

08. Uzupełnianie profilu producenta – przykładowe treści

W jakim miejscu uzupełniane będą treści?

Ustawienia → Profil Producenta

Zaczynij od dodania banera, aby uzyskać postępy w profilu.

Prześlij baner

Prześlij swój baner. Rozmiar banera to (1400x450) pikseli.

Zdjęcie profilowe lub logo

Nazwa Producenta nazwa producenta

Kategorie wytwarzanych produktów

Nr telefonu +123456..

Adres Ulica
Ulica (adres)
Ulica 2
Mieszkanie, apartament, jednostka itp. (opcjonalnie)

Miasto Kod pocztowy
Miasto Kod pocztowy / kod pocztov

Kraj *
- Wybierz lokalizację -

Nazwa firmy Nazwa firmy

REGON REGON

Numer NIP Numer NIP

Przykłady znajdują się poniżej – dzięki nim będzie Państwu łatwiej wyobrazić sobie, jak dobierać treści.

Przykładowi Producenci:

- Producent cydru "Złote Jabłko" (nazwa przykładowa)
- Producent serów "Mleczarnia Rzemieślnicza" (nazwa przykładowa)

1. Temat: O sprzedawcy

Ilość preferowanych treści: **Ok 10 zdań**

To będzie najbardziej rozbudowana część Twojego profilu. Zależy nam, żeby Twój potencjalny klient mógł dowiedzieć się wiele o Tobie.

Co możesz zawrzeć w treści?

- Co wytwarzasz jako Producent – ogólnie, jakiego rodzaju produkty grupy produktów ?
- W jakim rejonie/obszarze Dolnego Śląska prowadzisz działalność ?
- Jaki jest status twojej działalności, np. rolnik, przedsiębiorca, inne
- Co jest ważne dla Ciebie w działalności/ czym się kierujesz tworząc produkty? - np produkcja tradycyjna, ekologiczna, wielopokoleniowa, itp.
- Jeżeli Państwo posiadacie można także dodać hasło/tekst reklamowy.



Przyciskiem "Dodaj medium" możesz dodać dodatkowe zdjęcia, którymi chcesz się pochwalić przed swoimi klientami.

Przykładowy tekst do tej zakładki:

Producent cydru "Zielone Jabłko" (nazwa przykładowa):

O sprzedawcy:	Witaj w Wytwórni Cydru "Złote Jabłko"! Jesteśmy producentem cydrów, produkowanych bez sztucznych dodatków i konserwantów ze starannie dobranych odmian i najwyższej jakości jabłek pochodzących z naszych własnych sadów,
----------------------	--

zlokalizowanych w Dolinie Baryczy. Produkujemy cydryliczne i cydryliczne smakowe w wielu odmianach. Działamy jako rolnicy, jesteśmy małą rodzinną firmą, Produkcję i przetwórstwo jabłek rozpoczął mój dziadek już w latach 50-tych XIX wieku. Cydr produkujemy od 2017 roku.

Nasze jabłka pochodzą z upraw ekologicznych, a w naszej działalności dbamy o najwyższą jakość procesów i produktu, stosując zrównoważone praktyki, by zminimalizować wpływ na środowisko.

Producent mleka i serów "Mleczarnia Rzemieślnicza" (nazwa przykładowa):

O sprzedawcy:

Jesteśmy producentami wysokiej jakości mleka i serów, umiejętnie łącząc tradycyjne metody produkcji serów z nowoczesnością.

Działamy w małej wsi na Przedgórzu Sudeckim, w rejonie masywu Ślęży.

Produkujemy różne rodzaje serów podpuszczkowych, od serów klasycznych po sery z różnymi dodatkami. Nasza oferta obejmuje różnorodne smaki serów, począwszy od delikatnych po intensywne, aby zaspokoić różnorodne gusta i oczekiwania klientów.

Wykorzystujemy tradycyjne metody produkcji, opierając się na lokalnych, wysokiej jakości surowcach.

Mleczarnia Rzemieślnicza to miejsce, gdzie troska o jakość, tradycja i świeżość spotykają się, aby dostarczyć klientom wyjątkowe doznania smakowe.

2. Temat: Strona internetowa

Wpisz adres swojego sklepu online, np.:

- winnicaprzykladowa.pl
- mleczarniaprzykladowa.pl

3. Temat: Pomysł na biznes

Ilość preferowanych treści: **Ok 7-10 zdań**

Streszczenie: **Dlaczego założyłaś/eś ten biznes i jakie potrzeby klientów zaspokajasz?**

Przykładowy tekst do tej zakładki:

Producent cydru "Zielone Jabłko" (nazwa przykładowa):

Pomysł na biznes:

Pomysł na założenie "Złotego Jabłka" narodził się stopniowo, na bazie własnych doświadczeń i inspiracji. Na ideę stworzenia wytwórni cydru wpłynęło kilka spraw – moje uwielbienie dla jabłek trwające od dzieciństwa, późniejszej fascynacja procesem produkcji cydru, zauważalne na rynku zapotrzebowanie na alternatywne, tradycyjne, wysokiej jakości napoje niskoalkoholowe i moje pragnienie dzielenia się tą pasją z innymi.

Początki były skromne - w małej piwniczce, eksperymentując z różnymi odmianami jabłek, fermentacją i procesem butelkowania, tworzyłem różne odmiany cydru. Z czasem moje zainteresowanie przerodziło się w autentyczną pasję, a moje eksperymenty z cydrem zdobyły uznanie wśród przyjaciół i rodziny.

W międzyczasie zauważyłem, że na rynku brakuje lokalnych producentów, którzy traktują produkcję cydru jako sztukę i rzemiosło, co przy rosnącym zainteresowaniu konsumentów naturalnymi,

lokalnymi produktami, wpłynęło na decyzję o otwarciu małej wytwórni. Oferując cydr bez sztucznych dodatków, konserwantów czy barwników, chciałem zaspokoić potrzeby osób szukających zdrowszych i wyjątkowych alternatyw na rynku napojów alkoholowych.

Producent mleka i serów "Mleczarnia Rzemieślnicza" (nazwa przykładowa):

Pomysł na biznes:

Pomysł na Mleczarnię Rzemieślniczą powstał z rodzinnej tradycji do tworzenia sera.

Historia mojego serowarstwa zaczęła się z pasji do wyjątkowych smaków i tradycyjnych metod produkcji sera. W moim domu rodzinna tradycja do tworzenia sera sięga 2 pokolenia wstecz. Mama i babcia tworzyły sery na nasze potrzeby.

Fascynacja tym rzemiosłem skłoniła mnie do założenia firmy, aby przekazać klientom unikalne doznania kulinarne.

Chcąc zaproponować coś odmiennego od masowej produkcji, postanowiłem stworzyć miejsce, które łączy tradycję z nowoczesnością, oferując klientom unikalne lokalne produkty wysokiej jakości o wyjątkowym smaku. Nasz serowarski zakład korzysta z tradycyjnych metod wytwarzania, starannie dobranej receptury i lokalnych, wysokiej jakości składników.

Serowarstwo to dla mnie nie tylko biznes, ale także sposób na przekazanie ludziom radości z odkrywania wyjątkowych smaków, które są rezultatem połączenia tradycji, precyzji i zaangażowania w każdym etapie produkcji.

4. Temat: Historia

Ilość preferowanych treści: **Ok 7-10 zdań**

To również obszerna sekcja – Twoi klienci będą chcieli poznać Twoją historię. Podziel się nią.

Streszczenie: **opisz historię Twojego biznesu, początki, rozwój - wpisz daty (roczniki).**

Przykładowy tekst do tej zakładki:

Producent cydru "Zielone Jabłko" (nazwa przykładowa):

Historia:	Pierwsze nasze cydry – dla własnego użytku i dla znajomych powstawały w latach 2015-2016. W 2017 roku powstała wytwórnia cydru (2 rodzaje cydru), w latach 2019-2020 rozbudowaliśmy ją o kolejny budynek. W 2021 roku otworzyliśmy mały sklep z naszymi produktami przy ulicy w W międzyczasie rozszerzyliśmy ofertę o nowe typy cydrów, dodając do wersji klasycznych, napoje zawierające różne połączenia smaków. Obecnie produkujemy 10 rodzajów cydrów, w kilku objętościach (1l, 0,7l, 0,5l, beczki 20l) - łącznie około 20 tys. litrów różnych rodzajów cydru.
------------------	---

Producent mleka i serów "Mleczarnia Rzemieślnicza" (nazwa przykładowa):

Historia:	Zakład powstał w 1995 roku. Początkowo zaadaptowany do działalności został budynek gospodarczy należący do gminy, potem w 2001 roku wybudowaliśmy nowoczesny obiekt, w którym obecnie prowadzona jest działalność.
------------------	--

5. Temat: O produkcji

Opisz w 4-5 zdaniach: **Opisać proces produkcji (maszyną, ręczną, mieszany), etapy produkcji, jakie składniki do produkcji, filozofia i cele produkcji.**

Ilość preferowanych treści: **kilka zdań**

Przykładowy tekst do tej zakładki:

Producent cydru "Zielone Jabłko" (nazwa przykładowa):

O produkcji:	Wiosną rozpoczynamy sezon w sadzie od troskliwej pielęgnacji drzew, dbając o odpowiednie nawożenie i przycinanie. Potem skupiamy się na ręcznym zbiorze świeżych jabłek, starannie wybierając najlepsze odmiany do produkcji cydru. Jesienią następuje proces tłoczenia z wykorzystaniem nowoczesnych maszyn, które jednak zapewniają odtworzenie starego typu tłoczenia, gdzie świeżo zebrane owoce są przekształcane w sok jabłkowy, a następnie poddawane starannej fermentacji. Zimą, podczas procesu dojrzewania cydru, poświęcamy uwagę kontroli jakości, dbając o uzyskanie ostatecznego produktu, który charakteryzuje się doskonałym smakiem i aromatem.
---------------------	---

Producent mleka i serów "Mleczarnia Rzemieślnicza" (nazwa przykładowa):

O produkcji:	Sery składają się z mleka, soli, kultur bakterii starterowych i preparatu koagulującego (najczęściej podpuszczki). W większości przypadków można wymienić następujące etapy produkcji serów podpuszczkowych: <ul data-bbox="617 1407 1380 1995" style="list-style-type: none">• dobór, standaryzacja i pasteryzacja surowca (parametry zależą od gatunku sera),• podgrzewanie i zaprawianie mleka, tj. dodatek startera, koagulantu itd. (parametry zależą od gatunku sera),• krzepnięcie mleka,• obróbka termiczno-mechaniczna skrzepu (parametry zależą od gatunku sera),• formowanie sera (parametry zależą od gatunku sera),• prasowanie (parametry zależą od gatunku sera),• solenie (parametry zależą od gatunku sera),
---------------------	---

- ewentualnie dojrzewanie (parametry zależą od gatunku sera),
- pakowanie, magazynowanie i dystrybucja.

Nasza firma zaspokaja potrzeby klientów, którzy poszukują naturalnych, tradycyjnych produktów spożywczych.

6. Temat: Czym wyróżniają się nasze produkty?

Ilość preferowanych treści: **kilka zdań**

Przykładowy tekst do tej zakładki:

Producent cydru "Zielone Jabłko" (nazwa przykładowa):

<p>Czym wyróżniają się nasze produkty?</p>	<p>Nasze produkty wyróżniają się przede wszystkim doskonałym smakiem i jakością, wynikającą z użycia starannie wyselekcjonowanych, lokalnych odmian jabłek.</p> <p>Dbamy o naturalność naszych cydrów, eliminując sztuczne dodatki, konserwanty i barwniki, co sprawia, że są one zdrową i autentyczną alternatywą na rynku napojów alkoholowych. Nasze produkty są również wyjątkowe pod względem różnorodności smaków wynikających z użytych odmian jabłek i ewentualnych dodatków, oferując bogactwo aromatów, które zaspokajają różnorodne gusta konsumentów.</p> <p>W "Złotym Jabłku" stawiamy również na innowacyjność, eksperymentując z nowymi smakami i technikami, aby dostarczać naszym klientom niezapomniane doświadczenia smakowe.</p>
---	--

Producent mleka i serów "Mleczarnia Rzemieślnicza" (nazwa przykładowa):

<p>Czym wyróżniają się</p>	<p>Nasze produkty wyróżniają się kilkoma kluczowymi</p>
-----------------------------------	---

nasze produkty?

cechami, które stanowią fundament naszej marki:

1. **Tradycja Rzemieślnicza:** Wytwarzamy nasze sery, korzystając z tradycyjnych, rzemieślniczych metod produkcji, co nadaje im autentyczny charakter i wyjątkowy smak.
2. **Wysoka Jakość Składników:** Stawiamy na lokalne, wysokiej jakości surowce.
3. **Różnorodność Smaków:** Nasza oferta obejmuje szeroki wachlarz smaków, począwszy od delikatnych serów kremowych, przez średnio dojrzałe, aż po intensywne, długo leżakowane odmiany. Dbamy o zaspokojenie zróżnicowanych gustów naszych klientów.
4. **Innowacyjność:** Nie boimy się eksperymentować z nowymi smakami i technikami produkcji, co pozwala nam wprowadzać na rynek limitowane edycje i unikatowe kompozycje smakowe.
5. **Indywidualne Podejście:** Nasz serowarski zakład to nie produkcja masowa. Zależy nam na indywidualnym podejściu do każdego produktu, co sprawia, że każdy kawałek sera jest unikalny.

Dzięki tym cechom nasze produkty stanowią nie tylko smaczny dodatek do potraw, lecz również prawdziwe doświadczenie kulinarne, które doceniają klienci poszukujący autentycznych i wyjątkowych smaków.

7. Temat: Kiedy najlepiej kupować nasze produkty?

Ilość preferowanych treści: **kilka zdań**

Przykładowy tekst do tej zakładki:

Producent cydru "Zielone Jabłko" (nazwa przykładowa):

Kiedy najlepiej kupować

Nasze produkty są można kupować przez cały rok,

Wasze produkty?	jednak szczególnie polecamy sięgnąć po nie w sezonie jesiennym i zimowym. To wtedy, po procesie dojrzewania, nasze cydry osiągają pełnię smaku i aromatu, tworząc niezapomniane doświadczenie dla klientów. Na rynek wypuszczane są również specjalne edycje i limitowane wydania, które są dostępne wyłącznie w krótkich partiach.
------------------------	---

Producent mleka i serów "Mleczarnia Rzemieślnicza" (nazwa przykładowa):

Kiedy najlepiej kupować Wasze produkty?	<p>Nasze produkty są dostępne przez cały rok, ale różne sezonowe okresy mogą wpływać na ich dostępność i smak. Warto również sprawdzać nasze nowości i eksperymentalne smaki, które wprowadzamy na rynek regularnie.</p> <p>Zawsze zalecamy śledzenie naszych aktualności i specjalnych ofert, ponieważ regularnie wprowadzamy nowości, które mogą zaskoczyć i zadowolić naszych klientów. Niezależnie od pory roku, nasze sery są gotowe, aby dostarczyć wyjątkowe doznania smakowe.</p>
--	---

8. Temat: Produkty

Streszczenie: **Jakie produkty lub kategorie produktów wytwarzasz?**

Ilość preferowanych treści: **wszystkie produkty i kategorie**

Przykładowy tekst do tej zakładki:

Producent cydru "Zielone Jabłko" (nazwa przykładowa):

Produkty	<p>Oto 6 odmian cydru oferowanych przez "Złote Jabłko" oraz trzy kategorie, które wyróżniają naszą ofertę:</p> <p>Odmiany cydru:</p>
-----------------	--

1. **Klasyczny Wytrawny:** Delikatnie kwasowy, o głębokim i zbalansowanym smaku, idealny dla miłośników tradycyjnego cydru.
2. **Miodowo-Jabłkowy Elegancja:** Połączenie naturalnego miodu z aromatycznymi jabłkami, tworzące cydr o wyjątkowej słodyczy i subtelnym nutach kwiatowych.
3. **Cydr Brzoskwiniowy Uwodziciel:** Zawiera soczyste brzoskwinie, nadając cydrowi świeżość i owocowy charakter, doskonały na letnie dni.
4. **Jabłkowo-Imbirowa Pasja:** Kombinacja intensywnego smaku jabłek z pikantnym imbirem, tworząca cydr o charakterze i wyrazie.
5. **Truskawkowy Romantyk:** Odmiana z dodatkiem słodkich truskawek, nadających cydrowi subtelny i owocowy smak.
6. **Miętowy Raj:** Eksperymentalny cydr z dodatkiem świeżej mięty, oferujący delikatną i mentolową nutę.

Kategorie:

1. **Klasyczne Cydru Wytrawne:** Odmiany cydru charakteryzujące się głębokim smakiem i wytrawnym finiszem, idealne do degustacji.
2. **Cydru Owocowe:** Produkty z dodatkiem różnych owoców, nadające cydrowi świeżości i owocowej słodyczy, doskonałe na różne okazje.
3. **Cydru Aromatyzowane:** Odmiany z dodatkami takimi jak miód, imbir czy rośliny, tworzące unikalne i zaskakujące kombinacje smakowe, które ożywią podniebienie.

Producent mleka i serów "Mleczarnia Rzemieślnicza" (nazwa przykładowa):

Produkty

Jesteśmy specjalistycznym serowarskim zakładem, produkującym szeroką gamę serów rzemieślniczych. Nasza oferta obejmuje sery kremowe o delikatnej

konsystencji, sery dojrzewające o intensywnym aromacie, a także sery młode o świeżym charakterze.

- Sery premium z dodatkami
- Sery w plastrach
- Sery w kawałku
- Sery w bloku
- Sery wędzone
- Sery w eurobloku
- Sery tarte w wiórkach
- Mozzarella

Wytwarzamy produkty przez cały rok, dbając o wysoką jakość surowców i zrównoważoną produkcję, co pozwala nam dostarczać klientom niezapomniane doznania kulinarne. Eksperymentujemy również z unikalnymi smakami, wprowadzając na rynek limitowane edycje i nowości, niektóre z nich są dostępne wyłącznie w określonych okresach w roku.

9. Temat: Doradztwo w sprzedaży

Streszczenie: **Czy doradzacie swoim klientom przy sprzedaży? Jeśli tak, to jak?**
Ilość preferowanych treści: **kilka zdań**

Przykładowy tekst do tej zakładki:

Producent cydru "Zielone Jabłko" (nazwa przykładowa):

Doradztwo w sprzedaży

W "Złotym Jabłku" zależy nam na tym, aby nasi klienci mieli pełną świadomość i zrozumienie naszych produktów, dlatego dbamy o edukację klientów i informacje na temat naszej działalności.

Organizujemy regularne degustacje w naszym lokalu, podczas których nasi eksperci ds. cydru opowiadają o różnych odmianach, procesie produkcji i cechach charakterystycznych dla każdego smaku. Klienci

mogą wtedy spróbować różnych cydrów i uzyskać bezpośrednie wrażenia z ich smaku.

Na etykietach naszych produktów zamieszczamy szczegółowe informacje dotyczące składników, smaku i idealnych okazji do spożycia danego cydru. To pomaga klientom dokładnie zrozumieć, co mogą się spodziewać i jakie są unikalne cechy każdej odmiany.

Nasi pracownicy w punktach sprzedaży są dobrze przeszkoleni i zawsze gotowi, aby służyć pomocą.

Tworzymy również materiały edukacyjne, takie jak broszury czy informacje online, które klient może przeczytać, aby lepiej zrozumieć nasze produkty i procesy związane z produkcją cydru.

Producent mleka i serów "Mleczarnia Rzemieślnicza" (nazwa przykładowa):

Doradztwo w sprzedaży

W naszym serowarskim zakładzie kładziemy duży nacisk na edukację i doradztwo, aby zapewnić klientom najlepsze doświadczenie z naszymi produktami. Oferujemy kilka form doradztwa.

- **Degustacje i Warsztaty edukacyjne:**

Organizujemy degustacje, podczas których klienci mogą próbować różnych smaków serów i dowiedzieć się więcej o procesie produkcji.

Warsztaty pozwalają również na zrozumienie, jakie wina, pieczywo czy owoce doskonale komponują się z naszymi serami. Prowadzimy również zajęcia dla dzieci, tak by edukować naszych przyszłych klientów od najmłodszych lat.

- **Indywidualne doradztwo dla klientów B2B**

- **Obsługa Klienta:** Nasi pracownicy są zawsze gotowi odpowiedzieć na pytania i udzielić porad, zarówno w sklepie, jak i online.

- **Strona www:** Na naszej stronie www prowadzimy blog, w którym zamieszczamy ciekawe propozycje kulinarne wykorzystania naszych produktów. Udzielamy porad dotyczących łączenia różnych serów z daniami i napojami, aby klienci mogli cieszyć się pełnią smaku.

10. Temat: Usługi

Streszczenie: **Jakie świadczysz usługi poza sprzedażą produktów?**

Co może znajdować się w tym opisie?

Na przykład:

- Czy prowadzisz pensjonat, w którym można kupić Twoje produkty
- Albo własny sklep
- Albo czy organizujesz jakieś szkolenia, warsztaty

Ilość preferowanych treści: **kilka zdań**

Przykładowy tekst do tej zakładki:

Producent cydru "Zielone Jabłko" (nazwa przykładowa):

Usługi	<p>Prowadzimy własny sklep lokalny. Nazywa się "Złote Jabłko" mieszczący się w... na ulicy... .</p> <p>Oprócz sprzedaży naszych produktów, "Złote Jabłko" oferuje usługi, które mają na celu zacieśnienie więzi z klientami i tworzenie społeczności miłośników cydru.</p> <p>Regularnie organizujemy warsztaty degustacyjne, gdzie nasi eksperci ds. cydru dzielą się swoją wiedzą na temat różnych odmian, procesów produkcji i sztuki degustacji. To doskonała okazja dla klientów do rozwijania swoich zmysłów smaku i zdobywania głębszej wiedzy na temat cydru.</p>
---------------	---

Producent mleka i serów "Mleczarnia Rzemieślnicza" (nazwa przykładowa):

Usługi	<p>W naszym serowarskim zakładzie skupiamy się głównie na produkcji i sprzedaży wysokiej jakości serów rzemieślniczych. Jednakże, oprócz samej sprzedaży produktów, oferujemy również dodatkowe usługi mające na celu zacieśnienie relacji z klientami oraz edukację kulinarną.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Degustacje i Zwiedzanie Zakładu: Oferujemy degustacje naszych serów w przyzakładowym sklepiku, które są często połączone z możliwością zwiedzenia naszego zakładu.2. Warsztaty Kulinarno-Serowe: Okresowo organizujemy warsztaty, na których uczestnicy mogą nauczyć się, jak parować sery z winem, pieczywem czy owocami. To świetna okazja do rozwijania zainteresowań kulinarnych.3. Współpraca z Restauracjami i Sklepami Delikatesowymi4. Konsultacje kulinarne: Oferujemy konsultacje dotyczące doboru serów do konkretnych potraw dla restauratorów czy szefów kuchni.
---------------	---

11. Temat: Współpraca z klientami

Streszczenie: **Czy masz jakieś historie współpracy z klientami, którymi warto się podzielić?**

Np. klienci indywidualni, restauracje konkretne, sklepy, targi.

Ilość preferowanych treści: **kilka zdań**

Przykładowy tekst do tej zakładki:

Producent cydru "Zielone Jabłko" (nazwa przykładowa):

Współpraca z klientami	<p>Nasze produkty kierujemy do klienta indywidualnego jak również do sklepów, restauracji, hoteli. Regularnie uczestniczymy w targach branżowych.</p> <p>Od kilku lat organizujemy wyjątkowe wydarzenie dla naszych stałych klientów, które nazwaliśmy "Wieczorem Podniebienia". Podczas tego wyjątkowego wieczoru zapraszamy ich do naszej cydrowni, aby celebrować smak i aromat cydrów "Złotego Jabłka", gdzie organizujemy spotkanie z naszym głównym cydrownikiem, który opowiada o procesie tworzenia limitowanej edycji, dostępnej tylko dla uczestników wydarzenia.</p> <p>W trakcie wieczoru odbywają się również konkursy, w których nasi klienci mogą wygrać specjalne nagrody. Dzięki temu wydarzeniu, nasi klienci mogą się poczuć częścią społeczności "Złotego Jabłka".</p>
-------------------------------	--

Producent mleka i serów "Mleczarnia Rzemieślnicza" (nazwa przykładowa):

Współpraca z klientami	<p>Opisz swoje ciekawe doświadczenia współpracy z klientami.</p> <p>Podziel się wyjątkową historią relacji z klientem.</p> <p>Może masz historie, w których dzięki współpracy z klientami powstały nowe produkty, zmiany /innowacje w firmie?</p>
-------------------------------	---

12. Temat: Dowód społeczny

Co może znajdować się w tym opisie?

Na przykład:

- Posiadane wyróżnienia
- Nagrody, certyfikaty, recenzje
- Linki lub publikacje dot. Państwa działalności
- Kluczowe/nieprzeciętne opinie Państwa Klientów
- Cykliczny udział w wydarzeniach branżowych

- Wsparcie lokalnej społeczności.

Ilość preferowanych treści: **kilka zdań**

Przykładowy tekst do tej zakładki:

Producent cydru "Zielone Jabłko" (nazwa przykładowa):

Dowód społeczny	<p>Oto kilka naszych certyfikatów:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Certyfikat Ekologiczny: Potwierdza, że nasze jabłka pochodzą z upraw ekologicznych, a proces produkcji jest zgodny z normami ekologicznymi, eliminując użycie sztucznych pestycydów czy nawozów.2. Certyfikat Zrównoważonej Produkcji: Świadczy o tym, że nasza cydrownia dba o zrównoważone praktyki, minimalizując wpływ na środowisko, kontrolując zużycie energii i odpadów oraz wspierając lokalne społeczności.3. Certyfikat Jakości: Potwierdza wysoką jakość naszych produktów, zarówno pod względem składników, jak i procesu produkcji. Może być przyznawany na podstawie badań sensorycznych i analiz chemicznych.4. Certyfikat Lokalnego Producenta: Oznacza, że "Złote Jabłko" jest lokalnym producentem, wspierającym lokalną gospodarkę i promującym regionalne tradycje.5. Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności: Potwierdza, że nasze produkty spełniają najwyższe standardy bezpieczeństwa żywności, eliminując ryzyko związane z potencjalnymi zagrożeniami zdrowotnymi.6. Certyfikat Innowacyjności: Wskazuje, że "Złote Jabłko" wyróżnia się innowacyjnymi podejściami do produkcji, eksperymentując z nowymi
------------------------	--

smakami, technologiami czy też organizując wyjątkowe wydarzenia branżowe.

Otrzymane opinie naszych klientów:

Ocena 1:



"Złote Jabłko to prawdziwa perełka wśród cydrów! Ich klasyczny wytrawny jest niezwykle zbalansowany i głęboko aromatyczny. Cenię ich pasję do lokalnych odmian jabłek i transparentność w procesie produkcji. To nie tylko cydr, to prawdziwe doświadczenie smakowe!"

Ocena 2:



"Przypadkowo trafiłem na "Złote Jabłko" i od tamtej pory jestem ich wiernym klientem. Brzoskwinowy Uwodziciel to po prostu raj w ustach - idealne połączenie świeżości brzoskwiń z delikatnym pikantnym posmakiem. Bardzo doceniam również ich zaangażowanie w społeczność i organizację fantastycznych wydarzeń degustacyjnych."

Ocena 3:



"Zakochałem się w Truskawkowym Romantyku od pierwszego łyku! To niezwykle orzeźwiający i subtelny cydr z wyrazistym smakiem świeżych truskawek. Jakość produktów "Złotego Jabłka" jest zawsze na najwyższym poziomie, a obsługa klienta zawsze jest przyjazna i pomocna. Polecam każdemu poszukiwaczowi nowych smaków!"

Producent mleka i serów "Mleczarnia Rzemieślnicza" (nazwa przykładowa):

Dowód społeczny

Wymień/opisz/pokaż przykładowe:

- **Certyfikat nr PL-EKO-07-08010** wydany przez Agro-Bio-Test – potwierdzający, że produkcja

naszych serów jest w pełni ekologiczna

- **Certyfikat "Dobre bo Lokalne"** - certyfikat lokalności "Dobre bo Lokalne", przyznawany w procesie certyfikacji mającym na celu zrzeszenie lokalnych przedsiębiorców, ich wyróżnienie, identyfikację oraz pokazanie produktów i usług lokalnych.

Powyższe opisy są przykładowe i nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstw – zostały przygotowane przez zespół DPR.