



# Zbożowy Skarb Polski

DZIEDZICTWO, SMAK I ZDROWIE W KAŻDYM KĘSIE

10 NOTATEK INFORMACYJNO-PROMOCYJNYCH | 2024–2026



## PROJEKT

„Zbożowy Skarb Polski, czyli dziedzictwo, smak i zdrowie w każdym kęsie”

## REALIZATOR

Krajowy Związek Rewizyjny Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”

## CZAS REALIZACJI

01.10.2024–30.06.2026

## FINANSOWANIE

Fundusz Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych

## O projekcie i cyklu notatek

Krajowy Związek Rewizyjny Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w okresie od 1 października 2024 r. do 30 czerwca 2026 r. realizował zadanie pn. „Zbożowy Skarb Polski, czyli dziedzictwo, smak i zdrowie w każdym kęsie”, dofinansowane ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.

Celem przedsięwzięcia było promowanie polskiego pieczywa i produktów zbożowych, w szczególności wyrobów pochodzących ze spółdzielczych piekarni. Projekt łączył bezpośrednią promocję podczas targów i imprez okolicznościowych z działaniami edukacyjnymi, wymianą doświadczeń oraz upowszechnianiem wiedzy na temat jakości, produkcji i sprzedaży pieczywa.

Poniższy zbiór zawiera 10 odrębnych notatek tematycznych: od polskiej tradycji piekarniczej, przez udział Gminnych Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w wydarzeniach krajowych, po seminarium w Szadku i targi branżowe w Wiedniu. Każdy tekst przybliży inny aspekt realizacji projektu oraz znaczenie wspierania lokalnych producentów żywności.

## Spis 10 notatek

- 01 Polskie pieczywo – tradycja, którą warto pielęgnować
- 02 Spółdzielcze piekarnie na targach w Krakowie
- 03 Smak tradycji podczas jarmarków bożonarodzeniowych

- 04 Pieczywo w codziennej diecie – jakość ma znaczenie
- 05 Promocja spółdzielczego pieczywa podczas wydarzeń w 2025 roku
- 06 Polskie pieczywo na Festiwalu Polskiej Żywności „#KupujŚwiadomie”
- 07 Tradycyjne pieczywo podczas dożynek w Warszawie i Spale
- 08 Systemy jakości żywności – znaczenie dla producentów pieczywa
- 09 Seminarium dotyczące produkcji i promocji pieczywa w Szadku
- 10 Polskie pieczywo na międzynarodowych targach w Wiedniu

01/10

## TRADYCJA I LOKALNE PIEKARNICTWO

## Polskie pieczywo – tradycja, którą warto pielęgnować

Polskie pieczywo od pokoleń zajmuje ważne miejsce w naszej tradycji kulinarnej. Chleb wypiekany na zakwasie, receptury przekazywane między pokoleniami i doświadczenie piekarzy tworzą charakter lokalnych wyrobów piekarniczych.

W podtrzymywaniu tych tradycji istotną rolę odgrywają Gminne Spółdzielnie „Samopomoc Chłopska”, których piekarnie od wielu lat dostarczają mieszkańcom swoich miejscowości pieczywo i wyroby cukiernicze. Tradycyjny wypiek to nie tylko sposób produkcji, lecz także ważna część lokalnego dziedzictwa i historii spółdzielczości.

W ramach projektu „Zbożowy Skarb Polski” spółdzielnie prezentowały swoje wyroby podczas targów, festynów i wydarzeń branżowych. Promocja lokalnego pieczywa pozwala przybliżać konsumentom różnorodność produktów zbożowych oraz zwracać uwagę na ich skład, jakość i pochodzenie.

02/10

## I ETAP • PAŹDZIERNIK 2024

## Spółdzielcze piekarnie na targach w Krakowie

W dniach 5–6 października 2024 r. Gminne Spółdzielnie „Samopomoc Chłopska” uczestniczyły w Targach Polskiego Produktu Turystycznego w Krakowie. W ramach projektu zorganizowano cztery stoiska promocyjne, na których swoje wyroby piekarnicze prezentowały spółdzielnie z Szadka, Praszki, Bogatyni oraz Jedlicza.

Obecność na targach była okazją do przedstawienia tradycyjnego pieczywa wytwarzanego w lokalnych zakładach, zwrócenia uwagi na różnorodność oferty spółdzielczych piekarni oraz bezpośredniego kontaktu z odwiedzającymi. Prezentacji towarzyszyły działania informacyjno-promocyjne przybliżające walory produktów zbożowych.

Udział w wydarzeniu stanowił jeden z pierwszych elementów przedsięwzięcia, łącząc promocję polskiej żywności ze wspieraniem lokalnych producentów.



03/10

I ETAP • GRUDZIEŃ 2024

## Smak tradycji podczas jarmarków bożonarodzeniowych

Okres przedświąteczny jest szczególną okazją do przypomnienia o tradycyjnych wypiekach i polskich zwyczajach kulinarnych. W ramach pierwszego etapu projektu prowadzono promocję pieczywa podczas dwóch jarmarków bożonarodzeniowych – w Kluczborku oraz w Mosznej-Zamku.

Za przygotowanie i przeprowadzenie działań promocyjnych odpowiadała Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Praszcze. Podczas wydarzeń przedstawiano wyroby piekarnicze, pokazując, jak lokalne produkty mogą towarzyszyć świątecznym tradycjom i spotkaniom.

Tego rodzaju promocja wzmacnia rozpoznawalność spółdzielczych piekarni i pozwala docenić rolę tradycyjnych metod produkcji w budowaniu lokalnej tożsamości kulinarnej.

04/10

EDUKACJA • PRODUKTY ZBOŻOWE

## Pieczywo w codziennej diecie – jakość ma znaczenie

Pieczywo jest ważnym składnikiem codziennej diety. W zależności od rodzaju mąki i zastosowanych dodatków może dostarczać m.in. błonnika pokarmowego, witamin z grupy B i składników mineralnych. Przy wyborze pieczywa warto zwracać uwagę na jego skład oraz stopień przemiału mąki.

Pieczywo pełnoziarniste zwykle zawiera więcej błonnika niż pieczywo z wysoko oczyszczonej mąki. Chleb na zakwasie wyróżnia proces fermentacji, który kształtuje jego smak i aromat. Nie wszystkie rodzaje pieczywa na zakwasie mają jednak identyczne właściwości odżywcze – zależą one również od użytych surowców i sposobu wypieku.

Jednym z celów projektu „Zbożowy Skarb Polski” było zachęcanie konsumentów do świadomych wyborów żywieniowych i poznawania różnorodności polskiego pieczywa, w tym wyrobów przygotowywanych tradycyjnymi metodami w lokalnych spółdzielczych piekarniach.

05/10

II ETAP • MAJ–CZERWIEC 2025

## Promocja spółdzielczego pieczywa podczas wydarzeń w 2025 roku

W 2025 r. projekt był obecny podczas wydarzeń regionalnych promujących polskie pieczywo oraz wyroby cukiernicze spółdzielczych piekarni.

**29 maja – Myszyniec** Podczas festynu z okazji Międzynarodowego Dnia Spółdzielczości promocję pieczywa przeprowadziła Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Myszyńcu. W wydarzeniu uczestniczyli również przedstawiciele korpusu dyplomatycznego Ambasady Tunezji.

**7 czerwca – Dąbrowa** W ramach „Zielonych Świątek – Święta Rolników” Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Dąbrowie promowała pieczywo i wyroby ciastkarskie.

**28 czerwca – Ozorków** Podczas festynu z okazji Międzynarodowego Dnia Spółdzielczości Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Ozorkowie zorganizowała stoisko promocyjne.

Wydarzenia służyły bezpośredniej prezentacji produktów oraz upowszechnianiu informacji o walorach lokalnego, tradycyjnego pieczywa i znaczeniu spółdzielczych zakładów piekarniczych.



06/10

II ETAP • WRZESIEŃ 2025

## Polskie pieczywo na Festiwalu Polskiej Żywności „#KupujŚwiadomie”

W dniach 6–7 września 2025 r. podczas III Festiwalu Polskiej Żywności „#KupujŚwiadomie” na PGE Narodowym w Warszawie zaprezentowano wyroby Gminnych Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” z Szadka, Bogatyni, Pruszcza i Myszyńca.

W ramach projektu przygotowano cztery stoiska promocyjne. Spółdzielnie prezentowały pieczywo i wyroby piekarniczo-cukiernicze ze swoich zakładów, zwracając uwagę na lokalny charakter produkcji oraz różnorodność asortymentu.

Udział w festiwalu pozwolił przybliżyć odwiedzającym ofertę polskich spółdzielczych piekarni i przypomnieć, że produkty wytwarzane zgodnie z lokalnymi tradycjami mają ważne miejsce na krajowym rynku żywności.

07/10

II ETAP • WRZESIEŃ 2025

## Tradycyjne pieczywo podczas dożynek w Warszawie i Spale

Wrzesień 2025 r. był także czasem promocji pieczywa podczas dożynek, wydarzeń silnie związanych z rolnictwem, żywnością i polską tradycją.

W dniach 13–14 września 2025 r. podczas Dożynek Prezydenckich na terenie Pałacu Prezydenckiego w Warszawie stoisko promocyjne przygotowała Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Pruszczu.

Kolejne działania odbyły się 28 września 2025 r. podczas „Dożynek Polskich w Spale 2025”. W ramach wydarzenia przygotowano trzy stoiska promocyjne, za które odpowiadały Gminne Spółdzielnie „Samopomoc Chłopska” w Prasce, Szadku i Bogatyni.

Promocja pieczywa podczas dożynek podkreślała związek między polską produkcją zbożową a działalnością lokalnych piekarni oraz umożliwiała prezentację gotowych wyrobów ich odbiorcom.



08/10

EDUKACJA • JAKOŚĆ I POCHODZENIE

### Systemy jakości żywności – znaczenie dla producentów pieczywa

Konsumenci coraz częściej zwracają uwagę na pochodzenie żywności, skład produktów oraz sposób ich wytwarzania. Systemy jakości żywności pozwalają producentom wyróżniać wyroby spełniające określone kryteria i ułatwiają przekazywanie informacji o ich szczególnych cechach.

Dla spółdzielczych piekarni poznawanie zasad uczestnictwa w takich systemach może być ważnym elementem rozwijania oferty, doskonalenia produkcji oraz promocji wyrobów powstających według lokalnych i tradycyjnych receptur.

W projekcie „Zbożowy Skarb Polski” tej tematyce poświęcono m.in. seminarium branżowe, podczas którego omawiano zasady produkcji, promocji i sprzedaży pieczywa uczestniczącego w systemach jakości żywności. Wymiana doświadczeń między przedstawicielami piekarni była ważnym uzupełnieniem działań wystawienniczych.

09/10

III ETAP • 15 CZERWCA 2026

### Seminarium dotyczące produkcji i promocji pieczywa w Szadku

15 czerwca 2026 r. w Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Szadku odbyło się seminarium pt. „Poznanie zasad produkcji, promocji i sprzedaży pieczywa uczestniczącego w systemach jakości żywności”. W wydarzeniu uczestniczyło 30 osób, co zostało potwierdzone listą obecności.

Prelekcje prowadzili Marek Kowalski – Prezes Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Szadku – oraz Aneta Englot – Prezes Krajowego Związku Rewizyjnego Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”.

Seminarium dotyczyło znaczenia jakości pieczywa, tradycyjnych metod wypieku, sposobów promocji i sprzedaży wyrobów piekarniczych oraz roli systemów jakości żywności. Spotkanie stworzyło możliwość wymiany doświadczeń związanych z działalnością spółdzielczych piekarni i promocją produktów zbożowych.

Wydarzenie stanowiło jeden z głównych elementów edukacyjnych końcowego etapu projektu.



10/10

III ETAP • 16–17 CZERWCA 2026

### Polskie pieczywo na międzynarodowych targach w Wiedniu

W dniach 16–17 czerwca 2026 r. odbył się zagraniczny wyjazd studyjny, którego ważnym elementem było uczestnictwo w międzynarodowych targach branży spożywczej Free From & Premium Food 2026 w Wiedniu w Austrii. W wyjeździe uczestniczyło 40 osób.

Podczas targów promowano pieczywo i wyroby cukiernicze z czterech Gminnych Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”: z Szadka, Bogatyni, Nowego oraz Pruszcza. Prezentacja produktów była okazją do zwrócenia uwagi na różnorodność polskiego pieczywa, lokalny charakter spółdzielczej produkcji i tradycyjne receptury.

Wydarzenie umożliwiło również obserwację sposobów prezentowania produktów na rynku międzynarodowym, zapoznanie się z rozwiązaniami promocyjnymi stosowanymi w branży spożywczej oraz wymianę doświadczeń w zakresie produkcji i sprzedaży żywności.

Udział w targach w Wiedniu stanowił ważne podsumowanie działań realizowanych w ramach projektu „Zbożowy Skarb Polski”, łącząc międzynarodową promocję wyrobów lokalnych piekarni z edukacją i współpracą branżową.



## Materiały informacyjno-promocyjne projektu

**CO TO JEST PIRAMIDA ZDROWEGO ŻYWIENIA I AKTYWNOŚCI FIZYCZNEJ?**  
Jest to jak najbardziej i jak najkrótsze ogólne przedstawienie kompleksowej idei żywienia, której realizacja daje szansę na zdrowe długie życie oraz zachowanie sprawności intelektualnej i fizycznej do późnych lat życia.

**DO KOGO KIEROWANA JEST PIRAMIDA?**  
Piramida kierowana jest do osób zdrowych w celu zachowania dobrego stanu zdrowia. Należy pamiętać, że w przypadku wystąpienia chorób cywilizacyjnych (tęty otyłość, cukrzyca, choroby niedokrwienne serca, nadciśnienie, osteoporoza) konieczna może być modyfikacja proponowanych zaleceń w porozumieniu z lekarzem i dietetykiem. W wielu przypadkach ww. choroby stosowanie się do podanych w piramidzie zasad może zahamować rozwój tych chorób w ich pierwszej fazie.

**JAK ROZUMIEĆ / CZYTAĆ PIRAMIDĘ?**  
Piramida to graficzny opis odpowiednich proporcji różnych, niezbędnych w codziennej diecie, grup produktów spożywczych. Im wyżej piętro piramidy, tym mniejsza ilość i częstota spożywania produktów z danej grupy żywności.

**FUNDUSZE PROMOCJI**

Dofinansowano z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych

# Promocja pieczywa

Realizacja projektu  
„Zbożowy Skarb Polski, czyli dziedzictwo, smak i zdrowie w każdym kęsie”

**FUNDUSZE PROMOCJI**

Dofinansowano z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych



### DOFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW FUNDUSZU PROMOCJI ZIARNA ZBÓŻ I PRZETWORÓW ZBOŻOWYCH

Zadanie: „Zbożowy Skarb Polski, czyli dziedzictwo, smak i zdrowie w każdym kęsie”.

#FunduszePromocji