

Dni Otwarte Guz - Drosol

Choć nie było podczas tegorocznych targów Polagra Salonu Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego, nie brakowało interesujących imprez branżowych. I tak w dniach 8-11 września w Siemianowicach Śląskich firmy Guz Technika Piekarnicza oraz Drosol zorganizowały Dni Otwarte, na które zaprosiły wielu piekarzy i cukierników z całej Polski.

W siedzibie firmy Guz na powierzchni 500 m² swoje produkty i usługi zaprezentowały firmy: Guz, Drosol, Eco Trade, Komplet, Master Martini, Credin, Lessafre i Pfahnl. Z ich ofertą zapoznało się ok. 200 piekarzy i cukierników z ponad 70 zakładów.

Pokazano ponad 80 maszyn i urządzeń. Jak nam powiedział Grzegorz Targoński szczególne zainteresowanie klientów wzbudziły: linia do produkcji chleba Cyberpan z międyzgarownią, linia do produkcji bułek Fortuna oraz aparat załadowniczo-wyładowczy do pieców komorowych. Właściciele małych zakładów zaciekaWiła najmniejsza na rynku linia do chleba Eberhardt Universal, a także dzielarko-zaokrąglarka Eberhardt Piccolo i Optimat. Interesowano się również nową linią zmywarek firmy Hobart: od małych maszyn rzemieślniczych UX po duże zmywarki przelotowe FUX.

Podczas pokazów technologicznych i prezentacji produktów technolodzy zachęcali do degustacji ciast, deserów i pieczywa. Firma Drosol Zaopatrzenie Piekarni i Cukierni z Będzina przygotowała ofertę półproduktów do przekąsek: wysokiej jakości sery, nadzienia, margaryny, drożdże oraz mieszanki cukierniczo-piekarskie. Goście chętnie degustowali świeże paszteciki, pizzerki, croissanty, ciabatty oraz pączki.

Firma Eco Trade pokazała szeroką gamę ciast deserowych i torcików na bazie mieszanek cukierniczych, a także gorące krokiety i paszteciki z farszem jarskim i pieczarkowym. Credin zaprezentował nowy produkt: Baltazar Słodowy i pyszny chleb Natura, a także całą gamę nowych ciast i nadziei cukierniczych. Lesaffre - wiodący producent drożdży - zachęcał do wypróbowania nowości: chleba kanapkowego z zieloną cebulką oraz kanapkowego z koperkiem. Przedstawiciele austriackiej firmy Pfahnl wypiekali chleb kukurydziany, Fittnes, Maraton i Żytni. Komplet częstował pączkami maślanymi, sernikiem i wypiekami z ciasta parzonego. Smakosze czekolady mogli degustować desery przygotowane przez firmę Master Martini. Szczególnym zainteresowaniem cieszyła się gęsta płynna czekolada do picia i komponenty do przygotowania granity kawowej i cytrynowej.

Producenci przekonywali do produkcji pieczywa żytniego pełnoziarnistego, serwatkowego oraz orkiszowego. Podkreślano zalety takiego rodzaju pieczywa w uzupełnianiu diety w witaminy, składniki mineralne i substancje balastowe. Przedstawiciele firmy Drosol zachęcali gości do zorganizowania wypieków próbnych i przygotowali konkurs dla klientów składających zamówienia.

Spotkanie było świetną okazją nie tylko do poznania oferty firm, ale także do poznania się i wymiany doświadczeń.



■ Od lewej: Krzysztof Puz (właściciel firmy DROSOL), Rafał Knapik (koordynator, Credin), Izabela Puz-Nowak (współwłaściciel DROSOL) i Marek Górski (Credin, przedstawiciel). Firma DROSOL od 1993 r. zaopatruje piekarnie, cukiernie i gastronomię w niezbędne do produkcji surowce, dekoracje, opakowania i sprzęt piekarski.



■ Firma Guz ma w swojej ofercie m.in. komorowe i przelotowe zmywarki Hobart.



■ Piece nurkowe Hein Universal, obrotowe Hein Luxrotor.



■ ...oraz duży wybór używanych pieców i maszyn..