

VII

FORUM

PIEKARZY I CUKIERNIKÓW

MODULO

W PROGRAMIE

PREMIERA:

MODULO Black

nowa definicja estetyki wypieku

ZYSK:

System „Tartaletka”

produkt z 300% zysku.

EKSPERCKA WIEDZA

Indywidualne sesje 1:1

z technologami Zeelandia & Mech-Masz

PARK MASZYNOWY

Ponad 80 maszyn

Co zobaczysz w akcji?

WARSZTATY

Technologia „z Twistem”

gotowy model wprowadzenia nowości

Wyjątkowa Oferta

Dla uczestników VII FORUM

Specjalna
Cena

Inwestycje Premium

O szczegóły zapytaj swojego doradcę

Zapraszamy

**Tradycja w nowym świetle.
Technologia, która zarabia.**

Jedynie takie spotkanie profesjonalistów w Polsce.
Zobacz, jak nowoczesne rzemiosło zmienia zasady gry.

Mech Masz 40 lat na rynku
Szczeciński

26-28 maj 2026

 **Zeelandia**

Inwestycje Premium

O szczegóły zapytaj swojego doradcę



W Mech-Masz cenimy partnerstwo oparte na rozwoju. Dla przedsiębiorców planujących kluczowe inwestycje podczas VII Forum, przygotowaliśmy dedykowany **Pakiet Warunków Specjalnych**.

Przy zamówieniach powyżej 150 000 PLN netto, oferujemy indywidualnie negocjowane parametry współpracy. O szczegóły zapytaj swojego doradcę handlowego w strefie rozmów biznesowych. Najlepsze rozwiązania wymagają bezpośredniej rozmowy.

Wyjątkowa Oferta

Dla uczestników VII FORUM

Specjalna
Cena

Uwaga! Specjalne ceny obowiązują wyłącznie uczestników VII Forum (*w terminie: tydzień przed oraz 2 tygodnie po wydarzeniu*). Bez udziału w Forum tracisz rabat, bonusy i warunki specjalne.



Maszyny do kremów



Czyszczarka do blach



Młynek do bułki tartej

Pewny pomysł na biznes - pewny zysk

Prosta matematyka

$Koszt surowca + Energii vs Cena sprzedaży = Twój zysk.$

To nie jest tylko maszyna.

To system generujący produkt z **300%** zysku.

Case Study

Tartaletka



Co zobaczysz w akcji?

Piec PPCR: Tradycyjny wypiek chleba skręcanego i bagietek.

MODULO Black: Oficjalna premiera pieca sklepowego – elegancja i powtarzalność.

Linia do tartaletek: Kompletny system od formowania ciasta po dozownik U-MAX.

Automatyzacja: Wagodzielarki, stożki, dzielarki SPA A oraz walcarki FAST 1500.

Chłodnictwo: Blast Chiller (*szokowe mrożenie*) i chłodnio-garownia (*odroczony rozrost*).

PONAD

80
maszyn

CENTRUM
POKAZOWE



Mech Masz 40 lat na rynku
Szczeciński

WAICO
GROUP

vitella

flamic STAR MIX

EFFEDUE

mac.pan
bakery solutions since 1963

b

Bentone

INTECH

Giotec

Slime Europe

ICM

FRIGOPARABILITELUX
THE BAKERY EQUIPMENT PEOPLE

TRIMA

Tradycja z twistem

Nowoczesne podejście do klasycznego piekarstwa i cukiernictwa



Dobór produktów został zaplanowany tak, aby pokazać ich wszechstronność oraz dopasowanie do aktualnych trendów rynkowych. Naszą koncepcją przewodnią jest „Tradycja z twistem” – czyli łączenie rzemieślniczych receptur z nowoczesnymi rozwiązaniami i technologią.

Najważniejsze trendy, na które odpowiadamy:



Clean label

prosty czytelny skład odpowiadający świadomym konsumentom



Grab&go

wygodne, atrakcyjne produkty dla życia w biegu



Value added

klasyczne wypieki wzbogacone o składniki funkcjonalne



Nowoczesna tradycja

znane smaki w świeżym wydaniu



Food experience

produkty, które angażują smakiem, aromatem i wyglądem

Część cukiernicza:



Oferta letnia

Lekka, świeża, sezonowa



Trend Matcha

Premium, nowoczesny i „instagramowy”



Bez dodatku cukru

odpowiedź na rosnące zainteresowanie zdrowszymi alternatywami

HARMONOGRAM VII Forum

10:00 – 11:30

Strefa Pieca:

Pokazy wypieków chleba (*Piec Ceramiczno-Rurowy*).

12:00 – 13:00

Strefa Inspiracji:

Premiery, prezentacje, wypieki na żywo.

11:00 – 14:00

Strefa Rozwiązań:

Indywidualne konsultacje 1:1

16:00

Koniec dnia targowego.

* 28 maj - dzień targowy do godziny 13:00

Strefa Rozwiązań – Sesje 1:1

Twój biznes pod lupą ekspertów
„Rozwiązujemy problemy Twojej piekarni na żywo.”
Usiądź z technologiem Zeelandia i doradcą
Mech-Masz. Przeanalizujemy Twój proces
produkcji i znajdziemy miejsce na oszczędności
lub zwiększenie marży.



Zapisy: Możliwość rezerwacji godziny przed Forum.

Jesteśmy z Tobą

Odwiedź stoisko serwisowe. Dowiedz się, jak
dbać o park maszynowy, umów się na przegląd
i skorzystaj z porad naszych inżynierów.



Nasi Partnerzy



VII FORUM
PIEKARZY I CUKIERNIKÓW
26-28 maj 2026

Jak dojechać



Google Maps



Skanuj kod QR



MECH-MASZ SZCZECIŃSKI sp. z o.o.
Jaroszewo 80, 88-400 Żnin, Polska
+48 52 30 31 239

www.mech-masz.com.pl