Informacja prasowa

**Wokół smaku na targach POLAGRA**

**W dniach 30 września-3 października 2019, na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich odbyło się największe, cieszące się najdłuższą tradycją targową wydarzenie biznesowe w Europie Środkowo-Wschodniej dla branży spożywczej, opakowaniowej   
i HoReCa. Blok grupy targów Polagra, odbywające się w tym samym czasie targi Taropak oraz rozpoczęte dwa dni wcześniej Smaki Regionów odwiedziło ponad 50 tys. zwiedzających. Na targach swoją ofertę zaprezentowało blisko 800 wystawców   
z 30 krajów.**

****

Blok targów obejmował Międzynarodowe Targi Produktów Spożywczych POLAGRA FOOD, Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych POLAGRA TECH oraz Międzynarodowe Targi Gastronomii i Wyposażenia Hoteli POLAGRA GASTRO i INVEST HOTEL. W tym samym czasie odbywały się także Międzynarodowe Targi Techniki Pakowania i Etykietowania TAROPAK. Wystawa zajęła cały teren Międzynarodowych Targów Poznańskich, a jej zwiedzanie było krokiem w przyszłość dla przedstawicieli sektora spożywczo-gastronomicznego. *- W Poznaniu gościliśmy w tym czasie m.in. Jana Krzysztofa Ardanowskiego Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Wiesława Łyszczka Głównego Inspektora Państwowej Inspekcji Pracy oraz prezesów i szefów wszystkich liczących się w tym sektorze gospodarki stowarzyszeń oraz instytucji. Program wydarzeń obfitował w wiele konferencji, spotkań, szkoleń, prestiżowych konkursów i gal – m.in. Kulinarny Puchar Polski, Poznaj Dobrą Żywność, Złoty Medal, Master Class Show, Hotel Marketing Conference.* – podsumowuje Dariusz Wawrzyniak, Dyrektor Grupy Produktów, Międzynarodowe Targi Poznańskie.

**Targi POLAGRA FOOD**

Targi POLAGRA FOOD to przede wszystkim podsumowanie rocznych osiągnięć polskich firm   
w zakresie procesu przygotowania produktów odpowiadających oczekiwaniom współczesnych konsumentów. Ekspozycję zdominował sektor mleczarski, którego wyroby stanowią znaczący element diety szerokiego grona Polaków, ale także znajdują coraz więcej odbiorców zagranicą. Według najnowszych danych eksport artykułów mleczarskich zwiększył się w I kwartale br. o 3,3 proc. do 1,13 mld l w przeliczeniu na mleko surowe, a zasadniczy wpływ na ten wynik miała m.in. sprzedaż mleka w proszku, jogurtów i innych napojów mlecznych, śmietany oraz lodów. Polskie wyroby mleczarskie są doceniane dzięki swojej wysokiej jakości. Potwierdzeniem tego liczne Złote Medale MTP przyznane takim produktom mleczarskim takim jak masło bio, ser długo dojrzewający czy śmietany.

[Pełna lista produktów nagrodzonych Złotym Medalem MTP >>>](https://www.polagra-food.pl/pl/zloty_medal_mtp/o_laureaci_konkursu_o_zloty_medal_mtp_2019/)

Znacząca część ekspozycji targów POLAGRA FOOD zajęło także stoisko „Mięso z Polski” przygotowane przez Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, na którym można było zapoznać się z wyrobami mięsnymi różnych marek pochodzącymi z polskich zakładów produkcyjnych. Uzupełnieniem mięsnej ekspozycji było Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa, Kuchmistrzostwa, w ramach którego odbyła się promocja polskiej wieprzowiny (w 2018 eksport wieprzowiny z Polski wzrósł o 4,4% do 505 tys. t.). W eksperckim gronie rozmawiano   
o walorach odżywczych mięsach i jego ważnej roli w diecie człowieka. Mistrzowie kuchni natomiast przekonywali smakiem częstując gości przygotowanymi daniami.

Na ekspozycji targów POLAGRA FOOD nie zabrakło także firm produkujących słodycze, przekąski słone, przetwory owocowo-warzywne, dania ready-to-eat, kawy, herbaty czy alkohole. W gronie tym znaleźli się zarówno polscy producenci, jak i zagraniczni, w tym   
z Włoch, Węgier, Rumunii, Indonezji, Niemiec, Francji i Chorwacji.

Ekspozycji targów POLAGRA FOOD towarzyszyły szkolenia i prelekcje dedykowane zarówno producentom żywności, jak i jej dystrybutorom. Rekordowym zainteresowaniem cieszyło się spotkanie na temat zasad znakowania żywności, w którym udział wzięło ponad 100 targowych gości. Przedstawiciele branży spożywczej z ogromną uwagą i licznym gronem wzięli także udział w spotkaniu na temat perspektyw rozwoju produktów roślinnych. *- To potwierdza głęboką świadomość rozwoju trendu wege i tego jakie możliwości stwarza dla producentów. Mamy nadzieję, że nowości odpowiadające na oczekiwania konsumentów ograniczających spożycie mięsa, które pojawią się w ofercie firm z branży spożywczej, będziemy mieli przyjemność prezentować na Międzynarodowych Targach Poznańskich w przyszłym roku.* – komentuje Marcin Gorynia, Dyrektor Projektu.

Targi POLAGRA FOOD stanowią co roku doskonałą okazję do spotkań, wymiany opinii, prezentacji nowości, zacieśniania biznesowych relacji i nawiązywania tych nowych. Ich znaczenie w branży spożywczej podkreśla obecność decydentów reprezentujących czołowe marki w handlu detalicznym oraz w gastronomii i hotelarstwie. Tegoroczną ekspozycję odwiedzili m.in. przedstawiciele Jeronimo Martins, Żabka SA, Kaufland, Auchan, Carrefour, IKEA, Puro Hotel, Pałac w Wąsowie, Copernicus Hotel czy Hotel Gołębiewski.

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

**Targi POLAGRA TECH**

Za nami Polagra Tech 2019, podczas której salonem wiodącym był ten, w którym królowały technologie mięsne i rybne. Towarzyszyła mu coroczna oferta dla szeroko rozumianych technologii spożywczych. Treściwe również były szkolenia, pokazy i prezentacje, które dostarczały nowej wiedzy, pomysłów na rozwiązania technologiczno-organizacyjne, a także systematyzujące wiedzę prawną.

Targi POLAGRA TECH, to miejsce, gdzie było można zapoznać się z innowacjami rynkowymi. To tu podejmowane były rozmowy i podawane rozwiązania, dotyczące inwestowania   
w przetwórstwo produktów spożywczych. Podczas targów POLAGRA TECH zwiedzający mogli wziąć bezpłatny udział w szkoleniach na temat Przemysłu 4.0, sztucznej inteligencji   
w przemyśle, monitorowania, optymalizacji i kontroli kosztów w przemyśle. Odpowiedzialnie rozwijając produkcję i mitygując ryzyka związane z wytwarzaniem żywności było można skorzystać z bezpłatnego szkolenia z „Nowego wymiaru bezpieczeństwa żywności”.  Cykl szkoleń i wykładów podczas tegorocznych targów POLAGRA TECH zainaugurowała konferencja Państwowej Inspekcji Pracy pt. „Profilaktyka zagrożeń wypadkowych oraz dobre praktyki   
w sektorze przetwórstwa mięsa.” Podczas trwania targów było można korzystać z porad ekspertów w zakresie rozwiązań technicznych w instalacjach chłodniczych i klimatyzacyjnych, uzdatniania wody technologicznej, regulacji prawnych dotyczących czynników chłodniczych oraz gospodarki odpadami.

Ekspozycja POLAGRA TECH, to jak zawsze była tętniącą życiem wielką fabryką produkującą żywność. Tylko na Międzynarodowych Targach Poznańskich branża mogła zobaczyć zainstalowane na cztery dni targów prawdziwie produkujące żywność całe linie produkcyjne.   
To pozwoliło nie tylko na przeprowadzenie konkretnych rozmów i zwizualizowanie procesów produkcyjnych w jednym miejscu wielu firm, ale przede wszystkim dawało szansę na rozmowy np. na temat kwestii związanych z serwisowaniem. POLAGRA TECH zatem po raz kolejny stała się centrum produkującym dobrą żywność i źródłem wiedzy, o przyszłości produkcji, której oczekują konsumenci.

[Lista laureatów nagrodzonych Złotym Medalem MTP >>>](https://www.polagra-tech.pl/midcom-serveattachmentguid-1e9d933f08deb20d93311e9b533d1e4eb4cca1dca1d/polagra_tech_2019_newprodukty_nagrodzone_zlotym_medalem.pdf)

*– Dla nas czas spędzony na spotkaniach biznesowych z wystawcami i zwiedzającymi jest cennym źródłem informacji na temat branży, które już dziś przekuwamy w działania nad przygotowaniem kolejnej edycji udanych targów. W przyszłym roku wiodącym tematem targów POLAGRA TECH będzie Salon Technologii Piekarskich i Cukierniczych, a za dwa lata ponownie Salon Technologii Mięsnych i Rybnych. Z kolei co roku rozwijamy Salon Technologii Spożywczych, który ma ogromny wpływ na potencjał produkcyjny oraz bezpieczeństwo   
i higienę dla całej branży spożywczej.* – pointuje Joanna Jasińska, Dyrektor Projektu.

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

**Targi POLAGRA GASTRO / INVEST HOTEL**

Targi POLAGRA GASTRO / INVEST HOTEL to wydarzenie, które na stałe wpisało się w kalendarz szerokiego grona restauratorów, kucharzy i hotelarzy. Wszystko za sprawą dynamicznie rozwijającego się rynku wyposażenia profesjonalnych kuchni i nowoczesnych technologii pozwalających optymalnie zarządzać obiektami restauracyjnymi i noclegowymi. Ogromnym zainteresowaniem zwiedzających cieszyły się w szczególności stoiska firm, których produkty zostały nagrodzone Złotym Medalem MTP. Uwagę gości targowych przyciągały aplikacje do zarządzania zamówieniami online oraz urządzenie przygotowujące jajecznicę, owsianki i zupy przy użyciu pary pod ciśnieniem, które może w najbliższym czasie może wkraść się przebojem do sal restauracji hotelowych, ponieważ efektem końcowym jest zdrowe danie przygotowane w bardzo prosty sposób.

[Pełna lista nagrodzonych produktów z opisami >>>](https://www.polagragastro.pl/pl/zloty_medal_mtp/o_laureaci_konkursu_o_zloty_medal_mtp_2019/)

Warto podkreślić, że na tegorocznej ekspozycji nie zabrakło także wyposażenia przestrzeni hotelowych, w tym mebli i tekstyliów. W targach udział wzięła m.in. londyńska firma Vispring, producent luksusowych łóżek działający na rynku od 1901 roku, której wyroby zostały uznane za jedne z najbardziej luksusowych i wygodnych na świecie i trafiły na wyposażenie licznych hoteli oraz linii transatlantyckich, m.in. spali na nich pasażerowie Titanica czy Queen Mary.

Targi POLAGRA GASTRO / INVEST HOTEL to także wiele wydarzeń, na których mówi się o tym jak osiągnąć idealny smak potraw i napojów oraz jak prowadzić biznes gastronomiczny, by był rentowny i spełniał oczekiwania współczesnego pokolenia konsumentów. Liczne grono targowych gości odwiedziło w tym roku Coffee Village, w której prezentowano nie tylko innowacyjne rozwiązania do przygotowywania kawy, ale serwowano także wiedzę na temat kawy czy metod jej parzenia. Pełną obsadą cieszyła się także widownia w Strefie MasterClass, gdzie mistrzowie kuchni odsłaniali tajniki swojej pracy nad produktami. W salach konferencyjnych natomiast miał miejsce transfer fachowej wiedzy w zakresie zarządzania personelem lokalu gastronomicznego i jego finansami, trendów konsumenckich czy perspektyw rozwoju rynku hotelarskiego.

Najbardziej dynamicznym miejscem targów, pełnym emocji, była jednak strefa konkursowa i to ona przyciągała każdego dnia najliczniejsze grono gości. Wszystko zaczęło się w poniedziałek, 30 września, od finału WorldSkills Poland, którego zwycięzca - Bartosz Wicherek – będzie miał możliwość wystąpić w polskich barwach w konkurencji „Gotowanie” w największym europejskim konkursie umiejętności zawodowych dla młodzieży EuroSkills 2020 w austriackim Graz.

Przez kolejne dwa dni strefa konkursowa stała się najważniejszym punktem na mapie polskiej gastronomii za sprawą 19. finału Kulinarnego Pucharu Polski. O najwyższe miejsce na podium walczyło 10 ekip kucharskich wyłonionych w ramach konkursów kwalifikacyjnych, które odbywały się w całej w Polsce od października ubiegłego roku. *Taki sposób eliminacji do finału Kulinarnego Pucharu Polski zapewnia bezstronność i pozwala wyłonić naprawdę znakomitych w swym zawodzie ludzi, oddanych zawodowi kucharza, a co najważniejsze z głową pełną kulinarnych pomysłów i doskonale opanowanymi technikami kulinarnymi* – informuje Agnieszka Glamowska, menedżer Kulinarnego Pucharu Polski.

Każda z zakwalifikowanych drużyn przygotowała 3 dania z wykorzystaniem produktów obowiązkowych. Międzynarodowe Jury, pod przewodnictwem Jarosława Walczyka, które oceniało uczestników Kulinarnego Pucharu Polski najwyższe noty przyznało **Bartoszowi Fabisiowi i Michałowi Kozłowskiemu**, którzy reprezentowali Nifty no.20 Hotel Puro Poznań. Na kolejnych miejscach na podium uplasowali się: Paweł Kubera i Paweł Żurkowski z Hotel DeSilva Premium w Poznaniu – II miejsce, Marcin Nowak i Maciej Małecki z Puro Hotel Warszawa – III miejsce.

Ostatni dzień w strefie konkursowej był z kolei niezwykle barwny za sprawą prac przygotowanych przez uczestników Pucharu Polski Carvingu.

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

**Przyszłoroczna edycja targów odbędzie się w dn. 28 września – 1 października.**

**Kontakt dla mediów:**

**Maria Szczepaniak-Kowalska,maria.kowalska@grupamtp.pl, tel. 691 028 116**

**Katarzyna Świderska, e-mail: katarzyna.swiderska@mtp.pl, tel. 691 033 850**