

NATURA food

V TARGI NATURALNEJ ŻYWNOSCI
12-14.10.2012
Łódź



Organizator:
MTŁ
MIĘDZYNARODOWE TARGI ŁÓDZKIE
SPÓŁKA TARGOWA SP. Z O.O.

Łódź, 19 listopada 2012 r.

W Łodzi w dniach 12 - 14 października 2012 roku odbędzie się największa i najważniejsza w Polsce impreza promująca ekologiczne i tradycyjne produkty żywnościowe - V Targi Naturalnej Żywności NATURA FOOD. Ich organizatorem są Międzynarodowe Targi Łódzkie Spółka Targowa, a impreza odbywa się w nowym Centrum Konferencyjno – Wystawienniczym MTŁ przy al. Politechniki 4.

Honorowy Patronat nad tym wydarzeniem objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Związek Województw RP, Marszałek Województwa Łódzkiego i Prezydent Miasta Łodzi. Po raz drugi oficjalnym partnerem targów jest Grupa IFOAM EU, europejska struktura Międzynarodowej Federacji Rolnictwa Ekologicznego. Patronat branżowy sprawują: Stowarzyszenie Producentów Żywności Metodami Ekologicznymi – EKOLAND, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych POLSKA EKOLOGIA oraz Redakcja Biokurier.pl.

Natura Food realizowana jest wspólnie z I Targami Ekologicznego Stylu Życia beECO 2012, które są propozycją dla tych wszystkich, którzy chcą być ekologiczni, na co dzień i dbać nie tylko o swoje zdrowie, ale także o otaczające nas środowisko.

W tym roku termin NATURA FOOD zbiegł się z terminem II Tygodnia Żywności Ekologicznej – akcji społecznościowej organizowanej przez Stowarzyszenie Polska Ekologia pod hasłem - KUP PRZYNAJMNIEJ JEDEN POLSKI PRODUKT EKOLOGICZNY!

WYSTAWCY

Udział w NATURA FOOD 2012 potwierdziło ponad 200 wystawców z Polski i zagranicy (Azerbejdżan, Czechy, Francja). Wystawcy zaprezentują certyfikowane produkty ekologiczne, żywność tradycyjną z oznaczeniami unijnymi i z oznaczeniami krajowych systemów jakości, a także produkty naturalne, nieprzemysłowe i o niskim stopniu przetworzenia.

Szeroka oferta produktów ekologicznych będzie prezentowana przez najważniejsze i najlepsze firmy na rynku: SYMBIO POLSKA, EKOPRODUKT, BIO PLANET, EKO-WITAL, BIO HURT, LIVING FOOD, ekOwelt, mające w swoim asortymencie produkty takich marek jak: Malwa, BioBabalscy, Alce Nero, Natumi, Voelkel, Oxfam, Yogi Tea. Na stoiskach zobaczymy także ekologiczne sery kozie z Gospodarstwa Ekologicznego FIGA i Zagrody KOZIA ŁĄKA, znakomite produkty wegetariańskie firmy PRIMAVIKA oraz produkty fair trade takich firm jak SMART CAFE oraz SZCZYPOTA ŚWIATA. Targi dadzą możliwość zapoznania się z szeroką ofertą wód - można będzie poznać właściwości wody strukturyzowanej (ożywionej), mineralnej z włoskich Dolomitów czy polskiej wody z Uzdrowiska Busko-Zdrój. Bardzo bogato prezentowane będą oleje: tłoczone na zimno nieoczyszczone, lniane, konopne, z pestek moreli, z kielków pszenicy, oleje rydzowe, dyniowe czy te prosto z Krety. Ponadto na targach będzie można kupić bardzo ceniony i poszukiwany olej arganowy, herbatę z łuską gryki, ręcznie produkowaną czekoladę i produkty z nasion amarantusa. Nie zabraknie także żywności, której spożywanie wskazane jest w wielu chorobach układu pokarmowego m.in. soków kwaszonych i produktów bezglutenowych.

Dla miłośników żywności tradycyjnej atrakcją będzie z pewnością ekspozycja firmy PROWINCJA oferującej najwyższej jakości dziczyznę oraz firmy AUSTRIACKIE EXCLUSIV ze znakomitymi serami austriackimi. Podczas targów oferowane będą wędzone ryby od GOSPODARSTWA ROLNEGO MARCINOWSKICH, pieczywo z rodzinnej piekarni z 80 – letnią tradycją Państwa Radzikowskich - RATUSZOWA, dżemy i konfitury jak z „domowej spiżarni” takich firm jak OWOCOWY DOM i WYTWÓRNIA TOWARÓW NIEZWYKŁYCH.

Dodatkowo produkty tradycyjne i regionalne będą prezentowane w ramach stoisk Urzędów Marszałkowych niemal wszystkich województw oraz na stoiskach uczestników Wojewódzkiego Konkursu Produktów Tradycyjnych Tygiel Smaków.

Jak zwykle nie zabraknie domowych nalewek, win i regionalnych browarów. Te ostatnie pojawią się w ramach ekspozycji SMAKI PIW REGIONALNYCH czyli II Biesiady Piwnej współorganizowanej z Bractwem Piwnym -Towarzystwem Promocji Kultury Piwa.

NATURA FOOD dla BIZNESU

Targi NATURA FOOD są doskonałą okazją do bezpośredniego kontaktu z producentami i przetwórcami, do nawiązania kontaktów biznesowych, pozyskania nowych klientów i partnerów, a także do wymiany poglądów i poznania trendów rozwoju rolnictwa i produkcji ekologicznej w Polsce i w Europie. W ramach targów odbędzie się szereg wydarzeń o charakterze B2B kierowanych do uczestników dynamicznie rozwijającego się polskiego rynku produktów ekologicznych.

- **Konferencja ROLNICTWO EKOLOGICZNE - HISTORIA I PRZYSZŁOŚĆ – WPR PO 2013 r. oraz rozstrzygnięcie branżowych konkursów organizowanych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

Konferencja będzie służyć dyskusji nt. wsparcia rolnictwa ekologicznego w ramach Wspólnej Polityki Rolnej po 2013 roku. Podczas Konferencji zostanie także podsumowany dotychczasowy rozwój rolnictwa ekologicznego w Polsce. Spotkanie ma na celu poznanie oczekiwań i wizji rozwoju rolnictwa ekologicznego w Polsce co powinno pozwoli znaleźć optymalne rozwiązania w ramach Wspólnej Polityki Rolnej po 2013 roku.

- **Konferencja JAKOŚĆ I PROMOCJA PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH**

Konferencja będzie spotkaniem producentów, przedsiębiorców, firm, stowarzyszeń i innych ekspertów z sektora rolnictwa ekologicznego, podczas którego omówione zostaną kierunki rozwoju rynku i sektora produkcji żywności ekologicznej w Europie Środkowej i Wschodniej. Konferencja ma na celu opracowanie rozwiązań na rzecz poprawy europejskich wytycznych dotyczących postępowania z pozostałościami pestycydów, zmniejszania wpływu na środowisko w sektorze przetwórstwa i handlu żywnością ekologiczną oraz budowania potencjału sektora żywności ekologicznej.

- **AKADEMIA BIOKURIERA - JAK WYPROMOWAĆ, POZYSKAĆ I SPRZEDAĆ EKO PRODUKTY Z DAWNYCH ODMIAN I RAS?**

Produkty z orkisz, jaja od kury zielononóżki, mleko i sery od krowy polskiej czerwonej – podbijają polskie stoły. To rarytasy i smakołyki, które w dodatku są bogate w cenne składniki odżywcze. Jak je promować? Gdzie szukać informacji? Jak nimi handlować? Nad odpowiedzią na te pytania zastanawiać się będziemy podczas warsztatów Akademii Biokurier.

- **BIOBIZNES FORUM**

W ramach NATURA FOOD już po raz drugi odbędzie się BIObiznes Forum - cykl spotkań dla właścicieli i pracowników sklepów z ekoproduktami. Podczas panelu uczestnicy uzyskają praktyczną wiedzę i porady jak zwiększyć sprzedaż w swoim sklepie, jak profesjonalnie obsługiwać klienta, jak odpowiadać na trudne pytania klientów, jak wykorzystać e-marketing i social media w promocji własnej marki czy sklepu.

- **Seminarium FAIR TRADE W TEORII I W PRAKTYCE**

Sprawiedliwy Handel (Fair Trade) jest rozwijającym się nurtem sprzedaży produktów spożywczych w Europie Zachodniej. Jako zasadę przyjmuje partnerskie stosunki z ubogimi producentami kawy, herbaty czy kakao w krajach rozwijających się i dbanie o zachowanie zasad zrównoważonego rozwoju. Na seminarium dowiemy się o najważniejszych zasadach Fair Trade, jakie są systemy certyfikacyjne i co w praktyce gwarantuje certyfikat. Poznamy perspektywy rozwoju, przykładowe marki, w tym pierwszą polską markę Fair Trade, dowiemy się też jak mówić o ruchu potencjalnym klientom.

- **Konkurs o ZŁOTY MEDAL na najlepszy produkt prezentowany na Targach**

Celem Konkursu jest wyłonienie i promocja najlepszych produktów ekologicznych i tradycyjnych prezentowanych podczas Targów Naturalnej Żywności NATURA FOOD 2012. Produkty oceniane są w trzech kategoriach: ekologiczne certyfikowane, naturalne niecertyfikowane i tradycyjne. Konkurs cieszy się ogromnym uznaniem wystawców i wysokim prestiżem w branży. Wizerunek medalu stał się rozpoznawalnym wyróżnieniem na terenie Polski oraz symbolem i gwarancją dobrej jakości. Laureaci bardzo często wykorzystują go jako element kampanii marketingowych.

NATURA FOOD dla GASTRONOMII

- **W KIERUNKU PIERWSZEJ GWIAZDKI... JAK OCENIAĆ RESTAURACJE? – dyskusja panelowa**

Na czym polega recenzowanie restauracji? Jak tworzy się ich rankingi? Czy dziennikarstwo kulinarne ma wpływ na jakość gastronomii? Kim jest dobry recenzent? Jak poziom recenzji kulinarnych oceniają restauratorzy i szefowie? I wreszcie czego brakuje polskim restauratorom, by ich restauracje widniały w światowych rankingach? Na te i inne pytania odpowiemy podczas dyskusji z udziałem Wojciecha Modesta Amaro, Piotra Bikonta, Macieja Nowaka oraz Doroty Minty. Dyskusja moderowana będzie przez Zbyska Kmiecica.

- **WARSZTATY DLA RESTURATORÓW**

Po raz drugi podczas NATURA FOOD odbędą się warsztaty dla restauratorów dotyczące wykorzystania produktów tradycyjnych i lokalnych. Warsztaty prowadziła będzie Urszula Czyżak, która zgodnie z listą opublikowaną przez

magazyn "Food Service" (marzec 2010) jest jedną ze stu najbardziej wpływowych postaci polskiej kuchni ostatnich dwóch dekad. Urszula Czyżak jest także aktywnym członkiem Międzynarodowego Stowarzyszenia Slow Food, w którym bardzo czynnie działa i jednym z 5 najlepszych szefów kuchni z polskich restauracji biorących czynny udział w SALON DEL GUSTO. Organizatorem warsztatów jest Urząd Marszałkowski w Łodzi.

- **KONKURS dla UCZNIÓW SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH**

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, wzmocnienie pozycji rynkowej tych produktów, wzbudzenie większego zainteresowania wśród potencjalnych konsumentów, a w rezultacie promocji tradycyjnych smaków regionu.

NATURA FOOD DLA MIŁOŚNIKÓW DOBREGO SMAKU

Targi NATURA FOOD to doroczne święto wszystkich smakoszy. Tylko tutaj w jednym miejscu i czasie swoje ekologiczne i regionalne produkty zaprezentuje większość polskich województw. Prezentacja lokalnych specjałów jest niekonwencjonalnym sposobem promocji regionów, które mogą zaprezentować się przez pryzmat swojej kuchni, ale także przyczyniają się do rozwoju lokalnego przemysłu spożywczego.

- **WOJEWÓDZKI KONKURS PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH TYGIEL SMAKÓW**

To już piąta edycja Wojewódzkiego Konkursu Produktów Tradycyjnych TYGIEL SMAKÓW, którego celem jest promocja produktów wytwarzanych tradycyjnymi metodami na terenie województwa łódzkiego. Organizatorem konkursu jest Urząd Marszałkowski w Łodzi. Do konkursu zakwalifikowano 36 produktów z regionu łódzkiego, a wśród nich m.in. pączki piwne po wróblewsku, papryka na miodzie wielkokwiatowym, boczek mleczny.

- **LABORATORIA SMAKU**

Warsztaty degustacyjne na stałe wpisały się w program NATURA FOOD. W tym roku odbywają się one pod egidą Slow Food Polska. Są to spotkania wykładowo-degustacyjne prowadzone przez ekspertów smaku. Każde z nich składa się z części teoretycznej (wykładu, prezentacji) i praktycznej (radosnej degustacji). W ich trakcie uczestnicy mają możliwość skosztowania wszystkich omawianych produktów i potraw. Tegoroczne laboratoria poprowadzą Gienio Mientkiewicz i Zbyszek Kmiec, którzy pracują razem przy Festiwalu Smaku w Grucnie, poprowadzili niezliczoną ilość warsztatów, zasiadali w tryliardach komisji, zagadali na śmierć i zainspirowali setki ludzi. W targową sobotę i niedzielę odbędą się:

- Laboratorium smaku WÓDKA I ZAKĄSKA,
- Laboratorium smaku OD PAPRYKARZA DO KAWIORU. JAK UTRWALIĆ RYBĘ?,
- Laboratorium smaku POLSKIE WINA,
- Laboratorium smaku SERY ZAGRODOWE.

- **POKAZY KULINARNE**

- **WOJCIECH MODEST AMARO - pokaz kulinarny w ramach projektu „Kreowanie marki Łódzkie poprzez promocję tradycyjnych smaków regionu”**

- **CLASH COOKING NATURA FOOD – CZAS KUCHARZY – pokaz kulinarny Grzegorza Łapanowskiego**

Kucharze rzadko mają okazję spotkać się na niezależnym gruncie, gotować razem bez konkurencji, z czystej pasji i chęci spędzenia wspólnie czasu i wymiany doświadczeń. NATURA FOOD - CZAS KUCHARZY to spotkanie profesjonalistów i pasjonatów, którego celem jest wymiana doświadczeń i promocja naturalnej żywności wysokiej jakości, regionalnej, tradycyjnej, ekologicznej i sezonowej. Na bazie naturalnych produktów każdy z zaproszonych szefów stworzy autorską recepturę i zaprezentuje swój unikalny styl. Publiczność będzie miała okazję do degustowania przepysznych dań przygotowanych przez Grzegorza Łapanowskiego i jego gości.

- **INNOWACYJNE DANIA Z PRODUKTÓW REGIONALNYCH I SEZONOWYCH - POKAZ SZKOŁY KULINARNEJ "food for friends"**

Będzie to interaktywny pokaz kulinarny czyli niecodzienne połączenie gotowania i zabawy, zakończone smakowitą degustacją. Na bazie produktów prezentowanych podczas NATURA FOOD przygotowane zostaną dania, których przepisy powstały specjalnie na Targi. Podczas pokazu założyciel szkoły, Kuba Korczak, wraz z ekipą food for friends będą prezentować produkty, omawiać możliwości ich wykorzystania, poprawiania i łączenia...

- **SMAKI PIW REGIONALNYCH – II BIESIADA PIWNA**

Piwa z małych, regionalnych browarów przeżywają renesans. Podczas targów w jednym miejscu i czasie zaprezentują się: Browar AMBER, Browar JABŁONOWO, Browar KOREB, Browar FORTUNA, PERŁA Browary Lubelskie.

NATURA FOOD dla DZIECI

Targi NATURA FOOD będą bardzo przyjazne rodzinom z dziećmi. Zgodnie z przysłowiem czym skorupka za młodu nasiąknie ... zapraszamy najmłodszych do poznawania ekoproduktów, tradycyjnych smaków i wspólnej ekozabawy:

- **PRZEDSZKOLE TARGOWE EKOLUDEK w ramach I Targów Ekologicznego Stylu Życia beECO**
Przez cały czas trwania Targów rodzice będą mogli zostawić swoje maluchy pod czujnym okiem opiekunów, którzy zgodnie z zasadą uczyć bawiąc, zainspirują maluchy do ekologicznych gier. Dzieciaki będą mogły wykonać między innymi jesienne kompozycje florystyczne, ekologiczne stemple, naturalną biżuterię, makietę eko miasta... Można przynieść ze sobą stare pudełka, kapsle, sznurki i inne "odpady" lub przedmioty, z których uszło życie, a razem postaramy się nadać im nowe :)
- **KĄCIK EKO-MALUCHA w ramach Targów odpowiedzialnej mody WearFair**
Razem z opiekunami z Polskiej Zielonej Sieci dzieci będą uczyć się jak być odpowiedzialnym konsumentem. Przekonają się, że wszystko, nawet stara puszka czy jednorazowe butelki PET, mogą być materiałem inspirującym, z którego można stworzyć coś ładnego. Każde z dzieci będzie mogło zrobić sobie laleczkę metodą żydanicową albo ekokrasną. Opiekunowie opowiedzą także bajki związane z tematyką Sprawiedliwego Handlu oraz relacjami między krajami Globalnej Północy i Globalnego Południa.
- **ZIOŁA, ZDROWIE, SEZONOWOŚĆ - warsztaty kulinarne dla dzieci z Grzegorzem Łapanowskim w ramach projektu SZKOŁA NA WIDELCU**
Skąd się bierze jedzenie? Czy może być smaczne? Co to jest smak? Skąd się bierze? Jakie smaki znamy? Czy zapach jest ważny? Na te i inne pytania najmłodszy postarają się odpowiedzieć podczas kulinarnej przygody z Grzegorzem Łapanowskim. Projekt „Szkoła na widelcu” skierowany jest do szkół i przedszkoli i ma na celu poprawić jakość odżywiania dzieci. W ramach projektu odbywają się działania edukacyjne mające na celu budowanie wiedzy i świadomości na temat zdrowego jedzenia wśród dzieci, ich rodziców, nauczycieli i personelu kuchennego.

Godziny zwiedzania:

12 października 2012	10:00 - 18:00
13 października 2012	10:00 - 18:00
14 października 2012	10:00 - 16:00

Ceny biletów:

Bilet normalny jednodniowy	- 7 PLN
Bilet normalny jednodniowy z migawką	- 5 PLN
Dzieci do lat 10	- bezpłatnie
Bilet normalny trzydniowy	- 16 PLN
Udział w laboratoriach smaku	- 50 PLN

Szczegółowe informacje i program: www.naturafood.pl



Zapraszamy na profil NATURA FOOD na

W tym samym czasie na terenach Centrum Konferencyjno – Wystawienniczego MTŁ odbędą się inne wydarzenia związane z ekologią:

12 – 14 października organizator:	I Targi Ekologicznego Stylu Życia beECO. Międzynarodowe Targi Łódzkie Spółka Targowa Sp. z o.o.
12 października organizator:	Konferencja Polska, Naturalnie! – ekoturystyka jako naturalnie udany wypoczynek INSPRO Instytut Spraw Obywatelskich
12 października organizator:	Gala Finałowa Re-Act Fashion Show 2012 Fundacja Re-Act
13 – 14 października organizator:	FESTIWAL COHABITAT GATHERING 2012 Fundacja Cohabitat
13 – 14 października organizator:	Targi Odpowiedzialnej Mody WearFair Związek Stowarzyszeń Polska Zielona Sieć

Joanna Cyniak
Kierownik projektu
tel. +48 42 638 62 74
j.cyniak@mtl.lodz.pl

Katarzyna Drobińska
Promocja i Reklama
tel. + 48 42 638 62 85
k.drobinska@mtl.lodz.pl

Międzynarodowe Targi Łódzkie Spółka Targowa Sp. z o.o.
ul. Politechniki 493 - 590 Łódź tel. +48 42 636 29 83, fax +48 42 637 29 35

