

# To były bardzo owocne targi

*Sukces szóstej edycji największych w Polsce targów lodziarskich i cukierniczych Expo Sweet był do przewidzenia. Impreza, która z takim powodzeniem odbywa się co roku od 2009 r. i która dynamicznie i konsekwentnie się rozwija, po raz kolejny potwierdziła, że jest w kraju głównym wydarzeniem branży lodziarskiej, cukierniczej, a nawet piekarskiej. Targi – podobnie jak przed rokiem – zostały objęte honorowym patronatem Ministerstwa Gospodarki.*

W dniach 18-20 lutego na tereny targowe MTPolska w Warszawie zjechało kilkanaście tysięcy przedstawicieli cukierni, lodziarni, kawiarni, piekarni, szkół zawodowych i uczelni oraz instytucji naukowych związanych z branżą. Czekają na nich 137 wystawców oferujących surowce, półprodukty, dekoracje, opakowania, maszyny i drobny sprzęt, pojazdy, stroje robocze, prasę i literaturę fachową. Tym razem było ich tylu, że w halach zabrakło miejsca dla tych, którzy zbyt późno zdecydowali się na udział w targach. Ci, którzy nie śledzą od początku Expo Sweetu często pytają nas, przedstawicieli mediów, jak zrobić tak udaną imprezę. Wydaje się, że odpowiedź jest prosta: cechą szczególną tego wydarzenia jest to, iż organizują je sami wystawcy, skupieni w Europejskim Zgrupowaniu Interesów Gospodarczych Expo Sweet. To oni najlepiej wiedzą, jakie targi chcą mieć i gdzie są newralgiczne punkty. Jak widać, ta forma doskonale się sprawdziła już po raz szósty.

## Na co warto było zwrócić uwagę w tym roku?

**Targi konsekwentnie poszerzają zasięg.** Po ubiegłorocznym debiucie firm z ofertą piekarską, w tym roku branża ta była jeszcze liczniej reprezentowana. Również wśród zwiedzających było więcej piekarzy niż poprzednio. To bardzo pozytywne zjawisko, biorąc pod uwagę, że branża piekarska i cukiernicza przenikają się. Zapewnienie więc kompleksowej oferty pod jednym dachem to jeden z warunków sukcesu. Wśród wystawców były zarówno firmy, które już wystawiały się na Expo Sweet, jak i debiutanci, którzy – jak wnioskowaliśmy z rozmów – byli bardzo zadowoleni z udziału. Nadal oczywiście **najmocniejszym punktem oferty są lody.**



■ PAN Centrum Słodkiej Dekoracji



■ Tedmar

Dzięki temu, że Expo Sweet odbywa się wkrótce po targach Sigep w Rimini (na których prezentowane są najnowsze produkty i trendy na zbliżający się sezon), polscy producenci lodów zaledwie 4 tygodnie później mogli poznać innowacje i dobrze przygotować się do sezonu. W ofercie były bazy, pasty i dodatki do lodów i jogurtów (o wielu z nich pisaliśmy w poprzednim numerze „Przeglądu”), a także witryny oraz maszyny zarówno do lodów tradycyjnych jak i z automatu.

Ponieważ **kawa jest nieodłącznym elementem cukiernictwa i lodziarstwa**, zarówno jako surowiec do produkcji, jak i napój, ma ona już stałe miejsce na targach Expo Sweet. Zwiedzający mogli wybierać w różnych modelach profesjonalnych ekspresów, a także śledzić pokazy w wykonaniu najlepszych baristów.

**Prozdrowotny trend**, na który zwracaliśmy uwagę w ubiegłorocznej relacji, był i tym razem obecny. Wpisują się w niego, np. lody wyłącznie na naturalnych składnikach, bezcukrowe mieszanki do ciast, bezglutenowe wafle do lodów, mnogość całoziarnowych i bogatych w błonnik półproduktów piekarskich oraz produkty bez tłuszczów utwardzanych.

Wystawcy przygotowali również ciekawe propozycje, które mogą uatrakcyjnić ofertę cukierni lub kawiarni. Dużym zainteresowaniem cieszyły się np. lody o smaku chleba, pokazy produkcji lodowych sushi, a także – co oczywiste o tej porze roku – wszelkie produkty do wypieków wielkanocnych.

Doskonale rozwija się oferta produktów i sprzętu do wykonywania **dekoracji** oraz gotowych dekoracji cukierniczych. Coraz więcej jest firm oferujących foremki, szablony, barwniki, masy cukrowe, co cieszy, bo oznacza, że sztuka rzemieślnicza nie zaginie. W wielu stoiskach można było śledzić pokazy dekoracji z czekolady, karmelu oraz w stylu angielskim.

Bardzo mocną stroną Expo Sweet są imprezy towarzyszące. Zarówno konkursy odbywające się na forum, jak i seminaria i wykłady uatrakcyjniają targi i przyciągają wiele osób. Bogactwo oferty targowej sprawiło, że nie wszyscy chętni znaleźli czas, by dotrzeć na interesujące ich wykłady. A szkoda, bo można było dowiedzieć się m.in., jakie są obowiązki producentów branży spożywczej w świetle przepisów ochrony środowiska, jak opracować tabelę wartości odżywczej na etykietę, jak – dzięki właściwej aranżacji lokalu – zwiększyć sprzedaż, jak podnosić ceny, a mimo to sprzedawać więcej... To tylko kilka z tematów seminariów, które odbywały się przez całe trzy dni.

Dobrze się stało, że organizatorzy kolejny raz wsparli zorganizowanie transportu autokarem z róż-

nych regionów kraju, umożliwiając wielu rzemieślnikom dotarcie na targi.

Mówiąc o konkursach, które wpisały się w Expo Sweet, trzeba podkreślić kilka rzeczy. Po pierwsze, wyposażenie boksów, w których pracowali uczestnicy było na najwyższym poziomie. Cukiernicy mieli stworzone tak komfortowe warunki, jakie mogłyby być na imprezie rangi światowej. Po drugie, oprawa konkursów była wspaniała, nagrody bardzo atrakcyjne, dzięki czemu uczestnicy mogli się naprawdę czuć docenieni. I wreszcie warto wspomnieć o temacie przewodnim tegorocznych konkursów, który brzmiał „Raz na ludowo – smaki wzory i tradycja”. Pozwolił on uczestnikom zaprezentować całe bogactwo folkloru swoich regionów. Brawo dla pomysłodawców i wykonawców!



PreGel



MEC



Torronalba

Półprodukty do lodów,  
wafle, maszyny, lody  
– to podstawa  
oferty Expo Sweet

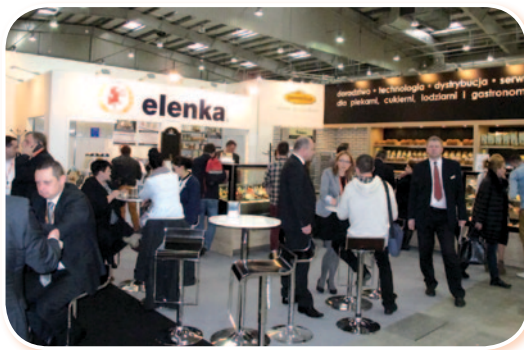


Miran Wafel



Arlekino





Polmarkus



Master Martini



Diamant



Młyny Szczepanki



Barry Callebaut

Oferta półproduktów: dodatków  
cukierniczych i piekarskich  
powiększa się z roku na rok



Credin



Savpol



Barbara Luijckx



CSM



Uldo



## Coraz większą powierzchnię targów zajmują maszyny i urządzenia



AKO



Hert



Wiesheu



Magorex



Geth

## LAURY

Już po raz piąty nasza redakcja przyznała Laury PPIc. W tym roku firmom biorącym udział w targach Expo Sweet przyznano je w czterech kategoriach: hit cukierniczy, hit lodziarski, hit piekarski (po raz pierwszy) oraz najciekawsze stoisko. Oceny dokonała komisja złożona z członków redakcji. Drugiego dnia targów, w uroczystej atmosferze, redaktor naczelna Monika Soszyńska-Masny wręczyła laureatom statuetki.

W kategorii **hit cukierniczy** (1) nagrodzono lekkie, smaczne i pożywne bułeczki eMilki firmy Bakels. W kategorii **hit lodziarski** (2) bezkonkurencyjna okazała się Delipasta o smaku chleba firmy Fabbri, a statuetki odebrali dystrybutorzy tej marki w Polsce: firmy Ambassador i Savpol. **Hitem piekarskim** (3) został Chleb na Dzień Dobry proponowany przez Kom-



plet. W kategorii **najciekawsze stoisko** (4) wyróżniono zaś firmę Pejot za ciekawą i przyciągającą wzrok formę prezentacji.

Wszystkim nagrodzonym gratulujemy!





## VI LODZIARSKIE MISTRZOSTWA POLSKI

Tradycyjnie już pierwszego dnia targów odbyły się Lodziarskie Mistrzostwa Polski. W konkursie wzięły udział dwuosobowe ekipy, które miały za zadanie przygotować lody waniliowe, czekoladowe, sorbetowe oraz autorskie i zaprezentować je w kuwetach. Szczególnie lody autorskie budziły spore zainteresowanie, bo i pomysły uczestników były niezwykle (np. lody truskawkowe z czerwoną cebulą). Oprócz tego należało przygotować i zaprezentować deser lodowy oraz koktajl shake. W skład jury weszli członkowie ekipy Polski, która zaledwie miesiąc wcześniej zajęła trzecie miejsce na Pucharze Świata w Lodziarstwie w Rimini, czyli: Aleksandra Sowa i Mariusz Buritta (ubiegłoroczni zwycięzcy Mistrzostw Polski) oraz Maciej Pięta, Michał Doroszkiewicz i Paweł Małecki. Wszyscy oni są doskonałymi fachowcami i oprócz oceny, świetnie komentowali prace oraz barwnie opowiadali o swym udziale w Pucharze Świata.



Na najwyższym podium stanęli przedstawiciele gliwickiej lodziarni Glorioza (już po raz kolejny biorącej udział w konkursie): **Krzysztof Kłapek** i **Sylwia Kłapek**, którzy odebrali również wyróżnienie za najlepsze lody wa-



Fot. Expo Sweet/M. Gmitruk

niłowe. Przygotowali oni lody o nazwach: ogniste maskety, cytrynową szpajzę, makówki i bombony. Drugie miejsce zajęły **Katarzyna Ciepiewska** i **Edyta Sieroń** z cukierni Heka w Starachowicach, zdobywając też wyróżnienie za najlepsze lody czekoladowe, sorbetowe i autorskie, a trzecie duet **Piotr Pawłowski** z Pawlo Cafe (Stegna) oraz **Barłomiej Jarzyna** z cukierni Jarzyna (Brwinów).

Warto dodać, że przyszłoroczne mistrzostwa będą bardzo ważne, ponieważ będą one miały formę eliminacji do kolejnego Pucharu Świata w Lodziarstwie, który w styczniu 2016 r. odbędzie się w Rimini.

## MISTRZOSTWA POLSKI w przygotowaniu deseru

Przy współpracy z Ogólnopolskim Stowarzyszeniem Szefów Kuchni i Cukierni oraz Trendy Chef Team po raz pierwszy zorganizowano konkurs, do którego zaproszono nie tylko cukierników i lodziarzy, ale także kucharzy oraz wszystkich, którzy w pracy przygotowują i serwują samodzielnie wykonane desery. W mistrzostwach wzięło udział siedem 2-osobowych ekip, które w ciągu dwóch godzin miały za zadanie przygotować i zaprezentować deser na talerzu. Jurorzy i publiczność śledzili pracę uczestników. Ocenie podlegała kreatywność i estetyka prezentacji, nawiązanie do tematu mistrzostw, zastosowane techniki, kompozycja smakowa, serwowanie deserów oraz organizacja i czystość pracy. Najlepsi okazali się wielokrotni uczestnicy różnych mistrzostw: **Maciej Pięta** i **Ryszard Wawrzyniak**, reprezentujący cukiernię Kachlicki z Grodziska Wielkopolskiego, którym wreszcie udało się stanąć na najwyższym podium. Drugie miej-



sce zajęły **Klaudia Sopolnińska** i **Katarzyna Chudy** z T.Deker Patisserie&Chocolatier (Sopot), a trzecie **Jarosław Wrzoskiewicz** (cukiernia Wrzos, Starogard Gdański) oraz **Jakub Rak** (cukiernia J. Orłowski&K.Rak, Rzeszów).



## WYSTAWA – KONKURS TORTÓW OKOLICZNOŚCIOWYCH

W tym roku konkurs ten miał nieco inną formułę, a także międzynarodowy zasięg (mieliśmy uczestniczkę z Czech i jurorkę z Łotwy). Należało bowiem przygotować tort nawiązujący wyglądem do wybranej (i zaprezentowanej obok) sukni lub sukienki. Temat okazał się na tyle wdzięczny, że do udziału w konkursie zgłosiło się bardzo dużo uczestników, zarówno pań jak i panów. Zobaczyliśmy najróżniejsze kreacje: ślubne, balowe, ludowe, także z innych kultur. Jury pod przewodnictwem Mał-



gorzaty Weber nie miało łatwego zadania. Po wielu naradach pierwsza nagroda przypadła **Agnieszce Strzeleckiej (1)**, druga **Ernestowi Babiuchowi (2)**, a trzecia **Agnieszce Gajdanowicz (3)**. Również publiczność wybierała swojego faworyta. Najwięcej głosów oddano na tort wykonany przez **Aleksandrę Wasilewicz (4)** z cukierni Sosenska w Otwocku, który co prawda nie nawiązywał wyraźnie do towarzyszącej mu sukienki, ale utrafił w bardzo żywe emocje towarzyszące Igrzyskom Olimpijskim w Soczi.



## WYSTAWA PISANEK

Już po raz drugi z inicjatywy mistrzów cukierniczych zorganizowano akcję charytatywną. Mistrzowie wraz z wybranymi osobistościami świata mediów i artystami przygotowali czekoladowe pisanki. Prace łączyły kunszt cukierniczy z wyobraźnią i upodobaniami twórców. Powstało 10 wspaniałych dzieł, które cieszyły oczy gości targowych i pozwalały zobaczyć najróżniejsze techniki pracy z czekoladą. Środki uzyskane z aukcji, która w marcu odbyła się na [www.mocczekoladowejpisanki.pl](http://www.mocczekoladowejpisanki.pl) trafią do podopiecznych fundacji „Mają Przyszłość”.







### Stoisko PPIc

Tradycyjnie już przygotowaliśmy niespodzianki w stoisku naszej redakcji. Przez cały czas trwania targów można było brać udział w **pokazach i warsztatach kawowych**. Znamierni bariści Elżbieta Citak i Błażej Walczykiwicz wprowadzali w podstawy cuppingu, prezentowali drinki kawowe i napoje na bazie kawy, pokazywali, jak można wykorzystać kawę w deserach, uczyli, jak poprawnie zaparzyć espresso oraz jakie są alternatywne metody parzenia kawy. Również podczas całych targów można było wziąć udział w konkursie, który zorganizowaliśmy wraz z firmą Tedmar „Zaprojektuj swoją bluzę”. Powstały bardzo ciekawe projek-



ty. Spośród nich oraz tych nadesłanych mejlem i pocztą jury wybierze najlepsze. Zwycięzców ogłosimy w następnym numerze „Przeglądu”.

Dziękujemy wszystkim, którzy odwiedzili nasze stoisko, by porozmawiać, zaprenumerować „Przegląd” oraz podzielić się uwagami na temat targów i branży.

Tegoroczna edycja targów była bardzo udana. Tak jak w ubiegłych latach, były to trzy bardzo intensywne, ale i owocne dni, zarówno dla wystawców jak i zwiedzających. Gratulacje dla organizatorów za perfekcyjnie przygotowa-

ną imprezę i podziękowania dla zwiedzających, którzy tak licznie przybyli do Warszawy. Kolejne Expo Sweet już za rok, w dniach 17-19 lutego 2015 r. Ponownie będzie to wtorek, środa i czwartek. Już teraz zachęcamy do udziału. P.K.