



číslo 6

září 2013

www.regionálnipotravina.cz

## Pojízdná prodejna si na turné po Čechách a Moravě získala mnoho příznivců

Prázdninové putování zakončila pojízdná prodejna v neděli 15. září na Zahradě Čech v Litoměřicích. Od začátku prázdnin navštívila 32 koutů republiky a najela téměř 6 tisíc kilometrů. Měla za cíl představit oceněné výrobky ve všech 13 regionech a vysvětlit zákazníkům, v čem jsou produkty se značkou Regionální potravina lepší. Celkově se jí podařilo oslovit přes 80 tisíc zákazníků.



Ti si mohli u pultu prodejny vybrat z nabídky 82 výrobků od 48 producentů. Mnohé kolemjdoucí mohla přesvědčit k nákupu vybraná chuť oceněných potravin – celkem prodejna nabídla přes 11 tisíc ochutnávkových porcí.



„Největší zájem byl tradičně o sýry a uzeniny. V počtu prodaných kusů zvítězily sýry od Miltry – Královský archivní sýr a Polooštěpek, na třetím pomyslném žebříčku se umístil Dezertní sýr z Olešnice,“ říká vedoucí oddělení podpory značek Klasa a Regionální potravina Kateřina Ratajová. Z uzenin a masných výrobků se dobře prodávala Pašerácká klobása od firmy Carnex a Bítešská hrubá paštika od Uzenin a lahůdek Sláma.



Prodejna navštívila nejčastěji místa spjatá s regionální gastronomií – farmářské trhy, jarmarky a nechyběla ani na místních slavnostech, většinou spojených s vyhlášením letošních vítězů značky. Personál prodejny provedl mezi zákazníky a kolemjdoucími také dotazníkové šetření. Většina z téměř tisícovky dotázaných značku znala a spojuje si ji s kvalitními výrobky z regionů, uvítali by však širší nabídku oceněných výrobků v běžných obchodech.

## Spotřebitelská soutěž má přímou podporu ve vybraných obchodech a hypermarketech



Tady je svět ještě v pořádku.

Značka Regionální potravina našla pro podporu spotřebitelské soutěže silné partnery. Jsou jimi obchodní řetězce a sítě farmářských obchodů, které se dlouhodobě profilují podporou regionální produkce.

Silného spojení našla značka ve všech hypermarketech **Globus** po celé republice, kde zákazníci navíc mohou poznat oceněné výrobky díky jejich speciálnímu označení logem Regionální potravina v regálech. Na soutěž o ledničku plnou Regionálních potravin a 10 000 skládacích nákupních tašek upozorňují i plakáty, letáky a další materiály.



**SKLIZENO** opravdové jídlo **grunt**

Dalším strategickým partnerem pro propagaci soutěže a značky Regionální potravina je síť hypermarketů **Interspar**, prodejny **Konzumu Ústí nad Orlicí**, síť farmářských potravin **Náš Grunt** a **Sklizeno**. Zapojí se také prodejna zdravé výživy **Green House** v Klatovech.



#### Akční soutěžní týdny

Ve všech zmíněných obchodech (mimo Intersparu) bude možné získat v rámci akčních soutěžních týdnů skládací nákupní tašku přímo na prodejně. Stačit k tomu bude nákup čtyř výrobků oceněných značkou Regionální potravina.

**Akční soutěžní týdny na prodejnách budou probíhat v následujících dnech:**

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Globus                 | 14. 10. – 27. 10. |
| Konzum Ústí nad Orlicí | 28. 10. – 10. 11. |
| Sklizeno               | 28. 10. – 10. 11. |
| Náš Grunt              | 11. 11. – 24. 11. |
| Green House            | 18. 11. – 1. 12.  |

#### Kluci v akci vaří s Regionální potravinou i na podzim

Kluci v akci pokračují ve vaření z Regionálních potravin i na podzim. V září se odvysílal na ČT 1 díl z Jihomoravského kraje a 19. října se můžeme těšit na díl z Liberecka.

Na Jižní Moravě Kluci natáčeli v období žní. Kromě jízdy v kombajnu však stihli navštívit i oceněné producenty a uvařit z jejich surovin lákavé recepty. První zastávkou byla farma Evy Sedlákové z Šošůvky, oceněné za kozí sýr Sedlák. V Křenovicích u Slavkova pekl Ondřej Slanina společně spolu s paní Evou Bílkovou Smetanový dezert. V Židlochovicích v Řeznictví Janíček – Čupa kluci ochutnali tamní pršut. Recepty spolu s videem najdete na stránkách [České televize](#).



#### Ocenění producenti budoují v soutěžích pro podnikatele Živnostník roku i Český patron

Soutěž Živnostník roku 2013 zná finalisty z prvních pěti hodnocených krajů České republiky. Jsou mezi nimi i držitelé Regionální potraviny František Dlask z Ústeckého kraje a Pavel Janoš z Pardubic. V soutěži pro domácí podnikatele Český patron na oplátku uspěl Krchlebský koláč Heleny Konopíkové a Tvarůžková cukrárna Zbyňka Poštulky.

## Živnostníci roku z Pardubic a Varnsdorfu

František Dlask a Pavel Janoš postupují jako krajší vítězové do celostátního kola, kde se utkají v konkurenci dalších dvanácti regionálních živnostníků. **Hlasujte i vy od 23. 10. do 10. 11. formou SMS. Pro možnosti hlasování sledujte [www.firmaroku.cz](http://www.firmaroku.cz).**

František Dlask provozuje dvě kavárny vídeňského typu - jednu ve Varnsdorfu a druhou ve Šluknově. Podniká už od roku 1996, kdy začal ještě při studiu provozovat bufet v divadle. Jako vystudovaný hoteliér a absolvent Institutu turismu tak zůstal v oboru. „Soutěž Živnostník roku mi doporučil oceněný kolega z Regionální potraviny – Zbyněk Poštulka. Byl u nás v cukrárně náhodou na návštěvě a soutěž mi doporučil jako dobrou zkušenost i propagaci,“ říká František Dlask. Nabídka Dlaskovy kavárny se odlišuje výbornými domácími zákusky – za svůj větrník získala v roce 2012 značku Regionální potravina.



František Dlask (vlevo) a Pavel Janoš po udělení regionálních cen v soutěži GE Money Bank Živnostník roku.

Pavel Janoš po revoluci úspěšně navázal na rodinné perníkářské řemeslo: „Žil jsem v rodině, kde voněl marcipán a perník. Když se před 25 lety podmínky změnila, rozhodl jsem se zachovat rodinnou tradici. Pečeme podle nejstarší receptury. No nechte ležet staré cukrářské knihy s recepty, formy, starožitný šlehač či hnětač ladem.“ Za sadu Pardubického perníku získal Pavel Janoš značku Regionální potravina v roce 2010.

## Český patron 2012

V soutěži Český patron, kterou pořádá Hospodářská komora ČR, uspěli také další producenti z rodiny Regionální potraviny. V kategorii Z naší země se umístila na druhé příčce Helena Konopíková s Krchlebskými koláči a na třetím místě Zbyněk Poštulka s Tvarůžkovou cukrárnou.

## Zahrada Čech, Dožínky Královéhradeckého kraje i festival Jak šmakuje Moravskoslezsko přivítaly nově oceněné

V září se ocenění Regionální potravina dočkali výrobci ve třech krajích. Nejprve v Ústeckém na tradičním veletrhu Zahrada Čech. „Zahrada Čech nemohla být zahájena lépe než oceněním producentů, kteří se snaží nabízet kvalitní regionální potraviny. Velmi mne těší, že právě v Ústeckém kraji, který si lidé mohou spojovat spíše s průmyslem, existuje tolik kvalitních výrobců. Letos se nám sešlo devět oceněných, což považuji za velký úspěch,“ uvedl ministr zemědělství Miroslav Toman.

Druhý zářijový víkend se značka předávala na Královéhradeckých krajských dožínkách. Mezi oceněné letos patří i Milan Hovorka z Hořic se svými trubičkami: „Značka Regionální potravina mi určitě pomůže, je to určitá forma propagace, kterou si jako malovýrobce nemohu dovolit. Také mě těší, že se lidé více zajímají o to, co jí a odkud to pochází,“ říká jejich výrobce Milan Hovorka.

Den po svátku svatého Václava se na bruntálském zámku předávala Regionální potravina Moravskoslezského kraje v rámci gastronomického festivalu, Jak šmakuje Moravskoslezsko. Společnost Beskyd Fryčovice získala v soutěži ocenění již potřetí, tentokrát za Moravské kysané zelí vařené. „Značka pro nás znamená prestiž a slyší na ní i nákupčí v řetězcích. Jsem rád, že se podporují české firmy, které využívají českou produkci. My se snažíme tento přístup rozšiřovat a v rámci skupiny AGROMĚŘÍN nabízet ryze české produkty přímo zákazníkům ve vlastních prodejnách potravin Rynek,“ vysvětlil ředitel Beskyd Fryčovice Leo Volný.



## Kontakty

### Státní zemědělský intervenční fond:

Mgr. Kateřina Ratajová

e-mail: [katerina.ratajova@szif.cz](mailto:katerina.ratajova@szif.cz), tel.: 222 871 370

Ing. Petra Podařilová Havlíčková

e-mail: [petra.podariilovahavlickova@szif.cz](mailto:petra.podariilovahavlickova@szif.cz), tel.: 222 871 349