

# Pięć hitów na 5-lecie

To była już piąta edycja największych w Polsce targów lodziarskich i cukierniczych Expo Sweet. W dniach 19-21 lutego przewinęło się przez nie kilkanaście tysięcy osób: przedstawiciele cukierni, lodziarni, kawiarni, piekarni, szkół, uczelni, a także... sympatyków słodczy. Rosnąca z roku na rok powierzchnia targów, liczba wystawców i zwiedzających, poszerzająca się oferta oraz coraz bogatsze imprezy towarzyszące sprawiają, że Expo Sweet bez wątpienia urósł do rangi najważniejszej i najbardziej udanej imprezy naszych branż. W tym roku po raz pierwszy targi te zostały objęte honorowym patronatem Ministerstwa Gospodarki.

Przypomnijmy, że cechą szczególną tego wydarzenia jest fakt, iż jest ono organizowane przez samych wystawców, skupionych w Europejskim Zgrupowaniu Interesów Gospodarczych Expo Sweet. Ta forma doskonale się sprawdziła w kolejnych edycjach imprezy, dzięki czemu z roku na rok przyciąga coraz więcej firm. Jubileuszowe targi nie zawiodły nikogo. Oto 5 powodów (choć pewnie mogło być ich więcej), dla których warto było być na tegorocznym Expo Sweet. Nasz subiektywny ranking nazwaliśmy 5 hitów na 5-lecie.

## Hit 1 – nowości

Targi odbywają się w idealnym terminie, przed rozpoczęciem sezonu lodziarskiego, a wkrótce po największych na świecie targach lodziarskich Sigep, dzięki czemu w Warszawie można zapoznać się z nowościami, które producenci przygotowali na nadchodzące miesiące. Wśród surowców, półproduktów, drobnego sprzętu, maszyn i urządzeń do produkcji lodów i wyrobów cukierniczych, witryn i lad, dekoracji i opakowań, strojów roboczych można było zobaczyć wiele nowych produktów. Polską premierę miały nowe pasty, bazy i dodatki do lodów – pisaliśmy o nich szerzej w relacji z targów Sigep, w poprzednim wydaniu „Przeglądu”. Warto podkreślić, że również polskie firmy zaprezentowały ciekawe innowacje, np. firma Waflex przedstawiła pierwsze wafle do lodów w formie tulipanów. Na uwagę zasługiwały: Master Martini – elastyczne polewy Brunella do dekoracji płaskich kuwet, Orion – najwyższej jakości witryny, Ambassador – cała gama produktów dla diabetyków.

## Hit 2 – piekarstwo

Choć w założeniu Expo Sweet miał być imprezą cukierniczo-lodziarską, zainteresowanie firm piekarskich sprawiło, że w tym roku poszerzono ofertę również o piekarstwo. Wynika to z prostego faktu: te branże się coraz bardziej przenikają i firmy produkujące pieczywo wytwarzają również ciasta albo lody. Targi przedstawiają więc coraz pełniejszą ofertę pod jednym dachem – to wielka zaleta dla zwiedzających, wśród



■ Jubileusz stał się okazją do uhonorowania firm, które wystawiają się na Expo Sweet od pierwszej edycji. Wśród nich jest nasza redakcja.

których spotkaliśmy w tym roku wielu piekarzy z całej Polski. Mogli oni zapoznać się z ofertą takich firm jak Geth, Hert, Jeremy, Winkler Wachtel, Jackowski, Wiesheu, a także Diamant, Agrano (Martin Braun), Komplet, Bakels, Zeelandia i in. Miejmy nadzieję, że za rok będzie ich jeszcze więcej.

## Hit 3 – kawa

O tym, że kawa jest integralną częścią cukiernictwa, nie trzeba nikogo przekonywać. Nic dziwnego, że kolejny już raz miała swoje miejsce na Expo Sweet. Cieszy fakt, że strefa kawowa z roku na rok rozrasta się i że oprócz oferty kawy i urządzeń do jej parzenia i serwowania odbywają się pokazy w wykonaniu profesjonalistów. Zwiedzający przychodzili nie tylko popatrzeć i degustować, ale z zainteresowaniem słuchali i notowali, jak przygotowywać napar, by wydobyć z niego najlepsze elementy i dlatego kawa jest tak cennym składnikiem najróżniejszych wyrobów cukierniczych.

## Hit 4 – prozdrowotność

W potocznym mniemaniu wyroby cukiernicze i lodziarskie nie wpływają korzystnie na zdrowie. Prezentowane m.in. na Expo Sweet półprodukty wpisują się w trend prozdrowotny, który opanował już branżę. Moda na mrożony jogurt już w ubiegłym roku opanowała nasz rynek. Panuje przekonanie, że jest on zdrowszy niż lody, dlatego tak chętnie sięgają po niego osoby dbające o linię. Teraz rzemieślnicy bardziej świadomie podejmują decyzje o zakupie urządzeń i surowców do jogurtów mrożonych. Przekonali się, że wprowadzenie jogurtu do lodziarni wcale nie zwiększa obrotów: klient kupi bowiem albo lody, albo jogurt, a nie jedno i drugie. W prozdrowotny trend wpisywały się również mieszanki do produkcji ciast i deserów bez cukru, pieczywa z dodatkami, lodów na naturalnych składnikach, promowano też wyroby bez tłuszczów utwardzanych.

## Hit 5 – akcje charytatywne

Tego jeszcze na Expo Sweet nie było. Targi są nie tylko wielkim, udanym wydarzeniem biznesowym. Zarząd EZIG Expo Sweet, przy wspaniałym wsparciu wystawców i zwiedzających, włączył się w pomoc najbardziej potrzebującym. To wielki i cenny gest. W imieniu podopiecznych Fundacji „Mają Przyszłość” oraz Stowarzyszenia Przyjaciół Dzieci Słońca (piszemy o nim w tym numerze) – dziękujemy!



■ Oferta kawowa przyciągała wielu zainteresowanych. Doskonale wypadły pokazy nt. wykorzystania kawy w cukierni.



■ Coraz szersza oferta półproduktów i dodatków piekarskich i cukierniczych sprawia, że targi rozrastają się z roku na rok.



■ Półprodukty do lodów i jogurtów mrożonych, maszyny do ich produkcji, lody i witryny – czyli wszystko dla lodziarni.



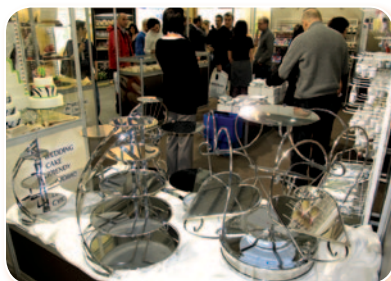
☞ Pojazdy i ruchome punkty sprzedaży były również w targowej ofercie.

☞ W wielu stoiskach odbywały się pokazy, np. w stoisku ZT Kruszwica z udziałem Marty Truskolawskiej.



## LAURY

Już czwarty raz nasza redakcja rozdała Laury PPiC. Są to nagrody przyznawane firmom biorącym udział w targach Expo Sweet, w pięciu kategoriach: hit cukierniczy i lodziarski, najciekawsze stoisko, edukacyjny charakter prezentacji oraz najciekawsza oferta targowa. W pierwszych czterech kategoriach oceny dokonała komisja złożona z członków redakcji, a w ostatniej wybór należał do publiczności targowej. W uroczystej atmosferze redaktor naczelna Magdalena Mart wraz ze swoją zastępczynią Moniką Soszyńską-Masny wręczyły laureatom statuetki. W kategorii **hit cukierniczy** nagrodzono stelaże do tortów firmy PAN Centrum Słodkiej Dekoracji, które stały się prawdziwym hitem eksportowym. W kategorii **hit lodziarski** statuetki odebrali: firma Waflex za wafle polski tulipan oraz firma Sempre za pastę Gianduia Pernigotti. W kategorii **najciekawsze stoisko** wyróżniono firmę Ambassador za ciekawą formę prezentacji bardzo zróżnicowanej oferty. Natomiast w kategorii **edukacyjny charakter prezentacji** nagrodzono firmę Hert za koncept kanapkowy. W kategorii **najciekawsza oferta targowa** publiczność zdecydowała, że statuetka trafiła do firmy Arlekino, oferującej lody Comprital, m.in. rewelacyjną linię Giubileo. Wszystkim nagrodzonym bardzo serdecznie gratulujemy!



■ Hit cukierniczy – stelaże do tortów (PAN Centrum Słodkiej Dekoracji)



■ Hit lodziarski – wafle polski tulipan (Waflex).



■ Hit lodziarski – pasta Gianduia Pernigotti (Sempre).



■ Hert – Laur za edukacyjny charakter prezentacji.



■ Arlekino – nagroda publiczności za najciekawszą ofertę targową.



■ Ambassador – Laur za najciekawsze stoisko.

## Imprezy towarzyszące

Targi Expo Sweet nie byłyby tym, czym są, gdyby nie imprezy towarzyszące. W tym roku poza tradycyjnymi już mistrzostwami odbywającymi się na forum, zorganizowano **cykl seminariów**, na których można było się dowiedzieć, m.in. jak zabezpieczyć finansowo firmę i rodzinę w długiej perspektywie (sukcesja majątku firmy rodzinnej), jak sprzedać

o 20% więcej dzięki unikatowej obsłudze klienta i jak sprawić, aby klient do nas powrócił i zwiększył zakupy, jak zredukować koszty pracy w cukierniach, lodziarniach i piekarniach oraz jak wygląda rynek cukierniczy w perspektywie rozwoju kanału HoReCa (trendy, fakty i przewidywania). Tematy były ciekawie dobrane, nic dziwnego, że słuchaczy nie brakowało.

### V LODZIARSKIE MISTRZOSTWA POLSKI

V **Lodziarskie Mistrzostwa Polski** były wydarzeniem pierwszego dnia targów. Po raz pierwszy miały one formę eliminacji do Pucharu Świata w Lodziarstwie, który w styczniu 2014 r. odbędzie się w Rimini. W konkursie wzięło udział 7 dwuosobowych ekip. Każda miała za zadanie przygotować lody waniliowe, czekoladowe, sorbetowe i autorskie oraz zaprezentować je w kuwecie, a także przygotować deser w pucharze i koktajl shake. Jury, w którego skład weszli Zdzisław Bartelak, Jan Kachlicki, Daniel Staroń, Jacek Zięba i Sergio Dondoli z Włoch, oceniali smak i konsystencję lodów, kreatywność, estetykę prezentacji, technikę wykonania i dekorację.

W klasyfikacji generalnej najlepsi okazali się **Aleksandra Sowa** i **Mariusz Buritta** z bydgoskiej cu-



■ Laureaci i jurorzy.

kierni Sowa i to oni będą nas reprezentować w przyszłorocznych światowych zmaganiach. Drugie miejsce zajęli **Krzysztof Kłapek** i **Iwona Wójcik** z gliwickiej lodziarni Glorioza. Zostali oni również nagrodzeni za najlepsze lody waniliowe. Trzecie miejsce zajęli **Jadwiga Czerwczak** z 13-letnim synem **Jakubem** reprezentujący firmę Lody Tradycyjne Domowe z Kiełpina. To była smakowo największa niespodzianka tych mistrzostw. Przygotowali oni lody metodą tradycyjną, na tradycyjnych surowcach (jajka z własnej fermi, mleko od własnych krów, świeże owoce) i uzyskali rewelacyjne efekty smakowe – kto nie spróbował, ma czego żałować! Nic dziwnego, że otrzymali nagrody specjalne za najlepsze lody czeko-

ładowe, sorbetowe (z czarnej porzeczki) oraz autorskie (jabłkowe z dodatkiem calvadosu).



■ Lody Aleksandry Sowy i Mariusza Buritty (1. miejsce).



■ Jadwiga Czerwczak z synem Jakubem (3. miejsce) przygotowali lody o wspaniałym smaku.

## MISTRZOSTWA POLSKI CUKIERNIKÓW

W IV Mistrzostwach Polski Cukierników wzięło udział 5 ekip, które miały za zadanie przygotowanie w ciągu 5 godzin torcik deserowy do wkomponowania w eksponat z czekolady oraz 15 pralin w dwóch rodzajach. Wyroby należało wyeksponować i ustnie zaprezentować jurorom, a tematem całej pracy była Woda źródłem życia. Jury w składzie Paweł Małecki, Bożna Sikoń, Robert Głównka, Marcin Paździor i Krzysztof Ilnicki zdecydowało o przyznaniu pierwszego miejsca **Radosławowi Cichaczewskiemu** i **Wojciechowi Turosovi** (Lotte Wedel, Warszawa), drugiego **Ryszardowi Wawrzyniakowi** i **Maciejowi Pięcie** (Cukiernia Kachliccy, Grodzisk Wielkopolski), a trzeciego **Izabeli Berendt** i **Małgorzacie Berendt-Fiń** (Cukiernia Angelika, Debrzno).



■ Laureaci.

■ Praca zwycięzców.

## AUKCJA PISANEK

Niecodziennym wydarzeniem była aukcja czekoladowych pisanek przygotowanych przez pary złożone ze znanych osobistości życia publicznego oraz mistrzów cukierników. Ich fantazja i kunszt oraz wiele godzin pracy dały w efekcie wspaniałe pisanki, które cieszyły oczy zwiedzających targi, a środki uzyskane z aukcji (ponad 40 tys. zł) pozwolą kupić protezy dla małego Miłoszka i pomóc innym dzieciom – podopiecznym fundacji „Mają Przyszłość”.



■ Pisanka prezenterki TVN Doroty Gardias i Aleksandry Sowy zwiastuje nadejście wiosny.



■ Praca aktora Michała Żebrowskiego i Pawła Małeckiego pokazuje kolorowy i otwarty charakter Teatru 6. Piętro.



■ Efekt współpracy projektantki mody, Agnieszki Maciejak i Joanny Klimas-Profus.



■ Pomysł na pisanek prezentera TVP, Macieja Kurzajewskiego i Jarosława Uścińskiego wziął się z pasji do biegania.



■ Wykonawcy pisanek: od lewej – Paweł Małecki, Jarosław Uściński, Aleksandra Sowa, Joanna Klimas-Profus i Janusz Profus.



■ Dzieło Anny Komorowskiej, Małzonki Prezydenta RP i Janusza Profusa odzwierciedla piękno polskiej natury.

## WYSTAWA – KONKURS TORTÓW OKOLICZNOŚCIOWYCH

Przez cały czas trwania targów trwała **wystawa-konkurs tortów okolicznościowych**. Zgłosiło się 14 uczestników, którzy przygotowali ciekawe w formie torty na różne okazje. W ocenie jury, w którego skład wchodziła przewodnicząca Małgorzata Weber oraz Joanna Klimas-Profus, Tomasz Kowalczyk, Sebastian Szmyd i ubiegłoroczna laureatka Karolina Ciesielska, najładniejszy był tort przygotowany przez Igę Sarzyńską (Cukiernia Sarzyński, Kazimierz Dolny)



■ Tort Igi Sarzyńskiej – niekwestionowany lider w oczach jurorów i publiczności targowej.



■ Laureaci konkursu tortów okolicznościowych: (od lewej) Ryszard Wawrzyniak i Maciej Pięta, Iga Sarzyńska i Sebastian Pietrzyk.

i on również zdobył nagrodę publiczności. Drugie miejsce przyznano oryginalnemu tortowi Macieja Pięty i Ryszarda Wawrzyniaka (Cukiernia

Kachlicki, Grodzisk Wlkp.), a trzecie Sebastian Pietrzyk.



■ Nietypowy w formie tort „York” dał Ryszardowi Wawrzyniakowi i Maciejowi Pięcie 2. miejsce.



■ Słodki „Sen o Warszawie” to dzieło Sebastiana Pietrzyka (3. miejsce).

Tradycyjnie już w naszym redakcyjnym stoisku zorganizowaliśmy pokazy. Współpracujące z nami od lat panie: Iga Sarzyńska, Marlena Szymaś, Marta Truskolawska i Małgorzata Weber pokazywały, jak modelować wdzięczne figurki z marcepana, przygotować eleganckie ozdoby z karmelu, udekorować ciasteczka na najróżniejsze okazje i rzeźbić w owocach. Można było podpatrywać, pytać i... spróbować własnych sił. Dziękujemy wszystkim, którzy odwiedzili nasze stoisko!

Jubileuszowa edycja targów Expo Sweet była bardzo udana. Podobnie jak w ubiegłych latach, były to dni bardzo intensywne, ale i owocne zarówno dla wystawców jak i zwiedzających. Nasza redakcja znalazła się w gronie firm, które od początku są wierne tym targom i których organizatorzy w miły sposób wyróżnili okolicznościowymi statuetkami. Dziękujemy i my za profesjonalną organizację i wspierającą współpracę, szczególnie maestro czekolady Januszowi Profusowi, bez którego te targi nie byłyby takie, jakie są. A za rok na pewno spotkamy się w jeszcze szerszym gronie. 🌀