

## Ogólnopolska Konferencja Naukowa AKTUALNE TRENDY ŻYWIENIA DZIECI I MŁODZIEŻY

W dniu 10 maja 2013 roku, w Lublinie odbyła się Ogólnopolska Konferencja Naukowa *Aktualne Trendy Żywienia Dzieci i Młodzieży*, zorganizowana przez Wyższą Szkołę Nauk Społecznych z siedzibą w Lublinie. Jej celem była wymiana myśli, poglądów i doświadczeń specjalistów z zakresu dietetyki oraz nauk pokrewnych, jak również, zwiększenie świadomości dotyczącej właściwego odżywiania i aktywności fizycznej dzieci i młodzieży. Zakres tematyczny Konferencji obejmował: prawidłowe żywienie dzieci i młodzieży; prewencja otyłości; reklama a odżywianie;

aktywność fizyczna a prawidłowy rozwój dzieci i młodzieży; edukacja żywieniowa dzieci i młodzieży; rodzina a kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych; elementy psychodietetyki dzieci i młodzieży oraz zdrowie psychiczne dzieci i młodzieży a odżywianie. Do dyskusji zaproszono przedstawicieli ośrodków naukowo-badawczych, praktyków, młodych naukowców oraz studentów.

Zbigniew Walczak

## VI Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw „Trendy w technologii owoców, warzyw i grzybów”



Zakład Technologii Owoców i Warzyw, Katedra Technologii Żywności,  
Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie

W dniach 16 – 17 maja 2013 roku, w Centrum Edukacji Przyrodniczo-Leśnej w Rogowie odbyła się VI Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw. Jej organizatorem był Zakład Technologii Owoców i Warzyw Katedry Technologii Żywności Wydziału Nauk o Żywności SGGW w Warszawie oraz Oddział Warszawski PTTŻ.

W Konferencji uczestniczyło 66 osób, głównie pracowników naukowo-dydaktycznych i doktorantów z Uniwersytetów Przyrodniczych i Rolniczych oraz Politechnik z całego kraju. Wśród uczestników obecni byli również naukowcy z Instytutów Badawczych, zajmujący się problematyką produkcji i przetwórstwem owocowo-warzywnym oraz jakością i bezpieczeństwem owoców, warzyw i grzybów. Byli też przedstawiciele przemysłu i prasy. W czasie dwudniowych obrad wygłoszono dwa referaty plenarne, 10 komunikatów i 25 krótkich doniesień (tzw. e-posterów). Odbyła się również prezentacja 10 posterów tradycyjnych. Obszerna problematyka Konferencji została podzielona na cztery sesje tematyczne, a mianowicie:

- Sesja I – Bezpieczne i wartościowe surowce;
- Sesja II – Tradycyjne i nowoczesne technologie;
- Sesja III – Rola owoców i warzyw w żywieniu człowieka;
- Sesja IV – Metody analityczne.

W grupie surowców mniej znanych zaprezentowano: rokitnik, dereń zwyczajny, oliwnik, a z surowców wykorzystywanych w badaniach, jako dodatek do tradycyjnych przetworów z owoców i warzyw przedstawiono: rabarbar, czeremchę pospolitą i brzozę brodawkowatą. Cztery prace dotyczyły badań nad przydatnością technologiczną grzybów, w tym: pieczarki dwuzarodnikowej i bocznika ostrygowatego. Inne omawiane surowce owocowe to: płatki róży owocowej, malina, gruszki, czarne porzeczki, wiśnie, truskawki, borówka wysoka, aronia czarnopowocowa, a z warzyw: burak ćwikłowy, jarmuż, pomidory, brokuły, dynia olbrzymia, fasola, cebula. Co ciekawe,

tylko dwie prace dotyczyły jabłek i to w aspekcie wykorzystania tego surowca do mrożenia i suszenia. W grupie tematów technologicznych znalazły się referaty na temat wykorzystania fermentacji mlekowej do kiszenia owoców i grzybów, prób wykorzystania wysokich ciśnień do utrwalania puree truskawkowego, zastosowania ultradźwięków, jako obróbki wstępnej przed mrożeniem. Problemem do rozwiązania pozostaje zagospodarowanie wytlóków, które zdaniem żywieniowców są zbyt cennym surowcem, aby mówić o nim tylko w kontekście biopaliwa czy mieszanek paszowych. W sesji analitycznej zaprezentowano ciekawy referat na temat akustycznych metod badania tekstury żywności, a także oceny pozostałości pestycydów w surowcach i przetworach owocowych i warzywnych. W dyskusji podsumowującej obrady VI Konferencji zgłoszono tematy do omówienia na kolejnej VII Konferencji, która planowana jest za rok w Olsztynie. Są wśród nich m.in.: żywność GMO, winiarstwo, skażenia i zafałszowania produktów z owoców i warzyw.

Sponsorami VI Konferencji był: Hortex Holding S.A., który wspomógł organizatorów dostarczając soki owocowe i warzywno, oraz firmy: PRPH Kandy, SHIM-POL A.M. Borzymowski, Mettler – Toledo Sp. z o.o.. Patronami medialnymi były czasopisma: Przemysł Spożywczy, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny i Inżynieria Przetwórstwa Spożywczego.

W imieniu Komitetu Organizacyjnego VI Konferencji  
Dr hab. Marta Mitek, prof. nadzwyczajny SGGW

## Ogólnopolska Konferencja Naukowa TOWAROZNAWSTWO XXI WIEKU PODSTAWĄ INNOWACJI, JAKOŚCI ORAZ SATYSFAKCJI KONSUMENTÓW

W dniach 22 – 24 maja 2013 roku, w Olsztynie odbyła się Ogólnopolska Konferencja Naukowa TOWAROZNAWSTWO XXI WIEKU PODSTAWĄ INNOWACJI, JAKOŚCI ORAZ SATYSFAKCJI KONSUMENTÓW, zorganizowana pod honorowym patronatem JM Rektora UWM prof. dr hab. Ryszarda Góreckiego. Całe przedsięwzięcie zorganizowano z okazji 15-lecia kierunku Towaroznawstwo oraz 50-lecia pracy naukowo-dydaktycznej prof. dr hab. Stefana SMO CZYŃSKIEGO oraz prof. dr hab. Stefana ZIAJKI. Problematyka prezentowanych prac obejmowała obszary badawcze takie jak: towaroznawstwo w dobie globalizacji produkcji i rynków, innowacje w kształtowaniu jakości towarów, fałszo-

wanie towarów oraz prawne i etyczne aspekty ich autentyczności i identyfikowalności, oczekiwania współczesnych konsumentów wobec jakości towarów, znormalizowane systemy zarządzania. Ponadto w ramach Konferencji przewidziano sesję tzw. Panelu Praktyków, jako forum wymiany poglądów i doświadczeń, pomiędzy menedżerami współczesnego biznesu, a środowiskiem akademickim zajmującym się różnymi aspektami produkcji żywności.

Zbigniew Walczak

### XVIII Ogólnopolska Konferencja Naukowa „POSTĘP W INŻYNIERII ŻYWNOCI” d. Szkoła Letnia



W dniach 11 – 14 września 2013 roku odbędzie się XVIII Ogólnopolska Konferencja Naukowa "Postęp w inżynierii żywności" organizowana przez Polskie Towarzystwo Inżynierii i Techniki Przetwórstwa Spożywczego "SPOMASZ" przy współpracy

z Katedrą Inżynierii i Maszyn Spożywczych, Katedrą Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz Wydziału Inżynierii Produkcji Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie oraz Sekcją Techniki w Przetwórstwie Rolno-Spożywczym Komitetu Techniki Rolniczej i Europejską Szkołą Wyższą w Sopocie. W trakcie trwania konferencji przewiduje się prezentacje referatów związanych z szeroko rozumianą inżynierią żywności, w następujących tematach:

- fizyczne i funkcjonalne właściwości surowców i produktów spożywczych;
- teorie jednostkowych operacji i procesów;
- problemy konstrukcji zespołów roboczych maszyn i aparatów;
- zagadnienia eksploatacji maszyn;
- gospodarka energią;

- automatyzacja;
- technika opakowań żywności;
- systemy jakości i kontroli;
- ochrona środowiska w przemyśle spożywczym etc.;
- inżynieria gastronomiczna.

Konferencja z założenia ma służyć młodym pracownikom nauki, jako forum dla doskonalenia podstaw warsztatu badawczego, metod badawczych i technik pomiarowych. Będzie to okazją do prezentacji wyników własnych badań i krytycznej ich oceny przed przygotowaniem rozprawy na stopień naukowy. W trakcie trwania konferencji przewidywane są wykłady plenarne i doniesienia naukowe z badań własnych uczestników oraz prezentacje firm związanych z branżą spożywczą. Konferencja odbędzie się w Zespole Zamkowo-Parkowym w Krasiczynie. Zainteresowanych prosimy o przesyłanie zgłoszeń na adres:

[pawel.sobczak@up.lublin.pl](mailto:pawel.sobczak@up.lublin.pl)

dr inż. Paweł Sobczak  
Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych, UP Lublin

### KALDENDARIUM KONFERENCJI

#### II Symposium Naukowe „Drobnoustroje – tradycja i nowoczesność w produkcji i utrwalaniu żywności”

Kiry pod Zakopanem, 4 – 6 września 2013

Organizatorzy:

Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności, Wydział Nauk o Żywności, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, PTTŻ Oddział Warszawski

#### XVIII Ogólnopolska Konferencja Naukowa „Postęp w inżynierii żywności” d. Szkoła Letnia

Krasiczyn, 11 – 14 września 2013

Organizatorzy:

Polskie Towarzystwo Inżynierii i Techniki Przetwórstwa Spożywczego „SPOMASZ”, Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych, Katedra Biologicznych Podstaw Technologii

Żywności i Pasz, WIP UP Lublin, Sekcja Techniki w Przetwórstwie Rolno-Spożywczym KTR

#### 12th International Commodity Science Conference

Poznań – Mikorzyn, 16 – 19 września 2013

Organizatorzy:

Wydział Towaroznawstwa na Akademii Ekonomicznej w Poznaniu

Tematyka Konferencji:

- zarządzanie i jakość produktu (systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem, zarządzanie procesami, doskonalenie systemów);
- zapewnienie jakości i bezpieczeństwo żywności (fałszowanie żywności, zanieczyszczenia w żywności i pa-

szach, żywność funkcjonalna i dodatki do żywności, analiza instrumentalna w technologii żywności);

– innowacje w technologii i ekologia (opakowania i logistyka, nowe trendy w produktach, nanotechnologia).

### Konferencja Naukowa "Nowoczesne Technologie w Rolnictwie"

Łomża, 19 – 20 września 2013

Organizatorzy:

Wyższa Szkoła Agrobiznesu w Łomży, Instytut Inżynierii Rolniczej i Informatyki Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, Komitet Techniki Rolniczej PAN, Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej, Polskie Towarzystwo Agronomiczne

Tematyka Konferencji:

- inżynieria systemów agrotechnicznych;
- agronomia, agrotechnika (nowoczesne technologie);
- inżynieria produkcji zwierzęcej;
- inżynieria przetwórstwa i przechowywania produktów rolnych;
- alternatywne źródła energii, gospodarka odpadami.

### XV Międzynarodowa Konferencja Naukowa nt. "Rolnictwo Ekologiczne – Stan Obecny i Perspektywy Rozwoju". Techniki, technologie, produkcja żywności

Puszczykowo, 2 – 4 października 2013

Organizatorzy:

Przemysłowy Instytut Maszyn Rolniczych w Poznaniu, Komitet Techniki Rolniczej Polskiej Akademii Nauk

Tematyka Konferencji:

- techniczne aspekty produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwach ekologicznych;
- techniczne aspekty uprawy roli i pielęgnacji upraw w gospodarstwach ekologicznych;
- ochrona roślin w gospodarstwie ekologicznym;
- alternatywne metody zwalczania chorób i szkodników roślin uprawnych;
- produkcja żywności ekologicznej i marketing produktów ekologicznych;
- kontrola gospodarstw ekologicznych;
- eko – i agroturystyka;
- ekologizacja rolnictwa.

Opracowała: Katarzyna Szczepańska

### TARGI GDAŃSK 2013

Blisko 250 Wystawców z 8 krajów zaprezentowało swoją ofertę w ramach zintegrowanego projektu branżowego, który odbył się w dniach 22 – 24 maja 2013 roku w Centrum Wystawienniczo-Kongresowym AmberExpo w Gdańsku. Premierowy projekt połączył cztery specjalistyczne tytuły targowe: 17. Targi wyposażenia i zaopatrzenia gastronomii, hoteli, i sklepów **GASTROEXPO**, 16. Targi mleczarstwa **MLECZNA REWIA**, 15. Targi piekarstwa, cukiernictwa i lodziarstwa **BALTPIEK** oraz 12. Międzynarodowe targi przetwórstwa i produktów rybnych **POLFISH**.

To wyjątkowe przedsięwzięcie cieszyło się ogromnym zainteresowaniem, zarówno gości branżowych, jak i indywidualnie zwiedzających.



Targi odwiedziło blisko 5 tysięcy osób, a wśród nich:

- właściciele, menadżerowie i agenci restauracji; kawiarni; barów; pizzerii; stołówek; jadłodajni; firm cateringowych; hoteli; pensjonatów oraz ośrodków wypoczynkowych;
- właściciele piekarni, cukierni, lodziarni, smażalni ryb, sklepów i hurtowni ogólnospożywczych, rybnych i nabiałowych;
- szefowie kuchni, dietetycy, technolodzy żywienia;
- dyrektorzy i przedstawiciele ds. zakupów sieci supermarketów i dyskontów.

Obok różnorodnej oferty handlowej, tegoroczna edycja Targów była niezwykle bogata w liczne wydarzenia programowe. Miłośnicy dobrej kuchni mieli okazję kibicować młodym adeptom sztuki kulinarnej podczas II Ogólnopolskiej Olimpiady Kulinarnej Młodych Kucharzy, zorganizowanej przez Stowarzyszenie Kucharzy Polskich. Po raz pierwszy Targom GASTROEXPO towarzyszyła Ogólnopolska Olimpiada Dekoracji z Warzyw i Owoców, zorganizowana przez Krzysztofa Wierzbę z Carving Team Poland.

W ramach Targów BALTPIEK już po raz trzeci, odbył się Konkurs Cukierniczy „Kuznia Słodkich Talentów”, którego nagrodą główną był Puchar Starszego Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku. Tegorocznym tematem przewodnim było hasło MAJÓWKA. W ramach Targów, nie zabrakło również konkursów dla wystawców, w tym m.in. Konkursu o Medal Mercurius Gedanensis Targów BALTPIEK i GASTROEXPO 2013; Konkursu o Grand Prix Mercurius Gedanensis Polfish 2013 oraz Konkursu o Złotą Mleczną Rewię 2013 i Puchar Prezesa Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich. Natomiast nagrodami specjalnymi, w postaci Pucharów Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, nagrodzono najlepsze zaprezentowane produkty. Tegoroczną nowością, w ramach Targów BALTPIEK, był Konkurs Na najlepszy wypiek Targów, którego nagrodą główną był Puchar Prezesa MTG SA. Tym wyjątkowym wypiekiem uznany został chleb na liściu chrzanzu Piekarni-Cukierni Sławomir Mielnik.

Na Targach nie zabrakło również kulinarnego i piekarskiego show, w ramach którego można było podziwiać: pokazy sztuki piekarniczej Irlandczyków i Węgrów, gotowanie

Drużyny Olimpijskiej Stowarzyszenia Kucharzy Polskich, triki barmańskie w wykonaniu *Flair Brothers* (uczestnika programu Mam Talent), mistrzów sztuki cukiernictwa, a także pokazy gotowania dietetycznego.



Na szczególną uwagę zasługuje Międzynarodowa Konferencja, skierowana do branży piekarniczej i cukierniczej pt. „Pierwszoplanowe działania na rzecz rozwoju piekarstwa rzemieślniczego”. Konferencję zorganizowano w ramach Targów BALTPIEK a jej organizatorami byli: Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP oraz Międzynarodowe Targi Gdańskie S.A. Konferencję honorowym patronatem objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Międzynarodowa

Unia Piekarstwa i Ciastkarstwa UIB. Celem spotkania było pokazanie piekarzy – rzemieślników w świetle dzisiejszych czasów oraz zwrócenie uwagi na problem związany ze zbyt wielkimi oczekiwaniami podejmowanych działań zmierzających do zwiększania spożycia pieczywa. Poruszono również problem zbyt małego poświęcania uwagi na doskonalenie zarówno, jakości produktów, jak i przedsiębiorczości.

Również Targom POLFISH towarzyszyły liczne konferencje i seminaria, w których bardzo aktywnie uczestniczyli przedstawiciele branży rybnej. M.in. na konferencji „A2A Logistic Conference” organizowanej przez Urząd Miasta Gdyni, rozpatrywano kwestię optymalizacji procesów logistycznych między Polską, a Skandynawią. Stowarzyszenie Producentów Ryb Łososiowatych po raz kolejny przeprowadziło *Forum Akwakultury*, a Stowarzyszenie Rozwoju Rynku Rybnego przygotowało dwie tematyczne konferencje: „Identyfikowalność i Znakowanie Produktów Rybnych” oraz „Wartość Odżywczo Ryb”, czyli tematy wciąż aktualne i bardzo ważne, zarówno dla branży, jak i dla konsumentów. Dla wielbicieli produktów rybnych nie zabrakło atrakcji w postaci *live cooking* połączonych z degustacjami i pokazami przygotowywania dań rybnych, od momentu patroszenia m.in. karpia na tzw. „zakąskę karpiową” oraz małży błękitnej podawanej w białym winie.

Międzynarodowe Targi Gdańskie SA; [www.amberexpo.pl](http://www.amberexpo.pl)

## TARGI POLAGRA' 2013

### Polagra łączy w pary

*Analiza rynku spożywczego nie pozostawia wątpliwości. Kierunek wytycza klient końcowy, który zasmakował w tradycji i eliminuje ze swojej diety sztuczne barwniki i konserwanty. Pełny obraz zaktualizowanej przez producentów oferty będzie można obejrzeć podczas tegorocznego święta branży spożywczej – Międzynarodowych Targów Wyrobów Spożywczych POLAGRA FOOD, które odbędą się w dniach 23 – 26 września br.*



Tradycyjnie, na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich, zapowiada się smaczny wrzesień. Po raz kolejny spotkają się tu producenci, dystrybutorzy, kupcy, handlowcy, hurtownicy, sprzedawcy detaliczni oraz wszystkie osoby związane z szeroko pojętą branżą spożywczą. Ubiegłoroczna kampania promocyjno-informacyjna przyniosła wspaniałe efekty – blok wydarzeń wrześniowych odwiedziło 44600 profesjonalnych zwiedzających z kraju i zagranicy. Aktualnie prowadzimy jeszcze szerszej zakrojoną kampanię dotyczącą tegorocznej edycji. Swoją obecność potwierdzili już przedstawiciele Rosji, Ukrainy, Białorusi, Czech, Słowacji, Litwy, Niemiec, Francji, Zjednoczonych Emiratów Arabskich, Kazachstanu, Chin, Wielkiej Brytanii, Kanady – mówi Donata Paszkiewicz, dyrektor Targów POLAGRA FOOD. Gości zagranicznych przyciąga przede wszystkim realna możliwość zawarcia długoterminowych kontraktów. Łączymy w biznesowe pary profesjonalistów polskich i zagranicznych. Dlatego planowane są ponownie cieszące się ogromną popularnością spotkania match-makingowe.

Tegoroczna POLAGRA FOOD to przede wszystkim wyjątkowo bogata oferta branży mleczarskiej – blisko trzydziestu wystawców – absolutnych liderów rynku, zaprezentuje

pełną gamę nowości. Silnie reprezentowana będzie również branża mięsno – wędliniarska, której centralny punkt będzie stanowiło stoisko „Mięso z Polski”. Prawie pięćdziesięciu najważniejszych wystawców branży zaprezentuje swój potencjał na przestrzeni pawilonu 5G. Tradycyjnie znaczącą część ekspozycji zajmie reprezentacja producentów żywności ekologicznej – od miodów i serów kozich poprzez kapłona polskiego i mięso wieprzowe, aż po produkty pochodzenia roślinnego. Zadbaliśmy o wymagających profesjonalistów z sektora przetwórstwa owocowo-warzywnego oraz słodczy, dla których interesującą ofertę zaprezentują tegoroczni wystawcy – mówi Donata Paszkiewicz. Także środowisko międzynarodowe zna i ceni jesienne spotkania w Poznaniu. O uwagę profesjonalistów zawalczą wystawcy z całego świata. Już teraz swoją obecność potwierdzili producenci z Austrii, Włoch, Danii, Wielkiej Brytanii, Korei Południowej, Egiptu, Chin, Litwy, Grecji, Bułgarii, Czech, USA, Turcji, Malezji, Portugalii, Słowacji, Holandii, Sri Lanki, Białorusi i Belgii. A lista cały czas rośnie.

Szeroka oferta, bogaty program wydarzeń poruszający palące potrzeby rynku to powody, dla których z każdym rokiem powiększa się liczba gości odwiedzających Polagrę Food. Również w tym roku wydarzeniu towarzyszyć będą Targi Smaki Regionów (21 – 24.09.2013), które w swoim założeniu

niu mają promować naturalną, certyfikowaną żywność tradycyjną. Targi te organizowane są wspólnie przez Międzynarodowe Targi Poznańskie i Związek Województw RP. Wystawcami są tutaj Urzędy Marszałkowskie poszczególnych województw skupiające w ramach swoich stoisk producen-

tów żywności regionalnej, tradycyjnej i ekologicznej. Sumaryczny zestaw wrześniowych wydarzeń branżowych zaspokoi nawet najbardziej wymagające gusta. Czas biznesowych rozmów o rynku spożywczym tylko we wrześniu w Poznaniu. Zapraszamy (materiały/źródło: MTP).

### Invest – Hotel i Polagra – Gastro razem

W dniach 23 – 26 września, na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich odbędą się targi INVEST – HOTEL – największe święto branży HoReCa w Europie Środkowo-Wschodniej. Wydarzeniu towarzyszyć będzie POLAGRA – GASTRO, czyli czas spotkań profesjonalistów, którzy przyjeżdżają, aby zapoznać się z najnowszą ofertą w zakresie gastronomii. To właśnie poprzez połączenie dwóch światów: hotelarstwa i gastronomii, udało się stworzyć dla hotelarzy i restauratorów odpowiednią platformę komunikacji, informacji oraz wymiany doświadczeń i pomysłów.



Kluczem do odświeżenia tegorocznej formuły Targów, jest nie tylko prezentacja najciekawszej oferty wystawienniczej, ale także integrowanie branży poprzez podejmowanie istotnych dla niej tematów.

– Dla większości przedsiębiorców ogromnym wyzwaniem jest odnalezienie się na rynku w dobie kryzysu gospodarczego. Naszym celem jest pomóc im i przedstawić gotowe rozwiązania. Dlatego też nowej edycji przyświeca główne hasło programowe: *optymalizacja kosztów hotelowych* – wyjaśnia Marcin Gorynia, dyrektor Invest – Hotel. Obecność na Targach, to niepowtarzalna szansa zapoznania się z pełną ofertą dla sek-

tora HoReCa. Najnowsze produkty z zakresu wyposażenia dla hoteli, pensjonatów, uzdrowisk, sanatoriów, ośrodków wypoczynkowych i sal konferencyjnych – to wszystko odnaleźć będzie można w trakcie Invest-Hotel.

Z bogatą ekspozycją zwiedzający zapoznają się w tzw. „czteropak” – jednym z najbardziej widowiskowych miejsc na terenie poznańskich Targów. Jest to pełne żywej zieleni miasteczko targowe, w którym dominuje przyjemna atmosfera. Taka, a nie inna lokalizacja jest również wynikiem powrotu do sprawdzonych rozwiązań. Budynki znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie Centrum Kongresowego oraz przy bezpośrednim wejściu na Targi – logistycznych elementach, niezwykle ważnych dla wystawców zastanawiających się nad udziałem w Invest – Hotel (materiały/źródło: MTP).

### Targi PAKFOOD

Dużymi krokami zbliża się kolejna edycja targów PAKFOOD, które odbędą się w dniach 23 – 26 września 2013 roku w Poznaniu. Będą one okazją do spotkania się z czołowymi przedstawicielami branży spożywczej, ze względu na trwające w tym samym terminie i miejscu targi POLAGRA FOOD, POLAGRA TECH oraz POLAGRA GASTRO.



Opakowania zajmują bardzo ważne miejsce w gospodarce każdego kraju. Rynek ten rozwija się bardzo dynamicznie ze względu na udoskonalanie produkcji, rozwój nowoczesnych technologii oraz na wciąż rosnące wymagania konsumentów. W strukturze całego rynku opakowań, te dedykowane przemysłowi spożywczemu stanowią ponad 60%. Właśnie temu ogromnemu i stabilnemu segmentowi dedykowane są wrześniowe targi PAKFOOD, które odbywają się w cyklu dwuletnim, na przemian z targami TAROPAK. Stanowią one arenę prezentacji światowych trendów techniki pakowania, technologii produk-

cji opakowań dla przemysłu spożywczego i ich wzornictwa. Są z pewnością miejscem spotkań i rozmów o przyszłości sektora opakowań spożywczych oraz forum nowoczesnych rozwiązań obejmujących opakowania, maszyny oraz doradztwo techniczne skierowanych do ściśle zorientowanej grupy odbiorców. Obecnie, najbliższa edycja targów PAKFOOD jest na etapie przygotowania interesujących wydarzeń towarzyszących ekspozycji. Z pewnością odbędą się tam ciekawe konferencje o specjalistycznej tematyce. Prace nad programem trwają, a szczególnie będą znane już w najbliższych tygodniach. Jak mówią organizatorzy, na obecną chwilę ponad 85% powierzchni ubiegłej edycji targów jest już zarezerwowana (materiały/źródło: MTP).

### Stawiamy na rozwój najnowszych technologii

W tym roku POLAGRA TECH 201 zaprezentuje najnowszą ofertę skierowaną do branży mięsnej – Salon Technologii Mięsnych oraz spożywczej – Salon Technologii Spożywczych. Wydarzenie organizowane przez Międzynarodowe Targi Poznańskie odbędzie się w dniach 23 – 26 września w Poznaniu.



Na obecną chwilę blisko 80% powierzchni wystawienniczej, jest już zarezerwowane. Wśród wystawców znajdują się liderzy branż, ale co równie istotne, także firmy, które po raz pierwszy będą prezentowały swoją ofertę w Poznaniu – mówi Joanna Jasińska, dyrektor targów POLAGRA – TECH.

– Jest to bardzo dobry znak, bowiem firmy podejmują skuteczne działania mające na celu utrzymanie zarówno do-

brej koniunktury jak i pozycji w nowej, dynamicznej sytuacji rynkowej – podkreśla. Aktualną listę wystawców można zobaczyć na stronie polagra – tech.pl.

Tegoroczna odsłona targów to swego rodzaju „święto branży mięsnej”, ponieważ salon poświęcony technologiom mięsnym odbywa się raz na dwa lata. Jak zwykle istotnym elementem składowym POLAGRY – TECH będzie także Salon Technologii Spożywczych, w ramach którego, oprócz

ekspozycji maszyn i urządzeń dla takich branż jak np. owocowo-warzywnej, makaronowej czy też napojów, przedstawione zostaną rozwiązania o tematyce higiena i pest control oraz chłodnictwo. Warto również zaznaczyć, że w tym samym czasie odbędą się Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych POLAGRA FOOD oraz Targi Opakowań dla Przemysłu Spożywczego PAKFOOD dając pełen obraz najnowszej i najbardziej kompleksowej oferty dla przemysłu spożywczego.



## TARGI SMAKI REGIONÓW

**Dla podniebienia. Dla zdrowia. Ku przyjemności smaku.**

*Koncepcje Slow Food i Slow Living – idee celebrujące naturalny sposób żywienia oraz zgodny z naturą sposób życia – łączą w sobie przyjemność smaku z szacunkiem dla środowiska oraz jego dóbr. Zwolennicy powrotu do źródeł w tematyce żywienia przeciwstawiają się zacieraniu lokalnych tradycji, przyspieszeniu produkcji i konsumpcji żywności. Budują swoją codzienność wokół świadomych wyborów, które oddziałują na ekosystem i wspierają lokalnych wytwórców. Wrześniowe Targi SMAKI REGIONÓW to kwintesencja koncepcji Slow Food w czystej postaci. Dla podniebienia. Dla zdrowia. Ku przyjemności smaku.*

### Zapachy babcinej kuchni

Goście Targów SMAKI REGIONÓW drobiazgowo analizują skład potraw i swojego koszyka zakupowego. Czują się odpowiedzialni za efekty modyfikacji genetycznej składników prezentowanych na półkach sklepowych. Wracają do smaków dzieciństwa, przypominając sobie naturalną słodycz domowego ciasta, szynkę wędzoną według przepisu cici Helenki, wspomnienia związane z podplomykami chowanymi w zakamarkach „na potem”. Publiczność odwiedzająca targi SMAKI REGIONÓW czuje głód tradycji i zaspokaja go właśnie tu – podczas wyjątkowej synergii smaków i zapachów rodem z babcinej kuchni. Tu także zapoznają swoje dzieci ze smakiem chleba na zakwasie, domowego smalcu, słodczy niemających nic wspólnego z nienaturalnie kolorowymi jaskrawymi produktami wabiącymi przy kasach hipermarketów.

### Także dla profesjonalistów

Targi SMAKI REGIONÓW organizowane corocznie wspólnie ze Związkiem Województw Rzeczypospolitej Polskiej są miejscem, gdzie kupcy, restauratorzy lub osoby odpowiedzialne za zaopatrzenie w placówkach handlowych, znajdują dla swoich sklepów i restauracji prawdziwe kulinarne rarytasy. To także wydarzenie, którego nadrzędnym celem jest promocja żywności regionalnej, certyfikowanej, coraz częściej poszukiwanej i cenionej przez klienta ostatecznego. Tegoroczna edycja SMAKÓW REGIONÓW – największych targów żywności regionalnej w Polsce – odbędzie się

Jak wynika z rozmów z firmami, które zdecydowały się na udział w wydarzeniu, targi obfitować będą w nowości produktowe, które zawsze wzbudzą największe zainteresowanie wśród zwiedzających. Organizatorzy Targów zapowiadają, że już wkrótce szczegółowo poznamy najnowsze propozycje tegorocznych wystawców. Ciekawie zapowiada się również rywalizacja w konkursie o Złoty Medal MTP – jego wyniki, zgodnie z regulaminem konkursu, poznamy na miesiąc przed rozpoczęciem targów (materiały/źródło MTP).

w dniach 21 – 24 września 2013 na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich. Dbając o wszystkie grupy odbiorców, pierwsze dwa dni wydarzenia dedykowane będą szerokiej publiczności i przyjmą formę kiermaszu. Kolejne dwa dni to czas dla sektora B2B.

Targi SMAKI REGIONÓW to także coroczne święto całej branży spożywczej, ponieważ równolegle odbędą się Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych POLAGRA FOOD oraz Międzynarodowe Targi Gastronomii POLAGRA GASTRO. Tym samym najważniejsze osoby decyzyjne sektora – kupcy, hotelarze i restauratorzy – zaproszeni również na Targi SMAKI REGIONÓW – efektem synergii zapoznają się z perełkami kulinarnymi, naturalną żywnością często wytwarzaną według starodawnych rodzinnych procedur.

### Tradycja kulinarna w słoiku

Ekspozycja targów SMAKI REGIONÓW wspiera rozwój wytwarzania tradycyjnych produktów, promuje rodzimą żywność, a klientom biznesowym stwarza doskonałe warunki do nawiązywania kontaktów handlowych z dużymi odbiorcami. Natura w czystej postaci podana w formie regionalnych doskonałości kulinarnych takich jak oscypki, gzik, rogal świętomarciński, bryndza podhalańska czy pierogi z soczewicy przyciągają zainteresowanych alternatywnymi dla fast foodów kierunkami dla pełnowartościowych produktów żywnościowych. Nie zapominając przy tym o zachowaniu równowagi przy ich wytwarzaniu i przetwórstwie (materiały/źródło MTP).

## Targi SyMas po raz piąty jesienią w Krakowie

*W dniach 2 i 3 października w Krakowie, już po raz piąty, odbędą się Targi Obróbki, Magazynowania, Transportu i Logistyki Materiałów Sypkich i Masowych SyMas oraz Targi Utrzymania Ruchu, Planowania i Optymalizacji Produkcji MAINTENANCE.*

W ofercie firm prezentujących swoje produkty pojawią się m.in. urządzenia: weryfikujące, filtrujące, separujące, mieszające, mieszające a także systemy ważące, wagi kontrolne,

aparatura pomiarowa i wiele innych rozwiązań używanych w przemyśle materiałów sypkich i masowych w tym również w przetwórstwie spożywczym.

Nowością Targów będzie strefa tematyczna, *Rozwiązania przeciwwybuchowe – ATEX*, w której zaprezentują się firmy oferujące zabezpieczenia procesowe, systemy filtrowentylacji powietrza oraz wiele innych urządzeń wykorzystywanych w strefach zagrożonych wybuchem.

Oprócz prezentacji firm biorących udział w Targach nie zabraknie również bezpłatnych seminariów *learnShops™*. W tym roku wiodącymi tematami będą między innymi: Zabezpieczenia przeciwwybuchowe wyposażenia przemysłowego, ważenie dynamiczne, hermetyczne linie mieszania i konfekcjonowania z zastosowaniem nowoczesnych systemów połączeń. Podczas targów odbędzie się również II edycja cyklu szkoleniowego pod nazwą *Jesienna Szkoła Utrzymania Ruchu*, który podzielono na sześć bloków tematycznych: *Efektywność służb utrzymania ruchu; Predykcyjne utrzymanie ruchu; Bezpieczeństwo w utrzymaniu ruchu; Redukcja kosztów utrzymania ruchu; Informatyczne wspo-*

*maganie utrzymania ruchu - systemy klasy CMMS oraz Lean Manufacturing w praktyce*. Organizatorzy będą starać się zwrócić uwagę nie tylko na teoretyczne, ale przede wszystkim na praktyczne podejście do tematu, dlatego w programie nie zabraknie interesujących przykładów (*case study*) m.in. firmy *Takeda Pharma, Koelner S.A.* Podczas szkolenia najlepsi specjaliści, na co dzień zajmujący się zarządzaniem działami utrzymania ruchu i produkcji, podzielą się swoją wiedzą i doświadczeniem. Więcej informacji o targach i wydarzeniach towarzyszących na stronie:

[www.easyfairs.com/pl/symas2013](http://www.easyfairs.com/pl/symas2013)

Karol Miernikiewicz – Specjalista ds. Organizacji Targów  
Tel. +48 12 651 95 31; Kom. +48 507 044 183

[karolmiernikiewicz@easyfairs.com](mailto:karolmiernikiewicz@easyfairs.com)

Organizator targów: easyFairs Poland Sp. z o.o.  
[poland@easyfairs.com](mailto:poland@easyfairs.com); [www.easyfairs.com/pl](http://www.easyfairs.com/pl)

## KALENDARIUM TARGÓW

### **Agrokomplex 2013 – Międzynarodowe Targi Rolnictwa i Żywności**

Słowacja – Nitra, 22 – 25 sierpnia 2013

### **Riga Food 2013 – 18 Międzynarodowe Targi Żywności, Napojów oraz Przetwarzania Żywności**

Łotwa – Ryga, 4 – 7 września 2013

### **GÄSTE – Międzynarodowe Targi Gastronomii, Hotelarstwa i Zbiorowego Żywnienia**

Lipsk - Niemcy, 4 – 17 września 2013

### **World Food (GIDA) 2013 – Międzynarodowe Targi Żywności oraz Przetwórstwa**

Turcja – Stambuł, 5 – 8 września 2013

### **Ipack Turkey 2013**

Turcja – Stambuł, 5 – 8 września 2013

### **WorldFood Moscow 2013 – Międzynarodowe Targi Spożywcze**

Rosja – Moskwa, 16 – 19 września 2013

### **Baf 2013 - Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów**

Litwa – Wilno, 18 – 20 września 2013

### **POLAGRA – TECH – Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych**

Poznań – Polska, 23 – 26 września 2013

### **POLAGRA FOOD – Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych**

Poznań – Polska, 23 – 26 września 2013

### **POLAGRA GASTRO 2012 – Międzynarodowe Targi Gastronomii 2013**

Poznań – Polska, 23 – 26 września 2013

### **ANUGA 2013 – Międzynarodowe Targi Spożywcze**

Kolonia – Niemcy, 5 – 9 października 2013

### **NATURA FOOD – Międzynarodowe Targi Żywności Ekologicznej i Tradycyjnej**

Łódź – Polska, 10 – 13 października 2013

### **V Targi Naturalnej Żywności NATURA FOOD**

Łódź – Polska, 18 – 20 października 2013

### **Südback 2013 – Międzynarodowe Targi Przemysłu Cukierniczego i Piekarniczego**

Niemcy – Stuttgart, 19 – 22 października 2013

### **Agrokomplex 2013 – XVI Międzynarodowe Targi Specjalistyczne**

Rosja – Kaliningrad, 24 – 26 października 2013

### **AGRO-PARK**

Poznań – Polska, 26 – 27 października 2013

### **Food Fair 2013 – Międzynarodowe Targi Spożywcze**

Estonia – Tallin, 30 października – 1 listopada 2013

### **All Pack 2013 – Międzynarodowe Targi Opakowań**

Rumunia – Bukareszt, 30 października – 3 listopada 2013

### **Indagra Food 2013 – Międzynarodowe Targi Spożywcze**

Rumunia – Bukareszt, 30 października – 3 listopada 2013

### **Peterfood 2013 – Międzynarodowe Targi Spożywcze**

Rosja – St. Petersburg, 12 – 14 listopada 2013

### **XXI Międzynarodowe Targi Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA**

Kraków – Polska, 13 – 15 listopada 2013

### **XII Targi Artykułów Spożywczych i Napojów dla Gastronomii GASTROFOOD**

Kraków – Polska, 13 – 15 listopada 2013

### **XI Międzynarodowe Targi Wina ENOEXPO**

Kraków – Polska, 13 – 15 listopada 2013

### **XXII Targi Mleczarskie Mleko-Expo 2013**

Warszawa – Polska, 14 – 16 listopada 2013

Opracowała: Katarzyna Szczepańska