**Artykuły z godłem „Doceń polskie” na targach HORECA w Krakowie**

**7 listopada bieżącego roku zakończyły się 22. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA. Podczas trzydniowego wydarzenia swoje wyroby zaprezentowało ponad 330 wystawców z całego świata. Uczestnicy targów mieli okazję przekonać się m.in. o walorach produktów nagrodzonych przez Lożę Ekspertów programu „Doceń polskie”. W gronie wystawców znaleźli się bowiem laureaci tego programu promującego rodzime artykuły spożywcze najwyższej jakości.**

Tegoroczna odsłona targów odbywała się po raz pierwszy w nowoczesnym Międzynarodowym Centrum Targowo-Kongresowym EXPO Kraków przy ulicy Galicyjskiej 9. Uczestnicy targów HORECA (a także towarzyszących im targów GASTROFOOD, ENEXPO oraz Targów Wyposażenia i Usług SPA & WELLNESS) mieli do dyspozycji centrum wystawiennicze o powierzchni 13 tys. m kw.

Nowa lokalizacja i ciekawa oferta organizatorów wydarzenia przyciągnęła przedstawicieli branży spożywczej i nie tylko. - *W inauguracyjnym dniu naszą ekspozycję odwiedzili głównie profesjonaliści poszukujący dobrych i sprawdzonych wyrobów. W kolejnych dniach, gdy targi były otwarte dla publiczności, frekwencja była bardzo wysoka, a to najlepiej świadczy o dużym zainteresowaniu tematyką wydarzenia* - mówi **Marek Bielski**, organizator **Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”**, który brał udział w targach. - *Cieszy nie tylko sama obecność zwiedzających, ale przede wszystkim ich aktywna postawa, chęć zdobycia nowej wiedzy, nawiązania kontaktów* - dodaje.

W Krakowie swoje produkty zaprezentowały m.in. firmy, których wyroby pozytywnie ocenili członkowie Loży Ekspertów programu „Doceń polskie”. Wytwórcy oferujący żywność nagrodzoną prestiżowym certyfikatem mogli skorzystać z preferencyjnych warunków udziału w targach. Rodzime specjały cechujące się doskonałym smakiem, odpowiednim wyglądem i ceną adekwatną do jakości (tylko takie artykuły mogą zdobyć godło „Doceń polskie”) przedstawiły: firma **Eterno** (nagrodzona za wyjątkowe przetwory owocowe), **Zakład Konfekcjonowania Artykułów Spożywczych VITANA Jerzy Płachta**, który otrzymał certyfikaty m.in. za kasze, fasolę i miętę z Ponidzia, nagrodzona za makarony firma **ARC-POL BABIŃSKI Sp. K.**, **Młyn Staniszewski i Wspólnicy**, którego mąki zyskały certyfikaty „Doceń polskie”, firma **TARSMAK** wyróżniona za różnorodne sosy do potraw, **AGRO-TRANSPOL** - producent przetworów marki Radzice oraz firma Makarony **„Gosia”**.

Co istotne, laureaci programu nie ograniczyli się tylko do prezentacji swojej oferty. Wyroby uhonorowane certyfikatem „Doceń polskie” były składnikami dań, które podczas wydarzenia przygotowywali doświadczeni szefowie kuchni - Zbigniew Kurleto (jeden z organizatorów targów), Wiesław Bober oraz Waldemar Hołówka.

Swoje umiejętności demonstrowali także uczniowie szkół gastronomicznych, których potrawy, zawierające artykuły nagrodzone przez ekspertów programu „Doceń polskie”, brały udział w specjalnie zorganizowanym i przeprowadzonym na stoisku targowym konkursie.

Adresowane do przedstawicieli branży targi to także sposobność do rozmów na najważniejsze tematy związane z szeroko pojętą gastronomią i sektorem spożywczym. Jednym z najbardziej aktualnych zagadnień jest z pewnością wchodzące w życie 13 grudnia tego roku rozporządzenie Unii Europejskiej (nr 1169/2011) w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Odpowiednie znakowanie żywności, a więc potrzeba wprowadzenia nowych etykiet zawierających określone w rozporządzeniu informacje, było przedmiotem wielu dyskusji przeprowadzonych przy specjalnym stoisku programu „Doceń polskie”.

Targom towarzyszyły także wydarzenia branżowe o mniej formalnych charakterze. Pierwszym z nich była czwarta edycja Krakowskiego Biegu Kelnerów, którego uczestnicy musieli wykazać się nie tylko zwinnością, ale również wiedzą na temat prawidłowej obsługi klienta. W konkursie zorganizowanym m.in. z inicjatywy Zbigniewa Kurleto udział wzięło 18 kelnerów, najlepszym z nich okazał się Adam Woźniak.

W Krakowie podjęto także próbę pobicia rekordu świata w liczbie kieliszków do wina trzymanych w jednej dłoni. Najlepszy wynik uzyskał Jarosław Jakimowicz, który zdołał utrzymać 29 lampek. Tym samym nie udało się pobić rezultatu sommeliera z Wielkiej Brytanii, który w jednej dłoni „zmieścił” aż 51 kieliszków.

Warto przypomnieć, że krakowskie targi HORECA to nie jedyne wydarzenie z udziałem producentów wyróżnionych przez Lożę Ekspertów programu. Żywność z godłem „Doceń polskie” była prezentowana m.in. podczas tegorocznych targów Polagra Food w Poznaniu.

\* \* \*

**Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”**

**www.docenpolskie.pl**

**www.blog.docenpolskie.pl**

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

Twórca programu „Doceń polskie” jest także organizatorem projektu BlogerChef (blogerchef.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.

