

# Akademia Mistrza

## – Branżową Osobowością Roku 2013

19 lutego, w drugim dniu targów Expo Sweet, ogłoszono wyniki konkursu na Branżową Osobowość Roku 2013. Poznaliśmy tego, kto zdaniem czytelników naszego miesięcznika oraz sympatyków branży najbardziej zasłużył na ten tytuł.

Była to już czwarta edycja konkursu, ale pierwsza w nieco zmienionej formule. Pomysł, by wyróżnić osobowość cukierniczą zrodził się w naszej redakcji. Chodziło o to, by zwrócić uwagę na osoby bardzo cenione lub takie, które w ciągu ostatnich kilkunastu miesięcy zaistniały w jakiś szczególny sposób, zarówno jeśli chodzi o sukcesy i dokonania zawodowe jak i o wkład w bardzo szeroko pojęte życie branży. Tegoroczna zmiana polegała na rozszerzeniu konkursu również o branżę piekarską oraz o instytucje związane z piekarstwem i cukiernictwem.

Kapituła konkursu, w której skład wchodzi Janusz Profus (maestro czekolady), Monika Soszyńska-Masny (redaktor naczelna PPiC) oraz Paweł Małecki, Bogdan Tomczyk i Małgorzata Weber (laureaci poprzednich edycji konkursu), spośród zgłoszonych przez czytelników osób i instytucji nominowali czworo kandydatów.



Fot. Expo Sweet/M. Gmitruk

■ Przedstawiciele Akademii Mistrza, nominowani i kapituła konkursu.

**Akademia Mistrza** – zainaugurowana w maju 2008 r. jako platforma dla rozwoju branży cukierniczej i piekarskiej, skupia wokół tej idei setki rzemieślników, stowarzyszenia branżowe, szkoły zawodowe, prasę, producentów i dystrybutorów. Podejmuje cenne działania na rzecz doskonalenia rzemiosła cukierniczego, pielęgnowania mistrzowskich tradycji oraz podnoszenia standardów jakościowych prowadzonego biznesu. W ciągu 5 lat wyrosła na rozpoznawalną markę w branży cukierniczej

**Jarosław Gajda** – właściciel radomskiej rodzinnej piekarni i cukierni. Starszy Cechu Piekarzy w Radomiu, przewodniczący Komitetu Organizacyjnego



■ Od lewej: Daniel Staroń, Jacek Zięba (Akademia Mistrza), Jarosław Gajda i Marek Mankiewicz (syn Piotra Mankiewicza).

Święta Chleba w Radomiu, współtwórca, a zarazem prezes Fundacji na Rzecz Wspierania i Promocji Piekarnictwa i Cukiernictwa. Inicjator ogólnopolskiej kampanii społecznej „Dieta kanapkowa smaczna i zdrowa”, której celem jest promocja zdrowych form odżywiania się wśród dzieci i młodzieży.

**Piotr Mankiewicz** – twórca i właściciel pierwszego w Polsce Muzeum Chleba, mieszczącego się w Radzionkowie. W istniejącej od 2000 r. placówce zgromadził zbiory maszyn, urządzeń, zdjęć i innych eksponatów związanych z historią chleba. Muzeum stało się placówką oświatową, z której korzystają dzieci i młodzież. Wydaje kalendarze, gry planszowe uczące szacunku do chleba i tradycji z nim związanych. „Intencją naszą jest uświadomienie wszystkim, że spośród najróżniejszych wypieków nasz polski, tradycyjny chleb nie ma sobie równego; uczymy następne pokolenia zwiedzania i oglądania, co będzie niezbędne przy obecnej zmianie stylu i sposobu życia” – mówi pan Piotr.

**Daniel Staroń** – utalentowany młody cukiernik. Do niedawna był kierownikiem działu czekolady w Cukierni Raszczyk w Paślęku. Wcześniej pracował w znanej cukierni Santos w Krośnie. Laureat wielu konkursów cukierniczych, m.in. Mistrzostw Polski Młodych Cukierników, Mistrzostw Polski Cukierników. Dwukrotny reprezentant Polski w finałach prestiżowego konkursu World Chocolate Masters 2009 i 2013 w Paryżu.

Przez ponad dwa miesiące każdy mógł wziąć udział w internetowym głosowaniu. Podczas uroczystości podsumowania konkursu nominowani otrzymali certyfikaty nominacji. Zwycięzcą została Akademia Mistrza, a w jej imieniu statuettę odebrał Jacek Zięba, jeden z jej inicjatorów i ekspertów.

*Serdecznie gratulujemy wszystkim nominowanym, a w szczególności tym, którzy stworzyli i nadal tworzą Akademię Mistrza.*