**Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”**

**Trwają przygotowania do XXIX atestacji żywności organizowanej w ramach Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Wydarzenie odbędzie się 25 lipca br. w Sosnowcu. Tego dnia ocenione zostaną m.in. dwa oleje z linii Kujawski z ziołami, pochodzące z oferty** ZT „KRUSZWICA” S.A. W **portfolio tej firmy jest w sumie aż 12 propozycji z godłem jakości „Doceń polskie”, wszystkie nagrodzono więcej niż jeden raz. Znak programu promocyjnego to dla producenta z Kruszwicy wartość sama w sobie i kolejne potwierdzenie najwyższej jakości wyrobów.**

**XXIX audyt żywności. Marka Kujawski zmierza po kolejne znaki „Doceń polskie”**

ZT „KRUSZWICA” S.A. to największy w Polsce, a zarazem jeden z największych w Europie, przetwórca nasion oleistych. Należąca do Grupy Bunge spółka wyspecjalizowała się w produkcji butelkowanych olejów roślinnych, a także margaryn oraz tłuszczów.  
Jej flagowym produktem jest olej Kujawski z Pierwszego Tłoczenia, w asortymencie znajdziemy także inne oleje sygnowane marką Kujawski oraz margaryny konsumenckie.  
Producent przystąpił do Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” sześć lat temu. Olej Kujawski 3 ziarna został zgłoszony do udziału w IV atestacji żywności, która odbyła się 1 lutego 2012 roku.   
  
**Zasady oceny żywności**  
Podczas audytu specjaliści zasiadający w Loży Ekspertów indywidualnie sprawdzają każdy produkt zakwalifikowany do audytu, po czym przyznają mu noty (w skali od 1 do 10) za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Do zdobycia godła promocyjnego potrzeba minimum 7,5 pkt., zaś wyroby z maksymalnymi notami są premiowane tytułem **TOP PRODUKT**. Regulamin programu i zasady przyznawania znaku jakości nie uległy zmianie: decyzja o wyróżnieniu (lub nie) produktu należy wyłącznie do członków Loży Ekspertów. Od 2011 roku, kiedy to miała miejsce I atestacja, honorowym patronem certyfikacji jest Minister Rolnictwa.  
Olej Kujawski 3 ziarna był pierwszym produktem ZT „KRUWSZICA” nagrodzonym przez Loże Ekspertów programu „Doceń polskie”. Firma nie poprzestała jednak na tym wyróżnieniu i zgłaszała do oceny kolejne swoje propozycje. Obecnie w jej asortymencie jest aż 12 propozycji ze znakiem jakości programu, wszystkim przyznano także tytuł TOP PRODUKT. Poza wspomnianym już Kujawski 3 ziarna, uhonorowane zostały również: Olej Kujawski z Pierwszego Tłoczenia, 6 olei z linii Kujawski z ziołami oraz 4 oleje z serii Kujawski tłoczony na zimno.   
Co ciekawe, każda z wyróżnionych propozycji zdobyła uznanie ekspertów więcej niż jeden raz, a Olej Kujawski 3 ziarna z powodzeniem brał udział w aż czterech audytach! Kolejna ocena nagrodzonej żywności wynika z regulaminu programu. Zgodnie z nim, certyfikaty są przyznawane zawsze na 2 lata, po tym czasie producent może ponownie zgłosić artykuł do oceny. Powtórne uzyskanie wysokich not pozwala przez następne 24 miesiące promować żywność godłem „Doceń polskie”. Ponowne otrzymania znaków jakości dowodzi o powtarzalności produkcji, która w branży spożywczej ma szczególne znaczenie.   
  
**Ranga godła „Doceń polskie”**- *Jako firma przykładamy dużą wagę do jakości produkowanych przez nas produktów, a także do tego aby dobrze odpowiadały na potrzeby konsumentów. Udział w certyfikacji programu „Doceń polskie” i osiągane już przez wiele naszych produktów wyróżnienia są dla nas swego rodzaju potwierdzeniem realizowanych przez nas założeń. W przypadku marki Kujawski, mocno kojarzonej z polskością, program „Doceń polskie” ma szczególne znaczenie ze względu na wpisujący się w niego charakter marki* - podkreśla **Sławomir Kozłowski**, opiekujący się marką Kujawski w  **ZT „KRUSZWICA” S.A.**  
Godło programu „Doceń polskie” jest obecne w komunikacji wewnętrznej firmy, stanowi także pomoc w komunikacji indywidualnej: z konsumentami zainteresowanymi certyfikatami przyznanymi marce i jej produktom. - *Jest on dla nas wartością samą w sobie i potwierdzeniem jakości naszych produktów, szczególnie nowych, wchodzących właśnie na rynek*– informuje S. Kozłowski.   
Dowodem sposobu postrzegania znaku jakości przez firmę z Kruszwicy jest udział produktów marki Kujawski w zbliżającej się ocenie żywności. Do lipcowego audytu zgłoszone zostały kolejne dwie propozycje. Tym razem członkowie Loży Ekspertów ocenią **oleje:** **Kujawski z rozmarynem, oregano i bazylią** oraz **Kujawski z oregano, pomidorem i cebulą**. Jeśli produkty te otrzymają określoną w regulaminie liczbę punktów, firma z Kruszwicy będzie mogła poszczycić się posiadaniem aż 14 certyfikatów jakości.

ZT „KRUSZIWCA” to nie jedyny producent, który zdobył znaczną liczbę znaków „Doceń polskie”. Dla przykładu: Zakład Mięsny POLIWCZAK oferuje aż 23 produkty z laurami programu, a Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skale otrzymała 12 certyfikatów i tytułów TOP PRODUKT za swoje wyroby.

W tym kontekście warto przypomnieć, że niemal połowa uczestników tegorocznych dwóch atestacji to producenci, których żywność została już nagrodzona. Firmy te zgłosiły do oceny kolejne propozycje ze swojego asortymentu lub zabiegały o ponowne zdobycie wyróżnienia.  
  
**Promowanie polskiej żywności**  
Nazwę programu („Doceń polskie”) można traktować jak bezpośrednie wezwanie do świadomego sięgania po rodzime wyroby. Przedstawiciel „KRUSZWICY” zwraca uwagę na inny aspekt wybierania krajowych wyrobów. - *W moim odczuciu motywacja konsumenta leży bliżej poszukiwania żywności „ze swojego ogródka” - produktów pochodzących z jego strefy geograficznej, które były kiedyś obecne w tradycyjnej lokalnej kuchni. W coraz większym stopniu konsumenci świadomie wybierają jedzenie i jego składniki doceniając ich dobroczynne działanie; poszukują wartościowych produktów, ale nie tych z dalekich krajów, tylko właśnie bliskich sobie, zgodnie z przekonaniem, że to co dobre dla mnie musiało też rosnąć tam gdzie ja* - podsumowuje Sławomir Kozłowski.   
  
W logotypie programu „Doceń polskie” widnieje zarys naszego kraju, godło promocyjne nie pozostawia więc wątpliwości co do pochodzenia sygnowanych nim wyrobów. Możliwość posługiwania się certyfikatem i znakiem jakości to zaledwie wstęp do pakietu korzyści związanych ze zdobyciem wyróżnienia. Laureaci otrzymują zestaw różnorodnych narzędzi wspierających ich działania (m.in. zdjęcia nagrodzonej żywności w wysokiej rozdzielczości oraz bon na bezpłatne konsultacje ze specjalistą Centrum Znakowania Żywności). Współpraca z organizatorami programu trwa 2 lata – przez cały okres obowiązywania certyfikatu.

**Producenci zainteresowani udziałem w lipcowej atestacji mogą jeszcze przesyłać stosowne formularze zgłoszeniowe. Wszystkie informacje są dostępne na stronie** [**www.DocenPolskie.pl**](http://www.DocenPolskie.pl/)**, w zakładce „Program”.**\* \* \*

**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