

II MIĘDZYNARODOWA KONFERENCJA „PRODUKT I OPAKOWANIE – KIERUNKI ROZWOJU” P&P 2012



W dniach 20 – 21 listopada 2012r., na Politechnice Łódzkiej odbyła się II Międzynarodowa Konferencja „Produkt i Opakowanie – kierunki rozwoju” – P&P2012. Głównym organizatorem konferencji była Katedra Zarządzania Produkcją i Logistyki, Wydziału Organizacji i Zarządzania Politechniki Łódzkiej. Współorganizatorem konferencji był Komitet Inżynierii Produkcji Polskiej Akademii Nauk oraz Centrum Kształcenia Międzynarodowego IFE PŁ. Przy organizacji konferencji pomagali także, członkowie Koła Naukowego Zarządzania Produkcją i Konsultingu oraz organizacji Enactus PŁ. Przewodniczącym konferencji był prof. dr hab. inż. Jerzy Lewandowski, a Przewodniczącą Komitetu Organizacyjnego dr inż. Anna Walaszczyk.

Pierwszy dzień konferencji był dniem obrad konferencyjnych, podczas których przedstawiciele świata nauki i biznesu prezentowali zagadnienia związane z produktem i opakowaniem w kontekście między innymi projektowania, wymagań prawnych, technologii, logistyki, bezpieczeństwa i jakości. Drugi dzień konferencji miał charakter bar-

dziej praktyczny i polegał na wizycie studyjnej w firmie AMCOR, będącej jednocześnie platynowym sponsorem konferencji. Zarówno podczas pierwszego, jak i drugiego dnia konferencji, jej uczestnicy mieli możliwość obejrzenia projektów studenckich z zakresu produktu i opakowania w formie sesji posterowej.

Wśród gości konferencyjnych znajdowali się przedstawiciele uczelni krajowych, a także zagranicznych z krajów takich jak Niemcy, Łotwa i Chorwacja oraz przedstawiciele przedsiębiorstw, związanych w swojej działalności w sposób pośredni, bądź bezpośredni z problematyką opakowań.

Wynikiem konferencji było wydanie dwóch anglojęzycznych monografii pod tytułami „Product and Packaging – tendencies for development in manufacturing” i „Product and Packaging – tendencies for development in logistics”.

Konferencja odbywa się w cyklach, co dwa lata. Kolejne przedsięwzięcie planowane jest na 2014r. Więcej informacji o konferencji na stronie: www.pp.woiz.pl.

dr inż. Anna Walaszczyk

KONFERENCJA NAUKOWO-SZKOLENIOWA „WYZWANIA ZARZĄDZANIA”

W dniu 7 grudnia 2012 roku, w Krakowie, odbyła się Konferencja Naukowo-Szkoleniowa „Wyzwania Zarządzania”, zorganizowana przez LUQAM Quality Service Group – firmę doradczą o szerokim zakresie usług, zajmującą się realizacją projektów i programów związanych przede wszystkim z poprawą wewnętrznej sytuacji w organizacjach. W trakcie konferencji wygłoszono siedem prelekcji. Spotkanie rozpoczął Marcin Bugała (LUQAM) prezentując „Biznesowe podejście do systemów zarządzania jakością”. Następnie Łukasz Gajda (Valeo) zaprezentował możliwość zastosowania „Narzędzi jakościowych w praktyce”, obrazując na przykładzie firmy Valeo skutki ich braku oraz rezultaty wdrożenia. Katarzyna Piątek (LUQAM) podjęła próbę zwrócenia uwagi na zagadnienia związane z utrzymaniem standardu ISO 14001 (System Zarządzania Środowiskiem) w kontekście „pomaga,

czy przeszkadza”. Obszernie przedstawił swoją prelekcję prof. Stanisław Popek (Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie) na temat: „Jakość żywności i czynniki ją determinujące”, wyjaśniając główne aspekty związane z kształtowaniem pożądaných przez konsumentów cech żywności oraz wskazując potrzebę ciągłego doskonalenia produktu z wykorzystaniem dostępnych do tego celu narzędzi. Andrzej Kotowski (LUQAM) wygłosił prelekcję nt.: „Zarządzanie ludźmi” w celu doskonalenia, zdobywania umiejętności adaptacji oraz osiągnięcia ponadprzeciętnych wyników. Zagadnienie związane ze „Współczesnymi metodami zarządzania w laboratorium badawczym i wzorcuującym” przedstawiła Marta Tytko (LUQAM). Tematykę „Analizy ryzyka” podjął w swoim wystąpieniu Szymon Marciniak (LUQAM). Ostatnim punktem obrad był pokaz filmu „Partytura dla audytora”.

mgr inż. Zbigniew Walczak

SPOTKANIE PRZEMYSŁU Z NAUKĄ W POLITECHNICIE POZNAŃSKIEJ

W dniu 5 grudnia 2012 roku, na Wydziale Maszyn Roboczych i Transportu Politechniki Poznańskiej, odbyło się seminarium poświęcone technice sprężonego powietrza. Zostało ono zorganizowane przez Zakład Maszyn Spożywczych i Transportu Żywności oraz firmę Atlas Copco i skierowane było do pracowników oraz studentów specjalności Maszyny Spożywcze i Chłódnictwo oraz Transport Żywności. Ze względu na audytoryum, szczególną uwagę skupiono na sprężonym powietrzu wykorzystywanym w przemyśle spożywczym. Program seminarium obejmował cztery podstawowe zagadnienia:

- podstawy wiedzy o sprężonym powietrzu;
- sposoby sprężania powietrza;

- stopień i sposoby uzdatniania sprężonego powietrza wykorzystywanego w przemyśle spożywczym;
- odzysk energii z urządzeń wytwarzających sprężone powietrze.

Prelegentami byli doświadczeni pracownicy firmy Atlas Copco, m.in. Business Line Manager Arkadiusz Mrokwa, Region Sales Supervisor Roman Zaremba (region północno – zachodni) i Zbigniew Mirys (region południowy). W pierwszej części seminarium, Arkadiusz Mrokwa zwrócił uwagę na fakt, że sprężone powietrze jest medium, bez którego nie mogłoby istnieć żaden przemysł. Jest ono wykorzystywane w każdym zakładzie, poczynając od gabinetów sto-

matologicznych, a kończąc na kopalniach. Również transport czerpie wiele korzyści z pneumatyki. Zaznaczył, że jest to najdroższe medium wykorzystywane w przemyśle, dlatego też, nawet najmniejsza racjonalizacja jego zużycia, powodująca zmniejszenie jego wydatkowania, powoduje w skali globalnej duże oszczędności energii. Następnie zostały omówione urządzenia służące do sprężania powietrza – sprężarki, zarówno olejowe, jak i bezolejowe, wskazano na ich zalety i wady. W dalszej części seminarium swoją wiedzę i doświadczenie na temat uzdatniania sprężonego powietrza przekazał słuchaczom Pan Roman Zarembo. W bardzo obrazowy sposób, przedstawił On klasy

czystości sprężonego powietrza, jak i wymagania przemysłu spożywczego, co do czystości tego medium. Omówił również sposoby uzdatniania, urządzenia służące do tego celu (osuszacze) i filtry sprężonego powietrza. Następnie Pan Zbigniew Mirys zaprezentował przykłady instalacji sprężonego powietrza, również tych z odzyskiem ciepła. Na końcu Pani manager, Agnieszka Trzaska, przedstawiła ofertę współpracy firmy Atlas Copco z uczelnią, proponując studentom możliwość odbycia praktyk studenckich i realizowania prac inżynierskich i magisterskich. Seminarium cieszyło się dużym zainteresowaniem, dlatego też organizatorzy przewidują kolejne edycje takich spotkań.

dr inż. Karolina Perz

WARSZTATY REOLOGICZNE „POMIARY W TEORII I PRAKTYCE” Kraków 2012

Katedra Inżynierii i Aparatury Przemysłu Spożywczego (KIAPS, Wydział Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie) wraz z firmą RHL-Service (generalnym przedstawicielem ThermoScientific, HAAKE, NESLAB, PRISM) 4 - 5 grudnia 2012 roku, byli organizatorami w Krakowie dwudniowego spotkania, mającego na celu wymianę doświadczeń z zakresu teoretycznych i aplikacyjnych aspektów reologii.



Pierwszy dzień został zainaugurowany wykładem prof. dr hab. Stanisława Mleko (Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie), "Reologia w badaniach żywności na przykładzie badań żeli spożywczych". Podczas wykładu omówiono interdyscyplinarne aspekty badań reologicznych, ze szczególnym uwzględnieniem badań strukturalnych i wytrzymałościowych żywności. Następnie, uczestnicy mieli możliwość zapoznać się z nowościami wprowadzonymi w oprogramowaniu RheoWin, które przedstawione zostały w prezentacji Pana Bartłomieja Borka (RHL Service). Praktyczne ćwiczenia z obsługi tego programu odbyły się w sali komputerowej Katedry Inżynierii i Aparatury Przemysłu Spożywczego. Goście warsztatów wykonywali ćwiczenia z tworzenia programów obsługujących pomiary reologiczne, mieli także okazję do dyskusji nad konkretnymi problemami badawczymi. Warsztaty tego dnia zakończyły się prezentacją Jarosława Smierchalskiego (RHL Service), na temat "Laboratoryjnych urządzeń przetwórczych w przemyśle spożywczym".

W drugim dniu spotkania omówione zostały zagadnienia praktyczne, związane z przeprowadzeniem doświadczeń oraz

analizą otrzymanych danych. Uczestnicy warsztatów mogli zapoznać się z niestandardowymi metodami opracowywania danych reologicznych, których to aspekty zostały przedstawione przez dr inż. Pawła Ptaszka (Uniwersytet Rolniczy w Krakowie), w wykładzie "Analiza matematyczna modeli reologicznych". Organizatorzy przygotowali zestawy danych doświadczalnych, które umożliwiły gościom, podczas zajęć w pracowni komputerowej, zapoznanie się z możliwościami zastosowania programu gnuplot do analizy danych doświadczalnych (www.gnuplot.info). Praktyczne ćwiczenia komputerowe prowadzone były przez dr inż. Annę Ptaszek i dr inż. Pawła Ptaszka.

Następnie, w laboratorium reologicznym Katedry Inżynierii i Aparatury Przemysłu Spożywczego, odbyły się zajęcia praktyczne. Firma RHL-Service udostępniła uczestnikom dwa reometry rotacyjne (RS6000, RS1). Pomiary prowadzono również na RS6000 (HAAKE), który stanowi wyposażenie Katedry Inżynierii. Goście warsztatów mieli okazję zapoznać się z różnymi technikami pomiarowymi stosowanymi w przypadku badania układów wielofazowych (zawiesiny spożywcze, roztwory hydrokolidów nieskrobiowych, układy o właściwościach time-dependent), a także sprawdzić przywiezione przez siebie próbki. Testowano procedury przygotowania materiału do badań oraz procedury związane z warunkami podczas przeprowadzania pomiarów. Dyskutowano nad różnicami w danych pomiarowych, wynikającymi z zastosowania różnych procedur pomiarowych.

Warsztaty reologiczne w Krakowie były okazją do wymiany doświadczeń z dziedziny reologii i aspektów dotyczących wykonywania zaawansowanych pomiarów z tej dziedziny. Zarówno, uczestnicy, jak i organizatorzy, zamierzają powtórzyć spotkanie w przyszłości, w celu wspólnego analizowania zagadnień i rozwiązywania problemów pojawiających się podczas przeprowadzania pomiarów reologicznych.

dr inż. Anna Ptaszek,
dr inż. Joanna Leszczyńska

KALDENDARIUM KONFERENCJI

XX Jubileuszowe Sympozjum Naukowe "Postęp Nauko- wo – Techniczny i Organizacyjny w Rolnictwie"

Zakopane, 11 – 15 lutego 2013

Organizatorzy:

Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, Komitet Techniki Rolniczej PAN, Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej

Tematyka Konferencji:

- Eksploatacja maszyn rolniczych;
- Organizacja i ekonomika inżynierii rolniczej;
- Zarządzanie inżynierią rolniczą;
- Suszarnictwo płodów rolnych;
- Problemy energetyczne ze szczególnym uwzględnieniem energetyki odnawialnej;
- Automatyka i robotyzacja w rolnictwie;
- Ergonomia w konstrukcjach maszyn;
- Agrofizyka i techniki informatyczne w badaniach rolniczych.

2. Międzynarodowa Konferencja na temat żywności i ochrony środowiska

Węgry – Budapeszt, 22 – 24 kwietnia 2013

Organizatorzy:

Wessex Institute of Technology Ashurst Lodge

Tematyka Konferencji:

- Wpływ produkcji żywności i przetwórstwa spożywczego na środowisko naturalne;
- Zanieczyszczenie żywności i jej bezpieczeństwo;
- Przetwórstwo spożywcze i produkcja żywności;
- Problemy z transportem;
- Identyfikowalność;
- Pestycydy;
- Kontrola temperatury zamrażania i rozmrażania;
- Ustawodawstwo i przepisy.

XVI Konferencja „Żywność Człowieka – Inżynieria Maszyn”

Gdańsk, 14 – 15 maja 2013

Organizatorzy:

Uniwersytet Technologiczno – Przyrodniczy w Bydgoszczy, Wydział Matematyki Fizyki i Techniki Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy, Wydział Nauki o Żywności Uniwersytet Warmińsko – Mazurski w Olsztynie, Bydgoskie Towarzystwo Naukowe.

Tematyka Konferencji:

- Inżynieria, Innowacja, Inwencja;
- Jakość, Efektywność, Nieszkodliwość, Cykl Życia;
- Opakowania, Recykling, Reinżynieria, Ecodesign;
- Aparatura, Metodyka Badań Rozwoju i Postępu;
- Laboratorium procesów jednostkowych – LBR.

XVII Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej PTTŻ – II Sesja Międzynarodowa „Quo Vadis Alimentum”

Puszczykowo k. Poznania, 14 – 16 maja 2013

Organizatorzy:

Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Tematyka Konferencji:

- Technologia żywności i jej jakość;
- Bioaktywna i prozdrowotna żywność;
- Ekologiczna i tradycyjna żywność;
- Nowe metody w analizie żywności;
- Bezpieczeństwo żywności;
- Konsument i rynki żywności;
- Odżywianie – odpowiedzialność pokoleń;
- Nowe trendy w biotechnologii żywności.

VI Ogólnopolska Konferencja „Operacje Mechaniczne Inżynierii Procesowej”

Łódź, 1 – 3 lipca 2013

Organizatorzy:

Komitet Inżynierii Chemicznej i Procesowej PAN, Politechnika Łódzka, Wydział Inżynierii Procesowej i Ochrony Środowiska, Katedra Aparatury Procesowej.

Tematyka Konferencji:

Podstawowe operacje mechaniczne z udziałem ciała stałego, takie jak:

- transport;
- dozowanie;
- rozdrabnianie;
- granulacja;
- mieszanie.

mgr inż. Katarzyna Szczepańska

PROJEKT „ZARZĄDZANIE BADANAMI SEKTORA PRODUKCJI ŻYWNOCI”

Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego zaprasza pracowników naukowych do udziału w projekcie szkoleniowym „Zarządzanie Badaniami Sektora Produkcji Żywności”, współfinansowanym ze środków Unii Europejskiej – Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Działanie 4.2 „Rozwój kwalifikacji kadr systemu B + R i wzrost świadomości roli nauki w rozwoju gospodarczym”.



Warto wziąć udział

Program szkolenia został dostosowany do aktualnych potrzeb sektora produkcji żywności. Podczas dwóch pięciodniowych zjazdów uczestnicy projektu poznają najlepsze europejskie praktyki w zakresie planowania projektów badawczych aplikacyjnych, dostosowanych do potrzeb sektora

produkcji żywności oraz zarządzania ich realizacją. Uczą się planowania i zarządzania projektem, a następnie opracowują w grupach briefy projektów badawczych oraz ćwiczą zastosowanie narzędzi zarządzania projektami w praktyce. Aktualnie prowadzony jest nabór do II i III grupy szkoleniowej. Pierwszy zjazd odbędzie się w dniach 4 – 8 lutego 2013r.

Wrażenia po zakończeniu I zjazdu szkoleniowego grupy I

W roku 2012, odbyły się dwa zjazdy I grupy szkoleniowej Projektu. W sierpniu, w Mrągowie, gośćmi specjalnymi byli wybitni naukowcy i równocześnie kierownicy prestiżowych, międzynarodowych projektów badawczych: prof. Nigel Scollan z walijskiego Uniwersytetu w Aberystwyth, dr Declan Troy z irlandzkiego TEAGASC oraz prof. Jean – Francois Hocquette, reprezentujący francuski instytut INRA.

W trakcie pierwszych czterech dni szkolenia, prowadzonych przez ekspertów zagranicznych, oprócz prezentacji najlepszych praktyk, poruszane zagadnienia obejmowały m.in. proces inicjowania projektu i analizy rynku – badanie potrzeb biznesowych w projektach aplikacyjnych, kreowanie wpływów nauki na sektor produkcji żywności oraz innowacje w sektorze, proces doboru partnerów, transfer technologii, proces planowania i budowania projektu, przygotowanie studium wykonalności, a także zarządzanie zakresem projektu, czasem i kontrolą jakości. Organizator zapewnił uczestnikom tłumaczenia symultaniczne, podczas szkoleń prowadzonych w języku angielskim. Ostatni, piąty dzień I zjazdu prowadziła dr Marta Doroba, w którym podczas warsztatów uczestnicy i uczestniczki zapoznali się z efektywnym planowaniem pracy zespołów w projektach B+R, w tym z elastycznymi formami zatrudniania, dostosowanymi do społecznych uwarunkowań Kobiet i Mężczyzn.

II zjazd – egzaminy zdane, certyfikaty rozdane!

W dniach 11 – 16 listopada 2012r., w Sopocie, odbył się II zjazd szkoleniowy. Całość zajęć miała charakter warsztatów. Uczestnicy podzieleni na dwie podgrupy, pracowali w kilkuosobowych zespołach, mając na celu opracowanie briefów projektów badawczych, związanych z produkcją żywności. Efekty pracy w grupach były naprawdę imponujące. Niemal wszystkie powstałe projekty mają charakter wdrożeniowy, doskonale wpisują się w niszę rynkową i pozytywnie zaskoczyły, zarówno Ekspertów prowadzących warsztaty, Egzaminatorów, jak również Organizatorów.

W pierwszym dniu warsztatów trener Waldemar Wójcik, Przedstawiciel Naukowy firmy NESTLE Polska S.A., wprowadził uczestników w tematykę wyzwań rynku badań produkcji żywności w Polsce i zaprezentował przykłady udanej współpracy nauki z biznesem, przy projektach aplikacyjnych. Uczestnicy poznali m.in. zagadnienia transferu technologii oraz możliwości związane z wprowadzaniem innowacyjnych produktów na rynek.

Drugi i trzeci dzień zajęć, poświęcone zostały na opracowywanie briefów projektów badawczych, związanych w sektorze produkcji żywności. Prowadzący warsztaty, Lucjan Paszkiewicz i Marek Maczuga, doświadczeni trenerzy i specjaliści w zakresie planowania i realizacji projektów badawczych aplikacyjnych, zaznajomili grupę z zasadami tworzenia projektu, jego strukturą oraz zarządzaniem jego realizacją. Uczestnicy projektu stworzyli briefy projektów badawczych w interdyscyplinarnych, kilkuosobowych zespołach. W kolejnym dniu trener, Andrzej Ereciński przeprowadził analizę SWOT utworzonych projektów, moderował dyskusję w grupie oraz przygotował uczestników do przedstawienia prezentacji projektów przed Komisją Egzaminacyjną w dniu następnym.

Ostatniego (piątego) dnia, odbył się egzamin, składający się z części pisemnej oraz prezentacji utworzonych briefów projektów przed Komisją Egzaminacyjną złożoną z Kierownika Zadania interdyscyplinarnego projektu badawczego oraz dwóch przedsiębiorców związanych z produkcją żywności.

Nabór do projektu trwa

Zapraszamy do udziału w Projekcie pracowników naukowych szkół wyższych, instytutów badawczych, instytutów naukowych PAN, jednostek naukowych tworzących konsorcja naukowe (z wyłączeniem przedsiębiorców), którzy związani są z sektorem produkcji żywności lub planujących prowadzić badania w tym zakresie. Aby wziąć udział w Projekcie, należy wypełnić dokumenty zgłoszeniowe dostępne na stronie internetowej

www.zarzadzanie-badaniami.pl

Konrad Borowiec

PROJEKT „PRZYSZŁOŚĆ ROZWOJOWA ŻYWNOCI”



Projekt „Przyszłość Rozwojowa Żywności” (nr umowy UDA-POKL. 04.02.00-00-090/11), realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytetu IV Szkolnictwo Wyższe i Nauka, Działania 4.2 Rozwój kwalifikacji kadr systemu B+R i wzrost świadomości roli nauki w rozwoju gospodarczym, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

„Przyszłość Rozwojowa Żywności” to projekt szkoleniowy z zakresu zarządzania badaniami naukowymi i pracami rozwojowymi, z obszaru produkcji żywności oraz ich komercjalizacji w gospodarce. Dotychczas, szkolenie zakończyła jedna grupa, druga odbyła pierwszy zjazd. Trwa nabór uczestników na kolejne edycje. Osoby, które ukończyły szkolenie chwaliły organizację i warunki, w jakich odbywały się zjazdy. Najważniejszy dla nich był jednak trafny dobór tematyki oraz poziom, wiedza i profesjonalizm prowadzących warsztaty, co uczestnicy potwierdzili w wywiadach ewaluacyjnych. Trenerzy okazali się entuzjastami swojej pracy, którzy na konkretnych przykładach (case studies) przekazywali słu-

chaczom wiadomości. Formuła zajęć kładła nacisk na interakcje z uczestnikami i pracę w grupach.

Wykładowcy prowadzący warsztaty to doskonali fachowcy, zaangażowani w swoją pracę, prawdziwi entuzjaści. Bardzo nas ujęło, że program był elastyczny, mieliśmy możliwość zadawania nieograniczonej ilości pytań. Moje wrażenia, że szkolenia znacznie przerosły oczekiwania, które miałem przed wyjazdem na warsztaty – mówi prof. Ryszard Skrzypek z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.

Projekt skierowany jest do pracowników naukowych szkół wyższych, instytutów badawczych, instytutów naukowych

PAN, jednostek tworzących konsorcja naukowe (z wyłączeniem przedsiębiorców).

Uczestnicy zdobywają wiedzę w trakcie dwóch 5 – dniowych zjazdów. Najbliższy termin to 11 – 15 marca oraz 15 – 19 kwietnia 2013. Uczestnictwo w Projekcie podniesie poziom wiedzy pracowników naukowych w zakresie zarządzania badaniami naukowymi i pracami rozwojowymi w obszarach produkcji żywności oraz umiejętności ich komercjalizacji w gospodarce. Wiedza, którą uczestnicy zdobędą na szkoleniu pozwoli na efektywniejsze wykorzystanie dotychczasowych osiągnięć oraz wyników badań, poprzez podniesienie umiejętności w zakresie komunikacji, na linii naukowiec –

przedsiębiorca oraz bliższą współpracę świata nauki ze światem biznesu, zasad i technik komercjalizacji prac badawczych. Wszystkim, którzy ukończą szkolenie, zostaną wręczone certyfikaty potwierdzające zdobytą wiedzę. Wiedza wyniesiona ze szkolenia będzie dla nas bardzo przydatna w dalszej pracy naukowej, pozwoli nam poszerzyć horyzonty na temat naszych wyników badań. Sądzę, że tego typu szkoleń powinno być jak najwięcej – mówi mgr Witold Danelski z Instytutu Ogrodnictwa.

Więcej na temat projektu Przyszłość Rozwojowa Żywności mogą Państwo znaleźć na stronie internetowej www.rozwojzywnosci.pl.

Konrad Borowiec

POLAGRA FOOD, POLAGRA GASTRO 2012

Najsmaczniejsze z targów. Słodycz polskiego wystawiennictwa. Zbyt ogólnie? 1500 wystawców z 27 krajów, 44 600 zwiedzających z 21 krajów, 6 dni targowych w 14 pawilonach, 450 nowości, 41 Złoty Medal – tak przedstawia się skrót statystyk dotyczących targów POLAGRA FOOD, POLAGRA GASTRO, SMAKI REGIONÓW, INVEST-HOTEL, POLAGRA – TECH, TAROPAK. To tylko suche dane, ale odzwierciedlają niezaprzeczalny fakt, że październikowe wydarzenia to największe święto branży horeca w Europie Środkowo-Wschodniej.

Kompleksowo dla branży

Tegoroczna ekspozycja stworzyła najbardziej kompleksową platformę biznesowo – marketingową dla wszystkich firm działających w branży spożywczej, począwszy od technologii produkcji, poprzez gotowe wyroby, sposoby ich przyrządzania i serwowania w branży gastronomicznej i hotelarskiej, aż po pakowanie i logistykę produktów spożywczych. Tłumy poznaniaków odwiedziły pawilon zwany czteropakiem pierwszego dnia targów. Tego dnia targami **Smarki Regionów** zainaugurowany został cały blok wydarzeń dla branży. Podczas sześciu dni targowych kupcy, detaliści, hurtownicy, przedstawiciele sklepów sieciowych czerpali pełnymi garściami z oferty, którą na ten czas przygotowały Międzynarodowe Targi Poznańskie

Dla biznesu – do pary

Śledzenie najaktualniejszych trendów, nowości produktowych, podpatrywanie konkurencji, zdobywanie nowych klientów to najważniejsze z powodów, dla których profesjonalści odwiedzili zakończone właśnie targi. Wystawcy zwracają szczególną uwagę na liczbę zawartych podczas targów kontraktów, ilość realnych zapytań ofertowych oraz efekty obu w okresie potargowym. *Informacja zwrotna od naszych wystawców to prawdziwy powód do dumy.* – mówi Donata Paszkiewicz, dyrektor targów Polagra Gastro oraz Polagra Food. Pozycja lidera wśród wydarzeń branżowych nie osłabiła naszego zapału. Podjęliśmy szereg działań, aby jeszcze bardziej zwiększyć naszą przewagę nad konkurencją. Program wydarzeń obfitował w profesjonalne szkolenia, warsztaty, a wśród nich m.in. Mistrzostwa Polski Baristów oraz wienienka na torcie Polagry Gastro – dwunasta edycja Kulinarnego Pucharu Polski. Wspieramy także zarówno naszych wystawców jak i ich potencjalnych klientów i łączymy w biznesowe pary. Przy współudziale PARP'u stworzyliśmy przestrzeń Międzynarodowej Giełdy Kooperacyjnej umożliwiającej i ułatwiającej nawiązanie współpracy między graczami branży spożywczej i horeca.

Bez chwili oddechu

Jednym z wiodących tematów tegorocznych targów **POLAGRA FOOD** była żywność ekologiczna. Prezentowane produkty mleczarskie, mięsne i wyroby wędliniarskie oraz żywność typu convenience, cieszyły się zainteresowaniem profesjonalistów. W trakcie XVIII Forum Rzeźników i Wędliniarzy szerokiej dyskusji poddane zostały: opłacalność naturalnych metod wytwarzania, przetwórstwo mięs niszowych oraz minimalizacja zawartości konserwantów. Nie zabrakło także, pokazów sztuki kulinarnej z wykorzystaniem najlepszych polskich produktów mięsnych. Ogromnym powodzeniem cieszyło się także jubileuszowe V Forum Dystrybucji, adresowane w tym roku w szczególności do właścicieli i kierowników sklepów, przedstawicieli sieci handlowych oraz niezależnych detalistów. Dyskutowali oni, przede wszystkim o aranżacji przestrzeni sklepowej, ale także o finansowym aspekcie promocji handlu detalicznego oraz nieterminowych płatnościach. Lawinę pytań zaciekawionych słuchaczy wywołały warsztaty specjalistów z Design It Poland „Design zarabia”. Fachowcy z dziedziny projektowania graficznego zaprezentowali na konkretnych przykładach niezbędne składniki dobrze zaprojektowanego produktu, czym wzbudziło zainteresowanie zgromadzonych przedstawicieli branży spożywczej. Sytuacje kryzysowe w branży spożywczej to pożywka dla konkurencji. Jak ich uniknąć, jak wycofać z rynku niechciany towar oraz jak usprawnić proces śledzenia produktów – to główne zagadnienia warsztatów „Bezpieczny produkt”, które zgromadziły przede wszystkim menadżerów logistyki firm produkcyjnych i handlowych.

Crème de la crème

Dwudziesta siódma edycja targów **Polagra Food** oraz czwarta edycja **Polagry Gastro** obfitowały w bogaty program wydarzeń branżowych. Liczne konferencje, wystawy, prezentacje, pokazy i degustacje, zbudowały przestrzeń gotową do serwowania wiedzy i umiejętności w najczystszej postaci. Największym powodzeniem cieszył się finał

Kulinarnego Pucharu Polski – największego, najbardziej prestiżowego konkursu kulinarnego w kraju. Wspomniany prestiż, wysoki poziom organizacyjny i merytoryczny, to m.in. zasługa partnerów KPP. Tegoroczna edycja konkursu może się poszczycić wsparciem Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, które objęło wydarzenie patronatem honorowym. Nieocenionym merytorycznym patronem KPP był sponsor generalny – Unilever Food Solutions. Renoma zawodów przyciąga największe osobistości międzynarodowego świata kulinarnego, które chętnie zasiadają w jury zawodów. Tegorocznej radzie sędziowskiej przewodniczył Jean Bos – ze Stowarzyszenia Euro-Toques Polska – prekursor kuchni molekularnej.

Podczas dwóch dni zmagania półfinałowych i finałowych najlepsi wirtuozi kuchni – zwycięzcy konkursów nominowanych do KPP – pokazali klasę i kunszt z najwyższej półki, a zwycięzcy: Marek Rybacki i Zbigniew Łęgowski reprezentujący hotel Sulbin w Garwolinie zostali odznaczeni mistrzowskim laurem KPP 2012. Kolejne miejsca na podium zajęli: Krzysztof Nawrocki i Jakub Kasprzak z restauracji Concordia Taste Poznań oraz Przemysław Morgut i Krzysztof Paprocki reprezentujący hotel Słoneczny Młyn w Bydgoszczy. Do grona zwycięzców tegorocznych wydarzeń targowych dołączyli także, Leszek Jędrasik oraz Elżbieta Citak, którzy obronili tytuł Mistrza Polski Baristów w kategoriach Latte Art oraz Coffee In Good Spirits. Zwycięzcy zaprezentowali Polskę podczas listopadowych Mistrzostw Świata w Seulu.

Hotelowo

Międzynarodowe Targi Poznańskie poprzez połączenie dwóch światów: hotelarstwa i gastronomii, zapewniło hote-

larzom i restauratorom odpowiednią platformę komunikacji, informacji oraz wymiany doświadczeń i pomysłów. Absolutnym hitem Targów **Invest-Hotel** było stoisko Konsorcjum KRAK, które zaprezentowało hotel w dotyku, czyli przykładowe rozwiązania różnych części hotelu w jednej przestrzeni, po raz pierwszy w takiej formie na targach. Szeroką gamę produktów i usług idealnie dopełnił program towarzyszący. W trakcie dni targowych w odrębnych salach odbywały się liczne konferencje i seminaria, podczas których hotelarze i restauratorzy, mogli dowiedzieć się wszystkiego na temat parzenia kawy od najlepszych zawodowców, budowania menu win, poprawnego nakrywania stołu, doboru porcelany, czy sztućców. Dużym zainteresowaniem i wysoką frekwencją cieszyły się również szkolenia poświęcone wyłącznie hotelarstwu m.in. *Revenue Management, Marketing dla hoteli sieciowych, Marka – zbyt ważna rzecz, aby o niej zapomnieć, czy Telewizja Cyfrowa dla Hotelu od A do Z*. Większość wystawców i zwiedzających nową formułę targów Invest-Hotel oceniło jako jeszcze bardziej interesującą i istotną dla branży hotelarsko-gastronomicznej. Tylko tutaj, na jednej przestrzeni, uczestnicy targów mieli możliwość zapoznania się z najnowszymi rozwiązaniami w sektorze horeca.

Wyznaczając trendy

Profesjonalni zwiedzający z Litwy, Łotwy, Estonii, Węgier, Czech, Słowacji, Ukrainy, Rosji, Białorusi, Wielkiej Brytanii, Niemiec, Kosowa, Turcji, Danii, Wietnamu. Już za rok spotkamy się ponownie. W jeszcze większym gronie. Tym razem we wrześniu. Trendy w branży zmieniają się w błyskawicznym tempie. Wspólnie zaprezentujemy je profesjonalistom, już od 23 do 26 września 2013.

Magdalena Jastrzębska Polagra Food, Polagra Gastro
tel. +48 61 869 24 38

e-mail: magdalena.jastrzebska@mtp.pl

POLAGRA-TECH 2012

Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych POLAGRA-TECH, największe wydarzenie o tematyce technologii spożywczych w 2012 roku, zgromadziło ponad 300 firm prezentujących maszyny, urządzenia, nowoczesne rozwiązania technologiczne dla branży piekarskiej, cukierniczej i lodziarskiej, mleczarskiej, spożywczej oraz dodatków do żywności. Ekspozycje targów POLAGRA-TECH uzupełniały produkty i wystawy zorganizowane w ramach odbywających się w tym samym czasie targów Polagra-Food, Polagra Gastro, Smaki Regionów, Taropak oraz Invest-Hotel. Ekspozycja POLAGRY-TECH zajęła powierzchnię ponad 20 000 m. kw.

Świeży smak biznesu

Ogromny wkład pracy, jaką wykonały Międzynarodowe Targi Poznańskie w promocję targów POLAGRA-TECH, współpraca z kluczowymi partnerami branżowymi i medialnymi, a przede wszystkim z wystawcami, przyniósł wyśmienite rezultaty. Działania te, wsparte telemarketingiem na bazie dziesiątków tysięcy profesjonalistów, których zapraszaliśmy na targi, sprawiły, że przez pięć targowych dni, hale wystawiennicze odwiedziło, aż 44 600 zwiedzających, by przyjrzeć się kompleksowej ofercie polskiego przemysłu spożywczo-gastronomicznego. To właśnie dla nich, wystawcy bloku targów POLAGRA zaprezentowali ponad 600 nowości rynkowych, z których wiele miało swoją premierę w Poznaniu. Promocja tych produktów na łamach mediów została doceniona przez wystawców, którzy zauważyli zdecydowanie

większą świadomość i zakres posiadanych informacji na ich temat wśród zwiedzających. Jak wynika ze wstępnych danych statystycznych, największą grupą zwiedzających tegoroczną edycję targów POLAGRA-TECH, aż 46%, stanowili profesjonalści związani z branżą piekarską, cukierniczą i lodziarską. Nie zabrakło również przedstawicieli branży mleczarskiej – tutaj wizytę w Poznaniu zadeklarowało 21% gości targowych. Pozostali respondenci wskazywali ogólnie na branżę spożywczo-gastronomiczną jako cel ich wizyty.

Złoto dla najlepszych

W tegorocznej edycji POLAGRA-TECH zaprezentowane zostało nowe oblicze konkursu o prestiżową nagrodę Złotego Medalu MTP, jednej z najbardziej rozpoznawalnych nagród na polskim rynku. Liczne zmiany w formule wiązały

się nie tylko z odświeżonym wizerunkiem medalu, ale przede wszystkim z całym pakietem unikatowych korzyści, na które mogli liczyć laureaci konkursu. Niezwykle istotnym elementem był znacznie wcześniejszy termin wyłonienia zwycięzców konkursu. Lista produktów nagrodzonych Złotym Medalem znana była już na kilka tygodni przed rozpoczęciem targów. Umożliwiło to MTP w okresie przedtargowym promocję zwycięzców konkursu zarówno w mediach branżowych jak i ogólnopolskich, newsletterach do profesjonalistów, a także w Internecie na specjalnej stronie Złotego Medalu. Od tego roku przyznawana jest również nagroda Złotego Medalu MTP – Wybór Konsumentów, a głosowanie na najlepszy produkt zdaniem zwiedzających, odbyło się za pomocą interaktywnych ekranów w tzw. Strefach Mistrzów zlokalizowanych w centralnych punktach pawilonów wystawienniczych. Głosować można było przez miesiąc od zakończenia targów na dedykowanej stronie internetowej www.zloty Medal.pl. Podczas tegorocznego bloku targów, przyznano łącznie 76 wyróżnień MTP, z czego 42 produkty otrzymały prestiżową nagrodę Złotego Medalu MTP (dla najlepszych produktów prezentowanych na targach), natomiast 34 firmy zostały nagrodzone tytułem Acanthus Aureus (dla stoisk targowych najlepiej sprzyjających realizacji strategii marketingowej firmy). W ramach Forum Cukiernictwa i Piekarstwa, wręczono również nagrody Stowarzyszenia Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy RP za wybitne osiągnięcia w sztuce zdobnictwa cukierniczego.

Rozszerz horyzont z POLAGRA-TECH

Ogromnym zainteresowaniem wśród zwiedzających cieszyły się ekspozycje specjalne: „Strefa SKLEPY – aranżacje, wyposażenie, zarządzanie”, w której specjaliści z branży podpowiadali najskuteczniejsze rozwiązania wspierające m.in. ekspozycję produktów, odpowiednie opracowanie biznes planu, czy też zarządzanie punktem handlowym; „Strefa PIZZY”, z kolei skupiła się na prezentacji i co warto wspomnieć degustacji pizzy, jako elementu rozszerzenia oferty piekarni, czy sklepów spożywczych małego i średniego formatu; „Strefa SKLEPY – świeży wymiar odpieku pieczywa” zaproponowała zwiedzającym nowoczesny system tzw. odpieku wizualnego, z nowatorskim podejściem do tematu schładzania ciasta oraz wymagającego niewielkiej przestrzeni potrzebnej do jego wdrożenia.

Imponująco przedstawiało się także FORUM Cukiernictwa i Piekarstwa. Mistrzowie cukiernictwa, przez pierwsze dwa dni targów prezentowali swoje niezwykle umiejętności techniki zdobnictwa cukierniczego w oparciu o karmel, czekoladę oraz marcepan. Swoją sztukę pokazali m.in. indywidualni reprezentanci Polski w Mistrzostwach Świata Młodych Cukierników w Brazylii, które odbyły się w listopadzie poprzedniego roku – Aleksandra Sowa i Marcin Górecki. Tegorocznym motywem prac cukierników, z wiodących cukierni z województwa wielkopolskiego, warmińsko-mazurskiego oraz podlaskiego, były dekoracje w stylu angielskim. Przez kolejne dwa dni na przestrzeni FORUM podziwiać można było zdolności piekarzy, którzy prezentowali najnowsze, najbardziej aktualne trendy wypieku pieczywa i technologii produkcji różnych rodzajów chleba.

Tutaj również, można było podziwiać artystyczne umiejętności piekarzy, których tematem pracy były m.in. techniki zdobnictwa i wypieku pieczywa okazjonalnego.

Porozmawiaj o biznesie

Ekspozycję tradycyjnie uzupełnił program wydarzeń towarzyszących – pokazy, konferencje, spotkania matchmakingowe, spotkania w formule business mixer oraz szkolenia w zakresie zastosowania komponentów piekarskich, cukierniczych, lodziarskich i mleczarskich, przygotowania deserów, skutecznych działań marketingowych i promocyjnych w branży piekarskiej i cukierniczej.

Kompleksowa oferta

Na tegorocznych targach POLAGRA-TECH, jak zwykle w latach parzystych, zwiedzający mogli zobaczyć ekspozycje maszyn i urządzeń dla przemysłu mleczarskiego. Dzięki synergii targów POLAGRA-TECH oraz Polagra-Food profesjonalści branży mleczarskiej mieli okazję zapoznać się z pełną ofertą prezentowaną przez niemal wszystkie liczące się zakłady mleczarskie oraz czołowych producentów maszyn i urządzeń, m.in. z Niemiec, Francji, Finlandii i Polski. Zaprezentowane zostały m.in. urządzenia do przechowywania, przetworstwa i transportu mleka, systemy schładzania, zbiorniki i kotły procesowe, stacje odbioru mleka, czy też systemy pakujące. Obecność na targach, dała również możliwość wymiany spostrzeżeń na temat kondycji polskiej branży mleczarskiej.

Na przestrzeni Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego targów POLAGRA-TECH, producenci i dystrybutorzy przedstawili bogatą ofertę maszyn, urządzeń i technologii dla przemysłu owocowo-warzywnego, makaronowego, ziemniaczanego, soków i napojów. Targowi goście mogli zapoznać się z nowymi rozwiązaniami z zakresu aparatury kontrolno-pomiarowej oraz naukowo-badawczej, urządzeń laboratoryjnych, środków BHP, stali kwasoodpornej, zespołów i części zamiennych, maszyn i urządzeń do gospodarki wodnej oraz formowania, dozowania i konfekcjonowania produktów przemysłu rolno – spożywczego, a także środków transportu.

Spotkajmy się ponownie!

Kolejne spotkanie branży piekarskiej i cukierniczej odbędzie się 7 – 10 września 2013 roku w Lublinie, podczas IV edycji Targów Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego BAKEPOL. Nieco później, tj. 23 – 26 września 2013 roku, zapraszamy do udziału w targach POLAGRA-TECH, w skład których wejdą Salon Maszyn i Urządzeń Przemysłu Mięsnego; Salon Urządzeń Chłodniczych, Klimatyzacyjnych i Grzewczych; Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego oraz Salon Dodatków do Żywności.

Na kolejną odsłonę Salonu Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego oraz Salonu Maszyn i Urządzeń Przemysłu Mleczarskiego w ramach targów POLAGRA-TECH w Poznaniu zapraszamy jesienią 2014 roku!

Miłosz Zagórski: e-mail: miłosz.zagorski@mtp.pl
Ewa Kozłowska e-mail: ewa.kozlowska@mtp.pl

INNOWACJE W GDAŃSKU – TARGI TECHNICON INNOWACJE

Zakończyła się w Gdańsku 8. edycja Targów Techniki Przemysłowej, Nauki i Innowacji TECHNICON INNOWACJE.



Honorowy Patronat nad Targami sprawowali: Minister Nauki i Szkolnictwa Wyższego, Minister Gospodarki, Marszałek Województwa Pomorskiego oraz Prezes Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości i Prezes Urzędu Patentowego RP.

Przez dwa dni targowe, imprezę odwiedziło blisko cztery tysiące gości. Wśród odwiedzających znaleźli się przedstawiciele świata finansów, przedstawiciele mikro, małych i średnich przedsiębiorstw, naukowcy, pasjonaci innowacyjnych rozwiązań technologicznych, a także ambitni uczniowie i studenci poszukujący nowych form rozwoju. Wystawcy, a wśród nich ośrodki naukowo-badawcze, uczelnie, instytuty oraz firmy oferujące innowacyjne rozwiązania, zaprezentowali ponad 100 wynalazków i projektów z różnych dziedzin, wśród nich m.in.:

- trener uzbrojenia morskiego w postaci wielofunkcyjnej platformy treningowej oraz przenośnego przeciwlotniczego zestawu raketowego GROM;
- przenośny system diagnostyki silników diesla;
- urządzenie techjet smartjet do precyzyjnego cięcia strumieniem wody;
- luminofor konwertujący promieniowanie wysokoenergetyczne na światło białe;
- SOWIDOCs – system ochrony własności intelektualnej;
- system wspomagania komunikacji nauczyciel–uczeń, e–doświadczenia w fizyce, system do tworzenia map zagrożenia hałasem;
- innowacyjne urządzenia dla energetyki odnawialnej, nowe baterie słoneczne z organicznych związków chemicznych;
- pasażerski statek z napędem hybrydowym;
- bezpieczna wanna – elektroniczny system monitorowania kąpeli;
- diagnostyczna mata na krzesło;
- opaska chłodząca naczyń;
- ddrome – interaktywny multiinstrument audiowizualny, czy sztuczny nos.



Wynalazki cieszyły się ogromnym zainteresowaniem zarówno publiczności, jak i mediów. Najlepsze nagrodzono Złotymi i Srebrnymi Medalami w konkursie INNOWACJE 2012. Grand Prix INNOWACJE 2012 otrzymała Katedra Architektury Systemów Komputerowych Wydziału Elektroniki, Telekomunikacji i Informatyki Politechniki Gdańskiej za MEDEYE.

Najlepszym produktem prezentowanym na Targach był dekodery rozpoznawania mowy ciągłej MOON LIGHT, firmy VOICE LAB Sp. z o.o., za który firma otrzymała Medal Mercurius Gedanensis.

Na targach przyznane zostały również Nagrody Specjalne: Puchar Rektora Politechniki Gdańskiej, Nagroda Marszałka Województwa Pomorskiego, Puchar Czeskiej Spółki Hutniczej oraz Nagroda Prezesa Urzędu Patentowego Rzeczypospolitej Polskiej.

Ogromnym zainteresowaniem cieszyły się również towarzyszące Targom POMORSKIE DNI ENERGII, organizowane przez Stowarzyszenie „Pomorskie w Unii Europejskiej”.

Zapraszamy za rok!

Beata Wójcikiewicz – Manager Projektu;
tel. (0-58) 554 91 33;
beata.wojcikiewicz@mtgsa.com.pl
www.technicontargi.pl

III TARGI FOOD-to-GO GDAŃSK 2013

5 – 6 lutego 2013 roku w Gdańsku, odbędzie się III edycja Targów dla Gastronomii, Lodziarni, Pizzerii, Barów Szybkiej Obsługi i Cateringu FOOD-to-GO. Targi organizowane przez firmę easyFairs® to jedyne tego typu wydarzenie na Pomorzu kierowane do przedstawicieli branży gastronomicznej i hotelarskiej.

Jak co roku organizatorzy Targów FOOD-to-GO zadbali o to, by w wydarzeniu wzięli udział profesjonaliści reprezentujący branżę gastronomiczną i hotelarską, a także regionalni producenci tradycyjnej żywności Pomorza. Udział w nadchodzącej edycji Targów zgłosiły m.in. takie firmy jak: PPCh „LODMOR” S.A., Vegagastro, Develey Polska sp. z o.o., P.H.U. Gastro-Tech, Damak Kebab Sp. z o.o., Gastro media Sp. z o.o. Podczas Targów, będą mieli Państwo okazję zapoznać się z nowościami z zakresu wyposażenia do barów szybkiej obsługi, punktów gastronomii, kafeterii i barów koktajlowych, systemów dystrybucji przekąsek i napojów, maszyn pakują-

cych dla dań na wynos, dodatków do dań, dań gotowych i napojów, sprzętu cateringowego, mobilnej gastronomii, środków czystości i wielu innych rozwiązań związanych z gastronomią. Będzie można, także zapoznać się z ofertą regionalnych producentów żywności i posmakować produktów z ich oferty.

Motywy przewodnim tej edycji Targów, będzie regionalna żywność Pomorza, która stanowi o wyjątkowości tego regionu. Do udziału w Targach organizatorzy zaprosili lokalne stowarzyszenia zajmujące się podtrzymywaniem tradycji m.in. poprzez promowanie regionalnej żywności i działania wspomagające rozwój społeczności lokalnych Pomorza. Już

po raz drugi, udział w Targach weźmie Stowarzyszenie Kobiet Zgorzałego. Stowarzyszenie prowadzi nie tylko szeroką działalność charytatywną na rzecz kobiet i osób niepełnosprawnych, ale również angażuje się we wspieranie kultury i promowanie tradycyjnej żywności Kaszub. Po raz pierwszy do wzięcia udziału w Targach, zgłosiło się Stowarzyszenie Lider Wałecki zajmujące się wspieraniem regionalnej turystyki i rolnictwa. Stowarzyszenie podejmuje działania m.in. mające na celu wzmocnienie pozycji wsi, poprawianie warunków życia na wsi i wszechstronny rozwój mieszkańców obszarów wiejskich Pojezierza Wałeckiego.

Podczas Targów dla Gastronomii, Lodziarni, Pizzerii, Barów Szybkiej Obsługi i Cateringu FOOD-to-GO, odbędą się bezpłatne seminaria learnShops™, w ramach których, odbędą się pokazy i prezentacje dotyczące zdrowej żywności i nowości w gastronomii. Podczas seminariów będzie można zapoznać się z aktualnościami w branży i wcielić nowe rozwiązania w swojej restauracji. Prezentacje learnShops™ zawsze gromadzą rzesze zainteresowanych, odbywają się w otwartej, wydzielonej części hali wystawienniczej, co ułatwia kontakt z zainteresowanymi. Program seminariów learnShops™ przewidzianych na III edycję Targów, to m.in. prezentacje regionu i tradycyjnej żywności przygotowane przez Stowarzyszenie Kobiet Zgorzałego, Stowarzyszenia Lider Wałecki i Polskie Stowarzyszenie Przetwórców Ryb, pokazy najnowocześniejszego sprzętu gastronomicznego (pieców do pizzy, ekspresów do kawy, sokowirówek itp.), połączone z degustacją. Pokazy learnShops, to także niepowtarzalna okazja przyjrzenia się procesowi przygotowywania placków ziemniaczanych – przysmaku Stowarzyszenia Kobiet Zgorzałego. W ramach seminariów learnShops™ odbędą się także, prezentacje dotyczące diety bezglutenowej, będzie można spróbować posiłków przygotowanych z myślą o osobach chorych na celiakię.

Temat diety bezglutenowej podczas Targów FOOD-to-GO zostanie podjęty po raz pierwszy. Dieta bezglutenowa stosowana jest w leczeniu celiakii i polega na całkowitej eliminacji z pożywienia produktów zawierających gluten – z dodatkami naturalnych, bądź przetworzonych zbóż. W Polsce, wciąż brakuje miejsc, gdzie można zjeść dania nie zawierające glutenu, dlatego prezentacje learnShops™ mają na celu przybliżyć temat i zwrócić uwagę na problem braku odpowiedniego menu w restauracjach.

Nowością tej edycji Targów, będzie Salon BALT-ROOM stworzony z myślą o przedstawicielach branży hotelarskiej. W Salonie BALT-ROOM spotkają się producenci, dostawcy, hurtownie zaopatrujące hotele, pensjonaty i kwatery prywatne, m.in. w meble i akcesoria dekoracyjne, wyposażenia recepcji i galanterię hotelową, akcesoria łazienkowe, porcelanę i szkło, meble ogrodowe i plażowe, a także wszelkie rozwiązania informatyczne (systemy kontroli i dostępu, monitoring).

Targi FOOD-to-GO to niepowtarzalna okazja na poznanie nowych rozwiązań w branży gastronomicznej i hotelarskiej, które można wprowadzić we własnym biznesie. To także, możliwość nawiązania cennych kontaktów, owocujących współpracą w przyszłości. Program III edycji Targów potwierdza rangę i prestiż wydarzenia, które co roku gromadzi rzesze wystawców i odwiedzających. Najlepiej potwierdzają to słowa Michała Kuś z CMT System Sp. z o.o. (wystawcy poprzedniej edycji Targów FOOD-to-GO), „Targi easyFairs w Gdańsku, z naszego punktu widzenia, jako wystawcy, okazały się strzałem w dziesiątkę! Umożliwiły nam zaprezentowanie asortymentu ogromnej grupie uczestników, z których wielu później stało się naszymi klientami.”

Szczegóły na temat wydarzenia można znaleźć na stronie: www.easyfairs.com/pl.

Organizator: easyFairs® Polnad Sp. z o.o.
Tel. +48 (12) 651 95 20/21; Fax +48 (12) 651 95 22
biuro@easyfairs.com; www.easyfairs.com/pl

TARGI EUROGASTRO 2013



Najbliższa edycja Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro odbędzie się w dniach 20 – 22 marca 2013 w Centrum Targowo Kongresowym MT Polska w Warszawie. Jest to największa w Polsce impreza wystawiennicza, poświęcona branży HoReCa.

Nowością EuroGastro 2013 będzie sektor „Drink & Bar”, a także pokazy związane z kierunkiem Slow Food. Targi uzupełnią sprawdzone od lat Festiwale Kuchni Greckiej, Carvingu oraz wydarzenia w trakcie których, wyłaniane są talenty sztuki kulinarnej, np. konkurs „Kulnarny Talent 2013” Roberta Sowy.

Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro to najważniejsza i największa w Polsce biznesowa impreza wystawiennicza, dedykowana branży HoReCa. Nowe elementy w ofercie targowej, tj. sektor „Drink & Bar” oraz pokazy Slow Food, odzwierciedlają kierunki rozwoju branży i zapotrzebowanie klientów.

Sektor Drink & Bar – nowość na Targach EuroGastro 2013

Nowością najbliższej edycji, będzie sektor tematyczny „Drink & Bar”. Przedstawiciele branży zapoznają się z ofertą alkoholi

mocnych, win, piw oraz sprzętu i akcesoriów. Dodatkowo prezentowane będą produkty niezbędne do przyrządzania drinków. Organizator MT Targi Polska podąża za zapotrzebowaniem rynku, odzwierciedlonym m.in. w najnowszych wynikach opracowania PMR pt. „Rynek HoReCa w Polsce 2012. Analiza rynku i prognozy rozwoju na lata 2012–2014”. Wskazują one na popularność spożywania alkoholu przy posiłkach, co potwierdziło 51% badanych. Najczęściej wybierane jest piwo (55% badanych) i wino (34%), następnie wódka lub wódka zmieszana w drinku (10%). Odpowiadając na potrzebę dostarczania restauratorom informacji o bieżącej ofercie organizator uzupełnił program targów o nowy sektor „Drink & Bar”.

Pokazy Slow Food – po raz pierwszy na EuroGastro

Drugim nowym elementem, EuroGastro 2013, który pojawi się w związku ze zmianami widocznymi w branży, będą pokazy kulinarne kierunku Slow Food. Wyżej wymienione opracowanie PMR potwierdza, że oferta polskich lokali gastronomicznych opiera się głównie na serwowaniu dań tradycyjnej kuchni polskiej (46%). Zgodnie z tymi badaniami dobrą perspektywę mają przed sobą lokale oferujące dania

przygotowywane według tradycyjnych receptur. Coraz większe znaczenie odegra stosowanie produktów ekologicznych.

Podążając za trendami w trakcie EuroGastro 2013, odbędzie się kulinarny pokaz Marcina Budynka, który zaprezentuje tradycyjne przepisy i produkty regionalne nawiązujące do filozofii Slow Food. Opiera się ona na ochronie i promocji lokalnych i tradycyjnych sposobów produkcji, kultury jedzenia, czyli celebrowaniu i delektowaniu się posiłkami. W trendzie tym, mieści się również kupowanie żywności, wytworzonej na bazie tradycyjnych receptur, pochodzącej z lokalnych źródeł.

Sprawdzone elementy Targów EuroGastro

Tradycyjnie już, odwiedzający targi, będą mogli zapoznać się z ofertą wystawców w zakresie następujących sektorów tematycznych:

- sprzętu, mebli i akcesoriów do kompleksowego wyposażenia zaplecza kuchennego restauracji;
- żywności i napojów dla gastronomii;
- pełnego zakresu urządzeń i produktów do profesjonalnego parzenia i serwowania kawy;
- wyposażenia sal restauracyjnych i barów.

Ważnym aspektem targów jest poszukiwanie talentów i rozwój adeptów sztuki kulinarnej. Dlatego też, kontynuowany będzie autorski konkurs kulinarny Roberta Sowy, o tytuł „Kulinarnego talentu 2013”. Nie zabraknie cieszącego się popularnością Festiwalu Kuchni Greckiej, a w trakcie Polskiego Festiwalu Carvingu odwiedzający będą mogli poznać sztukę dekorowania potraw i stołów. Jak co roku, bariści zademon-

strują swoje umiejętności w zakresie parzenia kawy. Odbędą się także prezentacje nowości produktowych i sprzętowych dla sektora kawowego.

Targi EuroGastro – kompleksowość oferty

Targi EuroGastro już od 16 lat są miejscem spotkań i wszechstronnej prezentacji oferty sektora HoReCa. Ich idea jest przedstawienie pełnej i różnorodnej oferty produktów, usług i rozwiązań dla gastronomii, dzięki czemu w jednym miejscu można zobaczyć i nabyć wszystko, co jest potrzebne do prowadzenia biznesu.

Podczas poprzedniej edycji, swoją ofertę zaprezentowało 281 wystawców z 21 krajów świata. Każdego roku EuroGastro odwiedza ok. 20 tysięcy branżowych klientów z Polski i zagranicy. Więcej informacji: www.eurogastro.com.pl.

Tegoroczne Targi, to również dobra okazja do skorzystania z bogatej oferty edukacyjnej. Organizator wspiera firmy oferując im bezpłatne warsztaty prowadzone przez specjalistów z branży. Jeden z bloków tematycznych poświęcony będzie problematyce audytowania restauracji. Po zakończeniu szkolenia „Audyt Restauracji – niezbędny w każdym lokalu” uczestnicy otrzymają certyfikat uczestnictwa. Dodatkowo biorący udział dostaną materiały zawierające Przykładowy Audyt Klienta GdzieZjesc.info® oraz ankietę pomocną w bieżącej weryfikacji zapotrzebowania na audyt. Szkolenie odbędzie się na terenie Targów EuroGastro, na które obowiązuje oddzielna rejestracja, której można dokonać na miejscu lub on-line na

www.eurogastro.com.pl/rejestracja.

Agnieszka Kuźma-Filipek – Lawenda Public Relations, tel. 601 99 10 89; e-mail: agnieszka@lawendapr.com

Joanna Kuźma – Lawenda Public Relations, tel. 502 096 072; e-mail: joanna@lawendapr.com

Ewa Prochowicz – koordynator działu marketingu, MT Targi Polska, tel. 22 529 39 26; e-mail: eprochowicz@mttargi.pl

TARGI GDAŃSK 2013

W dniach 22–24 maja 2013 r. w nowym Centrum Wystawienniczo – Kongresowym AmberExpo w Gdańsku odbędzie się największe w Polsce północnej wydarzenie targowe, dedykowane branży spożywczej, gastronomicznej i hotelarskiej. W ramach zintegrowanego projektu branżowego, zaprezentowane zostaną cztery specjalistyczne ekspozycje: 17. Targi Wyposażenia i Zaopatrzenia Gastronomii, Hoteli i Sklepów GASTROEXPO, 15. Targi Piekarnictwa, Cukiernictwa i Lodziarstwa BALTYPIEK, 12. Międzynarodowe Targi Przetwórstwa i Produktów Rybnych POLFISH oraz 16. Targi Mleczarstwa MLECZNA REWIA.

Zintegrowany projekt branżowy odbędzie się pod hasłem Zdrowo!, czyli jak? Formuła imprezy zostanie poszerzona o wspólny program targów, zainaugurowany debatą "Zdrowo!, czyli jak? – Tajniki zdrowego biznesu". Po raz pierwszy w zakresie tematycznym targów, znajdą się usługi oraz produkty związane ze zdrowym odżywianiem i dietetyką. Tradycyjnie program obejmie liczne spotkania dla branży, szkolenia, profesjonalne seminaria, a także konsultacje i porady dla odbiorców indywidualnych, realizowane z udziałem branżowych ekspertów oraz przedstawicieli Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

17. Targi Wyposażenia i Zaopatrzenia Gastronomii, Hoteli i Sklepów GASTROEXPO

Tematem przewodnim Targów są maszyny i urządzenia dla obiektów gastronomicznych i sklepów. Na wystawach prezentowane są głównie wyposażenia zaplecza kuchennego, urządzenia i środki do utrzymania czystości, naczynia, sztucce, profesjonalna galanteria i specjalistyczna odzież jak również wyroby kulinarne: napoje, dodatki do żywności, przyprawy, żywność dietetyczna, żywność dla dzieci

16. Targi Mleczarstwa MLECZNA REWIA

Jest to najważniejsze wydarzenie branży w północnej Polsce, podczas której następuje kompleksowa prezentacja i promocja branży mleczarstwa. W czasie Targów odbywają się konkursy: Złota Mleczna Rewia, na najlepszy produkt targów oraz konkurs na najciekawszą prezentację ekologicznych i tradycyjnych produktów mleczarskich. Tematyka targów obejmuje mleko, przetwory mleczarskie, koncentraty spożywcze, dodatki do artykułów mleczarskich, ale również maszyny i urządzenia dla przemysłu mleczarskiego, aparaturę pomiarową – kontrolną i sprzęt laboratoryjny oraz transport. Honorowy Patronat nad Targami sprawuje Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

15. Targi Piekarstwa, Cukiernictwa i Lodziarstwa BALT-PIEK

Zakres tematyczny Targów obejmuje maszyny i urządzenia dla przemysłu piekarniczego, cukierniczego, młynarskiego i do produkcji makaronów, jak również dodatki i komponenty piekarskie, cukiernicze i lodziarskie oraz galanterię cukierniczą.

Beata Wójcikiewicz – Manager Projektu
Międzynarodowe Targi Gdańskie SA

12. Międzynarodowe Targi Przetwórstwa i Produktów Rybnych POLFISH

Targi Polfish to jedyna w Polsce impreza targowa poświęcona branży rybnej i jedna z największych w Europie Środkowo-Wschodniej. Organizowana jest w cyklu dwuletnim. Podczas imprezy następuje prezentacja surowców i produktów rybnych, maszyn i urządzeń do przetwórstwa, przechowywania i pakowania ryb, opakowań i materiałów opakowaniowych, środków czystości i higieny, hodowli ryb, badań naukowych, sprzętu, narzędzi i systemów połowowych, wyposażenia statków rybackich.

KALENDARIUM TARGÓW

ISM 2013 – Międzynarodowe Targi Słodczy

Kolonia – Niemcy, styczeń – luty 2013

PRODEXPO 2013 – XX Międzynarodowe Targi Spożywcze

Moskwa – Rosja, 11 – 15 luty 2013

FISH INTERNATIONAL 2013 – Międzynarodowe Targi Branży Rybnej i Owoców Morza

Brema – Niemcy, luty 2013

BIOFACH 2013 – Międzynarodowe Targi Produkcji, Przetwórstwa i Dystrybucji Produktów Ekologicznych

Norymberga – Niemcy, 13 – 16 luty 2013

EXPO SWEET 2013 – Targi z branży ciastkarskiej i lodziarskiej

Warszawa – Polska, 19 – 21 luty 2013

KIEV AGRIHORT 2013 – Międzynarodowe Targi Rolnicze

Kijów – Ukraina, luty 2013

Sweet TARG 2013 – Międzynarodowe Targi Katowickie

Katowice, 6 – 8 marzec 2013

XIX Międzynarodowe Targi Techniki Rolniczej AGROTECH

Kielce – Polska, 8 – 10 marzec 2013

ALIMENTARIA 2013 – 21 Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów

Barcelona – Hiszpania, marzec 2013

DETROP 2013 – 22 Międzynarodowe Targi Żywności, Napojów, Maszyn i Wyposażenia

Saloniki – Grecja, marzec 2013

CFIA 2013 – 17. Międzynarodowe Targi Opakowań, Dodatków do Żywności oraz Przetwórstwa

Rennes – Francja, 12 – 14 marzec 2013

IFE 2013 – Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów

Londyn – Wielka Brytania, 17 – 20 marzec 2013

ALIMENTARIA 2013 – Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów

Valladolid – Hiszpania, marzec 2013

DINKTEC Międzynarodowe Targi Technologii Produkcji Napojów

Monachium – Niemcy, 16 – 21 marzec 2013

PRO2PACK 2013 – Międzynarodowe Targi Opakowań

Londyn – Wielka Brytania, 17 – 20 marzec 2013

Euro Gastro XVII Międzynarodowe Targi Gastronomiczne

Warszawa – Polska, 20 – 22 marzec 2013

INTERVITIS INTERFRUCTA 2013 – Międzynarodowe Targi Technologii Produkcji Wina, Soków i Napojów Alkoholowych oraz Uprawy i Przetwórstwa Owoców

Stuttgart – Niemcy, 24 – 27 marzec 2013

MDD EXPO 2013 – INTERNATIONAL PRIVATE LABEL FOOD EXHIBITION

Paryż – Francja, 9 – 10 kwiecień 2013

IFFIP 2013 – Międzynarodowe Forum Przemysłu Spożywczego i Opakowań

Kijów – Ukraina, 10 – 12 kwiecień 2013

XV Międzynarodowe Targi Analityki i Techniki Pomiarowych EuroLab

Warszawa – Polska, 10–12 kwietnia 2013

INTERFOOD, FOODPACK & PRODTECH 2013 – Międzynarodowe Targi Artykułów Spożywczych, Opakowań oraz Maszyn dla Przemysłu Spożywczego

St. Petersburg – Rosja, 16 – 18 kwiecień 2013

IFFA Międzynarodowe Targi Przetwórstwa Mięsnego

Frankfurt – Niemcy, 4 – 9 maj 2013

XVI Targi Mleczarstwa – Mleczna Rewia

Gdańsk – Polska, 22 – 24 maj 2013

POLISH XII Międzynarodowe Targi Przetwórstwa i Produktów Rybnych

Gdańsk – Polska, 22 – 24 maj 2013

BALTPIEK XV Targi Piekarstwa, Cukiernictwa i Lodziarstwa

Gdańsk – Polska, 22 – 24 maj 2013

GASTROEXPO XVII Targi Wyposażenia i Zaopatrzenia Gastronomii, Hotelu i Sklepów

Gdańsk – Polska, 22 – 24 maj 2013

mgr inż. Katarzyna Szczepańska