



Polska na językach Europy

W połowie września (12-15 września) na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich odbędzie się największe w Europie Środkowo-Wschodniej spotkanie przedstawicieli branży rolno-spożywczej. Do Poznania przyjedzie **ponad 1200 wystawców z 25 państw**. Ofertę przedstawią firmy m.in. z Polski, Austrii, Włoch, Słowenii, Czech, Hiszpanii, Szwajcarii, Francji, Niemiec, Turcji, USA, Wielkiej Brytanii, Belgii, Holandii, Kanady, Bułgarii, Słowacji, Danii, Szwecji, Grecji, Litwy, Łotwy, Białorusi, Chin, Sri Lanki i Meksyku. **Wystawcy zaprezentują ponad 100 nowych produktów**, wśród nich szerokie spektrum gotowych wyrobów spożywczych, również tych przygotowanych według tradycyjnych receptur, nowoczesne technologie dla branży mięsnej, chłodniczej, klimatyzacyjnej, grzewczej, ogólnospożywczej oraz opakowań dla przemysłu spożywczego. Honorowy patronat nad targami objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Marek Sawicki.

Na tegoroczną ekspozycję, która zajmie niemal cały teren wystawienniczy, złożą się sześć wydarzeń:

- POLAGRA-FOOD (wyroby spożywcze)
- GASTRO TRENDY (gastronomia)
- POLAGRA-TECH (maszyny i technologie spożywcze)
- PAKFOOD (opakowania dla przemysłu spożywczego)
- SMAKI REGIONÓW (11-14 września, produkty regionalne)
- XXV Krajowa Wystawa Zwierząt Hodowlanych (11-14 września, wystawa zwierząt)

Polska żywność cieszy się uznaniem w całej Europie, potencjał polskiego przemysłu spożywczego jest dostrzegany zagranicą, do tej pory jednak nie został w pełni przekuty na międzynarodowy sukces handlowy i komercyjny polskich produktów żywnościowych. Organizatorzy targów postanowili wykorzystać polską prezydencję w Unii Europejskiej żeby to zmienić. Szerokiej i różnorodnej ekspozycji wystawców towarzyszyć będzie wiele międzynarodowych, branżowych wydarzeń; wystaw, konkursów, prelekcji, kongresów i warsztatów tworząc korzystny klimat do nawiązywania kontaktów handlowych w międzynarodowym gronie. Targi odwiedzą handlowcy z największych sieci handlowych i kupieckich z całej Europy. Na zaproszenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Marka Sawickiego na tegoroczne targi przyjadą również przedstawiciele europejskich resortów rolnictwa.

NIE PRZEGAP NA TARGACH!

➤ **Polsko-rosyjskie forum MSP branży rolno-spożywczej – pawilony 7, 14B**

Podczas targów POLAGRA-FOOD Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi i Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości zapraszają polskich przedsiębiorców do udziału w polsko-rosyjskim forum MSP

branży rolno-spożywczej. Pierwszego dnia Forum, 11 września, odbędzie się konferencja „Warunki rozwoju MSP w sektorze przetwórstwa żywności – doświadczenia polskie i rosyjskie”. Polscy i rosyjscy eksperci zaprezentują m.in. kierunki i możliwości rozwoju małej i średniej przedsiębiorczości w sektorze rolno-spożywczym w Polsce i Rosji, znaczenie jakości żywności dla rozwoju MSP oraz praktyczne aspekty prowadzenia wymiany handlowej produktami rolno-spożywczymi. Drugiego dnia, 12 września, polscy przedsiębiorcy wezmą udział we wcześniej zaaranżowanych indywidualnych spotkaniach biznesowych z rosyjskimi przedstawicielami branży rolno-spożywczej.

➤ **Warsztaty Food Design – pawilon 7**

Tomek Rygalik, jeden z najbardziej utalentowanych i rozpoznawalnych polskich projektantów młodego pokolenia, absolwent Royal College of Art w Londynie oraz Gosia Rygalik, pasjonatka food designu i absolwentka Wydziału Wzornictwa warszawskiej ASP, poprowadzą 14 września, podczas targów POLAGRA-FOOD warsztaty Food Design. Uczestnicy wraz z prowadzącymi prześlędzą przebieg procesu projektowego od idei, przez projekt, do produktu, poznają narzędzia stosowane w procesie innowacji oraz zaprojektują innowacyjny produkt lub usługę spożywczą. Ostatnim etapem szkolenia będzie praca w grupach, skoncentrowana wokół różnych perspektyw związanych z tematem jedzenia.

➤ **Forum Dystrybucji – pawilon 7**

Forum Dystrybucji to coroczny cykl specjalistycznych konferencji organizowanych podczas targów POLAGRA-FOOD. Cykl został zainicjowany z myślą o licznie odwiedzających targi przedstawicielach branży FMCG. W ramach tegorocznego forum zaplanowano dwa bloki tematyczne, pierwszy z nich współorganizowany przez „Wiadomości Handlowe”, Makro Cash&Carry odbędzie się po hasłem „Handel tradycyjny też może być nowoczesny”. Konferencję poprowadzą cenieni trenerzy z renomowanych firm szkoleniowych oraz fachowcy z Makro Cash&Carry. O najnowszych trendach oraz wymaganiach rynku w zakresie wyposażenia i aranżacji sklepów będą mówić m.in. dostawcy sprzętu i urządzeń, którzy są najlepiej zorientowani w swoich segmentach rynku. W ramach drugiego bloku tematycznego, współorganizowanego przez redakcję miesięcznika „Poradnik Handlowca” oraz Grupę Kapitałową Bać-Pol, właściciela marki Spar Polska zaplanowano szereg wykładów i prezentacji związanych z branżą FMCG, jej marketingiem i promowaniem marki. Podczas konferencji poruszone zostaną kwestie związane z tematyką współpracy polskich i zagranicznych sieci handlowych. Pełne praktycznych wskazówek wykłady wygłoszą menedżerowie – praktycy z dziedziny Cash and Carry oraz franczyzy. Natomiast praktyczną wiedzą pomocną w marketingu oraz promocji marki podzielą się autorzy naukowych opracowań, konsultanci polskiego biznesu, na co dzień pracownicy Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu.

➤ **Kulinary Puchar Polski – pawilon 6A**

Najlepsi polscy kucharze spotkają się we wrześniu na targach GASTRO TRENDY, aby walczyć o zwycięstwo w Kulinarnej Pucharze Polski (KPP) uznawanym za **najważniejszy i najbardziej prestiżowy konkurs kulinarny w naszym kraju**. W półfinale kucharskie drużyny (złożone z szefa i pomocnika) przygotowują ciepłą przekąskę z fileta z sandacza ze skórą i świeżych borowików. Natomiast danie finałowe to potrawa z policzków cielęcych z mięsa dojrzewającego i świeżych raków. W jury zasiądą międzynarodowe autorytety kulinarne m.in. Loïc Malfait z Wielkiej Brytanii, Jean Castadot i Luc Van den Bergh z Belgii oraz Luis Alves z Portugalii, Ronald Szyslo z Niemiec i Bruno Wahrlichler z Austrii. Przewodniczącym składu sędziowskiego, zgodnie z regulaminem, zawsze jest Polak. W tym roku rolę tę pełni Jerzy Pasikowski z Fundacji Klubu Szefów Kuchni. Zwycięzca KPP otrzyma nagrodę wysokości 15 tys. złotych, atrakcyjne szkolenie w renomowanym zagranicznym instytucie kulinarnym oraz międzynarodową sławę i prestiż.

Kulinary Puchar Polski zyskuje coraz szersze uznanie międzynarodowego środowiska gastronomicznego. Potwierdzeniem tego jest formalna rekomendacja, jakiej w tym roku konkursowi udzielił 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. Jest to także 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.

Dzień finału Kulinarne Pucharu Polski równocześnie jest Dniem Szefa Kuchni i świętem całej branży gastronomicznej. Zatem 14 września na targach gościć będą nie tylko najlepsi polscy kucharze, międzynarodowi eksperci kulinarni, ale także szefowie kuchni z Polski i zagranicy.

➤ **Gastronomia na obcasach – pawilon 6A**

Gastronomia na Obcasach – Teatr Szkoła Kulinarna to tytuł innowacyjnego na naszym rynku projektu, który będzie miał swoją polską premierę w Poznaniu, podczas targów GASTRO TRENDY. Gastronomia na Obcasach to inicjatywa skierowana do kobiet z branży gastronomicznej: właścielek lokali gastronomicznych, hoteli, szefowych kuchni, menedżerek, właścielek oraz przedstawicielek firm z branży HoReCa i FMCG, ekspertek kulinarnych, nauczycielek przedmiotów zawodowych, przedstawicielek mediów branżowych i autorek książek. Celem projektu jest integracja środowiska na rzecz rozwoju zawodowego kobiet poprzez: wymianę doświadczeń, profesjonalne doradztwo, organizację inspirujących podróży kulinarnych, pomoc w udziale w konkursach międzynarodowych oraz promowanie ich osiągnięć i sukcesów zawodowych.

Podczas czterech targowych dni profesjonaliści, w tym wybitne autorytety polskiej branży gastronomicznej, przedstawią uczestnikom warsztatów czynniki składające się na Piramidę Rozwoju Zawodowego Kobiety Polskiej Gastronomii. Każdy dzień to około pięć pokazów poświęconych tematowi dnia: 1. Narodowość i Tradycja, 2. Świadoma Swojej Kobiecości, 3. Edukacja i Podróże Kulinarne, 4. Pasja i Samorealizacja. Uczestnicy pokazów będą mieli możliwość poznania kuchni świata, najnowszych technologii oraz trendów kulinarnych, sposobów wykorzystania innowacyjnych sprzętów, a także wspólnego gotowanie u boku kulinarnych mistrzów. Twórcą projektu jest firma FPMS Doradztwo Unijne z Suchego Lasu.

➤ **Szkolenie: Jak zdobyć klientów i nie zbankrutować? – pawilon 10**

Jak zdobyć klientów i nie zbankrutować... czyli rozważny marketing w czasach kryzysu. To hasło szkolenia dla zarządzających lokalami gastronomicznymi, którzy chcą dowiedzieć się jak przygotować kampanię reklamową, aby przyniosła sukces zarówno nowo otwieranej, jak i działającej już restauracji. Szkolenie odbędzie się 13 września podczas targów GASTRO TRENDY. Jego zakres obejmie m.in. wykorzystywanie środków finansowych na skuteczną promocję, przygotowanie kolejnych etapów kampanii reklamowej oraz dyskusję na temat kompetencji osób zaangażowanych w działania promocyjne. Będzie również możliwość spotkania z restauratorami, którzy opowiedzą o swoich działaniach oraz wskażą problemy promocyjne z jakimi spotykają się na co dzień. Organizatorem szkolenia jest Ogólnopolski Serwis Informacyjno-Kulinarny www.GdzieZjesc.info

➤ **Warsztaty kanapkowe – pawilon 6A**

W jaki rodzaj kanapek najlepiej wyposażyć bar kanapkowy? Odpowiedzi na to pytanie będą szukać uczestnicy „Warsztatów Kanapkowych – Między bułkami. Poznaj sekrety słynnych Canapek”, które zostaną zorganizowane podczas tegorocznych targów GASTRO TRENDY. Podczas czterech dni targów zaplanowano siedem warsztatów tematycznych prezentujących między innymi kuchnię sezonową (kanapki charakterystyczne dla pory roku), kuchnię zgodną z grupą krwi lub wykonywanym zawodem (kanapki dla sportowców, studentów, pracowników fizycznych lub biurowych). Ponadto uczestnicy warsztatów dowiedzą się jak przygotować zdrowe kanapki dla

„sercowców”, kobiet w ciąży, osób z podwyższonym cholesterolem czy osteoporozą. Prowadzący mówić będą także o rodzajach kanapek serwowanych w różnych krajach i regionach świata m.in. we Włoszech, Francji, Grecji i Anglii, ale także na Hawajach, w Wielkopolsce i na Podhalu. Oferta warsztatów skierowana jest przede wszystkim do przedstawicieli piekarni, restauracji, ośrodków konferencyjnych oraz firm cateringowych i obiektów gastronomicznych obsługujących zakłady pracy, szkoły i obiekty sportowe. Organizatorem warsztatów jest firma Canappka i Międzynarodowe Targi Poznańskie.

➤ **Targi pachnące kawą – pawilon 6A**

Polacy coraz częściej wychodzą do kawiarni, albo sami zaparzają kawę np. w ekspresie ciśnieniowym. Z roku na rok rośnie też zainteresowanie eventami promującymi kulturę picia kawy. Trend ten będzie widoczny na targach GASTRO TRENDY, gdzie odbędzie się kilka dużych wydarzeń kawowych oraz profesjonalnych szkoleń dla lokali gastronomicznych i baristów.

Olimpiada Kawy (12-13 września), czyli jedyne w naszym kraju Mistrzostwa Polski Sieci Kawowych zorganizowana we współpracy z firmą Apro Trade. Patronat nad Olimpiadą Kawy objęło SCAE (Speciality Coffee Association of Europe). Konkursowym zmaganiom towarzyszyć będzie **Akademia Kawy®**, w ramach której odbędą się liczne kawowe pokazy i prezentacje, w tym **Warsztaty Parzenia Kawy dla cukierni i piekarni**, które dają klientowi możliwość konsumpcji na miejscu. W ramach warsztatów najlepsi bariści szkolić będą z zakresu obsługi profesjonalnych kawomatów, przekazując przy tym wiedzę na temat zasad przygotowywania kawy. Na stoisku Polskiego Oddziału SCAE, 14 września, odbędą się **Mistrzostwa Polski Cup Tasters**, które wyłonią najlepszego testera kawy w Polsce. Tutaj także 12, 13 i 15 września mistrzowie barista oraz eksperci rynkowi poprowadzą warsztaty m.in. na temat uprawy i charakterystyk smakowych kaw najwyższej jakości, oceny sensorycznej, przygotowywania espresso i napojów na bazie espresso, w tym technik latte art i łączenia kawy z alkoholem. Wszyscy odwiedzający będą mogli także spróbować kaw przygotowanych na Mistrzostwa, sprawdzić swoje preferencje smakowe w teście konsumenckim oraz nauczyć się nowych metod zaparzania kawy. Targowa oferta, prezentująca szeroki wybór kawy i sprzętu kawowego, skierowana jest przede wszystkim do profesjonalistów z branży – baristów, właścicieli kawiarni, producentów sprzętu kawowego, dystrybutorów kawy, ale także szerokiej publiczności – amatorów małej czarnej.

➤ **Konsumencka Ocena Produktów – pawilon 7**

Opinia konsumenta ma dla producenta większe znaczenie niż niejedna naukowa ekspertyza. Podczas targów POLAGRA-FOOD niezależny panel konsumencki, przez 4 dni, będzie testował i oceniał wybrane, prezentowane na targach produkty.

➤ **Kongres branży cukrowej – pawilon 7**

Firma Nordzucker Polska, jeden z wiodących producentów cukru w Europie, w drugim dniu targów POLAGRA-FOOD zorganizuje kongres poświęcony sytuacji na rynku cukru oraz regulacjom prawnym dotyczącym branży cukrowej. W roli prelegentów wystąpią: Andrzej Butra, Wiceminister Rolnictwa, Mats Liljestam – CMO Nordzucker, Volker Diehl – Senior Vice President Sales EE Nordzucker, dr Piotr Wawro – Vice Prezes Zarządu Nordzucker Polska S.A. oraz Mariusz Tomczak – Członek Zarządu Nordzucker Polska S.A.

➤ **XVII Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa – pawilon 6A**

Wypiek bagietek i chlebów specjalnych z nowymi dodatkami typu ryż, oliwki, pomidor i papryka będzie można zobaczyć, podczas targów GASTRO TRENDY. Piekarskie nowości wypiekać będą najlepsi polscy piekarze w tym członkowie piekarskiej drużyny narodowej, która w przyszłym roku będzie reprezentować nasz kraj na Mistrzostwa Świata w Paryżu. W programie Forum zaplanowano także pokazy wypieku różnego rodzaju bułeczek, plecionek, rogalików, a także chlebów dla

diabetyków oraz szerokiego wyboru galanterii piekarskiej i zdobionych chlebów weselnych. Natomiast polscy cukiernicy, podczas Forum, zapraszają na pokazy wyrobów z karmelu i marcepanu oraz pokazy zdobnictwa tortów weselnych. Organizatorem Forum są: Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa Rzeczypospolitej Polskiej oraz Stowarzyszenie Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy Rzeczypospolitej Polskiej.

➤ **Mleko się wystawia – pawilon 7**

Liczby mówią same za siebie, od połowy 2009 r. popyt i obroty handlowe produktami mlecznymi rosną szybciej niż produkcja mleka. Dobra koniunktura na rynku produktów mleczarskich utrzyma się także w drugiej połowie 2011 r. Dobra kondycja branży jest widoczna również na targach – branża mleczna tradycyjnie jest jedną z najlepiej reprezentowanych na POLAGRA-FOOD. W tym, roku swoją ofertę zaprezentuje ponad 20 firm, wśród których znajduje się m.in. SM Mlekovita, OSM Łowicz, OSM Top-Tomyśl i SM Lazurowy. Ekspozycje firm związanych z branżą mleczarską zajmą łącznie niemal 800 m² powierzchni.

➤ **Mięso z Polski – pawilon 9**

Polska branża mięsna po raz kolejny będzie się promować na targach POLAGRA-FOOD pod wspólnym szyldem Mięso z Polski. Na blisko 1000 m² powierzchni wspólnego stoiska zaprezentują się producenci mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego. Celem działań promocyjnych pod znakiem Mięso z Polski jest budowanie dobrej reputacji Polski jako producenta wysokiej jakości mięsa, a tym samym poprawienia możliwości eksportowych naszego kraju. Sukces na tym polu, będzie oznaczał bezpośrednie korzyści dla polskich producentów. Dzięki konsekwentnie realizowanej na targach strategii promocyjnej polski drób, wołowina i wieprzowina, już tej jesieni, będą miały szansę umocnić swoją markę i zjednać sobie, odwiedzających targi, europejskich handlowców.

➤ **XVII Forum Rzeźników i Wędliniarzy – pawilon 9**

Hasłem przewodnim Forum 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: Jerzym Głowackim, doradcą Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy ds. higieny, który przedstawi najnowsze światowe tendencje w zakresie bezpieczeństwa mikrobiologicznego w przemyśle mięsnym, dr wet. Jarosławem Naze, zastępcą Głównego Lekarzyna Weterynarii, który odpowie na wiele pytań związanych z kwestią dozoru weterynaryjnego oraz prof. Stanisławem Kowalczykiem, Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, który omówi zagadnienia związane z właściwym znakowaniem produktów mięsnych.

Drugiego dnia targów (13 września) odbędą się **Ogólnopolskie Konkursy Wędliniarskie**. Nagrodzeni zostaną najlepsi producenci wędlin i specjaliści branży mięsnej oraz gotowe wyroby, przetwory i dania mięsne o wyjątkowych walorach smakowych w siedmiu kategoriach: Najlepszy Producent Wędlin, Sztuka Układania i Dekorowania Pater, Najlepszy Wyrób Wędliniarski w Ocenie Konsumentckiej, Mięso Kulinarne, Wyroby Drobiowe, Mięso w Daniach Gotowych, Wędliniarski Przebój Roku.

Podczas kulinarnego **show „Mięso w Krainie Przypraw”**, odbywającego się w przestrzeni Forum przez wszystkie dni trwania targów, zaprezentowane zostaną trendy w stosowaniu przypraw do różnych gatunków mięs. Na oczach targowej publiczności powstaną smakowite potrawy przyrządzone z wykorzystaniem oryginalnych przypraw. Show poprowadzą znakomici kucharze, a zgromadzeni goście będą mogli dokonać degustacji gotowych potraw.

Ostatniego dnia targów przestrzeń Forum zawładnie młodzież ze szkół gastronomicznych i szkół przemysłu spożywczego.

➤ **Wystawa Nowoczesnego Chłodnictwa – pawilon 4**

We współpracy z Krajowym Forum Chłodnictwa i w ramach ekspozycji Salonu Urządzeń Chłodniczych, Klimatyzacyjnych i Grzewczych targów POLAGRA-TECH producenci i dystrybutorzy z branży chłodniczej i klimatyzacyjnej zrzeszeni w KFCh zaprezentują najnowsze rozwiązania technologiczne dostępne na rynku. Wraz z nowoczesnymi eksponatami do dyspozycji zwiedzających dostępni będą również specjaliści, którzy objaśnią zastosowania i możliwości urządzeń oraz najnowsze trendy na rynku. Wystawcy zaproponują nowatorskie rozwiązania dla przemysłu oraz szeroko pojętej branży rolnej i spożywczej, gastronomii sieci handlowych i marketów, hurtowni, branży logistycznej oraz firm instalacyjno-montażowych działających w zakresie chłodnictwa i klimatyzacji.

➤ **Konferencja „Zastosowania chłodnictwa” – pawilon 14B**

Właściciele firm chłodniczych, klimatyzacyjnych, przedstawiciele sieci handlowych, branży mleczarskiej, mięsnej, alkoholowej, gastronomicznej (piekarzy, cukierników, restauracji, kawiarni, firm gastronomicznych) oraz wszystkich tych, którzy korzystają z chłodnictwa, klimatyzacji oraz pomp ciepła z pewnością zainteresuje trzydniowa (12-14 września) konferencja „Zastosowania Chłodnictwa – chłodnictwo, klimatyzacja i pompy ciepła w przemyśle, handlu i gastronomii” zorganizowana w ramach Salonu Urządzeń Chłodniczych, Klimatyzacyjnych i Grzewczych targów POLAGRA-TECH we współpracy z Towarzystwem Chłodnictwa, Klimatyzacji i Pomp Ciepła SIMP. Każdy dzień konferencji dedykowany będzie innym zagadnieniom. Omówione zostaną zagadnienia prawne, techniczne, ekonomiczne oraz praktyczne problemy dotyczące budowy i eksploatacji urządzeń chłodniczych i klimatyzacyjnych.

➤ **Wyposażenie dla nowoczesnych zakładów produkcyjnych – pawilon 4**

Najnowsze maszyny dla przemysłu owocowo-warzywnego, makaronowego, ziemniaczanego, soków i napojów zostaną pokazane na przestrzeni Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego. Wśród wielu nowości zaprezentowana zostanie obszerna oferta aparatury kontrolno-pomiarowej, urządzeń laboratoryjnych, środków BHP, zespołów i części zamiennych, maszyn i urządzeń do gospodarki wodnej oraz formowania, dozowania i konfekcjonowania produktów przemysłu rolno-spożywczego, a także oferta środków transportu, nowoczesne urządzenia do czyszczenia linii rozlewniczych, pomieszczeń do przechowywania surowców i produktów spożywczych bez użycia detergentów, urządzenia do dezynfekcji za pomocą promieniowania UVC oraz urządzenia do mycia i dezynfekcji warzyw i owoców wodą ozonowaną.

➤ **Jubileuszowe święto hodowców – pawilony 1, 2, 3, 3A, 12**

Ponad 2000 okazów zwierząt gospodarskich i hodowlanych zaprezentowanych zostanie podczas XXV Krajowej Wystawy Zwierząt Hodowlanych. Zwiedzający będą mogli również zdobyć fachową wiedzę z zakresu hodowli i pielęgnacji zwierząt, wziąć udział w oryginalnych pokazach i konkursach. Podczas jubileuszowej Wystawy będzie można podziwiać najlepsze okazy: koni, bydła ras mięsnych i mlecznych, trzody chlewnej, owiec, kóz, kaczek i kur, strusi, zwierząt futerkowych (króliki, szynszyle i nutrie), pszczoł, ślimaków oraz ryb. Po raz kolejny będzie można obejrzyć także zwierzęta objęte programami ochrony w ramach wystawy Polskich Ras Zachowawczych organizowanej przez Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy. Kluczowym punktem programu KWZH będzie ocena zwierząt konkurujących o prestiżowe tytuły czempionów i wicczempionów.

➤ **Promocja regionów – pawilon 8**

Targi SMAKI REGIONÓW (11-14 września) organizowane wspólnie ze Związkiem Województw RP są miejscem, gdzie kupcy, restauratorzy lub osoby odpowiedzialne za zaopatrzenie w sieciach

handlowych, będą mogły znaleźć dla swoich sklepów, czy restauracji prawdziwe kulinarne rarytasy! Targi promują polską, ekologiczną i certyfikowaną żywność, w stu procentach naturalną, często wytwarzaną według starodawnych, rodzinnych procedur. Wystawcami są przedstawiciele polskich województw i poszczególnych regionów naszego kraju. Stąd na targowych stoiskach można znaleźć m.in. wina, nalewki, sery, wędliny, ciasta, dżemy oraz inne specjały charakterystyczne dla poszczególnych części Polski. W założeniu organizatorów, ekspozycja ma wspierać rozwój produkcji tradycyjnych polskich produktów, promować rodzimą żywność, a także stwarzać warunki do nawiązywania kontaktów handlowych z dużymi odbiorcami, takimi jak sieci delikatesów, czy restauracji.

➤ **Świeże sposoby pakowania żywności – pawilon 5 sektor A, B, pawilon 6A**

Opakowania do żywności stanowią 58 proc. krajowego rynku opakowań. Rosnące wymagania w sferze bezpieczeństwa konsumentów żywności, wynikające z faktu bezpośredniego kontaktu materiału opakowaniowego z zapakowanym produktem, powodują, iż w tym segmencie opakowań odnotowujemy stały postęp. Opakowania do żywności, obok funkcji ochronnej, przed działaniami czynników zewnętrznych coraz częściej zapewniają produktowi ochronę wewnętrzną, przed procesami degradacji jego właściwości. Opakowania spełniają też ważne funkcje marketingowe i są kluczowym elementem w kształtowaniu marki produktu. Branża ta znajduje swe odzwierciedlenie w silnej reprezentacji podczas targów PAKFOOD, których program wydarzeń umożliwia zapoznanie się w jednym miejscu i czasie z najważniejszymi kierunkami rozwoju tego sektora oraz najnowszymi trendami w zakresie innowacyjności, bezpieczeństwa i technologii.

Więcej informacji:

**www.polagra-food.pl, www.gastrotrendy.pl, www.polagra-tech.pl, www.pakfood.pl,
www.kwzh.pl**

Targi w liczbach*:

- ponad 1200 wystawców
- wystawcy z 25 krajów
- ponad 60 tys. m² powierzchni wystawienniczej
- blisko 120 nowych produktów

* dane dla bloku targów Polagra-Food, Polagra-Tech, Gastro Trendy, Pakfood, Smaki Regionów i KWZH

Informacje organizacyjne

- **Godziny otwarcia dla zwiedzających:**

niedziela – środa 9:00 – 17:00
czwartek 9:00 – 16:00

- **Wejścia na tereny targowe:**

Wejście Wschodnie – ul. Głogowska (naprzeciwko Dworca Głównego PKP)
Wejście Północne – ul. Bukowska (WTC)
Wejście Zachodnie – ul. Śniadeckich (nie dotyczy KWZH)

- **Ceny biletów*:**

Ceny biletów	Bilet elektroniczny zakupiony przez Internet po rejestracji tylko do 9.09.2011	Bilet zakupiony w kasie, po rejestracji**	Bilet zakupiony w kasie, bez rejestracji
Jednorazowego wejścia	15 PLN	25 PLN	65 PLN
Wielokrotnego wejścia (na całe wydarzenie)	55 PLN	65 PLN	155 PLN

W niedzielę 11.09. wstęp na KWZH oraz Targi SMAKI REGIONÓW jest wolny.

W pozostałe dni (12-14.09) bilet wstępu na KWZH w cenie 5 PLN.

Bilet wstępu na Krajową Wystawę Zwierząt Hodowlanych nie upoważnia do zwiedzenia ekspozycji targów Polagra-Food, Gastro Trendy, Pakfood oraz Polagra-Tech

* Bilet upoważnia o zwiedzania targów POLAGRA-FOOD, POLAGRA-TECH, GASTRO TRENDY, PAKFOOD, SMAKI REGIONÓW, KWZH

**możliwość rejestracji on-line na stronie www.mtp24.pl lub w kasie biletowej.

Do rejestracji uprawnione są osoby związane z branżą, której dotyczą targi (na podstawie wizytówki lub pieczątki) oraz studenci i uczniowie szkół związanych z branżą (na podstawie ważnej legitymacji).

PROSIMY O ZACHOWANIE BILETU DO WYJŚCIA!

Kontakt dla mediów:

POLAGRA-FOOD
Anna Adamska
tel. +48 61 869 26 30
e-mail: anna.adamska@mtp.pl

POLAGRA-TECH
Katarzyna Supa,
tel. +48 61 869 21 37,
e-mail: katarzyna.supa@mtp.pl

GASTRO TRENDY, SMAKI REGIONÓW
Marta Radowska-Karpińska
tel. +48 61 869 26 34
e-mail: marta.radowska@mtp.pl

PAKFOOD
Marzena Banasz,
tel. + 48 61 869 24 38,
e-mail: marzena.banasz@mtp.pl

KWZH
Karolina Makowska
tel. +48 869 22 72
e-mail: karolina.makowska@mtp.pl