



Targi Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego

2 - 6 kwietnia 2011



1921-2011

BIULETYN PRASOWY – 12 kwietnia 2011, Poznań

Targi, które budzą emocje

III edycja Targów Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego BAKEPOL

Największe wydarzenie dla branży piekarskiej i cukierniczej roku 2011 w Polsce, organizowane po raz trzeci przez Międzynarodowe Targi Poznańskie w Kielcach, zgromadziło imponującą liczbę blisko 130 firm z Polski, Niemiec, Czech, Słowacji, Litwy, Wielkiej Brytanii, które łącznie zaprezentowały ponad 80 nowych produktów oraz nowoczesnych rozwiązań technologicznych dla współczesnych piekarni i cukierni. Przez pięć dni (2-6 kwietnia) z ekspozycją zapoznano się ponad 5 500 profesjonalistów, to o 10% więcej porównaniu do poprzedniej edycji targów.

Wśród targowych gości obecni byli zarówno przedstawiciele małych, rzemieślniczych piekarni i cukierni, jak i tych dużych zakładów, prowadzących produkcję masową. Nie zabrakło również menadżerów reprezentujących sieci handlowe, oraz adeptów szkół o profilu piekarskim i cukierniczym. Przyjechali zwiedzający głównie z regionu Polski południowo-wschodniej, ale także z Warszawy, Łodzi, Lublina, Krakowa, Śląska, praktycznie z całej Polski, a nawet ze Wschodniej Europy, Litwy, Czech. Już pierwszego dnia targi odwiedziła również delegacja rosyjskich specjalistów zorganizowana przez Saint-Petersburg Institute for Management and Food Technologies. W gronie osiemnastoosobowej delegacji obecni byli dyrektorzy sprzedaży i marketingu, szefowie i inżynierowie działów technologicznych, dyrektorzy centrów handlowych a także reprezentanci uczelni technicznych. Uczestnicy delegacji spotkali się z wystawcami oraz przedstawicielami organizacji branżowych, wzięli udział w pokazach mistrzów piekarskich i cukierniczych odbywających się w ramach Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa oraz prezentacjach przygotowanych przez wystawców. Wizytowali również lokalne piekarnie i cukiernie.

Miejsce efektywnych spotkań

Targi BAKEPOL to miejsce spotkań, wymiany wiedzy i opinii oraz nawiązywania kontaktów między wystawcami, a odbiorcami ich produktów. Wystawcy podkreślali pozytywny wydźwięk spotkań targowych często owocujących zamówieniami oraz niejednokrotnie finalizacją kontraktów. Dla przedstawicieli firm zagranicznych udział w targach był także doskonałą okazją do zdobycia szerokiej wiedzy o polskim rynku oraz nawiązania licznych kontaktów stanowiących bazę dla otwarcia przedstawicielstw w Polsce.

Targowi goście „na żywo” testowali konkretne urządzenia, a nawet całe linie produkcyjne, wzbogacali wiedzę na temat nowoczesnych rozwiązań informatycznych i technologicznych podnoszących wydajność i jakość produkcji, próbowali i smakowali surowce, półprodukty oraz dodatki i komponenty piekarnicze i cukiernicze podnoszące walory smakowe i estetyczne gotowych produktów, a także czerpali inspirację dla dekoracji cukierniczych specjalów. W gronie wystawców obecni byli bowiem producenci, importerzy i dystrybutorzy surowców oraz dodatków piekarskich, cukierniczych i lodziarskich, maszyn i urządzeń do wyrobu pieczywa, produkcji ciastkarskiej, maszyn do formowania, dozowania i konfekcjonowania

oraz pieców piekarskich, a także systemów etykietowania, pakowania i magazynowania gotowych produktów. Interesująco prezentowała się oferta stojaków do tortów, szeroka gama akcesoriów niezbędnych w pracy piekarzy i cukierników – blach i form wypiekowych, rantów aluminiowych i nierdzewnych, łopatek, szpachli, miarek, szufelek, pędzli i wielu, wielu innych.

Praktyka czyni mistrza

Na terenie ekspozycji **wystawcy prezentowali** całe linie produkcyjne: od wyrabiania ciasta, formowania, aż po wypiek w profesjonalnych piecach, nadziewanie i zdobienie gotowych wyrobów. Można było poznać między innymi zasady działania smażalników do pączków, obejrzeć pokazy technik krojenia w cukiernictwie, pomadowania, czekoladowania i żelowania oraz mycia i czyszczenia osprzętu cukierniczego. Prezentowane były również sposoby wypieku wszelkiego rodzaju chlebów, bułek, bagietek, chałek, a także wypieku gofrów, przygotowania tortów i pralin oraz ich dekoracji. Ponadto wystawcy chętnie dzielili się ciekawymi recepturami oraz prezentowali metody pakowania chleba, zapiekanek, pieczywa cukierniczego w folie typu stretch oraz produktów ciastkarskich w opakowania kartonowe na różne okazje. Na miejscu piekarze i cukiernicy zachęcali do skosztowania i ocenienia efektów swojej pracy – bułek orkiszowych, żytnich, pasztecików, ciast francuskich, muffinek, torcików marcepanowo-makowych, torcików brulee, pączków, tartletek – bogactwo form, aromatów i smaków przyprawiało o zawrót głowy. Targowi goście zwabieni kuszącym zapachem wypieków doznawali wyjątkowej przyjemności skosztowania smakowitych, świeżutkich przekąsek. Degustacji poddawane były również nowe smaki zimnych deserów, między innymi mrożonego jogurtu czy kawy.

Wyrafinowane receptury i kompozycje smakowe prezentowane były również podczas pokazów odbywających się na przestrzeni **Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa**. Mistrzowie piekarscy i cukiernicy prezentowali technikę wypieku bułek posypanych kwiatem akacji, bułek fermentowanych w soku brzoźowym, bułeczek bankietowych z przeznaczeniem dla gastronomii oraz chlebów wypiekanych na podkowach, liściach kapusty oraz ziemniakach. Podczas specjalnego pokazu Mistrza Piekarskiego Józefa Ziółkowskiego zaprezentowane zostały również tajniki wyrobu i wypieku smakowitych chałek, plecionek i rogali. Inspiracji dla dekoracji tortów weselnych i urodzinowych w stylu angielskim oraz karmelowych dekoracji Wielkanocnych dostarczali cukiernicy prezentując swój kunszt w wykonaniu ozdób z marcepanu i karmelu. Największe zainteresowanie zwiedzających skupiło się jednak na misternych figurkach z marcepanu – clownach, jeżach, misiach, wielkanocnych kurczaczkach i zajęczkach oraz postaciach z bajek Walta Disneya. Targowi goście mogli spróbować swoich sił w samodzielnym wykonaniu tych miniaturowych, słodkich dzieł sztuki.

Następne spotkania piekarzy i cukierników

Następne targowe spotkanie dla branży cukierniczej i piekarskiej odbędzie się w dniach **7-11 października 2012** roku w ramach Salonu Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych POLAGRA-TECH w Poznaniu. Czwarta edycja targów BAKEPOL będzie miała miejsce w 2013 roku.

Więcej informacji: www.bakepol.pl

Organizator:



Międzynarodowe
Targi
Poznańskie

Kontakt dla mediów:

Katarzyna Supa
tel. 61 869 21 37, e-mail: katarzyna.supa@mtp.pl
Międzynarodowe Targi Poznańskie sp. z o.o.
ul. Głogowska 14, 60-734 Poznań