



Sajam etno hrane i pića, najznačajnija regionalna smotra proizvođača reprezentativnih tradicionalnih proizvoda namenjenih tržištu u Srbiji i regionu Jugoistočne Evrope, biće održan u hali 3 Beogradskog sajma od 22. do 25. novembra. Svečano otvaranje Sajma zakazano je za 22. novembar u 11 časova u Etno dvorištu hale 3.

Na 12. po redu Sajmu etno hrane i pića na pojedinačnim ili grupnim štandovima predstaviće se više od 2.000 različitih prehrambenih proizvoda, karakterističnih za uža geografska područja, najčešće ručne izrade i od organski gajenih sirovina, koji se prave po posebnoj recepturi i u ograničenoj količini za tržište (tzv. nacionalni specijaliteti). Proizvođači se predstavljaju uz podršku Privredne komore Srbije i Zadružnog saveza Srbije, državnih institucija lokalnih samouprava, udruženja, turističkih organizacija i samostalno. Osim proizvođača hrane na Sajmu, kao što je bila praksa i predhodnih godina, predstaviće se i proizvođači opreme za čuvanje i pakovanje tradicionalnih proizvoda. Pored domaćih na Sajmu etno hrane i pića očekuje se učešće proizvođača iz Grčke, Indije, Republike Srpske i drugih zemalja. Pokrovitelji manifestacije su Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Republike Srbije i Grad Beograd. Podršku u organizaciji pružaju Privredna komora Srbije i Zadružni savez Srbije.

Osnovna poslovna ideja ove sajamske manifestacije sadržana je u sloganu - Utemeljenje robne marke etno proizvoda, što znači obezbeđivanje tržišnih, marketinških i institucionalnih uslova da brojni tradicionalni, autohtoni i proizvodi sa geografskim poreklom, pripremani u skladu sa vekovnom tradicijom i originalnim ukusima, postanu priznate robne marke. Na taj način afirmišu se tradicionalni proizvodi kao prvorazredni tržišni i izvozni artikal.

Takođe, manifestacija je u isto vreme promocija brojnih proizvoda u funkciji turističke ponude. To podrazumeva povećanje broja proizvoda sa zaštićenim geografskim poreklom, poput leskovačkog ajvara, kačarskog meda, homoljskog meda, duvan-čvaraka, futoškog kupusa, pirotskih peglanih kobasica, vurdje, banice, vrtke, različitih džemova, slatka, kitnkeza, kisele zimnice, suvomesnatih specijaliteta, mlečnih proizvoda, sireva, meda, čajnih mešavina, sušenog voća, pekarskih proizvoda, vina, rakije... kojima je potreban sistemski stimulans kako bi postali brend - robna marka i profitabilan izvozni artikal.

Sajam je zaslužan za povezivanje biznisa i tradicije ishrane, samim tim što pruža mogućnost komparacije modernih kulinarskih i gastronomskih trendova naspram tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda, odnosno hrane i pića sa užihih geografskih područja, koji se prave po posebnoj recepturi i u ograničenim količinama za tržište.

Veoma važan aspekt manifestacije je i predstavljanje proizvođača radi zaključenja kupoprodajnih ugovora sa potencijalnim kupcima iz Srbije i inostranstva, pronalaženje investitora za proizvodnju, ambalažu i plasman etno proizvoda, edukacija proizvođača iz oblasti

standardizacije, upoznavanje tržišta sa specifičnim proizvodima i promocija etno hrane i pića i tradicionalnog načina pripremanja prehrambenih proizvoda kao dela kulturnog identiteta naroda. Jedan od najatraktivnijih segmenata priredbe je predstavljanje i promocija organske hrane, pića i prirodne vode, kao i njihovog ekološkog tretmana, opreme za proizvodnju i čuvanje.

Interesovanje za ovaj sajam iz godine u godinu je sve veće što se tiče izlagača i posetilaca, pogotovo u segmentu poslovnih posetilaca, kojima je ova sajamska manifestacija prvenstveno i namenjena. Radi se o distributerima, dobavljačima hotela i trgovinskih lanaca, vlasnicima restorana, trgovinskih radnji ili šefovima kuhinja, profesionalnim gastronomima, kupcima iz inostranstva, a sve kako bi se upoznali sa asortimanom, ukusom i cenom specijaliteta koje mogu uvrstiti u vlastitu poslovnu ponudu.

Od učesnika i izlagača se očekuje se kreativnost i angažovanost po pitanju prezentacije proizvoda. Primetno je da su kriterijumi na koje treba odgovoriti sve viši, te je neophodno da prezentacija bude uvek sve bolja a ponuda šira, da se insistira na lepšoj i funkcionalnijoj ambalaži, kvalitetnijoj reklami itd. Tako Sajam etno hrane i pića, koji je zaslužio status referentne sajamske manifestacije te vrste u ovom delu Evrope, ima za cilj i da edukuje učesnike sajma i pomeri granice.

U okviru Sajma etno hrane i pića organizuje se je bogat stručni i prateći program, u okviru kojeg se predstavljaju proizvođači i teme od značaja za unapređenje i zaštitu tradicionalne proizvodnje. Na štandovima regionalnih komora i u etno-dvorištu se organizuje čitav niz promocija etno proizvoda. Značajan deo pratećeg programa je već tradicionalna i po svim merilima izuzetna Izložba rukotvorina, a poslednjeg dana sajma najavljena je popularna Revija torti, u organizaciji časopisa "Moja prakтика".

Žiri sastavljen od eminentnih stručnjaka u prepoznavanju najkvalitetnijih proizvoda i proizvođača koji su postali ili treba da postanu novi "srpski brendovi" - oceniće eksponate u više robnih grupa i podgrupa i dodeliti zaslužene diplome i priznanja, a najboljem među njima najviše godišnje priznanje - „Sajam etno hrane i pića – robna marka iz Srbije 2017. godine“.

Sajam će biti otvoren svakog dana od 10 do 19 časova, poslednjeg dana do 17 časova.

Za poslovne posetioce ulaz je besplatan, uz popunjavanje registracionog lista. Za ostale zainteresovane građane ulaznica košta 250 dinara, za grupne posete 150 dinara. Cena parkinga je 100 dinara po satu.

Dodatne informacije mogu se naći na sajtovima [www.etnohip.rs](http://www.etnohip.rs) i [www.sajam.rs](http://www.sajam.rs).

Pres služba Beogradskog sajma





