



Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

Jednym z laureatów audytu żywności Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” jest Browar Fuhrmann. Sześć piw z asortymentu mieszczącej się w Połczynie-Zdroju firmy zdobyło certyfikaty „Doceń polskie”, pięć z nich uhonorowano także tytułami TOP PRODUKT. Wyróżnienia nadane zostały na podstawie ocen przyznanych żywności przez ekspertów z branży spożywczej. Patronem honorowym programu „Doceń polskie” jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Piwa Browaru Fuhrmann TOP PRODUKTAMI programu „Doceń polskie”

Browar Fuhrmann, mieszczący się w uzdrowiskowej miejscowości Połczyn-Zdrój, jest jednym z laureatów XVI certyfikacji żywności przeprowadzonej w ramach Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”.

Podczas audytu, który miał miejsce 29 kwietnia br. w Czeladzi, specjaliści z branży spożywczej ocenili produkty biorące udział w programie i uhonorowali te wyróżniające się odpowiednim smakiem i wyglądem, a także ceną adekwatną do jakości. W gronie artykułów spożywczych, którym nadano prestiżowe certyfikaty „Doceń polskie” znalazło się sześć piw z Połczyna-Zdroju. Godło promocyjne zdobyły: **Połczyńskie Zdrojowe, Połczyńskie Tęgie, Połczyńskie Chmielowe, Połczyńskie Czarne, Połczyńskie Słodowe** (wszystkie otrzymały maksymalną liczbę punktów, dlatego przyznano im także tytuły **TOP PRODUKT**) oraz **Piwo Połczyńskie Prawdziwie Miodowe**.

*- Do udziału w audycie kwalifikowane są tylko wyroby posiadające tzw. polski akcent, a więc takie, które powstają w Polsce, z krajowych składników lub na podstawie tradycyjnej, polskiej receptury. Podczas certyfikacji żywność jest oceniana przez Lożę Ekspertów, w której zasiadają specjaliści z wieloletnim doświadczeniem w branży spożywczej - wyjaśnia **Marek Bielski**, twórca programu promocyjnego „Doceń polskie”. Przewodniczącym Loży Ekspertów jest Mirek Drewniak, mistrz*

kuchni, współzałożyciel i członek Fundacji Klubu Szefów Kuchni.

- Każdy juror samodzielnie ocenia wszystkie artykuły spożywcze i przyznaje im punkty za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Za każdy z wymienionych aspektów można otrzymać oceny w skali od 1 do 10. Certyfikat nadawany jest tylko tym wyrobom, które uzyskają minimum 7,5 punktu. Żywność z maksymalnymi notami jest nagradzana również tytułem TOP PRODUKT - dodaje M. Bielski.

Zgodnie z regulaminem programu, certyfikaty „Docień polskie” są nadawane na 24 miesiące. Po upływie tego okresu producent, który nadal chce wykorzystywać godło w swoich działaniach promocyjnych jest zobowiązany dostarczyć żywność do ponownej oceny. Taki system przyznawania certyfikatów gwarantuje ich wiarygodność. *- Od początku stawialiśmy i stawiamy na transparentność oraz sprawiedliwą ocenę dokonywaną przez niezależnych ekspertów, posiadających wiedzę oraz doświadczenie pozwalające im zweryfikować dostarczone próbki wyrobów. Warto wspomnieć o tym, że nie wszystkie zgłoszone produkty przechodzą pozytywnie certyfikację. Wyróżniane są tylko te najbardziej wartościowe. Godło „Docień polskie” to dla producentów powód do dumy, a dla konsumentów - gwarancja właściwego wyboru przy robieniu zakupów - podkreśla twórca programu „Docień polskie”.*

Przedsięwzięcie mające na celu promowanie polskiej żywności i jej producentów jest realizowane od 2011. Od samego początku istnienia programu jego honorowym patronem jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Więcej informacji na temat programu można znaleźć na stronie internetowej www.docenpolskie.pl, a także blogu programu dostępnym pod adresem www.blog.docenpolskie.pl.

* * *

Ogólnopolski Program Promocyjny „Docień polskie”

www.docenpolskie.pl

www.blog.docenpolskie.pl

Celem programu „Docień polskie” jest promocja wysokiej jakości produktów spożywczych dostępnych na polskim rynku. Ich selekcją, oceną i przyznaniem certyfikatu „Docień polskie” zajmuje się piątka specjalistów zawodowo związana z żywnością i technologią żywienia, która tworzy Łożę Ekspertów. Zasiada w niej m.in. reprezentant Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi,

a także członkowie Fundacji Klubu Szefów Kuchni.

Twórca programu „Docień polskie” jest także organizatorem projektu BloggerChef (bloggerchef.pl) – innowacyjnego przedsięwzięcia skierowanego do blogerów kulinarnych. Celem projektu jest propagowanie wspólnego gotowania wśród pasjonatów kuchni, którzy swoją wiedzą i przepisami dzielą się w Internecie. Dzięki ogólnopolskiemu konkursowi, warsztatom i pokazom kulinarnym, blogerzy mają okazję do spotkań, poznawania nowych miejsc i produktów, wymiany doświadczeń, nauki oraz dobrej zabawy.

* * *

KONTAKT:

Ogólnopolski Program Promocyjny „Docień polskie”

www.docenpolskie.pl

Anna Koza

anna.koza@adventure.media.pl

tel. 32 724 28 84

fax 32 417 01 70