



Poznań, dnia 27 października 2015

BAKEPOL zadowolili smakiem i kontraktami

Najważniejsze wydarzenie dla branży piekarskiej, cukierniczej i lodziarskiej roku 2015 w Polsce, organizowane po raz piąty przez Międzynarodowe Targi Poznańskie, zgromadziło firmy, prezentujące nowe produkty z całego świata m.in. USA, Włoch, Hiszpanii, Holandii, Belgii, Niemiec, Polski. Targi odbyły się pod patronatem Marszałka Województwa Lubelskiego oraz Prezydenta Miasta Lublina, a czynny udział w tworzeniu programu wydarzeń brały Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP, Stowarzyszenie Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy RP, a także partnerzy medialni. Targi odwiedziło ponad 5000 profesjonalnych zwiedzających.

Konkretne, kompleksowe, korzystne,

a przede wszystkim prezentujące najbardziej konkurencyjną ofertę na rynku targowym dla branży. Doświadczenie, bieżące reagowanie Międzynarodowych Targów Poznańskich na potrzeby przemysłu i nieustający rozwój wydarzeń biznesowych sprawiają, że każdorazowo targi przygotowywane są w taki sposób, aby odpowiadać na przyszłe potrzeby klientów. Tegoroczny Bakepol był tego przykładem. Organizator pozyskał uczestników, z którymi stworzył wystawę tętniącą produkcyjnymi procesami. Od komponentów i dodatków po urządzenia i maszyny oraz całe linie produkcyjne, a wszystko pracowało jak w wielkiej fabryce - tym Bakepol przyciągnął profesjonalnych zwiedzających. Ukierunkowane i ściśle sprecyzowane wydarzenie dla przemysłu piekarskiego i cukierniczego odwiedziło 5000 przedsiębiorców z kraju i zagranicy, którzy skorzystali z możliwości zapoznania się z najnowszymi technologiami i procesami produkcyjnymi, a przy okazji mogli kompleksowo uzyskać informacje na temat serwisowania nabywanych maszyn i urządzeń. Na stoiskach odbywały się nie kurtuazyjne, lecz bardzo konkretne rozmowy biznesowe i - co nie często się dziś zdarza na targach - dokonywane były transakcje zakupowe. Podczas wszystkich dni targowych komunikacja biznesowa pomiędzy wystawcami a zwiedzającymi w lwiej części odbywała się w języku rosyjskim. To wynik intensywnych działań promocyjnych organizatora, który dzięki skutecznej kampanii promocyjnej na wschodzie Europy oraz ulokowaniu wydarzenia biznesowego w Lublinie stworzył optymalną ofertę zarówno dla wystawców, jak i zwiedzających, zwłaszcza tych z krajów sąsiadujących z Polską od wschodu. Bakepol odwiedzili piekarze i cukiernicy z Ukrainy, Białorusi, Litwy, Łotwy i Rosji, którzy przyjechali na ekspozycję w celu dokonania konkretnych inwestycji w rozwój swojej działalności.

Targi Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego Bakepol to silnie sprecyzowane wydarzenie biznesowe, które wystawcom dostarcza profesjonalnych zwiedzających, a przedsiębiorcom odwiedzającym tę ekspozycję konkretne rozwiązania produkcyjne i produktowe. To branżowy asortyment wystawy i jakość zwiedzających świadczą o potencjale targów Bakepol, które przy każdej kolejnej edycji nabierają mocy po to, aby skutecznie działać na rzecz promocji branży.



Zapach świeżo pieczonego chleba, dolce vita i smak lodów

Bakepol to targi, które pachną dopiero co wypiekany pieczywem, smakują czekoladą i apetycznymi ciastkami, a także przyciągają lodowymi wariacjami na temat nowych trendów w produkcji tych zimnych, ale gorąco oczekiwanych przez konsumentów letnich słodkości.

Cała ekspozycja tętniła życiem produkcyjnym i epatowała aromatami, które wskazywały piekarzom i cukiernikom, w którym kierunku podążają gusta klientów. Piąta edycja targów Bakepol odbywała się pod hasłem „Nowoczesne technologie w służbie smaku!”, bowiem to smak produktów spożywczych oferowanych w piekarniach, cukierniach i lodziarniach jest tym argumentem, który przyciąga konsumentów. Innowacyjne rozwiązania w procesach produkcyjnych dziś dedykowane są uzyskaniu najbardziej naturalnych i tradycyjnych produktów, ponieważ w najbliższej perspektywie czasowej klienci będą oczekiwali żywności zdrowej i o wysokiej jakości.

W tym roku na targach w Lublinie odbyła się konferencja pt. „Perspektywy dla branży piekarskiej- kumulacja szans i możliwości!”. To merytoryczne wydarzenie przyciągnęło ludzi z branży i było pierwszym, na którym było można pozyskać wiedzę na temat wchodzących w życie nowych możliwości promocji produktów piekarskich.

Bakepol był też źródłem inspiracji i nowoczesną szkołą rzemieślniczych umiejętności. Przez cztery dni targów w specjalnie przygotowanej strefie pokazowej Forum Piekarskie - Zdrowe Pieczywo wypiekane były chleby, bułki, plecionki piekarskie, które dzięki użyciu najwyższej jakości mąk, zbóż i ziołowych dodatków mają prozdrowotny wpływ na organizm. To tutaj uczniowie z łącznie 14 szkół zawodowych mogli sprawdzić swoje umiejętności oraz skorzystać z praktycznej lekcji pod okiem rzemieślników. Z kolei na Forum Cukierniczym odbywał się cykl pokazów „Ten ważny dzień... Na słodko!”, a w ramach serii prezentacji znakomici cukiernicy komponowali torty od chrzestnych po ślubne i dowodzili tym samym o wyjątkowości zawodu cukiernika, który towarzyszy konsumentom w najważniejszych momentach ich życia. Wielu gości pomieściła Strefa Mistrza – Manufaktura Smaku i Chleba. A tam chleby z szynką w środku, zapach ziół, aromatyczne finger food, sztuka pieczenia i serwowania chleba gastronomicznego, mąka graham, czyli złoto piekarzy. Manufakturę Smaku i Chleba na targach Bakepol otwierał pokaz pt. „Zioła i infuzje. Zasady tworzenia, metody i połączenia aromatów.”, ale to była dyfuzja inspiracji, innowacji, wiedzy i praktycznych rozwiązań dla piekarzy, cukierników i wszystkich, którzy zawodowo związani są z wypiekami. Na targach odbyły się także szkolenia marketingowe pt. „Piekarz i cukiernik świadomy marketingowiec”. Podczas wykładów uczestnicy zyskali praktyczną wiedzę na temat skutecznej promocji swojego przedsiębiorstwa. W niedzielę, 11 października, odbyło się premierowe wydarzenie coachingowe dla kobiet z branży. Wykład, panel dyskusyjny oraz warsztaty „O kobietach, z kobietami i dla kobiet z branży” cieszyły się zainteresowaniem pań, których życie zawodowe związane jest z piekarstwem i cukiernictwem. Organizatorzy kibicując twierdzeniu, że piekarnia, cukiernia jest kobietą dbają o progres branży i widzą ogromny potencjał w realizowaniu szkoleń, które korzystnie wpływają na rozwój osobisty piekarzy, cukierników, właścicieli i menedżerów, co w konsekwencji przekłada się na pasję w działalności zawodowej. Zamiłowanie do pracy połączone z wiedzą oraz dostępnością nowoczesnych technologii oraz innowacyjnych, wysokiej jakości dodatków i komponentów to przepis na sukces przedsiębiorstwa, który swoim klientom dostarcza organizator targów Bakepol.

Jeden organizator dwóch najskuteczniejszych wydarzeń biznesowych dla branży

Na targach Bakepol stworzono ekspozycję, która z pewnością stała się inspiracją dla sektora piekarsko-cukierniczego i dostarczyła wielu cennych wskazówek jak pracować nad asortymentem, które zaspokoi gusta nawet najbardziej wymagających klientów. Wydarzenia



Specjalne, towarzyszące wystawie, wzmocniły natomiast jej przekaz wskazując rozwiązania, które pozwolą na implementację nowoczesnych maszyn i urządzeń oraz działania, które przyniosą wymierny efekt w postaci zwiększonej sprzedaży.

Już dziś Międzynarodowe Targi Poznańskie przygotowują spotkanie biznesowe branży piekarskiej, cukierniczej i lodziarskiej tym razem w **Poznaniu**, gdzie w dniach **25 - 29 września 2016** roku podczas targów **POLAGRA TECH** odbędzie się **Salon Technologii Piekarskich i Cukierniczych**.