



Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

[www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl)

[www.blog.docenpolskie.pl](http://www.blog.docenpolskie.pl)

**Zakończyła się XXXVI edycja Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Audyt odbył się w dniu 29 lipca w Sosnowcu. O przyznanie Godła ubiegało się 80 producentów z całego kraju, którzy zgłosili do certyfikacji ponad 200 produktów spożywczych. Jury indywidualnie oceniało smak, wygląd oraz stosunek ceny do jakości każdego ze zgłoszonych do oceny artykułów.**

**XXXVI Certyfikacja Programu promocyjnego "Doceń polskie" zakończona!**

### **Rekordowa liczba uczestników Certyfikacji**

Za nami XXXVI audyt produktów spożywczych, zorganizowany w ramach **Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”** Jakie są pierwsze wnioski z oceny produktów zakwalifikowanych do uczestnictwa w Programie? Optymistyczne! Jak zdradza **Marek Bielski, organizator „Doceń polskie”**: - *Lipcowa certyfikacja zgromadziła rekordową liczbę uczestników. Komisja musiała zmierzyć się z nie lada wyzwaniem - do oceny zgłoszono przeszło dwieście produktów spożywczych! Już wstępne wyniki pokazują, że poziom Certyfikacji był wyrównany i niezwykle wysoki. Przyznam, że spodziewałem się takiego rezultatu - **Program Promocyjny „Doceń polskie”** funkcjonuje na rynku od ponad dziewięciu lat, a każda z kolejnych certyfikacji Programu pokazuje, że polskie firmy spożywcze mają do zaoferowania krajowym konsumentom wyroby o najwyższej jakości. Nasze produkty nie mają sobie równych. Należy o tym pamiętać, szczególnie w kontekście zbliżającego się **Dnia Polskiej Żywności**, obchodzonego w dniu 25 sierpnia i zainicjowanego przez „Doceń polskie”.*

### **Posiadanie Godła „Doceń polskie” przynosi wymierne korzyści**

Na specjalną uwagę zasługuje fakt, że znaczące grono uczestników XXXVI Certyfikacji stanowiły firmy zgłaszające swoje wyroby do kolejnej oceny. Zgodnie bowiem z regulaminem **Programu promocyjnego „Doceń polskie”**, Godło nadawane jest na czas określony, dlatego też, jeśli producent po upływie dwóch lat, w dalszym ciągu chce promować swoje wyroby **Godłem „Doceń polskie”**, zobowiązany jest poddać je ponownemu audytowi. Powtórny udział w certyfikacji pozwala ekspertom sprawdzić, czy wytwórca utrzymał wysoką jakość i nadal spełnia wymogi Programu. *Wyjątkowo liczna reprezentacja produktów starających się o przedłużenie Godła sprawia mi szczególną satysfakcję. Tak ogromne zainteresowanie kontynuacją posiadania Godła świadczy o tym, że nasz Program już na dobre zakorzenił się na rynku. Znak jest rozpoznawany przez klientów i cieszy się ich zaufaniem, a pakiet działań promocyjnych oferowanych laureatom, stanowiący wsparcie prowadzonych przez nich działań marketingowych, doskonale spełnia swoją rolę i przynosi wymierne korzyści - podkreśla **Marek Bielski**.*

**Karolina Szlapańska, współorganizator „Doceń polskie”** dodaje - *Laureaci programu bardzo*

chętnie korzystają z możliwości promocji oferowanych przez nasz Program. Z wielkim zadowoleniem obserwuję stale rosnącą liczbę produktów oznaczanych **Godłem „Doceń polskie”**. Jest ono widoczne i coraz częściej gości na opakowaniach żywności, różnego rodzaju materiałach reklamowych, czy nawet samochodach firmowych.

### **Certyfikacja pełna smaku**

Doskonałe oleje, fantastyczne pieczywo, znakomite wędliny, wyborne słodycze, kapitalny nabiał, warzywa czy miody - wymieniać tak można bez końca. Na wyróżnienie zasługują wszystkie produkty uczestniczące w Certyfikacji. Świadczy to o wysokiej klasie naszych producentów i niezwykle różnorodności naszej spożywczej oferty. Możemy być z niej dumni. *XXXVI edycja była certyfikacją pełną smaku* - dodaje **Katarzyna Salomon - członek Łoży Ekspertów**.

### **Kulinarna podróż po Polsce**

Jak zdradzają członkowie komisji Programu, **XXXVI Certyfikacja** była prawdziwą kulinarną podróżą po Polsce. Oceniane specjały odzwierciedlały tradycje gastronomiczne całego kraju i odkrywały jego bogactwo smaków w pełnej krasie. Jak podkreśla **Celina Nierodkiewicz, członek Łoży Ekspertów**: - *Jestem pod ogromnym wrażeniem ocenianych przez nas wyśmienitych dań gotowych. Kartacze, kluski śląskie, kluski ziemniaczane, krokiety, gołąbki, czy też różnego rodzaju pierogi - nie ma regionu Polski, który nie byłby reprezentowany podczas oceny. A wszystko to wyprodukowane przy użyciu nowoczesnych technologii, z poszanowaniem tradycyjnych smaków i receptur, a przy tym niezwykle atrakcyjne wizualnie.* **Mirek Drewniak - przewodniczący Łoży Ekspertów** również podkreśla najwyższą jakość oferty garmażeryjnej polskich producentów. Jak zaznacza: - *Genialne receptury, doskonałe surowce, szeroki asortyment, powrót do tradycyjnych smaków to najlepszy przepis na sukces.* Tego samego zdania jest **Wiesław Bober - członek Łoży Ekspertów**, który zwraca uwagę na to, że aktualna sytuacja na rynku sprzyja producentom wyrobów garmażeryjnych. Jak podkreśla: - *Wiele obiektów hotelarskich z powodu niedoboru personelu będzie coraz chętniej korzystało ze sprawdzonych, gotowych produktów. W związku z czym, ich sprzedaż i produkcja będą dynamicznie wzrastać. Wiele asortymentów, które mieliśmy dzisiaj przyjemność oceniać, mogłoby pomóc hotelarzom w codziennym funkcjonowaniu. Skoro można zamówić produkt, który jest jakościowo i wizualnie doskonały i można go serwować w hotelu czy restauracji, to nie widzę powodów, aby nie skorzystać z takiej propozycji.*

### **Przejrzyste kryteria oceniania**

Wyroby oceniane są przy zastosowaniu dziesięciopunktowej skali ocen. Komisja sprawdza smak i wygląd oraz stosunek jakości artykułu do jego ceny każdego z nich. Certyfikaty zdobywają artykuły spożywcze, które otrzymają określone regulaminem oceny, zaś wyroby z maksymalną liczbą punktów otrzymują tytuł **TOP PRODUKT**. Jak wyjaśnia **Karolina Szlapańska**: - *Regulamin Programu precyzyjnie określa zasady przyznawania Godła Promocyjnego. Obowiązują one bez wyjątku każdego, zgłaszającego się do audytu producenta. Brak kompromisów oraz przejrzyste kryteria oceniania dają gwarancję, że każdy z wyrobów oznaczonych logo „Doceń polskie” to produkt, który pozytywnie przeszedł szczegółową i rygorystyczną*

weryfikację. Dzięki temu konsument może być pewny, że wybierając produkt oznaczony Godłem „Doceń polskie”, ma do czynienia z wyrobem najwyższej jakości, sprawdzonym, pewnym, polecanym przez fachowców. Gwarantem rzetelności oceny jest Loża Ekspertów złożona ze specjalistów związanych zawodowo z branżą spożywczą. Rangę Programu podkreśla także honorowy patronat Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi trwający nieprzerwanie od pierwszej jego edycji. – **dodaje Karolina Szlapańska** – Termin kolejnej atestacji Programu został ustalony na dzień 28 października br. Już dziś zapraszamy Państwa do zgłaszania swoich produktów.

\* \* \*

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

[www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl)



Kontakt dla mediów:

Katarzyna Salomon

tel. 509 230 714

[kontakt@docenpolskie.pl](mailto:kontakt@docenpolskie.pl)

[www.blog.docenpolskie.pl](http://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. Firmy, które zdecydują się na wykup licencji mogą liczyć na bon na bezpłatne konsultacje z Centrum Znakowania Żywności.

\* \* \*

Więcej informacji o programie i jego laureatach można uzyskać na stronie internetowej [www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl) i blogu: [blog.docenpolskie.pl](http://blog.docenpolskie.pl)