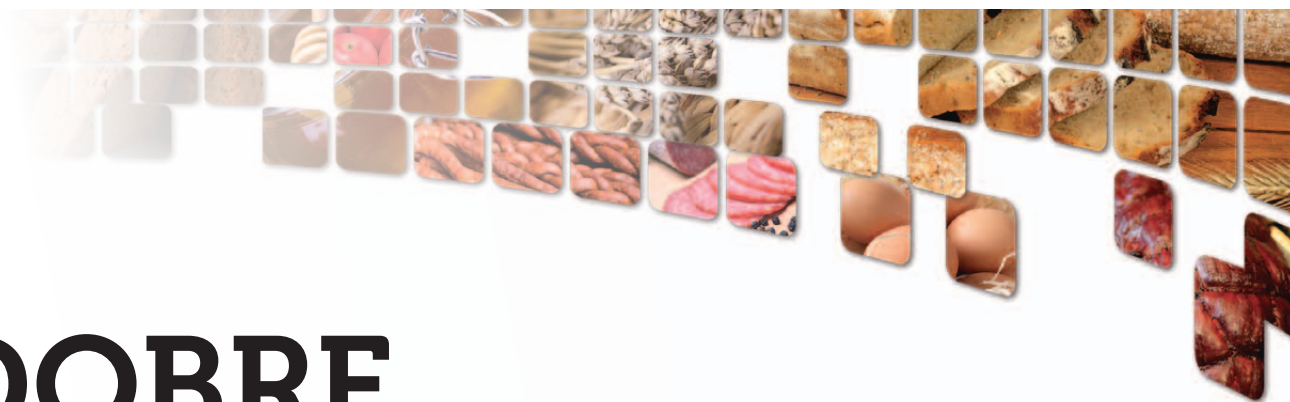




# DOCEŃ DOBRE

Numer 13/2018



## wiadomości

Kwartalnik Programu Promocyjnego „Doceń polskie”

BEZPŁATNY  
KWARTALNIK  
lipiec 2018

ISSN 2449-8793

[www.facebook.com/docenpolskie](https://www.facebook.com/docenpolskie)

**Prestiż znaku „Doceń polskie”!** Od 2011 roku Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest Honorowym Patronem certyfikacji. Atestacje odbywające się w 2018 roku także odbywają się pod jego patronatem. Nazwa programu jest chroniona (jako znak towarowy) i zastrzeżona w Urzędzie Patentowym RP.

## Odbiorcy dostrzegają i cenią znak „Doceń polskie”

Libella jest jednym z laureatów XXV atestacji żywności programu „Doceń polskie”. Firma z ponad 60-letnią tradycją szanuje uzyskane wyróżnienia, na różne sposoby informuje o zdobytym certyfikacie, a w przyszłości planuje udział w kolejnych audytach.

W lipcu 2017 roku firma **Libella Sp. z o.o.** otrzymała certyfikat programu „Doceń polskie” i tytuły TOP PRODUKT za bezglutenowy cukier wanilinowy oraz jedyne na rynku bezglutenowe aromaty spirytusowe (wanilinowy, śmietankowy, pomarańczowy, cytrynowy, arakowy, rumowy oraz migdałowy). W jaki sposób producent ekspozuje godło promocyjne?

- Informacje o otrzymanych wyróżnieniach zostały zamieszczone na profilach firmy Libella w mediach społecznościowych, na stronie internetowej firmy oraz w notatce informacyjnej przygotowanej dla działu sprzedaży. Przedstawiciele handlowi otrzymali skany certyfikatów i posługują się nimi w rozmowach z kontrahentami. Informacje na temat wyróżnień przekazywane są również do kanałów sieci nowoczesnych, do których Libella dostarcza produkty bądź nawiązuje współpracę. Co więcej, firma systematycznie zamieszcza znak programu na jednostkowych i zbiorczych opakowaniach nagrodzonych produktów - wylicza **Aneta Grajda**, st. specjalista ds. marketingu firmy **Libella Sp. z o.o.**

Jak dodaje, trudno zbadać bezpośredni wpływ posiadania godła jakości na sprzedaż nagrodzonych produktów zwłaszcza, gdy o wyborach konsumentów często decyduje sama cena. - Przy tak dużej liczbie dyskontów i marketów, zazwyczaj niestety cena okazuje się czynnikiem decydującym o zakupie. Każda nagroda czy certyfikat są jednak zawsze bardzo mile widziane. Jest to dodatkowa reklama produktu, forma wyróżnienia, którą poinformowani klienci cenią i dostrzegają. Poza tym buduje markę - zaznacza A. Grajda. Przystąpienie firmy Libella do programu „Doceń polskie” wpisuje się w jej działania na rzecz patriotyzmu konsumenckiego. Historia spółki sięga roku 1957, a jej działalności przyświecają słowa „Tradycja zobowiązuje”. - Jesteśmy dumni z naszych produktów i z tego, że możemy wspierać polską gospodarkę i promować polskie marki. Tym bardziej niezwykle cenna jest dla nas możliwość wykazania się certyfikatami „Doceń polskie” i tytułami TOP PRODUKT. Na pewno w przyszłości przystąpimy do kolejnych certyfikacji - podsumowuje przedstawicielka firmy Libella.



## Na horyzoncie XXIX audyt żywności

Kolejna ocena artykułów spożywczych biorących udział w Ogólnopolskim Programie Promocyjnym „Doceń polskie” odbędzie się 25 lipca br. w Hotelu Centrum Sosnowiec.

To będzie trzecia w tym roku certyfikacja wyrobów z oferty polskich producentów. Każda propozycja zostanie sprawdzona indywidualnie przez członków Łoży Ekspertów.

Tak jak w przypadku wszystkich dotychczasowych atestacji, Patronem Honorowym lipcowego audytu będzie Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Udział w atestacji jest bezpłatny i niezobowiązujący, każda firma może zgłosić do oceny dowolną liczbę wyrobów.

Producenci, których artykuły spożywcze otrzymały znaki jakości mogą przystąpić do atestacji z kolejnymi wyrobami. Godła promocyjne są nadawane na 2 lata, toteż po tym czasie laureaci programu mają możliwość ubiegania się o recertyfikację wyróżnionych wcześniej artykułów.

### Dlaczego warto wziąć udział w audycie?

Producenci nagrodzonej żywności otrzymują pakiet narzędzi wspierających ich działania. Poza znakiem jakości, otrzymują także certyfikat programu (oba można ekspozować na wszystkich polach eksploatacji), zestaw materiałów prasowych i szerokie możliwości prezentowania nagrodzonej żywności na stronie programu i w mediach.

### Otrzymują ponadto m.in.:

- zdjęcia nagrodzonych wyrobów - tzw. „packshoty” - fotografie są wykonywane na białym tle; przez co stanowią uniwersalny materiał, który można zamieścić na stronie internetowej, w ulotce, czy mediach społecznościowych.



• bon na bezpłatne konsultacje ze specjalistą Centrum Znakowania Żywności. Laureat programu otrzymuje informację czy etykieta jego produktu spełnia wymogi prawa. Jeśli nie, zostanie skierowany na konsultację i otrzyma konkretną wskazówkę co zrobić, aby zapis był poprawny.

Działania te nie wymagają uiszczania dodatkowych opłat.

Więcej informacji na:  
[www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl)





## Pierogi z pieczarkami i serem żółtym

Przepisem dzieli się Moniecka Spółdzielnia Mleczarska w Mońkach.



### Składniki ciasta:

3 szklanki mąki pszennej, ok. 1 szklanka letniej wody, 2 łyżki oleju

### Składniki farszu:

200 g sera żółtego Aldamer MSM Mońki, który zdobył znak jakości „Docień polskie” i tytuł TOP PRODUKT, 1 kg pieczarek, 3 średnie cebule, 3 łyżki oleju, 3 łyżki masła, 2 łyżki bułki tartej, sól, pieprz czarny, pieprz ziółowy

### Przygotowanie:

Rozpoczynamy od przygotowania farszu. Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na oleju na złoty kolor. Dodajemy starte na grubym oczku pieczarki, chwilę podduszamy, żeby woda częściowo odparowała. Pod koniec dodajemy masło, bułkę tartą, przyprawę i dokładnie mieszamy. Gdy farsz ostygnie dodajemy pokrojony w kostkę ser żółty.

**Czas na ciasto!** Do przesianej mąki dodajemy olej i powoli mieszając wlewamy wodę. Wyrabiamy ciasto na jednolitą elastyczną masę (cechą charakterystyczną dobrze wyrobionego ciasta są liczne pęcherzyki po jego przekrojeniu).

Ciasto dzielimy na porcje, rozwałkowujemy i wykrajamy krążki. Do każdego z nich nakładamy wystudzony farsz i lepimy pierogi. Umieszczamy je we wrzącej, osolonej wodzie i gotujemy ok. 3 minuty od wypłynięcia. Po wystudzeniu, pierogi można podsmażyć na oleju aż do osiągnięcia złotego koloru.



**Uwaga!** Więcej smakowitych przepisów można znaleźć w kulinarnym e-booku opracowanym przez twórców programu „Docień polskie”. Pierwsze wydanie publikacji zawiera 85 różnorodnych propozycji laureatów programu promocyjnego. Producenci artykułów nagrodzonych znakiem jakości wciąż mogą zgłaszać swoje przepisy - znajdą się one w kolejnym wydaniu e-booka.

## Najlepszy adres dla smakoszy szukających lokalnych produktów

...to strona internetowa [www.MapaDobregoSmaku.pl](http://www.MapaDobregoSmaku.pl)

Witryna prezentuje wszystkie artykuły spożywcze nagrodzone godłem promocyjnym „Docień polskie”. Co ważne, wyróżnione produkty zostały uporządkowane wg kategorii oraz siedziby producenta. Co to oznacza w praktyce?

Dzięki Mapie bez trudu znajdziemy wartościowe wyroby spożywcze produkowane w konkretnym województwie, a jednocześnie szybko sprawdzimy po jakie produkty w danej kategorii warto sięgnąć. Szukasz musztardy, jogurtu, a może ryby lub dania gotowego?

Wejść na stronę [www.MapaDobregoSmaku.pl](http://www.MapaDobregoSmaku.pl) i przekonaj się które wyroby zyskały uznanie Łoży Ekspertów!

Chcesz odkryć nowe wyroby z Twojego regionu? Kieruj się Mapą, a dotrzesz do miejsc pełnych smaku!



## Łączymy smakiem pokolenia



Marka DOBROWOLSCY istnieje na polskim rynku od niemal 30 lat. Firma powstała w oparciu o rodzinne tradycje wędliniarskie, a jej działalność zapoczątkowali Stanisław Dobrowolski z synem Adamem.

Dzisiaj w firmie DOBROWOLSCY Sp. z o. o. zatrudnionych jest ponad 600 osób, natomiast skala produkcji wynosi 1500 ton wędlin miesięcznie. Oferta obejmuje m.in. wędzonki, szynki, pieczenie, czy pasztety, a wyroby są dostępne na terenie całej Polski.

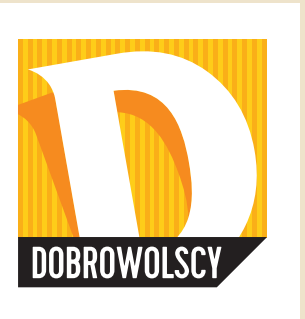
Bardzo ważne jest, że na drodze swojego dynamicznego rozwoju firma nadal kieruje się wartościami, które towarzyszyły założeniu działalności. Obecnie dysponujemy znacznie bardziej rozwiniętą infrastrukturą i zupełnie innymi możliwościami technicznymi niż 30 lat temu, ale nadal zachowujemy rodzinny charakter firmy.

Dbamy o to, abyśmy (mimo ogólnopolskiego zasięgu) nie zatracili najlepszych cech regionalnego wytwórcy. Dzięki pasji, zaangażowaniu i innowacyjności podtrzymujemy najlepsze tradycje masarskie i od lat łączymy smakiem pokolenia.

Czas nie stoi w miejscu: zmienia się zarówno sama branża, jak i podejście nabywców. Cieszymy się, że także poprzez godło programu „Docień polskie” możemy komunikować wyznawane przez nas wartości i podkreślać pochodzenie naszych wyrobów. Znak promocyjny to dodatkowe uwierzytelnienie naszych działań, tym cenniejszy, że przyznany przez niezależnych ekspertów od lat związanych z sektorem spożywczym. Godłami jakości wyróżniono schab marynowany od braci oraz szynkową tradycijną od braci.

Wszystkie wyroby są sygnowane nazwiskiem założycieli firmy, a to oznacza, że rodzina Dobrowolskich z dumą je poleca. Radością napawa nas fakt, że nasze wyroby zyskały także rekomendację programu promocyjnego „Docień polskie”.

Grzegorz Zych,  
wiceprezes firmy Dobrowolscy



## 25 sierpnia to Dzień polskiej żywności!

Już teraz warto zaznaczyć w kalendarzu datę 25 sierpnia, wtedy bowiem przypada Dzień polskiej żywności. Nietypowe święto, którego inicjatorami są organizatorzy Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie”, będziemy obchodzić już po raz szósty. To świetna okazja, aby przypomnieć, jak bogatym kulinarnym dziedzictwem dysponujemy.

Dzień polskiej żywności to inicjatywa o szerokim zasięgu: kierowana do całego sektora spożywczego, mediów i konsumentów.

„Święto”, którego pomysłodawcami są twórcy programu promocyjnego „Docień polskie” spotkało się z bardzo pozytywnymi reakcjami ze strony producentów, restauracji, ale także hoteli, sklepów i samych konsumentów.

Można na nie patrzeć z pewnym przymrużeniem oka, nie zmienia to jednak faktu, że to doskonała okazja, aby jeszcze mocniej promować rodzimą żywność.

Dzień polskiej żywności można potraktować jako podróż w czasie do smaków dzieciństwa, tego dnia warto także poeksperymentować z klasycznymi przepisami lub podjąć się nowego wyzwania kulinarnego i sięgnąć po polski produkt, który jeszcze nie gościł na naszym stole.

Jak można uczcić ten dzień? Ogromne możliwości dają media społecznościowe; na Facebooku i portalu Instagram w minionych latach opublikowano bardzo dużo wpisów dotyczących Dnia polskiej żywności (oznaczamy je tagiem **#DzienPolskiejZywnosci**):

- laureaci programu przypominali o zdobyciu znaków jakości „Docień polskie” - w kontekście „święta” prezentowali nagrodzone przez Łoż Ekspertów produkty,
- producenci dzielili się przepisami na tradycyjne specjały i zapraszali konsumentów do publikowania receptur na ulubione dania,
- wytwórcy żywności ukazywali swoje wyroby w nowych kontekstach; prezentowali ich uniwersalne zastosowanie i podpowiadali jak kreatywnie je wykorzystać,
- restauracje przygotowały specjalne menu oparte na polskich produktach,



- pewna pizzeria podkreślała, że wszystkie jej specjały powstają w oparciu o rodzime składniki,
- jedna z partii przypominała, jakie znaczenie dla środowiska naturalnego ma kupowanie lokalnych produktów
- producent soków zapraszał na degustację swoich wyrobów,
- piekarnia zorganizowała specjalną promocję: wybrane wypieki można było kupić taniej,
- jeden z producentów przedstawił wyniki badań dot. patriotyzmu konsumenckiego i podkreślał, jak ważne dla gospodarki jest sięganie po rodzimą żywność,
- producenci sprzętów AGD zachęcali do przygotowywania z ich pomocą polskich specjałów,
- restauracja zaprosiła do wzięcia udziału w akcji „płacisz raz – jesz tyle polskich dań, ile chcesz”.

Dzień polskiej żywności jest obecny także w innych mediach: stacjach radiowych i telewizyjnych, prasie oraz portalach internetowych. Rodzime artykuły spożywcze są tematem rozmów z zaproszonymi gośćmi oraz słuchaczami/widzami. Dziennikarze zachęcają, by 25 sierpnia sięgać tylko po polskie produkty, przypominają ciekawe dania kuchni staropolskiej, czy też warzywa i owoce już nieobecne we współczesnym jadłospisie. Nawet Muzeum Narodowe w Warszawie włączyło się w „świętowanie” prezentując dzieła sztuki związane z żywnością.



# Przekrój ciekawych i inspirujących wyrobów

Blisko 140 propozycji z asortymentu 50 firm ocenili członkowie Łoży Ekspertów podczas XXVIII atestacji żywności programu „Docień polskie”. Wydarzenie odbyło się 25 kwietnia br. Obradom jury przewodniczył Mirek Drewniak, współzałożyciel Klubu Szefów Kuchni.



Tym razem o godło jakości ubiegały się firmy oferujące mięsa, nabiał, pieczywo, słodczyce, dania gotowe i napoje. Ekspersi oceniali także warzywa, owoce, miody, lody, ryby, czy cydrys.

Po raz pierwszy w obradach Łoży Ekspertów uczestniczył Bartłomiej Kornacki, Szef Kuchni Restauracji Warszawskiej mieszczącej się w Hotelu Centrum Sosnowiec, gdzie miał miejsce audyt.

- Jestem pod dużym wrażeniem produktów, które ocenialiśmy. Cieszę się, że miałem okazję poznać tak różnorodne propozycje firm z całej Polski. To był przekrój ciekawych i inspirujących wyrobów. Produkt ma w gastronomii kluczowe znaczenie.

Goście oczekują wysokiej jakości, a naszym zadaniem jest przygotować propozycje, które ich zadowolą, ale też zaskoczą. Z tego względu tak ważne jest, by mieć wiedzę o możliwościach z oferty polskich producentów - podkreślał B. Kornacki.



# Tradycyjne receptury - wyjątkowy smak

**wywiad**

Z Piotrem Mrotkiem, współwłaścicielem ZM MROTEK rozmawia Katarzyna Salomon.

**DP: ZM MROTEK przystąpił do Programu Promocyjnego „Docień polskie”. Skąd decyzja o poddaniu się ocenie przez Łożę Ekspertów?**

Ponieważ część naszej konkurencji z branży posiada znak „Docień polskie”, chcieliśmy sprawdzić, jak nasze produkty zostaną ocenione na tle innych przez Łożę Ekspertów.

**DP: Prestiżowy tytuł „Docień polskie” zdobyły dwa Wasze produkty: hubertowska pieczona i kielbasa krucha z szynki. Co według Pana zadecydowało o ich sukcesie?**

Uważam, że sukces to tradycyjne receptury, wyjątkowy smak i zapach każdego z produktów. Staramy się, aby każdy z naszych produktów był wyjątkowy, tzn. miał swój indywidualny smak, oparty na

tradycyjnych przyprawach (pieprzu, majeranku, czosnku itp.) oraz wędzeniu naturalnym dymem (drewno, trociny), a nie „malowaniem kielbas dymem wędzarniczym”.

**DP: W jaki sposób promujecie nagrodzone produkty?**

O naszym sukcesie informujemy za pomocą naszego profilu na Facebooku oraz na naszej stronie www. Dla klientów urządzamy degustacje wyróżnionych produktów. W sklepach pojawiły się także plakaty, a same produkty oznaczyliśmy naklejkami z godłem „Docień polskie”.

**DP: Czy po zdobyciu Znaku „Docień polskie” zauważalny jest wzrost zainteresowania nagrodzonymi asortymentami?**

Zdecydowanie tak.

**DP: I ostatnie pytanie - czy, według Pana, inicjatywy takie jak Program Promocyjny „Docień polskie” są potrzebne polskim konsumentom i producentom, i dlaczego?**

Zdecydowanie tak. Znak potwierdza najwyższą jakość polskich producentów oraz produktów. Świadomość konsumenta przy wyborze produktu jest coraz większa.



# Zasady współpracy z Agencją PR

Wszelkie zaprezentowane poniżej działania są bezpłatne i realizowane w ramach programu. Każdy laureat otrzymuje „pakiet”, i tylko od podjętej przez niego współpracy (przesyłania informacji i materiałów) zależy, jak wykorzysta zaprezentowane możliwości i narzędzia.



Docień Dobre Wiadomości

Wydawca: PHU GEMINI,

ul. Wojska Polskiego 1-3/3, 45-862 Opole

Adres Redakcji:

ul. M. Skłodowskiej 42, 47-400 Racibórz

tel./fax: 32 419 17 00, 32 419 16 90, 32 419 16 92

tel. kom. 509 230 711, 509 230 713, 509 230 714

e-mail: kontakt@docenpolskie.pl

Redaktor Naczelny:

Karolina Szłapańska

k.szlapanska@docenpolskie.pl

Skład graficzny:

Karol Musioł

Redakcja nie odpowiada za treść ogłoszeń i tekstów sponsorowanych oraz za treść i poprawność artykułów przygotowanych przez niezależnych autorów. Materiałów niezamówionych nie zwracamy. Zastrzegamy sobie prawo do skracania i adiustacji tekstów. Przedruk materiałów lub ich części tylko za pisemną zgodą Redakcji.

www.docenpolskie.pl

www.blog.docenpolskie.pl

www.facebook.com/docenpolskie





# Wybrane produkty wyróżnione znakiem „Doceń polskie”



**Bakor International Ltd. Sp. z o.o.**  
[www.bakor.com.pl](http://www.bakor.com.pl)  
 Produkt: cykoria sałatowa  
 nr 22/1826/2016; nadany: 31.10.2016; ważny do 30.04.2019



+18



**Centrum Edukacji i Promocji Regionu  
 Browar Kaszubski Korona**  
[www.cepr.pl/browar](http://www.cepr.pl/browar)  
 Produkt: Kartuski Mních (pils jasy pełny -12,5 ekst. 5,0% alk)  
 nr 26/2372/2017; nadany: 13.11.2017; ważny do 31.05.2020



**Chrzanowska Manufaktura Wędlin Sp. z o.o. Sp. k.  
 Zakłady Mięsne Unimies S.A.**  
[www.unimies.com.pl](http://www.unimies.com.pl)  
 Produkt: kielbasa krucha z Chrzanowa wieprzowa  
 nr 24/2067/2017; nadany: 28.04.2017; ważny do 31.10.2019



**Zakłady Mięsne w Żywcu Wojciech Dobija**  
[www.dobija.pl](http://www.dobija.pl)  
 Produkt: pierogi ruskie  
 nr 28/2537/2018; nadany: 07.05.2018; ważny do 30.04.2020



**FRUBEX-BIS J. Z. Bęben i wspólnicy Sp. j.**  
[www.frubex.com.pl](http://www.frubex.com.pl)  
 Produkt: musztarda delikatesowa z dodatkiem miodu naturalnego  
 nr 28/2513/2018; nadany: 26.04.2018; ważny do 30.04.2020



**F.H. Grzybek-pl Pawicki Sp. j.**  
[www.eko-grzyb.pl](http://www.eko-grzyb.pl)  
 Produkt: borowik szlachetny  
 nr 28/2554/2018; nadany: 11.05.2018; ważny do 30.04.2020



+18

**JANTOŃ S.A. Sp. K.**  
[www.janton.pl](http://www.janton.pl)  
 Produkt: cydr jabłoniński jonagold  
 nr 28/2524/2018; nadany: 04.05.2018; ważny do 30.04.2020



**Jurassic Salmon Spółka z o.o.**  
[www.jurassicsalmon.pl](http://www.jurassicsalmon.pl)  
 Produkt: łosoś jurajski świeży z głową  
 nr 28/2505/2018; nadany: 26.04.2018; ważny do 30.04.2020



**Firma KONKRET Monika Strzałka**  
[www.steki.eu](http://www.steki.eu)  
 Produkt: T-bone steak  
 nr 21/1732/2016; nadany: 01.08.2016; ważny do 31.01.2019



**Zakłady Tłuszczowe „Kruszwica” S.A.**  
[www.ztkruszwica.pl](http://www.ztkruszwica.pl)  
 Produkt: olej kujawski z pomidorami, czosnkiem i bazylią  
 nr 23/2008/2017; nadany: 17.02.2017; ważny do 31.07.2019



**Netto Sp. z o.o.**  
[www.netto.pl](http://www.netto.pl)  
 Produkt: corsarro filety śledziowe wiejskie w oleju 600 g  
 MARKA WŁASNA  
 nr 24/2154/2017; nadany: 18.05.2017; ważny do 31.10.2019



**Lody Syrenka Sp. z o.o.**  
[lodysyrenka.pl](http://lodysyrenka.pl)  
 Produkt: lody syrenka podwójna czekolada  
 nr 28/2576/2018; nadany: 08.06.2018; ważny do 30.04.2020



**Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska  
 w Kosowie Lackim**  
[www.osmkosow.pl](http://www.osmkosow.pl)  
 Produkt: ser dojrzewający pro-zdrowotny  
 nr 28/2550/2018; nadany: 09.05.2018; ważny do 30.04.2020



**Centralny Ośrodek Szkoleń TEZAURUS  
 Bogusław Zwierzchowski**  
 Produkt: kołacz z serem  
 nr 23/1908/2017; nadany: 03.02.2017; ważny do 31.07.2019



**Natural Sweet Good Sp. z o. o. Sp. k.**  
 Produkt: chleb szefa  
 nr 26/2339/2017; nadany: 03.11.2017; ważny do 31.05.2020



**POLOmarket Sp. z o.o.**  
[www.polomarket.pl](http://www.polomarket.pl)  
 Produkt: mąka tortowa Marysia 1 kg MARKI WŁASNE  
 nr 28/2517/2018; nadany: 27.04.2018; ważny do 30.04.2020



**Pszczelarnia Słodnik Marta Słodnik**  
[www.facebook.com/pszczelarnia.slodnik/](http://www.facebook.com/pszczelarnia.slodnik/)  
 Produkt: miód rzepakowy  
 nr 27/2429/2018; nadany: 05.02.2018; ważny do 31.01.2020



**PPHU ROLPOT Sp.j. Królewski i Panek**  
[www.rolpot.pl](http://www.rolpot.pl)  
 Produkt: makaron królewski jajeczny  
 nr 23/1998/2017; nadany: 16.02.2017; ważny do 31.07.2019