

INWESTYCJE W ODNAWIALNE ŹRÓDŁA ENERGII, A OCHRONA ŚRODOWISKA PRZYRODNICZEGO



praktyk. Działania władz lokalnych i regionalnych”.

W dniu 23 marca 2012 r., w Miastku, w sali konferencyjnej Centrum Informacji Turystycznej, odbyło się seminarium pod nazwą „Inwestycje w Odnawialne Źródła Energii, a ochrona środowiska przyrodniczego. Przykłady dobrych

W Konferencji udział wzięli przedstawiciele wielu środowisk: politycznych, branżowych i naukowych, m.in. poseł Stanisław Lamczyk, senator Roman Zaborowski, przewodniczący Miasta i Rady Miejskiej, przedstawiciele Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska oraz największych w Polsce producentów systemów energetyki odnawialnej, firmy GALMET, WATT, BUDERUS. Środowisko naukowe natomiast reprezentowała Politechnika Koszalińska.

Mgr inż. Małgorzata Smuga - Kogut

NOWOCZESNA EDUKACJA I ODNAWIALNE ŹRÓDŁA ENERGII DLA REGIONU WYSZECRADZKIEGO

W dniach 9 -12 lutego 2012r., w Podkylava (Słowacja) odbyła się międzynarodowa Konferencja: „Nowoczesna edukacja i odnawialne źródła energii dla regionu Wyszechradzkiego”. Tematyka Konferencji obejmowała następujące zagadnienia: nowe trendy w dziedzinie badań, rozwoju i eksploatacji z zakresu odnawialnych źródeł energii, technologie ochrony środowiska oraz technologie informacyjne i komunikacyjne wykorzystywane w edukacji.

Głównym celem konferencji było przedstawienie metod nowoczesnego kształcenia na Uniwersytetach w regionie Wyszechradzkim, z głównym naciskiem na obszar odnawialnych źródeł energii. Podczas imprezy, partnerzy z „Grupy Wyszechradzkiej” – czyli przedstawiciele Uniwersytetu w Nitrze i Komarno (Słowacja), Uniwersytetu Technicznego w Ostrawie (Czechy) oraz uczestnicy z innych krajów, zaprezentowali swoje działania, ukierunkowane na poprawę jakości oraz atrakcyjności kształcenia, związane z wykorzystaniem nowoczesnych metod edukacyjnych, ICT i technologii Web 2.0. W celu zwiększenia popularności edukacji, w dziedzinie odnawialnych źródeł energii, a także dla popularyzacji nauki i techniki, naukowcy, nauczyciele i wykładowcy poszczególnych uczelni, mogli porównać swoje możliwości

dydaktyczne z zaprezentowanymi nowościami technologicznymi w tym zakresie. Poruszano kwestie na jakim etapie rozwoju znajdują się odnawialne źródła energii, w krajach reprezentowanych przez uczestników. Wielokrotnie, wśród uczestników, podejmowano dyskusję nad koniecznością wzajemnej współpracy w dziedzinie odnawialnych źródeł energii, w oparciu o pozyskiwanie międzynarodowych grantów naukowych. Czego efektem stało się założenie wspólnych działań edukacyjnych i rozwojowych.

Konferencja trwała 4 dni a jej organizatorzy zadbali również o aspekt integracyjno – rozrywkowy. Uczestnicy oprócz wykładów, mieli możliwość wzięcia udziału w wycieczce na miejscową Biofarmę (gospodarstwo ekologiczne), stanowiącą reprezentatywny przykład ekologicznego gospodarowania na terenach wiejskich, wykorzystujących odnawialne źródła energii.

Mgr inż. Małgorzata Smuga - Kogut

Mgr inż. Edyta Reiter

XVI SZKOŁA TECHNOLOGII FERMENTACJI

W dniach 19 – 21 kwietnia bieżącego roku odbyła się kolejna, już XVI Szkoła Technologii Fermentacji. Zgodnie z formułą, każda z nich ma swój temat przewodni, którym tym razem była „Globalizacja a oczekiwania współczesnego rynku piwa”. Organizatorem tegorocznej konferencji były dwa ośrodki uniwersyteckie: Uniwersytet Przyrodniczy z Wrocławia i Uniwersytet Rolniczy z Krakowa. Miejscem spotkania było ponownie Centrum Konferencyjne Kocierz, usytuowane na szczycie Przełęczy Kocierskiej, usytuowanej w Parku Krajobrazowym Bęskidu Małego.

W dwudniowych obradach udział wzięło ponad 120 osób. Jak zawsze nie zabrakło przedstawicieli branży piwowarskiej. Pośród uczestników znalazło się 40-tu przedstawicieli browarów, 27 osób z ośrodków naukowych i badawczych, zarówno krajowych jak i zagranicznych (z Belgii, Wielkiej Brytanii, Niemiec i Słowacji), 6 osób z przedsiębiorstw zajmujących się dostawą surowców browarniczych, 39 uczestników z firm zaopatrujących przemysł browarniczy, a także 5 osób z organizacji branżowych.

Sponsorem generalnym Szkoły Technologii Fermentacji była, kolejny już raz, Grupa Żywiec. Podczas obrad widocznymi byli także przedstawiciele mediów branżowych.

KOMITET ORGANIZACYJNY

dr hab. inż. Józef Błażewicz
dr inż. Tomasz Boruckowski
dr inż. Piotr Antkiewicz
dr inż. Aleksander
dr inż. Marek Jakubowski
dr inż. Barbara Foszczyńska
mgr inż. Marek Zdaniewicz
mgr inż. Katarzyna Kupisz
mgr inż. Maciej Bienkiewicz
mgr inż. Witold Pietrzak



Dr inż. Marek Jakubowski

KALENDARIUM KONFERENCJI

III Sympozjum Inżynierii Żywności

Warszawa, 26 – 27 czerwca 2012

Organizatorzy:

Komisja Fizyki i Inżynierii Żywności Komitetu Nauk o Żywności PAN, Komisja Zastosowań Fizyki w Inżynierii Produkcji Rolniczej i Technologii Żywności Komitetu Agrofizyki PAN, Oddział Warszawski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, Oddział Warszawski Polskiego Towarzystwa Agrofizycznego.

Tematyka Konferencji:

- operacje jednostkowe w przetwórstwie żywności;
- właściwości fizyczne surowców i produktów żywnościowych;
- higiena produkcji żywności;
- energetyka i ochrona środowiska w przemyśle spożywczym;
- organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym;
- wykorzystanie biotechnologii do zagospodarowania produktów odpadowych przemysłu spożywczego;
- właściwości wody w żywności (XXII Seminarium Naukowe).

XII Konferencja Naukowo – Techniczna i III Międzynarodowa – Cyfryzacja Jakości Zboża, Mąki i Pieczywa Nauka dla pieczywa

Bydgoszcz, 28 czerwca 2012

Organizatorzy:

Stowarzyszenie na rzecz Nauki i Technologii Zbóż ICC Polska przy współpracy z:

- Urzędem Marszałkowskim Województwa Kujawsko Pomorskiego;
- Uniwersytetem Technologiczno – Przyrodniczym w Bydgoszczy;
- Zakładem Badawczym Przemysłu Piekarskiego Sp. z o.o. w Bydgoszczy;
- Polskim Związkiem Producentów Roślin Zbożowych w Radzikowie.

Do udziału w konferencji organizatorzy zapraszają:

- naukowców, specjalistów, ekspertów, właścicieli;
- kierowników firm oraz praktyków zbożowców, młynarzy;
- piekarzy, kucharzy, restauratorów.

Tematyka Konferencji:

- produkcja, przechowywanie, dystrybucja i rozwój jakości zbóż;
- przemiał, bezpieczeństwo i badania jakości mąki;
- produkcja, dystrybucja, konfekcjonowanie, konsumpcja, bezpieczeństwo, badania i strategie jakości chleba;
- produkcja i dystrybucja żywności.

XXXI Międzynarodowa Konferencja Naukowo – Techniczna Problemy gospodarki energią i środowiskiem w mleczarstwie

Pałac w Mierzęcinie k. Strzelca Krajeńskich,
4 – 7 września 2012 roku

Organizatorzy:

Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne „Energia i środowisko w mleczarstwie”;
Wydział Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko Mazurskiego w Olsztynie

Tematyka Konferencji:

Konferencja obraduje cyklicznie, co roku, od ponad 20 lat. Biorą w niej udział pracownicy polskiego mleczarstwa, o różnych formach kapitałowych, prowadzący i nadzorujący gospodarkę energią i środowiskiem. W bieżącym roku Konferencja podejmuje tematykę „mleczarstwa zrównoważonego”. Obrady toczyć się będą wokół referatów i doniesień opracowanych przez Autorów ze środowisk akademickich i przemysłu mleczarskiego oraz Firm współpracujących z tym przemysłem.

6th International Conference for the Food Factory of the Future

Laval, France, 4 – 6 lipca 2012

Organizatorzy:

Szwedzki Instytut Żywności i Biotechnologii.

Tematyka Konferencji:

Food Factory of the Future to międzynarodowa, wielodyscyplinarna Konferencja naukowa, ukierunkowana na zastosowania przemysłowe. Odbędzie się ona w czterech następujących sesjach tematycznych:

- Projektowanie procesu produkcji z uwzględnieniem metod i urządzeń do mycia, i odkażania;
- Mikrobiologiczne i chemiczne bezpieczeństwo żywności od biofilmów do materiałów mających kontakt z żywnością;
- Procesy jednostkowe obejmujące optymalizację i projektowanie innowacyjnych technologii;
- Inteligentne sterowanie procesem i automatyka – z czujników do rozwiązań w zakresie robotyki.

International Conference of Agricultural Engineering, CIGR – AgEng 2012

Valencia, Hiszpania, 8 – 12 lipca 2012

Organizatorzy:

International Commission of Agricultural and Biosystems Engineering CIGR, European Society of Agricultural Engineers oraz Hiszpańskie Towarzystwo Agrotechnologii.

Tematyka Konferencji:

Ogólna tematyka konferencji CIGR obejmuje wszystkie tematy nawiązujące do obszarów: technologii produkcji zwierzęcej, energii odnawialnej, biomasy i odpadów biologicznych, technologii informatyki i automatyki oraz rolnictwa precyzyjnego, procesów produkcji żywności i jej bezpieczeństwa, maszyn i urządzeń, rozwoju obszarów wiejskich, struktur i technologii środowiskowych oraz inżynierii wody i ścieków.

XXII Ogólnopolskie Sympozjum Bromatologiczne Żywność i Żywnienie w XXI wieku – wyzwania i nadzieje

Wisła, 5 – 7 września 2012

Tematyka Konferencji:

Tematami wiodącymi konferencji będą: nowe kierunki w badaniach żywieniowych, racje pokarmowe źródłem składników odżywczych, przeciwutleniacze w żywności, żywienie a choroby cywilizacyjne, witaminy, makro i mikroelementy – aspekty żywieniowe i toksykologiczne, suplementy diety, żywność funkcjonalna i dietetyczna, jakość i bezpieczeństwo żywności, wpływ procesów technologicznych

na wartość odżywczą żywności, nowoczesne techniki w analizie żywności, interakcje leków ze składnikami żywności, varia.

XV Konferencja Naukowo – Techniczna BEMS 2012
Budowa i Eksploatacja Maszyn Przemysłu Spożywczego
Kołobrzeg, 5 – 8 września 2012

Organizatorzy:

Wydział Mechaniczny Politechniki Koszalińskiej, Katedra Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego, Polskie Towarzystwo Inżynierii i Techniki Przetwórstwa Spożywczego Spomasz.

Tematyka Konferencji:

W ramach Konferencji przewidziano następujące sekcje tematyczne: operacje jednostkowe i technologie w przetwórstwie spożywczym; maszyny i urządzenia przemysłu spożywczego – budowa i eksploatacja, automatyzacja w przetwórstwie żywności, problemy bezpieczeństwa w przemyśle spożywczym, problemy gospodarki energią w przetwórstwie spożywczym, fizyczne i fizykochemiczne właściwości żywności oraz jej jakość.

XVIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Problemy intensyfikacji produkcji zwierzęcej z uwzględnieniem ochrony środowiska, standardów UE i produkcji biogazu
Warszawa, 18 – 19 września 2012

Organizatorzy:

Instytut Technologiczno – Przyrodniczy w Falentach.

Tematyka Konferencji:

- procesy technologiczne w produkcji zwierzęcej z zachowaniem dobrostanu zwierząt;
- określenie przyszłościowych prac w zakresie dostosowania standardów technologicznych chowu zwierząt i elementów infrastruktury do wymagań;
- rozwój technologii zapewniających właściwe warunki dla zwierząt, jak również bezpieczeństwo pracy;
- rozwój budownictwa inwentarskiego, stanowiącego element infrastruktury w nowoczesnej zabudowie wsi;
- pozyskanie biogazu z nawozu naturalnego i produkcji roślinnej;
- Unia Europejska i ochrona środowiska.

V zjazd Naukowy PTA – Agrofizyka dla produkcji rolniczej i przemysłu spożywczego
Puławy, 19 – 21 września 2012

Organizatorzy:

Polskie Towarzystwo Agrofizyczne, Instytut Uprawy, Nawożenia i Gleboznawstwa – BIP w Puławach, Instytut Agrofizyki PAN w Lublinie.

Tematyka Konferencji:

Tematyka Konferencji obejmuje przedstawienie i upowszechnienie wyników badań z zakresu fizyki i fizykochemii środowiska glebowego (w aspekcie jego ochrony i planowania roślin) oraz właściwości fizyczne roślin, produktów rolnych, surowców i produktów przemysłu spożywczego, a więc problematyki obejmującej całokształt zagadnień związanych z zastosowaniem metod fizycznych w różnych dyscyplinach nauk rolniczych.

Międzynarodowa Konferencja Naukowa
Energetyczne i ekologiczne aspekty inżynierii produkcji
Warszawa, 20 – 21 września 2012

Organizatorzy:

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Inżynierii Produkcji

Tematyka Konferencji:

- rośliny energetyczne, spalanie biomasy;
- biopaliwa silnikowe i biogazownie;
- energia słońca, wody, wiatru;
- regulacje prawne, organizacja rynku, aspekty ekonomiczne;
- problemy inżynierii rolniczej.

7. International CIGR Technical Symposium – Innovating the Food Value Chain and

2. International Conference on Postharvest Technology & Quality Management – Postharvest Africa 2012

Stellenbosch, South Africa, 25 – 28 października 2012

Organizatorzy:

International Commission of Agricultural and Biosystems Engineering CIGR, University of Stellenbosch Department of Faculty of AgriSciences

Tematyka Konferencji:

Na Konferencji zaprezentowane zostaną najnowsze postępy nauki w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego oraz narzędzia technologiczne wykorzystywane do produkcji i ich konserwacja. Podejmowane będą zagadnienia dotyczące produkcji pierwotnej, przetwarzania oraz utrzymania i zarządzania jakością żywności. Tematem przewodnim będzie zmniejszenie strat surowców wykorzystywanych do produkcji żywności głównie owoców i warzyw, ziaren, korzeni i bulw, mięsa, owoców morza, ziół i przypraw jak również zmniejszenie strat produkcyjnych.

Mgr inż. Katarzyna Szczepańska

**ZŁOTY MEDAL MIĘDZYNARODOWY WYSTAWY WYNALEZKÓW „ARCHIMEDES” W MOSKWIE
dla Morskiego Instytutu Rybackiego – Instytutu Państwowego i Politechniki Koszalińskiej**



W kwietniu tego roku odbyła się Wystawa Wynalazków „Archimedes”, w której uczestniczyło kilkuset wynalazców z wielu krajów Europy i Azji. Główną nagrodę w postaci Złotego Medalu w kategorii sposobów i konstrukcji maszyn i aparatów dla przemysłu spożywczego uzyskał „Sposób i wyposażenia dla produkcji filetów z ryb karpiowatych z poprzecinanymi ościami”, które powstało w ramach realizacji grantu finansowanego przez Agencję Rozwoju i Modernizacji Rolnictwa w ramach Programu Operacyjnego „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013”. Autorami nagrodzonego osiągnięcia są: mgr inż. Wiktor Kołodziejowski i dr inż. Bogusław Pawlikowski z MIR Gdynia, prof. dr hab. inż. Andrzej Dowgiałło MIR i Politechnika Koszalińska oraz prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun z Politechniki Koszalińskiej.

O znaczeniu nagrodzonej pracy świadczy istniejąca i przewidywana baza surowca przetwórstwa rybnego w Polsce i na świecie. Według danych zaprezentowanych na konferencji FAO (towarzyszącej targom Fish 2004 w Bremie), przewiduje się, że w roku 2015 popyt na ryby morskie i słodkowodne, przewyższy podaż o 30 mln. ton, a w roku 2030 o 92 mln. ton. Znacząca rola w zwiększaniu podaży ryb z pewnością przypadnie rybnemu słodkowodnemu. Najpopularniejszą z nich jest karp, którego hodowla dominuje w wielu krajach Europy i Azji ze względu na bardzo szybki współczynnik wzrostu, zdolność rozwoju w dużym zagęszczeniu i wysoką produkcję na jednostkę powierzchni oraz stosunkowo niskie zapotrzebowanie na białko w diecie. Jednakże pomimo niewątpliwych zalet oraz wspomnianej przewidywanej nierównowadze pomiędzy popytem a podażą, trudno mówić o dynamicznym rozwoju światowej produkcji karpia. Jedynie w Chinach gdzie, co najmniej 2500 lat temu zapoczątkowano jego hodowlę, wzrasta ona w niezwykłym tempie. W Europie, drugim światowym regionie hodowli karpia, ich roczna produkcja od lat utrzymywała się na niemal stałym poziomie, a w ostatnich latach

nawet spada. Ryby z rodziny karpiowatych stanowią aż 2/3 wszystkich gatunków ryb hodowlanych na świecie.

W Polsce od 2000 roku (kiedy to odłowiono około 20 tys. ton karpia) można mówić o stałym spadku ich produkcji, która w latach 2007 i 2008 zmniejszyła się do około 15,6 tys. ton.

Główną przyczyną stagnacji w hodowli karpia jest ograniczony popyt. W wielu krajach, w tym w Polsce, karpie są rybą spożywaną głównie w okresie Świąt Bożego Narodzenia. W innych krajach na przykład USA, ze względu na liczne ości śródmieśniowe (w każdym filecie) karpie nie są w ogóle akceptowane, jako ryby konsumpcyjne. Ograniczony popyt na karpie jest przyczyną nie tylko stagnacji w przetwórstwie, ale i rozwoju mechanizacji. Zarówno w Polsce, jak i w Europie, brak jest maszyn do mechanicznej obróbki karpia. Dostępność urządzeń do produkcji płatów, tuszek oraz dzwońek jest niewielka. Pomimo postępu technicznego głównymi urządzeniami do obróbki karpia są nóż i stół obróbczy.

Zmianę w nastawieniu konsumentów do karpia najłatwiej można osiągnąć przez wyeliminowanie wspomnianych niedogodności i zagrożeń tuszek, dzwońek i płatów (tradycyjnych dla polskiego rynku produktów handlowych). W jednej z przetwórni stwierdził aż 22-krotny wzrost popytu na karpie przetworzone do postaci tuszek, płatów i filetów.

Wytworzenie bezpiecznych produktów wymaga wprowadzenia do procesów przetwarzania karpia dodatkowej operacji eliminującej zagrożenie wywoływane przez ości, a polegającej na ich przecinaniu na krótkie, niewyczuwalne odcinki. Obecnie jest to możliwe dzięki opracowaniu w Morskim Instytucie Rybackim w Gdyni maszyn do przecinania ości w tuszkach, płatach i filetach karpia. Ukoronowaniem prezentowanego sposobu obróbki jest technologia klejenia poprzecinanych na 2,5 mm odcinki filetów.

Prof. dr inż. Daniel Dutkiewicz

TARGI POLAGRA' 2012

Po raz kolejny, w Poznaniu, spotkają się producenci, dystrybutorzy, kupcy, handlowcy, hurtownicy, sprzedawcy detaliczni, technologowie i pozostałe osoby związane z branżą spożywczą. Międzynarodowe Targi bloku POLAGRA, w tym roku, odbędą się w dniach 8 – 11 października.



Polagra Food stawia na ekologię

W roku 2011, na targi POLAGRA, przyjechało 45 tys. zwiedzających, z czego 66%, stanowiła kadra zarządzająca. W tym roku, organizatorzy spodziewają się zwiedzających głównie, z tzw. rynków wschodnich: Litwy, Rosji, Ukrainy, Białorusi i Czech. Dodatkowo, w czasie targów, zostaną zorganizowane indywidualne spotkania biznesowe z przedstawicielami branży spożywczej z krajów Unii Europejskiej.



Jednym z tematów wiodących, tegorocznej POLAGRY FOOD (8 – 11 października 2012), największych w tej części Europy targów wyrobów spożywczych, będzie Żywność eko-

logiczna. Tematyka targów skupi się również wokół produktów mleczarskich, mięsa i wyrobów wędliniarskich, żywności typu convenience, żywności bezglutenowej oraz tej, dedykowanej diabetikom i wegetarianom.

W Poznaniu po raz kolejny spotkają się zatem wszystkie osoby, związane z szeroko pojętą branżą spożywczą.

Ekspozycja w tym roku obejmować będzie trzy salony wystawiennicze. Pierwszym będzie **Salon Wyrobów Spożywczych i Napojów**, który odwiedzany jest głównie przez przedstawicieli sklepów sieciowych, hurtowników, dystrybutorów, detalistów i producentów wyrobów spożywczych. Kolejny to **Salon Win i Alkoholi**, będący miejscem prezentacji i degustacji szerokiej oferty przemysłu winiarskiego i spirytusowego. W tym roku, do dyspozycji wystawców i zwiedzających ten salon, oddany zostanie profesjonalny serwis kieliszkowy i lodowy. Trzeci salon, to **Salon Wypożyczenia Sklepów**, stanowiący przestrzeń prezentacji nowoczesnych rozwiązań dla handlu.

W ramach targów odbędą się liczne konferencje tematyczne i panele dyskusyjne m.in. w dniu 9.10.2012, odbędzie się Forum Dystrybucji, którego jednym z tematów będą „Zasady aranżacji i wyposażenia sklepów”.

Więcej na: www.polagra-food.pl

Marta Radowska-Karpińska



Trendy zmieniły się, Gastro pozostał

Targi Gastro Trendy, zmieniły nazwę na POLAGRA GASTRO, wpasowując się jeszcze bardziej w rodzinę targów Polagra, z której się wywodzą. W tym roku, Polagra Gastro, odbędzie się w tym samym czasie, co Targi Wyposażenia Hoteli Invest – Hotel, tworząc tym samym największe w Polsce wydarzenie dla branży gastronomicznej – hotelarskiej. Zwiedzający, będą mogli zatem, zapoznać się z szeroką ofertą dla gastronomii, hotelarstwa, a także branży cukierniczo-piekarskiej i alkoholowej.

Na te międzynarodowe Targi gastronomiczne, chętnie przyjeżdżają przedstawiciele branży z Polski i Europy Wschodniej, aby zapoznać się z najnowszą ofertą, w zakresie gastronomii. Prezentowane nowości rynkowe, to przede wszystkim maszyny i urządzenia, stanowiące wyposażenie lokali gastronomicznych, akcesoria gastronomiczne oraz produkty spożywcze dla gastronomii.

Każdego roku, Targi te, będące świętem polskiej gastronomii, na kilka dni stają się centrum kulinarnych wydarzeń, obfitujących w gastronomiczne show, interesujące szkolenia dla restauratorów i barmanów oraz konkursy i pokazy sztuki kulinarnej. Również w tym roku organizatorzy zaplanowali bogaty program imprez towarzyszących ekspozycji wystawienniczej. Poza finałem najważniejszego konkursu kulinarnego w naszym kraju – Kulinarnego Pucharu Polski, odbędą się szkolenia gastronomiczne i kawowe (Art. Coffee) oraz kulinarne show Take Eat Easy. Więcej na: www.polagragastro.pl

Kulinarny Puchar Polski

W ramach targów Polagra Gastro, odbędzie się dwunasta edycja Kulinarnego Pucharu Polski (KPP), uznawanego za najważniejszy i najbardziej prestiżowy konkurs kulinarny w naszym kraju. Zmagania półfinałowe rozpoczną się 9 października, a dzień później zostanie rozegrany wielki finał. Przepustką do udziału w półfinale jest zwycięstwo w jednym z piętnastu renomowanych polskich konkursów

kulinarnych, nominowanych do KPP w 2012 roku. Z tego grona, jury, do ścisłego finału, zakwalifikuje maksymalnie dziesięć kucharskich drużyn, wśród których będzie ta jedyna, która ostatecznie konkurs wygra.

W tym roku kucharze, startujący w półfinale, będą musieli przygotować przekąskę na ciepło, złożoną z grasicy cielőcej z dodatkiem malin i gruszek. Natomiast konkursową potrawą finałową, będzie halibut ze skórą z dodatkiem świeżego pora i ośmiorniczki.

Finalistów konkursu oceniać będzie międzynarodowe jury, złożone z uznanych w Europie mistrzów kucharskich. Tym razem przewodniczącym jury będzie Jean Bos, ze Stowarzyszenia Euro – Toques Polska. Zwycięzca KPP, czyli najlepszy kucharz w Polsce, otrzymał nagrodę wysokości 15 tys. złotych, atrakcyjne zagraniczne szkolenie w renomowanym instytucie kulinarnym oraz międzynarodową sławę i prestiż.

Kulinary Puchar Polski, to jedyny konkurs o tej tematyce, któremu wspólnie patronują najważniejsze polskie stowarzyszenia branżowe: Fundacja Klubu Szefów Kuchni, Stowarzyszenie Euro – Toques Polska oraz Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni. Konkursem coraz bardziej interesuje się międzynarodowe środowisko gastronomiczne. Potwierdzeniem tych słów jest chociażby formalna rekomendacja, jakiej w ubiegłym roku, konkursowi udzieliło WACS (World Association of Chefs Societies), czyli Światowe Stowarzyszenie Społeczności Szefów Kuchni. To zresztą nie jedyna forma poparcia ze strony międzynarodowych stowarzyszeń kulinarnych. KPP ma także wsparcie ETI (Euro-Toques International), czyli Kucharskiej Wspólnoty Europejskiej. Więcej na: www.kpp.mtp.pl

Marta Radowska-Karpińska



Spotkanie liderów nowoczesnych technologii dla branży spożywczej Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych POLAGRA – TECH 7 – 11 października 2012

Największy w Polsce pokaz nowych trendów, w zakresie technologii dla branży spożywczej, odbędzie się jesienią na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich. Firmy oferujące maszyny, urządzenia i technologie dla przemysłu piekarskiego, cukierniczego, lodziarskiego, mleczarskiego, spożywczego oraz dodatki do żywności, zaprezentują szerokie spektrum swojej oferty w ramach czterech salonów tematycznych Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych POLAGRA – TECH. Już 7 października rozpocznie się Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego, dzień później – 8 października – dołączą do niego Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego, Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego oraz Salon Dodatków do Żywności.

Sukces na dobrych warunkach

Już w terminie zgłoszeń, ponad połowa powierzchni ekspozycyjnej została zarezerwowana. Swoją obecność potwierdziło 70% firm, które uczestniczyły w targach Polagra – Tech w roku 2010. Nic dziwnego, targi POLAGRA – TECH chętnie odwiedzane przez technologów, właścicieli, menadżerów linii produkcyjnych, kadre zarządzającą piekarnią, cukiernią i zakładami przetwórstwa spożywczego, dyrektorów zakupów w sieciach handlowych, są doskonałą okazją do zaprezentowania możliwości produkcyjnych maszyn i całych linii technologicznych w ruchu, rozwiązań informatycznych, systemów logistycznych i pakujących oraz dodatków i komponentów spożywczych.

Nowe przestrzenie, świeże pomysły na biznes

Na targach Polagra – Tech 2012, licznie reprezentowana będzie branża piekarska i cukiernicza. Ekspozycja uzupełniona zostanie obszernym programem wydarzeń towarzyszących – pokazów, konferencji i szkoleń. Będą one dotyczyć zastosowania komponentów piekarskich, cukierniczych i lodziarskich, przygotowania deserów, skutecznych działań marke-

tingowych i promocyjnych w branży piekarskiej i cukierniczej. Przede wszystkim jednak, organizatorzy targów skoncentrują się na dostarczeniu tradycyjnym piekarniom fachowego wsparcia w znalezieniu rozwiązań biznesowych, handlowych i marketingowych, które pomogą stworzyć atrakcyjną alternatywę wobec ekspansji piekarni w sieciach handlowych. Pomysły na biznes i jego rozwój, będą prezentowane w ramach trzech specjalnych przestrzeni warsztatowo-szkoleniowych: SKLEP, KAWIARNIA, PIZZERIA. Jak otworzyć sklep, kawiarnię, pizzerię, jak ekonomicznie wypiekać nowe rodzaje pieczywa, jak reklamować swoje produkty? Doskonałą okazją, by poznać odpowiedzi na te pytania, będą październikowe targi Polagra – Tech. Ponadto wyrafinowane receptury i kompozycje smakowe, a także oryginalne dekoracje wyrobów cukierniczych, prezentowane będą podczas pokazów odbywających się na przestrzeni **Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa, przygotowanym we współpracy ze Stowarzyszeniem Rzemieślników Piekarstwa RP oraz Stowarzyszeniem Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy RP.**

Zachęcające statystyki

Tegorocznej edycji, dobrze wróżą statystyki targów POLAGRA – TECH 2010, kiedy ekspozycję wystawców odwiedziło 45.000 profesjonalnych zwiedzających (technologów, właścicieli, menadżerów linii produkcyjnych, kadra zarządzająca, dyrektorzy zakupów w sieciach handlowych), z 50 krajów, którzy poszukiwali konkretnych rozwiązań technologicznych dla swoich zakładów produkcyjnych. Systematycznie wzrasta również liczba wystawców – w roku 2010 w targach uczestniczyło 340 firm, a ekspozycja zajęła rekordową powierzchnię 22,5 tysiąca m². W tym roku, już ponad połowa powierzchni ekspozycyjnej została zarezerwowana, swoją obecność potwierdziło 70% firm, które uczestniczyły w targach POLAGRA – TECH w roku 2010.

Więcej na: www.polagra-tech.pl

Katarzyna Supa



MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNIKI PAKOWANIA I LOGISTYKI TAROPAK 2012

Najbliższa edycja Międzynarodowych Targów Techniki Pakowania i Logistyki TAROPAK, odbędzie się w dniach 8 – 11 października 2012 roku, w Poznaniu. Czy te dotychczas największe w Europie – Środkowo-Wschodniej, odbywające się co dwa lata Targi branży opakowaniowej i logistycznej, ponownie przyciągną światowych liderów swoją niepowtarzalną atmosferą?

Nowości atutem Targów

Zorganizowaną na powierzchni przeszło **30 tys. m² przestrzeń** targów TAROPAK, tworzyć będzie **ponad 600 wystawców**, którzy przyjadą z **ponad 20 krajów**, m. in. z Belgii, Chin, Czech, Finlandii, Francji, Hiszpanii, Holandii, Indii, Irlandii, Izraela, Korei Południowej, Litwy, Łotwy, Niemiec, Polski, Serbii, Szwajcarii, Turcji, USA, Węgier, Wielkiej Brytanii, Włoch. Targi TAROPAK, skierowane są do przedstawicieli wielu gałęzi przemysłu, między innymi profesjonalistów z przemysłów spożywczego, chemicznego, poligraficznego, kosmetycznego, farmaceutycznego, reklamowego, czy opakowaniowego. Jak przewidują organizatorzy – **Targi odwiedzi ponad 45 000 osób**.

W odpowiedzi na potrzeby branży

Na Targach TAROPAK będzie można zobaczyć opakowania, wykorzystywane niemal we wszystkich dziedzinach gospodarki. Zanim jednak powstanie gotowe opakowanie – pokonuje ono długą drogę: od fazy projektowania, poprzez jego produkcję, aż do momentu dostawy do klienta. Ten kompletny i barwny cykl życia opakowania stanowić będzie tło najbliższej edycji poznańskich Targów TAROPAK. Prócz gotowych produktów, wystawcy zaprezentują szeroką gamę maszyn do wytwarzania opakowań i automatów pakujących. Na targach będzie sporo zagadnień z dziedziny logistyki, a konkretnie prezentacji sprzętu i urządzeń transportu wewnętrznego, urządzeń gospodarki magazynowej, specjalistycznego sprzętu do przetwarzania informacji logistycznej. W Poznaniu pokażą się firmy oferujące różnego rodzaju usługi, a w tym poligraficzne i telekomunikacyjne.

Jeszcze większe

Targi TAROPAK odbywają się w cyklu dwuletnim i dlatego, na tegorocznej ich edycji, zobaczyć będzie można dużo no-

wości rynkowych, z których wiele będzie miało swoją premierę właśnie w Poznaniu.

W tym samym miejscu i terminie, odbędą się Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych POLAGRA – TECH, Międzynarodowe Targi Wyrobow Spożywczych POLAGRA-FOOD oraz skierowane do branży gastronomicznej Międzynarodowe Targi Gastronomiczne POLAGRA GASTRO.

- Już na kilka tygodni po terminie zgłoszeń wiemy, że targi te będą około 10 proc. większe od swojej edycji w 2010 roku – mówi Joanna Kucharska, dyrektor targów. – Dwuletni cykl odbywania się imprezy owocuje zapowiedziami wielu nowości, jakie w tym okresie przygotowali wystawcy. W centrum uwagi gości targowych będą rozwiązania wyróżnione Złotym Medalem MTP. Już teraz pragnę serdecznie zaprosić do przyjazdu i oddania głosu na najlepszy produkt w plebiscycie konsumentów.

Przyjadą po wiedzę

Przyjazd na targi TAROPAK wiąże się nie tylko z możliwością zapoznania się z ofertą kilkuset czołowych producentów i dostawców, ale także z możliwością uczestnictwa w ciekawym programie wydarzeń, obejmującym szereg konferencji, warsztatów, szkoleń oraz pokazów, o specjalistycznym charakterze. Wśród nich warto wskazać na inspirujące pokazy In4Log oraz Sztaplar Show, dedykowane branży logistycznej, oraz organizowany po raz pierwszy w Polsce, Kongres Przemysłu Opakowań. Podczas targów rozstrzygnięte zostaną konkursy na najlepsze opakowania PakStar oraz PakStar Student. Więcej informacji: www.taropak.pl

Jacek Obarski



TARGI SMAKI REGIONÓW POCZUJ SMAK REGIONALNYCH SMAKOŁYKÓW

Zapowiada się niezwykła uczta dla smakoszy win, chlebów, ciast, serów, wędlin i innych przetworów wytwarzanych według tradycyjnych, oryginalnych receptur, w różnych regionach Polski. W czasie trwania Polagry, odbędą się bowiem Targi Smaki Regionów (6 – 9 października 2012), które w swoim założeniu mają promować naturalną, certyfikowaną żywność tradycyjną. Targi te organizowane są wspólnie przez Międzynarodowe Targi Poznańskie i Związek Województw RP. Wystawcami są tutaj poszczególne województwa

naszego kraju, skupiające w ramach swoich stoisk producentów żywności regionalnej, tradycyjnej i ekologicznej.

Poza Urzędami Marszałkowskimi, w gronie wystawców będzie można znaleźć firmy zgłoszone przez Polską Izbę, Produktu Regionalnego i Lokalnego, producentów mających w swojej ofercie żywność ekologiczną certyfikowaną, a także współpracujące z Urzędami Marszałkowskimi firmy, które wytwarzają żywność naturalną z oznaczeniem krajowego Systemu – Jakość Tradycja oraz żywność wpisa-

na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z oznaczeniem unijnym.

Targi Smaki Regionów, od kilku lat wspierają rozwój produkcji tradycyjnych polskich produktów, promują rodzimą żywność, a także stwarzają warunki do nawiązywania kontaktów handlowych z dużymi odbiorcami, takimi jak sieci delikatesów, czy restauracji. Taką możliwość daje niewątpliwie towarzystwo targów Polagra, które w 2011 roku zwiedziło kilkadziesiąt tysięcy profesjonalnych zwiedzających (w tym 6.950 kupców z Polski i zagranicy).



W opinii organizatorów Targów Smaki Regionów, polska żywność regionalna i certyfikowana jest dobrem narodowym, które bezsprzecznie zasługuje na zainteresowanie zagranicy. Stąd, docelowo, chcieliby uczynić je wydarzeniem międzynarodowym, na miarę Polagry. Koncepcja ta pozwoliłaby rozwinąć współpracę rodzimych regionów i województw z regionami partnerskimi z zagranicy. Dlatego, już tegoroczna edycja Smaków Regionów zakłada wyłonienie, w drodze konkursu, Regionu Partnerskiego targów.

W kolejnych latach funkcja ta miałaby być każdorazowo sprawowana przez inny region Polski.



To nie jedyna nowość w koncepcji organizacyjnej Smaków Regionów. Po raz pierwszy odbędzie się także konkurs, zatytułowany „Najciekawsza Promocja Regionu”, który ma wyłonić najlepsze stoisko targów. W konkursie tym oceniana będzie m.in. oryginalność aranżacji stoiska, bogactwo prezentowanych wyrobów, międzynarodowość oraz pomysł na udział w targach realizowany przez dany region. Ponadto przy współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zostanie przygotowany panel dyskusyjny zatytułowany: „Czy warto zabiegać o oznaczenie unijne dla żywności ekologicznej certyfikowanej?” oraz cykl konferencji tematycznych, dotyczących żywności naturalnej, tradycyjnej i lokalnej. Tradycyjnie, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, zorganizuje podczas targów finał, XII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, połączony z prezentacją produktów, które otrzymają „Kulinarne Perły”.

Targi Smaki Regionów będą zatem wyjątkową ekspozycją, dedykowaną producentom i smakoszom regionalnej, tradycyjnej i ekologicznej żywności. Przez wszystkie dni trwania targów odbywać się będzie, nie tylko prezentacja i degustacja regionalnych produktów, ale prowadzona będzie także ich sprzedaż.

Marta Radowska- Karpińska

Technicon Innowacje

Targi Techniki Przemysłowej, Nauki i Innowacji

TARGI TECHNIKI PRZEMYSŁOWEJ NAUKI I INNOWACJI TECHNICON INNOWACJE 2012

Zapraszamy do udziału w 8. edycji Targów Techniki Przemysłowej Nauki i Innowacji TECHNICON INNOWACJE 2012, które odbędą się w dniach 25 – 26 października w nowym Centrum Wystawienniczo – Kongresowym, AmberExpo, w Gdańsku. Misją Targów jest stworzenie profesjonalnej platformy kontaktowej dla nauki, biznesu i przemysłu. Udział w targach to szansa na wymianę doświadczeń i zacieśnienie współpracy pomiędzy przedsiębiorcami a przedstawicielami sfery naukowej. Ważnym celem udziału w tej imprezie jest promocja ośrodków naukowobadawczych i firm innowacyjnych.

TECHNICON INNOWACJE, to impreza wystawiennicza, zorientowana na poszukiwanie i rozpowszechnianie **innowacji** w wielu dziedzinach, między innymi: automatyce, elektroenergetyce, elektronice, informatyce i telekomunikacji, inżynierii morskiej, medycynie, przemyśle chemicznym, robotyce, czy transporcie. Młode talenty mają tu szansę zaprezentować świeże pomysły, oryginalne rozwiązania, innowacyjne idee i prototypy produktów.

INNOWACJA

Niezbędny system wsparcia innowacyjnych przedsiębiorstw, tworzą razem: instytucje publiczne, uczelnie wyż-

sze, organizacje pozarządowe oraz prywatne firmy. Na targach przedstawiciele firm mogą skorzystać ze wsparcia tych instytucji, doradztwa oraz szerokiej analizy potrzeb przedsiębiorstw w zakresie rozwiązań innowacyjnych.

WSPÓŁDZIAŁANIE

Ideą przewodnią ósmej edycji targów jest współdziałanie, dlatego do udziału w imprezie organizatorzy zaprosili:

- klastry – koncentracja firm to otoczenie, które przyspiesza powstawanie innowacyjnych przedsiębiorstw, podejmuje działania dążące do wdrażania innowacji i pokonania niedogodności stojących na drodze do realizacji nowych pomysłów.

· uczelnie – szkolnictwo wyższe dostosowuje programy nauczania do wymogów innowacyjnej gospodarki, dysponuje także infrastrukturą ułatwiającą współpracę nauki i biznesu. Na poziomie uczelni najczęściej do powstania nowej idei dochodzi dzięki wspólnej pracy zespołów naukowych.

· centra transferu technologii, parki naukowo – technologiczne, nowoczesne laboratoria współpracujące z biznesem, inkubatory oraz inne instytucje otoczenia biznesu.

FINANSOWANIE

Na targach będzie można uzyskać wyczerpujące informacje o możliwościach i źródłach finansowania innowacji. Dofinansowanie na realizację projektów dotyczących wdrożenia nowych usług, produktów lub rozwiązań organizacyjnych można pozyskać z programów regionalnych, krajowych oraz realizowanych na poziomie Unii Europejskiej. To samo dotyczy projektów wzmacniających sektor nauki i zachęcających różne podmioty do kooperacji. Europejski Fundusz Społeczny (EFS) oraz Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego (EFRR), to dziś w Polsce najważniejsze źródło finansowania projektów związanych z wdrażaniem innowacji, pobudzaniem do współpracy środowisk naukowych i gospodarczych, rozwojem społeczeństwa informacyjnego (e-gospodarka i e-administracja), czy inicjowaniem współpracy w ramach klastrów.

KONKURSY

Twórczość innowacyjna niekiedy pozostaje w ukryciu. Firmy wdrażające przełomowe rozwiązania i wynalazcy pracujący nad wynalazkami nie potrafią pochwalić się swoimi osiągnięciami. Warto jednak zaprezentować swoje osiągnięcia na forum krajowym, pochwalić pomysłami przed szeroką publicznością targową i ogólnopolską za pośrednictwem mediów odwiedzających wystawę.

Zachęcamy do udziału w prestiżowym konkursie o **GRAND PRIX INNOWACJE 2012**, a także **KONKURSIE O MEDAL MERCURIUS GEDANENSIS** oraz **NAGRODY SPECJALNE** za najlepsze produkty prezentowane na Targach. Uczestnicy konkursów mają również możliwość zaprezentowania swoich dokonań na scenie, podczas wystawy, oraz w publikowanym na Targi katalogu.

Najbliższej edycji Targów **TECHNICON INNOWACJE** towarzyszyć będą:

- Międzynarodowe Targi Termomodernizacji i Termorenowacji **TERMOBUD**
- **POMORSKIE DNI ENERGII** organizowane przez Stowarzyszenie „Pomorskie w Unii Europejskiej”.

Serdecznie zapraszamy na Targi!

Beata Wójcikiewicz – Manager Projektu;
tel. (0-58) 554 91 33;

beata.wojcikiewicz@mtgsa.com.pl; www.technicontargi.pl

KALENDARIUM TARGÓW

Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów **SUMMER FANCY FOOD SHOW**

USA – Waszyngton, 17 – 19 czerwca 2012

Międzynarodowe Targi Opakowań **ROSUPAK**

Rosja – Moskwa, 18 – 22 czerwca 2012

AGROKOMPLEX 2012

Międzynarodowe Targi Rolnictwa i Żywności

Słowacja – Nitra, 23 – 26 sierpnia 2012

Riga Food 2012 – 17. Międzynarodowe Targi Żywności, Napojów oraz Przetwarzania i Pakowania Żywności

Łotwa – Ryga, 5 – 8 września 2012

Gida 2012

20. Międzynarodowe Targi Żywności oraz Przetwórstwa

Turcja – Stambuł, 6 – 9 września 2012

Worldfood Moscow 2012

Międzynarodowe Targi Spożywcze

Rosja – Moskwa, 17 – 20 września 2012

Sweets China 2012 – Międzynarodowe Targi Słodczy

Chiny – Szanghaj, 9 września 2012

V Targi Naturalnej Żywności NATURA FOOD 2012

Polska – Łódź, 12 – 14 października 2012

Ipack 2012 – 27. Międzynarodowe Targi Opakowań i Przetwórstwa Żywności

Turcja – Stambuł, 9 września 2012

Agrokos / Drinks 2012

12. Międzynarodowe Targi Żywności

Kosowo – Prisztina, 12 października 2012

AgroBalt 2012 – 19. Międzynarodowe Specjalistyczne Targi Rolnictwa, Przemysłu Spożywczego

Litwa – Wilno, 5 – 12 października 2012

Worldfood / Worldfoodtech / Ingredients 2012

Międzynarodowe Targi Żywności, Napojów i Technologii

Kazachstan – Almaty, 6 – 9 października 2012

Südback 2012 – Międzynarodowe Targi Przemysłu Cukierniczego i Piekarniczego

Niemcy – Stuttgart, 12 października 2012

PAKFOOD 2012

Targi Opakowań dla Przemysłu Spożywczego

Polska – Poznań, 8 – 11 października 2012

Targi AGROKOMPLEKS – XV Edycja

Kaliningrad – Rosja, 18 – 20 października 2012

AGROPARK – Targi Rolnicze

Polska – Lublin, 27 – 28 października 2012

Mgr inż. Katarzyna Szczepańska
Mgr inż. Monika Sterczyńska