

# NADCHODZI CZAS POLAGRY

polagra-food 15-18 września

POZNAŃ

POLAGRA-TECH 2008 14-18 września  
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

## Międzynarodowa konferencja Ministrów Rolnictwa

15 września podczas Międzynarodowych Targów Wyrobów Spożywczych i Gastronomii Polagra-Food oraz Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych Polagra-Tech planowana jest międzynarodowa konferencja Ministrów Rolnictwa, połączona z dyskusją panelową. Tematem konferencji będzie: „Współistnienie różnych modeli rolnictwa”. Inicjatorem spotkania jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi – Marek Sawicki. Do udziału w spot-

kaniu zostaną zaproszeni ministrowie rolnictwa z różnych krajów, w tym nie tylko krajów członkowskich Unii Europejskiej. Zaproszeni goście dyskutować będą o modelach rolnictwa, które rozpowszechniły się w ich krajach.

**Targi pod patronatem:**



fol. M. Kuszeła

## Rozmowa z Hanną Skrzypczak, dyrektorem Międzynarodowych Targów Wyrobów Spożywczych i Gastronomii Polagra-Food



fol. D. Puciłowska

**W roku 2007 targi Polagra-Food przeżyły dużą metamorfozę. W którym kierunku teraz ewoluują?**

Jeśli chodzi o Polagrę-Food zgodnie z założeniami strategicznymi zyskuje ona coraz bardziej międzynarodowy charakter. Znajduje to zresztą swoje odzwierciedlenie w statystykach. Wyraźnie widać, że zarówno polscy jak i zagraniczni wystawcy spotykają się tutaj z swoimi polskimi i zagranicznymi kontrahentami oraz nawiązują nowe kontakty biznesowe.

**Które kraje zainteresowane są przede wszystkim udziałem w targach Polagra-Food?**

Wśród wystawców zagranicznych dominują państwa Europy Zachodniej: Hiszpania, Niemcy, Austria, Grecja, Portugalia, Włochy, ale pojawiają się także przedstawiciele odleglejszych stron świata, takich jak Chiny czy Sri Lanka. Struktura zwiedzających wygląda trochę inaczej, niemniej jednak nie jest to wynik przypadku - to celowe działania marketingowe, które ukierunkowane są na Wschód oraz kraje tzw. Nowej Europy. Bardzo zależy nam na tym, aby te targi były pomostem łączącym Starą i Nową Europę. Mam nadzieję, że taka formuła z wielu względów, odpowiada także naszym wystawcom i zwiedzającym.

**Proszę powiedzieć kilka słów o gastronomii, która została wyodrębniona jako specjalistyczny salon wystawienniczy dopiero dwa lata temu. Czy zadowoliła się na Polagrze?**

Bardzo nas cieszy, że sektor ten tak dynamicznie się rozwija na naszych targach. Z roku

na rok przybywa wystawców, profesjonalnych zwiedzających i barwnych wydarzeń cieszących się bardzo dużym zainteresowaniem. Wśród tych najważniejszych, które w tym roku odbędą się w ramach Salonu Gastronomii trzeba wymienić: finał konkursu Kulinaryny Puchar Polski, finał konkursu kulinarnego Primerba Cup, finał konkursu Wielkopolski Kucharz Roku, Mistrzostwa Polski Cukierników w kategorii Desery, konkursy wędliniarskie, wyspy kawowe oraz kilka zupełnie nowych wydarzeń, które zainaugurujemy dopiero w tym roku. Mam tu na myśli Olimpiadę Kawy, czyli pierwsze w Polsce drużynowe mistrzostwa sieci kawowych, Akademię Kawy, mistrzowskie pokazy kulinarne w ramach wydarzenia „Mięso w krainie przypraw”, pokaz tajników kuchni molekularnej oraz dwa wydarzenia, które organizujemy specjalnie dla tej części branży, która boryka się z brakiem, nowej, młodej i wykwalifikowanej kadry.

Wychodząc więc naprzeciw oczekiwaniom firm gastronomicznych coraz więcej uwagi poświęcamy młodzieży, której dedykowany będzie ostatni dzień targów (18 września) zwany Dniem Młodej Gastronomii. Tego dnia zapraszamy młodzież szkół gastronomicznych oraz wspólnie z wystawcami przygotowujemy dla niej specjalny program, na który złożą się m.in. mistrzowskie pokazy sztuki kucharzkiej, cukierniczej, wirtuozerii baristów, a także prezentacje specjalistycznego sprzętu stosowanego w gastronomii.

Nieco starszych, ale również początkujących przedstawicieli gastronomii, którzy chcieliby samodzielnie spróbować swych sił i otworzyć własny obiekt gastronomiczny zapraszamy do Klubu Eksperta. W tym miejscu, bezpośrednio od najlepszych specjalistów, będzie można dowiedzieć się, jak sfinansować takie przedsięwzięcie, w co wyposażać lokal, jak zaaranżować salę oraz ustawić stoły. Będzie można także otrzymać kilka przydatnych wskazówek w jaki sposób ułożyć menu, jak serwować dobrą kawę, czy jak dobrać odpowiedni alkohol.

**Zapowiada się rzeczywiście ciekawie. Czy możemy przekazać dobrą wiadomość tym, którzy chcieliby wziąć udział w targach Polagra-Food, a do tej pory jeszcze się nie zgłosili?**

Oczywiście, wszyscy którzy zgłoszą się do 7 kwietnia mogą liczyć na ceny promocyjne.

Serdecznie zapraszam!

## Rozmowa z Joanną Jasińską, dyrektorem Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych Polagra-Tech



fol. D. Puciłowska

**Czy zaproponowany w ubiegłym roku podział na targi Polagra-Food i Polagra-Tech to była dobra decyzja?**

Wszystko wskazuje na to, że tak, ale rzeczowo będę mogła odpowiedzieć na to pytanie za kilka lat, kiedy każdy z salonów, mających dwuletnią edycję, odbędzie się przynajmniej dwa razy. Mogę powiedzieć, że były dwa zasadnicze powody wprowadzenia tego podziału. Pierwszy, dotyczył specyfiki sektora technologicznego, w którym nowości rzadko pojawiają się z większą częstotliwością niż co dwa lata. Drugim jest dojrzałość polskiego rynku technologii spożywczych, która podobnie jak w krajach „starej Unii Europejskiej” wymusza bardziej wyspecjalizowaną formułę targów.

**Jaki jest zakres tematyczny tegorocznej Polagry-Tech?**

Zgodnie z przyjętymi założeniami w latach parzystych, czyli w roku 2008, a później w 2010 zapraszamy do udziału w trzech salonach tematycznych: Salonie Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego, Salonie Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego oraz Salonie Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego.

**Nie będzie zatem, maszyn i urządzeń dla przemysłu mięsnego oraz dla chłodnictwa?**

Firmy działające w tych gałęziach przemysłu, które chcą w tym roku wypromować swoje najnowsze osiągnięcia technologiczne mogą zaprezentować swoją ofertę w ramach Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego. Natomiast szerokie spektrum ofert dla przemysłu mięsnego oraz chłodniczego zostanie przedsta-

wione w roku 2009 podczas specjalistycznych Salonów: Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mięsnego oraz Urządzeń Chłodniczych, Klimatyzacyjnych i Grzewczych, na które już dziś serdecznie zapraszam.

**Co będzie można zobaczyć na tegorocznej Polagrze-Tech?**

Polagra-Tech to przede wszystkim targi, na których firmy prezentować będą najnowsze technologie, maszyny, linie produkcyjne, nowe receptury. Wystawcy na swoich stoiskach prowadzić będą pokazy dla zwiedzających oraz demonstrować pracę maszyn i urządzeń. Ponadto we współpracy z izbami, stowarzyszeniami i partnerami branżowymi organizujemy bardzo ciekawy program wydarzeń. Odbędą się m.in. I Mistrzostwa Polski Piekarzy, VII Krajowy Szczyt Mleczarstwa, XIV Forum Piekarzy i Cukierników. Zapowiada się naprawdę ciekawie.

**Co prawda do targów pozostało jeszcze pół roku, ale jak na dzień dzisiejszy ocenia Pani zainteresowanie Polagrą-Tech?**

Pierwszy termin zgłoszeń upływa dopiero 7 kwietnia, ale praktycznie już dziś mogę mówić o absolutnie rekordowym zainteresowaniu wśród wystawców. Do tej pory zgłosiło się do nas o 30 proc. więcej firm aniżeli w analogicznym okresie roku ubiegłego. Ponadto większość firm, które zgłosiły swój udział zamówiło niemal dwukrotnie większą powierzchnię. To bardzo cieszy, bo daje poczucie, że obecna formuła targów się sprawdza. Wystawcy chcą tutaj przyjeżdżać, bo przynosi im to wymierne korzyści handlowe.

**Czy już wiadomo z jakich krajów należy spodziewać się zwiedzających?**

Na tegoroczne targi Polagra-Tech zapraszani są profesjonalni nie tylko z Polski, ale także z Ukrainy, Białorusi, Rosji, Litwy, Łotwy, Czech, Słowacji, Węgier i pozostałych państw europejskich. Profesjonalni zwiedzający, którzy w ubiegłych latach przyjeżdżali na targi są zarejestrowani w naszych bazach. Mamy także sieć agentów, którzy prowadzą promocję naszych targów za granicą. Jestem przekonana, że pojawią się specjaliści przede wszystkim z krajów Europy Wschodniej i Środkowej, ale także pozostałych europejskich i pozaeuropejskich państw.

Jeszcze raz serdecznie zapraszam do udziału w Międzynarodowych Targach Technologii Spożywczych Polagra-Tech.

Na wszystkie pytania chętnie odpowiadają:

Marcin Jędrzejczyk	tel. (061) 869 21 73	marcin.jedrzejczyk@mtp.pl
Ewa Bartkowiak	tel. (061) 869 21 39	ewa.bartkowiak@mtp.pl
Małgorzata Gozdek	tel. (061) 869 21 61	malgorzata.gozdek@mtp.pl
Marta Adamiec	tel. (061) 869 29 85	marta.adamiec@mtp.pl

Na wszystkie pytania chętnie odpowiadają:

Barbara Kajzerska	tel. (061) 869 25 10	barbara.kajzerska@mtp.pl
Lucyna Żybura	tel. (061) 869 22 41	lucyna.zybura@mtp.pl

## Pożegnanie z Afryką

Pod takim hasłem odbędą się II Mistrzostwa Polski Cukierników w kategorii deserów, które zostaną rozegrane na przestrzeni specjalnej Salonu Gastronomii w pierwszym dniu trwania Międzynarodowych Targów WYROBÓW SPOŻYWCZYCH i Gastronomii Polagra-Food.

Organizowane już po raz drugi Mistrzostwa są symbolem przenikania się branży cukierniczej i gastronomicznej. Ich celem jest popularyzowanie polskiej sztuki cukierniczej, a także promowanie najlepszych polskich mistrzów tego rzemiosła. Od kilku lat cukiernicza część sektora gastronomicznego notuje znaczny roz-

ni Andżelika.

W składzie sędziowskim znajdują się uznane autorytety polskiego i światowego cukiernictwa m.in. Bożena Sikoń (Hotel Jan III Sobieski), Dariusz Struciński (Hotel Anders) i Janusz Profus (Cadbury Wedel) oraz jurorzy z zagranicy.

Wydarzenie będzie otwarte dla szero-



foto. F. Kwiatkowski

wój. Znajduje on odzwierciedlenie w coraz wyższym poziomie przygotowywanych deserów. Cukiernicy zużywają do ich tworzenia więcej kreatywności przez co, przy zachowaniu walorów smakowych, powstają coraz bardziej wyrafinowane formy cukiernicze. Właśnie te cechy rzemiosła są obecnie najbardziej pożądane.

W tegorocznym konkursie wystartuje dziesięć dwuosobowych ekip reprezentujących najlepsze polskie hotele, cukiernie i restauracje. Do tej pory swój udział w Mistrzostwach potwierdziły m.in. Cukiernia Sowa z Bydgoszczy, Cukiernia Kandulski z Poznania, T. Deker Patisserie & Chocolatier z Sopotu oraz zwycięzcy I edycji Mistrzostw - reprezentacja Cukier-

kiej publiczności targowej. Możliwe będzie więc nie tylko podziwianie kunsztu i talentu uczestników mistrzostw, ale także uczestniczenie w ciekawych cukierniczych prezentacjach i pokazach.

Mistrzostwa organizowane są wspólnie przez Międzynarodowe Targi Poznańskie i firmę Unifine F&BI GmbH. Patronat honorowy nad nimi obejmą Klub Szeffów Kuchni, a patronat medialny Przegląd Gastronomiczny, Przegląd Piekarski i Cukierniczy oraz internetowy portal gastronomiczny [www.gastrona.pl](http://www.gastrona.pl)

**Organizatorzy:**  
**UNIFINE, MTP**

## Mięso w krainie przypraw

Najwyższej jakości mięso oraz najlepsze przyprawy będą głównymi bohaterami kulinarnego show z udziałem znanych kucharzy i osób medialnych.

Na oczach targowej publiczności przyrządzać oni będą potrawy z mięsa przyprawiając je najlepszymi przyprawami używanymi w Polsce. Wydarze-



foto. Polskie Mięso

nie to jego organizatorzy, czyli Międzynarodowe Targi Poznańskie i Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP nazwali „Mięso w krainie przypraw”. Odbędzie się ono w ramach Salonu Gastronomii targów Polagra-Food 2008 i będzie miało charakter kulinarnych pokazów. Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP zobowiązało się dostarczyć najwyższej jakości mięso. Natomiast firmy produkujące przyprawy, w ramach przestrzeni specjalnej z profesjonalnie wyposażoną kuchnią, przez ponad trzy godziny będą mogły poprzez osobę medialną lub znakomitego kucharza poprowadzić kulinarny show. W zamyśle organizatorów targowa publiczność mają przyciągnąć na pokazy smakowite potrawy, będące rozkoszą dla oczu i podniebienia. Prezentacje będą odbywać się przez cztery dni trwania targów.

**Organizatorzy: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, MTP**

## Tajniki kuchni molekularnej

Kuchnia molekularna budzi ciekawość, zdumienie, zachwyt. Nie jest łatwa, ale wśród jej rozlicznych technik są takie, z którymi może poeksperymentować właściwie każdy.

Ojcem kuchni molekularnej jest Ferran Adri - hiszpański szef kuchni, który promuje i rozwija techniki molekularne w swej restauracji El Bulli w Hiszpanii. Rezerwację stołika trzeba zamawiać tam rok wcześniej, ale z pewnością warto. Czy nam się to podoba, czy nie, czy smakuje, czy też budzi opór, warto poznać nowe i zdumiewające możliwości kulinarne, nowatorskie techniki, które często zaskakują swą prostotą. Trzeba tylko na to wpaść. Elementy kuchni molekularnej mogą bardzo uatrakcyjnić każde danie, wprowadzić powiew świeżości do tradycyjnej kuchni. Wykorzystu-

jąc nawet najprostszy, dostępny na rynku syfon gastronomiczny do bitej śmietany, można już przygotować bardzo efektowne i nowoczesne danie, które na pewno urozmaici posiłek naszym gościom.

Więcej szczegółowych informacji i wskazówek będzie można uzyskać na targach Polagra-Food 2008 podczas seminarium przygotowanego przez „Przegląd Gastronomiczny”, które poprowadzi Adam Michalski.

**Organizatorzy:**  
**Przegląd Gastronomiczny, MTP**

## Mała czarna na Olimpiadzie

Mamy przyjemność zaprosić na pierwszą w Polsce Olimpiadę Kawy, czyli pierwsze drużynowe mistrzostwa Polski sieci kawowych. Wezmą w nich udział zespoły reprezentujące największe sieci kawowe.

Popularność kawy ciągle rośnie. Jeszcze kilkanaście lat temu była ona produktem trudno dostępnym, dlatego cieszyła każda paczka kawy, bez względu na jej jakość i gatunek. W ciągu ostatnich kilku lat sytuacja radykalnie się zmieniła. Na rynku pojawiła się mnogość gatunków które stały się dostępne dla zwykłego konsumenta. Pojawiły się też specjalistyczne sklepy z kawą i akcesoriami do jej zaparzania i podawania. W końcu powstały kawiarnie, w których bariści wyczarowują dla swoich klientów przepyszne napoje kawowe, wykonywane z różnych gatunków kawy przy wykorzystaniu rozmaitych technik. Olbrzymia popularność spożywania tego napoju w specjalistycznych kawiarniach spowodowała, że polskim rynkiem zainteresowały się największe światowe sieci, które w błyskawicznym tempie zorganizowały sprawnie funkcjonujące sieci własnych kawiarni.

Dzisiaj prześcigają się one w jakości i wyrafinowaniu serwowanych napojów. Która z sieci zasługuje na tytuł mistrzowski? Odpowiedzi na to pytanie będziemy szukać podczas Olimpiady Kawy, czyli pierwszych w Polsce drużynowych mistrzostw sieci kawowych, które odbędą się w ramach Salonu Gastronomii, tegorocznych targów Polagra-Food.

lizujące ze sobą zespoły będą musiały wykazać się znajomością różnych gatunków kawy na podstawie ich smaku i aromatu,

- **Barista** - konkurencję, w której zadaniem będzie mistrzowskie przygotowanie espresso oraz drinka na bazie espresso,

- **Latte Art** - konkurencję, podczas której sporządzone zostaną najlepsze smakowo i najciekawsze wizualnie Caffé Latte



foto. R. Rakowski

- **Coffee and good spirits** - konkurencję, która ma doprowadzić do powstania najznakomitszych drinków kawowych połączonych z alkoholem.

Zmagania zespołów będzie obserwowało i oceniało jury akredytowane przez SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) i WBC (World Barista Championship).

Ci którzy zechcą poszerzyć swoją wiedzę na temat kawy będą mogli „wziąć” kilka dodatkowych lekcji w ramach zlokalizowanej na przestrzeni specjalnej, Akademii Kawy®. Rozpatrywane będą dwa bloki tematyczne: pierwszy - to warsztaty szkoły Barista, drugi - to cykl prezentacji od palenia różnych gatunków kawy, poprzez ich mielenie i w końcu parzenie w ekspresach przelewowych oraz innych popularnych urządzeniach.

Do udziału w prezentacji Akademii Kawy® szczególnie serdecznie zapraszamy restauratorów, właścicieli kawiarni, kafeterii, pubów i hoteli oraz smakoszy kawy, którzy chętnie zgłębią tajniki przygotowywania wyśmienitej małej czarnej...

**Organizatorzy:**  
**Apro Trade, ArtCoffe oraz MTP.**



foto. R. Rakowski

Olimpiada potrwa dwa dni, w czasie których zespoły baristów, reprezentujące poszczególne sieci kawowe będą musiały wykazać się zarówno imponującą wiedzą teoretyczną, jak i prawdziwie mistrzowskimi umiejętnościami w przygotowywaniu „małej czarnej”. Organizatorzy Olimpiady przewidują cztery kawowe konkurencje:

- **Cup tasting** - konkurencję, w której rywa-



# Kuchnia z najwyższej półki, czyli Kulinarny Puchar Polski



## PRIMERBA CUP 2008

Do tego najbardziej prestiżowego konkursu kulinarnego w Polsce pozostało niespełna sześć miesięcy. Kucharze chcący wziąć w nim udział, muszą najpierw wygrać jeden z dziesięciu renomowanych konkursów kulinarnych. Na razie znamy pięciu laureatów nominowanych do tegorocznej edycji Kulinarnego Pucharu Polski. Pozostałe pięć konkursów czeka na rozstrzygnięcie. Najlepszego kucharza w Polsce poznamy 17 września w Poznaniu podczas targów Polagra-Food 2008.

Kucharze pretendujący do tego tytułu muszą przygotować określone wcześniej danie główne oraz przekąskę. Kulinarnym zmaganiom przygląda się międzynarodowe jury, które zwraca uwagę niemal na wszystko. Nie ma się co dziwić - najlepszy kucharz w Polsce musi być istotą prawie doskonałą, i to pod każdym względem.

### Na półmetku

Jednym słowem zdobycie tego tytułu wymaga nie lada wysiłku i talentu. Co więcej, samo znalezienie się w gronie kucharzy, którzy otrzymali prawo startu w Kulinarnym Pucharze Polski, jest dużym osiągnięciem. Do tegorocznego konkursu już zostali nominowani:

**Maciej Woźniak** (WTT Kortowo, Poznań) - zwycięzca konkursu Wielkopolski Kucharz Roku,

**Marcin Szukaj** (Restauracja Dolce Vita, Bydgoszcz) - laureat konkursu Primerba Cup 2007,

**Tomasz Siedlik** (Hotel HP Park, Poznań) - zwycięzca konkursu Profesjonalista Roku 2007 - PPH&R,

szef zespołu, który oceniany jest za organizację pracy zespołu, przygotowanie stanowiska pracy, wysokie umiejętności zawodowe, smak, estetykę i sposób podania pracy konkursowej. Przed kucharskimi dwójkami stoją dwa konkursowe zadania - przygotowanie przekąski i dania głównego. Wszystko musi być zrobione od początku do końca na miejscu. Od tej zasady są jednak pewne odstępstwa. Na przykład mięso może być wcześniej zamarynowane, odkostnione i obrane z błon, ryby oskrobane i wyfiletowane, a warzywa i owoce - umyte i obrane, ale nie pokrojone. Również grzyby mogą być umyte, blanszowane, ale niekrojone. Ta zasada dotyczy także ziemniaków i cebuli. Dopuszcza się także, aby owoce morza były oczyszczone i w razie potrzeby pozbawione muszli. Wybór sposobu przygotowania potraw pozostawiony jest całkowicie konkursowym ekipom.

### Zanim zaczniesz się bój pracodawców

W tym miejscu należałoby zadać sobie pytanie, dlaczego polskim kucharzom tak bardzo

lat rozgrywania Kulinarnego Pucharu Polski, to o pierwsze trzy zwycięskie ekipy (ale nie tylko) rozpoczyna się potem prawdziwy bój pracodawców."

Więcej informacji na stronie [www.kpp.mtp.pl](http://www.kpp.mtp.pl)

### SPONSOR GENERALNY



Rozwiązania dla gastronomii™

### Patroni honorowi



### Patroni medialni



### Organizatorzy



Zwycięzcy Kulinarnego Pucharu Polski 2007: Tomasz Purol i Daniel Olas

fol. K. Sikorska

**Janusz Zabagło** (Restauracja Łoża - Klub Aktora, Kraków) - laureat VII Arte Kulinarium Italiana 2008,

**Daniel Uliczny** (Hotel Le Regina) - zwycięzca konkursu L'Art de la cuisine Martell 2008.

Czekamy jeszcze na zwycięzców konkursów kulinarnych: Zielone Czapki Bonduelle 2008, Olimpiada Smaku 2008, Festiwal Kuchni Greckiej 2008, X Festiwal Ryby, Wędki i Muzyki Sielawa Blues oraz Gala Tur-Gastro-Hotel 2008.

### Porcja zasad

Uczestnikami Kulinarnego Pucharu Polski są dwuosobowe drużyny złożone z szefa i pomocnika. Chociaż ocenie podlega praca całego zespołu, to nominację do nagrody otrzymuje

zależy na tym, aby zdobyć Kulinarny Puchar Polski lub chociażby znaleźć się w finale tego konkursu. Zwycięzca otrzymuje wysoką nagrodę pieniężną i możliwość wyjazdu na szkolenie do prestiżowego Instytutu Paula Bocuse w Lyonie. Ale to nie wszystko. Jerzy Pasikowski, przewodniczący komisji sędziowskiej konkursu, jeden z założycieli Klubu Szeffów Kuchni, trener Polskiej Reprezentacji na Puchar Świata w Luksemburgu 2002, podsumowuje to tak: „Konkurs ten jest przede wszystkim szansą dla bardzo młodych ludzi, którzy już mają jakieś sukcesy w promowaniu swoich umiejętności i dobrze znają swój kunszt zawodowy. W końcu - aby stanąć do KPP musieli wcześniej wygrać jeden z dziesięciu najlepszych polskich konkursów. Z tego, co obserwuję na przestrzeni kilku

Od początku roku trwa trzecia edycja konkursu dla profesjonalnych kucharzy „Primerba Cup”. Jego pomysłodawcą i organizatorem jest firma Unilever Foodsolutions - producent żywności oraz dostawca rozwiązań dla gastronomii.

Orandze konkursu świadczy fakt, że jego zwycięzca otrzymuje prawo udziału w Kulinarnym Pucharze Polski i ma szansę zostać Mistrzem Polski w Gotowaniu. Tegoroczny temat konkursu „Primerba Cup” to „Danie główne z dowolnych elementów perliczki, przygotowane z udziałem minimum jednego rodzaju PRIMERBY KNORR”.

Wstępną selekcję mamy już za sobą. Autorzy zakwalifikowanych kulinarnych receptur obecnie rywalizują o wejście do półfinału. Eliminacje regionalne zorganizowano w siedmiu miastach Polski: Poznaniu, Wrocławiu, Czeladzi, Wieliczce, Bydgoszczy, Mikołajkach i Warszawie. Jak na razie znamy już nazwiska laureatów z pięciu polskich miast. W Poznaniu najlepsi okazali się Paweł Rozmiarek z Hotelu HP Park w Poznaniu i Artur Maćkowiak, reprezentujący poznański Hotel IBB Andersia. Natomiast we Wrocławiu do półfinału zakwalifikowali się Karol Łukomski z wrocławskiej Firmy Cateringowej Athina oraz Kamil Rękar - reprezentant Art Hotelu.

Wojciech Ćwikowski z Hotelu SPA Diament w Ustroniu i Tomasz Henczyca z Szafranowego



fol. K. Sikorska

Dworu w Czeladzi okazali się najlepsi podczas eliminacji w Czeladzi. Natomiast eliminacje w Wieliczce wygrali Arkadiusz Czarnik z Restauracji Leśna Wola w Głogowie Małopolskim oraz Adrian Kołos z Hotelu Turówka w Wieliczce. W Bydgoszczy bezkonkurencyjni byli Marcin Belgrau z Hotelu Nadmorski w Gdyni i Łukasz Fulara z Restauracji Godding w Sopocie.

Czternastu półfinalistów (po dwóch z każdego regionu) 18 czerwca zmierzy się w półfinale, rozgrywanym w Centrum Kulinarnym Unilever Foodsolutions w Poznaniu. Wyłoniona najlepsza siódemka uczestników 16 września wystartuje w finale konkursu, który zostanie rozegrany podczas Międzynarodowych Targów Poznańskich Polagra-Food 2008.

## Welcome in the International Pavilion

Wspólne wystąpienia międzynarodowe po raz kolejny zagospodzą na wrześniowych targach Polagra-Food. Już dziś wiadomo, że pod szyldem Pawilonu Narodów zaprezentują się firmy z Chin, Hiszpanii, Austrii, Niemiec, Grecji, Turcji, Litwy, Czech, Słowacji oraz Sri Lanki.



fol. B. Ziemowska

Oficjalnym organizatorem hiszpańskiego wystąpienia będzie tradycyjnie **ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior)**, ale w gronie tegorocznych wystawców pojawiają się i tacy, którzy swoją ofertę na targach Polagra-Food będą prezentować po raz pierwszy, na przykład Austria. Franz Ernstbrunner reprezentujący **Austrian Federal Economic Chamber** (Główną Izbę Ekonomiczną Austrii) wiąże z wyjazdem na wrześniowe targi duże nadzieje: „austriackie firmy widzą duży potencjał na polskim rynku żywnościowym. Polagra-Food będącym miejscem handlowych wystąpień umożliwia kontakt z potencjalnymi polskimi partnerami bizne-

sowymi oraz pozwala na prezentację austriackiej żywności i napojów”. Natomiast nasz południowy sąsiad - Słowacja będzie reprezentowana przez **Agrokomplex** oraz jego sześć podwytwórców - producentów mięsa, alkoholi oraz ciasteczek. Nie zabraknie także słowackiej instytucji zajmującej się badaniem żywności, a głównym wystawcą będzie Ministerstwo Rolnictwa Republiki Słowacji. Podczas wrześniowych targów już po raz kolejny zaprezentują się także dwie największe greckie organizacje. Pierwszą z nich będą Międzynarodowe Targi Tesalonińskie (**Thessaloniki International Fair**). TIF stara się promować greckie firmy w sposób bardziej zorganizowany, głównie poprzez tworzenie grupowych stoisk prezentujących osiągnięcia kilku lub kilkunastu greckich przedsiębiorców. Drugą organizacją reprezentującą Grecję będzie **HEPO**, czyli Grecka Rada Handlu Zagranicznego działająca pod nadzorem greckiego Ministerstwa Gospodarki i Finansów. O promocję Francji zadba **UbiFrance** (Francuska Agencja ds. Międzynarodowego Rozwoju Przedsiębiorstw), będąca wiodącym publicznym partnerem firm francuskich w ich działaniach eksportowych. Natomiast włoskie wystąpienie organizuje firma **Europapresentanze** razem z **Imec Italian Food** z Łodzi. Zapowiadają one szeroko zakrojoną promocję włoskiej kuchni, szczególnie przetworów, ryb, lodów, a także dań świeżych i mrożonych oraz oczywiście włoskich serów i makaronów. W Pawilonie Narodów w tym roku nie zabraknie również **Rady Herbacianej Sri Lanki**, która chce promować znany już w Polsce znak Ceylon Tea. Tradycyjnie pojawi się także przedstawiciel Chin - **Shanghai** oraz Turcji - **Senexpo**. Przedstawiciel Senexpo, Kiler Yildimir twierdzi, że właśnie „te targi za każdym razem stwarzają wystawcom niepowtarzalne możliwości, które procentują przez długie lata”.

## Tradycyjne receptury we współczesnym przetwórstwie mięsnym

Przez kilkanaście lat wśród producentów wędlin panowała „moda” na technologii wysoko wydajne z użyciem szerokiej gamy dodatków funkcjonalnych i zamienników.

Praktyka wykazała jednak, że część rynku ma dosyć tanich przetworów mięsnych, o niskiej jakości, wartości odżywczej i smakowości, które znacznie odbiegają od przyzwyczajeni i gustów polskich konsumentów. Z tego powodu wielu właścicieli zakładów mięsnych, szczególnie tych o małych lub bardzo małych zdolnościach produkcyjnych, znalazło niszę na rynku mięsnym w postaci produkcji droższych, ale lepszych asortymentów. Stosowanie tradycyjnych receptur i technologii podraża oczywiście proces produkcyjny, ale z drugiej strony coraz więcej polskich konsumentów decyduje się na kupno droższych, ale lepszych wyrobów mięsnych. Rynek, wbrew wcześniejszym

obawom, chętniej przyjmuje szynkę o wydajności 80 proc. w cenie 40 złotych za kilogram, niż „szynkę” o wydajności 180 proc. w cenie 9,99 zł za kilogram. Dlatego właśnie zastosowanie tradycyjnych receptur we współczesnym przetwórstwie mięsnym będzie tematem panelu dyskusyjnego, który w ramach targów Polagra-Food przygotowuje redakcja miesięcznika „Gospodarka Mięsna”. W dyskusję uczestników panelu wprowadzi prof. Włodzimierz Dolata, natomiast całość poprowadzi redaktor Krzysztof Łękowski.

Organizatorzy: **Gospodarka Mięsna, MTP**

## Konsumencka Ocena Produktów

Podczas targów Polagra-Food wszyscy wystawcy w ramach **Konsumenckiej Oceny Produktów** będą mogli bezpłatnie poddać swoje produkty ocenie około stu konsumentów wybranych spośród zwiedzających targi.

Tak wyselekcjonowani jurorzy w specjalnie przygotowanej ankiecie oceniać będą m.in. smak, wygląd, zapach, opakowanie oraz cenę wyrobów. Konsumencka Ocena Produktów, jako badania przeprowadzane przez niezależny, zmienny panel „zwykłych” konsumentów, daje gwarancję obiektywnej oceny. Głównym celem badania jest poznanie opinii konsumentów na temat produktu, wskazanie najlepszej jego wersji spośród wszystkich przygo-

towywanych do wprowadzenia na rynek oraz zbadanie przewagi ocenianego wyrobu nad podobnym produktem konkurencji. Firmy, których wyroby wezmą udział w Konsumenckiej Ocenie Produktów, po zakończeniu targów Polagra-Food otrzymają certyfikat udziału w ocenie oraz raport z jej wynikami. Więcej informacji na temat KOP można znaleźć na stronie internetowej: [www.konsumenckietesty.pl](http://www.konsumenckietesty.pl)

Organizatorzy: **FC Horyzont, MTP**

## IX edycja Konkursu – Wielkopolski Kucharz Roku

Drugiego dnia targów Polagra-Food 2008 (we wtorek 16 września) odbędzie się IX edycja Konkursu o tytuł Wielkopolskiego Kucharza Roku.

Jest to finał rozgrywanego rokrocznie od stycznia zabawy-konkursu Wielkopolskie Igraszki Kulinarne. Biorą w nim udział kucharze z restauracji Poznania i Wielkopolski. Celem Igraszek jest stworzenie okazji do spotkania kucharzy, wymiany poglądów, porównania swoich umiejętności. W ramach rywalizacji kucharze wykonują od podstaw danie na zadany temat. Kucharze, którzy zajmą pierwsze i drugie miejsce, nominowani są do konkursu o tytuł Wiel-

kopolskiego Kucharza Roku. Igraszki odbywają Centrum Kulinarne Unilever Foodsolutions w Poznaniu.

W konkursie Wielkopolski Kucharz Roku bierze udział 10 kucharzy, a zwycięzca nominowany zostaje do Kulinarnego Pucharu Polski w następnym roku. Twórcą i organizatorem Igraszek i konkursu Wielkopolski Kucharz Roku jest Wielkopolska Izba Gastronomii.



fol. M. Zakrzewski

## Jak zdobyć rynki Unii Europejskiej?

O możliwości ekspansji produktów branży owocowo-warzywnej na rynki Unii Europejskiej i krajów trzecich będą rozmawiać uczestnicy panelu dyskusyjnego organizowanego przez redakcję „Przemysłu Fermentacyjnego i Owocowo-Warzywnego” podczas targów Polagra-Food 2008.

Polska jest największym w Unii Europejskiej producentem owoców miękkich. Ma w nim około 2/3 udziału. W produkcji koncentratu jabłkowego zajmujemy dru-

gie miejsce w świecie (za Chinami) i pierwsze w UE z ok. 50 proc. udziałem w rynku. Podobny udział w rynku unijnym mamy w produkcji zagęszczonych soków z owoców miękkich oraz w produkcji mrożonek z owoców i warzyw. Ponadto branża owocowo-warzywna w Polsce wykazuje ostatnio szybkie tempo wzrostu, ale jak radzi sobie na wspólnym europejskim rynku i rynkach światowych? Czy wykorzystuje wszystkie możliwości ekspansji produktów owocowych i warzywnych? Czy polskie specjalności branżowe są właściwie promowane? Co należy w tym zakresie poprawić? Odpowiedzi na te pytania na pewno uda się znaleźć podczas wrześniowych targów.

Organizatorzy: **PFiOW, KUPS, KRPIZOiW, MTP**

## XIV Forum Rzeźników i Wędliniarzy

Handel z krajami trzecimi, jakość wyrobów mięsnych i wędliniarskich oraz marketing i reklama w branży to tematy, jakie będą omawiane podczas XIV Forum Rzeźników

i Wędliniarzy, które odbędzie się podczas wrześniowych targów Polagra-Food. **Panele dyskusyjne przygotowuje i poprowadzi Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP.**

## DWA DNI DLA DYSTRYBUCJI

### Zasady aranżacji i wyposażenia sklepów

„Wiadomości Handlowe”, Makro Cash&Carry oraz Międzynarodowe Targi Poznańskie zapraszają właścicieli i kierowników sklepów na seminarium „Zasady aranżacji i wyposażenia sklepów”. Konferencja organizowana pod hasłem: „Handel tradycyjny też może być nowoczesny”, będzie częścią wydarzenia „Dwa Dni dla Dystrybucji”, które odbędzie się w dniach 16-17 września podczas targów Polagra-Food.

Szkolenie zostanie zorganizowane już po raz drugi. Ubiegłoroczna edycja spotkała się z bardzo dobrym przyjęciem. Wzięło w niej udział ponad 200 osób. Również w tym roku konferencję poprowadzą cenieni trenerzy z renomowanych firm szkoleniowych oraz doświadczeni praktycy z Makro Cash&Carry. O najnowszych trendach oraz wymaganiach rynku w zakresie wyposażenia i aranżacji sklepów będą mówić dostawcy sprzętu posiadający najlepszą orientację w swoich segmentach rynku. Nie zabraknie również praktycznych wskazówek i porad z zakresu: aranżacji sklepów, zasad doboru asortymentu, sprzętu kasowego i oprogramowania, regałów sklepowych, wag, urządzeń chłodniczych, ekspozytorów, systemów oświetleniowych oraz systemów monitoringu. Poruszone zostaną także praktyczne aspekty związane z wdrożeniem i funkcjonowaniem systemu HACCP, finansami placówek handlowych, merchandisingiem oraz skutecznymi sposobami wyróżnienia się na tle konkurencji. Seminarium będzie podzielone na dwie części, posiadające odrębny program: „Zaplanuj z nami sklep” i „Wyposaż z nami sklep”. Każ-

dy dzień konferencji zakończy dyskusja prowadzona przez redaktora „Wiadomości Handlowych”.

Zaproszenie do udziału w seminarium jest kierowane zarówno do przedstawicieli sieci handlowych, jak i niezależnych detalistów, którzy właśnie zastanawiają się nad wymianą mebli lub urządzeń w swoim sklepie. Tematyka konferencji na pewno zainteresuje także wszystkich, którzy planują usprawnić organizację sprzedaży, na nowo zaaranżować swoją placówkę lub po prostu zechcą pogłębić wiedzę z tego zakresu.

**Organizatorzy: Wiadomości Handlowe, MTP**

### Produkty, które wstrząsnęły światem

„Coca-Cola”, „Marlboro” czy „I-Pod” – co spowodowało, że te właśnie marki zna cały świat? Podczas tegorocznych targów Polagra-Food wydawca „Magazynu Handlowiec Info” zaprasza na konferencję zatytułowaną „Produkty, które wstrząsnęły światem”. Zaproszeni specjaliści zdradzą tajemnicę sukcesu najbardziej znanych na świecie produktów. Następnie zjedną na ziemię by omówić najbardziej znane polskie hity. Również takie, które status gwiazdy dawno już utraciły. Konferencji towarzyszyć będzie wystawa najbardziej markowych produktów świata, jak również produktów nagrodzonych przez redakcję prestiżową nagrodą Top Innowacje 2008. Przyznawana jest ona dorocznie najbardziej innowacyjnym produktom, które pojawiły się na rynku w ciągu całego roku.

Redakcja Magazynu Handlowiec Info zapowiada spotkania z gwiazdami marketingu, potrafiącym wypromować podobno niemal każdy produkt.

**Organizatorzy: Magazyn Handlowiec Info, MTP**

## Jak sprzedawać ryby?

**Rosnąca siła nabywcza konsumentów, chęć kupowania żywności prozdrowotnej oraz poprawiający się stosunek cen ryb do innych produktów pochodzenia zwierzęcego (masło, mięso, których ceny rosną w ostatnim czasie skokowo), to zdaniem wielu analityków kluczowe czynniki, które przesądzą o zwiększeniu się konsumpcji ryb i produktów rybnych.**

Obecnie statystyczny Polak zjada około 12,8 kg ryb rocznie i pozostaje w tyle nie tylko za społeczeństwami Europy Południowej, ale także za sąsiadami z Europy Środkowej (wyższe spożycie notuje się na Litwie, w Niemczech i Austrii).

W dzisiejszych czasach, gdy konsument może wybierać spośród tysięcy artykułów spożywczych, bardzo istotna jest odpowiednia ekspozycja ryb w miejscu sprzedaży. Dlatego Stowarzyszenie Rozwoju Rynku Rybnego (SRRR) postanowiło na najbliższych targach Polagra-



fol. T. Kulibowski

Food zmienić formułę wystąpienia, zabudowując stoisko na kształt wzorcowego sklepu rybnego. Jak mówi przewodnicząca Stowarzyszenia, Anna Lasocińska, „projekt adresowany będzie głównie do właścicieli sklepów spożywczych i rybnych, którzy będą mogli podpatrzeć, jak atrakcyjna może być ekspozycja ryb świeżych, mrożonych, wędzonych oraz produktów rybnych. Mamy jednak nadzieję, że naszym pomysłem zainteresują się też konsumenci odwiedzający poznańskie targi. Specjalnie dla nich wyposażymy nasz mini-sklep rybny w małą gastronomię i prowadzić będziemy liczne degustacje”.

Projekt wzorcowej ekspozycji ryb będzie miał w tym roku jedno główne przesłanie – ma pokazać, jak informować konsumentów o pochodzeniu i walorach ryb. Ładna ekspozycja krajowych i egzotycznych ryb na lodzie nie jest niczym nowym dla konsumentów z dużych miast, którzy znają stoiska w sieciach hipermarketów. Nowa inicjatywa Stowarzyszenia Rozwoju Rynku Rybnego ma pokazać jednak nową drogę rozwoju sprzedaży poprzez dostarczenie konsumentowi kompleksowej informacji o gatunku i pochodzeniu ryby (kraj połowu, obszar połowowy), metodzie produkcji, walorach odżywczych oraz metodach ich obróbki kulinarnej w domu.

Przy opracowywaniu modelu stoiska Stowarzyszenie Rozwoju Rynku Rybnego będzie konsultować się z producentami ryb, organizacjami rybackimi oraz kupcami sieci handlowych. Stowarzyszenie chce także, wzorem lat poprzednich, utworzyć pawilon ze stoiskami polskich przetwórci rybnych i dystrybutorów produktów importowanych. W poprzedniej edycji targów branżę rybną reprezentowały firmy: Aakerman, PescaNova, Seamor, Seko, Solmar i Seamor 0 - dostawcy działów oraz sklepów rybnych.

**Organizatorzy: SRRR, MTP**

## Nowe produkty – szansa na sukces, czy widmo porażki

To tytuł konferencji, jaką podczas wrześniowych targów Polagra-Food przygotowuje redakcja dwutygodnika „Detal Dzisiaj”. Jej organizatorzy będą próbowali odpowiedzieć na pytanie: co wpływa na to, że jednym produktom udaje się odnieść sukces rynkowy, zyskać wiernych klientów i zająć stałe miejsce na sklepowych półkach. Inne natomiast mimo wielkich nakładów organizacyjnych i finansowych znikają z rynku i pozostają złym wspomnieniem w życiorysach marketerów?

Co ciekawe, czterech z pięciu Polaków przyznaje, że kupuje nowe produkty. Częściej sięgają po nie kobiety, osoby młode - szczególnie w wieku 20-29 lat, osoby z wykształceniem wyższym i/lub licencjatem. Wśród kategorii, w których Polacy zakupili najwięcej nowych produktów należy wyróżnić słodkie, napoje gazowane i niegazowane, serki oraz twarożki. Najmniejszym powodzeniem – ze względu na najmniejszą liczbę nowych produktów wprowadzonych na rynek, są dietetyczne środki spożywcze. Z badania, które w ubiegłym roku przeprowadził TNS OBOP wynika, że najczęściej „nowinek” pojawia się w sektorze słodki, napojów gazowanych, środków do pielęgnacji ciała i twarzy oraz środków czyszczących. Kategorie z niewystarczającą ilością produktów to przede wszystkim żywność mrożona, dietetyczne środki odżywcze, przekąski oraz produkty zbożowe. Gusta klientów zmieniają się, rosną ich ocze-

kiwania. Producenci starają się więc o zaufanie i lojalność klientów. Jednak samo wyprodukowanie nowego produktu to nie wszystko. Aby się sprzedał, konsument musi się o nim dowiedzieć, muszą go znaleźć na półce (dystrybucja, merchandising, BTL, wyróżniający projekt opakowania) i ostatecznie chcieć wydać pieniądze na jego zakup. Niezwykle istotne jest znaczenie dystrybucji, bez której promocja nie ma sensu. A czego oczekują producenci od detalistów we wprowadzaniu nowości na rynek? Jaki model współpracy między producentem, a detalistą gwarantuje sukces rynkowy nowego produktu? Jaka jest w sukcesie lub porażce rola pośrednika, dystrybutora, czy hurtownika? Odpowiedzi na te pytania będzie można znaleźć podczas wrześniowej konferencji.

**Organizatorzy: Detal Dzisiaj, Detal Dzisiaj Network, MTP**

## Konferencja „Marki własne”

**Bardzo duże zainteresowanie ubiegłoroczną konferencją dedykowaną markom własnym stało się powodem kontynuowania tego tematu również w roku 2008.**

Ambicją organizatorów Polagry-Food jest znalezienie odpowiedzi na pytania nurtujące zarówno właścicieli marek własnych jak również tych, którzy produkują pod szyldem dużych sieci handlowych. Także w tym roku, aby ułatwić biznesowy dialog między nimi przewidziano oznaczenie stoisk z wyrobami produkowanymi pod szyldem marek własnych specjalnym znakiem – „marka własna”. W przeciągu kilkunastu najbliższych lat prawdopodobnie nastąpi dynamiczny wzrost udziału private labels w rynku i wypieranie marek najpierw małych, lokalnych producentów, potem średnich, ogólnopolskich. Co robić w takiej sytuacji? Czy, a jeśli tak, to kiedy zrezygnować z własnej, słabszej marki? Dla kogo marki własne są szansą, a dla kogo zagrożeniem? Odpowiedzi na te pytania będzie można znaleźć podczas wrześniowej konferencji.

**Organizatorzy: MediaDem, Handlowiec, MTP**

## Możliwości rozwoju firm przy współpracy z sieciami wielkopowierzchniowymi

Handlowe sieci wielkopowierzchniowe obecne są w wielu krajach świata, przez co stały się dystrybutorami o bardzo dużych możliwościach zbytu. Współpraca z nimi otwiera przed przedsiębiorcami międzynarodowe rynki, które stwarzają producentom żywności dużo większe możliwości niż te, które mają w Polsce.

Odrębnym tematem o stale rosnącym znaczeniu są, należące do sieci wielkopowierzchniowych, marki własne. Z jednej strony pozwalają one producentom na zwiększenie produkcji. Z drugiej natomiast, mają strategiczne znaczenie w budowaniu lojalności klienta wobec danej sieci. Obopólne korzyści prowadzą do coraz większej popularności marek własnych. Przykładem może być Wielka Brytania, gdzie oferta marek tych marek sięga 40 procent produktów dostępnych na rynku.

We współpracy producentów z dużymi sieciami ważna jest strategia działania. Należy między innymi znaleźć partnerów handlowych, zaplanować działania i rozegrać rynek. Dla niedużej firmy jest to naprawdę trudne zadanie. Dlatego dyskusji nad zagadnieniami współpracy z sieciami wielkopowierzchniowymi poświęcona będzie konferencja, która odbędzie się podczas tegorocznych targów Polagra-Food.

**Organizatorzy: POHiD, SITSpoz, MTP**



**MISTRZOSTWA  
POLSKI PIEKARZY**

## Piekarze na start!

I Mistrzostwa Polski Piekarzy to prestiżowa impreza branżowa 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.

Najlepszego piekarza w Polsce poznamy dopiero we wrześniu, bowiem Mistrzostwa składają się z dwóch etapów.

**I. etap** - eliminacje regionalne, które odbędą się 15 kwietnia w Zabrze, 25 kwietnia w Gdańsku i 28 maja w Poznaniu. Najlepsza trójka uczestników eliminacji z każdego miasta zostanie zakwalifikowana do ogólnopolskiego finału.

**II. etap** - finał ogólnopolski, który odbędzie się 15 września 2008 podczas Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych Polagra-Tech 2008. Jury oceniać będzie smak, wygląd, masę i objętość produktów, a także ich oryginalność, wartość artystyczną i techniczną trudność wykonania. Dodatkowe punkty będzie można uzyskać za dobrą organizację, czystość stanowiska pracy oraz efektywną ekspozycję wypieków.

W konkursie mogą brać udział piekarze w wieku od 19 do 45 lat posiadający doświadczenie zawodowe. W czasie ośmiu godzin konkursu jego uczestnicy wezmą udział w trzech konkurencjach. Pierwszą z nich będzie wypiek pieczywa, czyli chlebów specjalnych, bagietek i bułek zwykłych, druga - produkcja wyro-

bów półcukierniczych, takich jak chałki, rogale i drożdżówki. Natomiast ostatnie konkursowe zadanie to wypiek artystyczny o dowolnej tematyce.

Rekrutacji kandydatów do Mistrzostw Polski Piekarzy dokonuje Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP na podstawie zgłoszeń nadesłanych do biura Zarządu Stowarzyszenia w Warszawie najpóźniej na dwa tygodnie przed datą wybranego miejsca eliminacji. Regulamin konkursu oraz formularz zgłoszeniowy można znaleźć na stronie internetowej: [www.stowarzyszeniepiekarzy.pl](http://www.stowarzyszeniepiekarzy.pl)

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

Udział w tym wyjątkowym wydarzeniu pozwala zaprezentować własne umiejętności szefowi kuchni, gronu fachowców oraz nabyć nowe doświadczenie. Zwycięzcy Mistrzostw wejdą w skład zespołu, który będzie reprezentował Polskę w konkursach branżowych odbywających się na terenie Europy.

**Organizatorzy:**



## Tu po prostu trzeba być

Targi w Poznaniu to coroczne wielkie wydarzenie nie tylko dla tego miasta, ale przede wszystkim dla moich kolegów i koleżanek z branży piekarskiej i cukierniczej.



fol. Archiwum prywatne

Tu warto być. Tu po prostu trzeba być. Bogaty program, jaki przygotowaliśmy dla Państwa na tegorocznych targach, wart jest uwagi.

Targi to czas, który służy dobru każdego z nas. W czasie ich trwania można zapoznać się z nowymi technikami i technologiami produkcji. Można także dokonać decyzji o zakupie wielu nowoczesnych maszyn i urządzeń, niejednokrotnie po bardzo korzystnej cenie. Targi są oknem na świat nowych technologii. Pokazują nam nowe rozwiązania techniczne, które ułatwiają pracę w zakładzie każdego piekarza. Targi są okazją do wymiany doświadczeń, spotkań towarzyskich i biznesowych. Pozwalają także poszerzyć wiedzę, m.in. podczas profesjonalnie przygotowanych paneli branżowych. Targi to również czas, w którym można odno-

wić stare znajomości i nawiązać nowe. To czas rozmów, wymiany poglądów, doświadczeń, fachowych porad, czyli czas na integrację i zacieśnienie branżowej więzi.

Na targach spotykamy się z producentami surowców, maszyn i urządzeń. Czyli z wszystkimi, którym zależy na rozwoju piekarstwa.

Na tegorocznych targach Polagra-Tech będzie można zobaczyć zmagania piekarzy w pogoni za tytułem Mistrza Polski Piekarzy. Zwycięzcy Mistrzostw będą stanowić zespół, który przygotowywać będziemy do reprezentowania naszego kraju w konkursach branżowych odbywających się na terenie Europy.

Piekarstwo polskie i zawód piekarza to trudny kawałek chleba. Każdy z branży doskonale o tym wie, ale właśnie dlatego warto być w Poznaniu na targach, by po wspólnych rozmowach, wymianie doświadczeń, po powrocie do zakładów łatwiej było prowadzić własne interesy.

Przed laty Cyprian Kamil Norwid napisał „Do kraju tego, gdzie kruszyne chleba, podnoszą z ziemi przez poszanowanie dla darów nieba - tęskno mi Panie”.

Poszanowaniu chleba towarzyszyć powinien szacunek dla pracy polskich piekarzy i stworzenie im jak najlepszych możliwości rozwoju. Do zobaczenia na targach Polagra-Tech 2008.

**Stanisław Butka**

Prezes Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa RP

## Wina i alkohole na Polagrze

Do wymienitego jedzenia, którego na targach Polagra-Food z pewnością nie zabraknie, koniecznie trzeba podać również trunki o wyrafinowanym smaku. Właśnie na koneserów win i alkoholi, przedstawicieli handlu, właścicieli hoteli, restauracji, piwnic winiarskich w hotelach, pałacach, prezesów klubów oraz miłośników wyborowych napojów alkoholowych oczekiwać będą wystawcy Salonu Win i Alkoholi.

Salon ten powstał już trzy lata temu na targach Polagra-Food. Zapropionowana wówczas formuła sprawdziła się i sprawdza nadal, co skutkuje corocznym wzrostem zainteresowania

na powąchać i posmakować win i alkoholi z innych zakątków świata (Włoch, Portugalii, Hiszpanii, Słowacji, Belgii, Rumunii), a także z różnych obszarów Polski. Tak przygotowana przestrzeń ma pomóc w inicjowaniu oraz za-



fol. K. Siskorska

Salonem importerów oraz producentów win i alkoholi z Polski i zagranicy - mówi dyrektor Targów Polagra-Food Hanna Skrzypczak. Każdego roku organizatorzy Salonu Win i Alkoholi bardzo dokładnie wstruchują się w oczekiwania wystawców i starają, aby Salon ten jak najbardziej odpowiadał aktualnym wymaganiom rynku. Dlatego w tym roku ekspozycja win i alkoholi zajmie specjalnie wyodrębniony pawilon (6B), który wyposażony zostanie w salki degustacyjne i prezentacyjne z profesjonalnym serwisem kieliszkowym i lodowym. W tak zaaranżowanym miejscu będzie moż-

cieńszaniu interesujących kontaktów handlowych. Ponadto wystawców z pewnością ucieszy fakt, że na ten rok została dla nich przygotowana specjalna, promocyjna oferta stoisk modułowych z zabudową na 6, 9, 12 i 15 m<sup>2</sup>. W tym roku, w ramach Salonu Win i Alkoholi odbędzie się także czwarta edycja konkursu o Złoty Medal MTP w kategorii win. Konkurs ma formułę otwartą. Wina warte nagrody można zgłaszać już teraz. Na pytania dotyczące konkursu chętnie odpowie Jolanta Kanikowska, tel. 0-61 869 24 06, e-mail: bit@binte.pl, [www.binte.pl](http://www.binte.pl).

## Budowanie przewagi konkurencyjnej firm spożywczych

Taki tytuł będzie nosił panel dyskusyjny redakcji „Przemysłu Spożywczego”, który odbędzie się w ramach wrześniowych targów Polagra-Tech 2008. Uczestnicy panelu dyskutować będą o konkurencyjności firm spożywczych oraz budowaniu ich przewagi nad innymi uczestnikami rynku.

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

ność 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 systemu 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).

O czynnikach sukcesu, istotnych przy budowaniu przewagi konkurencyjnej firm branży spożywczej, będą dyskutować eksperci zaproszeni przez redakcję „Przemysłu Spożywczego”.

## Aktualna sytuacja w branży przetwórstwa zbóż

Redakcja czasopisma "Przegląd Zbożowo-Młynarski" i Zarząd Główny SITSpoz. zapraszają na panel dyskusyjny, który odbędzie się podczas Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych POLAGRA-TECH 2008.

Tematem wiodącym będzie „Aktualna sytuacja w branży przetwórstwa zbóż”. Podczas panelu wygłoszone zostaną dwa referaty wprowadzające do dyskusji:

Prof. dr hab. Mieczysław Jankiewicz z Akademii Rolniczej w Poznaniu, przewodniczący Rady Programowej „Przeglądu Zbożowo-Młynarskiego” będzie mówił na temat postępu w technologii zbóż i związaną z tym realizacją celów żywieniowych.

Natomiast mgr Jadwiga Rothkaehl z Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, Zakładu Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa w Warszawie, a zarazem przewodnicząca Stowarzyszenia Młynarzy RP oraz mgr Wojciech Górniak z Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, Zakładu Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa w Warszawie, przedstawią temat możliwości zaopatrzenia surowcowego dla przemysłu młynarskiego.

Dla środowiska młynarskiego panel ten będzie okazją do wymiany poglądów i oczekiwań, a także do dyskusji na temat problemów dotyczących jakości i cen mąki oraz surowca na rynku zbóż. Zagadnienie to jest istotne zwłaszcza w kontekście często występujących w ostatnim czasie wahań cen, jak i pojawiających się problemów z dostępem do surowca. Podczas panelu nie zabraknie miejsca na dyskusję i wymianę informacji na temat jakości mąki ze zbiorów żyta i pszenicy w sezonie 2007/2008. Poruszone zostaną również sprawy związane z rozwojem technologii, przepisami dotyczącymi rynku Unii Europejskiej oraz sytuacją na światowym i krajowym rynku pszenicy.

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

**Organizatorzy: Przegląd Zbożowo-Młynarski, SITSpoz., MTP**

## XIV FORUM Rzemieślników Piekarstwa

Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP zaprasza na Forum przygotowane w ramach Salonu Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych Polagra-Tech 2008. W czasie jego trwania będzie można zobaczyć:

**14 września** od 10.00

- pokazy nowych technologii przygotowane przez piekarzy i cukierników,  
- żywność prozdrowotną.

**15 września** od 10.00

- I Mistrzostwa Polski Piekarzy

**16 września** od 10.00

- pokazy produkcji pieczywa metodami tradycyjnymi,  
- zdrowe przekąski.

Przez kolejne dni targowe zapraszamy na pokazy cukiernictwa.



fol. SCKiL RP

## Pokazy cukiernicze

Karmel, marcepan i czekolada będą królować na pokazach cukierniczych organizowanych przez Stowarzyszenie Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy Rzeczypospolitej Polskiej. Pokazy odbędą się 14, 17 i 18 września w godzinach 10-16 w pawilonie piątym Międzynarodowych Targów Poznańskich.

**Organizatorzy: SCKiL RP, MTP**

## Cukiernicza rewia mody i trendów



fol. Archiwum prywatne

Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych Polagra-Tech to najważniejsze w Polsce i jedna z najbardziej znaczących w Europie Środkowo-Wschodniej branżowych imprez targowych.

Już dziś Stowarzyszenie Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy RP ma wielką przyjemność zaprosić wszystkich zainteresowanych sztuką cukierniczą do odwiedzenia XIV Forum Cukiernictwa na pokazy mistrzów cukierniczych z całej Polski. Celem tego wydarzenia jest promowanie sztuki cukierniczej na najwyższym poziomie. Forum Cukiernicze ma specyficzny klimat, który trudno opisać, a który warto poznać. Dla dużych i małych firm udział w targach to często jeden z celów krótkoterminowych, którego realizacja ma przybliżyć do celu strategicznego jakim może być ekspansja na rynku, umocnienie wizerunku czy budowa marki.

Targi Polagra-Tech to doskonała okazja, żeby zaprezentować swoją firmę ludziom z całej Polski i Europy. Są one również doskonałym przyczynkiem do spotkań ze znajomymi z branży, wymiany

pomysłów, ciekawych spostrzeżeń, dzięki czemu poziom cukiernictwa w Polsce stale rozwija się osiągając wysoki, światowy poziom. Jest coś niepowtarzalnego w sytuacji gdy w jednym miejscu i czasie spotykają się najlepsi cukiernicy.

Ogromną zaletą tych targów jest spokojna i przyjazna atmosfera. Ponadto doskonały program wydarzeń towarzyszących wraz z prezentacjami, konkursami, warsztatami nadają tej imprezie specyficznego charakteru. Dzięki nim stają się czymś w rodzaju światowej i europejskiej cukierniczej rewii mody i trendów. Dlatego warto ich nie przegapić. Jestem przekonany, że firmy cukiernicze, biorące udział w targach i XIV Forum Cukiernictwa zaprezentują najwyższy poziom sztuki cukierniczej, wyrafinowane i kreatywne receptury, zaskakujące kompozycje smakowe, a nowymi produktami będą zapraszać do współpracy.

**Edward Gruszecki**  
Wiceprezes Stowarzyszenia Cukierników,  
Karmelarzy i Lodziarzy RP

## Fundusze Unijne dla Piekarzy i Cukierników

„Możliwości dofinansowania projektów szkoleniowych i inwestycyjnych dla przedsiębiorstw branży piekarsko-cukierniczej w ramach programów operacyjnych na lata 2007-2013”

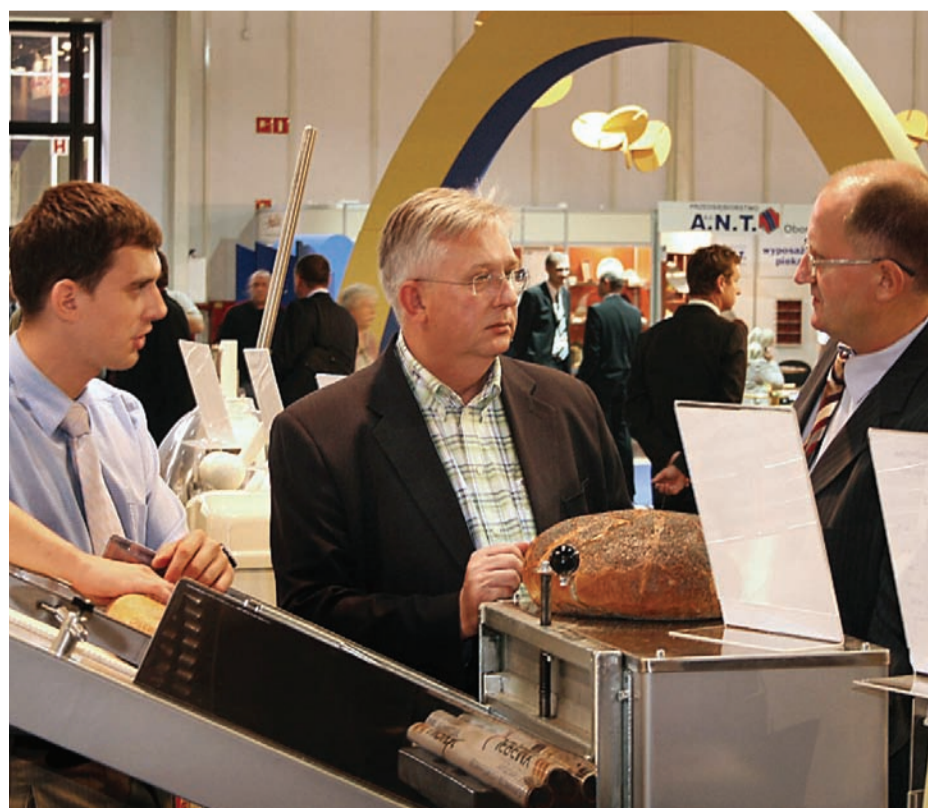
Panel dotyczący funduszy unijnych ma pomóc wielu przedsiębiorcom w skutecznym aplikowaniu o dotacje unijne, a także uchronić przed niepotrzebnym trudem związanym z przygotowaniem dokumentacji unijnej w sytuacji, kiedy inwestycja nie ma szans na uzyskanie wsparcia. Natłok informacji związanych z funduszami unijnymi na lata 2007-2013 jest tak duży, że wielu przedsiębiorców wychodzi z założenia, że Unia rozdaje pieniądze wszystkim i na wszystko. Prawda natomiast jest taka, że przedsiębiorcy mogą liczyć na dotacje tylko w sytuacji, kiedy inwestycja wpisuje się w szczegółowe kryteria danego programu.

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. Natomiast wszystkie pozostałe inwestycje realizowane będą w ramach programów regionalnych. Co to oznacza dla przedsiębiorstw?

Różnorodność programów powoduje, że niezbędna jest wiedza, gdzie szukać informacji na ich temat i na co zwrócić szczególną uwagę czytając dokumenty. Podczas spotkania panelowego zostanie zaprezentowane w jaki sposób należy przygotować projekt inwestycyjny, aby miał szansę na uzyskanie wsparcia ze środków Unii Europejskiej. Znaczna część spotkania będzie poświęcona na dyskusję i wyjaśnienia kompetentnych ekspertów.

**Organizator: Przegląd Piekarski i Cukierniczy, SITSpoz., MTP**



fol. MTP

## Dzień Piekarza i Cukiernika

Dzień Piekarza i Cukiernika będzie obchodzony na targach Polagra-Tech 2008 w niedzielę 14 września.

W tym dniu piekarze i cukiernicy zwiedzający targi będą mogli (po uprzedniej rejestracji) kupić bilet wstępu w cenie tylko 15 zł oraz bezpłatnie zaparkować samochód na specjalnie przygotowanym parkingu. Preferencyjne warunki wstępu obowiązują tylko w Dniu Piekarza i Cukiernika i nie dotyczą pozostałych dni targowych.

Ze względu na konieczność zapewnienia określonej liczby miejsc parkingowych oraz przesłania zainteresowanym specjalnych kart uprawniających do bezpłatnego wjazdu na teren MTP, osoby zainteresowane skorzystaniem z preferencyjnych warunków wstępu proszone są o kontakt z Ewą Rutkowską z Sekcji Komunikacji ze Zwiedzającymi tel. + 48 61 869 21 60

e-mail: ewa.rutkowska@mtp.pl

## Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności

# Dodatki dla zdrowia i wygody

W dniach 15-17 września 2008 roku już po raz czwarty odbędzie się Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności. W pawilonie 11 (Iglicy) Międzynarodowych Targów Poznańskich swoją ofertę zaprezentują producenci, eksporterzy i importerzy m.in. dodatków przedłużających trwałość żywności, regulatorów kwasowości, substancji zagęszczających i żelujących, substancji smakowych i zapachowych, barwników, preparatów białkowych, witamin oraz substancji mineralnych.

**D**odatki do żywności są niezbędnym elementem w procesie wytwarzania produktów żywnościowych na skalę przemysłową, we wszystkich branżach. Decydują o walorach wizualnych, zapachowych oraz wspomagają utrzymywanie wysokiej jakości artykułów spożywczych, uzupełniają właściwości sensoryczne utracone podczas obróbki surowców, ułatwiają i poprawiają wydajność procesów, pozwalają kreować produkty o nieznanych dotąd własnościach. Ocenia się, że globalnie w użyciu jest już ponad trzy tysiące różnych dodatków do żywności.

Wokół stosowania dodatków do żywności narosło wiele mitów i nieuzasadnionych obaw

konsumentów, wynikających z braku rzetelnej informacji na ich temat. Od ponad 10 lat swojego istnienia popularyzacja tej dziedziny zajmuje się Polska Izba Dodatków do Żywności, zrzeszająca w swoich szeregach producentów i dystrybutorów dodatków do żywności. Jedną z form tej działalności jest stale rozwijająca się współpraca z Międzynarodowymi Targami Poznańskimi. Dzięki zrozumieniu i życzliwości tej instytucji małe stoisko targowe Izby rozrosło się i przekształciło w Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności, niezależną imprezę odbywającą się w trakcie trwania targów Polagra-Tech i Polagra-Food.

Salon odbywa się w wydzielonym pawilo-

nie, dzięki czemu prezentuje zgromadzonym w jednym miejscu ofertę producentów, którzy w ubiegłych latach byli rozproszeni w różnych pawilonach. Dodatki do żywności nie są produktem masowym, dlatego Międzynarodowy Salon Dodatków odbywa się w formule „business to business” i wstęp na jego teren mają, po uprzedniej rejestracji, właściciele i managerowie zakładów przemysłu spożywczego, technolodzy produkcji, przedstawiciele hurtowni oraz centrów dystrybucji. Tak przyjęta formuła zapewnia maksymalny komfort i efektywność spotkań oraz ułatwia producentom żywności dotarcie do interesujących ich ofert.

Z roku na rok zwiększa się zainteresowanie Sa-

lonem Dodatków, co przedkłada się na liczbę wystawców, a tym samym na ilość gości odwiedzających Salon. Salon Dodatków został też zauważony i doceniony przez władze państwowe - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi objął swym honorowym patronatem konkurs „Dodatek przyjazny konsumentowi”. Jak co roku ubiegający się o nagrodę oraz wystawcy zostaną zaproszeni na galę, podczas której zostaną ogłoszone wyniki konkursu. Izba przewiduje też wsparcie laureatów ich dalszych działaniach marketingowych.

**Wojciech Hoffmann**

*Polska Izba Dodatków do Żywności*



## Krajowy Szczyt Mleczarski hitem Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego

Produkty nowej generacji oraz nowoczesne technologie i usługi dla mleczarstwa - to tematyka, wokół której skupią się uczestnicy siódmej edycji Krajowego Szczytu Mleczarskiego. Odbędzie się on w drugim dniu targów Polagra-Tech, czyli we wtorek 16 września.

**O**d lat 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 prze-

gląd nowoczesnych technologii, produktów i usług - szczególnie tych, które przeznaczone są do natychmiastowego zastosowania w mleczarstwie. Co więcej, podczas konferencji, zostaną zaprezentowane przykłady ich wykorzystania w praktyce.

Prelegentami będą najwybitniejsi przedstawi-

ciele nauki i praktycy, którzy w zwięzły, przystępny i bardzo interesujący sposób przybliżą słuchaczom te istotne zagadnienia.

Krajowy Szczyt Mleczarski 2008 to propozycja dla wszystkich, którzy interesują się mleczarstwem lub traktują mleczarstwo jako swój rynek docelowy. Tematyka konferencji jest

szczególnie kierowana do zarządów, rad nadzorczych, pracowników działów marketingu, działów technicznych, technologicznych i zaopatrzenia wszystkich firm mleczarskich w Polsce.

**Organizatorzy: FC Horyzont, MTP**

### PLAN EKSPOZYCJI

