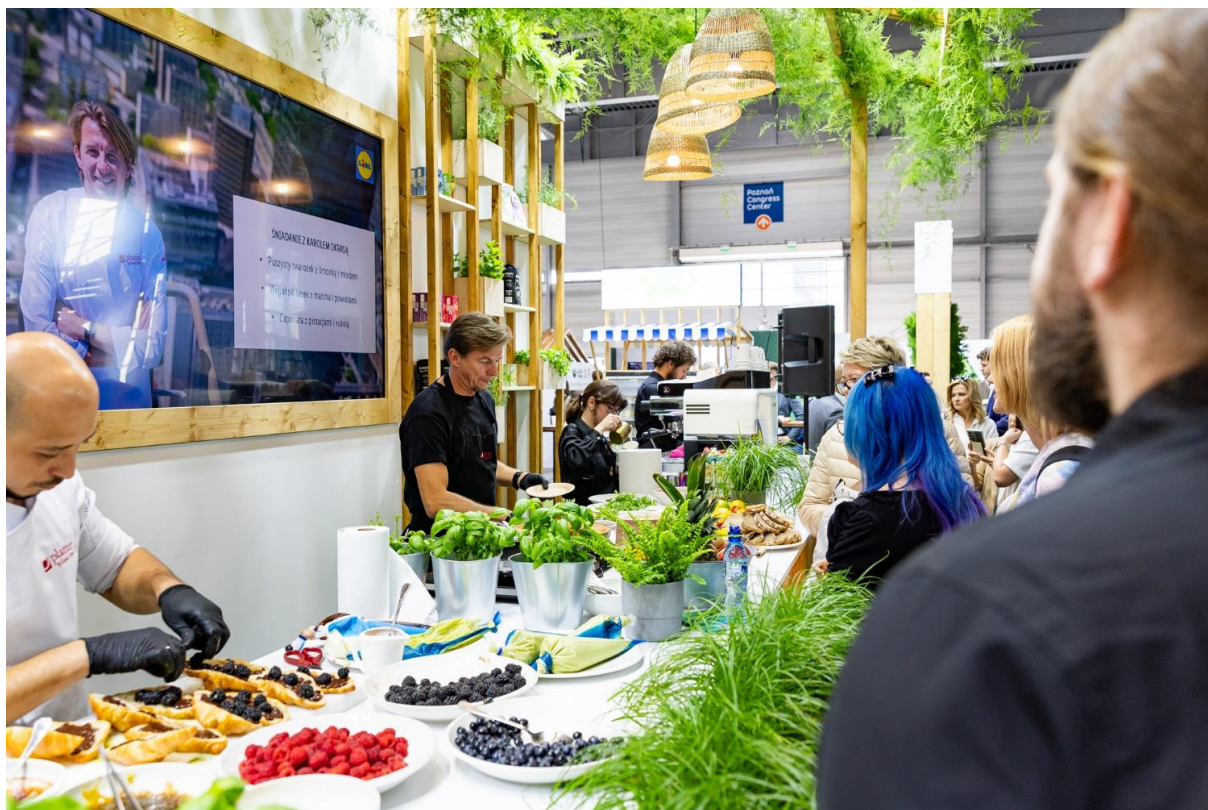


POLAGRA. Tu spotyka się cała gastronomia



Wrzesień to dla wielu restauratorów i szefów kuchni moment planowania kolejnych miesięcy działalności. To czas poszukiwania nowych produktów, analizowania trendów i budowania relacji biznesowych, które mogą zapoczątkować przez cały kolejny sezon. Nic więc dziwnego, że właśnie wtedy oczy branży gastronomicznej zwracają się w stronę Poznania, gdzie odbędzie się POLAGRA – jedno z najważniejszych wydarzeń dla profesjonalistów sektora HoReCa.

Choć targi kojarzone są przede wszystkim z branżą spożywczą, dla restauratorów i szefów kuchni stanowią znacznie więcej niż miejsce prezentacji produktów. To przestrzeń, w której można spotkać dostawców, poznać najnowsze rozwiązania dla gastronomii, zdobyć praktyczną wiedzę i znaleźć inspiracje do dalszego rozwoju biznesu.

HoReCa w centrum wydarzeń

Jednym z integralnych elementów POLAGRY jest Salon HoReCa, przygotowany z myślą o restauracjach, hotelach, firmach cateringowych i wszystkich profesjonalistach związanych z gastronomią.

To tutaj odwiedzający znajdą szeroką ofertę produktów spożywczych, wyposażenia gastronomicznego, technologii wspierających zarządzanie lokalem oraz rozwiązań odpowiadających na wyzwania współczesnej gastronomii. W jednym miejscu będzie można porównać oferty wielu dostawców, poznać nowości produktowe i porozmawiać z ekspertami reprezentującymi różne segmenty rynku.

Dla szefów kuchni to okazja do odkrywania nowych składników i produktów, które mogą wzbogacić menu. Dla restauratorów – możliwość znalezienia partnerów biznesowych i rozwiązań pomagających zwiększać efektywność prowadzenia lokalu. W czasach, gdy gastronomia musi nieustannie odpowiadać na zmieniające się oczekiwania gości, takie spotkania mają szczególną wartość.

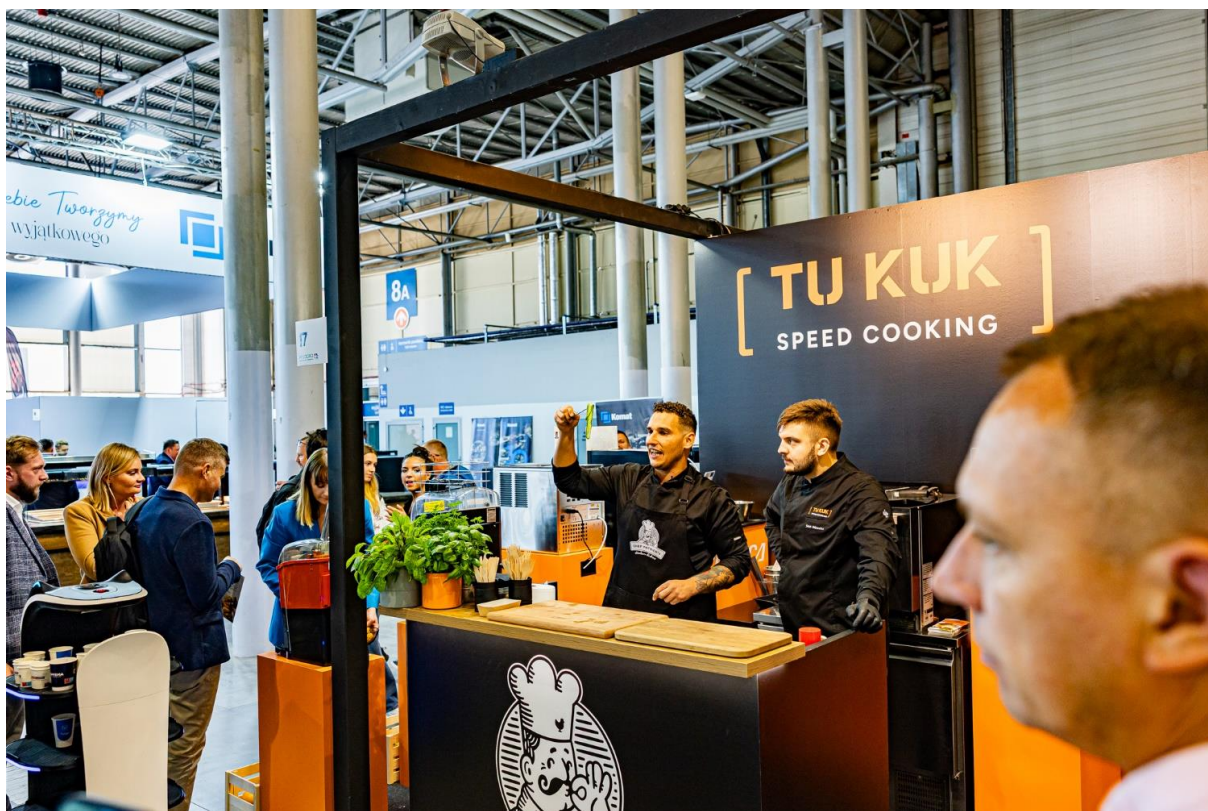
Wiedza od praktyków

POLAGRA to nie tylko stoiska wystawców. Ważnym elementem wydarzenia będzie również scena POLAGRA HoReCa by Paweł Gruba.



Pierwszego dnia targów stanie się ona miejscem spotkań ludzi, którzy na co dzień współtworzą polską gastronomię. W programie znajdą się prelekcje, rozmowy i debaty z udziałem szefów kuchni, restauratorów, menedżerów gastronomii oraz influencerów kulinarnych.

Poruszane będą tematy związane nie tylko z gotowaniem, ale również z prowadzeniem rentownego biznesu, budowaniem marki restauracji, skutecznym zarządzaniem zespołem czy wykorzystaniem mediów społecznościowych w komunikacji z gośćmi. To wiedza oparta na doświadczeniu praktyków, którzy każdego dnia mierzą się z wyzwaniami współczesnego rynku gastronomicznego.



Dla uczestników będzie to okazja do poznania różnych perspektyw, wymiany doświadczeń i znalezienia odpowiedzi na pytania, z którymi mierzy się dziś niemal każdy właściciel lokalu gastronomicznego.

Ciao POLAGRA! Włoskie smaki w Poznaniu

Jedną z największych atrakcji tegorocznej edycji będzie pawilon włoskich producentów „Ciao POLAGRA”.

Polacy od lat pozostają jednymi z największych miłośników włoskiej kuchni. Pizza, makarony, oliwy, sery, pomidory, wędliny dojrzewające czy regionalne specjały z różnych części Italii na stałe wpisały się w krajobraz polskiej gastronomii. Kuchnia włoska niezmiennie pozostaje jedną z najchętniej wybieranych przez gości restauracji.

Właśnie dlatego obecność włoskich producentów na POLAGRZE może okazać się szczególnie interesująca dla szefów kuchni i restauratorów. Pawilon stworzy możliwość bezpośrednich spotkań z producentami z Włoch oraz poznania szerokiej gamy produktów reprezentujących różne regiony kraju.

To szansa na odkrycie nowych smaków, znalezienie unikalnych produktów i nawiązanie relacji handlowych bezpośrednio z dostawcami. Dla wielu restauracji może to być początek współpracy, która pozwoli wyróżnić ofertę i jeszcze mocniej postawić na autentyczność wykorzystywanych składników.

Emocje na talerzu

Widowskowym elementem programu POLAGRY będą również kulinarne bitwy, podczas których doświadczeni szefowie kuchni zmierzą się w kreatywnych pojedynkach przed publicznością.

To wydarzenia, które dostarczają emocji zarówno uczestnikom rywalizacji, jak i odwiedzającym targi. Jednak ich wartość nie ogranicza się wyłącznie do widowiska. Obserwując pracę profesjonalistów, można zobaczyć nowoczesne techniki kulinarne, sposoby wykorzystania produktów oraz autorskie podejście do tworzenia dań.

Każdy pojedynek staje się źródłem inspiracji, pokazując, jak kreatywnie pracować z produktami i jak budować atrakcyjne doświadczenia kulinarne dla gości restauracji. To właśnie dlatego kulinarne bitwy przyciągają uwagę zarówno młodych kucharzy, jak i doświadczonych szefów kuchni poszukujących nowych pomysłów.



Emocje, rywalizacja i kreatywność tworzą wyjątkową atmosferę, która doskonale oddaje charakter współczesnej gastronomii.

Miejsce dla ludzi gastronomii

POLAGRA po raz kolejny pokaże, że jest wydarzeniem, które łączy wszystkie najważniejsze elementy funkcjonowania nowoczesnej gastronomii. Z jednej strony daje dostęp do produktów, dostawców i technologii. Z drugiej dostarcza wiedzy, inspiracji oraz możliwości spotkania ludzi, którzy każdego dnia rozwijają polski rynek gastronomiczny.

Dla szefów kuchni to okazja do odkrywania nowych smaków i trendów. Dla restauratorów – możliwość budowania relacji biznesowych i poszukiwania rozwiązań wspierających rozwój lokalu. Dla całej branży – miejsce wymiany doświadczeń i rozmów o przyszłości gastronomii.

Bo choć najlepsze historie rodzą się w restauracyjnych kuchniach, często ich początek można znaleźć właśnie na POLAGRZE.

Targi POLAGRA 23-26.09.2026

Do zobaczenia!