

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

**Dnia 25 października odbędzie się czwarta w tym roku atestacja artykułów spożywczych, których producenci ubiegają się o certyfikaty jakości programu „Doceń polskie”. Loża Ekspertów będzie obradowała już po raz dwudziesty szósty! Działalność programu nie ogranicza się jednak do organizowanych co kwartał audytów żywności. Ogólnopolski Festiwal Kulinarny „Gęsina nie tylko na św. Marcina” oraz Kongresu 590 to tylko dwa z licznych z przedsięwzięć, w które zaangażowali się organizatorzy programu. Twórcy inicjatywy są ponadto inicjatorami Dnia polskiej żywności, a niebawem ukaże się ebook z przepisami kulinarnymi laureatów programu.**

**Twórcy programu „Doceń polskie” nie zwalniają tempa**

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie” jest realizowany od 2011 roku. Honorowy patronat nad atestacjami sprawuje Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.  
Co kwartał w ramach przedsięwzięcia odbywają się atestacje artykułów spożywczych, podczas których specjaliści z branży spożywczej (tworzący Lożę Ekspertów) oceniają zgłoszone produkty i przyznają im noty od 1 do 10 za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Od liczby zdobytych punktów zależy, czy dany artykuł spożywczy otrzyma znak jakości. Do zdobycia certyfikatu potrzeba minimum 7,5 pkt. Tytułem TOP PRODUKT honoruje się żywność z maksymalnymi notami.**Najbliższa, ostatnia w tym roku, atestacja odbędzie się 25 października w Sosnowcu**. Będzie to dwudziesty szósty audyt w historii programu „Doceń polskie”. Swój udział w atestacji żywności potwierdzili już producenci niemal z całego kraju, z 14 województw.   
Twórcy programu przygotowują się nie tylko do certyfikacji: trwają także finalne prace nad ebookiem z przepisami kulinarnymi laureatów programu. W elektronicznej książce kucharskiej znajdą się różnorodne propozycje, których składnikami są produkty nagrodzone certyfikatem programu.

Program „Doceń polskie” to nie tylko atestacje żywności: twórcy przedsięwzięcia angażują się również w inicjatywy adresowane do szeroko pojętej branży spożywczej. *- Przez cały rok* podejmujemy różnorodne działania mające na celu propagowanie rodzimych wyrobów spożywczych. To *dla nas także doskonały pretekst do obserwowania zmian zachodzących w polskiej branży spożywczej. Za nami nie tylko 3 tegoroczne certyfikacje żywności, ale także m.in. konkurs „Gęsina nie tylko na św. Marcina”-* przypomina Marek Bielski, twórca Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”.

Warto przypomnieć, że II edycja Ogólnopolskiego Festiwalu Kulinarnego „Gęsina nie tylko na św. Marcina” odbyła się 19 sierpnia w Pabianicach. Pomysłodawcą i organizatorem konkursu jest Wiesław Bober, współzałożyciel Klubu Szefów Kuchni oraz członek Loży Ekspertów programu „Doceń polskie”. Organizatorem święta jest także Fabryka Wełny Hotel & SPA w Pabianicach, w której Wiesław Bober prowadzi autorską restaurację Wzorcownia by W. Bober.   
Program „Doceń polskie” był jednym z patronów merytorycznych wydarzenia, podczas festiwalu zaprezentowane zostały także artykuły spożywcze nagrodzone certyfikatami „Doceń polskie”. Produkty uhonorowane przez Lożę Ekspertów były składnikami konkursowych dań, posłużyły także do przygotowania potraw, którymi raczyli się goście i uczestnicy festiwalu.   
Niespełna tydzień po festiwalu (dokładnie 25 sierpnia) obchodziliśmy zaś Dzień polskiej żywności - „święto” zainicjowane przez twórców Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Piąta edycja wydarzenia była tematem licznych publikacji w prasie i portalach internetowych. O Dniu polskiej żywności było głośno także w mediach społecznościowych - wpisy na temat nietypowego święta oznaczano hashtagiem #DzienPolskiejZywnosci. Co więcej, o rodzimych artykułach spożywczych rozmawiano na antenach radiowych i w programach telewizyjnych. W świętowanie włączyli się producenci żywności, przedstawiciele organizacji branżowych, a także blogerzy, sklepy i osoby prywatne.

*- Przed nami Kongres 590, w którym występujemy w roli Partnera Merytorycznego. Wydarzenia te pozwalają na bezpośredni kontakt z zainteresowanymi oraz są sposobnością do nawiązania nowych relacji. To także bardzo efektywny sposób dotarcia do potencjalnych odbiorców -* dodaje M. Bielski.

Kongres 590 odbędzie się w dniach 16-17 listopada br. w Jasionce k. Rzeszowa. Organizatorzy spotkania, którego celem jest dynamiczny rozwój polskiej gospodarki zapowiadają, że będzie to najważniejsze polskie wydarzenie gospodarcze tego roku. W pierwszej odsłonie Kongresu 590 wzięło udział ponad 2 500 uczestników, 181 panelistów oraz blisko 350 akredytowanych dziennikarzy. Podczas wydarzenia Prezydent RP Andrzej Duda wręczył 6. polskim przedsiębiorcom nagrody gospodarcze. Tegoroczna edycja zapowiada się równie imponująco: organizatorzy przygotowali kilkadziesiąt paneli dyskusyjnych podzielonych na bloki tematyczne Prezydent Andrzej Duda uhonoruje przedsiębiorców również w tym roku, a Kongres 590 zwieńczy uroczysta gala.

\* \* \*

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