



Targi Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego

2 - 6 kwietnia 2011

Nowocześnie i ze smakiem!

Wszystko, co niezbędne we współczesnych piekarniach i cukierniach – począwszy od maszyn i urządzeń technologicznych, przez rozwiązania informatyczne, systemy logistyczne i pakujące aż po dodatki i komponenty piekarnicze, cukiernicze i lodziarskie oraz tendencje we wzornictwie wykończenia ciast i dekoracji tortów będzie można zobaczyć podczas Targów Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego BAKEPOL, organizowanych po raz trzeci przez Międzynarodowe Targi Poznańskie w Kielcach. Targi odbędą się w dniach 2 – 6 kwietnia, od soboty do środy.

Już teraz, na trzy miesiące przed targami, powierzchnia ekspozycji zajmuje 6500 m2 netto, czyli tyle ile liczyła powierzchnia poprzedniej edycji targów BAKEPOL. Wystawcy zapowiadają szereg nowości oraz rynkowych debiutów.

Nowoczesne wyposażenie techniczne piekarni, cukierni i lodziarni oraz gotowe koncentraty i mieszanki umożliwiające szybkie przygotowanie wielu gotowych produktów, również tych tradycyjnych, wpływają na wydajność i jakość produkcji wyrobów piekarskich i cukierniczych. Jak duże jest znaczenie nowych technologii będzie można przekonać się właśnie na targach BAKEPOL. Udział w targach potwierdzili już niemal wszyscy liderzy rynku.

Wydarzenie, organizowane w cyklu dwuletnim, stanowi największą prezentację technologii dla branży piekarskiej i cukierniczej w Polsce południowo-wschodniej prezentujące maszyny i urządzenia technologiczne dla przemysłu piekarniczego, cukierniczego i lodziarskiego, maszyny do formowania, dozowania, konfekcjonowania gotowych produktów, dodatki oraz komponenty piekarnicze, cukiernicze i lodziarskie, aparaturę kontrolno-pomiarową oraz urządzenia laboratoryjne, urządzenia chłodnicze, a także środki transportu i wyposażenie związane z magazynowaniem.

Aż przez 5 dni profesjonalści, głównie przedstawiciele zakładów piekarskich, cukierniczych i lodziarskich, będą mogli uczestniczyć w spotkaniach biznesowych, zobaczyć i przetestować konkretne urządzenia, całe linie produkcyjne czy rozwiązania technologiczne dla swoich zakładów produkcyjnych oraz poznać nowości z obszaru dodatków i komponentów piekarskich i cukierniczych.

Okazją do podnoszenia kwalifikacji zawodowych są codzienne pokazy wypieku pieczywa, przygotowania i dekorowania wyrobów cukierniczych, które cieszą się sporym zainteresowaniem zarówno osób pracujących w branży, jak i uczniów szkół o profilu spożywczym i gastronomicznym. Będzie można zobaczyć nie tylko pokazy pracy wszelkiego rodzaju maszyn do wypieku bułek, bagietek, chałek, pieczywa włoskiego, chlebów, ale także sposoby wypieku pączków, gofrów oraz ich dekoracji, jak również metody pakowania chleba, zapiekanek i pieczywa cukierniczego.

Dla każdego smakosza i łasucha znajdzie się na targach BAKEPOL coś pysznego – będzie można skosztować świeżych, aromatycznych wypieków prosto z pieca!

Więcej informacji oraz aktualna lista uczestników targów: www.bakepol.pl