



Po raz kolejny przed sezonem lodowym firma Savpol zorganizowała Seminaria Lodziarskie, które odbyły się w 4 miejscach na południu Polski. Dwa z nich w siedzibie firmy w Gliwicach, a pozostałe we Wrocławiu, Krakowie i w Rzeszowie. Współorganizatorami spotkań łodziarskich były firmy Fabbri, Miran Wafel oraz Valmar Global.

Sztuka tworzenia lodów – takie hasło przyświecało tegorocznym spotkaniom łodziarskim, można dodać lodów dobrej jakości i o nowych interesujących smakach. Podczas prezentacji obecni mieli okazję zapoznać się z nowościami smakowymi i szczegółowymi recepturami oraz poznać ich produkcję na frezerych o różnych rozwiązaniach konstrukcyjnych. Dyrektor handlowy Marcin Ćwiląg zapewnił, że oferta spełnia oczekiwania najbardziej wymagającego klienta, czyli lody mogą być produkowane według potrzeb klienta.

A jakimi nowymi smakami można w tym roku zaskoczyć klienta? Na te pytania odpowiadał przedstawiciel firmy Fabbri – Raffaele Derosa oraz technolog firmy Savpol Szymon Wolański. Lody o smaku chleba, lody dla dzieci, np. o smaku waty cukrowej: różowe dla dziewczynek o nazwie Słodka królowa i niebieskie dla chłopców o nazwie Gwiazdne, lody dla kobiet – typu fitness, jogurtowe, z witaminą E. Ponadto na ten sezon przedstawiciel Fabbri proponował lody o smaku mascarpone z owocami leśnymi i wiele innych. Prawidłowa prezentacja lodów w kuwetach ma również wpływ na wielkość sprzedaży. Do lodów Kanapka z Nutty idealnie zatem pasuje kanapka posmarowana nutelą, a do lodów Nutty Ciasteczko Nero najlepsze są ciasteczka.

Lody prezentowane w kuwetach podaje się klientowi najczęściej w waflach, których wybór prezentował Ryszard Cała z firmy Miran Wafel. Rożki, stożki, kubki, miseczki, wafle ze wzmocnionym rantem przydatne przy nakładaniu łyżką oraz dekoracje wafelowe czy oryginalne kształty wafli to tradycyjne propozycje dla łodziarzy. Dużym zainteresowaniem cieszyły się też wafle bezglutenowe tej firmy – idealny produkt dla bezglutenowców i alergików.

Frezery i inne maszyny niezbędne do produkcji lodów prezentował Kamil Sitarz – przedstawiciel handlowy do spraw maszyn firmy Savpol. Maszyny o różnej wydajności, te na potrzeby małych cukierni, kawiarni i te do typowych lodziarni. Frezery poziome i pionowe – jakie wybrać? Wymiana doświadczeń i porady przedstawicieli okazały się bezcenne.

Produkcję korpusów kruchych i sposoby ich wykorzystania, mały smaźnik do produkcji donatów i inne propozycje przybliżył Dariusz Kowalczewski z firmy Savpol. Korpus, nadzienie owocowe, bita śmietana i dekoracje ze świeżych owoców to propozycje na najbliższy sezon. Drobne ciasteczka mogą stanowić idealne uzupełnienie menu kawiarni i restauracji.

Jeśli organizatorom zależało na bezpośrednim kontakcie z klientem, wymianie doświadczeń, rozwiązywaniu problemów łodziarskich i udzielaniu pomocy merytorycznej to cel spotkań został osiągnięty. L.K.

