

**Polska**



Seminarium wraz z pokazem  
unikalnej wołowiny premium z  
Polski.

2017-03-02 14:15:40



W dniu 22 lutego 2017 r. w Atenach w siedzibie renomowanego Klubu Szefów Kuchni Leshi Arhimageiron Ellados - Chef Club, odbyło się Seminarium wraz z wyjątkowym pokazem kulinarnym unikalnej wołowiny premium z Polski z certyfikatem jakości QMP.



---

W dniu 22 lutego 2017 r. w Atenach w siedzibie renomowanego Klubu Szefów Kuchni Leshi Arhimageiron Ellados – Chef Club, odbyło się Seminarium wraz z wyjątkowym pokazem kulinarnym unikalnej wołowiny premium z Polski z certyfikatem jakości QMP. Europejski certyfikat jakości Quality Meat Program (QMP) gwarantuje wyjątkową smakowitość, kruchość i aromat mięsa wołowego. System QMP wymaga 100% kontroli nad każdym etapem produkcji. Wymagana jest najlepsza genetyka bydła mięsnego, wolny wybieg dla stada, naturalne, certyfikowane pasze, kontrolowany niski wiek uboju, selekcja najlepszych tusz i sezonowanie mięsa w zakładzie. Wszystkie standardy gwarantują wyjątkowo kruchą, delikatną i soczystą wołowinę. Więcej informacji na [www.qmpbeef.eu](http://www.qmpbeef.eu).

Spotkanie poprowadził Teo Vafidis Szef Kuchni i Ekspert Kulinary – Członek Honorowy Chef’s Club of Greece, a także reprezentant Poland Branch Office Chef’s Club of Greece. Teo Vafidis zasiada w Jury International Taste & Quality Institute – iTQi (Międzynarodowy Instytut Smaku i Jakości). Jest jednym z najbardziej zasłużonych promotorów polskich specjalności żywnościowych w Grecji.

W seminarium wzięło udział ok. 60 przedstawicieli firm greckich specjalizujących się w imporcie wołowiny premium do sektora Ho.Re.Ca. Podczas pokazu mistrz Vafidis w sposób niezwykle profesjonalny prezentował proces produkcji oraz wyjątkowość polskiej wołowiny premium oraz zachęcał do degustacji przyrządzanej przez mistrza wraz z zespołem kucharzy.

Mirosław Gojdz, Radca, Kierownik WPHI Ambasady RP w Atenach w wystąpieniu stwierdził, że wymiana handlowa pomiędzy Polską i Grecją jest najlepsza w historii. Dotyczy to także dostaw polskiej wołowiny na rynek grecki. Z korzyścią dla obu państw kuchnia grecka powinna być z oparta o polską wołowinę.



W ramach networkingu przedstawiciele Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego oraz pracownicy WPHI Ateny prowadzili rozmowy biznesowe. Wyjątkowość polskiej wołowiny oraz wybitny smak mięsa premium został doceniony przez ekspertów uczestniczących w spotkaniu. Seminarium było profesjonalnie przygotowane i stanowiło doskonały grunt do nawiązania dalszych relacji biznesowych. Grecy przedsiębiorcy z entuzjazmem wypowiadali się o polskiej ofercie wołowiny premium.

---



**INNOWACYJNA GOSPODARKA**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**MINISTERSTWO  
ROZWOJU**

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego