

SPOLU S FARMÁŘI I SE SPORTEM



NA SKOK NA TRADIČNÍM TRHU

OBCHOD A ZÁKAZNÍCI

27

ZBOŽÍ&PRODEJ



1

**Z FARMY PŘÍMO
DO KONZUMU**



2

**ČESKÝ GRUNT SÁZÍ
NA INTERNET**



3

**SKLIZENO NABÍZÍ
STAŘENÉ MASO**



4

**SVITAVY PATŘILY
MALÉ KOPANÉ**

1 První výročí v těchto dnech oslavují Farmářské dny v Konzumu, které v rámci projektu Jsme tu doma pořádá Konzum, obchodní družstvo v Ústí nad Orlicí. „Jde o způsob, jak zákazníkům nabídnout přístup k čerstvým, zdravým a v regionu vypěstovaným plodinám či masu za rozumné ceny. Tím, že lidé u nás nakupují lokální produkty, podporují nejen místní zemědělské producenty a zaměstnanost, ale zároveň také chrání životní prostředí v našem regionu. Tyto potraviny totiž urazí minimální počet kilometrů,“ říká o důvodu této akce Romana Blaselová, marketingová manažerka Konzumu.

Farmářské dny v Konzumu samozřejmě fungují trochu jinak než běžné trhy ve městech. Každý týden v pondělí si zákazník družstva může objednat v kterékoli jeho prodejní ovoce, zeleninu či hovězí, jehněčí nebo skopové maso a v pátek v ní má vybrané zboží připravené. Novinkou v letošním roce jsou také bioprodukty, a to balíček s biohovězím masem či s biouzeleninou. „Protože většina produktů pochází z našeho regionu, méně se sortimentem z ohledem na jednotlivé roční období. Ve farmářské bedýnce najde spotřebitel pouze čerstvou místní zeleninu a ovoce. Přes zimu ale farmáři přirozeně nic nepěstují, a proto je prodej bedýnek v tomto období dočasně pozastaven. V zimě jsme však zákazníkům nabídli jablka, brambory a cibuli na uskladnění nebo zelí ke krouhání i již nakrouhané. Hovězí maso máme v nabídce celoročně, skopové a jehněčí je dostupné proměnlivě, jelikož se ovoce v určitém období připouští, aby se obnovily chovy. Výjimkou jsou již zmíněné bioprodukty, které se nám v regionu nepodařilo sehnat. Zákazníci však o ně měli zájem, a proto jsme se domluvili na spolupráci s **Biofarmou Sasov** z Českomoravské vrchoviny. Aktuální nabídku zákazníci najdou na našich webových stránkách,“ vysvětluje podrobnosti Romana Blaselová.

V současné době Konzum spolupracuje se zhruba třiceti místními pěstiteli a dvanácti chovateli. Kompletaci a distribuci ovoce a zeleniny pro něj zajišťuje firma **Tercle Letohrad**, která ovoce a zeleninu od pěstitelů vykupuje. Na zpracování masa zase spolupracuje s firmou **Masoeko Letohrad**. Za první rok trvání Farmářských dnů Konzum se tímto způsobem prodalo téměř 12 tun ovoce a zeleniny, 124 tun brambor, 6 tun cibule, 2,5 tuny jablek, 56 tun zelí, 14 tun hovězího masa, 6,5 metráků skopového masa a 3,6 metráků masa jehněčího. „Farmářské dny se těší

velké oblibě, což dokazuje nejen prodané množství produktů, ale také pozitivní ohlasy na webových stránkách, facebooku či přímo e-mailem. Někteří zákazníci si dokonce ve své prodejně domluvili pravidelnou dodávku na každý týden. Vitají také to, že mají přesnou informaci o tom, odkud jednotlivé druhy ovoce a zeleniny či maso pochází. V každé bedýnce či balíčku masa je tato informace obsažena,“ dodává Romana Blaselová. Na sortimentu přitom Konzum stále pracuje – nyní pro doplnění nabídky připravuje také rané brambory, na podzim opět cibuli, brambory, jablka na uskladnění a zelí. Do budoucna by také svým zákazníkům rád nabídl kuřata v biokvalitě a jablečný mošt.

2 Společnost **Český grunt** otevřela v Praze na Florenci další kamenný obchod s potravinami výhradně od malých a středních výrobců a farmářů z Čech a Moravy. V hlavním městě se jedná již o šestý obchod tohoto konceptu, celorepublikově pak o dvanáctý, a otevření několika dalších mimopražských prodejen se chystá v nejbližší době. „Dosavadní ohlasy na koncept Českého gruntu jsou velice příznivé, a to jak ze strany zákazníků, tak ze strany dodavatelů. Zákazníci oceňují především dobré a poctivé domácí potraviny i přístup personálu. Dodavatelé vítají zajištěný odbyt svých výrobků. Tento zájem nás samozřejmě velmi těší a pracujeme na tom, abychom si přezhli udrželi dlouhodobě,“ říká Jiří Málek, jednatel společnosti Český grunt. Obchody tohoto konceptu nabízejí široký sortiment zboží, jako jsou mléčné výrobky, pečivo, maso, uzeniny, zelenina, nápoje a další. Podle Jiřího Máleka je největší zájem o uzeniny a mléčné výrobky, u nichž je rozdíl v kvalitě patrný na první pohled, respektive na první ochutnání. Protože Český grunt staví malé lokální prodejny s dodavateli i zákazníky z jejich blízkého okolí, využívá k propagaci především lokální inzerci, letáky, případně navigaci k prodejním. „Přimo v prodejních děláme pro zákazníky ochutnávkové a prezentační akce. Celková propagace konceptu pak probíhá zejména prostřednictvím PR a internetu. Tato kombinace se nám osvědčila,“ uvádí Jiří Málek.

3 Specialitou **Sklizeno**, sítě prodejen lokálních potravin, jsou kvalitní masa, a především vyzrálé hovězí. Od letošního července mohou zákazníci kromě biohovězího z Biofarmy Sasov a **Ecoproduktu** koupit suchým způsobem vyzrálé (stařené) maso od firmy **Steinhauser** z Tišnova za

dostupnou cenu (především v poměru ke kvalitě produktu). Nabídka nové steakové řady byla poprvé představena v Brně v rámci festivalu Jídlo z blízka, kde Sklizeno ve spolupráci s kavárnou Era připravilo na 25. července speciální akci nazvanou Tradiční hovězí netradičně. Během ní představila firma Steinhauser ve spolupráci s šéfkuchařem restaurace U Kastelána Michalem Göthem svá vyzrálá masa a ukázala, jak se bourá hovězí maso na jednotlivé partie a na co se která hodí.

„Specialitou steakových mas od Steinhausera je způsob zrání. Na rozdíl od naprosto většiny českých dodavatelů vyzrálého masa, kteří nechávají maso zrát maximálně dva týdny suchým způsobem a zbylý čas mokrým způsobem ve vakuu, u Steinhausera najdete maso zrající průměrně třicet dní suchým způsobem, což je v Česku dosud víceméně rarita,“ vysvětluje David Kukla, zakladatel Sklizeno, proč je v jeho prodejnách Steinhauserovo maso velkou novinkou.

4 Ve dnech 30. června až 1. července 2012 se ve Svitavách a Vendolíně konal již 14. ročník mezinárodního turnaje v malé kopané, který nese název Qanto Cup – Festival fotbalového srdce nebo také Otevřené mezinárodní mistrovství Čech, Moravy a Slovenska. Akce, kterou pořádají občanské sdružení **Hřebečská akademie** a společnost **Qanto CZ**, přilákala o prvním prázdninovém víkendu na rozpálené Svitavsko téměř 200 týmů a více než 2000 sportovců a turistů.

Sobota patřila vedle turnaje ženského Women Cupu, v němž vítězství slavily hráčky z týmu FC Mody, zápasům základních skupin. Osm desítek celků si v nich vybojovalo postup do nedělního finále. Prvního vítězství v Qanto Cupu se ani letos nedočkal nikdo ze zahraničních účastníků, ačkoli k triumfu byli někteří velmi blízko. Přestože se ve Svitavách a Vendolíně sešla opět velice kvalitní konkurence, zůstalo jméno vítěze i potřeby za sebou stejné – vítěz minulých dvou ročníků, tým Gamblers Most, triumfoval na Qanto Cupu tentokrát po finálovém utkání s týmem Qanto Svitavy, třetí místo obsadil KHGM Svitavy. Jako vždy nechyběl ani tentokrát v průběhu celého víkendu zábavní program, který zahrnoval diskotéku, laser show a další doprovodné akce včetně kvalitního občerstvení.

Jana Dulíková

» REAGUJTE NA jana.dulikova@atoz.cz