

Podlaski produkt regionalny ze specjalnym oznakowaniem

Czy jest potrzebny jednolity system identyfikacji wizualnej miejsc oferujących produkty i dania lokalne lub tradycyjne, jak zadbać o weryfikację ich jakości oraz kto, z jakimi produktami i na jakich zasadach powinien dołączać do takiej inicjatywy. To pytania, na które próbowali odpowiedzieć uczestnicy piątkowego (23.07) spotkania w urzędzie marszałkowskim, w którym wziął udział wicemarszałek Stanisław Derehajło.

W spotkaniu zorganizowanym przez Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego działające w ramach Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego (UMWP) mogli wziąć udział wszyscy zainteresowani rozwojem produktu lokalnego w regionie. Byli to głównie przedstawiciele branży gastronomicznej.

Unikatowe podlaskie produkty

Punktem wyjścia dyskusji stała się inicjatywa realizowana przez UMWP wspólnie z pszczelarzami, której rezultatem było powstanie systemu znakowania podlaskich miodów z logotypem Województwa Podlaskiego. Ten pionierski w województwie, regionalny system promocji odniósł niebywały sukces. W efekcie narodził się pomysł włączenia we wspólną identyfikację wizualną podlaskiej gastronomii.

- Ja jako konsument, pierwsze co robię otwierając kartę restauracyjną, to sprawdzam co jest regionalnego, później co jest znajomego i w dalszej kolejności co poleca kelner. Jeżeli dane regionalne danie będzie fajnie wyodrębnione w karcie dań, to zapewni bardzo dobrą promocję – podkreślał wicemarszałek Derehajło.

Zapisać Podlaskie w pamięci ludzi

Potrzebę opracowania zwartego systemu identyfikacji wizualnej wskazywali sami zainteresowani.

- Przydałby się jakiś znak, który w karcie dań podkreślałby jakość stosowanego produktu – podkreślał Łukasz Nazarko z restauracji na Zamku w Tykocinie. - Ten znak jest bardzo istotny. Wiele regionów i wiele województw jakoś te swoje produkty podkreśla, więc musiałyby to być jakaś wspólna, kojarząca się z Podlasiem identyfikacja, która zapisałaby się w pamięci ludzi. Sam fakt posługiwania się tym oznaczeniem byłby gwarantem jakości sprzedawanych dań. To najważniejsza kwestia – zaznaczył.

Na pytanie jak taka wizualizacja miałaby wyglądać próbowała też odpowiedzieć Urszula Zawadzka z Kuchni Dobromil w Dobromilu k. Bielska Podlaskiego.

- Niezbędne jest, aby powstawało zarówno oznaczenie takich restauracji, które serwują regionalne dania np. jakiś szyld przed lokalem, jak również oznaczenie w karcie - pójście w drewno, jako materiał do oznakowania jest super. Ten materiał kojarzy się z drewnianą architekturą Podlaskiego. Drewniany szyld, który jest

kojarzy się z drewnianą architekturą Podlaskiego. Drewniany sztyl, który jest związany z marką regionu to bardzo dobry pomysł – mówiła restauratorka.

W dalszej części spotkania skupiono się na finansowaniu i organizacji planowanego przedsięwzięcia oraz na zasadach, na jakich dany przedsiębiorca powinien dołączać do inicjatywy. Dyskutowano również o weryfikacji jakości produktów i dań – w tym adekwatnego standardu obsługi w wyróżnianych lokalach.

Wszelkie pomysły i propozycje związane z tematem spotkania można kierować na adres: produkty@wrotapodlasia.pl. Więcej informacji można uzyskać pod numerem telefonu– 85 66 54 826 oraz na stronie internetowej <https://produkty.podlaskie.eu/>

Edyta Chodakowska- Kieźel

red.: Małgorzata Sawicka

fot.: Paulina Tołcz

