

EXPO SWEET – mini SIGEP nad Wisłą

Z roku na rok warszawskie targi nabierają rozmachu, atrakcyjności i znaczenia. Umacniając swą niekwestionowaną pozycję lidera na krajowej mapie branżowych imprez coraz bardziej upodabniają się do światowego giganta – tematycznych targów w Rimini.



Zentis zachęcał do sięgania po owoce w żelu. Idealne na wiele okazji.



Znakomite desery Master Martini w ciekawych aranżacjach

Odwiedzając targi SIGEP i zaledwie miesiąc później targi EXPO SWEET można dostrzec bardzo wiele analogii. Warszawska impreza, być może mimowolnie, a może i celowo, wzoruje się na europejskiej ikonie rynku targowego. Trzeba przyznać, że z pożytkiem dla wystawców i zwiedzających. Cukiernicy, lodziarze, a od jakiegoś czasu także piekarze na początku roku otrzymują prawdziwą pigułkę trendów, nowości i ciekawostek, które obowiązywać mają w danym sezonie, nie tylko na rynku krajowym ale i europejskim.

Targowe atuty

EXPO SWEET sprzyja niemal wszystkie okoliczności. Targi te organizowane są w idealnym czasie i w dogodnej lokalizacji. Połowa lutego to znakomity termin by pokazać lodowe nowinki, prezentowane nieco wcześniej w Rimini. Polscy dystrybutorzy włoskich marek niemal z marszu przenoszą tu atrakcje, które mają podbić serca i kubki smakowe konsumentów, a branży przynieść zaplanowane profity. Coraz większe znaczenie warszawskiej wystawy sprawia, że wraz z nowościami i EXPO SWEET odwiedzają prawdziwe tuzy lodziarsko-cukierniczego świata. W tym roku, w trakcie imprezy, szkolenia na stoisku firmy Arlekino prowadził Filippo Novelli, znakomity mistrz lodów, wykładowca firmy Comprital. Jego pokazy przygotowania lodowego sushi cieszyły się ogromnym powodzeniem, a stoisko oblegane było przez prawdziwe tłumy.

Bo targi, na których wystawia się mnóstwo branżowych firm, rzeczywiście potrafią przyciągnąć licznych zwiedzających. Co ważne, imprezę odwiedzają w znacznej mierze osoby z branży, profesjonalści zainteresowani prezentowaną ofertą. Przypadkowi zwiedzający, miłośnicy

WPC PIEKARNI CUKIERNI

gratisów i darmowego poczęstunku, też się zdarzają, ale w zdrowej proporcji.

Sukces frekwencyjny to z jednej strony zasługa dogodnej lokalizacji (wiadomo, wszystkie drogi w Polsce prowadzą do Warszawy), z drugiej zaś przemyślanych działań organizatorów. Potrafią oni nie tylko zorganizować dodatkowy transport dla zwiedzających, ale także zapewnić im targowe atrakcje. Codzienne imprezy towarzyszące mają ogromny potencjał medialny i spory ciężar gatunkowy. Konkursy w randze mistrzostw Polski przyciągają najlepszych i gwarantują sporą porcję wrażeń.

Kolejna analogia jaka nasuwa się porównując polską i włoską imprezę, to konsekwentne poszerzanie tematycznej formuły targów. Obok sektora lodziarskiego i cukierniczego, wzbogaconego także ofertą kawową, coraz mocniej akcentowany jest nurt piekarski. Obecność takich firm jak Hert, Geth, Winkler Wachtel, Mech Masz, Bagmasz, Masz, Techklips czy Jackowski świadczy o kompletności oferty i uatrakcyjnieniu imprezę.

Targowe nowości

Niewątpliwie największą atrakcją dla zwiedzających są prezentowane na targach nowości. A tych, w tym roku, było rzeczywiście sporo. Oczywiście można śledzić medialne doniesienia z SIGEP-u, ale nic nie zastąpi bezpośredniego kontaktu, możliwości popróbowania nowych smaków, rozmowy o nowych promocjach.

Ambasador i Savpol, polscy dystrybutorzy firmy Fabri prezentowali hit SIGEP-u lody o smaku chleba, które tworzyć można na bazie Delipasty Chlebowej. Ale nie była to ich jedyna nowość. Znakomicie uatrakcyjniamy lodowe ekspozycje w witrynach nowe polewy, które stosować można zarówno w lodziarstwie jak i do szerokiej gamy produktów cukierniczych, Nutty o smaku pistacji, czekolady oraz z dodatkami ryżu preparowanego służą zarówno do marmurkowania, jak również przekładania ciast czy deserów. Polską premierę w Warszawie miały również prezentowane przez Fabri toppingi i gourmet sauce'y o bogatej palecie smaków: whisky, mięty, maślanego, solonego karmelu czy orzecha laskowego.



Prospina przygotowała bogatą ofertę deserów

PreGel zaprezentował swoje Sprintry, komponenty przydatne do produkcji lodów tradycyjnych i z automatu. W tym roku poszerzona została ich oferta. Pojawiły się takie smaki jak brzoskwiniowa herbata mrożona, granat, czy śmietankowo-waniliowy z dodatkiem gorzkiej czekolady. Mocno promowano również variegato o świeżych, ożywczych, naturalnych smakach: z dodatkiem rabarbaru, truskawki czy mango.

Arlekino, wyłączny polski dystrybutor firmy Comprital zaskoczył oczywiście lodowym sushi. Znakomitą propozycją na oryginalny, ekskluzywny i ... całkiem prosty w przygotowaniu deser. Pokazy prowadzone przez Filippo Novellego były targowym przebojem.

Ciekawostką była też baza do produkcji lodów czekoladowych „Cioccolato di Knama” zrobiona wg. autorskiej receptury Ernsta Knama, zwanego we Włoszech „Królem czekolady”. Produkt zawiera mieszankę wyselekcjonowanych odmian kakao pochodzących wyłącznie z afrykańskich plantacji oraz czekoladę w ilości ponad 10%. Dodatek surowego cukru trzcinowego Golden Caster i cukru winogronowego łączy się z lekko owocowym, karmelizowanym smakiem ziaren kakao.

Inną nowości Compritala był „Smart” – lekkie, kompaktowe urządzenie do dozowania kremu czekoladowego, którym można napełnić rożek waflowy przed nałożeniem do niego lodów.



Lodowe sushi - hit targów

Nie tylko dla lodziarni!

Ale targowe nowości dotyczyły nie tylko lodowej oferty. Ciekawe propozycje dotyczyły także cukierników i piekarzy. Firma Uldo prezentowała aż cztery nowości dedykowane produktom cukierniczym. Były to Krem Budyniowy, Napcream, Bita śmietana i Panettone. Krem wykorzystać można do nadziewania i dekoracji drożdżówek, ciast i ciasteczek jeszcze przed ich wypiekiem. Wyróżnia go delikatna konsystencja oraz trwały aromat. Świetnie łączy się z margaryną, masłem i alkoholem. Jest bardzo stabilny. Do produktów nadziewanych i dekorowanych po wypieku i wystudzeniu idealnym dodatkiem może być Napcream. Znakomity w połączeniach z tłuszczami cukierniczymi i alkoholem. Podobne parametry posiada też bita śmietana, którą dodatkowo wyróżnia puszysta struktura. Inną nowością z firmy Uldo był miks do wyrobu babki Panettone, pozwalający na łatwe i szybkie przygotowanie tego włoskiego przysmaku.

Z piekarskich nowinek warto wspomnieć jeszcze o ofercie firmy Komplet Polska, która pokazała Chleb księżycy – mieszankę do produkcji chleba pszennego mieszanego z dodatkiem kukurydzy i płatków ziemniaczanych.

Nie wszystkie targowe atrakcje wymienić można w jednej relacji. Będziemy do nich wracać w kolejnych wydaniach czasopisma.