

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

**- *Już od początku działania programu „Doceń polskie” żywność prezentowała wysoki poziom. Zmieniają się oczekiwania rynku, mody i technologie produkcji, a rodzime artykuły spożywcze są niezmiennie wysokiej jakości. Od lat obserwuję branżę spożywczą. Cieszę się, że mogę patrzeć na nią również przez pryzmat żywności zgłaszanej do oceny* - mówi Mirek Drewniak, gastronom i współzałożyciel Klubu Szefów Kuchni, który od 2011 roku jest przewodniczącym Loży Ekspertów programu „Doceń polskie”. W ramach przedsięwzięcia odbyło się 25. atestacji żywności. Ostatnia z nich miała miejsce 26 lipca br w Sosnowcu. Eksperci ocenili tego dnia ponad 150 wyrobów. Każdy został sprawdzony indywidualnie; członkowie Loży przyznali noty za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny.**

**Jubileuszowy audyt żywności programu „Doceń polskie”**

- *Spotykamy się już 25 raz! Program działa nieprzerwanie do 2011 roku, atestacje żywności odbywają się regularnie, co kwartał. Jak widać, producenci cały czas są zainteresowani zdobyciem certyfikatu jakości „Doceń polskie”: chcą budować swoją pozycję na rynku i podnosić prestiż. Cieszę się, że program się rozwija, a ja mogę obserwować zmiany zachodzące w branży spożywczej także przez pryzmat produktów zakwalifikowanych do udziału w audycie. W ciągu tych 6 lat mieliśmy do czynienia z różnymi trendami, byliśmy świadkami rozwoju procesów produkcji, przyglądaliśmy się zupełnie nowym produktom i powrotom na rynek artykułów dostępnych przed laty. Podczas dotychczasowych certyfikacji oceniliśmy ogromną liczbę produktów, także na tej podstawie mogę stwierdzić jak wysoka jest jakość polskiej żywności -* mówił **Mirek Drewniak** przed jubileuszową certyfikacją żywności.   
  
W podobnym tonie wypowiadał się **Marek Bielski**, twórca Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. - *Zasady przyznawania certyfikatów jakości nie uległy zmianie; od samego początku realizujemy program w oparciu o te same, klarowne reguły, a udział w certyfikacji wciąż pozostaje bezpłatny* - podkreślał M. Bielski. - *Rozbudowujemy natomiast narzędzia udostępniane laureatem programu: mamy do zaoferowania coraz bogatszy zestaw materiałów i działań promujących żywność z godłem „Doceń polskie”. Reagujemy na zmiany w branży spożywczej i odpowiadamy na potrzeby producentów. Bardzo się cieszę, że tyle firm nam zaufało i konsekwentnie buduje swoją pozycję w oparciu o godło jakości. To napawa nas dumą, ale oczywiście dopinguje także do podejmowania kolejnych wyzwań -* zapewniał twórca programu „Doceń polskie”.

Podczas jubileuszowej atestacji członkowie Loży Ekspertów sprawdzili jakość przeszło 150 wyrobów z oferty ponad 60 firm. Do audytu zorganizowanego 26 lipca br. w Sosnowcu przystąpili producenci z całej Polski, połowa z nich posiada już znak jakości. Firmy te starały się o zdobycie certyfikatu na kolejny produkt lub uzyskanie możliwości dalszego posługiwania się certyfikatem „Doceń polskie”. W tym kontekście trzeba odnotować, że godło programu jest nadawane na 2 lata, po tym czasie wytwórca zainteresowany dalszym promowaniem żywności przy pomocy znaku „Doceń polskie” może zgłosić żywność do ponownej oceny.

Każdy artykuł spożywczy jest sprawdzany indywidualne, wyróżnienia są nadawane także za konkretną propozycję (a nie za całokształt działalności firmy). Ocenie podlegają: smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Za każdą z tych cech można otrzymać od 1 do 10 punktów. Certyfikatem „Doceń polskie” honoruje się artykuły, które otrzymają minimum 7,5 pkt. Żywność z maksymalnymi notami jest nagradzana tytułem **TOP PRODUKT**.   
Honorowym patronem wszystkich certyfikacji żywności organizowanych w ramach programu „Doceń polskie” jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Do atestacji zakwalifikowane zostały: nabiał, pieczywo, warzywa, napoje (w tym alkohole), mięsa, słodycze, makarony, miody, przetwory warzywne i owocowe, dania gotowe oraz przekąski. Które z nich zyskają znak „Doceń polskie”? Tego dowiemy się wkrótce: trwa liczenie punktów przyznanych przez Lożę Ekspertów. Informacje na temat nagrodzonych produktów będą dostępne na blogu programu, pod adresem [www.blog.docenpolskie.pl](http://www.blog.docenpolskie.pl/). Informacji na temat przedsięwzięcia (oraz inicjatyw, w które angażują się twórcy programu) dostarcza także strona [www.DocenPolskie.pl](http://www.DocenPolskie.pl/).  
  
  
\* \* \*

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 Lożę Ekspertów. Zasiadają w niej m.in. członkowie Klubu Szefów Kuchni.   
Twórca programu „Doceń polskie” jest także organizatorem projektu BlogerChef (blogerchef.pl) – innowacyjnego przedsięwzięcia skierowanego do blogerów kulinarnych.

\* \* \*

KONTAKT:  
Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”  
[www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl/)  
  
Kontakt dla mediów:  
Anna Koza  
[anna.koza@adventure.media.pl](mailto:anna.koza@adventure.media.pl)  
Adventure Media s. c. Agencja Public Relations  
[www.adventure.media.pl](http://www.adventure.media.pl/)  
tel. 780 115 953  
tel. 32 724 28 84  
fax 32 417 01 70