

# Targi Polagra atrakcyjne mimo kryzysu

**Polagra**  **food**  
2009

Tegoroczne poznańskie targi dla specjalistów z branży spożywczej – Polagra-Food, Gastro Trendy oraz Polagra-Tech i Pakfood były atrakcyjne mimo kryzysu gospodarczego. 800 wystawców z Polski i z zagranicy prezentowało nowoczesne produkty na ekspozycjach targowych o łącznej powierzchni 18 tys. m<sup>2</sup>, a zwiedziło je ok. 25 tys. profesjonalistów. Targi uatrakcyjniła wystawa żywności tradycyjnej – Smaki regionów oraz bogaty program interesujących wydarzeń towarzyszących.

**W**rześniowe targi branży spożywczej, mimo rozwoju nowych technologii informacyjnych, stanowią wciąż efektywną formę prezentacji oferty handlowej firm oraz spotkań i rozmów biznesowych. Świadczy o tym duże zainteresowanie nimi wielu firm związanych z wytwarzaniem żywności, w tym również zagranicznych. Na targach oprócz polskich firm prezentowali się producenci m.in. z Niemiec, Francji, Belgii, Włoch, Hiszpanii, Holandii, ale także z Czech, Bułgarii, Chin czy Turcji.

## TARGOWE PREMIERY

Dla konsumentów i handlowców zainteresowanych regionalnymi i tradycyjnymi produktami spożywczymi stworzono po raz pierwszy specjalną wystawę Smaki regionów, przygotowaną wspólnie z urzędami marszałkowskimi. Okazała się ona dużym sukcesem. Cieszyła się powodzeniem zarówno wśród mieszkańców Poznania, którzy mogli ją odwiedzić bez karty wstępu, jak i gości targowych. Zwiedziło ją ok. 12 tys. osób. Każdy mógł spróbować i zakupić regionalne specjały (m.in. wina i nalewki, wędliny, sery, ryby, marynaty, przetwory z warzyw czy owoców) wytwarzane zgodnie z tradycyjnymi recepturami. Dla dystrybutorów i sklepikarzy wystawa stanowiła też znakomitą okazję do nawiązania współpracy handlowej z producentami tych wyrobów.

*Wystawa Smaki regionów okazała się targowym hitem*



Tegoroczną nowością były również targi dla gastronomii Gastro Trendy wydzielone z Polagry-Food. W ostatnich latach w Polsce branża gastronomiczna szybko się rozwijała, jednak obecnie, w dobie kryzysu gospodarczego, odnotowuje się spadek wydatków na żywnie poza domem. Na targach Gastro Trendy wystawcy przedstawili nowoczesną ofertę dla restauracji, kawiarni, barów oraz hoteli. Na stoiskach przeprowadzono wiele pokazów i degustacji. Odbył się także finał Kulinarного Pucharu Polski oraz Olimpiada kawy.

## SMACZNE I INNOWACYJNE produkty spożywcze

Ekspozycja targów Polagra-Food podzielona była na cztery specjalistyczne salony wystawiennicze: wyrobów spożywczych i napojów, win i alkoholi, wyposażenia sklepów oraz franchisingu.

Wśród wielu atrakcji targowych znakomicie prezentowało się stoisko rybne, na którym **ambasada Norwegii** i firma **Makro Cash & Carry Polska** promowały prozdrowotne właściwości ryb morskich. Zwiedzający mogli poznać zastosowania gastronomiczne poszczególnych gatunków oraz wziąć udział w prezentacjach i degustacjach.

Wystawcy zaprezentowali innowacyjne produkty spożywcze najwyższej jakości. Wiele z nich, aż 25 produktów, otrzymało najwyższe targowe wyróżnienie – Złote Medale MTP. Wśród nagrodzonych najwięcej, bo aż 19, było produktów mlecznych, w tym różnego rodzaju serków i twarożków, serów żółtych i pleśniowych, jogurtów oraz masła. Kapituła konkursu o Złoty Medal doceniła m.in. takie innowacyjne produkty, jak masło omega 3+6 (**SM Ostrołęka**), bezwodny tłuszcz mleczny – masło klarowane (**SM Mlekovita**) czy naturalny jogurt probiotyczny (**Średzka Spółdzielnia Mleczarska Jana**).

Wśród innych nagrodzonych produktów spożywczych był m.in. napój kawowy Primo Gusto Café Latte (**Mokate**), miód pitny dwójniak dominikański kamionka (**Spółdzielnia Pszczelarska APIS**), Aronica – ekologiczne wino z aronii (**Jantón**), naturalna woda mineralna Ostromecko gazowana w butelce (**Wody Mineralne Ostromecko – Leszek Bokiej**) oraz piwo staropolskie mocne jasne w butelce (**Browar Staropolski**).

## FUNKCJONALNE DODATKI

W ostatnich latach pojawiło się wiele innowacyjnych dodatków do żywności naturalnych lub o właściwościach prozdrowotnych. Takie nowości prezentowano na stoiskach Międzynarodowego Salonu Dodatków do Żywności. Firma **Hortimex Plus** zgłosiła jako nowość RemyLive – otręby i zarodki ryżowe z ryżu pełnoziarnistego, bezglutenowy składnik, źródło przeciwutleniaczy, białek, substancji mineralnych, witamin, fitosteroli, błonnika, tłuszczów nienasyconych i kompleksu węglowodanów

z beta-glukanem. Jest doskonały do produktów pełnoziarnistych oraz żywności funkcjonalnej. Nowość firmy **KUK Polska** to m.in. panier A3 2-113 – biały panier pszeniczny dobrze absorbujący wodę i ograniczający jej wyciek. Nadaje on produktom doskonały wygląd, strukturę oraz objętość. Polecany m.in. do burgerów czy pulpetów.

**Prima Vera Polska** prezentowała jako nowość transglutaminazę – preparat enzymatyczny do wyrobów mięsnych, powodujący rekonstrukcję i restrukturyzację mięsa.

Również produkty oferowane przez inne firmy, np. **Palsgaard** (emulgatory i stabilizatory), **Bart** (aromaty i barwniki naturalne, enzymy), **Hoffmann Wytwórnia Aromatów Spożywczych** (aromaty), cechuje innowacyjność i wysoka jakość.

Podczas tegorocznych targów Złotym Medalem została wyróżniona mieszanka funkcjonalno-przyprawowa Dan Premium firmy **Dan-Pol Krzysztof Majka**. Jest ona przeznaczona do solanek nastrzykowych stosowanych w produkcji wyrobów niepeklowanych, tzw. szarych. Zawiera fosforany, karageny hybrydowe, izolat sojowy, naturalne ekstrakty przypraw i ekstrakty drożdżowe. Mieszanka nadaje wyrobom charakterystyczny „pieczywny” profil smakowo-zapachowy.

## NOWOCZESNE maszyny i urządzenia



Polagra-Tech to miejsce, gdzie w ramach tematycznych salonów organizowanych w cyklu dwuletnim (w tym roku – Salonu maszyn i urządzeń dla przemysłu mięsnego oraz urządzeń chłodniczych, klimatyzacyjnych i grzewczych) oraz corocznie odbywającego się Salonu maszyn i urządzeń dla przemysłu spożywczego wystawcy prezentowali nowoczesne maszyny i urządzenia wykorzystywane w różnych procesach przetwórstwa żywności.

Zgłosili oni wiele nowości. Wśród nich była kralnica firmy **FAM** model Hymaks, przeznaczona do krojenia zwłaszcza sera, mięsa i jego przetworów, zapewniająca precyzyjne cięcie i zachowanie wysokiej higieny. Przy tej okazji warto wymienić innego znanego producenta innowacyjnych kralnic, który również prezentował swoje urządzenia na targach – firmę **Urschel International Polska**. Oferuje ona wysoko wydajne, przemysłowe kralnice umożliwiające krojenie produktów świeżych, suszonych oraz schłodzonych lub mrożonych. Firma

*Na targach Polagra-Tech wystawcy zaprezentowali bogatą ofertę nowoczesnych urządzeń*



Fot. MTP



Fot. A. Gorczyca

*Na stoisku firmy Palsgaard oferującej dodatki do żywności odbyło się wiele spotkań biznesowych*

**Kronen**, także obecna na targach, oferowała kralnice o niedużej wydajności, do zastosowania w małych zakładach czy gastronomii.

Wśród urządzeń przeznaczonych do przetwórstwa mięsa Złoty Medal zdobył wilk kątowy Taurus typ W-160 firmy **Metalbud**. Jest on przeznaczony do rozdrabniania mięsa świeżego i mrożonego oraz wykonywania innych operacji technologicznych w zależności od użytego osprzętu. Urządzenie ma wiele innowacyjnych rozwiązań, m.in. układ wyrównywania ciśnienia wewnątrz komory eliminujący niepożądany efekt miażdżenia surowca.

Natomiast firma **Spomasz Pleszew**, oferująca urządzenia m.in. dla branży cukierniczej, owocowo-warzywnej czy piwowarskiej, na swoim stoisku przedstawiła sterylizator natryskowy pięciokoszowy, sterowany mikroprocesorem, energooszczędny, z zamkniętym obiegiem wody i łatwy w załadunku i rozładunku.

Wystawcy zaprezentowali również wiele urządzeń do rozlewu i pakowania produktów spożywczych. **Zakład Techniki Próżniowej TEPRO** zgłosił, jako nowość, automatyczną linię termoformującą LPP420 formującą opakowania, pakującą próżniowo lub w modyfikowanej atmosferze. Wśród nowości było również rozwiązanie dla logistyki – firma **Bizerba Polska** oferowała modułowe i mobilne urządzenie do automatycznego etykietowania palet GLM-P 2S. Umożliwia ono w pełni zautomatyzowane oznaczanie palet z trzech stron.

Nie zabrakło oferty z zakresu aparatury kontrolno-pomiarowej. Pokazano m.in. nowoczesne czujniki i przetworniki temperatury, wilgotności, ciśnienia, prędkości, przepływu firmy **Kimo**, zapewniające precyzyjny pomiar warunków produkcji. Natomiast Złotym Medalem wyróżniono dynamiczno-mechaniczny analizator reologiczny żywności **Centralnego Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Aparatury Badawczej i Dydaktycznej COBRABiD**. Analizator ma nowatorski system łożyskowania magnetycznego oraz klimatyzowaną komorę pomiarową, co pozwala na przeprowadzanie badań próbek wymagających stabilizacji temperatury lub wilgotności.

Również bogata była oferta pomp i armatury ze stali kwasoodpornej. Pompy odśrodkowe i wirowe oferowała firma **Fristam Polska**, a dodatkowo również różnego rodzaju zbiorniki magazynowe i procesowe – firma **Spomasz Zamość**. Firma **GEA Tuchenhausen** prezentowała pompy odśrodkowe i specjalistyczne zawory do higienicznych zastosowań, a firma **Crane** – pneumatyczne pompy membranowe.

Fot. A. Górecka



Krajalnice firmy Urschel cieszyły się dużym zainteresowaniem zwiedzających

Nie zabrakło również środków transportu wewnętrznego, np. sprzęt do transportu materiałów sypkich oferowały m.in. firmy **Pro-Organika** oraz **Wamgroup**, a taśmy do transportu materiałów stałych – firmy **Translog Systems** oraz **Technical**.

Na targach również można było zapoznać się z ofertą z zakresu utrzymania higieny produkcji, a także bezpieczeństwa i higieny pracy. Firma **Wiejak** – producent wyrobów ze stali kwasoodpornej – oferowała m.in. myjki i przejścia dezynfekcyjne oraz śluzy sanitarne i zlewy, a firma **Smarth** – duży wybór profesjonalnych szczotek do czyszczenia, które zgłosiła jako nowość.

Nie zabrakło również urządzeń z zakresu gospodarki wodnej. Firma **Eurowater**, specjalizująca się w uzdatnianiu wody już od 1936 r., prezentowała stosunkowo niewielką kompaktową jednostkę CU:RO – kompleksowy system odwróconej osmozy ze zintegrowanym uzdatnianiem wstępnym, zamontowany na ramie umożliwiającą łatwe przemieszczanie jednostki. Natomiast firma **Krevox** oferowała urządzenia do odwadniania osadów i mechanicznego oczyszczania ścieków.

Złotym Medalem zostały nagrodzone również systemowe wkłady termiczne Lamar Cool firmy **PHU Lamar M. M. Kuźma**. Są to kompleksowe rozwiązania do wszystkich marek samochodów typu furgon. Ściany wkładu

Firma Spomasz Pleszew zaprezentowała sterylizator natrykowy pięciokoszowy (na fot. prezes firmy Tadeusz Rak)



Fot. A. Górecka

wykonane z laminatu poliestrowo-szklanego są ok. 100 razy gorszym przewodnikiem ciepła niż ściany z blachy metalowej – mają doskonałe właściwości izolacyjne wkładu.

## DOBRCZE OPAKOWANE



Na targach Pakfood zaprezentowano najnowsze rozwiązania dla różnych sektorów branży spożywczej – opakowania i środki pomocnicze, a także materiały do wyrobu opakowań, pakowarki, datowniki, specjalistyczne drukarki czy automatyczne etykieciarki.

Jury przyznało Złoty Medal automatycznej maszynie pakującej Multivac R 245 firmy **Multivac SEPP Haggmüller**. Złotym Medalem nagrodzono również trzy drukarki atramentowe prezentowane przez firmę **Multi**: przemysłową drukarkę Ink-jet EBS 2500 oraz Ink-jet EBS 7100 firmy EBS Ink-Jet Systems Poland, a także przemysłową drukarkę Mark-O-Print Iwet firmy Mark-O-Print. Drukarki charakteryzują się nowoczesnymi rozwiązaniami technicznymi umożliwiającymi uzyskanie czytelnych i trwałych wydruków na porowatych powierzchniach, dzięki czemu mogą zastąpić drogie etykieciarki.

Troska o środowisko to jeden z kierunków rozwoju innowacji produktowych, które również były prezentowane na targach. Na przykład Firma **Innovia Films** prezentowała folie kompostowalne NatureFlex wytwarzane na bazie celulozy pozyskiwanej z odnawialnej masy drzewnej. Taką właśnie folię wykorzystwała **OSM w Starogardzie Gdańskim** do wyprodukowania biodegradowalnego opakowania do masła. Do produkcji laminatu użyto kompostowalnej folii metalizowanej oraz tłuszczoszczelnego pergaminu. Nie zabrakło również belownic czy pras pomocnych w gospodarowaniu odpadami, np. firmy **Mil-tek**, zapewniających znaczną redukcję objętości odpadów.

## FACHOWE SPOTKANIA I KONFERENCJE

Najważniejsze tematy dla branży były omawiane podczas paneli dyskusyjnych. Redakcja „Przemysłu Spożywczego” przy współpracy z SITSpół. i MTP przygotowała panel pt. „Jak wdrażać i finansować innowacje. Wyzwania rozwojowe dla przemysłu spożywczego”. Wyjście z kryzysu następuje głównie przez innowacje, dlatego warto poświęcać uwagę wszelkim inicjatywom zmierzającym do opracowania i wdrożenia ich w przemyśle.

W ramach tegorocznych targów Polagra-Tech odbył się Salon maszyn i urządzeń dla przemysłu mięsnego. Już 13 września, w „Dniu Rzeźnika i Wędliniarza”, zaczął działać warsztat wędliniarski, gdzie produkowano kiełbasę. Natomiast podczas pokazu „Mięso w krainie przypraw”, przeprowadzonego przez kucharzy reprezentujących m.in. firmy Unilever, Promar, Amco i Sokołów, można było poznać tajniki przyrządzania mięsnych specjalów.

Dużym zainteresowaniem cieszyła się konferencja „Dodatki a żywność funkcjonalna”. Zaprezentowano na niej ostatnie osiągnięcia w technologii żywności, wpływ dodatków do żywności na zdrowie oraz kierunki prac ustawodawczych UE w zakresie substancji dodatkowych i aromatów.

Także seminarium pt. „Kryteria przydatności opakowań dla produktów spożywczych” zgromadziło wielu słuchaczy, a Polska Izba Opakowań przygotowała m.in.

dokończenie na s. 28

**Dokończenie ze s. 26**

również wystąpienie na temat niewykorzystanych możliwości specjalistycznych folii polipropylenowych BOPP i folii celulozowych w pakowaniu produktów spożywczych.

Podczas targów odbył się Międzynarodowy Kongres Ochrony Środowiska w Chłodnictwie, Klimatyzacji i Technice Pomp Ciepła Pro-Climate 2009 zorganizowany przez Europejskie Partnerstwo dla Energii i Śro-

*Specjaliści z firmy Eurowater doradzali w kwestiach związanych z uzdatnianiem wody*



Fot. A. Górecka

dowiska Naturalnego (EPEE) oraz Krajowe Forum Chłodnictwa. Podczas dyskusji poruszane były zagadnienia legislacyjne i ekonomiczne oraz technologiczne dotyczące ochrony środowiska. Przypominano, że od 1 stycznia 2010 r. w instalacjach chłodniczych nie będzie można stosować czynników HCFC pierwotnych (z produkcji).

Opinie przedsiębiorców na temat targów były podzielone. Niektórzy krytycznie je ocenili uważając, że obecna formuła targów już się wyczerpuje. Jednak wielu wystawców było zadowolonych z nawiązanych na targach kontaktów biznesowych i nie mieli oni wątpliwości co do dalszego udziału w nich. Należy również stwierdzić, że organizatorzy poszukują nowej formuły targów, tak aby stały się jak najatrakcyjniejsze dla wystawców i zwiedzających. Na przykład przez cały rok na stronach internetowych targów, w katalogu wystawców, znajdują się dokładne informacje o firmach uczestniczących w targach w 2009 r.

W ramach następnej edycji targów Polagra-Tech odbędą się: Salon przemysłu piekarskiego i cukierniczego (12-16 września 2010 r.), Salon maszyn i urządzeń dla przemysłu spożywczego, Salon maszyn i urządzeń dla przemysłu mleczarskiego (13-16 września 2010 r.) oraz Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności (13-15 września 2010 r.). W tym samym czasie odbędą się również targi Polagra-Food, Gastro Trendy i Tarpak (13-16 września 2010 r.). ■

Agnieszka Górecka