

*Poznań, 1 września 2009*

BIULETYN PRASOWY

## **Polagra - pełen talerz możliwości**

W ramach tegorocznych **Międzynarodowych Targów Wyrobów Spożywczych Polagra-Food i Międzynarodowych Targów Gastronomii Gastro Trendy**, które odbędą się od 14 do 17 września w Poznaniu produkty prezentować będzie około 400 firm. W tym roku ekspozycja targów Polagra-Food podzielona będzie na cztery specjalistyczne salony wystawiennicze: Salon Wyrobów Spożywczych i Napojów, Salon Win i Alkoholii, Salon Wyposażenia Sklepów oraz Salon Franchisingu. Polagra-Food to nie tylko miejsce prezentacji rynkowych nowości, ale także forum spotkań m.in. producentów i dystrybutorów wyrobów spożywczych i napojów oraz ich odbiorców: kupców, hurtowników i detalistów. Targi Polagra-Food to również miejsce, w którym właściciele i menedżerowie poszukują nowoczesnych rozwiązań dla swoich sklepów oraz platforma nawiązywania współpracy między franczyzodawcami i franczyzobiorcami. Natomiast w ramach Międzynarodowych Targów Gastronomii Gastro Trendy, które powstały z dotychczasowego Salonu Gastronomii Polagry-Food przedstawione zostaną kompleksowe rozwiązania dla restauracji, kawiarni, barów oraz hoteli. Honorowy patronat nad targami objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

## **Szansa na sukces (w dobie kryzysu)**

„Dwa Dni dla Dystrybucji” to cykl konferencji organizowanych już po raz kolejny na targach Polagra-Food, kierowanych do przedstawicieli sieci handlowych, właścicieli sklepów, menedżerów lokali gastronomicznych, producentów, hurtowników, detalistów i organizacji kupieckich. Głównym założeniem organizatorów jest przekazanie praktycznej i rzetelnej wiedzy o nowych trendach na rynku, jak również stworzenie platformy dialogu i wymiany doświadczeń między wszystkimi jego uczestnikami.

Cykl konferencji „Zasady aranżacji i prowadzenia sklepów” ze względu na ogromne zainteresowanie będzie kontynuowany w tym roku pod hasłem: „Handel tradycyjny też może być nowoczesny”. W jego trakcie eksperci przedstawiają najnowsze trendy oraz

wymagania rynku w zakresie wyposażenia i aranżacji sklepów, zaprezentują najnowsze rozwiązania techniczne. Seminarium będzie podzielone na dwie części – każda z odrębnym programem merytorycznym: „Zaplanuj z nami sklep” i „Poprowadź z nami sklep”. Równolegle odbędą się jeszcze dwie konferencje. W trakcie pierwszej z nich "Kryzys czy szansa – analiza rynku za pierwsze półrocze 2009", przedstawiciele firm badawczych przedstawią informację o sytuacji rynkowej w I połowie 2009 r. w kluczowych obszarach dla handlu. W trakcie drugiej – „Jak zaistnieć na rynku w czasach kryzysu - innowacyjne narzędzia, dywersyfikacja portfolio, czy nisze rynkowe?” - eksperci przeanalizują jak firmy wykorzystały spowolnienie gospodarcze 2009 do własnego rozwoju.

Konferencja odbywa się pod hasłem „Zaplanuj z nami sukces!”, a patronat nad wydarzeniem objęły Polska Organizacja Handlu i Dystrybucji oraz Polska Izba Handlu.

### **In vino biznes**

Polski rynek wina wciąż się rozwija, a Polacy stają się coraz bardziej świadomymi konsumentami. Wbrew obiegu opinii pijemy coraz mniej, natomiast coraz więcej wysokogatunkowego alkoholu, w tym wina. Koneserzy win i alkoholi, handlowcy, właściciele hoteli, restauracji, piwnic winiarskich w hotelach czy pałacach oraz miłośnicy wyborowych napojów alkoholowych będą mieli niezwykłą okazję poczuć bukiet i posmakować trunków z różnych stron świata: Włoch, Portugalii, Hiszpanii, Francji, Węgier, Czech, Rosji, Białorusi, Rumunii, Gruzji czy Izraela, a także z wielu obszarów Polski. Salon Win i Alkoholi oferuje komfort prowadzenia biznesowych rozmów w nowoczesnym, specjalnie zaaranżowanym pawilonie (nr 7a), który został wyposażony w salki prezentacyjne i degustacyjne oraz profesjonalny serwis kieliszkowo-lodowy. Targowe spotkania to szansa na nawiązanie owocnych kontaktów handlowych z producentami i importerami win, nalewek, miódów pitnych, alkoholi wysokoprocentowych czy przedstawicielami małych rodzinnych browarów. Dodatkową atrakcją będą prezentacje oraz degustacje alkoholi oferowanych przez wystawców, które odbywać się będą w komfortowej sali degustacyjno-konferencyjnej znajdującej się na terenie ekspozycji.

### **Regionalne przysmaki**

Na rynku rośnie zainteresowanie produktami o oryginalnym smaku, wytwarzanymi na podstawie przepisów od lat udoskonalanych przez lokalnych producentów. Produkty regionalne są jednak mało znane, często trudno dostępne w sklepach i sieciach handlowych. W odpowiedzi na zapotrzebowanie konsumentów oraz handlowców poszukujących produktów, które urozmaicą ofertę sklepów, organizatorzy targów Polagra-Food przygotowali przestrzeń specjalną – „Smaki Regionów”. To wyjątkowa

okazja do spotkania się z małymi, lokalnymi producentami żywności, spróbowania specjałów tradycyjnej kuchni i nawiązania efektywnej współpracy handlowej.

Na stoiskach wystawców będzie można spróbować i zakupić żywność o charakterze regionalnym, tradycyjnym i ekologicznym, produkty certyfikowane przez Komisję Europejską oraz certyfikowane w systemie „Jakość Tradycja” takie, jak: wina, nalewki, chleby wypiekane dawnymi sposobami i znakomite ciasta, wędliny robione według starych receptur, sery oraz przetwory warzywne i owocowe, a także wiele innych smakołyków niemal z każdego zakątka Polski. Zaprezentowana zostanie także sztuka ludowa, tradycyjne rzemiosło, rękodzieło oraz oferta gospodarstw agroturystycznych. Na terenie pawilonu „Smaki Regionów” odbędzie się również uroczysty finał konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”.

Do pawilonów 1 i 2, w których zlokalizowana zostanie wystawa, organizatorzy zapraszają nieodpłatnie wszystkich zainteresowanych.

### **Kawowi mistrzowie**

Już po raz drugi na Międzynarodowych Targach Poznańskich rozegrana zostanie Olimpiada Kawy (14-15 września). Przyciąga ona zarówno miłośników kawy, jak i restauratorów, właścicieli kawiarni, kafeterii, pubów i hoteli. W tym roku swoje umiejętności będą prezentować bariści z sieci kawiarni: Coffeeheaven, icoffee, Green Coffee, Mc Cafe oraz Świat Lodów. Będą się ścierać w czterech dyscyplinach: *Latte art* (najlepsze smakowo i najciekawsze wizualnie Caffé Latte i Macchiato), *Coffee in good spirits* (przyrządzanie drinków kawowych połączonych z alkoholem), *Espresso na czas* (przygotowanie i zaserwowanie jak największej ilości espresso w ciągu 6 minut oraz *Cup casting* (rozpoznawanie różnych gatunków kawy na podstawie ich smaku i aromatu). Każda dyscyplinę ocenią zespół sędziów akredytowanych przez SCAE (Speciality Coffee Association of Europe).

Ci, których rywalizacja baristów zachęci do własnych eksperymentów w tworzeniu kawowych kompozycji oraz poszerzenia wiedzy na temat kawy, mogą liczyć na kilka lekcji w ramach Akademii Kawy®. Do udziału w prezentacjach organizatorzy zapraszają restauratorów, właścicieli kawiarni, kafeterii, pubów i hoteli oraz wszystkich smakoszy kawy.

### **Kulinarne potyczki**

16 września w ramach Międzynarodowych Targów Gastronomii Gastro Trendy zostanie rozstrzygnięty Kulinarny Puchar Polski uznawany za najbardziej prestiżowy konkurs kulinarny w kraju. Jest to konkurs, który polscy kucharze cenią sobie najbardziej spośród wszystkich tego rodzaju typu imprez organizowanych w kraju. Zajęcie w nim pierwszego miejsca wymaga nie lada talentu i wyłożonej pracy. Uczestnicy

przygotowują się do finałowego starcia często przez wiele miesięcy; wysiłek ten jest jednak hojnie wynagradzany. Poza zdobytym doświadczeniem i nagrodami, ich kariera zawodowa nabiera często ogromnego przyspieszenia.

Do finałowego starcia przystąpią dwuosobowe drużyny - zwycięzcy ośmiu renomowanych konkursów kulinarnych rozegranych w ciągu roku. Przed kucharskimi dwójkami tradycyjnie stoją dwa zadania. W tym roku będzie to przygotowanie podawanej na ciepło przekąski z szyszek rakowych z dodatkiem świeżych kurek, szpinaku i skórki z cytryny oraz dania głównego, którego głównym składnikiem będzie polędwiczka z dzika, a także konfitura z głogu, świeża dynia i lubczyk. Kompleksowej oceny dokona siedmioosobowe, międzynarodowe jury, a całemu przedsięwzięciu przyglądać się będą obserwatorzy z Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy Euro-Toques Polska, Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni oraz Klubu Szefów Kuchni, które to stowarzyszenia objęły honorowy patronat nad Kulinarnym Pucharem Polski 2009.

### **Rejestracja zwiedzających**

Organizatorzy zapraszają na strony internetowe targów ([www.polagra-food.pl](http://www.polagra-food.pl), [www.gastrotrendy.pl](http://www.gastrotrendy.pl)), gdzie zamieszczane są najświeższe informacje na temat ekspozycji i programu wydarzeń. Tutaj znajduje się też formularz rejestracyjny dla zwiedzających - jego wypełnienie w Internecie pozwoli na skrócenie czasu załatwiania formalności podczas wstępu na targi oraz uprawnia do 60-procentowej zniżki przy zakupie biletu. Cena biletu po rejestracji – 20 zł.

### **Zwiedzanie**

Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych Polagra-Food oraz Międzynarodowe Targi Gastronomii Gastro Trendy będzie można zwiedzać w dniach **14-17 września**. Ekspozycja oddana jest do dyspozycji zwiedzających **w godzinach 9.00 - 17.00** (ostatniego dnia targów – do 16.00).

Równolegle, w dniach 13-17 września, na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich odbędą się Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych Polagra-Tech, Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności (14-16 września), a także Targi Opakowań dla Przemysłu Spożywczego Pakfood (14-17 września).