



Vstup na veletrh

Foto: archiv Biofach

Putování za skutečným jídlem – Biofach 2023



Mgr. KATEŘINA KOTĚROVÁ,
PRO-BIO LIGA



Mrazivé ráno v polovině února a před pražským hlavním nádražím nastupuje zhruba šedesát cestujících do dvou autobusů mířících do německého Norimberku. Jejich cílem je Biofach – největší světový veletrh biopotravin a biokosmetiky.

Pro vystavovatele i návštěvníky je veletrh Biofach tradičně velkou příležitostí, jak během čtyř dnů obhlédnout novinky a navázat kontakty v překotně se rozvíjícím sektoru biopotravin. Souběžně probíhá na téže místě také veletrh Vivaness, věnovaný trendům v oblasti přírodní a biokosmetiky.

Zájemci z České republiky mohli i letos využít nabídku Pro-bio Ligy a zúčastnit se Biofachu za zvýhodněnou cenu v rámci jednodenního zájezdu. Přidali se tak k téměř 36 tisícům návštěvníků, kteří dvojici veletrhů na norimberském výstavišti letos navštívili.

Mezi účastníky zájezdu patřili novináři a blogeri, studenti, obchodníci, zemědělci anebo prostě „jen“ milovníci biopotravin a zdravého životního stylu. Čekala je nepřehledná nabídka těch nejkvalitnějších biopotravin z celého světa, počínaje mléčnými výrobky a sýry přes ovoce a zeleninu až po cukrovinky a nejrůznější nápoje. Rozhovory s prodejci, nepřehledné množství ochutnávek, kuchařské workshopy, soutěže o nejlepší výrobky... Co české návštěvníky Biofachu letos nejvíce zaujalo?

Návštěvníci ochutnávali zmrzlinu i kmínový olej

Kateřina Beňová pracuje v Asociaci místních potravinových iniciativ a na Biofachu ji zajímala hlavně česká produkce. „Libil se mi stánek firmy Soyka s výrobky z biosójových bobů. Ochutnala jsem od nich tofu a tempeh, ale nejvíc mě překvapila jejich zakysaná tofu smetana. Vůbec nebylo poznat, že to není z mléka. Nezapomenutelná pro mě byla ochutnávka kmínového oleje z Petrůvky. Ta chuť byla neuvěřitelně intenzivní a koncentrovaná, přidává se třeba do polévek, přijde mi to jako dobrý nápad.“



Ochutnávka vylišaného oleje z kmínu na stánku Olejového mlýnu Petrův
Foto: archiv Lovime.bio

„Pro mě bylo nejzajímavější ochutnat černý česnek na italském stánku,“ přidává se Věra Miadiková z Farmářské školy. „Jedná se o fermentovaný česnek a Italové z něj vyrábějí pastu a přidávají ji do jídla. Výborná byla taky biodynamická zmrzlina z Německa.“ A proč přijela na Biofach? „Zajímalo mě, co je nového v oboru, a taky jsme chtěli navázat kontakty pro naši Farmářskou školu – vyšší odbornou školu ekologického zemědělství. Oslovili jsme tu německé univerzity zabývající se vzděláváním v ekologickém zemědělství a taky farmy a producenty, ke kterým by se dalo jezdit do ciziny na exkurze.“

Biofach v číslech

Letošní veletrh Biofach/Vivaness proběhl v termínu od 14. do 17. února. Na norimberské výstaviště zavítalo v těchto dnech téměř 36 tisíc návštěvníků ze 135 zemí. S novinkami ze světa biopotravin a přírodní kosmetiky sem letos přijelo 2 765 vystavovatelů z 95 zemí. Největší počet vystavovatelů představilo již tradičně Německo (764), následovala Itálie (390), Španělsko (191), Francie (137) a Nizozemsko (108). Poprvé jste na Biofachu mohli navštívit stánky Ghany a Zimbabwe. Rozsáhlé bylo i množství představených novinek. Ocenění se letos ucházelo 443 produktů (363 Biofach a 80 Vivaness), nejlepší produkt v sedmi kategoriích vybírali opět přímo návštěvníci veletrhu. Stejnomený kongres Biofach nabídl letos účastníkům více než 120 přednášek, přičemž klíčovými tématy byla letos potravinová suverenita a skutečné ceny.

České firmy slavily úspěch

Účast na Biofachu přináší pro české výrobce jednak možnost se potkat se stávajícími obchodními partnery na jednom místě a dále navázat nové obchodní vztahy s významnými firmami v oboru.

České fermentované produkty přijela na Biofach představit firma Kojibakers, která sází na kombinaci asijských receptů s lokálními surovinami. Jejich specialitou je třeba „sójová“ omáčka tamari z hrachu či pohanky nebo miso pasta z cizrny, čočky a dalších surovin. „Na Biofachu jsme byli poprvé a rozhodně se to vyplatilo,“ pochvaluje si zástupce Kojibakers Miloslav Laštovička. „Přivezli jsme si na 80 zajímavých kontaktů převážně od evropských zájemců o naši produkci. Byly mezi nimi malé prodejny, střední dodavatelé i velké řetězce z Německa, Francie,



Stánek firmy kojibakers v obležení

Foto: archiv Lovime.bio

Švédska nebo Rakouska,“ dodává Laštovička a pokračuje: „Veletržní porota nás vybrala mezi 2700 vystavovateli jako jeden ze dvou stánků reprezentujících trend ‚New Glocal‘, tedy globálně známé produkty vyráběné lokálně. Přišlo za námi díky tomu asi 20 novinářů a podobný počet influencerů. Minimálně jeden článek o nás vyšel ještě v době veletrhu.“

Česká expozice pod záštitou Ministerstva zemědělství

První prezentace českých firem na Biofachu proběhla již v roce 1998. Národní expozice zastřešená Ministerstvem zemědělství, tak jak ji známe nyní, se datuje od roku 2009. Letos se na českém stánku prezentovalo 17 společností: Alike a. s., Amylon a. s., Biogas Bohemia spol. s r. o., Cereabar s. r. o., České ghíčko s. r. o., Extrudo Bečice, s. r. o., FRUJO, a. s., Hopi Popi, a. s., I love Hummus s. r. o., King Food Bohemia s. r. o., Kitl s. r. o., kojibakers s. r. o., Nemléko s. r. o., Orzo Coffee s. r. o., POEX Velké Meziříčí, a. s., SOLEX AGRO, s. r. o. a Vinné sklepy Kutná Hora, s. r. o.

Na stánku PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců představilo svoje výrobky v biokvalitě např. Víno Marcinčák, Víno Cibulka a Marmelády Šafránka. Dalšíh osm firem mělo pronajaté vlastní výstavní prostory: Lifefood Czech Republic s. r. o., ED&F Man Ingredients s. r. o., Grow The world CZ s. r. o., JK Machinery, s. r. o., NATU s. r. o., Plastia s. r. o., Rawvolution s. r. o. a Soyka s. r. o.



Degustace popcornu

Foto: archiv Lovime.bio



Národní stánek a České ghíčko s. r. o.

Foto: archiv Lovime.bio

Nejnovější trendy ve světě biopotravin

Na základě registrovaných novinek stanovili experti nejvýraznější trendy v oboru. Kromě už zmiňované globalizace (termín vzniklý kombinací slov globalizace a lokalizace) patří mezi nejvýraznější témata nejen letošního roku veganství, méně je více a nová sladidla.

Stále výrazněji se mezi západními spotřebiteli prosazuje trend snižování spotřeby masa, na což trh reaguje širokou nabídkou veganských produktů. Přímou na Biofachu mohli návštěvníci načerpat kuchařskou inspiraci na několika workshopech věnovaných veganskému vaření. Podle předpovědí expertů se tradiční pokrmy ve veganské úpravě dříve či později stanou běžnou součástí naší kultury stravování.

Cukru zvoní hrana – ze seznamu ingrediencí na obalech biosladkostí se postupně vytrácí rafinovaný cukr. Výrobci zareagovali na volání zákazníků po zdravějších alternativách a řepný cukr postupně nahrazují agávovým sirupem, datlemi, březovým nebo kokosovým cukrem či banánovým práškem. Biopotraviny v rodinách častěji nakupují ženy, pro které je péče o zdraví a kvalita potravin důležitá. Nerafinovaná sladidla jsou bohatá na minerály a mají nižší glykemický index, a pro zákaznice tedy stále častěji představují první volbu.

Téma snižování spotřeby ovlivňuje celou oblast výroby potravin. Při nákupu biopotravin zákazníci stále více kladou důraz na ochranu klimatu a vyhýbají se biopotravinám



Národní stánek a POEX Velké Meziříčí, a. s.

Foto: archiv Lovime.bio



Stánek s novinkami a trendy

Foto: archiv Biofach

s vysokým počtem leteckých mil. Trend méně je více zasahuje také do sféry balení výrobků, ať už se jedná o kompostovatelné obaly, či nejrůznější náspynné systémy pro bezobalový prodej.

Na vlně lokální exotiky

Dalším zajímavým trendem je „lokální exotika“. Pandemie covid a válka na Ukrajině upozornily na význam místní produkce potravin. Zároveň jsou však spotřebitelé zvyklí cestovat, oblíbili si zahraniční kuchyni a touží po nových kulinárních zážitcích. Na první pohled se zdá, že tato touha a touha mnoha spotřebitelů po udržitelných, regionálních a v ideálním případě ekologicky vyráběných potravinách si vzájemně odporují.

Trend „místní exotiky“ je jedním ze způsobů, jak tento kulinářský paradox vyřešit. Stále více zemědělců se odvažuje pěstovat rostliny a chovat zvířata, která se ještě nedávno musela přepravovat na velké vzdálenosti. Příkladem může být třeba německý zázvor, který chuťově předčí konkurenci z Číny, Nigérie a dalších zemí.

Dalším významným faktorem jsou klimatické změny. Počet farem specializujících se na „exotické“ potraviny je dnes ještě zanedbatelný, ale tito průkopníci přitahují stále více příznivců.

Kromě zeměpisných a klimatických konotací lze pojem „exotický“ použít i pro potraviny, které byly kdysi běžné a často konzumované. U nás to může být třeba zapomenutá



Stánek s novinkami a trendy

Foto: archiv Biofach



Přednáška o mezinárodním trhu biopotravin

Foto: archiv Biofach

obilovina širok nebo technické konopí, které zažívá svou renesanci nejen v potravinářství.

Postřehy z kongresu

Hlavní téma letošního kongresu „Ekologické zemědělství. Potravinová suverenity. Skutečné ceny.“ nemohlo být zvoleno lépe s ohledem na současné výzvy kolem nás.

Narušení pandemií, dopady války na Ukrajině, energetická krize, důsledky klimatické krize a vymírání druhů – to vše stupňuje sociální a ekonomické napětí na celém světě. Biopotraviny však díky své uzavřené ekonomice, nižší závislosti na vnějších vstupech a silným regionálním hodnotovým řetězcům zvyšují bezpečnost dodávek potravin. Tím, že ekologické postupy šetří zdroje, posilují biologickou

rozmanitost, zvyšují úrodnost půdy a chrání klima, přináší společnosti odolné systémy pěstování plodin a potravinovou nezávislost.

Stejně tak přístup skutečných cen (True costs) ukazuje, že současná cenotvorba potravin obrací naruby zásadu „znečišťovatel platí“. Výrobky, které škodí životnímu prostředí, vypadají levnější, než ve skutečnosti jsou. Biopotraviny, které odrážejí skutečné náklady, jsou tak v nevýhodě. Selhání trhu s potravinami je třeba napravit novými systémy účetnictví, zdanění a podpory. Např. závěrečná zpráva Komise pro budoucnost zemědělství německého Spolkového ministerstva pro výživu a zemědělství uvádí, že každoroční škody způsobené zemědělstvím činí v Německu 90 mld. eur. Tato částka se přitom nepromítá do ceny potravin. Náklady mnohonásobně převyšují přidanou hodnotu odvětví. Biopotravinářský průmysl se na většině těchto škod nijak nepodílí, protože podniká způsobem, který chrání zdroje.

Biofach 2023 je mrtev, ať žije Biofach 2024

Biofach na norimberském výstavišti je místem, kde lidé sdílejí svou vášeň pro biopotraviny, vzájemně se poznávají a vyměňují si názory, a to již od roku 1990. „Biofach vnímám jako otevřenou platformu pro diskuze, dotazy a odpovědi v rámci mezinárodního setkání odvětví. Jezdím sem pravidelně dobít baterky – načerpat sílu, energii a inspiraci. Je to pro mě takový odrazový můstek pro další celoroční aktivitu,“ uzavírá Andrea Hrabalová z Pro-bio Ligy, která byla na Biofachu už po desáté – a jistě ne naposledy.

Příští Biofach/Vivaness 2024 se bude konat na norimberském výstavišti od 13. do 16. února 2024. S týmem Lovime.bio se už teď těšíme na další společnou výpravu v rámci tradičního zájezdu z Prahy.



Účastníci zájezdu