

**SPRAWOZDANIE RZECZOWE**  
**FUNDUSZU PROMOCJI MIĘSA WOŁOWEGO**  
**za rok 2020**

Fundusz Promocji Mięsa wołowego działa na podstawie ustawy z dnia 22 maja 2009 r. o funduszach promocji produktów rolno–spożywczych (Dz.U. z 2021 r. poz. 43, z późn. zm.).

Fundusz został utworzony w celu wspierania marketingu rolnego, wzrostu spożycia oraz promocji wołowiny w Polsce i na świecie. Fundusz zarządzany jest przez komisję zarządzającą składającą się z 9 członków(3 przetwórców, 5 producentów oraz 1 przedstawiciela izb rolniczych). Kadencja członków komisji zarządzających trwa 4 lata.

Do kompetencji komisji zarządzających należy: reprezentowanie interesów branży, ustalanie zasad gospodarowania środkami finansowymi , opracowywanie planu finansowego funduszu , sporządzanie sprawozdania rzeczowego funduszu; uchwalanie regulaminu komisji, opracowywanie strategii promocji wołowiny.

W 2020 roku FPMW udzielił wsparcia na 37 projektów na łączną kwotę 5 447 130,05 pln.

## **FEDERACJA BRANŻOWYCH ZWIĄZKÓW PRODUCENTÓW ROLNYCH**

### ***DZIAŁALNOŚĆ NA FORUM EUROPEJSKIM 2020***

W 2020 roku Federacja Branżowych Związków Producentów Rolnych uzyskała dofinansowanie Funduszu Promocji Mięsa Wołowego na realizację zadanie „Działalność na forum europejskim 2020”.

W ramach realizacji zadania eksperci Federacji uczestniczyli w wielu spotkaniach organizowanych przez Copa- Cogeca, m.in. grupach roboczych: wołowina i cielęcina, hodowla bydła, zdrowie i dobrostan zwierząt, promocja produktów rolnych/zapewnienie jakości w rolnictwie, pasze, badania i innowacje, Wspólna Polityka Rolna, Rozwój Obszarów Wiejskich, Prezydiach Copa- Cogeca oraz w Grupach Dialogu Społecznego KE i Obserwatorium rynku mięsa wołowego. Dało to możliwość prezentowania stanowiska polskich hodowców i producentów wołowiny na forum UE. Praca ekspertów została również doceniona przez Copa- Cogeca m.in. poprzez wybór przedstawiciela Federacji na stanowisko Wiceprzewodniczącego Grupy Roboczej Wołowina i Cielęcina oraz w skład podzespołu przy KE ds. znakowania dobrostanu zwierząt znakiem unijnym dobrostanu zwierząt (jedyne przedstawiciel z Polski).

W związku z pandemią spotkania odbywał się w formie on-line, co przyczyniło się do niewykorzystania znacznej części środków finansowych, ale nie miało wpływu na aktywność ekspertów FBZPR.

W ramach realizacji zadania nawiązano również współpracę ze specjalistą z branży medialnej, którego zadaniem było przygotowywanie materiałów prasowych i rozpowszechnianie informacji z działalności na forum europejskim wśród polskich hodowców i producentów.

## **STOWARZYSZENIE POLSKA EKOLOGIA**

### ***BIOFACH 2020- PPROMOCJA PRODUKTÓW ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO W EUROPIE***

Celem zadania była promocja polskich produktów rolnictwa ekologicznego w UE. Projekt realizowany był podczas targów Biofach 2020, a zakres działań opierał się w szczególności na organizacji stoiska informacyjno-promocyjnego w tym:

- Organizacji pokazów kulinarnych wraz z degustacją potraw
- Organizację Gali Polskich Produktów Wysokiej Jakości
- Organizacji na stoisku „Wieczoru polskiego” z udziałem przedsiębiorców, firm handlowych, producentów i przedstawicieli samorządów.

- Przygotowanie i druk materiałów informacyjnych
- Zaprojektowanie i przygotowanie materiałów wielkoformatowych

Zorganizowane zostało stoisko informacyjne wraz z obsługą strefy degustacyjnej i stanowiskiem do pokazów gotowania, na której przygotowywane były degustacje produktów wysokiej jakości i produktów ekologicznych. Stoisko cieszyło się ogromną popularnością, i odwiedziło je wielu przedsiębiorców z całego świata, co najlepiej potwierdza fakt że nasi kucharze dziennie wydawali ok. 2500 porcji degustacyjnych którzy poza zasmakowaniem dań z produktów wołowych zwiększyli Swoją wiedzę na temat zalet mięsa wołowego i jego przetworów, a nasze hostessy wydały ponad 1500 ulotek informacyjnych, a ponad 85% zaznaczyło że podobała im się taka forma promocji polskich produktów.

W wieczornej gali w Hotelu Le Meridien Grand Hotel Nurnberg wzięło udział 300 osób a w spotkanie branżowe – Wieczór Polski odwiedziło 600 gości min. Przedstawiciele zagranicznych organizacji ekologicznych takich jak. BioRomania, włoska Bioagricoop, Mołdawska Movca, IFOAM, przedstawiciele zagranicznych ministerstw w tym Wiceminister Rumunii, Włoch oraz wielu zainteresowanych polskimi produktami dziennikarzy i handlowców.

### ***SZKOLENIA ONLINE DLA ROLNIKÓW, DORADCÓW ROLNICZYCH I UCZNIÓW SZKÓŁ ROLNICZYCH SZKÓŁ ŚREDNICH-2020***

Przeprowadzono cykl szkoleń pod nazwą „Produkcja wołowiny w zgodzie z naturą - nowy wymóg rynku?”

1. Wstęp do agroleśnictwa - dr inż. Robert Borek (Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa - PIB w Puławach), mgr inż. Marcin Wójcik (Stowarzyszenie Hodowców Bydła „Pastwisko”, Gospodarstwo Rolne „OIKOS”)
2. Rolnictwo ekologiczne w hodowli bydła, zalety i wady - dr hab. inż. Maciej Adamski, prof. nadzw. (Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Zakład Hodowli Bydła i Produkcji Mleka)
3. Intensywny rotacyjny wypas kwaterowy - mgr Łukasz Nowacki (Polski Instytut Badawczy Permakultury, Fundacja Transformacja), mgr inż. Marcin Wójcik (Stowarzyszenie Hodowców Bydła „Pastwisko”, Gospodarstwo Rolne „OIKOS”)

W ramach szkoleń w zakresie ochrony środowiska przeprowadzono szkolenie w zakresie zagospodarowanie nawozów naturalnych, a żyzność gleb, łąk i pastwisk.

## **KRAJOWA RADA IZB ROLNICZYCH**

### ***POLSKA WOŁOWINA- LUBIĘ TO***

W roku 2019 Krajowa Rada Izb Rolniczych złożyła 3 wnioski na realizację Zadań z Funduszu Promocji Mięsa Wołowego, które po weryfikacji Komisji Zarządzającej zostały wpisane do Planu Finansowego Funduszu Mięsa Wołowego na rok 2020. Krajowa Rada Izb Rolniczych złożyła następujące wnioski, na które zostało udzielone wsparcie finansowe i wypłacone zaliczki:

- 1) Polska wołowina - lubię to! na kwotę 30 000,00 zł,
- 2) Wołowina - symfonia smaku – na kwotę 70 000,00 zł,
- 3) Smaki polskie, czyli wołowina kulinarna na kujawskich stołach – na kwotę 40 000,00 zł.

Niestety, w związku z istniejącą sytuacją epidemiologiczną w kraju w roku 2020 udało się zorganizować tylko jedną z trzech zaplanowanych imprez.

W dniu 30 sierpnia 2020 r. na terenie województwa warmińsko-mazurskiego, w miejscowości Otręba, odbyła się impreza pn. „Polska wołowina – lubię to!”.

Zadanie pt.: „Polska wołowina – lubię to!” sfinansowane z Funduszu Promocji Mięsa Wołowego obejmowało zorganizowanie przez Krajową Radę Izb Rolniczych na terenie województwa warmińsko – mazurskiego promocyjnej imprezy plenerowej oraz stworzenie fanpage na serwisie społecznościowym Facebook dotyczącego polskiej wołowiny i składało się z jednego etapu, we współpracy z Warmińsko – Mazurską Izbą Rolniczą.

Celem przedsięwzięcia była promocja wśród konsumentów oraz wzrost spożycia mięsa wołowego i jego przetworów w codziennej diecie. Zadanie miało również na celu zwiększenie udziału w rynku przedsięwzięć zorientowanych na konsumenta, rozwój współpracy w łańcuchu dostaw, zwiększenie świadomości na temat walorów odżywczych mięsa wołowego i jego przetworów, a także zmianę preferencji konsumentów w kierunku diety zbilansowanej ze zwiększonym spożyciem mięsa wołowego i jego przetworów.

Podczas imprezy specjalista dietetyk udzielał porad żywieniowych związanych ze znaczeniem białka i mikroelementów z wołowiny w codziennej diecie, a obsługa stoiska rozdawała zgromadzonym uczestnikom materiały reklamowe: torby bawełniane oraz breloki odblaskowe.

Uczestnicy wydarzenia zapoznali się z walorami odżywczymi produktów wołowych jako produktu zdrowego, wysokiej jakości i godnego zaufania. Wszystkie przygotowane potrawy pochodziły z polskich produktów, co pozwoliło uświadomić odwiedzającym konieczność wyboru przy zakupach mięsa wyprodukowanego w Polsce. Powinno mieć to przełożenie na zmianę preferencji zakupowych konsumentów.

Poprzez działania marketingowe, materiały reklamowe, a także dzięki bezpośredniemu przekazowi w czasie imprezy promocyjnej informacja promująca mięsa

wołowe i jego przetwory dotarła do szerokiego grona odbiorców. Utworzenie wydarzenia na facebook'u umożliwiło rozpowszechnienie informacji o wydarzeniu oraz rozpowszechnienie wiedzy na temat walorów wołowiny. Dzięki degustacji przeprowadzonej podczas trwania imprezy uczestnicy przekonali się, że mięso wołowe i jego przetwory są smaczne i powinny być składnikiem codziennej diety.

## **POLSKIE STOWARZYSZENIE GRILLA I BBQ**

### ***MISTRZOSTWA POLSKI W GRILLOWANIU STEKA WOŁOWEGO***

Była to kontynuacja inicjatywy dotyczącej propagowania przygotowywania i wytwarzania bardzo cennej żywności jaką jest grillowane/wędzone mięso, a w szczególności promocja sporządzania i spożywania najlepszej jakości, różnych mało znanych elementów mięsa wołowego.

Ogólnodostępna impreza w Hotelu Parasol zgromadziła rzeszę profesjonalnych mistrzów Grilla i BBQ, ekspertów z branży mięsnej i żywnościowej oraz miłośników naturalnego i tradycyjnego jedzenia najwyższej jakości.

Współzawodnicze zmagania najlepszych znawców „stekowania” w Polsce przeplatały się z licznymi konkursami – Koło Fortuny z zakresem pytań o wołowinie, uatrakcyjnione aktywnością sportową. Nie mniej jednak głównym celem były prezentacje kulinarnych elementów mięsa wołowego połączone z wykładami na temat zalet jakie posiada produkowanie i spożywanie wołowiny jako najcenniejszego mięsa.

Dyskusje i wymiana poglądów dotyczyły całego zakresu zagadnień począwszy od hodowli zwierząt rzeźnych, pozyskiwania najlepszego mięsa kulinarnego, jego wyjątkowych walorów odżywczych, bezpieczeństwa żywnościowego mięsa i jego produktów, do prezentacji bogatej technologii i sprzętu oraz najlepszych technik oraz zasad wędzenia, grillowania i bbq (barbecue).

Miernikiem tej wspaniałej i prestiżowej imprezy był udział najlepszych w Polsce i zagranicą, w tym z USA Mistrzów BBQ, celebrytów, przedstawicieli najważniejszych mediów oraz bardzo licznej publiczności.

Nadrzędnym celem projektu było zwiększenie spożycia oraz pogłębienie wiedzy konsumentów na temat mięsa wołowego. Powyższy cel został osiągnięty poprzez spotkania z przedstawicielami grup docelowych, w tym m.in. z gospodyniami domowymi, producentami i przetwórcami branży mięsnej oraz przedstawicielami branży gastronomicznej.

## **POLSKI ZWIĄZEK HODOWCÓW I PRODUCENTÓW BYDŁA MIĘSNEGO**

### ***SZKOLENIA DLA HODOWCÓW I PRODUCENTÓW BYDŁA MIĘSNEGO***

W ramach zadania odbyło się 16 szkoleń dla hodowców i producentów żywca wołowego zorganizowanych na terenie całej Polski. Celem zadania było pokazanie korzyści wynikających z nastawienia się na produkcję wysokogatunkowej wołowiny kulinarnej. Podczas szkoleń poruszono zagadnienia dotyczące dobrostanu zwierząt oraz praktycznego zastosowania procedur weterynaryjno – zootechnicznych w hodowli bydła mięsnego. Przybliżono również temat środków pomocowych dedykowanych hodowcom i producentom bydła mięsnego. Na każdym szkoleniu obecny był przedstawiciel Związku omawiając sytuację na rynku wołowiny w Polsce. Podczas spotkań hodowcy mieli okazję podzielić się swoimi uwagami i doświadczeniem, uzyskać odpowiedzi na stawiane pytania. Dla uczestników przygotowano materiały szkoleniowe w postaci broszury pt.: „Profilaktyka weterynaryjna w stadach bydła mięsnego”. Na każde szkolenie przygotowane zostały zaproszenia, wysłane do hodowców i producentów bydła mięsnego oraz osób zainteresowanych z danego regionu. Szkolenia przeprowadzono na terenie Ośrodków Doradztwa Rolniczego. Podczas szkoleń serwowano catering oraz przygotowano serwis kawowy.

### ***KWARTALNIK***

W ramach zadania wydane zostały 4 pozycje kwartalnika specjalistycznego Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego pt.: „Bydło mięsne”. Zawierały treści z następujących działów: aktualności, hodowla, profilaktyka, uprawa kukurydzy, zoohigiena, rozród, ekologia, łąki i pastwiska, żywienie, uprawy użytków zielonych, dobrostan, weterynaria, reportaże, kulinaria i ciekawostki. Czasopisma były dystrybuowane drogą pocztową oraz podczas spotkań z hodowcami. Pełna treść pozycji kwartalnika jest udostępniona w Internecie - (<https://bydlo.com.pl/kwartalnik-bydlo-miesne/>)

### ***Z WOŁOWINĄ NA DOŻYNKI PREZYDENCCKIE***

W ramach zadania przygotowano stoisko - zgodnie z reżimem sanitarnym, z materiałami promocyjnymi i informacyjnymi. Zainteresowani mieli możliwość zdobycia fachowej i rzetelnej wiedzy nt. mięsa wołowego, jego przygotowania oraz hodowli i chowu bydła mięsnego. Przygotowano i przeprowadzono degustację produktów z kulinarnego mięsa wołowego.

## **STOWARZYSZENIE POLSKIE MIĘSO**

### ***MIĘSO Z POLSKI - PORMOCJA NA TARGACH POLAGRA FOOD***

W oparciu o konkurencyjną procedurę wyboru wykonawcy Związek Polskie Mięso wyłonił Wykonawcę zadania tj. Międzynarodowe Targi Poznańskie Sp. z o.o. na namiej powierzchni wystawienniczej, projekt i wykonanie zabudowy powierzchni wystawienniczej wraz z obowiązkowymi kosztami dodatkowymi, zapewnieniem obsługi i cateringu, organizację wieczoru branżowego. W dniu 28 sierpnia 2020 r. ZPM podpisał umowę z Wykonawcą zadania. Z uwagi na panującą epidemię i niemożność zrealizowania 100% zaplanowanych działań Związek Polskie Mięso podpisał w dniu 25 września 2020 r. aneks nr 1 do umowy.

W ramach realizacji zadania Wykonawca wynajął powierzchnię wystawienniczą o wielkości 150 m<sup>2</sup>, w położeniu wyspowym – 4-stronnie otwartym. Przygotował projekt zabudowy stoiska wystawienniczego o powierzchni 150 m<sup>2</sup>, którego celem była nowoczesna, estetyczna i atrakcyjna wizualnie prezentacja podczas wydarzenia targowego.

Wydarzenie miało miejsce w Poznaniu w dniach 28-30 września 2020 r.

Wykonawca zapewnił obsługę cateringową stoiska, która skupiała się wokół codziennych pokazów gotowania na żywo, realizowanych przez szefa kuchni Akademii Kuraszków – Pana Przemysława Szwak. Na każdym etapie przygotowywania dań, szef omawiał wykonywane czynności oraz opowiadał o używanych składnikach, podkreślając przy tym wysoką jakość polskiego mięsa. Przygotowane podczas pokazów potrawy, promowały mięso wieprzowe i wołowe polskiej produkcji i przyciągały uwagę zwiedzających targi, którzy mieli szansę degustować przyrządzone dania.

Dzięki realizacji zadania podtrzymane zostały relacje pomiędzy podmiotami z branży, relacje handlowe z kontrahentami. Goście odwiedzający targi mieli możliwość zapoznania się z szerokim asortymentem różnorodnych produktów. W roku 2020 r. wraz z delegacjami zagranicznymi Targi Polagra Food odwiedziło 4 500 osób. Jest to zadawalający wynik biorąc pod uwagę panujący stan epidemiologiczny w kraju.

Miernikiem oceny realizacji zadania był wysoki poziom satysfakcji podwystawców podczas targów. Każdy z podwystawców miał dobry kontakt i dostęp do organizatora oraz wydzielone miejsce na prowadzenie spotkań

### **UDZIAŁ W TARGACH SIAL PARYŻ 2020**

Organizator targów w Paryżu w dniu 15 lipca br. poinformował o odwołaniu wydarzenia w roku 2020 z uwagi na rozprzestrzeniający się wirus SARS-CoV-2, wywołujący chorobę COVID-19 i przeniesieniu organizacji targów na rok 2022 (15-19 października **2022 r.**).

Międzynarodowe Targi Poznańskie Sp. z o.o. po ogłoszeniu komunikatu zwróciły się do organizatora targów w Paryżu o zwrot wpłaconych środków finansowych za powierzchnię wystawienniczą i w dniu 13 sierpnia 2020 r. otrzymały odpowiedź negatywną.

W dniu 1 września 2020 r. Wykonawca zadania poinformował ZPM o dopełnieniu wszelkich niezbędnych formalności oraz dokonaniu zapłaty za zamówione usługi. Dodatkowo poinformował, iż jego prośba o zwrot wpłaconych środków finansowych została odrzucona przez organizatora targów w Paryżu.

Z uwagi na brak pełnej realizacji zadania nie dokonano oceny efektywności zadania.

## **UNIA PRODUCENTÓW I PRACODAWCÓW PRZEMYSŁU MIĘSNEGO**

### ***AKADEMIA WIEDZY O MIĘSIE OD POLA DO STOŁU***

Celem zadania było działanie na rzecz wzrostu spożycia wołowiny w Polsce, zwiększenie wiedzy zarówno konsumentów jak i producentów na temat walorów żywych i prozdrowotnych w zrównoważonej diecie oraz zachęcenie młodzieży / uczniów szkół o profilu rolno-spożywczym do kontynuowania kariery w branży mięsnej. Grupą docelową byli młodzi ludzie, uczniowie uczący się w ramach szkół o profilach związanych z obszarem rolno-spożywczym (np. rolnicze, technologiczne, dietetyczne, gastronomiczne). W ramach działania przeprowadzono kampania reklamowa w radio. Do udział w konkursie zgłosiło się 38 zespołów (11 z kujawsko-pomorskiego, 18 z mazowieckiego, 7 z lubelskiego i 2 z łódzkiego). Łącznie do konkursu zgłosiło się 213 uczniów, Konkurs przebiegał w 2 etapach i prowadzone w nim działania były promocją branży mięsnej jako nowoczesnego i perspektywicznego miejsca pracy. W 1 etapie konkursu wyłonione zostały 4 drużyny finałowe, które uczestniczyły w spotkaniach szkoleniowych. Dwadzieścia dwa kolejne z listy zespoły otrzymały nagrody pocieszenia wraz z materiałami kampanijnymi. W 2 etapie cztery najlepsze drużyny przygotowały zadanie konkursowe promujące i zachęcające młodzież do wybrania ścieżki zawodowej związanej z branżą mięsną. Wszyscy uczestnicy spotkań informacyjno-edukacyjnych, którzy wzięli udział w badaniu ankietowym ocenili tematykę tych spotkań bardzo wysoko (77%) lub wysoko (23%). Ponad połowa ankietowanych (51%) oceniła materiały edukacyjne bardzo dobrze, a kolejne



20% uznało je za dobre. 71% badanych uznało, że tematyka produkcji, dystrybucji i przetwarzania mięsa wołowego i z indyka powinna być w większym stopniu obecna w trakcie zajęć edukacyjnych. Zdecydowana większość (95%) oceniła, że udział w spotkaniach przyczynił się do tego, że będą zwracali większą uwagę na jakość kupowanego mięsa (w tym aż 66% w stopniu zdecydowanym). Zdaniem większości ankietowanych przedstawicieli szkół (86%) projekt „Akademia wiedzy o mięsie od pola do stołu” stanowi odpowiedź na realne potrzeby ich placówki oraz kształcących się w niej uczniów. Ponad 1/5 badanych zdecydowanie zgodziła się z tym twierdzeniem

### ***MIĘSO O EUROPEJSKIEJ JAKOŚCI***

Działania prowadzone na terenie USA oraz Kanady. Celem zadania było zwiększenie wiedzy o zaletach europejskiej wołowiny i przetworów mięsnych oraz poinformowanie o wysokich standardach produkcji w Unii Europejskiej jak również zwiększenie konkurencyjności i spożycia unijnej wołowiny i przetworów mięsnych oraz zwiększenie ich rozpoznawalności na rynkach USA i Kanady, które zostały zdefiniowane jako rynki krajów trzecich o wysokim potencjale wzrostu eksportu

### ***WOŁOWINA Z POLSKI***

Celem zadania jest działanie na rzecz wzrostu popytu na polską wołowinę w UE i krajach trzecich (kontekst krajów trzecich: Japonia) oraz podniesienie konkurencyjności polskiej wołowiny. Wypracowano nową strategię informowania nt. produktów oraz polskiego potencjału eksportowego w kontekście ogólnoświatowych zmian związanych z COVID-19. Odbiorcami są potencjalni odbiorcy polskiej wołowiny na rynku japońskim, w tym: handlowcy, hurtownicy, dystrybutorzy, branża HoReCa; polscy producenci mięsa wołowego, którym program ma ułatwić ekspansję na rynek japoński.

Działanie polegała na zbudowaniu pozytywnego wizerunku polskiego sektora mięsa wołowego poprzez prowadzoną stronę internetową utrwalenie pozytywnego przekazu informacyjnego oraz usystematyzowanie wiadomości przekazywanych w 2018 i 2019 roku. Wsparcie wizerunkowe polskich podmiotów gospodarczych i polskich eksporterów nieposiadających własnych strony internetowej w języku japońskim i/lub angielskim; poszerzenie wiedzy polskich eksporterów i poszerzenie wiedzy potencjalnych eksporterów oraz przygotowanie ich do wejścia na rynek japoński.

## **STOWARZYSZENIE RZEŹNIKÓW I WĘDLINIARZY RP**

### ***UCZTA U NEPTUNA. MIĘSO Z POMORZA***

Działanie odbyło się w dniach 15 i 16 sierpnia w Gdańsku przy Długim Targu w okolicy historycznego budynku Katownia. Impreza odbywała się w sobotę godzinach 12-18 i w niedzielę w godzinach 11-17.

O imprezie kilkanaście dni wcześniej zostały poinformowane, przez rzecznika prasowego, wszystkie środki masowego przekazu: stacje tv, stacje radiowe, redakcje gazet, a także redakcje mediów internetowych. Odbyła się również konferencja prasowa w hotelu położonym nieopodal miejsca wydarzenia (Radisson). Zgodnie z podpisaną umową została opublikowana informacja o wydarzeniu w popularnych mediach takich jak [trójmiasto.gazeta.pl](http://trójmiasto.gazeta.pl), a także na stronie Międzynarodowych Targów Gdańskich. W czasie degustacji zaproponowane konsumentom zostały po raz pierwszy w historii Uczty: burgery, hot-dogi, steki wołowe, żeberka z grilla. Tradycyjnie wydawane były również kielbasy, kaszanka, karkówka z grilla, porcje wołowiny pochodzące z byka z rożna, porcje wieprzowiny pochodzące ze świni z rożna, a także gulasz wieprzowo-wołowy.

Dla dzieci przygotowany był słony i słodki stół, porcje degustacyjne były wydawane dla dzieci i młodzieży, którzy odpowiadali na pytania dotyczące mięsa wieprzowego i wołowego. W punkcie konsultacyjnym na uczestników czekał również ekspert z dziedziny mięsa wieprzowego i wołowego dr hab. Dariusz Lisiak. Koncert przez dwa dni prowadził zespół Johny Roger z Gdyni, a konferansjerem był znany dziennikarz, kucharz i propagator produktów regionalnych Robert Bochenko. Na wydarzeniu rozdawane były ulotki dotyczące produktu Polskiego oraz wpływu mięsa wieprzowego i wołowego na poprawne funkcjonowanie organizmu. Na imprezie pojawili się również szczudlarze rozdający uczestnikom produkty mięsne z informacją o sfinansowaniu. Cały teren ochraniały przez agencję ochrony. Dla uczestników przygotowane były również gadżety (rękawica kucharska i torba termoska z logo imprezy).

Do najważniejszych osób z branży mięsa wieprzowego i wołowego zostały skierowane zaproszenia do udziału w akcji promocyjnej. W celu produkcji ulotek, zaproszeń i elementów scenografii opracowana została oprawa wizualna i projekty wydawnictw.

W związku z realizacją zadania stworzona została strona internetowa akcji promocyjnej, jej koncepcja i scenariusz oraz scenografia i rekwizyty.

W celach dokumentacyjnych podczas akcji promocyjnej wykonano dokumentację zdjęciową a dla obsługi akcji promocyjnej zapewnione zostały miejsca noclegowe na terenie trójmiasta.

Z uwagi na wysoką frekwencję podczas imprezy: około 6 tys. osób oraz bardzo dobre oceny w przekazach prasowych jak i pozytywne reakcje na zaproponowany program artystyczny i atrakcje kulinarne (degustacje i poczęstunek), podczas których wydano około 12 000 porcji (z uwzględnieniem wszystkich atrakcji kulinarnych), a także na uznanie w środowisku producentów, przetwórców mięsa i hodowców, należy uznać imprezę „Uczta u Neptuna. Mięso z Pomorza” za udaną.

Akcja promocyjna przyczyniła się do zwiększenia świadomości konsumentów dotyczących walorów smakowych i zdrowotnych mięsa wieprzowego i wołowego oraz ich przetworów. Dzięki wybranym metodom promocyjnym i działaniom konsumenci zostali zachęcani do częstszego wykorzystania w swoich gospodarstwach domowych wieprzowiny i wołowiny oraz ich przetworów a co tym samym pozwoli na wzrost popytu na te rodzaje mięsa.

## **POLSKIE ZRZESZENIE PRODUCENTÓW BYDŁA MIĘSNEGO**

### ***POLSKA WOŁOWINA 2022***

W ramach realizacji zadania założono stworzenie spójnej koncepcji rozwoju sektora wołowiny. Opracowana Strategia Sektora Wołowiny miała w jasny i klarowny sposób wskazać działania, które należy podjąć, aby przyczynić się do zwiększenia dochodowości wszystkich elementów sektora wołowiny.

W ramach zadania przy współpracy z ekspertami opracowano katalog pt. „Polska Wołowina 2022”, który zdefiniował zagrożenia oraz szanse dla sektora, przeanalizował rozwiązania funkcjonujące w innych państwach oraz przy uwzględnieniu specyfiki krajowego rolnictwa wskazał najbardziej efektywne kierunki rozwoju. Opracowana strategia przewiduje wspólne działanie całego sektora mające na celu: Trwały i zrównoważony rozwój sektora wołowiny, obejmujący działania zgodne z zasadami dobrostanu zwierząt, ochrony klimatu oraz środowiska naturalnego. Wzrost rentowności łańcucha dostaw wołowiny kulinarnej i sprawiedliwy podział zysków w łańcuchu produkcyjnym, obejmujący m.in. utrzymanie systemu płatności bezpośrednich do bydła wraz z ich modyfikacją mającą na celu wsparcie krów mamek, wzrost kompetencji rolników oraz inne działania wspierające zwiększenie korzyści rynkowych dla producentów i przetwórców. Innowacyjny i inteligentny rozwój branży, obejmujący wykorzystanie badań naukowych i innowacji do tworzenia powiązań między wiedzą, a działalnością rolniczą. Integrację łańcucha wartości w duchu przejrzystości i dzielenia wspólnych wartości oraz celów, w tym: Wzmocnienie aspektów społecznych związanych z odpowiednim zarządzaniem produkcją

Trwające ponad rok prace nad strategią, obejmowały szeroko zakrojone konsultacje z hodowcami i producentami bydła mięsnego, rzeźniami, zakładami przetwórczymi oraz naukowcami.

Kontynuowano wdrażanie strategii oraz pogłębianie badań pomagających opracować rozwiązania legislacyjne. Zrealizowano spotkania interesariuszy oraz prace ekspertów dla wdrażania opracowanej strategii rozwoju.

Punkt docelowy projektu pt. „Polska Wołowina 2022” został spełniony. Celem głównym była realizacja wspólnych projektów przez organizacje branżowe sektora wołowiny.

Organizacje branżowe zawiązały 5 konsorcjów które złożyły wnioski do działania Współpraca w zakresie objętym strategią:

- kalkulator emisji gazów cieplarnianych i opracowanie metod redukcji emisji w produkcji żywca wołowego,
- wdrożenie obiektywnej ocen EUROP obejmującej ponad 50% ubojów w Polsce,
- analizy ekonomiczne dla wzmocnienia doradztwa,
- wdrażanie systemu zarządzania jakością kulinarną,
- poprawa efektywności produkcji żywca wołowego,
- wzmocnienie identyfikowalności w łańcuchu dostaw wołowiny.

Zgodnie z zadaniami założonymi w projekcie opracowano katalog informacyjno-promocyjny „Strategia Polska Wołowina”. Strategia „Polska Wołowina” została poddana konsultacja i jest aktualnie propozycją Porozumienia Rolniczego do rządowej Strategii Odpowiedzialnego Rozwoju.

**WZMOCNIENIE MOCY MARKETINGOWYCH W SEKTORZE WOŁOWINY  
POPRAZ DOBROWOLNE STANDARDY ROZBIORU, BEZPIECZEŃSTWA I  
HIGIENY CZĘŚĆ II**

Jerzy Wierzbicki Prezes Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego:

- Uczestniczył w roli prelegenta w warsztatach zorganizowanych przez Ekonomiczny Komitet Gospodarczy Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ) nt. zrównoważonych rynków mięsa, handlu transgranicznego i jakości kulinarnej w dniach 10–11 sierpnia 2017 r w Teagasc Food Research Centre w Dublinie;
- Uczestniczył w 26 Sesji Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Mięsa Grupy Roboczej EKG/ONZ (GE11) ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (WP 7), która odbyła się 6 listopada 2017 w ONZ w Genewie, podczas której sprawozdawał prace naukowej grypy ds. jakości kulinarnej mięsa wołowego której przewodniczył;
- Uczestniczył w 27 Sesji Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Mięsa Grupy Roboczej EKG/ONZ (GE11) ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (WP 7), podczas której sprawozdawał prace naukowej grypy ds. jakości kulinarnej mięsa wołowego której przewodniczył;
- Uczestniczył w sympozjum nt. zrównoważonego e-handlu mięsem, które odbyły się w dniach 2-4 lipca 2018 w ONZ w Genewie

- Uczestniczył w globalnej konferencji nt. rozwoju zrównoważonej wołowiny, która odbyła się w dniach 9 - 12 października 2018 r w Irlandii.

W dniach 25-28.02.2019r. przedstawiciel Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego wziął udział w jednym z wiodących corocznych wydarzeń związanych z bezpieczeństwem żywności, które gromadzi ponad 1000 najlepszych specjalistów ds. bezpieczeństwa żywności z ponad 50 krajów w celu poprawy bezpieczeństwa żywności na całym świecie. Jest to wyjątkowa okazja do dzielenia się wiedzą na sesjach plenarnych i przełomowych, korzystania z inspirujących prezentacji prezentowanych przez ekspertów branżowych o międzynarodowej renomie i słuchania innowacyjnych pomysłów do wdrożenia w Polsce.

W dniu 01.03.2019r. oraz 19.03.2019 r powołano zespół ds. standaryzacji z zakresu poprawy higieny i bezpieczeństwa w łańcuchu dostaw, który podczas trzech spotkań pracował nad standardami poprawy higieny.

Spotkania zespołu ds. standaryzacji z zakresu poprawy higieny i bezpieczeństwa w łańcuchu dostaw odbyły się w następujących terminach 14.03.2019r. , 20.03.2019r. , 27.03.2019r.

Podczas realizacji zadania został przeprowadzony audyt systemu QMP pod kątem zgodności z wymaganiami GFSI (Global Food Safety Initiative) i opracowane rekomendacje dla dalszych prac. Zadania zostały wykonane zgodnie z założonym harmonogramem działań.

Zgodnie z założeniami utworzone zostały zespoły:

- zespół ds. standaryzacji elementów handlowych mięsa wołowego oraz
- zespół ds. standaryzacji z zakresu poprawy higieny i bezpieczeństwa w łańcuchu dostaw

Zespoły pracowały podczas posiedzeń w Polsce jak również część prac została zrealizowana za granicą, gdzie przedstawiciele polskiego sektora wołowiny uczestniczyli w posiedzeniach następujących gremiów:

- Sekcja Branżowa ds. Standaryzacji Mięsa Grupy Roboczej EKG/ONZ (GE11) ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (WP 7)
- GFSI (Global Food Safety Initiative)
- Global Roundtable of Beef Sustainable

Praca zespołów i udział w międzynarodowych spotkaniach pozwoliły na przedłożenie opracowanych przez Zespoły propozycji zmian w standardzie „Standard for Bovine

Meat – Carcasses and Cuts” (tł. Standard dla „Mięsa Wołowego – Tusze i Elementy”) EKG/ONZ – zmiany te są procedowane przez Sekcję Branżową ds. Standaryzacji Mięsa Grupy Roboczej EKG/ONZ (GE11) ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (WP 7) jak również opracowanie zaleceń dla systemów jakości i bezpieczeństwa żywności na bazie systemu Quality Meat Program oraz wytycznych GFSI. Opracowano zalecenia dla zrównoważonej produkcji wołowiny na podstawie wytycznych Europejskiego Okrągłego Stołu Zrównoważonej Wołowiny (ERBS) w opracowaniu których uczestniczyły zespoły zainicjowano powstania Polskiej Platformy Zrównoważonej Wołowiny, która ubiega się o uznanie przez ERBS i wdrożono opracowanych wytycznych do nowej edycji standardów systemu QMP w kierunku produkcji zrównoważonej wg wymagań ERBS

### ***POLSKA WOŁOWINA – WOŁOWINA Z PRZYSZŁOŚCIĄ 2019***

Zadanie realizowano w czasie trwania Targów Rolnych AGROTECHNIKA Bartoszewice, Poznań KWZH 2019 - Krajowa Wystawa Zwierząt Hodowlanych Sielinko "Wielkopolskie Targi Rolnicze, Dni Pola, II Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych, XXV Wystawa Zwierząt SIELINKO 2019", Książ XXIV Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Książu, Minikowo AGRO-TECH 2019 - Międzynarodowe Targi Rolno-Przemysłowe

Głównym celem uczestnictwa w wydarzeniach było bezpośrednio dotarcie do jak największej grupy rolników, hodowców i przedsiębiorców oraz przekonanie ich do produkcji opasów bydła ras mięsnych oraz mieszańców mięsnych, w tym również zgodnie ze Standardami Systemu QMP. Pracownicy PZPBM mieli za zadanie informować producentów bydła mięsnego o aktualnych trendach cenowych oraz koniunkturze w branży. Przekazywanie informacji o tym, jakie możliwości daje produkcja w danym systemie: możliwość sprzedaży do certyfikowanych ubojni w wyższej cenie.

Podczas dużych wystaw na stoisku PZPBM (Sielinko, Książ i Minikowo) w dużym namiocie wystawowym w specjalnie zaaranżowanym miejscu odbywała się degustacja wołowiny QMP dla producentów i hodowców bydła, podczas której prezentowane zostały walory kulinarne wołowiny z certyfikatem QMP oraz informacje na temat finansowych aspektów produkcji wraz z analizą danego przypadku.

Poruszano następujące kwestie:

- Korzyści dla producenta żywca wołowego produkującego w Systemie QMP;
- Produkcja żywca wołowego jako dobre, dodatkowe źródło dochodu dla gospodarstw które znalazły się w trudnej sytuacji po reformie rynku mleka;
- Innowacyjne rozwiązania stosowane w produkcji wołowiny wysokiej jakości
- Korzyści płynące ze stosowania pozytywnie wycenionych buhajów ras mięsnych

Podczas wystaw prezentowano bydło krzyżówkowe polskiego HF, PCB z wybranymi buhajami ras mięsnych.

Równolegle na dużych stoiskach PZPBM (Sielinko, Książ i Minikowo) odbywała się degustacja wołowiny QMP, której celem było przedstawienie osobom odwiedzającym targi punktu widzenia konsumenta, który większym zaufaniem i zainteresowaniem darzy produkty certyfikowane.

Podczas wystaw Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego dysponowało dużą powierzchnią. Nasze stoiska cieszyły się ogromnym zainteresowaniem hodowców i producentów bydła mięsnego, licznym gościom z branży oraz konsumentom wołowiny, którzy brali udział w degustacji.

Zadanie zrealizowano zgodnie z przyjętymi założeniami.

Dużym zainteresowaniem cieszyło się bydło krzyżówkowe prezentowane podczas wystaw, dotyczy to głównie gospodarstw, które ze względu na skomplikowaną sytuację na rynku zmuszone są do ograniczenia bądź całkowitej rezygnacji z produkcji mleka. Dla tych producentów krzyżowanie towarowe staje się możliwością wykorzystania swoich stad podstawowych do produkcji bydła opasowego.

Możliwość spróbowania podczas degustacji dań z wołowiny przygotowywanych na różne sposoby była dla aktualnych oraz potencjalnych konsumentów okazją do przekonania się jak istotnym elementem jest jakość mięsa wołowego, w tym kruchość oraz delikatność charakteryzujące wołowinę wyprodukowaną w systemie QMP.