



číslo 7

říjen 2013

www.regionálnipotravina.cz

Dvě desítky producentů představí reportáže na Českém rozhlase

Od listopadu zazní příběhy 22 oceněných producentů na 11 regionálních stanicích Českého rozhlasu. Série dvouapůlminutových reportáží vznikala přímo u vybraných producentů na jejich farmách či ve výrobních provozech v režii rozhlasových reportérů.

„Cílem pořadů je zvýšit povědomí o oceněných producentech přímo v místech, kde působí. Regionální stanice tam mají dobrou poslechovost. Proto jsme propojili značku Regionální potravina s Českým rozhlasem, který má téměř v každém kraji svou redakci,“ říká vedoucí oddělení podpory značek Klasa a Regionální potravina Kateřina Ratajová.

Součástí reportážního cyklu o producentech bude i soutěž pro posluchače o 40 skládacích košíků a tašek s logem Regionální potravina. Na stanicích Českého rozhlasu zároveň poběží celkem 1 400 sponzorských vzkazů.

Kluci v akci vařili v říjnu na Liberecku, v jižních Čechách i na Ústecku

Kluci v akci uzavřeli letošní vaření s Regionální potravinou ve třech krajích. V říjnu vařili pod libereckou dominantou Ještědem, v jižních Čechách okusili Blatenskou rybu i sušené kapří Jerky a spanilou kuchařskou jízdu za místními potravinami zakončili na Ústecku v Žateckém pivovaru či ve varnsdorfské cukrárně. Všechny díly Kluků v akci s Regionální potravinou najdete na stránkách České televize v archivu pořadů společně s recepty.

Varnsdorf, městečko na samém severu Čech, je dokladem, že živnostenskému podnikání a poctivým potravinářům se může dařit i v regionech s nelehkou ekonomickou situací. Kluci v akci v posledním díle navštívili dva takové producenty. V Cukrárně Sluníčko, která získala ocenění za Brusinkový řez, upekli tuto specialitu podle rodinného

receptu po babičce společně s majitelkou Beatrice Žítkovou.



Ve Varnsdorfském uzenářství se pak zaměřili na tajemství výroby místních oceněných klobásek Apetito a společně s majitelem Petrem Žítkem připravili ostře laděný fazolový salát s klobásou.

Regionální potraviny budou v listopadu k ochutnání ve vybraných obchodech

V druhé polovině listopadu proběhnou ochutnávky oceněných výrobků ve vybraných obchodech řetězce Globus, v síti Sklizeno, Náš grunt a Terno. Zákazníci ochutnají pouze produkty dostupné na konkrétní prodejně, aby si je mohli přímo na místě i zakoupit. Do konce listopadu se navíc mohou stále zapojit do spotřebitelské soutěže.



Ledničku s Regionální potravinou získalo už pět výherců

Spotřebitelská soutěž o sedm luxusních ledniček Samsung plných oceněných výrobků je v plném proudu. Od začátku září našlo své majitele již pět z nich, dvě stále čekají na vylosování jmen šťastlivců během listopadu.

Ostatní soutěžící jsou motivováni jistou odměnou v podobě skládací nákupní tašky za nákup čtyř oceněných výrobků. Soutěž trvá do konce listopadu. Inspirujte své blízké, ať se neváhají zapojit. Podpořte tím prodej svých oceněných potravin. Vítězové hlavní výhry jsou pravidelně zveřejňováni na webu a facebooku Regionální potraviny.

Vánoční nadílku rozdává Regionální potravina zákazníkům s předstihem

Poslední týden v listopadu a první prosincový se bude na vybraných obchodech opět soutěžit. Tentokrát o dárky, které se hodí k vánočnímu pečení jako ulité – chňapka a kuchařská zástěra.

Dostane je každý, kdo nakoupí alespoň 4 výrobky oceněné Regionální potravinou. Soutěžit se bude ve všech obchodech Sklizeno a Náš Grunt a ve vybraných prodejnách Globus. V jednáni je i síť ochodů Konzum Ústí nad Orlicí a Terno České Budějovice.

Rozdáváme vánoční dárky

Stačí koupit 4 výrobky Regionální potravina a ihned získáte praktický dárek!

2 500x kuchařská chňapka

2 500x kuchařská zástěra

Soutěž trvá od 25. 11. do 8. 12. 2013 nebo do vyčerpání dárků na prodejně.
Více informací na www.regionálnipotravina.cz

Hlasujte pro regionální producenty v Živnostníkově roku do 11. listopadu!

Finálové klání v soutěži GE Money Bank Živnostník roku se blíží ke konci. Do 11. listopadu můžete hlasovat pomocí SMS pro jednoho z regionálních vítězů soutěže. V konkurenci 14 soutěžících budou o nejvyšší ostruhy bojovat i držitelé Regionální potraviny: Pavel Janoš za Pardubický kraj, František Dlask za Ústecký kraj a Pavel Košec za Moravskoslezský kraj.

Pět živnostníků s největším počtem hlasů od diváků a fanoušků pak postoupí před finálovou porotou, která rozhodne o pořadí na 1. – 3. místě. Pro postup svého favorita stačí poslat SMS na číslo 900 11 09 ve tvaru ZIV mezera a číslo soutěžícího. Více na www.firmaroku.cz.



FINALISTA Č. 2

ZIV 2

PAVEL JANOŠ

výrobce perniku

PARDUBICKÝ KRAJ



FINALISTA Č. 4

ZIV 4

FRANTIŠEK DLASK

provozovatel cukrárny
a kavárny, výrobce cukrovínek

ÚSTECKÝ KRAJ



FINALISTA Č. 12

ZIV 12

PAVEL KOŠEC

chovatel včel

MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ

Regionální potravina pozvala novináře za svými producenty. Tentokrát na Královéhradecko

Druhý říjnový týden přijalo přes desítku novinářů pozvánku do Podorlického pivovaru a do Hořic za tamními Hovorkovými trubičkami. Regionální potravina tak nadále šíří povědomí o značce a jejich oceněných producentech v odborných i lifestylových médiích.

V městském Podorlickém pivovaru přivítal novináře bývalý sládek Vladimír Flégl a provedl je výrobou místního minipivovaru, moštárny i palírny. Nechyběla degustace oceněné Rychnovské 11° Kaštan.



V Hořicích v Podkrkonoších reportéry provedl svou malou provozovnou Milan Hovorka – nejmenší výrobce Hořických trubiček na území města. Tuto pochoutku chráněnou zeměpisným označením EU vyrábí podle starého rodinného receptu zcela sám, za občasně výpomoci své ženy. Do tajů receptury totiž nechce nikoho dalšího zasvěcovat, a proto dává přednost formátu výhradně rodinného podnikání, které se předává u Hovorků již čtvrtou generaci.



Ing. Martin Štěpánek: Kvalita a prestiž soutěže Regionální potravina se stále zvyšuje



Regionální potravina má za sebou 4. ročník. Jak ho vidí jeden z nejčastějších členů hodnotitelských komisí Ing. Martin Štěpánek, vedoucí oddělení potravin rostlinného původu

z Ministerstva zemědělství?

Se značkou máte zkušenost již 4 roky. Lišil se letošní ročník od těch předchozích? Ať už co se týče přístupu výrobců, skladby přihlášených výrobků?

Obecně můžu konstatovat, že rozmanitost přihlášených výrobků do soutěže Regionální potravina má čím dál tím vyšší úroveň. Koncept projektu staví na tom, že v každé z devíti kategorií může zvítězit jen jeden výrobek, proto bylo často velmi obtížné vybrat ty absolutně nejlepší. Se čtvrtým ročníkem soutěže, kdy se zároveň obecná znalost značky stále zvyšuje, byl přístup řady výrobců mnohem pečlivější. Jak v oblasti formální stránky vyplňování příslušných formulářů, tak i co se týče dodání co nejčerstvějších vzorků na příslušné hodnotitelské komise.

V soutěži se setkávají malé rodinné firmy s některými většími středními firmami. Nejsou pak ti malí v nevýhodném postavení? Je takové srovnání vůbec souměřitelné?

Rozhodně nejsou znevýhodňováni. Nejdůležitější při rozhodování o vítězi je hodnocení konkrétního potravinářského výrobku, kde velikost firmy není rozhodující. Navíc máme řadu pozitivních ohlasů od malých drobných výrobců, kteří se domnívali, že nemohou v konkurenci větších firem uspět, a v řadě kategorií následně uspěli a zvítězili.

Porota hodnotí podle předem daných kritérií – kromě původu surovin a způsobu výroby se hodnotí inovativnost výrobku, vazba na daný kraj či sensorické vlastnosti produktu. Které hledisko má největší váhu v kritériích?

Váha kritérií pro finální výsledek není v krajích jednotně stanovena, všechny parametry jsou stejně důležité. Z praktického pohledu lze však konstatovat, že řada požadavků typu původ surovin, splnění legislativních parametrů, způsob výroby, vazba k danému kraji atd. jsou v podstatě nezbytným předpokladem pro účast v soutěži. Samozřejmě že i tato kritéria jsou následně hodnocena, avšak finální rozhodnutí mnohdy ovlivní sensorické posouzení vzhledu, vůně, chuti.

Do dalších ročníků bude ministerstvo uvažovat o nastavení určitých centrálních doporučení pro realizaci hodnocení a organizaci soutěží v krajích.

A teď čistě prakticky. Jak zvládne porota během jednoho dne ochutnat na 100 přihlášených výrobků a posoudit všechny kritéria? Musí ochutnat každý člen poroty každý výrobek?

Sto výrobků je při jednom hodnocení absolutní maximum. V této souvislosti často doporučujeme organizátorům v krajích vytvořit dvě hodnotitelské komise. V letošním roce se tak v některých krajích skutečně stalo.

Při hodnocení jednotlivých kategorií musí skutečně každý hodnotitel senzorycky posoudit každou potravinu. Jelikož členové komisí jsou zástupci z oboru potravinářství, ať už z dozorových orgánů SVS a SZPI, profesních organizací PK ČR a AK ČR apod., předpokládá se u nich určitá míra profesionality a odborného základu pro posouzení stanovených kritérií, což v konečném důsledku vede k výběru těch nejlepších regionálních produktů daného kraje.

Značka má za sebou čtyři roky existence. Bude se nějak vyhodnocovat její průběh a dopad, případně měnit nastavení soutěže do dalších let?

Pokud jde o celkové hodnocení projektu Regionální potravina, tak Ministerstvo zemědělství s tímto samozřejmě počítá. Projekt byl zahájen v roce 2010, avšak v roce 2011 došlo k významným změnám metodiky, zejména pokud jde o počet hodnocených kategorií z 6 na 9, stanovení lhůty na používání loga Regionální potravina na 4 roky atd. Z toho vyplývá, že v roce 2015 bude končit platnost prvních certifikátů udělených v roce 2011. V této souvislosti se předpokládá, že po tomto období proběhne analýza a vyhodnocení průběhu a dopadu projektu Regionální potravina a nastavení dalšího směřování podpory regionálních potravin.

Letošní ročník uzavřela tři říjnová vyhlášení: v Olomouci, Liberci a v Lysé nad Labem

Stovka letos oceněných producentů má své regionální „trofeje“ již doma. V říjnu se rozdaly certifikáty producentům ze tří posledních krajů. Vyhlášení v Lysé nad Labem v rámci výstavy Zemědělec se účastnil i ministr zemědělství Miroslav Toman.

„Podpora a propagace regionálních výrobců potravin dlouhodobě patří mezi priority ministerstva zemědělství. Pomáhají rozvíjet region a zákazníkům navíc usnadní výběr mezi kvalitními potravinami. Chceme v tomto trendu i nadále pokračovat,“ uvedl ministr Toman.



Ocenění producenti Středočeského kraje spolu s ministrem Miroslavem Tomanem uprostřed.

V Liberci se ocenění předávala již tradičně v rámci Dne regionálních potravin Libereckého kraje. Na slavnostním předávání promluvil i místopředseda Senátu PČR Přemysl Sobotka.



V Olomouci si producenti přišli pro ocenění na festivalu gastronomie a nápojů Olima 2013.



Po slavnostním předávání se dvojice z gastronomických a hotelových škol utkaly v rámci OLIMA CUPu 2013 nad teplým či studeným pokrmem. Povinnou součástí jejich receptů musel být značkou Regionální potravina oceněný brusinkový či šípkový džem od firmy Designfoods.

Kontakty

Státní zemědělský intervenční fond:

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