**Za nami POLAGRA 2020**

**Tegoroczna edycja, choć przygotowywana w trudnych warunkach, była pełna smaku i interesujących spotkań. Nie zabrakło także ciekawych szkoleń i warsztatów.**

Targi trwały 3 dni. Ekspozycja przygotowana została w podziale na trzy salony. Największą jej część zajęli producenci maszyn i urządzeń dla sektora spożywczego. Innowacje w salonie FOODTECH wzbudzały zainteresowanie targowych gości i były tematem rozmów na stoiskach, bo to w końcu one pozwalają na produkcję żywności wysokiej jakości, spełniającej oczekiwania konsumentów.

Uwagę profesjonalnych zwiedzających przyciągała także ekspozycja w salonie FOOD. Na stoiskach w tym roku dominowały polskie marki. Nie zabrakło produktów mleczarskich, słodyczy, przetworów owocowo-warzywnych, soków i napojów, smacznych przekąsek w postaci liofilizowanych owoców, a także produktów ekologicznych. Polski drób promował doborowy duet z ogromnym poczuciem smaku i dobrego humoru: Sebastian Krauzowicz i Cristina Catese. Można było także zasmakować w winiarskich specjałach prosto z Węgier, które serwował László Angerman, Mistrza Węgier Sommelierów w 2018 roku. Warto przy tym podkreślić, że w tym roku 6 produktów zostało nagrodzonych Złotym Medalem MTP.

Salon HORECA z kolei to przede wszystkim strefy warsztatowo-konkursowe. W największej z nich przez wszystkie dni targów rozgrywały się Eliminacje Krajowe WorldSkills Poland 2020. Do rywalizacji przestąpili młodzi cukiernicy, kucharze, kelnerzy i carverzy. Zwycięzcy pierwszych trzech kategorii: Daniel Bauer, Gaja Włodarczyk i Jacek Darnowski będą mieli możliwość reprezentować Polskę na poziomie międzynarodowym podczas WorldSkills Szanghaj 2021. Ogromne emocje wzbudziły też warsztaty kulinarne, które prowadzili Tomasz Milewski, Wojciech Harapkiewicz, Dawid Łagowski, Tomasz Jakubiak i Tomasz Purol. Uczestnicy mieli okazję nie tylko na poznanie tajników ich kuchni, ale także na autograf i wspólne pamiątkowe zdjęcie.

W sercu targów POLAGRA znalazła się w tym roku strefa szkoleniowa, w której codziennie można było spotkać ekspertów dzielących się wiedzą z różnych obszarów prowadzenia biznesu z sektorze spożywczo-gastronomicznym. Największe zainteresowanie, podobnie jak w ubiegłym roku, wzbudził temat najnowszych trendów i wymogów prawnych w oznakowaniu produktów, a także prezentacja wyników najnowszych badań związanych z zmianami zachowań konsumentów na rynku FMCG. Publiczności nie zabrakło także na warsztatach cukierniczo-lodowych, na których merytoryczna wiedza została zastosowana przy wykorzystaniu innowacyjnych technologii, a zwieńczeniem pracy były słodkie degustacje.

POLAGRA 2020 była pierwszym spotkaniem targowym branży spożywczej i gastronomicznej w tym roku.