

POLAGRA

food • horeca • foodtech



Jak w codziennej praktyce produkcyjnej pogodzić rygorystyczne obostrzenia prawne z pasją tworzenia niezapomnianych doznań smakowych? Jak nowoczesna automatyzacja i digitalizacja mogą wspierać jakość, nie odbierając produktom ich unikalnej, tradycyjnej tożsamości? To pytania, na które odpowiedzi bezpośrednio kształtują przyszłość całego sektora spożywczego, przetwórczego oraz branży HoReCa.

Warto pamiętać, że bezpieczeństwo żywności nie jest stanem osiąganym raz na zawsze. To proces wymagający nieustannego doskonalenia, monitorowania oraz szybkiego reagowania na pojawiające się zagrożenia.

Współczesny przemysł spożywczy funkcjonuje w rzeczywistości, w której nawet niewielkie zakłócenie na jednym z etapów produkcji może wpłynąć na jakość całego produktu. Dlatego coraz większą rolę odgrywają systemy monitoringu, analiza danych oraz narzędzia pozwalające na pełną identyfikowalność surowców i wyrobów gotowych.

Rosnące znaczenie mają również nowe wyzwania związane ze zmianami klimatycznymi, globalizacją handlu oraz wydłużaniem łańcuchów dostaw. Coraz częściej producenci muszą mierzyć się nie tylko z tradycyjnymi zagrożeniami mikrobiologicznymi, ale także z ryzykiem związanym z pojawianiem się nowych patogenów, zmianami w dostępności surowców czy koniecznością spełniania coraz bardziej rygorystycznych oczekiwań konsumentów. W efekcie bezpieczeństwo żywności staje się obszarem wymagającym ścisłej współpracy producentów, laboratoriów, instytucji kontrolnych i środowiska naukowego.

Nie bez znaczenia pozostaje także czynnik ludzki. Nawet najbardziej zaawansowane technologie nie zastąpią odpowiednio przeszkolonych pracowników i kultury organizacyjnej opartej na odpowiedzialności. To właśnie świadomość personelu, przestrzeganie procedur oraz konsekwentne budowanie standardów jakości decydują o tym, czy system bez-



pieczeństwa działa skutecznie w praktyce. W branży spożywczej każdy detal ma znaczenie, ponieważ ostatecznym beneficjentem wszystkich podejmowanych działań jest konsument, który oczekuje nie tylko doskonałego smaku, ale przede wszystkim pewności, że wybierany przez niego produkt jest w pełni bezpieczny.

Ten kluczowy i wieloaspektowy temat będziemy intensywnie kontynuować już we wrześniu podczas targów POLAGRA, które od lat są najważniejszym miejscem spotkań branży spożywczej w Europie Środkowo-Wschodniej. Wydarzenie gromadzi producentów żywności, przedstawicieli handlu detalicznego i hurtowego, technologów, ekspertów ds. jakości i bezpieczeństwa żywności, dostawców nowoczesnych rozwiązań dla przemysłu oraz reprezentantów sektora HoReCa.

POLAGRA to nie tylko ekspozycja najnowszych produktów, technologii i usług. To przede wszystkim platforma wymiany wiedzy i doświadczeń, gdzie omawiane są najważniejsze wyzwania stojące przed branżą – od zmian legislacyjnych i wymogów bezpieczeństwa żywności, przez zrównoważoną produkcję i odpowiedzialne zarządzanie zasobami, aż po wykorzystanie sztucznej inteligencji, automatyzacji oraz cyfrowych systemów kontroli jakości. To właśnie tutaj eksperci analizują kierunki rozwoju rynku, prezentują inno-

wacyjne rozwiązania i wspólnie poszukują odpowiedzi na pytania, które będą decydować o konkurencyjności przedsiębiorstw w kolejnych latach.

Integralną częścią wydarzenia są konferencje, debaty i panele eksperckie poświęcone zarówno aktualnym regulacjom prawnym, jak i praktycznym aspektom funkcjonowania przedsiębiorstw spożywczych.

Szczególne miejsce zajmują zagadnienia związane z bezpieczeństwem żywności, zarządzaniem ryzykiem, identyfikowalnością produktów oraz budowaniem zaufania konsumentów – wartościami, które dziś stanowią fundament sukcesu każdej marki spożywczej.

To właśnie w Poznaniu spotykają się liderzy rynku, innowatorzy, naukowcy i przedstawiciele administracji publicznej, by wspólnie kreować przyszłość branży. POLAGRA od lat udowadnia, że rozwój sektora spożywczego wymaga nie tylko inwestycji w technologię, ale także otwartego dialogu, współpracy i wymiany doświadczeń.

Bo choć smaki się zmieniają, jedno pozostaje niezmiennie – bezpieczeństwo jest fundamentem każdej kulinarnej historii.

Do zobaczenia podczas targów POLAGRA 2026, które odbędą się w dniach 23–25 września na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich.