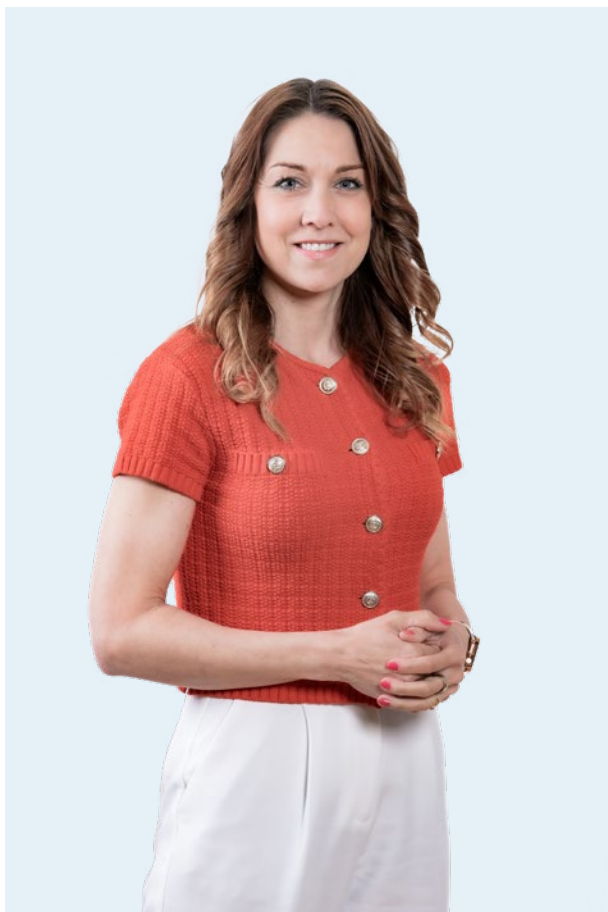




Středočeský kraj

**Přehled oceněných
potravinařských výrobků
Středočeského kraje
za rok 2024**



Středočeský kraj

Ocenění „Potravinářský výrobek Středočeského kraje“: Oslnivá pocta regionální kvalitě

Středočeský kraj je pro mne mimo jiné místem, kde se historie snoubí s moderními trendy a kde na každém rohu číhá kulinářský poklad, který potěší jak chuťové pohárky, tak oko. Ať už je to voňavý chléb, domácí marmeláda, zdravý sirup, lisovaný olej, klobásy nebo třeba sýry a mnohé další. Mě vždy fascinuje, jak jejich výrobci dokáží propojit tradici s inovací.

Přemýšlela jsem, co stojí za těmito delikatesami. A uvědomila si, že za každým výrobkem se skrývají odhodlaní a kreativní lidé, kteří do své práce vkládají nejen své dovednosti, ale i kus sebe a svůj příběh. Ocenění „Potravinářský výrobek Středočeského kraje“ je uznáním pro tyto mistry svého řemesla.

Ocenění není udělováno jen tak na počkání. Hodnotitelská komise je přísná, nic jí neunikne. Posuzuje se vše, od senzorických vjemů přes estetickou a designérskou kvalitu, až po inovativnost. Troufnu si říci, že jsou to dosti přísné standardy. Přesto se ale středočeští tvůrci nenechají nekompromisností zastrašit. Jejich ruce a kreativní mysl dávají vzniknout výrobkům, které nejen chutnají, ale lahodí i oku.

Obdivuji všechny, kteří se touto cestou vydali a dokáží přinášet něco nového a inspirativního. Není to vždy jednoduché tvořit dokonalý výrobek, ale snad právě v tom je krása. Dokonalost možná neexistuje, ale touha po ní nás vede k úžasným výsledkům.

Na závěr bych chtěla vzdát hold všem středočeským potravinářským výrobcům. Díky nim se z našich kuchyní stávají místa, kde se tradice setkává s inovací. Vaše práce má obrovský význam, a za to vám patří velký dík.

Jindřiška Romba

radní Středočeského kraje pro oblast
životního prostředí a zemědělství

Berry servis s.r.o.

Břežany II, /71

Společnost Berry servis s.r.o. vznikla v roce 2 000 se záměrem pěstování drobného ovoce. V současné době pěstuje jahody, maliny, ostružiny a borůvky na celkové ploše 40 ha. S využitím různých technologií probíhá sklizeň od poloviny května do konce října. Ovoce je dodáváno do řetězců, jsou pořádány samosběry a prodej na vlastní prodejně. Společnost také dodává sadbu jahod profesionálním i drobným pěstitelům.

Společnost vyrábí jednodruhové džemy. První ocenění regionální potraviny získala v roce 2014. Výroba je klasickou metodou pomalého vaření, bez chemických látek a konzervantů. Přidávají se pouze citrusový pektin, kyselina citrónová a cukr. Podíl ovoce je minimálně 70%. Ovoce je pouze z vlastních polí. Pěstování, sklizeň i výroba podléhají přísným kontrolám a tím je zajištěna nejvyšší kvalita výrobků. Vyrábí se džemy jahodové, malinové a ostružinové v různých baleních.

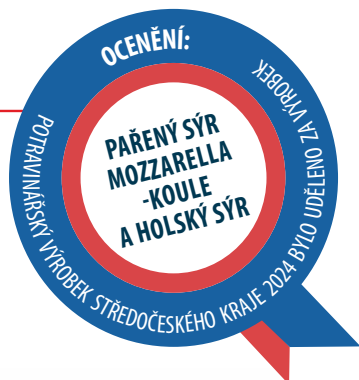


Ing. Barbora Šteflová

Hole, Praha-západ

Farma Hole je rodinná firma rodiny Poláčkových. Historie sahá až do 17. století. Po úskalích s odebráním rodinného majetku do družstva a opětovnému navrácení v roce 1989, pan Poláček opět v roce 1991 začal hospodařit na 35 ha. V roce 1992 vybudoval nový kravín a zaměřil se na mléčnou produkci.

V současnosti hospodaří na 450 ha polí, kdy již v posledních 10 letech je zapojena do hospodaření celá rodina. Následníkem se stává syn v hospodaření na polích a stejně tak dcera v hospodaření v chovu krav, kde stádo nyní tvoří 200 dojných krav. K rozšiřování farmy došlo i v podobě postavení bioplynové stanice na zpracování kejdy, která je využívána především jako biologické hnojivo a k výrobě elektřiny a také postavením mlékárny na zpracování mléka a výrobu sýrů.



I LOVE HUMMUS s.r.o.

Všechlapy 68, Divišov

Příběh firmy:

2011 – Štěpán, zakladatel značky I love Hummus, dnes známé jako Beavia, začal s nadšením naplňovat svůj sen. Vše odstartovala výroba hummusu a založení společnosti I love Hummus.

2017 – Sortiment byl rozšířen o kimchi, které se řadí mezi 10 nejzdravějších potravin na světě.

2021 – K desátému výročí založení společnosti byla uvedena na trh nová produktová řada pod značkou Beavia – pure food. pure love. (z latiny „šťastná cesta“), zaměřená na výrobu fermentovaných potravin. Tyto produkty zlepšují rovnováhu střevní mikroflóry, podporují trávení, posilují imunitu a prospívají kardiovaskulárnímu systému.

2022–2024 – Portfolio se rozrostlo o nové produkty, mezi které patří kimchi z bílého zelí, fermentovaná červená řepa s křenem, kysané zelí s fenylem a koprem a fermentovaná dochucovadla Miso, Luggi a Yumchi. Byla uvedena na trh také řada nechlazených produktů. Aktuálně se připravují lyofilizované produkty a Kimchi classic (extra pálivé).



WIFCOM a.s.

Jestřebice 11, Heřmaničky

Firma na začátku původně plánovala být malým výrobcem a vyrábět hlavně pro blízké a známé. K tomu ji donutil žalostný stav kvalitních potravin v regionu. Supermarkety ji rozhodně neuspokojovaly, a tak v dubnu 2017 byly založeny Rancherské speciality z Jestřebic.

Obrovský zájem o jejich kvalitní a poctivé výrobky je přesvědčil, že se vydali správným směrem. Zjistili, že jediná správná cesta je cesta vlastních prodejen. Velikostí produkce zůstávají regionálním výrobcem a na tom nehodlají nic měnit.

Dnes mají skoro 200 vlastních výrobků a dělá jim radost, že jejich výrobky chutnají a zájem zákazníků o ně pořád roste. Na prodejních a e-shopu prodávají převážně vlastní výrobky.

Výrobky dělají z českého masa od okolních farmářů. Vyrábějí je s náležitou péčí a převážně podle starých receptur.



Pivovar Hubertus a.s.

V Podskalí 6, Kácov

Pivovar Kácov byl založený v roce 1457, což jej řadí mezi nejstarší pivovary v Čechách. Novodobá historie se počítá od roku 2001, kdy pivovar zakoupil soukromý majitel, který jej kompletně stavebně i technologicky zrekonstruoval.

Mezi nejoblíbenější druhy piva patří kvasnicový světlý ležák a tmavý speciál, který je již tradičně vyráběn vždy na Vánoce a Velikonoce.

Součástí celého komplexu budov pivovaru je Pivovarská restaurace Šalanda, která je nejen v blízkém okolí známá svou vynikající kuchyní a pivem točeným přímo z tanku. Od roku 2013 mohou návštěvníci pivovaru svoji návštěvu prodloužit o přenocování v nově vybudovaném hotelu, který disponuje útulnými pokoji s vlastní koupelnou, televizí a wifi připojením.



PORTUS PRAHA s.r.o.

Davle, Praha-západ

DOBROTY S PŘÍBĚHEM jsou nakládane hermelíny a utopence, které vznikají v dílně pod rukama lidí se speciálními potřebami a vytvářejí pro ně možnost plnohodnotného zaměstnání.

Cílem je plnohodnotně a smysluplně začlenit lidi s určitým zdravotním omezením do společnosti a vytvořit jim vhodné podmínky pro jejich práci.

Projekt DOBROTY S PŘÍBĚHEM vznikl jako výsledek pracovní terapie lidí s mentálním postižením v sociálně terapeutické dílně na Slapech. Tu již 25 let provozuje organizace PORTUS Praha, která je známá pořádáním celostátního benefičního projektu AKCE CIHLA. Z výtěžků několika ročníků této sbírky financoval PORTUS Praha v roce 2013 i výstavbu zcela nové dílny v Davli u Prahy.

Aktuálně plnohodnotně zaměstnává celkem 16 osob se speciálními potřebami.

Od otevření podniku firma nabídku rozšířila o nakládanou kvašenou zeleninu a kimchi a kromě klasických hermelínů a utopenců vyrábějí také nakládanou mozzarellu, řeckou fetu, romadur, pивní sýr, balkánský sýr a tvarůžky.



Řeznictví a uzenářství U DOLEJŠÍCH, s.r.o.

Na náměstí 97, Davle

Řeznictví a uzenářství U Dolejších s.r.o. je rodinná firma s více než stoletou tradicí, sídlící v Davli, specializující se na zpracování masa a výrobu masných produktů.

Historie firmy je příběhem poctivé práce, odhodlání a neustálého rozvoje. V průběhu let se firma rozrostla o několik prodejen a získala věrnou zákaznickou základnu, která oceňuje kvalitu tradičních výrobků. Zároveň je firma vždy otevřená inovacím a přizpůsobuje se novým požadavkům zákazníků.

Výrobky této firmy lze zakoupit v prodejnách v Davli, Praze, Štěchovicích – Hradištku Brunšově a na Dobříši, stejně jako u partnerů označených samolepkou „Nabízíme výborné davelské uzeniny“.

Rodinná firma je hrdá na to, že její závazek k řemeslu a kvalitě byl opakovaně oceněn v soutěži Potravinářský výrobek Středočeského kraje.



NEMLÉKO, s.r.o.

Dr. Jánského 607, Černošice

Bacilli jsou nápoje z celého ovoce, které je zpracováváno ve výrobě v Černošicích - Mokropsech. Neobsahují běžný cukr, ale slazeny jsou jablečnou šťávou v bio kvalitě. Bacilli se jmenují, protože ovocný základ je fermentovaný - obsahují "zdravé" bacily. Výrobě nápojů se firma věnuje od roku 2016 – Na počátku byly rostlinné nápoje z ořechů a rostlinné jogurty pod názvem Nemléko. Značka Bacilli vznikla v roce 2020 a nyní kromě limonád a ledových čajů firma vyrábí také kimchi, miso a koncentrované ovocné "shoty". V malé rodinné firmě pracuje 10 zaměstnanců. Na konci loňského roku byla ve stejné provozovně otevřena také pekárna a podniková prodejna.



Marie Soukupová – Koláčové dobroty

K potoku 161, Zadní Třebaň

Koláčové dobroty paní Soukupové vznikly před 18 lety a prošly náročným vývojem. Nejdříve se peklo pro vlastní potřebu a nejbližší okolí. Později, na základě velkého zájmu o pečivo ze strany narůstající klientely, se výroba ručně pečených koláčků značně rozšířila.

Krédem paní Soukupové je „pečí se srdcem, s úctou k pekařskému řemeslu, ručně a hlavně z kvalitních surovin tak, jak pekly naše maminky a babičky“. Jejím vizí je, rozšířit ručně pečené koláčky mezi lidi, aby si vážili pekařského řemesla bytostně spojeného s ruční prací a s vůní ingrediencí.



PROTECO AGRO s.r.o.

Ohaře 160

Mlékárna Ohaře, PROTECO AGRO s.r.o. je malá mlékárna, fungující od poloviny roku 2017. Zpracovává velmi kvalitní čerstvé mléko z vlastního chovu.

Mléko je vyráběno v kravíně s nadstandardní kvalitou, který zaručuje špičkovou péči o zvířata a ideální prostředí poskytující maximální pohodu zvířat, která jsou krmena krmivý bez příměsí geneticky modifikovaných surovin.

Do palety výrobků společnosti patří zejména jogurty zrající ve skle, tvaroh, kysané mléčné nápoje, tvarohové sladké dezerty, pomazánky, čerstvé sýry, syrovátka přírodní i ochucená, máslo a zakysaná smetana.





Středočeský kraj

Středočeský kraj
Zborovská 151
150 21 Praha 5
e-mail: info@stredocech.cz
www.stredoceskykraj.cz