatego, aby pobudzić fermentację, zaczęto dodawać do ciasta osady winne – drożdże winne. W XVII w. zezwolono na stosowanie do wypieku chleba drożdży piwnych, a od 1867 r. używano już drożdży piekarskich. Dodane w odpowiednio większych proporcjach do ciasta podnoszą wartość odżywczą gotowych produktów, zawierają bowiem dużo witamin z grupy B oraz aminokwasy egzogenne, których organizm ludzki nie wytwarza samodzielnie, a produkty zbożowe są w nie ubogie.

Zlikwiduj problem z odpadami w kilka minut!

CHCESZ UNIKNĄĆ STRAT? ZAOSZCZĘDZIĆ? CHCESZ WIĘCEJ ZA MNIJEJ? SPRASUJ ODPADY. WYWOŻENIE MAŁYCH GABARYTOWO, ALE CIĘŻSZYCH ODPADÓW NAPRAWDĘ SIĘ OPŁACA!



Mil-tek jest jednym z głównych producentów szerokiej gamy urządzeń do przetwarzania odpadów. Sprzedaje je w ponad 30 krajach świata, od ponad 15 lat.

Odpady z produkcji są problemem każdego zakładu piekarniczego czy cukierniczego. Wywożenie dużych gabarytowo odpadów wiąże się niejednokrotnie z większymi kosztami i dodatkową pracą. Można je znacznie obniżyć, stosując specjalne prasy pneumatyczne do odpadów. Zajmują niewiele miejsca, a pozwolą na większe oszczędności – pieniędzy, czasu i miejsca.

80 PROC. MNIJEJ ODPADÓW

Prasa pneumatyczna Mil-tek może mieć doskonale zastosowanie w piekarniach, cukierniach i kawiarniach. Unikatowa metoda, polegająca na stałym prasowaniu przy wykorzystaniu sprężonego powietrza, pozwala na zmniejszenie objętości odpadów nawet o 80 proc.

Z drugiej strony, dzięki bliskiej współpracy z liderami rynku przetwarzania odpadów, Mil-tek pomaga w uzyskaniu najwyższych cen na sprasowane odpady, a więc rośnie przychód z tytułu ich sprzedaży. Warto dodać, że prasując puste opakowania firmy unikają wynoszenia i chowania się między luźnymi odpadami produktów gotowych do sprzedaży.

Dodatkowo jest to spora oszczędność czasu i energii. Urządzenia firmy Mil-tek do minimum redukują czas poświęcony na wynoszenie odpadów do kontenerów.

LICZBY, LICZBY, LICZBY

To nie koniec oszczędności. Zastosowane w prasach Mil-tek mały i średni kompresor mają silniki o mocy 0,75 kW, 220 V, 50 MHz i cechują się bardzo niskim zużyciem energii. Dodatkowo, pneumatyczne urządzenia pozbawione są układów mechanicznych i elektrycznych. A to pozwala im na wieloletnią eksploatację przy minimalnym serwisie. Pneumatyka tych urządzeń wyprzedza prasy hydrauliczne nie tylko pod względem techniki, ale również ceny: są one średnio o 15 proc. tańsze od pras hydraulicznych.

Na potrzeby piekarni, cukierni, restauracji, stacji benzynowych i innych firm, w których kartony, puszki, plastikowe butelki, resztki posiłków, obierki i inne mokre odpady dokucają swym zapachem i objętością, warto zastosować prasę model X-Press, która zredukuje objętość odpadów nawet o 90 proc.

To się po prostu opłaca!

Prasy firmy Mil-tek spełniają wszystkie unijne normy (atesty CE&GS).

Mil-tek Polska Sp. z o.o.

01-485 Warszawa, ul. Radiowa 24
tel. 22 666 96 86, fax 22 666 97 89
tel. kom. 693 365 053
www.miltek.pl
e-mail: tz@miltek.pl



SÓL

O soli mówi się, że jest najtańszym polepszaczem i stabilizatorem ciasta. Sól sprzyja agregacji białek, tłumiąc odpychanie elektrostatyczne i wzmacniając strukturę glutenu. Zwiększa przez to uwodnienie ciasta, wpływając na dłuższą świeżość pieczywa. Podkreśla smak ciast kwaśnych, a w nadmiarze hamuje bukiet ciast pszennych i półcukierniczych (bułki, pączki, drożdżówki). Optymalna dawka soli w cieście (względem ogólnej ilości mąki): żytnim – 2 proc., pszenno-żytnim – 1,7 proc., w pszenym – 1,5 proc., cukierniczym drożdżowym – 1-1,2 proc.

Sól kuchenna jest minerałem składającym się z sodu i chloru. Sód odgrywa ważną rolę w regulowaniu gospodarki wodnej i kwasowo-zasadowej organizmu. Jest odpowiedzialny za utrzymywanie właściwej objętości i ciśnienia krwi, a także za transport aminokwasów, cukrów i wielu witamin w tkankach. Naszemu organizmowi do procesów fizjologicznych wystarcza zaledwie 1 g soli dziennie, natomiast Polacy spożywają jej aż 15-20 g na dobę.

TŁUSZCZE

Tłuszcze można nazwać „uszlachetniczem” ciast. Najczęściej dodawane są do nich w postaci płynnej (rozpuszczone) w końcowej fazie wyrabiania ciasta. To naturalne lub przetworzone mieszaniny głównie triglicerydów różnych kwasów tłuszczowych pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego. Są ważnym, wysokoenergetycznym składnikiem diety. Tłuszcze w niewielkiej ilości obecne są w ziarnach zbóż – w zarodku i łupinie owocowo- nasiennej. W mące pszennej i żytniej znajduje się 1-1,7 proc. tłuszczu. W ziarnach zbóż jest ich nawet do 3 proc. Im mąka jest jaśniejsza, tym mniej zawiera tłuszczu i odwrotnie.

W ciastach, do których tłuszcz dodawany jest na końcu procesu technologicznego, glu-

Żyto zdecydowanie przewyższa inne zboża chlebowe pod względem zawartości i jakości błonnika – włókna pokarmowego

ten (białka rozpuszczone w wodzie), a szczególnie jego składni – glutena, ma szczególne zdolności do tworzenia kompleksów z tłuszczami. Proces ten ma ogromny wpływ na tworzenie i zachowanie ciasta podczas mieszenia i wypieku. Tłuszcze wywierają również wpływ na zachowanie się skrobi, tworząc z nią kompleksy obniżające lepkość ciasta. Procesy tworzenia kompleksów glutena-tłuszcz, tłuszcz-skrobia, opóźniają denaturację białka glutenu i pęcznienie granulek skrobi w czasie wypieku, mają ogromny wpływ na: tolerancję ciasta na przemieszenie, obróbkę mechaniczną, przefermentowanie, objętość wypiekową i przedłużenie świeżości wyrobów gotowych. To opóźnienie wydłuża czas rozrostu pieczywa w pierwszej fazie wypieku, a tym samym wpływa na wyraźne zwiększenie jego objętości. Zastosowanie tłuszczów piekarskich w produkcji pieczywa pszenego w pełni uzasadnione jest w dawkach 3-4,5 proc.

Kontakt do autora:

tel. 509 499 500, BioEnzym Technology s.c.
62-028 Koziegłowy k. Poznania; ul. Piaskowa 1
tel. 61 652 10 12, fax 61 651 47 57, www.bioenzym.pl



nowa linia dla lodziarni i cukierni

sprawdź na: www.lenari.com.pl



ES System K Sp. z o.o.

ul. Wrzosowa 10, 32-340 Wolbrom, tel. 32 644 04 00, www.essystemk.pl

PRENUMERATA

Krótko i na temat, czyli najświeższe informacje
branżowe z kraju i ze świata

Teksty instruktażowe

Receptury, trendy i nowości

Opinie ekspertów

Dyskusje

Artykuły przystępne dla uczniów

Ciekawa forma i język

WP WWW.WPIEKARNI.PL
PIEKARNI
WC WWW.WCUKIERNI.PL
CUKIERNI

INFORMACJE PODANE ZE SMAKIEM
BĄDŹ NA BIEŻĄCO

Zamów prenumeratę magazynu
„W Piekarni, W Cukierni”

JUŻ TERAZ!

Jak?

Zadzwoń pod nr tel.:

+ 48 601 501 813

lub napisz:

prenumerata@wpiekarni.pl



Cena rocznej prenumeraty wynosi: 110 zł brutto

MIKRO i makroelementy W PRODUKTACH PIEKARSKICH



FOT. WWW.SXC.HU

PRAWDŁOWY SPOSÓB ODŻYWIANIA JEST OBECNIE TEMATEM BARDZO MODNYM I POPULARNYM, LUDZIE SĄ CORAZ BARDZIEJ ZAINTERESOWANI TYM, ABY DŁUŻEJ I ZDROWIEJ ŻYĆ. ROSNĄCA ŚWIADOMOŚĆ ŻYWIENIOWA CZŁOWIEKA SPRAWIA, ŻE DIETA ODGRYWA W JEGO ŻYCIU JEDNĄ Z GŁÓWNYCH RÓL

MGR MAŁGORZATA MIELCARZ
IBPRS WARSZAWA, ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA ZBÓŻ I PIEKARSTWA

Podstawowe zasady zdrowego odżywiania to rozsądek i racjonalne żywienie. Odpowiednia dieta powinna opierać się na różnorodności. Związane jest to z tym, że każdy organizm potrzebuje szerokiej gamy składników, a więc tłuszczów, białek, węglowodanów itp. oraz witamin i składników mineralnych, czyli mikro- i makroelementów, bez których przebieg bardzo ważnych dla życia reakcji nie byłby możliwy.

AKTYWNE minerały

Minerały biorą czynny udział w prawie wszystkich procesach metabolicznych – aktywują szereg reakcji biochemicznych, są niezbędne do prawidłowego przebiegu procesów związanych z transportem składników odżywczych, biorą udział w odbudowie jąder komórkowych. Część z makro- i mikroelementów odgrywa bardzo ważną rolę w funkcjonowaniu układu odpornościowego. Bez nich organizm ludzki byłby bezbronny wobec ataków ze strony bakterii, wirusów czy grzybów.

Organizm ludzki nie jest w stanie samodzielnie wytwarzać składników mineralnych. Należy dostarczać je wraz z pokarmem. Gdy jest ich za mało, pojawiają się świadczące o niedoborze symptomy: zwiększenie zachorowalności na różnego rodzaju choroby, jak: zawał serca, choroby układu krążenia, nowotwory, cukrzyca, wzrost poziomu cholesterolu we krwi i inne choroby cywilizacyjne, a także pogorszenie samopoczucia, bóle głowy, rozdrażnienie, zmęczenie, zmiany w wyglądzie płytek paznokciowych itp.

W pożywieniu pierwiastki występują najczęściej jako składowa określonego związku chemicznego i uwalniane są w czasie trawienia pokarmów (w jelitach bądź w żołądku), głównie przy udziale białek transportowych. Trzeba podkreślić, że komórki nie da się oszukać. Jeżeli brakuje któregoś z pierwiastków, nie da się go zastąpić innym. Mikro- i makroelementy są niezbędne dla organizmu, są składnikami płynów ustrojowych, części enzymów oraz związków wysokoenergetycznych, takich jak np. ATP. Regulują pracę narządów i współdziałanie wszystkich struktur ustroju, pomagają zachować ciśnienie wewnątrzkomórkowe czy równowagę kwasowo-zasadową. Mają także udział w prawidłowym funkcjonowaniu komórek nerwowych.

ZIARNA ZBÓŻ dla zdrowia

Produkty zbożowe, a zwłaszcza wyroby piekarskie, pełnią zasadniczą rolę w żywieniu człowieka, m.in. ze względu na ich wysoką wartość odżywczą.

Pieczywo, które w głównej mierze produkuje się z mąki, zawiera ponad 30 komponentów. Znajdują się w nim wszystkie niezbędne składniki mineralne (energetyczne, budulcowe i regulujące).

Składniki mineralne dostarczane z mąką pełnią wielorakie funkcje w organizmie człowieka. Większość z nich znajduje się w zbożach w zewnętrznych częściach ziarna. Stąd bogactwo tych składników w ciemnych, razowych produktach, płatkach zbożowych, otrębach, produktach, które powstają w wyniku przemiału całego ziarna (np. pszenna śruta chlebowa zawiera 1,8 proc. tych składników, natomiast jasna mąka pszenna typ 500 tylko 0,5 proc.).

Skład mineralny ziarna zbóż jest urozmaicony. Najwięcej w nim jest fosforu i potasu oraz siarki i magnezu, w mniejszych ilościach występuje wapń i żelazo.

Poza wymienionymi w zbożach występują pierwiastki śladowe takie jak miedź, mangan, cynk oraz fluor (ziarno żyta). Zawartość składników mineralnych w pieczywie zależna jest w głównej mierze od rodzaju mąki użytej do wypieku i wilgotności produktu.

Trzeba pamiętać, że ziarna zbóż poddawane są podczas przemiału takim procesom technologicznym, które w dużym stopniu przyczyniają się do zmian w zawartości składników pokarmowych i mineralnych w surowcach i produktach piekarskich (patrz: rys. s. 66). Przede wszystkim dotyczy to ziarna pszenicy i żyta oraz otrzymanych z nich produktów.

PIERWIASTKI BIOGENNE – węgiel, wodór, tlen, azot

Do życia niezbędne są białka, tłuszcze oraz cukry, wszystkie są związkami organicznymi, których głównymi składnikami są: węgiel, wodór i tlen. Ponadto w skład białek wchodzi azot i siarka. Białka spełniają różnorodne funkcje, m.in.: stanowią materiał budulcowy, wchodzi w skład błon komórkowych, pełnią funkcje regulacyjne, podporowe (keratyna), uczestniczą w transporcie tlenu (hemoglobina), w procesach katalitycznych, przekazywaniu bodźców nerwowych, są przeciwciałami, odpowiadają za krzepliwość krwi (fibrynogen). Rola cukrów to głównie zapas energetyczny, materiał budulcowy i transportowy. Jeśli chodzi o tłuszcze, to pełnią one funkcje energetyczne i stanowią materiał zapasowy, pełnią rolę warstwy izolacyjnej oraz biorą udział (są substratem) w produkcji hormonów sterydowych.

WAPŃ

Na ciało dorosłego człowieka ważącego około 70 kg 1200 g przypada na wapń, z tego 98 proc. znajduje się w kościach. Ilość wapnia niezwiązanego z układem kostnym wynosi około 10 g.

Wapń odgrywa istotną rolę w kontrolowaniu przewodzenia impulsów nerwowych, kurczliwości komórek mięśniowych, w tym komórek mięśnia sercowego. Odpowiednie stężenie tego pierwiastka w organizmie ogranicza ryzyko wystąpienia chorób serca, jest też jednym z czynników regulujących procesy krzepnięcia oraz wysokość ciśnienia tętniczego krwi. Ma istotny wpływ na spójność substancji łączącej, znajdującej się

CZYM SĄ MIKRO- I MAKROELEMENTY

Biorąc pod uwagę jedynie relacje ilościowe, zwykło się różnicować składniki mineralne na mikro- oraz makroelementy. Związki mineralne stanowią około 4 proc. ogólnej masy ciała. Wymienia się 46 składników, 30 z nich jest niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania naszego organizmu.

Makroelementami nazywamy te z nich, których organizm ludzki potrzebuje więcej niż 100 mg każdego dnia. Są to: wapń, magnez, krzem, chlor, sód, potas oraz węgiel, wodór, tlen, azot, fosfor, siarka. Część osób zalicza do makroelementów także żelazo, mimo że zapotrzebowanie na ten pierwiastek jest niższe niż na pozostałe. W środowisku substancje te występują w postaci jonów lub związków chemicznych.

12 pierwiastków zalicza się do mikroelementów, tzn. takich pierwiastków, których udział w suchej masie jest nie mniejszy niż 0,01 proc. W tej grupie znajdują się pierwiastki biogenne, czyli: węgiel, wodór, tlen, azot, fosfor, siarka oraz pozostałe, takie jak: wapń, magnez, krzem, chlor, sód, potas.

w przegrodach międzykomórkowych. Większość norm określa dobowe zapotrzebowanie dorosłego człowieka na 800 mg. Zmienia się ono w zależności od wieku czy stanu zdrowia. Należy jednak pamiętać, że przyswajalność wapnia zawartego w pokarmach waha się jedynie na poziomie 20-30 proc.

FOSFOR

Obok wapnia jest podstawowym składnikiem budulcowym kości, związków wysokoenergetycznych, kwasów nukleinowych, lecytyny, kefaliny, błon komórkowych oraz krwi. Witaminy należące do grupy B są aktywowane po dołączeniu do nich fosforanu. Niedobory fosforu w żywieniu są zjawiskiem niezwykle rzadkim. Fosfor znajduje się w znacznych ilościach w mięsie, rybach, jajach, pełnoziarnistych produktach zbożowych, pestkach dyni, ziemniakach, grochu czy fasoli. Rola wapnia oraz fosforu w organizmie wykazuje szereg wzajemnych interakcji, dlatego też zaleca się, aby osoby dorosłe tak komponowały swoje posiłki, żeby zawierały one porównywalne ilości wapnia i fosforu.

SIARKA

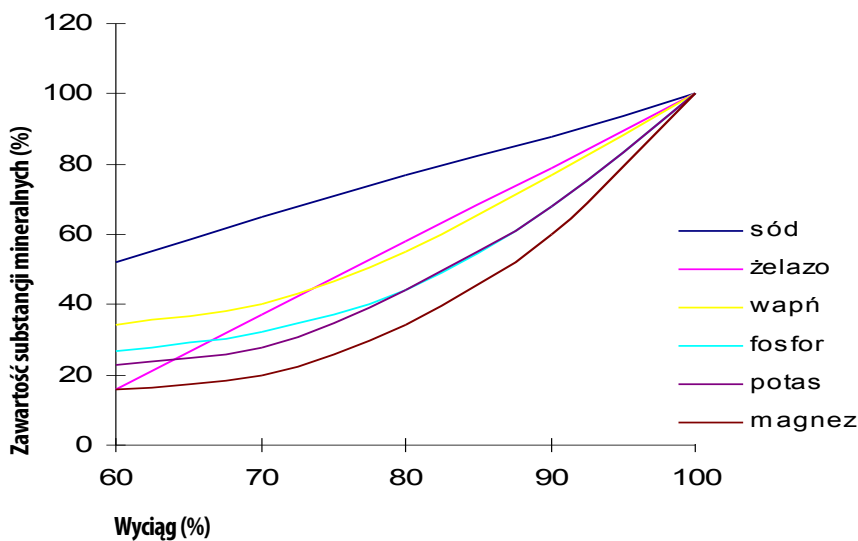
Ten pierwiastek jest wykorzystywany przez organizm niemal wyłącznie w połączeniu ze związkami organicznymi. Podstawowym jego źródłem w pokarmach są białka zawierające tzw. aminokwasy siarkowe, np. cysteinę, cystynę oraz metioninę. Siarka wchodzi w skład wielu istotnych dla organizmu związków, np. insuliny, tiaminy, glutationu, koenzymu A.

MAGNEZ

Jednym ze składników odgrywających istotną rolę w budowie kośćca oraz zębów jest magnez. Większość tego pierwiastka zawarta jest w kościach (75 proc.), pozostałe 25 proc. znajduje się we wnętrzu komórek. Magnez pełni ważną funkcję w zachowaniu właściwego potencjału elektrycznego błon plazmatycznych komórek nerwowych oraz mięśniowych, ponadto jest aktywatorem dużej ilości enzymów komórkowych. Braki magnezu w organizmie objawiają się skurczami mięśni, prowadzą też do powstawania zmian

>>>

WPŁYW WYCIĄGU MĄKI NA ZAWARTOŚĆ SUBSTANCJI MINERALNYCH



Pierwiastek	Zawartość w całych ziarnach (w p.p.m.)
Chrom	1,75
Mangan	24-37
Kobalt	0,07-0,2
Molibden	0,3-0,68
Miedź	1,8-6,2
Selen	0,04-0,71
Żelazo	18-31
Cynk	21-63
Magnez	0,09-0,12

Zawartość wybranych pierwiastków w ziarnie pszenicy p.p.m. (na milion części); wg Shroeder H. The trace elements Man Deven Adain, Old Greenwich, USA.

miażdżycowych w naczyniach krwionośnych. Pierwiastek ten bierze także udział w procesach przemiany materii, reakcjach syntezy kwasów nukleinowych oraz białek, w termoregulacji, przemianach lipidów, zapobiega krzepnięciu krwi, chroniąc w ten sposób przed powstawaniem zakrzepów w naczyniach krwionośnych oraz sercu.

Bogatym źródłem magnezu są: orzechy, kasza gryczana, czekolada, kakao, pestki dyni, kasza jęczmienna, szpinak, mąka pełnoziarnista i sojowa. Dzienna norma dla człowieka dorosłego wynosi 200 do 300 mg magnezu.

SÓD, potas, chlor

Te trzy pierwiastki odpowiadają za prawidłową gospodarkę wodno-elektrolitową organizmu. Sód i potas odpowiadają za utrzymanie równowagi osmotycznej, warunkują również właściwą objętość płynów wewnątrzustrojowych.

Całkowita zawartość sodu w organizmie dorosłego człowieka wynosi około 100 g, a dzienne zapotrzebowanie około 4,4 g. Źródłem sodu jest głównie sól kuchenna dodawana do potraw. Nadmiar tego pierwiastka może prowadzić do zatrzymywania wody w organizmie, co skutkuje nadciśnieniem oraz występowaniem obrzęków, a w dalszej kolejności wielu innych chorób prowadzących do bardzo poważnych schorzeń.

Potas jest pierwiastkiem bezpieczniejszym dla zdrowia ludzkiego. Obniża ciśnienie krwi, redukując ryzyko wystąpienia zawału, sprzyja prawidłowemu wykorzystaniu wapnia i zmniejsza straty tego pierwiastka na skutek wydalania z moczem. Głównymi źródłami potasu są pomidory, grzyby, kalafior, banany, morele, awokado, daktyle, ziemniaki, brukselka, szpinak, orzechy, kapusta. Dzienna norma potasu dla dorosłego człowieka to 3,3 g.

14 PIERWIASTKÓW niezbędnych dla organizmu

Drugą niezbędną grupę minerałów stanowią mikroelementy. Jest to grupa 14 pierwiastków stanowiących od 0,01 do 0,00001 proc. suchej masy organizmu. Ich lista nie została jeszcze ostatecznie ustalona, a o znaczeniu dla fizjologii można wnioskować jedynie w oparciu o dane pośrednie. Mimo to

ich obecność w organizmie człowieka jest niezbędna do prawidłowego funkcjonowania. Najważniejsze mikroelementy to: żelazo, selen, mangan, jod, molibden, cynk, miedź, fluor, kobalt, bor, brom, arsen, nikiel, wanad czy wolfram.

NAJWAŻNIEJSZE ferrum

Żelazo to jeden z ważniejszych mikroelementów. Jego ilość w organizmie waha się od 3,5 do 5 g, z czego aż 74 proc. zawarte jest w czerwonych krwinkach – jest jednym ze składników hemoglobiny. Niemal cała ilość żelaza występująca w organizmie jest związana z białkiem.

Żelazo bierze udział w transporcie gazów oddechowych z i do płuc, syntezie DNA, wpływa także na odporność. Dzielne zapotrzebowanie na ten pierwiastek wynosi około 12 mg. Niektóre pokarmy, takie jak np.: suszone owoce, żółtka jaj, melasa, owsianka, suszone nasiona roślin strączkowych, zawierają żelazo w postaci łatwo przyswajalnej. Warto zauważyć, że wiele produktów wchodzących w skład diety wegetariańskiej zawiera znaczne ilości żelaza związanego z fosforem i w takiej postaci jest ono nieprzyswajalne przez organizm. Największe ilości żelaza znajdziemy w mięsie, wątrobie, rybach, krewetkach, orzechach, mleku, warzywach strączkowych oraz liściastych: sałacie, szpinaku, brokułach.

DOBRCZE przyswajalna miedź

Miedź to pierwiastek niezbędny do powstawania krwinek czerwonych, gojenia się ran, tworzenia kości. Bierze też udział w metabolizmie kwasów tłuszczowych, syntezie RNA, a także we wchłanianiu oraz transporcie żelaza, wpływa na funkcjonowanie układu nerwowego. Przeciętna ilość miedzi w organizmie dorosłego człowieka to około 150 mg. Dzienna norma spożycia miedzi dla osób dorosłych wynosi 1-2 mg, a dla starszych dzieci do 3 mg. Niedobory miedzi są u ludzi zjawiskiem rzadkim. Przyswajalność tego minerału jest większa niż żelaza – organizm ludzki przyswaja na dobę właściwą dawkę. Najważniejszym źródłem miedzi są: warzywa strączkowe, małe, ryby, wątroba, drób, kasza gryczana, żółtka jaj.

NIE TYLKO nadmorski pierwiastek – jod

Zawartość jodu w organizmie ludzkim jest niewielka, waha się w granicach 20-50 mg u osoby dorosłej. Jest konieczny do prawidłowego funkcjonowania tarczycy – wchodzi w skład produkowanych przez nią hormonów, które regulują wiele funkcji życiowych, m.in. kontrolują pracę układu nerwowego, temperaturę ciała, odpowiadają za podziały komórek i ich wrażliwość – kurczenie się. Głównymi źródłami jodu są: sól jodowana, owoce morza i ryby morskie.

Organizm ludzki może wchłaniać jod nie tylko ze światła przewodu pokarmowego, ale również przez skórę i nabłonki pokrywające drogi oddechowe, stąd zalecane wyjazdy nad morze, gdzie pierwiastek ten znajduje się we wdychanym powietrzu. Zakłada się, że spożywanie każdego dnia 120-150 mg jodu pokrywa zapotrzebowanie organizmu na ten pierwiastek. Niedobory jodu w organizmie są przyczyną ciężkich chorób, w skrajnych przypadkach prowadzą nawet do śmierci w związku z zaburzeniami czynności tarczycy.

FLUOR DOBRY nie tylko dla zębów

Zawartość fluoru w produktach spożywczych nie jest duża, a podstawowym jego źródłem jest obecnie woda pitna, coraz częściej w naszym kraju wzbogacana w ten pierwiastek. W tej postaci jest świetnie przyswajany. Istotnymi źródłami fosforu są także: herbata, mleko, kalafior, soja, mąka pszenna, orzechy włoskie, fasola, wątroba, ziemniaki, buraki, ryby morskie, marchew, szpinak, cebula, jabłka, masło, woda mineralna i twaróg.

Niedobór fluoru przyczynia się do zahamowania bądź spowolnienia tempa wzrostu, jest także przyczyną występowania próchnicy zębów. Trzeba pamiętać, że nadmiar fluoru może wywoływać groźne dla organizmu zatrucia.

CYNK na smak

Cynk to pierwiastek niezbędny do życia zarówno roślinom, jak i zwierzętom oraz ludziom. Jest on składową szeregu metaloenzymów. Największe ilości tego minerału występują w kościach. Cynk niezbędny jest do wielu reakcji syntezy: DNA, RNA, insuliny, białek, nasienia, wspomaga także pracę układu immunologicznego, jest aktywatorem około 80 enzymów, bierze udział w przemianach węglowodanów, białek, tłuszczów i alkoholu, dzięki niemu odczuwamy także smaki i zapachy, wpływa ponadto na tempo gojenia się ran. Jego niedobór powoduje karłowatość i niedorozwój układu rozrodczego, a także pogorszenie ostrości widzenia. Dzienna norma dla człowieka dorosłego wynosi 10 do 12 mg. Bardzo dobrym źródłem cynku są: kasze, razowe pieczywo, żywność pochodzenia morskiego, chude mleko i mięso, żółtka jaj, orzechy.

METALE prozdrowotne

Mangan to minerał odpowiedzialny m.in. za właściwą strukturę kości, jest istotny w procesie rozmnażania i niezbędny dla prawidłowego funkcjonowania komórek nerwowych. Jego nadmiar bywa przyczyną demencji, schizofrenii lub nasilania objawów choroby Parkinsona, natomiast niedobór bywa przyczyną zaburzeń w rozwoju fizycznym, powstawania wad w budowie kości, obniżenia płodności lub padaczki. Produktami bogatymi w ten pierwiastek są: zielone warzywa, groszek, czarne jagody, mąka pełnoziarnista, buraki, herbata. Mimo że mąka biała zawiera zdecydowanie mniej manganu, to jest on w tej postaci dobrze

Składniki	Produkty	Zbożowe	Pieczywo
		%	%
Energia		30	25
Białko		25	20
Magnez		35	28
Żelazo		35	25
Miedź		30	20
Cynk		30	25
Mangan		60	50
Tiamina		35	29
Ryboflawina		20	23
Niacyna		17	14

Procentowy udział produktów zbożowych ogółem oraz pieczywa w dostarczaniu energii i składników odżywczych w przeciętnych racjach pokarmowych.

przyswajany przez organizm. Zalecana przez fizjologów dzienna dawka manganu dla osoby dorosłej wynosi około 5 do 7 mg.

Innym pierwiastkiem z grupy metali przejściowych jest kobalt, będący jednym ze składników witaminy B₁₂, dlatego ma duże znaczenie w aktywacji wielu enzymów. Obecnie zakłada się, że 5-8 mg kobaltu na dobę pokrywa całkowicie dzienne zapotrzebowanie organizmu.

Kolejny to molibden – 200-500 mg molibdenu zaspokajają dobowe zapotrzebowanie organizmu na ten pierwiastek, zawarty m.in. w mleku, fasoli, czerwonej kapuście, ryżu, serach, podrobach, zielonych częściach roślin.

Metalem przejściowym jest także chrom regulujący poziom cholesterolu oraz kwasów tłuszczowych we krwi. Nadmiar chromu w organizmie może indukować powstawanie zmian nowotworowych. Znajduje się w takich produktach spożywczych, jak: szparagi, orzechy, mąka pełnoziarnista, brokuły, grzyby, wątroba, rośliny strączkowe.

I wanad – jego funkcje w organizmie ludzkim nie są do końca zbadane. Niemniej wydaje się on niezbędnym do jego prawidłowego działania.

ULTRAELEMENTY i selen

Niezbędne do funkcjonowania organizmu są także tzw. ultraelementy, występujące w organizmie w śladowych ilościach. Są wśród nich: złoto, srebro, platyna. Ich rola jest marginalna, ale w niektórych przypadkach niezbędna.

Innym ważnym pierwiastkiem jest selen – działa w połączeniu z witaminą E, wspomagając procesy neutralizacji wolnych rodników oraz metali ciężkich, takich jak: rtęć, srebro, kadm, bierze także udział w przemianach hormonów tarczycy. Zbyt duże ilości selenu są dla organizmu toksyczne. Najlepszym jego źródłem są: kukurydza, warzywa strączkowe, żywność pochodzenia morskiego.

Wiele spośród wymienionych minerałów zawartych jest w pieczywie i innych produktach zbożowych, które można też wzbogacać przez dodatek odpowiednich, zawierających ważne pierwiastki, półproduktów. Bardzo ważne są informacje umieszczone na etykietach chlebów znajdujących się w sprzedaży, właśnie tam możemy informować o wartościach odżywczych chleba i jego korzystnym wpływie na organizm.

Patologiczne praktyki, cz. I: Martyna

PRYZYWCZAILIŚMY SIĘ JUŻ DO NARZEKANIA NA CORAZ NIŻSZY POZIOM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO I BRAK ZAINTERESOWANIA ROZWOJEM ZAWODOWYM UCZNIÓW ZAKŁADÓW CUKIERNICZO-PIEKARSKICH.

CZY JEDNAK SAMI NARZEKAJĄCY NA TAKI STAN RZECZY SĄ CAŁKIEM BEZ WINY?



SZYMON KONKOL

Martyna jest uczennicą drugiej klasy ZSZ. W szkole radzi sobie raczej średnio. Nie ma znaczących osiągnięć, jednak bez większych problemów realizuje program nauczania. Nie wyróżnia się niczym specjalnym poza jedną fantastyczną cechą: chce zostać cukiernikiem i wierzy, że osiągnie kiedyś sukces w zawodzie, który świadomie wybrała i pokochała.

Wraz z początkiem sezonu cukierniczych konkursów nadarzyła się okazja, by zaistnieć na arenie międzyszkolnej. Martyna zgłosiła się do etapu szkolnego jednego z takich konkursów i bez większych trudności została zakwalifikowana do etapu kolejnego. Była z siebie bardzo dumna i z niecierpliwością czekała na termin konkursu regionalnego.

Niestety, po kilku dniach, zapytana przez nauczyciela w szkole o postępy w przygotowaniach do konkursu, Martyna rozpląkała się i, przepaszając nauczyciela, wyjawiała, że musi się wycofać. Pech chciał, że termin etapu okręgowego konkursu pokrył się z dniem, w którym uczennica miała odbywać praktykę. Zgodnie z tym, co mówiła Martyna, szef nie zgadzał się, aby zamiast być w warsztacie, uczestniczyła w konkursie. Podczas rozmowy z mistrzem szkolącym Martynę nauczyciel usłyszał, że przecież dziewczyna pochodzi z patologicznej rodziny i ma kuratora. Ponadto nie stać warsztatu na udostępnienie surowców i poświęcenie czasu koniecznego na przygotowanie takiej osoby do jakiegoś głupiego konkursu. Kwestia surowców i czasu mistrza została jednak natychmiast rozwiązana – szkoła zaproponowała, że w ramach zajęć pozalekcyjnych pomoże Martynie przygotować pracę konkursową. Niestety, wszystkie terminy, jakie zaproponowali nauczyciele, nie zostały za-

aprobowane przez mistrza. Dziewczyna była zrezygnowana, a nauczyciele zde gustowani. Kandydatura Martyny została wycofana z konkursu.

Najgorsze jednak było dopiero przed uczennicą. Podczas kolejnych dni praktyk jej relacje z szefem coraz bardziej się pogarszały. Martyna coraz więcej czasu spędzała na myciu blach, coraz mniej przy produkcji. Dawni współpracownicy zaczęli się z niej naśmiewać. Martyna zwróciła się o pomoc do swego wychowawcy, jednak ten, po niedawnych doświadczeniach, nie zdecydował się już na kolejną interwencję.

Cała ta historia ma na szczęście optymistyczny finał. Ktoś (może jednak nauczyciel?) w tajemnicy skontaktował się z właścicielem jednej z wiodących w regionie firm cukierniczych, która wzięła na siebie obowiązki związane z przygotowaniem Martyny do konkursu. Obca uczennica z konkurencyjnego zakładu przez kilka dni pod czujnym okiem Mistrza, któremu nie było szkoda własnego czasu i surowca, przygotowała pracę konkursową. Uczennica poznała nowych, zychliwych i bezinteresownych ludzi i uzmysłowiła sobie, że sytuacja panująca w zakładzie, w którym odbywa praktyki, to jednak nie standard.

Martyna niedawno wzięła udział w etapie okręgowym konkursu, zdobyła wyróżnienie i nagrodę, którą jest udział w specjalistycznym szkoleniu technologicznym. Jak na ironię, zaproszenie na to szkolenie wystawiono zarówno dla ucznia, jak i mistrza, który odpowiada za praktykę ucznia...

Opisana historia jest prawdziwa i nie jest to odosobniony przypadek. Jeżeli tekst ten czyta mistrz, niech spojrzy za siebie i odpowie na pytanie, czy w jego zakładzie nie marnuje się właśnie cukierniczy lub piekarski talent. Jeżeli natomiast artykuł ten czyta Mistrz, niech wie, że jego starania nie zostaną nigdy zapomniane, a lata praktyki będą wspomniane przez ucznia jako doświadczenie, które uformowało osobowość jego następcy – kolejnego Mistrza.

Autor artykułu jest członkiem zespołu ekspertów prowadzących prace nad opracowaniem listy zadań zawodowych dla zawodów piekarz i cukiernik oraz standardów egzaminacyjnych potwierdzania kwalifikacji wg zadań zawodowych.

BÖCKER
zaczątek
kwasowy
ma 100 lat



ARTYKUŁ PROMOCYJNY



To co dobre, dojrzewa powoli

„ZAKWAS TO KAPRYŚNA BREJA, O KTÓRĄ STAŁE TRZEBA DBAĆ” – TAK WYRAZIŁ SIĘ JEDEN Z EKSPERTÓW W SWOICH PRZEMYSLENIACH NA TEMAT NAJSTARSZEGO ŚRODKA PIEKARSKIEGO ZNANEGO LUDZKOŚCI – ZAKWASU

Z mąki i wody powstaje fermentująca mieszanina, która następnie jest przetwarzana z pomocą bakterii fermentacyjnych. To właśnie nazywa się spontaniczną fermentacją. Proces ten jest trudny do kontrolowania, jeżeli nie jest określona ilość bakterii kwasomlekowych. Piekarze, którzy sami wytwarzali zakwas, nie mieli żadnej gwarancji co do powodzenia, jak i możliwości sterowania fermentacją. W związku z tą trudnością jakość chleba była różna. Chleb był zbyt zakalcowaty lub jednostronnie kwaśny, częściowo ostry, w innych przypadkach bardzo kwaśny, itp. Te problemy z jakością chleba nie dawały spokoju Ernstowi Böckerowi, pradziadowi obecnego właściciela firmy BÖCKER – dr. Georga Böckera.

NA POCZĄTKU BYŁ POMYSŁ

Ernst Böcker był wyciecznym mistrzem gorzelnictwa z Minden. Wspólnie z innym mistrzem gorzelnictwa, specjalnie dla lokalnych piekarzy, rozwinął nowatorską metodę wytwarzania starterowych kultur bakterii fermentacyjnych. Przeniósł swoje doświadczenia zdobyte przy hodowli drożdży i dostosował do zapotrzebowania piekarnictwa. Zawarte w zakwasie bakterie fermentacji mlekowej wypierają nieustannie inne bakterie, zdobywając przewagę. Proces ten nazywa się „zasadą czystej hodowli”.

Mistrz gorzelnictwa w 1908 r. wynalazł i opatentował ponadto „aparat do zakwaszenia ciasta i tym podobnych”. Przy jego użyciu po raz pierwszy wytworzono zaczątek kwasowy o prawidłowym stosunku kwasowości. Rozwój aparatu oraz postępujące badania nad zaczątkiem kwasowym doprowadziły do stworzenia „BÖCKER Reinzucht-Sauerteig”, czyli w pełni hodowlanego zakwasu, będącego pierwszym komercyjnym zaczątkiem kwasowym.

OD 1910 NA CAŁYM ŚWIECIE

Ernst Böcker od 1910 r. paczki z zaczątkiem kwasowym wysyłał do piekarzy na terenie Niemiec. Jego syn Herman Böcker 10 lat później przejął i z sukcesem rozwinął interes. Z jego inicjatywy wyprodukowano zakwas pakowany w jednokilogramowe opakowania w charakterystyczne żółto-brązowe pasy. Do dzisiaj definiuje on standardy jakości wytwarzania chleba.

Obecnie na bazie kultur BÖCKERA powstają w Minden liczne produkty kwasowe, które rozsyłane są po świecie do piekarzy, producentów środków wypiekowych i młynów. W dwóch miejscach: przy ulicach Ringstrasse i Werftstrasse wytwarza się rocznie ok. 150 różnych, wysokiej jakości naturalnych produktów kwasowych, cieszących się uznaniem wśród piekarzy na całym świecie.

2010 – 100-LETNI JUBILEUSZ

W roku 2010 wszystko kręciło się wokół okrągłego jubileuszu produktu pod nazwą BÖCKER Reinzucht-Sauerteig – obchodził swoje stulecie.

Rozwój przedsiębiorstwa Ernst Böcker GmbH & Co. KG opiera się na długoletnich, tradycyjnych metodach, ale też na ciągłym rozwoju, unowocześnianiu i podążaniu z duchem czasów: – Cieszymy się, że po stu latach w dalszym ciągu mamy wkład w ulepszanie jakości chleba – powiedział Georg Böcker, szef rodzinnej firmy z Minden, po czym dodał: – Klienci i partnerzy handlowi z całego świata stawiają nam codziennie nowe wyzwania, które z chęcią przyjmujemy.

MALMON

26-300 Opoczno, Mroczków Gościnny 52C

tel. 44 754 24 56, 754 24 54, e-mail: info@malmon.eu, www.malmon.eu

Smaki

NA WARSTWACH



SĄ TAKIE DESERY, BEZ KTÓRYCH NIEJEDEN
SMAKOSZ NIE UMIE SIĘ OBEJŚĆ. WYKWINTNE
W SMAKU, O BARDZO CIEKAWYM WYGLĄDZIE,
A PROSTE W PRZYGOTOWANIU. W PIERWSZYM
ARTYKULE Z CYKLU „DESERY ŚWIATA”
ZAPREZENTUJEMY TRZY CHARAKTERYSTYCZNE,
BO WARSTWOWE I WYJĄTKOWE DESERY: ZUPĘ
INGLESE, TIRAMISU I TRIFLE



BARTOSZ MALICKI

Ich podstawą jest biszkopt i krem. W każdym z tych deserów inny, różne są też dodatki, ale efekt ten sam – nieoceniony. Nadają się zarówno do przygotowania w dużym naczyniu i serwowania pojedynczych porcji, jak i do układania misternych, kolorowych minideserów w kwadratowych, okrągłych, niskich, wysokich przezroczystych pojemnikach, których gama powiększa się z roku na rok.

MARIAŻ delikatności i aromatów

Tiramisu i zuppa inglese to typowo włoskie desery o charakterystycznym smaku. Zawierają dużo jaj, są tłuste i bardzo aromatyczne. Ich smak inspirowa cukierników, ale także lodziarzy, którzy już tworzą lody na bazie smaków tych tradycyjnych przysmaków.

W Polsce bardziej popularny jest cały czas deser tiramisu. Zresztą to z pewnością jeden z najpopularniejszych na całym świecie włoskich deserów. Ten stosunkowo nowy wynalazek (podobno receptura na niego pojawiła się dopiero w drugiej połowie XX w.) jest deserem bazującym na nasączonych espresso biszkoptach (ang. ladyfingers, wł. biscotto savoiardo) oraz kremie przygotowywanym z serka mascarpone, masy jejczej oraz ubitej śmietanki i wina Marsala (zabaglione). Do oryginalnej receptury nie dodawano alkoholu. Bez niego jest deserem doskonałym także dla dzieci. Nieodzownym składnikiem jest kakao lub gorzka czekolada. Całość tworzy deser będący połą-



ALCHERMES

Jest to typowo włoski słodki likier z dodatkiem bardzo aromatycznych ziół: cynamonu, goździków, gałki muszkatołowej, wanilii i innych. Ma szkarłatny, bardzo specyficzny kolor. Pojawia się on w napitku dzięki wykorzystaniu do jego produkcji dodatku... owadów zwanych kermes. Używa się go głównie do barwienia ciast, a także serka mascarpone.

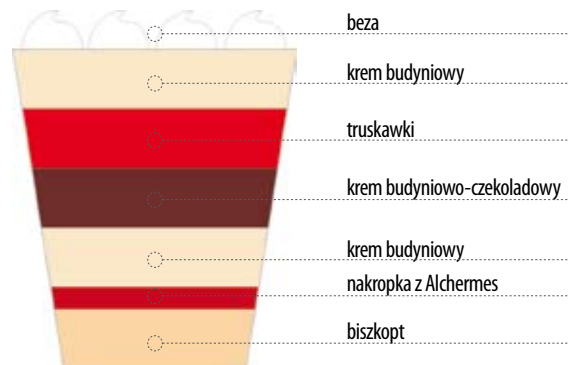


Tiramisu jako ciasto przygotowuje się na zwykłych bądź kakaowych blatach biszkoptowych

FOT. ARCHIWUM

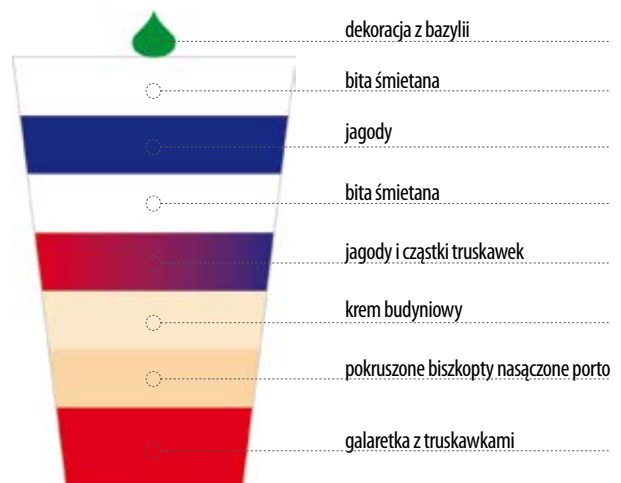
MINIDESERY – INSPIRACJE

zuppa inglese



SUGESTIA: Zamiast warstwy truskawkowej można przygotować każdą inną owocową, dobrze komponuje się morelowa, a nawet pomarańczowa.

trifle



SUGESTIA: Trifle podaje się w większych pucharkach z uwagi na sporą liczbę warstw i bitej śmietany.

tiramisu



SUGESTIA: Zamiast wina Marsala do przygotowania tego minideseru można użyć likieru Cointreau.

>>>



zeniem smaków i faktur. Smaków delikatnych, aromatycznych i równie subtelnym faktur – nasączone biszkopty rozplwają się w ustach, podobnie jak krem. Deser jest stosunkowo miękki, dlatego podaje się mocno schłodzony, żeby nie rozplwał się na talerzu. Można serwować go ze słodkim winem i/lub z mocną kawą.

Tiramisu można też przygotowywać w formie minideserów. Do małych pojemników, najlepiej przezroczystych, by efekt był bardziej spektakularny, nakłada się na spód warstwę kremu, następnie pokruszone biszkopty (nasącza się je espresso i alkoholem), na to kolejna warstwa kremu, znowu warstwa biszkopty, krem i wierzch posypuje wiórkowaną czekoladą deserową lub świeżym kakao.

Tiramisu zdobyło nie tylko ogromną popularność na całym świecie, ale dorobiło się też wielu interesujących wersji. Począwszy od różnych kształtów, a skończywszy na wariantach z kremami o smaku truskawkowym czy deserze udekorowanym owocami. Popularne jest także w formie ciasta.

ANGIELSKA zupa

Tak właśnie w wolnym tłumaczeniu nazywa się kolejny włoski tradycyjny deser, mianowicie zuppa inglese. Nikt do końca nie wie, skąd wzięła się tak specyficzna nazwa tego deseru, pochodzącego z włoskiego regionu Emilia Romagna, być może z XVI w. (niektórzy gdybają, że inspiracją była angielska kuchnia okresu elżbietańskiego, a być może z XIX w.). Pojawiła się w XIX w. w jednej z włoskich ksiąg kucharskich.

Pierwowzór deseru przygotowywano z nasączonego alkoholem (porto, maderą) ciasta drożdżowego, bitej śmietany i słodkich bakalii. Był bardzo słodki, bardzo tużący, ale przede wszystkim bogaty w różnorodne smaki.

Podobnie jak tiramisu zuppa inglese jest deserem stworzonym na bazie warstwowo ułożonych produktów. W tym przypadku są to pokrojony w plastry biszkopt lub biszkopty (tzw. ladyfingers) nasączone nakropką z likierem alchermes i przełożony kremem budyniowym. W niektórych rejonach Włoch używa się ciasteczek brazadela. Krem wykonuje się z mleka gotowanego ze skórką cytrynową i wanilią (oba dodatki usuwa się przed dodaniem pozostałych składników), jaj, cukru oraz mąki ziemniaczanej. Jedną z warstw jest w niektórych recepturach czekoladowa – dodaje się do niej rozpuszczoną w bain marie (kąpieli wodnej) czekoladę deserową. Składa się zazwyczaj z czterech warstw, a wierzch posypywany jest migdałami lub dekorowany bitą śmietaną czy bezą.

W tym wypadku połączenie smaków jajecznego budyniowego kremu i rubinowego ziołowego likieru daje naprawdę piorunujący efekt. Lody o smaku zuppa inglese czy minidesery tworzone na bazie identycznych warstw to kolejna po tiramisu inspiracja do eksperymentowania z deserowymi recepturami.

Trifle w takiej nieco uproszczonej formie jest łatwe, szybkie i tanie w przygotowaniu, a opłacalne w sprzedaży

Podobnie jak tiramisu, także zuppa inglese doczekała się wariacji na temat. Głównie chodzi o użycie do nasączenia biszkoptów likier. Obok alchermes stosuje się migdałowe amaretto a nawet anyżowy sassolino czy pomarańczowe cointreau. Wariantem jest także deser przełożony różnokolorowymi warstwami – kremem budyniowym, kremem z czekoladą, kremem z dodatkiem owoców, jedną z warstw może stanowić także dżem morelowy lub konfitura.

TRIFLE – bogaty drobiazg

Trifle w języku angielskim oznacza drobiazg, ale też igraszkę czy zabawę. I właśnie taką „zabawą” jest ten pochodzący z XVI w. z Anglii deser. Przygotowuje się go z kilku podstawowych składników: budyniu, owoców, biszkoptu oraz galaretki i bitej śmietany ułożonych warstwowo. Przy czym biszkopt stanowi jedną – dolną warstwę. Pozostałe to owoce przekładane kremem budyniowym oraz bitą śmietaną.

Pierwsze trifle były prostymi deserami ze słodkiego kremu, imbiru i różanej wody. Dopiero później (ok. XVII w.) dodano do niego nasączenia alkoholem wypiek.

Podobnie jak w poprzednich deserach, i w recepturze na trifle używa się alkoholu – do nasączenia biszkoptu wykorzystuje się sherry, maderę lub porto. W Szkocji – whisky. W wersjach bez promili nakropka jest bezalkoholowa i bazuje na soku owocowym, a także płynnej galaretkie.

Efektowny wygląd i ciekawy smak deser zawdzięcza użyciu kolorowych owoców i galaretki właśnie. Dobrze dobrane kolorystycznie przyciągną uwagę niejednego klienta.

» REKLAMA

*Kajmakowy
smak tradycji*

Polecamy:
kajmaki do ciast i ciasteczek
kajmakowe variegato do lodów
polewy kajmakowe



Polder
Spółka z o.o.

MASCARPONE

Włoski ser – specjalność z Lombardii – przygotowywany, co charakterystyczne, ze śmietanki, a właściwie z crème fraîche. Ser ma charakterystyczny maślany smak, jest tłusty i doskonale nadaje się zarówno do słodkich, jak i słonych potraw.

Trifle także doskonale prezentuje się w postaci minideserów. Warstwy owoców, małe lub pokruszone biszkopty układa się na galaretkie, a na nich warstwy drobnych lub rozdrobnionych owoców (np. jagód, malin, poziomek, truskawek, cząstek moreli) przełożone bitą śmietaną.

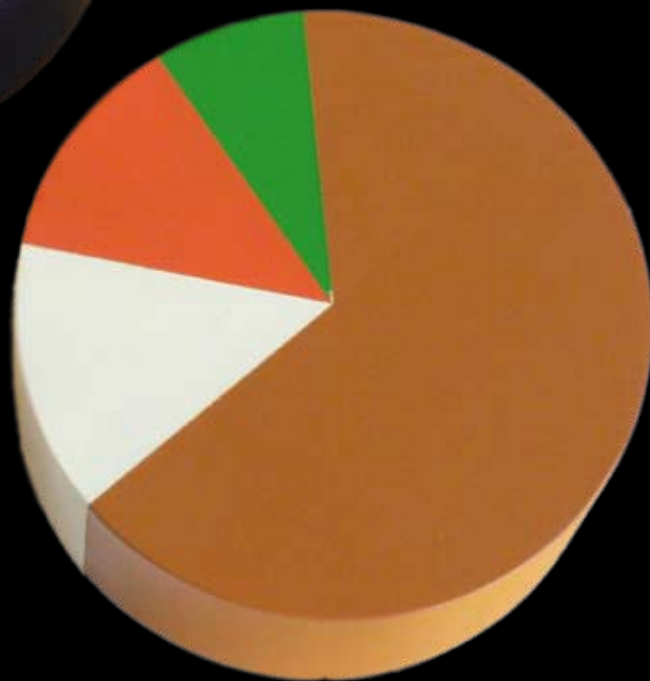
Można oczywiście poeksperymentować i stworzyć trifle w formie ciasta serwowanego jako pojedyncze ciastka lub w formie deseru w pucharkach. Wszystko zależy od inwencji cukiernika.

Wariacji na temat tych dwóch deserów jest mnóstwo. Podawane mocno schłodzone są doskonałym deserem w formie zarówno mini, jak i maxi, zarówno jako ciasto, jak i deser w pucharku.



Polder Sp. z o.o.
Zakład Produkcyjny w Bobrowie
87-327 Bobrowo 28
tel. 56 495 30 72, fax 56 495 30 71
polder@torun.home.pl, www.polder.biz.pl

NOWOŚĆ! ORYGINALNE DULCE DE LECHE



FOT. © IMAGECONTAINER / KNÖLKE. PROJEKT: MARTI GUIXÉ

DESIGN

Food czyli jedzenie ma znaczenie

Food

**ZNANA MARKA, DOBRA REKLAMA, A MOŻE
INTRYGUJĄCA FORMA I NIEBANALNE
ROZWIĄZANIA? CO DZIŚ DECYDUJE O SUKCESIE
PRODUKTÓW NA RYNKU SPOŻYWCZYM?**

KAROLINA PODHAJECKA

Food design to nowa, dynamicznie rozwijająca się gałąź projektowania, której celem jest wprowadzanie niespotykanych, nowatorskich rozwiązań w produkcji żywności.

Z CZYM to się je?

Food design w dosłownym znaczeniu to projektowanie żywności. W praktyce natomiast obejmuje także tworzenie diety, kreowanie nowych rozwiązań związanych z przygotowaniem jedzenia i jego konsumpcją, tworzenie opakowań, planowanie produkcji i usług dla branży spożywczej. Rezultatem tych działań jest wzmocnienie pozycji marek na rynku lub wypromowanie nowych, a także uzyskanie ekonomicznej przewagi nad konkurencją i wzrost sprzedaży.

Food design stanowi prężnie rozwijającą się dziedzinę w całej Europie, w Polsce jednak nadal znajduje się w powijakach. Żadna z krajowych uczelni zajmujących się kształceniem projektantów nie otworzyła jeszcze specjalizacji związanej z wprowadzaniem innowacji do branży spożywczej. O tym, że warto inwestować w tę gałąź projektowania, świadczą sukcesy odnoszone na Zachodzie przez pionierów food designu.

PRZEŁAMAĆ rutynę

W dzisiejszych czasach doskonała jakość produktów to za mało, by przyciągnąć nabywcę. Konsumenci dużą wagę przykładają do tego, co ciekawe i nieznanne. Co więcej, zwiększyło się tempo życia, stąd jedzenie powinno być nie tylko smaczne, ale także... ergonomiczne! Naprzeciw tym oczekiwaniom wychodzą specjaliści od food designu. Marti Guixé, guru w tej dziedzinie, podkreśla, że współczesne produkty spożywcze powinny być przygotowane tak, by można je było jeść bez posługiwania się sztuczkami, a nawet bez talerza! Używanie zastawy jest dozwolone tylko wtedy, gdy ona także jest jadalna. Stoły z chleba lub ciasta, krzesła z czekolady, obrusy z plasterów szynki i sera czy tosty wypieczone we wzory imitujące malowidła na zabytkowej porcelanie, na których można serwować inne potrawy, to tylko niektóre z pomysłów.

NIE SAMYM chlebem...

W dzisiejszych czasach trafne okaże się także stwierdzenie, że chleb służyć może nie tylko do jedzenia. Odrobina inwencji, ciągłe poszukiwania i przełamywanie rutyny zamienić może wyroby z pieczywa w małe dzieła sztuki. Najbardziej widowiskowych efektów dostarczają światowe targi branży cukierniczej i piekarskiej, na których prezentowane są wykonane z chleba makiety miast, zabytkowych katedr i kościołów, rzymskiego Koloseum, a nawet Formuły 1.

Ciekawe i proste rozwiązania można wprowadzić do każdej piekarni i cukierni, proponując klientom tradycyjne wyroby w nowych kształtach. Szczególnie dzieciom przypadną do gustu słodkie bułeczki w kształcie homara, krokodyla czy żółwia. Małuchom, stawiającym pierwsze kroki w nauce trudnej sztuki czytania, spodobać się ciasteczka w kształcie literek, z których można składać dowolne wyrazy i w nagrodę ze smakiem zjeść.

Do bardziej awangardowych pomysłów należą „chlebowe” torebki, buty czy długopisy, które znajdują swoich zwolenników wśród miłośników rzeczy niebanalnych, choć niekoniecznie funkcjonalnych. Osoby wysoko ceniące sobie praktyczne rozwiązania zapewne ucieszą tosty w czterech rozmiarach, z oznaczeniami zaczerpniętymi z branży odzieżowej (S, M, L, XL) czy bagietki, na których wypieczone są informacje dotyczące wartości odżywczych produktu. W zależności od inwencji projektantów i zapotrzebowania klientów food design może prowadzić do drobnego urozmaicenia codziennej rutyny lub do prawdziwej spożywczej rewolucji.



MARTI GUIXÉ I ÉS PA AMB TOMAQUET

Ojciec światowego food designu z wykształcenia nie jest kucharzem lecz... projektantem wnętrz. Pewnie nigdy nie zainteresowałby się produkcją żywności (jak podkreśla, wcale nie lubi gotować), gdyby podczas pracy przy komputerze nie upadła mu na klawiaturę tradycyjna hiszpańska kanapka z pomidorami, przyprawami i oliwą – és pa amb tomaquet (w skrócie: spamt). To na pozór błahе wydarzenie zainspirowało go do wprowadzenia innowacji w produkcji i podawaniu żywności. Spamt przybrał wygodną postać pomidora nadziewanego chlebem, przyprawionego ziołami i oliwą. Innym pomysłem Guixé'a były herbatniki z odcisniętym śladem opon samochodowych – symbolem industrializacji.

NA STYKU TRADYCJI I NOWOCZESNOŚCI

Nawet jeśli uważasz, że długopisy czy buty z chleba to zbyt ekstrawaganckie pomysły, by wcielić je w życie w piekarni czy cukierni, nie oznacza to, że musisz całkowicie zrezygnować z food designu. Koszyk wpleciony z chleba może z powodzeniem zastąpić tradycyjny wiklinowy podczas święcenia potraw w Wielką Sobotę. W wielu regionach Polski żur lub kwaśnicę podaje się w wydrążonych bochenkach chleba. Podstawa na jajko wykonana z pieczywa jest kolejnym smacznym i pomysłowym rozwiązaniem.

ESPRESSO do połowy ucha

Z FIRMOWYM ZNACZKIEM,
GRUBYM DNEM
I WYGODNYM USZKIEM
SĄ NIEODŁĄCZNYM
ATRYBUTEM KAWY
I KAWIARNI. FILIŻANKI
DO KAWY. **ELEGANCKIE,
ZABAWNE ALBO
EKSTRAWAGANCKIE**
– NAJWAŻNIEJSZE, BY
DOBRZE SIĘ Z NICH PIŁO...
CZARNE ESPRESSO



FOT. WWW.SXC.HU

ARTUR LIPNICKI

Kawa, podobnie jak wykwintny alkohol wymaga odpowiedniego podania. Musi spełniać wymagania klienta, którego oko i smak wystrzają się z roku na rok. Nie można nalać espresso do wielkiego kubka z „obgryzionymi” brzegami, cappuccino do filiżanki o cienkich ściankach, a latte do zwykłej szklanki. Sztuka parzenia kawy, to także sztuka doboru odpowiednich naczyń do jej podania. W podgrzanej filiżance o odpowiednich rozmiarach espresso czy cappuccino będą urzekać podniebienie najwybredniejszego smakosza. A jak je dobrać? Co wybierać w ogromnej rynkowej ofercie?

Z MIARKĄ czy bez?

Kawa najlepiej smakuje wtedy, gdy ma odpowiednią temperaturę. Zachowanie jej to podstawowa funkcja, jaką powinny spełniać filiżanki. Poza oczywiście estetyką. Ta jest bezdyskusyjna. I wytrzymałością. Nawet po wielokrotnym myciu w zmywarce na filiżance nie powinna pojawić się rysa, pęknięcie czy uszczerbek.

Co wziąć pod uwagę przy zakupie filiżanek? Kupujemy ich przecież sporo, także na zapas. Przede wszystkim należy zwrócić uwagę na konstrukcję, materiał, grubość, uchwyt, utrzymywanie ciepła, estetykę i cenę.

Pamiętajmy o pojemnościach. Filiżanka do espresso powinna być nie za duża – w końcu espresso to od 10-30 ml

naparu z cremą, i nie za mała – musi być wygodna. Napełnia się ją kawą do połowy ucha. Międzynarodowe standardy to 60-90 ml (tak, by mogło się do nich zmieścić także espresso doppio – podwójne). Z kolei filiżanka do cappuccino ma pojemność 150-180 ml. Musi się w niej bowiem zmieścić nie tylko kawa, ale także piana ze sparowanego mleka; konieczne jest również miejsce na kreację baristy – rozetę czy inne dzieła latte art.

SZLACHETNA porcelana

Kolejny ważny aspekt filiżanek to jakość porcelany. Filiżanki muszą być przecież odporne na obicia, wielokrotne zmywanie w zmywarkach i dosyć brutalne traktowanie na kuchennym zapleczu, gdzie praca wre i nikt nie cacka się z naczyniami. Dlatego, dla większej wytrzymałości uszlachetnia się porcelanę dodatkową porcją kwarcu i skalenia. Ponadto pokrywa się ją odpowiednim, gładkim szkliwem. Te zabiegi powodują, że filiżanki są mniej porowate i adsorbują mniej ciepła – są bardziej szczelne.

Temperatura kawy utrzymuje się także dzięki odpowiednio grubym ściankom naczynia do espresso i cappuccino. Warto też pamiętać, by podgrzewać filiżanki – do temperatury ok. 40°C.

AROMATYCZNE kształty

Kształt ma znaczenie nie tylko estetyczne. Od niego zależy też aromat naparu. Filiżanka przypominająca kształtem wąski stożek będzie idealna – im węższa i wyższa, tym mniej ciepła oddaje naczynie, a uwalnia więcej aromatów.

Kształt ważny jest też dla uzyskania idealnej kremy. W tym celu filiżanki projektuje się tak, aby łączenie ścianek z dnem było łagodne. W żadnym razie nie może być prostokątne!

W niektórych naczyniach spotkać się można z bardzo pożytecznym, a prostym zabiegiem. Denko filiżanki jest jakby specjalnie wyszczerbione. Te szczeliny zapobiegają powstawaniu próżni między denkiem a talerzykiem – gdy w przestrzeń tę dostanie się jakiś płyn, talerzyk nie przysie się do filiżanki i nie spadnie przy kolejnym podniesieniu do ust.

Istotna w przypadku filiżanek jest ich ergonomiczność. Uchwyt powinien być solidny i wygodny, by klient miał wygodę w manewrowaniu trzymanym w dłoniach naczyniem.

W DELIKATNOŚCI siła

Mimo „tęgiej” budowy filiżanki są niezwykle delikatne. Projektanci dobierają ich kształty tak, aby zachować lekkość i wytrzymałość naczynia. W ofercie producentów naczyń spotkać można najczęściej dwie linie filiżanek. Jedna to kolekcja artystyczna, druga – mniej dekoracyjna, typowo użytkowa.

Artystyczne kolekcje są często kolekcjonerskimi. Zdobione są przez znanych artystów grafikami, rysunkami i wzorami, produkowane są z niecodziennych materiałów, posiadają specjalną fakturę, dzięki czemu stają się prawdziwymi dziełami sztuki. Dodatkowo sygnowane numerami seryjnymi stanowią nie lada gratkę dla kolekcjonerów. Illy swego czasu zachwycała serią „Nude” wykonaną z grubego przezroczystego szkła. Villeroy & Boch często wypuszcza filiżanki w niecodziennych, nawet kubistycznych kształtach, nowatorskie kształty ma też w swoich kolekcjach NewWaveCaffè czy Francis! Francis!, a d’Ancap ozdobi filiżanki nietuzinkowymi malunkami.

Trzeba jednak pamiętać, że te artystyczne kolekcje niekoniecznie spełnią swoją rolę w kawiarni. Naczynia przecież trzeba często myć, poza tym tłuką się i zużywają. Artystyczne filiżanki mocno eksploatowane byłyby bardzo nieekonomiczne. Dlatego używa się zazwyczaj filiżanek białych, ewentualnie ozdobionych logo – producenta czy kawiarni, które nanoszone jest inną techniką niż dekoracyjne malunki.

JAK TO JEST zrobione

Aby filiżanki utrzymywały temperaturę napoju, muszą być zrobione z porcelany, która zachowa te właściwości. Dlatego materiał, z którego wytwarza się filiżanki do espresso to tzw. porcelana twarda, pokryta szkliwem. Jej główny składnik to kaolin (glinka kaolinowa, ok. 40-60 proc.), skaleń (20-30 proc.) i kwarc (30 proc.). Aby szkliwo i porcelana idealnie się połączyły, filiżanki wypala się w temp. 1400-1410°C w piecach w zredukowanej atmosferze (beztlenowej).

Bez filiżanki w kawiarni ani rusz. Warto jednak wybrać takie, aby służyły jak najdłużej, w jak najlepszej kondycji. I pamiętać, że taniej niekoniecznie oznacza – lepiej.

Przydatne adresy

www.ipaporcellane.it
www.tognanaporcellane.it
www.ancap.it
www.illy.com
www.villeroy-boch.com
www.danesi-caffe.com



FOT. WWW.SXC.HU

Filiżanki do espresso powinny przede wszystkim zachować temperaturę kawy

KRÓTKA HISTORIA

Delikatną, alabastrową porcelaną zawdzięczamy Chińczykom. W VII w. za czasów dynastii Tang właśnie oni wynaleźli porcelaną, która do Europy dotarła dopiero cztery wieki później. Przez wieki udoskonalano technikę jej wypalania, glazurowania i projektowania, ale długo nie potrafiono skopiować chińskich mistrzów. Dokoła tego dopiero Fryderyk Böttger z Miśni, a w 1710 działała już w Miśni manufaktura. Inne znane wytwórnie porcelany powstały na przełomie XVIII i XIX w. w Wiedniu, Sèvres, Neudeck, Berlinie, Chelsea, Derby, Petersburgu, Capodimonte, Kopenhadze, a w Polsce w Baranówce, Tomaszowie Lubelskim, Korcu i Cmielowie.

GRAFICZNA MIARKA

Na wewnętrznych ściankach filiżanki nie raz znajduje się logo producenta. Zastanawiacie się, dlaczego? To miarka – znajduje się ono na wysokości pojemności 2 oz. Czyli odmierza espresso z dużą kremą.

i JUBILEUSZOWO kawowo

JUŻ PO RAZ DZIESIĄTY NAJLEPSI BARIŚCI Z POLSKI ZMIERZĄ SIĘ W KONKURSIE O TYTUŁ MISTRZA POLSKI BARISTA

Eliminacje do SCAE Mistrzostw Polski Barista odbyły się w ostatnim tygodniu stycznia w Warszawie. Trwały trzy dni, w ciągu których bariści prezentowali swoje kawowe umiejętności – od dobrania odpowiedniej mieszanki kawowej, przez przygotowanie wzorowego espresso, po tworzenie wymyślnych signature beverages (drinka dowolnego).

W kawowych zmaganiach wzięło udział prawie 30 baristów z całej Polski. W pocie czoła, w oparach kawowego aromatu, pracując na maszynach la Cimbali, walczyli o miejsce w półfinałach. Było słychać głosy, że poziom tegorocznych eliminacji jest bardzo wysoki. Szykują się emocjonujące mistrzostwa!

Spośród wszystkich zawodników wybrano 14 najlepszych, którzy wezmą udział w marcowych mistrzostwach. Najlepszy z całej czternastki był mistrz Polski w Cup Tasting – Błażej Stempin z Filtry Café – zdobył 582,5 pkt. Drugie miejsce zajęła Katarzyna Zyzalo z North Coast (579,5 pkt), trzecie – Leszek Jędrasik z Ipanema Café (574,5 pkt). Pełną listę tegorocznych zawodników Mistrzostw Polski Barista podajemy w ramce obok.

Półfinały i finał Mistrzostw Polski Barista odbędą się w dniach 23-25 marca br. w czasie targów EuroGastro w Warszawie. Każdy z uczestników będzie miał za zadanie w czasie nie dłuższym niż 15 min zaserwować jurorom: cztery espresso, cztery cappuccino i cztery identyczne bezalkoholowe drinki na bazie espresso. Kolejność serwowania jest dowolna. Ocenie poddana będzie poprawna obsługa młynka, ekspresu, poprawność w przygotowaniu, wygląd, zapach, smak i czas przygotowania. Wszystko odbędzie się według zasad SCAE Mistrzostw Świata Barista. Zwycięzca weźmie udział w Mistrzostwach Świata Barista, które w tym roku odbędą się w gorącej

ojczyźnie kawy – Bogocie w dniach 2-5 czerwca.

Podczas targów odbędą się także V Polskie SCAE Mistrzostwa Latte Art. W ich trakcie zawodnicy w ciągu ośmiu minut będą mieli za zadanie przygotować: dwie identyczne cafe latte lub latte macchiato, stosując jedynie mleko i espresso, dwie identyczne espresso macchiato, używając espresso i mleka, oraz dwa identyczne ciepłe drinki dowolne na bazie mleka i kawy. Mistrzostwa odbywają się zgodnie z zasadami panującymi podczas SCAE Mistrzostw Świata Latte Art. Mistrz Polski będzie reprezentantem Polski na Mistrzostwach Świata w Maastricht.

Trzecie kawowe wydarzenie na EuroGastro to Polskie SCAE Mistrzostwa Coffee In Good Spirits, w trakcie których bariści będą przygotowywać i serwować jurorom w ciągu maksymalnie ośmiu minut dwie Irish Coffee i dwa drinki dowolne na bazie espresso i alkoholu. Zwycięzca weźmie udział w SCAE Mistrzostwach Świata Coffee In Good Spirits w Maastricht.

Organizatorami Mistrzostw są AproTrade i MT Targi.

PÓŁFINAŁOWA CZTERNASTKA

1. BŁAŻEJ STEMPIN, Filtry Café 582,5 pkt
2. KATARZYNA ZYZAŁO North Coast 579,5 pkt
3. LESZEK JĘDRASIK Ipanema Café 574,5 pkt
4. PIOTR KACZOROWSKI CoffeeHeaven 570,5 pkt
5. IZA POPIOŁEK Green Coffee 553,5 pkt
6. AGNIESZKA FLEISCHER CoffeeHeaven 525,0 pkt
7. BOGUSZ KOMISARCZUK The Barista 503,5 pkt
8. AGNIESZKA ROJEWSKA 501,0 pkt
9. JOANNA SZATANIAK-OKAJ Coffee Project 497,0 pkt
10. PAWEŁ TRZCIŃSKI Kofeinna 496,5 pkt
11. MICHAŁ KNAP DAM Green Coffee 492,0 pkt
12. RAFAŁ GÓRKA Espresso Service 477,0 pkt
13. ELA CITAK Węgierska Korona 474,0 pkt
14. AGNIESZKA DAWIDOWSKA Ipanema Café 470,0 pkt

Więcej informacji na stronach

www.scae.com
www.worldbaristachampionship.com
www.aprotrade.pl
www.eurogastro.pl



Listy do redakcji

Banki Żywności dla potrzebujących

Banki Żywności przekażą potrzebującym ponad 71 tys. ton żywności. Ruszyła tegoroczna edycja Europejskiego Programu Pomocy Żywnościowej (PEAD).

Pierwszy transport żywności dotarł 1 marca br. do magazynów Banków Żywności w Ostrowcu Świętokrzyskim, Rudzie Śląskiej i Warszawie. Dostawy 21 różnych produktów trwać będą systematycznie do końca roku. 32 Banki Żywności, realizując tegoroczny program PEAD, dotrą z pomocą do ponad 3 tys. fundacji, stowarzyszeń i instytucji pomocy społecznej w całej Polsce.

Europejski Program Pomocy Żywnościowej (PEAD) jest realizowany w Polsce od 2004 r., czyli od przystąpienia Polski do Unii Europejskiej. Federacja Polskich Banków Żywności jest jednym z trzech podmiotów bezpośrednio realizujących program w 2011 r. PEAD jest największym tego typu programem w Polsce. Federacja Polskich Banków Żywności przekaże aż 53 proc. pomocy z programu.

Dystrybucja produktów odbędzie się za pośrednictwem 32 Banków Żywności. Produkty, które znalazły się w tegorocznej edycji programu, to: mąka pszenna, kasza manna, makaron świderki, makaron muszelki, ryż biały, kasza gryczana, kasza jęczmienna z warzywami, płatki kukurydziane, musli, herbatniki, kawa zbożowa instant, krupnik, chleb chrupki żytni, kasza jęczmienna z gulaszem, makaron z gulaszem, zupa pomidorowa z ryżem, ser podpuszczkowy dojrzewający, ser topiony, mleko UHT, mleko w proszku pełne (ekstra), masło ekstra. Te 21 produktów to artykuły najbardziej oczekiwane wśród odbiorców programu – osób zmagających się z problemem ubóstwa.

Cieszymy się, że z roku na rok udaje nam się przekazywać coraz więcej żywności. W ubiegłym roku było to 62 tys. ton, w tym roku będzie to ponad 70 tys. ton. Banki

Żywności działają w każdym regionie w Polsce i aktywnie współpracują z lokalnymi stowarzyszeniami oraz instytucjami pomocy społecznej. W ten sposób powstał system, który pozwala na dobre rozpoznanie potrzeb i na efektywniejsze dotarcie do osób najbardziej potrzebujących naszej pomocy.

Żywność przekazywana w ramach Europejskiego Programu Pomocy Żywnościowej (PEAD) jest wytwarzana przez producentów wybranych w ramach przetargu organizowanego przez Agencję Rynku Rolnego. Artykuły spożywcze są przekazywane w opakowaniach, na których znajduje się informacja „Pomoc Wspólnoty Europejskiej” oraz „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, a także logo Banków Żywności jako dystrybutora produktów.

Szczegółowe informacje o programie dostępne są na stronie www.bankizywnosci.pl.

Marek Borowski

Prezes Zarządu Federacji Polskich Banków Żywności

UBÓSTWO W POLSCE

W 2009 r. odsetek osób żyjących w Polsce w skrajnym ubóstwie wyniósł 5,7 proc., czyli 2 mln 175 tys. osób. Terminem „skrajne ubóstwo” określa się sytuację, w której miesięczny dochód na osobę w gospodarstwie domowym jest niższy niż 443 zł (dane pochodzą z Polskiego Raportu Social Watch 2010: „Ubóstwo i wykluczenie społeczne w Polsce”).

Federacja Polskich Banków Żywności jest organizacją pożytku publicznego, której misją jest przeciwdziałanie marnowaniu żywności oraz zmniejszanie obszarów niedożywienia w Polsce. Federacja zrzesza 27 Banków Żywności działających na terenie całego kraju. Udzielają one bezpłatnej pomocy żywnościowej ponad 3,4 tys. organizacjom i instytucjom społecznym, za pośrednictwem których trafia ona do blisko miliona osób najbardziej potrzebujących.

„W Piekarni, W Cukierni” TAKŻE U TWOJEGO DYSTRYBUTORA!

MAGAZYN „W PIEKARNI, W CUKIERNI” OD MARCA DOSTĘPNY JEST
RÓWNIEŻ W WIELU HURTOWNIACH NA TERENIE CAŁEGO KRAJU!
WSPÓŁPRACUJEMY Z AŻ 17 DYSTRYBUTORAMI!
ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY

APC-AGRA Glapiński Sp. jawna



45-005 Opole, ul. Budowlanych 4a
tel. 77 442 82 82, 456 43 88, 442 82 44
email: agra@apc.com.pl
www.agra.apc.com.pl

Oddziały

42-200 Częstochowa
ul. Tartakowa 32/40
tel. 34 361 42 92, fax 34 368 02 42
tel. kom. 602 663 411
e-mail: agra.czestochowa@apc.com.pl

53-264 Wrocław
ul. Grabiszyńska 231 EF
tel. 71 339 03 51, 363 11 23
e-mail: agra.wroclaw@apc.com.pl

AGART-PRO Sp. z o.o.



61 - 441 Poznań
ul. 28 Czerwca 1956r. 390
tel. 061 83 44 700, fax 061 83 44 729

Oddziały

ul. Dąbrowskiego 145, 84 - 230 Rumia
tel. 058 781 41-90, fax 058 781 41 91

ul. Logistyczna 1
55 - 040 Bielany Wrocławskie
tel. 071 733 64 50, fax 071 733 64 65

AMBASADOR 92



05-500 Piaseczno, ul. Raszyńska 13
tel. 22 711 33 33, fax. 22 711 33 34
www.ambasador92.pl

Oddziały

80-555 Gdańsk
ul. Wiślna 19 (wjazd od ul. Załogowej)
tel. 58 776 28 88, fax 58 776 28 87

12-250 Orzysz, ul. Wierzbińska 6
tel. 87 423 71 78, fax 87 423 70 77

BAYARD



41-500 Chorzów
ul. Lompy 13
tel. 32 241 65 13, 249 32 81
e-mail: bayard@bayard.pl
www.bayard.pl

BMS-G



BMS-G Pawlikowice
Pawlikowice 78
tel. 12 288 16 60, fax: 12 278 66 16
e-mail: pawlikowice@bmsg.pl

www.bmsg.pl
BMS-G Tarnów
ul. Skrzyszowska 7
tel. 14 620 16 50, 620 16 01
e-mail: tarnow@bmsg.pl
www.bmsg.pl

DROSOL Krzysztof Puz



i Wspólnicy Sp. Jawna

42-500 Będzin
ul. Piastowska 29
tel. 32 761 93 25, 761 93 27
fax 32 761 93 28
e-mail: drosol@drosol.pl
www.drosol.pl



EKOM sp z o.o.

70-789 Szczecin
ul. Dąbska 70
tel. 91 462 61 28, 91 431 31 90
fax 91 464 09 76
e-mail: ekom@ekom.szczecin.pl
www.ekom.szczecin.pl

GHM Grupa Handlowo-



-Marketingowa Sp. z o.o.

41-500 Chorzów
ul. Katowicka 115
tel. 32 241 08 12, fax 32 241 08 23
e-mail: ghm@ghm.pl
www.ghm.pl

BĄDŹ NA BIEŻĄCO



Informacje podane ze smakiem

MALMON

malmon

26-300 Opoczno
Mroczków Gościnny 52C
tel./fax 44 754 24 56
tel./fax 44 754 24 54
e-mail: info@malmon.eu
www.malmon.eu

MARGO Przedsiębiorstwo Zaopatrzenia Spożywczego Jerzy Szymański



ul. Niciarniana 2
92-208 Łódź
tel. 42 636 28 20, 637 48 45
fax 42 637 75 73
e-mail: handel@margo-grupa.pl
www.margo-grupa.pl

MODENA M.A Tokarski Sp. Jawna



43-300 Bielsko-Biała
ul. Katowicka 80
tel. 32 215 16 16
tel./fax 32 326 30 37
e-mail: modena@modena-mt.pl
www.modena-mt.pl

Biuro-Magazyn
43-502 Czechowice-Dziedzice
ul. Junacka 12

NESTOR



Oddziały

86-300 Grudziądz
ul. Magazynowa 3
tel. 56 643 85 09-12, fax 56 641 18 08
e-mail: www.nestor.biz.pl

80-557 Gdańsk
ul. Marynarki Polskiej 75
tel. 58 305 42 47, fax 58 320 73 46

10-449 Olsztyn
ul. Piłsudskiego 77A
tel. 89 525 18 29, fax 89 525 18 29

PIEKARZ Przedsiębiorstwo Zaopatrzenia Spółka z o.o.



ul. Czorszyńska 1
tel. 61 842 21 51, fax 61 8479143
e-mail: piekarz@apc.com.pl
www.apc.com.pl

POLMARKUS Sp. z o.o.



44-120 Pyskowice
ul. Wyszyńskiego 62
tel. 32 30 19 100, fax 32 30 19 169
e-mail: biuro@polmarkus.com.pl
www.polmarkus.com.pl

PORT Bogdan Kurzawa



34-700 Rabka-Zdrój
ul. Kilińskiego 45b
tel. 18 267 74 46, fax 18 267 78 62
e-mail: port@poczta.fm

SAVPOL



44-100 Gliwice
ul. Sowińskiego 7
tel. 32 400 04 00, fax 32 400 04 25
www.savpol.pl

Oddziały

58-300 Wałbrzych
ul. 1 Maja 62
tel. 74 846 38 84, 842 68 23, 847 80 46
e-mail: walbrzych@savpol.pl

30-605 Kraków
ul. Fredry 2
tel. 12 266 11 65, fax 12 269 78 60
e-mail: krakow@savpol.pl

UNICUS Sp. z o.o.



41-500 Chorzów
pl. Mickiewicza 17
tel. 32 241 27 40, tel./fax 32 249 77 53
e-mail: sprzedaz@unicus.pl
www.unicus.pl



tar gi impresy wydarzenia

Impresy na początek roku

W tym roku odbędzie się sporo ważnych imprez, o których warto pamiętać. Pierwszy kwartał należy do branży lodzkiej. W styczniu odbyła się już 32 edycja targów Sigep, a w lutym Expo Sweet – największe i doskonale rokujące polskie targi również dla branży lodzkiej, cukierniczej i sektora HoReCa. Przed nami EuroGastro i ważna impreza w Kielcach – BAKEPOL. Na bieżąco będziemy informować o kolejnych ważnych wydarzeniach. Nie zapomnijcie sięgnąć po następne wydanie „W Piekarni, W Cukierni”.

POLSKA

EURO GASTRO



Warszawa, Polska
23-25 marca 2011
www.eurogastro.com.pl

BAKEPOL

Kielce, Polska



2-6 kwietnia 2011
www.bakepol.pl

POLAGRA-TECH



Poznań, Polska
12-15 września 2011
www.polagra-tech.pl

POLAGRA-FOOD



Poznań, Polska
12-15 września 2011
www.polagra-food.pl



POZNAŃ
POLAGRA-TECH
POLAGRA-FOOD
12-15.09.2011

WARSZAWA
EUROGASTRO
23-25.03.2011

KIELCE
BAKEPOL
2-6.04.2011

ŚWIAT



HOFEX



Hongkong, Chiny
11-14 maja 2011
www.hofex.com

BREAD 2011

Kijów,
Ukraina
7-10 czerwca
2011
www.bread-expo.kiev.ua



MODERN BAKERY



Moskwa, Rosja
10-13 października 2011
www.modernbakery-moscow.com

SIAL MIDDLE EAST



Abu Dhabi, UAE
21-23 listopada 2011
www.sialme.com

SIGEP



Rimini, Włochy
21-25 stycznia 2012
www.sigep.it

ISM



Kolonia, Niemcy
29 stycznia – 1 lutego 2012
www.ism-cologne.com



Największe wydarzenie branży piekarskiej i cukierniczej roku 2011 w Polsce

BAKEPOL

TARGI PRZEMYSŁU PIEKARSKIEGO I CUKIERNICZEGO

Trzecia edycja – Kielce
2-6 kwietnia 2011

Zapraszają Międzynarodowe Targi Poznańskie oraz Wystawcy:

Stan na dzień: 15.02.2011

Współpraca branżowa:



Współpraca medialna:

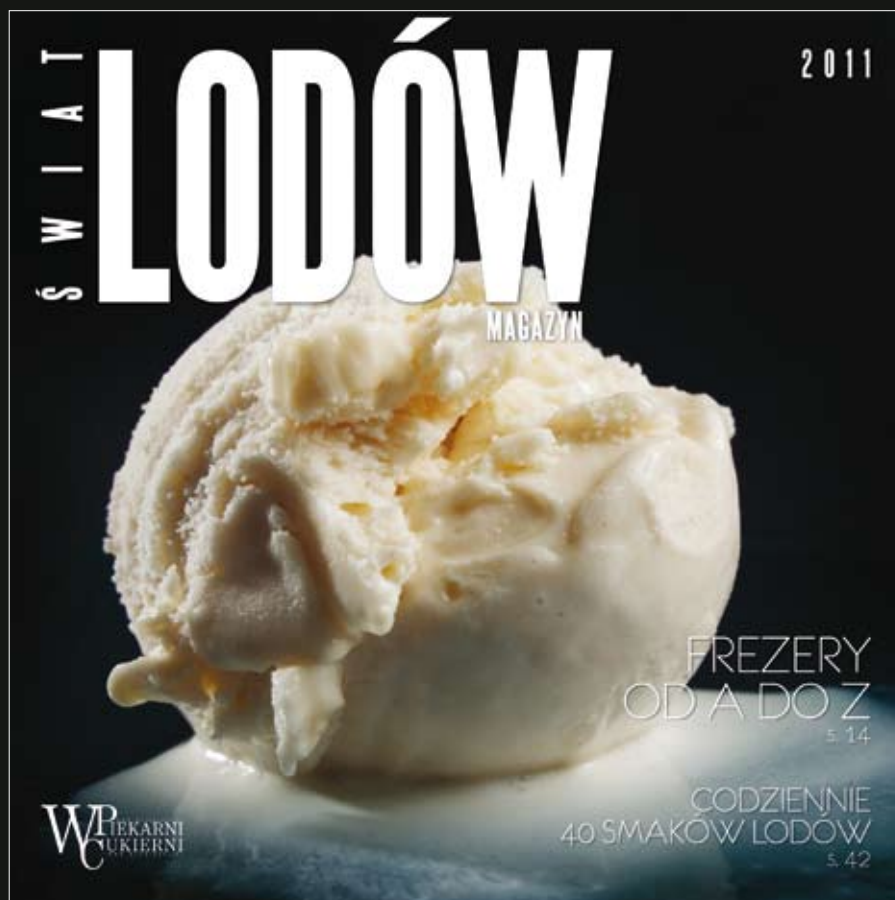


Organizator:
Międzynarodowe Targi Poznańskie sp. z o.o.
ul. Głogowska 14, 60-734 Poznań
tel. +48 61 869 20 00, e-mail: bakepol@mtp.pl

www.bakepol.pl

LODOWE DESERY, SORBETY, GRANITA
MASZyny, URZĄDZENIA DO PRODUKCJI LODZIARSKIEJ
WYSTRÓJ WNEȚRZA, PROJEKTOWANIE LODZIARNI
GOURMET FOOD, MENU DOSKONAŁE
I WIELE INNYCH CIEKAWYCH TEMATÓW
W

„ŚWIAT LODÓW MAGAZYN”



NOWE WYDANIE
NA RYNKU

CIEKAWA TREŚĆ
NIEPOWTAŹALNY DESIGN

DO ŚCIAĞNIĘCIA NA WWW.WCUKIERNI.PL

CZYTA SIĘ ZE SMAKIEM