



číslo 5

říjen 2012

www.regionálnipotravina.cz

INTERSPAR chce zařadit vaše výrobky do své nabídky!

Česká obchodní společnost Spar má velký zájem o spolupráci s výrobcí Regionálních potravin. Produkty z jednotlivých regionů chce zalistovat do hypermarketů a supermarketů v krajích. Pokud máte zájem o distribuci vašich výrobků do prodejen Interspar a Spar, kontaktujte jejich obchodního zástupce.



„Podmínky pro zalistování výrobků oceněných značkou Regionální potravina budou záležet na individuální dohodě, jsme otevření jednání,“ říká marketingová ředitelka Martina Malcová.

Pro další informace a jednání pište na email: spar@spar-cr.cz. Do předmětu emailu uveďte, prosím, Regionální potravina, do těla emailu napište, jaký výrobek chcete zalistovat a z jakého jste regionu.

Zapojte své zákazníky do soutěže o dovolenou, která chutná!



Provozujete svůj obchod a uvítali byste vyšší odbyt pro vaše oceněné výrobky? Zapojte své zákazníky aktivně do spotřebitelské soutěže o dovolenou na české chatě či

chalupě v hodnotě 10 000 Kč! Prvních 10 000 soutěžících navíc získá praktický nákupní košík.



Stačí vyvěsit plakáty k soutěži do výlohy, rozmístit letáky na pulty, umístit woblerly (menší „létající“ letáky) do regálů nebo informovat své zákazníky přímo prostřednictvím vašich zaměstnanců v prodejně. Aktivní propagace soutěže vám pomůže

zvýšit tržby, zároveň zvýší povědomí vašich zákazníků o Regionální potravine.

Propagační materiály máte stále ještě možnost obdržet zdarma na adrese info@barracuda.cz, hradit budete pouze náklady za poštovní dobírku.

Pro účast v soutěži stačí zákazníkům nasbírat deset obalů s logem Regionální potravina nebo účtenky dokládající nákup deseti oceněných potravin a spolu s kontaktními údaji je zaslat na adresu: **Regionální potravina soutěž, P. O. Box 88, 140 21 Praha 4.**

Soutěž je prodloužena až do 31. prosince 2012.

Natáčení 24dílného televizního seriálu o regionálních potravinách pokračuje

Prvních pět dílů edukativního miniseriálu o regionálních potravinách mohou diváci od září vidět na televizních obrazovkách. V září a říjnu byly k vidění na ČT a TV Barrandov, v listopadu a prosinci poběží na Nově a Nova Cinema. A kdo je v televizi ještě nezastihl, může se na ně podívat na www.youtube.com/regionálnipotraviny.

Během následujících dvou let se natočí v každém regionu alespoň jeden díl, v těch větších pak dva díly propagující lokální potraviny a jejich výrobce. V současné době probíhá příprava dalších čtyř dílů. Aktuálně se bude natáčet v Plzeňském kraji ve Zpracovně ryb Klatovy se speciálním hostem Pavlem Novým.

V Moravskoslezském kraji zavítá kamera spolu s VIP hostem Richardem Krajččem za výrobci Štramberských uší.



V Olomouckém kraji se bude natáčet v loštické Tvarůžkové cukrárně a také v řeznictví Váhala z Hustopečí nad Bečvou, tentokrát s herečkou Valerií Zawadskou.

Z Regionálních potravin vařili i Kluci v akci

Originální chutí potravin z Plzeňského regionu se inspirovala i populární kuchařská dvojice Filipa Sajlera a Ondřeje Slaniny. Vařili z nich hned ve dvou dílech oblíbeného pořadu Kluci v akci na České televizi. A přizvali si k tomu i producenty oceněných potravin.



V prvním díle předvedli, jak uvařit uzeného pstruha s lehkým bramborovým salátem, jako hlavní surovinu použili oceněného uzeného pstruha ze Zpracovny ryb Klatovy. Z Řeznictví Pirník si vybrali Zbojnický česnekový bok a připravili z něj neotřelá plněná jablka s červeným zelím a podlitá pivem. Jako sladký dezert upekli prácheňskou hnětynku.

Ve druhém díle kluci navštívili Dobřanský pivovar Modrá hvězda a z tamního piva připravili Minutkový hovězí gulášek se zeleninou. Další specialitu, plzeňský šukrut, uvařili z Přešínských klobásek a špekáčků, kysaného zelí a piva. Opět nechyběla sladká tečka v podobě palačinek se sušenými hruškami a medovinou.

Oba díly Vaříme na Plzeňsku jsou ke zhlédnutí na stránkách České televize nebo na facebooku www.facebook.com/regionalnipotravina.

Regionální potraviny ochutnali zákazníci supermarketů i na čerpacích stanicích

Od konce září do soboty 27. října měli zákazníci maloobchodních sítí i čerpacích stanic a farmářských trhů možnost ochutnat výrobky oceněné Regionální potravinou.

Ocenit kvalitu a jedinečnou chuť některých mléčných výrobků, uzenin a paštik, pečiva a cukrářských výrobků či moštů mohli zákazníci obchodů Český Grunt, Globus, Interspar, Terno, čerpacích stanic EuroOil a farmářských trhů v Písku a Valašských Kloboukách.



Tvarůžková cukrárna ve finále soutěže Živnostník roku 2012

Tvarůžková cukrárna z Loštic, držitelka dvou ocenění Regionální potravina Olomouckého kraje, uspěla v krajském kole soutěže Živnostník roku 2012. Palce jí můžeme držet i do finálového celostátního kola, kde se utká se 13 dalšími finalisty ze všech krajů České republiky.

Do 11.11. ji můžete podpořit pomocí sms hlasování. Podrobné informace naleznete na webových stránkách <http://www.firmaroku.cz/index.aspx?c=7772>

Regionální potravina má webové stránky v novém kabátě

Webové stránky Regionální potraviny doznaly v říjnu několika výrazných změn. Každého návštěvníka upoutá podkladová fotografie zlatavého pole s dozrávajícím obilím, její výřez najdeme i nad hlavním menu v horní části stránky.

Na hlavní stránce přibyl image spot Regionální potraviny a banner se spotřebitelskou soutěží o pobyt na české chatě či chalupě. Doplněná a zřehledněná je sekce Pro spotřebitele. Každý zájemce by v ní měl snadno najít

aktuální informace o probíhající kampani (soutěž, ochutnávky), spoty a videa, i seznam aktuálních akcí spojených s Regionální potravinou. Nově jsou přidány odkazy na tipy na výlety a recepty.



Veletrh Zemědělec a předání Středočeské Regionální potraviny

První říjnový týden se značka Regionální potravina úspěšně prezentovala v rámci výstavy Zemědělec a Náš Chov v Lysé nad Labem. Expozice Regionální potravina lákala po celou dobu výstavy (od 4. do 7. října) diváky na vaření z Regionálních potravin s mistrem kuchařem Robertem Zatloukalem. A bylo co ochutnávat...

Ovocné knedlíky plněné jahodami od společnosti Berry servis, lívance ozdobené ovocným tvarohem od Polabských mlékáren nebo špenátová polévka vyrobená z ochuceného špenátu od společnosti AGRO Jesenice. Při přípravě vepřové kýty s noky a zelím asistoval i producent hlavní suroviny – řezník Petr Fiala, výrobce Uzené milovické kýty s kostí.



Ocenění Středočeská regionální potravina převzal také řezník František Dolejš za klobásu Frantík.

Pátek 5. října byl na výstavě ve znamení slavnostního vyhlášení vítězů Středočeské Regionální potraviny 2012. Certifikát osmi vítězným producentům předal náměstek ministra zemědělství Jiří Mach a náměstek hejtmanky Středočeského kraje Miloš Petera.

Předávání Regionální potraviny Libereckého a Olomouckého kraje

Letošní slavnostní předávání certifikátů Regionální potravina jsme zakončili v pátek 5. října na Dni Regionálních potravin v Liberci a ve čtvrtek 11. října na olomoucké Olimě.



Tvarůžková cukrárna z Loštic patřila mezi oceněné výrobce RP Olomouckého kraje i v letošním roce.



Josef Pulíček mladší z Kozí farmy Pěnčín přebírá ocenění RP Libereckého kraje od náměstka ministra zemědělství Aleše Kendíka a hejtmana Stanislava Eichlera.

Kontakty

Státní zemědělský intervenční fond:

Ing. Kateřina Budínová

vedoucí oddělení podpory značky Regionální potravina
tel.: 222 871 634
e-mail: katerina.budinova@szif.cz

Mgr. Kateřina Ratajová

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

Bc. Petra Podařilová Havlíčková

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