

## TECHMILK 2014

W dniach od 11 do 14 lutego 2014 roku, w Hotelu Gołębiowski w Mikołajkach, odbędzie się XV Seminarium „Postęp techniczny w przetwórstwie mleka TECHMILK 2014”. Organizatorem seminarium jest Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. TECHMILK jest obecnie największym i najważniejszym spotkaniem przedstawicieli polskiego mleczarstwa z producentami urządzeń dla tej gałęzi przemysłu. Celem seminarium jest podzielenie się informacją na temat najbardziej aktualnej techniki i nowych trendów w konstrukcji i budowie maszyn dla przetwórstwa mleka. Seminarium jest skierowane przede wszystkim do kadry kierowniczej polskich zakładów mleczarskich, lecz biorą w nim udział również goście zagraniczni i przedstawiciele

branż pokrewnych. W ostatnim czasie, coraz większą rolę odgrywa w seminarium część ekspozycyjna i biznesowa. Ważnym akcentem kolejnego spotkania będzie jubileusz XV-lecia seminarium i udział w charakterze współorganizatora firmy Zentis Polska, która w 2000 roku wystąpiła z ideą zapoczątkowania cyklicznych spotkań branżowych. Partnerem w pracach organizacyjnych jest Polska Izba Mleka, a patronat medialny sprawują Agro Industry, Agro Przemysł, Forum Mleczarskie, Portal Spożywczy i Przegląd Mleczarski. Szczegółowe informacje na temat seminarium oraz dane kontaktowe można znaleźć na stronie internetowej [www.uwm.edu.pl/techmilk](http://www.uwm.edu.pl/techmilk).

dr hab. inż. Jan Limanowski, prof. UWM



### XVII Szkoła Technologii Fermentacji

XVII Szkoła Technologii Fermentacji, to cykliczne już spotkanie, organizowane dla przedstawicieli szeroko pojętej branży browarniczej, począwszy od dostawców surowców, materiałów pomocniczych, automatyki i aparatury kontrolno-pomiarowej. Na Szkole obecni są przedstawiciele pionów technicznych i technologicznych oraz kadra kierownicza prawie wszystkich browarów w Polsce. Obecne jest także środowisko akademickie, związane z browarnictwem. W tym roku na konferencję zaprasza Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, a temat przewodni to: *"Stabilność piwa wyzwaniem dla browarnictwa XXI wieku"*. Wykłady będą pogrupowane w bloki tematyczne dotyczące stabilności mikrobiologicznej, sensorycznej i koloidalnej piwa. Jak zawsze, prezentowane będą także referaty dotyczące aktualnych trendów w technologii i technice browarniczej. Spośród 17 referatów plenarnych, aż 9 z nich przedstawią autorzy reprezentujący czołowe jednostki naukowe z Niemiec, Wielkiej Brytanii, Belgii i Czech. Wybrane tematy referatów:

1. *"Sensory good practice improves product quality and stability on the market"* – Boris Gadzov (Wielka Brytania)
2. *"Elements and beers – and effect of some metal ions on colloidal stability of beer"* – Anita Van Landschot (Belgia)
3. *"Thiols and the stability of wort and beer"* – Mogens L. Andersen (Dania)

4. *"Roots of turbidity identification: Current state and new possibilities"* – Roland Folz (Niemcy)

Komitet naukowy:

Prof. dr hab. inż. Andrzej Babuchowski

Dr hab. inż. Józef Błażewicz

Prof. dr hab. inż. Andrzej Brudzyński

Prof. dr hab. inż. Ewelina Dziuba

Mgr inż. Tadeusz Rzemieniuk

Prof. dr hab. inż. Tadeusz Tuszyński

Komitet organizacyjny:

Dr inż. Piotr Antkiewicz, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie

Dr inż. Aleksander Poreda, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie

Mgr inż. Marek Zdaniewicz, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie

Dr inż. Tomasz Boruczowski, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dr inż. Joanna Chmielewska, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dr inż. Marek Jakubowski, Politechnika Koszalińska

Mgr inż. Monika Sterczyńska, Politechnika Koszalińska

Spotkanie odbędzie się w malowniczo położonym Hotelu Kocierz, w dniach 20-22 marca 2014. Więcej informacji na stronie internetowej [www.sztf.edu.pl](http://www.sztf.edu.pl)

Dr inż. Marek Jakubowski

### KALENDARIUM KONFERENCJI

#### XX Jubileuszowe Sympozjum Naukowe "Postęp Naukowo – Techniczny i Organizacyjny w Rolnictwie"

Zakopane, 3 – 7 lutego 2014

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 produktów rolnych;
- Problemy energetyczne ze szczególnym uwzględnieniem energetyki odnawialnej;
- Automatyka i robotyzacja w rolnictwie;
- Ergonomia w konstrukcjach maszyn;
- Agrofizyka i techniki informatyczne w badaniach rolniczych.

### Jubileuszowe XV Seminarium „Postęp techniczny w przetwórstwie mleka” TECHMILK 2014

Mikołajki, 11 – 14 luty 2014

Organizatorzy:

Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej, Wydział Nauki o Żywności Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

Tematyka Konferencji:

- pakowanie produktów mleczarskich;
- kontrola jakości mleka;
- innowacje w przemyśle mleczarskim;
- środki myjące i mycie zbiorników mleczarskich.

### Innowacje w Zarządzaniu i Inżynierii Produkcji

Zakopane, 23 – 25 luty 2013

Organizatorzy:

Polskie Towarzystwo Zarządzania Produkcją, Komitet Inżynierii Produkcji PAN, Katedra Zarządzania i Inżynierii Produkcji Politechniki Opolskiej; Regionalne Centrum Transferu Wiedzy i Technologii Innowacyjnych – PWSZ w Nysie, Stowarzyszenie Inżynierów i Techników Mechaników Polskich

Tematyka Konferencji:

- innowacyjność procesów i produktów;
- efektywność, produktywność i organizacja przedsiębiorstw;
- organizacja procesów produkcyjnych;
- zarządzanie produkcją, harmonogramowanie zleceń produkcyjnych;
- inżynieria procesów wytwarzania;
- zarządzanie projektami produkcyjnymi i usługowymi;
- logistyka, łańcuchy dostaw;
- zarządzanie wiedzą, systemy wspomagania podejmowania decyzji;
- inżynieria jakości produkcji i usług;
- techniki informatyczne w zarządzaniu przedsiębiorstwem i inżynierii produkcji.

### XVII Szkoła Technologii Fermentacji

Targanice k. Andrychowa, 20 – 22 marca 2014

Organizatorzy:

Katedra Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej, Wydział Technologii Żywności, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie

Tematyka Konferencji:

- stabilizacja mikrobiologiczna, koloidalna i sensoryczna piwa;
- materiały pomocnicze w technologii browarniczej;
- nowoczesne techniki i technologie browarnicze.

### XI Sesja Naukowa z cyklu "Wyzwania Zarządzania Jakością"

Kraków, 22 – 23 maja 2014

Organizatorzy:

Koło Naukowe Zarządzania Jakością działające na Uniwersytecie Ekonomicznym w Krakowie

Tematyka Konferencji:

- Akredytacja laboratoriów badawczych i wzorujących (np. ISO 17025);
- Audit;
- Branżowe systemy zarządzania (np. ISO/TS 16949);
- Ekonomia jakości;
- Integracja systemów zarządzania;
- Lean Manufacturing;
- Narzędzia zarządzania jakością;
- Normalizacja, akredytacja, certyfikacja;
- Six Sigma;
- Systemowe zarządzanie jakością (np. ISO 9001);
- Systemowe zarządzanie środowiskowe (np. ISO 14001);
- Zarządzanie bezpieczeństwem informacji i higieną pracy (np. ISO 27001, OHSAS 18001, PN-N-18001);
- Zarządzanie bezpieczeństwem żywności.

Opracowała: Katarzyna Szczepańska

### HORECA® 2013 – Targi ze smakiem

Podczas 21. edycji Międzynarodowych Targów Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA®, połączonej z 12. edycją Targów Artykułów Spożywczych i Napojów dla Gastronomii GASTROFOOD® oraz 11. edycją Międzynarodowych Targów Wina w Krakowie ENOEXPO®, bogatą ofertę z zakresu wyposażenia hotelu, restauracji, małej gastronomii, artykuły spożywcze oraz wyjątkowe produkty regionalne i wina z całego świata zaprezentowało ponad 320 wystawców z różnych stron świata.

### Technologie jutra

W trakcie Targów, oprócz prezentacji sprzętu do kuchni, hotelu i gastronomii, odbyły się liczne wykłady i szkolenia branżowe prowadzone przez ekspertów, degustacje produktów regionalnych, win, aromatycznych kaw i herbat. Z wiedzy ekspertów mogli skorzystać Ci, którzy prowadzą obiekty, ale także Ci, którzy dopiero planują ich budowę lub otwarcie. Drugiego dnia Targów wyłoniono Najlepsze Produkty dla Hotelarstwa i Gastronomii w czterech kategoriach: Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne, Wyposażenie hotelu, Artykuły spożywcze i napoje dla gastronomii oraz Oprogramowania dla hoteli i gastronomii. Ponadto w Salonie Kawy i Herbaty swoje umiejętności prezentowali

mistrzowie, najlepsi bariści w Polsce, m.in. Elżbieta Citak (dwukrotna Mistrzyni Polski Coffee in Good Spirits 2011 i 2012) oraz Barbara Szparagowska (Wicemistrzyni Coffee in Good Spirits 2012). Wybrano także najlepszy ekspres do kawy dla gastronomii.

### Międzynarodowa sława ENOEXPO®

Jedyna profesjonalna impreza w Polsce, z roku na rok, nabiera coraz większego wymiaru międzynarodowego. W tym roku komisja konkursowa, przyznająca medale ENOEXPO, miała więc twardy orzech do zgryzienia. Na targach pojawiły się butelki oraz wystawcy z takich krajów jak: Austria, Armenia, Chorwacja, Czechy, Francja, Grecja, Gruzja, Hiszpa-

nia, Niemcy, Portugalia, RPA, Rumunia, Słowenia, Ukraina, Włochy oraz Węgry. Wystawcy byli pod wrażeniem i wyrażali chęć zaistnienia na polskim rynku. - *Odnotaliśmy wiele obiecujących kontaktów i na pewno wrócimy za rok. Zabieramy tę dobrą opinię na Węgry* – mówi Otillo Juhász z winnicy JUHÁSZ BROTHERS WINERY.



Co roku, Międzynarodowe Targi Wina ENOEXPO® odwiedzają gwiazdy światowego winiarstwa, takie jak: najsyn-

niejszy winemaker świata Michel Rolland, Jair Agopian oraz słynna Brytyjka Patricia Atkinson. W tym roku gościem specjalnym Targów był profesor Philippo Pszczółkowski-Tomaszewski – kultowa postać chilijskiego winiarstwa, mająca polskie korzenie. Autorytet i ceniony wykładowca Uniwersytetu Katolickiego w Santiago de Chile poprowadził podczas targów wykład oraz degustował wino z uczestnikami. – *Mamy tu świetną atmosferę prawdziwego winiarskiego święta* – stwierdził zachwycony prof. Pszczółkowski – *w Polsce, już teraz powstają znakomite wina. Z radością obserwuję jak ten rynek się rozwija.*

Kolejna edycja Targów HORECA® odbędzie się w Międzynarodowym Centrum Targowo-Kongresowym EXPO Kraków. – *Nasz nowy obiekt będzie jednym z najnowocześniejszych w Polsce i największym na południu kraju ośrodkiem wystawienniczym, który zapewni naszym klientom doskonały komfort spotkań biznesowych. Znacznie podniesie rangę organizowanych przez nas wydarzeń i z pewnością przyczyni się do rozwoju Targów HORECA®* – podsumowuje Grażyna Grabowska, prezes Targów w Krakowie.

Iwona Miliszkiewicz-Bielak,  
komisarz Targów HORECA

## XVI Międzynarodowe Targi Analityki i Technik Pomiarowych EuroLab



XVI Międzynarodowe Targi Analityki i Technik Pomiarowych EuroLab odbędą się w dniach 12-14 marca 2014 roku w Centrum Targowo-Kongresowym MT Polska, przy ul. Marsa 56c w Warszawie. Na nadchodzącą edycję targów organizator zaplanował możliwości prezentacji sprzętów w „Salonie Aparatury”, a także uczestnictwo nowych instytucji, które wzbogacą program merytorycznych wydarzeń towarzyszących.

### Nowa tematyka

Targi EuroLab są wydarzeniem, podczas którego prezentowane są osiągnięcia w dziedzinie analityki chemicznej, Life Science, biotechnologii oraz metrologii. Dodatkowo, podczas najbliższych targów program zostanie wzbogacony o zagadnienia związane z biologią i mikrobiologią. To odpowiedź na zapotrzebowanie, jakie płynie ze strony branży.

### Nowe możliwości dla wystawców

W tym roku, po raz pierwszy zorganizowany zostanie „Salon Aparatury”, czyli specjalnie przygotowana przestrzeń ekspozycyjna. Organizator zapewni media niezbędne do tego, aby wystawcy mogli zademonstrować klientom prawidłowe działanie oferowanego sprzętu. W ten sposób firmy będą miały możliwość dotarcia z prezentacją do szerokiego grona odbiorców.

Jak mówi Urszula Potęga, prezes MT Targi Polska, zadaniem organizatora jest słuchanie i wyciąganie wniosków. – *Zależy nam, żeby środowiska branżowe i naukowe znajdowały na targach to, czego aktualnie potrzebują. Dlatego podjęliśmy decyzję o rozszerzeniu tematyki i umożliwimy praktyczne prezentacje produktów. Chcemy, aby EuroLab były wydarzeniem, które wspiera branżę* – podkreśla Urszula Potęga. Dodaje także, że firma MT Targi Polska jest otwarta na współpracę z nowymi instytucjami oraz organi-

zacjami, aby poszerzać merytoryczny program imprez towarzyszących.

### W skrócie o targach

Międzynarodowe Targi Analityki i Technik Pomiarowych EuroLab to wydarzenie skierowane do branży laboratoryjnej, które powstaje przy współpracy merytorycznej ośrodków naukowo-badawczych z całej Polski. Podczas tej specjalistycznej imprezy promowane są najnowsze rozwiązania i technologie dla laboratoriów. Starannie dobrany program wydarzeń towarzyszących sprawia, że Targi EuroLab są miejscem, w którym prezentowane są opinie o najnowocześniejszych technologiach, metodach i technikach badawczych, a także osiągnięciach naukowych.

### Patronaty

Patronat Honorowy nad Targami EuroLab 2014 objęli: Stefan Niesiołowski, Przewodniczący Sejmowej Komisji Obrony Narodowej; Janusz Piechociński, Wiceprezes Rady Ministrów i Minister Gospodarki; prof. dr hab. Lena Kolarska-Bobińska, Minister Nauki i Szkolnictwa Wyższego; Czesław Mroczek, Sekretarz Stanu w Ministerstwie Obrony Narodowej oraz prof. dr hab. Michał Kleiber, Prezes Polskiej Akademii Nauk.

MT Targi Polska



## Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2014

XVIII Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro odbędą się w dniach 26-28 marca 2014 w Centrum Targowo-Kongresowym MT Polska w Warszawie. Rośnie znaczenie tego wydarzenia i pojawia się na nim coraz więcej branżowych klientów z zagranicy. Świadczą o tym dane z ubiegłego roku – imprezę odwiedziło ponad 19 tys. osób z 32 krajów.

Na Targach EuroGastro zostanie przedstawiona pełna i różnorodna oferta produktów, usług i rozwiązań dla gastronomii. Przedstawiciele branży HoReCa będą mieli okazję zapoznać się z ofertą wystawców z sektorów: wyposażenia zaplecza kuchennego restauracji, żywności i napojów dla gastronomii, wyposażenia sal restauracyjnych i barów, kawowego oraz Drink & Bar.

### Branżowa wiedza

EuroGastro to miejsce, w którym odbywają się specjalistyczne szkolenia i seminaria. W tym roku do współpracy zaproszono wykładowców z Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji SGGW, którzy poprowadzą konferencję pt. „Gastronomia – nowe trendy i koncepty”. Odbędzie się również konferencja marketingowa magazynu „Food Service” organizowana przez VFP Communications. Natomiast firma AFMedia, właściciel serwisu Gdziezjesc.info®, poprowadzi szkolenie pt. „Obecna sytuacja rynku restauracyjnego. Jak odnaleźć się i zdobyć klientów w dzisiejszych czasach”. Właściciele i managerowie restauracji będą więc mogli poszerzyć swoją wiedzę o najnowsze trendy obowiązujące w sektorze HoReCa, a także dowiedzieć się więcej o działaniach marketingowych, które warto zastosować w tym biznesie.

### Najlepszy Produkt EuroGastro

Podczas targów przeprowadzony zostanie konkurs na Najlepszy Produkt EuroGastro 2014. W 9 kategoriach konkursowych zostaną wybrane najlepsze produkty i rozwiązania dla gastronomii. Laureaci otrzymają prestiżowe logo „Naj-

wyższa Jakość Targów EuroGastro 2014” potwierdzające jakość produktów, co stanowi dodatkową możliwość wyróżnienia się na rynku.

### Mistrzowie kulinarni

Organizator, firma MT Targi Polska, zapowiada obecność mistrzów kuchni, m.in.: Roberta Sowy, Teo Vafidisa oraz Marcina Budynka. W tym roku ponownie zaprezentują oni nowe przepisy i przygotują dania różnych kuchni. Na stoiskach wystawców odbędą się liczne pokazy kulinarne oraz przedstawionych zostanie wiele nowości.

### Konkursy

W trakcie Targów EuroGastro przewidziane są również konkurencje kulinarne dla młodych adeptów sztuki gastronomicznej. Tradycyjnie już będzie miała miejsce VI Olimpiada Kawy® organizowana we współpracy z firmą Apro Trade/Akademia Kawy® oraz konkurs Roberta Sowy „Kulinarny Talent 2014”. Po raz pierwszy natomiast odbędzie się konkurs „Gotuj lokalnie”, organizowany przez Akademię Kulinarą Marcina Budynka i Fundację Europejski Fundusz Rozwoju Wsi i Rolnictwa. Nowością będzie także konkurs „Polska wołowina, wołowina z przyszłością”, którego organizatorami są Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego wraz z Ogólnopolskim Stowarzyszeniem Szefów Kuchni i Cukierni.

MT Targi Polska

## Międzynarodowe Targi Żywności World Food Warsaw 2014



Wystawcy z Polski i z zagranicy, panele dyskusyjne i specjalne konferencje poświęcone żywności i trendom w branży spożywczej – to wszystko będzie można zobaczyć na pierwszej edycji Międzynarodowych Targów Żywności World Food Warsaw 2014, w Warszawskim Centrum EXPO XXI. Impreza odbędzie się w dniach 9-11 kwietnia przyszłego roku.

Targi World Food Warsaw 2014, to szansa, by Warszawa stała się ważnym punktem na mapie spotkań branży żywnościowej. Targi nie będą tylko z nazwy międzynarodowe, bo organizatorem imprezy jest Lentewenc – spółka córka ITE Group, światowego giganta w branży targowej i konferencyjnej. Warszawską imprezę wzbogaci portfolio podobnych imprez, które z dużymi sukcesami odbywają się już za naszą wschodnią granicą. ITE Group organizuje podobne imprezy na Ukrainie, w Kazachstanie i w Rosji.

### Najnowsze technologie

World Food Warsaw 2014, podobnie jak inne imprezy organizowane przez Lentewenc, to wydarzenie skierowane do sektora business to business. Wystawa daje wszystkim odwiedza-

jącym możliwość zapoznania się z najnowszymi i najbardziej wyszukаныmi produktami z Polski, Europy i Świata, oraz rozwiązaniami dostępnymi w branży produkcji żywności.

Tematyka imprezy jest bardzo rozbudowana. Organizatorzy chcą wpleść imprezę w najnowsze trendy i na World Food Warsaw 2014 będzie można zobaczyć oraz posmakować wyrobów regionalnych i lokalnych przysmaków oraz żywności organicznej i ekologicznej. Nie zabraknie też produktów rolno – spożywczych oraz napojów, czy przypraw, dodatków do żywności i półproduktów. Z uwagi na skierowanie imprezy do innych przedsiębiorców na targach nie może też zabraknąć sprzętu i maszyn przetwarzających, producentów opakowań, branżowych systemów IT oraz wszechobecnych w branży spożywczej firm usługowych.

– Na targi World Food Warsaw 2014 zapraszamy profesjonalistów związanych z branżą produkcji żywności – mówi Agnieszka Szpaderska, project manager targów World Food 2014. – Wystawcami targów, są zarówno przedsiębiorcy oferujący gotowe produkty rolno – spożywcze, jak również przedstawiciele podmiotów związanych z procesem produkcji. Tym samym, mile widziane są również firmy oferujące przyprawy i dodatki do żywności, a także dostawcy technologii i usług branżowych.

Organizatorzy zapraszają też stowarzyszenia i zrzeszenia działające w branży. Te zajmą się między innymi organizacją konferencji i paneli dyskusyjnych, które mają wyróżnić World Food 2014 na tle innych tego typu imprez organizowanych w Polsce.

Kto odwiedzi targi World Food 2014? Impreza ma być platformą biznesową, skierowaną do profesjonalistów z branży. Wszyscy odwiedzający targi to specjaliści o ściśle sprecyzowanych celach biznesowych, szukający produktów najwyższej jakości, innowacji i alternatywnych rozwiązań dla ich własnych firm.

ITE Group i Lentewenc zapraszają na imprezę: importerów i eksporterów żywności oraz napojów, przedstawicieli sieci sklepów detalicznych, właścicieli sklepów i hurtowni spożywczych, producentów żywności i napojów, kierowników punktów HoReCa, właścicieli piekarni i cukierni, stowarzyszenia i władze lokalne, klientów końcowych oraz konsumentów. Targi, to okazja, by zapoznać się z ofertą przedstawicieli firm działających w branży, poznać najnowsze branżowe trendy i technologie, wymienić się doświadczeniami z liderami rynku oraz podtrzymać i nawiązać nowe kontakty biznesowe.

– Nad przygotowaniem targów, ich organizacją i promocją pracujemy wspólnie z naszymi zagranicznymi biurami, więc impreza będzie miała charakter międzynarodowy. Współpracujemy nie tylko z lokalnymi przedsiębiorcami, ale przede wszystkim z przedstawicielami branży z całej Polski, Europy i całego Świata. Dobrze rozwinięta baza i rozległa sieć kontaktów wśród firm z WNP, Rosji, w Europie Zachodniej i Azji daje nam możliwość tworzenia międzynarodowych imprez na wysokim poziomie – dodaje Agnieszka Szpaderska, project manager targów WorldFood Warsaw.

Lentewenc Sp. z o.o.

## KALENDARIUM TARGÓW

**Targi 2014 Sweet TARG – 2014**  
Katowice – Polska, 1 – 3 marca 2014

**Targi AGROTECH – XX Międzynarodowe Targi Techniki Rolniczej AGROTECH**  
Kielce – Polska, 7 – 9 marca 2014

**Foodapest 2014 – Międzynarodowe Targi Żywności, Napojów oraz Przetwórstwa Żywności**  
Węgry – Budapeszt, 10 – 12 marca 2014

**XVI Międzynarodowe Targi Analityki i Technik Pomiarowych EuroLab oraz III Międzynarodowe Targi Techniki Kryminalistycznej CrimeLab**  
Warszawa – Polska, 12 – 14 marca 2014

**Eurogastro – 2014 Międzynarodowe Targi towarów i usług dla biznesu hotelowego i restauracyjnego**  
Warszawa – Polska, 26 – 28 marca 2014

**Alimentaria 2014 – 21 Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów**  
Hiszpania – Barcelona, 31 marca – 3 kwietnia 2014

**AgroBalt 2014 – 20 Międzynarodowe Specjalistyczne Targi Rolnictwa, Przemysłu Spożywczego oraz Opakowań**  
Litwa – Kowno, 3 – 5 kwietnia 2014

**InterFood, FoodPack & ProdTech 2014 – Międzynarodowe Targi Artykułów Spożywczych, Opakowań oraz Maszyn dla Przemysłu Spożywczego**  
Rosja – St. Petersburg, 8 – 10 kwietnia 2014

**ProdExpo, PackExpo 2014 – Międzynarodowe Forum Przemysłu Spożywczego i Opakowań**  
Ukraina – Kijów, 9 – 11 kwietnia 2014

**Meat&Dairy – 2014, Targi Spożywcze**  
Warszawa – Polska, 9 – 11 kwietnia 2014

**WorldFood Poland – 2014**  
Warszawa – Polska, 9 – 11 kwietnia 2014

**InterFood Astana 2014 – 16 Międzynarodowe Targi Spożywcze**  
Kazachstan – Astana, 16 – 18 kwietnia 2014

**XXII Targi Rolne AGROTECHNIKA 2014**  
Łódź – Polska, 26 – 27 kwietnia 2014

**IFEX 2014 – Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów**  
Wielka Brytania – Belfast, 29 kwietnia – 1 maj 2014

**Organic – 2014**  
Szczecin – Polska, 10 – 11 maj 2014

**SIAL CHINA 2014 – Międzynarodowe Targi Żywności**  
Chiny – Szanghaj, 13 – 15 maj 2014

**FOODExpo, FOODTek, PACKTek 2014 – Międzynarodowe Targi Spożywcze i Opakowań**  
Kazachstan – Almaty, 21 – 23 maj 2014

**FOOD & DRINKS, FOOD TECHNOLOGY, PACKAGING 2014 – 21 Międzynarodowe Targi Spożywcze**  
Mołdawia – Kiszyniów, 21 – 25 maj 2014

**World Food 2014 – Międzynarodowe Targi Przemysłu Spożywczego i Opakowań**  
Azerbejdżan – Baku, 22 – 24 maj 2014

**XXIII Targi Rolnicze „Lubniewice 2014”**  
Lubin – Polska, 24 – 25 maj 2014

Opracowała: Katarzyna Szczepańska

pobrano z [www.ips.wm.tu.koszalin.pl](http://www.ips.wm.tu.koszalin.pl)