*11 października 2021*

*Informacja prasowa*

**POLAGRA – podsumowanie edycji 2021**

**W dniach 4-6 października, na ternie Międzynarodowych Targów Poznańskich, odbyły się targi branży spożywczej POLAGRA. Wydarzeniu towarzyszyły Międzynarodowe Targi Techniki Pakowania i Etykietowania TAROPAK. Obie ekspozycje zajęły łącznie 2 pawilony, a swoją ofertę zaprezentowało blisko 200 firm z 13 krajów.**

Początek jesieni w Poznaniu oznacza tylko jedno - POLAGRA. To jedyne wydarzenie dla branży spożywczej w Polsce, które mimo pandemii zachowało ciągłość i odbyło się zarówno w roku 2020 jak   
i w obecnym. A nastroje w branży, sadząc po liczbie zwiedzających, poprawiają się. Zarówno producenci, jak i dystrybutorzy żywności są gotowi do spotkań, poszukują nowych klientów, produktów, usług, chcą rozmawiać o przyszłości.

**Nowości w branży spożywczej**

Tegoroczna ekspozycja POLAGRY to, zgodnie z założeniami marki, połączenie żywności, technologii dla branży spożywczej i sektora HoReCa. Na ekspozycji swoje najnowsze produkty prezentowały spółdzielnie mleczarskie, producenci mięsa i wyrobów mięsnych – w tym z Portugalii, producenci alkoholi, słodyczy, napojów słodzonych. Nie zabrakło też cieszących się coraz większą popularnością wśród konsumentów produktów ekologicznych takich jak np. marchewka kiszona, kimchi z burak, łosoś jurajski, czy też regionalnych jak na przykład sery łomnickie, pochodzących z mniejszych manufaktur. Salon FOODTECH to z kolei wystawa najnowszych maszyn i urządzeń, bez których trudno wyobrazić sobie proces produkcyjny w nowoczesnym zakładzie. Na ekspozycji można było nawet zaobserwować prace niektórych z nich.

Nie powinno więc dziwić, że Grzegorz Puda, minister rolnictwa i rozwoju wsi, podczas gali otwarcia targów, która miała miejsce 4 października, zachęcał do wizyty w Poznaniu podkreślając, że targi są doskonałą okazją by rolnicy, przedstawiciele firm, przedsiębiorcy mieli okazję do wymiany doświadczeń, zapoznania się technologiami.

**Sięgnęli po złoto**

Podczas wspomnianej gali wręczono także Złote Medale Grupy MTP. Niekwestionowanym liderem   
w tym roku w kategorii FOOD była Grupa Mlekovita, która otrzymała aż 12 statuetek. Nagrodzono także produkty takich firm jak: Krajowa Spółka Cukrowa, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole, Przedsiębiorstwo Zbożowo-Młynarskie "PZZ" w Stoisławiu S.A. W kategorii FOODTECH medale zostały przyznane produktom z firm Clevro Robert Klemba, HERT, Foodmate B.V. oraz Weindich sp. j. Dyplomy i statuetki odebrali też laureaci plebiscytu Złoty Medal Wybór Konsumentów, a były to firmy:  Przedsiębiorstwa Zbożowo-Młynarskiego "PZZ" w Stoisławiu S.A. oraz Clevro Robert Klemba.

**Wiedza i inspiracje**

POLAGRA to także co roku bogaty harmonogram wydarzeń towarzyszących. Pierwszego dnia targów rozpoczęło się m.in. Międzynarodowe Forum Rynku Mięsnego z okazji Walnego Zgromadzenia UECBV (European Livestock and Meat Trading Union) i YEMCo, organizowane przez Związek Polskie Mięso. Podczas tego spotkania teoretycy, praktycy i urzędnicy z całego świata dyskutowali o fundamentalnych problemach sektora mięsnego. Tematem przewodnim była strategia „Od pola do stołu” i jej implikacje dla branży. Poruszono także takie zagadnienia jak handel w czasach post-COVID, czy kryzys związany   
z ASF i atakami na hodowców zwierząt.

Tego dnia na scenie pojawili się także eksperci z kancelarii WKB Wierciński, Kwieciński, Baehr, by omówić najnowsze trendy i obowiązki prawne w oznakowaniu, opakowaniu i dystrybucji żywności. Szkolenie to co roku cieszy się ogromną popularnością wśród gości POLAGRY, bo otoczenie prawne   
w tych kwestiach jest dynamiczne, zarówno jeśli chodzi o wymogi nakładane na dystrybutorów żywności, jak i kontrole z tym związane.

Podczas tegorocznej edycji targów POLAGRA nie zabrakło również inspiracji kulinarnych. Tych dostarczali sami mistrzowie. W strefie Master Class Show pokazy prowadzili Paweł Salomon, Bartosz Fabiś i Michał Kozłowski – zwycięzcy Kulinarnego Pucharu Polski. Utworzona została także, przez redakcję Restaurant Management, strefa warsztatowa, w której przez 3 dni można było czerpać wiedzę i ją praktykować pod czujnym okiem takich szefów kuchni jak Wojciech Harpkiewicz, Ernest Jagodziński i Tomasz Purol. Nie zabrakło też tematów piekarskich – przez 3 dni targowe odbywało się również Forum Piekarskie – Zdrowe Pieczywo, zorganizowane przez Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP, a finansowane ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.

**Polska eksportem żywności stoi**

Drugiego dnia targów odbyła się też pierwsza edycja Polagra Export Meeting. Spotkanie otworzył Filip Bittner, wiceprezes zarządu Grupy MTP podkreślając, że eksport żywności jest ważnym elementem napędowym polskiej gospodarki, więc na POLAGRZE nie może zabraknąć rozmów na temat działań proeksportowych.

Wstępem do rozmów na temat przyszłości polskiego eksportu był krótki wykład dr hab. Iwony Szczepaniak z Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, która pokreśliła, że eksport polskiej żywności wykazuje cały czas tendencję wzrostową. Zaproszony do rozmowy Andrzej Szumowski, Prezes Stowarzyszenia Polska Wódka zgodził się z tym stwierdzeniem, ale zauważył, że aby utrzymać ten trend polscy przedsiębiorcy muszą szukać nowych rynków zbytu. Z kolei Witold Choiński, prezes Związku Polskie Mięso, zauważył, że istotne jest, by branża spożywcza nadążała za trendami europejskimi, bo o ile kilkanaście lat temu konsument patrzył na bezpieczeństwo żywności, później na jej jakość, to dziś jest to standardem i klienci szukają innych wartości takich jak np. zero emisyjność przy produkcji żywności.

W dalszej części kongresu dr hab. Karolina Pawlak z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu podsumowała wnioski na temat rynków perspektywicznych eksportu polskiej żywności, wymieniając wśród nich kraje Azji i Bliskiego Wschodu, a także Afryki i Ameryki Południowej.

Zaproszeni do udziału w kongresie eksperci podkreślili także istotę tworzenia marki polskiej żywności. Waldemar Broś, prezes Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich zaznaczył, że budowanie marki polskiej żywności to najważniejszy element w eksporcie, choć jest to proces trwający lata i kosztowny. Wskazał też, że od kilku lat resort rolnictwa prowadzi prace w tym kierunku, a wsparciem są także fundusze jak np. Fundusz Promocji Produktów Rolno-Spożywczych, które promują produkt polski.

**Mistrzowie sztuki piekarstwa**

Tegoroczna edycja targów POLAGRA była areną zmagań mistrzów piekarskiego fachu, zarówno zawodowców, jak i amatorów, a także przedstawicieli Kół Gospodyń Wiejskich i uczniów szkół o profilu spożywczym. Rywalizacja w ramach Ogólnopolskiego konkursu dla Piekarzy Master Baker toczyła się przez dwa dni. Jej efektem były przepyszne chleby, bułki, chałki oraz ciasta drożdżowe. Prace końcowe oceniało zacne jury pod przewodnictwem dr Józefa Sadkiewicza - prezesa Instytutu Sadkiewicza CPKZ przy Zakładzie Badawczym Przemysłu Piekarskiego Sp. z o.o.

Najlepsi w konkursowej rywalizacji okazali się: Wiktor Pałka z Niepublicznego Technikum Zawodowego im. Żołnierzy Sił Pokojowych ONZ ZDZ w Kielcach – kategoria UCZNIOWIE, Krzysztof Ryndak z Koła Gospodyń Wiejskich w Siedliszowicach – kategoria KOŁA GOSPODYŃ WIEJSKICH, Małgorzata Rybacka – kategoria AMATORZY oraz Karol Żuber reprezentujący Na2 Piekarnię – kategoria ZAWODOWCY. Całościowe wyniki konkursu dostępne są [tutaj](https://polagra.pl/pl/aktualnosci/znamy-laureatow-konkursu-master-baker).

Konkurs został zorganizowany przez Stowarzyszenie Polska Ekologia, a sfinansowano go ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.

Targi POLAGRA od lat integrują branżę spożywczo-gastronomiczną i są miejscem pozyskiwania nowych kontaktów biznesowych, wymiany wiedzy, rozmów o przeszłości sektora. Jak podkreślił Tomasz Kobierski, prezes Grupy MTP: Polagra to czas na rozmowy o żywności, czas, w którym musimy zmierzyć się z nowymi preferencjami konsumentów, ale i ze zmienionymi kanałami dystrybucji. Kolejna edycja targów planowana jest jesienią 2022 roku. Szczegółowa data, jak informują organizatorzy, zostanie podana już wkrótce.

Więcej informacji: [www.polagra.pl](https://polagra.pl/pl/?utm_medium=InfoPress&utm_source=Media)

**Kontakt dla mediów:**

Katarzyna Świderska, tel. +48 691 033 850, [katarzna.swiderska@grupamtp.pl](mailto:katarzna.swiderska@grupamtp.pl)