



## Informacja prasowa

Warszawa, 12 marca 2013 r.

### PZPBM promuje system jakości wołowiny – QMP

**12 marca 2013 roku rozpoczęła się kampania informacyjna pt. „QMP - wołowina zawsze dobra”, promująca system certyfikacji wołowiny QMP, stworzony przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego. Jest ona współfinansowana ze środków Unii Europejskiej, Rzeczypospolitej Polskiej oraz Funduszu Promocji Mięsa Wołowego.**

Idea przyświecająca kampanii została zawarta już w samej jej nazwie. „QMP – wołowina zawsze dobra” odnosi się do wszystkich cech, które decydują o najwyższej jakości mięsa i jego przydatności w kuchni. „Dobra” jest tu synonimem bezpieczeństwa i jakości gwarantowanej przez System QMP (Quality Meat Program): znakomitego smaku, kruchości, soczystości oraz sukcesu kulinarnego, będącego w zasięgu wszystkich użytkowników.

#### Co oznacza skrót QMP ?

System QMP (Quality Meat Program) jest pierwszym krajowym systemem jakości żywności, odnoszącym się do mięsa wołowego. Daje sprzedawcom podstawę do większego zaufania wobec jakości kupowanej wołowiny. Natomiast konsumentom gwarantuje kulinarny sukces przygotowywanych dań w rozsądnej cenie. Każdy kawałek wołowiny wyprodukowanej w Systemie QMP ma te same właściwości. Jest to mięso o wystandardyzowanych, powtarzalnych cechach. Jak pokazują badania, przeprowadzone na zlecenie Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego, czynniki zniechęcające klientów do zakupu mięsa wołowego (twardość, włóknistość, brak soczystości), dzięki standardom QMP zostały wyeliminowane.

W praktyce System QMP oznacza w pełni jawny, kontrolowany proces na każdym etapie produkcji mięsa. Począwszy od doboru ras, przez warunki hodowli, żywienia i uboju zwierząt, po rozbiór tusz, transport i przechowywanie mięsa. Dzięki kontroli, kupujący wołowinę oznakowaną certyfikatem QMP, może mieć pełne zaufanie do produktu. System QMP to pewność, że mięso spełnia surowe kryteria jakości, a dodatkowo jest łatwo identyfikowalne, dzięki szczegółowemu oznakowaniu.

#### Komu dedykowana jest kampania QMP – wołowina zawsze dobra?

Głównymi adresatami kampanii są przedstawiciele branży restauracyjnej, hotelarskiej i cateringowej, jak również sprzedawcy mięsa i produktów spożywczych – hurtownicy oraz detaliści. Poprzez prowadzone w ramach kampanii działania będą informowani o właściwościach dobrej wołowiny QMP. Ponadto, oferta programu skierowana jest również do konsumentów zainteresowanych gotowaniem i dobrym jedzeniem, niezależnie od wieku i statusu materialnego. Wołowina QMP spełnia bowiem oczekiwania wszystkich wymienionych grup. Profesjonalistom z branży spożywczej daje produkt doskonałej jakości, na którym mogą polegać. Pomaga im zdobyć zaufanie i lojalność



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY  
WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ  
ORAZ RZECZYPSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja  
Rynku  
Rolnego



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA  
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI  
MIĘSA WOŁOWEGO



klientów, a co się z tym wiąże, większe zyski ze sprzedaży. Konsumentom natomiast zapewnia doskonałe doznania smakowe.

#### **Działania w ramach kampanii QMP**

Trzyletnia kampania informacyjna zakłada prezentowanie wołowiny QMP podczas różnych wydarzeń. W sieci hal MAKRO Cash & Carry będą organizowane prezentacje skierowane do wszystkich, wymienionych wcześniej, grup odbiorców. Zespół informacyjny przedstawi im zarówno zalety mięsa produkowanego w Systemie QMP, jak też realne korzyści biznesowe, wynikające z włączenia certyfikowanej wołowiny QMP do oferty handlowej (pozyskanie zaufania klientów i zwiększenie popytu na dobrą wołowinę). Wszyscy odwiedzający hale MAKRO w tym czasie będą mogli także przekonać się o właściwościach smakowych certyfikowanej wołowiny podczas degustacji. Dla profesjonalistów z branży gastronomicznej zaplanowano specjalne cykle pokazów kulinarnych, prowadzonych przez szefów kuchni Akademii Efektywnej Przedsiębiorczości MAKRO Cash & Carry.

Dziennikarze będą mogli uzyskać informacje dotyczące kampanii i systemu jakości QMP podczas konferencji, briefingów i warsztatów kulinarnych, prowadzonych przez eksperta kulinarnego programu - Grzegorza Łapanowskiego oraz na wyjazdach studyjnych, prezentujących wzorcowe gospodarstwa rolne, certyfikowane znakiem jakości QMP.

Platformą skupiającą w jednym miejscu informacje przydatne dla wszystkich zainteresowanych dobrą wołowiną QMP - jej dostępnością, przepisami na dania z jej użyciem oraz samą kampanią, jest strona internetowa [www.kochamwołowine.pl](http://www.kochamwołowine.pl). Pomyślana została jako swoisty klub, integrujący fanów dobrego jedzenia: Klub Miłośników Wołowiny QMP. Jego członkowie, oprócz ciekawych informacji o wołowinie, otrzymają możliwość udziału w atrakcyjnych konkursach kulinarnych.

W ramach kampanii działa też profil na Facebooku: [WWW.facebook.com/DobraWolowina](http://WWW.facebook.com/DobraWolowina)

Kampania potrwa trzy lata, do 2015 roku.

\*\*\*

#### **WOŁOWINA QMP W OPINII KONSUMENTÓW I ODBIORCÓW POŚREDNICH**

Przed rozpoczęciem kampanii QMP – **wołowina zawsze dobra** Instytut Badawczy ProPublicum zebrał opinie 2 jej kluczowych grup docelowych na temat wołowiny QMP. W badaniu wzięło udział 400 przedstawicieli gospodarstw domowych, w których spożywa się mięso oraz 231 odbiorców pośrednich (hurtowników, kupców detalicznych i restauratorów), wszyscy z miast powyżej 100 tys. mieszkańców.

Badania zostaną ponowione w 2015 r.



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY  
WSPARCIE UNI EUROPEJSKIEJ  
ORAZ RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja  
Rynku  
Rolnego



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA  
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI  
MIĘSA WOŁOWEGO



#### Główne wnioski z nich to:

- Wołowina spożywana jest w 66% gospodarstwach domowych objętych badaniem – najczęściej przez osoby młodsze i w średnim wieku (do 49 r. życia), z wyższym wykształceniem. Kupuje ją aż 73% respondentów z grupy odbiorców pośrednich, w tym znaczna część przynajmniej raz w tygodniu.
- Konsumenty są coraz bardziej świadomi kulinarnie. Jest moda na gotowanie, a przedstawiciele sektora gastronomicznego mówią nawet o modzie na wołowinę. Obie grupy badanych odbiorców poszukują wołowiny dobrej jakości, z której przyrządzić można smaczne i ciekawe dania. Aż 2/3 badanych uznaje wprowadzenie Systemu certyfikacji QMP za bardzo dobry pomysł - pewność pochodzenia kupowanego mięsa, jaką daje System, wspomogł ich decyzje zakupowe (te jak dotychczas opierały się w dużej mierze na ocenie mięsa po jego wyglądzie).
- 65% respondentów z grupy konsumentów wołowiny potwierdza, że smak, wyjątkowa kruchość, soczystość i gwarancja sukcesu w kuchni - czyli wszystkie cechy charakteryzujące wysokiej jakości mięso wołowe – uzasadniają jego wyższą cenę.
- 24% badanych konsumentów przyznaje, że główny powód, dla którego nie kupują wołowiny częściej to fakt, że trudno trafić na mięso ładne, smaczne, odpowiednio miękkie. Prawie 1/4 respondentów z grupy odbiorców pośrednich wskazuje, że niskie zaufanie konsumentów do wołowiny wpływa negatywnie na ilość składanych przez nich zamówień na wołowinę. Jednocześnie zaufanie klientów do kupowanego produktu może jak najbardziej wzrosnąć dzięki istnieniu Systemu jakości QMP, mówi 68% badanych przedstawicieli handlu i HoReCa. Respondenci z grupy konsumentów (56%) podzielają ten pogląd.
- Największe zainteresowanie mięsem wołowym oznaczonym certyfikatem QMP przejawiają badani przedstawiciele handlu i HoReCa zorientowani na klienta świadomego i bardziej wymagającego.
- Rynek mięs certyfikowanych ma duży potencjał: prawie połowa badanych przedstawicieli handlu i HoReCa zgadza się ze stwierdzeniem, że wołowina z certyfikatem QMP będzie chętnie kupowana przez ich klientów. Ci, którzy mieli już okazję przyrządzić wołowinę QMP, wskazują na jej ponadprzeciętne walory smakowe.

#### **Biuro prasowe programu „QMP – WOŁOWINA ZAWSZE DOBRA”**

Joanna Długosz

tel. (+48 22) 40 66 100 wew. 37

e-mail: kontakt@kochamwolowine.pl



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY  
WSPARCIE UNI EUROPEJSKIEJ  
ORAZ RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja  
Rynku  
Rolnego



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA  
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI  
MIĘSA WOŁOWEGO