

# Rewolucja w cukierni rozpoczęta

**W**yniku wieloletnich prób i doświadczeń firma BRAVO wprowadziła na rynek urządzenie o nazwie TRITTICO EXECUTIVE (patrz okładka), które pozwala wrócić rzemieślnikom do tradycyjnego cukiernictwa, cukiernictwa znającego jedynie naturalne surowce, cukiernictwa w którym używanie proszków, polepszaczy i innych preparatów chemicznych jest niezgodne z etyką zawodu.

Właściciel firmy Genesio Bravo, obserwując degenerację sztuki cukierniczej i rozwój firm produkujących „cudowne środki” poprawiające naturę i eliminujące prawdziwe umiejętności cukierników, poświęcił swoje życie zawodowe na przeciwdziałanie tym trendom. Rozumiał, że wzrastające tempo życia prowadzi do coraz mniejszego zainteresowania młodych ludzi zawodem cukiernika. Z kolei problem braku fachowców w zawodzie można rozwiązać w dwojaki sposób.

Pierwszy to odejście od tradycyjnych metod wytwarzania wyrobów cukierniczych i wprowadzenie namiastek typu czekolada, której nie trzeba temperować, krem śmietankowy na zimno, biszkopt bez jajek itp. Droga ta prowadzi do nikąd, ponieważ jedyną konkurencją między cukiernikami, pozostaje konkurencja cenowa. Nie można mówić o konkurencji jakościowej, bo jeśli mój konkurent ma jakiś proszek, ja też go mogę mieć. Firmy sprzedające te produkty są zainteresowane maksymalizacją sprzedaży i starają się trafić do każdego. Następnym tego jest malejący zysk i upadek zakładów.

Ci, którzy potrafili być wystarczająco sprytni, aby poruszać się w tych realiach, powinni zdawać sobie sprawę z tego, że powtarzają schematy, które już miały miejsce w Europie, w pewnym momencie przemysł wypiera rzemiosło.

Koszty produkcji przemysłowej, środki łożone na reklamę są nieosiągalne dla rzemieślników.

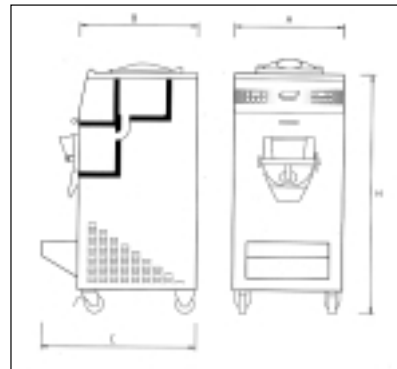
Mamy u nas przykłady cukierników, którzy poszli tą drogą i słowo Rzemieślnik traktują jako chwyt marketingowy. Na szczęście są jeszcze tacy, którzy cukiernictwo traktują jako powołanie, a słowo Rzemieślnik wiąże z etyką wykraczającą poza sprawy zawodowe. Z takimi rzemieślnikami z całej Europy współpracuje firma Bravo, próbując znaleźć rozwiązanie alternatywne. Tym „drugim

sposobem” jest używanie coraz lepszych maszyn, które pozwalają zminimalizować problem braku fachowców i zachować dawne standardy jakościowe.

Na początku istnienia firmy Genesio Bravo opatentował maszynę Trittico, która zmieniła całkowicie sposób produkcji lodów. Maszyna na przestrzeni 30 lat była wciąż udoskonalana.



**TRITTICO EXECUTIVE**



**Przykładowe wymiary (model 305):**

**A - 50 cm**

**B - 65 cm**

**C - 85 cm**

**H - 130 cm**

**Moc zasilania - 5,8 kw**

**Wydajność: ~20/30 litrów/godzinę**

W końcu lat 80. otrzymała dodatkowe funkcje do produkcji kremów (wiele tych maszyn pracuje w Polsce jeszcze obecnie). Wszystkie doświadczenia zostały wykorzystane w ostatnim modelu maszyny

„TRITTICO EXECUTIVE”.

W urządzeniu tym połączono wszystkie funkcje jakie są potrzebne w produkcji cukierniczej (mieszanie, ubijanie, pasteryzowanie, gotowanie, schładzanie, zamrażanie). Dzięki temu w TRITTICO EXECUTIVE możemy robić wszystkie typy lodów, kremy, musy, konfitury, sosy, masy, czekolady, sorbety, używając tradycyjnych surowców.

Połączenie w jednym urządzeniu tak wielu funkcji daje wymierne korzyści. Urządzenie może być zainstalowane w każdym średniej wielkości pomieszczeniu cukierni.

TRITTICO EXECUTIVE ma obowiązujące certyfikaty i spełnia wszystkie wymagania wynikające z wdrożenia w zakładach produkcji spożywczej systemu HACCP.

System Trittico, zyskał uznanie cukierników w większości krajów Europy. Najwięcej maszyn sprzedano we Francji, w której tradycyjne cukiernictwo nadal święci triumfy, a cukiernicy alchemicy przenieśli się do hipermarketów.

Urządzenia TRITTICO EXECUTIVE znalazły także swoich odbiorców w Polsce, gdzie są użytkowane z dużym powodzeniem.

**Osoby chcące poznać szczegóły dotyczące**

**TRITTICO EXECUTIVE zapraszamy na stronę internetową [www.kluzek.pl](http://www.kluzek.pl) lub prosimy o kontakt telefoniczny z Krzysztofem Kluzek tel. (22) 846 15 74; (22) 846 39 96 (firma K-2)**