

ZAPRASZA

**mtp**  
GRUPA

# POLAGRA

food • horeca • foodtech



zaprojektowane  
*ze smakiem*

4-6.10.2021

MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNIKI PAKOWANIA I ETYKIETOWANIA

# TAROPAK



OPAKUJEMY  
KAŻDĄ BRANŻĘ

## VADEMECUM

- mapa ekspozycji
- program wydarzeń
- lista wystawców



1921 · 2021

sto lat dobrze  
zaprojektowanych  
wydarzeń

# PATRONAT

## PATRONAT HONOROWY



## PATRONAT BRANŻOWY



## PARTNERZY



## PATRONAT MEDIALNY

**„Szef Kuchni Magazyn Branży Gastronomicznej”  
jest wysyłany bezpośrednio do osób decyzyjnych w sprawach  
zakupowych w restauracjach, hotelach, barach oraz innych  
lokalach gastronomicznych.**



## **GWARANCJA PRECYZYJNEGO DOTARCIA DO OSÓB DECYZYJNYCH**



**Nakład 10 000 egzemplarzy.  
Magazyn kontrolowany przez  
Związek Kontroli Dystrybucji Prasy.**

Źródło: dane ZKDP, średni nakład jednorazowy w wydaniach za okres od stycznia do sierpnia 2018 roku.

**WSPÓŁPRACA:**

**Beata Kaźmierczak**

**tel. 664 245 956**

**b.kazmierczak@szef-kuchni.com.pl**

**www.szef-kuchni.com.pl**



# PROGRAM WYDARZEŃ

**POLAGRO**  
food • horeca • foodtech

## PONIEDZIAŁEK, 4 PAŹDZIERNIKA 2021

9:30 - 16:30	<b>Meat Meeting</b> – Międzynarodowe Forum Sektora Mięsnego <b>Organizator:</b> UECEBV oraz Związek Polskie Mięso Rejestracja przez stronę: <a href="http://www.meatmeeting.pl">www.meatmeeting.pl</a>	Pawilon PCC
10:00 - 17:00	<b>Forum Piekarskie</b> – Zdrowe Pieczywo <b>Organizator:</b> Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP	Paw. 5, st. 133 przestrzeń pokazowa
10:00 - 13:30	<b>Finał Konkursu Master Baker</b> kategoria: zawodowcy <b>Organizator:</b> Stowarzyszenie Polska Ekologia	Paw. 5, st. 132, przestrzeń konkursowa
10:00 - 17:00	<b>Hotel Investors Meeting</b> <b>Organizator:</b> Projekt Hotel Rejestracja przez stronę: <a href="http://www.hotelinvestorsmeeting.pl">www.hotelinvestorsmeeting.pl</a>	Hol Wschodni, Sala Zielona
10:30 - 12:30	<b>Master Class Show</b> : pokaz Tomasza Zdrenki i Jakuba Walczaka <b>Organizator:</b> Grupa MTP	Paw. 5, st. 62
11:00	<b>Otwarcie Targów POLAGRA i TARPAK</b>	Paw. 5, Speakers` Corner
11:00 - 16:00	<b>Warsztaty kulinarne Chefs Academy</b> <b>Organizator:</b> Restaurant Management Rejestracja przez stronę: <a href="http://www.chefsacademy.pl">www.chefsacademy.pl</a>	Paw. 5, st. 52
12:00 - 13:30	<b>Finał Konkursu Master Baker</b> Panel dyskusyjny: Co z tym chlebem – ustalmy wreszcie definicję chleba. <b>Organizator:</b> Stowarzyszenie Polska Ekologia	Paw. 5, st. 132 przestrzeń konkursowa
13:00 - 15:00	<b>Master Class Show: pokaz</b> <b>Organizator:</b> Grupa MTP	Paw. 5, st. 62
13:00 - 15:00	<b>Szkolenie:</b> Najnowsze trendy i obowiązki prawne w oznakowaniu, opakowaniu i dystrybucji żywności. <b>Organizator:</b> WKB Wierciński, Kwieciński, Baehr	Paw. 5, Speakers` Corner
13:30 - 18:00	<b>Finał Konkursu Master Baker</b> kategoria: amatorzy – piekarze domowi <b>Organizator:</b> Stowarzyszenie Polska Ekologia	Paw. 5, st. 132 przestrzeń konkursowa
14:45 - 16:00	<b>Finał Konkursu Master Baker</b> Panel dyskusyjny: Chleb razowy czy jasny? – w harmonii zdrowego życia. Na co zwracać uwagę stojąc przed półką z pieczywem? <b>Organizator:</b> Stowarzyszenie Polska Ekologia	Paw. 5, st. 132 przestrzeń konkursowa
15:15 - 15:45	<b>Prelekcja:</b> Ulga na robotyzację w przedsiębiorstwach branży spożywczej oraz opakowaniowej (z uwzględnieniem zmian z Polskiego Ładu). <b>Organizator:</b> Arena Tax sp. z o.o.	Paw. 5, Speakers` Corner
16:00 - 16:30	<b>Prelekcja:</b> Producenci maszyn dla przemysłu spożywczego jako beneficjenci ulgi na działalność badawczo-rozwojową. <b>Organizator:</b> Arena Tax sp. z o.o.	Paw. 5, Speakers` Corner

# PROGRAM WYDARZEŃ

**POLAGRA**  
food · horeca · foodtech

## WTOREK, 5 PAŹDZIERNIKA 2021

9:00 – 13:00	<b>Meat Meeting – Międzynarodowe Forum Sektora Mięsnego</b> <b>Organizator:</b> UECEBW oraz Związek Polskie Mięso Rejestracja przez stronę: <a href="http://www.meatmeeting.pl">www.meatmeeting.pl</a>	Pawilon PCC
10:00 – 17:00	<b>Forum Piekarskie – Zdrowe Pieczywo</b> <b>Organizator:</b> Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP	Paw. 5, st. 133 przestrzeń pokazowa
10:00 – 13:30	<b>Finale Konkursu Master Baker</b> kategoria: Koła Gospodyń Wiejskich <b>Organizator:</b> Stowarzyszenie Polska Ekologia	Paw. 5, st. 132 przestrzeń konkursowa
10:30 – 12:30	<b>Master Class Show: pokaz Pawła Salamona</b> <b>Organizator:</b> Grupa MTP	Paw. 5, st. 62
10:30 – 14:45	<b>Polagra Export Meeting</b> <b>Organizator:</b> Grupa MTP	Paw. 5, Speakers` Corner
11:00 – 16:00	<b>Warsztaty kulinarne Chefs Academy</b> <b>Organizator:</b> Restaurant Management Rejestracja przez stronę: <a href="http://www.chefsacademy.pl">www.chefsacademy.pl</a>	Paw. 5, st. 52
11:30 – 13:00	<b>Finale Konkursu Master Baker</b> Panel dyskusyjny: Zagwarantować jakość zdrowotną to również umieć to udowodnić na piśmie! Badanie parametrów jakościowych mąki i pieczywa z atestem bezpieczeństwa od naszych dostawców czy bez? <b>Organizator:</b> Stowarzyszenie Polska Ekologia	Paw. 5, st. 132 przestrzeń konkursowa
13:00 – 15:00	<b>Master Class Show: pokaz Ewy Drzewickiej</b> <b>Organizator:</b> Grupa MTP	Paw. 5, st. 62
13:00 – 17:30	<b>Finale Konkursu Master Baker</b> kategoria: uczniowie szkół o profilu spożywczym <b>Organizator:</b> Stowarzyszenie Polska Ekologia	Paw. 5, st. 132 przestrzeń konkursowa
14:30 – 16:00	<b>Finale Konkursu Master Baker</b> Panel dyskusyjny: Pradawne zboża jako alternatywa podniesienia wartości odżywczych w pieczywie i innych produktach zbożowych. <b>Organizator:</b> Stowarzyszenie Polska Ekologia	Paw. 5, st. 132 przestrzeń konkursowa

# PROGRAM WYDARZEŃ

**POLAGRO**  
food • horeca • foodtech

## ŚRODA, 6 PAŹDZIERNIKA 2021

10:00 – 13:00	<b>Final Konkursu Master Baker</b> Pokaz mistrzów piekarstwa <b>Organizator:</b> Stowarzyszenie Polska Ekologia	Paw. 5, st. 132 przestrzeń konkursowa
10:00 – 17:00	<b>Forum Piekarskie – Zdrowe Pieczywo</b> <b>Organizator:</b> Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP	Paw. 5, st. 133 przestrzeń pokazowa
10:30 – 12:30	<b>Master Class Show: pokaz Józefa Sadkiewicza</b> <b>Organizator:</b> Grupa MTP	Paw. 5, st. 62
11:00 – 12:00	<b>Final Konkursu Master Baker</b> Panel dyskusyjny: Jakie warunki musi spełnić piekarnia tradycyjna, żeby mogła otrzymać certyfikat na wypiek pieczywa bio? <b>Organizator:</b> Stowarzyszenie Polska Ekologia	Paw. 5, st. 132 przestrzeń konkursowa
11:00 – 16:00	<b>Warsztaty kulinarne Chefs Academy</b> <b>Organizator:</b> Restaurant Management Rejestracja przez stronę: <a href="http://www.chefsacademy.pl">www.chefsacademy.pl</a>	Paw. 5, st. 52
13:00 – 15:00	<b>Master Class Show: pokaz Bartosza Fabisza i Michała Kozłowskiego</b> <b>Organizator:</b> Grupa MTP	Paw. 5, st. 62
13:00 – 14:30	<b>Final Konkursu Master Baker</b> Uroczyste ogłoszenie zwycięzców i wręczenie nagród <b>Organizator:</b> Stowarzyszenie Polska Ekologia	Paw. 5, st. 132 przestrzeń konkursowa

# PROGRAM WYDARZEŃ

MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNIKI PAKOWANIA I ETYKIETOWANIA

**TAROPAK**

## KONFERENCJE POLSKIEJ IZBY OPAKOWAŃ

POTENCJAŁ EKSPORTOWY POLSKIEGO RYNKU OPAKOWANIOWEGO

Pawilon 6, Scena Główna

### PONIEDZIAŁEK, 4 PAŹDZIERNIKA 2021

- 12:00 - 12:30** **Kondycja branży opakowań i rola eksportu w czasie pandemii**  
Maciej Nałęcz, analityk sektorowy oraz Kamil Mikołajczyk, dyrektor ds. sektora produkcji przemysłowej, Santander Bank Polska
- 12:30 - 13:00** **Santander Trade Portal – narzędzia wsparcia eksporterów**  
Romana Klysz-Rakowska, dyrektor Biura Handlu Zagranicznego, Santander Bank Polska
- 13:00 - 13:30** **Problemy w logistyce, innowacyjne rozwiązania dla branży e-commerce**  
Tomasz Markowski, z-ca kierownika Centrum Technologii Identyfikacyjnych, Sieć Badawcza Łukasiewicz, Instytut Logistyki i Magazynowania
- 13:30 - 14:00** **Szanse i bariery eksportu branży opakowań**  
RADPAK Fabryka Maszyn Pakujących

Organizator i Partnerzy



**mtp**  
MAGAZYNOWA TECHNIKA PAKOWANIA

**Santander**  
Bankowość, Biznesowi i Innowacyjnie

**Łukasiewicz**  
Instytut Łukasiewicz Magazynowania

**Radpak**

### TRENDY I KIERUNKI ROZWOJU BRANŻY OPAKOWAŃ

Pawilon 6, stoisko nr 22, Salon Promocji Polskiej Izby Opakowań

### WTOREK, 5 PAŹDZIERNIKA 2021

- 11:00 - 11:30** **Zmiany w branży opakowań w związku z GOZ:**  
• Jak wyglądają kwestie opakowań od strony prawnej  
• Ocena przydatności opakowań do recyklingu  
• GOZ, ROP, SUP – co nas czeka?  
Konrad Nowakowski, prezes, Polska Izba Odzysku i Recyklingu Opakowań
- 11:30 - 12:00** **Ekoprojektowanie wyrobów pod kątem recyklingu**  
Krzysztof Wójcik, kierownik Zespołu Ekologii Opakowań, IBWCh – COBRO
- 12:00 - 12:30** **Ekoprojektowanie opakowań jako wyzwanie współczesnego rynku**  
Marta Krawczyk, specjalistka od ecodesignu opakowań i przydatności do recyklingu, REKOPOL
- 12:30 - 13:00** **Wyzwania w zakresie ekoprojektowania produktów zintegrowanych**  
dr hab. inż. Agnieszka Cholewa-Wójcik, prof. Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie
- 13:00 - 13:30** **Jak uczynić recyklingowalnymi opakowania z elastycznych tworzyw sztucznych**  
Andrzej Kornacki, Regional Sales Marketing Manager, FUTAMURA

Organizator i Partnerzy



**mtp**  
MAGAZYNOWA TECHNIKA PAKOWANIA

**PIRO**  
Polski Instytut Recyklingu Opakowań

**Łukasiewicz**  
Instytut Bioprosessów i Wzrostów Chemicznych

**REKOPOL**  
Zielone opakowania

**FUTAMURA**

# PROGRAM WYDARZEŃ

MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNIKI PAKOWANIA I ETYKIETOWANIA  
**TAROPAK**

## KONFERENCJA TAROPAK DESIGN

Pawilon 6, Scena Główna

### WTOREK, 5 PAŹDZIERNIKA 2021

- 11:10 – 11:50 **Wyzwania producentów surowców do produkcji opakowań, czyli surowce które są eko, a nie wyglądają**  
Smurfit Kappa
- 11:50 – 12:30 **Dlaczego opakowanie premium powinno być ekologiczne?**  
Monika Mazurek-Paszkowska, Burgopak Poland i Agnieszka Combrzyńska-Gralak, Zing
- 12:30 – 13:10 **Opakowanie eko z perspektywy drukarni**  
Ryszard Wielgos, pełnomocnik zarządu ds. wdrażania nowych technologii i szkoleń, Intrograf-Lublin S.A., Intrograf-Lublin S.A.
- 13:10 – 14:00 **DEBATA: Wymagania rynku opakowań ekologicznych vs. rzeczywistość**  
Smurfit Kappa, Burgopak Poland, Zing, Intrograf-Lublin S.A.

Organizator i Partnerzy



## KONFERENCJA E-COMMERCE

Pawilon 6, Scena Główna

### ŚRODA, 6 PAŹDZIERNIKA 2021

- 11:05 – 11:25 **B2B e-commerce – jak skorzystać na rosnącej fali handlu internetowego między firmami?**  
Małgorzata Nesterowicz, dyrektor ds. sektora usług i firm rodzinnych, Santander Bank Polska
- 11:25 – 11:45 **Góry z tektury, czyli e-commerce a rynek opakowań**  
Krzysztof Wieczorek, Business Project Manager, Astra S.A.
- 11:45 – 12:05 **Praktyczne aspekty robotyzacji magazynów e-commerce**  
Jakub Małowicz, dyrektor Działu Robotyki i IT, Lean-Tech
- 12:05 – 12:25 **Jak usprawnić proces pakowania w e-commerce**  
Karol Szostak, Product Manager, Silny & Salamon Sp. z o.o.
- 12:35 – 13:05 **Dlaczego nie potrzebujesz już SEO?**  
Alek Cierniewski, CEO, Semcore
- 13:05 – 13:25 **O kocie, który jeździł kurierem, czyli jak zostać love brandem w e-commerce**  
Paulina Władzińska, Social Media Expert, CoffeeDesk
- 13:25 – 13:45 **Automatyzacja procesów logistycznych – wyzwania związane z wdrożeniem koncepcji 4.0**  
Wiktor Żuchowski, ekspert ds. logistyki, Łukasiewicz – Instytut Logistyki i Magazynowania

Organizator i Partnerzy



# FORUM PIEKARSKIE ZDROWE PIECZYWO

04-06.10.2021

Międzynarodowe Targi Poznańskie  
Targi POLAGRA

W programie m.in.:  
pokazy,  
piekarskie inspiracje,  
prelekcje.

ZAPRASZA



PROJEKT FINANSOWANY Z FUNDUSZU PROMOCJI ZIARNA ZBÓŻ I PRZETWORÓW ZBOŻOWYCH.





# Master BAKER



## Ogólnopolski Konkurs dla Piekarzy



### HARMONOGRAM WYDARZEŃ KONKURSU

Wszystkie wydarzenia odbędą się w pawilonie 5 Międzynarodowych Targów Poznańskich na stoisku nr 132 w strefie konkursowej.

#### PONIEDZIAŁEK, 4 PAŹDZIERNIKA 2021

- 10:00-13:30 Finał Konkursu Master Baker  
**kategoria: zawodowcy**
- 12:00-13:30 Panel dyskusyjny: Co z tym chlebem? Ustalmy wreszcie definicję chleba.
- 12:00-18:30 Finał Konkursu Master Baker  
**kategoria: amatorzy - piekarze domowi**
- 14:45-16:00 Panel dyskusyjny: Chleb razowy czy jasny? – w harmonii zdrowego życia.  
Na co zwracać uwagę stojąc przed półką z pieczywem?

#### WTOREK, 5 PAŹDZIERNIKA 2021

- 10:00-13:30 Finał Konkursu Master Baker  
**kategoria: Koła Gospodyń Wiejskich**
- 11:30-13:00 Panel dyskusyjny: Zagwarantować jakość zdrowotną to również umieć to udowodnić na piśmie!  
Badanie parametrów jakościowych mąki i pieczywa z atestem bezpieczeństwa od naszych dostawców czy bez?
- 14:30-16:00 Finał Konkursu Master Baker  
**kategoria: uczniowie**
- 14:00-16:00 Panel dyskusyjny: Pradawne zboża jako alternatywa podniesienia wartości odżywczych w pieczywie i innych produktach zbożowych.

#### ŚRODA, 6 PAŹDZIERNIKA 2021

- 10:00-13:00 Pokaz mistrzów piekarstwa
- 11:00-12:00 Panel dyskusyjny: Jakie warunki musi spełnić Piekarnia Tradycyjna żeby mogła otrzymać certyfikat na wypiek pieczywa bio?
- 13:00-14:30 Finał Konkursu Master Baker
- Uroczyste ogłoszenie zwycięzców i wręczenie nagród**

Patronat honorowy nad konkursem objął Grzegorz Puda, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Ogólnopolski konkurs dla piekarzy Master Baker sfinansowano ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zboż i Przetworów Zbożowych..

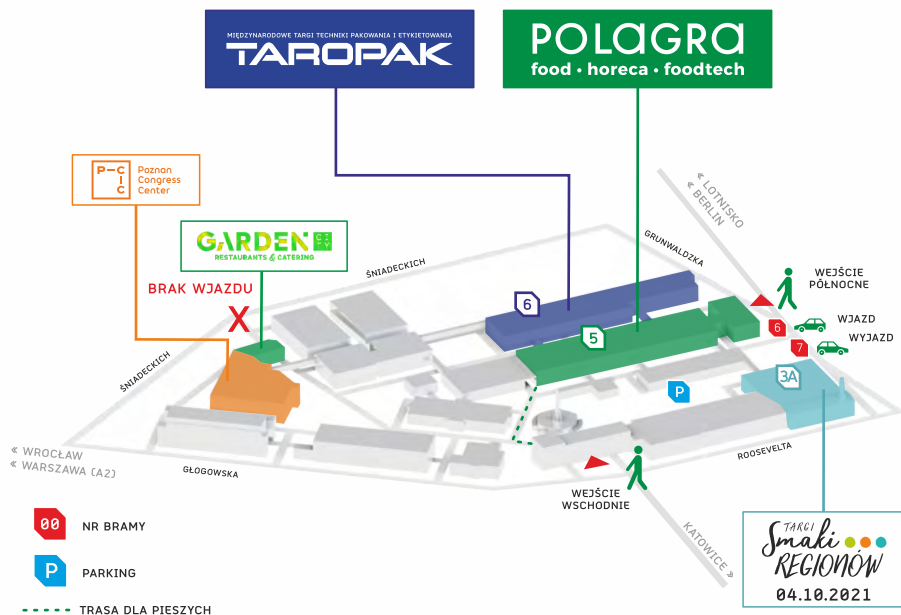


# NOWA STRONA WWW.PORADNIKRESTAURATORA.COM.PL



Zachęcamy do wizyty na naszej nowej stronie  
**[www.poradnikrestauratora.com.pl](http://www.poradnikrestauratora.com.pl)**  
– nowoczesny serwis informacyjny branży HoReCa  
dostosowany do Państwa potrzeb i preferencji.

# MAPA TERENU TARGOWEGO



4-6.10.2021



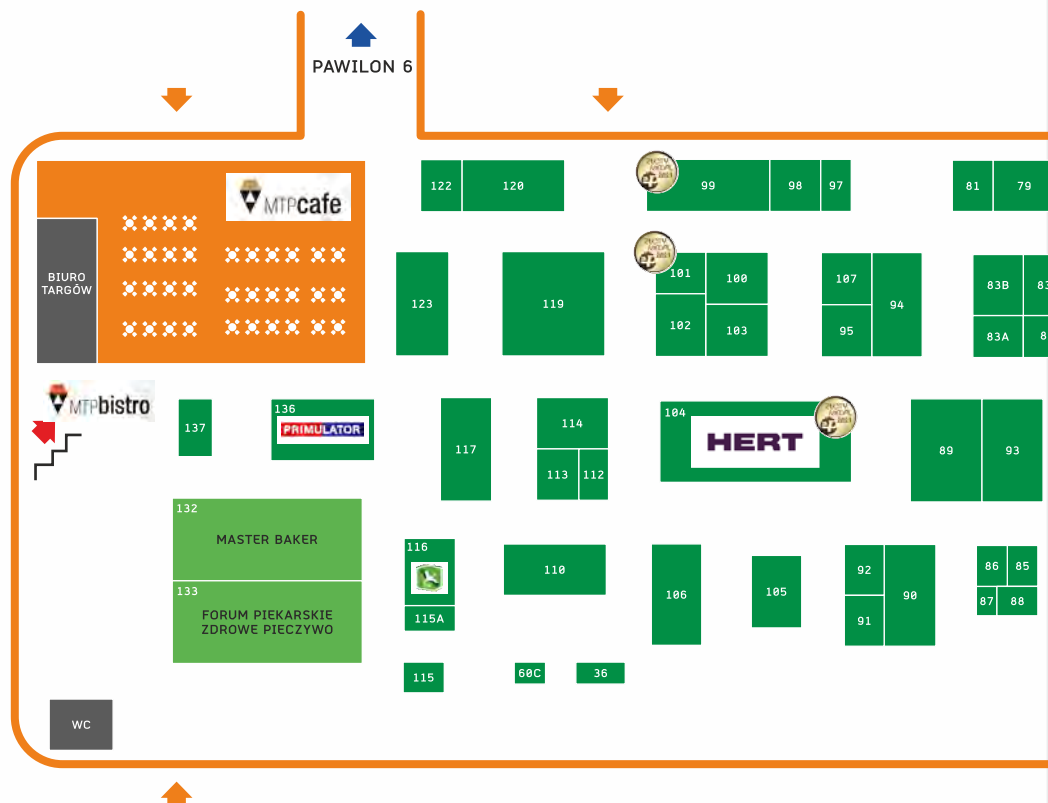
# PLAN PAWILONU 5

## POLOGRO

food • horeca • foodtech

MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNIKI PAKOWANIA I ETYKIETOWANIA  
**TAROPAK**

PAWILON 6



4-6.10.2021

# PLAN PAWILONU 5

**POLAGRA**  
food • horeca • foodtech

MIEDZYNARODOWE TARGI TECHNIKI PAKOWANIA I ETYKIETOWANIA  
**TAROPAK**

TEREN OTWARTY

PAWILON 6



4-6.10.2021



Międzynarodowe  
Targi Poznańskie

# LISTA WYSTAWCÓW PAW. 5

WYSTAWCA	KRAJ	STOISKO
AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE CARNE, LEITE E QUEIJO DE RAÇA MINHOTA CRL	PORTUGALIA	49
AMBASADA REPUBLIKI INDONEZJI	POLSKA	14A
ARCHONT	POLSKA	22
ASCENT 3	POLSKA	58
ASSOCIAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO DA ESTAÇÃO DE APOIO A BOVINICULTURA LEITEIRA	PORTUGALIA	49
ATRI TRADE	POLSKA	23
BARMIX	POLSKA	57A
BECK CLIP	POLSKA	67
BETTCHER	SZWAJCARIA	91
BIELAWSKA WYTÓRNIĄ NAPOJÓW SP. Z O.O. SP. KOMANDYTOWA	POLSKA	12
BOMADEK	POLSKA	42
BRENAL	POLSKA	59
CARNAROUQUESA - AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE BOVINOS DA RAÇA AROUQUESA CRL	PORTUGALIA	49
CHEMAN	POLSKA	56
CHURRACOOP - COOPERATIVA DE OVINOS MIRANDESES, CRL	PORTUGALIA	49
CIELEŚNICA	POLSKA	61
CLEVRO	POLSKA	99
COOPERATIVA AGRO-PECUÁRIA MIRANDESA CRL	PORTUGALIA	49
CRAEMER	NIEMCY	103
CUKIERNICTWO I PIEKARSTWO	POLSKA	81
DADAUX POLSKA	POLSKA	105
DAREX	POLSKA	36
DESTYLARNIA	POLSKA	43
DG PAWEŁ PATEREK	POLSKA	12
DOLNY ŚLĄSK	POLSKA	12
DOMOWE SANATORIUM	POLSKA	60C
DOTI SPÓŁKA JAWNA MANUFATURA D.M. MROCKOWSCY	POLSKA	12
DRAKE KRZYSZTOF KACZOR	POLSKA	60
ECO-CLEAN	POLSKA	102
EKOMEX	POLSKA	94
ELENA	POLSKA	38
ELPRESS	POLSKA	117
ELTI	POLSKA	83C
EURO EKO POLSKA	POLSKA	66
EURO-PAK	POLSKA	60B
EUROPHARMA ALLIANCE	POLSKA	44
EUROPHARMA ALLIANCE SP. Z O.O.	POLSKA	12
FABRYKA CUKIERKÓW PSZCZÓŁKA SP. Z O.O.	POLSKA	26
FEDERACAO NACIONAL DAS ASSOCIACOES DE RACAS AUTOCTONES	PORTUGALIA	49
FFT SP Z O.O.	POLSKA	85
FOODBERRY CO., LTD.	KOREA	20B
FOODMATE	HOLANDIA	70
GETH	POLSKA	119
GO UP SP. Z O.O.	POLSKA	60
GOLDDOM SERY ŁOMNICKIE DANIEL SOKOŁOWSKI	POLSKA	12
GOPOS	POLSKA	57
GORZELNIA ROLNICZA ANDRZEJ PASZOTA / PODOLE WIELKIE	POLSKA	60A
HERT	POLSKA	104
HORYZONT / FIRMYSPOZYWCZE.PL	POLSKA	88
IBIS	POLSKA	113
INSTYTUT OGRODNICTWA	POLSKA	24
INSTYTUT FIZYKI MOLEKULARNEJ	POLSKA	47
INWESTPOL	POLSKA	90
JARVIS POLSKA	POLSKA	110
JEREMY	POLSKA	114
JONSTON DISTILLERY SP. Z O.O.	POLSKA	60
JURASSIC SALMON SP. Z O.O.	POLSKA	30
KEKBEL-MAX SP. Z O.O. SP.K.	POLSKA	28
KJ GASTRO	POLSKA	54
KLIMAWENT	POLSKA	83A
KOŁO WINA	POLSKA	12



# LISTA WYSTAWCÓW PAW. 5

WYSTAWCA	KRAJ	STOISKO
KORZENIEWSCY	POLSKA	137
KRAJOWA RADA DROBIARSTWA	POLSKA	50
KRAJOWA SPÓŁKA CUKROWA	POLSKA	26
KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH ZWIĄZEK REWIZYJNY	POLSKA	13
LA-MAR	POLSKA	21
LAZUR - SPÓŁDZIELCZY ZWIĄZEK GRUP PRODUCENTÓW ROLNYCH	POLSKA	18
LINEGAL CHEMICALS SP Z O.O.	POLSKA	83
ŁOŚOŚ JURAJSKI SP. Z O.O.	POLSKA	30
MADEJ WRÓBEL	POLSKA	17
MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ SZEF KUCHNI	POLSKA	59A
MAGYAR	POLSKA	2 - TEREN OTWARTY
MANUFAKTURA WÓDEK	POLSKA	29
MARCOSTA	POLSKA	97
MAREL	HOLANDIA	93
MASTER BAKER - KONKURS	POLSKA	132
MASTER CLASS SHOW	POLSKA	62
METAL PLAST WAŁBRZYCH	POLSKA	34
METALBUD	POLSKA	74
METRO - PLAST	POLSKA	120
MIKSTER	POLSKA	92
MIL-TEK	POLSKA	98
MINISTERSTWO ROLNICTWA	POLSKA	39
MISTRZ BRANŻY	POLSKA	115
OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA KOŃSKIE	POLSKA	15
OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA WART-MILK	POLSKA	20
OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W KOLE	POLSKA	16
OLEJE TRAWIŃSCY	POLSKA	25
OMAS SRL	WŁOCHY	83B
PHMET	POLSKA	76
PODKARPACKA DESTYLARNIA OKOWITY GRZEGORZ PIŃCZUK	POLSKA	60
POLSKA EKOLOGIA	POLSKA	116
PORADNIK RESTAURATORA / PORADNIK HANDLOWCA	POLSKA	27
PRIMULATOR	POLSKA	136
PRO VAPE	ŁOTWA	75
PROJEKT HOTEL	POLSKA	53
PRZEDSIĘBIORSTWO PRZEMYSŁU ZIEMNICZANEGO TRZEMESZNO SP Z O O	POLSKA	26
PRZETWÓRNIA WARZYW GOSPODARSTWO ROLNE MICHAŁ SZNAJDER	POLSKA	12
PSS SVIDNÍK, A. S.	SŁOWACJA	87
RESTAURANT MANAGEMENT / HOTEL MANAGEMENT	POLSKA	52A
RZĘDZIENIE ZBOŻOWO MŁYŃNARSKIE PZZ W STOISŁAWIU S A	POLSKA	26
SCANVAEGT SYSTEMS SP. Z O.O.	POLSKA	106
SETH SOFTWARE	POLSKA	112
SŁAWA	POLSKA	41
SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA MLEKOVITA	POLSKA	14
SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W GOSTYNIU	POLSKA	20A
STARCK'S FOOD POLSKA	POLSKA	60D
STIGEN	POLSKA	59B
STOWRZYSENIE RZEMIEŚLNIKÓW PIEKARSTWA RP	POLSKA	133
SZLACHET-STAL	POLSKA	89
TECALIT SRL	WŁOCHY	83B
TECHNOLOGIE MIĘSNE / TECHNOLOGIE PIEKARSKIE I CUKIERNICZNE / TECHNOLOGIE RYBNE	POLSKA	86
TELESTO SA	POLSKA	101
TOMAHAWAK	HOLANDIA	107
UNIDEX	POLSKA	79
UNIMASZ	POLSKA	77
VAN HOOL	BELGIA	45, 1- TEREN OTWARTY
VITAFIT PIOTR BUSZKO	POLSKA	12
VITO FILTER POLSKA	POLSKA	55
WEINDICH	POLSKA	64
WINO EKO	POLSKA	115A
WITT POLSKA	POLSKA	95
WYDAWNICTWO SIGMA-NOT	POLSKA	122

# ŚWIAT DRUKU

## THE WORLD OF PRINTING

**DLA CIEBIE DOCIERAMY WSZĘDZIE**  
Niezależny miesięcznik dla całej branży poligraficznej oraz opakowaniowej i reklamowej



### WYDAWNICTWO POLSKI DRUKARZ SP. Z O.O. W RAMACH „AKADEMII WIEDZY”

organizuje konferencje i wystawy:

- „AKADEMIA ZARZĄDZANIA BARWĄ”
- „ETYKIETY SAMOPRZYLEPNE – NAJNOWSZE TECHNOLOGIE”
- „JAK WZMOCNIĆ BRANDY? INNOWACYJNE OPAKOWANIA”
- „TEKTURA FALISTA – NAJNOWSZE TECHNOLOGIE”



ORAZ SZKOLENIA:

- „EFFECTIVE PACKAGING”
- „POLIGRAFIA W MARKETINGU”



**POLSKI DRUKARZ**  
SPÓŁKA Z O.O.

**Wydawca miesięcznika „Świat DRUKU”  
oraz organizator konferencji w ramach „Akademii Wiedzy”:**

POLSKI DRUKARZ Sp. z o.o.

ul. Obywatelska 115, 94-104 Łódź

+48 42 6871292, [biuro@swiatdruku.eu](mailto:biuro@swiatdruku.eu)

[www.akademia-wiedzy.eu](http://www.akademia-wiedzy.eu), [www.swiatdruku.eu](http://www.swiatdruku.eu)

# Polandfruits

TRADE COOPERATION PLATFORM

- Your Business Partner
- A flexible and versatile place to find a solution
- Market of opportunities

## Become our Business Partner and Grow with us!

[www.polandfruits.com](http://www.polandfruits.com)  
[marketing@polandfruits.com](mailto:marketing@polandfruits.com)  
+48 22 824 14 97  
+48 508 112 968

**MAGAZINE**

Stable  
growth

**WEBSITE**

Polandfruits  
TRADE COOPERATION PLATFORM

HOME PAGE

NEWS

OFFER

ADVERTISEMENT

CONTACT

Polandfruits  
TRADE COOPERATION PLATFORM

HOME PAGE

NEWS

OFFER

ADVERTISEMENT

CONTACT

Polandfruits  
TRADE COOPERATION PLATFORM

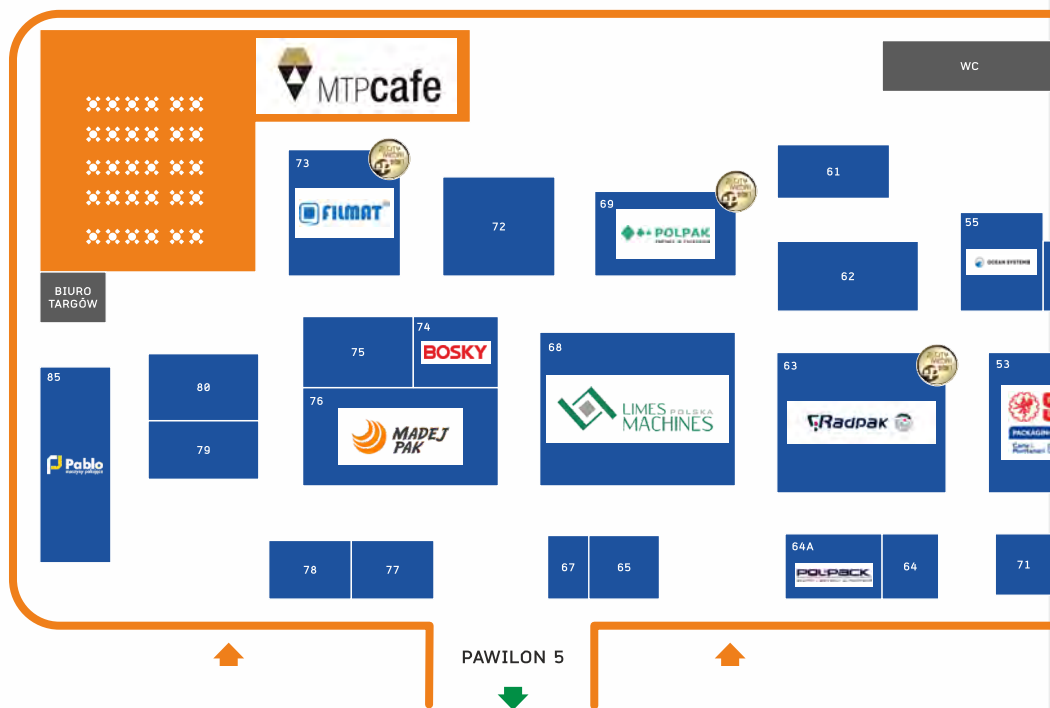
ESKAYA  
FOOD  
FOCUS

DOWNLOAD  
E-EDITION

# PLAN PAWILONU 6

MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNIKI PAKOWANIA I ETYKIETOWANIA

## TAROPAK

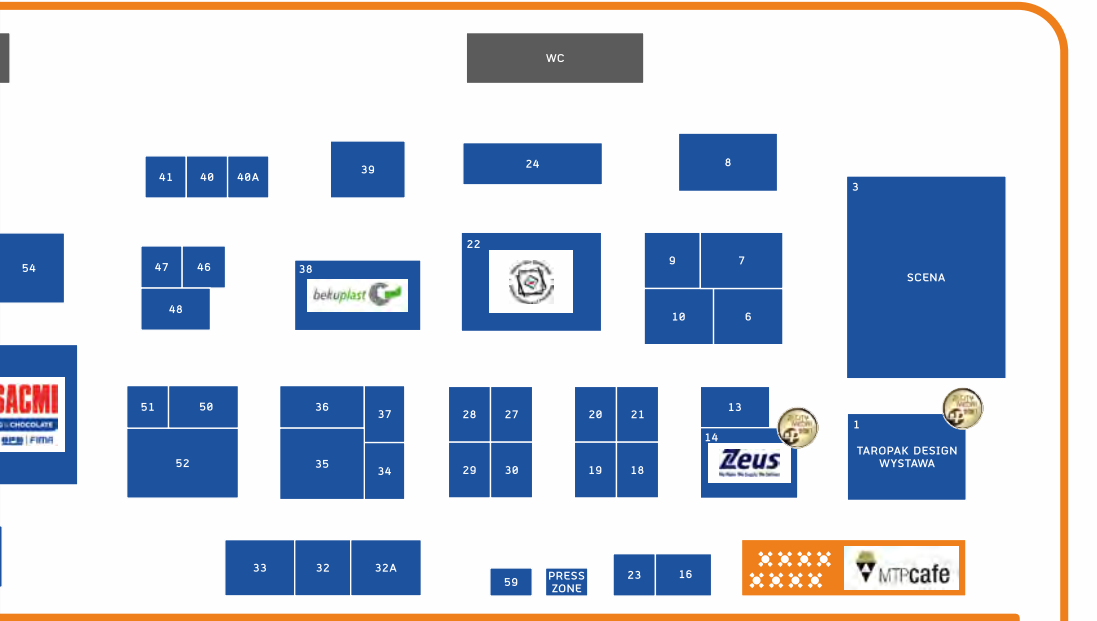


PAWILON 5

**POLAGRA**  
food • horeca • foodtech

4-6.10.2021

# PLAN PAWILONU 6



PAWILON 5



**POLOGRO**  
food • horeca • foodtech

**4-6.10.2021**

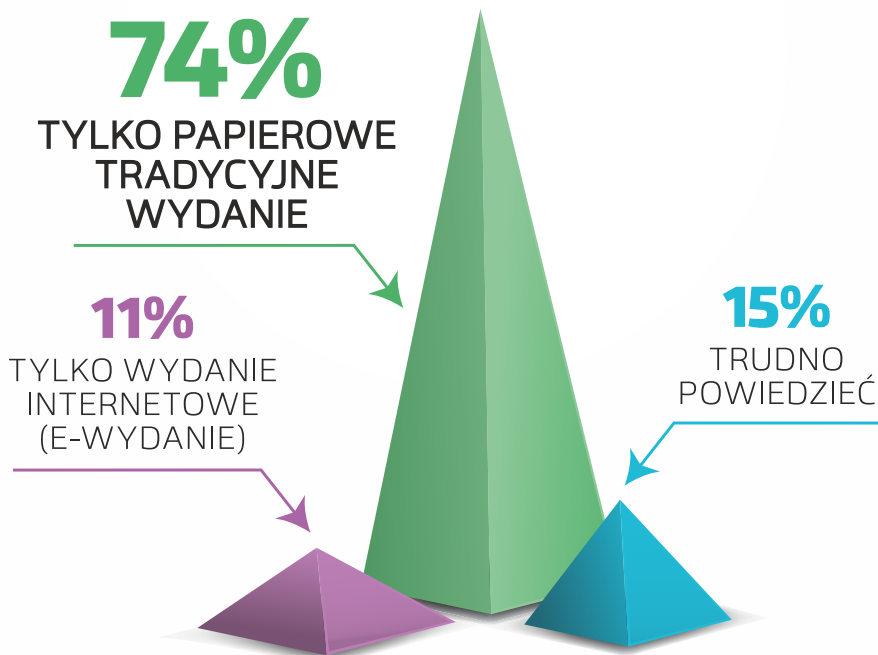
# PRASA DRUKOWANA ODPORNNA NA AdBLOCKA

- Prasa handlowa najważniejszym źródłem informacji dla właścicieli i kierowników sklepów w handlu tradycyjnym i nowoczesnym\*
- Model dystrybucji prasy branżowej sprzyja lojalności czytelników

## PREFEROWANA FORMA WYDANIA WSZYSTKICH TYTUŁÓW PRASY HANDLOWEJ

Jaką formę wydania wszystkich tytułów prasy handlowej woli Pana/i otrzymywać w sklepie?

Total sklepy w Polsce **N=1006**



**73%** handlowców uważa, że prasa jest skutecznym medium komunikowania.

\* **34%** handlowców deklaruje, że prasa jest najważniejszym medium pomagającym podjąć decyzje o zakupach do sklepów, (aż o 14 punktów procentowych więcej niż Internet).

za TRM Nielsen XI 2020, dane ważone.

Więcej na [www.poradnikhandlowca.com.pl](http://www.poradnikhandlowca.com.pl)



# LISTA WYSTAWCÓW PAW. 6

WYSTAWCA	KRAJ	STOISKO
1LOGISTICS ŻURAŁSKI	POLSKA	52
2PRESS	POLSKA	37
ARDEKAS	LITWA	21
BEKUPLAST	POLSKA	38
BENO PLASTIK	TURCJA	52
BOSKY	POLSKA	74
BURGOPAK	POLSKA	1
CAMOZZI AUTOMATION	POLSKA	72
CHEMIA I BIZNES	POLSKA	59
COFFEE SERVICE	POLSKA	18
COMACO	CZECHY	75
CONCETTI S.P.A.	WŁOCHY	76
CONDAIR SYSTEMS	NIEMCY	54
CONNECT	POLSKA	35
DID-PACK	POLSKA	7
DIGIT PACK	POLSKA	6
DRUK SERWIS	POLSKA	30
EBERLE	FRANCJA	80
ECO SAVE GROUP	POLSKA	20
ECOR	POLSKA	27
ESSEGI 2 S.R.L.	WŁOCHY	76
EUROPEAN MEDIA GROUP	POLSKA	39
FILMAT	POLSKA	73
FORUM MEDIA	POLSKA	23
FPS	POLSKA	28
FROST SYLWESTER MRÓZ	POLSKA	34
GENERAL SYSTEM PACK SRL.	WŁOCHY	76
GEST-POL	POLSKA	48
INTROGRAF	POLSKA	1
KAKADO	POLSKA	10
KUKA CEE GMBH	POLSKA	76
LA MAR	POLSKA	13
LAST TECHNOLOGY S.R.L.	WŁOCHY	68
LIMES MACHINES	POLSKA	68
LOGOPAK EAST	POLSKA	62
MADEJ-PAK	POLSKA	76
MECH-MASZ	POLSKA	65
NESTRO	POLSKA	71
OCEAN SYSTEMS	POLSKA	55
OMAG S.R.L.	WŁOCHY	68
PABLO	POLSKA	85
PEKABEX	POLSKA	67
PIAB POLSKA	POLSKA	78
PLASTECH	POLSKA	51
POLPACK	POLSKA	64A
POLPAK	POLSKA	69
POLSKA IZBA OPAKOWAŃ	POLSKA	22
POLYMER	POLSKA	47
PROEX PACK	POLSKA	33
RADPAK	POLSKA	63
REKOPOL	POLSKA	29
ROMACO S.R.L.	WŁOCHY	68
SACMI PACKAGING & CHOCOLATE	POLSKA	53
SIEĆ BADAWCZA ŁUKASIEWICZ – INSTYTUT BIOPOLIMERÓW I WŁÓKIEN CHEMICZNYCH	POLSKA	40
SIEĆ BADAWCZA ŁUKASIEWICZ – INSTYTUT LOGISTYKI I MAGAZYNOWANIA	POLSKA	40A
SMURFIT KAPPA	POLSKA	1
SN MASCHINENBAU GMBH	NIEMCY	68
SOLPLAST	POLSKA	50
SUFILOG	FRANCJA	36
TORQ PACKAGING	WŁOCHY	46
TW PLAST	POLSKA	32A
UEP – KATEDRA TOWAROZNAWSTWA I EKOLOGII PRODUKTÓW PRZEMYSŁOWYCH	POLSKA	41
ULMA	POLSKA	19
VIDEOJET	POLSKA	61
VOLTAPACK	POLSKA	79
VP POLSKA	POLSKA	9
WANZL	POLSKA	8
WYDAWNICTWO DRUK-ART	POLSKA	16
ZEUS PACKAGING	POLSKA	14
ZING	POLSKA	1

# LAUREACI KONKURSU O ZŁOTY MEDAL TARGÓW POLAGRA 2021 - SALON FOOD

## Cukierek „Mała czarna”

Krajowa Spółka Cukrowa S.A. - zgłaszający  
Fabryka Cukierków Pszczółka S.A. - producent

Fabryka Cukierków „Pszczółka” Sp. z o.o. prezentuje Małą Czarną - pyszną nowość oblaną aksaminą czekoladą. Mała Czarna to połączenie aromatycznej kawy, chrupiek ryżowych i starannie wyselekcjonowanej czekolady, co zapewnia wyjątkową strukturę oraz zaskakującą chrupkość. Kawowy cukierek pobudza zmysły i zapewnia niezapomniane doznania smakowe. Masa zawiera wymienioną kawę oblaną aksaminą czekoladą. Produkty mleczne wchodzące w skład wyrobu pochodzą od polskich dostawców, a chrupki ryżowe są bezpieczne dla osób z celiakią - nietolerancją glutenu. Jest to produkt bezglutenowy, bez barwników, bez konserwantów, a czekolada deserowa zawiera 46 % masy kakaowej.



STOISKO  
26

## Dip kremowy z ziołami 125g

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole - zgłaszający i producent

Dip kremowy jest gotowym rozwiązaniem do kuchni. Ma bardzo szerokie zastosowanie: może być stosowany jako dodatek do sałatek, surowych warzyw, zup czy sosów, jak również rewelacyjnie sprawdzi się jako dip do mięs i innych potraw z grilla. Smakuje świetnie z pieczonymi lub młodymi ziemniakami.



STOISKO  
16

## Frutus 250ml

Krajowa Spółka Cukrowa S.A. - zgłaszający i producent

FRUTUS to wyłącznie w 100% sok przecierowy na bazie jabłko-marchew z dodatkiem: banan, brzoskwinia, malina, truskawka, wiśnia. Sok nie zawiera: cukru, glutenu, konserwantów, kolorantów. Początek szkoły to szczególny moment. Rodzic traci kontrolę nad tym co je i pije dziecko w ciągu dnia - a to przecież stanowi mocną podstawę do dalszego rozwoju fizycznego i umysłowego. Frutus dostarcza koniecznych dla prawidłowego rozwoju dziecka składników w formie smacznego soku. Komunikacja marketingowa skierowana do dzieci 6-11 lat.



STOISKO  
26

## Kefir malinowy 13 żywych kultur bakterii 0,5l

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole - zgłaszający i producent

Kefir malinowy z Kola zawierający aż 13 żywych kultur bakterii to orzeźwiający napój ze zdrowotnymi walorami zapakowany w neutralny dla środowiska, w pełni nadający się do recyklingu karton. Mały, wygodny format oraz możliwość wielokrotnego otwarcia sprawiają, że produkt sprawdza się jako drugie śniadanie do szkoły, pracy, na wycieczkę. Świetnie wpisuje się w ideę „on the go”.



STOISKO  
16

# LAUREACI KONKURSU O ZŁOTY MEDAL TARGÓW POLAGRA 2021 - SALON FOOD

## Linia batoników twarogowych MiaMu

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA – zgłaszający i producent

MiaMu batoniki twarogowe w 5 smakach: orzecha laskowego, wiśniowym, truskawkowym, waniliowym i kokosowym w polewie czekoladowej. Jest to bogata w białko (aż 85% batonika to kremowa masa twarogowa), które jest budulcem tkanek i źródłem energii, przekąska nie tylko dla najmłodszych. Idealnie sprawdza się jako sładki, a zarazem zdrowy i wartościowy mały co nieco. Batoniki twarogowe MiaMu z powodzeniem zastępują tradycyjne słodycze.



STOISKO  
14

## Linia Górskich Specjałów z Zakopanego oraz Sanoka

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA – zgłaszający i producent

Linia Górskie Specjały to odpowiedź Mlekovity na trendy rynkowe i rosnące oczekiwania konsumentów, którzy poszukują zdrowych i smacznych przekąsek w wygodnej formie. Sery z linii Górskie Specjały w nietypowej formie m.in.: w kształcie warkoczy czy kulek, które swój nietuzinkowy smak i aromat zawdzięczają pochodzeniu oraz procesowi wędzenia. Idealnie nadają się na deskę serów czy do wykwintnych sałatek. Doskonałe jako samodzielna przekąska.



STOISKO  
14

## Linia Jogurtów Dar Pure 250 g

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA – zgłaszający i producent

Jogurt Dar Pure zawiera tylko 3 składniki: jogurt, owoce i owoce. Wyjątkowych walorów smakowych nadaje aż 39% zawartość owoców. To produkt bez laktozy i bez dodatku cukrów. Produkowany wyłącznie z najlepszej jakości składników, oferowany w wygodnej butelce w optymalnej porcji 250 g. Dostępny w trzech smakach: mango-banan; truskawka-banan i brzoskwinia-banan.



STOISKO  
14

## Linia Kajmaków Kuchmistrza w wariantach smakowych: klasycznym 350 g i 1 kg oraz czekoladowym 350 g

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA – zgłaszający i producent

Linia Kajmaków Kuchmistrza to gęsta, kremowa masa krówkowa w dwóch wariantach smakowych: klasycznym oraz czekoladowym. Oferowana w formie gotowej do użycia znakomicie sprawdzi się jako składnik deserów i wszelkiego rodzaju słodkich potraw. Doskonali do naleśników, gofrów i wafli, znakomicie wzbogaca też smak kremów tortowych, lodów i deserów. Kajmak Kuchmistrza świetnie sprawdzi się do wypełniania kruchych babeczek i ciastek oraz dekoracji domowych muffinek. Można go wykorzystać do przygotowania i dekoracji serników i miodowników. Nadaje się również do kanapek „na słodko”: do smarowania pieczywa czy jako dodatek do przekąsek z twarogiem.



STOISKO  
14

# LAUREACI KONKURSU O ŻŁOTY MEDAL TARGÓW POLAGRA 2021 - SALON FOOD

## Linia napojów proteinowych Super Body Active 350 g

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA – zgłaszający i producent

Super Body Active to pierwszy w Polsce mleczny napój proteinowy w 3 smakach: truskawkowym, bananowym i czekoladowym. Idealne połączenie węglowodanów i zwiększonej zawartości białka jest doskonałym rozwiązaniem dla wszystkich osób prowadzących aktywny tryb życia. Jest oferowany w optymalnej porcji 350 g. Dzięki podaniu w wygodnej formie gotowej do spożycia (ready to drink) oraz kartonikowi z szeroką zakrętką (w formie on the go) można go spożywać w każdym miejscu i o każdej porze.



## Linia serków homogenizowanych Polskich 150 g

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA – zgłaszający i producent

Serki homogenizowane Polskie występują w czterech wariantach smakowych: truskawkowym, jabłecznikowym, waniliowym oraz czekoladowym. Pyszne serki Polskie o wyjątkowo puszystej, delikatnej konsystencji, produkowane są z naturalnych surowców, co najważniejsze mają prosty skład. Są znakomitym deserem zarówno dla dzieci jak i dla dorosłych.



## Linia serków WYPASIONYCH 125 g

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA – zgłaszający i producent

Serki WYPASIONE o kremowej konsystencji i śmietankowym smaku to nowość oferowana w pięciu wyjątkowych, lubianych przez konsumentów wariantach: o smaku naturalnym, ze szczypiorkiem, z ziołami, z chrzanem i z czosnkiem. Dzięki kremowej konsystencji WYPASIONE serki kanapkowe są idealne na każdą okazję: pyszne śniadanie, szybką przekąskę, smaczny podwieczorek czy kolację. Polecane są nie tylko do smarowania pieczywa i tostów, ale również jako dodatek do krakersów, składnik dipów, przekąsek, wytrawnych kremów, sosów czy farszów do mięsa i ryb.



## Linia serów Cheddar: kawalek; plastry; wiórki; cheddar & mozzarella wiórki

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA – zgłaszający i producent

Ser Cheddar to ser dojrzewający typu twardego, produkowany z mleka pasteryzowanego. Jest doskonałym źródłem wapnia i białka. Znakomicie nadaje się na wykwinną deskę serów, sprawdzi się jako samodzielna przekąska czy składnik sałatek i przystawek oraz wielu potraw, w tym dań zapiekanych, makaronów czy pizz. Cheddar wytwarzany jest według unikalnej, tradycyjnej receptury mistrzów serowarstwa. Swoim wyrazistym, intensywnym i charakterystycznym smakiem zapewnia niezapomniane doznania nawet najbardziej wymagającym konsumentom. Dostępny w kawalku o gramaturze 250 g, w plastrach 300 g, tarty o gramaturze 300 g oraz tarty z dodatkiem mozzarelli o gramaturze 200 g.



# LAUREACI KONKURSU O ZŁOTY MEDAL TARGÓW POLAGRA 2021 - SALON FOOD

## Linia serów długodojrzewających Diamenty Konesera

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA - zgłaszający i producent

Diamenty Konesera to ekskluzywna linia serów długodojrzewających z MLEKOVITY. Wchodzące w jej skład sery: Książka Old, Cheddar Old, Gouda Old, Tyłzyci Old, Mazdamer Old oraz Mocarski Old zawdzięczają swój smak czteromiesięcznemu okresowi dojrzewania w starannie dobranych warunkach. Sery długodojrzewające są idealne na ekskluzywną deskę serów, wykwintne koreczki czy jako samodzielna przekąska. Doskonale komponują się z dodatkami słodkimi, jak miód czy owoce - tak świeże (np. winogrona, gruszki, dojrzałe soczyste mango lub figi), jak i suszone (np. morele, śliwki, żurawina). Sery z linii Diamentów Konesera znakomicie harmonizują także z lekko kwaśnymi konfiturami, orzechami (np. włoskimi, nerkowca, pistacjami, migdałami, pekan), oliwkami, suszonymi pomidorami. Wykwintny smak sera podkreśli połączenie na ostro z papryczką chilli.



## Linia serów pleśniowych La Polle

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA - zgłaszający i producent

Linia serów pleśniowych La Polle, w skład której wchodzi sery: Camembert, Camembert premium, Brie oraz Bleu. Sery pleśniowe z Mlekovity to szlachetna klasyka w kategorii serów pleśniowych, a jednocześnie odrobina ekskluzywności na co dzień. Dzięki unikalnej recepturze sery Camembert, Camembert premium oraz Brie pokryte są aksamitną skórką ze szlachetnego gatunku pleśni oraz wyróżniają się rozplływającym się w ustach kremowym wnętrzem. La Polle Polish Bleu z niebieską szlachetną pleśnią to ekskluzywny pleśniowy ser dojrzewający z porostem białej i przerosłem niebieskiej szlachetnej pleśni. Wilgotne wnętrze o wyrazistym, maślanym, lekko słonym smaku zawdzięcza specjalnemu procesowi produkcji według unikalnej receptury mistrzów serowarstwa. Wyjątkowe walory smakowo-zapachowe sprawiają, że sery pleśniowe La Polle mają szerokie zastosowanie kulinarne, a także są niezastąpione na desce serów.



## Linia Śmietan NATURALNYCH i Śmietanek Polskich

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA - zgłaszający i producent

Śmietany Polskie są otrzymywane z surowca najwyższej jakości, charakteryzują się przyjemnym, świeżym zapachem, jasnokremową barwą oraz jednolitą, gęstą konsystencją (12% i 18%), wyróżniającą je spośród innych produktów tego typu. Śmietana Polska stanowi kompletny asortyment, odpowiadający różnicowanym potrzebom konsumentów. Jest doskonała do tworzenia apetycznych kompozycji potraw o wysmienionym smaku. Śmietany Polskie o zawartości tłuszczu 12% i 18% są idealne do zup, sosów, sałatek i innych dań, których smak wymaga podkreślenia gęstą, lekko kwaśną śmietaną. Natomiast Śmietanka Polska o 30% zawartości tłuszczu idealnie nadaje się do przygotowywania bitej śmietany i deserów, szczególnie ze świeżych sezonowych owoców.



**Linia Śmietanek Polskich UHT :** 30% 1L, 36% 1L; 12% 500 ml; 18% 500 ml; 30% 500 ml; 36% 500 ml; 12% 330; ml; 18% 330 ml, 30% 330 ml; 12% 250 ml, 18% 250 ml; 30% 250 ml

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA - zgłaszający i producent

Śmietanki UHT Polskie to popularne produkty marki MLEKOVITA oferowane w asortymencie topowej linii, podkreślającej polskość wyrobu. Śmietanki Polskie w wygodnych kartonikach z zakrętką doskonale wpisują się do każdej kuchni. Dostępne są w czterech wariantach: 12%, 18%, 30%, 36% zawartości tłuszczu. Śmietanki Polskie to produkt UHT - nie wymagają przechowywania w lodówce.





# LAUREACI KONKURSU O ZŁOTY MEDAL TARGÓW POLAGRA 2021 - SALON FOOD

## Mąka pszenna tortowa typ 405 2 kg

Krajowa Spółka Cukrowa S.A. - zgłaszający  
Przedsiębiorstwo Zbożowo-Młynarskie "PZZ" w Stoilawiu S.A. - producent

Mąka pszenna tortowa typ 405 2kg – to odpowiedź na bieżące potrzeby konsumentów. Wytwarzana jest z wyselekcjonowanej pszenicy, w 100% naturalna.

Jest to mąka wysokogatunkowa, o niskiej popiołowości, bardzo jasna, wysoko ceniona przez Panie domu za lekkość, miękkość i niezawodność przy wypieku tortów i biszkoptów.

Mąka zapakowana została w ekonomiczne i funkcjonalne dwukilogramowe opakowanie z efektywną szatą graficzną.



# LAUREACI KONKURSU O ZŁOTY MEDAL TARGÓW POLAGRA 2021 - SALON FOODTECH

## Dzielarka grawimetryczna VX222 Rheon z bezstresowym systemem podziału ciasta

HERT Sp. z o.o. Sp.k. - zgłaszający  
Rheon - producent

Dzielarka grawimetryczna VX222 Rheon dzieli najbardziej wymagające ciasto bardzo dokładnie pod względem wagi i bardzo delikatnie dzięki czemu otrzymujemy pieczywo wysokiej jakości.



## Komorowa myjka obrotowa wózków XWW-100

Przedsiębiorstwo Handlowo-Uługowo-Produkcyjne  
CLEVRO Robert Klemba - zgłaszający i producent

Komorowa myjka wózków wyposażona jest w platformę obrotową na którą ładowane są wózki oraz system głowic myjących napędzanych mechanicznie który w połączeniu z podwójnym układem pomp zapewnia najwyższe parametry mycia: siłę mycia oraz pokrycie. Zastosowany układ głowic myjących połączony z platformą obrotową oraz wysoką siłą mycia daje unikalny i najmocniejszy na rynku układ mycia z powodzeniem stosowany w przemyśle mięsnym, rybnym i piekarniczym. Uzupelnieniem najwyższej siły mycia jest możliwość ogrzewania kąpieli myjącej za pomocą wszystkich dostępnych rodzajów ogrzewania: elektryczne, parowe żywa para lub wymiennik, gazowe lub olejowe, przy czym warto zaznaczyć że jako jedyni na rynku oferujemy ogrzewanie gazowe i olejowe, dzięki zastosowaniu specjalnych wymienników przystosowanych do pracy w brudnej wodzie. Występuje w wersji zagłębionej w posadzkę oraz naposadzkowej z najazdami. Jako jedyni na rynku posiada także możliwość instalacji obrotowych filtrów bębnowych.



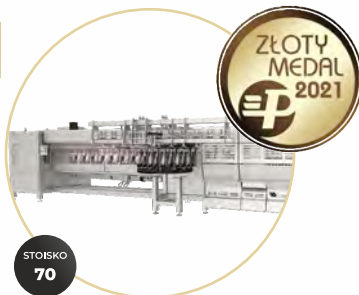


# LAUREACI KONKURSU O ŻŁOTY MEDAL TARGÓW POLAGRA 2021 - SALON FOODTECH

## OPTiX

FOODMATE B.V. - zgłaszający i producent

OPTiX to urządzenie do obróbki całych ud kurczaka. Maszyna trybuje udo i odcina kość udową, tworząc wysokiej jakości podudzie i filet z uda bez kości. Charakteryzuje się dużą wydajnością i zaawansowanym systemem rentgenowskim. OPTiX może obsłużyć do 14.400 ud kurczaka na godzinę. Maszyna mierzy każdą nogę i w oparciu o zdjęcia rentgenowskie automatycznie dostosowuje każde strzemię z produktem do optymalnych ustawień, co skutkuje niezrównaną wydajnością i doskonałymi cięciami anatomicznymi. Trybownica została zaprojektowana zgodnie z najnowszymi przepisami dotyczącymi higieny i bezpieczeństwa, dzięki czemu jest bezpieczną dla żywności i zrównoważoną maszyną. Załadunek może być wykonywany ręcznie przez 4 osoby lub za pomocą automatycznego systemu przewieszania nóg Foodmate.



## PIŁA TAŚMOWA BLADESTOP

WEINDICH Sp.j. zgłaszający i producent

Piła taśmowa z wiodącą na świecie technologią w zakresie bezpieczeństwa pracy BladeStop™, została zaprojektowana z myślą o tym, aby zmniejszyć ryzyko zranienia poprzez natychmiastowe, mechaniczne zatrzymanie ostrza, gdy urządzenie wykryje, że doszło do niepożądanego kontaktu operatora z ostrzem. Dzięki zastosowaniu tej technologii ryzyko wypadku przy pracy znacznie maleje, nawet przy trudnych warunkach pracy piły.



## Wielogłowica mgłowa chłodząca

Telesto sp. z o.o. - zgłaszający i producent

Firma Telesto w ubiegłym roku opracowała system mgłowy, służący do chłodzenia wyrobów wędliniarskich po procesie wędzenia/parzenia. Badania prowadzone u producentów wędlin, wykazały że zastosowanie tego systemu poskutkowało ogromnymi oszczędnościami w zużyciu wody a co za tym idzie w ograniczeniu ilości ścieków. Podczas prób, spadek zużycia wody wahał się między 50% do nawet 70%. Z wyliczeń wyszła jeszcze jedna ciekawa zależność - zwrot kosztów instalacji systemu jest po około 6-8 miesiącach, dzięki temu, udało się wdrożyć pierwsze systemy i uzyskać bardzo dobre referencje.



# LAUREACI KONKURSU O ZŁOTY MEDAL TARGÓW TAROPAK 2021

## BEE INSPIRED BY NATURE

Purells Innovative – zgłaszający i producent

Opakowanie Bee Inspired by Nature jest przeznaczone na miód. Wiemy jak ważną rolę w świecie pełnią pszczoły dlatego na terenie naszej firmy powstała pasieka, którą opiekują się nasi pracownicy. Starannie zbierany miód przelewany jest w słoiczki. Ten wyjątkowy produkt potrzebuje szczególnej i pięknej oprawy. Dlatego powstało oryginalne i innowacyjne opakowanie. Zewnętrzna część jest bardzo minimalistyczna, za to wkładka podtrzymująca słoiczek eksponuje i podkreśla wyjątkowość produktu. Opakowanie wykonane jest z surowca, który jest ekologiczny. Jedynym zastosowanym uszlachetnieniem jest złoty hotstamping. Kolor złoty nawiązuje do pięknej barwy miodu. Opakowanie jest doskonałym przykładem tego, że nie trzeba rezygnować z opakowań premium na rzecz ekologii. Obie w parze mogą stanowić doskonałe połączenie. Opakowania nie można nigdzie kupić, jest ono jedynie wręczone gościom, Klientom i Kontrahentom naszej firmy.



## Linia Pakowania Automatycznego LPA15X

FILMAT Grzegorz Siewiera – zgłaszający i producent

Osadzony na jednej ramie tunel obkurczający z maszyną owijającą w tuleję z taśmy folii termokurczliwej. Maszyna przystosowana do pracy ciągłej w linii produkującej różne długie artykuły typu: świetłówki, listwy podłogowe, rurki, karnisze, deski, itp. (długość od 600 mm do 2000 mm). Po przejściu pakietów pobieranych przez manipulator z linii produkcyjnej lub magazynu, produkt podawany jest na specjalnie zaprojektowane napędzane kleszcze-wózki. Dwiniecie pakietu tuleją folię i zgrzew odbywa się wzdłuż produktu. Zastosowano zgrzewadło kroczące, co pozwala na uzyskanie dużych wydajności. Cały proces pakowania odbywa się w pełni automatycznie. Zastosowane serwonapędy pozwalają na optymalizację procesu pakowania. Uzyskana wydajność do 50 pakietów/min. Atrybutem maszyny jest szybka możliwość zmiany długości pakowanego pakietu. Czas przebrojenia max 30 min. Zastosowano boczne podawanie folii z magazynkiem na dodatkowe rolki folii. Specjalny zmechanizowany rozdzielacz folii podaje folię pod zgrzewadło pod kątem 90 stopni. Umożliwia to na zmianę folii w trakcie procesu pakowania.



## POZIOMY AUTOMAT PAKUJĄCY D2100K DOYPACK

POLPAK Sp. z o.o. – zgłaszający i producent

Poziomy automat pakujący D2100K Doypack cechuje innowacyjność, wysoka wydajność i efektywność. Automat przeznaczony jest do formowania, napełniania i zamykania opakowań typu doypack z korkiem. Pakuje różnorodne produkty: płyny rzadkie i gęste, pniące się, pasty, w jedno z najbardziej uniwersalnych i praktycznych opakowań na rynku. Inwestycja w tego typu urządzenie to dla naszych Klientów gwarancja optymalizacji kosztów produkcji. Ponadto wdrożenie tak nowoczesnego rozwiązania w firmie przekłada się na komfort obsługi i bezpieczeństwo.



## Radpak kartoniarka pozioma kontynuacyjna RKH-15C

RADPAK Fabryka Maszyn Pakujących Sp. z o.o. – zgłaszający i producent

Innowacyjna kartoniarka kontynuacyjna Radpak zapewnia maksymalną wydajność, powtarzalność, ekonomię produkcji oraz wysoki poziom bezpieczeństwa przy jednoczesnym zachowaniu konkurencyjnej ceny.



# LAUREACI KONKURSU O ZŁOTY MEDAL TARGÓW TAROPAK 2021

## System Monitorowania Owijania Palet APOLLO

ZEUS PACKAGING (POLAND) Sp. z o.o. - zgłaszający

Dostęp do informacji pozwala na podejmowanie decyzji opartych na wiedzy. System APOLLO umożliwia codzienną weryfikację pracy urządzeń do owijania palet, dzięki czemu znane i kontrolowane jest zużycie folii stretch. Nasze rozwiązanie wspiera Klientów w działaniach zmierzających do ograniczenia zużycia tworzyw sztucznych poprzez redukcję zużycia, zmniejszenie grubości i stosowanie rozwiązań proekologicznych.



## TopClip

Smurfit Kappa Polska Sp. z o.o. - zgłaszający i producent

Chcesz poprawić swój zrównoważony rozwój? Teraz możesz dzięki Smurfit Kappa TopClip. Odnawialna, nadająca się do recyklingu i biodegradowalna alternatywa dla folii termokurczliwej o doskonałej wydajności łańcucha dostaw - może również zwiększyć sprzedaż wśród konsumentów dbających o środowisko.



# **napędy** miesięcznik **i sterowanie** naukowo- -techniczny

napędy • automatyka przemysłowa • energoelektronika • aparatura kontrolno-pomiarowa  
mechatronika • systemy zasilające • układy zabezpieczeń • hydraulika • pneumatyka  
robotyka • systemy transportowe • utrzymanie ruchu



**Stawiasz na rozwój?**

**Zapraszamy do współpracy**

## **Pomożemy Ci:**

- promować Twoją firmę
- informować o produktach i nowościach w Twojej ofercie
- dotrzeć do potencjalnych klientów

**[www.nis.com.pl](http://www.nis.com.pl)**



# WAŻENIE DOZOWANIE PAKOWANIE

kwartalnik techniczno-informacyjny

systemy ważące • systemy pakujące • systemy znakowania i etykietowania  
• automatyka przemysłowa • robotyka • opakowania



## Stawiasz na rozwój?

### Zapraszamy do współpracy

Pomożemy Ci:

- promować Twoją firmę
- informować o produktach i nowościach w Twojej ofercie
- dotrzeć do potencjalnych klientów

[www.wdp.com.pl](http://www.wdp.com.pl)

# POLAGRA

food • horeca • foodtech



DO ZOBACZENIA ZA ROK!  
**26-29.09.2022**

MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNIKI PAKOWANIA I ETYKIETOWANIA

## TAROPAK



OPAKUJEMY  
KAŻDĄ BRANŻĘ