

# INFORMACE Č. 29/2013



## **Krajské informační středisko pro rozvoj zemědělství a venkova Ústeckého kraje**

tel, fax: 476 700 658 mobil: 724 261 978 e-mail: [oakmo@oakmo.cz](mailto:oakmo@oakmo.cz) [www.kisuk.cz](http://www.kisuk.cz)

---

### **RODINNÁ FIRMA s.r.o. Vlastimila CHOVA NEČKA z Litoměřic slavila v roce 2013 velké úspěchy v soutěži Regionální potravina Ústeckého kraje**

Vlastimil Chovaneček je z kraje Přemysla Oráče a jeho plaketu v podobě porcelánového talíře s cibulákovým zdobením a logem Regionální potraviny Ústeckého kraje si jeho syn Tomáš odnášel z výstavy Zahrada Čech. Předal mu ji společně ministr zemědělství Miroslav Toman s prezidentem Agrární komory ČR Janem Velebou a ředitelkou OAK Most Ludmilou Holadovou. I jeho vítězný výrobek Novobranské korálky byly součástí ochutnávek na různých propagačních akcích této soutěže v severních Čechách.

Při naší návštěvě v jeho litoměřické provozovně s úsměvem ve tváři poznamenal, že vloni prodělal restart. Po dvaceti letech opustil podnikání ve velkovýrobě ve dvou velkých masokombinátech s množstvím vlastních prodejen a založil ryze rodinnou firmu, která se i tak nazývá. „V Litoměřicích ve dvou ulicích navazujících na náměstí máme dvě prodejny, přímo na náměstí velkou vyvařovnu s označením Botanicus. Zpracovna s moderním vybavením je u jedné ze dvou prodejen v Novobranské ulici,“ říká 57letý Vlastimil Chovaneček, spolumajitele Rodinné firmy a. s.

„Maso na pultech je čistě z českých chovů, do výroby jde maso převážně z Dánska, Německa, Nizozemska a částečně i z Argentiny,“ upřesňuje Vlastimil Chovaneček a dodává, že je sice vlastenec a dává přednost domácí produkci, ale nemůže u toho chudnout. Naráží tak na levnější maso z dovozu, které nakupuje pro účely výroby.

Právě z tohoto masa se dělá na sto druhů výrobků. Navíc, jak zalitoval, v České republice už nejsme v mase soběstační, u vepřového tak z poloviny, a to je špatné. Stejně tak vyslovuje názor, že by neměly klesat stavy skotu, proto syna farmáře přesvědčil, aby ke stádům koz a ovcí ještě přibral skot, což je dnes už skutečností.

### **Zaměřují se na kvalitu**

„Chceme kvalitní výrobky, a proto si skoro celý sortiment vyrábíme sami včetně trvanlivých salámů,“ dodává. U masa krásně vyrovnaného ve vitrínách je patrné naprosto profesionální opracování. Ostatně v provozu i v obchodech je u Chovanečků vše, jak má být, včetně okachlíkování podzemních oblouků po zbytcích hradeb v provozovně. Tam totiž už mnohem dříve působil otec současného šéfa firmy s bratrem, než byli vyvlastněni. Přísné normy na hygienu sice trochu jitrily cit památkářů, ale dnes je provoz bezchybný po všech stránkách a vůně z místních prostor není nikde přehlušena zatuchlinou a pachy po žluklém zboží. „To neexistuje, nesmí. Zakládáme si na kvalitě a k té patří absolutní čistota a profesionalita,“ uvedl Vlastimil Chovaneček.

Na pečlivém opracování masa sice nevydělává, je tomu spíš naopak, ale právě v tom je kouzlo zákaznického zájmu. To vše zvládá firma ve dvaceti lidech, něco je provoz, pár lidí v prodejnách a několik ve vyvařovně. „Guláš a řízky umí každý řezník, ale my děláme i řadu dalších nejen masitých jídel, myslíme i na vegetariány,“ svěřuje se dál šéf firmy a dodává, že vedle Botanicu je i masážní zařízení, kde se jím provozované zařízení věnuje relaxu. To vše patří ke zdravému životnímu stylu a sportu fandí Vlastimil Chovaneček nejen slovně.

Má dva syny, Rodinnou firmu a. s. provozuje se synem Tomášem, absolventem Vysoké školy pro hotelnictví, a jeho přítelkyní Petrou, která je absolventkou České zemědělské univerzity. Druhý syn se jménem po otci, tedy také Vlastimil, farmaří. Zatím vyrábí lahodné ovčí a kozí sýry, na radu otce ale své farmářské portfolio rozšířil o skot.

### **Lidi si zaškoluje sám**

Rok provozuje firma rodiny Chovanečků řeznický obor v menším, jejím hlavním krédem je kvalita. Té se vše podrobuje a čtyřicetileté zkušenosti v oboru Vlastimil Chovaneček zúročuje. Lidi v provozu si zaškoluje sám. „Nechci lidi z jiných firem, mnohdy zkažené různými zlovyky, které tam pochytili. Raději si bereme lidi i třeba z

jiných profesí, zaučíme je a jsme s nimi velmi spokojeni. Právě jim vděčíme za kvalitu a za ocenění. Po roce provozu Rodinné firmy je přece krásné získat hned dva certifikáty Regionální potraviny,“ raduje se Vlastimil Chovaneček.

### **Novobranské korálky byly oceněny**

Ocenění se znakem Regionální potravina získal výrobek Novobranské korálky, připomínající perlový náhrdelník. Je to tepelně neopracovaný fermentovaný trvanlivý salám vyráběný pomocí biologických kultur a na konci procesu se jemně zaudí. Dbali jsme na chuťovou harmonii, zajímavý vzhled a zdravotnost. Dalším oceněným výrobkem Regionální potravinou byl salám Paprikáš.

### **Zpestření na vánoční tabuli**

A co může zpestřit od Chovanečků sváteční vánoční tabuli? Jsou to malá šunková prasátka, co krásně mrkají očima, anebo mošnička plná ne peněz, ale trvanlivého salámu. Sladkostí je na Vánoce dost a dost, a tak chuťovky naslano přijdou vhod. A co farmářská nádivka, která jde tak na odbyt v provozovně Botanicus, kde se vyvaňuje, a denně se tam nají množství návštěvníků Litoměřic? „Naučil jsem se ji během studijního pobytu v Německu, základ tvoří chléb namočený v mléce smíchaný s mletým masem, to se zapeče spolu se zeleninou, žampiony a cibulkou navrchu. Je to lehké a vynikající, jde to taky z hotových jídel nejvíc na odbyt,“ poznamenal Vlastimil Chovaneček, který zároveň dodává, že se daří především díky schopným spolupracovníkům, kteří si práce v Rodinné firmě skutečně hledí a je to potom znát na výsledcích prodeje.

**zdroj:** Eugenie Línková

**GRATULUJEME,  
k těmto úspěchům!**



Vydává: OAK Most – KIS – ÚK

dne: 25.11.2013