



SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA  
WIELKOPOLSKIEGO

## Czy Brazylia będzie szczęśliwa dla młodych cukierników?

Pełną parą ruszyły przygotowania naszych reprezentantów do udziału w kolejnej edycji **Mistrzostw Świata Młodych Cukierników**, które odbędą się w dniach 12-16 listopada br. w Sao Paulo w Brazylii. Zgodnie z regulaminem, w mistrzostwach mogą brać udział zawodnicy, którzy nie ukończyli 25 roku życia.

Przypomnijmy, że w ubiegłych latach reprezentanci Polski dwukrotnie stawali na najwyższym podium. Najpierw tytuł Mistrza Świata Młodych Cukierników wywalczyła w Lizbonie Marlena Szymaś. Jej sukces powtórzył dwa lata później w Poznaniu Michał Doroszkiewicz.

Czy i tym razem uda się zająć najwyższe miejsce na podium? Czy nasi reprezentanci powtórzą sukces swoich starszych kolegów? Wierzmy, że tak się stanie.

W tym roku Polskę będą reprezentować najlepsi z najlepszych, wyśmienici młodzi adepci sztuki cukierniczej. Są nimi **Aleksandra Sowa ze znanej cukierni Sowa w Bydgoszczy**, której reprezentanci niejednokrotnie odnosili już sukcesy w krajowych i międzynarodowych konkursach, oraz **Mariusz Górecki z cukierni Przemysława Kuczory we Wrześni**. Aleksandra Sowa jest znana w środowisku cukierniczym i zapewniła sobie awans do reprezentacji Polski i udział w Mistrzostwach już zimą tego roku. Mariusz Górecki dołączył

do niej dosłownie w ostatniej chwili. Ten niespełna 18-letni uczeń cukiernictwa jest objawieniem roku 2012. Najpierw zdobył złoty medal Mistrzostw Polskiej Uczniów Szkół Cukierniczych Expo Sweet, które miały miejsce w czasie IV edycji targów Expo Sweet w Warszawie, a następnie zwyciężył w XV Ogólnopolskim Turnieju Cukierniczym im. Wojciecha Kandulskiego w Poznaniu.

Poziom umiejętności i dotychczasowe sukcesy naszych reprezentantów pozwalają nam wiązać z ich występem duże nadzieje, tym bardziej że trenerami naszych zawodników są także laureaci wielu imprez międzynarodowych. Aleksandra Sowa przygotowuje się pod okiem niekwestionowanego mistrza pracy w czekoladzie Pawła Małeckiego, a nad jej pracą z karmelem czuwa Maciej Pięta.

Mariusz Górecki natomiast całość swej pracy przygotowuje pod nadzorem Pawła Mieszkały oraz Michała Doroszkiewicza.

Drużyna składająca się z takich fachowców nie może wrócić z niczym!

Przypomnijmy w tym miejscu, że każdy z uczestników Mistrzostw startuje indywidualnie. Oprócz rywalizacji międzynarodowej ciekawie więc przedstawiać się będzie rywalizacja krajowa. Pewnej pikanterii tej rywalizacji dodaje fakt, że zgodnie z porozumieniem zawartym pomiędzy Stowarzyszeniem Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy RP oraz Europejskim Zgrupowaniem Interesów Gospodarczych EXPO SWEET, każda z tych organizacji opiekuje się jednym z zawodników.

Pieczę nad całością wyjazdu sprawuje oczywiście Stowarzyszenie Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy RP, członek organizatora Mistrzostw – Światowej Unii Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy. Prezes naszego Stowarzyszenia Leszek Truskolawski jest



■ Aleksandra Sowa.



■ Mariusz Górecki.

członkiem Międzynarodowego Jury, które oceniać będzie prace uczestników Mistrzostw.

W sukces naszej reprezentacji uwierzyło wiele instytucji i przedsiębiorstw nie tylko z sektora cukierniczego. Dlatego zdecydowały się one wesprzeć przygotowania do tak ważnego wydarzenia, nie tylko finansowo, ale także merytorycznie.

**Olbrzymią siłą wspierającą jest Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych EXPO SWEET.** To ono wylansowało Mariusza Góreckiego w Mistrzostwach Polski Uczniów Szkół Cukierniczych Expo Sweet 2012. W przedsięwzięcie to zaangażowały się także lokalne władze Wielkopolski, skąd pochodzi Mariusz Górecki: Samorząd Województwa Wielkopolskiego oraz Starostwo Powiatowe we Wrześni, które zasponsorowało mu bilety lotnicze. Oczywiście w przygotowania zaangażowany jest także Zespół Szkół Zawodowych nr 2 we Wrześni (kolodka talentu Mariusza Góreckiego) z Dorotą Kaczmarek na czele. Nie sposób pominąć wreszcie wkładu Adama Sowy i Przemysława Kuczory – właścicieli cukierni, w których pracują i uczą się zawodu nasi reprezentanci. Wielkie wsparcie mamy także ze strony mediów branżowych i partnerów medialnych EXPO SWEET EZIG i członków wspierających działalność Stowarzyszenia Cukierników.

Przy takiej pomocy to się nie może nie udać, nawet jeśli regulamin konkursu narzuca zawodnikom olbrzymią dyscyplinę zarówno w czasie przygotowań, jak i w trakcie mistrzostw. Każdy z reprezentantów musi w regulaminowym czasie 16 godzin (podzielonych na 2 dni), przygotować samodzielną pracę składającą się z: ekspozycji dekoracyjnego tortu, lodów, pralin, deseru na talerzu, figurek marcepanowych.

Łącznie za całą pracę zawodnik może otrzymać maksymalnie 320 punktów, które będą sumą ocen za: smak, wygląd, jakość wykonania, innowacyjność, technologię pracy, higienę, czystość.

Już dziś nasi zawodnicy mają przygotowane projekty prac i intensywnie „ćwiczą” wszystkie receptury. Trzeba oczywiście do tego podejść bardzo rozważnie, gdyż mimo że praca i receptury będą doskonale przygotowane to należy pamiętać o dyscyplinie czasowej. Wszystkie pomysły trenerów i plastyków współpracujących z drużyną, muszą być możliwe do wykonania w ciągu 16 godzin przez jedną osobę. Przed naszymi zawodnikami, oprócz ciężkiej pracy artystycznej, jest też olbrzymi trening organizacyjny i czasowy.

Już niebawem, jeszcze przed wyjazdem na Mistrzostwa, Aleksandra Sowa i Mariusz Górecki zaprezentują swoje prace konkursowe na forum cukierniczym na targach Polagra Tech w Poznaniu w dniach 7-8 października, w ramach pokazów organizowanych wspólnie przez Stowarzyszenie Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy RP oraz Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych EXPO SWEET.

*Serdecznie zapraszamy i trzymamy kciuki za naszych młodych reprezentantów!!!*

# ZLIKWIDUJ PROBLEM Z ODPADAMI W KILKA MINUT!

**CHCESZ UNIKAĆ STRAT?  
ZAOSZCZĘDZIĆ?  
CHCESZ WIĘCEJ ZA MNIJ?**

SPRASUJ ODPADY. WYWOZENIE MAŁYCH GABARYTOWO, ALE CIĘŻSZYCH ODPADÓW NAPRAWDĘ SIĘ OPLACA!



Odpady z produkcji są problemem każdego zakładu piekarskiego czy cukierniczego. I tych małych i tych większych firm. Wywożenie dużych gabarytowo odpadów wiąże się niejednokrotnie z większymi kosztami i dodatkową pracą. Można je znacznie obniżyć stosując specjalne prasy pneumatyczne do odpadów. Zajmują niewiele miejsca, a pozwolą na większe oszczędności – pieniędzy, czasu i miejsca.

### 80% MNIJ ODPADÓW

Prasa pneumatyczna Mil-tek może mieć doskonałe zastosowanie w piekarniach, cukierniach i kawiarniach. Unikatom i młynami, polegającą na stałym prasowaniu przy wykorzystaniu sprężonego powietrza, pozwala na zmniejszenie objętości odpadów nawet o 80%. Z drugiej strony, dzięki bliskiej współpracy z liderami rynku przetwarzania odpadów, Mil-tek pomaga w uzyskaniu najwyższych cen na sprasowane odpady, a więc rośnie przychód z tytułu ich sprzedaży. Warto dodać, że prasując puste opakowania firmy unikają niebezpieczeństwa powstania się między innymi odpadami produktów gotowych do sprzedaży. Dodatkowo jest to spora oszczędność czasu i energii. Urządzenia firmy Mil-tek do minimum redukują czas poświęcony na wywożenie odpadów do kontenerów.

### LICZBY, LICZBY, LICZBY

To nie koniec oszczędności. Zastosowane w prasach Mil-tek mały i średni kompresor mają silnik o mocy 0,75 kW, 220 V, 50 MHz i cechują się bardzo niskim zużyciem energii. Dostawowe, pneumatyczne urządzenia pozbawione są układów mechanicznych i elektrycznych. A to pozwala im na wieloletnią eksploatację przy normalnym serwisie. Pneumatyka tych urządzeń wyprzedza prasy hydrauliczne nie tylko pod względem techniki, ale również ceny – one średnio o 10% tańsze od pras hydraulicznych.

Na potrzeby piekarni, cukierni, restauracji, stacji benzynowych i innych firm, w których kartony, puszki, plastikowe butelki, resztki posiłków, objekty i inne mokre odpady dokuczają swym zapachem i objętością, warto zastosować prasę model X-Press, która zredukuje objętość odpadów nawet o 90%.

To się po prostu oplaca!

Prasy firmy Mil-tek spełniają wszystkie unijne normy (atesty CE&GS).

### MIL-TEK

JEST JEDNYM Z GŁÓWNYCH PRODUKTÓW SZEROKIEJ GAMY URZĄDZEŃ DO KOMPAKTOWANIA ODPADÓW. SPRZEDAJE JE W PONAD 30 KRAJACH ŚWIATA, OD PONAD 15 LAT.

### PRASY PNEUMATYCZNE

CHARAKTERYZUJĄ SIĘ WYJĄTKOWO ŁATWĄ OBSŁUGĄ. WŁĄCZENIE URZĄDZENIA NASTĘPUJE AUTOMATYCZNIE PO ZAMKNIĘCIU DRZWI KOMORY ZAŁADUNKOWEJ, NATOMIAST JEJ OTWORZENIE POWODUJE POWRÓT STEMPLA PRASUJĄCEGO DO POZYCJI POCZĄTKOWEJ (GÓRNEJ).



**Mil-tek Polska Sp. z o.o.**  
01-485 Warszawa, ul. Radiowa 24  
tel. 22/666 96 86, fax 22/666 97 89,  
tel. kom. 693 365 053  
www.miltek.pl  
e-mail: tz@miltek.pl

JEŻELI JESTEŚMY W STANIE OTWORZYĆ KLAPĘ ZWYKŁEGO ŚMIETNIKA I WRZUCIĆ DO NIEGO ODPAD,  
TO OBSŁUGA PRAS MIL-TEK NIE POWINNA STWARZAĆ PROBLEMU.  
**UCIEKNIJ OD PODATKU JUŻ DZIŚ!**