

# ZPRAVODAJ KVALITY



*Krásné Vánoce s kvalitními potravinami!*

V tomto čísle Zpravodaje Kvality bychom Vás rádi seznámili s dalšími novinkami ze světa Kvalitních potravin. Na následujících stránkách se dočtete o novém projektu s názvem Potraviny k nezaplacení, úspěšné prezentaci na akci Foodblog roku a také o nové mobilní aplikaci. Dále se dozvíte o výsledcích spotřebitelské soutěže s naším oblíbeným Klasáčkem. Nebudou chybět ani skvělé tipy na vánoční recepty a také novinky ze světa biopotravin.

# FOODBLOG ROKU 2025

*Výzva, pořádaná ve spolupráci s Foodblog roku, Můj region na talíři, přinesla desítky originálních receptů, ve kterých foodbloggeri z celé České republiky ukázali, jak kreativně dokážou pracovat s oceněnými Regionálními surovinami.*



V rámci soutěže Foodblog roku pod vedením Lukáše Hejlíka byli 18. listopadu vyhlášeni vítězové kreativní výzvy s názvem MŮJ REGION NA TALÍŘI, kterou značka Regionální potravina vyhlásila na Instagramovém a Facebookovém profilu. Účastníci měli za úkol využít některou z oceněných Regionálních potravin a připravit jakýkoli recept.

Do soutěže se nakonec zapojilo 64 krásných originálních výstupů.

Hlavní cenu získala Eliška Pácalová s IG profilem Elispaci za recept Baba au Jablkovice. Druhé místo si odnesla Marcela Homolová za Dýňovo-bramborové noky s krémovým kysaným zelím a žampiony z blogu Mňamky ode mě. Třetí příčku obsadily Pomerančovo-mandarinkové dýně v cookies záhonku, za nimiž stojí Klára Moravcová - Když Klára peče.

Samotná výzva byla představena během zářijové akce Foodblog roku 2025, kterou v Radlické kulturní sportovně v Praze moderoval Lukáš Hejlík spolu s Adélou Hálkovou. Setkání více než osmdesáti foodbloggerů se neslo v uvolněném country duchu — s ohněm, vůní dýmu, opékáním i táborovými melodiemi. Stylizace se odrazila jak v menu, tak v oblečení účastníků, ale hlavní roli sehrála možnost potkat se osobně, navazovat nové kontakty a ochutnávat oceněné speciality se značkou Regionální potravina.



Regionální potravina na místě připravila bohatý degustační stůl s výběrem oceněných výrobků z různých koutů republiky. Zároveň návštěvníci mohli ochutnat i produkty přímo z rukou výrobců — například pršut z pivovaru a šunkárny Bohdaneč, mošt z vinařství Thaya, Svatojánské ořechy od Dobrot z hor, trhanou hovězí klišku s medem od Medoo nebo chleba DOK z liberecké pražírny Nordbeans. Každý výrobce, který se akce účastnil, měl navíc možnost se představit v moderovaném rozhovoru s Lukášem Hejlíkem.

*Děkujeme všem, kdo se do výzvy zapojili a darovali nádherné ceny!*



Video z akce a kompletní výsledky soutěže naleznete ➞ [zde](#)

# PODZIMNÍ SOUTĚŽ S KVALITNÍMI POTRAVINAMI

*„Kdo pozná kvalitu, ten vyhrává!“*

Průběh prvních tří listopadových podzimních týdnů jsme spotřebitelům zpestřili edukativní soutěží na téma „Kdo pozná kvalitu, ten vyhrává!“. Soutěžilo se o 300 výher – praktické vařečky a nákupní tašky nebo oceněné výrobky.

Soutěžící prokázali své znalosti o kvalitních potravinách a poradili si se záluďnými otázkami týkajícími se masa a masných výrobků, mléčných výrobků a másla nebo ryb. O těchto tématech dlouhodobě edukujeme na webu [www.akademiekvality.cz](http://www.akademiekvality.cz), kde také spotřebitelé měli možnost hledat správné odpovědi.

Věděli byste i vy kolik minimálně % tuku musí obsahovat máslo nebo do které kategorie ryb podle obsahu tuku (nízkotučné, středně tučné nebo tučné) patří oblíbený vánoční kapr?



VÍCE NEŽ  
1 400  
SOUTĚŽÍCÍCH

6  
OTÁZEK

1 155  
SPRÁVNÝCH  
ODPOVĚDÍ

3  
TÝDNY

300  
VÝHERCŮ

# POTRAVINY K NEZAPLACENÍ



*Projekt Regionální potravina – Potraviny k nezaplacení mění způsob, jakým přemýšlíme o ceně potravin. Poukazuje na to, že za oceněním Regionální potravina stojí nejen kvalitní produkt, ale hlavně lidé, jejich dovednosti, trpělivost a poctivá práce, kterou nelze vyjádřit penězi.*

## *Sociální experiment*

Jak vnímáme hodnotu potravin? Na Dožínkových slavnostech 6. 9. 2025 v Praze jsme nechali návštěvníky, aby sami určili hodnotu výrobků pod značkou Regionální potravina. A ukázalo se, že osobní kontakt s výrobcem, ochutnávka a možnost seznámit se s procesem výroby skutečně mění pohled lidí na cenu. Dokáží pak za ní vidět vynaložené úsilí a práci, kvalitu i vztah k místu, odkud potravina pochází.



## ...a výsledek?

Celkem 356 respondentů poznávalo, ochutnávalo a hodnotilo.

**356  
RESPONDENTŮ**



Meruňkový nektar návštěvníci akce nacenili téměř stejně jako je jeho prodejní cena, měchenický pecen chleba dokonce o 12 procent více, a sladký dezert Pavlova také v očích návštěvníků expozice překonal svou reálnou cenu.

Osobní kontakt s producentem a možnost ochutnat jeho výrobek dokáží ovlivnit vnímání hodnoty potraviny. Lidé si uvědomí, že cena není jen číslo na etiketě, ale odráží poctivou práci a kvalitu. Tyto výsledky potvrzují závěry výzkumu STEM/MARK ze srpna 2025, podle nichž jsou dva ze tří Čechů ochotni si za kvalitní regionální výrobek připlatit.

U jiných kategorií se však projevila cenová citlivost. Vepřovku, ovčí sýr v oleji i květový med respondenti nacenili pod jejich skutečnou hodnotu. Svatojánské ořechy pak lidé ocenili téměř totožně s reálnou cenou, tradiční specialitu tak dokázali vystihnout velmi přesně.

Dále výzkum STEM/MARK ukazuje, že značku Regionální potravina zná téměř dvě třetiny české veřejnosti a spontánně ji uvedl každý desátý respondent. Nejvyšší povědomí mají lidé ve věku 45 až 55 let a vysokoškoláci.

Důvěra je vysoká, osm z deseti lidí věří kvalitě oceněných výrobků a sedm z deseti považuje jejich poměr ceny a výkonu za odpovídající. Hlavním důvodem, proč spotřebitelé značku vyhledávají, je podpora menších producentů, ale důležitá je i čerstvost, autenticita a možnost ochutnat typické regionální speciality.

Zkušenost s produkty oceněnými značkou Regionální potravina se navíc promítá do dlouhodobého spotřebitelského chování, osm z deseti lidí, kteří si je koupili v posledním roce, je vyhledalo znovu a šest z deseti dokonce opakovaně.

O rostoucí prestiži značky svědčí i letošní rekordní čísla. O ocenění se ucházelo téměř 500 výrobců s více než 1900 produkty, což je nejvyšší účast v šestnáctileté historii projektu.



Kampaň nesoucí claim „Neřešme jen, kolik to stojí, ale co za tím stojí“ propojuje televizní spot, venkovní a online reklamu i PR aktivity.

Součástí projektu jsou také aktivity na sociálních sítích Regionální potravina a spolupráce s vybranými influencery.

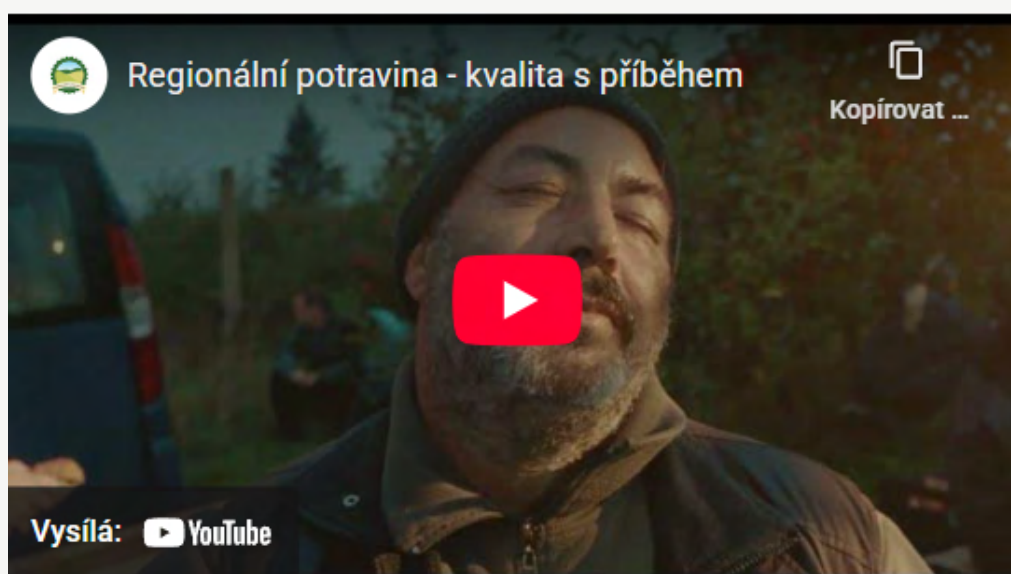
## Venkovní kampaň



Outdoorová reklama probíhala zejména v krajských městech umístěna především v prostoru vlakových a autobusových nádraží, stejně jako na přilehlých zastávkách městské hromadné dopravy. Tyto lokality představují místa s vysokou koncentrací cestujících a dlouhodobě stabilním tokem lidí, což zajišťovalo maximální viditelnost reklamních sdělení.

## Televizní spot

Kampaň využila dokumentární jazyk a emocionální storytelling. V hlavním 60sekundovém spotu režiséra Adama Martince propojil poetický voice-over Petra Formana tři příběhy oceněných výrobců, kteří své řemeslo dělají s pokorou a vášní. Natáčení proběhlo na 16mm film, jehož analogová textura podtrhla autenticitu a lidskost celého vyprávění. Televizní spot reprezentuje úsilí všech lokálních výrobců.



Kratší 30sekundová verze spotu se následně objevila v televizi na TV Nova, doplněná 10sekundovým sponzoringem v rámci vysílání TV stanice Prima.

S komunikací jste se mohli setkat od září do prosince 2025 napříč televizními kanály, online i tištěnými médii, sociálními sítěmi i outdoorovou reklamou.

Na webové microsite [potravinyknezaplaceni.gov.cz](https://potravinyknezaplaceni.gov.cz) si návštěvníci mohou přečíst příběhy výrobců a dozvědět se více o soutěži Regionální potravina, která už od roku 2010 oceňuje ty nejlepší potraviny ze všech krajů České republiky.

**NEŘEŠME JEN, KOLIK  
TO STOJÍ, ALE CO  
ZA TÍM STOJÍ**



„Vždy je pro mě důležité vědět, odkud jídlo pochází, kdo ho vypěstoval, vyrobil a jakou cestu urazilo, než se dostalo na talíř. Na kampani Potraviny k nezaplacení se mi líbí, že připomíná skutečnou hodnotu kvalitních potravin z našich regionů a lidí, kteří za nimi stojí.“

*Chilli Ta  
& Regionální potraviny*

## NOVÁ MOBILNÍ APLIKACE

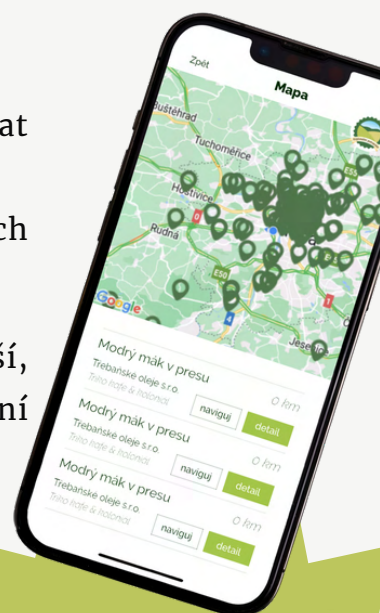
*Nová verze mobilní aplikace Regionální potravina přináší přehlednější prostředí, více informací a jednodušší cestu k objevování*

Aplikace nyní poskytuje interaktivní mapu, která spotřebitelům umožňuje vyhledávat regionální výrobce a prodejní místa podle jejich aktuální polohy. Zároveň nabízí kalendář regionálních akcí – výstav, veletrhů i farmářských trhů – a zprostředkovává možnost nechat se navigovat přímo na místo konání.

Dále zobrazuje podrobnější informace o oceněných produktech i jednotlivých výrobcích, čímž spotřebitelům pomáhá lépe poznat původ potravin i příběhy producentů. Díky novým filtrům podle kraje a soutěžní kategorie jim také usnadňuje orientaci v nabídce oceněných potravin.

Celkově je aplikace nyní rychlejší, stabilnější a uživatelsky příjemnější, což výrazně zlepšuje zážitek všech, kteří hledají kvalitní Regionální produkty.

Aplikace je dostupná ke stažení v [App Store](#) i [Google Play](#).



**POTRAVINY K NEZAPLACENÍ  
TEĎ I VE VAŠEM MOBILU**

# BIOPOTRAVINY HVĚZDAMI

*Pořad Gastro Clash se vrací na Óčko s novou sestavou i silnějším důrazem na biopotraviny. V kulinárním souboji se střetnou Petr Smazal a Filip Kutta.*



V rámci spolupráce s televizní stanicí Óčko jsme se opět zapojili do pořadu „Gastro Clash“, tentokrát s novým obsazením, a ještě větším důrazem na kvalitní suroviny. Druhý ročník přináší souboj dvou výrazných osobností české gastro scény – Petra Smazala a Filipa Kutty, kteří jsou známí především díky svým receptům a kulinářským tipům na sociálních sítích. Oba kuchaři se utkávají v přípravě originálních pokrmů, přičemž jejich kreativitu hodnotí zkušený Hugo Hromas, dlouhodobý propagátor ekologického přístupu k vaření a výběru potravin.

Pořad přirozeně komunikuje benefity biopotravin a produktů s certifikovaným značením „biozebra“ a „biolist“. Tyto prvky jsou integrovány prostřednictvím sponzorovaných vzkazů, injekcí a produkt placementu, který je prezentován autenticky – přímo při vaření. Hugo Hromas, pro kterého je práce s produkty ekologického zemědělství samozřejmostí, zdůrazňuje jejich význam pro chuť i udržitelnost.

Spolupráce je podpořena rozsáhlou komunikací na sociálních sítích, zejména na Instagramu, Facebooku a YouTube. Obsah pořadu je doplněn o dynamické formáty jako Reels a YouTube Shorts, které přinášejí atraktivní pohled do zákulisí soubojů a zároveň efektivně komunikují výhody biopotravin. Díky propojení televizního vysílání s online prostředím jsme dosáhli vysoké interakce s cílovou skupinou a posílili viditelnost loga ekologického zemědělství.

Jedná se o 8 dílů pořadu, které mají díky širokému spektru komunikace na sociálních médiích potenciál vysokého dosahu.

---

# PODZIMNÍ WORKSHOP

---

## *Bio obiloviny v hlavní roli*

Na konci září jsme uspořádali inspirativní workshop pro lifestylové novináře a influencery, který byl věnován obilovinám z ekologického zemědělství. Akce se konala v příjemné venkovní atmosféře a nabídla nejen zajímavé informace, ale i praktické zážitky. Kuchař Hugo Hromas poutavě představil benefity bio obilovin a jejich význam pro zdravou a udržitelnou kuchyni.

Účastníci si mohli vyzkoušet přípravu pokrmů přímo ve venkovních kuchyních a ochutnat bio speciality – od čerstvého chleba až po osvěžující bio nápoje. A nezapomenutelné buchty!

Workshop ukázal, že kvalitní suroviny a ekologický přístup jdou ruku v ruce s moderním životním stylem. Těšíme se na další setkání, kde budeme společně objevovat svět biopotravin!



---

# VÁNOCE S PŘÍBĚHEM

---

*Vánoční mailing plný inspirace na pečení z kvalitních BIO surovin,  
doplňný recepty od Žanety Kleinové.*

V duchu sváteční atmosféry jsme letos připravili vánoční mailing pro novináře, který přinesl inspiraci na pečení z kvalitních BIO surovin. Chtěli jsme ukázat, že Vánoce nejsou jen o vůni skořice a vanilky, ale také o poctivých ingrediencích s příběhem. Proto jsme do balíčku zařadili tipy na produkty BIO špaldovou hladkou mouku PROBIO a BIO pohankovou mouku Šmajstrla, které novináři obdrželi spolu s textovými materiály.

Součástí mailingu byly také recepty, které vznikly v rámci spolupráce s oblíbenou food influencerkou Žanetou Kleinovou (@sladkavanilka), která pro nás připravila pět originálních vánočních receptů. Jeden z nich vám posíláme k vyzkoušení – voňavé vanilkové hůlky, které potěší každého milovníka sladkého.

## Recept: Vanilkové hůlky

### Ingredience:

- 250 g BIO špaldové hladké mouky
- 125 g studeného BIO másla
- 100 g BIO moučkového cukru
- 1 vejce
- vanilkový cukr
- cukr krystal na obalení



### Postup:

1. Vypracujte hladké těsto z mouky, másla, cukru, vejce a vanilky.
2. Rozdělte na dvě části – jednu obarvěte, druhou nechte přírodní.
3. Vytválejte prameny, stočte do spirály, nakrájejte na hůlky.
4. Obalte v krystalu, vychladte a pečte na 170 °C asi 10 minut.

Voňavé, křehké a ideální jako jedlý dárek! Další recepty najdete na našem webu <https://myjsmebio.gov.cz/>.

## FORBES BRAND VOICE



Hosté podcastu Forbes Brand voice otevřeně mluví o svých začátcích, výzvách, udržitelnosti.

Nahlédněte do příběhů oceněných výrobců značkou Regionální potravina

→ Medoo a Dobroty z hor

→ Martínkova Farma a Doubravský dvůr

*Krásné svátky a šťastný nový rok  
přeje Tým kvalitních potravin*

