

Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych **Polagra-Food**
 Międzynarodowe Targi Gastronomii **Gastro Trendy**
 Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych **Polagra-Tech**
 Targi Opakowań dla Przemysłu Spożywczego **Pakfood**
XXV Krajowa Wystawa Zwierząt Hodowlanych
Targi Smaki Regionów

11-14 września 2011

XXV Krajowa Wystawa Zwierząt Hodowlanych
 Targi Smaki Regionów

12-15 września 2011

Polagra-Food Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych
Gastro Trendy Międzynarodowe Targi Gastronomii
Polagra-Tech Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych
Pakfood Targi Opakowań dla Przemysłu Spożywczego

PROGRAM WYDARZEŃ

Stan na dzień 8 września 2011

10 września, sobota

Godzina	Wydarzenie	Miejsce
12.00 - 18.00	Święto Chleba <i>Organizator: Cech Cukierników i Piekarzy w Poznaniu, Koło Regionalne Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa RP</i>	Stary Rynek/Poznań

11 września, niedziela

Godzina	Wydarzenie	Miejsce
9.00 - 17.00	Konsumencka Ocena Produktów <i>Organizator: Horyzont Mateusz Sznajder</i>	pawilon 8 przestrzeń specjalna
10.00 - 17.45	Ocena zwierząt na ringach i przy stanowiskach/ ekspozycji <i>(wyjątkiem bydła ras mlecznych)</i>	pawilon 1, 3A, 12
10.00 - 20.00 12.00	Świętomięś <i>Ceremonia otwarcia</i> <i>Organizator: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP</i>	Stary Rynek/Poznań
10.00 – 15.00	Jubileusz XV-lecia Samorządu Rolniczego w Wielkopolsce <i>Organizator: Wielkopolska Izba Rolnicza</i>	pawilon 15 C
11.00 - 11.30	Uroczystość otwarcia targów Smaki Regionów	pawilon 8

11.30	Finał XI edycji konkursu “Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” <i>Organizator: Polska Izba Produktu Regionalnego, Związek Województw RP</i>	pawilon 8
13.30-19.30	Konferencja na temat Polsko-Rosyjskiej wymiany handlowej <i>Organizator: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, PARP, Kancelaria Prezydenta RP</i> UWAGA: wejście po wcześniejszej rejestracji	pawilon 14B sale konferencyjne
14.20 - 14.50	Pokaz zręczności powożenia koni oraz prezentacja zaprzęgów <i>Organizator: Polski Związek Hodowców Koni, Instytut Zootechniki PIB</i>	pawilon 3A ring

12 września, poniedziałek

Godzina	Wydarzenie	Miejsce
9.00 – 17.00	Wystawa Nowoczesnego Chłodnictwa <i>Organizator: Krajowe Forum Chłodnictwa, MTP</i>	pawilon 4 stoisko 100
9.00 – 17.00	Inauguracja Polskiej Edycji Europejskiego Programu REAL SKILLS EUROPE	pawilon 4 stoisko 100
9.00 - 17.00	XVII Forum Rzemieślników Piekarnictwa i Cukiernictwa - wypiek chleba dla diabetyków - galanteria piekarska - wypiek chlebów weselnych <i>Organizator: Stowarzyszeniem Rzemieślników Piekarnictwa RP</i>	pawilon 6A
9.00 - 17.00	Konferencja Bezpieczne Opakowanie <i>Organizator: Alfa-Print</i>	Hotel Sheraton
9.00 - 17.00	GASTRONOMIA NA OBCASACH Teatr Szkoła Kulinarna „NARODOWOŚĆ I TRADYCJA” <i>Organizator: FPMS - Doradztwo Unijne Joanna Ochniak, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
9.00 - 17.00	Konsumencka Ocena Produktów <i>Organizator: Horyzont Mateusz Sznajder</i>	pawilon 8 przestrzeń specjalna
9.00 - 17.00	Akademia kawy - warsztaty szkoły Barista - prezentacje palenia, mielenia i parzenia kawy <i>Organizator: Apro Trade, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
10.00 - 14.00	Finał Konkursu Primbera Cup <i>Organizator: Unilever Food Solutions</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
10.00 - 15.00	Spotkania biznesowe na temat Polsko-Rosyjskiej wymiany handlowej <i>Organizator: PARP, Kancelaria Prezydenta RP</i> UWAGA: wejście po wcześniejszej rejestracji	pawilon 7 sale konferencyjne
10.00 - 16.00	Warsztaty Kanapkowe <i>Organizator: Canappka- KCI Gastronomy, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna

10.00 - 16.00	SCAE otwarte warsztaty kawowe <i>Organizator: SCAE, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
10.00 - 16.00	XVII Forum Rzeźników i Wędliniarzy/ Mięso w Krainie Przypraw <i>Organizator: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, MTP</i>	pawilon 9 przestrzeń specjalna
10.00 - 16.00	IV Olimpiada kawy Dyscypliny: - Latte Art - Coffee in good spirits - Cup Tasting - Espresso na czas <i>Organizator: Apro Trade, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
11.00 - 11.30	Finał II edycji konkursu „Złotnicka Premium” <i>Organizator: Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu</i>	pawilon 8
11.00 - 17.00 13.30 14.30	Otwarcie zbiorowego stoiska Polskiej Izby Opakowań oraz Witryny Literatury Firmowej Branży Opakowań. Konferencja prasowa <i>Przemysł i rynek opakowań w Polsce. Polska Izba Opakowań – zadania, działalność. Dzień Opakowań – święto branży, czemu służy? Jak je wykorzystać?</i> Prezentacja literatury firmowej (katalogi, informatory, wydawnictwa itp.) <i>Organizator: Polska Izba Opakowań, MTP, Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Opakowań</i>	pawilon 5 sektor A stoisko 2 pawilon 5 sektor A Speakers' Corner pawilon 5 sektor A stoisko 2 Witryna Literatury Firmowej
11.30 - 12.00	Uroczystość wręczenia certyfikatów członkowskich Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska <i>Organizator: Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu</i>	pawilon 8
12.00 - 13.00	Gala wręczenia nagród <i>Organizator: MTP</i> UWAGA: wejście wyłącznie z zaproszeniami	pawilon 11
12.00 – 13.30	Seminarium „Fenomen produktów lokalnych na bazie ras rodzimych” <i>Organizator: Instytut Zootechniki PIB, Slow Food Polska</i>	pawilon 14B sala A
13.00 – 15.00	Forum trzodowe - Zmian w klasyfikacji tusz wieprzowych w Polsce - Aktualne sytuacja i prognoza na rynku trzody chlewnej - Produkcja żywca wieprzowego w systemie PQS <i>Organizator: Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej POLSUS</i>	pawilon 14B sala 301
14.00 – 16.00	Wyprawa po Japońską Herbatę <i>Organizator: Inconel Spa</i>	pawilon 7 sala F
15.00 - 15.45	Wykład „Fleksografia opakuje prawie wszystko” <i>Organizator: Zrzeszenie Polskich Fleksografów</i>	pawilon 5 sektor A Speakers' Corner

13 września, wtorek

Godzina	Wydarzenie	Miejsce
9.00 - 12.30	Ocena bydła ras mlecznych <i>Organizator: Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka</i>	pawilon 1 ring
9.00 – 17.00	Wystawa Nowoczesnego Chłodnictwa <i>Organizator: Krajowe Forum Chłodnictwa, MTP</i>	pawilon 4 stoisko 100
9.00 – 17.00	Inauguracja Polskiej Edycji Europejskiego Programu REAL SKILLS EUROPE	pawilon 4 stoisko 100
9.00 - 17.00	XVII Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa Występ drużyny narodowej – przygotowania do Pucharu Świata w Piekarnictwie <i>Organizator: Stowarzyszeniem Rzemieślników Piekarstwa RP</i>	pawilon 6A
9.00 - 17.00	Nordzucker Congress <i>Organizator: Nordzucker Polska</i> UWAGA!: wejście wyłącznie z zaproszeniami	pawilon 7 sale C i D
9.00 - 17.00	Konsumencka Ocena Produktów <i>Organizator: Horyzont Mateusz Sznajder</i>	pawilon 8 przestrzeń specjalna
9.00 – 17.00	GASTRONOMIA NA OBCASACH Teatr Szkoła Kulinarna „ŚWIADOMA SWOJEJ KOBIECOŚCI” <i>Organizator: FPMS - Doradztwo Unijne Joanna Ochniak, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
9.00 - 17.00	Akademia kawy -warsztaty szkoły Barista -prezentacje, palenia, mielenia i parzenia kawy <i>Organizator: Apro Trade, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
10.00 - 16.00	SCAE otwarte warsztaty kawowe <i>Organizator: SCAE, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
10.00 - 16.00	Warsztaty Kanapkowe <i>Organizator: Canappka- KCI Gastronomy, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
10.00 - 16.00	Konferencja „Innowacyjne Opakowania” <i>Organizatorzy: Polski Drukarz, MTP</i> UWAGA!: Konferencja płatna!	pawilon 14B piętro II
10.00 - 16.00	XVII Forum Rzeźników i Wędliniarzy / Mięso w Krainie Przypraw <i>Organizator: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, MTP</i>	pawilon 9

10.00 - 16.00	IV Olimpiada kawy Dyscypliny: - Latte Art. - Coffee in good spirits - Cup tasting - Espresso na czas <i>Organizator: Apro Trade, MTP</i>	pawilon 6A przeźreń specjalna
10.00 - 16.00	Forum dystrybucji – Poradnik Handlowca <i>„Ewolucja kanałów dystrybucji: Grupa Bać-Pol przykładem skutecznej integracji hurtu z detalem współpraca z siecią Spar Polska odpowiedzią na wyzwania polskiego rynku oraz współpracy polskich sieci handlowych z sieciami międzynarodowymi.”</i> <i>Organizator: Poradnik Handlowca, Bać-Pol, SPAR, MTP</i>	pawilon 7 sala G i H
10.30 - 15.30	Forum dystrybucji – Wiadomości Handlowe <i>„Zasady aranżacji i prowadzenia sklepów.”</i> <i>Organizator: Wiadomości Handlowe, Makro, MTP</i>	pawilon 7 sala A i B
11.00 - 13.00	„Jak zdobyć klientów i nie zbankrutować?” – szkolenie dla restauratorów <i>Organizator: Ogólnopolski Serwis Informacyjno-Kulinary www.GdzieZjesc.info</i>	pawilon 10 Centrum Prasowe
11.00 – 15.45	Krajowy Finał International Master Bartender 2011 (konkurs barmański) <i>Organizator: Kompania Piwowarska</i>	pawilon 6 A stoisko 32
12.00 - 13.30	Seminarium „Fenomen produktów lokalnych na bazie ras rodzimych” <i>Organizator: Instytut Zootechniki PIB, Slow Food Polska</i>	pawilon 14B sala A
12.00 - 16.15	Kulinary Puchar Polski 2011 - półfinał <i>Organizator: Wielkopolska Izba Gastronomii, MTP</i>	pawilon 6A przeźreń specjalna
12.00 - 16.30	Uroczystość wręczenia nagród hodowcom zwierząt <i>Organizator: MRiRW, Związki Hodowców Zwierząt, MTP</i>	pawilony 1,3A, 12 ringi
14.00 - 15.00	Kancelaria Prawna – Inkaso WEC S.A. jako profesjonalista w zarządzaniu wierzytelnościami dla firm produkcyjno-handlowych związanych z branżą spożywczą <i>Organizator: Kancelaria Prawna – Inkaso WEC</i>	pawilon 10 Centrum Prasowe
15.00 - 15.45	Wykład „Fleksografia opakuje prawie wszystko” <i>Organizator: Zrzeszenie Polskich Fleksografów</i>	pawilon 5 sektor A Speakers’ Corner

14 września, środa

Godzina	Wydarzenie	Miejsce
9.00 - 16.00	XVII Forum Rzeźników i Wędliniarzy / Mięso w Krainie Przypraw <i>Organizator: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, MTP</i>	pawilon 9 przestrzeń specjalna
9.00 - 17.00	XVII Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa pokazy o tematyce karmelu i marcepanu <i>Organizator: Stowarzyszeniem Rzemieślników Piekarstwa RP</i>	pawilon 6A
9.00 - 17.00	Wystawa Nowoczesnego Chłodnictwa <i>Organizator: Krajowe Forum Chłodnictwa, MTP</i>	pawilon 4, stoisko 100
9.00 - 17.00	Inauguracja Polskiej Edycji Europejskiego Programu REAL SKILLS EUROPE	pawilon 4 stoisko 100
9.00 - 17.00	GASTRONOMIA NA OBCASACH Teatr Szkoła Kulinarna „EDUKACJA I PODRÓŻE KULINARNE” <i>Organizator: FPMS - Doradztwo Unijne Joanna Ochniak, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
9.00 - 17.00	Mistrzostwa Polski Cup Tasters <i>Organizator: SCAE, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
9.00 - 17.00	Konsumencka Ocena Produktów <i>Organizator: Horyzont Mateusz Sznajder</i>	pawilon 8 przestrzeń specjalna
9.00 - 17.00	Akademia kawy -warsztaty szkoły Barista, -prezentacje, palenia, mielenia i parzenia kawy <i>Organizator: Apro Trade, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
9.30 - 17.00 9.30 - 12.30 14.00 - 17.00	Warsztaty parzenia kawy <i>I tura</i> <i>II tura</i> <i>Organizator: Apro Trade, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
9.30 - 17.30	Warsztaty Food-Design <i>Organizator: Pro-Design, MTP</i>	pawilon 7 sala A
10.00 - 15.30	Uroczystość wręczenia dyplomów, medali i nagród specjalnych <i>Organizator: MRiRW, Związki Hodowców Zwierząt, MTP</i>	pawilony 1,3A i 12 ringi
10.00 - 16.00	Warsztaty Kanapkowe <i>Organizator: Canappka- KCI Gastronomy, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna

10.00 - 17.00	Kulinarny Puchar Polski 2011 – finał <i>Organizator: Wielkopolska Izba Gastronomii, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
10.00 - 17.00	Innowacje w opakowaniach i branży. Spotkania seminaryjne z okazji „Dnia Opakowań”: <i>Centralny katalog internetowy Twoich opakowań – Moje GSI. Jak działa i jak z niego korzystać?</i> <i>MOBITGSI. Czym jest, czemu służy?</i> <i>Etykieta logistyczna GSI, nowoczesny łącznik informacji w łańcuchu dostaw.</i> <i>Logistyka w branży opakowań - Prezentacja firmy Partner Logistic</i> <i>Organizatorzy: Instytut Logistyki i Magazynowania, Polska Izba Opakowań, MTP</i>	pawilon 14A sala duża
14.00	Seminarium REAL SKILLS EUROPE UWAGA! Wstęp wolny po uprzedniej rejestracji <i>Rejestracja możliwa także na Stoisku REAL SKILLS EUROPE (paw. 4, st.100)</i>	pawilon 7 sala E i F

15 września, czwartek

Godzina	Wydarzenie	Miejsce
9.00 – 16.00	GASTRONOMIA NA OBCASACH Teatr Szkoła Kulinarna „SAMOREALIZACJA I PASJA” <i>Organizator: FPMS - Doradztwo Unijne Joanna Ochniak, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
9.00 – 16.00	Wystawa Nowoczesnego Chłodnictwa <i>Organizator: Krajowe Forum Chłodnictwa, MTP</i>	pawilon 4 stoisko 100
9.00 – 16.00	Inauguracja Polskiej Edycji Europejskiego Programu REAL SKILLS EUROPE	pawilon 4 stoisko 100
9.00 - 16.00	XVII Forum Rzemieślników Piekarnictwa i Cukiernictwa Torty weselne – sposoby i rodzaje ich zdobnictwa <i>Organizator: Stowarzyszeniem Rzemieślników Piekarnictwa RP</i>	pawilon 6A
9.00 - 16.00	Konsumencka Ocena Produktów <i>Organizator: Horyzont Mateusz Sznajder</i>	pawilon 8 przestrzeń specjalna
9.00 - 16.00	Akademia kawy -warsztaty szkoły Barista -prezentacje, palenia, mielenia i parzenia kawy <i>Organizator: Apro Trade, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
9.30 - 12.30	Warsztaty parzenia kawy <i>Organizator: Apro Trade, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
10.00 - 14.00	Warsztaty Kanapkowe <i>Organizator: Canappka- KCI Gastronomii, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
10.00 - 14.00	SCAE otwarte warsztaty kawowe <i>Organizator: SCAE, MTP</i>	pawilon 6A przestrzeń specjalna
10.00 - 15.00	XVII Forum Rzeźników i Wędliniarzy / Mięso w Krainie Przypraw <i>Organizator: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, MTP</i>	pawilon 9 przestrzeń specjalna

