

**PROGRAM TARGÓW HERT****WYKŁADY****16 kwietnia 2013 (wtorek)**

- 10:15 Wiesław Białas / Grzegorz Świętek – ILAPAK Sp. z o.o.  
- **Wzrost sprzedaży i obniżenie kosztów przez zastosowanie maszyn pakujących w przemyśle piekarniczo-cukierniczym**
- 10:45 Sabina Klimek – Szkoła Główna Handlowa w Warszawie, dziennikarz, ekonomista  
- **Zarządzanie wiedzą i wiekiem w firmie Małe i Średnie Przedsiębiorstwo**
- 12:15 Mateusz Kruszek – Dyrektor Zarządzający INWAR S.A. Centrum Usług Outsourcingowych  
- **Dotacje UE i inne programy finansujące inwestycje**
- 12:45 Jan Bielak – Studio Projektowe GRID  
- **Sklep piekarniczo - cukierniczy - aspekty niezbędne do uwzględnienia w procesie projektowym**
- 13:45 Paweł Żebrowski – HERT Product Manager Działu Sklepy Aranżacja i Wyposażenie  
- **Nie tylko pieczywo !**
- 14:30 Edyta Czarnecka - TEDMAR  
- **Ubranie pracownika najlepszą wizytówką firmy - najnowsze trendy w ubraniach dla piekarni oraz cukierni**
- 15:15 Jacek Płaziuk – VB Leasing Polska SA  
- **Prezentacja firmy oraz dotacje przy nabyciu maszyn piekarniczych**
- 15:45 Maciej Małecki - HERT Product Manager Dübör  
- **Optymalizacja procesu natłuszczania blach i form - czynnik poprawiający warunki higieniczne produkcji**

**17 kwietnia 2013 (środa)**

- 10:15 Jacek Płaziuk – VB Leasing Polska SA  
- **Prezentacja firmy oraz dotacje przy nabyciu maszyn piekarniczych**
- 10:45 Dr Marek Zieliński – Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu  
- **O czynnikach, które wpływają na zachowania konsumentów, ich oczekiwaniach, emocjach, trendach...**
- 11:45 Maciej Małecki - HERT Product Manager Dübör  
- **Optymalizacja procesu natłuszczania blach i form - czynnik poprawiający warunki higieniczne produkcji**
- 12:15 Dr Marek Zieliński – Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu  
- **Sposoby skutecznej komunikacji z konsumentem – o technikach sprzedaży w sklepie, w piekarni, o komunikacji werbalnej i niewerbalnej, o technikach perswazji**
- 13:15 Maciej Komorowski - Prezes Zarządu Managers Group MA Sp. z o.o.  
- **Parametryczny Model Zarządzania Siecią, narzędziem efektywnego zarządzania sprzedażą**
- 14:30 Łukasz Tabakowski – Studio Projektowe GRID  
- **Nowoczesny sklep piekarniczy – aspekty niezbędne do uwzględnienia w procesie projektowym**
- 15:30 Paweł Żebrowski – HERT Product Manager Działu Sklepy Aranżacja i Wyposażenie  
- **Nie tylko pieczywo !**
- 16:00 Wiesław Białas / Grzegorz Świętek – ILAPAK Sp. z o.o.  
- **Wzrost sprzedaży oraz obniżenie kosztów poprzez zastosowanie maszyn pakujących w przemyśle piekarniczo-cukierniczym**

## WYKŁADY

**18 kwietnia 2013 (czwartek)**

- 10:15 Maciej Małecki - HERT Product Manager Dübör  
- **Optymalizacja procesu natłuszczania blach i form - czynnik poprawiający warunki higieniczne produkcji**
- 11:00 Maciej Komorowski - Prezes Zarządu Managers Group MA Sp. z o.o.  
- **Parametryczny Model Zarządzania Siecią, narzędziem efektywnego zarządzania sprzedażą**
- 12:15 Wiesław Biały / Grzegorz Świętek – ILAPAK Sp. z o.o.  
- **Wzrost sprzedaży i obniżenie kosztów przez zastosowanie maszyn pakujących w przemyśle piekarniczo-cukierniczym**
- 14:00 Jacek Płaziuk – VB Leasing Polska SA  
- **Prezentacja firmy oraz dotacje przy nabyciu maszyn piekarniczych**
- 14:45 Edyta Czarnecka - TEDMAR  
- **Ubranie pracownika najlepszą wizytówką firmy - najnowsze trendy w ubraniach dla piekarni oraz cukierni**
- 15:30 Mateusz Kruszek – Dyrektor Zarządzający INWAR S.A. Centrum Usług Outsourcingowych  
- **Dotacje UE i inne programy finansujące inwestycje**
- 16:00 Paweł Żebrowski – HERT Product Manager Działu Sklepy Aranżacja i Wyposażenie  
- **Nie tylko pieczywo !**

## POKAZY

**16-18 kwietnia 2013 (wtorek - czwartek) w godz. 10:00 - 17:00**

### **POKAZY PIEKARNICZE:**

- Technika chłodnicza – wypiek produktów z odroczonym terminem rozrostu w piecykach sklepowych.
- Produkcja bułek kwadratowych i skośnych z posypką lub bez – Mini Quadro (WP Kemper).
- Nalewanie bardzo luźnych ciast TA 185 bezpośrednio do form – Parta U Direkt (WP Haton);  
produkcja chlebów formowych: „Baltazar”(z ziarnami), „Chleb z żurawiną” (90% mąki żytniej, żurawina).
- Produkcja pieczywa rustykalnego na linii do bułek Crustica (WP Haton): „Chleb węgierski”.
- Produkcja pieczywa rustykalnego na dzielarce Aqualine (HERT): ciabatta, bułka sznytka (linia do bułek Selecta WP).

### **POKAZY CUKIERNICZE:**

- Produkcja pączków - linia do bułek Selecta (Werner Pfleiderer); smażenie, nadziewanie i dekoracja - smaźalniki Linie 2000A (Riehle), nadziewarka (Edhard), pomadziarki (NBS Schumann i Bakon).
- Krojenie biszkoptu na krawalnicy horyzontalnej HGS (Krumbein), składanie oraz dekoracja ciast.
- Dozowanie ciast (keks, muffiny) i farszów (Unifiller).
- Krojenie ciast i tortów na sztuki – krawalnice (KSM Krumbein, FoodTools, Astor Blade).
- Produkcja przekąsek, ciastek francuskich i drożdżówek - wałkowarki (Rollmatic).

### **KROJENIE I PAKOWANIE:**

- Koncepcja sprzedaży pieczywa „po kromce”.
- Koncepcja samodzielnego krojenia pieczywa przez klienta w sklepie samoobsługowym.
- Zestaw krojąco-pakujący dla większych wydajności Selectra 30 + EC 101i (GHD Hartmann).
- Krojenie cukiernicze pionowe i poziome (Krumbein, Astor Blade).
- Urządzenia pakujące z oferty firmy Ilapak: Smart - najbardziej ekonomiczna choć wciąż wysoce zaawansowana technologicznie maszyna zaprojektowana z myślą o małych i średnich przedsiębiorstwach.

### **INNE:**

- **NOWOŚĆ !** Koncepcja croustwich – system szybkiej sprzedaży świeżej kanapki