

Festiwal nowości, konkursów i pokazów

Po raz 14. profesjonaliści z branży horeca spotkali się, na organizowanych w marcu w Warszawie, targach Eurogastro,

Na ponad 6 tys. mkw. powierzchni ekspozycyjnej swoją ofertę przedstawiło 241 firm, m.in.: z Polski, Belgii, Czech, Niemiec

i Izraela.....**40**

Eurogastro 2010

Kolejne targi Eurogastro już za nami

Festiwal nowości,

Po raz 14. profesjonaliści z branży horeca spotkali się na organizowanych w marcu targach Eurogastro. Na 6 tys. mkw. powierzchni ekspozycyjnej swoją ofertę przedstawiło 241 firm z: Belgii, Czech, Finlandii, Francji, Holandii, Irlandii, Izraela, Niemiec, Polski, Szwecji, Węgier oraz Włoch. Nowości Gastronomiczne były patronem medialnym imprezy

Na targi przybyło ponad 19 tysięcy przedstawicieli branży horeca chcących zmodernizować zakład gastronomiczny, podwyższyć standard obsługi, zmienić wystrój lokalu czy zwiększyć wybór i jakość oferowanej oferty. Na zwiedzających czekało wiele atrakcyjnie przygotowanych stoisk, reprezentowanych przez najważniejsze firmy sektora horeca. W ich ofercie znalazł się m.in. profesjonalny sprzęt gastronomiczny oraz meble, urządzenia i akcesoria niezbędne do wyposażenia zaplecza kuchennego, elementy wystroju restauracji i barów, a także oprogramowanie i systemy zarządzania. Swoje propozycje przedstawili również dostawcy produktów żywnościowych dla gastronomii, surowców dla cukiernictwa i piekarnictwa, a także napojów bezalkoholowych i alkoholowych.

Wystawcy prześcigali się w oryginalnych pomysłach na zachęcenie zwiedzających do odwiedzenia ich ekspozycji i zapoznania się z ofertą. Na stoiskach odbywały się widowiskowe pokazy kulinarne – Convothem, Macro, Rational oraz wiele innych firm, prezentowało swoje produkty w ten właśnie sposób. Zwiedzający na żywo mo-



prezentował herbaty organiczne DILMAH – sześć nowych odmian tego szlachetnego napoju wkrótce pojawi się w ofercie firmy. Na targach debiutował również tradycyjny produkt kuchni francuskiej Flammekueche oferowany przez firmę Maitre Pierre. Nowością były oleje w spray'u – PASSION Extra Virgin Oil wystawia-

ne przez firmę PASSION OIL – ekonomiczne, bo pozwalające zaoszczędzić 60 proc. w stosunku do standardowej butelki oleju (występują w dziesięciu różnych smakach). Victoria Cymes prezentowała wprowadzony właśnie do oferty jednodniowy sok z gruszki oraz nowy, rumowo-czekoladowy smak syropu barmańskiego rekomendowanego przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów.

Na targach można było zapoznać się z wieloma nowościami sprzętowymi – zaprezentowano m.in. nowy terminal POS z ekranem dotykowym, który oferowała firma Softech. Na stoisku firmy Convothem można było obejrzeć nowy piec z funkcją ecocooking pozwalającą zaoszczędzić nawet do 25 proc. energii w procesie pieczenia większych kawałków mięsa, mobilny

gli przekonać się, jak działają najnowsze urządzenia wykorzystywane w przygotowywaniu żywności, osobiście ocenić smak i wygląd przyrządzonych potraw. A wszystko w wykonaniu prawdziwych mistrzów kucharskiego fachu. Nie lada niespodziankę przygotowała firma Stalgast, na której stoisku odbywały się koncerty Ryszarda Bazarnika, uczestnika drugiej edycji programu „Mam talent” w TVN. Artysta grał na specjalnie przygotowanym instrumencie – stalgastofonie, wykonanym z pojemników gastronomicznych GN.

Nowości i premiery

Tegoroczna edycja, jak przystało na imprezę o międzynarodowym charakterze, była miejscem inauguracji wielu produktów i usług. Gourmet Foods po raz pierwszy za-



konkursów i pokazów

piec niewymagający podłączenia do instalacji wodnej i odpływowej, a także Easy View – rozwiązanie umożliwiające podłączenie pieca do telewizora i wyświetlanie na nim m.in. czasu oczekiwania na poszczególne dania. Firma Krosno Metal zaprezentowała schładzarkę odpadów organicznych – sprzęt, który w myśl przepisów unijnych wkrótce już będzie musiał posiadać każdy lokal gastronomiczny. Ciekawostką była oferta firmy Cool Brands – nagrodzone w konkursie targowym mobilne krzesło restauracyjne do karmienia dzieci – MINUI HandySitt – estetyczne i praktyczne rozwiązanie do każdego punktu gastronomicznego. Na stoisku MAKRO prezentowane były produkty z linii sygnowanych markami dostępnymi wyłącznie w tej sieci – Rioba, H-Line oraz Horeca Selekt – ta ostatnia stanowi nową jakość produktów spożywczych, opakowań i profesjonalnego sprzętu gastronomicznego dla klientów sektora horeca. Ciekawą propozycję przedstawiła firma VOIGT – zapachowy preparat do sanitariatów oparty na nanotechnologii – Nano SAN. Dzięki zawartym w nim cząsteczkom krzemu powoduje, że myte powierzchnie stają się hydrofobowe. Warto również wspomnieć o premierowym pokazie Smart Dose firmy Diversey Polska – opatentowanego koncentratu z automatycznym systemem dozowania, który jako połączenie dwóch preparatów (do czyszczenia ogólnego i zmywania naczyń) jest ekonomiczny i bezpieczny w użyciu.

Pokazy gotowania

Pierwszego dnia goście targów mieli możliwość obserwowania pokazów kulinarnych w wykonaniu członków Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szeffów Kuchni i Cukierni, odbywających się pod hasłem „OSSKiCi Partnerzy”. Kucharze zrzeszeni w OSSKiC wraz z uczniami dwóch warszawskich szkół gastronomicznych na 10 stoiskach przeprowadzali pokazy gotowania z użyciem produktów firm partnerskich. Zwiedzający mogli zobaczyć, jak pracują najlepsi kucharze w Polsce, poznać najnowsze techniki kulinarne, a także skosztować tych wyśmienitych dań w specjalnie dla nich uruchomionej restauracji. Szeffowie kuchni przygotowali do degustacji m.in. marynowanego łososia na ciepłym placku z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem, stek z rostbefu i antrykotu z ziemniaczanym gratin i grillowanymi warzywami czy sernik z sosem waniliowym i karmelem. Dochód ze sprzedaży serwowanych dań został przekazany na rzecz warszawskich szkół gastronomicznych.

Zmagania młodych adeptów sztuki kulinarnej

Drugiego dnia targów odbył się finał drugiej już edycji autorskiego konkursu Roberta Sowy „Kulinary Talent”, który ma na celu wyłonienie wybitnych talentów kulinarnych wśród młodych kucharzy. O zaszczytny tytuł kulinarnego talentu walczyło 12 finalistów. Na przygotowanie potraw konkursowych uczestnicy mieli 30 minut,

a produkty dostarczone przez organizatora to sery marki Lazur, łosoś norweski firmy WILBO i mrożonki Horteksu.

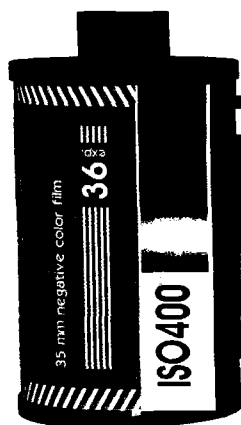
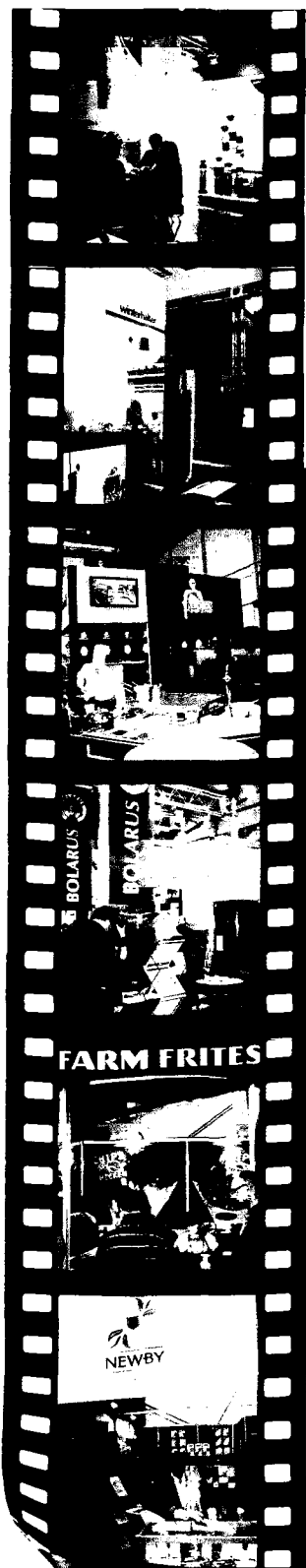
Uczestników oceniało jury techniczne w składzie: Teo Vafidis, Wojciech Modest Amaro, Grzegorz Łapanowski i Józek Seeletso oraz jury degustacyjne w składzie: Maciej Nowak – przewodniczący, Ewa Wachowicz, Zygmunt Chajzer i Stal Heggelund – przewodniczący Norweskiej Rady ds. Eksportu Ryb i Owoców Morza. Nadzór nad jury technicznym i degustacyjnym sprawował Jerzy Pasikowski.

Pierwsze miejsce (840 punktów) zajął Rafał Woźniak z restauracji Jan – Art Dom w Belchatowie, który przygotował łososia confit z delikatnym kalafiosem, muśniętym truskawką w towarzystwie pierożka z serka Lazur blue i borówek. Szeffem rekomendującym zawodnika był Przemysław Wieloch. Drugie miejsce zajął Tomasz Jeziorek z Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie, który stworzył przysmak z łososia norweskiego – roladki w porach nadziewane serem złocistym Lazur z sosem brokułowo-serowym z nutą sosu owocowego w towarzystwie kaszy kuskus. Ucznią przygotowała prof. Bogumiła Podgórska.

Trzecie miejsce przypadło rekomendowanemu przez Dariusza Kuźniaka Maciejowi Siąkowskiemu z restauracji Revelo w Łodzi. Zawodnik zaserwował maślanego łososia o aromacie trawy cytrynowej podanego z wędzoną pianką z kaszki kukurydzianej i chrupią-



Eurogastro 2010



cym serem Lazurowym, w towarzystwie balsamicznego sosu żurawinowego i delikatnych warzyw.

Wbrew grawitacji

Trzeciego dnia targów odbyły się „EuroGastro Flair Show 2010 – Tandems” – widowiskowe mistrzostwa sztuki barmańskiej, których głównym założeniem było propagowanie Working Flair – nowoczesnej sztuki obsługi gości, jako światowego standardu pracy barmana. Zawody zostały objęte patronatem merytorycznym przez największą światową organizację zrzeszającą barmanów flair – World Flair Association (WFA), a ich organizatorem była Flair Academy, kierowana przez Marcina Osypińskiego, ambasadora World Flair Association w Polsce.

Do konkursu Eurogastro Flair Show 2010 zostało zaproszonych 10 najlepszych duetów flairowych z Polski. Zawodnicy byli oceniani przez jury, w skład którego weszły znane osobowości świata barmańskiego: Cezary Broda, Michał Kośnik i Grzegorz Zięba. Sędziowie w swojej punktacji uwzględniali następujące kryteria: promocja sponsorów, standardy barowe, trudność techniczna elementów Flair, różnorodność i oryginalność, cha-

ryzma i błyskotliwość, rytmika oraz uporządkowanie baru. Za upadki butelek oraz sprzętu barmańskiego, rozlania płynu oraz ewentualne rozbicia butelek przyznawane były punkty karne.

Największe wrażenie na sędziach i publiczności zrobił duet z numerem „10” w składzie: Marek Posłuszny i Tomek Małek, zapewniając sobie tym samym zwycięstwo w konkursie. Zgromadzonych pod sceną widzów, uczestnicy rozpalili niesamowitym show w rytmie „Black or white” Michaela Jacksona, zbierając burzę oklasków. Drugie miejsce przypadło Maciejowi Chojara i Marcinowi Cebuli, natomiast trzecie Pawłowi Stępniewi i Tomaszowi Ślęzakowi.

Kawowe inspiracje

Coraz chętniej sięgamy po filiżankę kawy – wielu z nas nie wyobraża sobie bez niej poranka. Amatorzy tego czarnego napoju wiedzą, że sekret dobrej kawy kryje się nie tylko w najlepszych ziarnach, ale też we właściwym przeprowadzonym procesie parzenia. Podczas trzech dni na Eurogastro można było zobaczyć, jak kawę przygotowują najlepsi bariści w Polsce. Zawodnicy walczyli o tytuł króla kawy przed znamieni-

tym gronem sędziów międzynarodowych, wśród których znaleźli się również Mistrz Polski Baristów, Marcin Rusnarczyk.

IX SCAE Mistrzostwa Barista już po raz drugi z rzędu wygrała kobieta. Na Mistrzostwach Świata WBC (World Barista Championship) Londyn 2010 nasz kraj reprezentować będzie Izabela Popiołek z Green Coffee. Zwycięstwo zapewniły jej – przygotowane podczas piętnastominutowego pokazu – po cztery espresso, cappuccino oraz napoje na bazie espresso. Sędziowie oceniali smak, wygląd prezentowanych napojów oraz technikę ich przygotowywania.

Dużą atrakcją były II Polskie SCAE Mistrzostwa Coffee In Good Spirits. Zadaniem baristów walczących o tytuł mistrza w tej kategorii było przyrządzenie i zaserwowanie dwóch irish coffee i dwóch drinków alkoholowych własnej kompozycji na bazie espresso w czasie nieprzekraczającym 8 minut. Jury oceniało poprawność obsługi ekspresu, prawidłowe przygotowanie napoju, odpowiedni zapach, smak oraz czas jego wykonania. Zwycięzcą został Paweł Pala z icoffee – będzie reprezentować nasz kraj w Londynie na SCAE Mistrzostwach Świata Coffee In Good Spirits.



Eurogastro 2010



W czasie targów odbyły się również III Polskie SCAE Mistrzostwa Cup Casting – seria ośmiu testów, a w każdym zestaw składający się z trzech filiżanek kawy, spośród których dwie są identyczne. Zadaniem uczestnika jest zidentyfikowanie – przez zapach i smak – trzeciej niepasującej do dwóch pozostałych. Nowym mistrzem Polski w cup tastingu został Paweł Siemaszko z Filtry Espresso Lab, który jako jedyny rozpoznał wszystkie 8 kaw.

Największą ciekawość wśród publiczności wzbudziły IV Polskie SCAE Mistrzostwa Latte Art. Wyjątkowo widowiskowa konkurencja, w której celem zawodników jest precyzyjne udekorowanie powierzchni kawy finezyjnymi wzorami z mleka. Autorem najpiękniejszej kawy, a tym samym mistrzem Latte Art, został Marcin Michalik z colours of coffee.

Seminaria i prezentacje

Dużym zainteresowaniem zwiedzających cieszyły się spotkania o charakterze merytorycznym. Podczas organizowanej przez Związek Pracodawców Branży Internetowej Interactive Advertising Bureau Polska konferencji „Skuteczne wykorzystanie internetu w branży

FMCG/Gastro” omówione zostały najnowsze i najskuteczniejsze rozwiązania w dziedzinie reklamy internetowej dla branży FMCG/Gastro oraz zaprezentowane serwisy branżowe, możliwe narzędzia marketingowe i strategie dotarcia do określonej grupy klientów.

Równie ciekawie wypadło seminarium dla przedstawicieli placówek żywienia zbiorowego pt. „Jakość w obsłudze i bezpieczeństwo zdrowotne konsumenta we współczesnej gastronomii” organizowane przez Katedrę Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności SGGW. Uczestnicy spotkania dowiedzieli się, jak najlepiej dobierać i przyrządzać produkty żywnościowe, co robić, aby dania były bogate w wartości odżywcze, a także poznali zasady organizacji i efektywnego zarządzania punktem gastronomicznym.

Najlepsze produkty targowe

W konkursie na najlepszy produkt Targów EuroGastro 2010 laureatami w poszczególnych kategoriach zostali:

- **Wypożyczenie zaplecza kuchennego** – Krosno-Metal Sp. z o.o. za schładzarkę odpadów,
- **Sprzęt, akcesoria i surowce dla kawiarni** – Winterhalter Ga-

stronom Sp. z o.o. za maszynę podblatową UC-S,

- **Żywność i napoje dla gastronomii** – Stovit Group Sp. z o.o. za dżemy w alupakach,

- **Wypożyczenie sal restauracyjnych i barów** – Cool brands za restauracyjne krzeselko do karmienia dzieci – MINUI HANDYSITT,

- **Chemia dla gastronomii** – Diversey Polska Sp. z o.o. za Suma Supreme Optifill,

- **Sprzęt, akcesoria i surowce dla cukierni, lodziarni i piekarni; odzież ochronna** – PPH Tedmar Maria Pilewicz za ubranie Bio Silver Clima,

- **Oprogramowanie dla sal restauracyjnych i barów** – LSI Software S.A. za Tablet Neo Zamawiaj & Graj dla restauracji – zamawianie, ankiety i rozrywka w lokalu gastronomicznym oraz Prokonekt S.A. za system do obsługi zamówień telefonicznych wraz z możliwością rejestracji sprzedaży gastronomicznej.

Honorowy patronat nad imprezą objął Waldemar Pawlak, wiceprezes Rady Ministrów, Minister Gospodarki. Następne targowe spotkanie już za rok 23-25.03.2011 r. w Warszawie, w Centrum Targowo-Kongresowym MT Polska przy ulicy Marsa 56c. (oprac. JUST) ■

