

Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych **Polagra-Food**  
 Międzynarodowe Targi Gastronomii **Gastro Trendy**  
 Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych **Polagra-Tech**  
 Targi Opakowań dla Przemysłu Spożywczego **Pakfood**  
**XXV Krajowa Wystawa Zwierząt Hodowlanych**  
**Targi Smaki Regionów**

## PROGRAM WYDARZEŃ

10 września, sobota

Godzina	Wydarzenie	Miejsce	
12.00 -18.00	<b>Święto Chleba</b> <i>Organizator: Cech Cukierników i Piekarzy w Poznaniu, Koło Regionalne Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa RP</i>	Stary Rynek/Poznań	

11 września, niedziela

Godzina	Wydarzenie	Miejsce	
9.00 - 17.00	<b>Konsumencka Ocena Produktów</b> <i>Organizator: Horyzont Mateusz Sznajder</i>	pawilon 8 przestrzeń specjalna	GT
10.00 - 17.45	<b>Ocena zwierząt na ringach i przy stanowiskach/ ekspozycji</b> <i>(z wyjątkiem bydła ras mlecznych)</i>	pawilon 1, 3A, 12	KWZ H
10.00 - 20.00 12.00	<b>Świętomięs</b> <i>Ceremonia otwarcia</i> <i>Organizator: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP</i>	Stary Rynek/Poznań	
11.00 - 11.30	<b>Uroczystość otwarcia targów Smaki Regionów</b>	pawilon 8	SR
11.30	<b>Finał XI edycji konkursu "Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów"</b> <i>Organizator: Polska Izba Produktu Regionalnego, Związek Województw RP</i>	pawilon 8	SR
13.00-13.45	<b>Uroczystość otwarcia targów Polagra-Food, Polagra-Tech, Gastro Trendy, Pakfood oraz Krajowej Wystawy Zwierząt Hodowlanych</b> <b>UWAGA! wejście wyłącznie z zaproszeniami</b>	pawilon 11	
14.20 - 14.50	<b>Pokaz zręczności powożenia koni oraz prezentacja zaprzęgów</b> <i>Organizator: Polski Związek Hodowców Koni, Instytut Zootechniki PIB</i>	pawilon 3A ring	KWZ H

12 września, poniedziałek

Godzina	Wydarzenie	Miejsce	
9.00 - 17.00	<b>Wystawa Nowoczesnego Chłodnictwa</b> <i>Organizator: Krajowe Forum Chłodnictwa, MTP</i>	pawilon 4, st. 100	PT
9.00 - 17.00	<b>Inauguracja Polskiej Edycji Europejskiego Programu REAL SKILLS EUROPE</b>	pawilon 4, st. 100	PT
9.00 - 17.00	<b>XVII Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa</b> - wypiek chleba dla diabetyków - galanteria piekarska - wypiek chlebów weselnych <i>Organizator: Stowarzyszeniem Rzemieślników Piekarstwa RP</i>	pawilon 6A	GT

9.00 - 17.00	<b>Konferencja Bezpieczne Opakowanie</b> <i>Organizator: Alfa-Print</i>	Hotel Sheraton	<b>P</b>
9.00 - 17.00	<b>GASTRONOMIA NA OBCASACH Teatr Szkoła Kulinarna „NARODOWOŚĆ I TRADYCJA”</b> <i>Organizator: FPMS - Doradztwo Unijne Joanna Ochniak, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna	<b>GT</b>
9.00 - 17.00	<b>Konsumencka Ocena Produktów</b> <i>Organizator: Horyzont Mateusz Sznajder</i>	pawilon 8 przestrzeń specjalna	<b>GT</b>
9.00 - 17.00	<b>Akademia kawy</b> -warsztaty szkoły Barista -prezentacje palenia, mielenia i parzenia kawy <i>Organizator: Apro Trade, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna	<b>GT</b>
10.00 - 14.00	<b>Finał Konkursu Primbera Cup</b> <i>Organizator: Unilever Food Solutions</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna	<b>GT</b>
10.00 - 16.00	<b>Warsztaty Kanapkowe</b> <i>Organizator: Canappka- KCI Gastronomy, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna	<b>GT</b>
10.00 - 16.00	<b>SCAE</b> otwarte warsztaty kawowe <i>Organizator: SCAE, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna	<b>GT</b>
10.00 - 16.00	<b>XVII Forum Rzeźników i Wędliniarzy/ Mięso w Krainie Przypraw</b> <i>Organizator: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, MTP</i>	pawilon 9 przestrzeń specjalna	<b>PT</b>
10.00 - 16.00	<b>IV Olimpiada kawy</b> Dyscypliny: - Latte Art - Coffee in good spirits - Cup Tasting - Espresso na czas <i>Organizator: Apro Trade, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna	<b>GT</b>
11.00 - 11.30	<b>Finał II edycji konkursu „Złotnicka Premium”</b> <i>Organizator: Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu</i>	pawilon 8	<b>SR</b>
11.00 - 17.00	<b>Otwarcie zbiorowego stoiska Polskiej Izby Opakowań oraz Witryny Literatury Firmowej Branży Opakowań.</b>	pawilon 5 sektor A stoisko 2	<b>P</b>
13.30	<b>Konferencja prasowa</b> <i>Przemysł i rynek opakowań w Polsce. Polska Izba Opakowań – zadania, działalność. Dzień Opakowań – święto branży, czemu służy? Jak je wykorzystać?</i>	pawilon 5 sektor A Speakers’ Corner	
14.30	<b>Prezentacja literatury firmowej (katalogi, informatory, wydawnictwa itp.)</b> <i>Organizator: Polska Izba Opakowań, MTP, Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Opakowań</i>	pawilon 5 sektor A stoisko 2 Witryna Literatury Firmowej	
11.30 - 12.00	<b>Uroczystość wręczenia certyfikatów członkowskich Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska</b> <i>Organizator: Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu</i>	pawilon 8	<b>SR</b>
12.00 - 13.00	<b>Gala wręczenia nagród</b> <i>Organizator: MTP</i> <b>UWAGA: wejście wyłącznie z zaproszeniami</b>	pawilon 11	<b>PFPT GT P</b>
12.00 - 13.30	<b>Seminarium „Fenomen produktów lokalnych na bazie ras rodzimych”</b> <i>Organizator: Instytut Zootechniki PIB, Slow Food Polska</i>	pawilon 14B sala A	<b>KWZ H</b>
13.00 - 15.00	<b>Forum trzodowe</b> - Zmian w klasyfikacji tusz wieprzowych w Polsce - Aktualne sytuacja i prognoza na rynku trzody chlewnej - Produkcja żywca wieprzowego w systemie PQS <i>Organizator: Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej POLSUS</i>	pawilon 14B sala 301	<b>KWZ H</b>

14.00 – 16.00	<b>Wyprawa po Japońską Herbatę</b> <i>Organizator: Inconel Spa</i>	pawilon 7 sala F	PF
15.00 - 15.45	<b>Wykład „Fleksografia opakuje prawie wszystko”</b> <i>Organizator: Zrzeszenie Polskich Fleksografów</i>	pawilon 5 sektor A Speakers’ Corner	P
14.00 – 16.00	<b>Wyprawa po Japońską Herbatę</b> <i>Organizator: Inconel Spa</i>	pawilon 7 sala F	PF

### 13 września, wtorek

Godzina	Wydarzenie	Miejsce	
9.00 - 12.30	<b>Ocena bydła ras mlecznych</b> <i>Organizator: Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka</i>	pawilon 1 ring	K W ZH
9.00 – 17.00	<b>Wystawa Nowoczesnego Chłodnictwa</b> <i>Organizator: Krajowe Forum Chłodnictwa, MTP</i>	pawilon 4, st. 100	PT
9.00 – 17.00	<b>Inauguracja Polskiej Edycji Europejskiego Programu REAL SKILLS EUROPE</b>	pawilon 4, st. 100	PT
9.00 - 17.00	<b>XVII Forum Rzemieślników Piekarnictwa i Cukiernictwa</b> Występ drużyny narodowej – przygotowania do Pucharu Świata w Piekarnictwie <i>Organizator: Stowarzyszeniem Rzemieślników Piekarnictwa RP</i>	pawilon 6A	GT
9.00 - 17.00	<b>Nordzucker Congress</b> <i>Organizator: Nordzucker Polska</i> <b>UWAGA!: wejście wyłącznie z zaproszeniami</b>	pawilon 7 sale C i D	PF
9.00 - 17.00	<b>Konsumencka Ocena Produktów</b> <i>Organizator: Horyzont Mateusz Sznajder</i>	pawilon 8 przestrzeń specjalna	PF
9.00 – 17.00	<b>GASTRONOMIA NA OBCASACH Teatr Szkoła Kulinarna „SWIADOMA SWOJEJ KOBIECOŚCI”</b> <i>Organizator: FPMS - Doradztwo Unijne Joanna Ochniak, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna	GT
9.00 - 17.00	<b>Akademia kawy</b> -warsztaty szkoły Barista -prezentacje, palenia, mielenia i parzenia kawy <i>Organizator: Apro Trade, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna	GT
10.00 - 16.00	<b>SCAE</b> otwarte warsztaty kawowe <i>Organizator: SCAE, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna	GT
10.00 - 16.00	<b>Warsztaty Kanapkowe</b> <i>Organizator: Canappka- KCI Gastronomy, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna	GT
10.00 - 16.00	<b>Konferencja „Innowacyjne Opakowania”</b> <i>Organizatorzy: Polski Drukarz, MTP</i> <b>UWAGA!: Konferencja płatna!</b>	pawilon 14B piętro II	P
10.00 - 16.00	<b>XVII Forum Rzeźników i Wędliniarzy / Mięso w Krainie Przypraw</b> <i>Organizator: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, MTP</i>	pawilon 9	PT
10.00 - 16.00	<b>IV Olimpiada kawy</b> Dyscypliny: - Latte Art. - Coffee in good spirits - Cup tasting - Espresso na czas <i>Organizator: Apro Trade, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna	GT
10.00 - 16.00	<b>Forum dystrybucji – Poradnik Handlowca</b> „Ewolucja kanałów dystrybucji: Grupa Bać-Pol przykładem skutecznej integracji hurtu z detalem współpraca z siecią Spar Polska odpowiedzią na wyzwania polskiego rynku oraz współpracy polskich sieci handlowych z sieciami międzynarodowymi.” <i>Organizator: Poradnik Handlowca, Bać-Pol, SPAR, MTP</i>	pawilon 7 sala konferencyjna G i H	PF

<b>10.30 - 15.30</b>	<b>Forum dystrybucji – Wiadomości Handlowe</b> „Zasady aranżacji i prowadzenia sklepów.” <i>Organizator: Wiadomości Handlowe, Makro, MTP</i>	pawilon 7 sala Konferencyjna A i B	<b>PF</b>
<b>11.00 - 13.00</b>	<b>„Jak zdobyć klientów i nie zbankrutować?”</b> – szkolenie dla restauratorów <i>Organizator: Ogólnopolski Serwis Informacyjno-Kulinarny www.GdzieZjesc.info</i>	pawilon 10 Centrum Prasowe sala konferencyjna	<b>GT</b>
<b>11.00 – 15.45</b>	<b>Krajowy Finał International Master Bartender 2011</b> (konkurs barmański) <i>Organizator: Kompania Piwowarska</i>	pawilon 6 A stoisko 32	<b>GT</b>
<b>12.00 - 13.30</b>	<b>Seminarium „Fenomen produktów lokalnych na bazie ras rodzimych”</b> <i>Organizator: Instytut Zootechniki PIB, Slow Food Polska</i>	pawilon 14B sala A	<b>K W ZH</b>
<b>12.00 - 16.15</b>	<b>Kulinary Puchar Polski 2011 - półfinał</b> <i>Organizator: Wielkopolska Izba Gastronomii, MTP</i>	pawilon 6A przeźnięć specjalna	<b>GT</b>
<b>12.00 - 16.30</b>	<b>Uroczystość wręczenia nagród hodowcom zwierząt</b> <i>Organizator: MRiRW, Związki Hodowców Zwierząt, MTP</i>	pawilony 1,3A, 12 ringi	<b>K W ZH</b>
<b>14.00 - 15.00</b>	<b>Kancelaria Prawna – Inkaso WEC S.A. jako profesjonalista w zarządzaniu wierzytelnościami dla firm produkcyjno-handlowych związanych z branżą spożywczą</b> <i>Organizator: Kancelaria Prawna – Inkaso WEC</i>	pawilon 10 Centrum Prasowe sala konferencyjna	<b>GT</b>
<b>15.00 - 15.45</b>	<b>Wykład „Fleksografia opakuje prawie wszystko”</b> <i>Organizator: Zrzeszenie Polskich Fleksografów</i>	pawilon 5 sektor A Speakers’ Corner	<b>P</b>

#### 14 września, środa

Godzina	Wydarzenie	Miejsce	
<b>9.00 - 16.00</b>	<b>XVII Forum Rzeźników i Wędliniarzy / Mięso w Krainie Przypraw</b> <i>Organizator: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, MTP</i>	pawilon 9 przeźnięć specjalna	<b>PT</b>
<b>9.00 - 17.00</b>	<b>XVII Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa</b> pokazy o tematyce karmelu i marcepanu <i>Organizator: Stowarzyszeniem Rzemieślników Piekarstwa RP</i>	pawilon 6A	<b>GT</b>
<b>9.00 – 17.00</b>	<b>Wystawa Nowoczesnego Chłodnictwa</b> <i>Organizator: Krajowe Forum Chłodnictwa, MTP</i>	pawilon 4, st. 100	<b>PT</b>
<b>9.00 – 17.00</b>	<b>Inauguracja Polskiej Edycji Europejskiego Programu REAL SKILLS EUROPE</b>	pawilon 4, st. 100	<b>PT</b>
<b>9.00 – 17.00</b>	<b>GASTRONOMIA NA OBCASACH Teatr Szkoła Kulinarna</b> „EDUKACJA I PODRÓŻE KULINARNE” <i>Organizator: FPMS - Doradztwo Unijne Joanna Ochniak, MTP</i>	pawilon 6A przeźnięć specjalna	<b>GT</b>
<b>9.00 – 17.00</b>	<b>Mistrzostwa Polski Cup Tasters</b> <i>Organizator: SCAE, MTP</i>	pawilon 6A przeźnięć specjalna	<b>GT</b>
<b>9.00 - 17.00</b>	<b>Konsumentcka Ocena Produktów</b> <i>Organizator: Horyzont Mateusz Sznajder</i>	pawilon 8 przeźnięć specjalna	<b>PF</b>
<b>9.00 - 17.00</b>	<b>Akademia kawy</b> -warsztaty szkoły Barista, -prezentacje, palenia, mielenia i parzenia kawy <i>Organizator: Apro Trade, MTP</i>	pawilon 6A przeźnięć specjalna	<b>GT</b>
<b>9.30 - 17.00</b> <b>9.30 - 12.30</b> <b>14.00 - 17.00</b>	<b>Warsztaty parzenia kawy</b> I tura II tura <i>Organizator: Apro Trade, MTP</i>	pawilon 6A przeźnięć specjalna	<b>GT</b>

<b>9.30 - 17.30</b>	<b>Warsztaty Food-Design</b> <i>Organizator: Pro-Design, MTP</i>	pawilon 7 sale konferencyjne sala A	<b>PF</b>
<b>10.00 - 15.30</b>	<b>Uroczystość wręczenia dyplomów, medali i nagród specjalnych</b> <i>Organizator: MRiRW, Związki Hodowców Zwierząt, MTP</i>	pawilony 1,3A i 12 ringi	<b>K W ZH</b>
<b>10.00 - 16.00</b>	<b>Warsztaty Kanapkowe</b> <i>Organizator: Canappka- KCI Gastronomy, MTP</i>	pawilon 6A przeźrzeń specjalna	<b>GT</b>
<b>10.00 - 17.00</b>	<b>Kulinary Puchar Polski 2011 – finał</b> <i>Organizator: Wielkopolska Izba Gastronomii, MTP</i>	pawilon 6A przeźrzeń specjalna	<b>GT</b>
<b>10.00 - 17.00</b>	<b>Innowacje w opakowaniach i branży. Spotkania seminaryjne z okazji „Dnia Opakowań”:</b> <i>Centralny katalog internetowy Twoich opakowań – Moje GS1. Jak działa i jak z niego korzystać?</i> <i>MOBITGS1. Czym jest, czemu służy?</i> <i>Etykieta logistyczna GS1, nowoczesny łącznik informacji w łańcuchu dostaw.</i> <i>Logistyka w branży opakowań - Prezentacja firmy Partner Logistic</i>  <i>Organizatorzy: Instytut Logistyki i Magazynowania, Polska Izba Opakowań, MTP</i>	pawilon 14A sala duża	<b>P</b>
<b>14.00</b>	<b>Seminarium REAL SKILLS EUROPE</b>  <b>UWAGA! Wstęp wolny po uprzedniej rejestracji</b> <i>Rejestracja możliwa także na Stoisku REAL SKILLS EUROPE (paw. 4, st.100)</i>	Pawilonu 7 sala E i F	<b>PT</b>

#### 15 września, czwartek

Godzina	Wydarzenie	Miejsce	
<b>9.00 – 16.00</b>	<b>GASTRONOMIA NA OBCASACH Teatr Szkoła Kulinarna „SAMOREALIZACJA I PASJA”</b> <i>Organizator: FPMS - Doradztwo Unijne Joanna Ochniak, MTP</i>	pawilon 6A przeźrzeń specjalna	<b>GT</b>
<b>9.00 – 16.00</b>	<b>Wystawa Nowoczesnego Chłodnictwa</b> <i>Organizator: Krajowe Forum Chłodnictwa, MTP</i>	pawilon 4, st. 100	<b>PT</b>
<b>9.00 – 16.00</b>	<b>Inauguracja Polskiej Edycji Europejskiego Programu REAL SKILLS EUROPE</b>	pawilon 4, st. 100	<b>PT</b>
<b>9.00 - 16.00</b>	<b>XVII Forum Rzemieślników Piekarnictwa i Cukiernictwa</b> Torty weselne – sposoby i rodzaje ich zdobnictwa <i>Organizator: Stowarzyszeniem Rzemieślników Piekarnictwa RP</i>	pawilon 6A	<b>GT</b>
<b>9.00 - 16.00</b>	<b>Konsumencka Ocena Produktów</b> <i>Organizator: Horyzont Mateusz Sznajder</i>	pawilon 8 przeźrzeń specjalna	<b>PF</b>
<b>9.00 - 16.00</b>	<b>Akademia kawy</b> -warsztaty szkoły Barista -prezentacje, palenia, mielenia i parzenia kawy <i>Organizator: Apro Trade, MTP</i>	pawilon 6A przeźrzeń specjalna	<b>GT</b>
<b>9.30 - 12.30</b>	<b>Warsztaty parzenia kawy</b> <i>Organizator: Apro Trade, MTP</i>	pawilon 6A przeźrzeń specjalna	<b>GT</b>
<b>10.00 - 14.00</b>	<b>Warsztaty Kanapkowe</b> <i>Organizator: Canappka- KCI Gastronomy, MTP</i>	pawilon 6A przeźrzeń specjalna	<b>GT</b>
<b>10.00 - 14.00</b>	<b>SCAE otwarte warsztaty kawowe</b> <i>Organizator: SCAE, MTP</i>	pawilon 6A przeźrzeń specjalna	<b>GT</b>
<b>10.00 - 15.00</b>	<b>XVII Forum Rzeźników i Wędliniarzy / Mięso w Krainie Przypraw</b> <i>Organizator: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, MTP</i>	pawilon 9 przeźrzeń specjalna	<b>PT</b>

stan na dzień 7 września 2011r.