



DOCEŃ DOBRE

Numer 19/2020



wiadomości

Kwartalnik Programu Promocyjnego „Doceń polskie”

BEZPŁATNY
KWARTALNIK
styczeń 2020



ISSN 2449-8793

www.facebook.com/docenpolskie

Prestż znaku „Doceń polskie”! Od 2011 roku Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest Honorowym Patronem certyfikacji. Atestacje odbywające się w 2020 roku także odbędą się pod jego patronatem. Nazwa programu jest chroniona (jako znak towarowy) i zastrzeżona w Urzędzie Patentowym RP.

Finger Food

– czas na karnawałowe przekąski!

Szybko, smacznie i wygodnie – tak powinno wyglądać karnawałowe menu. Przygotowanie takiego menu może być z jednej strony dziecinnie proste z drugiej zaś ciężkie ze względu na mnogość propozycji w sklepach. W takich sytuacjach warto postawić na produkty wysokiej jakości, najlepiej z certyfikatem jakości produktu „Doceń polskie”.

Karnawałowe menu nie wymaga specjalnych zdolności kulinarnych. W tym okresie najlepiej sprawdzą się przekąski typu finger food, czyli przysmaki do ręki, na jeden kęs. Wymagają minimum nakładu pracy, a każdy z pewnością będzie zadowolony. Co więc sprawdzi się na karnawałowym stole?

Żadna dobrze zorganizowana impreza nie miałaby racji bytu bez przekąsek, które bez problemu możemy skosztować pomiędzy jednym a drugim tańcem. Warto pamiętać, iż menu powinno być ściśle dopasowane do stylu imprezy. I tak, jeżeli stawiamy na czyste szaleństwo wówczas warto postawić na przysmaki w typie finger food – produkty, które zjemy za pomocą jednego kęsa. W tym wypadku triumfy święcą koreczki przygotowane m.in. z sera, wędlin, ogórków, papryki itp. Kolejno możemy postawić na kolorowe kanapeczki, ciastka, orzeszki, paluszki, przeróżne słodkości. Wachlarz możliwości jest niezwykle szeroki. Nie należy też zapominać o wygodzie i zachowaniu higieny. Jako, że produkty te spożywamy głównie rękoma należy ją tak przygotować aby nie wymagały nieustannego wycierania czy też mycia dłoni. Małe przekąski, idealnie nadające się na jeden kęs – to jest to.

Pamiętajmy, że udane karnawałowe przyjęcie to nie tylko świetna muzyka i doborowe towarzystwo, ale także menu bogate w pyszności. Oryginalne, a przy tym łatwe w przygotowaniu przekąski to doskonały pomysł na smakowite menu karnawałowe.

Produkty nagrodzone znakiem jakości „Doceń polskie”, które z powodzeniem mogą stać się inspiracją do stworzenia karnawałowych przekąsek:

- Czekolada Extra gorzka z drobkami ziarna kakaowego – Union Chocolate Sp. z o.o. - certyfikat jakości produktu „Doceń polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji)
- Chleb wiejski – Piekarnia Krzysztof Czajczyk & Dariusz Czajczyk - certyfikat jakości produktu „Doceń polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji)
- Kielbasa krucha z szynki – Zakład Mięсны Alojzy Mrotek - certyfikat jakości produktu „Doceń polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji)
- Chleb żytnio-razowy – Piekarnia M.J.M. CZWOJDA s.c. - certyfikat jakości produktu „Doceń polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji)



- Salami bankietowe w osłonkach oraz posypkach smakowych – PAMAS Sp. z o.o. - certyfikat jakości produktu „Doceń polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT
- Ser Gouda tradycyjny – Spółdzielnia Mleczarska ROSPU-DA w Filipowie - certyfikat jakości produktu „Doceń polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji)
- Frankfurterki – Zakład Mięсны POLIWCAK - certyfikat jakości produktu „Doceń polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji)
- Szynka z Pyzdr – PPHU Zakład Przetwórstwa Mięсного Grzegorz Paszak - certyfikat jakości produktu „Doceń polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji)
- Łosoś filet z gorgonzolą wędzony N/G – C.K. FISH Cymerman-Karkkainen Hanna - certyfikat jakości produktu „Doceń polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji)
- Rogalik z wiśnią – Piekarnia Cukiernia RASZCZYK Sp. z o.o. - certyfikat jakości produktu „Doceń polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT
- Czekolada gorzka z karmelizowaną esencją herbaty zielonej z trawą żubrówkową 70,4% - Mirosław Pelczar CHO-COLATIER Anna Pelczar - certyfikat jakości produktu „Doceń polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT
- Puffins pomidor BIO – MICROFOOD S.A. - certyfikat jakości produktu „Doceń polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT
- Sos do kanapek – TARMAK - certyfikat jakości produktu „Doceń polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji).

XXXV certyfikacja żywności odbędzie się 5 lutego 2020

- Mimo upływu czasu zasady przyznawania znaku jakości „Doceń polskie” pozostają niezmiennie i strategia ta przynosi dobre rezultaty. Znak jakości jest w branży rozpoznawalny, a laureaci programu korzystając z jego potencjału budują swoją pozycję rynkową - mówi Marek Bielski, twórca programu „Doceń polskie”.

To już tradycja: od 2011 roku specjaliści z branży spożywczej spotykają się co kwartał, by oceniać różnorodne artykuły żywnościowe zgłoszone do udziału w certyfikacji programu „Doceń polskie”. Pozytywna weryfikacja to pierwszy krok do zdobycia certyfikatu programu. Drugim jest udział w audycie. - Ocena jest bezpłatna i niezobowiązująca. Każda firma może przystąpić do niej z nieograniczoną liczbą produktów – przypomina Karolina Szlapańska, organizatorka programu „Doceń polskie”.

Smak, wygląd i stosunek ceny do jakości – to kryteria według których, od 2011 roku Łoża Ekspertów przyznaje noty produktom spożywczym polskich producentów. Nie inaczej stanie się 5 lutego w Hotelu Centrum, w Sosnowcu. Dokładnie tego dnia, jury programu, pierwszy raz w 2020 roku, oceni specjalny posiadający tzw. polski czynnik wyrażający związek produktu z naszym krajem.

Jak wygląda atestacja? - Wszystkie produkty są indywidualnie sprawdzane przez specjalistów z branży spożywczej tworzących Łożę Ekspertów. Każdy juror przyznaje noty od 1 do 10 za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Do zdobycia godła jakości potrzeba minimum 7,5 pkt., a tytułem TOP PRODUKT wyróżnia się żywność z maksymalnymi notami - informuje K. Szlapańska.



Przejrzyste i niezmiennie od lat zasady przyznawania tych znaków jakości powodują, że inicjatywa propagująca rodzimą żywność cieszy się zainteresowaniem konsumentów i producentów. Od początku istnienia programu honorowy patronat nad audytami sprawuje Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Program promocyjny ma otwarty charakter. Specjały ze swojej oferty mogą zgłaszać wytwórcy z całego kraju, bez względu na wielkość produkcji, czy zasięg. Liczba artykułów nie jest ograniczona. Szczegółowych informacji dostarcza zakładka „Program”. Z tej strony można pobrać także regulamin oraz formularze zgłoszeniowe.



Audyty 2020 z patronatem honorowym resortu rolnictwa



- Przedsięwzięcia ukierunkowane na promowanie krajowych producentów wytwarzających żywność wysokiej jakości oraz kształtowanie pozytywnego wizerunku polskich artykułów rolno-spożywczych zasługują na uznanie i poparcie, ponieważ przyczyniają się do skutecznego zainteresowania konsumentów bogatą ofertą w tym zakresie, wzrostu konsumpcji oraz wzmocnienia pozycji rynkowej rodzimych firm sektora rolno-spożywczego - napisał Jan Krzysztof Ardanowski, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w liście skierowanym do organizatorów programu „Docień polskie”.

Wszystkie dotychczasowe audyty artykułów spożywczych odbyły się pod honorowym patronatem szefa resortu rolnictwa, podobnie będzie z certyfikacjami zaplanowanymi na 2020 rok.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi sprawuje honorowy patronat nad atestacjami żywności od samego początku realizowania programu, czyli od roku 2011. Do twórców przedsięwzięcia dotarł niedawno list z oficjalnym potwierdzeniem, że zaplanowane na 2020 rok certyfikacje także odbędą się pod patronatem honorowym szefa resortu rolnictwa. - Bardzo nas to cieszy i jesteśmy wdzięczni, że przyszłoroczne certyfikacje odbędą się tradycyjnie pod patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi! Nasza radość jest tym większa, że takim wsparciem mogą poszczycić się nieliczne inicjatywy – komentuje Marek Bielski, twórca Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie”.

Placki ziemniaczane z pastą z awokado i łososiem wędzonym



Składniki:

- 1 opakowanie Placków ziemniaczanych Dom Vita (dawniej EKO-VITA s.c.) 400 g (certyfikat jakości produktu „Docień polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT)
- 1 średniej wielkości awokado
- 1 limonka
- 1 ząbek czosnku
- świeży koperek nać
- 100 g łososia wędzonego plastry

Przygotowanie:

Obieramy awokado i przy pomocy łyżeczki wydrążamy miąższ. Otrzymaną masę rozgniatamy widelcem, dodajemy wyciśnięty sok z połowy limonki, przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku oraz posiekany koperek. Całość dokładnie mieszamy. Następnie plastry łososia wędzonego kroimy w paski o szerokości ok. 3-4 cm.

Kolejnym krokiem będzie podsmażenie na patelni Placków ziemniaczanych (TOP PRODUKT). Bez dodawania oleju, po jednej minucie z każdej strony. Na koniec smarujemy placki przygotowaną pastą z awokado, a na wierzchu umieszczamy plaster łososia. Takie danie, gotowe jest do spożycia. Placki Dom Vita smakują bardzo dobrze również bez dodatków!

Rekomendacja

Od 60 lat najwyższa jakość



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skale znajduje się na terenie Jury Krakowsko-Częstochowskiej na płaskowyżu ojcowskim. W rejonie tym tradycje rolnicze są silnie zakorzenione. Dodatkowym atutem tych terenów jest brak rozwiniętego przemysłu, co zawsze sprzyjało i nadal sprzyja ekologicznej produkcji pasz służących do żywienia krów. Czynniki te mają ogromne znaczenie dla jakości surowca, z którego produkowane są wyroby mleczarni w Skale. Mleczarnia jest małą spółdzielnią o niewielkim przerobie surowca, toteż od wielu lat większość procesów technologicznych jest przeprowadzana tradycyjnymi metodami, od których (z uwagi na małą wydajność) odchodzą duże zakłady. Dzięki tradycyjnym procesom technologicznym OSM w Skale wytwarza produkty o naturalnych walorach smakowych i zdrowotnych. Tradycyjne procesy produkcji, mimo że mało skomplikowane, są jednak bardzo kosztowne. Wymagają przy tym czasu i nakładu pracy. Do produktów stosowane są tylko naturalne dodatki, przede wszystkim wyselekcjonowane żywe kultury bakterii kwasu mlekowego, naturalne przyprawy ziołowe oraz wsady owocowe. Właściwy smak, zapach i wygląd są efektem naturalnych procesów technologicznych i wysokiej jakości surowca.

Zakład ze Skąły może poszczycić się posiadaniem prestiżowych nagród i wyróżnień. Mleczarnia zdobyła m.in. tytuły Polski Producent Żywności 2006 oraz Najlepsze w Polsce 2005, a także nagrodę Srebrna Jaskółka 2010 za Masło Skalskie Tradycyjne. Od 2012 roku firma posiada certyfikat Bezpieczeństwa Żywności ISO 22000. Natomiast od roku 2013 zakład wszedł w posiadanie licencji Agro Polska na 8 produktów. W 2015 roku firma otrzymała 8 medali w konkursie kulinarnym Good Cheese. W tym roku było to złoto za Serek Jurajski Kanapkowo-Sałatkowy oraz brąz za Serek smakosz Ziołowy. Pośród uznanych rekomendacji są również certyfikaty jakości produktu „Docień polskie” a także tytuły TOP PRODUKT w większości przypadków zdobyte więcej niż jeden raz. Laury programu otrzymały: **Twaróg ojcowski tłusty klinek** (odnowienie licencji), **Serek ziołowy smakosz** (odnowienie licencji), **Twaróg półtłusty jurajski krajanka** (odnowienie licencji), **Masło skalskie tradycyjne** (odnowienie licencji), **Masło ekstra** (odnowienie licencji), **Kefir naturalny jurajski** (odnowienie licencji), **Kefir skalski 2%** (odnowienie licencji), **Serek kanapkowo-sałatkowy w ziołach** (odnowienie licencji), **Maślanka naturalna jurajska II** (odnowienie licencji), **Kefir naturalny 1,5%** (odnowienie licencji), **Jogurt naturalny** (odnowienie licencji) oraz **Maślanka naturalna jurajska 400g** (odnowienie licencji). Znaki „Docień polskie” przyznawane są przez specjalistów reprezentujących sektor spożywczy a nagrody poparte wiedzą ekspercką to szczególnie ważne wyróżnienia. Uczestnictwo firmy w certyfikacjach żywności dowodzi, że OSM w Skale nie boi się oceny niezależnych specjalistów, bowiem bez względu na ugruntowaną już pozycję w branży nieustannie dba do najwyższą jakość swoich specjałów.

Wiceprezes Zarządu ds. Handlu i Skupu Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Skale – Ewa Bień



Poznaj możliwości współpracy z Agencją PR

Wachlarz możliwości jakie daje posiadanie certyfikatu „Docień polskie” jest ogromny. To sprawdzone narzędzia promujące, jak i ułatwiające działalność polskich producentów żywności. Gotowe rozwiązania lubią wszyscy – to dzięki nim nie tylko oszczędzamy czas i energię, lecz zyskujemy pewność, że na pewno zrealizujemy cele, które sobie postawiliśmy! Twórcy programu „Docień polskie” dostarczają jego laureatom pakiet gotowych i sprawdzonych rozwiązań, obejmujących także współpracę z Agencją PR.

Jak wygląda takie działania?

Informacje prasowe to poświęcone laureatom programu teksty często eksperckie, w których nie raz wykorzystywane są przepisy wyróżnionych firm. W materiałach zawrzeć można informacje dotyczące działalności przedsiębiorstwa, akcji w których bierze udział czy też połączyć to wszystko z trwającą aktualnie porą roku, jak i ze zbliżającymi się świętami.

Informacje prasowe dla laureatów są kierowane do firm, które zdecydowały się na wykup licencji. Wówczas takie przedsiębiorstwo otrzymuje od Agencji PR materiał prasowy informujący o zdobyciu przez zakład laurów programu „Docień polskie”. Laureat może taki tekst rozesłać mediom bądź zlecić to przedstawicielom Agencji.

Teksty na blog dla laureatów to z kolei krótkie teksty informujące o zdobyciu przez firmę laurów programu, które po akceptacji zamieszczane są na blogu programu „Docień polskie”.

Teksty na blog zapowiadające udział firmy w audycie to informacje na blog programu „Docień polskie” zapowiadające udział przedsiębiorstwa w certyfikacji żywności.

Teksty na blog dotyczące działań nagrodzonej firmy. W takich tekstach Agencja umieszcza informacje na temat m.in. udziału w targach, informacji dot. nagrodzonych wyrobów czy też aktualnych świąt powiązanych z wyróżnionymi specjałami.

Przygotowanie materiału prasowego do kwartalnika DDW.

Agencja PR tworzy materiały o przeróżnej tematyce, które zamieszczane są w kwartalniku Docień Dobre Wiadomości. Materiały eksperckie, porady, przepisy opisy akcji itp.

Przepisy z wykorzystaniem nagrodzonego specjału to także jedna z działalności Agencji PR. Po przesłaniu przez firmę przepisu przedstawiciel Agencji przygotowuje taki materiał w odpowiedni sposób i przekazuje go do zamieszczenia na blogu programu

Informacje i newsy na temat programu, jak i jego laureatów zamieszczane na stronie www programu należą także do zadań przedstawicieli Agencji PR. Staramy się by witryna dostarczała aktualnych i interesujących wiadomości poświęconych nagrodzonym firmom, jak i samej inicjatywie.

Relacje z audytów „Docień polskie” przygotowywane są także przez przedstawicieli Agencji PR. Gotowy materiał przekazywany jest mediom. Od niedawna także Agencja tworzy relację fotograficzną z certyfikacji.

Wsparcie to kolejny punkt współpracy z Agencją PR. W razie jakichkolwiek wątpliwości czy niejasności związanych z przesłanymi materiałami lub innymi działaniami wspierającymi laureata przedstawiciel Agencji w miarę możliwości służy swoją pomocą.

Loża Ekspertów oceniła produkty rodzimych producentów żywności

- To już ostatnia w 2019 roku certyfikacja żywności a polscy producenci nadal nas zaskakują. Wyroby prezentują wysoką jakość, często tworzone są metodami rzemieślniczymi z dbałością o najmniejszy szczegół. Naprawdę nie mamy się czego wstydzić - mówi Mirek Drewniak, przewodniczący Loży Ekspertów Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie”. W trakcie minionej, 34. certyfikacji żywności jury oceniło aż 153 produkty.



Loża Ekspertów pod przewodnictwem Mistrza Kuchni, Mirka Drewniaka wyraźnie zaznacza, iż polscy producenci żywności stawiają na wysoką jakość wyrobów, jak i towarzyszącej im całej „otoczki” w postaci m.in. tworzonych z niezwykłą dbałością opakowań, które już coraz częściej spełniają wymogi związane z ochroną środowiska. - Cztery tegoroczne atestacje wyraźnie pokazują jak z biegiem czasu zmienia się branża spożywcza, co jest wspaniale. Rodzimi wytwórcy proponują specjalty wysokiej jakości, tworzone nieraz metodami rzemieślniczymi, co gwarantuje smak niemal „jak u mamy” - mówi Mirek Drewniak, przewodniczący jury. - Nie będę oryginalny mówiąc, iż poziom produktów był niesamowicie wyrównany. Makarony, mięso, pieczywo, miody, oleje, nabiał itd. to wszystko specjalty tworzone

z dbałością o najdrobniejszy szczegół. Przy okazji chciałbym także zachęcić polskich wytwórców, aby śmiało zgłaszali swoje produkty do udziału w certyfikacjach - dodaje M. Drewniak.

Niezwykłe poruszenie wśród członków Loży Ekspertów z pewnością wzbudziła kwestia związana z ekologią. - Producenci już coraz śmielej starają się tworzyć opakowania przyjazne naszemu środowisku. Myślę, że z biegiem czasu ta świadomość będzie rosła - tłumaczy M. Drewniak.

Ze zdaniem przewodniczącego Loży Ekspertów zgadza się także jej członkini, **Celina Nierodkiewicz**. - Z certyfikacji na certyfikację mamy do czynienia z coraz wyższym poziomem specjalów. Bardzo dobra czekolada, pieczywo wspanialej jakości, przeróżne makarony czy też mięsa! Jest się czym chwalić a polscy producenci tworzą z pasją i dbałością o swojego konsumenta. Coraz częściej obserwujemy też specjalty przystosowane dla osób z konkretnymi nietolerancjami - informuje **Celina Nierodkiewicz**. Jednym z członków jury był Bartłomiej Kornacki, Szeff Kuchni Restauracji Warszawskiej, Hotelu Centrum w Sosnowcu. - Podobnie jak w trakcie poprzedniego audytu, w którym miałem okazję brać udział, również tym razem moją uwagę przykuły przysmaki, które doskonale sprawdzają się dla dzieci. Jako, że sam jestem ojcem zwracam szczególną uwagę właśnie na tego typu propozycje. Ponadto na uwagę zasługują także dania gotowe, które są smaczne, odpowiednio przygotowane z bardzo dobrych produktów - mówi **Bartłomiej Kornacki**.

Najwyższa staranność i dbałość o szczegóły

Z Pauliną Woźniak - specjalistą ds. marketingu firmy Zielińscy rozmawia Katarzyna Salomon

DP: Proszę powiedzieć, co zdecydowało o tym, że zdecydowali się Państwo na zgłoszenie produktów do oceny w Ogólnopolskim Programie Promocyjnym „Docień polskie”?



Ze smakiem od Pokoleń!

W tych czasach coraz większe znaczenie dla klienta ma to, skąd pochodzi mięso, z którego wyrabiane są wędliny.

Jesteśmy jedną z wielu firm w branży mięsnej, która może poszczycić się wykorzystywaniem mięsa wyłącznie z polskiego chowu. Z tego względu bardzo zależało nam, by uświadomić naszym konsumentom o stosowaniu przez nas polskich surowców najwyższej jakości.

DP: Certyfikatami „Docień polskie – TOP PRODUKT” mogą pochwalić się aż dwa Wasze produkty: Krakowska sucha i Kabanosy Zielińskiego. Proszę o krótką charakterystykę nagrodzonych specjalów.

Każdy z tych wyrobów wykonywany jest ręcznie z najwyższą starannością i dbałością o szczegóły. Zarówno Kabanosy Zielińskiego, jak i Krakowska sucha, wędzone są nad paleniskiem w tradycyjny sposób. Chcemy, by każdy kęs wędliny umożliwił Klientowi powrót do wspomnień beztrudnych lat dzieciństwa.

DP: W jaki sposób informujecie swoich klientów o zdobytych wyróżnieniach?

O zdobytych wyróżnieniach poinformowaliśmy swoich Klientów przede wszystkim poprzez media społecznościowe, na których są oni obecni. W planach mamy także umieszczenie takiej informacji w miejscach sprzedaży.

DP: Proszę powiedzieć, czy nagrodzone produkty są także ulubionymi asortymentami Waszych klientów?

Nagrodzone produkty są popularne i doceniane przez Klientów. Odbiorcy naszych wyrobów poznają się na dobrym smaku, który powstaje w tradycyjny sposób. Wyroby te już teraz umilają czas przy niejednym rodzinnym stole. Mamy nadzieję, że po odznaczeniu więcej osób dostrzeże ich wysoką jakość.

DP: Czy, według Pani, inicjatywy tego typu, jak Program Promocyjny „Docień polskie” są potrzebne polskim konsumentom i producentom, i dlaczego?

Myślę, że takie działania są potrzebne, aby informować Konsumenta o wartościowej ofercie polskiego rynku i jakościowych produktach, które ma na wyciągnięcie ręki. Uważam, że programy typu „Docień polskie” powinny być bardziej rozpowszechnione by przeciętny Kowalski wiedział, z czym wiąże się otrzymanie Certyfikatu „TOP PRODUKT” w ww. Programie Promocyjnym.

Dziękuję za rozmowę.



Krakowska sucha.



Kabanosy Zielińskiego.

Pieczemy z myślą o Tobie

K.ZIELIŃSKI
PIEKARNIA

SPIZARNIA
SMAKOSZA

rosario
stodółka przyjemności

Słowa zamieszczone w tytule przyświecają działalności jednego z laureatów Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie”. Mowa o firmie Natural Sweet Good Sp. z o.o. Przedsiębiorstwo z siedzibą w Żurominie tworzą je trzy marki: **Piekarnia K. Zieliński, Cukiernia ROSARIO „słodkie przyjemności” oraz Delikatesy Spizarnia Smakosza.**

- Naszą dewizą są doskonała jakość i wyborny smak. Stawiamy również na innowacyjność naszych produktów, bo choć chcemy być kojarzeni z tradycją to zależy nam również na słuchaniu potrzeb klientów i spełnianiu ich oczekiwań - wyjaśnia na początek **Prezes Zarządu Natural Sweet Good Sp. z o.o., Kazimierz Zieliński**. Potwierdzeniem tych słów są laury programu przyznane pięciu specjalom przedsiębiorstwa. W trakcie jednych z minionych audytów żywności znaki jakości otrzymały: **Chleb życia, Chleb szefa, Razowiec szlachecki, Sernik oreo i Pierogi ze szpinakiem**. Każdy z wymienionych wyrobów nagrodzony został certyfikatem jakości produktu „Docień polskie” oraz zaszczytnym tytułem **TOP PRODUKT**.

Producent w pełni korzysta z przyznanego znaku jakości - go dło „Docień polskie” zostało zamieszczone na przodzie opakowań wyrobów, stronie internetowej, w mediach społecznościowych a także plakatach. Charakterystyczne logo programu to, dla samej firmy ale także dla konsumentów jednoznaczny komunikat dotyczący pochodzenia i najwyższej jakości wyrobu.

- Godło programu „Docień polskie” to dla nas potwierdzenie jakości tworzonych produktów. Co więcej, to także ukłon w stronę ciężkiej pracy i zaangażowania jakie wkładamy w działalność. Z kolei wyraźnie obserwujemy, iż konsumenci coraz świadomiej wybierają produkty na półkach sklepowych. Znak jakości „Docień polskie” gwarantuje im polskie pochodzenie wyrobów oraz najwyższą klasę artykułów spożywczych - mówi **Kazimierz Zieliński**, dodając jednocześnie, że wszystkie proponowane przez zakład wyroby produkowane są z pasją i największą starannością z naturalnych surowców, co w połączeniu z nietuzinkowym wyglądem składa się dodatkowo na ich niepowtarzalność.

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 adiacji 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”



Grupa Producentów „AGROS”

Spółka z o.o.

www.gs-agros.pl

Produkt: linia sałat „Salatowe Love”

nr 34/3094/2019; nadany: 08.11.2019; ważny do 31.10.2021



Passion for good food

ARYZTA POLSKA Sp. z o.o.

www.aryzta.pl

Produkt: fantazja truskawkowa

nr 26/2320/2017; nadany: 31.10.2017; ważny do 31.05.2020



BMB Sp. z o.o.

www.bmb.net.pl

Produkt: pastylki pudrowe z witaminą C Fini mini

nr 34/3105/2019; nadany: 12.11.2019; ważny do 31.10.2021



Browar Połczyn-Zdrój Sp. z o.o.

www.browarpolczyn.pl

Produkt: piwo połczyn full alk. 6%

nr 34/3095/2019; nadany: 08.11.2019; ważny do 31.10.2021



+18



C.K.-FISH Cymerman-Kärkkäinen Hanna

www.ckfish.pl

Produkt: łosoś filet wędzony n/g

nr 34/3055/2019; nadany: 05.11.2019; ważny do 31.10.2021



PHU JAGR Sp. z o.o.

www.jagr.com.pl

Produkt: masło

nr 34/3091/2019; nadany: 08.11.2019; ważny do 31.10.2021



Janissero Tomasz Janczarzyk

Produkt: pyłek kwiatowy

nr 34/3115/2019; nadany: 18.11.2019; ważny do 31.10.2021



Zakłady Tłuszczowe „Kruszwica” S.A.

www.ztkruszwica.pl

Produkt: kujawski olej z lnianki tłoczony na zimno

nr 34/3020/2019; nadany: 31.10.2019; ważny do 31.10.2021



Lukullus Sp. z o.o.

www.lukullus.pl

Produkt: szynka bez dodatku E

nr 33/3006/2019; nadany: 11.10.2019; ważny do 31.07.2021



PPHU ANNA Amelia Marczak

makaronyanna.com.pl

Produkt: makaron pełnoziarnisty

nr 33/2994/2019; nadany: 09.08.2019; ważny do 31.10.2021



Microfood S.A.

www.microfood.pl

Produkt: Puffins jabłko bio

nr 33/2989/2019; nadany: 09.08.2019; ważny do 31.01.2022



NAT Sp. z o.o. NatVita

www.natvita.pl

Produkt: kolagen liofilizowany z żółtym

nr 34/3083/2019; nadany: 07.11.2019; ważny do 31.10.2021



POLOmarket Sp. z o.o.

www.polomarket.pl

Produkt: papryka konserwowa czerwona

Zaczarowany Ogród MARKI WŁASNE

nr 25/2200/2017; nadany: 31.07.2017; ważny do 29.02.2020



Primus Artur Niedziela

www.primus.waw.pl

Produkt: ocet jabłkowy 6%

nr 32/2939/2019; nadany: 30.07.2019; ważny do 31.07.2021



Spółem Powszechna Spółdzielnia

Spożywców Zgoda w Płocku

www.pssplock.pl

Produkt: chleb mieszany razowy

nr 34/3127/2019; nadany: 04.12.2019; ważny do 31.10.2021



Maciej Kapala Pracownia Pierogowa Sekret Smaku

www.facebook.com/SekretSmakuBociana8/

Produkt: pierogi z kapustą charsznicką i grzybami

nr 34/3011/2019; nadany: 31.10.2019; ważny do 31.10.2021



Gospodarstwo Sadownicze

tęczowy Ogród Marcin Wasilewski

www.teczowy-ogrod.pl

Produkt: sok jabłkowy 100% naturalny z dynią

nr 31/2790/2019; nadany: 06.02.2019; ważny do 31.01.2021



Warmińskie Zakłady Przetwórstwa

Owocowo Warzywnego Sp. z o.o.

www.warzywakwidzyn.pl

Produkt: mieszanka polska

nr 34/3100/2019; nadany: 12.11.2019; ważny do 31.10.2021

