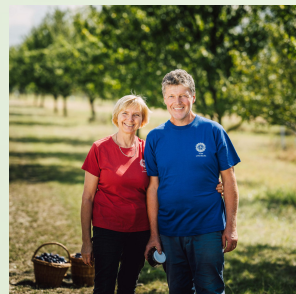


1/2025

ZPRAVODAJ KVALITY



Přinášíme Vám jarní vydání Zpravodaje kvality, kde se mimo jiné dozvíte informace o soutěži Regionální potravina, která právě odstartovala svůj 16. ročník a ohlédneme se za spotřebitelskou soutěží. Nebude chybět ani představení nových edukativních materiálů nebo ukázka z focení se 13 držiteli prestižní značky Regionální potravina.

16. ROČNÍK SOUTĚŽE REGIONÁLNÍ POTRAVINA JE TADY!

Letošní 16. ročník soutěže Regionální potravina podporující lokální výrobce, kteří svou práci dělají srdcem, odstartoval 15. 4. 2025 hodnotitelskou komisí v Pardubickém kraji.

Tento úspěšný projekt, každoročně vyhlašovaný Ministerstvem zemědělství, se těší stále rostoucí podpoře ze strany malých výrobců. Za celou éru soutěže producenti přihlásili 20 585 výrobků, z nichž odborné poroty ve všech krajích vybraly celkem 1 589 potravin.

Letošní ročník soutěže bude opět doprovázen komunikační kampaní na celostátní i krajské úrovni. V kampani se představí noví držitelé značky, kterým Fond pomáhá mimo jiné také s propagací na významných výstavách, veletrzích a akcích jako jsou například CZECH FOOD EXPO, Dožínky, Flora Olomouc anebo Agrosalon Země živitelka.



„Regionální potravinu jsme získali již podruhé a je to pro nás satisfakce, že naši práci děláme dobře. Všechno maso je z českých chovů. Máme jatka kousek od nás, stejně tak farmy, odkud bereme hovězí. Je to lokální a férové,“ říká Oldřich Čejka, držitel ocenění Regionální potravina Pardubického kraje.

PŘEHLED TERMÍNŮ PŘIHLÁŠEK V JEDNOTLIVÝCH KRAJÍCH

• Pardubický kraj	4. dubna 2025
• Plzeňský kraj	10. dubna 2025
• Moravskoslezský kraj	18. dubna 2025
• Královéhradecký kraj	25. dubna 2025
• Kraj Vysočina	30. dubna 2025
• Jihočeský kraj	5. května 2025
• Olomoucký kraj	9. května 2025
• Liberecký kraj	14. května 2025
• Zlínský kraj	23. května 2025
• Středočeský kraj	30. května 2025
• Karlovarský kraj	6. června 2025
• Ústecký kraj	12. června 2025
• Jihomoravský kraj	bude upřesněno

PRO VÍCE INFORMACÍ SLEDUJTE
REGIONALNIPOTRAVINA.GOV.CZ

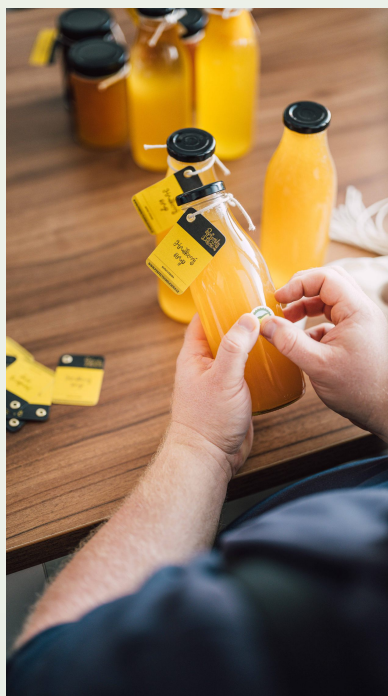
1/2025

OCENĚNÍ VÝROBCI V ZÁŘI REFLEKTORŮ

Na začátku roku jsme dokončili přípravu materiálů na podporu výrobců oceněných značkou Regionální potravina ve formě produkce 13 mediálních balíčků.

Společně s výrobci jsme připravili články, které popisují příběh jejich podnikání a nafotili fotografie přímo z výroby. Mimo to bylo natočeno krátké video ve formě tzv. reels. Materiály jsou určeny především pro komunikaci na sociálních sítích značky Regionální potravina a na profilech jednotlivých výrobců.

Vidět je můžete i v časopisech a v rámci další komunikace nového ročníku soutěže Regionální potravina.



SE VŠEMI PŘÍBĚHY SE MŮŽETE SEZNÁMIT NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
REGIONALNIPOTRAVINA.GOV.CZ ◀

REGIONÁLNÍ VÝROBKY NA MAKRO CZECH GASTRO FEST 2025

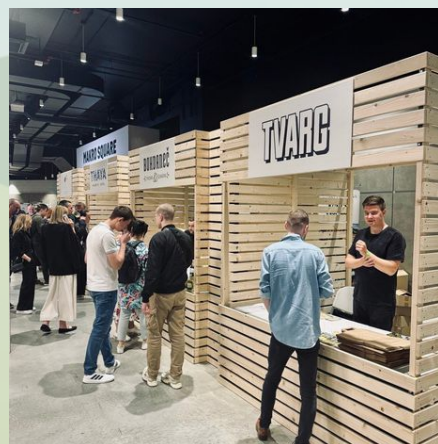
Ve dnech 4. – 5. 4. 2025 se v O2 Universum v Praze uskutečnila jedna z nejvýznamnějších gastronomických akcí roku, které se nově zúčastnili i výrobci ocenění značkou Regionální potravina.

Páteční program byl zaměřen na koncept “business to business”, který je, jak název napovídá, orientován na upevnění vztahů mezi obchodními partnery. Pro všechny návštěvníky z oboru zde byla možnost potkat kolegy, inspirovat se a předávat si vzájemně zkušenosti.

Sobotní program byl naopak určen pro širokou veřejnost. Nabídnul kuchařské shows, představil známé hosty či vaření ambasadů obchodního řetězce Makro, jmenovitě Zdeňka Pohlreicha, který mimo jiné na festivalu představil svou cukrárnu Café Imperial Dolce. Vidět jste mohli také Karla "Kovy" Kováře či ambadora projektu Naděje české gastronomie Lukáše Hejlíka.

Značka Regionální potravina se této akce zúčastnila poprvé formou přímé účasti oceněných výrobců. Pro ně byly připraveny vybavené dřevěné stánky s logem, ve kterých mohli prezentovat a prodávat své produkty, včetně těch oceněných značkou Regionální potravina. Vedle stánků byla umístěna odpočinková zóna, kde mohli návštěvníci relaxovat a ochutnávat zakoupené výrobky.

V rámci Makro Fora byla značka Regionální potravina představena v bloku s názvem “České pole a Regionální potravina – lokální suroviny jako základ kvalitní gastronomie”. Úlohy prezentace se ujala foodbloggerka Anna Grosmanová, známá na sociálních sítích pod jménem Foodpioneer.



S AKADEMIÍ KVALITY SE DOZVÍTE, JAK POZNAT KVALITNÍ POTRAVINY

Projekt na podporu kvalitních potravin ve spolupráci s Potravinářskou komorou odstartoval, součástí jsou testy potravin i edukační materiály.

Cílem edukačního projektu je spotřebitele seznámit s odpovědí na otázku „Co je tou kvalitou, která se mi vyplatí a jak ji jednoduše poznám?“

V rámci projektu proběhlo testování vybraných výrobků ve čtyřech různých kategoriích – šunka, jablečný mošt, pivo a med. Výrobky byly testovány v laboratoři a současně proběhlo jejich senzoričné hodnocení odborným panelem. Výsledky testů budou využity ke edukaci spotřebitelů a budou šířeny prostřednictvím periodik, spřátelených online platforem, nativní reklamy na internetu a prostřednictvím webu akademiekvality.cz.



Kromě výše uvedeného vznikají edukační materiály věnované vybraným skupinám potravin. Na konkrétních příkladech tak spotřebiteli ukážeme, proč a jakým způsobem vybírat kvalitní produkty. Výsledkem úspěšné komunikace bude stav, kdy zákazník při nákupu preferuje potraviny s garantovanou kvalitou a vytváří tlak na prodejce, aby měli ve svých prodejnách co největší šíři kvalitních produktů k dispozici.

Maso a masné výrobky

Co byste měli vědět?

Maso a masné výrobky mohou být součástí vyvážené stravy, pokud je konzumujete s mírou a vybíráte kvalitní produkty. K masu přidejte čerstvou zeleninu, luštěniny a zdroje nenasycených tuků, jako jsou ořechy, různá semínka nebo avokádo, čímž podpoříte pestrost a nutriční hodnotu svého jídelníčku.

AKADEMIE KVALITY

www.akademiekvality.cz

Jak vybírat masné výrobky?

- 1. Preferujte méně zpracované produkty**
Vyhýbejte se výrobkům s dlouhým seznamem přídavných látek.
- 2. Sledujte obsah bílkovin, soli a tuku**
Čtěte tabulky výživových hodnot.
- 3. Omezte zpracované výrobky**
Konzumace párků, salámů a klobás by měla být příležitostná.
- 4. Zvažte způsob přípravy**
Vyhýbejte se opracování při vysokých teplotách (grilování, smažení), zejména v případě masných výrobků s přídavkem konzervantu dusitanu sodného tzv. rychlosolí (E250).

AKADEMIE KVALITY

www.akademiekvality.cz

Železo

Hemové železo z masa je třikrát lépe vstřebatelné než železo z rostlinných zdrojů. Železo pomáhá přecházet anémii, zejména u žen a dětí. Důležitým zdrojem železa jsou především vnitřnosti (játra) a maso.

Přijímání železa v % doporučené denní dávky
(Doporučený denní příjem pro ženy ve věku 25 až 50 let je 15 mg)

Produkt	Obsah železa (mg)	% doporučené denní dávky
Hovězí maso	2,1 mg	14 %
Vepřové maso	1,1 mg	7 %
Vepřová játra	13,4 mg	89 %
Vepřová šunka	0,7 mg	5 %
Vepřová paštika	5,6 mg	37 %

(průměrná hodnota na 100 g)

Zinek

Lidský organismus nedisponuje žádným velkým zásobárnou zinku, který by mohl být v případě nedostatku využít. Z tohoto důvodu je nutný kontinuální příjem zinku. Zinek obsažený v masu je přitom ve výsoce biologicky dostupné formě. Zinek je primárně spojen s aktivitou celé řady enzymů. Dostatečný příjem zinku pozitivně ovlivňuje klíčové funkce spojené s růstem, vývojem a imunitou.

Přijímání zinku v % doporučené denní dávky
(Doporučený denní příjem pro ženy ve věku 25 až 50 let je 7 mg)

Produkt	Obsah zinku (mg)	% doporučené denní dávky
Hovězí maso	3,6 mg	51 %
Vepřové maso	3,6 mg	51 %
Vepřová játra	6,8 mg	97 %
Vepřová šunka	1,7 mg	24 %
Vepřová paštika	2,5 mg	36 %

(průměrná hodnota na 100 g)

Vitamin B12

Vitamin B12 je důležitý při obnově a tvorbě buněk, proto je jeho příjem důležitý zejména během vývoje a růstu dětí a dospívajících jedinců. Nedostatek v tomto období může způsobit zhoršený neurologický vývoj. Potravinový živočišného původu jsou jediné potraviny, které přirozeně poskytují dostatečný zdroj vitamínu B12.

ZNAČKA KLASA NOVĚ ZDOBÍ DALŠÍ ŘADU KVALITNÍCH POTRAVIN

Nová tisková zpráva informuje o řadě dalších jedinečných
a kvalitních výrobků od českých producentů.



Chcete svým zákazníkům ukázat, že vaše výrobky splňují nejvyšší standardy kvality? Získejte značku Klasa – prestižní ocenění, které garantuje výjimečnou kvalitu a jedinečnost v porovnání s běžnými produkty na trhu.

Značku Klasa uděluje ministr zemědělství na dobu tří let a po celou dobu je kvalita pravidelně kontrolována Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí a Státní veterinární správou. Díky tomu si značka udržuje vysokou důvěryhodnost jak mezi spotřebiteli, tak v odborné veřejnosti.

Již dvaadvacet let se sloganem Klasa setkáváme na oceněných výrobcích pocházejících výhradně z České republiky. Toto prestižní označení kvality získala již řada skvělých výrobků a nově ji najdete například na nakládaných sušených rajčatech pomodoro moravia, sýrech Gabriely Janebové, ječných kroupách z Bílého mlýna či masných výrobcích od AB Bor.

V současnosti mohou spotřebitelé nalézt značku Klasa na obalech celkem 918 produktů od 273 českých a moravských výrobců.

OD 273
VÝROBCŮ

918
PRODUKTŮ

**KOMPLETNÍ SEZNAM VŠECH OCENĚNÝCH PRODUKTŮ
JE DOSTUPNÝ NA STRÁNKÁCH EKLASA.CZ.**



SPOTŘEBITELSKÁ SOUTĚŽ OPĚT ZAZNAMENÁVÁ VELKÝ ÚSPĚCH

Spotřebitelská soutěž „Střihněte si nákupy zdarma“ více než dvojnásobně překonala očekávaný zájem, kvalitní potraviny jsou v kurzu



Každoročně oblíbená spotřebitelská soutěž, jejímž cílem je edukativním způsobem obrátit pozornost spotřebitelů ke kvalitním potravinám a motivovat je k jejich nákupu, znovu vstoupila na scénu, a to velmi úspěšně. Přestože byl rozsah mediální podpory nižší než v předchozích letech, počet zaslaných herních karet byl více než dvojnásobně vyšší oproti odhadu.

Soutěž „*Střihněte si nákupy zdarma*“ probíhala od 30. září do 1. prosince 2024. Pravidla byla jako každý rok velmi jednoduchá – stačilo nakoupit výrobky se značkou kvality, vystříhnout loga z obalů, nalepit je do herních karet, zúčastnit se soutěže a těšit se na případnou výhru.

Hlavní cenu – poukázku na nákup potravin v hodnotě 15 000 Kč – získali tři šťastní výherci. Ve hře ale byla i celá řada dalších atraktivních odměn v podobě poukázek na nákupy v hodnotě až 5 000 Kč či ve formě praktického kuchyňského náčiní a dalších potřeb do domácnosti.

V letošním ročníku soutěže bylo přijato 69 501 ks herních karet (z toho 67 261 ks platných) a celkově bylo spotřebiteli nastříháno krásných 2 017 830 log značek kvality.



BIOPOTRAVINY VE VEŘEJNÉM STRAVOVÁNÍ

Biopotraviny ve veřejném stravování: Kampaň objasnila důležitost novinky nejen odborné veřejnosti



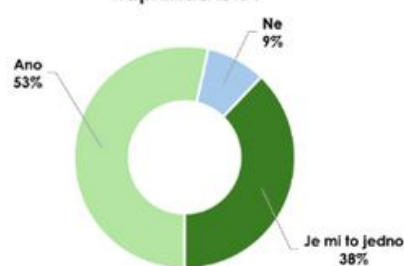
V závěru roku 2024 s přesahem do roku 2025 proběhla komunikační kampaň na podporu zavedení procentuálního zastoupení biopotravin do veřejného stravování. Úvodní aktivitou byl online průzkum, který se uskutečnil ve dnech 26.–29. listopadu 2024 a zjišťoval postoj veřejnosti k biopotravinám ve školních jídelnách, nemocnicích či dalších veřejných institucích. Zapojilo se 1 000 respondentů z celé ČR ve věku 18–64 let.

Na výsledky průzkumu navázala připravená medializace. V prosinci 2024 vyšel článek v Deníku s názvem Biopotraviny ve veřejném stravování, který shrnoval klíčová zjištění. Následovalo plošné rozeslání tiskové zprávy na zpravodajská a odborná média, což vedlo k rozsáhlému mediálnímu pokrytí.

Součástí PR komunikace byly také rozhovory a reportáže s klíčovými představiteli kampaně včetně Ministra zemědělství Marka Výborného. Kateřina Urbánková, manažerka Svazu PRO-BIO, poskytla rozhovor pro Deník (celostátní vydání) a denik.cz, kampaň získala prostor v živém vysílání na TN.cz (TV Nova) a téma zaznělo i v éteru Radia Impuls. Díky kombinaci výzkumu, silné mediální komunikace a zapojení odborníků se podařilo téma biopotravin ve veřejném stravování dostat do širšího povědomí veřejnosti i relevantních institucí.



Uvítali byste ve veřejném stravování pestřejší jídla s využitím kvalitnějších surovin, například bio?



Je pro vás důležitý původ a způsob výroby surovin?



**VŠECHNY VÝSLEDKY PRŮZKUMU
NALEZNETE NA MYJSMEBIO**



ROZHOVORY S ODBORNÍKY V RÁDIU I FORMOU PODCASTU

V rámci spolupráce se společností Active Radio a.s. proběhla intenzivní multimediální kampaň zaměřená na propagaci benefitů značek BIO a Regionální potravina. Propagace zahrnovala zapojení do vysílání rádia Frekvence 1 s možností hlubšího sdělení ve formátu podcastu a se silným zásahem ON-AIR i ON-LINE.



Součástí kampaně byly dva rozhovory. O certifikovaných biopotravinách a benefitech ekologického zemědělství hovořila s moderátorkou Kateřina Urbánková, manažerka Svazu PRO-BIO. Druhý podcast se zaměřil na podporu lokální produkce a vedla jej Anna Grosmanová, známá jako Foodpioneer, fotoreportérka specializující se na dokumentární fotografii, zemědělství, výrobu kvalitních potravin a gastronomii.



Tip pro Vás • Frekvence 1 • Věda a technika, Cestování, Gastro, Zdraví

Víte, co se skrývá pod označením „biozebra“ nebo „biolist“?



Poslechněte si podcast

4. 12. 2024 • 27 min



Tip pro Vás • Frekvence 1 • Věda a technika, Cestování, Gastro, Zdraví

Kvalita regionálních potravin - na co se zaměřit?



Poslechněte si podcast

9. 12. 2024 • 27 min

ODKAZY NA CELÉ ROZHOVORY NALEZNETE ZDE



VÍTE, CO SE SKRÝVÁ POD OZNAČENÍM BIOZEBRA A BIOLIST?



KVALITA REGIONÁLNÍCH POTRAVIN - NA CO SE ZAMĚŘIT?

BIO V KUCHYNI I NA OBRAZOVKÁCH: GASTRO CLASH

V rámci spolupráce s televizní stanicí Óčko jsme se zapojili do inovativního formátu pořadu "Gastro Clash", který staví proti sobě dvě generace kuchařů.

Hugo Hromas, mistr tradiční venkovní kuchyně, připravoval pokrmy podle klasických receptů, zatímco Ondřej Molina přinesl moderní přístup – oba však pracovali s podobnými či stejnými surovinami.

Pořad poskytl ideální prostor pro propagaci biopotravin, a to prostřednictvím sponzorovaných vzkazů, injekekcí a produkt placementu. BIO ingredience byly přirozeně zapojeny do pořadu a přímo prezentovány Hugem Hromasem, pro kterého je vaření s produkty ekologického zemědělství přirozenou součástí kulinářského stylu.



Spolupráce byla podpořena rozsáhlou komunikací na sociálních sítích, která pomohla výrazně rozšířit dosah kampaně a posílit viditelnost značek „biolist“ a „biozebra“. Sponzorské vzkazy a produkt placement byly integrovány nejen do televizního vysílání, ale také do příspěvků, stories, videí, Reels a YouTube Shorts. Pravidelné sdílení obsahu na Facebooku, Instagramu a YouTube umožnilo efektivní interakci s cílovou skupinou a přineslo skvělé výsledky.

Díky tomuto strategickému propojení televize a online platformem se nám podařilo efektivně komunikovat benefity biopotravin a dosáhnout vysokého zásahu.



Pro více informací o termínech přihlášek
ve všech krajích sledujte web

regionalnipotravina.gov.cz

