

Poznań, 22.09.2009

Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych Polagra-Tech

PODSUMOWANIE

Największe spotkanie branży spożywczej w krajach Europy Środkowo-Wschodniej - Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych Polagra-Tech, a także odbywające się w tym samym czasie Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych Polagra-Food i Międzynarodowe Targi Gastronomii Gastro Trendy oraz Targi Opakowań dla Przemysłu Spożywczego Pakfood zgromadziły 800 przedsiębiorstw przemysłu spożywczego i gastronomicznego z Polski i wielu krajów i terytoriów świata, m. in. Belgii, Białorusi, Bułgarii, Chin, Czech, Danii, Finlandii, Francji, Hiszpanii, Holandii, Niemiec, Portugalii, Tajwanu, Ukrainy oraz Włoch. Wystawcy zaprezentowali ponad 100 rynkowych nowości. Ekspozycję o powierzchni 18 tysięcy metrów kwadratowych zwiedziło około 25 tysięcy profesjonalistów. Specjalną przestrzeń „Smaki regionów” podziwiała dodatkowo około 12 tysięcy smakoszy zainteresowanych regionalnymi i tradycyjnymi produktami i potrawami. W ramach tegorocznych targów Polagra-Tech odbyły się: Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mięsnego, Salon Urządzeń Chłodniczych, Klimatyzacyjnych i Grzewczych, Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego, a także Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności.

Oficjalne delegacje z kraju i zagranicy

Honorowy Patronat nad targami sprawował już tradycyjnie Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, który na konferencji prasowej oraz uroczystym otwarciu targów podkreślał wagę tego wydarzenia i jego rolę w kreowaniu trendów na rynku spożywczym i gastronomicznym. Minister Sawicki zapoznał się też z ekspozycją wystawców. Wśród gości targowych byli również przedstawiciele resortów rolnictwa z Rosji, Wietnamu, Mołdowy i Chin, a także urzędnicy polskiego Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Mięsne spotkania

Już 13 września, w „Dniu Rzeźnika i Wędliniarza” w ramach Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mięsnego zaczął działać Warsztat Wędliniarski. W czasie trwania targów wyprodukowano w nim Kiełbasę Białą Wielkopolską, kiełbasę śląską oraz krupniok. Niezwykle widowiskowym wydarzeniem było bicie rekordu w produkcji najdłuższej kiełbasy targowej. 15 września pracownicy firmy Mysław przygotowali 1025 metrów metki łososiowej na bazie mięsa wołowo-wieprzowego z wykorzystaniem wyśmienitej kompozycji przypraw. Każdy zwiedzający mógł spróbować tego wyrobu, a nawet zabrać kawałek do domu. Okazją do skosztowania mięsnych przysmaków było również kulinarne show „Mięso w Krainie Przypraw”, w ramach którego kucharze reprezentujący firmy: Unilever, Promar, Amco, Sokołów oraz Wyższą Szkołę Hotelarstwa i Gastronomii z Poznania poprowadzili swój kulinarny pokaz. Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mięsnego stworzył także doskonałą sposobność do omówienia najważniejszych dla branży tematów, zwłaszcza w tym trudnym gospodarczo okresie, podczas paneli dyskusyjnych oraz w ramach XV jubileuszowego Forum Rzeźników i Wędliniarzy.

Maszyny w ruchu

Na stoiskach wystawców targów Polagra-Tech zaprezentowano nowoczesny park maszynowy dla przemysłu mięsnego, chłodniczego i klimatyzacyjnego, a także owocowo-warzywnego, mleczarskiego, młynarskiego, makaronowego i paszowego, ziemniaczanego, koncentratów spożywczych oraz

napojów. Nie zabrakło oferty z zakresu aparatury kontrolno-pomiarowej, urządzeń laboratoryjnych, zespołów i części zamiennych, stali kwasoodpornej, maszyn do gospodarki wodnej, urządzeń do mycia i płukania, pomp oraz środków transportu, a także bezpieczeństwa i higieny pracy. Każdy poszukujący nowoczesnych rozwiązań dla swojego zakładu mógł „na żywo” obejrzeć działanie maszyn, jak również poznać ich możliwości technologiczne.

W trosce o środowisko...

Międzynarodowy Kongres Ochrony Środowiska w Chłodnictwie Klimatyzacji i Technice Pomp Ciepła „Pro-Climate 2009” (14-15 września) zorganizowany przez Międzynarodowe Targi Poznańskie wraz z partnerami: Europejskim Partnerstwem dla Energii i Środowiska Naturalnego (EPEE - European Partnership for Energy and Environment) oraz Krajowym Forum Chłodnictwa zgromadził ponad dwustu słuchaczy. W dyskusjach uczestniczyli polscy i europejscy eksperci związani z branżą chłodniczą, środowiskiem rządowym, biznesowym i ekologicznym. W programie kongresu znalazły się następujące tematy: „Ochrona klimatu a chłodnictwo – perspektywa polska i europejska”, „Prawne, organizacyjne i techniczne zagadnienia ochrony klimatu w chłodnictwie, klimatyzacji i technice pomp ciepła – doświadczenie Polski i innych krajów UE”, „Urządzenia chłodnicze jako odnawialne źródła energii. Pompy ciepła – wzory europejskie i możliwości dla Polski”, „Finansowanie rozwoju techniki chłodniczej ze środków krajowych i europejskich”, „Nowoczesne technologie chłodnicze sposobem na czystą oszczędność”, „Obowiązki i możliwości inwestorów oraz firm branżowych wynikających z nowej legislacji”.

Uzupełnieniem ekspozycji Salonu Urządzeń Chłodniczych, Klimatyzacyjnych i Grzewczych była wystawa urządzeń chłodniczych, klimatyzacyjnych i pomp ciepła, w których zastosowano nowoczesne i energooszczędne rozwiązania, przygotowana wspólnie przez Krajowe Forum Chłodnictwa i MTP.

...i zdrową żywność

Sala, w której 15 września 2009 roku odbyła się konferencja organizowana przez Międzynarodowe Targi Poznańskie, Polską Izbę Dodatków do Żywności i Polskie Towarzystwo Technologów Żywności „Dodatki a żywność funkcjonalna” była wypełniona po brzegi. Tak liczną publiczność przyciągnęły niezwykle ciekawe tematy podjęte przez światowych sławy specjalistów z zakresu dodatków do żywności. Rozmawiano o m. in. ostatnich osiągnięciach w technologii żywności, wpływie dodatków do żywności na zdrowie oraz kierunkach prac ustawodawczych Unii Europejskiej w zakresie substancji dodatkowych i aromatów. Z ofertą dodatków do żywności można było zapoznać się na stoiskach Międzynarodowego Salonu Dodatków do Żywności, któremu towarzyszyła konferencja.

Targi w Internecie

Przez cały rok, między kolejnymi edycjami na stronach internetowych MTP trwają wirtualne targi. W katalogu wystawców znajdują się dokładne informacje o firmach uczestniczących w targach Polagra-Tech 2009. Dostępne są również opisy nowości prezentowanych na targach oraz lista produktów i stoisk wyróżnionych nagrodami Złoty Medal MTP i Acanthus Aureus.

W ramach następnej edycji targów Polagra-Tech odbędą się salony: Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego (12-16 września 2010), Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego, Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego (13-16 września 2010) oraz Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności (13-15 września 2010).