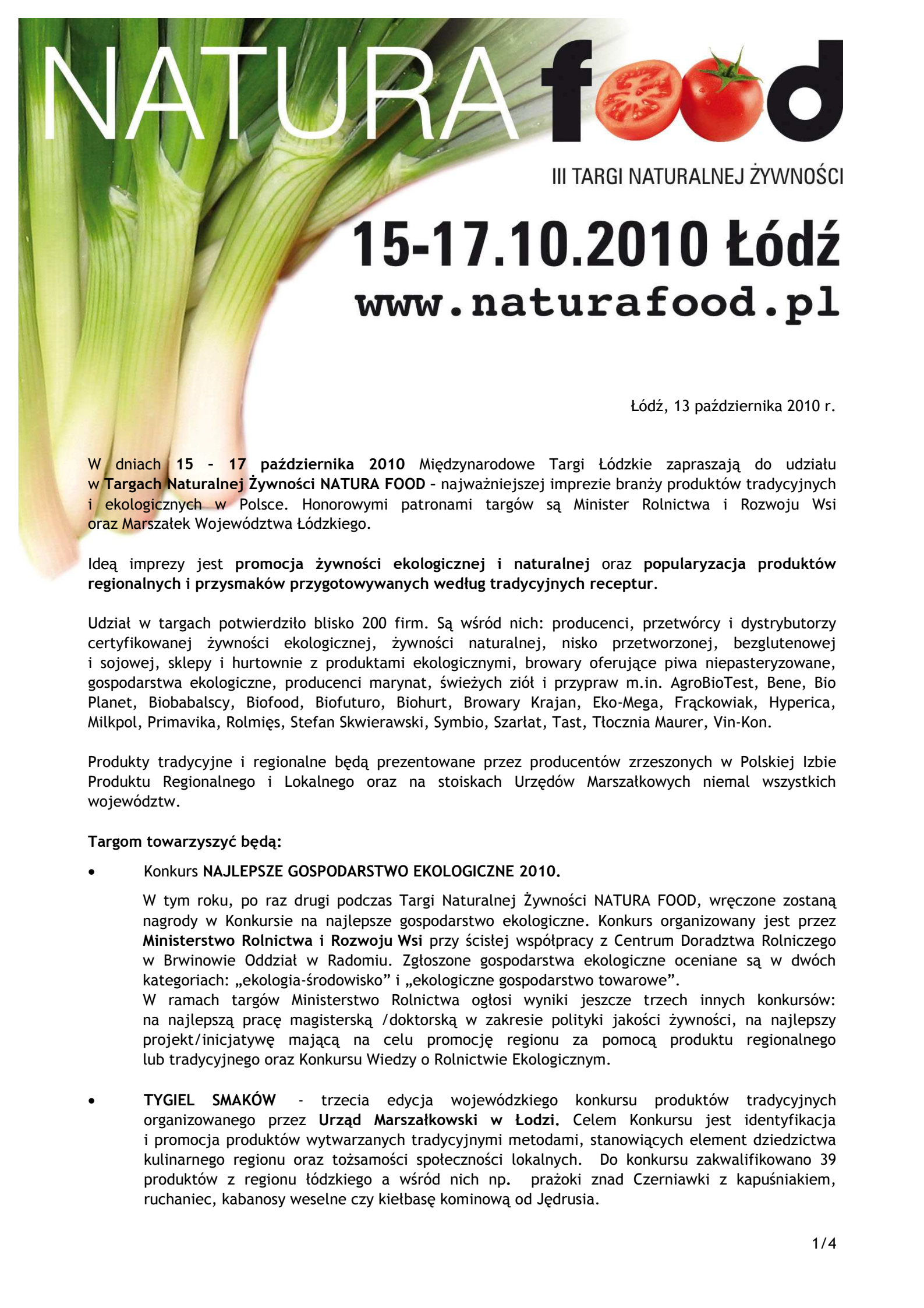




NATURA food

III TARGI NATURALNEJ ŻYWNOŚCI

15-17.10.2010 Łódź
www.naturafood.pl

Łódź, 13 października 2010 r.

W dniach **15 - 17 października 2010** Międzynarodowe Targi Łódzkie zapraszają do udziału w **Targach Naturalnej Żywności NATURA FOOD** - najważniejszej imprezie branży produktów tradycyjnych i ekologicznych w Polsce. Honorowymi patronami targów są Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Marszałek Województwa Łódzkiego.

Ideą imprezy jest **promocja żywności ekologicznej i naturalnej oraz popularyzacja produktów regionalnych i przysmaków przygotowywanych według tradycyjnych receptur.**

Udział w targach potwierdziło blisko 200 firm. Są wśród nich: producenci, przetwórcy i dystrybutorzy certyfikowanej żywności ekologicznej, żywności naturalnej, nisko przetworzonej, bezglutenowej i sojowej, sklepy i hurtownie z produktami ekologicznymi, browary oferujące piwa niepasteryzowane, gospodarstwa ekologiczne, producenci marynat, świeżych ziół i przypraw m.in. AgroBioTest, Bene, Bio Planet, Biobabalscy, Biofood, Biofuturo, Biohurt, Browary Krajan, Eko-Mega, Frąckowiak, Hyperica, Milkpol, Primavika, Rolmięs, Stefan Skwierawski, Symbio, Szarłat, Tast, Tłocznia Maurer, Vin-Kon.

Produkty tradycyjne i regionalne będą prezentowane przez producentów zrzeszonych w Polskiej Izbie Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz na stoiskach Urzędów Marszałkowych niemal wszystkich województw.

Targom towarzyszyć będą:

- Konkurs **NAJLEPSZE GOSPODARSTWO EKOLOGICZNE 2010.**

W tym roku, po raz drugi podczas Targi Naturalnej Żywności NATURA FOOD, wręczone zostaną nagrody w Konkursie na najlepsze gospodarstwo ekologiczne. Konkurs organizowany jest przez **Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi** przy ścisłej współpracy z Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu. Zgłoszone gospodarstwa ekologiczne oceniane są w dwóch kategoriach: „ekologia-środowisko” i „ekologiczne gospodarstwo towarowe”.

W ramach targów Ministerstwo Rolnictwa ogłosi wyniki jeszcze trzech innych konkursów: na najlepszą pracę magisterską /doktorską w zakresie polityki jakości żywności, na najlepszy projekt/inicjatywę mającą na celu promocję regionu za pomocą produktu regionalnego lub tradycyjnego oraz Konkursu Wiedzy o Rolnictwie Ekologicznym.

- **TYGIEL SMAKÓW** - trzecia edycja wojewódzkiego konkursu produktów tradycyjnych organizowanego przez **Urząd Marszałkowski w Łodzi**. Celem Konkursu jest identyfikacja i promocja produktów wytwarzanych tradycyjnymi metodami, stanowiących element dziedzictwa kulinarnego regionu oraz tożsamości społeczności lokalnych. Do konkursu zakwalifikowano 39 produktów z regionu łódzkiego a wśród nich np. prażoki znad Czarniawki z kapuśniakiem, ruchaniec, kabanosy weselne czy kielbasę kominową od Jędrusia.

- Konkurs o **Złoty Medal NATURA FOOD 2010**, którego celem jest wyłonienie i promocja najlepszych produktów ekologicznych i tradycyjnych prezentowanych podczas Targów Naturalnej Żywności NATURA FOOD 2010. Produkty będą oceniane w trzech kategoriach: ekologiczne certyfikowane, naturalne niecertyfikowane i tradycyjne.
- **NOWE TRENDY NA RYNKU EKOLOGICZNYM** - konferencja organizowana przez BioKurier.pl Prelegenci przybliżą słuchaczom tematy sprawiedliwego handlu, naturalnej kosmetyki, eko tekstyliów, ekoproduktów dla dzieci czy też coraz popularniejszego zjawiska dostarczania ekologicznych warzyw bezpośrednio do domów. Handlowcy będą mieli okazję dowiedzieć się jak włączyć się w ogólnopolskie kampanie dotyczące zdrowego odżywiania.
- **SZKOLENIA DLA WŁAŚCICIELI SKLEPÓW Z ŻYWNOŚCIĄ EKOLOGICZNĄ**
PSYCHOLOGIA KOLORU i Visual Merchandising - specjalnie i niezwykle ciekawe warsztaty prowadzone przez dr Marka Borowińskiego. Wiedza zdobyta na seminariach z pewnością wpłynie na poprawienie walorów estetycznych sklepu (również internetowego), a także przełoży się na realny wzrost sprzedaży. Tematy: „Wystawa sklepowa, która sprzedaje”, „Jak urządzić sklep, ze zdrową żywnością , aby zarabiał”, „Psychologia koloru w Internecie, czyli jak właściwie budować strony www w kontekście wpływu koloru na odbiorcę”.
JAK ZAROBIĆ W INTERECIE - najważniejsze zagadnienia wykorzystania internetu w prowadzeniu biznesu - praktyczne warsztaty dla osób początkujących oraz takich, którzy chcą usystematyzować wiedzę i dowiedzieć się czegoś nowego o możliwościach promocji w interencie. Szkolenie prowadzone będzie przez Przemysława Modrzewskiego, specjalizującego się w marketingu internetowym z naciskiem na marketing w wyszukiwarkach. Przemysław Modrzewski jest autorem książki "Google AdWords w praktyce" wydanej przez wydawnictwo PWN.
- **ŚWIADOMY KONSUMENT** - prezentacje i seminaria edukacyjne przygotowane we współpracy z Instytutem Spraw Obywatelskich, Ośrodkiem Działań Ekologicznych Źródła oraz Grupą eFTE z Warszawy. Celem spotkań jest zwiększenie świadomości konsumentów i zwrócenie uwagi na zagrożenia płynące ze stosowania Organizmów Modyfikowanych Genetycznie (GMO) w produkcji żywności, a także znakowania żywności zawierającej GMO. W ramach projektu odbędą się warsztaty dla młodzieży poświęcone FAIR TRADE oraz globalnym współzależnościami w zapewnieniu żywności ludziom w różnych częściach świata.
- **POKAZY FILOMOWE** - Instytut Spraw Obywatelskich zaprasza na pokazy filmów o tematyce ekologicznej: ŚWIŃSKI INTERES/ PIG BUSINESS - fascynujący brytyjski dokument ukazujący globalny wymiar dramatycznych efektów przemysłowej hodowli zwierząt oraz THE END OF THE LINE - film organizacji WWF element kampanii WWF-u "Zrównoważone rybołówstwo" .
- **RECYCLING DAJE OWOCE** - owocowa ekoacja.
Wszystkim tym którzy przyniosą domowe surowce wtóre które mogą zostać poddane recyklingowi (makulatura, szklane i plastikowe butelki, puszki, stare telewizory itd.) otrzymają w zamian pysze i zdrowe polskie owoce oraz bezpłatny bilet na targi NATURA FOOD. Organizatorem akcji jest Dominik Dobrowolski, a sponsorem owoców Łódzki Rynek Hurtowy ZJAZDOWA.
- **LABORAORIA SMAKU** - warsztaty kulinarne organizowane przez Slow Food Polska na wzór Laboratori del Gusto w Turynie. Podczas warsztatów eksperci wprowadzą uczestników w tajniki najlepszej kuchni, pokażą jak delektować się smakiem i zabawą w kuchni, nauczą jak rozpoznać produkty dobrej jakości i jak ocenić ich zalety. W tym roku zapraszamy na:
 - Laboratorium z najlepszych polskich serów długo dojrzewających,
 - Laboratorium z polskiej gęsiny,
 - Laboratorium nalewek polskich.
- **AKADEMIA WINA** - warsztaty dla wszystkich tych którzy chcą pogłębić swoją wiedzę na temat wina, zasad oceny pod względem wizualnym, aromatycznym oraz smakowym, a także dowiedzieć się jak rozpoznawać wino na podstawie etykiet i jak dobrać je do potraw. Warsztaty prowadził będzie Przemysław Kowalski - Master Sommelier z Akademii Wina w Łodzi.
- **PODRÓŻE po HERBACIANYCH SZLAKACH** - warsztaty o herbatach świata. W ramach warsztatu odbędzie się unikalny chiński pokaz parzenia herbaty „Czarnego Smoka”. Pokazowi będzie towarzyszyła multimedialna prezentacja informacji o właściwościach, rodzajach i sposobach przyrządzania herbaty. Uczestnicy spotkania będą mieli okazję przyrządzić i pić herbatę zgodnie z rytuałami w Chinach i na Tajwanie - ze specjalnych czarek.

- **ALEJA REGIONÓW** - prezentacja produktów tradycyjnych i ekologicznych z różnych Regionów Polski, zorganizowana we współpracy z **Urzędami Marszałkowskimi** polskich województw. Zesłoroczna, premierowa prezentacja regionalnych specjałów przyczyniła się nie tylko do rozwoju lokalnego przemysłu spożywczego, ale stała się także niekonwencjonalnym sposobem promocji województw, które miały okazję zaprezentować się przez pryzmat swojej regionalnej kuchni.
- **ANIOŁ i DIABLIK Potraw Regionalnych.**
Patronem medialnym NATURA FOOD jest portal www.potrawyregionalne.pl - jedyny w Polsce portal poświęcony tematyce produktu tradycyjnego i lokalnego. Podczas targów redakcja www.potrawyregionalne.pl przyzna następujące wyróżnienia: ANIOŁ POTRAW REGIONALNYCH - „za anielski smak”, dla produktu spożywczego lub potrawy; DIABLIK POTRAW REGIONALNYCH” - „za kuszenie”, dla napojów i spirytualiów.
- **POKAZY KULINARNE**
TYGLOWE GOTOWANIE i POLSKA ŚRÓDZIEMNOMORSKA - pokazy kulinarne w wykonaniu obcokrajowców mieszkających w Polsce, którzy zaprezentują swoje rodzime, nostalgiczne smaki w polskich realiach. Gotować będą: Carlos Gonzalez Tejera, Andrea Parolo oraz Teofilos Vafidis.
- **SALON KSIĄŻKI KULINARNEJ BOOK&COOK**
Salon organizowany jest po raz pierwszy podczas targów NATURA FOOD przez serwis internetowy **Ksiazki.TV** oraz **Targi Ksiazki.com** przy współpracy z **MTŁ**
Książek kulinarnych nie sposób pominąć w księgarniach - przywołują wspomnienia smaków i zapachów, zachęcają wspaniałą grafiką, opisem i przepisami. Trudno im się oprzeć: szukamy w nich recepty na szczęście i radość życia, na zdrowie i urodę.
Swoją aktualną ofertę wydawniczą przedstawi kilkanaście polskich wydawców książek kulinarnych - najnowsze, najciekawsze i najpiękniejsze książki kulinarne będzie można obejrzeć i kupić na stoisku **Salonu Książki Kulinarnej BOOK&COOK**, a w sobotę (16 października) zapraszamy na spotkanie z p. Hanną Szymanderską, autorką wielu wyśmienitych książek Kucharskich.
- **RECYCLING DAJE OWOCE - OWOCOWA EKOAKCJA**
Zapraszamy do przynoszenia zepsutych telewizorów, przepalonych świetlówek, wyczerpanych baterii, surowców wtórnych, jednym słowem różnych domowych odpadów, które po akcji zostaną poddane recyklingowi. W zamian będziemy wręczać pyszne i zdrowe polskie owoce.
- **Ekologiczna torba za zużytą świetlówkę**
Każdy kto przyniesie zużytą świetlówkę na III DNI NATURALNEJ ŻYWNOŚCI NATURA FOOD dostanie w zamian bawełnianą torbę. Zbiórkę przeprowadzi ElektroEko, które na swym stoisku będzie również edukować w zakresie prawidłowego postępowania z elektrośmieciami.
Wagę selektywnej zbiórki elektrośmieci podkreśla fakt, że zgodnie z obowiązującym prawem, uznawane są one za odpady niebezpieczne i wymagają odpowiedniego traktowania. Za wyrzucenie elektrośmieci, w tym również świetlówek kompaktowych, do zwykłego śmietnika grozi kara grzywny, nawet do 5 tys. złotych. O zakazie wyrzucania informuje znak przekreślonego kontenera na śmieci zamieszczony na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych.

Godziny zwiedzania:

15 października w godz. 10.00 - 17.00

16 października w godz. 10.00 - 18.00

17 października w godz. 10.00 - 16.00

Ceny biletów:

Bilet jednodniowy - 5 zł

Bilet rodzinny 2 +2 - 15 zł

Patronat honorowy: **Współorganizator:** **Patronat merytoryczny:**



Łódzkie

Biokurier.pl



INSTYTUT SPRAW
OBYWATELSKICH



Współpraca medialna:



BRANŻOWY MIESIĘCZNIK O ŻYWNOŚCI



PRZEMYSŁ ■ ROLNICTWO ■ HANDEL



PORTAL SPOŁECZNOŚCI AKTYWNEJ

e!stilo



PLATFORMA GASTRONOMICZNA



GRUPA MARKETEQ.COM



Zielona strona życia



ekologia społeczeństwo rodzina styl życia



www.ecowawa.pl



portal gastronomiczny



Szczegółowe informacje: www.naturafood.pl

Katarzyna Drobińska

Zespół Promocji i Reklamy

Międzynarodowe Targi Łódzkie Sp. z o.o.

tel. 042 638 62 85 tel. kom. 0 605 630 852 e-mail: k.drobinska@mtl.lodz.pl

dołącz do grona naszych fanów na facebook.com

