



Informacja prasowa

Warszawa, 12 marca 2013 r.

QMP – wołowina, która zmieni polską kuchnię

Wołowina przez wieki gościła na polskich stołach w wielu kulinarnych odstonach. Aż do momentu, gdy w okresie PRL jej jakość uległa wyraźnemu obniżeniu, a kultura z nią związana – degradacji. Bogactwo tusz wołowych o różnym zastosowaniu ewoluowało w świadomości Polaków do podziału na mięso „z kością” i bez, a radość płynąca z jedzenia wołowiny zastąpiło niezadowolenie, spowodowane niewielką dostępnością mięsa wysokiej jakości. Co o tej jakości przesądza? Smak, pewne pochodzenie, kruchość, soczystość, łatwość przygotowania – wszystkie te cechy ma wołowina produkowana zgodnie z systemem jakości **Quality Meat Program (QMP)**. Zdaniem specjalistów, ma ona szansę zmienić polską kuchnię i odbudować rodzimy rynek wołowiny.

Dlaczego Polacy nie jedzą wołowiny?

Według danych Głównego Urzędu Statystycznego, spożycie mięsa wołowego w Polsce od wielu lat systematycznie się zmniejsza. W 1990 r. konsumpcja na 1 mieszkańca wynosiła 16,4 kg, natomiast zgodnie z prognozami Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej Państwowego Instytutu Badawczego, w 2012 r. wyniesie już tylko 2,2 kg. Tendencję tę spowodował fakt, że w latach 90. wołowina była mięsem znacznie tańszym i łatwiej dostępnym niż wieprzowina czy drób. Wyniki badań jednoznacznie wskazują, iż niskie spożycie mięsa wołowego podyktowane jest głównie za wysoką ceną w stosunku do jakości, zanikiem tradycji konsumpcji wołowiny, brakiem standardów gwarantujących stałą jakość mięsa oraz brakiem wiedzy dotyczącej wartości odżywczych wołowiny i sposobów na jej łatwe przygotowanie.

Z badań konsumenckich, przeprowadzonych 2 lata temu przez Umbrella Marketing Group na zlecenie Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego, wynikało, że istnieją trzy główne bariery zakupowe w przypadku wołowiny: cena (wyższa niż w przypadku innych mięs), trudność w obróbce i mała popularność. Jednocześnie konsumenci podkreślali, że są otwarci na wołowinę wysokiej jakości, za którą gotowi są płacić więcej. Aktualne badania Instytutu ProPublicum, wykonane na potrzeby startującego właśnie programu informacyjnego **QMP** – wołowina zawsze dobra, potwierdzają te wnioski.

Wołowina QMP – odpowiedź na oczekiwania konsumenta

Chcąc zbudować silny rynek wołowiny w Polsce, Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego stworzyło system standaryzacji, certyfikacji i znakowania wołowiny. Jest to System



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY
WSPARCIE UNI EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja
Rynku
Rolnego



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WOŁOWEGO



QMP, inspirowany doświadczeniami innych krajów. Zakłada on szczegółową kontrolę całego procesu produkcji, począwszy od rodzaju pasz podawanych zwierzętom, przez ich hodowlę, ubój, aż po regulowany odpowiednimi wytycznymi rozbiór tusz, transport, ich pakowanie i oznakowanie. System **QMP** daje wszystkim odbiorcom gwarancję jakości kupowanej wołowiny. Przedstawicielom handlu oferuje mięso wysokiej jakości, któremu mogą zaufać klienci. Branży gastronomicznej i konsumentom – smak i kulinarny sukces. Dzięki powtarzalności swoich cech, wołowina wyprodukowana w ramach systemu **QMP** jest zawsze jednakowo miękka i soczysta.

Czas na duże zmiany

12 marca 2013 r. oficjalnie ogłoszono start programu informacyjnego, mającego promować wołowinę **QMP** wśród konsumentów, sprzedawców i restauratorów. Program jest dofinansowany z budżetu krajowego (Agencja Rynku Rolnego), przez Unię Europejską oraz Fundusz Promocji Mięsa Wołowego – jego celem jest odbudowa rodzimego rynku wołowiny w Polsce. Czy możliwy jest powrót do czasów przedwojennych, gdy wołowina gościła na każdym polskim stole nie tylko w postaci polędwicy? Czy polska wołowina ma szansę zostać kiedyś porównana do argentyńskiej lub irlandzkiej? Jerzy Wierzbicki, prezes Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego, jest w tej materii optymistą: *Przykłady innych krajów pokazują, że jest to w naszym zasięgu. Często powołują się na przypadek Australii – tam kilkanaście lat temu rynek i postrzeganie wołowiny wyglądały podobnie jak u nas. Dzięki systemowi certyfikacji mięsa udało się wprowadzić do sprzedaży produkt na tyle jakościowy, że konsumenci szybko go docenili, a zyski, w tym wpływy do budżetu państwa, są tam aktualnie liczone w milionach dolarów. Ponadto, Australia ma teraz znakomitą kulturę wołowiny, prawie porównywalną z amerykańską, gdzie przygotowanie steku to prawie celebrowanie. Do tego również dążymy, wiedząc, że jest i potencjał rynkowy, i potrzeba. Polacy podróżują po świecie, poznają wysokiej jakości produkty i chcą mieć dostęp do takich samych na co dzień. Dobra wołowina **QMP** to odpowiedź na ich oczekiwania.*

Biuro prasowe programu „QMP – WOŁOWINA ZAWSZE DOBRA”

Joanna Długosz

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

e-mail: kontakt@kochamwolowine.pl

Oficjalna strona internetowa kampanii: www.kochamwolowine.pl

W ramach kampanii działa profil na Facebooku: www.facebook.com/DobraWołowina



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY
WSPARCIEJ UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja
Rynku
Rolnego



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WOŁOWEGO