

Usprawnij biznes

- Topowe sklepy online
- Przegląd urządzeń i maszyn
- Bądź najlepszą wersją szefa

ISSN 2084-8439 lipiec 2023

Żelatyna i inne
substancje żelujące

Wakacyjne receptury

Piekarstwo jak dawniej -
Damian Nowak

Ambasador rzemiosła

Mirosław Kurek,
prezes Stowarzyszenia Rzemieślnik



ŻYTNI IG



IG
53,8%*

*POTWIERDZONY BADANIAM I CERTYFIKATEM
KATEDRY DIETETYKI SGGW W WARSZAWIE

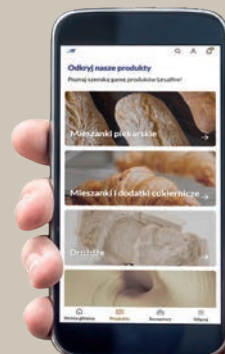


- niski indeks glikemiczny pieczywa o wartości 53,8%*
- tradycyjny smak, aromat i wygląd
- długotrwała świeżość
- wilgotny miękisz
- polecana diabetikom i pacjentom z zaburzeniami glikemii poposiłkowej
- wysoka zawartość błonnika pokarmowego i manganu
- zapewnia długie uczucie sytości
- 20% mieszanka piekarska
- worek 25 kg.

**Pobierz nową aplikację
dla piekarzy i cukierników**



*Lesaffre
& Me*




LESAFFRE

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



SVEBA DAHLEN



Piece piekarskie i cukiernicze

Komory Garownicze
Chłodnio-Garownie
Garownie z mrożeniem



Linia do formowania chleba



Profesjonalne systemy krojąco-pakujące



UŁOŻYMY CI PRODUKCJĘ



JACKOWSKI

Maszyny i piece piekarskie

JACKOWSKI Maszyny i Piece Piekarskie
ul. Poznańska 33 | 62-052 Chodzież k. Poznania
tel.: 61 868 02 22 | tel.: 61 864 03 04 | fax: 61 864 04 18
www.m-jackowski.pl



Mieszacze, dozowniki,
schładzacze do wody



Miesiarki
spiralne



Ubijaczki



Wąlkownice



Dzielarko-
zaokrąglarki



Krajalnice
do chleba



Rzemiosło ~~czy~~ i przemysł?



Nie da się ukryć, że pierwszeństwo ma rzemiosło. Historycznie to od niego wszystko się zaczęło. Nie byłoby przecież wielkich fabryk, koncernów i masowej sprzedaży, gdyby nie manufaktury, w których kilkaset lat temu ludzie własnymi rękoma tworzyli podwaliny pod to, co dziś nazywamy branżą piekarsko-cukierniczą. I właśnie z tych małych lokali wyrósł przemysł.

Naturalna ewolucja? To chyba jednak nieco bardziej złożona sytuacja... Bo z przemysłem i rzemiosłem jest bardziej tak jak ze słońcem i księżycem. Oba sektory mogą istnieć obok siebie w swego rodzaju homeostazie. Ba, nawet siebie wspomagać! Niestety współcześnie słońce chce niejako wchłonąć księżyc. Innymi słowy, wielkie koncerny działają tak, by rzemiosło zniknęło.

Komu na tym zależy? Dlaczego? Na te pytania istnieje wiele ciekawych (i niepokojących) odpowiedzi. Jednak ważniejsze jest inne: co się stanie, jeśli rzemiosło zniknie? Wizja świata bez małych zakładów produkcyjnych, w których szef często jest zarazem managerem i sprzedawcą, daje do myślenia. To rzeczywistość, gdzie producent nie musi dbać o najlepszą możliwą jakość, bo konsument i tak nie ma alternatywy. Rzeczywistość, w której jedzenie staje się tylko produktem, a nie nośnikiem smaku, emocji czy sztuką. Tę smutną wizję rozwija w rozmowie z nami gość okładki wydania – Mirosław Kurek, prezes Stowarzyszenia Rzemieślnik. Nie pozostawia nas jednak z beznadziejną perspektywą. Bo koniec końców, mimo że przemysł jest o wiele większym zawodnikiem niż rzemiosło, to w bitwie o klienta często zapomina o jednym. Mniejszy zawodnik paradoksalnie może mieć więcej siły. I wygrać, stosując mądrą taktykę, tak jak zrobił to Dawid w starciu z Goliatem. W tej walce nie są potrzebne proca i kamień, a zaangażowanie branży i świadomość konsumentów. I jeszcze jedno – celem nie jest pokonanie zawodnika, tylko znalezienie miejsca do spokojnej koegzystencji.

Redakcja Mistrza Branży

Piece z automatycznym systemem załadunku

MIWE athlet liderem na rynku

swój montaż powierz
specjalistom

- całodobowy serwis
- możliwość zdalnego nadzoru
- doświadczenie montażowe

Dołącz do grona zadowolonych użytkowników!



PPHU GETH
generalny przedstawiciel
firmy MIWE w Polsce
ul. Skośna 16, 30-383 Kraków
www.geth.pl

Jesteśmy do Państwa dyspozycji



Wiesław Majdan
tel. 506104542

Piotr Oczko
tel. 506104541

Maciej Angierman
tel. 506104214

Krzysztof Jabłoński
tel. 506104522
Warmia

Adam Marczak
tel. 519141015
Pomorze

Adam Turek
tel. 506104549
Serwis





Tuba polskich rzemieślników

8



Książki, kawa i ciastka

22

Spis treści

Rozmowa Mistrza Branży

Misja – ocalić rzemiosło	
– rozmowa z Mirosławem Kurkiem.....	8
Chleb pachnący drewnem	
– rozmowa z Damianem Nowakiem	14
Migdały i orzechy na podium	
– rozmowa z Wiolettą Gbiorczyk	18

Mistrz produkcji

Książki o zapachu kawy	22
Bukiet słodkich możliwości	26
Żelatyna i spółka	30
Receptury. Słodko i lekko – wakacyjne słodkości	
Kopa ornontowicka	34
Monoporcja malina-jeżyna	36
Fraisier truskawkowy	37
Monoporcja mango-marakuja	38
Powrót drożdżówki	40
Maszyny, urządzenia, wyposażenie – przegląd oferty rynkowej 2023	45-53



Kwiecie i słodko

26



Nie taka
pospolita żelatyna

30



Like a boss

65

Mistrz zarządzania

Ułatw sobie zakupy	54
Wykaz sklepów online	58
Jak odnieść korzyść z popytu na zakupy internetowe?	59
Inspirowane podróżami	60
Piekarnie w opałach	62
Szef czy kumpel?	65

Flesh news

Trophée Mille Poland	68
Turbo Poradnik Gastronomii	70
Gelato Poland i III Mistrzostwa Polski na Pralinę – konkursy 12. edycji Sweet Targów	70
Pia Salazar z tytułem Najlepszego Cukiernika Świata 2023	71
Bottiglieria 1881 z dwiema gwiazdkami Michelin	71
MIWE Smartfresh – w centrum technologicznym Miwe LBC	72

Indeks firm

Axel	25
BakerLink	46
BioStar	46
CSB System Polska	59
Cukieteria	57
Clevo	51
Geth	5, 46, 47, 48, 51, 52
Hert Studio Projektowe	60
Ibis	29, 47, 52
Jackowski	3, 47, 48, 52
JFM Urządzenia Cukiernicze	52, 53
Lesaffre Polska	II okł., 13
Master Baker	44
Multivac	48
Nurkowski	47, 48, 49, 52
Republika Smaku	55
Pan Centrum Słodkiej Dekoracji	58
Plus	33, 39
Polmarkus	58
Prenumerata Mistrza Branży	74
Sweet Decor	58
Święto Chleba i Piernika Jawor	69
Targi EuroGastro	IV okł.
Targi Warsaw Sweet Tech	IV okł.
Teldream	53
Ultra Power Polska	53
Unox	III okł., 49, 50
Wolf System	53
Wiesheu Polska	50, 51

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS + DECKTOP + LIEVOX

Nieograniczone możliwości do **pieczenia**

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS, DECKTOP

i LIEVOX: Zwycięska kombinacja
zapewniająca nieograniczone
stanowisko do pieczenia na zakwasie,
tradycyjnego pieczenia na kamieniu,
pieczenia konwekcyjnego i pieczenia
konwekcyjno-parowego.



01252 851 522
unox.com



Organizator:



WARSAW
SWEET
TECH

ZAREJESTRUJ SIĘ



19-21 WRZEŚNIA 2023

Targi Rozwiązań dla Branży Cukierniczej,
Lodziarskiej, Kawiarnianej i Piekarniczej

WYSTAWCY 2023:



27. edycja



16-lecie

ZAREJESTRUJ SIĘ



26-28 MARCA 2024

Międzynarodowe Targi Rozwiązań
dla Branży Horeca

WYSTAWCY 2024:



Misja – ocalić RZEMIOSŁO



■ Rozmawiała: **Natalia Aurora Ignacek**

Natalia Aurora Ignacek: Współczesny świat ma wiele problemów do rozwiązania, a Ty masz w sobie ducha aktywisty. Dlaczego postanowiłeś wspierać akurat rzemiosło, a nie np. cierpiące zwierzęta czy walczyć ze zmianami klimatycznymi?

Mirosław Kurek: Może zabrzmiałoby to banalnie, ale wierzę, że to wszystko jest ze sobą połączone. Przede wszystkim zmiany klimatyczne, choć nie tylko. Głęboko wierzę, że jeśli zadamy o rzemiosło, to zadamy też o planetę. Rzemiosło ma odegrać o wiele większą rolę. Niestety u nas przez ostatnie 30 lat bardzo się ono pogubiło. A tak naprawdę rzemiosło ma niebywałą wartość. To ponad 700 lat historii. To na nim wyrosła potęga Europy. Do dziś we Francji, gdzie jest to prawnie

CHOĆ PRZEZ WIELE LAT WYPIEKAŁ CHLEBY I CIASTA, PORZUCIŁ SWÓJ FACH, BY PODJĄĆ SIĘ INNEJ MISJI. SENSEM SWOJEJ PRACY UCZYNIŁ PROMOCJĘ RZEMIOSŁA. POPRZECZ STOWARZYSZENIE RZEMIEŚLNIC CHCE EDUKOWAĆ KONSUMENTÓW I WSPIERAĆ PRODUCENTÓW. A TAKŻE OCALIĆ PONAD 700 LAT TRADYCJI, RATOWAĆ KLIMAT I ZDROWIE POLAKÓW. TYLKO CZY TO W OGÓLE JEST MOŻLIWE? O WARTOŚCI RZEMIOSŁA I NADZIEI NA JEGO LEPSZE JUTRO ROZMAWIAMY Z **MIROSŁAWEM KURKIEM**, PREZESEM STOWARZYSZENIA RZEMIEŚLNIC.



”

MIROSLAW KUREK
PODJAŁ SIĘ NIEŁATWEJ
MISJI STWORZENIA
STOWARZYSZENIA, KTÓRE BĘDZIE
ZRZESZAĆ BRANŻĘ CUKIERNICZĄ,
PIEKARSKĄ I LODZIARSKĄ. PRZED
WSZYSTKIM CHCE DZIAŁAĆ NA
RZECZ FIRM RZEMIEŚLNICZYCH,
UDZIELAJĄC BEZPŁATNYCH
PORAD, ORGANIZUJĄC SZKOLENIA,
A W PRZYSZŁOŚCI EVENTY
ORAZ EDUKACYJNĄ KAMPAINIĘ
OGÓLNOPOLSKĄ





” MISJĄ MIROŚŁAWA KURKA JEST NIE TYLKO WALCZYĆ Z PRODUKCJĄ PRZEMYSŁOWĄ, ILE OCALIĆ OD ZAPOMNIENIA RZEMIOSŁO. BEZ NIEGO – JAK TWIERDZI – JAKOŚĆ ŻYWNOSCI DRAMATYCZNIE SPADNIE, A WRAZ Z NIĄ ZDROWIE KONSUMENTÓW



się chleb. I ta myśl była dla mnie coraz bardziej niewygodna. Dręczyło mnie pytanie: co się stanie, jeśli rzemiosło w pewnym momencie zabraknie? Co będziemy traktować jako produkty ekstra, z najwyższej półki? Bo z całym szacunkiem, ale żywność przemysłowa nigdy czymś takim nie będzie...

Nawet jeśli skład mieszanek byłby wyczyszczony, by zachować czystą etykietę?

Bądźmy szczerzy, wielkie masowe piekarnie często dbają o czystą etykietę lepiej niż małe zakłady. Sednem problemu nie jest skład chleba przemysłowego, choć często też (bo dla klienta jest niewiadomego pochodzenia), ale sposób jego produkcji. Otwarcie worka z proszkiem, wymieszanie go z wodą czy drożdżami, obsypanie ziarenkami i za godzinę jest chleb – oto do czego dziś często sprowadza się sztukę piekarstwa. Młodzi nie tylko powoli nie mają gdzie podpatrzeć, jak naprawdę powstaje chleb. Zatraca się też unikatowość. W ten sposób piekarnie pokoleniowe często kopią sobie grób, bo zamiast autorskiego chleba wypiekanego zgodnie z przekazywaną z dziada pradziada recepturą, zaczynają produkować identyczny chleb jak sąsiednia piekarnia.

A świadomy konsument szuka jednak czegoś więcej niż chleb jak każdy inny.

Wszystko drożeje, łącznie z pieczywem. I za chwilę może być tak, że te bochenki z mieszanek też będą droższe, bo praca drożeje. A jeśli klient ma płacić coraz więcej, to będzie szukał czegoś ekstra w tej cenie. Jeśli piekarnie nie zrobią oryginalnego produktu, a do tego odpowiedniego marketingu, czyli nie zadbać o to, by opa-



obecną lody rzemieślnicze czy piekarnia rzemieślnicza to u nas raczej tylko chwytliwy slogan...

I to wywołało Twoje święte oburzenie? W końcu właśnie z powodu niezgody na zastaną sytuację często wybuchały rewolucje, ruchy oddolne, a w Twoim przypadku powstało zupełnie nowe stowarzyszenie, którego w Polsce do tej pory nie było.

Tak, ale to nie był jeden moment... Raczej proces i to trwający we mnie od 10 lat, podczas których obserwowałem branżę od środka. Dosłownie się w nią wgryzłem, pracując w różnych firmach, sprzedając komponenty, mieszanki, polepszacze. Dojrzałem do myśli, że pora zmienić bieg rzeczy. Nie mówię, że te produkty są trujące. Wszystkie mają bowiem atesty i są dopuszczone do obrotu. Niestety ich wszechobylskość sprawia, że zatracamy tradycję, rzemiosło, wiedzę, skąd właściwie bierze

uregulowane, rzemiosło stanowi synonim najlepszej jakości. Klient, który poszukuje jakościowej bagietki, chleba czy innego wypieku, może w ciemno udać się do *boulangerie*, bo wie, że nie jest to tylko modna nazwa. Chciałbym, by taka sytuacja panowała także w Polsce. Na chwilę



kować ten chleb w interesującą historię, by sprzedać go za odpowiednio wysoką cenę, to być może będą się musiały zamknąć! Tak czy siak, znaleźliśmy się w momencie, w którym grozi nam koniec rzemiosła. Jeśli teraz nie zadamy o ten sektor, za kilka, kilkanaście lat nie będzie już takich zawodów jak piekarz czy cukiernik. Owszem, będą „piekarnie” (bo Polacy nieprędko zrezygnują z jedzenia pieczywa) z tym, że będą tam zatrudnieni „wypiekacze”, „odmrażacze” i „układacze”.

I tych „wypiekaczy” chyba tyłu aż nie potrzeba. Automatyzacja to także redukcja etatów, bo zmechanizowana produkcja nie wymaga wielu rąk do obsługi...

Dokładnie, zapominamy o tym, ale likwidacja rzemiosła niesie też ze sobą duże reperkusje społeczne. Łatwo to zauważyć na przykładzie małych osiedlowych sklepów, które dekadę temu zastąpiły supermarkety.

Tylko w mojej dzielnicy są dziś 3 Polo Markety, Lidl, Biedronka i kilka Żabek. W tych nowych sklepach nie ma właścicieli, którzy byli tak ważnym elementem tamtych dawnych sklepików. Tam są tylko najemnicy, agenci, często brakuje także pracowników, bo kasy są w dużej mierze samoobsługowe. Podobnie jest z gastronomią. W McDonaldzie nie ma kucharzy. Tam szkoli się ludzi w 2-3 dni. Taki pracownik ma umieć w prawidłowej kolejności poukładać hamburgera i uważać, by go za bardzo nie przypiec. Zostają więc duże centra produkcyjne. I sklepy sieciowe, które to sprzedają. W tej chwili mamy jeszcze wybór. Ale jeśli – jak te sklepy osiedlowe – znikną piekarnie i cukiernie, to te setki tysięcy ludzi bez pracy czeka bezrobocie albo przekwalifikowanie. Nie dotyczy to tylko tej branży. To proces globalny, pewnie zawody wymierają. Na całym świecie zmierzamy do tego, że czynnik ludzki jest coraz mniej ważny i potrzebny. Oto przyszłość ludzi, bez ludzi. Naprawdę tego chcemy?

Zatem wraz z utratą zawodu piekarza faktycznie stracimy o wiele więcej, niż się może wydawać...

Stracimy nie tylko 700 lat wspaniałej tradycji, bogatej kultury, unikatowej wiedzy, wspaniałego smaku. Kolejna sprawa, żywność przemysłowa. Jeśli ta nie będzie mieć „konkurencji” w postaci rzemiosła – nie będzie mieć tej poprzeczki, by zachować odpowiednio wysoką jakość i smak. Mówiąc wprost – nie będzie mieć bodźca, by się w ogóle starać o smak. Wszystko, co jest tworzone na masową skalę, zawsze jest żywnością drugiej, trzeciej kategorii. Widać to choćby po rynku USA. Tam, gdzie trzeba wyprodukować bardzo dużo, skraca się czas i liczy się jak najniższa cena. Tam nie rządzi jakość. Z surowców najniższej jakości, stosując ulepszacze, tworzy się wrażenie smaku. Produkt będzie pięknie pachnieć i błyszczeć, choć dzięki sztucznym dodatkom. I klient będzie to kupował. Nie dlatego nawet, że będzie mu odpowiadać. Będzie niejako musiał to kupować, nie mając wyboru na rynku. Bo jeść trzeba.

Pozostaje postawić pytanie - jak to pieczywo przemysłowe odróżnić od tego rzemieślniczego i tradycyjnego, skoro - jak sam mówisz - dziś jedno i drugie potrafi tak samo apetycznie pachnieć i się nienagannie prezentować.

Skupmy się na pieczywie, bo to najpopularniejszy produkt kupowany codziennie. Pracując w branży od ponad 30 lat, poznaję, czy to chleb z mieszanek, czy nie, już po samej nazwie. Potem biorę do ręki i sprawdzam, czy pieczywo nie jest za lekkie, czyli jest tam powietrze. Ono znikąd się nie bierze. Prawdopodobnie jest tam polepszacz, który napęcza to pieczywo powietrzem, i przez to bochenek zwiększa swoją objętość. Niestety dziś używanie tego typu specyfików jest zgodne z prawem. Co więcej, nie musi on być ujawniany na etykiecie! Moim zdaniem obecne przepisy Unii Europejskiej nie są dobre, bo nie chronią konsumenta (nie zostawiając mu wyboru), a bardziej producenta.

Wy – jako Stowarzyszenie Rzemieślnik – chcecie tę sytuację zmienić.

Jesteśmy świeżynkami, bo działamy niecały rok. Na razie jako stowarzyszenie nie mamy wpływu nawet na całą Polskę, a co dopiero na świat. Do tego, by coś faktycznie prawnie zmienić, trzeba mieć wpływ na polityków, najlepiej rządzących.



JAKO PREZES STOWARZYSZENIA RZEMIEŚNIK, MIROSŁAW KUREK ODWIEDZA ZAKŁADY CZŁONKÓW. PIEKARNIA LUB CUKIERNIA, KTÓRA PRZECHODZI WERYFIKACJĘ JAKO MIEJSCE, W KTÓRYM TWORZY SIĘ W SPOSÓB RZEMIEŚNICZY, OTRZMUJE SPECJALNY CERTYFIKAT I NAKLEJKĘ NA DRZWI Z LOGO RZEMIEŚNIKA

Możecie przecież zmieniać mentalność społeczeństwa, działać oddolnie. To się udaje?

Zamiast walczyć z systemem, lepiej pokazywać dobre zakłady, w których faktycznie uprawia się rzemiosło. My, jako stowarzyszenie, dajemy certyfikat, by miejsce było oznaczone, a klienci to widzieli. Jednak najpierw wchodzimy do zakładu, weryfikujemy wszystko. Jeśli właściciel wpuszcza nas do środka, to już jest sygnał, że nie ma nic do ukrycia, nie ma się czego wstydzić. A jeżeli wchodzimy do zakładu i widzimy, że są tam nisko przetworzone produkty, to jest to dobry znak. Rzemieślnik nic więcej nie potrzebuje. Nie potrzebuje gotowców. I jeszcze raz podkreślę – nie dlatego, że gotowce to coś absolutnie złego czy trującego. Dlatego, że rzemieślnik chce mieć swój autorski produkt. Ma na wszystko własną wyjątkową recepturę i w ten sposób zyskuje unikatowy smak. I może pilnować jakości. Z tych certyfikowanych firm powstanie mapka miejsc rzemieślniczych w Polsce, tak by łatwo było je odszukać.

Nie sądzisz, że to może zamienić się w elitaryzm, który może się przedstawić branży nie spodobać?

Ten, kogo tam nie ma, może być niezadowolony. Ale prawda jest taka, że ich też zapraszamy. Nawet jeśli coś jest do popra-

wienia w firmie, czekamy na tych wszystkich, którzy chcą, ale może nie są gotowi, by wrócić do rzemiosła. To nie jest duży problem. Chcemy, by nasze działania edukowały zarówno producentów, jak i konsumentów. To jest proces.

Cechy rzemiosła działają od dziesięcioleci, a nie zrobiły niczego. Szczerze mówiąc, mam do nich swego rodzaju żal. Związek rzemiosła, który istnieje od kilku dekad, zaprzepaścił najlepsze lata aktywności. Teraz wszyscy powoli się budzą, bo wyraźnie widzą sygnały, że coś jest nie tak. Niestety przez lata nie pomagali swoim członkom, dlatego trudno się dziwić, że wiele osób jest bardzo zniechęconych. I my musimy dopiero zyskać ich zaufanie, pokazując, że realnie działamy, a nie tylko pobieramy składki.

I na czym jeszcze te działania polegają?

Promujemy produkty rzemieślnicze w mediach społecznościowych i demaskujemy te sztuczne. Innymi słowy, edukujemy. W najbliższych planach mamy uruchomienie platformy sprzedażowej dla producentów rzemieślniczych z całej Polski. A potem także organizację festiwalu i konferencji. Cały czas walczymy też o pozyskanie środków na rozpoczęcie krajowej kampanii na rzecz pokazania, że troska o rzemiosło to także dbanie o zdrowie Polaków i środowisko naturalne.

I zobacz, Mirek, dochodzimy do tego punktu zwrotnego, od którego zaczynaliśmy, czyli do zmian klimatycznych. Cały świat o tym trąbi, piszą o tym największe czasopisma, a o tym, na co mamy wpływ tu i teraz, o jedzeniu rzemieślniczym mówi się mało.

Jakby nie patrzeć, przemysł jest szkodliwy dla planety. Masowa produkcja nastawiona jest na ogromną wydajność, GMO i stosowanie środków chemicznych. Zacząłem interesować się rolnictwem ze względu na to, że po prostu jest bliskie piekarstwu. Żywność zaczyna się u rolnika na polu. Spotykam się z rolnikami i rozmawiam z nimi. Dzięki temu, że pozyskujemy mąkę z pobliskiego młyna, nie tworzymy tak dużego śladu węglowego. To właśnie podróż przez świat, sprowadzanie składników z daleka robi ten ślad węglowy. Nie chcę wyjść na laika, wolę nie wypowiadać się na temat zmian klimatycznych, ale wiem jedno: działalność oparta o lokalne i zrównoważone rolnictwo, tradycyjna produkcja żywności to jest coś, co jest konieczne do wprowadzenia. Nie tylko u nas. My możemy być w tej materii prekursorami, pokazać innym, że można zrobić coś lepszego, bez oglądania się na świat.

I my – zwykli konsumenci – ostatecznie mamy ten znaczący wpływ, decydując, czy kupujemy od rzemieślnika, czy w supermarkecie.

Niestety mało osób nadal wie, jak wielki może być ten wpływ! Wystarczy, że ludzie staną się świadomi podczas każdego zakupu. Jeśli coraz więcej ludzi będzie wybierać odpowiednio, cały ten system się zawali jak domek z kart. A dobry poziom życia zacznie wzrastać. To jest system naczyń połączonych. I tu jest nasza nadzieja. Jeśli przekonamy pewną grupę ludzi, a oni kolejnych, to ten plan się powiedzie. System się naprawi. To konsumenci decydują, jaki producent przeżyje. Robią to swoim portfelem. Może jestem naiwnym marzycielem, ale wierzę, że to ma sens.

Życzę Ci powodzenia w tej misji, podobnie jak sobie, by rzemiosło rozkwitało, żebyśmy mogli cieszyć się wyborem pomiędzy dobrym a jeszcze lepszym chlebem. Dziękuję za Twoją pracę i za tę rozmowę. ■

PIECZYWO TAPAS

Spotkanie
pikantnych smaków



MIESZANKA

DO PRODUKCJI PIECZYWA PSZENNEGO
I MIESZANEGO Z DODATKIEM SUSZONYCH
WARZYW I PRZYPRAW



- oryginalny smak dzięki dodatkom: papryka, czosnek niedźwiedzi, cebula i chilli
- wyjątkowy smak, zapach, chrupiąca skórka
- wydłużona świeżość pieczywa
- prosta i łatwa w aplikacji receptura
- powtarzalność produktu gotowego



- źródło błonnika pokarmowego
- wysoka zawartość manganu
- możliwość użycia w różnych aplikacjach



- 30% mieszanka piekarska
- worek 25 kg.

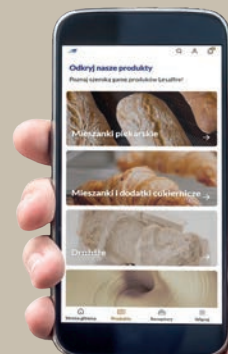


Zapraszamy do kontaktu
z zespołem handlowym Lesaffre
oraz na www.lesaffre.pl

**Pobierz nową aplikację
dla piekarzy i cukierników**



Lesaffre & Me



CHŁEB *pachnący* DREWNIEM



DAMIAN NOWAK PIECZE CHŁEB W PIECU OPALANYM DREWNIEM, CO JEST DUŻYM WYRÓŻNIKIEM. PRACUJE NA WSI, KTÓRĄ KOCHA. TU MA SVOJE GOSPODARSTWO I PIEKARNIĘ. JAK OCENIA ŻYCIE NA WSI I JAK MU SIĘ PRACUJE, OPOWIADA „MISTRZOWI BRANŻY”.



■ Rozmawiała:
Katarzyna Szarek

Katarzyna Szarek: Damianie, do ogrzania pieca, w którym pieczesz bochenki, używasz drewna. Nasza redaktor naczelna Natalia Aurora Ignacek 2 lata temu rozmawiała ze znanym hiszpańskim piekarzem Juanem Manuelem Moreno. Ten zaś opowiadał jej o zaletach takiej metody

wypieku. Drewno to pożądanym materiałem w piekarnictwie, ale dość rzadko spotykany. Powiedz mi, proszę, jaki wpływ na chleb, wypieki ma fakt, że pieczesz „na drewnie”?

Damian Nowak: Przede wszystkim drewno jako źródło ciepła daje wypiekowi unikatowy smak i zapach, którego nie można osiągnąć w tradycyjnym piecu elektrycznym czy gazowym. Poza tym piec na drewno często ma nierównomierną temperaturę w różnych częściach, co wpływa na sposób, w jaki piecze się pieczywo. Stare przysłowie głosi, że „nie z jednego pieca chleb się jadło”. Wskazuje ono na różnice, które mogą istnieć nawet w obrębie jednej kategorii. Tak samo jak inne piece mogą wyprodukować różne chleby, tak różne

techniki i rodzaje drewna mogą wpłynąć na wypieki w różny sposób.

Doświadczenie i umiejętność obsługi pieca na drewno są kluczowe dla osiągnięcia najlepszych efektów w tej metodzie pieczenia. To najbardziej naturalny sposób wypieku. Nagrzewamy ogniem szamot [materiał, z którego zbudowany jest piec – przyp. red.], który jest zrobiony z gliny, a glina to przecież ziemia, czyli łączymy ziemię i ogień. W dalszym procesie używamy urodzajnej ziemi, czyli mąki z ziarna, które wydała ziemia oraz wody potrzebnej do zrobienia ciasta. Dodajemy również odrobinę skały, czyli sól kamienną. Wszystko to łączy się w harmonijną całość, tworząc naturalny proces pieczenia.



W TYM ROKU
PIEKARNIA
WIEJSKA DAMIANA
NOWAKA ZDOBYŁA

1. MIEJSCE W RAMACH
KONKURSU KROMKA.PL,
ORGANIZOWANEGO PRZEZ
POLSKĄ IZBĘ PRODUKTU
REGIONALNEGO I LOKALNEGO.
ZDOBYŁA TYM SAMYM
TYTUŁ NAJLEPSZEJ PEIKARNI
W WIELKOPOLSCIE

Skąd masz drewno? Jaki rodzaj?

Odpowiedź jest skomplikowana. Posiadam ekologiczne gospodarstwo rolne, w skład którego wchodzi ponad 8 ha lasu o różnej wielkości i starości. Od zawsze wiem, że w lesie trzeba robić porządki, czyli wycinać niepotrzebne drzewa, aby dać więcej słońca

innym. W lesie są też chrust oraz umarłe drzewa, zwane suszkami, które trzeba usuwać. I to wystarczyło, dopóki nie powstała piekarnia. Oczywiście nadal używam takiego drewna, ale większość kupuję z nadleśnictwa. Mieszkam w tak zwanej krainie lasów, więc nie ma z tym większego problemu.

Rodzaj drewna też ma wpływ na wypieki. Liściaste na ogół dłużej się pali, iglaste szybciej. Muszę starannie dobierać drewno do tego, czego potrzebuję. Latem mogę palić chrustem i tak robię w większości przypadków, aby zbyt nie nagrzać komory, a zimą, jak są mrozy, palę drewnem



grubym, kalorycznym. Zasada niby prosta, ale piec ciągle mnie zaskakuje. To jeden z powodów, dlaczego używanie pieców na drewno w piekarniach jest bardzo wymagające, to naprawdę jest czasochłonne. Przede wszystkim trzeba mieć suche drewno.

Czasem piszę informacje o francuskim piekarnictwie, w tym kraju znani i cenieni piekarze działają nieraz w małych miejscowościach. Ty także pracujesz na wsi, ale masz na tyle dobre pieczywo, że Twoje wypieki i piekarnia są znane szerszemu gronu smakoszy. Czy dobrze Ci się pracuje na wsi?

Tu mi się podoba. Tu się urodziłem, tu mam swoje hektary, na których mogę królować, zbierać plony i przetwarzać je na mąkę, a potem wypiekać pieczywo w mojej piekarni. Cytat z Biblii odzwierciedla moje stanowisko na temat życia na wsi: „Jezus im rzekł: Prorok wszędzie jest szanowany, tylko nie w swoim rodzinnym kraju, wśród swych krewnych i w swym domu” (Mk 6,4). Często tak bywa, że najtrudniej jest docenić to, co mamy najbliżej.

Czyli ludzie stąd nie kupują u Ciebie chleba, mimo że jakość jest dobra i wypiek pochodzi z pieca opalanego drewnem?

Tak bywa. Niewątpliwie jedną z wad małych miejscowości jest także mniejszy ruch w sklepach. Wydaje mi się, że w dużych miastach sytuacja jest pod tym względem znacznie lepsza, ponieważ można utrzymać się z prowadzenia jednego sklepu, na przykład przy piekarni. W moim przypadku, na wsi, jest to raczej niemożliwe. Mimo to nie narzekam, takie po prostu są realia. Wiele osób ma środki na zakup naszych produktów, ale wydaje się, że wolą robić zakupy gdzie indziej. To urok życia na wsi.

Radzicie sobie także za pomocą prowadzenia sklepu online.

Tak jest.

Wszedłeś do zawodu piekarza naturalnie. Mama z babcią były piekarkami. Opowiedz mi, proszę, o swoich początkach w zawodzie.

To prawda, w zawód wszedłem bardzo naturalnie. Jako mały chłopiec lubiłem pomagać babci w pieczeniu chleba, a wypiekany był często i to właśnie w takim piecu opalonym drewnem. Na początku miałem być cukiernikiem, ale jak skończyłem szkołę podstawową, to zacząłem naukę jako piekarz tylko z tego powodu, że w cukierni nie było wolnych miejsc dla uczniów. Po trzyletniej nauce nie kontynuowałem praktyki w zawodzie, poszedłem do szkoły zaocznej w Poznaniu na kierunek technik technologii żywności o specjalizacji piekarz-cukiernik-ciastarz.

Od 2000 roku, krótko po ukończeniu nauki, odziedziczyłem gospodarstwo, które przekształciłem na ekologiczne, właśnie wtedy zacząłem wypiekać chleby w piecu opalonym drewnem. Z ojcem wyremontowaliśmy mały piec, który naprawdę był już bardzo stary, bo miał chyba 100 lat, jak nie więcej. Szybko okazało się, że to za mało, że trzeba wybudować drugi, większy. I ten wkrótce okazał się za mały. Trzeba było wybudować trzeci piec, jeszcze większy. Niestety coś poszło nie tak, ponieważ piec był zbudowany źle i po 2 latach zaczął się sypać, więc trzeba było wybudować czwarty, aby można było wyremontować trzeci.

Czyli było trochę perypetii.

Były także inne problemy, ponieważ działałem jako gospodarstwo, a nie jako piekarnia i to się ludziom nie podobało. Były donosy, kontrole z różnych instytucji.

Przykra sytuacja.

Pracować się chciało, ale to ciągle nękanie nie było fajne. Największym problemem w tych czasach było postawić piec opalany drewnem w piekarni. Wstąpiliśmy wtedy do Unii Europejskiej, więc wszystkie piekarnie musiały spełniać HACCP i różne inne wymogi. W 2010 roku udało się obejść pewne przepisy dzięki sprytnemu pomysłowi zduna, który wymyślił piec przelotowy, prawdopodobnie jedyny taki na świecie.

Co to jest ten piec przelotowy? Jak to działa?

Piec przelotowy ma otwór z przodu i z tyłu. Musiałem wybudować osobne pomieszczenie dla palacza z drugiej strony. W praktyce wygląda to tak, że palimy z tyłu pieca, tam go czyścimy, potem przechodzimy do piekarni, by przebrać się i wypiekać w tej samej komorze, tylko ze strony piekarni. W 2012 roku zaczęliśmy budowę piekarni, a już w 2013 pojawiły się pierwsze wypieki, pieczemy tak do dziś.

Ta droga nie była łatwa, pełna była wyzwań i przeciwności, ale zawsze starałem się iść do przodu, niezależnie od trudności. Moja pasja do pieczenia, miłość do ziemi i chęć tworzenia czegoś wyjątkowego zawsze były moją motywacją. Dziś, patrząc na to, co osiągnąłem, wiem, że to wszystko było tego warte.

Prowadzisz gospodarstwo ekologiczne, co to tak naprawdę oznacza?

Prowadzę 20-hektarowe ekologiczne gospodarstwo rolne, co oznacza, że nie stosuję w nim żadnych sztucznych środków ochrony roślin ani nawozów. W związku z tym od 2003 roku posiadam certyfikat gospodarstwa ekologicznego, który jest kontrolowany przez jednostkę certyfikującą – w moim przypadku Agrobiotest. W 2000 roku, kiedy



W PIEKARNI DAMIANA NOWAKA HOŁDUJE SIĘ TRADYJCJI PIEKARSKIEJ, STĄD WYPIEKANE SĄ BOCHENKI NA LIŚCIU KAPUSTY ORAZ CHRZANU. PIECZE SIĘ TU TAKŻE CHLEB ŻYTNI WIELKOPOLSKI, KTÓRY ZOSTAŁ WPISANY NA KRAJOWĄ LISTĘ PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH

zaczynałem przedstawiać gospodarstwo na ekologiczne, nie było jeszcze dopłat do rolnictwa. Za każdą kontrolę trzeba było płacić, a sprzedaż produktów graniczyła z cudem. Dlatego trzeba było wszystko przetwarzać i sprzedawać bezpośrednio na targowiskach, co, jak wcześniej wspomniałem, nie wszystkim się podobało. Były to czasy, kiedy sprzedawałem chleb, masło, ser i mleko, ponieważ miałem również 4 krowy dojne, a także kury i trzodę chlewną.

Praca piekarza jest ciężka. Jak wygląda Twój typowy dzień pracy? Pobudka o której?

Każdy dzień jest inny, ale opiszę szczegóły, które się powtarzają. Pracę w piekarni zaczynamy w niedzielę od przygotowania kwasu, jednak produkcja właściwa zaczyna się dopiero w poniedziałek około 16:00. Aby do tego dojść, trzeba przygotować kwas – robimy to w systemie 5-fazowym – oraz przygotować mąkę i piec chlebowy. Do 15:00 mamy już przemielone zboże, wcześniej przygotowujemy drewno i rozpalamy piec chlebowy.

Co dalej?

Kiedy w piecu się pali, mogę zająć się przyjmowaniem zamówień i ogarnianiem wszystkiego. Produkcję zaczynamy około 17:00, kiedy piec chlebowy jest już nagrany, wtedy możemy przygotować i zacząć

wyrabiać pierwsze ciasta. Średnio do 22:00 chleby są już upieczone, wtedy kończę pracę, a żona zajmuje się cukiernictwem (przygotowuje drożdżówki, placki, ciastka) oraz pakuje towar, który pojedzie do sklepów, co trwa średnio do 1-3 w nocy. Ja wstaję o 2 w nocy i z racji tego, że mieszkam przy piekarni, już o 2:30 przygotowuję się na wyjazd z upieczonym pieczywem. Pakuję i ruszam w drogę, średnio wracam około 8-9 rano. Jeśli jest czas, to ucinam sobie drzemkę. W piątek i sobotę dodatkowo żona jeździ na targowiska naszym samochodem, który nazywamy „chlebo-busem”. Oczywiście, trzeba jeszcze w międzyczasie ogarnąć gospodarstwo. Co roku w lipcu zamykamy piekarnię na 3 tygodnie i zajmujemy się tylko ziemią, to czas żniw.

Śpisz tylko 4 godziny na dobę?

Tak, w nocy śpię średnio 4 godziny, w dzień udaje mi się przespać jeszcze 3. Faktycznie, jak jest dużo pracy na gospodarstwie i w piekarni, to śpię tylko 4 godziny. Jakoś funkcjonuję.

Biegasz. To rodzaj resetu/odpoczynku?

Tak, bieganie jest dla mnie formą resetu. Mogę poszczycić się ukończeniem półmaratonów i maratonów w Polsce oraz najdłuższym biegiem – 56 km ultra. W planie

mam bieg na 100 km. To moje osobiste osiągnięcie – przebiegłem 42,192 km w czasie 3 godzin i 30 minut. Kiedy tylko mam czas, biegam. A ponieważ mieszkam wśród lasów, bieganie w takim otoczeniu jest prawdziwą przyjemnością.

Masz jakieś ulubione wypieki w swojej piekarni?

Nie mam ulubionego pieczywa, jem wszystko, co upiekę. Dziś razowy, jutro pszenny – to, co się upiecze, to się zjada, lubię wszystko. A jeśli chodzi o słodczyce, to mogę zjeść wszystko, poczynawszy od drożdżówek, przez placki, aż po ciastka. Taki ze mnie łasuch.

Co lubisz najbardziej w tej pracy?

Na pewno lubię pracować z żoną. Co do konkretnej czynności, to trudno mi jednoznacznie określić, ponieważ każda z nich jest ważna i niezbędna. Praca ta daje mi dużo osobistej satysfakcji, ponieważ proces tworzenia chleba w mojej piekarni odbywa się dosłownie od ziarenka do bochenka: sieję, zbieram, a potem piekę. Naprawdę daje mi to ogromną satysfakcję.

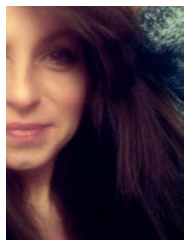
Dziękuję za rozmowę.

Migdały *i* orzechy *na podium*



FOT. ANNA OLSZEWSKA

WIOLETTA GBIORCZYK, MENEDŻERKA
WROCŁAWSKIEJ LODZIARNI LODOWATA, TWORZY NIESAMOWITE
LODY I ROBI TO Z WIELKĄ PASJĄ. MIEJSCE NA PODIUM
W PRESTIŻOWYM KONKURSIE GELATO FESTIVAL WORLD
CHALLENGE OTWORZYŁO JEJ DRZWI DO ETAPU ŚWIATOWEGO,
KTÓRY ODBĘDZIE SIĘ W 2025 ROKU.



■ Rozmawiała: **Anna Olszewska**

Anna Olszewska: Pani lody naturalne z lodziarni LodoWata we Wrocławiu zajęły trzecie miejsce w prestiżowym konkursie Gelato Festival World Challenge. Pani Wioletto, od czego zaczęła się przygoda z lodami?

na domowe gotowanie czy pieczenie, a co dopiero mieszanie smaków i obsługę maszyn. Przysnążę z uśmiechem, że ta wizja szefa lekko mnie przerażała. Później jednak pokochałam to szczerze i stało się to moją pasją. Okazało się też, że mam talent. Otrzymałam ogromne wsparcie, zapewnił mi rewelacyjne szkolenia i kursy, których instruktorami byli eksperci z prawdziwego zdarzenia, świetni praktycy dzielący się doświadczeniem. Na ten moment nie wyobrażam sobie robić czegokolwiek innego. Wkładam całe serce w tworzenie smaków zarówno lodów, jak i deserów. Bardzo mnie to zajęcie cieszy i daje satysfakcję.

Festival World Challenge, czyli ten sam, na którym byłam w tym roku i udało się mi zająć trzecie miejsce.

Lubi Pani eksperymentować ze smakami? Które smaki i aromaty są dla Pani nieocenione?

Nie ukrywam, że wiele razy inspirowały mnie pokazy na szkoleniach i kursach. Często to właśnie tam zaskoczyło mnie jakieś połączenie smaków, potem próbuję je odtworzyć i nadać jakiegoś wyrazu, akcentu, który mi pasuje. Bardzo podoba mi się cukiernictwo francuskie, mimo że jest bardzo wymagające i trudne. Mam nadzieję, że



MONOPORCJE DEKOROWANE JADALNYMI KWIATAMI



FOT. ARCHIWUM LODZIARNI LODOWATA

Wioletta Gbiorczyk: Moja przygoda z lodami rozpoczęła się przypadkowo. 9 lat temu, zaczynając studia związane z finansami, zatrudniłam się w tej oto cukierni. Po roku od tamtego zdarzenia, czyli 8 lat temu, szef postanowił, że oprócz ciastek, tortów, słodkich wypieków zaczniemy robić naturalne lody i oznajmił, że ja się tym zajmę. Na początku bardzo mnie to stresowało. Jako studentka nie miałam za bardzo czasu i chęci

Owszem do obowiązków menedżera należą również kwestie związane z finansami, więc studia nie poszły na marne, jednak pasja stanowczo wygrywa. Wszelkie receptury tu, we Wrocławiu, na miejscu, tworzę osobiście, produkuję je oczywiście z pomocą zespołu. Czuwam nad smakiem i jakością naszych produktów. W 2019 r. pojechałam na pierwszy ogólnopolski konkurs, który odbywał się w Łodzi – Gelato

uda mi się dojść do wysokiego poziomu. Zdarza mi się wyruszać w cukiernicze podróże, zarówno po mieście, Polsce, jak i świecie w poszukiwaniu nowych, wybitnych smaków. Generalnie w naszej branży bardzo często inspirujemy się nawzajem, tak już chyba jest w rzemiośle. Obecnie w komunikacji pomagają i inspirują nas media społecznościowe, profile najlepszych z najlepszych i to na całym świecie.



WNĘTRZE WROCŁAWSKIEJ LODZIARNI LODOWATA



A co do smaków, bardzo lubię naprawdę dobrą czekoladę, cenię sezonowość produktów, wszelkie owoce – uwielbiam łączyć ich smaki z ziołami czy jadalnymi kwiatami. I w ziołach, i w kwiatkach zamknięte są delikatność, naturalność i prostota. Cenię smakowy i wizualny minimalizm. Lubię też wracać do smaków dzieciństwa, dlatego produkuję lody o smaku szarlotki, która przypomina mi ciasto, jakie zawsze czeka na mnie w domu babci.

Z całą pewnością jednak mam dwa produkty, które są dla mnie wyjątkowe: orzechy i migdały. Lody orzechowe, z wszelkiego rodzaju orzechów nigdy mi się nie znudzą. Łączę je z białą czekoladą, z migdałami w różnych proporcjach. To nie ma końca (*uśmiech*).

Rozumiem, że te smaki również dały Pani podium podczas Gelato Festival World Challenge?

Na konkurs przygotowałam smak o nazwie biscotto alla mandorla (ciasteczko migdałowe). Były to lody o smaku prażonych migdałów na tradycyjnej białej bazie śmietankowej. Przełożyłam je dodatkowo variegato z orzechów laskowych. Zależało mi na głębi smaku i tekstury, dlatego były w nich też prażone płatki migdałów, prażone orzechy laskowe oraz ciasteczka maślane z kawałkami pomarańczy. Dość konkretnie chrupało (*uśmiech*). Ciasteczka oczywiście były samodzielnie upieczone, a pomarańcza stanowiła akcent, który nawiązywał do konkursu w Barcelonie w 2019 r., w którym to właśnie pomarańczę połączyłam z migdałami.



Jak Pani wspomina ten konkurs, jak przebiegał?

Gelato Festival polegał na przygotowaniu lodów o wybranym przez nas smaku. Ja zdecydowałam się na migdałowy. Każdy z 16 finalistów miał do przygotowania pojemnik lodów (5 kg). Należało to zrobić w ciągu 30 minut, następnie udekorować go i posprzątać stanowisko pracy. Startowaliśmy po kolei, zatem można było podejrzeć konkurentów. To też dobry sposób na uzyskanie inspiracji i zachęta do eksperymentowania ze smakami (*uśmiech*).

Jury złożone ze specjalistów oceniało smak, wygląd lodów, dekorację, konsystencję oraz dobór smaków, a także autoprezentację. Z dostępnego opisu wiem, że zarówno smak, jak i konsystencja, tekstura produktu w moim przypadku zostały ocenione najwyżej. W ostatecznej ocenie ważna okazała się również prezentacja słowna wyrobu oraz dekoracja.

Jest nam Pani w stanie opisać wrażenia już po werdykcie?

Poziom konkursu był bardzo wysoki. Każdego wyrobu mogliśmy spróbować, tym bardziej więc to wyróżnienie jest bardzo ważne. To był bardzo wzruszający moment. Wybitni specjaliści docenili moje dzieło. W tamtej chwili czułam się naprawdę cudownie. Będę to wspominać bardzo ciepło.

Miejsce na podium w prestiżowym konkursie Gelato Festival World Challenge otworzyło Pani drzwi do etapu światowego, który odbędzie się w 2025 roku w Bolonii. To bardziej motywujące czy stresujące, a może jedno i drugie?

Zasady są takie, iż w finale światowym mamy odtworzyć smak lodów, które dały nam podium. Zatem będę ponownie przygotowywać mój autorski, popisowy smak. Przede mną sporo ćwiczeń, aby wszystko jeszcze lepiej dopracować, szczególnie takie niuanse jak sposób prażenia migdałów i orzechów.

Proszę przybliżyć nam, skąd wziął się pomysł na LodoWate, czyli połączenie lodów z watą cukrową, które można spróbować we Wrocławiu?

Szukaliśmy produktu wyjątkowego, który poniekąd przedłuży sezon lodowy i tym też stała się lodoWata. Nawet jesienią wata jest pretekstem do podania lodów (*uśmiech*). Jest naszym popisowym produktem, nazwą cukierni i lodziarni, naszym sezonowym pomostem. A pomysł wziął się z wycieczek służbowych, między innymi do Londynu, w trakcie jakie zawsze czeka widzieliśmy



SZTANDAROWY PRODUKT – LODOWATA

zastosowanie waty cukrowej w pancake'ach, deserach oraz ciastach. W Azji z kolei delikatna wata cukrowa była podawana jako chmurka na kawie, która, skraplając się, słodziła napój. Zaczęliśmy się zastanawiać, jak wykorzystać watę w naszej lodziarni. Spróbowaliśmy i postanowiliśmy tworzyć kolorowe obłoczki z lodami. Produkt przyjął się. Uwielbiają go nie tylko dzieci, ale i dorośli – wata przenosi ich do czasów dzieciństwa.

Jakie podniebienne zaskoczenia czekają na nas jeszcze w LodoWacie?

Oczywiście serwujemy zwycięski konkursowy smak, czyli „mistrzowski migdał”, który cieszy się dużą popularnością, zapraszam zatem do spróbowania. Można też zamówić smaki klasyczne, jak: śmietanka, czekolada, sorbet truskawkowy czy słony karmel. Jest też coś nowego. Mamy w ofercie dodatkowe smaki, które codziennie się zmie-

niają. Wśród nich są m.in. kinder bueno, uwielbiane szczególnie przez dzieci, bądź pistacja z pistacji sycylijskich, którą tworzymy w weekend. Czasem zdarza nam się mieć szalone smaki, np. selera naciowego. Eksperymentujemy, lubimy i chcemy zaskakiwać, dlatego robimy też np. ser kozi

przekładany gruszką, orzechami włoskimi. Pomysłów jest wiele. Zapraszamy również na desery i monoporcje. W ofercie są rogaliki, monotorty i ciasta (wszystko wypiekane na miejscu). Największym hitem jest wspomniana lodowata, czyli lody z ogromną watą cukrową i posypką.

Klienci czują, że produkty są najwyższej jakości, że smaki są autentyczne, więc wracają do nas praktycznie przez cały rok, gdyż nasz asortyment jest dostępny przez 12 miesięcy.

Jakie smaki jeszcze przed Panią?

Na pewno do przetestowania i zgłębienia są smaki wegańskie, bezglutenowe i ze zmniejszoną ilością cukru. Często są to smaki świadomie wybierane przez klientów, z różnych względów nieprzypadkowe. Podobnie jest z produktami dla sportowców, np. z ksylitolem, z większą zawartością białka.

Wiem, że działacie również charytatywnie, to pięknie z Państwa strony. Czy może nam Pani przybliżyć akcję, jaką zapoczątkowaliście w tym roku?

W Dniu Dziecka zorganizowaliśmy akcję dla onkologicznych podopiecznych Przylądka Nadziei w Wrocławiu. Dochód zarówno z LodoWaty, jak i naszej Mlecznej z Radomia przeznaczyliśmy na wsparcie Kliniki Onkologii i Hematologii we Wrocławiu. Chciałam po konkursie podzielić się dobrą energią. Nagroda zwiększyła nam zasięgi i zainteresowanie. Jestem bardzo wdzięczna szefowi, że wziął udział w tym projekcie i uznał pomysł za warty realizacji. Jesteśmy pewni, że dobra energia będzie dzięki temu krążyć.

Tego sobie życzymy. Dziękuję za rozmowę i życzę powodzenia w kolejnych konkursach.

TORT AUTORSTWA WIOLETTY GBIORCZYK





Książki o zapachu kawy

Księgarnio-kawiarnie od lat urozmaicają rynek kafejek w Polsce. Pełnią rolę edukacyjną, są miejscem spotkań towarzyskich, kryją w sobie też osobiste historie właścicieli.

Na razie nikt nie wpadł na pomysł aromatyzowania książek, ale księgarnio-kawiarnie, jakie funkcjonują na mapie kulturalnej, wpisują się w trend dwóch przyjemności: czytania i picia kawy. Ta ostatnia zawsze przyciąga smakiem i zapachem. Patrząc na jedną z rolek na profilu instagramowym szczecińskiej kawiarni Kamienica w lesie, można być zaintrygowanym procesem przygotowania tego napoju na zimno, gdzie białe mleko i ciemna kawa tworzą apetyczny melanż w niewielkiej szklance.

– Kocham to miejsce – podkreśla Monika Szymanik, współwłaścicielka i założycielka kawiarni. I trudno się dziwić. Tu jest po prostu pięknie. Uwagę przyciągają błękitne płytki, które nadają lisbońskiego klimatu, a są pozostałością po funkcjonują-

cym przed i po wojnie na tej ulicy sklepie mięsnym. Historię Moniki i jej fascynacji kamienicami wielokrotnie opisywały media, a ona sama bardzo lubi to zdjęcie, na którym odkrywa na ścianie pod tynkiem taflę z płytek. I właśnie tutaj powstał jej raj na ziemi. Płytki nie są jedyną ozdobą kawiarni. Zachwycają też secesyjny piec, terrakota na podłodze i przedwojenny kredens pełniący rolę bufetu.

KAHAWA

Swoje marzenie o kawiarni z książkami spełnił także Bartosz Bielicki z Poznania, właściciel Kahawy (kahawa w jednym z języków afrykańskich oznacza kawę). Był księgarzem przez 28 lat. Biznes ten z cza-



sem stawał się coraz trudniejszy do prowadzenia. Powszechna sprzedaż książek przez internet przyczyniła się do zamykania księgarni stacjonarnych. Bartek, kończąc pracę księgarza, dał się wciągnąć drugiej swojej pasji – kawie. Dzieciństwo spędził w Afryce, gdzie rodzice pracowali jako inżynierowie. – Jeśli ktoś poznał Afrykę głębiej, to zostaje w jego sercu – zaznacza. Na przełomie lat 70. i 80. mieszkał w Nigerii, tam wraz z bratem chodził do szkoły, później przyjeżdżał na wakacje. Miłość do tego kontynentu przekazał swoim dzieciom, pokazując im Afrykę podczas podróży. Jedną z nich, do Konga, zaowocowała poznaniem Gilberta, przewodniczącego tamtejszej spółdzielni rolników, uprawiających kawę. Otrzymał wtedy 20 kg ziaren kawowca, nie wiedząc, co z tym prezentem zrobić. Do czasu.

Swoją kawiarnię zaaranżował bardzo nowoczesnie. Pomogło mu w tym Atelier Starzak Strebicki. – Były już w Poznaniu kawiarnie w stylu wiedeńskim, kawiarnie „przytulaśne”, a ja chciałem czegoś innego, oryginalnego – opowiada. I rzeczywiście jest inaczej, oszczędnie, jeśli chodzi o styl, przestronnie, nowoczesnie. Dla niektórych za surowo, ale taki był pomysł architektów – nie przedobrzyć, nie zatłoczyć przestrzeni.

MIĘDZY SŁOWAMI

Karolina Pikuła z Lublina prowadzi swoją księgarnio-kawiarnię już 12 lat. – Zupełnie nie wiem, kiedy ten czas minął! – zaznacza.

Praca w Między Słowami jest tak absorbująca, że rzeczywiście nie czuje się upływających lat. Karolina przyznaje, że koncept kawiarni z książkami sprawdził się, choć powszechny kryzys daje się odczuć. – Niestety od dłuższego czasu widać, że klienci większą uwagę zwracają na ceny, a zakupy książek są bardziej przemyślane. Z jednej strony to cieszy, ponieważ bezrefleksyjne wydatki nie są niczym dobrym, jednak konieczność rezygnacji z przyjemności zakupu książek czy spędzania czasu w kawiarni dotyka coraz więcej osób borykających się ze wzrostem cen praktycznie wszystkich towarów i usług – zaznacza właścicielka lubelskiej kafejki. W Między Słowami jest przytulnie, zamyślenie Karoliny było to, żeby każdy czuł się tu dobrze. I to się udało. Postawiła na meble z targów staroci, wygodne fotele, kanapy, regały hand made i dyskretne oświetlenie. Wszystko po to, żeby każdy znalazł w Między Słowami chwilę wytchnienia.

BEZ DISNEYA

Książki, jakie oferują szczecińska i poznańska kawiarnia, są wyselekcjonowane. Marzeniem Moniki Szymanik z Kamienicy w lesie było wydanie albumu z fotografowanymi kamienicami. Dopięła swego, to właśnie jej albumy oraz pozycje o Szczecinie dominują w ofercie, podobnie jak literatura dla dzieci pióra szczecińskich pisarzy. Wzmacnianie tożsamości Szczecina jest dla Moniki priorytetem. Kawiarnia znajduje się trochę na uboczu, ale i tak ściągają do siebie goście, także dzięki internetowi. Trudno się dziwić. Uroda zdjęć tego miejsca i popularność, jaką zaczęło się ono cieszyć, sprawiły, że był tu Mariusz Szczygieł, który jest właścicielem Wrzenia Świata, warszawskiej księgarnio-kawiarni. W poznańskiej Kahawie Bartka Bielickiego asortyment książek także jest zawężony. Jako wytrawny księgarz stawia na mniej popularne, ale ciekawe tytuły oraz książki dla dzieci na wysokim poziomie edytorskim. – Nie ma u mnie estetyki Disneya – śmieje się.

Nie ogranicza się jednak tylko do literatury niszowej. Można u niego kupić poradniki, klasyczną literaturę piękną oraz książki o podróżach i jego ukochanej Afryce.



FOT. KAHAWA



FOT. KAMIENICA W LESIE

KAWIARNIANE RELACJE

Kawiarnia to miejsce spotkania, choćby nawet człowiek spotykał się sam ze sobą. Wyjście i wypicie kawy na mieście wiąże się bowiem z oczekiwaniem na nawiązanie relacji lub też zaspokojeniem potrzeby bycia wśród ludzi.

Kawiarnie z księgarnią pełnią oczywistą rolę edukacyjną. Gdzie jak nie tu organizować spotkania literackie?

Lubelskie Między Słowami organizuje koncerty, spotkania z autorami, wystawy i spaceruje śladami Bolesława Prusa czy warsztaty robienia zakładek. Posłuchamy tu piosenek Agnieszki Osieckiej i Jacka Kaczmarskiego. W Kahawie nie ma regularnych spotkań, te odbywają się spontanicznie i zawsze – jak zaznacza właściciel Bartek Bielicki – poznawać ludzi to duża frajda. Monika Szymanik z Kamienicy w lesie podkreśla, że relacje to istota funkcjonowania jej kawiarni. – Nasze spotkania z ludźmi są ciepłe i przyjacielskie. Jeśli przychodzą goście i podają nazwę swojego profilu w social mediach, który znam, to już jesteśmy sobie bliscy.

Nie obywa się bez wzruszeń. Turystka z Katowic, słuchając opowieści starszego pana o dawnym Szczecinie, rozplakała się, widząc przywiązanie do miasta i emocje, jakie ono wzbudza. Do Między Słowami przychodzą klienci w różnym wieku, jednak

dominują studenci, często uczący się do sesji. W Kahawie spotkamy i młodszych, i starszych bywalców. Ludzie z pobliskiego uniwersytetu artystycznego też ustawiają się w kolejce po kubek z kawą.

ZANIM WYSTYGNIE KAWA

Kasia Witkiewicz nie przygląda się bywalcom księgarni-kawiarni, chyba że akurat zaintryguje ją tytuł czytanej przez kogoś książki, wtedy ma ochotę zaczepić tę osobę i zwyczajnie porozmawiać. – Często z takich sytuacji rodzą się właśnie moje podcasty – mówi.

Potrzebę dyskusowania o literaturze zaspokaja, między innymi działając w social mediach. Obroniła doktorat z literaturoznawstwa, bywa prelegentką na konferencjach, ale nie zamknęła się w uczelnianych murach ani w naukowym świecie. Założyła firmę z elegancką, koronkową bielizną White Rvbbit, prowadzi Bookstagram, czyli profil poświęcony książkom, i nagrywa literacki podcast „Literatura przepiękna”. To kameralna, wręcz intymna forma komunikacji.

Do kawiarni z książkami w Białymstoku, gdzie mieszka, chodziła zdecydowanie częściej, zanim została mamą. Miło wspomina

usytuowaną na białostockim rynku księgarni-kawiarnię Akcent, ze świetną perspektywą widokową na rynek. Można było stąd podglądać to, co dzieje się na placu miejskim, i mieć energetyzujące poczucie bycia w centrum wydarzeń. – Czasem czytałem w klubokawiarni Duży pokój, czekając na spóźnialskie koleżanki – opowiada. – To przestrzeń pełna kolorów, wygodne fotele, scena z pianinem, przy którym można usiąść i grać, na parapetach maszyny do pisania, w tle regał z książkami. Odwiedza też kawiarnię teatralną Lalki przy Białostockim Teatrze Lalek, gdzie regularnie odbywają się slamy poetyckie. Najbardziej lubi czytać w Pożegnaniu z Afryką. Nie jest to kawiarnia połączona z księgarnią, ale to właśnie tu zaszywa się z lekturą w pochmurne dni. W kawiarniach z książkami pociąga ją atmosfera. – Wydaje mi się, że do takich miejsc przychodzą osoby otwarte na różnorodność świata, ale może to tylko złudzenie, bo z tym kojarzą mi się książki? – dodaje.

Ostatnią czytaną w kawiarni książką była *Zanim wystygnie kawa* Toshikazu Kawaguchi. Wykorzystała ją w podcaście o różnicach między literaturą „wysoką” a rozrywkową. Tę powieść zaliczyła do przyjemnych „książek-kołderek”, marząc, by na chwilę przenieść się – podobnie jak bohaterowie – w czasie i zdążyć porozmawiać z kimś ważnym, zanim wystygnie kawa. Tak jak postaci z japońskiego bestsellera.



FOT. KATARZYNA WITKIEWICZ, @LITERATURA.PRZEPIEKNA

ZAPACHNIAŁO KAWĄ

Samo słowo „kawa” już konotuje miłe odzucia. – Jej zapach może wywoływać silne emocje i wspomnienia, ponieważ nasz system węchowy jest ściśle powiązany z częściami mózgu, które przetwarzają emocje i pamięć. Aromat kawy jest rzeczywiście kojący i korzystnie wpływa na wiele osób – zaznacza Krzysiek Rzyman, właściciel kawiarni Stor.

Regularne picie kawy, oczywiście z umiarem, jest dobre dla naszego zdrowia np. zmniejsza ryzyko chorób serca. Kawa może też chronić przed chorobami wątroby, w tym przed rakiem i marskością, zmniejsza także ryzyko rozwoju chorób Alzheimera i Parkinsona. W poznańskiej Kawiarni nie ma opcji, żebyśmy nie napili się dobrej kawy, skoro jej właściciela Bartka Bielickiego ten biznes wciągnął bez reszty. By przywieźć najlepsze ziarna, podróżuje nie tylko do Afryki, ale także do Ameryki Południowej. Sprowadza kawę z Peru, Kolumbii i Ugandy. Nie oferuje gościom zbyt dużego wyboru. Raptem sześć, siedem rodzajów. To – według niego – wystarczająca ilość, która podlega rotacji. We wszystkich miejscach dbających o kulinarną reputację serwuje się kawy specjality.

Mąż Moniki Szymanik z Kamienicy w lesie – Konrad – specjalizuje się w parzeniu kaw, przygotowuje także syropy o ciekawych

smakach. Teraz króluje mango, zimą pija się u nich kawy o smaku różanym, dyniowym czy marcepanowym. Oryginalnym napojem, jaki można spróbować w szczecińskiej kawiarni, jest niebieska herbata, czyli napar z klitorii, z dodatkiem kokosu, lawendy i ananasa. Z kolei znakiem rozpoznawczym Między Słowami w Lublinie jest kawa parzona w tygielku. Tutejsza czekolada do picia uchodzi za najlepszą. Jesienią i zimą serwuje się u nich mieszanki herbat oraz duży wybór grzańców, np. z cydru czy pitnego miodu.

DOMOWE SŁODKOŚCI

Każda z księgarnio-kawiarni specjalizują się w domowych i rzemieślniczych wypiekach. – Podajemy ciasto drożdżowe jak u mojej cioci Uli – rozmarza się Bartek Bielicki. Zwyczajny drożdżowy placek jest jednym z ulubionych deserów w Kawiarni. Stawiają na spontaniczność. Pieką wszystko sami: serniki, brownie, ciasta z sezonowymi owocami. Nie układają wyszukanego menu.

W Kamienicy w lesie niektóre wyroby zamawiają w cukierni Szczecińska Beza u zaprzyjaźnionej cukierniczki Hani, która dostarcza torty bezowe. Zjemy tu również serniki z pracowni SernikoveLove czy wypieki cukierni Kokosy i migdały. Największy ruch panuje w weekendy. Kamienica otwarta jest od czwartku do niedzieli, tak więc jej funkcjonowanie przechodzi od leniwych i spokojnych chwil w czwartkowe i piątkowe przedpołudnia w gwar sobotnio-niedzielną spotkań.

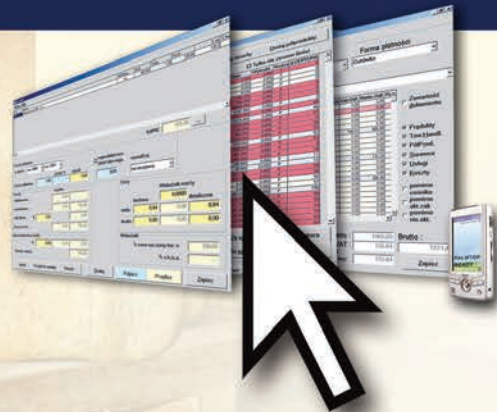
W Między Słowami do popisowej kawy z tygielka – jak twierdzi właścicielka – idealnie pasują klasyczne szarlotki, serniki, kremówki i ciasta z owocami. To one podkreślają domową atmosferę tego miejsca, a na tym Karolinie bardzo zależy. Od czasu do czasu nie stroni też od oryginalnych deserów jak ciasto czekoladowo-gruszkowe czy *bolo de bolacha* (rodzaj portugalskiego ciasta – przyp. red.). Książki, kawa z ciastkiem, spotkania, rozmowy – to filary księgarnio-kawiarni. I najważniejsze – serce wkładane w pracę, by to utrzymać.



AXEL

Jak DOWODZĄ badania przeprowadzone u naszych klientów, czas potrzebny na wykonanie codziennych czynności uległ skróceniu aż o:

42%



Program dla PIEKARNI I CUKIERNI

**SYSTEM ZINTEGROWANY
Z UNIĄ EUROPEJSKĄ
DLA PIEKARNI, CUKIERNI
I INNYCH FIRM PRZEMYSŁU
SPOŻYWCZEGO**

Oferowany przez naszą firmę program "AXEL" powstał na bazie doświadczeń zdobytych przez naszych informatyków podczas pracy w piekarniach.

Posiadamy dogłębną znajomość tematu, co pozwala nam na tworzenia rewelacyjnego oprogramowania.

SYSTEMY WAGOWE



WYDAWKA
ELEKTRONICZNA

RECEPTUROMATY PIEKARNICZE
I CUKIERNICZE

DARMOWE WERSJE!

Producent



Gliwice, ul. Kosów 4
(0) 603 769 422
WWW.AXELFHU.COM.PL
axel@axelfhu.com.pl

Bukiet słodkich możliwości,

czyli o kwiatach z cukru i nie tylko



■ Izabella Skibińska



Nie inaczej jest w cukiernictwie. Torty walentynkowe często zdobią czerwone róże, a białe, symbolizujące niewinność, te przygotowywane z okazji chrztu czy uroczystości komunijnej. Lato dostarcza nieprzebraną wręcz liczbę kwiatów, które możemy wykorzystać do dekoracji przyjęć i serwowanych na nich ciast, tak by stanowiły spójną całość. Nie wszystkie są jednak bezpieczne lub wytrzymałe na tyle, by umieścić je na torcie, dlatego sięgamy po te wykonane z jadalnych, bezpiecznych materiałów. W ciągu lat w cukiernictwie artystycznym zmieniały się trendy i style, a także materiały, z jakich tworzone dekoracje, dlatego kwiaty mogą przyjmować bardzo różne, często zaskakujące formy.

Kwiaty to najczęściej wybierany motyw dekoracyjny. Nie tylko są odpowiednie na każdą okazję, ale przez swój ukryty przekaz pomagają również wyrazić to, co często trudno ubrać w słowa. Znaczenie mają rodzaj kwiatów, ich liczba i kolor. Czerwone róże od progu krzyczą: „kocham cię!”, białe tulipany subtelnie szepczą: „przepraszam”.

KREM



Fot. 1. Tort pokryty kwiatową łąką z kremu maślanego

Do tworzenia kwiatów z kremów możemy użyć kilku technik, przede wszystkim **szprycowania**. Za pomocą worka cukierniczego i tulejek do płatków zbudujemy kwiaty, płatek po płatku, a odpowiednio barwiąc krem, możemy uzyskać ich realistyczne cieniowanie (fot. 1). Duża różnorodność kształtów i wielkości tulejek daje ogromne możliwości w tworzeniu wielu rodzajów kwiatów, a jedynym ograniczeniem wydaje się stabilność kremu. Na szczególną uwagę zasługują tylki koreańskie, które pozwalają uzyskać bardzo cienkie płatki, dzięki czemu kwiaty wyglądają niezwykle realistycznie.



Fot. 2. Babeczka z kwiatami wykonanymi tyłką rosyjską

Warto wspomnieć także o tyłkach rosyjskich, które umożliwiają wykonanie całego kwiatu naraz, na przykład smukłych, częściowo zamkniętych tulipanów (fot. 2). Bardzo efektowną i zyskującą popularność techniką tworzenia kwiatowych dekoracji z kremu jest *sculpture painting*, czyli malarstwo rzeźbiarskie. To technika artystyczna umożliwiająca tworzenie trójwymiarowych obrazów za pomocą szpachli o różnych kształtach i rozmiarach. Kreatywnie łącząc elementy malarstwa impastowego i rzeźby. Do dekorowania tortów tą techniką sprawdzi się nie tylko krem, lecz także lukier królewski czy ganache.

LUKIER PLASTYCZNY

To jeden z moich ulubionych cukierniczych materiałów, ma wręcz nieograniczone możliwości barwienia i modelowania, a dzięki wysychaniu dekoracje są trwałe i utrzymują nadaną formę.

Dostępne na rynku masy cukrowe różnią się właściwościami, co predestynuje je do różnych zastosowań: obkładania tortu, rzeźbienia czy tworzenia kwiatów. Dlatego też ogromny wpływ na efekt, poza umiejętnościami cukiernika, ma dobór odpowiedniej masy.



Fot. 3. Kwiatostan hortensji ogrodowej wykonany z masy cukrowej



Fot. 4. Tort w stylu angielskim dekorowany kwiatami groszku

W Cukrowym Ogrodzie Akademii Kawał Ciacha dostępne są szkolenia z modelowania kilku gatunków kwiatów, idealnych na letnie torty. Pierwszy to hortensja ogrodowa, której kwiatostan zbudowałam z wielu pączków i pojedynczych kwiatów (fot. 3). Każdy z nich składa się z czterech ruchomych płatków, co umożliwia dowolne kształtowanie wyglądu rośliny nawet po zupełnym wyschnięciu masy cukrowej. Druga wyjątkowa roślina to groszek pachnący w wielu wariantach kolorystycznych. Jako pnące daje duże możliwości aranżacji, zwłaszcza na tortach piętrowych (fot. 4).



Fot. 5. Dekoracja tortu wykonana metodą reliefu



Fot. 6. Kwiaty cukrowe wychodzące z serwetki haftowanej cukrem



Fot. 7. Męski tort w kształcie bryły betonu z cukrową płytą i różą wyjętą z okładki

Kwiaty wykonane z lukru plastycznego nie zawsze muszą wyglądać tak jak te z ogrodu, czasem mogą przyjąć formę kamiennej płaskorzeźby (fot. 5), wyszywanki (fot. 6) czy róży wyjętej wprost z okładki płyty (fot. 7). Ogranicza nas tylko wyobraźnia.

Wykonując kwiatowe dekoracje, możemy wykorzystać także inne jadalne materiały o właściwościach zbliżonych do masy cukrowej: czekoladę plastyczną, pastę sculpującą czy masę marcepanową. Warto pamiętać, że każda z nich ma inną konsystencję i nieco inaczej zachowuje się podczas formowania, co pozwala uzyskać różne efekty dekoracyjne.

PAPIER OPŁATKOWY

W kontekście tworzenia kwiatów cukrowych to zupełnie wyjątkowe tworzywo. Kartki o grubości 0,3 mm umożliwiają wykonanie płatków tak realistycznych, że można je wziąć za prawdziwe.



Fot. 8. Piwonie i stokrotki z papieru jadalnego

Jeżeli właśnie papier jest twoim ulubionym materiałem, to na lato w akademii, w specjalnej promocji, znajdziesz szkolenie z modelowania pełnej, otwartej, dwukolorowej piwonii. Zobacz, jak pięknie komponuje się z delikatnymi, papierowymi stokrotkami (fot. 8).



Fot. 9. Dekoracja tortu techniką łączoną masy cukrowej i papieru jadalnego, wykończona mchem jadalnym

Każdy z jadalnych materiałów ma swoje zalety i ograniczenia, dlatego najlepszym rozwiązaniem jest łączenie ich w celu uzyskania wyjątkowych efektów dekoratorskich. (fot. 9). Podczas dekoracji tego tortu użyłam różnych materiałów, które doskonale się uzupełniły.

Pierwszym jest kolorowy kremowy tynk, stanowiący tło. Druga warstwa to mozaika z rozciętego obrazu, który namalowałam barwnikami na masie cukrowej techniką akwareli (gałązka fioletowego bzu). Trzecią, trójwymiarową warstwę budują pojedyncze kwiaty oraz liście bzu z papieru jadalnego i masy cukrowej, przyklejone do warstwy obrazu i tła tak, żeby stworzyły realistyczne wrażenie kwitnącej gałązki, wychodzącej z tortu. Całość wykończyłam intensywnie zielonymi płatami jadalnego mchu, który spina tort z podkładką.

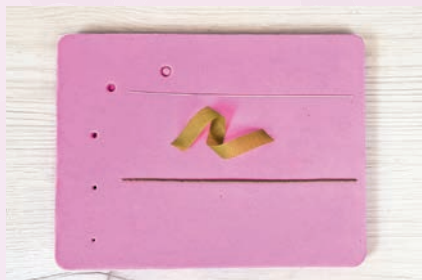
Kwiaty możemy tworzyć także z lukru królewskiego, izomaltu i innych materiałów, o których nie wspomniałam w tym artykule, co dowodzi, że każdy może odnaleźć własny kwiatowy styl dekoracji cukierniczych, bez względu na materiały, z jakimi pracuje. ■

Nadszedł czas na odrobinę praktyki.

Do tutorialu, który przygotowałam, zainspirował mnie najśłodszy zapach lata, czyli delikatne goździki pierzaste. Wykonałam je z papieru jadalnego i odrobiny masy cukrowej w delikatnym odcieniu fioleto. Są naprawdę proste do zrobienia, a zdjęcia i opisy poprowadzą cię krok po kroku. Zaczynamy.



Potrzebne będą: papier opłatkowy o grubości 0,3 mm, biała masa cukrowa, drucik florystyczny (rozmiar 24), biała i zielona taśma florystyczna, klej cukrowy, woda z alkoholem, barwniki pudrowe: Sunset Yellow (Rainbow dust), Orchid Purple (Fractal), Moss Green (Fractal), nożyczki, wzornik silikonowy do płatków piwonii, narzędzie drezdeńskie, pędzel do kleju, pędzel do barwników, paleta.



Owiń drucik zieloną taśmą florystyczną.



Z kawałka białej taśmy upudrowanego na żółto przygotuj pręcik kwiatowy i umieść na końcu drucika.



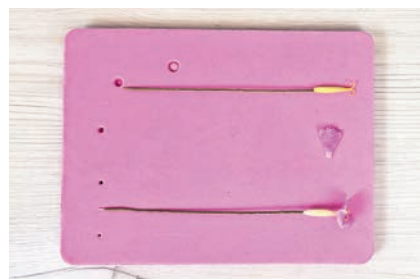
Żółtą lub białą masę cukrową upudrowaną na żółto osadź na druciku posmarowanym klejem cukrowym, bezpośrednio pod pręcikiem i uformuj między palcami na kształt walca.



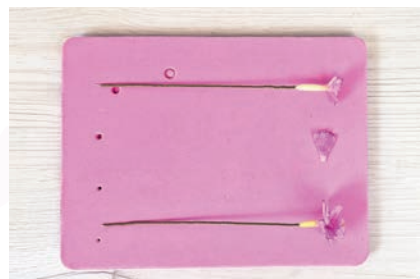
Czas na płatki. Wytnij z papieru 9 prostokątów w rozmiarze płatka goździka, następnie złóż je po 2 lub 3 i dotnij. Następnie natnij półokrągłą krawędź każdego płatka po skosie w dwie strony, tak by uzyskać ząbki o głębokości 1 mm.



Zmieszaj na palcu odrobinę barwnika z wodą i alkoholem, a następnie nanieś na płatki. Zanim nałożysz wodę na papier, odsącz pędzel na ręczniku papierowym, żeby uniknąć nadmiernego namoczenia i uszkodzenia. Następnie umieść płatek pomiędzy połówkami wzornika silikonowego i delikatnie odcisnij unerwienie. Pozostaw do wyschnięcia. 3 płatkom nadaj nieco jaśniejszy odcień.



Za pomocą odrobiny kleju cukrowego przyklej 3 jaśniejsze płatki wokół pręcika.



Doklej kolejne 6 ciemniejszych płatków na zakładkę, po 3 w rzędzie, i odchyl je pod kątem 45-90°.



Wytnij z papieru działki kielicha zakończone od góry ząbkami i wąskie listki, a następnie upudruj je na zielono. Działki kielicha oklej wokół masy cukrowej pod płatkami, a listki umieść naprzeciwległe w kolankach łodygi – im niżej, tym nieco większe.

Gotowe. Życzę ci dużo radości z tworzenia bezpiecznych goździków do dekoracji tortów.





UBIJACZKI PLANETARNE

URZĄDZENIA Z KOTŁAMI
O POJEMNOŚCIACH:

20, 40, 60, 80

ORAZ **100** LITRÓW

- ✓ Czytelny i przejrzysty pulpit sterowniczy
- ✓ Cicha i bezobsługowa praca przekładni planetarnej
- ✓ Łatwe i bezpieczne mocowanie narzędzi
- ✓ Płynna regulacja do 300 obrotów/min (falownik)
- ✓ Zdejmowanie kotłów bez demontażu narzędzia (wersja „H”)
- ✓ Elektryczne podnoszenie i opuszczanie kotłów (wersja „H”)



ŻELATYNA i SPÓŁKA

*Substancje ŻELUJĄCE
i ZAGĘSZCZAJĄCE
w deserach NA LATO*



■ Maciej Rosiński



■ Opracowała: Natalia Aurora Ignacek



W dobie trendów na wszelkiego rodzaju diety oparte na roślinach, ale też wzmożonej migracji ludności i związanego z tym wykluczenia ze względów religijno-kulturowych pewnych produktów mięsnych, warto poznać inne substancje żelujące. Jednak jedno trzeba zaznaczyć na samym początku – żadna inna substancja nie będzie idealnym zamiennikiem żelatyny, ponieważ każda ma inne cechy i właściwości. Trzeba zatem je poznać, popracować z nimi, by wyczuć, czym się charakteryzują. Zanim zdecydujemy się na tę przygodę, zacznijmy od żelatyny. Okazuje się bowiem, że choć wszyscy jej używamy, nadal nie wszystko o niej wiemy.

JEDYNA TAKA – ŻELATYNA

Żelatyna to białko odzwierzęce, które pochodzi z tzw. odpadów, w których znajduje się dużo kolagenu. Są to zwykle uszy, ogony czy skóra. Od dziesięcioleci jest najpowszechniej używaną substancją żelującą w cukiernictwie. A jednak niewiele osób wie, że obok popularnej żelatyny wieprzowej mamy też wołową, a nawet rybią. W moim odczuciu nie ma większej różnicy w działaniu żelatyny pochodzenia rybiego czy zwierzęcego, jeśli trzymamy się jednostki bloom określającej moc wiązania wody. Trzeba jednak pamiętać, że ma ona

swój charakterystyczny posmak, zwłaszcza ta wołowa, który określiłbym jako umami. Żelatyna ma przede wszystkim bardzo rozbudowaną charakterystykę: jest elastyczna i klarowna, a do tego tania. I niezwykle wszechstronna. Używa się ją do żeli, galaretek, pian i pianek. Nawet wina klaruje się żelatyną (dlatego istnieją wina z etykietą „wegańskie”)! Ma różne formy: sypką (w proszku) czy też w płatkach (szybko rozpuszczalna). Tworzy trwałe żele i dość dobrze utrzymuje wodę. Używając profesjonalnej żelatyny, która na etykiecie jest opisana jako bloom, możemy dobrać ją do konkretnych potrzeb. Dla przypomnienia – im większy bloom (np. 200) tym mocniejsza jest żelatyna. Jeżeli patrzymy na walory jakościowe, warto wybierać żelatynę w listkach, gdyż ta jest bardziej oczyszczona. To niby oczywiste, a jednak jako szkoleniowiec przekonuję się, że wiele osób nie potrafi właściwie obchodzić się z tą sub-



POPULARNE SUBSTANCJE ŻELUJĄCE

- **Żelatyna** – najpopularniejsza, najbardziej rozpowszechniona i uniwersalna; białko pochodzenia zwierzęcego. Roztworu z żelatyną nie należy gotować, osłabia to jej właściwości żelujące.
- **Agar (agar agar)** – „karierę” zaczął robić kilka lat temu, jako wegański odpowiednik żelatyny, naturalna żelująca substancja roślinna. Pozyskiwany jest z alg (kрасnorostów), całkowicie bezwonny i bez smaku. Zawiera sporo błonnika. W przeciwieństwie do żelatyny po zastygnięciu może być podgrzewany do więcej niż 85°C, wraca wówczas do płynnej postaci. Nie wymaga chłodzenia, aby deser uzyskał pożądaną konsystencję (tężeje, gdy płyn osiąga 30-40°C). Gotowanie nie wpływa negatywnie na jego właściwości.
- **Pektyny** – błonnik rozpuszczalny w wodzie, występujący w skórkach owoców. Pektyny stanowią naturalny środek zagęszczający i żelujący. Znajdują zastosowanie m.in. w glazurach i galaretkach. Ich zawartość w owocach jest różna, zatem mają różną moc. W zależności od zastosowań używa się pektyn wysokometylowanych (HM) lub niskometylowanych (LM). Dostępna jest też pektyna syntetyczna: amidowana.
- **Skrobia (np. ziemniaczana)** – naturalny roślinny zagęstnik stosowany m.in. w kremach cukierniczych czy fruzelinach. W przemyśle spożywczym dominuje skrobia modyfikowana, czyli naturalna, poddana obróbce mającej na celu poprawę jej właściwości.
- **Karob** (mączka chleba świętojańskiego) – zagęstnik i stabilizator popularny w przemyśle cukierniczym, wykorzystywany również jako alternatywa dla kakao czy naturalny barwnik. Bogaty w witaminy, minerały, błonnik i białko.
- **Karagen** – zagęstnik pozyskiwany z czerwonych wodorostów (tzw. mchu irlandzkiego); nazywany wegańską żelatyną. Używa się go nie tylko w cukiernictwie, ale różnych gałęziach przemysłu spożywczego.
- **Tapioka** – ma neutralny smak i właściwości żelujące, zagęszczające. To substancja skrobiowa pozyskiwana z bulw południowoamerykańskiej rośliny – manioku. Jest bogata w witaminy i minerały, hipoalergiczna.
- **Guma guar** – naturalna roślinna substancja pozyskiwana z rośliny strączkowej *Cyamopsis tetragonoloba* (nazwa zwyczajowa: guar), rosnącej w Indiach i Pakistanie. Jej właściwości żelujące są różne w zależności od tego, w jakim otoczeniu chemicznym się znajduje. Badania wykazały, że może mieć pozytywny wpływ na zdrowie (np. obniżać poziom cholesterolu i glukozy).
- **Guma arabska (akacja)** – naturalna żywica pochodząca z afrykańskich odmian akacji. Podobnie jak guma guar jest substancją naturalną, bezpiecznym dodatkiem do żywności, a także prebiotykiem działającym pozytywnie na organizm. Ma sporo zastosowań w cukiernictwie i szeroko pojętym przetwórstwie.
- **Guma ksantanowa** – popularna w przemyśle spożywczym sztuczna substancja zagęszczająca; ma podobnie właściwości co gumy naturalne, jednak pozyskuje się ją na drodze fermentacji węglowodanów przez bakterie.

stancją. Dlatego niemal każde szkolenie zaczynam od wstępu dotyczącego podstaw pracy z żelatyną. Prezentuję najważniejsze fakty na jej temat. Nie zagłębam się aż tak w chemię, bo dla cukiernika nie jest to wiedza niezbędna. Opowiadam i pokazuję, jak powinno się ją uwadniać, jak długo, w jakiej temperaturze. Zawsze wykonuję doświadczenie uświadamiające, że małe rzeczy mają znaczenie – żelatynę zazwyczaj rozpuszczamy w zimnej wodzie z kranu. Bywa jednak tak, że po zmierzeniu jej temperatury okazuje się, że ma aż 17°C! Tymczasem temperatura zimnej wody powinna wynosić od 1 do 4°C. Musimy zatem taką wodę schłodzić w zamrażarce, szokówce lub dodać do niej kostki lodu. To robi różnicę, trzeba być dokładnym.

Ze względu na unikatowe właściwości żelatyny nie jest możliwe, by zastąpić ją jedynym składnikiem pochodzenia roślinnego. Zatem jeśli chcemy uzyskać podobne wła-



ściwości, musimy nastawić się na użycie mieszanki różnych substancji żelujących.

JEŚLI NIE ŻELATYNA, TO CO?

Jest wiele firm produkujących roślinne mieszanki żelujące, które dają efekt podobny do tego, co uzyskujemy dzięki żelatynie. Osobiście używam produktów firmy SOSA. Zazwyczaj na etykiecie opisane są ich dozo-



Agar stał się tak popularny, bo ma ewidentne zalety. Jest przede wszystkim bezpieczny pod wieloma względami. Dodając go do mieszanki płynu i cukrów, mamy pewność, że całość stężeje już po spadku temperatury do 60°C. Poza tym utrzymuje konsystencję deseru, nawet gdy jest bardzo ciepło, więc daje komfort, że galaretka będzie bardzo stabilna nawet w upalny dzień. I dlatego sprawdzi się w deserach na lato.

CO POTRAFIĄ ROŚLINNE SUBSTANCJE ŻELUJĄCE?

Trzeba jasno powiedzieć, że żaden z zamienników nie separuje wody tak dobrze jak żelatyna. W jej przypadku mamy pewność,

że nie będzie się tworzył odciek. Substancje roślinne nie mają takich właściwości, ale za to mogą być przydatne w wielu innych czynnościach. Choćby gdy nie chcemy zrobić galaretki, ale po prostu coś zagęścić, np. zrobić pianę z sosu. Wystarczy wówczas dodać lecytyny sojowej czy słonecznikowej, która jest doskonałym emulgatorem. Dobrymi emulgatorami są też karageniany, powszechnie dodawane do napojów roślinnych, opatrzonych hasłem „barista”, dzięki temu dodatkowi lepiej się spieniają. Są też galaretki, w które możesz zawijać produkt, tak zwane „elastic”. To proszek będący mieszaniną kilku gum, które się uzupełniają, dając efekt twardej, ale zarazem elastycznej warstwy. Galaretka nie pęka, kiedy z nią pracujemy, tworząc różne formy.

Guma gellan działa podobnie jak agar. Też dodaje się ją podczas gotowania. Wylewasz ją potem do rantu, szybko twardnieje. Jak raz stwardnieje, to jest to już proces nieodwracalny. Można z niej wycinać różne elementy, wlewać kolejne warstwy i dalej przetwarzać. Taka galaretka jest termostabilna. Można ją zatem włożyć do brownie, ciasta ucieranego, travel cake i upiec. Tego typu galaretkę możesz zrobić też na pektynach (jak Michał Iwaniuk podczas finału World Chocolate Masters), ale wtedy musi być stosunkowo cienka. Dzięki mieszance różnych gum możemy też otrzymać bardzo elastyczne galaretki, które możemy zawijać lub formować w najróżniejsze kształty. Wegetariańskie, a zwłaszcza wegańskie cukiernictwo jest tak trudne dlatego, że odrzucając żelatynę, musimy się dużo bardziej starać, bo oznacza to zmianę całej receptury. Dodając gumy, musimy mieć na uwadze wszystkie jej cechy. Będziemy musieli wspomagać się dodatkowymi tłuszczami. Trzeba też bardzo uważać na gramaturę dodawanych substancji, często dozowane są w bardzo małych porcjach rzędu 0,30 grama. Dlatego dużo bardziej narażeni jesteśmy na pomyłki, na porażki i niewypały, bo łatwo o niedociągnięcia albo przedobrzenie. Często są to różnice kilku dziesiątych procent. Trzeba zachować wręcz aptekarską dokładność. Używając gum czy agaru, ważę je na wadze jubilerskiej, bo te drobne różnice mają ogromne znaczenie. Kiedy coś nie wyjdzie, często poszukujemy błędu w recepturze, a finalnie okazuje się, że prawdopodobnie nie byliśmy dokładni podczas dozowania albo źle przygotowaliśmy produkt. ■



wanie i sposób użycia, bo substancje te nie działają tak samo jak żelatyna. Jeśli robimy, przykładowo, panna cottę na żelatynie, to nie ma takiej możliwości, by użyć jednej substancji żelującej jako ekwiwalentu, by uzyskać taką samą strukturę. Muszą to być przynajmniej dwie różne substancje, zwykle jest ich więcej.

Dość popularny w Polsce jest agar, ale daje on efekt twardej galaretki. Do tego kruchej i mało elastycznej, więc gdybyśmy dodali go do naszej panna cotty, ten deser nie miałby nic wspólnego z oryginałem. Pamiętajmy też, że inne substancje będziemy stosować do deserów na zimno, a inne do tych pieczonych; co innego zastosujemy, gdy chcemy uzyskać cienką galaretkę, a co innego jeśli warstwa ma być grubsza. Jedzenie kilkucentymetrowej grubości galaretki, która jest zbita i twarda, ma niewiele wspólnego z przyjemnością.

**Widzicie ten samolot?
Jak z lekkością szybuje po niebie?**

Firma "PLUS" proponuje margaryny kremowe marki Kruszwica.
Z nimi wszystkie wypieki są doskonale napowietrzone, lekkie i smaczne.
To jest odlot do krainy smaków.


KRUSZWICA



margaryna Maestra Kremowa White MB ~ margaryna Maestra Kremowa NH MB

Kupuj produkty marki Kruszwica a otrzymasz miły upominek.

Szczegóły promocji na naszej stronie 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





K O P A O R N O N T O W I C K A

- ZWYCIĘSKI DESER UCZENNIC ZSP ORNONTOWICE
KONKURS ŚLĄSKIE SMAKI 2023



BLATY KOKOSOWE

Białka jaja kurzego 3

Cukier 35 g

Wiórki kokosowe 200 g

Białka z cukrem ubić na sztywną pianę na gorąco (tzn. włożyć garnek z białkami i cukrem do miski z ciepłą wodą, ok. 40°C). Do ubitych białek dodać wiórki kokosowe, ciągle mieszając. Następnie formować placki różnej wielkości (od największego do najmniejszego) i piec w formie wyłożonej papierem w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

BAKALIE

Ananas 1 puszka

Rodzynki 100 g

Spirytus 200 g

Migdały 100 g

Ananasa pokroić w bardzo drobną kosteczkę. Rodzynki sparzyć wodą, odcedzić. Odstawić do wychłodzenia. Następnie namoczyć w zalewie spirytusowej, pozostawić na noc, a potem pokroić na pół. Migdały sparzyć, obrać ze skórki i posiekać.

Aleksandra Dyrbuś
Katarzyna Knopik
Anna Górnioczek



KREM

Masło **200 g**

Jajka **2**

Cukier **45 g**

Śmietana słodka 30-36% **250-200 ml**

Masło przełożyć do miski i powoli mieszać ręką do momentu, aż będzie gładkie i miękkie. Białka ubić na sztywną pianę z cukrem, następnie dodać żółtka, wymieszać. Ubite jaja wlewać powoli cienką stróżką do masła, cały czas równomiernie mieszając. Dodać spirytus, pokrojonego ananasa, rodzynki i migdały.

SKŁADANIE

Błaty kokosowe nasączyć sokiem z ananasa wymieszanym ze spirytusem. Najmniejszy namoczony placek położyć na dno łupiny, przesmarować kremem maślanym. Z pozostałymi blatami postąpić tak samo. Ubić śmietanę, posmarować górę kopy, a następnie posypać tartą czekoladą.

JADALNA ZIEMIA

Biały cukier **200 g**

Zimna woda **75 ml**

Posiekana czekolada (min. 60% kakao) **80 g**

Orzechy włoskie **50 g**

Sól **1/4 łyżeczki**

Brązowy cukier **15 g**

Czekolada **60 g**

Kakao **20 g**

Olej z orzechów **60 ml**

Cukier rozpuść w zimnej wodzie, doprowadź syrop do 135°C, po czym zdjąć z ognia i dodać posiekaną czekoladę. Nieustannie mieszać, aż wchłonę cały syrop. Początkowo czekolada będzie się rozpuszczać i w niczym nie będzie przypominać końcowego efektu, w miarę stygnięcia zaczną się robić grudki. Wysypać powstałe grudki na papier do pieczenia i zostawić do ostygnięcia. W tym czasie przygotować orzechy: na suchej patelni uprażyć posiekane orzechy (ok. 4 min). Lekko przypieczone posypać solą i potrząsnąć kilka razy, następnie dodać cukier i mieszać do momentu, kiedy pokryją się karmelem.

Wysypać orzechy obok czekoladowych gródek i zostawić do ostygnięcia. Piekarnik rozgrzać do 190°C. Na papierze do pieczenia ułożyć czekoladę, następnie umieścić ją w nagrzanym piekarniku na ok. 15 min, w tym czasie skarmelizuje się. Wymieszać skarmelizowaną czekoladę, grudki ciemnej czekolady i przygotowane orzechy, dodać odrobinę soli, która wzbogaci smak, kakao i olej. Całość zblendować.



Wioletta Gbiorczyk
LodoWata

CIASTKO BEZGLUTENOWE MALINA-JEŻYNA



ŻELKA MALINOWA

Purée malinowe **180 g**
Cukier **25 g**
Żelatyna **3 listki**
Śmietanka **75 g**

Purée połączyć z cukrem, podgrzać do 40°C, następnie dodać namoczoną wcześniej żelatynę. Dobrze wymieszać i odstawić do wystudzenia. Po wystudzeniu dodać ubitą śmietankę i rozlać do form silikonowych. Odstawić do zastygnięcia do zamrażarki.

GALARETKA JEŻYNOWA

Purée jeżynowe **200 g**
Mięta **ok. 5-6 średnich listków**
Cukier (1) **20 g**
Pektyna **2 g**
Cukier (2) **2 g**

Listki mięty połączyć na około pół godziny z podgrzanym purée jeżynowym, a następnie wyjąć, dodać cukier (1), wymieszać i podgrzewać do 40°C. Dodać pektynę, cukier (2) i dokładnie mieszać, cały czas podgrzewając. Rozlać do form silikonowych i odstawić do zastygnięcia do zamrażarki.

MUS BIAŁA CZEKOLADA

Biała czekolada **250 g**
Śmietanka (1) **150 g**
Żelatyna **3 listki**
Śmietanka (2) **500 g**

Białą czekoladę ze śmietanką (1) podgrzać do 40°C, następnie dodać namoczoną żelatynę i dokładnie wymieszać. Zostawić do ostudzenia, następnie ubić śmietankę (2) i połączyć wszystkie składniki. Tak powstały mus wylać do formy silikonowej, włożyć do niej również żelkę malinową, galaretkę jeżynowo-miętową i biszkopt.

BISZKOPT CZEKOLADOWO-MALINOWY (GLUTEN FREE)

Biało **180 g**
Cukier **200 g**
Kakao **100 g**
Żółtko **133 g**
Liofilizowana malina **100 g**

Białka ubić z cukrem. Dodać roztrzepane żółtka i wymieszać łypatką. Dodać kakao i liofilizowaną malinę, wymieszać.

Piec w temperaturze 170°C przez około 15 minut.

POLEWA CZEKOLADOWA

Śmietanka **200 g**
Cukier **300 g**
Woda **90 g**
Syrop glukozowy **250 g**
Żelatyna **5 listków**
Kakao extra brud **50 g**
Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu **50 g**
Olej **20 g**

Cukier, śmietankę i wodę zagotować do 103°C. Dodać namoczoną żelatynę, następnie syrop glukozowy, kakao (przesiane przez sito) i olej. Gotować, cały czas mieszając, a następnie zblendować i przecedzić polewę przez sito. Odstawić do lodówki na 12 godzin.

Lesia Moroz
Hotel Warszawa



FRAISIER TRUSKAWKOWY

WARSTWA CHRUPKA

Czekolada mleczna **50 g**
Pasta migdałowa **50 g**
Prażynka pailleté feuilletine **50 g**

Czekoladę rozpuścić i wymieszać z pozostałymi składnikami. Wyłożyć do ringu.

GALARETKA TRUSKAWKOWA

Świeże truskawki **215 g**
Cukier **25 g**
Purée truskawka **40 g**
Pektyna NH **3 g**
Kwasek cytrynowy **1 g**

Truskawki pokroić w kostkę, dodać purée i podgrzać do temperatury 40°C. Wsypać cukier wymieszany z pektyną i zagotować. Dodać kwasek cytrynowy. Przelać do maty silikonowej i zamrozić.

KREM MUŚLINOWY

Mleko 3,2% **333 g**
Żółtka **80 g**
Cukier **53 g**
Mąka pszenna **17 g**
Skrobia kukurydziana **17 g**
Masa żelatynowa **48 g**
Masło (A) **47 g**
Wanilia **1 laska**
Masło (B) **50 g**
Śmietanka 36% **100 g**

Mleko z wanilią zagotować. W międzyczasie wymieszać żółtka ze skrobią kukurydzianą i mąką pszenną. Wlać gorące mleko do żółtek i wymieszać, zagotować na custard. Dodać masło (A) i masę żelatynową, zblendować. Przełożyć do naczynia, przykryć folią i gwałtownie schłodzić do 4°C. Następnie przełożyć do miksera i ubić, stopniowo dodając masło (16-18°C). Ubić śmietankę na $\frac{3}{4}$ i wymieszać z kremem.

GANACHE WANILIOWY



Śmietanka 36% (A) **130 g**
Czekolada biała Ivoire Valrhona **55 g**
Żelatyna w proszku + woda **2 g + 10 g**
Śmietanka 36% (B) **130 g**
Wanilia **1 laska**
Czekolada biała **172 g**

Żelatynę wymieszać z wodą. Podgrzać śmietankę (A), dodać wanilię i zostawić na 30 min.

Podgrzać ponownie, dodać żelatynę, przecedzić i wylać na czekoladę, zblendować.

Dodać zimną śmietankę (B). Pozostawić na 12 godzin w lodówce.

ZŁOŻENIE

Chrupkę umieścić na spodzie 8-centymetrowego ringu, zamrozić. Do kolejnego ringu (7 cm) wyszprycować krem muślinowy i włożyć zamrożoną galaretkę truskawkową. Wyrównać i zamrozić. Ubić ganache waniliowy, wyszprycować na wierzchu kremu muślinowego. Wyszprycowanie ciastko umieścić na chrupce. Udekorować świeżymi truskawkami i poziomkami.



Marcin Świerkosz,
Hotel Haffner

MONOPORCJA MANGO-MARAKUJA



ŻELKA MANGO-MARAKUJA

Pulpa mango **200 g**
Pulpa marakuja **60 g**
Świeża marakuja **1 szt.**
Sok z cytryny **15 g**
Cukier **40 g**
Pektyna NH **5 g**

Pektynę wymieszać z cukrem. Wszystkie płyny podgrzać do 40°C, wsypać pektynę z cukrem, cały czas mieszając. Zagotować. Masę wylać do silikonowych form, około 1/3 wysokości. Schłodzić.

MUS WANILIOWY NA BIAŁEJ CZEKOLADZIE

Biała czekolada **240 g**
Mascarpone **70 g**
Śmietana 33% (1) **200 g**
Żelatyna 180 bloom **15 g**
Woda (do żelatyny) **90 g**
Śmietana 33% (2) lekko ubita **500 g**
Wanilia **1/2 laski**

Żelatynę namoczyć w wodzie. W misce umieścić białą czekoladę i mascarpone. Śmietanę (1) zagotować z wanilią, następnie zalać nią czekoladę z mascarpone.

Delikatnie podbić śmietanę (2). W międzyczasie dodać do masy rozpuszczoną żelatynę. Na koniec dodać śmietanę (2). Wymieszać, wlać w silikonowe formy z żelką. Całość zamrozić.

POLEWA NAPPAGE NEUTRAL

Woda **250 g**
Cukier (2) **150 g**
Syrup glukozowy **20 g**
Pektyna NH **12 g**
Cukier (1) **62 g**
Żelatyna srebrna **2 listki**

Pektynę wymieszać z cukrem (1). Namoczyć żelatynę. Wodę, syrop glukozowy, cukier (2) podgrzać do 40°C. Dodać cukier z pektyną, zagotować. Na koniec połączyć z odsączoną żelatyną. Przebrać do miski, nie blendować. Odczekać kilka minut, aż zrobi się kożuszek z pianą, delikatnie zebrać go z powierzchni. Przykryć folią w kontakcie. Najlepiej zostawić plewę na noc w chłodni.

Przed wykańczaniem monoporcji podgrzać nappage do około 32°C. Przed oblaniem ciastka muszą być dobrze zmrożone.

Czy może być coś lepszego od tradycyjnie parzonej kawy?

Tak.

Taka kawa z ciasteczkiem z Mixu Florentynkowego z firmy Dawn Foods.

Ciasteczka na bazie Mixu Florentynkowego z dodatkiem orzechów, suszonych owoców czy ziaren są delikatne jak motylek a zarazem doskonale chrupiące.

Dawn®

Dystrybutorem produktów firmy Dawn Foods jest PPU „PLUS” spółka z 35-letnią tradycją.



Mieszanki i komponenty do produkcji ciast ~ Mieszanki do przygotowania nadzień ~ Owoce w żelu
Nadzienia ~ Owoce w puszkach ~ Jabłko prażone ~ Marmolada ~ Galaretki pektynowe ~ Fondy
Stabilizatory do śmietany ~ Bazy do deserów ~ Kremy ~ Pasty lodowe i cukiernicze ~ Aromaty płynne
Pasty aromatyzujące ~ Polewy żelowe ~ Żele nabłyszczające ~ Substancje wiążące i żelujące
Czekolady, surogaty, polewy ~ Farsze ~ Lody mleczne ~ Sosy deserowe ~ Granity

Kupuj produkty Dawn Foods a otrzymasz jubileuszowy upominek.

Szczegóły promocji na naszej stronie 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



W piekarniach i cukierniach rzemieślniczych pojawiają się drożdżówki, które niewiele wspólnego mają z suchą, przesadnie słodką bułką. Czy te fit wypieki w wersji premium mają szansę zrehabilitować produkt w ostatnich latach uważany za samo zło?



■ Dominika Wojniak



FOT. PAJDA MANUFATURA CHLEBA

Powrót DROŻDŻÓWKI



Przyznaję, z drożdżówką mam spory kłopot. Z jednej strony widzę w niej winowajcę (choć nie jedyne) rosnącej otyłości wśród dorosłych i dzieci. Kiedy drożdżówka, głównie źródło cukrów prostych i kalorii, zastępuje pełnowartościowe posiłki, skutki są opłakane. Wtedy zakaz ich sprzeda-

ży w szkolnych sklepikach, który próbowa-
no wprowadzić kilka lat temu, wydaje się
jak najbardziej słuszny. Media grzmiały
głosami dietetyków, którzy zalecali
rodzicom – nie kupujcie dzieciom
drożdżówek. Trudno ocenić, czy
ta kampania wpłynęła na spadek
sprzedaży, ale na pewno przy-
lgnęła do niej niechlubna metka:
„unikaj, bo szkodzi”.

Z drugiej strony drożdżówka to
nasz produkt narodowy – każdy
ją zna, każdy jadł i bez wątpienia
każdemu smakuje. Bo zamiłowa-
nie do ciasta drożdżowego wypija-
my z mlekiem matki. – Pamiętajmy, że
ciasto drożdżowe zostało wymyślone w Pol-
sce. Początkowo z użyciem drożdży wypiekano
baby drożdżowe, w które wtykano ziele tatarskie,
aby ułatwić trawienie po obfitych biesiadach, szczególnie tych
świątecznych. Z czasem baba ewoluowała do małych poręcznych
wypieków, czyli znanych wszystkim drożdżówek – mówi Paweł
Tkaczuk, właściciel piekarni rzemieślniczej Pajda Manufaktura
Chleba z Warszawy.



z mleka zamiast wody, masła zamiast mar-
garyny. Technologia wykonania dobrej
drożdżówki powinna opierać się na
wielofazowej fermentacji i powol-
nym procesie rozrostu. Wydłużo-
ny czas fermentacji daje lepsze
efekty smakowe oraz dłuższą
świeżość. Należy pamiętać, że
drożdżówka powinna zawierać
wymienione nadzienie. To wła-
śnie ono stanowi główny punkt
programu – dodaje Mirosław
Kurek.

Nadszarpnięty wizerunek drożdżó-
wek odbudowują piekarnie i cukier-
nie rzemieślnicze, udowadniając, że
może to być produkt wysokiej jakości.
Po pierwsze, smaczny, po drugie, zdrowy.

Drożdżówka powstaje na bazie drożdży. To daje
jej przewagę nad innymi ciastami, gdyż drożdże kry-
ją w sobie dużo dobrego. Jako bogate źródło witamin z grupy B
mają korzystny wpływ na procesy metaboliczne oraz cerę, włosy
i paznokcie. Wzmacniają prawidłowe działanie układu nerwowe-
go, poprawiają pamięć, nastrój, koncentrację, łagodzą objawy
stresu. Do tego zwiększają wydolność fizyczną. W drożdżach
znajdziemy również wiele cennych minerałów, zwłaszcza potas,
fosfor, cynk i magnez.

TO W CZYM PROBLEM?

Wizerunek drożdżówki, kiedyś szalenie popularnej, podupadł
w starciu z coraz powszechniejszą ideą zdrowego żywienia. Na
przestrzeni dekad pogorszył się także sam produkt. – Drożdżów-
ka rzeczywiście straciła na znaczeniu w porównaniu do czasów,
kiedy mieliśmy ograniczony dostęp do słodkich przetworów.
Dziś rynek jest przesycony tanimi słodkimi przekąskami, co nie-
wątpliwie ma wpływ na mniejszy popyt na drożdżówki. Do tego
dochodzi obniżanie jakości produktów poprzez zmianę tech-
nologii produkcji na przyspieszoną oraz surowców na najtańsze
– tłumaczy Mirosław Kurek, prezes Stowarzyszenia Rzemieślnik.
Masowo produkowane przemysłowe drożdżówki niewiele mają
wspólnego z tym, czym one być powinny. Pachnącym masłem
ciastem drożdżowym połączonym z owocami, serem czy makiem.
I tyle. Żadnych spulchniaczy, stabilizatorów, konserwantów, marnej
jakości półproduktów. – Najlepsza drożdżówka to efekt prawidło-
wej technologii oraz użycia właściwych surowców. Korzystamy

FIT DROŻDŻÓWKA

To wszystko sprawia, że ciasto drożdżowe, bez kalorycznych do-
datków, należy do najzdrowszych wypieków. Jest lekkostrawne
i niskokaloryczne – 100 g ciasta to zaledwie 85 kcal. Najbardziej
dietetyczna okazuje się drożdżówka z jabłkiem, która ma około
210 kcal, zaś gdy zamiast jabłek dodamy ser, ilość kalorii wzrasta
do 310. Zdaniem ekspertów na kaloryczność produktu, oprócz
składników, wpływa także wielkość. Zalecają sprzedawanie nie-
wielkich rozmiarów. Taka 7-centymetrowa jagodzianka to nie wię-
cej niż 100 kcal, ale już 20-centymetrowy wypiek z marmoladą,
kruszonką i polewą będzie bombą kaloryczną.

Jak zredukować kalorie w drożdżówce? Porzućmy marmolady,
dżemy, konfitury czy powidła na rzecz owoców. I nie tych mro-
zonych, ale świeżych. A jeśli już koniecznie musi być nadzienie,

Jak działają drożdże

Drożdże to mikroorganizmy (grzyby), który przekształcają węglowodany i cukry w dwu-
tlenek węgla oraz etanol. W piekarstwie i cukiernictwie wykorzystuje się szczep o na-
zwie *Saccharomyces cerevisiae*, znany powszechnie pod określeniem „drożdże piekarskie lub piwowskie”. Podczas pieczenia
tworzą się pęcherzyki powietrza, które zostają uwięzione w elastycznym cieście i powodują jego wyrastanie. Dlatego drożdże
to jeden z najbardziej znanych środków spulchniających. Używając drożdży, pamiętaj, aby przebywały w optymalnej tempera-
turze, ponieważ to właśnie ta stała utrzymuje je przy życiu i pomaga w wyrośnięciu ciasta. Nie dopuszczaj aby były zbyt cie-
płe, ponieważ to może je dosłownie zabić. Temperatura płynu, który służy do wykonania rozczynu, powinna wynosić 30-45°C.
W czasie ok. 20-30 minut powinno nastąpić szybkie namnażanie się bąbelków. Drożdże to żywa istota, więc należy zapewnić
im optymalne warunki do procesu wzrostu. To oznacza także zadbanie o to, by temperatura na pracowni wynosiła ok. 20-30°C
i nie było przeciągów. Przyjmuje się, że na kilogram mąki pszennej należy dodać ok. 20 g drożdży świeżych. Im wyższy typ mąki,
tym więcej drożdży trzeba użyć.



Modę na wszelkiego rodzaju małe formy drożdżowe przywróciły cynamonki, które od czasów pandemii stały się nieodzownym elementem asortymentu wielu piekarni. A także jagodzianki uchodzące dziś wręcz za produkt premium w ofercie firmy

pozycja na lato. Choć jagodzianka wygląda bardzo skromnie, to jej wnętrze skrywa prawdziwą ucztę dla smakoszy. W ostatnich latach dumnie króluje w stolicy. Publikowane są nawet rankingi z najlepszymi stołecznymi lokalami serwującymi tę kultową drożdżówkę.

LEPSZY SKŁAD, LEPSZY WIZERUNEK

Ta słodka przekąska właśnie dzięki swym niewielkim rozmiarom i wygodzie jedzenia zyskała taką popularność. Rodzajów drożdżówek jest wiele. Od tradycyjnych okrągłych z dziurką, poprzez zamykane z nadzie- niem, ślimaki, warkoczki czy zawijane cynamonki. Skład w większości przy- padków jest bardzo podobny, jednak różni się jakością składników. – Se- kretem drożdżówki w wersji premium jest po prostu ich wysoka jakość. Praw- dziwe masło, dobrej jakości mleko, eko- logiczne żółtka, dobra mąka – podkreśla Paweł Tkaczuk.

Najczęściej do produkcji drożdżówek wykorzy- stywana jest mąka pszenna oczyszczona, ale nie jesteśmy na nią skazani. Warto poeksperymentować z wersją z pełnego przemiału. Wprawdzie ciasto będzie wyrastało wolniej, jednak zalety mąki pełnoziarnistej wynagrodzą klientowi nasz trud produkcyjny. Dzięki niej produkt będzie zawierał więcej składników mineralnych, błonnika pokarmowego oraz witamin. W efekcie jego indeks glikemiczny – informacja ważna dla dia- betyków i cierpiących na otyłość – będzie niższy niż tradycyjnej drożdżówki na białej mące.

Można sięgnąć także po mąkę orkiszową, owsianą, gryczaną albo jaglaną. Nie tylko wpłyną na smak ciasta, dostarczą mu także większych wartości odżywczych niż mąka pszenna.

Smak ciasta wzbogacić mogą również przyprawy: cynamon, kar- damon czy nawet suszony imbir. Warto pamiętać, że stosowanie przypraw w wypiekach ma nie tylko walor smakowy, ale także zdrowotny. Rozgrzewają ciało, wspomagają metabolizm, na przy- kład cynamon uznawany jest za jedną z najzdrowszych przypraw świata. Gdy używamy przypraw, możemy ograniczyć ilość cukru w produkcie. A o to klientom coraz częściej chodzi.

Drożdżówka ma sporą szansę odzyskać dobre imię i dawną sła- wę. Podobnie było z pączkiem. – Pączki i drożdżówki są naszym sztandarowym produktem, z którego słyniemy od lat. Drożdżów- ka z serem czy owocami to doskonała przekąska do zabrania do plecaka w góry czy też na basen, więc latem obserwujemy zwięk- szony popyt na te produkty. W związku z tym, że mieścimy się w sercu gór, czyli Wiśle i mamy latem dostęp do świeżych jagód, stawiamy na jagodzianki, na które cały rok czekają nasi klienci. Receptura, według której przygotowujemy ciasto drożdżowe, jest niezmienna od wielu lat. I choć to produkt stosunkowo prosty, to trzeba przyznać, że trzeba ostrożnie obchodzić się z ciastem drożdżowym, które rośnie. Uważamy wtedy na wszelkiego rodzaju przeciagi na pracowni, by nie zepsuć efektu finalnego. Wymaga

niech będzie to niskosłodzony dżem własnej produkcji. Unikajmy polew, a jeśli chcemy koniecznie oferować drożdżówkę z kruszon- ką, zróbmy ją mniej słodką. Ciasto drożdżowe nie wymaga wielu składników: mąka, drożdże, masło, jajka, mleko, cukier i sól. Jednak potrzebuje czegoś innego – czasu. Drożdże nie lubią pośpiechu. Moda na fit drożdżówkę zaczyna nabierać rozpędu. A wraz z nią oferta. Dostępne są odchudzone drożdżówki z serem na mące orkiszowej, drożdżówki z jabłkami bez cukru czy nawet wegań- skie lub bezglutenowe. Drożdżówka ze wszech miar próbuje się wpisać w trendy zdrowego odżywiania i slow food. Drożdże rosną w swoim tempie, cukier nie sypie się garściami, a owo- ce, które lądują na cieście, są świeże i pierwszej jakości. Takie drożdżówki nie tylko cieszą oko i podniebienie, nie obciążają też naszego sumienia.

Lato jest najlepszym momentem, by do oferty włączyć fit dro- żdżówkę. Owoce sezonowe, takie jak: truskawki, rabarbar, maliny, morele, jagody, wiśnie, śliwki, jabłka, gruszki, doskonale nada- ją się jako dodatek do ciasta drożdżowego. Do mody wracają jagodzianki. To klasyka polskiego cukiernictwa i obowiązująca

ono dopieszczenia i świetnych składników, prawdziwego masła, świeżych jaj, dobrej mąki i właściwego napowietrzenia – dodaje właścicielka Cukierni u Janeczki Karolina Szeja.

Trwa moda na rzemieślnicze pączkarnie, serwujące pączki wytwarzane zgodnie z tradycyjnymi recepturami, choć trzeba przyznać, że to raczej wielkomiejski krajobraz. Drożdżówka, podobnie jak pączek, drożdżami stoi, ale ma nad nim przewagę – jest pieczona, a nie smażona w głębokim tłuszczu. Dla naszego zdrowia to nie bez znaczenia.

Odwiedzając ostatnio polskie wybrzeże, trafiłam do wyjątkowego miejsca w Darłowie. Butikowe bistro Czarno na białym oferuje desery, torty, monoporcje i ciasta z wysokiej półki. Bogatą ofertę słodkich przysmaków uzupełniają drożdżówki wypiekane zgodnie z tradycyjną recepturą na najlepszych składnikach. Wyglądają obłędnie. Pewnie domyślacie się, co wybrałam. ■



ZAKRĘCONA DROŻDŻÓWKA



Mirosław Kurek

ZACZYN

Mleko **120 g**
Drożdże świeże **20 g**
Mąka pszenna typ 500 **120 g**

Wymieszać letnie mleko z drożdżami i mąką na zaczyn. Odstawić na 30 min, aż podwoi objętość.

CIASTO

Zaczyn **260 g**
Mleko **120 g**
Żółtka **100 g**
Ekstrakt z wanilii **10 g**
Skórka starta z **1 cytryny**
Mąka pszenna typ 500 **480 g**
Masło **100 g**
Sól **50 g**

Wymieszać zaczyn z mlekiem, żółtkami, wanilią, dodać startą skórkę z cytryny. Dosypać mąkę i wymieszać na jednolitą masę. Dodać rozpuszczone letnie masło oraz sól. Mieszać ciasto do momentu, aż stanie się gładkie i będzie odchodzić od ścianek miksera. Odstawić na 30 min do lodówki, przykrywając folią. Rozwałkować ciasto na prostokąt. Przesmarować 3/4 plastycznym masłem, złożyć „na 4”, tak aby zrobić 3 warstwy masła. Przygotowany prostokąt wstawić do lodówki na 15-30 min, przykrywając folią. Pociąć ciasto na podłużne paski o szerokości i grubości 1 cm, zwiijając w ślimak, układać na pergaminie. Ciastko może ważyć 60-80 g. Odstawić tak przygotowane drożdżówki w ciepłe miejsce do momentu, aż podwoją objętość.

KRUSZONKA

Masło **100 g**
Cukier **100 g**
Mąka krupczatka **160 g**

Wszystkie składniki ucierać do momentu utworzenia się grudek. Wyrośnięte drożdżówki pomalować rozkłóconym jajkiem i posypać obficie kruszonką. Odstawić ponownie do ostatecznego rozrostu. Piec w temperaturze 200-210°C przez około 12 min.

Master BAKER

IV edycja - 2023

Organizator:
Stowarzyszenie
Polska Ekologia



Wykonawca zadań
projektu: Grupa MTP

mtp
GRUPA

"PRZYSZŁOŚĆ CHLEBA
TKWI W TRADYCYJI"

KONKURS WYPIEKU CHLEBA I BUŁEK

Konkurs dla **PASJONATÓW PIEKARSTWA**. Spośród wszystkich prac zgłoszonych w eliminacjach Jury wybierze **12 finalistów w kategoriach**: Zawodowcy, Amatorzy, Koła Gospodyń Wiejskich, Uczniowie szkół o profilu spożywczym.

Autorzy najwyższej prac ocenionych będą walczyć w finale podczas międzynarodowych targów POLAGRA o nagrody oraz tytuł "Master Baker".



NAGRODY:

Pula nagród w konkursie: **42.000 zł**



ETAPY KONKURSU

Eliminacje - zgłoszenia przez formularz na stronie www.MasterBaker.pl

Finał na żywo: **27-29.09.2023** podczas targów POLAGRA w Poznaniu



INFORMACJE:

Regulamin na stronie www.MasterBaker.pl

Organizatorem konkursu jest Stowarzyszenie "Polska Ekologia". Wykonawcą zadań projektu jest Grupa MTP

"Konkurs udowadnia, że praca rzemieślnika piekarza jest równie pociągająca, widowiskowa, rozwojowa jak praca cukiernika czy kucharza"

Patronat medialny oraz wsparcia w mediach społecznościowych

Mistrz
branży

przegląd
piekarski
i cukierniczy

cukiernictwo
i piekarstwo

Domowy Piekarz

PRZEGŁĄD
ZBOŻOWO
MŁYŃNARSKI

Restauracja

LIDER
PIEKARSTWA


Krajowy Ośrodek
Wsparcia Rolnictwa

"Ogólnopolski konkurs dla piekarzy Master Baker 2023"
sfinansowano ze środków
Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.



PRZYGOTOWANIE CIASTA

ROZROST CIASTA

FORMOWANIE

WYPIEK

WYPOSAŻENIE

PRZEGLĄD OFERTY RYNKOWEJ 2023



PRZYGOTOWANIE CIASTA	 	■ Fermentatory kwasów BakerLink dla czystej przyjemności produkcji najlepszego pieczywa Fermentatory BakerLink są projektowane i produkowane jako pojedyncze zbiorniki i w pełni automatyczne instalacje. Dzięki prawidłowo przeprowadzonej fermentacji uzyskujemy doskonałe kwasy żytnie, pszenne lub razowe. Przygotowanie ciast na bazie wyprodukowanych kwasów daje możliwość uzyskania pieczywa o wspaniałym smaku i zapachu oraz zapewnia stabilną jakość produktu. Fermentatory BakerLink to pewna inwestycja na długi okres użytkowania. BakerLink 91-212 Łódź, ul. Wersalska 47/75, tel. 604 138 458, biuro@bakerlink.pl, www.bakerlink.pl
PRZYGOTOWANIE CIASTA	 	■ Stanowiska przygotowania ciast z systemem receptur BakerLink Stanowiska przygotowania ciast połączone z instalacją silosową wyposażone w kosz zasypowy mąki, dotykowy panel z recepturami, wagę najazdową, wagę stołową do ważenia mikroskładników oraz dozownik wody. Specjalnie przygotowane oprogramowanie sprawia, że przygotowanie ciast staje się proste i powtarzalne. Kontrolowanie produkcji i dokładny namiar surowców gwarantują utrzymanie wysokiej jakości gotowych wyrobów. BakerLink 91-212 Łódź, ul. Wersalska 47/75, tel. 604 138 458, biuro@bakerlink.pl, www.bakerlink.pl
PRZYGOTOWANIE CIASTA	 	■ Naturalnie Fermentatory Biostar Fermentatory firmy Biostar to w pełni zautomatyzowane urządzenia, pozwalające na wyprowadzenie kwasów żytnich i pszennych najwyższej jakości. Gwarantują powtarzalność wypieków, smaczny produkt końcowy i zadowolenie konsumenta. Biostar 90-261 Łódź, ul. Jaracza 19, tel. 42 630 37 71, biostar@biostarplus.pl, www.biostarplus.pl
PRZYGOTOWANIE CIASTA	 	■ Miesiarka spiralna DIOSNA SPV 240 Uniwersalny system miesienia, duży atut: bezawaryjność; konstrukcja: stal nierdzewna. Dzieża wyjezdna unoszona i blokowana przez szczęki (spokojny rytm pracy), pojemność: 240 kg ciasta (150 kg mąki), możliwość zastosowania zgarniaczy. Spirala wykonana ze stali nierdzewnej zapewnia dużą powierzchnię roboczą, zasięg od ściany dzieży aż po jej środek, efekt: równomierne napowietrzenie i intensywne miesienie. Ciasto miesione w systemie spiralnym Diosny wyróżnia się wysoką jakością (wynik testów porównawczych). System miesienia wspierany jest przez odpowiedni stosunek liczby obrotów dzieży i spirali, dwie prędkości obrotowe. Funkcjonalność: już przy 5% napelnienia dzieży. Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, info@geth.pl, www.geth.pl
PRZYGOTOWANIE CIASTA	 	■ Dzielarka CALYBRA ARTEZEN Urządzenie to wyróżniają delikatny podział niepowodujący zmęczenia ciasta oraz wysoka powtarzalność wagi każdego kęsa. Niespotykany zakres wagowy (50-2800 g) gwarantuje elastyczność produkcji. Maksymalna wydajność to ponad 3100 szt./h. Najważniejszą zaletą dzielarki jest system Oil Free, pozwalający na spore oszczędności związane z zakupem oleju. Ponadto ciasto nie ma styczności z olejem, a gotowe kęsy są łatwiejsze w obróbce. Dzielarka posiada wyrzut z boku lub z przodu. Lej o pojemności od 80 do 280 kg. Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, info@geth.pl, www.geth.pl

■ Ubijaczki planetarne z automatycznym lub manualnym podnoszeniem kotła

Urządzenia są dostępne z kotłami o pojemnościach od 20 do 100 l. Zostały zaprojektowane w taki sposób, aby zapewnić maksymalną wydajność i długotrwałe użytkowanie przy minimalnym wkładzie w ich utrzymanie. Płynna regulacja obrotów, którą zapewnia falownik, pozwala na wyrabianie różnorodnych mas, kremów i ciast. Największym atutem ubijaczki z automatycznym podnoszeniem kotła jest elektryczne podnoszenie i opuszczanie bez konieczności demontażu narzędzia roboczego. Urządzenia w standardzie są sprzedawane z kotłem i trzema narzędziami roboczymi. Jako opcje proponujemy: redukcję, wózki transportowe i stojaki do kotłów.



PRZYGOTOWANIE CIASTA

Ibis 89-200 Szubin, ul. Jana Pawła II 38, tel. 52 391 02 00, 530 188 187, biuro@ibis.net.pl, www.ibis.net.pl

■ Miesiarki spiralne z dzieżą wyjezdzną

Miesiarki spiralne z dzieżą wyjezdzną to nowoczesne urządzenia o solidnej i sprawdzonej konstrukcji, umożliwiające produkcję ciast o różnej konsystencji i składzie. Zastosowane rozwiązania konstrukcyjne zapewniają intensywne i wydajne mieszenie ciasta oraz uzyskanie najlepszych jego parametrów technologicznych poprzez idealne napowietrzenie i spulchnienie z dokładnym wymieszeniem surowców. Równomierne mieszenie wszystkich składników ciasta nawet przy jego małej ilości, nieprzekraczającej 5% objętości dzieży. Zastosowanie falownika w każdym modelu sprawia, że urządzenia mają wszechstronne zastosowania w przemyśle piekarniczym oraz cukierniczym. Pojemności dzież: 175, 250, 340, 500. Posiadamy również: miesiarki MR z narzędziami wymiennymi, miesiarki kątowe, miesiarki z dzieżą stałą 45-80 oraz 120-250.



PRZYGOTOWANIE CIASTA

Ibis 89-200 Szubin, ul. Jana Pawła II 38, tel. 52 391 02 00, 530 188 187, biuro@ibis.net.pl, www.ibis.net.pl

■ Maszyna do kremów, zaparzac, mieszacz

Maszyny do kremów produkowane przez firmę Ibis to idealne urządzenia do wszechstronnej produkcji cukierniczej i piekarniczej. Urządzenia do zaparzania znajdują zastosowanie także w lokalach gastronomicznych, kuchniach hotelowych czy restauracjach.

Płynna regulacja obrotów narzędzia roboczego. Zawartość kotła może być podgrzewana do 150°C. Specjalne mieszadło wyposażone w skrobak i dokładne spasowanie elementów gwarantują właściwe wymieszanie zawartości kotła, natomiast olej grzewczy znajdujący się między jego ścianami zapewnia równomierne podgrzewanie, bez przypalenia.



PRZYGOTOWANIE CIASTA

Ibis 89-200 Szubin, ul. Jana Pawła II 38, tel. 52 391 02 00, 530 188 187, biuro@ibis.net.pl, www.ibis.net.pl

■ Automat chłodniczo-garowniczy MIWE GVA

Najbardziej wszechstronna komora chłodnicza. Zakres temp. od -20°C do +45°C pozwala na elastyczność produkcyjną (wszystkie możliwości fermentacyjne: garowanie, opóźnienie garowania, zatrzymanie garowania, szybkie schładzanie), regulowana względna wilgotność powietrza: od 60% do 95%. Dowolna kolejność procesów w wybranych przedziałach czasowych. Sterowanie dotykowe MIWE TC. Duże powierzchnie parowników dopasowują się do przedziałów temperaturowych, wydajne kompresory. Oszczędność energii: 80-milimetrowa izolacja wokół całego urządzenia.



ROZROST CIASTA

Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, info@geth.pl, www.geth.pl

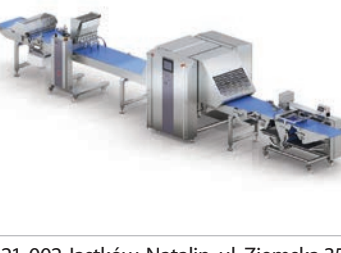
■ Przemysłowa linia do produkcji chleba Glimek 450 Glimek

Linia składa się z najtrwalszych i najwydajniejszych maszyn, które zostały zaprojektowane do ciągłej i nieprzerwanej produkcji. Są wykonane z najwyższej jakości materiałów zapewniających doskonałą jakość ciasta i wypieku. Ta potężna linia ma wydajność do 4500 sztuk na godzinę, zakres gramatur 100-1500 g i możliwy do dopasowania czas międzygarowania. Stanowi wysokiej jakości zestaw maszyn, które delikatnie obrabiają ciasto dla doskonałych rezultatów wypiekowych i usprawniają pracę na piekarni.



FORMOWANIE

Jackowski 62-052 Chomęcice k. Poznania, ul. Poznańska 33, tel. 61 868 02 22, biuro@m-jackowski.pl, www.m-jackowski.pl

FORMOWANIE FRITSCH jest częścią grupy MULTIVAC MULTIVAC GROUP	 	■ MULTIFLEX L 700 maszyna do szerokiej gamy produktów Niezależnie od rodzaju ciasta, które ma być przetwarzane, maszyna FRITSCH MULTIFLEX L 700 łączy zalety delikatnego procesu wykrawania i obracania produktu z wykorzystaniem różnorodnych kształtów, a to dzięki zastosowaniu nowoczesnego typu gilotyny. Ta maszyna ma szczególną cechę: cały system tnący porusza się synchronicznie podczas cięcia. W ten sposób kęsy są starannie cięte i zachowują swój kształt, a oddzielne stoły przy systemie cięcia zapobiegają ponownemu sklejanemu się miękkich porcji ciasta.
MULTIVAC 21-002 Jastków, Natalin, ul. Ziemska 35, tel. +48 81 746 67 00, mupl@multivac.pl, www.multivac.pl		

FORMOWANIE FRITSCH jest częścią grupy MULTIVAC MULTIVAC GROUP	 	■ Rollfix – Basic, Plus, Prime Wąłkowarki FRITSCH ROLLFIX są dostępne w wielu różnych wersjach z uwagi na fakt, że każda piekarnia ma własny zestaw wymagań w odniesieniu do wydajności i stopnia automatyzacji. W ten sposób dostarczamy odpowiednią walcówarkę do właściwego zadania. Urządzenia ROLLFIX zapewniają bardzo delikatną obróbkę ciasta, a przez to doskonałą jakość. Niezwykle wytrzymała konstrukcja radzi sobie z największymi obciążeniami podczas ciągłej pracy. Maszyny te są również łatwe do czyszczenia, a to dzięki praktycznemu systemowi szybkiego zwalniania naciągu taśm i łatwo dostępnym profilom ze stali nierdzewnej.
MULTIVAC 21-002 Jastków, Natalin, ul. Ziemska 35, tel. +48 81 746 67 00, mupl@multivac.pl, www.multivac.pl		

WYPIEK GETH	 	■ Piece wsadowe MIWE ideal z automatycznym systemem załadunku Pełna harmonizacja załadunku pieców wsadowych z odbiorem i transportem kęsów do magazynu. Opcje załadunku: ręcznie, regulowana wysokość stołu; z poprzecznych aparatów załadowniczych; system pick-up – pobieranie kęsów z desek garowniczych; automatyczna stacja pośrednia Butler dla usprawnienia pracy stołu MIWE athlet. Trzy wielkości systemu athlet (L, XL, XXL), obsługa maks. do 36 komór. Zintegrowany odkurzacz. MIWE athlet ułatwia pracę i odciąża kręgosłup, ponadto gwarantuje równomierną jakość pieczenia, oszczędność czasu i kosztów personalnych.
Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, info@geth.pl, www.geth.pl		

WYPIEK JACKOWSKI Maszyny i piece piekarskie	 	■ Piec obrotowy Sveba Dahlen C-SERIA ECO+ SVEBA DAHLEN Piec obrotowy C-Seria jest urządzeniem kompaktowym, zaprojektowanym tak, aby umożliwić instalację w pomieszczeniach o ograniczonej powierzchni. System dwukierunkowego obrotu wózka skraca czas wypieku, obniża koszty produkcji i gwarantuje powtarzalny produkt. Piece obrotowe C-Seria mogą być stosowane do wypieku szerokiej gamy wyrobów: chleba, bułek, bagietek, wypieków cukierniczych, chleba foremkowego itp. Piec posiada szereg zalet, które wyróżniają go na tle konkurencji, tj.: • izolowana podłoga w energooszczędnej wersji ECO+ • dwukierunkowy system obrotu wózka • bardzo wydajny kulowy system zaparowania • system Sveba Connect (zdalna kontrola nad pracą pieca, np. temperatura, zaparowanie, wysyłanie przepisów pomiędzy piecami) • nowej generacji panel dotykowy SD Touch II.
Jackowski 62-052 Chomęcice k. Poznania, ul. Poznańska 33, tel. 61 868 02 22, biuro@m-jackowski.pl, www.m-jackowski.pl		

WYPIEK JACKOWSKI Maszyny i piece piekarskie	 	■ Piec obrotowy Sveba Dahlen I-SERIA ECO+ SVEBA DAHLEN Piec obrotowy I-Seria został stworzony z myślą o ciężkim, przemysłowym wypieku pieczywa, 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu. Jego konstrukcja umożliwia wypiek trzech wózków jednocześnie. Pozwala to na znaczne zmniejszenie zużycia energii oraz redukcję kosztów przy zakupie urządzenia i jego instalacji. Dwuwarstwowa izolacja cieplna ścian bocznych oraz góry pieca pozwala na zatrzymanie maksymalnej ilości ciepła wewnątrz komory wypiekowej. Piec posiada bardzo wydajny kulowy system zaparowania. Najnowocześniejsze rozwiązania techniczne połączone z doskonałą izolacją termiczną sprawiają, że jest to jeden z najlepszych i najoszczędniejszych przemysłowych pieców na świecie. Ponadto serwis Sveba Connect daje poczucie komfortu i pełnej kontroli nad procesem wypieku.
Jackowski 62-052 Chomęcice k. Poznania, ul. Poznańska 33, tel. 61 868 02 22, biuro@m-jackowski.pl, www.m-jackowski.pl		

■ Piece Revent 700 i Revent ONE



Szwedzki producent Revent wymyślił i jako pierwszy wyprodukował piece obrotowe. Charakteryzują je: niskie spalanie gazu i możliwość wypieku wsad za wsadem, izolacja panelowa LID – brak mostków cieplnych. Bardzo wydajny i niezawodny kulowy system zaporowania HVS – zawsze duża ilość pary. System ukośnego nadmuchu pod blachy TCC powoduje, że produkt jest równo wypieczony i niewysuszony. Idealny dla zakładów rzemieślniczych i przemysłowych. Wypieka chleby typu baltonowskiego, formowe, bułki, galanterię piekarską i ciastkarską, serniki, bezy, babki i wiele innych. Piece 1-, 2-, 3-, 4-wózkowe, na każdy rodzaj blach. Możliwość użycia różnych wózków (również innych producentów) w tym samym piecu. Najwyższa jakość wypieku i niskie koszty eksploatacji.



WYPIEK

Nurkowski 62-035 Konarskie, ul. Żurawinowa 12, tel. 61 833 54 18, www.nurkowski.com

■ BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG to inteligentny piec konwekcyjno-parowy, który jest w stanie wykonać każdy rodzaj pieczenia niezależnie od środowiska, 24 godziny na dobę, przy pełnym załadunku. Stworzony, by być najlepszym.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG przeznaczony jest zarówno do świeżych, jak i mrożonych, tradycyjnych produktów piekarniczych lub cukierniczych. Automatyczne programy pieczenia i inteligentne funkcje, w szczególności kontrola obróbki z wykorzystaniem sztucznej inteligencji, czynią z BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG podstawowe narzędzie pracy w twojej pracowni.



WYPIEK

Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przyczółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, Info.pl@unox.com, www.facebook.com/unoxpl

■ BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS to inteligentny piec konwekcyjno-parowy do wypieku wyrobów cukierniczych i piekarniczych ze świeżego i mrożonego ciasta. Automatyczne cykle pieczenia i inteligentne funkcje zapewniają doskonałe rezultaty. W połączeniu z komorą garowniczą LIEVOX i piecem statycznym DECKTOP pozwala na stworzenie uniwersalnych i wielofunkcyjnych stacji wypiekowych.



WYPIEK

Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przyczółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, Info.pl@unox.com, www.facebook.com/unoxpl

■ BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER stawia na wydajność pieczenia, zaawansowane możliwości automatycznych programów i sztuczną inteligencję. Ten piec z panelem sterowania o przekątnej 6" jest wyposażony w automatyczne programy CHEFUNOX, technologię MULTITIME, umożliwiającą pieczenie aż do 10 różnych produktów jednocześnie, oraz w funkcję READY.BAKE, pozwalającą nawet kucharzom bez doświadczenia na uzyskanie doskonałych rezultatów. Dodatkowo posiada w standardzie automatycznie otwierane drzwi AUTO.MATIC, daje możliwość uzyskiwania raportów DDC.Stats. Opcjonalnie: połączenie z internetem, umożliwiające zdalne sterowanie z użyciem komputera lub smartfona. Okapy serii Ventless i Waterless oraz komora wzrostowa sterowane są z jednego panelu.



WYPIEK

Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przyczółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, Info.pl@unox.com, www.facebook.com/unoxpl

■ BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH to linia pieców do wypieku produktów mrożonych przeznaczona do sklepów. Oferuje wszystkie zalety wyświetlacza LCD o wielkości 2,4", który umożliwia przechowywanie w pamięci i nadawanie nazw programom obróbki oraz szybkie i intuicyjne programowanie. Piece dostępne są w wersji z drzwiami otwieranymi do dołu lub Matic z drzwiami otwieranymi na bok, automatycznie, kiedy program pieczenia zakończy się. Opcjonalne podłączenie do internetu pozwala na sprawdzenie stanu użytkowania oraz zdalne zaprogramowanie pieca z komputera lub smartfona. Piec jest przystosowany do zainstalowania okapów BAKERLUX SHOP.Pro™ Ventless lub Waterless oraz do podłączenia i sterowania komorą wzrostową bezpośrednio z panelu sterowania.



WYPIEK

Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przyczółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, Info.pl@unox.com, www.facebook.com/unoxpl

WYPIEK	 	■ BAKERLUX SHOP.Pro™ LED BAKERLUX SHOP.Pro™ LED to idealne rozwiązanie dla użytkowników poszukujących łatwego w obsłudze narzędzia, które mogłoby odpowiedzieć na potrzeby cukiernicze. To najlepszy wybór dla tych, którzy potrzebują pieca konwekcyjnego, umożliwiającego dodanie pary wodnej, pozwala też na redukcję prędkości obrotów wentylatora, ułatwiając pieczenie nawet najdelikatniejszych produktów. Możliwość sterowania komorą wzrostową BAKERLUX SHOP.Pro™ z panelu sterowania pieca pozwala na ustawienie urządzeń w kolumnie i stworzenie pełnego stanowiska piekarniczego. Do modeli BAKERLUX SHOP.Pro™ LED dostępne są okapy zasilane w wodę z systemem wydajnych filtrów i kondensatorem pary wodnej BAKERLUX SHOP. Pro™ Ventless lub okapy BAKERLUX SHOP.Pro™ Waterless. Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przyczółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, Info.pl@unox.com, www.facebook.com/unoxpl
WYPIEK	 	■ BAKERLUX SPEED.Pro™ BAKERLUX SPEED.Pro™ to pierwszy na świecie piec do szybkiego pieczenia: konwekcyjny, a zarazem szybki. Zajmuje mało miejsca i przynosi duży zysk. Tryb Bake umożliwia przeprowadzenie konwekcyjnych procesów pieczenia składających się z kilku kroków, przechowywanie najczęściej wykorzystywanych programów oraz używanie automatycznych programów CHEFUNOX. Tryb Speed umożliwia szybkie podgrzanie dowolnego rodzaju produktów, zapamiętanie najczęściej wykorzystywanych programów oraz używanie automatycznych programów SPEEDUNOX. Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przyczółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, Info.pl@unox.com, www.facebook.com/unoxpl
WYPIEK	 	■ Piec Atollspeed  Atollspeed jest piecem hybrydowym, który pracując w bardzo wysokiej temperaturze, wykorzystując dużej mocy mikrofałę i regulowany nadmuch powietrza, jest w stanie w rekordowo krótkim czasie poddać obróbce termicznej bardzo szeroki asortyment z menu. Jest to obecnie najszybsze urządzenie do gotowania, dostępne w naszym kraju. Gotowanie w nim określane jest w branży jako speed cooking. Po więcej szczegółów zapraszamy na nasz profil Wiesheu Polska na YouTube lub Facebooku. Zapraszamy do świata Wiesheu! Wiesheu Polska 01-304 Warszawa, ul. Połczyńska 116, tel. 22 665 60 21, 600 396 850, biuro@wiesheu.pl, www.wiesheu.pl
WYPIEK	 	■ Piec konwekcyjny Dibas 64 S Piec konwekcyjny z drzwiami, które chowają się w obudowie pieca i tym samym nie blokują przejścia. Specjalny zamek bezpieczeństwa zapewnia bezpieczne użytkowanie – również w strefie obsługi klientów. Higieniczna komora (pozbawiona narożników) w połączeniu z systemem automatycznego mycia zapewnia wyjątkową łatwość utrzymania czystości. Piec można łączyć w system Vario z innymi piecami modułowymi i konwekcyjnymi oraz z garzownikami, uzyskujemy w ten sposób zintegrowany system do rozrostu i wypieku ciasta na miejscu w sklepie. Piec na życzenie klienta może być wykonany w wersji Nostalgic. Wiesheu Polska 01-304 Warszawa, ul. Połczyńska 116, tel. 22 665 60 21, 600 396 850, biuro@wiesheu.pl, www.wiesheu.pl
WYPIEK	 	■ Piec konwekcyjny Minimat 43 S Najmniejszy piec konwekcyjny Wiesheu. Jego kompaktowe rozmiary, zasilanie 230 V, wbudowany zbiornik wody do zaparowania w połączeniu z wysoką wydajnością pozwalają na prowadzenie wypieku w sklepach, gdzie do tej pory nie było to możliwe. Minimat 43 S można łączyć z innymi piecami, tworząc zestawy Vario – uzyskujemy wydajność, oszczędzając miejsce w sklepie. Piec może być ustawiony na podstawie lub garzowni, zyskujemy w ten sposób zintegrowany system do rozrostu i wypieku ciasta na miejscu w sklepie. Wiesheu Polska 01-304 Warszawa, ul. Połczyńska 116, tel. 22 665 60 21, 600 396 850, biuro@wiesheu.pl, www.wiesheu.pl

■ Piec konwekcyjny E3 SL Vario

Nowy model odpowiada na aktualne zapotrzebowanie rynku. E3 to piec o maksymalnej pojemności pieczenia, gdyż wypiek odbywa się na 6 blachach w piecu górnym i na 11 blachach w piecu dolnym (dostępne są również wersje na 12 blach). Oznacza to, że wypieczemy więcej produktów przy mniejszej liczbie procesów. Do tego zwiększona została izolacja, 3-szybowy front i stosunkowo wąskie drzwi zapewniają, że ciepło pozostaje dokładnie tam, gdzie powinno, tj. wewnątrz komory pieczenia. Strona otwierania drzwi E3 nie jest stała i można ją zmienić. Daje to dużą swobodę w planowaniu ustawienia urządzenia. Można już teraz zamówić piec E3 i spokojnie oczekiwać jego dostawy, nie znając ostatecznego umiejscowienia pieca. Standardowo E3 wyposażony jest w system mycia ProClean, umożliwiający gruntowne mycie komory wypiekowej.



WIESHEU

WYPIEK

Wiesheu Polska 01-304 Warszawa, ul. Polczyńska 116, tel. 22 665 60 21, 600 396 850, biuro@wiesheu.pl, www.wiesheu.pl

■ Piec modułowy EBO 64 L

Piec posiada dwie komory zintegrowane w jeden moduł – komory pracujące równocześnie. System precyzyjnej kalibracji mocy grzania, specjalna płyta kamienna z powłoką zapobiegającą przywieraniu oraz zaparowaniu pozwalają na uzyskanie doskonałej skórki produktu – niezależnie od tego, czy pieczemy bezpośrednio na hercie, czy na blasze piekarniczej. Piece EBO można zestawiać piętrowo do czterech modułów w zestawie oraz z innymi piecami konwekcyjnymi i garowniami; uzyskujemy w ten sposób zintegrowany system do rozrostu i wypieku pieczywa na miejscu w sklepie.



WIESHEU

WYPIEK

Wiesheu Polska 01-304 Warszawa, ul. Polczyńska 116, tel. 22 665 60 21, 600 396 850, biuro@wiesheu.pl, www.wiesheu.pl

■ Profesjonalna komorowa myjka obrotowa do wózków, form i tac

Myjki komorowe typu XWW to najlepsze myjki na rynku, nagrodzone 2 Złotymi Medalami targów Polagra 2021. Posiadają najsilniejszy układ mycia na rynku dzięki zastosowaniu obrotowych głowic myjących, w efekcie osiągają najwyższą wydajność i jakość mycia. Występują w wersji na posadzkę z najazdem oraz zagłębionej bez najazdu, mogą być w wersji przelotowej z dodatkowymi drzwiami, posiadają wszystkie rodzaje ogrzewania: parowy, elektryczny, gazowy, olejowy, posiadają sterowanie cyfrowe bądź analogowe. Średnica platformy obrotowej od 1250 do 2500 mm, korpus izolowany, możliwość instalacji automatycznego filtra obrotowego.



CLEVRO

WYPOSAŻENIE

Clevro Robert Klemba 96-200 Rawa Mazowiecka, ul. Księża Domki 56a, tel. 516 061 855, 516 061 866, clevro@clevro.pl, www.clevro.pl

■ Automatyczny i półautomatyczny system krojący DOVAINA

Krojenie i pakowanie dużych ilości pieczywa. Charakterystyka: doskonały efekt krojenia chlebów, w tym żytnich, system bocznego przytrzymywania kromek, regulacja prędkości taśmy transportowej i noży tnących, bieżąca regeneracja i filtracja oleju do smarowania noży, szybka zmiana grubości kromek, sterowanie przez ekran dotykowy w j. polskim, internetowa diagnostyka błędów w standardzie. Układ krawalniczy w stosunku do taśmy pakująco-klipsującej w kształcie litery L, U lub Z. Wydajność systemu automatycznego: 4200 szt./h, wydajność systemu półautomatycznego: 3000 szt./h.



GETH

WYPOSAŻENIE

Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, info@geth.pl, www.geth.pl

■ Automatyczny przelotowy smaźalnik do pączków JUFEB A

Wydajność: od 780 do 3500 szt./h. Automatyzacja: załadunku, transportu, obracania, odbioru i nadziewania. 1-osobowa obsługa. Budowa modułowa – system dokowania stacji jezdnych (stół załadunkowy, stacja szprycująca, nadziewarka), płynne przejście z produkcji pączków na ciastka szprycowane: oponki, donaty, gniazda wiedeńskie i kulki serowe. Trzy stacje obracające. W standardzie: automatyczne uzupełnianie i filtrowanie oleju. System chroniący przed przegrzaniem tłuszczu. Czujnik regulujący temperaturę z dokładnością do 1°.



GETH

WYPOSAŻENIE

Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, info@geth.pl, www.geth.pl

WYPOSAŻENIE			■ System załadowniczo-rozładowniczy ATLAS System załadowniczo-rozładowniczy Atlas został zaprojektowany dla piekarni małych i rzemieślniczych oraz dużych i przemysłowych. Proces ładowania ciasta na aparat załadowniczy może przebiegać na kilka sposobów: ręczne wykładanie ciasta z koszyków garowniczych bezpośrednio na taśmę, ręczne rozładowywanie bocznych aparatów załadowniczych bezpośrednio na taśmę, automatyczne pobieranie ciasta z aparatów załadowniczych na stół pośredni. Rozładunek pieców można z kolei prowadzić poprzez ręczne zdejmowanie produktów z taśmy oraz automatyczny rozładunek produktów na wózki do studzenia. Zastosowana automatyka firmy Siemens (sterowanie i serwonapędy) daje gwarancję niezawodności i ciągłości pracy. System Atlas zapewnia oszczędność czasu (krótkie cykle pracy), wydajność, ekonomię produkcji, odciąża też pracowników. Ibis 89-200 Szubin, ul. Jana Pawła II 38, tel. 52 391 02 00, 530 188 187, biuro@ibis.net.pl, www.ibis.net.pl
WYPOSAŻENIE			■ Przemysłowe systemy krojąco-pakujące Hoba - <i>Hoba</i> Linie krojąco-pakujące Hoba zawsze są wykonywane zgodnie z wytycznymi klienta. Konfiguracja urządzeń zależy od wydajności, wymiarów pomieszczenia, układu maszyn oraz rodzaju krojonego i pakowanego pieczywa. W pełni automatyczny zestaw składający się z krawalnicy HSA-2, automatu pakującego HBS i transportera klipsującego z drukarką daty HTA15S pozwala na pakowanie bez udziału ludzi. Bardzo duża wydajność linii – do 3600 szt./h – umożliwia przemysłowe wykorzystanie maszyn. Możliwość zaprojektowania linii z detektorem metali. Jackowski 62-052 Chomęcice k. Poznania, ul. Poznańska 33, tel. 61 868 02 22, biuro@m-jackowski.pl, www.m-jackowski.pl
WYPOSAŻENIE			■ Dozator cukierniczy i pompa transferowa JFM Dozator to nowoczesne, precyzyjne i uniwersalne, samobieżne urządzenie do dozowania i nadziewania wyrobów cukierniczych oraz innych artykułów spożywczych. Łatwa obsługa, niewielkie straty, wygodne i szybkie mycie sprawiają, że znajduje szerokie zastosowanie w przemyśle cukierniczym, piekarniczym i garmazeryjnym. Zastosowanie: dozowanie wszelkiego rodzaju płynnych ciast i nadzień owocowych (dżem, marmolada), budyniów, kremów, mas serowych, makowych oraz luźnych chlebów i produktów garmazeryjnych; nadziewanie pączków, babek, eklerów; dekorowanie wyrobów. JFM Urządzenia Cukiernicze tel. 604 349 339, biuro@jfmachina.pl, www.jfmachina.pl
WYPOSAŻENIE			■ KRAJALNICA DO CIAST JFM KDC64 Krajalnica do ciast JFM KDC64 to: • maszyna do krojenia ciast wyposażona w podwójny nóż • kroci: ciasta, torty, wafle, pierniki itp. • system czyszczenia noża z odmuchem • system bezpieczeństwa – optyczne kurtyny • panel dotykowy z prostym menu i intuicyjną obsługą • regulacja pracy wysokości noża – dopasowanie do wysokości ciasta • opcja przycinania krawędzi ciasta JFM Urządzenia Cukiernicze tel. 604 349 339, biuro@jfmachina.pl, www.jfmachina.pl
WYPOSAŻENIE			■ Maszyne do rurek KONOMAC <i>Konomac</i> Zwijanie rurek z ciasta półkruchego, półfrancuskiego, francuskiego i drożdżowego. Produkuje rurki przelotowe oraz zamknięte z jednej strony. Możliwość zastosowania jednej średnicy (10/12/14/16/18/20 mm) i długości od 90 do 155 mm. Wydajność od 800 do 2600 szt./h. Wyposażona w lej podający rurki, na który nawijane jest ciasto. Rurki na słodko i na słono. Wersja specjalna – do produkcji francuskich hot dogów. Nurkowski 62-035 Konarskie, ul. Żurawinowa 12, tel. 61 833 54 18, www.nurkowski.com

■ Wielofunkcyjna zmywarka MULTIWASHER



Najniższy koszt mycia. W jednej zmywarce można umyć kosze, wózki, formy, blachy, ranty, kotły i narzędzia ubijaczków, kastle, dzieże, euroboksy i palety, GN-y i kuwety lodowe, wózki, kosze sklepowe i wiele innych. Mycie w obiegu zamkniętym i wydajny system płuczący powodują średnie zużycie wody na poziomie ok. 8 l na cykl. Funkcja dekarbonizacji – usuwanie mocno zapieczonych nagarów z wózków i form. System wirowego suszenia SDS wykorzystuje wtórnie energię z procesu mycia – myte przedmioty są wysuszone po zakończeniu programu. Automatyczna pompa do detergentu, ogrzewanie elektryczne lub parowe, podwójny bojler zabezpiecza temperaturę płukania. Ekonomiczna i ekologiczna – oszczędza wodę, czas, miejsce oraz detergent. Możliwość prezentacji i sprawdzenia na własnych produktach.



NURKOWSKI
MASZyny i PIECE Piekarskie
OD 1992

WYPOSAŻENIE

Nurkowski 62-035 Konarskie, ul. Żurawinowa 12, tel. 61 833 54 18, www.nurkowski.com

■ Regulatory, sterowniki do pieców i miesiarek, rejestratory

Teldream jest producentem serii URM – uniwersalnych regulatorów, które można wykorzystać do różnych zastosowań (taki sam regulator może np. służyć do sterowania temperaturą, ciśnieniem czy wilgotnością, w zależności od podłączonego i wybranego czujnika). Firma zajmuje się także produkcją specjalizowanych sterowników, między innymi do pieców piekarniczych serii USP. Specjalizowane sterowniki są przystosowane do indywidualnych potrzeb odbiorcy. Dopuszczamy możliwość personalizacji oprogramowania. Produkujemy też przetworniki dostosowujące sygnały wejściowe (pomiarowe) do wejść regulatorów czy sterowników. Firma produkuje sterowniki do miesiarek do ciasta, rejestratory temperatury i wilgotności.



ID TELDREAM

WYPOSAŻENIE

Teldream 80-171 Gdańsk, ul. Beethovena 23, tel. 58 348 56 95, teldream@teldream.com, www.teldream.com

■ Dozowniki mieszające wody i dozowniki serii USP-UE w stali nierdzewnej

Dozowniki mieszające służą do nalewania automatycznie wody o ustawionej ilości i temperaturze bez zrzutu wody niespełniającej wymagań. Ciągłe monitorowanie pozwala na korygowanie temperatury podczas całego cyklu nalewania. To ekologiczne rozwiązanie powoduje, że nie marnuje się ani gram, a temperatura wody w naczyniu jest wg żądania. Zarówno dozowniki mieszające, jak i dozowniki wody na zamówienie są wykonywane także w obudowach hermetycznych. Dozowniki wody wykonujemy również w obudowie z poliwęglanu. Na zamówienie wykonujemy urządzenia na przyłącza od 1/2" do 2".



ID TELDREAM

WYPOSAŻENIE

Teldream 80-171 Gdańsk, ul. Beethovena 23, tel. 58 348 56 95, teldream@teldream.com, www.teldream.com

■ Regały na kółkach

Regały metalowe Ultra Power z zamontowanymi kółkami, nazywane także wózkami piekarniczymi, ułatwiają studzenie wypieków oraz przewożenie pieczywa po terenie piekarni lub cukierni. W ofercie znajdują się regały o siatkowej konstrukcji, dzięki czemu wypieki nie parzą się, będą miały równomiernie odprowadzone ciepło, a pieczywo zachowa swoje zalety. Oferujemy regały cukiernicze i wózki do piekarni w bardzo przystępnej cenie. To rozwiązania na lata oparte na systemie modułowym. W każdym momencie można zmienić rozkład półek i zwiększyć liczbę metalowych mebli w firmie.

Zapoznaj się z ofertą, przykładami zastosowań i skonfiguruj swój regał!



ultra power
SYSTEMY PÓLKOWE

WYPOSAŻENIE

Ultra Power Polska, tel. 95 720 41 72, biuro@ultrapower.pl, www.ultrapower.pl

■ Łuskarki do lodu

Autoryzowany dostawca niemieckich maszyn do lodu firmy HIGEL.

Łuskarki produkują lód o temp. od -10°C do -12°C w postaci suchej łuski. Polecamy szeroki zakres wydajności od 60 kg do 100 ton lodu na dobę. Zalety maszyn HIGLA to: prosta i sprawdzona konstrukcja, niska cena, zastosowanie sprawdzonych materiałów i dostawców części.

Polecamy również atrakcyjne cenowo maszyny włoskiej firmy ICE-TEK.

Zapraszamy na www.wytwornicelodu.eu.



WOLF SYSTEM

WYPOSAŻENIE

WOLF SYSTEM 41-940 Piekary Śląskie, ul. Lompy 3 A, tel. 32 280 11 96, 601 462 407, biuro@wolfsystem.com.pl, www.maszynydolodu.pl

Jak ułatwić sobie zakupy?

Tradycyjny sklep ma wiele oczywistych zalet. Jedną z nich jest fakt, że istnieje w świadomości klientów od tak dawna, że odwiedziny w nim stały się niemal nieodłączną częścią ich codzienności. Schematy myślowe i przyzwyczajenia dość trudno zmienić. Dlatego choć większość czynności przenieśliśmy już do sfery online, nie dla wszystkich jest oczywiste, że produkty, surowce i akcesoria do piekarni czy cukierni można kupować właśnie przez internet. A warto. To przede wszystkim oszczędność czasu, ale też możliwość wyboru spośród znacznie większego asortymentu w dogodnym dla nas czasie.



Wyobraź sobie sklep z niezliczoną ilością pięter, pótek i produktów. Sklep działający 24 godziny na dobę i zarazem taki, do którego nie musisz dojechać! Sklep idealny? Raczej sklep online! Dlaczego warto kupować wszystkie produkty i sprzęt właśnie przez internet? Poznajcie walory takich zakupów!



DO WYBORU, DO KOLORU

O ile stacjonarny sklep posiada oczywiście ograniczenie przestrzeni, o tyle to nie istnieje właściwie w internecie. Różnorodność produktów, jakie można nabyć, jest naprawdę duża. Wyroby niszowe, oryginalne, w konkretnych kolorach – to wszystko, co trudno znaleźć w sklepie stacjonarnym, jest dostępne online. Co więcej, ogromną zaletą sklepów internetowych są filtry, umożliwiające szybką weryfikację i odnalezienie poszukiwanego produktu. Możemy ustawić filtr na odpowiednią cenę, dział (piekarnia, cukiernia, lodziarnia), produkt (nabiał, czekolada, dekoracja tortów), okoliczność (komunia, wesele, chrzest) i bez problemu surfować przez kolejne strony. Poszczególne produkty można dodawać do koszyka i dokładać kolejne, kontynuując zakupy nawet następnego dnia, po zweryfikowaniu stanu magazynu czy spiżarni. Nabyłeś świetny produkt, którego marki nie pamiętasz, a zależy ci na ponownym za-

kupie? W większości sklepów po założeniu konta mamy dostęp do historii zakupów, a więc ten problem online nie istnieje. Za to bardzo często funkcjonują liczne udogodnienia, takie jak podpowiedzi podobnych produktów, o których łatwo zapomnieć w pełni sezonu. Łatwiej też odszukać promocje na produkty o krótkim terminie ważności czy końcówki serii, ponieważ na stronie internetowej można aktualizować banery wyskakujące tak, by ich nie przeoczyć, wchodząc do sklepu.

TWOJA WYGODA NA PIERWSZYM MIEJSCU

Nie można zaprzeczyć, że sklep internetowy pozwala przede wszystkim zaoszczędzić mnóstwo czasu. Bywa bowiem, że dojechanie do punktu stacjonarnego zajmuje część dnia. A co dopiero, gdy na miejscu okaże się, że poszukiwanego towaru brak i trzeba odwiedzić kolejny. W dalszej kolejności

reklama

O nas

Od ponad 10 lat budujemy i tworzymy sklep on-line dla profesjonalistów, pasjonatów cukiernictwa i lodziarstwa.

Produkty ponad 120 marek

wszystko w jednym miejscu!

Nowości

PRODUKTY DO LODÓW WEGAŃSKICH

Vegan ok

PRODUKTY DO LODÓW BEZ DODATKU SACHAROZY

Sucrose free

98% zadowolonych klientów ★★★★★ (na podstawie 2091 ocen)

kom. 601 76 72 72
kom. 511 04 93 48

www.cukieteria.pl
by Sempre Group Sp. z o.o.

Cukieteria.pl
Źródło słodkości on-line

Sklep i hurtownia cukiernicza

Zamówienia on-line 24h/ 7 dni w tygodniu

KATEGORIE >

- CZEKOLADA
- KAWIARNIA I BAR
- DLA LODZIARNI
- DLA CUKIERNICTWA
- DO PIECZENIA
- DODATKI SPOŻYWCZE
- DEKORACJE
- CUKIERNICZE
- OPAKOWANIA
- JEDNORAZOWE
- SPRZĘT I AKCESORIA
- PRODUKTY OKAZJONALNE
- SZKOLENIA
- PROMOCJE

Pobierz kod rabatowy

Czekolady cukiernicze

Nie ma chyba dzisiaj osoby, która szczerze w szczególności ogromną popularnością i a także różnego rodzaju wyroby, które są z chęcią sięgają profesjonalni cukiernicy po zaopatrywanie się w popularności czekoladnym asortymencie. Serdecznie zapraszamy

Wzrost liczby zwolonych klientów ★★★★★

MLECZNA CZEKOLADA

CZEK DESER



Joanna Olszewska
Cukieteria



Jesteśmy sklepem dla dwóch typów klientów. Większość naszego asortymentu

stanowią produkty przeznaczone dla profesjonalistów, ze względu jednak na bardzo duże zainteresowanie cukiernictwem przez osoby będące pasjonatami, dostarczamy również produkty w mniejszych pojemno-

ściach i opakowaniach. Dzięki temu nasz asortyment odpowiada oczekiwaniom współpracy B2B i B2C. Stali klienci mogą liczyć na rabaty lojalnościowe oraz promocje kierowane w komunikacji bezpośredniej. Sprzedaż, chyba jak wszędzie, uzależniona jest od sezonu, na chwilę obecną jest to przede wszystkim asortyment do produkcji lodów: bazy, pasty, koncentraty. Przy czym należy podkreślić, że będąc częścią Sempre Group, firmy od lat bardzo mocno osadzonej w branży lodziarskiej, będącej wyłącznym dystrybutorem włoskich marek, takich jak Pernigotti i Babbi, dajemy naszym klientom możliwość brania udziału w płatnych i bezpłatnych szkoleniach organizowanych kilka razy do roku w naszej akademii – Warsaw Academy of Pastry Arts.

Wraz ze sprzedażą produktów idzie wiedza i wsparcie technologiczne, jakie mamy w postaci szkoleniowców w firmie. Produktami sprzedającymi się doskonale przez cały rok są czekolady, a mamy ich naprawdę bardzo dużo: od top premium (Carma, Valrhona, Cacao Barry, Barry Callebaut i Lubeca), po czekolady z maltitolem, bez laktozy, bio – każdy klient znajdzie u nas coś dla siebie.

W odpowiedzi na stale zmieniające się nawyki i potrzeby żywieniowe konsumentów utworzyliśmy ostatnio dwie nowe kategorie

produktów, po to by łatwiej było znaleźć je w jednym miejscu. Są to produkty niezawierające sacharozy oraz przeznaczone dla wegan. Oczywiście oprócz surowców bardzo dużym powodzeniem cieszą się formy silikonowe Silikomart i Pavoni do monoporcji i tortów. Przeciętnie raz w miesiącu pojawiają się nowości. Muszę jeszcze wspomnieć o formach do czekolad. Chyba żadna firma w Polsce nie ma od ręki dostępnej takiej ilości form z Chocolate Word i Brunnera. A co najważniejsze, wszystko, co mamy w sklepie internetowym, można obejrzeć i kupić również w sklepie stacjonarnym Sempre Group.

Od dłuższego czasu zauważamy zdecydowanie więcej klientów biznesowych, którzy dokonują u nas zakupów. Myślę, że spowodowane jest to przede wszystkim dużą dostępnością asortymentu i utrzymaniem ciągłych dostaw. Składanie zamówień online jest też bardzo wygodne. Można to zrobić wszędzie i o każdej porze, wystarczy dostęp do internetu. Ze swojej strony staramy się realizować wysyłki możliwie najszybciej, zazwyczaj w ciągu 24 h. Osoby z działu realizacji zamówień często są w kontakcie z klientami, doradzając lub odpowiadając na specjalne życzenia i prośby. Najlepszym potwierdzeniem oceny są gwiazdki przyznawane w oparciu o opinie, dające 98% satysfakcji zadowolonych klientów sklepu.

Gdybym miała podsumować, co nas wyróżnia na tle innych sklepów, to z pewnością na pierwszym miejscu są ludzie, cały zespół, który jest zaangażowany w pracę, podchodzi do niej z największą starannością. Dbamy o szybkie wprowadzanie nowych produktów na sklep oraz o dokładne, merytoryczne opisy i zdjęcia, obsługę zamówień, kontakty z klientami, proces pakowania i wysyłki. Każda z tych osób daje z siebie wszystko, angażuje się na 100%, dlatego od wielu lat stanowimy zgrany team, stojący frontem do klientów w odpowiedzi na indywidualne oczekiwania.



Dorota Zieleńska-Stępień
Cukiernia Ambasada



Zakupy online do mojej pracowni i kawiarni robię bardzo często, ale znacznie

częściej kupuję akcesoria, sprzęty niż półprodukty czy surowce. Jeśli już kupuję jakieś produkty spożywcze, to zazwyczaj te, które już znam. Lubię robić zakupy

online, ponieważ przekonuje mnie zdecydowanie większa dostępność tego, co potrzebuję. Nie ma problemu ze znalezieniem tego, czego się szukam. Stacjonarnie trudno w jednym sklepie dostać wszystko.

Mam ulubione sklepy online. Z pewnością wracam do tych sprawdzonych. Gdzie wiem, że produkty były wysokiej jakości i za rozsądną cenę. I gdzie się nie zawiodłam na relacji jakości do ceny. Zdarza się jednak, że muszę spróbować zakupów w zupełnie nieznanym mi sklepie. I wtedy uruchamiam całą procedurę: pytam znajomych z branży, czy już tam robili zakupy i mogą mi polecić dane miejsce. Jeśli nie, zastanawiam się, czy w którejś z kawiarni, lodziarni widziałam już ten produkt, np. kubek do kawy czy lodów. Mogę dopytać właścicieli, oczywiście nie zawsze jest to możliwe. Wtedy szukam opinii o danym sklepie w inter-

netcie, brak opinii jest dla mnie zawsze sygnałem ostrzegawczym. Często też porównuję ceny pomiędzy sklepami, ale ważniejsza jest dla mnie opinia kupujących niż niska cena produktów, które szukam. Trzymanie się takiego kryterium wielokrotnie pomogło mi w zakupach.

Ważne są też dla mnie także opcje i opłaty za dostawy. Najlepiej jeśli jest to kurier, bo przy większych zamówieniach to bardzo dogodne. W przypadku drobnych rzeczy chętnie korzystam z paczkomatów. Jednak najważniejsze są terminowość i jakość przewożenia paczki. W naszej branży czasem nawet 2 dni przedłużenia terminu realizacji zamówienia to katastrofa, bo topper na tort jest potrzebny właśnie na ten weekend, ponieważ wesela nie można przełożyć nawet o dzień. Nigdy więcej nie zamówię w sklepie, który dostarczył towar po terminie, to za duże ryzyko dla mojej firmy.

Trzeba też mocno zwracać uwagę na sposób dostawy, mianowicie czy zapewniony jest transport w chłodni. Inaczej istnieje zbyt wielkie ryzyko, że zamówiony towar, np. śmietana czy mascarpone, nie będzie zdatny do użytku. Bezpieczeństwo przechowywania produktów jest dla mnie ważniejsze niż cena, więc w tym wypadku po pewne rzeczy wolę jechać osobiście. Tak też było, gdy kupowałam ekspres do kawy. To drogi i kluczowy zakup do firmy, więc mimo że to nie tak wygodne jak zakupy w sieci, zdecydowałam się na poszukiwania w sklepach stacjonarnych.

czas zabiera także często przygotowanie towaru do odbioru w magazynie czy nawet przetransportowanie go ze sklepu do samochodu. Nie wspominając o kolejkach, przez co nasze własne zakupy trwają kolejną godzinę dłużej.

Zdecydowana większość sklepów online posiada opcję dostarczenia zamówienia pod same drzwi. Co więcej, wiele oferuje bezpłatną dostawę przy zamówieniach powyżej określonej kwoty. Można je też zrobić z dowolnego miejsca na Ziemi (nawet w trakcie wakacji!), a także o dowolnej porze dnia i nocy. Na kupujących często czekają promocje i rabaty, a same produkty niejednokrotnie online okazują się tańsze niż stacjonarnie. Dzieje się tak ze względu na to, że część asortymentu jest wysłana pod adres klienta bezpośrednio od producenta. W sklepach online możesz też łatwiej porównać ceny produktów i dopasować najlepszą ofertę. Uważaj jednak na wszelkiego rodzaju oszustw. Jeśli cena jest podejrzanie niska, a o sklepie słyszysz pierwszy raz, powinno to wzbudzić twoje podejrzenia.

SKLEP MISTRZA BRANŻY

PRENUMERATA ROCZNA

Mistrz Branży 10 wydań



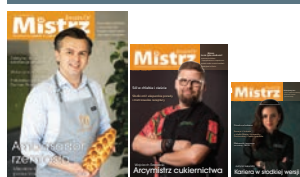
279zł

z wysyłką na terenie kraju

+ PREZENTY

NAJNOWSZY NUMER MB

POJEDYNCZE NUMERY MB



KSIAŻKI



NUMERY SPECJALNE



Zamów

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

i przez www
<https://sklep.mistrzbranzy.pl/>

reklama



Republika Smaku

SKLEP STACJONARNY I INTERNETOWY

Wyjątkowe miejsce dla miłośników cukiernictwa!

Oferta obejmuje ponad 3 000 artykułów:

- dekoracje cukiernicze,
- masy cukrowe,
- barwniki spożywcze,
- kwiaty jadalne,
- produkty do lodów,
- mieszanki cukiernicze i piekarnicze,
- narzędzia i akcesoria cukiernicze,
- i wiele innych.

Serdecznie zapraszamy!

Republika Smaku
ul. Raszyńska 13, wejście 4A
05-500 Piaseczno

<http://republika-smaku.net>
sklep@republika-smaku.net
tel. 22/ 315 13 44

f RepublikaSmaku

📷 republikasmaku92





Cukieteria.pl

Stanowimy część Sempre Group. Jesteśmy sklepem oraz hurtownią dla profesjonalistów i pasjonatów cukiernictwa. W asortymencie posiadamy wiele surowców i akcesoriów dla cukierni, lodziarni oraz kawiarni od ponad 160 marek.

Zapraszamy również do naszej siedziby do sklepu stacjonarnego o powierzchni ponad 600 m².

Zapewniamy kompleksowe szkolenia i wsparcie technologiczne dla naszych klientów. Zapraszamy do współpracy B2B.

www.cukieteria.pl

sklep@cukieteria.pl

601 767 272, 511 049 348



P.A.N

PAN Centrum Słodkiej Dekoracji

PAN Centrum Słodkiej Dekoracji jest firmą produkującą dekoracje i czekoladowe wizytówki. Prowadzimy również sklep z akcesoriami niezbędnymi do słodkich wypieków. Znajdziecie u nas m.in.: barwniki spożywcze, masy cukiernicze, posypki i kwiaty jadalne, stojaki i stelaże, formy i ranty oraz wiele innych.

Zapraszamy do naszego sklepu internetowego.

Chcesz dowiedzieć się więcej? Potrzebujesz naszej oferty? Napisz do nas! Jesteśmy do Twojej dyspozycji. Poznaj świat słodkich dekoracji!

www.pan-centrum.pl

sklep@pan-centrum.pl



Polmarkus

Polmarkus prowadzi sieć stacjonarnych salonów sprzedaży w Pyskowicach, Skawinie, Wrocławiu oraz sklep internetowy, w którym znajdziesz wszystko, co niezbędne do produkcji piekarniczej, cukierniczej i lodowej. Zaopatrzyć się u nas w surowce, urządzenia, akcesoria dekoracje i dodatki cukiernicze.

Zapewniamy kompleksowe wsparcie, serwis i szkolenia technologiczne.

Potrzebujesz informacji? Napisz do nas! Chętnie doradzimy w zakupach produktów odpowiednich dla Twojego biznesu.

sklep.polmarkus.com.pl

bok@sklep.polmarkus.com.pl

32 301 91 27



Republika Smaku

Republika Smaku

Republika Smaku to sklep stacjonarny i internetowy dla miłośników cukiernictwa.

W ofercie mamy ponad 3000 artykułów, m.in.: dekoracje cukiernicze, masy cukrowe, barwniki spożywcze, kwiaty jadalne, produkty do lodów, mieszanki cukiernicze i piekarnicze czy narzędzia i akcesoria cukiernicze.

05-500 Piaseczno, ul. Raszyńska 13, wejście 4A

republika-smaku.net

www.facebook.com/republikasmaku

www.instagram.com/republikasmaku92/

sklep@republika-smaku.net

22 315 13 44



Sweet Decor

Sweet Decor to jeden z największych sklepów internetowych zaopatrujących profesjonalistów i amatorów w niezbędne produkty oraz sprzęt.

Zapraszamy również do naszych oddziałów stacjonarnych w Katowicach i Radzionkowie. Zostań naszym partnerem biznesowym.

Zajrzyj na naszą stronę w zakładkę „dla biznesu” i zostaw kontakt. Specjaliści ze Sweet Decor pomogą dobrać asortyment pod Twoje potrzeby.

www.sweetdecor.pl

tomasz@sweetdecor.pl

53 133 39 89



SPRZEDAŻ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH ONLINE

– JAK ODNIEŚĆ KORZYŚĆ Z POPYTU NA ZAKUPY INTERNETOWE?



■ **Adam Steć**, członek zarządu
CSB-System Polska Sp. z o.o.



Pandemia oraz zmiana zachowań konsumentów wygenerowały ogromne tempo wzrostu sprzedaży detalicznej żywności przez internet. Obecny boom jest prawdopodobnie zapowiedzią trwałych modyfikacji trendów sprzedaży. Co to oznacza dla producentów i handlu?

W perspektywie długoterminowej będzie to świetna okazja do zarobku i rozwoju dla firm produkcyjnych czy handlowych – pod warunkiem, że będą mogły sprzedawać artykuły spożywcze za pośrednictwem własnych sklepów internetowych lub na platformach takich jak Amazon.

Trend ten eksperci obserwują już od pewnego czasu. Firma konsultingowa Oliver Wyman przewidziała niedawno, że do 2030 r. sprzedaż żywności w internecie wzrośnie przynajmniej pięciokrotnie. Już w 2020 r. badanie przeprowadzone przez firmę doradczą Kearney pozytywnie oceniło możliwości rynkowe: konsumenci nadal wolą kupować bezpośrednio w sklepie, ale niektóre zakupy spożywcze dzieją się w internecie. Nisza ta – zgodnie z wnioskami – jest lukratywna, jeśli posiada właściwych adresatów.

E-FOOD DZIAŁA TYLKO WTEDY, GDY SKLEP INTERNETOWY I ERP SĄ ZE SOBĄ POWIĄZANE

Nie tworzy się sklepu internetowego z artykułami spożywczymi z dnia na dzień, jego powstanie nie jest wymogiem koniecznym. Obecny boom na e-żywność to tylko zapowiedź przyszłości, a zachowania konsumentów związane z zakupami prawdopodobnie zmienią się. Nawet dla tej grupy nabywców, którzy są tylko stacjonarnymi klientami, zamówienia online stają się coraz atrakcyjniejsze.

Co jest ważne teraz:

- Najpierw trzeba pomyśleć o istniejących klientach: wykorzystać ich lojalność na tym pierwszym etapie, zamiast natychmiast szukać potencjalnych nowych, którzy jeszcze nie znają firmy.
- Należy być aktywnym w skali regionu: kto nie marzy o globalnej sprzedaży produktów? Jednak na razie pozostaje aktywność na poziomie regionalnym, co jest znacznie bardziej uzasadnione ekonomicznie. Reklama sklepu internetowego w całym kraju zabiera dużo czasu i wymaga zainwestowania pieniędzy.

- Warto wykorzystać posiadany webshop jako zmiennik „normalnej” strony internetowej: nie postrzegajmy inwestycji w sklep internetowy jako dodatkowego kosztu, uznajmy go za zamiennik „normalnej” strony firmowej. Klienci będą zadowoleni, jeśli wejdą do sklepu i znajdą ofertę produktów wysokiej jakości.
- Integracja ERP i webshopu: jeśli korzystacie już z odpowiedniego systemu ERP jako podstawy, tym lepiej. Ponieważ ERP jest naprawdę kluczowe, zależy między innymi od tego, jak łatwo można automatycznie zarządzać indywidualnymi cennikami lub rabatami. Istniejące struktury katalogów również muszą być spójnie odwzorowane. Jeśli integracja obu światów (ERP i sklepu internetowego) jest idealna, można zacząć sprzedawać online.

PRZYKŁAD Z PRAKTYKI

OTTO-Gourmet: od food-start-upu do wiodącego gracza rynkowego w segmencie wyrobów premium

Bracia Wolfgang, Stephan i Michael Otto od dawna pokazują, jak to zrobić. OTTO-Gourmet z powodzeniem sprzedaje produkty najwyższej jakości (wołowina i steki), od 2005 roku robi to za pośrednictwem własnego sklepu internetowego. Aby działało to sprawnie, sklep internetowy Magento jest połączony z oprogramowaniem ERP firmy CSB-System za pośrednictwem interfejsu. To połączenie ma kluczowe znaczenie dla sukcesu cyfrowego modelu biznesowego, ponieważ oprócz utrzymania ceny uwzględnia również wszystkie aspekty związane z żywnością, takie jak: informacje o wadze, dacie przydatności do spożycia, wielkości partii, a przede wszystkim identyfikowalności. Bezpośrednia komunikacja modułów ERP ze sklepem internetowym Magento zapewnia również, że dostępność produktów jest automatycznie gwarantowana przy zamówieniu, a czasy dostawy są uwzględniane. Oznacza to, że kompletację i wysyłkę można rozpocząć natychmiast po otrzymaniu zamówienia. – Gwarantuje to najszybszy czas reakcji i ostatecznie bardzo wysoki poziom zadowolenia klientów – podkreśla Wolfgang Otto, dyrektor zarządzający. ■



■ Katarzyna Paś, główny projektant
■ Piotr Wiśniewski, menedżer
Hert Studio Projektowe



Wakacje non stop? Owszem. Marzy o tym chyba każdy... Co sądzicie o urządzeniu lokali tak, by ich wnętrza były w stylu charakterystycznym dla różnych części świata? Choćby wnętrze inspirowane stylem śródziemnomorskim – świeże, lekkie, kojące jak morska bryza, dosłownie wakacje przez cały rok!



Jak urządzić taki lokal? Najprościej – nawiązując do Grecji. To oczywiście przede wszystkim kolory morza i ziemi; biel, błękit, turkus, ale jeśli chcemy wprowadzić do środka jakiś akcent, to pięknie zagra kobalt z domieszką amarantu, na wyspach barwa ta występuje we wszechobecnych oleandrach zwisających z murów. Możemy również pobawić się odcieniem beżowym jak piasek oraz groszkowym, wszak to kraj pełen gajów oliwnych.



Niezastąpione okażą się płytki ceramiczne w pięknych odcieniach naturalnych kamieni lub bardziej wyraziste, przypominające tradycyjną ceramikę. Oprócz tego dodatki zrobione z wikliny i trawy morskiej (fotele, siedziska krzeseł, abażury lamp, stojaki na menu) oraz z drewna wyrzuconego przez morze (podstawa lamp). Bardzo dobrze sprawdzą się też wszelkiego rodzaju dekoracje w postaci glinianych mis oraz rośliny doniczkowe, takie jak drzewka cytrynowe, pomarańczowe, oliwne. Jednak czy gdy u nas upały miną, a nastaną jesienne słoty, kiedy za oknem zamiast koncertów cykad słychać będzie bębniący deszcz, takie barwy zachowają swój czar? Oczywiście. To musi się udać! Fakt, trzeba się postarać, zadbać przede wszystkim o odpowiednie oświetlenie! Wybierając zestawienia barw, w których mamy biel, terakotę, błękity, turkusy, koralę, kobalty, amarant i zielenie, należy zwrócić szczególną uwagę na temperaturę źródeł światła oraz na pomijany często współczynnik CRI, czyli oddawania barw. Dobrze wiedzieć, że profesjonalne biuro projektowe na pewno doskonale zadba o te szczegóły, umiejętnie wszystko ze sobą połączy. Wszak chodzi o to, by nasz lokal był wyjątkowy. Któż nie lubi zimą wracać wspomnieniem do szumu fal, palące-

go słońca, zapachu drzewek owocowych. W takim lokalu wakacyjny klimat będziemy czuć przez cały rok.

Lokal inspirowany orientem to energiczny wystrój idealny dla miłośników podróży. Wzory, nasycone kolory, ciężkie meble z egzotycznych gatunków drewna, tradycyjne rzemiosło stanowią kwintesencję wnętrza rodem z Dalekiego Wschodu. Takim mianem bowiem zwykliśmy określać style nawiązujące od Tunezji, Indii, na Chinach i Japonii kończąc. Dla laika, jak sądzimy, kompletny mizmasz. Jak więc, nie gubiąc się w inspiracjach, urządzić takie wnętrza? Najważniejsze są meble zrobione z egzotycznych gatunków drewna, takich jak palisander, tek czy bambus, mające rzeźbiarskie zdobienia. Niski stolik, ława, przepierzenia w postaci parawanów przepuszczających światło. Piękne grafiki oddające cześć zachodzącemu słońcu, a nawet gruba poducha rzucona niedbale nie zapewnią takiego klimatu. Druga rzecz to tapety w bogate wzory, dobrym przykładem jest tapeta inspirowana ogrodem japońskim albo przedstawiająca mandalę, zdobiąca całą ścianę. Zresztą, sprawdzą się również wszelkie „printy” w czaple, zarówno te w locie, jak i brodzące w płytkiej wodzie. Daleki Wschód kocha... słowiki, tak w naturze, jak i zamknięte w klatkach, zakłete w bezruchu, jak w *Baśniach tysiąca i jednej nocy*.

W kwestii kolorów dominującą barwą powinna być inspirowana podróżami czerwień, ale ważne są również mahoń, żółć, czy

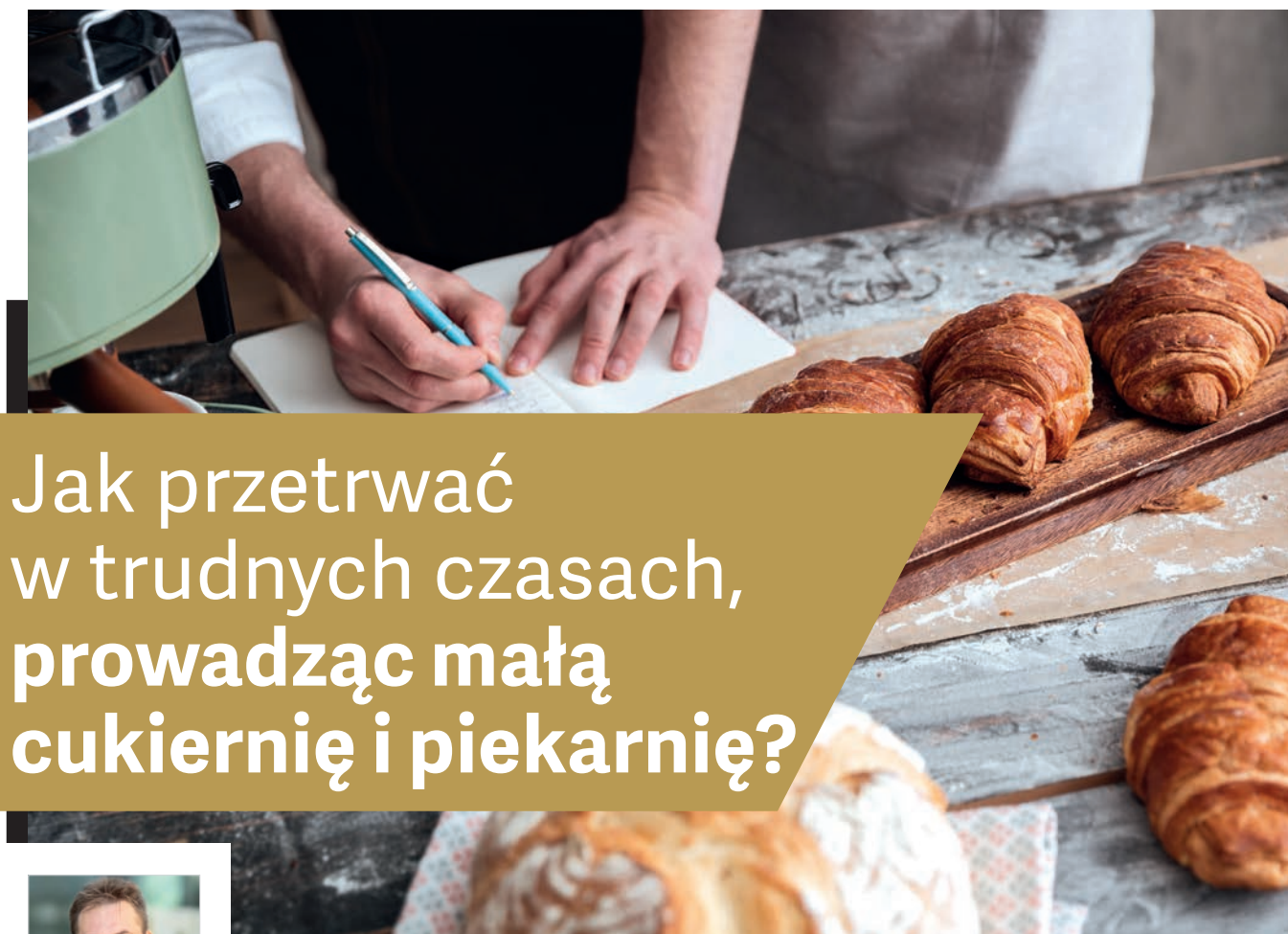


nawet złoto. Jeśli chodzi o oświetlenie, najlepiej sprawdzą się lampy z metalu, z drobnymi, wręcz hafciarskimi detalami, czy wykonane z tykwy. Bogato zdobione klatki dla ptaków dopełnią wystroju. Kolorowe szaleństwo bez ograniczeń to coś dla fanów kultury Indii. Przepych, bogactwo materiałów i brak reguł w rozstawianiu mebli stanowią atrybuty artystycznego nieładu rodem z Bollywood. Podążając za hinduskimi regułami, stworzymy pełną euforii i optymizmu przestrzeń, w której łączenie odważnych tonacji to idea nadrzędna.

Podróżnicze dekoracje w lokalach – **wnętrza inspirowane Afryką**.

Clou tego stylu są ciepłe barwy ziemi: brązy, beże, szarości, ochra, terakota. Tę paletę stworzą drewnopodobne płytki ułożone strefami w lokalu, tapety i tkaniny inspirowane zwierzęcymi wzorami (zebra, panterka, tygrys) czy plecionki oddające barwę pustynnego piasku. Te ostatnie idealnie wpisują się w popularny obecnie trend ethno-chic, czyli stylistyki wzorowanej na rzemiosle i kulturze plemiennej. W tym przypadku duży nacisk kładzie się na rzeźby, płaskorzeźby, odnoszące się do rytuałów i przesądów. Czarny Łąd nieodparcie kojarzy się także z kamiennymi figurkami i posągami przedstawiającymi zwierzęta, ludzkie sylwetki i twarze. To między innymi przedmioty codziennego użytku, które niejednokrotnie przybierają formę sztuki użytkowej. Nie zapominajmy także o samodzielnie tkanych, malowanych i wyszywanych aplikacjach tkaninach. Z rafii natomiast wypłata się kosze, dywaniki, abażury. Ostatnim krzykiem mody są również tzw. domowe dżungle, czyli bujne kompozycje tropikalnych roślin umieszczone na mniejszych i większych kwietnikach. Im bardziej w głąb tego kontynentu, tym wyraźniejsza dominacja bezwzględnej natury, kolorów, suchej, wypalanej słońcem ziemi, motywów zwierzęcych, rzemieślniczego charakteru wyposażenia wnętrza i przedmiotów użytkowych. To czerpanie natchnienia, barw i materiałów z najbliższego, naturalnego otoczenia. W związku z tym sztuka afrykańskich ludów i plemion to przede wszystkim heban, mango, suche trawy, palące słońce. Zupełnie kontrastowa z naszym klimatem, pewnie właśnie z tego względu tak pociągająca, interesująca i wciąż nieodkryta. Lokale w tym stylu będą budzić kontrowersje, ale zapewne też czarować dzikością, uwodzić nietuzinkową urodą. ■





Jak przetrwać w trudnych czasach, prowadząc małą cukiernię i piekarnię?



■ Przemysław Sucharek
www.producentis.com

Pandemia oraz zmiana zachowań konsumentów wygenerowały ogromne tempo wzrostu sprzedaży detalicznej żywności przez internet. Obecny boom jest prawdopodobnie zapowiedzią trwałych modyfikacji trendów sprzedaży. Co to oznacza dla producentów i handlu?

✖ Z punktu widzenia budowania strategii rozwoju każdego biznesu jednym z głównych czynników, których nie wolno pominąć, jest wielkość rynku i tendencje na nim występujące. Wielkość rynku rozumiana jest w potencjale ilościowym i wartościowym. Rosnący i zasobny rynek potrafi zdecydować o sukcesie przedsiębiorstwa w każdej fazie jego

rozwoju przy mniejszych nakładach czasu, pieniędzy i ryzyku.

W branży cukierniczo-piekarniczej od lat wiemy o spadku średniej ilości spożywanego pieczywa w kilogramach na osobę oraz drastycznie kurczącej się populacji. W skrócie: coraz mniej osób kupuje pieczywo i jemy go też mniej. To długotrwała i skrajnie negatywna tendencja, źle progno-

zująca na przyszłość dla przedsiębiorstw z branży.

Wśród zakładów piekarniczo-cukierniczych możemy wyróżnić małe, średnie i duże. Kryteria podziału są różne, zależą np. od zużycia mąki, liczby pracowników, mocy produkcyjnych. Dla naszych potrzeb założyliśmy następujące kryteria zatrudniania w zakładzie produkcyjnym (celowo pomijamy obsługę sklepów detalicznych):

- małe przedsiębiorstwa – do 20 osób,
- średnie przedsiębiorstwa – do 200 osób,
- duże przedsiębiorstwa – powyżej 200 osób.

SPOJRZENIE W PRZESZŁOŚĆ

Na początku XXI wieku raporty i przewidywania branżowe wskazywały na polaryzację. Średnie przedsiębiorstwa miały stopniowo zniknąć z rynku, rosnąć lub kurczyć się. Prognozowano polaryzację w sektorze piekarniczo-cukierniczym. Gdy spojrzymy na przedsiębiorstwa średniej wielkości z perspektywy eksperta od technologii i za-

rzędzenia, to dostrzeżemy, że skurczenie się zautomatyzowanej średniej wielkości piekarni do rzemieślniczej nie jest możliwe. To spostrzeżenie poparte fachową wiedzą zostało udowodnione w ostatnich 10 latach. Rozwój takiego przedsiębiorstwa mógł odbyć się tylko poprzez znaczący wzrost wydajności oraz sprzedaży pieczywa mrożonego. Jego sprzedaż przełamywała dotychczasowe ograniczenia dla pieczywa świeżego, takie jak:

- zasięg sprzedaży i związanej z tym logistyki,
- czas przechowywania i trwałości wyrobu gotowego,
- duża zmienność zamówień, liczne przebrojenia maszyn i urządzeń,
- planowanie produkcji i związanych z tym zakupów surowcowych czy opakowaniowych.

Z perspektywy czasu widzimy, że takiej wielkości przedsiębiorstwa, które zainwestowały ponad 10-15 lat temu w technologie i sprzęt do wyrobu pieczywa mrożonego, mogły z powodzeniem zwiększać skalę produkcji. Wzrost produkcji i jej automatyzacja znacząco zmniejszyły koszty wytworzenia jednostkowego produktu. Średnie przedsiębiorstwa, które chciały utrzymać się na rynku mimo zachodzących przemian, musiały znaleźć nową drogę do osiągania zysków przy utrzymaniu skali produkcji. Ratunkiem dla nich stało się otwieranie sklepów firmowych. W czasach kryzysu przedsiębiorstwa te, korzystając ze zgromadzonego kapitału, wiedzy i doświadczeń zespołów, widząc niekorzystne dla nich tendencje rynkowe, mogły szybko przełamywać niekorzystny trend poprzez skalowanie modelu sklepu, który się sprawdził. Przejmowanie i rozwijanie kolejnego elementu łańcucha wartości, pozwala na uzyskiwanie wyższej marży oraz daje pełną kontrolę nad sprzedawanym produktem, jego ceną i pozwala pozyskać informację o oczekiwaniach konsumentów. To działanie pozwoliło firmom przetrwać.

Do tego momentu konsument nabywał pieczywo w trzech głównych modelach dystrybucji, czyli w:

- sklepie osiedlowym,
- w wybranych punktach lokalnej piekarni oraz cukierni (również handel obwoźny),
- w wybranych sieciach handlowych.

Skalowanie lokalnych punktów i uzyskanie z tego tytułu wymierne korzyści przy co-

UNIKALNOŚĆ, LOKALNOŚĆ, RÓŻNORODNOŚĆ



JAK PRZETRWAĆ KRYZYS?



dziennej i bezpośredniej informacji z rynku od konsumenta pozwoliły wypracować przewagę konkurencyjną. Korzyści pozyskane przez przedsiębiorstwa średniej wielkości dzięki wykorzystaniu modelu sklepów firmowych kształtują się następująco:

- obniżanie cen zakupów surowców przez efekt skali,
- powtarzalna jakość wyrobu,
- powtarzalne standardy obsługi klienta i procesów produkcyjnych,
- dostęp do specjalistycznej wiedzy i umiejętności,
- ograniczenie błędów ludzkich poprzez automatyzację,
- rozpoznawalność marki,
- płynność i stabilność finansowa (klienci płacą w momencie zakupu, brak odroczonej płatności, jak w handlu hurtowym).

Rozwój przedsiębiorstw średniej wielkości w połączeniu z wypromowaniem przez sieci handlowe sprzedaży pieczywa mrożonego i wdrożeniem ciast pakowanych odebrał przestrzeń do rozwoju małych piekarni. Piekarnie i cukiernie, korzystając z wła-

snego zaplecza, zasobów materialnych i niematerialnych, mogły otwierać punkty w atrakcyjnych lokalizacjach i zamykać je, gdy nie przynosiły oczekiwanych zysków. Dla małego piekarza czy cukiernika otwarcie nowego punktu zawsze wiąże się z olbrzymim zaangażowaniem i ryzykiem biznesowym wynikającym z inwestycji. Nieudana inwestycja często staje się powodem zamknięcia działalności biznesowej. Kolejnym ważnym zagadnieniem jest zanik różnic w postrzeganiu przez klienta sklepu piekarni-cukierni z wyrobami produkcji rzemieślniczej i sklepu firmowego piekarni-cukierni przemysłowej. Duże nakłady marketingowe, znajomość trendów rynkowych oraz czerpanie wzorców z piekarni i tradycji rzemieślniczych wraz z odwoływaniem się do nich wprost przynoszą efekty sprzedażowe. Pieczywo sprzedawane w większości sklepów firmowych od dawna nie jest tradycyjne, rzemieślnicze oraz często wypiekane bywa z ciasta mrożonego lub pochodzi z półwypieku. Mimo to konsument jest przekonany, że sklep sprzedający pieczywo jest „kraftowy”.

Jego przekonanie wzmacniane jest chwytliwymi hasłami, takimi jak 30 lat tradycji, rzemieślnicza jakość czy starymi zdjęciami z czasów, gdy właściciel był piekarzem lub cukiernikiem, i wystrojem zakładu. Narracja ta jest bardzo mocno propagowana również w środowiskach branżowych.

Co musi zrobić piekarz lub cukiernik prowadzący piekarnię rzemieślniczą, by przetrwać kryzys i rozwinąć biznes?

ANALIZA MARKETING MIX

Na początek w znacznym uproszczeniu odniosę się do czynników odgrywających istotną rolę w tworzeniu i realizacji skutecznych strategii marketingowych. Zgodnie z tzw. marketing miksem na zakup wpływ mają cztery elementy:

- produkt – obejmuje wszystkie dobra lub usługi oferowane klientom. Czynnik kluczowy, ponieważ to właśnie produkt determinuje wartość dostarczaną klientom i spełnia ich potrzeby;
- cena – dotyczy ustalania odpowiedniej wartości produktu i ceny, za którą zostanie on sprzedany;
- miejsce (dystrybucja) – odnosi się do sposobu, w jaki produkt jest dostarczany klientom. Dotyczy to zarówno fizycznego miejsca, w którym produkt jest sprzedawany, jak i kanałów dystrybucji wykorzystywanych do dotarcia do klienta;
- promocja – obejmuje wszystkie działania mające na celu zwiększenie świadomości, zainteresowania i sprzedaży produktu. Może obejmować reklamę, public relations, sprzedaż osobistą, promocje, marketing bezpośredni oraz inne formy komunikacji marketingowej.

Wszystkie te elementy są ze sobą powiązane i muszą być strategicznie zintegrowane, aby firma mogła skutecznie dostarczać wartość klientom i osiągać cele biznesowe. Zarządzanie marketingiem miksu jest procesem, który wymaga nieustannej analizy rynku, monitorowania konkurencji, reagowania na zmieniające się potrzeby klientów i dostosowywania strategii marketingowych w celu osiągnięcia sukcesu.

W przypadku naszej analizy musimy wykluczyć kategorię ceny. Wynika to z faktu, iż piekarnia-cukiernia rzemieślnicza zawsze będzie ponosiła wyższe koszty wytworzenia

produktu niż ta przemysłowa. Wiąże się to pośrednio z efektem skali, siłą zakupową oraz umaszynowaniem produkcji, którego mała piekarnia nie osiągnie. Dlatego nie powinna ona nigdy konkurować ceną z wyrobami z produkcji segmentu powszechnego! Uwzględniając to, że mała rzemieślnicza piekarnia posiada mniejsze zaplecze finansowe, ograniczoną wiedzę sprzedażowo-marketingową i mniej rozpoznawalną na



szerszym rynku markę, widzimy jak duże wyzwanie stoi przed taką firmą. Promocja marki zazwyczaj ogranicza się do atmosfery i obsługi w punkcie sprzedaży (często wykonywanej przez właściciela lub jego rodzinę), lokalnej reklamy i coraz częściej social mediom rozwijanym wg własnych możliwości. Często to właśnie kontakt z klientem, wieloletnie zaufanie są ważniejsze od wystroju punktu sprzedaży (pod warunkiem, oczywiście, że jest schludnie i czysto). Dodatkowym atutem jest też współpraca z lokalnymi partnerami. Kooperacja ze sklepami, kawiarniami, restauracjami lub innymi biznesami położonymi w najbliższej okolicy może pomóc w zwiększeniu sprzedaży.

Piekarnie-cukiernie rzemieślnicze, chcące otworzyć punkt sprzedaży w miejscu z dużym potencjałem, mają utrudnione zadanie. Przegrywają zazwyczaj rywalizację o pozyskanie takiego dobrego lokalu w starciu ze specjalistami ze średnich i większych przedsiębiorstw, które mają opracowany proces wyboru atrakcyjnych miejsc i ich pozyskiwania oraz mogą na starcie zaofiarować lepsze warunki finansowe.

Przewagę w tej rywalizacji piekarnie rzemieślnicze mają w miejscach uznanych za mniej atrakcyjne. Dzieje się tak dzięki możliwości indywidualnego ustalenia warunków, adaptacji lokalu pod realne potrzeby oraz kreowaniu wyjątkowości, indywidualności punktu sprzedaży, co podnosi jego atrakcyjność i sprawia, że trafiają tu osoby, które do sklepu firmowego by nie przyszły. Wraz z upływem czasu to właśnie lokalność miejsca stanowi przewagę konkurencyjną małej piekarni rzemieślniczej.

Najważniejszą kwestią, w przypadku której piekarnia rzemieślnicza musi koniecznie zyskać przewagę na konkurencję, by przetrwać na rynku i się rozwijać, jest produkt! Jej największym atutem powinno być stworzenie takiego produktu, jakiego nie jest w stanie wyprodukować maszyna. Oto trzy najważniejsze przewagi produktowe piekarni i cukierni rzemieślniczej:

- lokalne i unikatowe produkty: to sposób na wyróżnienie się na rynku. Wykorzystanie tradycyjnych receptur, lokalnych składników i smaków przyciąga klientów;
- różnorodność: rozbudowa oferty przyciąga nowych klientów i zwiększa sprzedaż. Piekarnie i cukiernie mają możliwość wprowadzenia zdrowszych opcji, tj. produktów bezglutenowych, wegańskich lub innych specjalistycznych wariantów, aby sprostać różnym preferencjom i wymaganiom konsumentów. Mogą być one sprzedawane w małych partiach lub pieczone na zamówienie;
- innowacje i nowe trendy: śledzenie nowych trendów i innowacji w branży cukierniczo-piekarniczej pomaga w dostosowaniu się do zmieniających się preferencji konsumentów. Łatwiej wprowadzić nowe produkty, eksperymentować z nietypowymi smakami lub technikami wypieku.

PODSUMOWANIE

Piekarz lub cukiernik prowadzący piekarnię-cukiernię rzemieślniczą, aby przetrwać kryzys i rozwinąć swój biznes, musi:

- wrócić do tradycji rzemieślniczej,
- skoncentrować się na produkowanym unikatowym, lokalnym, różnorodnym, dopasowanym do potrzeb klientów wyrobie,
- prowadzić wysokiej jakości obsługę klienta i akcentować swoje korzenie. ■

Szef *czy* kumpel?



■ Michalina Patucha
Akademia Liderów Gastronomii,
empower media

W prowadzeniu każdej firmy rola szefa-lidera jest kluczowa dla osiągnięcia sukcesu. Lider odpowiada za kulturę pracy, motywację pracowników, efektywność pracy i finalny wynik biznesowy. Jednak znalezienie balansu między byciem szefem wymagającym efektywności i jakości a byciem wsparciem dla pracowników może stanowić wyzwanie. W tym artykule przybliżę profesjonalne zachowania szefa w sytuacjach, o które uczestnicy ostatniej debaty Akademii Liderów Gastronomii „Szefczy kumpel? O autorytecie, budowaniu dystansu, wymaganiach i dojrzałych relacjach” pytali najczęściej.

ZŁOTY ŚRODEK

Gastronomia to bardzo specyficzne środowisko pracy. Pracujesz z ludźmi, blisko ludzi i to oni w głównej mierze odpowiadają za sukces lub porażkę miejsca. Być dobrym czy złym „gliną”? To pytanie zadaje sobie praktycznie każdy szef, który szuka sposobu na złapanie balansu pomiędzy wymaganiem, dbałością o efektywną i jakościową pracę a budowaniem zespołu, dobrej atmosfery i gościnności.

Zarządzanie zespołem wymaga umiejętności znalezienia równowagi między autorytaryzmem a bliskością. Wbrew pozorom to właśnie jasne zasady oraz sprawiedliwe wyciąganie konsekwencji zwiększają poczucie bezpieczeństwa wśród nowych i stałych pracowników. Jeśli chcesz mądrze zarządzać zespołem: bądź życzliwym szefem, uważnym na to, co dzieje się w zespole, jednak zrezygnuj z „kumpelstwa”, bo to ono sprawia, że możesz stracić dystans i obiektywizm w wielu sytuacjach wymagających twojej interwencji.

KIEDY ZNAJOMY STAJE SIĘ PRACOWNIKIEM...

Zatrudnianie członków rodziny lub znajomych może mieć zarówno zalety, jak i wady. Z jednej strony, istnieje więź i zaufanie, które mogą sprzyjać efektywnej komunikacji oraz harmonijnym relacjom w zespole. Z drugiej strony, może to wpłynąć negatywnie na relacje wewnątrzpracownicze, jeśli równowaga oraz uczciwość w traktowaniu członków rodziny i znajomych nie są zachowane. Kluczowe jest zapewnienie, że zatrudniani są odpowiednio do stanowiska, a wszyscy pracownicy traktowani równo i sprawiedliwie.



DOBRA MOTYWACJA, CZYLI...

Dobry szef wie, że motywacja pracowników to klucz do sukcesu. Oprócz wynagrodzenia, benefity i nagrody mogą stanowić dodatkowe zachęty. Przykładowo, oferowanie pracownikom możliwości rozwoju zawodowego, elastycznego grafiku pracy, a nawet dodatkowych dni wolnych może przyczynić się do zwiększenia ich zaangażowania. Działania te powinny być jednak oparte na indywidualnych preferencjach pracowników i ich oczekiwaniach, aby były skuteczne.

TO NASZA CUKIERNIA

Angażuj pracowników w rozwój cukierni. Zorganizuj cotygodniowe spotkania, na których będą mieli możliwość przedstawienia własnych pomysłów czy opinii na temat poprawy jakości i efektywności pracy. Wybierz jedną z nich i pozwól zespołowi na przetestowanie. Jeśli projekt się nie uda, zastanówcie się, co można zrobić inaczej, i próbujcie dalej. Jeśli okaże się on oszczędnością dla firmy, przygotuj nagrody, premie, niespodziankę dla osoby, która to opracowała.

MOTYWUJ ZESPÓŁ, ROZWIJAJĄC KOMPETENCJE

Opracuj samodzielnie lub we współpracy z firmą zewnętrzną program szkoleń i warsztatów dla swojego zespołu, aby zapewnić mu rozwój. Dzięki temu pracownicy poczują się docenieni i zyskają możliwość rozwoju swoich umiejętności,

O TYM JAKIM BYĆ SZEFE, JAK MOTYWOWAĆ PRACOWNIKÓW, GDZIE LEŻY GRANICA INTEGRACJI Z NIMI I WIELU INNYCH BRANŻOWYCH KWESTIACH ROZMAWIALI GOŚCIE DEBATY AKADEMII LIDERÓW GASTRONOMII: MAGDALENA BIEŃKOWSKA (WŁAŚCICIELKA RESTAURACJI ZDROWA KROWA), JUSTYNA SOBCZAK (WŁAŚCICIELKA LODZIARNI LODOMANIA), MAGDALENA MAŁEK (WŁAŚCICIELKA RESTAURACJI DOTYCHCZAS I W MIĘDZYCZASIE) ORAZ BARTŁOMIEJ DENIS (BAR MANAGER TOY STORE)

Okiem właściciela firmy



■ **Magdalena Małek**
właścicielka restauracji
Dotychczas

Magdalena Małek: Motywowanie pracowników jest bardzo istotnym elementem współpracy i często stanowi kluczowy element dobrego funkcjonowania lokalu gastronomicznego. Właściciel powinien znaleźć złoty środek w kontaktach z pracownikami na każdej płaszczyźnie. Możliwe, że system motywacji dla każdego managera czy właściciela będzie wyglądał i funkcjonował inaczej. Jednak powinien być on wprowadzony i stosowany, aby pracownicy czuli się docenieni i identyfikowali się z miejscem, a co za tym idzie – pracowali wydajnie dla dobra całej organizacji. Mamy bardzo szeroki wachlarz środków motywacyjnych: od finansowych, przez rzeczowe, po dostępne w każdym momencie docenienie słownymi pochwałami, czego często brakuje w zbudowanych systemach zarządzania. W obecnych realiach rynkowych nie sprawdzają się zasady surowego przywództwa. Coraz częściej zatrudniamy bardzo młode osoby, które mają nieco inne wyobrażenie współpracy niż te przyjmowane do pracy jeszcze kilka lat temu. Nie należy jednak wchodzić w zbyt bliskie relacje z pracownikami i być z nimi na stopie koleżeńskej. Bardzo istotne jest znalezienie złotego środka w komunikacji z podwładnymi każdego szczebla.

Właściciel buduje swój autorytet długoterminowo przez szereg różnych działań, styl zachowania, podejście do codziennych działań czy system zarządzania. Jest odpowiedzialny za rozwój danego miejsca i dobrą współpracę wśród personelu, do czego powinien wykorzystywać różne dostępne narzędzia, jak np. odpowiednio dobrany system motywacyjny czy możliwe ścieżki rozwoju dla podwładnych. Autorytet wzbudza również zaangażowanie we wspólną działalność przedsiębiorstwa i pomoc przy rozwiązywaniu problemów. Istotny jest szacunek dla pracowników każdego szczebla, gdyż to oni są sercem organizacji. Cechować go także powinna duża wiedza ekspercka z różnych zakresów, którą chętnie się dzieli i służy wsparciem. Inicjowanie wspólnych wydarzeń dla zespołu czy szkoleń, zaangażowanie talentów poszczególnych osób czy partnerskie podejście do współpracy bardzo istotne w budowaniu długofalowych relacji i autorytetu.

co przełoży się na lepszą jakość usług świadczonych przez cukiernię. I nie myśl „oni za chwilę uciekną, to zła inwestycja”. Pomyśl o korzyściach dla firmy, jeśli przeszkolony i kompetentny pracownik w niej zostanie! Współpraca z wieloma firmami z sektora HoReCa pokazuje jasno: pracownicy, którzy mają możliwość rozwoju i wsparcie szefa, zostają w firmie na dłużej!

SZEF NA WYJEŹDZIE INTEGRACYJNYM?!

Integracja z pracownikami jest ważna dla budowania zaufania i tworzenia pozytywnej atmosfery pracy. Jednak należy zachować pewną granicę między rolą szefa a integrowaniem się z zespołem. Organizowanie wyjazdów integracyjnych czy kolacji to doskonały sposób na budowanie relacji, ale warto pamiętać o utrzymaniu profesjonalnego dystansu. Szef powinien być dostępny i otwarty na rozmowy z pracownikami, ale zawsze z poszanowaniem ich i swojej prywatności. Znajomość pracowników jako ludzi, z ich zainteresowaniami i życiem prywatnym, może przyczynić się do lepszego zrozumienia ich potrzeb. Pozwala również na tworzenie bardziej zindywidualizowanych i efektywnych strategii motywacyjnych. Jednak trzeba przy tym zachować dystans i szacunek wobec ich prywatności.

KOMUNIKACJA PRZEZ SOCIAL MEDIA?

Obserwowanie pracowników w mediach społecznościowych może być uznane za naruszenie prywatności. Szef powinien szanować czas prywatny pracowników i nie korzystać z informacji zdobytych w ten sposób w celu oceny ich pracy. Jeśli chodzi o komunikację online, grupy typu WhatsApp lub Messenger mogą być użytecznym narzędziem do pilnej komunikacji służbowej, pod warunkiem że są używane w profesjonalny sposób i z poszanowaniem pracowników. Sytuacją wyjątkową może być, np. strategia personal branding, czyli angażowanie pracowników w budowę marki osobistej, by promować produkty i usługi, np. mistrza cukiernic-

two, by założył profil, gdzie będzie opowiadał o swoim miejscu pracy. Jednak, by takie działania prowadzić, musimy uzyskać zgodę na wykorzystanie wizerunku osoby, którą będziemy chcieli zaangażować w projekt.

ZEPSUTE JABŁKO W KOSZYKU

W przypadku podburzania przeciwko sobie pracowników ważne jest, aby lider zachował dystans, podejście oparte na dialogu, które ma umożliwić obu stronom wypracowanie rozwiązania. Zwłaszcza jeśli chcesz budować zespół, który potrafi w takich sytuacjach radzić sobie samodzielnie. Nie rozwiązuj konfliktów za zespół, jednak bądź obecny, jeśli zostaniesz poproszony o wsparcie lub jeśli zobaczysz, że zespół nie jest w stanie poradzić sobie samodzielnie. Co warto zrobić, aby umożliwić rozwiązanie problemu? Trzeba wysłuchać obu stron konfliktu, wskazać twoje oczekiwanie, np. pracujemy razem już 3 lata, jeśli potrzebujecie mojego wsparcia, proszę o informację. Oczekuję, że dogadacie się samodzielnie, jesteście dorośli, wierzę, że znajdziecie rozwiązanie. Chcę, żebyście do jutra załatwili to tak, żeby nam się dalej dobrze pracowało.

Jeżeli jednak podburzanie staje się toksyczne (np. hejt lub wykluczanie pracowników z grupy, atak na osobę zarządzającą) lub narusza zasady organizacji (np. standardy pracy), konieczne może być podjęcie działań dyscyplinarnych po to, aby zespół widział, że każde zachowanie jest zauważone przez szefa.

PŁACE PRACOWNIKÓW – CZY POWINNY BYĆ JAWNE?

Przekazywanie informacji o płacach innych pracowników może prowadzić do napięć i konfliktów w zespole, zwłaszcza kiedy są w nim osoby o różnym poziomie kompetencji i doświadczenia. Szef powinien zachować poufność w kwestii płac i utrzymywać transparentność wobec pracowników (nawet jeśli będą ze sobą rozmawiać o stawkach, to może się wydarzyć w każdej firmie).

SZACUNEK A KARY

Szacunek pracowników zdobywa się przede wszystkim poprzez konsekwentne i uczciwe zachowanie, przejawianie empatii i otwartość na ich potrzeby. Wzmocnienie profesjonalizmu w miejscu pracy oraz docenianie i nagradzanie osiągnięć również są ważnymi elementami. Stosowanie „kar” jako środka wzbudzania szacunku może być niewłaściwe, lepszym rozwiązaniem jest konstruktywna informacja zwrotna, a także regularne spotkania oraz określanie celów rozwojowych i monitorowanie, jak przebiega ich realizacja.

GRANICE WYROZUMIAŁOŚCI WOBEC PRACOWNIKÓW

Wyrozumiałość jest ważna w relacjach pracowniczych, jednak istnieją granice, które nie powinny być przekraczane. Przykładowo, spóźnianie się bez ważnego powodu lub brak wcześniejszego powiadomienia o nieobecności może negatywnie wpływać na funkcjonowanie zespołu i jakość pracy. Ważne jest, aby określić oczekiwania dotyczące punktualności i obecności, biorąc pod uwagę ewentualne sytuacje losowe, które mogą wymagać wyjątkowego podejścia.

Profesjonalizacja przywództwa w gastronomii jest kluczowa dla osiągnięcia sukcesu biznesowego. Znalezienie złotego środka między byciem szefem a kumplem wymaga umiejętności słuchania, motywowania i zachowania profesjonalizmu, a przede wszystkim ciągłego rozwoju jako lider. Dlatego warto brać udział w spotkaniach branżowych (takich jak na przykład debaty Akademii Liderów Gastronomii), szkoleniach, by ciągle podnosić swoje kompetencje. Wraz ze świadomością pracowników na temat rynku, możliwości pracy i tego, co do zaoferowania mają pracodawcy, musi rosnąć świadomość osób zarządzających na temat tego, jak budować prawdziwe, efektywne i zaangażowane zespoły. Tak naprawdę to od lidera zależy, czy zbuduje stabilny zespół, który nie tylko pozostanie stały (mniejsza rotacja), ale i będzie dążyć do rozwoju własnych kompetencji oraz miejsca, które tworzy.

MIĘDZYNARODOWY KONKURS KULINARNY DLA SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH JUŻ W POLSCE!

MAMY DOBRĄ WIADOMOŚĆ DLA MŁODYCH, UTALENTOWANYCH ADEPTÓW SZTUKI KULINARNEJ. PO RAZ PIERWSZY W POLSCE ODBĘDZIE SIĘ KRAJOWA SELEKCJA DO MIĘDZYNARODOWEGO KONKURSU TROPHÉE MILLE DLA SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH.



TROPHÉE mille
POLAND



młodzieży do wydarzenia tej rangi – powiedziała Dorota Karwacka, project manager Trophée Mille Polska.

Trophée Mille to pierwszy konkurs kulinarno-cukierniczy dla uczniów szkół gastronomicznych w Polsce o zasięgu międzynarodowym. Zwycięska drużyna (szkoła) wyjedzie do Reims we Francji, by reprezentować nasz kraj na arenie międzynarodowej wśród zespołów z całego świata. Celem konkursu jest wzmocnienie motywacji uczniów szkół gastronomicznych, którzy pasjonują się gotowaniem, jak również przekazywanie wiedzy i doświadczenia przez najlepszych kucharzy. Polskie eliminacje, które odbędą się 10 listopada 2023 roku podczas Targów HORECA w Krakowie, będą organizowane po raz pierwszy. Ten fakt cieszy niezmiernie. Motywowanie młodego pokolenia do rozwoju osobistego, podnoszenie jego kwalifikacji zawodowych i rozwój ambicji to niezwykle ważne czynniki, które mają wpływ na dalsze losy naszej rodzimej gastronomii. Bardzo istotne są konkursy kulinarne dla młodzieży, które nie tylko zachęcają uczniów do działania i spełniania pierwszych zawodowych ma-

rzeń, ale są kluczowym elementem rozwoju osobistego i budowania poczucia własnej wartości.

W polskim finale rywalizować będą uczniowie szkół gastronomicznych z całej Polski, którzy w preselekcji zostaną do niego zakwalifikowani. Do konkursu zgłaszane są zespoły wytypowane przez szkoły o profilu gastronomicznym. Każdy składa się z dwóch kandydatów: uczennicy i ucznia, którzy kształcą się w obszarze kuchni i/lub cukierni, oraz nauczyciela, który występuje w roli trenera. Członkowie zespołu w dniu finału międzynarodowego, tj. w marcu 2024 r., nie mogą mieć ukończonych 25 lat.

W jury zasiądzie śmietanka polskich szefów kuchni i cukierni na czele z założycielem oraz pomysłodawcą konkursu chefem Philippe'em Mille, którego restauracja zlokalizowana w sercu Szampanii posiada dwie gwiazdki Michelin. ■



– Bardzo się cieszę, że nasza agencja Smarten PR została oficjalnym przedstawicielem międzynarodowego konkursu kulinarnego dla szkół gastronomicznych, który jest kolejnym elementem w portfolio firmy, zaraz obok prestiżowego konkursu dla profesjonalistów, który mamy przyjemność organizować. Trophée Mille jest prestiżowym wydarzeniem dla uczniów w Polsce, które mam nadzieję wskaże kierunek i będzie swojego rodzaju drogowskazem dla młodego pokolenia, które swoją przyszłość wiąże z gastronomią. Dzisiaj młodzi ludzie potrzebują wsparcia i motywacji w dążeniu do celu oraz autorytetów w swojej dziedzinie, a tu ich z pewnością nie zabraknie. Należy podkreślić, że konkurs nie tylko wspiera uczniów, niezwykle motywuje do samorozwoju również nauczycieli szkół gastronomicznych, dla których z pewnością nobilitujące będzie przygotowanie

Święto CHLEBA I PIERNIKA JAWOR 25-27.08.2023

Miasto Jawor
www.jawor.pl

Święto
chleba i piernika



SARA JAMES



PATRYCJA
MARKOWSKA



SMOLASTY



MARTIN LANGE



SEN



MAKS ŁAPIŃSKI



LOKA

25
PIĄTEK

16.00 // Animacje piekarsko - cukiernicze
17.00 // Koncert zespołu KŁOS & DĄBROWSKI BIG BAND
18.00 // Parada Święta Chleba i Piernika (Rynek)
18.30 // Oficjalne otwarcie ŚCHIP 2023
19.30 // Miss&Mister Ziemi Jaworskiej
20.00 // SARA JAMES
21.15 // MAKS ŁAPIŃSKI
22.00 // SMOLASTY

26
SOBOTA

10.00 // Animacje piekarsko-cukiernicze
14.00-16.00 // Występy artystyczne miast partnerskich:
* Berdyczowska Miejska Orkiestra Dęta
* Zespół Ludowy Zorecwit
* Soliści ze Złotonoszy
16.00 // EUFORIA
16.30 // Miss&Mister Ziemi Jaworskiej #1
17.00 // Bicie rekordu na najdłuższy piernik w Polsce
18.00 // Pokaz taneczny / K-DANCE STUDIO
18.30 // Miss & Mister Ziemi Jaworskiej #2
19.15 // SEN
20.00 // Miss & Mister Ziemi Jaworskiej #FINAL
21:00 // MARTIN LANGE
22:30 // PATRYCJA MARKOWSKA

27
NIEDZIELA

10.00 // Animacje piekarsko-cukiernicze
Lokalny FOLK free
11.00 // Msza św. „Za dar chleba”
/ Modlitwa o pokój (Kościół pw. św. Marcina)
11.00-13.00 // Zgłoszenia do konkursu na „Najlepszy chleb i piernik domowego wypieku”
12.00 // RENATA SEMENIUK (Masterchef) - pokaz kulinarny
13.45 // Rozstrzygnięcie konkursu na „Najlepszy chleb i piernik domowego wypieku”
14.00 // "RISTORANTE" Teatr na Waliżkach - bajka dla dzieci
17.00 // MSV
18.00 // LOKA

www.jawor.pl/schip23

www.facebook.com/schip.jawor

Organizator:



Współorganizator:



Patronat Honorowy:



Partner imprezy:



Patronat medialny:



3. MISTRZOSTWA POLSKI NA PRALINĘ I NOWY KONKURS DLA BRANŻY ŁODZIARSKIEJ NA KOLEJNEJ EDYCJI SWEET TARGÓW



**WIELBICIE PRACY
Z CZEKOLADĄ PO RAZ
KOLEJNY BĘDĄ MOGLI
ZMIERZYĆ SIĘ W JEDNYCH
MISTRZOSTWACH
DEDYKOWANYCH
CZEKOLADZIE W POLSCE.
TYM RAZEM NA ŚLĄSKICH
TARGACH ORGANIZOWANYCH W
MIĘDZYNARODOWYM CENTRUM
KONGRESOWYM W KATOWICACH
NIE ZABRAKNIE TEŻ KONKURSU
DLA MISTRZÓW GELATO ORAZ
SŁODKIEJ DEKORACJI NA TORT.
REZERWUJCIĘ TĘ DATĘ: 17-19
MARCA 2024 R.!**



12. SWEETTARGI
TARGI CUKIERNICZE • PIEKARNICZE • ŁODZIARSKIE
16-18 marca 2024



Po „Wiośnie” i „Polskich smakach” tematem kolejnej edycji Mistrzostw Polski na Pralinę będą „Zapomniane smaki”. Zioła, zboża, owoce, nalewki i inne skarby stosowane w dawnej Polsce i na świecie sprawiają, że zadanie konkursowe, czyli praliny oraz (po raz pierwszy) trufle, za pomocą czekolady przeniesie nas do nostalgicznej krainy. Oceniany będzie zarówno smak, wygląd, jak i liczba użytych struktur. Temperowanie czekolady i przygotowanie korpusów odbywa się na miejscu. Jury pod przewodnictwem Michała Iwaniuka spośród 9 finalistów wyłoni zwycięzców, na których czekać będą nagrody finansowe oraz inne. Oprócz słodkości uczestnicy będą musieli przygotować również opakowania.

Nie mniej interesująco zapowiadają się mistrzostwa łodziarskie Gelato Poland. Ich formuła zapewni spore emocje zarówno uczestnikom, jak i widzom, bo będzie przypominać popularne show Master Chef. Spośród 15 różnych tematów uczestnicy wylosują jeden dla 2-osobowej drużyny, który poznają dopiero podczas występu. Do ich dyspozycji będzie spiżarnia, w której znajdą najróżniejsze składniki, a te będą musieli dopasować do tematu. Po pierwszym etapie jury oceni kompozycje lodowe, tylko dwa najwyższe punktowane zespoły trafiają do finału. W ostatnim etapie drużyny otrzymają tzw. „black box”, znajdując w nim trzy surowce/składniki, które będą musiały wykorzystać w finałowej kompozycji. Temat kompozycji oraz technika wykonania będą dowolne.

Oprócz mistrzostw Sweet Targi, podobnie jak edycja 2023, obfitować będą w pokazy cukiernicze, debaty i spotkania z mistrzami z całej Polski. ■

DUŻO WIEDZY W JEDNYM MIEJSCU!



TURBO
PORADNIK GASTRONOMII
by AtollSpeed



Turbo Poradnik Gastronomii to jedyny portal online, gdzie wiedza przekazywana jest w formie krótkich filmów. Poruszają one przede wszystkim zagadnienia dotyczące zarządzania np. food costem, stratami i innymi istotnymi obszarami w zarządzaniu. Forma jest bardzo czytelna i prosta, a filmy publikowane regularnie, więc warto zajrzeć na profil Turbo Poradnika Gastronomii na YouTube, Facebook lub Instagram i wykorzystać zdobyte informacje w swoim biznesie!

**Patronem kanału
Turbo Poradnik Gastronomii
jest firma Wiesheu Polska. ■**



PIA SALAZAR Z TYTUŁEM NAJLEPSZEGO CUKIERNIKA ŚWIATA 2023

Salazar prowadzi restaurację Nuema, którą założyła w 2014 roku wraz z Alejandro Chamorro. Promuje i bada produkty swojego kraju, używając ich w kuchni; w deserach łączy smaki słodkie z pikantnymi, używając m.in. manioku, wodorostów, czarnego czosnku, drożdży, porów, tonki czy werbeny. Na stronie internetowej restauracji możemy przeczytać o „wyrażaniu bioróżnorodności Ekwadoru z perspektywy współczesnej i awangardowej”. W tym roku Nuema, jako pierwsza ekwadorska restauracja, zadebiutowała w rankingu najlepszych restauracji na świecie, na liście 51-100.

Salazar udowodniła, że bez ryzyka nie ma nagrody. Kiedy w 2014 r., otwierając restaurację, polecała kolegom cukiernikom dodawanie grzybów do deserów, jej propozycja nie spotkała się z uznaniem. Pia Salazar ukończyła studia kulinarne w Quito i Mexico City, następnie pracowała pod kierunkiem Astrid Gutsche, która wcześniej także zdobyła tytuł najlepszej cukierniczki Ameryki Łacińskiej. W jej restauracji poznała Alejandro Chamorro, z którym się związała, a nazwa ich wspólnej restauracji pochodzi od imion trójki dzieci: Nurii, Emilio i Martina. Salazar mocno pracuje nad rozwojem sceny kulinarnej Ekwadoru, która nie jest jeszcze zbyt wyraźnie obecna i zauważalna w świecie.

Nagroda World's Best Pastry Chef (którą w 2022 zdobył Rene Frank) to wyraz uznania dla doskonałości w dziedzinie deserów i wypieków. Listę 50 Best Restaurants tworzy 1080 niezależnych ekspertów branży restauracyjnej. ■



POCHODZĄCA Z POŁUDNIOWEGO EKWADORU CUKIERNICZKA PIA SALAZAR, UBIEGŁOROCZNA ZDOBYWCZYNI TYTUŁU NAJLEPSZEGO CUKIERNIKA AMERYKI ŁACIŃSKIEJ, ZOSTAŁA UHONOROWANA MIANEM NAJLEPSZEGO CUKIERNIKA ŚWIATA 2023 W RANKINGU 50 BEST RESTAURANTS.

BOTTIGLIERIA 1881 Z DWIEMA GWIAZDKAMI MICHELINA



HISTORYCZNY MOMENT DLA POLSKIEJ SCENY KULINARNEJ - KRAKOWSKA RESTAURACJA JAKO PIERWSZA ZOSTAŁA ODZNACZONA SŁYNNYMI GWIAZDKAMI.



Polska edycja kulinarnego Przewodnika Michelin 2023 zawiera selekcję 49 najlepszych lokali, są wśród nich restauracje z Warszawy (19), Krakowa (18 restauracji) oraz debiutującego w tym roku Poznania (11 restauracji). W tym znakomitym gronie znalazły się: jedna restauracja z dwiema gwiazdkami Michelin, dwie z jedną gwiazdką oraz siedem restauracji z wyróżnieniem Bib Gourmand. Bezprecedensowym wyróżnieniem, bo dwiema gwiazdkami Michelin, może od tego roku pochwalić się Bottiglieria 1881. Za sukcesem lokalu stoi szef kuchni i współwłaściciel Przemysław Klima. Warto dodać, że na polskiej mapie gastronomicznej pojawiły się dwa nowe miejsca wyróżnione gwiazdką Michelin – Muga w Poznaniu oraz NUTA w Warszawie. ■

MIWE SMARTFRESH W CENTRUM TECHNOLOGICZNYM MIWE LBC - RELACJA Z SEMINARIUM



ORGANIZATOREM WYDARZENIA, KTÓRE ODBYŁO SIĘ 21-22 CZERWCA, BYŁA FIRMA GETH WE WSPÓŁPRACY Z MIWE I ARTEZEN. JUŻ NA ETAPIE PRZYGOTOWYWANIA SEMINARIUM ORAZ ZAMIESZCZANIA INFORMACJI W MEDIACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH DAŁO SIĘ ODCZUĆ, ŻE NOWA TECHNOLOGIA MOŻE STAĆ SIĘ PRZEŁOMEM W PIEKARSTWIE.



Piekarnie dostarczające niektóre gatunki chleba do sklepów w wybrane dni tygodnia i w stosunkowo niedużych ilościach szukały sposobu na ekonomiczną, a przede wszystkim dobrze zorganizowaną produkcję. Zarówno nocne, jak i świąteczne godziny pracy są „niechciane”. Technologia MIWE smartfresh wydaje się być skrojona na miarę wyzwań stawianych obecnie branży.

CZYM JEST MIWE SMARTFRESH?

MIWE smartfresh to magazyn chłodniczy oferujący specjalne środowisko dla pieczywa z półzapieku. Magazynując pieczywo uprzednio odpieczone na poziomie 80-90%, po kilku dniach składowa-

nia (min. 3, maks. 10 dni) oraz krótkim dopieczeniu (ok. 10 min) uzyskujemy gatunkowo lepszy produkt.

Jak to się dzieje? Dzięki stabilnej, wysokiej wilgotności powietrza i niskim temperaturom dodatnim produkty z półzapieku chłoną wilgotność w trakcie kilkudniowego magazynowania (min. 3 dni), co finalnie wpływa na to, że są dłużej świeże.

CZEGO DOTYCZYŁO SEMINARIUM?

W trakcie pokazów nasi seminarzyści mogli przekonać się, jak technologia MIWE wpływa na jakość pieczywa. Odpiekany był chleb po 7 dniach magazynowania w komorze smartfresh i to w różnych systemach piecowych (cyklotermicznym, termoole-

jowym). Uczestnicy seminarium kosztowali, dotykali pieczywo i, ważne, oceniali jego zapach. Chleb nie tylko nie uległ „zestarzaniu”, ale zyskał na jakości.

Co się podobało? Lepsza wilgotność miękiszu i zapach.

Inne korzyści?

- Redukcja nocnych czy świątecznych godzin pracy: posiadając system MIWE smartfresh, nie musimy mobilizować kadry do codziennej produkcji pieczywa wyselekcjonowanego i dostarczanego w niewielkich ilościach.
- Elastyczność dostawy: szybka reakcja na telefon z zamówieniem chleba do sklepu daje poczucie komfortu. Wystarczy bowiem skorzystać ze zmagazynowanego zapasu.

Zarówno w części praktycznej, jak i teoretycznej seminarium klienci byli bardzo aktywni. Zadawali pytania, które rodziły się na bieżąco, ale i te, z jakimi przyjechali na seminarium, mając na uwadze własną produkcję. Niskie temperatury dodatnie w komorze o dużej wilgotności mogą rodzić obawy o tworzenie załazków pleśni. Rozwiązują je zamontowane specjalne moduły wyposażone w lampy emitujące niebieskie światło, zapobiegające tworzeniu się pleśni. Dowodem na to był chleb odpieczony po 20 dniach składowania w komorze. Nie było na nim pleśni, a zapach nie wskazywał na rozwój bakterii.

Trudniejszy wydaje się być temat „podania” informacji konsumentom. W punktach, gdzie odpiekane jest pieczywo, mogą paść pytania o to, dlaczego chleb odświeżany jest w piecu. Wydaje się, że jedynie kampania marketingowa może podnieść świadomość konsumenta.

radę. Technolodzy z firmy MIWE przygotowali kilka różnych ciast (wszystkie o TA ok. 180) po to, by pokazać możliwości zarówno dzielenia, jak i efekt końcowy po wypieku.

Klienci wyraźnie podkreślali, że produkt po wypieku nie jest zmęczony. Pieczywo odpiekane było w systemie piecowym cyklotermicznym i termoolejowym. Najwięcej pochwał zdobyło to z pieca wózkowego termoolejowego. Bieżąca praca dzielarki w trakcie seminarium, zmiana ciast wymuszała nowe ustawienia, co bardzo się podobało. Wszyscy mogli zobaczyć możliwości regulacji oraz jak czyści się dzielarkę. Brak oleju w systemie dzielenia sprawia, że w miejscu pracy nie pozostają tłuste plamy na posadzce. Pozostałe elementy, jak lej czy taśmy, czyszczą się w sposób wygodny, co było zamierzeniem producenta. Ekonomia użytkowania takiej dzielarki obejmuje nie tylko możliwość obróbki ciasta o wysokim TA, ale również redukcję kosztów oleju. Czynniki te generują odczuwalne oszczędności w skali roku.

Aby pokazać różnice w jakości pieczywa odpiekanego bezpośrednio po obróbce oraz tego poddanego wydłużonej fermentacji, część kęśów trafiła do komory chłodniczo-garowniczej MIWE GVA. Świadomość piekarzy w Polsce jest już na tyle duża, że większości wiadomo, jak kontrolowany proces chłodzenia/mrożenia i garowania wpływa na jakość. Nie inaczej było tym razem, pieczywo poddane procesom wydłużonej fermentacji „smakowało” i wyglądało lepiej aniżeli to z produkcji bezpośredniej. Podarowując czas produkcji, zyskujemy jakość, smak i aromat. Również w tym przypadku pieczywo z wydłużonej fermentacji odpieczone zostało w piecach obrotowym, wsadowym i termoolejowym. Każdy z produktów miał

inną charakterystykę, co wynika ze specyfiki emisji ciepła na produkt oraz faktu, czy pieczony był bezpośrednio na hercie, w formkach czy na blachach. Dobór systemu piecowego zależy od tego, jaki produkt chcemy uzyskać. Czy ma to być pieczywo chrupkie,



Mieliśmy odczucie, iż technologia smartfresh wpasowuje się w organizację produkcji wielu piekarni w Polsce. Odnotowaliśmy pierwsze zapytania ofertowe, więc trzymamy kciuki za wdrożenie i wykorzystywanie systemu do produkcji wysokogatunkowych rodzajów chleba.

Dla urozmaicenia planu seminaryjnego postanowiliśmy zaprezentować możliwości dzielarki **ARTEZEN Calybra**. Okazało się, że przykuła ona uwagę większości klientów. Dzielarka z systemem bezolejowego dzielenia idealnie radzi sobie z ciastem o wysokim TA. Aktualnie najbardziej pożądane (ekonomiczne) jest ciasto dobrze nawodnione. Niestety nie wszystkie dzielarki dają sobie z nim

kruche z każdej strony? A może zależy nam na chlebie rustykalnym, bułce o nieco bardziej stabilnym i twardszym spodzie? Zwołenników obu smaków jest tak samo dużo. Wybór należy zatem do producenta i jego grupy odbiorców.

Dwudniowe seminarium było bardzo bogate w informacje, udało się zrealizować przygotowany program. Wieczorem mogliśmy na spokojnie usiąść przy wspólnym stole i podzielić się spostrzeżeniami. Dziękujemy wszystkim za aktywny udział. Zachęcamy do śledzenia naszych kanałów (FB, Instagram, LinkedIn, strony www.geth.pl), gdzie na bieżąco informujemy o organizowanych wydarzeniach i szkoleniach. ■

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
kraj

PREZENT



+ książka "Opracowywanie etykiet - znakowanie produktów"

Zamów

Wpłata na konto z dopiskiem: prenumerata Mistrza Branży od numeru np. wrzesień/2023
27 1140 2004 0000 3502 8222 7728

Dane do faktury oraz wysyłki prześlij email lub przekaz telefonicznie

@ email
prenumerata@MistrzBranzy.pl

📞 telefonicznie
881 610 668

i przez www
<https://sklep.mistrzbranzy.pl/>

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS + DECKTOP + LIEVOX

Nieograniczone możliwości do **pieczenia**

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS, DECKTOP

i LIEVOX: Zwycięska kombinacja
zapewniająca nieograniczone
stanowisko do pieczenia na zakwasie,
tradycyjnego pieczenia na kamieniu,
pieczenia konwekcyjnego i pieczenia
konwekcyjno-parowego.



01252 851 522
unox.com



Organizator:



WARSAW
SWEET
TECH

ZAREJESTRUJ SIĘ



19-21 WRZEŚNIA 2023

Targi Rozwiązań dla Branży Cukierniczej,
Lodziarskiej, Kawiarnianej i Piekarniczej

WYSTAWCY 2023:



EURO
GAS
TR

27. edycja

WORLD
HOTEL

16-lecie

ZAREJESTRUJ SIĘ



26-28 MARCA 2024

Międzynarodowe Targi Rozwiązań
dla Branży Horeca

WYSTAWCY 2024:

