



## Středočeský kraj

Přehled oceněných  
potravinářských výrobků  
Středočeského kraje  
za rok 2016



## Středočeský kraj

Vážení milovníci dobrého jídla a pití.

Středočeský kraj letos pořádá jubilejní 10. ročník soutěže Potravinářský výrobek Středočeského kraje. Již deset let se nám daří seznamovat naše spoluobčany s tím, jak šikovné, pracovitě a poctivě výrobce potravin ve středních Čechách máme.

O tom, že naši zemědělci a potravináři jsou schopni produkovat mimořádně kvalitní výrobky, se můžeme přesvědčit například na farmářských trzích či na nejrůznějších gurmánských soutěžích. Je nezpochybnitelné, že i ve velkých řetězcích je zájem o kvalitní české potravinářské výrobky. Soutěž Potravinářský výrobek Středočeského kraje má mimo jiné přispět k tomu, aby kvalitní zboží producentů z našeho regionu snáze našlo cestu k zákazníkům. Proč bychom měli konzumovat sladkosti z Polska, salámy z Německa nebo pivo z Belgie, když máme v našem kraji řadu místních výrobců, kteří umí dokonale vyrobit kvalitní a chutné potravinářské výrobky podle tradičních receptur a z domácích zdrojů.

Letos se do soutěže Potravinářský výrobek Středočeského kraje přihlásilo celkem 17 výrobců ze středních Čech se 70 druhy výrobků. Soutěžilo se v sedmi kategoriích. Kvalitu, vzhled a především chuť přihlášených výrobků hodnotila sedmičlenná odborná komise.

Děkuji všem výrobcům, kteří našli odvahu a přihlásili své výrobky do soutěže. Přeji jim, aby uspěli na trhu a zboží jim šlo dobře na odbyt.

Jaroslava Pokorná Jermanová,  
hejtmanka Středočeského kraje

# Tradiční pivovar v Rakovníku, a.s.

Havlíčková 69, 269 01 Rakovník

Tradiční pivovar v Rakovníku je jedním z mála samostatných nezávislých průmyslových pivovarů v ČR. Vaří svá piva klasickou technologií, kdy pivo kvasí v otevřených kádích a leží 40-60 dnů v horizontálních ležáckých tancích. Používá pouze ty nejkvalitnější místní suroviny, tj. české slady, žatecký chmel a vodu z vlastních studní.

Vyrábí 13 piv ve čtyřech značkách: **Bakalář** (výčepní světlé a tmavé, řezané, 2 druhy světlého ležáku a světlý ležák za studena chmelený, medový speciál, nealkoholické za studena chmelené), **Rakovar** (světlé speciální, vařené na 3 rmuty), **Černovar** (ležák světlý a tmavý), **Pražáčka** (světlé výčepní).

Za svá piva získal pivovar řadu ocenění v prestižních degustačních soutěžích. V roce 2016 vystavil pivovar 116 608 hl piva.



# Jiří Svoboda

Ptačí ryneček 291, 281 61 Kouřim

Všechny nápoje **Likeria** pocházejí pouze z vlastního vývoje a jsou tak naprosto originální. Firma usiluje rovněž o originalitu balení a nápoje plní do netradičních karaf. Pro výrobu nápojů jsou pečlivě vybírány suroviny pouze od českých dodavatelů. V průběhu času postupně dochází k rozšiřování sortimentu a ke snaze nacházet další výjimečné kombinace chutí. Výrobní postupy jsou totožné s postupy při výrobě likérů, jen voda je stoprocentně nahrazena pečlivě vybranými révovými víny. Nápoje **Likeria** jsou zatím prodávány pouze ve vlastní prodejně přímo z výroby, kde je každý návštěvník zároveň milým hostem.



# Tereos TTD a.s.

Palackého náměstí 1, 294 41 Dobrovice

Společnost **Tereos TTD**, a.s. je největším tuzemským producentem cukru a zpracovatelem cukrové řepy. Její historie sahá až do 19. století, kdy byl v roce 1831 založen cukrovar v Dobrovici knížetem Karlem Anselmem z Thurn-Taxisů. Samostatnou výrobu cukru zavedl Karel Weinrich. Jde o dosud nejdéle nepřetržitě pracující cukrovar v České republice. V prvních kampaních zpracovával přibližně 100 tun řepy. Novodobá historie společnosti se začala psát v roce 1992, kdy došlo v rámci privatizace ke vstupu zahraničního kapitálu prostřednictvím společnosti **USDA** (Union Sucreries et Distilleries de l'Aisne) z Francie. V roce 1994 se druhým minoritním akcionářem stala německá společnost **ZAG** (Zucker Aktien Gesellschaft), která v roce 1997 fúzovala se společností Nordzucker. V roce 2003 pak proběhla fúze **USDA** a dalšího velkého francouzského producenta, fi rmy Béghin-Say. Byly tak vhodně propojeny zájmy, které obě společnosti sdílely jak ve Francii, tak v ostatních částech světa. Pod novým názvem **TEREOS** společnost vyvíjí své aktivity nejen v Evropě, ale také v Brazílii a v ostatních částech světa. V průběhu let byl cukrovar v Dobrovici neustále modernizován, aby byl plně konkurenceschopný obdobným cukrovarům ve vyspělé západní Evropě. Současná zpracovatelská kapacita je 14 000 tun řepy denně. V roce 2006–2007 byla realizována investice v závodě v Dobrovici do výstavby lihovaru, vyrábějícího z cukrové řepy biolih (bioetanol), určený k přimíchávání do pohonných hmot. Dalšími závody jsou cukrovar v Českém Meziříčí se zpracovatelskou kapacitou 7 000 tun řepy denně, balicí centrum v Mělníce a lihovar na výrobu jemného pitného a technického lihu v Chrudimi. Společnost vyrábí rafinovaný cukr pro potravinářský průmysl a rafinovaný cukr ve spotřebitelském balení, sušené cukrovarnické řízky, bioetanol, jemný pitný líh a technický líh.



# Pivovar Herold Březnice, a.s.

Zámecký obvod čp. 31, 262 72 Březnice

Pivovar **HEROLD Březnice a.s.** je součástí památkově chráněného historického jádra města v těsné blízkosti státního zámku a panského statku. Tradice výroby piva, původně zámeckém pivovaru, sahá až do roku 1506. Vyráběná piva v tomto pivovaru se sladovnou nesou název **HEROLD**. Mladina je vařena v jednoduché klasické varně metodou dekokční z vlastní pitné vody, ječného i pšeničného sladu a žateckého chmele. Kvašení probíhá v kvasných kádích kvasinkami spodního i svrchního kvašení. Pivo je dokvašováno klasicky v ležáckých tancích. S vyráběným sortimentem piv je možno se setkat na tuzemském i zahraničním trhu, převážně ve Velké Británii, Rusku, Švédsku, Finsku, Řecku, Číně, Slovensku, Ukrajině, ale i v Japonsku, Španělsku a USA.



## Berry servis s.r.o.,

Břežany II 71, 282 01 Břežany

Společnost **Berry servis s.r.o.** vznikla v roce 2000 a zabývá se pěstováním jahod (30ha), malin (12 ha) a ostružin (1 ha). Vypěstované ovoce dodává do všech řetězců v ČR. Dále provozuje pěstitelskou pálenici. Na svých polích organizuje každým rokem samosběry a od roku 2012 vyrábí džemy z vlastního ovoce. Společnost je držitelem několika ocenění Regionální potravina: v roce 2012 - Naše jahody, v roce 2014 - Náš jahodový džem, v roce 2015 - Náš malinový džem a v roce 2016 - Náš ostružinový džem. Všechny produkty je možné si osobně zakoupit přímo v prodejním stánku v Nové Vsi nebo na e-shopu.



## Pivovar HUBERTUS, a.s.

V Podskalí 6, 285 09 Kácov

**Pivovar Kácov** byl založen 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 v průběhu poslední dekády kompletně stavebně i technologicky zrekonstruoval. V loňském roce výstav pivovaru překročil hranici 20 000 hl vyrobeného piva, a to zásluhou hned několika druhů tohoto zlatavého moku. Mezi nejoblíbenější druhy 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.



# Včelařství Tupadly

Tupadly 189, 285 63 Tupadly

Historie chovu včel rodinné farmy **Ing. Miloslava Vonšovského** není dlouhá. Prvotní myšlenkou pořízení včel bylo, aby rodina a přátelé měli celoročně přístup ke kvalitnímu medu místní produkce. Nejdříve se jednalo jen o zájmové včelaření s menším počtem včelstev, zajišťující dostatek medu a fi nanční přilepšení rodinného rozpočtu. Nyní je profesionálním včelařem jeden člen rodiny a ostatní členové mu ve volných chvílích pomáhají. Včelstva jsou umístěná u lesa, v místě nazývaném „Tupadelská bažantnice“. Produkt „**Med z Tupadelské bažantnice**“ se pomalu dostává do povědomí místních obyvatel, jako záruka kvality a čistoty. Kvalita medu je pravidelně posuzována laboratoří Výzkumného ústavu včelařského v Dole. Med splňuje přísná kritéria pro udělení ochranné známky „**Český med**“ a ochranné známky „**Med jak má být**“.

Plánem rodinné farmy do budoucna je hlavně uspokojování požadavků zákazníků na pravidelnou dodávku kvalitního medu. V následujících letech je prognóza na vybudování dalších stanovišť se včelstvy. V neposlední řadě se připravuje také dobudování zázemí pro medobraní a skladování medu. Osobním vyznáním majitele rodinné farmy je to, že není nic lepšího než strávit čas v klidu přírody a naslouchat bzukotu včel, které věnovanou péčí odmění skvělým medem.



# Včelí farma Samek

Římovice 33, 258 01 Vlašim

Tato rodinná farma vznikla v roce 1998. Její majitel, pan **Samek**, se však chovu včel intenzivně věnuje již od roku 1974. V současné době je na farmě chováno 250 kmenových včelstev včetně 40 oddělků, záložních včelích matek. Včelstva jsou rozmístěna v ekologicky velmi hodnotném prostředí Podblanicka, v tenkostěnných úlech typu Langstroth. Jednotlivá stanoviště čítají 5 včelstev a jsou vzdálena do 20 km od základny. Farma je vybavena potřebnou technologií pro zpracování medu, včelího vosku a propolisu. Veškeré produkty farmy jsou nabízeny formou prodeje „ze dvora“. Majitel doporučuje případným zájemcům též prohlídku farmy, odborné konzultace, eventuálně i výuku včelařství.



## PANE spol. s r.o.

Erbenova 1050, 506 01 Jičín  
Provozovna, Brodecká 271, Dolní Bousov

Firma **Pane spol. s r. o. Jičín**, Erbenova 1050, byla založena v listopadu 1991. Majiteli a jednateli jsou manželé Ing. Rostislav Jakubec a Stanislava Jakubcová. Hlavní činností je výroba pekařských výrobků v pekárně v Dolním Bousově, Brodecká ul. 271. V průběhu let bylo provedeno několik rekonstrukcí, poslední na podzim roku 2005, kdy byla postavena i nová expedice a dána do provozu nová linka na pečivo, včetně posypu a osazování na plechy.

Výrobní sortiment zahrnuje kolem 120 výrobků, které jsou dodávány 140 odběratelům a devíti vlastními prodejnám, a to do regionů Jičínska, Mnichova Hradiště, Mladoboleslavsko a samozřejmě do Dolního Bousova a okolí. Nosnými výrobky jsou ražené housky, koblihy, koláče a Bousovský chléb. V sortimentu nechybí ani velký výběr výrobků z celozrnného pečiva a chlebů. Do budoucna firma hodlá pokračovat v trendu využívání nových technologií, s cílem ulehčit svým zaměstnancům práci a zproduktivnit výrobu.

V současné době má firma 42 zaměstnanců.



## Školní statek Středočeského kraje

Hlavní 169, 250 89 Lázně Toušň

Historie vinařství školního statku Středočeského kraje je úzce spojena se **Střední zahradnickou školou Mělník**, pro kterou zabezpečuje praktickou výuku žáků a jejíž počátek se vztahuje k založení vinařské školy v roce 1885. Vlastní školní statek byl zřízen v roce 1921. Vinařské odvětví na školním statku se postupně rozvíjelo zejména po roce 1951, kdy se započalo s výsadbou vinic na Neuberku. Souběžně s vinohradnictvím se rozvíjelo i sklepní hospodářství. V současné době se hrozny zpracovávají moderními technologiemi, včetně řízeného kvašení. Bílá vína jsou stáčena do moderních nerez nádob. Červená vína dozrávají v dřevěných sudech, přičemž některá pak v sudech barriquových. V současnosti obhospodařuje školní statek 23 ha vinic, na kterých se pěstují odrůdy **Rulandské bílé, Rulandské šedé, Müller Thurgau, Muškát moravský, Neuburské, Sylvánské zelené, Kerner** a pro školní statek nejcharakterističtější odrůdy **Ryzlink rýnský a Svatý Vavřín**. Vinařství školního statku získalo v posledních letech řadu ocenění na mezinárodních vinařských soutěžích a těší se vážnosti odborné a popularitě laické veřejnosti. Mezi poslední úspěchy vinařství školního statku Středočeského kraje patří získání titulu Šampion – nejlepší víno vinařské oblasti Čechy, v Národní soutěži vín pro rok 2012. Dále získání zlatých medailí v Národní soutěži vín 2012 pro Ryzlink rýnský, pozdní sběr.



# Polabské mlékárny, a.s.

Dr. Kryšpína 510, 290 16 Poděbrady

Historie **Polabských mlékáren** sahá do roku 1933, kdy v Poděbradech vzniklo svépomocí mlékařské družstvo. V letech 1951 až 1952 byla mlékárna součástí Hospodářského družstva Poděbrady, v roce 1952 došlo k jejímu zestátnění. V roce 1958 se pak mlékárna stala součástí národního podniku Laktos. Dne 7. 5. 1992 vznikla akciová společnost **POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.**

Polabské mlékárny jsou potravinářským mlékařským podnikem se zaměřením na výrobu tvarohů a tvarohových specialit. Každý den vykupují od zemědělských podniků a soukromých rolníků přibližně 150 000 litrů mléka, které je do druhého dne zpracováno na základní výrobek – tvaroh. Tento výrobek se dále zpracovává – zušlechťuje na další druhy ochucených tvarohových výrobků a dezertů. Výrobky lze zakoupit po celé republice jak v malých obchodech, které jsou zásobovány vlastní dopravou, nebo přes velkoobchody, tak v obchodních řetězcích. Jako největší výrobce tvarohu v ČR dodává firma své produkty i v kontejnerovém balení pro další zpracování. Společnost POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s. byla certifikována na systém HACCP, výrobky získaly značku kvality KLASA.



# Fiala Milovice, s.r.o.,

Na Skupici 614, 290 01 Poděbrady

**Fiala Milovice, s.r.o.** je rodinná firma, která oslavila výročí 100 let od svého založení. Firmu založil v roce 1911 Rudolf Fiala a v současnosti ji řídí již třetí generace jeho potomků. Při výrobě se používá pouze kvalitní maso ze zvířat chovaných na Nymbursku a poražených přímo na jatkách v Milovicích. Vepřové maso pochází z Českého ráje a drůbež ze Středočeského kraje. Uzenářské výrobky se vyrábí dle poctivých tradičních receptur, bez jakýchkoliv náhražek a přídavných látek.

V roce 2011 firma zvítězila v soutěži Potravinářský výrobek Středočeského kraje s Milovickými párky s nivou a v roce 2013 s Milovickou uzenou krkovicí z domácí udírny. Regionální potravinou Středočeského kraje byly také v roce 2010 oceněny Milovická Baby šunka, v roce 2011 Milovická uzená kýta s kostí a v roce 2013 Milovické viržinko s paprikou. Od České společnosti pro jakost firmy Fiala Milovice s.r.o. získala certifikaci systému HACCP pro jednotlivá střediska.





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

Na náměstí 97, 252 06 Davle

Firma **Řeznictví a uzenářství U DOLEJŠÍCH s.r.o.** v Davli navazuje na více než stoletou rodinnou tradici výroby uzenin. Ta začala ještě před rokem 1900, kdy se hostinskému Antonínu Dolejšimu z Pikovic narodil syn Jaroslav. Ten se na přelomu století přestěhoval do Davle a v domě na náměstí vybudoval řeznicko-uzenářskou dílnu a prodejnu. Do řemesla zasvětil svého syna Františka (\*1919), který také posléze živnost převzal. Po celou dobu 2. světové války živnost udržel. V 50. letech minulého století mu byla výroba státem zabavena a prodejna přešla pod státní družstvo JEDNOTA. Jeho syn František Dolejší (\*1943) se držel rodinné tradice. Po řemeslném zvládnutí oboru vystudoval při zaměstnání VŠV v Brně, katedru hygieny potravin, a stal se uznávaným odborníkem v potravinářství.

Ke znovuotevření výroby a prodejny došlo v roce 1991, kdy řemeslo převzal další František Dolejší (\*1966). V té době on sám dokončoval studium na VŠV, rovněž na katedře hygieny potravin. Spolu s rodinnými příslušníky a zapálenými spolupracovníky se mu podařilo navázat na tradici a postupně vybudovat prosperující firmu. K další změně došlo v roce 2003, kdy se ze stávající společnosti stala spol. s r. o. Výroba se přestěhovala do moderního provozu evropských parametrů, kde se dnes vyrábějí uzeniny v širokém sortimentu a vysoké kvalitě. Prodejna zůstala v domě na náměstí č. 97. Firma svými výrobky zásobuje prodejny v Praze a okolí. Do budoucna počítá s dalším zkvalitňováním své výroby, neboť pečlivě sleduje nejmodernější trendy v technologii zpracování masa a masných výrobků. Nové poznatky se daří skloubit s neměnnými zákony řeznického řemesla.



# APOSTOLOV s.r.o.,

Zájezd 41, 273 43 Zájezd

Svůj první bulharský jogurt vyrobil pan **Apostolov** z plnotučného mléka, které zakoupil v supermarketu. Nechal jej ochutnat své rodině i sousedům. Mile jej překvapil velmi příznivý ohlas.

A právě v tomto okamžiku se zrodila myšlenka začít s výrobou pravého bulharského jogurtu z českého mléka.

Jak sám říká, „měl štěstí.“ Po přípravě projektu na postavení a zprovoznění mini mlékárny mu významnou měrou pomohli vlastní realizací jeho velkého snu odborníci z Krajské veterinární správy Kladno. Na konci roku 2015 mini mlékárna RODOPI již stála na svém místě a od 1. ledna 2016 oficiálně zahájila svůj provoz.

Vize pana Apostolova, aby se tento vysoce kvalitní produkt dostal především k dětem, se začala naplňovat. Oslovil několik mateřských škol a řada z nich se brzy stala pravidelným odběratelem jeho jogurtů. Jako velice úspěšná se ukázala i myšlenka nabídnout jogurty také na farmářských trzích, na kterých při přímém kontaktu se zákazníky bylo možné maximálně objasnit výhody a blahodárné účinky bulharského jogurtu na lidský organizmus.

V současné době dodává pan Apostolov jogurty i do řetězce obchodů se zdravou výživou a kvalitními potravinami a jedná o další rozšíření jogurtů RODOPI do obchodní sítě.





## **Středočeský kraj**

Středočeský kraj

Zborovská 151

150 21 Praha 5

e-mail: [info@stredocech.cz](mailto:info@stredocech.cz)

[www.kr-stredocesky.cz](http://www.kr-stredocesky.cz)