



W dniach 23-25 lutego, w hali targowej MT Polska w Warszawie, odbędą się największe w Polsce targi branży cukierniczej i lodziarskiej. Podczas trzech dni producenci z całej Polski pokażą szerokiemu odbiorcy najlepszą ofertę, a mistrzowie czekolady z Polski i Europy będą prezentowali swoje umiejętności w trakcie mistrzostw w różnych kategoriach.

Impreza odbędzie się w dniach 23-25 lutego 2011, w nowoczesnej i doskonale wyposażonej hali targowej MT Polska, przy ul. Marsa 56 w Warszawie. To jedna z nielicznych imprez wystawowych w Polsce, od podstaw organizowanych samodzielnie przez firmy działające na rzecz branży. Tegoroczna edycja targów, zainspirowana zbliżającym się przewodnictwem Polski w UE, odbędzie się pod hasłem „Polska w Unii Europejskiej”. Uczestnicy konkursów, które będą się odbywać przez wszystkie dni imprezy, staną przed wyzwaniem zaprezentowania polskich tradycji cukierniczych na tle przysmaków europejskich. Efekty ich przygotowań będą dostępne do oglądania dla wszystkich miłośników tej niezwyklej sztuki kulinarnej, którzy odwiedzą halę MT Polska.

PROGRAM IMPREZY:

Podczas pierwszego dnia targów, 23 lutego odbędą się Lodziarskie Mistrzostwa Polski. Uczestnicy będą mieli za zadanie przedstawić autorskie smaki, dekoracje i zaprezentować lody w witrynach oraz lodowe kompozycje w pucharach deserowych. Tego dnia odbędą się również eliminacje mistrzów czekolady z krajów Europy Środkowo-Wschodniej do finałów mistrzostw świata - Word Chocolate Masters. Najlepsi cukiernicy z Rumunii, Turcji, Słowacji i Polski będą rywalizowali o miejsce w finale (Paryż, październik 2011). W trakcie konkursu eliminacyjnego uczestnicy wykonają eksponaty z czekolady, wyrafinowane czekoladowe praliny i ciasta.

Drugiego dnia targów odbędą się III Mistrzostwa Polski Cukierników, podczas których uczestnicy będą musieli przygotować słodkie eksponaty z karmelu oraz popisowe torty deserowe. Tego dnia nastąpi również rozstrzygnięcie konkursu na Cukierniczą Osobowość Roku 2010.

Trzeci i ostatni dzień targów wyłoni młodych i najlepszych adeptów sztuki cukierniczej. Kandydaci biorący udział w I Mistrzostwach Polski Uczniów Szkół Cukierniczych będą przygotowywać m.in. torty okolicznościowe. Konkursowe prace oceni profesjonalne jury składające się z największych specjalistów z branży. Dodatkową atrakcją dla odwiedzających targi będzie Konkurs – Wystawa Tortów Okolicznościowych. Prezentacja tortów odbędzie się w pierwszym dniu targów, tj. 23 lutego 2011, a stworzona w ten sposób wystawa będzie dostępna dla zwiedzających targi do końca ich trwania. Szczegółowe informacje na temat targów dostępne na stronie: www.exposweet.pl.

Targi ExpoSweet to wspólna inicjatywa najważniejszych firm z branży cukierniczej i lodziarskiej, łącząca merytoryczną wiedzę przedsiębiorców z profesjonalizmem i artystycznym rzemieślników tego sektora. Organizatorem targów jest m.in. Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych Expo Sweet, powołane do życia w roku 2009, które zrzesza przedsiębiorców z Polski i krajów Unii Europejskiej działających na rzecz polskich rzemieślniczych

producentów wyrobów cukierniczych i lodziarskich. Inicjatywa Expo Sweet była odpowiedzią na brak odpowiedniej polityki wobec drobnych rzemieślników z branży, których jakość wyrobów niejednokrotnie przewyższa propozycje zachodnich koncernów. Wspierając tę ideologię, do działalności EZIG dołączyło Stowarzyszenie Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy Rzeczypospolitej Polskiej oraz Związek Rzemiosła Polskiego i wspólnymi siłami organizacje patronują już trzeciej edycji Targów ExpoSweet.

Jednym z pomysłodawców i współorganizatorów targów branży cukierniczo-lodziarskiej EXPO SWEET jest Janusz Profus, Maestro Czekolady E.Wedel. To osoba ze ścisłej czołówki najślynniejszych i najlepszych polskich cukierników, która od lat wspiera ciekawe inicjatywy cukiernicze.

W zawodzie cukiernika pracuje od 1989 roku, był związany z wiodącymi firmami cukierniczymi w wielu miastach Polski, był wykładowcą Warszawskiej Szkoły Cukierniczej, jako znany i ceniony fachowiec gości w licznych programach telewizyjnych i radiowych. Jest autorem publikacji branżowych m.in. w „Przeglądzie Piekarskim i Cukierniczym” i współautorem francuskiej książki „Escala d’exception”.

Janusz Profus ma na swoim koncie wiele sukcesów: 1. miejsce w Mistrzostwach Polski Cukierników (Warszawa, 1996), 7. miejsce w Mistrzostwach Świata Cukierników (Stuttgart, 1997), 3. miejsce w konkursie dekoracji z karmelu (Lyon, 1998), 3. miejsce w Mistrzostwach Świata Cukierników (Brno, 1999). Od lat jako trener przygotowuje ekipy polskich cukierników, które zajmują czołowe miejsca w międzynarodowych konkursach: 4. miejsce w Mistrzostwach Świata Młodych Cukierników (Barcelona, 1998), 4. miejsce w Mistrzostwach Świata Młodych Cukierników (Lizbona, 2000), 1. miejsce w Mistrzostwach Świata Cukierników (Wiesbaden, 2001), 2. miejsce w Mistrzostwach Świata Młodych Cukierników (Poznań, 2002). Przygotowywał polską ekipę do Mistrzostw w Las Vegas i brał w nich udział jako juror.

Czekoladowe dzieła produkowane przez niego osobiście lub w prowadzonej przez niego Pracowni Rarytasów firmy E.Wedel trafiały do wielu znanych osobistości, stanowiły też ozdobę licznych imprez. Twórca rzeźb czekoladowych przedstawiających: Adama Małysza, Świętego Mikołaja czy Śnieżynkę. Wspiera wiele akcji charytatywnych i zawsze znajduje czas dla kolegów cukierników, którzy chętnie korzystają z jego doświadczenia i wiedzy. Oczywiście nie może zabraknąć go podczas targów Expo Sweet 2011.



newss.pl

III edycja targów branży cukierniczo - lodziarskiej EXPO SWEET 2011

Wedel

[WIECEJ INFORMACJI z firmy Wedel \(PRESS BOX\)](#)