



FORBAKE



Mistrz branży

POLAGRA-TECH

zapraszają na

Strefę Niszy, Innowacji i Tradycji



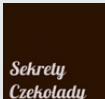
28 września - 2 października

Polagra-Tech
pawilon 5A

stoisko Mistrza Branży nr 52



SKŁADANOWSCY
ARCHITEKCI



BlogCzekolady



Mistrz ^{branży}



POLAGRA-TECH

zapraszają na

Strefę Niszy, Innowacji i Tradycji

Polagra-Tech, pawilon 5A, stoisko Mistrza Branży nr 52

Ciekawi ludzie, oryginalne i zaskakujące pomysły, dawka fachowej wiedzy, pokazy technologiczne i degustacje – to wszystko pod hasłem: **Nisza, Innowacja i Tradycja, w dniach 28 września - 2 października.** Zapraszamy do Strefy, którą redakcja „Mistrza Branży” organizuje wspólnie z przyjaciółmi oraz partnerami.

W programie

- Piekarskie rewolucje – biopiekarz Bogdan Smolorz, Biopiekarnia
- Biocertyfikacja w toku – Dorota Kowalewska, BioCert Małopolska
- Artystyczne zdobienie pieczywa – Wiesław Kucia, Szkoła Artystyczna
- Debata o korzyściach znakowania żywności nieopakowanej dla mikro- i małych firm
- Kwiaty na talerzu, kwiaty na wypiekach – Zofia Zienkiewicz, Ogrodnictwo Lawenda
- Ekologiczna czekolada na językach – Aurora Czekoladowa, Blog CzekoLady, Piotr Krzciuk, Sekrety Czekolady
- Tradycja i nowoczesność w wypiekach – Karolina Ciesielska, Pracownia tortów artystycznych Lukrowe Fantazje
- Terapeutyczne desery – Irek Ciara, kucharz terapeuta, TeraFood
- Wygodne obkładanie i dekorowanie tortów – Anna Binert-Szatkowska, Forbake
- Pieczywo z naturalnym polepszaczem/ pieczywo naturalne słodowe – Czesław Łysonek, Forbake
- Chleb Litewski Słodowy – bez dodatków typu „E” – Czesław Łysonek, Forbake
- Wypieki i pokazy piekarsko-cukiernicze – Ryszard Stojanowski, Marcin Jasiński, Pfahl Polska
- Ciasta, lody, desery – Owocowe inspiracje z Prospaną, Jerzy Brzozowski i Marek Tomaszek
- Skuteczne prowadzenie konta fanpage/Facebook – Michał Rusek, MarketingFanpage.pl
- Projektowanie nowoczesnych i ekologicznych sieci sklepów piekarniczych.
Nowe technologie – inż. arch. Michał Składanowski, Składanowscy Architekci
- BEZPŁATNE konsultacje ekspertów

Partnerzy Strefy:



FORBAKE



Premiery wydawnicze na stoisku Mistrza Branży



- Premiera poradnika tylko na stoisku redakcji Mistrza Branży. **„Odroczony rozrost. Technologia w piekarni.”** Niezbędnik piekarza, pisany z myślą o właścicielach piekarni i cukierni oraz technologach.

Zamów już dziś

- odbierz na stoisku Mistrza Branży
- zadzwoń – wyślemy kurierem lub pocztą

Zadzwoń i uzyskaj rabat!!

T: +48 32 729 96 80
+48 881 610 660
k.garus@MistrzBranzy.pl



- W niedzielę, 28 września! Premiera podręcznika Wiesława Kuci i Jadwigi Piotrowicz **„Technologie piekarskie”.**

Bezpłatne konsultacje w zakresie:

- znakowania – Wioletta Bogusz-Kaliś, specjalista ds. bezpieczeństwa żywności
- bioprodukcji (jak poprawić jakość pieczywa, przejść z konwencjonalnej produkcji pieczywa na BIO, warunki ekoprodukcji, gdzie zaopatrywać się w surowce BIO) – Bogdan Smolorz, bio piekarz
- projektowania piekarni, cukierni i sklepów – inż. arch. Michał Składanowski, Składanowscy Architekci
- skutecznego marketingu nie tylko na Facebooku – specjalista ds. marketingu Michał Rusek, MarketingFanpage.pl

Debata o korzyściach znakowania żywności nieopakowanej dla mikro i małych firm

To, że żywność nieopakowaną trzeba znakować, nie ulega dyskusji, ale dlaczego warto to robić, zwłaszcza w przypadku mikro i małych piekarni i cukierni – na to pytanie postaramy się odpowiedzieć podczas debaty w gronie ekspertów.

Do udziału w debacie zaprosiliśmy:

- byłego Przewodniczącego Krajowej Rady Piekarstwa i Cukiernictwa **Macieja Mielczarskiego**,
- bio piekarza **Bogdana Smolorza**,
- przedstawiciela z Inspekcji Handlowej
- specjalistę ds. bezpieczeństwa żywności i znakowania **Wiolettę Bogusz-Kaliś**,
- przedstawiciela Stowarzyszenia Osób Chorych na Celiakię i na Diecie Bezglutenowej.

Pod koniec spotkania będzie czas na pytania ze strony publiczności.

Debata: 28 września br., godz. 14.00, pawilon 5a, stoisko nr 52

Debata i Wartościowy bonus firmy Magorex i Clinex

Dla zwiedzających, którzy będą uczestniczyć w debacie, firma MAGOREX – polski producent wyposażenia dla piekarni i cukierni – ufundowała nagrody specjalne:

- 3 zestawy 10 aluminiowych, tłoczonych tac ekspozycyjnych, malowanych na kolor czarny (5 tac w rozmiarze: 60 x 40 x 1 oraz 5 w rozmiarze: 40 x 30 x 1). Tace pozwolą atrakcyjnie wyeksponować produkty i ułatwią transport, bez konieczności przekładania wyrobów z blachy na blachę.

- Nagrody niespodzianki ufundowała firma Amtra – producent profesjonalnych środków utrzymania czystości marki Clinex.



Strefę wyposażyli:



Program godzinowy



Niedziela, 28.09

10.00-12.30 – Piekarskie rewolucje – powrót do tradycji piekarskich na bazie surowców w 100% ekologicznych, cz. I – Bogdan Smolorz, Mariola Smolorz, Piekarnia BIO

Biocertyfikacja w toku – Dorota Kowalewska, BioCert Małopolska

12.30-13.00 – Artystyczne dekorowanie pieczywa – Wiesław Kucia, Szkoła Artystyczna

13.00-14.00 – Kwiaty na talerzu, kwiaty na wypiekach – Zofia Zienkiewicz, Ogrodnictwo Lawenda

14.00-15.20 – Debata: Znakowanie żywności nieopakowanej – plusy i minusy dla mikro- i małych piekarni/cukierni

15.30-17.00 – Piekarskie rewolucje, cz. II – Bogdan Smolorz, Mariola Smolorz, Piekarnia BIO

16.00-16.15 – Skuteczne prowadzenie konta fanpage/Facebook – Michał Rusek, MarketingFanpage.pl

Poniedziałek, 29.09

10.00-11.45 – Wypieki i pokazy piekarsko-cukiernicze – Ryszard Stojanowski, Marcin Jasiński, Pfahnl Polska

11.45-12.00 – Skuteczne prowadzenie konta fanpage/Facebook – Michał Rusek, MarketingFanpage.pl

12.00-13.00 – Artystyczne dekorowanie pieczywa – Wiesław Kucia, Szkoła Artystyczna

13.00-13.30 – Owocowe inspiracje z Prospaną: ciasta, lody, desery – Jerzy Brzozowski i Marek Tomaszek, Prospana

13.30-14.30 – Projektowanie nowoczesnych i ekologicznych sieci sklepów piekarniczych – nowe technologie, inż. arch. Michał Składanowski, Składanowscy Architekci

14.30-14.45 – Skuteczne prowadzenie konta fanpage/Facebook – Michał Rusek, MarketingFanpage.pl

15.00-17.00 – Chleb Litewski Słodowy – bez dodatków typu „E, Czesław Łysionek, Forbake

wtorek, 30.09

10.00-10.45 – Artystyczne dekorowanie pieczywa – Wiesław Kucia, Szkoła Artystyczna

10.45-11.00 – Skuteczne prowadzenie konta fanpage/Facebook – Michał Rusek, MarketingFanpage.pl

11.00-12.00 – Zdrowa i smaczna kuchnia bez glutenu – Marta Krzyżanowska-Sołtysiak, Bezglutenowa Mama

12.00-13.00 – Ekologiczna czekolada na językach – Aurora Czekoladowa, Blog Czekolady, oraz Piotr Krzciuk, Sekrety Czekolady

12.30-13.00 – Owocowe inspiracje z Prospaną: ciasta, lody, desery – Jerzy Brzozowski i Marek Tomaszek, Prospana

13.00-13.15 – Skuteczne prowadzenie konta fanpage/Facebook – Michał Rusek, MarketingFanpage.pl

13.15-15.00 – Wypieki i pokazy piekarsko-cukiernicze – Ryszard Stojanowski, Marcin Jasiński, Pfahnl Polska

15.00-15.30 – Artystyczne dekorowanie pieczywa – Wiesław Kucia, Szkoła Artystyczna

15.30-17.00 – Wygodne obkładanie i dekorowanie tortów – Anna Binert-Szatłowska, Forbake

środa, 1.10

10.00-12.00 – Wypieki i pokazy piekarsko-cukiernicze – Ryszard Stojanowski, Marcin Jasiński, Pfahnl Polska

12.15-12.30 – Skuteczne prowadzenie konta fanpage/Facebook – Michał Rusek, MarketingFanpage.pl

12.30-14.30 – Pieczywo z naturalnym polepszaczem/ pieczywo naturalne słodowe – Czesław Łysionek, Forbake

14.30-14.45 – Skuteczne prowadzenie konta fanpage/Facebook – Michał Rusek, MarketingFanpage.pl

15.00-16.30 – TERAdesery – Irek Ciara, kucharz terapeuta, twórca żywności terapeutycznej, TeraFood

czwartek, 2.10

10.00-12.00 – Wypieki i pokazy piekarsko-cukiernicze – Ryszard Stojanowski, Marcin Jasiński, Pfahnl Polska

12.00-12.15 – Skuteczne prowadzenie konta fanpage/Facebook – Michał Rusek, MarketingFanpage.pl

12.30-14.00 – TERAdesery – Irek Ciara, kucharz terapeuta, twórca żywności terapeutycznej, TeraFood

14.15-14.30 – Skuteczne prowadzenie konta fanpage/Facebook – Michał Rusek, MarketingFanpage.pl

Zaproszeni eksperci:

- **Małgorzata Pomiecińska-Stawniak**, naczelnik Wydziału Kontroli Handlu i Usług Branż Żywnościowych, Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Poznaniu
- **Maciej Mielczarski**, były przewodniczący Krajowej Rady Piekarstwa i Cukiernictwa
- **Wioletta Bogusz-Kaliś**, specjalista ds. bezpieczeństwa żywności i znakowania
- **Bogdan Smolorz**, Biopiekarz, właściciel Piekarni BIO
- **Marta Krzyżanowska-Sołtysiak**, Stowarzyszenie Osób Chorych na Celiakię i na Diecie Bezglutenowej

Bezpłatne konsultacje

Niedziela

- **bioprodukcja** (jak poprawić jakość pieczywa, przejść z konwencjonalnej produkcji pieczywa na BIO, warunki ekoprodukcji, gdzie zaopatrywać się w surowce BIO) – Bogdan Smolorz, biopiekarz
- **znakowanie żywności** – Wioletta Bogusz-Kaliś, specjalista ds. bezpieczeństwa żywności

Poniedziałek

- **projektowanie piekarni, cukierni i sklepów** – inż. arch. Michał Składanowski, Składanowscy Architekci

Poniedziałek - czwartek

- **skuteczny marketing nie tylko na Facebooku** – specjalista ds. marketingu Michał Rusek, MarketingFanpage.pl