

Małgorzata Weber

- Cukierniczą Osobowością Roku 2012

20 lutego, w drugim dniu targów Expo Sweet, ogłoszono wyniki konkursu na Cukierniczą Osobowość Roku 2012. Poznaliśmy osobę, która zdaniem czytelników naszego miesięcznika oraz sympatyków branży najbardziej zasłużyła na ten tytuł.

To była już trzecia edycja konkursu. Pomyśl, by wyróżnić osobowość cukierniczą zrodził się w naszej redakcji. Chodziło o to, by wyróżnić osoby bardzo cenione w świecie cukierniczym lub takie, które w ciągu ostatnich kilkunastu miesięcy w szczególności sposób w nim zaistniały. Chodzi tu zarówno o sukcesy i dokonania zawodowe jak i o wkład w bardzo szeroko pojęte życie branży.

Kapituła konkursu, w której skład wchodzi Janusz Profus (maestro czekolady), Magdalena Mart (redaktor naczelna PPPC), Monika Soszyńska-Masny (jej zastępczyni) Paweł Małecki i Bogdan Tomczyk (laureaci poprzednich edycji konkursu), spośród zgłaszanych przez naszych czytelników osób nominowali czworo kandydatów.

Marlena Szymaś – wykładowczyni Europejskiej Szkoły Mistrzów PROFESJONAL im. W. Kandulskiego w Poznaniu. Laureatka wielu konkursów branżowych. Mistrzyni Świata Młodych Cukierników z 2000 r. W 2012 r. reprezentowała Polskę w pierwszych Mistrzostwach Świata Kobiet w Cukiernictwie (Sığep Pastry Queen) w Rimini, gdzie zajęła piąte miejsce. Skromnością i pracowitością zdobywa serca amatorów karmelarstwa.

Małgorzata Weber – od kilku lat prowadzi szkolenia dla cukierników w Polsce (w PAN Centrum Słodkiej Dekoracji) i za granicą oraz publikuje artykuły na łamach branżowych czasopism cukierniczych (od 2006 r. w „Przeglądzie Piekarskim i Cukierniczym”). Członkini jury w wielu krajowych i zagranicznych konkursach branżowych. Autorka książki „Pomysły i sposoby na dekorowanie tortów” oraz nowości – „Od pomysłu do realizacji”.

Zdzisław Bartelak – właściciel rodzinnej firmy Consonni w podczęstochowskim Kamyku. Od 21 lat konsekwentnie tworzy miszowe wyroby luksusowe: lody, ciasta i pliczki.



■ Nominowani i kapituła: od lewej – Magdalena Mart, Marlena Szymaś, Małgorzata Weber, Zdzisław Bartelak, przedstawiciel lodziarni Grycan, Paweł Małecki, Monika Soszyńska-Masny i Janusz Profus.

wo. Jego ciasta i ciasteczka mają rekomendację ruchu Slow Food. Kieruje się zasadą: „Rób tak, abyś chciał to zjeść”. Chlubą cukierni jest Ciasto Drożdżowe Maślane wypiekane z użyciem naturalnych drożdży macierzystych. W 2012 r. uruchomił Folwark Kamyk, skansen z tradycyjnym, wiejskim jeźdźnictwem, miejsce o dużych walorach edukacyjnych.

Zbigniew Grycan – cukiernik, właściciel największej sieci lodziarni firmowych w Polsce, rodzinnej firmy prowadzonej z żoną i córkami. Pod marką Grycan – Lody od pokoleń z najlepszych surowców produkuje wyjątkowe smaki lodów i sorbetów. Wcześniej – wraz z żoną – z warszawskiej „Zielonej Budki” stworzył ogólnopolskie przedsiębiorstwo. Stawia na „jakość, jakość i jeszcze raz jakość”. W 2012 r. obchodził jubileusz 50-lecia prowadzenia działalności.

Przez ponad dwa miesiące każdy mógł wziąć udział w internetowym głosowaniu. Podczas uroczystości podsumowania nominowani odebrali certyfikaty nominacji, a statuetka trafiła do rąk Małgorzaty Weber, która zdobyła najwięcej głosów (ponad 49%). Cieszymy się, że w gronie laureatów konkursu jest pierwsza kobieta. Weździe ona w skład kapituły, która wyłoni kandydatów do kolejnej edycji konkursu.

Pani Małgosi serdecznie gratulujemy!