

Zdecydowaliśmy się na udział w III edycji targów ze względu na chęć poszerzenia zbytu naszych wyrobów. Na targach odbyliśmy szereg rozmów z osobami zainteresowanymi współpracą. W większości są to dystrybutorzy żywności naturalnej, przedstawiciele sieci sklepów spożywczych. Złoty Medal Targów WorldFood Warsaw to zwieńczenie naszej wieloletniej pracy, prestiż i motywacja do dalszego podnoszenia jakości naszych produktów.

**Czesław Ślusarczyk, współwłaściciel firmy Ogródek Dziadunia**, zdobywcy Złotego Medalu WorldFood Warsaw 2016 za „Diabełek Dziadunia – ketchup pikantny z przetartych pomidorów”

---

Reprezentuję spółkę, która produkuje i sprzedaje maszyny pakujące dla przemysłu spożywczego. To nasz debiut na targach WorldFood Warsaw, jesteśmy z niego bardzo zadowoleni. Prezentowanie oferty na targach biznesu spożywczego to strzał w dziesiątkę. Już dziś mogę powiedzieć, że wyjeżdżamy z targów z kontraktami. Za rok na pewno będziemy na wystawie!

**Marek Konatowski, dyrektor Zeal Machines**

---

Na targach WorldFood Warsaw jesteśmy po raz pierwszy w charakterze wystawcy. W ubiegłym roku byliśmy na wystawie w roli zwiedzającego. Nasza ekspozycja odbywa się w ramach premierowej strefy EcoFood, która cieszy się dużym zainteresowaniem, co dla nas z pewnością przyniesie nowych partnerów w biznesie.

**Paulina Bartlińska, dyrektor handlowy EkoHurtownia.pl**, zdobywca Złotego Medalu WorldFood Warsaw 2016 za czekoladę marki Pana Chocolate - Figa&Dzika Pomarańcza

---

Jest to nasz pierwszy pobyt na Międzynarodowych Targach Żywności i Napojów WorldFood Warsaw i mam nadzieję, że będzie on owocny. Przyjęliśmy wielu gości na naszym stoisku, odbyliśmy wiele rozmów biznesowych z partnerami zainteresowanymi współpracą. Rynek warszawski zasługuje na nasze wyroby. Dlatego też zdecydowaliśmy się na udział w targach WorldFood Warsaw. Z pewnością za rok również tu będziemy!

**Barbara Szczerba, prezes Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Międzyborzu**

---

Ważne jest dla nas aby kierować ofertę zarówno do sklepów detalicznych, sieci handlowych, jak i ekosklepów oraz ekohurtowni. Targi WorldFood Warsaw były doskonałą okazją na nawiązanie kontaktów właśnie z tak szeroką i zróżnicowaną grupą odbiorców. Podczas tegorocznej edycji musimy docenić również możliwość poszerzenia współpracy z międzynarodowymi kontrahentami oraz uczestniczenia w rozmowach B2B. Z pewnością za rok wrócimy na IV edycję targów WorldFood Warsaw.

**Martyna Pietruszka, Imbiriada Sp. z o.o.**

---

Uczestnictwo w III edycji targów WorldFood Warsaw planowaliśmy już od ubiegłego roku, byliśmy zwiedzającym poprzedniej odsłony wystawy. Doszliśmy do wniosku, że ekspozycja na tego typu wystawie to doskonała okazja do nawiązania kontaktów handlowych, zaprezentowania firmy oraz nowego, dynamicznie rozwijającego się na świecie segmentu napojów i produktów, do poznania tendencji rynkowych. Nie zawiedliśmy się, Targi WorldFood Warsaw spełniły nasze oczekiwania na każdej płaszczyźnie. Za rok widzimy się na IV edycji!

**Robert Ryński, dyrektor generalny Koala Drink**

---

Nasze stoisko wzbudza duże zainteresowanie, nawiązujemy kontakty z innymi wystawcami, odbywamy rozmowy handlowe z polskimi i zagranicznymi producentami żywności.

**Marta Paluszyńska, CupCo**

---

Jako wystawca po raz pierwszy uczestniczymy w WorldFood Warsaw i jesteśmy z tego zadowoleni. Nawiązaliśmy sporo kontaktów z przedstawicielami krajowego rynku, na naszym stoisku pojawiło się kilku dystrybutorów z zagranicy - Anglii, Gruzji.

**Jarosław Goławski, marketing director Apple Papple**

---

Na targach WorldFood Warsaw reprezentowałem stoisko Brytyjsko-Polskiej Izby Handlowej, gdzie serwowałem brytyjską jagnięcinę. Ale nie tylko – ekspozycja Izby zawierała brytyjskie sery, kiełbasy, herbaty, ciastka czy piwo.

Przygotowywane przez nas degustacje budzą duże zainteresowanie zwiedzających. Co ciekawe, odwiedzają nas ludzie z całego świata – ze Sri Lanki, Grecji, Cypru, Turcji czy nawet Australii i Nowej Zelandii.

Dzięki takim inicjatywom jak targi WorldFood Warsaw możemy poznać różnorodność kuchni całego świata i dzielić się z innymi tym, co najlepsze!

**Kevin Aiston, Brytyjsko-Polska Izba Handlowa**

---

Od 1991 roku prowadzimy rodzinną firmę produkującą tradycyjne wędliny. Nasz wyrób – kiełbasa siekana, został nagrodzony Złotym Medalem. To bardzo ważna dla nas nagroda, na pewno pomoże w promocji wyrobu.

III edycja targów to nasz debiut, ale jesteśmy z niego zadowoleni. Nasze stoisko odwiedziło dużo zwiedzających, którzy są zainteresowani firmą i naszą ofertą. Jesteśmy nastawieni na dystrybutorów i sieci handlowe z Polski.

**Stanisław Kapecki, Kapecki Sp. J.**, zdobywca Złotego Medalu WorldFood Warsaw 2016 za kiełbasę siekaną