



Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

42. certyfikacja Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” zakończyła się sukcesem SPOŁEM Powszechnej Spółdzielni Spożywców w Bełchatowie. Aż dwa specjały tego producenta, a mianowicie Pierogi z serem i Chleb razowy ze słonecznikiem zdobyły komplet maksymalnych not i zostały uhonorowane godłem Doceń polskie TOP PRODUKT. 42. Certyfikacja Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” odbyła się w dniu 2 lutego br. Członkowie komisji obradowali w Hotelu Centrum w Sosnowcu.

Produkty SPOŁEM Powszechnej Spółdzielni Spożywców w Bełchatowie z najwyższymi notami!

Przedstawiciele Loży Ekspertów Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” już po raz 42. spotkali się, aby poznać propozycje polskich producentów, a spośród produktów zgłoszonych do atestacji wybrać specjały zasługujące na laury programu – znak promocyjny „Doceń polskie”, będący potwierdzeniem ich najwyższej jakości. Podczas lutowej atestacji każdy z członków Loży Ekspertów sprawdził indywidualnie ponad 140 wyrobów z oferty 51 producentów z całego kraju. Tak jak podczas poprzednich certyfikacji, oceniony został bardzo bogaty asortyment wyrobów spożywczych. O zdobycie znaku jakości starały się wędliny, miody, pieczywo, słodczyce, soki, wyroby garmażeryjne i inne rarytasy.

Dlaczego wyróżnienie jest tak cenne i cieszy się ogromnym uznaniem konsumentów? Jak wyjaśnia Karolina Szlapańska, współorganizator programu - *Przede wszystkim dlatego, że certyfikat nie jest nadawany każdemu producentowi zgłaszającemu się do programu. Jest to możliwe bowiem dopiero po otrzymaniu od specjalistów wysokich not za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Dodatkowym wyróżnieniem jest tytuł TOP PRODUKT zarezerwowany dla wyrobów odznaczających się wyjątkowymi walorami. Po tytuł ten mogą sięgnąć wyłącznie produkty, które uzyskały maksymalną liczbę punktów we wszystkich ocenianych przez specjalistów kategoriach. W tym prestiżowym gronie znalazły się specjały firmy **SPOŁEM Powszechnej Spółdzielni Spożywców w Bełchatowie. Pierogi z serem i Chleb razowy ze słonecznikiem** - bo o nich mowa, zdobyły uznanie członków Loży Ekspertów i zostały uhonorowane tym prestiżowym znakiem – godłem „Doceń polskie TOP PRODUKT”.*

Kolejna ocena żywności w ramach Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” odbędzie się w maju br.

Program promocyjny „Doceń polskie” jest realizowany od 2011 roku. Jego celem 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, tworzący Lożę Ekspertów. Certyfikaty jakości są przyznawane na okres 24 miesięcy. Po upływie jego czasu producent, który nadal chce korzystać ze znaku „Doceń polskie” ponownie zgłasza nagrodzony wcześniej wyrób do oceny. Jeśli i tym razem zyska wymaganą regulaminem liczbę punktów, ważność Godła zostanie przedłużona na kolejny, dwuletni, okres.

Więcej informacji o programie i jego laureatach można uzyskać na stronie internetowej www.docenpolskie.pl i blogu: blog.docenpolskie.pl



Kontakt dla mediów:
Katarzyna Salomon
tel. 509 230 714
kontakt@docenpolskie.pl