

Donata Paszkiewicz, Dyrektor  
targów POLAGRA-FOOD  
i GASTRO TRENDY

Joanna Jasińska,  
Dyrektor targów  
POLAGRA-TECH

## Polska żywność na językach Europy

Rozmowa z Donatą Paszkiewicz, dyrektorem targów Polagra-Food i Gastro Trendy oraz Joanną Jasińską, dyrektorem targów Polagra-Tech



Jak w roku polskiej prezydencji w Unii Europejskiej będą wyglądać targi?

**Donata Paszkiewicz:** Czas polskiej prezydencji w Unii sprzyja targom i prezentowanym tu branżom. Na fali wzrostu zainteresowania Polską oraz polskim rynkiem spożywczym i gastronomicznym spodziewamy się, większej niż zwykle, liczby gości z zagranicy. Mam tu na myśli głównie przedstawicieli sieci handlowych, restauracji, hoteli, kawiarni, pubów i innych lokali gastronomicznych. Dla rodzimych firm udział w targach będzie doskonałą okazją do zaprezentowania swojej oferty przedstawicielom rynków europejskich, a co za tym idzie szansą na nawiązanie międzynarodowej współpracy.

**Joanna Jasińska:** W Poznaniu spotkają się przedstawiciele firm oferujących nowoczesne rozwiązania technologiczne dla niemal wszystkich gałęzi przemysłu spożywczego. Kompleksowa oferta, interaktywna ekspozycja eksponująca wszystkie walory maszyn, urządzeń i całych linii technologicznych, liczne nowości i premiery rynkowe, a także konferencje, wystawy, prezentacje i pokazy stworzą korzystny klimat do nawiązywania międzynarodowych

kontaktów handlowych. Polska prezydencja w Unii z pewnością będzie też sprzyjać promowaniu polskiego potencjału.

Skąd w takim razie przyjadą wystawcy?

**JJ:** W ramach tegorocznego bloku targów dedykowanych przemysłowi spożywczemu i gastronomii gościć będziemy ponad 700 firm z 25 państw m.in. z Austrii, Włoch, Słowenii, Czech, Hiszpanii, Szwajcarii, Francji, Niemiec, Turcji, USA, Wielkiej Brytanii, Belgii, Holandii, Kanady, Bułgarii, Słowacji, Danii, czy Szwecji.

**DP:** Zaprezentują się także firmy z bardziej odległych zakątków, takich jak: Sri Lanka, Meksyk, Senegal, Chiny, czy Iran. Nie należy jednak zapominać o polskich wystawcach – wyjątkowo silnie reprezentowane będą w tym roku branże mięsna i mleczarska.

W targowym programie pojawiło się kilka nowych wydarzeń. Czym szczególnie warto się zainteresować?

**DP:** Wydarzenie o wdzięcznej nazwie „Gastronomia na Obcasach, Teatr Szkoła Kulinarna” będzie nowością na targach Gastro Trendy. W ra-

mach tej inicjatywy podejmiemy temat kariery i rozwoju zawodowego kobiet w branży gastronomicznej – do uczestnictwa szczególnie zapraszam wszystkie kobiety polskiej gastronomii! Po raz pierwszy odbędzie się także szkolenia dla menedżerów restauracji i osób zarządzających lokalami gastronomicznymi, którzy chcą dowiedzieć się jak przygotować skuteczną kampanię reklamową. Nowością będą również „Warsztaty Kanapkowe – Między bułkami” skierowane głównie do piekarzy, restauratorów oraz przedstawicieli ośrodków konferencyjnych, firm cateringowych i obiektów gastronomicznych. Ale to nie koniec szkoleń. Dla piekarzy i cukierników, którzy prowadzą cukiernie i piekarnie z możliwością konsumpcji na miejscu, zaplanowaliśmy profesjonalne warsztaty parzenia kawy. Będą one dobrą okazją, aby nauczyć się jak przygotować przepyszne cappuccino i perfekcyjne espresso. Nie zabraknie też nowych konferencji: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Polska Agencja

Rozwoju Przedsiębiorczości zaproszą do udziału w polsko-rosyjskim Forum MSP Branży Rolno-Spożywczej, które zostało zainspirowane i poparte przez prezydentów Polski i Rosji. Forum będzie okazją do indywidualnych spotkań biznesowych z rosyjskimi przedstawicielami branży rolno-spożywczej. Na targach spotkają się również przedstawiciele przemysłu cukrowego aby podczas branżowego kongresu podyskutować na temat potencjału i przyszłości branży, sytuacji na rynku cukru oraz obowiązujących regulacjach prawnych.

**Joanna Jasińska: W Poznaniu spotkają się przedstawiciele firm oferujących nowoczesne rozwiązania technologiczne dla niemal wszystkich gałęzi przemysłu spożywczego.**

**JJ:** Dodatkowo dla właścicieli firm chłodniczych, klimatyzacyjnych, przedstawicieli sieci handlowych, branży mleczarskiej, mięsnej, alkoholowej, gastronomicznej, piekarzy, cukierników oraz wszystkich tych, którzy korzystają z chłodnictwa, klimatyzacji oraz pomp ciepła zorganizowana zostanie konferencja „Zastosowania Chłodnictwa – chłodnictwo, klimatyzacja i pompy ciepła w przemyśle, handlu i gastronomii”, sprzyjająca dyskusji o praktycznych zagadnieniach z obszaru prawa, ekonomii oraz techniki. Dla przedstawicieli branży chłodniczej przygotowaliśmy również wystawę nowatorskich rozwiązań technologicznych. Wystawie towarzyszyć będą fachowe porady ekspertów w zakresie zastosowania i możliwości poszczególnych urządzeń oraz najnowszych trendów na rynku.

A co z wydarzeniami, na które na stałe wpisały się w kalendarz targów? Możemy liczyć na ich kolejną edycję?

**JJ:** W ramach Polagry-Tech po raz kolejny, zaprosimy przedstawicieli branży mięsnej do udziału w Forum Rzeźników i Wędliniarzy. Hasłem

przewodnym tegorocznego spotkania będzie promocja niszowych gatunków mięs, które doskonale sprawdzają się jako mięsa kulinarne, mogą być również surowcem do przetwórstwa. Przestrzeń Forum sprzyjać będzie spotkaniom ze specjalistami, którzy przedstawią światowe tendencje w zakresie bezpieczeństwa mikrobiologicznego w przemyśle mięsnym, odpowiedzą na pytania dotyczące dozoru weterynaryjnego oraz właściwego znakowania produktów mięsnych. Przestrzeń Forum będzie również areną dla show

„Mięso w krainie przypraw” oraz Ogólnopolskich Konkursów Wędliniarskich.

**Donata Paszkiewicz: Wydarzenie o wdzięcznej nazwie „Gastronomia na Obcasach, Teatr Szkoła Kulinarna” będzie nowością na targach Gastro Trendy.**

**DP:** W ramach targów Gastro Trendy tradycyjnie odbędzie się Olimpiada Kawy, czyli jedyne w Polsce mistrzostwa sieci kawowych, Konkurs Primerba Cup, czterodniowe Forum Piekarzy i Cukierników, oraz kolejna odsłona Forum Dystrybucji i Kulinarного Pucharu Polski. Cieszy nas, że wydarzenia targowe, z roku na rok, są coraz bardziej rozpoznawalne i zyskują nowych zwolenników. Kulinaryny Puchar Polski od lat jest uznawany za najważniejszy i najbardziej prestiżowy konkurs kulinarny w naszym kraju. W tym roku został też oficjalnie zarekomendowany przez WACS (World Association of Chefs Societies), czyli Światowe Stowarzyszenie Społeczności Szefów Kuchni. Nie ukrywam, że jest to duże wyróżnienie. Międzynarodowe środowisko gastronomiczne cały czas bardzo dokładnie nam się przygląda. 14 września gościć będziemy, na targach, nie tylko najlepszych polskich kucharzy i międzynarodowych ekspertów kulinarnych, ale także wielu szefów kuchni z Polski i zagranicy. ■

