



Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych Polagra-Tech 2008 - Podsumowanie

Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych Polagra-Tech 2008 dobiegły końca. Wystawcy zaprezentowali swoją innowacyjną ofertę w ramach branżowych salonów tematycznych: Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego, Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego oraz Salonu Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego. Dzięki bogatej ekspozycji i interesującemu programowi wydarzeń towarzyszących targi Polagra-Tech umocniły swą pozycję największych w tej części Europy targów technologii spożywczych. Już od 14 września tereny targowe tętniły życiem. Tego dnia bowiem otwarty został Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego. 15 września dołączyli uczestnicy Salonów Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego i Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego.

Targi w liczbach

W trakcie tegorocznej edycji Polagry-Tech na powierzchni ekspozycyjnej przeszło 13 500 m² swoją ofertę przedstawiło ponad 350 firm z 20 krajów. Polagrę-Tech, łącznie z odbywającymi się w tym samym czasie Międzynarodowymi Targami Wyrobów Spożywczych i Gastronomii Polagra-Food, Międzynarodowym Salonem Dodatków do żywności i Międzynarodowym Salonem Techniki Pakowania i Logistyki Taropak, odwiedziło 45 000 profesjonalnych zwiedzających – przedstawiciele producentów, przetwórców, handlowców, naukowców i ludzi zawodowo zajmujący się problemami branży oraz uczniów szkół o profilu spożywczym i gastronomicznym.

Delegacje zagraniczne i przedstawiciele rządu na targach

Tegoroczne targi odwiedziło wielu znakomitych gości, m. in. Wicepremier i Minister Gospodarki Waldemar Pawlak, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Marek Sawicki, Minister Rolnictwa Federacji Rosyjskiej Aleksiej Wasilewicz Gordiejew, Ministrowie i przedstawiciele Ministerstw Rolnictwa Węgier, Rumunii, Czech, Słowacji, Bułgarii, Ukrainy, Palestyny, Chin i inni. Udział w targach nie tylko wystawców i profesjonalnych zwiedzających, ale również decydentów z kraju i zagranicy pokazuje, że znaczenie Polagry-Tech jest zauważane i doceniane. Co więcej, na targi przybyły liczne delegacje zainteresowane ofertą wystawców przede wszystkim z: Hiszpanii, Brazylii, Mołdawii, Chin, Rosji, Ukrainy, Węgier, Słowacji, Czech, Palestyny, Rumunii.

Chleb powszedni i wypieki artystyczne

Preludium do wydarzeń na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich było **X Święto Chleba** zorganizowane 14 września na Starym Rynku w Poznaniu wspólnie z najstarszym cechem w Polsce – Cechem Cukierników i Piekarzy w Poznaniu oraz Wielkopolskim Kołem Regionalnym Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa RP. Prezentacje sztuki piekarskiej, degustacje tradycyjnego pieczywa najwyższej jakości, ale też nowości skusiły do udziału w święcie wielu Poznaniaków.

Wydarzeniem, które wzbudziło niemałe emocje był finał **I Mistrzostw Polski Piekarzy** organizowany wspólnie przez Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP i Międzynarodowe Targi Poznańskie. Do konkursu mogli przystąpić zwycięzcy eliminacji, które odbyły się wiosną tego roku. Jury oceniało efekty pracy piekarzy w trzech konkurencjach, na które składały się: wypiek pieczywa, produkcja wyrobów półcukierniczych oraz wypiek artystyczny. Zwycięzcy Mistrzostw będą reprezentować Polskę w konkursach branżowych za granicą.

Najlepszymi piekarzami w kraju zostali:

I miejsce: Edwin Skrzypek, Firma Marian Kurasiak, Kościan

II miejsce: Maciej Frąszczak, Firma "Anika" Stanisław Butka, Luboń

III miejsce: Paweł Bręk, Firma Tadeusz Siemaszko, Poznań

IV miejsce: Roman Sroczyński, Firma Tadeusz Siemaszko, Poznań

W czasie **XIV Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa** organizowanego przez Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP oraz Stowarzyszenie Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy RP goście targowi wzięli udział w pokazach nowych technologii przygotowanych przez piekarzy i cukierników, produkcji pieczywa metodami tradycyjnymi, dekoracji z karmelu i marcepanu, a także zdrowych przekąsek i żywności prozdrowotnej. Liczną publiczność zgromadził pokaz wypieku artystycznego, którego tematem był „Pegaz w locie”. Do wykonania eksponatu użyto pięć różnych rodzajów ciast: piernikowego, kruchego miodowego, kruchego szprycowanego, martwego oraz parzonego. Wystawcy zachęcali zwiedzających do degustacji oferowanych przez nich wypieków i słodczy. Niezwykłym powodzeniem cieszyły się między innymi świeże pączki i wyśmienite lody.

Forum wymiany wiedzy i doświadczeń

Tegoroczna ekspozycja targowa została tradycyjnie dopełniona przez profesjonalnie przygotowany, bogaty program wydarzeń.

Jednym z ważniejszych spotkań branżowych był **VII Krajowy Szczyt Mleczarski**, który został poświęcony technologiom przyszłości w mleczarstwie oraz rozwojowi e-biznesu, czyli wykorzystaniu Internetu w działalności przedsiębiorstw z tej branży. Zgromadzeni specjaliści dokonali przeglądu najnowszych technologii i określili kierunki rozwoju mleczarń przyszłości, które mają być całkowicie sterowane i zarządzane elektronicznie poprzez Internet. Podkreślano wagę szybkiego wdrażania sprawdzonych nowości, podnoszących w znacznym stopniu konkurencyjność firm na rynku.

Warto podkreślić, iż targi, oprócz miejsca spotkań biznesowych i negocjowania kontraktów są okazją do poszerzania swojej wiedzy i wymiany doświadczeń. W czasie tegorocznej Polagry-Tech odbyło się wiele seminariów, konferencji i paneli dyskusyjnych adresowanych do różnych sektorów branży spożywczej. I tak, o aktualnej sytuacji w branży przetwórstwa zbóż

dyskutowano w ramach panelu, w którym wzięli udział między innymi prof. dr hab. Mieczysław Jankiewicz z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu i mgr Jadwiga Rothkaehl z Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, Zakładu Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa w Warszawie, przewodnicząca Stowarzyszenia Młynarzy RP. Dla środowiska młynarskiego panel ten był okazją do wymiany poglądów i oczekiwań, a także do dyskusji na temat problemów dotyczących jakości i cen mąki oraz surowca na rynku zbóż. Zagadnienie to jest istotne zwłaszcza w kontekście często występujących w ostatnim czasie wahań cen, a także pojawiających się problemów z dostępem do surowca.

Możliwości dofinansowania projektów szkoleniowych i inwestycyjnych dla przedsiębiorstw branży piekarsko-cukierniczej w ramach programów operacyjnych na lata 2007- 2013 – to temat, który podjęto w ramach kolejnego panelu dyskusyjnego. Podczas spotkania analizowano kryteria oraz zaprezentowano, jak przygotować projekt inwestycyjny, który będzie miał szansę na uzyskania wsparcia finansowego. Znaczna część spotkania przeznaczona została na dyskusję i wyjaśnienia kompetentnych ekspertów.

Polagra-Tech stała się również miejscem dyskusji o sposobach budowania przewagi konkurencyjnej firm spożywczych. Eksperci zaproszeni przez redakcję „Przemysłu Spożywczego” rozmawiali o czynnikach sukcesu, którymi są m. in.: wizerunek firmy i jej produktów, umiejętności techniczne pracowników i wartość technologii, pozycja firmy na rynku, poziom organizacji i zarządzania i inne.

Ponadto, odbyły się seminaria pt.: „Zastosowanie ozonu w systemie mycia CIP w procesach produkcji żywności” oraz „Bezpieczeństwo zautomatyzowanych linii produkcyjnych przemysłu spożywczego”.

Dodatki do żywności

Równoległe do Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych Polagra-Tech, w dniach 15-17 września odbył się już po raz czwarty **Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności**. W centralnym pawilonie Międzynarodowych Targów Poznańskich goście targowi mogli zapoznać się z nowościami prezentowanymi przez producentów, eksporterów i importerów dodatków przedłużających trwałość, kształtujących strukturę i cechy sensoryczne, barwników, substancji odżywczych i pomocniczych.

Nagrody i wyróżnienia

17 września na uroczystej gali wręczono Złote Medale Międzynarodowych Targów Poznańskich oraz nagrody Acanthus Aureus.

Złote Medale są prestiżowymi i rozpoznawalnymi nagrodami. W konkursie wyróżnione zostały produkty spośród eksponowanych na targach, które charakteryzują się wysoką jakością, nowoczesnymi rozwiązaniami konstrukcyjnymi i technologicznymi, walorami ergonomicznymi, ekologicznymi, estetycznymi i użytkowymi.

Śród wszystkich produktów zgłoszonych do konkursu o Złoty Medal Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych Polagra-Tech 2008 nagrodą wyróżniono:

Maszyny i urządzenia:

- Kompaktowy pasteryzator przepływowy ENBIOJET
ENBIO TECHNOLOGY Sp. z o.o., Kosakowo k. Gdyni
- Pakowarka ATOR
JEREMY Sp. o.o., Warszawa
- Waga class E CE II 800 2S z ekranem dotykowym
Bizerba GmbH und Co.KG, Niemcy
Zgłaszający: Bizerba Polska Sp. z o.o., Lublin
- Palnik biomasy PELLAS
PHU ISOL s.c., Piła

Surowce piekarskie:

- Koncentrat ciasta biszkoptowo- tłuszczowego CIASTO ORKISZOWE BABUNI
Centrum Obsługi Piekarstwa AKO S.A., Bydgoszcz

Podczas tej samej uroczystości, w konkursie o Złoty Akant MTP nagrodzono stoiska, które wyróżniały się walorami architektonicznymi i jednocześnie sprzyjały nawiązywaniu bezpośrednich kontaktów biznesowych. Wyróżnione ekspozycje uznano za najlepiej odzwierciedlające realizację strategii marketingowej firmy.

Stoiska nagrodzone statuetką Acanthus Aureus podczas Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych Polagra-Tech 2008:

- BARRY CALLEBAUT POLSKA Sp. z o.o., Łódź
- BIZERBA POLSKA Sp. z o.o., Lublin
- CREAM Sp. z o.o., Katowice
- MASTER MARTINI POLSKA Sp. z o.o., Kraków
- KOMPLET POLSKA Sp. z o.o., Tarnowo Podgórne

Następne edycje

Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych Polagra-Tech 2009 będą się składały z Salonów: Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mięsnego (13-17 września), Urządzeń Chłodniczych, Klimatyzacyjnych i Grzewczych (14-17 września) oraz Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego (14-17 września). Następna edycja Salonów Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego oraz Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego odbędzie się w 2010 roku. Wystawcy Międzynarodowego Salonu Dodatków do Żywności w roku 2009 zaprezentują swoją ofertę w dniach 14-16 września.

www.polagra-tech.pl

www.dodatki.mtp.pl