

Targi HERT

12 - 14 kwietnia 2016



Zapraszamy po raz dziesiąty!

Przez trzy dni, od 12 do 14 kwietnia, w siedzibie naszej firmy Hert w Warszawie będzie można zapoznać się z szeroką gamą urządzeń, maszyn i akcesoriów. Znaczna część z nich będzie wykorzystywana w **pokazach piekarniczych i cukierniczych**.

Oprócz pojedynczych urządzeń przedstawimy nasze **koncepty**: koncept Dubor czyli optymalizacja natłuszczania form i blach, praca z czekoladą, wypiek i krojenie na sklepie, Boulangerie czyli mini piekarnia bezpośrednio w punkcie sprzedaży, gdzie na miejscu i na żywo są przygotowywane bułki, bagietki i mini chlebki w stylu rustykalnym.

W tym roku koncept Boulangerie zostanie wzbogacony o najnowszy trend **HOT PIZZA CORNER**, gdzie „na oczach klienta” będzie przygotowywana świeża pizza z użyciem urządzeń marki Sigma.

Przygotowaliśmy również dwie przykładowe **aranżacje: sklepu cukierniczego i sklepu piekarniczego** z wbudowaną Boulangerią.

Nie zabraknie też **nowości**, np. oświetlenie Drutec, myjnia rotacyjna Komza, fermentatory Hematronica, kosze Saleen, wagi Ohaus.

Zachęcamy do zapoznania się z ofertą naszych **partnerów i współwystawców**:

Merkur, Credin, Martin Braun, Grados, ZT Kruzowica, Koree, Liebherr, Plastmet, Loma Systems, Giga, HadePol Flexo, Jeremias, Idea Leasing, Autoryzowany Dealer VW / Audi Krotoski-Cichy.

Zapraszamy również na **wykłady prof. H. Mruka** z Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu.

Serdecznie zapraszamy w **godz. 10:00 - 17:00**
wjazd: ul. Odlewnicza 4a lub ul. Marywilska 28

HERT
My wiemy jak...



Pokazy - Piekarnia

W naszej ponad 350 m², pokazowej piekarni wyprodukujemy pieczywo przy wykorzystaniu systemów zimna w procesie długiej fermentacji (HERT SYSTEM).

Część produkcji poprowadzimy z użyciem fermentatorów Hematronica, które bardzo ułatwiają i przyspieszają produkcję zakwasu i podmioty.

Dzielnica Parta U Direct (WP Haton)
godz. 10.30 Chleb Żytni 100% na zakwasie
godz. 13.00 Chleb Baltazar Słodowy z płatkami Milbo

Linia do pieczywa Crustica (WP Haton)
godz. 11.00-13.30 Chleb Zwykły 40% żyta, zakwas + Mega Fresch

Linia do pieczywa Pane (WP Kemper)
godz. 11.30 Bułka kwadratowa sojowa + Korny
godz. 14.00 Bagietka sojowa + Korny

Dzielnica VX 212 (Rheon)
godz. 12.00 Chleb Śląski
godz. 14.30 Chleb Mieszany na zakwasie

Linia do bułek Selecta (WP Technologies)
godz. 12.30 Bułka Słodka Ślimak - Soft Paste Sonneveld
godz. 15.00 Sznytka zaciemniana na Frio Słodowym

Pieczywo wypiekamy na energooszczędnych piecach Rototherm Green i Matador (WP Technologies).

Pokazy - Cukiernia

Na hali nr 2 (możliwy wjazd od ul. Marywilskiej 28) odbywać się będą pokazy cukiernicze:

Non-stop:

- praca z czekoladą - temperówka-oblewarka czekolady Gami
- produkcja przekąsek - wałkowarki Rollmatic
- produkcja mini deserków na bazie musów - dozowniki Unifiller, Edhard

Produkcja pączków:

- godz. 10.30 Przygotowanie i formowanie ciasta na pączki - linia do bułek Formprofi (WP Technologies)
- godz. 11.30 Pokaz smażenia, nadziewania i dekorowania pączków - smaźalnik L2000 Vario (WP Rhielo) + nadziewarka Edhard + pomadziarka NBS Schumann

godz. 12.00 Składanie ciast biszkoptowych - Multistacja (Unifiller)

godz. 12.30 Dozowanie babek i mufinów - Universal 1000i (Unifiller)

godz. 13.00 Krojenie ciast na sztuki - krajalnica ultrasoniczna UCM Nano (Bakon)

godz. 13.30 Wypiek i dekoracja tartletek

godz. 14.00 Wylewanie blatów

Wykłady

budynek HERT, ul. Odlewnicza 4a, piętro 2

prof. dr hab. Henryk Mruk
Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu

13.04.2016 środa

Godz. 12.00 **Profesjonalna obsługa klienta.**
Trendy w oczekiwaniach klientów i techniki perswazji w świetle najnowszych wyników badań.

Godz. 13.00 **Rozwój osobisty.**
Metody i sposoby jak rozwijać siebie samego i jak planować własne życie.

14.04.2016 czwartek

Godz. 12.00 **Kultura organizacyjna zespołu.**
Zaufanie, cele, wyniki, wiedza, relacje.

Godz. 13.00 **Rola technik myślenia kreatywnego w budowaniu pozycji konkurencyjnej piekarni.**