

Certyfikacje Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” odbywają się pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



DOCEŃ DOBRE

Numer 20/2020



wiadomości

Kwartalnik Programu Promocyjnego „Doceń polskie”

BEZPŁATNY
KWARTALNIK
kwiecień 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.

Wyznaczamy nowe ścieżki rozwoju branży piekarniczej w Polsce i Europie



– Nasze pieczywo wyróżniają niezmiennie od lat receptury, oparte na czterech naturalnych składnikach – mące, wodzie, zakwasie i soli – informuje **NOWEL Sp. z o.o.** (www.piekarnianowakowski.pl) – Aby utrzymać walory odżywcze naszego pieczywa wytwarzamy je z naturalnego zakwasu, wypiekamy w 70-80% i następnie zamrażamy powietrzem. Ten najprostszy i najmniej ingerujący proces konserwacji produktów sprawia, że nasze pieczywo pozostaje świeże, zachowuje swój smak oraz zapach i wyjątkową chrupkość – tłumaczy wytwórcy.

Firma produkuje obecnie 144 tony pieczywa dziennie. Co 30 minut z zakładów **NOWEL** wyjeżdża samochód wypełniony pieczywem. Piekarnia współpracuje obecnie z największymi sieciami handlowymi w Polsce i całej Europie. Stale rozwija także portfolio produktów i unowocześnia linie produkcyjne. Realizowane inwestycje mają na celu ciągły rozwój sprzedaży i rozszerzenie eksportu na kolejne rynki – m.in. Stany Zjednoczone i Bliski Wschód.

Działalność piekarni **NOWEL** doceniona została przez Lożę Ekspertów Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. W trakcie audytów tej inicjatywy specjały przedsiębiorstwa nagrodzone zostały maksymalnymi notami. W rezultacie **Chleb polski**,



Półbagietka, Kajzerka, Chleb tradycyjny, Chleb razowy, Bułka śniadaniowa, Bułka Hot-Dog, Chleb z maślanką, Kajzerka siemię lniane i sezam oraz Bułka wiejska wyróżnione zostały certyfikatami jakości produktu „Doceń polskie” oraz zaszczytnymi tytułami **TOP PRODUKT**. Jak informują przedstawiciele piekarni, znak „Doceń polskie” regularnie eksponowany jest na przeróżnych polach działalności przedsiębiorstwa m.in. na stronie www, w stopkach wiadomo-

ści mailowych, na profilu firmowym w portalu LinkedIn. Co więcej, informacje o zdobytym znaku jakości dołączane są do ofert handlowych. – *Chcemy, by odbiorcy mieli świadomość, że proponujemy wyroby wysokiej klasy. Otrzymanie certyfikatów „Doceń polskie” jest potwierdzeniem naszej ciężkiej pracy i zaangażowania w to, co robimy* – dodaje Elżbieta Zajezińska.

Co więcej, godło jakości eksponowane jest także w trakcie przeróżnych spotkań branżowych. Firma planowała wziąć udział w targach PLMA w Amsterdamie. Niestety, w związku z obecną sytuacją związaną z epidemią koronawirusa, wydarzenie w stolicy Holandii zostało odwołane.

W rozmowach z kontrahentami przedstawiciele piekarni **NOWEL** chętnie podkreślają, że konkretne produkty z oferty wyróżnione zostały za wysoką jakość, co przynosi się na bardzo dobre relacje oraz podnosi zaufanie w oczach potencjalnych odbiorców. – *To dla nas istotne wyróżnienie. Od początku działalności proponujemy odbiorcom wypieki najlepszej jakości, a godło programu potwierdza tę jakość* – podsumowuje Elżbieta Zajezińska.

Loża Ekspertów obradowała w tym roku po raz pierwszy



XXXV audyt żywności przeszedł do historii. Loża Ekspertów oceniła 131 produktów z asortymentu 57 polskich producentów żywności. Jury programu po raz pierwszy w tym roku przyznało noty za smak, wygląd i stosunek ceny do jakości. O tym jaki poziom prezentowały rodzime specjały, czy warto stawiać obecnie na gotowe wyroby oraz czy polscy wytwórcy odpowiadają na potrzeby klientów, opowiadają przedstawiciele branży spożywczej.

131 produktów z asortymentu 57 polskich firm - tak w liczbach wyglądała pierwsza w tym roku certyfikacja żywności organizowana w ramach Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Loża Ekspertów oceniła wiele wyrobów polskich producentów żywności. Pośród nich znalazły się takie produkty jak: nabiał, pieczywo, przetwory, napoje, mięso wędliny, produkty wegańskie, wypieki, sosy, grzyby itp. Każdy ze zgłoszonych artykułów otrzymał noty w trzech kategoriach: smak, wygląd i stosunek ceny do jakości.

Od lat Loża Ekspertów przewodniczy mistrz kuchni, **Mirek Drewniak**. – *Powtórzyć to co mogę zaobserwować już od kilku atestacji. Polscy producenci coraz śміiej korzystają z Naszych tradycyjnych przepisów oraz produktów. Nie boją się eksperymentować i inspirować daniami regionalnymi. Obecnie konsumenci baczniej niż kiedyś przyglądają się produktom, które kupują. Twórcy żywności zaś coraz lepiej odpowiadają na potrzeby swoich odbiorców* – mówi **Mirek Drewniak**, przewodniczący Loży Ekspertów Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. – *W trakcie pierwszej w tym roku certyfikacji mogliśmy obserwować i zakosztować wyrobów prezentujących bardzo wyrównany poziom. Na szczególną uwagę zasługują dania gotowe, które obecnie, ze względu na coraz lepszą jakość stanowią doskonałą alternatywę dla długich godzin spędzonych w kuchni* – dodaje M. Drewniak.

Kwestię dań gotowych kontynuował **Wiesław Bober**, Executive Chef Fabryki Wełny Hotel & SPA w Pabianicach, ekspert programu „Doceń polskie”. – *Żyjemy niestety coraz szybciej, i coraz mniej czasu mamy na przygotowywanie pełnowartościowych dań. Doskonale uważamy to producenci żywności, w których ofertach możemy znaleźć bardzo dobre jakościowe produkty gotowe* – mówi **Wiesław Bober**, który także podkreśla rolę „klasyków”, czyli tradycyjnych wyrobów,

z których słyną polscy producenci. – *Twarogi, miody, masła, chleby – te produkty od lat prezentują bardzo wysoki poziom. Ich siłą jest prostota* - podkreśla Executive Chef Fabryki Wełny Hotel & SPA w Pabianicach oraz ekspert programu „Doceń polskie”.

– *Każdy region Polski ma swój smak. Cieszę się, że do oceny zgłaszanych jest coraz więcej regionalnych specjałów. Tym razem było ich naprawdę sporo; nabiał, miody, pieczywo, czy wędliny są doskonałą wizytówką danego obszaru. Często za ich smakiem i wyglądem stoi ciekawa historia i tradycja, którą warto podkreślać i promować zarówno wśród mieszkańców innych regionów, jak i za granicą* - mówi **Celina Nierodkiewicz**, która także zasiada w Loży Ekspertów.

Godła jakości są przyznawane na czas określony, na 24 miesiące. Producent może jednak zgłosić nagrodzoną żywność do ponownego sprawdzenia. Kolejna ocena przebiega na tych samych zasadach: jej celem jest sprawdzenie czy produkt nadal spełnia wymogi regulaminu. Jeśli artykuł żywnościowy raz jeszcze otrzyma wysokie noty, firmy mają możliwość dalszego korzystania z potencjału godła promocyjnego. Z tego względu na audytach goszczą produkty, na opakowaniach których zamieszczony jest już znak „Doceń polskie”.



Kupując polskie produkty
wspieramy się wzajemnie!
#DocenPolskie #KupujPolskie



#DocenPolskie
#KupujPolskie

Kupując polskie produkty
wspieramy się wzajemnie!



Tymi małymi gestami każdy z nas świadomie lub nieświadomie wspomaga polskich przedsiębiorców, a tym samym daje moc sprawczą do funkcjonowania naszej gospodarki oraz motywuje nas i aktywuje do dalszego działania.

Wspierajmy się wzajemnie! Każda złotówka wydana przez nas na polskie produkty stworzy łańcuch dobrych zależności. Każdy z nas jest klientem, konsumentem, pracodawcą lub pracownikiem.

Szanujmy wspólnie swoją pracę!

Babka Cremajo



Składniki:

(szklanka = 250 ml pojemności, składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Proporcje na formę do babki o średnicy 24 cm)

- 1/2 szklanki mąki pszennej
- 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka drobnego cukru
- 4 jajka – oddzielnie białka i żółtka
- półtorę łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 3 czubate łyżki majonezu Cremajo 40% należącego do asortymentu firmy Starck's Food Polska (certyfikat jakości produktu „Docień polskie oraz tytuł TOP PRODUKT)
- szczypta soli

Przygotowanie:

Oba rodzaje mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać przez sitko. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Pod koniec, nie przerywając ubijania, dodawać po jednej łyżce cukru i cukru waniliowego, a następnie po jednym żółtku. Całość zmiksować na średnich obrotach do uzyskania jednolitej masy. Dodać przesiane mąki i wymieszać ciasto szpatułką lub mikserem na najniższych obrotach.

Na koniec dodać Cremajo 40% oraz aromat i zmiksować ciasto na jednolitą masę. Ciasto przelać do formy wysmarowanej tłuszczem i obsypanej mąką. Na koniec ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, grzałka góra – dół, które należy piec przez około 35-45 minut.

Rekomendacja

100 lat tradycji i nowoczesności



Wytwórcza Spółdzielnia Pracy „Społem” w Kielcach to polska firma o 100-letnim doświadczeniu. Dzięki ciężkiej pracy i zaangażowaniu najlepszych specjalistów, udało nam się zbudować mocną markę, która cieszy się zaufaniem konsumentów oraz partnerów biznesowych w kraju i za granicą.



Dzięki umiejętnemu łączeniu tradycji i nowoczesności jesteśmy obecnie jednym pośród liderów na polskim rynku wyrobów spożywczych. Wysoka pozycja przedsiębiorstwa osiągnięta została m.in. poprzez dbałość o zachowanie sprawdzonych receptur, najwyższej jakości składniki stosowane do produkcji, jak i lojalność, zaangażowanie oraz długoletnie doświadczenie pracowników.

Zdecydowanie najmocniejszą marką w portfolio WSP „Społem” jest Majonez Kielecki. Uwielbiana i rozpoznawalna nie tylko w Polsce ale także poza granicami kraju. Przez niektórych uznawana

wręcz za kultową. Majonez Kielecki to również specjał cieszący się uznaniem i zaufaniem ekspertów, czego wyrazem są liczne nagrody oraz wyróżnienia branżowe i znaki jakości. W tym gronie znajduje się również certyfikat jakości produktu „Docień polskie”, którym wspomniany Majonez Kielecki również został uhonorowany. To jednak nie wszystko, bowiem pośród wyróżnionych specjalów WSP „Społem” znajdują się także: Sos Kielecki tatarski, Sos Kielecki czosnkowy, Sos Kielecki meksykański, Sos Kielecki amerykański, Ketchup Kielecki łagodny extra (odnowienie licencji), Ketchup kielecki o smaku śliwkowym (odnowienie licencji), Ketchup Kielecki pikantny extra (odnowienie licencji). Każdy z wymienionych produktów otrzymał także zaszczytny tytuł TOP PRODUKT.

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.

Co więcej, uczestnictwo firmy w certyfikacjach żywności dowodzi, że przedsiębiorstwo nie boi się oceny specjalistów, bowiem bez względu na ugruntowaną już pozycję w branży nieustannie dba do najwyższą jakość swoich specjalów.

Anna Tomaszewska, Prezes Zarządu

Wytwórczej Spółdzielni Pracy „Społem” w Kielcach

Zaproś wiosnę do kuchni

„Wiosna, wiosna, wiosna, ach to Ty” tekst, który śpiewał w swoim utworze Marek Grechuta doskonale wpisuje się w obecny czas. Choć mimo ogólnie trudnej sytuacji związanej z epidemią koronawirusa warto wnieść nieco wiosny do naszej kuchni tak, by przygotowywane dania wprowadzały odrobinę słońca oraz dużo zdrowia do codzienności. W tym wypadku śmiało można postawić na sprawdzone produkty, szczególnie zaś te, które wyróżniono za najwyższą jakość, godłem jakości „Docień polskie”.

Aby przetrwać czas kwarantanny wiele osób zabiera się za porządki, które najczęściej prowadzą do szaf, szuflad i półek. Należy jednak pamiętać by podobne „oczyszczanie” wprowadzić także w jadłospis. „Wiosenne porządki” w spiżarni są doskonałym pretekstem do wprowadzenia bogatych w drogie składniki odżywcze warzyw. Okażą się one pomocne właśnie teraz, w czasie, kiedy szczególnie musimy zwracać uwagę na nasze zdrowie. No właśnie, wiosna budzi się do życia, a my jesteśmy senni, przemęczeni i cierpimy na deficyt energii. Dlaczego tak się dzieje? Odpowiedź jest prosta. Po zimie nasz organizm potrzebuje zastrzyku witamin i minerałów, które pozwolą na regenerację. Dlatego też, aby poczuć się nieco lepiej wskazane jest, by w menu znalazły się bogate w składniki odżywcze i minerały warzywa.

Zaproś warzywa do swojego jadłospisu

Warzywa znajdują się na samym szczycie piramidy żywieniowej, dlatego też tak istotne jest, aby spożywać je każdego dnia. Posiadają wiele właściwości zdrowotnych i dostarczają mnóstwo wartości odżywczych. Ważne jest także, że podczas ich spożywania nie trzeba zbyt mocno ograniczać, bowiem nie są produktami kalorycznymi. Warzywa powinny znaleźć się zdecydowanie w każdym posiłku, a wraz z owocami zalecane jest, by zaspokajały ponad połowę dziennego zapotrzebowania na pożywienie. O tym na jakie warzywa postawić w obecnej sytuacji, doskonale wiedzą laureaci programu „Docień polskie”, bowiem to właśnie ich produkty wyróżniono godłem jakości „Docień polskie”. Sałata lodowa, Seler, Szpinak, Brokuł oraz Sałata rzymska mini to wyroby należące do asortymentu Grupy Producentów Warzyw PRIMAVERGA Sp. z o.o. Każde z wymienionych warzyw uhonorowano znakiem programu,



jak i tytułami TOP PRODUKT, potwierdzając jednocześnie ich najwyższą jakość. Doskonałą klasę prezentuje także Sałata mini rzymska, Seler naciowy oraz linia sałat „Sałatowe love” Grupy Producentów AGROS Sp. z o.o., jak i Marchew firmy Agro Grupa Bonako Sp. o.o, które również otrzymały znaki jakości „Docień polskie” (TOP PRODUKT). W codziennym menu warto także postawić na pyszne kielki. Kielki brokułu oraz Kielki lucerny znajdziemy w ofercie firmy GOH Sp. z o.o. Oba te produkty także nagrodzone zostały godłem jakości „Docień polskie” oraz tytułami TOP PRODUKT. Nie należy ponadto zapominać o niezwykle zdrowych burakach, i tutaj proponujemy: Buraka czerwonego mytego firmy POLFARM Sp. z o.o. oraz Buraka czerwonego tartego domowego firmy P.O.W. LA-VITA Alina Luniak, a także Puffins Burak BIO firmy MICROFOOD (wszystkie z certyfikatem jakości „Docień polskie” oraz tytułem TOP PRODUKT). Natomiast niezwykle zdrową Kapustę czerwoną znajdziecie w ofercie firmy

AGRO-SERWIS Bogumił Rajda. Produkt ten także otrzymał potwierdzenie najwyższej jakości poprzez certyfikat jakości „Docień polskie” i tytuł TOP PRODUKT, bogatą zaś w witaminy **Paprykę konserwową** w asortymencie zakładu **Ogródek Dziadunia** (certyfikat jakości „Docień polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT).

Nie zapominaj o kiszonkach!

W tym szczególnym okresie dbania o swoje zdrowie nie powinniśmy zapominać o produktach kiszonych. Dlaczego? Takie wyroby zawierają mnóstwo witamin i składników mineralnych. Pośród nich znajduje się m.in. witamina K, która korzystnie wpływa na układ krążenia, gospodarkę wapniową organizmu, a także na krzepnięcie krwi. Witamina A z kolei doskonale oddziałuje na wzrok czy też pracę tarczycy. Żelazo to kolejny ze składników znajdujący się w kiszonkach. Jest to istotny element pozwalający na budowanie hemoglobiny, a także mioglobiny. W końcu cynk i magnez, które oprócz wpływu na zdrowie, bardzo dobrze sprawdzają się przy problemach z nadmiernym wypadaniem włosów. Wpływają także na elastyczność skóry. Produkty kiszone, które nagrodzone zostały godłem jakości Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie”:

- **Kapusta kiszona** z asortymentu firmy **PRIMA-AN M. Wypych, M. Skoczylas Spółka Jawna** – certyfikat jakości produktu „Docień polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji)
- **Kapusta kiszona** należąca do oferty **AGRO-SERWIS Bogumił Rajda** - certyfikat jakości produktu „Docień polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji)

- **Kuchnia Mistrza Charsznicka kapusta kiszona** **Gospodarstwa Warzywniczego Andrzej Peroń** - certyfikat jakości produktu „Docień polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji)
- **Kapusta kiszona – luz** z oferty **PPH LUBA Wanda i Karol Lubaniak** - certyfikat jakości produktu „Docień polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji)
- **Kapusta kiszona z grzybami leśnymi** należąca do asortymentu **Ogródka Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp. j.** - certyfikat jakości produktu „Docień polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji)
- **Kapusta kiszona z zakładu Czesław Rasztawicki Gospodarstwo Warzywno-Rolne** - certyfikat jakości produktu „Docień polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji)
- **Charsznicka kapusta kiszona** należąca do oferty **Gospodarstwa Rolno-Warzywnego TEFRA Marcin Urbaniak** - certyfikat jakości produktu „Docień polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji)
- **Charsznicka kapusta kiszona** z oferty **Zakładu Konfekcjonowanie i Sprzedaż Płodów Rolnych Andrzej Pietrzyk** - certyfikat jakości produktu „Docień polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji)
- **Ogórek kiszony Grzeškowiak** z asortymentu przedsiębiorstwa **Świeże i Zielone Sp. z o.o.** - certyfikat jakości produktu „Docień polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT (odnowienie licencji)

Firma z pasją

Z Dariuszem Bednarzem z Zakładu Mięsnego „CHABURA” rozmawia Katarzyna Salomon

DP: ZM CHABURA do Programu Promocyjnego „Docień polskie” przystąpiły po raz pierwszy. Skąd decyzja o poddaniu się ocenie przez Lożę Ekspertów?



Największe znaczenie mają dla nas opinie naszych klientów. Od czasu do czasu jednak poddajemy produkty ocenie przez niezależnych ekspertów. Chętnie uczestniczymy więc w konkursach, a zwłaszcza w tych, w których nie braliśmy jeszcze udziału. Traktujemy je przede wszystkim jako test naszych wyrobów. Jestem przekonany, że otrzymane wyróżnienia i nagrody nie tylko potwierdzają najwyższą jakość produktów, ale również pozwalają zaistnieć w świadomości nowych klientów i w prosty sposób przekładają się na wzrost sprzedaży.

DP: Skąd dowiedzieli się Państwo o Programie Promocyjnym „Docień polskie”?

Program „Docień polskie” cieszy się coraz większym prestiżem i uznaniem, a Godło „Docień polskie” jest coraz mocniej rozpoznawalne na rynku. O certyfikacji dowiedzieliśmy się z portali społecznościowych.

DP: W XXXIV certyfikacji Programu Prestiżowy tytuł „Docień polskie TOP PRODUKT” otrzymał Salceson swojski oraz Szynka pieczona na maśle. Co według Pana zdecydowało o ich sukcesie?

Jestem przekonany, że tym, co zdobyło uznanie Loży Ekspertów, był przede wszystkim wyśmienity smak naszych produktów, jakość surowca i przypraw oraz doskonale receptury. Nie sposób nie wspomnieć także o mięsie pochodzącym z własnego uboju oraz o tym, co jest w każdej firmie najważniejsze - zespole ludzi z pasją, którzy razem z jej właścicielami od blisko 30 lat współtworzą markę, która sukcesywnie z roku na rok cieszy się coraz większą renomą.



DP: W jaki sposób planujecie promować nagrodzone produkty?

Jesteśmy dumni ze zdobytych wyróżnień dlatego też staramy się jak najczęściej chwalić się Godłem. Jestem pewien, że po zdobyciu Znaku „Docień polskie” nasza marka stała się jeszcze bardziej rozpoznawalna. Wiąże się to ze wzrostem sprzedaży, nie jest bowiem tajemnicą, że konsumenci chętniej sięgają po wyroby nagradzane iżdoceniane przez ekspertów.

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

Uważam iż ta inicjatywa jest bardzo potrzebna polskim konsumentom i producentom, ponieważ my jako producenci poddajemy nasze wyroby do oceny przez niezależnych ekspertów, a to mobilizuje nas do podnoszenia ich jakości. Konsumenci natomiast mają widoczny i czytelny znak wysokiej jakości wyrobów podczas wyboru produktów, które zamierzają kupić.

Dziękuję za rozmowę.

UWAGA! NOWY TERMIN XXXVI CERTYFIKACJI – 29 LIPCA 2020 !!!

Szanowni Klienci,

W związku z ogłoszoną przez WHO ogólnoswiatową pandemią wirusa SARS-CoV-2 chcielibyśmy poinformować, że w tych ciężkich oraz wymagających dla nas wszystkich czasach, wspieramy Państwa w kwestiach związanych z naszą współpracą. Zachowujemy zdolność operacyjną a także jesteśmy do Waszej dyspozycji.

Chcielibyśmy poinformować Państwa, że XXXVI certyfikacja żywności zaplanowana na 13 maja br. ZOSTAŁA PRZENIESIONA na 29 lipca 2020 roku i odbędzie się w HOTELE CENTRUM W SOSNOWCU.

Producenci, którzy już nadesłali zgłoszenia do majowej certyfikacji będą mogli ubiegać się o godło „Docień polskie” w terminie lipcowym. Wszystkie firmy, którym w dniach 30 kwietnia i 31 maja 2020 r. kończy się licencja i wyrażą chęć jej przedłużenia będą mogły ubiegać się o nią w dniu 29 lipca 2020 roku, o czym zostaną poinformowane w komunikacie mailowym. Równocześnie zapewniamy Państwa, że nieustannie monitorujemy sytuację związaną z trwającą pandemią.

Dodatkowo chcielibyśmy zapewnić, że jesteśmy otwarci na wszelkie działania związane z walką z koronawirusem. Jeżeli prowadzicie Państwo już takie kroki, np. poprzez przekazywanie posiłków personelowi medycznemu, czy też dostarczanie produktów osobom starszym, które są najbardziej narażone na zagrożenie związane z koronawirusem, prosimy o informację. Chętnie wspomóżemy, zaangażujemy w te działania być może większą liczbę laureatów programu. Wiemy, jak trudno w obecnym czasie funkcjonować „normalnie”, dlatego w razie jakichkolwiek niedogodności jesteśmy do Państwa dyspozycji, a także pragniemy włączyć się w ewentualne akcje pomocy.

Droży Klienci, na koniec chcielibyśmy życzyć Wam dużo wytrwałości w tych ciężkich czasach, siły do funkcjonowania w nowej rzeczywistości oraz przede wszystkim ZDROWIA dla Was i Waszych najbliższych. Uważajcie na siebie i swoich bliskich. Mamy nadzieję, że już niedługo spotkamy się w nieco spokojniejszych i pełnych słońca czasach.

Organizatorzy Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie”

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 Szlapańska

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”



FIRMA ABEL Sp. J. Wysota
www.abel.net.pl
Produkt: kłuska śląska
nr 35/3166/2020; nadany: 11.02.2020; ważny do 28.02.2022

BezMięсны



BVTCHER SP. Z O.O.
www.bezmięsnymiesny.pl
Produkt: bezmięsne kielbaski białe
nr 35/3155/2020; nadany: 10.02.2020; ważny do 28.02.2022



BiFIX Wojciech Piasecki Sp. j.
www.bifix.pl
Produkt: Bifix dżem truskawkowy niskosłodzony
nr 34/3042/2019; nadany: 04.11.2019; ważny do 31.10.2021



Bossberry Piotr Sępkowski
www.zielonatlocznia.pl
Produkt: sok z malin
nr 35/3202/2020; nadany: 21.02.2020; ważny do 28.02.2022



Frackowiak Zakład Produkcji Spożywczej i Handlu s.j.
www.frackowiak-sery.pl
Produkt: ser smażony domowy
nr 30/2704/2018; nadany: 02.11.2018; ważny do 31.10.2020



Firma Cukiernicza M. W. Janczewscy Mariola Janczewska
https://fc-mwj.pl
Produkt: makowiec
nr 35/3150/2020; nadany: 07.02.2020; ważny do 28.02.2022



Przedsiębiorstwo Wielobranżowe Komplexmłyn Sp. z o.o.
www.komplexmlyn.com.pl
Produkt: mąka pszenna tortowa
nr 34/3046/2019; nadany: 04.11.2019; ważny do 28.02.2022



Lallemand Polska Sp. z o.o.
www.drozdze.pl
Produkt: drożdże domowe
nr 34/3138/2019; nadany: 15.01.2020; ważny do 31.10.2021



LEDASER Przetwórstwo Mleka i Wyrób Serów
Jakimowicz Leszek
www.leda-ser.pl
Produkt: ser ziołowy
nr 31/2804/2019; nadany: 08.02.2019; ważny do 31.01.2021



Grupa Producentów Grzybów Łuk-Mar Sp. z o.o.
www.gpglukmar.pl
Produkt: pieczarka biała
nr 35/3175/2020; nadany: 13.02.2020; ważny do 28.02.2022



Mirosław Pelczar - Chocolatier Anna Pelczar
www.mpelczar.pl
Produkt: czekolada gorzka z karmelizowaną esencją
herbaty kwiatowej z płatkami chabra i nagietka 70,4%
nr 34/3027/2019; nadany: 04.11.2019; ważny do 31.10.2021



Gospodarstwo Rolne Malinowy Ogród Teresa Ambroziak
www.malinowyogrod.com
Produkt: zakwas buraczany z Lekowa
nr 35/3215/2020; nadany: 06.03.2020; ważny do 28.02.2022



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Miechowie
www.osm.miechow.pl
Produkt: olej rzepakowy 100%
nr 33/2960/2019; nadany: 05.08.2019; ważny do 31.10.2021



Pamas Sp. z o.o. S. K.
www.pamas.pl
Produkt: salami premium (różne rodzaje: w osłonkach
oraz posypkach smakowych)
nr 34/3080/2019; nadany: 07.11.2019; ważny do 31.10.2021



Pasieka Zbyszkowa
www.pasiekazbyszkowa.pl
Produkt: miód nawłociowy
nr 35/3200/2020; nadany: 20.02.2020; ważny do 28.02.2022



Spółem Augustowska Spółdzielnia Spożywców
www.spolem.augustow.pl
Produkt: soczewiaki
nr 35/3182/2020; nadany: 14.02.2020; ważny do 28.02.2022



SPOŁEM Powszechna Spółdzielnia Spożywców
„Robotnik” w Zamościu
www.spolem-zamosc.pl
Produkt: chleb żytni z żurawiną
nr 33/2972/2019; nadany: 07.08.2019; ważny do 31.07.2021



+18



Przedsiębiorstwo Przemysłu Spirytusowego
„WÓDKI RACIBORSKIE” Andrzej Kostyk
www.wodkiraciborskie.pl
Produkt: likier raciborski dereniowy 35%
nr 35/3192/2020; nadany: 17.02.2020; ważny do 28.02.2022