

Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, Union of Producers and Employers of Meat Industry (UPEMI) jest organizacją reprezentującą branżę mięsną w Polsce zrzeszającą min. zakłady ubojowe, przetwórcze i utylizacyjne, hodowców świń i bydła, firmy sprzedaży detalicznej oraz z sektora HoReCa.

Naszym priorytetem jest obrona interesów naszych firm członkowskich oraz promocja polskiej branży mięsnej na całym świecie. UPEMI reprezentuje branżę przed administracją krajową, w tym głównie przed inspekcją weterynaryjną oraz instytucjami spoza kraju.

W ciągu ostatnich 10 lat UPEMI zrealizowała ponad 30 projektów mających na celu promocję polskiego mięsa i polskiej branży mięsnej nie tylko w kraju, czy na terenie Unii Europejskiej, ale także w USA, Kanadzie, Korei Południowej, Wietnamie, Chinach, Nowej Zelandii, Południowej Afryce, Kazachstanie, Tajwanie i Singapurze. Dzięki międzynarodowym działaniom UPEMI jest partnerem wiarygodnym i rozpoznawalnym partnerem w wielu krajach na całym świecie.



POLSKA GWARANCJA JAKOŚCI POTWIERDZONA CERTYFIKATEM

SYSTEM QAFP jest odpowiedzią na potrzeby konsumentów oraz sposobem na zwiększenie konkurencyjności na rynku.

Moda na zdrowe żywienie i produkty wysokiej jakości oraz rosnąca świadomość konsumentów przyczyniły się do zwiększenia popytu na certyfikowane produkty wysokiej jakości. Sieci sklepów prześcigają się w ofertach, by sprostać oczekiwaniom najbardziej wymagających klientów, gotowych zapłacić więcej za produkty premium. Producenci natomiast zamieszczają na opakowaniach różne oznaczenia mające zachęcić konsumentów do zakupu. Jednak nie każdy znak jakości to certyfikat spełniający oczekiwania konsumentów i świadczący o przestrzeganiu restrykcyjnych wymogów.

DOŁĄCZ DO NAS!

www.qafp.pl, qafp@upemi.pl



Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego oraz z Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego w ramach projektu „Integracja sektora produkcji mięsa wieprzowego i drobiowego oraz wędlin z sieciami sprzedaży detalicznej”.

WYBIERAJĄC PRODUKTY ZE ZNAKIEM QAFP KLIENCI SĄ PRZEKONANI:

O KONTROLI JAKOŚCI
NA KAŻDYM ETAPIE
PRODUKCJI
(91,6%)

O GWARANTOWANEJ
JAKOŚCI MIĘSA
(89,7%)

O POLSKIM
POCHODZENIU
PRODUKTU
(79,4%)

O SPRAWDZONYM
POCHODZENIU
PRODUKTU
(89,7%)



KORZYŚCI DLA DYSTRYBUTORA

- Rozszerzenie portfolio o produkty PREMIUM certyfikowane w polskim systemie jakości
- Dystrybucja produktów sygnowanych logiem QAFP o rozpoznawalności znaku na poziomie 59,2%*
- Możliwość wspólnych działań promocyjno-informacyjnych
- Udział w elitarnej grupie dystrybutorów produktów QAFP

System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP jest to krajowy system jakości żywności łączący wszystkie ogniwa łańcucha produkcyjnego od hodowli zwierząt, poprzez ubój, rozbiór, przetwórstwo aż po dystrybucję. Na każdym z tych etapów spełnione są restrykcyjne wymagania gwarantujące najwyższą **jakość produktu końcowego**, która jest potwierdzona kontrolą niezależnej jednostki certyfikującej. Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego już od 10 lat z sukcesem wdraża system na rynku.

POZNAJ JAKOŚĆ MIĘS I WĘDLIN QAFP



WIEPRZOWINA

- Certyfikowana hodowla
- Kontrolowany łańcuch produkcji
- Tylko świeże, pakowane mięso



DRÓB

- Certyfikowana hodowla
- Kontrolowany łańcuch produkcji
- Tylko świeże, pakowane mięso



WĘDLINY

- Surowiec najwyższej jakości
- Bez wzmacniaczy smaków, naturalne przyprawy
- Wysoka zawartość mięsa w produkcie

* Według wyników badań przeprowadzonych w IV kwartale 2018 wśród klientów sieci Kaufland w ramach kampanii promocyjno-informacyjnej „Polska Akademia Certyfikowanego Mięsa QAFP”