



BIULETYN PRASOWY

## **Rekordowa edycja!**

**Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych POLAGRA-FOOD**

**Międzynarodowe Targi Gastronomii GASTRO TRENDY**

**Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych POLAGRA-TECH**

## **Trochę statystyki**

45 tysięcy gości odwiedziło podczas targów POLAGRA-FOOD, POLAGRA-TECH, Smaki Regionów, Gastro Trendy oraz Taropak ekspozycję blisko 1300 wystawców i firm reprezentowanych z ponad 30 krajów świata. To o 7 proc. więcej niż w roku 2008, kiedy targi odbywały się w takiej samej konfiguracji tematycznej. Aż 400 produktów miało na targach swoją premierę! 35 spośród nich uhonorowanych zostało prestiżowym wyróżnieniem – Złotym Medalem Międzynarodowych Targów Poznańskich (23 produkty targów POLAGRA-FOOD, 10 produktów targów POLAGRA-TECH oraz 2 produkty targów Gastro Trendy). Na targach akredytowało się 490 dziennikarzy mediów polonijnych, prasy branżowej i specjalistycznej, gazet codziennych ogólnopolskich i lokalnych, stacji telewizyjnych i radiowych.

Organizatorem targów są Międzynarodowe Targi Poznańskie, a honorowym patronat nad nimi objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

12 września rozpoczął się skierowany wyłącznie do profesjonalistów blok targów: POLAGRA-FOOD, Gastro Trendy oraz POLAGRA-TECH. Swoją ofertę w ramach tych wydarzeń zaprezentowało ponad 650 firm z Polski i zagranicy, w tym Anglii, Niemiec, Włoch, Hiszpanii, Litwy, Łotwy, Estonii, Chin, Egiptu, Turcji, Holandii czy Belgii. Oferta wystawców Międzynarodowych Targów Wyrobów Spożywczych POLAGRA-FOOD (13-16.09.2010) została zaprezentowana w ramach czterech branżowo profilowanych salonów tematycznych: Salonu Wyrobów Spożywczych i Napojów, Salonu Win i Alkoholii, Salonu Wyposażenia Sklepów oraz Salonu Franchisingu. Doskonałym uzupełnieniem bogatej i różnorodnej ekspozycji targów POLAGRA-FOOD i Gastro Trendy były Targi Smaki Regionów (11-16.09.2010) promujące regionalną i tradycyjną żywność.

## **Tradycyjnie z Polski**

Targi Smaki Regionów zorganizowane po raz pierwszy jako samodzielne wydarzenie targowe dedykowane zostały żywności, naturalnej, regionalnej i tradycyjnej. Podczas tych targów, 12

polskich województw, przez pryzmat swojej regionalnej kuchni zaprezentowało łącznie ponad 700 produktów, w tym regionalne wina, nalewki, miody pitne, tradycyjne pieczywo, sery, wędliny, przetwory owocowo-warzywne i wiele innych smakołyków. W czasie targów wręczone zostały statuetki „Perła” – najwyższe odznaczenie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” przyznawane najlepszym produktom i potrawom regionalnym w każdym województwie. Wyłoniono także najlepszych producentów wyrobów z wieprzowiny złotnickiej w pierwszej edycji ogólnopolskiego konkursu „Złotnicka Premium”. Ekspozycji towarzyszyły liczne występy zespołów ludowych i folklorystycznych.

## **Mistrzowskie gotowanie po raz dziesiąty**

Tegoroczne targi już po raz dziesiąty stały się areną zmagania najlepszych polskich kucharzy. Kulinaryny Puchar Polski – konkurs uznawany za najbardziej prestiżowy w branży gastronomicznej miał podczas targów Gastro Trendy swoją dziesiątą edycję. Z okazji jubileuszu, specjalnie pokazy kulinarne, dla zgromadzonej publiczności i zaproszonych gości przygotowywali wszyscy dotychczasowi zwycięzcy Kulinarne Pucharu Polski: Dominik Brodziak (zwycięzca KPP 2001), Piotr Kornet (zwycięzca KPP 2002), Marcin Walasek (zwycięzca KPP 2003), Roman Ratajczak (zwycięzca KPP 2005), Witek Iwański (zwycięzca KPP 2006), Tomasz Purol (zwycięzca KPP 2007), Artur Pijanowski (zwycięzca KPP 2008) oraz Paweł Rozmiarok (zwycięzca KPP 2004 i 2009).

W dniu jubileuszowego finału (14 września) do rywalizacji stanęło dziewięć dwuosobowych zespołów kucharskich, zwycięzców najwyższej notowanych imprez kulinarnych w Polsce. Nad przebiegiem konkursu czuwało sześciuosobowe międzynarodowe jury w składzie: przewodniczący Andrzej Bryk (Polska), Bertrand Esnault (Francja), Carlos Madeira (Portugalia), Daniel Rameau (Luksemburg), Bruno Johann Wahrlichler (Austria) oraz Joseph Seeletso (Botswana). W ramach konkursowego menu zawodnicy przygotowywali przystawkę z jesiotra i gruszki oraz danie główne z gęsi i kaszy. Według jurorów najlepiej z tym zadaniem poradzili sobie Adam Kowalewski i Tomasz Kazimierski z Bydgoszczy, zwycięzcy konkursu Primerba Cup 2009. Drugie miejsce zajął zespół z Dubiecka, Krzysztof Boboła i Maciej Udziankiewicz, zwycięzcy konkursu L'art de la Cuisine Martell 2010. Na trzecim miejscu znaleźli się Jakub Kasprzak i Waldemar Trzciołek, zwycięzcy konkursu Festiwal Smaku w Grucznie.

Nagrody i nominacje do przyszłorocznej edycji wydarzenia rozdano podczas wieczornej, uroczystej gali, którą poprowadzili, prezenterka TVN Agnieszka Cegielska i specjalista kulinarny Przemysław Kaczmarek.

## **Targi kawą pachnące**

Podczas targów nie zabrakło również wydarzeń dla kawowych specjalistów i smakoszy. Przez cztery dni można było testować sprzęt kawowy, uczestniczyć w szkoleniach i obserwować pokazy mistrzów barista w ramach Akademii Kawy Apro Trade oraz Wyspy Kawowej (współorganizowanej przez firmę Primulator). Niezwykłą atrakcją dla profesjonalnych zwiedzających była premiera pierwszego w Polsce automatycznego roastera, czyli pieca do palenia kawy.

Rozegrana została również kolejna edycja Olimpiada Kawy, czyli Mistrzostw Polski Sieci Kawowych, gdzie najlepsi bariści rywalizowali w czterech konkurencjach: latte art, coffe in good spirits, cup tasting oraz espresso na czas. Najlepszy okazał się zespół baristów sieci kawowej „Coffee Heaven”, drugie miejsce wywalczyła sieć „Świat Lodów”, a trzecie „Green Coffee”.

Pierwszy raz w Poznaniu zostały rozegrane również Mistrzostwa Polski w Cup Tastingu, których zwycięzca - Błażej Stempin, będzie reprezentował nasz kraj w 2011 roku na SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) Mistrzostwach Świata w Amsterdamie.

## **Okiem eksperta**

Obok popisów kulinarnych mistrzów, wśród odwiedzających targi Gastro Trendy, dużym powodzeniem cieszyła się przestrzeń specjalna „Eksperci od Kuchni”. Na przestrzeni 300 m<sup>2</sup> stanęła nowocześnie zaprojektowana kuchnia i restauracja, gdzie na pełen etat pracowali kucharze, kelnerzy, bariści oraz zarządzający salą recepcjonista. Tam właśnie specjaliści z różnych dziedzin doradzali jak najlepiej zainwestować we własny lokal gastronomiczny. Wśród ekspertów byli m.in. dostawcy profesjonalnego sprzętu kuchennego, wyposażenia restauracji oraz specjaliści z branży gastronomicznej. Pracę takiego wzorcowego lokalu było można obserwować na żywo! Tak samo, jak wziąć udział w szeregu degustacji i specjalistycznych prezentacji, podczas których kucharze przygotowywali potrawy, opowiadając o tajnikach kulinarnego warsztatu, a eksperci przedstawiali najnowsze, dostępne na rynku rozwiązania dla gastronomii. Przestrzeń „Eksperci od Kuchni” cieszyła się tak dużym powodzeniem, że osoby które wcześniej nie zarezerwowały stolika w pokazowej restauracji, nie zawsze były w stanie dostać się na to wydarzenie.

## **Zbiórka żywności zakończona sukcesem**

Ponad 740 kg żywności zostało przekazanych przez wystawców tegorocznych targów POLAGRA-FOOD i POLAGRA-TECH na rzecz Banku Żywności w Poznaniu. Przez cztery dni pracownicy i wolontariusze banku informowali wystawców, co zrobić by ich żywność po targach nie zmarnowała się. Zebrana w ten sposób żywność została skierowana do najbardziej potrzebujących

osób z Poznania i okolic. Dzięki ofiarności dostawców udało się zebrać: 409 kg pieczywa, 135 kg mięsa, 72 l napojów, 52 kg nabiału, 32 kg dań gotowych, 25 kg konserw, 21 kg słodyczy.

## **Wymiana wiedzy i doświadczeń**

Podczas targów odbyły się liczne panele dyskusyjne i seminaria zorganizowane we współpracy z czasopismami branżowymi wydawnictwa Sigma-Not: „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny”, „Przemysł Spożywczy”, „Przegląd Piekarski i Cukierniczy” oraz „Przegląd Gastronomiczny”, podejmujące najbardziej aktualne tematy w poszczególnych segmentach przemysłu spożywczego takie jak m.in. szanse i zagrożenia globalizacji w przemyśle owocowo-warzywnym, czy zasady etykietowania produktów spożywczych. Wśród wydarzeń towarzyszących targom Polagra-Food odbył się także dedykowanych handlowcom cykl konferencji pod nazwą „Dwa Dni dla Dystrybucji”. Podczas tegorocznej edycji wydarzenia szczególną uwagę poświęcono kwestiom związanym z handlem tradycyjnym. Zaproszeni prelegenci opowiedzieli o tym jak profesjonalnie i nowocześnie zaaranżować przestrzeń handlową oraz jak na polskim gruncie wykorzystać potencjał tkwiący we franchisingu.

## **Najlepsze produkty, najlepsze stoiska**

Podczas uroczystej Gali Nagród, po raz pierwszy połączonej z otwarciem targów POLAGRA-FOOD i POLAGRA-TECH oraz Gastro Trendy wręczone zostały prestiżowe wyróżnienia. Złotym Medalem MTP nagrodzone zostały produkty charakteryzujące się wysoką jakością, nowoczesnymi rozwiązaniami konstrukcyjnymi i technologicznymi, walorami ergonomicznymi, ekologicznymi, estetycznymi i użytkowymi. Laureaci Złotego Medalu targów [POLAGRA-FOOD](#), [GASTRO TRENDY](#).

Targowy sukces gwarantują nie tylko znakomite produkty, ale również sposób ich prezentacji. Stoiska targowe najbardziej sprzyjające realizacji strategii marketingowej firmy nagradzane są w konkursie Acanthus Aureus. Laureaci Złotego Akanta na targach [POLAGRA-FOOD](#).

**Kolejna edycja Międzynarodowych Targów Gastronomii GASTRO TRENDY oraz Międzynarodowych Targów Wyrobów Spożywczych POLAGRA-FOOD odbędzie się w dniach 12-15 września 2011.**

*Poznań, 22 września 2010*

---

**targi, Gastro Trendy**

**Polagra-Food**

**Smaki Regionów:**

Anna Adamska  
tel. 0 61 869 26 30  
e-mail: [anna.adamska@mtp.pl](mailto:anna.adamska@mtp.pl)

Marta Radowska-Karpińska  
tel. 0 61 869 26 34  
e-mail: [marta.radowska@mtp.pl](mailto:marta.radowska@mtp.pl)

Więcej na temat targów Polagra-Food, Gastro Trendy na stronie: [www.gastrotrendy.pl](http://www.gastrotrendy.pl), [www.polagra-food.pl](http://www.polagra-food.pl)