



číslo 4

červenec 2013

www.regionálnipotravina.cz

Nově oceněných je rovná stovka. Známé vítěze ze všech 13 krajů

Od dubna do konce června probíhala ve všech krajích hodnocení, ze kterých vzešlo sto nových držitelů značky Regionální potravina. Hodnotitelské komise vybíraly z téměř 1100 přihlášených regionálních výrobků. Největší zájem o účast v soutěži měli výrobci z Ústeckého a Královéhradeckého kraje. Zelenomodré logo Regionální potravina bude od začátku soutěže nosit na obalu celkem 373 výrobků.

Do soutěže se v letošním roce přihlásilo 362 producentů s 1082 výrobky, což je za dobu trvání soutěže největší počet. Celkový přehled počtu přihlášených a oceněných výrobků ve všech krajích najdete na 3. straně. Nejtěžší rozhodování měla letos porota v Ústeckém kraji, kde se přihlásilo celkem 150 výrobků.

Jak dosáhli nejvyššího počtu přihlášených výrobků v republice? „*Propagovali jsme soutěž v médiích, ale také v osobním kontaktu s výrobci. Vysvětlovali jsme jim smysl soutěže, pomáhali jsme při zpracovávání přihlášek atd. Byla to každodenní práce od konce dubna do uzavření soutěže v červnu,*“ doplňuje Ludmila Holadová.



Hodnotitelské komise doporučily výrobky k ocenění ministru zemědělství. Oficiálním držitelem značky se proto vítězný výrobek stává až po obdržení certifikátu na slavnostním krajském vyhlášení. To má za sebou zatím pět krajů. Naposledy o uplynulém víkendu jihočeské Holaršovice, kde si výrobci převzali certifikát a plakety

z rukou nového ministra zemědělství Miroslava Tomana. Více o předávání v Holaršovicích se dozvíte na straně 4.



Přijďte se podívat na největší zemědělskou a potravinářskou událost roku - Zemi živitelku

Přelom srpna a září bude tradičně svátkem pro všechny fanoušky českého a moravského zemědělství. Od čtvrtka 30. srpna do úterý 4. září ovládne českobudějovické výstaviště 40. ročník Země živitelky. Hlavním mottem letošní výstavy je „Budoucnost českého zemědělství a českého venkova“.



Expozice značky Regionální potravina nabídne bohatý program pro širokou veřejnost. Jeho hlavní hvězdou bude

v den zahájení výstavy dvojice kuchařů Filip Sajler a Ondřej Slanina z pořadu Kluci v akci. Kuchařský um předvedou divákům od 10 do 12 a od 14.30 do 16.30, kdy připraví pokrmy podle čtyř receptů z oceněných Regionálních potravin. Mezi dopoledním a odpoledním blokem kuchařské show si mohou diváci zajít pro jejich autogram.

Od pátku do neděle Kluky v akci vystřídá šéfkuchař Petr



Šíma, jihočeský patron a specialista na místní gastronomii, který má za sebou spolupráci s agenturou Czech Tourism při prezentaci české kuchyně a jejích specialit v Paříži, Berlíně či v Římě. Připraví denně 300 degustačních porcí pro širokou veřejnost.

V rámci programu se představí kraj Vysočina s prezentací sýrů a dále Ústecký, Plzeňský, Olomoucký a Jihomoravský kraj. Agrární komora představí svůj program na podporu mléka Bílé plus, který podpoří soutěží v pití mléka na čas. Nebudou chybět ani soutěže Potravinářské komory o nejrychlejší jedlíky párků a nejlepší bramborový salát.

Po celou dobu výstavy se diváci mohou aktivně zapojit a vyhrát chladicí tašku plnou Regionálních potravin. Soutěžícím stačí vyplnit několik otázek a ti, kdo najdou správnou odpověď, budou zařazeni do slosování. Tři šťastlivci se budou losovat každý den vždy v 16.30.

Značku Regionální potravina bude prezentovat se svými stánky 14 oceněných producentů, bohužel jejich počet jsme museli limitovat kvůli krácení rozpočtu. Diváci najdou naproti hlavní expozici stánky oceněných firem Bohemilk, Vitaminátor, Kand, Zubr, masnou výrobu Moravan, farmáře Jaroslava Crháka, včelaře Vavřince Turčina, firmu Rakytník Pavla Cvrčka, zmrzlináře Henricha Schwarzkopfa, Polabské mlékárny, H+B jatky Žatec, Corax Trading se sušeným masem z Třeboňského kapra, Miltru a zavařeniny Via Delicia.

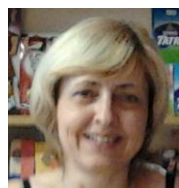
Výstavní prostor Regionální potraviny najdete spolu s Klasou v pavilonu T, který bude průchozí s Pavilonem Venkova.

Anketa s oceněnými výrobci

Značka zná letos nově oceněné výrobky a jejich producenty. Zeptali jsme se nováčků v soutěži i zkušených matadorů na jejich očekávání či zkušenosti se značkou.

Otázky pro nově oceněné producenty

1. Hlásili jste se do soutěže Regionální potravina poprvé?
2. Jak jste se o značce a soutěži dozvěděli?
3. Co od značky očekáváte?



Milena Tarabová

**Majitelka cukrárny Rožďalovice,
Středočeský kraj**

Rožďalovický rohový koláč

1. Hlásili jsme se poprvé.
2. O značce jsem se dozvěděla už vloni z internetu, ale nestihla jsem se přihlásit.
3. Očekáváme, že bude větší zájem o naše výrobky a že se naše firma dostane do širšího povědomí



Michaela Dubová

Statek Horní Dvorce, Jihočeský kraj

Gouda zrající pod mazem

1. Hlásili jsme se již podruhé, ale s jiným výrobkem.
2. O soutěži jsme se dozvěděli z Agrární komory a díky soutěži Chutná hezky Jihočesky.
3. Jsme začínající firma, sýrárenský provoz máme schválený dva roky, tudíž se chceme dostat více do povědomí zákazníků a potenciálních odběratelů.



Jiří Pykal (manažer, obchod)

Biofarma Sasov, kraj Vysočina

Bio Sasovská klobása

1. Do soutěže jsme se přihlásili podruhé. Poprvé to bylo v roce 2010, kdy jsme přihlásili dva jiné výrobky. Letos jsme se přihlásili s Bio Sasovskou klobásou, která je i držitelem certifikátu CEFF - potraviny bez éček.
2. Informace o soutěži nám vždy pravidelně zasílá pan inženýr Coufal z Okresní agrární komory Třebíč. Kromě toho sledujeme pravidelně se zájmem vše, co se týká

regionální produkce. Naše bio vepřové a hovězí maso a masné výrobky jsou nově držiteli značky Vysočina regionální produkt, a také náš faremní obchůdek je držitelem standardu prodejna regionálních produktů.

3. Od značky neočekáváme žádný velký ekonomický efekt, ale vnímáme ji jako další z několika snah o osvětu spotřebitelů, aby místo anonymní, často i dovozové produkce, objevili místní farmáře a výrobce potravin. Jsme rádi, když tím, že do soutěže přihlásíme náš výrobek, můžeme alespoň trochu pomoci tomu, aby lidé z Vysočiny a České republiky nesledovali jen cenu, ale i původ a kvalitu potravin.

Otázky pro opakovaně oceněné producenty

1. Co je zdrojem Vašeho opakovaného úspěchu v soutěži?
2. Splnila značka Vaše očekávání? Co Vám přináší?



Josef Pulíček

Kozí farma Pěnčín, Liberecký kraj

Bio ovčí mléko

1. Nadstandardní kvalita, mimo jiné v bio režimu. Tu zajišťuje celý proces – od hygieny, čistoty, krmení zvířat.

2. Je to dobrá propagace našich výrobků. Nedá se vyčíslit vliv na prodej, můžeme ale zákazníkům nabízet výrobky s tím, že získaly ocenění.



Petr Kopecký

Mlékárna Kopecký, Středočeský kraj

Sýr Popelák

1. Děláme typ produktu, který je na českém trhu zatím ojedinělý. Je to výjimečná specialita pro zákazníky gurmety.

2. Objednávky se nám díky ocenění nehrnou. Osobně to беру jako reklamu výrobků, která je zadarmo. Pomůže zviditelnit, ale nemá ekonomický efekt.



Jiří Talaš

Talašovo zahradnictví, Zlínský kraj

Talašovo kysané zelí – červené

1. Zelí děláme bez chemických přísad, je

jenom čistě kvašené a lidem chutná.

2. Zásoby zelí nám vždy vydržely do konce října. Letos jsme měli ale vyprodáno už v květnu. Ocenění se nám velmi odrazilo na prodeji, jezdí sem hodně cizích lidí.

Jaká byla v letošní soutěži konkurence? Přinášíme vám čísla přihlášených výrobců v roce 2013

| Kraj | Přihlášení výrobci | Přihlášené výrobky | Oceněné výrobky |
|-----------------|--------------------|--------------------|-----------------|
| Jihočeský | 26 | 83 | 7 |
| Jihomoravský | 34 | 99 | 8 |
| Karlovarský | 19 | 67 | 8 |
| Královéhradecký | 41 | 115 | 9 |
| Liberecký | 17 | 45 | 7 |
| Moravskoslezský | 27 | 77 | 8 |
| Olomoucký | 33 | 85 | 8 |
| Pardubický | 24 | 100 | 7 |
| Plzeňský | 22 | 52 | 6 |
| Středočeský | 26 | 72 | 8 |
| Ústecký | 45 | 150 | 9 |
| Vysočina | 25 | 65 | 8 |
| Zlínský | 23 | 72 | 7 |

Pojízdna prodejna na cestách prodala přes tisícovku oceněných výrobků

Pojízdna prodejna má za sebou prvních deset zastávek a směle pokračuje ve své jízdě regiony. Zatím si oceněné Regionální potraviny mohli nakoupit zákazníci v Čechách, v srpnu zamíří prodejna na kolech na Moravu. O kvalitní produkty z regionů je podle prvních statistik zájem. Lidé mohou v Čechách vybírat z 63 výrobků od 33 producentů, na Moravě pak bude nabídka ještě širší.



Největší zájem je o sýry a paštiky. V prodejnosti vítězí Haťovský sýr s bílou plísní z Mlékárny Kopecký, který nasadil laťku vysoko již v loňském roce. Ze sýrů si našly dobrou cestu k zákazníkům i Sýr poloostěpek a Královský

archivní sýr od firmy Miltra. Oblíbená je Bítešská paštika hrubá z Uzenářství a lahůdek Sláma z Vysočiny.

Na každé zastávce mohou zákazníci ochutnat několik oceněných výrobků. Povědomí o značce Regionální potravina zkoumá mezi kolemjdoucími tým hostesek. Názory zákazníků tak Regionální potravina zužitkuje pro další komunikaci značky.

Podívejte se na plán zastávek prodejny v srpnu a září:

| | | | |
|--------|---------------|--|-------|
| 2. 8. | Liberec | Farmářské trhy před OC Forum | 7-15 |
| 3. 8. | Opočno | Porcinkule | 8-20 |
| 4. 8. | Hostinné | Porcinkule | 8-18 |
| 9. 8. | Břeclav | Farmářské trhy před KD Delta | 8-16 |
| 10. 8. | Hodonín | Svatovavřínecké slavnosti | 10-20 |
| 11. 8. | Kyjov | Dožínky | 10-18 |
| 15. 8. | Telč | Historické slavnosti města | 10-20 |
| 16. 8. | Jihlava | Prázdninový jarmark | 9-17 |
| 18. 8. | Šumperk | Mezinárodní folklorní festival | 10-20 |
| 22. 8. | Zlín | Mezinárodní festival dechových a folklorních souborů | 10-20 |
| 23. 8. | Kroměříž | Dožínky zlínského kraje | 10-18 |
| 24. 8. | Krnov | Farmářské slavnosti | 10-16 |
| 25. 8. | Frýdek Místek | Frýdecké historické slavnosti | 9-18 |
| 28. 8. | Brno | Mezinárodní folklorní festival | 10-20 |
| 29. 8. | Blansko | Farmářské trhy | 8-17 |
| 31. 8. | Plzeň | Farmářské trhy v ulici Pallova | 8-13 |
| 1. 9. | Hlinsko | Adámkovy folklorní slavnosti | 9-17 |
| 6. 9. | Louny | Veletrh Potravinářský a nápojový salon | 9-17 |
| 7. 9. | Peruc | Celokrajské dožínky Ústeckého kraje | 8-17 |
| 13. 9. | Semily | Semilský pecen | 9-18 |
| 14. 9. | Dvůr Borčice | Farmářské slavnosti | 10-16 |
| 15. 9. | Litoměřice | Zahrada Čech | 9-17 |

Holašovické Selské slavnosti hostily vítěze Jihočeské Regionální potraviny 2013

Sedm producentů získalo na tradičních folklorních slavnostech ocenění Regionální potravina Jihočeského kraje. Převzali jej z rukou ministra zemědělství Miroslava Tomana a hejtmána Jiřího Zimoly v pátek 26. července.

Do soutěže se v Jihočeském kraji přihlašují některé firmy opakovaně a daří se jim uspět. Příkladem jsou Pekařství

Nodes Český Krumlov, uzenář Libor Novák nebo výrobce mléčných produktů AGROLA. „Tito výrobci se snaží přijít každý rok s novinkou a o značku se chtějí znovu ucházet. Každým rokem se nám hlásí také přibližně 35 % nováčků. Někteří si dokonce ocenění aktivně vyhledají sami, dříve než je oslovíme. To byl případ líkerky Hill's Liqueur z Jindřichova Hradce nebo firmy CORAX TRADING, která přišla se sušeným masem z Třeboňského kapra,“ uvedl koordinátor místní soutěže Adolf Boháček.



Ministr Miroslav Toman ochutnává sýry ze Statku Horní Dvorce.

Holašovické slavnosti nabídl opět to nejlepší z českých a slovenských folklorních tradic a řemesel. Sjelo se tam 250 lidových umělců a řemeslníků a řada folklorních souborů z Česka, Slovenska, Ruska i Rakouska.



Kontakty

Státní zemědělský intervenční fond:

Ing. Kateřina Budínová

e-mail: katerina.budinova@szif.cz, tel.: 222 871 634

Mgr. Kateřina Ratajová

e-mail: katerina.ratajova@szif.cz, tel.: 222 871 370

Ing. Petra Podařilová Havlíčková

e-mail: petra.podarilovahavlickova@szif.cz, tel.: 222 871 349