

## XVII Profesorskie Warsztaty Naukowe „PRZETWÓRSTWO TWORZYW POLIMEROWYCH”

W dniach 15–17 czerwca 2014 r., w Pieczyskach koło Bydgoszczy odbyły się, po dwuletniej przerwie, XVII Profesorskie Warsztaty Naukowe nt. „Przetwórstwo tworzyw polimerowych”. Konferencję zorganizował Zakład Technologii Polimerów z Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich z Bydgoszczy. Profesorskie Warsztaty Naukowe poświęcone są szeroko rozumianym problemom przetwórstwa tworzyw polimerowych. Dwudniowe spotkanie podzielono na pięć sesji o różnej tematyce. W pierwszym dniu konferencji, tj. 16.07.2014r., odbyły się cztery sesje, które poruszały następujące tematy:

- Sesja I - Badania naukowe - obecne uwarunkowania (panel dyskusyjny);
- Sesja II - Kierunki rozwoju metod przetwórstwa tworzyw polimerowych;
- Sesja III - Problemy kształcenia w zakresie przetwórstwa tworzyw polimerowych (panel dyskusyjny);
- Sesja IV - Prezentacja wyników badań oraz osiągnięć ośrodków.

W drugim dniu konferencji, tj. 17.06.2014r., odbyła się w formie panelu dyskusyjnego, sesja V, gdzie poruszono tematy dotyczące możliwości prowadzenia badań i rozwoju współpracy pomiędzy ośrodkami. Sesją kończącą XVII Profesorskie Warsztaty Naukowe były, tradycyjne dla tej konferencji, tak zwane obrady okrągłego stołu.

Honorowym Przewodniczącym Warsztatów został prof. dr hab. inż. Robert Sikora z Politechniki Lubelskiej. W skład Komitetu Naukowego weszli: prof. dr hab. inż. Marek Bieliński – UTP Bydgoszcz, prof. dr hab. inż. Elżbieta Bociąga – Politechnika Częstochowska, prof. dr hab. inż. Józef Flizikowski – UTP Bydgoszcz, prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun – Politechnika Koszalińska, prof. nadzw. dr hab. inż. Maciej Heneczowski – Politechnika Rzeszowska, prof. dr hab. inż. Józef Koszkuł – Politechnika Częstochowska, prof. dr hab. inż. Józef Kuczmaszewski – Politechnika Lubelska, prof. dr hab. inż. Zbigniew Roślaniec – ZUT Szczecin, prof. dr hab. inż. Janusz Sikora – Politechnika Lubelska, prof. dr hab. inż. Ryszard Steller – Politechnika Wrocławska, prof. dr hab. inż. Tomasz Sterzyński, Politechnika Poznańska, dr hab. inż. Marek Szostak – Politechnika Poznańska, prof. nadzw. dr hab. inż. Jolanta Tomaszewska – UTP Bydgoszcz, prof. dr hab. inż. Marian Żenkiewicz – UKW Bydgoszcz. Natomiast Komitet Organizacyjny stanowili: prof. nadzw. dr hab. Kazimierz Piszczek, dr hab. Stanisław Zajchowski (przewodniczący), mgr inż. Katarzyna Skórczewska, mgr inż. Krzysztof Lewandowski, mgr inż. Jacek Mirowski i dr Ryszard Zamorski (Fundacja "Rozwoju UTP").

Patronat medialny nad Profesorskimi Warsztatami Naukowymi objęło, już tradycyjnie, czasopismo "Polimery".

dr inż. Iwona Michalska - Pożoga

## IV Sympozjum Inżynierii Żywności

W dniach 1–2 lipca 2014 roku, na Wydziale Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, odbyło się IV Sympozjum Inżynierii Żywności. Organizatorami spotkania była Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji Wydziału Nauk o Żywności z SGGW, Sekcja Fizyki i Inżynierii Żywności Komitetu Nauk o Żywności PAN, Sekcja Zastosowań Fizyki w Inżynierii Produkcji Rolniczej i Technologii Żywności Komitetu Agrofizyki PAN, Oddział Warszawski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności oraz Oddział Warszawski Polskiego Towarzystwa Agrofizycznego. Tematyka Sympozjum obejmowała zagadnienia naukowe takie, jak: operacje jednostkowe w przetwórstwie żywności, właściwości fizyczne surowców i produktów żyw-

nościowych, higiena produkcji żywności, energetyka i ochrona środowiska w przemyśle spożywczym, organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym, wykorzystanie biotechnologii do zagospodarowania odpadów przemysłu spożywczego, właściwości wody w żywności (XXIII Seminarium Naukowe). Uczestnikami spotkania byli przedstawiciele ośrodków naukowych, m.in. z Gdyni, Olsztyna, Poznania, Koszalina, Bydgoszczy, Białegostoku, Wrocławia, Krakowa, Lublina, Łodzi, Skierniewic i innych. W czasie trwania konferencji przedstawiono 33 doniesienia naukowe w postaci referatów, w tym 7 plenarnych, a także 131 plakatów.

mgr inż. Monika Sterczyńska

## 6th International Conference „Quality and Safety in Food Production Chain”

W dniach 26 – 27 czerwca 2014 roku, we Wrocławiu odbyła się Międzynarodowa Konferencja z cyklu: "Quality and Safety in Food Production Chain" – „Jakość i Bezpieczeństwo Zdrowotne w Łańcuchu Produkcji Żywności”. Organizatorem Konferencji był zespół Katedry Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością, Wydziału Nauk o Żywności, Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu wraz z Wrocławskim Oddziałem Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności. W programie konferencji wydzielono 5 sekcji problemowych, tj. Nowe technologie w doskona-

niu produktów żywnościowych; Metody analityczne żywności; Żywność tradycyjna i funkcjonalna a kształtowanie świadomości i zachowań konsumentów; Charakterystyka oraz kierunki wykorzystania składników żywności; Systemy bezpieczeństwa w łańcuchu produkcji żywności. W konferencji uczestniczyli naukowcy z całego świata, którzy swoje osiągnięcia naukowe zaprezentowali w postaci doniesień naukowych i na ponad stu posterach.

dr inż. Joanna Piepiórka-Stepuk

## KALENDARIUM KONFERENCJI

### **Budowa i Eksploatacja Maszyn Przemysłu Spożywczego „BEMS 2014”**

Lublin, 9–12 września 2014

*Organizatorzy:*

Polskie Towarzystwo Inżynierii i Techniki Przetwórstwa Spożywczego „Spomasz”, Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych. Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz

*Tematyka Konferencji:*

- operacje jednostkowe i technologie w przetwórstwie spożywczym;
- maszyny i urządzenia przemysłu spożywczego i gastronomicznego – budowa i eksploatacja;
- automatyzacja w przetwórstwie żywności;
- problemy bezpieczeństwa w przemyśle spożywczym;
- problemy gospodarki energią i odpadami w przetwórstwie spożywczym;
- fizyczne i chemiczne właściwości żywności oraz jej jakość.

### **Konferencja szkoleniowo – naukowa pt. "Człowiek, żywność, środowisko – problemy współczesnej toksykologii"**

Olsztyn, 9–12 września 2014

*Organizatorzy:*

Katedra Farmakologii i Toksykologii, Wydział Medycyny Weterynaryjnej, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie; Oddział Warmińsko-Mazurski Polskiego Towarzystwa Toksykologicznego

*Tematyka Konferencji:*

- toksykologia środowiskowa;
- toksykologia żywności;
- toksykologia weterynaryjna;
- toksykologia doświadczalna;
- toksykologia kliniczna i sądowa;
- toksykologia molekularna;
- analityka w toksykologii;
- ocena ryzyka.

### **XI Konferencja Naukowa z cyklu „Żywność XXI wieku” Żywność, a bezpieczeństwo zdrowotne**

Kraków, 18–19 września 2014

*Organizatorzy:*

Polskie Towarzystwo Technologów Żywności; Oddział Małopolski, Wydział Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, Komitet Nauki o Żywności PAN

*Tematyka Konferencji:*

- bezpieczeństwo żywności a oczekiwania konsumentów;
- zagrożenia obecne w żywności i ich wpływ na zdrowie człowieka;
- systemy i standardy w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności;

- surowce i technologia przetwarzania a bezpieczeństwo żywności;
- wpływ składników i substancji dodatkowych na bezpieczeństwo żywności;
- dystrybucja, transport i operacje logistyczne w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności;
- bezpieczeństwo produktów spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz produktów ekologicznych, tradycyjnych i regionalnych;
- współczesne potencjalne zagrożenia w żywności: alergeny i organizmy GMO;
- analiza i monitoring żywności jako narzędzia w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności.

### **XVI Konferencja Naukowa nt. "Rolnictwo ekologiczne – stan obecny i perspektywy rozwoju" <<TECHNIKI, TECHNOLOGIE, PRODUKCJA ŻYWNOCI>>**

Poznań, 24–26 wrzesień 2014

*Organizatorzy:*

Przemysłowy Instytut Maszyn Rolniczych w Poznaniu, Patronat naukowy: Komitet Techniki Rolniczej Polskiej Akademii Nauk

*Tematyka Konferencji:*

- techniczne aspekty produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwach ekologicznych;
- techniczne aspekty uprawy roli i pielęgnacji upraw w gospodarstwach ekologicznych;
- ochrona roślin w gospodarstwie ekologicznym; alternatywne metody zwalczania chorób i szkodników roślin uprawnych;
- produkcja żywności ekologicznej i marketing produktów ekologicznych;
- kontrola gospodarstw ekologicznych;
- eko - i agroturystyka;
- ekologizacja rolnictwa.

### **"Fizjologiczne uwarunkowania postępowania dietetycznego"**

Rogów, 5–7 listopad 2014

*Organizatorzy:*

Katedra Dietetyki Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

*Tematyka Konferencji:*

- biochemiczne i molekularne działanie składników pokarmowych;
- dietoprofilaktykę chorób cywilizacyjnych;
- dietoterapię chorób przewlekłych;
- żywienie kliniczne;
- sposób żywienia i stan odżywienia wybranych grup ludności.

Opracowała:  
mgr inż. Katarzyna Szczepańska

## TARGI POLAGRA TECH' 2014



*Targi POLAGRA-TECH, to największe wydarzenie dla branży technologii spożywczych w centralnej i południowo-wschodniej Europie. W tym roku, jak zawsze w latach parzystych, w ramach targów POLAGRA-TECH odbędą się dwa salony: Salon Technologii Spożywczych oraz Salon Technologii Piekarskich i Cukierniczych. Wydarzenie organizowane przez Międzynarodowe Targi Poznańskie odbędzie się w dniach 29 września – 2 październik w Poznaniu.*

Producenci przetworów spożywczych, oprócz rozwoju dystrybucji na rynku krajowym, powinni również inwestować w działania służące zwiększeniu eksportu. Oczekiwania odbiorców są coraz wyższe, a to mobilizuje przedsiębiorców do dywersyfikacji działalności i inwestycji w innowacyjne technologie oraz optymalne rozwiązania produkcyjne.

Podczas tegorocznego wydarzenia będzie można zapoznać się z rozwiązaniami i produktami stosowanymi w technologii spożywczej, m.in. z aparaturą kontrolno-pomiarową, środkami czystości, pest-control, urządzeniami do konfekcjonowania, środkami transportu oraz różnorodnymi maszynami i urządzeniami, mającymi zastosowanie w każdej gałęzi przemysłu spożywczego.

Warto poznać innowacyjne technologie, zobaczyć całe linie produkcyjne podczas pracy, skorzystać z profesjonalnych porad oraz nawiązać kontakty biznesowe. Zdobyta podczas targów wiedza będzie pomocna przy podejmowaniu decyzji dotyczących rozwoju przedsiębiorstwa. Już niedługo rusza nowy program dotacji unijnych, dzięki któremu będzie można pozyskać fundusze na rozwój firmy.

Dla zwiedzających udostępnione zostało internetowe centrum obsługi zwiedzających Międzynarodowych Targów Poznańskich i pod adresem [www.mtp24.pl](http://www.mtp24.pl), można szybko uzyskać dokumenty uprawniające do wstępu na targi POLAGRA-TECH.

Maria Kowalska

## TARGI POLAGRA FOOD' 2014



*Targi POLAGRA FOOD rozpoczną się już 29 września i potrwać do 2 października. Razem z innymi towarzyszącymi imprezami to doskonała okazja do bezpośredniego kontaktu z klientami, do skonfrontowania oferty z oczekiwaniami nabywców i poznania ich oczekiwań. Jak twierdzą uczestnicy poprzednich edycji, to niezastąpiony element komunikacji z rynkiem, który podsumowuje dotychczasowe wysiłki związane z pracą nad ofertą firmy i otwiera nowe możliwości współpracy z liderami branżowymi.*

### **POLAGRA FOOD wyznacza kierunki rozwoju branży spożywczej**

Wartość eksportu produktów rolno-spożywczych, która w roku 2013 wyniosła blisko 20 mld euro, jest powodem do dumy, ale też do refleksji nad dalszym przekraczaniem granic przez polskie smakołyki. Czy jest jeszcze na to potencjał? Jakie kierunki powinni obrać polscy producenci? Gdzie drzemią szanse na rozwój związane z rynkiem krajowym? Z powyższymi pytaniami postanowili zmierzyć się organizatorzy tegorocznych Targów POLAGRA FOOD obierając formułę wydarzenia silnie skoncentrowaną na wspieraniu obszarów z dużym potencjałem rozwojowym dla branży spożywczej.

### **Nowe rynki, nowe możliwości**

Obecnie, znaczące grono naszych odbiorców, to kraje Unii Europejskiej. Niewykorzystany obszar z kolei stanowią ciągle kraje muzułmańskie – rynki z dużymi możliwościami

importu żywności, których nie potrafimy do końca wykorzystać, głównie ze względu na przeszkody administracyjne i niepełną wiedzę o rynku. Organizator Targów POLAGRA FOOD w tym roku postanowił szczególnie zintensyfikować działania mające na celu pozyskanie zwiedzających z tamtych kierunków. *Na specjalne zaproszenie tegoroczne Targi odwiedzą kupcy z Kazachstanu, Uzbekistanu, Tadżykistanu oraz Iranu. Spodziewamy się także przedstawicieli branży z Arabii Saudyjskiej, Azerbejdżanu, Jemenu, ZEA, Dubaju, Chin, Japonii, Korei Południowej, Kuwejtu, Libanu, Singapuru, Algierii, RPA, Turcji i Rumunii* – informuje Donata Paszkiewicz, Dyrektor Projektu.

Podczas Targów POLAGRA FOOD będzie miała miejsce również Międzynarodowa Giełda Kooperacyjna, organizowana przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości. Przedsięwzięcie to będzie realizowane w dniu 30 września. Stanowi ono doskonałą okazję dla producentów i dystrybutorów artykułów spożywczych do przeprowadzenia wstępnych rozmów na temat wspólnej współpracy w specjalnie

zaaranżowanych komfortowych warunkach na terenie ekspozycji Targów POLAGRA FOOD.

### Marki własne – czas na poważną dyskusję

Tegoroczne Targi POLAGRA FOOD, w zamierzeniu organizatorów, mają stanowić wstęp do rozmów pomiędzy producentami wyrobów spożywczych i odbiorcami sieciowymi. W obliczu sytuacji, w której rosnący udział marek własnych w rynku FMCG stał się już faktem, potrzebny jest dialog, w którym obie strony wypracują rozwiązania odpowiadające z jednej strony na sygnały płynące z rynku konsumenckiego, a z drugiej strony pozwalające w efektywny sposób spożytkować potencjał produkcyjny firm.



Podczas Targów POLAGRA FOOD producentom marek własnych zostanie udostępniony specjalny system identyfikacji wizualnej. *Chcemy w ten sposób pokazać naszym wystawcom, że dbamy i doceniamy każdy obszar ich działalności i chcemy sprzyjać jego rozwojowi. Perspektywiczny rynek marek własnych jest jednym z nich i dlatego za cel w tym roku stawiamy sobie również zintensyfikowanie kontaktów biznesowych pomiędzy producentami marek własnych i managerami sieci handlowych.* – informuje Donata Paszkiewicz.

### Co nowego na sklepowych półkach?

W tradycję targów POLAGRA FOOD wpisane są również liczne premiery produktowe. W ocenie producentów wyda-

zenie daje ogromny potencjał do przeprowadzenia badań rynkowych – w zeszłym roku cykl targów POLAGRA przyciągnął blisko 54 tys. zwiedzających z 28 krajów. Prezentacja nowości podczas targów jest więc ważnym elementem strategii marketingowej wystawców zapewniającym dotarcie do szerokiego grona potencjalnych klientów i dającym szybką informację zwrotną na temat akceptacji produktu pod względem ceny, smaku czy opakowania. Dla hurtowników i detalistów, ekspozycja nowych produktów, to z kolei okazja do porównania w jednym miejscu najnowszej oferty producentów i podjęcia rozmów nad ich wdrożeniem do sprzedaży.

### Wyróżnienie dla liderów

Jak pokazują badania przeprowadzone przez instytucje badawcze, Polacy w coraz mniejszym stopniu decydują się na tani produkt i niskiej jakości. To duże wyzwanie dla producentów, którzy muszą pogodzić nieskazitelną jakość z optymalnymi kosztami produkcji. Producenci, którzy nie obawiają się poddać swoich produktów wnikliwej ocenie ekspertów branżowych będą mieli szansę zawalczyć o Złoty Medal MTP. To prestiżowe wyróżnienie jest przyznawane produktom najbardziej innowacyjnym i najlepszej jakości. Laureaci tego konkursu zyskują przede wszystkim rekomendację ekspertów. Dla hurtowników i detalistów produkty uhonorowane Złotym Medalem MTP, to gwarancja tego, że w swojej ofercie posiadają towar z najwyższej półki.

### „Zakupy przy półce i przed monitorem”

Ważnym wydarzeniem towarzyszącym targom będzie konferencja „Zakupy przy półce i przed monitorem – TNS Polska obala mity shopper marketingu i podpowiada zasady skutecznej komunikacji w cyfrowym świecie.” Ekspertki z firmy TNS odsonią tajemnice efektywnego shopper marketingu. Opierając się na najnowszych badaniach pomogą zrozumieć jaką ścieżkę zakupową przechodzi współczesny konsument i jaki wpływ na nią mają komunikaty zamieszczane w Internecie. Udział w konferencji jest bezpłatny.

Katarzyna Świdorska

Więcej informacji na: [www.polagra-food.pl](http://www.polagra-food.pl)

## 22. MIĘDZYNARODOWE TARGI WYPOSAŻENIA HOTELI I GASTRONOMII HORECA®

HORECA®  
GASTROFOOD®  
05-07.11.2014



Wystawcy z całego świata, produkty regionalne i wina, aromatyczna kawa i herbata, kompleksowe wyposażenie obiektów noclegowych i gastronomicznych. Tak w skrócie można opisać krakowskie spotkanie branży hotelarско-gastronomicznej, na które składają się: 22. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA®, 13. Targi Artykułów Spożywczych i Napojów dla Gastronomii GASTROFOOD®, 8. Targi Wyposażenia i Usług SPA & WELLNESS® oraz 12. Międzynarodowe Targi Wina ENOEXPO®.

Impreza odbędzie się w terminie 5 – 7 listopada w nowo otwartym Międzynarodowym Centrum Targowo Kongre-

sowym EXPO w Krakowie, przy ulicy Galicyjskiej 9, którego właścicielem i operatorem są Targi w Krakowie Sp. z o.o.

–Nasz nowy obiekt jest 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® – zapowiada Grażyna Grabowska, prezes Targów w Krakowie.

W nowoczesnym kompleksie o powierzchni 13 tys. m<sup>2</sup> mieszczą się: dwie hale o powierzchni 5 tys. m<sup>2</sup> i 4 tys. m<sup>2</sup>, zespół klimatyzowanych, modułowych sal seminaryjnych o różnych wielkościach, pokoje spotkań oraz restauracja i lobby o powierzchni 1,4 tys. m<sup>2</sup>.

Nowa lokalizacja Targów, to nie koniec niespodzianek, jakie przygotowali dla zwiedzających i wystawców organizatorzy. Tegoroczna edycja zostanie uzupełniona o ofertę z zakresu SPA & WELLNESS. W tym sektorze zobaczymy nowości z zakresu medycyny estetycznej, kosmetyki, urzą-

dzenia kosmetyczne, innowacyjne terapie i technologie niezbędne w nowoczesnym hotelu i SPA. Natomiast salony tematyczne poświęcone kawie i herbacie oraz produktom regionalnym zostaną wzbogacone o dodatkowe warsztaty kulinarne, pokazy baristów i barmanów oraz spotkania z mistrzami kuchni i gwiazdami światowego winiarstwa.

– To idealne miejsce by poznać nowoczesne technologie. Jestem tu co roku, by wiedzieć, co nowego w branży oraz by odkryć nowe smaki kawy, herbaty, wina czy produktów spożywczych. Słowa jednego ze zwiedzających – Pawła Wójcika z hotelu Villa Aromat z Włoszczowy idealnie oddają charakter wydarzenia organizowanego przez Targi w Krakowie. Każdy zatem znajdzie coś interesującego dla siebie.

Iwona Miliszkievicz-Bielak

## KALENDARIUM TARGÓW

### **World Food Moscow 2014 - Międzynarodowe Targi Spożywcze**

Moskwa – Rosja, 15 – 18 wrzesień 2014

### **Food & Hospitality (Shop) 2014 - Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów**

Irlandia – Dublin, 18 – 19 wrzesień 2014

### **COTECA – Międzynarodowe Targi Kawy, Herbaty i Kakao**

Hamburg – Niemcy, 24 – 26 wrzesień 2014

### **POLAGRA – TECH – Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych + Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego**

Poznań – Polska, 29 wrzesień – 2 październik 2014

### **POLAGRA – FOOD + POLAGRA-GASTRO + Invest-Hotel + Taropak**

Poznań – Polska, 29 wrzesień – 2 październik 2014

### **Agrokomplex 2014 – Międzynarodowe Targi Rolnictwa i Żywności**

Nitra – Słowacja, wrzesień 2014

### **VI Targi Naturalnej Żywności NATURA FOOD**

Łódź – Polska, 3 – 5 października 2014

### **Südback – Targi Piekarstwa i Cukiernictwa**

Stuttgart – Niemcy, 18 – 21 październik 2014

### **SIAL – Międzynarodowe Targi Spożywcze**

Paryż – Francja, 20 – 23 październik 2014

### **AGRO-PARK**

Poznań – Polska, 25 – 26 października 2014

### **World Food, Prod Mash, Prod Pack 2014 - Międzynarodowe Targi Spożywcze, Opakowań i Technologii**

Kijów – Ukraina, 28 – 30 październik 2014

### **Sweets China 2014 – Międzynarodowe Targi Słodczy**

Szanghaj – Chiny, październik 2014

### **XX Międzynarodowe Targi Wyposażenia Hotelu i Gastronomii HORECA**

Kraków – Polska, 5 – 7 listopad 2014

### **XIII Targi Artykułów Spożywczych i Napojów dla Gastronomii GASTROFOOD**

Kraków – Polska, 5 – 7 listopad 2014

### **XII Międzynarodowe Targi Wina ENOEXPO**

Kraków – Polska, 5 – 7 listopad 2014

### **BAF 2014 – Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów**

Wilno – Litwa, 6 – 8 listopad 2014

### **Peterfood 2014 – Międzynarodowe Targi Spożywcze**

St. Petersburg – Rosja, 11 – 13 listopad 2014

### **Emballage 2014 – Międzynarodowe Targi Opakowań**

Paryż – Francja, 17 – 20 listopad 2014

### **Targi Mleczarskie Mleko – Expo 2014**

Warszawa – Polska, listopad 2014

### **Europack Euromanut 2014 – Międzynarodowe Targi Opakowań**

Lion – Francja, listopad 2014

### **ProdExpo 2014 – 20 Międzynarodowe Targi Spożywcze**

Mińsk – Białoruś, listopad 2014

Opracowała:

mgr inż. Katarzyna Szczepańska

BOŁ