



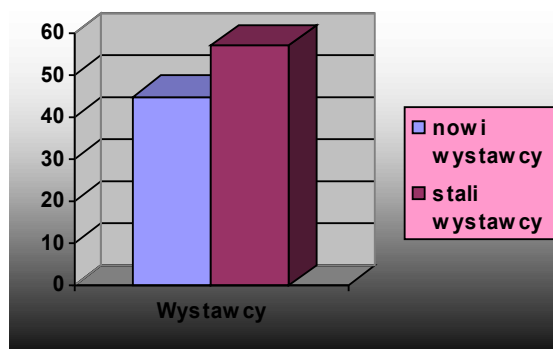
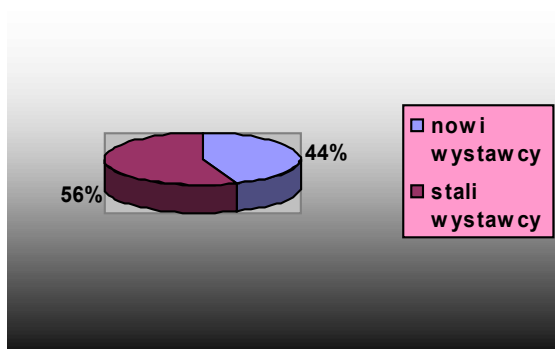
Szanowni Państwo,

Tegoroczna V jubileuszowa edycja Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Łódziskich SweetTARGi 2014, za nami.

W kilku zadaniach, chciałabym podsumować to, co się na niej wydarzyło oraz podać dane dotyczące ilości zwiedzających oraz wystawców.

Podczas targów SweetTARGi, swoją ofertę zaprezentowało ponad 100 wystawców z kraju i zagranicy. Ekspozycja zajęła przeszło 3000m² powierzchni wystawienniczej, to prawie 36% więcej niż w roku ubiegłym. Wydarzenie cieszyło się też wyższą frekwencją targi SweetTARGi odwiedziło, bowiem niemal 2600 profesjonalistów z branży piekarniczej, cukierniczej, łódzkiej i gastronomicznej.

102 wystawców (45 nowych wystawców – 57 stałych wystawców)



Opinie wystawców dotyczące tegorocznej edycji:

Krótko i na temat

nie spodziewaliśmy się aż tylu klientów- jesteśmy mile zaskoczeni

Jednym słowem - udane targi

Joanna Zagala

Eco Trade

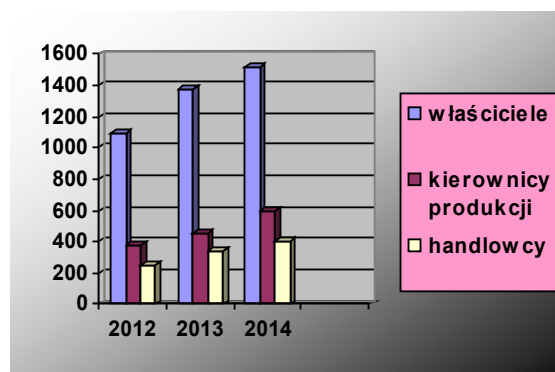
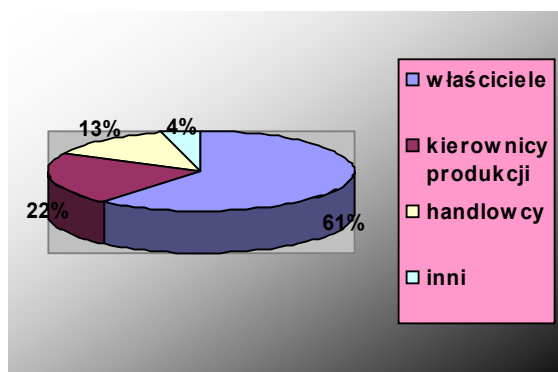
Choć mieliśmy niewielkie stoisko, uważamy targi za udane dla naszej firmy.

Jarosław Słota

Pro Ascobloc Sp. z o.o.

Targi odwiedziło 2600 zwiedzających,

Struktura odwiedzających kształtowała się następująco:



Nowości w tegorocznej edycji jubileuszowej:

- Konkurs Piekarnia/Cukiernia Roku 2014 w Plebiscybie targów SweetTARGi
- Konkurs o „Złoty Pączek”
- Bar Meeting – wszystko o kawie i drinkach (konkurs „Magic Box”, mocktaile i dekoracje w barmaństwie klasycznym, alternatywne metody parzenia kawy, warsztaty „Podstawy baristy-sztuka parzenia kawy”, warsztaty latte art, pokazy napojów warzywno owocowych
- Bezpłatne szkolenia dla baristów
- Nowoczesne i proste rozwiązania w lodziarstwie – nowy trend torty lodowe
- „Czy kanapka uratuje polskiego piekarza?”
- Pięknie, słodko i bajkowo – bajkowy świat tortów mistrzów sugercraftingu
- Carving w cukiernictwie
- Obliczanie receptur i kalkulacja lodów – najnowsza wersja aplikacji internetowej „Kalkulator Receptur” wyposażona w narzędzia do planowania produkcji lodów, obliczania zysku i kontroli sprzedaży”
- „Nowe możliwości rozwoju biznesu”
- Sweet Strefa Mistrza Branży (Słodki stół na Wielkanoc, Wielkanocne ciasta, torty w modnych koronkach, Muffiny i ciasteczka trwałe z różnymi dekoracjami, owocowe inspiracje w deserach, nowoczesne dekorowanie tortów na różne okazje)
- Wypieki pokazowo – instruktażowe połączone z degustacją; ciasta francuskie, półfrancuskie oraz ciasta pszenne

Opinie branży dotyczące tegorocznej edycji:

Bardzo nas cieszy, że nasze, śląskie SweetTargi z roku na rok się coraz bardziej rozwijają. Tegoroczna, V-jubileuszowa ich edycja pokazała, że coraz więcej osób zwiedzających oraz wystawców traktują tę imprezę bardzo poważnie branżowo. Stale powiększająca się liczba wystawców oraz odwiedzających targi świadczy niewątpliwie o wzrostowej randze tego przedsięwzięcia. Mamy nadzieję, iż z roku na rok gości będzie przybywać i nie będą to goście tylko z naszego kraju, ale także z zagranicy, jak to

miało miejsce w tym roku. W tym roku można śmiało powiedzieć, iż impreza ta, zdobywa rangę imprezy międzynarodowej.

Cukiernictwo”

„Piekarstwo”

Wydawnictwo Elamed

Joanna Wróbel

Redaktor Naczelna

V Targi Cukiernicze, Piekarnicze i Łódzkie SweetTARGi były nie tylko jubileuszowe, ale przede wszystkim przełomowe. Potwierdziła się nasza opinia z ubiegłego roku, że branżowe targi na Śląsku są potrzebne i mają ogromny potencjał. W tym roku ten potencjał został jeszcze lepiej wykorzystany. Efekty można było dostrzec od samego początku; zainteresowanie wystawą trwało niezmiennie od pierwszego do ostatniego dnia.

Gratulujemy świetnej i sprawnej organizacji, a także skutecznych działań promocyjnych, które przyciągnęły liczne i znaczące w branży firmy, jako wystawców. Nie bez znaczenia był również program imprez towarzyszących – ciekawe pokazy, znane i lubiane nazwiska, wykłady poświęcone aktualnym zagadnieniom w branży przyciągały uwagę rzemieślników zarówno ze Śląska, jak i ościennych województw. Bardzo dobrym posunięciem była organizacja konkursów dla piekarzy i cukierników, które miały przełożenie na promocję w lokalnych mediach.

To świadczy, że SweetTARGi odgrywają ważną funkcję edukacyjną i promocyjną dla lokalnych producentów z branży piekarskiej i cukierniczej. Stanowią niezależną platformę wymiany informacji, kontaktów biznesowych oraz prezentacji nowości produktowych, i to warto i należy rozwijać.

Danuta Bujak

Menedżer projektu Mistrz Branży

Relacja z targów SweetTARGi - przygotowana przez TVP



TELEWIZJA POLSKA

Mamy nadzieję, że w przyszłym roku udam nam się zaprosić jeszcze większą ilość wystawców i zwiedzających. Zależy nam bardzo, aby czuli się Państwo u nas jak u siebie, dlatego bardzo ważne są dla nas Państwa opinie i sugestie dotyczące kolejnych edycji, bo to właśnie dzięki nim wiemy, co musimy usprawnić, poprawić i również, z czego możemy być dumni.

Dziękuję Wszystkim sponsorom nagród oraz firmom współpracującym przy tegorocznej edycji SweetTARGi 2014

Sponsorzy nagród



Współpraca



Już dziś serdecznie zapraszam Państwa na kolejną VI edycję targów SweetTARGi 2015, która odbędzie się w dniach 28lutego – 2 marca 2015 roku w Katowicach. Przygotowujemy już wiele atrakcji dla Państwa i dla zwiedzających, liczne konkursy, pokazy, ale również nowości jak min: Mistrzostwa Polski. (Szczegóły wkrótce). Czekam na Państwa zgłoszenia.

Z poważaniem

Ilona Syryłto
Kierownik Projektu



Centrum Targowe FairExpo Sp. z o.o.
40-955 Katowice, ul. Bytkowska 1B, Polska.
www.fairexpo.pl, e-mail: info@fairexpo.pl,
NIP 634-275-88-90, REGON Nr 241694177, Wpis do Rejestru Przedsiębiorców prowadzonego
przez Sąd Rejonowy Katowice-Wschód w Katowicach. Wysokość kapitału zakładowego: 5 000,00zł.
VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000361843

