

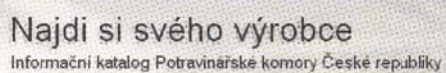
## KATALOG DRŽITELŮ ZNAČKY

**ČESKÝ VÝROBEK – GARANTOVÁNO POTRAVINÁŘSKOU KOMOROU ČR**



Najdi si svého výrobce

[www.vyrobci.foodnet.cz](http://www.vyrobci.foodnet.cz)



TENTO INFORMAČNÍ  
ONLINE KATALOG  
VAM PRINÁŠÍ  
POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA  
ČESKÉ REPUBLIKY

[HOME](#)

## VYHLEDÁVÁNÍ

## KONTAKTY

Zobrazit výrobce dle ZNAČKY



**www.vyrobci.foodnet.cz**

Kvalita potravin je téma, které poslední dobou přímo hýbe světem médií a stejně tak i světem spotřebitelů. Důvod je zřejmý – v zemědělském a potravinářském sektoru se v posledních letech vyskytuje různých problémů více než dost. Vzpomeňme na dioxiny ve vepřovém a drůbežím masu, které se objevily v Německu, na výskyt nebezpečné bakterie *Escherichia coli*. A k tomu se přidaly další, příkladem může být technická sůl v polských potravinách, kyselina mravenčí v konzervovaném zelí, jed na krysy v polských sušenkách, nebo naposledy koňské maso vydávané za hovězí. Co měly všechny tyto aféry a problémy společné? Zásadní skutečnost, že se týkaly výhradně zahraničních výrobků, které byly dovezeny a prodávány na českém domácím trhu.

Není tedy divu, že ačkoliv čeští zákazníci nejsou při nákupu tak vlastenecky zaměřeni jako zákazníci z jiných zemí, začali se naši spotřebitelé velmi intenzivně zajímat nejen o původ zemědělských surovin, ale také potravinářských výrobků s tím, že v důsledku zahraničních afér by raději dali přednost výrobkům i surovinám (masu, zelenině apod.) českého původu. Ale jak si na pultech obchodů vybrat, když podle dosud platné evropské legislativy například u masa země původu vůbec nemusí znamenat zemi, ve které se zvíře narodilo, bylo chováno a poraženo?!

I z těchto důvodů prosazovala Potravinářská komora České republiky takové označení potravinářských výrobků, které by zaručovalo nejen zpracování na území ČR, ale také příslušný podíl české suroviny ve výrobku. Výsledkem těchto úvah je značka „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“.

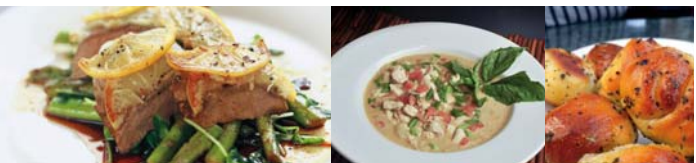
Toto logo s českou vlajkou garantuje spotřebiteli, že potravinářský výrobek je nejen vyroben na území České republiky, ale obsahuje i požadovaný podíl české suroviny. Například maso a masné výrobky musí stoprocentně pocházet ze zvířat chovaných a poražených v České republice. Stejný podíl tuzemské suroviny, tedy 100 % je požadován i u dalších kategorií jako jsou drůbež a drůbeží výrobky, ryby a výrobky z ryb, vejce a výrobky z vajec, nezpracované ovoce, zelenina, brambory a houby. Mléčné výrobky musí obsahovat rovněž 100 % podíl české suroviny a nesmí v nich být použity žádné náhražkové suroviny ve smyslu náhražky mléčného tuku nebo mléčné bílkoviny. Stoprocentně z českého obilí musí být vyrobena také mouka, krupice, trhaná, kroupy, pohanka, klíčky, jáhly či vločky. Pokud jde například o konzervované výrobky, pak pro sterilované okurky nakladačky platí, že podíl tuzemské suroviny v hotovém výrobku musí být minimálně 70 %, u jednodruhových sterilovaných zeleninových a ovocných výrobků musí dosahovat podíl tuzemské suroviny minimálně 60 %.

V současné době je držitelem značky „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“ již 49 společností a celkový počet výrobků, které mohou značku nést na svém obalu, je více než 1000. O získání loga mají velký zájem další společnosti, a to jak členové Potravinářské komory ČR, tak nečlenové, velké podniky i malé rodinné firmy.

Ostatně, o široké nabídce českých kvalitních potravin, které mohou nést značku „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“, a společnostech, které je vyrábí, se můžete přesvědčit v tomto vydávaném katalogu.

**Ing. Miroslav Toman, CSc.**

prezident Potravinářské komory České republiky



Od roku 2011 má Potravinářská komora České republiky ve svém výhradním vlastnictví značku „Český výrobek - garantováno Potravinářskou komorou ČR“.

Dne 11. května 2011 byla zapsána pod číslem spisu / zápisu: 480690 / 318005 do rejstříku ochranných známek. Zapsána je pro následující seznam výrobků a služeb: (5) dietetické přípravky pro léčebné účely, potraviny pro batolata; (29) maso, ryby, drůbež a zvěřina, masové výtažky, zavařované, mražené, sušené a vařené ovoce a zelenina, želé, džemy, vejce, mléko a mléčné výrobky, oleje a tuky jedlé; (30) káva, čaj, kakao, cukr, rýže, tapioka, ságo, kávové náhražky, mouka a přípravky z obilovin, chléb, pečivo, cukrovinky, zmrzlina, med, sirup melasový, droždí, prášky do těsta, sůl, hořčice, ocet, nálevy (k ochucení), koření, led pro osvěžení; (31) výrobky zemědělské, zahradnické, lesní a zrní neuvedené v jiných třídách, živá zvířata, čerstvé ovoce a zelenina, osivo, rostliny a přírodní květiny, krmivo pro zvířata, slad; (32) piva, minerální vody, šumivé nápoje a jiné nápoje nealkoholické, nápoje a šťávy ovocné, sirupy a jiné přípravky ke zhotovování nápojů; (33) alkoholické nápoje (s výjimkou pív); (34) tabák, potřeby pro kuřáky, zápalky.

Primárním cílem této iniciativy byla podpora českých potravin a zlepšení orientace spotřebitele na trhu s potravinami. Výrobky, které tuto značku nesou, splnily podmínky pro udělení, což znamená, že jsou vyráběny na území České republiky a z českých surovin (přesné podmínky udělení značky stanovují Pravidla pro udělení značky). Značka „Český výrobek - garantováno Potravinářskou komorou ČR“ je udělována v následujících kategoriích:

- a) maso a masné výrobky;
- b) drůbež a drůbeží výrobky;

- c) ryby a výrobky z ryb;
- d) mléko a mléčné výrobky;
- e) vejce a výrobky z vajec;
- f) výroba nealkoholických nápojů;
- g) výroba alkoholických nápojů;
- h) zpracování a konzervování ovoce, zeleniny, brambor, hub, masové konzervy a paštiky;
- i) nezpracované ovoce, zelenina, brambory, houby;
- j) pekařské a cukrářské výrobky;
- k) mlýnské výrobky a těstoviny;
- l) mražené výrobky;
- m) lahůdkářské výrobky;
- n) ostatní obory zde neuvedené.

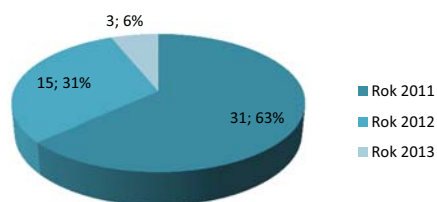
Užívání značky „Český výrobek - garantováno Potravinářskou komorou ČR“ na výrobku povoluje prezident Potravinářské komory České republiky po předchozím schválení výkonnou radou Potravinářské komory České republiky.

Žadatelem může být pouze výrobce registrovaný k podnikání na území České republiky. Ten předkládá žádost o udělení značky pro jednotlivé výrobky nebo skupiny výrobků sekretariátu Potravinářské komory České republiky. Společně s kompletní dokumentací je výrobek nebo skupina výrobků dodána také k hodnocení. Splnění a dodržování všech stanovených podmínek ověřuje a hodnotí sekretariát Potravinářské komory České republiky. V případě pochybnosti, zda nedochází ke klamání spotřebitele, může být o vyjádření požádána Státní zemědělská a potravinářská inspekce nebo Státní veterinární správa.

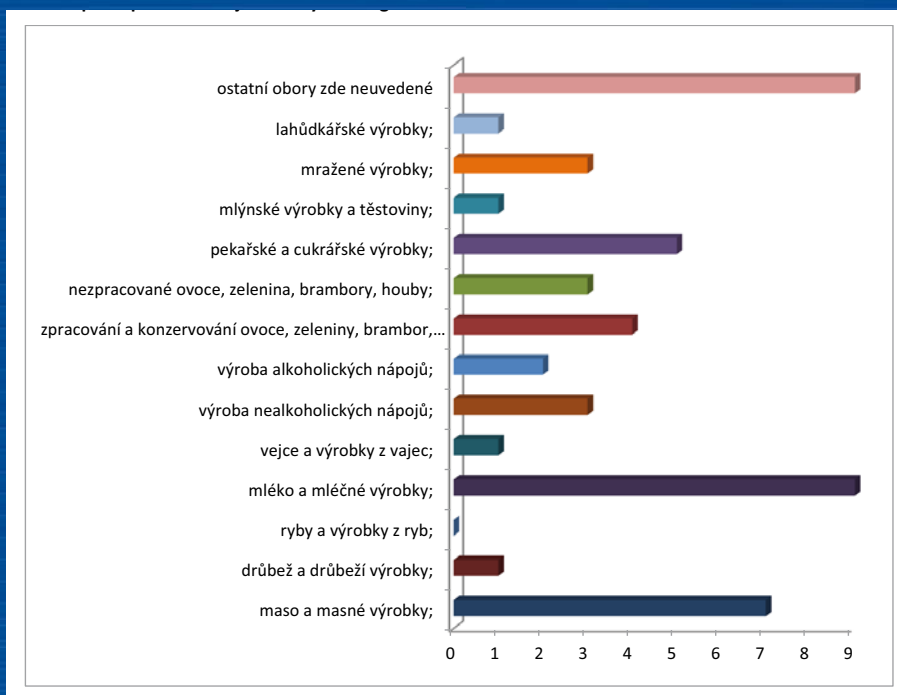
Značka „Český výrobek - garantováno Potravinářskou komorou ČR“ je udělována na dobu tří let. Výrobky, které značku získaly, jsou v průběhu této doby namátkově kontrolovány a v případě, že je zjištěn nějaký závažný nedostatek, může být značka výrobku odebrána.



**Počet společností, které získaly značku „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“**



**Zastoupení společností v jednotlivých kategoriích**



Kompletní dokumentace ke značce „**Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR**“ je dostupná na webových stránkách Potravinářské komory České republiky [www.foodnet.cz](http://www.foodnet.cz) v sekci Značka „Český výrobek“ nebo na webových stránkách Najdi si svého výrobce [www.vyrobci.foodnet.cz](http://www.vyrobci.foodnet.cz).

**Počet společností, které získaly značku  
„Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“**

Značka „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“ byla v roce 2011 udělena 31 společnostem, v roce 2012 pak přibyl dalších 15 držitelů. Do dnešního dne získalo značku celkem 49 společností, což představuje více než 1 000 výrobků.

Mezi držiteli značky „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“ má největší zastoupení kategorie mléko a mléčné výrobky (celkem 9 společností) a kategorie ostatní (celkem 9 společností), následuje kategorie maso a masné výrobky (celkem 7 společností) a kategorie pekařské a cukrářské výrobky (celkem 5 společností). Prozatím nebyla značka udělena v kategorii ryby a výrobky z ryb.

**AGRODRUŽSTVO - družstvo NOVÝ ŠALDORF**

**AGROSPOL Bolehošť, a.s.**

**ALIKA a.s.**

**BEAS, a.s.**

**BOHEMILK, a.s.**

**BONECO, a.s.**

**CARLA spol. s r.o.**

**Corax Trading s.r.o.**

**ČESKÉ HOUBY a.s.**

**efko cz s.r.o.**

**FONATANA WATERCOOLERS, s.r.o.**

**FRITAGRO NÍŽKOV, s.r.o.**

**FrostFood a.s.**

**FUNGHI CZ, a.s.**

**GURMÁN KLUB, s.r.o.**

**HAMÉ s.r.o.**

**HEINZ FOOD a.s.**

**Jaroslav Radoš**

**Jaroslav Schneider a spol. - PEKÁRNA TANVALD**

**JIZERSKÉ PEKÁRNY spol. s r.o.**

**Jižní Morava, a.s.**

**Josef Pelant**

**Kofola a.s.**

**Kompek, kombinát pekařské a cukrářské výroby, spol. s r.o.**

**KONEKTA SAP, s.r.o.**

**Kostelecké uzeniny a.s.**

**LACRUM Velké Meziříčí, s.r.o.**

**MADETA a.s.**

**Masokombinát Plzeň s.r.o.**

**Mlékárna Olešnice, RMD**

**Mlékárna Otínoves s.r.o.**

**Mlýny J. Voženílek spol. s r.o.**

**Moravia Lacto a.s.**

**NIVA s.r.o.**

**PENAM, a.s.**

**POEX Velké Meziříčí, a.s.**

**Povltavské mlékárny, a.s.**

**PROQIN s.r.o.**

**PT servis konzervárna spol. s r.o.**

**SEVAK star s.r.o.**

**ŠUMAVSKÝ PRAMEN a.s.**

**Tata Global Beverages Czech Republic a.s.**

**Tereos TTD, a.s.**

**TIPAFROST, a.s.**

**Včelpo spol. s r.o.**

**Vodňanská drůbež, a.s.**

**ZLATÁ VEJCE, a.s.**

**ZŘUD - MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a.s.**

**ZŘUD - Masokombinát Polička, a.s.**



**[www.ceskapotravina.net](http://www.ceskapotravina.net)**



Představujeme držitele značky "Český výrobek -  
garantováno Potravinářskou komorou ČR"

29.5.2013

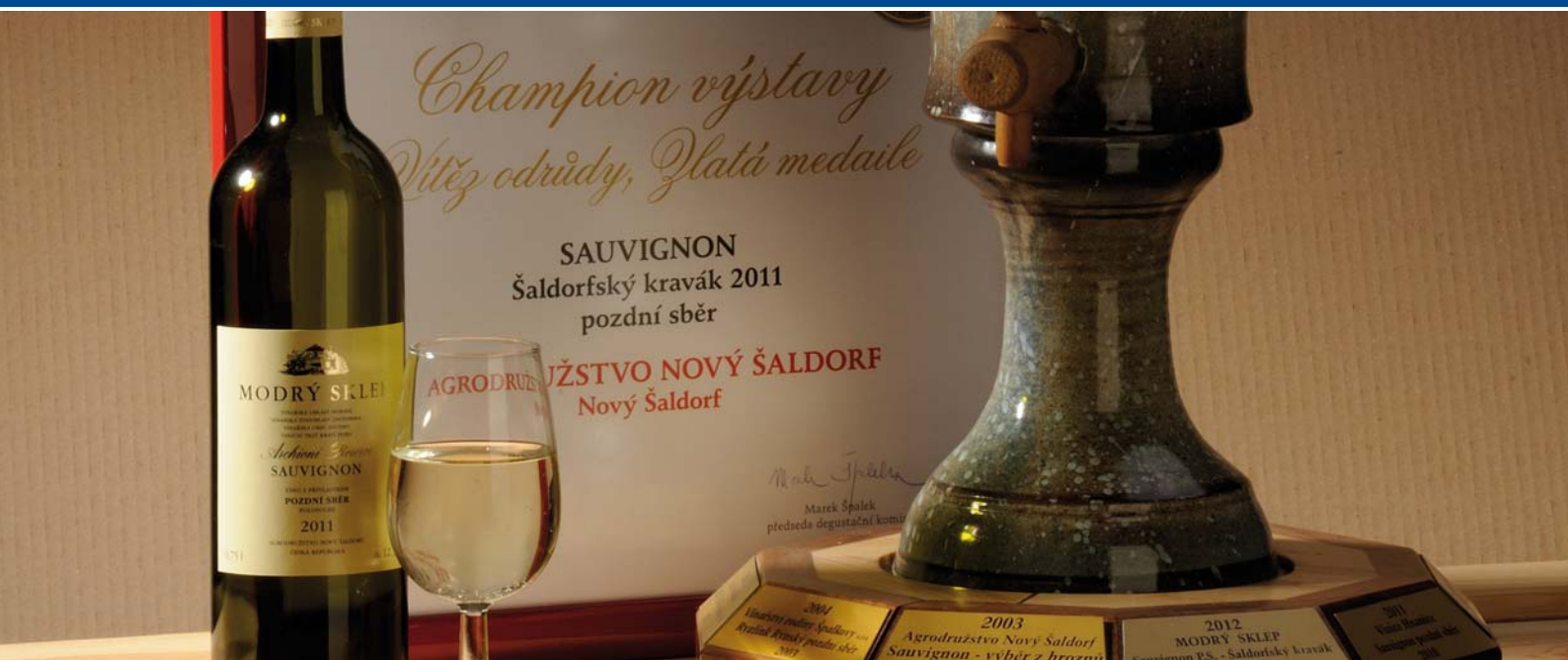
Představujeme společnost Frootfood, a.s., která je držitelem značky Český výrobek - garantováno Potravinářskou komorou ČR pro 10 výrobků. Na naše otázky odpovídá Jiří Vlček, předseda představenstva společnosti Frootfood, a.s.

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Tyto webové stránky byly vytvořeny s  
podporou Ministerstva zemědělství  
ČR

**Český výrobek**  
GARANTOVÁNO





**MODRÝ SKLEP - je vinařství ve znojemské vinařské podoblasti, jehož vinice se nachází na Kraví hoře a Načeratickém kopci.**

Na Kraví hoře jsou písčito-hlinité až jílovité půdy. Hrozny, které se zde sklízí, poskytují vína, která jsou plná, extraktivní a obvykle dozrávají do lahvé zralosti druhým až třetím rokem. Kraví hora je výjimečná lokalita, proto jsou zde vysázeny kvalitní odrůdy – Sauvignon, Ryzlink rýnský, Tramín, Veltlínské zelené, Muškát moravský, Rulandské modré a Frankovka.

Načeratický kopec je lokalita, kde převládají půdy písčité a má jižní orientaci. Každoročně zde hrozny dosahují cukernatosti mezi 21° a 25° NM. V některých letech, kdy je nedostatek vodních srážek, dochází k zahušťování buněčného obsahu bobulí, které se projeví vysokým extraktem a mírnou minerálností až slaností. Díky vlastnostem této oblasti jsou zde pěstovány odrůdy, které mají schopnost „nabírat“ cukry v hroznech a díky pevné a tuhé slupce

mohou dlouho ve vinici vyzrávat – Rulandské bílé a šedé, Chardonnay a Tramín.

Veškeré zpracovávané hrozny jsou pouze z vlastních vinic a sklízí se ručně. Všechna vína svůj vývoj prodělávají v dubových sudech. Některá kratší dobu – Müller-Thurgau a Muškát moravský, některá déle – Veltlínské zelené, Rulandské bílé i šedé a další. Vína se následně lahvuji, některá jdou do prodeje, většina však dále zraje v láhvích v rozsáhlých sklepech.

## AGRODRUŽSTVO – družstvo NOVÝ ŠALDORF / Výroba vína – MODRÝ SKLEP

**Adresa:** Znojmo 2791, 671 81 Znojmo 5

**Telefon:** +420 515 227 046

**Fax:** +420 515 227 025

**E-mail:** modrysklep@modrysklep.cz

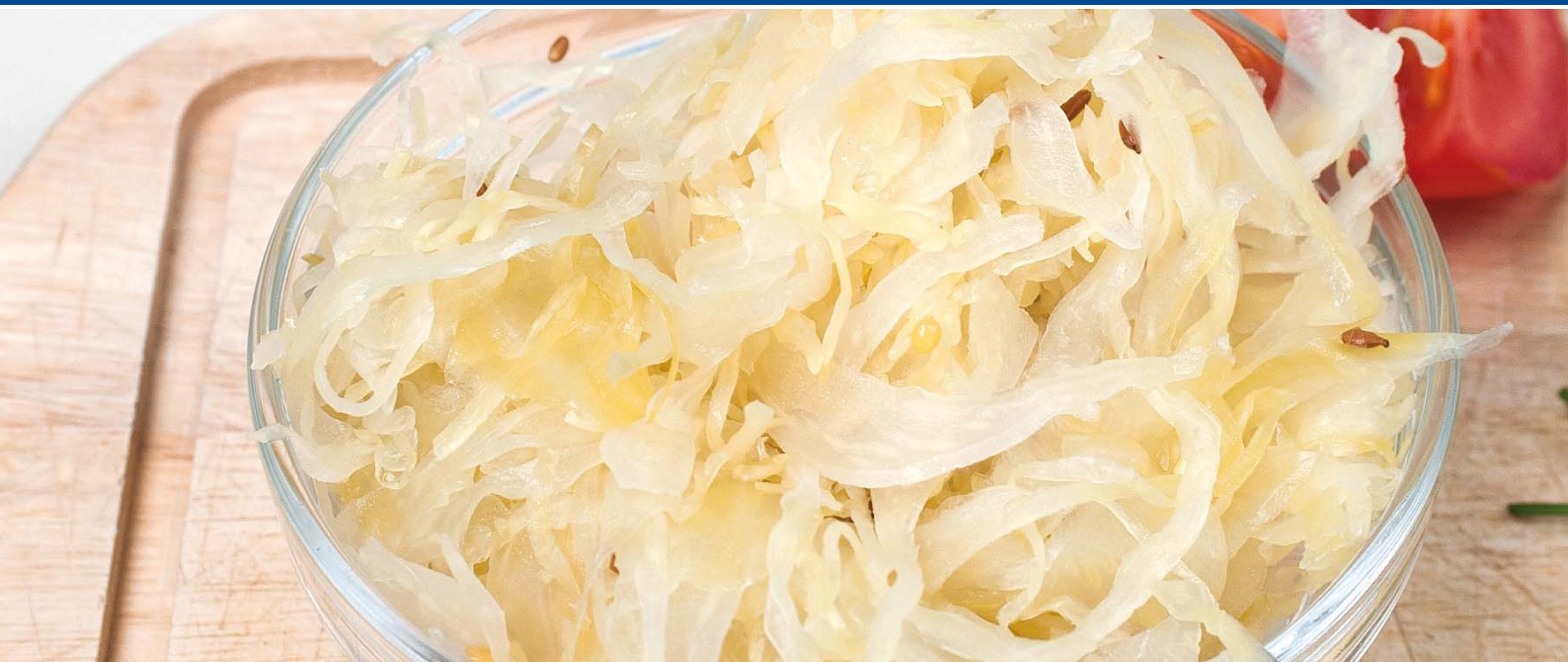
**WWW:** www.modrysklep.cz

**KATEGORIE:** výroba alkoholických nápojů

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 1

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2012





**Akciová společnost AGROSPOL Bolehošť, a. s. byla založena v roce 1998. Jde o středně velký klasický zemědělský podnik, který v současné době obhospodařuje celkem 1 230 ha zemědělské půdy, z toho 1 100 ha půdy orné.**

Díky půdním podmínkám se rostlinná výroba orientuje především na produkci konzervovaných objemných krmiv, jejichž základem jsou víceleté pícniny na senáž, kukuřice na siláž a louky na seno. Část vhodných pozemků je využívána na pěstování krmných obilovin a tržních plodin jako je potravinářská pšenice a ozimá řepka. Živočišná výroba je zaměřena na produkci mléka a odchov mladého dobytka, prodej zástavových býčků a vysokobřezích jalovic.

V omezené míře podnik produkuje vepřové maso. Specifickou oblastí výroby je zahrada a zelárna. Obě střediska spolu úzce spolupracují na produkci sadby zeleniny, především sadby zelí.

Podnik ve vlastní zrekonstruované zelárně vyrábí tradiční Bolehošťské zelí, které v roce 2006 obdrželo prestižní značku kvality KLASA, a ve své kategorii zvítězilo v 1. ročníku soutěže Potravina roku 2006 Královéhradeckého kraje. Na konci roku 2012 podnik splnil požadavky pro získání oprávnění k užívání loga Český výrobek udělený Potravinářskou komorou ČR. Zahrada mimo sadby zeleniny pěstuje okurky, papriku a rajčata v objemu místního a regionálního uplatnění této čerstvé produkce.

## **AGROSPOL Bolehošť, a.s.**

**Adresa:** Bolehošť 140, 517 31 Bolehošť  
**Telefon:** +420 494 627 111  
**Fax:** +420 494 627 233  
**E-mail:** zelarna@agbo.cz  
**WWW:**

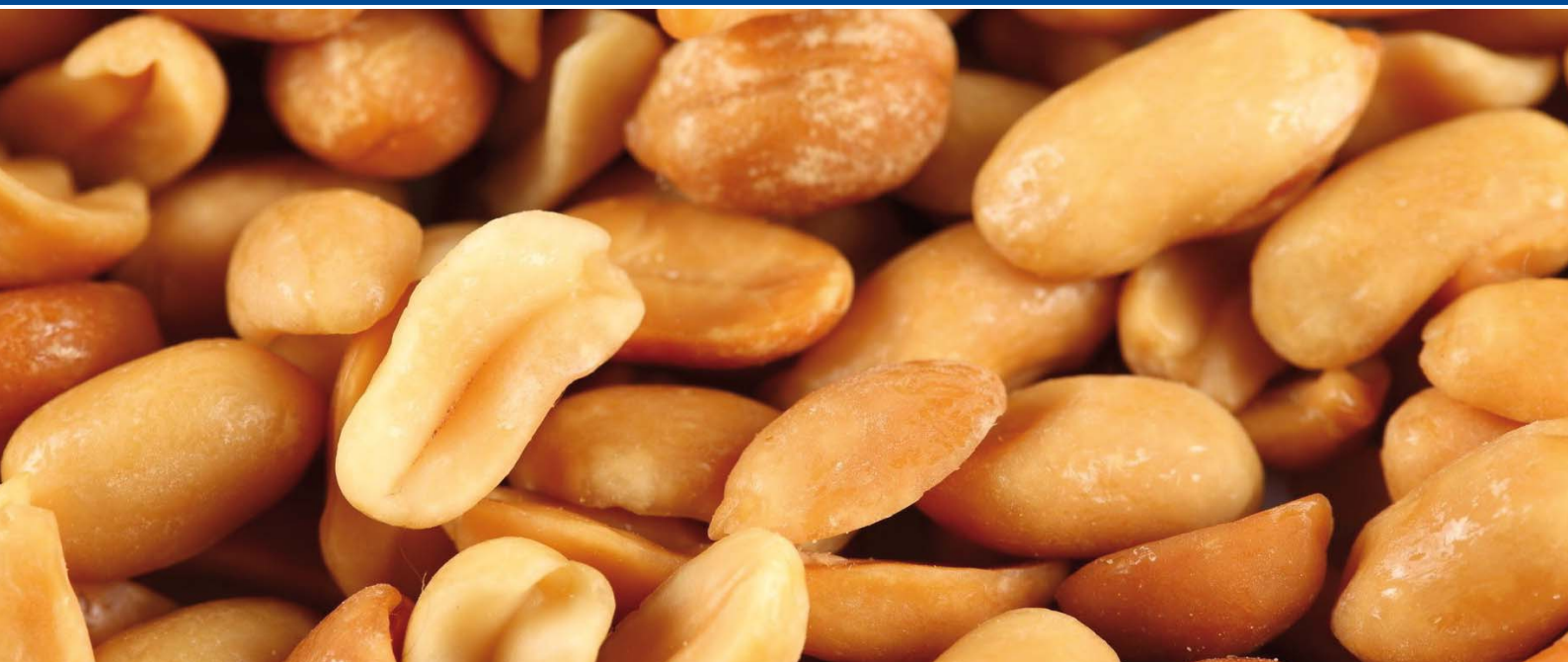
**KATEGORIE:** zpracování a konzervování ovoce, zeleniny, brambor, hub, masové konzervy a paštiky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU: 1**

**ZNAČKA UDĚLENA: 2012**







***ALIKA a.s. je přední českou potravinářskou firmou zabývající se výrobou pražených ořechů a slaných snacků, balením sušeného ovoce a olejnatých semen.***

ALIKA má ve svém portfoliu řadu produktů, ke kterým patří pražené solené arašidy, kešu, mandle, pistácie, lísková jádra, makadámie, dále různé druhy sekaných ořechů a drtí, tyčinky, snacky, preclíky, sušené ovoce včetně různých směsí, semena, kokos, mletý mák, vlašská jádra a řadu dalších. Výrobky jsou baleny v hmotnostech od 10g do 25 kg v různých typech balení podle konkrétních přání zákazníků.

Současná společnost ALIKA svůj výrobní program průběžně rozšiřuje v souladu s požadavky moderního způsobu pražení, balení a distribuce. Dnes se svou produkcí více než 4500 tun zpracovaných surovin, tj. 27 miliony kusy hotových výrobků ročně, patří k největším středoevropským pražírnam a zaměstnává cca 90 zaměstnanců. Součástí výrobního závodu jsou i vlastní řízené sklady surovin a hotových výrobků.

Velký důraz společnost klade na zajištění zdravotní bezpečnosti svých výrobků. Kromě zavedeného systému HACCP má ALIKA pravidelně certifikován systém bezpečnosti podle norem IFS a BRC.

Společnost nepůsobí jen na území České a Slovenské republiky, ale už řadu let úspěšně dobývá i zahraniční teritoria. Na českém trhu ALIKA nabízí své výrobky pod obchodními značkami ArRashid, DrRashid, KK, Arado a ARA. Svou výrobní kapacitu taktéž využívá k výrobě pod značkou zákazníka nebo ke zpracování vlastních surovin zákazníků do jejich výrobků.

Vizí společnosti je být trvale stabilním, spolehlivým a flexibilním dodavatelem kvalitních potravinářských výrobků a obchodním partnerem, na kterého se mohou jeho odběratelé plně spoléhat.

## **ALIKA a.s.**

**Adresa:** Čelčice 164, 798 23 Čelčice

**Telefon:** +420 582 373 667

**Fax:** +420 582 381 214

**E-mail:** [alika@alika.cz](mailto:alika@alika.cz)

**WWW:** [www.alika.cz](http://www.alika.cz)

**KATEGORIE:** ostatní obory zde neuvedené

**VÝROBKÝ SE ZNAČKOU:** 1

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2012







*Ličenská pekárna byla vybudována v roce 1961 v oblasti Orlických hor u obce Lično. V roce 1991 ji v rámci privatizace zakoupila společnost BEAS se sídlem v Hradci Králové.*

V pekárně se v té době vyráběly pouze dva druhy konzumního chleba a ve dvousměnném provozu zde pracovalo jedenadvacet zaměstnanců. Během dalších dvaceti let byla pekárna postupně modernizována a rozšiřována.

Nyní v pekárně pracuje kolem 220 zaměstnanců, kteří zde vyrábí na 230 druhů výrobků, včetně výroby BIO pečiva a ruční výroby proslulých svátečních koláčků. Koláčky jsou jedním z šestnácti výrobků, které jsou oceněny národní značkou KLASA. Spolu s Ličenským chlebem jsou také nositelem certifikátu ORLICKÉ HORY originální produkt a v roce 2010 získaly ocenění Česká chuťovka 2010.

Mezi oblíbené výrobky patří jednoznačně Ličenský chléb. Vyrábí se bez konzervantů, a jako všechny výrobky, za použití pramenité vody s parametry vody kojenecké (z vlastního hlubinného vrtu). Již po šesté za sebou pekárna Lično zvítězila v soutěži Potravinář a Potravina roku Královéhradeckého kraje (2006 - 2011), a to jak v kategorii Mlýnské a pekárenské výroby, tak i jako celkový vítěz (největší celkový počet zákazníky zaslaných hlasů).

Ličenský chléb řemeslný se stal Řemeslným chlebem roku 2010 v celorepublikové soutěži. Oba chleby (Ličenský chléb a Ličenský chléb řemeslný) byly také na Dnech chleba v Pardubicích oceněny jako Chléb vynikající kvality. Nově také nese deset výrobků označení „**Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR**“.

## BEAS, a.s.

**Adresa:** Gočárova 1620, 501 01 Hradec Králové  
**Telefon:** +420 494 377 996  
**Fax:** +420 494 384 652  
**E-mail:** beas@beas.cz  
**WWW:** www.beas.cz

**KATEGORIE:** pekařské a cukrářské výrobky  
**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 10  
**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







*Historie opočenské mlékárny se píše od roku 1936. Byla postavena v srdci východních Čech dnešního Královéhradeckého kraje. Zpracovává nejvyšší mléko z podhůří Orlických hor, jedné z nejméně ekologicky znečištěných oblastí.*

V minulosti byla mlékárna ve vlastnictví holandských společností NUTRICIA a poté Friesland. V červnu 2005 byl úspěšně dokončen prodej mlékárny. Novým majitelem se stala společnost BOHEMILK. Ta od 1. 1. 2007 patří do skupiny InterLacto Group, která zahrnuje společnost InterLacto, mlékárny v Jihlavě, Olešnici a Opočně a další zemědělské subjekty.

Nosnými produkty společnosti jsou čerstvá a trvanlivá mléka, trvanlivé smetany, velkoobjemová balení jogurtů a zakysané smetany, máslo a směsné máslo. Všechny tyto výrobky jsou na trh dodávány pod značkou BOHEMILK. Společnost dále vyrábí zmrzlinové směsi, a to pod značkou MIXAR a FREEDOMIX. Sortiment doplňují sušená mléka určená pro průmyslové zpracování ve výrobnách.

Vedení společnosti je přesvědčeno, že úspěch v podnikání je závislý na spokojenosti zákazníka s jakostí dodávaných výrobků. Z tohoto důvodu koncipovalo svoji politiku jakosti a zdravotní nezávadnosti jako součást celkové strategie firmy. Rozhodujícím cílem mlékárny je, aby veškeré výrobky svou kvalitou odpovídaly požadavkům, potřebám a očekáváním zákazníků. To předpokládá vedle důrazu na jakost výrobního procesu a finálních výrobků i péči o životní prostředí a plnění obecně platných legislativních předpisů. Od roku 2001 je společnost držitelem certifikátu kvality ISO 9001:1994, který byl v roce 2004 transformován na certifikát ISO 9001:2000. Od roku 2004 je společnost držitelem certifikátu systému HACCP. Pro výrobu jogurtu obdržela společnost certifikát bio. V roce 2009 získala společnost BOHEMILK certifikát podle standardu BRC & IFS.

## BOHEMILK, a.s.

**Adresa:** Podzámčí 385, 517 73 Opočno  
**Telefon:** +420 602 141 357  
**Fax:** +420 494 667 906  
**E-mail:** info@bohemilk.cz  
**WWW:** www.bohemilk.cz

**KATEGORIE:** mléko a mléčné výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 8

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







*Společnost BONECO a.s. je významným potravinářským subjektem se zaměřením na výrobu potravin a polotovarů pro potravinářskou výrobu se širokou škálou výrobků, zejména: majonézy, omáčky, hořčice, lahůdkové saláty.*

Všechny tyto výrobky jsou uváděny pod značkou BONECO, jejíž tradice sahá do začátku 90. let 20. století. Vlajkovou lodí výrobků BONECO je tradiční klasická majonéza Majolka, která se vyrábí v nezměněné kvalitě již od roku 1957.

Krédem společnosti se od počátku stala vysoká, nadstandardní kvalita výrobků nejen z hlediska receptur, ale i vysoké úrovně výroby z hlediska bezpečnosti a standardnosti, což vedlo v roce 2005 k získání certifikace systému HACCP.

Úspěchem na poli kvality výrobků je i fakt, že tato společnost dosáhla ocenění národní značkou KLASA pro 6 svých výrobků. Začátkem roku 2009 splnila společnost požadavky o ekologickém zemědělství a získala certifikát BIO. Tyto úspěchy vyvrcholily v polovině roku 2009, kdy BONECO a.s. získalo certifikaci IFS, čímž poskytuje kompletní standard dodavatele potravin pro největší evropské obchodníky.

Kompletní výroba je pod pravidelnou kontrolou a splňuje všechny náležitosti a povinnosti kladené na výrobce a na zdravotní nezávadnost výrobků, jmenovitě z oblastí bezpečnosti potravin, správné výrobní praxe a správné hygienické praxe. Na dodržení všech parametrů vysoké úrovně výroby i finálních výrobků se ve velké míře podílí i vlastní kontrolní laboratoře, a to jak pravidelnou denní laboratorní kontrolou vstupních surovin a finálních výrobků, tak i trvalým dohledem ve výrobě. Společnost má i vlastní vývojové centrum, kde nové výrobky a technologie vznikají již od prvopočátku dle všech legislativních a bezpečnostních požadavků.

## BONECO a.s.

**Adresa:** Lopatecká 223/13, 147 00 Praha 4  
**Telefon:** +420 321 611 101  
**Fax:** +420 321 611 117  
**E-mail:** sekretariat@boneco.cz  
**WWW:** www.boneco.cz

**KATEGORIE:** ostatní obory zde neuvedené  
**VÝROBKÝ SE ZNAČKOU:** celé portfolio  
**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







*Společnost CARLA spol. s r.o. ze Dvora Králové nad Labem založená 1. října 1992 je v současné době jednou z mála českých továren na čokoládu.*

Původně chtěla „jen zaplnit volné místo na trhu“ produkce čokolád pro průmyslové zpracování, avšak vzhledem k prázdnému místu na trhu hotových výrobků se rozhodla investovat do technologie a koncem 90. let vstoupila do retailu.

Díky rozmanitému sortimentu dokáže CARLA uspokojit chuť každého milovníka čokoládových pochutin. V její produkci najdeme mimo čokolád a cukrářských polev také marcipánové výrobky a fondánové hmoty. Kromě finálních výrobků pro maloobchod nabízí CARLA také průmyslové polotovary a produkty pro gastronomii.

Neustálé zlepšování standardů kvality výrobků a služeb patří mezi hlavní záměr společnosti CARLA. Cílem společnosti CARLA je poskytovat zákazníkům výrobky, které budou se 100% zárukou zdravotně nezávadné a bezpečné.

Systémy řízení kvality ve společnosti CARLA byly nejdříve certifikovány podle mezinárodně uznávaných standardů kvality ISO 9001 a 9014, přičemž v roce 2009 přešla CARLA na vyšší stupeň certifikace, a to na certifikace dle norem BRC a IFS. Společnost CARLA nastavila systém HACCP, který zajišťuje výrobu bezpečných produktů, a také systém sledovatelnosti a dohledatelnosti v celém výrobním procesu, díky kterému je možno dohledat a identifikovat veškeré použité suroviny, polotovary i hotové výrobky.

Společnost CARLA má k dispozici jak vlastní skladové prostory, tak i vlastní vozový park, což zajišťuje bezpečnost, kvalitu a dohled nad výrobky (kontrolovaná teplota skladování a transportu, zajištění sanitace apod.).

## CARLA spol. s r.o.

**Adresa:** Krkonošská 2850, 544 01  
Dvůr Králové nad Labem

**Telefon:** +420 499 628 811

**Fax:** +420 499 621 202

**E-mail:** carla.dk@carla.cz

**WWW:** www.carla.cz

**KATEGORIE:** ostatní obory zde neuvedené

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** celé portfolio

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011



# Carla®





*Vznik společnosti Corax Trading s.r.o. je datován rokem 1998. Firma vznikla nejprve jako obchodní společnost s masem a masnými výrobky a od roku 2011 provozuje vlastní jatka a masnou výrobu v Mostkách u Kaplice.*

Cílem společnosti Corax Trading s.r.o. jsou dodávky masa a masných výrobků na trh v co nejvyšší kvalitě. Z tohoto důvodu firma Corax Trading s.r.o. dodává na trh špičkové hovězí maso, které je vyrobeno suchým zráním masa výhradně plemene Aberdeen Angus. Masné výrobky, které firma dodává na trh, jsou vyrobeny výhradně z masa bez dalších přídatných látek a jsou bezlepkové.

V roce 2012 firma Corax Trading s.r.o. uvedla na trh speciální masný výrobek „Jihočeské Jerky“. Jedná se o jemně

zauzené a sušené pásky hovězího, vepřového, drůbežího a rybího masa. V tomto výrobku spatřuje firma Corax Trading s.r.o. slibnou budoucnost, neboť se jedná o výrobky s velkým obsahem bílkovin, který je vhodný pro zdravý životní styl a sportovce. V roce 2013 získala společnost pro dva výrobky řady Jihočeské Jerky – Jihočeské Jerky natur a Jihočeské Jerky kořeněné – značku „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“.

## Corax Trading s.r.o.

**Adresa:** Mládežnická 1/1948, 373 16  
Dobrá Voda u Českých Budějovic  
**Telefon:** +420 387 001 671  
**Fax:** +420 387 001 670  
**E-mail:** miloslav.koutnik@corax.cz  
**WWW:** www.jatkamostky.cz

**KATEGORIE:** maso a masné výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 2

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2013







*Společnost ČESKÉ HOUBY a.s. se sídlem v Soběslavi se zabývá výrobou, pěstováním, balením, zpracováním a distribucí potravin.*

Zákazníky jsou hlavně maloobchodní řetězce, cateringové společnosti a restaurace. Firmě ČESKÉ HOUBY a.s. patří následující portfolio značek a produktů: České houby – čerstvé a sušené houby, čerstvé salátové výhonky, polotovary pro rychlou přípravu a dochucení jídel obsahující houby, Bon Fruit - sušené ovoce, Mr. Appetite – bylinkové pasty pro gurmány.

Všechny procesy ve firmě ČESKÉ HOUBY a.s. podléhají nepřetržité kontrole podle nejpřísnější potravinové evropské normy IFS (International Food Standard). Vysoká kvalita a péče, s níž se společnost ČESKÉ HOUBY a.s. věnuje provozu firmy, byla stvrzena jak zmíněnou certifikací, tak různými oceněními. ČESKÉ HOUBY a.s. jsou držitelem značky KLASA a od roku 2011 také značky „**Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR**“ pro dva produkty – hlíva ústřičná a žampion zahradní.

Společnost ČESKÉ HOUBY a.s. se snaží maximálně vyjít vstříc požadavkům všech zákazníků, a proto je schopna zajistit nejrůznější formy dodání veškerého nabízeného sortimentu v různém množství dle individuálního přání zákazníka.

#### ČESKÉ HOUBY a.s.

**Adresa:** Nedvědice 53, 392 01 Soběslav  
**Telefon:** +420 381 523 535  
**Fax:** +420 381 523 534  
**E-mail:** info@ceskehouby.cz  
**WWW:** www.ceskehouby.cz

**KATEGORIE:** nezpracované ovoce, zelenina, brambory, houby  
**VÝROBKY SE ZNAČKOU: 2**  
**ZNAČKA UDĚLENA: 2011**





*Společnost efko cz s.r.o. Veselí nad Lužnicí je přední konzervářská společnost náležící ke střeoevropskému potravinářskému koncernu EfkoFrischfrucht&Delikatessen GmbH, který zásobuje trh čerstvou, zpracovanou a konzervovanou zeleninou, ale také delikatesami a ovocnými přesnídávkami.*

efko cz využívá koncernových zkušeností a podílí se na vývoji a výzkumu. Jeho silnou stránkou je spolupráce se zemědělci, s nimiž vybírá optimální odrůdy a ručí za kvalitu surovin. Může se pochlubit nejmodernějším výrobním provozem v ČR, silným inovačním potenciálem, mnoha odborníky, certifikací IFS či TESCO Standard.

Výrobky jsou chráněny vlastními ochrannými známkami. Značka efko pokrývá nejširší nabídku a jednoznačně garantuje nejvyšší kvalitu, dokonalé zpracování a harmonickou chuť. Tyto hodnoty vyznávají i výrobky specializovaných řad SALATBAR (svěží vtípná řešení) a TRADIČNÍ. Pro výrobky ProntoPerPasta, Jalapeño, Cheesy peppers atd. vyhradilo efko novou řadu \*EXCLUSIVE\*. efko vyrábí i moderní zdravé ovocné svačinky GENUSSPlus bez umělých barviv, sladidel a aromat. Jejich obliba stoupá, zejména u maminek. Také Dětská řada, kterou efko vyvinulo tak, aby chutnala zejména dětem a neobsahovala žádnou zby-

tečnou chemii, je stále oblíbenější.

Velice významná je značka machland. Výrobky dosahují vysoké kvality špičkovým zpracováním vybraných surovin. Široká nabídka výrobků obsahuje i řadu odlišných chuťových řešení, zejména pikantní varianty. Také značka machland posiluje svou pozici nejen v ČR.

V ČR jsou výrobky efko a machland ve všech obchodních řetězcích. V zahraničí jsou k dostání v Rakousku, Slovensku, Německu, Itálii, Polsku a Maďarsku. Výrobky privátních značek putují mimo ČR do Rumunska, Chorvatska, Slovinska apod.

efko cz s.r.o. získalo značku „Český výrobek - garantováno Potravinářskou komorou ČR“ pro celé své portfolio výrobků v roce 2012.

efko cz s.r.o.

**Adresa:** třída ČS armády 839, 391 81 Veselí nad Lužnicí  
**Telefon:** +420 381 503 111  
**Fax:** +420 381 583 406  
**E-mail:** efko@efko.cz  
**WWW:** cz.efko.cc

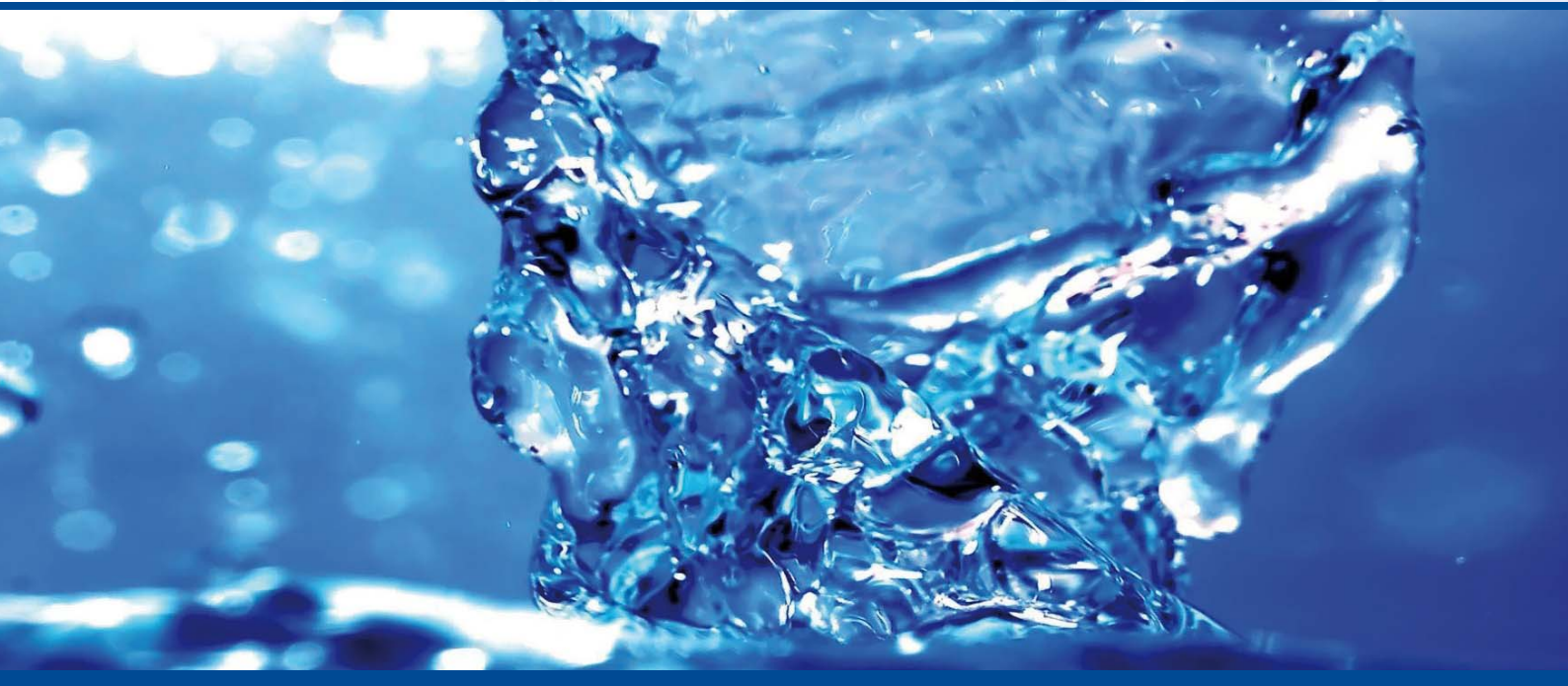
**KATEGORIE:** zpracování a konzervování ovoce, zeleniny, brambor, hub, masové konzervy a paštiky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** celé portfolio

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2012







***Společnost FONATANA WATERCOOLERS, s.r.o. je na trhu s nápojovými automaty již od roku 1996 a v současnosti je největším výrobcem pramenité vody v barelech v České republice.***

FONATANA WATERCOOLERS, s.r.o. nabízí kompletní nápojový servis. Kromě výdejníků pramenité vody v barelech i vodu v PET lahvích 1,5 litru a 0,5 litru, výdejníky vody i filtry upravující vodu z vodovodního řádu pro výdejníky (takzvané POU), menší filtry pro domácnosti (kategorie Kohoutková plus), malé kávomaty do kanceláří, či velké vendingové automaty. Navíc díky husté síti zákazníků má společnost v současné době tolik vlastních poboček, že je schopná své služby poskytnout kdekoliv v České republice.

Společnost FONTANA WATERCOOLERS, s.r.o. disponuje vlastní stáčírnou vody Fontána. Stáčírna se nachází na Kokořínsku na okraji obce Dubá a voda se svou kvalitou řadí

mezi nejlepší vody na našem trhu. Voda FONTANA je čerpána z podzemního zdroje. Voda je stáčena ve vlastním závodě za nejpřísnějších hygienických podmínek. Celý proces čištění a plnění lahví zajišťuje plně automatická linka. Z každé výrobní šarže je odebráno náhodně několik vzorků, které se odváží do nezávislé laboratoře k provedení rozborů. Výsledky těchto analýz potvrzují, že Fontana plně vyhovuje vyhlášce č. 275/2004 Sb. a patří do kategorie pramenitá voda.

**FONATANA WATERCOOLERS, s.r.o.**

**Adresa:** Klokotská 693/9, 144 00 Praha 4 – Libuš

**Telefon:** +420 261 101 111

**Fax:**

**E-mail:** [objednavky@fontana.cz](mailto:objednavky@fontana.cz)

**WWW:** [www.fontana.cz](http://www.fontana.cz)

**KATEGORIE:** nealkoholické nápoje

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 1

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2013







*Společnost FRITAGRO Nížkov, s.r.o. byla založena v roce 1996. Vznikla spojením několika zemědělských firem, soukromých zemědělců a fyzických osob, jejichž základní kapitál činil 800 000 Kč.*

V současné době společnost zaměstnává cca 35 osob. V souladu s certifikovaným systémem kritických kontrolních bodů HACCP je firemní strategií produkce kvalitních a zdravotně nezávadných výrobků.

Hlavní výrobní činností je produkce mražených bramborových hranolků, které jsou vhodné i do trouby, a to v balení: 450 g; 1 kg a 2,5 kg; řez: 10x10x3 mm nebo 7x7x3 mm. Ze zmrazených produktů je možno na přání zákazníka dále vyrábět předsmážené zmrazené bramborové plátky, tzv. tolárky, nebo kostky. Dalším předmětem výrobní činnosti je sušení konzumních brambor ve formě lupínků a mouk různé zrnitosti. Lze je použít především jako zavářku do polévek, základ pro výrobu polotovarů jako jsou například bramboráky.

Bramborové výrobky jsou distribuovány především na český trh v balení designu Fritagro, nebo pod privátní značkou a dále jsou exportovány do zahraničí (Polsko, Chorvatsko, Norsko).

Tyto výrobky byly oceněny značkou KLASA a v roce 2012 také značkou „**Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR**“.

#### FRITAGRO NÍŽKOV, s.r.o.

**Adresa:** Nížkov 187, 592 12 Nížkov  
**Telefon:** +420 566 675 115  
**Fax:** +420 566 675 185  
**E-mail:** stanek@fritagro.cz  
**WWW:** www.fritagro.cz

**KATEGORIE:** mražené výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 1

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2012

 fritagro





*Společnost byla založena na podzim roku 1993 pod názvem Guseppe. V roce 1997 byla společnost koupena norskou společností Orkla Foods. Pod novým vlastníkem společnost úspěšně expandovala do okolních zemí (Maďarsko, Rumunsko, Slovinsko, Polsko, Estonsko), ale i do Skandinávie (Norsko, Švédsko).*

V následujících letech byla zahájena výroba slaných a sladkých zmrazených knedlíků a taštiček pod značkou GUSEPPE. V letech 2008 – 2010 byla společnost součástí skupiny Dr. Oetker, poté společnost od Dr. Oetkera odkoupil management firmy ve spolupráci se skupinou zahraničních investorů.

Společnost FrostFood a.s. se orientuje na výrobu a prodej zmrazených pizz, zmrazených plněných knedlíků a taštiček a zmrazených specialit mezinárodní kuchyně. Je jedním z největších výrobců obou typů pizz – amerického typu na tlustém těstě a italského typu na tenkém těstě, a to pod privátními značkami svých obchodních partnerů. Má dominantní postavení na trhu zmrazených knedlíků – 3 ze 4 knedlíků na českém trhu jsou vyrobeny společností FrostFood, a.s. a na český a slovenský trh jsou dodávány pod značkou DON PEPPE. Zmrazené speciality jako calzone, snacky a wrapy se exportují do 10 zemí.

FrostFood a.s. zaměstnává více než stovku zaměstnanců, roční obrát firmy se pohybuje okolo 180 mil Kč. Společnost kladě mimořádný důraz na kvalitu svých výrobků – je vlastníkem certifikátů IFS a BRC. Neméně důležité jsou neustále inovace s důrazem na zdravotní benefity výrobků, široký sortiment a snadná příprava pro konečného spotřebitele.

#### **FrostFood a.s.**

**Adresa:** Rokytnice v Orlických horách 41, 517 61

**Telefon:** +420 602 526 050

**Fax:** +420 494 337 644

**E-mail:** adam.hacura@frostfood.cz

**WWW:** www.frostfood.cz

**KATEGORIE:** mražené výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 10

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







*Historie společnosti FUNGHI CZ, a.s. se datuje od roku 1996, kdy působila na trhu pod značkou Žampionárna IP. V malebném údolí ve Lhotce u Bílovce, v ekologicky čisté krajině na pomezí přírodního parku Oderské vrchy, se začala rozvíjet moderní velkopěstírna čerstvých jedlých hub.*

V roce 2006, s ohledem na exportní politiku, společnost změnila název na FUNGHI CZ, a.s. Vedení společnosti se ihned od začátku nekompromisně zaměřilo na špičkovou kvalitu produkce a dosažení maximální spokojenosti klientů. Produkce FUNGHI CZ, a.s. od založení nepřetržitě stoupala od počátečních 472 tun na současných 1700 tun čerstvých hub ročně a pěstební plochou přes 6 000 m<sup>2</sup>, což znamená, že je největším výrobcem hub v ČR.

Cílem společnosti FUNGHI CZ, a.s. je plně využít svého, ve střední Evropě nebyvalého, technického a technologického potenciálu a celoročně rovnoměrně vyrábět velká

množství čerstvých hub vynikající kvality. Kvalita a bezpečnost produkce je hlavním krédem společnosti a je pravidelně ověřována nezávislými auditory i Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí s vynikajícími výsledky. Snaha o maximální jakost byla korunována udělením prestižních značek: v r. 2005 Česká kvalita, v r. 2009 KLASA a v roce 2011 pak byla výrobku Žampion zahradní udělena značka „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“.

V roce 2012 společnost investovala do dalšího zvýšení kvality ve výrobě a zpracování cca 20 mil. Kč.

#### FUNGHI CZ, a.s.

**Adresa:** Lhotka 33, 743 01 Bílovec  
**Telefon:** +420 556 410 412  
**Fax:** +420 556 410 411  
**E-mail:** lubomir.jemelka@funghi.cz  
**WWW:** www.funghi.cz

**KATEGORIE:** nezpracované ovoce, zelenina, brambory, houby  
**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 1  
**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







*GURMÁN KLUB se sídlem v Kamenných Žehrovicích je český potravinový výrobce tradičních lahůdkářských salátů, pomazánek, aspikových výrobků a specialit. Společnost působí na českém trhu od roku 1995 a jejími zákazníky jsou zejména velké retailové řetězce.*

GURMÁN KLUB investuje značné prostředky do managementu kvality a zdravotní nezávadnosti vyráběných produktů, výrobních a vývojových technologií, optimalizace logistických procesů a vzdělání managementu společnosti. Díky vysokému nastavení kvality výrobků splňuje nejen veškeré legislativní požadavky, ale i náročné standardy systému HACCP a International Food Standard.

Roční objem výroby činí zhruba 2 200 tun hotových výrobků. Cílem společnosti je udržet kvalitu svých výrobků, služeb a dbát na maximální spokojenost cílového zákazníka.

Společnost GURMÁN KLUB, s.r.o. působí od začátku své činnosti pouze na českém trhu. Při výrobě jsou používány

pouze kvalitní a prověřené potravinářské suroviny. Pokud je to možné, jsou tyto suroviny výhradně od českých zpracovatelů a výrobců.

Společnost GURMÁN KLUB v posledních letech velmi dobře vnímá vývoj trendů na trhu a zvýšenou poptávku běžného českého zákazníka po tuzemských výrobcích. Jakmile byla aktivita Potravinářské komory ČR – značka „**Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR**“ představena, byla společností GURMÁN KLUB přivítána a nebyla žádná překážka se k této aktivitě připojit. Společnost získala značku „**Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR**“ pro celé své portfolio výrobků v roce 2012.

#### GURMÁN KLUB, s.r.o.

**Adresa:** Karlovarská třída 532, 273 01 Kamenné Žehrovice  
**Telefon:** +420 312 658 333  
**Fax:** +420 312 658 334  
**E-mail:** info@gurmanklub.cz  
**WWW:** www.gurmanklub.cz

**KATEGORIE:** lahůdkářské výrobky  
**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** celé portfolio  
**ZNAČKA UDĚLENA:** 2012







*Společnost HAMÉ s.r.o. vznikla v roce 1994, nejprve jako HAMÉ s.s. Babice privatizací státního podniku Biofruct Babice. Ke změně právní subjektivity na HAMÉ s.r.o. Kunovice došlo v roce 2009.*

Původní společnost HAMÉ a.s. Babice zpočátku tvořil pouze jeden výrobní závod v Babicích. Společnost se postupnými akvizičními kroky rozrůstala a v dnešní době vlastní 9 výrobních závodů.

HAMÉ s.r.o. je v současné době největším výrobcem konzervovaných potravin na českém trhu (paštiky, masné konzervy a cestovní občerstvení, hotová jídla, kečupy, zeleninové omáčky, sterilované zeleninové výrobky, kojenecká výživa – jak ovocné, tak maso-zeleninové příkrmy, dále džemy a další ovocné pomazánky). Je rovněž důležitým výrobcem potravin z oblasti chlazeného sortimentu (bagety, paštiky, hotová jídla). Sortiment společnosti je obohacen i o celou řadu importních výrobků (rybí konzervy, kompoty aj.). Kromě důležité role na domácím trhu s potravinami je významný rovněž export výrobků společnosti do celé řady evropských i mimoevropských zemí.

Na českém trhu Hamé nabízí své výrobky pod obchodními značkami Hamé, Otma, Znojmia, Veselá Pastýřka, Hamánek a Hamé Life Style a Vasco da Gama.

Současná společnost HAMÉ s.r.o. svůj výrobní program průběžně rozšiřuje v souladu s požadavky moderního způsobu stravování. Dnes se svou produkcí 100 000 tun hotových výrobků patří k největším českým producentům potravin. Společnost HAMÉ vlastní 7 výrobních závodů v České republice a 2 v zahraničí. V zahraničí jsou to závody Caracal v Rumunsku a Bogoljubovo v Ruské federaci.

Hlavní filosofií společnosti je vyrábět kvalitní a cenově dostupné potraviny pro široký okruh spotřebitelů.

#### **HAMÉ s.r.o.**

**Adresa:** Na Drahách 814, 686 04 Kunovice

**Telefon:** +420 572 534 111

**Fax:** +420 572 585 032

**E-mail:** info@hame.cz

**WWW:** www.hame.cz

**KATEGORIE:** zpracování a konzervování ovoce, zeleniny, brambor, hub, masové konzervy a paštiky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 10

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011, 2012







*Společnost HEINZ FOOD a.s. byla založena v roce 2004 a od té doby se již etablovala mezi přední české výrobce čokolády a cukrovinek.*

Svého zhruba 17% podílu ve výrobě a prodeji dutých čokoládových figurek na českém trhu dosáhla především tím, že dokáže pružně reagovat na potřeby jak velkých obchodních řetězců, tak menších zákazníků i reklamních agentur a z čokolády dovede vyrobit téměř cokoliv. Díky modernímu provozu v nově zrekonstruované hale s výrobní plochou 3000 m<sup>2</sup> a svým 60 stálým zaměstnancům dokáže společnost vyprodukovat výrobky splňující nároky na kvalitu těch nejnáročnějších zákazníků z tuzemska, ale i ze zahraničních zemí jako jsou Velká Británie, Irsko, Německo, Rakousko, Švédsko, Norsko, Slovensko, Polsko, Litva, Maďarsko a další.

Pro výrobu svých produktů, mezi které patří kromě čokoládových hmot i cukrová vata, společnost používá jen ty nejkvalitnější suroviny od předních světových producentů. Kvalita a spokojenost zákazníka je ve společnosti vždy na prvním místě. Tuto skutečnost potvrzuje i fakt, že za 8 let své činnosti nezaznamenala společnost reklamaci vztahující se na kvalitu prodáváných výrobků.

Značka „**Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR**“ byla společnosti HEINZ FOOD a.s. udělena v roce 2012.

#### HEINZ FOOD a.s.

**Adresa:** Jerlochovice 120, 742 45 Fulnek  
**Telefon:** +420 606 256 196  
**Fax:** +420 556 740 128  
**E-mail:** heinzfood@heinzfood.cz  
**WWW:** www.heinzfood.cz

**KATEGORIE:** ostatní obory zde neuvedené

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 6

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2012









**Firma Jaroslav Radoš - řeznictví, uzenářství realizuje výrobu masných výrobků a zajišťuje distribuci těchto komodit do maloobchodních i velkoobchodních prodejen, řetězců a dalších zpracovatelských potravinářských podniků.**

Firma byla založena v roce 1990, panem Jaroslavem Radošem a manželkou paní Zdeňkou Radošovou. Činnost firmy byla zaměřena na nákup a prodej výsekových mas a masných výrobků, výrobu domácí sekané, uzeného masa a polotovarů.

V roce 2000 byla zahájena výroba v nově vybudované provozovně, vznikla nová pracovní místa a došlo k rozšíření sortimentu. Budova byla postavena podle návrhu projekce masných závodů, a to zcela v souladu se současnými veterinárně-hygienickými požadavky, uplatňovanými na provozu tohoto typu v členských zemích EU.

Firma je zaměřena na výrobu masných výrobků. Z nakoupené masné suroviny 75 % zpracovává, 25 % je distribuováno do vlastní sítě prodejen.

Vyrábí se z vepřového, hovězího a drůbežího masa. Sortiment je založen na masných výrobcích, specialitách a vařené výrobě, vše ve vysoké kvalitě na základě tradiční receptury.

Po celou dobu existence firmy se dbá na investování do modernizace provozu, což zajišťuje možnost zvyšování kvality výrobků a služeb za současného splnění všech legislativních předpisů. V roce 2004 bylo zavedeno ISO 9001:2000 a v roce 2008 Certifikát BS EN ISO 22000:2005. Společnost je držitelem ocenění Spokojený zákazník, KLASA, ocenění za Nejlepší potravinářský výrobek Ústeckého kraje roku 2009, v roce 2011 byla udělena 10 výrobkům značka „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“.

**Jaroslav Radoš**

**Adresa:** Osecká 179, 435 11 Lom u Mostu  
**Telefon:** +420 476 744 267  
**Fax:** +420 476 744 423  
**E-mail:** jrados@seznam.cz  
**WWW:** www.krusnohorskeuzeniny.cz

**KATEGORIE:** maso a masné výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 10

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







*Firma Jaroslav Schneider a spol. – Pekárna Tanvald působí na tuzemském trhu již 20 let, což charakterizuje dlouhodobě stabilní vývoj firmy, která pružně uspokojuje zákazníky na základě jejich okamžitých požadavků.*

V roce 1991 došlo k privatizaci pekárny a 1. 12. 1991 tak získal pekárnu do ekonomického pronájmu Jaroslav Schneider. V této době byla založena firma Jaroslav Schneider a spol. – Pekárna Tanvald. V roce 1992 při tzv. velké privatizaci, byla pekárna odkoupena od FNM.

Pekárna Tanvald v současné době vyrábí a dodává 10 druhů chleba, běžné a jemné pečivo. Žitnopšeničný chléb je vyráběn dle původní receptury třístupňovým vedením žitných kvasů. V nabídce Pekárny Tanvald může zákazník najít také jedinečný chléb dle vlastní receptury – Negrill, jenž

v roce 2003 získal cenu za 2. místo na výstavě Chléb Evropy. Od dubna roku 2006 je v organizaci certifikován systém HACCP a v roce 2012 byl udělen certifikát BRC. Pekárna Tanvald v minulých letech získala ocenění KLASA pro dva své výrobky a také značku „**Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR**“ pro 11 svých výrobků.

Pekařské výrobky jsou dodávány do obchodní sítě okresů Jablonec nad Nisou, Liberec, Semily, Mladá Boleslav a v neposlední řadě jsou zásobovány některé obchody v Praze. Pekárna Tanvald denně zásobuje cca 250 odběrných míst.

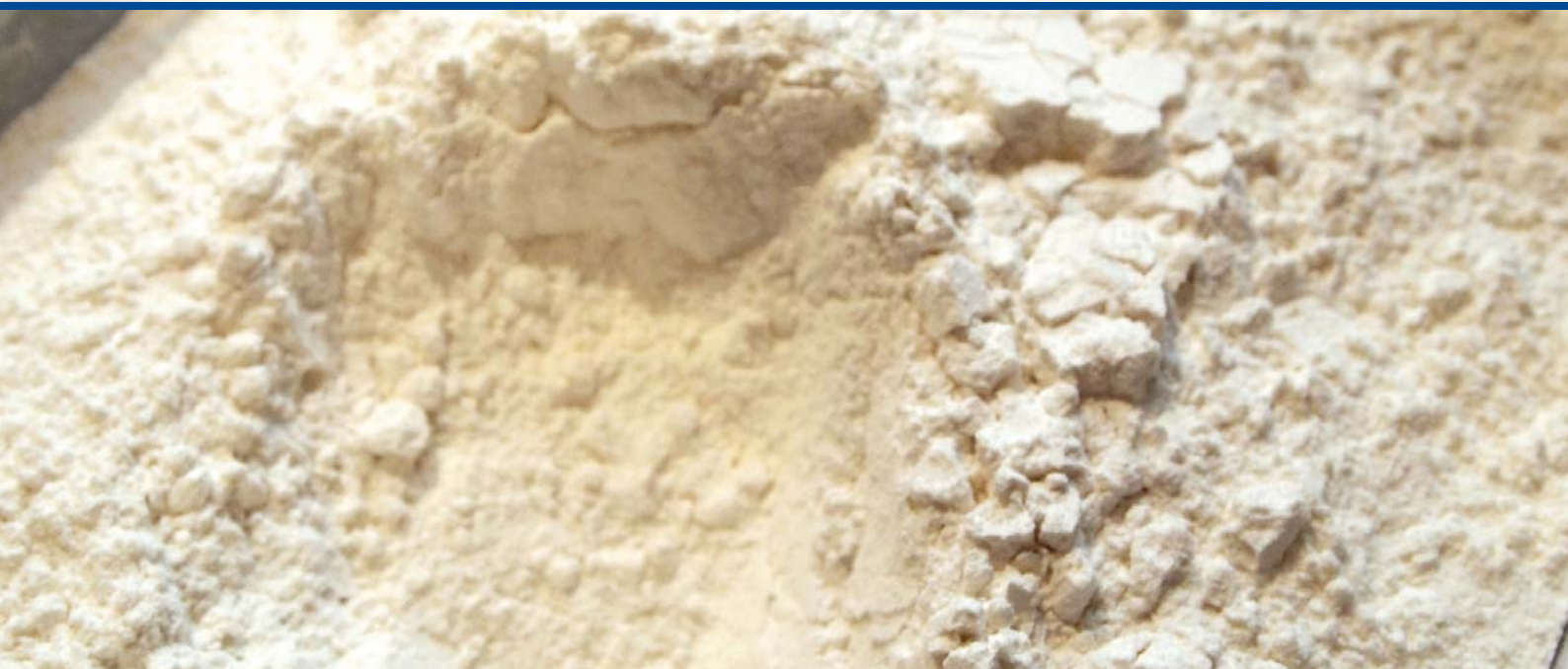
#### Jaroslav Schneider a spol. – PEKÁRNA TANVALD

**Adresa:** Hlavní 983, 468 41 Tanvald  
**Telefon:** +420 483 394 201  
**Fax:** +420 483 395 626  
**E-mail:** schneider@pekarnatanvald.cz  
**WWW:** www.pekarnatanvald.cz

**KATEGORIE:** pekařské a cukrářské výrobky  
**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 11  
**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







*JIZERSKÉ PEKÁRNY byly založeny v roce 1993. Tvoří je především pekárna s cukrárnou umístěné v České Lípě. Jedná se o moderní průmyslový komplex určený pro pekářenskou a cukrárenskou výrobu.*

Strojně technologické vybavení a specializovaná výrobní technologie umožňuje výrobu širokého pekařského a cukrářského sortimentu. Díky tomu je na trh nabízen široký sortiment pekařských výrobků (chlebů, běžného pečiva, výrobků racionální a bezlepkové výživy, jemného pečiva), českých knedlíků a samozřejmě široký sortiment cukrářských výrobků jak k okamžité spotřebě, tak i trvanlivých.

Vedle výrobní činnosti je postupně budována vlastní maloobchodní síť čítající na 40 prodejen. Rozhodující zásobovací oblastí je území okresů Česká Lípa a Liberec a vybrané části regionu severních a středních Čech. Denní dodávky spotřebitelům jsou zajišťovány vlastními rozvážkovými

vozidly. Po vývojové etapě byl postupně od roku 2001 zaváděn na trh specializovaný sortiment bezlepkových pekařských výrobků. V současnosti představuje nabídka sortiment více než 50 druhů, vč. bezlepkových směsí, které jsou distribuovány v rámci celé ČR (prostřednictvím zásilkového obchodu). Vysokou technickou, technologickou a hygienickou úroveň výroby, odbytové a obchodní činnosti pekárny potvrzují získané certifikáty HACCP a International Featured Standard Food. O dosahované úrovni kvality výroby vypovídají dlouhodobě získávaná ocenění, např. Regionální potravina Libereckého kraje nebo „**Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR**“.

#### JIZERSKÉ PEKÁRNY spol. s r.o.

**Adresa:** Děčínská 1699, 470 01 Česká Lípa  
**Telefon:** +420 487 820 480  
**Fax:** +420 487 820 488  
**E-mail:** r.kozak@jipek.cz  
**WWW:** www.jipek.cz

**KATEGORIE:** ostatní obory zde neuvedené

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 1

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







*V roce 1964 byl založen podnik SZP Velké Bílovice, který byl v roce 1993 přetransformován na Jižní Morava, a.s. Tvrdonice. Skleníkový areál ve Tvrdonicích začal vznikat v roce 1976 sdružováním prostředků zemědělských družstev.*

Na celkové produkční ploše 6,6 ha se pěstuje rychlená zelenina – vše hydroponním způsobem, systémem biologické ochrany bez chemie, čímž je dosahováno vysoké kvality a nezávadnosti produkce. Roční produkce rychlené zeleniny činí 2 000 tun a je dodávána maloobdobatelům i velkoobdobatelům po celé ČR. Jsou pěstována rajčata (skleníková, s prodlouženou dobou skladovatelnosti a vyšším obsahem cukru, sklizená jako sólo plody, nebo celé vijany a typ rajčat „cherry“), okurky (skleníkové, typu midi, délka plodu 22 cm, výborné máslové chuti, dužnina světle zelená, povrch plodů je hladký, sytě zelený), paprika (skleníková, silnostěnné bloky, v barvě zelené, žluté a červené,

sladká, vynikající chuti) a hlávkový salát (skleníkový, s prodlouženou trvanlivostí, typ klasický, typ lolorosa (kadeřavý, v barvě červené a zelené), typ salanova (jedním řezem se rozpadá na stejně velké listy, vhodný pro gastronomii)). Počet zaměstnanců se přizpůsobuje provozním potřebám a je kolísavý (v průměru 50 zaměstnanců). Vyprodukovaná rychlená zelenina splňuje podmínky udělení značky KLASA, dále vyhovuje požadavkům systému Integrovaná produkce zeleniny (IPZ), HACCP a také GLOBAL G.A.P. Nově získala zelenina společnosti Jižní Morava, a.s. značku „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“.

**Jižní Morava, a.s.**

**Adresa:** Tvrdonice 701, 691 53  
**Telefon:** +420 519 363 914  
**Fax:** +420 519 363 904  
**E-mail:** [jizni.morava@iol.cz](mailto:jizni.morava@iol.cz)  
**WWW:** [www.asjmorava.cz](http://www.asjmorava.cz)

**KATEGORIE:** nezpracované ovoce, zelenina, brambory, houby  
**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 3  
**ZNAČKA UDĚLENA:** 2012







*Josef Pelant – Termosklady Žalmanov je firma s tradicí od roku 1993. Byla založena za účelem produkce, skladování a distribuce vakuově balených brambor v západočeském kraji.*

V roce 1996 však byla nucena tuto oblast z ekonomických důvodů opustit. V průběhu této zemědělské výroby se ukázalo, že při produkci loupaných brambor vzniká velké množství odpadu, jež by bylo možné využít jako krmivo pro vepře. Na základě této skutečnosti bylo rozhodnuto o založení vlastního chovu vepřů.

Dnes se specializuje na výrobu masných produktů, z nichž některé mají certifikát ekologické potraviny a 90 % produktů je přirozeně bezlepkových. Výrobky jsou vyráběny tradičními postupy a nejsou používány žádné náhražky (jako je sója, separát, nebo kůžová emulze), výrobní maso není mrazeno, ani nastříkáváno vodou. Ve výrobě převažuje vel-

ký podíl ruční práce, která zajišťuje požadovanou kvalitu a jakost. Výrobky jsou uzeny kouřem z bukových štěpek. Nejsou používány žádné tekuté kouře, ani frikční metody. V současné době společnost zaměstnává 18 pracovníků v masné výrobě a disponuje vlastní autodopravou. Odběrateli jsou přední české obchodní řetězce, menší prodejny potravin, restaurace, školní jídelny a hotely. V posledních dvou letech jsou výrobky hojně k zakoupení na farmářských trzích po celé České republice. Společnost je držitelem ocenění Spokojený zákazník, udělené Sdružením českých spotřebitelů, certifikátu Regionální potravina a nově také značky „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“.

#### Josef Pelant

**Adresa:** Nejedlova 939/10, 360 17 Karlovy Vary  
**Telefon:** +420 353 901 186  
**Fax:** +420 353 901 164  
**E-mail:** petrpelant@seznam.cz  
**WWW:** www.maso-pelant.cz

**KATEGORIE:** maso a masné výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 1

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2012







**kofola**   
nápoje. život. emoce.

*Společnost Kofola je součástí skupiny Kofola, jednoho z nejvýznamnějších výrobců nealkoholických nápojů se sedmi výrobními závody na čtyřech trzích střední a východní Evropy. Celkově společnost v České republice zaměstnává 700 lidí.*

Historie společnosti začala v roce 1993, kdy koupila rodina řeckého rodáka Kostase Samarase sodovkárnu státního podniku Nealko Olomouc v Krnově a zahájila výrobu syce-ných nápojů pod původním názvem SP Vrachos s.r.o.

Rok 1996 je považován za oficiální vznik společnosti Kofola. O čtyři roky později firma poprvé spojila svůj výrobní program s nápojem Kofola, když s opavskou farmaceutickou společností Ivax, tehdejšími vlastníky značky, uzavřela licenční smlouvu na jeho stáčení. V roce 2002 došlo k nákupu registrované obchodní známky a originální receptury nápoje Kofola od společnosti Ivax. O rok později Kofola a.s. získala certifikaci svého systému jakosti dle ČSN EN ISO 9001:2000. V listopadu 2006 došlo k vyčlenění hol-

dingu jako společnosti s vlastní právní subjektivitou a názvem Kofola Holding a.s. V roce 2012 se Kofola Holding a.s. přejmenovala na Kofola ČeskoSlovensko a.s.

Do produktového portfolia společnosti patří tradiční kolový nápoj s originální recepturou Kofola, hřejivé nápoje Natelo, čerstvé ovocné a zeleninové šťávy UGO, řada ovocných nápojů a sirupů Jupí, dětské nápoje Jupík, pramenitá voda Rajec, Kojenecká voda Rajec, hroznový nápoj Vinea, Orangina, Pickwick ice tea, Top Topic, pravá americká RC cola, dále značky Chito Tonic, Snipp a Citronela. V roce 2011 přibyl do portfolia Kofoly energetický nápoj Semtex a Erektus. V únoru roku 2013 se Kofola stala výhradním distributorem značek Evian a Badoit.

#### Kofola a.s.

**Adresa:** Za Drahou 165/1, 794 01 Krnov  
**Telefon:** +420 595 601 111  
**Fax:** +420 554 618 066  
**E-mail:** karel.sotek@kofola.cz  
**WWW:** www.firma.kofola.cz

**KATEGORIE:** výroba nealkoholických nápojů

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 5

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2012

**kofola**   
nápoje. život. emoce.







*Společnost Kompek je jednou z největších průmyslových pekáren v České republice s ryze českým původem. Ctí tradiční a osvědčené receptury výroby pečiva a zákusků staré více než 90 let, nezapomíná však ani na současné trendy ve vývoji.*

Historie pekárny sahá až do roku 1921, kdy výrobu získala Velkonákupní společnost družstev v Praze, která začala s renovací a modernizací objektu. Velkým průmyslovým podnikem se však pekárna stala až v roce 1961. Zásadním obdobím vývoje byla 80. léta, kdy vznikla zcela nová moderní pekárna, která byla schopna zásobovat nejen Kladno, ale i Rakovník, Slaný a Beroun.

Od roku 1994 začíná pekárnu provozovat společnost KOMPEK, spol. s r.o. a ve stejném roce začíná rozsáhlá modernizace původního provozu. V roce 1999 zaznamenala změnu také cukrářská výroba, kde došlo k rozsáhlé modernizaci. Zásadní byla změna výrobní technologie chleba, kde bylo dosaženo vynikající chuti a trvanlivosti dle pů-

vodních zvyklostí. Od roku 2006 se pekárna pyšní certifikátem ISO 22 000.

Hlavním předmětem podnikání je výroba pekařských a cukrářských výrobků, potravinářských polotovarů a knedlíků. Pekárna dodává své produkty více než tisíci odběratelům v jedenácti okresech České republiky. O kvalitě těchto produktů vypovídají mnohá ocenění – v roce 2009 za chléb Kladenský klas vícezrnný v soutěži Výrobek Středočeského kraje, v roce 2010 za chléb Kladenský havíř a Řez dortový kakaový a v roce 2011 za Koláč cukrářský a Budáky s mákem a švestkami. V roce 2011 získalo 10 výrobků značku „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“.

**Kompek, kombinát pekařské a cukrářské výroby, spol. s r.o.**

**Adresa:** Josefa Hory 671, 272 64 Kladno

**Telefon:** +420 468 004 010

**Fax:** +420 312 247 313

**E-mail:** [kompek@kompek.cz](mailto:kompek@kompek.cz)

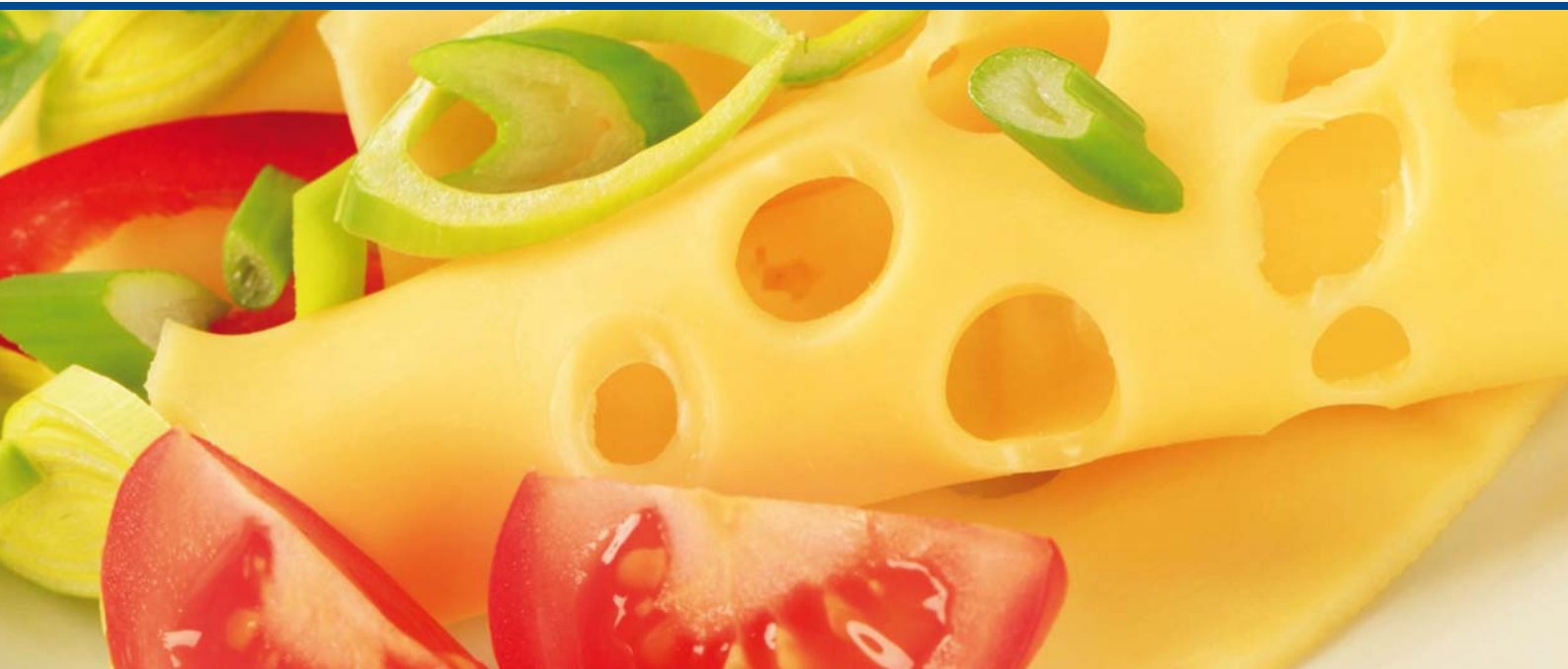
**WWW:** [www.kompek.cz](http://www.kompek.cz)

**KATEGORIE:** pekařské a cukrářské výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 10

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011





*Firma KONEKTA SAP s.r.o. se zabývá výrobou sýrových specialit od roku 1998. Založil jí pan Miroslav Pěgřímek, který neustále firmu rozvíjí a modernizuje. Firma disponuje dvěma výrobními závody.*

Hlavní provozovna se nachází v Hlučíně, kde se zpracovává surovina pro pařený sýr. Dále se tvaruje do požadovaných velikostí a tvarů dle přání zákazníků se ochucuje kořením a balí na moderním vakuovacím stroji VARIOVAC. Druhý výrobní závod se nachází v obci Lomnice u Rýmařova v podhůří Jeseníků, zde se převážně již vyrobené sýry udí v moderních udících pecích, v tomto závodě se také vyrábí uzená sýrová roláda s uzeninou. Produkty společnosti KONEKTA SAP se vyrábějí s českých surovin, které jsou pod přísnou veterinární kontrolou, taktéž provozovny jsou pravidelně kontrolovány Krajskou veterinární správou.

Společnost chce na trh dodávat kvalitní a chutné české výrobky a nadále se rozvíjet a budovat značku KONEKTA SAP.

Hlavními odběrateli produktů KONEKTA SAP s.r.o. jsou velké potravinářské řetězce v České republice, na Slovensku a v Německu.

Značku „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“ získala společnost KONEKTA SAP s.r.o. v roce 2011 pro sedm svých výrobků.

#### KONEKTA SAP s.r.o.

**Adresa:** Roviny 787/9, 748 01 Hlučín  
**Telefon:** +420 595 043 017  
**Fax:** +420 595 044 769  
**E-mail:** sklad@konektasap.cz  
**WWW:** www.konektasap.cz

**KATEGORIE:** mléko a mléčné výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 7

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







*Společnost Kostecké uzeniny byla založena již v roce 1917. V roce 2012 tedy oslavila neuvěřitelných 95 let na čelních pozicích českého trhu s masem a uzeninami.*

Kvalitní produkty z továrny v Kostelci na Českomoravské vysočině jsou neodlučně spojeny se značkou, která pochází z dob vrcholné secese. Gentleman z loga pojídající labužnický párek provází již celé generace českých rodin. Kostecké uzeniny jsou od svých prvopočátků výrobcem věhlasných párků, klobás, šunek, specialit a trvanlivých salámů. Vlajkovou lodí společnosti je řada Premium, pod kterou se na trh dodávají zejména oblíbené fermentované salámy s přírodní ušlechtilou plísní - Kostecký uherák, Křemešník, Čerřínek a Hermín. V portfoliu nechybí čerstvé hovězí a vepřové maso zejména českého původu z vlast-

ních porážek v Kostelci a Plané nad Lužnicí. Společnost se neustále rozšiřuje, po úspěšném připojení a rozsáhlé modernizaci závodu v Plané nad Lužnicí, přibyl v roce 2012 ještě výrobní závod v Mostě, jehož zaměřením jsou speciality a maloobchodní balení výrobků. Současnost Kosteckých uzenin je o moderních technologiích, bezpečnosti a kontrole suroviny i finálního výrobku a o tradičním přístupu k řeznickému řemeslu i neustálých inovacích.

#### Kostecké uzeniny a.s.

**Adresa:** Kostelec 60, 588 61 Kostelec u Jihlavy  
**Telefon:** +420 567 577 050  
**Fax:** +420 567 577 101  
**E-mail:** sekretariat@ku.cz  
**WWW:** www.kosteckeuzeniny.cz

**KATEGORIE:** maso a masné výrobky  
**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** celé portfolio  
**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011









*Rolnická družstevní mlékárna byla ve Velkém Meziříčí založena již v roce 1933. Od roku 1960 byla mlékárna přes 30 let součástí koncernového podniku Lacrum Brno.*

Jejím úkolem bylo především zásobovat prodejny Jednoty v blízkém i vzdálenějším okolí kvalitními a čerstvými mlékařenskými výrobky. Mlékárna Lacrum Velké Meziříčí navazuje na tradiční kvalitu výroby holandských typů sýrů (např. známý Eidam), která byla v podniku zavedena za druhé světové války holandskými odborníky. Dlouhá léta je zákazníky pro svou kvalitu oceňována zejména Eidamská cihla v tradičním půlkulatém tvaru. Do sortimentu těchto polotvrdých přírodních sýrů patří Eidam s 30 % tuku v sušině, znalci oceňují variantu s 45 %, která získala 1. místo na celostátních přehlídkách sýrů v lednu 2012

v Praze, Gouda s 48 % tuku v sušině nebo Pernštejn. Velmi oblíbené jsou i bukovým kouřem uzené sýry. Uzený eidam 45 % t. v s. byl na již zmíněných přehlídkách oceněn 2. místem. Všechny sýry jsou také plátkovány a hygienicky baleny. Kromě standardního sortimentu pro maloobchod mlékárna vyrábí na zakázku speciality určené pro gastronomii a další potravinářské výroby. Základní nabídku mlékárny doplňuje čerstvě stloukané máslo a tvarohy. Kraj Vysočina patří k ekologicky nejčistším oblastem republiky. Lacrum Velké Meziříčí proto zpracovává vybrané mléko z ekofaremu na opravdu výjimečné Bio sýry, Bio tvaroh a Bio máslo.

**LACRUM Velké Meziříčí, s.r.o.**

**Adresa:** Hornoměstská 383, 594 26 Velké Meziříčí

**Telefon:** +420 566 501 630

**Fax:** +420 566 522 772

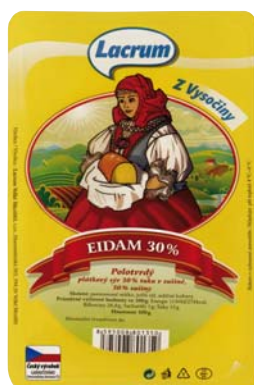
**E-mail:** lacrum@lacrumvm.cz

**WWW:** www.lacrumvm.cz

**KATEGORIE:** mléko a mléčné výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 10

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011





*Pravá Madeta se zrodila kolem roku 1902 v Táboře. Tehdy ještě jako MLÉKAŘSKÉ DRUŽSTVO TÁBORSKÉ. A byla to právě počáteční písmena tohoto názvu, z nichž vznikla nezapomenutelná značka MADETA.*

Úspěšně prošla nespočtem dějinných, a tedy i majetkových, peripetií, které 20. století střední Evropě nadělilo. Měnila se podle toho, jak se měnil svět kolem ní. Naštěstí převažovaly spíše změny k lepšímu. Dnes je proto silnější než kdy dříve a stále stejně proslulá nejmodernějšími technologiemi a kvalitou výrobků.

Pět moderních specializovaných výrobních závodů, tj. Český Krumlov, Jindřichův Hradec, Pelhřimov, Planá nad Lužnicí a Řípec zajišťuje společnosti MADETA prvenství ve zpracování mléka v České republice. MADETA tak zpracovává téměř milion litrů mléka denně, vyrábí více než 250

produktů různých chutí, typů a velikostí balení a exportuje své produkty do zhruba dvacítky zemí světa.

Své činnosti řídí společnost MADETA dle norem IFS, verze 5. Závody mají přidělené CZ známky zajišťující možnost vývozu do všech zemí EU a i ty nejpřísnější normy splňují s velkou rezervou.

MADETA získala mnohá ocenění svých výrobků, mezi nimi například značku kvality KLASA, Regionální potravina nebo značku „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“.

#### MADETA a.s.

**Adresa:** Rudolfovská 246/83, 370 50 České Budějovice

**Telefon:** +420 389 136 485

**Fax:** +420 387 411 938

**E-mail:** madeta@madeta.cz

**WWW:** www.madeta.cz

**KATEGORIE:** mléko a mléčné výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** celé portfolio

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







*Tradice řeznické historie značky Schneider začala již v roce 1897 a díky jejímu rebrandingu bratry Robertem a Josefem Schneiderovými před 20-ti lety dnes patří Masokombinát Plzeň k nejvýznamnějším dodavatelům masa a masných výrobků v České republice, jehož podíl na trhu ČR v oblasti masného průmyslu představuje skutečně významné zastoupení.*

V roce 1999 byla dokončena výstavba nového výrobního závodu v Plzni, který patří mezi nejmodernější provozy nejen v České republice, ale také v rámci Evropské unie. S ohledem na upevňování postavení na trhu společnost trvale investuje do nových technologií, výrobních zařízení a rozšiřování provozů. Do roku 2009 se kapacity výrobních prostor několikanásobně rozšířily, čímž vznikl jeden z nejmodernějších a největších výrobních závodů v masném průmyslu v České republice. V roce 2012 společnost změnila majitele, který dál rozvíjí značku Schneider a upevňuje její postavení na trhu.

Hlavním výrobním programem jsou šunky, šunkové speciality, krájené uzeniny, balené uzeniny určené k samoobslužnému prodeji, sezónní výrobky – grilovací zboží a především vlastní speciality s vynikající chutí a špičkovou kvalitou pod značkou SCHNEIDER, kde jsou samozřejmostí vlastní speciální receptury. U všech výrobků je velmi pečlivě dodržován výběr nejlepšího masa, koření a samozřejmě také dodržování vysokého hygienického standardu a správné výrobní praxe. Již od roku 2001 má společnost zavedený a certifikovaný systém managementu jakosti dle mezinárodního standardu ISO 9001 a samozřejmostí je také certifikace dle normy BRC Global Standard Food.

#### **Masokombinát Plzeň s.r.o.**

**Adresa:** Podnikatelská 1094/15, 301 00 Plzeň  
**Telefon:** +420 377 616 201  
**Fax:** +420 377 616 222  
**E-mail:** info@schneider-group.cz  
**WWW:** www.schneider-group.cz

**KATEGORIE:** maso a masné výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 10

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







*Historie mlékárenství v Olešnici na Moravě sahá do roku 1936, kdy zde rolníci z okolních obcí založili Rolnické mlékařské družstvo a o rok později zahájili v novém provozu zpracování prvních litrů mléka.*

Družstevní forma vlastnictví mlékárny přetrvala až do roku 1953, kdy byla ukončena znárodněním. Výrobní závod se poté postupně stal součástí různých mlékářských podniků a při poslední reorganizaci počátkem šedesátých let byl začleněn do národního podniku Lacrum. Poslední kapitola dějin se pak začala psát v roce 1994, kdy byla mlékárna privatizována svými dodavateli mléka, a to opět ve formě rolnického mlékařského družstva, přičemž tato forma trvá dosud. Změnily se ovšem vlastnické poměry, neboť v roce 2006 se většinovým majitelem stala společnost Interlacto. Mlékárna Olešnice zpracovává mléko od zemědělských prvovýrobců z okolí, především z Jihomoravského a Pardubického kraje. V současné době je významným výrobcem speciálních tvarohů, bílých sýrů a másla.

Na tuzemském trhu spolupracuje jak s většinou maloobchodních řetězců, tak i s drobnými nezávislými subjekty. Významný podíl produkce je prodáván do zahraničí, a to především v sortimentu bílých sýrů. Díky kvalitní surovině, modernímu technologickému vybavení a zkušenostem svých pracovníků je Mlékárna Olešnice schopna dlouhodobě garantovat vysokou jakost svých výrobků, o čemž svědčí nejenom různá ocenění získaná v rámci výstav, soutěží či přehlídek, ale především zájem zákazníků. K tomu, aby tato jejich přízeň nebyla zklamána, přispívá i soustavný vývoj nových produktů a obměna sortimentu, což vedení Mlékárny Olešnice považuje za jednu z nezbytných podmínek, jak na současném náročném trhu uspět.

#### Mlékárna Olešnice, RMD

**Adresa:** Tržní 376, 679 74 Olešnice na Moravě  
**Telefon:** +420 516 528 541  
**Fax:** +420 516 528 513  
**E-mail:** info@mleko.cz  
**WWW:** www.mleko.cz

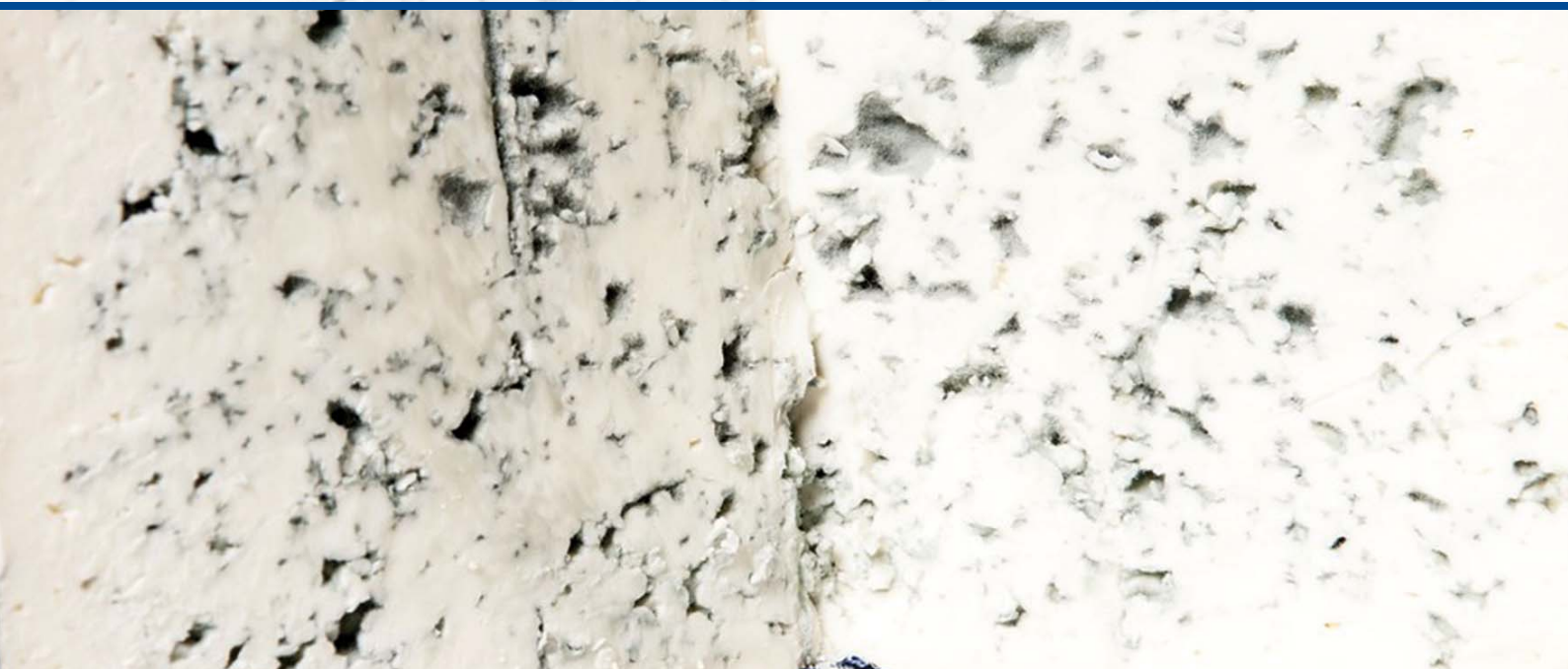
**KATEGORIE:** mléko a mléčné výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 5

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011, 2012







*Mlékárna Otínoves je pokračovatelem 80-leté tradice mlékárenství na Dražanské vrchovině. V srpnu roku 1929 byl spuštěn zkušební provoz a slavnostní zahájení činnosti mlékárny v Otínovsi se uskutečnilo 29. ledna roku 1930.*

Historie mlékárny ale začala už v roce 1926, kdy zemědělci pocítili potřebu se spojit a zlepšit tak podmínky pro zpracování a prodej svých produktů. V používaných výrobních postupech se tak spojují dlouhodobé zkušenosti s moderními poznatky z oboru zpracování mléka. Mléko pochází z veterinárně kontrolovaných zdrojů, z chráněné přírodní oblasti Moravského krasu a Dražanské vrchoviny. Hlavním produktem Mlékárny Otínoves je přírodní plísňový sýr NIVA. Mlékárna ročně zpracuje 10 milionů litrů mléka a vyrobí 1 200 tun plísňového sýra. Budova mlékárny prošla kompletní rekonstrukcí, při níž v přízemí vznikla moderně vybavená podniková prodejna. V rámci Programu SAPARD podporovaného Evropskou unií byl vybudován moderní zrcí sklep, který zaručuje ideální podmínky pro dozrávání sýrových bochníků.

Mlékárna klade velký důraz na kvalitu dodávaných produktů, proto zavedla systém řízení kvality podle normy ISO 22000 a mezinárodní standard IFS. Kromě ocenění Regionální produkt Moravského krasu a Regionální potravina a je sýr NIVA také držitelem označení kvalitních českých výrobků KLASA a „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“.

#### Mlékárna Otínoves s.r.o.

**Adresa:** Otínoves 201, 798 61 Otínoves

**Telefon:** +420 582 395 033

**Fax:** +420 582 395 102

**E-mail:** info@mot.cz

**WWW:** www.mot.cz

**KATEGORIE:** mléko a mléčné výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 1

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







*Mlýny v Předměřicích nad Labem mají svoji více než stoletou tradici. Zakladatel firmy Josef Voženílek nejprve zakoupil mlýn Budín a o tři roky později starý dřevěný mlýn, vedle kterého vybudoval zcela nový moderní objekt – mlýn Automat.*

Modernizoval mlýnské provozy tak, že předměřické mlýny byly vždy na vysoké úrovni a Voženílkova mouka byla známá a vyhledávaná v širokém okolí. Pan Josef Voženílek byl znám svou pilí a poctivostí. Pod jeho pevnou rukou se podařilo vybudovat mlýnský podnik, který patřil k největším v Čechách. S rokem 1948 přišlo znárodnění. V roce 1993 byly mlýny v restituci vráceny potomkům původních majitelů a ti založili firmu Mlýny J. Voženílek, spol. s r.o., kterou vedou za vydatné pomoci mlynářských odborníků. Byla tak obnovena slavná tradice předměřických mlýnů a Voženílkovy mouky.

Firma Mlýny J. Voženílek, spol. s r.o., dnes patří mezi největší výrobce mlýnských produktů v České republice. Na moderním zařízení v mlýnech Automat a Budín se denně zpra-

covává 300 tun kvalitní potravinářské pšenice a žita. Kvalita výrobků je zaručena i využíváním vlastního obilného sila s kapacitou 18 000 t. Sortiment finálních výrobků tvoří všechny druhy pšeničných a žitných mouk. Hlavním cílem a základní podnikatelskou filozofií firmy je spokojenost zákazníků, a to nejen v České republice, ale i v zahraničí. Předměřická mouka znamená prvotřídní kvalitu, a proto také firma zavedla ve svých provozech řízení jakosti podle evropských norem FSSC, ISO a HACCP. Dalším důkazem kvality Předměřické mouky je i získání prestižní národní značky kvality KLASA a značky „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“.

**Mlýny J. Voženílek spol. s r.o.**

**Adresa:** Průmyslová 107, 503 02 Předměřice nad Labem

**Telefon:** +420 495 581 311

**Fax:** +420 495 581 182

**E-mail:** mlynny@mlynnyvozenilek.cz

**WWW:** www.mlynnyvozenilek.cz

**KATEGORIE:** mlýnské výrobky a těstoviny

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 12

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2012

Mlýny J. Voženílek,  
spol. s r.o.







*Historie mlékárny se datuje rokem 1928, kdy zahájila provoz německá mlékárna Zentralmolkerei für Iglau und Umgebung, G.M.B.H. V roce 1932, po přistoupení českých zemědělců do družstva, byl připojen český název „Ústřední mlékárny pro Jihlavu a okolí, z.s. s r.o.“*

V roce 1951 bylo družstvo znárodněno a v roce 1960 byly Jihlavské mlékárny, n.p. začleněny do struktury Lacrumu, n.p., Brno. Na začátku devadesátých let byl majetek mlékárny privatizován a byla založena společnost JIMA Jihlavské mlékárny, a.s. Majoritním vlastníkem se stala česká společnost Interlacto. V posledních letech firma prošla úspěšným vývojem. Zvýšila objem nakupované mléčné suroviny, rozšířila region distribuce vlastních i příkoupěných výrobků a prosadila se na zahraničních trzích. V rámci nové marketingové strategie nahradil v roce 2004 název Jihlavské mlékárny, a.s. název Moravia Lacto a.s. a společnost od března 2004 dodává výrobky na trh pod značkou Moravia.

Společnost se na domácím trhu profiluje jako dodavatel základních čerstvých mléčných výrobků, polotvrdých

a tvrdých sýrů. V oblasti zahraničního obchodu se jedná zejména o export sušeného mléka, sušené demineralizované syrovátky, másla, polotvrdých a tvrdých sýrů. Roční objem 100 mil. litrů vykoupeného kravského syrového mléka řadí mlékárnu mezi šest největších zpracovatelů v České republice. Roční obrát společnosti je 1,1 mld. Kč, z toho podíl zahraničního obchodu je na úrovni 57 %. Společnost zaměstnává 220 zaměstnanců.

Filozofií společnosti je dodávat na trh mléko a výrobky v jejich nejčistší podobě, nezátížené chemickými konzervanty, bez použití stabilizátorů a dalších nepřirozených látek. Za plnění náročných kvalitativních parametrů stojí především pečlivý výběr dodavatelů mléčné suroviny a její zpracování moderními technologiemi.

#### **Moravia Lacto a.s.**

**Adresa:** Jiráskova 94, 586 51 Jihlava

**Telefon:** +420 567 584 209

**Fax:** +420 567 584 277

**E-mail:** moravia@moravialacto.cz

**WWW:** www.moravialacto.cz

**KATEGORIE:** mléko a mléčné výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 9

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011





*Společnost NIVA Dolní Přím vznikla 1. července 1995 privatizací státního podniku Sýrárna Dolní Přím. Vyrábí se zde jeden typ sýru, a to plísňový sýr Niva s 50 % tuku v sušině. V současné době činí roční produkce plísňového sýru Niva 1 200 tun. Denně se zde zpracovává 35 000 litrů mléka, které mlékárna vykupuje a sváží od okolních prvovýrobců.*

Sýr Niva patří do skupiny sýrů s plísňí uvnitř hmoty. Vyrábí se ve tvaru válce o hmotnosti zhruba 2 kg.

Povrch válce je celistvý, se zřetelnými vpichy. Na řezu je mramorovitý prorost ušlechtilé světle až tmavě zelené plísně. Slabá světle hnědá barva na povrchu je znakem vyzrállosti sýrů a neovlivňuje jejich zdravotní nezávadnost.

Společnost dodává sýr Niva prakticky do celé České republiky, svoji produkci vyváží i na Slovensko a do Maďarska. Je výhradním dodavatelem sýru Niva do obchodní sítě TESCO, kam dodává sýr Niva v privátní značce.

Z důvodu rozšíření sortimentu byla v roce 2004 zakoupena technologie na porcování sýru. Společnost zaměstnává 36 pracovníků v jednosměnném pracovním procesu. Jedná se především o ruční práci, a proto je kladen na její kvalitu velký důraz, stejně jako na výběr prvotních surovin a do držování technologického postupu.

Společnost NIVA s.r.o. od počátků své existence postupně přebudovala celý provoz, a to jak výrobní, tak i skladovací a zrající prostory včetně sociálního zařízení, v celkovém nákladu 32 mil. Kč. Byla zakoupena nová technologie tak, aby byly splněny požadavky směrnic EU a veterinárního zákona.

**NIVA s.r.o.**

**Adresa:** Dolní Přím 2, 503 16  
**Telefon:** +420 495 441 060  
**Fax:** +420 495 441 060  
**E-mail:** niva.eko@volny.cz  
**WWW:** www.syr-niva.cz

**KATEGORIE:** mléko a mléčné výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 1

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2012







**Společnost PENAM, a.s. patří k předním českým pekárenským výrobcům a je významným zaměstnavatelem v mnoha regionech České republiky.**

V bohaté nabídce více než 1000 produktů můžeme nalézt vedle běžných pekařských výrobků (slané, sladké, cereální, trvanlivé a bezpečkové pečivo) také širokou škálu mouk a mlýnských produktů. Díky plošnému rozmístění provozoven na území Moravy a Čech zabezpečuje PENAM pro své obchodní partnery kvalitní servis a pro konečné zákazníky rychlou dodávku čerstvého pečiva přímo na pulty jednotlivých prodejen. V kategorii mlýnských výrobků zajišťuje společnost PENAM plošnou distribuci v rámci celé České republiky. V současné době společnost PENAM provozuje také vlastní prodejny pečiva Maková Bába.

Historie jednoho z předních tuzemských producentů pečiva se začala psát v roce 1999, kdy se dvanáct mlýn-

ských a pekárenských společností sloučilo pod hlavičkou firmy TERO Rosice, s.r.o. a v roce 2000 byla společnost přejmenována na PENAM, a.s. a zařadila se tím mezi největší domácí výrobce pekařských, mlýnských produktů. V září 2004 se stal vlastníkem společnosti AGROFERT HOLDING, a.s. a je nyní jediným vlastníkem společnosti PENAM, a.s. Společnost PENAM má v tuto chvíli 12 pekařských provozů a 4 mlýny na území Čech a Moravy. Spojením tradičních moravských a českých výrobců vznikla silná a konkurenceschopná společnost, která se stala spolehlivým a stabilním partnerem všech zákazníků a dodavatelů. Mezi hlavní cíle společnosti PENAM patří i nadále se rozvíjet, uspokojovat vzrůstající nároky a potřeby stávajících i potenciálních zákazníků.

#### **PENAM, a.s.**

**Adresa:** Cejl 38, 602 00 Brno  
**Telefon:** +420 545 518 111  
**Fax:** +420 545 518 350  
**E-mail:** penam@penam.cz  
**WWW:** www.penam.cz

**KATEGORIE:** pekařské a cukrářské výrobky  
**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** celé portfolio  
**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







*Akciová společnost POEX Velké Meziříčí byla založena v roce 1993. Od počátku svého působení se firma věnuje výrobě extrudovaných potravin, sladkých cereálií i pikantních snacksů.*

Postupně přibyla produkce křehkých extrudovaných plátek s obchodním označením DEXI a výroba co-extrudovaných (plněných) cereálií. Významnou součástí firmy je divize balení potravin. Výrobní linku opouští různé druhy ořechů, suchých plodů, směsí a dalších produktů. Dle požadavků zákazníka přizpůsobuje společnost POEX Velké Meziříčí, a.s. gramáž, velikost i tvar obalu, skupinové balení. Rozmanité je výrobkové portfolio divize výroby dražovaných potravin.

Do hořké, mléčné i bílé čokolády jsou dražovány ořechy, suché plody nebo cereálie. Nelze opomenout ani další vý-

robní program – balení převlečných víček jogurtů nebo výrobu čokoládových mincí (s logem zákazníka). Obchodní orientace je rozdělena na tři základní větve: spolupráce s obchodními řetězci, export a dodávky do nezávislé obchodní sítě – prostřednictvím divize Křupni si!

V souladu s certifikovanými systémy kvality je prvořadou firemní strategií produkce kvalitních potravin.

**POEX Velké Meziříčí, a.s.**

**Adresa:** Třebíčská 384, 594 01 Velké Meziříčí

**Telefon:** +420 566 502 711

**Fax:** +420 566 520 480

**E-mail:** info@poex.cz

**WWW:** www.poex.cz

**KATEGORIE:** pekařské a cukrářské výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 20

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011, 2012, 2013

**POXY**







*Tradice výroby Hermelínů v Sedlčanech sahá do 50. let minulého století a bez přerušení pokračuje až do současnosti. Sedlčanský Hermelín, ale i další sýry této značky, patří mezi nejoblíbenější sýry na českém trhu.*

Udělení označení Český výrobek potvrzuje, že všechny sýry značky Sedlčanský jsou výhradně českého původu. Také základní surovinu pro výrobu sýrů – mléko, dodávají Povltavským mlékárnám zemědělci z okolních regionů.

Sedlčanský Hermelín je známý svou typickou chutí a vůní, ale také širokou nabídkou dalších ochucených variant. Sedlčanská sýrařská tradice a invence dnešní generace sýrařů vede k tomu, že v současnosti je značka Sedlčanský symbolem pro zrající sýry originálních chutí i vůní a představuje to nejlepší, co čeští sýraři vyrábějí. Kromě tradičního Hermelínu tak dnes v nabídce značky Sedlčan-

ský zaujmou také různé sýrové speciality: sýry s modrou ušlechtilou plísní (Sedlčanský Modřenín či Vltavín), zrající omývané sýry s výraznou chutí a vůní (Sedlčanský Pepin či Romadůžek) nebo sýry pro vaření, pečení a grilování (Sedlčanský Troubelín a Hermelíny na gril).

Značka Sedlčanský patří do portfolia společnosti Povltavské mlékárny, a.s., se sídlem v Sedlčanech. Povltavské mlékárny jsou jednou z nejvýznamnějších českých potravinářských firem a patří k důležitým zaměstnavatelům v regionu.

#### Povltavské mlékárny, a.s.

**Adresa:** Církvičská 240, 264 01 Sedlčany

**Telefon:** +420 318 841 411

**Fax:** +420 318 821 478

**E-mail:** info@povltavskomlekarny.cz

**WWW:** www.povltavskomlekarny.cz

**KATEGORIE:** mléko a mléčné výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 11

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2012







*Proqin je rodinné vinařství z Velkých Němčic, které bylo založeno v roce 2007. Rodina Prokešů zde vyrábí víno již po několik generací.*

Otec – František i dva synové Martin a Kamil úspěšně pracovali v minulosti pro jiné vinaře a rozhodli se spojit své vzdělání, um a praxi v rodinné firmě, kde sice nemají technologii za stovky milionů, ale také „nevaří“ pro supermarkety. Vína jsou vyráběna v malých šaržích pro daleko menší okruh spokojených zákazníků.

Vinařství PROQIN se zaměřuje na produkci klasických šumivých vín metodou kvašením v láhvi a vybraných tichých vín ve vinařské obci Velké Němčice. Pěstují si révu na jihozápadně orientovaných vinicích s vápenitým podložím a humózně-sprašovitým typem půd v jedinečné

a vyhlášené trati Punty, která leží přímo na rovnoběžce 49°SŠ. Produkce vín z Velkých Němčic pro sekty – klasická šumivá vína – má bohatou historii a tradici. Vína jsou vyráběna v malých partiích pro vybrané zákazníky. Společnost PROQIN aktivně spolupracuje s Mendelovou univerzitou v Brně na výzkumu a vývoji nových produktů. V produkci přináší nové způsoby školení a zrání vín. Atrakcí během návštěv, degustací a prezentací je sabrage – sekání sektů šavlí či jiným kuriózním předmětem – Kamila Prokeše, mistra České republiky v této disciplíně.

#### PROQIN s.r.o.

**Adresa:** Vrchní 513, 691 63 Velké Němčice

**Telefon:** +420 606 685 594

**Fax:**

**E-mail:** prokes@proqin.cz

**WWW:** www.proqin.cz

**KATEGORIE:** výroba alkoholických nápojů

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 3

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011

proqin   
WWW.PROQIN.CZ







PT servis konzervárna spol. s r.o.



*V České republice má výroba konzervovaných potravin velkou tradici. Mezi přední české výrobce se řadí PT servis konzervárna spol. s r.o., která působí na trhu konzervovaných potravin již od roku 2000.*

Je ryze českou společností a navazuje na obnovenou tradici konzervárny v Táboře. PT servis konzervárna spol. s r.o. patří mezi špičky v oboru především pro svou preciznost, produkci pod dohledem a řízením jakosti. Je výrobcem, dodavatelem a distributorem značkových konzervovaných produktů VIVA, vyráběných dle mezinárodní potravinářské normy IFS, se zavedeným systémem kritických kontrolních bodů – certifikace HACCP a řízením bezpečného potravinového provozu a řetězce. Dodává své zboží do zahraničních řetězců, nezávislých VO, zásobuje školní jídelny a je významným dodavatelem do výroby rychlého občerstvení a gastronomických provozoven po celé České republice.

PT servis konzervárna spol. s r.o. vyrábí konzervy v plechových, hliníkových obalech tzv. ALUPAK nebo skleněných obalech. Do plechových obalů se plní v převážné míře masové produkty, čistá masa nebo již připravená a uvařená hotová jídla. Do hliníkových obalů, které jsou vhodné spíše pro jemnější sterilaci, se plní paštiky a pomazánky a tzv. občerstvení na cesty (lehké, snadno otevíratelné).

Do skleněných láhví se pak steriluje především ovoce a zelenina a připravují salátové směsi na přípravu dalších pokrmů nebo k přímé konzumaci. Módním trendem je do skleněných obalů plnit i masové produkty např. párky, klobásy, paštiky, protože tímto způsobem vynikne jejich přirozený a čerstvý vzhled.

PT servis konzervárna spol. s r.o.

**Adresa:** Purkyňova 1000, 390 02 Tábor

**Telefon:** +420 381 201 162

**Fax:** +420 381 251 439

**E-mail:** pt-servis@pt-servis.cz

**WWW:** www.pt-servis.cz

**KATEGORIE:** zpracování a konzervování ovoce, zeleniny, brambor, hub, masové konzervy a paštiky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** celé portfolio

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011

PT servis konzervárna spol. s r.o.





*Společnost SEVAK star s.r.o. zahájila svou činnost v roce 2006. V té době se věnovala specializovanému maloobchodu, poskytování služeb pro zemědělství a zahradnictví a vlastnímu průzkumu v oblasti pěstování rakytníku.*

Také zahájila výstavbu továrny – zpracovny ovoce a přírodních produktů pro co nejefektivnější využití rakytníku s použitím vlastního know-how. Společnost SEVAK star s.r.o. se zabývá rozšiřováním pěstování rakytníku, rozvojem a výzkumem nových možností a také prodejem výsledných produktů a výrobou a prodejem doplňků stravy s bylinami. Rakytníkové bobule jsou bohatým zdrojem zejména vitaminů, karotenoidů, flavonoidů a dalších látek, podobně olej i listy a mladá kůra. Vše lze využít k přímé výrobě produktů ke spotřebě, nebo k získání jednotlivých složek pro další použití (karoten, olej, pektiny, vitaminy apod.).

Rakytník lze najít v produktech jak potravinářských, tak třeba i kosmetických. Pokud jde o pěstování rakytníku, tato forma hospodaření respektuje cykly půdních živin ve prospěch environmentální udržitelnosti a společnost SEVAK star s.r.o. od počátku uplatňuje zásady ekologického zemědělství.

V roce 2011 společnost SEVAK star s.r.o. požádala a získala značku „**Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR**“ pro deset svých výrobků.

**SEVAK star s.r.o.**

**Adresa:** Tunelářů 295, 156 00 Praha 5 Zbraslav

**Telefon:** +420 774 050 868

**Fax:**

**E-mail:** conv@centrum.cz

**WWW:** www.sevac.eu

**KATEGORIE:** ostatní obory zde neuvedené

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 10

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







**Společnost ŠUMAVSKÝ PRAMEN působí v potravinářském průmyslu již od roku 1999.**

ŠUMAVSKÝ PRAMEN patří k největším výrobcům a distributorům balené pramenité vody v ČR, její nepopiratelnou výhodou je vlastnictví samotného pramene ŠUMAVSKÝ PRAMEN a celorepublikové distribuční sítě, tím je kontrolován celý proces od výroby přes distribuci až ke spokojenému zákazníkovi. Po dobu 14-ti leté historie vyrábí průměrně 1 mil. barelů ročně. Společnost byla založena s jediným cílem, poskytovat svým zákazníkům kvalitní profesionální služby při výrobě a distribuci kvalitních výrobků, především pramenité vody stáčené do barelů o obsahu 18,9l a 11l, který jim zajistí kvalitní pitný režim.

ŠUMAVSKÝ PRAMEN je specialistou na Vyvážený pitný režim schválený Státním zdravotním ústavem v Praze, který odpovídá ustanovení Nařízení vlády č. 178/2001 Sb., ve znění č. 523/2002 Sb., č. 361/2007 Sb., č. 68/2010 nyní novelizované vyhláškou č. 93/2012 Sb. také pro stanovení požadavků na ochranný nápoj chránící před zátěží teplem, chladem, ztrátách vody a minerálních látek.

ŠUMAVSKÝ PRAMEN je vysoce kvalitní pramenitá voda ze samotného srdce Chráněné krajinné oblasti ŠUMAVA, která má optimální poměr minerálních látek, díky nimž blahodárně působí na lidský organismus. Dále se společnost zabývá prodejem a pronájmem aquamatů na stáčení pramenité vody ŠUMAVSKÝ PRAMEN, prodejem doplňků stravy ESTIAN, hypotonických nápojových koncentrátů ESTIAN, kterých lze využít také jako ochranného nápoje či výběrové kávy ESTIAN 100 % arabica a dalších doplňků.

Značku „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“ získala společnost ŠUMAVSKÝ PRAMEN v roce 2011 jako první výrobce nealkoholických nápojů.

*„HARMONIE – ZDRAVÍ – POHYB je naším mottem a přáním našim zákazníkům.“*

#### ŠUMAVSKÝ PRAMEN a.s.

**Adresa:** Novohradská 21, 370 01 České Budějovice  
**Telefon:** +420 387 312 200  
**Fax:** +420 387 312 200  
**E-mail:** info@sumavskypramen.cz  
**WWW:** www.sumavskypramen.cz

**KATEGORIE:** výroba nealkoholických nápojů

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 1

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







**Historie balení čajů v Jemnické balírně se datuje do roku 1958. Tehdy státní podnik Balírny Obchodu Praha založil závod na balení čajů.**

Z původní ruční balírny se postupem času vyvinul podnik s moderními balicími linkami. Mezníkem byl rok 1992, kdy byla společnost privatizována a vytvořena společnost Jemča a.s. Od té doby Jemča významně rozšířila svoji nabídku čajových specialit a ovocných čajů a byla vůbec prvním producentem balených čajů, který uvedl na trh ovocné čaje a aromatizované čaje zelené. Dalším důležitým mezníkem byl rok 2006, kdy byla Jemča koupena britskou společností Tetley, která je součástí úspěšného koncernu Tata Group. Na podzim roku 2010 došlo ke sjednocení všech společností Tata Group pod jednotný název Tata Global Beverages. V souvislosti s těmito změnami změnila i Jemča a.s. název na Tata Global Beverages Czech Republic a.s. Známa česká značka Jemča zůstala samozřejmě zachována.

Společnost ve svém závodě v Jemnici vyrábí více než 60 druhů čajů – ovocné, bylinné, černé a zelené. Mezi tyto produkty patří například Pigi čaj, Lesní Plody, Šípek, Kolekce ovocných, černých, zelených a bylinných čajů Gastro, Klub čaj, řada čajů Zlatý či oblíbená řada ovocných čajů Jemča VIVA. Společnost Tata Global Beverages Czech Republic a.s. a její značka Jemča si za dobu svého působení na českém trhu vysloužily mnohá ocenění. Tata Global Beverages Czech Republic, jakožto největší výrobce čaje v ČR, zaměstnává kolem 85 zaměstnanců. Dosahuje tržeb přes 300 mil. korun ročně. Vyrábí více než 100 produktů a zabalí každoročně přes 36 milionů krabiček čaje, což je přes 1,3 miliardy čajových sáčků.

**Tata Global Beverages Czech Republic a.s.**

**Adresa:** Znojemská 687, 675 31 Jemnice  
**Telefon:** +420 568 450 237  
**Fax:** +420 567 770 742  
**E-mail:** obchod@jemca.cz  
**WWW:** www.jemca.cz

**KATEGORIE:** ostatní obory zde neuvedené  
**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** celé portfolio  
**ZNAČKA UDĚLENA:** 2012







***Tereos TTD patří mezi deset největších potravinářských firem v České republice. Ročně zpracuje více než 2,6 milionu tun cukrové řepy, která je dodávána 450 pěstiteli z plochy více než 35 tisíc hektarů.***

Hlavními výrobky společnosti jsou cukr (300 tisíc tun ročně) a líh (880 tisíc hektolitrů ročně), a to jak pitný, tak pro energetické účely. Vedlejšími produkty jsou řepné pelety – krmivo pro hospodářská zvířata a hnojiva (lihovarnické výpalky a vápenná šáma). Tereos TTD je také průkopníkem na českém trhu s biopalivy, kdy jako první u nás začala vyrábět ekologicky šetrnou pohonnou směs pro automobily – E85.

Historie společnosti sahá až do roku 1831, kdy byla zahájena výroba cukru v cukrovaru Dobruška. Cukr je zde tedy nepřetržitě vyráběn již více než 180 let. Cukrovar Dobruška prošel v posledních letech výraznou modernizací a dnes patří mezi největší závody v Evropě. Dalšími závody společnosti jsou cukrovar v Českém Meziříčí, lihovary

v Chrudimi a Dobrušce a balicí centrum v Mělníku. Od února 2012 je Tereos TTD vlastníkem 100 procent akcií Moravského lihovaru Kojetín, a.s., významného producenta kvalitního kvasného lihu. Od roku 1992 je Tereos TTD členem francouzského koncernu Tereos. Ten v současnosti působí na třech kontinentech (Evropa, Jižní Amerika, Afrika) a v 37 závodech vyrábí z cukrové řepy, cukrové třtiny a obilovin více než 3,6 milionu tun cukru, 19 milionů hektolitrů lihu a bioetanolu a 1,8 milionu tun škrobářenských výrobků.

Filozofií společnosti Tereos TTD je dlouhodobě udržitelný rozvoj s cílem být spolehlivým partnerem jak pro pěstitelé cukrové řepy, tak pro své zákazníky.

#### **Tereos TTD, a.s.**

**Adresa:** Palackého náměstí 1, 294 41 Dobruška  
**Telefon:** +420 326 900 100  
**Fax:** +420 326 900 106  
**E-mail:** kontakt@tereos.com  
**WWW:** www.cukrovarytttd.cz

**KATEGORIE:** ostatní obory zde neuvedené

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 4

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







*TIPAFROST, a.s. je jedním z největších a nejvýznamnějších výrobců mražených krémů v České republice. Svou činnost zahájila firma v roce 1992 jako součást akciové společnosti Tipa se sídlem v Třebíči.*

Tehdejší sortiment tvořily nanuky na dřívku. Postupně byl závod rozšířen o nová strojní zařízení, výrobní kapacity a další skladové prostory. V současnosti disponuje výrobní kapacitou 10 mil. litrů našlehané směsi ročně, což zaručuje konkurenceschopnost a umožňuje uspokojovat velice náročné požadavky na sortiment výrobků a jejich kvalitu. Od roku 2007 se společnost stala samostatnou akciovou společností nesoucí název TIPAFROST, a.s.

Výrobní sortiment lze rozdělit do několika skupin, a to zmrzlina na dřívku, extrudované impulsní výrobky, kornouty, Ruská zmrzlina, rodinná balení (vaničky, kelímky, rolády, polárkové dorty), zmrzlina pro gastronomii.

Na počátku roku 2004 byl zaveden systém managementu jakosti podle ČSN ISO 9001:2001 a systém kritických kontrolních bodů HACCP. V březnu roku 2009 získala společnost certifikaci IFS, která je jednou z nejvyšších a nejprísnejších certifikací v potravinářské oblasti současnosti.

O vysoké kvalitě výrobků a dodržování hygienických standardů vypovídá mimo jiné i schválení závodu Krajskou veterinární správou pro kraj Vysočina, která zde provádí stálý veterinární dozor. Společnosti TIPAFROST bylo přiděleno registrační schvalovací číslo CZ 222 umožňující vývoz do EU.

#### **TIPAFROST, a.s.**

**Adresa:** Žďárského 188, Kožichovice, 674 01 Třebíč

**Telefon:** +420 568 840 548

**Fax:** +420 568 840 757

**E-mail:** tipafrost@tipafrost.com

**WWW:** www.tipafrost.cz

**KATEGORIE:** mražené výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 7

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011, 2012







VČELPO

*Společnost Včelpo spol. s r.o. byla založena již v roce 1979 jako výrobní podnik českých včelařů. Vlastník společnosti – Český svaz včelařů – je současně garantem vysoké kvality výrobků.*

Sídlo společnosti se nachází v prostředí Dražanské vrchoviny na jižní Moravě. Čisté přírodní prostředí této oblasti splňuje podmínky pro kvalitu přírodních produktů, mezi kterými včelí produkty zauímají přední místo. Veškeré produkty získané přímo od českých včelařů nejsou žádným způsobem chemicky ošetřeny a upraveny a jsou zpracovány moderními technologiemi.

Nosným programem je zpracování přírodního včelího medu jako vysoce kvalitní biopotraviny. Česká republika se v Evropě řadí mezi státy s nejdůslednějším dohledem nad způsoby aplikace léčiv včelám a kontrolou jejich zbytků v produktech, proto zásobujeme trh produkty od českých včelařů s garancí nejvyšší kvality.

Společnost Včelpo nabízí široký sortiment medů květových, smíšených a medovicových. Dále jedno-druhé

medy – med slunečnicový, lipový apod. Zajímavou nabídku představuje med pastovaný – tzv. krémový med.

V roce 2005 získala společnost Včelpo značku KLASA pro šest svých výrobků a v roce 2006 pro další výrobky. Společnost Včelpo, spol. s r.o. se stala v roce 2007 producentem produktů ekologického zemědělství. Certifikace BIO se vztahuje na výkup, zpracování a prodej včelích bioproduktů. Společnost je také certifikována pro výrobu košer potravin. Certifikovaný kosher med je zpracováván v nadstandardním provozním režimu, v BIO kvalitě a pod stálým dohledem. Včelpo spol. s r.o. je dále držitelem ocenění Regionální potravina, Zlatý klas, Dětská chuťovka 2012, Spokojený zákazník 2012 a 2013 a „**Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR**“.

**Včelpo spol. s r.o.**

**Adresa:** Obora 108, 679 01 Skalice nad Svitavou  
**Telefon:** +420 516 469 120  
**Fax:** +420 516 469 297  
**E-mail:** vcelpo@vcelpo.cz  
**WWW:** www.vcelpo.cz

**KATEGORIE:** ostatní obory zde neuvedené

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 3

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2013

UČELPO.





**Vodňanská**  
drůbež

*Společnost Vodňanská drůbež, a.s. je součástí významné společnosti AGROFERT HOLDING, a.s. V současné době je Vodňanská drůbež, a.s. největším výrobcem, zpracovatelem a dodavatelem drůbežího masa v České republice.*

Její výrobní a zpracovatelská činnost je soustředěna do čtyř výrobních závodů. Dva výrobní závody zpracovávají jatečná kuřata a specializují se na výrobu tepelně opracovaných masných výrobků z kuřecího masa. Další závod se specializuje na opracování jatečných kachen, speciálních kuřat a slepic. Společnost je jediným zpracovatelem kachního masa v České republice. Čtvrtý výrobní závod je svojí činností zaměřen na výrobu masných polotovarů, a to jak tepelně opracovaných, tak i tepelně neopracovaných. Celková kapacita na zpracování je 265 000 kusů kuřat denně, což představuje roční objem 130 000 tun zpracovaného kuřecího masa a 6 000 tun masa kachního.

Všechny závody společnosti Vodňanská drůbež, a.s. splňují přísné veterinárně-hygienické normy ČR a EU a jsou certifikovány mezinárodními standardy pro bezpečnost potravin BRC a IFS, což je zárukou toho, že finální hotové výrobky splňují všechny jakostní a bezpečnostní ukazatele. Zpracovávaná drůbež je pouze českého původu a pochází z uzavřených a kontrolovaných chovů na území České republiky. Filosofie firmy je produkovat pouze české, kvalitní a legální potraviny a konečnému spotřebiteli zaručit zdravotní bezpečnost všech výrobků.

#### **Vodňanská drůbež, a.s.**

**Adresa:** Radomilická 886, 389 01 Vodňany  
**Telefon:** +420 383 838 115  
**Fax:** +420 383 838 292  
**E-mail:** info@voddrubez.cz  
**WWW:** www.vodnanskadrubez.cz

**KATEGORIE:** drůbež a drůbeží výrobky

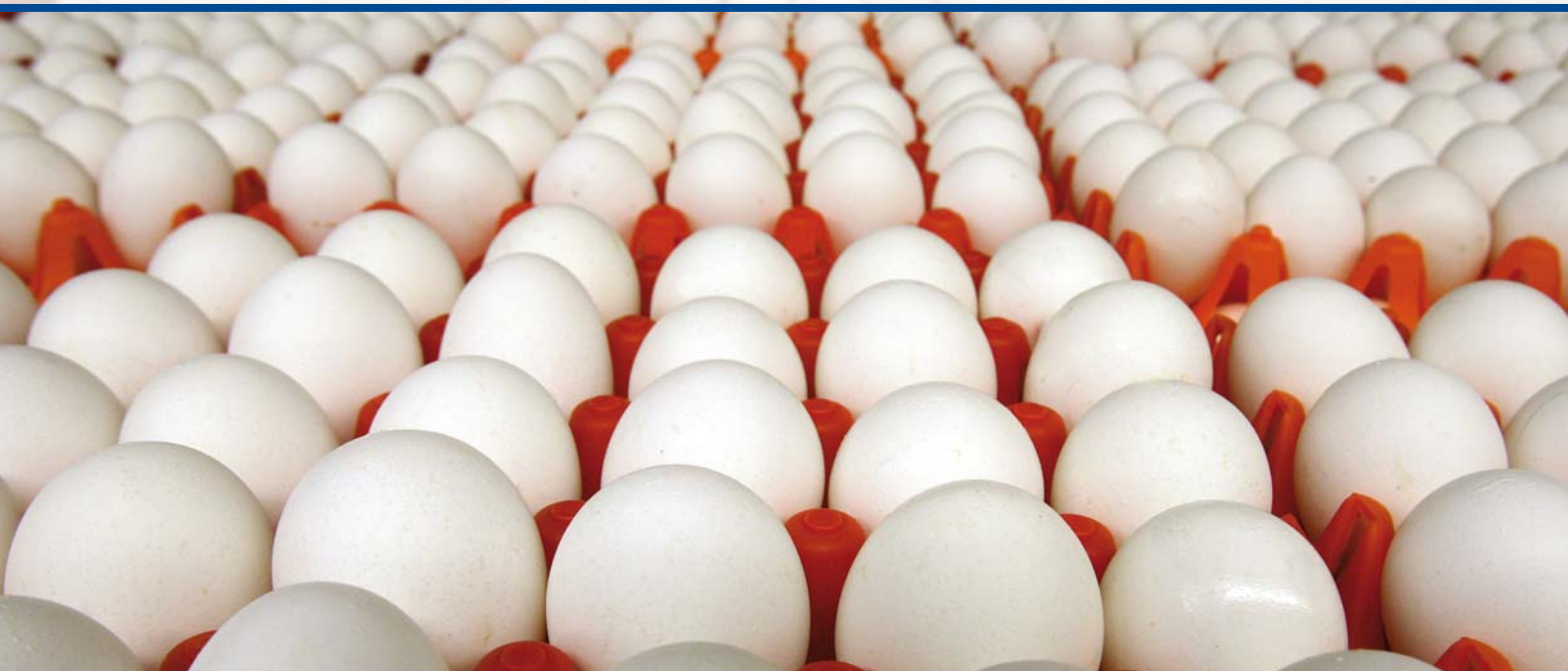
**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 30

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011



**Vodňanská**  
**drůbež**





*Akciová společnost ZLATÁ VEJCE působí na trhu již od roku 1996 a patří k největším výrobcům vajec v České republice. Akcionáři společnosti jsou české společnosti, zabývající se zemědělskou výrobou, a to především chovem drůbeže a prasat.*

Společnost ZLATÁ VEJCE je obchodní firmou, která svým akcionářům prodává cca 90 % všech vajec, které tyto společnosti vyrobí. Firma se zaměřuje především na prodej vajec do obchodních řetězců, kde kumulací objemu výrob více zemědělských podniků je zajímavým obchodním partnerem pro velké obchodní společnosti.

Vejce dodávaná na tuzemský maloobchodní trh jsou nejen z klecových technologií, které dle nařízení směrnice EU musí od ledna 2012 splňovat podmínky pro welfare zvířat, ale také z alternativních chovů a z chovů ekologického zemědělství. Část produkce vajec se také exportuje do zemí EU.

Chovy pro snášku ZLATÝCH VAJEC v České republice jsou pod pravidelnou veterinární kontrolou. Vejce jsou tříděny a baleny přímo v centrech ZLATÁ VEJCE v blízkosti chovu a ihned expedovány. Největší třídící centra jsou certifikována podle mezinárodních norem kvality IFS.

Společnost ZLATÁ VEJCE si dlouhodobě klade za cíl, aby obchodní značka ZLATÁ VEJCE byla pro zákazníka synonymem pro čerstvou, kvalitní a bezpečnou potravinu vyrobenou v českých chovech a z českých surovin.

#### ZLATÁ VEJCE, a.s.

**Adresa:** Tyršova 2075, 256 01 Benešov  
**Telefon:** +420 317 727 840  
**Fax:** +420 317 727 840  
**E-mail:** info@zlatavejce.cz  
**WWW:** www.zlatavejce.cz

**KATEGORIE:** vejce a výrobky z vajec  
**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 10  
**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







*Písecké řeznické řemeslo má velmi pestrou a bohatou historii. Písečtí řezníci měli svůj cech a používali cechovní pečeť s letopočtem 1641. Na počátku 50. let 20. století byl v Písku vystavěn jeden z prvních průmyslových závodů na zpracování masa.*

1. 7. 1993 byl státní podnik privatizován panem Korandou. Vznikla společnost Masokombinát Písek s.r.o., která se v roce 2001 transformovala v současnou společnost ZŘUD – MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a.s.

Ihned od počátku fungování nové soukromé společnosti se započalo s rozsáhlou rekonstrukcí podniku, jatkami počínaje a expedicí konče. Nemalé investice směřovaly do modernizace provozů a výroby, aby podnik vyhovoval přísným evropským normám a předpisům. „Odměnou“ za nemalé vynaložené úsilí bylo přidělení veterinárního schvalovacího čísla s možností exportu do zemí EU CZ 105. Podnik úspěšně prošel opakovanými kontrolami ze strany veterinárních komisařů EU. Současný stav technologického vybavení je na vysoké úrovni a v mnoha parametrech se vyrovná špičkovým evropským podnikům.

Závod je kompletním zpracovatelem převážně hovězího a vepřového masa, to znamená od porážky až po výsekové maso a masné výrobky. V sortimentu společnosti se nalézají jak klasické výrobky, tak i speciality vyvinuté našimi uzenářskými mistry. Výsledkem dlouhodobé orientace na vysokou kvalitu výrobků je nejen stoupající obliba produktů, ale i řada cen a ocenění. Značka ZŘUD symbolizuje spojení řeznické tradice s moderní technologií. Výrobky ze ZŘUD – MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a.s. lze v současné době nalézt u řady obchodních řetězců a maloobchodních sítí, stejně jako na pultech specializovaných řeznictví. Společnost také expanduje na zahraniční trhy.

**ZŘUD - MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a.s.**

**Adresa:** Samoty 1533, 397 01 Písek  
**Telefon:** +420 382 203 222  
**Fax:** +420 382 213 135  
**E-mail:** marketing@mkpisek.cz  
**WWW:** www.mkpisek.cz

**KATEGORIE:** maso a masné výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 2

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011







***ZRŮD - Masokombinát Polička, a.s. navazuje na více než 100letou tradici masné výroby v Poličce. Její vznik je spojený se zakladatelem panem Janem L. Jílkem, který v roce 1894 vybudoval v Husově ulici 30 objekt řeznicko-uzenářský.***

V letech 1910 – 1912 byl závod rozšířen o výrobní budovy a sklepy a zaměstnával až 40 lidí. Po druhé světové válce byl znárodněn a zařazen do podniku Východočeského průmyslu masného, k. p. Březhrad.

V roce 1985 byla započata nová etapa masné výroby v Poličce, kdy zahájil svůj provoz moderní výrobní podnik. Po privatizaci noví majitelé postupně zmodernizovali výrobní technologie. Všechny investice se zúročily ve vysoké kvalitě, vzhledu a zdravotní nezávadnosti masa i masných výrobků. V září 1996 došlo k transformaci na akciovou společnost a začlenění masokombinátu do uskupení podniků ZRŮD.

Pro výrobu je používána pouze surovina prvotřídní kvality. Z těchto surovin je vyráběn sortiment čerstvého výsekového masa vepřového, hovězího a taktéž masných

výrobků. V širokém nabídkovém sortimentu si na své přijdou všichni, neboť zde naleznou tradiční měkké, sekané a trvanlivé fermentované výrobky, stejně jako mnohé speciality. Firma si velmi váží zájmu zákazníků, jenž je navíc podpořen mnoha oceněními, např. Zlatá Salima, Zlatý IBUCOP, Zlatá pečeť či národní značka kvality pro zemědělské a potravinářské produkty KLASA a „**Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR**“.

ZRŮD - Masokombinát Polička, a.s. je držitelem certifikátu systému managementu jakosti podle norem ISO 9001:2000, certifikátu systému kritických bodů HACCP zaměřený na důsledné sledování zdravotní nezávadnosti produkce a dále pak certifikátu potravinářského závodu schváleného a registrovaného pro obchodování v rámci Evropské unie.

#### **ZRŮD - Masokombinát Polička, a.s.**

**Adresa:** Kamenec u Poličky 300, 572 23 Polička  
**Telefon:** +420 461 752 111  
**Fax:** +420 461 752 293  
**E-mail:** travnickova@mkp.cz  
**WWW:** www.zrud.cz

**KATEGORIE:** maso a masné výrobky

**VÝROBKY SE ZNAČKOU:** 1

**ZNAČKA UDĚLENA:** 2011

















**Česká potravina**  
web Potravinářské komory České republiky

HOME ZDROJOVÉ WEBY



Představujeme držitele značky "Český výrobek -  
garantováno Potravinářskou komorou ČR"



29.5.2012

Představujeme společnosti Foodland, s.r.o., která je držitelem značky Český výrobek.

Adresa: Jihlava 580 01, ul. 28. října 100, IČ: 253 200 000, zapsaná v obchodním rejstříku.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

"Český výrobek" je značka Potravinářské komory České republiky.

**Česká potravina**

[www.ceskapotravina.net](http://www.ceskapotravina.net)





**Vydáno: Praha, červen 2013**

**Potravinářská komora České republiky**  
**Počernická 96/272, 108 03 Praha 10 Malešice**  
**tel./fax: +420 296 411 187**  
**e-mail: [foodnet@foodnet.cz](mailto:foodnet@foodnet.cz)**  
**web: [www.foodnet.cz](http://www.foodnet.cz); [www.vyrobci.foodnet.cz](http://www.vyrobci.foodnet.cz); [www.ceskapotravina.net](http://www.ceskapotravina.net)**