

Program Konkursu Wyrobów Mięsnych

PRODUKT MIĘSNY 2026

Organizator:



Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej
ul. Miodowa 14
00-246 Warszawa
tel. 507-130-369
e-mail: kontakt@konferencjabranzymiesnej.com

I. CEL PROGRAMU

- ✓ **Promocja jakości** - wspieranie producentów wyróżniających się doskonałością i nowoczesnym podejściem do produkcji mięsnej.
- ✓ **Wyróżnienie liderów** - nagrodzenie produktów, które łączą tradycyjne metody produkcji z innowacyjnością i odpowiadają na potrzeby współczesnych konsumentów.
- ✓ **Budowanie rozpoznawalności** - znak jako symbol jakości, który zyska uznanie zarówno w branży, jak i wśród konsumentów.

II. KATEGORIE KONKURSOWE

I Nowość/Innowacja

Produkty wprowadzone na rynek w ciągu ostatnich dwóch lat.

Kryteria oceny:

- Oryginalność receptury.
- Wyjątkowe walory smakowe i estetyczne.
- Produkty lub rozwiązania, które wnoszą nowatorskie podejście do branży mięsnej.
- Innowacyjne metody produkcji lub pakowania.

II Tradycja/Rzemieślnictwo

Produkty oparte na sprawdzonych, wieloletnich recepturach i tradycyjnych metodach wytwarzania z wykorzystaniem techniki rzemieślniczej.

Kryteria oceny:

- Wierność tradycji kulinarnych.
- Autentyczność i jakość składników.
- Zgodność z lokalnym dziedzictwem kulinarnym.
- Rzemieślniczy charakter produkcji

III Wyroby garmazeryjne

Gotowe lub półgotowe produkty spożywcze przygotowywane z wysokiej jakości surowców, wymagające minimalnej obróbki przed spożyciem. Charakteryzują się domowym smakiem, starannością wykonania oraz dbałością o recepturę, łącząc wygodę użytkowania z tradycyjnym podejściem do kuchni. Obejmują m.in. dania obiadowe, produkty wolno gotowane, pierogi czy potrawy mączne z mięsem, odpowiadając na potrzeby nowoczesnych konsumentów poszukujących szybkich, a jednocześnie wartościowych posiłków.

Kryteria oceny:

- Jakość i autentyczność receptury (domowy smak, staranność wykonania, wysoka jakość surowców).
- Wykorzystanie lokalnych/regionalnych lub certyfikowanych składników oraz krótkie łańcuchy dostaw (w tym współpraca z lokalnymi producentami i partnerami).
- Praktyczność i bezpieczeństwo dla konsumenta (łatwość przygotowania, powtarzalność jakości, trwałość i/lub sposób pakowania wspierający świeżość).

- Punkty bonusowe za działania edukacyjne skierowane do konsumentów (np. informacje o pochodzeniu składników, sezonowości produktów) oraz aktywne zaangażowanie lokalnych społeczności.

III. PROCES

1. Zgłoszenia produktów: producenci przesyłają zgłoszenia swoich wyrobów w jednej z trzech kategorii, wypełniając formularz zgłoszeniowy. Jeden formularz = jedno zgłoszenie w jednej kategorii.

2. Ocena: Jury ocenia według podanych kryteriów.

3. Testy sensoryczne:

- produkty zostaną poddane degustacji przez ekspertów,
- jury oceni smak, zapach i wygląd produktów.

4. Ogłoszenie finalistów: w każdej kategorii wybranych zostanie trzech finalistów.

5. Wręczenie certyfikatów: Laureaci zostaną uhonorowani podczas gali finałowej, zorganizowanej w ramach **Biało-Czerwonej Konferencji Branży Mięsnej**.

IV. KORZYŚCI DLA LAUREATÓW

- ✓ **Znak Jakości Konkursu** - oficjalne potwierdzenie jakości produktu, które zwiększy jego rozpoznawalność na rynku.
- ✓ **Promocja medialna** - prezentacja laureatów w mediach branżowych, na stronie internetowej Stowarzyszenia oraz w materiałach promocyjnych konferencji.
- ✓ **Prestiż i rozpoznawalność** - laureaci zostaną uznani za liderów jakości i innowacji w polskiej branży mięsnej.

V. HARMONOGRAM

1. Rozpoczęcie zgłoszeń: **17.02.2026** r.
2. Przesyłanie formularzy zgłoszeniowych na adres e-mail: kontakt@konferencjabranzymiesnej.com do **08.04.2026** r.
3. Przesyłanie produktów na adres: SRW RP ul. Miodowa 14; 00-246 Warszawa do **09.04.2026** r.
4. Ocena produktów przez jury: **10.04.2026** r.
5. Ogłoszenie finalistów i wręczenie nagród podczas gali na Biało-Czerwonej Konferencji Branży Mięsnej SRW RP: **17.04.2026** r.