



Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

Sukces zakładu mięsnego z Mysłowic! Firma z woj. śląskiego zdobyła dziewięć certyfikatów jakości „Doceń polskie” i tytuły TOP PRODUKT. Podczas XXIV atestacji żywności specjaliści z branży spożywczej wyróżnili krupniok, grilową, grilową białą, kielbasę myślowicką kruchą, szynkę gotowaną, polędwicę surową wędzoną, frankfurterki, szynkę myślowicką kruchą i kielbasę kruchą z kurczaka tego producenta. Certyfikacja miała miejsce 26 kwietnia w Sosnowcu, do audytu przystąpiło 75 firm z całej Polski. Prestiżowe znaki jakości otrzymały tylko wyróżniające się wyroby.

Wyroby z Mysłowic TOP PRODUKTAMI programu „Doceń polskie”

Zakład Mięсны „Poliwczak” Sp. j. - tak brzmi pełna nazwa laureata XXIV certyfikacji żywności organizowanej w ramach Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”.

Przedsięwzięcie propagujące rodzimą żywność najwyższej jakości jest realizowane od 2011 roku i od tego czasu patronat honorowy nad atestacjami sprawuje Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Audyt miał miejsce 26 kwietnia br. w Sosnowcu, tego dnia specjaliści z branży spożywczej ocenili w sumie ponad 200 wyrobów z oferty 75 producentów. Każdy z nich został indywidualnie sprawdzony, po czym otrzymał od wszystkich członków Łoży Ekspertów punkty za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Za każdą z tych trzech cech można zdobyć noty w skali od 1 do 10. Certyfikatem „Doceń polskie” premiowane są wyłącznie produkty, które uzyskają minimum 7,5 pkt, natomiast żywność z najwyższą możliwą liczbą punktów (10) jest honorowana także tytułem TOP PRODUKT.

Maksymalne noty od Łoży Ekspertów otrzymało m.in. dziewięć propozycji z Mysłowic. Tamtejszy zakład mięсны został nagrodzony certyfikatami jakości i tytułami TOP PRODUKT za **krupniok, grilową, grilową białą, kielbasę myślowicką kruchą, szynkę gotowaną, polędwicę surową wędzoną, frankfurterki, szynkę myślowicką kruchą** oraz **kielbasę kruchą z kurczaka**.

Certyfikaty jakości są nadawane na dwuletni okres. Po tym czasie producent zainteresowany dalszym korzystaniem ze znaku jakości może zgłosić nagrodzony wcześniej produkt do powtórnej

oceny. Jeśli werdykt specjalistów z branży spożywczej jest ponownie pozytywny, firma w dalszym ciągu ma możliwość promowania żywności godłem „Docień polskie”.

Poza wspomnianymi już produktami, w ofercie śląskiego zakładu znajdziemy także inne produkty wyróżnione przez Lożę Ekspertów. Podczas dotychczasowych certyfikacji znak jakości i tytuł TOP PRODUKT zdobyły także: kielbasa jałowcowa, kabanos extra, kielbasa myśliwska, kielbasa oławska, kielbasa tradycyjna sucha, kurczak złoty, metka wędzona, pasztet z pieca, szynka biała, szynka z puszki, parówkowa, pasztet kremowy oraz kielbaski drobiowe wędzone tego producenta.

- Tytuł TOP PRODUKT jest zarezerwowany dla artykułów spożywczych najwyższej jakości, które zostały pozytywnie ocenione przez specjalistów z branży spożywczej. Tak jak certyfikat „Docień polskie”, jest nadawany za konkretny produkt, a nie całokształt działalności firmy. To wartościowa wskazówka dla konsumentów poszukujących dobrej, polskiej żywności. Rekomendacjom ekspertów można zaufać - podkreśla Marek Bielski, twórca Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie”.

Loży Ekspertów oceniającej produkty biorące udział w audycie przewodniczy Mirek Drewniak, gastronom, mistrz kuchni, współzałożyciel i członek Fundacji Klubu Szefów Kuchni.

Szczegółowe informacje dot. programu promocyjnego i jego laureatów są dostępne na stronie www.DocenPolskie.pl.

* * *

Ogólnopolski Program Promocyjny „Docień polskie”

www.docenpolskie.pl

www.blog.docenpolskie.pl

Celem programu „Docień polskie” jest promocja wysokiej jakości produktów spożywczych dostępnych na polskim rynku. Ich selekcją, oceną i przyznaniem certyfikatu „Docień polskie” zajmują się specjaliści zawodowo związani z żywnością i technologią żywienia, którzy tworzą Lożę Ekspertów. Zasiadają w niej m.in. członkowie Fundacji Klubu Szefów Kuchni.

Twórca programu „Docień polskie” jest także organizatorem projektu BloggerChef (bloggerchef.pl) – innowacyjnego przedsięwzięcia skierowanego do blogerów kulinarnych.



Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

INFORMACJA PRASOWA

- Jakość polskiej żywności rośnie, bardzo dobrze prezentują się także wyroby marki własnej. Zawsze powtarzam, że nasz organizm jest jak fabryka i tylko od nas zależy jakiego „paliwa” jej dostarczymy; żywność powinniśmy zatem wybierać bardzo starannie - tak Mirek Drewniak podsumował XXIV atestację produktów organizowaną w ramach programu „Doceń polskie”. Wydarzenie miało miejsce 26 kwietnia br. w Sosnowcu. Do certyfikacji przystąpiło 75 wytwórców z całej Polski. Jury oceniło w sumie ponad 200 różnorodnych wyrobów spożywczych.

XXIV atestacja produktów spożywczych. Do certyfikacji zgłoszono wyroby z oferty 75 polskich firm

Począwszy od 2011 roku specjaliści z branży spożywczej spotykają się co kwartał i oceniają artykuły spożywcze polskich firm. Celem prac Łoży Ekspertów jest wyłonienie produktów wysokiej jakości, zasługujących na zdobycie znaku „Doceń polskie”. Jury przyznaje punkty (od 1 do 10) za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Każdy produkt jest sprawdzany indywidualnie przez wszystkich członków Łoży Ekspertów. Certyfikatem promocyjnym honorowane są artykuły z wysokimi notami (potrzebne minimum to 7,5 pkt.), zaś żywność z maksymalną liczbą punktów jest nagradzana także tytułem **TOP PRODUKT**. Podczas atestacji zorganizowanej 26 kwietnia br. w Sosnowcu eksperci ocenili ponad 200 propozycji.

- Degustacja i ocena tak dużej liczby produktów to pewne wyzwanie, ale nie stanowi kłopotu. Wiedza i doświadczenie umożliwiają nam rzetelne sprawdzenie wszystkich produktów zakwalifikowanych do certyfikacji - podkreślił Mirek Drewniak, przewodniczący Łoży Ekspertów programu „Doceń polskie”, a zarazem współzałożyciel i członek Fundacji Klubu Szefów Kuchni. Niedawny audyt był drugim w tym roku, a jednocześnie dwudziestym czwartym w historii Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Honorowy patronat nad wszystkimi dotychczasowymi atestacjami organizowanymi w ramach tego projektu sprawuje Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Do oceny zawsze zgłaszane są różnorodne artykuły spożywcze, certyfikacje w pewien sposób świadczą więc o kondycji branży. W trakcie audytu ocenione zostały m.in.: nabiał, wypieki, napoje, słodczyce, oleje, mięsa, przetwory i dania gotowe, a także herbaty ziołowe, półprodukty i wyroby marki własnej jednej z siedzi handlowych.

Jakie wnioski płyną z minionej atestacji? - *Cieszy obecność na audycie przetworów z mniej popularnych roślin (np. rokitnika). Atestacja dowiodła jak popularne są oleje tłoczone nie tylko z rzepaku, ale także z czarnuszki, lnu, czy wiesiołka. Tym razem ocenialiśmy całą gamę tych produktów. Istotne jest, by konsumenci, którzy po nie sięgną potrafili je odpowiednio stosować i znali ich właściwości. To ważne, bo takie wyroby zasługują na to, by w pełni wykorzysta ich potencjał* - zaznaczył M. Drewniak.

- *Sami także jesteśmy konsumentami i choć żywność oceniamy bazując na naszej wiedzy, patrzymy na nie także przez pryzmat kupujących. Polskie artykuły spożywcze prezentują wysoką jakość, możemy być dumni m.in. z nabiału, mięs rodzimych producentów oraz tłoczonych soków owocowych* - wyliczyła **Celina Nierodkiewicz**, która także zasiada w Łoży Ekspertów programu „Doceń polskie”. *To budujące, że inicjatywa propagująca polskie produkty realizowana od tylu lat i wciąż cieszy się zainteresowaniem producentów. Rodzime artykuły spożywcze należy promować* - dodała Celina Nierodkiewicz.

Wiesław Bober zwraca uwagę na rosnące zainteresowanie konsumentów tradycyjnymi produktami, które od lat gościły w naszej kuchni. - *Dobrze, że produkty takie jak syrop z hibiskusa, czy konfitura z płatków róży, które ocenialiśmy są obecne na rynku. Trzeba podkreślić, że do certyfikacji zgłaszane są nie tylko wyroby adresowane do konsumentów, ale także do sektora branży Horeca, takie jak drób bez kości ze skórą* - mówił Wiesław Bober (Executive Chef Fabryki Welny Hotel & SPA w Pabianicach, fundator i członek Fundacji Klubu Szefów Kuchni). Jego autorska restauracja Wzorcownia zdobyła niedawno tytuł Najlepszej Restauracji Hotelowej roku 2017 w Polsce.

Do kwietniowej certyfikacji przystąpiło w sumie 75 wytwórców żywności. Firmy te reprezentowały cały kraj, wszystkie 16 województw. Najsilniej „reprezentowane” były województwa małopolskie i mazowieckie (w każdym z nich swoje siedziby ma po 14 wytwórców). Rekordzista zgłosił do oceny 24 produkty spożywcze.

Ponad połowa uczestników kwietniowej atestacji posiada już godło promocyjne „Doceń polskie”; wytwórcy ci ubiegali się o uzyskanie laurów promocyjnych za kolejne specjały lub starali się o

powtórne uhonorowanie nagrodzonych wcześniej produktów. Ponowny udział wyróżnionej wcześniej żywności wynika bezpośrednio z regulaminu programu „Doceń polskie”. Zgodnie z nim, godła jakości są nadawane na 2 lata, po upływie tego okresu firma zainteresowana dalszym korzystaniem z potencjału znaku promocyjnego może zgłosić wyrób do ponownego sprawdzenia.

- Laureaci programu mogą wykorzystywać godło „Doceń polskie” na wszystkich polach eksploatacji, stąd znak jakości jest zamieszczany m.in. na opakowaniach żywności, materiałach reklamowych, a nawet samochodach firmowych. Poza tym, producenci nagrodzonych wyrobów uzyskują bezpłatny dostęp do pakietu narzędzi promocyjnych, stanowiących wsparcie prowadzonych przez nich działań marketingowych - zaznaczył Marek Bielski, organizator Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”.

Nadchodząca (dwudziesta piąta) atestacja wyrobów spożywczych organizowana w ramach programu „Doceń polskie” odbędzie się w lipcu.

Szczegółowych informacji na temat przedsięwzięcia dostarcza strona internetowa

www.DocenPolskie.pl.

* * *

Tekst: Anna Kozła/Adventure Media

Zdjęcia: Marek Bielski/Doceń polskie

* * *

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

www.docenpolskie.pl

www.blog.docenpolskie.pl

Celem programu „Doceń polskie” jest promocja wysokiej jakości produktów spożywczych dostępnych na polskim rynku. Ich selekcją, oceną i przyznaniem certyfikatu „Doceń polskie” zajmują się specjaliści zawodowo związani z żywnością i technologią żywienia, którzy tworzą Łożę Ekspertów. Zasiadają w niej m.in. członkowie Fundacji Klubu Szefów Kuchni. Twórca programu „Doceń polskie” jest także organizatorem projektu BloggerChef (bloggerchef.pl) – innowacyjnego przedsięwzięcia skierowanego do blogerów kulinarnych.

* * *

KONTAKT:

Ogólnopolski Program Promocyjny „Docień polskie”

www.docenpolskie.pl

Kontakt dla mediów:

Anna Koza

anna.koza@adventure.media.pl

Adventure Media s. c. Agencja Public Relations

www.adventure.media.pl

tel. 780 115 953

tel. 32 724 28 84

fax 32 417 01 70