

## Deserturile unui cofetar – caracterizate prin calitate, ingrediente naturale și aspect desăvârșit



Text: ing. Claudia POPA

Revista Brutarul-Cofetarul are onoarea de a lua interviu unor oameni specialiști din industria panificației, patiseriei și cofetăriei, recunoscuți la nivel național și internațional. Așadar, continuăm seria de interviuri cu cofetarul Irina Apostol, concurent și câștigător al Concursurilor GastroPan, un om care face artă în lumea dulciurilor de 15 ani.

**Revista Brutarul-Cofetarul: Cine este Irina Apostol?**

**I.A.:** Un om pasionat de lumea dulciurilor – atât pe parte de gust, cât și în ceea ce privește aspectul. Un om pasionat de artă și de frumos. Un om care astăzi face artă în această lume a dulciurilor.

**Revista Brutarul-Cofetarul: Ce etape a trebuit să parcurgeți pentru a ajunge acolo unde sunteți astăzi?**

**I.A.:** Să învăț mult și să pun în practică ceea ce am învățat. Să testez, să muncesc și să nu renunț.

**Revista Brutarul-Cofetarul: Ce v-a motivat și inspirat să lucrați ca și cofetar?**

**I.A.:** Copilăria mea. Am crescut într-o familie de antreprenori unde mama, pe lângă faptul că avea un talent deosebit în ceea ce privește dulciurile, a dezvoltat o afacere de tip patiserie-brutărie-cofetărie în Focșani. Plecam de la școală și mergeam direct în laborator unde timp de 6 luni am învățat de la o echipă de francezi ce înseamnă un foietaj, un

aluat de croissant și multe alte secrete legate de cofetărie și patiserie. A fost o perioadă cu multă muncă, dar și cu foarte multe realizări. Practic mama mea a fost cea care m-a inspirat.

**Revista Brutarul-Cofetarul: Care sunt realizările profesionale cele mai mari?**

**I.A.:** Am reușit să construiesc o echipă minunată care este alături de mine de foarte mult timp și cu care practic am reușit să ajungem la acest nivel. Sunt oameni muncitori și ambițioși. Participările în concursuri și premiile obținute. Și cea mai mare realizare pot spune că sunt clienții care se întorc mereu și care ne calcă pragul de 15 ani.

**Revista Brutarul-Cofetarul: Care au fost și sunt provocările zilelor de azi pentru un cofetar?**

**I.A.:** Provocările zilelor de astăzi au fost, în primul rând, schimbările legislative de la începutul acestui an, pandemia, problemele legate de personal și o problemă care afectează antreprenorul din domeniul cofetăriei este problema persoanelor care produc

torturi, prăjituri și cozonaci fără forme legale și aici mă refer la „tortăresele de apartament”.

**Revista Brutarul-Cofetarul: Care credeți că sunt cele mai importante trenduri și tendințe ale sectorului de cofetărie din România?**

**I.A.:** Din experiența celor 15 ani în acest domeniu, cred că trendul este dat de specificul fiecărui business. În ceea ce privește cofetăria noastră, clienții preferă, atât produsele tradiționale, (amandine, savarine, eclere), cât și cele internaționale. Mai nou am lansat trend-ul croissantului umplut cu diferite creme. Este un produs care se vinde bine, dar cu siguranță după o perioadă acest trend va dispărea și vor rămâne tot dulciurile care îți aduc aminte de copilărie, cele pe bază de nucă, ciocolată, beza.

**Revista Brutarul-Cofetarul: Cum vedeți evoluția industriei cofetăriei – în trecut, acum, viitor?**

**I.A.:** Chiar ieri am găsit niște poze cu ce făceam în 2019 și evoluția este fenomenală.

De la niște figurine fără expresie care păreau făcute de niște copii, acum figurinele noastre sunt adevărate opere de artă.

**Revista Brutarul-Cofetarul: Concursurile GastroPan – cum puteți să le descrieți întrucât ați participat în anii anteriori?**

**I.A.:** La toate concursurile am venit cu mare bucurie și permanent am venit pentru a acumula mai multă experiență și nu neapărat pentru a câștiga. Dacă au fost și concursuri la care am fost premiați, cu atât mai bine. Dar experiența unui concurs este absolut unică și încurajez pe toată lumea să participe.

**Revista Brutarul-Cofetarul: Cum se caracterizează produsele comercializate de dvs., care sunt cele mai importante aspecte pe care le îndepliniți la obținerea produselor?**

**I.A.:** Calitate înainte de toate, ingrediente naturale și aspectul desăvârșit al produselor pentru evenimente!

**Revista Brutarul-Cofetarul: Care este mesajul dvs. pentru profesioniștii din domeniu?**

**I.A.:** Să încerce, să testeze și să învețe cât mai mult! Și să nu renunțe dacă acesta este visul lor! ■




**Sc Pani  
Enterprise Srl**

Produse de  
patiserie  
congelate  
pentru  
brutăria ta!

Contact  
0753 037 111