

# Targi Jubileuszowe firmy Bastra Weindich

Dobiegła końca pierwsza edycja Targów Jubileuszowych firmy Bastra Weindich. Na 2,5 tys. m<sup>2</sup> wystawiono asortyment z 14 krajów świata. 73 wystawców, będących jednocześnie w większości partnerami handlowymi Bastry Weindich, prezentowało odwiedzającym Targi swój asortyment. Łącznie chorzowską imprezę odwiedziło ok. 2,5 tys. osób decyzyjnych z sektora spożywczego, mięsnego i gastronomii. Pojawił się także liczni przedstawiciele mass mediów, oraz organizatorzy targów spożywczych z całej Polski. W hali dedykowanej przemysłowi mięsnemu zaprezentowało się 30 firm ze ścisłej światowej czołówki producentów i dostawców, zarówno maszyn i urządzeń, jak również dodatków funkcjonalnych dla tegoż sektora. Odwiedzający podkreślali różnorodność i szeroką gamę prezentowanych artykułów. Dużym zainteresowaniem cieszyły się stoiska firm Seydelmann, Ruhle, Maja, Efa, Dick, Edertal, czy Komet, ale także inne. Jeden z technologów, a zarazem handlowców, Pan Sebastian Krupa zdradził nam, że klienci często pytali o skórówczki Maja i mieszałki firmy Ruhle. Dużym zainteresowaniem cieszyły się też potężne komory wędzarnicze firmy Bastra, czy kutry firmy Seydelmanna. Wielu wystawców z nadzieją pytało o następną edycję Targów Bastra Weindich.

W hali gastronomicznej sporym zainteresowaniem cieszyły się piece konwekcyjno-parowe. Odbywały się na nich liczne pokazy i prezentacje, zarówno na stoiskach firmy Retigo jak i Rational. Klienci z dużym zainteresowaniem porównywali także linie kuchenne, dopytując się na stoisku architektonicznym Bastry o możliwość ich adaptacji w zarządzanych przez siebie placówkach. Sporym zainteresowaniem cieszyły się też organizowane przez firmę Hamilton (ALVA) pokazy i degustacje barystyczne. Nawiązaniem licznych kontaktów handlowych zaowocowało także wystawienie się i pokazy fir-





my Hallde. Namiot Gastronomiczny można było zwiedzać delektując się aromatycznym smakiem kawy, serwowanej m.in. na stoisku firmy CAFE VERGIANO. Odwiedzający podkreślali także wyjątkowo delikatny smak produktów przyrządzanych w próżni na stoisku firmy Komet. Nowy produkt w ofercie Basty, jakim są promienniki ciepła, znalazł także wielu nabywców. Na brak zainteresowania nie mogła narzekać także firma Ampol. Zadowoleni z targów byli także przedstawiciele firmy EDESA, których sprzęt szybko znalazł nabywców. Również asortyment firmy Dupont cieszył się bardzo dużym zainteresowaniem, nie tylko klientów indywidualnych, ale także przedstawicieli całych sieci handlowych. Idealnie dobrana kolorystyka, unikalny kształt i wręcz nieograniczona możliwość aranżacji to główne atuty, na które zwracali uwagę zainteresowani tym produktem klienci.

Trzecią część wystawową, poza wspomnianymi wyżej sektorami gastronomicznym i przemysłu mięsnego, stanowiła wystawa muzealna, stworzona ze zgromadzonych jak i wypożyczonych od naszych partnerów eksponatów. Znalazły się tam zarówno maszyny i urządzenia z połowy poprzedniego stulecia jak również starsze, nawet z okresu międzywojennego, które oprócz wartości historycznej mają także dużą wartość materialną.

Ostatnim miejscem, przy którym chętnie zatrzymywali się odwiedzający, było zlokalizowane w przed-

niej części siedziby firmy „technikum produkcyjne”, gdzie w wytwarzaniu produktów mięsnych brał udział technologzy firm Bastra Weindich i Kulnaria. Dzięki ich pracy, można było przekonać się na własne oczy jak powstają i smakują m.in. frankfurterki, winerki i parówki cielęce, pieczona golonka, kielbasa biała monachijaska, czy potrawy z gęsi. Technologzy pracowali na najwyższej jakości sprzęcie: nadziewarce Frey F line 50, mieszałko-masownicy MKR 220 Ruhle, kutrze Seydelmann K 40, wilku Eskimo firmy Mado, jak również na kostkownicy Ruhle i nastrzykiwarce PR 20.



Parafrazując słowa Alfreda Hitchcock mówiącego o dobrym filmie, który powinien rozpocząć się od trzęsienia ziemi, a następnie napięcie powinno rosnąć, mamy nadzieję, że kolejna edycja Targów Bastra Weindich, będzie jeszcze lepsza, niż tegoroczna, a odwiedzający i wystawcy będą jeszcze bardziej zadowoleni. Do zobaczenia podczas kolejnych Targów!

*Wojciech Matuszny*

