

XVII Międzynarodowa Konferencja Naukowo-Techniczna: Budowa i Eksploatacja Maszyn Przemysłu Spożywczego BEMS 2016

W dniach 21 – 23 września 2016 roku w Białowieży, w Hotelu „Białowiecki” Conference Wellness&SPA odbyła się XVII Międzynarodowa Konferencja Naukowo-Techniczna: Budowa i Eksploatacja Maszyn Przemysłu Spożywczego „BEMS 2016”, pod honorowym patronatem JM Rektora Politechniki Białostockiej prof. dr hab. inż. Lecha Dzieńsa. Organizatorami konferencji byli: Zakład Inżynierii Rolno-Spożywczej i Leśnej, Wydziału Budownictwa i Inżynierii Środowiska Politechniki Białostockiej, Polskie Towarzystwo Inżynierii i Techniki Przetwórstwa Spożywczego „SPOMASZ”, Przemysłowy Instytut Maszyn Rolniczych w Poznaniu, Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych, Wydziału Inżynierii Produkcji, Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie oraz Stowarzyszenie Inżynierów i Techników Mechaników Polskich, Oddział w Białymstoku.

W konferencji wzięło udział 86 uczestników z różnych ośrodków naukowych oraz 8 uczestników reprezentujących przemysł, m.in. Fabryka Maszyn Spożywczych SPOMASZ Pleszew S.A., BIKO-SERWIS sp. z o.o. spółka komandytowa, ALCHEM Grupa sp. z o.o., GAMA Pławgo&Zawisza Sp. Jawna, Biuro Technologiczno-Marketingowe „TTM” w Brzezinach oraz firma „Kabo” w Choroszczy.

Tematyka konferencji obejmowała naukowe i praktyczne problemy związane z budową, eksploatacją maszyn i urządzeń dla przemysłu rolno-spożywczego, projektowaniem linii procesowych, zagadnienia związane z inżynierią procesów w przemyśle rolno-spożywczym oraz badaniami właściwości surowców i produktów rolno-spożywczych.

W trakcie kolejnych trzech dni konferencji wygłoszono: 3 referaty plenarne: prof. dr hab. inż. Dorota Witrowa-Rajchert: *Innowacyjne nietermiczne techniki - możliwości zastosowania w technologii żywności*, prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun: *Rozprawa – suita - o projektowaniu (referat prezentowany w bieżącym numerze IPS)* oraz prof. hab. inż. Daniel Dutkiewicz: *Systemowa struktura urządzeń przetwórstwa spożywczego*. Ponadto, w czasie konferencji wygłoszono 27 referatów tematycznych, w trzech sekcjach tematycznych: 1 - Operacje jednostkowe i technologie w przetwórstwie rolno-spożywczym; 2 - Maszyny i urządzenia przemysłu rolno-spożywczego – budowa i eksploatacja oraz 3 - Fizyczne i chemiczne właściwości surowców i produktów rolno-spożywczych.

Drugiego dnia obrad oprócz sesji referatowych, odbyła się także sesja posterowa, w trakcie której zostało zaprezen-

wanych 51 posterów w pięciu sekcjach tematycznych: Operacje jednostkowe i technologie w przetwórstwie rolno-spożywczym – 15 posterów; Maszyny i urządzenia przemysłu rolno-spożywczego – budowa i eksploatacja – 8 posterów; Jakość i bezpieczeństwo surowców i produktów rolno-spożywczych – 4 posterów; Problemy gospodarki energią i odpadami w przetwórstwie rolno-spożywczym – 7 posterów oraz Fizyczne i chemiczne właściwości surowców i produktów rolno-spożywczych – 17 posterów.

Komisja oceniająca postery wyróżniła trzy zespoły: 1 – Marta Stachnik, Monika Sterczyńska, Marek Jakubowski: *Model bioreaktora do produkcji nizinny*, 2 – Ryszard Kulig, Grzegorz Łysiak, Stanisław Skonecki, Alina Kowalczyk-Juško, Jawad Kadim, Zeyad AL Aridhee, Danuta Martyniak: *Cisnieniowe zagęszczanie osadów pofermentacyjnych – parametry procesu i jakość aglomeratu* oraz 3 – Katarzyna Samborska, Aleksandra Wasilewska, Dorota Witrowa-Rajchert, Anna Kamińska-Dwórznička: *Wpływu obróbki cieplnej i suszenia na aktywność enzymatyczną miodu*.

W trakcie konferencji nie zabrakło odznaczeń – tym razem wręczono dr hab. inż. Sławomirowi Obidzińskiemu Złotą Honorową Odznakę SIMP jak również części rekreacyjnej. Uczestnicy po zakończeniu obrad mieli możliwość przejazdu kolejką wąskotorową po Puszczy Białowiejskiej (na trasie Hajnówka-Topiło) oraz zwiedzania Świętej Góry Grabarki, miejsca, gdzie od stuleci podążają prawosławni pielgrzymi.

Opracował: dr hab. inż. Sławomir Obidziński

KALENDARIUM KONFERENCJI

XXIII Szkoła Naukowa z cyklu: „Postęp Naukowo-Techniczny i Organizacyjny w Rolnictwie”

Zakopane, 6 – 10 luty 2017

Organizatorzy:

Uniwersytet Rolniczy w Krakowie; Wydział Inżynierii Produkcji i Energetyki, Komitet Techniki Rolniczej PAN, Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej

Tematyka Konferencji:

- innowacyjność procesów i produktów;
- efektywność produktywność i organizacja przedsiębiorstw;
- organizacja procesów produkcyjnych;
- zarządzanie produkcją, harmonogramowanie zleceń produkcyjnych;

- inżynieria procesów wytwarzania;
- zarządzanie projektami produkcyjnymi i usługowymi;
- logistyka, łańcuchy dostaw;
- zarządzanie wiedzą, systemy wspomagania podejmowania decyzji;
- inżynieria jakości produkcji i usług;

XVIII Seminarium "Postęp techniczny w przetwórstwie mleka" TECH MILK 2017

Mikołajki, 14 – 17 luty 2017

Organizatorzy:

Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej, Wydział Nauki o Żywności, Uniwersytetu Warmińsko – Mazurskiego w Olsztynie

Tematyka Konferencji:

Poruszane są techniczne, technologiczne i ekonomiczne aspekty funkcjonowania i rozwoju zakładów mleczarskich. Zaprezentowane zostaną wyniki badań rynku produktów mleczarskich i zarysowujące się trendy zmian. Prezentowane

będą także bieżące prace legislacyjne nad wdrażanymi regulacjami rynku produktów spożywczych UE i funduszy spójności.

Opracowała: Katarzyna Szczepańska

Targi POLGRA FOOD 2016



Tak właśnie można podsumować największe wydarzenie dedykowane branży spożywczej, gastronomicznej, hotelarskiej, opakowaniowej i logistycznej. Pięciodniowy blok obejmujący targi Polagra Food, Polagra Gastro, Polagra Tech, Invest Hotel, Taropak, Logipak i Epla rozpoczął się 25 września Dniem Piekarza i Cukiernika. Cała ekspozycja zajęła 17 pawilonów, a zobaczyło ją ponad 63 tys. profesjonalistów z całego świata.

W całym bloku targowym udział wzięło 1195 wystawców z 30 krajów. Łącznie zaprezentowali kilkaset nowości z zakresu wyrobów spożywczych, maszyn produkcyjnych, rozwiązań w zakresie pakowania, magazynowania czy transportu jak i sprzętu do profesjonalnych kuchni oraz wyposażenia hoteli i sal restauracyjnych.

Smaki Regionów - tak smakuje Polska!

Wstępem do tych wszystkich wydarzeń były targi Smaki Regionów, które rozpoczęły się już 24 września otwierając drzwi przede wszystkim dla mieszkańców Wielkopolski. Tegoroczna edycja tego wydarzenia była pod każdym względem rekordowa. W ekspozycji udział wzięło ponad 200 wystawców z całej Polski zajmując w tym roku aż dwa pawilony wystawiennicze. Przywiezione przez nich do Poznania produkty uwodziły aromatem, zniewalały smakiem, a często też zaskakiwały zwiedzających, którzy przybywali na targi już od wczesnych godzin porannych. O ogromnym potencjale rynku żywności tradycyjnej i regionalnej świadczy też nie spotykana dotąd liczba aplikacji do konkursu o Medal Targów Smaki Regionów. W tym roku 90 produktów zostało poddanych weryfikacji przez Kapitułę konkursu, a Medal otrzymało aż dwadzieścia z nich. Lista medalistów dostępna jest na www.smaki-regionow.pl.

Na targach Smaki Regionów można było poznać także zwycięzców innych konkursów. W niedzielę, podczas uroczystej gali, zostali zaprezentowani zdobywcy Kulinarynych Pereł w 16. edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”. Tego samego dnia poznaliśmy również laureatów plebiscytu Głosu Wielkopolskiego „Najaktywniejsza Grupa Działania Wielkopolski 2016”. Udział w nim brały wszystkie lokalne grupy działania w województwie, które otrzymały w tym roku środki finansowe z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 oraz budżetu państwa. I miejsce zajęła Lokalna Grupa Działania „Puszcza Notecka”, II miejsce Stowarzyszenie „Ostrzeszowska Lokalna Grupa Działania” a na III pozycji znalazła się Lokalna Grupa Działania „Solna Dolina”.

Podczas targów nie zabrakło atrakcji dla zwiedzających, w szczególności dla tych najmłodszych. W mini piekarni i na warsztatach owocowo-warzywnych dzieci uczyły się zasad zdrowego żywienia. Było też mnóstwo zabawy w Strefie Dziecka, a zespół Chłudowanie niemalże porwał do tańca zgromadzoną przed sceną publiczność. W sielski klimat wprawili zwiedzających także artyści na stoisku wydawcy magazynów Sielskie Życie i Sielska Kuchnia. Pokazy zdobie-

nia pierników oraz warsztaty w trakcie których można było poznać ciekawe metody (na przygotowanie atrakcyjnych ozdób do domu cieszyły się ogromnym zainteresowaniem publiczności).

Polagra Food – międzynarodowa pod każdym względem

Tegoroczna ekspozycja targów zajęła powierzchnię 3 pawilonów. W ekspozycji udział wzięło ponad 350 wystawców, którzy zaprezentowali kilkaset nowości – produktów znanych, ale w nowych wariantach smakowych oraz całkowicie nowych rozwiązań w zakresie przetworów mięsnych i owocowo-warzywnych, słodczy, napojów, alkoholi, tłuszczów spożywczych, gotowych dań i żywności ekologicznej. Aż 27 produktów otrzymało w tym roku Złoty Medal Międzynarodowych Targów Poznańskich, co stanowi potwierdzenie o wysokiej koncentracji producentów na jakości produktów. Lista laureatów dostępna jest na www.polagra-food.pl

Z zagranicznych rynków najsilniej był prezentowany włoski. Kilkunastu producentów przywoziło do Polski włoskie specjalności – sery, wędliny, marynaty warzywne, lody, by nie tylko zaprezentować je polskiemu kupcom, ale przed wszystkim, by wynegocjować dla nich miejsce na półkach w polskich sklepach ze specjalistyczną żywnością jak i w tych wielkopowierzchniowych. Na targach nie zabrakło również wystawców z Chin, Węgier, Turcji, Hiszpanii, Niemiec, Belgii, Białorusi, Indii, Litwy, Korei Południowej, Holandii, Austrii, Egiptu czy Ukrainy.

Wśród polskich producentów, podczas tegorocznej edycji targów Polagra Food, wyraźnie dominował sektor mleczarski. Wobec nadwyżek mleka, zarówno na rynku polskim, jak i w innych krajach, konieczne jest nie tylko stymulowanie popytu poprzez wprowadzanie nowych, spełniających oczekiwania konsumentów produktów, ale także poszukiwanie nowych rynków zbytu i z tą intencją polscy producenci wyrobów mleczarskich wzięli udział w targach Polagra Food. Oczekiwania ich, a także innych wystawców, co do zwiedzających z pewnością zostały spełnione. Targi odwiedziło wiele delegacji zagranicznych m.in. z takich krajów jak Albania, Australia, Belgia, Białoruś, Brazylia, Chiny, Chorwacja, Czechy, Dania, Finlandia, Filipiny, Francja, Grecja, Hiszpania, Holandia, Indie, Irlandia, Izrael, Jordania, Kanada, Łotwa, Niemcy, Portugalia, RPA, Słowacja, Szwajcaria, Szwecja, Tajlandia, Węgry, Wielka Brytania, Włochy, Zjednoczone Emiraty Arabskie. Rozmowy w wielu językach toczyły się na stoiskach, ale także podczas zaaranżowanych spotkań B2B. Takie miały właśnie miejsce podczas Międzynarodowej Giełdy

Kooperacyjnej organizowanej przez PARP oraz sesji spotkań przygotowanej przez Belgian Meat Office. O nowych możliwościach handlowych, związanych szczególnie z rynkami Azji i Afryki, można było zasięgnąć informacji w Strefie Inspiracji Agencji Rynku Rolnego.

Targi Polagra Food to przede wszystkim miejsce dbania o dotychczasowo nawiązane kontakty handlowe oraz podejmowania działań mających na celu rozwijanie tych nowych, które pozwolą na plasowanie nadwyżek produkcji na nowych rynkach, a co za tym idzie pełne wykorzystanie mocy produkcyjnych zakładów. To także wydarzenie sprzyjające dyskusjom o najważniejszych dla branży spożywczej zagadnieniach, a tych w tym roku nie brakowało. W salach konferencyjnych toczyły się rozmowy na temat przyszłości handlu w Polsce, nowych rozwiązań technologicznych w zakresie sprzedaży i skutecznego marketingu w sklepie. Nie zabrakło także przepływu wiedzy o trendach w zakresie opakowań czy też komunikacji z klientem, ze szczególnym uwzględnieniem social media.

„Tu bije serce polskiej gastronomii”

Tymi słowami podsumował targi Polagra Gastro Tomasz Ratajczak, Prezes Zarządu Komplementariusza, Lorien Group. I rzeczywiście tak jest. Targi Polagra Gastro oraz Invest Hotel już od kilku lat przodują w sektorze wystawienniczym pod względem kompleksowości ekspozycji skierowanej do sektora HoReCa oraz wydarzeń, które jednoczą branżę i mobilizują do poszukiwania nowych rozwiązań. Nie inaczej było w tym roku.

W gronie wystawców pojawili się liderzy tacy jak chociażby Plastmet, Komat, Rational, Dajar, Forno Italia, Manitowoc Group, Giorik, Primulator, Fameg, HLT, Eurofirany, Jeven czy Andropol. Zarówno restauratorzy jak i hotelarze mogli zapoznać się z szerokim przekrojem wyposażenia dla obiektów hotelarskich i gastronomicznych. Ogromnym powodzeniem cieszyła się już druga edycja Galerii Innowacji, wspólny projekt Międzynarodowych Targów Poznańskich i Lorien Group Sp. z o.o. Produkty w niej prezentowane zaskakiwały zwiedzających nie tylko samą technologią wykonania, ale przede wszystkim innowacyjnością, której wyznacznikami są poprawa jakości serwowanych produktów i obsługi, a także wyników ekonomicznych lokalu.

Polagra Gastro i Invest Hotel to targi serwujące zwiedzającym wiele emocji związanych z kulinarnymi pokazami i konkursami, a także solidną dawkę wiedzy. Oczywiście sercem targów była strefa kulinarna, w której w dniach 27-28 września rozegrał się najważniejszy w polskiej gastronomii konkurs dla profesjonalistów, czyli Kulinaryny Puchar Polski. W tym roku na najwyższym podium stanęli Paweł Salamon i Maciej Pisarek. To właśnie ten duet, zdaniem międzynarodowego jury, w mistrzowski sposób połączył składniki obowiązkowe serwując jako danie główne polędwicę z miecznika z homarem w maśle palonym, galaretkę ze śliwki suszonej, duet musów warzywnych i lekki bisque z homara. Na kolejnych miejscach uplasowali się: Paweł Kubera i Kajetan Świokła (II miejsce) oraz Bartosz Fabiś i Michał Kozłowski (III miejsce).

Dzień wcześniej, również w strefie kulinarnej, rozegrała się już 11. edycja Primerba Cup. To konkurs, który zawsze

otwiera pulę nominacji do kolejnej edycji Kulinarynego Pucharu Polski. W tym roku wstęp do półfinału KPP 2017 otrzymali Łukasz Daszyński i Klaudia Jankowska – laureaci Młodego Kreatora Sztuki Kulinarnej (2016 i 2015).

Na tym nie koniec konkursowych wrażeń na targach w Poznaniu. Na smaki rywalizowali również Andrzej Jakomulski, Rafał Godziemski i Krystian Szopka podczas pierwszej edycji Chefs Challenge, która odbyła się w strefie Master Class Show. W tym samym miejscu w roli ekspertów, inspirowanych wystąpiło wielu innych szefów kuchni, dzieląc się swoją wiedzą i doświadczeniem, w tym m.in. Józef Sadkiewicz i Daniel Jakubiec, Sebastian Krauzowicz, Paweł Serafin czy Wojciech Świątek. Ogromnym zainteresowaniem cieszyło się również spotkanie z Piotrem Rogowskim i Pawłem Grubą, którzy przed uczestnikami szkolenia odkryli sposoby na efektywne zarządzanie personelem lokalu gastronomicznego i innymi obszarami, które mają niebagatelny wpływ na wynik finansowy.

Nowością podczas tegorocznej edycji targów Polagra Gastro były zawody o Puchar Juniorów w Carvingu. Bajeczne ekspozycje i prace nad nimi można było podziwiać w strefie kulinarnej czwartego dnia targów. Zwycięzca pierwszej edycji konkursu został Adrian Jaworski.

Nie zabrakło również ważnych wydarzeń skierowanych do sektora hotelarskiego. Już od pierwszego dnia toczyły się intensywne spotkania pomiędzy inwestorami z sektora hotelarskiego, wykonawcami usług i właścicielami obiektów hotelarskich. Ich celem było nie tylko wypracowanie nowych płaszczyzn współpracy, ale także przedstawienie nowych możliwości finansowania inwestycji czy prawidłowego organizowania różnych obszarów funkcjonowania hotelu.

Kluczowym spotkaniem była druga edycja <HMC> Hotel Marketing Conference, w której w tym roku udział wzięło 320 osób. O nowych rozwiązaniach w zakresie marketingu i sprzedaży usług hotelarskich opowiadało aż 24 prelegentów – specjalistów z zakresu marketingu i zarządzania, z bogatym doświadczeniem zawodowym, w szczególności w branży hotelarskiej. Konferencja okazała się również doskonałą okazją do integracji środowiska hotelarskiego i wymiany doświadczeń również wśród jej uczestników. Tak jak w roku ubiegłym, uczestnicy <HMC> Hotel Marketing Conference głosowali na najlepsze marki hotelarskie w konkursie Hotel Brand Awards. Lista zwycięzców dostępna jest na www.investhotel.pl. Organizatorami obu wydarzeń są Międzynarodowe Targi Poznańskie oraz firma Profitroom.

Targi Polagra po raz kolejny pokazały, że w dobie digitalizacji, która jest obecna w biznesie, bezpośrednie spotkania z kontrahentami są niezastąpione w budowaniu stabilnych relacji, a w szczególności w nawiązywaniu nowych kontaktów. To właśnie targi stają się kluczowym miejscem w inicjowaniu współpracy, w szczególności na płaszczyźnie międzynarodowej, a do tego stanowią pretekst do branżowych spotkań, poszukiwania nowych rozwiązań i inspiracji dla rozwoju biznesu. Kolejna edycja targów Polagra zaplanowana jest na 2-5 października 2017 roku.

Opracowała: Katarzyna Świdarska

KALENDARIUM TARGÓW

Intervitis Interfructa 2016

Międzynarodowe Targi Technologii Produkcji Wina, Soków i Napojów Alkoholowych oraz Uprawy i Przetwórstwa Owoców

Niemcy - Stuttgart, 27 - 30 listopada 2016

Europack Euromanut Cfia 2016

Międzynarodowe Targi Opakowań

Francja - Lion, listopad 2016

Sweets China 2016

Międzynarodowe Targi Słodyczy

Chiny - Szanghaj, listopad 2016

Food Week 2016

Międzynarodowe Targi Żywności

Korea Południowa - Seul, listopad 2016

Grune Woche 2017

Międzynarodowe Targi Żywności, Rolnictwa i Ogrodnictwa

Niemcy - Berlin, styczeń 2017

Danubius Gastro 2017

24 Międzynarodowe Targi Żywności, Napojów, Maszyn i Sprzętu do Przetwórstwa Żywności oraz Wyposażenia dla Restauracji

Słowacja - Bratysława, styczeń 2017

ISM 2017

Międzynarodowe Targi Słodyczy

Niemcy - Kolonia, styczeń - luty 2017

Prodeexpo 2017

XXIV Międzynarodowe Targi Spożywcze

Rosja - Moskwa, luty 2017

Industrial Cold Kijów 2017

Międzynarodowe Targi Specjalistyczne

Ukraina - Kijów, luty 2017

Detrop 2017

25 Międzynarodowe Targi Żywności, Napojów, Maszyn i Wyposażenia

Grecja - Salonik, luty - marzec 2017

Biofach 2017

Międzynarodowe Targi Produkcji, Przetwórstwa i Dystrybucji Produktów Ekologicznych

Niemcy - Norymberga, 15 - 18 luty 2017

Specjalistyczne Targi Spożywcze Food Market Court

- Targi WARSAW PACK 2017;

- Targi WARSAW FOOD TECH 2017;

- Targi FOOD MARKET COURT 2017

Polska - Nadarzynie k. Warszawy, 7-9 marca 2017

Internorga 2017

Międzynarodowe Targi Cateringu i Żywności

Niemcy - Hamburg, 17 - 21 marca 2017

CFIA 2017

Międzynarodowe Targi Opakowań, Dodatków do Żywności oraz Przetwórstwa

Francja - Rennes, marzec 2017

IFE 2017

Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów

Wielka Brytania - Londyn, marzec 2017

MDD EXPO 2017

International Private Label Food Exhibition

Francja - Paryż, marzec 2017

Opracowała: Katarzyna Szczepańska

pobrano z www.ips.wm.tu.koszalin.pl