

KALENDARIUM KONFERENCJI

II Konferencja Naukowa Rolnictwo XXI wieku - problemy i wyzwania

Krzyżowa, 28-29 marca 2017 r.

Organizatorzy:

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Tematyka Konferencji:

Program konferencji obejmuje zagadnienia rozwoju nowoczesnych technologii, systemów i rozwiązań stosowanych w rolnictwie i dotyczy: agroekologii, produkcji roślinnej, produkcji zwierzęcej, agroenergetyki, agromechatroniki, przechowalnictwa i przetwórstwa produktów rolnych, inżynierii rolniczej, agrifizyki, rolnictwa precyzyjnego oraz perspektywy rozwoju rolnictwa.

Rolnictwo przyjazne środowisku - paradygmaty w naukach rolniczych

Łomża 24-25 maja 2017 r.

Organizatorzy:

Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej,
Wydział Nauki o Żywności,

Uniwersytetu Warmińsko - Mazurskiego w Olsztynie

Tematyka Konferencji:

Program konferencji obejmuje zagadnienia: inżynierii systemów agrotechnicznych, agronomii, agrotechniki, łakarkstwa, inżynierii produkcji zwierzęcej, inżynierii przetwórstwa i przechowalnictwa produktów rolnych, ekonomiki rolnictwa i zarządzania w agrobiznesie, alternatywnych źródeł energii, gospodarki odpadami i ochrony środowiska.

Międzynarodowa Konferencja Towaroznawcza IComSC 2017 - International Commodity Science Conference

Poznań, 19-22 czerwca 2017 r.

Organizatorzy:

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Tematyka Konferencji:

Program konferencji obejmuje zagadnienia związane z ekonomią, inżynierią chemiczną, inżynierią materiałową, inżynierią produkcji oraz technologią żywności i żywienia.

Opracowała: Sylwia Mierzejewska

Targi HORECA/GASTROFOOD/ENOEXPO®

Włoska, meksykańska, japońska czy staropolska? Ulubiona restauracja tuż za rogiem, a sceneria dostosowuje się do naszego nastroju, z aplikacjami i interaktywnymi monitorami, z inteligentnymi stolikami wyposażonymi w dotykowe ekrany zamiast blatów zachęcającymi do zamówienia kolejnego dania. Nasze zmysły wabione aromatem marketingiem, dźwiękami i światłem wprowadzającym nas w błogi nastrój kulinarnych uniesień. To nie wizja z filmu science-fiction. Tak wkrótce będą wyglądały lokale gastronomiczne. Restauracje przyszłości można było zobaczyć w dniach 16-18 listopada na 24. Międzynarodowych Targach Wyposażenia Hotelu i Gastronomii HORECA®. W Kuchni Mistrzów odbył się arcyciekawie kulinarny show, zaś swoją filozofią tworzenia potraw ze Zwiedzającymi Targi podzielili się m.in. wybitny szef kuchni, właściciel restauracji Senses, odznaczonej Gwiazdką Michelin – Andrea Camastra!

Kuchnia Mistrzów z Andrea Camastrą w roli głównej

Andrea Camastra .Zakochany w Polsce i polskich produktach. Wynikiem jego życiowego i zawodowego doświadczenia jest kosmopolityczna, energetyczna i pełna nieskrepowanej kreatywności kuchnia. W swoim stylu gotowania przekracza granice, łączy, dzieli i rządzi. Pełen energii wizjoner, który zachwycony nadwisiańskimi smakami stworzył nowy świat kulinarnych doznań. Twórca warszawskiej restauracji SENSES, odznaczonej najbardziej prestiżową i pożądaną przez restauratorów Gwiazdką Michelin. Wybitny szef nie tylko pojawił się na scenie by opowiedzieć o osobistej filozofii kulinarniej oraz zdradzić tajniki sukcesu. Prawdziwą atrakcją była możliwość podziwiania tego znakomitego szefa kuchni podczas pracy – Andrea dał pokaz swojego kunsztu w trakcie gotowania na żywo! Tematem była kulinarna podróż po nowoczesnej kuchni polskiej.

Inteligentna Restauracja na miarę XXI wieku

W specjalnej strefie pod nazwą "Inteligentna Restauracja" zaprezentowali się producenci i dystrybutorzy innowacyjnych urządzeń oraz rozwiązań IT, usprawniających pracę w restauracji. Przedstawili m.in. czytniki, monitory, tablety,

dotykowe inteligentne stoły, aplikacje czy oprogramowanie. Każdy Zwiedzający mógł przetestować działanie nowoczesnych systemów osobiście poprzez: zamówienie kawy w kawiarni I Love Coffee, ulokowanej w centrum Inteligentnej Restauracji, opatrzonej nowoczesnymi monitorami Digital Signage, służącymi do prezentacji menu i wyświetlania reklam czy komunikatów. Można było sprawdzić jak działają dotykowe stoły oraz aplikacje i za ich pomocą dokonać wyboru z menu, zamówić wybraną kawę, zapłacić „wirtualnie” i otrzymać ją od profesjonalnej obsługi kawiarni I Love Coffee. Degustując czarny trunek za pomocą aplikacji „GRAVA Chillroom” i specjalnych okularów Zwiedzający przenosił się w inną rzeczywistość, np. na malowniczą plażę.

Akademia HORECA®

Zmysłowa HORECA® i Kuszące ENOEXPO® to hasła-klucze, na których oparto program Akademii tegorocznej edycji Targów. Dlaczego wzrok, słuch, węch, dotyk i smak mają szczególne znaczenie w branży HoReCa? Sposób, w jaki postrzegamy rzeczywistość, jest sumą zarejestrowanych bodźców. Połączenie wszystkich informacji otrzymywanych dzięki narządom zmysłów pozwala na wytworzenie pełnego obrazu otoczenia. Dlatego wzrok, słuch, węch, dotyk i smak

mają tak ogromne znaczenie w branży hotelarskiej, gastronomicznej i restauracyjnej.

– *W tym roku podczas trzydniowego programu Akademii HORECA i Kuchni Mistrzów zaprezentowaliśmy nowy wymiar branży HoReCa i zaproponowaliśmy Gościom Targów interaktywne show pobudzające wszystkie zmysły. Można było zobaczyć najnowsze trendy w gastronomii, posłuchać opinii ekspertów, zasmakować w nowościach i zrozumieć technologie przyszłości* – mówi Iwona Miliszkiwicz-Bielak, komisarz Targów i szef zespołu targowego.

Mistrzowski Salon Kawy i Herbaty

W Salonie Kawy i Herbaty najlepsi z najlepszych rywalizowali w Mistrzostwach Polski Cup Tasters 2017 - jednych z najbardziej prestiżowych zawodów rangi krajowej pod patronatem polskiego oddziału Speciality Coffee Association of Europe (SCAE). Zwycięzca edycji 2017 – Pan Grzegorz Kurzajczyk, [Brisman Kawowy Bar](#) – będzie reprezentował Polskę w trakcie Mistrzostw Świata Cup Tasters, które odbędą się w Budapeszcie, w czerwcu 2017 roku. Ponadto, wyłoniono laureatów plebiscytu polskiego oddziału SCAE. *Baristą Roku 2016 została Pani Agnieszka Rojewska z Poznania – profesjonalna baristka, kawiarka, trenerka baristów, a Kawiarnią Roku 2016 Kofeina Art Kafe z Opola.* Następnie na scenę wkroczyli specjaliści w parzeniu herbaty. Odbyły się Mistrzostwa Polski Tea Brewers Cup 2016 – jedyne tego typu zawody w Polsce organizowane cyklicznie od 2014 roku. Zwycięzcą tegorocznej edycji został Pan Paweł Staniszczyk. Drugie miejsce zajęła Pani Justyna Graboń, a trzecie Pan Rafał Przybyłok.

ENOEXPO® – największy wybór win dla gastronomii

Niewątpliwym atutem Targów w Krakowie i najważniejszym miejscem spotkań branży winiarskiej w Polsce są Międzynarodowe Targi Wina ENOEXPO®, które doskonale dopełniają ofertę dla branży HoReCa. Podczas ENOEXPO® restauratorzy mogli nie tylko spróbować win niedostępnych na polskim rynku, ale przede wszystkim nawiązać szerszą współpracę z producentami i dystrybutorami wina z kilkunastu krajów zainteresowanymi polskim rynkiem. ENOEXPO® to także miejsce dla wszystkich, którzy chcą poszerzyć swoje winiarskie horyzonty. Krajem Partnerskim tej edycji były Węgry. Paleta węgierskich win wyróżnia się bogactwem i różnorodnością, są one doceniane na całym świecie, nagradzane na międzynarodowych konkursach i festiwalach. Tym bardziej cieszyła możliwość bezpośredniego spotkania z producentami tych doskonałych win podczas ENOEXPO®. Wina były prezentowane na specjalnym narodowym stoisku oraz podczas dodatkowych licznych prezentacji i degustacji.

Jak co roku, podczas Targów ENOEXPO został wyłoniony Blog Roku 2016 magazynu „Czas Wina” - pierwszy konkurs w polskiej winiarskiej blogosferze, który zadebiutował w 2012 roku. Nagroda Jury trafiła do Pana Radosława Fronia za blog Paragraf w kieliszku. Nagroda internautów została przyznana autorom bloga Kobieta i Wino, nagrodę odebrała Pani Monika Bielka-Vescovi.

Opracował: Paweł Cyz
Targi w Krakowie

TARGI TECHNIKI PAKOWANIA I OPAKOWAŃ WARSAW PACK 2017 – DRUGA EDYCJA WAŻNEGO WYDARZENIA BRANŻOWEGO - zapowiedź



Prezentacja najnowszych rozwiązań z zakresu techniki pakowania i opakowań, przegląd rynku, spotkanie branży, budowa kontaktów biznesowych oraz zawieranie kontraktów handlowych – temu służyć będą II Targi Techniki Pakowania i Opakowań Warsaw Pack 2017, które odbędą się w dniach 7-9 marca 2017 w Centrum Targowo-Kongresowym Ptak Warsaw Expo w Nadarzynie koło Warszawy.

Rynek opakowań dynamicznie się rozwija. Producenci z roku na rok prezentują coraz ciekawsze rozwiązania – w zakresie stosowanego wzornictwa, materiałów, czy innych parametrów technicznych, jak np. wytrzymałość. Rozwija się także technika pakowania. Miejscem corocznej prezentacji najnowszych pomysłów branży opakowań są targi Warsaw Pack. To specjalistyczna impreza o charakterze kontraktacyjno-kooperacyjnym. Głównym celem organizatora jest skupienie w jednym miejscu przedstawicieli wielu gałęzi branży pakowania oraz ich klientów i stworzenie dogodnych warunków do kontaktów biznesowych i handlu. Na tegoroczną edycję organizator zaprosił ponad 50 000 handlowców i kupców z branży spożywczej, agro, przemysłu, logistyki i innych.

II Targi Techniki Pakowania i Opakowań Warsaw Pack 2017 zostały podzielone na szereg stref tematycznych:

Strefa Techniki Pakowania to prezentacja najnowszych rozwiązań z zakresu techniki pakowania skierowanych do zakładów produkcyjnych i centrów logistycznych. Podczas targów prezentowane są maszyny i urządzenia pakujące, linie do pakowania, systemy pakujące i sortowania, systemy napełniania i dozowania, systemy paletyzacji i depaletyzacji, systemy pomiarowe, ważące i inne.

Strefa Opakowań prezentuje najnowsze rozwiązania w zakresie opakowań dla branży spożywczej, kosmetycznej, farmaceutycznej, chemicznej i innych. W odpowiedzi na oczekiwania producentów owoców i warzyw oraz kupców branży spożywczej po raz pierwszy zorganizowana zostanie Giełda Opakowań 2017, gdzie każdy producent będzie mógł zaprezentować swoją ofertę oraz sprzedawać swoje produkty.

Strefa Etykiet i Etykietowania to prezentacja szerokiej oferty producentów i dostawców etykiet, etykietciarek i drukarek. W strefie prezentowane są też najnowsze rozwiązania, szkolenia i warsztaty w zakresie technologii znakowania produktów.

Strefa Recyklingu Opakowań to miejsce prezentacji rozwiązań związanych z recyklingiem opakowań, dostawców maszyn, urządzeń i linii do recyklingu opakowań, firm i organizacji zajmujących się odzyskiem materiałów, uczelni i działów badawczych, mediów i innych podmiotów związanych z recyklingiem.

Dla projektantów, studentów wydziałów wzornictwa przemysłowego i agencji marketingowych przygotowano **Strefę Creative Packaging**. W tej strefie wystawcy prezentują projekty opakowań oraz nowatorskie rozwiązania z zakresu wzornictwa. Spośród produktów zaprezentowanych w Strefie Creative Packaging 2017 specjalne jury nagrodzi te najciekawsze. Dla uczelni i studentów udział w Strefie Creative Packaging 2017 przewidziany jest w ramach współpracy barterowej.

Strefa Logistyki Magazynowej to prezentacja opakowań, maszyn i systemów dla magazynów logistycznych i produkcyjnych. Od wózków widłowych, poprzez wyposażenie magazynu, aż po systemy paletyzacji.

W **Strefie B+R i Finansowanie Projektów** zaprezentowane zostaną różne rozwiązania w zakresie finansowania projektów biznesowych m.in. w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020 i innych. Oprócz firm zajmujących się finansowaniem projektów, nie zabraknie tam instytucji edukacyjnych, badawczych i działów B+R.

Podczas targów odbędą się także warsztaty i szkolenia branżowe: jak pozyskać pieniądze z Funduszy Europejskich, zarobić na recyklingu opakowań oraz zredukować koszty produkcji poprzez optymalizację pakowania. W ramach Strefy Pro-

mocji Opakowań ofertę swoją oraz swoich członków zaprezentuje Polska Izba Opakowań.

Targom towarzyszyć będzie szereg konferencji i warsztatów 7 marca m.in. II Konferencja *Opakowanie-Człowiek-Srodowisko-Gospodarka Warsaw Pack 2017, Wymagania dla producentów przed wprowadzeniem maszyn na rynek Polski i europejski i Budowa bezpiecznej maszyny na przykładzie maszyn pakujących*, a także III edycja Konkursu na prace dyplomowe o tematyce opakowaniowej oraz warsztaty *Etykiety i etykietowanie dla branży spożywczej 2017*. 8 marca - Otwarte posiedzenie Rady Polskiej Izby Opakowań, Konferencja „Tektura Falista 2017”, Warsztaty "Etykiety.pl", "Efektywna produkcja, sprawne zarządzanie z SAP Business One Altab SA" oraz konkurs "Creative Packaging 2017".

Honorowy patronat nad wydarzeniem objął Marszałek Województwa Mazowieckiego, a partnerami instytucjonalnymi targów zostali m.in.: Polska Izba Opakowań, Krajowa Izba Gospodarcza, Krajowa Izba Targowa, Rada Główna Instytutów Badawczych, Warszawska Izba Gospodarcza, Ogólnopolska Federacja Stowarzyszeń kupców i przedsiębiorców i Polska Organizacja Handlu i Dystrybucji, Polska Izba Handlu i COBRO - Instytut Badawczy Opakowań, a także liczne związki i stowarzyszenia handlowe o charakterze krajowym i międzynarodowym. Partnerem merytorycznym imprezy jest REKOPOL Organizacja Odzysku Opakowań S.A.

Targi Warsaw Pack 2017 odbędą się w dniach 7-9 marca 2017 w Ptak Warsaw Expo w Nadarzynie koło Warszawy. Równoległe odbędą się Specjalistyczne Targi Spożywcze Food Market Court oraz Targi Technologii Spożywczych Food Tech. W sumie trzy imprezy branżowe w jednym miejscu i czasie. Na chwilę obecną swój udział w wydarzeniach targowych potwierdziło około 250 wystawców.

Więcej informacji:
www.targiopakowan.pl

19. MIĘDZYNARODOWE TARGI ANALITYKI I TECHNIK POMIAROWYCH - zapowiedź

Jednym z sektorów 19. Międzynarodowych Targów Analityki i Techniki Pomiarowych EuroLab będzie Life Science, czyli grupa dziedzin nauki zajmujących się organizmami żywymi. W ramach programu merytorycznego odbędą się dwie konferencje dotyczące zagadnień z zakresu mikrobiologii i biologii molekularnej.

Naukowcy nie ustają w badaniach, które pozwalają coraz lepiej rozumieć otaczający nas świat i jego wpływ na ludzi. Choć kolejne obszary są odkrywane, nadal poszukiwane są odpowiedzi na niewyjaśnione do tej pory kwestie. Targi EuroLab to dobra okazja, aby być na bieżąco i zapoznać się z najnowszymi osiągnięciami w obszarze mikrobiologii i biologii molekularnej, które zostaną zaprezentowane podczas dwóch bezpłatnych konferencji.

Rzecz o drobnoustrojach

30 marca, tj. drugiego dnia Targów EuroLab, odbędzie się konferencja pt. „Drobnoustroje, czy wiemy o nich wszystko?”. Jej organizatorami są Katedra i Zakład Mikrobiologii Collegium Medicum im. Ludwika Rydygiera w Bydgoszczy Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu oraz Stowarzyszenie „Rozwój Mikrobiologii”. Spotkanie składać się będzie z czterech wykładów: „Mikrobiom człowieka - znaczenie w zdrowiu i chorobach”, „Występowanie i profilaktyka *mastitis*

u krów”, „Nowo pojawiające się gatunki bakterii - kolonizacja czy zakażenie?” oraz „Ocena skuteczności promieniowej jonizacji w inaktywacji pałeczek *Listeria monocytogenes* z żywności i powierzchni kontaktujących się z żywnością”. Na zakończenie sesji przewidziana jest dyskusja. Konferencja odbędzie się 30 marca w godzinach 13.30-16.00 w sali konferencyjnej D na terenie hali targowej.

Wyzwania współczesnej medycyny

Tematem, który będzie szeroko omawiany na kolejnym spotkaniu będą choroby neurodegeneracyjne. Naukowcy z Katedry Biologii Molekularnej oraz Katedry Fizjologii Zwierząt i Człowieka Uniwersytetu Gdańskiego poprowadzą konferencję pt. „Choroby neurodegeneracyjne: modele badawcze i nowe potencjalne możliwości terapeutyczne”. W trakcie spotkania prelegenci opowiedzą o różnych strategiach terapeutycznych, które potencjalnie mogą prowadzić do istotnych efektów leczniczych. Choroby neurodege-

neracyjne należą do jednych z najtrudniejszych do leczenia i są przyczyną coraz większej liczby zgonów. Spotkanie zaplanowane jest na 31 marca w godzinach 10.30-12.30 w sali konferencyjnej C na I piętrze.

Informacje praktyczne

Targi EuroLab odbędą się w dniach 29-31 marca 2017 roku w Centrum Targowo-Kongresowym MT Polska przy ul.

Marsa 56c w Warszawie. Udział w konferencjach jest bezpłatny po dokonaniu rejestracji na targi. Równolegle zostaną zorganizowane 6. Międzynarodowe Targi Techniki Kryminalistycznej CrimeLab. Szczegółowy program oraz formularz rejestracyjny znajdują się na stronie www.targieurolab.pl.

KALENDARIUM TARGÓW

Biofach 2017

Międzynarodowe Targi Produkcji, Przetwórstwa i Dystrybucji Produktów Ekologicznych

Niemcy - Norymberga, 15 - 18 lutego 2017

Detrop 2017

25 Międzynarodowe Targi Żywności, Napojów, Maszyn i Wyposażenia

Grecja - Saloniki, luty - marca 2017

AGRO-PARK

X edycja Targów Rolniczych

Polska - Lublin, 4-5 marca 2017 r.

Specjalistyczne Targi Spożywcze Food Market Court

- Targi WARSAW PACK 2017;

- Targi WARSAW FOOD TECH 2017;

- Targi FOOD MARKET COURT 2017

Polska - Nadarzyn k. Warszawy, 7-9 marca 2017

CFIA 2017

Międzynarodowe Targi Opakowań, Dodatków do Żywności oraz Przetwórstwa

Francja - Rennes, 7 - 9 marca 2017

APISLOVENIA 2017 - 40 TARGI PSZCZELARSKIE

Słowenia - Celje, 11 -12 marzec 2017 r.

Internorga 2017

Międzynarodowe Targi Cateringu i Żywności

Niemcy - Hamburg, 17 - 21 marca 2017

IFE 2017

Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów

Wielka Brytania - Londyn, marzec 2017

MDD EXPO 2017

International Private Label Food Exhibition

Francja - Paryż, 28-29 marca 2017

SweetTARGi 2017

VIII edycja Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Lodziarskich

Polska - Katowice, 25-27 marca 2017r.

WORLD FOOD UZBEKISTAN, AGRO WORLD, IPACK 2017

Międzynarodowe targi żywności, rolnictwa i opakowań

Uzbekistan - Taszkient, marzec 2017 r.

Ogólnopolskie Targi Dobrego Jedzenia 2017

Polska, Zielna Góra, 22-23 kwietnia 2017

FOODEXPO, PACKEXPO 2017

Międzynarodowe forum przemysłu spożywczego i opakowań

Ukraina - Kijów, kwiecień 2017 r.

Opracowała: Sylwia Mierzejewska

pobrano z www.ips.wm.tu.koszalin.pl