

PROGRAM WYDARZEŃ TOWARZYSZĄCYCH

Międzynarodowym Targom Żywności Warsaw Food Expo 2017



1 czerwca 2017

WYDARZENIA NA SCENIE:

godz. 11.30 - 12.30 – Pokazy kulinarne Lubelszczyzny
godz. 12.45 - 13.45 – Doskonałość w kuchni polskiej – Paweł ZIELIŃSKI - RESTAURACJA POD GIGANTAMI / Akademia Kulinarna Mariusza Nowickiego / OSSKiC
godz. 14.00 - 14.30 – Występy zespołów ludowych
godz. 15.00 - 16.00 – Uroczyste otwarcie targów- goście specjalni - Ministrowie Rolnictwa Grupy Wyszehradzkiej V4+3

SEMINARIA:

CATERING MAŁY I DUŻY – wykłady skierowane są do osób odpowiedzialnych za rozwój cateringu:

godz. 11.30 - 12.15
Catering - potrzeba redefinicji, szanse rozwoju na rynku żywności.
dr inż. Karol Kłosański
rajowa Rada Gastronomii i Cateringu

godz. 12.30 - 13.15
Wpływ usług cateringowych w Polsce i Europie - dynamika, struktura, kierunki zmian.
dr inż. Agnieszka Tul-Krzyszczuk
Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie
Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

godz. 11.00 - 17.30
50-lecie Kół Gospodyń Wiejskich – prezentacja i degustacje produktów wpisanych na listę produktów tradycyjnych i lokalnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, przygotowanych przez Kola Gospodyń Wiejskich

godz. 11.00 - 15.00
TREFA KONKURSÓW
pokaz kulinarny Gospodyń Domowych – Najsmaczniejsze w moim domu – organizowany przez OSSKiC; konkursy kulinarne dla dzieci i młodzieży

godz. 12.00 - 16.00
AKADEMIA KELNERSKA GRZEGORZA GÓRNIKA:
- VI MISTRZOSTWA POLSKI HYDROSOMMELIERÓW - „SOMMELIER ROKU 2017” - mistrzostwa składają się z części teoretycznej – test oraz części praktycznej – ślepa degustacja wód mineralnych i źródłanych;

godz. 12.00 - 13.00
STREFA GRILLOWANIA
- pokazy kulinarne, degustacje, konkurs w grillowaniu i wędzeniu – Polska Ekologia i Firma Smoker

godz. 12.00 - 13.00
STREFA BIOŻYWNOSTCI
- degustacje dań przygotowanych na bazie żywności BIO – POLSKA EKOLOGIA

godz. 12.00 - 13.00
STREFA SPOTKAŃ Z AUTOREM :
godz. 11.30 - 17.00
Spotkanie z Igą Sarzyńską – promocja książki „Moje Cztery Pory Roku”.

godz. 11.30 - 17.15
STREFA EDUKACYJNA
1 - *Produkcja i wędzenie kielbasy - jak pozbyć się związków smolistych podczas wędzenia tradycyjnego* - firma SMOKER

godz. 11.30 - 17.15
STREFA EDUKACYJNA
1 - *Produkcja i wędzenie kielbasy - jak pozbyć się związków smolistych podczas wędzenia tradycyjnego* - firma SMOKER

godz. 11.30 - 17.15
STREFA EDUKACYJNA
1 - *Produkcja i wędzenie kielbasy - jak pozbyć się związków smolistych podczas wędzenia tradycyjnego* - firma SMOKER

godz. 11.30 - 17.15
STREFA EDUKACYJNA
1 - *Produkcja i wędzenie kielbasy - jak pozbyć się związków smolistych podczas wędzenia tradycyjnego* - firma SMOKER

godz. 11.30 - 17.15
STREFA EDUKACYJNA
1 - *Produkcja i wędzenie kielbasy - jak pozbyć się związków smolistych podczas wędzenia tradycyjnego* - firma SMOKER

godz. 11.30 - 17.15
STREFA EDUKACYJNA
1 - *Produkcja i wędzenie kielbasy - jak pozbyć się związków smolistych podczas wędzenia tradycyjnego* - firma SMOKER

godz. 11.30 - 17.15
STREFA EDUKACYJNA
1 - *Produkcja i wędzenie kielbasy - jak pozbyć się związków smolistych podczas wędzenia tradycyjnego* - firma SMOKER

godz. 11.30 - 17.15
STREFA EDUKACYJNA
1 - *Produkcja i wędzenie kielbasy - jak pozbyć się związków smolistych podczas wędzenia tradycyjnego* - firma SMOKER

godz. 11.30 - 17.15
STREFA EDUKACYJNA
1 - *Produkcja i wędzenie kielbasy - jak pozbyć się związków smolistych podczas wędzenia tradycyjnego* - firma SMOKER

godz. 11.30 - 17.15
STREFA EDUKACYJNA
1 - *Produkcja i wędzenie kielbasy - jak pozbyć się związków smolistych podczas wędzenia tradycyjnego* - firma SMOKER

godz. 11.30 - 17.15
STREFA EDUKACYJNA
1 - *Produkcja i wędzenie kielbasy - jak pozbyć się związków smolistych podczas wędzenia tradycyjnego* - firma SMOKER

jak zaskoczyć gości i przyrządzić spersonalizowaną kawę. Uczestnicy dowiedzą się jak odpowiednio spienić mleko i zapoznają się z technikami latte art: free pour i etching.
godz. 13.00 - 14.00
- Warsztaty w parzeniu kawy metodami alternatywnymi - „Laboratorium Kawy - czyli jak w prosty sposób przygotować dobrą kawę” - poprowadzi: Paweł Trzcirski
Opis: Co jest niezbędne do przygotowania kawy w domu, jak wybrać kawę, znaczenie młynka i świeżego mielenia, wybór urządzenia i swobodne użytkowanie, technika przyrządzania, podstawowe elementy sensoryczne.

STREFA ALKOHOLI

Seminaria Magazynu Wino
godz. 12.00 - *Polskie wino – siła różnorodności*
Degustacja win od czołowych polskich producentów i prezentacja projektu pierwszego profesjonalnego przewodnika po winach, winnicach, regionach enoturystycznych i winiarskich.
prowadzenie: Tomasz Prange-Barczyński, redaktor naczelny Magazynu Wino

2 czerwca 2017

WYDARZENIA NA SCENIE:

godz. 10.30 - 11.30 – *Jagnięcina - pyszna i zdrowa* – firma JANEX
godz. 11.45 - 12.30 – *Oswajamy kuchnię syberyjską* – Andrzej BRYK - HOTEL MARRIOTT RENAISSANCE /Akademia Kulinarna Mariusza Nowickiego / OSSKiC
godz. 12.45 - 13.30 – *Gęś luzowana na kilka sposobów* – Paweł Sulski, Krystyna Ziejewska – Gęsia Chata
godz. 13.45 - 14.15 - Występy zespołów ludowych
godz. 14.30 - 16.00 - Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego – Marszałek wręcza nagrody dla laureatów konkursu;
godz. 16.15 - 17.00 – wręczenie nagród w Konkursie Kulinarnym Józka Seeletso – „Od Okawango po Bałtyk”

godz. 12.00 - 13.00 – *Unikajmy białej - w tym: wręczenie nagród dla wystawców.*

SEMINARIA:
RESTAURACJA I HOTEL W ZGODZIE Z REGIONEM – wykłady skierowane do osób zarządzających gastronomią w restauracjach i hotelach:

godz. 10.30 - 11.15
W jaki sposób dostosować menu restauracji by było spójne z istniejącymi w danym rejonie szlakami kulinarnymi.
dr hab. inż. Ewa Czarniecka-Skubina
Zakład Technologii Gastronomicznej
Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

godz. 11.30 - 12.15
Marketingowa koncepcja produktu regionalnego.
dr hab. Maria Jeznach
Zakład Badań Konsumpcji
Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

godz. 11.30 - 12.15
Marketingowa koncepcja produktu regionalnego.
dr hab. Maria Jeznach
Zakład Badań Konsumpcji
Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

godz. 10.00 - 17.00
150-lecie Kół Gospodyń Wiejskich – prezentacja i degustacje produktów wpisanych na listę produktów tradycyjnych i lokalnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, przygotowanych przez Kola Gospodyń Wiejskich

godz. 10.00 - 15.00
STREFA KONKURSÓW
Konkurs kulinarny JOSEPHA SEELETSO „OD OKAWANGO PO BAŁTYK” organizowany przez firmę Ready PR – celem przedsięwzięcia jest wyłonienie wybitnych talentów kulinarnych wśród kucharzy pracujących w restauracjach i hotelach w Polsce;

Akademia Kelnerska Grzegorza Górnika:
- X MISTRZOSTWA POLSKI KELNERÓW - JUNIOR WAITER 2017 „SERWIS SYNCHRONICZNY” - to wyjątkowe pokazy sztuki kelnerskiej w wykonaniu czteroosobowych zespołów kelnerskich;

STREFA GRILLOWANIA
- pokazy kulinarne, degustacje, konkurs w grillowaniu i wędzeniu – Polska Ekologia i Firma Smoker

STREFA BIOŻYWNOSTCI
- degustacje dań przygotowanych na bazie żywności BIO – POLSKA EKOLOGIA

STREFA SPOTKAŃ Z AUTOREM
godz. 10.00 - 17.00
Spotkanie z Grażyną Uścińską – promocja książki kulinarnej - „Zdrowie w smaku”

godz. 10.30 - 16.15
STREFA EDUKACYJNA
1 - *Produkcja i wędzenie kielbasy - jak pozbyć się związków smolistych podczas wędzenia tradycyjnego* - firma SMOKER
2 - *Dekoracje cukiernicze na bazie lukru* - Blogerka cukiernicza - BEATA PRUSAK
3 - *Mała gastronomia to takie proste* - firma SILEX
4 - *Rola tłuszczów w diecie - ich wartość odżywcza i zdrowotna* - Polskie Stowarzyszenie Producentów Olejów

Spotkania z Mistrzem – spotkania ze znanymi szefami kuchni, którzy opowiedzą o możliwościach odniesienia sukcesu w gastronomii:

godz. 10.30 - 11.15
Od baristy do własnej firmy - Marcin Michalik – Firma Colours of coffee
godz. 11.30 - 13.00
Kucharze z Klubu Szefów Kuchni wezmą udział w panelu dyskusyjnym na temat branży HORECA - spotkania prowadzi Jacek Krawczyk firma SMARTEN

godz. 13.30 - 16.15
Andrzej BRYK - HOTEL MARRIOTT RENAISSANCE / Akademia Kulinarna Mariusza Nowickiego / OSSKiC

STREFA POKAZÓW I WARSZTATÓW
Kuchnia polska w międzynarodowym wydaniu - pokazy i warsztaty kulinarne zaprezentują czołowi polscy szefowie kuchni z Klubu Szefów Kuchni

STREFA POKAZÓW KAWOWYCH
godz. 11.00 - 12.00 i godz. 15.00 - 16.00
- Warsztaty „La Marzocco Latte Art” - poprowadzi: Agata Raczkowska
Opis: Wychodząc naprzeciw wszystkim, pokażemy jak zaskoczyć gości i przyrządzić spersonalizowaną kawę. Uczestnicy dowiedzą się jak odpowiednio spienić mleko i zapoznają się z technikami latte art: free pour i etching.
godz. 13.00 - 14.00
- Warsztaty w parzeniu kawy metodami alternatywnymi

- „Laboratorium Kawy - czyli jak w prosty sposób przygotować dobrą kawę” - poprowadzi: Paweł Trzcirski
Opis: Co jest niezbędne do przygotowania kawy w domu, jak wybrać kawę, znaczenie młynka i świeżego mielenia, wybór urządzenia i swobodne użytkowanie, technika przyrządzania, podstawowe elementy sensoryczne.

STREFA ALKOHOLI
Seminaria Magazynu Wino
godz. 12.00 - *Wino na lato – trendy i czysta przyjemność*
Przedpremierowa degustacja najlepszych win z panelu Magazynu Wino „Morskie wino na lato”. Co, z jakimi potrawami i dlaczego warto pić w czasie sezonu letniego.
prowadzenie: Łukasz Ostrowski, sekretarz paneli degustacyjnych Magazynu Wino

godz. 14.30 - Wina Izraelskie - Oktan Energy, prelegent: Marek Gałaj

godz. 12.00 - 16.00 - Piknik Zbożowy - sfinansowany z Funduszu Promocji Żywności i Przetworów Zbożowych – organizowany przez Krajową Radę Izby Rolniczych

3 czerwca 2017

WYDARZENIA NA SCENIE:

godz. 10.00 - 10.50 – GWIAZDA – Joseph SEELETSO – *Kuchnia Afrykańska - Sahara, Potęczenie jedzenia z winem*

godz. 11.00 - 11.30 – GWIAZDA – Paweł Trzcirski – *La Marzocco Latte Art* - poprowadzi: Agata Raczkowska

godz. 11.35 - 12.50 – GWIAZDA – Pascal Brodnicki – *Zdrowe gotowanie.*

godz. 13.00 - 13.30 – Wręczenie certyfikatów „Jakość i Tradycja” – Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

godz. 13.35 - 15.00 – „Kuchnia Kreolska południowych stanów USA” - Piotr Krawczyk - Hotel DoubleTree by Hilton / OSSKiC /

SEMINARIA:
ODPOWIEDZIALNE ŻYWIENIE RODZINY – wykłady przeznaczone dla rodziców:

godz. 11.00 - 11.45
Żywienie dzieci i młodzieży – podstawą ich rozwoju - najnowsze zalecenia.
dr inż. Marta Jeruszka-Bielak,
Katedra Żywnienia Człowieka
Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

godz. 12.00 - 12.45
Młode kobiety - odżywianie zamiast odchudzania - fakty i mity.

dr n. o. zdrowia Regina Wierzejska
pracownik naukowy Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie
Wykładowca akademicki w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w Skierniewicach

godz. 10.00 - 15.00
150-lecie Kół Gospodyń Wiejskich – prezentacja i degustacje produktów wpisanych na listę produktów tradycyjnych i lokalnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, przygotowanych przez Kola Gospodyń Wiejskich

STREFA KONKURSÓW
Konkurs kulinarny dla dzieci w wieku 8 - 12 lat – „Moje najpyszniejsze” – organizowany przez OSSKiC;

Akademia Kelnerska Grzegorza Górnika:

- DORATO - MISTRZOSTWA KELNERÓW W OTWIERANIU ...WINA MUSIĄCEJ BYĆ CZYMś Jest to konkurs kelnerski, polegający na otwieraniu wina musującego: Styl klasyczny - Szablowanie (otwieranie szabłą), Styl wolny - Byle czym (inwencja i pomysłowość personalna uczestników); wyłącznie dla osób pełnoletnich;

- „SZAMPANIADA AKADEMII KELNERSKIEJ” - DORATO 2017 - otwieranie wina musującego jednocześnie przez 200 kelnerów, połączone z biciem rekordu na 25 rocznicę marki „DORATO”; wyłącznie dla osób pełnoletnich;

STREFA GRILLOWANIA
- pokazy kulinarne, degustacje, konkurs w grillowaniu i wędzeniu – Polska Ekologia i Firma Smoker

STREFA BIOŻYWNOSTCI
- degustacje dań przygotowanych na bazie żywności BIO – POLSKA EKOLOGIA

STREFA SPOTKAŃ Z AUTOREM
godz. 12.00 - 16.00
Spotkanie z Ewą Czarniecką-Skubina – promocja książki Ewy Wachowicz

godz. 10.30 - 17.15
STREFA EDUKACYJNA
1 - *Produkcja i wędzenie kielbasy ków smolistych podczas wędzenia* - firma SMOKER

2 - *Dekoracje cukiernicze na bazie* cukiernicza - BEATA PRUSAK

3 - *Mała gastronomia to takie proste* - firma SILEX

4 - *Rola tłuszczów w diecie - ich wartość odżywcza i zdrowotna* – Polskie Stowarzyszenie Producentów Olejów

Spotkania z Mistrzem – spotkania z znanymi szefami kuchni, którzy opowiedzą o możliwościach odniesienia sukcesu w gastronomii:

godz. 10.30 - 11.15
Zdrowe śniadania / healthy break

godz. 11.30 - 13.15
Piotr KRAŚKIEWICZ - Hotel DoubleTree by Hilton / OSSKiC /

godz. 13.30 - 15.00
Kucharze z Klubu Szefów Kuchni dyskusyjnym na temat branży HORECA - spotkania prowadzi Jacek Krawczyk firma SMARTEN

STREFA POKAZÓW I WARSZTATÓW
Kuchnia polska w międzynarodowym wydaniu - pokazy i warsztaty kulinarne zaprezentują czołowi polscy szefowie kuchni z Klubu Szefów Kuchni

godz. 11.00 - 12.00
- Warsztaty „La Marzocco Latte Art” - poprowadzi: Agata Raczkowska

Opis: Wychodząc naprzeciw wszystkim, pokażemy jak zaskoczyć gości i przyrządzić spersonalizowaną kawę. Uczestnicy dowiedzą się jak odpowiednio spienić mleko i zapoznają się z technikami latte art: free pour i etching.

godz. 12.30 - 14.00
- Warsztaty w parzeniu kawy metodami alternatywnymi - „Laboratorium Kawy - czyli jak w prosty sposób przygotować dobrą kawę” - poprowadzi: Paweł Trzcirski

Opis: Co jest niezbędne do przygotowania kawy w domu, jak wybrać kawę, znaczenie młynka i świeżego mielenia, wybór urządzenia i swobodne użytkowanie, technika przyrządzania, podstawowe elementy sensoryczne.

STREFA ALKOHOLI
Seminaria Magazynu Wino
godz. 12.00 - *Wino na lato – trendy i czysta przyjemność*
Przedpremierowa degustacja najlepszych win z panelu Magazynu Wino „Morskie wino na lato”. Co, z jakimi potrawami i dlaczego warto pić w czasie sezonu letniego.
prowadzenie: Łukasz Ostrowski, sekretarz paneli degustacyjnych Magazynu Wino

godz. 12.00 - 16.00 - Piknik Zbożowy - sfinansowany z Funduszu Promocji Żywności i Przetworów Zbożowych – organizowany przez Krajową Radę Izby Rolniczych

godz. 11.00 - 11.45
Żywienie dzieci i młodzieży – podstawą ich rozwoju - najnowsze zalecenia.
dr inż. Marta Jeruszka-Bielak,
Katedra Żywnienia Człowieka
Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

godz. 12.00 - 12.45
Młode kobiety - odżywianie zamiast odchudzania - fakty i mity.