

17 września 2008



## Najlepsze torty nagrodzone

Rozpływający się w ustach śmietanowy tort o smaku truskawek, ozdobiony masą marcepanową i przepyszną czekoladą z Zakładu Cukierniczego Banatkiewicz oraz 10-kilogramowy śmietanowo-malinowo-migdałowy wypiek Cukierni "Podhale" zwyciężyły w organizowanym z okazji "urodzin" województwa konkursie na najlepszy tort. Wczoraj na uroczystym podsumowaniu jubileuszu marszałek Adam Jarubas wręczył laureatom pamiątkowe grawertony i życzył wielu sukcesów zawodowych.

**Rozpływający się w ustach śmietanowy tort o smaku truskawek, ozdobiony masą marcepanową i przepyszną czekoladą z Zakładu Cukierniczego Banatkiewicz oraz 10-kilogramowy śmietanowo-malinowo-migdałowy wypiek Cukierni "Podhale" zwyciężyły w organizowanym z okazji "urodzin" województwa konkursie na najlepszy tort. Wczoraj na uroczystym podsumowaniu jubileuszu marszałek Adam Jarubas wręczył laureatom pamiątkowe grawertony i życzył wielu sukcesów zawodowych.**

Tajniki wykonania nagrodzonego tortu zdradził współwłaściciel cukierni Janusz Banatkiewicz. - Próby nad uzyskaniem właściwego smaku, konsystencji, koloru trwały tydzień. Samego cukru zużyliśmy 60 kg - mówił pan Janusz. - Cieszę się, że udało nam się zwyciężyć. Choć kosztowało nas to dużo sił i środków. Wszystkie elementy naszego tortu są jadalne, nie ma w nim nic "sztucznego" - podkreślił nasz rozmówca.

Projekt wyglądu tego znakomitego smakołyku - tort z jubileuszową dziesiątką i złotą wstęgą, otoczony karmelowo - czekoladowym wyplatany płótem, na którym dumnie siedzi świętokrzyska Baba Jaga - to pomysł Andrzeja Banatkiewicza i Michała Adacha.

Zakład Cukierniczy Banatkiewicz to rodzinne przedsięwzięcie zapoczątkowane przez ojca Janusza i Andrzeja - Jana Banatkiewicza. To właśnie on w 1957 roku wybudował cukiernię, która, dzięki jakości i walorom smakowym, szybko zyskała uznanie wśród kieleckiej społeczności. Kolejne lata to wzrost produkcji i konieczność wybudowania nowego, większego zakładu. Pojawiają się również nowe pomysły marketingowe. - Zaczęliśmy rozważać rozwinięcie naszej działalności na rynku ogólnopolskim. I tu strzałem w dziesiątkę okazały się wiśnie w czekoladzie z likworem, które, mimo dużej konkurencji, są coraz chętniej kupowane przez konsumentów także poza granicami Polski - opowiadał pan Janusz

Banatkiewicz.

Wychodząc na przeciw rosnącym wymaganiom klientów i rynku właściciele Zakładu Cukierniczego Banatkiewicz wyremontowali i unowocześnili wnętrza kawiarni przy ul. Staszica, otworzyli punkt sprzedaży detalicznej oraz nową cafe cukiernię w Pasażu Świętokrzyskim na osiedlu Ślichowice. Uczestniczą również w wystawach mistrzów cukiernictwa m.in.: w Mediolanie, Stuttgarcie, Wrocławiu, Poznaniu.

- Doskonale przygotowana kadra, niezmiennie od lat receptury, nowoczesne urządzenia są gwarancją wysokiej jakości naszych wyrobów. Nie tylko tych konkursowych - spointował Janusz Banatkiewicz.

Po zwycięski laur sięgnęła również Cukiernia "Podhale", założona przez Halinę i Czesława Wcześniaków w 1992 roku. Obecnie firmę prowadzi ich córka Joanna Kranc z bratem Grzegorzem Wcześniakiem, który jest odpowiedzialny za marketing. Nazwa zakładu „Podhale”, jak zdradza nam właścicielka- związana jest z jej lokalizacją. Cukiernia ma swoją siedzibę na osiedlu „Podhale” przy ul. Jana Karskiego oraz kilka punktów handlowych w Kielcach. Flagowym przedsięwzięciem jest kawiarnia "Cukiernia Podhale Zapiecek" przy ul. Jana Pawła II.

- Klientom polecamy nie tylko pyszne ciasta i torty, ale także serwowane w naszym lokalu desery lodowe i różne rodzaje kawy - zachwalała Joanna Kranc. Oczywiście mistrzowie cukiernictwa z "Podhala" przygotowują również wypieki na duże imprezy okolicznościowe: jubileusze, wesela, komunie, itp.

Tort, który zwyciężył w konkursowej rywalizacji ważył dziesięć kilogramów, a do jego przygotowania zużyto - 30 jaj, 1,5 kg maki, 1 kg cukru, 1kg malin, 0,5 kg migdałów, 4 kg bitej śmietany oraz 1 kg gorzkiej czekolady. Wykonano go według pomysłu jednego z pracowników cukierni. Ozdobą króla ciast była "jadalna" widokówka z najpiękniejszymi zakątkami Kielc oraz biało - czerwone róże.

Jak podkreśla właścicielka uczestnictwo w konkursie było dla firmy szansą szerszego zareklamowania się oraz mobilizacją do dalszych działań i rozwoju z naciskiem na cukiernictwo deserowe. Joanna Kranc - pochwaliła się również, iż cukiernia została wyróżniona w plebiscycie „Pracodawca 2007”, a w najbliższym czasie swoje wyroby zaprezentuje na październikowych Targach Gastrotech w Kielcach.