

NATURA food

V TARGI NATURALNEJ ŻYWNOSCI
12-14.10.2012
Łódź



Łódź, 19 listopada 2012 r.

PODSUMOWANIE

206 wystawców z Polski i zagranicy, szeroka oferta produktów ekologicznych, naturalnych i tradycyjnych, wszyscy znaczący przedstawiciele rynku, bogaty i ciekawy program konferencji, seminariów, konkursów i pokazów, 10 tys. zwiedzających wśród których nie brakowało dystrybutorów i właścicieli sklepów z żywnością wysokiej jakości – tak w jednym zdaniu można podsumować V edycję Targów Naturalnej Żywności NATURA FOOD, która odbyła się w Łodzi w dniach 12 – 14 października 2012 r.

Organizatorem imprezy były Międzynarodowe Targi Łódzkie, a honorowy patronat na Targami sprawowali Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Związek Województw RP, Marszałek Województwa Łódzkiego i Prezydent Miasta Łodzi. Oficjalnym partnerem targów była Grupa IFOAM EU, europejska struktura Międzynarodowej Federacji Rolnictwa Ekologicznego.

Równolegle do NATURA FOOD 2012 odbywały się I Targi Ekologicznego Stylu Życia beECO, impreza komplementarna w swoim zakresie do NATURA FOOD. W ramach beECO zaprezentowało się 64 wystawców przedstawiając ekokosmetyki i ekologiczne środki czystości, ekozabawki i ekoakcesoria a także ekologiczny dizajn. NATURA FOOD 2012 w połączeniu z Targami beECO były kompleksową prezentacją oferty polskiego rynku produktów ekologicznych oraz idealną okazją do nawiązania kontaktów biznesowych i podpatrzenia co polski rynek ekologiczny ma oryginalnego do zaoferowania a czego na nim brakuje.

Targi NATURA FOOD 2012 zgromadziły przedstawicieli wszystkich liczących się firm na rynku biożywności oraz żywności naturalnej i tradycyjnej, od producentów i gospodarstw ekologicznych po sklepy, hurtownie oraz przedstawicieli najważniejszych organizacji branżowych. Swoje najlepsze ekologiczne, regionalne i tradycyjne produkty zaprezentowało 11 regionów Polski: Dolny Śląsk, Województwo Lubuskie, Województwo Lubelskie, Województwo Łódzkie, Województwo Świętokrzyskie, Podlasie, Podkarpacie, Pomorze, Pomorze Zachodnie, Śląsk oraz Warmia i Mazury. Dodatkowo w targach uczestniczyły reprezentacje sektora żywności ekologicznej z Litwy, Węgier i Mołdawii.

Uroczystego otwarcia V Targów Naturalnej Żywności NATURA FOOD i I Targów Ekologicznego Stylu Życia beECO dokonali Pani Anita Szczykutowicz – Dyrektor Departamentu Promocji i Komunikacji Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Pan Witold Stępień - Marszałek Województwa Łódzkiego wraz z Panem Tomaszem Raczyńskim, Prezesem MTŁ oraz przedstawicielem Urzędu Miasta Łodzi.

Wiodącym wydarzeniem NATURA FOOD 2012 była **konferencja ROLNICTWO EKOLOGICZNE - HISTORIA I PRZYSZŁOŚĆ – WPR PO 2013 r.** w której wzięło udział 500 przedstawicieli sektora ekologicznego z Polski i zagranicy. Podczas konferencji został podsumowany dotychczasowy rozwój rolnictwa ekologicznego, a także dyskutowano nad kierunkami rozwoju w przyszłości. W ramach Targów odbyła się także **Konferencja IFOAM EU Group** pod hasłem **JAKOŚĆ I PROMOCJA PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH** dedykowana branży przetwórstwa ekologicznego. Podczas spotkania omówiono kwestie związane z postępowaniem z pozostałościami pestycydów oraz zmniejszaniem ich wpływu na środowisko w sektorze przetwórstwa i budowaniem potencjału sektora żywności ekologicznej. W sobotę i niedzielę właściciele i pracownicy sklepów z ekożywnością mieli okazję uczestniczyć **BIOBIZNES FORUM** - cyklu praktycznych spotkań poświęconych prowadzeniu własnego biznesu, obsłudze klienta i wykorzystaniu narzędzi marketingowych w kontakcie z kontrahentami i klientami.

Dużym zainteresowaniem cieszyły się warsztaty prowadzone przez Roberta Wróbla z FreeGroup.pl dotyczące social marketingu oraz wykłady przygotowane przez Marka Borowińskiego dedykowane promocji w sklepie ekologicznym.

Równolegle odbywała się **AKADEMIA BIAKURIERA** poświęcona ekoproduktom z danych odmian i ras. Spotkanie dostarczyło informacji na temat promocji tych, coraz bardziej popularnych w Polsce produktów. Uczestnicy dowiedzieli się jak promować produkty z danych odmian i ras, jak je pozyskiwać i sprzedawać.

Z opinii uczestników wiemy, że program NATURA FOOD 2012 był na tyle interesujący i bogaty, że trudno było zdecydować się w którym wydarzeniu wziąć udział.

Podczas Targów swój finał miało szereg konkursów:

FINAŁ KONKURSU NA NAJLEPSZE GOSPODARSTWO EKOLOGICZNE

Konkurs organizowany jest już po raz piąty przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi przy ścisłej współpracy z Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu. Do konkursu zgłosiło się 179 gospodarstw ekologicznych, które oceniane były w dwóch kategoriach. W kategorii ekologiczne gospodarstwo towarowe pierwsze miejsce zajął Pan Artur Kisiel z Nieszka (woj. Małopolskie) natomiast w kategorii ekologia-środowisko – Pani Jolanta Bruździńska z Łubowa (woj. wielkopolskie). Dodatkowe wyróżnienie otrzymała Pani Jadwiga Galaś (woj. zachodniopomorskie) za ekologiczną produkcję nasionną.

KONKURS O ZŁOTY MEDAL NATURA FOOD 2012 NA NAJLEPSZY PRODUKT TARGÓW

Celem Konkursu jest promocja najlepszych produktów ekologicznych i tradycyjnych prezentowanych podczas targów NATURA FOOD 2012. Jury przyznało Złote Medale NATURA FOOD 2012 dla: BioFood Polska za produkt ekologiczny sok z marchwi kwaszonej (kategoria produkty ekologiczne certyfikowane), PPHU "SZARŁAT" s.c. za olej z pestek dyni (kategoria produkty naturalne niecertyfikowane), dla Dariusza i Wioletty Marcinowskich za Makaron Radziwiłłowski oraz dla Pawła Murzyna za Miód Mazur Garbatych (kategoria produkty tradycyjne).

V WOJEWÓDZKI KONKURS PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH TYGIEL SMAKÓW

Celem Konkursu TYGIEL SMAKÓW jest identyfikacja i promocja produktów wytwarzanych tradycyjnymi metodami na terenie województwa łódzkiego. Konkurs organizowany jest cyklicznie przez Urząd Marszałkowski w Łodzi. Do rywalizacji stanęło 34 produktów żywnościowych wytworzonych na terenie województwa łódzkiego. Produkty oceniane były w sześciu kategoriach. Główną NAGRODĘ - TYGIEL SMAKU otrzymał Daniel Czaplik za wędzonki zaborowskie. Tygielki smaków w przyznano za kiełbasę bliską, powidła tradycyjne z papierówki, chleb kozacki, kotlety z ziemniaczane z kiszona kapustą po wróblewsku, trybunał trójstawowe piwo jasne pełne, miód leśny z Doliny Rzeki Mrogi.

KONKURS dla UCZNIÓW SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH TRADYCYJNE SMAKI REGIONU

Konkurs ma za zadanie zwrócić uwagę uczniów szkół gastronomicznych – przyszłych szefów kuchni, kucharzy - na możliwości wykorzystania bogactwa produktów tradycyjnych i lokalnych regionu w restauracyjnym menu. Organizatorem Konkursu był Urząd Marszałkowski w Łodzi i odbywał się pod patronem Slow Food Polska. Jury, pod przewodnictwem Krystyny Wierzbickiej postanowiło przyznać I miejsce Pawłowi Wilanowskiemu i Dawidowi Walasowi z Zespołu Szkół Gastronomicznych Nr 4 w Łodzi – za zestaw dań: delikatny łosoś w akompaniamencie ciepłego twarogu z chipsem ze skóry łososa (przystawka), polędwiczka wieprzowa otulona mchem pistacjowym w towarzystwie terriny po staropolsku, karmelizowanej śliwki z sosem chrzanowym (danie główne).

Po raz drugi podczas NATURA FOOD odbyły się **WARSZTATY DLA RESTURATORÓW** dotyczące wykorzystania produktów tradycyjnych i lokalnych. Warsztaty prowadziła Urszula Czyżak, która jednym z jednym z 5 najlepszych szefów kuchni z polskich restauracji biorących czynny udział w SALON DEL GUSTO. Szefowie wspólnie z Urszulą Czyżak przygotowali m.in. grillowaną szynkę wieluńska z łagi w kompozycji z buraczkami, gęś owsianą z Bogusławic podana z gołąbkami i kozi twaróg z Eufeminowa z dodatkiem owocowych musztard. Organizatorem warsztatów był także Urząd Marszałkowski w Łodzi.

Targi NATURA FOOD to doroczne święto miłośników dobrego smaku. Oprócz przebogatej oferty produktów tradycyjnych i regionalnych prezentowanych na stoiskach Targom towarzyszyły wydarzenia dedykowane smakoszom i konserwom najlepszych produktów regionalnych i tradycyjnych. Dużym zainteresowaniem cieszyły się obywające się już po raz czwarty w ramach łódzkiej imprezy **LABOLATORIA SMAKU** prowadzone przez organizatorów gruczeńskich spotkań kulinarnych Giena Mientkiewicza i Zbyszka Kmiecica. W targową sobotę eksperci smaku zabrali uczestników w kulinarną podróż pod hasłem *OD PAPRYKARZA DO KAWIORU. JAK UTRWALIĆ RYBĘ?* i *WÓDKA I ZAKĄSKA*. W niedzielę zaś zgłębialiśmy wysublimowane smaki *SERÓW ZAGRODOWYCH* i *POLSKICH WIN*. Najbardziej interesującym momentem NATURA FOOD był **POKAZ KULINARNY WOJCIECHA MODESTA AMARO**, który jest jednym z najwybitniejszych polskich kucharzy wykorzystujących najnowszą technikę gotowania jaką jest kuchnia molekularna. Amaro poprzedził swój pokaz ciekawym wstępem

określającym filozofię jego kuchni i opowiedział o swoim postrzeganiu naturalnych składników. Z łódzkich lokalnych produktów przygotował kurki na maśle z Głuchowa ze szczawikiem zajęczym, pierś z kaczki z żurawiną marynowaną w miodzie lipowym z Doliny rzeki Mrogi a także kapuśniak z soku z kwaszonych buraków z pierogami z cebuli i koziego sera z Drużbina. Z kolei **Grzegorz Łapanowski** w ramach projektu **CZAS KUCHARZY** zaprosił do wspólnego gotowania szefów łódzkich restauracji: Darka Kuźniaka ze Street Art Deluxe, Urszul Czyżak, Szymona Stacha z Jak pragnę wina oraz Lili z Restauracja Lili.

Odbyła się także, prowadzona przez Zbyszka Kmiecica, dyskusja **W KIERUNKU PIERWSZEJ GWIAZDKI... JAK OCENIAĆ RESTAURACJE?** Uczestniczyli w niej Wojciech Modest Amaro, Dorota Minta oraz Carlos Gonzales Tejera. Zapowiadani wcześniej Piotr Bikont i Maciej Nowak z przyczyn niezależnych niestety nie dojechali. Uczestnicy dyskutowali na czym polega recenzowanie restauracji, kim jest dobry recenzent, jak odróżnić dobrą recenzję od złej i czy recenzje restauracji są uczciwe.

Po raz drugi w ramach NATURA FOOD odbyła się **Biesiada Piwna - SMAKI REGIONALNYCH PIW** - prezentacja w ramach której wystawiały się lokalne, małe browary oferujące piwa będące alternatywą dla produktów koncernowych. Można było spróbować piw z Browaru AMBER, Browaru JABŁONOWO, Browaru KOREB, Browaru FORTUNA, Browarów Lubelskich PERŁA.

Targi NATURA FOOD były bardzo przyjazne dzieciom. Najmłodsi uczestniczyli w **warsztatach kulinarnych ZIOŁA, ZDROWIE, SEZONOWOŚĆ z Grzegorzem Łapanowskim** w ramach projektu SZKOŁA NA WIDELCU. Podczas Targów czynne było także przedszkole targowe gdzie rodzice mogli zostawić swoje maluchy pod czujnym okiem opiekunów.

W sobotę i niedzielę przed halą MTŁ, odbywała się **OWOCOWA AKCJA RECYKLINGOWA**. W zamian za elektroodpady rozdawaliśmy pyszne jabłka oraz sadzonki roślin. Akcja przeszła nasze najśmielsze oczekiwania – zebraliśmy 7 ton elektroodpadów. Partnerem akcji było MPO Łódź, a sponsorem owoców i sadzonek Fundacja Ośrodka Edukacji Ekologicznej oraz Grupa Producentów Owoców Elita.

W tym samym czasie w Centrum Konferencyjno – Wystawienniczym MTŁ odbywały się także Targi Odpowiedzialnej Mody WearFair, Finał Konkursu Re-Act Fashion oraz Międzynarodowa Konferencja Ruchu COHABITAT - Cohabitat Gathering.

NATURA FOOD 2012 odnotowała 25% przyrost powierzchni wystawienniczej, 12% przyrost liczby wystawców oraz 40% wzrost liczby osób odwiedzających Targi. Co ważne niebyli to tylko konsumenci i miłośnicy dobrego smaku, ale także osoby zainteresowane nawiązaniem kontaktów biznesowych, poszukujące dostawców i kontrahentów żywności wysokiej jakości. Wystawcy bardzo pozytywnie ocenili swój udział w NATURA FOOD2012. Targi odwiedziło blisko 10 tys. osób a przy Targach akredytowało się 120 dziennikarzy.

VI edycja Targów Naturalnej Żywności NATURA FOOD odbędzie się już za rok w dniach 11 - 13 października 2013 roku w Centrum Konferencyjno – Wystawienniczym MTŁ przy ul. Politechniki 4.

**Już dziś zapraszamy Państwa za rok do Łodzi!
VI Targi Naturalnej Żywności NATURA FOOD
Łódź, 11 – 13 października 2013**

Joanna Cyniak	Katarzyna Drobińska
Kierownik projektu	Promocja i Reklama
tel. +48 42 638 62 74	tel. + 48 42 638 62 85
j.cyniak@mtl.lodz.pl	k.drobinska@mtl.lodz.pl

Międzynarodowe Targi Łódzkie Spółka Targowa Sp. z o.o.
ul. Wólczańska 199; 90-531 Łódź; tel. +48 42 636 29 83, fax +48 42 637 29 35



FUNDUSZE EUROPEJSKIE DLA ROZWOJU REGIONU ŁÓDZKIEGO
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz z budżetu samorządu Województwa Łódzkiego.

