

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

***- 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 Loży 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 Loży 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 Loży 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, słodycze, 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 wykorzystać 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 Loży 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 Wełny 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.   
  
\* \* \*

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 Fundacji 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