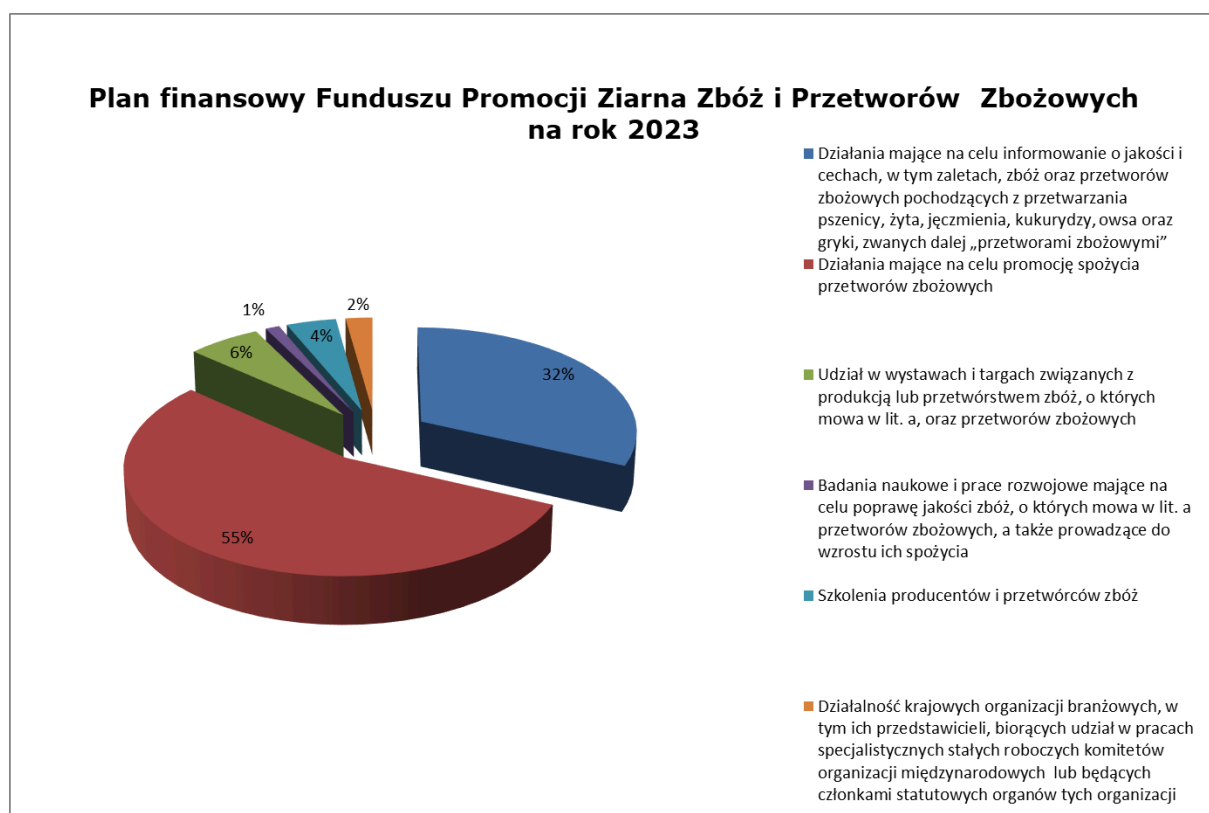


Sprawozdanie rzeczowe Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych za rok 2023

Rok 2023 to trzeci rok funkcjonowania komisji zarządzającej Funduszem Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych, powołanej 1 lipca 2021 roku. Prace komisji zarządzającej odbywały się zgodnie z zaplanowanym harmonogramem i wszystkie złożone wnioski zostały rozpatrzone. Przyjęto także nową strategią Funduszu na rok 2024. Szczegółowe cele i kierunki wsparcia określono w dokumencie opisującym strategię.

W 2023 roku Komisja spotykała się i podejmowała uchwały dotyczące udzielanie wsparcia oraz funkcjonowania Funduszu na spotkaniach w dniach 17.01.2023, 14.03.2023, 12.04.2023, 16.05.2023, 06.06.2023, 18.07.2023, 03.08.2023, 25.08.2023, 28.09.2023, 24.10.2023, 23.11.2023, 12.12.2023. Na działania zgodne z celami Funduszu w 2023 roku przyznano łączną kwotę 12 423 405,95 zł. Udział poszczególnych obszarów działań informacyjno-promocyjnych w łącznej kwocie wsparcia zawiera poniższy wykres:



W 2023 roku działania finansowane z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych dotyczyły udziału w targach krajowych i zagranicznych, promocji przetworów zbożowych podczas pikników i imprez masowych tj. święto chleba, promocji prawidłowych form odżywiania i zdrowego trybu życia, szkoleń branżowych dla producentów ziarna i przetwórców oraz finansowania składek członkowskich w organizacjach międzynarodowych.

Po analizie realizowanych dotychczas wniosków Komisja zauważa utrzymujący się trend realizacji w największym stopniu kampanii informacyjnych. Jednocześnie zauważa potrzebę, aby podmioty realizujące zadania zgodne z celami Funduszu w większym stopniu wykorzystywały inne środki promocji i dywersyfikowały ich kanały.

Jednocześnie pragniemy podkreślić, że suma środków w dyspozycji Funduszu PZZiPZ w 2023 r. w stosunku do lat poprzednich pozostała wysoka, choć ostatecznie osiągnęła niższy poziom od zanotowanego w 2022 r. Miały na to wpływ w szczególności okoliczności rynkowe: wciąż trwająca wojna na Ukrainie oraz agresywna, dumpingowa zbożowa ekspansja Rosji, spadek notowań zbóż na rynkach światowych, a co za tym idzie także w Polsce, nadmierny import ziarna z Ukrainy na krajowy rynek, w tym nieszczęsny tranzyt. Przychody Funduszu zostały uszczuplone. Niestety, prognozy na 2024 r. - co do cen zbóż - też nie napawają optymizmem. Szczegółowe zestawienie wykonania planów finansowych w poprzednich latach dostępne jest na stronie www.gov.pl/kowr.

Poniżej przedstawiono zestawienie zadań zrealizowanych przez podmioty korzystające ze wsparcia FPZZiPZ, z podziałem na nazwę zadania oraz kwotę wsparcia:

Lp.	Tytuł zadania	Kwota przewidziana w planie finansowym [zł]
1.	BIOFACH 2023 - Promocja polskich produktów rolnictwa ekologicznego w Europie	288 498,49
2.	Sfinansowanie składki członkowskiej SRP RP w UIBC	19 950,00
3.	Stawiam na zdrowe! Polskie przetwory zbożowe!	312 900,00
4.	Zboża na szlakach kulinarnych i w piekarniach rzemieślniczych	512 400,00

5.	Promocja zbóż i przetworów zbożowych podczas Pikniku PDŻ	146 055,00
6.	Promocja produktów zbożowych podczas Polish Grain Day 2023	321 457,50
7.	„Święto ziarna” - Pomorskie Pikniki Zbożowe	107 400,00
8.	Polskie zboża nie tylko na talerzu	106 260,00
9.	Polskie zboża - tradycja i zdrowie	101 640,00
10.	Piknik produktów zbożowych	110 775,00
11.	„Piknik Zbożowy”	101 850,00
12.	Zboża podstawą zdrowego życia	106 050,00
13.	„Święto ziarna i zboża” - Festyn	104 895,00
14.	Zdrowe zbożowe	101 220,00
15.	Promocja polskiego ziarna zbóż i przetworów zbożowych	54 180,00
16.	Działalność na forum Światowej Organizacji Rolników WFO	98 700,00
17.	Wyzwania dla polskiej branży zbożowej w ramach wydarzenia pn. „Polska Wieś XXI - Europejski Kongres Innowacyjnych Rozwiązań dla Obszarów Wiejskich i Rolnictwa”	228 978,00
18.	Ogólnopolski konkurs dla piekarzy Master Baker 2023	324 728,30
19.	„Pieczywo-kromka.pl”	587573,20
20.	Promocja zbóż i przetworów zbożowych wśród dzieci podczas trzech eventów z okazji Dnia Dziecka - 2 edycja	606 483,88
21.	„O mały kłós” , czyli czego nie wiesz o zbożach	500 000,00
22.	Zielony Tydzień	93 000,00
23.	„Glutenowy zawrót głowy - obalamy mity, potwierdzamy fakty” - edycja III	491 674,00
24.	„Kukurydziane inspiracje” konkurs na danie z kukurydzy dla uczniów szkół gastronomicznych	126 524,37
25.	„Lubię kaszę - kasza na stół, na zdrowie, na co dzień” - edycja VIII	535 197,00
26.	Promocja spożycia produktów i przetworów zbożowych podczas Dnia Dziecka w KPRM	95 891,00
27.	Polskie zboża, od gór aż do morza	125 265,86

28.	Działalność na forum europejskim 2023	40 300,50
29.	Nowoczesne metody uprawy fundamentem poprawy wydajności i jakości zbóż	119 712,60
30.	Przepis na polskie zboża	118 650,00
31.	Kuchnia strażacka ze zbożami wysokiej jakości	718 200,00
32.	XXVIII Święto Chleba w Gdańsku	119 962,50
33.	Smaki polskich zbóż	144 030,00
34.	Konferencja szkoleniowa dla producentów zbóż oraz warsztaty z konkursem dla KGW	385 717,50
35.	XXV Święto Chleba w Wielkopolsce	122 850,00
36.	Tradycja i smak polskiego pieczywa	95 235,00
37.	Forum piekarskie - Zdrowe pieczywo	118 356,00
38.	Konferencja piekarska „Sukces w piekarstwie - czy to możliwe?”	119 910,00
39.	Promocja przetworów zbożowych podczas imprez jeździeckich w Walewicach	115 874,30
40.	„Produkty zbożowe - pyszne i zdrowe!” - warsztaty edukacyjno-kulinarne dla przedszkolaków	140 579,50
41.	„Kukurydza - źródło zdrowia, energii i smaku” - edycja II	145 357,50
42.	Bliżej natury - zdrowe pieczywo od małego do dorosłego	98 910,00
43.	Wielofunduszowa Promocja Żywności Wysokiej Jakości	81 427,50
44.	Zboża u Bartnika	176 400,00
45.	Zbożowe Abecadło	238 347,79
46.	Bycie Fit jest Git - ekologia i tradycja	69 567,75
47.	Promocja przetworów zbożowych w poradniku Kalendarz Rolników	41 265,00
48.	Polska Izba Żywności Ekologicznej na Biofach	99 200,00
49.	Promocja przetworów zbożowych podczas najstarszego festiwalu piwnego Chmielaki 2023	144 455,85
50.	Promocja przetworów zbożowych wśród kucharzy i influencerów	433 254,15
51.	Promocja przetworów zbożowych podczas wydarzenia Marsz dla Życia i Rodziny	145 950,00

52.	Promocja produktów zbożowych podczas AGRO SHOW BEDNARY 2023	358 062,81
53.	Polska wołowina i produkty zbożowe podstawą naszej diety	54 075,00
54.	„Turystyka ze smakiem” Wyroby piekarskie i cukiernicze w kuchniach regionalnych	117 841,50
55.	Realizacja opracowania dotyczącego emisyjności krajowych upraw kukurydzy	143 876,25
56.	Bezpieczne przechowywanie ziarna zbóż - poradnik dla producentów	135 523,50
57.	Szkolenie wyjazdowe do Teksasu w USA w obszarze poszerzenia wiedzy z nowoczesnych technologii produkcji i wykorzystania zbóż	388 993,50
58.	Udział przedstawicieli IZP w pracach międzynarodowej organizacji branżowej COCERAL	24 372,00
59.	Współfinansowanie składki członkowskiej za 2023 rok w COCERAL	89 800,00
60.	EU Organic Food - Good Choice	767 801,35
		12 423 405,95

Relacje z wybranych wydarzeń zorganizowanych przez podmioty korzystające ze wsparcia FPZZiPZ:

Krajowy Związek Rewizyjny Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”

Krajowy Związek Rewizyjny Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w 2023r. finalnie zakończył realizację dwóch projektów z FPZZiPZ. Jednym z nich był projekt **„Spółdzielcze pieczywo to jakość, smak i tradycja”**. Zakres zadania: Wsparcie uczestnictwa spółdzielni w wystawach i targach – 20 uczestnictw, wymiana doświadczeń dotyczących produkcji, wypieku i promocji pieczywa jakościowego poszukiwanego przez klientów podczas seminarium, inne działania promocyjno-informacyjne (wydruk w prasie, opracowanie informacji na stronie www.), zagraniczny wyjazd studyjny. Zadanie było realizowane poprzez wsparcie uczestnictwa spółdzielni w promocji pieczywa podczas targów i imprez o charakterze regionalnym i krajowym oraz dofinansowania seminarium i zagranicznego wyjazdu studyjnego do Pragi dla Spółdzielców związanych z piekarniami.

Ocena merytoryczna: Celem zadania była potrzeba intensywnej promocji pieczywa połączonej ze wskazaniem na jego wartości odżywcze i zdrowotne. Jedną z form tej promocji było wzbogacanie i zróżnicowanie oferty podczas targów, wystaw i imprez okolicznościowych o pieczywo z małych spółdzielczych piekarni. W rezultacie przeprowadzono 20 promocji

pieczywa, których organizatorami były Gminne Spółdzielnie „SCh”. Ponadto zorganizowano wyjazd spółdzielni podczas którego uczestnicy wymienić mogli się doświadczeniami w zakresie uczestnictwa pieczywa ze spółdzielni w systemach jakości żywności. Przedstawiciele piekarni podczas wyjazdu studyjnego poznali także procedury i tajniki produkcji pieczywa, jego promocji i sprzedaży. Co więcej, Krajowy Związek Rewizyjny Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” pragnie zwrócić uwagę na fakt, że wyjazdy studyjne cieszą się bardzo dużym zainteresowaniem wśród Spółdzielców.



Drugim ciekawym projektem KZRS „Samopomoc Chłopska” było zadanie: **„Promocja pieczywa wśród młodzieży w Światowym Dniu Chleba – kontynuacja”**.

Zakres zadania: zorganizowanie ok. 30 spotkań w miejscowych szkołach i przeprowadzenie spotkań promocyjnych z młodzieżą, zorganizowanie obchodów Światowego Dnia Chleba w Centrum Szkoleniowo-Konferencyjnym KZRS „SCh” w Warszawie, podczas seminarium dla osób zawodowo funkcjonujących na rynku pieczywa, zorganizowanie seminarium dla przedstawicieli GS „SCh” i innych podmiotów prowadzących wypiek pieczywa, inne działania promocyjne (wydruk ulotki promocyjnej, promocja na stronach internetowych, gadżety promocyjne).

Ocena merytoryczna: Celem zadania była promocja spożycia pieczywa i przetworów zbożowych poprzez działania informacyjne, edukacyjne i bezpośrednią promocję. Przewidziane w zadaniu działania – promocja pieczywa wśród młodzieży i poznawcza prezentacja multimedialna dobrze wpisywały się w realizację powyższego celu. Rezultatem działania jest poznanie przez grupy dzieci i młodzieży walorów odżywczych i prozdrowotnych pieczywa. Grupa docelowa to dzieci i młodzież – głównie szkolna. Nauka i praktyka potwierdzają znaczenie kształtowania pozytywnych nawyków żywieniowych w tym przedziale wiekowym i w tej grupie konsumentów.



Krajowa Rada Izb Rolniczych

Działalność na forum Światowej Organizacji Rolników WFO - w ramach zadania Krajowa Rada Izb Rolniczych zapłaciła składkę członkowską w WFO Światowej Organizacji Rolników za rok 2023. Udział w pracach WFO jest niezmiernie ważny, gdyż umożliwia stały dostęp do informacji oraz pozwala na kształtowanie polityki międzynarodowej dotyczącej promocji i kształtowania rynku zbóż. Ponadto, nawiązywane są bezpośrednie kontakty z organizacjami i ekspertami z krajów członkowskich z całego świata, co ułatwia dostęp polskim producentom do światowych rynków.

Wysokość składki członkowskiej WFO za 2023 rok wyniosła 18 503,62 euro. Zapłacono ją po kursie 4,8817 zł/1 euro.

Krajowa Rada Izb Rolniczych jest członkiem organizacji światowej rolników WFO w Rzymie i działa w ramach tej organizacji, jak również uczestniczy w spotkaniach tej organizacji.

Udział w pracach tej organizacji jest niezmiernie ważny, gdyż umożliwia stały dostęp do informacji oraz realny wpływ na sytuację producentów rolnych w Polsce.

Opłacanie składki członkowskiej w strukturach organizacji WFO (Światowej Organizacji Rolników) pozwala na uzyskanie dla polskich producentów bezpośrednio od światowych producentów wiedzy nt. trendów, cen, nowych technologii, tworzenia spółdzielczości w sektorze zbóż i przetworów zbożowych oraz produkcji m.in. zbóż.

Zadanie „**Piknik produktów zbożowych**” finansowane z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych zrealizowano w formie imprezy plenerowej, która odbyła się w dniu 9 września 2023 r. w Olecku (woj. warmińsko-mazurskie), jako impreza towarzysząca Dożynkom Diecezjalnym. Zadanie pt. „Piknik produktów zbożowych” obejmowało zorganizowanie przez

Krajową Radę Izb Rolniczych jednej imprezy promocyjnej, we współpracy z Warmińsko-Mazurską Izbą Rolniczą).

W ramach realizacji zadania przygotowano projekt broszury i ulotki promującej spożycie produktów z polskich zbóż z informacją o finansowaniu Zadania z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych. Wydrukowano 1000 szt. ulotek i 1000 szt. broszur. Przygotowano również projekt windera i wykonano jego 2 sztuki, które umieszczono na terenie imprezy.

W ramach realizacji zadania przygotowano 5 rodzajów gadżetów promocyjnych: 500 szt. długopisów żelowych, 500 szt. toreb bawełnianych, 550 szt. zakreślaczy, 150 szt. piórników, 300 szt. notesów. Były one rozdawane podczas trwania imprezy promocyjnej.

W celu realizacji zadania została wynajęta powierzchnia wystawowa oraz nagłośnienie, na których zorganizowano stoiska do prezentacji i degustacji potraw przygotowanych z polskiego zboża oraz stoisko informacyjne. Stoisko zostało oznaczone napisem „Piknik produktów zbożowych” – oraz informacją: sfinansowano z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych”.

Szacuje się, że udział w imprezie promocyjnej wzięło ok. 800 osób.

Działania promujące spożycie polskich produktów zbożowych podczas realizacji zadania „Piknik produktów zbożowych” zostały zrealizowane. W ocenie KRIR, realizacja zadań o charakterze imprez plenerowych pozwala uczestnikom zapoznać się z walorami odżywczymi produktów zbożowych jako produktów zdrowych, wysokiej jakości i godnych zaufania. Wszystkie przygotowane potrawy pochodziły z polskich produktów, co pozwoliło na zbudowanie pozytywnego wizerunku wśród uczestników imprezy, polskich produktów zbożowych jako zdrowego produktu spożywczego.

Wszyscy uczestnicy wydarzenia byli zgodni, że udział w imprezie zwiększył ich świadomość na temat produktów zbożowych. Zdaniem respondentów wydarzenie „Piknik produktów zbożowych” zwiększyło wiedzę o wartościach odżywczych potraw zbożowych. Według uczestników wydarzenia możliwość udziału w imprezie promującej „Piknik produktów zbożowych” sfinansowanej z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych skłania ich do częstszego sięgania po potrawy zbożowe. Reasumując na podstawie przeprowadzonego badania można wywnioskować, że wydarzenie przyczyniło się do osiągnięcia celów założonych we wniosku tj. budowania świadomości zdrowej diety w oparciu o produkty zbożowe poprzez pokazanie ich właściwości, jakości oraz wpływu na nasze zdrowie oraz budowania świadomości na temat uwzględniania przetworów zbożowych w każdym spożywanym posiłku.



Zadanie pt. **„Polskie zboża – tradycja i zdrowie”** sfinansowane ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych obejmowało zorganizowanie przez Krajową Radę Izb Rolniczych we współpracy z Świętokrzyską Izbą Rolniczą dwóch imprez promocyjnych i składało się z jednego etapu. Celem przedsięwzięcia była edukacja konsumentów pod kątem spożywania jakościowych produktów zbożowych.

W ramach zadania przygotowano 1 baner, 1 rollup z nazwą zadania oraz informacją o źródle jego finansowania. Na każdą imprezę promocyjną przygotowano po 150 gadżetów, 75 szt. plakatów, 2500 szt. ulotek.

W celu realizacji zadania zostały wynajęte powierzchnia wystawowa z dostępem do prądu i nagłośnieniem w obu lokalizacjach, na których zorganizowano stoisko do prezentacji i degustacji potraw przygotowanych z polskiego zboża oraz stoisko informacyjne. Stoiska zostały oznaczone banerem i rollupem reklamowym z napisem „Polskie zboża – tradycja i zdrowie” – oraz informacją: sfinansowano ze środków finansowych Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych”

Stoiska zostały oplakatowane informacjami o celu akcji promocyjnej produktów zbożowych oraz źródle jej finansowania tj. Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych . Plakaty zapraszające na ww. zadanie były również wywieszane na terenie, gdzie odbywała się impreza, na terenie gmin na których odbywały się imprezy promocyjne oraz ościennych gmin i powiatów oraz w siedzibach Biur Świętokrzyskiej Izby Rolniczej.

Podczas imprez promocyjnych konferansjer informował o źródle finansowania imprez promocyjnych. W komunikatach przekazywano informację o miejscu realizacji zadania i atrakcjach dostępnych dla odwiedzających tj. darmowej degustacji produktów zbożowych i potraw z polskich zbóż, materiałach informacyjnych i promocyjnych oraz konkursach dla dzieci i dorosłych. Przed stoiskiem informacyjnym, Konferansjer zapraszał odwiedzających do darmowej degustacji produktów zbożowych oraz zapoznania się z ich wartością odżywczą i znaczeniu w diecie człowieka.

Odwiedzający stoisko informacyjne otrzymywali od obsługi stoiska ulotkę informacyjną zawierającą charakterystykę produktów zbożowych, jego wartości smakowe i odżywcze, gadżety reklamowe. Podczas imprezy Hostessy zachęcały osoby przebywające na terenie

wystawowym do degustacji produktów i dań zbożowych na stoisku degustacyjnym, częstowały przygotowanymi daniami.

Odwiedzający stoisko mieli możliwość skorzystania z bezpłatnej degustacji przygotowanych potraw z polskich zbóż. Uczestnicy mogli spróbować wielu potraw m.in. różnego rodzaju chleby i bułki, pierogi, paszteciki, kotleciki z kaszy gryczanej, desery z kaszy manny i płatkami owsianymi, naleśniki. Przy wszystkich potrawach do degustacji znajdowała się informacja, że zostały one sfinansowane z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.

Przeprowadzono konkursy dla dzieci i dorosłych, których laureaci otrzymali nagrody z oznakowaniem o źródle ich finansowania.

Zapewniono również oprawę muzyczno-artystyczną na obu imprezach promocyjnych.

W obu wydarzeniach uczestniczyło po ok. 2000 osób.

Działania promujące spożycie polskich produktów zbożowych podczas realizacji zadania „Polskie zboża – tradycja i zdrowie” zostały zrealizowane: uczestnicy wydarzenia zapoznali się walorami odżywczymi produktów zbożowych jako produktów zdrowych, wysokiej jakości i godnych zaufania. Wszystkie przygotowane potrawy pochodziły z polskich produktów, co było działaniem budowania pozytywnego wizerunku polskich produktów zbożowych jako zdrowego produktu spożywczego uczestnikom imprezy.

Wśród odwiedzających imprezy promocyjne „Polskie zboża – tradycja i zdrowie” przeprowadzono badanie ankietowe. Analiza przeprowadzonych ankiet wskazuje, że konsumenci mają świadomość na temat jakości i walorów odżywczych produktów zbożowych. Odwiedzający chwalili jakość przygotowanych potraw do degustacji, oraz potwierdzali ich estetyczny sposób przygotowania. Z informacji uzyskanych od odwiedzających Imprezę wnioskujemy, że konsumenci coraz większą wagę przywiązują do jakości surowców z jakich przyrządza się potrawy oraz źródeł ich pozyskania. Obsługa stoiska otrzymała wiele pytań odnośnie możliwości zakupu produktów zbożowych produkowanych w systemach jakości. Odwiedzający stoisko pytali również o wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą potraw zbożowych.

Poprzez działania marketingowe, materiały reklamowe, a także dzięki bezpośredniemu przekazowi w czasie imprezy promocyjnej informacja promująca produkty zbożowe i przetwory ze zbóż dotarła do szerokiego grona odbiorców. Dzięki degustacji przeprowadzonej podczas trwania imprez uczestnicy przekonali się, że polskie zboża i ich przetwory są smaczne i powinny być składnikiem codziennej diety.



Zadanie „**Piknik Zbożowy**” sfinansowane ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych zrealizowano we współpracy z Lubelską Izbą Rolniczą i polegało ono na zorganizowaniu dwóch imprez plenerowych promujących spożycie dań i wyrobów z polskich zbóż, które odbyły się:

- 20 sierpnia 2023 r. w miejscowości Szychowice, Gmina Mircze, jako impreza towarzysząca Biesiadzie Pieczonego Ziemniaka,
- 27 sierpnia 2023 r., w miejscowości Radawiec k. Lublina, jako impreza towarzysząca Lubelskim Dożynkom Wojewódzkim.

Podczas imprez zorganizowano konkursy tematyczne promujące spożycie przetworów zbożowych, które były skierowane do dzieci i dorosłych. Odwiedzający mogli dowiedzieć się o wartościach odżywczych i smakowych oferowanych produktów i dań zbożowych, a także mieli możliwość skorzystania z bezpłatnej degustacji przygotowanych potraw z polskich zbóż. Produkty do degustacji przygotowano z polskich zbóż. Na każdej imprezie wydano po 4500 szt. porcji degustacyjnych, w tym: pierogi, bułki słodkie, kanapki, racuchy ciasteczka, cebularze i drożdżówki.

Obsługa stoisk w trakcie zadania informowała odwiedzających o wartościach odżywczych polskich zbóż i ich przetworów. Uczestnicy mogli zapoznać się z poradami kulinarnymi oraz z informacjami na temat zdrowego żywienia.

Hostessy rozdawały materiały informacyjno-promocyjne, informując o wartościach odżywczych przetworów zbożowych, zachęcając do zwiększenia ich spożycia z codziennej diecie oraz sfinansowaniu imprez z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.

Na każdej z imprez była obsługa konferansjerska, podczas której przedstawiano cel organizacji imprezy, program oraz zapraszano do degustacji. Prezentowano wartości odżywcze i znaczenie w codziennej diecie przetworów zbożowych. Ponadto zapraszano do wzięcia udziału w organizowanych konkursach.

Każda impreza promocyjna posiadała oprawę muzyczno-artystyczną.

Działania promujące spożycie polskich produktów zbożowych podczas realizacji zadania „Piknik Zbożowy” zostały zrealizowane.

Uczestnicy wydarzeń zapoznali się walorami odżywczymi produktów zbożowych jako produktów zdrowych i wysokiej jakości. Wszystkie przygotowane potrawy pochodziły z polskich produktów, co pozwoliło na budowanie wśród uczestników pozytywnego wizerunku polskich produktów zbożowych jako zdrowego produktu spożywczego.

Poprzez działania informacyjne, materiały reklamowe, a także dzięki bezpośredniemu przekazowi w czasie imprezy promocyjnej przekaz wiadomości promującej produkty zbożowe i przetwory ze zbóż dotarł do szerokiego grona odbiorców. Dzięki degustacji przeprowadzonej podczas trwania imprez uczestnicy przekonali się, że polskie zboża i ich przetwory są zdrowe, smaczne i powinny być składnikiem codziennej diety.

Według szacunków Lubelskiej Izby Rolniczej w imprezie promocyjnej w Szychowicach udział wzięło ok. 1000 osób, natomiast w Radawcu ok. 2500.

Podczas imprez promocyjnych „Piknik zbożowy” przeprowadzono badanie ankietowe. Analiza przeprowadzonych ankiet wskazuje, że ankietowani pozytywnie ocenili ogólną organizację imprez, obsługę stoiska promocyjnego oraz potrawy serwowane w ramach bezpłatnej degustacji, oprawy muzyczne i konkursy.



Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

Jedną z kampanii promocyjnych sfinansowanych z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych w 2023 r. przez PIPRIŁ była kampania „**Pieczywo – kromka.pl**” - Konkurs dla lokalnych piekarni rzemieślniczych i rodzinnych.



Kampania „**Smaki polskich zbóż**” w większym niż dotychczas stopniu skupiała się przede wszystkim na promocji oznaczeń jakości i pochodzenia produktów, będących wskazówką dla konsumentów, tj.:

- oznaczeń unijnych i krajowych systemów jakości
- oznaczenia „Produkt polski”, co jest dopełnieniem kampanii prowadzonej przez resort MRiRW, promującej wiedzę wśród konsumentów o tym oznaczeniu.

Działania skierowane były do konsumentów bezpośrednich i pośrednich (sektora HoReCa):

1. Zamieszczone zostały artykuły sponsorowane, reklama w prasie HoReCa oraz w prasie
2. Wyemitowana reklama internetowa na blogach tematycznych
3. Wyemitowany został materiał promocyjny w magazynie TV Polsat „Z klimatem i pasją”
4. Zorganizowano udział producentów w wystawach, targach oraz przeprowadzono degustacje na:

- Pikniku dla dzieci w ogrodach KPRM,
- Pikniku Poznaj Dobrą Żywność w Warszawie,
- Degustacja produktów zbożowych dla gości na Polish Grain Day w Warszawie,
- Stoiska informacyjno-promocyjne w czasie finałów regionalnych konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”- promocja i informacja o kampanii, rozdawanie uczestnikom wydarzeń publikacji (magazynu specjalnego o tematyce promującej produkty zbożowe, folderu o produktach zbożowych, ulotek, ankiet
- Pikniku „Polskie Kulinaria” w Busku Zdroju,
- Targach „Smaki Regionów” w Poznaniu

5. Wydane zostały plakaty promujące wydarzenia promocyjne

6. Odbyła się konferencja dla mediów

7. Odbyły się 2 spotkania producentów z sektorem HoReCa

8. Rozwinięta i aktualizowana została strona www.produktyregionalne.pl, oraz profil JT na www.facebook.com/pipril

9. Wydany został numer specjalny magazynu PIPRIŁ o tematyce promującej polskie przetwory zbożowe tj. jej walory smakowe i jakościowe, różnorodne produkty zbożowe w systemach

jakości w nakładzie 5000 egz. Magazyn był bezpłatnie rozdawany na naszych wydarzeniach promocyjnych.

10. W czasie 5 m-cy kampanii działało Biuro Prasowe: informowanie mediów o walorach polskich przetworów zbożowych, o udziale w pokazach, dostarczanie dokumentacji zdjęciowej z działań, informacja o wydawnictwach.

11. W czasie wydarzeń promocyjnych przeprowadzone zostały akcje ulotkowe zachęcające konsumentów do spożywania polskich produktów zbożowych.



Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa Rzeczypospolitej Polskiej

Zorganizowane przez SRPRP **XXVIII Święto Chleba w Gdańsku** tradycyjnie gościło na 763 Jarmarku św. Dominika, w pierwszą niedzielę wydarzenia. Celem imprezy była edukacja konsumentów pod kątem jakościowych produktów zbożowych. Lokacja imprezy na Starym Mieście w ramach przestrzeni jarmarkowej umożliwia dotarcie do szerokiego grona odbiorców wydarzenia. W realizacji zadania wykorzystywane są wszystkie możliwe do realizacji w czasie imprezy plenerowej środki: występy artystyczne, konkursy na scenie, strefa zabaw dla dzieci; strefa porad ekspertów – porady ekspertów dotyczyły np. wypieku chleba w warunkach domowych, czy wyboru mąk i dodatków. Konsultacje dietetyczne – indywidualne porady dotyczące włączania produktów zbożowych do diety. Przygotowano specjalne materiały edukacyjne w formie broszur.

Konsumenci na imprezie zapoznali się z szerokim wachlarzem wyrobów piekarskich a także przyswoili informację nt. wartości odżywczej przetworów zbożowych. Dzięki obecności mistrzów i właścicieli piekarni rzemieślniczych impreza pozwala na poznanie całej oferty, w tym tej dedykowanej odbiorcom o szczególnych potrzebach np. osobom z dietą eliminacyjną, cukrzycą. Natomiast dla piekarzy Święto Chleba jest miejscem spotkania branżowego i wymiany doświadczeń.

XXVIII Święto Chleba w Gdańsku jest bardzo efektywną imprezą, której cel: edukacja społeczeństwa w zakresie spożywania wartościowych produktów zbożowych został zrealizowany. Dzięki imprezie udaje podnosić się świadomość konsumentów odnośnie znaczenia produktów zbożowych, jak i budować pozytywne odczucia dotyczące rzemieślniczego wypieku i roli pieczywa w codziennej diecie.

Dzięki realizacji XXVIII Święta Chleba w Gdańsku rzemieślnicy mogą przeciwdziałać opiniom deprecjonującym znaczenie chleba w żywieniu człowieka. Mogą także przekazywać informacje o tym, że produkty zbożowe zawierają liczne składniki odżywcze, które są niezbędne dla organizmu człowieka.



Przedmiotem zadania **Forum piekarskie – zdrowe pieczywo** było zorganizowanie profesjonalnej przestrzeni piekarskiej na której zaprezentowano pracę piekarza, wytwarzanie produktów piekarskich. W celu rozpropagowania wydarzenia opublikowano reklamę w prasie branżowej a także zamieszczono reklamę wielkoformatową na terenie MTP, która była skierowana do uczestników Targów POLAGRA. Przygotowano profesjonalne materiały promocyjno-informacyjne skierowane do uczestników targów. Pokazy mistrzów w zawodzie piekarz zaowocowały podniesieniem kwalifikacji zarówno piekarzy jak i uczniów szkół zawodowych i techników.

Zgodnie z planowanymi założeniami, realizacja zadania pt. „Forum piekarskie - zdrowe pieczywo” posłużyła przede wszystkim budowaniu pozytywnego wizerunku polskich produktów zbożowych wśród przetwórców, handlowców oraz konsumentów. Dzięki realizacji wydarzenia podczas targów POLAGRA udaje się nam z powodzeniem dotrzeć do w/w grup odbiorców. Ponadto zorganizowanie profesjonalnej przestrzeni piekarskiej, pozwala aby odwiedzający przestrzeń Forum poznali tajniki pracy piekarza, i aby prowadzący pokazy z powodzeniem promowali polskie produkty piekarskie i aby budowali wśród konsumentów świadomość na temat konieczności uwzględniania przetworów zbożowych w każdym spożywanym posiłku.



Przedmiotem zadania **Tradycja i smak polskiego pieczywa** było stworzenie „mini piekarni” podczas Targów Smaki Regionów, które odbywały się na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich. Specjalnie zabudowana na potrzeby warsztatów powierzchnia wystawiennicza przeistoczyła się w pachnącą i zachęcającą do odwiedzin piekarnię, gdzie pod okiem doświadczonych fachowców uczestnicy zaznajamiali się ze sztuką piekarską i własnoręcznie przygotowywali pieczywo. Zadanie kierowane było przede wszystkim do młodszych dzieci, które są na etapie kształtowania swoich zwyczajów żywieniowych.

Celem wydarzenia „Tradycja i smak polskiego pieczywa” była z jednej strony edukacja konsumentów pod kątem spożywania jakościowych produktów zbożowych i budowanie świadomości zdrowej diety w oparciu o produkty zbożowe, z drugiej strony natomiast było promowanie zdrowego stylu życia i przedstawienie wartości odżywczych wyrobów piekarskich. Zadanie nie tylko podkreślało rangę zawodu piekarza ale także ukazywało jego specyfikę i trudność.



Izba Zbożowo-Paszowa

Promocja produktów zbożowych podczas Polish Grain Day 2023: Polish Grain Day, to wydarzenie, podczas którego tworzona jest przestrzeń do debaty, targów i współpracy. Wydarzenie ma na celu zaaranżowanie przestrzeni do spotkań przedstawicieli branży zbożowo-paszowej z Polski i regionu Europy Środkowo-Wschodniej (producentów, przetwórców, handlowców zbóż oraz uczestników działających w obrębie branży zbożowej oraz przedstawicieli mediów). Uczestnicy Polish Grain Day mogą nie tylko bezpośrednio spotkać się z przedstawicielami wielu firm z sektora ale również uczestniczyć w panelach dyskusyjnych podczas których poruszone były bieżące tematy z zakresu bezpieczeństwa, istotne z punktu widzenia branży zbożowo-paszowej.

Polish Grain Day to idealna okazja do spotkania i wymiany doświadczeń uczestników rynku zajmujących się produkcją, przetwórstwem i obrotem zbożami, oraz promocji przetworów zbożowych (zakupiono m.in. ok. 500 szt. wysokojakościowych produktów zbożowych). Hasłem drugiej edycji było „Bezpieczny sektor rolno-spożywczy”.

W wydarzeniu wzięło udział prawie 400 uczestników. Posty w mediach społecznościowych osiągnęły ponad 3,6 tys. wyświetleń. Z roku na rok wydarzenie cieszy się coraz większym zainteresowaniem i będzie kontynuowane w kolejnych latach.



Piknik Poznaj Dobra Żywność „Polska smakuje”, to święto polskiej żywności, w trakcie którego wystawcy prezentują produkty oznaczone znakiem Poznaj Dobrą Żywność, produkty tradycyjne, regionalne i ekologiczne. Wydarzenie odbywa się w czerwcu każdego roku na Terenie Wyścigów Konnych Służewiec w Warszawie.

Swoje stoiska na Pikniku przygotowują organizacje, stowarzyszenia i instytucje branżowe, instytuty naukowe oraz muzea rolnicze. Izba Gospodarcza Handlowców, Przetwórców Zbóż i Producentów Pasz od dwóch lat włącza się w wydarzenie przez organizację plenerowego stoiska informacyjno – promocyjnego.

Kluczem działań jest promocja przetworów zbożowych przez między innymi dystrybucję materiałów promocyjnych oraz degustacje produktów zbożowych przygotowanych przez Koła Gospodyń Wiejskich. W związku z rodzinnym charakterem wydarzenia, organizujemy również mini strefę z kąciem dla najmłodszych gdzie animatorzy prowadzą dla nich gry i zabawy tematyczne.

Monitoringiem projektu zajmował się koordynator. Podczas wydarzenia prowadzone były rozmowy z uczestnikami eventu. Grupy docelowe otrzymały niezbędną dawkę wiedzy w zakresie obecnych trendów kulinarnych w przygotowaniu i spożywaniu potraw zbożowych. Impreza wzbudziła ogromne zainteresowanie mieszkańców stolicy i okolic. Była świetną okazją do spędzenia wolnego czasu z dala od wielkomiejskiego zgiełku. Można się było tu świetnie bawić i dobrze zjeść. Piknik Poznaj Dobrą Żywność odwiedziły tłumy Warszawiaków, którzy przybywali tu całymi rodzinami. Posty w mediach społecznościowych osiągnęły ponad 8 tys. wyświetleń.



Promocja produktów zbożowych podczas AGRO SHOW BEDNARY 2023: Międzynarodowa Wystawa Rolnicza AGRO SHOW, organizowana przez Polską Izbę Gospodarczą Maszyn i Urządzeń Rolniczych od 1999 roku, od lat postrzegana jest jako największa i najważniejsza plenerowa wystawa rolnicza w Europie, miejsce prezentacji najnowszych i najnowocześniejszych maszyn i urządzeń rolniczych. W wydarzeniu biorą udział wszystkie liczące się instytucje i agencje związane z branżą rolniczą. Izba Zbożowo-Paszowa uczestniczyła w wydarzeniu przez organizację multimedialnego stoiska informacyjno – promocyjno-degustacyjnego. Informowaliśmy o działaniach branży oraz Izby w zakresie rozwoju produkcji zbóż i możliwościach rozwiązania bieżących problemów branży. Ponadto, przeprowadziliśmy degustacje produktów zbożowych gdzie profesjonaliści przekazywali informacje o konieczności uwzględniania przetworów zbożowych w spożywanych posiłkach. Prowadzona była dystrybucja materiałów promocyjno - informacyjnych. Przez cały okres trwania wydarzenia wyświetlane były nagrania i filmy o charakterze informacyjnym.

Zgodnie z danymi przekazanymi przez organizatora, wystawę AGROSHOW 2023 w ciągu trzech dni odwiedziło blisko 81 tysięcy osób. Stoisko Izby Zbożowo-Paszowej było ważnym punktem wydarzenia, na którym uczestnicy mogli uzyskać informacje o działaniach branży oraz Izby w zakresie rozwoju produkcji zbóż i możliwościach rozwiązania bieżących problemów branży. Wrześniowe wydarzenie AGROSHOW to miejsce, w którym spotykają się wszystkie liczące się instytucje i agencje związane z branżą rolniczą, tak więc obecność Izby Zbożowo-Paszowej jest oczywista i konieczna.



Organizacja 63rd European Commodities Exchange Warsaw 2023: European Commodities Exchange jest cykliczną imprezą organizowaną co roku w innym państwie Unii Europejskiej, zainicjowaną pierwszym tego typu spotkaniem w 1961 roku w Strasburgu. Przedsięwzięcie ma charakter cykliczny na poziomie międzynarodowym, tzn. Stowarzyszenie European Commodities Exchange co roku przyznaje organizację European Commodities Exchange Days innemu swojemu członkowi. W roku 2023 po raz pierwszy zagościło nie tylko w Polsce ale w całej Europie Środkowo-Wschodniej. Do tej pory od początku funkcjonowania tego przedsięwzięcia wydarzenia były organizowane przez państwa w zachodniej i południowej części Europy.

Całe wydarzenie składa się z trzech części, gdzie główną częścią są europejskie dni giełdy towarowej European Commodities Exchange Days (ECED). Integralną częścią całego wydarzenia jest posiedzenie Walnego Zgromadzenia ECE oraz Gala Dinner.

European Commodities Exchange wydarzenie poświęcone, promocji i wymianie doświadczeń uczestników rynku zajmujących się obrotem zbożami, surowcami paszowymi oraz innymi produktami rolnymi i ich pochodnymi na rynku międzynarodowym.

Organizacja wydarzenia przez Izbę Zbożowo-Paszową miało na celu wzmocnić pozycję rynkową oraz wizerunkową polskiej branży zbożowej na rynku wewnętrznym jak i zewnętrznym co jest niezbędne dla zachowania potencjału rozwoju polskiej produkcji zbożowej. Organizacja tego wydarzenia wpłynęła na prestiż Polski jako ważnego uczestnika rynku w nowym jego wymiarze, jakim jest organizacja kluczowej imprezy o zasięgu światowym.

Podczas dwóch dni trwania wydarzenia, wzięto w nim udział 4006 uczestników w części targowej i 717 uczestników wieczornej gali, tym samym został pobity rekord liczby uczestników spośród wszystkich dotychczasowych edycji European Commodities Exchange. Do uczestników został rozesłany formularz, w celu zebrania opinii o wydarzeniu. Izba Zbożowo-Paszowa planuje przedstawić swoją kandydaturę do zorganizowania kolejnej edycji wydarzenia w przyszłości.



Federacja Branżowych Związków Producentów Rolnych

Kampania „Kukurydza – źródło zdrowia, energii i smaku” - II edycja: w projekcie FBZPR przekazano, jak wartościowa, a jednocześnie niedoceniana jest w naszym kraju kukurydza, jakie ma zalety odżywcze i na jakie dolegliwości jej spożywanie może mieć korzystny wpływ, dlaczego warto uwzględnić kukurydzę oraz pochodzące z niej produkty w diecie każdego z nas

– dorosłego, dziecka, seniora, kobiety w ciąży, osoby chorej na celiakię lub z alergią na gluten, jak wszechstronnym zbożem jest kukurydza i jak wiele produktów spożywczych z niej powstaje. II edycja miała odstonę kulinarną. Jej celem było podkreślanie walorów smakowych kukurydzy, jej możliwości wykorzystania w kuchni polskiej i kuchniach świata. Nadal też budowano świadomość w zakresie walorów odżywczych i zdrowotnych kukurydzy.

Przeprowadzone aktywności: prowadzenie i administrowanie profilu kampanii na portalu społecznościowym Facebook: <https://www.facebook.com/KukurydzaDlaZdrowia>, prowadzenie strony internetowej: www.kukurydzadlazedrowia.pl, prowadzenie biura prasowego, które zajmowało się promocją i nagłośnieniem tematu kampanii poprzez dystrybucję materiałów prasowych, współpraca z ekspertką – dietetyczką, która dostarczyła merytorycznych treści dotyczących kukurydzy, współpraca z influencerami w celu wsparcia kontentu na profilu kampanii na Fb zewnętrznymi autorskimi treściami twórców, kampania reklamowa na Facebooku, kampania reklamowa online.



Promocja spożycia produktów i przetworów zbożowych podczas Dnia Dziecka w Kancelarii Prezesa Rady Ministrów: stoisko obejmowało działania edukacyjne i promocyjne mające na celu propagowanie polskich produktów zbożowych.

Przeprowadzone aktywności:

- Warsztaty dla dzieci - wypiekanie chleba oraz ciasteczek owsianych
- Quiz dla dzieci - „Dopasuj kłosa poszczególnych zbóż do produktów końcowych”
- Atelier fotograficzne - stworzenie kącika do zdjęć z wydrukiem natychmiastowym (grafika zbożowa w tle z logo kampanii i informacją o finansowaniu)
- Poczęstunek dla dzieci - deserki z kaszy jaglanej, z kaszy manny, z kaszy gryczanej
- Degustacja dla dzieci i dorosłych - chlebki pokrojone w kosteczki z pastami z kasz gryczanej i jaglanej
- Animacje dodatkowe - malowanie buziek, robienie zwierzątek z balonów

- Dekoracje stoiska (snopki siana, kłosy, obrusy, lniana girlanda, dekoracyjna ramka na menu)
- Produkcja gadżetów dla dzieci z logo projektu oraz informacją o finansowaniu – fartuszki do gotowania, przypinki, gra jenga
- Druk ulotek edukacyjnych
- Wydruki wielkoformatowe

Stoisko było chętnie odwiedzane przez uczestników, a dzieci aktywnie brały udział w zaplanowanych atrakcjach. W trakcie wydarzenia rozdano wszystkie przewidziane gadżety i przekąski.



„Produkty zbożowe – pyszne i zdrowe!” - II edycja warsztatów edukacyjno-kulinarnych dla przedszkolaków: w ramach II edycji przeprowadzono cykl 10 zbożowych warsztatów edukacyjno-kulinarnych dla dzieci w wieku przedszkolnym. Warsztaty poprowadziły ekspertki-dietetyczki, z doświadczeniem w realizacji takich zajęć dla najmłodszych.

Odbyły się one w wybranych i zainteresowanych udziałem w projekcie przedszkolach z województw podlaskiego i wielkopolskiego, w następujących lokalizacjach: Rawicz, Łomża, Budziszów Kościelny, Białystok, Poznań, Jarocin, Radlin gm. Jarocin, Łubin Kościelny gm. Bielsk Podlaski, Szumowo, Dobrzyjałowo gm. Piątnica Poduchowna.

W każdym warsztacie, trwającym maks. 90 min., wzięło udział do 30 dzieci. Aktywnie uczestniczyły one zarówno w części edukacyjnej, odpowiadając na pytania prowadzących, jak w części kulinarnej, podczas przygotowywania pod okiem dietetyczek przekąsek zbożowych. Chętnie też jadły przygotowane przez siebie przekąski.

Warsztaty pozwoliły na dotarcie z informacjami o zasadach właściwego odżywiania się oraz zaletach produktów zbożowych do uczestniczących w nich dzieci i ich opiekunów – nauczycieli i rodziców. Za pośrednictwem dzieci przekazane zostały rodzicom wartościowe merytorycznie materiały informacyjne nt. znaczenia produktów zbożowych w diecie najmłodszych.



„Glutenowy zawrót głowy – obalamy mity, potwierdzamy fakty” - III edycja: W ramach kampanii FBZPR przekazuje najważniejsze informacje o glutenie oraz przedstawia fakty i mity z nim związane, odwołując się do wiedzy eksperckiej. Pokazuje, jaki wpływ na nasze zdrowie ma spożywanie produktów zbożowych i dlaczego należy uwzględnić je w codziennej diecie. W III edycji przekazywano wiedzę nt. glutenu, znaczenia węglowodanów i produktów zbożowych dla naszego zdrowia, skutków eliminacji zbóż z diety oraz zaleceń dotyczących spożywania min. 3 porcji zbóż każdego dnia. Pogłębiano również wiedzę odbiorców na temat zbóż. Każdy miesiąc kampanii (5 z 6 miesięcy) poświęcono innemu zbożu glutenowemu. Edukowano na temat pszenicy, żyta, jęczmienia, owsa i orkisz – ich właściwości, wartości, walorów odżywczych, przeznaczeniu. Opowiadano o tym, jakie produkty i przetwory z nich powstają, oraz komu szczególnie są zalecane. Jednocześnie w każdym miesiącu prezentowano przepisy na dania powstałe na bazie danego zboża.

Przeprowadzone aktywności:

- Prowadzenie profili kampanii na portalu społecznościowym Facebook i Instagram:
 - o Facebook: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100075780200995>
 - o Instagram: <https://www.instagram.com/glutenowyzawrotglowy/>
- Prowadzenie biura prasowego, które zajmowało się promocją i nagłośnieniem tematu kampanii poprzez dystrybucję materiałów prasowych
- Prowadzenie strony internetowej: www.glutenowyzawrotglowy.pl
- Współpraca z ekspertką – specjalistką ds. żywienia, która dostarczyła merytorycznych treści dotyczących produktów zbożowych
- Współpraca z ekspertką kulinarną – dietetykiem aktywnym w social mediach, która dostarczyła przepisów dla każdego z omawianych zbóż
- Współpraca z blogerami i influencerami
- Obecność kampanii w programie telewizji śniadaniowej, np.: „Dzień Dobry TVN”
- Kampania advertorialowa w mediach online
- Opracowanie zbożowego e-przewodnika „Co w zbożach... piszczycy”
- Kampania reklamowa na Facebooku i Instagramie
- Kampania reklamowa online



„Lubię kaszę – kasza na stół, na zdrowie, na co dzień” - VIII edycja: tę edycję kampanii poświęcono kaszy w diecie dzieci – promując szczególnie kasze najrzadziej przez nie spożywane: gryczaną, jęczmienną i jaglaną (nie pomijając jednak manny, kukurydzianej, kuskus i owsianej).

Przeprowadzone aktywności:

- Prowadzenie i administrowanie profilu kampanii na portalach społecznościowych Facebook i Instagram:
 - o <https://www.facebook.com/lubiekasze>
 - o https://www.instagram.com/lubie_kasze/
- Prowadzenie strony internetowej: www.lubiekasze.pl
- Prowadzenie biura prasowego, które zajmowało się promocją i nagłośnieniem tematu kampanii poprzez dystrybucję materiałów prasowych
- Współpraca z ekspertką-dietetyczką, która dostarczyła merytorycznych treści dotyczących kaszy
- Współpraca z influencerami z obszaru kulinariów i parentingu
- Sondaż
- Obecność w „Pytaniu na Śniadanie” w TVP2
- Prelekcje w przedszkolach
- Warsztaty kulinarne
- Kampania reklamowa na Facebooku i Instagramie
- Kampania reklamowa online



Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”

Konkurs kulinarny dla młodzieży pt. "Zboża najwyższej jakości. Powrót do zbóż pradawnych": zakres zadania to przeprowadzenie konkursu adresowanego do uczniów szkół gastronomicznych polegający na opracowaniu autorskich receptur i przygotowaniu dań i deserów w oparciu o przetwory zbożowe. Konkurs miał za zadanie popularyzacje konsumpcji oraz zwiększenie świadomości na temat produktów zbożowych, ze szczególnym uwzględnieniem prastarych zbóż. Termin realizacji: 1.09.2022- 31.12.2023.

W trakcie projektu przeprowadzono 6 eliminacji w różnych województwach oraz dwudniowy finał w którym wyłoniono zwycięzców. Projekt podniósł poziom dostępnych informacji na temat przetworów zbożowych w szkołach. Zbudował podstawy wiedzy wśród uczniów szkół. Informacje o zadaniu były również szeroko promowane przez szkoły i portale piekarskie na ich stronach internetowych i Funpagach.



Kuchnia strażacka ze zbożami wysokiej jakości: projekt miał za zadanie, promocję polskich regionalnych i lokalnych produktów wysokiej jakości, poszerzenie wiedzy wśród społeczeństwa na ich temat, zachęcenie uczestników wydarzeń do regularnych zakupów roztworów zbożowych, zwiększenie rozpoznawalności znaku Produkt Polski i znaków systemów jakości polskiego zboża i jego przetworów, budowę świadomości konsumenckiej i zaangażowanej postawy patriotyzmu konsumenckiego. Termin realizacji: 10.07.2022- 31.12.2023

Przedmiotem działań było przeprowadzenie wraz z jednostkami straży pożarnej 40 promocji przetworów zbożowych podczas lokalnych wydarzeń organizowanych przez OSP. Jednostki Straży aktywnie uczestniczyły w promocji serwując dania i przekąski przygotowane ze zbóż. W 40 wydarzeniach strażackich wzięło udział ponad 15 tys. osób. Straże również aktywnie promowały projekt na swoich fanpegach



Ogólnopolski konkurs dla piekarzy Master Baker: przeprowadzenie elektronicznego konkursu z stacjonarnym finałem na żywo w trakcie targów Polagra 2023 w Poznaniu. Projekt promował wyroby zbożowe, w szczególności pieczywo. Kulturował rzemieślnicze tradycje wypieku. Został zainicjowany by zwrócić uwagę konsumentów na pieczywo wysokiej jakości. Termin realizacji: 1.06.2023- 31.10.2023. Eliminacje do konkursu odbyły się drogą elektroniczną. Uczestnicy jako eliminacyjne zadanie konkursowe mieli przygotować chleb oraz bułki we własnej piekarni, kuchni, domu, następnie wraz ze zdjęciami wypieków, składem surowcowym i metodą przygotowania, danymi kontaktowymi, krótkim opisem „o sobie” zgłosić się do konkursu. Spośród wszystkich zgłoszeń Jury wybrało po 3 zwycięzców, którzy rywalizowali w finale. Projekt był promowany w prasie o nakładzie ponad 15 tys. egzemplarzy, mediach społecznościowych (zasięg ponad 100 tys. wyświetleń) oraz w radiu Eska o słuchalności pasma 8,37 %.



Stawiam na zdrowie! Polskie przetwory zbożowe! głównym celem zadania jest edukacja konsumentów pod kątem spożywania jakościowych produktów zbożowych. Cele szczegółowe to: edukacja społeczeństwa na temat właściwego udziału zbóż w zrównoważonej diecie, budowanie świadomości zdrowej diety w oparciu o produkty zbożowe poprzez pokazanie ich właściwości, jakości oraz wpływu na nasze zdrowie, budowanie świadomości na temat

konieczności uwzględniania przetworów zbożowych, promocja produktów zbożowych. Termin realizacji: 1.07.2023- 2.06.2024.

Podczas zadania przeprowadzonych będzie 10 spotkań w sanatoriach i obiektach uzdrowskowych, podczas których prowadzona jest prezentacja, degustacja oraz prelekcja na temat ich zalet produktów zbożowych. W ramach projektu zaplanowane są również emisja audycji sponsorowanych w radiu i telewizji regionalnej o zasięgu min. 40 tys. słuchaczy/oglądających.



Zboża na szlakach kulinarnych i w piekarniach rzemieślniczych: zakres tego zadania to informowanie o jakości, cechach i zaletach ziarna zbóż i przetworów zbożowych oraz promocja spożycia przetworów zbożowych. Cele szczegółowe to: budowanie świadomości zdrowej diety w oparciu o produkty zbożowe poprzez pokazanie ich właściwości, jakości oraz wpływu na nasze zdrowie, budowanie świadomości na temat konieczności uwzględniania przetworów zbożowych w każdym spożywanym posiłku, walka ze złym PR-em i obalenie mitów na temat „szkodliwości” pieczywa (gluten, przyczyna otyłości) i produktów zbożowych (GMO, zawartość mykotoksyn), promocja produktów zbożowych ekologicznych certyfikowanych, promocja produktów zbożowych uczestniczących w systemach jakości oraz ze znakiem Produkt Polski.

Termin realizacji: 1.04.2023- 31.03.2024.

W ramach zadania przeprowadzono 20 spotkań informacyjno- promocyjnych w punktach należących do szlaków kulinarnych takich jak restauracje i piekarnie. Podczas spotkań odbywała się degustacja i prelekcje na temat zalet produktów zbożowych. W ramach projektu zostały również wyemitowane audycje sponsorowane w radiu i telewizji regionalnej o zasięgu min. 40 tys. słuchaczy/oglądających.



Stowarzyszenie Innowatorów Wsi

Promocja zbóż i ich przetworów w Iraku - Targi Agro Food Erbil: delegacja przedsiębiorców z Polski pod przewodnictwem Stowarzyszenia Innowatorów Wsi wzięła udział w targach opakowań oraz produktów żywnościowych „Agro Food” w centrum wystawienniczym w Erbilu. Targi te są największą wystawą rolno – spożywczą w Kurdystanie. W dniach 19-21 września 2023 roku swoje produkty zaprezentowało 222 wystawców z 16 krajów, a wśród nich przedsiębiorcy z szeroko rozumianego sektora rolno-spożywczego, z branży żywnościowej, rolniczej i technologii spożywczych.

Celem uczestnictwa Stowarzyszenia była promocja polskich produktów zbożowych na rynku bliskiego wschodu i prezentacja możliwości polskich producentów ziarna zbóż i przetworów zbożowych. Podjęto w tym celu szereg działań takich jak zakup powierzchni (25 mkw.), zaprojektowanie, przygotowanie i umeblowanie stoiska.

Przygotowano również materiały promocyjno-informacyjne w formie drukowanej: broszury i roll-up oraz w wersji elektronicznej: film o polskiej branży zbożowej. Dla osób odwiedzających polskie stoisko czekały upominki w postaci etui na klucze. Natomiast osobom, które zgodziły się wypełnić krótką ankietę wręczano dodatkowo długopis.

Przyciągające uwagę stoisko, profesjonalnie przygotowane materiały reklamowe oraz szeroka gama oferowanych produktów przyciągały uwagę uczestników Targów, którzy chętnie podchodzili, by uzyskać więcej informacji o produktach, ofercie oraz wymienić się kontaktami. Udział Polskiej delegacji pod przewodnictwem Stowarzyszenia Innowatorów Wsi w Targach w Erbilu należy ocenić jednoznacznie pozytywnie. Oprócz znaczenia handlowego dla bezpośrednich uczestników, którzy nawiązali szereg kontaktów handlowych, udział ten miał ważne znaczenie promocyjne dla polskich produktów zbożowych.



Promocja zbóż i przetworów zbożowych wśród dzieci podczas trzech eventów z okazji Dnia Dziecka – 2 edycja: w 2023 roku Stowarzyszenie kontynuowało projekt promujący produkty zbożowe wśród dzieci i młodzieży. Projekt składał się z organizacji 3 wydarzeń oraz działań informacyjno-promocyjnych w Internecie.

W dniach 1,2,5,6 oraz 7 czerwca odbył się pierwszy z eventów w kompleksie sportowo-edukacyjnym w Uniejowie. Przez 5 dni uczniowie klas 4-8 szkół podstawowych z całego kraju uczestniczyli w warsztatach w Zagrodzie Młynarskiej. Warsztaty połączone były z prelekcją dietetyka, pokazem kulinarnym w wykonaniu profesjonalnego piekarza oraz degustacją przygotowanych wypieków. Nagrodą dla uczestników warsztatów było wejście na baseny termalne.

W dniu 6 czerwca odbył się turniej piłki nożnej dla klubów i szkółek piłkarskich z rocznika 2012. Zarówno warsztaty, jak i turniej cieszyły się dużym zainteresowaniem – w warsztatach uczestniczyło blisko 50 grup szkolnych, a do turnieju zgłosiło się 18 zespołów.

4 czerwca 2023 r. Stowarzyszenie wzięło udział w wydarzeniu pn. „Kolory polskiej wsi” w Opcznie, gdzie stworzyło strefę edukacyjno-degustacyjną dla dzieci i ich rodziców. Dla najmłodszych stworzona została strefa z malowankami i animacjami.

W miejscu tym nie brakowało konkursów o tematyce związanej ze zbożem i jego przetworami. Nagrodami w konkursach były kuchenne wagi elektroniczne oraz smartwatche.

Szef kuchni Stowarzyszenia prowadził pokazy kulinarne, degustacje oraz opowiadał wraz z dietetykiem o zaletach serwowanych dań i ogólnie jedzeniu przetworów zbożowych. Miał również pokaz na scenie głównej, gdzie wraz z dietetykiem przedstawili walory smakowe oraz zdrowotne produktów zbożowych.

W dniu 18 czerwca 2023 r. w Prabutach Stowarzyszenie było współorganizatorem wydarzenia promującego polskie produkty zbożowe. Tu również stworzono strefę edukacyjną dla dzieci i rodziców z konkursami o tematyce związanej ze zbożem i jego przetworami. Nagrodami w konkursach były kuchenne wagi elektroniczne oraz smartwatche.

Zarówno na scenie głównej, jak i w wydzielonej strefie kucharz prowadził pokazy kulinarne, degustacje oraz opowiadał wraz z dietetykiem o zaletach serwowanych dań i walorach zdrowotnych przetworów zbożowych.

W przygotowanie dań do degustacji włączyły się również lokalne koła gospodyń wiejskich. Natomiast by przyciągnąć uwagę najmłodszych stworzono strefę z malowankami i animacjami. Wydarzeniom towarzyszyła kampania informacyjno-promocyjna w miejscu wydarzeń, w internecie i w telewizji. Łącznie w 3 wydarzeniach wzięło udział ok 14 tys. osób, a kampania w Internecie i telewizji pozwoliła na dotarcie do ponad 400 tys. osób.



Promocja przetworów zbożowych podczas wydarzenia Marsz dla Życia i Rodziny: w wydarzeniu tym wzięło udział ok. 4000 uczestników, były to przede wszystkim rodziny powiatu opoczyńskiego oraz zainteresowane osoby z regionu województwa łódzkiego. Patronat nad wydarzeniem objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Motywy przewodnim imprezy była dobra zabawa uczestników połączona z rywalizacją, promocją zbóż i ich przetworów. Kucharz koordynujący przeprowadził warsztaty, na których opowiedział o najnowszych trendach kulinarnych, omówił sposób przyrządzenia oraz składniki podkreślając pochodzenie polskich przetworów zbożowych oraz ich wysoką jakość. Projekt miał na celu połączenie sztuki kulinarnej pokoleń, reprezentowanej przez KGW ze sztuką nowego pokolenia kucharzy wyznaczających współczesne trendy. Szef kuchni przybył do Opoczna gdzie spędził 1 dzień z dziesięcioma KGW. Podczas całego dnia w trakcie eventu Panie z KGW przygotowywały potrawy/wypieki, które później Szef kuchni poddał ocenie. 3 pierwsze miejsca zostały premiiowane nagrodami natomiast pozostałe KGW otrzymały nagrody pocieszenia. Zmaganiom przyglądali się i dopingowali uczestnicy imprezy. Zadbaliśmy również o oprawę muzyczną, aby przyciągnąć publiczność.

Cel szczegółowy strategii: budowanie świadomości zdrowej diety w oparciu o produkty zbożowe poprzez pokazanie ich właściwości, jakości oraz wpływu na nasze zdrowie, również został zrealizowany z uwagi na ilość uczestników biorących udział w wydarzeniu. Ponadto celem szczegółowym było wsparcie wydarzeń promujących spożycie przetworów zbożowych - promocja produktów zbożowych przy okazji większego wydarzenia; - świadome kształtowanie nawyków żywieniowych. Cele zostały realizowane w konkretnym czasie oraz miejscu oraz były skierowane do konkretnych odbiorców. Dzięki podjętym działaniom, grupa docelowa dowiedziała się, dlaczego warto spożywać produkty zbożowe. Ze względu na charakter działań zasadniczych, kierowanych do ściśle określonej grupy docelowej.



Konferencja szkoleniowa dla producentów zbóż oraz warsztaty z konkursem dla KGW:

Projekt zrealizowano w dwóch etapach. W pierwszej kolejności skupiono się na organizacji warsztatów wraz z konkursem dla KGW, które odbyły się w dniu 13 sierpnia 2023 r. podczas Święta plonów w Waliszewicach. Prowadzącym warsztaty i jednocześnie przewodniczącym jury konkursowego był znany z występów telewizyjnych Jerzy Nogal.

W konkursie wzięło udział 10 KGW, które przygotowały potrawy z przetworów zbożowych w trzech kategoriach: chleb, makaron z sosem oraz pierogi z dowolnym nadzieniem. Wszystkie dania zostały przygotowane w większej ilości i przekazane do degustacji uczestnikom wydarzenia, którzy licznie odwiedzali naszą strefę. Dla wszystkich Kół biorących udział w konkursie przygotowano cenne nagrody.

W dniu 01.12.2023 r. w Warcie odbyła się natomiast konferencja „Współczesne trendy w uprawie zbóż w Polsce” wraz z uroczystą kolacją potężoną z pokazami kulinarnymi. Wzięło w niej udział 150 osób. Była to konferencja branżowa z udziałem krajowych ekspertów podczas, której nie zabrakło aktualnych analiz i trendów oraz możliwości wymiany doświadczeń oraz dyskusji w zakresie rynku zbóż (produkcji i przetwórstwa). Uczestnictwo w niej pomogło zdobyć cenną wiedzę, niezbędną dla dalszego rozwoju w obliczu wyzwań globalnego rynku. Po części edukacyjnej/konferencyjnej uczestnicy mieli przyjemność zobaczyć kulinarne show, a podczas kolacji spróbować dań opartych o ziarna zbóż i przetwory zbożowe. Prelegentami byli pracownicy Uniwersytetów Przyrodniczych w Poznaniu i Lublinie oraz pracownik naukowy Instytutu Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach, a także ekspert ds. rynku rolnego z banku BNP Paribas Polska. Omawiano m.in. sytuację na rynku zbóż w Polsce i na świecie, czynniki wpływające na poziom plonowania i jakość ziarna, wykorzystanie substancji biostymulujących w zrównoważonym rolnictwie, praktyczne aspekty w nawożeniu dolistnym, racjonalne nawożenie zbóż ozimych w okresie wiosennym. Relację z wydarzenia wyemitowano w TVP Regionalna w Łodzi, w dniu 04.12.2023 r. Link do strony z informacjami o konferencji: <https://zboze.innowatorzywsi.pl/>

Realizowane przez Stowarzyszenie Innowatorów Wsi działania systematycznie wpływają na zwiększenie świadomości konsumentów na temat produktów zbożowych. Dzięki działaniom finansowanym z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych poszerza się wiedza producentów, a także konsumentów na temat ich walorów odżywczych i prozdrowotnych w zróżnicowanej, odpowiednio zbilansowanej diecie.

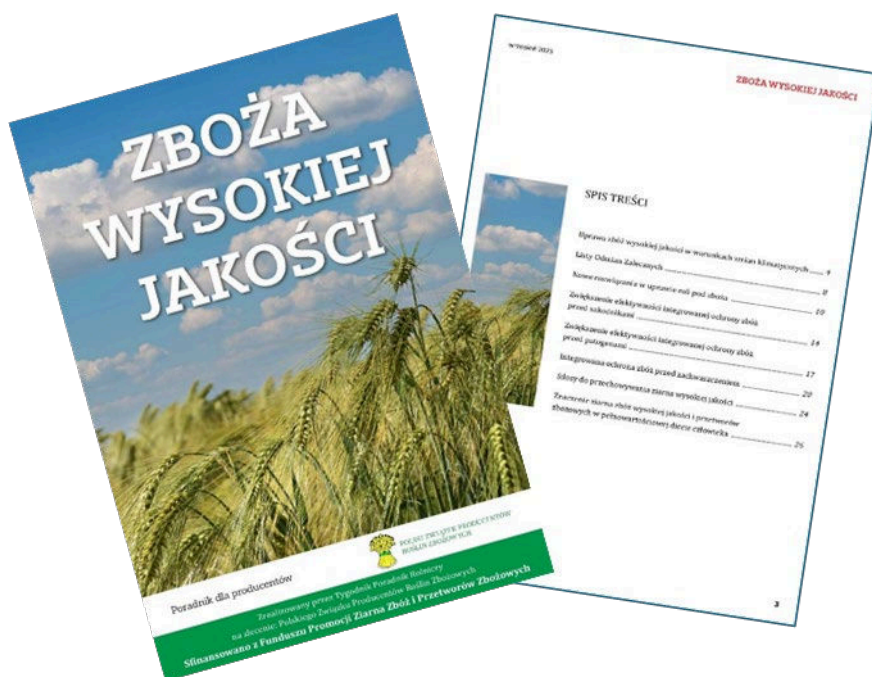
W ramach I etapu zadania Stowarzyszenie wykreowało pozytywny wizerunek przetworów zbożowych w świadomości uczestników wydarzeń. Podniesiono ich świadomość i wiedzę

poprzez działania informujące o cechach i zaletach (pokaz kulinarny, rozmowy z kucharzami i dietetykiem, materiały drukowane i kampania w mediach). W ramach zaś etapu II pogłębiona została wiedza producentów zbóż oraz przetwórców. Zadanie było działaniem kompleksowym wychodzącym naprzeciw oczekiwaniom społecznym.



Polski Związek Producentów Roślin Zbożowych

Warte uwagi są też działania Polskiego Związku Producentów Roślin Zbożowych w 2023 r. Oprócz zorganizowania szeregu branżowych szkoleń, Związek opracował i opublikował poradnik dla producentów zbóż: **Zboża wysokiej jakości**. Cel przedsięwzięcia: budowanie świadomości rolników oraz edukacja w zakresie szeroko rozumianej produkcji zbóż o wysokich parametrach jakościowych. Wydanie publikacji „Zboża wysokiej jakości” nakierunkowane na poprawę opłacalności w gospodarstwach i zwiększenie podaży ziarna o wysokich parametrach jakościowych, zdecydowanie wzmocniło dotychczasowe działania promocyjne dofinansowywane z FPZZiPZ, a kierowane m.in. do zakładów przetwórstwa zbożowego i konsumentów.



PZPRZ opracował także **ogólnodostępne narzędzie informatyczne do wyliczania śladu węglowego dla różnych technologii produkcji ziarna zbóż - w formie kalkulatora osadzonego na stronie internetowej PZPRZ**. Oczekiwany efekt to informowanie o jakości i cechach, w tym zaletach ograniczenia CF ziarna w aspekcie środowiskowym oraz energochłonności procesu jego produkcji.



Dziękujemy wszystkim podmiotom realizującym wnioski promocyjne za działania podjęte w celu promocji zbóż i przetworów zbożowych oraz zapraszamy organizacje uprawnione i zarejestrowane w Krajowym Ośrodku Wsparcia Rolnictwa do składania wniosków w kolejnych latach.

*Kopiowanie i publikacja zdjęć z wizerunkami osób jest zabroniona ze względu na przepisy RODO

Z pozdrowieniami

Przemysław Bochat

Przewodniczący Funduszu Promocji

Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych