

## „BUDOWA I EKSPLOATACJA MASZYN PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO” BEMS 2014

W dniach 9 – 12 września 2014 roku odbyła się XVI Ogólnopolska Konferencja Naukowo-Techniczna pt. „Budowa i Eksploatacja Maszyn Spożywczych”. Organizacji odbywającej się cyklicznie, co 2 lata konferencji BEMS podjęty się obok Polskiego Towarzystwa Inżynierii i Techniki Przetwórstwa Spożywczego SPOMASZ, Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych i Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz, Wydziału Inżynierii Produkcji.

Tematyka konferencji obejmowała naukowe i praktyczne problemy związane z budową, eksploatacją maszyn i urządzeń dla przemysłu spożywczego oraz projektowaniem instalacji procesowych. Honorowy Patronat nad Konferencją objął JM Rektor Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie prof. dr hab. Marian Wesołowski oraz Marszałek Województwa Lubelskiego Pan Sławomir Sosnowski. Uroczyste otwarcie konferencji dokonał JM Rektor prof. dr hab. Marian Wesołowski, następnie z ramienia Marszałka Województwa Lubelskiego głos zabrał Pan Sławomir Struski – Dyrektor Departamentu Rolnictwa i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego w Lublinie.

Podczas konferencji wygłoszono 6 wykładów plenarnych na następujące tematy: „Ryzyko w zarządzaniu projektami na przykładzie inwestycji Centrum Innowacyjno Wdrożeniowego Nowych Technik i Technologii w Inżynierii Rolniczej” – autorstwa prof. dr hab. Wiesława Piekarskiego, „Zaawansowane techniki nietermicznej obróbki żywności minimalnie przetworzonej”, którego autorem był prof. dr hab. Józef Grochowicz, „Postęp w organizacji transportu wewnętrznego, umaszynowaniu i robotyzacji linii produkcyjnych w zakładach mięsnych” – autorstwa prof. dr hab. Marka Cieracha i mgr inż. Natalii Idaszewskiej. W drugi dzień wykład plenarny wygłosił dr hab. Krzysztof Bieńczyk nt. „Transport żywności w kontrolowanych temperaturach”, a w trzeci dzień wygłoszone zostały dwa wykłady plenarne pt. „Systemowa struktura więzi właściwości surowców i sposobów działania maszyn i aparatów przetwórstwa spożywczego” autorstwa prof. dr hab. Daniela Dutkiewicza i prof. dr hab. Andrzeja Dowgiałły. Drugi w tym dniu obrad wykład plenarny pt. „Postrzeganie współczesnej nauki z uwzględnieniem roli inżynierii rolniczej” wygłosił dr hab. Leszek Rydzak. Tematyka wykładu dotyczyła roli i zakresu szerokiego obszaru wiedzy, jaką jest inżynieria rolnicza i jej miejsca we współczesnej nauce. Przez trzy dni trwania konferencji wygłoszono łącznie 31 doniesień i zaprezentowano 64 plakaty w sesji plakatowej. W konferencji uczestniczyło ponad 100 osób, reprezentujących następujące ośrodki naukowe z Polski: Politechnika Koszalińska, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Politechnika Białostocka, Politechnika Poznańska, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Uniwersytet Techniczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy, Wyższa Szkoła Zawodowa w Chełmie, Morski Instytut Rybacki w Gdyni, Przemysłowy Instytut Maszyn Rolniczych w Poznaniu, Centralne Labora-

torium Przemysłu Paszowego w Lublinie, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie oraz Uniwersytet Techniczny w Kaliningradzie (Kaliningrad State Technical University). Natomiast środowisko przemysłowe reprezentowali: Biuro Technologiczno-Marketingowe TTM Brzeziny, Linde Gaz Polska Sp z o.o., Mega Bełżyce, PGE Dystrybucja S.A., Polski Ogród Sp z o.o. Ryki. Podczas obrad wygłoszono wiele interesujących doniesień prezentujących wyniki badań, które z dużym zainteresowaniem przyjęte zostały przez przedstawicieli przemysłu spożywczego. Należy tutaj wymienić prezentację patentu dr hab. Sławomira Bakiera z Politechniki Białostockiej, który opracował rewelacyjne w swej idei urządzenie do podsuszania miodu, z zastosowaniem zarówno w warunkach prowadzenia pasiek towarowych, jak i firm zajmujących się magazynowaniem i sprzedażą miodów. Ciekawe również było doniesienie dr hab. Rafała Nadulskiego prof. UP z Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, który przedstawił rezultaty wpływu procesu zamrażania rabarbaru na efekty procesu tłoczenia soku. Prezentację wyników prac badawczych dotyczących konstrukcji nowoczesnych izoterm i naczepy odpowiadającym wymaganiom ATP do przewozu żywności, pozbawionych mostków termicznych przedstawił poznański ośrodek PI-MR. Tematyka kolejnego doniesienia dotyczyła interpretacji wyników badań nad biodegradowalnymi foliami i materiałami (prace pionierskie w skali światowej prowadzone we współpracy z ośrodkami zagranicznymi), które realizowane są przez zespół naukowców z UP. Natomiast zespół prof. Marka Domoradzkiego z UTP w Bydgoszczy opracował i skonstruował szereg podstawowych urządzeń do podsuszania, skryfikowania i otoczkowania nasion warzyw. Prof. Marek Cierach z UWM w Olsztynie przedstawił bardzo interesującą prezentację na temat zrobotyzowanych linii uboju i rozbioru tusz zwierzęcych o wydajności 1270 sztuk na godzinę. Pewnie niejednego piwowara zainteresowały prace nad doskonaleniem pracy kadzi wirowych whirlpool, prezentowane przez dr Marka Jakubowskiego i Monikę Sterczyńską połączone z zaprezentowaniem opatentowanego rozwiązania poprawiającego wykazaną efektywność pracy kadzi wirowych. Bardzo cenną była prezentacja przedstawiciela firmy LINDE Gaz Polska Sp. z o.o. na temat zastosowania gazów w procesach technologicznych połączona z informacją na temat oferty urządzeń do procesów zamrażania.

Następna, XVII konferencja BEMS odbędzie się w 2016 roku, a zorganizowana zostanie przez Politechnikę Białostocką, na którą już teraz serdecznie zapraszamy.

Sekretarz Konferencji  
Dr hab. inż. Paweł Sobczak  
Dr hab. Kazimierz Zawisłak prof. UP



SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA  
WIELKOPOLSKIEGO



## "IDENTYFIKACJA I OCENA ŻYWNOSCI O GWARANTOWANEJ WYSOKIEJ JAKOŚCI" POZNAŃ 2014

W dniu 18 listopada 2014 r. w Poznaniu odbyła się konferencja nt.: „IDENTYFIKACJA I OCENA ŻYWNOSCI O GWARANTOWANEJ WYSOKIEJ JAKOŚCI”, skierowana do młodych naukowców. Organizatorami byli Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu, Instytut Technologii Mięsa; Polskie Towarzystwo Technologów Żywności Oddział Wielkopolski oraz Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego.

Podczas konferencji wygłoszono pięć wykładów:

1. Dziedzictwo Kulinarne Europy - działania na rzecz zachowania tradycji, tożsamości i rozwoju "małej ojczyzny" – prof. dr hab. Ewa Flaczyk (*Katedra Technologii Żywności Człowieka, Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*);
2. Systemy gwarantowanej wysokiej jakości mięsa czerwonego w Polsce i na świecie – dr Dariusz Lisiak (*Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno – Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego, Pracownia Badania Surowców i Produkcji Rzeźnianej, Poznań*);
3. Nowoczesne techniki analityczne w ocenie autentyczności żywności – dr Magdalena Montowska (*Instytut Technologii Mięsa, Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*);
4. Zafałszowania mięsa i przetworów mięsnych – wykrywanie i możliwe zagrożenia – dr Halina Makąła (*Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, Oddział Technologii Mięsa i Tłuszczu*);
5. Dodatki do żywności a żywność naturalna i zdrowie człowieka – prof. dr hab. Krzysztof Krygier (*Wydział Nauk o Żywności SGGW w Warszawie, Rada ds. Diety Aktywności Fizycznej i Zdrowia przy Ministrze Zdrowia*);

Uczestnicy Konferencji zaprezentowali 55 doniesień, w formie posterów. Poszczególne prace zakwalifikowano do 4 grup tematycznych:

- Żywność tradycyjna i regionalna – wyroby o gwarantowanej wysokiej jakości,
- Zarządzanie bezpieczeństwem żywności i jej certyfikacja,
- Metody badawcze do śledzenia i identyfikowania składników produktów spożywczych oraz
- Dodatki i żywność naturalna.

Zaprezentowano interesujące wyniki badań, które dotyczyły zarówno surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego jak również wyrobów z nich wytworzonych. Wśród przedstawionych na konferencji prac znalazło się również doniesienie na temat słowackiej żywności tradycyjnej i regionalnej. Dyskusja przeprowadzona z wykładowcami jak też autorami doniesień wykazała, że temat cieszył się dużym zainteresowaniem ze strony uczestników. Zaproponowano, aby tego typu konferencja odbywała się cyklicznie. Na uwagę zasługuje fakt, że uczestnicy Konferencji prezentowali ośrodki naukowe i produkcyjne z całej Polski (Poznań, Warszawa, Lublin, Wrocław, Olsztyn, Koszalin, Kraków, Rzeszów, Bydgoszcz). Rzetelna wiedza, która została przekazana uczestnikom podczas Konferencji, możliwość przedyskutowania niektórych problemów pozwoli na promowanie żywności regionalnej, tradycyjnej i ekologicznej w całym kraju, co było podstawowym celem Konferencji.

Sponsorami Konferencji byli: AMCO Sp. z o.o, BTL Sp. z o.o, Moguntia Polska, Sokołów S.A. oraz Strauss Cafe Poland Sp. z o.o.

W imieniu Komitetu Organizacyjnego Konferencji  
Dr hab. Bożena Danyluk

### KALENDARIUM KONFERENCJI

#### XXII Symposium Naukowe „Postęp Naukowo Techniczny i Organizacyjny w Rolnictwie”

Zakopanem, 9 – 13 luty 2015

Organizatorzy:

Komitet Techniki Rolniczej PAN wraz z Polskim Towarzystwem Inżynierii Rolniczej oraz Instytutem Inżynierii Rolniczej i Informatyki Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie

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.

### **XVI Seminarium "Postęp techniczny w przetwórstwie mleka" TECH MILK 2015**

Mikołajki, 17 – 20 lutego 2015

*Organizatorzy:*

Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej, Wydział Nauki o Żywności, Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie

*Tematyka Konferencji:*

Poruszane są techniczne, technologiczne i ekonomiczne aspekty funkcjonowania i rozwoju zakładów mleczarskich. Zaprezentowane zostaną wyniki badań rynku produktów mleczarskich i zarysowujące się trendy zmian. Prezentowane będą także bieżące prace legislacyjne nad wdrażanymi regulacjami rynku produktów spożywczych UE i funduszy spójności.

### **II Międzynarodowa Konferencja Naukowa „Bezpieczeństwo żywności i w żywieniu – szanse i zagrożenia”**

Giżycko, 25 - 27 marca 2015

*Organizatorzy:*

Wyższa Szkoła Bezpieczeństwa w Poznaniu

*Tematyka Konferencji:*

- żywność genetycznie modyfikowana;
- produkcja żywności, a ochrona środowiska i rozwój obszarów wiejskich;
- wybory konsumenckie i postawy żywieniowe;
- zaburzenia i choroby związane z żywieniem;
- zmiany klimatyczne a bezpieczeństwo żywnościowe;
- edukacja dla bezpieczeństwa żywności i żywienia – aspekty metodologiczne i praktyka;
- wpływ polityki i ekonomii na produkcję i bezpieczeństwo żywności;
- wpływ mediów na bezpieczeństwo żywności i postawy konsumenckie.

### **XIX Ogólnopolska Konferencja Naukowa „Postęp w Inżynierii Żywności”**

Baranowo Sandomierskie, 20 – 22 maja 2015

*Organizatorzy:*

Polskie Towarzystwo Inżynierii i Techniki Przetwórstwa Spożywczego „Spomasz”, Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych, Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz WIP UP LUBLIN, Sekcja Techniki w Przetwórstwie Rolno-Spożywczym Komitetu Techniki Rolniczej

*Tematyka Konferencji:*

- fizyczne i funkcjonalne właściwości surowców i produktów spożywczych;

- teorie jednostkowych operacji i procesów;
- problemy konstrukcji zespołów roboczych maszyn i aparatów;
- zagadnienia eksploatacji maszyn;
- gospodarka energią;
- automatyzacja;
- technika opakowań żywności;
- systemy jakości i kontroli;
- ochrona środowiska w przemyśle spożywczym etc.;
- inżynieria gastronomiczna.

### **Konferencja Naukowo-Techniczna IV Międzynarodowa Jakości mąki, pieczywa, produktów regionalnych**

Bydgoszcz 20 – 21 maja 2015

*Organizatorzy:*

Stowarzyszenie na Rzecz Nauki i Technologii Zbóż, Urząd Marszałkowski Woj. Kujawsko – Pomorskiego, Zakład Technologii Żywności Wydziału Technologii i Inżynierii Chemicznej UTP w Bydgoszczy, European Network of Regional Culinary, Zakładem Badawczym Przemysłu Piekarskiego Sp. z o.o. Bydgoszcz

*Tematyka Konferencji:*

- produkcja, przechowywanie, dystrybucja i rozwój jakości zbóż;
- przemiał, bezpieczeństwo i badania jakości mąki;
- produkcja, dystrybucja, konfekcjonowanie, konsumpcja, bezpieczeństwo, badania i strategia jakości chleba;
- produkcja i dystrybucja żywności.

### **XIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa z cyklu: „Teoretyczne i aplikacyjne problemy inżynierii rolniczej”**

Wrocław, 16 – 19 czerwca 2015

*Organizatorzy:*

Instytut Inżynierii Rolniczej Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Komitet Techniki Rolniczej PAN oraz Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej

*Tematyka Konferencji:*

- inżynieria systemów agrotechnicznych;
- inżynieria produkcji zwierzęcej;
- inżynieria przetwórstwa i przechowywania produktów rolnych;
- agrofizyka produktów roślinnych i zwierzęcych;
- alternatywne źródła energii, gospodarka odpadami.

Opracowała: Katarzyna Szczepańska



## TARGI POLAGRA' 2014

Ze nami kolejna edycja największego bloku targowego skupiającego przedstawicieli branży spożywczej, gastronomicznej i hotelarskiej, którzy w dniach 27.09.-2.10.2014 odwiedzili Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych POLAGRA FOOD, Międzynarodowe Targi Gastronomii POLAGRA GASTRO, Targi Wyposażenia Hoteli INVEST-HOTEL, Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych POLAGRA TECH, Targi Smaki Regionów oraz Międzynarodowe Targi Techniki Pakowania i Logistyki TAROPAK. To był niezwykle intensywny czas dla naszych wystawców oraz zwiedzających wypełniony przede wszystkim spotkaniami biznesowymi, ale także konferencjami, szkoleniami i pokazami kulinarnymi, które z pewnością stały się kopalnią wiedzy, co do trendów panujących obecnie na rynku spożywczym, gastronomicznym i hotelarskim.



**POLAGRA FOOD**

Tegoroczna edycja POLAGRA FOOD to przede wszystkim obszerna ekspozycja branży mleczarskiej, która zajęła cały pawilon nr 8. Liczne grono wystawców obejmujące czołowe spółdzielnie mleczarskie w Polsce zaprezentowało bogaty asortyment, w tym wiele nowości. Pozostałe dwa pawilony dedykowane sektorowi spożywczemu zajęli, m.in. producenci przetworów owocowo-warzywnych oraz słodczy. Liczna grupa producentów tych produktów obecna na targach świadczy o potencjale branży w tym obszarze. Ich stoiska cieszyły się ogromnym zainteresowaniem ze strony zwiedzających, a to jak wskazują wystawcy, jest dobrą prognozą dla nowych możliwości współpracy. Tegoroczną ekspozycję POLAGRA FOOD uzupełnili ponadto producenci i dystrybutorzy przypraw, dodatków do żywności, napojów, alkoholi i herbat.

### Sięgnęli po złoto

Na szczególną uwagę zasługiwały stoiska Złotych Medalistów tegorocznej edycji POLAGRA FOOD. To prestiżowe wyróżnienie zdobyło aż 26 produktów, co tylko potwierdza fakt, że branża spożywcza nieustannie podąża za zmianami modelu odżywiania i szuka nowych rozwiązań, które spełnią oczekiwania konsumentów. W gronie tegorocznych laureatów Złotego Medalu MTP znalazły się firmy: Minsk Kristall OJSC, Niewieścín Sp. z o.o., Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Radomsku, Polskie Przetwory Sp. z o.o., Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzyborzu, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska we Włoszczowej, LLC Ukraine Distributing Company KHORTYT S.A. Distillery, Rzeźnictwo Zyguła Zbąszynek Sp. z o.o., Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Spółdzielnia Mleczarska „Sudowia”, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie, Zakład Mleczarski Sp. z o.o. w Łaszczowie, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL, Zakład Przetwórstwa Mleka „Mlecz” Sp. z o.o. w Wolsztynie, Zakłady Mięsne Henryka Stokłósy oraz Zakład Mięsy Sp. j. Konarczak.



**POLAGRA GASTRO**

Tegoroczna edycja targów POLAGRA GASTRO ponownie stała się areną prezentacji oferty liderów działających na rynku gastronomicznym. Zwiedzający restauratorzy i kucharze mogli zapoznać się z nowymi rozwiązaniami sprzętowymi dla profesjonalnych kuchni oraz z wyposażeniem sal restauracyjnych.

### Najlepsze rozwiązania dla gastronomii

W tym roku w gronie laureatów Złotego Medalu MTP pojawiły się aż dwa produkty z ekspozycji POLAGRA GASTRO. Wyróżnienie otrzymały firmy: Komat Mieczysław Kozłowski

### POLAGRA FOOD areną międzynarodowych spotkań

Targi POLAGRA FOOD, jak co roku, przyciągnęły tłumy profesjonalnych zwiedzających zainteresowanych poznaniem nowości na rynku spożywczym oraz podjęciem współpracy z nowymi dostawcami. W gronie tym gościliśmy aż 180 grup z zagranicy, m.in. z takich krajów jak Tadżykistan, Uzbekistan, Algieria, Iran, Egipt, Cypr, Francja czy Ukraina. Na specjalne zaproszenie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi targi POLAGRA odwiedzili również przedsiębiorcy z Mołdawii, Węgier i Kenii. Jak podkreślił Witold Choiński, Prezes Zarządu Związku „Polskie Mięso”, obecność kupców z zagranicy pozwala nie tylko nawiązać nowe kontakty biznesowe, ale stwarza również możliwość kontynuacji działań, które zostały zapoczątkowane wcześniej. Również przedstawiciele sektora mleczarskiego docenili obecność zwiedzających spoza Polski. Wystawcy wskazywali, że to doskonała okazja, żeby nawiązać nowe kontakty, co nie jest bez znaczenia w obecnej sytuacji w jakiej znalazła się branża mleczarska, gdzie priorytetowym celem stało się teraz poszukiwanie nowych rynków zbytu.

### Szanse i zagrożenia – okiem ekspertów

Jak co roku targowe ekspozycje zostały dopełnione przez atrakcyjny program wydarzeń. Podczas konferencji omawiano m.in. perspektywy dla polskiego rynku spożywczego, zarówno te związane z rozwojem produkcji innowacyjnych produktów o podwyższonej wartości odżywczej czy ograniczających zachorowalność na choroby cywilizacyjne, jak i te o charakterze handlowym, związane z eksportem polskiej żywności. Nie zabrakło również tematyki marketingowej – o trendach w działaniach promocyjnych w miejscu sprzedaży mówili eksperci z TNS Polska. Spotkanie przyciągnęło liczne grono detalistów, w tym wielu przedstawicieli sieci handlowych.

*Międzynarodowe Targi Poznańskie Sp. z o.o.*

*Katarzyna Świdarska*

ski oraz Rational sp. z o.o. O tym, że wyróżnienie to ma duże znaczenie marketingowe świadczy fakt, że jeden z laureatów już drugiego dnia trwania targów mógł pochwalić się sukcesem sprzedażowym związanym z nagrodzonym produktem.

### Kulinarne prezentacje wstępem do rozmów o współpracy

Nieodzownym elementem ekspozycji były pokazy kulinarne i degustacje, które miały zaprezentować nie tylko sposób działania nowoczesnych urządzeń, ale także efekt finalny w postaci potraw przygotowanych z ich wykorzystaniem. Zwiedzający tłumnie gromadzili się na warsztatach

dotyczących sous-vide prowadzonych przez kucharzy współpracujących z HENDI Polska oraz przy stoisku Forno Italia, gdzie można było podziwiać prace włoskich specjalistów od pizzy i imponujące piecze do jej wypieku. Szerokie audytorium miały też kulinarne popisy Krystiana Zalejskiego w strefie kulinarnej SELGROS, która przyciągała nie tylko aromatem, ale również wyjątkowo barwną ekspozycją rodzimych i egzotycznych owoców oraz warzyw.

### **Kawa na ławę, czyli kawiarniany biznes w eksperckim wydaniu**

Nie zabrakło również ciekawej oferty dla baristów i managerów kawiarni – w strefie kawowej zaprezentowano bogaty wachlarz akcesoriów do parzenia kawy i herbaty renomowanych marek. Kluczowym jej punktem była jednak scena, na której Mistrz Polski Latte Art Marcin Michalik oraz inni utalentowani bariści zaprezentowali swój kunszt w przygotowywaniu dobrej kawy, a także podzielili się cennymi radami wskazując, na co należy zwrócić uwagę

prowadząc kawiarnię, jakie aspekty jej prowadzenia wymagają szczególnej uwagi i jak przekuć je w sukces.

### **Nowoczesne aranżacje przynoszące efekty handlowe**

Ciekawym wydarzeniem tegorocznej edycji targów POLAGRA GASTRO było również spotkanie z Dariuszem Goćławskim, szefem pracowni architektonicznej tworzącej projekty m. in. wnętrz komercyjnych i sieci gastronomicznych. Prezentacja nowych trendów w aranżacji restauracji i pomysłów w zakresie budowania dodatkowych funkcjonalności stanowiących nie tylko atrakcję dla klientów, ale również ośrodek generowania przychodu, wzbudziła duże zainteresowanie i dostarczyła wielu inspiracji uczestnikom wykładu.

Międzynarodowe Targi Poznańskie Sp. z o.o.  
Katarzyna Świdarska

## **Targi World Food Warsaw 2015**

*Po udanym debiucie, w kwietniu 2015 roku powracają targi WorldFood Warsaw. II edycja będzie jeszcze bogatsza. Po raz drugi odbędzie się podwystawa Ingredients Warsaw, a swoją premierę będzie miał sektor poświęcony technologii produkcji w branży spożywczej – FoodTech Warsaw.*



Ingredients Warsaw to wystawa skierowana do sektora dodatków do żywności. Zostaną na niej zaprezentowane produkty z kategorii składników, czy przypraw wykorzystywanych między innymi w przemyśle cukierniczym, mleczarskim, mięsnym, czy piekarniczym. W I edycji udział wzięły polskie i międzynarodowe przedsiębiorstwa oferujące m.in. zioła, słodziki, substytuty cukru. Wśród nich znalazła się Stewiarnia, która otrzymała Złoty Medal WorldFood Warsaw 2014 oraz Bart, Eko-Herba, Elena, Falken Trade i wiele innych.

Z kolei FoodTech Warsaw to okazja do zapoznania się z najnowszymi trendami w technologii produkcji żywności i innowacyjnymi maszynami wykorzystywanymi w branży spożywczej. Wystawcy zaprezentują ofertę skierowaną między innymi do przetwórstwa mięsnego, mleczarskiego, piekarniczego, rybnego, czy browarniczego, pokażą urządzenia składające się na całe nowoczesne linie produkcyjne.

Targi WorldFood Warsaw, podwystawy Ingredients Warsaw oraz FoodTech to wydarzenia skierowane do biznesu z szeroko rozumianego sektora rolno-spożywczego. W pierwszej edycji swoją ofertą przedstawiło około 100 wystawców z całego świata, a targi odwiedziło ponad 3 tysiące zwiedzających, wśród których dominowała kadra zarządzająca firm i osoby decyzyjne. „Udział w WorldFood Warsaw to szansa na znalezienie nowych partnerów biznesowych z kraju i zagranicy, promocja firmy i jej wyrobów, a także możliwość poszerzenia wiedzy o innowacyjnych technologiach i rozwiązaniach w sektorze spożywczym” – zapewnia Agnieszka Szpaderska, manager targów.

### **WorldFood Warsaw dla sektora mleczarskiego**

Branża mleczarska - jedna z podstawowych gałęzi polskiego sektora rolno-spożywczego, przechodzi obecnie przez

trudny okres. Jedną z możliwości na wyjście z kryzysu związanego z zatrzymaniem eksportu do Rosji, jest skierowanie produktów na inne zagraniczne rynki. A w tym mogą pomóc Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów WorldFood Warsaw.

Targi WorldFood Warsaw to polska edycja międzynarodowej wystawy skierowanej do biznesu rolno-spożywczego. Patronem honorowym wydarzenia już po raz drugi został prezes Agencji Rynku Rolnego. Wsparcie merytoryczne zapowiedzieli między innymi eksperci z Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, Związku Sadowników RP, czy Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich.

W zeszłorocznej edycji wystawy, swoje produkty z powodzeniem zaprezentowała między innymi Spółdzielnia Mleczarska Mlekovita, czy wyróżniona targowym odznaczeniem za magnacki ser dojrzewający - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Ozorkowie.

„Branża mleczarska to ważny sektor dla polskiej gospodarki. Dlatego też obecność spółdzielni na targach WorldFood Warsaw jest bardzo istotna. Wszystkim zainteresowanym przedsiębiorcom z sektora mleczarskiego oferujemy atrakcyjną ofertę wystawienniczą” – zapewnia Agnieszka Szpaderska, manager targów. I dodaje, iż druga edycja targów będzie nie tylko doskonałą okazją do pozyskania nowych partnerów biznesowych z zagranicy. To także możliwość przeprowadzenia rozmów z przedstawicielami sieci handlowych, w specjalnie utworzonym do tego celu sektorze.

Polska w ciągu ostatniej dekady stała się czołowym producentem i eksporterem produktów mleczarskich. „Jesteśmy szóstym producentem mleka w UE. Co roku przetwarzamy ponad 10 mld litrów mleka. Jesteśmy pierwszym na świecie

producentem serów twarogowych, szóstym serów długodojrzewających. Kluczowy jest dla nas eksport produktów mleczarskich, szczególnie w sytuacji rosyjskiego embarga. Dlatego też wydarzenia takie jak WorldFood Warsaw, które pozwalają na poszukiwanie nowych rynków zbytu, są bardzo cennymi inicjatywami”- podkreślił prezes Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Waldemar Broś, który jest jednym z partnerów merytorycznych targów.

**WorldFood Warsaw** to targi B2B skierowane do profesjonalistów z branży, służące nawiązywaniu nowych kontaktów biznesowych pomiędzy polskimi i międzynarodowymi przedsiębiorcami. W pierwszej edycji udział wzięło niemal

100 wystawców i ponad 3 tysiące zwiedzających, wśród których dominowały osoby podejmujące decyzje w przedsiębiorstwach bądź mające na nie wpływ. Wystawa to także okazja do zapoznania się z najnowszymi technologiami i rozwiązaniami stosowanymi w sektorze spożywczym. Specjalnie dla uczestników targów organizatorzy opracowują bogaty program merytoryczny, przygotowywany we współpracy z najlepszymi praktykami z branży

Więcej informacji: [www.worldfood.pl](http://www.worldfood.pl)  
Sylwia Klimek

## KALENDARIUM TARGÓW

### **Grune Woche 2015 - Międzynarodowe Targi Żywności, Rolnictwa**

Berlin – Niemcy, 17 – 26 stycznia 2015

### **Danubius Gastro 2015 - 22 Międzynarodowe Targi Żywności, Napojów, Maszyn i sprzętu do przetwórstwa żywności**

Słowacja – Bratysława, 29 stycznia – 1 lutego 2015

### **ProdExpo 2015**

Moskwa – Rosja, 9 – 13 lutego 2015

### **AGRO - PARK Targi Rolnicze**

Lublin – Polska, 7 – 8 marca 2015

### **CFIA 2015 - 19 Międzynarodowe Targi Opakowań, Dodatków do Żywności oraz Przetwórstwa**

Rennes – Francja, 10 – 12 marca 2015

### **XVII Międzynarodowe Targi Analityki i Techniki Pomiarowych EuroLab**

Poznań – Polska, 18 – 20 marca 2015

### **19. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro**

Poznań – Polska, 25 – 27 marca 2015

### **FoodExpo 2015, ProdExpo 2015, PackExpo 2015**

Kijów – Ukraina, 1 – 3 kwietnia 2015

### **World Food Warsaw 2015- Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów**

Warszawa – Polska, 14 – 16 kwietnia 2015

### **Inter Food 2015, ProdTech 2015**

Petersburg – Rosja, 21 – 23 kwietnia 2015

### **XVII Targi Mleczarstwa – Mleczna Rewia**

Gdańsk – Polska, 27 – 29 maja 2015

### **POLISH XIII Międzynarodowe Targi Przetwórstwa i Produktów Rybnych**

Gdańsk – Polska, 27 – 29 maja 2015

### **BALTPIEK XVI Targi Piekarstwa, Cukiernictwa i Lodziarstwa**

Gdańsk – Polska, 27 – 29 maja 2015

### **GASTROEXPO XVIII Targi Wyposażenia i Zaopatrzenia Gastronomii, Hotelu i Sklepów**

Gdańsk – Polska, 27 – 29 maja 2015

Opracowała: Katarzyna Szczepańska