**POLAGRA 2020 – zaprojektowana ze smakiem**

**Rozpoczynająca się w poniedziałek POLAGRA od wielu lat stanowi miejsce integracji podmiotów działających w obszarze produkcji żywności. W tym roku będzie to pierwsze spotkanie branżowe przedstawicieli branży spożywczej i HoReCa, które upłynie pod znakiem rozmów biznesowych oraz szkoleń i konferencji.**

Podczas targów POLAGRA, jak co roku, zostaną zaprezentowane produkty spożywcze powstałe w dużych zakładach produkcyjnych, a także w małych rodzinnych manufakturach. Znaczącą część ekspozycji zajmą także maszyny dla sektora spożywczego, dodatki do produkcji żywności oraz urządzenia do konfekcjonowania i pakowania. Szczególną uwagę warto na pewno poświęcić produktom nagrodzonym Złotym Medalem MTP.

Główny ciężar tegorocznej edycji targów POLAGRA spoczywa jednak na spotkaniach merytorycznych, nawiązujących do obecnej sytuacji branży rolno-spożywczej i HoReCa.

**Rolnictwo po 2020 roku**

To będzie temat spotkania ministrów rolnictwa Polski, Czech, Słowacji i Węgier, a także Bułgarii, Chorwacji, Rumunii i Słowenii, które odbędzie się pierwszego dnia targów POLAGRA (28.09.2020). W spotkaniu, ale już w trybie on-line, uczestniczyć będą także ministrowie rolnictwa Litwy, Łotwy i Estonii oraz Janusz Wojciechowski, komisarz UE ds. rolnictwa. Tematami rozmów będą Wspólna Polityka Rolna po 2020 roku oraz zastosowanie nowych technologii w rolnictwie w kontekście wyzwań klimatycznych.

O godz. 11:45 w sali 1F (poziom 1) Poznań Congress Center odbędzie się **konferencja prasowa ministrów** podsumowująca spotkanie. Konferencja potrwa godzinę.

**Kulinarne zmagania młodego pokolenia**

W tym roku, podczas targow POLAGRA, ponownie odbędą się **Eliminacje Krajowe WorldSkills 2020** organizowane przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji. To konkurs dla młodych talentów - uczniów szkół o profilu gastronomicznym z całej Polski, którzy zmierzą się w takich konkurencjach jak: cukiernictwo (28.09.2020), gotowanie (29.09.2020) serwis restauracyjny (28-29.09.2020) oraz carving (30.09.2020). Nad przebiegiem zawodów czuwać będą znakomici eksperci, m.in. Iwona Niemczewska – szefowa kuchni z Grand Diplome we francuskiej szkole kulinarnej Le Cordon Bleu w Londynie, Michał Doroszkiewicz – Mistrz Świata i Polski Młodych Cukierników, Grzegorz Górnik - Dyrektor Akademii Kelnerskiej oraz Grzegorz Gniech - Mistrz Polski w Carvingu, złoty medalista Międzynarodowej Olimpiady Kulinarnej IKA oraz Pucharu Świata w kategorii carving.

Stawka w konkursie jest wysoka - zwycięstwo daje możliwość zdobycia kwalifikacji do reprezentowania naszego kraju na międzynarodowym konkursie WorldSkills Szanghaj 2021. Eliminacje odbywać się będą w godz. 10:00-17:00 przez trzy dni trwania targów.

**Merytorycznie o nowej rzeczywistości i nowych wyzwaniach**

Tegoroczna edycja targów POLAGRA będzie areną rozmów na tematy, które obecnie stanowią wyzwanie dla przedstawicieli branży spożywczej i sektora HoReCa.

Podczas POLAGRY będziemy rozmawiać m.in. o tym **jak pandemia COVID-19 wpłynęła na zachowania konsumentów (28.09.2020)**. Podczas prelekcji omówione zostaną wyniki najnowszych badań przeprowadzonych w Polsce i na świecie, a także prognozy krótko-
i długoterminowe dla rynków FMCG i HoReCa. Spotkanie poprowadzi Arieta Prusak z Agencji Interaktywnej MOXIE.

Z kolei Marcin Leśniak z BM Quality Group, również 28 września, poprowadzi szkolenie dla przedstawicieli gastronomii: restauratorów, właścicieli i menedżerów kawiarni, firm cateringowych, cukierni, piekarni, na temat **dobrych praktyk produkcyjnych
i higienicznych w gastronomii**.

Dnia 29 września, będzie można natomiast wziąć udział w spotkaniu nt. **najnowszych trendów i** **obowiązków prawnych w oznakowaniu żywności**. Temat ten na targach POLAGRA, został zapoczątkowany już dwa lata temu i niezmiennie budzie ogromne zainteresowanie z uwagi na ciągłe zmiany. W tym roku Magdalena Zielińska-Kuć oraz Piotr Popielarski, prawnicy z Kancelarii WKB, odpowiedzą m.in. na pytania czy przedsiębiorców czeka w najbliższym czasie kolejna rewolucja w zakresie etykietowania żywności i zaprezentują jakie niespodzianki dla branży spożywczej szykuje unijny oraz polski ustawodawca. Uczestnicy spotkania będą mogli dowiedzieć się także czy znakowanie produktów systemem „nutrii-score” stanie się obowiązkowe, czy pojęcia takie jak „virus-free”, „eko”, czy „wege” będzie można stosować dowolnie oraz za którymi trendami w oznakowaniu żywności warto dziś podążać.

Targi POLAGRA będą także miejscem rozmów o opakowania wielomateriałowych, biotworzywach i ekologicznych materiałach opakowaniowych, które mogą być wykorzystane m.in. w przemyśle spożywczym. Prowadzone one będą podczas **konferencji: Najnowsze trendy i rozwiązania w opakowaniach żywności (29.09.2020)**, której organizatorem jest Polska Izba Opakowań.

Ważnym punktem programu będą także **szkolenia na temat rozwoju biznesu i budowania wizerunku w sieci.** Ostatniego dnia targów (30.09.2020), eksperci z kancelarii WKB, Aleksandra Dziurkowska i Emanuel Wanat, podzielą się wiedzą jak zgodnie z literą prawa prowadzić działalność, w szczególności sprzedaż, w kanałach online. Skoncentrują się na takich aspektach jak: regulamin portalu internetowego, ogólne warunki umowne, polityka prywatności i cookies, podejmowane działania marketingowe i korzystanie z praw własności intelektualnej. Podczas tego szkolenia, będzie można dowiedzieć się także jak prawidłowo zagwarantować konsumentom ich prawa, jak zredagować postanowienia dokumentów regulujących zasady korzystania z witryny internetowej oraz w jaki sposób dostosować model działalności internetowej do możliwości i potrzeb przedsiębiorcy.

Również 30 września będzie można wziąć udział w szkoleniu pt. **„Znajdź klientów restauracji online. Jak tworzyć grupy docelowe do Social Ads i Google Ads?”**. Temat ten niewątpliwie wzbudza zainteresowanie, zwłaszcza w świetle danych mówiących, że przeciętny Polak spędza ok. 2 godzin dziennie, czyli 1 miesiąc, na przeszukiwaniu sieci. Nie ma więc wątpliwości, że Internet stał się przestrzenią, gdzie należy budować relacje na szeroką skalę, również te biznesowe. To właśnie tam znajdujemy klientów i ambasadorów naszej marki, a jak to zrobić podpowiedzą eksperci Agencji Kreatywnej MOXIE.

**Warsztaty dla szefów kuchni oraz właścicieli kawiarni i cukierni**

Przez 3 dni podczas targów POLAGRA będzie można obserwować uczestników spotkania Biznes Restaurant Academy, którzy wezmą udział w warsztatach prowadzonych przez znakomitych szefów kuchni: Tomasza Milewskiego, Wojciecha Harapkiewicza, Tomasza Jakubiaka, Dawida Łagowskiego i Tomasza Purola.

Z kolei właściciele kawiarni i cukierni będą mogli, również przez wszystkie dni targowe, uczestniczyć w warsztatach przygotowanych przez firmę Primulator. Podczas **warsztatów lodowo-cukierniczych** będzie można poznać podstawy produkcji lodów i czekolady oraz nowe trendy w produkcji i ekspozycji lodów. Z kolei na **warsztatach foodowych** mowa będzie o tym jak zarabiać więcej na pieczywie i jak urozmaicić ofertę ofertę lokali małopowierzchniowych. Zwieńczeniem każdego targowego dnia natomiast **warsztaty** kawowe, w trakcie których będzie można poznać m.in. nowe trendy w branży kawowej, poznać podstawy roasting’u i dowiedzieć się czym należy kierować się przy wyborze ekspresu do piekarni, lodziarni czy cukierni.

Pełen program wydarzeń towarzyszących targom POLAGRA 2020 dostępny jest na stronie internetowej: [www.polagra.pl](https://polagra.pl/pl/program-wydarzen/?utm_medium=InfoPress&utm_source=Media).

**Bezpieczeństwo na najwyższym poziomie**

POLAGRA będzie drugim wydarzeniem o charakterze biznesowym w jesiennym programie targów Grupy MTP. Ekspozycja i przestrzenie szkoleniowe oraz konferencyjne zaaranżowane zostaną na bazie rozwiązań rekomendowanych przez specjalistów i wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego. Przy wejściach na tereny targowe zamontowane zostały m.in. kamery termowizyjne mierzące temperaturę ciała osób biorących udział w wydarzeniu. Przestrzenie dla wystawców i zwiedzających aranżowane są tak, aby można było zachować odpowiedni dystans. Dezynfekowane są na bieżąco często dotykane elementy infrastruktury. Sprzedaż biletów na wydarzenie odbywa się wyłącznie online.

Więcej informacji: [www.polagra.pl](http://www.polagra.pl).

Już dziś zapraszamy do udziału w przyszłorocznej edycji, która odbędzie się w terminie: 27-30 września 2021!

**POLAGRA Food – HoReCa – Foodtech**

Międzynarodowe Targi Poznańskie

28-30 września 2020, godz., 10:00-17:00

Bilety: www.ToBilet.pl

**Kontakt dla mediów:**

|  |  |
| --- | --- |
| Joanna Stefaniaktel. + 48 539 777 556joanna.stefaniak@grupamtp.pl | Katarzyna Świderskatel. +48 691 033 850katarzyna.swiderska@grupamtp.pl |