



Doma na HANÉ

Noviny pro milovníky Hané, její přírody a lidí

Vždycky jsem chtěla dělat něco svého a být nezávislá, prozrazuje Lenka Němcová ze společnosti HERBA LENA



Hned tři certifikované druhy produktů má ve svém sortimentu Lenka Němcová. Její firmě HERBA LENA group s.r.o. přibýly při poslední certifikaci v roce 2020 ke značkovým ovocným a zeleninovým sirupům a pečeným čajům i marmeládám. Těch vyrábí její tříčlenný pracovní tým celkem sedm druhů. Své marmošky vaří z mišpule, meruňek, jahod, pomerančů, citronů, šípků i borůvek. Bývalá zdravotní sestra původem z Dražanské vrchoviny se už dávno nadchla pro bylinky a všechno, co z nich lze vyrobit. Nyní žije v Kroměříži a pracuje v obci Plešovec, části města Chropyně. Jak prozrazuje v rozhovoru, který vznikl před Vánocemi, opatření proti covidu její firma přežije. I proto, že tento malý podnik zaměstnává jen tři ženy.

Lenko, jak zvládáte proticovidová opatření? Daří se vám i v těchto těžkých časech?

Tato doba je těžká pro každého. I my jsme se museli přizpůsobit. Snažíme se vyrábět a prodávat přímo lidem, tedy našim koncovým zákazníkům. Doposud jsme se spíše věnovali prodeji do kaváren a restaurací. Všechno zlé je pro něco dobré. Myslím, že jsme našli novou, možná i lepší cestu.

Jaká je to cesta?

Myslím, že každý měl chvíli čas se zastavit a zamyslet se nad tím, co dělá a pro koho, jestli je to smyslem jeho života. Nejsme nesmrtelní, a proto nemůžeme dělat věci jen na půl nebo špatně. Musíme žít naplno. My jsme přišli na to, že nám chybí kontakt s lidmi, kteří by nám řekli, co jim chutná, a mohli za námi kdykoliv přijít. Tak máme zase nové plány. A to je dobře.

Kde své zboží prodáváte a kdo jsou vaši zákazníci?

Jak už jsem zmínila, výrobky dodáváme do kaváren, restaurací, také farem a wellness zařízení, zkrátka všude tam,

kde lidé sdílí stejnou radost, jakou máme z naší práce i my, kde lidí baví pracovat s kvalitními surovinami. Tímto postojem nás prezentují leckdy mnohem lépe, než bychom to uměli a udělali my sami.

Máte velkou zahradu, která vám dává suroviny pro výrobu. Které to jsou a co všechno z nich vyrábíte?

Ovoce, zeleninu nebo bylinky pěstujeme z poloviny sami, zbytek máme od okolních farmářů. Ta krásná spolupráce s nimi je pro mě neuvěřitelná a je to asi to, co mě na tom všem nejvíce baví. To stejné naladění, nadšení, které mi pomáhá rozšiřovat si obzory.

Co konkrétně si pěstujete?

Pěstujeme hlavně bylinky, a to levanduli, šalvěj nebo mátu, kterou jsme dostali od paní Šárky Mikmek z Čech pod Kosířem. Rozpěstovali jsme si ji, stejně jako pelargonii růžovou, kterou jsme koupili od paní Jarmily Podhorné z Brodku u Konice. Nyní nám několikrát rok vyrůstá na vlastní zahradě. Zahrada je také plná ovocných stromů, ale i ty někdy přikupujeme. Máme například

švestky z Pravčic nebo rakytník z Valašska. Spolupracujeme také s levandulovou farmou ve Starovičkách, pro kterou vyrábíme produkty s jejich speciální levandulí sevastopolis. A mohla bych pokračovat dál a dál...

Proč jste skončila s prací zdravotní sestry a začala s výrobou sirupů, marmelád a pečených čajů?

Zdravotní sestrou jsem byla 13 let. Nejvíce si vážím zkušenosti z Fakultní nemocnice Olomouc, kde jsem pracovala na anesteziologii. Ke zdravotníkům mám veliký respekt a strašně moc mě ta práce bavila. Ale naskytla se mi tenkrát příležitost zkusit něco nového. A já jsem vždycky věděla, že mě láká dělat něco svého, být nezávislá.

Ve firmě jste tři ženy, které zvládají všechno kolem výroby, prodeje i nápadů na recepty. Kdo jsou ty další dvě?

Máme super pracovní tým, který kromě mě tvoří moje maminka a kamarádka Iva. Všem nám to spolu pasuje. Holky si rozumí, a to i přes věkový rozdíl, můžu se na ně spolehnout, jsme naladěny na stejnou notu a hlavně máme

smysl pro humor a baví nás to. A po tomto podivném roce můžu říct, že jsme všechno zvládly hravě právě díky tomu, jak pohodově si umíme práci zorganizovat. Všechno plyne tak nějak přirozeně a samo.

Říkala jste mi ještě o vašem dalším spolupracovníkovi, autistovi, který vám pomáhá drátkovat láhve. Jak ta spolupráce vypadá a... to vás těší podporovat i lidi s hendikepem?

Pokaždé se snažíme ke konci roku, v době Vánoc, někoho podpořit. Proto už několik let spolupracujeme se Staníkem, který je autista a umí neuvěřitelně krásně drátkovat. Potkali jsme se v Želči na jarmarku a od té doby si navzájem pomáháme. Vytváří pro nás krásné láhve nebo skleničky. Za peníze, které utřídí z prodeje, jezdí nejraději do lázní nebo na výlety. Hlavně se ale cítí být potřebný. Z toho má radost on a máme ji i my.

V čem vám pomohla nebo pomáhá značka Haná regionální produkt?

Regionální značka mi umožnila potkat nové lidi, které bych jinak nepotkala. Díky značce se můžeme prezentovat na různých farmářských trzích. Je skvělé, když za nás někdo jiný všechno zorganizuje, hlídá všechny akce, posílá nám o nich informace. Dostali jsme se dokonce i na společný výlet za farmáři na Slovensko. Byl to nezapomenutelný zážitek. Získali jsme úžasné kamarády. Věřím, že je budeme mít až do konce života.

Přeji vám spoustu dalších pěkných zážitků se značkou a děkuji za rozhovor!

Marie Šuláková

Vážení čtenáři.

Noviny Doma na Hané vám tentokrát představují tři pozoruhodné ženy. Každá z nich trochu jiným způsobem pozvedla v regionu Haná služby či rozšířila nabídku značkových výrobků. Každá je jiná, zároveň mají mnoho společného. Mají odvahu jít za svými sny a naplňovat je, schopnost i s hlavou v oblacích stát pevně nohama na zemi, otevřenou mysl k vymýšlení nových nápadů, pozitivní nastavení a umění i v těžkých časech neztrácet naději a postarat se o firmu, své zaměstnance či spolupracovníky. A to vůbec není málo! Dvě z nich podnikají ve zhruba stejně velkých městech – Litovli a Lipníku nad Bečvou, ta třetí v malé vesničce Plešovec u Chropyně. Ta první, původní profesí výtvarnice, povýšila společně se sestrou kavárnu na místo setkávání, také výstav, koncertů, tvůrčích dílen a dobrodružných akcí. Ta druhá, původní profesí prodávka, rozjela už před 16 lety s manželem nejen cestovní kancelář, ale i malý hotýlek s wellness, který za své služby sbírá jedno ocenění za druhým. A ta třetí, původní profesí zdravotní sestra, vyrábí společně se svou mámou a kamarádkou z bylin a dalších surovin skvělé sirupy, marmelády a pečené čaje.

Ale nejsou to jen tyto tři dámy. V regionu Haná je jich daleko víc. Na jejich příběhy by však jedny noviny nestačily. Tak o všech ostatních alespoň zmínka v přehledné nabídce značkových produktů a služeb a... zase přístě.

Přeji vám inspirativní čtení a všem skvělým ženám a mužům, kteří značí své výrobky či služby značkou Haná, hodně nápadů, sil a energie pro další podnikání. Ať je pro ně, ale i pro ty, kdo regionální výrobky rádi kupují, rok 2021 rokem pozitivních a šťastných změn.

Julie Zendulková
koordinátorka
Haná regionální produkt®



Chodí k nám dobří, veselí a vtipní lidé, kteří převažují nad morousy, těší majitelku Litovelské kavárny



Litovelskou kavárnu nic nezastaví. I když jinde kvůli covidu při tzv. první i druhé vlně čilý ruch kaváren rázem utíchl, tady se jelo dál. Samozřejmě v jiném režimu. Majitelka Zuzana Strakošová vysvětluje, že u nich v provozovně, kde se specializují nejen na kávu a zákusky, ale třeba i na prodej regionálních produktů a řadu rozmanitých aktivit, mají problém sedět se založenými rukama a nápady se jim v hlavách jenom hemží. A proto je pro ně i tato doba stále stejně hektická jako jakákoliv jiná. Výhoda je prý v tom, že mají víc času „na blbosti“. Tedy na vymýšlení činností, které by při normálním provozu nestihali zařizovat. „Je důležité, aby kavárna nebyla jen kavárnou, ale otevřeným tvůrčím prostorem pro všechny, kteří chtějí interagovat. Pro její živost je nutné neustále nabalování nových a nových setkání, známostí, přátelství, hnacích sil. Největší význam takového prostoru není ve vydělávání peněz, ale ve vzájemné aktivitě a otevřenosti vůči světu,“ říká. Taký dodává, že všechno ostatní přijde samo. Zatím se zdá, že tato filosofie funguje.

Povídáme si v době tzv. druhé vlny epidemie. Jak v těchto dnech vypadá provoz vaší kavárny?

Snažíme se opět dělat alespoň to málo, co je možné. Zahájili jsme rozvoz dobrot pro potěšení osamocněných lidí, které jim mohou poslat jejich blízcí. Za každý takto prodaný dort pošleme jeden další tam, kde jsou lidé přetíženi. Do nemocnic, domovů pro seniory... Jsme rádi, že lidi mají radost. Je to zpestření této divné doby i práce v běžném provozu. Doufáme, že se nám podaří otevřít si pěkný zimní stánek na litovelském náměstí, protože v tom pro tuto zimu vidíme větší smysl než v sezení v uzavřeném prostoru hospod a kaváren. A jakmile to situace dovolí, rádi bychom uspořádali také rodinné exteriérové „bojovky“ po okolí, tedy takové okruhy spojené s edukativními prvky, tajemstvím, zábavou a na čerstvém vzduchu.

Na jiný režim jste najeli už v březnu, kdy byla dokonce celá Litovel v karanténě. Jak se vám tehdejší způsob podnikání osvědčil? Byla to dobrá zkušenost, která by mohla inspirovat i ostatní, jež se ocitli v podobné situaci?

V březnu jsme museli na nějakou dobu zavřít úplně, ale jakmile bylo možné otevřít alespoň výdejní okénko, udělali jsme to. Nazvali jsme jej „Okénko radostí“, poněvadž tou dobou moc gurmánských potěšení k dispozici nebylo. Zapojili jsme se do projektu „Zachraňme pivo“, pomáhali jsme prodávat regionální výrobky

a vymýšleli, co se dalo i z toho mála, které bylo povolené. Na sociálních sítích jsme zveřejňovali aktivity, které je možné dělat s dětmi v domácím vzdělávání, nabízeli jsme piknikový koš s veskerým vybavením pro strávení pěkného dne v přírodě, malovali jsme lógrum, chystali se na léto a pomalu se vraceli, stejně jako celá společnost, do normálu. Okénko jsme ponechali po celé prázdniny funkční, s předtuchou, že se bude ještě hodit. Lidé sice mohli dovnitř, ale pro spoustu z nich to nemělo žádný význam. Venku bylo krásně a tak dál zvonili na zvoneček.

Bylo to milé a hezké léto. Chodí k nám spousta dobrých, veselých a vtipných lidí, kteří převažují nad morousy, a s tímto vědomím se dobře žije v době koronaviru i mimo něj.

Neprovozujete obyčejnou kavárnu, orientujete se také na prodej regionálních potravin i pečení chleba. Popište prosím to vaše zaměření...

V objektu „Mlýnice“ u ulice Boženy Němcové, kde sídlí naše kavárna, je v podstatě „ob dveře“ také pekárna ZDRAVOSTI, kterou založili Luděk a Líba Bečicovi. Luděk se specializuje zejména na výrobu 100% žitného kvasového chleba, který rozvází do obchodů v blízkém i dalekém okolí a který je běžně k dispozici i v kavárně. Peče jej v mnoha vylepšených variantách, s příměsí sušených rajčat, medvědího česneku, semínek lněných, dýňových nebo konopných. V jeho sortimentu najdete



i dalamánky, vánočky, špaldové muffiny, lněné placky... Třetím zásadním bodem sdíleného prostoru je také čokoládovna, kterou si před pár lety zařídila moje sestra Pavla. V kavárně hraje prim ve vymýšlení nových dobrot a vaření vysokoprocentní čokolády bez přídavných cukrů, slazené pouze přírodními sirupy. Vyrábíme zmrzlinu z čerstvých surovin, kterou bychom pro její úspěch na jaře chtěli začít distribuovat i do obchodní sítě.

Snažíme se spolupracovat i s dalšími regionálními i lehce vzdálenějšími výrobci, kteří nabízejí výbornou kvalitu, a navíc je s nimi příjemná spolupráce. Prodáváme také knihy a velkou přidanou hodnotou jsou pro nás i naše ryze regionální servírky, naše holky, většinou z litovelského gymnázia, které mají nápady, spolupřetváří skvělý pracovní kolektiv a vnášejí do prostoru čerstvý vzduch. Díky za ně!

Za normálních okolností dokonce pořádáte i kulturní akce či vernisáže... od těch jste nejspíš nyní také upustili. Přesto, co jste letos stihli a co máte například v plánu?

Stihli jsme vše, co jsme si předsevzali. Jeli jsme na plný plyn. Počasí nám přálo, a přestože lidi zpočátku moc nechodili, zdá se, že v průběhu prázdnin už si na nás zvykli. Snažíme se vybrat koncerty tak, aby byly multižánrové. Prázdninami zněly rytmy dechového orchestru, punku, funku, rocku, ale také tóny smyčcového kvarteta složeného z filharmoniků. Vivaldiho hudba pod širým nebem a u piva, vína, nebo dortíku byla skvělým zážitkem pro všechny generace. Oblíbený je cyklus scénického čtení Listování, které se odehrává pod taktovkou Lukáše Hejlíka. Pro první tři stupně škol i pro veřejnost pořádáme workshopy na různá témata, například o pečení chleba a výrobě čokolády, o antropologické rekonstrukci dávných

předků z lebek, o výrobě barefootové obuvi atd. Moc rádi spolupracujeme s paní doktorkou Váňovou, která nám přednáší o homeopatii, antroposofii a celostní medicíně. Přednášky i výstavy ale teď musí počkat. V současnosti visí v kavárně fotografie Čestmíra Círky, vernisáž jsme stihli taktak. Dříve jsme hostili malíře Lumíra Seiferta, TIMA, Leonu Hlavinkovou nebo třeba Matěje Lipavského. Snažíme se o vyváženost v představování současného umění v kombinaci s místními profesionálními i laickými výtvarníky. Chvilími hledáme konotace, vztah jednotlivců k místu, k Haně, k Litovli...

tak některé z nich finančně soběstačnými? Dnes jsme za spolupráci s penzionem moc rádi, daří se nám budovat stará i nová přátelství a spolupráci v příjemném a milém prostředí. Bez lidí, o kterých už jsem se zmínila, by nic takového nebylo možné, takže díky všem za zdravý entuziasmus a chuť do života a těším se na naše další společné fungování!

Odkdy žijete v Litovli?

Naši předkové žili v Litovli na Pavlínce, ještě když tam nestály téměř žádné domy. V roce 1902 postavil náš praděd Richard Wagner vedle původní chaloupky



Litovelská kavárna provozuje také spolek Na Pavlínce. Jaké jsou jeho aktivity a jak se spolku v této podivné době daří?

Naopak – to díky spolku Na Pavlínce mohla vzniknout kavárna. Nadšeně by se dalo říct, že Litovelskou kavárnu provozuje spolek Na Pavlínce. Měli jsme se sestrou dlouhodobý pocit potřeby spojovat lidi. Navázat na tradice obyčejných sousedských vztahů, místní komunity, která se v dnešní době spíše rozpadá. Spolku se daří dobře. Obecně nemá příliš mnoho aktivit, protože se jedná v podstatě o neziskovou činnost a aktivity skrze spolek děláme ve zbyvajícím volném čase. Přesto se nám v poslední době podařilo před nuceným uzavřením kavárny zrealizovat projektový den na téma Jak se stát antropologem a když stoupla voda v Moravě a naše zahrada, jež sestává z původního ramene řeky, se jako každý rok zaplnila vodou, organizovali jsme denní i noční ježdění na lodích. Na stejném místě budeme v zimě zase sáňkovat, chystáme se na bezkontaktní land artové realizace v přírodě pro veřejnost. Nápadů je stále mnoho.

Zuzano, proč máte kavárnu?

Když majitelé Apartmánů a ubytování Mlýnice sháněli nové provozovatele kavárny, přišla myšlenka jako blesek z čistého nebe. Proč se nepokusit navázat na aktivity spolku a nerozšířit je, neudělat

ky u břehu Moravy nový dům, ve kterém žijeme dodnes. Díky umístěnkám se v 80. letech naši rodiče ocitli v Opavě, kde jsme se sestrou taky vychodily školy. Ale víkendy, prázdniny a srdce patří vždy Litovli.

Jaká je vaše původní profese?

Studovala jsem v Brně výtvarnou výchovu, vizuální tvorbu, později malbu a nakonec se vrátila na alma mater pracovat a složit disertaci zaměřenou na využití nových médií v terapeutické práci se znevýhodněnými skupinami, zejména s lidmi s mentálním postižením. Když se nám se sestrou oběma narodily děti, sešly jsme se v Litovli a dále se společně věnovaly výtvarným aktivitám. Realizaci muzejních expozic, restaurování, sazby a grafice, zlacení... Tyto práce částečně vykonáváme dodnes, i když v tuto chvíli je utlumená tím víc, čím víc vzkvétá kavárna.

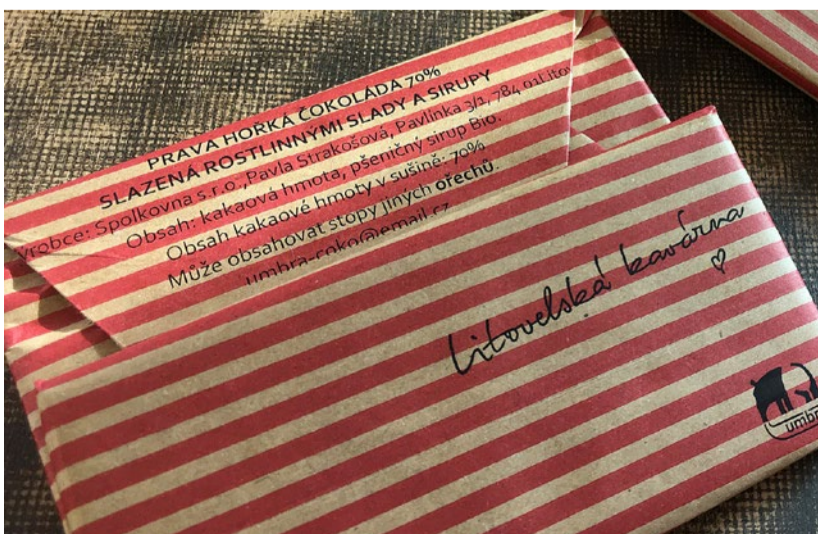
Co byste si teď nejvíc přála?

Přála bych si, aby lidi neztratili nadhled, dobrou náladu, pozitivní pohled na svět, schopnost racionálně vnímat, selský rozum. Aby neztratili cit a emoce. A to nejen v této době, ale i kdykoliv v budoucnu.

Tak ať se nám to všem splní!

Díky za rozhovor.

Marie Šuláková



Přání našich hostů je pro nás vždy výzvou, říká provozovatelka prvního rodinného penzionu a wellness v Lipníku nad Bečvou



Manželům Heleně a Romanovi Grygarovým podnikání pod rukama jen kvete. Spolu už toho hodně dokázali. Kromě toho, že v malebném městečku Lipník nad Bečvou od roku 1998 provozují cestovní kancelář, vsadili před 16 lety i na malý a útulný penzion. A nebyla to špatná volba. Nebýt pandemie koronaviru, která i ten jejich kolotoč zbrzdila, nemají si na co stěžovat. Hotýlek sbírá jedno ocenění za druhým a z ohlasů pravidelných hostů je znát, že se sem rádi vrací. Wellness Penzion u Grygarů patří do kategorie certifikovaných služeb HANĚ regionální produkt®.

Helo, proč máte penzion? Co vás k tomu přimělo si jej v Lipníku otevřít?

V Lipníku žádný penzion ještě v roce 2004 nebyl, ubytování tady chybělo. Tak jsme jej otevřeli. A byl to první penzion v Lipníku nad Bečvou. Nebáli jsme se toho. Protože rádi cestujeme, věřili jsme, že i to naše městečko a jeho okolí má potenciál, který bude pro turisty zajímavý, protože je tady opravdu krásně. A nemýlili jsme se.

Za těch 16 let, co penzion provozujete, jste získali řadu ocenění. Která jsou ta nejceněnější a co to pro vás znamená?

V roce 2018 jsme získali prestižní ocenění v celostátním bodování TOP 10 penzionů. Pěkné hodnocení máme i u společnosti Booking.com, kde jsme na stupnici od 1 do 10 dosáhli na 9,2. Velkou radost máme i z ocenění Penzion

***superior, které nám vloni udělila Asociace hotelů a restaurací ČR. Těch cen si opravdu vážíme. Jsou výsledkem naší práce a našeho úsilí. Penzion jsme nikdy nenechali jen tak „usnout“. Po celá ta léta provozu se jej snažíme vylepšovat, navozovat rodinnou atmosféru, neustále připravujeme pro klienty nějaké novinky, protože nám záleží na tom, aby se jim u nás dobře bydlelo a rádi se sem vraceli.

Nabízíte ubytování v jedno, dvou a tří lůžkových pokojích, ke zpříjemnění pobytu mohou návštěvníci využít služeb wellness centra. Co je v jeho nabídce?

Privátní wellness, které mohou navštěvovat dva lidé až osm osob, jsme otevřeli v roce 2015. Nabízí vířivku, saunu, páru, zážitkové sprchy. Pro letošní sezónu chystáme venkovní ochlazovací kád.

Co ještě poskytujete svým zákazníkům?

Naším klientům dokážeme zajistit soukromou prohlídku města. Penzion



také hodně využívají skupinky, kterým v uzavřeném dvoře umíme zajistit posezení s vlastním výčepním zařízením a grilem. Přání našich hostů je pro nás výzvou. Vždy se snažíme udělat maximum pro spokojeného klienta.

Jak moc vám pandemie koronaviru zasáhla do podnikání?

Letošní rok je velmi smutný. Na jaře jsme měli zavřeno 72, teď na podzim 40 dní. Zavřeno bylo v době, kdy je o wellness pobyty největší zájem. Museli jsme odložit i některé investice. Třeba na jaře jsme chtěli budovat balkony k pokojům, které jsou ve dvorním traktu, od čehož jsme nakonec upustili.

Dalo by se říct, že vám ty nucené prázdniny přinesly i něco pozitivního? Například, že na sebe s manželem máte konečně více času?

Ano, to je pravda. Teda kromě toho, že jsme nemohli vycestovat do zahraničí, kam rádi jezdíme, jsme najednou měli opravdu spoustu času pro sebe, nezvonily telefony... A každý víkend jsme vyrazili na kolech nebo pěšky na výlet někam do okolí. Třeba i do míst, která jsme dosud neznali.

Svým zákazníkům dáváte často tipy na výlety. Okolím Lipníka je krásné i turisticky zajímavé. Kousek je to od vás na hrad Helfštýn i do lázní a Zbrašovských aragonitových jeskyní v Teplicích nad Bečvou. Objevili

jste teď s manželem při těch covidových výletech třeba i místa, která budete od nynějška doporučovat?

Určitě. Objevili jsme opravdu krásná místa, kde jsme ani v době covidové skoro nikoho nepotkali. To bylo zejména v oblastech s vyšším převýšením. Třeba v okolí Radíkova, Uhřínova, na kolech jsme vyrazili také do vojenského prostoru Libavá, k prameni Odry, nádherná cyklotrasa vede z Lipníka do Hustopeč k rybníkům. Doporučovat budeme určitě i pěší túry v romantickém údolí Budišovky, bývalých Jánských Koupelích, kolem přehrady Kružberk či v malebném údolí Moravice...

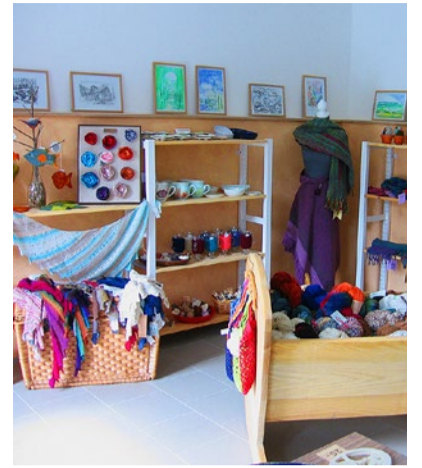
Co byste si teď nejvíc přála?

Nejvíce si přeji, aby se už všechno zase vrátilo do normálu. Abychom mohli mít otevřený penzion i wellness, nebyla žádná omezení a dalo se opět bez problémů cestovat.

Děkuji za rozhovor a ať se vám vaše přání brzy splní!

Marie Šuláková

Proč značit?



Při svých letních toulkách po regionech jsem s rodinou zavítala i do jednoho šumavského městečka, které mne zaujalo obchůdkem rukodělných výrobků nedaleko náměstí. Zatímco manžel s dětmi vyrazil na lov kešek, já jsem se vydala krámkem prozkoumat.

Přivítalo mne útulné prostředí se spoustou zajímavých věcí. Po pravdě, nevěděla jsem, kam dřív s očima. Keramika, hračky, dekorativní drobnůstky, kabelky a taštičky, vlněné věci... Očividné ale bylo jedno. Většina věcí měla buď přímo na obale, nebo na visačce cedulku s regionální značkou. Po chvíli okukování a vybírání jsem si začala s majitelkou obchůdku povídat. Milá a velmi energická paní mi vyprávěla o jednotlivých řemeslnících, jejichž produkci si pro svou prodejnu zvolila. Zdůrazňovala, že dbá, aby vše bylo kvalitní a české, pokud možno přímo ze Šumavy nebo alespoň ze sousedních regionů. A pochvalovala si regionální značky. Díky nim prý totiž může lehce vyhledat nové výrobky a má jistotu, že nesáhne vedle. Také pro zákazníky je evidentní, že jde o kvalitní věci s lokálním původem.

Tohle krátké setkání mne utvrdilo v tom, že značení výrobků je stále smysluplnější. V době, kdy se na zákazníky valí nové a nové nabídky, kdy musí pracně zjišťovat, odkud zboží pochází, jak bylo vyrobeno apod., je logo regionální značky důkazem kvality výrobku, jenž pochází z určité lokality. Značka jednoznačně odlišuje výrobek od konkurence, ukotvuje jej v daném regionu a potvrzuje jeho jedinečnost. Ale značka není jen o jednom výrobcu a jeho produktech. Je o společenství. Pokud si zákazník koupí například čokoládu s logem Hané a bude spokojený, sáhne rád i po jiných, dalších výrobcích se stejným logem, ať už to bude mošt, marmeláda, oblečení či dekorace do domácnosti. A stejně tak to platí i obráceně. Značením vzniká síť produktů a jejich prodejců, kteří si na sebe dělají vzájemně reklamu. Také proto udržujeme v rámci asociace jednotný vizuální styl a loga značek, ač je pro každý region jiné, jsou si vzájemně podobná, je evidentní, že patří do jedné rodiny. Díky tomu, že Asociace regionálních značek pokrývá více téměř 3/4 území republiky a označené výrobky se prodávají i tam, kde asociace zatím nepůsobí, znají naše značky lidé z celé ČR.

Spolu s certifikátem značky získávají výrobci právo a zároveň povinnost zajistit, aby byla značka na jejich výrobcích vidět. U produkce, která čítá mnoho stovek drobných kousků, to nemusí být snadný úkol. Možností, jak to zařídit, je ale víc – od reprezentativní visačky přes barevnou nálepku až po začlenění loga značky do etikety. Pomoci může i obyčejné razítko na obalu či prodejním sáčku. I když je značení práce navíc, vyplácí se. Každé logo, které se spolu s výrobkem dostane mezi spokojené zákazníky, pomáhá naplňovat poslání značek. Značky totiž zviditelňují kvalitu výrobky se zaručeným původem v každém z těch jedinečných regionů.

Tereza Zatrěpálková
Asociace regionálních značek



Seznamte se s pravými výrobky z HANĚ

Řemeslné a textilní výrobky



Plstěné ruční výrobky

Milena Šefčíková
Jílová 1082/15,
779 00 Olomouc
tel.: +420 725 710 402
msalkova@volny.cz



Užitková keramika – kamenina

Miluše Hrachovinová – Keramika
Šmakalova 291, 784 01 Litovel
tel.: +420 608 423 739
milusehrachovinova@seznam.cz
www.kameninazlitovle.cz



Umělecká keramika

Mgr. Ivana Bělařová
Mariánov 60, 751 15 Čechy u Přerova
tel.: +420 602 865 112
ivana.belarova@gmail.com
www.bkeramika.cz



Originální šperky ze dřeva a přírodních materiálů

Petr Bárta – Návrhářská, designéřská a aranžerská činnost
Bouzov 93, 783 25 Bouzov
tel.: +420 739 068 938
Bartici93@seznam.cz



Bronzové šperky

Bohumila Tomancová – Atelier Tomanec
Měrotín 11, 783 24 Slavětín
tel.: +420 588 000 498
BohumilaTomancova@seznam.cz



Stříbrné šperky s minerály

Markéta Suchánková
Jezernice 251, 751 31 Lipník n. Bečvou
tel.: +420 605 507 854
m23suchankova@seznam.cz
fler.cz/marketa23



Hanácké kraslice

Věra Doležalová
Albrechtova 33,
783 35 Horka nad Moravou
tel.: +420 731 580 329
dolezal.verunka@seznam.cz



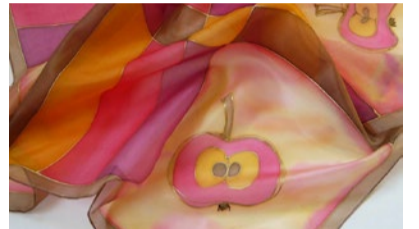
Záhorská krajka – háčkové symboly

Pavla Hučínová
Veselíčko 73, 751 25 Veselíčko
tel.: +420 581 793 044
+420 606 270 138



Textilní hračky a kostýmy

NOE s.r.o. – Ing. Vladimír Beckert
Osecká 337, 751 31 Lipník nad Bečvou
tel.: +420 581 773 240, +420 581 774 037
noe@noe.cz
www.noe.cz



Malované hedvábí a batik

Jana Petříková
Nová 458/23, 783 13 Štěpánov
tel.: +420 777 593 745
batitex@seznam.cz
www.modni-tricko.cz



Textilní výrobky s autorským potiskem

Bc. Kateřina Majerová
Hruška 54, 798 27 Němčice na Hané
tel.: +420 739 449 834
katerina.petrovska@seznam.cz
www.facebook.com/majerKa.cz
www.fler.cz/majerka



Dýmník

GASTON manufactory
Šárka Lupečková
Medlov 200, 783 91 Uničov
tel.: +420 774 250 966, +420 731 977 367
gaston.manufactory@gmail.com
www.gaston-manufactory.cz



Krajka a patchwork

Spolek ručních řemesel Mohelnice
Vlasta Jirásková
Kosmonautů 8, Mohelnice
tel.: +420 728 547 228
v.jiraskova@centrum.cz
www.remeslamohelnice.cz



Přírodní produkty

Přírodní mýdla z Hané

Marta Vaníčková
Balbínova 5, 779 00 Olomouc
tel.: +420 725 284 380
rucnimydla@centrum.cz
www.rucnimydla.cz



Květiny Bouzov

Alžběta Beranová
Bouzov 49, 783 25 Bouzov
tel.: +420 731 526 822, +420 585 346 165
anna.beranova@kvetinybouzov.com
www.kvetinybouzov.com



Dekoratивní hmota z Jívové

Miluše Domanská
Jívová 137, 783 16 Dolany u Olomouce
tel.: +420 602 950 150, +420 736 626 925
tdom@seznam.cz
www.svicky-a-mydla.cz



Svíčky z Jívové

Miluše Domanská
Jívová 137, 783 16 Dolany u Olomouce
tel.: +420 602 950 150, +420 736 626 925
tdom@seznam.cz
www.svicky-a-mydla.cz



Produkty z česneku

Mgr. Jarmila Bednářová
Laškov 107, 798 57
tel.: +420 724 555 792
allium-zdravi@seznam.cz
allium-zdravi.webnode.cz



Bylinné tinktury a tinktury z pupenů

Mgr. Jarmila Podhorná
Brodek u Konice 3, 798 46
tel.: +420 582 391 207, +420 737 525 301
info@nadeje-byliny.eu
www.nadeje-byliny.eu



Bylinné sirupy

Radmila Červinková
Říkovice 94, 751 18 Říkovice
tel.: +420 776 015 463, +420 734 481 589
radmilacervinkova@centrum.cz
www.sirupy-caje.webnode.cz



Bátkovy bylinkové sirupy

Bátkovy sirupy s.r.o.
Holická 1173/49a – Budova B,
779 00 Olomouc, tel.: +420 608 710 330
info@batkovysirupy.cz
www.batkovysirupy.cz



Moštnický sirup

HKS sirup, a.s.
Horní Moštnice 547,
751 17 Horní Moštnice
tel.: +420 778 746 745, +420 730 519 757
naplava@mostenickysirup.cz
info@mostenickysirup.cz
www.mostenickysirup.cz



Přírodní sirupy

HERBA LENA group s.r.o.
Lenka Němcová
Plešovec 86, 768 11 Chropyně
tel.: +420 776 888 404
herbalena@centrum.cz
www.facebook.com/HerbaLena



Pečené čaje

HERBA LENA group s.r.o.
Lenka Němcová
Plešovec 86, 768 11 Chropyně
tel.: +420 776 888 404
herbalena@centrum.cz
www.facebook.com/HerbaLena



Marmelády

HERBA LENA group s.r.o.
Lenka Němcová
Plešovec 86, 768 11 Chropyně
tel.: +420 776 888 404
herbalena@centrum.cz
www.facebook.com/HerbaLena



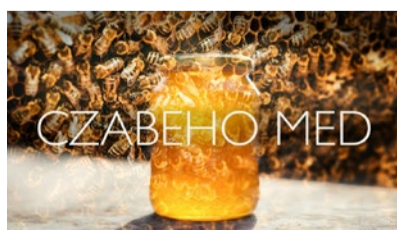
Hanácký med – přímo od včelaře

Ing. Jan Beneš
Nám. T. G. Masaryka 238,
783 44 Náměšť na Hané
tel.: +420 737 727 837
jendabenes@centrum.cz
www.hanackymed.cz



Med z rodinné farmy Letocha

Ing. Leoš Letocha, Ph.D.
Bělkovice-Laštany 635, 783 16 Dolany
tel.: +420 602 793 987
leosletocha@seznam.cz
www.farmaletocha.cz



Včelařství Czabe – med

Leo Czabe
Hvězdné údolí 83,
785 01 Šternberk
tel.: +420 724 799 222
czabe@post.cz



Med přímo od včelaře

Ing. Jiří Hudeček
Vinohrádky 519, Plumlov
tel.: +420 608 711 457
jiri.hudecek@dobryvcelar.cz
www.dobryvcelar.cz



Ovoce z Úsovsko

ÚSOVSKO AGRO s.r.o.
Klopina 33, 789 73 Úsov
tel.: +420 606 671 362, +420 583 484 111
sklad.velebor@usovsko.cz
podatelna@usovsko.cz
www.usovsko.cz



Jablka

Hospodářské družstvo Určice – družstvo Určice 463, 798 04 Určice
tel.: +420 582 302 244, +420 603 852 086
hdurcice@c-box.cz
cetkovsky@hdurcice.cz
www.hdurcice.cz



Jablka

TAGROS, a.s. – Ing. Bohuslav Nevěřil
Troubelice 24, 783 83 Troubelice
tel.: +420 585 032 077, +420 724 028 354
tagros@tagros.cz
www.tagros.cz



Přírodní ovocné mošty

Onďřej Špunda – Moštárna Mezice
Náklo 53, 783 22 Náklo
tel.: +420 774 854 611
info@ovocnarstvimezice.cz
www.moštarnamezice.cz
ovocnarstvimezice.cz



Chytré ovoce

Orio 21, s.r.o.
Tověř 222, 783 16 Tověř
tel.: +420 776 680 000
info@chytreovoce.cz
www.chytreovoce.cz



Café Gape

SacerGape s.r.o. – Petr Rajt
Svolinského 18/75,
779 00 Olomouc-Lošov
tel.: +420 739 344 030, +420 733 742 842
prazimekavu@gmail.com
https://www.facebook.com/CafeGape
www.prazimekavu.cz



Bezděkovská levandule

Lukáš Drlík
– **Levandulový statek**
Bezděkov 6, 789 73 Úsov
tel.: +420 604 744 534, +420 721 835 061
info@levandulovystatek.cz
www.levandulovystatek.cz



Potravinářské výrobky

Zlatá pralinka

Jana Klobouková
Nová 394,
Brodek u Prostějova 798 07
Tel.: +420 603 251 735
info@zlatapralinka.cz
www.zlatapralinka.cz



Čokolády a kakaové produkty

Čokoládovna Troubelice
– **František Bačík**
Troubelice 10, 783 83 Troubelice
Tel.: +420 725 898 422
info@cokoladovnatroubelice.cz
www.cokoladovnatroubelice.cz



Lenka Glosová – Čokoládovna Přerov

Lenka Glosová
Tylova 231/5, 751 24 Přerov II-Předmostí
Prodejna: Horní nám. č. 5, 750 02 Přerov
tel.: +420 723 995 394, +420 724 324 724
GlosovaLenka@seznam.cz
www.glosova.net



Tvarůžkové moučníky

Blanka Poštulková
Komenského 325/7, 789 83 Loštice
tel.: +420 583 445 062, +420 732 606 713
info@tvaruzkovacukrarna.cz
www.tvaruzkovacukrarna.cz



Tvarůžková zmrzlina z Loštic

Roman Činčara
Na Výsluní 78/16, 789 83 Loštice
tel.: +420 776 713600
romancincara@gmail.com
info@kavarna-lostice.cz
www.kavarna-lostice.cz



Zdobení medový perník

Eva Luljaková
Novosady 169,
751 14 Dřevohostice
tel.: +420 722 936 317
evalul@seznam.cz



Pekařské a cukrářské výrobky z Mezic

Svatava Bukvová
Mezice 15, 783 32 Náklo-Mezice
tel.: +420 777 365 585
topravezhane@seznam.cz
www.facebook.com/zakuskymezice/
www.zakusky-mezice.cz



Drásalovy Hubance

Petr Souček
Havlíčková 366,
783 53 Velká Bystřice
tel.: +420 603 811 721
cukrarna.galerie@seznam.cz



Trubička od Svatého Kopečka

Mgr. David Zahradník
Vybíralova 4/8, 779 00 Samotičky
tel.: +420 605 724 752, +420 739 082 092
trubičky.ol@gmail.com
https://cs-cz.facebook.com/trubicky.ol/



Svatební koláčky

Markéta Nedělová
– **Cukrářská výroba Grňa**
Lesní 382, 751 14 Dřevohostice
tel.: +420 581 711 591
zdgma@volny.cz
www.cukrarna.wgz.cz



Bochořské sváteční okurky

Stanislava Zapletalová
– **Poplužní dvůr**
Náves 18/35, 750 02 Bochoř
tel.: +420 603 865 166
statek@popluznidvur.cz
www.popluznidvur.cz



Lískový ořech-čokoláda / Arašídový-čokoláda

Šufánek, s.r.o.
Holická 1173/49a, 779 00 Olomouc
tel.: +420 731 469 919
info@sufan.cz
www.sufan.cz



Čokoládová pralinka

Green Tree Food s.r.o.
Za Velodromem 2, 796 01 Prostějov
tel.: +420 602 560 175, +420 728 883 893
info@greentreefood.cz
www.greentreefood.cz



Cibulády

Green Tree Food s.r.o.
Za Velodromem 2, 796 01 Prostějov
tel.: +420 602 560 175, +420 728 883 893
info@greentreefood.cz
www.greentreefood.cz



Mléko a mléčné výrobky

AMALTHEA s.r.o. – Ing. Ivan Hrbek
Hvozď 59, 798 55
tel.: +420 777 262 694
farma.hvozď@centrum.cz
www.biomleko.com



Pařené sýry

Syrmex spol. s r.o.
Osek nad Bečvou 411, 751 22 Osek n. B.
tel.: +420 777 234 602, +420 608 704 120
info@syrmex.cz
krejcirova.syrmex@seznam.cz
www.syrmex.cz



Mléčné košíkové výrobky z Koválovic u Tištiny

Lenka Kubíková – Kozí farma Nikáda
Tištin 57, 798 29 Tištin
tel.: +420 604 441 959
kozifarmanikada@seznam.cz
www.kozifarmanikada.cz



Mléčné výrobky z Doubravského dvora

MVDr. Václav Osička
Nový Dvůr 243, 784 01 Červenka
tel.: +420 608 984 736, +420 602 736 037
sarka@doubravskydvur.cz
www.doubravskydvur.cz



Mléčné výrobky z Hané

Zemědělské družstvo Senice na Hané
Vodní 214, 783 45 Senice na Hané
tel.: +420 585 700 635
zdsenice@zdsenice.cz, vitek@zdsenice.cz
www.zdsenice.cz



Mléčné výrobky ze Zlaté farmy

Ing. Zlata Mádrová – Zlatá farma
Dubany 46, 798 12 Vrbátky
Kralice na Hané, 798 12, Prostějov
tel.: +420 731 188 765
zlatafarma@seznam.cz
www.zlata-farma.cz



Troubelické masné výrobky

TAGROS, a.s. – Ing. Bohuslav Nevěřil
Troubelice 24,
783 83 Troubelice
tel.: +420 585 032 077, +420 724 028 354
tagros@tagros.cz
www.tagros.cz



Zajíčková klobása Zajíčková tlačěnka

Uzeniny Zajíček s.r.o. – Lenka Vacková
Vrahovická 517/168,
798 11 Prostějov-Vrahovice
tel.: +420 777 181 108
info@uzeninyzajicek.cz
www.uzeninyzajicek.cz



Zabíjačkové speciality od Zajíčků

Uzeniny Zajíček s.r.o. – Lenka Vacková
Vrahovická 517/168,
798 11 Prostějov-Vrahovice
tel.: +420 777 181 108
info@uzeninyzajicek.cz
www.uzeninyzajicek.cz



Uzená masa

Uzeniny Zajíček s.r.o. – Lenka Vacková
Vrahovická 517/168,
798 11 Prostějov-Vrahovice
tel.: +420 777 181 108
info@uzeninyzajicek.cz
www.uzeninyzajicek.cz

Seznamte se s pravými výrobky z HANÉ



Hovězí maso

Ing. Martin Ležák
Kostelec u Holešova 300, 768 43
tel.: +420 776 068 315
martin.lezak@seznam.cz
www.ceskehovezi.cz



Kukuřičné kuře z Hané

Zbyněk Opatrný – Husí farma Tovačov
Sadová 505, 751 01 Tovačov
tel.: +420 775 241 986
rodinnafarma@email.cz
rodinnafarma.wixsite.com/husifarmatovačov/



Bedihoštské zabíjačkové a uzené speciality

Kouřil s.r.o. – Vladimír Kouřil
Tovární 53,
798 21 Bedihošť
tel.: +420 603 581 459, +420 582 368 495
kourilvladimir@seznam.cz



Tradiční masné výrobky z Újezda

Zemědělské družstvo Újezd u Uničova
Újezd 336, 783 96 Újezd u Uničova
tel.: +420 733 701 213
sirgel@zodv.cz
www.zodv.cz



Králičí masné výrobky

Agrolapin s.r.o.
Seloutky 17, Seloutky u Prostějova
tel.: +420 608 717 878
objednavky@agrolapin.cz
www.agrolapin.cz



Škvarky a sádlo z Unčovic

Zemědělské družstvo Unčovice
Unčovice 53, 784 01 Litovel
tel.: +420 777 763 121
mesicova@zduncovice.cz
www.zduncovice.cz



Otevřelova tlačěnka

Masný krámeček Otevřel
Provozovna:
Masarykovo náměstí 38, 783 91 Uničov
tel.: +420 736 100 597
masnykramekotevrel@seznam.cz
www.facebook.com/kramekotevrel/



Otevřelova vepřová paštika

Masný krámeček Otevřel
Provozovna:
Masarykovo náměstí 38, 783 91 Uničov
tel.: +420 736 100 597
masnykramekotevrel@seznam.cz
www.facebook.com/kramekotevrel/



Troubelické maso z vlastních chovů

TAGROS, a.s. – Ing. Bohuslav Nevěřil
Troubelice 24, 783 83 Troubelice
tel.: +420 585 032 077, +420 724 028 354
tagros@tagros.cz
www.tagros.cz



Svatokopecké pivo

Svatokopecký pivovar – Ing. Ivo Hrdlička
St. Krejčího 122/4
779 00 Olomouc-Svatý Kopeček
tel.: +420 736 626 600
sladek@svatokopeckepivo.cz
www.svatokopeckepivo.cz



Pivo Kosíř

Pivovar Kosíř s.r.o. – David Kapsia
Lhota pod Kosířem 10
783 44 Drahanovice
tel.: +420 723 939 167
sladek@pivovarkosir.cz
www.pivovarkosir.cz



Náměšťské pivo

Pivovar Jadrníček – Bohdana Jadrníčková
Komenského 318, 783 44 Náměšť na Hané
tel.: +420 775 134 511
pivovarjadrnicek@seznam.cz
www.pivovarjadrnicek.cz



Pivo

Hanácký pivovar, s.r.o.
Prodejna
Šlechtitelů 139/14, 779 00 Olomouc
tel.: +420 737 190 193
hanustiak@hanackypivovar.cz
www.hanackypivovar.cz



Velkorakovské pivo

Velkorakovský minipivovar – Petr Hajkr
Raková u Konice 45,
798 57 Laškov
tel.: +420 739 417 638
velkorakovskyminipivovar@seznam.cz
www.velkorakovskepivo.cz



Hanácké komplety pro psy / Mražené maso pro psy a kočky

FAMILY BARF s.r.o.
– Ing. Dana Vicianová
Rejskova 135/1, 779 00 Olomouc
tel.: +420 605 882 755
info@familybarf.cz
www.familybarf.cz

Certifikované služby na HANÉ



Kavárna Na kopečku

Provozuje: Petr Čep

Kavárna vznikla na místě známé Lachovy cukrárny, která oslazovala návštěvníkům poutního místa život již od roku 1888. Kavárna Na kopečku v tomto duchu pokračuje, malinko toto místo zútluhlila, zmodernizovala a začala v roce 2017 se svým sortimentem podporovat i malé výrobce / podnikatele ze svého okolí.

KAVÁRNA NA KOPEČKU

Sadové náměstí 3/3,
779 00 Olomouc-Svatý Kopeček
Tel.: +420 775 504 074
kavarnanakopecku@seznam.cz
www.kavarnanakopecku.eu
www.facebook.com/kavarnanakopecku



Wellness Penzion u Grygarů

Provozuje: Helena Grygarová

Rodinný penzion U Grygarů se nachází v Lipníku nad Bečvou, v blízkosti centra města, nedaleko zámeckého parku, cca 25 km od Olomouce na hlavní trase Přerov – Hranice. Ke zpříjemnění pobytu můžou návštěvníci využít služeb Wellness centra, které nabízí relax ve vířivce, finské sauně a parní lázni.

Grygarová Helena

Osecká 351
751 31 Lipník nad Bečvou
mobil: +420 721 877 658
tel.: +420 581 771 503
e-mail: ubytovani@gtour.cz
www.penzionugrygaru.cz



To pravé z Hané i odjinud ... Posezení v patře

Provozuje: Svatava Bukvová
To pravé z Hané i odjinud s.r.o.

Všechno začalo otevřením obchůdku „To pravé z HANÉ i odjinud“ v blízkosti Horního náměstí v Olomouci. Naleznete zde spousty regionálních a farmářských výrobků, které vyrábějí lidé z našeho okolí, mnohdy i naši kamarádi a známí.

To pravé z Hané i odjinud s.r.o. – Svatava Bukvová

Úzká ul. 2, 779 00 Olomouc
Sídlo: Nákl.-Mezice 76, 783 32
Ing. Svatava Bukvová
tel.: +420 777 365 585
topravezhane@seznam.cz
www.topravezhane.cz



Hostinec Chomout

Provozuje: Michaela Švarcová

Neotřelý design hostince zasazený do příjemné atmosféry selského stavení sousedící s pivovarem, prostorná zahrádka, nekurácký interiér. Vhodné prostředí i pro cyklisty a rodiny s dětmi.

Hostinec CHOMOUT

Dalimilova 18/92
783 35 Olomouc-Chomoutov
Michaela Švarcová
Tel.: +420 608 778 348
hostinec@pivochomout.cz
www.pivochomout.cz



Litovelská kavárna, pekárna a čokoládovna

Provozuje: Spolkovna s.r.o.

Litovelská kavárna, pekárna a čokoládovna klade důraz na budování občanské společnosti, pořádání alternativních společenských a kulturních aktivit a výrobu a prodej vlastních regionálních výrobků.

Litovelská kavárna, pekárna a čokoládovna

Mlýnská 1252/1a, 78401 Litovel
Zuzana Strakošová
Tel.: +420 603 300 536
strakosova.zuzana@seznam.cz



Restaurace Penzion Sobáčov

Provozuje: Stalagmit a.s.

Restaurace má kapacitu 70 míst, nahoře salonek pro různá školení, oslavy a jiné příležitosti, kam se vejde až 30 lidí. Součástí penzionu jsou čtyři čtyřlůžkové pokoje.

Restaurace Penzion Sobáčov

Sobáčov 111
783 21 Sobáčov-Mladeč
Jan Chadima
Tel.: +420 775 555 175
+420 775 555 275
restaurace@sobacov.cz
penzion@sobacov.cz
www.sobacov.cz

Značku Haná regionální produkt® mají další výrobci piva, masa, krmiv, šperků a marmelád



Značku Haná regionální produkt® si v roce 2020 přilepilo na obaly pět nových výrobců. Velkorakovský pivovar z Rakové u Konice, ekologická hovězí farma z Pacetluk, specialista na kvalitní krmivo pro psy a kočky z Olomouce, šperkařka z Jezernice a výrobkyně sedmi druhů marmelád z Chropyně. Značka tak v současné době pokrývá území více než 333 obcí, čítá 82 certifikovaných výrobců a celkem sedm služeb.

Velkorakovský minipivovar najdete v Rakové u Konice. Založili ho v roce 2015 tři kamarádi, kteří si pro zábavu zkusili vařit pivo v domácích podmínkách. Během následujících dvou let už měli vlastní technologie, sehnali vlastní prostory. Po čase se minipivovar stal rodinným podnikem už jen Petra Hajkra, který podíly od svých kamarádů odkoupil. Dnes je prý jeho pivo *s láskou vařené*,

k žitní laděné. Od poloviny roku 2019 nabízí tři unikátní druhy: jedenáctistupňové **pivo Rupert** a **Rupert Coffee** a nejnověji i třináctistupňové pivo **Fojt**.

Farma Martina Ležáka v Pacetlukách se zaměřuje na chov masného skotu Podhostýnský Angus, funguje v režimu ekologického zemědělství, produkty mají certifikát bio. Značku Haná získala pro **výsekové hovězí maso** a **hovězí**

droby. Aberdeen-anguský skot je jedním z nejčastěji chovaných masných plemen u nás i ve světě.

Stříbrné šperky s minerály jsou srdeční záležitostí Markéty Suchánkové z Jezernice. O svých výrobcích říká, že jsou inspirované přírodou, její krásou, rozmanitostí tvarů a barev. Stříbro kombinuje s drahými kameny a polodrahokamy, které přinášejí klid a harmonii

do duše. Šperkařka pracuje se stříbrem Ag 925/1000 a modelovacím stříbrem ACS 999/1000.

Na kvalitní krmivo pro psy a kočky vsadila olomoucká společnost **FAMILY BARF s.r.o.** Tady vám pro vašeho mazlíčka namíchají plnohodnotnou stravu na každý den, ve které nechybí porce šťavnatého masa, kostí a zeleniny. Značku Haná jim komise udělila nejen za tyto **Hanácké komplety**, kterých nabízejí celkem pět, ale i za **mražené maso pro psy a kočky**.

členný pracovní tým celkem sedm druhů. Své marmošky vaří z mišpule, meruněk, jahod, pomerančů, citronů, šípků i borůvek.

Kdo tvoří komisi a kdy bude další kolo?

Výrobky a služby vhodné pro udělení značky hodnotí vždy certifikační komise, kterou tvoří zástupci místních akčních skupin, sdružení, institucí, regionálních výrobců a odborné veřejnosti. Zaměřuje se především na základní kritéria, podporující místní původ, kvalitu, šetrnost k životnímu prostředí a jedinečnost ve vztahu k regionu. Certifikační komise se sešla naposledy v červnu roku 2020 v Sobáčově, kde všem pěti novým zájemcům značku udělila.

Kvůli covidu se už podzimní setkání komise nekonalo a rok 2020 tak byl co do počtu nových uchazečů o značku nejnichdší.

Regionální značka garantuje zákazníkům původ výrobku z Hané, originalitu a vazbu na toto území a zároveň slouží ke zviditelnění místní produkce. Nejbližší kolo další certifikace regionální značky se uskuteční v **první polovině roku 2021**. Značku Haná uděluje MAS Moravská cesta, na kterou se mohou výrobci, řemeslníci, producenti a poskytovatelé služeb se svými žádostmi obracet.

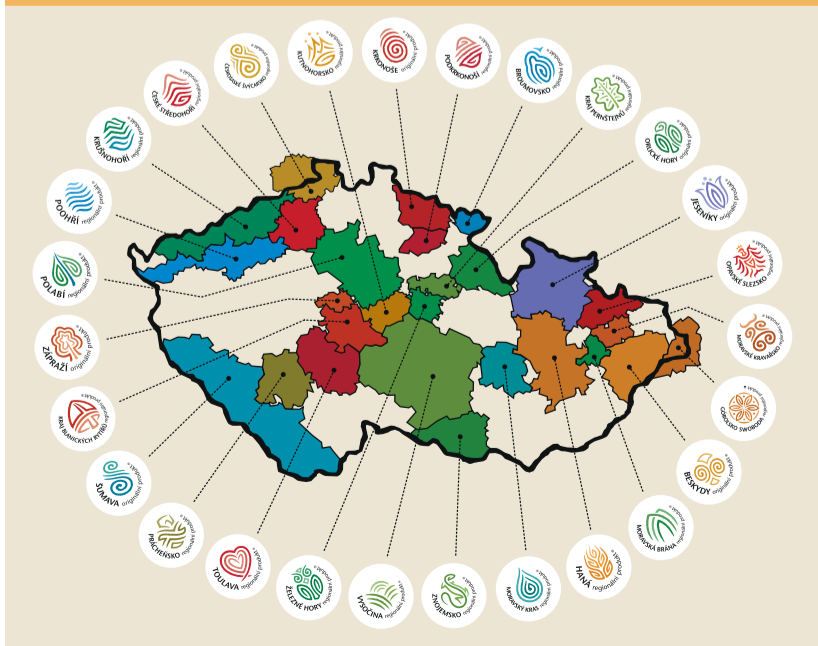
Julie Zendulková
koordinátorka
Haná regionální produkt®

Tel.: 724 111 510

julie.zendulkova@moravska-cesta.cz
www.regionalni-znacky.cz/hana



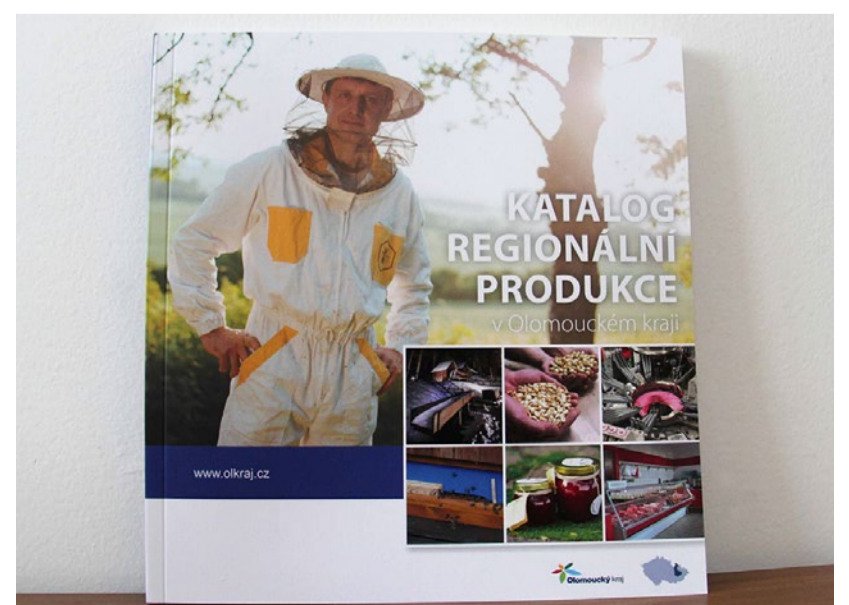
Veškeré informace o všech certifikovaných výrobcích a službách včetně kontaktních údajů naleznete na www.regionalni-znacky.cz



Olomoucký kraj vydal katalog regionálních produktů

Regionálním výrobcům pomáhá s propagací jejich produktů i Olomoucký kraj. V reakci na dobu koronavirovou, která přinesla řadě drobných producentů nemalé potíže, vydal katalog regionální produkce. Jsou v něm zastoupeni výrobci všech regionálních značek v kraji, kterými jsou Haná, Jeseníky a Moravská brána, také výrobci se značkou Regionální potravina a Výrobek OK. Katalog regionální produkce už výrobci obdrželi, jinak je k dispozici na krajském úřadě, konkrétně na oddělení regionálního rozvoje. „Věřím, že každá propagace je dobrá a může konkrétním výrobcům pomoci,“ uvedla koordinátorka značky Haná regionální produkt Julie Zendulková, která iniciativu kraje přivítala.

MŠ



Regionální příběh z letních prázdnin: Magdalenky



Letní prázdniny jsou také sezonou honby. Honbou za zážitky, ujetými kilometry, množstvím navštívených památek. Při pohledu na statusy sociálních sítí to někdy vypadá také na závod v utrácení peněz.

Tohle píšu v době, kdy se prázdniny zlomily v půli a lidé se po nuceném koronavirovém domácím vězení začali víc a víc osmělovat. Spousta zajímavých míst naší země se najednou podobala mraveništi. Dokonce i naší malou, turisticky neatraktivní obcí bez stánku se zmrzlinou, atrakcí či přírodních památek projížděli cykloturisté, kteří se i zastavili a fotografovali to naše Hanácké nic.

Ale zkuste trojlístku pubertáků navrhnout dovolenou doma. Se zlou byste se potázali. Z navržených lokalit se tak stal cílem ráj. Český ráj. A dostali jsme se i na Bezděz.

Páry seniorů, party mladých lidí, tábory, ale hlavně rodinky. Asi to znáte, že se podaří nějakou rodinu potkat i vícekrát za den. Třeba u vstupní brány hradu Bezdězu říkají dvě růžové holčičky. Chtějí zakoupit pohlednice s vlastní fotkou ve fotoautomatu. „Pošleme ji babičce,“ škemrají. Autoritativní otec, zjevně nezvyklý, aby jeho příkazům někdo odporoval, je táhne pryč. V pokladně jsou pohlednice levnější. I tam je odbyde, že babičce můžou zavolat. Ze služebního telefonu je to zadarmo, odhadují jeho myšlenky.

V polovině krkolomné cesty z Bezdězu má ve stínu dubu rozložený stánek pohádková babička. Obyčejný plastový stoleček, čtyřicet let stará kempinková stolička. Ženská má hrubě přes sedmdesát. Vyšplhala se sem v tom vedru v nazouvákách a šatové zástěře, navzdory své nadváze i s naloženou kárkou. Žádné funkční oblečení a speciální boty. Nabízí hrušičky. Sáček za dvacku. „Hrušky magdalenky,“ vysvětluje, když se zastaví u jejího jednodruhového stánku.

Přestože doma za pár dní bude hrušek na vagony, beru dva sáčky. Z padesátikoruny nechci nazpět. Občas mě popadne záchvat podobné charity v noblesním

obalu. Blíží se známá rodina s autoritativním otcem. Na požadavek manželky se hlava rodiny dává do vyjednávání o nákupu bioproduktu.

„Nejsou stříkané?“ pálí první dotaz. „Ale kdeže, jsem ráda, že si k té staré hrušce přistavím žebřík a něco málo natrhám. Ani nevím, čím se to dá stříkat,“ říká bodře babička.

„Kolik váží jeden sáček?“ mhouří oči businessman a je na něm vidět, jak se těší na odpověď.

„Jo to nevím, napočítala jsem po sedmi do sáčku,“ odvětila babička bezelstně.

„A dá se to tu někde převážít?“ pokračuje ve hře na vyjednávání muž. Další zamítavá odpověď.



Růžové holčičky začínají zlobit. Manželka naléhá, aby muž obchod urychlil. Škoda. Měl v zásobě tolik poučných formulí. Třeba tu o EET, označení provozny nebo potravinářském průkazku. No dobře. Zkusí vyjednat aspoň slevu.

„Slevu? A proč?“ diví se žena s rozpraskanými, upracovanými rukama.

„No množstevní slevu. Když si vezmu tři sáčky, zaplatím vám cenu dvou,“ vysvětluje s převahou muž.

Bábinka sice nechápe, jen pokrčí rameny. „Když teda víc nemáte, tak si vezměte ode mě ten jeden sáček zadarmo.“

Muž pocítí vítězství a vytáhne z peněženky tisícovku. To už mě došel zbytek rodiny a já se můžu jen domnívat, jak příběh skončil. Slyším ještě vzdalující se hlas říkající něco o Tesco, levnějších a větších hruškách.

Když o pár hodin později čekám v České Lípě u letní zahrádky, až se potomstvo vrátí z toalety, slyším povědomý hlas. Jako v pohádkách, tak i v životě se většina věcí děje třikrát. Otočím hlavu a vidím známou rodinku s růžovými holčičkami. Pán dává číšníkovi velkorse téměř stokorunové dýško. Ano, v tomto podniku, kde se prodávají produkty nadnárodních firem, na záchodech mají značkový toaletní papír a o zákazníkovi nemají nouzi, tady je potřeba ukázat, že na to mám. Tady se volí jiný repertoár. Hru na smlouvání si schováme pro jiné.

Opoledne ležíme s rodinou u rybníka. Přehrávám si dopolední zážitky z hradu. „Máme na něco chut,“ znučně mrčí naší pubertáci. Hledám peněženku, že je pošlu pro nanuka. V tom se slunce schovalo za bílý hruškovitý mrak a mě najednou osvítilo. Sáhnu po batohu a na dně narazím na hrušky. Kdepak. Žádné podporování značkových mražených produktů zahraniční proveniencí. Ve stánku by mi sice vrátili i za tisícovku, ale ta chuť čerstvého letního ovoce byla k nezaplacení. Po magdalenkách se jenom zaprášilo.

Adéla Palíšková

Ilustrační fotografie: Marie Šuláková

Střípky odjinud

Když je dobrá vůle, vznikají dobré a krásné věci

Rok 2020 byl v mnoha směrech náročný, drsný a nevyočitatelný. Na druhou stranu jsme vlivem událostí okolo dokázali semknout, spolupracovat a podpořit jeden druhého. Hledali jsme nové cesty, přicházeli s nápady a inovacemi, které můžeme využít i v budoucnu.

V rámci Asociace regionálních značek tomu nebylo jinak. Problémem najednou bylo i dříve rutinní prodloužení končících certifikátů. V řadě regionů se navíc i přes nepříznivou situaci hlásili noví zájemci o certifikaci. Díky nadšením a odhodlání koordinátorů se podařilo například v Krušnohoří nebo v Toulavě nejen obnovovat, ale také přivítat nováčky. A to navzdory tomu, že certifikační komise měly náročnější podmínky, protože zasedaly online.

Značkovým zážitkem z Beskyd je mobilní salaš

V Beskydech se díky včasnému termínu mohla sejít certifikační komise na živo, aby schválila první a skutečně originální zážitek. Gabriela Žitníková, jejíž manžel chová ovečky valašky, se rozhodla k dosud certifikovaným výrobkům chráněné Dílny U beránka přidat i mobilní salaš. Zážitek vychází z tradičního chovu valašské ovce, do jejíž záchraně se manželé Žitníkovi v roce 1998 zapojili. Smyslem je přiblížit chov a zpracování vlny valašských ovcí těm, kdo nemohou na farmu přijet osobně. Jak to vypadá v praxi? Do škol, školek, na dětské tábory, do domovů důchodců nebo na jednorázové akce pro veřejnost Gabriela Žitníková přiveze ovečky, rukodělnou dílnu, trenážer na dojení, na půjčení také pastýřský kožíšek s kloboukem a holí a velkého vyžezávaného pastýře, s nímž se lidé rádi fotí. Při stříhání ovcí či práci v dílně pak návštěvníkům vypráví o životě na salaších a s ovceci.



Propojování výrobců i výrobců...

Díky ochotě podat pomocnou ruku vznikly nové a pozoruhodné projekty. V Jeseníkách se propojili dva držitelé regionální značky a připravili lahodnou novinku. Jana Kašparová, která vyrábí Velkolosinské pralinky, se spojila s Lyopotravinami, výrobcí produktů z mrazem sušeného ovoce a zeleniny. Výsledkem jsou luxusní čokoládová srdíčka s ovocným práškem na povrchu. Vybírat můžete hned z několika variant čokolády (mléčné, bílé, hořké) a příchutí. Dáte přednost broskvím, rakytníku nebo malinám?



Do společného díla se pustili i v Čechách, kde se sdružili držitelé certifikátů z Kutnohorska a Polabí. Lemanta s.r.o. z Kutné Hory je nejen výrobcem výborných džemů z lokálního ovoce, ale také sociálním podnikem podporujícím místní výrobce. Ve své prodejně v Kutné Hoře nabízí výrobky hned několika certifikovaných producentů. Nově se Lemanta propojila s Ivetou Kocourkovou, která tvoří košíčky a dekorace z pedigu. Společně otevřeli prodejnu v centru Kolína, kde najdou návštěvníci nejen výrobky Lemanty a Ivety Kocourkové, ale i mnoho dalšího.

Bez spolupráce to nepůjde ani v roce 2021

Náročný rok 2020 se pomalu chýlí ke svému konci. Jaký bude ten příští, zatím nikdo netuší. Jedno je ale jisté. Pokud se výrobci opět semknou, budou spolupracovat a hledat řešení, vznikne zase mnoho dobrých a krásných věcí.

Tereza Zatepálková
Asociace regionálních značek

Váš výrobek nebo služba si zaslouží značku HANÁ regionální produkt®

Jste živnostníkem, firmou, organizací, zemědělcem působícím na Hané? Jste hrdí na původ svých výrobků, stravovacích nebo ubytovacích služeb, na jejich kvalitu a jedinečnost? Chcete pomoci s jejich propagací a zviditelněním?

Využijte výhod, které tato značka nabízí!

Vše potřebné ohledně získání značky HANÁ regionální produkt® naleznete na

www.regionalni-znacky.cz, www.moravska-cesta.cz nebo u regionální koordinátorky.

Rádi vám poskytneme bližší informace.

Regionální koordinátorka: Julie Zendulková, tel.: 724 111 510, e-mail: julie.zendulkova@moravska-cesta.cz



Doma na HANÉ – Zpravodaj regionální značky „HANÁ regionální produkt®“ • Vydává: MAS Moravská cesta, z. s., 783 32 Náklo 12, ve spolupráci s ARZ, z. s. • Náklad: 20 000 ks • Kontakt: Julie Zendulková, tel. 724 111 510, e-mail: julie.zendulkova@moravska-cesta.cz, PhDr. Kateřina Čadilová, tel. 724 863 604, e-mail: cadilova@arz.cz • Grafický návrh: 2123design s.r.o. • Sazba a tisk: Ondřej Havlík, tel. 774 724 774 • © 2020. www.moravska-cesta.cz www.regionalni-znacky.cz

