



Międzynarodowe
Targi Poznańskie

Wielkanoc-Mięsne Święta-Polska Tradycja CERTYFIKATY 2014

Wielkopolskie produkty tradycyjne szansą
na budowę marki producenta

Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu,
Wielkopolski Cech Rzeźników -Wędliniarzy - Kucharzy w Poznaniu
Instytut Technologii Mięsa Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu
oraz **Międzynarodowe Targi Poznańskie**
uprzejmie informują, że

6 marca

organizują certyfikację jakości tradycyjnych wielkanocnych wyrobów
w następujących kategoriach:

- **kiełbasa biała parzona wielkopolska**
- **szynka rolka wielkopolska**
- **wędzonka krotoszyńska**
- **kiełbasa polska wędzona**
- **ogonówka wędzona**
- **polędwica wędzona**

Celem certyfikacji jest popularyzacja wyrobów mięsnych wyprodukowanych w oparciu o tradycyjne receptury i technologie.

Uzyskane certyfikaty mogą być wykorzystane do celów marketingowych dla zwiększenia sprzedaży wyrobów. Lista zamieszczona zostanie na stronie internetowej wraz z adresami sklepów, gdzie będzie można nabyć wyroby certyfikowane. Lista ta zostanie przekazana także mediom ogólnopolskim i wielkopolskim.

Certyfikaty przyznawane są na okres 1 roku.

Produkty oceniane będą przez kapitułę, złożoną z doświadczonych technologów, praktyków i ludzi nauki oraz kapitułę konsumentką. W skład kapituły nie będą wchodzić przedstawiciele firm, których wyroby poddawane będą ocenie.

Oceniane będą:

- wygląd i cechy zewnętrzne,
- wygląd i cechy na przekroju,
- ocena smakowa.

INFORMACJE ORGANIZACYJNE

Kapituła oceniać będzie wyroby **06 marca 2014** (czwartek) w **pawilonie nr 10** na **terenie Międzynarodowych Targach Poznańskich**, (wjazd od ul. Śniadeckich). Wyroby należy dostarczyć w godzinach 8⁰⁰ – 9⁴⁵. (hasło-„kietbasa na konkurs”)

Informacje dotyczące dostarczenia ilości wyrobów znajdują się w karcie zgłoszenia.

Zgłoszenia udziału pisemne należy przesać **do dnia 25 lutego 2014:**

- drogą pocztową na adres:
**Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu,
al. Niepodległości 2, 61-874 Poznań**
- fax: **61 852 13 16**
- e-mailem: anna.jaszewska@irpoznan.com.pl

Formularz zgłoszeń i regulaminu znajduje się na stronie internetowej:

www.irpoznan.com.pl

istnieje również możliwość dostania formularzy zainteresowanym.

Koszt uczestnictwa w ocenie wynosi **300 zł + 23% VAT (369)** od **jednego wyrobu**.

Wpłatę należy dokonać na konto **Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu:**

Bank Zachodni WBK S.A. ul. Św. Marcin 8, 3 oddział w Poznaniu

75 1090 1359 0000 0000 3501 8443

do dnia 25 lutego 2014 r.

Szczegółowych informacji o certyfikacji udzielają:

- **sprawy technologiczne** - prof. dr hab. **Włodzimierz Dolata**,
tel.: **605 591 286**
e-mail: wdjmp@au.poznan.pl
- **sprawy organizacyjne** – **Anna Jaszewska**
tel.: **61 851 69 37**
e-mail: anna.jaszewska@irpoznan.com.pl
- **rzecznik prasowy** - **Marzena Rutkowska-Kalisz**
e-mail: redaktor@irpoznan.com.pl
tel: **61 852 35 41**
Sekretariat WIR
tel.: **61 852 24 45**
e-mail: sekretariat@irpoznan.com.pl

Wręczenie przyznanych certyfikatów odbędzie się

05 kwietnia

podczas

VI Ogólnopolskiego Spotkania Wielkanocnego Hodowców i Przetwórców branży mięsnej

Certyfikacja tradycyjnych wielkopolskich wędlin z roku na rok cieszy się coraz większym prestiżem nie tylko w branży, ale przede wszystkim wśród mediów. Dzięki temu przekazują one klientom wszechstronną informację o tym jakie wyroby uzyskały potwierdzenia najwyższej jakości. A jak pokazują doświadczenia lat ubiegłych przybywa nam klientów świadomych tego, że warto kupować wyroby o potwierdzonej, najwyższej jakości! Warto zatem stanąć w szranki i zmierzyć się z innymi producentami by potwierdzić doskonałość własnych produktów.

Patronat Honorowy obejmie:

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi	- Stanisław Kalemba
Wojewoda Wielkopolski	- Piotr Florek
Marszałek Województwa Wielkopolskiego	- Marek Woźniak

Patronat Medialny:

Polska Agencja Prasowa, Głos Wielkopolski, Radio Markury, PTV, Wielkopolski Rzemieślnik

SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO WZIĘCIA UDZIAŁU

W CERTYFIKACJI JAKOŚCI 2014 !!!

Przewodniczący Kapituły



prof. dr hab. Włodzimierz Dolata

Starszy Cechu



Aleksander Teclaw

Dyrektor Izby



Tomasz Wika

