

Katalog certifikovaných výrobků a služeb



2015

KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt

Přinášíme Vám to právě z Kraje Pernštejnů

www.regionalni-znacky.cz

Regionální značení produktů v cestovním ruchu



Kraj Pernštejnů nese hrdě historický odkaz Viléma II. z Pernštejna – uznávaného uvážlivého hospodáře a především budovatele rybníční soustavy na Pardubicku, jenž významem a rozsahem ve své době převažovala díla Rožmberků. Mnohá z původních vodních děl jsou stále funkční a jsou stabilním tématem či přímo součástí každodenního života, tradičních produktů a výrobků lidí místního kraje.

Vznik systému podpory místních produktů

Po mnohaletém zvažování různých druhů a systémů podpory místních produktů, a tím i místních výrobců a producentů, Region Kunětické hory vyzval ke spolupráci sousední regiony Bohdanečska a Holicka. Společně vytvořily kompaktní území, které má dostatečné místní zdroje a vysoký rozvojový potenciál producentů pro jejich budoucí spolupráci. V rámci vytvoření systému certifikace místní produkce se Region Kunětické hory, jako hlavní koordinátor, stal v r. 2013 členem Asociace regionálních značek (ARZ), působící na celém území České republiky. Od letošního roku 2014 se první certifikovaní producenti stávají součástí nejen uceleného marketingu Kraje Pernštejnů (a tím i samozřejmě jednotlivých aktivit všech tří partnerských regionů), ale především i celorepublikových aktivit ARZ.

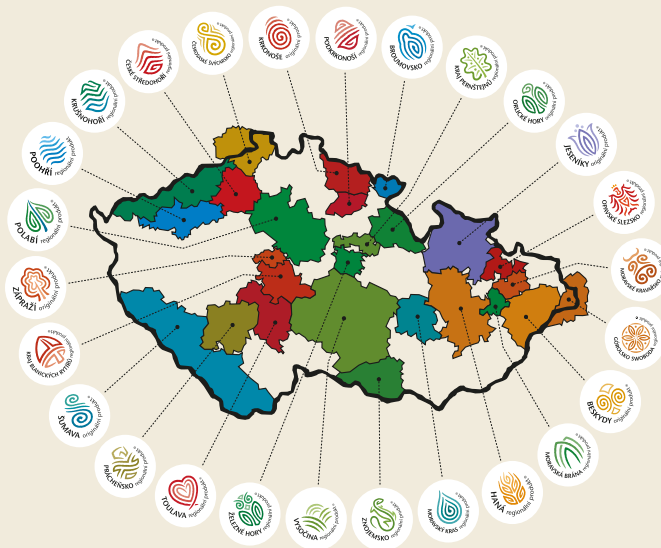
Udělení certifikátu a označení výrobku v systému regionálního značení v rámci Kraje Pernštejnů i celé ČR jednoznačně přispívá ke zviditelnění výrobce, zvýšení odbytu a tím zlepšení jeho ekonomické stability.

Jedním z cílů propagace a pomoci s odbytem výrobků je také podpora začínajících výrobců, producentů a umělců každého věku od 18 let výše.

Asociace regionálních značek

Již 26 regionů se zapojilo do Asociace regionálních značek (ARZ), která značení rozvíjí a koordinuje na národní úrovni. Regiony sdružené v ARZ pokrývají více než polovinu plochy České republiky. Od roku 2005, kdy byly zavedeny první

regionální značky v ČR, tak narůstá nejen počet zapojených regionů, ale i udělených certifikátů. Na internetovém portále www.regionalni-znacky.cz jsou přehledně k dispozici nejen aktuality z jednotlivých regionů a kalendář připravovaných akcí, ale především katalog všech držitelů certifikátů ze všech regionů, prodejní místa, kde si můžete výrobky zakoupit a také podrobné informace o fungování značení a podmínkách získání regionální značky pro případné zájemce.



Co značka zaručuje?

- Produkt je vyroben místním výrobcem na území Kraje Pernštejnů, které je definováno hranicemi území tří Místních akčních skupin: Region Kunětické hory, Bohdanečsko a Holicko.
- Produkt je kvalitně zpracován.
- Produkt i proces výroby je šetrný k životnímu prostředí.
- Produkt je výjimečný ve vztahu ke Kraji Pernštejnů (např. podílem místních surovin a ruční práce, tradičními postupy).



Takto označené výrobky je možné zakoupit přímo u výrobce na uvedené adrese. Protože se však většinou jedná o malovýrobce a sezónní výrobce, informujte se předem na kontaktních telefonních číslech.



Jablka

Společnost Agrospol Hostovice se zabývá pěstováním jablek ve vlastních sadech. Díky náležitě péči, letitým zkušenostem a ručnímu sběru je zaručena vysoká kvalita pěstovaných plodů. Agrospol Hostovice se nezaměřuje jen na pěstování jedné odrůdy, ale hned několika. O sezónnosti prodeje je pravidelně informováno na webových stránkách.

Agrospol Hostovice

tel.: 466 951 023 • e-mail: info@agros-pol-hostovice.cz • www.agros-pol-hostovice.cz

Prodejní místo:
Sady Ostřešany



Jehňata

Rodinná farma Zetkových se zabývá chovem ovcí a je pro vás otevřena po celý rok. Chovají zde 100% plemeno Zwartbles a křížence s ovcí kamerunskou. Zákazníkům manželé Zetkovi nabízejí jak chovné kusy, tak i jateční maso, které mají k odběru po předchozí domluvě. Díky křížení plemen získávají delikátní a kvalitní maso podobné zvěřině.

Jan Zetek

Staré Ždánice 148 • tel.: 608 129 778 • e-mail: JanZetek@seznam.cz • www.farmazetkovi.cz

Prodejní místo:
Staré Ždánice 148



Jahody od Houdy

Rodinná firma Jiří Houda – jahodové plantáže byla založena v lednu 1994 majitelem Jiřím Houdou. Pan Houda pěstuje řadu odrůd, které dozrávají postupně během celé sezóny od počátku června do poloviny července. Jahody se pěstují podložené slámou, a při sklizni tak zůstávají čisté. Po předchozí objednávce lze nakoupit jahody již nasbírané. Každý má možnost si nasbírat neomezené množství jahod do vlastních nádob, které mu při vstupu na plantáž zváží. Dětem je vstup dovolen v doprovodu dospělé osoby.

Jiří Houda

Prodejní místo:
Přelovice 38 • 533 41 Lázně Bohdaneč • tel.: 603 809 651 • e-mail: jirka@jahodydoudy.cz • www.jahodydoudy.cz



Mléčné výrobky z farmy Apolenka

Čerstvé mléko, jogurt, tvarohy a sýry, to vše s přívlastky domácí, české, farmářské... jak se dnes říká, najdete na farmě Apolenka v obci Spojiil. Zde se v místní mlékařské a sýrařské dílně všechny tyto speciality přímo vyrábějí. Základem všech těchto výrobků je mléko krav jerseyského plemene, které jim dodává zcela ojedinělou a specifickou chuť. Výrobky jsou vyráběny tradičním ručním způsobem bez použití emulgátorů a jiných podobných látek.

Diana Houdová

Na Okrajích 156 • Spojiil • e-mail: diana.apolenka@seznam.cz • www.apolenka.org/produkty-farmy • tel.: 775 614 618

Prodejní místo:
Farma Apolenka
Po–Pá 9–12; (Út, Pá 15–18)





Pernštejský kapr

Pernštejský kapr je ochranná známka společnosti Rybníční hospodářství s.r.o. reprezentující tradiční chov kapra, který je šetrný k životnímu prostředí. Jejich plůdkové, násadové a hlavní rybníky byly vybudovány pány z Pernštejna – tento způsob hospodaření má v regionu tradici více než 500 let. Firemní prodejna ryb je otevřena celoročně.

Rybníční hospodářství s.r.o.

tel: 466 924 203 • email: vondrkova@rhhb.cz • www.pernstejskykapr.cz

Prodejní místo:

Sádka 14 • 533 41 Lázně Bohdaneč
Prodejní doba: Čt, Pá 10–17; So 9–12



Pekařské výrobky z Uherska

Pan Ing. Novák pěstuje vlastní obilí na místních polích a z něj pečे Sedlákův chleba, rohlíky, vánočky, koláče, pečelíky. Z vlastního mléka vyrábí tvaroh do koláčů a syrovátku, která se přidává do těsta. Pekařské výrobky z Uherska hlásají: „U nás víte, co jíte.“

Ing. David Novák

Uhersko • www.statekuhersko.cz • e-shop: www.sedlakcz.cz

Prodejní místa:

Uhersko – prodejna Obilka, Uhersko 31
Otevírací doba: Po–Pá 7–17

Holice – Pekařství Obilka Holice
T. G. Masaryka 2, Holice
Otevírací doba: Po–Pá 6–17

Pardubice – prodejna Český sedlák
Masarykovo náměstí 1484, Pardubice
(proti AFI paláci)
Otevírací doba: Po–Pá 7–17



Sudličkovy ovocné destiláty a likéry

Společnost Fonticulus, spol. s r.o., se v hrobické pěstitelské páleníci zabývá výrobou ovocných destilátů a z nich připravovaných likérů. Jedná se o poctivé pálenky, které jsou vyráběny převážně z místních surovin. K jejich výrobě jsou používány klasické výrobní postupy známé již více jak sto let. Aby bylo dosaženo patřičné kvality, tak destilační proces probíhá zásadně v měděných zařízeních. V sortimentu najdete klasické destiláty a likéry jako: slivovici, hruškovici, ořechovku a mnohé další.

Fonticulus, spol. s r.o.

Hrobice 53 • e-mail: info@fonticulus.cz • tel.: 466 941 296, 776 242 884 • www.fonticulus.cz



Bio-zelenina z ekofarmy Horní Ředice

Bio-zelenina na ekofarmě Horní Ředice je pěstována podle zásad ekologického zemědělství již od roku 2005. Kromě tradiční zeleniny jakou je mrkev, celer, salát, rajčata a brambory, pěstuje paní Jitka Píčová i méně známé plodiny, např. lebedu zahradní, černou ředkev, tuřín, mangold a kadeřavou kapustu. To ale není rozhodně vše, na jejím statku najdete ještě mnoho dalších lahodných a zdravých pochoutek.

Ing. Jitka Píčová

Horní Ředice 35 • tel.: 608 981 450, 603 348 816 • e-mail: bio-zelenina@seznam.cz
Aktuální nabídka na www.bio-zelenina.cz

Prodejní místa:

Horní Ředice – po předchozí domluvě přímo na Ekofarmě naproti obecnímu úřadu

Chrudim – parkoviště před Penny – Út 17 hod., prodejna NUTRADO – St ráno a REBARBORA

Pardubice – parkoviště před Penny Dubina – Čt před 17 hod., u Okresního soudu – Čt 17 hod., Biočech – Čt 17:30 hod.

Hradec Králové – prodejna Bazalka – Po nebo Út





Dekorativní vazby ze sušených květin

Vazby ze sušených květin jsou zhotovovány paní Vlastou Sekyrkovou s velkou láskou a péčí. Používá pouze přírodní materiál z Bohdanečska, květiny a traviny, které si buď sama vypěstuje, nebo nasbírá na okolních loukách, v lesích a podél rybníků.

Vlasta Sekyrková

nám. Bratranců Veverkových 128 •
533 41 Lázně Bohdaneč • tel.: 728 765 735

Prodejní místo:

Květinový ateliér V Ráji

Prodejní doba:

Po, St, Pá: 9–11, 13–17

Út, Čt: 13–17

So: 9–11



Strašovský česnek

Před pěti lety se několik přátel ze Strašova dohodlo, že obnoví pěstování českého, strašovského, česneku a založilo spolek pěstitelů a přátel česneku „Strašovský paličák“. Jelikož se nejedná o velkopěstitele, tak vždy záleží na předběžné objednávce, kterou lze provést u pana Jindřicha Hanzlíčka. Místní česnek je opravdu vyhlášený, první objednávky tak ve spolku přijímají již v červenci, měsíc před zahájením česnekové sezóny.

Jindřich Hanzlíček

tel.: 775 253 070 •
e-mail: hanzlicekj@seznam.cz

Prodejní místo:

Strašov 50 • Vápno



Švestky z Podúľšan

Pan František Richter se věnuje ovocnářskému řemeslu od roku 2002, kdy se snažil najít nové odrůdy odolné vůči šarce a zároveň podobné klasické české švestce, což se mu díky vynaložené péči skutečně povedlo. Švestky můžete zakoupit přímo natrhané ze sadů, nebo i sušené.

Šárka Kučerová

Podúľšany 1 • Opatovice nad Labem •
e-mail: svestky@ceskesvestky.cz •
www.ceskesvestky.cz

Prodejní místo:

Podúľšany 1 • Opatovice nad Labem



Imunoprevent

Imunoprevent je prášek z hlívy ústříčné vyrobený nejčistší a nejšetrnější metodou z plodnic, které byly vypěstovány na speciálně připravených substrátech. Jedná se o houbu, která se po staletí používá v tradiční čínské a japonské medicíně, k přípravě léčivých tinktur, mastí, směsí apod. Imunoprevent obsahuje řadu vitamínů, proteinů, sterolů, stopových prvků a beta-glukanů, které prospívají organismu, zvyšují jeho obranyschopnost a pomáhají předcházet civilizačním chorobám.

Jiří Václavík

tel.: 777 003 062-4 • e-mail: info@jedlehouby.cz • www.jedlehouby.cz

Prodejní místo:

Jiří Václavík • Dolany 22 • 533 45 Opatovice nad Labem

Prodejní doba: Po–Pá 7–11, 12–16:30





Vinuté perle a bižuterie

Originální, ručně vyráběné skleněné korálky, zvané vinuté perle a z nich vytvořené originální šperky nepocházejí jen z Jablonce, ale i ze Starých Ždánic. Paní Šotolová je vytváří ze skleněných tyček, které taví nad sklářským kahanem. Každá vinutka je jedinečná, originální. Nejraději paní Šotolová vytváří korálky s květinovými vzory, nechává se inspirovat přírodou, která ji obklopuje.

Magdaléna Šotolová

Staré Ždánice

Prodejní místo:

Pouze přes internet – www.fler.cz/sin



Kunětická zmrzka

Opravdu poctivou zmrzlinu najde náhodný výletník v Kuněticích u kostela. Zmrzku vyrábí manželé Pavlisovi z čerstvého ovoce. Paní Pavlisová se inspirovala italskými zmrzlinářskými mistry a přidala trochu toho českého umu, čímž této ledové pochoutce zajistila naprostou výjimečnost. Často zde kromě tradičních příchutí objevíte i chutě zcela nečekané, např. rumovou, makovou, kiwi a mnohé další.

Monika Pavlisová

Tel.: 608 014 016 • e-mail: zmrzlina@kunetice.cz • www.zmrzlina.kunetice.cz

Prodejní místo:

Kunětice u kostela



Zelenina z Rokytna

Firma Ladislav Soukal se zabývá rostlinnou výrobou. Nejoceňovanějšími produkty jsou brambory, cibule, zelí a červená řepa. Rokytenská zelenina je na pultech obchodů vždy čerstvá a kvalitní. Produkty můžete zakoupit v prodejních zelenině v Rokytně, v Holčicích a Sezemicích. Nechte se přesvědčit o kvalitě soukromého zemědělství. Mottem společnosti je: „Nabízet svým stávajícím, ale i novým zákazníkům kvalitní zemědělské produkty a stále zlepšovat a rozšiřovat své služby.“

Rokytno 163

tel.: 466 989 226 • e-mail: info@ladislavsoukal.cz • www.ladislavsoukal.cz

Prodejní místa:

Holice (naproti restauraci Staroholická)

tel.: 723 380 366

Po–Pá: 8–12, 12:30–16, So 8–11:30

Rokytno (u benzinky)

tel.: 466 989 195

Po–Pá: 8–12, 12:30–17, So 8–12

Sezemice (naproti radnici)

tel.: 725 716 205

Po–Pá: 8–12, 12:30–16, So 8–11:30



Zapojte se mezi certifikované výrobce se značkou KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®

Regionální značku spravuje Místní akční skupina Region Kunětické hory z. s. Do certifikace se mohou také zapojit i producenti z Místní akční skupiny Bohdanečsko a Holicko. Značku uděluje nezávislá certifikační komise, složená z místních certifikovaných výrobců, zástupců místních samospráv, Asociace regionálních značek a dalších místních organizací. Tato komise také pečlivě dohlíží na kvalitu a plnění certifikačních kritérií u výrobků a produktů.

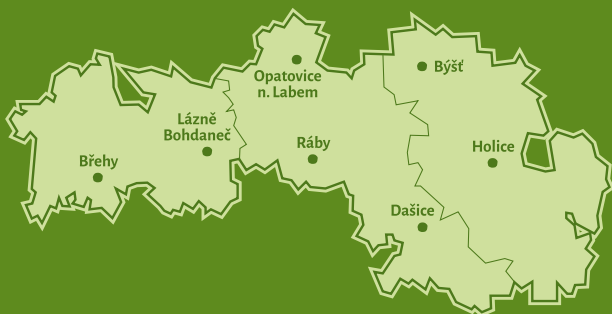
Přínos certifikace:

- umístění informace na celorepublikovém webu ARZ a na webech regionů a partnerských systémů;
- zveřejnění v novinách „Doma v Kraji Pernštejnů“, v katalogu výrobků a ostatních materiálech regionů;
- prezentace a prodej produktů po dohodě a dle možností v prostorách informačních center, zázemí regionů a na akcích pořádaných partnery či regiony;
- navázání komunikace a spolupráce s dalšími výrobci, možnost propojení nabídky, možnost zapojení se i do dalších aktivit;
- prezentace a spolupráce s regionálními výrobci, místními prodejci a subjekty pořádatelkami prodejní a prezentační akce aj.



KRAJ PERNŠTEJNŮ

regionální produkt



Značení místních výrobků se provádí na území tří MAS. Objevujte místní kvalitní produkty. Ochutnávejte a využívejte je! To, co je vyrobeno místním výrobcem, to, co je vyprodukováno v místní krajině, je jedinečné, nezaměnitelné, a tudíž přirozeně konkurenceschopné i v globálním světě.

Hlavní koordinátor:

MAS Region Kunětické hory, z.s.

Perníková chaloupka, Ráby 38, 533 52 Staré Hradiště

Mgr. Jiří Kuban, tel.: 605 329 028, kuban.masrkh@email.cz

www.masrkh.oblast.cz

Národní koordinátor:

Asociace regionálních značek, o. s.

Kateřina Čadilová, 724 863 604, cadilova@arz.cz

www.regionalni-znacky.cz

KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt® – katalog certifikovaných výrobků. Vydává MAS Region Kunětické hory, z.s. ve spolupráci s Asociací regionálních značek, o. s. v roce 2015 • Grafický návrh a sazba: © 2123design s.r.o.

