

27.09.2019

Informacja prasowa



POLAGRA FOOD

MIĘDZYNARODOWE TARGI WYROBÓW SPOŻYWCZYCH

Wokół smaku na targach POLAGRA FOOD

W dniach 30 września – 3 października, w Poznaniu, odbędzie się największe wydarzenie kierowane do branży spożywczej. Jak zapowiada się tegoroczna edycja?

Targi POLAGRA FOOD od wielu lat są miejscem spotkań i rozmów o przyszłości sektora spożywczego. Wystawa, jak zawsze, skoncentrowana będzie wokół smaku. Swoje wyroby zaprezentują m.in.: polski sektor mleczarski i mięsny, firmy przetwórstwa owocowo-warzywnego oraz produkujące słodczyce, herbaty, napoje, przyprawy i produkty spożywcze eko. Nie zabraknie wystawców zagranicznych, w tym z Chorwacji, Francji, Indonezji, Chin, Indii, Litwy, Niemiec, Korei, Rosji, Senegal, Węgier i Włoch. Wśród nowości zaprezentowane zostaną m.in. produkty mleczarskie bio, dania kuchni indyjskiej w wersji *ready to eat*, wina z regionu Villany – węgierskiej stolicy czerwonego wina i wiele innych. Warto także poznać wyroby, które zostały wyróżnione w konkursie o Złoty Medal MTP.

W ramach wystawy odbędą się także wydarzenia, które przybliżą zachowania współczesnych konsumentów i ich motywacje oraz marketingowe narzędzia, z których warto korzystać. W programie m.in. szkolenie na temat trendów konsumenckich i ich wpływu na półkę sprzedażową, a także dotyczące „foodowego” influencer marketingu. W eksperckim gronie odbędzie się też dyskusja na temat perspektyw rozwoju produktów roślinnych. Liczne grono zgłoszonych uczestników potwierdza jak bardzo temat jest istotny biorąc pod uwagę oczekiwania konsumentów. Zwiedzający targi POLAGRA FOOD będą mogli również zaczerpnąć wiedzy od ekspertów z kancelarii WKB Wierciński, Kwieciński, Baher na temat najnowszych obowiązków dotyczących znakowania produktów. Na spotkaniu omówione zostaną aktualne wymogi ustawodawcy i te, których należy spodziewać się w najbliższym czasie. Nie zabraknie też szczegółów na temat komunikacji „proekologicznej” na produktach spożywczych i w ich

Nasze obiekty:

Międzynarodowe
Targi PoznańskiePoznań
Congress
CenterARENA
POZNAŃ

Nasze rozwiązania:

Idea
ExpoCity
MarketingGARDEN
RESTAURANTS & CATERING

Firmy powiązane:



nowyadres



reklamie związanych z trendami zero waste, nude food czy eko. Pojawi się także odpowiedź na pytanie o to jak bezpiecznie stosować takie oznaczenia jak: „bez laktozy”, „bezglutenowy”, „bez antybiotyków”, „wege”, „vegan” czy „bio”.

Nowością na tegorocznej edycji targów POLAGRA FOOD będzie projekt „Wyspa Innowacji”. Pod tą nazwą będzie zlokalizowane wspólne stoisko wszystkich instytutów badawczych nadzorowanych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Centrum Doradztwa Rolniczego i Wielkopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego. Na poszczególnych stanowiskach uczestnicy targów będą mogli się zapoznać z zakresem działalności oraz najważniejszymi osiągnięciami prezentowanych jednostek. Niektóre z przygotowanych prezentacji będą miały charakter otwarty i interaktywny. Będzie można m.in. zapoznać się ze starymi odmianami roślin uprawnych, dowiedzieć się na czym polega proces tradycyjnego wędzenia, zapoznać się z etapami produkcji cukru, a pod mikroskopem poobserwować rozwój drożdży. Wiele pokazów i prezentacji będą połączonych z możliwością degustacji.

Tradycyjnie podczas targów odbędzie także Forum Rzeźnictwa – Wędliniarstwa – Kuchmistrzostwa. W tym roku tematem przewodnim spotkania będzie mięso wieprzowe. W 4-dniowym programie przewidziano pokazy kulinarne Remigiusza Rączki, Jana Kuronia, Krystiana Dreszlera oraz Krzysztofa Kucharskiego. Mistrzowie odkryją przed gośćmi Forum przysmaki z mięsa wieprzowego w kuchni śląskiej, mazowieckiej, wielkopolskiej i warmińsko-mazurskiej. Podczas Forum odbędą się także panele dyskusyjne na temat wartości odżywczych mięsa wieprzowego, jego obecności w diecie człowieka oraz oczekiwań konsumentów z nim związanych.

Targi POLAGRA FOOD będą także częścią kampanii na rzecz najbardziej oddalonych regionów Unii Europejskiej (Regiony Ultraperyferyjne). Głównym jej elementem będą banany z takich miejsc jak Gwadelupa i Martynika, Madera czy Wyspy Kanaryjskie, z oznaczeniem RUP, które jest potwierdzeniem, że spełniają one standardy UE dotyczące poszanowania środowiska, praw pracowników, reguł zrównoważonej produkcji oraz aspektów zdrowotnych.

Więcej informacji: www.polagra-food.pl.