

Warszawa, 22 sierpnia 2013 r.

## FESTIWAL DOBREJ WOŁOWINY QMP – jedyne takie święto kulinarne!



Koniec lata zapowiada się nadzwyczaj smacznie! Na mapie kulinarnych wydarzeń, których nie można przegapić, pojawiło się właśnie wyjątkowe święto: Festiwal Dobrej Wołowiny QMP. Przed miłośnikami dobrego jedzenia cztery tygodnie prawdziwego ucztowania z wołowiną QMP w roli głównej. Festiwal ma kreować modę na certyfikowaną wołowinę zarówno wśród konsumentów – jak wszechstronnym kulinarnie mięsem jest wołowina QMP oraz restauratorów, których uczestnictwo w Festiwalu ma zachęcić do wzbogacenia menu o dania z certyfikowanego jakościowego mięsa wołowego.

### Spotkajmy się w restauracji!

Nadchodzące tygodnie będą znakomitą okazją, by odkryć smakowite, zawsze kruche i soczyste oblicze wołowiny produkowanej zgodnie z systemem jakości QMP. Już 26 sierpnia rozpoczyna się bowiem Festiwal Dobrej Wołowiny QMP – wyjątkowe kulinarne święto, do udziału w którym zaproszeni są wszyscy ceniący smak wysokiej jakości mięsa wołowego.

Miastami, które jako pierwsze będą gościć Festiwal Dobrej Wołowiny QMP, są Warszawa oraz Wrocław (26 sierpnia-1 września). Już 26 sierpnia dania z dobrej wołowiny QMP pojawią się w menu warszawskich restauracji *Barbakan*, *El Greco* i *Foksal Factory*. Tego dnia we Wrocławiu do spróbowania potraw ze specjalnej karty festiwalowej zaproszą szefowie kuchni restauracji *Pod Żółtym Psem*, *Chatka przy Jatkach* i *River Restaurant*.

W kolejnym tygodniu Festiwal Dobrej Wołowiny QMP zawita do Gdańska i Szczecina (2 - 8 września), by następnie przenieść się do Bydgoszczy, Krakowa i Łodzi (9 - 15 września). Mieszkańcy Katowic,



Poznań i Toruń będą zaś mogli wziąć udział w kulinarnym święcie wołowiny QMP między 16 a 22 września.

W specjalnej, festiwalowej karcie dań znajdzie się kilka wyśmienitych potraw, których receptury zostały opracowane przez szefa kuchni Akademii Efektywnej Przedsiębiorczości MAKRO Cash and Carry, Grzegorza Kazubskiego.

*Festiwal to znakomita okazja, by przekonać restauratorów do sięgania po mięso produkowane w systemie jakości. Mięso, które gwarantuje bezpieczeństwo i stałą jakość serwowanych klientom dań – mówi Grzegorz Kazubski. Ponadto, chcemy zachęcić zarówno szefów kuchni, jak i konsumentów, do wykorzystywania mniej znanych części certyfikowanej tuszy wołowej, z których bez trudu można przyrządzić znakomite dania w atrakcyjnej cenie. Bowiem dobra wołowina to nie tylko polędwica, ale również inne elementy takie, jak zrazowa górna, goleń czy łąta, które nie kosztują dużo, a pozwalają cieszyć się smakiem doskonałej jakości mięsa – dodaje Kazubski.*

Podczas Festiwalu wielbiciele nieco zapomnianych specjałów polskiej kuchni będą mieć okazję, by przypomnieć sobie smak bryzola oraz rumsztyka. Na entuzjastów kuchni świata czekać będzie azjatycki stir-fry, tradycyjny amerykański burger i żeberka w sosie BBQ oraz znany z kuchni angielskiej rostbef. Nie zabraknie też wołowego klasyka w czystej postaci, czyli steku serwowanego z sosem pieprzowym i opiekany ziemniakami. Wszystko po to, aby miłośnicy dobrej kuchni mogli przekonać się, że wołowina QMP, produkowana w pierwszym krajowym systemie jakości, stworzonym z myślą o kulinarnym mięsie wołowym, to wołowina nadzwyczajnie smacznych możliwości. Niezależnie od sposobu przyrządzenia, zawsze jest krucha, miękka i soczysta – idealna, by się nią delektować!

O Festiwalu Dobrej Wołowiny QMP informować będą spoty radiowe emitowane w wybranych stacjach radiowych na tydzień przed wydarzeniem. W restauracjach pojawią się festiwalowe plakaty, specjalne okładki na menu oraz przeznaczone dla klientów broszury, zawierające informacje o wołowinie produkowanej w systemie QMP i przepisy na ciekawe dania z jej wykorzystaniem.

### **QMP – znak dobrej wołowiny**

QMP (Quality Meat Program) to nic innego jak system certyfikacji mięsa wołowego, który powstał z myślą o wspieraniu produkcji bezpiecznej i dobrej wołowiny kulinarnej. Opracowany przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego w 2008 r. został uznany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi za oficjalny krajowy system jakości żywności. Jest to jednocześnie pierwszy polski system wspierający produkcję jakościowego mięsa wołowego.

Wołowina z certyfikatem QMP pozyskiwana jest z bydła, produkowanego przy wykorzystaniu ras mięsnych z myślą o mięsie kulinarnym, które idealnie sprawdza się w kuchni. Tym, co czyni ją wyjątkową, jest naturalna kruchość, miękkość i soczystość oraz łatwość obróbki.



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY  
WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ  
ORAZ RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja  
Rynku  
Rolnego



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA  
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI  
MIĘSA WOŁOWEGO



W połączeniu z wysoką powtarzalną jakością wołowina QMP stanowi doskonałą bazę dla wielu tradycyjnych mięsnych dań, a także inspirację dla całkiem nowych kulinarnych pomysłów.

Warto pamiętać, że znakomity smak i powtarzalna jakość wołowiny QMP idą zawsze w parze z pewnością oraz bezpieczeństwem. System QMP umożliwia bowiem precyzyjną identyfikację mięsa wołowego na wszystkich etapach jego pozyskiwania, przetwarzania i dystrybucji. W praktyce oznacza to, że cały proces produkcji certyfikowanego mięsa – począwszy od doboru rasy bydła, sposobu jego karmienia, przez transport, właściwy ubój, pakowanie i przechowywanie produktu – odbywa się zgodnie z wysokimi standardami i pod okiem specjalistów. Konsument, sięgający po wołowinę ze znakiem jakości QMP może więc być pewien, że nim trafiła na sklepową półkę, przeszła ścisłą kontrolę.

Więcej informacji o Festiwalu Dobrej Wołowiny QMP oraz Systemie QMP i wołowinie produkowanej zgodnie z nim:

[www.kochamwolowine.pl](http://www.kochamwolowine.pl)

[www.Facebook.com/DobraWolowina](https://www.facebook.com/DobraWolowina)

#### **Dodatkowe informacje:**

Joanna Długosz

e-mail: [dlugosz@mcconsultants.pl](mailto:dlugosz@mcconsultants.pl)

tel. 728 361 679

Anna Grabowska

e-mail: [agrabowska@mcconsultants.pl](mailto:agrabowska@mcconsultants.pl)

tel. 600 349 410



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY  
WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ  
ORAZ RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja  
Rynku  
Rolnego



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA  
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI  
MIĘSA WOŁOWEGO