

To jest nasz drób – nowe, smaczne działania i podsumowanie 2020

Przed nami kolejny etap kampanii „To jest nasz drób! Wysoka jakość – europejska gwarancja”. W ubiegłym roku rozpoczęły się działania informacyjno-promocyjne przybliżające temat różnych gatunków drobiu, ich wykorzystania w kuchni oraz wysokich standardów bezpieczeństwa i jakości europejskiego mięsa drobiowego. W 2021 roku będziemy kontynuować zainicjowane akcje, jak również przygotowaliśmy nowości.



Spożycie drobiu w krajach Unii Europejskiej, w tym Polsce, systematycznie rośnie. Na przestrzeni ostatniej dekady konsumpcja zanotowała wzrost o 23 punkty procentowe¹. Oprócz niewątpliwych walorów smakowych i różnorodności gatunków, drób to mięso, które gości w codziennej diecie całych rodzin. Szczególnie chętnie wybierany jest przez kobiety karmiące, osoby starsze, rekonwalescentów, jak i osoby aktywnie uprawiające sport, czy dbające o linię.

Nie oznacza to jednak, że wybieramy je tylko na co dzień – często wykorzystujemy również drób na specjalne okazje. Przykładem mogą być nadchodzące święta Wielkanocy, w czasie których tradycyjnie gości on na polskich stołach.

¹ ŹRÓDŁO:

- AVEC Annual Report 2019 [*Sprawozdanie roczne AVEC za 2019 r.*]
- www.avec-poultry.eu
- Statistics paper „EU poultry meat production” [*Dane statystyczne „Produkcja mięsa drobiowego w UE”*]

Europejski drób na wielkanocny stół

Święta to czas, kiedy nie odmawiamy sobie przysmaków. Pieczona gęś, faszerowany indyk lub kurczak na zimno, perliczka pieczona w całości z jabłkami, pasztet drobiowy – te dania królują na polskich stołach. Ambasadorka kampanii Crisitna Catese przygotowała specjalny świąteczny przepis na zawijaną i pieczoną pierś z indyka, faszerowaną z prosciutto cotto, serem i omletem, podaną z groszkiem cukrowym i boczkiem.

Pamiętajcie o tym, że przygotowując drób – nie należy go myć przed gotowaniem. Najważniejsze jest poddanie mięsa obróbce termicznej, czyli smażeniu, grillowaniu, pieczeniu lub gotowaniu – co, kto lubi. Kiedy wiemy, że mięso jest odpowiednio przygotowane? Wtedy, gdy zmieniło kolor na biały i nie wydobywają się z niego soki. Możemy też sprawdzić temperaturę termometrem kuchennym – jeżeli temperatura – zmierzona wewnątrz mięsa, w najgrubszej jego części utrzymuje się przez co najmniej dwie minuty na poziomie 70 °C – znaczy, że mięso jest gotowe do spożycia.

Działo się smacznie w 2020 roku

Ubiegły rok obfitował w wiele ciekawych wydarzeń. Ambasadorzy kampanii – szefowie kuchni Cristina Catese i Sebastian Krauzowicz gotowali w czasie jesiennej edycji targów Polagra Food w Poznaniu oraz na Targu Śniadaniowym na Żoliborzu w Warszawie. We wrześniu odbyły się również dwa eventy połączone ze wspólnym gotowaniem: dla mediów oraz przedstawicieli blogosfery.

Na początku grudnia ubiegłego roku Cristina Catese poprowadziła warsztaty kulinarne online pod hasłem: „Europejski drób na świąteczny stół – i nie tylko”. Ambasadorka pokazała krok po kroku, jak przygotować florenckie paté z kurzych wątróbek i domowe nuggetsy z indyka oraz dzieliła się z uczestnikami swoimi sposobami na serwowanie drobiu. Organizatorzy kampanii przeprowadzili również konkursy dla konsumentów.

Internet, radio i prasa – przegląd działań komunikacyjnych

Kampania prasowa z publikacją advertoriala „To jest nasz drób! Wysoka jakość – europejska gwarancja” objęła znane tytuły w magazynach kobiecych takich, jak Twój Styl, Poradnik Domowy, Pani Domu i inne. Na popularnych portalach internetowych: kuchnia.wp.pl, mojeGotowanie.pl, gotujmy.pl i przyslijprzepis.pl opublikowano merytoryczne artykuły poświęcone jakości drobiu i właściwemu przechowywaniu mięsa. Ponadto w stacjach radiowych – Radio ZET, RMF FM oraz Chillizet wyemitowano spoty informujące o kampanii.

Na stronie internetowej kampanii <https://pl.eu-poultry.eu> pojawiły się nowe przepisy dla konsumentów, a także porady, ciekawostki oraz fakty na temat mięsa drobiowego i jego przygotowania.

Działania w 2021 roku

W drugim roku kampanii zamierzamy kontynuować działania z ambasadorką Cristiną Catese oraz zorganizować spotkania dla mediów połączone z warsztatami gotowania – w zależności od rozwoju sytuacji w kraju – będą to eventy online lub w wybranych lokalizacjach. W prasie drukowanej oraz internetowej pojawią się kolejne publikacje. Planowane są również niestandardowe działania prowadzone przy współpracy z influencerami kulinarnymi i parentingowymi.

Czy chciałbyś dowiedzieć się więcej o dobrostanie zwierząt i zrównoważonej produkcji mięsa drobiowego w UE, o korzyściach żywieniowych wynikających ze spożywania mięsa drobiowego lub o różnych sposobach jego przyrządzania? Z przyjemnością prześlemy Ci najnowszy zestaw materiałów prasowych w formie elektronicznej.

Kontakt dla Mediów:

Sopexa S.A. Oddział
w Polsce

Iwona Pobidyńska

Telefon: +48 604 400 434

e-mail:

ipobidynska@sopexa.com

www.sopexa.com

Kontakt do organizatora:

Krajowa Rada Drobiarstwa – Izba Gospodarcza

Małgorzata Reszczyńska

Telefon: +48 605 344 993

e-mail:

m.reszczyńska@krd-ig.pl

www.krd-ig.com.pl

Marta Kędel

Telefon: +48 601 548 976

e-mail:

m.kedel@krd-ig.pl

Treść niniejszej kampanii promocyjnej wyraża poglądy wyłącznie jej autora, za którą ponosi on bezwzględną odpowiedzialność. Komisja Europejska ani Agencja Wykonawcza ds. Konsumentów, Zdrowia, Rolnictwa i Żywności (CHAFEA) nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za potencjalne wykorzystanie zawartych w niej informacji.