



Targi Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego
2 - 6 kwietnia 2011

90 Międzynarodowych
LAT Targów
Poznańskich



1921-2011

Informacja prasowa – 15 lutego 2011, Poznań

Innowacje – inspiracje

III edycja Targów Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego BAKEPOL

Wielkie odliczanie trwa! Nieco ponad miesiąc pozostał do rozpoczęcia największego wydarzenia dla branży piekarskiej i cukierniczej roku 2011 w Polsce południowo-wschodniej – Targów Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego BAKEPOL. Po raz kolejny targi organizowane przez Międzynarodowe Targi Poznańskie na kieleckiej ziemi zgromadzą imponującą liczbę wystawców zajmując niemal 7000 m² powierzchni wystawienniczej. Wystawcy przedstawią ponad 60 nowości rynkowych!

Warto zarezerwować termin 2-6 kwietnia 2011 (sobota – środa) na wizytę na targach BAKEPOL. Wydarzenie będzie bowiem areną prezentacji najnowszych rozwiązań technologicznych dla współczesnych piekarni i cukierni – począwszy od maszyn i urządzeń, poprzez całe linie technologiczne wykorzystywane na każdym etapie produkcji, przez rozwiązania informatyczne, systemy etykietujące, pakujące i logistyczne aż po surowce, półprodukty oraz dodatki i komponenty piekarnicze i cukiernicze. Nie zabraknie również okazji do podnoszenia kwalifikacji zawodowych podczas codziennych pokazów wypieku pieczywa, przygotowania i dekorowania wyrobów cukierniczych.

Ekspozycja tętniąca życiem

W ramach Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa mistrzowie piekarscy i cukierniczy z całej Polski, prezentować będą wyrefinowane receptury i zaskakujące kompozycje smakowe. W sobotę i niedzielę (2 i 3 kwietnia) będzie można zobaczyć wypiek bułek posypanych kwiatem akacji, bułek fermentowanych w soku brzoźowym, bułeczek bankietowych oraz chlebów wypiekanych na kamieniu na liściach pokrzywy, kapusty oraz chrzanu. W ramach specjalnego pokazu Mistrz Piekarski Józef Ziółkowski przedstawi technikę wyrobu i wypieku smakowitych chałek, plecionek i rogalik. Dwa kolejne dni – poniedziałek i wtorek (4 i 5 kwietnia) należeć będą do cukierników prezentujących tendencje i techniki przygotowania kunsztownych dekoracji w stylu angielskim, ozdób z karmelu oraz figurek z marcepanu.

Przez wszystkie dni targów również stoiska wystawców tętnić będą prezentacjami, pokazami i degustacjami. Będzie można zobaczyć pokazy pracy wszelkiego rodzaju maszyn do wypieku bułek, bagietek, pieczywa włoskiego, chlebów, pączków i drożdżówek oraz ich dekoracji. Targowi goście zwabieni kuszącym aromatem będą

mieli możliwość skosztowania świeżych wypieków! Zaprezentowane zostaną również metody pakowania chleba, zapiekanek, pieczywa cukierniczego w folie typu stretch oraz produktów ciastkarskich opakowania kartonowe na różne okazje. Będzie można także zaczerpnąć wiedzy na temat znakowania oraz deklarowania jakości wyrobów piekarskich.

Platforma branżowego know-how

Zaproszenie na targi kierujemy do przedstawicieli zakładów piekarskich, cukierniczych i lodziarskich oraz adeptów zawodu cukiernika. Targi BAKEPOL to wyśmienita okazja by zobaczyć i przetestować konkretne urządzenia, a nawet całe linie produkcyjne, zdobywając wiedzę na temat rozwiązań technologicznych podnoszących wydajność i jakość produkcji, a także czerpać inspirację dla form cukierniczych smakołyków.

Godziny otwarcia targów BAKEPOL dla zwiedzających:

2 – 5 kwietnia 2011 10.00 – 18.00
6 kwietnia 2011 10.00 – 16.00

Organizator:

Międzynarodowe Targi Poznańskie sp. z o.o.

Miejsce:

Kielce, tereny wystawiennicze przy ul. Zakładowej 1, pawilony B i D

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