Profesjonalny portal
dla piekarzy, cukierników, lodziarzy
i wszystkich zainteresowanych branżą

www.wpiekarni.pl
www.wcukierni.pl

NR 1-2 (1) · STYCZEŃ-LUTY 2011

WPIEKARNI WCUKIERNI

WWW.WPIEKARNI.PL
WWW.WCUKIERNI.PL

JAK PĄCZEK W SMAŻALNIKU

U progu 2011 ROKU

CO Z TĄ mąką

EXPO SWEET
Największe polskie targi branży cukierniczej i lodziarskiej
23-25 lutego 2011, Warszawa, hala MTPolska
WWW.EXPOSWEET.PL

Czytaj na s. 14-15

SweetTARG

II Śląskie Targi Cukiernicze, Piekarnicze i Lodziarskie

9-11 marca 2011

Katowice, Bytkowska 1B

Liderzy branży

Rynkowe nowości

Ponad 1000m² sprzedanej powierzchni

W dniu 9 marca zapraszamy na panel dyskusyjny przygotowany przez Uniwersytet Roliniczy w Krakowie, Wydział Technologii Żywności , wśród tematów m.in.

1. Możliwości obniżenia indeksu glikemicznego pieczywa bezglutenowego.
2. Czy ograniczać zawartość soli w pieczywie?
3. Wykorzystanie odpadowej (po produkcji koncentratu błonnikowego) mąki owsianej w piekarstwie.
4. Charakterystyka polisacharydowych dodatków do wyrobów cukierniczych i ciastkarskich (gumy ksantanowej, guarowej, karagenu, mączki chleba świętojańskiego).

Zapraszamy do udziału w Targach!

www.sweettarg.fairexpo.pl, www.sweettarg.mtk.katowice.pl

organizator

Centrum Targowe FairExpo Sp. z o.o.
ul. Bytkowska 1B, 40-955 Katowice
tel. +48 (32) 78 99 192
fax +48 (32) 254 02 27
sweettarg@fairexpo.pl
sweettarg@mtk.katowice.pl

Międzynarodowe Targi Katowickie Sp. z o.o.

patronat honorowy

patronat medialny

Szanowni Państwo

Z ogromną radością, ale i nieskrywaną tremą przedstawiamy nowe czasopismo specjalistyczne. Jak mówi jego tytuł – „W Piekarni, W Cukierni" – skierowane jest do szerokiego grona branżowych odbiorców: piekarzy, cukierników, lodziarzy i czekoladziarzy oraz wszystkich tych, którzy zainteresowani są problematyką tego sektora przemysłu spożywczego.

Piekarnia i cukiernia to słowa, które w języku polskim mają podwójne znaczenie. Z jednej strony oznaczają zakłady produkujące pieczywo, wyroby ciastkarskie, półcukiernicze i cukiernicze, z drugiej – miejsca sprzedaży tych produktów. Na nowoczesnym rynku określenia te wzajemnie się przenikają, splatają i uzupełniają. Dziś, właściciel piekarni czy cukierni musi być nie tylko doskonale zorientowany w tajnikach samej produkcji, ale także znać i stosować narzędzia marketingowe niezbędne do efektywnej sprzedaży. Musi być przedsiębiorcą trzymającym rękę na gospodarczym pulsie rynku i nadążać za technologicznymi, technicznymi i marketingowymi nowinkami. Odnalezienia się w tych rolach wymaga od niego zarówno klient, jak i dynamiczna konkurencja.

Polskie piekarnie i cukiernie zmieniają swe oblicze. Stają się nowoczesnymi zakładami produkcyjnymi z zaawansowanym technologicznie sprzętem i eleganckimi lokalami, oferującymi szeroki asortyment produktów. My także chcemy wpisać się w te zmiany, proponując Państwu nowoczesne, ciekawe pod względem tematycznym i atrakcyjne wizualnie pismo. Stawiamy więc na dynamikę przekazu, różnorodność form dziennikarskich oraz reklamowych. Stawiamy też na interesujące tematy, bliskie praktyce piekarza i cukiernika oraz właścicieli zakładów. Do Państwa dyspozycji oddajemy też nowoczesny portal branżowy. Pod adresami: www.wpiekarni.pl oraz www.wcukierni.pl znajdziecie nie tylko internetowe wydanie magazynu „W Piekarni, W Cukierni", ale przede wszystkim nowoczesną platformę wymiany branżowych informacji. W naszej pracy chcemy korzystać z najlepszych wzorów, także zagranicznych.

Czasopismo realizuje doświadczony zespół redakcyjny. Poruszana w nim tematyka jest nam bliska zarówno zawodowo, jak i prywatnie. Podobnie jak Wy – traktujemy ją z pasją. Korzystamy też z wiedzy oraz praktyki ekspertów i konsultantów funkcjonujących w branży od lat. Bardzo szeroko otwieramy się na współpracę z Wami, drodzy Państwo, naszymi Czytelnikami. Pragniemy stać się partnerami w Waszej codziennej pracy. Partnerami, z którymi można się nie zgadzać, ale warto dyskutować. Tematów do rozmów z pewnością nam nie zabraknie.

Zachęcamy Was do kontaktu z nami, dzielenia się wątpliwościami i sukcesami. Zapraszamy na łamy do współtworzenia naszego wspólnego, środowiskowego czasopisma.

Wydawca oraz Zespół Redakcyjny

WYDAWCA: AGENCJA MEDIOWO-KONSULTINGOWA ZOOM S.C. BARBARA ZAJĄC, GRZEGORZ OLMA
ul. Damrota 6/301, 40-022 Katowice
tel. 32 204 23 04, fax 32 700 32 84
KONTO BANKOWE: ING 16 1050 1214 1000 0090 7661 8553

PARTNER ZARZĄDZAJĄCY: GRZEGORZ OLMA
g.olma@wpiekarni.pl, tel. 32 204 23 04

REDAKCJA „W PIEKARNI, W CUKIERNI"
www.wpiekarni.pl, www.wcukierni.pl

Adres redakcji:
Damrota 6/301, 40-022 Katowice
tel. 32 230 90 05, fax 32 700 36 72, redakcja@wpiekarni.pl

REDAKTOR NACZELNA: PATRYCJA MROWIEC-MATEJA
p.mrowiec-mateja@wpiekarni.pl, tel. +48 693 375 189

DYREKTOR MARKETINGU: BARBARA ZAJĄC
b.zajac@wpiekarni.pl, tel. +48 608 094 847, 32 230 90 05

KIEROWNIK DS. KLIENTÓW STRATEGICZNYCH: KATARZYNA CZAK
k.czak@wpiekarni.pl, tel. +48 535 535 923

PROJEKT GRAFICZNY: BOGUMIŁ MATEJA
b.mateja@wpiekarni.pl, tel. +48 693 814 809

KOREKTA: MARZENA STĘPIEŃ

AUTORZY: Agnieszka Bielawska-Pękala, Michał Dawid, Artur Lipnicki, Bartosz Malicki, Małgorzata Milian-Lewicka, Karolina Podhajecka, Justyna Wydra, Karolina Żurek

KSIĘGOWOŚĆ: P. H. U. „Krzemex" Grażyna Krzemińska
ul. Toszecka 182/3, 44-110 Gliwice

PRZYGOTOWANIE DO DRUKU: Media Vision, Katowice

DRUK: DRUKARNIA NOWINY, Siemianowice Śląskie

Zdjęcie na okładce: ©Anja Liefting – Fotolia.com

Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść zamieszczanych reklam, ogłoszeń i artykułów sponsorowanych. Wydawca ma prawo odmówić zamieszczania reklam i ogłoszeń, jeżeli ich treść lub forma są sprzeczne z charakterem magazynu lub interesem wydawcy. Kopiowanie lub powielanie w jakiejkolwiek formie, w części lub całości, bez pisemnej zgody Wydawcy – Agencji Mediowo-Konsultingowej ZOOM – jest zabronione.
Redakcja zastrzega sobie prawo do dokonywania skrótów, korekty, edycji nadesłanych materiałów, a także do publikacji materiałów w dogodnym dla redakcji czasie i kolejności oraz niepublikowania materiału bez podania przyczyny.
Prawa autorskie zastrzeżone.

Copyright © ZOOM Agencja Mediowo-Konsultingowa Barbara Zając, Grzegorz Olma

SPIS OGŁOSZENIODAWCÓW

Arlekino, s. 17
BakerConsulting, s. 19, 31, 73
Barry Callebaut Polska, s. 9, 55
BCC Polska, s. 7
CSM Polska, s. 21, 67
Decor Systems, s. 15
Graner Ice, s. 43
Kompleks Serwis, s. 47
Komplet Polska, s. 5, 41, 77
Lesaffre Polska, s. 25
Malmon, s. 48
Martin Braun, s. 35
Master Martini Polska, s. 27
Mil-Tek, s. 41
Młyny Szczepanki, s. 63
Nutrimix Polska, s. 75
OSM Kalisz, s. 45
Peters & Nurkowski, s. 69
Polder, s. 61
Spirotech, s. 49
Targi Bakepol, s. 11
Targi ExpoSweet, III okł.
Targi SweetTarg, II okł.
Unifine Food & Bake Ingredients, s. 81
Zeelandia, s. 33
Zentis Polska, s. 47

spis treści

KRÓTKO I NA TEMAT
Aktualności s. 6

TARGI, WYDARZENIA
Polacy w prestiżowym konkursie w Lyonie s. 10
Trendy na cały rok s. 12
ExpoSweet po raz trzeci s. 14

DO DYSKUSJI
U progu 2011 roku – **Wojciech Bielski** s. 16
Szanse i zagrożenia branży piekarskiej w Polsce w 2011 r. – **Kazimierz Sadkiewicz, Adam Melkowski** s. 18

TŁUSTY CZWARTEK
Pączki nadziewane smakiem – **Małgorzata Mielcarz** s. 22
Ciastko zza Oceanu s. 26
Usłane różami – **Karolina Podhajecka** s. 28
Nadziewarki – jaką wybrać? – **Agnieszka Bielawska-Pękala** s. 30
Jak pączek w... smażalniku s. 34

NOWOŚCI RYNKOWE
Specjalnie na słodki karnawał s. 38

SUROWCE, PRODUKCJA
Co z tą mąką? – **Adam Wybierała**

ROZMOWY O BRANŻY
Warto słuchać klienta, z Krzysztofem Malinowskim, **rozmawia Grzegorz Olma** s. 44

TRADYCJA I NOWOCZESNOŚĆ
Böcker – naturalne kwasy piekarskie s. 48
Dzielarki Benier – ekstremalnie luźne ciasta – **Jacek Szczepaniak** s. 50

CZEKOLADOWE MENU
Zaskakujące oblicza czekolady

Czekolada wraca do Gdańska s. 54
Odkryć doskonały smak – **Patrycja Mrowiec-Mateja** s. 56

CHŁODNICTWO
Soft Air, czyli witryna doskonała s. 58

NOWOŚCI RYNKOWE
Słodki przysmak Latynosów s. 60

TECHNOLOGIA I MARKETING
Minitarty – efektowne i niedrogie – **Bartosz Malicki** s. 62

RECEPTURY
Herbaciany Ogród s. 64
Lekko, kolorowo, karnawałowo – **Piotr Bąk** s. 66
Rolada „Cynamonek" – **Andrzej Laska** s. 68

KAWA RAZ
Espresso – czysty smak, czysty zysk – **Patrycja Mrowiec-Mateja** s. 70

POLSKI CHLEB
Rewitalizacja polskiego chleba, cz. I – **Adam Wybierała** s. 72

MIĘDZY TEORIĄ A PRAKTYKĄ
Zadania zawodowe – (r)ewolucja systemu potwierdzania kwalifikacji zawodowych – **Szymon Konkol** s. 74

SZKOLNICTWO
Młodzi próbują swoich sił – **Michał Dawid** s. 76

SPRZEDAŻOWE ABC
Głodnemu chleb na myśli, czyli po co klient przychodzi do piekarni? – **Justyna Wydra** s. 76

LOGISTYKA
Logistyka w teorii i praktyce s. 80

CO? GDZIE? KIEDY?
Kalendarz targowy s. 82

KOMPLET Polska
www.komplet.pl
Z dobrego upieczesz najlepsze!
JAKOŚĆ GWARANTOWANA MARKĄ KOMPLET
KOMPLET
Boleros Bonini's Plus
DWIE DOSKONAŁE MIESZANKI DO PRODUKCJI DELIKATNYCH KULEK SEROWYCH.
- Alternatywa dla tradycyjnych pączków.
- Ze sproszkowanym serem twarogowym.
- Wyjątkowo równomierna i puszysta struktura ciasta.
- Wiele recepturowych możliwości – wystarczy dodać orzechy, rodzynki lub przyprawy korzenne.

» REKLAMA

Pomieszane ziarno

FOT. WWW.SXC.HU

W kraju brakuje wysokiej jakości pszenicy konsumpcyjnej. Młynarze produkują więc mąkę z gorszej jakości ziarna – alarmuje eksperci. Zdaniem Zbigniewa Kaszuby, sekretarza Krajowej Federacji Producentów Zbóż, wzrost cen jest potwierdzeniem braku zapasów.

Pszenica konsumpcyjna w grudniu kosztuje około 830-860 zł za tonę, choć najlepsze ziarno sprzedawane jest nawet po 900 zł za tonę. Za dobrej jakości żyto trzeba zapłacić obecnie nawet 700 zł za tonę, dwa miesiące wcześniej było ono tańsze o 10 proc.

Wysoka cena dobrego ziarna oraz braki na rynku sprawiają, że młynarze coraz częściej sięgają także po pszenicę paszową, którą mieszają z konsumpcyjną. Tym bardziej, że nie ma żadnej definicji określającej parametry pszenicy konsumpcyjnej oraz paszowej. Zwyczajowo za ziarno paszowe uznaje się takie, które ma mniejszą ilość glutenu i jest porośnięte (ziarna wykiełkowały na kłosach).

O problemach z jakością mąki w Polsce w bieżącym numerze „W Piekarni, W Cukierni" pisze Adam Wybierała – tekst na s. 40.

Targi firmy EKOM

16. listopada ub.r. w Hotelu Panorama w Szczecinie odbyły się targi zorganizowane przez firmę EKOM Sp. z o.o. Podczas jednodniowej imprezy wystawcy prezentowali wiele nowości z branży cukierniczo-piekarniczej. Odwiedzający, którzy pojawili się na targach wyjeżdżali z imprezy bardzo zadowoleni. Wśród wielu atrakcji największym zainteresowaniem zwiedzających cieszyło się losowanie nagród, którymi były wartościowe upominki – m.in: netbook, nawigacje samochodowe, cyfrowe aparaty fotograficzne, parowar, gofrownica, itp. Nagrodę główną – trzydniowy pobyt w luksusowym SPA – wylosował reprezentant piekarni Jan Bujnowski z Reska.

W mini targach, zgodnie z zapowiedziami, uczestniczyły firmy: Credin Polska, Komplet Polska, Bakels Polska, ZT Kruszwica S.A., OSM Bieruń, Master Martini Polska, Semix, Vortumnus, CSM Polska, Martin Braun, AKO, Barbara Luijckx.

» OGŁOSZENIE DROBNE

SPECJALISTA DS. JAKOŚCI

UNIFET

Osoba zatrudniona na w/w stanowisku odpowiedzialna będzie za:
- wykonywanie badań laboratoryjnych związanych z kontrolą surowców, produktów i produkcją w toku
- sporządzanie dokumentacji związanej z badaniami
- kontrolę jakości wyrobów gotowych .

Od kandydatów / kandydatek oczekujemy:
- wykształcenia średniego (wyższe kierunkowe, preferowane: technologia żywności)
- min. 2-letniego doświadczenia zdobytego w branży spożywczej, w takich obszarach jak: kontrola jakości, laboratorium, technologia, produkcja, etc.
- znajomości technik laboratoryjnych (laboratorium fizyko-chemiczne i mikrobiologiczne)
- znajomości obsługi komputera
- prawa jazdy kat. B
- mile widziana znajomość języka angielskiego.

Aplikacje zawierające CV i list motywacyjny prosimy przesyłać na adres: joanna.smolka@unifet.pl, w tytule e-maila wpisując „Specjalista ds. Jakości", a w treści CV następującą klauzulę: „Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w mojej ofercie pracy dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji (zgodnie z ustawą z dn. 29.08.97 roku o Ochronie Danych Osobowych Dz. Ust Nr 133 poz. 883)".

Zastrzegamy sobie prawo do kontaktu jedynie z wybranymi Kandydatami.

» OGŁOSZENIE DROBNE

REGIONALNY KIEROWNIK SPRZEDAŻY

POŁUDNIOWA POLSKA

UNIFET

Osoba zatrudniona na w/w stanowisku odpowiedzialna będzie za:
- bieżącą współpracę oraz rozwijanie relacji z długoletnimi Klientami firmy,
- pozyskiwanie nowych Klientów,
- przygotowywanie ofert handlowych oraz negocjowanie ich warunków,
- realizowanie planów sprzedażowych,
- promocję firmy i produktów,
- nadzór nad jakością obsługi Klienta.

Od kandydatów / kandydatek oczekujemy:
- wykształcenia wyższego (preferowane technologia żywności itp.),
- kilkuletniego doświadczenia w strukturach sprzedażowych firm z branży spożywczej (dodatki do żywności, tłuszcze roślinne do celów spożywczych etc.),
- prawa jazdy kat B.

Aplikacje zawierające CV i list motywacyjny prosimy przesyłać na adres: joanna.smolka@unifet.pl, w tytule e-maila wpisując „Regionalny Kierownik Sprzedaży", a w treści CV następującą klauzulę: „Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w mojej ofercie pracy dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji (zgodnie z ustawą z dn. 29.08.97 roku o Ochronie Danych Osobowych Dz. Ust Nr 133 poz. 883)".

Zastrzegamy sobie prawo do kontaktu jedynie z wybranymi Kandydatami.

Strajk piekarzy

Pod koniec ubiegłego roku boliwijscy piekarze ogłosili 48-godzinny strajk. Była to odpowiedź na dekret prezydenta kraju Evo Moralesa, który zniósł subsydiowanie przez państwo cen benzyny i innych paliw. Skutkiem tego dekretu był wzrost cen paliw płynnych z 60 do prawie 80 proc. W istotny sposób przełożyło się to na wzrost cen żywności. W odpowiedzi władze państwa, do czasu zakończenia piekarskiego protestu, sprzedaż pieczywa w największych miastach Boliwii powierzyły wojsku. Bochenek chleba z wojskowej piekarni sprzedawano za równowartość pięciu amerykańskich centów.

Boliwijskich piekarzy rozsierdziły słowa prezydenta, że korzystają oni z trudnej sytuacji kraju i podwajają ceny pieczywa, by zbijać na tym swój kapitał.

Ciabatta z medalem

Firma Lantmännen Unibake Poland, producent pieczywa dla gastronomii, znalazła się w gronie laureatów nagrodzonych Medalem Europejskim za wyroby i usługi spełniające europejskie standardy. Medalem wyróżniono ciabattę „Big Sandwicz". Dzięki zastosowaniu nowoczesnej technologii naturalnego ukwaszania mąki pszennej, ciabatta ta charakteryzuje się wyjątkowymi walorami smakowymi, typowymi dla pieczywa wytwarzanego metodami tradycyjnymi. Wypiekana jest wyłącznie z polskich składników. Jest to już drugi Medal Europejski dla Unibake.

Prezydencka nominacja

Z ogromną przyjemnością informujemy, że znany i ceniony w środowisku piekarskim naukowiec dr hab. inż. Kazimierz Sadkiewicz (na zdjęciu obok) – emerytowany profesor nadzwyczajny Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy – postanowieniem Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej z dn. 7 października 2010 r. uzyskał tytuł naukowy profesora nauk technicznych.

Profesor Kazimierz Sadkiewicz od ponad 45 lat związany jest aktywnie z branżą piekarską. Początkowo jako nauczyciel przedmiotów zawodowych w Technikum Przemysłu Spożywczego przygotowywał kadry fachowców dla rozwijającego się intensywnie piekarstwa. W roku 1969 rozpoczął organizowanie Bydgoskiego Oddziału Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego w Warszawie, który stał się źródłem nowatorskich pomysłów i patentów dla branży zbożowo-mącznej oraz producentem oryginalnej aparatury laboratoryjnej dla kontroli jakości i przebiegu procesów w hodowli i skupie zboża, przemyśle młynarskim oraz przede wszystkim w piekarstwie.

W czasie swej wieloletniej i intensywnej działalności stał się autorem i współautorem 71 patentów, ponad 230 publikacji i ekspertyz. Jest także współautorem trzech książek. Aktywnie uczestniczył w ok. 300 naukowych konferencjach w kraju i zagranicą.

Nominat w dalszym ciągu jest aktywnym, pełnym inicjatywy i nowatorskich pomysłów współpracownikiem Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy oraz Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego Sp. z o.o., który stworzył i doprowadził do świetności. Jest też założycielem, a od 2001 r. Prezesem, Stowarzyszenia na Rzecz Nauki i Technologii Zbóż ICC – Polska. Za swoje osiągnięcia otrzymał m.in. Krzyż Kawalerski Orderu Odrodzenia Polski oraz wiele medali, w tym Medal Kazimierza Wielkiego za zasługi dla Bydgoszczy.

Mister Chleba 2010

Od dziewięciu lat redakcja łódzkiego „Expressu Ilustrowanego" organizuje plebiscyt na najlepszą piekarnię. Do udziału w nim zaprasza czytelników. Konsumenci zgłaszają swe propozycje, z których następnie jury wyłania zwycięzców.

Ubiegłoroczną edycję rozstrzygnięto w grudniu. Zgłoszono do niej ponad 40 firm, do finału trafiło 12 z nich. Tytuł Mister Chleba 2010 oraz nagrodę Grand Prix – Złoty Promień „Expressu" przyznano Zakładowi Piekarniczemu Olszyńscy z Koluszek. Wyróżniono też piekarnie: Dan-Bol ze Rzgowa (I wicemister chleba), Zakład Pawła Kuny z Dłutowa (II wicemister) oraz Piekarnia Tarnowski-Kopcik z Łodzi (III wicemister). Laureatami w poszczególnych kategoriach (pieczywo zdrowotne, pszenne, mieszane, różnorodność i inne) zostały: Zakład Piekarsko-Cukierniczy Piekarenka, Piekarnia Pan Tadeusz, Piekarnia Józef Kuczka, Zakład Violetty i Feliksa Ponitka, Piekarnia Chlebuś, Polpain Dakri (wszystkie z Łodzi) oraz Zakład Cukierniczo-Piekarniczy Marian Gołebiewski ze Rzgowa i Piekarnia Pieczywa Tradycyjnego Sławomir Bartocha z Pabianic. Wszystkim wyróżnionym gorąco gratulujemy. Sponsorem konkursu była firma Global, zajmująca się zaopatrzeniem piekarni, cukierni, lodziarni i lokali gastronomicznych. Global jest członkiem grupy zakupowej APC BakeEurop.

» REKLAMA

PRODUCENT PRZYCZEP I POJAZDÓW SPECJALNYCH

Ponad 65 lat doświadczeń w produkcji mobilnych punktów sprzedaży pozwala nam na dostosowanie Państwa mobilnego punktu sprzedaży do najwyższych wymagań i nowoczesnych standardów.

Dostarczamy wysoką jakość i najnowszą technologię. Aby jeszcze lepiej spełniać wymagania i potrzeby naszych Klientów, proponujemy przede wszystkim modele wykonywane na zamówienie. Wielkość, wyposażenie, kolorystyka i wiele innych rzeczy zależy przecież od Państwa gustu i potrzeb.

Wszystkie nasze pojazdy dostosowane są do norm obowiązujących w Polsce i w Unii Europejskiej oraz posiadają atest PZH.

BCC Polska Sp. z o.o.
ul. Ekonomiczna 8, 67-100 Nowa Sól
tel. 68 478 43 50, fax. 68 478 43 59
e-mail: kp@bccpolska.pl, www.bccpolska.pl

BCC

Milion bochenków

Ponad milion bochenków chleba przekazali piekarze z Bielska-Białej i okolic dla najuboższych mieszkańców miasta – donosi tygodnik „Kronika Beskidzka". Z charytatywnej pomocy, działającego tu nieprzerwanie od 10 lat Banku Chleba, korzysta regularnie ponad 600 rodzin.
Dobrym duchem tych działań jest Mieczysław Izydorczyk, Starszy Cechu Rzemiosł Spożywczych i Małej Przedsiębiorczości w Bielsku-Białej. – Pomysł narodził się po Święcie Chleba, które zorganizowaliśmy na Placu Ratuszowym. Gdy po zakończeniu imprezy piekarze zaczęli rozdawać prezentowane pieczywo, część ludzi wyrywała je sobie z rąk, wspomina pan Mieczysław i dodaje: – Idea przedsięwzięcia jest prosta. Trafiają tu nadwyżki pieczywa, których nie udaje się sprzedać. Wiadomo bowiem, że w tym fachu niezwykle trudno trafić z wielkością produkcji, zawsze coś zostanie.
Tajemnicą poliszynela jest fakt, że piekarze sami starają się zadbać o nadwyżkę dla ubogich. Z okazji świąt pamiętają o dodatkowych słodkościach czy pączkach na tłusty czwartek. Darczyńcami Banku jest kilkanaście zakładów z miasta i okolicznych miejscowości, a nawet odległego o 20 kilometrów Żywca. Bank prowadzony jest przez Caritas Diecezji Bielsko-Żywieckiej. Takie rozwiązanie sprawia, że piekarze, przekazując pieczywo dla najbardziej potrzebujących, nie muszą płacić dodatkowych podatków.

Jubileuszowe chleby

Cieszyńska wieża piastowska to charakterystyczny kamienny budynek górujący nad miastem. Jest jedną z niewielu pamiątek nawiązujących do średniowiecznych czasów grodu. Na pomysł wykorzystania kształtu wieży do uczczenia 1200. rocznicy legendarnego założenia miasta wpadł Karol Troszek, właściciel piekarni w Wiśle. Wspólnie z Wiesławem Radwańskim i inż. Andrzejem Cieślarem przygotował projekt i specjalną formę do wypieku.
W zakładzie piekarniczym Karola Troszka powstaje też inny jubileuszowy chleb. Jest nim bochen w kształcie godła Reformacji, czyli Róży Marcina Lutra. Tym wypiekiem wiślański rzemieślnik pragnie uczcić 500-lecie ogłoszenia reformacyjnego Manifestu, które obchodzone będzie za siedem lat – w 2017 r.
Chleby Piastowski oraz Reformacyjny intrygują nietypowymi kształtami. W sklepach pojawiły się niedawno. Jednak mają szansę stać się lokalnym atrakcjami kulinarnymi dla odwiedzających Śląsk Cieszyński turystów.
Gratulujemy marketingowego pomysłu.

FOT. WIESŁAW RADWAŃSKI

Słodki prezydent

Ważąca 300 kilogramów statua z czekolady, przedstawiająca prezydenta Włoch Giorgio Napolitano, była największą atrakcją bożonarodzeniowego święta czekolady, które odbyło się w połowie grudnia ub.r. w miasteczku Pergola w regionie Marche. Na pomysł stworzenia czekoladowej rzeźby 85-letniego szefa włoskiego państwa wpadł burmistrz miejscowości. Figura prezydenta Napolitano została wykonana przez uczniów miejscowej szkoły hotelarskiej. Po zakończeniu festiwalu czekolady statua została pokrojona na kawałki i rozdana dzieciom.

Piekarnia w muzeum

W radomskim Muzeum im. Jacka Malczewskiego do grudnia zeszłego roku prezentowana była wystawa „Piekarskie tradycje rodziny Foglów". Przedstawiała ona dzieje radomskiego rodu piekarzy, którzy od ponad wieku prowadzą jedną z najbardziej znanych w mieście piekarni. Ekspozycję przygotowano w związku z jubileuszem – firma obchodzi swoje 100-lecie. Elżbieta Kwiecień, komisarz wystawy, podkreśliła, że w Radomiu to ewenement, by w linii męskiej jeden zawód przekazywany był z pokolenia na pokolenie od 130 lat. – W rodzie Foglów jest taka tradycja, że mężczyźni kończą wybrane kierunki studiów zgodnie ze swoimi zainteresowaniami, a jednocześnie zdobywają dyplomy czeladnika.

Konkurs World Chocolate Masters
W poszukiwaniu profesjonalnych talentów!

Miliony ludzi na całym świecie wielbi czekoladę.
Ale niewielu posiada wyjątkowy talent, aby tworzyć z niej niezwykłe dzieła. Chcemy, aby cały świat poznał te talenty. Dlatego jesteśmy dumni, że możemy wspierać profesjonalistów pracujących z czekoladą, oferując im udział w konkursie World Chocolate Masters. Już 23 lutego 2011 zapraszamy na targi Expo Sweet w Warszawie, gdzie reprezentanci kilku krajów będą walczyć o tytuł Eastern Europe Chocolate Master i przepustkę do światowego finału!

WORLD CHOCOLATE MASTERS

Z INICJATYWY:

CALLEBAUT CACAO BARRY – Since 1842 – Carma

Barry Callebaut Polska Sp. z o.o. • ul. Nowy Józefów 36 • 94-406 Łódź • Polska • Tel. 42 683 77 00 • Fax 42 683 77 01
e-mail: gourmet_polska@barry-callebaut.com • www.callebaut.com

SPONSORZY: IRINOX MIWE Villeroy & Boch prefamac EXPO SWEET 2011

PATRONI MEDIALNI: WP Piekarni Cukierni Cukiernictwo Piekarstwo przegląd piekarski i cukierniczy Bake&Sweet

Polacy W PRESTIŻOWYM KONKURSIE w Lyonie

TRZYMAMY KCIUKI ZA POLAKÓW! MARCIN SUROWIECKI, PRZEMYSŁAW KOPERSKI I PAWEŁ CHOJECKI POD KONIEC STYCZNIA POWALCZĄ O PARYSKI FINAŁ PUCHARU ŚWIATA W PIEKARSTWIE

Dwuletni cykl organizacji targów SIRHA w Lyonie (w tym roku odbędą się w dniach 22-23 stycznia) sprawia, że szeroko rozumiana branża gastronomiczna (w głównej mierze hotelarska i restauracyjna) czeka na nie z ogromnymi nadziejami. Francuscy organizatorzy dokładają zaś starań, by impreza kusiła bogactwem nowości i niezwykle atrakcyjnych wydarzeń. Także w tegorocznej edycji nie zabraknie fajerwerków, które sprawią, że będzie niej głośno na całym świecie.

FOT. IWONA ZALEWSKA

Polscy finaliści, od lewej: Marcin Surowiecki, Przemysław Koperski i Paweł Chojecki

Mistrzostwa PIEKARZY...

Kilka targowych dni w Lyonie wypełnionych będzie premierowymi pokazami, prezentacją nowości i prestiżowymi konkursami. Wśród nich dwa z pewnością przyciągną uwagę piekarzy i cukierników. Pierwszym są europejskie eliminacje do Pucharu Świata w Piekarstwie z udziałem naszych zawodników.

Do Lyonu wysyłamy mocną ekipę. Przemysław Koperski, który specjalizuje się w wyrobach półcukierniczych, cztery lata temu uczestniczył w finale konkursu, ma spore doświadczenie w międzynarodowych imprezach. Obok niego polską drużynę tworzyć będą: Paweł Chojecki i Marcin Surowiecki, którzy na co dzień pracują w piekarni Zbigniewa Putki. Domeną pierwszego z nich są bagietki i chleby specjalne, drugiego – pieczywo jako eksponat artystyczny.

Stawka konkursu w Lyonie jest wysoka. Udział w paryskim finale Pucharu Świata Piekarzy, który odbędzie się w trakcie targów EUROPAIN w 2012 r. Dla naszego kontynentu przewidziano w nim udział zaledwie trzech państw (dodatkowo wystartują Francuzi i Włosi, którzy, jako medaliści poprzedniej edycji, udział w kolejnej zapewnili sobie wcześniej). O trzy miejsca walczyć będzie w sumie dwanaście krajowych reprezentacji (wszystkie wymieniamy w ramce).

... i CUKIERNIKÓW

Jeszcze więcej emocji dostarczy uczestnikom i kibicom Cukierniczy Puchar Świata. Udział w nim wezmą reprezentację aż 19 państw. Trzyosobowe drużyny składają się z zawodników specjalizujących się w cukiernictwie, czekoladziarstwie i produkcji lodów. Każdy z nich będzie musiał przygotować elementy tworzące całość słodkiej prezentacji – desery: cukierniczy, z czekolady, z lodów; rzeźby: lodową, z czekolady oraz cukru.

Bogactwo smaków i kulinarnych tradycji oraz cukierniczy kunszt uczestników oceniać będzie jury pod przewodnictwem legendy światowego cukiernictwa Gabriela Paillasona oraz dwóch Japończyków – Mitsuo Hary oraz Kazuaki Takai. Zapowiada się niezwykle ciekawa konfrontacja.

Z edycji na edycję targi SIRHA starają się poszerzać swą formułę. W tym roku, w znaczący sposób podkreślona będzie obecność branży piekarskiej. Wśród licznych imprez towarzyszących znalazły się także dyskusje panelowe dotyczące przyszłości piekarstwa rzemieślniczego. Jak wynika z francuskich analiz, odgrywa ono coraz większą rolę na rynku przekąsek i produktów tzw. „take and go" (do konsumpcji „w biegu", poza lokalem).

Paweł Chojecki wykonał ażurową konstrukcję zwieńczoną herbem Mazowsza

MISTRZOSTWA NA ŚWIECIE

Na świecie w eliminacjach do paryskiego finału Pucharu Świata w Piekarstwie uczestniczyło blisko 6 tys. zawodników. Konkursy zorganizowano w ponad 40 krajach na kilku kontynentach. Po raz pierwszy w historii Pucharu w tegorocznych eliminacjach wzięli udział piekarze z Wietnamu. We wrześniu ub.r. w Los Angeles rozstrzygnięto konkurs kontynentalny. Amerykę Północną i Południową w Paryżu reprezentować będą ekipy ze Stanów Zjednoczonych i Peru. W finale zapewnione miejsce mają także medaliści poprzedniej edycji Pucharu: Francuzi, Włosi oraz Chińczycy z Tajwanu.

REPREZENTACJE

» **państw uczestniczących w europejskich eliminacjach Pucharu Świata w Piekarstwie:**
Austria, Belgia, Chorwacja, Hiszpania, Holandia, Izrael, Polska, Węgry, Rosja, Słowacja, Szwecja, Wielka Brytania;

» **państw uczestniczących w Cukierniczym Pucharze Świata:**
Belgia, Hiszpania, Korea Południowa, Maroko, Rosja, Stany Zjednoczone, Tunezja, Wielka Brytania, Włochy, Japonia, Singapur, Tajwan, Malezja, Chiny, Meksyk, Brazylia, Argentyna, Kolumbia, Urugwaj.

» REKLAMA

Międzynarodowe Targi Poznańskie spotkaj przyszłość

Największe wydarzenie branży piekarskiej i cukierniczej roku 2011 w Polsce

BAKEPOL
TARGI PRZEMYSŁU PIEKARSKIEGO I CUKIERNICZEGO

Trzecia edycja – Kielce
2-6 kwietnia 2011

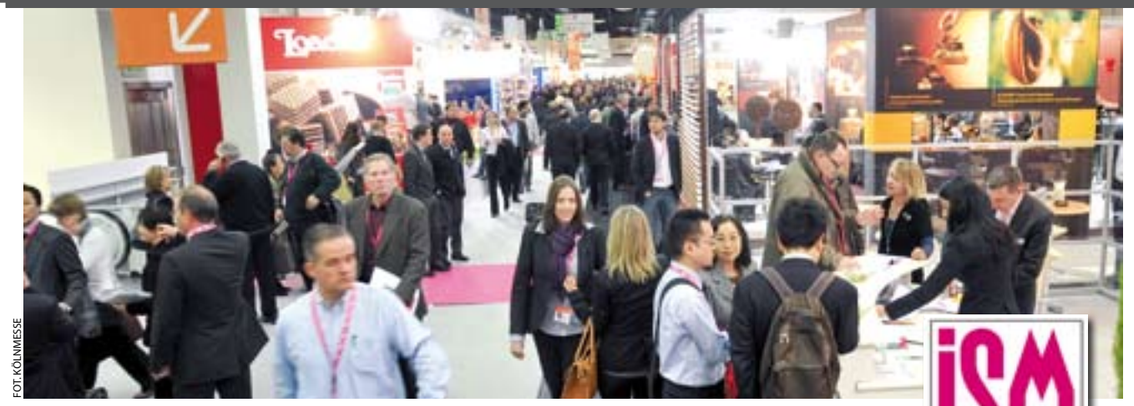
Dołącz do grona wystawców:

Stan na dzień: 14.12.2010

Współpraca branżowa: Współpraca medialna:

www.bakepol.pl

Międzynarodowe Targi Poznańskie sp. z o.o.
ul. Głogowska 14, 60-734 Poznań
tel. +48 61 869 20 00, e-mail: bakepol@mtp.pl



FOT. KÖLNMESSE

Trendy na cały rok

Targi ISM Kolonia 30 stycznia – 2 lutego 2011 r.

ORGANIZOWANE NA PRZEŁOMIE STYCZNIA I LUTEGO „SŁODKIE TARGI" W KOLONII TO WYZNACZNIK OBOWIĄZUJĄCYCH W DANYM SEZONIE MÓD ORAZ TRENDÓW W CUKIERNICTWIE I PRODUKCJI SŁODYCZY. CZYM W TYM ROKU ŚWIATOWI PRODUCENCI ZASKOCZĄ KLIENTÓW?

Targi ISM odbywać się będą już po raz 41. Od wielu dziesięcioleci stanowią swoisty barometr rynku. To tu, u progu sezonu prezentowane są nowości i trendy, tu przenikają się ze sobą tendencje z całego świata – z Europy, Ameryki, Bliskiego, a coraz częściej także Dalekiego Wschodu. Co roku, można odnieść wrażenie, że wszystko już było, że trudno czymś innowacyjnym zaskoczyć odbiorcę, ale równocześnie nie sposób nie docenić ciągłych wysiłków sztabów projektantów i marketingowców, którzy starają się ciągle na nowo pozyskać i zdobyć klienta.

ALEJA Nowości

Od kilku lat organizatorzy imprezy starają się ułatwić życie odwiedzającym targi i absolutne nowości prezentują w jednym miejscu, jest nim Aleja Nowości. Miejsce dla produktów innowacyjnych i wyjątkowo ciekawych. Warto spędzić tu trochę czasu, po części dla własnych inspiracji, po trosze dla czystej ciekawości.

Targi ISM to prawdziwy kolos - 1500 wystawców z niemal całego świata i imponująca powierzchnia, przekraczająca 110 tys. metrów kwadratowych. Zwiedzanie całości bywa uciążliwe i męczące, ale też nikt nie przyjeżdża tu na wakacje. Najważniejsze, by znaleźć własny klucz do zapoznania się z ekspozycją.

Tematyka targów obejmuje cukiernictwo tradycyjne i produkcję słodyczy. Proporcje na rynku sprawiają, że więcej tu dużych, międzynarodowych firm, niż niszowych producentów czy rzemieślników. Ci ostatni jednak mogą skorzystać z oferty wystawców skierowanej wprost do nich. Nie brakuje tu surowców i akcesoriów przydatnych w codziennej produkcji. Kluczowa jest inspiracja oraz wyczucie tego, co w bieżącym i nadchodzącym sezonie obowiązywać będzie na słodkim rynku.

TERAZ Turcja

Od wielu lat uwagę zwiedzających skupia na sobie ekspozycja firm tureckich. Przemyślana, konsekwentna promocja przynosi efekty. Dynamicznie rośnie eksport tureckich produktów cukierniczych i czekoladowych. Jego wartość, liczona od stycznia do września 2010 r., wyniosła blisko 790 mln dolarów. Warto pamiętać, że ten europejsko-azjatycki kraj dostarcza wielu dodatków do produkcji cukierniczej – migdały, miód, orzechy, suszone owoce. W tym roku Turcja będzie krajem partnerskim ISM. Liczną reprezentację na targach w Kolonii mają także firmy azjatyckie. Bliski i Daleki Wschód obecne są ze swoimi wyrobami, które za każdym razem zaskakują pomysłowością, kolorystyką opakowań i świeżym spojrzeniem na potrzeby rynku.

Do Kolonii regularnie wyjeżdżają także polskie firmy – i te, będące rynkowymi potentatami, i te, które poszukują dla siebie rentownych nisz . Co roku na targach ISM znaleźć można około 60-70 polskich stoisk.

ISM

Kiedy: 30 stycznia – 2 lutego br.
Gdzie: Kolonia, Messeplatz 1
www.ism-cologne.com

CO NOWEGO w 2011?

Jak podaje brytyjski The Guardian, w nadchodzącym sezonie wielkie brytyjskie firmy zamierzają nieco zmniejszyć rozmiary swych słodkich produktów. W ten sposób spróbują zaoszczędzić na rosnących kosztach surowców. Już dziś wiadomo, że na sklepowych półkach pojawią się czekoladowe batony o nieco mniejszej gramaturze. Opakowanie zapewne pozostanie to samo, natomiast wkład ze 140-gramowego zmieni się na 120-gramowy; te 20 gram różnicy w masowej skali ma mieć wpływ na spore oszczędności.

W odpowiedzi na oczekiwania konsumentów, będzie trwał trend związany z produkcją słodyczy z obniżoną zawartością cukru, bezglutenowych, z oryginalnymi dodatkami, jak choćby owocami baobabu czy innych egzotycznych roślin i ich ekstraktów. Natomiast Szwajcarzy, jako absolutną nowość, której światowa premiera zaplanowana została właśnie w trakcie targów ISM, reklamują czekoladę z ziaren kakaowca pochodzącego z... Indii.

Jakby tych zaskoczeń było mało, również Szwajcarzy promować będą czekoladę, która powstaje w procesie produkcyjnym jak najbardziej neutralnym dla środowiska. Jak się ocenia, przy produkcji 100-gramowej tabliczki czekolady do atmosfery emitowanych jest od 150 (w przypadku czekolady gorzkiej) do 280 (w przypadku czekolady mlecznej) gram dwutlenku węgla. Producenci podejmują więc starania, by zredukować emisję szkodliwego dla naturalnego środowiska gazu.

Takich i podobnych ciekawostek w Kolonii z pewnością będzie więcej. Warto zobaczyć je na własne oczy.

SWEETTARG po raz drugi

KATOWICE STAWIAJĄ NA INTERESUJĄCĄ REGIONALNĄ IMPREZĘ TARGOWĄ

Od 9 do 11 marca 2011 roku na terenie Międzynarodowych Targów Katowickich odbędzie się zorganizowana przez Centrum Targowe FairExpo druga edycja Śląskich Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Lodziarskich SweetTARG 2011.

Wystawione zostaną innowacyjne technologie branży piekarniczej, cukierniczej i lodziarskiej, maszyny i urządzenia, produkty i półprodukty, koncentraty, dekoracje, wyroby i galanteria cukiernicza, produkty przemysłu tłuszczowo-olejarskiego i mleczarskiego, urządzenia do utrzymania czystości i higieny, a także odzież robocza i wydawnictwa branżowe.

Zaprezentowane będą m.in.: pokazowa piekarnia i produkcja lodów na zabytkowych maszynach, linia do produkcji bułek Eberhardt, linia do produkcji chleba Ciberpan, linia do produkcji ciabatty Bertuetti, nowa linia pieców Hein, urządzenia chłodnicze Lillnord, ekspozycja witryn do lodów i cukierniczych, linia do krojenia i pakowania chleba, piec cukierniczy o budowie modułowej, piec ceramiczno-rukowy, nowoczesny agregat klimatotwórczy do komór garowniczych, maszyna do produkcji kremu, krajalnice tarczowe i sierpowe z regulowaną płynnie grubością kromki, cała gama profesjonalnych ubijaczek REGO, oblewarki i tunele do oblewania czekoladą, urządzenia do obróbki czekolady Deady, ubijaczki planetarne BEAR Vari-mixer, urządzenia związane z produkcją pączków – smażalniki Rhiele, nadziewarki Edhard, urządzenia do produkcji korpusów babeczek, tarteletek – tarteletki Bakon, krajalnice poziome i pionowe Krumbein, dekorowanie wyrobów cukierniczych, dekorowanie czekoladą, żelem, pomadą – urządzenia Bakon, Schumann, dozowanie i podawanie mas cukierniczych – Bakon, zmywanie profesjonalne blach, kast, akcesoriów, skrzynek – zmywarki profesjonalne Jeros.

Zróżnicowanej ofercie wystawców towarzyszyć będzie program spotkań o specjalistycznym charakterze. Przygotowane zostaną pokazy technologii oraz konkursy z udziałem publiczności.

Zainteresowanych zapraszamy na stronę internetową **www.sweettarg.mtk.katowice.pl**, gdzie znaleźć można informacje o trwającej promocji cenowej.

ORGANIZATORZY TARGÓW NA ICH NAJBLIŻSZĄ EDYCJĘ PRZYGOTOWALI ATRAKCYJNE NOWOŚCI. NIE ZABRAKNIE TEŻ CIESZĄCYCH SIĘ POWODZENIEM DOTYCHCZASOWYCH KONKURSÓW. DNI 23-25 LUTEGO KONIECZNIE TRZEBA SPĘDZIĆ W WARSZAWIE.

UCZESTNICY FINAŁU MISTRZOSTW POLSKI SZKÓŁ CUKIERNICZYCH – EXPO SWEET 2011

Zespół Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku-Białej
Zespół Szkół Spożywczych w Bydgoszczy
Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego i Chemicznego w Gdańsku
Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie
Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie
Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 6 w Łodzi
Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie
Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu
Zespół Szkół Spożywczych w Rzeszowie
Zespół Szkół Zawodowych nr 5 we Wrocławiu
Zespół Szkół Zawodowych nr 2 we Wrześni
Zespół Szkół Spożywczych w Zabrzu

Mariusz Buritta i Margeritta Przybytkowska z Cukierni Sowa - zwycięzcy II Mistrzostw Lodziarskich

EXPO SWEET po raz trzeci

Zaledwie po dwóch latach od debiutu Targi Expo Sweet wkraczają na międzynarodową arenę. Ich najbliższa edycja będzie gościć uczestników eliminacji do tegorocznego konkursu World Chocolate Masters, organizowanego przez firmę Barry Callebaut. Do Warszawy przyjadą reprezentanci Turcji, Czech, Węgier, Słowacji i Polski. Jeden z nich wyjedzie z targów z biletem do Paryża na październikowy finał tego światowego konkursu.

W CUKIERNICZE szranki

Emocji z pewnością nie zabraknie. Będzie też dodatkowa szansa na podpatrzenie czekoladziarskich umiejętności kolegów z kilku państw. Eliminacje tego prestiżowego konkursu poszerzają spectrum targowej prezentacji. Podnoszą też rangę samej imprezy, która na stałe wpisała się w kalendarz ważnych dla branży imprez.

Międzynarodowe eliminacje to nie jedyna tegoroczna nowość. Kolejną są Mistrzostwa Polski Uczniów Szkół Cukierniczych. Wezmą w nich udział dwuosobowe reprezentacje z 12 placówek z całej Polski (lista uczestników w ramce obok). Uczniowie będą mieli za zadanie przygotowanie tortu okolicznościowego oraz deseru na talerzu. Czas przeznaczony na wykonanie prac konkursowych to 3,5 h (łącznie z przygotowaniem i posprzątaniem stanowiska pracy). Konkursowe prace muszą nawiązywać to tematu przewodniego, którym jest Polska w Unii Europejskiej.

W programie imprez towarzyszących nie zabraknie też dotychczasowych konkursów organizowanych przy okazji Expo Sweet – Mistrzostw Polski Cukierników, Lodziarskich Mistrzostwa Polski czy Wystawy – Konkursu Tortów Okolicznościowych.

WIĘCEJ znaczy lepiej

Tegoroczna edycja targów będzie sporo większa od ubiegłorocznej. Powiększono zarówno przestrzeń dla prezentacji firm, jak również dla imprez towarzyszących. Można też spodziewać się większej liczby wystawców.

EXPO SWEET 2011

Kiedy:
23-25 lutego 2011 r.

Gdzie:
hala targowa MTPolska, ul. Marsa 56, Warszawa

Godziny otwarcia:
23 i 24 lutego (środa, czwartek)
od 10.00 do 18.00;
25 lutego (piątek)
od 10.00 do 17.00

Sukces targów Expo Sweet wiąże się z rosnącym zapotrzebowaniem na profesjonalne produkty cukiernicze, lodziarskie i czekoladziarskie. Przybywa lokali, w których pojawia się oferta lodziarsko-cukiernicza. Często sięgają też po nią, rozszerzając swój asortyment, placówki, które dotąd nie kojarzyły się z tego typu produktami, jak puby czy winiarnie. Stąd potrzeba bieżącej informacji o nowościach, surowcach i urządzeniach. Głód wiedzy znakomicie zaspokajają coraz bardziej specjalistyczne imprezy.

Dwie poprzednie edycje targów potwierdziły słuszność obranej przez organizatorów drogi. To wystawcy najlepiej wiedzą, w jakiej formule chcą zaprezentować swoją ofertę. – Wystawialiśmy się dotychczas na wielu imprezach targowych, jednak żadna z nich nie spełniała naszych oczekiwań. Dlatego też postanowiliśmy sami zająć się organizacją targów. Przecież to wystawcy wiedzą, po co, dlaczego i dla kogo chcą się wystawiać – wspomina dziś nieodległe początki Witold Trylski, jeden z pomysłodawców organizacji EZIG, organizatora Expo Sweet.

» REKLAMA

Produkujemy meble dla cukierni i piekarni

Wyposażymy Państwa cukiernię, piekarnię, kawiarnię i lodziarnię.

Projektujemy i wykonujemy wizualizacje.

Montaż i serwis mebli na terenie całego kraju.

www.decorsystems.pl

DECOR SYSTEMS

Poznań, ul. Strzeszyńska 37/45
tel. 61 822 18 50, tel. kom. 602 460 048
e-mail: biuro@decorsystems.pl

Bydgoszcz, ul. Wrzesińska 2
tel. 52 373 99 11, tel. kom. 501 454 928
e-mail: darek@decorsystems.pl

U progu 2011 ROKU

NA POCZĄTKU NOWEGO ROKU ZADAJEMY SOBIE PYTANIE: JAKI BĘDZIE I CO PRZYNIESIE? NIE SPOSÓB NIE ZADAĆ SOBIE PODOBNYCH, ALE DOTYCZĄCYCH BRANŻY. JUŻ DZIŚ WIADOMO, ŻE WYZWAŃ Z PEWNOŚCIĄ NIE ZABRAKNIE. BĘDZIE TO TRUDNY ROK

WOJCIECH BIELSKI

Obniżka, a w rezultacie podwyżka podatków, mniejsze spożycie pieczywa, kruche zaplecze kadrowe i wiele innych czynników sprawia, że spokojna zazwyczaj branża traci resztki cierpliwości

Wraz z podwyżką VAT-u na zdecydowaną większość towarów i usług, wzrosną też ich ceny. Wiadomo też, że wiosną wzrośnie akcyza na paliwa, a to przełoży się na wzrost kosztów transportu. Te zaś odgrywają ogromną rolę w ostatecznym koszcie produkcji piekarsko-cukierniczej. Rosną też ceny gazu i energii elektrycznej. 2-procentowa obniżka VAT-u to kropla w morzu podwyżek.

RZĄD OBNIŻYŁ VAT – piekarze podniosą ceny

Powyższe zdanie, choć paradoksalne, jest niestety prawdziwe. Bez podwyżek cen pieczywa się nie obejdzie. Otwartą kwestią pozostaje, ile ich będzie w tym roku.

Od 1 stycznia 2011 r. obowiązują nowe stawki podatku VAT. Zdecydowana większość usług i produktów obłożona jest wyższym podatkiem. Spadł on z 2 proc. (z 7 na 5) na żywność przetworzoną, czyli np. na chleb. Według wyliczeń Ministerstwa Finansów spadek ten powinien przełożyć na niespełna 1-procentową (dokładnie 0,89 proc.) obniżkę cen żywności nim objętej. Teoretycznie więc – pieczywo powinno być tańsze. Ale tylko teoretycznie, bo diabeł tkwi w szczegółach. By w konkretnych wyliczeniach nie było zbyt prosto, VAT na cukier, teoretycznie produkt przetworzony, od 1 stycznia objęty jest wyższą, bo 8-procentową stawką podatku. Takich niuansów w nowelizacji ustawy jest więcej.

CENY surowców szaleją

Podatek VAT to jedno, a niestabilne ceny surowców to drugie. Od wielu miesięcy rosną ceny mąki, która w dodatku bywa trudno dostępna. Spore wahania na międzynarodowych giełdach notuje kakao, co może skutkować wyższą ceną czekolady i pozostałych wyrobów z udziałem kakao. Wzrosły też ceny mleka, cukru i tłuszczów. Każdy rzemieślnik do tej wyliczanki dorzucić może jeszcze swoją.

Z początkiem roku wielu producentów pieczywa urealniło jego ceny. Kiedy będzie konieczna kolejna korekta? I jak przełoży się to na popyt?

MNIEJSZE spożycie

Z roku na rok w kraju systematycznie spada spożycie pieczywa. Polacy jedzą i kupują mniej chleba. Według ostatnich informacji, spożycie pieczywa spadło poniżej 59 kg na osobę. Wzrost jego ceny z pewnością sprawi, że klienci jeszcze ostrożniej i w bardziej przemyślany sposób będą dokonywać zakupów w piekarni. Tym bardziej, że jak podają szacunki Federacji Banków Żywności, blisko połowa rodaków wyrzuca chleb do kosza. To oznacza, że można nim jeszcze bardziej racjonalnie gospodarować. Wygląda więc na to, że spadku nie można będzie powstrzymać. Przynajmniej jeszcze nie w tym roku.

GDZIE CI fachowcy?

Choć bezrobocie utrzymuje się na stosunkowo wysokim poziomie, pracodawcy skarżą się na brak wykwalifikowanych pracowników. Słowem – brakuje fachowców, którym nie trzeba mówić, co mają robić i nieustannie patrzeć im na ręce.

I tu sytuacja jest mocno złożona. Właściciele firm narzekają na młodych adeptów rzemiosła i jakość kształcenia w szkołach zawodowych. O ile można liczyć na poprawę jakości nauczania, o tyle trudno przeciwstawić się nowemu zagrożeniu. Może nim być... otwarcie się sąsiedniego rynku pracy na polskich pracowników, w szczególności uczniów i osoby rozpoczynające pracę w zawodzie. Mowa oczywiście o rynku niemieckim, który odczuwa obecnie ogromne braki kadrowe i przechodzi przez prawdziwą demograficzną zapaść. Jak mówił niedawno „Dziennikowi Zachodniemu" Michał Wójcik, dyrektor Izby Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach, niemieckie luksusowe ośrodki szkoleniowe stoją puste. Brakuje tam fachowców i dlatego swą ofertę kierują do młodych Polaków. Argumentem przetargowym są oczywiście pieniądze. 16-latek w pierwszym roku nauki może otrzymać za naszą zachodnią granicą 750 euro miesięcznie. W trzecim roku – dwa razy tyle. Do zachęt trzeba dołożyć jeszcze medialną kampanię, która już trwa. Za nią pójdzie przykład tych, którzy z oferty skorzystają i opowiedzą o niej swoim kolegom. A marketing szeptany może spowodować efekt domina.

Rosnąca KONKURENCJA

W coraz trudniejszym otoczeniu gospodarczym piekarzom i cukiernikom przychodzi zmagać się z rosnącą konkurencją. W tym z potężnymi rynkowymi graczami. W Warszawie, na razie tytułem eksperymentu, swój pierwszy w Polsce punkt sprzedaży pieczywa otworzyła światowa firma Marks&Spencer, kojarząca się nam dotąd ze sklepami z odzieżą. W Wielkiej Brytanii zajmuje się ona także sprzedażą produktów spożywczych, stamtąd też przywozi mrożone pieczywo, które odpiekane w piekarni w Warszawie trafia do klientów. Dodajmy – tych zamożniejszych, bo znana firma stara się trafiać właśnie do nich. Z tego też względu wybrała prestiżową lokalizację w centrum stolicy.

Na potencjał rynku zwracają uwagę także, obecne od dawna w Polsce, sieci hipermarketów. Od jesieni ubiegłego roku reklamują one własne wypieki. Niektóre wprowadzają dodatkowo firmowe produkty, stawiają na nowości i jakość produktów.

GDZIE INDZIEJ nie jest lepiej

Niewielkim pocieszeniem jest fakt, że w całej Europie, a nawet na świecie, branża piekarska jest raczej w odwrocie niż w natarciu. Przysłuchując się wypowiedziom uczestników kongresu Światowej Unii Piekarzy (UIB), którzy we wrześniu ub. r. obradowali w Poznaniu, można było wpaść w depresję. Kryzys dotyczy generalnie wszystkich państw. Nawet Luksemburga. Jak relacjonował przedstawiciel tego kraju, kilka miesięcy temu rzemieślnicy z tego niewielkiego państwa zaprotestowali na ulicach miast. Sprzeciwiali się rosnącym kosztom produkcji i trudnościom w prowadzeniu biznesu. Jeszcze trudniej jest w Niemczech, Francji czy w Hiszpanii. W dalekiej Boliwii, na przełomie minionego i tego roku, piekarze proklamowali 48-godzinny strajk. Spokojna zazwyczaj branża traci resztki cierpliwości.

OD REDAKCJI

A co Państwo sądzicie o perspektywach na 2011 r. w naszej branży? Jakie są Wasze opinie i spostrzeżenia?

Zapraszamy do dyskusji. Wasze głosy z przyjemnością opublikujemy na łamach magazynu „W Piekarni, W Cukierni".
Piszcie na adres: redakcja@wpiekarni.pl

» REKLAMA

GIUBILEO EXPERIENCE
REWOLUCJA W LODACH
PREMIERA NA TARGACH EXPO SWEET
23-25 luty 2011

Szanse i zagrożenia
BRANŻY PIEKARSKIEJ W POLSCE W 2011 R.

FOT. WWW.SXC.HU

UTRZYMUJĄCY SIĘ OD LAT SPADEK SPOŻYCIA PIECZYWA W POLSCE SKŁANIA DO ZASTANOWIENIA SIĘ NAD PERSPEKTYWAMI POLSKIEGO PIEKARSTWA W NADCHODZĄCYM ROKU ORAZ W LATACH NASTĘPNYCH

PROF. DR HAB. KAZIMIERZ SADKIEWICZ
MGR INŻ. ADAM MELKOWSKI

Zatrzymanie i odwrócenie trendu spadkowego konsumpcji pieczywa winno stać się naczelnym zadaniem dla polskiego piekarstwa. Można to osiągnąć głównie przez podniesienie jakości wyrobów piekarskich tak, aby stały się one pożądanymi produktami spożywczymi, nie tylko ze względu na niską cenę, ale również dzięki swoim walorom odżywczym i organoleptycznym, jak smak, aromat i wygląd.

ZACHOWAĆ smak chleba

W pamięci wielu osób zachowało się niezatarte wspomnienie wspaniałego, pachnącego chleba o smakowitym miękiszu i chrupiącej skórce, długo zachowującego swoją miękkość i wilgotność oraz charakteryzującego się przyjaznym, nie drażniącym żołądek smakiem. Dotyczy to przede wszystkim pieczywa żytniego lub mieszanego z przewagą mąki żytniej, którego produkcję w ostatnich czasach zredukowano do minimum. Zanika bowiem umiejętność prawidłowego wyprowadzania kwasów żytnich niezbędnych do produkcji pieczywa z udziałem mąki żytniej. Stosowanie technologii „na skróty", poprzez użycie środków zakwaszających lub też nieprawidłowe prowadzenie procesu zakwaszania, daje w efekcie pieczywo zbyt kwaśne, drażniące przewód pokarmowy oraz szybko tracące swoje walory smakowe.

Nie należy się zatem dziwić konsumentom, że niechętnie sięgają po pieczywo żytnie, szczególnie produkowane z mąki pełnoziarnowej, które ze względów zdrowotnych i dietetycznych powinno stanowić główny element śniadań, podwieczorków i kolacji. Preferowane przez przeciętnego „zjadacza" jest pieczywo pszenne jasne, którego konsumpcja jednak kurczy się z powodu jego wyższej kaloryczności (moda na odchudzanie) oraz braku pożądanych walorów smakowych spowodowanych stosowaniem jednofazowej metody produkcji.

KWALIFIKACJE zawodowe

Wysoką jakość wyrobów piekarskich można uzyskać, jeśli przy ich produkcji zaangażowane będą wykwalifikowane kadry. Dlatego też pierwszym i długofalowym zadaniem jest podnoszenie poziomu umiejętności fachowych zatrudnionych obecnie w piekarstwie osób, a także absolwentów szkół zawodowych, techników i wyższych uczelni. Aby sprostać temu zadaniu, kadra nauczycielska powinna ustawicznie uzupełniać wiedzę na kursach organizowanych zarówno przez resort oświaty, jak i instytucje oraz firmy zajmujące się rozwojem branży piekarskiej. Konieczne jest unowocześnienie prymitywnych nierzadko pracowni technologicznych w szkołach piekarskich. Zajęcia w nowoczesnych, kompletnie wyposażonych pracowniach przyczynią się do pełnego zrozumienia procesów technologicznych oraz do wyrobienia umiejętności manualnych niezbędnych w pracy piekarza. Szkoły piekarskie powinny mieć środki na prenumeratę czasopism fachowych, aby wyrobić u uczniów nawyk czytania prasy branżowej. Obok rozmaitych kółek zainteresowań pożądane byłoby organizowanie kółek technologicznych, na których uzdolnieni uczniowie wzbogacaliby swoją wiedzę i umiejętności z dziedziny piekarstwa.

Kluczowym elementem w kształceniu kadr piekarskich są praktyki w zakładach produkcyjnych traktowane obecnie często po macoszemu zarówno przez szkoły, jak firmy otwierające swe podwoje dla uczniów. Z jednej strony należy stworzyć warunki, aby zakładom piekarskim opłacało się przyjmować i kształcić młodych adeptów sztuki piekarskiej na praktykach w czasie roku szkolnego, a także na tzw. praktykach wakacyjnych. Z drugiej – szkoły i uczelnie winny, dzięki udziałowi swojej kadry instruktorskiej, w pełni wykorzystać możliwość zapoznania powierzonych im uczniów i studentów z problematyką produkcji piekarskiej i włączyć ich do czynnego uczestnictwa w procesie produkcyjnym.

Tak jak w innych zawodach, tak i w piekarstwie niezbędne jest ustawiczne śledzenie nowych technik i asortymentów poprzez uczestnictwo w sympozjach, panelach dyskusyjnych, krajowych i międzynarodowych targach branżowych, oraz kursach i szkoleniach. Między innymi Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego Sp. z o.o. w Bydgoszczy wyszedł z propozycją szkoleń dla szerokiego spektrum słuchaczy – od dzieci i młodzieży po kadrę fachowców piekarskich i właścicieli piekarni – na temat interesujących zagadnień dotyczących produkcji pieczywa, np. na temat wytwarzania kwasów piekarskich trzema metodami.

OPINIE »»

GRZEGORZ NOWAKOWSKI
Dyrektor Zarządu Instytutu „Polskie Pieczywo"

Sytuacja w branży piekarniczej od wielu lat nie nastraja optymizmem. Spożycie pieczywa spada rokrocznie: w ciągu ostatniej dekady z ponad 80 kg na osobę do zaledwie 58,2 kg na osobę w 2010 r. Potencjał tkwiący w branży – bogactwo rodzajów i zakorzenienie pieczywa w kulturze – nie jest wykorzystywany. Zdecydowanie brakuje komunikacji z rynkiem – promocji i aktywnego podejścia do konsumenta. Co gorsza, lokalne zantagonizowanie branży, przekładające się na nieufność i brak wymiernej współpracy na poziomie ogólnopolskim, blokuje prorozwojowe inicjatywy. Bolączką branży pozostaje szara strefa i walki cenowe, zamiast nastawienia na podwyższanie jakości. Oferta wyrobów chlebopodobnych w sklepach wielkopowierzchniowych dodatkowo pogarsza opinie o pieczywie i powoduje odpływ konsumentów w stronę jego substytutów. Bierność branży niepokoi tym bardziej, że funkcjonuje społecznie wiele mitów i błędnych przekonań na temat właściwości i roli pieczywa w żywieniu.

Z pewnością priorytetowe znaczenie dla branży piekarniczej ma odbudowa spożycia pieczywa poprzez kompleksową promocję jego walorów zdrowotnych i żywieniowych. W ubiegłym roku pojawił się Fundusz Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych. Otwartym pytaniem pozostaje: z jaką efektywnością będą wykorzystywane środki gromadzone w jego ramach. Fundusz nie zastąpi jednak konieczności podejmowania działań integracyjnych, jak chociażby organizacji wspólnych zakupów surowców czy kampanii marketingowych.

Wpływanie na nawyki żywieniowe, edukacja konsumencka, promocja pieczywa – ta lekcja jeszcze pozostaje do odrobienia przez branżę piekarniczą.

POZIOM higieny

W produkcji piekarskiej należy zdecydowanie podnieść poziom higieny, tak w procesie technologicznym, jak i u pracowników przez stosowanie metod systemu HACCP. Zredukuje to do minimum możliwość powstawania zagrożeń zdrowotnych pieczywa i zwiększy zaufanie u klientów. Należy lansować polskie surowce o wiadomym pochodzeniu oraz żądać atestów jakościowych i okresowo sprawdzać zgodność deklarowanych parametrów w niezależnych laboratoriach. »»»

»» REKLAMA

UREALNIĆ ceny

Aby zwiększyć opłacalność produkcji, w branży piekarskiej należy przedyskutować ze stosownymi czynnikami i podjąć decyzję w sprawie urealnienia cen pieczywa w Polsce. Cena pieczywa powinna być w takim stopniu opłacalna, aby zyski z tytułu jej podwyższenia, umożliwiały utrzymanie wysokiej jakości produkcji, wymianę parku maszynowego oraz podniesienie płac pracownikom, co ograniczy ucieczkę wykwalifikowanej kadry za granicę.

Przy podnoszeniu cen pieczywa należy kierować się strategią ograniczającą szeroki napływ zagranicznej konkurencji, przynajmniej do czasu umocnienia pozycji rodzimych firm na rynku krajowym.

Przedstawienie zróżnicowanej oferty cenowej, zależnej od poziomu jakości pieczywa, powinno dać konsumentom możliwość wyboru zakupu w zależności od preferencji smakowych oraz możliwości finansowych. Pieczywo pierwszego gatunku, o najwyższej jakości, posiadałoby cenę stosowną dla tej grupy wyrobów. Natomiast pieczywo nie spełniające wymaganych kryteriów, z powodu np. okresowej niskiej jakości surowców, niedotrzymania przez załogę reżimu technologicznego, awarii w zakładzie itp., oferowane byłoby po odpowiednio niższej cenie. Decyzję o przyznaniu poziomu jakości i ustaleniu ceny podejmowałby kierownik piekarni, w oparciu o podstawowe badania przeprowadzane w przyzakładowym mini-laboratorium, przypieczętowane atestem jakościowym na oferowane do sprzedaży pieczywo. Stworzyłoby to warunki do zdrowej konkurencji między piekarniami oraz mobilizowałoby do produkcji pieczywa wyłącznie o wysokiej jakości. Duże piekarnie od dawna posiadają możliwość badania jakości wyprodukowanego pieczywa na bieżąco, gdyż mają zorganizowane laboratoria. Nieprzystosowanie się małych i średnich piekarni do bieżącej kontroli jakości produkcji, może być powodem do wyrugowania ich w przyszłości z rynku.

FOT. WWW.FORNOBRAVO.COM

Cena pieczywa powinna być w takim stopniu opłacalna, aby zyski z tytułu jej podwyższenia umożliwiały **utrzymanie wysokiej jakości produkcji,** wymianę parku maszynowego oraz podniesienie płac pracownikom

SIEĆ sprzedaży

Stosowanie optymalnej polityki cenowej i asortymentowej będzie możliwe, jeśli piekarnie będą posiadały własne sklepy lub punkty sprzedaży. Uniezależnią się wówczas od „kaprysów" obcego handlu oraz osób i firm pośredniczących w sprzedaży. Własny sklep to najlepsze miejsce do właściwej reklamy, z uwzględnieniem tradycji firmy oraz z prezentacją osiągnięć w konkursach i wystawach. To miejsce sprzyjające kojarzeniu dobrej jakości produktów z marką jej producenta. Własna baza sprzedaży pozwala też na precyzyjne planowanie produkcji w zależności od realnych możliwości sprzedaży, a nie na wyrost. Uniknie się w ten sposób powstawania niepożądanych zwrotów pieczywa obniżających opłacalność produkcji. Własna piekarnia pozwala ponadto na sprzedaż pod koniec dnia czerstwego pieczywa po obniżonej cenie.

Do wiążących rozmów i ustaleń z administracją państwową i lokalną niezbędne jest reprezentatywne przedstawicielstwo branży piekarskiej. Nikły udział członkowski piekarni w istniejących organizacjach branżowych, jak związki piekarzy i cukierników, stowarzyszenia oraz izby i cechy rzemieślnicze, spowodowany brakiem obowiązku w stowarzyszaniu się, nie stawia tych organizacji w roli kompetentnych przedstawicieli interesów branży piekarskiej. Dlatego też, branża piekarska powinna wystawić w przyszłorocznych wyborach operatywnych i prawych kandydatów na posłów, którzy stworzyliby w sejmie piekarskie lobby i zainicjowali oraz przeforsowali niezbędne dla tej branży przepisy prawne.

prof. dr hab. Kazimierz Sadkiewicz
Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego Sp. z o.o., Bydgoszcz

mgr inż. Adam Melkowski
Stowarzyszenie na Rzecz Nauki i Technologii Zbóż, ICC Polska, Bydgoszcz

Berliner 10%
GoldSuper

PROMOCJA
Za każde 100 kg zakupionych produktów
2 patyczki do pączków, koszulka i zapaska
z produktowym logo gratis
Czas trwania promocji:
od 31 stycznia 2011 do 28 lutego 2011
lub do wyczerpania zapasów
Produkty objęte promocją: Berliner 10% i GoldSuper

csm
BAKEMARK
POL-RATJEN

Polecamy również:

- Nadzienia Cukiernicze
  Pralin Croquant
  Croquant Pistache
  Croquant Chocoalte Blanc
  Masa Makowa
  Pralin Douceur Almond
  - pasta migdałowa
- Mieszanki cukiernicze
  Choco Bake
  Piernik Kasztelański
  Jogo Bake
  Dobra Baba NOWOŚĆ
  Biszkopt Koncentrat NOWOŚĆ
  Babka Karmelowa
  Panettone Prestige
- Kremy i śmietanki
  Krem Extra
  Krem Karpatka
  BMP Kremix
  Delfia Whip
  Suldy
  Lactofil

Serdecznie zapraszamy do odwiedzenia
naszego stoiska
podczas targów Expo Sweet
w Warszawie,
w dniach 23-25 lutego 2011 r.

CSM Polska Sp. z o.o.
02-255 Warszawa, ul.Krakowiaków 103
tel. + 48 22 575 50 00, fax + 48 22 575 50 09,
www.csmpolska.pl, www. csmglobal.com/polska

Pączki NADZIEWANE smakiem

SMAŻONE W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU SPECJAŁY ZNANE SĄ NA CAŁYM ŚWIECIE. W NASZYM KRAJU NAJPOPULARNIEJSZE SĄ W TŁUSTY CZWARTEK I NA OSTATKI. FAWORKI, CHRUST, GNIAZDKA WIEDEŃSKIE KRÓLUJA NA POLSKICH STOŁACH. W TYM CZASIE RÓWNIEŻ ZAKŁADY RZEMIEŚLNICZE RUSZAJĄ Z PRAWDZIWĄ MASOWĄ PRODUKCJĄ... PĄCZKÓW

MAŁGORZATA MIELCARZ

W ciągu dwóch dni w roku – w tłusty czwartek i w ostatki – polscy konsumenci zjadają przeciętnie ok. dwa i pół pączka na głowę. Przekłada się to na imponującą sumę 100 mln pączków zjedzonych w tym czasie. Nadziewane marmoladą, tradycyjną konfiturą z róży, obsypane skórką pomarańczową są w tym czasie karnawałową gwiazdą na polskich stołach.

W SŁODKIM sercu pączka

Pączek sam w sobie jest już słodki, ale mimo to nadzienia doskonale się z nim komponują. We wnętrzu ciastka może znaleźć się w zasadzie wszystko – od zwykłej owocowej marmolady czy popularnej konfitury z róży, po różnego rodzaju specjały, takie jak: konfitury owocowe, dżemy, ser, bita śmietana, kokos, adwokat, budyń, toffi a nawet kiwi. Rynek wciąż zaskakuje nowościami.

Nadzienia do pączków to produkty o odpowiedniej konsystencji, otrzymane przez gotowanie owoców, przecierów i soków owocowych. Są nimi także twarogi, kremy budyniowe – zwykłe i z dodatkiem alkoholu, kakao czy wiórków kokosowych itp., z ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, środków żelujących, konserwujących, przeciwdziałających tworzeniu piany, składników aromatycznych, uszlachetniających, kwasu L-askorbinowego i innych.

PIERWSZY POLSKI PĄCZEK

W Polsce pierwsze pączki pojawiły się na początku XVI w. Były przede wszystkim tłuste, ale nie słodkie. Przygotowywano je z ciasta chlebowego, nadziewane były słoniną i smażone na smalcu. Podawano je z tłustym mięsiwem i zapijano gorzałką. Dopiero w końcu XVI w. pojawiły się w Polsce wyroby słodkie: bliny, racuchy, pampuchy i pączki. Już w XVII w. pączki stały się prawdziwą chlubą Korony i Wielkiego Księstwa.

Wiele firm oferujących dodatki cukiernicze ma w swojej ofercie różnego rodzaju nadzienie do pączków. Ich zaletą jest to, że można zapiekać je wewnątrz i na zewnątrz wyrobu. Rzemieślnicy mogą wybierać w nadzieniach o konsystencji twardej; są też nadzienia miękkie – stosowane do wyrobu usmażonego. Każdy nowy sezon przynosi modę na nowe, atrakcyjne smakowo masy.

Należy jednak zwrócić uwagę, że pączki najbardziej tradycyjne nadziewane są konfiturą z róży (często też o smaku róży). Z tego właśnie słyną na całym świecie pączki z cukierni Blikle. Przyzwyczajenie do tradycji świętuje w tym przypadku ogromny sukces.

» REKLAMA

SPECJAŁY z całego Świata

Pączki to nie tylko polska specjalność. Ciastka te popularne są na całym świecie, choć w wersji ostatecznej znacznie różnią się zarówno wyglądem, jak i sposobem przyrządzania. Najbardziej znane są pączki berlińskie. Jest to jedna z najpopularniejszych odmian pączka w Europie. Pączki te, zwane berlinerami czy berlinkami, charakteryzuje dość szeroki biały pasek pośrodku ciastka, powstający w czasie smażenia. Smażone są w gorącym tłuszczu tylko przez chwilę, aby nim zbytnio nie nasiąkły. Berliner Pfannkuchen (znane także jako Berliner Krapfen lub Berliner Ballen) najczęściej nadziewane są zwykłą owocową marmoladą, choć można spotkać pączki z czekoladą, toffi, budyniem, a nawt z nadzieniem szampańskim. Na wierzchu obowiązkowo posypane są cukrem pudrem, rzadziej polewane lukrem.

Odświętnym deserem w Izraelu są pączki podobne do berlińskich zwane sufganiami. Wyroby te serwowane są corocznie w czasie święta Hanukkah. Sufgannie smaży się w tłuszczu, a dopiero po usmażeniu, do środka, przy pomocy strzykawki cukierniczej wprowadza się nadzienie. W wersji pierwotnej dwa kawałki ciasta przekładano marmoladą i smażono razem, co dawało charakterystyczny wygląd z wystającym z pączka załążkiem nadzienia.

Z kolei Amerykanie słyną z doughnutów (donutów, donatów) – okrągłych oponek smażonych w głębokim tłuszczu, oblanych kolorową polewą i obsypanych dekoracjami do ciast. W Ameryce dość często można też spotkać przywieziony przez Holendrów oliebol (czyt. olibol) – wyrób jadany najczęściej na Nowy Rok. Smaży się go w głębokim tłuszczu, bez nadzienia, ale do surowego ciasta dodaje się rodzynki, porzeczki, kandyzowane owoce lub jabłko pokrojone na kawałki. Gotowe ciastka przypominają nieco nasze racuchy.

Tureckim odpowiednikiem naszego paczką są lokmy – małe, tłuste kuleczki, nasiąknięte gęstym syropem lub miodem, z dodatkiem cynamonu i warstwą sezamu na wierzchu. Zgodnie z turecką tradycją rozdawane są biednym w czasie uroczystości pogrzebowych.

Odpowiednikiem lokm są greckie loukoumades, nieznacznie różniące się od tureckiej wersji.

TAJEMNICA tkwi w smażeniu

Technologia wypieku wszystkich opisanych wyrobów jest bardzo podobna. Generalnie sporządza się ciasto drożdżowe różnymi metodami – jedno- lub dwufazowo. Namiary surowców i sposoby prowadzenia ciasta to najczęściej od lat pilnie strzeżona przez firmy tajemnica. Dlatego też, każda cukiernia ma coś charakterystycznego »»»

Na tłusty czwartek można też zaserwować klientom lekkie i nieduże pączki serowe, również smażone w głębokim tłuszczu

w swoim wyrobie i właśnie ta cecha pozwala konsumentowi je odróżnić.

Ciasto wyrabiane jest mechanicznie w miesiarkach – najczęściej łapowych. Następnie dzielone mechanicznie lub ręcznie i tak samo formowane (w zależności od ilości ciasta). Jedno jest pewne, gotowy wyrób musi być tak lekki i pulchny, aby po ściśnięciu go w ręku znowu powracał do swojej pierwotnej objętości.

Od pewnego czasu w wielu cukierniach montowane są specjalne, automatyczne linie do produkcji pączków. W zakładach tych stosuje się najczęściej gotowe mieszanki na ciasto pączkowe. Pączki takie różnią się nieco od tych tradycyjnych, a sposób ich przygotowania jest dużo łatwiejszy, wymaga mniejszego nakładu pracy, a sam proces tworzenia ciasta i wypieku pączków jest znacznie krótszy i nie wymaga wielkich umiejętności. Wystarczy jedynie ściśle stosować się do wskazówek producenta miksu. Jest także znacznie tańszy, co w dzisiejszych czasach ma ogromne znaczenie.

Pączki smaży się w głębokim tłuszczu – smalcu, oleju lub specjalnej fryturze. Proces ten przebiega w głębokich patelniach, ponieważ ciastka muszą być dokładnie zanurzone w gorącym tłuszczu, aby odpowiednio wyrosły, dokładnie się usmażyły i nabrały złocistego koloru. Zdecydowanie zdrowszym tłuszczem do smażenia pączków jest olej roślinny.

100 mln pączków, czyli tyle, ile zjadają Polacy w ciągu dwóch dni – w ostatki i tłusty czwartek **– ustawione jeden koło drugiego, ciągnęłyby się od Szczecina do Katowic**

Gwiazda karnawału!

Pączek na medal
ekonomiczna i łatwa w użyciu
20-proc. mieszanka do wyrobu pączków

Piękny i smakowity wygląd na karnawałowym balu! Marzenie... Ale łatwo je zrealizować. Nowa formuła mieszanki powoduje stabilny rozrost pączka, daje dużą objętość i znakomity miękisz oraz niską nasiąkliwość tłuszczem. A ta gładka skórka i perfekcyjna obwódka wokół... Można to osiągnąć w prosty i powtarzalny sposób. Wygląd i smak na medal nie tylko na karnawałowym przyjęciu! Teraz również przez dłuższy czas przechowywania.

do każdego worka mieszanki patyczki do przewracania pączków GRATIS

LESAFFRE POLSKA

FOT. WWW.SXC.HU

SĄ PRAWIE JAK PĄCZKI, ALE W ICH PRZYPADKU „PRAWIE" ROBI NAPRAWDĘ SPORĄ RÓŻNICĘ. MOWA O DONUTACH, DONATACH, CZY TEŻ DOUGHNUTACH, AMERYKAŃSKICH PĄCZKACH W KSZTAŁCIE OPONKI

Ciastko ZZA OCEANU

Wraz z rosnącą liczbą sieci kawiarnianych czy punktów szybkiej obsługi, serwujących kawę i „coś na ząb", rośnie też liczba oferowanych przez nie produktów. Wśród nich, nie tylko smakowych kaw, ale też ciast, lodów, napojów i przekąsek, które wysoko cenią szczególnie młodzi klienci. Nastawieni na szybkie i ciekawe życie lubią zjeść smacznie i... modnie. Także coś słodkiego. Hitem wśród tego rodzaju produktów są ostatnimi czasy donaty.

DROŻDŻOWE i nie tylko

Donaty, donuty, a właściwie doughnuts, to drożdżowe ciastka, nieco przypominające nasze rodzime pączki. Są bardziej od nich spłaszczone i mają kształt oponki. Do Europy przywędrowały ze Stanów Zjednoczonych. Tam namiętnie jadane są na śniadania i lunche.

Donaty mogą być drożdżowe (są większe i cięższe) lub na bazie specjalnego ciasta. Formuje się je najczęściej przy pomocy wykrawaczek i smaży ok. 90 s w głębokim tłuszczu w temperaturze 190-198°C. Drożdżowe donuty smaży się dłużej – ok. 150 s – i w mniejszej temperaturze: 182-190°C, przez co są bardziej tłuste i kaloryczne, ale też smaczniejsze.

LENTILKOWE donuty

Wersja najprostsza to po prostu polukrowane ciastko. Są też bogatsze wersje – z nadzieniem i wieloma rodzajami i kolorami glazury, która pokrywa je grubą warstwą. Różowe, niebieskie, białe, brązowe... Na lukrze znajdują się barwne dodatki – posypki, wiórki, dodatkowy kolorowy lukier, posiekane orzechy i wiele innych. A jakie nadzienie? Od marmolady, przez nadzienie o smaku śmietankowym, toffie, waniliowym, czekoladowym, orzechowym, owocowym... czego tylko klient zapragnie.

Modne tendencje podchwytują firmy z branży cukierniczo-piekarskiej. Mrożone donuty do swojej oferty wprowadziła niedawno firma CSM Polska. – Nasze donaty mrożone to produkt dla młodzieży, dla ludzi nowoczesnych. Są alternatywą dla tradycyjnego pączka. – mówi Krzysztof Mazurkiewicz, Product Manager Foodservice/OOH CSM Polska, i dodaje: – CSM, jako jedyna w Europie, ma w ofercie mrożone donaty z nadzieniem i z prawdziwą czekoladą Milka. W asortymencie są też donaty dedykowane najmłodszym (ale nie tylko) odbiorcom – m.in. kolorowe pączki posypane cukierkami typu lentilki.

Donatów mrożonych nie trzeba smażyć – wystarczy rozmrozić je w temperaturze pokojowej. Po ok. 60 min są gotowe do podania, a świeżość utrzymują przez ok. trzy dni.

Szybko, modnie, kolorowo i karnawałowo.

CIEKAWOSTKA

Nie wszystkie pączki są słodkie: w południowych Indiach popularne są tzw. vadai – pikantne, solidnie przyprawione drożdżowe ciastka.

Czekolada Ariba i Bay Master Martini, tylko doskonałe dzieła zyskują absolutną sławę.

Każde dzieło sztuki powstaje pod natchnieniem chwili, będąc efektem połączenia doskonałej techniki mistrza oraz właściwości tworzywa.
Prawdziwa czekolada Master Martini to surowiec, będący tworzywem, które spełni wszystkie twoje oczekiwania.
Dostępna w różnorodnych formatach i smakach – czekolada deserowa, biała i mleczna.
Kompletna linia czekolad będąca wdzięczną towarzyszką w wyrażaniu twojej fantazji.

Master Martini

Master Martini Polska Sp. z o.o.
Ul. Staszica 7/1 31-162 Kraków
Tel. 12 6309280 Fax. 12 6309260

menabo.com

WYRAFINOWANY SMAK I AROMAT, PROSTOTA I UNIWERSALNOŚĆ ZASTOSOWANIA, POŁĄCZENIE WIELOWIEKOWEJ TRADYCJI Z GUSTAMI KLIENTÓW. JEDNO Z WAŻNYCH MIEJSC WŚRÓD SKŁADNIKÓW NIEZBĘDNYCH W DZISIEJSZYM CUKIERNICTWIE ZAJMUJE – RÓŻA

Z różanym aromatem

FOT. WWW.SXC.HU

Wszystkie odmiany róży są jadalne, ale to konfitura z dzikiej róży jest najbardziej aromatyczna i świetnie nadaje się do pączków

KAROLINA PODHAJECKA

Polscy konsumenci dużą wagę przykładają do smaków znanych i sprawdzonych, a nowinki kulinarne przyjmują z pewną dozą ostrożności. Obok nowatorskich wyrobów, sporządzanych według własnej receptury, warto zaproponować klientom to, co zdążyli już polubić – słodkości na bazie przetworów z owoców i płatków róży.

NA STO sposobów

Róża pasuje prawie do wszystkiego. Wykorzystywana jest powszechnie w przemyśle spożywczym i przetwarzana na niezliczoną ilość sposobów. Owoce służą do produkcji kompotów, soków pitnych, syropów, a także dżemów i soków galaretujących czy żeli dekoracyjnych. Płatki róży wykorzystywane są przede wszystkim jako element wzbogacający smak miodu i syropów. Konfitury, produkowane z owoców i płatków róży, stosowane są do dekoracji deserów i ciast. Trudno wyobrazić sobie bez nich kruche ciasteczka czy pączki! Susz z owoców zmieszany z nalewką malinową, stanowi jedno z najsmaczniejszych lekarstw na przeziębienia.

Jadalne są wszystkie odmiany róży. Smak tego kwiatu i/lub owocu zależy w dużej mierze od gatunku i koloru – inaczej smakuje róża dzika, inaczej płatki róży ozdobnej. Ogólnie można powiedzieć, że ma delikatny aromat truskawkowy, owocowy, czasami z domieszką nuty miętowej.

SMAK tradycji

Pączki z marmoladą z róży stanowią nieodłączny element wielowiekowej tradycji obchodzenia tłustego czwartku. Cukiernicy zgodnie przyznają, że choć popyt na pączki w tym wyjątkowym dniu wzrasta nawet dwudziestokrotnie, to większość klientów wybiera produkty znane i sprawdzone. Od pączków z kremem budyniowym, bitą śmietaną, czy czekoladą większym powodzeniem cieszą się wyroby nadziewane marmoladą owocową. Wśród nich króluje róża.

Nadzienie z róży idealnie komponuje się ze smakiem lukru i pomarańczowej kandyzowanej skórki, którymi pokryty jest pączek. Jej wyrafinowany smak i intrygujący zapach tworzą zgrany duet także z cukrem pudrem, płatkami kokosowymi czy migdałowymi. Aromat waniliowy, gałka muszkatołowa lub starta skórka z cytryny dodana do ciasta, w połączeniu z nadzieniem z marmolady różanej, uczynią z prostego i klasycznego wypieku prawdziwe dzieło sztuki kulinarnej.

NIEODŁĄCZNY element

Marmolada o smaku różanym posiada szereg wyjątkowych właściwości, które ułatwiają jej zastosowanie w produkcji cukierniczej i piekarskiej. Jest termostabilna, co oznacza, że zachowuje swoją strukturę, kolor i aromat w wysokiej temperaturze. Jej konsystencja pozwala zarówno na dozowanie ręczne, jak i z wykorzystaniem specjalistycznych dozowników.

Te, i inne zalety przetworów z róży sprawiają, że dziś trudno wyobrazić sobie produkcję wyrobów cukierniczych (i nie tylko) bez jej udziału. Marmoladę z róży można wykonać własnoręcznie lub kupić w formie gotowej do użycia. Konfiturę można też przygotować samodzielnie, niewielkim nakładem sił i środków – wystarczą płatki róży, cukier oraz sok z cytryny. Warto zastanowić się nad tym rozwiązaniem, ponieważ daje nam pewność, że wyrób oferowany klientom nie zawiera sztucznych konserwantów. A te ostatnimi czasy są cenione przez konsumentów szczególnie wysoko.

SKRYSTALIZOWANE płatki

Inne zastosowanie róży to użycie w wyrobach cukierniczych skrystalizowanego kwiatu. Ma bardzo subtelny aromat i najlepiej łączyć go z delikatnymi smakami. Komponuje się z musami owocowymi, o delikatnym smaku śmietankowym, szampańskim, z czekoladą. ale też z owocowymi sorbetami – malinowym, brzoskwiniowym czy lodami na bazach mlecznych.

MIĘDZYNARODOWA sława

Róża, jako surowiec w przemyśle kulinarnym, popularna jest zwłaszcza w Europie i państwach arabskich. Na Starym Kontynencie zawdzięcza swój sukces niedoborom witamin, z jakimi zmagali się mieszkańcy Europy w trakcie II wojny światowej. Utrudniony dostęp do cytrusów skierował uwagę producentów na możliwości wykorzystania tej rośliny. W Azji i na Bałkanach różę dodaje się zazwyczaj do aromatyzowania octu, miodu i napojów. Z kolei w Chinach, słodki ryż z różami jest deserem podawanym na specjalne okazje.

Korzyści zdrowotne podkreślają lekarze, łatwość produkcji cenią cukiernicy i piekarze.

RÓŻANE RÓŻNOŚCI

- Konfitura z róży nadaje się do nadziewania pączków, kruchych rogalików, naleśników, tortów i deserów, np. owoców z bitą śmietaną. Świetnie sprawdza się jako aromatyczny dodatek do sernika, mazurka oraz przekładańca drożdżowego.
- Jeśli w swojej pracy cenisz polskie, pełnowartościowe składniki, sięgnij po przetwory z róży girlandowej, pomarszczonej, dzikiej lub rdzawej – odmiany te najlepiej rozwijają się w naszym klimacie.
- Róża połączona z lawendą stosowana jest w kuchni Północnej Afryki.
- Owoce róży pobudzają apetyt. Jeśli dodasz je do swoich wyrobów cukierniczych, możesz być pewien, że klient wróci po więcej.

RÓŻA(NY) INTERES NA EKWADORZE

Ekwador od dawna zajmuje wysoką pozycję wśród krajów trudniących się eksportem kwiatów. Teraz przed tamtejszymi farmerami otwierają się nowe możliwości, związane produkcją i sprzedażą organicznych, jadalnych róż. Kwiaty, aby mogły zostać wykorzystane w przemyśle spożywczym, hodowane są na nawozach organicznych, potrzebują też więcej ludzkiej troski.

Właściciele restauracji oraz szefowie kuchni na obu półkulach entuzjastycznie reagują na tego typu kulinarne nowinki. Czerwone, różowe czy białe płatki kwiatów dodane do przystawek, dań głównych i deserów, nadają potrawom charakterystyczny słodko-gorzki posmak. Różowe Martini serwowane w barze Zazu w Quito, okraszone płatkami róż moczonymi przez tydzień w wódce, stało się ulubionym drinkiem klientów.

NADZIEWARKA jaką wybrać?

PĄCZKI POWINNY MIEĆ ZŁOTY KOLOR, BYĆ PUSZYSTE I... MIEĆ NADZIENIE.
NA POLSKIM RYNKU MAMY OGROMNY WYBÓR URZĄDZEŃ, KTÓRE SŁUŻĄ DO NADZIEWANIA KALORYCZNYCH SMAKOŁYKÓW

AGNIESZKA BIELAWSKA-PĘKALA

Większość dystrybutorów urządzeń dla przemysłu cukierniczego oferuje urządzenia zarówno polskich, jak i zagranicznych producentów. Popularne są marki polskie (np. MAGOREX), niemieckie (Riehle), amerykańskie (Edhard), a także włoskie (Mac.Pan).

Nadziewarki z grubsza można podzielić na dwie kategorie: ręczne i automatyczne (elektryczne). Nadziewarki ręczne to zazwyczaj urządzenia składające się z pompy (tłoka), za pomocą którego wprowadza się nadzienie do wnętrza pączka oraz misy lub pojemnika, w których umieszczone jest nadzienie. Ze względu na umiejscowienie elementu podającego, rozróżniamy tu dodatkowy podział na: boczne jednoigłowe oraz górne jedno- i dwuigłowe.

RĘCZNIE nadziewane

Nadziewarki ręczne są przystosowane głównie do podawania nadzienia półpłynnego (marmolada, konfitura, budyń, krem). Ich obsługa nie stanowi większego kłopotu, jednak dosyć sporem mankamentem jest zapychanie się podajników. – Korzystaliśmy z tego typu nadziewarki, jednak ciągłe kłopoty z zapychaniem się urządzenia spowodowały, że w tej chwili nadziewamy pączki całkowicie ręcznie, przy użyciu worka cukierniczego – mówi Maria Ciarkowska, współwłaścicielka niewielkiej piekarni i cukierni. – Jest z tym trochę więcej roboty, ale przed tłustym czwartkiem jesteśmy w stanie napełnić w ten sposób nawet 50 tys. pączków.

Nadziewarki ręczne są nadal najchętniej kupowanym urządzeniem, zwłaszcza przez mniejsze zakłady. – Wszystkie rodzaje urządzeń tego typu, które produkujemy, sprzedają się z powodzeniem – mówi Agnieszka Markulak z działu handlowego firmy MAGOREX. – Oferujemy 12-miesięczną gwarancję na każdą nadziewarkę. Dodatkowo proponujemy naszym klientom co roku przegląd urządzenia automatycznego. Możliwość serwisowania i dostępność części zamiennych jest niewątpliwie atutem przy wyborze tego sprzętu.

Jest nim także bez wątpienia cena. Za najprostszą nadziewarkę ręczną trzeba zapłacić około 500 zł. Urządzenie automatyczne tego producenta kosztuje ok. 8 tys. zł. Tymczasem zautomatyzowane urządzenia zachodnich producentów to już wydatek rzędu nawet kilkunastu tysięcy.

ELEKTRONIKA kosztuje, ale jest wygodna

Nadziewarki automatyczne są wyposażone w pompę zębatą i sterowanie elektroniczne. Zdaniem Michała Barcickiego z firmy Hert, wyłącznego dystrybutora amerykańskiej firmy Edhard na Polskę, powinno się tu raczej używać określenia elektryczne lub elektroniczne. – W takich urządzeniach ruch pompy jest napędzany elektrycznie, a nie siłą mięśni – mówi. – W urządzeniach z wyższej półki dodatkowo możemy elektronicznie ustawić porcję, jaką chcemy podać.

Takie właśnie funkcje posiadają nadziewarki amerykańskiego producenta. Ich zaletą jest także możliwość skomponowania urządzenia pod konkretne potrzeby zakładu. Firma oferuje bowiem kilka typów bazy (główny moduł urządzenia), do których możemy dobrać różne zasobniki i akcesoria. Dzięki temu możemy mieć w zakładzie urządzenie, które przyda się nie tylko do pączków. – Urządzenie jest w stanie podawać czekoladę, masę toffi, a nawet masę makową – mówi Michał Barcicki. – Przy użyciu takiej maszyny z powodzeniem przygotujemy nie tylko pączki, ale i croissanty czy inne ciastka z nadzieniem. Jest wielofunkcyjna i bardzo wydajna.

Za tę wielofunkcyjność musimy zapłacić. Cena nadziewarki Edhard zaczyna się od 2 tys. dolarów. Ale, jak przyznaje Michał Barcicki, na potrzeby naszego rynku dobrze wyposażone urządzenie można kupić już za niecałe 3 tys. dolarów, czyli trochę ponad 9 tys. zł.

Swoją ofertę na polskim rynku ma także dwóch niemieckich producentów: Riehle i Jufeba. Oferują głównie nadziewarki elektryczne. Główną zaletą urządzeń Riehle jest szybkie nadziewanie podwójną igłą (do 3600 szt./h). Można także wybrać pomiędzy nadziewaniem manualnym lub zdalnym, co także jest przydatną funkcją.

Urządzenia i akcesoria dla cukiernictwa zachwalają także Włosi. Niektórzy dystrybutorzy mają w swojej ofercie nadziewarki firmy Mac.Pan.

PRZYKŁADOWE PARAMETRY WYBRANYCH NADZIEWAREK RÓŻNYCH PRODUCENTÓW »»

MAGOREX

NADZIEWARKA AUTOMATYCZNA „JADZIA"
Urządzenie sprawdza się w małych i średnich zakładach cukierniczych. Jego budowa zapewnia bezpieczną oraz bardzo wydajną pracę. Jest proste w obsłudze i nie wymaga dużego nakładu siły. Wyposażenie nadziewarek pozwala na nadziewanie w pozycji poziomej. Wyposażona jest w sterowanie elektroniczne i możliwość ustawiania ilości dozowanego nadzienia.
Dane techniczne:
Zasilanie: 230 V – 50 Hz
Zabezpieczenie: bezpiecznik 0,63 A
Moc: 80 Wat
Wykonanie nadziewarki spełnia wymagania norm europejskich CE

NADZIEWARKA RĘCZNA PODWÓJNA
Nadziewarki tego typu w całości wykonane są ze stali kwasoodpornej. Dostępne są nadziewarki jedno- i dwuigłowe oraz nadziewarki boczne. Prosta i trwała konstrukcja urządzeń pozwala na łatwy demontaż i szybkie umycie części. Charakteryzują się również dużą wytrzymałością przy dłuższym okresie eksploatacji. Można je wykorzystywać także do nadziewania rurek i innych wyrobów cukierniczych. W przypadku nadziewarek bocznych z powodzeniem można je stosować np. do nakładania marmolady, galaretek na ciastka. Mają pojemność 7 l.

NADZIEWARKA RĘCZNA NA MISCE
I NADZIEWARKA RĘCZNA NA MISCE PODWÓJNA
W całości wykonane są ze stali kwasoodpornej, a wszystkie części łatwo się demontują, pozwalając na szybkie umycie urządzenia. Jest wytrzymałe nawet przy długim okresie ich eksploatacji. Można ją wykorzystywać do nadziewania rurek i innych wyrobów cukierniczych. Porcja nadzienia może ważyć od 0 do 14 g. Pojemność miski wynosi ok. 5 l.

MAC.PAN

NADZIEWARKA AUTOMATYCZNA MODEL MDSE/BIG
Służy do automatycznego dozowania nadzienia do przygotowanego produktu. Zbiornik o pojemności 15 l zapewnia długą pracę bez konieczności przerywania dozowania. Zakres dozowania: 5-40 g. Wydajność – 3420 dozowań/h.
Maszyna wykonana jest całkowicie ze stali nierdzewnej. Do kompletu dołączane są trzy końcówki dozujące i pistolet do dozowania. Obsługa maszyny odbywa się przez sterowanie nożne lub ręczne z pistoletu. Moc: 0,18 kW.

NADZIEWARKA AUTOMATYCZNA MODEL MDE/CIOC
Ma podobne funkcje, jak wymieniony wcześniej model. Producent dodatkowo zapewnia, że urządzenie może być wykorzystane także do napełniania nadzieniami czekoladowymi lub czekoladą.

» REKLAMA

PRZYKŁADOWE PARAMETRY WYBRANYCH NADZIEWAREK RÓŻNYCH PRODUCENTÓW

EDHARD

nadziewarki automatyczne

PODSTAWA ROBOCZA SERIA P

(stosowana z zasobnikiem 5,5 l lub 17 l)

Nadziewarki o stałej wydajności. Najczęściej stosowane w cukierni, kawiarni lub zakładzie gastronomicznym. Bardzo precyzyjnie odmierzają równe porcje produktu. Nie wymagają konserwacji. Obudowa jest zaprojektowana tak, aby do utrzymania w czystości wystarczało przecieranie wilgotną szmatką. Urządzenie jest wielofunkcyjne.
Zaawansowane funkcje:

- Obroty normalne – ilość dozowanego produktu może być regulowana na panelu dotykowym. Urządzenie będzie powtarzało zapamiętany cykl, za każdym razem dozując taką samą ilość produktu, dopóki nie zostanie ona zmieniona.
- Obroty wsteczne – po zakończonym cyklu produkt cofa się do zasobnika, co zapobiega kapaniu i brudzeniu. Funkcja ta może być regulowana według potrzeb użytkownika.
- Automatyczne obroty – ta funkcja eliminuje potrzebę każdorazowego naciskania przycisku uruchamiającego dozowanie, podczas dłuższej pracy. W tej funkcji automatycznie ustawia się ilość dozowanego produktu i czas przerw między jednym dozowaniem a drugim.

PODSTAWA ROBOCZA SERIA PS

(stosowany z zasobnikiem: 5,5 l; 9,5 l; 17 l lub 32 l)

Zaawansowane funkcje:

- obroty normalne,
- obroty wsteczne,
- automatyczne obroty.

PODSTAWA ROBOCZA SERIA PV

(stosowany z zasobnikiem 5,5 l; 9,5 l; 17 l lub 32 l)

Silnik Serii PV daje pełną kontrolę operatorowi nad procesem dozowania, dzięki kontroli prędkości z jaką produkt jest nadziewany (nie jest to możliwe z silnikiem o jednej prędkości). To sprawia, że silnik może być używany do bardzo dużego zakresu produktów, co zwiększa jego wielofunkcyjność.
Zaawansowane funkcje:

- obroty normalne,
- obroty wsteczne,
- automatyczne obroty,
- kontrola prędkości,
- stałe dozowanie.

ZASOBNIKI SERIA F

Zasobniki te wykonane są z wysokogatunkowego tworzywa posiadającego atest spożywczy. Dostępne są w konfiguracji z pojedynczą lub podwójną możliwością dozowania. Pojedyncze dozowanie wykorzystywane jest do nakładania płynnych panierek, kremów,

sera itp. Podwójne dozowanie stosowane jest do nadziewania pączków, eklerek, rurek z kremem itp.
Pojemność zasobnika: 5,5 l lub 17 l.

ZASOBNIKI SERIA FHP

Zasobniki te wykonane są z wysokogatunkowego tworzywa posiadającego atest spożywczy. Dostępne są w konfiguracji z pojedynczą możliwością dozowania. Zasobnik jest przystosowany do płynnych i półpłynnych produktów. Seria FHP jest ekonomiczną alternatywą dla napełniaczy serii FS.
Pojemność zasobnika: 5,5 l lub 17l.

ZASOBNIKI SERIA FS

Zasobniki Serii FS charakteryzują się zgodną z USDA konstrukcją ze stali nierdzewnej typu 316 i posiadają pojedynczy możliwość dozowania. Są wykorzystywane w celu rozprowadzania płynnych i półpłynnych produktów. Zasobnik o pojemności 17 l, ze stali nierdzewnej może współpracować z podgrzewaczami elektrostatycznymi, które utrzymują odpowiednią temperaturę produktu w trakcie jego rozprowadzania.
Pojemność zasobnika: 5,5 l, 17 l, 9,5 l, 17 l, 32 l.

ZASOBNIKI SERIA RP

Zasobniki Serii RP posiadają konstrukcję z nierdzewnej stali. Pompa tego zasobnika jest w stanie rozprowadzać lepkie produkty, zawierające elementy wielkości do 10 mm średnicy, może również dozować produkty bardzo delikatne.
Pojemność zasobnika: 5.5 l, 17 l, 9.5 l, 17 l, 32 l.

Satina.
nowość
Polewy, które błyszczą i smakują

Satina to linia polew czekoladopodobnych w płatkach. Przeznaczone są do oblewania szerokiej gamy produktów cukierniczych, a także do wyrobu prostych elementów dekoracyjnych oraz ganaszu na śmietanie. Polewy Satina dokładnie pokrywają dekorowane wyroby, szybko zastygają i nie klejają się. Nie odpryskują od wyrobów finalnych i dobrze znoszą niekorzystne warunki transportu oraz są odporne na zarysowania.

Niewątpliwym atutem *Satiny* jest jej apetyczna barwa oraz efektowny połysk. Tworzy na powierzchni dekorowanych wyrobów gładką glazurę. Oprócz efektu dekoracji oblane polewą wypieki dłużej zachowują swoją świeżość.

W zależności od przeznaczenia oraz oczekiwanego rezultatu, przygotowując polewę na bazie Satiny, można mieszać ją z olejem roślinnym. Dodatek oleju ma wpływ na wydajność polewy, jak również na jej elastyczność, grubość powłoki oraz szybkość zastygania.

Polewy z linii Satina to 4 wersje smakowe:

- ***Satina,*** która zawiera niewielki dodatek miazgi kakaowej nadający jej szczególne walory smakowe
- ***Satina Biała*** jest polewą o smaku i barwie białej czekolady
- ***Satina o smaku Mlecznej Czekolady*** NOWOŚĆ
- ***Satina o smaku Toffi*** NOWOŚĆ

Na fotografii: tort „Ziarno Kawy”

Zeelandia
infolinia 800 800 106
www.zeelandia.pl

Jak pączek w... smażalniku

FOT. GETH

DOBRZE WYSMAŻONY PĄCZEK TO NIE TYLKO TAJEMNICA FRYTURY I CIASTA, ALE TAKŻE – A NAWET PRZEDE WSZYSTKIM – TEMPERATURY TŁUSZCZU. A TA ZALEŻY OD UŻYWANEGO DO PRODUKCJI SMAŻALNIKA

Na naszym rynku dostępne są smażalniki rożnych firm – większe, mniejsze, bardziej i mniej znane. Także takie, które montowane są na zamówienie. Budowane są z odpornej na eksploatację stali kwasoodpornej, z różnym wyposażeniem w standardzie i o różnych parametrach. Jakie urządzenie wybrać, mając na uwadze jego ergonomiczność, ekonomiczność i, co ważne – bezpieczeństwo pracy?

Na rynku dostępne są trzy rodzaje urządzeń:

- smażalniki wolno stojące,
- urządzenia nastawne – do ustawiania na blacie lub na specjalnie do tego przeznaczonej podstawie (ręczne lub półautomatyczne),
- automatyczne linie (automatyczne smażalniki przelotowe) do smażenia pączków.

Wykonane są przeważnie ze stali nierdzewnej (najczęściej 0H18N9) i składają się ogólnie rzecz biorąc z izolowanej termicznie misy (wanny), pokrywy, ociekacza, zespołu grzejnego oraz sit do wyciągania usmażonych pączków. W przypadku linii do maszyny można podpinać dodatkowe urządzenia, takie jak nadziewarki czy urządzenia porcjujące ciasto (np. do gniazdek wiedeńskich). Jednorazowo mogą smażyć od 30 do 200, a nawet więce pączków.

WYPOSAŻENIE

Na pierwszym miejscu przy wyborze urządzenia wielokrotnie znajduje się cena, ale to nie ona w każdym przypadku jest gwarantem dobrej jakości produktu. ›››

BRAUN

Nowość!

Berliner Plus

Firma Martin Braun specjalnie na okres karnawału przygotowała koncentrat mieszanki ciasta drożdżowego BERLINER PLUS. O wyjątkowości tej mieszanki stanowi jej bardzo szerokie zastosowanie. Z ciasta przygotowanego na bazie mieszanki BERLINER PLUS przygotować można m.in.: pyszne pączki, drożdżówki, placki, strucle makowe, strucle owocowe i wiele innych wyrobów na bazie ciasta drożdżowego.

Zalety produktu:

- Bardzo korzystna kalkulacja - małe dozowanie
- Plastyczne i stabilne w obróbce ciasto
- Idealne do maszyn dzielących
- Duża objętość wyrobów gotowych
- Wysoka stabilność podczas garowania
- Podczas smażenia nie nasiąka tłuszczem
- Miękki i soczysty miękisz ciasta
- Można mrozić zarówno surowe ciasto jak i wyroby gotowe

Więcej nowości zaprezentujemy podczas targów Exposweet 2011 w Warszawie w dniach 23-25 lutego 2011. Serdecznie zapraszamy do odwiedzenia naszego stoiska.

MARTIN BRAUN Sp. z o.o.
03-236 Warszawa ul. Annopol 4 A
Tel.: 22 814 52 59, 814 52 95
Fax: 22 814 33 51
info@martinbraun.pl
www.martinbraun.pl

Przedstawiciele regionalni
Region Północny 602 360 971
Region Południowy 604 949 861
Region Centralny 600 966 328
Region Zachodni 607 700 180

Technolodzy cukiernicy
Region Północny 602 574 233
Region Południowy 600 821 403
Region Zachodni 600 940 065
Region Centralny 602 304 256
606 765 110

Technolog piekarz
696 019 078

12.2010

Zdarza się przecież, że drogie urządzenie nie ma zadowalającej nas wydajności lub pobiera zbyt dużo mocy i jest nieergonomiczne. Najważniejszym parametrem powinna być wydajność na godzinę pracy urządzenia, a następnie osprzęt. Standardowe, podstawowe wyposażenie smażalnika to:

- misa olejowa,
- wyciągany element grzejny,
- ociekacz oleju,
- spust oleju,
- koszyki do wyciągania pączków.

Podstawowa pokrywa smażalnika służy w czasie pracy jako ociekacz boczny. Dodatkowa pokrywa, zamykana w trakcie smażenia, poprawia smak i wygląd wyrobów oraz pozwala na oszczędności energii – tłuszcz szybciej się nagrzewa i dłużej utrzymuje odpowiednią temperaturę.

Ułatwieniem przy produkcji ciastek jest wywrotnica pączków oraz dodatkowe prowadnice i tace umieszczone pod smażalnikiem; w przypadku urządzeń nastawnych mogą być częścią specjalnej podstawy, na której ulokowany jest smażalnik.

Podstawą mogą być także garownie. – Pączek przed rozpoczęciem smażenia musi być wygarowany. Proces ten może odbywać się zarówno w systemie automatycznym (linia do bułek) lub półautomatycznym – w tradycyjnej komorze garowniczej. Smażalniki półautomatyczne mogą być wyposażone w zintegrowane komory garownicze znajdujące się pod wanną z tłuszczem, mówi Tomasz Guderski z firmy GETH.

W dodatkowym wyposażeniu smażalników mogą znaleźć się także elektroniczne panele sterujące z zegarem do nastawiania czasu smażenia.

EKONOMIA i ergonomia

Istotnym parametrem przy zakupie smażalnika są jego wymiary. Nie w każdym zakładzie pomieści się w pełni automatyzowana linia do smażenia pączków. W takiej sytuacji wybierany jest niezależny, wolno stojący smażalnik lub nastawny.

CENY

Na rynku dostępne są urządzenia zarówno polskich, jak i zagranicznych producentów. Ich ceny zależą od wielkości urządzenia, wydajności i marki. Kształtują się bardzo różnie. 3 tys.-6,8 tys. zapłacimy za urządzenie smażące jednorazowo do 60 pączków. Większe urządzenia, na 200 pączków, to koszt powyżej 10 tys. złotych, a linii automatycznych - powyżej 40 tys.

wają również na ekonomiczność urządzenia. Zespół grzejny o mocy 9000 W lub 10500 W zapewnia stałą temperaturę frytury, regulowaną termostatem w zakresie 10-210°C oraz zabezpieczeniem temperatury maksymalnej 235°C.

Ważna jest również ilość niezbędnych czynności potrzebnych do wykonania po zakończeniu dnia. – Moim zdaniem to także dostęp do miejsc, które wymagają codziennego czyszczenia. Dla przykładu, w JUFEBIE możemy automatycznie podnieść (jedna osoba) cały zespół grzałek, aby móc dostać się do dna wanny, celem jej wyczyszczenia, dodaje Tomasz Guderski. W liniach automatycznych ważna jest też łatwość przepinania urządzeń peryferyjnych oraz łatwość i wygoda wymiany zbiorników z różnymi rodzajami nadzienia w nadziewarce do pączków.

Wysoka jakość materiałów, z których wykonane jest urządzenie i serwis zapewniony przez sprzedawcę czy dystrybutora również przekładają się na jego opłacalność. Trzeba pamiętać, że niejednokrotnie maszyny te pracują 24 h/dobę.

CZYSZCZENIE i konserwacja

Prawidłową, bezawaryjną pracę zapewnia urządzeniu odpowiednia konserwacja. W większości smażalniki mają tzw. konstrukcję modułową, co oznacza, że wszystkie podzespoły można łatwo rozmontować, często bez konieczności używania narzędzi. Pozwala to na szybki demontaż i wyczyszczenie urządzenia. – Konserwacja naszych smażalników polega

Najważniejszym parametrem branym pod uwagę przy zakupie smażalnika powinna być wydajność na godzinę pracy urządzenia, a następnie osprzęt

Od wymiarów smażalnika zależy ilość pączków, które można wysmażyć za jednym razem. – Wymiary smażalnika powinny zapewniać łatwą i bezpieczną obsługę, czyli mieścić się w zakresie: dł. 1040 mm, szer. 700 mm, wys. 1000 mm lub ustawionym na stole o wysokości 300 mm, w którym jednorazowy wsad wynosi do 60 pączków, mówi Marek Mankiewicz z firmy IZI. Mniejsze smażalniki to także mniejsza ilość pączków. Urządzenie o wymiarach: dł. 800 mm, szer. 600 mm i wys. 1000 mm mieści jednorazowy wsad do 40 pączków. – Powyższe parametry znacząco wpływa wyciągnięciu zespołu grzejnego z misy wypiekowej, po uprzednim wyłączeniu z sieci zasilającej, wypuszczeniu frytury przez zawór znajdujący się w dnie misy i wstępny filtr oczyszczający, a następnie dokładnym usunięciu elementów stałych, znajdujących się w misie i dokładnym umyciu, opowiada Marek Mankiewicz.

Producenci smażalników stosują też inne udogodnienia, pozwalające na sprawne czyszczenie. – Generalnie dąży się do tego, aby była to czynność jak najkrótsza i jak najprostsza. W smażalnikach automatycznych JUFEBA czyszczenie tłusz-

Wysoka jakość materiałów, z których wykonane jest urządzenie oraz serwis zapewniony przez sprzedawcę czy dystrybutora również przekładają się na opłacalność smażalnika. Trzeba pamiętać, że niejednokrotnie maszyny te pracują 24 h/dobę

czu jest czynnością bardzo prostą, a jednocześnie skuteczną. Pomiędzy wanną i zbiornikiem z tłuszczem znajduje się specjalna szuflada, którą raz dziennie wykłada się specjalną bibułą filtracyjną. Po zakończeniu pracy tłuszcz wypuszcza się do zbiornika przez tę właśnie szufladę i wszystkie zanieczyszczenia zostają na bibule.

WYGODA UŻYTKOWANIA i doskonały smak pączków

Niezwykle ważna przy smażeniu pączków jest temperatura tłuszczu, dlatego regulatory temperatury powinny mieć zakres od 50°C do 195-210°C. Smażalniki wyposażone są także w czujnik bezpieczeństwa (do temperatury 235°C), który zabezpiecza korpus smażalnika przed przegrzaniem i uszkodzeniem w przypadku awarii regulatora temperatury.

Warto dodać, że urządzenia mają moc od 7,2-10,5 kW. Dla większego bezpieczeństwa pracy stosuje się też różne zabezpieczenia przed przegrzaniem.

Wygodę użytkowania zapewniają ponadto niepozorne na pierwszy rzut oka udogodnienia. Jednym z nich jest dobra izolacja termiczna wanny smażalniczej – bez niej smażalnik byłby zbyt gorący i mógłby poparzyć pracownika. Inna, to kółka montowane w podstawie, pozwalające na sprawne przemieszczanie urządzenia oraz zamontowane do nóg podstawy stopki z regulacją wysokości. Nie zawsze podłoga w zakładzie jest idealnie równa, a dzięki nim urządzenie można wypoziomować. Wpływa to na równomierne smażenie pączków.

Smak pączka zależy od jakości frytury. Ta z kolei od sposobu smażenia. Producenci smażalników oferują tak skonstruowane urządzenia, aby zespół grzejny ustawiony był powyżej dna misy wypiekowej. Dzięki temu, temperatura tłuszczu przy dnie misy, które nie styka się ze smażonym pączkiem, jest o 15-20°C niższa. To sprawia, że resztki mąki, która obsypie się z ciastek, nie przypalają się, frytura nie traci walorów smakowych i nie wytwarzają się w niej dioksyny.

Dziękujemy panom Tomaszowi Guderskiemu (GETH) i Markowi Mankiewiczowi (IZI Mankiewicz) za pomoc w realizacji materiału

FOT. IZI MANKIEWICZ

PATELNIA CZY SMAŻALNIK?

Urządzenia do smażenia pączków dorobiły się dwóch nazw stosowanych wymiennie: smażalnik i patelnia. Która z nich jest prawidłowa? – Stosowanie nazwy patelnia wzięło się z tego, że swego czasu polscy cukiernicy często wykorzystywali do smażenia pączków duże patelnie gastronomiczne, które niestety absolutnie nie zdawały egzaminu – tłuszcz bardzo szybko się przepalał, ze względu na usytuowanie grzałek pod dnem patelni. Prawidłowa nazwa to smażalnik, mówi Tomasz Guderski.

Na słodki karnawał

CIASTO DROŻDŻOWE, IDEALNE NA PĄCZKI I BABKI, MIESZANKA NA PUSZYSTE CIASTO BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWE Z OWOCAMI CZY DELIKATNY KREM, WSZYSTKIE ŁATWE W UŻYCIU I UNIWERSALNE – TAKIE SĄ NOWE PRODUKTY W OFERCIE MARTIN BRAUN

Martin Braun z myślą o karnawale wprowadził do oferty słodkie nowości: Berliner Plus, uniwersalny koncentrat mieszanki do produkcji ciasta drożdżowego, mieszankę ciasta Ambercake oraz krem waniliowy Cremile.

WSZECHSTRONNE drożdżowe

Berliner Plus to pierwszy produkt w ofercie Martin Braun do produkcji pączków, drożdżówek, placków, strucli oraz innych produktów cukierniczych na bazie ciasta drożdżowego. Stosowanie mieszanki gwarantuje wypieki najwyższej jakości, długo zachowujące świeżość, o pięknej barwie, zapachu i szerokiej obwódce. Produkt ten łączy w sobie nowoczesność z tradycją i został przygotowany specjalnie na rynek polski – Berliner Plus to odpowiedź na sugestie klientów. Jest dopełnieniem naszej bogatej oferty cukierniczej. Wszechstronność zastosowania oraz bardzo wysoka jakość mają przełożenie na zastosowanie go w wielu recepturach. Wprowadzenie Berliner Plus na rynek polski zajęło nam trochę czasu, ale musieliśmy mieć absolutną pewność, że produkt spełnia wszystkie wymagania klientów – informuje Marcin Komorowski, Członek Zarządu Martin Braun Sp. z o.o. Nowy produkt charakteryzuje się łatwością w użyciu, dużą objętością wyrobów gotowych i małym dozowaniem. Dzięki temu jest wyjątkowo wydajny i ekonomiczny. Warto dodać, że wyroby na bazie Berliner Plus nie nasiąkają tłuszczem, ciasto jest plastyczne i stabilne, a ponadto można je zamrażać zarówno w formie surowej, jak i gotowych wypieków.

Z BAKALIAMI i świeżymi owocami

Ambercake to gotowa mieszanka do przygotowania soczystego ciasta biszkoptowo-tłuszczowego. Doskonale nadaje się do produkcji ciast owocowych, placków i keksów. Bardzo dobrze utrzymuje ciężkie nadzienia i owoce, zarówno na wierzchu, jak i wewnątrz ciasta. Gotowe wyroby na bazie Ambercake są bardzo soczyste. Pomimo zwartej struktury ciasto łatwo wyrasta i długo zachowuje świeżość, można je również zamrażać. Nie wymaga dodawania jaj – Ambercake je już zawiera.

Mieszankę cechuje łatwość przygotowania i szeroka paleta zastosowań. Dostępna jest w opakowaniach 25 kg.

KREMOWE nadzienie

Cremile to krem o smaku waniliowym do przygotowywania na zimno. Idealny do przekładania ciast biszkoptowych, owocowych, jak również wypiekanych ciast i ciastek drożdżowych, półfrancuskich oraz francuskich. Cremile dzięki małemu dozowaniu jest bardzo wydajny. Posiada delikatny waniliowy smak i jest stabilny podczas pieczenia. Nawet w trakcie mieszania dużych ilości, nie tworzą się w nim grudki. Dostępny jest w opakowaniach 25 kg.

– Cieszę się, że możemy zaproponować polskim klientom najnowsze produkty cukiernicze, które odniosły sukces na rynku niemieckim. Zarówno Cremile, jak i Ambercake to bardzo wysokiej jakości surowce. Receptury zostały opracowane przez doświadczonych niemieckich technologów – dodaje Marcin Komorowski.

Więcej o nowych produktach Martin Braun na stronie internetowej:
www.martinbraun.pl

KEKSY OD MARTIN BRAUN

Składniki:

- mieszanka Ambercake 1300 g
- cukier 700 g
- olej 800 g
- woda 800 g

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki mieszać rzadką rózgą na średnich obrotach przez ok. 3 min (nie ubijać). Do masy dodać 2000 g mieszanki owoców kandyzowanych (keksowych) i wymieszać. Następnie napełnić nią formy do ok. 2/3 wysokości. Piec w temp. 180°C przez ok. 55-60 min.

ADAM WYBIERAŁA

Co z tą mąką?

CENY MĄKI WCIĄŻ ROSNĄ I TO ODWROTNIE PROPORCJONALNIE DO JEJ JAKOŚCI. JAK POMÓC PIEKARZOM W SYTUACJI, GDY NIE OBOWIĄZUJĄ ŻADNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI ZBÓŻ KONSUMPCYJNYCH?

Na „wolnym rynku" Unii Europejskiej nie obowiązują żadne akty prawne, normy lub nakazy administracyjne związane z odgórnym narzucaniem wymagań jakościowych dla zbóż konsumpcyjnych. Sytuacja taka umożliwia definiowanie parametrów jakościowych (zakontraktowanych na drodze negocjacji i zawartych umów) zbóż przez samych zainteresowanych (piekarz – rolnik), dla których młyny usługowo dokonują przemiału na określone typy mąki. Umiejętność segregowania ziarna, na drodze doboru odpowiednich wyróżników jakościowych, eliminuje podział na ziarno złej i dobrej jakości.

Segregacja, a następnie dobór wyróżników jakościowych mieszanych ze sobą w odpowiednich proporcjach ziarna, pozwalają na osiągniecie na danym etapie przetwórstwa określonego celu – pożądanej jakości i typu mąki.

NIE MA Polskiej Normy

W ślad za sytuacją unijną także w naszym kraju od 1997 r. przestały obowiązywać w tym zakresie polskie normy (Dz. U. Nr.83, poz.535). Jednak do klarowności zasad i „reguł gry", na tworzącym się w Polsce „wolnym rynku" zbożowym, jeszcze daleko, ponieważ wymagana jest większa niż dotychczas znajomości zagadnień związanych z potrzebami rynku piekarskiego. Ponadto, definiowanie jakości zboża potrzebnego do otrzymania odpowiednich wyróżników wypiekowych mąki wciąż jest niezadowalające.

Dobra jakość np. pszenicy definiowana jest wciąż następująco: „ziarno pszenicy musi być zdrowe, dojrzałe, o swoistym zapachu, wolne od żywych szkodników (Dlaczego tylko żywych? – przyp. aut.), barwie właściwej dla ziarna pszenicy zwyczajnej, a wyróżniki jakościowe tego ziarna muszą być następujące:

a) wilgotność – nie więcej niż 14,5 proc.;
b) zawartość zanieczyszczeń ogółem – nie więcej niż 6 proc.; w tym zanieczyszczeń nieużytecznych – nie więcej niż – 2 proc.;
c) gęstość ziarna w stanie zsypnym – nie mniej niż 76kg/hl;
d) ilość glutenu – w zakresie 26 – 30 proc.;
e) wskaźnik sedymentacyjny – nie mniej niż 20;
f) liczba opadania – nie mniej niż 200 s (Dlaczego taka niska? Mąka chlebowa typ 750 otrzymana po przemieleniu takiej pszenicy będzie miała l.o. ok. 170 s! – przyp. aut.).

ANALIZY w przemiale usługowym

Tylko nieliczne młyny dołączają na życzenie klientów wyniki analiz alweograficznej i amylograficznej. W Polsce przemiał usługowy przeprowadza się bardzo rzadko. A więc to młyny biorą na swoje barki ciężar przygotowania mąki takiej, jakiej od nich żąda piekarz.

Jak w takim razie wypełniać te zadania, jeśli o proponowanych wyróżnikach jakościowych skupowanego obecnie ziarna, pochodzącego bardzo często od rolników posiadających niewielkie areały pól uprawnych, rozmawiamy tak, jak przed 1997 r. Młyny, które skupując ziarno segregują je pod względem liczby opadania i zawartości glutenu, i tak mają nikłe szanse na osiągnięcie zaplanowanych wyróżników wypiekowych – nie mają odpowiednio wyposażonego laboratorium. A przecież o zaplanowanych wyróżnikach wypiekowych decydują: „mechaniczna" – alweograficzna jakość glutenu i aktywność amylolityczna rodzimych amylaz.

W SYTUACJACH nadzwyczajnych

Jak pomóc młynarzom i piekarzom w sytuacjach krytycznych, choćby takich, jaką mamy obecnie? Anomalia pogodowe w czasie żniw spowodowały wysoki porost pszenicy i żyta. Ale w kraju brakuje zbóż o odpowiednio wysokiej liczbie opadania. Jakimi wyróżnikami jakościowymi ziarna powinien posługiwać się przy negocjacjach piekarz i młynarz?

Ceny mąki wciąż rosną, i to odwrotnie proporcjonalnie do jej jakości. Młynarze wciąż zwracają się do mnie z pytaniem: Co można zrobić z pszenicą o liczbie opadania poniżej 100 s. Odpowiadam stanowczo: nic lub przekazać na paszę. Pszenica „porośnięta", o liczbie opadania powyżej 150 s może być użyta do naturalnej regulacji własności fermentacyjnych mąki, poprzez mieszanie jej z odpowiednią – posiadającą wyższą liczbę opadania – pszenicą. Mąkę o liczbie opadania powyżej 185 s można poprawić >>>

Rozwiązywanie problemów Z ODPADAMI

Mil-tek to działający od 15 lat główny producent szerokiej gamy urządzeń do przetwarzania odpadów. Sprzedaje je w ponad 30 krajach świata.
Strategia firmy polega na oferowaniu najwyższej klasy produktów i serwisu po atrakcyjnej cenie oraz na profesjonalnej obsłudze po zakupie urządzeń.

Prasa pneumatyczna może mieć doskonałe zastosowanie w piekarniach, cukierniach i kawiarniach. Unikatowa metoda, polegająca na stałym prasowaniu przy wykorzystaniu sprężonego powietrza, pozwala na zmniejszenie objętości odpadów nawet o 80 proc. Z drugiej strony, dzięki bliskiej współpracy z liderami rynku przetwarzania odpadów, Mil-tek pomaga w uzyskaniu najwyższych cen na sprasowane odpady, a więc rośnie przychód z tytułu ich sprzedaży. Poprzez prasowanie pustych opakowań firmy mogą uniknąć wynoszenia i chowania się między luźnymi odpadami produktów gotowych do sprzedaży, co w niektórych zakładach ma miejsce. I wreszcie – ważny czynnik – oszczędność czasu i energii. Korzystając z urządzeń firmy Mil-tek, do minimum redukuje się czas poświęcony na wynoszenie odpadów do kontenerów.

Mały i średni kompresor ma silnik 0,75 kW, 220 V, 50 MHz i cechuje się niskim zużyciem energii. Pneumatyczne urządzenia pozbawione są układów mechanicznych i elektrycznych, pozwalają więc na wieloletnią eksploatację przy minimalnym serwisie. Prasy firmy Mil-tek spełniają wszystkie unijne normy (atesty CE&GS). Pneumatyka tych urządzeń wyprzedza prasy hydrauliczne nie tylko pod względem techniki, ale również ceny: są one średnio o 15 proc. tańsze od pras hydraulicznych.

Na potrzeby piekarni, cukierni, restauracji, stacji benzynowych i innych firm, w których kartony, puszki, plastikowe butelki, resztki posiłków, obierki i inne mokre odpady dokuczają swym zapachem i objętością, proponujemy prasę model X-Press, która zredukuje objętość odpadów nawet o 90 proc.

Mil-tek Polska Sp. z o.o.
01-485 Warszawa, ul. Radiowa 24
tel. 22 666 96 86, fax 22 666 97 89
tel. kom. 693 365 053
www.miltek.pl, e-mail: tz@miltek.pl

FOT. WWW.SOURDOUGH.COM

Mąkę o liczbie opadania powyżej 185 s można poprawić – należy usunąć wady wynikające z wegetacji pszenicy.

– należy usunąć wady wynikające z wegetacji pszenicy. Można to osiągnąć przez zastosowanie substancji utleniających oraz podkwaszających lub poprzez aplikacje odpowiednich enzymów i utleniaczy, aby uzyskać charakterystykę mąki o liczbie opadania 260 s. Pamiętajmy, że powszechnie stosowanym utleniaczem przyspieszającym dojrzewanie mąki w młynarstwie jest kwas askorbinowy (KA), który zarazem jest inhibitorem dla rodzimych amylaz zawartych w mące.

ETAPY niwelowania wad

Pierwszym krokiem niwelowania wad, które wynikają z tegorocznych anomalii w wegetacji, jest duża dawka wspomnianego KA. Dlaczego? Aktywność naturalnych amylaz w pszenicy jest powyżej przeciętnej i nie odzwierciedla niskiej liczby opadania. Również jakość białek glutenowych pozwala na zastosowanie dużych ilości KA, nie podnosząc przy tym zbytnio współczynnika alweograficznego P/L.

Typową substancją zalecaną do mąki o niskiej liczbie opadania, a zmieniającą pH środowiska ciasta, jest kwas cytrynowy – dodawany w ilości do 0,05 proc. Ponadto, parametry pszenicy, do której dodano kilkudziesięcioprocentowy dodatek pszenicy „porośniętej”, muszą spełniać wymogi alweograficzne: P/L ≥ 1; W>260; Ie 50-57 proc. Ale i te zabiegi dają mąkę niestabilną. Jak postępować z taką mąką?

1. Zrezygnować z produkcji dwufazowej, w której używane były podmłody pszenne, na rzecz metody bezpośredniej, lub stosować podmłody z niewielkiej ilości mąki – do 10 proc. przewidzianej recepturowo (podmłoda musi być wówczas prowadzona „na zimno” i w dwukrotnie krótszym czasie).
2. Zmniejszyć dodatek wody do ciasta – miesić krócej i intensywniej sztywniejsze i ciepłe ciasta. Używać polepszaczy zawierających emulgatory typu DATEM lub SSL lub wzbogacać używane polepszacze o te właśnie emulgatory.
3. Podwyższyć zawartość soli do 2 proc. w stosunku do mąki ogółem w pieczywie pszennym, i do 2,2 proc. w pieczywie mieszanym. Fermentować do maksymalnej „gary” w szafach fermentacyjnych o zmniejszonej wilgotności (do poniżej 80 proc.)
4. Podnieść wstępną, początkową temperaturę wypieku o 20°C – po zapieczeniu obniżyć do optymalnej, stosowanej zwyczajnie dla danego asortymentu.
5. W przypadkach krytycznych zmniejszać gramaturę pieczywa.

Jak widać, zbyt wiele jest zabiegów i informacji, jakie młyny musiałyby przekazywać piekarzom. Podsumowując, kwas cytrynowy nie spełnia oczekiwań młynów i piekarzy. Aplikacje enzymów i kwasu askorbinowego przynoszą oczekiwany skutek pod warunkiem szczegółowego ich zaprojektowania, które uwzględnia specyfikę młyna jako instalacji. Proponowane enzymy to mieszanki ksylanaz (bezwzględnie współdziałające z dokładnie rozpoznaną początkową jakością glutenu i posiadające amylolityczne aktywności poboczne) oddziałujące na dwa czynniki:

- stabilizujące ciasto poprzez wzmocnienie zdolności zatrzymywania gazów fermentacyjnych, osuszanie jego struktury w czasie wyrabiania, a co za tym idzie zmniejszenie jego lepkości i elastyczności,
- wpływanie na zwiększenie objętości pieczywa i jakość miękiszu.

Odpowiednio dobrana dawka kwasu askorbinowego wzmacnia efekty towarzyszące reakcjom ksylanaz. Gotowe kompleksy dla piekarstwa to gotowe mieszanki enzymów i kwasu askorbinowego, tzw. substancje wspomagające przetwarzanie mąki, dozowane do mąki podczas mieszenia ciasta w dawkach od 0,05 – 0,1 proc. Inne do ciast chlebowych i pszennych. W razie potrzeby należy stosować wspomniane emulgatory.

Kontakt do autora:
tel. 509 499 500
BioEnzym Technology s.c.
62-028 Koziegłowy k. Poznania; ul. Piaskowa 1
tel. 61 652 10 12, fax 61 651 47 57, www.bioenzym.pl

Warto słuchać klienta

O POLSKICH MASZYNACH, KRÓTKIEJ, ALE OWOCNEJ TRADYCJI PRODUKCJI URZĄDZEŃ I BRANŻY PIEKARSKIEJ Z KRZYSZTOFEM MALINOWSKIM, WSPÓŁWŁAŚCICIELEM FIRMY MASZ, ROZMAWIA GRZEGORZ OLMA

Produkcją maszyn i urządzeń piekarniczych zajmujecie się od kilkunastu lat. Jak w tym czasie zmienił się rynek. Jakie są Pana obserwacje?

Dziś piekarz patrzy na sprzęt pod kątem producenta. Dla wielu odbiorców istotne jest to, by urządzenia pochodziły z Polski. Wynika z tego wiele korzyści. Przede wszystkim cena. Polski produkt zazwyczaj jest tańszy od sprowadzanego z Zachodu. Relacja złotówki do euro wciąż sprawia, że nasze urządzenia są tańsze. Druga kwestia to części zamienne i serwis. Oczywiście serwis firm zachodnich w Polsce działa bez zarzutu, jednak naprawy często wiążą się ze zwłoką czasową. Nie można wszystkich części trzymać w magazynie. Każdy ma na podorędziu to, co zazwyczaj jest najczęściej wymieniane. Ale wiadomo, nie każdą awarię można przewidzieć. W takich sytuacjach pojawia się konieczność zamówienia i ściągnięcia danego elementu z centrali. Proces logistyczny musi jednak potrwać. W sytuacji, gdy nie obowiązuje już gwarancja, cena takiej usługi drastycznie rośnie.

W przypadku polskich maszyn i urządzeń istnieje też stosunkowo łatwy dostęp do części zamiennych poza serwisem producenta. Polscy producenci stosują ogólnodostępne elementy. Na zachodzie są to często elementy konstruowane pod konkretnego producenta.

Czy istnieje dylemat: rodzimy produkt kosztem jakości?

Wcale nie. Polskie maszyny i urządzenia mają wysoką jakość, są wydajne i ergonomiczne. W przeciągu kilkunastu lat znacząco poprawiła się też ich estetyka.

Cechuje je łatwość obsługi i dostępu. Wiele drobnych napraw można wykonać we własnym zakresie. W moim przekonaniu rodzime maszyny i urządzenia nie odbiegają jakością od zachodnich. Przez wiele dziesięcioleci nie mieliśmy tradycji produkowania sprzętu. Rynek ten powstał właściwie od podstaw u progu lat 90. ubiegłego wieku. Trudno nam się porównywać z niektórymi niemieckimi firmami, działającymi od ponad 100 lat, ale nie musimy mieć kompleksów. Wciąż staramy się coś zmieniać, wprowadzać nowości. ›››

Czy w maszynach piekarsko-cukierniczych, których zasady działania niezmienne są od lat, jest jeszcze pole na innowacyjność, wprowadzanie zmian?

W przypadku mieszałek wiele modeli jest niezmienianych. Od dziesięcioleci produkuje się to samo, z drobnymi kosmetycznymi zmianami. Przez ostatnie kilka lat rzeczywiście niewiele się zmienia. A raczej zmienia się to, czego klient na pierwszy rzut oka nie widzi. Dla przykładu, w naszych mieszałkach zmieniliśmy kąt ostrza tnącego. Zmienił się też profil dennicy.

Co wniosły te zmiany?

Choćby to, że zmieniła się temperatura ciasta podczas mieszania. Jest ona niższa. To najczęstszy zarzut wobec mieszałek spiralnych. Dobrze mieszają ciasto, ale podnoszą jego temperaturę. Jeśli więc przeanalizujemy przyczyny takiego stanu rzeczy, istnieje szansa na wprowadzenie zmian. Klient nie zauważy, że ostrze zostało wydłużone czy skrócone o 3-4 mm i przestawione o kilka stopni. Ale te niewielkie zmiany mogą przynieść wymierne efekty.

Około 60 proc. tzw. udziwnień oczekiwanych przez klienta jest przez nas później wprowadzanych do seryjnej produkcji

Macie własne biuro konstrukcyjne?

Pracujemy w oparciu o własne trzyosobowe biuro konstrukcyjne. Opieramy się jednak na opinii użytkowników. To oni najlepiej wiedzą, czego potrzebują, co można jeszcze poprawić, co udoskonalić, gdzie są ewentualne mankamenty.

Wymagający klient jest dla nas bardzo cenny. Zmusza nas do indywidualnego podejścia, niestandardowych rozwiązań. Około 60 proc. tzw. udziwnień oczekiwanych przez klienta jest przez nas później wprowadzanych do seryjnej produkcji.

Czy jest jeszcze zapotrzebowanie na maszyny i urządzenia używane, z drugiej ręki?

Rynek się zmienia. Jest inny niż kilkanaście lat temu. Sporo małych piekarni się zamyka. Pozostają na rynku duże firmy, które stać na zakupy nowego sprzętu. To często jest kwestia kalkulacji. Nowy, choć droższy sprzęt daje stabilną, pewną pracę przez szereg lat. Im maszyna jest bardziej zaawansowana technologicznie, tym produkcja jest szybsza i tańsza. W piekarni każda awaria powinna być usuwana natychmiast, więc duże firmy nie ryzykują możliwości awarii bardziej zawodnego, bo starszego i używanego sprzętu.

Z jednej strony jest Pan producentem sprzętu piekarsko-cukierniczego, z drugiej współwłaścicielem piekarni. Jak Pan ocenia rynek zakładów produkujących pieczywo?

Utrzymają się piekarnie duże, które się rozwijają, inwestują w sprzęt, otwierają nowe punkty sprzedaży. Rośnie konkurencja ze strony hiper- i supermarketów, które same wchodzą w segment piekarsko-cukierniczy. Z jednej strony piekarze boją się hipermarketów, z drugiej – hipermarkety boją się piekarzy. Proszę zauważyć, że niezwykle trudno jest otworzyć w galerii handlowej niewielki punkt z pieczywem. Piekarze są tam niemile widziani. Jeśli już się ich wpuszcza, to z czymś niszowym np. pieczywem ekologicznym, bezglutenowym.

Mniejsze dyskonty wpuszczają piekarzy, ale z wymogiem niskiej ceny i masowej produkcji. Dla piekarni rzemieślniczych rynek będzie się kurczył. Choć nie zniknie. Mogą produkować dla wymagających i bardziej zamożnych klientów.

Jak w dobie spadku spożycia pieczywa i jego sprzedaży utrzymać się na rynku. Jak walczyć o klienta?

Trzeba poszerzać asortyment, urozmaicać go. My wprowadzamy mini gastronomię. Mamy kanapki, zapiekanki na ciepło, które sami produkujemy. Wiele zależy od lokalizacji. Przy ruchliwej ulicy, w dużym mieście, piekarnia może, wzorem niemieckim, stać się małym bistrem, gdzie można zjeść coś na ciepło, wypić kawę czy herbatę. Trudniej jest na osiedlach czy w małych miejscowościach, gdzie posiłki najczęściej jada się w domu i gdzie w sklepie robi się podstawowe zakupy.

U progu 2011 r. nie sposób zapytać o nowości? Co macie w zanadrzu?

Wprowadzamy krajalnicę przemysłową. Prace nad nią trwały ponad dwa lata. Kroi 2 tys. bochenków na godzinę. Teraz wprowadzamy ją na rynek. Do tej pory kierowaliśmy krajalnice do średnich firm. Krojenie staje się coraz popularniejsze. Tendencja jest taka, że większość produkcji trafia do krojenia. Prawie każde pieczywo o wydłużonym terminie trwałości jest krojone. Odpowiadamy więc na potrzeby rynku i naszych klientów. Musimy za nimi nadążać.

Böcker naturalne kwasy piekarskie

OD BLISKO 100 LAT FIRMA BÖCKER SPECJALIZUJE SIĘ W PRODUKCJI NATURALNYCH KWASÓW. TO RODZINNE PRZEDSIĘBIORSTWO JEST DZIŚ LICZĄCYM SIĘ GRACZEM NA ŚWIATOWYM RYNKU PIEKARSKIM. MA SWE PRZEDSTAWICIELSTWA W CAŁEJ EUROPIE, AMERYCE I JAPONII. W POLSCE REPREZENTOWANE JEST PRZEZ FIRMĘ MALMON

Obecni właściciele firmy, od lewej: Jochen Böcker, Marion Böcker-Warnecke, Dr. Georg Böcker

Od chleb powstałym na zakwasie pyta coraz więcej klientów. Nic dziwnego, bo jest to powrót do źródeł pieczywa opartego na naturalnych procesach fermentacji i ukwaszania. Jak wynika z analiz archeologów, prowadzonych w oparciu o znaleziska w Egipcie, Szwajcarii czy Mezopotamii, już 1800 lat przed nasza erą mąkę na ciasto chlebowe poddawano fermentacji. Dziś, w dobie nowoczesnej i efektywnej produkcji, rodzi się pytanie, jak przygotować dobrej jakości kwas piekarski. Sztuka samodzielnego prowadzenia kwasu wymaga czasu, cierpliwości i sporej wiedzy.

NATURALNA hodowla kwasu

Zakwas to nie tylko mieszanina mąki i wody. Zakwas to przede wszystkim sfermentowany produkt zbożowy, powstały przez fermentację bakterii kwasu mlekowego i drożdży, w którym dominującą rolę odgrywają bakterie kwasu mlekowego. Założyciel firmy – Ernst Böcker – już na początku XX w., jako mistrz w fabryce drożdży, zajmował się opracowaniem zasad naturalnej hodowli kwasów.

Zasada naturalnej hodowli kwasów zmierza do tego, by w powstałym zakwasie znajdowały się wyłącznie najlepsze mikroorganizmy i nie mnożyła się w nim niepożądana flora. W przypadku zaczątków kwasowych firmy BÖCKER są to bakterie kwasu mlekowego różnych gatunków Lactobacillus oraz dobrane rodzaje drożdży, które w wyśmienity sposób zapewniają aromat i smak pieczywa oraz wpływają na jego świeżość.

TRADYCJA i nowoczesność

W swej wiedzy o kwasach piekarskich niemiecka firma bazuje na tradycjach liczących setki lat. Obok tradycji sięga jednak po nowoczesny aparat naukowy. Mikrobiologia w istotny sposób wspomaga naturalne procesy. Firma uczestniczy w badaniach naukowych, współpracuje z uniwersytetami i placówkami badawczymi. Od 20 lat prowadzi własny instytut kwasu im. Ernsta Böckera. Dysponuje bogatym zbiorem mikroorganizmów, które zapewniają jej innowacyjne działania i możliwość wprowadzania nowości w zakresie zaczątków i produktów kwasowych.

W swym bogatym portfolio unikalnych produktów firma BÖCKER posiada m.in. zaczątki kwasowe oparte o składniki pochodzące wyłącznie z biologicznie kontrolowanych upraw. BÖCKER prowadzi też komercyjną sprzedaż produktów kwasowych powstałych w wyniku naturalnych procesów fermentacji i ukwaszania. W ofercie, obok całej gamy zaczątków kwasowych, znajdują się naturalne suche kwasy, kwasy i rozczyny w postaci płynnej oraz pasty kwasowe. Produkty te cechuje szeroki zakres zastosowania, łatwość użycia w codziennej produkcji, wydajność, czystość mikrobiologiczna, wysoka jakość.

Produkty firmy BÖCKER cieszą się ogromnym powodzeniem na rynkach piekarskich w wielu krajach świata, począwszy od Europy przez Stany Zjednoczone po Japonię. Od wielu lat ta wciąż rodzinna firma niezmiennie utrzymuje wysoką dynamikę sprzedaży. Obecnie na jej czele stoi już czwarte pokolenie rodziny Böcker.

MALMON
26-300 Opoczno, Mroczków Gościnny 52C
tel. 44 754 24 56, 754 24 54 , e-mail: info@malmon.eu, ww.malmon.eu

» REKLAMA

Maszyna pakująca IPEKA CL35

Możliwość dołączenia do istniejącej krajalnicy
Posiada rozdmuch do woreczków
Zamykanie torebek standardowym klipsem
Posiada datownik termiczny
W zestawie transpotrer o długości 2 metrów

SPIROTECH
SYSTEMY KROJENIA I PAKOWANIA PIECZYWA

Zestaw krojąco-pakujący IPEKA MasterSlicer PackMaster

Zestaw do krojenia chleba
Dwa niezależne stanowiska robocze
Olejenie noży w standardzie
Wydajność 2400 szt./h
Posiada datownik termiczny
System wyciągania powietrza z torebki
Naciąg torebki przed zamknięciem przez obrotowe szczotki
Obsługa menu w języku polskim

NOWOŚĆ !!!
krojenie poprzeczne

Splitter

Zapraszamy na: www.spirotech.com.pl

SPIROTECH Autoryzowany Przedstawiciel IPEKA Automation OY
handlowy@spirotech.com.pl +48 790 502 505 , +48 790 706 702

DZIELARKI BENIER ekstremalnie luźne ciasta

HOLENDERSKI BENIER TO ŚWIATOWY POTENTAT WŚRÓD PRODUCENTÓW LINII DLA PRZEMYSŁU PIEKARSKIEGO. OD LAT NAJWAŻNIEJSZE DLA NIEGO SĄ: JAKOŚĆ, INNOWACYJNOŚĆ, UŻYTECZNOŚĆ, A PRZEDE WSZYSTKIM – ZDOLNOŚĆ PRZYSTOSOWANIA OFERTY DO INDYWIDUALNYCH POTRZEB I WYMAGAŃ KLIENTÓW

JACEK SZCZEPANIAK

Marka Benier kojarzy się m.in. z liniami do produkcji chleba pszennego, żytniego, mieszanego, liniami do produkcji bagietek i tostów, jak również z liniami do wytwarzania ciasta wrażliwego na „męczenie", o wydłużonym okresie fermentacji. Chodzi przede wszystkim o ciasta luźne, typu rustykalnego i wysokiej wydajności – do 180 TA.

Tę jakość Benier doskonale znają polscy piekarze. Wielu z nich wybiera dzielarki i zestawy formujące holenderskiej marki. Do zakupu przekonuje ich gwarantowana wysoka jakość końcowego produktu – lepsza porowatość pieczywa, większa objętość, dłuższa świeżość. Ponadto przemawia do nich czysta ekonomia – dzięki maszynom Benier, zwiększającym udział wody podczas produkcji, ograniczają koszty surowców.

WYSOKA WYDAJNOŚĆ, intuicyjna obsługa

W zakładzie Stanisława Furtaka w Jaworze w zestawie dzieląco-formującym funkcjonuje dzielarka Benier DAM-24. W tym przypadku jest to najbardziej optymalne rozwiązanie. Urządzenie pozwala na pogodzenie wysokich wymagań technologicznych z mechanizacją produkcji. Ta dzielarka może pracować w trybie dwu- lub czterokomorowym, dając tym samym swobodę dzielenia kęsów w szerokim zakresie wagowym, a co za tym idzie – uzyskanie wysokiej wydajności.

Obsługa maszyny jest bardzo prosta, niemal intuicyjna, a praca mechanizmu – w porównaniu do dzielarek jednokomorowych – dużo wolniejsza. To nie tylko wydłuża żywotność urządzenia, ale – co ma zasadnicze znaczenie – zapewnia znacznie łagodniejsze zasysanie ciasta z leja do komory ssącej. Nie przeszkadza temu wysoka wydajność – do 3 tys. szt./h w trybie dwukomorowym, a w trybie czterokomorowym nawet dwa razy większa – do 6 tys. szt./h.

DLA TRADYCYJNEGO chleba

Rozwiązanie zastosowane w dzielarkach Benier DAM-24, polegające na możliwości zmiany trybu pracy, ma jeszcze jeden atut – pozwala na elastyczne dopasowanie maszyny do różnych naważek ciasta i uzyskanie szerokiego zakresu wagowego (rozpoczyna się już od 50 g).

Warto dodać, że komory ssące i mierzące urządzenia wykonane są z odlewu kwasoodpornego produkowanego w technologii Ni-resist. Jest to rozwiązanie odpowiednie do produkcji chleba na kwasie o pożądanym przez klientów tradycyjnym, polskim smaku i aromacie.

ROZWIĄZANIA ekstremalne

Dzielarka Benier DAM-24 ma lej powlekany wewnątrz teflonem oraz elektryczny posypywacz mąki (alternatywą jest oliwienie taśmy), co pozwala na swobodną obróbkę luźnych ciast. Dzięki temu pieczywo ma większą objętość, lepszą porowatość, dłużej zachowuje świeżość i jest tańsze w produkcji (większy udział wody w recepturach).

Urządzenia przeznaczone do produkcji ciasta na pieczywo rustykalne są wyposażone w kompensator ciśnienia tłoka ssącego (zapobiega cofaniu się ciasta do leja). To rozwiązanie jest szczególnie przydatne przy dzieleniu ekstremalnie luźnych ciast. Kompensator wykorzystuje sprężone powietrze, dlatego, mimo ciągłej pracy, maszyna nie ulega przegrzaniu.

EKONOMICZNIE i ergonomicznie

W piekarni „Unipol" w podpoznańskich Biskupicach zdecydowano się z kolei na dzielarkę Benier DAM-12. I tu o wyborze holenderskiego produktu zadecydowały osiągane parametry, w szczególności porównanie relacji kosztów z osiąganymi rezultatami. Jeszcze raz hasło: „Linie do chleba dla jeszcze lepszej i delikatniejszej obróbki ciasta" znalazło pełne pokrycie w rzeczywistości. Ten model może pracować w trybie jedno- lub dwukomorowym. Daje możliwość swobodnej, zgodnej z aktualnym zapotrzebowaniem, zmiany zakresu wagowego, który koreluje z wysoką wydajnością – 1,5 tys. do 3 tys. sztuk na godzinę.

Jak zwykle przy urządzeniach firmy Benier mamy do czynienia z nieskomplikowaną obsługą. Zmiana trybu pracy z jedno- na dwukomorową lub z dwu- na czterokomorową odbywa się bez dodatkowych narzędzi, wystarczy „kliknąć".

Komory kwasoodporne – to standard w tych dzielarkach. Powlekany teflonem lej pozwala na płynne wprowadzanie do sekcji ssącej nawet bardzo luźnych ciast. Przedłużona poza obudowę pierwsza taśma umożliwia posypywanie lub natrysk olejem taśmy jeszcze przed kontaktem z ciastem. Z kolei kompensator ciśnienia sprzyja obróbce delikatnych i luźnych ciast.

Historia firmy Benier sięga 1896 roku. Te 115 lat tradycji zobowiązuje i świadczy o jakości i niezawodności wyrobów. Dobrze, że fakt ten dostrzegli także polscy piekarze.

W Piekarni Cukierni

PRENUMERATA

Krótko i na temat, czyli najświeższe informacje branżowe z kraju i ze świata.
Teksty instruktażowe.
Receptury, trendy i nowości.
Opinie ekspertów.
Dyskusje.
Artykuły przystępne dla uczniów.
Ciekawa forma i język.

INFORMACJE PODANE ZE SMAKIEM

BĄDŹ NA BIEŻĄCO

Zamów prenumeratę magazynu „W Piekarni, W Cukierni"

JUŻ TERAZ!

Jak?

Zadzwoń na nr tel.: + 48 601 501 813
lub napisz: prenumerata@wpiekarni.pl

Cena rocznej prenumeraty: 110 zł brutto

Zaskakujące oblicza czekolady

PRALINA JAKO APERITIF? W DODATKU Z PRAŻONĄ CEBULĄ I WINEM PORTO?
OCZYWIŚCIE! PODCZAS WIELKIEGO ŚWIĘTA CZEKOLADY W BYDGOSZCZY NIEMAL WSZYSTKO BYŁO MOŻLIWE

Czekoladowe rzeźby prezentowano wraz z obrazami - było co podziwiać

Realistyczny czekoladowy pies autorstwa Joanny i Janusza Profusów

Takiego wydarzenia jeszcze nie mieliśmy Prawie doba z czekoladą, w różnych jej formach i postaciach. Dla mniej i bardziej zaawansowanych. Właściwie to dla wszystkich. Firma Barry Callebaut Polska przygotowała prawdziwe czekoladowe show. Atrakcyjne, urozmaicone, pełne zaskoczeń i niespodzianek.

CUKIERNIA Adam Sowa

Miejsce spotkania wybrano perfekcyjnie – centrum Bydgoszczy, okazały trzykondygnacyjny lokal, mieszczący cukiernię i restaurację Adama Sowy. Bez przesady można powiedzieć, że w listopadowy dzień ten potężny budynek, od piwnic po dach, wypełniał niezwykły aromat napoju bogów. Od późnego poranka do wczesnego rana dnia następnego trwała tu wielka czekoladowa fiesta.

Gospodarza i miejsca cukiernikom przedstawiać nie trzeba. Słynie ze swych cukierniczych wyrobów, także czekoladowych. Wśród jego pracowników są zwycięzcy i laureaci licznych cukierniczych konkursów w kraju i zagranicą, wśród nich Paweł Małecki, ambasador marki Callebaut w Polsce. Doborowa kadra, pracująca na co dzień z czekoladą dzieliła się z gośćmi swą wiedzą i umiejętnościami. Obok nich mistrzowie cukiernictwa z Belgii – Alexandre Bordeaux i Włoch – Fabrizzio Galla, którzy specjalnie na to wydarzenie przyjechali do Polski.

Z zaproszenia do udziału w Wielkim Święcie Czekolady skorzystali cukiernicy z całego kraju. Od Zakopanego po Wybrzeże. Zarówno doświadczeni czekoladziarze, jak i ci, którzy stawiają w czekoladowym biznesie pierwsze kroki. Zgodnie z zamysłem organizatora, bydgoska impreza służyć miała przede wszystkim integracji środowiska. Przy okazji stała się miejscem czekoladziarskich inspiracji, areną prezentacji możliwości, które niesie ze sobą ten wyjątkowy produkt.

OD ZIARNA PO... ubranie

O tym, że ziarna kakaowca różnią się między sobą, w zależności od miejsca upraw, można było przekonać się już w szatni. Tuż przy wejściu prezentowano to, czego zazwyczaj nie widzimy – ziarna drzew kakaowych z Afryki, Ameryki Południowej, Azji. Miały one różne wielkości, kształty i kolory. Ciemniejsze i większe pochodziły z Afryki, dużo jaśniejsze i mniejsze z Ameryki Południowej, jeszcze inaczej wyglądały te z azjatyckim rodowodem. Obok ziaren wystawiono książki i albumy o czekoladzie.

Czekoladowe rzeźby prezentowano wraz z obrazami na kolejnym poziomie – w cukierni. Obok abstrakcyjnych konstrukcji, uwagę przykuwał czekoladowy pies. Realistyczne dzieło Joanny i Janusza Profusów. Ta znana para cukierników związanych z firmą Wedel prezentowała jeszcze jedną artystyczną formę – obrazy malowane na podkładzie z czekolady, oprawione w czekoladowe ramy. Swych sił w tej dyscyplinie mogli spróbować uczestnicy spotkania. Trzy ich prace nocą trafiły na licytację, z której dochód przeznaczono na pomoc dla potrzebujących dzieci.

Gdy spotykają się profesjonaliści, często pojawia się duch rywalizacji. Nie inaczej było w Bydgoszczy. Uczestnicy cukierniczego konkursu, ze składników zawartych w tajemniczym pudełku mieli przygotować firmowy torcik. Niespodzianki nie było – wygrał faworyt, łowca nagród – Ryszard Wawrzyniak z Cukierni Alicji i Jana Kachlickich z Grodziska Wielkopolskiego.

O tym, że czekolada niejedno ma imię i może być wykorzystana nawet do tworzenia ubrań, można było się przekonać podczas uroczystej kolacji. Modelki i modele zaprezentowali kolekcję według projektów Pawła Małeckiego, a zawodowi tancerze dali pokaz w czekoladowych strojach, które topiły się na ich rozgrzanych ciałach.

MISTRZOWSKIE prezentacje

Wielką atrakcją Święta były prezentacje prowadzone przez gości specjalnych – Alexandre'a Bordeaux i Fabrizzio Galla. Wpisując się w przedświąteczny klimat, przygotowywali charakterystyczne dla Belgii i Włoch bożonarodzeniowe słodkości. Obaj pokazywali też, jak można w niestandardowy sposób wykorzystać czekoladę.

Ich prace wnosiły nową jakość i powiew świeżości. Fabrizzio tworzył wprost przed publicznością czekoladowe choinki, a Alexandre potraktował czekoladę jako składnik aperitifu. Jego praliny zaskakiwały smakowymi połączeniami. Jedna z nich, zanurzona w białym cherry miała nadzienie z koziego sera, inna, która okazała się absolutnym hitem wieczoru, wypełniona była prażoną cebulą i zanurzona w słodkim porto. – Aperitif musi mieć wyrazisty smak, powinien zaostrzyć nasz apetyt na danie główne – mówił mistrz z Belgii, i dodał: – Do takiej kompozycji doskonale nadaje się czekolada.

Goście z Włoch i Belgii – Fabrizzio Galla i Alexandre Bordeaux zaprezentowali nowatorskie podejście do czekolady

NASZYM ZDANIEM

Warto, by Wielkie Święto Czekolady kontynuowane było w kolejnych sezonach. Trudno dziś wyrokować, czy wyłącznie w Bydgoszczy, czy może w różnych miastach Polski. Jego rozmach i skala atrakcji sprawiają, że, przy zachowaniu wszelkich proporcji, może być namiastką październikowego paryskiego Salonu Czekolady.

To porównanie choć śmiałe, wcale nie jest na wyrost. Polacy dopiero uczą się czekolady, odkrywają jej bogatą paletę smaków i aromatów, poznają ogromne możliwości jej zastosowań. Przez dziesięciolecia wychowani na czekoladzie mlecznej i wyrobach czekoladopodobnych, ciągle z rezerwą sięgają po jej bardziej wytrawne gatunki, nietypowe zestawienia.

Przewodnikami dla konsumentów po nowych czekoladziarskich lądach powinni być właśnie cukiernicy. To branża musi zająć się edukacją klientów, a także odkrywaniem przed nimi czekoladowego bogactwa. Takie święta i towarzyszące im pokazy mogą zaś stanowić inspirację dla rodzimych czekoladziarzy. Są doskonałym miejscem zarówno wymiany doświadczeń, jak i poszerzania czekoladziarskich horyzontów.

Brawa dla dyrektora – Artura Łabuza z Barry Callebaut Polska i jego ekipy, z którą przygotował Wielkie Święto Czekolady. Warto trzymać kciuki, by temu zespołowi nie zabrakło energii i pomysłowości także w tym roku.

CZEKOLADOWE rytmy Ewy Bem

Jak przystało na dobrze zaplanowane święto, nie mogło tu zabraknąć prawdziwej gwiazdy. W Bydgoszczy była nią Ewa Bem. Doskonała wokalistka wyznała, że jest fanką czekolady w każdej postaci i, zgodnie z deklaracją, swingowała w czekoladowych rytmach. Jej wieczorny recital był prawdziwą wisienką na czekoladowym torcie.

Słowa uznania należą się także Karolowi Okrasie, który inteligentnie i z wdziękiem przez niemal kilkanaście godzin prowadził cała imprezę.

Więcej zdjęć na stronach:
www.wpiekarni.pl/galeria
www.wcukierni.pl/galeria

Czekolada wraca do Gdańska

ODTWORZENIE TABLICZKI ANGLAS PRODUKOWANEJ W MIEŚCIE PRZED 70 LATY BYŁO JEDNĄ Z ATRAKCJI GRUDNIOWEGO CZEKOLADOWEGO FESTIWALU NAD MOTŁAWĄ

Daniel Staroń zachwycił wszystkich swoimi pralinami

Gdański festiwal był okazją do odtworzenia legendarnej czekolady firmy Anglas

Po rocznej przerwie udało się wznowić Święto Czekolady w Gdańsku. Jak się okazało – było warto, bo impreza przyciągnęła sporą grupę wielbicieli tego smakołyku. Jak oceniają organizatorzy, ponad tysiąc osób obejrzało i skosztowało deserów przygotowanych przez lokalnych cukierników, którzy w swych pracach, obok nowoczesnych trendów cukierniczych, starali się nawiązywać również do gdańskiej tradycji z okresu międzywojnia.

Festiwal kierowany był do klientów zakładów cukierniczych. Zorganizowano go więc w nietypowym, acz oryginalnym miejscu – zabytkowych pomieszczeniach budynku Poczty Polskiej przy ulicy Długiej.

– Miejsce festiwalu nie było przypadkowe – mówi Bogdan Kwapisiewicz, pomysłodawca imprezy, szef Kapituły Kulinarnej Gdańskie Smaki. – To właśnie w okolicach Dworca Głównego i Starego Miasta w latach 20. i 30. dwudziestego wieku swoje siedziby ulokowało kilka fabryk czekolady i manufaktury deserów marcepanowych.

USTA o smaku marakui

Tegoroczna edycja festiwalu nawiązywała więc do tradycji, a równocześnie prezentowała nowoczesne propozycje cukiernicze. W ramach programu imprezy zorganizowano więc konkursy na „Najsmaczniejszy deser czekoladowy" i „Najładniejszą dekorację". W obu pomysłowością i kunsztem cukierniczym wyróżniali się Daniel Staroń z cukierni Bogdana Raszczyka z Pasłęka oraz Krzysztof Trzópek z hotelu Rezydent w Sopocie, którzy podzielili się konkursowymi nagrodami.

Uznanie jurorów i publiczności zdobyły m.in.: „Gorąca czekolada z wasali i chili" zaserwowana przez Krzysztofa Trzópka oraz pralina o wdzięcznej nazwie „Usta o smaku marakui" Daniela Staronia. Cukiernik z Pasłęka zachwycił także dekoracją wykonaną z czekolady. Swój zmysł artystyczny zaprezentował w pełni w pracy „Żaglowiec", w której w oryginalny sposób wykorzystał biała czekoladę.

LEGENDARNA Anglas

Ciekawostką tegorocznego festiwalu było odtworzenie po 70 latach tabliczki czekolady legendarnej firmy Anglas, która w latach 30. ubiegłego wieku istniała w Gdańsku. W ramach receptur starogdańskich, zaprezentowano także pralinę marcepanową oraz czekoladowy torcik gdański – oba te produkty pojawią się wkrótce na lokalnym rynku cukierniczym.

Festiwalowa prezentacja była prawdziwym czekoladowym świętem. Odwiedzający ją goście mieli okazję obejrzeć także wystawę historycznych już czekoladowych etykiet, czy akcesoriów wykorzystywanych niegdyś do spożywania tego przysmaku na gorąco. Poza walorem smakowym, impreza wniosła więc istotny element edukacyjny. Jej organizacja była możliwa dzięki wsparciu sponsorów – gdańskich firm: Atlanta i Ambasador 92.

Odkryć DOSKONAŁY SMAK

JEST PEŁNA WDZIĘKU, ELEGANCJI, ALE ŻEBY POZNAĆ JEJ PEŁNY SMAK, TRZEBA JĄ ODPOWIEDNIO SMAKOWAĆ. ABY ODKRYĆ WSZYSTKIE KRYJĄCE SIĘ W CZEKOLADZIE AROMATY NIE WYSTARCZY JĄ PO PROSTU JEŚĆ. DOBRĄ CZEKOLADĄ NALEŻY SIĘ DELEKTOWAĆ.

PATRYCJA MROWIEC-MATEJA

Czekolada stała się tak wybitnym źródłem smaków i aromatów, że wielu producentów proponuje degustować ją w specjalny sposób, celebrując każdy kęs, każdą nutę zapachową i smakową. A tych jest w niej niezliczona ilość.

KOMPOZYCJA doskonała

Nie zawsze, jak twierdzi wielu domoroslych smakoszów, duża zawartość kakao świadczy o unikalnym smaku czekolady. Największy wpływ ma pochodzenie i historia ziaren, z których wyprodukowano miazgę kakaową.

Na drugim miejscu – proporcje użytych w recepturze składników: wspomnianej miazgi kakaowej, tłuszczu kakaowego, cukru, dodatków aromatyczno-smakowych. Odpowiednio sporządzona kompozycja stworzy czekoladę aksamitną, ale z posmakiem goryczki, albo „chropowatą", ale słodkawą z owocową nutą.

SOLO

Można smakować ją samą, tak najlepiej da się wyczuć feerię aromatów, tak najdokładniej można poznać historię trzymanej w rękach tabliczki.

Aby wydobyć pełnię aromatów, trzeba posmakować i poznać czekoladę w całej jej okazałości. Od połysku, jaki posiada, przez dźwięk, jaki wydaje, po smak, jaki pozostawia na tylnej części języka.

Kosztując kolejne rodzaje czekolad, należy płukać usta wodą lub przekąszać lekkie białe pieczywo czy łagodne w smaku jabłko. To utrwala goryczkę i niweluje ściągające działanie tanin. A jak ją kosztować? Wszystkimi zmysłami.

Wzrok – najpierw przyjrzyj się czekoladzie – skoncentruj się na jej powierzchni, fakturze, blasku i kolorze. Może być mlecznobrązowa, kasztanowa, mahoniowa, wiśniowa, aż po głęboki, ciemny brąz. Kolor zdradza, jak bardzo zróżnicowane ziarna kakao zostały użyte do jej produkcji. Gdy ją obejrzysz, odetchnij głęboko i wciągnij w nozdrza wszystkie aromaty, które da się wyczuć.

Słuch – ułam róg tabliczki i wsłuchaj się w chrupiący, lekko trzaskający dźwięk, jaki wydaje przy łamaniu. Na przekroju powinien pozostać tzw. muszlowy przełom.

Smak – czas na kwintesencję degustacji. Ugryź róg czekolady i odkrywaj jej aromaty, smaki i konsystencję. Potem gryź raz po razie, dwa razy, trzy, może więcej i poświęć chwilę na delektowanie się aromatami. Pozwól czekoladzie wolno rozpuszczać się na języku i podniebieniu. Dzięki temu będzie miała czas, by uwolnić wszystkie smaki. To na nich skup się teraz najintensywniej. Pierwszy, jaki poczujesz po obu stronach języka, to smak kwaskowaty, który stymuluje wydzielanie śliny. Po chwili poczujesz goryczkę, która będzie się utrzymywać w tylnej części języka. Przy tej okazji masz czas, by rozpoznawać różnice w aromatach, które uwalniają się na podniebieniu w zależności od stopnia rozpuszczenia czekolady.

Zapach – weź kolejny kęs. Teraz jest najodpowiedniejszy czas, by skoncentrować się na zapachach i odkrywać lawinę aromatów. Pierwsze to, podobnie jak w winie, aromaty głowy (tzw. zasadnicze). One ulatniają się najszybciej, mają kwiatowy lub owocowy zapach. Następne to body, czyli aromaty środkowe. Można powiedzieć, że są gorące i kojarzą się z prażonymi orzechami włoskimi, migdałami, skórką świeżego wypieczonego chleba czy gorącymi przyprawami. Ostatnie są aromaty finalne i kojarzą się z drewnem, słodem, prażonym ziarnem kakao.

DUET

Połączenie do degustowania, o jakim jeszcze parę lat temu nikt nie mówił realnie i nikt go nie polecał, niezwykle smakowite i kontrowersyjne to... duet czekolady i wina.

I wino i czekolada wymagają podobnych starań przy produkcji – starań o składniki, technologie, przechowywanie. W obu wypadkach ważny jest każdy etap procesu produkcyjnego, składniki i aromaty, których mają w sobie naprawdę mnóstwo.

Z jakim winem degustować czekoladę? Na pewno nie tylko ze słodkim. To stare jak świat połączenie wytarło się jak zeszłoroczne trendy w modzie, a poza tym jest zbyt mdłe. Warto poeksperymentować z winami wytrawnymi i półwytrawnymi. Kontrast goryczki, cierpkich tanin i kwaskowatości nada czekoladzie nowego wymiaru smakowego. Lepiej, gdy są to wina proste w smaku, nie wyrafinowane, ale zdecydowane, wyraziste, które nie ulegną w walce ze smakami czekolady.

Dla przykładu – do czekolady o wysokiej zawartości kakao, będą pasowały wina australijskie ze szczepów shiraz. Dobre połączenie osiąga się z winami portugalskimi, chilijskimi i z RPA. A do czekolady białej – koniecznie tradycyjne porto lub malaga. Rządni wrażeń mogą pokusić się też o połączenie z ciężkim, słodkim winem krymskim.

Bon Appétit, także tym, którzy z czekoladą pracują na co dzień.

CIEKAWOSTKI

Większość surowca do produkcji kakao pochodzi z Afryki – produkuje się tam 70 proc. światowych zbiorów, głównie odmianę Forastero. 20 proc. światowych zbiorów produkuje Azja, głównie odmianę Trinitario oraz niewielkie ilości Forastero. Pozostałe 10 proc. produkuje Ameryka Południowa, przede wszystkim odmiany Trinitario i Forastero oraz wyszukane odmiany Criollo.

Drzewa kakaowe mogą rosnąć jedynie w klimacie tropikalnym w wąskim pasie 10˚ na północ i na południe od równika.

Criollo daje bardzo rzadkie kakao o wyjątkowym aromacie. Reprezentuje mniej niż 2 proc. światowej produkcji. Pochodzi głównie z Karaibów i Ameryki Łacińskiej oraz niektórych rejonów Ekwadoru.
Forastero jest odmianą łatwiejszą w uprawie. Z niej pochodzi „masowa" produkcja kako. Odmiana ta jest uprawiana na plantacjach w Afryce.
Trinitario jest połączeniem najlepszych cech odmian Criollo i Forastero. Roślina ta jest wyjątkowo odporna na schorzenia, silny wiatr i inne trudne warunki atmosferyczne.

Pozwól czekoladzie wolno rozpuszczać się na języku i podniebieniu.
Dzięki temu będzie miała czas, by uwolnić wszystkie smaki

Soft Air, czyli WITRYNA DOSKONAŁA

NA RYNKU DOSTĘPNE SĄ JUŻ WITRYNY Z REWOLUCYJNYM SYSTEMEM SOFT AIR, DZIĘKI KTÓREMU CIASTO W WITRYNIE NIE WYSYCHA I DŁUGO POZOSTAJE ŚWIEŻE, AROMATYCZNE I SMACZNE TAK, JAKBY BYŁO WYPIECZONE TUŻ PRZED CHWILĄ

Zakup witryny chłodniczej do cukierni to nie lada wyzwanie i trudna decyzja dotycząca tego, jaki typ witryny wybrać. Jak ma wyglądać, jaką ma wielkość i czy ma być wyposażona w chłodzenie statyczne czy nawiewowe? Czy wybrać małe ryzyko wysychania i małą powierzchnię ekspozycyjna w ladzie czy większą ekspozycję, ale i w konsekwencji – suche ciasta – w przypadku wersji chłodzenia nawiewem. Na rynku pojawiło się rozwiązanie, które pomoże podjąć właściwą decyzję, a problem wyschniętych ciast odstawi w niepamięć.

ESTETYCZNIE znaczy zyskownie

Ile to razy dobra kremówka, świeża szarlotka z lukrem czy sernik z rodzynkami lądowały w koszu z uwagi na nieestetycznie i niesmacznie wyschnięte brzegi? Witryny nawiewowe świeżutkie ciastko, w ciągu zaledwie niecałej doby, zamieniały w nieciekawy wypiek cioci Jadzi, który wyciągnęła z głębin spiżarni podczas niezapowiedzianej wizyty.

Nieestetyczny wypiek to przede wszystkim antyreklama cukierni. Klient, stojąc przed witryna, w której prezentuje się wyschnięte ciasto, robi szybki krok w tył i, niczym sprinter po otwarciu bloków startowych, wybiega ze sklepu.

Winowajcą jest tutaj przede wszystkim źle skonstruowany system, który w większości witryn oparty jest na schemacie marketowych lad chłodniczych przystosowanych do sprzedaży produktów pakowanych.

Modele Gracia i Italia funkcjonują w oparciu o specjalnie skonstruowany układ chłodniczy, który utrzymuje idealną temperaturę na każdej półce, dając gwarancję, że ciasta pozostaną świeże i estetyczne

STATYCZNIE niekoniecznie ekonomicznie

W przypadku witryn, w których zastosowany jest grawitacyjny system chłodzenia, powierzchnia chłodzona to jedynie jedna półka ekspozycyjna znajdująca się pod parapetem. Faktycznie, umieszczone na niej ciasto nie wysycha. Minusem jest jednak fakt, że do dyspozycji pozostaje bardzo ograniczona chłodzona część wystawiennicza. Półki znajdujące się powyżej parownika nadają się jedynie do ekspozycji kruchych ciastek lub drożdżówek. Temperatura na nich niewiele różni się od temperatury otoczenia. Dlatego wybór wersji statycznej, przy obecnej konieczności ekspozycji dużej ilości różnych gatunków ciast, jest nierynkowy, nieekonomiczny. Ponadto skazuje naszą cukiernię na ekspozycję ograniczonego asortymentu, a co za tym idzie nieefektywną sprzedaż i zdecydowanie mniejsze przychody.

NOWOCZESNY nawiew

Witryn cukierniczych nawiewowych na rynku jest cała masa i to właśnie je przeważnie wybierają cukiernicy. Nieświadomie jednak wszystkie witryny nawiewowe są podobnie klasyfikowane i stawiane są w jednym rzędzie. Dlatego też bardzo często słyszymy o niezadowoleniu spowodowanym zjawiskiem częstego wysychania ciast. Mówi się wręcz, że witryny nawiewowe to „wysuszacze”! Konstruktorzy firmy Graner, produkującej od kilku lat witryny chłodnicze znane bardziej na rynkach zachodnich, nad rozwiązaniem wspomnianego problemu pracowali dwa lata.

Graner Ice posiada w swojej ofercie dwa modele witryn cukierniczych Gracia i Italia. Oba funkcjonują w oparciu o specjalnie skonstruowany układ chłodniczy, który utrzymuje idealną temperaturę na każdej półce, dając gwarancję, że ciasta pozostaną świeże i estetyczne. – Pracowaliśmy długo, wykonaliśmy wiele prototypów, zanim mogliśmy stwierdzić, że się udało. Można powiedzieć, że oszukaliśmy fizykę, mówi żartobliwie prezes firmy Graner – Michał Kołodyński, i dodaje: – To nasza ściśle strzeżona tajemnica. Chodzi o wysokiej klasy podzespoły, odpowiedni dobór mocy do wielkości powierzchni ekspozycyjnej, temperaturę odparowania na parowniku, odpowiednie poprowadzenie strumienia zimnego powietrza i jeszcze kilka elementów, które dobrane i zamontowane w odpowiednich proporcjach zapewniają tak genialny efekt. Proszę mi wierzyć, to lata pracy, analiz, testów. Wiem, że jesteśmy jedynym polskim producentem, który rozwiązał problem wysychania ciast. To ogromna satysfakcja, kiedy dzwonią do mnie zachwyceni cukiernicy pracujący od niedawna na naszych witrynach.

Apetyczne ciasto, przyciągające wzrok klienta żywym kolorem, świeżym wyglądem i soczystością, **to najlepsza wizytówka cukierni** i „wabik” dla najwybredniejszego konsumenta

Graner Ice tworzy produkty dla klientów, dlatego ich zadowolenie jest wyjątkowo ważne. – W mądrych książkach o marketingu piszą, że jeden zadowolony klient przynosi pięciu nowych. W przypadku naszych witryn cukierniczych ta reguła sprawdza się doskonale, dodaje prezes.

SOFT AIR w praktyce

Na prośbę firmy Graner odwiedziliśmy kilka punktów, w których pracują witryny Gracia i Italia. Wśród nich – cukiernie, piekarnie i kawiarnie w galeriach. Faktycznie, towar wyglądał wszędzie świeżo i estetycznie. Personel bardzo chwalił sobie pracę witryn, zwracając uwagę także na inne praktyczne rozwiązania zastosowane w urządzeniach Graner.

Jaka jest odpowiedź na pytanie: witryna statyczna czy nawiewowa? Oczywiście: Soft Air – skonstruowany przez firmę Graner system rozprowadzania powietrza, zastosowany w modelach: Gracia i Italia.

Słodki przysmak Latynosów

W AMERYCE POŁUDNIOWEJ JEST PRODUKTEM NIEMAL CODZIENNEGO UŻYTKU, JAK DŻEM CZY KONFITURA. JEST TEŻ NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI – POWSZECHNIE DOSTĘPNY I CHĘTNIE SPOŻYWANY. W RÓŻNEJ POSTACI. O CZYM MOWA? O EGZOTYCZNYM KUZYNIE NASZEGO KAJMAKU – DULCE DE LECHE.

Nie wiadomo w jaki sposób prosta receptura na złocistobrązową, słodką masę dotarła do Ameryki Południowej. Za jej kolebkę uważa się bowiem kraje Orientu i Turcję, gdzie już wieki temu popularne było gotowanie mleka z miodem. W dawnej Europie kajmak rozprzestrzenił się poprzez arabską i turecką ekspansję. Zyskał sporą popularność między innymi w Hiszpanii. To zapewne stamtąd, wraz z miejscowymi kolonizatorami, trafił na drugą stronę Atlantyku. W Argentynie, Urugwaju czy Paragwaju stał się produktem codziennego i powszechnego użytku. Tam też zyskał pięknie brzmiąca nazwę – dulce de leche, co z hiszpańskiego można przetłumaczyć jako „słodycz z mleka”.

PRZYSMAK na co dzień

Trudno to sobie wyobrazić, ale po dulce de leche w wielu krajach Ameryki Południowej sięga się na co dzień. Pasta obecna jest przy śniadaniu, jako alternatywa dla miodu czy dżemu, i służy do smarowania croissantów, naleśników. Przekłada się nią też andruty, nadziewa babeczki czy ciasteczka churritos i alfajores. Bywa dodatkiem do kawy, lodów i wielu innych deserów. Dość powiedzieć, że przeciętna czteroosobowa argentyńska rodzina co tydzień konsumuje pół kilograma tego przysmaku.

Za potrzebami rynku starają się nadążać producenci. Dulce de leche obecne jest niemal w każdym tamtejszym sklepie spożywczym. Pakowane jest w kubeczki plastikowe, słoje, tubki, worki foliowe a także małe (20-gramowe) opakowania cateringowe. Produkcja i sprzedaż tego produktu stale rośnie. Po dulce chętnie sięgają też cukiernicy, wykorzystując je przy produkcji lodów, deserów i innych słodkości, takich jak torty, przekładane ciasteczka, mini babeczki czy modne ostatnio – cateringowe, niewielkie desery.

NA EUROPEJSKICH stołach

Egzotyczne, związane z Ameryką Południową, dulce de leche od ponad stu lat zdobywa także Europę. Powróciło tu w pierwszej połowie XX w. wraz z panującą w latach 20. modą na wszystko, co argentyńskie. W okresie międzywojennym Argentyna należała do lepiej rozwiniętych gospodarczo państwa świata. Eksportowała do Europy mnóstwo produktów spożywczych – w tym dulce de leche. Dziś produkt ten dostępny jest w wielu krajach Starego Kontynentu. Można go także znaleźć, choć wiąż jeszcze okazjonalnie, w Polsce.

WSZECHSTRONNY dodatek

Ze względu na wysoką suchą masę i unikalne właściwości fizykochemiczne, dulce de leche ma długi termin przydatności do spożycia – ok. sześciu miesięcy. Jego zaletą jest też stosunkowo niska zawartość tłuszczu (kilkanaście proc.), a co za tym idzie – lekka konsystencja i delikatny smak. Ten argentyński smakołyk jest ponadto bogaty w łatwo przyswajalną energię i białka mleczne. Ale trzeba pamiętać, że, mimo swej lekkości, jest też prawdziwą bombą kaloryczną.

– Warto zauważyć, że dulce de leche używane w cukiernictwie ma zwartą konsystencję, jest matowe i kruche – mówi Tadeusz Przymus, z podtoruńskiej firmy Polder. I dodaje: – Znajduje szerokie zastosowanie jako nadzienie. Trzeba też podkreślić możliwość łączenia go z bitą śmietaną. Oddzielny temat to branża lodziarska. Nawet niewielki dodatek tego kremu daje lodom karmelowomleczny smak i kolor.

RÓŻNE NAZWY, RÓŻNE KRAJE – PODOBNY SMAK

Dulce de leche w wielu krajach ma zupełnie różnie nazwy, a mimo tego są to te same aromatyczne, słodkie produkty.
Dulce de leche – Argentyna, Urugwaj, Gwatemala, Salwador, Honduras, Panama, Paragwaj, Dominikana
Dulce de pajeta, pajeta – Meksyk
Fanguito – Kuba
Doce de lejte – Brazylia
Manjar – Ekawdor, Chile
Confiture de lait – Francja
Kajmak – Polska, Bośnia i Hercegownia

» REKLAMA

Polecamy
- *polskie kajmaki o różnych smakach i zastosowaniu*
- *argentyńskie Dulce de leche o różnym zastosowaniu*
- *variegato do lodów typu „dolce late” i „dulce de leche”*
- *polewy kajmakowe do lodów i deserów*
- *polkremy - gotowe kremy cukiernicze*

Polder Spółka z o.o.

Polder Sp. z o.o.
Zakład Produkcyjny w Bobrowie
87-327 Bobrowo 28
tel. (56) 495 30 72, fax (56) 495 30 71
polder@torun.home.pl, www.polder.biz.pl

Minitarty
EFEKTOWNE I NIEDROGIE

WYGLĄDAJĄ APETYCZNIE, SMAKUJĄ JESZCZE LEPIEJ. SĄ KRUCHE A JEDNOCZEŚNIE KREMOWE, SŁODKIE I LEKKO KWASKOWATE, ROZPŁYWAJĄ SIĘ W USTACH. TARTELETKI, BABECZKI, MINITARTY I INNE WYROBY Z KRUCHEGO CIASTA

BARTOSZ MALICKI

Wspomniane minitarty czy tarteletki w wielu odmianach to hit polskich cukierni. Niedrogie w produkcji są niezwykle opłacalne dla zakładów cukierniczo-piekarskich. Nie wymagają od rzemieślnika zbyt wielkich umiejętności – można przygotować je szybko, z ogólnie dostępnych surowców, oszczędzając energię i czas pracy. Wyeksponowane w przyciągający wzrok sposób są w stanie skusić najwybredniejszego klienta.

ŻEBY ROZPŁYWAŁY się w ustach

A wszystko zaczyna się od kruchego ciasta. Jego tajemnica tkwi w odpowiednim doborze składników. Przygotowuje się je z mąki, tłuszczu i cukru połączonych w jednolitą masę w proporcjach 3:2:1. Ważny dodatek, z uwagi na zawartość lecytyny – naturalnego emulgatora, stanowią jaja. Nieodzowne są również sól (poprawia elastyczność i koloryt ciasta), syrop ziemniaczany, substancje smakowo-zapachowe oraz, niezbędne przy produkcji ciężkich ciast zawierających dużą ilość tłuszczu i cukru, chemiczne środki spulchniające.

3, 2, 1, start

Kruche i półkruche ciasto produkuje się z mąki pszennej o ok. 30-proc. zawartości glutenu średniej lub niskiej jakości. Jeśli dysponujemy mąką o mocnym glutenie, do ciasta należy dodać 5-10 proc. maki ziemniaczanej – polepsza kruchość gotowych wyrobów. Można także użyć gotowej mieszanki do ciast kruchych i półkruchych.

Istotnym składnikiem, z punktu widzenia nie tylko właściwości wypiekowych, ale także smakowych, ciasta jest tłuszcz. Używa się tu najczęściej specjalnych margaryn piekarniczych, które łatwo się napowietrzają, dzięki czemu ciasto uzyskuje delikatny aromat i kruchość. Tłuszcz należy dozować w odpowiednich proporcjach, ponieważ nadmiar sprawia, że gotowe ciasto staje się zbyt kruche i nie nadaje się do dalszej obróbki. I cukier, w tym wypadku puder. Kryształ łatwo się karmelizuje, pozostawia na powierzchni wypieku nieestetyczne brązowe plamy i trudniej się rozpuszcza. Pamiętać też należy, że zbyt duża ilość cukru sprawi, że ciasto będzie zbyt kleiste i trudne w obróbce – wałkowaniu i formowaniu.

Kruche ciasto piecze się w temp. 200-240°C. Z blachy zdejmuje się jeszcze ciepłe – jest wtedy elastyczne i nie kruszy się. Resztę obróbki wykonuje się już z użyciem schłodzonego wypieku.

BO LICZY SIĘ wnętrze

Czas na meritum – nadzienie. Może być miękkie, kremowe, musowe, owocowe, czekoladowe, chrupiące, z całymi cząstkami owoców. Ważne, by nakładać je na wystudzone ciasto, które uprzednio, w zależności od receptury, smaruje się konfiturą lub dżemem.

Klasyczne nadzienie to oczywiście owocowe i na bazie półtłustych kremów, które są szybkie i łatwe do przygotowania, a owoce dostępne sezonowo, lub, jak te przetworzone – owoce prażone, owoce w żelu, marmolady, dżemy i inne przetwory owocowe – cały rok.

Do kremów świetnie pasuje druga warstwa na bazie galaretki i owoców. Po wyszprycowaniu kremu na zimne ciasto, wystarczy zasypać go owocami (można z nich ułożyć ciekawą, artystyczną kompozycję), które smarujemy zastygającą galaretką. Zamiast niej używa się także decorżeli, żeli nabłyszczających lub bardziej tradycyjnej mikstury – dżemu wymieszanego z alkoholem, np. morelowego z whisky. Takie żelowanie ma jeszcze jedną dodatkową zaletę – utrzymuje owoce „w formie", zatrzymując wilgoć przedłuża ich świeżość.

Aby urozmaicić asortyment, warto wprowadzić do oferty małe tarteletki, a nawet kruche minibabeczki nadziewane kremami czekoladowymi czy orzechowymi, które są bardziej stabilne niż owocowe i kremowe nadzienia. Świetnym dodatkiem do nich są kontrastujące smakiem dżemy i marmolady oraz orzechy (włoskie, laskowe, ziemne itp., w zależności od kalkulacji cenowej produktu), wiórki kokosowe, wiórkowana czekolada.

Ciekawym nadzieniem do tarteletek może być niedrogie w przygotowaniu, a oryginalne – ciasto grysikowe. Sporządza się je z zagotowanego z mlekiem grysiku z dodatkiem jaj, śmietany, wanilii i cukru pudru.

ZRÓŻNICOWANY asortyment

Nadzienie tarteletek czy babeczek warto dopasowywać do pory roku. Wtedy wykorzystuje się sezonowe mody i sezonowe owoce. Dla przykładu, latem będą to truskawki, jeżyny, jagody, maliny, jesienią – gruszki, śliwki, jabłka, a zimą i wiosną można serwować nadzienia kremowe lub z użyciem owoców cytrusowych. Możliwości tworzenia receptur jest naprawdę sporo.

Ważne, by obserwować gusta naszych klientów i próbować się do nich dopasować. Można zrobić wśród nich małą sondę. O ulubione smaki wypytają kupujących nasi pracownicy.

Na specjalne okazje warto zaproponować receptury typowo sezonowe, np. tarteletkę walentynkową z nadzieniem kremowo-różanym udekorowaną czekoladowym ażurkiem w kształcie serca, bożonarodzeniową – z aromatami cynamonu i goździków, a nawet poeksperymentować z wersjami wytrawnymi (z dodatkiem np. pikantnej masy serowej, pieczarek), które mogą stać się dla klientów smaczną przekąską w ciągu dnia. A gdyby jeszcze serwować na miejscu podgrzane minitarty, na wzór tych tradycyjnych, zapach przyciągnąłby na pewno o kilkunastu klientów więcej.

KOSZT PRODUKCJI

Koszt wyprodukowania babeczki jest stosunkowo nieduży, zależy jednak od ceny owoców i składników nadzienia. Podobnie z nakładem pracy – łatwe w przygotowaniu produkuje się bardzo szybko. Natomiast średnia cena w sprzedaży waha się, w zależności od regionu kraju, w granicach 2,5-3,2 zł.

Temperatura początkowa kruchego ciasta powinna wynosić ok. 20°C. Niższa przedłuży czas miesienia, wyższa – spowoduje zatracanie plastyczności masy, utrudniając proces końcowego nadania kształtu

Herbaciany OGRÓD

(receptura na 3 szt., ranty o średnicy 16 cm)

SKŁADNIKI

ciasto

FiorFiore Completo Cacao	514 g
olej	193 g
woda	193 g

syrop do nasączania

woda	450 g
cukier	225 g
alkohol	67 g

ganasz

Master Gourmet	50 g
Ariba Fondente Dischi 60%	100 g
żel pomarańczowy	17 g
syrop glukozowy	8 g
spirytus	5 g

żel pomarańczowy 60 g

mus herbaciany

napar	160 g
- Master Gourmet	*190 g*
- herbata earl grey	*15 g*
Ariba Latte Dischi	350 g
żelatyna	10 g
woda	100 g
Master Gourmet	500 g
spirytus	12 g

dekoracja

Ariba Fondente Dischi
Cacao Amaro

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieszankę FiorFiore Completo Cacao, olej i wodę mieszamy przez 5 min płaskim mieszadłem na średnich obrotach. Uzyskaną jednolitą masę wykładamy do trzech rantów o średnicy 16 cm. Odpiekamy w piecu w temp. ok. 175°C przez 35-40 min. Po odpieczeniu i wystudzeniu kroimy na trzy warstwy. Przygotowujemy syrop do nasączania, a metalowe ranty wykładamy folią rantową.

Do przygotowanych rantów wkładamy na spód blat czekoladowy, mocno nasączamy i rozsmarowujemy cienką warstwę żelu pomarańczowego. Przystępujemy teraz do przygotowania ganaszu.

W podgrzanym kremie roślinnym Master Gourmet wraz z syropem ziemniaczanym rozpuszczamy całkowicie ciemną czekoladę Ariba. Uzyskaną masę łączymy z żelem pomarańczowym, alkoholem i delikatnie mieszamy. Studzimy i nakładamy cienkimi paskami na rozsmarowany żel pomarańczowy. Przykrywamy drugim blatem czekoladowym i nasączamy. Przygotowujemy mus herbaciany. Do gotującego się kremu roślinnego Master Gourmet wsypujemy herbatę i zaparzamy. Studzimy i odcedzamy. Do ciepłego naparu herbacianego dodajemy rozpuszczoną czekoladę mleczną Ariba, a następnie mieszamy i wlewamy wcześniej namoczoną żelatynę oraz alkohol.

Po dokładnym wymieszaniu z wcześniej ubitym Master Gourmet wykładamy część masy na drugi naponczowany blat czekoladowy. Przykrywamy trzecim blatem, ponczujemy i wykładamy pozostałą częścią musu. Wyrównujemy górną powierzchnię i całość schładzamy.

Po schłodzeniu ściągamy metalowy rant i folię. Rozpuszczoną czekoladę Ariba wylewamy na mocno zamrożony blat marmurowy. Rozsmarowujemy cienką warstwę i sprawnym ruchem rąk obkładamy tort. Po całkowitym zastygnięciu czekolady deser posypujemy delikatnie Cacao Amaro.

Master Martini

Lekko kolorowo KARNAWAŁOWO

SORBET KARNAWAŁOWY

SKŁADNIKI

prosecco (włoskie wino musujące)	0,35 kg
sok z cytryn	0,08 kg
Neutro Frutta stabilizator	0,01 kg
świeże cytryny	0,01 kg
dekstroza	0,05 kg
woda	0,3 kg
cukier	0,2 kg
Razem:	**1 kg**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wycisnąć sok z cytryn. Zagotować syrop: z cukru, dekstrozy i wody. Dodać prosecco oraz resztę składników. Wszystko dokładnie zmiksować. Odstawić na 15 minut, a następnie wlać do frezera.

DESERY KARNAWAŁOWE

Niezwykle proste i szybkie do przygotowania lekkie desery w sam raz na okres karnawałowy. W ich skład wchodzi aromatyczne i delikatne wino prosecco, lody karnawałowe oraz wybrane owoce, koniecznie lekkie i niezbyt słodkie, np. arbuz, cytryna, grejfrut, melon czy limonka.
Przygotowuje się je w wysokich pucharkach wypełnionych owocami, na które dodaje się dwie-trzy gałki lodów i wlewa po ściance kieliszka prosecco.

PIOTR BĄK
Doradca technologiczny od kilkunastu lat związany z rynkiem cukierniczo-lodziarskim. Tworzy nowe receptury, opracowuje kompletne karty menu lodziarni, a także systemy szkoleń dla personelu. Pomaga przy otwarciach kawiarni, lodziarni i punktów cukierniczych. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu zdobywanemu w Polsce i za granicą jest wysoko cenionym doradcą.

Receptura

	Blacha 60/40
Śmietana Suldy	**900 g.**
Śmietana kremowa 30%	900 g.
Fond jogurtowy	**450 g.**
Woda	720 g.
Croquant Pistache	**900 g.**
Żel dekoracyjny Neutralny	**300 g.**
Blat Biszkopt Mix	
Żelka morelowa	
Pulpa morelowa	1000 g.
Żelatyna	30 g.

Sposób przygotowania;

Przygotować blaty według receptury na **Biszkopt Mix (rolada).**
Gotowe blaty biszkoptowe przełożyć podgrzaną masą pralinkową **Croquant Pistache.**
Następnie wylać wcześniej przygotowaną żelkę morelową, i odstawić do schłodzenia.
Śmietanę Suldy ubić razem ze śmietaną kremową.
Fond jogurtowy połączyć z wodą oraz z wcześniej ubitą śmietaną,
tak przygotowanym kremem jogurtowym wypełnić pozostałą część rantu.
Po schłodzeniu górę ciastka dekorujemy **żelem Neutralnym.**
Ciekawy efekt dekoracyjny możemy uzyskać delikatnie przypalając morele.

csm
BAKEMARK POL-RATJEN

Polecamy również:

Mieszanki cukiernicze
Choco Bake
Piernik Kasztelański
Jogo Bake
Dobra Baba - NOWOŚĆ
Biszkopt Koncentrat - Nowość
Babka Karmelowa
Panettone Prestige

Nadzienia Cukiernicze
Pralin Croquant
Croquant Pistache
Croquant Chocoalte Blanc
Masa Makowa
Pralin Douceur Almond
- pasta migdałowa

Kremy i śmietanki
Krem Extra
Krem Karpatka
BMP Kremix
Delfia Whip
Suldy
Lactofil

CSM Polska Sp. z o.o.
02-255 Warszawa, ul.Krakowiaków 103
tel. + 48 22 575 50 00, fax + 48 22 575 50 09,
www.csmpolska.pl, www. csmglobal.com/polska

Rolada „CYNAMONEK”

ROLADA – CIENKI BLAT PYSZNEGO CIASTA BISZKOPTOWEGO, PRZEŁOŻONY ŚMIETANĄ O SMAKU NEUTRALNYM, Z DODATKIEM CYNAMONU I JABŁKA SZARLOTKOWEGO.

SKŁADNIKI

Blat biszkoptowy

koncentrat „Bimix Standard” AKO	380 g
jaja	290 g
woda	80 g
Razem:	**750 g**

Śmietanka o smaku neutralnym

stabilizator „Balbina neutralna” AKO	75 g
woda (temp. 21°C)	100 g
cynamon	2 g
jabłka szarlotkowe	180 g
ubita śmietanka (33%)	600 g
Razem:	**957 g**

Wykończenie

jabłko świeże	100 g
żel morelowy	60 g
woda	50 g
Razem:	**210 g**

Razem surowce:	**1917 g**
Ubytki produkcyjne:	**137 g**
Masa wyrobu gotowego:	**1780 g**

ANDRZEJ LASKA
Cukiernik Prezenter AKO S.A.

SPOSÓB WYKONANIA

Składniki ciasta na blat biszkoptowy połączyć według receptury i wymieszać w ubijarce cukierniczej na wolnych obrotach do połączenia składników. Następnie ubijać przy pomocy rózgi na wysokich obrotach przez ok. 8 min. Ciasto wyłożyć na blachę o wymiarach 60x40 cm pokrytą papierem silikonowym. Piec w temp. 240°C ok. 5-6 min. Do ubitej śmietanki dodać cynamon i połączyć ze stabilizatorem rozpuszczonym z wodą. Wszystkie składniki wymieszać, rozłożyć na blat, a następnie wyszprycować jabłka wzdłuż dłuższego boku. Całość zwinąć w roladę i odstawić do chłodni, aby stężała.
Ciasto udekorować owocami i spryskać roztworem żelowym.

Peters & Nurkowski
Maszyny i Piece Piekarskie
Revent™
Benier
Kaak Group Benier DrieM MCS Daub
www.peters-nurkowski.pl
ul. Poznańska 75, 62-040 Puszczykowo, tel. +48 61 833 54 18, fax. +48 61 833 94 73
od 1.01.2011r NOWA SIEDZIBA: Puszczykowo k./Poznania zjazd z autostrady Poznań-Centrum

Espresso
czysty SMAK, czysty ZYSK

JESZCZE CZTERY LATA TEMU KULTURA PICIA KAWY NIE BYŁA W POLSCE TAK ZAKORZENIONA, JAK WE WŁOSZECH, IRLANDII, NORWEGII CZY KOJARZONEJ RACZEJ Z TEA TIME WIELKIEJ BRYTANII. DZIŚ CZAS NA ZMIANY W OCENIE SYTUACJI KAWY NA POLSKIM RYNKU

PATRYCJA MROWIEC-MATEJA

Wyrastające w krajobrazie większych i mniejszych miast kawiarnie, coffeeshopy, sieci kawowe znalazły wśród Polaków doskonałych i rządnych nowości i kawowego aromatu klientów. Kawy pijemy coraz więcej, coraz więcej też jej kupujemy. W internecie mnoży się od kawowych blogów, na najpopularniejszym w Polsce forum Caffe Prego przybywa amatorów małej czarnej. A przecież kiedyś można było tutaj spotkać właściwie tylko zawodowych baristów – i tych początkujących, i zaawansowanych. Coraz więcej na rynku firm szkolących baristów, coraz więcej baristów bierze udział w Mistrzostwach Polski. Kawa jest trendy. A wszystko zaczęło się od espresso...

CORAZ WIĘCEJ KAWY w kawie

Popyt na kawę w Polsce rośnie z roku na rok. Według danych firmy Nielsen sprzedaż kawy w ujęciu wartościowym wzrosła w 2010 r. o 8,9 proc., a w ujęciu ilościowym wzrost wyniósł 0,6 proc. Potwierdza to, że większą popularnością cieszy się kawa droższa, że przybywa jej smakoszy, którzy unikają bylejakości, stawiając na „prawdziwy" smak.

Przybywa amatorów małej czarnej, którzy kupują ją chętnie w lokalach, a zwyczaj picia dobrej kawy przynoszą do domu. Zachęcają ich do tego m.in. coraz niższe ceny sprzętu do zaparzania kawy. Wzrasta konkurencja na rynku i producenci nie szarżują z niebotycznymi cenami. Z jednej strony Polacy wybierają ekspresy na kapsułki, które jednak pozostawiają małą swobodę twórczą, z drugiej – półprofesjonalne ekspresy ciśnieniowe – zarówno automatyczne, nawet z wbudowanym młynkiem, jak i te półautomatyczne, przy których trzeba wykazać się większymi umiejętnościami w zaparzaniu. Ceny pierwszych kształtują się już od 600 zł, „ciśnieniówki" można kupić już za 1600 zł. Warto zwrócić uwagę na fakt, że coraz mniejszym wzięciem cieszą się, „parzące" kawę nikłej jakości, ekspresy przelewowe. Jak podaje „Rzeczpospolita" ich sprzedaż w ub.r. spadła o prawie 50 proc.

MAŁYM KOSZTEM – duży zysk

Utrzymanie stanowiska z kawą to niewielki koszt w porównaniu do możliwych zysków. Trzeba zainwestować przede wszystkim w ekspres. Na rynku dostępne są modele całkowicie automatyczne. Wyposażone w młynek, pojemnik na mleko, serwują kilka podstawowych rodzajów kawowych napojów – od espresso po latte. Minimalizują też wymagania w stosunku do obsługi.

Ekspresy ciśnieniowe półautomatyczne, do obsługi których potrzeba wykwalifikowanej w zaparzaniu osoby – baristy – są nieco droższe, kosztuje też przeszkolenia. Jednak pamiętajmy, że wyszkolonej kadry na rynku nie brakuje, podobnie jak coraz tańszych szkoleń. Poza tym, nic tak nie urzeka klienta, jak widok uśmiechniętej baristki czy baristy, podających własnoręcznie zrobione espresso. Do tego kilka niedużych stolików, czasem tylko jeden (więcej się nie zmieści), kilka filiżanek, talerzyków, serwetki, porcjowany cukier (dobrze, gdy do wyboru jest biały i brązowy), słodzik i inne akcesoria i kącik kawowy gotowy.

FOT. WWW.SXC.HU

MISTRZ kawy

Zawód baristy cieszy się coraz większą popularnością i uznaniem. Gdy w 2006 r. pisałam, że w Polsce nie są popularne szkoły dla baristów, a oni sami mogą kształcić się na drogich kursach poza granicami kraju, nie przypuszczałam, że w ciągu czterech lat nastąpi tak ogromny kawowy boom. Przybywa ośrodków szkoleniowych, a organizowane od 2002 r. Mistrzostwa Polski Baristów na stałe wpisały się w krajobraz polskich konkursów związanych z branżą HoReCa. W Polsce działają organizacje sprzyjające rynkowi kawy, a jednym z inicjatorów Europejskiego Stowarzyszenia Kawy Wysokiej Jakości (SCAE Speciality Coffee Association of Europe) jest znany od lat w kawowej branży – Tomasz Obracaj, dziś ambasador SCAE związany z Akademią Kawy Apro Trade.

Z roku na rok wzrasta dostępność do dobrych gatunkowo ziaren i dobrych mieszanek wysokiej jakości. Nie jest już problemem znalezienie odpowiedniej mieszanki robusty i arabiki, a nawet czystej arabiki (choć ta jest droższa). Podobnie z akcesoriami – filiżankami odpowiednich rozmiarów, szklankami, itp. Wszystko dostępne jest na wyciągnięcie ręki i coraz tańsze. Także serwis urządzeń. A zysk z kawy może wynosić nawet kilkaset procent. To się po prostu opłaca.

Tyle słowem wstępu, bowiem tym artykułem rozpoczynamy cykl tekstów o polskim rynku kawy. Coraz częściej jego potencjał dostrzegają cukiernie, a także piekarnie. Na kawie bowiem można i warto zarabiać. Jej zapach kusi klientów do pozostania w sklepie piekarniczym czy cukierniczym na dłużej, przy ciastku, przy drożdżówce, przy większych zakupach.

BARISTA

Słowo to pochodzi, jak nie trudno się domyślić, z języka włoskiego i oznacza „barmana", kawowego barmana oczywiście. Jest to osoba, która w profesjonalny sposób, przy użyciu technik zaparzania przygotowuje espresso i inne odmiany kawowych napojów, jak cappuccino, latte czy kawowe drinki. Barista powinien znać nie tylko techniki zaparzania doskonałej małej czarnej, ale też proces powstawania kawy – prażenia ziaren, dobierania odpowiednich mieszanek, sztukę mielenia kawy. Nie obca jest mu też latte art, czyli sztuka malowania na cappuccino – na piance pokrywającej kawę – przeróżnych wzorów. Oprócz szybkiej pracy i powtarzalnych rezultatów, jego domeną jest, podobnie jak barmana, obsługa klienta, uśmiech i rozmowa – czyli cały barmański savoir vivre.

SŁOWNICZEK

Espresso – czysty napar z kawy (25-30 ml), z charakterystyczną cremą (pianką), wypełniający do 2/3 niewielką filiżankę z grubej porcelany, dodatkowe 10 ml stanowi crema.
Ristretto – espresso z krótszej ekstrakcji (10-15 s), intensywne.
Doppio – podwójne espresso (podwójna ilość wody i kawy).
Lungo – espresso z większą ilością wody, wypełniające filiżankę po brzegi.
Corretto – espresso z dodatkiem alkoholu.
Macchiato – espresso przybrane mleczną pianką.
Cappuccino – 1/3 espresso, 1/3 mleka, 1/3 mlecznej piany. Cappuccino scuro – przyrządzane z mniejszą ilością mleka; cappuccino chiaro – przyrządzane z większą ilością mleka; cappuccino freddo – zmrożone.
Con panna espresso – espresso z bitą śmietaną.
Latte Macchiato – napój, który powstaje przez delikatnie, po ściance, dolanie kawy espresso do gorącego mleka, pokrytego warstwą mlecznej piany. Przy prawidłowym przygotowaniu otrzymuje się trzy warstwy: na dole mleko, pośrodku espresso, na górze piana. Podawane w długiej szklance.

FOT. WWW.SXC.HU

Rewitalizacja polskiego chleba

CZĘŚĆ I

POLSKI CHLEB UZNAWANY BYŁ W ŚWIECIE ZA PRODUKT O SZCZEGÓLNEJ ATRAKCYJNOŚCI KONSUMPCYJNEJ. DZISIAJ, NIESTETY, TAK JUŻ NIE JEST. CZY PAMIĘĆ O TAMTYCH CZASACH POZOSTANIE JUŻ TYLKO W DAWNYCH PIEŚNIACH?

ADAM WYBIERAŁA

Wyjątkowa wartość chleba sprawiała, że praca przy jego wypiekaniu uznawana była również za wyjątkową. Odnoszono się do niej z godnością i szacunkiem. Wszystkie czynności przy wytwarzaniu chleba powtarzano w sposób skrupulatny i przekazywano je z pokolenia na pokolenie, co przekładało się na wyroby o długiej trwałości i wybitnej wartości konsumpcyjnej. Gdy w średniowieczu nastąpił gwałtowny rozwój miast, rzemieślnicy zaczęli zrzeszać się w cechy – piekarstwo stało się niezależnym zawodem, a domowe piekarnie coraz częściej ustępowały miejsca piekarniom gminnym prowadzonym przez członków cechu.

Dziś większość domowych i gminnych piekarni opustoszało, a liczne piece chlebowe popadły w ruinę. Tak, jak i większość małych wiejskich młynów, zaopatrujących je w odpowiednią dla danego regionu mąkę. Pozostało po nich wiele zapisów, a nawet pouczających i wciąż aktualnych poradników.

SUKCES TRADYCJI, radość tworzenia

Tylko wzrost zaangażowania piekarzy w poszukiwaniu tradycyjnych umiejętności połączonych z nowoczesną techniką mogą przywrócić szacunek dla chleba i jego wysoką pozycję wśród artykułów żywnościowych o szczególnej atrakcyjności konsumpcyjnej. Życzyłbym sobie, aby pieczenie tradycyjnego chleba ponownie dawało radość tworzenia, poczucie sukcesu, dumę z własnych innowacyjnych wypieków.

Zajmując się pieczeniem chleba, zrozumiałem, że trudno w tej materii popaść w rutynę. Każdy chleb był inny, a wypiek przebiegał inaczej. Za każdym razem gromadziłem nowe, cenne doświadczenia, które motywowały mnie do następnych prób i działań zmierzających do nowych odkryć. Ale prawdziwe emocje pojawiły się podczas pieczenia chleba w piecu opalanym drewnem w komorze wypiekowej. Tu poznaje się prawdziwą, pierwotną moc ognia i na własnych błędach uczy się, jak z ogniem postępować, aby mieć w nim swego sprzymierzeńca.

KONSUMENCI szukają wyjątkowości

Klienci, coraz częściej poszukują „prawdziwego polskiego chleba", który odróżnia się od wypieków powszednich nie tylko wyglądem. To cechy organoleptyczne: smak, zapach jakość miękiszu nakazują im powrócić następnego dnia do sklepu, w którym ten chleb kupili.

Moim zamysłem jest zaproponowanie i uruchomienie ogólnopolskiego programu „Rewitalizacja Polskiego Chleba". Dla wygody konsumentów, asortyment pieczywa ujęty w powyższym programie, zostanie oznaczony wspólnym, jednolitym, zastrzeżonym symbolem – etykietą.

REWITALIZACJA Polskiego Chleba

Tym, którzy zechcą wziąć udział w programie „Rewitalizacja Polskiego Chleba" oferuję pomoc w postaci udostępnienia wiedzy i doświadczeń związanych z wytwarzaniem kilku grup asortymentowych pieczywa o szczególnej atrakcyjności konsumpcyjnej oraz prawo do posługiwania się wspomnianą etykietą. Oznakowane nią pieczywo może stać się codziennym świadomym wyborem konsumenta. Szczegóły będą pojawiały się na bieżąco na naszej stronie internetowej.

PROMOCJA to podstawa

W celu rozpowszechnienia „Polskiego Chleba" musimy zwracać uwagę na sposób, w jaki promujemy nasze wyroby. Jeśli w firmowym sklepie z wyrobami piekarskimi reklamowane będzie pieczywo objęte ogólnopolskim programem „Rewitalizacja Polskiego Chleba", to z reklamy powinno wynikać jednoznacznie, że chleb ten jest produktem o szczególnej atrakcyjności konsumpcyjnej, ponieważ produkowany jest metodą sprzed lat. Udział w programie i etykieta na chlebie będą też informacją dla klienta, zachęcającą do spożywania więcej tego rodzaju tradycyjnych wyrobów. Warto zorganizować degustację tradycyjnych chlebów – będzie ona doskonałą okazją do pokazania wartości dodanej pieczywa. Dopiero w taki sposób można przetworzyć osiągnięcia w konkretny program.

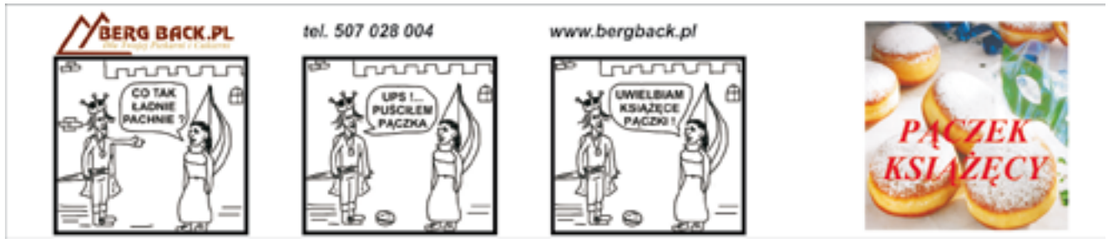
Dla programu przygotowywany jest też specjalny plakat reklamowy, który będzie umieszczany w miejscach biorących udział w „Rewitalizacji Polskiego Chleba".

Pamiętajmy, że na wybór danego pieczywa przez klientów wpływ mają: w pierwszej kolejności objętość, następnie cena, smak, wartość odżywcza i zdrowotna produktu. Program „Rewitalizacja Polskiego Chleba" promuje wytwarzanie chleba, który będzie charakteryzował się oczekiwaną smakowitością, barwą, teksturą, i wartością odżywczą. Tę kolejność – mam nadzieję – możemy zmienić na następującą: smak, wartości odżywcze, jakość zdrowotna, cena.

Zapraszam do lektury kolejnych artykułów, które ukażą się w następnych wydaniach magazynu „W Piekarni, W Cukierni".

Kontakt do autora:
tel. 509 499 500, BioEnzym Technology s.c.
62-028 Kozieglowy k. Poznania; ul. Piaskowa 1
tel. 61 652 10 12, fax 61 651 47 57, www.bioenzym.pl

» REKLAMA



Zadania zawodowe

(r)ewolucja systemu potwierdzania kwalifikacji zawodowych

„PILOTAŻOWY PROJEKT POTWIERDZANIA KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH" MA UMOŻLIWIĆ POTWIERDZENIE KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH UZYSKANYCH W SPOSÓB POZAFORMALNY I NIEFORMALNY

SZYMON KONKOL

Program prowadzony jest przy współpracy Miasta Stołecznego Warszawa oraz Mazowieckiej Izby Rzemieślniczej i finansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Celem ogólnym projektu jest ułatwienie osobom posiadającym kwalifikacje zdobyte w sposób pozaformalny i nieformalny potwierdzenia ich poprzez egzamin zewnętrzny.

Z kolei cele pośrednie projektu to: opracowanie programów potwierdzania kwalifikacji zawodowych, zdobycie doświadczeń niezbędnych w procesie wprowadzania Krajowych i Europejskich Ram Kwalifikacji oraz zwiększenie szans na zatrudnienie lub utrzymanie zatrudnienia dla osób nie posiadających kwalifikacji zawodowych. Cele te mają zostać zrealizowane poprzez dokonanie podziału zakresu wiedzy i umiejętności przypisanych do danego zawodu w standardzie kwalifikacji zawodowych, na zadania zawodowe, wg metodologii MES (Moduły Umiejętności Zawodowych). Następnie, poprzez przygotowanie standardów egzaminacyjnych dla tych zadań i przeprowadzenie egzaminu w celu wydania zaświadczenia potwierdzającego kwalifikacje w zakresie danego zadania. Docelowo projekt pozwoli na przygotowanie praktycznego uzasadnienia do wprowadzenia zmian w aktach prawnych dotyczących sposobu nadawania kwalifikacji.

ZADANIA ZAWODOWE dla zawodów piekarz i cukiernik

W ramach programu, zadania dla zawodów piekarz, cukiernik (i in.) zostaną podzielone na zadania zawodowe o podstawowym (odpowiadającym poziomowi czeladnika) i rozszerzonym (odpowiadającym poziomowi mistrzowskiemu) stopniom trudności. Uczestnik programu wybiera, w obrębie jakich zadań zawodowych chciałby potwierdzić swoje kwalifikacje. Każdy, kto z wynikiem pozytywnym zda egzamin, otrzyma certyfikat potwierdzający kwalifikacje w obrębie trzech zadań zawodowych.

Przykładowo, obszernie ujęte zadania zawodowe, zawarte obecnie w Krajowym Standardzie Kwalifikacji Zawodowych dla zawodów cukiernik i piekarz, podzielone zostaną na mniejsze części odpowiadające procesom wytwórczym poszczególnych grup asortymentu wyrobów piekarskich i cukierniczych (w rozumieniu ciastkarskich). Osoba poddająca się weryfikacji swoich kwalifikacji może ściśle określić, w zakresie jakiego asortymentu jest fachowcem. Dotychczas taka weryfikacja była niemożliwa. Krajowy Standard Kwalifikacji Zawodowych określa bowiem konieczność posiadania wiedzy i umiejętności dotyczących całej produkcji piekarskiej lub cukierniczej.

KWALIFIKACJE na poziomie czeladniczym i mistrzowskim

W nowym podejściu zadania zawodowe są różnicowane na poziom kwalifikacji czeladniczy i mistrzowski. Na poziomie czeladniczym kandydat musi poddać się egzaminowi teoretycznemu i praktycznemu. Egzamin teoretyczny obejmuje swym zakresem wiadomości teoretyczne określone przez Centralną Komisję Egzaminacyjną w wymaganiach na egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe oraz standardy wymagań na egzamin czeladniczy ustalone przez Związek Rzemiosła Polskiego. W części praktycznej kandydat musi wykazać się umiejętnościami praktycznymi wynikającymi ze specyfiki procesów produkcyjnych zawartych w wybranym zadaniu zawodowym, zgodnie z dokumentacją technologiczną.

Zadanie egzaminacyjne musi być wykonane z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów sanitarnych, zasad HACCP, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska. Podobnie przebiega egzamin na poziomie mistrzowskim, jest on jednak rozszerzony o potwierdzenie wiedzy pedagogicznej i umiejętności organizacji produkcji, organizacji pracy zespołu pracowników i przedsiębiorstwa. Pozytywny wynik egzaminu skutkuje uzyskaniem zaświadczenia potwierdzającego kwalifikacje w obrębie określonych zadań zawodowych na poziomie czeladniczym lub mistrzowskim.

Rozwiązanie takie nie jest jednoznaczne z przyznaniem tytułu zawodowego czeladnika czy mistrza, jednak daje obraz kompetencji pracownika. Jest to szczególnie ważne podczas aplikowania na nowe miejsce pracy w kraju, jak również za granicą.

WYMIAR europejski

Za rok wszystkie dyplomy, świadectwa i certyfikaty będą musiały być wydawane z uwzględnieniem europejskich ram kwalifikacji. Zmiany obejmą pracowników, pracodawców, nauczycieli, wykładowców uczniów i studentów. Nowy sposób podejścia do ustalania kwalifikacji zawodowych odpowiada założeniom Europejskich Ram Kwalifikacji (EQF), w których dąży się do wytworzenia jednolitego dla krajów UE elastycznego sposobu potwierdzania kwalifikacji.

Ujednolicenie systemu potwierdzania kwalifikacji jest prostsze przy podziale na zadania zawodowe. Umiejętności potrzebne do wykonania zadania zawodowego są w całej Europie prawie takie same. Różnice występują w grupowaniu zadań, czyli definiowaniu umiejętności dla poszczególnych zawodów. Zbiór zadań zawodowych przypisanych do danego zawodu nie jest więc w różnych krajach jednakowy. Znacznym, uproszczeniem jest potwierdzanie umiejętności dla wyodrębnionych pojedynczych zadań zawodowych.

SZANSE i kontrowersje

W środowisku rzemieślniczym i edukacyjnym program wzbudza obecnie liczne kontrowersje. Tryb ten jest propozycją prowadzącą w efekcie do uelastycznienia systemu potwierdzania kwalifikacji.

Rozbicie treści i umiejętności przyporządkowanych do zawodu na części (zadania zawodowe) oraz umożliwienie składania egzaminów z poszczególnych zadań ułatwia zainteresowanym podjęcie decyzji o przystąpieniu do egzaminu cząstkowego (zamiast tradycyjnej formy potwierdzania kwalifikacji zawodowych w formie egzaminów, które przeprowadzają obecnie Okręgowe Komisje Egzaminacyjne lub Izby Rzemieślnicze). Taki sposób pozwala ponadto gromadzić zaświadczenia potwierdzające kwalifikacje cząstkowe, aby po zebraniu kompletu potwierdzeń dla danego zawodu uzyskać tytuł czeladnika lub mistrza.

Jest to poczytywane jako próba zamachu na dotychczasowy monopol przeprowadzania postępowań egzaminacyjnych i, co za tym idzie, cięcie wynikających z nich dochodów finansowych. Niektóre środowiska szkolne niepokoi zaś widmo kolejnej zmiany podstawy programowej i wprowadzenie nowych programów nauczania przedmiotów zawodowych dostosowanych do wymogów nowego podejścia do kwalifikacji zawodowych.

Jednak bezsprzecznie program ten jest szansą awansu i rozwoju zawodowego dla osób o niejednokrotnie długoletnim stażu zawodowym, które jednak z różnych względów nie uzyskały w sposób formalny potwierdzenia swych kwalifikacji w formie świadectwa czeladniczego lub mistrzowskiego.

Autor artykułu jest członkiem zespołu ekspertów prowadzących prace nad opracowaniem listy zadań zawodowych dla zawodów piekarz i cukiernik oraz standardów egzaminacyjnych potwierdzania kwalifikacji wg zadań zawodowych.

» REKLAMA

Młodzi próbują SWOICH SIŁ

NIE OD RAZU KRAKÓW ZBUDOWANO...

TRUDNO Z MARSZU ZOSTAĆ MISTRZEM. WARTO WCZEŚNIEJ WYPRÓBOWAĆ SWOJE UMIEJĘTNOŚCI W NIEWIELKIM UCZNIOWSKIM KONKURSIE

MICHAŁ DAWID

Praca pod presją czasu i okiem jurorów, precyzja wykonania produktu przy zachowaniu czystości stanowiska pracy, dbałość o formę i smak, a przy tym zachowanie procedur i receptur – takie elementy są najczęściej oceniane w trakcie wszelkich konkursów w branży spożywczej.

Dla adeptów sztuki piekarskiej i cukierniczej konkursy to prawdziwy poligon doświadczalny przed podjęciem stałej pracy. Okazja do skonfrontowania wiedzy teoretycznej z praktyką ocenianą przez mistrzów zawodu. Szkoda tylko, że konkursów coraz mniej, a i chętnych do udziału nie jest zbyt wielu. Dlatego też warte uznania są wszelkie inicjatywy stawiające na zawodowy rozwój młodych pracowników i podnoszenie ich umiejętności zawodowych.

RYBNIK na start

Dobry przykład daje Rybnik, gdzie co roku w okolicach świąt Bożego Narodzenia organizowane są uczniowskie konkursy.

Na początku grudnia ubiegłego roku odbył się w Rybniku Konkurs Piekarsko-Cukierniczy Subregionu Rybnickiego. Uczestniczyło w nim kilkunastu uczniów zawodów cukiernik i piekarz z klas drugich i trzecich zasadniczych szkół zawodowych z Rybnika, Jastrzębia Zdroju, Żor i Zabrza (województwo śląskie).

Jak zwykle przy tego typu konkursach, zmagania uczestników podzielono na dwie części. Praktyczną, którą zorganizowano w zakładzie piekarsko-cukierniczym NORD Marka Przybyły oraz teoretyczną – odbyła się w Zasadniczej Szkole Zawodowej Izby Rzemiosła w Rybniku. Z kolei prezentacja prac oraz wręczenie nagród miały miejsce w Sali Zbornej rybnickiego cechu. W sali, która była równocześnie miejscem ekspozycji zorganizowanej już po raz 11 wystawy „Na Słodko". Na ekspozycji prezentowano prace wykonane w trakcie zajęć praktycznych przez uczniów z Rybnika i okolic. Tu dla odmiany nagrody dla najlepszych, czyli najbardziej kreatywnych ekspozycji, przyznawała publiczność, a więc w dużej mierze koledzy i koleżanki uczestników.

W zimowy klimat doskonale wpisuje się piernikowe ciasto

W KARNAWAŁOWYCH nastrojach

Z uwagi na specyficzny, przedświąteczny okres, w którym odbył się konkurs, większość prac cukierniczych nawiązywała do tematu świąt i karnawału. Były też ekspozycje kojarzące się z zimą. Uczestnicy, w miarę umiejętności, starali się sięgać po różne techniki pracy ze słodka materią.

Organizatorzy zadbali o okazałą oprawę zakończenia konkursu. Przy ogłoszeniu wyników i wręczeniu nagród było obecny sam prezydent miasta Rybnika, władze Cechu oraz przedstawiciele kuratorium. Uczestniczyli w nim też dyrektorzy szkół zawodowych.

Wszyscy adepci zawodu zostali obdarowani upominkami, a laureaci – nagrodami, w tym nagrodami specjalnymi. Jedną z nich ufundowała nasza redakcja – wyróżniliśmy pracę Damiana Mola, którego nagrodziliśmy za kreatywny zmysł plastyczny.

Laureaci konkursu, wraz ze swymi instruktorami praktycznej nauki zawodu, uczestniczyć będą w specjalistycznych szkoleniach. Dla cukierników kursy przygotowała Akademia Sztuki Cukierniczej Tortownia, a dla piekarzy – firma Backaldrin.

Wiecej zdjęć na stronach:
www.wpiekarni.pl/galeria
www.wcukierni.pl/galeria

WYNIKI KONKURSU PIEKARSKO-CUKIERNICZEGO SUBREGIONU RYBNICKIEGO:

Kategoria: CUKIERNIK
I miejsce: Damian Mola – Żory
II miejsce: Patryk Lubszczyk – Żory
III miejsce: Agnieszka Widera – Zabrze

Kategoria: PIEKARZ
I miejsce: Sylwester Stawarczyk – Jastrzębie Zdrój
II. miejsce: Grzegorz Górniak – Jastrzębie Zdrój
III miejsce: Patryk Klozak – Żory

Wystawa „Na Słodko":
I miejsce: Anna Krzemińska – Rybnik
II miejsce: Sylwia Bręczewska – Żory
III miejsce: Patryk Lubszczyk – Żory

Nagrody specjalne:
Martyna Gembalczyk – Żory. za szczególne zaangażowanie w wykonanie pracy,
Damian Mola – Żory, nagroda specjalna magazynu „W Piekarni, W Cukierni" za wartość artystyczną wykonanej pracy,
Natalia Gunia – nagroda dyrektora Zespołu Szkół nr 1 w Żorach

SPONSORZY NAGRÓD

AKADEMIA SZTUKI CUKIERNICZEJ TORTOWNIA, BACKALDRIN POLSKA, ZEELANDIA, PROSPONA, 5M

KOMPLET Polska
www.komplet.pl
Z dobrego upieczesz najlepsze!
JAKOŚĆ GWARANTOWANA MARKĄ KOMPLET

KOMPLET
Świeżynka 20
SKONCENTROWANA MIESZANKA DO CIAST DROŻDŻOWYCH I PÓŁFRANCUSKICH.
- Wiele możliwości zastosowania.
- Doskonały rezultat, szczególnie przy wykorzystaniu do pączków.
- Długotrwała świeżość.
- Idealna struktura ciasta.

» REKLAMA

chleb GŁODNEMU na myśli,

czyli po co klient przychodzi do piekarni?

PIECZYWO NALEŻY DO TOWARÓW TZW. PIERWSZEJ POTRZEBY. W ZWIĄZKU Z TYM MOGŁOBY SIĘ WYDAWAĆ, ŻE BUŁECZKI SAME BĘDĄ SIĘ SPRZEDAWAĆ. DLACZEGO WIĘC NIE KAŻDA PIEKARNIA ODNOSI SUKCES?

Obserwując decyzje zakupowe swoich klientów, piekarz może najlepiej dopasować produkty do zapotrzebowania lokalnego rynku

JUSTYNA WYDRA

W krajobrazie polskich miast i miasteczek, mimo stałego zmniejszania się liczby punktów drobnego handlu, istnieje kilka stałych. Apteka, sklep mięsny, warzywno-owocowy i piekarnia – muszą być tuż za rogiem, nawet jeśli po wszystkie inne towary konsumenci całą rodziną jeżdżą do super-, hiper- i megamarketów. Towary podstawowej potrzeby powinny być na miejscu i już.

Jednak stały popyt na wypieki nie oznacza, że właściciele piekarni mogą spać spokojnie. Potencjalni konkurenci wiedzą, że chleb będzie sprzedawał się zawsze i z chęcią przejmą lokalny rynek, jeśli tylko zauważą, że piekarzowi pozostają wieczorem niesprzedane bochny. Śmiało wkroczą z własną ofertą, wypierając z lokalnego rynku piekarnię, która była na nim „od zawsze".

ABY KLIENTELA ROSŁA jak na drożdżach...

Pieczywo to specyficzny towar – stale potrzebny. Do tego stosunkowo niedrogi. Pojedyncza wizyta w piekarni nie jest dużym wydatkiem w budżecie rodzinnym, w porównaniu np. z opłatami. Dlatego piekarz powinien spodziewać się, że klient będzie do niego wracał najdalej co kilka dni. Ziarnko do ziarnka i kwota, jaką miesięcznie wyda w piekarni może okazać się całkiem spora. Warto więc walczyć o każdego z klientów, którzy odwiedzają nasz punkt sprzedaży, a z czasem liczba stałych klientów będzie rosła.

Magia nasycenia chlebem działa dalej – zadowolony amator świeżych bułeczek poleci nas pięciu osobom, ale uwaga – niezadowolony spowoduje, że kolejnych dziewięciu głodnych ominie nasz sklep szerokim łukiem!

NA CO MAJĄ Państwo dziś ochotę?

Przyglądając się piekarniom z punktu widzenia klienta, mogę wskazać trzy podstawowe warunki, które wpływają na decyzje zakupowe konsumentów:

- cena,
- produkt,
- obsługa.

Zakładam przy tym, że piekarnia jest na tyle blisko (lub po drodze do) domu, że lokalizacja nie wpływa na decyzję zakupową.

Dwóch pierwszych czynników – ceny i produktu (rozumianego jako jakość oferowanego pieczywa) nie podaję w kolejności ważności, ponieważ ich waga różni się, w zależności od realiów, w których działa piekarnia. Są miejsca, gdzie ludzie nie będą skłonni zapłacić więcej za towar wyższej klasy – chleb bez polepszaczy, na mące niskiego przemiału etc. – i tam sprawdzą się najlepiej wypieki tańsze. Z kolei w tzw. zamożnych dzielnicach cena, choć ważna, nie warunkuje zakupu, jeśli piekarnia nie ma oferty dla wymagającego klienta. Obserwując decyzje zakupowe swoich klientów, piekarz może najlepiej dopasować produkty do zapotrzebowania lokalnego rynku.

Natomiast jakość obsługi, niezależnie od charakteru miejsca, w którym działa nasz punkt sprzedaży, pozostaje ważnym, czasem najważniejszym czynnikiem, mającym przełożenie na obroty. Jeśli nie zadbamy o odpowiednie podejście do klientów, odejdą oni do piekarni, w której sprzedawca lepiej rozumie prawa wolnego rynku. Piszę to, opierając się tak na znajomości zasad marketingu i sprzedaży, jak i na własnych doświadczeniach. Jeżeli wizytę w danym sklepie uznaję za nieprzyjemną, nie odwiedzam go i tyle! Sklep to nie urząd, żeby człowiek nie miał wyboru.

MOJA ULUBIONA piekarnia

Proszę sobie wyobrazić – niewielki punkt handlowy w centrum miasta, doskonale zaopatrzony, otwarty od szóstej rano do osiemnastej. Jakość wypieków bez zarzutu, ogromny wybór, ale jeszcze niedawno jedynymi osobami wewnątrz były sprzedawczynie. Dziwne? Mnie też się tak wydawało, choć przyznam, że sama swego czasu zaglądałam tam rzadko. Aż tu pewnego razu, w sobotę, przechodzę obok i co widzę – kolejka po pieczywo, jak nie przymierzając w PRL-u na hasło: „rzucili pomarańcze". Nikt nie narzeka, bo obsługa idzie sprawnie. Myślę sobie „ciekawe, za czym kolejka ta stoi" i dołączam. Przy kasie dwie panie (nowe twarze!), uwijają się jak pszczółki. Gdy przychodzi kolej na mnie, jedna z nich podnosi głowę i z uśmiechem pyta: „Czym mogę służyć?" Mimo, że w pracy od kilku godzin, sprzedawczyni poświęca mi czas, doradza, gdy okazuje się, że mój ulubiony chleb się skończył, proponuje inny. Wychodzę z cieńszym portfelem, za to torbę mam pełną zakupów – chleb, bułeczki, babka piaskowa i herbatniki na wagę. Jestem zadowolona i nie zastanawiam się, ile zostawiłam w sklepie pieniędzy. Wracam regularnie i w licznym towarzystwie.

NIE TYLKO chlebem...

Siła tego punktu sprzedaży tkwi w tym, co kiedyś było jego słabością. Wypieki się nie zmieniły, godziny otwarcia pozostały te same, ceny – dość wysokie, zmienił się jedynie sposób podejścia do klienta. Wcześniej głodny chleba konsument traktowany był co najmniej jak intruz. Trzeba było dokładnie wiedzieć, po jaki rodzaj pieczywa się przyszło, inaczej pani za ladą szybko traciła cierpliwość. Towar na półkach leżał chaotycznie, dodatkowo ceny i nazwy poszczególnych produktów napisane były tak małą czcionką, że bez porady sprzedawczyni ani rusz. A do pomocy się nie kwapiła... Na szczęście właściciel piekarni w porę dostrzegł problem. Klient potrzebuje przecież także:

- uśmiechu; nawet, jeśli sprzedawca ma zły dzień, klient nie powinien o tym wiedzieć;
- uwagi sprzedawcy; bo nie zawsze przychodzę do piekarni z gotową listą zakupów;
- dobrego słowa – „dzień dobry" i „do widzenia" oraz „w czym mogę pomóc" – te słowa czynią cuda;
- porady – chleb niejedno ma imię, klient nie musi znać ich wszystkich, od tego ma sprzedawcę.

Drodzy piekarze – zajrzycie czasem do swojej piekarni anonimowo i spójrzcie na nią okiem konsumenta. A potem odwiedźcie sklep (obojętnie jakiej branży!), w którym chętnie robicie zakupy i porównajcie je ze sobą. To najlepszy sposób na udoskonalenie swojego podejścia do klienta i sprawienie, by Wasze wypieki sprzedawały się, niczym świeże bułeczki. I to bez żadnych dodatkowych inwestycji.

Logistyka
w teorii i praktyce

W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM LOGISTYKA JEST JEDNYM Z NAJWAŻNIEJSZYCH OGNIW – STWIERDZIŁ ANDRZEJ GANTNER, DYREKTOR GENERALNY POLSKIEJ FEDERACJI PRODUCENTÓW ŻYWNOŚCI ZWIĄZKU PRACODAWCÓW, OTWIERAJĄC KONFERENCJĘ „ZARZĄDZANIE ŁAŃCUCHEM DOSTAW W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM", KTÓRA ODBYŁA SIĘ 8 GRUDNIA 2010 R. W WARSZAWIE

Coraz większy udział w rynku mają sieci handlowe i wszystko wskazuje na to, że taka tendencja utrzyma się w latach następnych – uważa Adam Galek, dyrektor Rozwoju Logistyki w spółce Tradis. – Konsolidacja handlu stawia nowe wymagania wobec logistyki. Partnerów handlowych, czyli dostawcę i detalistę, łączy wspólny cel, jakim jest maksymalizacja sprzedaży przy minimalizacji kosztów, jednak drogi wiodące do tego celu są postrzegane odmiennie. Detalista chciałby otrzymywać dostawy często, w szerokim asortymencie i na czas. Dla producenta zaś bardziej ekonomiczne są rzadsze dostawy jednorodnego towaru. Optymalizacja kosztów w obszarze logistyki wymaga dokładnego przeanalizowania źródeł ich powstawania i wspólnego szukania możliwości ich redukcji.

FLOTA pojazdów

Obniżenie kosztów działalności można uzyskać m.in. poprzez sprawne zarządzanie flotą pojazdów służbowych. Aż 40 proc. wszystkich wypadków drogowych dotyczyło osób pełniących obowiązki zawodowe lub będących w drodze do lub z pracy – przedstawiła wyniki badań ETSC Elżbieta Leszko, ekspert Det Norske Veritas Poland.

Wypadki, w których uczestniczą kierowcy samochodów służbowych przynoszą straty nie tylko w czysto materialnym wymiarze (konieczność naprawy samochodu lub wręcz zakupu nowego, wypłata odszkodowania, wzrost kosztów ubezpieczenia, itp.). To również straty wynikające z utrudnień w zarządzaniu firmą – czasowe odsunięcie pracownika od pracy, organizowanie zastępstwa, wdrożenie nowego pracownika do obowiązków, związane nierzadko z koniecznością szkolenia, nie mówiąc o stratach moralnych i rodzinnych.

Jednym z elementów warunkujących bezpieczne funkcjonowanie floty przedsiębiorstwa jest posiadanie sprawnych, bezpiecznych i niezawodnych samochodów. Firmy motoryzacyjne oferują różne formy finansowania pojazdów użytkowych: leasing operacyjny, wynajem krótko- lub długoterminowy oraz buy-back, czyli leasing operacyjny z opcją wykupu pojazdu przez sprzedającego za gwarantowana cenę. Stosunkowo nową usługą jest FleetBoard – program skutecznego zarządzania flotą samochodów firmowych, wykorzystujący najnowocześniejszą technologię internetową. Korzyści z jego wdrożenia to m.in. lepsze wykorzystanie tej floty, znaczne oszczędności paliwa, zoptymalizowanie komunikacji między kierowcą i dyspozytorem oraz bardziej racjonalne planowanie cykli konserwacji, skutkujące redukcją przestojów.

ZACHOWANIA konsumenta

O szansach i wyzwaniach w zarządzaniu łańcuchem dostaw mówił w swym wystąpieniu profesor Wojciech Paprocki ze Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie. – Kanonem zarządzania logistycznego jest uznanie konsumenta za dominujące ogniwo w łańcuchu dostaw. Zaspokojenie jego preferencji, oczekiwań i wymagań jest celem działania menedżerów odpowiedzialnych za zarządzanie dostawami. Realizacja tego celu odbywa się w warunkach narastającej niepewności, co do zachowań konsumentów. Bywa, że kupują więcej, niż ich na to stać (szczególnie w krajach zamożnych, gdzie może to być wyznacznikiem statusu ekonomicznego). Bywa też, że w fazie „zaciskania pasa" irracjonalnie redukują zakupy.

Umiejętność przewidzenia zachowań zakupowych konsumenta to jedno z najważniejszych wyzwań w zarządzaniu logistyką.

Konferencja zorganizowana została przez Polska Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców przy współudziale Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie. Patronat nad powyższą konferencją objęła Rada Gospodarki Żywnościowej.

Unifine F&BI na targach ExpoSweet

Firma Unifine F&BI Polska zaprasza do odwiedzenia targów Expo Sweet 2011

Firma Unifine F&BI to nie tylko uznany od lat producent komponentów dla cukierników. Firma od kilku lat, z powodzeniem, wprowadza na rynek gamę **SUCREA Linea Gelato** - kompleksową ofertę dla producentów lodów. Pasty do lodów oparte na najlepszych naturalnych składnikach, wydajne bazy do lodów, fantazyjne variegato, a teraz także całkiem nowa gama sosów deserowych.

Toppingi spod znaku **SUCREA Linea Gelato** - to naturalny smak, duża zawartość owoców, odpowiednia gęstość oraz zupełnie nowatorskie opakowanie. Butelki posiadają dozownik "anti-drop", wskaźnik poziomu oraz atrakcyjną szatę graficzną.

Wszystkie nowości lodowe firmy Unifine F&BI będą dostępne do degustacji podczas targów ExpoSweet w Warszawie, na które serdecznie zapraszamy!

SUCREA FRUIBEL

Unifine Food & Bake Ingredients Polska Sp. z o.o.
ul. Przepiórcza 6
62-081 Przeźmierowo
Telefon +48 61 814 22 63
Telefax +48 61 814 22 63
Email info@unifine.pl
Website www.unifine.pl

UNIFINE Food & Bake Ingredients

01.2011.

targi imprezy wydarzenia

POLSKA

BALTPIEK

Gdańsk, Polska
16-18 lutego 2011
http://baltpiek.mtgsa.pl

EXPO SWEET

Warszawa, Polska
23-25 lutego 2011
www.exposweet.pl

SWEET TARG

Katowice, Polska
9-11 marca 2011
www.sweettarg.mtk.katowice.pl

Imprezy na początek roku

W tym roku odbędzie się sporo ważnych imprez, o których warto pamiętać. Pierwszy kwartał należy do branży lodziarskiej. W styczniu odbędzie się już 32 edycja niekwestionowanej gwiazdy wśród imprez targowych dedykowanych głównie sektorowi lodziarskiemu – targi Sigep, a w lutym Expo Sweet – największe i doskonale rokujące polskie targi również dla branży lodziarskiej, cukierniczej i sektora HoReCa. Na bieżąco będziemy informować o kolejnych ważnych wydarzeniach. Nie zapomnijcie sięgnąć po następne wydanie „W Piekarni, w Cukierni".

EURO GASTRO

Warszawa, Polska
23-25 marca 2011
www.eurogastro.com.pl

BAKEPOL

Kielce, Polska
2-6 kwietnia 2011
www.bakepol.pl

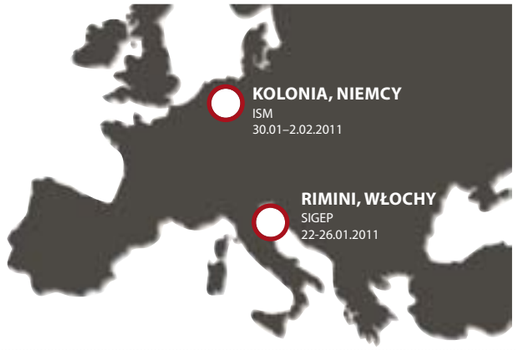
POLAGRA-TECH POLAGRA-FOOD

Poznań, Polska
12-15 września 2011
www.polagra-tech.pl
www.polagra-food.pl

ŚWIAT

SIGEP

Rimini, Włochy
22-26 stycznia 2011
www.sigep.it



ISM

Kolonia, Niemcy
30 stycznia – 2 lutego 2011
www.ism-cologne.com

EXPO SWEET 2011

Expo Sweet - największe w Polsce targi branży cukierniczej i lodziarskiej.
Impreza odbędzie się w dniach 23-25 lutego 2011, w hali targowej MTPolska, ul. Marsa 56 w Warszawie.

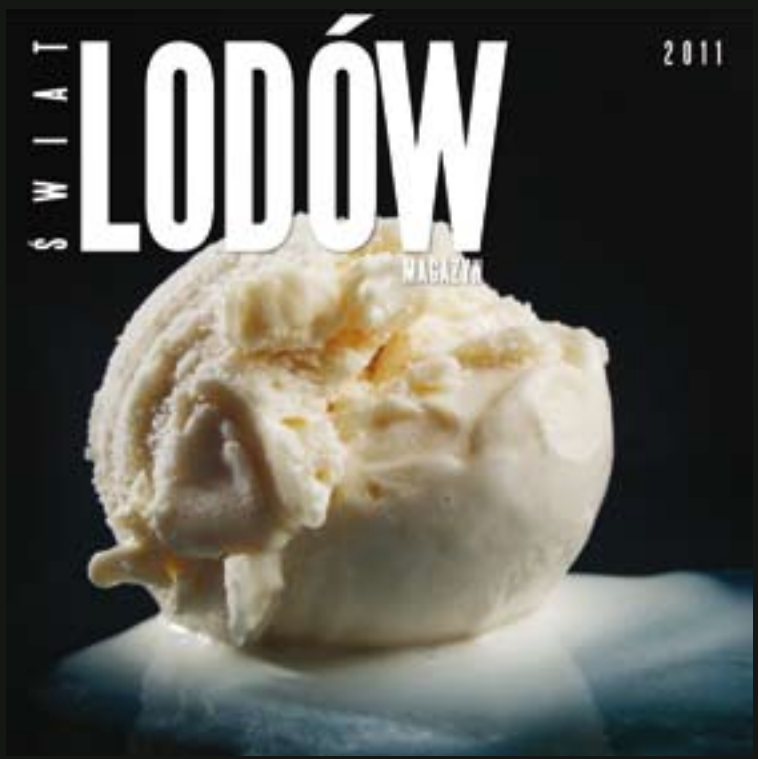
Trzecia edycja targów producentów i importerów, rzemieślniczego sektora cukierniczo - lodziarskiego.

Godziny otwarcia Targów:
23.02 (środa) godz. 10.00-18.00
24.02 (czwartek) godz. 10.00-18.00
25.02 (piątek) godz. 10.00-17.00

www.exposweet.pl

LODOWE DESERY, SORBETY, GRANITA
MASZYNY, URZĄDZENIA DO PRODUKCJI
LODZIARSKIEJ, WYSTRÓJ WNĘTRZA
PROJEKTOWANIE LODZIARNI
GOURMET FOOD, MENU DOSKONAŁE
I WIELE INNYCH CIEKAWYCH TEMATÓW
W

„ŚWIAT LODÓW MAGAZYN"



NOWE WYDANIE NA RYNKU

CIEKAWA TREŚĆ
NIEPOWTARZALNY DESIGN

JUŻ WKRÓTCE!

CZYTA SIĘ ZE SMAKIEM