



BIULETYN PRASOWY

## Rekordowa edycja!

### Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych POLAGRA-TECH

**45 tysięcy gości odwiedziło ekspozycję blisko 1300 wystawców i firm reprezentowanych z ponad 30 krajów podczas targów Polagra-Tech, Polagra-Food, Smaki Regionów, Gastro Trendy oraz Taropak. To o 7% więcej niż w roku 2008, kiedy targi odbywały się w takiej samej konfiguracji tematycznej.**

**Aż 400 produktów miało na targach swoją premierę! 35 spośród nich uhonorowanych zostało prestiżowym wyróżnieniem – Złotym Medalem Międzynarodowych Targów Poznańskich (10 produktów targów Polagra-Tech, 23 produkty targów Polagra-Food, oraz 2 produkty targów Gastro Trendy). Na targach akredytowało się 490 dziennikarzy mediów polonijnych, prasy branżowej i specjalistycznej, gazet codziennych ogólnopolskich i lokalnych, stacji telewizyjnych i radiowych. Targi odbywały się pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.**

Wystawcy uczestniczący w Międzynarodowych Targach Technologii Spożywczych Polagra-Tech 2010 zaprezentowali swoją innowacyjną ofertę w ramach branżowych salonów tematycznych: Salonu Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego, Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego, Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego oraz Salonu Dodatków do Żywności. Za sprawą obszernej ekspozycji prezentującej na żywo działanie specjalistycznych maszyn, urządzeń i całych linii technologicznych dla różnych gałęzi przemysłu spożywczego oraz interesującemu programowi wydarzeń towarzyszących targi Polagra-Tech umocniły swą pozycję największych w tej części Europy targów technologii spożywczych. Tereny targowe tętniły życiem już od 12 września. Tego dnia bowiem otwarty został Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego. 13 września dołączyli uczestnicy Salonów Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego i Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego.

## **Najważniejsze spotkanie branży piekarskiej i cukierniczej**

Preludium do wydarzeń na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich było **II Ogólnopolskie Święto Chleba** zorganizowane 12 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 oraz degustacje tradycyjnego pieczywa najwyższej jakości z rejonu wielkopolski, kielecczyzny i pomorza skusiły do udziału w święcie wielu Poznaniaków.

12 września zapach świeżego pieczywa wypełnił również **trzy pawilony Salonu Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego** na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich. W tegorocznym Salonie uczestniczyła rekordowa liczba blisko 150 wystawców, a ekspozycja zajęła rekordową powierzchnię 18 tysięcy mkw. Aby pomieścić wszystkie stoiska organizatorzy wybudowali specjalną halę wystawienniczą 9A łączącą pawilony 5 z 9. Tym samym poznańskie targi były, zaraz po monachijskich targach IBA, największym spotkaniem branży piekarskiej i cukierniczej w Europie Środkowo-Wschodniej.

W ramach Salonu Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego profesjonaliści mogli zobaczyć szerokie spektrum nowoczesnych maszyn i urządzeń, jak również komponentów i dodatków piekarniczych, cukierniczych i lodziarskich. Zaprezentowane zostały nie tylko poszczególne maszyny, ale również całe linie technologiczne, czy mini piekarnie. Większość z nich pokazana została w ruchu, produkując pieczywo i ciastka, których walory smakowe można było oceniać podczas licznych degustacji.

Zwiedzanie Salonu Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego targów Polagra-Tech było jednym z punktów programu **Światowego Kongresu Piekarzy**, na który złożyły się także spotkania z przedstawicielami władz miasta i województwa, posiedzenia komisji i zarządu UIB oraz panel dyskusyjny „Problemy piekarstwa: Polska, UE i świat”. Kongres stanowił 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.

Na zaproszenie Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa RP, jedynej polskiej organizacji będącej członkiem Światowej Unii Piekarzy i Cukierników (UIB), oraz Międzynarodowych Targów Poznańskich do Poznania przyjechali delegacji m.in. z Danii, Finlandii, Francji, Grecji, Hiszpanii, Izraela, Luksemburga, Niemiec, Słowacji, Węgier, Włoch oraz krajów Ameryki Południowej. 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.

Podczas obrad Kongresu zapadły m.in. decyzje związane z promocją programu wymiany międzynarodowej między młodymi piekarzami poznającymi tajniki zawodu w krajach członkowskich UIB. Zdecydowano także o podjęciu negocjacji z Międzynarodową Unią Cukierników (UICPG) zmierzających do połączenia obu organizacji oraz zaproponowano utworzenie mobilnych piekarni na wypadek katastrof i klęsk żywiołowych takich jak trzęsienia ziemi, czy tsunami – projekt miałby być koordynowany przez agencje ONZ. Kolejne obrady Światowego Kongresu Piekarzy odbędzie się w październiku 2011 w Wenecji.

Wydarzeniem, które wzbudziło niemałe emocje był  **finał krajowych eliminacji do Pucharu Świata w Piekarstwie – Coupe Louis Lesaffre**. Do konkursu przystąpili najlepsi piekarze z całej Polski wyłonieni podczas eliminacji, które odbyły się wiosną tego roku. Jury oceniało efekty pracy piekarzy w trzech konkurencjach: wypiek pieczywa, produkcja wyrobów pół-cukierniczych oraz wypiek artystyczny.

Najlepszymi piekarzami w kraju zostali: w kategorii „Bagietki i chleby specjalne” – **Marcin Surowiecki**, w kategorii „Wyroby pół-cukiernicze” – **Przemysław Koperski**, a w kategorii „Eksponat artystyczny” – **Paweł Chojecki**. Zwycięzcy utworzą drużynę, która będzie reprezentować Polskę w eliminacjach międzynarodowych dla Europy, które odbędą się w styczniu 2011 w Lyonie. a następnie w roku 2012 w Pucharze Świata w Piekarstwie w Paryżu. Organizatorem turnieju była firma Lesaffre Polska SA oraz Międzynarodowe Targi Poznańskie, przy honorowym wsparciu Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa RP oraz Stowarzyszenia Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy RP.

Bogactwo form cukierniczych prezentowanych na Salonie Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego targów Polagra-Tech przyprawiało o zawrót głowy! Wiele efektownych dekoracji można było zobaczyć na stoiskach wystawców oraz podczas pokazów cukierniczych w ramach **XVI 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 produkcji pieczywa metodami tradycyjnymi oraz misternych dekoracji z karmelu, czekolady i marcepanu. Zaprezentowane zostały m.in. technologie wypieku bułek fermentowanych w soku brzoźowym, czy wypiekanych na podkowach, chleba wypiekanego na kamieniu na liściach pokrzywy, kapusty oraz chrzanu, bułek z posypką z kwiatu akacji. W specjalnym pokazie Józef Ziółkowski, Mistrz Piekarski, przedstawi ł tajniki produkcji chałki i plecionek.

Pokazy polskich i zagranicznych Mistrzów Cukiernictwa odbywały się również w ramach przestrzeni specjalnej **Forum Cukierniczego EZIG Expo Sweet**. Laureaci wielu konkursów krajowych i zagranicznych zaprezentowali technikę pracy w karmelu i czekoladzie. Wiele uwagi

poświęcono kompozycjom smakowym oraz technologii sporządzania deserów śmietanowych i tradycyjnej produkcji cukierniczej. Nad całością czuwał Janusz Profus, Mistrz Cukierniczy – Maestro Czekolady Cadbury-Wedel.

### **Zbiórka żywności zakończona sukcesem!**

Ponad 740 kg żywności zostało przekazanych na rzecz Banku Żywności w Poznaniu przez wystawców tegorocznych targów POLAGRA-TECH i POLAGRA-FOOD. Przez cztery dni pracownicy i wolontariusze Banku Żywności w Poznaniu informowali wystawców, co zrobić by ich żywność po targach nie zmarnowała się. Zebrana w ten sposób żywność została skierowana do najbiedniejszych osób z Poznania i okolic. Dzięki ofiarności dostawców udało się zebrać: 409 kg pieczywa, 135 kg mięsa, 72 l napojów, 52 kg nabiału, 32 kg dań gotowych, 25 kg konserw, 21 kg słodyczy.

### **Produkty i technologie dla mleczarstwa**

W ramach odbywającego się w cyklu dwuletnim Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego miało miejsce największe w kraju spotkanie branży mleczarskiej z udziałem producentów maszyn i urządzeń dla przemysłu mleczarskiego, producentów wyrobów mleczarskich oraz naukowców, technologów i analityków rynku. Za sprawą sąsiedztwa elspozycji produktów mleczarskich prezentowanych w czasie targów POLAGRA-FOOD wystawcy i zwiedzający salonu mogli zapoznać się z pełną ofertą dla branży mleczarskiej prezentowaną przez niemal wszystkie liczące się zakłady mleczarskie oraz czołowych producentów maszyn i sprzętu, m.in. z Niemiec, Francji, Finlandii i Polski, a także wymienić się spostrzeżeniami na temat kondycji polskiej branży mleczarskiej.

### **Maszyny, urządzenia, aparatura...**

W ramach corocznego Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego, stanowiącego trzon targów POLAGRA-TECH zaprezentowane zostały nowoczesne urządzenia dla poszczególnych sektorów, między innymi: owocowo-warzywnego, makaronowego, ziemniaczanego, koncentratów spożywczych, soków i napojów. Na przestrzeni wystawienniczej prezentowana była również szeroka oferta aparatury kontrolno-pomiarowej, urządzeń laboratoryjnych, zespołów i części zamiennych, maszyn do gospodarki wodnej oraz do formowania, dozowania i konfekcjonowania produktów spożywczych. Większość maszyn demonstrowała swoje możliwości „na żywo”.

Ponadto odbyły się 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 takie jak m.in. szanse i zagrożenia globalizacji w przemyśle owocowo-warzywnym, czy zasady etykietowania produktów spożywczych

## **Najlepsze produkty, najlepsze stoiska**

Podczas uroczystej Gali Nagród, po raz pierwszy połączonej z otwarciem targów POLAGRA-TECH, POLAGRA-FOOD oraz GASTRO TRENDY wręczone zostały prestiżowe wyróżnienia. Złotym Medalem MTP Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych Polagra-Tech 2010 nagrodzone zostały produkty charakteryzujące się wysoką jakością, nowoczesnymi rozwiązaniami konstrukcyjnymi i technologicznymi, walorami ergonomicznymi, ekologicznymi, estetycznymi i użytkowymi. Spośród wszystkich produktów zgłoszonych do konkursu wyróżnione zostały:

### **Dzielarka do piekarnictwa i cukiernictwa VEMAG**

VEMAG Maschinenbau GmbH, Niemcy

*Zgłaszający: PROMAR Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowe Sp. z o.o., Łomianki*

Pawilon 5 sektor F stoisko 72

### **System miesienia automatycznego SMA 190**

IBIS Ltd Sp. z o.o., Szubin

Pawilon 5 sektor B stoisko 8

### **Mieszacz dozujący wodę**

MAPIC Marek Malinowski, Kraków

Pawilon 5 sektor E stoisko 68

### **Urządzenie do filtracji membranowej do produkcji serka z mleka ukwaszonego metodąUF**

PPHU „A-LIMA-BIS” Sp. z o.o., Środa Wlkp.

Pawilon 6 stoisko 20

### **Piec obrotowy MIWE roll-in e +RI 1.0608TL**

MIWE GmbH, Niemcy

*Zgłaszający: PPHU „GETH” Tomasz Guderski, Kraków*

Pawilon 5 sektor B stoisko 2

### **Miesiarko – ubijarka MIXA AUTO S**

JEREMY Sp. z o.o., Warszawa

Pawilon 5 sektor D stoisko 46

### **Automatyczny traysealer MULTIVAC T700**

MULTIVAC SEPP HAGGENMÜLLER GmbH & Co. KG, Niemcy

*Zgłaszający: MULTIVAC Sp. z o.o., Natalin*

Pawilon 5 sektor B stoisko 14

### **„ CHLEB BAROKOWY”**

Berg Back GmbH, Niemcy

*Zgłaszający: Baker Consulting s.c., Tarnowskie Góry*

Pawilon 5 sektor D stoisko 34

### **Koncentrat ciasta ziarnowego z błonnikiem „MAGNAT”**

AKO S.A., Bydgoszcz

Pawilon 5 sektor D stoisko 32

### **Koncentrat napoju mrożonego „Granita pomorska o smaku kiwi”**

AKO S.A., Bydgoszcz

Pawilon 5 sektor D stoisko 32

Targowy sukces gwarantują nie tylko znakomite produkty, ale również sposób ich prezentacji. Stoiska targowe najbardziej sprzyjające realizacji strategii marketingowej firmy nagradzane są w konkursie Acanthus Aureus. Podczas targów POLAGRA-TECH 2010 kapituła konkursu Złotym Akantem wyróżniła stoiska firm:

#### **UNIFERM Polska Sp. z o.o. z Poznania**

Pawilon 5, stoisko 37

#### **BIZERBA Polska Sp. z o.o. z Lublina**

Pawilon 6, stoisko 17

#### **MASTER MARTINI Polska Sp. z o.o. z Krakowa**

Pawilon 9, stoisko 24

#### **DANTOM Sp. z o.o. z Poznania**

Pawilon 5, stoisko 6

#### **CREAM Sp. z o.o. z Katowic**

Pawilon 5, stoisko 61

#### **ZEELANDIA Sp. z o.o. z Tarnowa Podgórnego**

Pawilon 5, stoisko 24

#### **KOMPLET Polska Sp. z o.o. z Tarnowa Podgórnego**

Pawilon 5, stoisko 17

## **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 2010. Dostępne są również opisy nowości prezentowanych na targach oraz lista produktów i stoisk wyróżnionych nagrodami Złoty Medal MTP i Acanthus Aureus.

**Kolejna edycja Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych POLAGRA-TECH** wraz z Salonem Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mięsnego, Salonem Urządzeń Chłodniczych, Klimatyzacyjnych i Grzewczych, Salonem Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego oraz Salonem Dodatków do Żywności odbędzie się w dniach **12-15 września 2011**.

Więcej informacji: [www.polagra-tech.pl](http://www.polagra-tech.pl)

*Poznań, 22 września 2010*

---

**Kontakt dla mediów:**

Katarzyna Supa  
tel. 0 61 869 21 37  
e-mail: [katarzyna.supa@mtp.pl](mailto:katarzyna.supa@mtp.pl)

Katarzyna Jardanowska  
tel. 0 61 869 22 60  
e-mail: [katarzyna.jardanowska@mtp.pl](mailto:katarzyna.jardanowska@mtp.pl)