

VI Ogólnopolska Konferencja Dietetyki - *Congressus Dietetica*

W dniach 4 - 5 kwietnia 2014 roku studenci kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, członkowie SKN Żubr uczestniczyli w VI Ogólnopolskiej Konferencji Dietetyki w Łodzi. Konferencja zorganizowana została przez Polskie Stowarzyszenie Dietetyków. IV Ogólnopolska Konferencja Dietetyki *Congressus Dietetica* to kolejna edycja największej obecnie konferencji żywieniowej w Polsce. Podczas dwudniowych sesji zaprezentowano liczne, bardzo ciekawe, referaty o zróżnicowanej tematyce.

Podczas dnia pierwszego pod hasłem „Żywność, a dietetyka” wygłoszono wiele interesujących referatów, między innymi:

- „Zmiany przepisów prawnych znakowania żywności”;
- „Nowa żywność bioaktywna o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych”;
- „Aktywne składniki mleka w prewencji chorób dietozależnych”;
- „Probiotyki i żywność probiotyczna”;
- „Znaczenie nutrigenomiki w dietetyce”.

Dzień drugi Konferencji w całości poświęcony był żywieniu w onkologii.

Wojciech Kosakowski
Polskie Stowarzyszenie Dietetyków



XIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa „Bezpieczeństwo i Kontrola Żywności”

W dniach 7 - 8 kwietnia b.r., w miejscowości Piešťany na Słowacji, odbyła się XIII Międzynarodowa Konferencja dotycząca szeroko rozumianych aspektów bezpieczeństwa i kontroli żywności, której głównym organizatorem była Katedra Higieny i Bezpieczeństwa Żywności Wydziału Biotechnologii i Żywności Słowackiego Uniwersytetu Rolniczego w Nitrze. Konferencja była zwieńczeniem aktywności publicznej przemysłu spożywczego, laboratoriów zajmujących się analizą żywnością, firm spożywczych oraz ośrodków naukowo-dydaktycznych. Celem była prezentacja najnowszych trendów i osiągnięć w dziedzinie bezpieczeństwa, kontroli i uwierzytelniania jakości żywności. Wiele uwagi poświęcono również nowym metodom analitycznym stosowanym do identyfikowalności alergenów pokarmowych i zanieczyszczeń żywności.

Obrady nawiązywały do aktualnych problemów higieny i bezpieczeństwa żywności, urzędowej kontroli żywności, strategii bezpieczeństwa łańcucha żywnościowego, zarządzania kryzysowego oraz zmian legislacyjnych w aspekcie

nowej żywności na Słowacji i w Europie. Doniesienia naukowe, prezentowane w formie referatów i posterów, tematycznie nawiązywały do: analitycznych metod oznaczania chemicznych i mikrobiologicznych zanieczyszczeń w żywności, systemów kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności pochodzenia roślinnego jak i zwierzęcego, zagadnień żywieniowych i technologicznych. Wystąpienie dotyczyły m.in.: dynamiki zmian laktozy w serze podczas dojrzewania, fermentowanych produktów mięsnych, jako potencjalnego źródła probiotyków, wpływu systemu rolnictwa na jakość pszenicy ozimej, czy też wykorzystania prostych analiz enzymatycznych dla przemysłu spożywczego.

Komitet naukowy składał się z wybitnych specjalistów z zakresu technologii, bezpieczeństwa i higieny żywności z ośrodków naukowych ze Słowacji, Czech, Austrii i Rosji. Z Polski członkami Komitetu byli prof. dr hab. Teresa Fortuna (Wydział Technologii Żywności, UR Kraków) oraz prof. dr hab. inż. Tadeusz Trziszka (Wydział Nauk o Żywności, UP Wrocław).

Opracowała: Monika Sterczyńska
Politechnika Koszalińska

KALENDARIUM KONFERENCJI

Konferencja Naukowa z okazji Jubileuszu Prof. dr hab. inż. Tadeusza Rawy „Inżynieria Rolnicza - Nauka i Praktyka”

Olsztyn, 22 - 24 czerwca 2016

Organizatorzy:

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski; Katedra Maszyn Roboczych i Metodologii Badań, Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej, Oddział Terenowy w Olsztynie, Komitet Techniki Rolniczej PAN, Koło Naukowe EKO-ENERGIA

Tematyka Konferencji:

- budowa i eksploatacja maszyn;
- technologie precyzyjne w produkcji rolno-spożywczej;
- właściwości fizyczne i funkcjonalne surowców roślinnych;
- przetwórstwo i przechowalność produktów rolnych;
- odnawialne źródła energii;

- inżynieria systemów agrotechnicznych;
- jakość i bezpieczeństwo surowców i produktów rolno-spożywczych.

XXIV Konferencja Naukowo - Techniczna „Produkcja i Zarządzanie w Przemysle”

Zakopane, 29 czerwca - 1 lipca 2016

Organizatorzy:

Katedra Zarządzania Produkcją i Logistyki, Wydział Inżynierii Produkcji i Technologii Materiałów Politechniki Białostockiej, Komitet Inżynierii Produkcji, Polskie Towarzystwo Zarządzania Produkcją

Tematyka Konferencji:

- logistyka;
- zarządzanie produkcją;

- inżynieria produkcji;
- informatyka w zarządzaniu;
- zarządzanie kapitałem ludzkim;
- marketing;
- restrukturyzacja;
- zarządzanie jakością;
- analiza finansowa.

XXV Ogólnopolskie Sympozjum Bromatologiczne Polskiego Towarzystwa Farmaceutycznego „Jakość Zdrowotna Żywności i Żywnienia”

Otwock, 12 – 13 września 2016

Organizatorzy:

Ogólnopolska Sekcja Bromatologiczna Polskiego Towarzystwa Farmaceutycznego oraz zespół Zakładu Bromatologii Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego

Tematyka Konferencji:

Kwestie żywnościowe i żywieniowe mające kluczowe znaczenie dla zdrowia obecnych i przyszłych pokoleń. I właśnie dlatego celem planowanego sympozjum jest wymiana poglądów i doświadczeń w zakresie wartości odżywczej żywności, sposobów żywienia różnych grup ludności, składników bioaktywnych w żywności, aspektów zdrowotnych różnych diet, metodyki analitycznej żywności, bezpieczeństwa żywności, wpływu procesów technologicznych na jakość zdrowotną żywności i miejsca bromatologii w opiece farmaceutycznej.

5th EAAP International Symposium on Energy and Protein Metabolism and Nutrition ISEP 2016

Kraków, 12 – 15 września 2016

Organizatorzy:

Instytut Fizjologii i Żywnienia Zwierząt im. Jana Kielanowskiego PAN w Jabłonie, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Targi w Krakowie

Tematyka Konferencji:

- fizjologiczne aspekty żywienia;
- jakość produktów pochodzenia zwierzęcego;
- dobrostan zwierząt i ochronę środowiska;
- technologię produkcji pasz i jej wpływ na metabolizm białka i energii;
- metodyczne aspekty badań procesów metabolicznych.

XVII Konferencja Naukowo-Techniczna „Budowa i Eksploatacja Maszyn Przemysłu Spożywczego BEMS 2016”

Białowieża, 21 – 23 września 2016

Organizatorzy:

Zakład Inżynierii Rolno-Spozywczej i Leśnej Wydział Budownictwa i Inżynierii Środowiska Politechniki Białostockiej, Polskie Towarzystwo Inżynierii i Techniki Przetwó-

stwa Spożywczego „SPOMASZ”, Przemysłowy Instytut Maszyn Rolniczych w Poznaniu

Tematyka Konferencji:

- operacje jednostkowe i technologie w przetwórstwie rolno-spożywczym;
- maszyny i urządzenia przemysłu rolno-spożywczego – budowa i eksploatacja;
- automatyzacja w przemyśle rolno-spożywczym;
- jakość i bezpieczeństwo surowców i produktów rolno-spożywczych;
- problemy gospodarki energią i odpadami w przetwórstwie rolno-spożywczym;
- fizyczne i chemiczne właściwości surowców i produktów rolno-spożywczych;
- transport w przemyśle rolno-spożywczym

XII Konferencja Naukowa z cyklu „Żywność XXI wieku, Żywność a innowacje”

Kraków, 22 - 23 września 2016

Organizatorzy:

Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Oddział Małopolski, Wydział Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

Tematyka Konferencji:

- opracowanie nowych produktów spożywczych – nowe trendy i kierunki w odpowiedzi na potrzeby i oczekiwania konsumentów;
- nowatorskie metody przeciwdziałania chorobom niezakaźnym poprzez odpowiednie dobranie diety i sposobu żywienia, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
- innowacje w segmencie żywności funkcjonalnej, produktów regionalnych i catering’u;
- innowacyjne procesy i technologie oraz metody organizacji pracy w przemyśle spożywczym;
- nowoczesne metody pakowania żywności, innowacyjne podejście do przechowywania żywności i wydłużania czasu przydatności do spożycia;
- innowacyjne rozwiązania w analizie i monitoringu żywności;
- innowacyjność przedsiębiorstw – aspekty prawne, stan prawny, możliwości pozyskiwania finansowania, innowacyjność jako czynnik wzrostu konkurencyjności firm branży spożywczej;
- branding nowych i tradycyjnych produktów.

Opracowała: Katarzyna Szczepańska

TARGI EuroLAB 2016



18. Międzynarodowe Targi Analityki EuroLab oraz 5. Targi Techniki Kryminalistycznej CrimeLab już za nami. Oba wydarzenia odbyły się 12-14 kwietnia i z sukcesem połączyły świat nauki i przemysłu, co swoja opinią potwierdzili zarówno przedstawiciele branży z instytutów naukowych i jednostek badawczo-rozwojowych, wszelkiego typu laboratoriów oraz firm świadczących usługi na rzecz sektora. W tym roku zaprezentowało się 140 wystawców z 14 krajów, a na targi przybyło niemal 6 000 branżowych gości.

Podczas uroczystego otwarcia Targów EuroLab oraz CrimeLab prof. Leszek Sirko, podsekretarz stanu w Ministerstwie Nauki i Szkolnictwa Wyższego, podkreślał, że innowacyjność Polski powstaje poprzez współdziałanie naukowców z przemysłem, a oba wydarzenia targowe pomagają zacieśniać tę współpracę. Z kolei prof. Leszek Rafalski, przewodniczący Rady Głównej Instytutów Badawczych, zwrócił uwagę na synergię pomiędzy nauką i biznesem, gdyż to właśnie dobrze wyposażone laboratoria podnoszą jakość pracy naukowej.

Nowoczesne laboratoria

Dostępne na targach rozwiązania oraz nowości produktowe obejmowały następujące sektory branży laboratoryjnej: analitykę, biotechnologię i Life Science, metrologię, medyczną diagnostykę laboratoryjną, nanotechnologię, materiałoznawstwo oraz kryminalistykę. Niezbędne do pracy informacje mogli pozyskać zarówno specjaliści działający w laboratoriach zlokalizowanych w instytucjach naukowych czy jednostkach badawczo-rozwojowych, jak i w różnych gałęziach gospodarki, m.in.: przemyśle, sektorze spożywczym, kosmetyce czy ochronie środowiska.

W tym roku ofertę zaprezentowało 140 wystawców z 14 krajów, tj.: Chin, Czech, Danii, Francji, Hiszpanii, Holandii, Litwy, Niemiec, Polski, Szwajcarii, Ukrainy, USA, Wielkiej Brytanii i Włoch. Obejmowała ona meble, sprzęt, instrumenty i artykuły analityczne i laboratoryjne, materiały zużywalne, odczynniki chemiczne i materiały odniesienia. Nie zabrakło także rozwiązań informatycznych, oprogramowania czy technologii niezbędnych do prac badawczo-rozwojowych. Wiele produktów było prezentowanych szerszej publiczności po raz pierwszy.

Na imponującym stoisku firmy Thermo Fisher Scientific, w części prezentującej markę IRtech, można było zapoznać się z nagrodzonym w konkursie o Grand Prix prezesa PAN analizatorem Gemini. To jedyne na świecie urządzenie służące do identyfikacji chemikaliów i materiałów wybuchowych, które łączy dwie niezależne techniki pomiarowe. Jak opowiadała Ewa Korbiel, przedstawiciel techniczno-handlowy, spektroskopia Ramana - technika z sondą światłowodową, pozwala na identyfikację nieznaną substancji chemicznej przez opakowanie, dzięki czemu operator nie jest narażony na kontakt z niebezpiecznym materiałem. Z kolei technika FTIR opiera się na podczerwieni. *Analizator Gemini pozwala na szybką zmianę techniki pomiarowej, co znacznie rozszerza spektrum substancji możliwych do identyfikacji. Jednocześnie umożliwia operatorowi zabranie w teren mniejszej ilości sprzętu* - dodała.

Firma Alchem zaprezentowała po raz pierwszy komorę laminarną BioTectum 1.2 II klasy bezpieczeństwa mikrobiologicznego, Biohazard, wykonanej zgodnie z normą EN 12469. Komora ta uzyskała wyróżnienie w konkursie o Grand Prix pre-

zesa PAN. Ten innowacyjny produkt, będący efektem polskiej myśli technologicznej, wytwarzany jest w zakładach w Białymostku. Zainteresowanie produktem w trakcie targów było duże, o czym świadczy fakt, że wystawiony egzemplarz znalazł nabywcę już drugiego dnia targów. *Założenia konstrukcyjne dotyczące komory laminarnej BioTectum były jasno sformułowane „Non progređi est regredi - nie czynić postępow to cofać się”. Naszą ambicją nie było stworzenie komory technologicznie opartej na rozwiązaniach, które powoli są wypierane z ofert czołowych producentów. Chcieliśmy stworzyć komorę nowej generacji, taką, która spełni wymagania nowoczesnych laboratoriów* - powiedział Krzysztof Solich, kierownik oddziału Grupy Alchem.

Współdziałanie świata nauki i firm

Jak co roku, odwiedzający licznie korzystali z konferencji i wykładów programu merytorycznego, nad którym czuwała Rada Programowa. Dzięki właściwemu doborowi tematyki sale wykładowe były pełne. Wiele osób skorzystało także z okazji, by uzyskać wiedzę premiowaną punktami edukacyjnymi.

Ogromnym zainteresowaniem cieszyła się konferencja „Nowelizacja normy ISO/IEC 17025. Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących” organizowana przez Polskie Centrum Akredytacji. Już na godzinę przed rozpoczęciem większość miejsc była zajęta. Jak powiedział po konferencji Tadeusz Matras, zastępca dyrektora PCA, tak wielkie zainteresowanie wynika z faktu, iż zmiana normy dotyczy laboratoriów, a to one stanowią największą grupę akredytowanych jednostek oceniających zgodność. Dodał, że PCA obecnie nadzoruje blisko 1500 laboratoriów, z czego aż ponad 1300 to laboratoria badawcze. *Wiedza o systemie zarządzania i wymaganiach opisujących kompetencje laboratoriów jest niezbędna, gdyż tylko dzięki niej można ujarzmić technikę i włączyć do działalności laboratoryjnej dającej miarodajne, a tym samym przydatne do zamierzonego zastosowania, wyniki badań i pomiarów* - podsumował. Podkreślił też, że PCA na spotkaniach w trakcie Targów EuroLab przekazuje wiedzę, którą pozyskuje podczas obowiązkowych spotkań gremiów międzynarodowych.

Nagrodzone produkty

W konkursie dla wystawców na najlepszą ofertę 18. Międzynarodowych Targów Analityki i Technik Pomiarowych EuroLab 2016 Jury składające się z wybitnych przedstawicieli kadry naukowej polskich uczelni wyłoniło laureatów w trzech kategoriach.

W kategorii „Laboratoryjna aparatura pomiarowa” nagrodę otrzymała firma Spectro-Lab za spektrofotometr Nano Drop OneC, a wyróżnienia firmy: IKA POL Wojciech Byrski za kalo-

rymetr IKA typ C 6000 global standards oraz Kendrolab za analizator wstrzykowo-przepływowy FIAlyzer-1000 (FIA). W kategorii „Wyposażenie laboratorium” nagroda powędrowała do firmy Enbio Technology za autoklaw mikrofalowy Microjet, a wyróżnienia przyznano: DANLAB Wyposażenie laboratorium za system próżniowy model PC 3001 VARIOpro oraz FRITSCH Milling and Sizing za wysokoobrotowy młynek wirnikowy PULVERISETTE 14 premium line. Trzecia kategoria „Wyposażenie medycznego laboratorium diagnostycznego” wyłoniła firmę MPW MED. INSTRUMENTS Spółdzielnia Pracy za mikrowirówkę laboratoryjną z chłodzeniem MPW-150R. Wyróżnienia przyznano firmom: OPTA-TECH za czytnik mikromacierzy, seria C, Biovendor Instruments oraz WITKO za serię pipet automatycznych Acura® manual XS 826.

Na targach przyznano także Grand Prix Prezesa Polskiej Akademii Nauk będące wyróżnieniem dla innowacyjnych produktów i usług związanych z rynkiem medycznym i laboratoryjnym, które wspierają rozwój i konkurencyjność tej branży w Polsce. Nagrodę przyznano firmie IRtech Beata Kasprzycka za spektrometr Gemini, a wyróżnienie Grupie Alchem za Biotectum 1.2 komorę laminarną II kl. bezpieczeństwa mikrobiologicznego. Dodatkowo odbył się także konkurs na najbardziej oryginalne i profesjonalne stoisko targowe, w którym laureatem została firma Thermo Fisher Scientific, a wyróżnienie otrzymał OHAUS Europe.

Joanna Kuźma

Więcej na: www.lawendapr.pl

Targi World Food Warsaw 2016



250 wystawców z 24 krajów świata, ponad 4 tysiące zwiedzających z 48 państw, w tym 128 przedstawicieli krajowych i międzynarodowych mediów, liczne zagraniczne delegacje. Tak w skrócie można podsumować minioną III edycję Międzynarodowych Targów Żywności i Napojów WorldFood Warsaw.

Zwiedzający

Wystawa, która odbyła się w dniach 19-21 kwietnia w EXPO XXI Warszawa, przyciągnęła wielu reprezentantów sektora rolno-spożywczego. Wśród zwiedzających aż 95% stanowiły osoby decyzyjne bądź osoby mające wpływ na podejmowanie decyzji w przedsiębiorstwach. Te statystyki potwierdzają biznesowy charakter targów. Odwiedzający kolejną edycję targów reprezentowali sektor związany z handlem i dystrybucją (41%), produkcją wyrobów spożywczych (34%), przetwórstwem (15%). Dużą część stanowili importerzy i eksporterzy żywności oraz sektor HoReCa. Oczywiście na wystawie nie mogło zabraknąć reprezentantów najważniejszych organizacji branżowych i stowarzyszeń, przedstawicieli administracji państwowej i samorządu oraz świata nauki. Zwiedzający jako cel udziału w targach podawali najczęściej poszukiwanie nowych partnerów biznesowych, dystrybutorów i dostawców, podtrzymanie dotychczasowych kontaktów biznesowych, chęć zapoznania się z nowościami branżowymi oraz udział w konferencjach. O międzynarodowym charakterze wystawy najlepiej świadczy duża ilość zagranicznych delegacji, m.in. z Ukrainy, Belgii, Białorusi, Indii, Litwy, Łotwy, Mołdawii czy Holandii. Łącznie odwiedzający reprezentowali aż 48 krajów.

Wystawcy

III edycja targów WorldFood Warsaw okazała się także rekordowa pod względem ilości wystawców. Udział w targach wzięło 250 firm spożywczych z całego świata, które zaprezentowały swoją ofertę żywności, napojów, alkoholi, dodatków do żywności oraz nowoczesnych technologii stosowanych w branży spożywczej. Dużym zainteresowaniem cieszyły się przedsiębiorstwa produkujące wyroby ekologiczne i tradycyjne, które ekspozycją swoje produkty w premierowej strefie EcoFood.

Wydarzenia towarzyszące

Trzy targowe dni obfitowały w liczne rozmowy biznesowe, promocję firm i produktów, degustacje, spotkania wystawców z przedstawicielami sieci handlowych. Ale nie tylko. Każdy z targowych dni był bogaty w konferencje, dyskusje branżowe i panele tematyczne. Wystawę otworzyli: Wiceminister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Zbigniew Babalski, Posełdo Parlamentu Europejskiego Czesław Siekierski, Prezes Agencji Rynku Rolnego Łukasz Hołubowski oraz organizatorzy: Dyrektor Targów Agnieszka Szpadarska i Anatoly Sushon - Dyrektor Sektora Żywności i Opakowań w Grupie ITE. Wszyscy goście honorowi zgodnie podkreślili, że targi WorldFood Warsaw to cenna inicjatywa, która sprzyja nawiązywaniu nowych kontaktów biznesowych i ekspansji polskiej żywności na światowe rynki. Właśnie eksportowi krajowych produktów rolno-spożywczych na zagraniczne rynki poświęcony był pierwszy dzień wystawy, w którym udział wzięli m.in. europoseł Czesław Siekierski, prezes Związku Polskie Mięso Witold Choiński, prezes UPEMI Wiesław Różański, dyrektor Fundacji Polskiego Godła Promocyjnego Teraz Polska Andrzej Czernek czy Andrzej Szumowski - prezes Stowarzyszenia Polska Wódka. Z kolei drugiego dnia eksperci zajęli się bardzo aktualnymi problemami handlu żywnością, jego uwarunkowaniami prawnymi i podatkowymi. W tym dniu ekspertami byli m.in. Andrzej Faliński z POHiD, Dorota Kałowska z PIH, poseł Mirosław Maliszewski - prezes Związku Sadowników RP. Trzeci dzień był równie ważny i ciekawy, a jego tematyka poświęcona była sektorowi ekologicznej produkcji i sprzedaży żywności. Do ekspertów w tej tematyce należeli: Marcin Fajerski z EkoDostawców, Izabella Byszewska - prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Renata Przegalińska - GIJHARS. Zwiedzający mogli uczestniczyć także w licznych degustacjach przygotowanych przez wystawców. Największe zainteresowanie, a tym samym tytuł najbardziej Przyjaznego Stoiska zyskała Brytyjsko-Polska Izba Handlowa. W ramach ekspozycji Kevin Aiston, znany w Polsce Brytyjczyk, serwował gościom brytyjską jagnięcinę oraz inne specjały kuchni Wiel-

kiej Brytanii. „Dzięki takim inicjatywom jak targi WorldFood Warsaw możemy poznać różnorodność kuchni całego świata i dzielić się z innymi tym, co najlepsze!” – podkreślał Brytyjczyk.

Złote Medale

Podczas uroczystej Gali po raz trzeci już przyznano Złote Medale Targów WorldFood Warsaw, które wyróżniają wyjątkowe produkty. W tym roku nagrodzono: **Czekoladę Figa & Dzika Pomarańcza** zgłoszoną przez firmę EkoHurtownia, **Ketchup Diabełek Dziadunia** zgłoszony przez firmę Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp.J., **Bio Chipsy Kokosowe** zgłoszone przez firmę Nomak, **Jogurt grecki bez laktozy** zgłoszony przez OSM w Łowicz, **Kiełbasę siekaną** zgłoszoną przez firmę Kapecki Sp. J. – Rzeźnictwo i Handel, **Olej lniany** zgłoszony przez firmę Olejowy Raj, **Wino Bonifacio Alicante**

Boushet 2012 zgłoszone przez firmę Competir International, **Czarną herbatę z kawałkami owoców marakui** zgłoszoną przez Regency Teas (Ptv) Ltd. Złoty Medal w kategorii **Debiut Polski** otrzymał produkt **Bio Canihua** firmy **Bio Naura** – produkt rodem z Ameryki Południowej zawierający duże ilości pełnowartościowego białka oraz błonnika pokarmowego, zaś **Złoty Medal w kategorii Debiut Zagraniczny Mix nasion i orzechów** firmy **SIA S.C. Gran**.

„Już dziś zapraszamy na IV edycję Międzynarodowych Targów Żywności i Napojów WorldFood Warsaw, która odbędzie się w dniach 11-13 kwietnia 2017” – zachęca dyrektor Agnieszka Szpaderska.

Beata Bątołek

Więcej informacji: www.worldfood.pl



Targi POLAGRA FOOD 2016
26-29 września - zapowiedź

Już niecałe trzy miesiące zostały do Międzynarodowych Targów Wyrobów Spożywczych POLAGRA FOOD. To największa wystawa w naszym kraju, jak i w Europie środkowo-wschodniej, prezentująca rezultaty pracy producentów żywności. Jest to jednocześnie wydarzenie silnie wspierające wymianę towarową pomiędzy Polską i zagranicą.

Biznes ponad granicami

Ekspozycja w tym roku obejmie trzy duże pawilony. Największą jej część zajmą jak zawsze polscy producenci żywności. Wielu z nich podczas ubiegłorocznej edycji targów podkreślało, że obecność na POLAGRA FOOD, to możliwość zaprezentowania odbiorcom krajowym niemalże całej palety wyrobów oraz poznanie ich oczekiwań, stanowiących podstawę prac nad rozwojem produktów w kolejnych miesiącach. Atutem uczestnictwa w poznańskich targach jest możliwość dotarcia do nowych rynków, mogących stanowić remedium na liczne problemy, z jakimi spotyka się obecnie branża spożywcza. Przykładem są chociażby rosyjskie embargo czy zmiany modelu konsumpcji niektórych wyrobów.

Organizatorzy wydarzenia, znając te oczekiwania, od wielu miesięcy prowadzą działania mające na celu zaproszenie zagranicznych kupców i dystrybutorów żywności. Warto również wspomnieć, że w tym roku podczas targów, a dokładnie 27 września, będzie miała miejsce kolejna edycja Międzynarodowej Giełdy Kooperacyjnej. Jej organizatorem jest Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości. Projekt ma na celu zainicjowanie wstępnych rozmów na temat wspólnej współpracy pomiędzy producentami i dystrybutorami artykułów spożywczych, sektorem HoReCa oraz dostawcami technologii czy opakowań dla branży spożywczej. Udział w tych spotkaniach jest bezpłatny. Wymagana jest

jedynie wcześniejsza rejestracja, której można dokonywać do dnia 9 września br.

Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych POLAGRA FOOD w tym roku odbędą się w dn. 26-29 września. Towarzyszyć im będą Międzynarodowe Targi Gastronomiczne POLAGRA GASTRO oraz Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych POLAGRA TECH, a cały blok POLAGRA rozpoczyna dwa dni wcześniej targi wyrobów tradycyjnych i certyfikowanych Smaki Regionów.



Więcej informacji o targach na www.polagra-food.pl

Katarzyna Świdarska
e-mail: katarzyna.swiderska@mtp.pl
tel. 61 869 24 38