

Warszawa, 25 września 2013 r.

## Wołowina QMP w daniach kuchni świata – przepis na restauracyjny sukces

O sukcesie w branży gastronomicznej decyduje wiele czynników. Coraz częściej dobra kuchnia to za mało, by przebić się przez konkurencję, która potrafi błyskawicznie odpowiadać na rynkowe zapotrzebowanie oraz rosnące wymagania konsumentów. Skomponowanie atrakcyjnego, a zarazem konkurencyjnego cenowo menu, jest wyzwaniem każdego szefa kuchni. Sprostać mu można sięgając po sprawdzone, jakościowe produkty o wszechstronnym kulinarnym przeznaczeniu, jak na przykład wołowina QMP.

Klient jest dzisiaj najważniejszą osobą w szeroko rozumianym biznesie gastronomicznym. Począwszy od barów szybkiej obsługi poprzez różnego rodzaju bistra, stołówki i restauracje, aż po sieciowych potentatów – o sukcesie lub klęsce lokalu decyduje satysfakcja klienta. Jej poziom zależy przede wszystkim od atrakcyjności oferty handlowej, czyli – w przypadku branży gastronomicznej – proponowanego menu. Dlatego tak ważne jest, by wykorzystywane do przygotowywania dań produkty miały pewną, wysoką jakość, na której może polegać każdy szef kuchni, a także ponadprzeciętne walory smakowe i odżywcze, których oczekują konsumenci. Do takich produktów bez wątplenia należy dobra wołowina QMP, produkowana w pierwszym krajowym systemie jakości stworzonym z myślą o mięsie wołowym.

### QMP – jakość w pięciu smakach

Dla branży gastronomicznej certyfikat QMP oznacza przede wszystkim surowiec o znakomitych właściwościach smakowych oraz dobrej relacji jakości do ceny, a więc oferujący szeroki wachlarz kulinarnych możliwości. Dzięki powtarzalnej, wysokiej jakości potwierdzonej certyfikatem wołowina QMP jest doskonałą bazą do przygotowania modnych międzynarodowych propozycji kulinarnych z mięsem wołowym w roli głównej, jak na przykład azjatycki stir-fry, klasyczny amerykański burger czy wytrawna wołowina po burgundzku. Grzegorz Łapanowski, kulinarny ekspert programu „QMP – wołowina zawsze dobra”, do przyrządzenia tych dań rekomenduje użycie mniej znanych części tuszy wołowej ze znakiem jakości QMP, które – choć nie dorównują polędwicy pod względem popularności – są równie smaczne, a do tego nie kosztują dużo. I tak: szybko przesmażony rostbef świetnie sprawdza się w daniu z kuchni azjatyckiej, mostek lub rozbratel znakomicie nadają się do



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY  
WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ  
ORAZ RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja  
Rynku  
Rolnego



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA  
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI  
MIĘSA WOŁOWEGO



hamburgerów, zaś udziec czy zrazowa – na boeufbourguignon. Wołowina QMP komponuje się dobrze zarówno z prostymi dodatkami, jak i egzotycznymi przyprawami, co sprawia, że nie ruszając się z kuchni można odbyć kulinarną podróż po wszystkich zakątkach świata.

Wykorzystanie tańszych części certyfikowanej tuszy wołowej, o gwarantowanych, niezmiennych właściwościach pozwala ponadto połączyć powtarzalną, wysoką jakość przygotowywanych dań z atrakcyjną dla klienta ceną. Z biznesowego punktu widzenia jest to najbardziej pożądana kombinacja. Jej wartość dobrze znają restauratorzy, którzy planując menu, robią to z myślą zarówno o satysfakcji konsumenta, jak i zyskach lokalu.

Niezwykła łatwość przyrządzania oraz mnogość przepisów, w których świetnie sprawdza się wołowina QMP umożliwiające częstsze wprowadzanie zmian w menu, zgodnych z nowymi trendami, sezonowym zapotrzebowaniem czy w odpowiedzi na sugestie klientów.

### **QMP – znak dobrej wołowiny**

QMP (QualityMeat 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. 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.



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY  
WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ  
ORAZ RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja  
Rynku  
Rolnego



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA  
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI  
MIĘSA WOŁOWEGO



Więcej informacji o Systemie QMP i wołowinie produkowanej zgodnie z nim:

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

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



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY  
WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ  
ORAZ RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja  
Rynku  
Rolnego



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA  
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI  
MIĘSA WOŁOWEGO