

Tegoroczna edycja WorldFood Warsaw to kolejny sukces tego przedsięwzięcia. Z roku na rok coraz silniej zaznacza potrzebę organizowania tak otwartej i wszechstronnej formuły targów żywnościowych.

Debata inauguracyjna pod patronatem Polskiej Federacji Producentów Żywności z udziałem przedstawicieli branży, Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz przedstawiciela Parlamentu Europejskiego, wyłoniła istotne przesłanki dla rozwoju produkcji i promocji polskiej żywności. Uczestnicy zgodnie podkreślali zjawisko reorientacji rynku w kierunku jakości oferowanych produktów spożywczych. Wizerunek polskiej żywności oparty na harmonijnej koegzystencji tradycji, innowacyjnych technologii i wysokiej jakości może być efektywnym przesłaniem na konkurencyjnym rynku Unii Europejskiej. Cieszy fakt że zarówno przedstawiciele władz jak i branży, mają spójny pogląd w tym obszarze. Istnieje szansa że spotkanie to zainicjuje spójną i długofalową politykę promocyjną naszych produktów spożywczych, skutecznie walczącą z protekcjonizmem rynków lokalnych.

Z niecierpliwością oczekiwaliśmy przyszłorocznej edycji targów w jeszcze szerszej formule pod w pełni odzwierciedlającej skalę wydarzenia nazwą „WorldFood Poland”.

Andrzej Wojciechowicz, Doradca, Ekspert Komisji Europejskiej

Naszą Eko Farmą składamy hołd pierwszym ekologom. Ich ideę pielęgnujemy poprzez szacunek dla ziemi, miłość do natury, troskę o najwyższą wartość odżywczą wytwarzanych produktów oraz dzielenie się wiedzą z zakresu głęboko pojętej ekologii. Właśnie dzięki temu nasze warzywa i owoce są bardzo wysoko cenione m.in. przez producentów organicznej żywności dla niemowląt, przechodząc od lat najściślejsze testy z doskonałym wynikiem. Nasze ekologiczne ogórki kiszone zostały wyróżnione podczas tegorocznej edycji WorldFood i jesteśmy dumni, że znaleźliśmy się na podium w gronie wyjątkowych producentów. Dostarczamy swoje produkty do znanych sieci ale także do małych sklepików, wszędzie tam gdzie jakość jest na pierwszym miejscu. Worldfood dał nam możliwość nawiązania nowych ciekawych kontaktów.

Do zobaczenia za rok!

Oleń Góral, Farma Świętokrzyska

Wzrost zainteresowania targami WorldFood Warsaw wśród wystawców i uczestników związanych z handlem i sektorem usługowym odzwierciedla ich dynamiczny rozwój na przestrzeni ostatnich 5 lat. Tegoroczna ich edycja potwierdziła, że WorldFood Warsaw jest bardzo ważnym punktem kalendarza spotkań biznesowych decydentów w branży spożywczej, a także tych związanych z rynkiem produktów ekologicznych i nutraceutyków. WorldFood Warsaw to środkowoeuropejska ekstraklasa wydarzeń targowych dedykowanych sektorowi spożywczemu i skuteczna platforma komunikacji dla producentów, dystrybutorów, detalistów i top menedżerów, która umożliwia im nawiązanie trwałych relacji biznesowych z partnerami handlowymi.

Marcin Fajerski, Redaktor Naczelny, Ekodostawcy

WorldFood pachniał polskimi ziołami, właśnie dzięki naszej firmie, która z powodzeniem od 30 lat realizuje pasję uprawy świeżych ziół w doniczkach. Produkty firmy Origanum są w dużych sieciach, małych sklepikach, domowych ogródkach i na balkonach, ale o markę trzeba dbać, stąd nasza obecność na WorldFood w strefie ECO. Świetna decyzja, bo targi udane, a ciekawe rozmowy dają nam nadzieję na rozwój firmy. Do zobaczenia za rok!

Anna Dąbrowska, Origanum Sp. z o.o.

Produkujemy nasze wyroby z pasją i zaangażowaniem co potwierdzone jest licznymi certyfikatami a nasze przedsiębiorstwo znane jest największym smakoszom. I takich świadomych odbiorców, ewentualnych, przyszłych kontrahentów spotkaliśmy podczas Targów WorldFood Warsaw. Cieszy nas, że organizatorzy stawiają na jakość, tak ja my, a targi z roku na rok rosną i zwiększają renomę w branży. Od 1956 roku wytwarzamy szynkę dokładnie tak, jak kiedyś, zgodnie z parmeńską tradycją i życzymy Wam aby WorldFood cieszył się takim "smakiem" wśród wystawców jak nasze wyjątkowe produkty.

Marcin Szutkowski, włoskie delikatesowe wyroby wędliniarskie Bedogni Egidio

Firma SiejeJe realizuje swoją działalność w oparciu o trzy podstawowe idee: produkt, człowiek, środowisko, a nasz czołowy produkt wafle zbożowo-ryżowe to 100% natury i zdrowia. Stawiamy na jakość i prawdziwość i chcemy być w gronie najlepszych. Targi WorldFood to świetna okazja do bezpośredniego kontaktu, biznesowych rozmów i poszukiwania nowych możliwości. To także szansa na uzupełnienie działań marketingowych i promocyjnych. Dlatego zapraszamy na nasze stoisko w przyszłym roku.

Rafał Wojciechowski, General Manager, SiejeJe

Primavika jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych i cenionych producentów wysokiej jakości wegetariańskiej i wegańskiej żywności, a nasi konsumenci mogą wybierać z szerokiego wachlarza starannie opracowywanych i przygotowywanych produktów – dań obiadowych, pasztetów, hummusów, paprykarzy i maseł orzechowych.

Nasze wyroby są dostępne w kilku popularnych sieciach handlowych na terenie całej Polski, a także w licznych sklepach ze zdrową żywnością, stacjonarnych, jak i internetowych. Ale nic nie jest dane raz na zawsze i my staramy się tak realizować strategię marketingową firmy, aby umacniać markę, którą wypracowaliśmy. Taką okazją są targi i wystawy, a na pewno WorldFood, którego biznesowy charakter daje nowe możliwości i okazję do kontaktów. Jesteśmy dumni, że Jury konkursu o Złoty medal Targów WorldFood doceniło nasz paprykarz wegetariański i nagrodziło nas podczas Gali. Do zobaczenia za rok!

Bartosz Janicki, Marketing Manager, Primavika

Sytuacja na rynku mleka i jego przetworów zmienia się dynamicznie i konieczne jest stałe monitorowanie w poszukiwaniu nowych możliwości, nowych rynków zbytu i dotarcia do świadomości konsumenta. Polskie produkty mleczarskie są zdrowe, wyjątkowe i wysokiej jakości, ale konkurencja nie śpi. Po dwuletniej przerwie Spółdzielnia Krasnystaw w strategię marketingową wpisała tegoroczną edycję WorldFood i dzisiaj stwierdzam - to była dobra decyzja. Targi urosły w siłę, wpisały się w kalendarz skutecznych wydarzeń a organizatorzy trafnie stawiają na biznesowy ich charakter. Mam nadzieję, że zobaczymy się za rok w większym gronie firm sektora mleczarskiego, bo warto.

Tadeusz Badach, Prezes, Krasnystaw

Jesteśmy jedną z największych firm w Polsce produkującą żywność ekologiczną i produkty zielarskie. Nasze produkty powstają na Podlasiu, a Dary Natury można spotkać w Czechach, Irlandii, Wielkiej Brytanii, Belgii, Niemczech, Stanach Zjednoczonych i Chinach. Cieszy nas to niezmiernie, ale wiemy że wraz z rosnącą sprzedażą i nowymi rynkami, konieczne są aktywne działania promocyjne. Kolejny raz byliśmy Wystawcą WorldFood i nie zawiedliśmy się. Targi się rozwijają, wystawcy przyjeżdżają z różnych stron świata a rozmowy biznesowe odbywają się w wielu językach. Nasze produkty stanęły na najwyższym podium w Konkursie o Złoty Medal a Jury potwierdziło ich wyjątkowość i jakość. Życzymy Organizatorom dalszego rozwoju i do zobaczenia za rok!

Mirosław Angielczyk, Właściciel, Dary Natury

CZARY MAMY to linia naturalnych produktów dla całej rodziny, która powstała z pasji, przyjaźni z naturą i potrzeby. Nasze kaszki powstają z wyselekcjonowanych zbóż dostarczanych bezpośrednio przez polskie gospodarstwa ekologiczne, a wzbogacane są różdżką smaku. Dzięki naszym produktom chcemy pokazać mamom że każda z nich może stać się czarodziejką w trzy minuty. Targi WorldFood to szansa na realizację przyjętej przez nas strategii promocji, kontakt z sieciami i kupcami oraz możliwość kontaktu i rozmów w strefie ECO. Cieszymy się, że nasze produkty wzbudziły tak duże zainteresowanie. Do zobaczenia za rok!

Aleksandra Budzowska, współwłaścicielka, HELPA

Targi WorldFood Warsaw to przede wszystkim świetna okazja do spotkań, zwłaszcza w obszarze B2B. Przetwory z Ogródka Dziadunia są tworzone według tradycyjnych domowych receptur. Bardzo troszczymy się o ich wysoką jakość oraz doskonały smak i poddajemy licznym certyfikacjom jakości i bezpieczeństwa. Są to jednak niszowe produkty, produkowane w niewielkich ilościach, skierowane do wymagających odbiorców. Targi WorldFood Warsaw dają możliwość dotarcia do klientów, zainteresowania ofertą, a przede wszystkim degustacji. To ważne, bo dobry smak broni się sam. Dlatego już dziś rezerwujemy stoisko wystawcy na WorldFood Warsaw 2019.

Anna Tałaj, Ogródek Dziadunia

Skoro V edycja targów tak pozytywnie nas zaskoczyła to już nie możemy doczekać się X edycji. To fantastyczna okazja do nawiązywania kontaktów biznesowych w Europie, wzmocnienia relacji, wymiany doświadczeń i opinii z producentami w Polsce. Targi przyciągają jak magnes. Ekscentryczne, pełne pozytywnych emocji, dopięte na ostatni guzik. V edycja na piątkę!

Zespół Crotopak

Dojazd, serwis targowy i ochrona – wszystko na dobrym poziomie. Jesteśmy bardzo zadowoleni z frekwencji. Co ważne, wśród zwiedzających byli wyłącznie przedstawiciele branży.

Ada Korniejewska, Business Unit Manager, MGA Food

Jestem BARDZO ZADOWOLONY. Doskonała organizacja, duża liczba spotkań, zwiedzających i kupujących, kontaktów z Polski i zagranicy, super towarzystwo i świetna atmosfera... nie tylko podczas bankietu, ale i całych targów. Niewiarygodnie pyszny catering i to magiczne miejsce

inspirujące do dalszej walki o rynki, dążenia na szczyt. Gratuluję! Nie wspomnę o pierwszej w historii oficjalnej nagrodzie dla OneDayMore.

Niby „drobiazg”, ale dla start-up’u z półrocznym stażem sprzedaży to ważne.

Krzysztof Ragan, Dyrektor Handlowy, OneDayMore Sp. z o.o. sp.k.