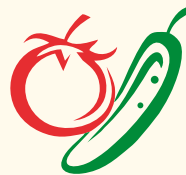


*Zdrowy polski
welcome gift*



Welcome gift *****
**POLSKI
POMIDOR** 
ZWYCZAJNIE NIEZWYKŁY



*Stowarzyszenie producentów
pomidorów i ogórków
pod osłonami*

Szanowni Państwo;

stanowicie Państwo grupę pełniącą bardzo ważną i odpowiedzialną funkcję w branży gastronomiczno-hotelarskiej.

Podejmowane przez Państwa decyzje mają istotny wpływ na zadowolenie gości, a jednocześnie na ich dalsze decyzje konsumenckie.

Dlatego też, chcielibyśmy zwrócić Państwa uwagę, aby „idąc” z postępem czasu oraz utożsamiając się z mentalnością społeczeństwa (wszyscy chcą być zdrowi, sprawni fizycznie) - jako podarunek/poczęstunek powitalny proponować gościom talerzyk, miseczkę czy koszyczek pysznych, świeżych, zdrowych, kolorowych **POLSKICH POMIDORKÓW**.

Dzięki takiej odmianie „Welcome gift”, gość poczuje się po pierwsze pozytywnie zaskoczony, a po drugie doceniony i ważny. Każdy przejaw zainteresowania gościem, jego zdrowiem i samopoczuciem - gwarantuje sukces całej branży HoReCa.

Liczymy, że proponowany przez nas zdrowy trend spotka się z Państwa zainteresowaniem.

Mamy głęboką nadzieję, że chętnie skorzystają Państwo z nabywania polskich pomidorów od swoich dostawców. W przypadku problemów z określeniem odmiany pomidorów bądź brakiem wiedzy o miejscu ich dostępności - prosimy o kontakt telefoniczny: 500 555 990.

Zapraszamy Państwa do przystąpienia do programu „Hotelowy powitalny poczęstunek owocowo-warzywny”.

Łączymy wyrazy szacunku

Maciej Mularski
Prezes Stowarzyszenia
Producentów Pomidorów i Ogórków Pod Osłonami

POLSKI ZDROWY

Welcome gift





O PROJEKCIE

Główną ideą projektu „Hotelowy powitalny poczęstunek owocowo-warzywny” jest wprowadzenie nowej, dobrej praktyki branżowej w segmencie HoReCa.

Wszelkiego rodzaju „Welcome gift” są bardzo dobrze odbierane przez klientów/gości.

Wychodząc na przeciw trendom żywieniowym chcemy zamienić słodkie, czekoladowe prezenty powitalne na prezenty o właściwościach zdrowotnych.

Projekt wiąże się z wypromowaniem wśród hotelarzy nowego standardu powitania gości hotelowych, którzy dostawaliby na powitanie – w swoim pokoju – kompozycję składającą się z polskich owoców i warzyw, w szczególności z polskich pomidorów.

Wyeksponowane, elegancko ułożone polskie owoce i warzywa sezonowe (każdorazowo polskie pomidory) będą ciepło witać gości hotelowych, zapewniając pozytywne wrażenia. Doskonałe walory smakowe warzyw i owoców zastanych w pokoju, przełożą się na pozytywny wizerunek rynku krajowego, co zachęci do zakupów, również po powrocie do domu.

Ekspozycja w misie, koszyku, czy na platerze będzie przypominała o domu i utrwalała pozytywne skojarzenia.



ODMIANY POMIDORÓW

W Polsce uprawianych jest wiele różnorodnych odmian pomidorów, dostępnych całorocznie. Aby wzbogacić Państwa wiedzę na temat ich wyglądu i cech charakterystycznych, poniżej przedstawiamy krótką prezentację odmian pomidorów.

Mamy nadzieję, że zainspiruje to Państwa do podjęcia nowych wyzwań kulinarnych oraz odkrywania na nowo pomidorowego świata.



TOMIMARU MUCHOO
(Pomidor MALINOWY)



GARDEN PERLE
(Pomidor KOKTAJLOWY)



CUMATO MINI
(Pomidor CZARNY)



COEUR DE BOEUF
(Pomidor BAWOLE SERCE)



MOONRAY
(Pomidor TRUSKAWKOWY)



Pomidor **ZIELONY**



Pomidor **SUNGOLD**



CONFETTO
(Pomidor PAPRYCZKOWY)



Pomidor
KOKTAJLOWY ŻÓŁTY



Pomidor
ORANGE STAR



BAMBELLO
(Pomidor ŻÓŁTY)



VOLANTI
(Pomidor ŚLIWKOWY CZERWONY)



Pomidor
ŻÓŁTA GRUSZKA



CLASSIC



SINGLE

ROYAL





ZESTAW I WIOSNA

Kompozycja **CLASSIC** została wykonana z pomidorów Orange Star. Pomidory wyeksponowano w okrągłym naczyniu.

Kompozycja **SINGLE** została wykonana w szklanym naczyniu. Wykorzystano w niej drobne pomidory koktajlowe: czerwona Papryczka Confetto, żółte Orange Star, czarne (Mini Cumato).

W kompozycji **ROYAL** wykorzystano 4 rodzaje pomidorów: koktajlowe żółte Orange Star, czarne (Mini Cumato), truskawkowe (Moonray), żółte (Bambello).

Każda warstwa pomidorów w szklanym naczyniu, bądź rząd na talerzu (półmisku) została oddzielona w sposób kontrastowy od następnej.

ZESTAW II LATO

Do przygotowania kompozycji letniej wykorzystano małe naczynia (typu salaterka/miseczka).

Aby zaakcentować walory lata (gorące słońce, zachód słońca) zostały wybrane małe pomidory koktajlowe czerwone i żółte.

Kompozycja **CHAMPAGNE** została wykonana w szklanym naczyniu. Wykorzystano w niej drobne pomidory koktajlowe: czerwona Papryczka Confetto, żółte Orange Star oraz winogrono ciemne.

Kompozycja **BUSINESS** to czerwone pomidory Confetto i żółte pomidory Sunlemon ułożone w szklanym naczyniu.

W kompozycji **DUET** wykorzystano: czerwone - Garden perle, żółte - Sunlemon.





CHAMPAGNE



BUSINESS



DUET

DANCE



HEART



MIX





ZESTAW III **JESIEŃ**

Przy kompozycjach jesiennych oprócz różnych gatunków pomidorów - dołączamy również owoce jesieni (jabłka, gruszki). Bogata paleta kolorystyczna owoców i warzyw zapewni miłe doznania dla oczu oraz smaczne dla podniebienia.

W kompozycji **DANCE** wykorzystano pomidory Angelo czerwone oraz pomidora - Bawole serce (Rosamunda).

W kompozycji **HEART** wykorzystano pomidora Bawole serce (Rosamunda), pomidory Żółta Gruszka oraz pomidory czarne (Cumato mini).

W kompozycji **MIX** wykorzystano pomidory czerwone Garden Perle.

ZESTAW IV **ZIMA**

Kompozycje zimowe stanowią swoisty kontrast kolorystyczny z zimową aurą. Każdy z półmisek został przyozdobiony zielonym akcentem (bazylią) oraz wykorzystano pomidory w ciepłych barwach: czerwony, żółty, bordowy.

W kompozycji **TRADITION** wykorzystano: morele, pomidory malinowe, pomidory (Orange Star)

W kompozycji **BOAT** wykorzystano pomidory na gałązce Tchine.

W kompozycji **FOUR SEASONS** wykorzystano pomidory truskawkowe (Moonray), pomidorki koktajlowe żółte, pomidory koktajlowe czarne (Cumato mini).



TRADITION



BOAT



FOUR SEASONS





ZDROWY POMIDOR



Warzywem dominującym w hotelowym poczęstunku będzie POMIDOR występujący w różnych odmianach. Dzięki temu, Gość będzie miał okazję poznać nowe odmiany, a zarazem je posmakować.

Naszym projektem chcemy promować poczęstunki zdrowe, rodzime, świeże, całoroczne, dostarczane od sprawdzonych i zaufanych gospodarstw rolnych.

Poza tym obserwując trend panujący w społeczeństwie na całym świecie, a dotyczący zdrowego stylu życia, chcemy wyjść naprzeciw temu zjawisku i zastąpić „przewidywalne, stare „Welcome gift” nowym, z pewnością pozytywnie przyjętym trendem warzywno-owocowym.

Każdy strudzony gość będąc z dala od domu z pewnością dostrzeże i doceni troskę Hotelu, który na powitanie poda mu miseczkę świeżych warzyw i dodatkowo np. dzięki informacji w ulotce poinformuje o właściwościach zdrowotnych pomidorów takich jak:

- **Pomidory zapobiegają miażdżycy i zawałom**

Dzięki zawartemu w nich kwasowi, który w komórkach wątroby nasila procesy utleniania kwasów tłuszczowych i hamuje gromadzenie się w nich trójglicerydów. Poziom cholesterolu obniżają też zawarte w pomidorach pektyny. Korzystnie dla serca działa również likopen.

- **Pomidory poprawiają odporność**

Dzięki dużej zawartości witaminy C pomidor pokrywa ponad połowę dziennego zapotrzebowania organizmu na tę witaminę.

- **Pomidory wspomagają trawienie**

Regulują pracę układu pokarmowego dzięki błonnikowi. Jest on również w pestkach, których nie należy usuwać.

- **Pomidory mają działanie antynowotworowe**

Mężczyźni regularnie jedzący pomidory są o 34 proc. mniej narażeni na rozwój raka prostaty. Są również badania dowodzące, że likopen zmniejsza u kobiet ryzyko raka szyjki macicy.

- **Pomidory działają moczopędnie**

Przez działanie moczopędne pomidory obniżają ciśnienie krwi, ponieważ są wyjątkowo bogate w potas. Duża zawartość potasu korzystnie wpływa również na pracę serca.

- **Pomidory są pomocne w walce z nadwagą**

100 g pomidorów to tylko 18 kcal, dlatego są pomocne w walce z nadwagą. Należą do warzyw bogatych w wodę (94 proc.), dlatego doskonale gaszą pragnienie.

- **Pomidory poprawiają pracę układu nerwowego**

Korzystnie wpływają na układ nerwowy ze względu na zawartość bromu.

- **Pomidory mają właściwości upiększające**

Witamina C wzmacnia naczynia krwionośne i wpływa na lepsze dotlenienie, witaminy A i E nawilżają skórę i działają przeciwzmarszczkowo. Kosmetyki zawierające wyciągi z pomidorów rozjaśniają przebarwienia i łagodzą zmiany trądzikowe.

- **Pomidory chronią przed słońcem**

Likopen neutralizuje szkodliwe procesy wywołane przez promieniowanie ultrafioletowe. Regularne jedzenie pomidorów zapewnia naturalną ochronę przeciwsłoneczną.

Wartości odżywcze surowych pomidorów (w 100 g)

Wartość energetyczna	18 kcal
Białko ogółem	0,88 g
Tłuszcz	0,20 g
Węglowodany (w tym cukry proste)	3,89 g 2,63
Błonnik	1,2 g

Minerały

Wapń	10 mg
Żelazo	0,27 mg
Magnez	11 mg
Fosfor	24 mg
Potas	237 mg
Sód	5 mg
Cynk	0,17 mg



Witaminy

Tiamina	0,037 mg
Ryboflawina	0,019 mg
Niacyna	0,594 mg
Witamina B6	0,080 mg
Kwas foliowy	15 µg
Witamina A	833 IU
Witamina E	0,54 mg
Witamina K	7,9 µg
Witamina C	13,7 mg

SPPIOPO

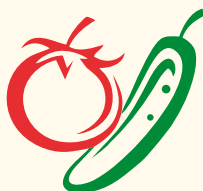
Stowarzyszenie Producentów Pomidorów i Ogórków Pod Osłonami (SPPIOPO) z siedzibą w Krakowie zostało zarejestrowane w Krajowym Rejestrze Sądowym w dniu 24 stycznia 2013 roku. Łączna powierzchnia upraw pod osłonami w dyspozycji Członków Stowarzyszenia wynosi 480 ha.

Statutowymi celami Stowarzyszenia są:

1. Reprezentowanie zbiorowych interesów członków Stowarzyszenia przed organami władzy ustawodawczej i wykonawczej, terenowymi organami rządowej administracji i organami samorządu terytorialnego oraz państwowymi jednostkami organizacyjnymi a także reprezentowanie Członków Stowarzyszenia w stosunku do osób trzecich oraz współpraca w zakresie procesów legislacyjnych;
2. Podnoszenie wiedzy i umiejętności efektywnego gospodarowania członków Stowarzyszenia;
3. Upowszechnianie osiągnięć naukowych z zakresu warzywnictwa pod osłonami, a także współudział w pracach badawczych i naukowych;
4. Wspieranie działań dotyczących edukacji członków Stowarzyszenia, w tym w zakresie ekologii i ochrony środowiska;
5. Wymiana informacji rynkowej dotyczącej warzyw szklarniowych ze szczególnym uwzględnieniem pomidorów i ogórków szklarniowych;
6. Promowanie wysokiej jakości polskich warzyw szklarniowych oraz ich spożycia ze względu na walory zdrowotne i smakowe;
7. Dbłość o wysoką jakość pomidorów i ogórków;
8. Szerzenie wśród producentów wiedzy w zakresie zasad wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw w państwach Unii Europejskiej;
9. Wytwarzanie atmosfery zrozumienia, zaufania i szacunku do środowiska ogrodniczego oraz wzajemnej pomocy;
10. Tworzenie postaw sprzyjających integracji ogrodników – producentów warzyw pod osłonami;
11. Kultywowanie dziedzictwa kulturowego ogrodnictwa polskiego;
12. Wspomaganie rozwoju gospodarczego, w tym rozwój przedsiębiorczości;
13. Wspomaganie rozwoju techniki, wynalazczości i innowacyjności oraz rozpowszechnianie i wdrażanie nowych rozwiązań technicznych w praktyce gospodarczej;
14. Udzielanie członkom Stowarzyszenia pomocy w sprawach związanych z celami Stowarzyszenia.

Postawione cele Stowarzyszenie realizuje poprzez:

1. Współpracę ze wszystkimi podmiotami w procesie stanowienia i stosowania prawa, a w szczególności wyrażanie opinii i zajmowanie stanowiska w sprawach dotyczących aktów prawnych i ich projektów oraz przepisów związanych z produkcją warzyw pod osłonami;
2. Organizowanie szkoleń, konferencji, zjazdów, wystaw, targów, wyjazdów edukacyjnych w tym przy wsparciu środkami publicznymi dostępnymi na ten cel oraz udział w tych przedsięwzięciach;
3. Inicjowanie i rekomendowanie rozwiązań systemowych korzystnych dla rozwoju sektora warzyw szklarniowych;
4. Współpracę z jednostkami naukowo-badawczymi i innymi instytucjami lub samodzielne działanie w zakresie wdrażania nowych środków produkcji, technologii, a także przepływu informacji i wymiany doświadczeń;
5. Wspieranie oraz inspirowanie studiów, analiz, badań i innych form działalności, których celem jest zapewnienie rozwoju ogrodnictwa, w tym rozwoju sektora warzyw szklarniowych;
6. Działania związane z szeroko rozumianą integracją Członków Stowarzyszenia;
7. Powoływanie i organizowanie działalności komisji, komitetów branżowych, grup roboczych i innych zespołów tematycznych, działających na zasadzie dobrowolnego uczestnictwa Członków Stowarzyszenia;
8. Współpracę i stowarzyszenie się z krajowymi, zagranicznymi i międzynarodowymi organizacjami o podobnym charakterze;
9. Monitorowanie cen oraz pomoc w zakupach środków produkcji;
10. Starania w poszukiwaniu nowych rynków zbytu;
11. Prowadzenie działalności popularyzującej cele działania Stowarzyszenia np. wydawnictwa, reklamy;
12. Stowarzyszenie może być również podmiotem umów dotyczących wspólnego działania dla realizacji własnych celów statutowych.



*Stowarzyszenie producentów
pomidorów i ogórków
pod osłonami*

31-031 Kraków, ul. Dietla 99/4A
Adres korespondencyjny:
43-200 Pszczyna, ul. Zdrojowa 8
tel. 500 555 990
e-mail: biuro@sppiopo.pl, sppiopo@wp.pl



SINGLE



BUSINESS



CHAMPAGNE



CLASSIC



ROYAL



BOAT



DANCE



HEART



TRADITION



DUET



MIX



FOUR SEASONS