



**Středočeský kraj**

**Přehled oceněných  
potravinářských výrobků  
Středočeského kraje  
za rok 2022**



**Středočeský kraj**

Vážené dámy, vážení pánové,

mám velkou radost, že Vás mohu opět pozdravit ze stránek našeho „zpravodaje“, který kraj tradičně vydává v souvislosti s vyhlášením výsledků soutěže Potravinářský výrobek Středočeského kraje.

Zatímco před rokem naši soutěž omezila proticovidová opatření, 16. ročník už opět proběhl v plné parádě. I na počtu přihlášených výrobků je znát, že středočeští výrobci během covidu nezháleli. Do soutěže se přihlásilo 21 výrobců s 92 soutěžními výrobky, které byly zastoupeny ve všech 7 soutěžních kategoriích. Porota se opět mohla setkat „naživo“ a věřte, že neměla snadnou práci. Nabízené vzorky středočeských potravin měly velmi vysokou úroveň a hodnocení nebylo jednoduché.

Jsem moc ráda, že u nás ve středních Čechách máme tolik vynikajících výrobců potravin. V dnešní době, která přináší zdražování vstupních surovin, je složité udržet se na trhu vedle velkých konkurenčních firem. Vážím si toho, že regionální výrobci nesleví ze svého přesvědčení a stále se zaměřují především na kvalitu. Věřím, že se pořad najde dost lidí, kteří stejně jako já věří v udržitelnost a dají přednost domácím kvalitním produktům vyrobeným s láskou v našem kraji.

V brožurce vám představujeme firmy, které v soutěži Potravinářský výrobek Středočeského kraje 2022 uspěly nejlépe. Za krátkými medailonky se skrývají dlouhé příběhy, úspěchy i neúspěchy, radost i zklamání. Ale z každého je cítit odhodlání, které se může stát inspirací pro ostatní. Děkuji všem, kdo se do 16. ročníku soutěže přihlásili.

Všem výrobcům přeji, aby si k nim nacházelo cestu stále více zákazníků, kteří umí středočeskou kvalitu ocenit. A nám všem přeji dobrou chuť při ochutnávání z nabídky, kde si určitě vybere každý!



Jana Skopalíková,  
radní pro oblast životního prostředí  
a zemědělství Středočeského kraje

# Martina Koníčková

Okružní 659, Bašť

Paní Martina Koníčková už jako malá moc ráda vařila a experimentovala s různými příchutěmi, až se občas doma báli ochutnat. Velkou zkušeností pro ni byla možnost pracovat téměř 10 let v Rakousku, kde se dostala k chutím a vůním, které jsou velice vzácné. Využití lokálních bylin v kombinaci s místní kuchyní ji úplně uchvátilo, a právě proto usiluje o to, aby její sirupy měly využití i při vaření. Od doby, kdy se začala věnovat sirupům, se jí podařilo získat ocenění Regionální potravina u levandulového sirupu a Živnostník Středočeského Kraje za rok 2022. Všech úspěchů si nesmírně váží, protože je považuje za potvrzení toho, že to, co dělá, dává smysl.



# Milena Tarabová

Náměstí 94, Rožďalovice

Cukrárna EPIRO vznikla v roce 1991 v Rožďalovicích. Jedná se o rodinnou firmu, která vyrábí cukrářské výrobky dle vlastních receptur. Vyrábí vázané svatební koláče, Rožďalovský rohový koláč, mini zákusky, zákusky krémové, šlehačkové a ovocné. Dále se zde peče i tématicky vánoční cukroví, dorty dětské, svatební i narozeninové. Jedná se převážně o ruční výrobu z kvalitních čerstvých surovin a ovoce.

Cukrárna byla v roce 2013-2017 a 2017-2021 držitelem certifikátu Regionální potravina Středočeského kraje pro Rožďalovský rohový koláč, který je jedinečný tím, že obsahuje pět druhů náplní – tvarohovou, jablečnou, makovou, povidlovou a ořechovou. Koláč je vyráběn po vzoru rohového svatebního koláče, který se v regionu pekli s malými svatebními koláčky a byl určen pro svobodné v obdarované rodině.



# PET s.r.o.

Tuchom 1, Malý Košík

Ekofarma Košík se věnuje chovu ovcí, koz a krav pro výrobu produktů z jejich mléka. Lze zde však vidět i jiná zvířata chovaná v bio režimu: slepice, perličky, křepelky, kachny, husy, králíky, a dokonce domácí miláčky – psy, kočky, oslíka Davida, poníka Bongiho, nebo divočáka Prcka.

Na záhonech ekofarma pěstuje ovoce, zeleninu, bylinky, brambory, nebo také jedlé květy.

Bio farma se rozprostírá v romantickém údolí na okraji lesa, cca 70 km od Prahy. Nápad na její vybudování vznikl v roce 2006, kdy paní Dáša Havlová se svým manželem Ivanem, začínali farmařit s patnácti romanovskými ovci. Přestože toto plemeno se běžně nedojí, rozhodli se manželé zkusit vyrobit z jejich mléka první sýr. Vyplatilo se. Sýr se skutečně povedl. Nyní se věnují naplno výrobě sýrů ze tří druhů mlék a jejich originální chuť si oblíbili lidé z blízkého i širšího okolí. To majitele farmy nesmírně motivuje ke zlepšování výrobků a podporuje je v myšlence, že ekologické zemědělství má smysl.



# Pivovar Ferdinand s.r.o.

Benešov u Prahy

Pivovar založil roku **1897** majitel zámku Konopiště arcivévoda František Ferdinand d'Este a dodnes vaří pivo podle tradičních receptur. Řadí se tak mezi rukodělné a typicky české pivovary, kde kvalitu piva neustále sledují ti nejrůznější pivovarníci. Zlatavému moku věnují dostatek péče a pozornosti. Pod jejich rukama vzniká rovnou patnáct druhů spodně kvašených piv. Od klasické desítky a speciálního polotmavého piva Sedm kulí či jedinečného bezlepkového piva až po nový speciál Pěkný číslo. Pivovar Ferdinand v průměru ročně uvaří na 29 000 hektolitřů piva.

Součástí pivovaru je ojedinělá humnová sladovna z roku **1872**. Benešovský slad vzniká z ječmene, který sladovna nakupuje od lokálních dodavatelů. Roční produkce je 2200 tun ječného sladu, z toho 450 tun je určeno pro vlastní potřebu pivovaru. Druhou část Ferdinand dodává vybraným pivovarům z celé České republiky, ale i do zahraničí, kam se dostává přes bavorskou sladovnu Weyermann.



# 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 prodejnách 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.





# Sady Tuchoraz s.r.o.

Milevská 2094/3, Praha 4

Společnost **Sady Tuchoraz spol. s r.o.**, se sídlem v Tuchorazi, okres Český Brod, patří svojí výměrou 555 hektarů půdy, z toho 205 hektarů intenzivních sadů jablební, mezi pět největších sadařských podniků v České republice. Firma byla založena v roce 1993 na základě vydání restitučního majetku z místního ZD Tuchoraz původním majitelům – rodině Vyšatových. Sady Tuchoraz s.r.o. vlastní 300 včelstev, která jsou důležitou součástí k opylení jablečných sadů a díky tomu umožňují vyrábět med, který je velmi oblíben pro svoji chuť, vůni a barvu.



# Bohemia Apple, družstvo

Milevská 2094/3, Praha 4

**Bohemia Apple, družstvo** vzniklo v roce 2008. Má pět členů, z nichž největším členem je společnost Sady Tucharaz, s.r.o., která se pěstováním jablek zabývá téměř 20 let a která hospodaří na 205 hektarech vlastních jablečných sadů. Ovoce, z vlastní produkce každoročně vyhovuje požadavkům a rozborům, zejména ekologicky přijatelných metod pěstování, zvýšené ochrany životního prostředí a lidského zdraví. Díky tomu je používána ochranná známka Sispo (Svaz pro integrované systémy produkce ovoce). Oblíbeným produktem, který vyrábí společnost Bohemia Apple, družstvo jsou mošty z vlastní produkce.



# Fiala Milovice s.r.o.

Na Skupici 614, Poděbrady

Firma FIALA MILOVICE, s.r.o. vyrábí klasické uzenářské speciality tradiční cestou. Je to rodinná firma, která nedávno oslavila výročí 110 let od svého založení. Vychází z poctivých staročeských receptur bez jakýchkoliv náhražek a s minimálním množstvím aditiv.

Potravinářským výrobkem Středočeského kraje byly v roce 2011 oceněny Milovické párky s nivou, v roce 2013 Milovická uzená kýta z domácí udírny, v roce 2014 zvítězila Klobása z divočáka, v roce 2015 Milovické trdlo a v roce 2017 i Milovický cibulák. I díky těmto oceněním jsou uzeniny známy a vyhledávány v celém regionu. Firemní prodejny se nacházejí v Milovicích, Lysé nad Labem, Poděbradech a Mladé Boleslavi. Od České společnosti pro jakost firma získala certifikaci systému HACCP pro jednotlivá střediska. Mnoho dalších informací, včetně historického dokumentu nebo televizního pořadu o firmě je možné získat na [www.fialamilovice.cz](http://www.fialamilovice.cz).



# Školní statek Středočeského kraje

Dobrovského 1777, Mělník

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 zisk titulu Šampion – nejlepší víno vinařské oblasti Čechy, v Národní soutěži vín pro rok 2012. Dále zisk zlatých medailí v Národní soutěži vín 2012 pro Ryzlink rýnský, pozdní sběr.



# Včelí farma Samek

Římovice 33, 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.



# Vinné sklepy Kutná Hora s.r.o.

Jiřího z Poděbrad 288, Kutná Hora

Společnost vyrábí biodynamická vína, při jejichž zpracování používá selský přístup pramenící z moudrosti našich předků. Nepoužívá chemické preparáty ve vinici, ani ve sklepě. Nejvýznamnější odrůdou této oblasti je Rulandské modré, které zde rozšířil císař Karel IV. Odrůdě se zde i po staletích stále dobře daří. Momentálně společnost hospodaří na více než 80 hektarech půdy, z nichž vinice tvoří více než 40 hektarů.

Vinice se nacházejí na tratích U Všech svatých, Pod Barborou, Nad Kapličkou a U Borku. Zbylou půdu tvoří pastviny pro ovce, sady a pole.

Cílem společnosti je vytvářet soběstačný statek s ekologickými produkty v nejvyšší kvalitě.



# Řeznictví a uzenářství U Dolejších s.r.o.

Na náměstí 97, 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, který také posléze živnost převzal. Po celou dobu 2. světové války živnost udržel. V 50. letech minulého století mu byla výrobná státem zabavena a prodejna přešla pod státní družstvo JEDNOTA. Jeho syn František Dolejší 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 znovuootevření výroby a prodejny došlo v roce 1991, kdy řemeslo převzal další František Dolejší. 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. Výrobná 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 daí skloubit s neměnnými zákony řeznického řemesla.



# I love Hummus s.r.o.

Všechny 68, Divišov

Příběh **Beavia** – **pure food. pure love** (dříve I love Hummus) sahá do roku 2011, kdy se pan Štěpán Hodač pustil do plnění vlastního snu. Po několika návštěvách blízkého orientu a kořování typických pokrmů, propadl kouzlu izraelských tradic. V hlavě se mu zrodila myšlenka **I love Hummus**. O pár měsíců později v Čechách založil malou rodinnou firmu. Tým se začal rozšiřovat, stejně jako nabídka výrobků. V roce **2017** zařadil mezi produkty i **Kimchi**. Dařilo se! Přesun do nové továrny, nové příchutě, rostoucí tým, export do okolních zemí. K 10. výročí založení firmy (**2021**) se rozhodl pro **změnu značky** z **I love Hummus na Beavia** (z latiny: „šťastná cesta“), která lépe vystihuje budoucí směřování firmy, rozvoj produktů a jeho „šťastnou cestu“. V roce **2022** se portfolio rozrostlo o nové výrobky – Kimchi z hlávkového zelí, kvašený salát z červené řepy s křenem kořenící přípravy Miso a Luggi. Beavia je český výrobce zdravého jídla s tradicí a dlouholetou zkušeností. Beavia je zároveň největší výrobce Kimchi v České republice, dominující retailu a HoReCa segmentu.





# Proteco Agro s.r.o.

Ohaře 160, Ohaře

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, sýrovátka přírodní i ochucená, máslo a zakysaná smetana.



# Apostolov s.r.o.

Janského 2415/31, Praha 5

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 připravení projektu na postavení a zprovoznění mini mlékárny mu významnou měrou pomohli s 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.



# Pekařství U Píchů s.r.o.

Za sokolovnou 159, Zdiby

Pekařství u Píchů s.r.o. je rodinná řemeslná pekárna, založená v roce 2000.

Přes nelehké začátky se majiteli podařilo vybudovat stabilní firmu, založenou na původních recepturách, a na používání kvalitních surovin, bez přídavků chemických činidel a náhražek.

I díky tomu, začali její výrobky vyhledávat zákazníci i z řad škol, školek, restaurací apod., a ti, kdo upřednostňují kvalitu před cenou.

Firma si zakládá na tom, že i přes implementaci nových technologií je stále hlavní devizou poctivá ruční práce.



## 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)