

www.mistrzbranzy.pl

Mistrz branży

Nowoczesny poradnik dla piekarzy, cukierników i lodziarzy

Sezon na torty

- Przegląd trendów
- Tort 3D - Hajduk
- Tutorial: majowa dziewczynka

ISSN 2084-8439 kwiecień 2023

Będzie dobrze
w piekarni

Sylwia Sobiegraj
o projektowaniu
tortów artystycznych

Z wizytą w Akademii
Umiejętności Inspiracja

Dziewczyny z pucharem

Zielińska i Magdalena Adamska, Kaiser Patisserie
zwyciężczynie Debic Pastry Cup



SZLACHECKI



MIESZANKA

**POLECANA DO WYROBU
WIELOZIARNISTEGO PIECZYWA
Z DUŻĄ ILOŚCIĄ ZIAREN**



- aromatyczny słodowy smak i zapach
- długotrwała świeżość
- możliwość adaptacji różnych receptur
- miękisz pełen drogocennych nasion: słodowane płatki żytnie i orkiszowe, ziarna ciecierzycy, słonecznika oraz siemę lniane



- wysoka zawartość błonnika pokarmowego i manganu
- źródło białka, miedzi oraz fosforu
- pieczywo spełnia kryteria żywności funkcjonalnej



- odpowiednie dla **wegetarian**
- 30% mieszanka piekarska
- worek 25 kg.



Zapraszamy
do nowej aplikacji
Lesaffre & me

Zapraszamy do kontaktu z zespołem handlowym
Lesaffre oraz na strony www.lesaffre.pl
www.interactivebakingcenter.com



Odkryj wspaniały smak naszych czekoladowych rozwiązań

Wypróbuj sprawdzone
rozwiązania i bogactwo
czekoladowego smaku
naszych produktów.

W ofercie Puratos znajdziesz:

- **prawdziwą belgijską
czekoladę,**
- **polewy czekoladowe,**
- **nadzienia czekoladowe.**



Firma Puratos pozyskuje ziarna kakaowca w zrównoważony sposób, mając na celu uzyskanie najwyższej jakości kakao, poszanowanie środowiska oraz zapewnienie odpowiedniego wynagrodzenia dla farmerów. Dowiedz się więcej na temat naszego programu Cacao-Trace skanując kod QR.



**Chcesz się dowiedzieć więcej na temat produktów
czekoladowych Puratos?**

Wejdź na stronę www.puratos.pl lub zadzwoń:

- Produkty: Marta 785 055 571
- Rozwiązania: Paweł 609 478 815



**puratos**
Food Innovation for Good

Zrobić *miejsce* nowemu



Zeby na wiosnę na drzewach mogły pojawić się pąki, z których wyłonią się nowe listki oraz kwiaty, a te wydadzą owoce, najpierw coś musi obumrzeć. Takie są prawa natury. I trzeba je uszanować, jeśli chcemy cieszyć się powiewem świeżości.

Taki powiew z pewnością zapewnili nam organizatorzy wiosennych konkursów, o których piszemy na naszych łamach – II Mistrzostw na Pralinę oraz Debic Pastry Cup. Z pewnością nowością jest też wzmożona frekwencja płci pięknej, biorącej udział w tych słodkich zmaganiach. A już najbardziej fakt, że najwyższe miejsce na podium w obu przypadkach zajęły właśnie kobiety! Przez wiele lat laury pierwszeństwa zdobywali głównie mężczyźni. Być może dlatego, że kobiety nie miały odwagi, by brać

udział w konkursach. I zwyczajnie rzadziej zatrudniane były na stanowiskach szefowych cukierni lub otwierały własne pracownie. To się zmienia, bo branża rozwija się jak łąka, na której z każdym rokiem przybywa nowych gatunków roślin. Cieszy również to, że w branży pojawiają się zupełnie nowe twarze. Młodzi, ambitni i wyjątkowo kreatywni ludzie. Konkursy właśnie temu mają służyć – odkrywaniu nowych talentów.

Gdzie w tym wszystkim jest stara gwardia? Ustupując miejsca młodym, nadal zajmuje bardzo ważną pozycję. Mentorów i jurorów, którzy mają nie tyle surowo oceniać ich prace, wysiłek i talent, ale przede wszystkim ich wspierać. Dawać wskazówki, udzielać porad, trenować do wystąpienia, dzielić się wiedzą i recepturami. Taki jest naturalny porządek świata cukierniczo-piekarskiego. Ta branża właśnie dlatego jest taka ciekawa, że wciąż zmieniają się kształty, dekoracje, smaki i tekstury ciast, lodów, chlebów czy pralin.

Goszczące na okładce kwietniowego numeru Magdalena Adamska i Anna Zielińska pojawiły się na niej, ponieważ miejsca ustąpił im rozmówcy wywiadu numeru – Patryk Szczepański, Dawid Makurat i Yaroslav Semkiv. I to się nazywa klasa, otwarcie na nowe!

Redakcja Mistrza Branży



MIESZANKA

**POLECANA DO WYROBU
PSZENNEGO CHLEBA
RUSTYKALNEGO I BUŁEK**



- zarumieniona i chrupiąca skórka
- delikatny miękisz o porowatej strukturze
- długotrwała świeżość
- aromatyczny słodowy smak i zapach
- tradycyjny wygląd



- wysoka zawartość manganu
- źródło błonnika pokarmowego, białka, miedzi oraz fosforu
- pieczywo spełnia kryteria żywności funkcjonalnej



- odpowiednie dla **wegetarian**
- 20% mieszanka piekarska
- worek 25 kg.



Zapraszamy
do nowej aplikacji
Lesaffre & me

Zapraszamy do kontaktu z zespołem handlowym
Lesaffre oraz na strony www.lesaffre.pl
www.interactivebakingcenter.com





Fenomen
Kaiser Patisserie

8



Napełnij się
inspiracją

26

Spis treści

Rozmowa Mistrza Branży

Rzemiosło w luksusowej formie – rozmowa z zespołem Kaiser Patisserie	8
Zwrot na tort – rozmowa z Sylwią Sobiegraj	14
Będzie dobrze – rozmowa z Dagmarą Rosiak	18

Mistrz produkcji / Mistrz dekoracji

Mus czekoladowy z marakują i pomarańczą	23
Wartość smaku czekolady z Cacao-Trace	24
Miejsce pełne pasji i inspiracji	26



Jak powstał Hajduk?

30



Tutorial z mistrzynią

40



Fokus na torty

44

Jadalna sztuka – tort 3D	30
Wiosenny tort Bellaria	38
Kreatywny sugarcrafting z Angeliką Chwyć	40
Przegląd rynkowy	34
Sezon na torty – przegląd trendów	44

Mistrz zarządzania

Glasbord® na ściany i sufity	51
Chleby dookoła świata	52
Za drzwiami piekarni	54
Jak zmniejszyć rachunki za prąd	56
Jemy oczami – jak światło wpływa na nasz apetyt?	62
Ekologiczne podejście do opakowań	64

Flash news	67-74
------------------	-------

Indeks firm

Barbara Luijckx.....	26, 34
Food Colours.....	34, 47
Geth	11, 73
Jetlt	36
Kames	48, 60, 70
Kandy.....	35, 45
Lesaffre Polska.....	II okł., 5
Mistrz Branży prenumerata	50
PGD	37, III okł.
Plus.....	36, 39, 43
Podkładycukiernicze.pl	31, 36
Puratos Polska	3, 23, 24
Sarana.....	51
Solenergo	59
Targi Polagra	III okł.
Terravita	33, 35, 38
Torcik.net	34, 35

Glasbord® na ściany i sufity

Płyty Glasbord® to **najlepsze rozwiązanie dla każdej firmy**, małej czy dużej. W zakładach przemysłowych można je stosować **zamiast płytek ceramicznych jako okładzinę ścienną i płytę sufitową**. Płyta **może być montowana na dowolnym podłożu**: na tynku, zniszczonych płytkach ceramicznych czy na starej płycie warstwowej.



HIGIENA I CZYSTOŚĆ

Płytę warstwową Glasbord® na styropianie lub pianie PIR można użyć w chłodniach i mroźniach. Bardzo szczelna warstwa polipropylenowa SURFASEAL sprawia, że powierzchnia nie jest porowata, dzięki czemu brud nie wnika wewnątrz struktury materiału, co znacznie ułatwia mycie i utrzymanie jej w czystości. Jest odporna na wilgoć, jej laminat poliestrowy nie przewodzi i nie wchłania wilgoci, ogranicza to rozwój bakterii na powierzchni płyty. Płyta posiada atest higieniczny i jest dopuszczona do stosowania w zakładach spożywczych jako okładzina ścienna.

WYTRZYMAŁOŚĆ I MONTAŻ

Przed uszkodzeniami płyta jest zabezpieczona cienką warstwą niezwykle twardego materiału SURFASEAL. Powierzchnia płyty ma wytłoczoną strukturę, dzięki czemu nasz wyrób jest odporny na wszelkie zarysowania. Nie wymaga odnawiania, płyty nie trzeba malować, ponieważ pigment koloru jest zawarty w strukturze laminatu. Płyta nie blednie i pozostaje cały czas jak nowa.

Zaletą jest łatwy, szybki i tani montaż. Klej nakłada się na tynk podobnie jak pod płytki, a następnie przykładamy płytę i dociskamy gumowym wałkiem, a zatem może być on wykonany własnymi siłami. Równie łatwe w montażu są płyty warstwowe Glasbord®, w tym przypadku instalacja jest podobna do układania płyt kartonowo-gipsowych. Szerokość i długość płyty, dopasowana do pomieszczenia, zapewnia minimalną liczbę połączeń i bardzo szybki montaż. Dopuszczona do stosowania w budownictwie na podstawie Aprobaty Technicznej.

CHARAKTERYSTYKA PŁYTY GLASBORD®

Płyty wykonane są z żywicy poliestrowej wzmocnionej włóknem szklanym. Grubość płyty 2,3 mm pozwala na stosowanie

jej jako płyty warstwowej na rdzeniu styropianowym od 20 mm do 200 mm, z przeznaczeniem do chłodni, mroźni. Nadaje się także do starych, zniszczonych i nierównych powierzchni lub jako ścianki działowe, wypełnienie do drzwi itd. Szerokość paneli wynosi 119,5 cm, natomiast długość jest dopasowana do wysokości pomieszczenia. Płyty łączone są listwami z PCV (DB). W systemie nie ma więc trudnych do umycia i wysuszenia fug cementowych, tak jak w przypadku płytek ceramicznych.

DRZWI CHŁODNICZE I PRZEMYSŁOWE Z PŁYTY GLASBORD®

Drzwi chłodnicze z płytą Glasbord® są lżejsze od drzwi nierdzewnych, ale równie trwałe i odporne na zniszczenia.

Drzwi chłodnicze, przemysłowe, zawiasowe, przesuwne i wahadłowe nadają się do każdego zakładu spożywczego.

LISTWY WYKOŃCZENIOWE Z PCV

Wykończenie między ścianą a posadzką musi być półokrągłe. Do wyoblenia naroży służy dwuczęściowa listwa z PCV. Można ją stosować na płytki lub płytę warstwową w nowych i remontowanych pomieszczeniach. Listwy posiadają kształtki do połączeń w narożnikach, dzięki czemu montaż jest bardzo prosty i szybki. ■

SARANA Sp. z o.o. 32-050 Skawina ■ ul. Piłsudskiego 47
tel. 12 276 23 77, 276 56 88 ■ kom. 602 266 155
www.sarana.com.pl ■ e-mail: marketing@sarana.com.pl



GOTOWY DELIKATESOWY KREM DO SZPRYCOWANIA



ZAPRASZAMY NA OTWARCIE SKLEPU



WSZYSTKO
DO TORTÓW I CIAST

Dni otwarte sklepu w nowej odsłonie
Piaseczno, ul. Raszyńska 13

W dniach 9 - 11 maja,
między 10:00 a 18:00,
zapraszamy na pokazy cukiernicze,
degustacje oraz liczne atrakcje.

Nie możesz przyjść?
Zajrzyj do nas on-line:



www.republikasmaku.net

RZEMIOSŁO w luksusowej formie

NIE W KAŻDEJ CUKIERNI MOŻNA NAPIĆ SIĘ DOM PERIGNON.
W KAISER PATISSERIE TAK.

MOŻNA TU TEŻ SPRÓBOWAĆ NAJLEPSZEJ HERBATY NA ŚWIECIE. I WYBIERAĆ SPOŚRÓD 15 RÓŻNYCH CIASTEK W WITRYNIE. TA MARKA PODNIOŚŁA WIZERUNEK BUTIKOWEJ CUKIERNI NA JESZCZE WYŻSZY POZIOM. JAK UDAJE SIĘ UTRZYMAĆ DOSKONAŁĄ JAKOŚĆ, MAJĄC TAK SZEROKĄ OFERTĘ I OBSŁUGUJĄC WIELE LOKALI W POLSCE, A NAWET POZA NIĄ? O TYM MIĘDZY INNYMI ROZMAWIAMY Z PRACOWNIKAMI BUTIKOWEJ CUKIERNI ZE SŁUPSKA.



■ Rozmawiała: **Natalia Aurora Ignacek**

Natalia Aurora Ignacek: Dawidzie, pozwól, że zaczniemy rozmowę od Ciebie, ponieważ w Kaiser Patisserie jesteś od samego początku. Czy już wtedy miałeś pojęcie, jak bardzo rozwinie się ten projekt?

Dawid Makurat: Z pewnością od samego początku dało się odczuć, że będzie to wyjątkowy projekt. Coś, czego w Polsce nie ma i pewnie długo nie będzie. Prezes

jest wizjonerem, i dokładnie wie, czego chce. Entuzjazm z jakim opowiadał o planie stworzenia takiego miejsca sprawił że chciałem podjąć to wyzwanie. Zresztą potencjał i energia Prezesa sprawiła że w nie długim czasie dołączyło do nas wielu wybitnych cukierników i piekarzy. W związku z tym, że miałem już doświadczenie z dużą i wymagającą organizacją i zarządzaniem zespołem, nie bałem się udziału w tym przedsięwzięciu.

W tej chwili mam pod sobą około 35 osób, sumując personel biurowy oraz pracownię. Jest to całkiem spora grupa. Staram się spiąć wszystkie potrzeby i skoordynować działania aby cała organizacja działała bez zarzutów, pomagam w komunikacji między poszczególnymi działami. Planuje rozwój produkcji i działam w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń dla poprawnej pra-

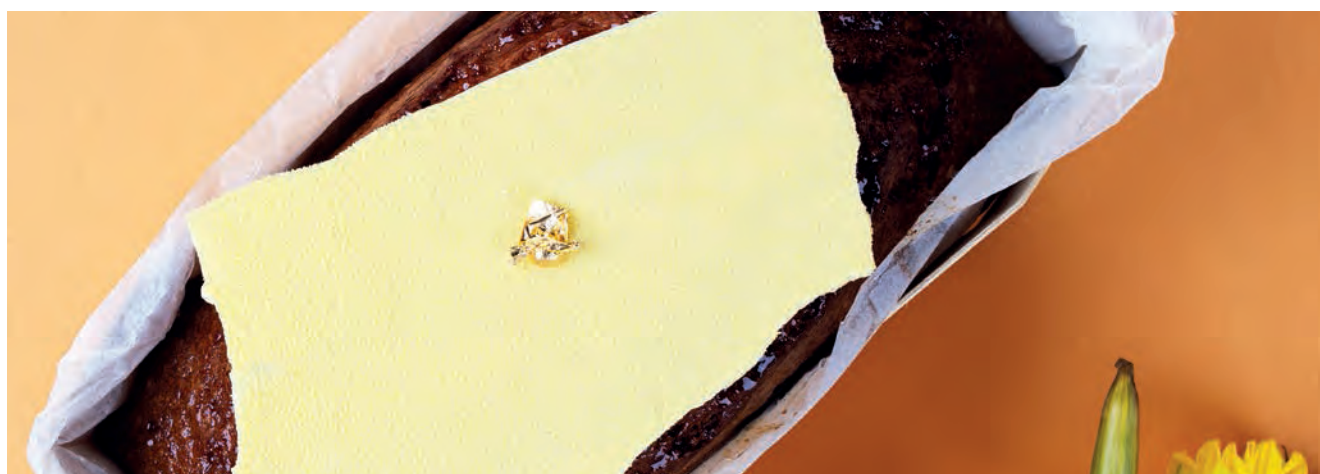
cy pracowni bądź utraty dobrego wizerunku firmy. Na co dzień dochodzą oczywiście rekrutacje, logistyka łańcuchy dostaw, i cała dokumentacja. Aktualnie mocno pracujemy też nad wdrożeniem certyfikacji BRC i IFS, przy którym HCCP to drobnostka.

Jednym słowem, ogrom pracy, bo skala tego przedsięwzięcia jest ogromna. Brzmi trochę, jakbym rozmawiała z managerem jakiejś korporacji. Tymczasem jesteście trzonem cukierni butikowej.

Patryk Szczepański: Korporacje kojarzą się z czymś bezdusznym, z masą, a nie pojedynczym człowiekiem i jego ideą. Tu jest wręcz odwrotnie. To właśnie przekonało mnie do tej pracy. A trzeba zaznaczyć, że na początku byłem sceptyczny. Gdy po raz pierwszy zobaczyłem plany budowy



FENOMEN CUKIERNI KAISER POLEGA NA UMIEJĘTNYM POŁĄCZENIU PASJI I KREATYWNOŚCI ZAŁOGI, NAJLEPSZYCH SUROWCÓW SPROWADZANYCH Z CAŁEGO ŚWIATA ORAZ WYKORZYSTANIEM NOWOCZESNYCH URZĄDZEŃ, TAKICH JAK WATERCUT CZY PIEC MIWE





aktualnej hali, nie wierzyłem, że to realne. Tymczasem dziś Cię po niej oprowadzałem. I czuję, że jestem we właściwym miejscu. Zajmuję się opracowywaniem kolejnych receptur, wspomagam dział Jarka.

Który jest odpowiedzialny za dział piekarski, co nie jest aż tak typowe dla cukierni butikowej.

Yaroslav Semkiv: Ale od początku było wpisane w menu cukierni Kaiser. To właśnie, między innymi, wyróżnia to miejsce. Ta różnorodność i obfitość produk-

tów w ofercie. Chcemy pokazać, że sztuka może być nie tylko ciastko, ale także świetne bagietki czy croissanty. Podobnie jak Patryk, po prostu przekonałem się do idei miejsca, w którym nie ma kompromisów, a jest jakość. Najpierw przyjechałem zrobić szkolenie. Jednak po tym, czego doświadczyłem w ciągu 3 dni spędzonych w tej cukierni, wiedziałem, że warto przeprowadzić się z Warszawy do Słupska, by pracować właśnie w tym miejscu, z takimi ludźmi. Mam pod sobą 6-7 osób, z czego tylko dwie mają doświadczenie w pracy piekarskiej.

Reszta to pasjonaci, którzy przeszli szkolenie. I to jest właśnie cenne – ludzie z pasją.

Dla mnie osobiście ciekawe jest to, jak utrzymać tę pasję, to rzemieślnicze podejście i przede wszystkim jakość, przy tak dużej skali. Aktualnie macie 5 lokali w Polsce, a jeden w Berlinie.

Dawid: To bardzo skomplikowane wyzwanie, które może się udać tylko przy pełnym zaangażowaniu wielu osób i spełnieniu wielu warunków. Począwszy od dopracowa-

nych receptur, poprzez szkolenie zespołu, poprawne magazynowanie, opracowanie logistyki dowozów, i zapewnienie odpowiednich warunków transportu, dobrze dobrane urządzenia na pracowni. Nie można również zapomnieć o najważniejszym, czyli czynniku ludzkim. Sprowadza się to do pilnowania jakości na każdym etapie. Mamy wiele specjalistycznych działów, jak choćby piekarski. Jeśli ten dział będzie się rozwijał, by utrzymać jakość bagietek i croissantów, trzeba będzie wyznaczyć osoby odpowiedzialne za każdy z tych produktów. Tak to działa, gdy zwiększa się skala. Jedna osoba nie zapanuje nad wszystkim.

Yaroslav: Robimy wszystko, by utrzymać rzemiosło, a nie stać się fabryką. Maszyny tylko nam pomagają, a nie zastępują człowieka. Ten człowiek jest ważny, dlatego tak dużo czasu poświęcamy na wdrożenie, przeszkolenie każdego nowego członka załogi. Wyjaśniamy procesy technologiczne, omawiamy drobne szczegóły właśnie po to, by ci ludzie zrozumieli, co tu robimy. By przyjęli tę ideę. By stali się ważną częścią całości, a nie jedynie trybikiem w maszynie.

Patryk: Dokładnie, nauczyć i dać zadanie do wykonania to jedno, a zarazić ideą to drugie. Ci ludzie muszą wiedzieć, dlaczego mają się tak starać, dlaczego te ciastka mają wyglądać i smakować tak, a nie inaczej. My to wiemy, jesteśmy ambitni i zależy nam na najwyższej jakości. I tak zostało nam to przekazane z góry, od szefa. Niestety, trzeba powiedzieć, że dziś problemem są nie tylko ręce do pracy, ale też ludzie, którzy chcieliby podjąć naukę rzemiosła. Niestety nie wszystko da się zrobić na Instagramie.

Dawid: Niektórzy boją się u nas pracować, bo nie rozumieją, że to, co jest wielkie, niekoniecznie musi być korporacją albo fabryką. U nas każdy dział to taki mały zakład rzemieślniczy. Owszem, produkujemy dużo, ale dzięki temu ktoś może stać się mistrzem fachu, a tej umiejętności nikt już mu nie odbierze. Zresztą do mechanicznych prac ręcznych mamy naprawdę świetne urządzenia, dzięki czemu wszystko idzie sprawniej, a człowiek może się niesamowicie rozwijać.

Patrząc na ilość produktów za ladą, widać te możliwości rozwoju. Ile

ciastek aktualnie jest w ofercie? Cukiernie butikowe kojarzą się zwykle z dużo skromniejszą witryną.

Patryk: Prezes, który sam z wykształcenia jest cukiernikiem i uwielbia słodkości, jest nastawiony na ciągłe nowości. Miał wizję stworzenia miejsca luksusowego, które mogłoby pojawić się w każdym dużym mieście na świecie. I to mu się udało. Nie ma w Polsce drugiej takiej cukierni, w której do ciastka klient może dobrać najlepsze szampany lub wina, a w tygodniu lada jest wypełniona 15 różnymi ciastkami. Oprócz tego mamy też bogaty asortyment piekarski, w tym wytrawne croissanty, więc można też tu zjeść lunch. Jednak w tym wszystkim najbardziej liczy się jakość, nie tylko ilość.

Dawid: I powtarzalność. Mając wyrobioną markę i kilka lokali, nie można sobie pozwolić na to, by któryś z nich odbiegał pod względem jakości asortymentu. Klient raz przyzwyczajony do tej jakości, będzie jej oczekiwał. Nasi goście raz przyzwyczajeni do tej jakości, zawsze będą jej oczekiwali. Na szczęście mamy na pracowni zespół i urządzenia, które minimalizują margines błędu

reklama

Jeden cel - Jedna marka - Wiele dróg

GETH

PPHU Geth, ul. Skośna 16
30-383 Kraków

www.geth.pl
tel. 12 262 24 62
info@geth.pl

Dziękujemy za zaufanie!

i zapewniają powtarzalność. Mamy nowoczesne technologie, takie jak WaterCut, czyli maszynę, która pod ciśnieniem 3000 barów niezwykle precyzyjnie wycina oczekiwany kształt. Tniemy ciasta surowe, czekoladę, ciasta kruche, tworzymy zaprojektowane przez nas dekoracje. Dzięki urządzeniom robimy pasty orzechowe, w ubiegłym roku przerobiliśmy 7 ton owoców. Bez tej technologii nie moglibyśmy się tak szybko i tak bardzo rozwijać. To bardzo przyspiesza pracę.

Pytanie, czy na taki rodzaj cukierni Słupsk był gotowy? Czy Kaiser Patisserie szybko przekonała do siebie polskiego konsumenta?

Patryk: Słupsk świetnie ją przyjął, choć

nie od razu. Prawda jest taka, że dziś ludzie nie mogą sobie pozwolić na wykwintną kolację codziennie ani nawet raz w tygodniu, za to na ciastko i kawę już prędzej. Luksus w postaci doskonałego ciastka zawsze będzie przyciągał, bo większość ludzi nadal na nie stać. Klienci kupują cały ten spójny koncept, bo luksusowo zaprojektowano i urządzono wszystkie lokale.

Yaroslav: Myślę, że ludzie czują tę prawdziwość. W Kaiser nikt nie chodzi na skróty. Gdy jakiś produkt nam nie wychodził, szef z dnia na dzień zaproponował, byśmy pojechali zobaczyć, jak to robią wielcy mistrzowie cukiernictwa w Lyonie czy Paryżu. Skórka pomarańczowa, którą używamy, jest jednym z najtrudniej dostępnych

produktów w branży, bo to wyrób limitowany, przygotowywany na zamówienie dla pewnych grup. I finalnie wszystko to czuć. Tę dobrą energię. Każdy ma też pewność, że coraz bardziej rozwija swoje umiejętności. A przy okazji sam widzisz, jaki masz wpływ na rozwój innych ludzi z zespołu. Tu nie ma żadnych ograniczeń i to jest absolutnie niesamowite. Sądzę, że niewielu piekarzy czy cukierników ma takie warunki pracy.

Patryk: Budowanie marki, tworzenie zgranego zespołu – to wszystko daje niesamowitego powera. Podobnie jak szef, który wierzy w nas bardziej niż my sami. Myślę, że praca w takim miejscu, w takim gronie daje poczucie spełnienia osobom,

ROZMOWA Z LAUREATKAMI I MIEJSCA W KONKURSIE DEBIC PASTRY CUP

MAGDALENĄ ADAMSKĄ, SOUS CHEF (ODPOWIEDZIALNĄ ZA PLANOWANIE I NADZOROWANIE PRODUKCJI ORAZ WDRAŻANIE NOWYCH PRODUKTÓW) I ANNA ZIELIŃSKĄ, JUNIOR SOUS CHEF (ODPOWIEDZIALNĄ ZA DZIAŁ CZEKOLADY).



Jak znalazłyście się w branży cukierniczej?

Anna Zielińska: W branży gastronomicznej znalazłam się trochę przez przypadek. Jestem absolwentką Uniwersytetu Gdańskiego kierunku administracja. Przez dłuższy czas nie mogłam znaleźć pracy w zawodzie, więc postanowiłam się przebranżowić. Spontanicznie wybrałam cukiernictwo, bo sprawiało mi przyjemność. Wyjechałam na kilka miesięcy do Paryża i zrobiłam kurs z podstaw cukiernictwa, co ułatwiło znalezienie pierwszej pracy. Była to praca w cukierni Umam w Gdańsku i do tego miejsca mam największy sentyment. Dużo nauczyłam się od jej właściciela Krzysztofa Ilnickiego i jego ówczesnego zastępcy Jarosława Cellego. Cukiernictwo mnie pochłonęło.

W kolejnych latach bardzo dużo pracowałam w kraju i za granicą. W Polsce między innymi w hotelu Hilton, Radisson Blu i restauracji Arco Paco Pereza. W Londynie natomiast w 5-gwiazdkowym hotelu The Dorchester, w restauracji Yauatcha i w nieistniejącej już michelinowskiej restauracji Davies & Brook Daniela Humma w hotelu Claridge's.

Magdalena Adamska: Ja swoją przygodę związaną z zawodem zaczęłam już na praktykach w technikum, w poznańskich hotelach, co prawda nie od razu byłam cukiernikiem, zaczynałam jako kucharz. Przez wiele lat zajmowałam to stanowisko, zazwyczaj w hotelowych restauracjach, jednak słodka sekcja zawsze była mi bliska, aż w końcu całkowicie się jej poświęciłam. Czułam, że jest to dziedzina, w której będę mogła w pełni rozwinąć skrzydła.

które tak jak my wiele lat przepracowały w branży. Czuję dumę, wiedząc, że tworzymy ciastka i pieczywo z najlepszych składników. Dlatego nawet jeśli pracujemy ponad siły, po kilkanaście godzin, wiemy, że ta praca ma sens. Łatwo już było. A na samym końcu i tak jest jeden sędzia, który to wszystko zweryfikuje – klient. I dlatego co miesiąc zbieramy od managerów opinie gości, bo finalnie to klient ma być zadowolony z tego, co znajduje w witrynie.

Zdaje się, że jest usatysfakcjonowany, zważając na to, że lokal w Słupsku wciąż jest pełny, a kolejka do lady nie kończy się. Gratuluję sukcesu i dziękuję za rozmowę. ■



Co najbardziej lubicie w swojej pracy, co Was najbardziej fascynuje?

A.Z.: Obecnie najbardziej pasjonuje mnie praca z czekoladą. Pracuję i skupiam się na tym, by doskonalić moje umiejętności, ponieważ czekolada to trudny temat. Cieszę się, że mogę tworzyć coś, co smakuje innym i daje im radość. Inspirują mnie książki cukiernicze, inni cukiernicy, szkolenia, staże, natura, sztuka. I Instagram oczywiście.

M.A.: Uwielbiam pracować z ludźmi, dzielić się z nimi umiejętnościami, ale również czerpać wiedzę od innych. Czuję, że robimy coś naprawdę ważnego, tworzymy swego rodzaju historię polskiego cukiernictwa, pracujemy na najwyższej jakości produktach, to bardzo cenne mieć taką możliwość. W zawodzie najbardziej pasjonuje mnie dowolność łączenia smaków, tekstur i technik, nic mnie nie ogranicza i to jest piękne. Moją mocną stroną są makaroniki, trochę potrwało zrozumienie i dopracowanie tego trudnego produktu (na tak dużą skalę, na jaką je produkujemy), z czasem zaprzyjaźniłam się z nimi, oczywiście z każdym dniem staram się jeszcze bardziej pogłębiać wiedzę na ich temat. Inspiracji szukam również w książkach oraz na Instagramie. Uwielbiam Cedrica Grolet, jego styl jest naturalny, a estetyka wykonania na najwyższym poziomie – to jest coś, co bardzo sobie cenię. Francuskie cukiernictwo jest dla mnie ważnym kierunkiem, ale lubuję się również w hiszpańskim stylu oraz azjatyckiej innowacji i świeżości.

Czy udział w Debić Pastry Cup to Wasz debiut, jeśli chodzi o konkursy?

M.A.: Tak, to nasz debiut, jak się okazało, bardzo udany, z czego niezmiernie się cieszymy. Bardzo ciężko pracowałyśmy na ten sukces, wiele godzin i dni spędziłyśmy w pracowni, ale opłaciło się. Jeśli chodzi o inne moje osiągnięcia, w zeszłym roku wraz z Kamilem Szulcem zdobyliśmy złoty medal na Mistrzostwach Polski w Przygotowaniu Deseru.

Rzadko zdarza się, że na podium goszczą zespoły stricte kobiece. Jak myślicie, z czego to wynika?

A.Z.: Myślę, że to efekt tego, że dotychczas branża była zdominowana przez mężczyzn. Praca na kuchni jest ciężka, fizyczna i wymagająca, pochłania dużo czasu, bywa, że kosztem prywatnego życia. Ostatnio obserwuje się wzrost liczby kobiet pracujących w cukiernictwie i odnoszących sukcesy, co mnie bardzo cieszy. W zespole cukierni Kaiser przeważają kobiety, jednak zarówno kobiety, jak i mężczyźni są istotną częścią załogi i doskonale się uzupełniają.

M.A.: Zaczyna się to pomału zmieniać, w minionych latach zawód cukiernika był po prostu bardziej rozchwytywany wśród mężczyzn, w hotelach czy restauracjach zazwyczaj było to samodzielne stanowisko, wymagające również fizycznie, więc pracodawcy preferowali zatrudnianie „silniejszych” mężczyzn. Na szczęście czasy się zmieniają, teraz płeć nie ma większego znaczenia, a kobiety są równie ambitne i zdolne.

Jak Wam się na co dzień pracuje w cukierni Kaiser?

A.Z.: Pracę w Kaiser Patisserie cenię za możliwości i warunki, jakie stwarza. To miejsce, które dynamicznie się rozwija i możemy być częścią tego procesu. Fenomen tej cukierni tkwi w zaangażowaniu, pasji i determinacji całego zespołu. Mamy świadomość, że tworzymy unikatową markę w Polsce, dla mnie ma to szczególne znaczenie, bo ma swój początek w moim rodzinnym mieście.

M.A.: Myślę, że wyjątkowość tego miejsca wynika to z determinacji całego zespołu oraz współpracy na wielu etapach, wszystkim zależy na stworzeniu wyjątkowej marki, dla każdego z nas jest to ogromne wyzwanie, ale zarazem niesamowita przygoda oraz ekscytacja z uczestnictwa w tak dużym przedsięwzięciu. Duże znaczenie mają również pasja i ambicja właściciela, rzadko można spotkać ludzi z tak dobrą energią oraz darzących swoich pracowników zaufaniem. W mojej pracy najbardziej cenię nieograniczone możliwości rozwoju, kooperację w bardzo doświadczonym zespole, pełnym pasji i miłości do tego pięknego fachu.

Gratuluję zwycięstwa i życzę dalszych sukcesów! ■

Zwrot na tort



Rozmawiała:
Dominika Wojniak



TORT W KSZTAŁCIE ZWŁOK PODCZAS SEKCJI, TORT SPAGHETTI, TORT TRUMNA... O TYM, DLACZEGO PROJEKTANCI TORTÓW SPEŁNIAJĄ CORAZ BARDZIEJ SZALONE WIZJE KLIENTÓW I CZY KLASYCZNE TORTY ODEJDĄ DO LAMUSA, OPOWIADA
SYLWIA SOBIEGRAJ
– PROJEKTANTKA TORTÓW ARTYSTYCZNYCH.

Dominika Wojniak: Jaki najbardziej szalony projekt stworzyłaś w swojej karierze?

Sylwia Sobiegraj: To był tort okolicznościowy – klient zamówił go z okazji rozwodu. Tort w kształcie nagrobka był bardzo trudny, skomplikowany i czasochłonny. Na nagrobku widniały inicjały żony i data roz-

wodu. Klient był bardzo zadowolony, pyta nie tylko, czy z tortu, czy z faktu, że jest już po rozwodzie.

Biorąc pod uwagę rosnące statystyki rozwodów, można stwierdzić, że taki tort to znak naszych czasów. Z drugiej strony czasy, kiedy słowo tort

oznaczało wyłącznie jasny biszkopt, galaretkę, owoce i łączącą wszystko bitą śmietanę, dawno minęły. Klienci dosłownie oszaleli na punkcie tortów artystycznych, w których cukiernika ogranicza tylko wyobraźnia. Dlaczego nie chcemy już jeść klasyków, jakie pamiętamy sprzed lat?

Każda dekada ma swoje trendy, wprowadza nowości. Coraz częściej ludzie szukają unikatowych, wyjątkowych rzeczy. Nawet tort okolicznościowy taki ma być. Jednak myślę ci, którzy sądzą, że tort ma tylko zachwycać wyglądem. Ma tak samo zachwycać smakiem. Nie do końca jest prawdą, że nie chcemy już jeść tortowych klasyków. Na nie wciąż jest popyt. Co więcej, nawet w trendach widać wyraźnie powrót do tra-



”

SYLWIA SOBIEGRAJ JEST PROJEKTANTKĄ TORTÓW ARTYSTYCZNYCH I SPECJALIZUJE SIĘ W TORTACH MALOWANYCH ORAZ RZEŹBIONYCH. WŁAŚCICIELKA PRACOWNI SYLWIA SOBIERAJ CAKE DESIGNER W SŁUBICACH, ZDOBYWCZYNI LICZNYCH NAGRÓD W KONKURSACH BRANŻOWYCH W POLSCE I NA ARENIE ŚWIATOWEJ. JURORKA KONKURSU DEKORACJI CUKIERNICZYCH NA EXPO SWEET

dyscyplinnych wypieków, stąd torty w stylu Lambeth, falbany z kremu. Przyzwyczajenie to druga natura człowieka, co obserwuję wśród klientów. Jesteśmy przywiązani do klasycznych smaków i nie zawsze łatwo jest zdecydować się na nową. Mimo wszystko staram się zachęcać odbiorców, by otwierali się na nowe połączenia smakowe, jak pomarańcza z marakują czy truskawka z dodatkiem pieprzu.

Jak zaczęła się Twoja przygoda z tortami artystycznymi?

Przez wiele lat mieszkałam w Irlandii, gdzie pracowałam w najstarszej fabryce porcelany w kraju. Tam wykorzystywałam swoje zdolności manualne, przy okazji ucząc się fachu od podstaw. Zaprzyjaźniłam się z dziewczyną, która dekorowała torty. Pomyslałam, że skoro potrafię malować na porcelanie, to dlaczego na tortach miałyby się nie udać? I udało się. Po czasie zauważyli mnie ludzie z branży, zaprosili do współpracy. To w Irlandii zaczęła się moja zawodowa przygoda z tortami. Mieszkało mi się tam bardzo dobrze, ale przez wzgląd na męża wróciliśmy do Polski, do mojego rodzinnego miasta. A tutaj musiałam zacząć od zera. Nietatwo było dostosować się do polskich realiów. Otwierając pracownię w Słubicach, rzuciłam się na głęboką wodę. Na szczęście szybko nauczyłam się pływać w nowej rzeczywistości.

I to pływać mistrzowsko, patrząc na to, jakie osiągnięcia masz na swoim koncie. Jesteś pięciokrotną złotą medalistką Cake International UK, finalistką nagrody głównej prestiżowego „Cake Masters Magazine”, zdobywczynią medali na konkursach Ireland Cake Competition. W 2018 roku zdobyłaś złoty medal na Ireland Sugarcraft Show... Co dały Ci te wszystkie nagrody?

Poza satysfakcją dają mi na pewno poczucie, że jestem we właściwym miejscu. Cake International UK to najważniejszy konkurs poświęcony dekorowaniu tortów w Europie. Pierwszy udział zakończyłam od razu złotym medalem. Poczułam wiatr w żaglach! Jestem zwierzęciem konkursowym. Lubię rywalizację, ale nie walczę z innymi uczestnikami, tylko wyłącznie ze sobą. Takie konkursy pozwalają przekraczać własne granice, uczą dyscypliny, pracy pod presją czasu, mobilizacji. Za każdym razem, gdy



odbierałam te nagrody, miałam poczucie, że bycie na szczycie jest tylko chwilowe. Dlatego muszę wciąż pracować nad swoimi umiejętnościami.

Jesteś nie tylko uczestnikiem konkursów, sędziujesz również na najważniejszych wydarzeniach branżowych w kraju, np. podczas targów Expo Sweet. Jak oceniasz poziom kandydatów na przestrzeni ostatnich lat?

Renata Martyna, autorytet w dziedzinie projektowania i dekorowania tortów, zaprosiła mnie do sędziowania w konkursie podczas Expo Sweet, w którym była prze-

wodniczącą jury. Jestem jej wdzięczna za to zaproszenie. Dzięki temu mogę na żywo obserwować, jak zmienia się branża i umiejętności ludzi, którzy ją tworzą.

Dekoratorzy tortów w naszym kraju reprezentują bardzo wysoki poziom, który rośnie z roku na rok. Podczas konkursów spotykam szalenie utalentowane osoby. Choć dominuje płeć piękna, to jednak coraz częściej zdarzają się również mężczyźni. Startują ludzie w różnym wieku, mieliśmy ostatnio 17-latkę, który przygotował świetną pracę konkursową. Temat zaczyna interesować młode pokolenie, co niezmiernie mnie cieszy.

Prowadzisz własną pracownię, a w niej degustacje tortów weselnych. Zbierasz opinie o tym, co się podoba i co smakuje. Jakie oczekiwania dominują wśród klientów?

Degustacje dedykowane są parom młodym, które planują zamówić u mnie wymarzony tort weselny. Nie chcę im sprzedawać kota w worku, dlatego, po pierwsze, muszę poznać ich oczekiwania wizualne, a po drugie – smakowe. Dlatego zapraszam do skosztowania pięciu różnych tortów. Jednak w późniejszych zamówieniach zazwyczaj wygrywają klasyki: biel, róż, złoto, kwiaty. To nie zmienia się od lat. Mam również klientów z Niemiec, głównie z Berlina, od którego dzieli mnie niecała godzina drogi. Dostrzegam różnice kulturowe. Tam młodzi mniej obawiają się opinii i krytyki krewnych. Są odważniejsi i mniej szabloności. Dlatego zachęcam polskich klientów, by otwierali się na niecodzienne kompozycje.

Jesteś także szkoleniowcem. Opowiedz o warsztatach, które prowadzisz. Kogo i czego uczysz?

Po otwarciu pracowni w 2019 roku zajęłam się wyłącznie szkoleniami. Był na nie duży popyt, jeździłam po całej Polsce. Pandemia mocno zredukowała ten segment mojej działalności, więc skupiłam się na produkcji tortów. Ale szkoleń nie porzuciłam, zmieniłam tylko ich formułę, ich uczestników zapraszam do siebie. To profesjonaliści, ludzie związani z branżą zawodowo. Głównym tematem szkoleń są torty weselne. Muszę przyznać, że to bardzo popularna specjalizacja wśród projektantów, przynosząca rozgłos i najlepsze dochody. Stąd chętnych, by doskonalić swoje umiejętności, nie brakuje.

Torty bez glutenu, laktozy, cukru, produktów odzwierzęcych to wciąż rzadkość czy już tendencja?

To zdecydowanie tendencja. Można przewracać oczami na fakt, że ktoś produkuje takie torty, ale wtedy trzeba liczyć się z tym, że coraz większej grupie klientów zamykamy drzwi przed nosem. Takie podejście nie służy biznesowi. Jestem tego świadoma, dlatego wprowadziłam do oferty torty wegańskie. Coraz częściej pojawiają się oczekiwania na wegański tort weselny. Wtedy proponuję, by jedno piętro było wegańskie – specjalnie dla nich, a pozostałe niewegańskie – dla reszty gości.

Jeśli zaś chodzi o torty bezglutenowe, tych nie produkuję. Wiem, z czym wiąże się przygotowanie stanowisk pracy do produkcji bezglutenowej, jakie atesty są wymagane. Podchodzę do sprawy odpowiedzialnie, sama cierpię na nietolerancję glutenu, dlatego takich tortów nie mam w ofercie.

Mamy początek wiosny, sezon weselny rozpoczęty, a dostępne u Ciebie terminy zaczynają się od października... Na brak pracy nie narzekasz.

Dokładnie tak. Przy tym mogę pozwolić sobie, by rezygnować z części zapytań i robić tylko wybrane zamówienia. Jestem w tej komfortowej sytuacji, że mogę skupić się na jakości, ograniczając ilość. Moim celem zawodowym jest właśnie wolniejsza produkcja, ale za to wymagająca większych umiejętności i czasu. Zdaję sobie sprawę, że ten komfort może się któregoś dnia skończyć. Mam jednak nadzieję, że taki styl pracy pozostanie ze mną na długo.

Twierdzisz, że lubisz prostotę i elegancję. I tworzysz torty marzeń. O jakich tortach marzą Twoi klienci?

Klienci marzą o różnych tortach... Zazwyczaj są to klasyki, ale coraz częściej takie ciasta muszą być wyrafinowane i unikatowe. Jestem w stanie spełnić ich oczekiwania, nie boję się łączyć różnych technik, bawić kolorem, dekoracją. Wykonuję bardzo złożone torty, co nie znaczy, że zrobię wszystko, o co poprosi mnie klient. Kiedyś dostałam zamówienie na tort, który po prostu był okropny, wręcz obrzydliwy. Odmówiłam bez wahania. Raz też zrobiłam tort weselny, na który uparła się panna młoda. Było to dla mnie trudne doświadczenie,

bo podpisuję się pod moimi pracami, więc muszą być zgodne ze mną. Dlatego dziś odmawiam częściej niż kiedyś.

Zachwycił mnie Twój tegoroczny tort walentynkowy „Lick me tender” z piękną różą. Odważny, dwuznaczny, poruszający wyobraźnię. Lubisz łamać tabu swoimi dziełami?

Lubię czasem zrobić coś na przekór. Odważniej podejść do tematu. Z tym tortem tak właśnie było. Produkując go, zastanawiałam się, jaki będzie odbiór, a ten okazał się fantastyczny. To dodało mi odwagi, że warto łamać tabu.

Ile średnio trwa praca nad takim tortem?

To proces. Na tort urodzinowy wystarczy do 10 roboczogodzin, na tort weselny potrzebuję kilku dni. W tym przypadku same dekoracje zajmują nawet 10 godzin. Ale nie pracuję sama, mam wspaniałych współpracowników. Ich zadaniem jest pieczenie i pilnowanie porządku. Po mojej stronie są składanie tortu, dekoracja, zakupy i obsługa klienta. Taki podział sprawdza się od lat.

Ceny tortów artystycznych dochodzą nawet do kilkunastu tysięcy złotych.

Ile kosztują Twoje?

Cena za najprostszy, klasyczny tort wynosi ok. 500 zł. Tort weselny to koszt ok. 2-3 tys. zł. Najdroższy tort, jaki zaprojektowałam, kosztował 7 tys. zł. Miał dużą ilość dekoracji w postaci kwiatów cukrowych. Ale to były czasy przedpandemiczne. Dziś klienci ostrożniej wydają pieniądze, choć nie spotkałam się z sytuacją, by ktoś powiedział wprost, że moje torty są bardzo drogie. Myślę, że rośnie też świadomość konsumentów dotycząca tego, z jakimi kosztami surowców i pracy mierzymy się podczas produkcji tortów artystycznych.

Przed pandemią trwał boom na torty rzemieślnicze. Pandemia spotęgowała czy spowolniła to zjawisko? Jak obecnie wygląda rynek tortów artystycznych w naszym kraju?

Sądzę, że pandemia spotęgowała ten trend. Wciąż otwierają się nowe biznesy, choć trzeba przyznać, że kurczy się rynek, jeśli chodzi o klientów z grubszym portfelem. W tym fachu zdecydowanie niezbędne jest rzemiosło, trzeba też mieć trochę talentu,

cierpliwości, dokładności, zmysłu estetycznego i przestrzennego. Ludzi, którzy odkrywają w sobie takie talenty, przybywa. Torty artystyczne są modne, więc zainteresowanie nimi jest duże. Mimo to w Polsce tort wciąż nie stanowi tak ważnego elementu uroczystości jak na przykład w krajach anglosaskich, gdzie jest na drugim miejscu, zaraz po parze młodej.

Jakie jeszcze trendy obserwujesz w swojej branży?

Klienci coraz częściej chcą, by torty zamiast głosić, ile lat kończy solenizant, wyrażały jego zainteresowania, charakter, pasję. Silna personalizacja to bardzo widoczny trend. Dlatego gdy pojawia się zamówienie, przeprowadzam z klientem krótki wywiad, by lepiej go poznać. Tort staje się elementem zaskoczenia, czasem nawet wywołuje szok. Klient chce, żeby jego uroczystość była wyjątkowa i niezapomniana.

Innym trendem jest koncentracja na mocnym środku, czyli wkładzie. Smak musi być bardzo interesujący, to nie może być śmietanka z owocami, ale na przykład biszkopt pieczony na bazie młodego jęczmienia z rokitnikiem z mango.

Czy kryzys, który dotknął branżę piekarską i cukierniczą, przełożył się także na Twój biznes?

Oczywiście, że tak. Jest on dla mnie bardzo odczuwalny, zwłaszcza że przy zamówieniach indywidualnych problemem są wysokie koszty. Dochodzi dowolność w interpretacji przepisów, a także wysokie opłaty, składki, ceny surowców. To wszystko razem sprawia, że podnoszę ceny regularnie, ale nie przenoszę całego ciężaru na klienta. Przyjęłam strategię przeczekania trudnych czasów.

Do czego dążysz w swojej pracy?

Chciałabym mocniej wejść z moim biznesem na rynek zachodni. Na przykład w Niemczech prowadzenie działalności jest dużo łatwiejsze, są tam też odważniejsi klienci, a dzięki nim mogłabym spełniać marzenia o odważnych projektach. To wszystko na razie pozostaje w sferze planów. Choć patrząc wstecz, powrót do Polski również był w sferze planów. Aż któregoś dnia po prostu się wydarzył.

Dziękuję za rozmowę.

FOT. KEVIN DEMARIA

Będzie dobrze



TAKIE ZAPEWNIENIE KAŻDY Z NAS CHCIAŁBY USŁYSZEĆ,
BY CHOĆ NA CHWILĘ POCZUĆ SIĘ SPOKOJNIE I BEZPIECZNIE.

TE SŁOWA WYKORZYSTAŁA W NAZWIE
SWOJEJ WARSZAWSKIEJ PIEKARNI PRZEDSIĘBIORCZYNI
DAGMARA ROSIAK.



■ Rozmawiała:
Katarzyna Szarek

Katarzyna Szarek: Uroczą nazwa piekarni – *Będzie Dobrze*, która powstała jesienią 2021 roku w Warszawie, ma związek z Pani filozofią życiową czy była to taka zabawna odpowiedź na pandemiczny czas?

Dagmara Rosiak: Zdecydowanie bliżej tej nazwie do mojej filozofii pracy niż do wątku pandemicznego. O nazwie mogłabym długo opowiadać, bo historia ma wiele kropek, które przyjemnie się połączyły w kompletny obraz. Jednak trzy podstawowe filary to dobra relacja z gościem, dobra komunikacja z pracownikami i dobry produkt. To pozytywna nazwa, która daje znać, że u nas będzie miło, przytulnie, że możesz



FOT. JOANNA ZAGDANSKA

czuć się bezpiecznie. Chleb jest produktem pierwszej potrzeby, ale dzięki naszej filozofii staje się też dobrym wspomnieniem, wzruszeniem i smacznym początkiem dnia.

Wasz pomysł na promocję był oryginalny.

Nasza piekarnia przez rok była mocno ukryta. Nie mieliśmy szyldu, drogowskiego, jak do nas dotrzeć. Co lepsze, jesteśmy schowani w bocznej uliczce odchodzącej od Puławskiej, ale to także był zabieg celowy. Często jeśli napotykamy trudności w dojściu do celu, to jeszcze bardziej doceniamy nagrodę. W tym przypadku chodziło o odnalezienie naszego miejsca i spróbowanie produktów, które będą dobre i sprawią przyjemność.

Czuliśmy z Borysem (Borys Roswadowski, główny piekarz, a prywatnie partner właścicielki piekarni – przyp. red.) w tamtym momencie, że tego ludzie potrzebują po 2 latach pandemii. Trochę rozrywki, żartu i mrugnięcia okiem. Dlatego z przyjemnością stworzyliśmy grę miejską na terenie

Mokotowa i Śródmieścia. Przed otwarciem testowaliśmy wypieki i wyszliśmy z nimi również do nieznanym. Informowaliśmy nie tylko znajomych, ale także obserwatorów w social mediach, że można do nas wpaść i zgarnąć wypiek w prezencie, bo testujemy piec, więc musimy wypiec całą komorę i sporo produktów jest do oddania, bo nie chcemy wyrzucać. Dzięki temu poznaliśmy naszych pierwszych gości, wywiązały się fajne dyskusje i rozmowy o wypiekach.

Zanim otworzyła Pani piekarnię z partnerem Borysem Roswadowskim, przeszło dekadę pracowała Pani w gastronomii na różnych stanowiskach. Jak Pani wspomina ten czas?

Cieszę się bardzo z tej drogi, którą przeszłam, bo jest bardzo świadoma. Ponad 10 lat spędziłam na poznawaniu gastronomii od środka. Od dziecka mama zabierała mnie do topowych warszawskich restauracji i pokazywała dobry produkt. Liczne podróże i studia w Amsterdamie na pewno też się

” DAGMARA
ROSIK
I BORYS
ROSWADOWSKI
TWORZĄ TANDEM TAK
W ŻYCIU PRYWATNYM,
JAK I ZAWODOWYM.
ŁĄCZY ICH PASJA DO
WYPIEKÓW I RADOŚĆ
DZIELENIA SIĘ
SWOIMI WYROBAMI
Z KLIENTAMI PIEKARNI



” W PIEKARNI BĘDZIE DOBRZE MOŻNA KUPIĆ KLASYCZNE BOCHENKI CHLEBA RZEMIEŚLNICZEGO I ŚWIEŻE BUŁECZKI

w kuchni. 2016 rok przyniósł też początki gastronomii w social mediach, a ja byłam jedną z pierwszych managerek, które budowały relacje restauracji z gośćmi przez internet, nadając jej twarz pracowników. Pokazywanie ludzkiego czynnika w tamtym czasie było czymś niespotykanym. Dzisiaj jest to na porządku dziennym. Relacje budowałam też poprzez robienie zdjęć. Kiedyś to właśnie manager był odpowiedzialny za zespół i szkolenia, wrzucanie info do sieci, zrobienie sesji, napisanie tekstów na stronę, do menu czy posta. Teraz są to odrębne zawody, a minęło raptem 6 lat!

Tak. Dziś istnieje coś takiego jak marketing gastronomiczny.

Po tej dekadzie w zawodzie wiem, że największą frajdę sprawia mi szeroko pojęta komunikacja z gośćmi. Lubię z nimi rozmawiać, uczyć się od nich, zbierać dane, ale też budować relację opartą na zaufaniu. Chociaż ostatnie lata przed otwarciem piekarni pracowałam dla restauracji marketingowo, dalej gotowałam na autorskich wydarzeniach kulinarno-kulturalnych, zapraszając do jednego stołu artystów, muzyków, restauratorów, dziennikarzy, z którymi rozmawialiśmy o jedzeniu na wielu płaszczyznach. Cieszę się, że w swoim miejscu mogłam pójść jeszcze o krok dalej i zobaczyć, na ile te relacje z gośćmi można zacieśnić. Co śmieszne, wydaje mi się, że gdybym jako pierwsze otworzyła bistro (a to było moje marzenie na przełomie 2014/2015: o byciu szefową kuchni we własnym bistro z własnym wypiekany chlebem), to mogłoby się to nie udać w takim stopniu jak w Będzie Dobrze.

Z wykształcenia jest Pani także dziennikarką kulinarną oraz autorką recenzenckiego bloga o wszystkim mówiącej



FOT. JOANNA ZAGDAŃSKA

do tego przyczyniły. Dlatego po powrocie do Polski w 2013 roku zatrudniłam się jako kelnerka, a w 2014 pracowałam już w kuchni. Trafiłam do kuchni Darka Barańskiego, a później gotowałam jako niezależna kucharka, tworząc autorskie oferty lunchowe i śniadaniowe w My'o'My – jednej z pierwszych kawiarni typu speciality i śniadaniowni w Warszawie.

Dopiero po kilku latach w kuchni chętnie wróciłam na front, by porozmawiać o jedzeniu z gośćmi. To był czas dużych napiwków,

które dawały ogromną satysfakcję z pracy i tego, że ktoś wraca do miejsca dla mnie, a nie tylko dla jedzenia. Wtedy też zrozumiałam, jak ważna jest relacja z gośćmi, poczułam, że to kolejny aspekt gastronomii, który jeszcze jest do odkrycia. Dlatego w 2016 roku zaczęłam pracować jako osoba dbająca o komunikację, wizerunek i relacje. W przeszłości musiałam więcej siły wkładać w przekonanie pracodawców, że bez tych trzech aspektów miejsce może nie przetrwać, że nie wystarczy duże nazwisko



nazwie „Głodna”. Jakie są Pani spostrzeżenia na temat polskiej gastronomii? Na pewno w ostatnich latach bardzo się sprofesjonalizowała, widać chęć do podnoszenia kwalifikacji.

Niestety mam odmienne zdanie. Początek 2020 roku stanowił ogromny przełom dla gastronomii w Polsce, byliśmy gotowi na poważne zmiany i podnoszenie kwalifikacji. Kiedy 3 lata temu wybuchła pandemia i wszystko stanęło, miałam sporo pracy, bo wszyscy nagle przerwali się na internet i potrzebowali ludzi od komunikacji. Tamten czas przetrwali kreatywni, silni, bogaci i ci, którzy nie mieli problemu z tym, że ich dania trafią w opakowanie na wynos. To była trudna walka, więc kiedy otwierałam piekarnię pod koniec 2021 roku, myślałam, że już nic nas nie zaskoczy, a tu okazało się, że w 2022 wybuchła wojna, 2023 przyniósł rosnącą drastycznie inflację i z prognoz wynika, że lepiej nie będzie. Aktualny stan gastronomii jest z mojego punktu widzenia bardzo trudny i przykry.

Nie sądziłam, że jest aż tak źle.

Po pracy dla innych restauracji został mi pewien nawyk, regularnie sprawdzam, jak wygląda stan zagęszczenia w topowych lokalach w Warszawie. Do dziś, kiedy wracam przez miasto autem, patrzę, jak wy-

gląda sytuacja u znajomych restauratorów i w znanych miejscach. W restauracjach nie jest już tłoczno w każdym dniu tygodnia. Tej zimy Warszawa była szara i pusta. Dużo osób zaczęło ponownie, jak w pandemii, gotować w domu, z tą różnicą, że teraz ze względu na rosnące koszty wszystkiego, co nas otacza, a nie twardy lock down. Ostatnio siedziałam w genialnym miejscu w centrum, które od lat jest na rynku, i przez 2 godziny między 17-19 w piątek byłam

w lokalu sama. Było to dla mnie bardzo przykre i poruszające.

Dlatego nie dziwi mnie, że nowe miejsca otwierają się z kilkoma stolikami na krzyż. Po pierwsze, robią to dlatego, by mieć pewność, że będzie u nich tłoczno. A jeśli jest i ludzie z zewnątrz to widzą, to zwyczajnie zainteresują się i też będą chcieli tam być. Po drugie, aktualnie na rynku jest mało wykwalifikowanych i pasjonujących się zawodem pracowników, więc bardzo ciężko jest



FOT. PAULINA PAJKA

skompletować duży zespół zaangażowanych osób. Podczas pandemii w Polsce z branży odeszło kilkaset tysięcy świetnie wyszkolonych pracowników. Wśród znajomych mam genialnych kucharzy, barmanów, kelnerów, którzy aktualnie są ambasadorami marek i robią szkolenia, a nie pracują stricte w zawodzie. Nie zapowiada się też, że będzie jakaś zmiana. Gastronomii ciężko się będzie rozwijać, jeśli brakuje rąk do pracy.

Pani piekarnia powstała na Mokotowie półtora roku temu. Kiedy pojawiła się śmiała myśl, by ruszyć z własnym biznesem?

Pierwsza myśl pojawiła się w 2014 roku i pięknie ewoluowała przez lata. Tak jak już wspomniałam, na początku myślałam, że otworzę francuskie bistro, gdzie będzie kuchnia w samym środku lokalu, a ja będę gotować, piec chleby i gościć. Potem marzeniem była kamienica (*śmiech*) z hotelem nad restauracją. A w 2017 r., jak zaczęłam pracować z Muzeum Polskiej Wódki i mieszczącymi się tam dwoma restauracjami, które łącznie w jednym czasie mogły wyżywić 200 osób, to zesłałam na ziemię, bo zobaczyłam, jak taki wielki organ musi pracować, aby szedł do przodu i zwyczajnie dawał radę. Aktualnie te dwie restauracje są już zamknięte, więc uświadomiło mi to, że wszystkie elementy muszą być ze sobą kompatybilne, by mogły zaistnieć.

Jakoś w 2018 pojawiła się myśl o piekarni ze śniadaniownią, potem szukałam lokalu. Pandemia mocno pokrzyżowała mi plany i opóźniła otwarcie. Lata 2020-2021 nauczyły mnie pokory i dystansu, chociaż dalej nad tym pracuję i staram się uspokoić mój perfekcjonizm. Finalnie zdecydowałam się otworzyć piekarnię ze sklepem rzemieślniczym, bo w 2021 r. miałam chociaż pewność, że jeśli ogłoszą kolejny lock down, będę mogła działać i sprzedawać wypieki, a przy śniadaniach nie było tej pewności. To dało mi też jakiś wewnętrzny spokój, bo otwieranie lokalu w pandemii to i tak ogromne wyzwanie.

Piecze Pani chleb? Czy zajmuje się tym wyłącznie Pani partner życiowy, szef produkcji – Borys Roswadowski?

Dużo piekłam przed otwarciem Będzie Dobrze. Świadomie szkoliłam się z pieczywa od 2016 roku. Byłam na kilku warsztatach w Warszawie, ukończyłam kurs piekarniczy w Le Cordon Bleu w Paryżu. Piekłam też na swoich wydarzeniach „Obiadach

Czwartkowych” i przeróżnych pop-upach przy współpracy z Nocnym Marketem czy Kitą Koguta. Wspomniany pop-up to restauracja „na chwilę”, w przestrzeni, która nigdy restauracją nie była i nie ma planów, by zaistniała tam na stałe. Mam za sobą nawet własne warsztaty z pieczenia chleba. Jednak w piekarni piecze głównie Borys i to on odpowiada za część produkcyjną. Na początku myśleliśmy, że oboje możemy pracować „we wszystkim”, ale te plany bardzo szybko się wyklarowały i stwierdziliśmy, że każde z nas potrzebuje swojego pola, na którym będzie rządzić. Dopiero teraz, po półtora roku czuję, że bardzo chciałabym wrócić do pieczenia. Może dlatego, że po tym czasie mamy już zaufanych pracowników, którzy dbają o piekarnię i chcą dla niej dobrze, podobnie jak my. Dzięki temu my możemy zająć się kolejnymi rzeczami i rozwijać miejsce z ich pomocą.

W takim razie jaka była droga piekarnicza Waszego głównego piekarza – Borysa?

W przypadku Borysa głównie czas pandemii miał duży wpływ na jego rozwój. Gastronomią zaciekawił się pod koniec 2019 roku, tylko dlatego, że już wiedzieliśmy, że przygotowuję się do szukania lokalu i potrzebna mi będzie pomoc. Dodam, że pierwszy raz wszedł do profesjonalnej kuchni właśnie w tamtym czasie. Jestem wdzięczna, że udało mi się zdobyć dla niego staż w Hotelu Warszawa i mógł zacząć przygodę z gastronomią w kuchni tego samego człowieka co ja. Dodatkowo od początku 2020 r. czerpał wiedzę z książek, filmików na YouTube, metodą własnych prób i błędów doszedł do tego miejsca, gdzie jest teraz. Szczegrze to nie znam drugiego takiego człowieka, który potrafi tak zgłębić temat, gdy w coś się wkreci.

Początkowo przestraszyłam się, bo budziłam się w nocy i znajdowałam go w kuchni przy dokarmianiu zakwasu. A jak wracałam do domu, w kółko leciał YouTube z kolejnymi wypiekami. W kwietniu 2020 r. Borys zaczął pracować w warszawskich piekarniach rzemieślniczych. W tamtym czasie wielu kucharzy przebranżowiło się, zostawali piekarzami, bo piekarnia to była jedna z niewielu opcji pracy w gastro, a piekarnie rzemieślnicze zaczęły pojawiać się jak grzyby na deszczu i przynosiły dobre dochody. Prace kontynuował jeszcze w 2021, a 23 października 2021 r. otworzyliśmy Będzie Dobrze.

Wasz asortyment jest ciekawy i... taki światowy: bułeczki czosnkowe inspirowane tymi z Seulu, bread pudding, shokupan, czyli mleczna chałka japońska, wiele rodzajów drożdżówek i ciastka, np. ptysie z truskawkami z kremem pâtissière. To wynik Waszych podróży czy już na miejscu mieliście okazję zjeść takie przysmaki i zaczęliście je wypiekać u siebie?

Niektóre to wynik podróży. Przez wiele lat moją ulubioną destynacją był Paryż, więc ptysie, ekery, bagietki to inspiracje z tego regionu. Z bagietek jesteśmy szaleni dumni i gdy tylko pojawiają się komentarze od naszych gości, że to najlepsze w Warszawie, czujemy ogromną satysfakcję i jeszcze większą radość z naszej pracy. Azjatyckie wypieki, jak shokupan czy koreańskie bułki, to akurat inspiracja z filmików z YouTube'a. Borys z zamiłowaniem podgląda piekarnie na całym świecie. Gdy tylko wpadliśmy na pomysł, by nasza piekarnia wyróżniała się wypiekami z różnych stron świata, odkryliśmy milk bread prosto z Japonii i uznaliśmy, że to świetna chałka, która może być jedzona zarówno na słodko, jak i na słono. Jest tak uniwersalna, że można traktować ją jak chleb tostowy.

Jest Pani bardzo apetyczną, ładną kobietą, w swojej kulinarniej pasji przypomina mi Pani Nigellę Lawson. Podglądała Pani swego czasu jej programy albo czytała książki?

Szczegrze powiedziawszy nie bardzo. Zdecydowanie bliższe memu sercu są Julia Child, Elena Arzak czy publicystka kulinarna Mary Frances Fisher.

Wydaje się Pani spełnioną kobietą. Ma Pani jeszcze jakieś marzenia kulinarne/gastronomiczne czy to, co dzieje się dziś, można opisać słowami: „chwilo trwaj”.

Piekarnia Będzie Dobrze ma jeszcze wiele marzeń do spełnienia, jak chociażby powiększenie w przyszłości ogródka i rozpoczęcie serwowania weekendowych brunchów. Mam nadzieję, że rozwinemy się na tyle, że będziemy mogli działać też eventowo i pokazywać swoje wypieki szerszemu gronu. Jednak w aktualnej sytuacji, jaka panuje w kraju, bardzo się cieszymy, że piekarnia się rozwija i mamy nadzieję, że na dobre zagości na Mokotowie.

Dziękuję za rozmowę.



MUS CZEKOLADOWY Z MARAKUJĄ I POMARAŃCZĄ

CIASTO MIGDAŁOWE

Tegral SCC CL 250 g

Jaja **90 g**

Olej **75 g**

Woda **62 g**

Migdały mielone **50 g**

Esencja migdałowa **2 g**

Połączyć wszystkie składniki w maszynie za pomocą płaskiego mieszadła (średnie obroty, 4 minuty). Masę włożyć w ranty o średnicy 18 cm. Piec w 180°C przez około 17 minut. Wystudzić.

PRAŻYNKA

Praline Noisette 50% 240 g

Belcolade Lait Selection 70 g

Prażynka waflowa **120 g**

Masło **30 g**

Masło rozpuścić z mleczną czekoladą. Połączyć z praliną z orzecha laskowego i prażynką. Rozsmarować na wystudzone migdałowe biszkopty.

ŻELKA MARAKUJA Z POMARAŃCZĄ

Vivafil Marajuja 450 g

Classic Orange 25 g

Nadzienie marakuja połączyć z pastą Classic Orange, włożyć w ranty wypełnione upieczonym biszkoptem migdałowym (na wysokość 7 mm) i zamrozić.



MUS Z CIEMNEJ CZEKOLADY

Żółtka **200 g**

Cukier kryształ **300 g**

Żelatyna **5 g**

Woda do żelatyny **25 g**

Kremówka 30% **1200 g**

Belcolade Noir Selection 600 g

Żółtka ubić i zaparzyć syropem cukrowym o temperaturze 120°C. Ubijać do wystudzenia, po czym dodać do rozpuszczonej czekolady, namoczonej w wodzie i rozpuszczonej żelatyny oraz ubitej kremówki. Mus włożyć w 3 ranty o średnicy 20 cm, uzupełnić zamrożonym krążkiem z nadzieniem marakuja i spodem migdałowym z prażynką. Zamrozić.

DEKORACJA

Mleko **300 g**

Głukoza **500 g**

Belcolade Blanc Selection 1000 g

Miroir Neutre 1000 g

Żelatyna **30 g**

Woda do żelatyny **150 g**

Mleko zagotować z glukozą, dodać mleczną czekoladę oraz namoczoną w wodzie i rozpuszczoną żelatynę. Następnie połączyć z żelem neutralnym. Całość zmiksować na zemułgowaną masę i pozostawić na 12 h. Po tym czasie podgrzać do 35°C i oblać tort.



Great Taste
Doing Good

WARTOŚĆ SMAKU CZEKOLADY Z CACAO-TRACE

Sytuacja życiowa rolników uprawiających kakao, złe warunki pracy, wykorzystywanie do niej nieletnich, różnice w podziale wartości w łańcuchu dostaw oraz brak równowagi między podażą a popytem budzą poważne obawy na świecie. Aby przeciwdziałać tym problemom, Puratos powołał Cacao-Trace program, który wykracza poza standardowe praktyki branżowe w rozwiązywaniu problemów związanych z produkcją kakao.

Artykuł promocyjny

■ **Marta Czekalska**
Product Manager, Puratos Polska



Średnia cena tabliczki czekolady sprzedawanej w krajach pierwszego świata często jest dużo wyższa niż tygodniowy zarobek plantatora, który dostarczył kakao. Sposób pozyskiwania ziaren kakaowca – rośliny uprawianej na

plantacjach znajdujących się w zaledwie kilku krajach rozwijających się w Afryce, Azji, Ameryce Środkowej i Południowej – od lat budzi niepokój. Produkcja jest rozproszona, prowadzi ją wiele małych rodzinnych gospodarstw, których właściciele zazwyczaj żyją poniżej granicy ubóstwa, z ograniczonym dostępem do podstawowych usług i zasobów, takich jak opieka zdrowotna, edukacja czy nawet czysta woda.

Same plantacje, chociaż mogłyby wyprodukować rocznie do 2000 kg ziaren z hektara, z powodu plag szkodników, chorób drzew czy ubogiej gleby są mało wydajne – produkują jedynie 500 kg. Wielu plantatorów nie zna nowoczesnych technik rolniczych. W rezultacie nawet gdy popyt na czekoladę rośnie, nie są w stanie dostarczyć pożądanej ilości

wysokiej jakości ziaren kakaowych i często otrzymują za nie zaniżone ceny. A wyzwania związane z rosnącym popytem na czekoladę na rynkach, takich jak Ameryka Północna, Azja i Europa, tylko nasilają te negatywne zjawiska.



Centrum poźniwne



CACAO-TRACE, CZYLI NOWE STANDARDY

By rozwiązywać problemy łączące się z pozyskiwaniem ziaren kakao skutecznie im przeciwdziałać, Puratos utworzył program Cacao-Trace. **Jednym z jego głównych filarów jest tworzenie wartości poprzez smak czekolady**, który gwarantowany jest przez **mistrzowski proces fermentacji ziaren**, suszenie w centrach zbiorów budowanych w sąsiedztwie plantacji. Do produkcji czekolady wykorzystywane są najwyższej jakości surowce i profesjonalny sprzęt, m.in. skrzynie fermentacyjne czy zoptymalizowane suszarnie słoneczne. **Unikatową wiedzę o fermentacji gwarantują** wyszkoleni profesjonaliści, którzy z kolei mogą czerpać z wieloletniego doświadczenia firmy Puratos w zakresie fermentacji pieczywa. Eksperti na bieżąco sprawdzają jakość ziaren kakaowych oraz monitorują i ulepszają zachodzące w nich procesy. Puratos stawia także na szkolenia dla plantatorów w zakresie dobrych praktyk rolniczych i dostarczania wysokiej jakości świeżych strąków kakaowych zgodnie ze standardem jakości Cacao-Trace. Czynniki te gwarantują doskonały smak i niezmiennie wysoką jakość czekolady.

Kolejny filar projektu obejmuje **dzielenie się wartością** i dodatkowym dochodem ze wszystkimi interesariuszami, a zwłaszcza plantatorami kakao, którzy narażeni są na straty w wyniku braku równowagi w podziale zysków. Dostarczając wysokiej jakości ziarna, rolnicy otrzymują premię jakościową, zaś za każdy sprzedany kilogram czekolady Cacao-Trace pobieramy od naszych klientów 10 eurocentów. Ta wydawałoby się niewielka kwota w latach 2016-2021 wygenerowała łącznie 2 532 000 euro, która w całości trafiła do plantatorów kakao oraz lokalnej społeczności.

Ostatnim elementem programu jest wypełnienie zobowiązań wobec kluczowych interesariuszy, jakimi są rolnicy, planeta, klienci i konsumenci, a dotyczą one dobrze prosperującego łańcucha dostaw. Jego cele to m.in. poprawa życia rolników, zapewnienie lepszej przyszłości naszej planety poprzez ochronę klimatu i promowanie agroleśnictwa, wsparcie biznesu klientów, a także wpływ na budowanie mentalności konsumentów.

Cacao-Trace Puratos wspiera 17 celów zrównoważonego rozwoju wyznaczonych przez ONZ. Ponadto, inwestycje w lokalne centra fermentacyjne oraz długoterminowe zobowiązania do zakupu kakao od rolników przynoszą stabilizację na obsza-



rach wiejskich. Takie podejście umożliwia zaangażowanie się w długoterminowy rozwój nie tylko społeczności rolniczych, ale też samego projektu.

Wyjątkowe podejście Puratos do rozwiązywania problemu związanego z produkcją kakao jest zauważane na świecie. W 2021 roku telewizja BBC przygotowała program o Cacao-Trace i jego nadzwyczajnym podejściu w aspekcie poprawy życia plantatorów oraz promowaniu agroleśnictwa.

MILIARD EURO DLA PROJEKTU

Znaczenie Cacao-Trace, potencjał przekształcenia łańcucha dostaw kakao w sposób zrównoważony i zaangażowany społecznie został dostrzeżony również przez grupę prywatnych inwestorów, którzy zdecydowali się na wsparcie programu kwotą miliarda euro. Długoterminowe finansowanie przeznaczone jest na zakup większej ilości ziaren certyfikowanych przez Cacao-Trace bezpośrednio od rolników, co ma zintensyfikować współpracę z lokalnymi społecznościami. Będzie ono również wykorzystywane do budowy kolejnych dziesięciu centrów zbiorów kakao oraz trzech linii.

– Cacao-Trace stanowi długoterminowe zobowiązanie firmy Puratos do budowania zrównoważonego łańcucha dostaw kakao. Wykracza ono daleko poza obowiązujące standardy branżowe w zakresie produkcji czekolady i tworzy wartość dla wszystkich, począwszy od rolników uprawiających kakao, na konsumentach skończywszy – zaznacza Jean-Philippe Michaux, dyrektor finansowy i szef komitetu ds. zrównoważonego rozwoju w Puratos.

Wyroby Cacao-Trace znajdują się w ofercie Puratos, która zawiera pełną gamę naturalnych rozwiązań przeznaczonych dla piekarzy i cukierników oraz przede wszystkim czekoladników. Wśród nich jest szeroki wybór **czekolad Belcolade** o różnych smakach i formach, polewy oraz czekoladowe nadzienia. Zaopatrując się w produkty Cacao-Trace, zyskujemy nie tylko gwarancję doskonałego smaku. Mamy także możliwość dokonania prawdziwej zmiany.

Na koniec 2021 roku Cacao-Trace liczył 7 aktywnych programów. Inicjatywa wdrażana jest w Wietnamie, na Wybrzeżu Kości Słoniowej, Filipinach, w Meksyku, Ugandzie, Papui Nowej Gwinei i Kamerunie. Łącznie program dociera do blisko 9,5 tys. rolników.



■ Natalia Aurora Ignacek



Barbara Decor.
BY BARBARA LUIJCKX

BARBARA LUIJCKX
JAKOŚĆ TECHNOLOGIA DESIGN


INSPIRACJA
AKADEMIA UMIEJĘTNOŚCI

Miejsce pełne pasji i inspiracji



EKSPOZYCJA DEKORACJI CZEKOLADOWYCH BARBARA DECOR W AKADEMII MONOPORCJE Z NOWYMI BIERKAMI PRINT BIAŁYMI



Rodzinną firmę Barbara Lujckx wytwarza surowce, półprodukty i dekoracje czekoladowe. Nowoczesny, minimalistyczny i elegancki design to jej znak rozpoznawczy, właśnie w takiej estetyce utrzymane są także wnętrza Akademii Umiejętności Inspiracja. Od 2008 roku do Łatkowa pod Inowrocławiem przyjeżdżają klienci, którzy chcą nie tylko odkryć tajniki czekolady, ale też zgłębić techniki nowoczesnego cukiernictwa, poznać aktualne trendy, dostać odpowiedzi na nurtujące ich kwestie. W przestronnej, świetnie wyposażonej pracowni panuje wręcz domowa atmosfera, każdy czuje się tu na tyle swobodnie, by całkowicie oddać się nauce.

Jednak historia akademii sięga znacznie dawniejszych czasów. Czasów, w których aktualny budynek jeszcze nie istniał. Dokładnie tak jak moda na czekoladę w Polsce. Odczuwalny za to był głód wiedzy o niej.

OD DEKORACJI DLA GOSPODYŃ PO PIONERSKIE PRODUKTY DLA BRANŻY

Był rok 1991, kiedy Barbara i Ryszard Borowiczowie otworzyli pierwszy zakład mieszczący się w starej fabryce cukierków. Powstał innowacyjny jak na tamte czasy biznes – Zakład Produkcji Cukierniczej „Barbara”. Pomysł był pionierski pod każdym względem: sfinansowania inwestycji, opracowania wzorów dekoracji, wyposażenia zakładu produkcyjnego, a przede wszystkim opracowania technologii opartej o znajomość technik pracy z czekoladą.



WNĘTRZE AKADEMII UMIEJĘTNOŚCI INSPIRACJA



PAULINA BOROWICZ-HARDEMAN, DYREKTOR DS. MARKETINGU I ROZWOJU PRODUKTU, ANA FLORENCIA DAVILA, NATALIA AURORA IGRACEK

PRACY Z CZEKOLADĄ UCZYLI W CZASACH, GDY BRANŻA PIEKARSKO-CUKIERNICZA POZNAWAŁA DOPIERO ZNACZENIE SŁOWA TEMPEROWANIE. DZIŚ TECHNOŁODZY BARBARA LUIJCKX DZIELĄ SIĘ WIEDZĄ O SZTUCE CUKIERNICZEJ NA CAŁYM ŚWIECIE I LOKALNIE W SWOJEJ AKADEMII SZKOLENIOWEJ. TO MIEJSCE, W KTÓRYM ŻADNE PYTANIE NIE POZOSTAJE BEZ ODPOWIEDZI, A NAJWAŻNIEJSZY JEST CZŁOWIEK.

Początkowym założeniem marki była produkcja figur, batonów oraz dekoracji czekoladowych, które trafiały w ręce gospodyń domowych i były dostępne w sklepach detalicznych. Kilka lat później to się zmieniło, uwagę przeniesiono na klienta biznesowego, a dokładnie sektor cukierniczopiekarski. Zmiana ta została podyktowana fuzją z belgijską firmą Luijckx, która nastąpiła w 1999 roku.

Kolejne lata przyniosły szereg dynamicznych zmian. W 2000 roku jako pierwszy zakład w tej części Europy Barbara Luijckx uruchomiła linię do produkcji dekoracji czekoladowych, a w 2001 roku, również jako jedyna firma, rozpoczęła dystrybucję past owocowych – Dreidoppel. Prężne działanie oznaczało też otwarcie się na klientów z całego świata, w czym pomógł udział w międzynarodowych imprezach targowych. Klienci byli zachwyceni tym, co można stworzyć z czekolady. Wywołało to większe zainteresowanie samodzielną pracą z czekoladą. Potrzebne było jednak miejsce i ktoś, kto pokaże, jak wygląda praca z tym surowcem.

NAUKA OD PODSTAW

W 2007 roku firma stworzyła własną markę o nazwie Barima Artisanal. W jej ofercie znajdują się produkty premium, m.in.: wysokiej jakości pasty orzechowe, prażynki, czekolady i dodatki czekoladowe oraz masy cukiernicze dla profesjonalistów. Obszarem aktywności produkcyjnej i handlowej firmy jest rynek profesjonalistów z branży cukierniczej i gastronomicznej. Firmie przypadła rola prekursora we wdrażaniu mało znanych technik pracy z czekoladą w polskim środowisku cukierniczym.

Trudność polegała na tym, że większość zakładów nie była przystosowana do rozpoczęcia pracy z czekoladą. Dwa lata później otwarto drzwi do Akademii Umiejętności Inspiracja. – To tam zaczęliśmy intensywne szkolenie polskich cukierników – wspomina Paulina Borowicz-Hardeman, dyrektor ds. marketingu i rozwoju produktu, reprezentująca drugie pokolenie tej rodzinnej firmy. – Wtedy jeszcze szkolenia z technik pracy z czekoladą były rzadkością w Polsce. Moi rodzice postanowili przetrzeć te szlaki. Wraz z technologami wykonali ogrom pracy u podstaw, co wiązało się z pokonywaniem setek kilometrów po całej Polsce, pracą często w niedostosowanych warunkach, w weekendy. Trzeba było wyjaśnić, po co w ogóle temperuje się czekoladę – dodaje.

Chętnych do poznawania technik temperowania nie brakowało! Terminarz szkoleń był pełny. Okazało się, że czekolada zafascynowała cukierników z całej Polski. – Zmęczenie z tamtego okresu moi rodzice rekompensowali sobie poczuciem, że są prekursorami. W tym czasie firma nadal prężnie rozwijała się. Lata 2011-2014 były przełomowe, bo już tu, w nowym budynku zainstalowane zostały bardzo nowoczesne linie, których do tej pory nikt w naszym kraju nie miał. Były to linie do produkcji posypek, ołówków itd. Ważną datą jest także rok 2014, wtedy Barbara Luijckx stała się w 100% polską firmą rodzinną, a do zespołu dołączyła ich córka Paulina wraz z mężem Mathieu. Mnie nie było w firmie przez 12 lat – studiowałam za granicą i zdobywałam doświadczenie w międzynarodowych firmach. Moja siostra Katarzyna Borowicz-Gabarska pracuje w firmie od początku swojej kariery zawodowej – zaczynała od stanowiska przedstawiciela handlowego, a dzisiaj jest wicedyrektorem



FOT. JOANNA ZAGDAŃSKA



ANA FLORENCIA DAVILA



NOWY FOLDER
CELEBRACJI
Z DEKORACJAMI
ORAZ POMYSŁAMI
NA KREACJE NA
SŁODKIE STOŁY,
WESELA, CHRZCINY,
KOMUNIE



przestrzeni dla rozwijającej się akademii. To było nasze marzenie, dlatego dołożyliśmy wszelkich starań, by urzeczywistniło się na tak wysokim poziomie. Chcieliśmy akademii, w której panuje dobra atmosfera, a uczestnicy szkoleń czują się jak w domu – podkreśla Paulina Borowicz-Hardeman. Poczucie domowego, przyjaznego klimatu budowane jest dzięki wystrojowi pracowni, gdzie oprócz nowoczesnego sprzętu i urządzeń do dyspozycji uczestników oddano wygodne fotele i duży stół – miejsce do twórczych rozmów i pysznych degustacji, gdzie można wymieniać się doświadczeniami. Pomieszczenie ozdobione jest gablotami z kolekcjami czekoladowych ozdób. Atmosferę tworzą jednak przede wszystkim gospodarze akademii, czyli para głównych technologów – Ana Florencia Davila oraz Michał Świerad. Michał działa głównie w terenie, szkoląc w Polsce i poza nią. – Działamy w 55 krajach na całym świecie.

NIE TYLKO O CZEKOLADZIE

Szkolenia odbywają się kilka razy w miesiącu, przeznaczone są dla niewielkich grup, maksymalnie 12-osobowych, ponieważ tylko wtedy można w efektywny sposób je prowadzić. – U nas każdy ma się czuć zaopiekowany – wyjaśnia Paulina Borowicz-Hardeman. – Gdy przyjeżdżają grupy z zagranicy, w akademii zawsze wywieszamy ich narodową flagę, a do szkolenia włączamy jakiś deser typowy dla konkretnego kraju. Zanim ktokolwiek do nas przyjedzie, dopytujemy o staż i miejsce pracy, bo chcemy tworzyć szkolenia dopasowane do profilu i potrzeb uczestnika. Cała akademia jest swego rodzaju narzędziem i ukłonem w stronę naszych klientów. Tematyka szkoleń jest zawsze zgodna z terminarzem świąt i okoliczności, stąd są te dedykowane Bożemu Narodzeniu czy Wielkanocy lub walentynkom oraz halloween. Szczególne miejsce w kalendarzu zajmuje szkolenie poświęcone okresowi celebracji (sezon wesel i komunii). Ana Florencia Davila, pastry chef w firmie Barbara Luijckx, sprawuje pieczę nad każdym szkoleniem, kreując od podstaw receptury. Pochodzi z Argentyny, już od najmłodszych lat wyróżniała ją wyjątkowe wyczucie smaku i zamiłowanie do kulinariów. Pierwsze słodczyce wykonywała pod okiem swojego wuja. Do Polski przyjechała kilka lat temu, a naukę języka rozpoczęła w czasie pandemii, kiedy dołączyła do zespołu. Świetnie mówi po polsku i angielsku. Jak deklaruje, czuje się w tym miejscu jak ryba w wodzie. – Akademia to mój drugi dom. Uwielbiam kontakt z ludźmi, uwielbiam też prowadzić szkolenia praliniarskie i wegańskie. Największe zainteresowanie wzbudza aktu-

zarządzającym odpowiedzialnym za rozwój rynku polskiego. Z perspektywy czasu jestem wdzięczna, że daliśmy się przekonać rodzicom. Wspaniale jest rozwijać zapoczątkowane przez nich dzieło i prowadzić biznes rodzinny – komentuje Paulina Borowicz-Hardeman. Po 25 latach, aby uhonorować ich pozycję jako serca działalności firmy, dekoracje czekoladowe otrzymały własną markę – Barbara Decor. Wkrótce swojej właściwej formy miała doczekać się także akademia.

PRZEKRACZAJĄC PRÓG AKADEMII UMIEJĘTNOŚCI

W tym roku obchodzimy 15-lecie istnienia Akademii Umiejętności Inspiracja. Jako że firma rozpoczęła kolejny etap rozbudowy w 2016 roku, był to doskonały moment na zaplanowanie nowej

leń jest zawsze zgodna z terminarzem świąt i okoliczności, stąd są te dedykowane Bożemu Narodzeniu czy Wielkanocy lub walentynkom oraz halloween. Szczególne miejsce w kalendarzu zajmuje szkolenie poświęcone okresowi celebracji (sezon wesel i komunii). Ana Florencia Davila, pastry chef w firmie Barbara Luijckx, sprawuje pieczę nad każdym szkoleniem, kreując od podstaw receptury. Pochodzi z Argentyny, już od najmłodszych lat wyróżniała ją wyjątkowe wyczucie smaku i zamiłowanie do kulinariów. Pierwsze słodczyce wykonywała pod okiem swojego wuja. Do Polski przyjechała kilka lat temu, a naukę języka rozpoczęła w czasie pandemii, kiedy dołączyła do zespołu. Świetnie mówi po polsku i angielsku. Jak deklaruje, czuje się w tym miejscu jak ryba w wodzie. – Akademia to mój drugi dom. Uwielbiam kontakt z ludźmi, uwielbiam też prowadzić szkolenia praliniarskie i wegańskie. Największe zainteresowanie wzbudza aktu-

alnie cukiernictwo wegańskie. Lubię ten temat, bo stanowi pewne wyzwanie. Okazuje się, że nie wszystko jest takie proste. Że nie wystarczy wymienić żelatynę na agar i gotowe – tłumaczy Ana Florencia Davila i dodaje: – Desery i ciasta roślinne trzeba stworzyć od podstaw. I warto, by każdy miał przynajmniej jedną taką pozycję w swojej ofercie.

POZA DRZWIAMI AKADEMII

Misja firmy nie sprowadza się tylko do produkcji i sprzedaży produktów. Za sprawą akademii właściciele chcą inspirować, poszerzać horyzonty klientów. Akademia wychodzi poza swoje standardowe działania, zapraszając do współpracy specjalistów z branży. Jednym z nich jest Jakub Rak z rzeszowskiej cukierni Julian Orłowski & Kazimierz Rak. Jakub wspólnie z nami tworzy nowe kolekcje oraz uczestniczy w sesjach zdjęciowych. Jak zapowiada Paulina Borowicz-Hardeman, jest plan, by w pracowni pojawiły się wielkie nazwiska z branży. Tymczasem można też uczestniczyć w szkoleniach online, subskrybując kanał YouTube Akademii Umiejętności, gdzie wykonanie wielu receptur pokazywanych jest krok po kroku.

Barbara Luijckx wspiera także polskie talenty. Michał Świerad, drugi filar Akademii Umiejętności, jest członkiem Poland National Culinary Team, w lutym 2024 r. wystartuje na międzynarodowej olimpiadzie kulinarnej, przygotowując desery i rzeźbę czekoladową. Firma udzieliła też wsparcia juniorom: Kamilowi Poćwiardowskiemu oraz Stasiowi Kropidłowskiemu, których do wystąpienia w konkursie przygotowywała Ana, manager polskiej drużyny. Oprócz tego firma sponсорuje wydanie kolejnej publikacji Jowity Woszczyńskiej, pomaga też w przygotowaniach Renacie Martynie oraz Angelice Chwyć, które zaprezentują swoją pracę na Mistrzostwach Świata w Dekoracji Tortów 2023 w Mediolanie. Człowiek i jego talenty są ważne – z takim przekonaniem wychodzą z Akademii Umiejętności Inspiracja uczestnicy szkoleń oraz klienci



W CAŁYM BUDYNKU, W KTÓRYM MIEŚCI SIĘ AKADEMIA UMIEJĘTNOŚCI INSPIRACJA, CZUĆ OBECNOŚĆ WSPÓŁZAŁOŻYCIELKI FIRMY BARBARY BOROWICZ. JEJ WIZERUNEK OZDABIA TEŻ WNĘTRZA PRACOWNI. AKADEMIA BYŁA JEJ PERŁKĄ, O KTÓRĄ DBAŁA, DOPIESZCZAJĄC NAJDROBNIJSZE SZCZEGÓŁY.

i partnerzy Barbara Luijckx. – To moje pierwsze szkolenie w akademii, ale z pewnością jeszcze tu przyjadę. Szczerze, jestem wręcz zachwycona tym miejscem i atmosferą tu panującą. Na szkoleniach jest niewielkie grono osób, co pozwala na indywidualne podejście do każdego. Przede wszystkim mam już pojęcie o pracy z czekoladą i głowę pełną pomysłów, jak wykorzystam tę wiedzę u mnie w pracowni – podkreśla Małgorzata Kozak-Nedev, szefowa cukierni i manager restauracji Novopolska.

W końcu od pasji jednej osoby to wszystko się zaczęło. – Mama była wyjątkową kobietą, pracowała ciągle, nie odpuszczała, ale miała swoją misję. Oddała jej całą siebie. Odwiedzała klientów, z wieloma się żyła, bo dla niej to człowiek był ważny. Jej działania wychodziły poza wszelkie schematy. To ona nadała charakter tej firmie. I zawsze będzie tu obecna – podkreśla ze wzruszeniem Paulina Borowicz-Hardeman.

MINIMALIZM NADAL JEST NAJWIĘKSZYM TRENDEM. BY TORT LUB DESER BYŁ ELEGANCKI, DO DEKORACJI UŻYWAMY ZALEDWIE 1-2 ELEMENTÓW, NIE ŁĄCZĄC ZBYT DUŻO PRZECIWSTAWNYCH Kształtów. MODNE SĄ WSZELKIE JASNE I NATURALNE BARWY – ZAZNACZAŁA PODCZAS SZKOLENIA Z PETIT FOURS ANA FLORENCIA DAVILA.



SŁODKI STÓŁ PO SZKOLENIU NA TEMAT PETIT FOURS

Jadalna sztuka, czyli tort 3D

PATRYCJA DROŹDŹ.

BEZPOŚREDNIA, SZYBKO NAWIĄZUJĄCA
KONTAKT CUKIERNICZKA AMATORKA,
SPEŁNIŁA MARZENIE I WYGRAŁA KONKURS
NA TORT RZEŹBIONY PODCZAS OSTATNICH
TARGÓW SWEET EXPO W WARSZAWIE.
ZASKOCZONA I BARDZO DUMNA Z WYGRANEJ
PRZESZŁA
KONKRETNĄ DROGĘ,
BY CIESZYĆ SIĘ Z TEGO
OSIĄGNIĘCIA. JAK
SIĘ TO WSZYSTKO
ZACZĘŁO?





■ Katarzyna Szarek

OD ZACHWYTU DO REALIZACJI

Zaczęło się banalnie. Synowie cukierniczki dostali tort urodzinowy z figurkami dinozaurów z masy cukrowej zrobiony przez Agnieszkę Bogucką, który tak zachwycił Patrycję, że postanowiła spróbować swoich sił. Zaczęła od upieczenia tortu na urodziny męża. – Ciężko powiedzieć, że to był tort – śmieje się. – Teraz myślę, że to był placek na 8 cm. Udekorowany brzoskwiniami z puszek, z bokami obsypanymi białą czekoladą. Biskopt rozlatywał się, masa budyniowa to była kompletna kłapa, a kuchnia wyglądała jak po wybuchu bomby nuklearnej.

Jednak trudne początki nie zraziły jej, wręcz przeciwnie zapagnęła nauczyć się robienia tortów na poważnie. Oglądała filmy na YouTube, piekła, w końcu trafiła na Facebooku do grupy dziewczyn tak jak ona zafascynowanych tortami. – Zobaczyłam, jak piękne torty się wykonuje. Byłam w szoku! Podziwiałam torty Malwiny Franczak i pomyślałam: muszę takie robić!

SZKOLENIA I WARSZTATY

Pierwsze szkolenie, na jakie się zapisała, było właśnie u Malwiny. To wtedy też po raz pierwszy trzymała w dłoniach czekoladę plastyczną, izomalt czy prawdziwą masę cukrową. – Przepadłam – wyznaje Patrycja. Jest uzdolniona plastycznie, te umiejętności bardzo się jej przydały. Miała świadomość, że tortów rzeźbionych nie będzie robić zbyt często, ale to połączenie cukiernictwa z elementami rzeźbiarstwa bardzo przypadło jej do gustu. Poszła więc za ciosem i szkoliła się u Kasi Osieckiej z figurek cukrowych,

z tortów piętrowych u Ewy Bałdowskiej i u Agnieszki Obłoczy z dekoracji kwiatowych. Szkolenia wspomina bardzo ciepło, zwłaszcza atmosferę i imponujący profesjonalizm nauczycielek. A z nieistniejącej już facebookowej grupy miłośniczek tortów zostały Patrycji przyjaźnie. – Nazywamy siebie rehabilitacyjne torciary – żartuje – Bo zawsze dajemy sobie wsparcie.

HAJDUK, CZYLI BULGARSKI JANOSIK

Pasja do cukiernictwa na jakiś czas stała się jej zawodem. Patrycja prowadziła wraz tatą cukiernię So the Cake. Nazwę zaczerpnęła z bloga, który pisała wtedy, kiedy były jeszcze popularne. Z czasem wypiek tortów nie przynosił już takiej satysfakcji, jednak kiedy pojawiła się możliwość wzięcia udziału w konkursie na tort 3D podczas Sweet Expo, nie wahała się długo. Miała już na swoim koncie wygrane w konkursach w kategorii: torty okolicznościowe

reklama



PODKŁADY CUKIERNICZE

sprzedaż hurtowa i detaliczna

WWW.PODKLADYCUKIERNICZE.PL

sklep@podkladycukiernicze.pl



PATRYCJA DROŹDŹ OD LAT PROWADZI SWOJĄ PRACOWNIĘ TORTÓW ARTYSTYCZNYCH – SO THE CAKE. TWORZY TORTY W RÓŻNYCH STYLACH. ZAWSZE Z WIELKĄ TROSKĄ O ESTETYKĘ I DOPIESZCZENIE KAŻDEGO DETALU.

na festiwalach czekolady w Sandomierzu (1. miejsce) i w Krakowie (2. miejsce). Dlaczego tort 3D, czyli przestrzenny? – Bo ten tort się rzeźbi, więc można połączyć cukiernictwo ze sztuką i to mnie najbardziej kręci – mówi Patrycja. Na pomysł na tort wpadła podczas dyskusji o znaczeniu rodzinnych nazwisk. Nazwisko szwagierki brzmiało Hajduk. Jak się okazało, w kulturze bułgarskiej to odpowiednik polskiego Janosika. To wystarczyło, żeby wziąć go na warsztat, wyrzeźbić z masy cukrowej i z czekolady plastycznej. Poza tym skojarzenia z kolorową kulturą bułgarską wydały się Patrycji ciekawe. Przygotowując pracę, inspirowała się grafikami Borislava Kechashki.

POMOC MACGYVERA – KULISY PRZYGOTOWAŃ

Na Sweet Expo w Warszawie, które odbyły się pod koniec lutego, Patrycja przyjechała z gotową pracą, jak inni uczestnicy. Co ciekawe, zamiast biszkoptu w torcie był styropian, tego wymagał regulamin. Takie torty są potem pokazywane na wystawach, stąd decyzja organizatorów, by użyć materiału

trwałego, nad czym Patrycja ubolewa, bo zdecydowanie wolałaby pracować z biszkoptem. Na styropianie – według laureatki – bardzo ciężko się tworzy. Dobre ciasto to także jej konik. Na początku swojej cukierniczej drogi miała niemalże obsesję na punkcie idealnego biszkoptu. – Miał być wysoki, z jak najmniejszej liczby jajek, do tego wilgotny, stabilny i mięciutki. I muszę przyznać, że udało się – opowiada.

Co prawda na konkursie wymagano styropianu, ale jeśli piecze się biszkopt do tortów 3D, to z dodatkiem tłuszczu: oleju bądź masła. Jest on czymś w rodzaju sponge cake, zapewnia większą stabilność niż tradycyjny biszkopt. W początkowych pracach nad tortem najważniejszy był stelaż, który zrobił mąż Patrycji. – Mój prywatny MacGyver – śmieje się. – Potrafi zrobić wszystko, spawanie to jego hobby.

Stelaż wyszedł tak porządny, że kiedy chciała go lekko nagiąć, to... nadwyreżyła bark. Tort dojechał na konkurs bez szwanku, pokonując aż 300 kilometrów z Mystkova – rodzinnej wsi Patrycji – do Warszawy.

OD DOLU DO GÓRY

Pracę nad rzeźbą cukierniczka rozpoczęła od dołu, modelując zarys sylwetki. Tworzenie samych butów zajęło jej aż dwa dni. Każda część postaci Hajduka była praco-

chlonna. Wszystko robiła ręcznie. Rzeźbiąc ubranie, musiała się trochę nagłowić, bo poszczególne części garderoby miały inną teksturę. Na przykład chcąc zrobić koszulę, rozbroiła sitko i odbiła je na masie, co dało efekt bawełny. Pracowała na masach cukrowych firm: Sarcino i Sugart. Tort „Hajduk” można oglądać w sklepie cukierniczym Udekoruj w Nowym Sączu.

Trochę emocji wzbudziła spora ilość alkoholu użyta do przygotowania tortu: pół litra spirytusu, o czym Patrycja opowiadała w wywiadach. – Co do wódki, to służyła do malowania, ale nie była czymś niezbędnym. Wymieniłam ją bardziej w kontekście żartu. Ile waży rzeźba, trudno powiedzieć, ale zużyto na nią 5 kg czekolady do modelowania i 6 kg masy cukrowej. Od jury tort otrzymał 298 punktów na 300 możliwych.

KIEDY EMOCJE OPADŁY

Pomimo dużej pasji do wypieków Patrycja stoi na rozdrożu. Zastanawia się, czy kształcić się na profesjonalnego cukiernika, czy traktować wypieki jak hobby. Na pewno praca przy tortach – jak zaznaczyła – nauczyła ją cierpliwości i opanowania w sytuacjach stresowych. Musiała także pożegnać się z pewnym sposobem myślenia o proporcjach na ciasto czy masę. Tak zwane „na oko” i „jakoś się uda” już nie wchodziło w rachubę. Smaki wymyślała sama, zwłaszcza ich skład, i zawsze kładła nacisk na naturalność. W ciastach tortowych bazuje na biszkopcie, śmietance, czasem na mascarpone oraz frużelinach lub żelkach.

W pracy udało jej się połączyć umiejętności plastyczne z kulinarnymi. Od najmłodszych lat rysuje i maluje farbami akwarelowymi. Te zdolności potrafiła wykorzystywać nie tylko w cukiernictwie, ale również pracując w powiatowym ośrodku wsparcia dla osób z zaburzeniami psychicznymi, gdzie była opiekunem i wraz z podopiecznymi rysowała, malowała, dekorowała. Sam konkurs stanowi zwieńczenie jej marzeń, co dalej? – W życiu robiłam już chyba dosłownie wszystko i w sumie nie wiem, co Bóg jeszcze mi podsunie – konstatuje. ■

terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW



Czekolady

DO FORMOWANIA I DEKORACJI



MLECZNA KUWERTURA 34,5% • BIAŁA 33% • BIAŁA Z KARAMELIZOWANYM MLEKIEM

- czekolady temperowane wysokiej jakości
- w wygodnej formie kostek
- niezastąpione do oblewania i dekorowania tortów
- doskonałe do figurek, pralin i dekoracji
- idealne jako baza kremów, ganaszy i dodatek do deserów
- dostępne w opakowaniach 4kg i 10kg

ZOBACZ NA: www.terravitapro.pl

BARIMA[®]
ARTISANAL



CZEKOLADY Belgian Quality

Wyprodukowane z belgijskiej czekolady według szlachetnych receptur. Wysokiej jakości ziarno kakaowe, nowoczesna technologia produkcji oraz kontrola jakości zapewniają czekoladom Barima Artisanal stałe parametry. Wśród nich należy wyróżnić bogaty aromat, wysoki stopień płynności oraz jedwabistą konsystencję. Produkt jest formowany z zatemperowanej czekolady do postaci pastylek o średnicy 8 mm, dostępny w praktycznych 3-kilogramowych opakowaniach.

BARBARA & LUIJCKX[®]
JAKOŚĆ TECHNOLOGIA DESIGN

www.barbara-luijckx.pl

Zamsz w sprayu VELVET SPRAY PROFESSIONAL



FOOD COLOURS

Barwniki o strukturze drobno-ziarnistego zamszu stworzone na bazie barwników nieazowych (AZO Free) i naturalnych.

Dwa nowe super modne kolory VELVET BIAŁY i BORDOWY.

W zestawie znajdują się dwie końcówki dające różny efekt krycia. Przed użyciem produkt należy zanurzyć w kąpeli wodnej, a następnie wstrząsnąć. Nanosić na schłodzone powierzchnie z odległości ok. 25 cm. W przypadku wątpliwości na każdym opakowaniu znajduje się kod QR odsyłający do filmu instruktażowego.

www.foodcolours.pl

BARIMA[®]
ARTISANAL

BARIMA ARTISANAL – CZEKOLADOWE DODATKI DO ZAPIEKANIA



Czekoladowe dodatki do zapiekania marki Barima Artisanal – dropsy (dostępne w dwóch rozmiarach), chunky (płaskie lub wypukłe) i sticksy (gotowe do użycia) sprostają wielu cukierniczym wyzwaniom. Dodadzą im walorów smakowych i estetycznych.

www.barbara-luijckx.pl

BARBARA & LUIJCKX[®]
JAKOŚĆ TECHNOLOGIA DESIGN



BARWNIKI COLOURED COCOA BUTTER ARTIST COLLECTION



torcik.net

Tylko w Torciku – barwniki Coloured Cocoa Butter Artist Collection – seria na bazie masła kakaowego, którymi zabarwisz BIAŁĄ CZEKOLADĘ i inne masy tłuste, rozpylisz za pomocą aerografu lub użyjesz do pomalowania form do czekolady pędzelkiem lub po prostu palcami. Barwniki Roxy&Rich są w 100% jadalne i dopuszczone do użycia w Unii Europejskiej. BEZ E171. JEST BIAŁY KOLOR! Te jaskrawo zabarwione masło kakaowe ożywi wszystkie twoje kolorowe pomysły!

www.torcik.net

POLEWA ZASTYGAJĄCA – Natural Drip



FOOD COLOURS

Gama modnych, zastygających polew – dripów do dekoracji tortów, monoporcji i innych. Dzięki nim uzyskasz atrakcyjny efekt spływającej kropli. Dostępne w szerokiej gamie kolorystycznej i z wygodnym dozowaniem pozwalającym na precyzyjną aplikację. Dzięki zawartości czekolady wyróżniają się przyjemnym, czekoladowym smakiem. Produkt ogrzać i wstrząsnąć do wymieszania. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.

www.foodcolours.pl

ŚWIETNA DO OPLĄTKÓW



Glazura mirror Ascanio (żel na zimno) nadaje deserom szyk. Po nałożeniu

na produkt tworzy przezroczystą warstwę na powierzchni, wyglądającą jak lustrzane odbicie. Jednocześnie chroni opłatki, świeże owoce i wierzch ciasta przed wyschnięciem. Ascanio dobrze się rozprowadza, nie ciągnie się przy krojeniu.

www.lauretta.eu/ascanio

GLAZURY DO DEKORACJI



Smakowe glazury mirror Ascanio (żeł na zimno) świetnie sprawdzają się jako warstwa dekoracyjna. Nie trzeba ich podgrzewać – wystarczy nałożyć. Dzięki tym glazurom z pozoru zwykłe ciasto można zamienić w nietuzinkowy wypiek, który z pewnością przyciągnie uwagę.

Dostępne smaki to: czekoladowy, karmelowy, truskawkowy, pomarańczowy i neutralny.

www.lauretta.eu/ascanio

terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW



Produkty marki Bellaria
– niezastąpione przy dekorowaniu

KREMY SMAROWNE BELLARIA

Doskonałej jakości kremy, gotowe do bezpośredniego użycia. Dzięki smarownej konsystencji proste w dozowaniu i aplikacji. Idealne do łączenia z bitą śmietaną lub mascarpone czy też do wykorzystania jako polewa typu cover cream. Występują w klasycznych smakach: czekoladowym, orzechowym, toffi, mlecznym i kokosowym. Krem o smaku mlecznym stanowi również idealną bazę do barwienia i aromatyzacji.

www.terravitapro.pl



terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW



CZEKOLADY TEMPEROWANE W KOSTKACH BELLARIA

TOPOWE SILIKONOWE FORMY

torcik.net



Torcik.net oferuje formy silikonowe słynnej włoskiej firmy Silikomart. Mamy prawdopodobnie najniższe ceny na polskim rynku. Wszystkie produkty wykonane są z najwyższej jakości silikonu bez BPA, który jest nieprzywierający, bardzo elastyczny, łatwy w czyszczeniu. Opatentowana technologia umożliwia proste wyjmowanie deseru z formy. Ponadto formy nie wymagają natłuszczania i nie uwalniają smaku ani zapachu podczas użycia. Te z silikonu są też łatwe w przechowywaniu i nie niszczą się (producent gwarantuje żywotność na 3000 użyć). Te właściwości oraz dbałość o każdy detal wykonania, a także niesamowite bogactwo wzorów powodują, że formy Silikomart mają bardzo dobrą opinię wśród pasjonatów i profesjonalnych cukierników. To top of the top.

www.torcik.net



Szeroka gama czekolad mlecznych, gorzkich i białych. Niedawno rozszerzona o czekoladę białą z karmelizowanym mlekiem o pięknym złotym kolorze i wspaniałym, intensywnym karmelowym aromacie. Idealnie sprawdzą się zarówno jako dodatek do musów czekoladowych, jak i do ręcznego wykonywania czekoladowych ozdób.

www.terravitapro.pl



PODKŁADY CUKIERNICZE



Podstawą (dosłownie!) każdego cukierniczego dzieła jest dobry podkład. Nie tylko stabilizuje np. tort, ale dopełnia jego wygląd. Wszystko to dzięki bogatej gamie wzorów i kolorów. Grube, sztywne, a przy tym lekkie podkłady są odporne na tłuszcz i łatwo się czyszczą, nie tracąc koloru.

Największy wybór wzorów i kolorów w Polsce do nabycia na www.podkladycukiernicze.pl.

Znaleźć je można również w dobrych sklepach internetowych i u dystrybutorów na terenie całego kraju.

www.podkladycukiernicze.pl



TOPPERY NA KAŻDĄ OKAZJĘ



Toppers to nowoczesna forma dekoracji umocowana na długim szpikulcu, którą umieszcza się na szczycie tortu lub ciasta. Mogą być wykonane z drewna, akrylu lub papieru i przybierać postać cyferek, napisów lub figurek. Nadają charakteru, podkreślają okazję, na jaką tort został stworzony, i sprawiają, że staje się bardziej okazały. U nas

znajdziesz toppers na wszystkie okazje, nawet „kosmiczne” jubileusze. Oferujemy także dekoracje cukrowe, opłatkowe, plastikowe, barwniki i świece – w połączeniu z topperami sprawiają one, że twój tort będzie wyjątkowy.

www.plus.biz.pl

JETLT – INNOWACYJNA DRUKARKA CUKIERNICZA



Dzięki temu nowoczesnemu urządzeniu z łatwością wykonasz: nadruki na wyrobach cukierniczych, pudełkach prezentowych z barwnikiem spożywczym, a także na torbach w różnych kolorach. Drukuj także na ciastach, piekarnikach, białej czekoladzie, wafelkach, lustrzanym cieście i makaronikach.

Za każdy wydruk zapłacisz od 1 grosza! Z drukarką JELT zrobisz to łatwo, prosto i ekonomicznie!



www.jetlt.com





BEZOTKI

Bezotki to gotowe korpusy bezowe do wypełnienia kremem, śmietaną, owocami i czekoladowymi dekoracjami. Dostępne w 3 kształtach: kwadrat (90 mm), serce (100 mm), koło (90 mm). Bezotka serce to idealny słodki prezent na Dzień Matki.

www.facebook.com/pgdwypiekamyinspiracje



POSYPKA SPICY CRUST

Wystarczy w trakcie produkcji obtoczyć w niej zwilżone ciasto, by powstała chrupiąca i pikantna „skorupka” na pieczywie – ważne: nie obsypuje się! Idealna do bułek, chleba czy przekąsek, nie trzeba nic więcej, by nadać im charakteru. Polecamy bursztynowego donuta z posypką crispy (na zdjęciu).



www.facebook.com/pgdwypiekamyinspiracje

SŁODKA CZEKOLADOWA DONICZKA NA DZIEŃ MATKI



Przygotuj deser pełen kwiatów i miłości dla swoich najdroższych klientów. Wypełnij doniczkę kremem, musem lub ciastem, dodaj czekoladowe dekoracje lub jadalne kwiaty i serwuj na wyjątkowe okazje. Zaskakująca, wyróżniająca się forma.

www.facebook.com/pgdwypiekamyinspiracje



KORPUSY

Szybki deser, ciastko, małe co nieco? Sprawdź naszą ofertę na różne formy i kształty korpusów: kruchych, bezowych i czekoladowych. Wyszprycuj korpusy Creme Gourmet, udekoruj owocami i dekoracjami. Dobra.

Raz, dwa, trzy i deser gotowy. Na specjalne okazje i na co dzień.

Creme Gourmet to krem już zapakowany w gotowe do szprycowania worki, dający moc możliwości. Idealny do tworzenia szybkich deserów w bezotkach czy czekoladowych lub kruchych korpusach. Sprawdza się jako nadzienie do ptyś, krem do tart, tortów, karpatek. Creme Gourmet to znakomity waniliowy smak i wiele możliwości aplikacji.

www.facebook.com/pgdwypiekamyinspiracje



NOWOŚĆ CREME GOURMET



terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW


WIOSENNY TORT BELLARIA



BISZKOPT CZEKOŁADOWY (24 CM)

Masło **200 g**
Cukier (1) **150 g**
Żółtko **8 szt.**
Czekolada gorzka 60% Bellaria 120 g
Mąka pszenna **200 g**
Mąka ziemniaczana **60 g**
Proszek do pieczenia **15 g**
Białko **8 szt.**
Cukier (2) **50 g**

Czekoladę rozpuścić w mikrofalówce. Masło utrzeć z cukrem (1) na puszystą masę. Co minutę dodawać żółtka, ubijając przez cały czas na średnich obrotach. Białka ubić z cukrem (2). Masę maślaną połączyć z czekoladą, następnie z suchymi składnikami. Dodać ubite białka i wymieszać. Opiekać przez 45 min w 175°C.

LEMON CURD (DYSK 21 CM)

Sok z cytryny **100 g**
Jajka **110 g**
Cukier **100 g**
Skórka z **2 cytryn**
Mąka migdałowa **50 g**
Masło **175 g**

Sok z cytryny, jajka, cukier i skórkę cytrynową umieścić w thermomiksie, miksować przez 10 min w 85°C, obroty 3,5. Dodać mąkę migdałową i zmiksować. Ostudzić do 45°C. Dodać masło, zblendować i wylać do ramki o śr. 21 cm. Zamrozić.

KREM HERBACIANO- -CZEKOŁADOWY

Śmietana 33% (1) **250 g**
Herbata zielona **10 g**
Żelatyna **4 g**
Czekolada gorzka 70% Bellaria 175 g
Krem smarowny orzechowy Bellaria 50 g
Śmietana 33% (2) **250 g**

Śmietanę (1) wymieszaną z herbatą podgrzać do 80°C i odstawić na 30 min. Żelatynę namoczyć (1:5). Śmietanę (1) podgrzać ponownie, dodać żelatynę. Powstałą masą zalać czekoladę z kremem orzechowym. Całość zblendować, dodać śmietanę (2) i ponownie zblendować. Odstawić na 12 godz.

POLEWA CZEKOŁADOWA Z ORZECHAMI

Czekolada gorzka 70% Bellaria 350 g
Olej **150 g**
Masło kakaowe **10 g**
Orzechy arachidowe **100 g**

Tłuszcze podgrzać, zalać czekoladę, całość zblendować. Dodać posiekane orzechy arachidowe i wymieszać. Wylać do ramki o śr. 21 cm. Schłodzić.

ZŁOŻENIE

Biszkopt przekroić na 3 biał. Podbity krem czekoladowy (½ porcji) wyłożyć na pierwszy i przykryć drugim białem. Nałożyć drugą część kremu (10% zostawić w misce). Włożyć dysk z lemon curdem, pokryć resztą kremu i zamknąć trzecim biszkopciowym białem. Udekorować dyskiem z polewy czekoladowej i orzechów. Tort schłodzić przez 30 min w zamrażarce.

Dekorować wg uznania (skórka cytrynowa, listki herbaty, czekoladowy zamsz, świeże kwiaty).

Tort dobry na każdą okazję!

Są słowa, które zawsze nam się dobrze kojarzą.
W zdecydowanej większości z nas hasło - będzie tort -
wywołuje dobry nastrój i oczekiwanie na miłą niespodziankę.
Tort to nie jest codzienność. Tort to szczególna okazja. Tort to święto.
To radość jedzenia go w gronie bliskich Ci osób.
Tort to eksplozja smaku - rozkoszuj się smakiem!
Ale to nie wszystko. Mawia się, że jemy również oczami.
Żeby tort miał doskonały smak i wygląd,
zachęcamy do użycia mas cukrowych PETTINICE od BAKELS.
Profesjonalnie wykonane, możemy stosować do tortów na każdą okazję.

Masy PETTINICE od BAKELS nikogo nie zawiodą.
Można je kupić w hurtowni PLUS w Łodzi.
Produkty BAKELS są zawsze u nas dostępne.

 **BAKELS**



www.plus.biz.pl

P.P.U. Plus Sp. z o.o.
ul. Tuwima 98 Łódź
tel. 42 674 52 24
zamowienia@plus.biz.pl



Angelika Chwyć, ambasadorka marki Saracino, SugarArt – Artystyczne Dekoracje Cukiernicze

www.facebook.com/angelika.chwyc

KREATYWNY SUGARCRAFTING Z ANGELIKĄ CHWYĆ

– w cyklu artykułów Angelika Chwyć, artystka, dekoratorka, właścicielka SugarArt – Artystyczne Dekoracje Cukiernicze, dzieli się z wami warsztatem tworzenia cukrowo-czekoladowych dekoracji.

Światowej klasy ekspertka prezentuje:

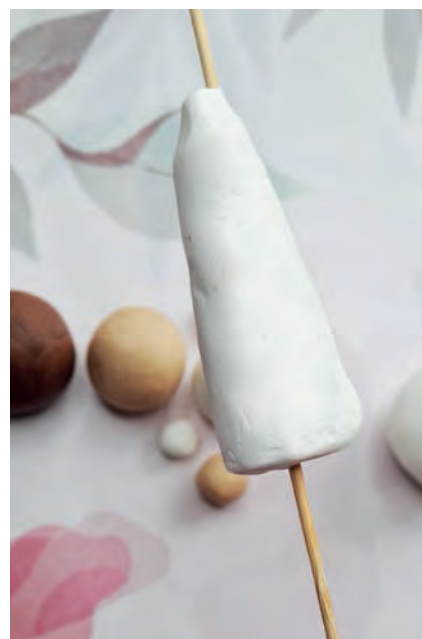
- ➔ autorskie techniki dekorowania,
- ➔ ciekawe eksperymenty z surowcami,
- ➔ niezbędne narzędzia i akcesoria, które ułatwiają pracę dekoratorom.

Majowa dziewczynka

W tym wydaniu zapraszam do wspólnego modelowania figurki, która może być piękną dekoracją komuniijnego tortu.



1. Przygotuj masę w kolorach i proporcjach widocznych na zdjęciu, Przygotuj również odrobinę koloru czarnego i jasnego różu na wykończenie oczu oraz ust.



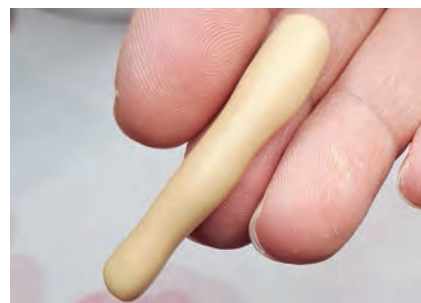
2. Aby figurka miała rozkloszowaną sukienkę, była przy tym lekka fizycznie i wizualnie, środek wypełnij np. aluminiową folią (jeśli figurka ma zostać na pamiątkę). Pokryj folię białą masą (kawałek nr 4).



3, 4, 5. Z kawałka nr 5 wykonaj dół sukni. Rozwałkuj masę na kształt prostokąta, odetnij dolną krawędź, a na górze zrób widoczne na zdjęciach zakładki. Następnie doklej „materiał” do gotowego elementu.



617. Z kawałka masy nr 3 wykonaj tułów. Owalny kształt zgnieć równomiernie na dole, tak aby powstało wcięcie w talii. Taki kształt umieść na części sylwetki.



8. Czas na ręce (kawałki 3c i 3d). Zrób wałeczek zwężony po jednej stronie. Małym palcem zaznacz dwa wgłębienia: jedno na środku, które będzie linią łokcia, a drugie na końcówce (po węższej stronie), które będzie dłonią.



9. Podziel dłón na pięć palców, tylko kciuk ma być oddzielony, pozostałe palce są nacięte jedynie od góry.



10. Następnie zegnij ręce na linii łokcia i przyklej do tułowia. Dłonie również sklej ze sobą.



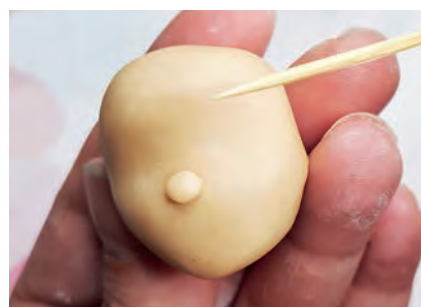
13. Spójrz na zdjęcie i ułożenie palców, złap za dół twarzy i delikatnie przysgniatąj (nie trzymaj – oklepuj!), aby na dole powstała mała delikatna broda.



11. Z kawałków 3a i 3b zrób rękawki. Rozwałkuj masę na prostokąty i postępuj tak jak w przypadku dołu sukni, następnie ułóż je na ramionach figurki. Widoczną na zdjęciu szyję zrób z odrobiny masy przeznaczonej na głowę. Zostaw również małą kulkę na nos i dolne powieki.



12. Z cielistego koloru wykonaj owalny kształt, a następnie zaznacz wgłębienie mniej więcej pośrodku twarzy, będzie ono częścią oczodołów.



14. Na dole wgłębienia naklej małą kulkę.



15. Połącz kuleczkę z twarzą, rozcierając ją na kształt trójkąta. Nierówności wygładź odrobiną wody.



16. Naklej gałki oczne. Odległość pomiędzy oczami powinna być równa długości jednego oka. Dzięki temu buźka figurki będzie się korzystnie prezentować.



17. Naklej tęczęwki, pamiętaj, aby rozgnieść nieco masę, oko nie powinno być zbyt wystające. Aby tego dopilnować, patrz na buźkę zarówno z przodu, jak i z boku. Na dole oczu doklej maleńki kawałek cielistego koloru.



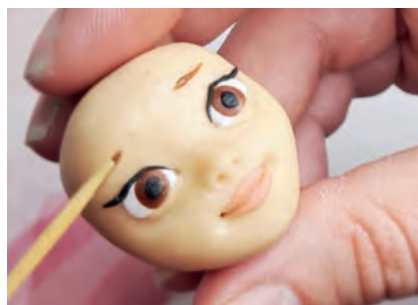
18. Czarnym kolorem wykonaj kreski nad oczami. Nieco dłuższe niż długość oka będą tworzyć linię rzęs. Nosek powinien być już suchy, więc możesz zaznaczyć dziurki w nosie, zrób to za pomocą małego narzędzia kulkowego.



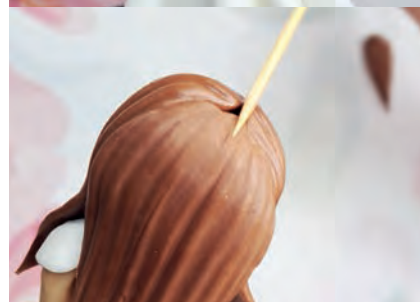
19. Większą kulką lub zaokrągloną końcówką pędzelka zrób delikatne wgłębienia – kąciaki ust.



20. Następnie z jasnoróżowego koloru wykonaj kształt zbliżony do ziarenka ryżu i naklej go pośrodku kącików. Zaznacz lekko środek ust, po czym zagnieć krawędzie do zaokrąglonych kącików, delikatnie wbijając końcówkę patyczka do twarzy.



21. Z koloru przeznaczonego na włosy wykonaj brwi. Jeśli będą przyklejone lekko pod kątem, to uzyskasz uroczy wyraz twarzy widoczny na zdjęciu.



24 i 25. Doklej 2 średnie kosmyki, a następnie do tyłu głowy dodaj największy. Dopasuj elementy, zagniatą masę patyczkiem.



22 i 23. Zrób 5 kosmyków w proporcjach widocznych na zdjęciu. Strukturę możesz wykonać patyczkiem lub nożykiem.



26. Na górnej części głowy i fryzury wykonaj wgłębienie, w którym umieścisz wianek.



27, 28 i 29. Do wykończenia dekoracji użyj papieru waflowego (grubość 0,3) oraz ozdobnych dziurkaczy w kształcie kwiatka i listków. Aby wykonać kwiatek 3D, połącz 3-4 kwiatki, używając odrobiny wody. Liście umieść na linii pasa, a z kwiatków zrób wianek. Papier waflowy przyklejaj na odrobinę świeżo rozmieszanej, miękkiej masy.



30 i 31. Oryginalnym dopełnieniem będą kawałki jadalnych kwiatów przymocowane na bezbarwny żel lub klej spożywczy. Dodaj róż na policzkach i odrobinę złotego błysku na włosach. Gratuluję! Twoja majowa dziewczynka jest gotowa! Udanego i przyjemnego modelowania!



Mąka...

Od sprzedaży mąki bierze początek spółka „PLUS” i ona pozwoliła nam się rozwijać.
Pracownicy na swoich barkach nosili worki 50-cio kilogramowe.

Często w nieprzystosowanych do dużego przerobu warunkach lokalowych.

Nie każdy zdaje sobie sprawę, że mąka jest podstawowym produktem spożywczym.

Nasi dziadkowie wychodzili na pole, rozcierali na dłoniach kłosy i czekali...

Spoglądali jednocześnie na niebo z nadzieją, że słońce pomoże tym kłosom dojrzeć.

A smukłe drewniane wiatraki czekały na wiatr i zboże,
stanowiąc bardzo ciekawy i piękny element krajobrazu.

Nie ustępowały im w niczym młyny wodne -

jedne i drugie z zerową emisją gazów cieplarnianych.

Dzisiaj w krajobraz Mazowsza wdwały się nowoczesne młyny,
niezwykle rozszerzające możliwości produkcyjne.

Mąka 450-tka, 500-ka, 750-ka, razowa, płatki, kasza manna, pasze i wiele innych,
po to, żeby ułatwić nam życie i wzbogacić suto zastawiony stół.

Młyny w Jelonkach produkują 700 ton produktów dziennie,
pakowanych w torebkach, workach i dostarczanych mąkowozami.



Zdjęcia: INTERCHEMALL Zespół Młynów Jelonki Sp. z o.o. / Kujawsko-Dobrzyński Park Etnograficzny w Kłóbce

Kupuj mąkę Jelonki a otrzymasz jubileuszowy upominek. Szczegóły promocji na stronie [www](http://www.plus.biz.pl).



www.plus.biz.pl



P.P.U. Plus Sp. z o.o.
ul. Tuwima 98 Łódź
tel. 42 674 52 24
zamowienia@plus.biz.pl



Lekki jak piórko

Nawet jeśli jest duży, wielopiętrowy i ciężki, ma sprawiać wrażenie lekkiego, czasem wręcz eterycznego. Warto więc użyć dekoracji z papieru waflowego i delikatnych elementów florystycznych czy suszków. Modnym trendem są dekoracje z płatków/krajków wykrawanych i modelowanych w papierze waflowym. Dzięki użyciu tego papieru uzyskamy też niezwykle pożądaną w tym sezonie efekt zwiewnych tkanin czy falban

Ukwiecony tort

Kwiaty, kwiaty i jeszcze raz kwiaty! Ten sezon tortowy należy do nich. Bez względu na to, czy będą żywe, prasowane, cukrowe, z kremu masłanego czy też papieru waflowego, tort musi być obficie ukwiecony

Sezon na torty

#1 przegląd trendów

Czy masa cukrowa jest passe? Jaki kolor jest najmodniejszy? Czym okładać tort i ile powinien mieć poziomów? Kwiaty żywe czy suszone? Odpowiedzi na te pytania szukajcie w cyklu sezon na torty. W tym wydaniu – przegląd trendów. W kolejnych znajdziecie dogłębne omówienie poszczególnych trendów i technik zdobienia słodkich dzieł.



Koniec zimy oznacza początek... wiosny? Nie tylko! Komunie, wesela, a wraz z nimi wieczory panieńskie i wiele innych okazji do świętowania. Obecnie tort to coś więcej, niż jedynie więcej niż słodki poczęstunek – jest ważnym elementem wystroju stołu i robi efekt wow na zdjęciach! By zachwylił uczestników przyjęcia i był idealnie wkomponowany w klimat

imprezy, warto z początkiem sezonu przejrzeć trendy na Instagramie, Pinterście czy TikToku. By pomóc naszym czytelnikom, przedstawiamy zestawienie najpopularniejszych pomysłów na tort oraz obserwacje branżowych specjalistów. Wszystko wskazuje na to, że tej wiosny królować będą typowe dla tej pory roku kwiaty i ciepłe pastele!



Renata Martyna, mistrzyni Polski
w dekoracji tortów, Rene Cakes

MASA CUKROWA WRACA DO ŁASK

Nowym trendem w dekorowaniu tortu jest zdecydowanie dodatków dekoracji pod nazwą tiul z papieru waflowego. Daje to efekt eterycznej tkaniny, który po prostu oczaruje każdego uczestnika imprezy. Pokazują się także torty w stylu cartoon cake czy comic cake, w których kreskówkowy efekt 2D otrzymujemy poprzez dodanie czarnych linii wokół poszczególnych elementów ciasta. W mojej pracowni króluje czekoladowy zamsz, który barwię na różne kolory i pokrywam nim torty. To bardzo efektowne wykończenie, które świetnie komponuje się z wszelkiego rodzaju dodatkami i przy okazji jest po prostu smaczne!

Co do masy cukrowej, to obserwujemy jej powrót! A to za sprawą wycofania z rynku bieli tytanowej. W związku z tym trudno uzyskać czystą biel w kremie czy polewie, dlatego klienci zamawiają torty weselne obkładane masą, gdzie ten efekt uzyskamy. W zamówieniach celebracyjnych nadal najpopularniejszym kolorem jest właśnie ten. Zatem masa cukrowa wraca do łask także w tortach komunijnych, na chrzciny i roczki. Masa cukrowa najczęściej używana jest jednak do modelowania figurek, napisów i drobnych dekoracji cukrowych. Jeżeli chodzi o kwiaty, które bardzo często zdobią torty okolicznościowe, w Polsce zdecydowanie są wykonywane raczej z papieru waflowego niż masy cukrowej. Papier waflowy jest produktem wdzięcznym i szybszym w obróbce. Mimo wszystko kwiaty z cukru także mają swoich zwolenników.

Kolorystyka zamawianych tortów jest naprawdę różnorodna. Wszystko zależy od oczekiwań klienta. U mnie hitem zeszłorocznego sezonu i tego roku są zdecydowanie czarne torty pokryte zamszem z dodatkiem złota. To u mnie chyba najczęściej zamawiane kolory. Torty pokryte zamszem w stylu ombre również mają rzeszę zwolenników, bo same w sobie wyglądają elegancko i uroczo, zatem nie potrzeba im zbyt wielu dekoracji. Co do popularnej w zamówieniach weselnych bieli i wycofanego barwnika, trzeba powiedzieć, że pojawiły się zamienniki dopuszczone do użycia w branży spożywczej, np. naturalna biel perłowa B02 i węglan wapnia B01. Niestety nie są one tak wydajne jak biel tytanowa, ale zawsze coś. Osobiście nie używałam bieli do kremów, więc nie ubolewam mocno nad zaistniałą sytuacją.

W ostatnim czasie na popularności zyskały też dekoracje wycinane. Są one często projektowane na specjalne zamówienie, następnie drukowane tuszami jadalnymi na papierze cukrowym lub waflowym. Dla mnie to bardzo duży plus. Pozwala to na efektowną i szybką dekorację tortu, nie obciążając zbytnio portfela klienta, ponieważ tu nie liczymy godzin pracy spędzanych nad ręcznie modelowaną figurką

lub kwiatami cukrowymi itp. To zdecydowanie wygodna alternatywa dla figurek bajkowych, które pochłaniają naprawdę sporo czasu. Często korzystam właśnie z takich wydruków.

Ostatnim rodzajem popularnych tortowych dekoracji są żywe ozdoby – zdecydowanie najczęściej klienci decydują się na owoce, takie jak: truskawka, malina, borówka, porzeczką, marakuję, figę. Oprócz tego trendy są jadalne kwiaty – żywe lub suszone, rozmaryn lub eukaliptus. Całość dekoracji najczęściej wieńczą złote lub drewniane toppersy.



ELEGANCKIE WYKOŃCZENIE ELEGANT FINISH



Kandy
tel.: 692 242 621, e-mail: ascanio@kandy.pl

www.lauretta.eu/ascanio

Okiem sprzedawcy



Anna Grochalska
Akademia i sklep Słodka Pasja

DOMINUJĄ PROSTOTA I DELIKATNOŚĆ

Z moich obserwacji wynika, że bardzo modny stał się styl dekoracji cartoon cake. Do łask wróciły też szablony cukiernicze czy jadalny tiul. W mediach społecznościowych pojawiły się torty dekorowane suszonymi na płasko kwiatami i ziołami z łąk. Jeśli chodzi o torty dziecięce, to jak zawsze dominują żywe, wesole kolory, które sprawdzają się właśnie przy technice cartoon cake. Widzę też dużo pięknych figurek, najczęściej w pastelowych kolorach: misiów, słoników, myszek itp., które zdobią dziecięce torty. Torty komunijne, weselne to najczęściej kolory delikatne: beże, rozbielone róże, zielenie oraz oczywiście odcienie bieli i troszkę złota. Obecnie klienci wybierają raczej prostotę, jasne kolory, żywe lub suszone kwiaty. Na topie jest nadal styl boho i barwy ziemi: beże, brązy, zielenie. Na tortach pojawiają się różnego rodzaju suszki: kwiaty, liście, trawy lub żywe kwiaty często w towarzystwie małych bez i makaroników. Złoty barwnik to wciąż „must have” w każdej pracowni, bo nadal w mniejszym lub większym stopniu pojawia się w bardzo wielu słodkich projektach. Myślę, że wielu klientów stawia na naturalność, dlatego warto pomyśleć o kwiatkach zarówno tych żywych, jak i suszonych. Przydadzą się też świeczki wykonane z wosku pszczelego, dekoracje z papieru waflowego, gotowe lub wykonane samodzielnie, szablony do efektownych wzorów oraz ciekawe toppersy i naturalne barwniki. Królują torty „tynkowane” kremami na bazie masła lub czekolady. Zamsze pojawiają się przede wszystkim na monoporcjach, ale i na tortach musowych przygotowywanych w pięknych fantazyjnych formach 3D. Takie torty czy monoporcje często zastępują tradycyjne torty piętrowe.

Okiem wedding plannerki



Bogna Bojanowska, wedding plannerka, specjalizuje się w organizacji ślubów międzynarodowych

EFEKT „WOW”!

W sezonie 2023 królować będą torty wpisane w koncept całej ślubnej stylistyki.

Spójne z kolorem i motywem przewodnim. Nie od dziś pojawienie się tortu to nie tylko ważny moment podczas ślubnego przyjęcia, to cały ceremoniał, chwila godna uwiecznienia. W tym sezonie dalej mocno obecny będzie trend wielopozomowych tortów, imponujących rozmiarów. Cukiernie prześcigają się w pomysłach, jak przygotować tort tak, aby zachwycił młodą parę i gości. Jeśli chodzi o kolory, króluje biel, ale to dodatki i ozdoby decydują o jego charakterze. Pióra, kwiaty, a nawet skrzydła, zdobienia i inicjały pary młodej nadają styl i personalizują ślubną historię.

Smak to nadal kwestia priorytetowa. Cieszę się, że pary otwierają się na nowe smaki, jak lawenda, róża czy pistacja. Obecnie nie tylko tort ma robić wrażenie, ale cała otoczką wokół niego. Zatem tworząc koncept tortu i słodkiego stołu, planuję nie tylko słodkości, kolorystykę i smaki, ale także formę podania. Wybieramy naczynia, stół do tortu, a nawet kwiatową otoczkę, która ma towarzyszyć gościom. Na organizowanych przeze mnie ślubach tort serwowany jest z szampanem, a jego krojenie to zwieńczenie wielomiesięcznych przygotowań: od degustacji smaków, po ustalenie kadrów z fotografem i dobór specjalnego trunku. Tort to już nie tylko jeden z elementów przyjęcia weselnego, to atrakcja na miarę oczekiwań i marzeń młodej pary.

Pracownice cukiernicze ustalające, jak powinien wyglądać tort, powinny pamiętać o tym, że musi on pasować stylem do całego wesela. Jego wielkość jest ustalana oczywiście wedle porcji dla umówionej liczby gości, ale żeby wywołać efekt wow, można wykonać jedno lub dwa imponujące piętra na atrakcję.



Zamsz i mus

Miejsce tradycyjnych piętrowych tortów z kremem i biszkoptem częściej zajmują nowoczesne formy w postaci tortów musowych. Te są pokrywane zwykle błyszczącą polewą lustrzaną (mirror glaze) lub zamszem. Modne staje się serwowanie niewielkiego tortu musowego do pokrojenia dla pary młodej lub jubilatów, wraz z monoporcjami dla wszystkich pozostałych uczestników przyjęcia. By nadać nowoczesnego sznytu, można dekorować tort czekoladowymi geometrycznymi elementami lub makaronikami





FOT. EWA WAJS (MIELONE MIGDAŁY)



FOT. JUSTYNA KOWAL (NIE BĘDĘ TEGO JESĆ)



FOT. JUSTYNA KOWAL (NIE BĘDĘ TEGO JESĆ)

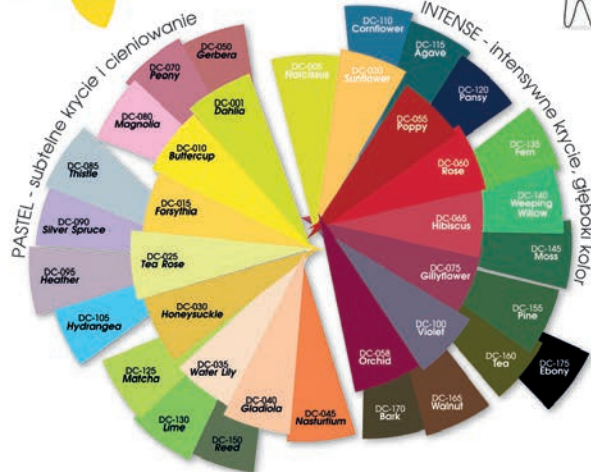
Błyskotki

Złoto nadal jest modne, ale ważne, by stanowiło zaledwie delikatny ornament i nieśmiało pokrywało tynk tortu. Jeśli decydujemy się na brokat czy błyszczące cukrowe perełki, panuje ta sama zasada - im mniej, tym lepiej. Błyszczącym elementem nierzadko jest sam topper albo oprawa tortu - patera i towarzyszące jej dekoracje

Jego wysokość TORT

Torty weselne tego sezonu chcą być mocno widocznym elementem uroczystości, stąd trendem są wielopoziomowe kolosy. Powszechnie stosowaną praktyką staje się, że tylko jeden poziom jest przeznaczony do spożycia, pozostałe są atrapą

reklama



TECHNOLOG RADZI Produkt świetnie sprawdzi się do malowania papieru waflowego, lukru królewskiego, masy cukrowej, itp. Użyj go, jak lubisz - na sucho przy pomocy pędzelka lub na mokro po rozpuszczeniu w małej ilości wody, tłuszczu lub alkoholu (nie spirytusu!). Jeśli chcesz malować po czekoladzie, kremie maślanym, pralinach użyj masła kakowego. *Zdjęcia pierników od: Piernikowa Gratka - pierniczki dekoracyjne



barwniki pudrowe -Dust Colours

Matowy barwnik pudrowy w formie pyłku. Niezastąpiony przy dekoracji tortów oraz innych wyrobów cukierniczych. Dostępny w szerokiej gamie kolorystycznej i zamknięty w wygodnym opakowaniu. Przechowywać w chłodnym i zacienionym miejscu, z dala od wilgoci, aby zapobiegać zbrzyleniu.



Tiul -w proszku

Nowość od FOOD COLOURS - Tiul w dwóch wersjach kolorystycznych: Złota i Naturalna (do samodzielnego wybarwiania). Tiul jest wyjątkowy: lekki oraz elastyczny, nie kruszy się z upływem czasu. Ponadto jest on szybki w przygotowaniu - należy zblendować go z wodą do uzyskania napowietrzenia piany i wypiekać zgodnie z zaleceniami na opakowaniu.



Zeskanuj kod QR i zajrzyj na naszą stronę, gdzie znajdziesz nasz aktualny katalog produktów!
www.foodcolours.pl

kames®

od 1991



SINCE 1946

ICAM

PROFESSIONAL

Czekolady dla profesjonalistów

- ciemne 45- 81% kakao
- mleczne,
- białe, z jogurtem,
- gianduia - z orzechem laskowym,
- z karmelem,
- do zapiekania,
- do oblewania,
- do lodów,
- bez cukru.



Kakao w proszku, miazga i masło kakaowe, nibsy

Wyłącznie własnej produkcji, z selekcionowanych ziaren kakao. W postaci bloku lub kropli. Także produkty BIO.



ICAM - firma rodzinna

Niewielka manufaktura czekolady założona w 1946 r. przez Silvio Agostoni w Lecco niedaleko Bergamo, dała początek firmie, która obecnie, jako jedna z niewielu na świecie samodzielnie kontroluje cały łańcuch produkcyjny, począwszy od ziaren kakao do gotowej czekolady.



Ultranowoczesna fabryka ICAM zapewnia osiągnięcie i utrzymanie najwyższych standardów jakości, na każdym etapie.

Kremy, polewy i dekoracje

Kremy z dużym udziałem orzecha laskowego i czekolady, także bez oleju palmowego. Posypki czekoladowe i chrupki w czekoladzie, prażynki i chrupki ryżowe.



Pobierz
katalog =>



NOWE!

Kostki do zapiekania

- jagoda
- kawa z mlekiem
- malina
- maracuja
- pistacja



Oryginalne włoskie czekolady

AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



Qualità  egana

Wyrafinowane produkty
najwyższej jakości, które firmuje
swoim nazwiskiem rodzina Agostoni,
współzałożyciele ICAM.



Czekolady:

- Gran Cru
- Single Origin
- Bio

Z Peru, Dominikany, Wenezueli, Gwatemali, Ugandy,
Madagaskaru i Sao Tome.

Wyjątkowe czekolady ciemne o zawartości kakao do 81%,
także mleczne i białe.



Nadzienia Agostoni

Rzemieśnicze nadzienia z karmelizowanych
orzechów laskowych, pistacji i migdałów.
Bez oleju palmowego.

NOWE!

Single Origin

KUBA

ciemna

66% kakao



MADAGASKAR

mleczna

40% kakao



www.kames.pl



■ dr inż. Henryk Piesiewicz

Wprowadzanie pieczywa z różnych stron świata uatrakcyjni ofertę piekarń i zapewnia ich rozwój. Kajzerka, bagietka, croissant, pita, chapati, pumpernikiel, pizza, ciabatta, pieczywo chrupkie to przykłady niektórych produktów, które na stałe zagościły w ofercie wielu zakładów. Przyszła więc kolej na nowe nadzwyczajne chleby.



Piekarstwo dookoła świata

Brazylijskie *pão de queijo*



Na początek przeglądu nowej serii chlebów z całego świata przyjrzyjmy się *pão de queijo*. W Brazylii jest to po prostu pieczywo serowe – popularny przysmak śniadaniowy w postaci pieczonej bułeczki. Historia jej powstania sięga tradycji XVII-wiecznych afrykańskich niewolników, którzy używali sproszkowanego manioku lub skrobi, związając je w kulki i piekąc. Eksperci uważają, że zbierali oni ziarnistą mąkę z tapioki, która powstała podczas przetwarzania roślin, aby uzupełnić dość skąpe codzienne racje żywnościowe. Tradycyjna receptura pochodzi ze stanu Minas Gerais, który był centrum produkcji sera w Brazylii. Jej współczesna wersja przewiduje tapiokę, mleko i ser. *Pão de queijo* jest często oferowany na ulicznych straganach, w sklepach spożywczych, w supermarketach najczęściej w wersji przemysłowej, zaś świeżo wypiekany w *baro* – piekarniach. Istnieje wiele przepisów na brazylijski chleb serowy, np. z dodatkiem *catupiry* (kremowego sera), *doce leite* (brazylijski kajmak) i inne. Niektóre zawierają różnego rodzaju skrobię, a inne nawet zakwas. Podstawą jest jednak mąka z tapioki i niektóre rodzaje serów, jak mozzarella i parmezan. W tradycyjnym przepisie stosowany jest ser o nazwie *minas*, który nadaje specyficzny smak temu produktowi, stąd nazwa chleb serowy. Powierzchnię bułek przed wypiekiem smaruje się tłuszczem, może to być smalec, olej roślinny, masło lub margaryna. Tłuszcz dodany do środka nadaje produktowi elastyczną strukturę, zaś jaja odpowiadni kolor i pulchność. Sfermentowana mąka z tapioki jest sekretem lekkiej cierpkości wypieku, nadaje mu miękką i delikatną konsystencję. W odróżnieniu od innych

rodzajów pieczywa *pão de queijo* nie jest poddawany rozrostowi. Liczne małe bąbelki gazu w cieście ekspandują podczas wypieku. W odróżnieniu od wielu alternatywnych mąk, ta z manioku jest łatwa w użyciu, nie trzeba dodawać składników, takich jak guma ksantanowa czy jaja, by wiązała. Należy jednak zwrócić uwagę, że jest znacznie bardziej chłonna niż mąka pszenna, co oznacza, że w wypiekach potrzeba więcej płynu. Dlaczego warto dodać te serowe bułeczki do oferty piekarni? To ciekawy produkt dla osób poszukujących pieczywa bezglutenowego. Nieoczywisty, zaskakujący, bo polski konsument nie jest przyzwyczajony do tego surowca. Sprawdzi się jako przekąska „to-go”.

Przykłady popularnych chlebów i pieczywa z różnych stron świata	
Europa	
Bułgaria	banica, milinka, mikici
Czechy	borovka
Irlandia	chleb słodowy
Węgry	kenyer, zsemle
Ameryka Północna i Południowa	
Argentyna	rosca de pascua
Brazylia	pão de queijo, biscotto de queijo
Chile	marraqueta, pan de campo
Kanada	bannock
Meksyk	bolillo, tortilla
Afryka	
Etiopia	injera
Kenia	chleb bananowy
Maroko	khobz
Tunezja	hubz
Algieria	khobz dar (chleb domowy), khobz ch'ire (chleb jęczmienny)
Azja	
Chiny	bing, po ping
Indie	naan, puri
Japonia	anpan
Korea	makgeoli
Australia	
	dampier



Święty Graal mąk bezglutenowych

1. Mąka z manioku nie zawiera glutenu

Maniok jest podstawą upraw milionów mieszkańców Ameryki Południowej oraz części Azji i Afryki. Roślina ta produkuje korzeń (znany również jako juka), który jest skrobiową, bogatą w węglowodany bulwą podobną do bananów lub ziemniaków. Jako bulwiaste warzywo korzeniowe maniok nie zawiera glutenu, jest więc idealny do produkcji wypieków wegańskich, wegetariańskich lub paleo.

2. Mąka z manioku to nie to samo co tapioka

Chociaż czasami terminy mąka z manioku i mąka z tapioki są używane zamiennie, w rzeczywistości istnieją między nimi wyraźne różnice. Tapioka to skrobia ekstrahowana z korzenia manioku w procesie mycia i rozcierania. Mokra miazga jest następnie wyciskana w celu pozyskania skrobiowej cieczy. Gdy cała woda odparuje, odzyskuje się właśnie mąkę. Z kolei mąka

z manioku powstaje bezpośrednio z obranego, wysuszonego i zmielonego korzenia. Oznacza to, że zawiera więcej błonnika pokarmowego niż mąka z tapioki, co nadaje jej nieco inne właściwości.

3. Mąka z manioku nie truje!

To prawda, że korzeń manioku zawiera naturalnie występujące związki cyjanku (znajdujące się również w migdałach i szpinaku!), które mogą być toksyczne. Jednak dzieje się tak tylko wtedy, gdy jest spożywany na surowo. Właśnie dlatego tradycyjne kultury, które opierają się na manioku jako pożywieniu, kul-

tywują wielowiekowe tradycje moczenia, gotowania i fermentacji tej bulwy. Procesy te usuwają toksyczne związki i zapobiegają zatruciu. Współcześnie dostępne na rynku mąki z manioku i tapioki nie zawierają żadnych szkodliwych substancji.

4. Moc węglowodanów

Biorąc pod uwagę, że maniok jest bulwą bogatą w skrobię, można oczekiwać, że ma wysoki profil węglowodanów. Jest on jeszcze wyższy, niż najprawdopodobniej przypuszczasz. W 100 g manioku jest dwukrotnie więcej kalorii i węglowodanów niż w batatach. To czyni go cennym i niezawodnym źródłem pożywienia dla milionów rdzennych mieszkańców. Oczywiście może to też oznaczać niezdrowy skok insuliny! Dlatego na maniok powinny uważać osoby stosujące diety keto i niskowęglowodanowe. Jak zawsze umiar jest najważniejszy.

5. Najlepszy zamiennik mąki pszennej

W przeciwieństwie do innych mąk bezglutenowych, takich jak migdałowa czy kokosowa, mąka z manioku jest bardzo łagodna i neutralna w smaku. Nie ma też ziarnistej tekstury – jest raczej miękka i pudrowa. Spośród wszystkich mąk bezglutenowych najbardziej zbliżona jest do mąki pszennej.



Pão de queijo

(tradycyjna receptura na 100 porcji po około 31 g)

Mleko pełne **500 ml**

Olej kokosowy
z pierwszego tłoczenia **500 ml**

Woda **500 ml**

Mąka z manioku (ukwaszona) **1 kg**

Jajko **1 szt.**

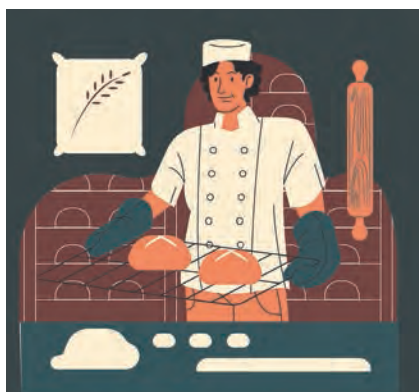
Sól **20 g**

Parmezan **500 g**

Przygotowanie

Mleko połączyć z olejem i solą. Podgrzać. Po zdjęciu z palnika dodać mąkę z manioku i wymieszać za pomocą szpatułki. Używając miksera, wymieszać masę, aż będzie gładka. Do schłodzonego ciasta dodawać stopniowo roztrzepane jajko, a następnie starty parmezan. Na blasze wyłożonej papierem do pieczenia ułożyć małe bułki. Wypiekać przez 30 minut w temperaturze 180°C. Można już nabyć w Polsce gotową mieszkankę do produkcji *pão de queijo* (w stosunkowo niskiej cenie), oferuje ją firma Maria Bonita.





Za drzwiami piekarni



Mirosław Kurek
właściciel firmy consultingowej
Help4Bakery,
prezes Stowarzyszenia Rzemieślnik



W rozumieniu podstawowym „bezpieczeństwo żywności” to ogół koniecznych do spełnienia warunków i działań, które muszą zostać podjęte podczas produkcji i obrotu handlowego żywnością w celu zapewnienia bezpieczeństwa życia i zdrowia konsumentów. To dla nas, producentów, jasne. Jednak istnieje inny aspekt, również związany z bezpieczeństwem żywności, choć w innym sensie. Czy zastanawiamy się na co dzień, w jakim kierunku zmierza branża spożywcza w Polsce? Czy dostrzegamy procesy postępujące w łańcuchu dostaw od rolnika do sprzedawcy?

Konsumenci są „odgradzani” od producentów i rolników szczelnym murem sieci handlowych, których rozwój obserwujemy od lat. Ten rozwój jest możliwy dzięki wysokiej stopie zwrotu ich działalności. Sieci handlowe osiągają bardzo dobre wyniki i mogą stale inwestować w nowe placówki sprzedaży. Konsumenci dostają takie ceny, jakie są akceptowalne, a dostawcy muszą zadowolić się takimi, na które zgadzają się sieci handlowe. Małe punkty sprzedaży znikają, a sieci opanowują rynek i w ten sposób mogą dyktować warunki wszystkim.

Publikowany w bieżącym wydaniu miesięcznika felieton odbiega tematyką od pisanych do tej pory, dotyczących głównie zarządzania. Zarządzanie to bowiem niejedyna ważna kwestia wiążąca się z prowadzeniem piekarni. Tym razem rozpatrzymy w szerokiej perspektywie, czym jest bezpieczeństwo żywności i kto powinien wziąć za nie odpowiedzialność.

Czy nasza żywność *jest bezpieczna?*



A co, jeżeli...

Czy zastanawiamy się czasem, co się stanie, kiedy zostaniemy zaatakowani przez wrogie państwo? Jak wówczas będzie wyglądał handel? O ile łatwiej wyłączyć z obrotu kilka dużych sieci handlowych i ich centra logistyczne niż tysiące pojedynczych sklepikarzy? Jak wtedy zrobimy zakupy? Wg mnie to strategiczne i tragiczne niedopatrzenie. Następne zagrożenie – blackout – to czasowa awaria systemu energetycznego, w takiej sytuacji wszystkie sieci handlowe będą zamknięte i nie kupimy żywności, być może mali sklepikarze byłiby w stanie nadal funkcjonować, chociaż w ograniczonym zakresie. To może mało realne zagrożenia, ale odpowiedzialne rządy powinny zastanawiać się nad takimi scenariuszami, czuwać nad naszym bezpieczeństwem i przygotowywać na takie sytuacje.

Rozdrobnienie jednostek produkcji żywności, w tym piekarni i cukierni, młynów, mleczarni, ubojni czy gospodarstw rolnych, jest w naszym interesie. To małe firmy zatrudniają więcej osób, są w stanie wyprodukować żywność wyższej jakości, mogą współpracować lokalnie z małymi dostawcami surowców. To takie firmy powinny budować gospodarke, a nie wielkie korporacje, które zatrudniają stosunkowo mało ludzi, potrafią optymalizować płatności podatków, mają siedziby w innych krajach. Im bardziej umożliwiamy ekspansję sieci handlowych i wielkich fabryk, tym większą tworzymy barierę dla działania small businessu, który ma coraz większy problem z przebicciem się na rynku. Jeszcze nie jest za późno, aby promować i ułatwiać działalność małym, lokalnym firmom, to nie jest niemożliwe.

Jeśli rząd, społeczeństwo nie zatrzymają tego procesu, czeka nas ponura wizja, w której będziemy skazani na pracę dla korporacji i sieci handlowych, innej opcji nie będzie. Jakie wtedy zaproponują warunki zatrudnienia? W jakich cenach i jakiej jakości produkty znajdziemy w ich sklepach? Odpowiedź jest prosta, takie, jakie będą najkorzystniejsze dla tych firm. Nie będą miały bowiem powodu, aby dawać więcej niż konkurencja, a ta będzie ograniczona.

Kwestia regulacji

Rozwiązaniem tego problemu jest promocja małych firm rzemieślniczych, ułatwienie działania, wprowadzenie regulacji, które raz na zawsze określą, co jest piekarnią, a co nie jest i co to jest chleb. Podobne regulacje związane są z produkcją masła, serów, śmietanki czy czekolady, więc to możliwe, wystarczy dobra wola rządu lub na poziomie UE. Jak wiemy, światem rządzą pieniądze, a wielkie korporacje mają wpływy na każdym poziomie. Lobbyści starają się utrzymać taki stan rzeczy, który jest dla nich optymalny. Rząd powinien być ponad takimi interesami, a ludzie będący naszymi przedstawicielami muszą mieć poczucie misji.

Stowarzyszenie Rzemieślnik zostało powołane właśnie po to, aby określić wewnątrz branży, czym jest rzemieślnicza jakość, jakie standardy powinny określać tego typu produkcję itd. Chcemy promować uczciwych oraz zaangażowanych właścicieli piekarni, cukierni i lodziarni w Polsce, którzy potrafią taką jakość wytworzyć. Mamy zamiar wpływać na regulacje prawne, ponieważ uważamy, że współczesna patologiczna sytuacja nie może trwać wiecznie. Naszym zdaniem organizacje branżowe – stowarzyszenia, cechy i izby nie stanęły na wysokości zadania, nie zadbały o interesy rzemieślników. Określenie „rzemiosło” zostało zdewaluowane.

Korporacje produkujące mieszanki piekarskie, cukiernicze i komponenty do lodów opanowały branżę w Polsce, a właściciele piekarni, cukierni i lodziarni czują się zobowiązani, aby ich używać, tracąc przy tym umiejętność tworzenia autorskich produktów, czyli niezależność w prowadzeniu biznesu.

Wszyscy jesteśmy odpowiedzialni

Tak jak już napisałem, mamy problem! Nie możemy dłużej udawać, że wszystko jest w porządku. Moja subiektywna diagnoza opiera się na setkach rozmów z członkami branży, którzy widzą te kwestie podobnie. Owszem, część branży nadal radzi sobie bardzo dobrze w obecnej sytuacji i nie jest zainteresowana wprowadzaniem zmian. Dlatego szukamy pasjonatów, osób zaangażowanych społecznie, którym nie jest wszystko jedno, które poszukują w swoim życiu i pracy większego sensu niż tylko produkcja żywności. Odpowiedzialność za przyszłość branży, rzemiosła i **bezpieczeństwo żywności** spoczywa na wszystkich członkach, bez wyjątku. Tak to już jest, że tylko jednostki decydują się na pomoc i zaangażowanie we wspólną sprawę, z natury jesteśmy dość leniwi...

Rozwój i wsparcie firm rzemieślniczych oznacza również podtrzymanie tradycji wykonywania wymierających zawodów, takich jak piekarz i cukiernik. Młodzi ludzie nie mają ochoty szkolić się w tych profesjach, jeśli mają stać przy linii produkcyjnej, mieszać mieszanki z wodą czy wykonywać inne mechaniczne czynności. Młodzież, która trafia do takich miejsc, nie uczy się zawodu. Nie wiadomo dlaczego cechy pozwalają na to, aby takie zakłady były miejscem nauki. Złe podejście do nauki młodzieży wpływa na ich całe życie zawodowe, w ten sposób można wyrzucić im wielką krzywdę. Ci, którzy trafiają do małych zakładów, gdzie pracują profesjonaliści i pasjonaci, mają o wiele większe szanse na solidną naukę oraz uruchomienie własnej pracowni nawet w młodym wieku. Tu również jest problem, właściciele zakładów od lat dziwią się, dlaczego nie ma chętnych do zawodów piekarz i cukiernik? Być może winę ponosi cała branża oraz brak warunków do nauki? A być może to efekt naszych czasów i innego podejścia do życia pokolenia „Z”? Nie wiemy tego, ale zdajemy sobie sprawę, że część zakładów produkcyjnych traktuje praktykantów przedmiotowo, nie zatrudnia ich z poczucia misji, tylko z chęci zyskania taniej siły roboczej i pieniędzy za przyuczenie.

Aby nie kończyć tak pesymistycznie, mogę dodać, że obserwujemy dość dynamiczny rozwój małych piekarni rzemieślniczych prowadzonych przez pasjonatów, wytwórni czekolady i pralinek, lodziarni, które pracują na własnych, naturalnych składnikach, oraz autorskich cukierni oraz tortowni. Tego typu firm jest naprawdę sporo i to one zasługują na wyróżnienie za trud i misję, a dzięki ich przykładowi kolejne zakłady mogą wstępować na tę słuszną, rzemieślniczą drogę, która prowadzi w zupełnie innym kierunku niż walka cenowa z sieciami i gigantami. Ta droga jest jedyną szansą na to, aby wygrać z nimi jakością, bo ceną nie dacie rady. Jeśli rozumiesz obecne realia rynkowe, pracujesz naturalnie i rzemieślniczo, zapraszam do dołączenia do Stowarzyszenia Rzemieślnik: kontakt@rzemieslnik.org

Jeśli masz problemy w firmie, możesz skorzystać z mojej pomocy w ramach doradztwa technologicznego i outsourcingu zarządzania: kontakt@help4bakery.pl. ■

Jak zmniejszyć rachunki za prąd?

Energia elektryczna to aktualnie jeden z większych czynników kosztotwórczych w każdej firmie. Jej ceny na Towarowej Giełdzie Energii wzrosły od 2019 roku ponad trzykrotnie. Do 2030 roku prognozuje się stały wzrost cen energii powyżej poziomu inflacji. Polska jest i długo jeszcze będzie uzależniona od paliw kopalnych, które odpowiadają za 70-75% wytworzonej energii.



Na wysokość cen energii elektrycznej wpływ mają sytuacja geopolityczna (kryzys energetyczny wywołany wojną w Ukrainie), wzrost cen węgla (w Polsce głównymi producentami energii elektrycznej są elektrownie zasilane węglem), koszty zakupu uprawnień do emisji CO₂ czy uchwalona w 2017 roku Ustawa o rynku mocy (tzw. opłata mocowa pobierana od początku 2021 roku). Przyczyną wysokich kosztów energii jest też wciąż niski udział odnawialnych źródeł energii odnawialnej w miksie energetycznym kraju.

Pomocą dla przedsiębiorstw jest zamrożenie cen energii elektrycznej w 2023 roku czy program wsparcia „Pomoc dla sektorów energochłonnych związana z nagłymi wzrostami cen gazu ziemnego i energii elektrycznej w 2022 r.” z budżetem sięgającym 5 mld zł. Uprawnione mikro, małe i średnie firmy, które złożyły stosowne oświadczenie, będą mogły korzystać z zamrożonej ceny prądu w 2023 roku (785 zł/MWh). Działania te są jednak doraźne i w dłuższej perspektywie nie rozwiązują problemu wysokich cen nośników energii.

NISKOKOSZTOWE SPOSOBY OGRANICZENIA WYSOKOŚCI RACHUNKÓW ZA ENERGIĘ ELEKTRYCZNĄ

1. SEKWENCYJNY ROZRUCH URZĄDZEŃ

W miarę możliwości w firmie należy ustawić rozruch urządzeń w różnym czasie. Jednoczesny rozruch wielu urządzeń może wiązać się z przekroczeniem mocy umownej, a w konsekwencji z obciążeniem karami finansowymi. Można dopasować moc umowną do jednoczesnego rozruchu, jednak zdecydowanie korzystniejszym ekonomicznie rozwiązaniem będzie rozciągnięcie go w czasie.

2. DOBÓR ODPOWIEDNIEGO DOSTAWCY I TARYFY

Skorzystanie z bardziej konkurencyjnych dostawców energii może spowodować szybkie ograniczenie tego kosztu. Rozwiązaniem jest zwrócenie się do wyspecjalizowanych firm zajmujących się analizą rachunku za energię elektryczną i w konsekwencji ewentualna zmiana dostawcy energii (lub taryfy).



„Najbliższa dekada w Polsce to okres wysokich i systematycznie rosnących kosztów energii, kosztów dystrybucji i łącznych kosztów zaopatrzenia odbiorców w energię elektryczną. Dotyczy to nie tylko tradycyjnie najbardziej narażonych na wzrost kosztów energii małych i średnich przedsiębiorstw (MŚP) korzystających najczęściej z taryf C, ale także przemysłowych odbiorców energii oraz gospodarstw domowych, chronionych do tej pory administracyjnym ograniczaniem (taryfowaniem) zarówno kosztów energii, jak i dystrybucji. W zaistniałej sytuacji nastąpi jeszcze szybsza komercjalizacja najtańszych technologii energetyki odnawialnej – farm wiatrowych i instalacji fotowoltaicznych. Odbiorcy energii będą mogli bronić się przed wzrostem kosztów inwestycjami w poprawę efektywności energetycznej i ucieczką w prosumeryzm. W szczególności wzrośnie zainteresowanie inwestycjami w prosumenckie źródła fotowoltaiczne zarówno w gospodarstwach domowych i w MSP, jak i dużych przedsiębiorstwach energochłonnych” (*Analiza trendów cen energii wraz z prognozą do 2030 r.* – Instytut Energii Odnawialnej, Wrocław 2020)

z odnawialnych źródeł energii (energia wiatrowa, fotowoltaika, energia geotermalna, hydrotermalna itp.). Jeśli firma wytwarza energię elektryczną z OZE, może skorzystać ze wsparcia dla takich producentów. Może złożyć wniosek o wydanie świadectwa pochodzenia energii. Otrzymując takie świadectwo, nabywa prawa majątkowe, które są zbywalne i stanowią towar giełdowy.

Aktualne ceny energii elektrycznej nie dają firmom praktycznie żadnej alternatywy niż inwestycja we własne instalacje fotowoltaiczne. Jest to najszybsze i stosunkowo tanie rozwiązanie pozwalające na ograniczenie kosztów

w firmie. Inwestycja w fotowoltaikę oznacza bardzo szybką stopę zwrotu (okresu zwrotu to 2-4 lata). To wymierne korzyści osiągane dzięki takiej instalacji, ponieważ lokalnie wytworzona energia elektryczna jest dla nas najcenniejsza. W pewnym stopniu dzięki temu uniezależniamy się od wartości tej energii na rynku energii elektrycznej.

Ze względu na rozmiar instalacje fotowoltaiczne dzielimy na:

- mikroinstalacje: do 50 kWp (domy jednorodzinne, małe i średnie przedsiębiorstwa),
- małe instalacje: od 50 kWp do 1 MWp (duże przedsiębiorstwa),
- duże instalacje: powyżej 1 MWp (farmy fotowoltaiczne).

Mikroinstalacje nie wymagają pozwolenia na budowę. Dużo prościej przyłączyć je do sieci. Odbyna się to w trybie tzw. zgłoszenia, które składa się do lokalnego operatora systemu dystrybucyjnego. Cała procedura trwa około miesiąca. Koszt przyłączenia pokrywa zakład energetyczny. Od sierpnia 2019 roku przedsiębiorcy, z wyjątkiem tych, których podstawową działalnością jest produkcja energii, mogą uzyskać status prosumentów ustawowych (czyli producentów i konsumentów jednocześnie) uprawniający ich do korzystnego sposobu rozliczenia energii pobranej i wprowadzonej do sieci z mikroinstalacji w systemie tzw. net-bilingu.

Instalacja fotowoltaiczna o mocy do 50 kWp:

- nie potrzebuje pozwolenia na budowę;
- jeśli tylko posiadamy moc przyłączeniową na takim poziomie, to budowa instalacji jest prosta (umówienie się z odpowiednią firmą instalacyjną i przystąpienie do budowy);
- nasze oszczędności zależą w dużej mierze od tzw. autokonsumpcji;
- dynamiczny wzrost kosztu energii elektrycznej (ponad 300%) nie przełożył się na taki sam wzrost kosztów komponentów instalacji fotowoltaicznej;
- optymalnie ukierunkowana instalacja o mocy 50 kWp wyprodukuje rocznie około 50 MWh energii elektrycznej, którą możemy zużyć na miejscu lub rozliczyć z zakładem energetycznym w systemie net-bilingu.



3. MOC UMOWNA A MOC SZCZYTOWA

Jeśli zużycie prądu jest większe niż wartość określona w umowie, to firma zostaje obciążona dodatkowo miesięczną karą finansową określoną w rozporządzeniu Ministra Gospodarki z 18.08.2011 roku. Jeśli moc umowna jest zbyt duża, to firma ponosi niepotrzebnie koszty za coś, czego w pełni nie wykorzystuje. Obie sytuacje generują dodatkowe obciążenia, których można uniknąć.

4. ZMIANA SPRZEDAWCY ENERGII

Ważne jest też dopasowanie taryfy do naszego profilu działalności. Być może prowadzimy działalność również w weekendy, dobierając odpowiednią taryfę uwzględniającą sprzedaż energii w weekendy, możemy obniżyć rachunki.

POZOSTAŁE SPOSOBY OGRANICZANIA WYSOKOŚCI RACHUNKÓW ZA ENERGIĘ ELEKTRYCZNĄ

1. ZMNIEJSZENIE OPŁATY MOCOWEJ

Opłata mocowa pobierana od przedsiębiorców przeznaczona jest na pokrycie kosztów budowy nowych jednostek wytwórczych (elektrowni) lub gwarancję pracy starych. Pokrywa ona także wypłatę wynagrodzenia za świadczenie usługi pozostawiania w gotowości do dostarczenia mocy elektrycznej do systemu i dostarczania tej mocy w okresach zagrożenia.

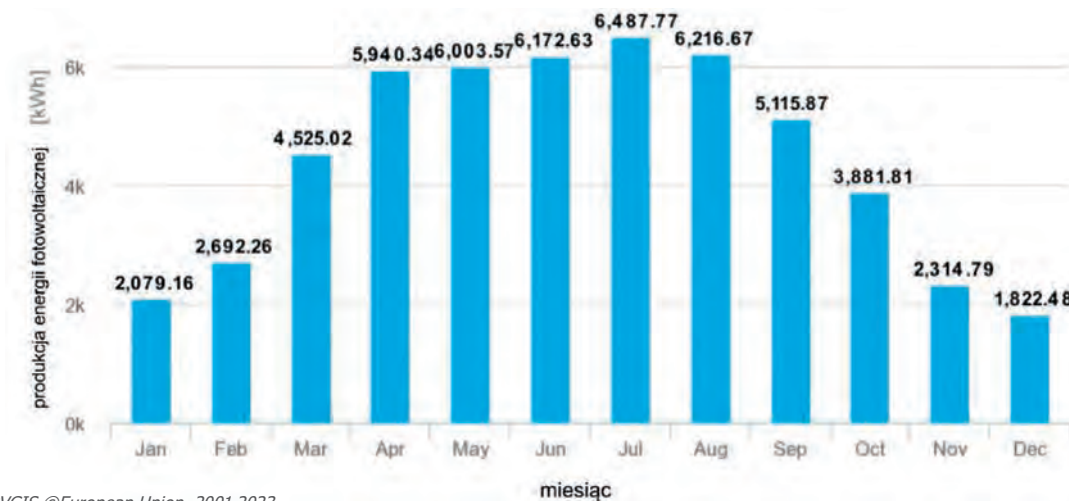
Stawki opłaty mocowej są rozliczane według rzeczywistego zużycia (np. w PGE w 2023 roku jest to 0,1024 zł/kWh netto) lub w sposób ryczałtowy uzależniony od rocznego zużycia energii. Zmniejszenie zużycia energii elektrycznej pobieranej z zakładu energetycznego dzięki jej produkcji na miejscu może spowodować znaczną redukcję opłaty mocowej ponoszonej przez przedsiębiorstwo.

2. ROZSZERZENIE UDZIAŁU ZIELONYCH ŹRÓDEŁ ENERGII

Energia elektryczna w Polsce pochodzi głównie ze spalania paliw kopalnych. Alternatywą dla niej jest energia pochodząca

Miesięczna produkcja energii z stałej instalacji fotowoltaicznej

Miesięczna produkcja energii z systemu fotowoltaicznego o stałym kącie nachylenia. Lokalizacja dla siedziby redakcji „Mistrz Branży” w Katowicach.



Źródło: PVGIS ©European Union, 2001-2023

3. OPCJONALNIE - MOŻLIWOŚĆ DYNAMICZNEJ REGULACJI MOCY BIERNEJ (WYBRANE FALOWNIKI)

Moc bierna to energia, która pulsuje między źródłem energii a odbiornikiem. Nie jest zamieniana na użyteczną pracę lub ciepło i stanowi uboczny wynik działania niektórych urządzeń. Zakłady energetyczne starają się rekompensować straty związane z występowaniem mocy biernej i nakładają dodatkowe opłaty z tego tytułu.

W instalacji fotowoltaicznej dzięki np. falownikom marki Huawei wraz z zamontowanym dodatkowym licznikiem energii elektrycznej (smart meter) jesteśmy w stanie realnie kompensować moc bierną (pojemnościową lub indukcyjną) podczas pracy instalacji, jak również w momencie niegenerowania energii z instalacji fotowoltaicznej.

4. WYMIANA SPRZĘTU NA BARDZIEJ ENERGOOSZCZĘDNY

Najprościej wymienić oświetlenie. Zmiana wszystkich tradycyjnych żarówek na LED-y to około 80% oszczędności (przy zachowaniu norm oświetlenia w miejscu pracy PN-EN 12464-1:2012 „Światło i oświetlenie”). Nowy sprzęt typu lodówka, zmywarka powinien mieć przynajmniej klasę C lub wyższą (od 2021 r. posługujemy się nowym systemem znakowania klas energetycznych, nie stosuje się już symboli A++, A+ itp.).

Zaopatrując się w sprzęt firmowy, zwracamy uwagę na jego klasę energetyczną.

Warto wspomnieć również o ogrzewaniu. Przyjmuje się, że obniżenie o jeden stopień Celsjusza temperatury pomieszczeń oznacza 6-8% oszczędności na ogrzewaniu.

SKRÓCONA ANALIZA EKONOMICZNA

Optymalnie ukierunkowana instalacja fotowoltaiczna wyprodukuje około 1061 kWh z każdego zainstalowanego 1 kWp (dane dla siedziby redakcji „Mistrza Branży” w Katowicach). W Polsce w zależności od lokalizacji należy spodziewać się produkcji rzędu 49-54 MWh z instalacji 50 kWp.

Każda firma ma inny profil zużycia energii elektrycznej. Im więcej wyprodukowanej energii zużyjemy bezpośrednio na miejscu, tym jest to dla nas korzystniejsze finansowo. To tzw. autokonsumpcja. Średnio można przyjąć wartość 30%, tj. taka część energii elektrycznej zostanie od razu zużyta na potrzeby firmy. 70% wyprodukowanej energii oddamy do rozliczenia z zakładem energetycznym. Firmy pracujące w trakcie dnia są w stanie osiągnąć wysoką autokonsumpcję. Dodatkowo w przypadku zastosowania magazynu energii może ona sięgać 100% i zostanie osiągnięty stan zero-eksport.

Case study

Kawiarnia i własna produkcja lodów rzemieślniczych i ciast.

Rejon Trójmiasta. Operator Energa. Bieżąca taryfa C11 (zmiana w trakcie roku z taryfy dwustrefowej C12A).

Dwa odrębne przyłącza energetyczne w różnych lokalizacjach.

Analizowana opłacalność inwestycji dla głównej siedziby (ceny netto).

Zużycie roczne: 15,93 MWh

Roczny koszt samej energii w taryfie C11 (2,2986 zł/kWh): 36 616 zł

Profil zużycia: 35%L1/65%L2

Szacowana możliwa autokonsumpcja: 30%

Instalacja fotowoltaiczna: 20,2kWp

Powierzchnia instalacji: 98 m²

Produkcja roczna dla lokalizacji instalacji (ekspozycja południowa, dach): 20637 kWh

Zaoszczędzony koszt energii użytej na własne potrzeby: 14 231 zł

Wartość energii w bilansie prosumenckim (średnie RCE 663,8 zł/MWh): 9 589 zł

Roczna oszczędność na opłatach za energię elektryczną: 23 820 zł

Koszt instalacji (konstrukcja na blachę trapezową, falownik Huawei 20KTL-M2, moduły JaSolar JAM54S30-405): 69 300 zł
Szacunkowy okres zwrotu z inwestycji bezpośrednie: 2 lata i 8 miesięcy

Opcje z finansowaniem zewnętrznym:

Rata leasingu operacyjnego (48 rat, 0% wpłaty własnej, wykup 25%): 1462,14 zł

Rata leasingu operacyjnego (60 rat, 0% wpłaty własnej, wykup 15%): 1332,90 zł

Rata leasingu operacyjnego (96 rat, 0% wpłaty własnej, wykup 1%): 1032,56 zł

Do lipca 2024 roku w systemie net-bilingu cena odsprzedaży energii czynnej ustalana jest w okresie miesięcznym i publikowana przez Polskie Sieci Energetyczne. Średnia z ostatniego pół roku to 663,8 zł/MWh. Wprowadzenie rozliczenia godzinowego ma zacząć obowiązywać od połowy przyszłego roku.

Cena zakupu energii czynnej w taryfie C11 (taryfa jednostrefowa dla przedsiębiorstw podłączonych do sieci niskiego napięcia) dla PGE wynosi 2,10 zł netto. Jest to taryfa opublikowana przez tego operatora na 2023 rok i nie dotyczy firm korzystających z zamrożenia cen prądu.

FINANSOWANIE INWESTYCJI

W branży piekarniczej i cukierniczej jednym z najpopularniejszych sposobów finansowania zakupu instalacji fotowoltaicznej jest leasing. Przykładowo w programie MilleSun (Millennium Bank) mamy gwarancję:

- opłaty wstępnej już od 0%,
- okresu leasingowania aż do 96 miesięcy,
- możliwości dostosowania raty miesięcznej do indywidualnych preferencji.

Przykładowa instalacja o mocy 50 kWp:

108 modułów JA Solar
JAM72S20-460/MR o mocy 460 Wp
Falownik Huawei SUN 2000-50KTL-M3
Ochrona przeciwprzepięciowa
(ograniczniki przepięć i uziemienie)
Zabezpieczenie strony AC i DC
Okablowanie strony AC i DC
Montaż na blasze trapezowej, pomiary,
dokumentacja (w tym uzgodnienia ppoż.)
Transport, dostawa
Koszt netto: 154 000 zł

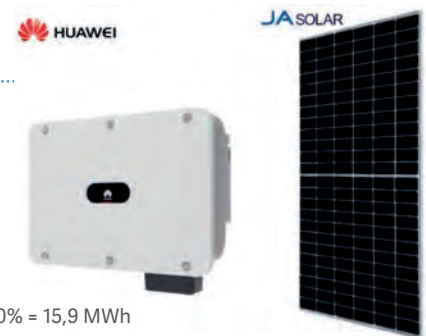
Moc rozpatrywanej instalacji: 50 kWp

Ilość energii użytej na potrzeby własne: 53 MWh x 30% = 15,9 MWh
Koszt energii użytej na własne potrzeby: 15,9 MWh x 2,1 zł = 33 390 zł/rok
Ilość energii w bilansie prosumenckim: 53 MWh x 70% = 37,1 MWh
Koszt energii w bilansie prosumenckim: 37,1 MWh x 663,8 zł = 24 627 zł/rok
Roczna oszczędność na opłatach za energię elektryczną: 33 390 zł + 24 627 zł = 58 017 zł
Szacunkowy zwrot z inwestycji: 154 000 zł/58 017 zł = 2 lata i 6 miesięcy

JAK WYBRAĆ RZETELNEGO WYKONAWCĘ I UNIKAĆ PSEUDOSPECJALISTÓW?

- firma ma długoletnie doświadczenie (sprawdź w KRS, kiedy powstała);
- posiada certyfikat Urzędu Dozoru Technicznego w zakresie fotowoltaiki, co jest potwierdzeniem kompetencji (lista dostępna na stronach UDT);
- posiada autoryzację na montaż oferowanych inwerterów (listy dostępne bezpośrednio u producentów inwerterów);
- profesjonalnie zajmuje się pozyskaniem finansowania dla inwestycji firmowych lub ma dedykowanych doradców (rejestr pośredników kredytowych dostępny na stronie KNF). Dotyczy usługi kompleksowej połączonej z pozyskaniem finansowania komercyjnego.

Partnerem naszego cyklu jest Hossa sp. z o.o. działająca w sektorze technologiczno-finance, właściciel marki Solenergo (www.solenergo.pl).



reklama

Solenergo - Czysta Energia

SolEnergo

- Instalacje fotowoltaiczne
(od najmniejszych konsumenckich do wielkoskalowych przemysłowych)
- Pompy ciepła
(ogrzewanie dla każdego rodzaju odbiorcy)
- Elektromobilność
(dostawcze samochody elektryczne, stacje ładowania)

Certyfikowany partner Huawei FusionSolar
Certyfikat Urzędu Dozoru Technicznego nr OZE-E/27/000167/20
Rejestr Pośredników Finansowych (KNF) nr RPK008397

www.Solenergo.pl, tel. 534-030-700
ul. Bartnicza 6/1U, 03-358 Warszawa



NOWOŚCI • 2023



kames[®]
od 1991



www.kames.pl



The Genuine Company

COOKIES
The Original
23 lata!



www.mec3.com

Jemy oczami!

JAK ŚWIATŁO WPŁYWA na nasz apetyt?



Pierwszym zmysłem, który eksploruje otoczenie, kiedy przekraczamy próg piekarni, cukierni bądź kawiarni, jest węch. Podczas gdy aromat świeżo wypiekanego pieczywa, kawy czy słodkich przysmaków zaczyna pobudzać apetyt, światło kreuje w naszej głowie odbiór wnętrza za pomocą wzroku. Odpowiednie oświetlenie produktów z wystawowej lady i przestrzeni jadalnej zachęci do zakupu oraz pozostania w lokalu na dłużej. Oto kilka wskazówek, jak zaprojektować doskonale oświetlenie, które zwiększy satysfakcję klientów i podkreśli kulinarne uroki naszej przestrzeni.

KOLOR

Po pierwsze, światło ma kolor. W zależności od tego, czy wybierzemy oświetlenie ledowe, czy tradycyjne żarówki lub świetlówki albo też inne, uzyskamy nieco inną poświatę. A to będzie miało wpływ na to, jak będą prezentować się nasze produkty. Chleby, bułki, ciasta i pozostały asortyment spożywczy zdecydowanie lubi światło jak najbardziej zbliżone do naturalnego. Ciepłe światło (od 2700 K do 3000 K i > 90Ra CRI) najskuteczniej wzmocni kolor chleba i ciast. Choć pieczywu i innym produktom zdecydowanie sprzyja wspomniane ciepłe światło, najważniejszą rzeczą jest **konsekwencja**. Staraj się zachować oświetlenie witryn, używając

tego samego typu żarówki we wszystkich miejscach. Niespójne oświetlenie zaburza wykorzystanie pełnego potencjału wizualnego. Warto wspomnieć, że w przeciwieństwie do wielu źródeł światła, lampy LED nie powodują nadmiernego wysuszania pieczywa. Na podstawie badań rynkowych szacuje się, że odpowiednie oświetlenie sprawiające, że produkty wyglądają apetycznie i świeżo, zwiększa sprzedaż nawet o 30%.

INTENSYWNOŚĆ

Czy twoje oświetlenie jest jasne, czy raczej słabe? W przypadku sklepów rzadko dochodzi do nadmiernego oświetlenia. Problemem jest częściej zbyt słabe światło, przez co produkty nie są widoczne dla klienta. Inną problematyczną kwestią są okna skierowane na wschód lub zachód. Jeśli promienie słoneczne są zbyt intensywne przez cały dzień, warto zainwestować w żaluzje lub rolety, któ-



minujący nastrój w lokalu. Aby nasi klienci poczuli przyjemne odprężenie i zdecydowali się na dłuższą chwilę przy kawie, warto postawić na niższe natężenie światła o cieplej barwie (2600-2700 K). Oprawy wiszące nad stołami czy kinkiety ściennie to doskonałe rozwiązania, kiedy chcemy stworzyć przytulne i klimatyczne strefy odpoczynku oraz relaksu.

2. Oświetlenie zadaniowe – chrupkość na wyciągnięcie ręki

Oświetlenie zadaniowe zwiększa funkcjonalność poszczególnych obszarów w lokalu. W piekarni, cukierni czy kawiarni to półki na kosze z pieczywem czy gabloty wypełnione apetycznymi deserami zasługują na szczególną uwagę i mają przyciągnąć wzrok kupujących.

– Nowoczesne rozwiązania LED są dedykowane określonym wyrobom spożywczym. Specjalnie dobrana temperatura barwowa światła na poziomie 2400 K, wysoki współczynnik oddawania barw (powyżej 90), właściwy kąt nachylenia oraz odległość źródła światła od towaru wydobędą z naszych wypieków chrupkość, świeżość i apetyczny złotobrazowy odcień. W przypadku wystaw z deserami zawsze doradzam klientom wybór punktowych opraw o nieco chłodniejszej barwie światła (3000 K), które sprawią, że produkty będą wyglądać wyraziście i apetycznie. Warto podkreślić, że oprawy LED emitują znacznie mniej ciepła, od tradycyjnego oświetlenia żarowego, zatem odpowiedni projekt instalacji LED z dostosowanym natężeniem światła nie spowoduje wysychania czy psucia się żywności. Oprawy LED to także najbardziej energooszczędne i ekonomiczne w użytkowaniu rozwiązanie z perspektywy właściciela lo-



re pomogą stworzyć przyjemny nastrój w cukierni lub piekarni. Bardzo intensywne, ale przy tym równomierne oświetlenie potrzebne jest raczej na produkcji, nie w samym lokalu. Pamiętaj, że odpowiednie oświetlenie sprzyja produktywności pracownika, który nie musi wyęczać wzroku lub mocno się nachylać, by dostrzec detale. Żarówki i oprawy LED o zrównoważonym świetle dziennym dadzą ci przewagę w tworzeniu lepiej oświetlonego obszaru produkcyjnego.

RÓŻNE CELE, RÓŻNE OŚWIETLENIE

1. Oświetlenie główne – odpoczynek przy cappuccino

Oświetlenie główne jest kombinacją wpadającego przez okna światła naturalnego oraz zainstalowanych opraw, kreuje ono do-

kalu – wyjaśnia Filip Gabryelczyk, retail manager w Trilux Polska.

3. Oświetlenie akcentujące – wisienka na torcie

Oświetlenie akcentujące pełni funkcję dekoracyjną, podkreśla elementy architektury i wystroju wnętrza. Jeśli masz w swoim lokalu dzieła sztuki czy kolekcję fotografii przedstawiających historię działalności piekarni, cukierni czy kawiarni, kierunkowe oświetlenie akcentujące, np. na szynoprzewodach, wyeksponuje je i nada przestrzeni indywidualny charakter.

Podsumowując, dzięki profesjonalnie zaprojektowanemu oświetleniu, które uwzględnia psychologię zakupów, jesteśmy w stanie osiągnąć lepsze rezultaty sprzedażowe. Atrakcyjna wizualnie atmosfera i umiejętne podkreślenie tego, co w naszych produktach najlepsze, to ważny składnik przepisu na sukces!



■ Anna Olszewska

EkoLOGICZNE podejście do opakowań

Ekologiczne opakowania na lody, ciastka, pieczywo i szeroko pojętą żywność coraz częściej można znaleźć w restauracjach i kawiarnio-ciastkarniach czy lodziarniach, które chętnie sięgają po rozwiązania przyjazne dla środowiska. Okres pandemii wymusił na wielu punktach funkcjonowanie „na wynos”, a to z kolei w sposób naturalny skłoniło do myślenia o opakowaniach. Dołączyły do tego kwestie związane z dyrektywą unijną, która w międzyczasie weszła w życie. Sprawdzamy, jakie to miało konsekwencje i jak wygląda ekopakowanie w 2023 roku. Przez gęszcz zagadnień związanych z tymi kwestiami przeprowadzi nas **Krzysztof Nowak**, współwłaściciel firmy Cantino z Wrocławia.



TYTUŁEM WSTĘPU – DYREKTYWA W PRAKTYCE

W 2019 roku powstawała Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady odnośnie do kwestii opakowań plastikowych i jednorazowych. Rok 2020 determinowany był przez pandemię Covid-19, która wymusiła funkcjonowanie gastronomii w formie „na wynos”. Z kolei 2021 rok przyniósł kolejne zmiany – w tym m.in. w obowiązkach przedsiębiorców dotyczących gospodarowania niektórymi odpadami. Jedną z kluczowych nowości była tzw.



dyrektywa plastikowa 2021 (Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904 z 5 czerwca 2019 r.), będąca projektem pozwalającym podjąć walkę z produkcją i dystrybucją artykułów wykonanych z tworzyw sztucznych. Ustawa o plastiku dotyczy przedsiębiorców, zakazuje obrotu produktami plastikowymi jednorazowego użytku. Wcielenie jej w życie nie oznaczało nagłego wyeliminowania śmieci. Unia Europejska przewiduje stopniowe wprowadzanie ograniczeń do 2030 roku. Zakaz korzystania z plastiku oraz produktów z innych tworzyw sztucznych, w tym wykonanych z oksydegradowalnych materiałów nie wziął się znikąd. Dane, które zebrała Komisja Europejska, pokazują jasno: 70% odpadów, jakie znajdujemy na plaży, to produkty jednorazowego użytku z wymienionych tworzyw. Problemem jest fakt, że bardzo rzadko zostają one poddane recyklingowi, stąd też zamiast zostać ponownie wykorzystane, trafiają na wysypiska śmieci lub co gorsza – na trawę, piasek czy do wody.

Zgodnie z postanowieniem dyrektywy plastikowej 3 lipca 2021 r. w Unii Europejskiej zaczął obowiązywać przepis zakazujący wprowadzania do obrotu najbardziej szkodliwych towarów z tworzyw sztucznych, a dla innych nakazujący odpowiednie oznakowanie. Zakaz ten obejmuje m.in.: sztuczne, w tym noże, łyżki, widelce, pałeczki, ponadto słomki, talerze, mieszadła do napojów, pojemniki na napoje, kubki – te „plastikowe” mogą być w dalszym ciągu produkowane, muszą być jednak odpowiednio oznaczone – nadrukiem „z żółwiem” (3 lipca 2021 roku kubki jednorazowe plastikowe lub pokryte plastikiem muszą posiadać stosowne oznaczenie „z żółwiem” – za brak zamieszczenia odpo-

Redakcja: Czym właściwie są ekoopakowania?

Krzysztof Nowak: Ekoopakowania to wszelkiego rodzaju opakowania pochodzenia naturalnego, umożliwiające ich ponowne przetworzenie: wyroby z bambusa, liści palmowych, z pulpy trzciny cukrowej, z drewna lub otrąb pszennych. Obecnie proponowane są bardzo trwałe i bezpieczne dla użytkowników, a dzięki nowoczesnej formie prezentują się nadzwyczaj estetycznie, wpływając na wizerunek kawiarni czy lodziarni. Każdy materiał posiada indywidualną specyfikę, więc należy dobrze dopasować wyrób do potrzeb danego biznesu.



Czy po regulacjach Unii Europejskiej rynek ekologicznych akcesoriów rozszerzył ofertę?

Z powodu pandemii Covid-19 można było zauważyć dwie sprawy: po pierwsze, chęć rozszerzenia oferty opakowań ekologicznych nie szedł w parze z dostępnością surowców. Pandemia zaburzyła płynność dostaw, np. trzciny cukrowej, na dłuższy czas. Po drugie, gastronomia zmieniła swoje oblicze, nastawiając się na wynos. Zatem w sposób naturalny zwiększyła się potrzeba wzbogacenia oferty opakowań oddychających w transporcie, opakowań do zgrzewu oraz z powłoką antytłuszczową. Torby i opakowania muszą być wytrzymałe i odporne na wstrząsy, na jakie są narażone w transporcie skuterem bądź rowerem.

Dlaczego warto wybierać ekologiczne opakowania?

Co roku miliony ton różnego rodzaju plastiku trafiają nie do utylizacji, tylko do mórz i oceanów, a tym samym zaśmiecają planetę. Zakaz używania jednorazowych sztuczków, naczyń i słomek ma pomóc w walce o czystsze środowisko. Bycie ekologicznym w tym obszarze po prostu globalnie zmienia nasze życie na lepsze. Obecnie korzystanie z ekologicznych opakowań oznacza również dbanie o wizerunek firmy. Spójna i nowoczesna grafika na opakowaniu, zgodna z identyfikacją graficzną ciastkarni, kawiarni czy lodziarni staje się znakiem rozpoznawczym i informacją o jakości. Warto się o to zatroszczyć. Poza zaletami wizualnymi chodzi też o walory smakowe – składowe materiałów opakowań wysokiej jakości nie przenikają do posiłku, nie zmieniają jego zapachu, smaku czy konsystencji.

Co powinien wiedzieć prowadzący lokal gastronomiczny, jeżeli chciałby, aby stał się on bardziej ekologiczny? Od czego zacząć?

Sugerowałbym zwrócić szczególną uwagę na to, czy produkty mają odpowiednie certyfikacje i oznaczenia. Z pewnością trzeba się zastanowić, jaki rodzaj żywności będzie podawany i stricte do niego dobrać odpowiednie opakowanie, zarówno pod względem praktycznym, pojemnościowym i wizualnym. Przed złożeniem dużych zamówień warto przetestować kilka naczyń, sprawdzić ich wytrzymałość i odporność na temperaturę, upewnić się, że nie mają wpływu na smak czy zapach serwowanej żywności. Przydatna będzie też wiedza na temat składowych opakowań, Warto ponadto sprawdzić rzetelność dostawcy. Lodziarniom proponowałbym formy 60-150-mililitrowe, typowe kubeczki deepowe. Pojawiają się kubeczki o zapachu kawowym. Są również łyżeczki do lodów w 100% ekologiczne, wykonane z mączki kukurydzianej. Sprawdzają się one do 45-47°C, zatem jeżeli chodzi o lody, nie zmieniają formy i kształtu.

Z kolei co do trendu dla lokali typu piekarnio-kawiarnia, czyli modnych miejsc, w których można kupić świeże pieczywo, ale jednocześnie usiąść i zamówić ciasto z kawą, na pewno polecałbym elegancko „obrendowane” jednorazowe naczynia, kubeczki i różnego rozmiaru talerzyki. Czasy typowych przezroczystych plastików to zdecydowanie przeszłość (*uśmiech*).

Tak jak Pan wspomniał, Covid-19 wymusił funkcjonowanie wielu punktów „na wynos”. Jakie pojemniki, miseczki czy sztuczki, torby papierowe są godne polecenia?

Przede wszystkim należy upewnić się, czy produkty mają odpowiednie certyfikacje i oznaczenia. W przypadku toreb z papieru polecam sprawdzić, czy posiadają powłokę

Przydatne skróty

PET (politereftalan etylenu) – wykorzystywany jest do produkcji pojemników, opakowań, talerzy i kubeczków jednorazowych. Opakowań z PET nie można ponownie wykorzystać, nawet po dokładnym umyciu mogą wydzielać toksyny. Nie wolno ich również wystawiać na bezpośredni kontakt z promieniami UV. Substancje zawarte w kubeczkach, plastikowych opakowaniach, będących pochodnymi ropy naftowej i benzenu, przenikają do jedzenia czy napoju wówczas, gdy są niewłaściwie przechowywane. Zaleca się, by przetrzymywać butelki w temperaturze do 15°C.

HDPE (polietylen o dużej gęstości, natomiast PP (5) to polipropylen) – jako jedyne uznawane są za materiały, których wykorzystywanie jest bezpieczne. Co ważne, opakowania z nich wyprodukowane nadają się do ponownego użytku.

PVC (polichlorek winylu) – wykorzystuje się go do produkcji m.in. folii. Niestety również wydziela toksyczne substancje (w procesie spalania polichloru winylu wytwarzają się bardzo groźne dla zdrowia związki chemiczne zwane dioksynami), więc zdecydowanie lepiej go unikać.

LDPE (polietylen niskiej gęstości) – uznawany raczej za bezpieczny, ale konstatacja ta nie jest aż tak pewna jak w przypadku HDPE i PP, znajduje się więc gdzieś pomiędzy tymi, które można bez obaw wykorzystywać, a tymi, których należy unikać.

PS (polistyren) – materiał, z którego produkowany jest styropian. Pod żadnym pozorem nie powinien być wykorzystywany do przechowywania żywności, gdyż wydziela trujące substancje chemiczne. Jak wiemy, zwykle faktycznie takiego zastosowania nie ma, ale warto wiedzieć, iż czasami używa się go do produkcji przykrywek jednorazowych kubków. Lepiej więc zrezygnować z zakupu takiego produktu.

antytluszczową. Warto też zamawiać komplety, czyli np. talerze i kubki wraz z pokrywkami, od jednego producenta. Naczynia powinny być odporne na wstrząsy, oddychające, aby żywność się nie zaparzała. Istotne, by materiał nie miał wpływu na smak i zapach posiłku, nie przenikał do niego. Pomocne są więc odpowiednie biobariery.

Punkty gastro, które współpracują z platformami do zamówień wysyłkowych, powinny szczegółowo przyglądać się tego typu opakowaniom, przetestować je, sprawdzić rzetelność producenta i dostawcy. Do tychże produktów sugeruję podejść jak do inwestycji w jakość i wizerunek kawiarni, ciastkarni, piekarni czy lodziarni. Warto zapoznać się z trendami obrandowania produktów, tak aby odzwierciedlał charakter i profil działania. Najlepiej oczywiście, jeżeli produkt byłby w pełni biodegradowalny.

Dziękujemy za rozmowę.



wiedniego oznaczenia, które wskazuje, że zawiera on tworzywa sztuczne, przewiduje się karę pieniężną w wysokości od 10 000 do 100 000 zł).

Wspomniany przepis nie objął jednak opakowań gastronomicznych w rodzaju pojemników „to go” typu menu box (w ich wypadku wyłączony z użycia został jedynie styropian EPS), np. pojemniki do zgrzewu. Przepis ten objął natomiast PLA (polilaktyd, tzw. bioplastik), które jest tworzywem w pełni kompostowalnym w warunkach przemysłowych. W związku z tym kubki, które są pokryte warstwą PLA, również

muszą posiadać oznakowanie w postaci „żółwia” pomimo ich kompostowalności, a sztucce PLA przestały być produkowane i niebawem znikną z europejskich rynków. Ponadto z art. 6 Dyrektywy UE 2019/904 możemy dowiedzieć się, że pojemniki na napoje do 3 litrów zostaną dopuszczone do obrotu tylko wtedy, gdy będą mieć przymocowane zakrętki lub wieczka. Producenci czas na dostosowanie się do tego przepisu mają do stycznia 2025 roku. Co więcej, do 2025 roku każda butelka na napój będzie musiała w co najmniej 25% być wykonana z tworzywa sztucznego pochodzącego z recyklingu (do 2030 zawartość tego tworzywa będzie musiała wzrosnąć do 30%). Omawiana dyrektywa plastikowa nie odnosi się do wszystkich produktów z plastiku. Nie dotyczy nawet każdego typu artykułów jednorazowego użytku. Kryterium oceny jest w tym wypadku materiał. Ustawa nie obejmuje produktów, które wykonane są z: PP, r-PET, PET, PS, OPS, XPP (EPP). ■



ZNAKOMITY POWRÓT SWEETTARGÓW

TARGI BRANŻOWE POŁĄCZONE Z FESTIWALEM KAWY, MISTRZOSTWA POLSKI NA PRALINĘ, CIEKAWY POKAZY TECHNOLOGICZNE, MERYTORYCZNE ROZMOWY - TO WSZYSTKO STOI ZA SUKCESEM 11. EDYCJI NAJWIĘKSZEJ IMPREZY BRANŻY CUKIERNICZO-PIEKARSKIEJ I ŁODZIARSKIEJ NA ŚLĄSKU.



ROZMOWY O RZEMIOŚLE, SOCIAL MEDIACH I MNIEJSZYCH RACHUNKACH ZA PRĄD

Mnóstwo merytorycznej wiedzy dostarczyły prelekcje, debaty i rozmowy z udziałem zaproszonych specjalistów – właścicieli piekarni, cukierni, ale też osób związanych z światem marketingu i zarządzania.



O sytuacji aktualnej i przyszłości rzemiosła dyskutowali: (od prawej) Dominika i Tomasz Szypułowicze (Lody Mistrzowskie – Naturalnie dobre Szypuła; aktualny mistrz Polski w lodziarstwie), Krzysztof Bartoń ((Piekarnia rzemieślnicza Śląsko Pajda), Katarzyna Hryciuk (nauczyciel zawodu, laureatka tytułu Zawodowiec Roku). Debatę poprowadzili: Natalia Aurora Ignacek (redaktor naczelna „Mistrza Branży”) oraz Mirosław Kurek (prezes Stowarzyszenia Rzemieślnik)



Jakich narzędzi używać do tworzenia relacji, postów i rolek w mediach społecznościowych radził właściciel pracowni cukierniczej Ciastecznik, Daniel Patko Coceancig



Autorka nagradzanej publikacji *Smaki Gdańska* i fotografka kulinarna (Food&Light) opowiedziała o sztuce i potrzebie robienia zdjęć w branży gastronomicznej



Projektowanie lodów autorskich na żywo z elementami gry fantasy, czyli prelekcja Aleksandra Pitury (Receptury.net), w czasie której autor opowiedział o rewolucji w bilansowaniu lodów i... sztucznej inteligencji

JADALNE OWADY, ZERO WASTE I WIOSENNE AROMATY



Gościem specjalnym targów była Sylwia Grodzka-Haba (Pani Foremka) – właścicielka jednej z najbardziej znanych cukierni butikowych w Polsce, mieszczącej się na Śląsku. W poruszającej rozmowie z prowadzącym targi opowiedziała historię budowania swojej marki osobistej



Tajniki pracy z czekoladą zdradzili Łukasz Parzyński i Sebastian Szmyd (Master Martini), tworząc praliny na oczach widzów



Powiew wiosny wprowadzili na halę targową Jarosław Zawadzki i Mariusz Pietryka (Monin Polska), komponując owocowe napoje i desery



Agnieszka Jasińska (Kulinarne Nawigacje) za sprawą swojego pokazu zapoznała publiczność z trendem słodkości wegańskich oraz w stylu zero waste



Swoje stoisko zaprezentowało Stowarzyszenie Rzemieślnik, które dzięki współpracy z firmami Ascobloc i Savpol stworzyło przestrzeń do pokazów piekarskich. Na zdjęciu: Sebastoian Haratyk (Debag), Krzysztof Wystucha (Piekarnia Wystucha, wiceprezes stowarzyszenia), Marta Orłowska (Heartmade Sweet) oraz Mateusz Szymura (Piekarnia Better Together)

Tłum zwiedzających zgromadził szef Łukasz Jasiński (Hilton Foods), który poprowadził pokaz kulinarny, wykorzystując jadalne owady. Goście mogli spróbować, m.in. financierę z larwą mącznika czy też kruchych ciasteczek na mące z świerszcza

KONKURS PRODUKT ROKU

Podczas imprezy wyłoniono laureatów konkursu na Produkt Roku. Komisja w składzie: prof. Jan Klimek (przewodniczący), Anna Przebindowska i Stanisław Klimczok przyznała następujące nagrody:

Kategoria URZĄDZENIE

I miejsce: Imago Printer za ploter cukierniczy VULPES

Wyróżnienie: Waflex Wiesław Stankiewicz za zakład produkcyjny z zerową emisją CO₂

Kategoria WYRÓB

Wyróżnienie: SCM Sp. z o.o. za purée Monin Jabuticaba

Wyróżnienie: Modena Sp. J. za tartaletkę deserową Filigrano Vegan

Kategoria KOMPONENT

Wyróżnienie: Helios Food za kajmak Helios Dulce de Leche

Wyróżnienie: Kandy Dariusz Socik za nadzienie morelowe 40%



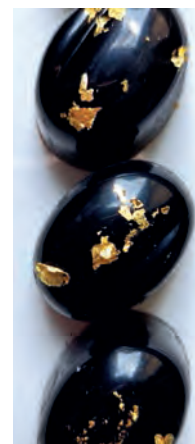


MŁODE TALENTY, NIEZWYKŁA KREATYWNOSĆ, POLSKIE SMAKI I DOSKONAŁA ATMOSFERA, POD TAKIMI HASŁAMI UPŁYNĘŁA II EDYCJA MISTRZOSTW POLSKI NA PRALINĘ.

POLSKA UKRYTA W CZEKOLADZIE II MISTRZOSTWA POLSKI NA PRALINĘ



Jury prasowe również nagrodziło najlepszą pralinę. Była nią „Czarne złoto” Piotra Jastrzębskiego



Jedną z największych atrakcji 11. SweetTargów była II edycja Mistrzostw Polski na Pralinę. 9 finalistów stanęło przed zadaniem stworzenia w ciągu 2,5 godziny zestawu pralin, które miały odzwierciedlać temat przewodni – „Polskie smaki”. Pojawiły się najróżniejsze składniki znane z naszych rodzimych tradycji kulinarnych, takie jak purée z jabłka, czarna porzeczka, rozmaryn, brusznica, pokrzywa, kasza gryczana, miód, jagody, a nawet... chleb i sosna! Jury pod przewodnictwem Michała Iwaniuka w składzie: Daria Marszałek, Maciej Majzon-Wójtowicz, Maria Zaleska, Maciej Wiśniewski, Agnieszka Woźniak i Kamil Toczek wyłoniło laureatów.

Na laureatów czekały nagrody finansowe ufundowane przez sponsora generalnego - firmę Terravita. Czekają na nich także nagrody w postaci czekolady oraz voucherów na szkolenia i produkty, które zapewnili pozostali sponsorzy: ICAM, Kames, Sempre i Warsaw Academy of Pastry Arts, Beskid Chocolate, Diego Totti.

– Moja pralina miała przenieść nas w podróż po polskich smakach. Zawierałam w niej żel morelowy z nutą wanilii, który koncentruje w sobie smak późnego lata. Ganache powstał na bazie czekolady karmelowej z miodem gryczanym i z nalewką orzechową, której produkcja mieści się w Krakowie. Te składniki kojarzą mi się z dzieciństwem. Smak moreli pamiętam z wakacyjnych pobytów u babci. Tak samo orzech laskowy. Zbierałam go z ziemi, kiedy był już dojrzały. Przypomina mi to lata młodości – zaznacza zdobywczyni I miejsca Katarzyna Smaga, dodając: – Ta wygrana daje dużo motywacji i nowej, świeżej energii do dalszej pracy. ■



Wyniki II Mistrzostw Polski na Pralinę

I miejsce: Katarzyna Smaga (Restauracja Belvedere)

II miejsce: Piotr Jastrzębski (Atelier di Chocolate)

III miejsce: Sara Szal (Mono Patisserie & Bistro)



W MARCU W KATOWICACH ODBYŁY SIĘ SWEETTARGI. ZORGANIZOWANIE PODOBNEJ IMPREZY PO DŁUGIEJ, BO TRZYLETNIEJ PRZERWIE BYŁO SZCZEGÓLNYM WYZWANIEM, POCZĄWSZY OD ZNALEZIENIA WYSTAWCÓW (CZĘŚĆ ZNACZĄCYCH FIRM Z BRANŻY ZIGNOROWAŁA JE), PRZEZ SPEŁNIENIE SKOMPLIKOWANYCH WARUNKÓW TECHNICZNYCH, NA SKUTECZNEJ REKLAMIE I PROMOCJI SKOŃCZYWSZY. ORGANIZATOR WYWIĄZAŁ SIĘ Z TYCH ZADAŃ WZOROWO, DZIĘKI CZEMU NIE MOŻNA BYŁO NARZĘKAĆ ANI NA OBSADĘ, ANI NA FREKWENCJĘ.

EFEKTOWNY POWRÓT SWEETTARGÓW W KATOWICACH OCZAMI WYSTAWCY

Na SweetTargach odwiedzili nas zarówno stali klienci, jak i niezależni pasjonaci cukiernictwa oraz ludzie stawiający pierwsze kroki w branży. Po ostatnich, mocno skomplikowanych latach nowi klienci to dla nas pożądany zastrzyk pozytywnej energii, a ci na tegorocznych SweetTargach naprawdę dopisali.

Na naszym stoisku pojawiło się sporo właścicieli małych cukierni, kawiarni czy lodziarni zainteresowanych dywersyfikacją działalności. Wielu z nich stwierdziło, że w obecnych czasach gości trzeba stale zaskakiwać, proponować nowe, ekscytujące smaki i widoki w witrynach. W porównaniu do lat poprzednich zauważyliśmy znaczny wzrost zainteresowania szkoleniami z zakresu technik wykorzystania produktów ICAM, w szczególności niezwykle wdzięcznej, nowej linii czekoladowych polew do de-

koracji – **Glassover**. Budziła ona zainteresowanie nie tylko wśród profesjonalistów,

ale także klientów zajmujących się produkcją popularnych obecnie tortów artystycznych, których ważnym elementem są ozdoby. Dzięki produktom ICAM mogą być one przygotowane w o wiele krótszym czasie niż ten, jaki trzeba by poświęcić na tworzenie ich z masy cukrowej, a jednocześnie bardzo smaczne.



Łukasz Naruszewicz: SweetTargi bardzo miło mnie zaskoczyły, a to ze względu na dogodne miejsce i wygłuszoną halę. Połączenie targów z konkursem na pralinę i festiwalem kawy to dobry pomysł, który przyciągnął wielu gości. Mimo ograniczonej liczby wystawców z branży lodziarskiej poznaliśmy sporo nowych klientów, z którymi mamy nadzieję współpracować w przyszłości.





Nasi technologzy Nikita Solomon i Kamil Toczek mieli „pełne ręce” roboty, zdradzając gościom sekrety wyrafinowanych deserów i kunsztownych pralin.



Nikita Solomon: Bardzo dużo klientów szukało na naszym stoisku nie tylko wysokiej jakości produktów, ale również porad, jak przy ich użyciu usprawnić proces produkcji tortów i słodkości. Największe zainteresowanie wzbudziła nowa linia produktów do dekoracji ICAM, których wprawne użycie pozwala na błyskawiczne i proste tworzenie efektownych oraz bardzo smacznych dekoracji. Cieszę się, że w Katowicach mogliśmy poświęcić wszystkim klientom dużo czasu i ułatwić im pracę w nadchodzącym sezonie!

Równie dużo rozmów przeprowadziliśmy z lodziarzami szukającymi inspiracji i produktów do urozmaicenia witrzyn w nowym sezonie. Tegoroczne nowości MEC3 były w stanie z nawiązką zaspokoić ich potrzeby. Dla najmłodszych przygotowaliśmy specjalne licencjonowane smaki **pokemon** i **psi patrol**, wielbicieli klasycznych słodkości zachwyciły lody o smaku karmelowego popcornu oraz nowe smaki kultowych linii **Cookies** i **Quella**. Mieliśmy również wiele opcji dla fanów produktów „dietetycznych” – lody proteinowe, wegańskie czy bez cukru to niezmiennie

nie „gorące” tematy. Do puli nowości dodaliśmy lody na bazie kefiru, w połączeniu z **variegato** pełnymi pestek dyni, miodu i płatków, a nawet z **jaśminem**.

Zawsze chętnie pomagamy „przedłużyć sezon” ciekawymi produktami z pogranicza lodów i cukiernictwa. Na SweetTargach podjęliśmy współpracę z firmą Mobilody, która zapewniła nam eleganckie, spersonalizowane wózki lodowe, zapewniające ciekawą oprawę najbardziej ekscytującym nowościom. Musimy przyznać, że łatwość obsługi wózków i ich wysoka funkcjonalność, w tym 12-godzinna autonomia, pozytywnie nas zaskoczyły i możemy je polecić z czystym sumieniem.

W tym roku nasze stoisko wzbogaciło się również o... funkcjonalny bar! Przez całe targi organizowaliśmy prezentacje nowej linii produktów barmańskich i baristycznych **DOuMix?**, prowadzone przez niezastąpionego Kubę Kaczkowskiego. Obowiązkowa degustacja wywoływała błogi uśmiech na twarzy wszystkich gości, również tych kierujących pojazdami oraz najmłodszych – każda prezentacja obejmowała bowiem koktajl bezalkoholowy, smoothie lub pyszną mrożoną kawę. Liczba degustujących rosła zwłaszcza pod koniec, kiedy, aby pokazać pełnię możliwości produktów **DOuMix?**, Kuba zaczynał serwować wersje alkoholowe...

Inspirującym i ciekawym merytorycznie wydarzeniem okazał się konkurs pralin, w którym jednym z jurorów był nasz technolog Kamil, a jednym ze sponsorów nasza firma. Wyrazy uznania dla uczestników i serdeczne gratulacje dla zwycięzców!



Kamil Toczek: Po tylu latach dobrze zobaczyć, że drugie duże targi branżowe (poza ExpoSweet w Warszawie) mają sens. Miłym zaskoczeniem była tak duża liczba odwiedzających, włącznie z tymi, których widzieliśmy kilkanaście dni wcześniej na ExpoSweet. Przy okazji mistrzostw na pralinę pojawiło się też sporo zainteresowanych czekoladą ICAM.

Tradycyjnie ostatni dzień targów był otwarty dla uczniów szkół gastronomicznych. Mimo ich niepomahowanego entuzjazmu dla bogactwa darmowych lodów i innych słodczy wszystko przebiegło bez chaosu, młodzież zadawała rzeczowe pytania i chętnie słuchała wyczerpujących odpowiedzi. Ze szczególną przyjemnością po latach przerwy powitaliśmy młodzież z Zespołu Placówek Edukacyjno-Wychowawczych w Lwówku Śląskim, z którą dzielimy już kawał historii, poczynawszy od ich pierwszej wizyty na SweetTargach bodajże w roku 2014.



Paweł Durlak: Ogólnie tegoroczne SweetTargi wypadły bardzo dobrze, lepiej niż wszystkie poprzednie edycje. Było dużo nowych klientów, bardzo dobrze zadziałała nasza promocja targowa (aby skorzystać z niej po raz drugi, na SweetTargi przyjechało kilku klientów, którzy dwa tygodnie wcześniej odwiedzili nas na ExpoSweet).

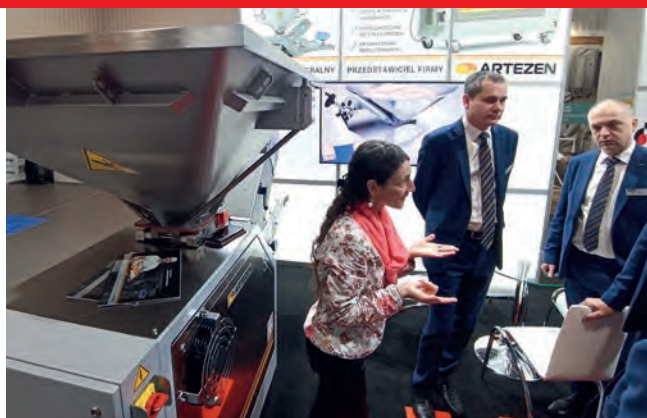
Naszym zdaniem powrót SweetTargów był dobrą decyzją. Dziękujemy organizatorom za możliwość uczestnictwa i żegnamy się krótkim i pełnym poparciem „do zobaczenia za rok!”. ■





ZAKOŃCZYŁA SIĘ JUBILEUSZOWA, 15. EDYCJA EXPO SWEET W WARSZAWIE. CHOĆ HALE TYCH TARGÓW ZDOMINOWANE ZOSTAŁY PRZEZ WYDARZENIA ORAZ NOWOŚCI CUKIERNICZO-ŁODZIARSKIE, LICZBA ODWIEDZAJĄCYCH, A TYM SAMYM ZAINTERESOWANIE URZĄDZENIAMI PIEKARSKIMI BYŁY NADSPODZIEWANIE DUŻE.

EXPO SWEET 2023 - PODSUMOWANIE



KTO NAS ODWIEDZIŁ?

Klienci z terenu całej Polski (niebagatelne znaczenie ma centralne położenie Warszawy), klienci, którzy mają koncepcję stworzenia butiku piekarniczego i poszukują technologii oraz wyposażenia, klienci, którzy dowiedzieli się o nowościach na naszym stoisku, np. o bezolejowej dzielarce ARTEZEN czy autorskiej stacji rozładunku peelboardów z wózków garowniczych AMOS.

NASTROJE INWESTYCYJNE

Mimo trudnej sytuacji rynkowej (inflacja, rosnące koszty energii) nie dało się odczuć

rezygnacji, wręcz przeciwnie dominowały optymizm i zapał do inwestycji w urządzenia pozwalające na redukcję kosztów eksploatacji oraz eliminację fizycznej, trudnej pracy w rzemiośle (stacje automatycznego załadunku pieców wsadowych, stacja nacinania pieczywa, bezolejowe dzielarki, robot do rozładunku peelboardów, automatyczne przelotowe smaźniki).

CO CIESZYŁO SIĘ POPULARNOŚCIĄ?

Zainteresowaniem cieszyły się rozwiązania zdalnego nadzoru, kontroli czy sterowania

stacjami odpieku pieczywa MIWE. Klienci szukali również informacji dotyczących efektywnych i sprawdzonych systemów odzysku energii.

Hasło reklamowe „dzielarka bezolejowa” zatrzymywało gości przy dzielarce do chleba CALYBRA marki ARTEZEN. Użytkownicy dzielarek olejowych z dużym apetytem patrzyli na naszą „nowość”, kalkulując swoje oszczędności wynikające z zastosowania systemu oil free.

Dla podniesienia jakości produktów (różnej wielkości i smaku) klienci poszukiwali nowych technologii. Z przyjemnością oferowaliśmy



urządzenie do produkcji kwasu pszennego Tradilevain. Kwas pszenny, który cechuje się znacznie łagodniejszym niż kwas żytni smakiem i zapachem, podnosi jakość nie tylko tradycyjnego pieczywa, ale i produktów delikatesowych, w tym pączków.

Goście zainteresowani byli również piecem MIWE condo ze względu na różną wielkość przeznaczonym zarówno do zakładów rzemieślniczych, jak i sklepów z odpięciem, cukierni czy hoteli. Z powodu zastosowania płyt hertowych upieczony w tym piecu produkt przywołuje w pamięci smak pieczywa rustykalnego.

Naszym największym eksponatem był robot do rozładunku peelboardów z wózków garowniczych o nazwie AMOS. Jest to ogniwo uzupełniające automatyzację załadunku pieców wsadowych, w przypadku kiedy produkty z garowni wyjeżdżają na wózku z peelboardami. Robot samodzielnie przejmuje odbiór desek z wózka, przekazując je na taśmę transportową. Niebagatelne znaczenie ma fakt, że delikatna struktura garowanego kęsa pozostaje nienaruszona. Jak określił to jeden z naszych klientów, ten robot wykonuje „kawał dobrej roboty”.

ORGANIZACJA

Organizator targów stanął na wysokości zadania. Przygotowanie imprezy, działania reklamowe przyniosły bardzo dobre efekty w zakresie frekwencji. Miła atmosfera, sprawna organizacja sprzyjały nie tylko wystawcom, ale i odwiedzającym.

W dobie dostępności materiałów reklamowych, filmów czy tzw. „showroomów”, gdzie w szczegółach można obejrzeć preferowane urządzenie, przyciągnięcie tak dużej liczby specjalistów z branży mogło wydawać się nie lada wyzwaniem. Jednak po raz kolejny okazuje się, że wirtualne spotkania z klientami nie zastąpią tych na żywo, aczkolwiek mogą być (wartościowym skądinąd) uzupełnieniem ścieżki prowadzącej do zakupu.

Jako wystawca jesteśmy bardzo zadowoleni ze spotkań na naszym stoisku. Nie każde oznacza „nowy projekt handlowy”, ale z pewnością jest swego rodzaju barometrem nastrojów rynkowych i inspiracją do świadczenia jeszcze lepszych usług. ■



DESER WEGAŃSKI, AUTORSKI SERNIK I TORT - TAKIE ZADANIA MIELI DO ZREALIZOWANIA ZAWODNICY II EDYCJI KONKURSU. NA NAJWYŻSZYM MIEJSCU PODIUM STANĄŁ KOBIECY DUET Z SŁUPSKIEJ CUKIERNI BUTIKOWEJ KAISER PATISSERIE.

II DEBIC PASTRY CUP

29 marca 2023 r. w Nadarzynie podczas targów EuroGastro do słodkiej rywalizacji stanęło 8 ambitnych zespołów, by walczyć o puchar w drugiej edycji Debic Pastry Cup! Ich zadanie polegało na stworzeniu: deseru wegańskiego, tortu i sernika. Prace konkursowe oceniło jury pod przewodnictwem światowej klasy specjalisty Bruno Van Varenbergha, obok niego zasiedli: Frank Haasnoot, Kurt Scheller, Igor Zaritskiy, Marek Moskwa i Oskar Wiewiórski. Konkurs zorganizowała marka Debic przy współpracy ambasadorów, czyli Michała Doroszkiewicza, Pawła Mieszały i Marka Moskwy. Partnerem wydarzenia była firma Barry Callebaut. ■



Deser wegański:

Kakaowa beza
Cremeux wiśniowo-czekoladowe
Krucze ciastko kakaowe
Redukcja z wiśni i marakui
Emulsja migdałowa
Oliwa z werbeną i limonką
Salsa ze świeżych cytrusów
Lody kokosowe z werbeną i limonką
Tuiles wiśniowy z pomarańczą



Sernik:

Bezglutenowe kruche ciasto z orzechami pecan
Kremowy sernik z camembertem
Konfitura z brzoszyny
Glaze z białej czekolady i orzechów laskowych z Piemontu



WYNIKI II EDYCJI DEBIC PASTRY CUP

I miejsce: Magdalena Adamska i Anna Zielińska (Kaiser Patisserie)
II miejsce: Lesia Moroz i Krystian Sak (Hotel Warszawa)
III miejsce: Przemysław Bola i Karol Płachta (Cukiernia Sowa)



Magdalena Adamska i Anna Zielińska

I MIEJSCE

Delikatny biszkopt kakaowy
Cremeux kokosowe z mleczną czekoladą
Biszkopt limonkowy
Konfitura z pieczonego ananasa, mango i kalamansi
Delikatny mus na bazie infuzji z ziaren kakaowca z dodatkiem białej czekolady, z kawałkami ciemnej czekolady



Lesia Moroz i Krystian Sak

II MIEJSCE

Deser wegański bergamotka-mandarynka
Sernik mandarynka/yuzu
Tort pomarańcza/pistacja



Karol Płachta i Przemysław Bola

III MIEJSCE

Tort orzechowo-mandarynkowy
Deser wegański cytrusowe orzeźwienie
Sernik baskijski z czekoladowym spodem i nutą pomarańczy

POLAGRA

food • horeca • foodtech

27-29.09.2023

POZNAŃ



Międzynarodowe
Targi Poznańskie

ZAPRASZA

mtp
GRUPA



zaprojektowane
ze smakiem

polagra.pl

ZAPRENUMERUJ WIEDZĘ I INSPIRACJE

Mistrz Branży

Szanowni Państwo,

Koszt prenumeraty drukowanego poradnika

"Mistrz Branży" wynosi 279 zł.

Zapraszamy do składania zamówień za pośrednictwem sklepu internetowego (<https://sklep.mistrzbranzy.pl/>), telefonicznie lub mailowo.

PRENUMERATA ROCZNA

Mistrz Branży 10 wydań



279zł

z wysyłką na
terenie
kraju

PREZENT



+ książka "Opracowywanie etykiet - znakowanie produktów"

Zamów

Wpłata na konto z dopiskiem: prenumerata Mistrza Branży od numeru np. maj/2023

27 1140 2004 0000 3502 8222 7728

Dane do faktury oraz wysyłki prześlij email lub przekaż telefonicznie



email

prenumerata@MistrzBranzy.pl



telefonicznie

881 610 668



przez www

<https://sklep.mistrzbranzy.pl/>

GOTOWY DELIKATESOWY KREM DO SZPRYCOWANIA



ZAPRASZAMY NA OTWARCIE SKLEPU



WSZYSTKO
DO TORTÓW I CIAST

Dni otwarte sklepu w nowej odsłonie
Piaseczno, ul. Raszyńska 13

W dniach 9 - 11 maja,
między 10:00 a 18:00,
zapraszamy na pokazy cukiernicze,
degustacje oraz liczne atrakcje.

**Nie możesz przyjść?
Zajrzyj do nas on-line:**



www.republikasmaku.net