



POLAGRA-TECH2011

MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

Nowe technologie spożywcze na wyciągnięcie ręki

12-15 września 2011, Poznań

Na tegorocznych Międzynarodowych Targach Technologii Spożywczych POLAGRA-TECH blisko 300 wystawców z 19 państw zaprezentuje nowoczesne technologie dla branży mięsnej, chłodniczej, klimatyzacyjnej, grzewczej oraz spożywczej. Wystawcy zgłosili już blisko 60 nowych produktów!

Na tegoroczną ekspozycję targów POLAGRA-TECH złożą się cztery specjalistyczne salony tematyczne: Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mięsnego, Salon Urządzeń Chłodniczych, Klimatyzacyjnych i Grzewczych, Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego oraz Salon Dodatków do Żywności. W tym samym czasie odbędą się również Międzynarodowe Targi Wyróbów Spożywczych POLAGRA-FOOD, Międzynarodowe Targi Gastronomii GASTRO TRENDY, dedykowane żywności naturalnej i tradycyjnej Targi SMAKI REGIONÓW oraz Targi Opakowań dla Przemysłu Spożywczego PAKFOOD tworząc razem z targami POLAGRA-TECH najbardziej kompleksową platformę biznesowo-marketingową dla wszystkich firm działających w branży spożywczej – począwszy od technologii produkcji, przez gotowe wyroby, aż po pakowanie i logistykę produktów spożywczych.

Impuls do inwestycji w międzynarodowym gronie

Targi POLAGRA-TECH skupią najbardziej liczące się firmy działające w branży produkcji i przetwórstwa żywności nie tylko z Europy. Ofertę przedstawią m.in. firmy z Polski, Austrii, Włoch, Słowenii, Czech, Hiszpanii, Szwajcarii, Francji, Niemiec, Turcji, USA, Wielkiej Brytanii, Belgii, Holandii, Kanady, Bułgarii, Słowacji, Danii, Szwecji.

Kompleksowa oferta, interaktywna ekspozycja pozwalająca na wyeksponowanie wszystkich walorów maszyn, urządzeń i całych linii technologicznych, liczne nowości i premiery rynkowe, a także konferencje, wystawy, prezentacje i pokazy stworzą korzystny klimat do nawiązywania kontaktów handlowych a Polska prezydencja w UE, oraz część spotkań odbywających się właśnie na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich, z pewnością sprzyjać będzie dostrzeżeniu polskiego potencjału oraz zacieśnianiu współpracy na arenie międzynarodowej.

XVII Forum Rzeźników i Wędliniarzy

Podczas tegorocznego Forum Rzeźników i Wędliniarzy spotkają się przedstawiciele branży by promować polskie mięsa i gotowe produkty, a także omówić najważniejsze dla branży tematy. Hasłem przewodnim 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 d/s 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 skoncentruje się na omówieniu problemów związanych z właściwym znakowaniem produktów przemysłu mięsnego.

Pierwszego dnia targów na przestrzeni Forum podczas show „Mięso w krainie przypraw” firma Promar prezentować będzie trendy w stosowaniu przypraw, natomiast drugiego dnia targów (13 września) odbędą się Ogólnopolskie Konkursy Wędliniarskie. Zgłoszone produkty będą oceniane 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. Nagrodzeni zostaną najlepsi producenci wędlin i specjaliści branży mięsnej oraz gotowe wyroby, przetwory i dania mięsne o wyjątkowych walorach smakowych.

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

Mięsna uczta na poznańskim Starym Rynku

11 września, w przeddzień targów POLAGRA-TECH oraz POLAGRA FOOD odbywających się na terenie Międzynarodowych Targach Poznańskich, na poznańskim Starym Rynku Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy zorganizuje festyn kulinarny „Świętomięs Polski” skierowane do wszystkich mieszkańców Poznania i okolic. Wydarzenie to będzie promować polskie mięso i jego przetwory jako podstawowy składnik zdrowego żywienia. Organizatorzy postawili przede wszystkim na edukację, zapowiadają również szereg atrakcji. Na Starym Rynku podzielonym na strefy tematyczne odbędą się m.in. pokazy kulinarne i degustacje. W strefie „Mięso z Polski w Kuchniach Świata” kucharze z różnych kontynentów będą przyrządzać egzotyczne przysmaki na bazie polskiego mięsa. Atrakcją dla smakoszy będzie „Kociol Świątomięsny” z potrawą przygotowaną na bazie mięsa wołowego, wieprzowego i drobiowego. Organizatorzy planują przygotować 10 tysięcy porcji!

Wystawa chłodnictwa

W ramach ekspozycji przygotowanej w pawilonie 4 we współpracy z Krajowym Forum Chłodnictwa w Salonie Urzędzeń Chłodniczych, Klimatyzacyjnych i Grzewczych targów POLAGRA-TECH 2011 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.

Kompleksowo o chłodnictwie, klimatyzacji i pompach ciepła

Towarzystwo Chłodnictwa, Klimatyzacji i Pomp Ciepła SIMP wraz z Międzynarodowymi Targami Poznańskimi zapraszają na trzydniową (12-14 września) konferencję „Zastosowania Chłodnictwa – chłodnictwo, klimatyzacja i pompy ciepła w przemyśle, handlu i gastronomii” zorganizowaną w ramach Salonu Urzędzeń Chłodniczych, Klimatyzacyjnych i Grzewczych targów POLAGRA-TECH 2011. Każdy dzień konferencji będzie dedykowany innym zagadnieniom. Poruszona zostanie tematyka prawno-techniczna, techniczno-ekonomiczna oraz praktyczne zagadnienia dotyczące budowy i eksploatacji urządzeń chłodniczych i klimatyzacyjnych. Tematyka konferencji z pewnością zainteresuje właścicieli firm chłodniczych, klimatyzacyjnych, przedstawicieli sieci handlowych, branży mleczarskiej, mięsnej, alkoholowej, gastronomicznej (piekarzy, cukierników, restauracji, kawiarni, firm gastronomicznych) oraz wszystkich tych, którzy korzystają z chłodnictwa, klimatyzacji oraz pomp ciepła.

E-bilet wstępu, rejestracja zwiedzających

Międzynarodowe Targi Poznańskie serdecznie zapraszają osoby zawodowo związane z branżą do rejestracji on-line w serwisie www.mtp24.pl oraz w punktach kasowych na terenie targów. Bilet wstępu na targi POLAGRA-TECH zakupiony po dokonaniu rejestracji dostępny jest w bardzo atrakcyjnej cenie oraz upoważnia do zwiedzania, odbywających się w tym samym terminie targów POLAGRA FOOD, GASTRO TRENDY, PAKFOOD. Do dnia 9 września prowadzona jest również sprzedaż elektronicznych biletów wstępu.

Więcej informacji: www.polagra-tech.pl

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