

POLAGRA-TECH 2008

CO • GDZIE • KIEDY

NEWS

# polagra - tech

poznański magazyn targowy

WYDANIE SPECJALNE ISSN 1230-8994

STR 4

O technologiach  
i nie tylko w programie  
wydarzeń

STR 15

Nowinki  
w branży dodatków  
do żywności

STR 17

Rynkowe nowości  
na targowych  
stoiskach

POLAGRA-TECH  
**Nowość**  
Nowe produkty, nowe rozwiązania



Międzynarodowe Targi Poznańskie



spotkaj przyszłość



**POLAGRA-TECH 2008**

MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

**Poznań, 15 września 2008 r.**



# MISTRZOSTWA POLSKI PIEKARZY

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

Organizatorzy Konkursu:



Międzynarodowe  
Targi  
Poznańskie



Sponsorzy:

**CREAM** profesjonalne  
technologie spożywcze



**KOMPLET** Polska

**winterhalter**



WYŁĄCZNYM PRZEDSTAWICIELEM FIRMY

**MIWE**

W POLSCE



**Zeelandia**

Patroni medialni:

przegląd  
**plekarski**  
i cukierniczy

**CUKIERNICTWO  
i PIEKARSTWO**



## Najnowsze technologie...

2

## POLAGRA-TECH nowych możliwości

4

I Mistrzostwa Polski Piekarzy  
Forum Rzemieślników Piekarstwa  
i Cukiernictwa  
Krajowy Szczyt Mleczarski  
Panele dyskusyjne  
... i wiele, wiele innych



15

## Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności

Co potrafią dziś dodatki  
funkcjonalne?

Dodatek Przyjazny Konsumentowi  
– Puchar Ministra Rolnictwa



## Co nowego w ofercie wystawców?

17

100 targowych premier, które zobaczymy na stoiskach



## Plan ekspozycji i kalendarz wydarzeń

szukaj w środku numeru!

## Szanowni Państwo,

Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych Polagra-Tech już za kilka tygodni. Wiemy już, kto zaprezentuje się na targach i jakie pokaże nowości – nierzadko rynkowe premiery, znany dokładny program wydarzeń.

To największe w Polsce i Nowej Europie specjalistyczne targi technologii dla tej branży. Targi nie tylko z bogatą ekspozycją, ale i rozmachem oferty dodatkowej. Targowe pawilony tętnić będą życiem przez cztery, a właściwie pięć dni – piekarze i cukiernicy rozpoczną bowiem swoje spotkanie w Poznaniu dzień wcześniej.

Swoją pobyt na targach warto zaplanować z wyprzedzeniem. Właśnie dlatego – by pomóc Państwu w tworzeniu targowego terminarza, a także dać już dziś przedsmak tego, co będzie się na targach działo – przygotowaliśmy wydanie specjalne Poznańskiego Magazynu Targowego: Polagra-Tech News.

Targi służyć przede wszystkim spotkaniom i rozmowom biznesowym. Wiele z nich odbędzie się na targowych stoiskach, okazją do innych staną się konferencje i zjazdy branżowe. Największe zainteresowanie budzić będą jak zawsze nowości przygotowane przez wystawców. O tym, gdzie i co warto zobaczyć, dowiedzą się Państwo z lektury tego magazynu.

Znajdą w nim Państwo także najważniejsze informacje o samej formule imprezy oraz poznają zespół przygotowujący targi. Orientację w przestrzeni targów ułatwi zamieszczony w środku numeru plan ekspozycji oraz dokładny terminarz wydarzeń.

A będzie ich naprawdę sporo: seminaria, panele dyskusyjne, pokazy technologii i kunsztu mistrzów rzemiosła piekarskiego i cukierniczego – również wydarzenia odbywających się równolegle Międzynarodowego Salonu Dodatków do Żywności oraz Międzynarodowych Targów Wyrobów Spożywczych i Gastronomii Polagra-Food. Warto pamiętać także o usytuowanym po sąsiedzku Międzynarodowym Salonie Techniki Pakowania i Logistyki Taropak.

Zapraszamy serdecznie do lektury, życząc jednocześnie udanego i dobrze wykorzystanego czasu pobytu na targach.

Redakcja

NEWS

# polagra - tech

edycja specjalna Poznańskiego Magazynu Targowego

**Redaktor naczelna:** Halina Buczkowska

**Redakcja:** Dorota Krawczak, Donata Naumienko, Anna Olszewska-Marcinkiewicz, Dorota Piątkowska, Marta Radowska-Karpińska

**Projekt graficzny:** PressEnter

**Fotografie:** Dana Pucilowska, Karolina Sikorska, Marek Zakrzewski, materiały reklamodawców, archiwum

**Przygotowanie do druku:** PressEnter

**Druk:** Poligrafia Piotrowski

**Redakcja:** Trębacka 4, 00-074 Warszawa, Polska

tel. +48 22/ 828 99 44, fax +48 22/ 827 07 59, e-mail: warszawa@mtp.pl

**Wydawca:** Międzynarodowe Targi Poznańskie sp. z o.o.

Głogowska 14, 60-734 Poznań, Polska

tel. +48 61/ 869 20 00, fax +48 61/ 869 29 99

e-mail: info@mtp.pl, www.mtp.pl

# Najnowsze technologie znalazły już swoje miejsce...



## W DNIACH 15-18 WRZEŚNIA

w Poznaniu na Międzynarodowych Targach Technologii Spożywczych Polagra-Tech swoją ofertę przedstawia producenci i dystrybutorzy maszyn i urządzeń dla przemysłu spożywczego. Aby się z nią zapoznać, do stolicy Wielkopolski przyjadą przedstawiciele sektora technologii i surowców spożywczych, a także technolodzy produkcji z Polski i zagranicy.

## Aktualne tematy

**Mimo, że targi Polagra-Tech rozpoczną się w poniedziałek – 15 września, to już w niedzielę świętować zaczną piekarze i cukiernicy. Tego dnia, nazwanego „Dniem Piekarza i Cukiernika”, na preferencyjnych warunkach zostanie udostępniony zwiedzającym tylko Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego.**

Ważnym punktem Salonu Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego będzie XIV Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa obfitujące w prezentacje najnowszych technologii oraz pokazy piekarskie i cukier-

nicze. Nie zabraknie także miejsca na refleksję nad obecną sytuacją w branży.

Coraz bardziej doskwierający brak chętnych do pracy, wykwalifikowanych rzemieślników, rosnące ceny mąki, dylematy takie jak: wypieki klasyczne, czy szeroka oferta, własny sklep czy partnerstwo z handlem? – to tematy, które z pewnością pojawią się w dyskusjach prowadzonych na targowych stoiskach, ale również obecne będą podczas oficjalnych forów branżowych i paneli dyskusyjnych. Zmiany nawyków żywieniowych i stylu życia Polaków powodują ciągły spadek spożycia chleba. Dlatego już w niedzielę (14 września) na poznańskim Starym Rynku w samo południe rozpocznie się Święto Chleba, podczas którego będzie można spróbować tradycyjnych i nowatorskich wypieków.



fol. Serwis prasowy MTP



fol. Dana Pucilowska

**JOANNA JASIŃSKA**  
dyrektor targów Polagra-Tech  
i Międzynarodowego Salonu  
Dodatków do Żywności

## Wyjątkowe spotkanie branży

**P** przed nami kolejne edycje odbywających się pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi: Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych Polagra-Tech oraz Międzynarodowego Salonu Dodatków do Żywności. Za nami wiele miesięcy przygotowań, długich godzin owocnych spotkań i konsultacji. Mamy świadomość, że zorganizowanie wyjątkowego spotkania branży wiąże się z możliwością obserwacji tworzących się trendów oraz z prawie nieograniczonym dostępem do wiedzy na temat nowości rynkowych. Daje nam to wiele radości i satysfakcji. Z drugiej jednak strony wymaga wyteźzonej pracy oraz ciągłej obserwacji szybko zmieniającej się sytuacji gospodarczej. W tej analizie od zawsze wspierają nas wystawcy, zwiedzający, liderzy rynku oraz izby i stowarzyszenia branżowe. W tym roku przy przygotowaniu programu targów współpracowaliśmy m.in. z Polską Izbą Dodatków do Żywności, Stowarzyszeniem Rzemieślników Piekarstwa RP, Stowarzyszeniem Cukierników Karmelarzy i Lodziarzy RP, Krajowym Związkiem Spółdzielni Mleczarskich oraz Stowarzyszeniem Naukowo-Technicznym Inżynierów



fol. Serwis prasowy MTP

## Niezbędne dodatki

Odbywający się równolegle z targami Polagra-Tech Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności (15-17 września 2008) współtworzą producenci, eksporterzy oraz importerzy dodatków do żywności. To oni zaprezentują zwiedzającym najnowsze dodatki – między innymi: przedłużające trwałość, kształtujące strukturę i cechy sensoryczne żywności, barwniki, substancje odżywcze i pomocnicze.

## Nowatorskie idee

**Produkty nowej generacji oraz nowoczesne technologie i usługi dla mleczarstwa – to tematyka, wokół której skupią się uczestnicy siódmej edycji Krajowego Szczytu Mleczarskiego organizowanego w ramach Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego targów Polagra-Tech.**

Organizatorzy konferencji kierują się zasadą, że szybkie wdrażanie sprawdzonych nowości poprawia konkurencyjność firmy na rynku. Stąd ważna jest dbałość o to, aby nowatorskie idee jak najszybciej docierały do firm mleczarskich. Dlatego również w tym roku dokonany zostanie przegląd nowoczesnych technologii, produktów i usług – szczególnie tych, które przeznaczone są do natychmiastowego zastosowania w mleczarstwie. Trend innowacji i nowatorstwa będzie towarzyszył także uczestnikom Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego. Goście odwiedzający targi będą mogli nie tylko zapoznać się z nowoczesnym parkiem maszynowym, ale także wziąć udział w interesujących konferencjach tematycznych i panelach dyskusyjnych.



fol. Serwis prasowy MTP

Na tegorocznych targach Polagra-Tech nowe rozwiązania przedstawione zostaną w ramach tematycznych salonów: Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego, Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego oraz Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego.

W ramach Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego wystawcy zaprezentują nie tylko najnowsze maszyny dla przemysłu ogólnospożywczego, ale także dla poszczególnych sektorów m. in. owocowo-warzywnego, makaronowego, ziemniaczanego, soków i napojów. Na przestrzeni wystawienniczej salonu będzie można zobaczyć również szeroką ofertę z zakresu aparatury kontrolno-pamiarowej, urządzeń laboratoryjnych, zespołów i części zamiennych, maszyn do gospodarki wodnej oraz do formowania, dozowania i konfekcjonowania produktów przemysłu rolno-spożywczego.

Nowoczesny park maszynowy, który stanie na terenie wystawienniczym Polagry-Tech przyjedzie do Poznania z całej Europy m.in. z Niemiec, Włoch, Holandii, Czech, Danii i Wielkiej Brytanii. Z tej najefektowniejszej formy zaprezentowania maszyn, urządzeń i technologii przemysłu spożywczego profesjonalnym odbiorcom sektora produkcji i przetwórstwa skorzysta również liczna grupa rodzimych producentów i importerów. Uzupełnieniem oferty będą interesujące panele i seminaria dotyczące bieżących problemów branży przemysłu spożywczego.

# Polagra-Tech nowych



fol. Serwis prasowy MTP

Gdzie szukać klucza do sukcesu?

## Budowanie przewagi konkurencyjnej firm spożywczych

Taki tytuł będzie nosił panel dyskusyjny redakcji „Przemysłu Spożywczego” zorganizowany we współpracy z MTP oraz SITSpoż. Jego uczestnicy – zaproszeni przez redakcję eksperci – dyskutować będą o czynnikach decydujących o sukcesie w budowaniu przewagi konkurencyjnej firm branży spożywczej.

Zbudowanie przez firmę trwałej przewagi konkurencyjnej jest najlepszą gwarancją odniesienia sukcesu rynkowego. Na konkurencyjność firmy każdej branży wpływa kilka czynników, zwanych czynnikami sukcesu. Ich właściwe rozpoznanie (m.in. przez przeprowadzenie tzw. benchmarkingu, czyli porównanie własnej działalności z działalnością podmiotów osiągających najlepsze wyniki) zwiększa konkurencyjność firmy.

A czynnikami sukcesu są między innymi:

- wizerunek firmy i jej produktów (renoma firmy i marka produktu, nowoczesność i atrakcyjność produktu, wysoka jakość produktu, niska cena produktu),

- umiejętności techniczne i wartość technologii (wykwalifikowani pracownicy, nowoczesna technologia),
- pozycja firmy na rynku (wielkość produkcji, elastyczność produkcji, dostępność produktu, dopasowana sieć i system sprzedaży, wielkość eksportu),
- pozycja firmy w dziedzinie kosztów (niskie koszty jednostkowe, dostęp do surowców),
- rentowność i potencjał finansowy (dobra sytuacja ekonomiczna, dostęp do środków finansowych, zrównoważony i rozwojowy portfel produktów),
- poziom organizacji i zarządzania (duża aktywność rozwojowa, szybkość i elastyczność działania). ■



fol. Serwis prasowy MTP

### Panel dyskusyjny:

Budowanie przewagi konkurencyjnej firm spożywczych:  
15 września, pawilon 15 sala 403, godz. 14.30–16.30

# możliwości

## Ozon w procesach produkcji żywności

**Ozon w przetwórstwie spożywczym pojawia się jako sposób na redukcję zanieczyszczeń środowiska wytwarzanych w operacjach mycia i jako alternatywny środek odkażający wobec dotychczas stosowanych związków chemicznych, często szkodliwie oddziałujących na zdrowie ludzi.**

Na tegorocznych targach Polagra-Tech zagadnienie to pojawi się w prelekcjach seminarium „Zastosowanie ozonu w systemie mycia CIP w procesach produkcji żywności” zorganizowanego przez Politechnikę Gdańską i MTP. Przedstawione zostaną na nim między innymi wyniki prac prowadzonych w zadaniu pt. OZONECIP, które jest projektem celowym finansowanym w części przez Unię Europejską w programie LIFE-Environment. Poznamy bliżej możliwości zastosowania ozonu właśnie w procesach przetwórstwa spożywczego. Wśród różnych procedur stosowanych w przemyśle spożywczym system CIP jest w Europie uznawany jako najlepsze stosowane techniki w dokumentach referencyjnych BAT. Dotychczas uzyskane wyniki OZONECIP potwierdzają, że będzie to sposób mycia lepszy od dotychczas opisanych w BAT. ■

**Panel dyskusyjny:** Zastosowanie ozonu w systemie mycia CIP w procesach produkcji żywności  
17 września, pawilon 15 sala 403, godz. 10.30–13.30

## Bezpieczeństwo w przemyśle

Temat szczególnie ważny dla producentów, użytkowników linii produkcyjnych: europejskie regulacje prawne związane z dopuszczeniem do użytkowania całych linii produkcyjnych, jak i ich poszczególnych zespołów. Znajdzie on swoje miejsce w programie tegorocznych targów Polagra-Tech. Organizatorzy poświęconego tej problematyce seminarium – warszawski Przemysłowy Instytut Automatyki i Pomiarów – zapraszają między innymi do wysłuchania referatu „Europejskie podejście do oceny zgodności zautomatyzowanych linii przemysłu spożywczego” i do udziału w dyskusjach. ■

**Seminarium:** Bezpieczeństwo zautomatyzowanych linii produkcyjnych przemysłu spożywczego, 16 września, pawilon 14B, sala B III, godz. 11.00-13.00

Koniunktura na rynku a strategia firmy

## Sytuacja w branży przetwórstwa zbóż

**Dla środowiska młynarskiego panel ten będzie doskonałą okazją do wymiany poglądów i oczekiwań, dyskusji i zdobycia nowej wiedzy. Jego tematyka obejmuje kwestie jakości i cen mąki oraz surowca na rynku zbóż – zagadnienie istotne zwłaszcza w kontekście częstych w ostatnim czasie wahań cen, a także pojawiających się problemów z dostępem do surowca.**

Panel przygotowany przez MTP, „Przegląd Zbożowo-Młynarski” i Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego SITSpoż stworzy również okazję do dyskusji i wymiany informacji na temat jakości mąki ze zbiorów żyta i pszenicy w sezonie 2007/2008. Poruszone zostaną także sprawy związane z rozwojem technologii, przepisami dotyczącymi rynku Unii Europejskiej oraz sytuacją na światowym i krajowym rynku pszenicy. Prof. dr hab. Mieczysław Jankiewicz z Uniwersytetu

Przyrodniczego w Poznaniu, przewodniczący Rady Programowej „Przeglądu Zbożowo-Młynarskiego” w swoim wystąpieniu będzie mówił o postępie w technologii zbóż i związanej z tym realizacji celów żywieniowych.

Mgr Jadwiga Rothkaehl z Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, Zakładu Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa w Warszawie, przewodnicząca Stowarzyszenia Młynarzy RP oraz mgr Wojciech Górniak z Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rol-



fol. Serwis prasowy MTP, Polagra-Tech 2007

no-Spożywczego, Zakładu Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa w Warszawie przedstawią możliwości zaopatrzenia surowcowego dla przemysłu młynarskiego.

Panel poprowadzi dr inż. Roman Jurga – redaktor naczelny „Przeglądu Zbożowo-Młynarskiego”. ■

**Panel dyskusyjny:**

Aktualne problemy w przemyśle zbożowo-młynarskim:  
16 września, pawilon 15 sala 403, godz. 11.30–13.30

# Rozwój czy stagnacja – co czeka polską branżę mleczarską?

fot. archiwum prywatne



**ELŻBIETA NITECKA**  
dyrektor  
Biura Zarządu ZPPM

Przyglądając się sytuacji na rynku mleka, zapowiadanych zmianom Wspólnej Polityki Rolnej oraz negocjacom toczącym się na forum WTO odnoszę wrażenie, że nadchodzące lata będą dla naszej branży ciekawe.

W roku 2007 byliśmy świadkami hossy na rynku mleka – zarówno światowym, unijnym, jak i polskim. W roku bieżącym sytuacja uległa zmianie, co doprowadziło do kryzysu w polskim mleczarstwie i przyczyniło się do przyspieszenia procesów konsolidacyjnych. Przygotowywane są również zmiany Wspólnej Polityki Rolnej UE (WPR), a wynik negocjacji na forum WTO – zwłaszcza w kontekście redukcji barier celnych oraz stosowanego wsparcia eksportowego – może na długo zmienić układ sił na światowym rynku mleka. Jaka będzie przyszłość polskiej branży mleczar-

skiej – rozwój czy stagnacja? – zastanawiali się uczestnicy konferencji zorganizowanej w czerwcu tego roku przez Związek Prywatnych Przetwórców Mleka (ZPPM). Z analiz OECD, FAPRI oraz Komisji Europejskiej wynika, że popyt na produkty mleczarskie na świecie będzie rósł. Nie gwarantuje to jednak trwałego sukcesu polskiej branży mleczarskiej. Mimo prognozowanego wzrostu popytu potrzebne są zmiany unijnej polityki dotyczącej rynku mleka.

Zakończenie tzw. przeglądu funkcjonowania Wspólnej Polityki Rolnej oczekiwane jest w listopadzie tego roku. Wśród dotychczasowych propozycji legislacyjnych Komisji Europejskiej przygotowywanych w ramach omawianego przeglądu są również takie, których przyjęcie będzie miało istotne konsekwencje dla rynku mleka UE. Czekamy m.in. coroczne zwiększanie kwot mlecznych – ale czy oznacza to ostateczne odejście od systemu kwotowego – jeszcze nie wiadomo. Na pewno jest to krok w dobrym kierunku, gdyż zniesienie ograniczeń związanych z kwotowaniem pozwoli na zwiększenie udziału UE, a w tym Polski, w handlu międzynarodowym. Utrzymywanie systemu kwotowego nie gwarantuje stabilizacji sytuacji rynkowej, czego przykładem są ubiegłoroczne gwałtowne podwyżki cen produktów mleczarskich i ich tegoroczne spadki. Stabilizację, przynajmniej do pewnego stopnia, zapewnić mogą odpowiednie mechanizmy wsparcia rynku mleka. Jednak Ko-

misja Europejska chce dokonać znaczących zmian w ich funkcjonowaniu – wprowadzić obligatoryjne stosowanie procedur przetargowych w ramach skupu interwencyjnego masła i odtuszczonego mleka w proszku, z niektórymi mechanizmami zrezygnować, a inne uruchamiać jedynie opcjonalnie. Stanowczo się temu sprzeciwiamy, gdyż naszym zdaniem w okresie odchodzenia od systemu kwot mlecznych niezbędne będą mechanizmy gwarantujące choćby minimalny poziom bezpieczeństwa. Problemy branży mleczarskiej nie są łatwe do rozwiązania. Zarówno rządy krajów członkowskich UE, jak i krajowe organizacje branżowe prezentują odmienne poglądy na temat przyszłości systemu kwotowania produkcji mleka, przyszłego kształtu WPR oraz skutków, jakie może przynieść zawarcie porozumienia na forum WTO. Związek Prywatnych Przetwórców Mleka usiłuje przekonać decydentów zarówno w Polsce, jak i w Brukseli do rozwiązań, które naszym zdaniem przyczynią się do rozwoju polskiego i unijnego mleczarstwa. Podczas Walnego Zgromadzenia Członków ZPPM, które odbyło się w trakcie targów PolagraFood 2007, zaproponowane przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi stopniowe odchodzenie od systemu kwotowania produkcji mleka do roku 2015, zakładające zwiększanie kwot mlecznych w tempie nawet do 5 proc. rocznie, uznaliśmy za zgodne z rozwiązaniami wypracowanymi na forum naszej organizacji. ■



fot. Serwis prasowy MTP

W ramach Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego przedstawione zostaną tendencje rozwoju rynku mleka w najbliższych latach.



fot. Serwis prasowy MTP

## VII KRAJOWY SZCZYT MLECZARSKI



**E-biznes i nowe technologie dla mleczarstwa**  
**Produkty nowej generacji oraz nowoczesne technologie i usługi dla mleczarstwa – o tym właśnie mówić będą uczestnicy siódmej edycji Krajowego Szczytu Mleczarskiego. Odbędzie się on w drugim dniu targów Polagra-Tech, czyli we wtorek 16 września, w pawilonie 6 (na piętrze).**

Szybkie wdrażanie sprawdzonych nowości poprawia konkurencyjność firmy na rynku. Dlatego właśnie ważna jest dbałość o to, aby nowatorskie idee jak najszybciej docierały do firm mleczarskich. Taka jest też od zawsze idea organizacji konferencji Krajowego Szczytu Mleczarskiego.

W tym roku jego program obejmuje przegląd technologii przyszłości i zagadnienia rozwoju e-biznesu w tej branży. Co więcej, podczas konferencji zostaną zaprezentowane przykłady ich wykorzystania w praktyce. Prelegentami będą najwybitniejsi przedstawiciele nauki i praktyki, którzy przybliżą słuchaczom te zagadnienia w zwięzły, przystępny i bardzo interesujący sposób.

Krajowy Szczyt Mleczarski 2008 to propozycja dla wszystkich, którzy interesują się mleczarstwem lub traktują je jako swój rynek docelowy. Tematyka konferencji kierowana jest szczególnie do zarządów, rad nadzorczych, działów marketingu, działów technicznych, technologicznych i zaopatrzenia wszystkich firm mleczarskich w Polsce. Organizatorami Krajowego Szczytu Mleczarskiego są FC Horyzont oraz MTP. ■

**VII Krajowy Szczyt Mleczarski:**  
 16 września, pawilon 6 (piętro)



foto. archiwum prywatne

**prof. dr hab.**  
**MICHAŁ SZNAJDER**  
**Uniwersytet**  
**Przyrodniczy w Poznaniu**

## Wiedza i informacje na wyciągnięcie ręki

**M**ój związek z Targami Polagra-Food i Polagra-Tech jest szczególny. Aż 80 procent swojego czasu poświęcam pracy na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu, kształceniu kadr kierowniczych dla rolnictwa, przemysłu spożywczego, obsługi rolnictwa, a pozostałe 20 proc. na współpracę z przemysłem spożywczym, szczególnie na transmisję wiedzy z nauki do praktyki i informacji z praktyki do nauki.

W poznańskich targach z wielką przyjemnością uczestniczę od wielu lat z kilku powodów. Przede wszystkim jest to najłatwiejszy sposób, aby w ciągu czterech dni zapoznać się z bogatą ofertą produktów najwybitniejszych firm przemysłu spożywczego oraz obsługujących ten przemysł. Na targach można zauważyć co nowego pojawiło na rynku oraz jakie są najnowsze światowe tendencje. W ten sposób moja

wiedza o praktyce, o jej liderach jest systematycznie aktualizowana. Bardzo wysoko cenię sobie spotkania z licznymi specjalistami. Często są one bardzo spontaniczne i radosne. Ludzie są otwarci i chętnie dzielą się bezcenną wiedzą.

Ważnym powodem mojego uczestnictwa w targach jest sprawowanie nadzoru nad Konsumentką Oceną Produktów, która dostarcza firmom przemysłu spożywczego wiarygodnych i bardzo ważnych informacji o preferencjach konsumentów. W tym roku najlepszym produktom nadany zostanie rewelacyjny znak, bardzo przydatny w działalności marketingowej – Super Produkt. Znak, który bardzo pozytywnie oddziałuje na emocje konsumenta. Doskonale wiadomo przecież, co konsumenci sobie cenią, a czego nie.

Corocznie, wspólnie z MTP, organizuję także Krajowy Szczyt Mleczarski, który zrzesza osoby z tej branży oraz wszystkich zainteresowanych tą dziedziną gospodarki. Z niecierpliwością czekam na kolejne spotkanie z Państwem podczas targów Polagra-Food i Polagra-Tech we wrześniu. ■



Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego  
**pawilon 6, 6A oraz sektor 06**  
**na terenie otwartym**



foto. Serwis prasowy MTP

### PROGRAM KONFERENCJI

Część I	Uroczyste otwarcie
10.00 - 10.05	Przywitanie uczestników
10.05 - 10.15	Premiera książki „Polski Sektor Mleczarski 2009”
Część II	Nowe technologie dla mleczarstwa
10.15 - 10.45	Przegląd najnowszych technik oferowanych dla mleczarstwa
10.45 - 11.15	Kierunki rozwoju nowych technologii w mleczarstwie
11.15 - 11.45	Nowoczesne technologie oczyszczania ścieków mleczarskich – oszczędności, które dotychczas odpływały ze ściekami
11.45 - 12.15	Jakość w „mleczarni przyszłości”
12.15 - 12.25	przerwa
Część III	E-biznes w mleczarstwie
12.25 - 12.55	Outsourcing usług logistycznych jako alternatywa dla samodzielnie prowadzonej logistyki
12.55 - 13.25	Najnowsze kierunki wykorzystania technologii informacyjnych w agrobiznesie
13.25 - 13.50	Skuteczność internetowych działań marketingowych w sektorze mleczarskim
Część IV	Zakończenie
13.50 - 14.00	Finał konkursu MILK WEB MASTER, czyli najładniejsza strona internetowa polskiego mleczarstwa

stan na dzień 25 lipca 2008



fol. Serwis prasowy MTP



fol. Serwis prasowy MTP

Targowe rozmowy są okazją do przedyskutowania wielu problemów technicznych.

## Kto jest najlepszym piekarzem w Polsce?



**MISTRZOSTWA  
POLSKI PIEKARZY**

*Dowiemy się tego już we wrześniu w Poznaniu. Podczas targów Polagra-Tech 2008 odbędzie się ogólnopolski finał I Mistrzostw Polski Piekarzy.*

Mistrzostwa Polski Piekarzy to prestiżowa impreza pozwalająca jej uczestnikom zaprezentować wysoki poziom sztuki piekarskiej, a w efekcie wyłonić mistrza, czyli najlepszego piekarza w Polsce. Mistrzostwa organizują wspólnie Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa Rzeczypospolitej Polskiej i Międzynarodowe Targi Poznańskie.

W konkursie mogą brać udział piekarze w wieku od 19 do 45 lat, mający doświadczenie zawodowe. Składa się on z dwóch etapów. Pierwszym etapem były eliminacje, które odbyły się wiosną w Gdańsku i Poznaniu. Podczas Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych Polagra-Tech 2008 w Poznaniu odbędzie drugi

etap, czyli finał. Jury oceniać będzie smak, wygląd, masę i objętość produktów, a także ich oryginalność, wartość artystyczną i techniczną trudność wykonania. Dodatkowo punkty będzie można uzyskać za dobrą organizację, czystość na stanowisku pracy oraz efektowną ekspozycję wypieków. Przez osiem godzin konkursu jego uczestnicy wezmą udział w trzech konkurencjach. Pierwszą z nich będzie wypiek pieczywa, czyli chlebow specjalnych, bagietek i bułek zwykłych, drugą – produkcja wyrobów półcukierniczych, takich jak chałki, rogalie i drożdżówki. Ostatnie konkursowe zadanie to wypiek artystyczny o dowolnej tematyce. Zwycięzcy Mistrzostw wejdą w skład zespołu, który będzie reprezentował Polskę w konkursach branżowych odbywających się na terenie Europy. ■

**Finał I Mistrzostw Polski Piekarzy:**  
15 września, pawilon 5, przestrzeń specjalna  
– stoisko 104, godz. 9.00–17.00



fol. Serwis prasowy MTP

Feeria piekarniczych zapachów, smaków i kolorów towarzyszyć będzie zwiedzającym poznańskie targi.



fol. Serwis prasowy MTP

# Targi – czas biznesowych przedsięwzięć



Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego  
**pawilon 5 oraz sektor 05**  
**na terenie otwartym**



fot. archiwum prywatne

**BARBARA SCHROEDER**  
sekretarz Zarządu Głównego Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa RP

MTP to świetny partner w biznesowych przedsięwzięciach, bezsprzecznie najważniejszy ośrodek targowy w Polsce i jeden z najważniejszych w Nowej Europie. A co najważniejsze – MTP, jako ogromne przedsiębiorstwo targowe, świetnie dostosowuje się do potrzeb nowoczesnej gospodarki – tak infrastrukturą, jak wiedzą i elastycznością swojej oferty. Takim przykładem jest podział w 2007 r. największych targów branży spożywczej w Europie Środkowo-Wschodniej na Polagrę-Food i Polagrę-Tech. Uczestniczę w Polagrze od wielu lat, a od kilkunastu nie opuściłam żadnej. Tu po prostu warto być. Na targach można zapoznać się z nowymi technikami i technologiami produkcji, dokonać decyzji o zakupie wielu nowoczesnych maszyn i urządzeń. Targi dają okazję do wymiany doświadczeń, spotkań biznesowych. To również czas rozmów, wymiany poglądów, doświadczeń, fachowych porad, czyli czas na integrację i zacieśnienie branżowej więzi. Jestem dumna, że Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP w ramach Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernic-

stwa ma tak znaczący udział w jednoczeniu branżystów, w tworzeniu właściwej oprawy oraz przyjaznej atmosfery ich spotkania. Cieszy mnie liczba gości w kawiarence Stowarzyszenia. Rolę tę docenia także zarząd MTP, ponieważ właśnie Dniem Piekarza i Cukiernika 14 września rozpoczyna się tegoroczne targi Polagra-Tech.

Odbędą się prezentacje nowych technologii, a także pokazy produkcji pieczywa metodami tradycyjnymi; będą najnowsze maszyny i urządzenia, linie technologiczne, pokazy.

O docenianiu przez rzemieślników MTP jako świetnie wywiązującego się z roli pośrednika w biznesie krajowym i europejskim, bardzo szeroko wspierającego polskie rzemiosło – świadczy przyznany w tym roku MTP przez Związek Rzemiosła Polskiego Złoty Medal im. Jana Kilińskiego. Dobrze, że mimo szybkiego rozwoju technik komunikacyjnych i mediów elektronicznych, coraz większego pośpiechu życia, rynek nie rezygnuje z marketingu bezpośredniego, jakim jest udział w targach, dający możliwość spotkania wszystkich zainteresowanych w jednym miejscu i w tym samym czasie. ■

SPONSOR MISTRZOSTW POLSKI PIEKARZY

**KOMPLET Polska**  
ul. Chlebowa 2  
62-080 Tarnowo Podgórze  
tel. +48 61 896 71 00  
fax +48 61 896 71 01  
biuro@komplet.pl  
www.komplet.pl



## KOMPLET Polska

Surowce do wyrobów cukierniczych i piekarniczych



### Tradycja i innowacja

oto cechy, które łączy w sobie firma **KOMPLET Polska**.

Choć pod tą nazwą istnieje dopiero od 1994 roku to, jako polski oddział międzynarodowej grupy **Abel+Schäfer/KOMPLET** wrasta w historię przedsiębiorstwa o ponad stuletniej tradycji.

Dzisiaj jest to nowoczesne przedsiębiorstwo o zasięgu międzynarodowym, a bogata oferta – szeroka gama surowców do wyrobów cukierniczych i piekarniczych – wciąż jest wzbogacana o nowe produkty.

### Oferujemy produkty najwyższej jakości:

- ◆ Mieszanki i koncentraty do wyrobu chleba i bułek
- ◆ Mieszanki i koncentraty do wyrobu ciast
- ◆ Kremy
- ◆ Produkty convenience
- ◆ Środki adhezyjne, produkty serwisowe
- ◆ Produkty mrożone

### Posiadamy

Zintegrowany System Zarządzania Jakością (GHP, GMP, HACCP)



*Z dobrego upieciesz najlepsze!*



## Święto Chleba

**We wrześniowe południe, punktualnie o 12.00, gdy na ratuszowej wieży ukazą się poznańskie koziołki, nastąpi otwarcie dziesiątego już Święta Chleba. Tradycje mistrzowskiego kunsztu poznańskich i wielkopolskich piekarzy są bardzo odległe, sięgają XIII wieku, a coroczne Święto Chleba jest potwierdzeniem tej tradycji.**

Organizatorem Święta Chleba jest najstarszy w Polsce cech – Cech Cukierników i Piekarzy w Poznaniu – liczący sobie już ponad 750 lat, Wielkopolskie Koło Regionalne Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarnictwa RP z siedzibą w Poznaniu oraz Międzynarodowe Targi Poznańskie. W organizację tego świątecznego dnia angażują się także władze miasta i sponsorzy – bez ich pomocy ten dzień z pewnością nie miałby tak wspaniałej oprawy.

Co roku Święto Chleba gromadzi mistrzów sztuki piekarskiej, ukazujących kunszt swojego rzemiosła, a także różnorodność smaków, kształtów i artyzmu wypieków. Poznańskie spotkanie piekarzy to święto przede wszystkim dla poznaniaków i gości odwiedzających Poznań. Jest to doskonała okazja, by zobaczyli oni nie tylko finalny produkt, który trafia na nasze stoły, ale także przyjrzeć się z bliska kulisom pracy piekarzy. Na każdym ze stoisk odbywają się degustacje. Wielkopolskie piekarnie kuszą gości nie tylko tradycyjnym pieczywem – bułeczkami, rogalikami, drożdżówkami i najrozmaitszymi gatunkami chleba, ale i nowościami. Przebojem jednej z minionych edycji Święta było pieczywo z kwasami omega, które mogą zastąpić apteczne witaminy. Co przygotowują dla swojej publiczności mistrzowie rzemiosła w tym roku, na dziesiąte – jubileuszowe obchody? Na razie to niespodzianka.

Będzie można także posłuchać dobrej muzyki, obejrzeć ciekawe widowisko i spróbować szczęścia w licznych konkursach – przygotowanych zarówno dla dorosłych, jak i dla dzieci. ■



fot. Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarnictwa RP



fot. archiwum prywatne

**RAFAŁ SOŁTYSIAK**  
szef produkcji Cukierni  
Edward Gruszecki

## Spotkanie o niepowtarzalnym klimacie

Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych Polagra-Tech są dla cukierników jedną z ważniejszych imprez w roku i jednocześnie i jedną z najbardziej znaczących branżowych imprez targowych w Europie Środkowo-Wschodniej. Dzięki wystawcom i ludziom z branży, którzy zjeżdżają z całej Polski i zagranicy, mamy okazję poznać nowy sprzęt, technologie i co najważniejsze – style w cukiernictwie, które wszak co kilka lat ulegają zmianie. Jeszcze kilka lat temu dekoracje były proste, powstawały głównie z dragantu, owoców i marcepanu.

Od pewnego czasu obserwujemy jednak, że w dekoracjach prym wiodą czekolada i karmel, a figury czy elementy wykonane z czekolady i karmelu są małymi dziełami sztuki. Od kilku lat poziom kunsztu cukierniczego cały czas rośnie. Cukiernicy, spotykając się na pokazach, konkursach czy warsztatach, wymieniają swoje pomysły i spostrzeżenia, dzięki czemu polskie cukiernictwo może pochwalić się wyrobami i produktami znanymi na całym świecie. Targi Polagra-Tech są doskonałym miejscem takich spotkań, służących wymianie pomysłów i prezentacji naszych umiejętności. Firmy cukiernicze biorące udział w targach i XIV Forum Rzemieślników Piekarnictwa i Cukiernictwa na pewno i w tym roku zaprezentują mistrzostwo w swojej sztuce, wyrafinowane, nowatorskie receptury i zaskakujące kompozycje smakowe. Dzięki nim targi te są wydarzeniem na miarę światowej i europejskiej rewii cukierniczej mody i trendów. Dlatego warto ich nie przegapić. ■



Salon Przemysłu Piekarskiego  
i Cukierniczego  
**pawilon 5 oraz sektor 05**  
**na terenie otwartym**



foto. Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP

## Pokaz wypieku artystycznego

**Pegaz w locie – postać skrzydlatego konia wpisana w kształt grotu strzały: takie dzieło powstanie w piekarni w jednej z targowych hal. Prezentacja kolejnych etapów powstawania wypieku artystycznego będzie jedną z największych atrakcji tegorocznej Polagra-Tech.**

Do jego wykonania zostanie użytych pięć różnych rodzajów ciasta: ciasto piernikowe, kruche miodowe, jak również ciasto kruche szprycowane, martwe oraz parzone. Proces powstawania wypieku potrwa kilka godzin. Pracować przy nim będzie zespół piekarzy. Motyw pracy został zaczerpnięty z mitologicznych transcendentalnych wyobrażeń o lotach powietrznych. Wizualną lekkość tej przestrzennej kompozycji nadadzą mistrzowskie umiejętności piekarza wykonującego. Powstała podczas pokazu figura pegaza mienić się będzie odcieniami brązu, złota i błękitu, symbolizując natchnienie poetyckie i plastyczne. Podziwiać będziemy ją mogli już 14 września.

**Pokaz wypieku artystycznego:** 14 września, pawilon 5, przestrzeń specjalna – stoisko 104, rozpoczęcie – godz. 9.00, zakończenie ok. godz. 16.00.

Piekarz wykonujący – Przemysław Bonk

Mistrz prowadzący – Tadeusz Zdybał

Pracownicy Piekarni-Cukierni Andrzeja Szydłowskiego z Gdańska

### SPECJALNA OFERTA!

## Dzień Piekarza i Cukiernika

**Niedziela, 14 września, będzie na tegorocznych targach Polagra-Tech Dniem Piekarza i Cukiernika.**

Właśnie tego i tylko tego dnia specjaliści tej branży będą mogli kupić bilet wstępu na targi w cenie tylko 15 zł oraz bezpłatnie zaparkować samochód na specjalnie przygotowanym parkingu. Jedynym warunkiem skorzystania z tej oferty jest wcześniejsza rejestracja uczestnictwa na stronie [www.maszynypiekarskie.polagra-tech.pl](http://www.maszynypiekarskie.polagra-tech.pl). Karty uprawniające do bezpłatnego wjazdu na teren MTP zostaną przesłane pocztą. Zainteresowanych prosimy o wcześniejszą rejestrację on-line i kontakt z Sekcją Komunikacji ze Zwiedzającymi. ■

**Kontakt:** Natalia Kulińska, tel. +48 61 862 29 87, [natalia.kulinska@mtp.pl](mailto:natalia.kulinska@mtp.pl)  
Ewa Rutkowska, tel. +48 61 869 21 60, [ewa.rutkowska@mtp.pl](mailto:ewa.rutkowska@mtp.pl)

**CREAM** profesjonalne  
technologie spożywcze



# Aby chleb dobry był!

ul. Kolejowa 17, 40-706 Katowice  
tel.: 032 60 40 700

e-mail: [cream@cream.pl](mailto:cream@cream.pl), [www.cream.pl](http://www.cream.pl)



fot. Serwis prasowy MTP

Ewolucja na rynku produktów spożywczych nie ominęła także rynku piekarskiego i cukierniczego. Wyroby piekarskie są coraz bardziej mieszkanką trendów z różnych krajów świata.

Panele dyskusyjne na Polagrze-Tech

## Fundusze unijne dla piekarzy i cukierników

**Natłok informacji związanych z funduszami na lata 2007-2013 jest tak duży, że wielu przedsiębiorców wychodzi z założenia, iż Unia rozdaje pieniądze wszystkim i na wszystko.**

Prawda jest natomiast taka, że na dotacje można liczyć tylko w sytuacji, kiedy inwestycja wpisuje się w szczegółowe kryteria danego programu. Zorganizowany przez MTP, redakcję Przeglądu Piekarskiego i Cukierniczego oraz SITSpoż panel dotyczący funduszy unijnych ma pomóc przedsiębiorcom w skutecznym aplikowaniu o dotacje unijne, a także uchronić przed niepotrzebnym trudem związanym z przygotowaniem dokumentacji unijnej w sytuacji, kiedy inwestycja nie ma szans na uzyskanie wsparcia. Analizę szans i możliwości należy rozpocząć od precyzyjnego określenia, z jakich programów przedsiębiorcy działający w branży piekarskiej i cukierniczej mogą korzystać, realizując inwestycje.

Fundusze unijne na lata 2007-2013 podzielone są na programy krajowe i regionalne. Jest to zasadnicza różnica w stosunku do

poprzedniego budżetu. W ramach nowego budżetu unijnego tylko duże inwestycje (powyżej 8 mln złotych), o wysokim potencjale innowacyjnym, będą wdrażane na szczeblu krajowym. Wszystkie pozostałe inwestycje realizowane będą w ramach programów regionalnych. Co to oznacza dla przedsiębiorstw? Regionalne programy inwestycyjne przeznaczone są na wsparcie małych i średnich przedsiębiorstw realizujących inwestycje polegające na zakupie maszyn i urządzeń, budowie hal produkcyjnych, wdrożeniu nowych programów komputerowych. Poziom innowacyjności wdrażanych rozwiązań zależy natomiast od regionu, w którym realizowana jest inwestycja. Część regionów premiuje rozwiązania innowacyjne w skali kraju, inne skłaniają się w stronę innowacji na poziomie światowym. Szczegółowy opis programu znaleźć można w dokumencie zwanym „Uszczegółowienie

regionalnego programu operacyjnego”, właściwym dla każdego województwa. Bardzo ważnym dokumentem jest opis kryteriów wyboru projektów. To w nim znajdują się szczegółowe informacje, za co komisja oceniająca będzie przyznawała punkty.

Różnorodność programów powoduje, że niezbędna jest wiedza, gdzie szukać informacji na ich temat i na co zwrócić uwagę czytając dokumenty. Podczas spotkania panelowego przeanalizowane zostaną kryteria przyznawania dotacji oraz zaprezentowany sposób przygotowania projektu inwestycyjnego, który będzie miał szansę na uzyskanie wsparcia. Znaczna część spotkania przeznaczona zostanie na dyskusję i wyjaśnienia udzielane przez ekspertów. ■

### Panel dyskusyjny:

Fundusze Unijne dostępne dla branży piekarskiej i cukierniczej w ramach Programów Operacyjnych na lata 2007–2013

15 września, wejście wschodnie – sala zielona  
godz. 12.00–14.00

### Już II edycja!

#### BAKEPOL

Targi Przemysłu Piekarskiego  
i Cukierniczego

**24-28 kwietnia 2009**

Wszystko, co potrzebne w codziennej pracy nowoczesnego zakładu piekarskiego i cukierniczego: nowoczesne technologie • rynkowe nowości • seminaria • szkolenia • pokazy maszyn i urządzeń w ruchu

Targi BAKEPOL to jedna z nowszych pozycji w kalendarzu targowym MTP. Odbývają się w cyklu dwuletnim, w Kielcach. Są doskonałą okazją do bezpośrednich spotkań biznesowych producentów i dystrybutorów technologii dla przemysłu piekarskiego i cukierniczego z użytkownikami ich produktów z terenów południowo-wschodniej Polski.

Wystawcami są producenci, importerzy i dystrybutorzy maszyn i urządzeń do wyrobu pieczywa, produkcji ciastkarskiej, produkcji kakao, wyrobów czekoladowych i cukierków, maszyn do formowania, dozowania i konfekcjonowania produktów oraz krajalnic do pieczywa i pieców piekarskich, a także surowców piekarskich i cukierniczych oraz systemów pakowania i magazynowania produktów.

Podczas premierowej edycji 2007 zaprezentowało się na nich niemal 80 firm, ich ofertę zobaczyło 4 tys. targowych gości. Ekspozycja zajęła 5 tys. m kw. Znaczna część wystawców od razu zapowiedziała swój udział w kolejnych targach. Zapraszamy na II edycję!

[www.bakepol.pl](http://www.bakepol.pl)

## XIV Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa

*Co roku spotkanie branży spożywczej na targach w Poznaniu staje się okazją do rozmów, dyskusji i prezentacji tego, co najciekawsze: technologii, trendów, nowinek. Nie inaczej będzie na tegorocznym Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa.*

Forum odbędzie się w ramach Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego targów Polagra-Tech. Zapraszamy na nie MTP, Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP oraz Stowarzyszenie Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy RP.

A w jego szczegółowym programie między innymi:

- 14 września:** pokazy nowych technologii przygotowane przez piekarzy i cukierników, pokazy wyrobów żywności prozdrowotnej, pokaz wypieku artystycznego, wykonywanie dekoracji z karmelu i marcepanu
- 15 września:** I Mistrzostwa Polski Piekarzy
- 16 września:** pokazy produkcji pieczywa metodami tradycyjnymi, zdrowe przekąski.
- 17 i 18 września:** pokazy cukiernicze z wykorzystaniem karmelu, marcepanu i czekolady

### Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa:

14-18 września, pawilon 5, przestrzeń specjalna – stoiska 104, codziennie od godz. 9.00 do 17.00



Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego  
**pawilon 5 oraz sektor 05**  
na terenie otwartym



foto: Serwis prasowy MTP

SPONSOR MISTRZOSTW POLSKI PIEKARZY

## MIWE

PIECIE WSADOWE

**MIWE ideal**



MODUŁOWE PIECIE  
CUKIERNICZE

**MIWE condo**



PIECIE OBROTOWE

**MIWE roll-in**



SYSTEMY AUTOMATYCZNEGO  
ZAŁADUNKU I WYŁADUNKU

**MIWE athlete**



**DOSTAWCA NIEMIECKICH PIECÓW I URZĄDZEŃ PIEKARNICZYCH NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI**

30-383 Kraków, ul. Skośna 16. tel. (0-12) 262 24 62 • tel./fax (0-12) 262 04 79  
geth@geth.pl www.geth.pl



MIESIARKI



LINIE DO BUŁEK



ROGALIKARKI



KRAJALNICE  
DO CHLEBA



UBIJACZKI  
CUKIERNICZE



URZĄDZENIA  
DOZUJĄCE



AUTOMATYCZNE  
PRZELOTOWE  
SMAŻALNIKI  
DO PĄCZKÓW



MASZYNY  
MYJĄCE



**MONTAŻ • SERWIS • GWARANCJA**

Na targach Polagra-Tech 2010

# Kongres Światowej Unii Piekarzy i Cukierników

Kongres Światowej Unii Piekarzy i Cukierników w 2010 roku odbędzie się w Poznaniu – w dniach 13-15 września podczas Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych Polagra-Tech 2010. Taką decyzję podjął zarząd Unii, który zebrał się w Paryżu w czasie międzynarodowych targów piekarsko-cukierniczych Europain wiosną tego roku.

Wybór Międzynarodowych Targów Poznańskich na miejsce kongresu nie był przypadkowy. Poznańskie targi mają największe profesjonalnie przygotowane tereny wystawiennicze w Polsce oraz najnowocześniejszą infrastrukturę. Nieprzypadkowa jest także zbieżność terminu kongresu z terminem targów Polagra-Tech 2010 (12-16 września 2010), na których jednym z salonów wystawienniczych jest Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego. Od lat jest on miejscem spotkań piekarzy i cukierników z Europy Środkowo-Wschodniej oraz innych części świata.

– Bardzo się cieszę, że Światowa Unia Piekarzy i Cukierników obdarzyła nas takim zaufaniem, że swój kongres w 2010 roku postanowiła zorganizować w Polsce podczas Międzynarodowych Targów Technologii-Spożywczych Po-

lagra-Tech. Zorganizowanie takiego kongresu jest odpowiedzialnym zadaniem. Jestem jednak optymistycznie nastawiona, bo organizujemy je razem ze Stowarzyszeniem Rzemieślników Piekarstwa RP, z którym współpracujemy od lat i udało nam się wspólnie zrealizować wiele udanych przedsięwzięć. Dlatego jestem pewna, że i tym razem wszystko potoczy się pomyślnie. Natomiast zdaję sobie sprawę, że niektórzy uczestnicy kongresu przyjadą do naszego kraju po raz pierwszy, dlatego bardzo nam zależy, aby zachowali pozytywny obraz nie tylko Międzynarodowych Targów Poznańskich czy Poznania jako miasta, ale Polski w ogóle. Z tego właśnie względu musimy zaprezentować się z jak najlepszej strony – mówi Joanna Jasińska, dyrektor targów Polagra-Tech. ■



fol. Serwis prasowy MTP

Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego jest miejscem spotkań piekarzy i cukierników z całego świata.

Atrakcją wielu stoisk, już tradycyjnie, są pokazy, dzięki którym zwiedzający mogą poznać sposoby zastosowania półproduktów, techniki wykonywania różnorodnego pieczywa.



fol. Serwis prasowy MTP

## ŚWIATOWA UNIA PIEKARZY I CUKIERNIKÓW (Union of Bakers and Bakers-Confectioners)

jest międzynarodowym stowarzyszeniem zrzeszającym organizacje piekarskie i piekarsko-cukiernicze. W Europie członkostwo w Unii jest ograniczone. Poszczególne kraje mogą być reprezentowane tylko przez jedną organizację. Poza Europą członkiem stowarzyszenia może zostać kraj lub grupy krajów. Światowa Unia Piekarzy i Cukierników jako główne zadania stawia sobie m.in. reprezentowanie ekonomicznych oraz socjalnych interesów swoich członków, udział w rozwiązywaniu kwestii dotyczących inżynierii, jakości, sprzedaży, podatków oraz innych problemów związanych bezpośrednio lub pośrednio z rzemiosłem. Unia reprezentuje także swoich członków na forum międzynarodowym oraz stara się chronić interesy organizacji należących do Unii. Polskę w Światowej Unii Piekarzy i Cukierników reprezentuje Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP.

Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności to oczywiście także miejsce, gdzie specjaliści dzielą się ze zwiedzającymi swoją wiedzą i doświadczeniami



fol. Serwis prasowy MTP



## Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności

pawilon 11

### CO POTRAFIĄ DZIŚ DODATKI FUNKCJONALNE?

#### Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności

Produkcja żywności w skali przemysłowej bez nowoczesnych dodatków funkcjonalnych jest praktycznie niemożliwa. Pomagają przede wszystkim utrzymać świeżość produktów, ich walory wizualne i zapachowe, a paleta ich możliwości wydłuża się nieustannie wraz z rozwojem technologii. Od czterech lat targom przemysłu spożywczego towarzyszy więc Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności.

W tym roku organizowany jest po raz drugi jako impreza międzynarodowa. W jego organizację od pierwszej edycji zaangażowana jest Polska Izba Dodatków do Żywności. Tegoroczny Salon Dodatków potrwa trzy dni. Współtworzą go jak zawsze producenci, eksporterzy oraz importerzy dodatków do żywności, między innymi: przedłużających trwałość, kształtujących strukturę i cechy sensoryczne, barwników, substancji odżywczych i pomocniczych.

Pawilon 11, w którym zlokalizowana zostanie tegoroczna ekspozycja, mieści się w samym sercu terenów MTP. Rozmowy biznesowe toczyć się będą nie tylko w obszarze stoisk, ale także w specjalnie zaaranżowanej do tego celu kawiarence. ■

# Dodatki do żywności kształtują żywność XXI wieku

## NAGRODA MINISTRA DLA NAJLEPSZYCH

### Dodatek Przyjazny Konsumentowi

Dziś producenci dodatków do żywności koncentrują się w dużej mierze na opracowywaniu dodatków przyjaznych człowiekowi, a nawet prozdrowotnych. W promocję takich wyrobów zaangażowane jest Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W tym roku już po raz czwarty na targach pucharem ministra wyróżniony zostanie Dodatek Przyjazny Konsumentowi.

Na puchar mają szansę takie substancje dodatkowe, które nie budzą jakichkolwiek zastrzeżeń zdrowotnych, a ponadto odznaczają się szczególnymi walorami jakościowymi, użytkowymi i estetycznymi. Podstawowym kryterium oceny produktu jest jego innowacyjność. Wszystkie zgłoszone do konkursu substancje są oceniane pod kątem ich wpływu na zdrowie konsumentów (bezpieczeństwo, wartość odżywcza, dietetyczna), atrakcyjność sensoryczną (wygląd zewnętrzny, smak, zapach) oraz funkcje technologiczne (łatwość stosowania, trwałość, kształtowanie form produktów). Do konkursu mogą być zgłaszane produkty, które legitymują się przewidzianymi prawem atestami i certyfikatami (w tym do użytkowania i obrotu na rynku Unii Europejskiej). Zgłoszenia przyjmuje do 30 sierpnia Polska Izba Dodatków do Żywności. O tym, kto zostanie wyróżniony pucharem ministra, zadecyduje 16 września sąd konkursowy. ■

**Konkurs o Puchar Ministra Rolnictwa**  
Dodatek Przyjazny Konsumentowi  
Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności



fol. Serwis prasowy MTP, Polagra-Tech 2007

## Dodatki dla zdrowia i wygody

fot. archiwum prywatne



**WOJCIECH HOFFMANN**  
prezes Polskiej Izby  
Dodatków do Żywności

W imieniu Polskiej Izby Dodatków do Żywności serdecznie zapraszam do udziału w czwartym Międzynarodowym Salonie Dodatków do Żywności, który odbędzie się w dniach 15-17 września, równo-

legle do Międzynarodowych Targów Wyrobów Spożywczych i Gastronomii Polagra-Food stanowiąc dopełnienie Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych Polagra-Tech.

Współcześnie trudno wyobrazić sobie produkcję żywności bez udziału dodatków. Rosnące wymagania klientów dotyczą smaku i atrakcyjności spożywanych produktów, jak również dłuższego okresu przydatności do spożycia oraz wartości odżywczych. Wzrasta zapotrzebowanie i zainteresowanie żywnością wygodną, pakowaną oraz funkcjonalną (np. o obniżonej kaloryczności). Dodatki do żywności kształtują żywność XXI wieku, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów, zwiększają atrakcyjność i smakowitość wyrobów, wydłuża-

ją ich trwałość i ułatwiają procesy przetwarzania, utrzymują również stałą i powtarzalną jakość. Stosowanie dodatków leży w interesie producentów, handlowców i konsumentów, dla których szczególnie ważny jest dostęp do obiektywnych informacji o roli, jaką spełniają dodatki do żywności.

Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności skierowany jest do właścicieli i managerów zakładów przemysłu spożywczego, technologów produkcji oraz przedstawicieli hurtowni i centrów dystrybucji. Dodatki nie są spożywane ani dostępne jako artykuły żywnościowe, dlatego salon stanowi wyspecjalizowaną ofertę w formule „biznes dla biznesu” i jest doskonałym miejscem prezentacji oferty dodatków do żywności, nawiązywania kontaktów oraz wy-

miany doświadczeń i poglądów. W trakcie trwania Międzynarodowego Salonu Dodatków do Żywności zostanie wyłoniony laureat konkursu Dodatek Przyjazny Konsumentowi o puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. 15 września podczas uroczystej gali zostaną ogłoszone wyniki konkursu, a nagrodzonych Polska Izba Dodatków do Żywności zamierza wspierać w ich dalszych działaniach marketingowych. Dodatki do żywności dzięki ścisłym regulacjom prawnym oraz wnikliwemu procesowi testowania są bezpiecznym składnikiem naszego pożywienia i борą udział w rozwoju rynków żywnościowych w Polsce, Europie i na świecie. Serdecznie zapraszam Państwa do odwiedzenia tegorocznego Międzynarodowego Salonu Dodatków do Żywności. ■



Międzynarodowe Targi Poznańskie



spotkaj przyszłość

polagra-food

2008

Międzynarodowe Targi  
Wyrobów Spożywczych i Gastronomii

15-18 września 2008, Poznań

[www.polagra-food.pl](http://www.polagra-food.pl)



Salon Gastronomii



Salon Wyrobów Spożywczych i Napojów



Salon Win i Alkoholii



Salon Wyposażenia Sklepów



Salon Franchisingu



Międzynarodowe Targi Poznańskie sp. z o.o.  
ul. Głogowska 14, 60-734 Poznań  
tel. +48 61/ 869 20 00, fax + 48 61 869 29 55  
e-mail: [polagra-food@mtp.pl](mailto:polagra-food@mtp.pl)

Jesteśmy członkiem:





snych, drobiowych w tackach przy użyciu folii kurczliwej (np. folii SES). Maszynę można również stosować do wykonywania opakowań MAP, przy użyciu folii kurczliwej (np. folii BDF). Ostatecznie wynikiem jest ściśle owinięte, estetyczne i szczelne opakowanie. Opakowania z folii SSF są nowością na polskim rynku – żaden z polskich producentów nie oferuje takiego rozwiązania opakowań (stan na początek czerwca 2008)

### **YAKUDO PLUS Sp. z o.o.** pawilon 4, stoisko 53

**Checkweigher – urządzenie do dynamicznego sprawdzania masy**

Zastosowanie nowatorskiej technologii FORCE BALANCE wykorzystującej pole magnetyczne w celu zapobiegania trwałego odkształcania się belki tensometrycznej. Szeroki wybór modeli, użyteczne funkcje: automatycznej oceny działania urządzenia, zapisu wszystkich „zdarzeń” z działania urządzenia, obsługi rejectora. Otwarta konstrukcja ułatwia czyszczenie oraz zapobiega osadzeniu się brudu (IP 67).

**Detektory metali ANRITSU**

Detekcja zanieczyszczeń: metale magnetyczne (żelazo, nikiel), metale niemagnetyczne (srebro, złoto, aluminium). Jednoczesne generowanie dwóch częstotliwości pola magnetycznego: zwiększenie czułości urządzenia poprzez dobór częstotliwości pola magnetycznego do rodzaju zanieczyszczenia. Szeroka gama modeli umożliwiająca dokładne dopasowanie urządzenia do potrzeb zakładu (IP 66).

**X-ray – urządzenia do inspekcji produktów za pomocą promieni rentgenowskich**

Szerokie zastosowanie, dwa tryby działania: tryb detekcji zanieczyszczeń: metale żelazne, metale nieżelazne, kawałki szkła, łuski, kamienie, elementy plastikowe, kości, guma; tryb sygnalizowania braku określonego elementu produktu. Detekcja zanieczyszczeń o bardzo małych rozmiarach. Wysoka funkcjonalność: „uczenie się” urządzenia, maskowanie elementów produktu, które nie powinny być wykrywane i inne.

**Waga etykietująca DS 4600**

DS 4600 to najnowsza propozycja marki Digi w zakresie przemysłowego ważenia i etykietowania dużej ilości towarów

w krótkim czasie. Bez konieczności używania kosztownych linii automatycznych. DS 4600 to następca popularnego modelu DS 3600, który znalazł uznanie w wielu zakładach produkcyjnych.

### **ZAKŁAD ZNAKOWANIA INSTALACJI PRZEMYSŁOWYCH ELMETAL S.C.**

**pawilon 4, stoisko 56**

**Zabezpieczenia antypoślizgowe**

Maty, taśmy i profile antypoślizgowe, które spełniają jednocześnie rolę oznakowania. Doskonale sprawdzają się jako oznakowania podłóg, ciągów komunikacyjnych, przestrzeni odkładczych, stanowisk pracy na halach produkcyjnych i magazynowych. Zalecane do powierzchni śliskich, wilgotnych, zaolejonych, zlodowaciałych. Dzięki kanałowej strukturze uniemożliwiają odkładanie się cieczy na ich powierzchniach.



**Salon Maszyn  
i Urządzeń dla Przemysłu  
Mleczarskiego**

### **ALFA LAVAL POLSKA Sp. z o.o.**

**teren otwarty, sektor 6, stoisko 27**

**Rotacyjną pompą krzywkową OptiLobe**

Rotacyjna pompa krzywkowa OptiLobe łączy w sobie gwarantowaną jakość z prostotą obsługi. Dzięki określonemu zakresowi działania i możliwości dobrania tylko kilku opcji, zakup pompy OptiLobe obniża koszty inwestycyjne przy jednoczesnym zachowaniu integralności pompowanych mediów. Pompy OptiLobe mogą przepompowywać do 48 m<sup>3</sup>/h produktu przy oporach tłoczenia do 8 bar i maksymalnej temperaturze 130°C.

### **ARGO SPÓŁDZIELNIA PRACY** pawilon 6, stoisko 31

**Linia do produkcji serka  
„Cottage Cheese”**

Realizuje całą produkcję w sposób automatyczny, zapewniając sprawne przeprowadzenie procesu oraz dobrą jakość produktu końcowego. Podstawowe urządzenia linii stanowią: zamknięty kocioł do produkcji serka „cottage cheese”, zespół osuszający, zespół dozowania śmietanki, creamer i pakowaczka. Linia produkcyjna może obejmować również przygotowanie mleka i śmietanki, przygotowanie zakwasu oraz stację mycia.

**Kocioł do produkcji serka  
„Cottage Cheese”**

Zamknięty kocioł do produkcji serka „cottage cheese” jest nowoczesnym rozwiązaniem zastępującym otwarte wanny stosowane dotychczas. Produkt w kotle ma ograniczony kontakt z powietrzem z otoczenia, a w wersji aseptycznej nie ma go wcale, dzięki czemu eliminuje się ryzyko zakażenia obcymi bakteriami. Praca kotła oraz mycie realizowane jest w trybie automatycznym zapewniając łatwą i bezpieczną obsługę.

### **BIZERBA POLSKA Sp. z o.o.** pawilon 6, stoisko 12

**System wspomagania sprzedaży  
w oparciu o software i platformę  
wagową CE II 800 2S**

Multimedialny system aktywnie wspierający obrót w punkcie sprzedaży za pomocą narzędzi Content Online Shop i Bizerba Retail Framework. Ekran wagi oparty na technologii PC z jednym lub dwoma kolorowymi 12” ekranami i systemem operacyjnym Windows XP. Możliwość wyświetlania reklam, suportów, dzierżawy powierzchni reklamowej dla np. producentów świeżej żywności. Drukowanie bonów rabatowych i lojalnościowych, extra informacji dla klienta: przepisów kulinarnych, alergenów, kaloryczności itp. Rewolucyjny system etykietowania linerless oraz druk wielopozycyjny. Dla operatorów aktywna baza w postaci kompleksowej informacji o produkcie, w tym krótkie filmy instruktażowe obsługi urządzenia. Łatwe prowadzenie kampanii promocyjnych i marketingowych dzięki funkcjom Cross Helling i Visual Merchandising. Edycję i zarządzanie danymi multimedialnymi umożliwia specjalizowany program, który do tradycyjnie stosowanego PLU dołącza PLU multimedialne, wyświetlane na wadze. Procesor High-Speed i zintegrowany twardy dysk 6GB; 32MB pamięci danych; kreacja layout'u na wadze, nowoczesny design.

#### Waga kontrolna CEW 3000/6000

Checkweigher Bizerba CEW kontroluje towary paczkowane, klasyfikuje oraz segreguje wagi według zdefiniowanych bądź prawnie określonych klas wagowych. Odbiór danych w formie papierowej bądź elektronicznej dla ujednoliconej dokumentacji procesów produkcyjnych. Możliwości zarządzania danymi dotyczącymi masy produktów i kompleksowy software (statisticBRAIN). Raporty są zgodne z wytycznymi FPV, IFS oraz HACCP i dyrektywą WE 178/2002 (bezpieczeństwo żywności). Projekt modułowy – możliwość integracji systemu z dowolnym systemem komputerowym oraz maszynami do pakowania, detekcji i dozowania za pomocą wyjść cyfrowo-analogowych. Intuicyjna obsługa i wyświetlenie poprzez 12-calowy (12,1") kolorowy ekran dotykowy. Drukarka protokołów, karta pamięci, standardowo dostępna pamięć USB dla krótko i długookresowych statystyk. Konstrukcja wagi CEW wykonana ze stali szlachetnej (1,4301). Pierwszy checkweigher zgodny z nową z nową dyrektywą WE 2004/22 (MID): bez kalibracji i legalizacji prowadzonej przez Urząd Miar.

#### GLM – P 2S etykieciarka palet

Umożliwia zautomatyzowane trójstronne etykietowanie palet; do 12 etykiet na jednej, dwóch, czy trzech stronach i wysokościach, dostosowując ten proces do wytycznych i norm europejskich (WE 178/2002). Etykiety zgodne z GS1, zintegrowany skaner kodów kreskowych. Maszyna automatycznie rozpoznaje powierzchnię do etykietowania, tak iż paleta nie musi być precyzyjnie sześcienna ani o równej powierzchni (próżniowa aplikacja etykiet). Dzięki wysokiej prędkości druku do etykietowania, urządzenie osiąga wydajność do 3 palet na godzinę. Rolka etykiet z 2000 samoprzylepnymi etykietami A5. Prosta integracja w linii kontrolnej i przyłączenie do legalizowanych wag paletowych.

#### DMN SCHUTTUTTECHNIK GmbH pawilon 6, stoisko 40

Dwu- i trzydrożna zwrotnica rurowa typu TDV

Firma DMN Schuttguttechnik GmbH wprowadziła niedawno na rynek nową dwu- i trzydrożną zwrotnicę TDV DMN-WE-STINGHOUSE. Jej konstrukcja podobna jest do popularnej zwrotnicy wieloportowej M-TDV tego samego producenta i obejmuje niezwykle łatwą w montażu i utrzymaniu uszczelkę z materiału EPDM. Ta pneumatyczna uszczelka gwarantuje całkowite hermetyczne zamknięcie linii przesyłowej przy ciśnieniu maksymalnym 3 bar g (lub wyższym wg zamówień indywidualnych).

#### JAWI IZABELA ALBRECHT pawilon 6, stoisko 7

Schładzalnik do mleka z produkcją wody lodowej

Kompleksowe urządzenie, które daje gwarancję nie przymarzania mleka. Rewolucyjnie skraca czas schładzania z 3 godzin do 28 minut. Produkcja wody lodowej może odbywać się w nocy (tańsza taryfa). Gwarancja bezpieczeństwa temperatury mleka przy braku prądu do 10h.



Międzynarodowe Targi Poznańskie



spotkaj przyszłość

**15-18.09.2008**  
**Poznań**

**taropak 2008**

Międzynarodowy Salon Techniki Pakowania i Logistyki



Na sukces  
**składa się**  
wiele czynników

Weź udział w największym spotkaniu branży opakowaniowej i logistycznej w Europie Środkowo-Wschodniej!

W programie m.in.:

- konkurs wózków widłowych Sztaplar Show
- modelowe centrum dystrybucji Innovations for Logistics
- konferencje:

Druk etykiet na opakowania  
Opakowania na półkę  
Innowacyjne rozwiązania dla logistyki  
Rynek opakowań biodegradowalnych w Polsce

 [www.taropak.pl](http://www.taropak.pl)  
e-mail: [taropak@mtp.pl](mailto:taropak@mtp.pl)

**Organizator:** Międzynarodowe Targi Poznańskie sp. z o.o.,  
ul. Głogowska 14, 60-734 Poznań, tel. (061) 869 20 87, fax (061) 869 29 53



**35**  
lat

## MULTIVAC Sp. z o.o.

### pawilon 6A, stoisko 26

MULTIVAC R535 – rolowa maszyna pakująca nowej generacji

MULTIVAC R535 to wysokowydajna maszyna z nowego programu maszyn rolowych Multivac. Maszyny nowej generacji Multivac stanowią przełom w konstrukcji i koncepcji głębokotłoczących maszyn rolowych. Nowe innowacyjne konstrukcje układów zamykania narzędzi, łańcucha transportującego folię, zaworów i silników napędu, układów odwijania folii, profili, osłon i ścian bocznych oraz wiele innych innowacyjnych rozwiązań Multivac stworzyły najnowocześniejsze obecnie rozwiązanie na świecie. Maszyna MULTIVAC R535 może być też wyposażona w opcję automatycznego mycia pod ciśnieniem i dezynfekcji od wewnątrz (CIP) uruchamianego i kontrolowanego z pulpitu sterującego maszyny. Daje to standard niespotykanego dotychczas poziomu utrzymania higieny. Jest to jedyne tego rodzaju rozwiązanie na świecie.

## TEWES-BIS

### pawilon 6, stoisko 41

Pilotowe stanowisko membranowe

Moduł filtracyjny z zastosowaniem membran ceramicznych w obudowie ze stali nierdzewnej. Urządzenie ma zastosowanie do: oczyszczania i odzysku roztworów myjących w procesach mycia chemicznego, odzysku białek mleka i oczyszczania wody z popłuczyn; koncentracji i frakcjonowania białek mleka; koncentracji i frakcjonowania preparatów białkowych; separacji cieczy metodą mikrofiltracji – usuwanie drobnoustrojów, klarowanie drobnych zawiesin.

## TREPKO Sp. z o.o.

### pawilon 6, stoisko 28

Maszyna do pakowania masła w bloki, typ PMG-10

Wydajność: 1500 kg /godz. (bloki masła 25 kg); zasilanie: 1x230V+N+PE, 50 Hz, 0,5kVA; zużycie powietrza: 5 l/min. Maszyna może być wyposażona w kompensator lub koryto ślimakowe. Dozowanie produktu odbywa się automatycznie, do kartonu wyłożonego folią lub pergaminem. Nałożenie kartonu na ustnik oraz zamknięcie kartonu odbywa się ręcznie. Kontrola masy produktu jest możliwa dzięki wbudowanej celi ważącej.



## Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego

## ABA – FORNI Sp. z o.o.

### pawilon 5, stoisko 41

Linie do chleba Polin

Nowatorskie rozwiązania w klasycznych członach zespołu maszyn do produkcji chleba, w tym nowe modele wydłużarek do chleba foremkowego oraz do zastosowań rzemieślniczych i przemysłowych; szerokość wydłużania do 900 mm; gramatura kęsów: 200-800 g; trzy pary niezależnie regulowanych wałków laminujących; górna taśma z niezależnym napędem o prędkości regulowanej falownikiem, system wstępnego zaokrąglania, modele komór wstępnego rozrostu osiągające wydajność nawet do 2400 szt./h.

Linie do automatycznego laminowania Polin

Linie do ciast francuskich i drożdżowych duńskich. Szczególne rozwiązania konstrukcyjne zapewniają laminowanemu ciastu jednorodną i gładką strukturę ciasta, czyli najwyższą jakość. Układ linii w kształcie liter U lub L

Piec wentylatorowy Unico Polin

Chroniony patentem piec konwekcyjno-wentylatorowy z niezależnie wbudowaną sterowaną płytą grzewczą bardzo szybko osiągnącą temp. do 3600 C. Urządzenie gwarantuje wykonanie szybko smacznych wypieków, w szczególności ciast: serników, makowców czy placków. Nowatorski design i zmniejszone gabaryty dzięki nowoczesnemu sterowaniu typu SCROLLER umieszczonemu nad piecem, sprawiają, że piec spełnia oczekiwania nawet najbardziej wymagających klientów. Dostępny w wersji na 5 blach o wym. 40/60 cm.

Piec rurowy T.V.Drago Polin

Unikatowa konstrukcja rur parowych pozwalająca na bardzo efektywną wymianę

ciepła, zwiększającą dynamikę pieca. Konstrukcja umożliwia zastosowanie palników o mniejszej mocy, co znacząco wpływa na obniżenie kosztów eksploatacji. Dzięki takiemu rozwiązaniu jest to najoszczędniejszy piec w porównaniu do innych konstrukcji. Gwarantuje równomierny i łagodny wypiek. Dzięki nowoczesnej linii produkcyjnej rurki parowe cechują się dożywnością wytrzymałością. Piece są dostępne w różnych konfiguracjach.

## ALEKSANDER-PRINT

### pawilon 5, stoisko 60

Etykiety drukowane na miękkiej samoprzylepnej folii PCV techniką offsetową

Bardzo wytrzymała folia PCV stosowana do naklejania na metal, plastik, malowane drewno, szkło i worki foliowe. Druk offsetowy zapewnia wysoką jakość grafiki i koloru. Możliwe wykrawanie kształtów (wykrojnik)

Wielobarwne etykiety drukowane na papierach samoprzylepnych

Etykiety na pieczywo pakowane w opakowania twarde i miękkie to efekt dużego doświadczenia w druku etykiet dla piekarzy. Druk offsetowy zapewnia wysoką jakość grafiki i koloru. Możliwe wykrawanie kształtów (wykrojnik)

Etykiety do pieczenia razem z chlebem

Etykiety służące do znakowania chleba od momentu garowania przez proces pieczenia po produkt finalny. Druk offsetowy zapewnia wysoką jakość grafiki i koloru. Etykiety w formie pasków z perforacją. Atesty

## CREAM Sp. z o.o.

### pawilon 5, stoisko 81, 82; sektor 05 na terenie otwartym, stoisko 18, 21-25; sektor 06 na terenie otwartym, stoisko 26

StarLine

Linia Starline firmy Doge to połączenie nowoczesnej wydajności i maksymalnej siły z łatwością działania i maksymalną higieną. Maszyna dostępna jest w siedmiu długościach. Możliwość łączenia z innymi urządzeniami firmy Rondo Doge.

Rondomat 4000

Idealny do formowania wszystkich rodzajów ciasta. Zaprojektowany specjalnie dla małych i średnich piekarni, hoteli, restauracji i dużych kuchni. Nowy, ergonomiczny za-



Bardzo łatwy w użyciu mini wrzutnik wykonany ze stali nierdzewnej pokryty taśmą. Bardzo ułatwia przekładanie pieczywa.

### **GIKO Sp. z o.o.** pawilon 5, stoisko 11

**Instalacja KOMA – pełny automat garowniczy CDS ze sterowaniem komputerowym SunRiser**

Pełny automat – urządzenie klimatyzacyjne dla ciasta ma zastosowanie wyłącznie w instalacjach KOMA, gdzie stała temperatura, regulowana wilgotność oraz kontrolowana, stała cyrkulacja powietrza stwarzają optymalne warunki dla produktów z zachowaniem ich najwyższej jakości. Ponadto, ważne jest, że wszystkie świeże produkty są szybko schłodzone, w celu zachowania smaku i jakości produktu w procesie garowania. System posiada zakres temperatur  $-20^{\circ}\text{C}/+40^{\circ}\text{C}$  co umożliwi oba procesy tj. opóźniania i wstępnego garowania oraz mrożenia.

**Instalacja KOMA – chłodnia kabinetowa do przechowywania produktów cukierniczych**

Instalacja SKHV-2 D/W sterowana komputerowo ma dwa zakresy temperatur:  $-5^{\circ}\text{C}/+7^{\circ}\text{C}$  oraz  $+2^{\circ}\text{C}/+18^{\circ}\text{C}$ . To specjalnie zaprojektowany system, który posiada regulowaną wilgotność względną od 50-95% w zależności od rodzaju przechowywanych produktów, od czekolady do ciastek z owocami i śmietaną. Umożliwia to przechowywanie zapasów, które nie tracą na jakości i świeżości następnego dnia.

**Wagodzielarka BACKTECHNIK SOFT 3B**

Wysoka wydajność, a jednocześnie delikatność w obróbce ciasta. Wagodzielarka SOFT 3B to efekt ostatnich prac badawczo-rozwojowych. Urządzenie spełnia wszystkie oczekiwania nowoczesnej piekarni. Główną zaletą jest tu unikatowy i wydajny proces dzielenia ciasta. Wagodzielarka posiada system hydrauliczny, który kontroluje proces dzielenia, dostosowuje się do konsystencji ciasta oraz minimalizuje nacisk na produkt. Dzięki temu ciasto o długim czasie fermentacji i wysokim udziale procentowym wody – do 80 procent, może być poddane obróbce za pomocą wagodzielarki SOFT 3B.

**Zaokrąglarka BACKTECHNIK ALLROUND 3B**

Uniwersalna zaokrąglarka stożkowa ALLROUND 3B może być używana do wszystkich rodzajów chleba – od pszennego do żyt-

niego. Po jej użyciu ciasto staje się perfekcyjnie okrągłe. Wraz z indywidualną regulacją, ALLROUND 3B w pełni dostosuje się do właściwości ciasta. Istnieje możliwość regulacji zarówno prędkości stożka jak również dopływu ciepłego lub zimnego powietrza. Aby uniknąć przyklejenia się ciasta stożek można oliwić. Regulowany system wtryskowy oleju dozjuje dokładną, wymaganą ilość oleju na stożek. Dzięki temu tak niepożądane efekty produkcji, jak gromadzenie się oleju i rozrywanie kawałków ciasta stają się przeszłością.

**Frostmix VMI**

Innowacja firmy VMI - miesiarka spiralna Frostmix to pierwsza miesiarka spiralna ze zintegrowaną wywrotnicą wyposażona w dzieżę posiadającą trzy płaszcze, chłodzoną przy pomocy cyrkulującego glikolu. Dzięki takiemu rozwiązaniu system Frostmix optymalizuje wymianę ciepła i utrzymuje ciasto podczas mieszania w temperaturze pomiędzy  $16^{\circ}\text{C}$  a  $20^{\circ}\text{C}$  bez konieczności dodawania w fazie mieszania płatków lodu lub dwutlenku węgla. Urządzenie specjalnie zaprojektowane do produkcji ciasta chlebowego, ciasta na pizzę oraz mrożonych produktów, stanowi elastyczne i ekonomiczne rozwiązanie dla piekarni.

### **GRADOS Sp. z o.o.** pawilon 5, stoisko 84a

**Multikremy**

Multikremy to uniwersalne kremy do zapiekania i stosowania po wypieku. Łatwo łączą się ze śmietaną oraz innymi kremami tłuszczowymi. Wyróżniają się bardzo dobrymi cechami zapiekowymi. Gładka i smarowna konsystencja umożliwia dozowanie ręczne i mechaniczne. Nadają się do dekoracji i zamrażania w wyrobach końcowych. Są dostępne w kilku smakach: czekoladowym – „kukułka”, toffi, ajerkoniak, waniliowym, mlecznym o smaku białej czekolady i smakach owocowych.

### **GRIZZLY – POLSKA** pawilon 5, stoisko 6

**Maszyna myjąco-susząca Penelop**

Nowoczesna maszyna, z operatorem siedzącym do mycia i suszenia posadzek. Urządzenie wyprodukowano w Polsce. Jest nie tylko bardzo zaawansowane technologicznie, ale i bardzo estetyczne.

### **HERT Sp. z o.o.** pawilon 5, stoisko 54, 57, 69

**Linia do produkcji pieczywa rustykalnego Crustica – WP Haton**

Linia przeznaczona do pieczywa rustykalnego o bardzo dużej i niejednorodnej porowatości (ciabata, focaccia, bagietka rustykalna, chleb oliwkowy) oraz obróbki bardzo luźnych ciast o wydajności TA do 180 wymagających długiego prowadzenia. Na linię składają się: dzielarka V 500 z voluminatorem czyli siłownikiem hydraulicznym zmniejszającym ciśnienie przy podziale, zaokrąglarka stożkowa z systemem olejenia, międzygarownia statyczna AF 2002 i wydłużarka Combi U.

**Klipsiarka EC 101i – GHD Hartmann**

Klipsiarka wyposażona jest w niezależny napęd krokowy. Może być połączona z pionowymi lub poziomymi pakowaczkami (system pakowania w rękaw foliowy). Ze względu na ciągły tryb pracy urządzenia nie jest wymagana synchronizacja z połączonym urządzeniem pakującym. Urządzenie idealnie nadaje się do ręcznego załadunku. System próżniowego odsysania powietrza zapewnia bardzo dokładne i ściśle zamknięcie woreczków. Możliwość wykonania urządzenia lewo – lub prawostronnie z nachyłem 0-20-30-45 lub 60 stopni.

### **IBIS Sp. z o.o.** pawilon 5, stoisko 34, 35

**Miesiarka automatyczna MA 190**

Miesiarka jest jednym z podstawowych urządzeń systemu ciągłego wytwarzania ciasta. Jej szczególną cechą jest zautomatyzowany system załadunku produktów, mieszania oraz rozładunku gotowego ciasta. Proces mieszania odbywa się za pomocą dwóch miesideł spiralnych. Wprowadzone rozwiązania dają efekty przyspieszonego rozrostu ciasta dzięki intensywnemu miesieniu, przy nieznacznym tylko podgrzaniu ciasta. W zależności od potrzeb można konfigurować system ciągłego wytwarzania ciasta wprowadzając do ciągu technologicznego dodatkowe kolejne miesiarki typu MA 190.

### **IRPOL S.J.** pawilon 5, stoisko 86

**Piec wsadowy rurkowy firmy Logiudice**

Nowy futurystyczny design, wykonanie z materiałów najwyższej jakości i niespoty-



przeznaczone do stosowania w trudnych warunkach środowiskowych.

## **OLAART PTP - TOOLBOX SOFTWARE GmbH**

**pawilon 5, stoisko 93**

**DOUBLE FORCE Sancassiano – miksarka dwumieszadłowa**

Opatentowany, unikalny zespół dwóch mieszadeł współpracujących z odśrodkowym słupem obrotowym. Różne typy mieszadeł – m.in. spirale, ubijaki. Lepszy rozwój glutenu, krótszy czas mieszania w porównaniu z tradycyjną technologią spiralną. Przemysłowa konstrukcja, idealna dla twardych ciast i mocnej mąki. Możliwa konfiguracja dla kremów i ciast słodkich, ciasta kruszonego, ciabatty, bagietek, tostu itd. Możliwy dolny wyrzut przez dno dzieży.

## **OLAART PTP SANCASSIANO S.P.A.**

**pawilon 5, stoisko 93**

**HYDRA Sancassiano - Mięsiarka inna niż wszystkie**

Unikalny system mieszający złożony z dwóch pionowych, stycznych i zsynchronizowanych ramion. Patent światowy. Dzięki niższemu tarcu temperatura ciasta rośnie minimalnie - nie jest możliwe jego przegrzanie. Inne zalety to krótszy czas mieszania, wyższe uwodnienie ciasta, pełny rozwój glutenu, lepsze wymieszanie dodatków stałych. Idealna miksarka dla ciast delikatnych i luźnych takich jak: ciabatta, bagietki, pizza, także żytnich pełnoziarnistych.

## **POLPACK Sp. z o.o.**

**pawilon 5, stoisko 103**

**Wrapper - Inox**

Maszyna produkcji polskiej całkowicie wykonana ze stali Inox. Idealna dla przemysłu spożywczego. Służy do zabezpieczania produktów spożywczych foliami na paletach. Charakteryzuje się nowoczesnymi rozwiązaniami i trwałą konstrukcją.

## **PPH ENIGMA**

**pawilon 5, stoisko 15**

**Dwugłowicowy automat MagicMB-2**

MagicMB-2 jest automatem do produkcji, nadziewania i dekorowania ciastek. Elimini-

kuje stosowanie przystawek do dekorowania. Pracuje na dwóch blachach jednocześnie, bardzo duża wydajność i precyzja. Produkt prawnie chroniony.

## **PPHU GETH TOMASZ GUDERSKI**

**pawilon 5, stoisko 43, 44**

**System automatycznego załadunku i rozładunku pieców wsadowych MIWE**

Kompleksowa automatyzacja załadunku i wyładunku pieczywa. Automatyczny system pobierania produktów aparatów wrzutowych, łatwa kontrola kilku równoległych procesów wypiekowych. Automatyczny system transportu upieczonych produktów do magazynu wyrobów gotowych. Zintegrowany system automatycznego zraszania produktów.

## **PPU TELDREAM**

**pawilon 5, stoisko 66**

**Rejestrator danych pomiarowych DATA LOGGER**

Do systemu nadzoru HACCP; ciągła rejestracja temperatury i/lub wilgotności (lodówki, pomieszczenia, transport); zasilanie bateryjne (urządzenie przenośne); współpracuje z komputerem PC.

**Sterownik wytwarzacza zakwasu (żurownika) z panelem dotykowym**

Sterowanie procesem wytwarzania zakwasu; graficzny dotykowy panel kontrolny; wizualizacja procesu.

**Rejestrator ilości wydawanych lodów**

Ciągła kontrola ilości wydawanych lodów; zabezpieczenie przed skasowaniem; tania i skuteczna kontrola dla każdego punktu wydawania lodów. Oferta obejmuje również dozowniki i mieszacze wody, regulatory temperatury i wilgotności, sterowniki do pieców piekarniczych, wskaźniki temperatury i wilgotności.

## **ROYAL STEFAN SZYDŁOWSKI**

**pawilon 5, stoisko 78**

**Automat do produkcji ciastek typu Donaty**

Maszyna do produkcji ciastek pozwala na dwustronne smażenie małych i dużych ciastek. Wydajność – 750 szt./h – duże Donaty; 150 szt./h – małe Donaty.

**Maszyna chłodząca**

Służy do chłodzenia i transportu ciastek. Niski poziom hałasu, łatwość obsługi, regulacja prędkości taśm transportowych i poziomu chłodzenia.

**Linia do produkcji ciastek typu Donaty**

Pełna linia do wypieku ciastek Donaty oraz ich zdobienia poprzez oblewanie lukrem lub posypywanie pudrem. Wysoki stopień integracji maszyn wpływa na wykorzystanie całej powierzchni produkcji. Nowa technologia i unikalna receptura pozwala na uzyskanie ciastek o terminie przydatności do 7 dni.

**Oblewarka do lukru**

Maszyna służy do dekorowania ciastek lukrem. Uzyskuje się nią efekty pasków lub płaszcza lukrowego. Znacznie skraca czas związany ze zdobieniem wyrobów ciastkarskich.

**Pudrownica**

Maszyna służąca do dwustronnego obsypywania ciastek cukrem pudrem. Regulacja prędkości przesuwu taśm oraz grubości obsypywanej warstwy, łatwa obsługa, niski poziom hałasu, długa i niezawodna praca.

**Transportery**

Urządzenie do transportu ciastek. Możliwość regulacji wysokości i kąta nachylenia transportera oraz prędkości przesuwu taśmy. TRK transporter krótki 610x106 mm, TRD – transporter długi 910x106 mm.

## **WIESHEU GmbH**

**pawilon 5, stoisko 83**

**Piec piekarniczo-cukierniczy EBO STIR® – system promieni podczerwonych**

Innowacyjny system STIR w piecach modułowych EBO nie tylko skraca czas wypieku nawet do 40% ale również zmniejsza pobór energii. Redukuje także straty na wadze wypiekanych produktów do minimum.

## **WINKLER-WACHTEL POLSKA**

**pawilon 5, stoisko 27**

**Cool Rising**

Kontrolowane i sterowane schładzanie z jednoczesnym garowaniem ciasta z małą różnicą temperatur pomiędzy temperaturą wewnętrzną ciasta a zewnętrzną warstwą. Długie skrawanie, sterowane schładzanie



# Koniec problemów z parkowaniem!

W czasie targów Polagra-Tech, w dniach 15-18 września, do dyspozycji wystawców i zwiedzających dostępne będą parkingi:

- przy ul. Matejki – co 20 minut będzie kursował bezpłatny autobus na teren MTP.
- przy ul. Przemysłowej (przy Moście Dworcowym). Dojście na teren targów zajmuje ok. 7 min.



## Nasz zespół

Oto zespół organizacyjny Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych Polagra -Tech, którego celem jest przygotowanie targów najlepiej dopasowanych do potrzeb ich uczestników. Zapraszamy do kontaktu z nami.



**JOANNA JASIŃSKA**  
dyrektor targów  
Polagra-Tech  
tel. 061-869-23-40  
joanna.jasinska@mtp.pl



**DONATA PASZKIEWICZ**  
koordynator ds. wydarzeń  
tel. 061-869-21-26  
donata.pasziewicz@mtp.pl



**NATALIA FILIPIAK**  
promocja i public relations  
tel. 061-869-20-92  
natalia.filipiak@mtp.pl



**BARBARA KAJZERSKA**  
opiekunem wystawców  
tel. 061-869-25-10  
barbara.kajzerska@mtp.pl



**MARCIN JĘDRZEJCZYK**  
koordynator ds. wydarzeń  
tel. 061-869-21-73  
marcin.jedrzejczyk@mtp.pl



**NATALIA KULIŃSKA**  
opiekun zwiedzających  
tel. 061-869-29-87  
natalia.kulinska@mtp.pl



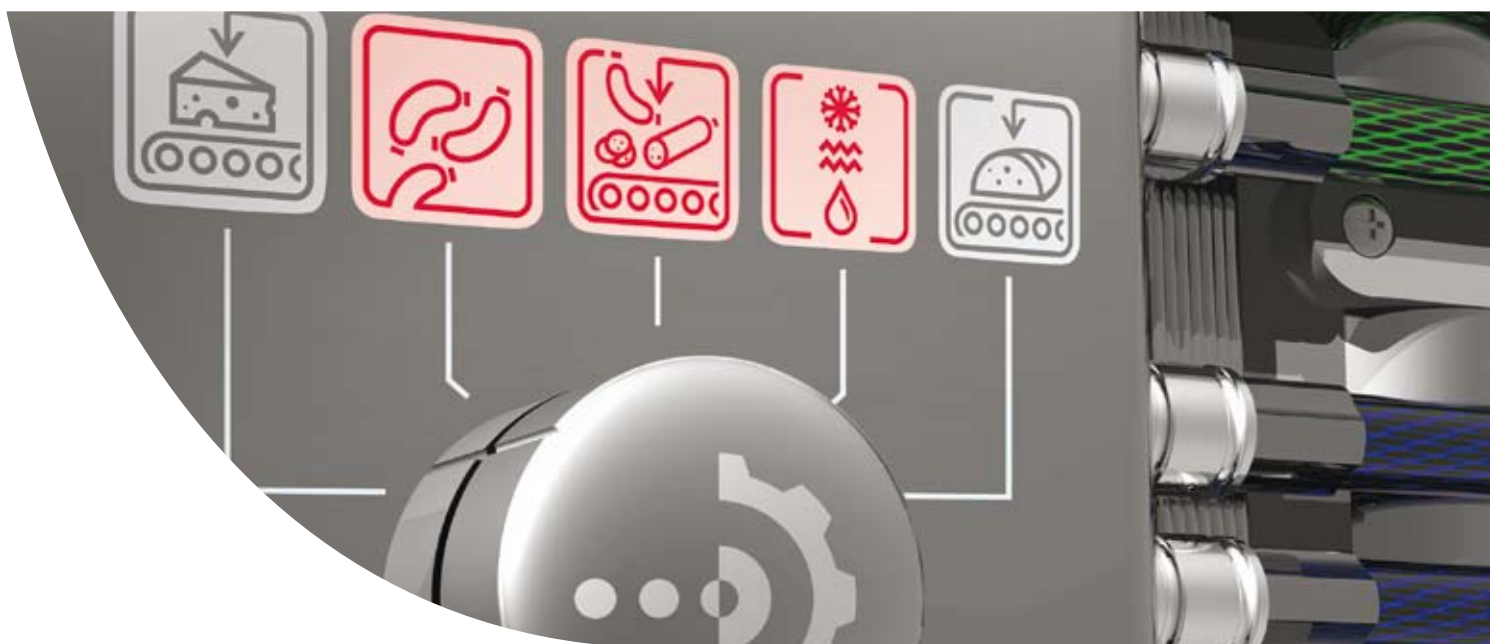
**LUCYNA ŻBURA**  
opiekun wystawców,  
tel. 061-869-22-41  
lucyna.zybura@mtp.pl



**MARTA RADOWSKA-KARPIŃSKA**  
promocja i public relations  
tel. 061-869-26-34  
marta.radowska@mtp.pl



**EWA RUTKOWSKA**  
opiekun zwiedzających  
tel. 061-869-21-60  
ewa.rutkowska@mtp.pl



 **POLAGRA-TECH 2009**  
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH  
Poznań



Międzynarodowy Salon  
Dodatków do Żywności  
| 15 - 17.09.2009



Salon Maszyn i Urządzeń  
dla Przemysłu Mięsnego

| 13 - 17.09.2009



Salon Urządzeń Chłodniczych,  
Klimatyzacyjnych i Grzewczych

| 14 - 17.09.2009



Salon Maszyn i Urządzeń  
dla Przemysłu Spożywczego

| 14 - 17.09.2009



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

[www.dodatki.mtp.pl](http://www.dodatki.mtp.pl)



# Targi i małe co nieco

## Dla smakoszy

Uczestnicy targów, nawet ci najbardziej zapracowani, muszą jeść, a w Poznaniu zjeść można, i to dobrze. Poznań słynie z tradycyjnej kuchni. I choć nie brakuje restauracji serwujących wyśmienite dania z całego świata, warto wykorzystać pobyt w tym mieście także po to, by skosztować specjałów kuchni wielkopolskiej. Królowią w niej ziemniaki – słynne poznańskie pyry. Na pewno warto poszukać w karcie dań ślepych ryb albo rzadkich pyr – wielkopolskich zup z ziemniaków, pyr z gzikiem – czyli ziemniaków z białym serem przyrządzanym ze śmietaną i cebulą lub szczypiorkiem, plynzdów – placzków ziemniaczanych, szagówek – klusek z ziemniaków i mąki, kulaneq – okrągłych klusek z surowych ziemniaków, czy kluch na łąchu albo parowców – pod tą nazwą kryją się pyzy drożdżowe, które podaje się do mięs i sosów. Najlepszym deserem będzie zaś rogal świętomarciński, nadziewany masą migdałowo-orzechową.

Specjałów tych nie trzeba szukać daleko od stoiska. Nie przekraczając targowej bramy, znajdziemy kilkanaście restauracji, barów i kafejek, a w każdej z nich coś dla siebie. Ku-

linarną podróż po targach warto zacząć od restauracji „De Varsovie” (pawilon 15), która swą nazwą oraz zrekonstruowanym wystrojem wnętrza nawiązuje do bogatych przedwojennych tradycji. Warto odkryć na pewno pięknie zaaranżowaną restaurację „Smaki i Aromaty” (pawilon 15), nawiązującą do początków historii i bogatej tradycji Międzynarodowych Targów Poznańskich restaurację „PeWuKa” (pawilon 6), restaurację „Bankietową” (pawilon 8), „Szklarnię” (pawilon 3), a także VIP Lounge Restaurants (pawilon 5, 6, 7, 8).

## ... i dla nocnych marków

Życie targowe nie zamyka się oczywiście wyłącznie w murach MTP. Jak podaje „Forum Targów” 2/2007, w dni targowe puby zwiększają swoje obroty o 30%, a nocne kluby od 100 aż do 200%! Co więc zaplanować na wieczór w Poznaniu? Nie brakuje miejsc, w których można spędzić czas do białego rana. Znajdziemy tu jedno z najlepszych klubów w Polsce, goszczące gwiazdy międzynarodowej sceny klubowej i doskonałych DJ-ów. Na żywo posłuchać można jazzu klasycznego, acid jazzu, bluesa, flamenco, soulu, funky czy etno. Spektakle teatrów nowoczesnych, koncerty,

spotkania odbywają się w wielu miejscach, na pewno warto sprawdzić program wydarzeń znanego szeroko Centrum Kultury Zamków. Artystów światowej sławy rokrocznie przyciąga festiwal teatralny Malta. W ubiegłym roku jednym z jego wydarzeń był koncert irlandzkiej wokalistki Sinnead O'Connor – zaśpiewała ona dla niemal 9-tysięcznej publiczności na terenach MTP. Na targowym Placu św. Marka odbyło się również widowisko „Ça Ira” – plenerowa megaprodukcja kompozytora Pink Floyd Rogera Watersa. Poznańskie teatry, filharmonia i opera podają informacje o repertuarze z kilkumiesięcznym wyprzedzeniem. Warto o tym pamiętać, planując wieczorne spotkania dla ważnych gości.

To oczywiście nie wszystkie wieczorne rozrywki: miłośnicy kręgli i bilardu znajdą wiele propozycji w poznańskich centrach handlowo-rozrywkowych, a ci, którzy odkryli w sobie żyłkę hazardzisty, mają do wyboru kilka renomowanych kasyn w hotelach. Zapraszają też kluby karaoke i poznańskie dyskoteki. ■

**A więc Drodzy Państwo  
– zapraszamy do Poznania!**

**15 – 18 WRZEŚNIA 2008**

**Jeśli są Państwo zainteresowani zwiedzaniem Salonu Piekarskiego i Cukierniczego w dniu 14.09.08 (niedziela), prosimy o kontakt z p. Natalią Kulińską tel. +48 61 869 2987**

**UWAGA, każdy zwiedzający wypełnia oddzielny formularz.**

**DANE UCZESTNIKA**

\* Imię   
\* Nazwisko   
Tel.   
Fax   
\* E-mail   
\* Stanowisko

**DANE FIRMY**

\*Nazwa   
\*Adres   
\*Kod   
\*Miejscowość   
NIP   
Kraj

**\* LICZBA ZATRUDNIONYCH**

do 10       11 - 100       101 - 500       powyżej 500

**\* ZAKRES DZIAŁALNOŚCI**

piekarnia <input type="radio"/>	zakład przetwórstwa rybnego <input type="radio"/>	chłodnia <input type="radio"/>
cukiernia <input type="radio"/>	zakład masarski, <input type="radio"/>	centrum dystrybucyjne <input type="radio"/>
cukrownia <input type="radio"/>	mięsny, ubojnia <input type="radio"/>	usługi dla przemysłu <input type="radio"/>
młyn <input type="radio"/>	handel maszynami <input type="radio"/>	spożywczego <input type="radio"/>
zakład makaronowy <input type="radio"/>	dla przemysłu spożywczego <input type="radio"/>	izba, stowarzyszenie <input type="radio"/>
zakład mleczarski <input type="radio"/>	browar <input type="radio"/>	administracja państwowa <input type="radio"/>
zakład przetwórstwa <input type="radio"/>	zakład przemysłu <input type="radio"/>	lub samorządowa <input type="radio"/>
owocowo-warzywnego <input type="radio"/>	spirytusowego <input type="radio"/>	jednostka naukowa <input type="radio"/>
	rozlewnia <input type="radio"/>	lub badawcza <input type="radio"/>
		inne <input type="text"/>

**\* ZAKRES ZAINTERESOWAŃ**

Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego (14 - 18.09.2008)   
Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego (15 - 18.09.2008)   
Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego (15 - 18.09.2008)   
Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności (15 - 17.09.2008)

\* Wyrażam zgodę na umieszczenie udzielonych powyżej informacji w bazie danych MTP sp. z o.o. w Poznaniu i na ich dalsze przetwarzanie w celach statystycznych i marketingowych. Udzielający informacji ma prawo wglądu do swoich danych i do ich poprawiania na warunkach określonych ustawą z dn. 29.08.97 o ochronie danych osobowych.

\* Zgadzam się także na wykorzystanie mojego adresu email podanego wyżej, w celu przesyłania przez MTP sp. z o.o. w Poznaniu informacji handlowych zgodnie z ustawą z dnia 18 lipca 2002 roku o świadczeniu usług drogą elektroniczną. Respondent ma możliwość zrezygnowania z otrzymywania tych informacji w dowolnej chwili.

**\* pole wymagane**

Data

Czytelny podpis





Międzynarodowe Targi Poznańskie



Jesteśmy znani z targów

[www.mtp.pl](http://www.mtp.pl)

spotkaj  przyszłość