



II. Országos Partnertalálkozó a Bako Hungáriánál

A tavalyi Partnertalálkozó sikerét megtapasztalva a BAKO Hungária elhatározta, hogy hagyományt teremt és partnertalálkozók rendszeres megszervezésével szigetszentmiklósi központjában újabb színvonalas szakmai fórumnak ad otthont, ahol találkozhat okleveles mestercukrász és pékmester a bemutató cukrásszal és pékkel, beszállító a kereskedővel, eladó a vásárlóval.

A BAKO Hungária II. Országos Partnertalálkozásán augusztus 25-26-án a pék- és cukrárszatsadalom igényeit kiszolgáló legjelentősebb beszállító és gyártó, közel 30 cég – a teljesség igénye nélkül: Magyar Zeelandia, Martin Braun, m-Gel, Ecomotiv, Efoami, Mantler, Göteborgs, CSM, ... – saját standon vonlaltatta fel termékei, szolgáltatásai legjavát, s biztosított vonzó vásári kedvezményeket, egyedi akciót a több mint 300 vásárló részére. A BAKO H. standján kiállított



saját márkás, BÄKO-, Uniform-, Lindemann-termékek között kiemelt szerephez jutott a Gasztró-vonal: a kis kiserelésű Goffry, Rétes, Nehéz felvert, Csokoládés muffin Mix egyszerűen és gyorsan elkészíthetőek, hamarosan nem csak a vendéglátó egységek, de a háziasszonyok kedvenceivé is válhatnak.

A kiállító sátrában idén is helyet kapott a nagy kapacitású automata WMF kávégépeket forgalmazó Procast Kft., ahol csészénkbe csoroghatott kávé „forró, mint a pokol; fekete, mint az ördög; tiszta, mint az angyal; édes, mint a szerelem”, választhatunk hosszú kávét vagy a krémes espresso és a habosított tej „házasságá”-ból született kapucsínót – vérmérsékletünk szerint.

A BAKO portfóliójának bővítéseként újdonság volt a Raiffeisen Bank képvisellete, hogy Partnereink helyben gyorsabban intézhessék bankügyeiket, ill. pénzügyekkel kapcsolatos tanácsokat, információkat kaphassanak.

Az udvaron a Delta Truck Kft. üzletkötői szívesen álltak az Érdeklődők rendelkezésére haszonjárműveik bemutatásával, vásárlásával, bérletével kapcsolatban.

A BAKO Hungária bemutatótermében egymást váltották a sütőbemutatók, és garantáltan nem maradt éhes gyomor, sem pedig termékkel, sütéstechnológiával kapcsolatos megválaszolatlan kérdés. A forró, néha nagyokat fújtató-sustorgó kemence közelében a látogatóknak alkalmuk nyílt a színes por-, folyékony-, szilárd halmazállapotú nyersanyagok illatos, pirosposzsgás, ropogós késztermékké alakulását szó szerint minden érzékkel megtapasztalni. Az asztalokon teljes kiőrlésű, rostos és diós rozskenyerek garmada roskadozott pogácsák, fahéjas briósok, ciabatták, édes és sós pizzaszetelek társaságában. A látogatók kedvence lett a gyümölcsös és krémtúrós készített édes pizza, valamint a szilvaízes diákpárna. A BAKO Hungária és a Lindemann bemutató pékje tekintettel a közelgő tanévre a diákokra is gondolt, a szilvadzsemes-fahéjas párna, a két falatnyi kókuszos diák croissant, a pizzás rúd vagy a baconnal, pirított hagymával gazdagított sós bukta biztosan elfogyasztható egy iskolai 10 perces szünetben. Bemutató pékjeink olyan termékekkel is megismertették a Nagydíjnyertes, amelyek a 2015.január elsejével életbe lépő közétkeztetési törvényeknek



is megfelelnek – a BAKO Hungária lépést tart a jövővel. Többen jelezték, hogy a saját vásárlói körében megnőtt, az igény a reform táplálkozást elősegítő élelmiszerek, illetve a prémium termékek iránt is, területenként változóan van egy réteg igény is.

A Partnertalálkozón részt vett a Magyar Pékszövetség is és Kurdi András közreműködésével mindkét nap megsütötték a Szent István napi kenyert.

A rendezvény másnapján a 2014. évi győztes Magyarország Tortája alkotói Damniczki Balázs székesfehérvári cukrásmester és Nándori László budapesti aranykoszorús cukrásmester bemutatták díjnyertes tortáikat. A Somlói revolúció és a Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztese, a Csokis kaland torta egy pillantás alatt elfogyott, a későn érkezőknek már csak a tortákat méltató elismerő szavak és a kinyomtatott tortareceptek jutottak.

A borongós időjárás nem szegte kedvét a fagyaltrajongóknak sem, két pultnál hódolhattak a jeges örömök élvezetének. Rövid közvélemény kutatás eredménye: az ideai fagyaltrajongó abszolút nyertesei a robbanós mogorós, a fekete erdő és kecskes karamelles fagyaltok.

A Partnertalálkozó vendégeit délidőben svéd asztalos ebéd, este hangulatos grillparty várta. A kétnapos program zenei aláfestéséről A Madarak házbibli zenekar gondoskodott, sokak öröme. A catering sátorban lehetőség kínálkozott baráti beszélgetésekre vagy frissítőt kortyolva szusszanni egy kicsit.

A zárónap végén értékes nyereményeket soroltak ki a rendezvény alatt vásárló látogatók között.

Ezúton köszönjük Minden Kedves Partnerünknek a rendezvény sikerességéért tett odaadó munkáját, erőfeszítéseit.

TALÁLKOZZUNK JÖVŐRE IS!