



BIULETYN PRASOWY

Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych POLAGRA-TECH

12-16 września 2010

- Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego

13 -16 września 2010

- Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego
- Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego
- Salon Dodatków do Żywności

Technologie na światowym poziomie

Nowoczesne technologie dla różnych gałęzi przemysłu spożywczego to domena targów **POLAGRA-TECH**. W ramach ekspozycji na żywo prezentowane będzie działanie specjalistycznych maszyn i urządzeń oraz całych linii technologicznych, a dodatkową atrakcją dla wszystkich zwiedzających będzie możliwość spróbowania produkowanych na miejscu wyrobów. W tym roku targi POLAGRA-TECH będą szczególnym miejscem spotkania branży mleczarskiej oraz branży piekarskiej i cukierniczej. Targi zainauguruje 12 września Dzień Piekarza i Cukiernika (MTP, pawilony 5, 9, 9A) oraz II Ogólnopolskie Święto Chleba (Stary Rynek w Poznaniu). Nowoczesne technologie, maszyny i urządzenia oraz dodatki do żywności w ramach czterech salonów tematycznych zaprezentuje **ponad 300 wystawców**, m.in. z Polski, Niemiec, Czech, Włoch, Austrii, Holandii, Francji, Belgii. Na ekspozycję złoży się rekordowa liczba **blisko 130 nowości i premier rynkowych!**

Honorowy patronat nad targami objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Równoległe z targami POLAGRA-TECH, w dniach 13-16 września 2010, na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich odbędą się Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych POLAGRA-FOOD i Międzynarodowe Targi Gastronomii GASTRO TRENDY, a także Międzynarodowy Salon Techniki Pakowania i Logistyki TAROPAK.

Piekarze i cukiernicy na start!

Już w niedzielę, 12 września – w **Dniu Piekarza i Cukiernika** – otwarta zostanie, znacznie bogatsza od poprzedniej, ekspozycja organizowanego jest w cyklu dwuletnim Salonu Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego, na którą złożą się maszyny, urządzenia, surowce oraz dodatki piekarskie. Stoiska wystawców zlokalizowane zostaną w trzech pawilonach: 5, 9 i 9A o powierzchni 18 tys. mkw. Salon będzie największym i najważniejszym spotkaniem branży piekarskiej i cukierniczej w tej części Europy. Udział potwierdzili wszyscy liderzy rynku.

W tym samym dniu na poznańskim Starym Rynku odbędzie się **II Ogólnopolskie Święto Chleba** (12 września, godz.12:00-17:00). To niezwykła okazja dla Poznaniaków oraz gości odwiedzających w tym czasie miasto do skosztowania niezliczonych rodzajów chleba, bułek, drożdżówek, bagietek i innych rodzajów pieczywa, ale także poznania sposobu ich wypieku. W wydarzeniu wezmą udział piekarze i cukiernicy z Polski oraz całego świata, a honorowym gościem będzie Peter Becker – prezydent Światowej Unii Piekarzy i Cukierników (UIB).

Zwiedzanie Salonu Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego targów Polagra-Tech będzie jednym z punktów programu **Światowego Kongresu Piekarzy** (12-15 września), na który złożą się także spotkania z przedstawicielami władz miasta i województwa, posiedzenia komisji i zarządu UIB oraz panel dyskusyjny „Problemy piekarstwa: Polska, UE i świat”. Kongres stanowić będzie znakomite międzynarodowe forum wymiany wiedzy i doświadczeń oraz doskonałą okazję do zaprezentowania osiągnięć polskiej branży piekarskiej i cukierniczej, wypromowania rodzimych wyrobów wyróżniających się zarówno pod względem smakowym, jak i prozdrowotnym. Organizatorami kongresu są Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP – jedyna polska organizacja będąca członkiem Światowej Unii Piekarzy i Cukierników (UIB) oraz Międzynarodowe Targi Poznańskie. Honorowy patronat nad Kongresem objęli: Marek Sawicki, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Marek Woźniak, Marszałek Województwa Wielkopolskiego, Jan Grabkowski, Starosta Poznański, Ryszard Grobelny, Prezydent Miasta Poznania.

Niezwykłych emocji dostarczy zapewne **finał krajowych eliminacji do Pucharu Świata w Piekarstwie** (14 września, godz. 9:00 – 16:00, pawilon 5) z udziałem piekarzy z całej Polski. To swoistego rodzaju mistrzostwa olimpijskie w piekarstwie, których celem jest wyłonienie najlepszych rzemieślników sztuki piekarskiej oraz popularyzacja zawodu piekarza, nadanie mu nowoczesnego wymiaru i podstaw jego dynamicznego rozwoju. Zwycięzcy eliminacji będą reprezentować Polskę w eliminacjach dla Europy Centralnej w Chorwacji w 2011 roku. Finał Coupe Louis Lesaffre odbędzie się 2012 r. w Paryżu. Weźmie w nim udział zaledwie 12 ekip z pięciu kontynentów. Organizatorem turnieju jest firma Lesaffre Polska SA oraz Międzynarodowe Targi Poznańskie, przy honorowym wsparciu Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa RP oraz Stowarzyszenia Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy RP.

Misternie wykonane dekoracje w marcepanie, karmelu, czekoladzie oraz bułki fermentowane w soku brzożowym, czy wypiekane na podkowach – to tylko niektóre smakołyki, które będzie można zobaczyć podczas **pokazów mistrzów cukiernictwa i piekarstwa** w ramach przestrzeni specjalnych w pawilonach 5 i 9. W niedzielę i poniedziałek (*12 i 13 września*) na przestrzeni pokazowej **XVI Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa** (pawilon 5) królować będą cukiernicy. W niedzielę zwiedzający będą mogli obejrzyć jak powstają misterne karmelowe figurki, marcepanowe dekoracje zachwycające formą i bajecznymi kolorami oraz dekoracje tortów w stylu angielskim. W poniedziałek zaprezentowane zostaną figury z czekolady oraz różne wzory ciastek i deserów. Środa i czwartek (*14 i 15 września*) na tej samej przestrzeni to dni dedykowane piekarzom. Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP zaprasza na pokazy wypieku na kamieniu na liściach pokrzywy, kapusty oraz chrzanu, bułek z posypką z kwiatu akacji. W specjalnym pokazie Józef Ziółkowski, Mistrz Piekarski, przedstawi tajniki produkcji chałki i plecionek. Ostatniego dnia na miejscu wyrabiane będą najsmakowniejsze w Wielkopolsce Rogale Marcińskie oraz drobne dodatki piekarskie wykonywane na potrzeby restauracji, hoteli i cateringu.

Pokazy polskich i zagranicznych Mistrzów Cukiernictwa odbywać się będą również przez wszystkie dni targowe (*12-16 września*) w pawilonie 9 w ramach przestrzeni specjalnej **Forum Cukierniczego EZIG Expo Sweet**. Laureaci wielu konkursów krajowych i zagranicznych pokażą technikę pracy w karmelu i czekoladzie. Wiele uwagi poświęcone będzie kompozycjom smakowym oraz technologii sporządzania deserów śmietanowych i tradycyjnej produkcji cukierniczej. Nad całością czuwać będzie Janusz Profus, Mistrz Cukierniczy – Maestro Czekolady Cadbury-Wedel.

Nie marnujemy jedzenia!

Przez wszystkie dni trwania targów POLAGRA-TECH oraz POLAGRA-FOOD organizacja Banki Żywności prowadzić będzie wśród wystawców akcję zbiórki eksponowanej żywności oraz pełnowartościowych wyrobów powstających w trakcie prezentacji działania maszyn oraz licznych pokazów piekarskich i cukierniczych. Żywność zebrana podczas targów trafi do najbardziej potrzebujących mieszkańców Wielkopolski.

Produkty i technologie dla mleczarstwa

W ramach Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego, który odbywa się w cyklu dwuletnim na targach POLAGRA-TECH ma miejsce największe w kraju spotkanie branży mleczarskiej, w którym uczestniczą producenci maszyn i urządzeń dla przemysłu mleczarskiego, producenci wyrobów mleczarskich, a także naukowcy, technolodzy, analitycy rynku. Wystawcy

i zwiedzający salonu mają również możliwość korzystania z synergii powstającej dzięki współodbywaniu się w tym samym miejscu i czasie targów Polagra-Food, na których prezentowane są nowe produkty. Swoją obecność w ramach ekspozycji w pawilonie 6 zapowiedziały niemal wszystkie liczące się zakłady mleczarskie oraz czołowi producenci maszyn i sprzętu, m.in. z Niemiec, Francji, Finlandii i Polski. Tak kompleksowa oferta wystawiennicza jest znakomitą okazją dla przedsiębiorstw działających w sektorze mleczarskim do zapoznania się z branżowymi nowościami oraz rozmów o aktualnych wydarzeniach i trendach kształtujących sytuację na rynku. Okazją do dyskusji o kondycji mleczarstwa będzie także **konferencja „Innowacje technologiczne i produktowe w mleczarstwie”** (14 września, godz. 10:00 – 15:00, pawilon 7, sala GH). Podczas Konferencji wypowiedzą się uznane autorytety w branży: Waldemar Broś – Prezes Zarządu Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich oraz profesor Władysław Chojnowski z Katedry Mleczarstwa i Zarządzania Jakością Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Nowoczesne produkty dla przemysłu mleczarskiego prezentować będą również firmy Tapflo oraz PRO-WAM. Omówiona zostanie aktualna sytuacja na polskim rynku mleka, prognozy dla rozwoju sektora i wdrażania innowacyjnych rozwiązań, analizy preferencji konsumenckich i trendów rynkowych, priorytety i zasady przyznawania środków w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich.

Maszyny, urządzenia, aparatura...

W ramach corocznego Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego (pawilon 4), stanowiącego trzon targów POLAGRA-TECH będzie można zapoznać się z nowoczesnymi urządzeniami dla poszczególnych sektorów, między innymi: owocowo-warzywnego, makaronowego, ziemniaczanego, koncentratów spożywczych, soków i napojów. Na przestrzeni wystawienniczej prezentowana będzie również szeroka oferta aparatury kontrolno-pomiarowej, urządzeń laboratoryjnych, zespołów i części zamiennych, maszyn do gospodarki wodnej oraz do formowania, dozowania i konfekcjonowania produktów spożywczych.

Dzięki prezentacji pracy maszyn i ich możliwości „na żywo”, ekspozycja będzie wyjątkowo atrakcyjna dla zwiedzających poszukujących rozwiązań dla swoich zakładów. Ponadto w programie wydarzeń zaplanowane zostały liczne panele dyskusyjne i seminaria zorganizowane we współpracy z czasopismami branżowymi wydawnictwa Sigma-Not: Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Przemysł Spożywczy, Przegląd Piekarski i Cukierniczy oraz Przegląd Gastronomiczny, podejmujące najbardziej aktualne tematy w poszczególnych segmentach przemysłu spożywczego.

Nie przegap!

- **Konferencja prasowa Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Prezesa Międzynarodowych Targów Poznańskich**
13 września, godz. 10:00, Pawilon 14 A – Sala Duża
- **Inauguracja targów Smaki Regionów**
13 września, godz. 11:00, Pawilon 7

Uroczyste otwarcie targów dedykowanych polskiej, naturalnej, regionalnej i certyfikowanej żywności, z udziałem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Marka Sawickiego oraz Marszałka Województwa Wielkopolskiego Marka Woźniaka.

- **Inauguracja targów oraz gala nagród**
13 września, godz. 12:00, Pawilon 11

Uroczyste otwarcie targów POLAGRA-TECH, POLAGRA-FOOD, GASTRO TRENDY oraz TAROPAK z udziałem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, najwyższych władz województwa wielkopolskiego, władz miasta Poznania, szefów delegacji zagranicznych oraz zaproszonych dziennikarzy mediów polonijnych połączone będzie z Galą Nagród targów branży spożywczej i gastronomicznej. Podczas gali wręczone zostaną najbardziej prestiżowe wyróżnienia Międzynarodowych Targów Poznańskich – Złote Medale MTP oraz nagrody Acanthus Aureus.

- **Briefing prasowy**
14 września, godz. 11:00, Pawilon 7, sala EF

Półmetek targów to czas na pierwsze podsumowania wszystkich wydarzeń targowych odbywających się od 13-16 września na terenie MTP.

- **Gala Nagród targów TAROPAK**
14 września, godz. 17:30, Pawilon 15, Sala Kongresowa (wstęp za zaproszeniem)

Podczas uroczystej gali zostaną wręczone najcenniejsze trofea Międzynarodowych Targów Poznańskich – Złote Medale MTP oraz nagrody Acanthus Aureus, jak również nagrody i wyróżnienia dla laureatów Ogólnopolskiego Konkursu Opakowań Pakstar 2010 oraz Krajowego Konkursu Projektów Opakowań Student Pakstar 2010.

Kontakt dla mediów:

POLAGRA-TECH

Katarzyna Supa
tel. 0 61 869 21 37
e-mail: katarzyna.supa@mtp.pl

Katarzyna Jordanowska
tel. 0 61 869 22 60
e-mail: katarzyna.jordanowska@mtp.pl

POLAGRA-GOOD, GASTRO TRENDY, SMAKI REGIONÓW

Anna Adamska
tel. 0 61 869 26 30
e-mail: anna.adamska@mtp.pl

Marta Radowska-Karpińska
tel. 0 61 869 26 34
e-mail: marta.radowska@mtp.pl

TAROPAK

Marzena Banasz
tel. 0 61 869 24 38
e-mail: marzena.banasz@mtp.pl

Informacje organizacyjne:

- **Miejsce ekspozycji:**

11-14 września: SMAKI REGIONÓW - pawilony 7, 8

12-16 września: POLAGRA-TECH - pawilony 4, 5, 9, 9A oraz 6

13-16 września:

POLAGRA-FOOD - pawilony 7A, 8A oraz 6

GASTRO TRENDY - pawilon 6A

TAROPAK - pawilon 1, 2, 3, 3A oraz 12

- **Godziny otwarcia dla zwiedzających:**

11-15 września 9:00 – 17:00

16 września 9:00 – 16:00

- **Wejścia na tereny targowe:**

11 września: Wschodnie – ul. Głogowska, Zachodnie – ul. Śniadeckich

12 września: Wschodnie – ul. Głogowska, Zachodnie – ul. Śniadeckich, Północne – ul. Bukowska (WTC)

13-16 września: Północne – ul. Bukowska (WTC), Północne A, Wschodnie – ul. Głogowska, Zachodnie – ul. Śniadeckich, Południowe

- **Ceny biletów:**

11 września:

Targi SMAKI REGIONÓW

Wstęp bezpłatny

12 września:

Targi SMAKI REGIONÓW

Wstęp bezpłatny

Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego targów POLAGRA-TECH

Promocyjna cena biletów:

- po rejestracji 15 zł (w cenie zawarta jest również możliwość zaparkowania)

- bez rejestracji 50 zł

13-16 września:

Targi SMAKI REGIONÓW, POLAGRA-TECH, POLAGRA FOOD, GASTRO TRENDY oraz TAROPAK

Ceny biletów: patrz tabela

| Rodzaj biletu | Bilet elektroniczny, po rejestracji* | Bilet zakupiony w kasie, po rejestracji* | Bilet zakupiony w kasie, bez rejestracji | Bilet szkolny* |
|--|---|---|---|----------------|
| Jednorazowy | 10 PLN | 20 PLN | 60 PLN | 10 PLN |
| Wielokrotny (na całe wydarzenie) | 50 PLN | 60 PLN | 150 PLN | - |

*możliwość rejestracji on-line na stronie www.mtp24.pl lub w kasie biletowej.

Do rejestracji uprawnione są osoby związane z branżą, której dotyczy targi (na podstawie wizytówki lub pieczętki) oraz studenci i uczniowie szkół związanych z branżą (na podstawie ważnej legitymacji).

PROSIMY O ZACHOWANIE BILETU DO WYJŚCIA!

- **Więcej informacji:**

www.polagra-tech.pl, www.polagra-food.pl, www.gastrotrendy.pl, www.taropak.pl

Poznań, 31 sierpnia 2010